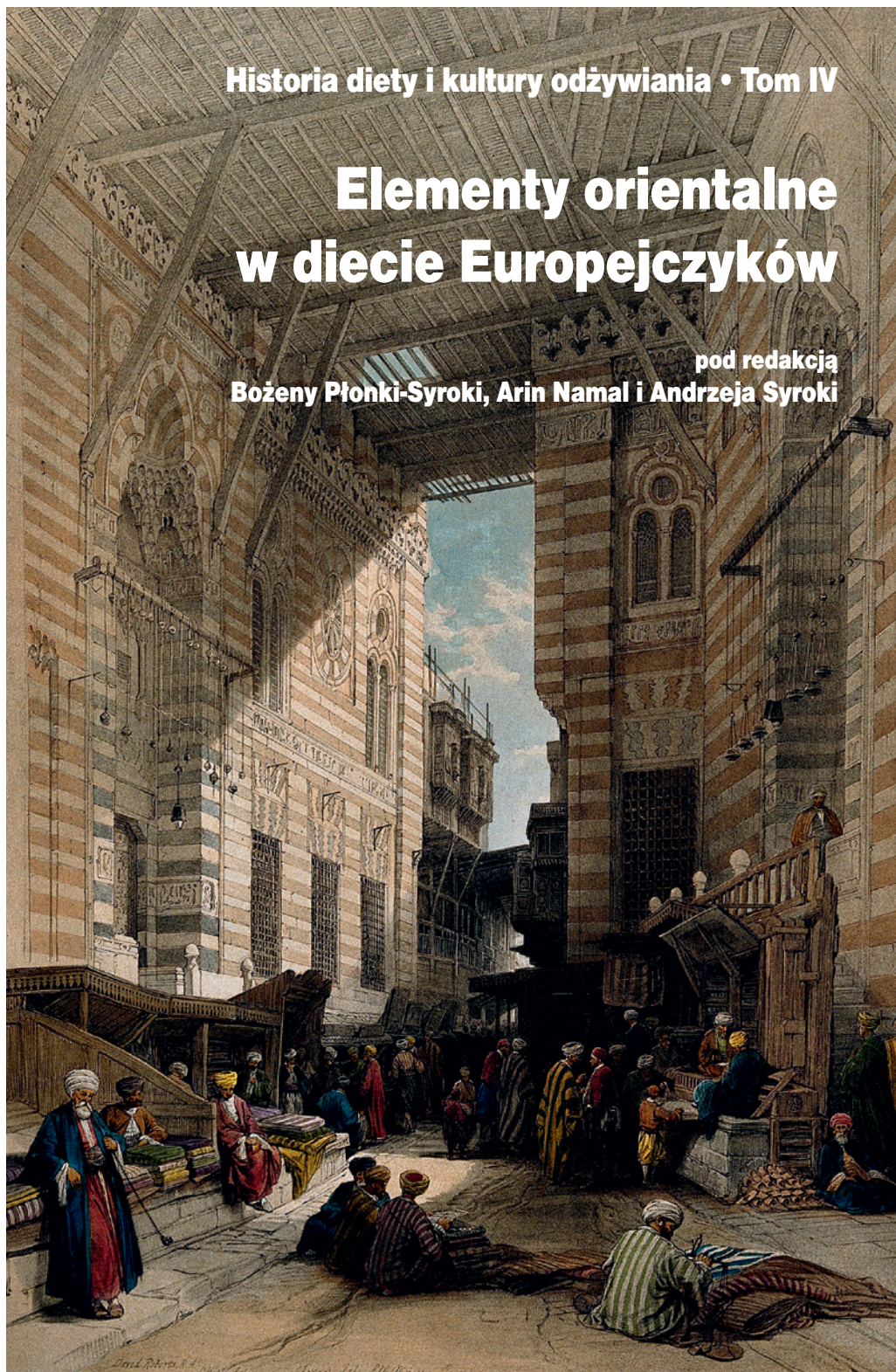


Historia diety i kultury odżywiania • Tom IV

Elementy orientalne w diecie Europejczyków

pod redakcją
Bożeny Płonki-Syroki, Arin Namal i Andrzeja Syroki



Elementy orientalne w diecie Europejczyków

Historia diety i kultury odżywiania
Tom IV

Elementy orientalne
w diecie Europejczyków

pod redakcją

Bożeny Płonki-Syroki, Arin Namal i Andrzeja Syroki



UNIwersytet Medyczny
IM. PIASTÓW ŚLĄSKICH WE WROCLAWIU

Wrocław 2021

Recenzent: dr hab. Krzysztof Wronecki em. prof. UMW

Prezentowane wyniki badań, zrealizowane w ramach tematu,
według ewidencji w systemie SIMPLE o numerze SUB.D210.21.104,
sfinansowanego z subwencji Ministra Zdrowia

Na okładce: David Roberts (obraz), Louis Haghe (litografia), *The bazaar of the silk mercers in Cairo with a man smoking a long-stemmed pipe* (ok. 1848). Źródło ilustracji: <https://wellcome-collection.org/works/jczwbfry>. Ilustrację zamieszczono na licencji Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0)

© Copyright by Uniwersytet Medyczny im. Piastów Śląskich we Wrocławiu 2021

e-ISBN 978-83-7055-654-9

Uniwersytet Medyczny im. Piastów Śląskich we Wrocławiu
Wybrzeże L. Pasteura 1, 50-367 Wrocław

Spis treści

Bożena Płonka-Syroka	
Wstęp	7

Część pierwsza **Źródła elementów orientalnych w diecie i medycynie europejskiej**

Franciszek M. Rosiński	
Kultura odżywiania w dawnym Izraelu	19
Olaf Płachta, Wioleta Topolska-Płachta	
Dziesięć tysięcy kilometrów wędrówki z Chin do Europy, czyli o tym, jak Jedwabny Szlak przybliżył świat Orientu krajom europejskim	37
Bożena Płonka-Syroka, Andrzej Syroka	
Bazary Orientu jako miejsce handlu produktami spożywczymi w świetle kalendarzy śląskich z lat 40. XVIII w.	65
Nil Sari	
Healthy dietary practice and medical nutrition products of the Ottoman period	93
Emin Alkan	
History of electuary in Turkish medicine	111
Arin Namal	
A brief overview of the history of Turkish cuisine from its beginning to present	121
Ayşegül Demirhan Erdemir	
The importance of some foods in the Ottoman Turks and results	131

Część druga
**Orientalne rośliny, przyprawy i potrawy
w diecie Europejczyków**

Mieczysław C. Paczkowski OFM Daktyl jako pokarm mieszkańców Bliskiego Wschodu w czasach rzymskich, w kulturze chrześcijańskiej i wśród wyznawców islamu	147
Mieczysław C. Paczkowski OFM Odyseja bliskowschodniego hummusu	171
Aleksander K. Smakosz Pieprz długi – botanika i historia naturalna	187
Anna Odrzywolska Cukier i jego zastosowanie w polskiej kuchni i w medycynie w XVI w.	205
Barbara Ślesak Sezam – drogocenny produkt żywnościowy starożytnego Orientu i jego współczesne zastosowanie	233
Izabela Spielvogel Dieta jako lekarstwo na przykładzie siedemnastowiecznego żydowskiego poradnika medycznego <i>Przewodnik po drzewie żywota (Sejfer derech ejc ba-chojlim)</i>	247
Wykaz autorów	259

Wstęp

Tematyka niniejszego tomu nawiązuje do wspólnego źródła wszystkich kultur europejskich, jakim była cywilizacja śródziemnomorska. To z tego obszaru, na którym najwcześniej powstały rozwinięte państwa, pochodziły tradycje kulinarne, które upowszechniły się później w Europie Zachodniej, Środkowej i Północnej. Najważniejszą rolę odegrało w tym procesie Cesarstwo Rzymskie. Za jego pośrednictwem trafiły do innych obszarów Europy zarówno rośliny jadalne, uprawiane lub pozyskiwane na obszarach nad Morzem Śródziemnym, a także na terenach Afryki i Azji, jak i wiedza o sposobach ich wykorzystywania. Tą samą drogą upowszechniła się wiedza o roślinach leczniczych, jak również one same. W życiu codziennym Europejczyków, ze względu na klimat i strukturę upraw, od najdawniejszych czasów istotną rolę odgrywały importowane produkty spożywcze, sprowadzane z obszarów o cieplejszym klimacie, na których było możliwe (przy zapewnieniu odpowiedniego nawodnienia) prowadzenie gospodarki rolnej przez cały rok. Przez wiele miesięcy w roku możliwe było także pozyskiwanie różnego rodzaju surowców, wykorzystywanych często zarazem i jako przyprawy, i jako leki.

W krajach Europy Zachodniej, Środkowej i Północnej spożywano nie tylko produkty spożywcze wytwarzane na obszarze śródziemnomorskim, lecz także sprowadzane ze znacznie dalszych okolic. Miasta leżące na obszarze śródziemnomorskim stanowiły ośrodki handlu towarami pochodzącymi z Afryki i Azji, gdzie nabywali je europejscy kupcy. Już w czasach starożytnych w śródziemnomorskich miastach handlowych dostępne były praktycznie wszystkie, dające się przewieźć na dalsze odległości towary spożywcze, pozyskiwane na tych kontynentach. Stworzył się w ten sposób rynek wymiany dóbr konsumpcyjnych, który okazał się nadzwyczaj trwały. Europa uczestniczyła w tym rynku nie jako producent surowców rolnych, ale towarów wysoko przetworzonych (np. wina, broni, biżuterii) albo cenionych i nie występujących na innych kontynentach surowców naturalnych (takich jak bursztyn). Z Afryki i Azji sprowadzano w zamian przyprawy korzenne, rośliny lecznicze, owoce cytrusowe, zboża i inne towary. Korzystały z nich jednak (z wyjątkiem zbóż) niemal

wyłącznie wyższe warstwy społeczne. Stało się to jednym ważnych czynników różnicujących codzienne praktyki konsumpcyjne członków europejskich społeczeństw, należących do warstw o zróżnicowanym poziomie dochodów.

Ludzie plasujący się na najniższym poziomie piramidy dochodów, niewolnicy oraz członkowie wiejskich warstw plebejskich, nie spożywali importowanych towarów spożywczych niemal wcale. Odżywiali się bowiem wyłącznie najtańszymi produktami lokalnymi. Członkowie plebsu miejskiego czasami mieli okazję skorzystać z importowanych produktów, jeżeli je otrzymali w formie darowizny, udzielanej przez bogatych na cele charytatywne istniejącym w europejskich miastach pobożnym fundacjom. Były to jednak darowizny okazjonalne i trudno byłoby powiedzieć, że importowane przyprawy korzenne czy cytrusy stanowiły trwałe element struktury spożycia ubogich mieszkańców miast. Spożywanie w sposób systematyczny importowanych produktów spożywczych zaczynało się w Europie dopiero od pewnego poziomu dochodów. Musiał on być tak duży, by umożliwiać stałe zaopatrywanie się przez członków rodzin na miejskich targach lub korzystanie z oferty wędrownych hurtowników. Ponieważ przyprawy korzenne uważano nie tylko za poprawiające smak potraw, lecz także za zdrowe, każdy, kto mógł sobie na to pozwolić, zaopatrywał się w nie chętnie do własnej kuchni. W wyższych warstwach społecznych importowane przyprawy korzenne były stałym elementem codziennego menu. Spożywano w nich jeszcze jeden element, uznawany za szczególnie luksusowy: importowane owoce. Korzystano z nich zarówno w postaci świeżej, jak i przetworzonej (suszonej, kandyzowanej i in.). Ze względu na wysoką cenę tej klasy produktów, ich spożywanie stanowiło widomą oznakę wysokiego statusu społecznego. Nieprzypadkowo w XVII-wiecznym malarstwie europejskim pojawiają się setki obrazów przedstawiających patery z kunsztownie ułożonymi owocami pochodzącymi z dalekich krajów.

Importowane produkty żywnościowe spożywał także kler, uznając je za konieczne dla zachowania zdrowia. Niemal powszechna umiejętność czytania występująca w tej warstwie społecznej, a także fakt, że wielu zakonników czynnie zajmowało się na co dzień przepisywaniem uczonych ksiąg, prowadzeniem ogrodów roślin leczniczych, a także praktyką lekarską, spowodował, że wiedza o właściwościach importowanych środków spożywczych była tu najszersza. Przyprawy były dodawane do potraw nie tylko ze względu na ich właściwości smakowe, lecz przede wszystkim ze względu na ich udokumentowane naukowo działanie. Nie było to uznawane za luksus, ale za konieczność. By udostępnić szerszemu gronu, niż członkowie elit możliwość korzystania z prozdrowotnych właściwości importowanych przypraw, członkowie kleru prowadzili w przyklasztornych ogrodach roślin leczniczych badania nad aklimatyzacją importowanych roślin. Sprowadzali je w formie nasion, a gdy się przyjęły, starali się poprowadzić ich dalszą hodowlę dostosowaną do warunków chłodnego europejskiego klimatu. Należy także podkreślić zasługi europejskich zakonów w przyswojeniu wschodnich tradycji żywieniowych mieszkańcom Europy Zachodniej i Północnej, nie tylko w okresie wypraw krzyżowych, lecz także w trakcie trwającej przez kilka następných wieków działalności na rzecz pielgrzymów

i wędrowców, odbywającej się na Bliskim Wschodzie i w europejskich siedzibach tych zakonów, w których zakonnicy popularyzowali uzyskaną wiedzę na temat przypraw, potraw i roślin leczniczych wśród miejscowej ludności.

W Europie nie było więc wątpliwości, że importowane produkty żywnościowe są wartościowe, zdrowe i cenne, a nie tylko smaczne. Występowały jednak trwale różnice w dostępie do nich. Aż do połowy XIX w. członkowie europejskiej społecznej elity społecznej uznawali je za naturalne. Były one bowiem jednym z elementów zróżnicowania statusu społecznego, charakterystycznego dla epoki feudalizmu, przejawiającego się nie tylko w dziedzinie odżywiania (zarówno jego jakości, jak i ilości), lecz także standardu mieszkań, sposobu ubierania się, czy możliwości podróży. Dopiero zmiany ustrojowe w Europie Zachodniej, mające miejsce od połowy XIX w. oraz następujący w tym samym czasie rozwój medycyny klinicznej doprowadziły do wyeliminowania wcześniej obowiązującego w dyskursie publicznym schematu, zgodnie z którym ludzie zamożni i biedni mają odmienne potrzeby żywieniowe, obowiązują ich odmienne zasady odżywiania oraz normy zdrowotne. Lekarze kliniczni wykazali na podstawie badań empirycznych, że nie ma udokumentowanych podstaw trwałego zróżnicowania dietetycznego populacji, wynikającego z rzekomych różnic w naturze ludzkiej. Zarówno członkowie społecznych elit, jak i warstw plebejskich okazali się pod względem fizycznych potrzeb żywieniowych jednakowi, podobnie jak pod względem zagrożeń związanych z niedoborami żywieniowymi, nadmiernym lub jednostronnym odżywianiem. Okazali się także w tym samym stopniu narażeni na oddziaływanie bakterii.

W 2 połowie XIX w. zaczęto tworzyć naukowo uzasadnione zasady zdrowego odżywiania, normy jakościowe i ilościowe obowiązujące wszystkich, bez względu na pochodzenie społeczne. Podstawową zasadą, na których te normy się opierały, była różnorodność spożywanych produktów i sposób ich przygotowywania zgodny z zasadami higieny. Lekarze poddali zdecydowanej krytyce obowiązujący dotąd w warstwach plebejskich sposób odżywiania, oparty na codziennym spożywaniu tych samych potraw, opartych na lokalnych surowcach. Wykazali, że bez urozmaicenia pożywienia, wzbogacenia listy potraw i dostarczenia organizmowi większej ilości pokarmów wyższej jakości, a także świeżych, nie uda się poprawić ogólnie złego stanu zdrowia populacji. W latach 80. XIX w. był to ważny argument przekonujący członków władz wielu państw europejskich do przeprowadzenia różnego rodzaju działań, których celem był wzrost przeciętnych dochodów uzyskiwanych przez członków warstw pracujących. Miał być na tyle duży, by im zapewnić realne możliwości wzrostu konsumpcji i zmianę uwarunkowanych biedą zwyczajów dietetycznych.

Znaczące poszerzenie dostępu szerokich rzesz ludności do importowanych produktów żywnościowych było możliwe w Europie także ze względu na ówczesną sytuację polityczną. Europa dominowała w XIX w. nad pozostałymi kontynentami, co znacznie ułatwiało przedsiębiorcom wywodzącym się z krajów prowadzących politykę kolonialną masowy import produktów spożywczych. Wzrost technicznych możliwości transportu towarów drogą morską, związany z budową portów i coraz

większych statków, a także przyspieszenie tempa morskich podróży sprawiły, że drogie jeszcze w XVII w. towary, takie jak np. pomarańcze czy banany, zaczęły w XIX w. coraz szerzej wkraczać na stoły członków europejskich warstw średnich. Obok egzotycznych przypraw, popularyzowano je w specjalnych wydawnictwach – książkach kucharskich, a także w prasie wysokonakładowej. Były coraz chętniej kupowane, gdyż dla członków warstw średnich stawały się widocznym znakiem poprawy ich statusu, stwarzały także możliwość jego okazania. W wielu mieszczańskich domach wieszano w tym okresie na ścianach kopie XVII-wiecznych obrazów przedstawiających tropikalne owoce, a jednocześnie w ozdobnych paterach ekspozowano je same. W wielu mieszczańskich domach ukształtował się wówczas zwyczaj popołudniowych przyjęć, w których uczestniczyły przede wszystkim kobiety, w trakcie których serwowano owoce, desery i ciasta, z dodatkiem herbaty lub kawy. Do przygotowania tego menu służyły niemal wyłącznie towary importowane, co miało podkreślać wysoki status rodziny.

W XX w. spożywanie importowanych towarów żywnościowych bardzo się w Europie upowszechniło. Ich spożywanie przez członków warstw średnich było już w krajach Europy Zachodniej uznawane za normę. W państwach Europy Środkowej i Wschodniej nastąpiło to pół wieku później, a w niektórych z nich dopiero w ostatniej dekadzie tego stulecia. Różnice te warunkował odmienny poziom dochodów, a także fakt, iż importowane produkty spożywcze były tańsze w tych krajach europejskich, które posiadały własne kolonie. W takich krajach, jak Anglia, Francja, Holandia, Belgia, a po 1871 r. Niemcy, upowszechniła się przemysłowa produkcja owoców tropikalnych, kawy, herbaty i trzciny cukrowej, prowadzona przez przedsiębiorców w krajach kolonialnych. Była to produkcja masowa, co wpływało zarówno na wysokość plonów, jak i na ich cenę. Z europejskich krajów kolonialnych wywoziły się także koncerty spożywcze o ponadlokalnym zasięgu oddziaływania oraz przedsiębiorstwa handlowe. Splot tych czynników umożliwił znaczne zwiększenie dostaw do Europy owoców cytrusowych, kawy i herbaty, a także różnego rodzaju przypraw. Do upowszechnienia importowanych produktów spożywczych w Europie przyczynił się także nowy model ich sprzedaży. Do połowy XX w. odbywała się ona przeważnie w tzw. sklepach kolonialnych, gdzie oferowano je w wyższych cenach, niż produkty lokalne. W drugiej połowie tego stulecia upowszechniły się w Europie samoobsługowe sklepy wielkopowierzchniowe. Oferowały klientom tysiące produktów, które mogli samodzielnie wybierać. Efekt skali umożliwił znaczącą obniżkę cen importowanych owoców i ich przetworów, które stały powszechnie dostępne. Ich ceny stały się ostatecznie niższe od sezonowych produktów lokalnych.

W XXI w. Europejczycy przestali także utożsamiać importowane towary spożywcze z rynkiem przypraw, które wcześniej stanowiły podstawową grupę tych towarów sprowadzanych z innych kontynentów. Przyczyn tej zmiany było kilka. Pierwszą z nich był rozwój chemii, który umożliwił wytworzenie syntetycznych konserwantów, dodawanych do żywności sprzedawanej w sklepach. Konserwanty te były tanie, co umożliwiło upowszechnienie ich stosowania. Żywność wolniej się psuła, nie było

już więc konieczności dodawania do niej przypraw poprawiających smak i zapach, mających zarazem działanie konserwujące. W XX w. upowszechniły się także lodówki i zamrażarki. Wydłużyło to czas przechowywania żywności i ograniczyło jej psucie. Trzecim czynnikiem ograniczającym rolę importowanych przypraw był rozwój masowej produkcji farmaceutycznej. Odkąd klienci mogli nabywać w aptekach produkowane masowo, a w części sprzedawane bez recepty, leki ich cena znacznie spadła. W świadomości społecznej nastąpiło oddzielenie sensu stosowania przypraw korzennych od ich funkcji jako leków, która występowała od tysiącleci. Sens stosowania przypraw został ograniczony do kuchni, a leczenie zostało przypisane produktom przemysłu farmaceutycznego. Ostatnim elementem, o którym należy wspomnieć w kontekście ograniczenia roli przypraw i wysokości ich ceny, jest zmiana paradygmatu europejskiej medycyny klinicznej. Do końca XVIII w. był on oparty na starożytnej koncepcji patologii humoralnej, w której o zachowaniu dobrego stanu zdrowia w dużej mierze decydowało sprawne działanie układu pokarmowego. W związku z tym korzystanie z dodatków do potraw (określanych mianem „korzeni” lub „przypraw korzennych” – mimo że były pozyskiwane z różnych części roślin, owoców, nasion, łądy, kory, a nie tylko z ich części podziemnych) uznawane było za ważną praktykę prozdrowotną. Dbałość o dobre trawienie i prawidłową perystaltykę uchodziła za podstawową czynność profilaktyczną. Jej realizacja w praktyce wymagała zastosowania „korzeni”, które powszechnie w tym celu nabywano, nie zważając na ich wysoką cenę (kupowali je wszyscy, którzy mogli sobie na to pozwolić). W XIX w. ten profil zainteresowań utrzymał się wśród europejskich konsumentów, pomimo tego, że starożytna patologia humoralna przestała już się cieszyć uznaniem wśród lekarzy. W drugiej połowie tego stulecia sytuacja ta uległa jednakże zmianie. W europejskiej kuchni pojawiły się nowe trendy, stosowanie dużej ilości przypraw korzennych stało się niemożliwe, jadano lżej i poszukiwano bardziej naturalnych smaków. Spowodowało to spadek popytu na „korzenie”, co znacznie wpłynęło na obniżenie ich ceny. Obecnie można łatwo nabyć w Europie praktycznie wszystkie z produkowanych na świecie przypraw. Są one również tanie. Masowo wykorzystuje się jednak zaledwie kilkanaście rodzajów przypraw, pozostałe stosowane są w mniejszych grupach konsumentów o zróżnicowanych upodobaniach smakowych. Nowoczesna europejska kuchnia jest dziś otwarta na wszystkie możliwe do sprawdzenia grupy towarów, które stanowią element codziennej diety, a nie okazjonalny dodatek do potraw, na który mogą pozwolić sobie jedynie nieliczni.

W niniejszym tomie serii Historia diety i kultury odżywiania znajdują się artykuły poświęcone wpływom orientalnym w europejskiej kuchni. Są to zarówno wpływy bezpośrednie, gdy Europejczycy przyswajali sobie produkty pochodzące z krajów Północnej Afryki i Bliskiego Wschodu, potocznie utożsamianych z Orientem, jak i wpływy pośrednie, gdy bazyry Orientu, wraz z wiodącymi do nich rozgałęzionymi szlakami handlowymi, stanowiły dla Europejczyków wrota do dalej położonych krain. Ze względu na fakt, iż europejskie państwa tworzyły się na podłożu Cesarstwa Rzymskiego i jego standardów konsumpcyjnych, nie wystąpił w historii tych

państw taki okres, w którym wiedza o istnieniu pochodzących z dalekich krajów wartościowych produktów spożywczych nie funkcjonowałaby w świadomości członków ich społecznych elit. Towary te stale pozostawały pożądanymi, wiedziano, jak ich używać, ceniono ich właściwości i smaki. Sprzyjało to trwałości popytu, który starali się zaspokoić handlarze. Po upadku Cesarstwa Rzymskiego, które prowadziło szeroko rozgałęziony handel z krajami położonymi w Afryce i Azji, handel ten został podtrzymany przez następnych kilkanaście stuleci przez kupców z innych krajów, niż Rzym czy Grecja. Przez wiele wieków dominowali w nim Arabowie, a w XV w. dołączyli Turcy. Do XIX w. sprowadzano do Europy wciąż te same, cieszące się zainteresowaniem klientów produkty. Zmieniały się drogi handlowe, ale nie zmieniał się cel handlowych podróży, jakim była Europa i upodobania jej mieszkańców.

Niniejsza książka składa się z dwóch części. Pierwsza z nich, zatytułowana *Źródła elementów orientalnych w diecie i medycynie europejskiej*, składa się z siedmiu studiów poświęconych tej problematyce. Ks. prof. Franciszek M. Rosiński, w artykule pt. *Kultura odżywiania w dawnym Izraelu*, omawia tradycje kulinarne tej starożytnej społeczności, które dzięki ich przedstawieniu w *Biblii* przetrwały do naszych czasów. Artykuł uzmysławia nam, od jak dawna spożywanie potraw było łączone z higieną, uznawaną za podstawę zachowania zdrowia, a także z moralnością, co nie wydaje się już tak oczywiste. Prawidłowe odżywianie, zapewniając utrzymanie dobrego zdrowia, dawało ludziom możliwość zrealizowania zadań stawianych przed nimi przez Boga. Funkcją odżywiania nie było w związku z tym w jedyne zaspokajanie głodu czy zapewnianie przyjemności związanej z jedzeniem, ale zapewnienie sprawności organizmu do efektywnej pracy.

Autorami następnego studium w tej części książki są mgr Olaf Płachta i mgr Wioletta Topolska-Płachta. Ich artykuł, zatytułowany *Dziesięć tysięcy kilometrów wędrówki z Chin do Europy, czyli o tym, jak Jedwabny Szlak przybliżył świat Orientu krajom europejskim*, przybliży jeden z najstarszych i najbardziej znaczących w historii światowych kontaktów gospodarczych szlak handlowy. Tekst zapoznaje czytelników nie tylko z samym Jedwabnym Szlakiem, lecz także ukazuje jego miejsca docelowe w transzycie towarów do Europy Zachodniej. Trwałość Jedwabnego Szlaku i jego bliskowschodnich odgałęzień ukazuje stabilne podstawy euroazjatyckiego rynku, obejmującego obszary od Chin i Indii, przez Persję do miast handlowych Turcji i Egiptu, w których europejscy handlarze nabywali towary pochodzące z tych obszarów, uzupełniane o pochodzące z Afryki.

W tym samym kierunku kierują uwagę czytelnika autorzy następnego studium Bożena Płonka-Syroka oraz Andrzej Syroka. W artykule pt. *Bazary Orientu jako miejsce handlu produktami spożywczymi w świetle kalendarzy śląskich z lat 40. XVIII w.* obszernie omawiają sposób percepcji wielkich wschodnich miast handlowych przez europejskich kupców i podróżników. Miasta te różniły się w XVIII w. w istotny sposób od europejskich. Budziły wielkie zainteresowanie i podziw, co prowadziło czasem autorów relacji o nich do ich idealizacji. Występowała ona szczególnie w przedstawieniu miast handlowych Persji, a w nieco mniejszym stopniu Egiptu.

Były one bowiem Europejczykom lepiej znane, co uniemożliwiało kreowanie ich obrazu przez autorów kalendarzowych relacji w sposób znacząco odbiegający od realiów.

Następne cztery studia opublikowane w pierwszej części książki zostały napisane przez autorów tureckich. Dokumentują w swoich artykułach rodzime tradycje dietetyczne, w których bardzo ważną rolę odgrywało łączenie elementów orientalnych i nawiązujących do wzorców greckich i rzymskich, a także elementów smakowych i prozdrowotnych. Wiele leków podawano bowiem w kulturze tureckiej w formie produktów spożywczych, a wiele potraw miało udokumentowane działanie lecznicze. W tureckiej kulturze medycznej, podobnie jak w tureckiej kuchni, uległy połączeniu elementy wiedzy zaczerpniętej z wielu różnych źródeł. Prof. Nil Sari w artykule zatytułowanym *Healthy dietary practice and medical nutrition products of the Ottoman period* prezentuje przykład takiego właśnie zespolenia. Zdrowa dieta, stosowana w życiu codziennym, była niezwykle spójna z zaleceniami dotyczącymi żywienia medycznego. Dr Emin Alkan w artykule pt. *History of electuary in Turkish medicine* przedstawia historię tzw. powidełek leczniczych. Były to leki przyjmujące postać produktów spożywczych, o wysokich walorach smakowych, ze względu na swój skład odznaczały się jednak równie wysokimi właściwościami leczniczymi. Prof. Arin Namal w artykule pt. *A brief overview of the history of Turkish cuisine from its beginning to present* przedstawia główne etapy rozwoju tureckiej kuchni. Jej standard oparty był, jak już wspomniałam, na szerokiej gamie produktów rodzimych i importowanych, które starano się łączyć w ten sposób, by wywierały korzystne działanie prozdrowotne. Ostatnim artykułem w tej części książki jest studium autorstwa prof. Ayşegül Demirhan Erdemir zatytułowane *The importance of some foods in the Ottoman Turks and results*. Autorka omawia w nim najczęściej spożywane w Turcji produkty spożywcze i analizuje skutki zdrowotne ich spożywania.

Artykuły zawarte w pierwszej części książki pozwalają się zorientować w bogactwie orientalnej tradycji żywieniowej, a także w tym, że wykorzystywane w niej surowce i wytwarzane z nich produkty są znane od czasów wielkich cywilizacji Starożytnego Wschodu. Były wykorzystywane w Cesarstwie Rzymskim, w średniowiecznych państwach islamskich, a także w średniowiecznej i nowożytnej Europie. Elementy leczenia dietetycznego, które okazały się tak trwałe, zostały oparte na wielowiekowych obserwacjach ich potwierdzonej skuteczności. Co prawda dawne teorie, które tę skuteczność wyjaśniały, nie są już dziś akceptowane w nauce akademickiej, ale pozytywne skutki profilaktyczne i lecznicze stosowania wielu receptur zostały potwierdzone za pomocą kategorii zaczerpniętych z naszej współczesnej wiedzy.

Część druga niniejszej książki, zatytułowana *Orientalne rośliny, przyprawy i potrawy w diecie Europejczyków*, przedstawia ujęcie tytułowego problemu z innej perspektywy. Jest to perspektywa europejska, z której spoglądamy na pozaeuropejskie tradycje dietetyczne, zarówno w poszukiwaniu inspiracji kulinarnych, jak i efektywnych metod profilaktyki i leczenia. Część tę otwiera artykuł ks. prof. Mieczysława C. Paczkowskiego zatytułowany *Daktyle jako pokarm mieszkańców Bliskiego*

Wschodu w czasach rzymskich, w kulturze chrześcijańskiej i wśród wyznawców islamu. Owoce palmy daktylowej stały się jednym z podstawowych składników diety mieszkańców Bliskiego Wschodu i Północnej Afryki. Były bowiem surowcem lokalnym, z którego dość łatwo było korzystać. W krajach europejskich, dokąd daktyle trzeba było importować, nigdy nie uzyskały podobnego statusu. Mimo że uznano je za smaczne, uplasowały się na marginesie europejskiej kuchni. Ks. prof. Mieczysław C. Paczkowski jest autorem także drugiego artykułu w tej części, zatytułowanego *Odyseja bliskowschodniego hummusu*. I w tym wypadku nie da się porównać znaczenia tej potrawy w życiu codziennym mieszkańców Bliskiego Wschodu i Północnej Afryki z popularnością hummusu w Europie. Zaledwie kilka dziesięcioleci temu był to w Europie produkt niemal zupełnie nieznan (poza zamieszkującymi różne kraje europejskie wspólnotami Żydów). Jego szersza popularyzacja wśród europejskich konsumentów nastąpiła dopiero w ostatnich trzech dekadach, co było związane z umasowieniem podróży turystycznych na obszary, gdzie hummus był często spożywany. Ani daktyle, ani hummus – choć smaczne i w krajach swojego pochodzenia spożywane na masową skalę – nie osiągnęły jednak w Europie statusu potraw szczególnie pożądanых, który uzyskały pomarańcze. To one, a nie daktyle czy wytwarzany z kilku roślin hummus, zostały uznane za emblematyczne owoce południowe, kojarzone wśród Europejczyków ze zdrowiem i luksusem, a nie tylko z wyśmienitym smakiem.

Z innym aspektem wpływów orientalnych na europejską kuchnię zapoznaje nas w swoim artykule mgr Aleksander K. Smakosz. W tekście pt. *Pieprz długi – botanika i historia naturalna* przybliży czytelnikom jedną z najważniejszych przypraw od wieków stosowanych w kuchni europejskiej. Jej stosowanie wymusiły czynniki utylitarne: konieczność utrzymania przez jakiś czas właściwości spożywczych mięsa, które bez dodatku czynników konserwujących szybciej ulegało zepsuciu, mimo stosowania różnych prób jego konserwacji. Od czasów starożytnych uznawano też pieprz za skuteczną roślinę leczniczą. Właściwości pieprzu były w Europie powszechnie znane. Był w związku z tym nabywany przez wszystkich, którzy mogli sobie na to pozwolić.

Inną rośliną, która wywarła w swoim czasie duży wpływ na europejską dietetykę była trzcina cukrowa i wytwarzany z niej cukier. Prof. Anna Odrzywolska w artykule pt. *Cukier i jego zastosowanie w polskiej kuchni i w medycynie w XVI w.* przedstawia początkowy etap światowej popularności cukru, w którym wkraczał w Europie zarówno do dietetyki, jak i do lecznictwa. Popularność cukru trzcinowego, uznawanego za produkt luksusowy m.in. dlatego, że pochodził z importu, w XIX stuleciu jednak stopniowo w Europie wygasła. Wraz z opanowaniem technologii wytwarzania cukru z buraków, stracił swój dawny status. Jego spożycie wzrosło w XIX w. ponad dziesięciokrotnie, w odwrotnej proporcji do ceny.

Prof. Barbara Ślesak w artykule zatytułowanym *Sezam – drogocenny produkt żywnościowy starożytnego Orientu i jego współczesne zastosowanie* przedstawia kolejną roślinę o światowym zasięgu popularności. W przeciwieństwie do cukru

trzciniowego, sezam nadal jest postrzegany jako roślina cenna i nieco ekskluzywna. Znajduje współcześnie wiele zastosowań, przede wszystkim w formie przetworzonej.

Autorką ostatniego artykułu zamieszczonego w drugiej części niniejszego tomu jest dr Izabela Spielvogel. W swoim studium zatytułowanym *Dieta jako lekarstwo na przykładzie siedemnastowiecznego żydowskiego poradnika medycznego Przewodnik po drzewie żywota (Seifer derech ejc ba-chojlím)* nawiązuje do idei przedstawionych przez ks. prof. Franciszka Rosińskiego, analizującego praktyki związane z dietą, właściwe dla mieszkańców starożytnego Izraela. Po upływie ponad dwóch tysięcy lat w metafizycznych podstawach żydowskiej diety nic się nie zmieniło. Odżywianie jest postrzegane jako ważna praktyka życiowa, która ze względu na swoje skutki powinna podlegać normom religijnym i moralnym, spożywanie potraw powinno bowiem służyć uzyskiwaniu sił do efektywnej pracy. Rozwinięciu uległa natomiast treść zaleceń dietetycznych, przedstawianych Żydom jako właściwe do stosowania. W XVII stuleciu, z którego pochodzi analizowane przez Autorkę źródło, zalecenia te w poważnym stopniu opierają się na standardzie klasycznej medycyny greckiej. W całej Europie, zarówno wśród chrześcijan, jak i we wspólnotach żydowskich, powszechnie akceptowana była w trakcie kilkunastu wieków grecka teoria humoralna i wyprowadzane z niej kategorie. Umożliwiało to wzajemne przejmowanie uznawanych przez lekarzy jako racjonalne zaleceń medycznych i dietetycznych, niezależnie od ich wyznania.

Niniejsza książka, umożliwiając czytelnikom zapoznanie się z wybranymi kwestiami szczegółowymi, zawiera także bardzo liczne odwołania do piśmiennictwa dotyczącego historii diety i kultury odżywiania. Umożliwi ono czytelnikom zainteresowanym historią diety orientalnej dalsze pogłębione studia nad tą problematyką. Na szczególną uwagę czytelników polskich zasługują praktycznie im nieznane opracowania autorstwa tureckich historyków medycyny, kultury i obyczajów, których treść umożliwi przeprowadzenie badań porównawczych.

Prof. dr hab. Bożena Płonka-Syroka

Część pierwsza

**Źródła elementów orientalnych
w diecie europejskiej**

Franciszek M. Rosiński

Kultura odżywiania w dawnym Izraelu

Biblia prezentuje interesujący materiał źródłowy dotyczący odżywiania społeczności izraelskiej, a także o nawykach żywieniowych u niektórych innych ludów, z uwzględnieniem wierzeń religijnych, zwyczajów konsumpcyjnych, doboru pokarmów, ich wartościowania i przyrządzania, o spożywaniu pokarmów jako czynności sakralnej, obrzędowej i jako zwykłej, powszedniej. Częściowo odmienny sens ma zaspokajanie głodu człowieka prostego na co dzień, inaczej bywa podczas uroczystej biesiady, inny charakter ma na dworze królewskim i wielmożów, a specyficzny sens i znaczenie miały przepisane przez Prawo religijne uczyły podczas niektórych świąt, kiedy jakość pokarmów i ceremoniał związane z ich spożywaniem były ściśle określone.

W *Biblii* jest mowa o początkach ludzkości i pradziejach Izraela, że początkowo przewidziane dla człowieka było jarskie jedzenie: „Oto wam daję wszelką roślinę przynoszącą ziarno po całej ziemi i wszelkie drzewo, którego owoc ma w sobie nasienie: dla was będą one pokarmem” (Rdz 1,29)¹ a dopiero po potopie, wg Rdz 9,3 przewidziano także pokarm zwierzęcy: „Wszystko, co się porusza i żyje, jest przeznaczone dla was na pokarm, tak jak rośliny zielone, daję wam wszystko”, a ograniczenia co do doboru pokarmów nastąpiły w późniejszym czasie, to należy jednak wziąć pod uwagę, że w *Piśmie Świętym* nie ma wzmianki o najstarszym, długotrwałym okresie zbieracko-łowickim i ówczesnych tradycjach żywieniowych. Biblijna historia pradziejowa rozpoczyna się właściwie od rolnictwa i pasterstwa, które wiążą się z nową formą gospodarki żywnościowej, stałym osadnictwem (w przypadku rolników) i częściowo nomadycznym trybem życia pasterzy, a także rodzajem spożywanych potraw.

Trzeba zaznaczyć, że sferę konsumpcji pokarmów w Izraelu w okresie biblijnym regulowały rozliczne, nieraz drobiazgowo polecenia, zakazy i nakazy, z których wiele swą ważność zachowało po czasy dzisiejsze. Według J.E. Lathama żadna religia nie ma tak skomplikowanego zestawu tabuistycznych zakazów pokarmowych jak

¹ Cytaty i skróty z *Biblii* wg: *Pismo Święte Starego i Nowego Testamentu*, „*Biblia Tysiąclecia*”, wyd. 3 poprawione, Poznań 1987.

judaizm, których początki sięgają *Tory*, a w późniejszych wiekach zostały jeszcze przez rabinów zaostrzone². Jak zauważa H. Daniel-Rops: „wystarczy otworzyć *Biblię*, zarówno *Stary* jak i *Nowy Testament*, aby stwierdzić, że zawiera ona niezliczone wzmianki odnoszące się do pokarmów, napojów, kuchni i posiłków”³. Jedzenie bowiem służy nie tylko zaspokajaniu jednej z podstawowych potrzeb biologicznych, ale należy również do szczególnie ważnych czynników i wyznaczników kulturowych w szerokim znaczeniu⁴. Zdobywanie środków żywnościowych, ich przechowywanie i przygotowanie do spożycia świadczą o zaawansowaniu cywilizacyjnym danej społeczności, o umiejętności wykorzystywania zasobów środowiska i o używanych przy tym technologiach, zaś spożywanie tylko określonych pokarmów i wykluczenie innych z konsumpcji może się wiązać z wierzeniami religijnymi, prawem zwyczajowym, albo też może stanowić swoisty akt religijny, obrzędowy, np. przez uczestnictwo w uczcie ofiarnej, czy nawet przez samo spożywanie mięsa, o którym wiadomo, że złożono je w ofierze bogom (1Kor 8,4–13).

W jedzeniu zatem, prócz podstawowej funkcji podtrzymywania życia, można wyróżnić jeszcze inne ważne aspekty, role i symbole – tzw. „kwalifikatory” pożywienia, na które uwagę zwraca także *Biblia*, gdy wymienia pewną specyfikę pokarmów, np. „nakarmiłeś go chlebem płaczu” (Ps 80,60), „chleb oszustwa miły jest człowiekowi” (Prz 20,17), „wino, co rozwesela serca ludzkie” (Ps 104,15). Jedzenie w towarzystwie innych, bliskich osób tworzy wspólnotę, rozładowuje napięcia. Sytuacja taka zachodzi szczególnie podczas wielkiej uczty obrzędowej. Bo owszem, odżywianie i prace z nim związane stanowią „element codziennego, praktycznego życia, z drugiej strony, mogą przecież funkcjonować, a nawet funkcjonują jako symbole, motywy czy toposy”⁵.

Przy omawianiu wieloaspektowości jedzenia, jego kulturowych wyznaczników, skorzystano z klasyfikacji kwantyfikatorów zarówno co do funkcji spożywania pokarmu, jak i charakterystyki samego pokarmu, proponowanej przez B. Bednarka⁶.

1. Wymiar ontyczny jedzenia można ująć opozycyjnie w sensie konsumpcji rzeczywistej, funkcji biologicznej lub konsumpcji niematerialnej, np. eschatologicznej, transcendentalnej, mistycznej. Ta druga kategoria stanowi głównie przedmiot wierzeń religijnych, ujęć symbolicznych i metafor. Na przykład o wielkiej uczcie

² J.E. Latham, *Food*, [w:] *Encyclopedia of Religion*, T. Gale (red.), Detroit 2005, s. 3167.

³ H. Daniel-Rops, *Życie codzienne w Palestynie w czasach Chrystusa*, tłum. J. Lasocka, Warszawa 1994, s. 180.

⁴ W. Schiefenhövel, *Preface to Food and the Status Quest*, [w:] P. Wiessner, W. Schiefenhövel (red.), *Food and the Status Quest: an Interdisciplinary Perspective (Anthropology of Food and Nutrition)*, Oxford 1996, s. VII.

⁵ K. Leńska-Bąk, *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kultury sub specie kulinaria*, Opole 2010, s. 40.

⁶ B. Bednarek, *Kwalifikatory uczty. Przyczynek do sympozjologii*, [w:] P. Kowalski (red.), *Oczywisty urok biesiadowania*, Wrocław 1998, s. 10–19. Pracę tę wykorzystano także w dalszej analizie kwantyfikatorów.

u końca czasów mówi Iz 25,6: „Pan Zastępów przygotowuje dla wszystkich ludów na tej górze ucztę z tłustego mięsa, ucztę z wybornych win”. Ale nawet życie wieczne wiązano z obfitym jedzeniem: „Napisz: Błogosławieni, którzy są wezwani na ucztę godów Baranka” (Ap 19,19), „Oto stoję u drzwi i kołaczę. Jeśli kto posłyszysz mój głos i drzwi otworzy, wejdę do niego i będę z nim wieczerzał, a on ze mną” (Ap 3,20). Nakarmienie ubogiego to nie tylko funkcja biologiczna, ale również nadprzyrodzona: „Bo byłem głodny, a daliście mi jeść (...). Co uczyniliście jednemu z tych braci moich najmniejszych, Mnieście uczynili” (Mt 25,34–40). W swoim bliźnim bowiem człowiek spotyka Chrystusa, który identyfikuje się z biednym. W Izraelu znano także spożywanie pokarmów w sensie sakralnym – „ucztę przed Bogiem” (Wj 18,12) czy „ucztę przed obliczem Pana” (Ez 44,3). Były one zwykle połączone ze złożeniem ofiar Jahwe i uczestnicy ich czuli szczególną bliskość z Bogiem. Do tej kategorii należała także wieczerza paschalna, mająca charakter ściśle obrzędowy, religijny. Uczestnik takiej ucztę był przekonany, że uczestniczy w sacrum, że podczas niej spotyka się z oddziaływaniem mocy Bożej, że może nawet poniekąd w niej partycypować⁷.

2. Cele spożywania, jak wskazuje *Biblia*, mogą być dość różne: zasadniczy, czyli zaspokojenie potrzeb biologicznych, czy od świętego począwszy, a na zbrodniczym, bałwochwalczym, czy nikczemnym skończywszy. Wspólne spożywanie posiłku łączyło przede wszystkim domowników, wzmacniało więzy międzyludzkie, rodzinne, krewniacze. Poniekąd symbolem tej wspólnotowości w dawnym Izraelu było jądanie z jednej misy i picie z jednego kielicha. Jeśli gospodarz pragnął w sposób szczególny uhonorować gościa, to osobiście usługiwał mu przy stole, sam w tym czasie nie jedząc. Zwyczaj taki praktykowano w społecznościach nomadycznych, później także w społecznościach wiejskich. Dla ogółu osiadłej ludności rolniczej do podstawowego zaspokojenia potrzeb biologicznych podstawę pożywienia stanowił dość ciężki chleb jęczmienny, ewentualnie z kawałkiem ryby. Na przykład apostołowie przed cudownym rozmnożeniem chleba przez Chrystusa wskazali: „Jest tu jeden chłopiec, który ma pięć chlebów jęczmiennych i dwie ryby” (J 6,9). Ludzie bogatsi natomiast korzystali z droższego chleba pszennego i z mięsa zwierząt rzeźnych, oczywiście tylko kosztownych⁸. Wykluczało to ze spożycia wiele zwierząt. Na nakazy te nadto nakładały się jeszcze różne nakazy rabinackie i tradycyjne, a także symbolika i zalecenia docelowe. Na przykład „w czasie Rosz Ha-Szana spożywa się specjalne pokarmy, uważane za symboliczne zwiastuny dobrego nadchodzącego roku. W niektórych gminach (żydowskich) je się głowę ryby, owcy bądź innego zwierzęcia, co ma oznaczać, że uczestniczący w tym posiłku będą w rozpoczynającym się roku «głowami», a nie «ogonami». Dla podobnych powodów zanurza się chleb świąteczny w miodzie, zamiast jak zwykle w soli, co ma oznaczać słodki rok”⁹. Albo też skrawek jabłka

⁷ J. Behm, *Deipnon*, [w:] *Theologisches Wörterbuch zum Neuen Testament*, G. Kittel (red.), t. 2, Wuppertal 1986, s. 33–35.

⁸ H. Daniel-Rops, *op. cit.*, s. 181.

⁹ A. Unterman, *Żydzi – wiara i życie*, tłum. J. Zabierowski, Łódź 1989, s. 212.

macza się w miodzie, błogosławiąc przy tym Pana i prosząc Go, „by to była Twoja wola, abys znowu dał nam dobry, słodki rok”¹⁰.

Przed gościem, którego chciano szczególnie uhonorować, kładziono nie tylko najlepszy kęs, ale czasem nawet porcję niemożliwą do skonsumowania; np. Józef polecił podać ze swego stołu porcję dla brata Benjamina „pięciokrotnie większą” (Rdz 43,34), zaś Samuel kazał nałożyć Saulowi – przyszłemu królowi, specjalnie zarezerwowany dlań i zachowany ogromny kęs okołołopatkowego mięsiva (1Sm 9,23–24). Gdy Abraham przyjął pod dębami Mamre gości (niebiańskich) w najgorętszej porze dnia, sam przyniósł im trochę wody do obmycia nóg, wybrał tłuste, piękne cielę z trzody, „po czym wziąwszy twaróg, mleko i przyrządzone cielę, postawił przed nimi, a gdy oni jedli, stał pod nimi pod drzewem” (Rdz 18,1–8). Gdy później pod wpływem kultury greckiej i rzymskiej zrezygnowano ze spożywania ze wspólnej miski, pan domu, pragnąc pokazać komuś szczególne względy, częstował go chlebem ze swojej miski, a za szczególny symbol uhonorowania uczestnika uczty uważano odłamanie przez gospodarza kawałka swojego chleba, zanurzenie go w polewie owocowej i podanie go gościowi czy przyjacielowi. Tak uczynił Chrystus w Wieczerniku, podając Judaszowi umoczony w charosecie kawałek chleba (J 13,26)¹¹. Wiąż wynikającą ze wspólnego spożywania posiłku, zwłaszcza obrzędowego, uważano za szczególnie silną i emocjonalnie wiążącą, dlatego też zerwanie jej i sprzeniewierzenie się takiej relacji traktowano jako wyjątkową podłość i podstępność. Stąd zrozumiały żal Psalmisty: „Nawet mój przyjaciel, któremu ufałem i który chleb mój jadł, podniósł na mnie piętę” (Ps 41,10). Do słów tych odniósł się Chrystus, mówiąc o zdradzie Judasza (J 13,18).

Chętnie jadano wspólnie. Wystarczyła nawet niewielka okazja, by towarzystwo dać upust swej radości, wspólnie jedząc i pijąc. Gdy np. pasterz odnalazł zgubioną owcę, której się naszukał albo biedna kobieta odszukała utraconą drachmę, to zapraszano do siebie sąsiadów i przyjaciół, by wspólnie cieszyć się ze znalezienia zguby i dać upust swojej radości. A gdy wrócił syn marnotrawny, ojciec kazał nawet zabić utuczony na specjalną okazję cielę, by ucztować, bawić się i muzykować (Łk 15,5–21).

Celem zademonstrowania swego bogactwa i nieograniczonych możliwości wielcy monarchowie urządzali uczty na ogromną skalę, a biesiadowanie trwać mogło nawet wiele tygodni, ponieważ miało świadczyć o nieprzebranym bogactwie, a także związać w ten sposób możnowładców i lud z ich panem. Np. król perski wydał ucztę „dla całego ludu, który znajdował się na zamku w Suzie, od największych aż do najmniejszych, przez siedem dni na dziedzińcu ogrodu przy pałacu króla” (Est 1,5), zaś w uczcie króla babilońskiego uczestniczyło ok. 1000 gości (Dn 5,1). Smutnej sławy nabrała uczta Baltazara ku czci bogów: „Gdy zasmakował w winie, rozkazał Baltazar przynieść srebrne i złote naczynia, które jego ojciec, Nabuchodonozor, zabrał ze

¹⁰ L.M. Lau, *Wie Juden leben – Glaube, Alltag, Feste*, Gütersloh 1988, s. 173.

¹¹ H.A. Mertens, *Handbuch der Bibelkunde*, Düsseldorf 1984, s. 723.

świątyni w Jerozolimie, aby mogli z nich pić król oraz jego możnowładcy, jego żony i nałożnice (...). Pijąc wino, wychwalali bożków złotych i srebrnych, miedzianych i żelaznych, drewnianych i kamiennych, nagle ukazała się ręka pisząca na ścianie, pisząca ku przerażeniu wszystkich obecnych tajemnicze słowa: «Mene, mene, tekel ufarsin» (Dn 5,1–30). Ale zdarzało się, że nawet Żydzi urządzali wielkie jedzenie, picie i zabawę w bałwochwalczym zamiarze, np. na Synaju, po odłaniu złotego cielca, dokonaniu całopalenia i złożeniu ofiary biesiadnej, „usiadł lud, aby jeść i pić i wstali żeby się bawić” (Wj 32,1–6).

Niestety bywało też, że zapraszano kogoś na wspólne spożywanie w celu zbrodniczym, by dokonać zamachu na zaproszonego, np. gdy Absalom rozkazał swoim sługom: „Gdy Amnon rozweseli serca winem, a ja powiem wam «Uderzenie na Amnona!», wtedy zabijecie go. Nie bójcie się, gdyż ja wam to rozkazuję” (2Sm 13,28–29). Podobnie Antypater, ojciec Heroda Wielkiego, został otruty w czasie uczy¹². Niejednokrotnie w czasie uczt rytualnych u pogan uprawiano także prostytutkę sakralną. Nawet w samej Jerozolimie, za Ptolemeusza, który pragnął zhellenizować Żydów, „świątynia była pełna rozpusty i uczt, na których poganie zabawiali się z nierządnicami, a na świętych dziedzińcach zbliżali się do kobiet”. Także Żydów zmuszano do spożywania zakazanych przez *Torę* niekoszernych potraw (2Mch 6,4–21). Podczas uczy rozkazano też ściąć głowę Janowi Chrzcicielowi, którą następnie przyniesiono w misie Herodiadzie (Mk 6,25). Przypomina to perskie zwyczaje przyozdabiania stołu ucztowego uciętą głową przeciwnika, jako symbol triumfu nad nim. O morderstwach w czasie uczt wspominają także autorzy rzymscy¹³.

Znano w Izraelu także spożywanie pokarmu w ramach obrzędu sakralnego, podczas „uczy przed Bogiem” (Wj 18,12), czy podczas „uczy przed obliczem Pana” (Ez 44,3). Było ono zazwyczaj połączone ze składaniem ofiar Jahwe, a uczestnicy takiej uczy czuli się emocjonalnie i sakralnie bliscy Boga izraelskiego. Do tej kategorii można zaliczyć także obrzędową wieczerzę paschalną, podczas której spożywano baranka paschalnego.

3. B. Bednarek wyróżnia różne kategorie uczestników w spotkaniach konsumpcyjnych, nawet istoty sakralne, demoniczne, bajkowe, baśniowe itd.; oczywiście różnych przedstawicieli naszego gatunku. Ci ostatni „biesiadują bądź w myśl zasady «wszyscy są równi», bądź ponoszą skutki klasyfikacji przeprowadzonej na podstawie kryteriów etycznych, etnicznych, rasowych, stanowych, zawodowych itd.”¹⁴ W dawnym Izraelu chętnie jadano wspólnie, nawet w większym towarzystwie. Zasadniczym jednak miejscem spożywania posiłków (u ludności biednej dwa razy dziennie) był w zasadzie dom rodzinny; w jedzeniu uczestniczyła rodzina i inni domownicy. W rodzinie tradycyjnej mężczyzna sprawował władzę zarówno

¹² J. Flawiusz, *Dawne dzieje Izraela*, tłum. Z. Kubiak i J. Radożycki, wstęp E. Dąbrowski i J. Radożycki, komentarz J. Radożycki, Warszawa 1993, s. 381.

¹³ G. Ricciotti, *Życie Jezusa Chrystusa*, tłum. J. Skowroński, Warszawa 1955, s. 380.

¹⁴ B. Bednarek, *op. cit.*, s. 12.

w kwestiach religijnych, jak i dotyczących domu, „Midrasz za żonę idealną uważa taką, która spełnia wolę swojego męża”¹⁵.

Należy jednak wziąć pod uwagę, że u Żydów ortodoksyjnych, czy w ramach rodziny, czy w większej grupie, jedzenie jest czynnością rytualną o znaczeniu religijnym, którą musi poprzedzić i zakończyć odpowiednia modlitwa, a przy niektórych pokarmach wymagającą rytualnego umycia rąk. Różne uroczystości w okresie *Starego Testamentu* miały charakter kultowy, odgrywały ważną rolę w obrzędowości religijnej, podtrzymywały wiarę w społeczeństwie i związane były z wielką biesiadą kultową, której sens religijny i aspekt społeczny *Biblia* charakteryzuje słowami: „Tam wobec Pana Boga waszego ucztować będziecie” (Pw 12,7). Izraelici mieli mieć świadomość, że uczta wspólnotowa w obliczu Boga zbliża ich do Jahwe, tworzy z Nim więź pogłębionej przyjaźni (Wj 18,12). Dlatego przymierze Synajskie między bogiem a Izraelem kończy się jednoczącą ucztą kultową: „Na wybranych Izraelitów nie podniósł On swej ręki, mogli przeto patrzeć na Boga. Potem jedli i pili” (Wj 24,11). Także zawarcie przymierzy „świeckich” należało wprawdzie skonsultować z Jahwe i zaprzysiąc w Jego imieniu; towarzyszyła temu uczta sprzymierzeńców (Rdz 26,28–31; 31,44–53). Również Chrystus nawiązał do tej tradycji: Nowe Przymierze ustanowił podczas uczty paschalnej w Wieczerniku (Mt 26,26–28; 22,19–20).

Stosunki międzyludzkie układały się w dawnym Izraelu różnie, podobnie jak w innych zorganizowanych społeczeństwach, czasem bardzo hierarchicznie. Niekiedy przeważał egalitaryzm, np. wśród ludzi z gminu podczas uroczystości weselnych, czy wśród podkomendnych wojskowych o podobnej randze. Tak miało być i wśród apostołów, „Nie pozwalajcie nazywać się rabbi, albowiem jeden jest wasz Nauczyciel, a wy wszyscy braćmi jesteście” (Mt 23,8). Hierarchiczność czasem nieprzyjemnie zaznaczała się przy stole, gdy ktoś z zaproszonych, kierując się nadmierną ambicją, zajął zbyt honorowe miejsce przy stole. Wtedy musiał nawet interweniować gospodarz, choć starał się to zrobić kurtuazyjnie (Łk 14,8–9). Osoby majątne wysyłały przez sługi lub niewolników zaproszenia do gości, a bezpośrednio przed rozpoczęciem uczty jeszcze raz, z powiadomieniem, że już wszystko gotowe. Z taką kurtuazją można nawet obecnie spotkać się w niektórych społecznościach arabskich. Gospodarz domu zwykle bardzo serdecznie witał gości, zwłaszcza znamienitych, wychodził im naprzeciw, oddawał głęboki pokłon (Rdz 18,2) i przekazywał im pocałunek pokoju (Łk 7,45). Jeśli przyszli z daleka, dopilnował, by obmyto im nogi, albo sam gospodarz podawał przybyłym wodę (Rdz 18,4). Gdy jakiegoś gościa pragnął szczególnie uhonorować, to dawnym zwyczajem namaszczał jego głowę pachnącą oliwą, tak że spływała nawet na jego brodę i górny brzeg szaty (Ps 133,2; Łk 7,46). Kobiety, o ile w ogóle uczestniczyły w przyjęciu, siedziały wyprostowane. Gościom usługiwali słudzy, którzy zobowiązani byli stać i czekać na polecenie panów¹⁶, którzy zajmowali przy stole w okresie późnobiajnym postawę półleżącą, podobnie jak Grecy czy Rzymianie.

¹⁵ A. Unterman, *op. cit.*, s. 242.

¹⁶ W. Walter, *Meinen Bund habe ich mit dir geschlossen*, Leipzig 1988, s. 41.

Tylko wyjątkowo zdarzało się, że jakiś pan w drodze powrotnej z godów, będąc w dobrym humorze i pragnąc wynagrodzić czekających nań służących, „kazał im zasiąść do stołu, a obchodząc, im usługiwał” (Łk 12,37).

4. Wielkie spożywanie jedzenia, może wg B. Bednarka odbywać się w naszym, zwykłym, sekularnym czasie albo też w „świętym bezczasie, wiekuistym «teraz» (np. Uczta Eucharystyczna) lub w sakralnej przyszłości (uczta mesjańska, o której mowa w 25 rozdziale *Księgi Izajasza*¹⁷. Prości Żydzi na ogół odżywiali się bardzo skromnie, rano i pod wieczór. Okazją do urządzania wielkich przyjęć były święta do- roczne albo ważne wydarzenia rodzinne, jak odstawienie niemowlaka od piersi, bar micwa – osiągnięcie przez chłopców 13 roku życia, czyli wieku dojrzałości religijnej, wesele i pogrzeb, a także niektóre okazje „świeckie” czy półświeckie. Czasem jednak jakiś wielmoża „balował” nawet codziennie (Łk 16,19–21), a towarzystwa do darmowego, obfitego i dobrego jedzenia i picia nie brakowało. Nie przeszkadzało mu, że „u bramy jego pałacu leżał żebrak, okryty wrzodami, imieniem Łazarz. Pragnął on nasycić się odpadkami ze stołu bogacza” (Łk 16,20–21).

Serwetek w dawnym Izraelu nie rozdawano; kto chciał je mieć, przynosił swoje¹⁸. Zatluszczone palce wycierano o miękisz chlebowy i jako „odpadki” rzucano pod stół. U Kananejczyków „szczenięta jadały z okruszyn, które spadały ze stołu ich panów” (Mt 15,27).

Większe spotkania i uczty, czasem nawet kilkudniowe, urządzono w dawnym Izraelu zwykle z okazji uroczystości religijnych, co nadawało im z góry mniej lub bardziej wyrazisty charakter transcendentalny, sakralny. Jednak Żydzi obchodzili o wiele mniej świąt, aniżeli współcześni im Grecy czy Rzymianie, którzy pragnęli przy takiej okazji odpowiednio uczcić ofiarami i uctowaniem swoje bóstwa opiekuńcze, a także różne dni pamiętne i uroczystości do- roczne. U Rzymian np. prawie co trzeci dzień świętowano jakieś festum, które należało uczcić sutą ucztą, winem, tańcem i śpiewem, grą na instrumentach, deklamacjami, a większe uroczystości nawet procesjami, a w środowiskach wielkomijskich, gdzie był amfiteatr, zawodami i widowiskami oraz targami. Takie formy świętowania spotykali Żydzi żyjący w Babilonie, Egipcie, w miastach greckich i rzymskich¹⁹. Izraelici przejęli od tych społeczeństw tylko niektóre formy uctowania, o ile nie były zakazane przez *Torę* i żydowskie prawo zwyczajowe.

Według Żydów święta i uroczystości istnieją z woli Boga i przez Boga zostały ustanowione i uświęcone: „W swej myśli Pan je wyodrębnił i On rozróżnił czasy i święta. Jedne z nich wywyższył i uświęcił, a inne zaliczył do dni zwyczajnych (Syr 13,7–9). Świętowano także niektóre dni pamięci i chwały narodowej, np. z okazji zwycięstwa nad Nikanorem (1Mch 7,49), czy zdobycia twierdzy jerozolimskiej

¹⁷ B. Bednarek, *op. cit.*, s. 13.

¹⁸ H. Daniel-Rops, *op. cit.*, s. 190.

¹⁹ R. Mayer, *Feste*, [w:] *Theologisches Begriffslexikon zum Neuen Testament*, t. 1, L. Coenen, E. Beyreuther, H. Bietenhard (red.), Wuppertal 1986, s. 318–319.

(1Mch 13,52). Ucztowano z okazji ważniejszych wydarzeń rodzinnych i gospodarczych, np. „Abraham wyprawił wielką ucztę w tym dniu, w którym Izaak został odłączony od piersi” (Rdz 21,8), Nabal po strzyży owiec „wyprawił ucztę w domu na wzór uczy królewskiej. Serce Nabala pełne było radości, był jednak bardzo pijany” (1Sm 25,36). Szczególnie wielkie przyjęcia urządzono na dworach królewskich, np. z okazji urodzin potomka królewskiego czy wesela jego syna (Mk 6,21; Mt 22,2–10). Uczty izraelskie były na ogół skromniejsze niż u pogan, ale też zdarzało się, że przyjęcie weselne jakiejś wybitniejszej osoby trwało siedem dni (Sdz 4,10).

Czas gromadnego jedzenia i ucztowania rozpoczynano w Izraelu zazwyczaj krótko przed zachodem słońca albo dopiero po zapadnięciu zmroku. Chętnie jadano pod gołym niebem albo na płaskim dachu domu. Na przykład Abraham przyjął swych gości, którzy przyszli w najgorętszej porze dnia, przed namiotem, pod drzewem (Rdz 18,1–8). U królów i wielmożów jadano w specjalnej sali biesiadnej (1Sm 9,22; Mt 22,10; Mk 14,15).

5. Przedmioty używane podczas jedzenia. Stoły w naszym znaczeniu znano na Wschodzie już od dawnych czasów, ale mieli je raczej tylko ludzie bogaci. Przeciętni ludzie przykucali przy rozpostartej macie albo rozłożonej skórze zwierzęcej, pod którą niekiedy coś podkładano, by nieco jej powierzchnię podwyższyć. Słowo *szulchan*, czyli stół, oznaczało pierwotnie „rozpostarcie, rozłożenie”. W Mezopotamii i Egipcie owszem, siedziano przy stołach, były one jednak dość małe. Król czy możnowładcy korzystali z osobnego stolika, goście zaś, zwykle po czterech, zajmowali miejsca przy niewielkim stole. Gdy Józef w Egipcie przyjął swych braci w swym domu, „posiłek podano więc jemu osobno, jego braciom osobno i Egipcjanom – którzy z nim jadali – również osobno. Egipcjanie bowiem nie mogli jeść razem z Hebrajczykami, gdyż byłoby to dla Egipcjan rzeczą wstrętną (...). Po czym polecił zanieść im ze swego stołu porcje; porcja dla Benjamina była pięciokrotnie większa” (Rdz 43,32–34). Chodziło oczywiście o specjalne wyróżnienie go i okazanie mu względów.

Dopiero pod wpływem kultury greckiej i rzymskiej zaczęto stawiać duży stół biesiadny o kształcie okrągłym, kwadratowym, prostokątnym lub o formie kątownika. Jedna strona stołu pozostawała niezajęta, by obsługa miała doń dogodny dostęp. Ale czasem wolano korzystać z małych stolików, gdyż uważano je za poręczniejsze i praktyczniejsze²⁰.

Pod wpływem kultury perskiej, a potem grecko-rzymskiej zaczął upowszechniać się także u Żydów zwyczaj spożywania jedzenia ucztowego spoczywając w pozycji półleżącej, na tapczanach lub na wymoszczonych poduszkami kobiercach wokół niskiego stołu. Na tapczanie zwykle było miejsce dla trzech osób. Zazwyczaj pierwsze miejsce brzeżne na pierwszym prawym tapczanie zajmował gospodarz domu, obok niego spoczywał najdostojniejszy gość albo osoba szczególnie mu bliska. Zanim na tapczanie zajęto miejsce, należało zdjąć obuwie. Spożywano jedzenie wygodnie

²⁰ H.A. Mertens, *op. cit.*, s. 721–722.

leżąc, mając nogi odwiedzione do tyłu, zaś twarz zwróconą do potraw, głowę opierano na lewym ramieniu.

Sztućców stołowych w dawnym Izraelu nie znano. Rosół czy polewkę pito wprost z garnuszka (Sdz 6,19), mięso odpowiednio porcjowano już w kuchni, przed podaniem go do stołu. Dość długo używano noży kamiennych (Joz 5,2), później brązowych. Mięsiwo z kotła, garnka, rondla albo misy dobywano dużym, trójzębnym widelcem. Jedzenie zwykle spożywano prawą ręką, palcami. Starannie więc myto ręce przed jedzeniem i po skończonym głównym daniu. Można nadmienić, że niektóre społeczności dalekowschodnie uważają korzystanie ze sztućców za nieestetyczne, ponieważ wielu miało je już w ustach²¹.

Jadło z misy wybierano kromką chleba, która częściowo pełniła funkcje widelca i łyżki. Na twardym kawałku chleba, zamiast na talerzu, kładziono też sobie porcję jedzenia. Czasem, zwłaszcza w bogatszych domach, używano również pater, mis i płytkich czasz metalowych z pobielanego metalu, nigdy jednak glinianych, ponieważ uważano je za rytualnie nieczyste.

W Judei za czasów Chrystusa na ogół nie jadano już ze wspólnej misy, choć czasem się zdarzało, że gospodarz, pragnąc uhonorować gościa, odłamał mu część swojego chleba lub podzielił się z nim jedzeniem ze swojej miski. Był to jednak już tylko gest symboliczny, nawiązujący do dawnego zwyczaju jedzenia z jednej misy²².

W domach bogatszych jadano bardziej luksusowo, zwłaszcza jeśli chciano naśladować wzorce grecko-rzymskie, np. stoły nakrywano obrusami (Iz 21,5), korzystano z naczyń złotych i srebrnych, z łyżek z kości słoniowej lub z bogato zdobionego drewna lub terakoty. Znano nawet łyżeczki o spiczastym koniuszku do spożywania jaj i do dobywania ze skorupy małży, a także duże łyżki – chochle (trullae), którymi można było nabierać sos z sosjerki. Nie proponowano jednak gościom serwetek. Prorok Amos ganił ten nowobogacki styl życia: „Leżą na łożach z kości słoniowej i wylegują się na dywanach (...). Fałszywie śpiewają przy dźwiękach harfy i jak Dawid obmyślają sobie instrumenty do grania” (Am 6,4–5). Można nadmienić, że Żydzi jemeńscy dotychczas bardzo tradycyjnie spożywają paschę, siedząc z podwiniętymi nogami na macie lub dywanie rozpostartym na ziemi, korzystając z jedzenia rozłożonego na rozpostartej macie²³.

Czasem okazanie szczególnego honoru gościowi może być kłopotliwe: „Ktokolwiek podróżował w krajach muzułmańskich, doznał nieco żenującego zaszczytu – otrzymania z rąk gospodarza ociekającej tłuszczem nerki lub oka, których przyjęcia nie wolno odmówić, gdyż gospodarz doznałby śmiertelnej obrazy. Włożyć rękę do misy wolno było przy posiłkach w wąskim gronie przyjaciół, ale kłaść ją równocześnie z innym gościem, było szczytem złego wychowania”²⁴.

²¹ Idem, *Kleines Handbuch der Bibelkunde*, Düsseldorf 1969, s. 372.

²² H.A. Mertens, *op. cit.*, s. 273.

²³ A. v. d. Born, *Mahl*, [w:] *Bibel-Lexikon*, H. Haag (red.), Leipzig 1969, s. 1077.

²⁴ H. Daniel-Rops, *op. cit.*, s. 189.

Znawca dobrych manier – Eklezjastyk, podał wiele cennych uwag dotyczących *savoir-vivre'u*, a także przestróg i zasad należytego zachowania się przy stole, np.: „Zająłeś miejsce przy stole suto zastawionym? Nie otwieraj nad nim gardzieli i nie wołaj: «Jakże wiele na misie!» (...). Po to, co ktoś sobie upatrzył, nie wyciągaj ręki i nie pchaj się wraz z nim do półmiska (...). Jedz, co leży przed tobą, jak człowiek, nie bądź żarłoczny, abys nie wzbudził odrazy. Przez dobre wychowanie pierwszy zaprzestań jedzenia” (Syr 31,12–17).

Nie zawsze jednak zachowywano należyty umiar w jedzeniu i picciu. Izajasz ganił obżarstwo: „Wszystkie stoły są pełne zwymiotowany brudów” (Iz 28,8), a mądry Eklezjastyk radził obżartuchowi: „Wstań, zrzuc to na uboczu, a ulżysz sobie” (Syr 31,21). Przestrzegano przed jedzeniem u pogan, ponieważ trzeba było liczyć się z tym, że będą serwowane niekoszerne potrawy, a nawet mięsowo ofiarowane bożkom. Zdarzało się też, iż uczta miała w ogóle charakter kultowy.

Pobożni Żydzi odmawiali modlitwę błogosławioną przed posiłkiem. Czynił to zwykle gospodarz domu. Tak postępowali również Chrystus i apostołowie (J 6,11; Mt 14,9; Dz 27,35). Według rabinów: „Ktokolwiek spożywa pokarmy nie pobłogosławione, bezcześci rzeczy święte”²⁵. Potem gospodarz łamał obrzędowo chrupki chleb lub placek i przydzielał kawałek każdemu z uczestników spotkania. To łamanie się chlebem głęboko przeżywano. Chrystus czynił to szczególnie uroczyście, tak że uczniowie w Emaus właśnie po tym go poznali (Łk 24,35).

6. Większe, uroczyste spotkania i uczyty, w zależności od ich charakteru i zasobności gospodarza, prócz części konsumpcyjnej miały jeszcze dodatkową „oprawę”, by umilić gościom czas i emocjonalnie pogłębić i wzmocnić relacje międzyosobowe. Dłuższe obfite spożywanie wieloskładnikowego jedzenia stwarzało dobrą atmosferę do rozmów towarzyskich i załatwiania różnych, nawet skomplikowanych spraw przy dobrym winie czy sycerze. Ale zdarzało się, że górę brały negatywne emocje i wrzaski, tak że powstało nawet porzekadło: „Lepszy jest suchy kęs chleba w spokoju, niż dom pełen biesiad kłótliwych” (Prz 17,1).

Taniec stanowił dość istotny element takich spotkań konsumpcyjnych; spotykamy to słowo w *Biblii* prawie 30 razy. Smutną jednak pod tym względem sławę zdobyła sobie uczta pod górą Synaj, gdzie Izraelici złotemu cielcowi „złożyli ofiary biesiadne. I usiadł lud, aby jeść i pić, i wstali, aby się bawić” (Wj 23,6; 32,19). Herodot podczas uczyty, po solowym, erotycznym tańcu córki Herodiady, na jej prośbę, kazał ściąć Jana Chrzciciela (Mk 6,22). Taniec uchodził za wyraz wezbranej radości, także uniesienia religijnego, np.: „cały dom Izraela tańczył przed Panem (2Sm 6,5) albo: „Niech chwałą Jego imię wśród tańców, niech grają Mu na bębnie i cytrze” (Ps 149,3), a Dawid „tańczył z całym zapalem w obecności Pana”, przy tym podskakując (2Sm 6,14–16). Tańca uczono się od wczesnych lat (Łk 7,32). Ale miano także świadomość, że taniec stanowi element kultów pogańskich (1Krl 18,26). Znano też różnego typu instrumenty muzyczne: chordofony, aerofony, membranofony,

²⁵ Cyt. za: H. Daniel-Rops, *op. cit.*, s. 188.

idiofony. Służyły one przede wszystkim do podtrzymywania rytmu tanecznego i śpiewu. Ich dźwięki wzmocniano dodatkowo klaskaniem w dłonie i przytupem. Instrumentów smyczkowych prawdopodobnie wtedy jeszcze nie było.

7. Konwencjonalizacja zachowań konsumpcyjnych mogła wg B. Bednarka być skrajnie zrytualizowana, podporządkowana normom religijnym, tradycyjnym, zarówno co do doboru pokarmów, jak i procedury ich spożywania²⁶. Niektóre uczytynakazane przez *Torę*, zwłaszcza paschalna, przebiegały wg ściśle określonego schematu (Wj 12,3–11). Powinno być w niej uczestniczyć co najmniej 10 osób, przede wszystkim członkowie rodziny, ale mogła to też być grupa, którą łączyła wspólna idea (*haburah*), np. grupa pielgrzymująca do świątyni jerozolimskiej. Również Chrystus wraz z apostołami tworzyli w Wieczerniku taką *haburah*. Potrawy paschalne spożywano często na płaskim dachu, po zachodzie słońca; spożywanie paschy wypadało skończyć przed północą.

Istniało wiele nakazów, zaleceń i przestróg odnoszących się do zachowań konsumpcyjnych, zwłaszcza związanych z koszernością potraw i przestrzeganiem przepisów rytualnych i dobrych manier. Wiele cennych uwag o takowym zachowaniu się przy stole podaje Syr 31,12–32,13. Przede wszystkim nie należało uczestniczyć w przyjęciach pogańskich, które miały bardzo złą opinię. Nie dość, że serwowano na nich „nieczyste” (niekoszerne) potrawy, zwłaszcza wieprzowinę, to często jeszcze były związane z kultem obcych bogów.

Nie zawsze wielkie przyjęcia, połączone z obfitym jedzeniem, muzyką i tańcami przebiegały nienagannie, zdarzało się zwłaszcza, że przesadzono w picciu najmocniejszych trunków. Gości nieraz zmuszano do jedzenia. Eklezjastyk przestrzegał, by podczas takich ust zachowano umiar: „Na żadnej uczcie nie bądź nienasycony i nie rzucaj się na potrawy! Z przejedzenia powstaje choroba, a nieumiarkowanie powoduje rozstrój żołądka. Z przejedzenia wielu umarło, ale umiarkowany przedłuży swe życie” (Syr 17,29–31). Podobnie wypowiadał się o picciu wina: „Wino dla ludzi jest życiem, jeżeli pić je będziesz w miarę. Jakież ma życie ten, który jest pozbawiony wina. Stworzone jest bowiem dla rozweselenia ludzi. Zadowolenie serca i radość duszy daje wino pite w swoim czasie i z umiarkowaniem. Udręczeniem dla duszy jest zaś wino pite w nadmiernej ilości wśród podniecenia i zwady” (Syr 31,27–30).

W antycznych religiach wielkie uczytynurządzone często na pamiątkę znaczących wydarzeń religijnych, mitycznych, ku chwale bogów, dla uczczenia świętych zwycięstw, przypisywanych współudziałowi bóstw opiekuńczych itp. W Izraelu wiele uczytynmiało wyraźny charakter rytualny, miały służyć podtrzymywaniu kultu Jahwe, podkreślać monoteizm, wzmocniać wiarę ludu. Różne uroczystości związane z biesiadą kultową miały zbliżać ludzi do Jahwe, tworzyć z nim więź przyjaźni, łączność egzystencjalną. Szczególnie ważną rolę odegrała pod tym względem uczytynpaschalna.

Prawdopodobnie pascha była pierwotnie świętem pasterskim, gdy z nastaniem wiosny przy pierwszej pełni księżyca, pasterze przed wyruszeniem ze stadami

²⁶ B. Bednarek, *op. cit.*, s. 16.

z zimowych pastwisk stepowych pospiesznie udawali się do swego sanktuarium plemiennego, by tam złożyć z pierwocin trzody ofiarę bóstwu opiekuńczemu. Obrzędowi o charakterze apotropaicznym towarzyszyła uczta ofiarna, podczas której spożywano także upieczonego baranka i praśny chleb, po czym szybko wracano do swoich stad. Zwyczaj ten znali jeszcze przedislamscy Beduini arabscy²⁷. Ta plemienna praktyka obrzędowa uległa później u Żydów głębokiej transformacji wierzeniowej i reinterpretacji symbolicznej w sensie historiozbowczym. Przede wszystkim powiązano ją z wyjściem Izraelitów z Egiptu. Hebrajskiemu słowu *pesach*, znaczącemu pierwotnie prawdopodobnie „tańczyć, podskakiwać”, nadano nowy sens – „przejsć” (Wj 12,11–14). Gorzkie ziola, zastępujące pasterzom sól, teraz symbolizowały gorzyc niewoli egipskiej, a mace, jako suchy prowiant pasterzy – ich pośpiech; szaty wędrownie zostały zinterpretowane jako symbol pospiesznego opuszczenia „domu niewoli” (Wj 12,8–11; 13,3–4).

Spółeczna pamięć o dramatycznych okolicznościach zrzucenia jarzma niewoli, przeżywana co roku w wieczerzy paschalnej w każdej rodzinie, podtrzymywała nadzieję w podbitym narodzie na wyzwolenie przez Boga, wzbudzała patriotyzm. Ten sens wybawienia mocno akcentuje np. *Miszna*: „Podczas uczty paschalnej w każdej epoce niech każdy tak się zachowuje, jakoby sam opuszczał Egipt”²⁸. Wieczera sederowa stanowiła coś więcej niż reminiscencję wyjścia z Egiptu, była ponownym przeżywaniem tego wydarzenia, jakąś formą jego uobecnienia i aktualizowania *hic et nunc*, z jego religijną mocą, czemu służyć miały m.in. składniki jedzenia, jak mace, charoset o kolorze gliniastym, gorzkie ziola (maror) – zwykle chrzan i rzodkiewki, na misie sederowej jajko, pietruszka i seler. A na macach znajduje się kość, prawie że bezmięсна, gdyż od czasu zniszczenia świątyni jerozolimskiej nie składa się już w ofierze baranka wielkanocnego, więc na stole nie ma też pieczonego jagnięcia, może być tylko jego symbol. Tego wieczoru pije się cztery kubki wina, najchętniej czerwonego. Jest i piąty kubek, ale zeń się nie pije, choć jest napełniony winem, ponieważ jest on przeznaczony dla proroka Eliasza, który pojawi się przed nadejściem oczekiwanego dnia zbawienia, aby jego przyjsie zapowiedzieć (Mal 3,23). Potem nawet na chwilę otwiera się dłoń na oścież drzwi. Ważną część wieczerzy paschalnej stanowią czytania *Hagady* paschalnej, zwykle po aramejsku. Po wypiciu pierwszego kubka małe dziecko stawia pierwsze z pytań: „Ma nisztana...” początek znanych dalszych indagacji: dlaczego ta noc różni się od wszystkich innych? Dziecko pyta po hebrajsku, a ojciec odpowiada, że to w związku z wyjściem Izraelitów z Egiptu, że stali się wolnym narodem. Gdy uczestnicy wieczerzy sederowej wznoszą ostatni czwarty kubek, życzą sobie wzajemnie: „Leszana Haba be’ Jerszolajim!” – „Następnego roku w Jerozolimie!” – i po paru dalszych życzeniach pobożnych wypijają czwarty kubek²⁹.

²⁷ J. Jeremias, *Pascha*, [w:] *Theologisches Wörterbuch zum Neuen Testament*, G. Friedrich (red.), Stuttgart 1990, s. 895–903; W. Daun, *Ursemitische Religion*, Stuttgart 1985, s. 136–142.

²⁸ *Pesachim*, 10,5; *Pascha*, [w:] *Bibel-Lexikon*, H. Haag (red.), Leipzig 1969, s. 1313–1315.

²⁹ Powyższe cytaty i opis Paschy wg: S.P. Vries, *Jüdische Riten und Symbole*, Wiesbaden 1984, s. 122–127.

Podobnej reinterpretacji uległa starotestamentowa wieczerza paschalna w chrześcijaństwie. Już nie koźle czy baranek, ale sam „Chrystus został złożony w ofierze jako nasza pascha” (1Kor 5,7). Podczas Ostatniej Wieczerzy ustanawia *Nowy Testament*, Eucharystię, Nowe kapłaństwo. Pascha eucharystyczna ma nadto wymiar eschatologiczny, bowiem „Pascha obchodzona i przeżywana na ziemi jest przygotowaniem do wiecznej Paschy w życiu przyszłym”³⁰, jest zapowiedzią i zadaniem mesjańskiej uczyty niebieskiej (Mt 26,29; Łk 12,16; J 6,40). Według V. Elberna o sakralnej uczcie nowotestamentowej można mówić w trojakim znaczeniu: w sensie agapy, Eucharystii i eschatologicznej uczyty niebieskiej (*coena vitae aeternae*)³¹. Na niebieską ucztę „godów Baranka” zostali zaproszeni Jego wybrani (Ap 19,9). Jej przeciwieństwem jest poniekąd inna ucztą eschatologiczna, napawająca grozą, podczas której ptaństwo drapieżne naje się do syta ciałami wrogów Boga, którzy stanęli z Nim do walnej rozprawy (Ap 19,17–21).

8. Według B. Bednarka można wziąć pod uwagę opozycję pokarmów: sakralny, niesakralny, swojski lub przyjęty od obcych. Bywa, że nadaje się jedzeniu jakiś szczególny sens³². Przeciętny mieszkaniec Palestyny nie miał wielkich wymagań odnośnie do pokarmów, głównie jadano chleb i pito wodę (Rdz 21,14). Potrawy pochodzenia roślinnego generalnie stanowiły podstawowy składnik żywności, przy czym chleb stanowił główne danie posiłku dnia, a spożycie chleba i zjedanie posiłku traktowano synonimicznie. Żniwiarze czasem prażyli sobie ziarna (Rt 2,14), brano je także jako żelazny prowiant na drogę (2Sm 17,17; 25,18). Oczywiście w czasie zbiorów owoców i warzyw chętnie sięgano po te owoce ziemi i pracy rąk ludzkich, zwykle też na ten czas planowano wesela i niektóre inne spotkania rodzinne³³.

Zazwyczaj jadano chleb kwaszony, rzadziej niekwaszony; ludność uboższa zadowalała się tańszym chlebem jęczmiennym, dość ciężkostrawnym (Pwt 8,3; 8,9; 2Krl 4,42). Pięć chlebów jęczmiennych użył Chrystus, cudownie je rozmnażając (J 6,9–13). W domach ludzi bogatych, na dworze królewskim oraz podczas uroczystości jadano chleb pszenny, wyrabiany z „najczystszej mąki pszennej” (Wj 29,2; 1Krl 5,25). Chleb wypiekano na płaskich, rozgrzanych w ogniu kamieniach lub też wewnątrz stożkowatego piekarnika (często przenośnego), którego ścianki z glinki oklejano cienką warstwą ciasta, albo też ciasto nakładano na wypukłą misę, pod którą palił się ogień³⁴. Ludność uboższa zwykle sama piekła sobie chleb; były to na ogół niewielkie chlebki, okrągłe, płaskie, których nie krajano w kromki, ale odłamywało się kawałki. Tylko ludzie majątni wyręczali się w tej pracy służbą, a w pałacach zatrudniano „nadwornych piekarzy” (Rdz 40,1–5; 16–22). U królów izraelskich wypiekaniem trudniły się piekarki. Być może, iż wypiekały także ciasteczka.

³⁰ W. Hryniewicz, *Pascha Chrystusa w dziejach człowieka i wszechświata*, Lublin 1991, s. 25.

³¹ V.H. Elbern, *Mahl, Gastmahl*, [w:] *Lexikon der christlichen Ikonographie*, t. 3, E. Kirschbaum (red.), Rom 1994, s. 130.

³² B. Bednarek, *op. cit.*, s. 11 i n.

³³ P. Volz, *Die biblischen Altertümer*, Berlin b.r.w., s. 307–308.

³⁴ *Jerusalem Bibellexikon*, K. Hennig (red.), Neuhausen 1995, s. 143–144.

Zdarzało się, że nadużywały swych umiejętności dla celów bałwochwalczych: „Kobiety ugniatają ciasto, by robić pieczywo ofiarne dla królowej nieba”, utożsamianej niekiedy z boginią płodności Asztarte (Jr 7,18). Można nadmienić, że w Jerozolimie była za czasów Sedecjasza „ulica piekarzy”. Prawdopodobnie chodziło o piekarnie wojskowe (Jr 37,21).

Na stole w czasie uroczystości, a także w domach bogaczy i wielmożów, nie mogło brakować także różnego rodzaju słodkich ciast. Szczegółowych jednak informacji o kategoriach tych wypieków nie ma. Do ich wyrobu, zamiast cukru, którego jeszcze nie znano, używano miodu (Wj 16,31). Ceniono sobie ciasta rodzynekowe, winogronowe, figowe, miodowe i oliwne (Lb 11,8; Jdt 10,5; 1Sm 25,18). Szczególnie dobrą opinią cieszyły się wypieki z Kir-Chareset – stolicy Moabu (Iz 16,7). Dla poprawienia smaku ciast dodawano do nich różnych przypraw, takich jak cynamon, kminek, mięta, a nawet proszek szarańczowy. Smażono także na patelni pączkopodobne ciastka z dodatkiem miodu. Wyrabiano też z krochmalu i miodu słodycze, które doprawiano pachnidłami, np. z róży, jaśminu lub pistacji³⁵. Prawdopodobnie jednak wykwintnej galanterii ciastkowej nie znano.

Bardzo chętnie korzystano podczas przyjęć z miodu, nawet do poprawiania wina. Był on w dawnym Izraelu synonimem i symbolem słodkości i dostatku. Pobierano go z barci na drzewach i z wnęk skalnych. Podawano go również jako osobny smakołyk, nawet razem z wyciętym plastrem (Prz 24,13; Pnp 5,1). Należy nadmienić, że apostołowie podali Chrystusowi po zmartwychwstaniu (wg niektórych rękopisów) prócz części pieczonej ryby także plaster miodu. Jak na nasz gust, to trochę dziwna kombinacja, o której wspomina lekarz Łukasz (24,42). Jednak starożytni lekarze ją wprost zalecali, np. wg Pliniusza Starszego „miód stanowi lekarstwo na niedomogi powstałe po spożywaniu ryb”³⁶. Znano także „sztuczny miód” wyrabiany z zagęszczonego soku z winogron, fig, daktyli i owoców drzewa świętojańskiego. Jeszcze 200 lat temu eksportowano z Palestyny do Egiptu rocznie ok. 300 wielbłądzych ładunków tego produktu³⁷.

Najbardziej pożądaną danie podawane podczas jedzenia, zwłaszcza podczas uczyty, stanowiło jednak mięso, oczywiście zwierząt koszernych. *Biblia* pozwalała bowiem spożywać mięso tylko określonych gatunków zwierząt, mianowicie parzystokopytnych przeżuwaczy, a więc bydło, owce, kozy, sarny, podobnie spośród ryb tylko te, które mają płetwy i łuski. Wśród ptaków 24 gatunki określane są jako niejadalne. Jako koszerne uchodzą też niektóre rodzaje szarańczy. Najczęściej spożywano mięso koźląt i jagniąt, które pieczono na drewnianym ruszcie nad ogniem. Preferowano tłuste, a nawet bardzo tłuste mięso, które uważano za przysmak. Uchodziło ono zarazem za symbol obfitości i dostatku, a nawet za wyróżnik czasów

³⁵ H. Daniel-Rops, *op. cit.*, s. 181–182.

³⁶ Pliniusz Starszy, *Historia naturalis*, 19,97; G. Kroll, *Auf den Spuren Jezus*, Leipzig 1979, s. 546.

³⁷ *Lexikon zur Bibel*, F. Rienecker (red.), Wuppertal 1985, s. 628–629.

eschatologicznych, gdy „Pan Zastępów przygotowuje dla wszystkich ludów na tej górze ucztę z tłustego mięsa, ucztę z wybornych win, z najpożywniejszego mięsa, z najwyrobniejszych win” (Iz 25,6; Dn 3,39; Za 11,16; Ez 39,19). Dlatego też niektóre partie tłuszczu zwierząt, jako szczególnie wartościowy dar, składano w ofierze przebłągalnej i biesiadnej Jahwe (Kpł 3,9–16; 4,26).

Szczególnie delectowano się ogonem owiec tłustoogoniastych (*Ovis laticaudatus*), którego ciężar dochodził czasem nawet do 10 kg. Podczas składania niektórych ofiar całkowicie go spalono (Kpł 7,3; 8,25; 8,19). Pasterze dokładali więc wszelkich starań, by ta część ciała owcy nie uległa uszkodzeniu: przywiązywano na ogon nawet odpowiedni skórzany pokrowiec. Traktat *Szabat* w rozdziale 5 zastrzegł jednak, że w dzień świętego wypoczynku nie wolno wyprowadzać baranów z ich „małym wózekkiem”³⁸. Na wielkie przyjęcia hodowano okazałego tłustego cielca czy wołu. Mięsa nie mogło na ucztę zabraknąć.

Koszernie zwierząt należało zabić w sposób rytualny – wg zasad szechity, polegającej na poprzecznym przecięciu ostrym nożem, szybkim ruchem, tchawicy i gardzieli zwierzęcia. Zwierząt padłych lub ubitych w inny sposób nie wolno było spożywać. Ryby i szarańcze takiej formy rytualnej nie wymagały, niezależnie jak zginęły. Chorych zwierząt nie wolno było spożywać. Po usunięciu zakazanych części mięsa, np. głównych tętnic, należało je posolić w celu usunięcia resztek krwi i wymoczyć w wodzie. Równoczesne spożywanie mięsa i mleka było zabronione, co często praktykowali Kananajczycy.

Niektórzy gustowali w dziczyźnie, która też musiała pochodzić od zwierząt koszernych: np. mięso gazeli, danieli i jeleni należało do „dań królewskich” (Krl 5,3). Obowiązywał kategoryczny zakaz spożywania mięsa z dzika, w ogóle wieprzowiny i krwi (Kpł 11,7–8; Pwt 15,23). Nie wolno też było spożywać mięsa wielbłąda, królika, konia czy osła.

Jak wynika z 1Krl 5,3, już w czasach biblijnych znano także „tuczone ptactwo”. Chodziło zapewne o gęsi i kury. Choć *Biblia* gęsi nie wymienia, to koguta i kurę aż 16 razy. Niektórzy autorzy przypuszczali, że kury na Bliskim Wschodzie zaczęto hodować dopiero od VII czy VI w. przed Chr., wiadomo jednak, że już w XV w. przed Chr. król asyryjski posłał w darze faraonowi kurę³⁹. Chętnie też spożywano gołębie, kuropatwy i przepiórki⁴⁰. O ile dania mięsne były na co dzień prawie że niedostępne gminowi i biednym, o tyle było jednak na ogół pod dostatkiem ryb, które pieczono, solono, suszono i wędzono. Jadano je chętnie i często, tym bardziej że wierzono, iż spożywanie ich zapewnia mężczyznom większy wigor.

Często zainteresowanie budzi spożywanie szarańczy, która wg Kpł 11,22–23 była jadalna. Wiadomo, że Jan Chrzciciel żywił się „szarańczą i miodem leśnym”

³⁸ H. Daniel-Rops, *op. cit.*, s. 191; T. Schlatter, *Schaft*, [w:] *Calwer Bibellexikon*, T. Schlatter, K. Gutbrod, R. Kücklich (red.), Stuttgart 1989, s. 1179.

³⁹ *Die Bibel und ihre Welt*, G. Cornfeld, G.J. Botterweck (red.), Herrsching 1991, s. 1057.

⁴⁰ *Ibidem*.

(Mt 3,4). Według traktatu *Taanit* (69,2) miało w Izraelu występować aż 800 gatunków i odmian szarańczy jadalnej, co jest jednak przesadą, gdyż w Palestynie jest tylko ok. 40 gatunków, spośród których zaledwie kilka jest jadalnych⁴¹. Znano nawet kilka sposobów przyrządzania szarańczy: usuwano im główki, skrzydła i odnóża, korpusy zaś gotowano w słonej wodzie – miały wtedy kolor i smak krewetek; smażono lub duszono je w maśle lub miodzie; marynowano w occie lub solance; suszono je lub prażono, po czym mielono na proszek i wypiekano z nich wykwintne placuszki o smaku nieco gorzkawym, które smarowano miodem. Uważano je za bardzo smaczne⁴².

Lubiano potrawy pikantne, mocno przyprawione. Soli było pod dostatkiem. Sprowadzano ją znad Morza Martwego, gdzie występowała w obfitości. Korzystano też z przypraw roślinnych, np. gorzycy, kolendry, szafranu, czosnku, cebuli i szczypiorku, znano różne „gorzkie zioła”, które spożywano z pieczenią. *Biblia* wspomina również o drogim importowanym cynamonie i kasji – suszonych kwiatach cynamonowca, nie wymienia jednak pieprzu.

Potrawy w dawnym Izraelu na ogół przygotowywano na zewnątrz namiotu czy domu, zwłaszcza gdy na to pozwalała pogoda. Jak wynika z danych wykopaliskowych, również wewnątrz domostwa znajdowało się małe palenisko. Było to zwykle okrągłe niewielkie zagłębienie, wzmocnione gliną i skorupami naczyń. Usytuowane było zazwyczaj pośrodku pomieszczenia albo w jego rogu⁴³. Osobna kuchnia znajdowała się zwykle tylko na dworach królewskich i w domach wielmożów.

Pośród napojów najchętniej pito wino. Ale popularne było również mleko kozie lub owcze, przechowywane w kozich bukłakach. Gaszono pragnienie również rozcieńczonym octem i sokami owocowymi, znano prawdopodobnie także piwo, na pewno jednak 29 razy wymieniony w *Biblii* moszcz. Wymieniona jest też sycera (szekar), będąca mocnym trunkiem (Lb 6,3; 1Sm 1,15; Iz 28,7). Składano ją także w ofierze „dla Pana w obrębie świątyni” (Lb 28,7). Jej skład i przyrządzanie nie są bliżej znane. Przypuszcza się, że sporządzano ją ze słodkich owoców, miodu i zboża. Właściwej destylacji wtedy najprawdopodobniej jeszcze nie znano. Być może, że chodziło w tym przypadku o mocne piwo, którego *Biblia* nie wymienia, ale znano je w Egipcie, gdzie wytwarzano je z jęczmienia, pszenicy, szafranu i soli. Pito je też w Asyrii, Babilonie i w sąsiedniej Syrii. Być może sycerą nazywano też jakiś szczególnie mocny gatunek starego wina⁴⁴.

Najbardziej cenionym napojem było jednak wino. Słowa wino i winny występują w *Biblii* 265 razy, przy różnych okazjach. W czasach biblijnych rosło wiele szlachetnych odmian krzewu winnego. Szczególnie dobrą sławą cieszyły się winnice

⁴¹ J. Straubinger, J. Bärtle, *Praktisches Bibelhandbuch*, Stuttgart 1936, s. 416.

⁴² H. Frehen, *Heuschrecke*, [w:] *Bibel-Lexikon*, H. Haag (red.), Leipzig 1969, s. 733; T. Schlatter, *Heuschrecke*, [w:] *Calwer Bibellexikon...*, s. 530.

⁴³ *Die Bibel und ihre Welt...*, s. 1062.

⁴⁴ *Lexikon zur Bibel...*, s. 1421, 1518.

w Eszkol koło Hebronu i na zboczach Libanu (Lb 13,23–24; Oz 14,8). Za czasów panowania islamskiego prawie wszystkie winnice wycięto. Bardzo ceniono sobie wino czerwone (Rdz 49,11; Prz 23,31; Iz 63,2). Niekiedy wzmacniano jego bukiet przez dodanie pachnących przypraw, np. cynamonu, płatków różanych, tymianku, jaśminu, nawet gorzkich ziół, np. piołunu (Pnp 8,2; Ps 75,9). Wino doprawione mirrą działało jednak narkotyzująco (Mk 15,23). Lubiano wino słodkie – z dodatkiem miodu. Znano nawet wino „wędzone”, które wyrabiano z wędzonych winogron. Do zadań starosty weselnego (architriklinos) należało przygotowanie odpowiednio przyprawionego wina przez mieszanie różnych gatunków win (Dn 14,11). Zbyt mocne wina rozcieńczono wodą (J 9; 2Mch 5,29)⁴⁵. *Biblia* wyróżnia różne gatunki czy marki win. Część win także importowano. Znane są z napisów na amforach, które znaleziono w Palestynie. Wiele tysięcy takich amfor sprowadzono nawet z odległych krajów, np. z Włoch, Rodos, Kindos czy Kos⁴⁶.

Wino pite przez Izraelitów, zwłaszcza używane do wieczerzy paschalnej czy składane Jahwe w ofierze, powinno było być koszerne, choć w kulcie odgrywało raczej niewielką rolę. Zastrzeżenia co do koszerności wina miano zwłaszcza do win pochodzenia nieżydowskiego. „Co do wina obcego pochodzenia, to pierwotnie zabraniano jego picia ze względu na fakt używania go przez pogan do libacji dla ich bożków – co czyniło takie wino wyklętym dla Żydów (...). Restrykcje obejmują nie tylko wino pochodzenia obcego, ale dotyczą również wina żydowskiego przechowywanego przez innowierców w niezapieczonej naczyniach”⁴⁷.

Wino zwykle nabierało aromatu i dojrzewało w nowych bukłakach kozich, które nie pękały podczas fermentacji moszczu. Później otwór zatykano kołkiem, opatrzano go pieczętką, a na pieczęci podawano informację o pochodzeniu i jakości wina oraz imię producenta⁴⁸. Przechowywano też wino w stągwiach i amforach. „Jeszcze dziś dostrzec można w którymś z ciemnych kątów arabskiego domu rzędy tajemniczych konwi, a pan domu powie wam z melancholią, że nie można ich ruszyć, ponieważ zawierają wino na uroczystość weselną”. I pito, nie oszczędzając gospodarza, „bo dla ludzi, którzy lata całe żyli w bardzo skromnych warunkach lub niedostatku, była to rzadka i jedyna okazja”⁴⁹. Folgowano sobie pod tym względem do tego stopnia, że po aramejsku, czyli w języku ludowym, gody małżeńskie nazywano *mistita*, to znaczy „pijatyka”⁵⁰. Nie dziwi, że na weselu w Kanie Galilejskiej zabrakło wina (J 2,3).

* * *

⁴⁵ H.A. Mertens, *Kleines Handbuch...*, s. 262.

⁴⁶ *Jerusalem Bibellexikon...*, s. 927–929.

⁴⁷ A. Unterman, *op. cit.*, s. 248–249.

⁴⁸ *Jerusalem Bibellexikon...*, s. 927.

⁴⁹ G. Riccotti, *op. cit.*, s. 301.

⁵⁰ H. Daniel-Rops, *op. cit.*, s. 187.

Okazuje się, że prócz roli biologicznej konsumpcja spełniała w dawnym Izraelu jeszcze wiele innych funkcji: religijną, obrzędową, społeczną, symboliczną, kultową. Integrowały człowieka ze swoją społecznością, podczas niej przeżywał emocjonalną więź ze swymi bliźnimi, nawiązywał kontakty z bliskimi i umacniał swoją przyjaźń z nimi. Szczególnie ważny był też jej aspekt i wymiar transcendentalny: jakość pokarmów do spożycia regulowały przepisy Prawa, początek i koniec nawet zwykłego posiłku łączył się z modlitwą, niektóre uroczystości religijne, rodzinne, historyczne, zwłaszcza Wieczерę Paschalną, obchodzono z wielką obrzędową uctą, w czasie której uczestnicy przeżywali szczególnie więź z nadprzyrodzonością i w pewnym sensie uobecniali wielkie wydarzenia historii zbawienia i swoją bliskość z Jahwe.

Do istotnych zmian w ontycznym aspekcie i akcie oraz symbolice konsumpcji doszło w *Nowym Testamencie*: zasadniczej redukcji uległy dotychczasowe przepisy związane z koszernością potraw, a funkcje dawnych uct kultowych, np. dziękczynnych czy przebłagalnych, przejęła jedna uczta eucharystyczna *Nowego Testamentu*.

The culture of consumption in ancient Israel

The consumption in ancient Israel had many aspects and functions, i.e. biological, cultural, religious, social, symbolic, and political. Many customs connected with consumption changed with time, also due to contacts with other people. During the consumption of a ritual meal, people experienced contact, a sense of belonging, and community with Jahve, as well as His kindness to Israel. However, Israelites were obliged to consume only kosher foods.

Greater changes in the consumption of food occurred in *New Testament* times, where strict rules regarding eating kosher foods were substantially reduced. The function of former feasts and ritual meals was taken by the Eucharistic meal, which was the promise of that eternal feast in heaven.

Key words: aspects of consumption, cult meal, kosher food, pagan meals, Passover

Olaf Płachta, Wioleta Topolska-Płachta

Dziesięć tysięcy kilometrów wędrówki z Chin do Europy, czyli o tym, jak Jedwabny Szlak przybliżył świat Orientu krajom europejskim

Wprowadzenie

Jedwabny Szlak jest jednym z najbardziej rozpoznawalnych szlaków handlowych na świecie, mimo że od czasów jego świetności minęło już wiele wieków. To za jego pośrednictwem rozpoczęła się wymiana handlowa między Chinami, Azją Środkową, Bliskim Wschodem i Europą. Pojęcie Jedwabnego Szlaku do literatury wprowadził pod koniec XIX w. wybitny niemiecki geograf i geolog Ferdinand baron von Richthofen w swoim dziele o Chinach, w którym na podstawie własnych ekspedycji szczegółowo opisał zachodnie Chiny¹. Sieć połączeń handlowych między Chinami a Europą określił jako *Seidenstrassen*, czyli Jedwabne Szlaki². Jest to określenie nieprzypadkowe, gdyż nigdy w swojej historii nie był to jeden szlak, przebiegający określoną trasą, lecz wiele równoległych dróg łączących się w większych miejscowościach lub targach. O Jedwabnych Szlakach w liczbie mnogiej można mówić również ze względu na ich zmienność w czasie. Na przestrzeni wieków zmieniały one swój przebieg, niekiedy w dość znaczący sposób. Trudno wskazać jednoznacznie początek i koniec Jedwabnego Szlaku³. Na przestrzeni setek lat swojego istnienia rozpoczynał się i kończył w różnych miastach. Krzyżował się z innymi szlakami handlowymi, więc każde większe miasto, w którym spotykali się kupcy stanowiło jego swoisty początek lub koniec. Wiele towarów „podróżowało” bowiem na trasach krótszych niż cała długość szlaku. Dla ułatwienia zrozumienia jego przebiegu

¹ H. Uhlig, *Jedwabny Szlak. Kultury Antyku między Chinami a Rzymem*, tłum. J. Danecki, Katowice 2007, s. 9.

² F. von Richthofen, *Über die zentralasiatischen Seidenstrassen bis zum 2. Jahrhundert n. Chr.*, „Verhandlungen der Gesellschaft für Erdkunde zu Berlin” 1877, t. 4, s. 96–122.

³ W opracowaniu została przyjęta forma Jedwabny Szlak zamiast występującej w języku niemieckim *Jedwabne Szlaki*. Jest bowiem od dawna zakorzeniona w języku polskim i w piśmiennictwie poświęconym tej problematyce.

przyjęło się określać, że Jedwabny Szlak łączył dwa krańce Eurazji, czyli Chiny z Bliskim Wschodem i Europą.

W pierwszej części niniejszego opracowania przedstawione zostaną dzieje Jedwabnego Szlaku, jego znaczenie gospodarcze, kulturowe oraz społeczne. Opisane zostaną również najważniejsze towary, które były nim transportowane, gdyż wbrew nazwie nie był to tylko jedwab. Druga część opracowania poświęcona zostanie przybliżeniu przebiegu Jedwabnego Szlaku między Chinami a kontynentem europejskim. Wyszczególnione zostaną jego newralgiczne punkty, takie jak naturalne przeszkody, oazy i miasta handlowe. Ukazane zostaną również trudności wynikające z przyczyn naturalnych i społecznych, piętujące się przed kupcami przemierzającymi Jedwabny Szlak. W trzeciej części przedstawiona zostanie rola Konstantynopola, jako miasta położonego na granicy Europy i Azji, w którym przed towarami, które do niego dotarły otwierały się szerokie rynki zbytu. To właśnie w dzisiejszym Stambule swoje siedziby i magazyny miały największe gildie kupieckie, m.in. z Wenecji czy Genui. Dla towarów płynących Jedwabnym Szlakiem Konstantynopol był bramą do Europy.

Orient przybliży się do Europy. Dzieje Jedwabnego Szlaku

Tkanina, która nadała nazwę jednemu z najsłynniejszych szlaków handlowych na świecie, była w Chinach znana wiele stuleci przed poznaniem jej przez mieszkańców Europy. O początkach jedwabnictwa (serikultury) mówią głównie ludowe podania i legendy. Jedna z nich, spisana w *Księdze Dokumentów (Shujing)* mówi, że tradycję jedwabniczą miała zapoczątkować żona Żółtego Cesarza, która podczas spaceru po ogrodzie dostrzegła na drzewie morwowym jedwabnika owijającego się w kokon. Gdy cesarzowa rozwinęła nitkę, utkała pierwszy jedwabny materiał⁴. Według innej legendy cesarzowa piła herbatę pod drzewem i do jej filiżanki wpadł kokon jedwabnika, a cesarzowa przy próbie wyjęcia rozwinęła go i utkała pierwszą nitkę jedwabiu⁵.

Praktycznie niemożliwe jest dziś ustalenie kto i w jaki sposób rozpoczął wykorzystanie jedwabników do tkania materiału. Faktem natomiast jest, że hodowla jedwabnika rozpoczęła się już w okresie neolitu⁶, przynajmniej w IV tys. p.n.e.⁷ W chińskich gospodarstwach miał miejsce ścisły podział ról i zadań między kobietami i mężczyznami. To kobiety zajmowały się całokształtem prac związanych z hodowlą jedwab-

⁴ H. Uhlig, *op. cit.*, s. 14–15.

⁵ D. Kossowska-Janik, *Gdy cesarzowa piła herbatę... Historia chińskiego jedwabiu od neolitu do czasów panowania dynastii Tang*, „Studia Azjatyckie” 2017, t. 1, nr 3, s. 95.

⁶ *Ibidem*, s. 93.

⁷ *Ibidem*, s. 96.

ników oraz tkactwem jedwabiu⁸. Hodowla ta jest bardzo skomplikowana. Aby uzyskać 0,5 kilograma surowego jedwabiu, potrzebne jest około 50 kilogramów liści morwowych, z których powstanie 7 kilogramów kokonów. Oprócz ogromnych ilości pokarmu, konieczna jest pomoc jedwabnikom w przetrwaniu okresu przepoczwarzania i snucia oprzędu. Uzyskane kokony trzeba następnie odwinąć, aby otrzymać nić surowego jedwabiu. Cały proces wytworzenia jedwabnej tkaniny jest niezwykle pracochłonny⁹. Tak trudne otrzymywanie materiałów jedwabnych skutkowało ich bardzo wysokimi cenami. Posiadanie i wykorzystanie jedwabiu było oznaką bogactwa i symbolem statusu społecznego¹⁰. W związku z wysoką wartością tkanin jedwabnych były one wykorzystywane jako środek płatniczy. W belach jedwabiu wypłacano między innymi pobory urzędnikom. Jedwab ze względu na swoją wartość przechowywany był w skarbcach i traktowany jako równie cenny jak złoto¹¹. O tym jak cenny w dawnych Chinach był jedwab może świadczyć fakt, że czczono nie tylko legendarnego pierwszego hodowcę, ale i samego jedwabnika, któremu budowano świątynie i składano ofiary¹². Tak wysoka wartość produktów z jedwabiu wynikała również z monopolu na jego produkcję. Aż to przełomu V i VI w. n.e. wszystkie wyroby jedwabne wytwarzane były w Chinach. Dopiero wtedy nasiona morwy i jajeczka jedwabnika trafiły do Azji Środkowej, gdzie rozpoczęto jego hodowlę¹³. Legenda mówi, że nasiona oraz jajeczka zostały przemycone do Chotanu w Kotlinie Tarymskiej przez chińską księżniczkę, która została wydana za mąż za lokalnego księcia. Być może jest to tylko legenda, jednak na V w. n.e. datuje się początek produkcji jedwabiu w Azji Środkowej, a niedługo później również na terenie Persji¹⁴. Dzięki swojej niewielkiej wadze jedwab doskonale nadawał się do transportu, nawet na duże odległości, jednak do czasu nawiązania kontaktów handlowych z innymi krajami nie był znany nigdzie poza terytorium Chin.

Początek chińskich kontaktów handlowych z innymi krajami narodził się w wyniku wojny¹⁵. Kraj ten był bezustannie zagrożony najazdami plemion koczowniczych – Xiongnu, zamieszkujących ziemie położone na północny zachód od Chin¹⁶. Pomimo budowy na północnych rubieżach Chin fortyfikacji mających powstrzymać

⁸ J. Gernet, *Chiny starożytne. Od początków do ustanowienia cesarstwa*, tłum. M.J. Künstler, Warszawa 1966, s. 35.

⁹ J.K. Fairbank, *Historia Chin. Nowe spojrzenie*, tłum. T. Lechowska, Z. Słupski, Warszawa–Gdańsk 2003, s. 33.

¹⁰ H. Uhlig, *op. cit.*, s. 21.

¹¹ L. Boulnois, *Szlakiem Jedwabiu*, tłum. T. Zabłudowski, Warszawa 1968, s. 22.

¹² D. Kuhn, *Textile Technology: Spinning and Reeling*, [w:] J. Needham (red.), *Science and Civilization in China vol. 5 Chemistry and Chemical Technology, part IX Textile Technology: Spinning and Reeling*, Cambridge–New York–New Rochelle–Melbourne–Sydney 1988, s. 247–265.

¹³ J. Latow, *Wielki Jedwabny Szlak jako prolog gospodarki światowej*, tłum. A. Dymel, „Ekonomia Międzynarodowa” 2010, t. 1, nr 1, s. 13.

¹⁴ D. Kossowska-Janik, *op. cit.*, s. 101.

¹⁵ www.animatorkultury.edu.pl/2017/03/15/jedwabny-szlak/ (dostęp: 18.12.2020).

¹⁶ J. Reychman, *Dni świetności i kłęski Turcji*, Warszawa 1962, s. 9.

ataki barbarzyńców ludy te stanowiły wielkie zagrożenie dla chińskiej cywilizacji, gdyż najeżdżały i pustoszyły ogromne tereny uniemożliwiając ich rozwój¹⁷. Ludność ta była uważana za barbarzyńską, głównie dlatego, że była obca pod względem pochodzenia i stylu życia. W stosunkach politycznych między Xiongnu a Chinami panowała wrogość¹⁸. Mimo tego, Xiongnu byli ważnym partnerem handlowym Chin, gdyż kupowano od nich dziesiątki tysięcy sztuk bydła¹⁹. Cesarz Wu z dynastii Han postanowił wysłać emisariusza do innych ludów, zamieszkałych na zachód od Chin, które również miały problemy z częstymi najazdami koczowników. Zgodnie z zamysłem cesarza lud Xiongnu miał zostać zaatakowany z dwóch stron jednocześnie. Dowódcą wyprawy został Zhang Qian, który wyruszył w 139 r. p.n.e.²⁰ w kierunku zachodnim. W swej podróży musiał pokonać pustynię Takla Makan i dotarł do greckich królestw położonych na obszarze dzisiejszego Afganistanu²¹. Były to pierwsze organizmy państwowe rejonu Azji Środkowej – Baktria, Chorezm, Sogdiana i Margiana²². Podczas swojej wyprawy Zhang Qian został dwukrotnie złapany i uwięziony przez koczowników, ale mimo tych przeciwności udało mu się dotrzeć do wyznaczonego celu i po 13 latach powrócić do Chin²³. Powracając do swojego kraju przekazał dwie wiadomości – złą, że ludy zachodnie, które również prowadzą handel z Xiongnu, nie chcą brać udziału w wojnie z nimi, oraz dobrą, która w wielkim stopniu wpłynęła na dalszy rozwój Chin. Zhang Qian wśród ludów zamieszkujących terytoria zachodnie odkrył wspaniałe rumaki, nieporównywalnie lepsze od chińskich koników. Twierdził, że jeśli ma się wystarczająco dużo odwagi, to można ich dosiadać i że sądząc po ich temperamencie są prawdopodobnie potomkami smoków. Było to dla Chin ważne odkrycie, gdyż zapotrzebowanie na konie było ogromne. Były one niezbędne do prowadzenia działań wojennych, a chińskie koniki się do tego celu nie nadawały²⁴. Konie, które poznał Zhang Qian hodowane były w Kotlinie Fergańskiej. Mówiono o nich, że pocą się krwią²⁵. Taki właśnie silny i wytrzymały koń był potrzebny Chinom do dalszych podbojów i ochrony swoich granic zewnętrznych. Cesarz Wu nie mógł oprzeć się pokusie ich zdobycia i Zhang Qian niemal natychmiast wyruszył z powrotem na zachód. Tym razem była to jednak wyprawa nie wojskowa, ale handlowa. Zakup koni, za które zapłacono jedwabiem, można uznać za pierwszą transakcję handlową na Jedwabnym Szlaku. Zhang Qian

¹⁷ J. Gernet, *op. cit.*, s. 76.

¹⁸ L. Gumilow, *Śladami cywilizacji wielkiego stepu*, tłum. S. Michalski, Warszawa 2004, s. 35.

¹⁹ Sima Qian, *Records of the Grand Historian of China, Han Dynasty*, tłum. B. Watson, New York 1971, s. 238.

²⁰ M.J. Künstler, *Pierwsze wieki cesarstwa chińskiego*, Warszawa 1972, s. 121.

²¹ *Ibidem*, s. 121.

²² Z. Łukawski, *Dzieje Azji Środkowej*, Kraków 1996, s. 34.

²³ M.J. Künstler, *Pierwsze wieki...*, s. 121.

²⁴ P. Frankopan, *Jedwabne szlaki. Nowa historia świata*, tłum. P. Tarczyński, Warszawa 2018, s. 27.

²⁵ *Ibidem*, s. 27.

oprócz koni nabył również w krajach Azji Środkowej nasiona lucerny jako zboża na paszę dla koni oraz rozsady winogron²⁶.

W tak niezwykle sposób misja wojskowa doprowadziła do otwarcia się Chin na kontakty gospodarcze z innymi krajami. Dalekosiężnym skutkiem był nie tylko zakup koni, ale także nawiązanie stałej współpracy handlowej z sąsiednimi regionami. Aby umożliwić rozwój handlu cesarz Wu zarządził wprowadzenie jednolitego rozstawu osi w wozach, tak aby zyskały swobodę poruszania się po całym kraju²⁷. To dzięki niemu i Zhang Qianowi Chińczycy zapoczątkowali handel z Sogdyjczykami, mieszkańcami Azji Środkowej, którzy już wcześniej nawiązali kontakty handlowe z krajami położonymi jeszcze dalej na zachodzie, w tym z Europą. Dzięki negocjacjom Zhang Qiana powstało połączenie chińskich szlaków handlowych z krajami Azji Środkowej przez przełęcz Pamiru i dolinę rzeki Tarym, które stało się głównym chińskim szlakiem handlowym²⁸. Nawiązanie wymiany handlowej z Sogdyjczykami umożliwiło przepływ towarów od Chin aż po Europę tworząc szlak handlowy, który prawie dwa tysiące lat później zostanie określony mianem Jedwabnego Szlaku. To właśnie od II w. p.n.e. można mówić o funkcjonowaniu tego szlaku jako trasy przelotowej łączącej Chin, Bliski Wschód i Europę²⁹.

Nie był to pierwszy szlak handlowy na ziemiach azjatyckich, ale pierwszy umożliwiający kontakty handlowe tak wielu kultur. Już w III tysiącleciu p.n.e. istniał „szlak lazurytowy”, którym przewożono ten kamień półszlachetny z przedgórzia Pamiru na zachód do krajów Mezopotamii (Ur, Lagasz) i Indii (Mohendźo-Daro)³⁰. II tysiąclecie p.n.e. przyniosło rozwój „szlaku nefrytowego”, na którym handel kamieniami szlachetnymi odbywał się między Azją Centralną a Chinami, głównie regionem Kunlun³¹. Dopiero wyprawa Zhang Qiana spowodowała zainteresowanie Chin sprowadzeniem z Azji Środkowej towarów docierających tam z krajów Bliskiego Wschodu. Wcześniej szlak ten podzielony był na wiele odcinków, a handel odbywał się za pośrednictwem wielu pośredników. Zdaniem H. Uhliga „najwcześniejsze kontakty między wschodem i zachodem stanowią jedną z zagadek historii ludzkości”³².

Do III w. n.e. tereny prawie całej Eurazji były kontrolowane przez cztery wielkie imperia. Najbardziej na wschód położone było imperium Han obejmujące terytorium Chin. Obszar Indii, Afganistanu i Azji Środkowej obejmowało imperium Kuszańskie. Bliski Wschód, czyli imperium Partyjskie oraz rejon Morza Śródziemnego zarządzany przez Rzym, stanowiły zachodnie krańce Eurazji³³. Imperia te, choć nie zawsze nastawione do siebie pokojowo, widziały korzyści płynące z wymiany handlowej między

²⁶ J. Latow, *op. cit.*, s. 20.

²⁷ M.J. Künstler, *Pierwsze wieki...*, s. 61.

²⁸ H. Uhlig, *op. cit.*, s. 83.

²⁹ J. Latow, *op. cit.*, s. 8.

³⁰ *Ibidem*, s. 7.

³¹ *Ibidem*, s. 7.

³² H. Uhlig, *op. cit.*, s. 7.

³³ J. Latow, *op. cit.*, s. 10.

Wschodem i Zachodem, dlatego nieustannie starały się zapewniać stabilność na szlakach kupieckich³⁴. Idee współpracy na Jedwabnym Szlaku bardzo dobrze określił J.K. Fairbank, który stwierdził, że: „każda wielka kultura była osiągnięciem lokalnym, ale poszczególne kultury na pewno nie mogły istnieć w izolacji”³⁵.

Szlaki karawanowe, przebiegające przez największe imperia ówczesnego świata, pokonywały również tereny zajmowane przez ludy koczownicze. Ludy te potrzebowały towarów transportowanych Jedwabnym Szlakiem, nie posiadały jednak odpowiednich zasobów, aby prowadzić handel wymienny. Wynikało stąd ciągle zagrożenie dla karawan podróżujących Jedwabnym Szlakiem, gdyż głównym sposobem zdobywania niezbędnych towarów były wyprawy łupieżcze. Dopiero z czasem, gdy poszczególne imperia zaczęły w coraz większym stopniu zapewniać bezpieczeństwo na szlakach handlowych, ludy koczownicze rozpoczęły pokojową współpracę z handlarzami. Zostawali oni przewodnikami i ochroniarzami karawan, gwarantując im bezpieczeństwo i jednocześnie pobierając opłatę, która umożliwiała im prowadzenie handlu³⁶. Takie spontaniczne, oddolne inicjatywy są cechą charakterystyczną funkcjonowania Jedwabnego Szlaku³⁷. Nigdy nie podlegał on jednemu władcy ani państwu, wobec tego na poszczególnych odcinkach był zarządzany w zupełnie inny sposób i niejednokrotnie działania wychodzące od ludów koczowniczych lub mieszkańców Azji Środkowej, których był jednym z głównych źródeł utrzymania, rozprzestrzeniały się na znaczny obszar tej drogi handlowej.

W sposobie „zarządzania” Jedwabnym Szlakiem najważniejsze było osiągnięcie korzyści z handlu. Temu celowi była podporządkowana polityka wszystkich krajów, przez które przebiegał. Potrafiły zacierać się ogromne niekiedy różnice kulturowe bądź etniczne pomiędzy społeczeństwami, jeśli tylko współpraca (lub przynajmniej wzajemna tolerancja) mogła przynieść wymierny skutek ekonomiczny. Takie podejście spowodowało, że mieszkańcy terenów wokół Jedwabnego Szlaku oraz kupcy nim podróżujący „uczyli się akceptacji różnic kulturowych, wzajemnej tolerancji i efektywnego komunikowania się”³⁸. Wędrujący kupcy przebywający ze sobą w karawanie rozmawiali, wymieniali się poglądami, opowiadali o swoich krajach, a tym samym mogli zdobywać nową wiedzę i doświadczenia, które przywozili do domów i zaszczepiali wśród swoich najbliższych.

Znaczenie Jedwabnego Szlaku zmniejszyło się wraz z upadkiem największych eurazjatyckich imperiów – rzymskiego i partyjskiego. Natomiast imperia kuszkańskie i hańskie rozpadły się na wiele wrogich państewek³⁹. Przełom V i VI w. n.e. przyniósł pogorszenie funkcjonowania Szlaku, które wynikało głównie z braku

³⁴ Ibidem, s. 10.

³⁵ J.K. Fairbank, *op. cit.*, s. 40–41.

³⁶ J. Latow, *op. cit.*, s. 17.

³⁷ W. Hübner, *Tradycja historycznego szlaku jedwabnego a współczesność*, „Kwartalnik Naukowy Uczelni Vistula” 2018, t. 58, nr 4, s. 11.

³⁸ Ibidem, s. 15.

³⁹ J. Latow, *op. cit.*, s. 10.

możliwości utrzymania bezpieczeństwa na trasach karawan. Dopiero za panowania w Chinach dynastii Tang, Jedwabny Szlak znalazł się w znacznej części pod jej kontrolą. Przyniosło to rozkwit handlu transeuroazjatyckiego w VII w. i pierwszej połowie VIII w. Chińska kontrola nad wschodnią częścią Jedwabnego Szlaku zakończyła się po bitwie pod Talas w 751 r. z której zwycięsko wyszli Arabowie i to oni przejęli utrzymanie szlaku. Od tego czasu handel został praktycznie zawłaszczony przez kupców żydowskich i muzułmańskich. Taki stan utrzymywał się przez kilka wieków. Dopiero w XIII w. – za sprawą podbojów mongolskich – doszło do zmiany nadzorca Jedwabnego Szlaku. Przez półtora wieku Szlak ten był ponownie kontrolowany przez cztery wielkie imperia – Juan w Chinach, Imperium Środkowoazjatyckie, Irańskie Imperium Hulagidów i Złotą Ordę na wybrzeżu Morza Śródziemnego i Czarnego⁴⁰. Druga połowa XIV w. znowu przyniosła utratę znaczenia Jedwabnego Szlaku, spowodowaną rozpadem imperiów na wiele drobnych, walczących ze sobą państw. W tym czasie arabski podróżnik Ibn Battuta określił ziemie między Urgenczem a Bucharą jako „bezludne”, gdzie przez wiele dni wędrówki nie można było napotkać żadnego miasta⁴¹. Upadek Jedwabnego Szlaku nie wiąże się jednak wyłącznie ze zmianami geopolitycznymi zachodzącymi na terenie Eurazji. Kres funkcjonowaniu tej trasy handlowej przyniosła epoka odkryć geograficznych i odkrycie drogi morskiej z Europy do Azji. Dzięki wykorzystaniu drogi morskiej możliwy był znacznie szybszy transport towarów oraz przewiezienie dużo większej ich ilości⁴². To właśnie czynniki ekonomiczne zadecydowały o zaprzestaniu długich i niebezpiecznych wędrówek Jedwabnym Szlakiem. Od XVI w. był on wykorzystywany już jedynie w skali lokalnej, głównie na niewielkich odcinkach między Chinami a krajami Azji Środkowej⁴³.

W pierwszych wiekach funkcjonowania Jedwabnego Szlaku kupcy nie pokonywali całej jego trasy. Głównie ze względów bezpieczeństwa handel odbywał się na stosunkowo krótkich odcinkach. Towary, aby dotrzeć z miejsca wytworzenia do ostatecznego nabywcy, przechodziły przez ręce wielu pośredników. Najlepszymi kupcami i pośrednikami byli mieszkańcy Azji Środkowej – Sogdyjczycy⁴⁴ i Baktryjczycy⁴⁵. Również ludy koczownicze podejmowały się pośrednictwa w handlu pomiędzy Chinami a krajami basenu Morza Śródziemnego⁴⁶. Podczas podróży handlowych na Jedwabnym Szlaku kupcy nie poruszali się indywidualnie. Dla zwiększenia

⁴⁰ Ibidem, s. 11.

⁴¹ Ibn Battuta, *Osobliwości miast i dziwy podróży 1325–1354*, tłum. T. Majda, H. Natorf, Warszawa 1962, s. 134.

⁴² A.M. Pietrow, *Wielikij szlkowij put': O samom prostom, no mało izwiestnom*, Moskwa 1995, s. 113–114.

⁴³ J. Latow, *op. cit.*, s. 12.

⁴⁴ L. Bazyłow, *Historia Mongolii*, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk 1981, s. 50.

⁴⁵ P. Frankopan, *op. cit.*, s. 14.

⁴⁶ K. Hanus, *Sarmaci a północna odnoga szlaku jedwabnego*, „Zeszyty Naukowe Towarzystwa Doktorantów UJ. Nauki Społeczne” 2015, t. 1, nr 10, s. 40.

bezpieczeństwa i szansy dotarcia do celu handlarze zbierali się w grupy zwane karawanami. Niekiedy bywały one bardzo liczne⁴⁷. Niektóre mogły składać się nawet z kilku tysięcy ludzi i koni oraz jeszcze większej liczby wielbłądów dwugarbnych, zwanych baktrianami. Były one doskonale przystosowane do ciężkich przepraw przez pustynie dzięki swojej umiejętności przetrwania kilku dni bez wody⁴⁸. Do najbardziej licznych karawan zaliczały się głównie te, którymi oprócz kupców poruszali się posłowie. Tradycyjne karawany kupieckie były znacznie mniejsze, a poruszali się nimi również rzemieślnicy, artyści, czy (szczególnie w późniejszym okresie funkcjonowania Jedwabnego Szlaku) podróżnicy⁴⁹. W celu umożliwienia podróży karawanom wzdłuż Szlaku powstawały karawanseraje, spełniające funkcję magazynów, punktów przeładunkowych oraz miejsc noclegowych. Często powstawały w pobliżu strumieni lub oaz, najczęściej w postaci niedostępnego, masywnego budynku, przed którym znajdował się dziedziniec – miejsce odpoczynku wycieńczonych zwierząt. Teren karawanseraju był zamykany na noc łańcuchami, aby zapewnić bezpieczeństwo podróżującym⁵⁰. Poza karawanserajami i większymi miastami, gdzie kupcy mogli się swobodnie posilić, podstawą wyżywienia na Jedwabnym Szlaku były suszone owoce, takie jak rodzynki, morele oraz orzechy włoskie i migdały⁵¹.

Kupcy przewozili Jedwabnym Szlakiem bardzo różnorodne towary. Wbrew nazwie, jak już zasygnalizowano wcześniej, nie był to jedynie jedwab. Na duże odległości transportowano głównie „towary rzadkie i drogocenne”⁵². Wśród nich był jedwab, który na kontynencie europejskim zrobił prawdziwą furorę. Ruch na Jedwabnym Szlaku odbywał się jednak dwukierunkowo. Wiele towarów wędrowało z Europy i Azji Środkowej i Bliskiego Wschodu do Chin. Można do nich zaliczyć kadzidło i mirrę, które transportowano z Jemenu i Etiopii⁵³ oraz tkaniny wełniane i bawełniane. Jedwabny Szlak można także określić jako swoisty „kanał przerzutowy” drogocennych metali z kontynentu europejskiego na wschód⁵⁴. Z Chin na Bliski Wschód i do Europy w różnych okresach czasu przewożone były natomiast herbata, porcelana, papier, perfumy czy wyroby jubilerskie. Jedwabnym Szlakiem transportowano także towary produkowane w krajach Azji południowej i południowo-wschodniej. Były to głównie przyprawy⁵⁵, takie jak pieprz, gałka muszkatołowa, cynamon, imbir, szafran, kardamon czy goździki, które w Europie były bardzo cenione i wykorzy-

⁴⁷ A. Kowalewskij, *Kniga Ahmeda Ibn-Fadlana o jego putieszestwii na Wołgu w 921–922*, Charkow 1956, s. 128.

⁴⁸ L. Bergreen, *Marco Polo. Od Wenecji do Xanadu*, tłum. M. Dziuros, Poznań 2008, s. 62.

⁴⁹ B. Gafurow, *Dzieje i kultura ludów Azji Centralnej*, tłum. S. Michalski, Warszawa 1978, s. 381.

⁵⁰ L. Bergreen, *op. cit.*, s. 69.

⁵¹ P. Theroux, *Jechałem żelaznym kogutem. Pociągiem przez Chiny*, tłum. M. Szczubiałka, Wołowiec 2015, s. 272.

⁵² V. Hansen, *The Silk Road*, Oxford 2012, s. 14.

⁵³ T. Power, *The Red Sea from Byzantium to the Caliphate AD 500–1000*, Cairo 2012, s. 58.

⁵⁴ J. Latow, *op. cit.*, s. 13–14.

⁵⁵ Z. Łukawski, *op. cit.*, s. 151.

stywane do konserwacji produktów i wyrobu leków⁵⁶. W średniowieczu do Europy sprowadzane były najczęściej przyprawy kwaśne i korzenne. Podawanie dań mocno przyprawionych było oznaką zamożności, a przyprawy pozwalały spróbować czegoś nowego, pochodzącego z odległych krain. Po raz kolejny, po jedwabiu, Szlak Jedwabny służył do transportu towarów będących w Europie oznaką luksusu i bogactwa. Przyprawy z Azji południowej były transportowane nie tylko na zachód, ale również na wschód. W Chinach popyt na przyprawy korzenne był bardzo duży⁵⁷.

Innym bardzo istotnym towarem przewożonym Jedwabnym Szlakiem był papier, który w zachodniej części Eurazji zaczął wypierać papirus i pergamin, w związku z czym zapotrzebowanie na jego dostawy stale rosło. Według oficjalnej wersji chińskiej zaczął być on wytwarzany przemysłowo w 105 r. n.e. przez nadwornego eunucha i urzędnika – Cai Luna⁵⁸. Chiński monopol na dostawę tego surowca utrzymywał się ponad 600 lat, do 751 r. n.e. kiedy podczas bitwy pod Talas chińscy rzemieślnicy trafili do niewoli muzułmańskiej, co umożliwiło rozpoczęcie produkcji papieru m.in. w Bagdadzie. W następnych wiekach wytwarzanie papieru w krajach muzułmańskich rozwinęło się w takim stopniu, że „pod koniec X w. n.e. w krajach muzułmańskich papier samarkandzki wyparł z użycia papirus i pergamin”⁵⁹. Do Europy umiejętność wytwarzania papieru dotarła dopiero w XII w. – ponad tysiąc lat później niż w Chinach⁶⁰. Jak wiele różnorodnych towarów było przewożonych Jedwabnym Szlakiem może świadczyć opis pałacu króla Dariusza, który zbudował w Suzie. Miało w nim znajdować się m.in. srebro z Egiptu, cedry z Libanu, złoto z Baktirii, lapis-lazuli z Sogdiany, turkusy z Chorezmu i kość słoniowa z Indii⁶¹. W wiekach od VIII do X głównym towarem na Jedwabnym Szlaku byli niewolnicy⁶².

Szlakami łączącymi Pacyfik z basenem Morza Śródziemnego, przecinającymi całą Azję oprócz towarów płynęły także poglądy, idee i systemy wartości, przenoszone wraz z wędrującymi kupcami. Jedwabny Szlak stał się doskonałym miejscem do rozprzestrzeniania i wymiany idei religijnych⁶³. Dochodziło do zderzenia nowych, rozwijających się, obcych religii z oryginalnymi pierwotnymi wierzeniami chińskimi i ludów Azji Centralnej⁶⁴. Pierwszą wielką religią, która rozprzestrzeniła się za pośrednictwem Jedwabnego Szlaku był buddyzm. Według niektórych przekazów chińskich już w 67 r. n.e. mieli przybyć do Luoyangu, ówczesnej chińskiej stolicy,

⁵⁶ J. Latow, *op. cit.*, s. 13.

⁵⁷ J.K. Fairbank, *op. cit.*, s. 84.

⁵⁸ M.J. Küntler, *Dzieje kultury chińskiej*, Wrocław–Warszawa–Kraków 1994, s. 122.

⁵⁹ F.K. Hitti, *Dzieje Arabów*, tłum. W. Dembski, M. Skuratowicz, E. Szymański, Warszawa 1969, s. 287.

⁶⁰ P. Theroux, *op. cit.*, s. 91.

⁶¹ R.G. Kent, *Old Persian. Grammar, Texts, Lexicon*, New Haven 1953, s. 142–144.

⁶² J.K. Fairbank, *op. cit.*, s. 153; L. Boulnois, *op. cit.*, s. 292.

⁶³ J. Mikołajec, J.A. Wendt, *Geograficzna sukcesja religii wielkiego stepu*, „Nurt SVD. Półrocznik misjologiczno-religioznawczy” 2017, t. 142, nr 2, s. 395.

⁶⁴ W. Hübner, *op. cit.*, s. 17.

dwaj mnisi buddyjscy, przywożąc ze sobą pierwsze święte księgi buddyzmu⁶⁵. Pewne jest natomiast, że w I w. n.e. jego ekspansja nabrała tempa. Buddyzm w ślad za kupcami rozlał się z obszaru północnych Indii⁶⁶. Na terenie Imperium Kuszańskiego buddyzm był religią państwową i to właśnie z tego obszaru rozpoczęli swe wędrówki Jedwabnym Szlakiem buddyjscy mnisi. Udawali się oni z karawanami do Chin i do Azji Środkowej głosząc swoją religię. Buddyzm trafił w Chinach na podatny grunt, do tego stopnia, że do VII w. n.e. rozprzestrzenił się we wschodnich rejonach kontynentu azjatyckiego. Wraz z rozwojem buddyzmu w Chinach wzrastało zapotrzebowanie na święte księgi. W celu ich sprowadzenia do Chin organizowane były wielokrotnie wyprawy do Indii, podczas których mnisi wędrujący Jedwabnym Szlakiem zapoznawali nowych kupców ze swoją religią⁶⁷. Regularne wędrówki mnichów buddyjskich między Chinami a Indiami trwały do pierwszej połowy XI w.⁶⁸ H. Uhlig zauważa, że „bez szlaków handlowych i żywej międzynarodowej wymiany nie doszłoby do rozprzestrzenienia się buddyzmu po Azję Środkową, Syberię, Tybet, Mongolię, Chiny, Koreę i Japonię”⁶⁹. Wieki następujące po wędrówce buddyzmu na wschód, przyniosły zmianę funkcji Jedwabnego Szlaku – z drogi głównie tranzytowej dla kupców w drogę przenoszenia wartości kulturowych i religijnych⁷⁰. Zmiana funkcji Jedwabnego Szlaku wpłynęła na wizerunek miejscowości położonych na jego trasie oraz karawanserajów. W miejscach tych zaczęły rozwijać się zespoły klasztorne i kościoły różnych religii. Różnych, gdyż buddyzm był pierwszą znaczącą religią, do rozprzestrzeniania której przyczyniły się szlaki handlowe, ale nie ostatnią.

Chronologicznie drugą ważną religią, która przewędrowała z Zachodu na Wschód Eurazji było chrześcijaństwo, a dokładniej nestorianizm. Religia ta została w 431 r. n.e. podczas soboru w Efezie uznana za herezję, co spowodowało prześladowanie jej wyznawców i ich migrację na wschód w kierunku Iranu i Azji Centralnej. Nestorianie przemieszczali się Jedwabnym Szlakiem aż do jego ostatniego przystanku, chińskiego miasta Chang’an (obecnie Xi’an), gdzie w 638 r. wybudowany został pierwszy kościół nestoriański⁷¹. Na obszarze Chin religia ta konkurowała z buddyzmem i w VIII–IX w. n.e. została przez niego wyparta⁷². Warto jednak zauważyć, że rozwój nestorianizmu w Azji Centralnej i Chinach spowodował, że „jeszcze w średniowieczu więcej chrześcijan żyło w Azji niż w Europie”⁷³. W końcu „Teheran i Samarkanda leżą bliżej Ziemi Świętej niż Rzym, Praga lub Londyn”⁷⁴.

⁶⁵ M.J. Künstler, *Dzieje...*, s. 139.

⁶⁶ P. Frankopan, *op. cit.*, s. 50.

⁶⁷ M.J. Künstler, *Dzieje...*, s. 140.

⁶⁸ J. Latow, *op. cit.*, s. 21.

⁶⁹ H. Uhlig, *op. cit.*, s. 144.

⁷⁰ *Ibidem*, s. 147.

⁷¹ P. Theroux, *op. cit.*, s. 274.

⁷² J. Mikołajec, J.A. Wendt, *op. cit.*, s. 396.

⁷³ A.S. Atiya, *A History of Eastern Christianity*, London 1968, s. 239.

⁷⁴ P. Frankopan, *op. cit.*, s. 76.

Ale i chrześcijaństwo zostało wyparte z terenów Azji. W 751 r. to islam, za sprawą zwycięskich wojsk muzułmańskich, stał się religią dominującą na Jedwabnym Szlaku. Oznaczało to ograniczenie wpływów chrześcijańskich i buddyjskich oraz czasów tolerancji religijnej⁷⁵. Islam początkowo rozprzestrzenił się po Azji Środkowej za sprawą podbojów z VII i VIII w., jednak nie dotarł na terytorium państwa chińskiego⁷⁶. Za pomyślnym rozprzestrzenieniem się religii islamskiej oprócz siły militarnej stał również handel. Muzułmanie byli bowiem bardzo aktywnymi kupcami, co pozwalało im przenosić swoją religię na coraz to nowe obszary⁷⁷. Dominacja muzułmanów na Jedwabnym Szlaku skutkowałą również jego rozwojem. Według legend szach Abbas I Wielki nakazał wybudować 999 karawanserajów na trasie Jedwabnego Szlaku, w celu ułatwienia wymiany handlowej.

Rozprzestrzenianie się religii wzdłuż Jedwabnego Szlaku spowodowało, że niezadko „wierzenia religijne mieszkańców były skomplikowane i łączyły wpływy chrześcijańskie, islamu, judaizmu, zoroastrianizmu i pogaństwa”⁷⁸. Sposób przenoszenia się religii oraz kultur pokazuje, jak ważną rolę w dziejach ludzkości odegrały szlaki handlowe łączące oddalone od siebie o tysiące kilometrów cywilizacje.

Dziesięć tysięcy kilometrów wędrówki z Chin do Europy

Praktycznie nie jest możliwe dokonanie pełnego opisu przebiegu Jedwabnego Szlaku. Na przestrzeni wieków było to wiele tras, przebiegających równolegle, niekiedy jednocześnie, niekiedy w zmieniających się różnych okresach czasu. Na zmiany przebiegu niektórych tras handlowych miały wpływ głównie działania wojenne i zmiany klimatyczne zachodzące na terenach Azji Środkowej. Najogólniej przebieg Jedwabnego Szlaku rozpoczynał się w północnych Chinach i następnie przebiegał drogą południową przez Azję Środkową do północnych Indii i na Bliski Wschód lub drogą północną przez Pamir i okolice Jeziora Aralskiego do basenu Morza Czarnego. Z biegiem czasu sieć komunikacyjna szlaków stawała się coraz gęstsza, powstawały nowe odgałęzienia i połączenia między szlakami⁷⁹. W niniejszym opracowaniu przedstawiony zostanie opis najbardziej znanych przebiegów Jedwabnego Szlaku, odtworzonych na podstawie literatury dotyczącej krajów Azji Środkowej, Chin i rejonu Morza Śródziemnego.

Za początek Jedwabnego Szlaku uważa się chińskie miasto Chang’an, dawną stolicę Chin położone niedaleko obecnego Xi’an⁸⁰. Historia osadnictwa na obszarze tych miast sięga ponad 3 tys. lat. W okresie rozwoju i funkcjonowania Jedwabnego

⁷⁵ H. Uhlig, *op. cit.*, s. 249.

⁷⁶ J. Mikołajec, J.A. Wendt, *op. cit.*, s. 398.

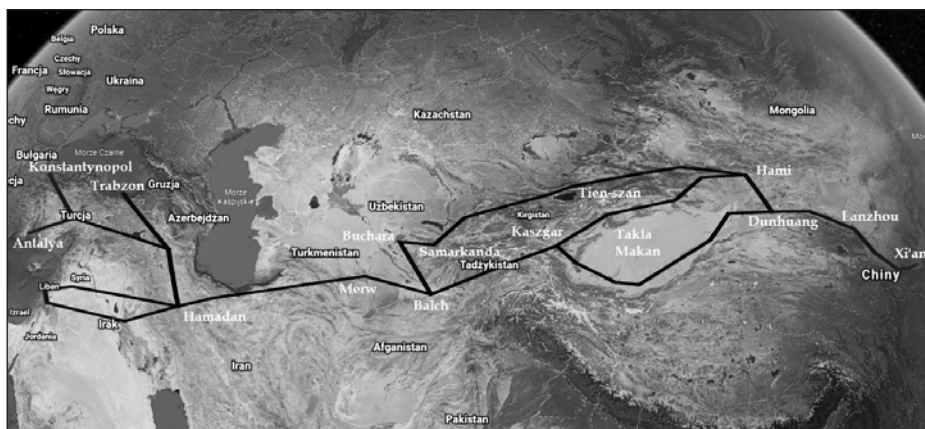
⁷⁷ Z. Łukawski, *op. cit.*, s. 87.

⁷⁸ P. Frankopan, *op. cit.*, s. 127.

⁷⁹ J. Łatow, *op. cit.*, s. 8.

⁸⁰ K. Hanus, *op. cit.*, s. 26.

Szlaku było ono jednym z najbardziej rozwiniętych miast na świecie, liczyło nawet 2 miliony mieszkańców⁸¹, co zawdzięczało m.in. cesarzowi Qin Shi Huangdi, który rozbudował miasto, stworzył pałace, ogrody i wybudował mury obronne. Do historii przeszedł jako twórca terakotowej armii⁸². Z Zachodniego Bazaru w Xi'an, uważanego za początek Jedwabnego Szlaku⁸³, kupecy wyruszyli na wschód w kierunku Baoji, Tianshui i do Lanzhou. Miasto Lanzhou położone w prowincji Gansu przez wieki było jedną z bram Chin, miejscem gdzie można było wymienić konie i zaopatrzyć się w zapasy przed wyruszeniem na rubieże cesarstwa⁸⁴. W czasach świetności Jedwabnego Szlaku następne większe miejscowości leżały w regionie Turkiestanu, a dalej była dopiero Europa⁸⁵. Lanzhou było jednocześnie miejscem, gdzie po przyjęciu się islamu w Azji rozpoczynał się obszar kultury muzułmańskiej⁸⁶.



Ryc. 1. Schematyczny przebieg Jedwabnego Szlaku.
Źródło: Opracowanie własne na podstawie Google Earth.

Z Lanzhou Jedwabny Szlak kierował się na północny zachód w stronę Wuwei i Jiuquan do Dunhuangu, niewielkiej oazy położonej na południowym skraju prowincji Gansu. Dunhuang jest najstarszym znanym miastem związanym z handlem jedwabiem i specjalnie do tego celu stworzonymi drogami transportowymi⁸⁷. Droga z Xi'an do Dunhuangu była równie długa, jak dalsza droga na zachód⁸⁸. P. Theroux

⁸¹ C. Thubron, *Cień jedwabnego szlaku*, tłum. P. Lipszyc, Wołowiec 2013, s. 36.

⁸² P. Theroux, *op. cit.*, s. 303.

⁸³ C. Thubron, *op. cit.*, s. 37.

⁸⁴ P. Theroux, *op. cit.*, s. 253.

⁸⁵ *Ibidem*, s. 253.

⁸⁶ *Ibidem*, s. 253.

⁸⁷ H. Uhlig, *op. cit.*, s. 161.

⁸⁸ *Ibidem*, s. 171.

w swoim opisie podróży po Chinach pisze, że jeszcze w latach 50. XX w. w prowincji Gansu można było spotkać wielkie kamienne tablice, informujące o nieodległej „największej przeszkodzie na Ziemi”, co oznaczało pustynię Gobi⁸⁹. Za Dunhuang była już tylko pustynia i to nie była jaka, ale druga co do wielkości pustynia na świecie. Często określana jest jako „nie do przebycia”⁹⁰, ze względu na swoje bardzo trudne warunki naturalne. Pustynię Gobi można przestawić jako „wyjątkowe pustkowie, gdzie wędrowca nade wszystko uderza posepność jednostajnej, czarnej, usianej kamieniami powierzchni tej krainy”⁹¹. „Miejscami owo pustkowie wyglądało jak wielkie wysypisko popiołów, zlepionego żużlu i osmalonych kamieni, miejscami zaś widniały połacie wyłącznie suchej ziemi”⁹². Piesze pokonanie tej pustyni nawet w dzisiejszych czasach jest trudne, nie inaczej musiało być tysiąc czy dwa tysiące lat temu. Słowo „gobi” oznacza „miejsce bez wody”⁹³, co ukazuje jaki był największy problem podróżników. Ten sam problem w swojej książce ukazuje Marco Polo pisząc: „Przez trzy dni nie znachodzi się wody; zaś ta którą się znajdzie, jest słona i zielona jak trawa, a tak gorzka, że nikt nie zdoła jej wypić”⁹⁴. Ratunkiem, umożliwiającym przemieszczanie się po Gobi były oazy, w których znajdowało się też trochę zieleni, pozwalające odpocząć strudzonym wędrowcom i ich zwierzętom.

W Dunhuangu Jedwabny Szlak rozdzielał się na dwie główne części – drogę północną i południową. Drogi te bieły równoległe do siebie okalając pustynię Takla-Makan od północy i od południa. Te liczące prawie 2,5 tys. km drogi⁹⁵ prowadziły kupców do Kaszgaru, miejsca styku Himalajów, Pamiru, Tien-szanu i Hindukuszu⁹⁶. Jako pierwszy przedstawiony zostanie przebieg drogi północnej. Nie wiadomo dokładnie, jakimi przesłankami kierowały się karawany przy wyborze szlaku po opuszczeniu Dunhuangu. Być może o wyborze trasy decydował rodzaj przewożonych towarów, które można było sprzedać na stacjach pośrednich lub warunki klimatyczne, a może nawet prognozy pogody⁹⁷. Jak wielki wpływ na wybór trasy miały warunki klimatyczne może ukazać przykład z IV w. n.e., kiedy to na terenach Azji Środkowej doszło do zmiany położenia lodowców w górach Tien-szan oraz wysychania terenów stepowych⁹⁸. Skutkiem tych wydarzeń były klęski głodu, które wpływały na zahamowanie wymiany handlowej⁹⁹ oraz na zwiększenie trudności w pokonywaniu szlaków handlowych. W okresach wysychania stepów bardzo wzrastało znaczenie oaz, gdyż

⁸⁹ P. Theroux, *op. cit.*, s. 259.

⁹⁰ L. Gumilow, *op. cit.*, s. 27.

⁹¹ P. Theroux, *op. cit.*, s. 265.

⁹² *Ibidem*, s. 268.

⁹³ *Ibidem*, s. 269.

⁹⁴ M. Polo, *Opisanie świata*, tłum. A.L. Czerny, Warszawa 1975, s. 107.

⁹⁵ C. Thubron, *op. cit.*, s. 121.

⁹⁶ V. Hansen, *op. cit.*, s. 9–10.

⁹⁷ H. Uhlig, *op. cit.*, s. 173.

⁹⁸ P. Frankopan, *op. cit.*, s. 66.

⁹⁹ *Ibidem*, s. 66.

były to w tym czasie jedyne miejsca w promieniu wielu kilometrów, gdzie warunki mikroklimatyczne pozwalały wędrowcom na postój i odpoczynek¹⁰⁰.

Za Dunhuang pierwszą oazą, którą napotykali wędrowcy na pustyni Gobi była Hami, miejscowość położona w regionie autonomicznym Sinkiang, gdzie droga północna Jedwabnego Szlaku rozdzielała się na dwie odnogi. Jedna z nich biegła równoleżnikowo na zachód, a druga odbijała mocno w kierunku północnym, aby dopiero potem równolegle podążać ku zachodowi, po drugiej stronie gór Tien-szan. Szlak, który biegł bezpośrednio na zachód z Hami kierował się do Turfanu i Gaochang – dawnej stolicy Ujgurów. Turfan był samotną oazą, wokół której w promieniu stu pięćdziesięciu kilometrów była wyłącznie kamienista pustynia. Jest to jedno z najgorętszych miejsc na świecie, które za sprawą Jedwabnego Szlaku stało się ważnym ośrodkiem handlowym z wielkim bazarem¹⁰¹. Jeszcze do dziś mieszkańcy tych terenów wspominają, że biegł tamtędy Jedwabny Szlak¹⁰². Za Turfanem Jedwabny Szlak kierował się na południowy zachód w kierunku miasta Korla, położonego u podnóża Tien-szanu i następnie na zachód ku Aksu – obecnie dwumilionowemu miastu. Za Aksu Jedwabny Szlak ponownie kierował się na południowy zachód wzdłuż północnej granicy pustyni Takla Makan do Kaszgaru, obecnie miasta położonego na skraju chińskiej prowincji Sinkiang. Prowincja ta jest chińskim regionem autonomicznym, który zamieszkują Ujgurowie – uważani w Chinach za mniejszość narodową¹⁰³. Prowincja Sinkiang uważana jest za kwintesencję Jedwabnego Szlaku, gdyż na jej terenie znajdują się bezkresne pustynie, góry, bazyry oraz starożytne miasta. Docierając do Kaszgaru podróżujący Jedwabnym Szlakiem opuszczali bezludne, niegościnne tereny pustyni Takla-Makan. Nazwa Takla-Makan oznacza „porzucone miejsce”, „miejsce, które lepiej opuścić”. Żadne z tych określeń nie brzmi zachęcająco, ale kupcy przemierzający Azję nie mieli innej możliwości niż tylko przejść przez tę pozbawioną wody pustynię o powierzchni 330 tys. km². Przed nimi rozpościerały się jednak równie trudne do przebycia niebotyczne grzbiety gór Hindukusz, które pokonać można było jedynie przełęczami¹⁰⁴.

Droga południowa między Dunhuangiem a Kaszgarem biegła początkowo na zachód. Jej nazwa wskazuje kierunek, którym omija się pustynię Takla Makan. Początkowo należało skierować się w stronę jeziora Łob-nor i miasta Loulan, a potem skręcając na południowy zachód do miasta Kerija. Następnym istotnym przystankiem na tej części Jedwabnego Szlaku był Hoten, położony w południowej części Kotliny Kaszgarskiej. Przed dotarciem do Kaszgaru na trasie wędrowców znajdował się jeszcze Jarkand, czyli ważny węzeł szlaków handlowych. Dalszym przystankiem był już Kaszgar, gdzie szlak południowy łączył się ze szlakiem północnym. Droga

¹⁰⁰ L. Gumilow, *op. cit.*, s. 83.

¹⁰¹ P. Theroux, *op. cit.*, s. 268.

¹⁰² *Ibidem*, s. 600.

¹⁰³ *Ibidem*, s. 263.

¹⁰⁴ M.J. Künstler, *Dzieje...*, s. 140; J. Reychman, *Historia Turcji*, Wrocław–Warszawa–Kra-ków–Gdańsk 1973, s. 10.

południowa służyła głównie obsłudze handlu, gdyż jej trasa przebiega przez tak nieprzyjające rejony, gdzie nawet koczownicy nie mogli żyć¹⁰⁵. Z jej trasy można było skierować się przez Karakorum do Indii¹⁰⁶.

Po przekroczeniu Hindukuszu kupcy wędrujący Jedwabnym Szlakiem docierali na tereny dawnej Baktrii, a obecnego północnego Afganistanu do ważnego miasta handlowego – Balchu, w pobliżu którego leżała dawna baktryjska stolica – Baktra¹⁰⁷. Pomiędzy Kaszgarem a Balchem, na pustkowiu, przez które wędrowali kupcy, znajdowały się jedynie niewielkie miasteczka, schowane za zbudowanymi z cegieł i gliny murami¹⁰⁸. Na terenach dawnej Baktrii oprócz piaszczystych pustyń, które przypominały „ocean żółty, brunatny i rdzawy”¹⁰⁹ można było spotkać również tereny porośnięte drzewami oraz uprawy winnej latorośli¹¹⁰. W Balchu do opisywanego szlaku dołączał się wariant północny trasy północnej, który oddzielał się w Hami. Był on szlakiem nie tylko handlowym, ale również szlakiem wędrówek ludów koczowniczych, przemieszczających się po ogromnych azjatyckich terytoriach¹¹¹. Pierwszym przystankiem tej trasy było Urumczi, miasto założone jako wysunięta placówka wojskowa na trasie Jedwabnego Szlaku w czasach dynastii Han, które następnie przekształciło się w prężny ośrodek handlowy¹¹². Z Urumczi szlak kierował się przez Dżungarskie Wrota¹¹³ do Ałmałyku, nieistniejącego już miasta położonego w obecnym powiecie Yining w prefekturze autonomicznej Ili w regionie autonomicznym Sinkiang. Dalej prowadził wzdłuż północnych podnóży gór Tien-szan w kierunku jeziora Issyk-kul do miasta Bałasagan, znajdującego się w pobliżu obecnego Biszkeku na terenie Kirgistanu. Kolejnym ważniejszym przystankiem był Taszkient w dzisiejszym Uzbekistanie, położony już na przedgórzu Tien-szanu. Również na terenie obecnego Uzbekistanu położone były następne bardzo ważne miasta Jedwabnego Szlaku – Samarkanda i Buchara. Mieszkańcy tych ziem przez wieki oswoili się z widokiem przybyszy z najdalszych stron, gdyż sami byli wielkimi kupcami i podróżnikami¹¹⁴, niejednokrotnie podróżującymi na ziemi Imperium Rzymskiego, szczególnie do jednego z większych ośrodków handlowych – Aleksandrii w Egipcie¹¹⁵. Za nimi szlak dochodził już do afgańskiego Balchu i dalej wszystkie szlaki podążały już jedną trasą. Samarkanda, dawniej nazywana Marakandą, była stolicą dawnej Sogdiany¹¹⁶,

¹⁰⁵ H. Uhlig, *op. cit.*, s. 12.

¹⁰⁶ C. Thubron, *op. cit.*, s. 121.

¹⁰⁷ Z. Łukawski, *op. cit.*, s. 34.

¹⁰⁸ P. Theroux, *op. cit.*, s. 261.

¹⁰⁹ L. Boulnois, *op. cit.*, s. 112–113.

¹¹⁰ Kwintus Kurcjusz Rufus, *Historia Aleksandra Wielkiego*, tłum. L. Winniczuk, Warszawa 1976, s. 238.

¹¹¹ H. Uhlig, *op. cit.*, s. 12.

¹¹² P. Theroux, *op. cit.*, s. 277.

¹¹³ Z. Łukawski, *op. cit.*, s. 22.

¹¹⁴ P. Theroux, *op. cit.*, s. 264.

¹¹⁵ B. Gafurow, *op. cit.*, s. 173.

¹¹⁶ Z. Łukawski, *op. cit.*, s. 38.

państwa położonego w Kotlinie Zarawszanu i doliny rzeki Kaszka-darii¹¹⁷. Miasto to było ważnym węzłem szlaków handlowych prowadzących nie tylko do Chin i na wybrzeża Morza Śródziemnego, ale też do Indii¹¹⁸. O jej wysokim statusie i bogactwie mogą świadczyć choćby słowa Aleksandra Wielkiego, który podczas swoich podbojów Baktrii i Sogdiany, gdy dotarł do Samarkandy, powiedział: „Wszystko co słyszałem o pięknie Samarkandy jest prawdą, z tym, że jest jeszcze piękniejsza, niż mogłem sobie wyobrazić”¹¹⁹. Miasto to jest jedną z najstarszych osad na terenie Azji Środkowej. Pierwsze wzmianki o Marakandzie pochodzą z około VI w. p.n.e. O jej ogromnym rozwoju zdecydowało strategiczne położenie przy Jedwabnym Szlaku¹²⁰. Sąsiednia Bucharą również była ważnym ośrodkiem handlowym, a także religijnym¹²¹. W Bucharze do VIII w. n.e. istniała duża kolonia nestoriańska, natomiast po 751 r. zaczęli w niej dominować Arabowie. Z miastem tym związany jest wybitny filozof i medyk Ibn Sina Avicenna¹²².

Następnym ważniejszym przystankiem na Jedwabnym Szlaku był Merw. Wcześniej trzeba było jednak pokonać pustynię Kara-kum rozciągającą się między Morzem Kaspijskim a Amu-darią, której nazwa oznacza „zły piasek”. W języku tureckim nazwa „kum” oznacza ogromne połacie piasków¹²³. Kara-kum to olbrzymie tereny piasków, nieruchomych, porośniętych ubogą roślinnością lub ruchomych, tworzących wielkie wydmy¹²⁴. O pustyni Kara-kum w XIX w. węgierski orientalista Arminus Vambéry napisał, że jest to: „nieobjęte morze piasku, z jednej strony wysokie kopce, niczym fale wzniesione przez burze, a z drugiej strony także fale rozbiegające się sypkim piaskiem. W powietrzu ani jednego ptaka, na ziemi żadnej rośliny ni owada, i tylko miejscami widoczne są ślady życia – w postaci bielejących kości ludzi i zwierząt, zebrane przez wędrowców na kupkę, by służyły przyszłym podróżnikom za punkt orientacyjny”¹²⁵. Mimo istnienia takich punktów orientacyjnych poruszanie się po pustyni było bardzo niebezpieczne, ze względu na burze piaskowe, będące postrachem karawan, trwające nieraz kilka dni i uniemożliwiające w tym czasie podróż¹²⁶. Obecnie Merw to jedynie ruiny dawnego miasta, które zostało zniszczone najpierw w wyniku najazdów mongolskich w XIII w. a potem przez emirów Buchary w XVIII w. Ruiny Merwu są wpisane na Listę światowego

¹¹⁷ B. Gafurow, *op. cit.*, s. 69.

¹¹⁸ Z. Łukawski, *op. cit.*, s. 74–75.

¹¹⁹ M. Kokosiński, M. Oczkowska-Janias, S. Janas, *Uzbekistan. Perła jedwabnego szlaku*, Gliwice 2019, s. 90.

¹²⁰ Ibidem, s. 174.

¹²¹ Ibidem, s. 248–249.

¹²² Ibidem, s. 250.

¹²³ Z. Łukawski, *op. cit.*, s. 24.

¹²⁴ Ibidem, s. 25.

¹²⁵ H. Vambéry, *Reise im Mittelasien von Teheran durch die Turkmanische Wüste an der Ostküste des Kaspischen Meeres nach China, Buchara und Samarkand, ausgeführt im Jahr 1863*, Leipzig 1873, s. 312–313.

¹²⁶ L. Boulnois, *op. cit.*, s. 113.

dziedzictwa UNESCO jako Państwowy Park Historyczny i Kulturowy „Starożytny Merw” w Turkmenistanie.

Następnie kupcy mogli kierować się do Szahrudu położonego już na terenie Iranu, na południowym wybrzeżu Morza Kaspijskiego, skąd droga biegła w kierunku dzisiejszego Teheranu i Hamadanu¹²⁷. Dalej można było skierować się do Bagdadu i do Damaszku w Syrii, czyli na wschodnie wybrzeże Morza Śródziemnego. Inną możliwością podróżowania z Hamadanu było skierowanie się do syryjskiej Palmyry, a dalej na północno-wschodnie wybrzeże Morza Śródziemnego w tureckiej Antalyi. Z tego portu towary były wysyłane morzem do Ostii będącej portem Rzymu, do Aleksandrii i innych ważnych miast regionu śródziemnomorskiego¹²⁸. Po dotarciu na obecne ziemie tureckie, oprócz drogi morskiej możliwy był dalszy transport lądowy posiadanych towarów. Wtedy należało udać się do Konstantynopola (obecnego Stambułu), który był bramą do Europy. Towary można było również wysłać przez Morze Czarne z portu w Trapezuncie (obecnego Trabzonu) w północnej części Turcji. Za europejski koniec Jedwabnego Szlaku można przyjąć również dawne greckie kolonie na północnym wybrzeżu Morza Czarnego i Azowskiego, m.in. Tanais nad Donem, Kaffę, Fangorię czy Chersonesz Taurydzki, skąd towary były dystrybuowane dalej na zachód i północny zachód¹²⁹.

Wszystkie trasy Jedwabnego Szlaku były jednymi z najbardziej niepewnych i najbardziej niebezpiecznych tras tranzytowych na świecie¹³⁰. Bez względu na wybór trasy, karawany musiały przedzierać się przez stepowo-górskie obszary otoczone niebiosiężnymi szczytami górskimi lub bezludnymi pustyniami¹³¹. Czekwały na nich takie niebezpieczeństwa jak burze piaskowe, choroby, drapieżniki, złodzieje, pasożyty, burze śnieżne czy trujące źródła¹³². Trudy pokonywania szlaków handlowych dobrze obrazuje w swoim wierszu zatytułowanym *Wycieczka* William Wordsworth: „Nieznosną mordegą zda się takie brnięcie, / Gdy żar się z nieba leje, czy też siecze deszcz, / Jak wędrowny kramarz pod ładunkiem zgięty; / Atoli i tacy wędrowcy znajdują swoją rozkosz”¹³³.

Konstantynopol jako brama do Europy

Ziemie obecnej Turcji stanowiły ostatni etap podróży Jedwabnym Szlakiem. Oprócz portów nad Morzem Śródziemnym i Morzem Czarnym, skąd otwierały się dalsze możliwości transportu towarów, ważnym miastem był Stambuł, dawny Konstantynopol.

¹²⁷ H. Uhlig, *op. cit.*, s. 61.

¹²⁸ Ibidem, s. 61.

¹²⁹ K. Hanus, *op. cit.*, s. 40; J. Latow, *op. cit.*, s. 15.

¹³⁰ H. Uhlig, *op. cit.*, s. 45.

¹³¹ J. Reychman, *Historia...*, s. 11.

¹³² L. Bergreen, *op. cit.*, s. 80.

¹³³ P. Theroux, *op. cit.*, s. 225.

Miasto to położone nad Bosforem i łączące Europę z Azją, można utożsamiać z końcem Jedwabnego Szlaku jako sieci dróg łączących te dwa kontynenty.

W początkowym okresie funkcjonowania Jedwabnego Szlaku jego zachodnie krańce położone były na pustych i dzikich terenach. Dopiero w IV w. n.e. powstało Cesarstwo Bizantyjskie, a na skrzyżowaniu Europy i Azji, w miejscu dawnej greckiej kolonii, powstało potężne miasto o stołecznym charakterze¹³⁴. Zostało ono założone przez Konstantyna Wielkiego, panującego w latach 306–337 n.e. Postanowił on, wskutek utraty znaczenia Rzymu, przenieść centrum władzy rzymskiej na Wschód. Konstantyn w 312 r. n.e. pokonał nad Tybrem Maksencjusza – władcę Italii i północnej Afryki. Zwycięstwo to było poprzedzone jego widzeniem krzyża na niebie, co odebrał jako przekaz, że pod tym znakiem będzie zwyciężać. Konstantyn przyjął więc chrześcijaństwo (ochrzcił się jednak dopiero tuż przed śmiercią) i umocnił swoją władzę nad zachodnią częścią imperium – Brytanią, Francją, Hiszpanią. Wschodem imperium rządził cesarz Licyniusz, pod którego władaniem znajdowały się Grecja, Turcja, Syria, Palestyna i Egipt. Przez wiele lat obaj władcy współpracowali, jednak w 324 r. doszło między ich wojskami do bitwy pod Chryzopolem. Zwycięstwo Konstantyna było miażdżące, dzięki czemu stał się władcą całego zjednoczonego imperium.

Po zjednoczeniu Cesarstwa Rzymskiego Konstantyn poświęcił się umacnianiu na terenach imperium nowej religii – chrześcijaństwa. Za jego panowania doszło do tzw. kontrowersji ariańskiej. Miała ona miejsce w egipskiej Aleksandrii, gdzie wybuchł spór pomiędzy biskupem a prezbiterem Ariuszem. By znaleźć odpowiedź na zagadnienie boskości Chrystusa, Konstantyn postanowił zwołać sobór w Nicei w Azji Mniejszej. Ten pierwszy ekumeniczny sobór biskupów obradował latem 325 r. Wystąpienie Konstantyna podczas soboru opisuje Euzebiusz: „Konstantyn przeszedł pośród zgromadzenia niby jakiś niebiański anioł, przyodziany w szatę jaśniejącą jakby lśnieniem światła, promieniejący ognistym blaskiem purpurowej sukni, ozdobiony mieniącym się połyskiem złota i drogocennymi kamieniami”¹³⁵. Sobór potępił wypowiedzi Ariusza i stworzył *Credo* – wyznanie wiary, które do dziś w prawie niezmienionej formie obowiązuje w kościele chrześcijańskim. Na rzecz rozwoju chrześcijaństwa Konstantyn działał również poprzez objęcie terenów Ziemi Świętej szczególną troską i uczynienie ich miejscem kultu i pielgrzymek. Jego wsparcie dla religii chrześcijańskiej stało się podstawą jej upowszechnienia się na terytorium całego Cesarstwa Rzymskiego.

Po zjednoczeniu Cesarstwa Konstantyn postanowił założyć nową, chrześcijańską stolicę swojego imperium, która miała z czasem zająć miejsce Rzymu. Nowa siedziba miała powstać w prowincjach bałkańskich lub na terenach Azji Mniejszej,

¹³⁴ P. Frankopan, *op. cit.*, s. 44.

¹³⁵ T. Wnętrzak, *Konstantyn Wielki na soborze w Nicei według relacji Euzebiusza z Cezarei w „Vita Constantini”*, „Annales Academiae Paedagogicae Cracoviensis. Studia Historica” 2007, t. 6, s. 4–5.

gdyż regiony te stanowiły geograficzne centrum ogromnego państwa¹³⁶. Konstantyn na nową stolicę wybrał stare, greckie miasto – Bizancjum, położone nad cieśniną Bosfor, którego historia sięgała ok. 660 r. p.n.e. Nowa stolica początkowo nazywana była Nowym Rzymem¹³⁷, jednak dość szybko otrzymała nazwę Konstantynopolis – miasto Konstantyna. Początkowo Konstantynopol był niewielkim portem handlowym, który rozłożył się na cyplu, z trzech stron osłoniętym przez wody – od północy Złotego Rogu, na wschodzie Cieśniny Bosforskiej, a na południu Propontydy. O jego wyborze na nową stolicę imperium zadecydowało wyjątkowe położenie. Były inne miasta na wschodzie, były również na terenie Cesarstwa miasta większe, a jednak Konstantyn zdecydował się na miejsce, gdzie spotyka się Wschód i Zachód. Pozwalało mu to zachować równowagę między Rzymem a głównym wrogiem Cesarstwa – Persją. Aby przekształcić niewielkie miasto w nową stolicę, rozpoczęto budowę na masową skalę. W ciągu dekady wybudowano mury miejskie, pałac cesarski, budynki administracji publicznej oraz wytyczono nową siatkę ulic, częściowo opartą o układ dawnego Bizancjum. Inauguracja Konstantynopola jako nowej stolicy Cesarstwa miała miejsce 11 maja 330 r.¹³⁸ O skali przeobrażeń dawnego Bizancjum świadczyć może fakt, że przez tysiąc lat największy kościół świata chrześcijańskiego, Hagia Sofia, znajdował się w mieście Konstantyna. Budowa Kościoła Mądrości Bożej rozpoczęła się jeszcze za życia Konstantyna, w 326 r. Ukończono ją jednak dopiero 34 lata później, podczas panowania jego syna Konstancjusza II. Ponad 200 lat później, po pożarach i zniszczeniach, świątynie odbudował cesarz Justynian I Wielki a poświęcona została 27 grudnia 537 r. Do dziś zachowana jest trzecia budowla tego kościoła, ukończona przez cesarza Justyniana. Związki Konstantynopola z Jedwabnym Szlakiem ukazują nawet mozaiki wewnątrz świątyni, przedstawiając postać Justyniana ubranego w barwne jedwabne szaty. Cesarz preferował nową stolicę, zwiększając w ten sposób jej znaczenie i wyrabiając miastu renomę na świecie. Rozwój Konstantynopola zapoczątkowany przez cesarza Konstantyna Wielkiego spowodował wzrost znaczenia tego miasta w sieci szlaków handlowych, w tym tych prowadzących z Azji do Europy.

Konstantynopol stał się perłą w naszyjniku łączącym świat śródziemnomorski ze Wschodem¹³⁹. Szybko stał się największym i najważniejszym miastem basenu Morza Śródziemnego, nie tylko dorównując Rzymowi, ale go prześcigając¹⁴⁰. W okresie swojego największego rozwoju miasto mogło zamieszkiwać nawet milion mieszkańców¹⁴¹. Dawne Bizancjum, niewiele znaczący świadek światowej historii, zmieniło się w cesarską stolicę całego rzymskiego imperium.

¹³⁶ A. Krawczuk, *Konstantyn Wielki*, Warszawa 1985, s. 226.

¹³⁷ P. Frankopan, *op. cit.*, s. 45.

¹³⁸ A. Krawczuk, *op. cit.*, s. 227.

¹³⁹ P. Frankopan, *op. cit.*, s. 44.

¹⁴⁰ *Ibidem*, s. 45.

¹⁴¹ L. Bergreen, *op. cit.*, s. 31.

Konstantynopol stanowił swoisty motor handlu w rejonie chrześcijańskim Morza Śródziemnego. To tam zaczęły docierać takie towary jak bawełna z Chin i przyprawy z Indii, pożądane w Europie, w coraz większych ilościach. Z Konstantynopola towary te były eksportowane dalej na zachód, do miast włoskich oraz na rynki francuskie, niemieckie, flamandzkie i brytyjskie¹⁴². Jak znaczącą rolę w handlu ze Wschodem odgrywał Konstantynopol może świadczyć choćby zakładanie kolonii w tym mieście przez włoskich kupców. Aby szybciej i łatwiej nabywać towary i przewozić je do Włoch kupcy z Wenecji, Pizy, Amalfi i Genui lokalizowali swoje magazyny w Konstantynopolu¹⁴³, w dzielnicy Galata. Najwięcej faktorii na wschodnim wybrzeżu Morza Śródziemnego utworzyli Genueńczycy¹⁴⁴. Włoskie republiki kupieckie w XIII–XV w. praktycznie zmonopolizowały handel pomiędzy Azją i Europą, a w przypadku niektórych obrót towarowy z Konstantynopolem stanowił połowę wymiany handlowej z zagranicą. W okresie swojej świetności, w XII i XIII w., Konstantynopol określany był mianem „Paryża średniowiecza”¹⁴⁵, szczycił się bibliotekami, dziełami sztuki i monumentalnymi budowlami¹⁴⁶, a dwie trzecie światowego bogactwa znajdowało się w tym mieście¹⁴⁷.

Przez cały okres swojego istnienia Cesarstwo musiało zmagać się z najazdami innych ludów. Już w VI w. nacierali Hunowie, 626 r. przyniósł wielkie zagrożenie w postaci jednoczesnego ataku Awarów, Persów i Słowian. Konstantynopol udało się obronić, jednak z Półwyspu Arabskiego nadeszła nowa religia – islam. Arabowie próbowali zdobyć miasto w latach 674–678 oraz w 717 r., jednak te próby również zakończyły się niepowodzeniem. W 726 r. cesarz Leon uznał, że kult ikon jest zbyt duży i nie podoba się Bogu, przez co Konstantynopol nie jest już tak dobrze chroniony przed islamem i najazdami arabskimi. Upadek ikonoklazmu w IX w. przywrócił równowagę w chrześcijaństwie. Konstantynopol nadal był najważniejszym miastem na świecie, miał jednak dwóch wrogów – kalifów islamskich oraz papieństwo w Rzymie. Prawdziwy upadek Konstantynopola rozpoczął się już w XI w. od kontrowersji między chrześcijanami. 16 lipca 1054 r., po latach rywalizacji Rzymu i Konstantynopola, legaci papiescy ogłosili decyzję o ekskomunice. Nastąpiła wielka schizma wschodu i podział chrześcijan na dwa wrogie obozy. Jednym było ortodoksyjne Bizancjum, gdzie mówiono po grecku, a drugim kościół Zachodu, gdzie dominował język łaciński. Niedługo po schizmie oba kościoły miały wspólnego wroga – od wschodu Konstantynopol zalewały plemiona tureckie, które w 1071 r. pod Manzikertem rozgromiły armię Bizancjum. W końcówce XI w. Cesarstwo musiało walczyć z najęźdźcami na wszystkich swoich granicach¹⁴⁸. Wskutek tego cesarz Aleksy Komnen

¹⁴² P. Frankopan, *op. cit.*, s. 170.

¹⁴³ S. Blöndal, *The Varangians of Byzantium*, tłum. B.S. Benedikz, Cambridge 1978, s. 78.

¹⁴⁴ J. Latow, *op. cit.*, s. 15.

¹⁴⁵ L. Gumilow, *op. cit.*, s. 149.

¹⁴⁶ L. Bergreen, *op. cit.*, s. 31.

¹⁴⁷ L. Gumilow, *op. cit.*, s. 149.

¹⁴⁸ S. Runciman, *Teokracja bizantyjska*, tłum. M. Radożycka-Paoletti, Katowice 2008, s. 161.

wystosował do rzymskiego papieża prośbę o pomoc. Nadeszła ona jednak w postaci krucjat. Początkowo wyprawy krzyżowe wychodziły Bizancjum na korzyść, jednak z czasem przyczyniły się do powiększenia niechęci między Bizantyńczykami a przybyszami z Zachodu. „Dla przeciętnego Bizantyjczyka widok ogromnych wojsk ciągnących, najwidoczniej na rozkaz papieża, przez jego ziemie i dopuszczających się rabunków w czasie przemarszu, był czymś przerażającym”¹⁴⁹. XII w. był ostatnim okresem potęgi Bizancjum. Niezmiennie było to najbogatsze miasto świata chrześcijańskiego, jednak większość pieniędzy trafiała do sakiewek kupców włoskich. Armia była liczna, jednak składała się głównie z najemników, „których utrzymywanie było kosztowne, a lojalność niepewna”¹⁵⁰. Cesarstwo zmniejszało swoje terytorium – utracono wybrzeże anatolijskie, Półwysep Bałkański, gdzie królestwa Serbów i Bułgarów zdobyły niezależność. Cesarstwo Bizantyjskie zamieszkiwały różnorodne grupy narodowościowe – Grecy, Słowianie, Trakowie czy Syryjczycy. Tak wielkie zróżnicowanie powodowało brak jedności etnicznej i kulturowej, co ułatwiało odłączanie poszczególnych regionów pod wpływem najazdów¹⁵¹. W dwóch ostatnich dekadach XII w. cesarstwo zaczęło się gwałtownie chylić ku upadkowi¹⁵².

Początek następnego stulecia przyniósł katastrofalny kryzys, kiedy to w 1204 r. armia osiemdziesięciu tysięcy krzyżowców ruszyła na Konstantynopol, aby szturmem zająć i zrabować miasto. Wielkie bogactwa miasta Konstantyna stały się łakomym kąskiem dla rycerstwa zachodnioeuropejskiego. Z inicjatywą skierowania krucjaty nad Bosfor wyszli Wenecjanie¹⁵³. Powodami takiego postępowania, oprócz niechęci między Wschodem i Zachodem, były rywalizacja gospodarcza, różnice religii i obyczajów oraz chęć posiadania dogodnego zaplecza w walkach z niewiernymi na terenie Azji Mniejszej¹⁵⁴. Wenecjanie dostrzegli okazję zdobycia Konstantynopola, gdyż Cesarstwo było mocno osłabione po klęsce zadanej przez Turków seldżuckich w 1176 r. pod Myriokefalon. Władza cesarska przed przybyciem IV krucjaty również nie była najmocniejszą podporą Cesarstwa, gdyż w latach 1180–1204 aż sześciu cesarzy wstępowało na tron i było obalanych¹⁵⁵. Krzyżowcy wykorzystali więc znaczące osłabienie Cesarstwa, a flota wenecka odegrała znaczącą rolę podczas IV krucjaty. Wiele zrabowanych z Konstantynopola obiektów trafiło do Wenecji, czego przykładem jest grecka rzeźba dłuta Lizypa pochodząca z hipodromu, przedstawiająca konie zaprzęgnięte do kwadrygi, która obecnie zdobi fronton kościoła św. Marka w Wenecji¹⁵⁶. Wenecjanie zaatakowali stolicę Cesarstwa od strony morza, pomagając w ten sposób krzyżowcom zdobyć miasto, co nastąpiło 13 kwietnia

¹⁴⁹ Ibidem, s. 166.

¹⁵⁰ Ibidem, s. 169.

¹⁵¹ H. Evert-Kappesowa, *Historie Konstantynopolikańskie*, Łódź 1988, s. 11.

¹⁵² S. Runciman, *Teokracja...*, s. 172.

¹⁵³ H. Evert-Kappesowa, *op. cit.*, s. 181.

¹⁵⁴ Ibidem, s. 180–181.

¹⁵⁵ J. Harris, *Bizancjum i wyprawy krzyżowe*, tłum. J. Gardzińska, Warszawa 2005, s. 205.

¹⁵⁶ H. Evert-Kappesowa, *op. cit.*, s. 29.

1204 r. Podczas oblężenia miasta doszło to trzech wielkich pożarów, podczas których zniszczeniu uległa 1/6 zabudowy miasta¹⁵⁷. Zdobywcom nie udało się jednak zająć terenów całego cesarstwa. „Bizancjum przetrwało w trzech ośrodkach: w Trapezuncie – na wschodzie, w Epirze – na zachodzie, oraz w Nicei”¹⁵⁸. Skutkiem IV wyprawy krzyżowej było ustanowienie Cesarstwa Łacińskiego, które istniało do 1261 r. Zdobywanie Konstantynopola przyniosło początkowo trzydniowe plądrowanie miasta przez żołnierzy, a następnie Konstantynopol, który pozostawał we władaniu krzyżowców, był systematycznie ograbiany przez zachodnioeuropejskich przybyszów rozkradających wszystko, co można było zabrać¹⁵⁹. Wiele cennych obiektów zostało zniszczonych, te zaś które przetrwały początkowe dni grabieży zostały podzielone na trzy części: 3/8 zdobyczy przypadło krzyżowcom, taka sama część Wenecjanom, a 1/4 zachowano dla przyszłego cesarza¹⁶⁰, którym został Baldwin I. Cesarstwo Łacińskie swoje istnienie zawdzięczało głównie Wenecji, która posiadała znaczne posiadłości zarówno w Konstantynopolu, jak i na Wyspach Egejskich oraz utrzymywała koncesje na handel między Wschodem a Zachodem¹⁶¹. Po odbiciu Konstantynopola przez wojska nicejskie, przy znacznym wsparciu Genuńczyków, 25 lipca 1261 r. stolica wróciła pod panowanie greckie, lecz miasto było już tylko cieniem swej dawnej świetności¹⁶². Dla Genuńczyków odbicie Konstantynopola z rąk łacinników i Wenecjan przyniosło same korzyści, gdyż dzięki sojuszowi z Bizancjum zdominowali handel w rejonie Morza Czarnego i Śródziemnego¹⁶³. Jednym z ważniejszych ośrodków handlu w relacji Wschód–Zachód stała się genueńska kolonia na Krymie – Kaffa, w której kończyła się jedna z odnóg Jedwabnego Szlaku¹⁶⁴. U kresu Cesarstwa Bizantyjskiego cesarz „panował już tylko nad czymś niewiele większym od podupadłego miasta-państwa”¹⁶⁵. Mimo wielkich strat zadanych przez krzyżowców, rozpoczęto odbudowę miasta. Nie udało się jednak w pełni przywrócić mu dawnego blasku, gdyż w XV w. zostało przyćmione przez potęgę imperium osmańskiego.

Wiek XIV nie ułatwił odbudowy Konstantynopola, gdyż w latach 1346–1349 miała miejsce epidemia dżumy, która swym zasięgiem objęła Europę Zachodnią, północną Afrykę oraz Azję. Za źródło czarnej śmierci uznaje się osadę kupców genueńskich, Kaffę. Podczas jej oblężenia przez żołnierzy tatarskich w ich szeregach wybuchła dżuma. Choroba przedostała się do miasta, a następnie z uciekinierami

¹⁵⁷ J. Harris, *op. cit.*, s. 222.

¹⁵⁸ S. Runciman, *Teokracja...*, s. 172.

¹⁵⁹ H. Evert-Kappesowa, *op. cit.*, s. 182.

¹⁶⁰ S. Runciman, *Dzieje wypraw krzyżowych. Tom III. Królestwo Akki i późniejsze krucjaty*, tłum. J. Schwakopf, Warszawa 1988, s. 126.

¹⁶¹ *Ibidem*, s. 266.

¹⁶² J. Harris, *op. cit.*, s. 238.

¹⁶³ S. Runciman, *Dzieje...*, s. 267.

¹⁶⁴ *Ibidem*, s. 334.

¹⁶⁵ S. Runciman, *Teokracja...*, s. 8.

rozprzestrzeniła się po Europie¹⁶⁶. Epidemia w jednym czasie przedostała się do Wenecji, Genui, Walencji czy Kairu, a więc najważniejszych miast śródziemnomorskich. Czarna śmierć objęła również osady położone wzdłuż szlaków handlowych, co znacznie utrudniło przepływ towarów między wschodem i zachodem Eurazji. Choroba wiązała się ze znaczną depopulacją obszarów, na których wystąpiła. W około 100-tysięcznych miastach dziennie umierało nawet 1 tys. osób¹⁶⁷, co doprowadziło do zgonu nawet 50% mieszkańców regionu śródziemnomorskiego. Zawleczenie dżumy do Europy wiąże się głównie z handlem oraz przemierzaniem szlaków handlowych¹⁶⁸. Tak też było w latach 542–543, kiedy to za panowania Justyniana Konstantynopol nawiedziła wielka epidemia czarnej śmierci, która przywędrowała z Egiptu oraz Libii wraz z kupcami¹⁶⁹. W 1360 r. miała miejsce druga fala epidemii czarnej śmierci w Europie, powodując wśród kupców lęk przed przemierzaniem dobrze im znanych tras handlowych, wzdłuż których przenoszona była epidemia. Skutkowało to poszukiwaniem nowych tras na wschód, nowych rynków zbytu oraz utratą znaczenia pradawnego przebiegu Jedwabnego Szlaku. Skutkiem kilkudziesięcioletnich działań krzyżowców, kilkusetletnich zatargów z Zachodem oraz epidemii dżumy było zmniejszenie liczby ludności Konstantynopola z ok. 500 tys. w XI w. do 35 tys. w XIV w. oraz jego prawie całkowite zniszczenie. W efekcie przeciw oblegającej Bizancjum w 1453 r. 200 tys. armii tureckich najeźdźców cesarz Konstancjusz wystawił jedynie 50 tys. najemnych żołnierzy.

29 maja 1453 r. Konstantynopol został zdobyty przez Osmanów, „nastąpił kres Cesarstwa Chrześcijańskiego, Królestwa Boga na ziemi”¹⁷⁰. Wojska Mehmeda Zdobywcy po trwającym od 5 kwietnia oblężeniu zajęły miasto, co stało się momentem przełomowym w dziejach Turcji i samego miasta, zwanego odtąd Stambułem¹⁷¹. Jak wielką renomę miał w tym czasie Konstantynopol ukazuje fakt, iż Turcy osmańscy po zdobyciu miasta odbudowali je i ustanowili w nim stolicę swojego państwa¹⁷². Utrata znaczenia handlowego tego miasta, związana z upadkiem chrześcijaństwa na tych terenach, zbiegła się ze zmiernym światłości Jedwabnego Szlaku, przyczyniając się do zakończenia jego funkcjonowania w dotychczasowym kształcie. Na handel Wschód–Zachód ogromny wpływ miało również zakończenie dominacji kupców włoskich, upadek ich faktorii oraz przejęcie sieci handlowej przez ludy tureckie. Mimo to Stambuł nadal był ważnym punktem przeładunkowym dla przypraw sprowadzanych z Egiptu, mięsa z Anatolii i Bałkanów, masła i soli z Krymu,

¹⁶⁶ K.F. Kiple, *Wielkie epidemie w dziejach ludzkości*, tłum. Z. Sidorkiewicz, Poznań 2002, s. 87.

¹⁶⁷ Ibidem, s. 90.

¹⁶⁸ Ibidem, s. 93.

¹⁶⁹ Ibidem, s. 40–41.

¹⁷⁰ S. Runciman, *Teokracja...*, s. 199.

¹⁷¹ J. Reychman, *Dni świetności...*, s. 50.

¹⁷² C.I. Beckwith, *Imperia jedwabnego szlaku. Od epoki brązu do czasów obecnych*, tłum. T. Fiedorek, Warszawa 2020, s. 233.

jedwabiu z Dalekiego Wschodu i ryb z Morza Czarnego. Jednak zamiast chrześcijańskich kupców, handlem zajmowali się przede wszystkim Żydzi, wysiedleni po 1492 r. z terenów Hiszpanii i Europy Zachodniej, którym imperium osmańskie udzieliło schronienia. Ważną rolę w handlu przyprawami pełnili również Ormianie. Korzystali z drogi handlowej wiodącej z Konstantynopola do Lwowa, a dalej do Wrocławia i stąd na zachód Europy, a także z drugiej, wiodącej ze Lwowa do Krakowa, a dalej przez Toruń do Gdańska. Handel korzenny prowadzony tymi drogami wywarł istotny wpływ na środkowoeuropejską kuchnię. Przyprawy były wprawdzie drogie, jednak były szeroko dostępne na rynku. Przyczyniło się to do rozpowszechnienia upodobań kulinarnych uwzględniających obfite przyprawianie potraw nie tylko wśród arystokracji, lecz także wśród szerokich rzesz szlachty i bogatego mieszczaństwa. Kuchnię ubogą w przyprawy korzenne możemy spotkać w XVI–XVIII w. w Europie Środkowej i Wschodniej wyłącznie w ubogich warstwach społecznych, szczególnie wśród chłopów. Wszyscy pozostali gustowali we wschodnich smakach, które stały się nawet elementem lokalnych tradycji kulinarnych (takich jak np. toruńskie pierniki, w których recepturze obficie występowały przyprawy korzenne). Do dziś w Stambule możemy odnaleźć ślady jego dawnej świetności w handlu korzeniami. Zachowały się bowiem największe kryte bazyry, na których był prowadzony handel przyprawami, zarówno hurtowy, jak i detaliczny. Najważniejszymi są Bazar Egipski i Wielki Bazar. Także w wielu innych miastach, położonych na dawnej trasie Jedwabnego Szlaku, zachowały się podobne pozostałości, między innymi w dzisiejszym Iranie, Azerbejdżanie i Chinach.

Jedwabny Szlak, w rozumieniu lądowej drogi handlowej łączącej Chiny i kraje azjatyckie z Europą, to nie tylko składające się z wielu tras połączenia przebiegające przez kraje Azji Środkowej, po których podróżowały karawany. Transport towarów z Chin do zachodnich krańców kontynentu azjatyckiego odbywał się bowiem również drogą morską. Można tu mówić o morskim Szlaku Jedwabnym, który przebiegał od Oceanu Indyjskiego do Morza Czerwonego¹⁷³. Swoją początek ten szlak handlowy brał u wybrzeży Indii, gdyż Chińczycy bardzo niechętnie żeglowali po wodach okalających ich kraj¹⁷⁴. Szlak nie docierał do Morza Śródziemnego, gdyż jego połączenie z Morzem Czerwonym powstało dopiero w XIX w. Jest nim Kanał Sueski, zbudowany w końcu tego stulecia przez europejskich inwestorów i inżynierów w Egipcie. Morski Jedwabny Szlak był równie niepewny i niebezpieczny jak jego lądowy odpowiednik. Jego powstanie można wiązać z nabyciem przez żeglarzy umiejętności wykorzystania wiatrów monsunowych, co znacznie ułatwiało i skracало czas podróży między portami południowoarabskimi i indyjskimi¹⁷⁵. Podróże handlowe były jednak nadal długotrwałe, a ich rezultat (tj. pomyślne dopłynięcie do celu) nieprzewidywalny. Szlak ten był więc obciążony wysokim ryzykiem.

¹⁷³ H. Uhlig, *op. cit.*, s. 120.

¹⁷⁴ *Ibidem*, s. 90.

¹⁷⁵ *Ibidem*, s. 120.

Zakończenie

Zmierzch istnienia Jedwabnego Szlaku, łączącego Azję z Europą przyniosła epoka odkryć geograficznych. Dzięki dalekomorskim ekspedycjom podejmowanym głównie przez Hiszpanię i Portugalię w XV i XVI w., odkryto nowe ziemie oraz wytyczono sieć szlaków morskich, które wraz z upowszechnieniem dużych statków dalekomorskich stały się morskimi szlakami handlowymi. W ten sposób udało się połączyć Europę z Ameryką, Afryką i Azją. Niekiedy prowadziło to do przedłużenia już istniejących szlaków handlowych, często jednak następowało ich zastępowanie, drogą wyłącznie morską¹⁷⁶.

Połączenia morskiego krajów europejskich z azjatyckimi dokonał Vasco da Gama, który wyruszył w swą podróż w 1497 r. z Lizbony z zamiarem opłynięcia południowego krańca Afryki i dotarcia na Ocean Indyjski. Po trwającej 9 miesięcy podróży dotarł do Indii, tworząc w ten sposób drogę morską z Europy do Azji¹⁷⁷. Otworzyło to przed Europejczykami nowe możliwości handlowe i położyło fundamenty pod generalną zmianę systemu wymiany handlowej między tymi kontynentami funkcjonującego od wielu wieków¹⁷⁸. W ten sposób doszło do „transformacji” Europy, z kontynentu położonego na końcach Jedwabnego Szlaku, będącego głównie nabywcą towarów, do kontynentu będącego centrum handlu i ważnym pośrednikiem w handlu międzynarodowym¹⁷⁹. Za sprawą Portugalczyków w XVI w. Ocean Indyjski stał się swoistą autostradą Wschód–Zachód, przejmując funkcję lądowego Jedwabnego Szlaku. Portugalczycy założyli faktorie handlowe na obszarze rozciągającym się od Zatoki Perskiej, przez Zatokę Bengalską, Malakkę i południowe Chiny aż po Japonię¹⁸⁰. Odkrycie drogi morskiej do Azji zbiegło się w czasie z XV/XVI-wiecznym cofnięciem się strumieni lodowcowych w górach Kunlun, co spowodowało wyschnięcie oaz na pustyni Takla Makan. Skutkowało to prawie całkowitym zanikiem wymiany handlowej w tym rejonie. Nie było już możliwe prowadzenie licznych karawan na długich trasach. Wymiana handlowa mogła odbywać się jedynie na niewielkich odcinkach w Azji Środkowej i Chinach i taki stan rzeczy trwał do XVIII w.¹⁸¹, kiedy ostatecznie nastąpił koniec handlu na trasie Jedwabnego Szlaku.

Kupcy przemierzający bezkresne krainy położone na trasie Jedwabnego Szlaku musieli wykazywać się niezwykłą determinacją, odwagą oraz mieć „żelazne podešwy stóp”¹⁸², gdyż trasa, którą pokonywali, pełna była trudów i niebezpieczeństw.

¹⁷⁶ P. Frankopan, *op. cit.*, s. 228.

¹⁷⁷ *Ibidem*, s. 249.

¹⁷⁸ *Ibidem*, s. 16.

¹⁷⁹ *Ibidem*, s. 227.

¹⁸⁰ C.I. Beckwith, *op. cit.*, s. 230.

¹⁸¹ J. Latow, *op. cit.*, s. 12.

¹⁸² Mao Zedong w swoim programie politycznym twierdził, że porządny rewolucjonista musi mieć „żelazne podešwy stóp” propagując w ten sposób wielokilometrowe piesze wędrówki. P. Theroux, *op. cit.*, s. 383–384.

Pamięć o nich oraz o znaczeniu tej drogi handlowej do dziś pozwalają zachować miasta oraz ruiny osad położone na terenach Azji Środkowej. O znaczeniu Jedwabnego Szlaku dla rozwoju światowego handlu oraz przenikania wpływów kulturalnych – wierzeń religijnych, ideologii, wiedzy naukowej, innowacji technologicznych czy kultury – świadczy fakt wpisania w 2014 r. na listę światowego dziedzictwa UNESCO sieci dróg handlowych w korytarzu Chang'an – Tien-szan o długości 5 tys. km. Pośród miejsc objętych wpisem znajdują się m.in. ośrodki miejskie, osady handlowe, świątynie buddyjskie, starożytne drogi, wieże strażnicze oraz zajazdy pocztowe, czyli dawna infrastruktura, bez której Jedwabny Szlak nie mógłby funkcjonować na tak wielką skalę.

Obecnie, na przełomie drugiej i trzeciej dekady XXI w., rząd chiński przeprowadza działania mające na celu stworzenie Nowego Jedwabnego Szlaku, nawiązującego w swojej idei do dawnego szlaku handlowego, będącego połączeniem Chin z krajami europejskimi. Powstanie Nowego Jedwabnego Szlaku ma na celu zwiększenie wymiany handlowej Chin z Europą. Szlak ten opiera się na transporcie drogą lądową, szczególnie transporcie kolejowym¹⁸³. Przewidziana jest rewitalizacja już istniejących korytarzy transportowych oraz budowa nowych, tak aby pociągi trasę z Chin do państw europejskich mogły pokonywać w czasie krótszym niż dwa tygodnie. Na trasie Nowego Jedwabnego Szlaku znajduje się również Polska. Pierwszy pociąg z chińskiego Xi'an dotarł do Polski 5 stycznia 2020 r. po pokonaniu 9,5 tys. km w ciągu 12 dni. Inwestycja ta, nadzorowana przez władze chińskie, pozwala na odtworzenie dawnego bardzo ważnego transkontynentalnego szlaku handlowego, choć już przebiegającego inną trasą i wykorzystującego inne, współczesne formy transportu, lecz ciągle łączącego te same miejsca. W końcu Jedwabny Szlak to nie tylko droga, ale idea, to koncepcja połączenia Wschodu z Zachodem. Wśród transportowanych tą drogą towarów tylko niewielką rolę będą już jednak odgrywać jedwab i przyprawy korzenne, które niegdyś były podstawowym uzasadnieniem jego funkcjonowania.

A ten thousand kilometer journey from China to Europe, that is, how the Silk Road brought the world of the Orient closer to European countries

The name of the Silk Road was first used by the German geographer Ferdinand baron von Richthofen at the end of the 19th century. In this way, he defined the network of trade routes connecting China with Europe over the centuries. The beginning of the Silk Road dates back to the 2nd century BC, while its operation ended

¹⁸³ S. Bieluczyk, E. Korolko, Ł. Kowalczyk, *Wpływ Nowego Jedwabnego Szlaku na systemy transportowe i gospodarkę Europy*, „Akademia Zarządzania” 2019, t. 3, z. 4, s. 145.

in the 16th century. It resulted from the discovery of the sea route from Europe to Asia. Silk was one of the most important goods transported along the Silk Road, but not the only one. Others were tea, porcelain, paper, perfumes. Spices such as pepper, cinnamon, nutmeg, ginger, saffron, cardamon and cloves were also important commodities. Apart from goods, religious, ideas and cultures also traveled along the Silk Road. The Silk Road started in Chinese Xi'an and ran through Lanzhou do Dunhuang. There, it split into two routes bypassing the Takla Makan Desert from the north and south, which joined in Kashgar. Behind the Hindu Kush Mountains, the route ran to Balch, departing to Samarkand and Bucharra, and then to Merw and the eastern shores of the Mediterranean Sea. The last stop was Constantinople, located the border between Europe and Asia, from the 4th century AD, the most important market town of the Mediterranean.

Key words: Silk Road, Constantinople, China, trade

Bożena Płonka-Syroka, Andrzej Syroka

Bazary Orientu jako miejsce handlu produktami spożywczymi w świetle kalendarzy śląskich z lat 40. XVIII w.

Wprowadzenie

Problematyka dotycząca zdrowego odżywiania była jednym z najważniejszych tematów poruszanych przez nowożytnych autorów na łamach druków o charakterze popularnym. Obok poradników dobrego życia (*ars bene vivendi*)¹ i dobrego umiarkowania (*ars bene moriendi*)² znajdowała odbicie w treści najpopularniejszego z wydawnictw przeznaczonych dla masowego odbiorcy, to jest kalendarzy³. Od XVI w. znajdowały się one w krajach Europy Zachodniej niemal w każdym szlacheckim i mieszczańskim domu. Masowy zasięg ich popularności czynił z nich znakomite narzędzie kształtowania opinii publicznej i wywierania wpływu na świadomość potoczną w zakresie spraw związanych ze zdrowiem⁴. Z tego powodu wydawanie kalendarzy wymagało uzyskania przez ich wydawców specjalnej koncesji⁵, aby publikowane w nich treści miały charakter zgodny z oficjalnym kierunkiem polityki państwa i standardem przekazywanej na uniwersytetach wiedzy medycznej⁶, a także ukierunkowaniem jego polityki społecznej⁷.

¹ Por. B. Płonka-Syroka, *Medycyna w historii i kulturze*, Warszawa – Bellerive-sur-Allier 2016, s. 293; J. Zagożdżon, *Sztuka życia według Mikołaja Reja*, [w:] K. Leńska-Bąk, M. Sztandara (red.), *Sztuka życia, zasady dobrego zachowania, etykieta. O zmienności obyczaju w kulturze*. *Stromata Anthropologica*, t. 4, Opole 2008, s. 103–112.

² M. Paciorek, *Stosunek do duszy i ciała w kategorii „dobrej śmierci” – w świetle przewodników, poradników i testamentów staropolskich*, „*Medycyna Nowożytna*” 2007, t. 14, z. 2, s. 43–53.

³ Por. A. Syroka, *Kalendarze śląskie XVII–XVIII wieku*, „*Kwartalnik Historii Nauki i Techniki*” 1996, R. 41, nr 2, s. 7–23.

⁴ Por. A. Syroka, *Zdrowie, choroba, profilaktyka i terapia w kalendarzach śląskich z XVII i XVIII wieku*, Wrocław 2020.

⁵ Por. A. Syroka, *Kalendarze śląskie...*, s. 9.

⁶ Por. A. Syroka, *Problematyka medyczna w śląskich kalendarzach z XVII i XVIII wieku*, „*Medycyna Nowożytna. Studia nad Historią Medycyny*” 1995, t. 2, z. 1, s. 49–69.

⁷ Por. B. Płonka-Syroka, *Wpływ czynników społeczno-politycznych na kształtowanie się systemu medycyny publicznej w Prusach i zjednoczonych Niemczech do 1914 roku*, [w:] W. Korpalska,

Problemy związane z dietą i prawidłowym odżywianiem były omawiane w kalendarzach nie tylko w kontekście ówczesnego standardu wiedzy medycznej, lecz także w związku ze stosunkiem władz państwowych do problemów związanych z biedą i z głodem. Dopóki oba te zjawiska władze uznawały za naturalne, dopóty sposób pisania w kalendarzach o sprawach związanych z prawidłową dietą miał charakter wybitnie indywidualistyczny. Kalendarze publikowały porady dietetyczne i kulinarne adresowane wyłącznie do ludzi zamożnych, którzy posiadają odpowiednie środki, aby je wprowadzić w życie⁸. Gdy jednak w okresie oświecenia zmieniło się nastawienie do nieuchronności występowania problemów społecznych związanych z ubóstwem i spowodowanymi przez nie chorobami⁹, w kalendarzach pojawił się nowy sposób ujmowania kwestii dietetycznych i kulinarnych. Zmienił się także ich adresat. Porady dotyczące zdrowego odżywiania nie były już bowiem adresowane do członków elit i nie koncentrowały się jedynie na kwestiach związanych ze smakiem potraw, czy ich oddziaływaniem w określony sposób na równowagę humoralną¹⁰, lecz miały (w założeniu) docierać również do członków warstw plebejskich. Przedmiotem zainteresowania kalendarzy stały się także kwestie związane z ekonomicznymi aspektami produkcji i przechowywania środków spożywczych, ze względu na możliwe straty, które mogły wynikać z nieprawidłowego gospodarowania zasobami i utratą przez nie właściwej jakości, z czym wiązał się brak bezpieczeństwa ich spożycia¹¹. Tego rodzaju podejście

W. Ślusarczyk (red.), *Czystość i brud: higiena w XIX wieku – wokół przełomu bakteriologicznego*, Bydgoszcz 2016, s. 279–315.

⁸ Por. B. Płonka-Syroka, A. Syroka, *Surowce i leki roślinne w kontekście astrologii – na przykładzie XVII-wiecznych kalendarzy śląskich*, [w:] eadem, idem (red.), *Badania nad leczniczymi i toksycznymi właściwościami roślin – historia i współczesność*. Lek roślinny, t. 7, Wrocław 2018, s. 47–57; B. Płonka-Syroka, A. Syroka, *Zalecenia dotyczące diety dzieci w kalendarzach śląskich z XVII w. w kontekście modelu ich leczenia, profilaktyki chorób i pielęgnacji*, [w:] eadem, idem (red.), *Zalecenia dotyczące odżywiania w historii Europy (XIII–XXI w.) i w wybranych kulturach pozaeuropejskich*. Historia diety i kultury odżywiania, t. 3, Wrocław 2020, s. 71–98.

⁹ Por. B. Płonka-Syroka, *Johann Peter Frank i Christoph Wilhelm Hufeland jako pionierzy profilaktyki medycznej z XVIII i XIX wieku*, „Kwartalnik Historii Nauki i Techniki” 2018, t. 63, nr 4, s. 47–70.

¹⁰ Jednym surowcem spożywczym i sporządzonym z nich potrawom przypisywano działanie rozgrzewające, innym pobudzające, jeszcze innym chłodzące, a kolejnym sedatywne.

¹¹ Przykładem może być tu artykuł dotyczący jakości mąki, wykorzystywanej do spożycia. Wg jego autora, względy ekonomiczne wymagają, by składowane w spichlerzach zboże, przeznaczone na mąkę, mleć, a następnie składować we właściwy sposób. Wykonanie tych czynności w sposób nieodpowiedni przyniesie bowiem duże straty, gdy mąka okaże się niezdatna do użytku. Należy chronić mąkę przed myszami, drobnym robactwem, pleśnią i spowodowanym przez inne czynniki zepsuciem. Należy przechowywać ją w czystych, przewiewnych pomieszczeniach, z dobrze zabezpieczonymi podłogami, a beczki i skrzynie przeznaczone na jej przechowywanie powinny być właściwie wykonane. Zmniejszy to straty spowodowane wysychaniem, rozwojem w niej robactwa i innych pasożytów. Osoba nadzorująca przechowywanie mąki powinna stale doglądać jej właściwości. W przypadku zauważenia śladów zepsucia skażone fragmenty należy oddzielić od pozostałych, aby te zachowały swoje właściwości do spożycia. Mąkę o dużym stopniu skażenia należy wyrzucić. Nie nadaje się bowiem nawet na paszę dla zwierząt. Por. *Vom alten und neuen Mehle, in Absicht auf den*

wiązało się z nowym sposobem definiowania ludzkiej aktywności gospodarczej w obszarze rolnictwa. Podstawowym wskaźnikiem stała się owocność (*Fruchtbarkeit*) podejmowanych działań. Definiowano tak największe możliwe do osiągnięcia w danych warunkach plony, umożliwiające wyżywienie jak największej liczby ludzi. Nie każde tak definiowane działanie uznawano za owocne w porównywalnym stopniu. Do porównań wykorzystywano rachunek kosztów. Za tę samą cenę (lub dzięki takiemu samemu nakładowi pracy) można było osiągnąć lepiej lub gorzej oceniane skutki. Gorzej oceniano działalność wiążącą się z martotrawieniem zasobów (ziemi i ludzkiej pracy, a także środków możliwych do wydania w bardziej efektywny sposób), lepiej – opartą na dobrym planowaniu i ścisłym realizowaniu wyznaczonych planów. Tego typu podejście uzyskało również sankcję metafizyczną – we wszystkich kalendarzach śląskich wydawanych od 2 połowy XVII do końca lat 80. XVIII w. podkreślano, że ludzie rozumni, pracowici i czynni mogą liczyć na wsparcie Boga, który obdarzy ich swoją łaską. W kalendarzowej pedagogice ludzie żyjący bez planu, leniwi i bierni nie doczekają się owoców swoich działań. Pozostaną więc głodni i biedni, a jako bardziej niż inni podatni na choroby, będą stanowić zagrożenie także dla innych.

Nowy, aktywistyczny i akcentujący efektywność kierunek polityki społecznej państwa¹² ukierunkował nowe podejście władz państw niemieckich do problematyki związanej z odżywianiem. Austriackie i pruskie władze państwowe, sprawujące w XVIII w. kontrolę polityczną nad Śląskiem, do którego mieszkańców były adresowane analizowane przez nas w tym artykule źródła, podjęły w okresie oświecenia politykę ochrony zasobów ludzkich inspirowaną przez populacjonizm¹³. Sprawiała ona, że na łamach kalendarzy pojawiły się nowe tematy¹⁴. Należał do nich przede wszystkim głód, który był teraz przedstawiany jako główna przyczyna masowej śmierci mieszkańców Śląska. Głód powodował wysoką śmiertelność zarówno bezpośrednio (z powodu niedoborów żywieniowych i z powodu spożywania pokarmów nie nadających się do spożycia, które wywoływały zatrucia), jak pośrednio¹⁵ – masowo występujące epidemie. XVIII-wieczni lekarze zauważyli (mówiła o tym

Schaden, welchen das Ingezifer bey der Verwahrung desselben verursacht, [w:] Neu zu jedermanns Gebrauch eingerichter Astronomischer, Historischer und Schreib=Calender..., Brieg 1782, nlb.

¹² Por. B. Płonka-Syroka, *Problem chorób zakaźnych w okresie nowożytnych i współczesnym jako element polityki państwowej*, [w:] B. Płonka-Syroka, A. Syroka (red.), *Leczyć, uzdrawiać, pomagać*. Studia z Dziejów Kultury Medycznej, t. 11, Wrocław 2007, s. 161–178.

¹³ Por. B. Płonka-Syroka, *System policji lekarskiej Johanna Petera Franka jako przykład realizacji oświeceniowej idei prawa do zdrowia*, [w:] W. Korpalska, W. Ślusarczyk (red.), *Czystość i brud: higiena nowożytna (XV–XVIII w.)*, Bydgoszcz 2015, s. 307–328.

¹⁴ Por. B. Płonka-Syroka, *Surowce i leki roślinne w kalendarzach śląskich z XVIII stulecia. Wybrane przykłady*, [w:] B. Płonka-Syroka, A. Syroka (red.), *Rola roślin w diecie, terapii i kreowaniu postaw prozdrowotnych*. Lek roślinny, t. 8, Wrocław 2020, s. 47–73.

¹⁵ Por. A. Syroka, B. Płonka-Syroka, *Problematyka odżywiania i głodu i jej konteksty w kalendarzach śląskich z XVII i XVIII stulecia*, [w:] B. Płonka-Syroka, A. Syroka (red.), *Praktyki żywieniowe w Europie w kontekście społeczno-kulturowym. Ciągłość i zmiana*. Historia diety i kultury odżywiania, t. 2, Wrocław 2020, s. 69–99.

tw. topografia medyczna), że epidemie biorą swój początek w miejskich dzielnicach nędzy lub w cierpiących na stały niedobór żywności obszarach wiejskich¹⁶. Pojawiło się w związku z tym nowe, aktywistyczne nastwienie do tych kwestii¹⁷. Lekarze, a za ich poradą także władze państwowe uznały, że występowaniu głodu należy zapobiegać, angażując w to środki państwowe i prywatne.

W kalendarzach z końca XVII w., a przede wszystkim z XVIII w. przekonywano czytelników należących do zamożnych warstw społecznych, że zaangażowanie w walkę z głodem będzie dla nich opłacalne. Przyczyniając się za pomocą podatków i stałych darowizn na cele społeczne (które miały zastąpić okazjonalną działalność charytatywną lub indywidualną jałmużnę) umożliwią skuteczne opanowanie głodu. Będą w ten sposób w stanie lepiej uchronić siebie i swoich bliskich przed pojawieniem się epidemii¹⁸.

W kalendarzach śląskich, wydawanych w początkach XVII w. epidemie przedstawiano w kategoriach kary Bożej, plagi dotykającej ludzi za ich grzeszne życie. W ostatnich 2 dekadach XVII w. pojawiają w tej kwestii nowe akcenty: autorzy za pojawienie się chorób coraz częściej obwiniają ludzi. Ich winy nie mają jednak charakteru typowych przewinień moralnych, lecz wiążą się z zaniechaniem podejmowania konkretnych działań, które mogłyby zapobiec wybuchowi tych chorób, przede wszystkim skierowanych w stronę opanowania masowego głodu. Od początku XVIII w., zarówno w kalendarzach z czasów austriackich, jak i wydawanych już pod nadzorem nowej pruskiej władzy¹⁹, pojawiło się jeszcze inne ujęcie tej kwestii.

¹⁶ Por. B. Płonka-Syroka, *Odmienności stylu i poziomu życia codziennego przedstawicieli warstw zamożnych i ubogich od średniowiecza do początku I wojny światowej jako jedna z głównych przesłanek zróżnicowania stanu zdrowia populacji w Europie*, [w:] eadem (red.), *Bogactwo i bieda: krytyczno-porównawcza analiza dyskursów*. Orbis exterior – orbis interior, t. 6, Wrocław 2014, s. 55–75.

¹⁷ Por. B. Płonka-Syroka, *Zagrożenie chorobami zakaźnymi o charakterze masowym i jego uwarunkowania społeczno-ekonomiczne jako podstawa działań władz państw europejskich w dziedzinie ochrony zdrowia publicznego (od XIII w. do 1914 r.)*, [w:] Z. Galor, S. Kalinowski, U. Kozłowska (red.), *Marginalizacja a rozwój społeczny – między teraźniejszością i przeszłością*, Bielefeld 2017, s. 181–200.

¹⁸ Por. B. Płonka-Syroka, *Profilaktyka moralna w świetle kalendarzy śląskich z lat 1615–1786. Teoria i praktyka*, [w:] B. Płonka-Syroka, M. Dąsał (red.), *Ciało, choroby i świadomość społeczna – społeczne i metafizyczne aspekty profilaktyki i terapii*. Doświadczenie choroby w perspektywie badań interdyscyplinarnych, t. 6, Wrocław 2020, s. 150–194.

¹⁹ W 1744 r. król Prus, Fryderyk II wydał edykt, zgodnie z którym na terenie zajętego w 1741 r. przez Prusy Śląska możliwe było rozprowadzanie wyłącznie kalendarzy zatwierdzonych przez Pruską Akademię Nauk, a w sprawach dotyczących medycyny także przez Królewskie Nadkolegium Medyczne w Berlinie. Zakazano również rozprowadzania na Śląsku kalendarzy wydanych w innych krajach. Edykt miał na celu ujednoczenie przekazu treści udostępnianych przez kalendarze szero-kiemu gronu czytelników. Władze zgodziły się na publikowanie jednej, posiadającej ich aprobatę serii kalendarzy, wydawanych przez kontynuatorów Neubartha (znanego wydawcy tych druków już w XVII w.). Pozostałe serie kalendarzy wydawanych przed 1741 r. na Śląsku, znajdującym się wówczas pod władzą Austrii, zostały zlikwidowane. Por. *Edict. Das Verboth fremder Calender*

Kalendarze podkreślają zakaźny charakter epidemii (*ansteckende Seuchen*). Wskazują, że epidemie rozpowszechniają się szczególnie w czasie wojen, gdy warunki życia znacznie się pogarszają, ludzie głodują i odżywiają się tym, co jest im dostępne, nie zważając na jakość spożywanych produktów²⁰. Autorzy wyjaśniają czytelnikom, że choroby zakaźne roznoszą się przez powietrze, które czasem (z nie wiadomych powodów) staje się bardziej szkodliwe. Należy więc zachowywać w takich wypadkach środki ostrożności zalecane przez lekarzy, dotyczące m.in. diety: spożywać potrawy złożone z surowców znanego pochodzenia, zbieranych w pobliżu miejsca zamieszkania. Jeżeli nie występuje tam bowiem epidemia, oznacza to, że morowe powietrze tam jeszcze nie dotarło, a znajdujące się w nim cząstki zakaźne nie osadziły się na roślinach używanych do spożycia²¹.

Pragnąc wykazać, że ostrzeżenia przed żywnością sprowadzaną z dalekich krajów są oparte na faktach, kalendarze przekazywały wiadomości o zarazach, występujących na tych obszarach, z których sprowadzano do Europy importowane produkty. Wiadomości te publikowano w rozdziałach zatytułowanych *Von Seuchen und Krankheiten*. Np. kalendarz na 1785 r. przynosi obszerny opis zarazy, która w 1783 r. wystąpiła w Turcji²². Autor wspomina, że epidemie, zaburzenia pogody²³ i trzęsienia ziemi dotknęły wówczas całą Europę, w tym takie kraje jak Włochy. Tego rodzaju przekaz niósł ostrzeżenie dla czytelników, że towary sprowadzane w ostatnim roku z Turcji i Włoch mogą być niebezpieczne.

Kalendarze ostrzegaly przed zakupem towarów pochodzących z dalekich krajów, w tym z krajów Orientu, także z innych powodów. Kupując np. przyprawy w przetworzonej postaci (np. wysuszone i sproszkowane) nie mamy pewności, co w nabywanej przez nas porcji rzeczywiście się znajduje. Dlatego – dla własnego bezpieczeństwa – powinno się nabywać takie produkty tylko u legalnych i koncesjonowanych nabywców. Oszczędzenie na cenie i kupowanie przypraw korzennych z nieznanego źródła, a także ich stosowanie w celach leczniczych wg własnego

betreffend. De Dato Berlin den 29stem Februari 1744, [w:] Johannis Neubarthi continuirter Neuer Verbesserter und Alter Schreib=Calender..., Bresslau 1744, nlb. Edykt ten przedrukowywano w tym samym brzmieniu do końca lat 80. XVIII stulecia.

²⁰ Wiadomości na ten temat publikowano w specjalnych rozdziałach kalendarzy, zatytułowanych *Von Seuchen und Krankheiten*.

²¹ Zalecenia utrzymane w podobnym tonie występowały we wszystkich kalendarzach publikowanych od lat 50. XVIII w. Por. np. *Von Seuchen und Krankheiten, [w:] Neu zu jedermanns Gebrauch eingerichter Astronomischer, Historischer und Schreib=Calender..., Berlin 1751, nlb.*

²² *Historisches Bericht des Jahres 1783, [w:] Neu zu jedermanns Gebrauch eingerichteter Astronomischer, Historischer und Schreib=Calender..., Brieg 1785, nlb.*

²³ Po bardzo długiej i mroźnej zimie wystąpiło bardzo deszczowe i mgliste lato. Zaburzenia pogody w 1783 r. były spowodowane, jak dziś wiemy, przez potężny wybuch wulkanu na Islandii. Wyrzucone przez ten wulkan do atmosfery olbrzymie ilości pyłu i siarki, spowodowały klęskę nieurodzaju i wymieranie bydła. Rośliny i zwierzęta były narażone na oddziaływanie kwasu siarkowego, opadającego na pola. Obecność dużych ilości pyłu doprowadziła do zmniejszenia dopływu promieni słonecznych do Ziemi, a tym samym do zmian klimatycznych.

uznania, a nie wg porad lekarzy, kalendarze ukazywały jako groźne dla zdrowia, a nawet życia. Jak długo niewiedza i zabobon będą mówić nad historią naturalną (tak nazywano wówczas biologię) i nauką o lekarstwach – stwierdzał autor kalendarza na 1775 r.²⁴ – tak długo ludzie będą kupować produkty z dalekich krajów, uznając je za bardziej atrakcyjne od rodzimych. Dotyczy to zarówno roślin leczniczych, jak i spożywczych (w tym przypraw). Będą one bowiem zawsze przedstawiane przez handlarzy jako bardzo dobre i skuteczne. Produkty sprowadzane z zagranicy będą też zawsze drogie (przysparzając handlarzom zyski), co ma potwierdzać ich luksusowy charakter i świadczyć o ich oryginalności. Niektórzy sprzedawcy importowanych towarów mogą okazać się jednak nieuczciwi i oferować klientom towar nieautentyczny, o niesprawdzonych właściwościach lub w ogóle pozbawiony właściwości leczniczych²⁵. Proceder ten będzie się jednak musiał stopniowo skończyć, z chwilą „gdy nauka podniosła głowę i w różnych gałęziach spożywczych równocześnie zaświeciło się światło”²⁶. Tego rodzaju narracja była charakterystyczna dla ogólnego ukierunkowania treści kalendarzy śląskich, występującego po przejściu Śląska od Austrii przez Prusy. Jej istotą było nastawienie na „zwalczanie dotychczasowych błędów” i popularyzowanie wśród czytelników nowego nastawienia do kwestii praktycznych, opartego na rzetelnej wiedzy i na faktach, a nie na przesądach.

Kalendarze wydawane w XVIII w., a szczególnie te publikowane w czasach pruskich, zalecały swoim nabywcom dzielenie się uzyskaną z nich wiedzą z innymi ludźmi. Dotyczyło to szczególnie kwestii zdrowotnych, mających istotny wpływ na dobrostan całej lokalnej wspólnoty²⁷. Adresatem tych informacji powinna być służba domowa, oficjaliści, mieszkający w okolicy ubodzy itd. Wiedza ta powinna być wśród nich rozpowszechniana w formie przekazów ustnych (jeżeli jej adresaci nie potrafili czytać) lub poprzez przekazanie nieaktualnego już kalendarza na przykład do karczmy, w której klienci mogliby się zapoznać z jego treścią odczytaną przez karczmarza. Wśród porad adresowanych do ubogich nie było (ze względu na ich niską siłę nabywczą) informacji dotyczących produktów orientalnych, ale publikowano wiadomości o ich lokalnych zamiennikach. Kto – z powodu biedy – nie mógł kupić cytrusów, fig, winogron, czy przypraw korzennych, powinien był spożywać kiszoną kapustę i lokalne sezonowe owoce, bić sok z brzozy i kompoty z jabłek, gruszek, wiśni i śliwek. Kalendarze przekonywały, że także z lokalnych produktów można sporządzać potrawy o atrakcyjnych wartościach smakowych i odżywczych.

²⁴ *Von den ehemals so berühmten Wurzeln Ginseng und Ninsin, [w:] Neu zu jedermanns Gebrauch eingerichteter Astronomischer, Historischer und Schreib=Calender...*, Brieg 1775, nlb.

²⁵ Uwaga ta dotyczyła również przypraw, których dodawanie do potraw miało nie tylko poprawiać ich właściwości smakowe, lecz także nadawać potrawom właściwości lecznicze.

²⁶ *Von einst berühmten Wurzeln...*, [w:] *Neu zu jedermanns Gebrauch eingerichteter Astronomischer, Historischen und Schreib=Calender...*, Brieg 1775, nlb.

²⁷ Por. B. Płonka-Syroka, A. Syroka, *Zalecenia dotyczące diety dzieci w osiemnastowiecznych kalendarzach śląskich w kontekście metod ich leczenia, profilaktyki chorób i pielęgnacji*, [w:] eadem, idem (red.), *Zalecenia i regulacje dotyczące odżywiania w historii Europy...*, s. 99–127.

Ważny był jednak główny rys tego przekazu: dieta bogatych – ze względu na ich odmienne usytuowanie społeczne – mogła się różnić się od sposobu odżywiania członków warstw ubogich. Miała podkreślać wysoki status społeczny tych pierwszych, a zróżnicowanie to uznawano za całkowicie naturalne.

Członkowie obu warstw społecznych: zamożnej i ubogiej, w związku z trwałym zróżnicowaniem ich sposobu odżywiania, byli narażeni na odmienne negatywne skutki błędów dietetycznych. Członkowie warstwy zamożnej mogli doświadczyć tych skutków m.in. spożywając importowane produkty orientalne, natomiast ubodzy byli narażeni na zatrucia tylko surowcami o lokalnym pochodzeniu. Inne więc były ostrzeżenia przed niebezpieczeństwami związanymi ze spożywaniem określonych surowców i wykonanych z nich potraw, które do obu tych grup adresowano. Bogatym zalecano spożywanie wyłącznie surowców i produktów pochodzących z legalnych źródeł, a jeżeli byli właścicielami ziemskimi – z ich własnych majątków. Ostrzegano ich przed spożywaniem roślin samodzielnie zebranych, w tym grzybów, ponieważ z powodu niezajomości ich właściwości można było narażać się na zatrucie. Wszystko to, co w zamożnych domach spożywano, musiało być przez kogoś wcześniej potwierdzone jako nadające się do spożycia. Stosunek zamożnych czytelników do chętnie przez nich spożywanych surowców orientalnych kształtowały obowiązujące na Śląsku od średniowiecza regulacje dotyczące kwestii sanitarnych. W śląskich miastach funkcję nadzorca nad jakością towarów spożywczych oferowanych na targach pełnił powołany przez Radę Miejską lekarz urzędowy, zwany fizykiem miejskim. Miał także prawo nadzoru nad aptekami i kramami aptecznymi, w których korzystano z surowców roślinnych stosowanych do produkcji leków²⁸, miodów, nalewek, win leczniczych itp. Fizyk sprawował też nadzór nad składami towarów, w których przybywający do miasta kupcy przechowywali je w czasie kwarantanny, odbywanej w okresie oficjalnego ogłoszenia zagrożenia epidemicznego w okolicy danego miasta. Owocem tych praktyk było upowszechnienie się w zamożnych warstwach społecznych zamieszkujących Dolny Śląsk zasady, że surowce stosowane w domowej kuchni powinny być w jakiś sposób urzędowo zaakceptowane. Miejskie rozporządzenia dotyczące jakości surowców używanych do celów spożywczych i leczniczych miały chronić ich konsumentów przed zagrożeniem związanym z ich fałszowaniem, grożącym potencjalnym zatruciem²⁹.

Zupełnie inaczej przedstawiały się zagrożenia z powodu błędów dietetycznych członków warstw ubogich. Ze względu na niski poziom dochodów i niewielką siłę nabywczą zasadniczą część surowców spożywczych była przez nich pozyskiwana samodzielnie. Chłopi sadzili rośliny jadalne na niewielkich poletkach i w przydomowych

²⁸ Por. A. Syroka, *Regulacje prawne dotyczące produkcji i dystrybucji leków w XVI–XVII w. na Śląsku*, [w:] B. Płonka-Syroka, A. Syroka, K. Sudoł (red.), *Leki roślinne w terapii od czasów starożytnych po współczesne. Zagadnienia teoretyczne i praktyczne*. Lek roślinny, t. 2, Wrocław 2013, s. 81–93.

²⁹ Por. A. Syroka, *Falszerstwa – problem opanowany czy akceptowalna patologia?*, [w:] B. Płonka-Syroka, A. Syroka (red.), *Rośliny w lecznictwie, w środowisku naturalnym i w krajoznawstwie kulturowym*. Lek roślinny, t. 6, Wrocław 2017, s. 109–117.

ogródkach (jeśli je posiadali), jednak wielu z nich, a także ubodzy mieszkańcy miast, w przypadku skończenia się skromnych domowych zapasów i braku środków na zakup żywności w miejskich kramach lub na targach, masowo udawało się na wieś (szczególnie na przednówku, gdy w miastach panowała drożyzna). Zbierali w lasach i na nieużytkach rośliny dziko rosnące, traktując je przez kilka miesięcy w roku jako ważny, a czasem podstawowy składnik pożywienia. Było to możliwe, ponieważ w Europie Środkowej występuje w środowisku naturalnym szeroki zasób roślin nadających się do spożycia³⁰. W XVIII w. masowo korzystano z tego zasobu na Śląsku, a na ziemiach polskich pod zaborem rosyjskim i austriackim była to powszechna praktyka stosowana jeszcze w XIX w.³¹

W XVII i XVIII stuleciu nie istniał jeszcze na Śląsku państwowy nadzór sanitarny nad surowcami spożywczymi, w tym surowcami importowanymi sprowadzonymi do Europy z Orientu. Oczekiwania zamożnych mieszkańców miast, dotyczące nadzoru fizyków miejskich nad surowcami spożywczymi i aptecznymi, powodowały jednak, że kupcy zajmujący się handlem przyprawami korzennymi, owocami cytrusowymi i innymi produktami orientalnymi pragnęli informować potencjalnych nabywców o miejscu pochodzenia oferowanych przez nich towarów, jak również o sposobie ich przechowywania. Jedną z dróg umożliwiających przekazywanie tego rodzaju informacji była publikacja artykułów na ten temat na łamach kalendarzy. Powszechne zainteresowanie zamożnych odbiorców tym typem wydawnictw i ich systematyczne kupowanie pozwalały żywić nadzieję, że informacje, na których przekazaniu zależało kupcom, rzeczywiście zostaną przez ich potencjalnych klientów odebrane, co wpłynie pozytywnie na sprzedawane przez nich towary. Kupcy starali się przekonać potencjalnych nabywców, że oferowane przez nich towary orientalne są nie tylko atrakcyjne, lecz także bezpieczne.

W XVIII w. zamożni śląscy czytelnicy kalendarzy byli przekonywani przez lekarzy i dzieła popularyzujące ówczesny standard wiedzy medycznej, że czynniki chorobotwórcze mogą jakoś przenikać do importowanych produktów albo osadzać się na ich powierzchni. Tego rodzaju idee mogły stać się przyczyną załamania popytu na importowane orientalne towary spożywcze, które od średniowiecza stanowiły poważny składnik środkowo- i zachodnioeuropejskiej kuchni³². Próbowano więc temu jakoś przeciwdziałać.

³⁰ Por. W. Marciniak, *Wykorzystanie roślin Pojezierza Międzychodzko-Sierakowskiego w diecie bushcraftu*, [w:] B. Płonka-Syroka, A. Syroka (red.), *Zalecenia i regulacje dotyczące odżywiania...*, s. 227–251.

³¹ Por. B. Wdowiak, P. Wysokiński, *Pożywienie ludności wiejskiej w okresach głodu na ziemiach polskich w dobie zaborów*, [w:] B. Płonka-Syroka, A. Syroka (red.), *Zalecenia i regulacje dotyczące odżywiania...*, s. 145–157. Por. też: P. Wysokiński, *Pożywienie ludności wiejskiej na dawnych ziemiach polskich w opiniach badaczy*, [w:] B. Płonka-Syroka, A. Syroka (red.), *Praktyki żywieniowe w Europie w kontekście społeczno-kulturowym...*, s. 129–144.

³² Por. J. Michalska, „*Jeder ist verpflichtet auf seine Gesundheit zu achten, damit er Gott würdig dienen kann*” – medycyna i dietetyka w średniowiecznych książkach kucharskich, [w:]

Standard racjonalnej profilaktyki jako kontekst dla charakterystyki bezpieczeństwa stosowania surowców i produktów orientalnych

Podstawą wszystkich zaleceń profilaktycznych publikowanych w kalendarzach śląskich w XVIII w. było założenie, że ich sformułowanie powinno być poprzedzone dokładnym rozpoznaniem zagrożeń. Rozpoznanie to powinno opierać się na dobrze udokumentowanych faktach, a sposoby uchronienia się przed zagrożeniami powinny być określone przez specjalistów. W kalendarzach wydanych w 2 połowie XVIII w., tj. po zajęciu Śląska przez Prusy, zagrożenie epidemiczne nie jest już (jak wcześniej) przedstawione jako kara Boża, a utrzymywanie się danej społeczności w dobrym stanie zdrowia wyłącznie jako wyraz Bożej łaski³³. Zachowanie dobrego zdrowia, zarówno w skali indywidualnej, jak i społecznej, jest ukazywane jako skutek dobrze zaplanowanych i przeprowadzonych przez ludzi działań, które są skuteczne dzięki prawidłowemu rozpoznaniu zagrożeń i dzięki zastosowaniu właściwych metod i procedur. Takim działaniom miał sprzyjać Bóg i wspierać je swoją łaską.

Jednym z zagrożeń, omawianych w kalendarzach z XVIII w., było spożywanie surowców i produktów importowanych z dalekich krajów. Przedstawiano je jako potencjalnie groźne, ponieważ mogą one ulec skażeniu, zarówno w miejscu pochodzenia, jak i podczas transportu na Śląsk. Nie potrafiiono wprawdzie wyrazić dokładnie, na czym miałyby polegać to skażenie, jednak zgodnie ze standardem patologii stworzonym przez Hipokratesa i Galena uważano je za realne: epidemie miały być wywoływane przez tzw. morowe powietrze. Zagrożenie przeniesieniem jego elementów, osadzających się na produktach, uważano za tym większe, im dłuższą drogę musi przebyć dany produkt z miejsca jego wytworzenia do miejsca sprzedaży i konsumpcji. Skażenia unoszące się w morowym powietrzu mogły, wg ówczesnych przekonań, osiadać na ziemi, roślinach, sprzętach, domach, a także rzekach, jeziorach i sztucznych zbiornikach wodnych³⁴. Ich wchłonięcie przez ludzi z pokarmem, napojem albo wdychanym powietrzem miało wywołać chorobę.

Kalendarze z XVIII w. popularyzowały pogląd, że aby uchronić się przed unoszącymi się w powietrzu skażeniami należy stale zachowywać czystość. Należało często myć ręce i twarz, kąpać się regularnie w podawanych w kalendarzach terminach, a także zachowywać czystość w kuchni. Zalecenia profilaktyczne dotyczące

B. Płonka-Syroka, A. Syroka, K. Sudół (red.), *Leki roślinne w terapii od czasów starożytnych po współczesne...*, s. 55–66; M. Żmudziński, *Przyprawy w kuchni śródziemnomorskiej jako naturalne medykamenty*, [w:] B. Płonka-Syroka, A. Syroka, K. Sudół (red.), *Fitoterapia w medycynie klinicznej, w dawnej tradycji leczniczej i we współczesnej kulturze popularnej. Zagadnienia teoretyczne i praktyczne*. Lek roślinny, t. 3, Wrocław 2014, s. 193–201.

³³ Przejawiającej się np. w postaci utrzymywania się dobrej pogody sprzyjającej wysokim plonom, nie występowania powodzi, suszy i in.

³⁴ Standard ten został przedstawiony w dziele Hipokratesa *O klimatach, wodach i miejscach*.

mycia się i kąpeli były umieszczane we wszystkich kalendarzach, zarówno w XVII, jak i w XVIII w., w skrótowej formie piktogramów³⁵. Tylko niekiedy uzupełniane były krótkimi wyjaśnieniami dotyczącymi pożądanego w różnych okresach roku temperatury wody używanej do kąpeli. Jako działania sprzyjające utrzymaniu zdrowia kalendarze przedstawiały także stosowanie urozmaiconej diety. Propagowano spożywanie potraw w stałych odstępach czasu, dbanie o różnorodność potraw i spożywanie ich we właściwej ilości (nie nadmierne, ale i niezbyt skromne ilościowo)³⁶. Jako zdrowy napój, ułatwiający trawienie potraw mięsnych, zalecano wino rozcieńczone wodą³⁷. Praktykę tę uznawano za prozdrowotną, gdyż zapobiega zwarzeniu humorów. Do wina można było dodać przyprawy korzenne, zwiększając w ten sposób jego działanie prozdrowotne. Za szczególnie korzystne dla zdrowia uchodziły goździki, pieprz i anyżek. Można je było dodawać do wina³⁸, wódki³⁹ oraz gorących potraw. Prozdrowotne działanie przypraw korzennych dodanych do wódki tłumaczono w ten sposób, że poprawiają one krążenie humorów⁴⁰. Wódka z przyprawami

³⁵ Konwencja ta zachowała się w kalendarzach od początku do końca XVIII w., por. np.: *Schreib=Calender* na 1730, 1732, 1773, 1775, 1782.

³⁶ *Neuer (...) Hausz=Wirthschaffts=und Schreib=Calender*, Bresslau 1727, nlb. (kontynuacja Hanckego i Neubarthów): zalecenia dotyczące umiaru w jedzeniu i piciu występują we wszystkich kalendarzach tej linii. W zaleceniach profilaktycznych na kwiecień 1727 r. autor zaleca unikać nadmiernego spożywania suszonych ryb i solonych śledzi. Mogą bowiem powodować „wzburzenie humorów”. W miesiącach letnich (czerwiec, lipiec, sierpień) zaleca spożywanie wielu potraw chłodnych, aby nie doprowadzić do dominacji gorących humorów w organizmie. Należy też dużo pić, aby wyrównać utratę płynów wraz z potem. W upalne dni należy unikać napojów „rozpalających”, w tym mocnych alkoholi. Można natomiast spożywać lekkie piwo i wino rozcieńczone wodą. W zdrowie diecie na wrzesień należy uwzględnić potrawy z mleka, w tym serwatkę i kwaśne mleko. Powodują one bowiem rozluźnienie stolca, co jest uważane za bardzo pożyteczny objaw w standardzie profilaktyki humoralnej. W październiku należy zwiększyć ilość środków przeczyszczających, takich jak moszcz winny, mleko i jego przetwory. Kalendarz zaleca też spożywanie buraków, gruszek i rzepy, które będą właściwym uzupełnieniem mięs (wołowego, drobiowego – kur, kaczek, gęsi, dzikich ptaków) oraz ryb. Od listopada korzystne działanie prozdrowotne ma dieta uzupełniona o konfitury, zioła i przyprawy korzenne, a także miód i dobre wino. Podobne zalecenia dietetyczne, zgodne ze standardem humoralnym, zawierały też kalendarze kontynuatorów J. Neubartha (*Schreib=Calender*) z XVIII w.

³⁷ Przeważnie przed spożyciem zbyt mocnych alkoholi występują w sposób systematyczny w części kalendarzy zwanej *Calendarium*. Autorzy przestrzegają przed rozgrzewającym oddziaływaniem alkoholu, który nie powinien być nadużywany przez osoby o temperamencie sangwicznym oraz w gorących miesiącach roku.

³⁸ Za szczególnie prozdrowotne uchodziło mocne wino korzenne, z dodatkiem importowanego w XVIII w. do Europy cukru. *Nothiger Vorbericht*, [w:] *Neu und Alter Hausz=Wirthschaffts Calender*, Bresslau 1727, nlb.

³⁹ Za szczególnie skuteczną uchodziła wódka (Aqua Vitae) rozcieńczona wodą, zmieszana z anyżem i destylowanym korzeniem anyżu. *Nothiger Vorbericht*, [w:] *Neu und Alter Hausz=Wirthschaffts Calender*, Bresslau 1727, nlb.

⁴⁰ Alkohol nie tylko poprawiał „krążenie humorów”, lecz także – jak dziś wiemy – podnosił niskie ciśnienie krwi, a w połączeniu z przyprawami korzennymi i ziołami miał działanie bakteriostatyczne i bakteriobójcze. Przy spożywaniu długo przechowywanych i nie zawsze właściwie konser-

korzennymi miała być także podawana na zakończenie kuracji oczyszczającej, w ilości jednego kieliszka⁴¹. Kuracja składała się z upustów krwi i podawania środków przeczyszczających. Wykonywano ją co miesiąc, w dniach określonych przez kalendarz jako korzystne. Kuracja ta miała oczyścić krew z nadmiaru czarnej żółci⁴², poprawić pracę wątroby i rozcieńczyć nadmiernie zagęszczone humory. Zakończenie zabiegu kieliszkiem wódki z pieprzem lub wina z anyżkiem miało umożliwić przezwycięzenie osłabienia.

Powszechne zalecanie w kalendarzach (zarówno w XVII, jak i XVIII w.) stosowania wódek i win z dodatkiem przypraw jako środków o potwierdzonych właściwościach profilaktycznych, a także obfite dodawanie do potraw tzw. korzeni (np. pieprzu, goździków, szafranu czy imbiru)⁴³ tworzyło podstawy wysokiego popytu na te importowane z Orientu produkty. Uważano, że przyprawy korzenne wykazują potwierdzone działanie lecznicze, wino doprawione tymi przyprawami albo kieliszek wódki z anyżem lub pieprzem pozwalają zapobiegać biegunkom lub je zwalczać (gdy wystąpią już ich objawy). Wina takie jak *Wermuth* czy *Brandwein*, a także nalewki alkoholowe zalecano w XVIII w. do systematycznego spożywania w niewielkich ilościach, miały bowiem korzystnie wpływać na trawienie⁴⁴. Kalendarze nie odnosiły się z taką samą atencją do wszystkich importowanych roślin, dostępnych w XVIII w. na śląskim rynku. Pojawiały się w nich np. opinie o niskiej wartości żeńszenia⁴⁵ albo trufli⁴⁶. W stosunku do innych importowanych roślin nie ma jednak na łamach kalendarzy opinii krytycznych. Ostrzega się jedynie przed zakupem surowców zafałszowanych (tj. z dodatkiem innych roślin) albo zanieczyszczonych morowym powietrzem, które mogło się na nich osadzić, jeżeli w kraju ich pochodzenia albo na szlaku wiodącym do Europy wystąpiła w danym roku epidemia spowodowana przez to powietrze.

Ogólne zasady bezpieczeństwa przy stosowaniu importowanych surowców spożywczych można opisać jako zgodne z tymi samymi regułami, które odnosiły się do surowców pochodzenia krajowego i które były uznawane za standardowe w kuchni śląskich warstw średnich i wyższych:

wowanych potraw, profilaktyczne przyjmowanie niewielkich dawek alkoholu z dodatkiem korzeni mogło być realnie pozytywne dla zdrowia.

⁴¹ *Calendarium. May*, [w:] *Neu und Alter Hausz=Wirthschaffts Calender*, Bresslau 1727, nlb.

⁴² Powinno to poprawić nastrój osoby poddającej się kuracji oczyszczającej. Nadmiar czarnej żółci uważany był bowiem za przyczynę złego nastroju (melancholii).

⁴³ *Etlliche Regeln so im Aderlassen...*, [w:] *Neuer, Verbeserter und Alter Haus-Wirthschafts- und-Schreib Calender*, Brieg 1727, nlb.

⁴⁴ *Bemährte Haus-Mittel*, [w:] *Neuer, Verbessertr in allen Stücken übereinstimmender Schreib-Kalender*, Brieg 1732, nlb.

⁴⁵ *Vom Krieg und Frieden. Von den ehemals so berühmten Wurzeln Ginseng und Ninsin*, [w:] *Neu zu jedermanns Gebrauch eingerichter Astronomischer, Historischer und Schreib=Calender*. Brieg 1775, nlb.

⁴⁶ *Vom Krieg und Frieden. Annerkennung über die Truffeln*, [w:] *Neu zu jedermanns Gebrauch eingerichter Astronomischer, Historischer und Schreib=Calender*, Brieg 1772, nlb.

1. Towar musiał pochodzić ze znanego źródła.
2. Towar musiał być właściwie przechowywany, aby nie doszło do jego zanieczyszczenia przez unoszące się w powietrzu, zarówno w miejscu jego wytworzenia i składowania, jak i podczas transportu do miejsca sprzedaży.
3. Towar musiał być autentyczny – rośliny i przyprawy musiały rzeczywiście być tymi, jakimi je przedstawiali sprzedawcy, bez domieszek zwiększających ich wagę i objętość innych roślin, zmieniających smak i zapach, a także oczekiwane właściwości.
4. Towar musiał być dobrej jakości – bez śladów pleśni, zgnilizny czy innych uszkodzeń spowodowanych przez czynniki biologiczne lub mechaniczne.
5. Badanie towaru metodami organoleptycznymi powinno było potwierdzać, że surowce spożywcze oferowane do sprzedaży wykazują cechy zbliżone lub identyczne z tymi, które określają standardowe właściwości surowca danej kategorii (smak, kolor, zapach, twardość, miękkość, lepkość, ciągliwość, kruchość itp.).

Przyjrzyjmy się obecnie, w jaki sposób podane wyżej reguły konstytuują sposób opisu krajów Orientu i znajdujących się na nich bazarów.

Kraje Orientu i ich bazy przedstawiane w kalendarzach

Analizując opisy dwóch wybranych krajów Orientu, z którymi w XVIII w. był prowadzony ożywiony handel – Persji i Egiptu, opublikowane w kalendarzach śląskich na lata 1744 i 1746, będziemy w nich poszukiwać tych elementów narracji, które miały wytworzyć u czytelników przekonanie, że towary orientalne spełniają wymogi bezpieczeństwa na podobnym poziomie, którego oczekiwano od towarów lokalnych. Przyjrzymy się elementom retorycznym, zastosowanym w opisach perskich i egipskich miast handlowych, które miały wykazać, że zagrożenie ze strony morowego powietrza nie jest w nich nie tylko większe niż w Europie, ale wręcz przeciwnie – można je uznać za bezpieczniejsze pod tym względem.

Persja

Opis Persji i jej miast handlowych został przedstawiony w kalendarzu na 1744 r.⁴⁷ Zaczyna się od umiejscowienia Persji na mapie świata. Królestwo perskie jest położone między 25 a 42 stopniem szerokości geograficznej i między 61 a 87 stopniem długości geograficznej. Graniczy z niektórymi księstwami mongolskimi, od wschodu z Turcją, a od zachodu z Arabią. Przepływa przez Persję (lub wzdłuż granic tego państwa)

⁴⁷ *Kurze Beschreibung des Persischen Reich*, [w:] *Johannis Neubarthi continuirter Neuer Verbesserung und Alter Schreib=Calender*, Bresslau 1744.

6 wielkich rzek: Eufrat, Araxis, Tygrys, Phafis, Oxus i Indus⁴⁸. Od południa Persja przylega do Morza Indyjskiego – pisał autor kalendarza, które w tej okolicy nazywa się Morzem Arabskim. Od północy graniczy z Gruzją, częścią Wielkiej Tatarii i Morzem Kaspijskim. Część granicy wyznacza rzeka Oxus, zwana też Kum lub Gilum. To wielkie królestwo utrzymuje władzę nad szeregiem krajów. Ziemi Persji są bardzo żyzne, szczególnie leżące nad wielkimi rzekami i ich dopływami. Te przeznaczone pod uprawę są bowiem nawadniane przez ludzi, przy pomocy specjalnie wykonanych kanałów doprowadzających wodę bezpośrednio na pola. Na polach uprawnych i w miastach znajduje się także wiele zbiorników wody deszczowej, ukrytych korytarzy wodnych i podziemnych cystern. Umożliwia to mieszkańcom miast obfite korzystanie z wody, zarówno do celów spożywczych, jak i higienicznych. W miastach budowane są także sztuczne stawy, w upalnych miesiącach roku ochładzające i nawilżające powietrze. Funkcjonuje w nich także wiele fontann. W ciepłym klimacie, przy obfitym nawadnianiu, nawet niezbyt żyzne ziemie dają wysokie plony, a w okolicach, gdzie występują wysokiej jakości gleby, można zebrać z dobrze nawadnianych pól plony bardzo wysokie. Autor uznał ten sposób gospodarowania wodą za bardziej efektywny niż w państwach europejskich, takich jak Francja czy Niemcy, w których rzeki płyną prosto do morza, a woda z nich nie jest gromadzona w celu nawadniania upraw rolnych.

Wysoki poziom zagospodarowania wód rzecznych i pojawiającej się tylko w określonych miesiącach roku deszczówki pozwala w Persji na efektywne rolnictwo, nawet w regionach, w których naturalnie panuje bardzo suchy klimat. Przykładem tego rodzaju zaawansowanej gospodarki rolnej mogą być okolice Ispahanu (dziś: Isfahan), wokół którego kwitną uprawy rolne, choć w czasie gorących miesięcy letnich nie pada tutaj deszcz. Obfite nawadnianie pól umożliwia wysoki stan płynących przez Persję (lub wzdłuż jej granic) wiosną rzek. Wypływają one bowiem z wysokich gór, w których zimą spada dużo śniegu, np. gór Taurus. Gdy wiosną podnosi się temperatura, wody te zasilają rzeki, umożliwiając ludziom zgromadzenie zapasów na następne, suche i gorące miesiące roku.

Persja składa się z 24 prowincji⁴⁹. Występuje tu 544 miast, zamków obronnych i twierdz, oraz ok. 60 tys. wiosek. Na największą uwagę wśród nich zasługuje Ispahan, położony nad rzeką Zenderut⁵⁰. Miasto leży na płaskowyżu, w odległości ok. 3 mil od gór. Jego obwód, razem z przedmieściami, wynosi 8 mil niemieckich. Liczy ok. 100 tys. mieszkańców, zajmujących 32 300 domów. W Ispahanie są 162 meczety i świątynie innych religii, 48 szkół (zwanych przez autora kalendarza kolegiami, prowadzących nauczanie na poziomie europejskiej szkoły średniej), 1802 gospody (karawanseraje) i publiczne jadalnie, 272 łaźnie i 12 cmentarzy.

⁴⁸ Kalendarz podaje nazwy lokalne niektórych z tych rzek.

⁴⁹ Do liczby tej autor kalendarza zalicza także kilka z nich, które w XVIII w. zostały przejęte przez Turcję.

⁵⁰ Dokładne położenie Ispahanu to 32 stopnie i 24 minut szerokości geograficznej i 86 stopni i 40 minut długości geograficznej.

Ispahan jest miastem, w którym znajduje się pałac króla Persji, miasto to jest bowiem jego siedzibą. Sprzyja to eleganckiej zabudowie miasta, nad którą dominuje pałac położony we wspaniałym ogrodzie, w którym posadzono tysiące drzew i kwiatów. W samym mieście występują także inne wspaniałe rezydencje, parki i place z fontannami. Najwspanialszym z nich jest plac zwany Majdan, długi na 710 kroków i szeroki na prawie 210. Jest położony tuż przy pałacu królewskim. Szerokie ulice (z których wiele jest wysadzanych drzewami, jak np. aleja spacerowa zwana Chiar Bay) i liczne place zapewniają miastu dobre przewietrzanie. Czystości powietrza sprzyjają też liczne parki i ogrody. Powietrze nawilża woda z wielu fontann, zlokalizowanych w publicznych parkach, na placach miejskich i w prywatnych ogrodach. Porządku i bezpieczeństwa w mieście strzeże wojsko, posiadające swoje koszary w potężnej cytadeli zwanej Tobarock. W Ispahanie znajduje się bardzo duży bazar, na którym są sprzedawane produkty rolne z całej okolicy, w której dzięki żyznym ziemiom i ich obfitemu nawadnianiu występują bardzo wysokie plony. Na bazarze są także sprzedawane towary przywożone przez kupców z innych krajów. Ispahan jest wielkim ośrodkiem handlu między Europą i Azją, w którym zbiegają się szlaki kupieckie z tych kontynentów. Handluje się tu jedwabiem, bawełną i dywanami. Sprzedawane są tu także przyprawy.

Innym wielkim ośrodkiem handlu o międzynarodowym znaczeniu, położonym w królestwie Persji, jest opisywane w kalendarzu na 1744 r. miasto Tauris⁵¹. Jest to jedno z miast rezydencjonalnych królów perskich, czemu zawdzięcza wspaniałe zabytki i architekturę. Tauris leży u podnóża gór Orontes, w odległości 8 dni drogi od Morza Kaspijskiego. Przepływa przez nie rzeka Spingtcha (zwana też Schenkaje), a w jego pobliżu płynie rzeka Agi. Miasto posiada 9 dzielnic. Znajduje się w nim 250 meczetów, 3 szpitale, 300 gospód i publicznych jadalni, 15 tys. domów. W Tauris znajduje się także ok. 15 tys. sklepów. Są oddzielone od budynków mieszkalnych i położone w zadaszonych uliczkach. Część z tych sklepów znajduje się na kilku funkcjonujących w mieście bazarach. Handel w Tauris prowadzony jest z krajami położonymi na dwóch kontynentach. Kupcy przyjeżdżają tu (z towarami i po towar) z całej Persji, a także z Turcji, Rosji, Tatarii, Indii i z krajów położonych nad Morzem Czarnym. Sprzedaje się tutaj ok. 6 tys. bel jedwabiu rocznie. Są one przechowywane w specjalnych składach. Handluje się także żywnością, oferowaną w ogromnej ilości. Działalność handlowa jest prowadzona w Tauris także na wielkim placu, przewyższającym swoimi rozmiarami Majdan w Ispahanie. Powietrze w Tauris jest przez większość roku zimne i suche, jest więc bardzo zdrowe. Zachowuje swoje zdrowe właściwości także w lecie, z bezchmurnego nieba nie padają w tym czasie deszcze.

⁵¹ Dokładne położenie Tauris to 38 stopni szerokości geograficznej i 82 stopnie długości geograficznej.

Kolejnym miastem, o którym wspomina kalendarz na 1744 r. jest Com⁵² (dziś Kom), leżące między Casbin a Ispahanem. Miasto jest położone na płaskowyżu, w odległości ok. 1 mili od zbocza góry. Zostało założone w czasach Mahometa i rozwijało się doskonale przez 5 wieków. Liczba jego ludności przekraczała liczbę mieszkańców Konstantynopola. Kres jego świetności położyły jednak wojska Tamerlana, które zburzyły Kom. Ze względu na swoje korzystne położenie na szlaku handlowym, miasto zostało jednak odbudowane. Obecnie liczy 15 tys. domów. Jest obwarowane murami, w obrębie których znajdują się liczne cysterny zapewniające wodę pitną. W Kom znajduje się wiele meczetów, mauzoleów i kaplic, licznie odwiedzanych przez pielgrzymów. Dla obsługi ruchu pielgrzymkowego królowie Persji założyli w Kom wiele karawanserajów (gospód), których działalność wspierają finansowo. W mieście działają także liczne kolegia. W Kom znajduje się również kilka bazarów. Ich specjalnością są towary spożywcze: pistacje i granaty (w tym pochodzące z okolicznych, bardzo wydajnych upraw) oraz suszone owoce wielu gatunków. Handluje się tu także innymi towarami, takimi jak np. mydło oraz naczynia kamionkowe, białe lub kolorowe.

Miastem o dużym znaczeniu handlowym był także Candahur (dziś Kandahar), położony ok. 50 mil na zachód od rzeki Indus. Kalendarz na 1744 r. nie opisuje tego miasta szerzej, wspomina jednak, że wiodą przez nie karawany wiozące towary między Persją, Mezopotamią i Indiami. Miasto jest zadbane i dobrze strzeżone. Dla potrzeb karawan utrzymuje się w tamtejszych karawansarajach aż 8 tys. wielbłądów⁵³.

Kolejnym miastem handlowym, wspomnianym w tym kalendarzu, jest Shiraz. Było to w czasach publikacji kalendarza jedno z największych miast w ówczesnej Persji. Jest położone w dolinie, należącej do najbardziej urodzajnych w tym kraju. Dolina ta ma szerokość do 5 mil, a niemal całą jej powierzchnię zajmują uprawy. W okolicach Shiraz uprawia się mnóstwo róż, z których produkuje się olejek różany i tzw. wodę różaną. Suszy się także ich płatki, które w takiej postaci oferowane są do sprzedaży. Produkty te są sprzedawane w całej Persji, eksportowane do Europy, a także do Indii, Chin i Japonii. W okolicach Shirazu uprawia się także koperek, ogórki, migdały, orzechy, kminek, koper włoski i morele. Ze zbieranych w tej okolicy w bardzo dużych ilościach moreli wytwarza się także wino, które (podobnie jak suszone owoce, przypawy, olejek i woda różana) jest eksportowane do Indii, Japonii i Chin. Wg Greków, Shiraz zostało założone jeszcze w starożytności, przez króla Cyrusa. Miało posiadać wówczas 12 tys. domów. Obecnie jest ich w Shiraz ok. 4 tys. Podobnie jak inne, opisane wcześniej miasta, Shiraz jest przedstawiane w kalendarzu jako miasto bardzo dobrze zaopatrzone w wodę. Spływa ona do miasta z pobliskich gór i jest gromadzona w cysternach. Przez większość roku w mieście nie padają deszcze, panuje w nim zdrowy, ciepły i suchy klimat. Czystość powietrza w mieście

⁵² Dokładne położenie Com to 34 stopnie i 30 minut szerokości geograficznej i 85 stopni i 48 minut długości geograficznej.

⁵³ Liczba ta świadczy o nasileniu ruchu handlowego na szlaku wiodącym przez Kandahar.

zapewniają szerokie ulice, ułatwiające przewietrzanie. Niektóre mają aż 50 kroków szerokości. Pośrodku jednej z nich znajduje się duży, otwarty, kwadratowy zbiornik wodny, umożliwiający nawilżanie powietrza w gorących miesiącach roku. Wiele ulic w Shirazie jest obsadzonych na poboczach drzewami. Są dostępnymi wyłącznie dla pieszych alejami spacerowymi. Wzdłuż nich posadzono cyprisy, klony, jesiony, leszczyny i sosny. Nadaje to miastu szczególnie wygląd. W Shiraz znajduje się również wspaniały ogród królewski. Obok drzew pomarańczowych i cytrynowych, posadzono tam także wiele gatunków drzew europejskich, które doskonale się przyjęły. W mieście znajduje się wiele meczetów, mauzolea i groby muzułmańskich świętych, a także szkół. O znaczeniu Shirazu dla autora kalendarza decydowały jednak nie zabytki, ale znajdujące tam liczne bazy. Handlowano tam w przykrytych dachem wielkich pawilonach, w których znajdowały się setki sklepów, zarówno z towarami lokalnymi, jak i sprowadzanymi z dalekich stron. Wśród nich znajdowały się również produkty spożywcze.

Kalendarz na 1744 r. wspomina także inne perskie miasta⁵⁴. Ich opis jest jednak bardzo skrótowy i pobieżny. Nie są to bowiem miasta o istotnym znaczeniu handlowym.

Cała Persja jest w świetle narracji kalendarza na 1744 r. krajem jasnym i czystym. Ze względu na bezchmurne niebo, które utrzymuje się tu przez większość roku i suchy klimat, panują tu dogodne warunki zdrowotne. Można szybko i wygodnie podróżować, także w nocy przy świetle gwiazd. Ze względu na dużą liczbę karawanserajów, w których karawany mogą nie tylko odpocząć, lecz także wymienić wielbłądy, podróże kupców jadących z perskich bazarów z towarami do Europy mogą przebiegać względnie szybko. Nie są przedłużane przez deszcze, które występują na tym obszarze sporadycznie.

Egipt

Egipt i jego miasta handlowe został przedstawiony w kalendarzu na 1746 r.⁵⁵ Został w nim ukazany jako kraina o starożytnym rodowodzie, w której już w czasach faraonów wprowadzono planowe, racjonalne i efektywne metody uprawy ziemi. Królestwo Egiptu leży w Afryce, między 49 stopniem i 55 minutami długości geograficznej i 32 stopniem i 22 minutami szerokości geograficznej. Graniczy od północy z Morzem Śródziemnym, od wschodu z krajami Azji, od których oddziela Egipt Morze Czerwone, od południa z Nubią (przez którą prowadzi szlak przez pustynię do Abisynii), od zachodu z pustynnym królestwem Barca. Aktualnie królestwo egipskie jest podzielone na trzy części: Egipt Dolny, Środkowy i Górny [taki sam podział

⁵⁴ Kalendarz na 1744 r. wspomina m.in. o takich miastach, jak Casbin (lub Caswin), Ecbatana, Ardevit, Casjan (lub Caschan).

⁵⁵ *Historische Beschreibung des Königreich Aegypten*, [w:] *Johannis Neubarthi continuirter Neuer Verbessertes und Alter Schreib=Calender*, Bresslau 1746.

obowiązywał także w starożytności]. Największym miastem w Dolnym Egipcie jest Aleksandria, w Środkowym – Alcair (dziś Kair), a w Górnym – Assuan.

Żadne państwo na świecie nie ma – zdaniem autora kalendarza – tak korzystnego położenia jak Egipt. Ziemie, systematycznie nawadniane wodami Nilu, wydają obfite plony. A sam Nil jest bardzo ważną drogą handlową. W czasach Cesarstwa Rzymskiego Egipt był głównym producentem żywności eksportowanej na cały obszar tego państwa. W XVIII w., pod panowaniem tureckim, zyski państwa z rolnictwa i handlu spadły jednak o 80%. Autor przypisuje to powszechnie występującej w Egipcie korupcji. W czasach tureckich ziemie wydają też znacznie mniejsze plony, niż w starożytności. Autor tłumaczy to tym, że ziemia, pomimo swojej nadzwyczajnej żyzności, nie jest odpowiednio uprawiana. Gdyby poprawić sposób jej uprawy, można by zbierać obfite plony dwa razy w roku. Już przy jednym zbiorze w roku, Egipt zaopatrywał w żywność dwa wielkie starożytne miasta: Rzym i Konstantynopol. Świadczy to o zadziwiającej żyzności egipskiej ziemi, której obszar uprawy wynosi zaledwie 150 niemieckich mil długości i 50 mil szerokości.

Do podstawowych upraw należą w Egipcie zboża, owoce i rośliny strączkowe. Z powodu wysokości zbiorów tych roślin już w czasach starożytnych Egipt był nazywany „jadłodajnią Europy”, zapewniał bowiem żywność nie tylko własnym mieszkańcom. Faraonowie zbudowali wzdłuż Nilu bardzo liczne spichlerze, gromadzące zapasy żywności, która mogła być w czasach kryzysu (spowodowanego powodzią lub innymi katastrofami naturalnymi) rozdawana ludności, a także sprzedawana za granicę. Otwarcie dróg handlowych Egiptu na północ, tj. na Europę, nastąpiło w czasach greckich. Głównym ośrodkiem wymiany handlowej stało się miasto Aleksandria, dogodnie położone nad jedną z odnóg Nilu i mające zarazem dostęp do Morza Śródziemnego. Istotą wysokiej wydajności ziemi egipskiej w czasach starożytnych było jej użyźnianie. Każdego roku, w okresie wylewu Nilu, woda z rzeki była rozprowadzana na pola, położone do kilkanastu kilometrów od jej koryta. Służył temu rozbudowany i doskonale utrzymany system kanałów nawadniających. Woda ta niosła z sobą muł, który rolnicy mieszały z piaskiem pustynnym i rozkładali tę mieszankę na polach. Powodowało to stukrotny wzrost wydajności ziemi⁵⁶. Wg autora, w latach 40. XVIII w. nawożenie pól w Egipcie nie jest tak doskonałe, jak wcześniej. Rolnicy nie przykładają się bowiem do swoich obowiązków, a nadzór władz tureckich nad rolnictwem Egiptu jest słaby i niewydolny. Obok owoców, zbóż i roślin strączkowych w Egipcie uprawia się także len, tytoń i bawełnę. Hoduje się także tysiące zwierząt – bawołów, wołów, baranów i owiec, zarówno na mięso, jak i na futra i skóry.

W Egipcie, dzięki panującej tu przez większość roku słonecznej pogodzie, panuje zdrowy klimat. Powietrze jest suche i zdrowe. Poza kilkoma miastami, w których na początku lata występują gorączki, nie widać w tym kraju wielu chorych. Takie

⁵⁶ Kalendarz na 1746 r. tłumaczy ten efekt nawożeniem ziemi uprawnej przez naturalne nawozy mineralne, w tym saletrę. Podobne metody nawożenia miano stosować w XVIII-wiecznej Turcji.

choroby, jak kolka, podagra czy kamienie⁵⁷, są tu nieznane. Letnie gorączki ludność leczy dietą, spożywając wyłącznie chleb i wodę z Nilu⁵⁸. W gorących miesiącach roku miasta są dobrze przewietrzane, głównie przez południowy wiatr znad pustyni. W budynkach znajdują się specjalne kanały wentylacyjne, umożliwiające dostęp tego wiatru. Dodatkowo powietrze jest odświeżane przez fontanny, znajdujące się w domach bogatych mieszkańców. W Egipcie miasta są latem przewietrzane również przez wiatr północny, wiejący szczególnie w nocy.

Dzięki tak korzystnym warunkom klimatycznym Egipt jest krainą piękną i zdrową. W Dolnym Egipcie, który jest wielką zieloną równiną, przyroda wygląda tak, jak gdyby wiosna i jesień łączyły się w jedno. Pola i łąki są pełne kwiatów, kwitną też tysiące drzew owocowych. W Egipcie sadi się w ogrodach drzewa rodzące pomarańcze i cytryny, granaty i owoce innych gatunków. Ze względu na korzystny klimat drzewa wydają owoce już 2–3 lata po ich posadzeniu. Pola są wiecznie zielone, szczególnie w listopadzie, gdy wody Nilu opadają. Żniwa zaczynają się w marcu, jednak trwają także w kolejnych miesiącach. Początkowo zbiera się sałatę i ogórki, później zboże, a następnie melony i rośliny strączkowe. W październiku wysiewa się trawę, by w zimie i podczas suchego lata było czym karmić bydło. W listopadzie wyprowadza się bydło na pastwiska i pozostawia je się tam do marca. Woda z Nilu, którą ludność używa do celów spożywczych, jest nieco słodka, lepka i pełna osadów⁵⁹, ale jest zdrowa. Mieszkańcy używają specjalnych glinianych naczyń, aby ją wyklarować. Nad Nilem żyją liczne dzikie zwierzęta, także korzystając z jego wody, m.in. krokodyle, hipopotamy i dzikie konie. Zwierzęta są zdrowe i rozmnażają się w dużej liczbie.

Autor kalendarza przytacza także, jako ciekawostkę, informację o sztucznym wylęganiu kurcząt. Jaja zabierane są od kur-niosek i umieszczane w specjalnych piecach, w których dojrzewają. Piece są okrągłe, wykonane z gliny, umieszczane są pod ziemią, panuje w nich stała, ciepła temperatura. Są wyłożone wyściółką z kłączy lnu, przykrywa je się lnianym płótnem. Piece mają strukturę piętrową, po 2–3 piętra. Jaja są układane na półkach przy ścianach, a w środku pieca znajduje się przejście, którym porusza się obsługa takiej wylęgarni. Piece-inkubatory uruchamia się w połowie lutego i utrzymuje ich działanie przez 4 miesiące. Stałą temperaturę utrzymuje się w nich przykrywając je nawozem pochodzącym od koni lub wielbłądów. Świeży,

⁵⁷ Prawdopodobnie chodzi tu o kamienie nerkowe.

⁵⁸ Nie zdawano sobie sprawy, że to właśnie spożywanie tej wody może być w dużych miastach przyczyną letnich gorączek. W dużych miastach, w których odchody, ścieki i odpady z warsztatów (np. rzeźni, garbarni) spływały rynsztokami do kanałów, a następnie do Nilu, woda pitna roznosiła patogeny chorób, rozprzestrzeniających się drogą fekalno-pokarmową.

⁵⁹ Ten opis cech wody pitnej pozostawał w sprzeczności z powszechnie podzielanymi w Europie od czasów starożytnych poglądami, zgodnie z którymi woda pitna powinna być pozbawiona smaku, zapachu i koloru. Nie powinna zawierać osadów, ani wydawać się lepka. Woda z Nilu nie spełniała tych wymagań, z czego zdawał sobie sprawę autor kalendarza. Mimo to przedstawiał ją czytelnikom jako zdrową, podając na dowód tego fakt, iż jest powszechnie spożywana przez miliony ludzi.

gorący nawóz wysypuje się na lniane przykrycie wylęgarni co 10 dni. Umieszczano w takiej wylęgarni jednorazowo do 8 tys. jaj. Okres od złożenia jaj w wylęgarni do wyklucia się kurcząt wynosił 32 dni. Po ich wykluciu, były one zbierane do koszyków i przeznaczane na sprzedaż. Kalendarz stwierdzał, że w ten sposób uzyskiwano w Egipcie do 300 tys. kurcząt rocznie.

Po tych opisach autor kalendarza przechodzi do ogólnej charakterystyki działalności handlowej w Egipcie. Stwierdza, że kupiectwo w tym kraju nie jest tak rozwinięte, jak na szlaku handlowym do Indii. Z tego powodu działalność handlową w tym kraju prowadzi wielu obcokrajowców. Dawniej była ona zdominowana przez Wenecjan, ale w XVIII w. handel wyprodukowanymi w Egipcie towarami prowadzą także inne europejskie narodowości: Włosi, Holendrzy, Franzuzi i Niemcy. Działalność kupców niemieckich ułatwia posiadanie przez nich własnego konsula, który rezyduje w Kairze. Podobnych konsulów mają także inne narodowości. Konsul wenecki ma swoją siedzibę w Kairze, a wicekonsul w Aleksandrii. Obejmują swój urząd na rok i muszą pochodzić ze szlachty.

Do najczęściej kupowanych w Egipcie przez europejskich kupców towarów należą przyprawy korzenne, kadzidło, tamaryszek, ryż, płótno lniane i guma arabska. Rocznie samej gumy arabskiej, pochodzącej z Saany [w Etiopii] Europejczycy kupują za ok. 36 tys. talarów. W Kairze handluje się bardzo dużą ilością dywanów. Są tutaj nabywane zarówno przez kupców europejskich, jak i tureckich, którzy wiozą je na bazyry Stambułu. Główną specjalnością bazarów Kairu są jednak korzenie lecznicze, sprowadzane z wielu krajów, m.in. z Arabii z okolic Mekki⁶⁰.

W Kairze było pobierane cło od kupców handlujących korzeniami leczniczymi, pochodzącymi z różnych stron. Cło płacono tu także za len, zboże, melony i tytoń. W handlu innymi produktami specjalizowała się Aleksandria. Znajdował się w niej punkt celny, obsługujący kupców handlujących szerokim ich asortymentem. Kolejny punkt celny mieścił się w mieście Damietta. Pobierano tu cło od kupców handlujących żytem, olejem, gorzczyką, migdałami, jedwabiem i adamaszkiem. Czwarty punkt zlokalizowano w mieście Brilo. Tu opłacano cła za wywożone z Egiptu daktyle i inne owoce, a także marynowane ryby. Roczną wysokość ceł pobieranych w tych miastach autor kalendarza szacuje na ok. 650 tys. koron⁶¹.

W kalendarzu na 1746 r. możemy zapoznać się z ogólną charakterystyką przedstawianych powyżej miast handlowych Egiptu. Ich listę otwiera Kair. Jest głównym

⁶⁰ W Konstantynopolu do dziś znajduje się tzw. Bazar Egipski, na którym oferowane są do sprzedaży setki gatunków przypraw, a wśród nich tzw. korzenie lecznicze. W XVIII w. były sprowadzane szlakami handlowymi z całej Afryki, za pośrednictwem bazarów Egiptu. W okresie, którego dotyczą przedstawiane w tym artykule opisy, Egipt znajdował się pod władzą polityczną Turcji. Jej stolica, Konstantynopol, była wielkim ośrodkiem handlu międzynarodowego. Wiodły stąd lądowe szlaki handlowe do Europy Środkowej, w tym na Śląsk. Opisując warunki panujące w Egipcie, przedstawiano czytelnikom pierwotne źródło pochodzenia wielu towarów, oferowanych przez kupców mieszkańcom Śląska.

⁶¹ A szczegółowo: 963 sakiewki po 700 koron każda.

miastem Egiptu, zamieszkałym przez wiele narodowości, co znajduje swój wyraz w zróżnicowaniu jego nazwy. Przez Arabów miasto jest nazywane Alkeder, przez „tubylców” – Alcair, a przez zamieszkujących tu licznie Żydów Abilcar. Miasto jest położone po wschodniej stronie Nilu, a otacza je spora liczba mniejszych miasteczek i wiosek. Zostało wybudowane na równinie, nieopodal niewielkiej góry. Jest podzielone na 4 osobne części. Obwód miast wynosi ok. 15–16 mil. Swoją wielkością Kair dorównuje takim miastom, jak Paryż i Londyn. Razem z okolicznymi miejscowościami liczy 7 mln mieszkańców. W mieście znajduje się 200 tys. domów, ok. 6 tys. ulic i 500 meczetów. W Kairze jest zlokalizowany pałac, będący siedzibą paszy, reprezentującego turecką władzę w Egipcie.

Drugim miastem Egiptu, pod względem wielkości i wagi dla jego handlu, jest Aleksandria. Miasto, o starożytnym rodowodzie, jest położone nad Morzem Śródziemnym, ale jego porty autor kalendarza na 1746 r. uznaje za nieużyteczne z powodu znacznej głębokości tamtejszych basenów portowych i dużej ilości znajdujących się tam podwodnych skał⁶². Najwspanialszym zabytkiem Aleksandrii są pozostałości pałacu Kleopatry, a także granitowe obeliski. Znajdują się też tutaj pozostałości starożytnej latarni morskiej na Faros, która należała swego czasu do 7 cudów świata, a także starożytny amfiteatr. Zwiedzającym pokazuje się także miejsce, w którym w starożytności młodzież z całego świata mogła zgłębiać wiedzę⁶³. W Aleksandrii spotykamy również średniowieczne kościoły chrześcijańskie, św. Marka i św. Katarzyny, znajdujące się w dobrym stanie i traktowane z wielkim poszanowaniem. Aleksandrię otaczają mury miejskie, zbudowane jeszcze w starożytności i restaurowane przez kolejne władze sprawujące kontrolę nad Egiptem. Do miasta wiedzie 6 bram. We wnętrzu murów miejskich znajduje się sporo zawalonych budowli⁶⁴. Wiele domów nie jest zasiedlonych. Autor kalendarza zauważa, że miasto cierpi na brak mieszkańców z powodu złej pogody, od sierpnia do jesieni. Ludność miasta ma do dyspozycji wiele cystern gromadzących wodę pitną. Przechowują one wodę z Nilu, na wypadek gdyby jej brakowało latem. W Aleksandrii prowadzona jest ożywiona działalność handlowa. Z samej tylko Prowansji przybywa tu rocznie od 80 do 100 statków, które wywożą z tutejszych portów towary z całego Wschodu. Przede wszystkim lecznicze zioła, a także wiele innych specjalów, w tym strusie pióra.

Kolejnym miastem handlowym, o którym wspomina redaktor kalendarza na 1746 r., jest Rosetta. Jest miastem dobrze położonym. Z powodu wiejących od morza wiatrów panuje tu umiarkowany klimat. Rzadko pada deszcz, a powietrze jest suche. Wytwarzane są tu liczne produkty rękodzielnictwa, jednak to nie one decydują

⁶² Wiemy jednakże z dalszego opisu, że porty Aleksandrii były w XVIII w. licznie wykorzystywane przez kupców prowadzących handel drogą morską.

⁶³ Chodzi tu o słynną instytucję naukową, Muzeum w Aleksandrii. Znajdowała się w nim największa w starożytnym świecie biblioteka naukowa. Autor kalendarza podaje, że studiowali tu także liczni uczeni greccy.

⁶⁴ Miasto dotknęło kilka poważnych trzęsień ziemi, w tym m.in. w II i IV w. n.e., a także w latach 1261, 1303, 1323 i 1375.

o handlowym charakterze tego miasta. Znajdują się tu bowiem składy towarów, sprowadzanych kanałem zasilanym w wodę przez jedną z odnóg Nilu, z terenów nad Morzem Czerwonym i z Górnego Egiptu. Towarów jest z tego powodu w Rosetcie aż nadmiar i panuje tu ożywiony ruch handlowy. Rosetta jest miastem dobrze zbudowanym. Oferuje mieszkańcom i kupcom wygodne mieszkania. Kanał, którym płyną statki z towarami, uchodzi wprost do morza. Jego ujście jest chronione przed piratami przez dwa warowne zamki. W samym mieście, po wschodniej stronie płynącej tu odnogi Nilu, znajdują się wspaniałe bazy i otwarte place handlowe. W każdej środę odbywają się tu duże targi, na których sprzedaje się m.in. rośliny strączkowe, len, bawełnę oraz sól.

Kolejnym egipskim miastem handlowym, które autor kalendarza na 1746 r. uznał za warte wspomnienia, była Damietta. Autor określa je jako wrota do Egiptu, co powodowało, że w przeszłości było miejscem licznych wojen. Toczyli je m.in. Fryderyk II Barbarossa (1222) i Ludwik Świąty (1249), ale ostatecznie zostało przejęte przez muzułmanów. O dogodnym położeniu Damietty decyduje zlokalizowanie miasta nad głównym ujściem Nilu. Wybudowano z jego obu stron dwa obronne zamki, mające chronić miasto i kupców przed piratami. Sama Damietta nie została jednak szerzej scharakteryzowana.

Kalendarz na 1746 r. wspomina także inne miasta Egiptu⁶⁵, jednak – poza pozostałościami starożytnej cywilizacji egipskiej, którym poświęca więcej miejsca – wymienia tylko ich nazwy, dodając kilka zdawkowych informacji. Obszerniejsze wiadomości dotyczące miast zostały poświęcone wyłącznie przedstawionym wyżej egipskim ośrodkom handlowym.

Analiza elementów perswazyjnych zawartych w narracji kalendarzy z lat 1744 i 1746 dotyczącej miast handlowych i znajdujących się tam składów handlowych, bazarów i targów

Przedstawione powyżej fragmenty, zawierające opisy miast handlowych, składów handlowych, bazarów i targów, zawierają liczne elementy perswazyjne, mające ukształtować opinie czytelników na temat atrakcyjności orientalnych produktów, a także bezpieczeństwa ich zakupu przez europejskich klientów. Spróbujemy zestawić je w pewną strukturę.

Publikowane w kalendarzach z lat 1744 i 1746 opisy miast, w których europejscy kupcy dokonywali zakupów przypraw korzennych, suszonych owoców i innych towarów spożywczych podkreślają, że są to miasta czyste, dostatecznie zaopatrzone w wodę pitną, dobrze przewietrzane przez wiatry. Panuje w nich zdrowy klimat i nie występują w nich epidemie, pomimo dużej liczby mieszkańców i dużego nasilenia

⁶⁵ Są to m.in. Suez, a także ruiny miast starożytnych, takich jak np. Teby czy Memphis.

ruchu towarowego. Kalendarz na 1746 r. wspomina wprawdzie, że w niektórych miastach egipskich latem zdarzają się u mieszkańców biegunki, ale nie uważa ich za poważne schorzenie. Przedstawia je jako łatwo uleczalne, za pomocą ograniczenia diety przez pewien czas tylko do chleba i wody.

Wodę pitną w opisywanych miastach przedstawia się jako zdrową, o czym ma świadczyć jej spożywanie przez ludzi i zwierzęta, wśród których autorzy nie odnotowują masowych zachorowań. Nawet wtedy, gdy do celów spożywczych używa się wody z Nilu, którą kalendarz przedstawia jako mało przeźroczystą i lepłą, nie jest to oceniane w kategoriach jej szkodliwości dla zdrowia. Kalendarz podaje bowiem, że mieszkańcy wiosek nad Nilem filtrują ją w specjalnych garnkach. Jako zdrowe i płodne przedstawiane są także zwierzęta, zarówno dzikie, jak i domowe. Rozmnażają się bez problemów. Kalendarz nie wspomina o występujących wśród nich przypadkach zarazy.

Również powietrze, którym oddychają mieszkańcy opisywanych miast, jest przez autorów kalendarzy charakterowane jako zdrowe. Jest tak zarówno wtedy, gdy jest ono gorące i suche (wówczas wspomina się, że jest nawilżane przez znajdujące się w opisywanych miastach fontanny, sztuczne stawy, parki, szpalery drzew rosnące wzdłuż dróg), jak i wtedy, gdy jest suche i zimne (wówczas nie wymaga nawilżenia, a panująca w niektórych miastach perskich niska temperatura zapobiega psuciu się towarów). Jeżeli opisywane miasto jest położone w klimacie gorącym (jak nadmorskie miasta egipskie) podkreśla się, że nie padają w nim deszcze, nie występuje pora deszczowa sprzyjająca rozwojowi zgnilizny czy pleśni. Powietrze w tych miastach jest oczyszczane przez morskie wiatry. W miastach położonych dalej od morza (takich jak np. Kair), powietrze jest oczyszczane przez wiatr znad pustyni, a także wiejący z północy. O zdrowym klimacie w Kairze i okolicach ma świadczyć fakt, że obszar ten stale zamieszkuje ok. 7 mln ludzi, u których nie występują masowe epidemie. Także w innych opisywanych miastach Orientu, choroby nie zdarzają się często, a niektóre popularne w Europie, jak np. kamica czy podagra, nie występują tam wcale.

Zwierzęta, z których przedmiotem handlu z Europą są np. skóry, przedstawia się jako żyjące w dobrych warunkach, zarówno bydło, jak i owce czy kozy. Hodowlę zwierząt określa się jako proces zaplanowany i realizowany zgodnie z tym planem, bez odnotowanych strat wywołanych przez choroby. Umiejętność planowania procesu hodowli, przedstawiana w kalendarzach, ma świadczyć o wysokim poziomie kultury mieszkańców krajów Orientu.

Wszystkie te elementy perswazyjne mają przekonać czytelnika, że istnieje niewielkie prawdopodobieństwo, że na sprowadzanych do Europy towarach osadzą się elementy chorobotwórcze, będące składnikiem „morowego powietrza” lub umożliwiające przeniesienie zarazy wraz z wodą, która osadzałaby się na egzotycznych produktach.

W kalendarzach podkreśla się, że surowce spożywcze będące przedmiotem handlu z Europą nie są przechowywane w przypadkowych miejscach. W ilościach

hurtowych przechowuje się je w specjalnych składach, zadaszonych i położonych w wyznaczonych dzielnicach miast. W ilościach detalicznych są oferowane na zadaszonych bazarach, albo na obszernych placach handlowych, które są łatwo przewietrzane przez wiatr. Planowy i przemyślany wybór miejsc składowania towarów, ich ochrona przed deszczem i upałem (podkreśla się zadaszenie tych miejsc), a także skażeniami pochodzącymi z domów mieszkalnych ma przekonać czytelnika kalendarzowych opisów, że kupcy starają się zapobiec ich skażeniu przez morowe powietrze, a także utratę jakości spowodowaną wilgocią i wystawieniem na wysoką temperaturę (takich, jak pleśń, zgnilizna i przesuszenie).

W opisach dotyczących handlu z Egiptem podkreśla się, że europejscy kupcy muszą płacić cło od nabywanych towarów. Poszczególne miasta egipskie specjalizują się w handlu pewnymi typami produktów i mają kamery celne o określonym profilu. Informacja ta dowodzi, że kupcy muszą okazywać nabywane przez siebie towary jakimś instytucjom kontrolnym. Nie wywożą ich więc bez jakiegokolwiek nadzoru. Mogą także, oczekując z towarem na ocenie, sami porównać jakość zakupionych przez siebie towarów z jakością innych, które nabyli inni kupcy. Gdyby zorientowali się, że zostali oszukani, mogą odwołać się do pomocy konsulów rezydujących w Kairze lub Aleksandrii. Są nimi osoby pochodzenia szlacheckiego, pełniące swą funkcję tylko przez jeden rok. Ma to uwiarygodnić ich osobę oraz fakt, że krótki czas ich kadencji utrudni możliwość nawiązania z lokalnymi sprzedawcami kontaktów o charakterze korupcyjnym. Płacąc cło w określonej wysokości, sami kupcy powinni starać się zadbać o to, aby nie wywozili z Orientu towarów podrobionych albo sfalszowanych. Kupcy odpowiadają bowiem za jakość kupowanych towarów.

By zminimalizować straty związane z przewożeniem nabywanych towarów, kupcy powinni zadbać, by podróż trwała jak najkrócej i odbywała się w dobrych warunkach. W opisach Persji często występującym elementem perswazyjnym są w związku z tym informacje dotyczące dobrej, suchej pogody. Podróże z towarami z Persji do Europy mogą trwać wiele godzin dziennie, nie przerywane przez deszcze. Mogą być kontynuowane także nocą, ze względu na jasne od gwiazd niebo. Skraca to czas podróży, a towary nie są narażone na zawilgocenie. Ważnym elementem kalendarzowej narracji są także wiadomości dotyczące licznych, znajdujących się przy szlakach handlowych karawanserajów. Kupcy mogą w nich nie tylko odpocząć w dobrych warunkach, lecz także mogą wymienić zmęczone wielbłądy na świeże.

Kalendarze podkreślają, że towary będące przedmiotem handlu z Europą budzą zainteresowanie kupców z wielu innych krajów, od Turcji i Mezopotamii do Indii. Wszędzie są chętnie nabywane w ilościach hurtowych, co świadczy o wielkim na nie popycie, pomimo wysokiej ceny. Towary orientalne mają wszędzie status towarów ekskluzywnych. Korzystanie z nich może być więc uważane za wskaźnik wysokiego statusu społecznego nabywców. Nie każdy może sobie bowiem pozwolić na stosowanie w kuchni egzotycznych przypraw, spożywanie owoców cytrusowych, fig, daktyli czy granatów, podobnie jak noszenie ubiorów importowanego jedwabiu lub delikatnej skóry, oraz wyposażanie domów w pościel z bawełnianego adamaszku,

czy w orientalne dywany. Szeroki zasięg handlu tymi towarami, które są chętnie nabywane przez członków społecznej elity w wielu miejscach świata, powinien był przekonać śląskich czytelników kalendarzy, że ich zakup jest atrakcyjny – są bowiem wymownym znakiem wysokiego społecznego statusu i przynależności do elity danego kraju. Wzmianki o powszechnej atrakcyjności orientalnych towarów wśród elit wielu państw miały przekonać śląskich czytelników, że nie budzą one obaw. Są chętnie nabywane także dlatego, że uważane są za bezpieczne.

Wnioski

Zestawiając opisy miast handlowych w Persji i Egipcie, publikowane w kalendarzach z lat 1744 i 1746, możemy stwierdzić, że miasta perskie w znacznie większym stopniu niż egipskie uległy w nich idealizacji. Najpewniej dlatego, że w XVIII w. bardzo niewiele Europejczyków (poza kupcami) odwiedziło je osobiście, w przeciwieństwie do Kairu, Aleksandrii, czy Sambułu, które były już w tym czasie coraz częściej odwiedzane przez podróżników z wyższych warstw społecznych. Można więc było skonfrontować ich opisy z realiami.

Obraz miast perskich przedstawiany na łamach kalendarza z 1744 r. ma wyraźne znamiona obrazu wyidealizowanego. Znajdują się w nim wprawdzie elementy realistyczne (położenie geograficzne, ogólne cechy klimatu, charakterystyka najważniejszych obiektów lokalnej architektury), jednak nie one stanowią jego dominantę. Skoncentrowanie uwagi czytelnika na prestiżowych dzielnicach Isfahanu, Kom czy Shirazu, ich szerokich arteriach obsadzanych drzewami, obszernych placach z fontannami, pałacach i rezydencjach położonych we wspaniałych ogrodach, liczących setki, a nawet tysiące drzew powoduje, że ich obraz jawi się odbiorcy niczym z baśni z tysiąca i jednej nocy, stanowiąc odzwierciedlenie zachodnioeuropejskich wyobrażeń o wschodnich ośrodkach wielkomiejskiego luksusu. Nie sposób oprzeć się wrażeniu, że tak opisane Isfahan czy Shiraz z lat 40. XVIII w. przypominają europejskie miasto-marzenie – Paryż z końca XIX stulecia, przebudowany w latach 1852–1870 wg projektu Georgesa Eugéne’a Haussmanna. W okresie, w którym został wydany kalendarz, z którego pochodzą opisy perskich miast, europejskie miasta handlowe wyglądały zupełnie inaczej. Typowe były dla nich wąskie i ciemne uliczki, do których przez większość roku nie dochodziły promienie słońca, podobnie jak do okien domów zbudowanych wzdłuż tych uliczek. Miasta północnej i środkowej Europy były w XVIII w. w większości swojego obszaru nie tylko ciemne, lecz także brudne, przez prawie pół roku doświadczane przez zimne deszcze, śnieg i mróz. Nic więc dziwnego, że wyobrażenie miasta idealnego, z jakim mamy do czynienia przy opisach miast perskich, zawiera elementy, będące przeciwieństwem tych, które uznawano w Europie za szczególnie przykre lub uciążliwe.

W opisach perskich miast handlowych, podkreślających ich piękno i zdrowy charakter, wynikający zarazem z obiektywnych cech tamtejszego naturalnego środo-

wiska, jak i z codziennych starań ludzi, nie dostrzegamy realiów życia codziennego, widocznych jeszcze dzisiaj na ulicach wschodnich miast. Większość ich obszaru nie składała się bowiem w XVIII w. z parków, zadrzewionych spacerowych promenad, czy placów z fontannami (choć elementy te w wielu wschodnich metropoliach rzeczywiście występują⁶⁶), ale z niewielkich domków zbudowanych z drewna i gliny, mieszczących się przy krętych zazwyczaj i wąskich uliczkach, pozbawionych jakichkolwiek śladów zieleni. Na uliczkach tych kłębił się tłum pracowników, wykonujących swoje codzienne zajęcia, robiących zakupy albo spieszących się do pracy. W wielu wschodnich miastach jest tak jeszcze współcześnie. Zachowały się w nich także liczne zabytki architektury z omawianego w kalendarzu okresu.

Ogólna ocena wiarygodności opisów perskich miast handlowych, opublikowanych w kalendarzu na 1744 r., dotycząca ich wysokich walorów zdrowotnych, wydaje się niewielka. W opisach tych zwraca się uwagę czytelników na temat, którym są oni najbardziej zainteresowani jako potencjalni nabywcy orientalnych towarów: czy ich nabywanie jest bezpieczne w kontekście przeniesienia z krajów Orientu do Europy skażeń spowodowanych przez morowe powietrze. Udzielona odpowiedź na to pytanie nie jest oparta na realiach, ale na wyobrażeniach o wschodnim luksusie, który czytelnik w bezpieczny sposób może przenieść do własnego domu, dokonując transakcji u jednego z handlujących ze Wschodem kupców.

Obraz miast egipskich został skonstruowany na innej zasadzie. Jego autor wychodzi od realiów, które mogą (przynajmniej niektórym czytelnikom) być znane z ich własnego doświadczenia lub z innych źródeł, a z dużym prawdopodobieństwem są znane jemu samemu. Nie unika wspomnienia faktów, które łatwo mogą być potwierdzone jako realne, takich jak np., że woda w Nilu jest nieco lepka i słodka, w Aleksandrii jest wiele zrujnowanych i niezasiedlonych domów, a w Kairze mieszkańcy w początkach lata chorują na biegunkę. Te i inne fakty, które zostały przedstawione powyżej w artykule, a które mogły narzucić czytelnikowi skojarzenia dotyczące potencjalnych zagrożeń morowym powietrzem zostały opatrzone przez autora kalendarza komentarzem, zawierającym wyjaśnienia minimalizujące

⁶⁶ W obrazie Isfahanu i Shirazu odnaleźć można pewne podobieństwa do Stambułu. Centralnym obiektem Stambułu, zarówno w XVIII w., jak i współcześnie, jest pałac Top Kapi, otoczony rozległym parkiem. Obok murów pałacu znajduje się park Güllhane, z szeroką aleją spacerową osadzoną po obu stronach platanami. Na lewo od niej znajduje się sztuczny staw z fontanną. Kilkaset metrów od pałacu Top Kapi jest zlokalizowany obszerny plac, zwany Majdan (w czasach Bizancjum znajdował się w tym miejscu tor wyścigowy zaprzęgów konnych), nieopodal którego funkcjonują dwa bazy. Do trzeciego, największego, zwanego Grand Bazar, możemy dojść spacerem szeroką ulicą, wzdłuż której zbudowano reprezentacyjne budowle. Te analogie centrum Stambułu z kalendarzowymi opisami Isfahanu i Shirazu mogą wskazywać na podobieństwo zasadniczej koncepcji urbanistycznej wschodnich miast, według której je zbudowano. Można też jednak przedstawić inne wytłumaczenie. Mogło się bowiem zdarzyć, że autor tych opisów nigdy w Persji nie był, a swoje wyobrażenie perskich miast wyrobił sobie na podstawie odwiedzin w Stambule. Opisy perskich miast starał się uwiarygodnić podając nazwy ich najważniejszych zabytków, które poznał jedynie z lektury.

niebezpieczeństwo. Opisy te zawierają ponadto intencjonalne perswazje, wyrażające poglądy autora *expressis verbis*. Zgodnie z tym opisem Egipt jest krajem zdrowym, a kupowanie sprowadzanych stamtąd produktów powinno być przez czytelników odczuwane jako atrakcyjne i bezpieczne, stwarzające możliwość prezentacji wysokiego statusu społecznego, ponieważ towary orientalne są kupowane przez członków elit w wielu krajach.

W obu kalendarzowych relacjach nie zostały przedstawione zagrożenia, z których przyczyn autorzy nie mogli jeszcze sobie zdawać sprawy i których widocznych objawów nie mogli, albo nie chcieli dostrzegać. Pierwsze z nich dotyczy wody pitnej, z której w opisywanych krajach korzystano. Woda z Nilu stanowiła dla korzystających z niej mieszkańców Egiptu poważne zagrożenie, którego nie można było wyeliminować jej filtrowaniem w glinianych garnkach. Z istoty tego zagrożenia zdano sobie jednakże sprawę dopiero w ostatnich dekadach XIX w., gdy do medycyny klinicznej wprowadzono standard mikrobiologii. Podobne zagrożenie stanowiły podziemne zbiorniki wody deszczowej i cysterny gromadzące wodę z rzek, w których woda mogła być skażona bakteriami. Związane ze spożywaniem wody z rzek przepływających przez miasta biegunki występowały w XVIII w. nie tylko w Kairze, ale były powszechnym problemem wszystkich miast, także perskich, przed zbudowaniem w nich wodociągów, zapewniających bieżącą wodę w kranach i nowoczesnych oczyszczalni ścieków, zastępujących szamba i kanały ściekowe, z których woda spływała do tych samych rzek, z których pobierano wodę pitną. Występujące po spożyciu tej wody biegunki były objawem poważnych chorób rozprzestrzeniających się drogą fekalno-pokarmową, których leczenie przyczynowe stało się możliwe dopiero w 2 połowie XX w., po wprowadzeniu do terapii antybiotyków.

Autorzy kalendarzy nie zdawali też sobie sprawy z innego niebezpieczeństwa związanego z istnieniem w pobliżu ludzkich siedzib wolno płynących rzek i ich kanałów, a także stojących wód. Stawały się one siedliskami komarów *Anopheles* roznoszących malarię i komarów *Aedes Aegypti* będących wektorem dengi. W Egipcie występowało też wiele innych chorób wywoływanych przez owady: muchy (np. śpiączka afrykańska, roznoszona przez muchę tse-tse) i inne typy komarów (np. gorączka Zachodniego Nilu), a także przez chlamydie (np. egipskie zapalenie oczu), pierwotniaki i pasożyty (np. filarioza, częsta szczególnie w Delcie Nilu). Choroby roznoszone przez komary i muchy występowały w XVIII w. także w Persji, ale brak było wówczas świadomości powodujących je przyczyn.

Chorowano także na choroby zakaźne: odrę, różyczkę, błonicę i gruźlicę. Kalendarze opisujące miasta Persji i Egiptu nie wspominają także o zagrożeniu związanym z ospą. Wspomniane tu choroby były opisywane we wcześniejszych rocznikach kalendarzy, wraz z ostrzeżeniami, co należy zrobić, kiedy się pojawią. Były one znane europejskim lekarzom, a wiedzę o nich starali się przybliżyć czytelnikom autorzy kalendarzy. W przypadku krajów Orientu żadnych ostrzeżeń na ich temat nie ma. Autorzy opisów koncentrują się na atrakcyjności ich szaty roślinnej, wydajności ziemi i pięknie architektury, czy dotępie do obfitych źródeł wody. Oba kraje przedsta-

wiane są jako zdrowe, ponieważ są słoneczne, suche, dobrze przewietrzane przez wiatry, nie występują w nich mroźne zimy, a wiosną i jesienią nie padają w nich ulewne deszcze.

Kalendarze wydawane na Śląsku w XVIII w. pełne są realistycznych ostrzeżeń dotyczących zagrożeń zdrowia, wywołanych przez przyczyny lokalne. Są one przedstawiane zgodnie z ówczesnym stanem wiedzy medycznej. Publikowane są ostrzeżenia dotyczące jakości spożywanej wody⁶⁷, czy też łatwości rozprzestrzeniania się epidemii w tłumnie uczęszczanych miejscach publicznych⁶⁸. Żadnego z podobnych ostrzeżeń nie spotykamy w relacjach z orientalnych miast handlowych. Ich opisy zamieszczane w kalendarzach powinny być więc traktowane jak sprawozdania z wyprawy do krainy marzeń, w której w pięknym otoczeniu, w promieniach słońca, w łagodnej temperaturze, wśród obfitości wody i wspaniałej zieleni żyją zdrowi i szczęśliwi ludzie. Możemy się z nimi spotkać, kupując wytworzone przez nich produkty. I sami odbyć własną podróż za marzeniami.

Bazaars of Orient as a place of food products trade in the light of w Silesian journals from the 1740's

The matter of proper healthy nutrition was one of the most significant subjects raised in the contents of Silesian journals in the 18th century. In them, basic principals concerning disease prevention, were presented. The most important of them revolved around eating products of known origin, purchased from legal sources, products that had been inspected by especially assigned people or institutions. Such products should be clean, and their inspection – conducted using the organoleptic method – should prove that they have kept qualities characteristic of their type (taste, smell, colour etc). In journals of the 18th century warnings were published regarding so called bad air which was believed to cause epidemics. Tiny particles of such air were to settle on everything including food products. Thus, readers were warned not to purchase any goods from the areas stricken by an epidemic or perceived as dirty. In journals of the 1740's there were treatments of Persian and Egyptian bazaars alongside with a general characteristics of these countries and their trading cities. Their aim was to convince readers that purchasing products coming

⁶⁷ Należy do celów spożywczych korzystać z czystych i ocembrowanych studni, kopanych głęboko, by do nich nie dotarły zanieczyszczenia z wód gruntowych. Studnie powinny być kopane z dala od cmentarzy, obór czy manufaktur. Można korzystać z wody źródlanej oraz wypływającej z fontann, lecz tylko wtedy, gdy wiadomo, że jest czysta i zdrowa. Dla bezpieczeństwa należy dodawać do wody pitnej wódkę lub wino, które ograniczają występowanie biegunek.

⁶⁸ Obszernie przedstawia te zagadnienia A. Syroka w przywoływanej w przypisie 4 monografii pt. *Zdrowie, choroba, profilaktyka i terapia w kalendarzach śląskich z XVII i XVIII wieku*, Wrocław 2020.

from these places is safe. The goal of this paper is to present the image of Persia and Egypt, their trading cities and bazaars, published in journals in 1744 and 1746, and the analysis of the means of persuasion that were used to shape the readers' opinion and make them perceive oriental goods as attractive and safe.

Key words: Silesian journals of the 18th century, Egypt, Persia, bazaars of Orient

Nil Sari

Healthy dietary practice and medical nutrition products of the Ottoman period

Introduction

Healthy dietary practice emerged as a distinct field of Ottoman medical knowledge. The subjects of nutrition, diet and digestion with respect to leading a healthy life and the treatment of disease are discussed at length in Ottoman period medical manuscripts written in Turkish. Vegetables, fruits, animal foods and minerals are dealt with not only in medical and pharmaceutical works, but even in works on chemistry. Although carbohydrates, proteins and vitamins were as yet unknown, the importance of good food and a balanced diet for healthy living was recognized.

The principles of healthy and balanced nutrition in Ottoman medicine are based on the theories of „elements” and „humors” as in Seljukian and Islamic medicine, itself rooted in the teachings of Hippocrates and Galen¹. According to the philosophy of the period, the human body contains four fluids or humors; that is, blood, phlegm, yellow bile and black bile. Balance between the humors indicates health. When the quality or amount of the humors deviate from the normal, however, the humoral balance is disturbed and this causes disease. The humors that have caused the disease need to be expelled from the body by means of medicaments².

The humoral balance may be distorted by external factors, especially diet, resulting in disease. Abnormal humors that cannot be digested or transformed into a proper form are expelled from the body. When necessary one should help the expulsion process by means of diet or medicaments. If possible, the first step in treating an illness is to correct the distorted humoral balance by means of foods

¹ Before westernization, Ottoman medicine was particularly influenced by the Unani humoral theory further developed by Ibn Sina. See O.C. Gruner, *The Canon of Medicine of Avicenna Incorporating a Translation of the First Book*, New York 1970, s. 394–408; M.A. Özden, *İbn Sina Tıbbına Bir Bakış Büyük Türk Filozof ve Tıp Üstadı İbni Sina Şahsiyeti ve Eserleri Hakkında Tetkikler*, İstanbul 1937; M.Ş. Yaltkaya, *İbni Sina'nın Tıbdan bir Ürcuzesi*, „Tıp Tarihi Arkivi” 1935, t. 1, nr 4, s. 127–142.

² M. Ullmann, *İslamic Surverys II Islamic Medicine*, Edinburgh 1978.

consistent with the patient's temperament; that is, by means of an appropriate diet. It is because humors are formed by digested nutrients that the characteristics and amount of what a person eats and drinks affects the health of a person either favourably or adversely. Preserving the humoral balance and thus a person's health is possible by means of proper nutrition. Only if this does not work is resort made to medication. Even today we can observe relics of this theory, which remained current until the beginning of the twentieth century³.

A Balanced Diet for Preserving Health

Balancing the diet forms one of the leading branches of Turkish traditional medicine, which treats this subject within the framework of the humoral theory⁴. The concept of balanced nutrition to give protection against disease and as a method of treatment is defined by the word *mu'tedil* (moderate). Medical books discuss how to guard against possible harmful effects on the digestion of eating and drinking freely by means of eating a food with the qualities of an antidote. The foods and beverages that affect the humoral balance are also classified according to the theory of elements as being hot, cold, dry or moist. Foods and beverages that are moderate in nature generate blood. Because diseases are also hot, cold, dry or moist in nature, each disease is treated with foods or medicaments possessing the opposite qualities. For example, the harm done by foods like fruit and vegetables that possess curative properties can be avoided by consuming foods with the opposite qualities. If vegetables with cold qualities such as cucumber, squash or lettuce are eaten, the balance is redressed by eating some garlic, leek, white horehound⁵ or mint as a precaution against any possible harm that might be caused. Eating unripe grapes, sumac, thyme, pepper or ginger together with fish, which is a cold food; and after the fish eating sweets such as ginger *murabbâ*⁶, honey, halva or rose jam, which are hot, is suggested as a precautionary measure. Drinking lemon and honey sherbet⁷, sour lemon sherbet or *şarab-ı müselles*⁸ with fish helps its digestion and prevents adverse effects. If a hot food such as garlic, white horehound, onion or the like is eaten, its effects are offset by cucumber, fresh purslane⁹, lettuce, squash or sour

³ N. Sari, *Türk Tıp Tarihinde Yemek ile Tıp Arasındaki İlişkiye Ait Örnekler, II. Milletlerarası Yemek Kongresi Bildirileri*, Ankara 1989, s. 392–402.

⁴ Information about a balanced diet for preserving health is referred from İbn-i Şerif, *Yadigâr fi't-Tıbb*, Cerrahpaşa Medical School Medical History Museum (CTFTTM), nr 155, nr 311.

⁵ *Marrubium vulgare*. The sap extracted from this plant or sweets made with this sap.

⁶ *Murabbâ*: Fruit preserve in the form of a jelly or marmalade.

⁷ Sherbets are sweetened drinks made of fruit juice or flavoured with spices or herbs.

⁸ *Şarab-ı müselles*: grape juice boiled down to a third of the original quantity.

⁹ *Portulaca oleracea*. Besides being eaten as a vegetable, purslane leaves are taken as a diuretic or used as a poultice for the treatment of haemorrhoids.

sherbets. However, eating a diversity of foods with opposing qualities at the same meal is itself harmful.

If a food has the property of obstructing the channels in the body, foods with the property of dissolving and expelling food and beverages are added to the diet. For example, woodcock meat is constipating and to avoid this harmful effect woodcock meat should be eaten with unripe grapes and lemon juice.

If coarse (*galiz*) foods such as *keskek*¹⁰, sheep's trotters or starch halva are eaten, gentle foods such as pickled capers, pickled onions, pickled garlic, radish with vinegar, beetroot pickle with mustard or oxymel should be eaten together with them.

Moist and mildly flavoured foods such as squash and cucumber should be eaten following foods that are salty or have a sharp flavour, such as pickles and spices. Salty foods are harmful for the eyes.

A meal should consist of foods belonging to certain categories following in a specific order. According to these principles, „delicate, gentle and watery foods” should be eaten first. So, for example, soup is taken first, followed by *tirid*¹¹, meat and other foods. The failure to digest bread is more harmful than it is for meat.

Following physical exertion or hard work the body becomes heated and at such times delicate (*nazik*) foods such as milk, fresh fish, wild apricots, peaches and melons should be avoided. This is because foods entering the stomach when it is heated are corrupted, and these corrupted foods then disrupt the humours.

Food Combinations to Avoid Harm

Certain foods are thought to be harmful if eaten together. Ottoman medical writers give the following advice on this subject¹²:

Plums, wild apricots, peaches and sour pomegranates should not be eaten one after another. Iced water should not be drunk after fruit.

Young pigeon should not be eaten with garlic, onion and mustard. If these three foods are eaten together with young pigeon they boil the blood, which causes skin problems. Onion should not be eaten together with garlic.

Chicken should not be cooked with yoghurt. Chicken should not be eaten together with fish. Chicken together with sour foods should be eaten in moderation. These cause abdominal pain when eaten in large quantities.

Dishes with vinegar should not be eaten together with dishes containing unripe grapes, salt fish or dried meat. Rice should not be eaten with vinegar.

Dishes made with yoghurt and unripe grapes should not be eaten together. One should not eat yoghurt with fish.

¹⁰ *Keşkek*: A traditional meal consisting of coarsely ground wheat and meat.

¹¹ *Tirid*: a dish of bread soaked in milk or stock.

¹² N. Sarı, *Osmanlılarda Yeme Adetlerinin Klasik Devir Tıp Anlayışı ile İlişkisi*, [w:] A.E. Gök-sal (red.), *Catering Gourmet*, İstanbul 1987, s. 22–30, see s. 27.

Fresh fish, milk, milk foods, fresh cheese and eggs should not be eaten together. Among the foods that should not be eaten with fish, eggs come first. It is even claimed that death may result from neglecting this dietary rule. One should not drink water after eating fish, but patiently put up with being thirsty. Eating meat, especially the meat of land animals, together with fish is very harmful and the cause of chronic disease.

Drinking milk and wine on the same day causes gout.

Honey should not be eaten together with the honeycomb.

Dietary Rules According to Temperament

Each individual should eat in accordance with their own temperament¹³. When people have a balanced temperament and are therefore in good health their diet should consist of the following: meat, in particular lamb, veal or goat's meat; wheat; an appropriate sweetmeat; a fragrant and pure beverage. Foods apart from these serve to protect the health or treat diseases. Dishes such as those made with vegetables that do not satisfy the appetite for long should be eaten less often in winter and more often in summer¹⁴.

People with a hot temperament should take food and beverages that are light and of a cold quality. In the mornings these people should eat one or two morsels of bread soaked in a sour sherbet made of pomegranate, sour grape, sour apple or lemon juice, and drink a sour sherbet of this kind. Dishes such as sour sherbet, stew with unripe grapes, stew with plums, stew of lentils with vinegar, or marrow *kalye*¹⁵ are proper nutrients for a person with a hot disposition. Due to its cold quality fish calms hot humours and is therefore beneficial for people with hot temperaments. If a person with a hot temperament eats fish they should drink oxymel or some vinegar. If a person whose stomach is very hot eats late it will cause a headache. A person who gets „hot” after meals should be careful not to eat fast and should divide the meal into two small meals¹⁶.

A person who is phlegmatic, that is, has a moist and cold temperament should eat gentle and hot foods; for example, mutton and chickpea soup, young pigeon, sparrow, and hot herbs such as mastic, cinnamon and cumin. Plump people with

¹³ See for recipes according to temperament: Şirvânî Muhammed b. Mahmud, *Tabh-ı Et'ime*, Ali Emirî-Millet Library, nr 143, f. 3b, 26b, 39b, 58a, 71b–82a, 80ab, 92, Müfredât-ı İbn Baytar, (CTFTTM), nr 416, f. 23a, 38a; N. Sari, *Osmanlılarda Yeme Adetlerinin Klasik Devir Tıp Anlayışı ile İlişkisi*, s. 22–30, see s. 26–27; eadem, *Türk Tıp Tarihinde Yemek ile Tıp Arasındaki İlişkiye Ait Örnekler*, s. 392–402.

¹⁴ N. Sari, *Osmanlı Tıbbında Besinlerle Tedavi ve Sağlıklı Yaşam*, [w:] A. Bilgin, Ö. Samancı (red.), *Türk Mutfağı*, Ankara 2008, s. 137–151, see s. 139–140, 145.

¹⁵ *Kalye*: a dish of vegetables or fruit cooked with small pieces of meat that have been fried.

¹⁶ N. Sari, *Osmanlı Tıbbında Besinlerle Tedavi ve Sağlıklı Yaşam*, s. 145.

a moist temperament should eat red meat fried in walnut oil or olive oil, and seasoned with cumin, cinnamon and garlic. One dirham of pounded black peppercorns tied in a piece of muslin and cooked with chickpea soup lends strength to the dish. Because fish have a cold and moist quality and increase phlegm, they are harmful for those with a cold temperament and those with phlegm in the stomach. An excess of phlegm is harmful for the nerves and brain, causing lumbago, apoplexy and paralysis. To expel this harmful phlegm from the body, laxative herbs, hot water or honey with vinegar should be taken¹⁷.

People with a cold and dry melancholic temperament should eat moist foods and avoid dry foods such as millet, lentils, dried meat and salty foods. For example, salt fish seasoned in vinegar, a dry and cold foodstuff, prevents the building up of yellow bile in the stomach, which causes indigestion and an increase of black bile, resulting in furuncles and itching¹⁸.

People with a choleric temperament and dry nature should eat cold and moist foods; for example, noodles, spinach cooked with rice and meat. Foods like salt fish, which is hot and dry, should be avoided since the power of the salt causes an increase in yellow bile¹⁹.

Dietary Rules For the Aged

Food changes the elements and the major functions of the organisms. Therefore, selection of food in accordance / in harmony with the constitution of the patient is important for health. Priority is given to the diet of the aged. Old people are advised to consume food more frequently than the young. One meal is advised to be eaten at two times. Only little amounts of easily digested light food should be consumed at night. Hunger is also very harmful²⁰.

As the temperament of the basic organs of the aged is drier and colder in nature/ quality than it should be, their temperament should be balanced by moist and hot food and medicine. The aged must beware of cold and dry natured food. Drugs that dry the body are contraindicated for the old. The aged should be careful of pickles, dry meat, dry cheese, salty and hot natured herbs and constipation. The cavities of organs of the aged contain the moistness of phlegm. Treatment is to be applied accordingly. The main principle is to avoid food that would cause too much phlegm and black bile, the humours contraindicated for the old. If too much phlegm is found, first it ought to be dissolved, than moistening food should be consumed.

¹⁷ Ibidem, s. 145.

¹⁸ Ibidem, s. 145–146.

¹⁹ Ibidem, s. 146.

²⁰ N. Sari, *A Short Look at Aging, Anti-Aging, Geriatry and Death in Turkish History Before the 19th Century*, [w:] A Olgun (red.), *The Field of Biological Aging: Past, Present and Future*, Kerala–India 2011, s. 123–135.

The aged need hot and moist food. Food that increases blood and ends phlegm are the following: juice of chickpea and broth/bouillon of sheep stew; the inside of bread with aniseed, black cumin and cumin; vermicelli with milk; compote of soaked figs, aniseed and honey²¹.

The aged should evade having heavy meals difficult to digest that cause black bile, except those who have moist in their stomach. Milk, especially milk of goat and donkey has a moistening nature/constituent. Milk consumed with honey and salt could be digested more easily. Milk is advised for the old who have no digestion problem. Although rice should not be eaten, as it causes phlegm, flatulence and constipation, rice with milk could be consumed with honey, if bile does not get sour and give trouble.

The aged suffering indigestion should not eat meat, but consume soup prepared with meat boiled in water. Indigestible (rich) food, such as fish pickled in brine, dry meat, eggplant, cucumber, melon, pickles, spiced foods should be consumed attentively. The aged should beware having dry and cold natured sour food that dry the body, especially of vinegar. Those who could not resist having sour food may eat a little unripe grape, sumac or pomegranate in summer, only if their primary temperament is sanguine and have a stomach and liver that is hot in nature. If not used as medicine, pungent food biting to the taste, like salt and pepper ought to be consumed in little amounts. Drink composed of barley flour, peppermint and common fennel and ginger are said to heat the body, but do not cause dryness, and help digestion of moist food²².

Meal Times and Amounts

There is nothing so harmful as becoming excessively hungry or eating to excess. Meals should not be eaten before one is really hungry, nor delayed for long after one is really hungry. If the appetite is not fulfilled, the stomach becomes upset and filled with unwholesome (*fâsîd*) humours. When there is true hunger, one should not delay eating. The meal should be eaten with a „loyal appetite” (*sâdık iştihâ*), that is, a real appetite, but one should stop eating before the appetite is entirely satiated. It is better to eat quickly and leave the table rather than sit all through the repast eating continuously and unnecessarily. Because when a repast is protracted, the food eaten earlier is digested, but that eaten later is not, giving rise to disorders. One should not eat too soon after a repast, but wait until the previous meal has been digested, to avoid harmful effects. If one is obliged to eat, then one should

²¹ N. Sari, *A Short Look at Anti-Aging and the Aged in Ottoman Medical History Before the 19th Century*, „Türkiye Klinikleri J Med Ethics Law Hist-Special Topics” 2016, t. 2, nr 2, s. 1–5.

²² Eadem, *A Short Look at Anti-Aging and the Aged in Ottoman Medical History Before the 19th Century*, s. 4.

lie down and rest for a while after eating, and then do slow but plentiful exercises. To help digestion one should take some *cûvâriş*²³ as appropriate to the temperament. Over-eating brings about accumulation of blood and satiation. Excessive consumption of either food or beverages is very harmful and could even cause death from congestion²⁴.

Preferably meals should be arranged as follows: three times every two days; that is, morning and evening meals on one day and lunch on the second day. However, a person who is in the habit of eating twice a day becomes weak if they start to eat once a day. And if a person in the habit of eating once a day then starts eating twice a day, they become weak and suffer from indigestion and distension of the stomach.

Adjusting Diet According to the Season

Foods are closely related to the seasons, because the seasons affect the density of the humours. Therefore, diet should also be adjusted according to the season²⁵.

The nature of spring is hot and moist. So cold and dry foods should be eaten in ample amounts in the mornings and evenings as these prevent the blood from being corrupted. Very sweet foods that have bad effects on the blood should be avoided. During spring, foods such as meat and sherbet should be consumed²⁶.

The nature of summer is hot and dry. Because yellow bile increases in summer, foods that activate or produce yellow bile should not be eaten; while foods that cause the body to become cold and moist should be consumed in ample amounts. Sour foods and beverages are very appropriate for summer. Foods that decrease yellow bile, such as fruits, the juice of pomegranates, unripe grapes, lemons, roses and apples; cold vegetables like cucumbers, marrow and purslane, and dishes or soups flavoured with vinegar and other sour ingredients are beneficial. Foods preserved in brine, and those that are salty, spiced or have a strong flavour should be avoided in summer²⁷.

In autumn blood decreases and black bile increases. The temperament of this season is cold and dry. Therefore during this season one should avoid dry and salty food, instead eating foods that are hot and moist.

During winter phlegm increases and therefore one should avoid foods and beverages that increase this humour. The nature of this season is cold and wet, so it is appropriate to eat hot and dry foods during winter; for example, dishes cooked with

²³ *Cûvâriş*: an electuary for aiding digestion. These were in the form of a paste mixed with honey.

²⁴ N. Sarı, *Osmanlılarda Yeme Adetlerinin Klasik Devir Tıp Anlayışı ile İlişkisi*, s. 26.

²⁵ Eadem, *XVI. Asır Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle Alâkası*, „Yeni Symposium” 1982, nr 3, s. 71–80.

²⁶ Ibidem, s. 73–74.

²⁷ Ibidem, s. 73, 75.

garlic, onion or spices such as pepper and ginger; roast meat (*kebab*) and sweet-meats. Cold *yahni*²⁸ should be avoided in the winter. Dishes should be consumed hot in winter, and cold or warm in summer. At the same time foods and beverages should not be either excessively cold or excessively hot²⁹.

There is a list of dishes to be eaten according to the season in a document in the Topkapı Palace archive³⁰. In this document the dishes are listed by the season, taking into account the humoral theory that forms the basis of classical Ottoman medicine. For example, in summer, sour food and beverages, fruits and vegetables predominate and spices are avoided, as prescribed for people with a hot disposition; whereas in winter, coarse foods such as kebabs and sweets, and dishes seasoned with spices are recommended. The dishes consumed throughout the four seasons, such as pilaf with meat and chicken kebab, are those classified as „moderate”, and do not upset the humoral balance. The document is entitled „an account of foods appropriate for the four seasons”. Below are some examples of daily menus recommended for the summer months:

„Summer Season: Additional light soups should be cooked from the beginning of summer to the end and hot plants (spices) should be avoided.

Monday: Pilaf, sumac³¹ soup, fried marrow, meat *kalye*³² with lemon juice, plain chicken soup, chicken kebab.

Tuesday: Pilaf, marrow cooked with unripe grapes, *pide*³³ with marrow filling, rice cooked with sour juice³⁴, chicken soup, chicken kebab.

Wednesday: Rice cooked with milk, fried aubergine with meat, *bozca* soup³⁵, mint soup, chicken soup with lemon juice and eggs, chicken kebab.

Thursday: Soft boiled rice, fried marrow, *tutmac*³⁶ with sour juice, white soup³⁷ with sour pomegranate juice, chicken *kalye* with chickpeas and onion, chicken kebab.

²⁸ *Yahni*: boiled meat dishes served with the juice.

²⁹ N. Sarı, XVI. Asır Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle Alâkası, s. 73, 76.

³⁰ „Fusûl-i erbaâya münâsib gıdâların beyân edildiği defter”, Topkapı Palace Archive No. D. 9599. The document lists dishes to be served during the four seasons of the year to the employees of the palace. The archivists date the document to the sixteenth century.

³¹ The fruits of *Rhus coriaria*. The sour sumac fruits were dried and used as a substitute for lemon juice.

³² *Kalye*: vegetable dishes that are first roasted in oil, then cooked with water added to the ingredients.

³³ *Pitta* bread. This type of thin leavened bread was often spread with a filling before baking in the oven. The various fillings included cheese, and, as here, marrow.

³⁴ *Eksi*: the sour juice of lemon, sumac, pomegranate etc.

³⁵ *Bozca* soup: Soup made with yogurt, chickpeas and coarsely ground wheat or barley.

³⁶ *Tutmaç*: Noodle soup with yogurt. The noodle paste is cut into long strips and then cut crossways into narrow pieces. These are then boiled briefly in boiling water and cooked with onion, butter and minced meat. Yogurt is added if desired.

³⁷ *Ak şorba*: soup made with flour and yogurt, or with buttermilk and hulled whole wheat grains.

Friday: Fried pilaf with meat³⁸, sour grape soup, stuffed aubergine, barberry³⁹ soup, plain chicken soup without rice, chicken kebab.

Saturday: Rice cooked with milk, marrow *burani*⁴⁰ with unripe grapes⁴¹, lemon soup, chicken soup with lemon juice, chicken kebab.

Sunday: Vegetable pilaf, *kalye* with Swiss chard, stuffed marrow with unripe grapes, chicken soup with sour pomegranate juice, and chicken kebab.

From time to time these seasonal dishes may be replaced by the following dishes:

Noodle soup, *umac* soup⁴², sour almond soup, sour soups, *kalye* with sour juice, *hekim aşı*⁴³.

Importance Attached to Food Preparation and to the Cook

Information about the preparation of food to be used in protecting against and treating diseases is found in books called *müfredât* (materia medica) and *mürekkebât* (compound medicines) consisting of receipts for drugs and medicaments, as well as in general medical works. The subject of which cooking methods and ingredients should be used to make a dish healthier is regarded as an integral part of medical science. This can be illustrated by the following example recommending that fish be cooked in vegetable oils of various kinds: „[fish] should be cooked in walnut oil or olive oil, and should be served sprinkled with pepper; or it should be cooked in sesame oil, walnut and almond oil. This latter method provides special protection against the harmful effects of fish”. In another example „grilling fish with unripe grape and sumac” is described as „the most appropriate cooking method” and „better” than frying in oil⁴⁴.

It was essential that the person who prepared the food and beverages so crucial to human health be an expert. When the close relationship between food and health in Ottoman medicine is considered the important role of the cook in the treatment of patients can be understood. For example, the person appointed as *tabbah* (cook) to a hospital prepared not only food for the patients but also syrups

³⁸ *Dâne birinc*. In a manuscript on cooking registered at the Ali Emiri Library the author writes that *dâne birinc* „fattens the body and strengthens the mind. It strengthens the heart and liver and is a most appropriate food for those with a sound constitution” (No. 143, f. 28b).

³⁹ *Berberis vulgaris*. Dried barberries were frequently used in cooking.

⁴⁰ *Burânî*: a dish consisting of a vegetable, often aubergine, cooked with fried meat, spices, saffron and eggs. It enhanced the appetite and was said to be appropriate for all temperaments.

⁴¹ *Koruk*: unripe fruit, especially sour unripe grapes.

⁴² *Umac şorbasi*: soup made with small noodles cooked in water with butter and tomato paste. The soup is served sprinkled with mint.

⁴³ *Hekim aşı*: no recipe has been found for this dish.

⁴⁴ N. Sarı, M.B. Aydın, *Osmanlı Tıp Yazmalarında Balık Pişirme ve Yemek Tarifleri*, V. Milletlerarası Yemek Kongresi Bildirileri, Ankara 1994, s. 250–256.

and medicaments known as *matbûhât*⁴⁵, always following recipes and formula prescribed by the physician „according to the temperament of the patients”. The importance given to nutrition in the treatment of patients is clearly evident in the endowment deeds of hospitals⁴⁶. For example, the endowment deed for the *Fatih* Sultan Mehmed foundation (*vakıf*) specifies that „two fine upstanding cooks” be appointed to prepare meals for the patients in the hospital. These two cooks must „work hard to lighten the wretched wounded hearts of the patients; cook food to nourish the life force of these suffering people whose skins are as sallow as an autumn leaf, who are afflicted by so many troubles, debilitated by diverse ailments, in need of compassion, in despair of a cure”. Their wages were three silver coins (*akçe*) a day⁴⁷.

The seventeenth century Turkish travel writer *Evlîya Çelebi* relates that in the Hospital of *Bayezid* II in *Edirne* delicious dishes were distributed from the kitchen to every patient, whether their illness be mental or physical, and each dish was prepared in accordance with their individual needs⁴⁸. In the endowment deed of the hospital it is emphasised that the cooks prepare diet food in accordance with the instructions of the physicians: „Two capable, clean, honest, upright master cooks shall do their utmost to cook whatever dishes the physicians may prescribe according to the malady of each patient in the mental hospital kitchen; and to carry out all the duties which by custom are their responsibility quickly and in a cleanly manner”.

At the *Süleymaniye* Hospital we find that four master cooks are to be employed; two responsible for beverages and two for food. It is specified in the endowment deed that the two „beverage cooks” (*tabbâh-ı ashribâ*) be people „accomplished and expert, whose skill at cooking syrups has been clearly demonstrated, and who will serve unceasingly with complete dedication, endeavour and perseverance”. Meanwhile the two „food cooks” (*tabbâh-ı at'ima*) must be people „whose understanding and knowledge of cooking food is complete in every way” and they are expected to „prepare diet dishes and other foods in accordance with the instructions given by the physician to suit the dispositions, temperaments and maladies of the patients, and make sure that the flavour and other attributes of the food they cook is as it should be”⁴⁹.

The conditions laid down for the two cooks to be appointed to the *Atik Valide* Hospital were as follows: „they shall cook foods appropriate for the patients such that a clever master physician may place trust and confidence in them, and they

⁴⁵ *Matbûhât*: a general name for medicines in the form of tisanes prepared by boiling or steeping plants in water.

⁴⁶ N. Sari, *Osmanlı Darüşşifalarına Tayin Edilecek Görevlilerde Aranan Nitelikler*, „Yeni Tıp Tarihi Araştırmaları” 1995, nr 1, s. 11–54.

⁴⁷ Eadem, *Osmanlı Darüşşifalarına Tayin Edilecek Görevlilerde Aranan Nitelikler*, s. 38.

⁴⁸ Z. Danışman (red.), *Evlîya Çelebi Seyahatnamesi*, t. 2, İstanbul 1971, s. 22.

⁴⁹ N. Sari, *Osmanlı Darüşşifalarına Tayin Edilecek Görevlilerde Aranan Nitelikler*, s. 39.

shall be diligent and take great pains that the food they cook shall arouse the appetite of the patients”.

Evliya Çelebi writes that the meat of various birds was given to patients as dietary food at the *Fatih Sultan Mehmet Han* Mental Hospital and at the *Bayezid* Hospital in Edirne: „Various delicious dishes are prepared for the patients twice a day. The endowment deed for the foundation includes the instruction, if partridges and pheasants are not available, nightingales, sparrows and pigeons should be cooked and given to the patients”⁵⁰.

The lists of items purchased to Ottoman hospitals are registered in the Ottoman Prime Ministry Archive. These documents reveal what kind of foodstuffs were used in diet kitchens.

Birds and Fish As Medicine

Birds were used as invalid food and for the treatment of diseases. The meat or fat was applied externally to cure wounds and taken internally for the treatment of diseases of the muscles and nervous system and for enhancing virility. Each species of bird was thought to have an effect of its own. For example, duck meat was said to cure hoarseness of the voice, eliminate flatulence, increase virility, and fatten and strengthen the body; while benefits such as relieving deep pain are ascribed to the fat. It is also stated that duck fat cleanses and beautifies the skin. Birds were sometimes cooked with spices and medicinal herbs. For example, goose was cooked with vinegar and spices; *biryân*⁵¹ was cooked with olive oil and then stuffed with onions and a couple of garlic cloves added; or alternatively cooked like *ışfidbâc*⁵², with the addition of chickpeas, white horehound⁵³ and cinnamon. The addition of carrots, rue⁵⁴ and garlic was considered very beneficial⁵⁵.

Stock made from young chicken, hen or rooster is both nutritious in its substance and a medicament, while the brain, testicles and excrement are medicaments. It is said that the best roosters are those that have not yet started crowing and the best hens those that have not yet laid eggs. We find diverse recipes for cooking chicken to obtain the required effects. For example, if a chicken is stuffed with *misk*

⁵⁰ Z. Danişman (red.), *op. cit.*, s. 22.

⁵¹ *Biryân*: meat that is first braised with no or little water and then roasted. In regional Turkish cuisine this dish is called *pîren* (*biryân*) and cooked in a pit oven.

⁵² *İşfidbac*: an ancient dish for which meat is first cooked with tail fat, chickpeas, onion, coriander, dill and almond milk, and then egg yolks, cumin and cinnamon are added. This dish is recorded in Ottoman Turkish cuisine in the sixteenth century.

⁵³ *Marrubium vulgare*.

⁵⁴ *Ruta graveolens*.

⁵⁵ N. Sarı, B. Zülfişkar, *İslam Tıbbından Osmanlı Tıbbına Kuşlarla Tedavi, IV. Milletlerarası Yemek Kongresi Bildirileri*, Konya 1993, s. 259–271.

apples⁵⁶ or quince and then roasted, it is very nutritious. Drinking stock prepared by cooking a rooster with ample water and adding polypoidy⁵⁷ is a laxative. Recipes are given for dishes to treat certain diseases. For example, for the treatment of lumbago the following dish is prescribed: „Take a rooster and add 20 dirhams of pounded safflower⁵⁸ seed, 15 dirhams of polypody, a pinch each of dill⁵⁹, fennel seed⁶⁰, cumin and carnation, and some chickpeas. Make the dish slightly more salty than usual. When well cooked strain and drink the juice as soup. Cooked garlic is a cure for flatulence⁶¹.

Various fish species, including the goby, turbot, eel, carp, sea bass, pike, red mullet, plaice, bluefish, bream, picarel, grey mullet, sole, two-banded bream, bonito, mackerel and trout, and also the dolphin, are described as curative by medical authors. The benefit of feeding patients with red mullet, goby and scorpion fish is particularly emphasised. There is extensive information in medical books about which fish are best, where they are caught, how to cook them, and with which foods they should and should not be eaten⁶².

Since fish are cold by nature they calm the hot humours and thereby have a beneficial effect in cases of diseases of a hot nature. For example, they are good for a dry cough, jaundice, debility, dysentery and fissurations. Fish eggs improve virility and are good for coughs and dysentery. Medications prepared with fish are used in the treatment of various diseases such as chronic furuncles, warts, poisonous stings such as scorpion stings, bites by rabid dogs, swellings in the anus, high fever, malaria, deafness, hard lumps on the uvula, psoriasis and jaundice. Medical writers explain which cooking and preparation methods are to be used for the treatment of which diseases. In other words, fish recipes are used for the healthy nutrition and for protection from and treatment of disease. Here are some examples of medications containing fish and fish dishes taken from Turkish medical manuscripts⁶³:

Fish poultice: This medicament is made with scorched fish and applied to swellings in the anus. It is also applied to bites from rabid dogs or stings by poisonous animals such as scorpions.

Scorched fish head: The head of a salted fish is scorched and the ashes sprinkled on furuncles and warts.

Fried fish: Fish fried in a little oil is good for those who are recuperating from a disease because it gives strength.

⁵⁶ *Misk* or misket apple: a fragrant variety of apple grown in Amasya.

⁵⁷ *Polypodium vulgare*.

⁵⁸ *Carthamus tinctorius*. Medicaments are prepared from the seeds, which have a laxative effect. The flowers are sometimes added to food.

⁵⁹ *Anethum graveolens*. An infusion of the fruits of this plant is used for flatulence and to aid digestion. The aromatic leaves are used as a culinary herb.

⁶⁰ Fennel is used to relieve gastric complaints and flatulence.

⁶¹ N. Sari, B. Zülfikar, *İslam Tıbbından Osmanlı Tıbbına Kuşlarla Tedavi*, s. 264–265.

⁶² N. Sari, M.B. Aydın, *Osmanlı Tıp Yazmalarında Balık Pişirme ve Yemek Tarifleri*, s. 250–256.

⁶³ *Ibidem*, s. 253–254.

Fish laxative: The stomach of the fish is slit, filled with silk and sewn up with string. Then it is placed into 1800 dirhams of water and cooked until only 300 dirhams of water remain, then strained. Drinking this water causes extreme diarrhea.

Dolphin fat: Colocynth⁶⁴ is cooked in dolphin fat, which is of a hot temperament. This oil is then dropped into the ear to cure deafness.

Fish cooked in vinegar: Fish cooked with vinegar is good for those with malaria and a hot temperament.

Fish heart: The heart of the fish cut in half and cooked with vinegar is especially good for those suffering from malaria or jaundice and those with a hot temperament.

Burnt fishbone: The ashes of burnt fishbone are beneficial for psoriasis⁶⁵.

Examples of Recipes Recommended in the Treatment of Specific Illnesses

Specific food, beverages and desserts recommended for certain illnesses are registered in Turkish medical manuscripts of the Ottoman period. Medicinal herbs were added to some traditional foods. Soups prepared with only meat or with vegetables and fruits take an important place among the foods recommended in the treatment of diseases or symptoms. It is noteworthy that until the 19th century, meals were prepared with butter, while dietetic foods were prepared with vegetable oils such as almond, sesame, walnut and olive oil. Occasionally fruits were added to some diet meals, as with daily meals. Desserts are rather for the purpose of gaining weight⁶⁶. Here, I will refer to recipes mentioned in Turkish medical manuscripts for the treatment of melancholy, fever and malaria as an example.

Recipes for melancholy treatment: Soup cooked with goat meat, two-year-old mutton, young chicken or francolin meat; meat of fat young chicken that did not

⁶⁴ *Citrullus colocynthis*.

⁶⁵ For birds and fish as medicine see: Celâlüddin Hızır (Hacı Paşa), Müntahâb-ı Şifâ, CTFTTM nr 186, f. 17b; Celâlüddin Hızır (Hacı Paşa), Teshîl fi't-tıbb, CTFTTM nr 377, f. 45a; Emir Çelebi Seyyid Mehmed et-Tabîb, *Enmûzecü't-Tıbb*, CTFTTM nr. 96, f. 63b. Hasan Şuurî, *Tadilü'emzice*, CTFTTM nr 279, f. 50; İ.H. Ertaylan, *Tabiatnâme*, İstanbul 1960, s. 10; İsa Efendi b. Ali el-Sakızî, *Müfredât-ı İsa Efendi fi't-Tıbb*, CTFTTM, nr 580, f. 32b-33a, 187a; Mehmed Mü'min et-Tankabuni, *Tuhfetü'l Mümînîn*, trans. Ahmed Sâni b. Hüseyin b. Hasan, *Gunyetül Muhassülîn fi Terce-met-i Tuhfeti'l-Mümînîn*, CTFTTM, nr 730, f. 206a; Nidaî, *Menâfiü'n-nâs*, CTFTTM, nr 52, nr 65, f. 125a; Mustafa b. Ahmed b. Hüseyin el-Tokadî (Trans.), *Tebhizü'l Mathûn*, İbn Sina Ebu Ali el-Hüseyin b. Abdullah, el-Kânûn fi't-Tıbb, Süleymaniye Library, nr Hamidiye 1015, f. 155a; Müfredât-ı tibbiye fi'l-edviyyeti'n-nebâtiyye, Süleymaniye Library, nr Ayasofya 3748, f. 335ab, 336ab, 337a, 424a, 425a; Osman Hayri Mürşid b. Halil Tarsusî, *Kenzû's-Sıhhatü'l-Ebdâniye Eser-i Mürşid-i Osmaniye*, İstanbul 1298/1881, s. 56; Zeynel Abidin b. Halil, *Şifai'l-Fuad*, CTFTTM, nr 35, v. 12a.

⁶⁶ N. Yıldırım, 14. ve 15. *Yüzyıl Türkçe Tıp Yazmalarında Hastalıklara Tavsiye Edilen Çorbalar, Aşlar ve Tatlılar*, [w:] A. Bilgin-Ö. Samancı (red.), *Türk Mutfağı*, Ankara 2008, s. 153-163.

lay eggs (this is the best); plain soup with well-fed young chicken, chicken, mutton and goat broth with spinach, noodle, plum or tart pomegranate; chicken soup with lettuce leaves and a little coriander; jelly (*pâlüde*) prepared with starch and sugar; jelly prepared with almond oil⁶⁷.

Recipes for fever treatment: Barley juice (*cev-âb*) soup (barley is ground in mortar, the coat peeled, then put in stone pot and fifteen parts of water is added to one part of barley and boiled until one-fifth of the water remains, then filtered and drunk with tamarind, black plum or verjuice); young chicken (*ferâric*) soup; spinach and purslane cooked with broth; soup (*müzevvere*⁶⁸) with verjuice or plum juice; soup with lemon; soup with pomegranate juice; soup with sour pomegranate and zucchini; chicory soup with almond oil; noodle soup with almond oil, sour pomegranate juice, barberry, lemon juice, or vinegar; soup with dried figs and grapes (*zîrbâc/zirva*); noodle dish and noodle soup; grill of small fish; small chopped mutton or chicken boiled in water, the foam is removed and cooked with 100 dirhams of vinegar, 50 dirhams of sugar or honey, some cinnamon, unshelled chickpeas and almonds are added. It is consumed with a little saffron⁶⁹.

Recipes for quartan fever – malaria⁷⁰: dill⁷¹ soup; chickpea juice soup (unshelled chickpeas are added to onion cooked in sesame oil, boiled until dissolved, then filtered through a cloth); chickpea dish cooked with mutton or a dish prepared with chickpeas crushed with almond milk, seasoned with honey or sugar; rose dessert (*gülbeseker*) of rose petals mixed with honey set out to dry in the sun⁷².

Examples of recipes specific to certain diseases could be advanced.

Prescriptions for Foods and Beverages Written by Physicians for Ailing Members of the Palace Household

The *Halvahane* (Halva Kitchen) at Topkapı Palace is of particular note in illustrating the importance attached to the kitchen and the cook with respect to health⁷³. As well as preparing sweet dishes of all kinds for the table the *Halvahane* was also

⁶⁷ A.H. Bayat, *Abdülvehhâb bin Yûsuf ibn-i Ahmed el-Merdânî: Kitâbü'l-Müntehâb fi't-Tıbb* (823/1420) İnceleme-Metin-Dizin-Sadeleştirme-Tıpkıbasım, İstanbul 2005, s. 101, 103–106; Z. Önler, *Celâlüddin Hızır (Hacı Paşa) – Müntahab-ı Şifâ I*, Ankara 1990, s. 45; *Tabîb İbn Şerîf: Yadiğâr*, M.Y. Okutan, D. Koçer, M. Yıldız (red.), İstanbul 2004, s. 240.

⁶⁸ *Müzevvere*: Soup made from various vegetables and fruits

⁶⁹ A.H. Bayat, s. 164, 166, 168; *Tabîb İbn Şerîf*, s. 313; Z. Önler, s. 136, 137, 139.

⁷⁰ Quartan fever is a form of malaria where an onset of fever occurs in an interval of three to four days.

⁷¹ *Anethum graveolens*.

⁷² *Tabîb İbn Şerîf*, s. 315.

⁷³ Ö.L. Barkan, *Saray Mutfağının 894–895 (1489–1490) Yılına Ait Muhasebe Bilançosu*, „İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası” 1962–1963, t. 23, nr 1–2, s. 380–398; Ö.L. Barkan, *İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri*, „Belgeler” 1979, t. 9, nr 13, s. 1–380.

a dispensary where medicines in the form of tisanes, preserves, sherbets and *macun* (a type of electuary, having a soft texture and sweetened with honey or sugar) were prepared. For example, once a year in the spring season, long pepper (*darulfülül*), galangale (*havlican*), rose and corn poppy (*gelincik*) pastes were made in very large boilers under the supervision of the palace physicians to be used as medicine⁷⁴. It is interesting that, in addition to the soups and meals served at the feasts for the circumcision wedding of Sultan *Bayezid* and Sultan *Cihangir*, the sons of *Kanunî*, in 1539, digestives (*cevariş*) of rosemary (*gülnar*), almond, lemon and coconut (*cevzi hindî*) were also served⁷⁵. A book kept by the *Halvahane* cooks contains numerous receipts for medicines⁷⁶.

Palace physicians used food and beverages to protect the health and treat the medical disorders of members of the palace household. A report by the chief physician dated 10 February 1326 (23 February 1911) preserved in a Treasury register shows clearly how physicians attached importance to cooking as an integral part of medical care right up to the end of the Ottoman period: „Herewith it is strictly commanded that as a medical necessity special care shall be given to cooking the chicken and lamb cutlets for the table of her ladyship the first favourite, that chicken cooked in various ways shall be provided every day, and that similar care shall be taken when cooking cutlets and other dishes for her”. Mutton and chicken were regularly among the provisions given to palace kitchens.

Ottoman physicians prescribed particular foods and beverages as part of their treatment. However, I had never seen any surviving medical prescriptions of this kind written for particular patients until some examples were discovered in a Treasury register⁷⁷. These prescriptions written by the chief physician and other physicians used such phrases as „by medical necessity”, „with regard to his/her ailment”, „as appropriate for health”, „in accordance with medical requirements” and „as medical science requires” to explain the diet specified. These documents show how seriously the relationship between food and medicine was regarded in Ottoman medical practice. We can assume that similar documents of an earlier date remain to be discovered. Examples of such prescriptions in the form of medical reports to the palace authorities given below reveal that preventive and clinical medicine continued to attach importance to food and beverages until the early 20th century. Since traditional medicine had already been superseded by European medicine in

⁷⁴ R. Dramur, *Helvahane’de Macun İmalı İçin Kullanılan Eczanın Temini*, „Tıp Dünyası” 1986, t. 59, nr 3, s. 44–60.

⁷⁵ G. Kut, *Şenliklerde Ziyafet Sofraları*, [w:] A. Bilgin-Ö. Samancı (red.), *Türk Mutfağı*, Ankara 2008, s. 93–113.

⁷⁶ The *Halvahane* registry was discovered and translated by Naşid Baylav into modern Turkish, later to be published by A. Terzioğlu, *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayı’nda Eczacılık (Eine Bisher Unbekannte Arzneien Im Topkapı-Schloss in İstanbul Und Ihre Bedeutung Für Die Geschichte Der Pharmazie)*, Istanbul 1992.

⁷⁷ Ottoman State Archive (BOA), No. HH 30686.

both medical training and practice, it is conceivable that traditional approaches to diet had been observed to produce favourable results. Below are some examples from the first page of the register containing dietary prescriptions written for members of the palace household for curative or preventive purposes:

„This report herewith submitted prescribes as a medical requirement a bowl of yogurt per day for her lady chief clerk of the Harem. 2 March of the year 327 (15 March 1911). Chief Physician”.

„This report prescribes that *Peyvend kalfa* of the Harem Laundry Office be given chicken and soup for five days in accordance with the dictates of medical science. 19 March of the year 327 (1 April 1911). *Evlamyus*”.

„This report prescribes that as appropriate for her ailment *Bedrsafa kalfa* shall be given mutton chops and apple compote every day until a second report shall be submitted. 27 March of the year 327 (9 April 1911). *Nizameddin*”.

„This report herewith submitted prescribes that for medical reasons the meal on the table of Her Highness the mother of His Highness Prince *Nazim* shall consist of well cooked cutlets, and sometimes grilled meatballs and occasionally fried meat, and that sometimes milk pudding and pasta shall be provided. 29 March of the year 327 (11 April 1911). Head-physician”.

„This report herewith submitted prescribes that *Nevin kalfa* of the Harem Treasury Office be given noodle soup made with chicken stock, mallow and okra every morning and evening for a week. 11 April of the year 327 (24 April 1911). *Nazif*”.

„This report has herewith been written concerning the illness of *Nevin Kalfa* of the Harem Treasury Office, prescribing that boiled chicken and two cutlets be added to her meals on alternate days for the period of a week. 14 April of the year 327 (27 Nisan 1911). *Nazif*”.

„This report prescribes that with respect to the illness of the honorable *Nevin* of the Harem Treasury Office she shall be served as formerly with chicken and cutlets on alternate days, together with artichokes cooked with minced meat in meat stock, marrow *kalye* and stuffed marrow to be served in turn, instead of soup and okra and milk pudding. 20 April 327 (3 May 1911). *Nazif*”.

„This report prescribes that on medical grounds the honorable chief clerk shall be given four fresh eggs every day for a month. 2 May 1327 (15 May 1911). *Ahmed*”.

„This report herewith prescribes that as a medical requirement *Besim Ağa*, gentleman-in-waiting, shall be given soup, cutlets, marrow and okra for three days on account of his illness. 21 June 327 (4 July 1911)”.

Various books and documents of the Ottoman period indicate that nutrition was considered as an important field of medicine and that prescription of food as medicine was a common practice.

Summary

Balancing the diet forms one of the leading branches of Turkish traditional medicine, which treats this subject within the framework of the humoral theory. The concept of balanced nutrition is developed to give protection against disease and as a method of treatment. Medical books discuss how to guard against possible harmful effects on the digestion of eating and drinking freely by means of eating a food with the qualities of an antidote. Specific food, beverages and desserts are recommended for certain illnesses. In hospitals and the palace, it was essential that the person who prepared the food and beverages so crucial to human health be an expert.

Food combinations to avoid harm, dietary rules according to temperament, dietary rules for the aged, meal times and amounts, adjusting diet according to the season, importance attached to food preparation and to the cook, are the issues addressed in this study. The following documentary study shows how seriously the relationship between food and medicine was regarded in the Ottoman period of Turkish history.

Key words: Ottoman history, medicine, nutrition, diet, dish recipes

Emin Alkan

History of electuary in Turkish medicine

Electuary means: medicine made by mixing powdered components with sweet things like honey, sugar, or syrup¹ made to facilitate consumption. In Turkish, electuary is expressed as ‘macun’ which means impasted medicine². Antidote electuary, used against pain, snake and scorpion bites and poisoning, properties have a specific name and are called theriacs³. Theriacs are the form of mithridaticum⁴, containing snake meat, more herbs and more opium.

Galen’s contributoin are major for the mithridaticum and theriac formulations to survive to the present days. Galen gave information about mithridaticum and theriac in his works named *De Antidotes I* and *De Antidotes II*⁵. Galen prepared and applied a mixture in a way that the patient could use more than one drug easily⁶. Today, we still call the medicines prepared in a way that the patient can use as ‘galenic preparations’. Galen used water, wine, and honey in his theriacs concoctions, then concentrated them⁷.

¹ R.B. Sheridan, *The Doctor and the Buccaneer: Sir Hans Sloane’s Case History of Sir Henry Morgan, Jamaica, 1688*, „Journal of the History of Medicine and Allied Sciences” 1986, t. 41, nr 1, s. 85.

² F. Develiođlu, *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lugat Eski ve Yeni Harflerle*, Ankara 2007, s. 559.

³ <http://lugatim.com/s/tiryak> (dostęp: 1.04.2021).

⁴ It is the name of the theriac prepared by the Pontus King Mithridates VI Eupator (120–63 BC). It is a mixture of poison and antidote. Mithridaticum, the most famous theriac in history, was made because of poisoning concerns that Mithridates VI suffered after his parents were poisoned. R.V. Yıldırım, *The Comparison of Grand Theriac Formulations in Canon of Avicenna and Two Manuscripts from Early Ottoman Medicine*, „Lokman Hekim Dergisi” 2018, t. 8, nr 3, s. 249.

⁵ R.V. Yıldırım, *op. cit.*, s. 249.

⁶ A.H. Bayat, *Tıp Tarihi*, İstanbul 2010, s. 142.

⁷ R.V. Yıldırım, *op. cit.*, s. 249.

Electuary has two main components. One is the powdered product that provides the cure; spices, herbs, minerals, etc. the other one that provides sweetening and concentration; honey, sugar, molasses, etc.

In Turkish medicine, the powder component of the electuary is mostly composed of spices. The way to understand why the electuary is used in Turkish medicine is to know why the spices are used.

Use of Spices for Treatment

There is no clear line separating spices from herbs. Spices are parts of plants such as fruits, seeds, leaves and roots. Even the herb itself, like garlic and ginger, is considered a spice. People have been using spices for about 60 thousand years. It has been used for smell, taste, preservation of food, embalming and for medical purposes for about 5 thousand years⁸.

Hippocrates systematized the use of spices into humoral pathology. Humoral Pathology Theory was the only common and valid theory from Hippocrates to the mid-19th century. Its effects continue even today⁹.

The basis of humoral pathology is based on Empedocles' theory that the universe is made up of four fundamental elements; water, earth, air and fire. Hippocrates adapted the theory of Empedocles to the human body. These four elements correspond to the four essential fluids, blood, phlegm, yellow bile and black bile. Blood corresponds to air; phlegm to water; yellow bile to fire and black bile to earth. Phlegm can turn into blood; blood can turn into yellow bile. These liquids are formed during the digestion of food eaten. Blood consists of foods such as meat and eggs; phlegm consists of foods such as fish, fruit; yellow bile consists of sweet dishes; black bile consists of dry foods.

Health depends on the balance of these four fluids in the body. The human body can maintain this balance by creating new fluid or by decreasing harmful ones. However, when one of the fluids increases uncontrollably, this balance is disrupted and the disease occurs. In case of illness, the doctor determines which fluid is excessive and treats the patient with medication or diet that is opposite to the properties of that fluid.

Galen formed his own theory by synthesizing Hippocrates' Humoral Pathology Theory and Erasistratos' Pneuma Theory. Galen was considered the authority of medicine during his lifetime. Not all of his practices were questioned. Galen's ideas have been accepted without discussion for centuries¹⁰.

⁸ J.A. Duke, M.J. Bogenschutz-Godwin, J. du Cellier, P.A.K. Duke, *Handbook of Medicinal Spices*, Florida 2003, s. 1–7.

⁹ W. Bynum, *Tip Tarihi*, tłum. N. Gökçeoğlu, Ankara 2014, s. 23–29,

¹⁰ A.H. Bayat, *op. cit.*, s. 124–128.

Galen describes the relationship between health and nutrition in his work 'On Food and Diet'. Whichever of the four liquids is more, the person will be under his influence. If there is too much blood in the person, he is warm-blooded, if the phlegm is excessive, he is cold-blooded, if the yellow bile is excessive, he is angry, if the black bile is excessive, he is in love. When the balance between fluids is lost, the body becomes vulnerable to illness. The duty of the physician is to make rebalance. One of these methods is the regulation of nutrition. Foods in treatment; It is selected according to the effect of increasing and decreasing body secretions. Its amount is determined according to the strength of the food. Foods used in treatment are divided into weak and strong. The effect of spices is stronger than other foods and causes rapid changes. Therefore, spices are used in acute disease. Most spices are considered hot and dry. Camphor and rose oil are considered cold and wet¹¹.

Islamic medicine developed almost entirely under the influence of Greek and Roman medicine. The basis of medical practices was based on Humoral Pathology Theory. The use of spices in the treatment of diseases was also quite common in Islamic medicine. They introduced spices that were not used in Greek and Roman medicine, such as amber, camphor, and ginger¹².

Turks started to become Muslims from the 8th century. Conversion to Islam initiated social and cultural changes. Turkish medical understanding also changed and Islamic medical practices began to spread. Medicine was a continuation of Islamic medicine in the Seljuk and Ottoman period¹³. Humoral Pathology Theory was the basis of medicine in also Turks until the 19th century. The use of spices for treatment was widespread.

In the Ottoman Period, spices were used for medicine making, flavoring, fragrance, coloring agent, pleasure and fermentation. Spices used for medicinal purposes were called 'edviye' means remedies. Arugula, rue, sadic, cinnamon, ginger, chicory, coconut, cardamom, clove, cumin, musk, mustard, opium and mandrake are mainly among the herbs used for treatment. Spices in the palace were under the control of the electuary masters¹⁴.

In the Ottoman period, spice merchant was called 'miskçi' or 'miskçibaşı' which means musk seller¹⁵.

¹¹ A. Dalby, *Bizans'ın Damak Tadı Efsanevi Bir İmparatorluk Mutfağı*, tłum. A. Özdamar, İstanbul 2014, s. 51–57.

¹² A.S. Lyons (red.), *Çağlar Boyu Tıp*, [w:] S. Faroqhi, C.K. Neumann (red.), tłum. N. Güdücü, İstanbul 1997, s. 301.

¹³ A. Demirhan-Erdemir, *Tıp Tarihi*, İstanbul 2014, s. 113.

¹⁴ M. Yerosimos, *Seyahatnamede Baharat ve Diğer Tatlandırıcılar, Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü Yorumlar ve Sistemik Dizin*, İstanbul 2011.

¹⁵ C.K. Neumann, *XIX. Yüzyıl Osmanlı Mutfağında Baharat*, Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Massı Kültüründe Yemek ve Barınak, [w:] S. Faroqhi, C.K. Neumann (red.), tłum. Z. Yelçe, İstanbul 2016.

Use of Sugars in Electuary

The spice was used by mixing it with sugar, both because it was difficult to eat it alone due to the taste of the food and because a binder was required. White sugar, honey, molasses, palude, grapes, figs are used as a source of sugar in the electuary. The purpose of this sugar is used to sweeten the electuary.

In some cases, honey is used in electuary not only for sweetening but also for enhancing healing. Honey has been used also alone for thousands of years as a source of healing. It was used in medicines and to heal wounds in Ancient Egypt. Hippocrates used it for therapeutic purposes. Honey is defined as a source of healing drink in the Koran of Muslims, as well. Today, its antimicrobial and wound healing effects are still used. Today, the use of honey is a part of alternative and complementary medicine treatment called apitherapy¹⁶.

Honey is considered to be the first choice as a sweetener in the use of paste, but in Baba İlyas-ı Horosani's Halvetname, written in the 12th century, he suggests honey should be added if white sugar cannot be found¹⁷.

In the 16th century, the use of sugar was widespread in Europe, but in the Ottoman Empire, sugar remained a luxury for a long time. People used raisins, figs and apricots instead of sugar. But sugar consumption was high in the palace¹⁸. The annual sugar consumption in the palace increased from five tons in the late 15th century to 35 tons in the 16th century and up to 65 tons in the 17th century¹⁹. 7 tons of sugar were consumed to the Prince Palace in Manisa in a year. In addition, 11 tons of honey, which is mostly used in electuary making, were consumed²⁰.

During the Ottoman period, sugar came from Egypt and Syria and was six times more expensive than honey. In the 17th century, the use of sugar became widespread. During this period, electuary without spices, a kind of sugar wax became widespread and a street flavor²¹.

In addition to spices, plants such as opium, cress; animals such as snakes, scorpions, fish, and minerals were also added to the electuaries.

¹⁶ D.S. Lee, S. Sinno, A. Khachemoune, *Honey and wound healing: an overview*, „American Journal of Clinical Dermatology” 2011, t. 12, nr 3, s. 181–190.

¹⁷ Ö. Uzunağaç, *Selçuklu Anadolu'sunda Beslenme ve Yemek Kültürü*, İstanbul 2015.

¹⁸ F. Emecen, *Şehzadenin Mutfağı*, [w:] S. Faroqhi, C.K. Neumann (red.), *Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Masa Kültüründe Yemek ve Barınak*, İstanbul 2016, s. 111–148.

¹⁹ A. Yurdakul, *Gastronomik Bir Değer ve Kültürel Miras Olarak Mesir Macunu*, Denizli 2019, s. 15.

²⁰ F. Emecen, *Şehzadenin Mutfağı*, Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Massı Kültüründe Yemek ve Barınak, [w:] S. Faroqhi, C.K. Neumann (red.), İstanbul 2016.

²¹ M. Yerosimos, *Seyahatnamede Tatlılar*, [w:] M. Yerasimos (red.), *Evliliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü Yorumlar ve Sistematik Dizin*, İstanbul 2011, s. 182–199.

Use of electuary in the Ottoman Period

The use of electuary in medicine passed from Ancient Greece and Rome to Islamic culture. Paulus Aeginata (625–690 BC) mentioned mitridaticum and theriac in his works. These books were used by one of the authoritarian physicians of the Islamic world, Muhammed ibn Zakariya Razi. In addition to Razi, respected physicians of the Islamic world such as Yuhanna ibn Masawaih, Huneyn ibn Ishak, Maimonides, Biruni and Avicenna also mentioned theriacs in their works. Huneyn ibn. Ishak translated Galen's *De Antidotes* into Arabic and made the use of this book widespread in Islamic world²².

Since Turkish medicine is a continuation of Islamic medicine, the electuary has also passed into Turkish culture. Making a electuary by mixing spices with honey is quite common in Turkish and Arab countries. Medicines were mixed with honey in the Uyghur Turks²³. Electuary was also used in the Karakanli State²⁴, in the Anatolian Seljuk Sultanate²⁵, in the Seljuk Empire and very common in Ottoman Empire.

In Ottoman Empire, medicines and electuary were made in the palace kitchen. Electuaries were used as strengthening and aphrodisiacs. These electuaries were made by the head physician for the Sultan and his close relatives²⁶.

In the Ottoman Palace, electuaries were made in Helvahane, the place name where halva is made. Desserts such as halva and jam, as well as medicines and electuaries according to the doctor's prescription were prepared here. Electuaries were made in the area where porcelains are exhibited today in the Topkapı Palace²⁷.

The drugs and electuaries to be used in the treatment of the sultan were made in the Headpysician Room. The head pysician would describe the content and preparation of the electuary and it was made under the supervision of Head governess. The prepared electuaries were placed in special containers, sealed, and a label describing the use was hung on the outside.

²² R.V. Yıldırım, *op. cit.*, s. 50.

²³ *Ibidem*, s. 107.

²⁴ In *Kutadgu Bilig*, written by Yusuf Has Hacib in honor of Tabgaç Uluğ Buğra Kara Han the ruler of Eastern Karakhanid, it states the addition of electuary or laxative to facilitate digestion. The couplet in question (In the 2887th couplet):

kamuğ törlüg otlar idişçi tutar

güvâriş ya ma'cûn ya çurnı katar

<https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/10716,yusufhashacibkutadgubiligmustafakacalinpdf.pdf?0>

(dostep: 1.04.2021).

²⁵ In the work of Mevlana Celaleddin Rumi called *Mesnevi*, electuary prepared with pearls is mentioned. Quote sentence: 'İnci tanesini havanda döverler ama kadri yine yücedir, ya ilâç olarak göze çekilir, yahut macun haline getirilir, kalp ferahlığı için yenir'. Mevlana Celaleddin Rumi, *Mesnevi-i Şerif*, t. 1, thum. V.Ç. İzbudak, Ankara 2014, s. 153.

²⁶ A.S. Ünver, *İstanbul Risaleleri*, t. 3, İstanbul 1995.

²⁷ D. Gürsoy, *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürü*, İstanbul 2004, s. 98–101.

The people used to make the electuary called Nevruziye on March 21, which was accepted as the beginning of Nawruz. This tradition was also present in the palace. Nevruziye was made in the Helvahane under the supervision of the head physician and presented to the sultan with a ceremony. Other palace physicians prepared the Nevruziye to present to members of the dynasty and government duties in the palace²⁸.

The ingredient of Nevruziye is; clove, allspice, ginger, galangal, black pepper, crimean tartar, coriander, rhizome, cubeb, coconut, aniseed, cassia fistula, mastix, saffron, cinnamon, Ud-ul kahr, sarsaparilla, mustard, myrrh, ixir, isatis tinctoria, licorice juice, kalem-i barid, opium, fructus myrobalani, fennel, cumin, turmeric, cinnamon flowers, India flower, black cumin, long pepper, ravent, senna pod, lemon salt, cardamom, vanilla, orange peel, cyclamen root and sugar²⁹.

Once a year in the spring, a large amount of electuary was made on a day called 'weed night' and distributed to the palace staff. During the making of this, entertainment was made, jugglers, dreamers, saz team performed³⁰.

Main Manuscripts on Electuary in the Ottoman Period

Şerefeddin Sabuncuoğlu, who lived in the 15th century and was one of the most important Turkish physicians, has many recipes of electuary and theriacs both Mücerrebname, the book he wrote his medical experiences and Akrabazin, the book he translated³¹.

Ottoman physicians such as Salih bin Nasrullah, Vesim Abbas, Ömer Şifai, Bursalı Ali Efendi who lived in the 17th and 18th centuries, described the electuaries they prepared with their own formulas in their medicine books.

In the 18th century, a flyer called „En Ala Altunbaş Tiryak” was printed stating that it was good for all problems. This is one of the oldest properties on Turkey.

In the 19th century, theriacs were still used for medicinal purposes. There were also recipes for theriacs in Maltepe Military Hospital records and in Düsturu'l-Edviye published by Hüseyin Sabri³².

Electuary in *Evliya Çelebi's Travel Book*

Evliya Çelebi, was a traveller who travelled many parts of Ottoman Empire for forty years (between 1640 to 1680), and wrote his memoirs as a ten-volume travel book.

²⁸ N. Yıldırım, *İstanbul'un Sağlık Tarihi*, İstanbul 2010, s. 20.

²⁹ A.S. Ünver, *Türkiye'de Nevruz ve Nevruziye*, „Vakıflar Dergisi” 1976, t. 11, s. 227–228.

³⁰ D. Gürsoy, *op. cit.*, s. 98.

³¹ N. Yıldırım, *Sabuncuoğlu Şerefeddin*, „İslam Ansiklopedisi”, t. 35, s. 358.

³² H. Tekiner, A. Mat, *Theriacs in Turkish Literature*, „Turkish Studies” 2014, t. 9, nr 7, s. 522.

Evliya Çelebi's travel book is a good source to understand the perception of daily life of Ottoman Empire in the 17th century. In his work, he explained the geography, history, architecture, administration, economy, social life, hospitals of the place he went to and folklore, tradition, culture of local community. He also gave a lot of information about electuary as he talked about food culture, treatment and healing resources³³. He gives a lot of information about electuary by his writings.

Electuary recipes which written by Evliya Çelebi:

Faruk azam theriacs electuary: 40 people from the Sultan Kalavun foundation hunt venomous snakes called Faruk snake in the morning in July. Thousands of snakes are hunted and put into containers covered with Faruk. Chief of Physician and his caliphs, minister, clerk of the pious foundations, prayer, snake hunters, butchers and cook together first pray and pray two rak'ahs. The snakes are then skinned, internal organs removed, head and tails cut off, washed, salted and cooked. Head physician separates the oil that comes out while cooking and remove the meat right next to the spine of the cooking snake in the form of a rope. This meat is mixed with honey and turned into a electuary. This electuary is added to all medicines. Some of this electuary is sent to the sultan and the notables of the palace. The remainder is used to treat patients³⁴.

Hakum Halyuş Teriacs: In addition to the snake course, this electuary is made with spices, opium, himar yeast and honey. It was used to heal many mistakes such as leprosy³⁵.

Scorpion Electuary: The head physician cuts and cooks the tail and legs of the scorpions and adds sugar³⁶.

An electuary is prepared with the Popova Fish brain, a fish famous for its strengthening³⁷.

Information about the use of electuary in some regions:

In Edirne, electuary was made two days a week and distributed to patients. Two days a week, electuary is made, and as many patients are in the city of Edime, they come to the hospital and take plenty of thousands of pastes and medicines³⁸.

In Egypt, in Sultan Kalavun Hospital, electuary was used in the asylum to treat mentally ill patients³⁹.

In German land, electuary is not used as much as in Ottoman and Arabia. But there, head physician also makes and distributes electuary in hospitals⁴⁰.

³³ R. Dankoff, *An Ottoman Mentality The World of Evliya Çelebi*, Leiden 2006, s. 2–18.

³⁴ *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, t. 10, Istanbul 1986, s. 325–329.

³⁵ *Ibidem*, s. 330.

³⁶ *Ibidem*, s. 368.

³⁷ *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, t. 6, Istanbul 1986, s. 694.

³⁸ *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, t. 7, Istanbul 1986, s. 363.

³⁹ *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, t. 3, Istanbul 1986, s. 324.

⁴⁰ *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, t. 7, Istanbul 1986, s. 161.

In the village of Mağâr, located in the Southeastern Anatolia Region, there is a belief that the people who lived there in the past suffered the wrath of God and that their barley, noodle and rice turned into stone. Since the stones taken from this place are good for patients with diarrhea, physicians used the stones here in their electuaries⁴¹.

Mesir Electuary

'Mesir Macunu' is the most famous electuary in Turkish culture. It has been used for healing for about 500 years. Festivals and entertainment are organized on behalf of it.

The well-known inventor of mesir electuary is Muslihiddin Merkez Efendi. It is an electuary made with 41 kinds of spices for the treatment of Ayşe Hafsa Sultan, who was the wife of Ottoman Sultan Selim I and mother of Suleyman the Magnificent, after she got sick in 1522. Although etymology of Mesir is not known, it may have come from a spice mixture called mesr-o sitos prepared by Avicenna.

As of 1522, the mesir electuary is made on March 21 and distributed to the public so that the public can benefit from this healing resource⁴².

We do not know the full list of spices in the first mesir electuary, but the part we know is very close to the content of Nevruziye electuary⁴³.

The ingredient of Mesir; clove, allspice, ginger, zedoary, galangal, black pepper, crimean tartar, coriander, rhizome, cubeb, coconut, aniseed, cassia fistula, mastix, saffron, cinnamon, Ud-ul kahr, sarsaparilla, mustard, myrrh, ixir, isatis tinctoria, licorice juice, kalem-i barid, opium, fructus myrobalani, fennel, cumin, turmeric, cinnamon flowers, India flower, black cumin, long pepper, ravent, senna pod, lemon salt, cardamom, tekemercini root, vanilla, orange peel, lemon peel, cyclamen root, sugar and honey⁴⁴.

The tradition of distributing mesir electuary has turned into a festival since 1539 and this festival still continues today. On March 21, the festival starts with the making of paste, the ceremony continues with prayer and then the electuary-scattering event. The festival continues for 1 week⁴⁵. Mesir macunu festival was included in Humanity's Intangible Cultural Heritage Representation List in 2012⁴⁶.

⁴¹ *Evlîya Çelebi Seyahatnamesi*, t. 3, İstanbul 1986, s. 94.

⁴² E. Veren, *Mesir Paste Festival in Manisa Cultural Memory*, [w:] M. Tepekaya, Z. Atar (red.), *Geçmişten günümüze Manisa Şehzade II. Mehmed Manisa Tarihi – Kültürü – Ekonomisi*, Manisa 2018, s. 655.

⁴³ A.S. Ünver, *Türkiye'de Nevruz ve Nevruziye...*, s. 228.

⁴⁴ D. Gürsoy, *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürü*, İstanbul 2004.

⁴⁵ A. Yurdakul, *Gastronomik Bir Değer ve Kültürel Miras Olarak Mesir Macunu*, Denizli 2019, s. 5–7 (unpublished doctoral thesis).

⁴⁶ *Ibidem*, s. 4.

Today there are still theriacs and electuaries as tonic are used in Turkey. Mesir Electuary is produced up to 500,000 tons per year and most of it is consumed domestically⁴⁷.

In a study on the reason for consuming mesir electuary, 60.3% of the participants stated that they consume it because of healing, 23.5% because they like spicy products, 9.3% because of their nutritional value, and 7% because of the aphrodisiac effect⁴⁸.

Summary

Spices are an important part of treatment in the Humoral Pathology Theory. It is thought to be stronger than other foods. In Turkish, electuary is used for impasted medicine. This electuary is often made by mixing spices with honey and used for treatment. Honey is used to consume spices easier and to concentrate.

Electuary used as an antidote are called theriacs. The culture of the use of electuary and theriacs passed from Ancient Greece and Rome to the Islamic world and from here to the Turks. In Turkish medicine, electuary has been used widely for centuries. Many Turkish states used electuary and Turkish physicians developed their own electuary formulas. Electuary in Turkey has led to new traditions. Nevruziye electuary which was distributed on Nawruz and Mesir Electuary Festival, which is still going today, are the main ones. Electuary consumption rate is increasing rapidly every year. Today, annual electuary consumption in Turkey is about million ton.

Key words: Electuary, theriac, mesir, nevruziye, Turkish medicine

⁴⁷ Ibidem, s. 1.

⁴⁸ Ibidem, s. 47.

Arin Namal

A brief overview of the history of Turkish cuisine from its beginning to present

Divide your stomach into three parts: one for food,
one for water, and the other for air.

Avicenna

In their 4,000 years of history, Turks have consistently migrated, starting from their homeland in Central Asia. Turks were neighbors with the Indian and Chinese civilizations in Central Asia, they met Greek and Iranian cultures when they arrived in Anatolia, and after accepting Islam, they interacted with Arabian culture in the Middle East. They expanded to Europe and ruled the North African coasts. Turkish cuisine is thus a synthesis of the food and beverage cultures of a large geographical area. These multiple influences make Turkish cuisine one of the world's most unique cuisines¹. Turkish cuisine is also one of the richest cuisines in the world since it dates to long ago and benefits from the multinational character of the Ottoman Empire².

The Central Asian Era: Before 1040

One of the oldest Turkish written sources, the Tonyukuk inscription from the 8th century CE³, the inscriptions of Bilge Tunyukuk, the Oghuz epic from the oldest times of the Turks⁴, and Dede Korkut stories⁵ that were transmitted from generation

¹ S. Güler, *Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları*, „Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi” 2010, t. 26, nr 1, s. 24–30.

² K. Toygar, *Mutfak Dostları Yurdaer Kalaycı'nın Sevdası*, Ankara 1993.

³ T. Tekin, *Tunyukuk Yazıtı*, İstanbul 1994.

⁴ N. Demir, *Oğuz Kağan Destanı*, İstanbul 2019.

⁵ (Anonymous), *Dede Korkut Hikayeleri Kitab-ı Dedem Korkut*, tłum. A. Çakan, İstanbul 2018.

to generation and published between the 14th and 16th centuries suggest the importance of eating meat in the Turkish understanding of nutrition. In fact, when Bilge Kaghan, the khan of the Göktürk Khanate (6th–7th centuries CE) was impressed and wanted to convert to Buddhism, he learned that it was forbidden to eat meat in Buddhism and he abandoned this idea⁶. Most Turks raised sheep as is appropriate for a nomadic lifestyle. During the Uyghur period (742–840 CE), while the rich ate horsemeat, the poor ate mutton⁷. In Central Asian Turkish culture, eating the brains of slaughtered animals had special value. The brains belonged to the emperor at the emperor's table, and they belonged to fathers at family meals. The tradition of serving the sheep's head to the people around the dining table in line with their reputations continues in Kazakhstan and the Caucasus, and among the Caucasian people who live in Turkey⁸. Liver was also highly desirable. The meat of wild game was more desirable than that of domestic animals.

Turks hunted deer and wild horses as a sacrifice to offer the Sky Tengri (deity), the Earth Tengri and their dead. Deer and rabbit were the most commonly consumed types of game meat. Besides spit-roasting whole animals, they also made a delicious meal called *kapama* (stew) by roasting cuts of meat in embers. When they boiled meat, they used the stock as soup or as a base for soup to which they added grains and vegetables. They also consumed fish and chicken. Turks did not raise pigs or eat pork in the Central Asia, even before they accepted Islam⁹. Since Central Asian Turks believed that a bad soul had the appearance of a pig, they did not eat pork¹⁰. The Central Asian Turks also preserved meat for consumption. The sources say that they wrapped salted meat in cloth and put it under their saddles. The meat was pressed there, and dried by the horses' body heat. This meat, *pastırma* (pastrami) was used by warriors as portable foods. Turks also made *sucuk* by filling animal intestines with meats and spices. Central Asian Turks used tallow and the tail fat of animals in their meals, and consuming fatty dishes was one of their greatest pleasures¹¹.

Along with meat, eggs, milk, yoghurt, kefir and cheese were significant components of Central Asian Turkish cuisine. Central Asian shamans treated their patients

⁶ S. Kılıç, A. Albayrak, *İslamiyetten önce Türklerde yiyecek ve içecekler*, Ankara 2012.

⁷ O. Güldemir, *Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme. VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi (04–05 Nisan 2014, Kuşadası, Aydın)*, s. 346–358, http://anatoliajournal.com/kongre_arsivi/lisansustu/lisansustukitaplar/2014.pdf (dostep: 11.3.2020).

⁸ A. Koç, *Yemek, Kültür ve Kimlik: Türk ve Macar Mutfağı Üzerine*, [w:] M. Hoppál, Mihály, M. Öcal Oğuz, E. Ölçer Özünel (red.), *Aynı Sofrada Buluşmak: Türkiye Macaristan Ortak Yemek Kültürü / Ugyanazt a terített asztalt üljük körbe: Törökország közös étkezési kultúrája*, Ankara 2016, s. 70.

⁹ T. Akpınar, *Türkler'in Din ve Hukuk Tarihi*, İstanbul 1999, s. 88.

¹⁰ B. Ögel, Bahaeddin, *Türk Mitolojisi* cilt 2, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 2010, s. 684.

¹¹ T. Şavkay, *Osmanlı Mutfağı*, İstanbul 2000, s. 14.

with cooked milk¹². Yoghurt made with milk was invented by Turks¹³, and it is good for strengthening bones¹⁴. *Ayran*, made by diluting yoghurt with water and adding salt, is a traditional Turkish beverage. Yoghurt can be dried to make a cheese called *kurut*¹⁵. *Kurut* is still made in some regions in Anatolia. *Tarhana* is a powder made of dried fermented yoghurt. It is known as *tarxana* in Bulgarian, *tarhana* or *tarana* in Serbian, *trahana* in Romanian and *tarhonya* in Hungarian, and all these terms derive from Turkish¹⁶. *Tarhana* is mixed with cold water to make a highly nutritional soup, which is a cheap, staple in Anatolia that keeps all year round.

The Central Asian lands where Turks lived were steppes, not deserts, lands with enough precipitation for Turks to cultivate wheat, barley, maize, corn and rice. Their main uses for flour were *erişte* (noodles made from unleavened dough rolled flat and cut into long strips), and *yufka* (made by cooking a very thin unleavened dough on a fire).

Preparing soups by adding flour was another of their main ways of using wheat flour. *Keşkek*, cooked wheat and meat, is prepared for ceremonial meals. The Turks who lived in the Central Asia also made soups with a variety of cereals¹⁷. An 11th century book mentions a soup called *tutmac* made with very small, square bits of dough, yoghurt and lentils¹⁸. Since the Uighurs were heavily influenced by Chinese culture, *mantı* (dumplings) entered their cuisine¹⁹. In Italian cuisine, *mantı* is known as ravioli. It originates from Chinese and Central Asian Turkish cuisine. As neighbors of China, Central Asian Turks were also familiar with rice²⁰. However, they mainly used wheat, and produced a variety of pastries. They produced bulgur by partially boiling whole wheat until it cracks, drying it in the sun, and then grinding it to various sizes with a stone mill. Bulgur is used to make a pilaf, another essential Turkish dish.

The vegetables that they mostly raised were eggplants, beans, beets, carrots, squash, garlic, onions, cucumbers, radishes, turnips and peppers. They like to raise apples, grapes, watermelons, melons, white mulberries and plums, and they ate some of them dried. Turks made wine from grapes²¹. They made a thick, sugary syrup called *pekmez* from grapes and used it as a substitute for sugar. They attributed

¹² H. Güngör, A. Küçük, *Asya ,dan Anadolu'ya Taşınanlar*, Ankara 1999, s. 10–11.

¹³ A.S. Ünver, *Türklerde yoğurt tarihinin eskiliği hakkında bir kaç kelime*, „Tedavi Kliniği ve Laboratuvarı Dergisi” 1936, nr 22, s. 106–108.

¹⁴ I. Kafesoğlu, *Türk Bozkır Kültürü*, Ankara 1987, s. 106.

¹⁵ A. Yılmaz, *İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek*, İstanbul 2002, s. 52.

¹⁶ H. Eren, *Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü*, Ankara 1999, s. 395.

¹⁷ B. Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, t. 4, Ankara 1991, s. 375.

¹⁸ M. Kaşgarlı, *Divanü Lügati't-Türk*, 4 cilt, thum. B. Atalay, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 2013.

¹⁹ A. Algar, *Classical Turkish Cooking*, New York 1991, s. 2.

²⁰ D. Gürsoy, *Yemek Üzerine Denemeler. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, [w:] K. Toygar, N.B. Toygar (red.), *THKATV Yayınları*, nr 12, Ankara 2005, s. 77.

²¹ Y. Bedirhan, *İslam Öncesi Türk Tarihi ve Kültürü*, Konya 2009, s. 192.

special meanings to some vegetables and fruits. For instance, Kazakhstan Turks believed that infertile women should roll around under an apple tree in order to get pregnant. If a woman keeps having only female babies, she should throw rocks at a pear tree and an apple tree to make one of each fruit fall to the ground. If eats the fruit with her husband, it is believed that she would have a boy²².

The main beverages of Central Asian Turkish culture were *kumis*²³ made with mare's milk, *ağartgu*²⁴, a type of wheat beer, and *çağır*²⁵, a grape wine. *Kumis* is nourishing, and it is also relaxing because it includes a small amount of alcohol. *Boza*, made with fermented grains such as maize, barley, wheat, corn and rice, has been a favorite Turkish beverage since their time in Central Asia. Although *boza* and beer are different, *boza* is recognized as the oldest type of beer²⁶.

The Great Seljuk Empire and the Era of the Anatolian Beyliks: 1040–1299

This is the era after Turks converted to Islam *en masse*. Turks had brought a cuisine from the Central Asia. It developed during their migration and was enriched in Anatolia. Their meat-dominated cuisine was integrated with the local cuisines of Anatolia. Fish and olive oil from the Aegean and west Anatolia, sherbets from the south, and Roman cuisine from the Byzantine Era formed a virtual melting pot. The primary written sources that describe the Turkish cuisine of this era are the *Divanü Lügat-it Türk*²⁷ and the books of Rumi, a Sufi mystic who lived in Anatolia in the 13th century. The Seljuks had two meals, *kuşluk*, amid-morning meal, and *zevale*, dinner. *Kuşluk* was a meal of filling foods. Today's very fashionable brunch is actually *kuşluk*²⁸. *Zevale* was eaten at dusk and involved a wide variety of foods. In Seljuk cuisine, bread was eaten with nearly every meal as the main source of nutrition, and this is its biggest difference from Central Asian Turkish cuisine²⁹. Meat, flour and fat were the main ingredients of Seljuk cuisine. They enjoyed fatty meat as much as their ancestors and ate mutton, goat and beef. They also ate birds and fish, and they ate the raw eggs of all kinds of birds and chicken³⁰. Since their

²² S. Kılıç, *Türk Halk İnanışlarında Yiyecek ve İçecek*, Elazığ 2012, s. 22.

²³ M. Aksoy, *Türklerde At Kültürü ve Kıymız*, „Türk Dünyası Tarih Dergisi” 1998, nr 142, s. 40–41.

²⁴ E. Çetin, *Divanü Lügati't-Türk'teki yiyecek içecek adları ve bu adların Türkiye Türkçesindeki görünüşleri*, „Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi” 2005, t. 14, nr 2, s. 188.

²⁵ *Ibidem*, s. 198.

²⁶ H. Levent, Ö.A. Cavuldak, *Geleneksel Fermente Bir İçecek Boza*, „Akademik Gıda” 2017, t. 15, nr 3, s. 300–307.

²⁷ M. Kaşgarlı, *op. cit.*, s. 194.

²⁸ A. Yılmaz, *op. cit.*, s. 53.

²⁹ A.O. Közleme, *Türk Mutfağı Kültürü ve Din*, İstanbul 2013, s. 115.

³⁰ T. Baykara, *Türk Tarihine Bakışlar*, Ankara 2001, s. 99.

ancestors did not eat pork, they, too, did not eat pork, but also because it is forbidden by the Quran. The meat and milk of animals such as donkeys, horses and mules with hooves that are not cloven were excluded from Turkish cuisine for religious reasons after they converted Islam. These animals do not feature in today's Turkish cuisine³¹. The Seljuks consumed the offal of slaughtered animals, but they do not seem to have liked vegetable dishes much. In Seljuk cuisine, most food was made by cooking meat with onions. The *Divanü Lügati't-Türk*, written in the 11th century, says that grains were one of Turkish cuisine's most important sources of nutrition³².

Turks began to eat new types of desserts after they accepted Islam. Desserts are a favorite food in Arabian culture, and they are also important in the Seljuk and Ottoman cuisines, particularly, the varied types of *helva* and pastries. *Helva* had sociological value as a symbol of mourning or happiness³³. Sherbets made by boiling tasty fruits or the extracts of fragrant flowers in sugar and water to form a sweet syrup, were very popular³⁴. After converting to Islam, Turks stopped consuming alcoholic beverages.

The Era of the Ottoman Empire: 1299–1923

Since the Ottoman Empire existed for 700 years and in a large geographical are, it is difficult to generalize about its food culture. Middle Eastern, South Mediterranean and European foods influenced the Turkish cuisine of the Ottoman Empire. The 17th-century Turkish traveler, Evliya Çelebi, mentions the food that he encountered during his extensive travels³⁵. Several examples show that Balkan cuisine had a particularly significant effect on Turkish food culture.

The cuisine of the Ottoman Empire can be seen as divided between palace cuisine and folk cuisine³⁶. Ottoman sultans hosted famous chefs from the lands that they conquered, and they competed with each other to make the most flamboyant feasts for the Sultans. During the Ottoman Empire, the most delicious foods from each region of the empire were transported to Istanbul. Meat with onions, or beef stew, was common, but mutton was eaten in the palace the most, although beef was used to make *pastırma* and *sucuk*. This was also the case in the folk cuisine—mutton and lamb were preferred. There is no information in the sources about the consumption of horsemeat both of the era or the Seljuks and the Ottoman Empire. Offal such as liver was consumed a lot. Large numbers of chickens were consumed.

³¹ H. Beşirli, *Yemek Kültür ve Toplum*, „Milli Folklor Dergisi” 2010, t. 22, nr 87, s. 167.

³² Z. Gökalp, *Türk Medeniyeti Tarihi*, İstanbul 1926, s. 366.

³³ A.O. Közleme, *Turkish Culinary Culture Political, Social, and Religious Symbolism*, „Toplum Bilimleri Dergisi” 2013, t. 7, nr 14, s. 392.

³⁴ M.Z. Oral, *Selçuk Devri Yemekleri II.*, „Türk Etnografya Dergisi” 1957, nr 2, s. 73–76.

³⁵ M. Yerasimos, *Evliya Çelebi'de Mutfağın Kültürü*, 2.baskı., İstanbul 2014.

³⁶ S. Güler, *op. cit.*, s. 26.

Members of the court also ate poultry such as geese, ducks, pigeons and partridges, mostly spit roasted.

The Ottoman Empire neighbored the Aegean, Mediterranean and Black seas, which means that there was many fish in its cuisine. Meat was also added to soups and vegetable dishes. A meat dish, soup and rice were indispensable dishes. Vegetable dishes with no meat were also cooked. In stews, fruits such as plums, apples and grapes were used and flavored with spices. Both honey and vinegar were used in some dishes. Lard and clarified butter were commonly used, but olive oil was, too. Yoghurt was not overlooked by either folk cuisine or the palace cuisine. *Börek* made of unleavened flour dough formed into very thin sheets (*yufka*) had the seat of honor in the kitchen³⁷. The main beverages in the palace were lemon juice, *boza*, coffee, compote and sherbets. Since alcoholic beverages were not consumed, a variety of compotes and sherbets were. Cinnamon sherbets were usually drank in winter, while honey sherbets were drank in summer. Since coffee and tea were expensive for the common folk, they usually offered sherbets to their guests. Coffee was brought to Istanbul by Muslim merchants in the first quarter of the 16th century after Sultan Selim the Grim (1470–1520) conquered Egypt³⁸. In his travel notes, *Le voyage d'outremer*, Bertrandon de La Broquière (1400–1459), who travelled Anatolia in the 15th century, noted that Turks sometimes drank *kumis* after meals³⁹.

Since desserts were loved so much, there was a separate *helvahane* (confectionery) at Topkapı Palace for preparing *helva* as well as healing pastries. *Helva-yı Hakani* (the Sultan's special *helva*) was most frequently consumed in the palace.

The Recipe for *Halva-i Hakani* (The Sultan's Special *Helva*)

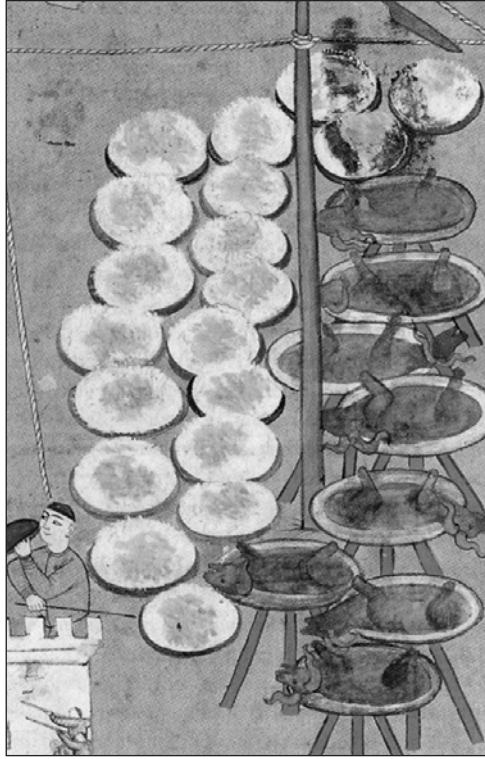
4 tablespoons butter
 1-cup almonds
 1/2 cup wheat starch
 1/2 cup rice flour
 3 cups milk
 1 and a 1/2 cups honey
 150 grams cream

Soak the almonds in water, and peel off their skin. Brown the butter in a saucepan. Add and fry the almonds. Reserve 1 or 2 spoons of the fried almonds for decorating the *helva*. Warm the milk in another saucepan, but be careful not to boil it. When the milk is warm, mix in the honey and remove it from the heat. When the

³⁷ N. Halıcı, *Siniden Tepskiye*, İstanbul 1999, s. 8–15.

³⁸ H.E. Deniz, *Osmanlı ve Cumhuriyet Döneminde Kahvehaneler: Sosyal ve Siyasal Yaşamın İncelenmesi*, „Akademik Bakış Dergisi” 2011, nr 27, s. 1–16.

³⁹ M.A. Kapar, *İki Seyyah Bir Kültür: Broquière ve İbn Battûta Seyahatnâmelerine Göre Türklerde Yemek Kültürü*, „Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi Dergisi” 2019, nr 41, s. 432.



Picture 1. Saffron rice and fried lamb prepared for the soldiers at the circumcision celebrations of Sultan Ahmed III's (1673–1736) prince sons.

Nakkaş İbrahim, miniature. Surname-I Vehbi.

Source: TSMK (Topkapı Palace Library) A3544, detail f 150a.

fried almond flour mix no longer smells like flour, add the honey sherbet to it slowly while stirring continuously. Finally, add the cream to the well-mixed *helva*, stir it again, and remove it from the heat⁴⁰.

From the 15th to the 19th century, 36 different types of *helva* are known to have been made at the Ottoman Palace. Each year at a specific time, it was an important tradition to prepare a paste with many different herbs and spices known as *mesir macunu* (*macûn-ı mesrititus*)⁴¹. Honey and grapes were commonly eaten for dessert in the folk cuisine⁴². Desserts made of milk and milk products were also

⁴⁰ (Anonymous), *Hakanlara layık helva*, <http://www.oyascuisine.com/index.php/tr/49-tatlilar/909-hakanlara-layik-helva> (dostęp: 11.3.2020).

⁴¹ *Topkapı Sarayı-Exhibition: Saray Mutfakları / Matbah-ı Âmire Palace Kitchens*, The Matbah-ı Âmire, Istanbul (n.d.).

⁴² M. Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, İstanbul 2014, s. 41.

important in Ottoman cuisine⁴³. Ice cream was, for the first time, produced in Istanbul and Kahramanmaraş at the beginning of the 20th century⁴⁴. People from the Balkans achieved great success in the production of dairy desserts and ice cream⁴⁵. Over time, Ottoman cuisine came to include foods from other countries. Corn and turkey entered the cuisine at the turn of the 16th and 17th centuries. Okra entered Ottoman cuisine from Egypt in the 17th century, and the Portuguese brought the Indian orange to Anatolia in the 18th century⁴⁶. Tomatoes, potatoes, chocolate and cocoa found their way to the dining tables of the Ottoman palace and the wealthy part of society in the 19th century. Due to increased Western influence, Turkish diners began to sit on chairs to eat meals in the 19th century⁴⁷. Before that, Turks ate their meals seated on the floor around round tables of about 40 centimeters high. In 1844, the first printed cookbook in Turkish, *Melceü't-Tabbâhîn (A Cook's Shelter)* was written and published by Mehmet Kâmil.

The Republican Era: 1923 to the Present

This article examines two types of modern Turkish cuisine: Istanbul cuisine and Anatolian cuisine. Anatolian cuisine is the folk cuisine, and it is still alive in Anatolia. Lentils, bulgur, kebabs, beef stews, *ayran*, *yufka*, *helva*, rice, baklava and *börek* are all components of ancient Turkish cuisine that are still popular today. Rice pilaf continues to be served with almost every meal, plain or with vegetables or meat. Vegetables like peppers, squash and aubergine are stuffed with rice and minced meat to make dolma, a favorite meal in Turkish cuisine. Spices were used in the Seljuk cuisine; however, their variety increased during the Ottoman era⁴⁸. Since spices were used so much for cooking, sauces were not so common.

Even though kebabs tend to attract tourists' attention, Turkish cuisine offers delicious options for vegetarian nutrition with its variety of vegetable dishes cooked in olive oil. They are cooked with plenty of tomatoes and shredded onions and enriched with herbs such as parsley and dill. Soups are very important vegetarian components of Turkish cuisine. Soup should absolutely be served before the main

⁴³ Y. Seçim, *Evaluation of Seljuk and Ottoman cuisine in terms of gastronomy*, „Journal of Tourism Theory and Research” 2018, t. 2, nr 4, s. 127.

⁴⁴ C. Tekinşen, K. Tekinşen, K. Kaan, *Dondurma (Temel Bilgiler, Teknoloji, Kalite Kontrolü)*, Konya 2008, s. 257.

⁴⁵ C.I. Eksen, *Çok Kültürlü İstanbul Mutfağı. Birinci Baskı*, İstanbul 2001, s. 111.

⁴⁶ The Organizing Committee of the Exhibition-Topkapı Palace Museum: *Saray Mutfaqları / Matbah-ı Âmire Palace Kitchens, The Matbah-ı Âmire. Korpus Kültür Sanat Yayıncılık*, İstanbul (n.d.), s. 14.

⁴⁷ Ö. Kızıldemir, E. Öztürk, M. Sarıışık, *Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler*, „Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi” 2014, t. 14, nr 3, s. 200.

⁴⁸ S. Ayyıldız, *Antioksidan Baharatların Osmanlı Saray Mutfağındaki Yeri*, „Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi” 2019, t. 9, nr 1, s. 363–380.

meal. Turkish cuisine has a wide variety of soups, some of which are used to treat colds, depression and stomach upset. A very old type of pastry, *börek*, continues to be an essential in Turkish cuisine. Some types of *börek* are fried, and some are baked in the oven. Ground beef or cheese can be used in *börek*, but they can also contain only spinach and leeks.

One of the most important events of the Republican Period was the lack of coffee during the Second World War. People who had been used to drinking coffee for centuries were substituting things like chickpea drinks and other hot beverages made from seeds. Eventually the public got used to drinking black tea, and coffee was replaced by tea in social life⁴⁹. Certainly, this has changed due to the arrival of global coffee chains in Turkey during the last decade.

The use of animal fat and lard has been reduced by health concerns, and with improved agro-industry, sunflower seed oil, margarine and olive oil began to be used most for cooking⁵⁰. The Western influence is also reflected in the number of meals a day. Meals were eaten twice a day until the Republican era, but with modernization, Turks began to eat breakfast, lunch and dinner⁵¹.

Conclusion

The roots of Turkish cuisine date back to very long ago. It has developed and been renewed in various ways. Migration from Central Asia to Anatolia, conversion to Islam and transition from a tribal community to an empire enriched the Turkish culture and influenced the Turkish cuisine. Foods such as Circassian chicken, Albanian-style liver, Tatar *börek*, Damascus dessert and priest's beef stew refer to the cuisines that have enriched Turkish cuisine. The influence of various cultures means that Turkish cuisine should actually be described as a fusion cuisine today.

Summary

Cuisine is a concept that has similarities and differences for each society. From past to present, all societies have developed their own cuisines and cultures depending on environmental conditions. Turkish cuisine that can be considered the oldest one among cuisines and is one of the largest cuisines in the world. The history of

⁴⁹ N. Halıcı, *Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı*, <http://www.turkish-cuisine.org/historical-development-1/republic-period-177/turkish-cuisine-in-republic-period-182.html> (dostęp: 11.3.2020).

⁵⁰ Ö. Kızıldemir, E. Öztürk, M. Sarıışık, *op. cit.*, s. 191–210.

⁵¹ Ö. Samancı, *Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü*, [w:] A. DüNDAR Arıkan (red.), *Türk Mutfak Kültürü*, Eskişehir 2016, s. 86–106.

Turkish cuisine can be classified as prehistoric, Central Asian, Seljuk and Anatolian Seljuk Beyliks, Ottoman and Republican. The analysis of Turkish cuisine should be split into periods because it was developed in these periods. Turkish cuisine was exposed to various cultural effects due to the arrival of the Turks in Anatolia from Central Asia and their expansion over three continents. Turkish cuisine shares similarities with Asian, European, Central Asian and Arabic cuisines. Turkish cuisine includes food types mostly prepared with cereals, various vegetables, meat, and water. It included soups, dishes prepared with olive oil, pastry and meals prepared with self-seeding plants. It also has extremely healthy foods such as *pekmez*, yoghurt and bulgur. Turkish cuisine deservedly draws attention thanks to its rich variety of foods, suitability for a healthy and balanced diet, and its delicious vegetarian dishes.

Key words: history of Turkish cuisine, healthy and balanced diet, Turkish culture

Ayşegül Demirhan Erdemir

The importance of some foods in the Ottoman Turks and results

Introduction

From past to present, many implementations have been made on staying young in the history of Turkish medicine. Of these, treatments made by drugs and mixtures boosting the immune system have made people strong and extended the lengths of their lives for centuries. Among the best known suggestions for staying healthy and young are good nutrition, quality sleep and keeping away from excessive fatigue. For example, water is the fountain of youth and 50% to 60% of our body is composed of water. The symptoms of being dehydrated are headache, decrease in energy, fatigue and muscle and joint pains. By drinking only 8 glasses of water a day, you can achieve a great progress in your health and energy. If you are dehydrated, both your organs and skin grow old faster.

Meanwhile, at least 6 meals should be eaten. Most people do not have breakfast and slur over lunch and the evening results in a late eaten heavy dinner. This behavior done all day long with the aim of decreasing calories unfortunately shows itself at the scale with a slowed-down metabolism. What's worse is that the body being unable to take sufficient and necessary food speeds up the aging process by secreting more stress hormones.

Again, a nutrition helping to stay healthy and young is required to be rich in fibers. Make sure that 60% of your daily nutrition is composed of multi-fiber unprocessed carbohydrates such fruits, vegetables, whole wheat, rye and cereal products and shelled rice. Only about 1 soup-spoonful of unprocessed vegetable oil not exceeding at most 20% of your nutrition and 15% of protein are regarded as essential. Although when we say protein, the first thing that comes to our mind is food of animal origin, the essential proteins protecting us against osteoporosis and health problems are legumes, unprocessed soybean and its products. And the healthiest of animal products are organic filtered goat milk, yoghurt and cheese, the white of an egg and organic village hen. The easiest way of arranging this fiber amount is to prefer seasonal fruits

with little sugar for 2 intermediate meals and unprocessed cereals for breakfast¹. Moreover, cigarette, tea, coffee, alcohol and the like chemicals, which are well-known to be harmful, should be avoided. This group causes early ageing by destroying both internal organs and skin. Overconsumption of these products speeds up osteoporosis; particularly cigarette is related with early menopause and increased risk in lung, liver and heart diseases and types of cancer as well. Caffeine and theine in tea and coffee affect central nervous system and digestive system negatively and cause us to feel more nervous, uneasy and stressed and also they drive quality water out of the body with their diuretic effects. The skin and organs grow old early.

Again, processed foods with additives and dyes should be avoided. Especially, canned food, charcuterie products, white flour, white sugar, salt, fizzy drinks and sweeteners, hormonal and out-of-season foods, just like foods with chemical additives, damage the skin and the internal organs by producing a lot of toxins².

Getting up early is important and at least 7 hours should be allocated for sleep by going to bed at the latest at 11 o'clock. It is certain that we feel good in the morning of a well-slept night and a good sleep is really the beauty sleep and one of the best anti-ageing habits. During sleep, the repair mechanisms of cells work. Daily stress ages our face and organs through cortisol and norepinephrine secretion. For this reason, a good sleep is necessary to draw these bad neurotransmitters away from our body. During sleep, both the youth hormone and melatonin, which strengthens our skin and defense system, are released. The alcohol drunk at late hours sends stimulant norepinephrine to our system and this causes waking up at early hours. Foods eaten before going to sleep hinder the secretion of the youth hormone. Products containing caffeine and theine should be avoided.

Meanwhile, a daily 1 hour of walking at moderate pace should be done. This both helps us get the fresh air which we need and do aerobic exercise and so causes the release of endorphin, in other words, happiness hormone. Exercise strengthens the muscles and tightens the skin. All these suggestions for a healthy life are valid today as they were yesterday and known as the ways of staying always young. There are many documents and books on this matter in the history of Turkish medicine and especially in the Ottoman Period.

It is a fact that vegetable, animal and mineral substances used in the manufacture of medicine have been used in the nutrition of humans and the treatment of diseases for centuries. However, some of them have been known for their effects achieving staying young and keeping fit and strengthening the immune system since those periods and even today. Sometimes these substances provide a long life-time as well as serve as a shield against dangerous diseases. These drugs are of great importance in the History of Turkish Medicine and it is frequently mentioned in

¹ Abu Yusuf Yakup ibn İshak al-Kındi, *Formular for Aqrabadhin of Al-Kındi*, London 1966, s. 72.

² İ.H. Uzunçarşılı, *Osmanlı Devletinin Saray Teşkilatı*, Ankara 1984, s. 313–315.

Turkish medicine manuscripts that they were used for medical purposes. However, besides their treatment purposes, they have great effect as youth providers.

We can give some samples from these foods. These are honey, milk and yoghurt³.

Honey

(Mel, Apiadae)

Other names: Asel, Asilusulfincan

Chemical Properties: It is a substance which honeybees (*Apis mellifera* L.) (Apiadae) accumulate in honeycombs after taking from flowers.

The sugar existing in nectar taken by worker bees from flowers turns into invert sugar in the honey bag of the bee under the effect of the invertase existing in the saliva of the bee. The honey gathered in honeycombs is strained out from the honeycomb via pressure or under the effect of centrifuge (centrifuged honey) or via melting (melted honey).

Honey is a semi-translucent substance which has a color ranging from light yellow to brownish yellow and a special sweet flavor and is in the consistency of syrup when it is fresh.

Glucose and laevulose (70–75%), saccharose (2–3%) dextrin and vitamins exist in the composition of honey.

Usage: Honey has been used by people as both a sweetening and a therapeutic substance since very old times. As a purgative, it is known to nourish the stomach, strengthen the body and increase one's appetite. Moreover, it is also used against microbes and as a wound healer.

All these usage types of honey have been known since the old times. In the ancient Egypt, it was used to heal wounds as well as purge the intestines. In the ancient Rome, Dioscorides (1st century A.D.) informed that oenomel called Melikraton was nutritious and antitussive. In the ancient Greece, Hippocrates (460–377 B.C.) used honey to clean dirty wounds. This drug was a substance having been in great demand for centuries in Europe.

A drug which was also used by the Anatolian Turks very frequently, honey is defined in *Düsturü'l Edviye* (1874), one of our first codices, as a substance secreted by honeybees⁴.

³ W. Hudson, *The Theory and Practice of Public Health*, London 1975, s. 105.

⁴ M. Tezcan, *Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara 1982, s. 113–127.

Traditional Folk Remedies

1) It is pounded with black grapes together with their seeds in the mortar for the treatment of weak people with poor appetite and patients with tuberculosis and then crocus and rhizoma curcumae are mixed with honey and this mixture is added to pounded grapes and fed to the patient by spoonfuls.

2) Again, for the same diseases, some honey is eaten by spreading on bread together with butter.

3) As a tonic, some powdered walnut is mixed with honey and a spoonful of it is eaten every day. This practice is continued for forty days.

4) For the treatment of stomach ulcer, some spoonfuls of extracted honey is eaten every day.

5) For pustules, acnes, some swellings and open wounds, the comb honey is heated and melted and the melted part is applied to the skin like pomade.

6) Some honey is put on burns, decays, cuts or nipple fissures like pomade.

7) As a face skin softener and strengthener, some honey is mixed with a fresh egg yolk and two drops of olive oil and applied to the skin.

8) Honey is put on the area to which leeches are to be applied and leeches are kept on that area.

9) In the treatment of cough and cold, 1 kilo of honey is pounded with 250 grams of rhizoma curcumae in the mortar and the mixture is heated in a bowl and a spoonful of it is given to the patient three times before meals.

Its Place in the Modern Medicine

Honey has a bactericide and bacteriostatic effect. That is to say, the microorganisms coming into contact with honey for 24 hours do not increase in number and cause infection. This characteristic of honey results from a factor which is not resistant to boiling and can be dialyzed. In terms of antibacterial effect, the comb honey is superior to the extracted honey and the Turkish extracted honey is superior to the German extracted honey. Again, since the protein and the nitrogenous substances existing in the composition of this drug have an effect on the tissue formation and repair, honey is also used in the modern medicine against tuberculosis and as a tonic. Again, today, the preparations called Melilite are recorded in the Turkish codex and they are the ones containing honey dissolved in infusion, decoction or water. The preparations with vinegar in which honey is dissolved are called oxymelilite. This kind of preparation is prepared at a high heat. The wax which they bear is fined down with calcium carbonate. Three honeyed preparations of Melilite type are used in the modern medicine⁵.

⁵ M. Tezcan, *Türklerde Yemek Yeme Ahşkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara 1982, s. 113–127.

Melilite simple

Honey: 400 gr.

Distilled water: 100 gr.

Melilite de borax

Borax: 4 gr.

Melilite simple: 30 gr.

Used against aphtha.

Melilite de mures

Mulberry juice: 1 gr.

Honey: 2 gr.

Water: In sufficient amount

It is in the consistency of syrup.

Meanwhile, a kind of honey called Mad Honey (Bitter Honey, Rhedendon Honey) and obtained in the Eastern Black Sea region is harmful in terms of modern medicine since it causes poisoning. People eating this honey show symptoms of nausea, vomiting, fatigue, and diarrhea. Poisoning increases with the amount of honey eaten. If it is eaten in little amount, its symptoms disappear in a short time. If it is eaten in large amount, it causes death⁶. These harmful effects of the poisonous honey called Mad Honey result from the andromedotoxin group of compounds existing in its composition. This compound also exists in the flowers of the Rhododendron species grown in the Eastern Black Sea. Especially, fresh honey causes poisoning. In order to distinguish the mad honey from the other types of honey, it is necessary to determine the Rhododendron Pollen microscopically.

Milk and Dairy Products

In the meantime, milk and dairy products have been used for centuries in Turkey. Milk has been the most important food of the humanity since ancient times. Dairy products, too, have been accepted as very valuable food products. Milk and dairy products have been used by Turks for centuries as well. Again, yoghurt, an important dairy product, is completely a Turkish discovery. Milk and dairy products are both used very often as a kind of food and included in some treatments as a drug in the Turkish medical folklore. Moreover, regularly-drunk milk and dairy products are the youth-providing and immune-enhancing foodstuff.

⁶ A. Demirhan Erdemir, *Hekim Zeynelabidin bin Halil'in Şifa al-Fu'ad adlı Eserinin Türk Tıp Tarihindeki Yeri ve Bazı Orijinal Sonuçlar*, „Türk Dünyası Araştırmaları Derg” 1991, t. 71, s. 145–165.

The use of milk and dairy products as food has a very long history. It is known that the taming of cattle, a milk animal, dates back to about 10,000 years ago. There are resources providing enlightening information about milking styles, milk cans and milk filters used in the ancient Mesopotamia. In fact, in this country, the cow was both an animal providing milk and a holy living being protecting the fertility of soil. Milk was a kind of food known in the ancient Egypt, too. Moreover, in the Ancient India, milk was attached great importance. In the Ancient Rome and Greece, too, various dairy products were processed. In these countries, the dairy products of cheese, rennet and butter were made and pigs and fish were fed with the remains of cheesemaking and butter was used as wound ointment.

Milk and dairy products have an important place in the Turkish nutrition history. As it is known, while Turks had been living in the Central Asia in Turkish tribes until the 3rd century B.C., a Hun Khan, Teoman, united these tribes in 220 B.C. and his son, Mete (209–174 B.C.), founded the Asia – Hun Empire. Later, the Hun-Turkish state was followed, in order, by such Turkish states as the Tabgaç-Topa Khans (216–394 A.D.), the Avars (394–552), the Tukeyu-Göktürk State (552–745) and the Uighurs. After the Uighurs, the Great Seljuk and the Anatolian Seljuk Turks are seen (the 11th, 12th and 13rd centuries). The Seljuks were on the stage of history until the foundation of the Ottoman State (1299). During all these historical periods, the foodstuff such as milk and dairy products like yoghurt, cheese, cream and butter occupied an important place in Turks' feeding system. In fact, milk was drunk as well as yoghurt, cheese, skim-milk cheese, cream and butter were made from milk and eaten in large amounts. Again, a foodstuff called millet with milk and a drink called kumys were made from milk. They were made the same as they are made today. Of these, butter was a foodstuff which old Turks demanded a lot and included in every meal. The butter as a skin softener also has a place in the Turkish medical folklore⁷.

One of the dairy products, yoghurt was the special food of Turks. It is known that yoghurt was made in the period of the Hun State, the oldest Turkish state. A drink called Li prepared by sweetening yoghurt, which is completely a Turkish discovery, with cherry or apricot was common among the Hun Turks. However, the Uighur Turks used yoghurt both as a foodstuff and a treatment substance. In that period, yoghurt had a place in the treatment of insomnia. Moreover, garlic and yoghurt were mixed and given to a patient with colitis. The Uighurs pronounced yoghurt as yogurd or yogrut. This pronunciation is very similar to today's pronunciation and this word is used in Europe, too.

Again, during the time of Karakhanids (840–1212), another Turkish state, in a book entitled *Kutadgu Bilig*, Yusuf Has Hacib, a valuable science person, mentioned milk and its products. In his book entitled *Divan-i Lugat it – Turk* written in 1069–1073 in Baghdad, Mahmud al-Kashgari, another scholar of the same period,

⁷ B.Ö. Akalın, *Süt, Süt ile Tedavi, Nevsali Afiyet (C. I)*, İstanbul 1899, s. 373.

mentioned the same subject. According to these scholars, the most important foodstuff of the old Turks were mutton and dairy products.

In the period of Seljuk Turks, too, milk and its products were the very frequently used foodstuff. In fact, in this period, too, yoghurt and cheese were obtained from milk. Yoghurt was obtained by leavening hot milk with yeast called kor. Yoghurt could not only be consumed alone, but it was also put into meals such as tutmaç and the like. Turks drank ayran made by diluting yoghurt. The Seljuk Turks used yoghurt also by drying it in the 11th century and the dried yoghurt was called Kurut (dry yoghurt). This was a kind of cheese and it was made from ewe's yoghurt. Again, Turks obtained another kind of food by adding vinegar to yoghurt. Moreover, another food substance called ikdük was obtained by adding milk to yoghurt. Again, fresh and dry grapes were put into old ayran, which was called buldunı, and eaten. In the meantime, cheese, a dairy product, was not only eaten fresh, but it was also kept for a long time by filtering its water to a certain extent and then pressing into pots.

Again, kumys, the national drink of the old Turks, was made from mare milk. The taste of this drink in lacteous (color) was like a little-ripe cranberry. This drink is completely a Turkish discovery. Kumys was both a drink and a drug used in the treatment of some diseases such as tuberculosis. The milk fermentation required for the formation of kumys was made with a special kumys yeast just like in the making of yoghurt. The kumys yeast was obtained by pouring milk on the ripe kumys residual at the bottom of pot and it was called kor. Hence, the mare milk leavened with kumys yeast were put into tulum (goatskin) and waited. This milk got fermented under the effect of the yeast. Moreover, fruits were put into the mare milk with kumys as well. After the Kumys was ready, it was put into a pitcher called kurluk for daily need.

Abu Yusuf Ya'kup Ibn Ishak al Kindi (800–870), an Arabian philosopher and writer, who was born in Kufe and lived in the 9th century, wrote in the 50th part of his book entitled *Akrabadin* (medicine book) that yoghurt, a dairy product, was used in the treatment of abdominal wounds. According to this author, some cabbage, fig, cumin, yoghurt and oil are mixed and this mixture is put on abdomen for abdominal wounds. Again, for the same treatment, plantago and banana are mixed with yoghurt and put on wounds⁸.

Milk and its products were the foodstuff which the Ottoman Turks used very often in the 14th century. Ishak bin Murad, a Turkish physician, mentions in his book entitled *Edvite-i Müfrede* and written in 1390 that yoghurt, a dairy product, is used in the digestive system diseases.

Milk and its products were the valuable foodstuff which the Ottoman Turks used in the 17th century as well. Zeynelabidin bin Halil, the famous physician of this century, mentions milk and some foodstuff produced from milk such as cream,

⁸ Idem, *Yoğurt, Nevvali Afiyet (C. 4)*, İstanbul 1906, s. 78–83.

yoghurt, cheese in the 8th part of his book entitled *Şifa ül-Fu'ad Li Hazret-i Sultan Murad*. The author writes this about various milks: „The nature of each milk is like that of the animal the milk of which is taken”. In the book, human milk, bovine milk, goat milk and ewe milk are mentioned. The author reports that human milk is the best milk and bovine milk is the most useful among the other milks. This is followed by goat milk and ewe milk. Moreover, in this book, it is written that drinking a lot of milk is of no use. If milk is cooked with salt, sugar or honey, its side effects are eliminated. People with intermittent fever must not be given milk. The author writes these about cream, a dairy product: „Cream is useful for sore throat and dry cough. If it is dressed on the place bitten by a snake, it eliminates its harm. If it is eaten by mixing with sugar, it strengthens the body”. In the book, it is mentioned that the habit of eating yoghurt starts at early ages. Again, in the book, cheese, a dairy product, is mentioned, too. The author mentions three kinds of cheese. These are old cheese, fresh cheese and dry cheese. If the place bitten by a snake is scrubbed with old cheese, poisoning decreases. Fresh cheese strengthens the body. If fresh cheese is eaten a lot, stones might occur in kidneys. The side effects of fresh milk are eliminated with walnut and honey⁹.

Again, in the article written by Dr. Besim Ömer in 1899 and entitled *Milk*, the features of this foodstuff are mentioned as follows: „On condition of being pure and unmixed, milk entering stomach is a perfect food and balsamic. Raw milk is easier to digest, lighter and more nutritious than boiled milk”. According to the author, milk is extremely beneficial in painful cystitis, kidney stones, hepatitis. Moreover, goat's milk or cow's milk cream with common salt added is used in the treatment of tuberculosis. Weak children with fish oil intolerance can be given milk cream with sugar, old rum and vanilla added. Moreover, milk is beneficial in stomach diseases. The author mentions butter, again a dairy product, and reports that this fat is easier to digest compared to other animal fats. Butter is used in tuberculosis and diabetes. Again, Dr. Besim Ömer mentions kinds of cheese as well.

Dr. Besim Ömer describes the characteristics of this food in the article entitled *Yoğurt*, which he wrote in 1906, too. In his article, the author reports that yoghurt is twice, three times more nutritious than milk and writes these about this matter: „There are such places in the East that the most important food of all of the folks is yoghurt. In those places, everybody from young to old, from poor to rich eats yoghurt. Even Istanbul, located between the West and the East, uses this food very often. In places such as Silivri, Kağıthane, Sarıyer, Kanlıca, Sütluçe, too, yoghurt is sold in tin pots. This food is also found in rich people's tables”. According to Dr. Besim Ömer, yoghurt is used with many things. It is added to stuffed vegetables and kebab with pita bread. A food called cacik is made with yoghurt and cucumber. Yoghurt was used both as a treatment substance and a food for Turkmen tents. Today, yoghurt of Asian origin is made very often in Anatolian plateaus. Yoghurt is eaten

⁹ Zeynelabidin bin Halil, *Şifa al-Fu'ad*, Kahire 1872, s. 1–64.

a lot especially for dinner. In this respect, the „yogurt-seller!” cries of yoghurt sellers in Istanbul are heard toward the evening. Dr. Besim Ömer writes that yoghurt is made from water buffalo’s, cow’s, ewe’s, goat’s and camel’s milks. The author writes about how yoghurt is made like this: „ In Anatolia, Saudi Arabia, every family makes their own yoghurt, keeps some of them and uses as yeast and obtains new yoghurt from fresh milk via using this yeast. For this, firstly milk is boiled, then, it is poured in bowls and pots and left to cool. When its temperature reaches 30–40 degrees Celcius, some old yeast is put in it and new yoghurt is obtained by waiting it”. Again, the same author reports that yoghurt is used against tuberculosis, anemia, stomach diseases, pregnancy vomitings, child diarrhea, eczema, vascular diseases. Moreover, Dr. Besim Ömer mentions ayran, too, and reports that this food is the milk with butter extracted¹⁰.

Moreover, Dr. Server Kamil (Tokgöz), too, mentions the features and the composition of milk and its products in his book entitled *Hıfzıssıhhat*, which he wrote in 1925.

Milk and its products were the foodstuff used very often in the Ottoman palaces. In the palace kitchen called *Matbah-ı Amire*, there were yoghurt and milk attendants among various attendants. This tradesman group, like some others, worked under the head-cellaler, the chief of the cellar ward. In a document dated 1731, the repair of yoghurt bowls to be used for palace is mentioned. Again, in another document dated 1771, the kinds of mik and yoghurt sold to the palace are mentioned. Moreover, another document dated 1804 mentions such products bought for the palace as milk, Uskudar cream, fresh cheese, winter cream, yoghurt and that the total price of them was 215343 akce. Again, the documents dated 1806 (5 / 4), 1818 (5 / 5), 1821 (5 / 6) and 1844 (5 / 7) indicate the prices of the dairy products like butter¹¹.

Yoghurt, an important dairy product, was taken by Turks to France in the 16th century for the treatment of King François I and this food was used in those dates in France as a drug. However, yoghurt’s exceeding the Turkish borders and spreading essentially falls on the early 20th century. In fact, the famous Russian scholar, E. Metchnikoff, made the first scientific research on yoghurt in 1903 at Pasteur Institute in Paris and won the Nobel Prize in 1908. Later, many science people explained some health-related properties of yoghurt and, hence, this food spread to Europe and America as both a food and a drug, which is good for mainly digestion problems and many other diseases.

Milk and its products are used by people both as a foodstuff and a drug. Today, dairy technology presents milk in various structures, forms and aroma by processing it via various methods. The vital food substances such as butter, plain fat, cream, yoghurt, cheese, ice-cream, pastozized milk, sterilized milk, condensed milk

¹⁰ M.A. Köymen, *Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara 1982, s. 35–45.

¹¹ Ibidem.

and milk powder are the valuable milk products which we use every day. When only milk is mentioned, cow's milk comes to mind as the most frequently used food. In terms of its composition, milk can be described as the most perfect food. Milk contains milk proteins (casein, lactalbumine and lactoglobulin), milk fat (cream), milk sugar (lactose), minerals (calcium, phosphor, etc.) and vitamins (A, B1 and B2). In this respect, milk and its products are used in the treatment of some diseases in medicine. Since milk is a very perfect source of protein, calcium, phosphor and vitamin B2, it is a very useful food for bone development when it is reinforced with vitamin D. Milk enters many meals cooked in the Turkish cuisine (desserts and milk foods). For example, milk is the main ingredient of such desserts as rice pudding, milk pudding, white pudding with blackened surface, milk and almond pudding. However, we are interested in the use of milk in medical folklore. Milk is a valuable food used by people from birth to death and to which a human appeals at every age. In the meantime, it is also used in some folkloric treatments among people. According to the information which we obtained from herbalists of Bursa and Istanbul, 100 grams of cow's milk is mixed with 50 grams of almond and the patient is made to drink this mixture in the treatment of fatigue. Again, in whooping cough, the patient is given donkey's milk. Donkey's milk is also known among people as merkep's milk. Donkey's milk is used not only in whooping cough but also as a booster for weak people and in the treatment of tuberculosis. Again, a face washed with donkey's milk gets beautiful. Donkey's milk possesses these properties since it is a very good source of protein, calcium, phosphor and vitamin D. Again, people's wishing to obtain this milk in any case from a black donkey is based on a spiritual belief. Donkey's milk has been used in the treatment of tuberculosis since very old times. In the ancient Greece, donkey's milk, also well-known in the Islamic world, was sold in the Spice Bazaar, too. Again, for the treatment of whooping cough, firstly some black seeds are roasted and then pounded in the mortar and after mixing with milk, it is given to the patient every morning. In eye diseases, raw cow's milk is dropped onto eyes and eyes are washed with it. In the meantime, if some salep is boiled with milk and drunk, it eliminates cold. Again, for elimination of weakness, some pounded almond is put into cow's milk, then after cooking, grape molasses are put on the cooked part and used in the morning and in the evening. Another folk medicine against weakness and anemia is like this: some powder sugar is put into 2 egg yolks, then mixed and shaken until it reaches the consistency of a paste. This mixture is mixed with a glass of wine, milk and chocolate and the patient is made to drink in the morning and in the late afternoon. In the treatment of phlegm, too, two heads of garlic are boiled with a glass of milk and it is drunk hot. Again, plenty of milk is drunk against poisonings. In insect stings, some garlic is mashed with milk and put onto the place where the insect stung. Moreover, among the public, plenty of milk is drunk as urine enhancer.

Milk products, that is to say, some foods produced from milk, too, have some substances required for body development and are used especially in modern medi-

cine as a kind of nutritious substance in stomach diseases. Moreover, these have some usages in the Turkish medical folklore. Cream obtained by leaving milk alone and centrifuging it bears fat, casein and lactose. Today, fresh cream is used in dietetics. Among the public, too, in the treatment of child wounds, eyestone mixed with milk cream is rubbed on the wound. Moreover, in this type of treatments, the mixture of milk cream and henna is used as well. Again, Buttermilk Ayran (Ba-beurre) occurring as a second part of the cream during its making is also easily digested and used in children's dyspepsia and gastroenteritis. Another dairy product obtained from cream or yoghurt is butter. This substance is not only used in daily nutritions but it is also used to cook meals. Again, cheese obtained as a result of coagulation of milk casein bears protein, vitamins A and D and calcium and it is an indispensable daily nutrition of the Turkish cuisine. Moreover, it is also used in the preparation of some meals¹².

Yoghurt, a valuable dairy product, is used among the public both as a food and a drug, too. In fact, although this food has been made in the Turkish countries for thousands of years, it was processed very simply for a very long time. For this, milk was made yoghurt by putting some watery yoghurt into warm milk and keeping the mixture under thick covering for some time and, hence, both the needs of the family and those of the close markets tried to be met. Moreover, kurut, a kind of yoghurt with lessened water, is the durable type of yoghurt and meets the need in periods in the winter when yoghurt is not found. Today, yoghurt is a kind of food made at home in villages and even in cities in Turkey. In fact, by considering that yoghurt made at home is healthier and fresher, people use this type of yoghurt especially for patients and children. However, various types of yoghurts are made in industry, too. Moreover, today, on the markets, yoghurts are sold under various names such as soft and thick yoghurts according to their consistencies, such as plain, low-fat and fatty yoghurts according to their fat degrees, such as sweet and sour yoghurts according to their equality degrees, such as ordinary, pasteurized and canned yoghurts according to their durability levels, and such as plain, yoghurt with sugar, yoghurt with fruit and yoghurt with vanilla according to how they are processed and which aroma is used. Yoghurt-making in Turkey shows great developments in terms of not only quality and kind but also processing techniques. In fact, today, in Turkey, there are yoghurt factories working continuously and yoghurt is made via modern methods in these factories¹³.

In our country, people make various kinds of yoghurts, which are known with their distinctive names. Silivri Type of Yoghurt is a kind of yoghurt which is specific to Turkey. Since it was made in Silivri about 85 years ago, it took the name of this place. Moreover, this type of yoghurt is made in the cities of Istanbul, Balıkesir and Izmir. It is thicker in color and consistency than the type of yoghurt sold in 5 kg big

¹² E.H. Ackerknecht, *A Short History of Medicine*, New York 1955.

¹³ İ.H. Uzunçarşılı, *op. cit.*, s. 313–315.

flat tin pots or sometimes in caravans. Moreover, there is another type of yoghurt called Bag Yoghurt (Cooked Yoghurt), which is made more frequently in the Mediterranean region, in the cities of Hatay and Sivas. This type of yoghurt does not have a standard method of processing. Here, the essential thing is making the yoghurt, which does not endure when it is left alone, endure for a few months until the fresh (new) yoghurt is made. The yoghurt-making is called „yoghurt-pounding” in Sivas. And the yeast used in this work is called „breeding”. In this city, in order to make yoghurt, the pot including the well-boiled milk, which is to be made yoghurt, is wrapped and, then, some yeast is put with a spoon and stirred until its temperature reaches a mild degree (to a degree that you can touch it with your fingers). For the yoghurt to be good, these words are common in Sivas: „Lie like a rabbit, get ready like a stone”. „Let the hand be not mine but our mother, Fadime’s”. In Sivas, if yoghurt is ‘pounded’ in the morning, it is not opened and eaten before it gets dark and the stars appear. If it is opened untimely, it is believed to be a sin. Again, in Sivas, some yoghurt is mashed with a wooden spoon for meals containing yoghurt and making ayran. There is such a saying among people: „It is a talent to pound yoghurt, navigate the sea, string a set of pearls and writing”. Again, the people of Sivas pay attention to not giving anybody yeast when it is dark. Again, in Sivas, white foods and drinks such as milk, cheese, katik, yoghurt are called agartu. Moreover, ayran, which is produced from yogurt, is called „Heart Rain”. Again, in Sivas, the ayran obtained by churning yoghurt is called katik. However, making ayran by adding water to yoghurt in haste is called kalkalama (shaking). Yoghurt is not only used as a kind of food but it also has a place in the treatment of diseases. This saying is frequently used among people: „Eat yoghurt, live long”. We can give some examples for the treatments made by people with yoghurt. In the treatment of digestive system diseases, the water of left yoghurt is taken and put into a cup, then, half a lemon is squeezed in it and then it is drunk between meals. Moreover, yoghurt is used externally in insect stings and burns. For example, against scorpion stings, firstly the stung part is put into hot water and then yoghurt is rubbed on it. Against snake-bites, the patient is made to eat yoghurt. Again, some yoghurt is rubbed on burns. Moreover, in eczama, yoghurt is used for fissures on hands and feet¹⁴.

There are 4–8% of protein, 2–8% of fat and 1.1% of minerals in the composition of yoghurt and this food is a valuable source of protein. In this respect, yoghurt is a dairy product which people demand a lot. Moreover, the digestion of yoghurt is very easy. For this reason, it is suggested to children, patients and people with digestive troubles. In today’s modern medicine, patients with diseases such as intestine poisonings, chronic diarrhea, dysentery, dyspepsia, constipation, stomach boiling are given yoghurt. In fact, the yoghurt yeast contains streptococcus thermophilus and acidogenesis bacilli. Under the effect of occurring acid, casein deposits in very thin floccules. This is the reason why yoghurt is digested easily. Again,

¹⁴ M. Osman Uzman, M. Münif, *İstanbul Seririyatı*, C.19, s. 54.

yoghurt expands life-span by decreasing some fermentation and putrefaction factors in intestines. Previous studies indicated that yoghurt water kills all harmful microbes excluding tuberculosis and anthrax microbes within 24 hours. This indicates the antibiotic property of yoghurt. Moreover, yoghurt prevents harmful effects of antibiotics and sulfonamides on the intestinal flora. Again, yoghurt has a curative effect on external insect stings and burns.

Milk, a valuable food substance, is both known as a very important food and used very frequently in some treatments. Again, dairy products take place in human life for the same purposes. And yoghurt, a dairy product, is both used in modern medicine as a treatment substance and known in folk medical folklore as a folk remedy¹⁵.

Summary

The paper gives us important information and explanations accompanied by examples about living a healthy life from past to present in the history of medicine, especially in the Ottoman period. So much so that these can be accepted as secrets handed down to us from those periods.

In this paper, suggestions of some well-known physicians who lived in the late period of the Ottomans about living a healthy and long life were interpreted with the help of information taken from their articles and books and some conclusions were drawn. Moreover, the places of many foods and drugs protecting humans against illnesses and strengthening their immune system in history and especially in the Turkish History of Medicine and some youthfulness-giving concoctions curing, strengthening humans and coming until today were discussed in detail.

Key words: foods, Ottoman medicine, nutrition

¹⁵ A. Demirhan Erdemir, *Türk Tıp Tarihinde Geçmişten Günümüze Gençlik Sırları*, İstanbul 2014, s. 270–300.

Część druga

**Orientalne rośliny, przyprawy i potrawy
w diecie Europejczyków**

Mieczysław C. Paczkowski OFM

Daktyle jako pokarm mieszkańców Bliskiego Wschodu w czasach rzymskich, w kulturze chrześcijańskiej i wśród wyznawców islamu

Egzotyczne i rzadkie owoce przyciągały pięknymi kształtami, kolorem jak również znaczeniem symbolicznym. Do grupy orientalnych owoców należą daktyle. W minionych stuleciach zwracano uwagę na znaczenie palmy daktylowej i jej owoców. Naturalne właściwości stały się podstawą symbolicznej interpretacji znaczenia tego drzewa. Zwracano uwagę przede wszystkim na smukły pień palmy, odporność na żar słońca i pustynne wiatry, słodkie owoce oraz długowieczność tego drzewa. Palma stała się symbolem piękna, żywotności i zwycięstwa¹. Daktyle stanowiły jeden z orientalnych przysmaków. Owoce te pojawiły się w diecie chrześcijańskich mnichów, tak jak wcześniej i koczowniczych ludów pustyni. Ponadto ten produkt był elementem pątniczego menu na Bliskim Wschodzie. Dla mieszkańców dawnej Rzeczypospolitej daktyle były składnikiem „bakalii” i stanowiły orientalny przysmak. W dobie obecnej odkrywane są wartości odżywcze, smakowe i lecznicze daktyli².

Palma daktylowa i jej owoce

Wysmukłe drzewo palmy stanowi nieodłączną część flory obszaru basenu Morza Śródziemnego i krain biblijnych. Na Bliskim Wschodzie jest jedną z podstawowych roślin użytkowych, uprawianych w pustynnej, suchej strefie podzwrotnikowej³.

¹ Na ten temat por. S. Kobielus, *Florarium christianum. Symbolika roślin – chrześcijańska starożytność i średniowiecze*, Kraków 2006, s. 165–169.

² Na stronach internetowych, w poradnikach dietetycznych i w studiach specjalistycznych wymieniane są korzystne cechy daktyli i ich pozytywny wpływ na ludzki organizm. Por. np. A.H. Rahmani i wsp., *Therapeutic effects of date fruits (Phoenix dactylifera) in the prevention of diseases via modulation of anti-inflammatory, anti-oxidant and anti-tumour activity* (<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3992385/pdf/ijcem0007-0483.pdf/?tool=EBI> [dostęp: 21.10.2020]).

³ Obecnie palma daktylowa rozpowszechniona jest od Wysp Kanaryjskich po Pendżab, pokrywając się z zasięgiem religii i kultury muzułmańskiej. Z różnym powodzeniem Hiszpanie starali się

Palma daktylowa to drzewo dwupienne, wytwarzające zróżnicowane pod względem budowy kwiaty męskie i żeńskie⁴, które pojawiają się na różnych roślinach. Nie zawsze ufano wiatrowi, stąd daktylowiec stał się pierwszą rośliną, u której człowiek zastosował sztuczne zapylenie⁵.

Długa tradycja potwierdza, że palma daktylowa należy do najstarszych roślin uprawnych⁶. W Mezopotamii sadzono ją wśród innych roślin, zarówno drzew, jak i warzyw. W niektórych cywilizacjach palma była drzewem poświęconym bóstwom. Słoneczny bożek Asur przedstawiany był na szczycie palmy. Na ogół ikonografia asyryjska łączyła palmę z bóstwami wegetacji i płodności, a także z kultem świętych drzew. Także egipska bogini niebios Hathor nosiła przydomek „pani palmy daktylowej”⁷. W sztuce staroegipskiej znane jest przedstawienie faraona Tutmozisa I składającego bóstwom ofiarę z daktyli⁸. Egipskie daktyle ceniono w starożytności. Strabon podkreślał, że „w Tebaidzie rośnie palma daktylowa najszlachetniejsza ze wszystkich”⁹.

Zwracano uwagę na fakt, że drzewo palmowe pozostaje zawsze zielone ze względu na korzenie, które zapuszcza głęboko w ziemię, szukając wilgoci. W kulturze klasycznej piękny pień palmy i jej zawsze zielona korona nawiązywały do idei zwycięstwa i odrodzenia. Starożytni Grecy ofiarowali obok wieńców liście palmowe zwycięzcom w igrzyskach ku czci pogańskich bóstw. Rzymska bogini zwycięstwa Wiktoria trzymała w ręku gałąź palmową. Erudyta i pisarz rzymski Aulus Gelliusz (II wiek po Chr.) opisuje palmę jako drzewo silne i giętkie, które mimo swojej wysokości opiera się skutecznie burzom i nawałnicom¹⁰. Pliniusz opisywał palmę jako symbol zwycięstwa¹¹.

O przymiotach palmy pisał chrześcijański autor Izydor z Sewilli, przypominając, że jest ona „drzewem wspaniałego zwycięstwa, o wdzięcznym i wysmukłym pnium,

wprowadzić palmy daktylowe na nowo odkryte terytoria Ameryki. Nie brak jednak miejsc, gdzie to drzewo zostało wprowadzone już w czasach nowożytnych (Azja Środkowa i niektóre rejony Ameryki Północnej).

⁴ Por. Teofrast, *Historia Plantarum* II,8; Bazyl Wielki, *In Hexaemeron homiliae* V,7. Zob. S.C. Barrow, *A Monograph of Phoenix L. (Palmae: Coryphoideae)*, „Kew Bulletin” 1998, t. 53, nr 3, s. 513–575.

⁵ Już Herodot rozwoził się na temat sztucznego zapylenia daktylowców. Przy opisie palmy nawiązywał do tej praktyki Ambroży z Mediolanu, por. *Exameron* (dies III) XIII, 55.

⁶ Por. D. Zohary, M. Hopf, *Domestication of Plants in the Old World*, Oxford 2000 (wyd. 3), s. 131–133.

⁷ Por. I.I. Wallert, *Die Palmen in Alten Ägypten*, Berlin 1962.

⁸ F. Michel-Dansac, A. Caubet, *L'iconographie et le symbolisme du palmier dattier dans l'Antiquité (Proche-Orient, Égypte, Méditerranée orientale)*, „Revue d'Ethnoécologie” 2013, t. 4 (wersja elektroniczna: <http://journals.openedition.org/ethnoecologie/1275> [dostęp: 20.10.2020]).

⁹ *Geographica* XVII,1,51; zob. również Aëtius Amidenus, *Libri medicinales* 30. W okresie chrześcijańskim Tebaida słynęła z licznych kolonii mnichów.

¹⁰ *Noctes Atticae* III,6, por. P.K. Marshall, *Auli Gelli Noctes Atticae* (Oxford Classical Texts), t. 1, Oxford 1990.

¹¹ Por. *Naturalis historia* XIII,28–43; XV,37.

które bez przerwy zdobi korona i zachowuje ciągle swoje liście¹². W Hiszpanii, oczywiście Izydora, do dzisiaj istnieją plantacje daktylowe jako pozostałość po czasach arabskich. Palmę ukochali również Semicci, w tym Hebrajczycy. Palma daktylowa¹³ to przecież jedno z drzew charakterystycznych dla krajów biblijnych, przede wszystkim rejonów pustynnych i Judei¹⁴. Palma może także rosnąć z rejonach górzystych, a więc i w okolicach Jerozolimy. Świadczy o tym wzmianka o palmie Debory, która znajdowała się w górach Efraima (Sdz 4,5). Tam prorokini rozstrzygała spory w Izraelu i udzielała rad¹⁵. Dawni Izraelici dopatrywali się w strzelistym drzewie symbolu człowieka pełniącego wolę Boga, bowiem „sprawiedliwy zakwitnie jak palma” (Ps 92,13)¹⁶. Późniejsza tradycja judaistyczna precyzowała, że gałązka palmowa, która nie ma zapachu, lecz dźwiga soczyste owoce daktyli, wyobraża tych, którzy nie zagłębiają się w tajniki prawa Mojżeszowego, a mimo tego pełnią dobre uczynki¹⁷.

Charakterystyczne dla oaz drzewo kojarzyło się również z urodziwymi kobietami Wschodu. W Rdz 38,1–26 pojawia się kobieta o imieniu Tamar (tj. palma)¹⁸, którą potem wymienia rodowód Jezusa Chrystusa (por. Mt 1,2). O Oblubienicy z *Pieśni nad Pieśniami* powiedziano, że jej „postać [jest] wysmukła jak palma... Wespnę się na palmę, pochwyć gałązki jej owocem brzemienne” (Pnp 7,8–9). Gałęzie palmy pojawiają się na antycznych monetach i stanowią dekorację świątyni Jerozolimskiej¹⁹.

Dla upamiętnienia zwycięstwa nad buntownikami żydowskimi w 70 r. po Chr. Rzymianie wybili specjalne monety, na których przedstawiono drzewo palmowe, prawdopodobnie ze względu na znaczenie palmy daktylowej na terytorium Izraela.

¹² *Etymologiae sive Origines* XVII,7,1. Por. S. Barney, W. Lewis, J. Beach, O. Berghof (red.), *The Etymologies of Isidore of Seville*, Cambridge 2006.

¹³ Nadal trwają dyskusje nad pochodzeniem słowa *phoenix*. Może się ono odnosić zarówno do purpury otrzymywanej ze ślimaków (*Murex trunculatus*), jak i do drzewa palmowego. O dokładnym pochodzeniu słowa zob. S. Segert, *A Grammar of Phoenician and Punic*, Munich 1976, s. 17–18.

¹⁴ Por. Z. Włodarczyk, *Daktylowiec właściwy w Biblii – uprawa i symbolika*, [w:] *Z badań nad Biblią 11* (Prace Katedry Teologii i Informatyki Biblijnej Wydziału Teologicznego Papieskiej Akademii Teologicznej w Krakowie), Kraków 2007, s. 221–232; M. Maciudzińska-Kamczycka, *Phoenix dactylifera/Judaea dactylifera. Palma daktylowa jako symbol żydowski w świecie grecko-rzymskim*, „Studia Europaea Gnesnensia” 2014, nr 9, s. 105–125.

¹⁵ Por. również Sdz 20,33; M. Har-El, *Landscape, Nature and Man in the Bible*, Jerusalem 2003, s. 116.

¹⁶ Drzewo więc wskazuje na siłę, niezłomność i błogosławieństwo zesłane przez Boga na pozostającego przy wierze i wypełniającego przykazania Boga.

¹⁷ Por. A. Goor, *The History of the Date through the Ages in the Holy Land*, „Economic Botany” 1967, t. 21, nr 4, s. 320–340.

¹⁸ Filon z Aleksandrii wychwala postawę Tamar, tłumacząc znaczenie hebrajskie jej imienia jako palmę – symbol zwycięstwa nad namiętnościami; por. *Legum allegoriarum* III,74; *Quod Deus sit immutabilis* 136–137.

¹⁹ O tym, że gałązki palmowe były elementem dekoracyjnym w świątyni Salomona mówi 1Krl 6,29–35. Prorok Ezechiel opisywał sanktuarium niebiańskie także ozdobione palmami (por. Ez 41,18–20).

Pliniusz Starszy odnotował wśród kilku regionalnych specjalności Palestyny wyjątkowo soczyste i słodkie daktyle, które rodziły miejscowe palmy²⁰. Również Teofrast, grecki filozof i uczoney żyjący na przełomie IV i III w. przed Chr. wspominał o plantacjach daktylowca uprawianego w dolinie Jordanu²¹. Przynosiły one znakomite owoce. Lukan, poeta rzymski z I w., zestawiał judzkie plantacje daktylowe z innymi specjałami Lewantu²². W pismach Józefa Flawiusza można odnaleźć wzmianki mówiące o wspaniałych i przy tym dochodowych plantacjach króla Heroda w Jerycho²³. O wyjątkowych walorach smakowych daktyli judzkich świadczy fakt, że te produkty stanowiły dary dla możnych starożytnego świata. Wspominają o tym w swoich pismach Plutarch i Atenajos. Herod Wielki wysłał kiedyś daktyle do Oktawiana Augusta jako zapowiedź przyszłych, niezwykle owocnych relacji cesarza z królem Izraela²⁴.

Chrześcijanie kontynuowali używanie symbolu palmy lub jej gałązek, lecz w zupełnie innym sensie niż poganie²⁵. Nie chodziło bowiem o zwykłe zwycięstwo, ale raczej o jego duchowe aspekty. Dla Maksyma z Turynu (zm. ok. 423 r.) „nie ulega wątpliwości, że palma jest słodkim pokarmem, daje cię odpoczywającym, wyróżnia triumfujących. Pozostaje zawsze zielona, w każdym czasie okrywają ją liście i trwa przygotowana dla zwycięzcy. Palma nie więdnie, jak nie przemija zwycięstwo męczenników”²⁶. Teksty innych autorów chrześcijańskich potwierdzają, że palma stała się najczęściej używanym symbolem życia wiecznego²⁷. Jej owoce stanowiły nagrodę, gdyż jak przekonywał Ambroży z Mediolanu, „sama miłość oznacza palmę. Jest ona bowiem pełnią zwycięstwa, gdyż pełnią prawa jest miłość (por. Rz 13,10). Biegnijmy, abyśmy osiągnęli nagrodę... Ten, który zwyciężył, wspiał się na palmę i spożywa jej owoce. Kto już osiągnął zwycięstwo, ten nie biegnie więcej, ale siedzi... Filozofowie [pogańscy] nie mogli dotrzeć do palmy zwycięstwa, ponieważ ich dusze nie znały wzniosłości i głębi Słowa”²⁸. Po IV w. po Chr. wyobrażenie gałęzi palmy przyjmuje znaczenie symboliczne i przedstawia zwycięstwo męczenników i tych wszystkich, którzy cierpieli za wiarę. Drzewo obfitujące w owoce i niepokonane przez burze i słoneczny żar, najlepiej symbolizowało nadzieję zwycięstwa dla każdego wierzącego.

²⁰ Por. Pliniusz, *Historia naturalis* XII,26–46.

²¹ Teofrast, *Historia Plantarum* II,6,2–8.

²² Lukan, *Pharsalia* I,440.

²³ Józef Flawiusz, *De bello Judaico* XV, 217. Największe dochody przynosiły jednak rosnące tam drzewa balsamowe. Strabon podaje, że Żydzi, chcąc pomnożyć swoje dochody, wymyślili w stosunku do tych upraw, ale także palm daktylowych metodę monopolizacji: „Nie pozwalają wszędzie [im] rosnąć i z powodu przerostu popytu nad podażą podnoszą cenę i w ten sposób zwiększają dochód, ale nie dopuszczają do powszechnego użytku”; *Geographica* XVII,1,15.

²⁴ Por. Plutarch, *Quaestiones Convivales* VIII,4; Atenajos, *Uczta sofistów* XIV,652a–b.

²⁵ Por. M. Hassett, *Palm in Christian Symbolism*, [w:] *The Catholic Encyclopedia*, New York 1911 (www.newadvent.org/cathen/11432a.htm [dostęp: 20.10.2020]).

²⁶ Maksym z Turynu, *Sermo* 68,2.

²⁷ Jeden z wizjonerów opisuje wysokie palmy rosnące w raju; por. *Apocalipsis Pauli* 22.

²⁸ Ambroży z Mediolanu, *De Isaac vel anima* VIII,67.



Fot. 1. Ornament z synagogi w Kafarnaum nad Jeziorem Galilejskim (Izrael).

Źródło: fot. M. Paczkowski (2010).

Z Orientu pochodzą niektóre legendarne przekazy o palmie daktylowej, jak na przykład opinia, że owoce rodziły się dopiero po upływie stulecia. W chrześcijańskiej tradycji uważano palmę za niezwykle długowieczną. Mówiono, że drzewo to rośnie dzięki ciężkiemu brzemieniu²⁹. Artyści chrześcijańscy przedstawiali drzewa palmowe obciążone owocami – daktylami, aby uświadomić wiernym, by nie stawali się „nieurodzajnymi drzewami” przekłętymi przez Zbawiciela (por. Mt 21,18–21)³⁰. Ambroży z Mediolanu, opierając się na przymiotach palmy, dostrzegał w tym drzewie obraz doskonałego chrześcijanina. „Palma pozostaje zawsze zielona, nie zmienia swoich liści i zachowuje: utrzymuje te, które pojawiły się jako pierwsze, bez późniejszej ich zmiany³¹. Naśladuj ją, człowiecze, aby i o tobie powiedziano: «Postać twoja wysmukła jak palma» (Pnp 7,8). Zachowaj obfitą świeżość twej młodości i ową naturalną niewinność, którą otrzymałeś w chwili narodzin, abyś «zasadzony nad płynącą wodą» (Ps 1,3), wydawał owoc w odpowiednim czasie i nigdy nie tracił liści. Kościół,

²⁹ Por. J.M. Diaz de Bustamante, *Onerata resurgit. Notas a Ia tradición simbólica y emblemática de Ia palmera*, „Helmantica. Revista de filología clásica y hebrea” 1980, t. 31, nr 94, s. 27–88.

³⁰ Wiktoryn z Petowium (Ptuj) wskazywał na to, że „nie można rosnać jak drzewo i nie mieć owoców; nie wystarczy nazywać się chrześcijaninem... i nie mieć uczynków chrześcijan”; Wiktoryn z Petowium, *Commentarii in Apocalypsin* III,2.

³¹ Podobny motyw u Bazylego Wielkiego, *In Hexaameron homiliae* V,9.

naśladując świeżość łaski zawsze rozkwitającej w Chrystusie, mówi: «W upragnionym jego cieniu siadam» (Pnp 2,3). Przywilej tego płodnego daru otrzymali Apostołowie..., których nawet cień uzdrawiał chorych (por. Dz 5,15). Wiara, którą mieli w duszy i kwitnące zasługi cnót przykrywały swoim cieniem choroby cielesne. Bądź i ty zasadzony w domu Pańskim, mogąc rozkwiatać jak palma w jego przedsiionkach³².

Palma wpisuje się w tradycję niekanonicznych legend o cudownych wydarzeniach, towarzyszących pobytowi w Egipcie Dzieciątka Jezus, Matki Bożej oraz św. Józefa. Jeden z chrześcijańskich apokryfów opowiada, o tym, jak majestatyczna palma ofiarowała swój cień i owoce Świętej Rodzinie w czasie ucieczki z Palestyny nad Nil. W pewnej chwili „Maryja poczuła zmęczenie..., a widząc palmę powiedziała do Józefa: «Odpocznę nieco pod jej cieniem»... Przyglądając się liściom palmy dostrzegła wiele owoców i powiedziała do Józefa: «Chciałabym, jeśli to możliwe, pokosztować owoców tej palmy». A Józef rzekł do niej: «Dziwi mnie, że tak mówisz. Widzisz przecież, jak wysoka jest ta palma, a pragniesz jeść jej owoce»... Wtedy Dziecię Jezus spoczywające uśmiechnięte na łonie matki powiedziało do palmy: «Pochyl się drzewo, posil swoimi owocami moją Matkę». I na te słowa natychmiast palma nachyliła swój wierzchołek aż do stóp Maryi i zebrali z niej owoce, którymi wszyscy się posilili... Pozostała ona pochyłona oczekując rozkazu powstania³³. W XVII w. niedaleko Kairu wskazywano palmę, która nachyliła się, by ofiarować swoje owoce Matce Bożej³⁴.

Rozwinięcie symboliki palmy przynoszą również apokryficzne opowiadania o Zaśnięciu Maki Bożej³⁵. Według niektórych tekstów, Maryja otrzymała gałąź palmową od anioła na trzy dni przed swoim odejściem. W orszaku pogrzebowym, który wyruszył z Jej ciałem do grobu w Dolinie Jozafata, ważną rolę pełniła gałązka palmowa niesiona przez św. Jana Apostoła na początku orszaku³⁶. Św. German tłumacząc ten symbol w kontekście pogrzebu Maryi mówi, że jak palmowe gałązki były

³² Ambroży z Mediolanu, *Exameron* (dies III) 3,17.

³³ *Ewangelia Pseudo-Mateusza* XX,1. Zob. t. 1, s. 313–314. O tym legendarnym epizodzie opowiada historyk Kościoła Sozomen Hermiasz, [w:] *Historia ecclesiastica* V,21. Ten apokryficzny motyw znajduje się w *Koranie*: „Stała się brzemienna i oddaliła się z nim w ustronne miejsce. Bóle porodowe dosięgły ją w pobliżu pnia palmy daktylowej. Powiedziała: «Och, bodajbym umarła wcześniej i została zupełnie zapomniana!». I rozległ się głos spod niej: «Nie smuć się! Twój Pan uczynił u twych stóp strumyczek. Potrząśnij pnem palmy, aby posypały się ku tobie świeże, dojrzałe daktyle. Teraz jedz, pij i ochłodź oczy»; *Koran* XIX,23–26. Sura ta nosi nazwę „Sury Maryi”. Ikonografia chrześcijańska szczególnie chętnie przedstawiała scenę odpoczynku Świętej Rodziny w Egipcie. Zob. M. Wrześniak, *Palma*, [w:] *Encyklopedia katolicka*, t. 14, Lublin 2010, kol. 1175–1177.

³⁴ Por. *Francisci Quaresmii Elucidatio Terrae Sanctae*, t. 2, Venetia 1881, s. 713 a. Inna tradycja mówiła o sykomorze. Zarówno palma, jak i to drzewo, są charakterystyczne dla bliskowschodnich oaz.

³⁵ O palmie por. *Transitus Romanus* 2–5, gdzie przedstawiona jest jako drzewo życia, co jest nawiązaniem do symboliki Rdz. Zob. M. Starowieyski, *Apokryfy Nowego Testamentu*, t. 1, *Ewangelię apokryficzne. Opowiadania o Jezusie, Maryi, Józefie i Janie Chrzcicielu*, Lublin 1980, s. 783.

³⁶ Podobnych gałęzi, będących symbolem długiego, a także wiecznego życia, używano podczas uroczystości pogrzebowych w starożytnym Egipcie.

zapowiedzią triumfalnej śmierci Chrystusa, tak nagroda palmy Bogarodzicy była znakiem zwycięstwa nad skazitelnością³⁷ w Tejs, która nie miała grzechu i nie musiała doświadczyć jego konsekwencji.

W tradycji judaistycznej palmy zdobiące ściany świątyni Salomona nawiązywały do symboliki drzewa życia (1Krl 6,29–35), a ich zasadnicze znaczenie dotyczyło majestatu Jahwe. Według schrystianizowanego apokryfu żydowskiego owoce drzewa życia są „piękne i przypominają obfite grona owoców palmy daktylowej”³⁸. Palma symbolizowała wszystko, co wzniosłe i szlachetne, dlatego gałązkami z tego drzewa witano Jezusa jako Króla (J 12,13), a w apokaliptycznych wizjach palmy w rękach męczenników są symbolem nagrody za zwycięstwo (Ap 7,9)³⁹.

Założycielowi islamu Mahometowi przypisuje się zdanie: „Szanuj palmę daktylową, bo powstała z tego samego materiału, co Adam”⁴⁰. Owoce palmy daktylowej mają wydłużony kształt, stąd Arabowie nazywają je „palcami światłości”⁴¹. Choć daktyle można jeść prosto z drzewa, gdy jesienią nabierają barwy czerwonożółtej, jednak najczęściej pozostawia się je w kiściach na drzewie, aż całkowicie zbrązowieją i staną się delikatne. Zbierane są ręcznie i podsuszane, a następnie często prasowane.

Daktyle były pożądanym produktem nie tylko ze względu na swój smak ale także wartości odżywcze. Owoce te zawierają aż 70–75% cukru, który działa konserwująco, tak że mogą one być długo przechowywane w dobrym stanie. Owoce palmy daktylowej stanowią bardzo pożywny pokarm i ważny składnik diety ludności arabskiej⁴². Dzięki daktylom muzułmanie zdobyli ogromne połacie świata. Do dzisiaj wędrujący przez pustynię, oprócz zapasu wody, biorą ze sobą daktyle i inne suszone owoce. Są one łatwe w transporcie, dostarczają niezbędnych kalorii, a ich powolne żucie powoduje wydzielanie śliny w wysuszonych ustach wędrowca. Mahomet, tworząc islamskie prawa, dużą wagę przykładał do przyzwoitości obyczajowej, zarówno wśród ludzi, jak i w całej przyrodzie⁴³. Założyciel islamu zabronił spożywania napojów alkoholowych, w tym wina palmowego, uzyskiwanego z soku naciętych kwiatostanów palmy⁴⁴. Jednak średniowieczny poeta arabski Jahza wychwalał wino

³⁷ German z Konstantynopola, *Homilia in Assumptione BVM* 3.

³⁸ Henoch Ethiopicus 24,3–25,6.

³⁹ Por. M. Lurker, *Słownik obrazów i symboli biblijnych*, tłum. K. Romaniuk, Poznań 1989, s. 167.

⁴⁰ D. Waines, *Date Palm*, [w:] J. Dammen McAuliffe (red.), *Encyclopaedia of the Qur’ān*, t. 1, Leiden–Boston–Köln 2001, s. 495.

⁴¹ Ibidem.

⁴² Por. D. Waines, *Food and Drink*, [w:] J. Dammen McAuliffe (red.), *Encyclopaedia of the Qur’ān*, t. 2, s. 217.

⁴³ Według jednej z anegdot zwrócił uwagę rolnikom uprawiającym daktyle, że nie przystoi, by rośliny męskie i żeńskie rosły obok siebie, w jednym gaju. Posłuszni jego słowom zaczęli sadzić drzewa w osobnych grupach, co nie doprowadziło do niczego dobrego – palmy przestały wydawać owoce. Wtedy Mahomet musiał ustąpić. Na temat innych ciekawostek zob. A. Cattabiani, *Florario. Miti, leggende e simboli di fiori e piante*, Milano 1996.

⁴⁴ Por. D. Waines, *Date Palm*, s. 495.

z daktyli, produkowane poza Półwyspem Arabskim, które nabierało mocy w glinianych dzbanach⁴⁵. Natomiast z wyciśniętych dojrzałych owoców otrzymuje się syrop zwany miodem daktylowym. Rozlewany w słoiczkach, cieszy się dużą popularnością wśród turystów odwiedzających bliskowschodnie bazyry. Twarde daktyle są wykorzystywane jako pasza dla zwierząt. Ponieważ w takiej postaci zawierają w dużych ilościach skrobię, są mielone na mąkę, z której po zmieszaniu z mąką jęczmienną piecze się podpłomyki zwane „chlebem pustyni”⁴⁶.

Z palmą i jej owocami kojarzy się prastare miasto Palmyra („Miasto Palm”). To największa atrakcja Syrii i jeden z najważniejszych na świecie kompleksów wykopalisk. Palmira pod starosemickim określeniem Tadmur („Miasto Daktyli”) pojawia się już na glinianych tabliczkach z XIX w. przed Chr. Przez ponad tysiąc lat było to miejsce postoju dla karawan i ważne ogniwo na szlaku jedwabnym z Chin do Europy. Główne źródło wysokich zysków mieszkańców stanowiły podatki ściągane od kupców. Obszar Palmiry stanowił strefę buforową między Cesarstwem Rzymskim a imperium perskim. Szczyt a następnie upadek potęgi syryjskiego „Miasta Palm” miał miejsce w II i III w. po Chr. Na kartach *Biblii* mianem „miasta palm” określa się Jerycho⁴⁷: południowe obszary Ziemi Obiecanej to „Negeb, okręg doliny koło Jerycha⁴⁸, miasta palm, aż do Soaru” (Pwt 34,3)⁴⁹. Literatura judaistyczna identyfikowała jednoznacznie Jerycho jako miejsce bogate w uprawy palmy daktylowej. W ofercie pierwocin ziemi „pierwszy owoc daktylowy powinien pochodzić z Jerycha”⁵⁰.

Palma niewątpliwie ustępuje innym drzewom pod względem użyteczności, bowiem jej drewno nie jest zbyt przydatne jako surowiec. Za to kłodzina i liście dostarczały materiału do pokrycia dachów. Z włókien palmowych produkowano mocne tkaniny. Z liści palmowych wyplatano kosze i maty. Dochodziły do tego liny i sznury, plecione z лыka i włókien. Nierzadko podkreślano pracowitość i biegłość ascetów w tego typu pracach⁵¹. W starożytności chrześcijańskiej było to typowe

⁴⁵ Por. K.N. Chaudhuri, *L'Asia prima dell'Europa. Economie e civiltà dell'Oceano Indiano*, tłum. M. Baiocchi, Roma 1994, s. 24.

⁴⁶ Por. H. Simon, *The Date Palm. Bread of the Desert*, New York 1978.

⁴⁷ Na mozaikowej mapie z Madaby (VI w.) schematycznemu przedstawieniu Jerycha towarzyszą palmy daktylowe z kłociami owoców.

⁴⁸ Jerycho szczytnie się śladami najstarszego znanego miasta, faktem, że jest miejscowością leżącą najniżej na całej kuli ziemskiej i stanowi jedną z największych oaz Wschodu. Po długim okresie stagnacji dopiero na początku XX w. pojawiła się w Jerychu na nowo bujna roślinność, a wokół zazieleniły się gaje palmowe.

⁴⁹ W *Biblii* pojawia się również En-Gedi w części centralnej Morza Martwego. Na temat miejscowości biblijnych, gdzie rosły gaje palmowe por. również Sdz 1,16; 3,12–13; 4,5; 20,33; 2Krn 20,2; 28,15.

⁵⁰ Mishna Bikkurim 1,5.

⁵¹ „W niedzielę wieczorem [św. Saba] wychodził z cenobium, mając ze sobą gałęzie palmowe, zajęcie na tydzień, i przez pięć dni pozostawał tam, niczego ze sobą nie biorąc, a w sobotę rano wracał do cenobium niosąc ze sobą owoc pracy tych pięciu dni – skończonych pięćdziesiąt koszy”, Cyryl ze Scytopolis, *Vita Sabae* 10.

zajęcie mnichów, którzy zajęci pracą rąk mieli wolną myśl, skierowaną w modlitwie ku Bogu. Sama praca stała się momentem wychwalania Boga, jako że jej celem była miłość. Praca w pojęciu Ojców Kościoła była lekarstwem, uśmierającym namiętności. Miała ona na celu oddalenie zniechęcenia i zapobieganie atakom złych duchów⁵². Istnieją postanowienia reguł monastycznych odnoszące się do wytwarzania i sprzedaży produktów pochodzących z monasteru⁵³. Owoce swej pracy mnisi sprzedawali na targu, otrzymując w ten sposób środki na własne utrzymanie. Nadwyżkę pieniędzy rozdawali ubogim i potrzebującym⁵⁴. Mnisi pozostawali w jednym miejscu, praktykując ascezę.

Informacje ze źródeł monastycznych potwierdza późniejsza opinia ludów arabskich, że palma daktylowa dostarcza tylu różnych produktów, ile jest dni w roku. Kultura koczowniczych Arabów miała kontakt z chrześcijaństwem, które dotarło na Półwysep Arabski w V w., choć jego ślady notowane są wcześniej⁵⁵. Opowiadanie historyka chrześcijańskiego Sozomena Hermiasza ukazuje decydującą rolę mnichów w chrystianizacji tamtych terenów⁵⁶. Ze wzmocnieniem obecności ascetów pojawił się nie tylko podziw dla nich, ale i chęć ich naśladowania, także w zwyczajach żywieniowych, przede wszystkim, gdy chodzi o okresy postu⁵⁷. Na Półwysep Arabski przybyło również chrześcijaństwo jakobickie i nestoriańskie. Byli to uciekinierzy z powodu prześladowań, zarówno w imperium rzymsko-bizantyjskim, jak i na terytorium Persji.

Pochodzący z końca VII albo z początku VIII w. *Żywot Mar Yonana* opisuje duchowe zwycięstwa tego ascety nad siłami zła i moc cudotwórczą. Dokument⁵⁸ jest ciekawym świadectwem żywotności chrześcijaństwa w Zatoce Perskiej na początku ery islamskiej⁵⁹. Niektóre wzmianki w *Żywocie* są wyraźnym nawiązaniem do realiów tamtego rejonu świata. Tak na przykład mnich uzdrowił człowieka, który spadł z palmy daktylowej⁶⁰. Inne cuda także nabierają lokalnego kolorytu. Kruk

⁵² Por. T. Špidlik, *Duchowość chrześcijańskiego Wschodu. Przewodnik systematyczny*, tłum. L. Rodziewicz, Kraków 2005, s. 224.

⁵³ Odnośnie do tej kwestii por. Bazyli Wielki, *Regulae fusius tractatae* 38, 39 i 40.

⁵⁴ Zob. ibidem 155.

⁵⁵ Plemiona arabskie walczyły zaciekle z cesarstwem rzymsko-bizantyjskim, głównie przy granicy Palestyny i Arabii. Królowa Mawia, władająca w *Phoinikon* (gr. miejsce, gdzie rosną palmy daktylowe), podpisała jednak traktat pokojowy, w którym jednym z warunków było wyświęcenie na biskupa mnicha Mojżesza. Miał on posługiwać wśród tamtejszych ludów. Wiadomo jednak, że już w III w. istniało biskupstwo w południowo-wschodniej Arabii. Popularna legenda głosi, że Mahomet pobierał pierwszy nauki na temat chrześcijaństwa od mnicha syryjskiego, prawdopodobnie jakobity.

⁵⁶ Por. Sozomen Hermiasz, *Historia ecclesiastica* V,38, tłum. S. Kazikowski, Warszawa 1989.

⁵⁷ Ten proces będzie widoczny szczególnie w średniowiecznej Europie.

⁵⁸ Autor tej biografii nawiązuje do wzorów egipskiej literatury monastycznej.

⁵⁹ Por. R. Payne, *Monks, dinars and date palms. Hagiographical production and the expansion of monastic institutions in the early Islamic Persian Gulf*, „Arabian Archeology and Epigraphy” 2011, nr 22, s. 97–98.

⁶⁰ Por. *Acta martyrum et sanctorum*, t. 1, P. Bedjan (wyd.), Paris–Leipzig 1890, s. 497–498.

przynosi nie tylko chleb, lecz także daktyle, które są symbolem monasteru św. Tomasza. Mnich Yonan zdziwił się, gdy zostały przyniesione winne grona: „Nigdy nie wiedziałem winnicy. Teraz już znam winne grona, bo wcześniej tylko o nich słyszałem, ponieważ w moim kraju są tylko palmy daktylowe”⁶¹.

Chrześcijanie bardziej wyróżniali liście palmy, niż jej owoce czy pień. Być może był to wpływ wzorców ikonografii klasycznej, albo po prostu na terenach Grecji palma nie owocowała⁶². W ornamentyce pojawiają się obok pojedynczych gałązek palmy ich wiązki lub eleganckie, stylizowane drzewa. Tradycja biblijna i judeochrześcijańska podkreśla, że triumf, który oznacza palma, należy do Zbawcy – Mesjasza. Największym zwycięstwem Bożego Pomazańca było pokonanie śmierci, stąd też gałązka palmowa wskazuje zmartwychwstanie i uczestnictwo w tej tajemnicy. W swoich *Mowach* św. Augustyn z Hippony (zm. 430 r.) pisał, że gałązki palm są znakami uwielbienia głoszącymi zwycięstwo Zbawiciela, gdyż Pan pokonał śmierć mocą swojej śmierci. Niosąc gałązki palmowe, wierni zapewniają, że – jak męczennicy i święci – pragną odnieść zwycięstwo nad światem i własnymi słabościami, aby mieć udział w zwycięstwie zmartwychwstania Zbawiciela. Stąd wziął się zwyczaj przedstawiania gałęzi palm na nagrobkach, często w wymyślnych, stylizowanych formach. Zwyczaj ten przejęli muzułmanie umieszczający przy świeżych mogiłach gałęzie palmowe. W wizji chrześcijańskiej w triumfie Syna Bożego mają udział zbawieni, „wielki tłum, którego nie mógł nikt policzyć, z każdego narodu i wszystkich pokoleń, ludów i języków, stojący przed tronem i przed Barankiem. Odziani są w białe szaty, a w ręku ich palmy” (Ap 7,9). Palma jest więc znakiem wiary w życie wieczne i symbolizuje triumf życia w Bogu. Od początku historii chrześcijaństwa w ikonografii i pojawia się ten motyw jako atrybut męczenników.

Nie brak także nawiązania do starożytnej symboliki drzewa życia. Palma jest też symbolem samego Chrystusa lub po prostu drzewa krzyża, z którego Syn Boży ofiaruje Kościołowi owoce swojej zbawczej męki (Pnp 7,9; Ps 92,13–15). Podobnie jak palma, której pień wydaje się twardy i szorstki, także drzewo krzyża daje jednak słodkie owoce, czyli pokarm zbawienia. Ambroży z Mediolanu bardzo wyraźnie dostrzegł w owocach palmy znaczenie metaforyczne i symboliczne. „Zdobi [ona] zwycięską rękę toteż i Kościół mówi: «Wstąpię na palmę i pochwycę jej wierzchołek». Kościół, widząc wzniosłość słowa [i] mając nadzieję, że zdoła wnieść się na jego wyżyny i na szczyt jego wiedzy, tak mówi: «Wstąpię na palmę», aby porzucić wszystko, co niskie i wnieść się wysoko w ramiona Chrystusa i zrywać i spożywać słodkie jego owoce. Słodki jest bowiem owoc cnoty”⁶³. Podobnie pisali inni autorzy, jak np. Justus z Urguello (VI w.)⁶⁴. Według tego hiszpańskiego autora owocami zbawienia

⁶¹ Ibidem, s. 489.

⁶² Por. Teofrast, *Historia Plantarum* II,2,8; 2,10; III,3,5.

⁶³ *Exameron* (dies III) XIII,53; por. tenże, *De Isaac vel anima* VIII,67.

⁶⁴ Rzekłem: «Wstąpię na palmę». Ci wstępują na palmę, którzy postępują w krzyżu Chrystusa. O nich mówi Apostoł: «Ci zaś, co są Chrystusowi, ciało swoje ukrzyżowali z wadami i pożądlivościami» (Ga 5,24). Zaś owoce tej palmy [krzyża] pochwyca ci, którzy mówią razem

karmi się każdy „zrodzony w wierze”⁶⁵. Jak widać, pisarze starożytności chrześcijańskiej wybierali wizerunek palmy, aby ukazać wspaniałość każdego z członków Kościoła, który odziedziczył obietnicę zbawienia. Podobne obrazy przekazuje średniowiecze. Natomiast według Grzegorza Wielkiego „palmę można uważać za [symbol] krzyża”⁶⁶. Rośnie ona bardzo wysoko i daje bardzo słodkie owoce. Krzyż Chrystusa zapewnia nam rajski pokarm. [Do palmy] porównana jest postać Oblubienicy”⁶⁷.

Jako typowe drzewo dla regionu, gdzie narodził się i rozwijał islam, także świecąc arabskim palma daktylowa nabrała szczególnego znaczenia. Motyw drzewa palmowego z kiściami daktyli pojawił się w sztuce i ornamentyce islamu. Te motywy z łatwością można odnieść do wzorów chrześcijańskich, tym bardziej, że sztuka w większości odłamów religii muzułmańskiej miała charakter anikoniczny, odrzucając wszelkie przedstawienia figuralne. Realizatorami dekoracji byli zwykle rzemieślnicy chrześcijańscy. Kolumny w meczetach miały przypominać gaj palm i wskazywać na nieskończoność. Również głowice kolumn w sztuce islamskiej swoją formą nawiązywały do liści palm. Jeśli jednak chodzi o użyteczność palmy i jej owoców to właśnie w kulturze islamu daktyle zawdzięczają swoją popularność i fakt dowartościowania w sferze użytkowej i symbolicznej.

Z kolei charakter kuchni arabskiej i produktów w niej wykorzystywanych ukształtowała nie tylko rozległość terytorium opanowanego przez muzułmanów⁶⁸, ale także styl życia nomadów oraz nakazy religijne islamu. W *Koranie* daktyl jest wychwalany jako wyraźna oznaka błogosławieństwa ze strony Allacha⁶⁹. To właśnie święta księga islamu ukazuje ważne cechy tego owocu i pożądane właściwości. Owoce palmy daktylowej przeznaczone są dla tych, którzy osiągnęli rajską szczęśliwość: „[Z] kiściami owoców, ułożonymi jedno nad drugimi jako zaopatrzenie dla naszych [tj. Allacha] sług. I ożywiłiśmy nią martwą krainę. Takie też będzie wasze zmartwychwstanie!”⁷⁰ W opinii filologa arabskiego Abu-Hatema z IX w. daktylowiec jest darem Bożym, udzielonym wyłącznie krajom islamskim. Drzewo to nie rośnie w rejonach zamieszkałych przez niewiernych. Faktem jest, że gdy pozwalały na to warunki glebowo-klimatyczne⁷¹, na ziemiach podbitych przez islam natychmiast

z Apostołem: «Jeśli tylko współcierpimy, abyśmy też byli współuwielbieni» (Rz 8,17), Justus z Urguello, *In Canticum Canticorum* nr 159.

⁶⁵ Ibidem, nr 160.

⁶⁶ Podobne porównanie u Aponiusza [w:] *In Canticum Canticorum expositio* 10 (ok. 410 r.).

⁶⁷ Grzegorz Wielki, *In Canticum Canticorum expositio* VII,12(8–9).

⁶⁸ Wierni Mahometa opanowali pół świata dzięki daktylom, stanowiącym żelazne porcje żywnościowe dla wojowników Allacha.

⁶⁹ „On jest Tym, który zsyła wodę z nieba i dzięki niej dajemy wzrosnąć wszelkim roślinom. Z nich wyprowadzamy zieleń..., a na palmie z zalążków obfite kiście daktyli zwisających i ogrody winnej latorośli... Spójrzcie na ich owoce, gdy wzrastają i gdy dojrzewają. W tym są znaki dla ludzi wierzących”, *Koran* VI,99.

⁷⁰ Ibidem V,10–11.

⁷¹ Por. D. Waines, *Date Palm*, [w:] J. Dammen McAuliffe (red.), *Encyclopaedia of the Qur'ān*, t. 1, s. 494.

pojawiła się palma daktylowa – symbol arabskich tradycji, opiewana już w połowie VIII w. w poezji epoki Omajjadów.

Trudne warunki życia miały swoje odzwierciedlenie w diecie mieszkańców Półwyspu Arabskiego⁷². Tylko na ograniczonym terytorium Arabii Felix można było uprawiać rolę. Na pozostałej części półwyspu, zwanej umownie „Arabią Pustynną” lub „Kamienistą”, koczownicze plemiona Beduinów prowadziły taki tryb życia, na jaki pozwalały warunki klimatyczne. Utrzymywali się głównie z hodowli zwierząt: owiec, kóz i wielbłądów⁷³. Przyroda Półwyspu Arabskiego jest surowa i uboga. Do najczęściej spotykanych gatunków można zaliczyć: drzewa oliwne, palmy daktylowe i sykomory. Trudność w zapewnieniu sobie pożywienia nauczyła ludzi pustyni jego poszanowania. Nomadowie, prowadząc wędrowny tryb życia, jadali w sposób prosty, a przyrządzane potrawy musiały być łatwe do transportu i niepsujące się. Z tego względu pierwotnie kuchnia koczowniczych Arabów opierała się w głównej mierze na kaszach zbożowych, kwaśnym mleku i daktylach, a rzadko na mięsie⁷⁴. Opisał to celnie najsławniejszy pielgrzym z terenów Rzeczypospolitej Mikołaj Krzysztof Radziwiłł, zwany „Sierotką”: „Ludzie, którzy mieszkają w Arabii Pustej, nigdy nie jedzą chleba ani mięsa, ale tylko daktyłami się karmią, także kozim mlekiem barzo [sic!] zdrowym, a wodę piją; dlatego żyją długo i wiele ich do sta lat przychodzi, zdrowie mają dobre i ciała postać chędogą”⁷⁵.

Daktyle w diecie chrześcijańskich mnichów, Beduinów i pielgrzymów

Dla koczowników żyjących na pustyni zielone gałęzie wyniosłych palm przypominały o oazach i stanowiły wyrazisty kontrast na tle rozpalonej pustyni⁷⁶. Drzewa te oznaczały zwycięstwo nad bezwodnym obszarem, gdzie czyhały rozliczne niebezpieczeństwa, w tym największe z nich – śmierć z pragnienia. W opisie Herodota jest mowa o licznych ludzich Nasamonów. „Ci w lecie zostawiają swe trzody na wybrzeżu morskim i ciągną w górę ku miejscowości Augila dla zbioru daktyli: drzewa dak-

⁷² Por. R.W. Nixon, *The Date Palm – „Tree of Life” in the Subtropical Deserts*, „Economic Botany” 1951, nr 5, s. 274–301.

⁷³ Konieczność zapewnienia żywienia oraz odpowiedniej ilości wody dla zwierząt była kryterium doboru gatunków do hodowli. Wybierano zwierzęta, które dawały wiele korzyści: mleko, mięso, skóry. Istotnym elementem w doborze zwierząt hodowlanych była także łatwość przemieszczania się w poszukiwaniu pożywienia.

⁷⁴ Jednak mięso jadano rzadko. Spożywanie tego produktu było oznaką bogactwa i wysokiego statusu społecznego.

⁷⁵ M.K. Radziwiłł „Sierotka”, *Podróż do Ziemi Świętej, Syrii i Egiptu, 1582–1584*, oprac. L. Kukulski, Warszawa 1962, s. 197.

⁷⁶ „Gaj palmowy dobrze nawodniony ceniony jest właśnie dlatego, że cała kraina wokół jest bardzo gorąca, pozbawiona wody i cienia. Tam zaś jest godna podziwu obfitość daktyli”, Strabon, *Geographica* XVI,4,18.

tylowe rosną tam liczne i bardzo wielkie, a wszystkie wydają owoce⁷⁷. Do tej pory w tamtym rejonie Afryki Północnej miejscowi zbierają tamtejsze daktyle⁷⁸. W epoce rzymskiej palmy daktylowe rosły nie tylko w tamtym rejonie Afryki, ale nawet na Saharze. Strabon przekazuje informacje o ludach i regionach, które korzystały z dobrodziejstw palmy daktylowej⁷⁹. Autor opisał bliżej daktyle z Egiptu, zajmując się ich walorami smakowymi. Wiąże się to zapewne z faktem, że był to jedyny kraj z odwiedzonych przez niego, gdzie daktyle były powszechnie spożywane⁸⁰. Nie wydaje się dziwne, że starożytni Rzymianie znali i spożywali daktyle. Ich posiłki składały się z wielu jarzyn i owoców. Przede wszystkim posiłek poranny (*ientaculum*) i obiad (*prandium*). Do tych produktów należały te, które zawsze spożywano w rejonie Morza Śródziemnego (winogrona, figi, oliwki i jabłka). Wraz z ekspansją Rzymu pojawiły się owoce z Persji, Pontu, Kartaginy i Afryki. Nie brakowało także daktyli. Podobnie jak melony, nie dojrzewały one w Italii⁸¹.

Na Bliskim i Środkowym Wschodzie daktyle pozostawały synonimem prostego pożywienia. Na tamtym terenie w różnych okresach historii było dość powszechne zjawisko przechodzenia od nomadyzmu do życia osiadłego i odwrotnie. Mnisi chrześcijańscy ze względu na warunki, w jakich przyszło im żyć przyjmowali zwyczaj żywienia miejscowej ludności. Wielu spośród ascetów było ludźmi wywodzącymi z uboższych warstw społecznych i byli przyzwyczajeni do prostego życia. Sławny Szymon Słupnik od najwcześniejszych lat zajmował się pasterstwem⁸². W regulacjach dotyczących produktów spożywanych przez ascetów ze względu na warunki geograficzne, klimat, środowisko miejskie lub wiejskie, istniały różnice w szczegółowych rozporządzeniach reguł i pouczeń. Warzywa i dziko rosnące jarzyny były stałym elementem diety monastycznej, na który zezwalały surowe reguły ascetyczne. Do spożywanych produktów dołączano owoce⁸³, w tym daktyle.

⁷⁷ Herodot, *Historiae* IV,172. Na temat tego regionu obfitującego w palmy zob. również ibidem, 182–183.

⁷⁸ Istniało błędne przekonanie, że palma daktylowa dotarła do oaz saharyjskich dopiero w VI w., w ślad za imigracją Berberów i wielbłąda, a rozprzestrzeniła się na dobre dopiero wraz z inwazjami muzułmańskimi. Por. np. M. Nowiński, *Dzieje roślin i upraw ogrodniczych*, Warszawa 1977, s. 106.

⁷⁹ Należały do nich: Babilonia (por. *Geographica* XVI,1,5; 1,14; 2,41; XVI,1,51) i kraje położone na wschód od niej (ibidem XVI,2,41), Judea (ibidem XVI,2,41, szczególnie Jerycho; por. ibidem XVII,1,51), pustynne obszary Arabii (ibidem XVI,4,2; XVI,4,18 oraz zamieszkała przez Sabejczyków tzw. „Arabia Felix” (ibidem XVI,4,19), Egipt (ibidem XVII,1,51), saharyjskie oazy powyżej Cyrenajki (ibidem XVII,3,23–27) i Etiopia (ibidem XVII,2,2).

⁸⁰ „Kiedy w całym Egipcie palma daktylowa jest marna i przynosi owoc niedobry do jedzenia w okolicach Delt i koło Aleksandrii, w Tebaidzie rośnie palma daktylowa najszlachetniejsza ze wszystkich”, *Geographica* XVII,1,51.

⁸¹ Por. L. Gandolfo, *L'alimentazione in età romana*, [w:] F. Spatafora (red.), *Nutrire la città. A tavola nella Palermo antica*, Palermo 2015, s. 36–37.

⁸² Por. Teodoret z Cyru, *Historia religiosa* XXVI,2.

⁸³ Na ten temat por. M. Kokozzko, J. Dybała, K. Jagusiak, Z. Rzeźnicka, *Dieta mnichów syryjskich. Komentarz do terminu artos kachrydias (ἄρτος καχυδίας) w „Historia religiosa” Teodoreta z Cyru*, „Biblica et Patristica Thorunensia” 2015, R. 8, nr 3, s. 126.

Chodziło o produkty lokalne, dostępne w danym regionie⁸⁴. O daktylach w jadłospisie ascetów na pustyni wspominają źródła dotyczące monastycyzmu palestyńskiego. Podobnie było w przypadku licznych wspólnot mnichów żyjących na Półwyspie Synaj i w Egipcie. Wyraźnie widać różnicę pomiędzy zestawem pokarmów spożywanych przez mnichów żyjących we wspólnocie, a pustelnikami. Ci ostatni z pewnością mieli uboższą dietę. Owoce i warzywa były jej stałym elementem, na który zezwalały surowe reguły ascetyczne. Daktyle, gdy były łatwo dostępne, stały się stałym elementem menu ascetów. Można je było łatwo i przez długi czas przechowywać. Owoce palmy wspomniane są w *Żywocie Antoniego*. Ojciec mnichów początkowo żywił się chlebem i solą⁸⁵. Gdy jednak zamieszkał w okolicach Morza Czerwonego, znajdował „w niewielkiej ilości i skromne pożywienie na drzewach palmy”⁸⁶. Założył mały ogród, który opisuje z entuzjazmem mnich Hilarion, który nawiedził tego świętego mnicha w jego pustelni⁸⁷. Podobnie prowadzący surowy tryb życia Paweł z Teb żywił się tylko daktylami i połówką chleba⁸⁸. Jak podaje legenda, kruk codziennie przynosił mu chleb⁸⁹. Posejdoniusz z Teb spędził w samotności cały rok w grocie położonej w masywie górskim pomiędzy Nilem a Morzem Czerwonym, żywiąc się „daktylami i dziko rosnącymi roślinami”. Czasami to jednak nie wystarczało i musiał szukać pożywienia bliżej siedzib ludzkich. Wracając pewnego razu, po jednej z takich wypraw do grotty, zastał tam tajemniczo przyniesiony „kosz świeżo zerwanych winogron i fig”⁹⁰, a więc produktów, których nie mógł znaleźć w pustynnym terenie.

W drugiej połowie IV w. pątniczka Egeria zwróciła uwagę na bogactwo naturalne Półwyspu Synaj⁹¹, gdzie mogli się osiedlać mnisi i uprawiać ziemię, żywiąc się płodami ziemi⁹². Ich dieta była więc przede wszystkim jarska i bardzo ograniczona. Z pewnością nie brakowało w niej daktyli, nawet jeśli nie były najwyższej jakości. Dwa wieki później anonimowy pielgrzym z włoskiej Piacenzy informował, że w Jerycho „rosną daktyle o wadze funta, z których kilka wziąłem ze sobą do ojczyzny [dosł. prowincji] i jeden dałem patrycjuszowi Pateriusowi”⁹³. Klimat

⁸⁴ Np. mnich o imieniu Teodozjusz uprawiał swój własny ogródek, por. Teodoret z Cyru, *Historia religiosa* X,2.

⁸⁵ Por. Atanazy z Aleksandrii, *Vita Antonii* 7.

⁸⁶ Ibidem 50.

⁸⁷ Hieronim ze Strydonu, *Vita Hilarionis* 21,1–5.

⁸⁸ Por. idem, *Vita Pauli* VI,2–3.

⁸⁹ Zob. E. Wipszycka, *Paolo di Tebe*, [w:] A. di Bernardino (red.), *Nuovo dizionario patristico e di antichità cristiane*, t. 3, Genova–Milano 2006, kol. 3864–3866.

⁹⁰ Palladiusz, *Historia Lausiaca* XXXVI,2–3.

⁹¹ Mimo strefy pustynnej, klimat w lecie jest łagodny, w zimie zaś można liczyć na obfite opady.

⁹² „Choć cała Góra Synaj jest skalista i nic na niej nie rośnie, jednakże poniżej, u podnóża tych gór jest nieco ziemi, na której święci mnisi z wielką pieczołowitością hodują drzewka owocowe, jarzyny lub zboże obok swych cel. Otrzymują z tej górskiej ziemi nieco owoców dzięki pracy rąk swoich”, *Itinerarium Egeriae* III, 6, tłum. P. Iwaszkiewicz, *Do Ziemi Świętej*, s. 122.

⁹³ *Itinerarium Anonimi Piacentini* 14. Paterius to bliżej nieznana postać.

Palestyny sprzyja zasadniczo uprawom ogrodowym⁹⁴ i sadom z drzewami owocowymi⁹⁵. Spożywano dzikie rośliny, strąki drzewa świętojańskiego, figi i daktyle⁹⁶. Klasztory wspólnotowe, ławry i cenobia, posiadały własne ogrody, gdzie uprawiano warzywa i drzewa owocowe. Palma daktylowa była z pewnością obecna na Pustyni Judzkiej. Źródła pisane mówią, że osiadły nad Jordanem mnich Gerasimos upominał mnichów w laurze, którą kierował, aby nie jedli niczego z wyjątkiem chleba, wody i daktyli⁹⁷. Wzmianki o konsumpcji daktyli i obecności palm przy celach asce-tów znajdujemy także w *Vitae Patrum*⁹⁸ i w *Żywocie Hilariona*⁹⁹. W opowiadaniu o pewnym starcu z Tebaidy w Egipcie imieniem abba Antianos jest wzmianka o tym, że gdy w starszym wieku zachorował i oślepl, bracia troszczyli się o niego w sposób bardzo staranny. Pytano w tej sprawie abbę Ajo. On odrzekł: „Jeśli jego serce tego pragnie..., to każdy zjedzony daktyl Bóg mu odlicza od owocu jego trudów; ale jeżeli się nie zgadza, a przyjmuje wbrew woli [owe owoce], to Bóg zachowa owoce jego trudów nienaruszone”¹⁰⁰. Daktyle znajdowały się również w jadłospisie mnicha Zo-zymy¹⁰¹ oraz siedmiu Ojców egipskich, o których wspomina *Historia Monachorum*. Raz w tygodniu opuszczali swoje pustelnie, aby spotkać się wspólnie i rozmawiać o sprawach duchowych. Zabierali z sobą to, co mieli pod ręką, by móc potem poży-wić się¹⁰². Daktyle były tak powszechne, że Sulpicjusz Sewer (zm. 410 r.) opowiada o lwicy, którą pewien eremita karmił z ręki owocami. Św. Sabie wygłodzeni Sarace-ni z pustyni odwdzięczyli się za nakarmienie ich skromnymi resztkami korzonków i młodych pędów trzciny (serca). Oni to przynieśli mu „po kilku dniach chleb, ser i daktyle” co spowodowało zdziwienie i wdzięczność świętobliwego Ojca Saby¹⁰³.

Oprócz daktyli spożywano także tzw. serca palmy. Były to jednak bardzo rzadkie przypadki, niszczone bowiem przy tym całe młode rośliny, by z ich wierzchołków wykorzystać tylko delikatny rdzeń¹⁰⁴. Aż do połowy XX w. na terenie klasztoru Mar

⁹⁴ Por. Y. Hirschfeld, *Życie monastyczne na Pustyni Judzkiej w okresie bizantyńskim* (Źródła Monastyczne 53), tłum. i red. K. Twardowska, Tyniec–Kraków 2010, s. 162.

⁹⁵ Asceci z pustynnych ławr czy też cenobici sięgali chętnie po warzywa, zarówno surowe, jak i gotowane. Por. *Vita Euthymii* 39; 56; *Vita Joannis Hesychastae* 10; 19 i 46; *Vita Cyriaci* 5; 8; 18; 19; *Vita Sabae* 40; 46; 48; 69. Odnośnie do tego tematu por. M. Dembińska, *Diet. Acomparison of food consumption between some Eastern and Western monasteries in the 4th–12th centuries*, „Byzantium” 1985, R. 55, s. 431–462; Y. Hirschfeld, *op. cit.*, s. 158–175.

⁹⁶ Cyryl ze Scytopolis, *Vita Sabae* 8; 76; *Vita Joannis Hesychastae* 25; zob. Y. Hirschfeld, *op. cit.*, s. 168.

⁹⁷ *Vita sancti Gerasimi* anonimowa 2, 3.

⁹⁸ Por. *Vitae Patrum* 112, 114.

⁹⁹ Hieronim ze Strydonu, *Vita Hilarionis* 21, 2; 7. Wzmiankowane są palmy i drzewa owocowe.

¹⁰⁰ *Apophthegmata Patrum* (Gerontikon) 153.

¹⁰¹ Zob. *Acta sanctorum* (II Aprilis) I, 7; IV, 34.

¹⁰² Opowiada o tym *Historia monachorum* III, nr 200.

¹⁰³ Cyryl ze Scytopolis, *Vita Sabae* 13.

¹⁰⁴ Strabon opisywał przypadki spożywania rdzenia palmy (por. *Geographica* XV, 2, 537). Kse-nofont pisał, że „rdzeń palmy” miał słodki smak, ale wywoływał ból głowy (*Anabasis* II, 3, 16). O tym

Saba pokazywano starą palmę daktylową. Miał ją zasadzić sam św. Saba, fundator klasztoru w Dolinie Cedronu¹⁰⁵. „W tamtym miejscu nie ma żadnego drzewa z powodu wielkiego gorąca i suchości powietrza. Jeśli zaś ktoś hoduje w małym cenobium tej ławry drzewa, które rosną obok drogi, niech wie, że są one dziełem modlitwy błogosławionego Saby”¹⁰⁶. W *Żywocie św. Stefana Sabaity*¹⁰⁷ opisany jest epizod opowiadający o tym, jak jego uczeń i biograf Leoncjusz z Damaszku nie mógł oprzeć się pokusie, by spożyć w ukryciu nieco bobu, garść daktyli i wodę¹⁰⁸. Nawet tak skromny posiłek był uważany za uleganie grzechowi obżarstwa¹⁰⁹. Jego mistrz, Stefan wyzbył się wszelkich dóbr, a posiadał wszystko. „Posiadam drzewo zawsze mające owoce..., [które] daje cięń, żywi i przynosi ulgę tym wszystkim, którzy przychodzą, by zobaczyć moją nędzę”¹¹⁰, powtarzał. *Reguła Benedyktyńska* zaleca rezygnację ze spożywania pokarmów mięsnych. Jedzono natomiast chleb, rośliny strączkowe, jarzyny, suszone jagody, daktyle i figi¹¹¹.

Na początku dominacji islamskiej w Palestynie mnich wywodzący się z terenów Galii pisał tak o Jerychu i uprawach palm daktylowych w tamtym rejonie: „Między zniszczonym miastem [tj. Jerychem] a rzeką Jordan rozpościerają się gaje palmowe, przeplatane małymi polami, gdzie ludność kananejska wzniosła sobie liczne domy”¹¹². W Egipcie, po podboju przez muzułmanów, jego rdzenni mieszkańcy zauważyli zamięłowanie Arabów do dobrego jedzenia. Bardzo szybko wykorzystali tę wiedzę w interesach. By handlować z Arabami utrzymali i rozwinęli hodowlę daktyli¹¹³. Podobnie było nad Zatoką Perską. Drzewa dające daktyle stanowiły także bogactwo monasterów chrześcijańskich rozlokowanych w tamtym regionie. Za otrzymane ofiary mnisi nabywali ziemię i sadzili palmy daktylowe dla swego klasztoru¹¹⁴. Gaje palmowe miały podstawowe znaczenie dla ekonomii monasteru. Wtedy już bowiem

produkcje wspominają Teofrast (*Historia Plantarum* II,6,2); Filostrat (*Vita Apollonii* II,26,38); Plutarch (*De Tuenda* 133c) i Atenajos (*Uczta sofistów* II,85,1–19).

¹⁰⁵ Por. P. Chaffee, *The Kedron in Melville's „Clarel”*, „College Language Association Journal” 1975, R. 18, nr 3, s. 374. Najbardziej znane jest zdjęcie z 1925 r.

¹⁰⁶ Cyryl ze Scytopolis, *Vita Joannis Hesychastae* 26.

¹⁰⁷ Żył w VIII w. w Palestynie. Por. B. Pirone, *Leonzio di Damasco. Vita Di Santo Stefano Sabaita (725–794)* (Studia Orientalia Christiana. Monographiae 4), Cairo 1991.

¹⁰⁸ Leoncjusz z Bizancjum, *Vita Stephani Sabaitae* LXI,1

¹⁰⁹ Chodzi tu o szczególną wadę u mnichów, zwaną *latrofagią*, czyli jedzenie ukradkiem. Por. Doroteusz z Gazy, *Instructiones* 11,121, zob. T. Špidlík, *Duchowość chrześcijańskiego Wschodu. Przewodnik systematyczny*, tłum. L. Rodziewicz, Kraków 2005, s. 320.

¹¹⁰ Leoncjusz z Bizancjum, *Vita Stephani Sabaitae* LXXXI,6.

¹¹¹ Reguła wiąże jakość i ilość jedzenia z wysiłkiem związanym z pracą. „Jeśli praca była bardziej wyczerpująca, opat ma władzę coś jeszcze dodać, skoro uzna to za stosowne”, *Reguła Benedicti* XXXIX,6–7.

¹¹² *Itinerarium Arculfi* XIII,5.

¹¹³ Por. J. Kohman-Kulisiewicz, *Kuchnia arabska*, „Nurt SVD. Półrocznik misjologiczno-religioznawczy” 2013 [wyd. specjalne], s. 109–110.

¹¹⁴ Por. R. Payne, *op. cit.*, s. 106.

ośrodki monastyczne nie były samowystarczalne i mimo tęsknoty za pierwotnym ideałem, utrzymywano stosunki z ośrodkami miejskimi. Uprawa palmy daktylowej na terenach monasterów wymagała stałej troski i obrony przed intruzami. Odkrycia archeologiczne ostatnich lat pozwalają spojrzeć na produkcję daktyli i handel nimi w ośrodkach monastycznych¹¹⁵. Poznano także infrastrukturę mniszych kolonii rolniczych, zlokalizowanych z dala od głównej łąwy.

Święci asceci nie przestawali jednak czynić cudów, ale obok rozmnażania chleba czy sprawiania, że pojawiało się wino, nie zapominano o prośbie dotyczącej obfitych plonów daktyli. Nawet nieurodzajna palma daktylowa na polecenie Yonana zaczęła obfitować w owoce. I rzeczywiście, gdy następnego ranka jeden z braci wchodził na teren wewnętrznego ogrodu, znalazł siedem kiści dorodnych owoców. Przywołał zaraz współbraci i rzekł: „To są owoce modlitwy starca i należy je rozdzielić wspólnocie braci”. Jest także dodatek wyjaśniający, że „palma aż do dnia dzisiejszego daje siedem kiści owoców, a daktyle są zbierane i rozdawane braciom w podarunku, ponieważ stanowią błogosławieństwo Mar Yonana”¹¹⁶. Owoce stały się dla mnichów swego rodzaju „eulogią”, czyli pamiątką związaną ze świętą osobą. Przyjmowano je nie jako zwykły pokarm, ale niemal relikwie.

W rejonach pustynnych jedzenie zawsze było uboższe i nadzwyczaj prostsze. Arabski podróżnik z XIV w. Marokańczyk Ibn Battuta wspomina o posiłku, który spożył w mieście Wasit nad Tygrysem. Składały się nań ryby, mleko i daktyle¹¹⁷. Arabowie znani byli ze swego zamiłowania do słodczy. Była to zresztą długa tradycja bliskowschodnia, bo daktyli używano tam powszechnie w przepisach na słodkie potrawy¹¹⁸. Pojawiały się one obok orzechów i miodu¹¹⁹. Owoce te podawano także jako purée lub w wersji nadziewanej¹²⁰. W średniowieczu znakiem pielgrzymów powracających z Ziemi Świętej była gałąź palmy daktylowej z okolic Jerycha. Nazywano tych pątników „palmieri”¹²¹. Nawiedzający Wschód podróżnicy i pielgrzymi wykazywali zainteresowanie drzewami palmowymi i ich owocami. Pielgrzym z terenów dawnej Rusi Daniel Igumen opisuje gaje palmowe pod dzisiejszym Bet Szean¹²². „Z tego grodziska Betsajskiego¹²³ wypływa siedem rzek i trzciny wysokie [rosną] nad tymi rzekami i liczne wysokie palmy daktylowe stoją... [w nim] gęsto jak w lesie. Jest to miejsce straszne i trudne do przejścia. Mieszkają tu bowiem Saraceni, poganie

¹¹⁵ Ibidem, s. 98–99.

¹¹⁶ *Acta martyrum et sanctorum*, t. 1, wyd. P. Bedjan, s. 496.

¹¹⁷ K.N. Chaudhuri, *L'Asia prima dell'Europa. Economie e civiltà dell'Oceano Indiano*, tłum. M. Baiocchi, Roma 1994, s. 24.

¹¹⁸ Już w starożytnym Egipcie wypiekano chleby z miodem i daktylami.

¹¹⁹ Obecnie zastępowanego syropem cukrowym.

¹²⁰ Por. J. Kohman-Kulisiewicz, *op. cit.*, s. 113.

¹²¹ Zob. https://dama.dantenetwork.it/index.php?id=19&L=0&workSign=Dante_Vita_Nova-&pb=29 (dostęp: 23.10.2020).

¹²² Dawne Scytopolis, u stóp wzgórz Gilboa.

¹²³ Wzgórze Tel al-Hosn.

mocni, którzy urządzają zasadzki przy brodach na tych rzekach”¹²⁴. Bet Szean leży w rejonie położonym pomiędzy Judeą a Galileą. Charakteryzuje się klimatem subtropikalnym. Palmy daktylowe znajdują więc tam sprzyjające warunki rozwoju. Feliks Faber pielgrzym z terenów Niemiec (1480–1484) opisuje, że po dotarciu z portu w Jaffie do klasztoru franciszkańskiego w Ramle, na przyjęcie pielgrzymów ustawiono ołtarz „pod wysoką palmą, obwieszoną daktyłami”¹²⁵. Pielgrzymi uczestniczyli w liturgii i wysłuchali kazania oraz pouczeń związanych z pobytem w miejscach świętych. W XIV–XV w. owoce zarówno świeże, jak i suszone, były przedmiotem wymiany handlowej. Statkami należącymi do włoskich „republik morskich” (Genua i Wenecja) oraz Portugalii transportowano egzotyczne owoce i produkty orientalne na północ Europy. W rzeczywistości owe statki z owocami (tzw. „navi della frutta”) nie były zbyt liczne. Starano się utrzymać monopol na rynku i dyktować jak najwyższe ceny¹²⁶. Daktyle pochodziły z Afryki Północnej i były sprzedawane na Wyspach Brytyjskich i w Niderlandach¹²⁷.

Relacjonując swoją podróż Mikołaj Krzysztof Radziwiłł podkreślał nieprzebrane bogactwo świata roślinnego na Wschodzie. Tak więc „około Jerycho zasię i urodzaje, i owoce zwłaszcza datły (daktyle) i inne które gorącości wielkiej potrzebują”¹²⁸. Magnat opisywał dokładniej palmę rodzącą daktyle: „A datłowe drzewo, i jakiej prostości i cudności jest, to łatwo każdy wie, gdyż palmy wysoczko idą i potem jako kropidło na samym wierzchu drzewa są, a owoc zasię wisi pod palmami już około samego drzewa, jako u nas jemiola”¹²⁹. W przypadku opisów dotyczących Ziemi Świętej naczelną zasadą było przypomnienie, że jest to kraj wybrany przez Boga, określany jako „mlekiem i miodem płynący”, więc obfitujący w urodzajne pola dające zboża, wino, oliwę, figi, palmy, daktyle i inne „wyśmienite” owoce¹³⁰. W itinerariach pielgrzymów wymieniano także oazy, w tym egipską miejscowość Elim¹³¹ (130 km na południe od Suez) z siedemdziesięcioma palmami¹³². Interesująca

¹²⁴ *Ihumena Daniela z ziemi ruskiej pielgrzymka do Ziemi Świętej «Хождение» игумена Данила (relacja z początku XI wieku)*, tłum. K. Pietkiewicz, do druku przygotowali J. Grzembowska i K. Pietkiewicz, Poznań 2003, s. 140. Daniel dodaje jeszcze legendarne wiadomości o lwach, które tam żyją. W epoce średniowiecza jednak te zwierzęta w tych rejonach już wytepiiono.

¹²⁵ Por. *Fratris Felicis Fabri Evagatorium in Terrae Sanctae, Arabiae et Aegypti peregrinationem* (Bibliothek des Literarischen Vereins in Stuttgart, Bd. 2), Stuttgart 1842, s. 212.

¹²⁶ E. Basso, *Fichi e frutta secca dal Mediterraneo ai mari del Nord (secoli XIII–XVI)*, [w:] A. Carassale, C. Littardi (red.), *Fichi. Storia, economia, tradizioni* (Centro Studi CeSA – Saggi e Ricerche 1), Ventimiglia 2016, s. 86–87.

¹²⁷ Por. zestawienia opublikowane w tej pracy, s. 87, 94.

¹²⁸ M.K. Radziwiłł „Sierotka”, *op. cit.*, s. 48–49.

¹²⁹ *Ibidem*, s. 161.

¹³⁰ Zob. np. H. Karpiński, *Lexykon geograficzny dla gruntowego pojęcia gazet i historii z różnych autorów zebrany, przetłumaczony i napisany przez X. Hilariona Karpińskiego z S. Bazylego W[wielkiego]. Prowincji Litewskiej Kapłana i Teologa, Wilno 1766*, s. 431.

¹³¹ Miejsce wymienione w Wj 15,27.

¹³² *Francisci Quaresmii*, s. 736.

pod tym względem jest relacja o. Józefa Drohojowskiego: „Egipt mnogość wydaje zbóż..., drzew owocorodnych: palmowych, daktylowych, pomarańczowych..., figowych, oliwnych”¹³³. Utrzymywanie się upraw daktylowca wynikało przede wszystkim z predyspozycji regionu – dzięki wysokim temperaturom, żyznej glebie oraz obfitym zasobom wody. To tworzyło idealne warunki dla palmy daktylowej. Przez pryzmat użyteczności przyrody dla człowieka podróżnicy i pielgrzymi patrzyli na rejony Bliskiego Wschodu, które udawało im się zwiedzić. Tak więc bogactwom naturalnym Egiptu czy uprawom rolnym w Palestynie poświęcano całe passusy. Nie tylko widoki z egzotyczną roślinnością dawały wędrowcom niemałą satysfakcję, co niektórzy niejednokrotnie otwarcie wyrażają w swoich zapiskach. Autorzy relacji podróżniczych nie tylko oglądali nieznanne w swoim kraju drzewa i krzewy, ale próbowali ich owoców. Zwykle starali się je precyzyjnie opisywać, stosując porównania do znanych im owoców lub warzyw, czy też przywołując konkretne smaki. Przykładem niech będzie opis pióra Antoniego Burnickiego, wyjaśniającego czytelnikowi pochodzenie owoców daktyli: „Frukta drzewa palmowego są daktyle”¹³⁴. Burnicki nie ukrywał też, że ich smak przypadł mu do gustu: „Jako świeże są smaczne, tak też suche”¹³⁵.

Zwykle jednak przybysze z krajów europejskich nie mieli wielu okazji, by skosztować przysmaków orientalnych. W czasie swego pobytu na Wschodzie zamieszkiwali w klasztorach, a ściślej w części przeznaczonych dla pielgrzymów. Także tam się stołowali. Menu było skromne i bardziej europejskie. Dla ówczesnego podniebienia często do przekąsnia były tylko chleb i wino. Produkty spożywcze były często zepsute lub źle konserwowane. Z miejscowych produktów spożywano owoce i warzywa. Regiony słynące z uprawy palmy daktylowej bardzo wtedy podupadły. Edward Robinson w trakcie swoich podróży do Ziemi Świętej (ok. 1833 r.) odkrył zaledwie jedno drzewo daktylowe w całym Jerychu. Dwie dekady później zupełnie ich tam nie było¹³⁶. W latach osiemdziesiątych XIX w. pielgrzymkę do Ziemi Świętej odbyło małżeństwo Augusty i Pawła Orzechowskich. Byli to warszawscy mieszczanie. Na ich szlaku znalazł się Konstantynopol. Orzechowski sam odbył sześciogodzinną wycieczkę po tym mieście, zostawiając żonę na pokładzie statku Car. Zdecydował się kupić na próbę prażoną cieciorę z suszonymi owocami (rodzynki, figi, daktyle), którą nazywał „naut”. Przyniósł też ten specjal żonie¹³⁷. Ta gastronomiczna specjalność przypominała niewątpliwie współczesne „mieszanki dla studentów”, sprzedawane w opakowaniach różnej wielkości.

¹³³ J. Drohojowski, *Pielgrzymka X J. Drohojowskiego, reformata do Ziemi Świętej, Egiptu i niektórych zachodnich i południowych krajów, odbyta w roku 1788*, 89, 90, 91, pobożno ciekawej publiczności ofiarowana, t. 1, Kraków 1812, s. 256.

¹³⁴ A. Burnicki, *Diariusz drogi odprawionej z Wilna do Warszawy przez... idącego za obediencją przełożonych do Jerozolimy* (Bibl. Czart., rkps 2263), k. 43.

¹³⁵ Ibidem.

¹³⁶ To notatka W.M. Thompsona z 1857 r. Por. M. Maciuzińska-Kameczycka, *op. cit.*, s. 108, przyp. 11.

¹³⁷ Por. P. Orzechowski, *Pielgrzymka do Częstochowy i Jerozolimy*, Warszawa 1886, s. 72.



Fot. 2. Palma daktyłowa (Izrael).
Źródło: fot. M. Paczkowski (2010).



Fot. 3. Panorama Palmyry w Syrii.
Źródło: fot. M. Paczkowski (2008).



Fot. 4. Owoce na palmie daktylowej chronione przed ptakami za pomocą siatek (Jerycho w Autonomii Palestyńskiej).
Źródło: fot. M. Paczkowski (2019).



Fot. 5. Bazar w Damaszku (Syria) M. Paczkowski.
Źródło: fot. M. Paczkowski (2008).

Szczególnie w okresie nowożytnym Wschód stawał się synonimem egzotyki i osobliwości. Podobnie było z pochodzącymi stamtąd produktami, owocami i przyprawami. Daktyle były zwyczajnymi owocami tamtego regionu, ale w wielu rejonach Europy rzadko pojawiały się na stołach, zazwyczaj przy okazji wielkich świąt i uroczystości. Daktyle znano jednak w krajach basenu Morza Śródziemnego, na Bałkanach i w dawnej Polsce. Podboje kolonialne sprawiły, że orientalne smaki, egzotyczne owoce i bakalie na dobre zagościły w menu mieszkańców Europy Zachodniej i Północnej. W Wielkiej Brytanii daktyle zaczęły stanowić podstawę wielu tradycyjnych deserów, w tym puddingu. Orientalizm europejski, który rozkwitał w ostatnich dekadach XVIII w.¹³⁸ i cieszył się niegasnącą popularnością przez całe następane stulecie, był katalizatorem pewnych tendencji kulinarnych. To jednak zagadnienie na oddzielne opracowanie.

We współczesnych dietach daktyle cieszą się coraz większą popularnością. Jest wiele sposobów, by z tych owoców przygotować wyjątkowe desery i smaczne wypieki. Daktyle skutecznie zastępują zwykły cukier¹³⁹. Warto odnotować na koniec, że sylwetka palmy daktylowej znajduje się w godle narodowym Arabii Saudyjskiej. Reprezentuje żywotność i wzrost, a umieszczone pod nią dwa skrzyżowane miecze symbolizują pochodzące z islamu fundamentalne wartości: sprawiedliwość i siłę¹⁴⁰.

The dates as a food for the inhabitants of the Middle East in the Roman period, in Christian culture and among the followers of islam

The paper describes the value and use of the date palm and its fruits. In the ancient Near East and the Mediterranean world, the date palm has been identified as the tree symbolizing victory, vitality, peace, and eternal life. The history of the date palm is as old as the history of man himself. This plant is characteristic of the oasis of desert zones. The fruits were easily stored and carried along on desert journeys. In the study, it is presented historical background regarding the date palm followed by its characteristics, uses, and symbolic value. In the Greco-Roman world, and then in Christian environments, the symbolic, and practical significance of the date palm and its nourishing fruit can be noticed. Dates were eaten willingly, being the object of trade and exchange at various times. The historical documents show the vital importance of the date fruit and the date palm to the Arab culture. This fact does not mean, however, that dates were unknown in Christian culture and kitchen.

¹³⁸ XVIII w. zwieńczył podbój Egiptu przez Napoleona Bonaparte.

¹³⁹ Por. W.H. Barreveld, *Date Palm Products* (Food and Agriculture Organization of the United Nations [FAO]), Roma 1993.

¹⁴⁰ Zob. <https://www.saudiembassy.net/facts-figures> (dostęp: 19.12.2020).

Their importance in the diet of Christian monks, nomads, and pilgrims in the Middle East regions was shown.

Key words: Dates (fruits), date palm, Arab world, Christian monks (diet), nomads, pilgrims in the Middle East

Mieczysław C. Paczkowski OFM

Odyseja bliskowschodniego hummusu

Ciecierzycza (łac. *cicer arietinum*)¹ jest jednym z najstarszych warzyw strączkowych uprawianych i spożywanych przez człowieka². Człowiek, ze względu na wysokie walory odżywcze ciecioriki, zaczął ją spożywać już u zarania swoich dziejów. Nasiona te znane są na całym świecie. Ciecierzycza kojarzy się przede wszystkim z kuchnią arabską. To właśnie wśród jej potraw pojawia się ona w formie falafeli, a przede wszystkim w formie gęstego purée z dodatkiem przypraw. To hummus³, który choć ma skromne pochodzenie, jednak stał się symbolem bliskowschodniej kuchni i prawdziwym orientalnym przysmakiem. W dobie obecnej ten produkt stał się już popularny na całym świecie.

Podstawowy składnik: ciecierzycza

Znaczeniem ciecierzyczy w żywieniu populacji ludzkiej jako pierwszy zajął się rosyjski uczony Wawilow. Jeszcze w początkach XX w. podsumował on swoje badania uznając, że zarówno na Bliskim Wschodzie, jak i w Azji Środkowej, na subkontynencie indyjskim oraz w rejonie basenu Morza Śródziemnego znano tę roślinę strączkową⁴. Znalazła ona bardzo sprzyjające warunki w tych rejonach świata⁵. Prawdopodobnie

¹ W Polsce ciecierzycza określana jest potocznie jako cieciorika i groch włoski.

² Wywodzi się z *cicer reticulatum* *Ladizinsky*. Cieciorika jest jedyną rośliną samozapylającą się z rodzaju *cicer*, która została przez człowieka uznana tak wcześnie za jadalną.

³ W publikacjach spotykane są takie nazwy, jak: „homus”, „houmous”, „hommus” czy wreszcie „humus”. Forma używana w tym opracowaniu to „hummus”, aby nie wprowadzać zamieszania z łacińskim słowem „humus” oznaczającym żyzny grunt, ziemię.

⁴ Na obszarze śródziemnomorskim ciecierzycza występowała w stanie dzikim.

⁵ Do największych producentów ciecierzyczy na świecie należą Indie, Etiopia, Turcja i Iran. Por. L.J.G. van der Maesen, *Origin, history and taxonomy of chickpea*, [w:] M.C. Saxena, K.B. Singh (red.), *The Chickpea*, Wallingford 1987, s. 11–34.

ciecierzyca pochodzi z południowo-wschodniej Azji Mniejszej i z niedalekich rejonów (być może Syrii lub Mezopotamii)⁶. Zaczęto ją sadić na terenie Azji Mniejszej ponad 9 tys. lat temu. Pod względem chronologicznym ustępuje tylko roślinom zbożowym⁷. Także dziś jest trzecią co do popularności rośliną strączkową, po soi i różnych gatunkach fasoli. Ze względu na wartość odżywczą⁸, cieciorka uznawana jest w wielu rejonach świata za „mięso ubogich”⁹.

Cieciorka należy do grupy roślin bobowatych grubonasiennych¹⁰. To roślina światło- i ciepłolubna oraz odporna na susze, lecz wrażliwa na nadmiar wilgoci¹¹. Jej korzenie sięgają głęboko i mają dużą zdolność pobierania z dolnych warstw gleby składników mineralnych, niedostępnych dla innych roślin uprawnych. Przede wszystkim jej długi korzeń palowy daje możliwość czerpania wilgoci w okresach suszy i sprawia, że ciecierzyca dobrze nadaje się do uprawy w chłodniejszych obszarach o niewielkich opadach. Sprzyjają jej gleby piaszczysto-gliniaste z odpowiednim systemem drenażowym.

Ludzie Antyku na szeroką skalę wykorzystywali zasoby białka zawarte w ziarnach ciecierzy¹². Pokarm ten, podobnie jak soczewica i bób, był wszechobecny w uprawie i wykorzystywany jako surowiec kulinarny. Nic więc dziwnego, że ciecierzyca była niezwykle popularna w kuchni¹³. Ponadto był to produkt na tyle tani, że nie uchodził za luksusowy czy wyrafinowany. To właśnie dzięki cieciorce, która

⁶ Por. N. Wawilow, *Центры происхождения культурных растений*, Leningrad 1926, s. 129–238.

⁷ Ziarna ciecierzycy znaleziono w Jerychu. Datuje się je na 9–10 tys. lat. Oznacza to, że główny składnik hummusu był już znany na Bliskim Wschodzie od bardzo dawna. Por. M. Hopf, *Jericho plant remains*, [w:] K.M. Kenyon, T.A. Holland (red.), *The pottery phases of the tell and other finds (Excavation at Jericho)*, t. 5, London 1983, s. 576–621.

⁸ O bogatych walorach żywieniowych ciecierzycy świadczą zawarte w niej składniki: różne minerały, łatwo przyswajalne białko, błonnik i witaminy z grupy B. Por. S. Rasool, A. Abdel Hamed Abdel Latif, P. Ahmad, *Chickpea. Role and responses under abiotic and biotic stress*, [w:] M. Mahgoub Azooz, P. Ahmad (red.), *Legumes under Environmental Stress. Yield, Improvement and Adaptations*, <https://www.researchgate.net/publication/300053362> (dostęp: 12.01.2021).

⁹ Ibidem. W Egipcie tę rolę spełnia natomiast bób.

¹⁰ W ujęciu botanicznym roślinami strączkowymi nazywa się tylko niektóre gatunki z bardzo licznej rodziny motylkowatych. W Polsce z grupy tej występują: groch siewny i polny, bobik, seradela, soczewica, wyka, soja, groszek siewny i afrykański, fasola i bób. Nie brak także starań o wprowadzenie na szerszą skalę uprawy ciecierzycy. Por. A. i J. Szwejkowscy (red.), *Słownik botaniczny*, Warszawa 1993, s. 543; R. Kaczmarek-Cichosz, *Ciecierzyca pospolita (Cicer arietinum L.) – możliwości jej uprawy w gospodarstwach ekologicznych rejonu środkowopomorskiego*, „Journal of Research and Applications in Agricultural Engineering” 2009, t. 54, nr 3, s. 115–118.

¹¹ Plony ciecierzycy znacznie zmniejszają niskie temperatury. Okres wegetacyjny ciecierzycy (od 95 do 110 dni) to wrzesień–listopad. Zbiory przypadają na luty–kwiecień.

¹² Uprawiane się dwie odmiany ciecierzycy: popularną w Europie „kabuli” (ziarna w kolorze bezowym) i „desi” (o mniejszych, nieregularnych ziarnach).

¹³ Chodzi przede wszystkim o *cicer arietinum*. Nazwa „arietinum” pochodzi od łacińskiego określenia „aries” (baran), gdyż forma jadalnych nasion przypomina barani róg.

jest podstawowym elementem hummusu, potrawa ta jest opisywana jako skarbnica wielu składników odżywczych¹⁴.

Potwierdzono również fakt, że nasiona ciecierzycy były nie tylko pożywieniem ludzi, lecz także paszą dla zwierząt¹⁵. Stąd być może wzięło się przekonanie, że tekst biblijny Iz 30,24 mówi o tym gatunku rośliny: „Woły i osły obrabiające rolę żreć będą paszę dobrze przyprawioną, która została przewiana opalką i siedlaczka”. Wzbogacona ciecierzycą pasza była w biblijnym sensie oznaką dobrobytu, który zapowiadał Izraelitom prorok Izajasz. Ciecierzycza nie została tu wymieniona z nazwy, ale zwyczaj jej dodawania do paszy utrzymuje się na Bliskim Wschodzie do dzisiaj.

Hebrajskie określenie ciecierzycy to חֲמִצָּה (*himca*). Nie używa się go jednak we współczesnym języku hebrajskim, lecz w Izraelu zastępuje arabskim słowem סֻמְסוּם (*hummus*). Biblijnego pochodzenia tej potrawy szuka się w *Księdze Rut*¹⁶. Stanowi ją opowiadanie o Moabitce Rut, która po owdowieniu ze swoją teściową udała się do ziemi Izraela¹⁷. W czasie pracy, gdy zbierała kłosa na polu, zakochuje się w niej Booz i okazuje jej życzliwość¹⁸. Tak dzieje się dzięki potrawie, którą przygotowano dla żniwiarzy: chleb i ciecierzycę. „Podejdz tu i jedz chleb, maczając swój kawałek w kwaśnej polewce” (Rt 2,14). W tekście pojawia się hebrajskie określenie חֲמִץ oznaczające ocet¹⁹. Trudno jednak pojąć, dlaczego poczęstowano pracujących na polu octem, którego raczej w ten sposób nie używano. Stosowano ten produkt jako dodatek do potraw. Ponadto w *Biblii* ocet jest symbolem rozczerowania, goryczy i cierpienia²⁰. Określenie polewki jako „kwaśna” wiąże się być może z tym, że cieciorka ma naturalnie orzechowy posmak. Określenie חֲמִץ nie tylko przypomina fonetycznie hummus, ale także odwołuje do odrobiny cierpkiego smaku cieciorki.

Z pewnością Naród Wybrany, który w czasie wędrówki przez pustynię do Palestyny wspominał „ogórki, melony, pory, cebulę i czosnek” z Egiptu (por. Lb 11,4)²¹,

¹⁴ Por. R.K. Gupta, K. Gupta, A. Sharma, M. Das, I.A. Ansari, P.D. Dwivedi, *Health risks and benefits of chickpea (Cicer arietinum) consumption*, „Journal of Agricultural and Food Chemistry” 2017, R. 65, nr 1, s. 6–27.

¹⁵ Zob. Kasjan Bassus, *Geoponica* XVII, 3.

¹⁶ To opinia Meira Shaleva. Zob. http://www.makehummusnotwar.com/characters_16.html (dostęp: 21.01.2021).

¹⁷ W Szawuot (*Pięćdziesiątnica* wg Wj 23,16) czyta się w synagodze tę księgę. Pierwotnie to święto było uroczystością dziękczynienia za zbiory. W ciepłym klimacie Ziemi Świętej żniwa odbywają się wcześniej niż w Polsce.

¹⁸ W opinii rabinów ta księga została napisana „aby nauczyć nas, jak wielka jest nagroda za pełne miłości czyny dobroci”; *Ruth Rabba* II, 14.

¹⁹ Por. L.J.G. van der Maesen, *Cicer L., A Monograph of the genus, with special reference to the chickpea (cicer arietinum L.), its ecology and cultivation*, Wageningen 1972, s. 7, 34. Przykłady wg <https://glosbe.com/en/he/chickpea> (dostęp: 12.01.2021).

²⁰ Por. Prz 10,26; Ps 69,21 i Mt 27,48.

²¹ Por. J. Hastings, *Food*, [w:] *Hastings Dictionary of the Bible*, <http://www.studylight.org/dictionaries/hdb/view.cgi?n=2068> (dostęp: 12.01.2021).

już w ziemi Kanaan spożywał znane sobie warzywa, jak bób, soczewicę i ciecierzycę²². Potwierdza to relacja biblijna opowiadająca o królu Dawidzie i jego ludziach, przybyłych do Machanaim. Chcąc by przybyli mogli się posilić, mieszkańcy tego miasta dali im odpowiednią ilość „pszenicy, jęczmienia, mąki, ziarna prażonego, fasoli, soczewicy” (2 Sm 17,27–28). Łacińskie tłumaczenie *Wulgaty* mówi o „cicer” – ciecierzycy²³. Fakt spożywania cieciorki nie oznacza jednak, że od razu delectowano się hummusem.

W starożytnych uprawach nie ograniczano się do gatunków udomowionych, ale wysiewano również odmiany dziko rosnące. Uznawano jednak, że mają one nieco inne właściwości niż nasiona hodowlane. Od starożytności po średniowiecze cieciorka, na równi z innymi roślinami strączkowymi, stanowiła niezwykle ważny element diety²⁴. Niektóre starożytne źródła mówią o ciecierzycy w szczegółach. W dziele *O sztuce gospodarowania (Geoponica)* Kasjana Bassusa znaleźć można stosunkowo dokładne informacje na temat jej uprawy²⁵. Warto także odnotować, że w tym traktacie cały rozdział poświęcony jest ogólnym zasadom gotowania roślin strączkowych²⁶. W starożytności zalecano gotowanie tych ziaren z dodatkiem gorczycy. To ona, dodana w odpowiedniej ilości, sprawiała, że produkty szybko się rozgotowywały²⁷, tworząc jednolitą papkę. Była to baza do przyrządzania zupy, a więc najczęstszej formy serwowania roślin strączkowych. Pod taką postacią znano i spożywano ciecierzycę²⁸. Proces rozdrabniania cieciorki był bardzo powszechny, stąd powstanie hummusu było po prostu zwykłą kolejną rzeczą.

Horacy podaje wiadomość, że Rzymianie bardzo cenili cieciorkę smażoną na oliwie z oliwek. Było to jednak pożywienie osób z niższych warstw społecznych²⁹. Rzymski autor Apicjusz przekazał wiele przepisów kuchni rzymskiej, a wśród nich zupę na bazie jęczmienia, zawierającą soczewicę, groszek i ciecierzycę³⁰.

W Rzymie republikańskim potrawy z roślin strączkowych sprzedawano na ulicach. Tam również określenie „cicer” pojawiło się także jako przydomek (*cognomen*). Było to związane z naroślą w kształcie ziarna ciecierzycy. To powód, dla któ-

²² Zob. C. Roden, *The New Book of Middle Eastern Food*, New York 2000, s. 25.

²³ Dosł.: „Frumentum et hordeum et farinam pulentam et fabam et lentem frixum cicer”.

²⁴ Por. M. Kokoszko, K. Jagusiak, J. Dybała, *The Chickpea (ἐσθίβηδος; Cicer arietinum L) as a Medicinal Foodstuff and Medicine in Selected Greek Medical Writings*, „Studia Ceranea” 2017, t. 7, s. 100.

²⁵ Wzmianki o cieciorce obecne są w: *Geoponica* II, 36; VII, 12; VIII, 37; XVII, 3.

²⁶ Por. M. Kokoszko, J. Dybała, K. Jagusiak, Z. Rzeźnicka, *Dieta monastyczna w świetle nauki medycznej. Teodoret z Cyru i medycy o soczewicy*, „Vox Patrum” 2014, R. 34, t. 62, s. 305.

²⁷ Radzi się, by przygotowując ciecierzycę do spożycia namoczyć ją w wodzie z dodatkiem sody oczyszczonej, a następnie ugotować ją w innej już wodzie. Dzięki temu zostanie ona pozbawiona oligosacharydów powodujących wzdęcia i gazy.

²⁸ Kasjan Bassus, *Geoponica* II, 41.

²⁹ Por. *Sermones* 1, 6; L.J.G. van der Maesen, *Cicer L.*, s. 2–3.

³⁰ Zob. np. S. Grainger, *Cooking „Apiccius”. Roman recipes for modern kitchens*, Blackawton–Devon 2006.

rego jeden z przodków sławnego mówcy i polityka Marka Tulliusza został nazwany „Cyceronem” (Grochal)³¹.

W starożytności przypisywano ciecierzycy właściwości afrodyzjaku. To przekonanie utrzymało się na Wschodzie do dziś. Było to związane z wysoką wartością odżywczą tej rośliny strączkowej, jak również właściwościami wiatropędnymi. Galen przypisywał takie właśnie właściwości ciecierzycy³². Z tego powodu była ona podawana zwierzętom, między innymi ogierom³³. W opinii lekarza z Pergamonu ciecierzycza była nie mniej wiatropędna niż bób, ale za to o wiele pożywniejsza³⁴. Fakt, że w starożytności pisali o tej roślinie najbardziej znani medycy świadczy o powszechności użycia ciecioriki. Dzieła medyczne jej nie pominęły, uznając doniosłe znaczenie, jakie miała w dietetyce. Ciecierzycę ceniono wysoko w terapiach opartych na specjalnych dietach³⁵, czego dowodzą starożytne traktaty medyczne. Warto wymienić takich autorów, jak Orybazjusz, Antimus, Paweł z Eginy czy wreszcie anonimowe dzieło *De cibis*³⁶. Omawiano tam wartości dietetyczne i zastosowania medyczne ciecioriki³⁷. Ten produkt wzmiankowany był nawet w literaturze pięknej, choćby w *Deipnosofistach* Atenajosa z Naukratis³⁸. Autor ten wskazywał na spożywanie gotowanej i prażonej ciecierzycy. Delikatne młode nasiona mogły pełnić rolę deseru. Można je było spożywać także na surowo, po uprzednim wymoczeniu ich w wodzie³⁹.

Pliniusz pisał o ciecierzycy w jasnym kolorze (tj. gołębia), zwanej „groszkiem Wenus”. Podawano ten produkt w czasie rytualnych czuwań (*pervigilia Veneris*).

³¹ „«Cicer» po łacinie znaczy «groch», a ów pierwszy Cyceron miał właśnie, jak się zdaje, na końcu nosa ciemną brodawkę, podobną do grochu, [to] od niej otrzymał swój przydomek”; Plutarch, *Vitae Parallelae* (Cicero) I.

³² Tym śladem idzie Orybazjusz i Aecjusz z Amidy, Zob. M. Kokoszko, K. Jagusiak, J. Dybała, *The Chickpea*, s. 104–105, 111–112.

³³ Por. M. Kokoszko, K. Jagusiak, J. Dybała, *The Chickpea*, s. 103.

³⁴ Por. Galen, *De alimentorum facultatibus* 533, 8–16, za: M. Kokoszko, K. Jagusiak, J. Dybała, *The Chickpea*, s. 103.

³⁵ Ziarna tej rośliny były używane jako środek moczopędny, pobudzający miesiączkę, ułatwiający poród i stymulujący laktację. Sądzono, że cieciorika zapewnia zdrową kondycję skóry i zapobiega jej chorobom.

³⁶ Zob. M. Kokoszko, J. Dybała, K. Jagusiak, Z. Rzeźnicka, *Dieta mnichów syryjskich. Komentarz do terminu ospria (ôspria) w Historia religiosa Teodoreta z Cyru*, „Biblica et Patristica Thorunensia” 2014, R. 7, nr 1, s. 133–134.

³⁷ Por. M. Kokoszko, J. Dybała, *Ciecierzycza (Cicer Arietinum L.), jako leczniczy pokarm i lekarstwo w wybranej greckiej literaturze medycznej*, [w:] B. Płonka-Syroka, A. Syroka (red.), *Rośliny jako podstawa racjonalnej diety oraz źródło leków*. Lek roślinny, t. 5, Wrocław 2016, s. 29–48; M. Kokoszko, K. Jagusiak, J. Dybała, *The Chickpea*, s. 99–120.

³⁸ Por. *Deipnosophistae* II, 54 e-55 b; odnośnik za: M. Kokoszko, J. Dybała, K. Jagusiak, Z. Rzeźnicka, *Dieta mnichów syryjskich*, s. 134, przyp. 108.

³⁹ Tak radzi się obecnie konsumentom tego warzywa. Na potrzeby polskie proponowane są produkty z lędźwianu i importowanej ciecierzycy; por. J. Lipowski, U. Jasinska, *Produkty z nasion mniej znanych roślin strączkowych*, „Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny” 2005, nr 7, s. 36–38.

Były to ryty zarezerwowane dla kobiet. Istniało przekonanie, że spożywano tego typu pokarmy ze względu na kultury o charakterze orgiastycznym. W czasie obchodów świątecznych rozrzucano ziarna ciecierzycy i chwytało je z wielką radością. Jak w przypadku innych roślin strączkowych, wróżyło to pomyślność i dostatek. Na ogół rośliny strączkowe nie były motywem dekoracyjnym na grobowcach i innych obiektach.

W Antyku ciecierzycą odgrywała niewątpliwie istotną rolę w uprawach rolnych i w konsumpcji. Nie uległa ona umniejszeniu w okresie późniejszym. W chrześcijaństwie jej znaczenie nawet wzrosło, gdyż wegetariańskie składniki diety były dopuszczane w okresach postu. Większość społeczeństwa traktowała ciecierzycę jako typowy pokarm tego rodzaju.

Nad Nilem ciecierzycą była popularna już w epoce faraonów. W epoce chrześcijańskiej zarówno ją, jak i inne warzywa strączkowe (fasolę i soczewicę) sadzono w pobliżu mnisznych cel⁴⁰. Nasiona tych roślin były gotowane lub prażone na ogniu, ale często tylko moczone w wodzie⁴¹. Na Pustyni Egipskiej skrajne ograniczenia w diecie z trudem mogły być utrzymane⁴² i nie brakowało przypadków, gdy łagodzone surowe zasady umartwienia w pokarmach. Czyniono to w chorobie i przy odwiedzinach gości⁴³. Mnich chorujący na żołądek był więc zmuszony spożywać gotowane warzywa, wśród których nie brakowało ciecioriki. Zasady dietetyczno-kulinarne były powszechnie znane, więc w kręgach monastycznych musiano je również stosować.

Syria była jedną z najlepiej prosperujących części Imperium Rzymsko-Bizantyjskiego. Ekonomia opierała się na rolnictwie. W monastycyzmie, który rozwinął się na tamtym terenie, praktykowano rygorystyczną dietę wegetariańską⁴⁴. Biskup Cyru Teodoret chętnie podawał informacje na temat produktów spożywczych, jakimi posilali się asceci. Relacjonuje on, że w odniesieniu do pokarmów mnisi syryjscy unikali wszelkiego zbytku⁴⁵. Spożywano produkty lokalne, dostępne w danym regionie⁴⁶. Do nich zaliczano warzywa, oliwę, produkty zbożowe i nasiona roślin strączkowych⁴⁷. Można je było przechowywać przez dłuższy czas. W monastyrach przy-

⁴⁰ Por. M. Filipowski, *Dieta w życiu ascetycznym Ojców pustyni*, „Studia Theologica Varsoviensia” 2017, t. 55, nr 1, s. 207.

⁴¹ Zob. *Apophthegmata Patrum* [zbiór anonimowy] 149–150.

⁴² Por. M. Filipowski, *op. cit.*, s. 212.

⁴³ Dopuszczano nawet wino, uważane nie tylko za napój, lecz także za środek leczniczy. Zob. B. Caseau, *Nourritures terrestres, nourritures célestes: la culture alimentaire a Byzance* (Amis du Centre d’Histoire et Civilisation de Byzance-Monographies 46), Paris 2015, s. 267–270.

⁴⁴ Utrzymywano, że stanowiła ona powrót do rajskiego stanu człowieka. Por. B. Caseau, *op. cit.*, s. 249–251.

⁴⁵ Czynił to mnich Abrahames, por. Teodoret z Cyru, *Historia religiosa* XVII, 7.

⁴⁶ Np. mnich o imieniu Teodozjusz uprawiał swój własny ogródek, por. Teodoret, *Historia religiosa* X, 2.

⁴⁷ Na ten temat por. M. Kokoszko, J. Dybała, K. Jagusiak, Z. Rzeźnicka, M. Kokoszko, J. Dybała, K. Jagusiak, Z. Rzeźnicka, *Dieta mnichów syryjskich. Komentarz do terminu artos kachrydias (ἄρτος καχυδίας) w „Historia religiosa” Teodoret z Cyru*, „Biblica et Patristica Thorunensia” 2015, R. 8, nr 3, s. 126.

gotowywano rodzaj zupy z roślin strączkowych, której podstawą była soczewica⁴⁸. Najgorliwsi asceci, o których opowiada Teodoret z Cyru, rezygnowali nawet z najkonieczniejszych dodatków do gotowanych warzyw strączkowych⁴⁹.

W Europie i w północno-zachodniej Afryce znano ciecierzycę o jasnych nasionach. To rezultat wprowadzenia tego gatunku do uprawy przez Greków, Fenicjan lub Rzymian. Stosowanie ciecierzycy w przepisach kuchni wschodniej, zwłaszcza syryjsko-libańskiej, prowadziło do wprowadzania tej rośliny do upraw w okolicach miast na szlakach handlowych. Uprawiane były zasadniczo dwie odmiany ciecierzycy: popularna w Europie „kabuli” (ziarna w kolorze beżowym)⁵⁰ i „desi” (o mniejszych, nieregularnych ziarnach)⁵¹.

Według jednej z chrześcijańskich legend w czasie ucieczki Świętej Rodziny do Egiptu⁵², rosnąca na polu ciecierzycza trzeszczała, co zdradzało obecność niezwykłych wędrowców. Dlatego odtąd strąki ciecierzycy musiały pękać⁵³, a roślina ta, rozpoznawana po pierzastych, ząbkowanych liściach, z włosków na łodygach wydzielala drażniący kwas szczawiowy⁵⁴. W niektórych wspólnotach chrześcijańskich na Bliskim Wschodzie zwyczajowo spożywa się ciecierzycę w Niedzielę Palmową⁵⁵, ponieważ utrzymywano, że w drodze do Jerozolimy na swój triumfalny wjazd⁵⁶, Jezus Chrystus szedł przez pole, gdzie rosła ta roślina. Drugim powodem jest przekonanie, że spożywanie tej potrawy w ten szczególnie, święty dzień ochroni ludzi przez cały rok przed krwawiącymi czyrakami⁵⁷.

W worki wypełnione ziarnami ciecierzycy zaopatrywano żaglowce. Nie chodziło wyłącznie o zapasy żywności, ale także o zupełnie nieoczekiwane zastosowanie. Deski kadłubów, łączone za pomocą gwoździ, mogły ulec rozluźnieniu ze względu na korozję metalu. Dostyc często rdza korodowała główki gwoździ. Wtedy w ich miejsce umieszczano ziarno ciecierzycy. Pęczniało ono pod wpływem wody i zapewniało w ten sposób szczelność całej konstrukcji kadłuba statku⁵⁸.

Określenie ciecierzycy (*ceci*) w języku włoskim weszło do historii. Jest to związane z tak zwanymi „Nieszporami Sycylijskimi”, czyli powstaniem ludu przeciwko władzy Andegawczyków (Francuzów) w 1282 r.⁵⁹ Znaleziono niezawodny sposób,

⁴⁸ Por. M. Kokoszko, J. Dybała, K. Jagusiak, Z. Rzeźnicka, *Dieta monastyczna*, s. 301–303.

⁴⁹ Ibidem, s. 306.

⁵⁰ Ta odmiana została wprowadzona na terytorium Indii. Nazwa wskazuje na położone na szlaku jedwabnym miasto Kabul (z Europy, przez Samarkandę do Indii). Zob. L.J.G. van der Maesen, *Cicer L.*, s. 7.

⁵¹ Ibidem, s. 235–236, 252.

⁵² Por. Mt 2,13–15.

⁵³ Nasiona ciecierzycy rozwijają się w dużych, wiszących strąkach.

⁵⁴ L.J.G. van der Maesen, *Cicer L.*, s. 5.

⁵⁵ We wspólnotach wschodnich obchodzona do dziś wg kalendarza juliańskiego.

⁵⁶ Zob. Mt 21,1–11; Mk 11,1–11; Łk 19,29–40; J 12,12–19.

⁵⁷ Por. L.J.G. van der Maesen, *Cicer L.*, s. 4–5.

⁵⁸ <http://antropocene.it/en/2017/11/15/cicer-arietinum> (dostęp: 22.01.2021).

⁵⁹ Por. S. Runciman, *Nieszpory Sycylijskie. Dzieje świata śródziemnomorskiego w drugiej połowie XIII wieku*, tłum. Ł. Modelski, O. Tyciński, Katowice 2007.

by rozpoznawać cudzoziemców, z którymi krwawo się potem rozprawiono. Obcy nie potrafili właściwie wymówić słowa *ceci* (cieciorka), ani go zaakcentować⁶⁰.

Katolicycy misjonarze z XVI w. wspominają o ciecierzycy uprawianej w Etiopii. Jednak mimo związków tego regionu Afryki z Egiptem, w tamtejszym suchym klimacie występuje już inny rodzaj tej rośliny strączkowej⁶¹, która przystosowała się do trudniejszych warunków klimatyczno-glebowych.

W rezultacie wielkich odkryć geograficznych nastąpiło zjawisko swoistej wymiany: produkty z naszej półkuli zdobywały popularność na antypodach, a jadalne rośliny były uprawiane w obu Amerykach. To także przypadek ciecioriki⁶². Praktycznie również od XVI w. można mówić o uformowaniu się reguł kuchni bliskowschodniej. Nie dotyczy to tylko obszaru cywilizacji arabskiej, ale całej wschodniej części Morza Śródziemnego, czyli Lewantu. To niejako kłamra spinająca kulinarnie tamten rejon⁶³.

Hummus w bliskowschodniej praktyce gastronomicznej

Po ogólnym opisie roli ciecierzycy w diecie na przestrzeni wieków, zajmiemy się teraz pokrótce jej rolą jako jednego ze składników w kuchni arabskiej. Długa i bogata historia omawianego składnika wyżywienia świadczy o tym, że hummus jest raczej potrawą lewantyńską, a nie tylko arabską.

W ostatnich dekadach do historii hummusu doszedł jeszcze komponent patriotyczno-tożsamościowy. Budzić się zaczęła nie tylko świadomość narodowa społeczeństw w krajach arabskich, ale utworzenie państwa Izrael na Bliskim Wschodzie spowodowało, że powracający do ziemi przodków Żydzi dążyli do stworzenia także własnej tradycji kulinarnej. Przyjęli i polubili również arabski hummus. W Jerozolimie, będącej symbolem Izraela, hummus to nie tylko oryginalna lewantyńska potrawa, ale ważny symbol tożsamości i łączności kulturowej.

W zbiorowej świadomości kombinacja składników w postaci purée z ciecierzycy, pasty z sezamu (taḥīna), soku z cytryny z dodatkiem soli, pieprzu, kuminu i czosnku⁶⁴ kojarzy się z arabskością. Procesy historyczne sprawiły, że nie można abstrahować od islamu jako decydującego elementu w kulturze Bliskiego Wschodu.

Kuchnia arabska ma bardzo długą tradycję, stąd przez historyków i orientalistów jest uznawana za jedną z najstarszych kuchni świata. Niektóre jej przepisy można odnaleźć na glinianych tabliczkach sprzed 1700 r. przed Chr. Te dokumenty

⁶⁰ Podobne trudności mają osoby hiszpańskojęzyczne.

⁶¹ Por. L.J.G. van der Maesen, *Cicer L.*, s. 7–8.

⁶² Głównie Meksyk, Argentyna, Peru, Chile, Australia i Stany Zjednoczone. Na ten temat por. J.A. Duke, *Handbook of Legumes of World Economic Importance*, New York 1981.

⁶³ <http://www.maklowicz.pl/pl/programy-tv/maklowicz-w-podrozy/odc-27-jerozolima> (dostęp: 27.01.2021).

⁶⁴ Por. S. Zubaida, R. Tapper, *A Taste of Thyme. Culinary Cultures of the Middle East*, London 2000, s. 35.

zawierają około czterdziestu przepisów na przyrządzanie mięs, warzyw, produktów roślinnych i sosów. To zresztą rejon, gdzie powstały religie monoteistyczne, jak również ostatnia z nich, czyli islam, utożsamiany ze światem arabskim. Religia muzułmańska reguluje wszystkie sfery życia człowieka, także sposób odżywiania się. W tym kontekście w *Koranie* wskazano na naturę cielesną człowieka, potrzebującego pożywienia. „Nie daliśmy im takich ciał, które nie potrzebowałyby pożywienia”⁶⁵.

Według nakazów *Koranu* należy pamiętać o tym, że pożywienie to dar Boży⁶⁶. Allah „jest Tym, który tworzy ogrody..., posiewy o płodach różnorodnych w smaku, oliwki, granaty... Jedzcie z ich owoców, gdy dojrzeją..., ale nie bądźcie rozrzutni... Jedzcie to, co dał wam Bóg”⁶⁷. Wierni otrzymali nakaz: „Jedzcie... to, nad czym wspomniano imię Boga, jeśli wierzycie w Jego znaki!”⁶⁸ *Koran* uzupełnia te reguły: „Dozwolone są wam rzeczy czyste. Dozwolone jest wam pożywienie ludzi *Księgi*, a wasze pożywienie jest dozwolone im”⁶⁹. Pożywienie ofiarowane ludziom ma bardzo różny charakter i rodzi się dzięki opatrności Allacha. *Koran* zachęca: „Niech popatrzy człowiek na swoje pożywienie, jak wylewamy wodę w obfitości, następnie rozdzielamy ziemię szczelinami, aby wyrosły na niej ziarna i winorośl, i trawy..., na użytek wasz i waszych stad”⁷⁰.

Rodzący się islam doceniał produkty rolnicze i warzywa⁷¹. Mahomet, gdy spożywał produkty zbożowe lub jarzyny, wtedy odsuwał daktyle. A gdy spożywał owoce palmy daktylowej, wtedy nie jadł innych produktów pochodzenia roślinnego.

Kuchnia arabska ulegała bardzo wielu wpływom, choć islam narodził się na Półwyspie Arabskim. W miarę rozszerzania wpływów, przyjęto najpierw zwyczaje żywieniowe tych części Syrii i Mezopotamii, które weszły w skład imperium islamskiego⁷². Termin „hummus” pochodzi z języka arabskiego i oznacza ciecierzycę. Sama nazwa jest bardzo trafna, ponieważ hummus jest pastą z ugotowanej i zmiksowanej ciecierzycy.

Prostota przepisu nie idzie jednak w parze z historią tego dania. Jest ona zagmatwana, tak jak historia Bliskiego Wschodu. Trwają spory o to, kto właściwie wymyślił tę potrawę. Nie ma wątpliwości, że byli to mieszkańcy Lewantu lub Egipcjanie. Od momentu, gdy przeniesiono siedzibę kalifatu z pustynnych terenów na Półwyspie Arabskim do Syrii, wówczas przejęto w kręgach muzułmańskich zwyczaje

⁶⁵ *Koran*, Sura XXI, 8, tłum. M. Çaxarxan Czachorowski, Białystok 2018, <http://bibliotekamuzulmanska.pl/wp-content/uploads/2018/10/koran.pdf> (dostęp: 23.01.2021).

⁶⁶ Por. D. Waines, *Food and Drink*, [w:] J. Dammen McAuliffe (red.), *Encyclopaedia of the Qur'ān*, t. 2, Leiden–Boston–Köln 2002, s. 217.

⁶⁷ *Koran*, Sura XXI, 141–142.

⁶⁸ *Ibidem*, Sura VI, 118.

⁶⁹ *Ibidem*, Sura V, 5. Zob. Por. D. Waines, *Food and Drink*, s. 217–218.

⁷⁰ *Koran*, Sura LXXX, 24–28; 32.

⁷¹ Zob. D. Waines, *Agriculture and Vegetation*, [w:] J. Dammen McAuliffe (red.), *Encyclopaedia of the Qur'ān*, t. 1, Leiden–Boston–Köln 2001, s. 41–42.

⁷² Por. J. Rundo, *Ricette d'Oriente. La cucina ebraica, cristiana e islamica del Medio Oriente in 90 ricette festive*, Milano 2016, s. 87–88.

żywniowe miejscowej ludności⁷³. Palestyna stanowiła część obszaru rozciągającego się na ziemiach zwanych niegdyś *Bilad il-Sham* (Levant). Kuchnie tego regionu mają z sobą wiele wspólnego. Podobne potrawy przygotowuje się od dzisiejszej Turcji po brzegi Nilu. Ponadto wiele kultur starających się zawładnąć tym zakątkiem świata, odcisnęło na zwyczajach żywieniowych swoje piętno: pełen przypraw ryż Persów, daktyle spożywane przez Arabów, potrawy na bazie jogurtu Turków i in.⁷⁴

Produkty spożywcze wzmiankowane w *Koranie* różnią się od tego, co spożywano w okresie późniejszym⁷⁵. Legendarny przekaz mówi o tym, że pastę „*ṭaḥīna*” wprowadził do receptury hummusu Saladyn. Choć to kolejny z wielu przyczynków tworzących legendę tego władcy, ma to jednak swoje uzasadnienie w udokumentowanych etapach rozwoju arabskiej sztuki gastronomicznej. W X–XIV w. na terytoriach zdobytych przez Arabów zaczęły pojawiać się zbiory przepisów kulinarnych, stanowiące prawdziwe książki kucharskie. Redagowano je od Bagdadu po mauretańską Hiszpanię (m.in. w Murcji). W ostatnich latach pojawiły się wydania krytyczne tych źródeł i ich angielskie tłumaczenia. To przyczyniło się w dużym stopniu do poznania historii diety arabskiej⁷⁶.

Receptury z XIV w. sugerują, że współczesny hummus wyewoluował z szerokiego zestawu potraw na bazie ciecierzycy i innych roślin strączkowych z dodatkami, o charakterystycznym kwaskowatym smaku. Z biegiem czasu ta przemiana stawała się coraz bardziej zauważalna, ze względu na wprowadzanie nowych przypraw i porzucanie starych przepisów. Hummus jednak to część wieloletniej tradycji historycznej. Sosy na bazie *ṭaḥīna* bez ciecierzycy pojawiały się nieustannie w przepisach kuchni arabskiej. Tego typu specjały w smaku mogły przypominać hummus, który wyewoluował z tych innowacji kulinarnych. Na podstawie popularności i sporów o tę potrawę można zaobserwować, jak zmieniały się preferencje kulinarne i co było tego przyczyną. W Kairze w XIII w. zaczęto wyrabiać hummus, o czym świadczą zebrane tam przepisy kulinarne. Jednak innowacyjne potrawy przyjmowały się na całym terytorium rządzonym przez Abassydów⁷⁷. Zwrócono uwagę, że w XIV-wiecznym Egipcie większość mieszkańców miast jadła głównie gotowe potrawy kupowane

⁷³ Zob. S. Qabbani, *Syrie*, Damas 2006, s. 32.

⁷⁴ L.M. El-Haddad, M. Schmitt, *The Gaza Kitchen. A Palestinian Culinary Journey*, Charlottesville 2012, s. 38.

⁷⁵ D. Waines, *Food and Drink*, s. 217.

⁷⁶ Zob. M. ibn al-Ḥasan ibn al-Karīm, C. Perry, *A Baghdad Cookery Book. The Book of Dishes (Kitāb Al-Ṭabīkh)*, Petits Propos Culinaires 79, London 2005; *Annals of the Caliphs' Kitchens. Ibn Sayyār Al-Warrāq's Tenth-Century Baghdadi Cookbook*, transl. N. Nasrallah, Leiden 2007; L. Zaouali, *Medieval Cuisine of the Islamic World. A Concise History with 174 Recipes*, Berkeley 2007; C. Perry (red.), *Scents and Flavors: A Syrian Cookbook*, New York 2017; N. Nasrallah, *Treasure Trove of Benefits and Variety at the Table. A Fourteenth-Century Egyptian Cookbook*, Leiden 2018. Te publikacje zawierają obszerny wstęp i część stanowiącą objaśnienie specyficznej terminologii gastronomicznej.

⁷⁷ Por. L. Zaouali, *Medieval Cuisine of the Islamic World. A Concise History with 174 Recipes*, Berkeley 2007, s. 44.

na straganach i u ulicznych sprzedawców⁷⁸. Osobną kategorię stanowili ci, którzy specjalizowali się w daniach bezmięsnych, jak warzywne marynaty i papki z dodatkiem sosów. Jedzono je z dodatkiem chleba⁷⁹.

Istnieje wiele przykładów wpływu Arabów na średniowieczne europejskie receptury, od wprowadzenia pszenicy typu *durum*, przez przyprawy i substancje lecznicze, po sztukę sporządzania niektórych sosów. Następował również proces odwrotny, polegający na zmianach w stosowaniu przypraw na Bliskim Wschodzie, nierzadko w symbiozie z ówczesną kulturą kulinarną Europy i Imperium Osmańskiego. Działo się to już w okresie wypraw krzyżowych, ale wówczas na wprowadzanie innowacji na szerszą skalę w uprawach czy w kuchni nie było zbyt wielu okazji i czasu⁸⁰.

Średniowieczni pielgrzymi udający się na Bliski Wschód niewątpliwie musieli się z tymi produktami stykać. Nie wspominali jednak o rzeczach sobie znanych i codziennych pokarmach. Zastanawiające jest natomiast to, że opisywali tzw. „pole damasceńskie” niedaleko Hebronu, gdzie znajdowała się glina, z której Bóg ukształtował pierwszego człowieka. Miała ona rdzawy kolor i uważano ją za jadalną⁸¹. Swoim wyglądem mogła przypominać hummus, a ponadto Arabowie słysząc z ust mówiących po łacinie „humus” (ziemia) skojarzyli to z potrawą ze zmielonych warzyw strączkowych.

W kuchni arabskiej od czasów średniowiecza wiele się zmieniło. Tak było w czasach osmańskich, gdy wprowadzono ryż, który z czasem stał się podstawowym składnikiem potraw przyrządzanych w krajach arabskich. Nie bez znaczenia były wpływy europejskie, czy obecność produktów sprowadzanych z Nowego Świata. Wiadomo, że pierwszy udokumentowany przepis na hummus pojawił się w Damaszku w XIX w.⁸²

Mimo faktu, że historia hummusu na terenie Lewantu sięga nawet tysiącleci, a jego udokumentowane w źródłach pisanych spożycie kilku stuleci, to izraelscy pisarze i dziennikarze zaczęli opisywać swoją ojczyznę jako „kraj hummusu”, a ta potrawa stała się elementem tożsamości narodowej⁸³. Kwestia ta pojawiła się w tworzeniu i umacnianiu swego rodzaju współczesnej symboliki narodowej i etnicznej Żydów. Kuchnia stanowi emanację tożsamości narodowej, kulturalnej i religijnej.

⁷⁸ Marynowane w soli cytryny, które nadal są popularne w Egipcie i Maroku, spożywano prawdopodobnie wtedy, gdy świeże owoce były niedostępne.

⁷⁹ Por. N. Nasrallah, *Treasure*, s. 40–44.

⁸⁰ Por. A.J. Boas, *La vita quotidiana nel Regno Franco di Gerusalemme*, [w:] M. Piccirillo et al. (red.), *In Terrasanta. Dalla Crociata alla Custodia dei Luoghi Santi*, Firenze–Milano 2000, s. 230.

⁸¹ Tak relacjonują pątnicy europejscy z XIV w.: Niccolò da Poggibonsi, *Libro d'Oltramare* 96; Jan z Fedenzoli, *Descriptio Terrae Sanctae* XVII, 18. Zob. również: Anzelm Jerozolimczyk (Polak), *Peregrynacja prawdziwego opisanja Ziemi Świętej, Betleem i Jerozolimy... Kosztem Jerzego Krakiewicza obywatela wileńskiego do druku podana*, Supraśl 1725, s. 98.

⁸² Por. https://www.makehummusnotwar.com/history_4.html (dostęp: 20.01.2021).

⁸³ Zob. R. Ranta, *Food and Nationalism. From Foie Gras to Hummus*, „World Policy Journal” 2015, t. 32, nr 3, s. 39.

Jest jednocześnie znakiem rozpoznawczym, dziedzictwem oraz tradycją określonej społeczności, traktowaną zawsze z pietyzmem. Na Bliskim Wschodzie toczy się wojny praktycznie o wszystko, stąd nawet tamtejsze specjalja stały się przedmiotem konfliktu. Nastąpiło swoiste upolitycznienie gastronomii⁸⁴. Nie ominęło to również hummusu. Ta potrawa była wyznacznikiem arabskości. Z kolei przybywający na teren Palestyny Żydzi z różnych stron świata, choć przynosili ze sobą własne upodobania kulinarne, w kolejnych pokoleniach „orientalizowali się”. Według żartobliwego powiedzenia stało się to nieuniknione, bowiem gdy umierał „konsument wódki”, to rodził się „amator araku”. Syjonizm zajmował się poważniejszymi kwestiami, a nie gastronomią. Ta była zresztą kwestią drugorzędną dla pionierów w „Erec Izrael” (ziemi Izraela).

Znakiem rozpoznawczym odradzającego się Izraela był początkowo owoc opuncji – sabra (הררוב – הרוב). Tak określano Izraelczyków urodzonych już w ojczyźnie, na ziemi Izraela. Odwoływano się do charakterystyki tego owocu: sabra na zewnątrz jest kolczasta, ale wewnątrz słodka. Odzwierciedla to charakter Izraelczyków, którzy w obęściu są może szorstcy, ale ich wnętrze jest pełne słodyczy, delikatności i życzliwości. Eksportową specjalnością stały się cytrusy, hodowane we wzorcowych kibucach. Przede wszystkim były to grejpfruty i pomarańcze, stanowiące groźną konkurencję dla producentów tych owoców w krajach śródziemnomorskich. Znana od lat jest marka „Jaffa”⁸⁵. Eksport owoców cytrusowych umożliwił nawet emigrację Żydów z terenu Związku Sowieckiego. W „ustroju wiecznego niedoboru” dostarczane cytrusy z Izraela były swego rodzaju ratunkiem dla handlu, szczególnie w okresie świątecznym.

W końcu zdobyły popularność falafel i hummus⁸⁶. W ten sposób Izraelczycy, dbający o swój wizerunek, nawiązywali do lokalnych tradycji kulinarnych. Ponadto pożywienie zaczęło stanowić ważny komponent tworzenia się tożsamości „nowych Izraelczyków”, a więc powracających na tereny Izraela Żydów z diaspory. Przyjęcie specyficznej kuchni pochodzenia arabskiego przyczyniło się do uformowania izraelskiej tożsamości, włączając w nią zbiorową świadomość, narodowego ducha i aspiracje polityczne⁸⁷.

Kuchnia jest niewątpliwie uwarunkowana geograficznie. Stopniowa ewolucja kuchni izraelskiej wskazuje na respektowanie zarówno lokalnej, jak i obcej tradycji kulinarnej⁸⁸. Arabskie produkty jak oliwki, hummus, falafel, tabouleh, kubbeh

⁸⁴ Podobnie jest z innymi dziedzinami życia, działalności, nauki czy sztuki.

⁸⁵ Zob. R. Ranta, Y. Mendel, *Consuming Palestine. Palestine and Palestinians in Israeli food culture*, „Ethnicities” 2014, t. 14, nr 3, s. 415.

⁸⁶ Hummus i falafel zasługują na szczególną uwagę. To potrawy kuchni, która staje się „nową bronią masowej konsumpcji” w regionie i „zarzewiem konfliktów”; G. Lichtfield, *Food Fight. A Look inside the Middle East's New Weapons of Mass Consumption*, Foreign Policy, 15.01.2010, http://www.foreignpolicy.com/articles/2010/01/15/food_fight (dostęp: 22.01.2021).

⁸⁷ Por. L. Gvion, D. Wesley, E. Wesley, *Beyond Hummus and Falafel. Social and Political Aspects of Palestinian Food in Israel*, Berkeley 2012.

⁸⁸ Por. S. Ansky, *The Food of Israel. Authentic Recipes from the Land of Milk and Honey*, Boston–Clarendon 2000, s. 6.

i arak, pochodzące z Palestyny, Libanu, Syrii, Egiptu, Iraku i reszty świata arabskiego, stały się „izraelskie” w przekazie medialnym. Dla arabskich mieszkańców tych regionów to odrzucenie ich prawdziwego pochodzenia. Oczywiście Żydzi i Arabowie nie zawsze są zgodni co do pochodzenia produktów żywnościowych, które obie strony uważają za własne. Udowadniając biblijne pochodzenie pewnych potraw, Izraelczycy legitymizują swoje „kulinarne zdobycze”, a nawet obecność na Bliskim Wschodzie⁸⁹. Dużo uwagi poświęcono kwestiom tego swoistego kulinarnego zawłaszczenia tradycji arabsko-palestyńskiej przez Izrael. Bez trudu przecież odnajdywano w tym analogię do aneksji terytoriów arabskich. Trudno jednak lekceważyć kontrargumenty, bo nawet po utracie państwowości własnej państwowości Żydzi pozostali w regionie Bliskiego Wschodu, który zamieszkiwali jeszcze w czasach przedislamskich. Ponadto przepisy dotyczące dozwolonych pokarmów czy zasady uboju zwierząt, z zakazem spożywania wieprzowiny i krwi, są bardzo podobne w judaizmie i w islamie. Obie kultury gastronomiczne: arabska i żydowska istniały przez stulecia obok siebie, a nawet można mówić o ich „symbiozie” i wzajemnych wpływach⁹⁰. Palestyńscy Arabowie mają jednak zupełnie inne przekonanie: judaizacja potraw ich kuchni to (w ich ujęciu) narzucanie kolonializmu w stylu europejskim oraz celowe wymazywanie i zaprzeczanie arabskiej tożsamości oraz obecności w regionie⁹¹.

Włączanie do dziedzictwa kulinarnego potraw różnego pochodzenia i uznawanie ich swoje to próba zneutralizowania konfliktowych sytuacji, tak silnie obecnych w stosunkach społeczno-politycznych Izraela i Palestyny. Podkreślanie wieloetniczności i wielokulturowości łączy się ze wskazywaniem na wspólne tradycje i praktyki kulinarne.

Faktem jest, że najpierw to rybę „gefilte” (faszerowaną)⁹² okrzyknięto daniem narodowym Izraela, a dopiero potem hummus i falafel. Było to w różnych okresach historii państwa Izrael⁹³. Symboliczne odwoływanie się do poszczególnych potraw nabrało w historii narodu izraelskiego potrójnego znaczenia. Pochodzenie biblijne danej potrawy czy jej składnika uwiarygodniało obecność Żydów w ich dawnej ojczyźnie. Z drugiej strony zjawisko to znamionowało kosmopolityczny rys społeczeństwa izraelskiego⁹⁴, a także wskazywało na normalizację stosunków arabsko-

⁸⁹ Por. A. Ariel, *The Hummus Wars*, „Gastronomica” 2012, R. 12, nr 1, s. 34.

⁹⁰ Por. P. Heine, *Food Culture in the Near East. Middle East, and North Africa*, Connecticut–London 2004, passim.

⁹¹ Z. Sertbulut, *The culinary state. On politics of representation and identity in Israel*, „HAGAR. Studies in Culture, Polity & Identities” 2012, R. 10, nr 2, s. 60.

⁹² W literaturze przedmiotu wskazuje się, że jest to potrawa aszkenazyjska czyli z rejonów Europy środkowo-wschodniej. Tego typu daniem jest nasz „polski” karp „po żydowsku”.

⁹³ D. Hirsch, „Hummus is Best when it is Fresh and Made by Arabs”. *The Gourmetization of Hummus in Israel and the Return of the Repressed Arab*, „American Ethnologist” 2011, R. 38, nr 4, s. 619.

⁹⁴ W Internecie aż roi się od artykułów i blogów odnoszących się do tej charakterystyki kuchni Bliskiego Wschodu, por. np. <https://humus101.com/EN/category/hummus-reviews>; <https://www.makehummusnotwar.com> (dostęp: 21.01.2021).

-żydowskich, przynajmniej w zakresie praktyk kulinarnych⁹⁵. „Izraelczycy są ludźmi o wielkim apetycie na życie. Uczuciowi, uprzejmi, hałaśliwi, należą do najbardziej przyjaznych i gościnnych ludzi na świecie. Postronny obserwator mógłby powiedzieć, że ich radość życia i duma narodowa mają początek w długiej i ugruntowanej historii. W rzeczywistości to aż trzy tysiące lat tradycji [gastronomicznych], wplecionych w tożsamość kulturową Izraela, owocujących niezwykle różnorodną ofertą kulinarną”⁹⁶.

Wspólne potrawy stają się więc katalizatorem tworzenia normalności. Wyraża się to nawet w książkach kucharskich. To Jerozolima ma stać się takim miejscem, gdzie doświadcza się harmonii smaków i zgodnej gościnności. „Chcemy jeść, gotować i czerpać inspirację z bogactwa tego miasta z czterotysięczną historią (Jerozolimy). Ono tak wiele razy przechodziło z rąk do rąk, a obecnie stanowi centrum [duchowe] dla trzech religii monoteistycznych. Zamieszkuje je ludność tak ogromnie zróżnicowana, że może zawstydić nawet starą, poczciwą wieżę Babel”⁹⁷. Gotowanie w świętym mieście to nie to samo, co gdziekolwiek indziej⁹⁸.

Na ogół nie kwestionuje się hegemonii Palestyny w przygotowywaniu hummusu⁹⁹. W Izraelu każdy przygotowuje tę przystawkę, ale nie ulega wątpliwości, że Arabowie robią to najlepiej. Dzieje się tak dlatego, że nie idą „na skróty”, ani nie zmieniają tradycyjnego przepisu, nie używają przy tym półproduktów i przetworzonej żywności, czy tak zwanych „ulepszeń” w przekazywanych od wieków przepisach. „Hummus należy przygotowywać ręcznie, przy użyciu moździerza lub młynka do miksowania ugotowanej ciecierzycy. Użycie robota kuchennego lub blendera sprawia, że ciecierzycza nadmiernie pęcznieje, co powoduje jej nienaturalną konsystencję”¹⁰⁰.

Narodowe potrawy nie tylko łączą, ale i dzielą. Spory o jedną z najbardziej genialnych potraw Bliskiego Wschodu stały się częścią spirali napięć w tym rejonie świata. To przede wszystkim Libańczycy i palestyńscy Arabowie oskarżali Izrael o przywłaszczenie sobie ich narodowego specjału¹⁰¹. Przekonanie Izraelczyków o tym, że hummus to ich narodowa specjalność, nabrało konkretnych kształtów, gdy zaczęto bić rekordy Guinnessa¹⁰². Tak było w maju 2008 r., gdy dwie izraelskie firmy z branży spożywczej, wyprodukowały największą porcję hummusu (400 kg). Na malowniczym bazarze „Mahne Jehuda” w Jerozolimie można było skosztować hummusu

⁹⁵ Por. R. Ranta, Y. Mendel, *Consuming Palestine*, s. 415.

⁹⁶ S. Ansky, *op. cit.*, s. 5.

⁹⁷ Y. Ottolenghi, S. Tamimi, *Jerusalem. A Cookbook*, Berkeley 2012, s. 9

⁹⁸ Hummus to popularna potrawa serwowana w każdym zakątku Jerozolimy i spożywana na wiele różnych sposobów. Gdy tylko znajdziemy się w świętym mieście w nozdra uderza jej charakterystyczny zapach, szczególnie tradycyjnie dodawanego do hummusu kuminu.

⁹⁹ Por. M. Shalev, *op. cit.*, s. 112.

¹⁰⁰ S. Ansky, *op. cit.*, s. 42.

¹⁰¹ W USA na Uniwersytecie Princeton palestyńskim studentom udało się nawet zablokować sprzedaż hummusu firmy spożywczej związanej z Izraelem.

¹⁰² To przekonanie bazuje na opinii, że Izrael jest największym na świecie producentem i eksporterem tego przysmaku.

z olbrzymiej tacy. Nikt się nie spodziewał, że zapoczątkuje to „wojnę hummusową”. To właśnie wtedy na dobre rozpoczęła się prawdziwa „wojna o hummus”¹⁰³.

W 2009 r. konflikt kulinarny przybrał rozmiary międzynarodowe. W październiku tegoż roku Libańczycy ustanowili nowy rekord, przygotowując ponad dwutonowy talerz pasty z ciecierzycy¹⁰⁴. Na odpowiedź nie trzeba było długo czekać, bo także w Izraelu zrodziła się podobna inicjatywa. Izraelscy Arabowie z miejscowości Abu Gosh przygotowali ponad dwukrotnie większy talerz tego przysmaku. W tym miejscu warto zaznaczyć, że Abu Gosh to wyjątkowa miejscowość. Liczy około 6 tys. mieszkańców (muzułmanów, małe grupy chrześcijan i Żydów)¹⁰⁵. Abu Gosh stało się prawdziwą „stolicą hummusu” dzięki inicjatywie jednego z mieszkańców, który w Stanach Zjednoczonych miał szczęście wygrać sporą sumę pieniędzy na loterii. Zainwestował te fundusze w rodzinnej miejscowości. Postawił na hummus, a jego śladem poszli inni. W Abu Gosh pojawiło się wiele restauracji serwujących tę potrawę, dlatego można było przygotować każdą ilość hummusu. Pobicie rekordu na terytorium Izraela było bolesne szczególnie dla Libańczyków, którzy uważają hummus za swoją narodową potrawę. Mieszkańcy „kraju cedrów” jednak pobili izraelski rekord. 8 maja 2010 r. w wiosce Fanar nieopodal Bejrutu trzystu kucharzy przygotowało 10 452 kg hummusu. Ciężar przysmaku nie jest przypadkowy, gdyż liczba kilogramów nawiązuje symbolicznie do całkowitej powierzchni Libanu. Zarówno Libańczycy, jak i Palestyńczycy oraz Izraelczycy są dumni z hummusu i uważają go za swój narodowy przysmak. Tak samo jest on reklamowany jako produkt o zasięgu światowym. Globalizacja pomogła hummusowi zdobyć zwolenników na całym świecie, także za oceanem.

Libańczycy starali się o zastrzeżenie znaku towarowego w Unii Europejskiej. Cel stanowiło uniemożliwienie innym krajom używania nazwy „hummus” w odniesieniu do produkowanych u siebie past. Rozpoczęto nawet kampanię pod hasłem: „Ręce precz od naszych dań”. Stowarzyszenie przedsiębiorców w Libanie postulowało, by wytoczyć proces państwu Izrael o naruszenie praw autorskich do libańskich potraw. Wniosek jednak został oddalony, gdyż hummus, choć to typowa przystawka w Libanie, jest znany i przygotowywany w całym regionie¹⁰⁶.

Gastronomia na Bliskim Wschodzie staje się znakiem rozpoznawczym, elementem identyfikacji, wzbudza emocje i mobilizuje dyplomację. Spojrzenie z perspektywy historycznej pozwala dostrzec, że w dziejach ludzkości pewne produkty rolne,

¹⁰³ Zob. N. Avieli, *The Hummus Wars. Local Food, Guinness Records and Palestinian-Israeli Gastropolitics*, [w:] I. Banerjee-Dube (red.), *Cooking Cultures. Convergent Histories of Food and Feeling*, Cambridge 2016, s. 39–57.

¹⁰⁴ Była to odpowiedź na to, gdy na francuskich targach handlowych Izraelczycy promowali hummus jako swoją narodową specjalność.

¹⁰⁵ N. Avieli, R. Groszlik, *Food and Power in the Middle East and the Mediterranean. Practical Concerns and Theoretical Considerations*, „Food, Culture, Society” 2013, t. 16, nr 2, s. 181–182.

¹⁰⁶ Por. Z. Kisielewska, *Humus jest przysmakiem izraelskim czy libańskim? Spór o kulinaria potrafi doprowadzić do międzynarodowych konfliktów*, <https://www.focusnauka.pl/arttykul/wojna-na-noze-i-widelce> (dostęp: 29.01.2021).

szczególnie te znane od zamierzchłych czasów, są stale obecne. To właśnie one, obok miejsca zamieszkania, obyczajów czy idei, przyczyniają się do wytworzenia wspólnoty. Działa tu sfera fizyczna i kulturowa: dostępność produktów oraz obyczaje i rytuały związane z posiłkami. Ciecierzycza jest czymś więcej, niż tylko jedną z wielu roślin strączkowych, a hummus nie tylko identyfikuje się z bliskowschodnim kolorytem i specyfiką kuchni tamtego regionu.

Opisana pokrótce „Odyseja hummusu” pozwala na poszukiwanie i dostrzeganie powiązań między historią gastronomii oraz dziejami społecznymi. Rozważania na temat ciecioriki pozwoliły uwydatnić niektóre aspekty, pozostawione przez badaczy poza głównym nurtem rozważań i analiz. Wnoszą one ważne przyczynki do poznania dziejów tego produktu rolnego i potraw z niego wytwarzanych na przestrzeni wieków. Historia i źródła literackie potwierdzają kontynuację produkcji żywności i różnorodny kontekst konsumpcji pewnych produktów. Do nich niewątpliwie należy cieciorika i najbardziej znana potrawa z niej wyrabiana – hummus. Choć ta bliskowschodnia przystawka stała się ogromnie popularna, to jej dokładna historia nie jest do końca wyjaśniona. Nawet miejsce pochodzenia tej potrawy stało się symbolem napięć na Bliskim Wschodzie. Podstawowy skład hummusu w różnych zakątkach Bliskiego Wschodu pozostaje niezmienny. Narodowe potrawy od zawsze stanowiły wyznacznik tożsamości i czynnik wyróżniający. W dobie globalizacji, masowej emigracji i komercjalizacji zaczęły jednak przekraczać fizyczne i symboliczne granice. Narodziły się więc konflikty, których podłożem często jest pragnienie zachowania własnej odrębności, także jeśli chodzi o potrawy.

An Odyssey of Middle Eastern Hummus

Chickpeas, thanks to their high nutritional power, were among the first foods consumed by man. Today this legume is particularly widespread in the Middle East and other regions. Looking at the historical events, we can see a real epic of chickpeas. These events, briefly described, allows us to search for and notice the connections between the history of gastronomy and social history. The Middle Eastern chickpea appetizer has become immensely popular, but its exact history is not fully understood. Although the origin of chickpea hummus is typically Lebanese, there are many contending nations for the merit. Among these, we find Egypt, Israel, and the whole Mediterranean basin. In the first decade of the 2000s the so-called „hummus war” began. It was triggered by Lebanon, which accused Israel of stealing the invention of this dish. The basis for the discussion about the exclusivity of this dish is the desire to maintain its distinctiveness, even when it comes to a specialty.

Key words: Hummus, chickpeas, food in the Middle East, history of gastronomy, Israel, Palestine, Lebanon

Aleksander K. Smakosz

Pieprz długi – botanika i historia naturalna

Wprowadzenie

Pieprz czarny (*Piper nigrum* L.) jest współcześnie najpopularniejszą przyprawą używaną w Europie (odpowiada on za 27% rynku przypraw w Unii Europejskiej)¹. Uważa się jednak, iż to pieprz długi (*Piper longum* L.) jest pierwszym gatunkiem pieprzu, który był importowany i stosowany przez mieszkańców Bliskiego Wschodu, basenu Morza Śródziemnego i Europy². Za najstarsze opisy tej przyprawy uważa się fragmenty ateńskiego dramatu z IV w. p.n.e.³ W 310 r. grecki etyk i przyrodnik – Teofrast z Eresos w swoim dziele *Περὶ φυτῶν ἰστορία*, znanym szerzej jako *Historia Plantarum* (łac. *Historia roślin*), wyróżniał trzy rodzaje pieprzu: biały, czarny oraz długi. Ostatni z nich miał posiadać nasiona podobne do maku, wyróżniał się najsilniejszym działaniem rozgrzewającym oraz używany był jako odtrutka na szalejącego jadowity (*Cicuta virosa* L.)⁴. Teofrast opisał także preparat, w skład którego wchodził ocet i pieprz. Preparacja ta miała być skuteczna w leczeniu pacjentów cierpiących na duszność⁵.

Celem artykułu jest opisanie, na jaką skalę i w jaki sposób pieprz długi był stosowany w farmacji i kulinariach od XVI do XIX w., jak kształtował się rynek pieprzu długiego od starożytności do XIX w. oraz jak diagnozowano taksonomicznie próbki pieprzu długiego w XIX w. Podstawą źródłową artykułu były oryginalne dokumenty, broszury, książki i inne publikacje z lat 1483–1941, dotyczące wykorzystania pieprzu długiego w sztuce kulinarnej, farmacji i medycynie. Wykorzystano także

¹ CBI Market Information Database, *CBI market survey the spices and herbs market in the EU*, Haga 2009 s. 3, www.cbi.eu (dostęp: 29.08.2020).

² W. Dymock, C. Warden, D. Hooper, *Pharmacographia indica a history of the principal drugs of vegetable origin, met with in British India. Part VI*, London 1893, s. 176.

³ A. Dalby, *Dangerous tastes: The story of Spices*, London 2004, s. 89.

⁴ Teofrast, *De Historia et causis plantarum...*, Treviso 1483, s. 139

⁵ A. Dalby, *op. cit.*, s. 89.

tłumaczenia na łacinę dzieła Teofrasta, oraz angielskie tłumaczenie *Periplusa Morza Erytrejskiego*. Całość zebranego materiału została porównana ze współczesnymi pracami dotyczącymi archeobotaniki, etnofarmakologii, systematyki i botaniki ekonomicznej pieprzu długiego.

Autor niniejszej pracy znalazł tylko jeden artykuł anglojęzyczny poświęcony historii pieprzu długiego w czasopiśmie „Petits Propos Culinaries” z 1980 r.⁶ W języku polskim jedyną pracą dotyczącą tego tematu jest artykuł na stronie internetowej autora tej pracy⁷, zaś temat historycznego wykorzystania pieprzu długiego na ziemiach polskich został poruszony w poprzednim artykule autora pracy⁸. Wszystkie nazwy gatunkowe roślin zostały zaktualizowane z bazą danych *The Plant List*⁹.

Pieprz długi z perspektywy botaniki ekonomicznej

Pieprz długi należy do rodziny pieprzowatych – *Piperaceae*. Należy do niej około 3615 gatunków roślin; do najważniejszych rodzajów wyróżnianych w ramach tego kładu zalicza się: *Piper* L. (2000 gatunków) i *Peperomia* L. (1600 gatunków)¹⁰. Łacińska nazwa *piper* oraz polska pieprz pochodzą od sanskryckiego słowa *pippali*, oznaczającego pieprz długi – *Piper longum* L. Pieprz czarny w sanskrycie określano mianem *maricha*¹¹.

Pieprze wykorzystuje się ekonomicznie głównie jako przyprawy i używki. Do pierwszej grupy zalicza się: pieprz czarny – *Piper nigrum* L. (z jego owoców wytwarza się pieprz czarny, pieprz biały, pieprz zielony oraz izoluje z nich piperynę), pieprz kubeba – *Piper cubeba* L., pieprz voatsiperyfery¹² – pochodzi z gatunków *Piper borbonense* (Miq.) C. DC., *Piper pachyphyllum* Baker, *Piper malgassicum* Papini, Palchetti, M.Gori & Rota Nodari oraz *Piper tsarasotrae* Papini, Palchetti, M.Gori & Rota Nodari. Jako używki używa się liście pieprzu żuwnego – *Piper betle* L. (używka zwana betel) oraz korzenie pieprzu metystynowego – *Piper methysti-*

⁶ P. Hyman, M. Hyman, *Long Pepper: A Short History*, [w:] A. Davidson, H. Saberi (red.), *The Wilder Shores of Gastronomy. Twenty Years of the Best Food Writing from the Journal 'Petits Propos Culinaires*, Berkeley 2002, s. 177–179.

⁷ A.K. Smakosz, *Pieprz długi – średniowieczny rarytas czy niepotrzebna fanaberia?*, <https://www.gulosus.pl/pieprz-dlugi/> (dostęp: 25.12.2020).

⁸ Idem, *Wykorzystanie surowców leczniczych z rodzaju Piper L. na ziemiach polskich od XVII do XIX w.*, [w:] B. Płonka-Syroka, A. Syroka (red.), *Rola roślin w diecie, terapii i kreowaniu postaw prozdrowotnych*. Lek roślinny, t. 8, Wrocław 2020, s. 75–93.

⁹ *The Plant List Version 1.1.*, <http://www.theplantlist.org/> (dostęp: 25.12.2020).

¹⁰ *Angiosperm Phylogeny Website*, <http://www.mobot.org/mobot/research/apweb/welcome.html> (dostęp: 25.12.2020).

¹¹ K.T. Achaya, *Indian food: a historical companion*, Delhi 1994, s. 214.

¹² E. Palchetti, S. Biricolti, M. Gori, G. Nodari, N. Gandolfi, A. Papini, *Two new Malagasy species of genus Piper L. (Piperaceae), Piper malgassicum and Piper tsarasotrae, and their phylogenetic position*, „Turkish Journal of Botany” 2018, t. 42, nr 4, s. 1–13.

cum G.Forst. (używka zwaną kawa, kawa-kawa lub awa)¹³. W ramach tego rodzaju wyróżniamy także cztery gatunki, których owocostany określa się jako „pieprz długi”.

Bengalski i północnwschodni indyjski pieprz długi

Gatunkami macierzystymi tego sortu pieprzu długiego są pieprz długi – *Piper longum* L. oraz *Piper peepuloides* Roxb., Drugi z nich był nazywany savalijskim pieprzem długim, a w indyjskiej literaturze *gaj pipal*. Był on zbierany z lasów w Assamie, a następnie transportowano go do Kalkuty i Bombaju jako tańsza namiastka *P. longum*. Ze względu na gorsze walory organoleptyczne jego dodatek był traktowany jako zafalszowanie¹⁴.

Pieprz długi (w sanskrycie określany mianem *pippali*) był przedmiotem eksportu z subkontynentu indyjskiego już w 2000 r. p.n.e.¹⁵ Warto tutaj zauważyć, iż najstarsze ślady archeobotaniczne *P. longum* pochodzą z okresu I–IV w. p.n.e. z portów Khao Sam Kaeo i Phu Khao Thong (Tajlandia). Były to kluczowe miasta pośredniczące w handlu między Indiami a Chinami¹⁶. Gatunek ten jest natywny dla północno-wschodniej części subkontynentu Indyjskiego – południowego Nepalu, Bengalii i Assamu. W dawnych czasach został także przeniesiony do Kerali (główne miejsce uprawy pieprzu czarnego, z tego powodu nazywano to miejsce „wybrzeżem pieprzowym”)¹⁷.

W XIX w. istniały trzy główne sorty *P. longum* – Singapore; był on głównie importowany do Europy, Bengali, pochodzący z upraw znajdujących się w Bengalii (północno-wschodnia część Indii), oraz Swaheli, który był importowany z Zanzibaru¹⁸. W tym samym czasie uprawy pieprzu długiego znajdowały się głównie w północno-wschodniej części Indii. Liany pieprzu były wtedy propagowane na takich drzewach jak areka katechu (*Areca catechu* L.) czy mango indyjskie (*Mangifera indica* L.). Rozmnażanie pieprzu długiego wykonywano w podobny sposób jak w przypadku pieprzu czarnego, czyli w okresie monsunów (pora deszczowa występująca między lipcem a październikiem) fragmenty pędów umieszczano w nawozie bydlęcym, a po ukorzenieniu przenoszono je na miejsce ostatecznej uprawy. Po trzech lub czterech latach od rozsadzenia *P. longum* uzyskiwał zdolność do wytwarzania owocostanów, nawet przy niskiej temperaturze. Zbiorów dokonywano ręcznie, a surowiec suszono na słońcu¹⁹.

¹³ Y.N. Singh, *Kava: an overview*, „Journal of Ethnopharmacology” 1992, t. 37 nr 1, s. 13–45.

¹⁴ C.K. Atal, J.N. Ojha, *Studies on the Genus Piper. Part IV. Long Peppers of Indian Commerce*, „Economic Botany” 1965, t. 19, nr 2, s. 158.

¹⁵ K.T. Achaya, *op. cit.*, s. 214.

¹⁶ C. Castillo, *The Archaeobotany of Khao Sam Kaeo and Phu Khao Thong: The Agriculture of Late Prehistoric Southern Thailand. Doctoral thesis (PhD), UCL (University College London), 2013*, <https://discovery.ucl.ac.uk/id/eprint/10062869/> (dostęp: 26.12.2020).

¹⁷ A. Dalby, *op. cit.*, s. 89.

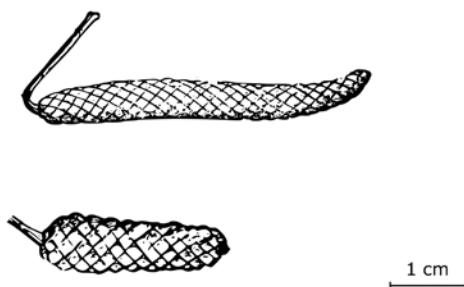
¹⁸ W. Dymock, C. Warden, D. Hooper, *op. cit.*, s. 179.

¹⁹ N. Mukerji, *Handbook of Indian Agriculture. Third Edition*, Calcutta 1915, s. 318.

Już w 1906 r. roczne zbiory pieprzu długiego wynosiły odpowiednio 1500 kg w Bengalu, 2500 kg w Assamie, 2000 kg w Madrasie oraz śladowe ilości w Bombaju²⁰. Współcześnie owocostany *P. longum* dostępne w handlu pochodzą ze zbioru ze stanu dzikiego z Kerali i Assamu²¹, sprzedawane są tylko lokalnie. W połowie XX w. uzyskanie pieprzu długiego należącego do gatunku *P. longum* sprawiało trudność, nawet dla farmakognostów pracujących w Indiach²².

Pieprz długi był (i nadal jest) źródłem innego surowca – okorowanych pędów nadziemnych. Ten produkt określało się mianem *piplamool/pippalimula* w Indiach oraz *chui jhal* w Bangladeszu. Za najwyższej jakości sort uznaje się niepęknięte przekroje o dużej średnicy. Przyprawy tej używa się głównie w różnego rodzaju curry na subkontynencie indyjskim oraz Azji Południowo-Wschodniej²³. Tą samą nazwą określano korzeń pieprzu długiego stosowanego po dziś dzień w tradycyjnych systemach leczniczych Indii²⁴. Korzeń pieprzu długiego był sprzedawany w trzech sortach: Bengal (najtańszy), Mirzapore i Malwa (najdroższy)²⁵.

Do innych gatunków, których owoców (owocostanów) używało się jako pieprzu długi, lub używano do fałszowania tego surowca zalicza się *Peperomia acuminata* Ruiz & Pav., *Piper attenuatum* Buch.-Ham. ex Miq. oraz *Piper sylvaticum* Roxb. (nazywany był on górskim pieprzem długim)²⁶. Porównanie pokroju indyjskiego pieprzu długiego i jawańskiego pieprzu długiego przedstawia rycina 1.



Ryc. 1. Porównanie pokroju owocostanów (od góry) *P. retrofractum* i *P. longum*.

Skala poniżej rysunku.

Źródło: grafika wykonana przez A.K. Smakosza.

²⁰ C.K. Atal, J.N. Ojha, *op. cit.*, s. 159.

²¹ K.T. Achaya, *op. cit.*, s. 214.

²² Ibidem, s. 157.

²³ C.K. Atal, J.N. Ojha, *op. cit.*, s. 160.

²⁴ F.A. Flückiger, D. Hanbury, *Pharmacographia: a history of the principal drugs of vegetable origin, met with in Great Britain and British India*, London 1874, s. 526.

²⁵ W. Dymock, C. Warden, D. Hooper, *op. cit.*, s. 180

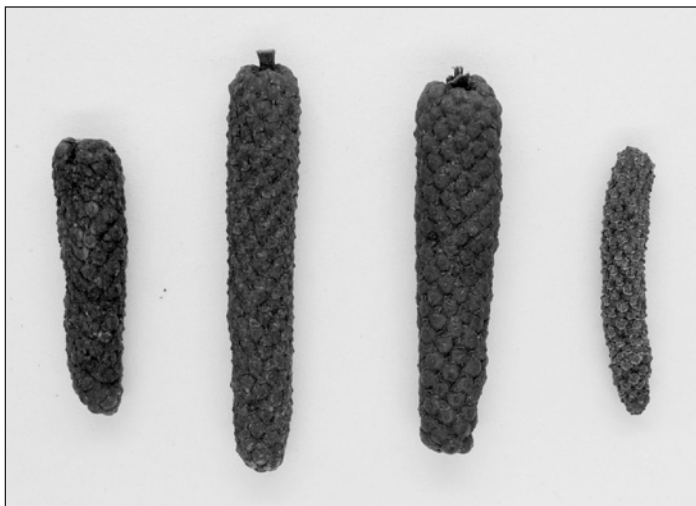
²⁶ C.K. Atal, J.N. Ojha, *op. cit.*, s. 157.

Jawajski pieprz długi

Gatunkiem macierzystym tej formy pieprzu długiego jest *Piper retrofractum* Vahl; w starszych pracach jako synonimu tej nazwy używano określeń *Piper officinarum*, *Piper chaba* oraz *Chavica officinarum*. Owocostan wykorzystywany jako przyprawa ma długość od 2,5–4,5 cm. Pieprz jawajski jest ostrzejszy niż popularne kultywary pieprzu długiego, przy czym wykazuje także słodkie, korzenne nuty. Cechą charakterystyczną tego aromatu jest to, iż im dłużej potrawa przyprawiona jest tym pieprzem długim, tym staje się ona ostrzejsza.

Gatunek ten jest natywny dla Archipelagu Sundajskiego, Filipin i Moluków²⁷. Uprawiany był także w Indiach²⁸ i Malezji. Zbiór odbywa się, gdy owocostany są niedojrzałe. Owoce pieprzy długich zrastają się w miejscu zetknięcia i skupiają się w formie gęstych kłosokształtnych owocostanów²⁹.

Okolo 1830 r. zaobserwowano na rynku surowiec, który miał być tańszą zamiastką pieprzu jawajskiego. Był to owocostan podobnego gatunku *Piper glabrum* Mill., jednak ten nowy sort nie znalazł szerszego zastosowania³⁰. Wygląd pieprzu jawajskiego dostępnego w handlu współczesnym przedstawia rycina 2.



Ryc. 2. Owocostany *P. retrofractum* dostępne we współczesnym handlu.

Źródło: fot. A.K. Smakosz (2020).

²⁷ H. Melchior, H. Kastner, *Przyprawy badania botaniczne i chemiczne*, tłum. J. Góra, L. Świątek, Warszawa 1978, s. 59.

²⁸ E.J. Waring, *Pharmacopœia of India*, London 1868, s. 208.

²⁹ H. Melchior, H. Kastner, *op. cit.*, s. 592.

³⁰ C.M.G. Brunotte, *Des fruits utiles de pipéritées*, Nancy 1889, s. 53.

Wschodnioafrykański pieprz długi (*timiz*)

Gatunek ten został po raz pierwszy opisany przez Karola Linneusza syna (również przyrodnika) w 1782 r. *Piper capense* L.f jest nazywany lokalnie *timiz*, co w języku amharyjskim oznacza kręcony. Owocostany powyższego gatunku określa się także jako „długi pieprz czarny” (*Long black pepper*), *turfo* oraz *tunjo*³¹. *Timiz* oznacza każdą formę pieprzu długiego, dlatego, aby uniknąć pomyłki, wschodnioafrykański pieprz długi przez handlarzy na targu Mercato (Addis Ababa) jest określany jako *abesha timiz*, zaś jawajski i bengalski pieprz długi *faranji timiz*³². Opisywany gatunek jest endemiczny dla wilgotnych i górzystych terenów (wysokość 1500–2500 m n.p.m.) wschodniej Afryki. Jej zasięg obejmuje głównie wschodnią część Etiopii (*Bonga's coffee forest*). Został on tutaj introdukowany przez arabskich handlarzy przyprawami³³. W tym taksonie wyróżnia się dwie odmiany: *P. capense* var. *capense* oraz *P. capense* var. *brachyrhachis*. Pierwsza z nich jest formą dominującą w Etiopii, druga występuje w pasie terenu między południowo-wschodnią Tanzanią a Zambią. W pokroju var. *brachyrhachis* posiada gęsto owłosione liście i łodygę; wytwarza także krótsze osie boczne w kwiatostanie³⁴.

Wyróżnia się dwie podstawowe metody suszenia i przetwarzania tego gatunku pieprzu długiego: na słońcu oraz przy pomocy dymu, przy czym producenci preferują drugą metodę. Owocostany są zbierane zarówno ze stanu dzikiego jak i z upraw przed pełnym dojrzewaniem gdy mają zielono-żółty kolor³⁵. Należy przy tym wziąć pod uwagę, iż plantacje tego gatunku zostały założone dopiero w 2006 r., więc ich areal nie jest zbyt duży³⁶. W przypadku drugiej metody, surową przyprawę umieszcza się nad ogniem na matach-siatkach zrobionych z drewna bądź bambusa. Suszenie w tym wypadku trwa 4–5 dni. W pierwszej metodzie owocostany umieszcza się na plastikowej macie i suszy na słońcu, a w nocy (lub w przypadku deszczu) przenosi się pieprz do budynku. Cały proces kontynuowany jest przez 10–20 dni. Przez konsumentów pieprz suszony na słońcu jest traktowany z większą estymą, przez co zysk osiągany przez producentów jest wyższy, jednakże druga metoda wymaga mniejszych nakładów pracy i umożliwia szybszy zysk³⁷. W kolejnym kroku przyprawa jest pakowana w 50-kilogramowe worki, umieszczane na mułach; towar jest następnie transportowany z Jima do Bonga (drogą niepokrytą asfaltem) i z Jima do Addis Abeby (drogą pokrytą asfaltem)³⁸.

³¹ G.H. Schmelzer, A. Gurib-Fakim (red.), *Medicinal Plants 1. Resources of Tropical Africa*, t. 1, Wageningen 2008, s. 452; M. Avril, F. Verdeaux, *A study case on Timiz (Piper capense)*, [b.m. – Etiopia] 2008, s. 2.

³² Ibidem, s. 2.

³³ M. Avril, F. Verdeaux, *op. cit.*, s. 2.

³⁴ G.H. Schmelzer, A. Gurib-Fakim (red.), *op. cit.*, s. 454.

³⁵ Ibidem, s. 12.

³⁶ Ibidem, s. 23.

³⁷ Ibidem, s. 27–28.

³⁸ Ibidem, s. 15.

Wydajność zbioru wynosi 2–4 kg surowca na krzew. Owocostany mają długość ok. 8 cm³⁹. Pierwszy raz poza granice Etiopii *timiz* został eksportowany w 2008 r.⁴⁰ Istnieje duże prawdopodobieństwo, iż produkcja i handel tą przyprawą będą rosły, gdyż jest ona trzecią najdroższą przyprawą uprawianą w Etiopii (po pieprzu czarnym i corrorimie – przyprawie podobnej do kardamonu pochodzącej z gatunku *Aframomum corrorima* (A.Braun) P.C.M.Jansen).

W ciągu roku przeciętne gospodarstwo domowe w stolicy Etiopii zużywa 0,5–1 kg *timiz*. Roczna produkcja wschodnioafrykańskiego pieprzu długiego wynosi ok. 150 t⁴¹. Smak *timiz* jest zarówno ostro-pieprzny (ale mniej niż *P. longum*), jak lekko cytrusowy z nutą eugenolu. We wschodniej Afryce przyprawa ta jest składnikiem mieszanki przypraw berbere. Przygotowuje się ją prażąc papryczki chilli (*Cap-sicum annum* L.), i dodając do nich pieprzu długiego, pieprzu czarnego, owoców i liści kolendry (*Coriandrum sativum* L.), kłącza imbiru (*Zingiber officinale* Roscoe), nasion kozieradki (*Trigonella foenum-graecum* L.)⁴². Istnieją także warianty tej mieszanki, do których dodaje się korę cynamonu (*Cinnamomum* spp.), owoce kardamonu malabarskiego (*Elettaria cardamomum* (L.) Maton), pąki kwiatowe goździkowca (*Syzygium aromaticum* (L.) Merr. & L.M.Perry), ajowan – kminek koptyjski (*Trachyspermum ammi* (L.) Sprague), owoce kminu rzymskiego (*Cuminum cyminum* L.) czy mięte (*Mentha* spp.)⁴³. Pieprz kapeński dodaje się do tradycyjnych potrawek z mięsa (*wet*), kawy oraz masła⁴⁴.

Historia naturalna pieprzu długiego

Pieprz w czasach Cesarstwa Rzymskiego

Substancje zwierzęce i roślinne pochodzące z Indii były traktowane w Cesarstwie Rzymskim z wielką estymą. Stosowano je zarówno do przygotowywania leków, kosmetyków, kadzideł, jak i do produkcji żywności⁴⁵. Do najważniejszych surowców sprowadzanych na Półwysep Apeniński należały: olejek z nardu indyjskiego (*Cymbopogon* spp.), kłącze imbiru, indygo (*Indigofera tinctoria* L.), owoce kardamonu malabarskiego, nasiona sezamu indyjskiego (*Sesamum indicum* L.) wysuszony lateks z asafetydy (*Ferula assa-foetida* L.). Szlak handlowy był koordynowany

³⁹ Ibidem, s. 5.

⁴⁰ Ibidem, s. 11.

⁴¹ Ibidem, s. 3.

⁴² Ibidem, s. 33.

⁴³ S. Raghavan, *Handbook of Spices, Seasonings, and Flavoring. Second edition*, Boca Raton 2007, s. 283.

⁴⁴ M. Avril, F. Verdeaux, *op. cit.*, s. 33.

⁴⁵ E.H. Warmington, *The commerce between the Roman Empire and India*, Cambridge 1928.

początkowo przez Fenicjan, a następnie przez Arabów. Transportowali oni powyższe towary przez Partię, grec. *Παρθία* (współczesny Iran) na wielbłądach⁴⁶.

Człowiekiem, który przyczynił się do bezpośredniego importu pieprzu z Indii okazał się grecki handlarz mieszkający w Egipcie – Hippalus. Znał on sekrety drogi morskiej do Wybrzeża Malabarskiego (współczesna Kerala) i szacował, iż podróż w obie strony może trwać krócej niż rok. Dotychczasowy transport drogą lądową trwał znacząco dłużej. Tak szybka podróż do Indii była możliwa dzięki wykorzystaniu wiatrów – monsunów. Pierwsza podróż Hippalusa miała miejsce w 45 lub 47 r. n.e.⁴⁷ Początkowo podróże rozpoczynały się w Ocelum, a kończyły w Muziris. W czasach Pilinusa Starszego (23–79 r. n.e.), ze względu na plagę piratów, zmieniono cel podróży na Nelcyndę⁴⁸. Statki zaczęły wypływać z portu z Egiptu wczesnym latem i dzięki pomyślnym wiatrom dopływały do Indii w 40 dni. Po wymianie towarów, w grudniu lub na początku stycznia rozpoczynano drogę powrotną. Także w tym wypadku najważniejszy był układ wiatrów: północno-wschodni monsun (przez Pilinusa nazywany *Volturnus*), oraz południowo-wschodni, występujący na Morzu Czerwonym. Podróż w jedną stronę z Italii do portu w Malabarze trwała ok. 114 dni⁴⁹. Jednak nie każda wyprawa kończyła się sukcesem. Przykładowo jeden z podróżników – Eudoxos, jak podaje Pilinusz, pod wpływem wiatrów opłynął Afrykę i dopłynął do Kadyksu (Hiszpania)⁵⁰. Oficjalnie tego wyczynu dokonał w 1498 r. Vasco da Gama. Podobna sytuacja miała miejsce w przypadku Diogenesa, który zamiast dotrzeć do przylądka Gees Gwardafuy (Somalia) dopłynął do Rhapta (starożytny port znajdujący się w środkowej Afryce)⁵¹.

Także w I w. n.e. został spisany najbardziej znany periplus, czyli opis portów, ukształtowania wybrzeża oraz handlu. Jest to „Periplus Morza Erytrejskiego” (*Περίπλους τῆς Ἐρυθρῆς Θαλάσσης = Periplus Maris Erythraei*); dotyczy on głównie Afryki Wschodniej oraz zachodniego wybrzeża Indii. W tym dziele pieprz długi jest wspomniany wśród przedmiotów handlu, które były transportowane przez Egipt do Rzymu⁵².

Dzięki tym odkryciom cena pieprzu znacznie spadła, a przyprawa ta przestała być uznawana za towar luksusowy. Za czasów Pilinusa Starszego libra pieprzu czarnego (*peperi*) kosztowała 1 denar, białego 7 denarów, a długiego (*peperi makron*) 15 denarów (1 funt rzymski = 323 g; 1 denar odpowiada 15,3 g srebra)⁵³. Nowa, niższa cena spowodowała, iż wkrótce przyprawa ta stała się najważniejszym surowcem pochodzenia roślinnego, który był importowany spoza Cesarstwa Rzymskiego.

⁴⁶ Ibidem, s. 195–228.

⁴⁷ Ibidem, s. 47.

⁴⁸ Ibidem, s. 48.

⁴⁹ Ibidem, s. 48.

⁵⁰ Ibidem, s. 49.

⁵¹ Ibidem, s. 49.

⁵² W.H. Schoff, *Periplus of the Erythraean Sea*, New York 1912, s. 42.

⁵³ E.H. Warmington, *op. cit.*, s. 228.

Za tak dużą różnicę w cenie odpowiada wprowadzony w tym czasie podatek na pieprz długi i biały, ale nie czarny. Z tego powodu dochodziło do oszustw, polegających na sprzedaży zmielonego pieprzu czarnego jako pieprzu długiego, bądź mieszaniu obu sortów, gdy statki wypełnione aromatami przyływały do Aleksandrii – ówczesnego centrum handlu przyprawami⁵⁴.

Za czasów cesarza Domicjana (51–96 r. n.e.) w Rzymie wybudowano specjalne publiczne magazyny do przechowywania pieprzu i innych przypraw, zwane *horrea piperataria*⁵⁵. W tych pomieszczeniach mielono pieprz w specjalnych młynach (*mollae piperatariae*), bądź móździerzach, a następnie sprzedawano w papirusowych torebkach na *Vicus unguentarius* (ulica Galena) – ulicy, na której handlowano aromatycznymi surowcami, lekami i perfumami⁵⁶. Innymi miejscami handlu tym drogocennym surowcem były ulice: *Via Sacra* oraz *Vicus Turarius*, a sprzedawców nazywano *aromatarii*, *turarii*, *sepllassiari* bądź *unguentarii*⁵⁷.

Pieprz długi w epoce średniowiecza i nowożytności

W rękopisie z przełomu X i XI w. *Macer floridus*, znanym także pod nazwą *De viribus herbarum* (*O mocy ziół*), pieprz długi jest opisany obok białego i czarnego jako jeden z surowców leczniczych⁵⁸. Jest to o tyle ważne, iż świadczy to o kontynuacji handlu tym surowcem mimo upadku Cesarstwa Zachodniorzymskiego. W kolejnych latach roślina ta, określana jako *macropiper*, była wspominana przez Szymona z Genui – lekarza papieża Mikołaja IV i kapelana Bonifratego VIII (1288–1303 r.)⁵⁹. W 1488 r. włoski lekarz Saladin di Ascoli w jednym z pierwszych podręczników dla aptekarzy – *Compendium aromatariorum* wymienił aż 4 formy pieprzu, które należy przechowywać w aptece. Należały do nich pieprz długi (*macro piper*), pieprz kubeba (*cubebe*), pieprz czarny (*melanopiper*) i pieprz biały (*piper album*)⁶⁰. Powyższy spis widoczny jest na rycinie 3.

Z tego samego okresu pochodzą dowody na import pieprzu długiego do Chin za czasów dynastii Song. Między 1239 a 1265 r. w okolicach portu Zaiton (współczesne Quanzhou) zatonął statek handlowy przewożący towary z Indii takie jak: olibanum (żywica kadzidłowca *Cartera* – *Boswellia sacra* Flueck.), biały pieprz, indyjski czarny kardamon (*Amomum subulatum* Roxb.), imbir i *Piper longum*. W 1973 r. został odkryty wrak powyższego statku wraz z resztkami wyżej wymienionych towarów⁶¹.

⁵⁴ Ibidem, s. 223.

⁵⁵ Ibidem, s. 89.

⁵⁶ Ibidem, s. 305.

⁵⁷ Ibidem, s. 305.

⁵⁸ F.A. Flückiger, D. Hanbury, *op. cit.*, s. 524.

⁵⁹ Ibidem, s. 524.

⁶⁰ S. di Ascoli, *Compedium aromatiariorum*, Ferrara 1488, nlb.

⁶¹ G.P. Nabhan, *Kumin, kakao I karawana. Odyseja aromatyczna*, tłum. B. Gutowska-Nowak, Kraków 2016, s. 221–222.

De fructibus	
fructus capobalfami	
gariofilus	nux muscata
nux inda	nux metbel
anacardi	bacce lauri
melanopiper	piper album
macro piper	cassia fistula
tamarindi	colloquintida
pince.	
Amigdale	auellane
Datuli	passule
carice	mirabolani omnes
sumach	mirtili
Kubebe	olina
Junipera	pruna
leberan	melones
paleitini	citonia
linube	sozbe
pira	poma
aromatica	fructus scilicet cinz
et similia	
allzengi	anacardi

Ryc. 3. Lista owoców stosowanych w farmacji wg Saladina di Ascoli.

Źródło: S. di Ascoli, *Compendium aromatiariorum*, Ferrara 1488, nlb.,

<https://archive.org/details/compendiumaroma00ferrgoog/> (dostęp: 25.12.2020).

Konstantyn Afrykańczyk – lekarz i mnich benedyktyński żyjący w XI w. – był znany z wysoko cenionych przekładów medycznych dzieł arabskich. Jednym z jego najbardziej znanych dzieł jest kompilacja *Liber de coitu* (łac. *Księga o stosunku seksualnym*). Wbrew oczywistym skojarzeniom jest to dzieło medyczne, opisuje fizjologię męskiego układu rozrodczego oraz choroby i dysfunkcje związane z życiem seksualnym. Właściwie w każdej formule farmaceutycznej proponowanej przez Konstantyna znajdują się przyprawy. W przypadku impotencji bardzo dobrym środkiem miało być *electuarium* (powiełko), w skład którego wchodził szafran (*Crocus sativus* L.), pieprz czarny, galangal (*Alpinia galanga* (L.) Willd.) i cynamon. W przypadku niskiego libido proponował preparację wytwarzaną z galangalu, cynamonu, goździków, korzenia marchewki (*Daucus carota* L.), rukoli (*Eruca vesicaria* (L.) Cav.) i pieprzu długiego. Preparat ten miał być najlepszym lekiem na powyższą dolegliwość. Warto zauważyć, iż autor często opisuje swoje doświadczenia w stosowaniu proponowanych środków⁶².

⁶² J. Turner, *Spice: The history of temptation*, New York 2005, s. 184–186.

W okresie średniowiecza i renesansu pieprz długi, ze względu na swoją wysoką cenę, był składnikiem potraw głównie władców i bogatych kupców. Najważniejsza francuska książka kucharska okresu średniowiecza to *Le Viander*. Autorem tej kompilacji był XIII-wieczny kucharz na francuskim dworze królewskim – Guillaume Tirel (Taillevent). Stworzone przez niego przepisy bardzo często zawierają pieprz długi. Wśród tych dań można wyróżnić: *Gelee de Poisson* (galaretkę z ryb)⁶³, *Lamproie a la galentine* (galantyna z minoga)⁶⁴, *Cigne resvestu* (danie podawane między głównymi posiłkami z łabędzia)⁶⁵, *Brouet sarrasinois* (zimny talerz po saraceńsku)⁶⁶. W powyższych daniach *piper longum* był dodawany najczęściej wraz z goździkami, szafranem, nasionami aframonu madagaskarskiego (*Aframomum melegueta* K.Schum.) i gałką muszkatołową (*Myristica fragrans* Houtt.). Warto jeszcze wspomnieć o *Espices qu'il fault* (Przyprawy, które potrzebujesz) powyższego autora. Mieszanka ta miała w sobie imbir, cynamon cejloński (*Cinnamomum verum* J.Presl), goździki, nasiona aframonu, szpik kostny, pieprz czarny, pąki kwiatowe cynamonu kasja (*Cinnamomum cassia* (L.) J.Presl.), szafran, gałkę muszkatołową, liście wawrzynu (*Laurus nobilis* L.), osnówki muszkatołowca, kmin rzymski, cukier, migdały (*Prunus dulcis* (Mill.) D.A.Webb), czosnek (*Allium sativum* L.) i cebulę (*Allium cepa* L.)⁶⁷. W innej francuskiej książce kucharskiej z 1555 r. – *Livre fort excellent de cuyisine* (Najlepsza książka o gotowaniu) został podany podobny, uproszczony przepis na uniwersalną mieszanekę przypraw. W jej składzie wyróżniano: imbir, cynamon, gałkę muszkatołową, nasiona aframonu, goździki, galangal i pieprz długi⁶⁸.

W herbarzu Remberta Dodoensa wydanym w 1543 r. możemy znaleźć informacje, iż pieprz długi był dodawany do sosów mięsnych, co wzmagało apetyt i ułatwiało trawienie. Powyższy flamandzki lekarz i botanik zauważył, iż pieprz długi – w przeciwieństwie do pieprzu białego i czarnego – powoduje wzrost poziomu flegmy w organizmie. Podobnie ten surowiec opisywano w Indiach (por. z podrozdziałem „Etnofarmakologia pieprzu długiego”)⁶⁹. W 1588 r. angielski lekarz Walter Bailey opublikował pracę dotyczącą wykorzystania pieprzu w farmacji i medycynie – *A short discourse of the three kindes of peppers in common use*⁷⁰. Oprócz

⁶³ T. Scully (red.), *Viandier of Taillevent: An Edition of all Extant Manuscripts*, Ottawa 1988, s. 25.

⁶⁴ Ibidem, s. 132

⁶⁵ Ibidem, s. 135.

⁶⁶ Ibidem, s. 80.

⁶⁷ Ibidem, s. 296.

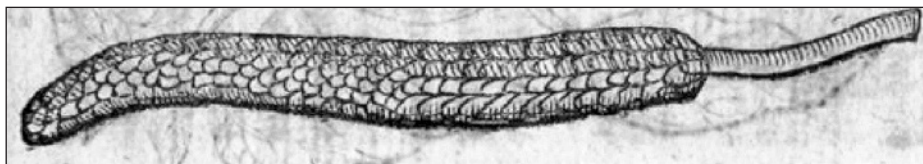
⁶⁸ B.K. Wheaton, *Savoring the Past: The French Kitchen and Table from 1300 to 1789*, New York 1996, s. 247.

⁶⁹ R. Dodoens, *A nieuwe herball, or Historie of plantes: wherein is contayned the whole discourse and perfect description of all sortes of herbes and plantes: their divers & sundry kindes*, tłum. H. Lyte, London 1578, s. 631–632.

⁷⁰ W. Bailey, *A short discourse of the three kindes of peppers in common use*, London 1588, <https://quod.lib.umich.edu/e/eebo/A01847.0001.001/1:3?rgn=div1;view=fulltext> (dostęp: 29.12.2020).

wymienienia leków wykonywanych z trzech rodzajów pieprzu doszedł do wniosku, iż pieprz długi można właściwie spotkać w każdym sklepie⁷¹. Dodatkowo poddał krytyce podania Dioskurydesa, Piliniusza i Awicenny, którzy głosili w swoich dziełach, iż pieprz czarny i pieprz długi pochodzą z tej samej rośliny⁷². Według anonimowej książki kucharskiej z 1607 r. *Le Thresor de santé, ou, mesnage de la vie humaine* (Skarb zdrowia, albo zarządzanie życiem ludzkim) pieprz długi kosztował jednego dukata za kwintal, przy czym zarówno pieprz czarny, jak i długi kosztowały 12 dukatów za tę samą masę⁷³ (1 kwintal wynosił ok. 48,95 kg)⁷⁴.

W pierwszej dekadzie XVII w. Duńska Kompania Wschodnioindyjska założyła faktorię w północnej części Jawy (Indonezja). Wkrótce zauważono, iż na tej wyspie znajduje się nieznaną szerzej gatunek pieprzu – *P. retrofractum*. Wkrótce rozpoczęto hodowlę tej rośliny na dużą skalę. W związku z większą wydajnością i większym zbiorem Duńczycy zaczęli eksportować jawajski pieprz długi do Europy i Indii⁷⁵. Jednak z pewnością ten indonezyjski gatunek był transportowany do Europy już wcześniej. Najstarsza ilustracja przedstawiająca pieprz długi znaleziona przez autora pracy tej pochodzi z 1574 r. z dzieła Nicolása Monardesa w łacińskim przekładzie Charlesa de L'Écluse, zwanego Clusiusem – *De simplicibus medicamentis ex Occidentali India delatis, quorum in medicina usus est* (łac. *O lekach prostych pochodzących z Indii Zachodnich, które są stosowane w medycynie*)⁷⁶. W dziele tym pieprz długi nie pochodzi z gatunku *P. longum*, a z *P. retrofractum*. Świadczy o tym długość tego pieprzu i stosunek długości do szerokości. Widać to dokładnie na rycinie 4.



Ryc. 4. *P. retrofractum* wg N. Monardesa.

Źródło: N. Monardes, *De simplicibus medicamentis ex Occidentali India delatis, quorum in medicina usus est*, tłum. C. Clusius, Antwerpia 1574, s. 71, <https://archive.org/details/Monardes1574DeSimplicibusMedicamentis/> (dostęp: 27.12.2020).

⁷¹ P. Hyman, M. Hyman, *op. cit.*, s. 177.

⁷² W. Bailey, *op. cit.*, nlb.

⁷³ Anonim, *Le Thresor de santé, ou, mesnage de la vie humaine*, Lyon 1607, s. 389.

⁷⁴ https://www.convert-me.com/en/convert/history_weight/fquintal.html?u=fquintal&v=1 (dostęp: 28.12.2020).

⁷⁵ A. Dalby, *op. cit.*, s. 91.

⁷⁶ N. Monardes, *De simplicibus medicamentis ex Occidentali India delatis, quorum in medicina usus est*, tłum. C. Clusius, Antwerpia 1574, s. 71.

Sprowadzenie roślin z rodzaju *Capsicum* L. z „Indii Zachodnich” po wyczynie Krzysztofa Kolumba całkowicie zmieniło dotychczasowy rynek przypraw. Nowa przyprawa – papryka chilli zdominowała europejskie stoły. Dzięki łatwemu transportowi, hodowli w Europie, różnorodności form i walorom organoleptycznym stopniowo wypierała pieprz długi zarówno z aptek, jak i ze stołów⁷⁷.

Włoski franciszkanin Ludovico Maria Sinistrari podawał, iż w jego czasach (XVII w.) spotkał się z przypadkiem opętania młodej siostry zakonnej przez inkuba – seksualnego demona rodzaju męskiego. Każdego dnia powyższa istota miała zachęcać akolitkę do grzechu i współżycia. Konwencjonalne metody, takie jak modlitwa, obcowanie z relikwiami i egzorcyzmy, nie przynosiły dobrych rezultatów. Po kontakcie z uczonym teologiem wykonano kadzidło, składające się m.in. z trzciny cukrowej (*Saccharum spp.*), pieprzu kubeba, kardamonu malabarskiego i czarnego indyjskiego kardamonu, goździków, alkoholu i pieprzu długiego. Powyższe okadzenie miało zadziałać tylko częściowo. Niedługo po tym zastosowano pomader (*Pomum ambrae*), składający się między innymi z piżma i ambry, co miało skutecznie odpędzić inkuba⁷⁸. Powyższa forma leku/kosmetyku – pomader – była w czasach powyższego franciszkanina popularnym środkiem mającym przeciwdziałać rozpowszechnianiu się dżumy⁷⁹. Takie podejście do przypraw w świecie chrześcijańskim nie było niczym odosobnionym. W przypadku, gdy surowiec aromatyczny miał piękną woń, dla średniowiecznych przedstawicieli Kościoła katolickiego symbolizowało to boską emanację. Dzięki temu takie substancje miały działać wobec nieczystych bytów, istot demonicznych⁸⁰.

W 1888 r. dr Henry Trimen, brytyjski lekarz, zauważył, iż wielu botaników myli *P. retrofractum* z *P. cubeba*, gdy obserwują tylko liście oraz *P. longum* i *P. retrofractum* i gdy badają owocostany powyższych roślin. Dodatkowo wspominał, iż nie wie o tym, czy poza wyspą Jawa stosuje się jawański pieprz długi. Świadczy to o tym, iż w tym czasie pieprz długi musiał już być rzadkością, gdyż w innym wypadku tak wysokiej klasy specjalista flory Indii i botaniki ekonomicznej wiedziałby o wykorzystywaniu tego surowca⁸¹. Mimo to, jeszcze na przełomie XIX i XX w. w Anglii stosowano pieprz długi do fałszowania pieprzu czarnego⁸². W tym samym czasie w Stanach Zjednoczonych problematyka zafalszowania pieprzu była na tyle

⁷⁷ J. Keay, *The Spice Route*, London 2005, s. 270–271.

⁷⁸ J. Turner, *op. cit.*, s. 256–257.

⁷⁹ A.K. Smakosz, *Między lekiem a kosmetykiem. Właściwości farmakologiczne i receptury na pomum ambrae* (pomander), [w:] M. Dąsal (red.), *Acta Uroboroi – w kręgu epidemii II*, Wrocław 2019, s. 18–35.

⁸⁰ J. Turner, *op. cit.*, s. 256.

⁸¹ A.M. Ferguson, J. Ferguson, *All about Pepper: Including Practical Instructions for planting, cultivation and preparation for market*, Colombo [brw., prawdopodobnie lata 90. XIX w.], s. 31.

⁸² I. Leberger, *Komentarz do ósmego wydania Farmakopei Austriackiej. Tom II. Część szczegółowa*, Kraków 1907, s. 302.

istotna, iż właściwie każdy podejrzany sort pieprzu czarnego zawierał w sobie *P. retrofractum*. Opisywano także, iż nikt w USA właściwie pieprzu długiego nie kupuje; dla większości jego aromat był odpychający⁸³. W samych Indiach pozakulinarne aplikacje owocostanów pieprzy długich, ze względu na popularyzację medycyny europejskiej przez Brytyjczyków, stopniowo zanikało, i u schyłku XIX w. użycie *pippali* było ograniczone tylko do sztuki kulinarnej⁸⁴. Jak podaje inny specjalista roślin leczniczych subkontynentu indyjskiego – Kanny Lall Dey, jednym „prawdziwym” pieprzem długim eksportowanym z Indii do Europy jest ten pochodzący z gatunku *P. retrofractum*. Co jeszcze ciekawsze podaje on, iż z Zanzibaru jest eksportowana trzecia forma pieprzu długiego – *sugandhi pippali*⁸⁵, nazywana także *swaheli*⁸⁶. Jest to dlatego interesujące, gdyż może to świadczyć o eksploataowaniu i wykorzystywaniu wschodnioafrykańskiego pieprzu długiego (*Piper capense*) już w XIX w., gdyż występuje on naturalnie między innymi we współczesnej Tanzanii.

Etnofarmakologia pieprzu długiego

Córka cesarza Oktawiana Augusta (I w. p.n.e.) – Julia miała zawdzięczać swój popęd seksualny afrodyzjakowi składającemu się z owocostanów *P. longum* oraz podziemnych organów omanu wielkiego (*Inula helenium* L.)⁸⁷. W podobny sposób opisywał stosowanie tego surowca Ćaraka w dziele Ćarakasanhita (jedno z podstawowych źródeł ajurwedy). Pieprz długi i imbir miały zwiększać libido i ilość nasienia; co znowu uważano za nietypowe, gdyż były to surowce, które według humoralnej teorii chorób były rozgrzewające i zwiększały poziom flegmy⁸⁸. Sushruta w VI w. p.n.e. opisywał, iż pieprz długi (obok pieprzu czarnego i imbiru) jest bardzo dobrą przyprawą służącą do marynowania mięsa, przy czym zauważył, iż jedzenie mięsa na co dzień nie sprzyja zdrowiu⁸⁹.

Od najdawniejszych czasów w tradycyjnych systemach leczniczych Indii wykonuje się zielarską kompozycję zwaną *Trikatu* lub *Ushana-ehatu-rushana*. W jej skład wchodził pieprz czarny, pieprz długi i imbir. Stosowano ją (i stosuje się obecnie) na szereg dolegliwości, takich jak objawy dyspeptyczne czy choroby układu oddechowego⁹⁰. W leczeniu hemoroidów proponowano stosowanie złożonego konfektu, składającego się z pieprzu (*Pránada gudiká*). Tę postać leku wykonywało

⁸³ C. Richardson, *Spices and Condiments, Foods and Food Adulterants, Part second*, Washington 1887, s. 200–201.

⁸⁴ B.C. Chatterji, *The Economic Botany Of India*, Kalkuta 1910, s. 80.

⁸⁵ K. Lall Dey, *The indigenous drugs of India*, Kalkuta 1896, s. 242–243.

⁸⁶ W. Dymock, C. Warden, D. Hooper, *op. cit.*, s. 179.

⁸⁷ A. Dalby, *op. cit.*, s. 90.

⁸⁸ *Ibidem*, s. 90.

⁸⁹ K.T. Achaya, *op. cit.*, s. 85.

⁹⁰ W. Dymock, C. Warden, D. Hooper, *op. cit.*, s. 168–169.

się łącząc 32 tolas czarnego pieprzu, 24 tolas imbiru, 16 tolas indyjskiego pieprzu długiego, 8 tolas jawajskiego pieprzu długiego, 8 tolas liści cisu europejskiego (*Taxus baccata* L.), 4 tolas pąków kwiatowych rozbiálu żelaznego (*Mesua ferrea* L.), 16 tolas korzenia *P. longum*, po 1 tolas liści i kory cynamonu cejlońskiego, 1 tolas kardamonu zielonego, 1 tolas czarnego kardamonu indyjskiego (*Amomum subulatum* Roxb.agric), 2 tolas korzenia wetywerii (*Chrysopogon zizanioides* (L.) Rober-ty). Powyższe składniki mielono i łączono z 240 tolas starej melasy. Dawka lecznicza wynosiła 2 drachmy (ok. 7,78 g)⁹¹. Tolas to staroindyjska jednostka masy odpowiadająca 11,66375 g, co miało odpowiadać 1536 ziarnom ryżu (chawal)⁹². Do innych dolegliwości leczonych pieprzem długim w Indiach zalicza się: reumatyzm, astmę, trąd, gorączkę, rzeżączkę, nabrzmienia podbrzusza⁹³. Arabowie mieszkający w Indiach stosowali ten surowiec jako lek wzmacniający serce i remedium na chorobę beri-beri⁹⁴. Nieco inaczej wykorzystywano owocostany *P. retrofractum*. Wykonywano z nich leki wzmacniające, wykrztuśne, środki wspomagające leczenie stanów zapalnych błony śluzowej nosogardła oraz wiatropędne⁹⁵. Na Filipinach z korzeni tego gatunku wykonywano odwary służące do leczenia kolek jelitowych, a w postaci *simplicium* leczono tym surowcem kserostomię⁹⁶.

Ze względu na swoje właściwości, wysoką cenę i ostrość pieprz długi był stosowany powszechnie w preparacjach farmaceutycznych. Już pierwszej farmakopei polskiej obowiązującej na terenie całego kraju – *Farmakopei Krakowskiej Jana Woyny* z 1683 r. – znajdują się przepisy na leki oparte o pieprz długi, chociaż sam surowiec był wykorzystywany w oficjalnej medycynie w Polsce przynajmniej od XVI w. Mówi nam to spis inwentarza apteki krakowskiej Wojciecha Rzęczycy z 1566 r. (wymieniony jest tam także pieprz czarny oraz pieprz kubeba)⁹⁷. Wśród preparatów opartych o pieprz długi opisanych w *Pharmacopoeia Cracoviensis* można wymienić: *Aqua aromatica composita*, *Theriaca Syderata Magistralis compositae*, *Spiritus Salis Armoniaci Aromaticus/Tinctura aromatica* oraz *Oleum Castorei compositum*⁹⁸. Ostatni z wymienionych leków wykonywało się poprzez dygestię surowców w winie i oleju; żywice – galbanum (*Ferula gummosa* Boiss.), euphorbium (*Euphorbia resinifera* O.Berg) i opoponaks (*Commiphora erythraea* (Ehrenb.) Engl.) należało rozpuścić w części wina, następnie dodać do reszty surowców. Po podgrzaniu, należało

⁹¹ W. Dymock, C. Warden, D. Hooper, *op. cit.*, s. 169.

⁹² S. Shirivastava, *Measurement units of length, mass and time in India through the ages*, „International Journal of Physical and Social Science” 2017, t. 7, z. 5, s. 4–5.

⁹³ W. Dymock, C. Warden, D. Hooper, *op. cit.*, s. 176.

⁹⁴ H. Watt, *Economic products of India exhibited in the economic court*, Kalkuta 1883, s. 216.

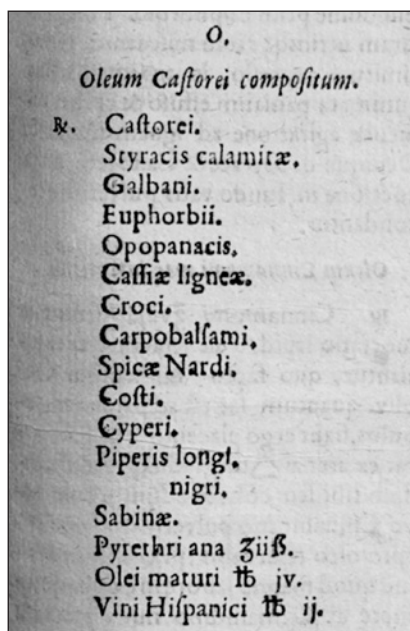
⁹⁵ *Ibidem*, s. 216.

⁹⁶ W.H. Brown, *Minor products of Philippine forests*, Manila 1920, s. 180.

⁹⁷ S. Proń, *Museum Poloniae Pharmaceuticum, seu artis pharmaceuticae experimentalis spectrum*, Warszawa 1967, s. 240–241.

⁹⁸ D.M. Matthia, J. Woyno, *Experimentiorum Medico-Chymicorum decades tres [...] cui succedit Pharmacopoea Cracoviensis*, Frankfurt 1683, s. 1–147.

przefiltrować mieszaninę, odcisnąć i dodać styraks (*Liquidambar orientalis* Mill.) oraz *Castoreum* (strój bobrowy)⁹⁹. W innych farmakopeach polskich opisywana przyprawa nie była wymieniana, choć na ziemiach polskich wykonywano z pieprzu długiego środki rozgrzewające miejscowo, łakotki cukrowe (*tragea*), teriaki, esencje, powidelka, pastylki i proszki¹⁰⁰. Jako simplicium przyprawę tę stosowano w dawce jednorazowej 0,3–0,6 g¹⁰¹. W podobny sposób pieprz długi był wykorzystywany w innych krajach europejskich (Wielka Brytania, Niemcy). Przeciwny był temu sir Robert Christison, profesor farmakognozji na Uniwersytecie w Edynburgu. Uważał on, iż miejsce pieprzu długiego jest tylko w kuchni, a w farmakopeach jest ona zbędnym i anachronicznym dodatkiem¹⁰².



Ryc. 5. Przepis na złożony olej ze stroju bobrowego – jeden z leków opartych o pieprz długi zawarty w Farmakopei Krakowskiej.

Źródło: D.M. Matthia, J. Woyno, *Experimentiorum Medico-Chymicorum decades tres* [...] *cui succedit Pharmacopoea Cracoviensis*, Frankfurt 1683, s. 53.

Ilustracja jest fragmentem zdigitalizowanego wydawnictwa znajdującego się w Austriackiej Bibliotece Narodowej. Sygnatura: *69.M.76.

⁹⁹ Ibidem, s. 53.

¹⁰⁰ A.K. Smakosz, *Wykorzystanie surowców leczniczych z rodzaju Piper L.* ..., s. 86–88.

¹⁰¹ Council of the Pharmaceutical Society of Great Britain, *The Extra Pharmacopoeia*. Martidiale. *Volume I*, London 1941, s. 365.

¹⁰² R. Christison, *A Dispensatory or Commentary on the Pharmacopoeias of Great Britain*, Edinburgh 1868, s. 687–688.

Współcześnie liście wschodnioafrykańskiego gatunku pieprzu długiego – *P. capense* są szeroko wykorzystywane w Afryce w leczeniu chorób, takich jak: kwashiorkor, choroba Heinego-Medina, bakteryjne infekcje skóry. Wodne ekstrakty z liści i pędów nadziemnych są podawane w formie lewatywy kobietom po porodzie; ma to ułatwiać usunięcie łożyska. W Afryce wschodniej z korzeni i owocostanów *timiz* robi się syropy wspomagające leczenie infekcji górnych dróg oddechowych. W Demokratycznej Republice Konga oraz w Afryce południowej opisywana przyprawa służy jako środek moczopędny, antyhelmintyczny oraz żółciopędny¹⁰³. W Etiopii owocostany są stosowane w leczeniu zarówno chorób zwierzęcych, jak i ludzkich. Do najważniejszych dolegliwości leczonych tym surowcem zalicza się: *curtomat* (uczucie łaskotania i klucia w okolicach stopy), *wugat* (choroby układu oddechowego, astma), *kurtat* (trudności w trawieniu). Odwar z liści jest stosowany przez mieszkańców Etiopii aby zwiększyć laktację u zwierząt hodowlanych¹⁰⁴.

Podsumowanie i zakończenie

Jak zostało wykazane, w Europie pieprz długi był stosowany dosyć powszechnie zarówno w kulinariach, jak i w farmacji od czasów starożytnych do XIX w. Wykorzystywano go głównie do marynowania mięsa, przyrządzania mieszanek przyprawowych, dodawano go do ziołowych sosów. W medycynie przez długi okres (XVI–XIX w.) był surowcem farmakopealnym i przygotowywano z niego leki złożone, takie jak proszki, esencje i inne płynne postaci leku. W starożytności cena pieprzu długiego plasowała go wśród jednej z najdroższych przypraw, następnie stopniowo ona spadała, a w XIX w. była na tyle niska, iż fałszowano przy pomocy *Piper longum* pieprz czarny.

Lekarze, farmaceuci i botanicy często mieli problem z odpowiednią klasyfikacją taksonomiczną pieprzy długich. Często mylili oni owocostany *P. longum* i *P. retrofractum*, także z innymi gatunkami należącymi do rodzaju *Piper* i *Peperomia*. Współcześnie pieprz długi ma ograniczone wykorzystanie w kuchni, chociaż obserwuje się coraz większą popularność tej zapomnianej przyprawy. We wschodniej Afryce, a zwłaszcza w Etiopii popularność pieprzu długiego nie zanikła, co więcej odkryto tam na nowo zapomniany gatunek pieprzu – *P. capense*, który staje się coraz ważniejszym produktem rolnym tego kraju.

Niniejszy artykuł jest zaledwie przyczynkiem do historii wykorzystania pieprzu długiego w kulinariach i medycynie. Dokładne i bardziej drobiazgowo opracowanie powyższych tematów wymaga jeszcze wielu studiów i analiz botaniczno-ekonomicznych, farmakognostycznych i etnofarmakologicznych.

¹⁰³ G.H. Schmelzer, A. Gurib-Fakim (red.), *op. cit.*, s. 452–453.

¹⁰⁴ M. Avril, F. Verdeaux, *op. cit.*, s. 32–33.

Long pepper – botany and natural history

The Piperaceae (pepper family) contains roughly 3615 species. Some of them are used as a spice (*P. nigrum*, *P. cubeba*), others as a stimulant (*P. methysticum*, *P. betle*). There are three parental species of long pepper – *Piper longum* (Indian long pepper), *Piper retrofractum* (Javanese long pepper) and *Piper capense* (Long black pepper/Timiz pepper). In Europe, long pepper was used quite frequently both in cooking and in pharmacy from ancient times to the 19th century. It was mainly used for marinating meat, preparing spice mixtures. In medicine this condiment, for a long time, was a pharmacopeial raw material (16th–19th century) and used in preparation of composed medicines such as powders, essences and other liquid forms of the drug. In antiquity, the price of long pepper ranked it among from one of the most expensive spices, then it gradually decreased, and in the 19th century it was so low that black pepper was adulterated with *Piper longum*. Physicians, pharmacists and botanists often had problems with the proper taxonomic classification of long pepper. They often confused the infructescence of *P. longum* and *P. retrofractum*, also with other species belonging to the genus *Piper* and *Peperomia*. In eastern Africa, and especially in Ethiopia, the popularity of long pepper has not disappeared, and what is more, a forgotten species of pepper – *P. capense* – has been rediscovered there, which is becoming a significant agricultural product in that country.

Key words: Economic botany, ethnopharmacology, Indian pepper, Timiz pepper, Piperaceae

Anna Odrzywolska

Cukier i jego zastosowanie w polskiej kuchni i w medycynie w XVI w.

Wiek XVI był dla cukru okresem niezwykle ważnym z kilku względów. Cukier osiągalny na polskim (i nie tylko) rynku był wówczas wytwarzany z trzciny cukrowej (bot. łac. *saccharum officinarum* L.)¹. Wprawdzie już w 1575 r. niejaki Olivier de Serres zaobserwował, że w określonym gatunku buraka jest duża zawartość słodkiej substancji, jednak jego odkrycie nie zostało wykorzystane do produkcji cukru z tej rośliny². Cukier przez całe średniowiecze był postrzegany jako towar luksusowy, będący drogim dodatkiem do innych składników. Spore zasługi w upowszechnieniu tego produktu w Europie położyli Arabowie, którzy nie tylko handlowali nim, ale przyczynili się do rozszerzenia upraw trzciny cukrowej oraz przydali sokowi z tej rośliny właściwości lecznicze. Zainteresowanie cukrem zaczęło rosnąć, pojawiły się nowe szlaki handlowe i kierunki, z których ten towar przybywał do Europy. Dotychczasowa dominacja Arabów w handlu tym produktem zaczęła być sukcesywnie zastępowana przez Wenecjan, potem Hiszpanów, Portugalczyków i Holendrów. Zakładane przez Arabów uprawy trzciny cukrowej w basenie Morza Śródziemnego zostały zdominowane przez duże plantacje tworzone w koloniach amerykańskich.

Kulturowa historia kuchni to w dużym stopniu opowieść o tym, jakiego rodzaju produkty były używane w codziennej diecie, zaś historia medycyny to między innymi zapoznanie się ze składnikami medykamentów. W związku z tym, że w XVI w. surowce stosowane w kuchni stawały się często ingredientami leków, wydawało się celowe przeprowadzenie analizy źródłowej zarówno pod kątem obecności cukru w medycynie, jak i kuchni interesującego okresu. Celem artykułu będzie zbadanie,

¹ Cukru do celów medycznych używali już w starożytności Egipcjanie i Fenicjanie, stąd nazwa *officinalis*. – M. Toussaint-Samat, *Historia naturalna i moralna jedzenia*, tłum. A.B. Matusiak, M. Ochab, Warszawa 2002, s. 497.

² L. Stomma, *Dzieje smaku*, Poznań 2003, s. 96; M. Toussaint-Samat, *op. cit.*, s. 504. Dopiero w 1745 r. niemiecki uczoney Andreas S. Marggraf opracował metodę wytwarzania cukru stałego z buraków.

jakie odmiany cukru były znane na polskim rynku, gdzie częściej – w przepisach medycznych czy kulinarnych – wykorzystywano w XVI w. w Polsce cukier. W jaki sposób przetwarzano go, jakie przypisywano mu właściwości. Do realizacji tych problemów badawczych posłużyły polskie źródła narracyjne z XVI w., zwłaszcza renesansowe zielniki, rozproszone przepisy kulinarne i receptury oraz traktaty medyczne.

Historia cukru w zarysie

Wiek XVI był przełomowy tak dla miejsc uprawy, źródeł pozyskiwania tego surowca, sposobów przetwarzania trzciny cukrowej, jak i samego używania cukru. Warto przypomnieć, że za ojczyznę *saccharum* uczeni uważają Nową Gwineę oraz inne wyspy Oceanu Spokojnego, gdzie odnaleziono ślady upraw tej rośliny sprzed 8 tys. lat. Od około 3000 r. p.n.e. roślinę tę znano w Indiach³. Z ok. 326 r. p.n.e., z przekazu dowódcy Nearchosa, opisującego wyprawę Aleksandra Wielkiego do Indii wiadomo, że na tych terenach znano słodką substancję, która nie pochodziła od pszczół. Z Indii eksportowano cukier do Chin, skąd z ok. 1000 r. p.n.e. pochodzi informacja o kandyzowanej trzcinie, którą żuto, aby wzmocnić potencję⁴.

Z terenów Indii zachował się przekaz źródłowy (z ok. 400 r. p.n.e.) poświadczający dodawanie cukru do mleka, papki ryżowej, mąki i soku imbirowego. To w Indiach odkryto metodę pozyskiwania czystego cukru z trzciny cukrowej. Wiedzę dotyczącą uprawy tej rośliny opanowali następnie Persowie. Jednak to Arabowie przyczynili się do upowszechnienia jej nie tylko na Bliskim Wschodzie. Dzięki nim trzcina cukrowa trafiła do Europy na tereny basenu Morza Śródziemnego. Wskutek starań Arabów zaczęto uprawiać trzcinę cukrową w Syrii, Palestynie, Egipcie. Próbowali oni w VIII–X w. zaadoptować jej uprawę na Sycylii oraz na Półwyspie Iberyjskim⁵. W końcu XV w. z powodzeniem uprawiano trzcinę cukrową na większą skalę na południu Europy, a konkretnie na Sycylii, Krecie, Cyprze oraz w Hiszpanii. Arabowie do ok. 1300 r. przodowali w uprawie trzciny cukrowej oraz w wytwarzaniu z niej cukru. Udoskonalili też oczyszczanie soku z trzciny cukrowej, wytwarzając z niej karmel (*kurat al milh*). Dopiero w XIV w. zostali wyparci z rynku przez mieszkańców Europy, głównie przez Wenecjan, którzy zorganizowali handel tym produktem.

³ M. Rochalska, A. Michalska, *Rośliny uprawne stanowiące dla człowieka źródło cukru*, „Postępy Nauk Rolniczych” 2011, t. 63, nr 4, s. 49.

⁴ K. Hryszko, P. Szajner, *Sytuacja na światowym rynku cukru i jej wpływ na możliwość uprawy buraków cukrowych w Polsce*, Warszawa 2013, s. 13, Rozdz.: *Zarys historyczny rozwoju światowego cukrownictwa*; W. Kolanowski, *Trzcina dająca miód. Cukier trzcinowy*, „Przegląd Gastronomiczny” 2012, t. 66, nr 11, s. 7.

⁵ K. Hryszko, P. Szajner, *op. cit.*, s. 13; D. Kołodziejczyk, *Imperium Osmańskie w XVI wieku: kilka uwag o potencjale demograficznym i gospodarczym*, „Przegląd Historyczny” 1987, t. 78, z. 3, s. 382; E. Schubert, *Jedzenie i picie w średniowieczu*, Toruń 2019, s. 250.

Sanskrycka dotąd nazwa *śarkara* zmieniła się w perskie *szakar*, na arabski *sukkar*, łacińskie *saccharum*, włoskie *zucchero*, francuskie *sucre*⁶.

Niewątpliwie ogromne znaczenie dla historii cukru miały odkrycia geograficzne, a konkretnie zawiezenie przez Krzysztofa Kolumba sadzonek na nowo odkrytej ziemi. Został w ten sposób zapoczątkowany proces, który miał mieć dalekosiężne skutki w wielu dziedzinach życia społeczno-polityczno-kulturowego. Do rozszerzania obszarów plantacji na nowych terenach doprowadzili Hiszpanie (Hispaniola, zwana później Santo Domingo, dzisiejsze Haiti). Uprawiali oni też trzcinę cukrową na Wyspach Kanaryjskich⁷. Idąc za przykładem Hiszpanów Portugalczycy założyli plantacje na Maderze, Azorach i na Wyspie św. Tomasza, a do uprawy trzciny cukrowej zaczęli zatrudniać niewolników. Do handlu cukrem z Nowego Świata bardzo aktywnie włączyli się kupcy z Niderlandów, którzy dzięki pożyczkom udzielanym brazylijskim osadnikom przyczynili się do gwałtownego wzrostu powierzchni upraw w Brazylii i do powstania na tym terenie cukrowni (w 1550 r. było ich 5, a w 1600 r. już 120). Tym samym mieli duży wkład w pokaźne zwiększenie importu tego surowca do Europy⁸. Holendrzy zaczęli też sprowadzać stosunkowo tani i dobrej jakości cukier tzw. palmowy (nazwany od liści, w które był owijany) z Indii, Antyli, Chin i Tajwanu⁹.

O ile do XVI w. bazowano głównie na cukrze przywożonym ze Wschodu, wspomagając się w niewielkim zakresie tym, co udało się wyprodukować na miejscu w Europie południowej, o tyle w ciągu XVI w. sukcesywnie zaczął się zwiększać import cukru z Nowego Świata (pierwszy transport dotarł w 1516 r. z Karaibów, inny

⁶ Na temat etymologii słowa „cukier”: M. Toussaint-Samat (*op. cit.*, s. 497–498), uczona stoi na stanowisku, że pierwotne słowo sanskryckie na określenie cukru brzmiało *sarkara*, autorzy antyczni greccy i rzymscy (Pliniusz, Strabon, Seneka, Lukan, Galen) przekształcili na *sakcharon* (gr.) i *saccharum* (łac.). Por. także: L. Stomma, *op. cit.*, s. 94–95; D. De Vitt, *Kuchnia Leonarda Da Vinci. Sekretne historia kuchni włoskiej*, tłum. B. Józwiak, Poznań 2007, s. 96–98.

⁷ K. Kolumb, *Pisma*, tłum. A.L. Czerny, Warszawa 1970, s. 168; R. Hryszko, *Recepcja kuchni śródziemnomorskiej w Nowym Świecie w pierwszym półwieczu hiszpańskiej obecności w Ameryce Łacińskiej*, [w:] D. Quirini-Popławska (red.), *Mare inclitum: oddziaływanie cywilizacji śródziemnomorskiej*, Kraków 2009, s. 99. Zdaniem R. Hryszki dzięki podbojowi Nowego Świata przez Hiszpanów, w Ameryce zostały zaadaptowane tradycje kuchni arabskiej, w tym zamiłowanie do słodkości: „Znajdujemy tu wiele dań deserowych w postaci rozmaitych ciast i wypieków (...). Ich obecność (...) jest niewątpliwym świadectwem mocnego zakorzeniania się tradycji późnośrednio-wiecznego cukiernictwa hiszpańskiego na nowym lądzie. Co więcej, mając na uwadze korzenie hiszpańskiej tradycji kulinarnej, nie sposób oprzeć się wrażeniu, że cukiernictwo kolonizatorów wiele zaczerpnęło z wyrafinowanej tradycji kuchni arabskiej. Być może jej przeszczepienie na nowo odkryte lądy w interesującym nas okresie dokonywało się w sposób bezpośredni, tj. dzięki obecności niewolnic muzułmańskich ze środowiska morysków, które jako służące trafiły do pierwszych klasztorów żeńskich na obszarze Meksyku i Peru”. – Ibidem, s. 103.

⁸ R. Tannahill, *Historia kuchni*, tłum. A. Kunicka, Warszawa 2014, s. 265–266; S. Zaborski (właśc. A. Krajewski), *Cukier, złoto i kawa. Dzieje Brazylii*, wyd. 2, Warszawa 1973, s. 19, 29–33, 44–45, 52, 56–57; D. De Vitt, *op. cit.*, s. 103.

⁹ M. Toussaint-Samat, *op. cit.*, s. 501.

w 1521 r. z Olindy w Brazylii), aby w poł. XVII w. zyskać przewagę ilościową nad tym pochodzącym z terenów opanowanych przez Arabów¹⁰.

W starożytnej Grecji, w Imperium Rzymskim, a także u Arabów cukier – ze względu na wysoką cenę – był używany niemal wyłącznie do celów medycznych i dlatego do końca XVII w. jego sprzedażą zajmowały się apteki¹¹. W kuchni natomiast słodzono miodem, który był dziesięciokrotnie tańszy od cukru. Wiek XVI był tym okresem, kiedy na rynek zaczął trafiać cukier krystaliczny, który Wenecjanie wyabstrahowali z soku, zmieniając technologię stosowaną dotąd przez Turków. Również wówczas w Wenecji i w Niemczech zaczęły być uruchamiane rafinerie, w których rafinowano cukier trzcinowy. Republika Wenecka – wzorem krajów azjatyckich – stała się też tym obszarem, w którym cukier zaczęto stosować nie tylko do wytwarzania leków, ale również w kuchni do poprawienia walorów smakowych pożywienia. Nadal jednak jego spożycie relatywnie nie było duże i kształtowało się na poziomie 1 łyżki rocznie na osobę¹².

Wiedza na temat cukru w polskich źródłach z XVI w.

Sporo informacji na temat cukru dostarcza *Kronika* Marcina Bielskiego. Autor poświęcił obszerny fragment swojego dzieła trzcinie cukrowej, wyjaśniając szczegółowo poszczególne etapy jej wzrostu i sposoby przetwarzania, opisując jak „lukier sprawują”. Umieścił uprawę tej rośliny na Sycylii, co zresztą potwierdzają informacje z innych źródeł. Warto przytoczyć ten fragment w całości: „W tymże krolestwie Sycylijskim cukier roście ná dziedzinie miásthá Pánormitáńskyeego blisko morzá, ktory tym obyczáiem sprawuią księżycá Márcá: Nárzezą członkow słodkich złupiwszy liście y wierzch z trzciny álbo rogozu ktore sie tám rodzą miąszso iáko laski, rolą dobrze upráwiwszy sadzą ná zagony iáko czosnek álbo szafran, po trzy álbo czterzy członki rázem w ziemię wtykáią, ktore gdy przez láto rosthą, chędogo to opátruią, przywodzą do niego wodę miedzy zagony, áby wilkość miał, wyroście przez látho wysoko ná kstałt iáko trzcíná albo rogoz iedno iż we śrzodek nie ták dziuráwy iáko u trzciny, ále iest gębká puchlny, pełne dziurki máiąc słodkiego soku: gdy čás przyydzie miesiácá Grudniá, rzezą przy ziemi on rogoz cukrowy, porzezą ná członki y tłuką, potym prásuią iáko oley przez pilsni, wárzą ten sok w naczyiniu pierwym y odszymuią, drugi raz wárzą y trzeci raz, będzie co daley to cudniewszy, wyleią ná niecki on sok słodki, zsiędzie się, potym ná głowy tworzą, niektory lutruią dwa razy, á tho iuz będzie naprzedniewszy, á ktory iedno raz będzie dobry, then

¹⁰ R. Hryszko, *op. cit.*, s. 100; Ph. Meyzie, *Kuchnia w Europie doby nowożytnej. Jeść i pić: XVI–XIX wiek*, tłum. E. Kucińska i A. Drzymała, Warszawa 2012, s. 77–78.

¹¹ Stąd powiedzenie: „Jest jak aptekarz bez cukru”, na nazwanie niedostatku jakiegoś nieodzownego składnika. – A. Brillat-Savarin, *Fizjologia smaku albo Medytacje o gastronomii doskonałej*, wybór i oprac. W. Zawadzki, tłum. i wstęp J. Guze, Warszawa 1977, s. 60; D. De Vitt, *op. cit.*, s. 101.

¹² M. Rochalska, A. Michalska, *op. cit.*, s. 49.

zowiemy kánár, á nie lutrowány co zowiemy melis naposledniwszy. Wszakże nie iedno w Pánormicie thy cukry ták spráwuią ále y w Syrákuzie ná tymże wyspie, y indziej tak w Europie iáko w Azyiey¹³.

Wspomniał też Bielski o uprawie cukru na Krecie¹⁴. Nie omieszkał napisać również o zwyczaju używania cukru do celów kulinarnych w państwie tureckim¹⁵. Podawanie tego rodzaju informacji świadczy z jednej strony o rozległej wiedzy, ale też o wszechstronnych zainteresowaniach autora *Kroniki*. Obszerny opis poświęcił składowi kupieckiemu w Kalkucie, w północno-wschodnich Indiach, dokąd docierali kupcy arabscy. Wśród wielkiej różnorodności towarów wymienił imbir w cukrze, który można było nabyć w cenie 28 fawów za farakulę¹⁶. Przekazał też informacje na temat uprawy cukru w Nowym Świecie dzięki odkryciu Krzysztofa Kolumba, którego staraniem sadzonki trzciny cukrowej zostały przewiezione do Ameryki. „Ná wyspie też Hiszpanie którą Kolumbus wynalazł zbudowano dwádźiesięciá y ósm pras ku prásowaniu cukrow, gdzie tám obficie roście¹⁷. Autor *Kroniki* był dobrze poinformowany, gdyż – jak już wiadomo – pierwotnie plantacje trzciny cukrowej założono faktycznie na Hiszpanioli, zwanej potem Santo Domingo. Pisał dodatkowo o procesie produkcji i wytwarzaniu gotowego produktu. Wiedział także o tym, że uprawą trzciny cukrowej interesował się król Portugalii, który odnotował fakt, iż trzcina cukrowa zaczęła być uprawiana przez Hiszpanów na wyspie Maderze, gdzie miała lepsze warunki do wzrostu, aniżeli na Sycylii czy na Cyprze¹⁸. W informacji, która miała pochodzić z 1504 r., Bielski podał, że w Cape Saint Vincent, miejscu położonym w południowej Portugalii, władca w podarunku dla przybyszów z innych krain podarował „swoy towar, tho iest cukier przepiękny”. Z dalszego przekazu wynikało, że cukier ten – niespotykany ani na Sycylii, ani na Cyprze – władca portugalski przywoził z ziem, które zostały niedawno odkryte, a które obfitować miały we wszelkiego rodzaju dobra, w tym w cukier¹⁹.

¹³ M. Bielski, *Historia Swiata na sześć wiekow, a czterzy Monarchie, rozdzielona z rozmaitych Historykow, tak w świętym piśmie krzescijańskim, zydzowskim iako y Poganskim, wybierrana y na Polski ięzyk wypisana dosthatheczniey niż pierwey, s przydaniem wiele rzeczy nowych: Od pocztaku Swiata, aż do tego roku, który się pisze 1564, s figurami ochędożnymi y własnymi*, Kraków 1564, Ks. 5, Rozdz. 3 *O włoskich ziemiach*, k. 276v.

¹⁴ *Ibidem*, k. 273v.

¹⁵ *Ibidem*, Ks. 4 *Kroniki swiata wszytkiego o Turczach y o Skanderbergu*, k. 261.

¹⁶ M. Bielski, *op. cit.*, Ks. 10, *O nowym Swiecie*, k. 454v. Faw (*fanam*) to nazwa złotej monety używanej w Indiach oraz w rejonie Morza Arabskiego. Farakula to orientalna jednostka wagi równa 1/20 bakara. Bakar (arab. *bahar*) był z kolei jednostką wagi stosowaną w Zatoce Perskiej i w Indiach, liczył od 207 do 420 kg.

¹⁷ *Ibidem*, Ks. 10, Rozdz. 7 *Jako Krol Portugalski Emanuel poraził Maury y wziął niektóre Krainy w Indyey*, k. 448v.

¹⁸ „Zdało sie też Krolowi Portugalskiemu, aby tám było doniesiono nasienie cukru, y nie omylił sie ná tym, ábowiem sie tám ták kocha, iż tákí w Sycyliie álbo w Cyprze nie będzie”. – *Ibidem*, k. 448v.

¹⁹ „Skąd thák piękne cukry idą do Książęciá, iákich áni Sycylia áni Cyprus nie ma, y o ine rzeczy. Powiedzieli, iż nász pan ná wszytki strony morzá wielkiego, ták ná zachod słońcá iáko ná południe,

Autor innego zielnika, Marcin z Urzędowa w 1595 r. informacje na temat cukru zamieścił w części 3 księgi II, noszącej tytuł *O rzeczach wodnych albo miękkich w lekarstwach potrzebnych, których używamy iedząc y piąc*. Cukier został zaszeregowany jako ostatnie lekarstwo, kończące cały zielnik. Uznał, że na temat cukru należy powiedzieć nieco więcej, zakładając być może, iż czytelnik nie posiada odpowiedniej wiedzy na temat tego produktu. Wyjaśnił, jak i gdzie rośnie, wiedział, że pochodził z Indii, skąd sadzonki zostały zaszczipione w Egipcie i Grecji, w Hiszpanii i Portugalii²⁰. Za Dioscoridesem podawał, że „jest też y miód inszy zsiadły, który Zaccarum, to iest Cukrem zową w Indiiey, y w Szczęśliwey Arabiiey najdują”²¹.

W badanym przeze mnie polskim materiale źródłowym z XVI w. cukier został odnotowany z przydanymi mu różnorodnymi określeniami, które miały bliżej sprecyzować jego rodzaj. Zdziwiał fakt, że pomimo tego, iż ten produkt nie był w omawianym okresie dostatecznie rozpowszechniony, znano sporo jego odmian. W związku z tym pojawiła się zasadność omówienia, w jakim kontekście występowały konkretne rozróżnienia w źródłach.

Według zestawienia Stanisława Dubisza słowo „cukier” jest zapożyczeniem z języka czeskiego i brzmi *cukr, cukierek*. Dla porównania w jęz. niem. *Zucker*, a w jęz. rus. *Sachar*²². Jak wyliczyła Lucyna Jankowiak, w zielniku Stefana Falimirza z 1534 r. słowo „cukier” pojawiło się 100 razy, w tym *cukier kandyy* 2 razy, *cukier różany* 10, *prosty cukier* 1, *cukier taberzet* 1, *cukier pijussdyjum* 1 raz²³. Po przeprowadzonych badaniach własnych nad tym zielnikiem udało mi się ustalić, że określenia „cukier” i „cukrowanie” pojawiły się w tym przekazie źródłowym blisko 200 razy, co dowodzi stosunkowo dużej popularności tego składnika w przepisach medycznych. Obok wymienionych wyżej odmian cukru, Falimirz znał też *cukier biały, kręcony i lodowaty*²⁴.

Jankowiak – za autorami *Słownika polszczyzny XVI w.* – uznała *cukier kandyy* za termin o nieustalonej etymologii i wywnioskowała, że chodzi o cukier krystaliczny²⁵. Myślę jednak, że należy zweryfikować ten pogląd. U Marcina Bielskiego w *Kronice* z 1564 r. znalazło się zdanie, które wskazuje na to, że *cukier kandyy* to

rozesłał y rozsyła ieszcze szukać nieznaíomych kráin swiátu, y pożytkow wszelkich, skąd wielkie skárby przynoszą. – Ibidem, Ks. 10, Rozdz. 8, *Jáko Aloizyus Kádámustus żeglował do Nigrytow, tho iest do Murzynow ludu nieznaíomego, sam pisze o sobie. Látá Pańskiego. 1504*, k. 449.

²⁰ Marcin z Urzędowa, *Herbarz Polski to iest o przyrodzeniu ziół y drzew rozmaitych, y innych rzeczy do lekarzy należących, Księgi dwoje*, Kraków 1595, Ks. 2, cz. 3, Cap. 35, k. 459.

²¹ Ibidem, Ks. 2, cz. 3, Cap. 35, k. 460. Zob. także: M. Toussaint-Samat, *op. cit.*, s. 497.

²² S. Dubisz, *O „urządzeniu” kuchni Króla J.M. Stanisława Augusta*, „Napis. Pismo poświęcone literaturze okolicznościowej i użytkowej” 1994, t. 1, s. 131.

²³ U. Jankowiak, *Słownictwo medyczne Stefana Falimirza, t. 1 Początki polskiej renesansowej terminologii medycznej*, Warszawa 2005, s. 319, 323, 329, 340, 354, 358, 360, 367.

²⁴ Eadem, *Słownictwo medyczne Stefana Falimirza, t. 2 Słownik*, Warszawa 2005, s. 74.

²⁵ U. Jankowiak, *op. cit.*, t. 1, s. 255; <https://spxvi.edu.pl/index/haslo/47016#znaczenie-1> (dostęp: 17.01.2021).

nic innego, jak cukier pochodzący z Krety²⁶. Bielski pisał, jak to „Kretá álbo Kándya wielki wysep ná swym morzu Krethyckim, thám cukier lodowáty czynią”²⁷. W języku arabskim Qandi oznacza właśnie Kretę, kojarzoną z cukrem krystalicznym (*candi*)²⁸. A zatem można przyjąć, że nazwa *cukier kandyj* odnosi się do miejsca jego wytwarzania lub sprzedaży, a więc do dawnego miasta Kandia (dzisiejszy Heraklion położony 6 km od Knossos na Krecie), natomiast *cukier lodowaty* to rodzaj cukru.

Nazwa *cukier lodowaty* pojawiała się naprzemiennie z określeniem *cukier lodowy*. W obu przypadkach chodziło o cukier skrzystalizowany, efekt zastygniętego syropu, o przezroczystej, zbliżonej do białej barwie. Franciszek Mymer w trzyjęzycznym słowniku (1528 r.) podał takie hasło: *mel harūdinis. czucker kandy. Lodowaty cuker*²⁹. Ale w innym miejscu cukier umieścił również jako: *Sacarium. Zucker. Czucker*. Co ciekawe, ten produkt znalazł się w rozdziale *O ziołach, kwieciu y woniąjących rzeczach (De herbis florib. et aromatibus; Von der kreuten, blumern, und wolrichenden kreutern)*³⁰. W bardzo podobny sposób przetłumaczył hasło „cukier” Jan Murmelius w pracy trójjęzycznej *Słownik rozmaitości [...], niezwykle pożyteczny...* (1528 r.): *Mel harundinis, Czuckerkandel, Lyodowy cukier*, umieszczając cukier w rozdziale o aromatycznych ziołach obok pieprzu, cynamonu, imbiru i goździków. Trzeba przy okazji odnotować, że Murmelius – podobnie jak Mymer – jako osobne hasło potraktował cukier jako taki. W tym samym dziale tematycznym zamieścił następujące tłumaczenie: *Sacchar um.g.n.d.ij Zucker. Czukyer*³¹. Murmelius – celowo lub omyłkowo – dokonał odmiennego zapisu polskiego tłumaczenia słowa cukier. W słowniku – niemal obok siebie – występują *czukyer* i *lyodowy cukier*.

Także Bartłomiej z Bydgoszczy w wydanym kilka lat później *Słowniku łacińsko-polskim* (1532 r.) zamieścił dwa hasła odnoszące się do cukru: *Mel harundinis, lodowaty czukyer* oraz drugie *Sacarium – succarum, czukyer, dr. mel in arundinibus factum*, dodając, że rośnie *in Arabia, India, Italia*³². Widać na podstawie tych

²⁶ „Kretá álbo Kándya ná morzu Medyteráńskim wysep miała w sobie sto miast znamienitych”. – M. Bielski, *op. cit.*, k. 273v.

²⁷ M. Bielski, *op. cit.*, k. 461v.

²⁸ M. Toussaint-Samat, *op. cit.*, s. 498.

²⁹ F. Mymer (Mymerus), *Dictionarius trium linguarum: Latine, Teutonice et Polonice potiora vocabula continens nunc denuo pluribus in locis auctus in titulis per seriem alphabeti concinnatus tum peregrinantibus tum domi desidentibus et quibuslibet tribus loqui linguis cupientibus maxime necessarius et utilissimus*, Cracoviae 1528, k. 18.

³⁰ F. Mymer (Mymerus), *op. cit.*, k. 17, 18v.

³¹ J. Murmelius, *Dictionarius Ioannis Murellii variarum rerum tum pueris tum adultis utilissimus, cum Germanica atque Polonica interpretatione, adiecto etiam vocabulorum et capitulorum indice* [*Słownik rozmaitości Jana Murmeliusza, niezwykle pożyteczny zarówno dla młodzieży, jak i dla dorosłych, z przekładem niemieckim i polskim, opatrzone także spisem słów i rozdziałów*], Kraków 1528, Rozdział: *De Aromatibus. Von wolrichenden Kreutern, ader gewurtzen. O Wonyącyych Zyołách*, k. 117.

³² Bartłomiej z Bydgoszczy, *Słownik łacińsko-polski*, rkps, 1532, k. 88, kolumna b; k. 134, kolumna b. W wydanym współcześnie słowniku objaśniającym słownik Bartłomieja z Bydgoszczy hasło

trzech przekazów źródłowych, że autorzy w niekonsekwentny sposób zapisywali słowo „cukier”, zapewne odwołując się do zapisu fonetycznego. We wszystkich tych tłumaczeniach cukier występował w skojarzeniu z miodem, a właściwie z miododajną trzcina. Cukier jako miód trzciniowy pojawił się także u Ambrożego (Ambrosius) Calepinusa: *Saccharum – Czukier. [...] mel arundinibus collectum, gummi modo candidum, ac fragile*³³.

W kolei w dykcyonarzy łacińsko-polskim Jan Mączyński cukier trzciniowy sprowadzany do Polski z obszarów Morza Kaspijskiego nazwał „solą indyjską” (*Sal Indicus etiam dicebatur*)³⁴. Trzeba w tym miejscu poczynić wyjaśnienie, że nie była to jego nazwa autorska. Już bowiem autorzy starożytni, nawiązując do konsystencji i struktury kryształu przyrównywali cukier do soli. A przydomek „indyjska” odnieśli do miejsca, skąd importowano ten produkt³⁵. Wiemy z przekazu Marcina z Urzędowa, że Dioscorides miał nazywać cukier „mel canae albo sal Indij, to jest sól Indyjska (...) iż był podobny oczkowatey soli, więc przezwali solą Indyjską”³⁶. „Jest na kształt soli zsiadły, słaby i do kąsania łatwy”, pisał dalej³⁷.

Na polskim rynku obecny był m.in. cukier dobry jakościowo i oczyszczony, przywożony z Wysp Kanaryjskich przez Hamburg, zwany kanarem³⁸. Trzeba nadmienić,

„cukier” posiada następującą postać: „CUKIER czukyer sacarum dr mel in arundinibus factum in Arabia, India, Italia S 134v; Czkyer saccarum R O 5 (md); czkyer zucrum R M1 (mp); lodowaty czukyer mel harundinis S 88v; Lodowaty czkyer mel harundinis, zucn,m candi idem R t3 (mp) (por. Mym28, k. 18: mel harundinis, czuker kandy., Lodowaty cuker – oraz Mu28, s. 117: Mel harundinis, Zuckerkandel, Lyodowy cukyer). CUKROWATY czvkrovati oczeth oxisaccaron, pocio ex saccharo et aceto R y 1 (mp). CUKROWY Colaczek czverovy diadragantum R 17v (ml)”. – *Słownik Bartłomieja z Bydgoszczy. Wersja polsko-łacińska*, cz. I (A–G), oprac. E. Kędelska, I. Kwilecka, A. Łuczak, Warszawa 1999, s. 117–118.

³³ A. Calepinus, *Dictionarium decem linguarum*, Lugdunum 1588, k. 935a. Włoski humanista Ambroży Calepinus (1435–1510) wydał pierwotnie słownik łacińsko-grecki, natomiast późniejsi autorzy dodawali do niego języki narodowe. Język polski po raz pierwszy znalazł się w wydaniu z 1574 r. Część polską miał opracować Petrus Mączyński (najpewniej chodziło o Jana Mączyńskiego). – St. Urbańczyk, *Słowniki, ich rodzaje i użyteczność*, Wrocław 1964, s. 12.

³⁴ Całe hasło odnoszące się do cukru brzmiało następująco: „Saccarum regio ultra mare Caspium Sogdianis contermina. Saccarum, ri, vel etiam Saccar, ri, neut. secund. pen. cor. Cukier. Mel arundinis idem, Fuit autem longe aliud Saccarum apud veteres quam, Zaccharum apud nos, nempe quod in arundinibus collectum concretionem suam sali non dissimile. Et ideo, Sal Indicus etiam dicebatur, ad nostrum Zucharum est succus ex peculiari planta expressus et ignis calore excoctus & defecatus etc. Gulae serviens cum illud ad medicinam tantum usui fuerit”. – J. Mączyński, *Lexicon Latino Polonicum ex optimis Latinae linguae Scriptoribus concinnatum*, Ioanne Maczinsky Equite Polono interprete, Regiomonti Borussiae 1564, Litera S, s. 362v, Kolumna: b. W innym hasle (Litera C) cukier pojawił się w takim zestawieniu: „Caros, In officinis Pharmacopolarum carui, Biały karuy Cukier yest”. – *Ibidem*, s. 39, Kolumna: a, b.

³⁵ M. Toussaint-Samat, *op. cit.*, s. 497.

³⁶ Marcin z Urzędowa, *op. cit.*, Ks. 2, cz. 3, Cap. 35, k. 459.

³⁷ *Ibidem*, Ks. 2, cz. 3, Cap. 35, k. 460.

³⁸ Sz. Syreniusz, *Zielnik Herbarzem z języka Łacinskiego zowią To iest Opisanie własne imion, kształtu, przyrodzenia, skutkow, y mocy Zioł wszelakich Drzew Krzewin y korzenia ich, Kwiatu, Owocow, Sokow Miasg, Żywic y korzenia do potraw zaprawowania Takze Trunkow, Syropow, Wodek,*

że również w źródłach z terenów Europy zachodniej przydawano różnorakie nazwy białemu, twardemu i rafinowanemu cukrowi, sprzedawanemu często w kształcie stożków (tzw. głów cukru). Obok wspomnianego już krystalicznego *candi* sprowadzanego z Krety, na rynku obecny był cukier kamienny (lub skalisty) *caffetin* (*caften*), zawijany w liście palmowe, sprowadzany z miasta przeladunkowego Caffa położonego na półwyspie krymskim. Wytwarzany na Cyprze i Rodos sypki *casson* (*cassonade*, *crac*). Na rynku cukrowym sprzedawano też drobny *penelle*. Przez Wenecjan sprowadzany był z Egiptu najwyższej jakości cukier *muscarrat*. Stosunkowo tani, słaby gatunkowo, był cukier czerwony, czyli *cypre* (*chypre*) używany do lewatyw, ale też – przez nieuczciwych aptekarzy – wykorzystywany jako składnik leków do innego przeznaczenia. Z północnej Afryki, z krajów Maghrebu, zwanych w XVI w. Berberia (lub Barbaria) przywożono cukier *barbarie*. Znano też, zwłaszcza we Francji, biały cukier nazywany lekarskim³⁹.

Stefan Falimirz w 1534 r. podał przepis na tzw. „Cukier Różany”. Jego wytwarzanie polegało na macerowaniu zmielonych płatków tej rośliny w cukrze, aby nadać całości różany zapach i walory smakowe – „(...) sikhây z białym cukrem zmieszawszy włożywszy w sklânkę wystaw na słońce iszby sie tak dobrze zmieszala, y vkwasila”. Cukier wykorzystywany był również do produkcji syropu różanego, który był poddawany procesowi gotowania⁴⁰. Autor tego zielnika dowodził, że „Czulkhier Różany ma włosność posilającą i zastanawiającą żywotowe biegunki, á tak naprzeciwno czyrwoney niemocy iest dobry, y naprzeciwno inszym biegunkám”⁴¹.

Przepis na wytwarzanie tzw. cukru różanego, o którym pisał Falimirz, a za nim Hieronim Spiczyński, podał też w swoim zielniku Szymon Syreniusz. „Rożey (...) którą tak możesz w Cukrze przyprawić, y inne ziołka, Szałwią, Miętką, rć. & Listków chędogich czerwoney Roży funt. Cukru Kanaru abo Fariny dobrze obraney, funtów dwa abo trzy, zmieszay, w moździerz kamiennym utłucz, abo w donicy dobrze ugnieć: będzieli słońce, włożywszy w sklenicę, wystaw, nakriwszy papierem skłotym, dla wyszcia pary: abo też przysmasz na patelni mosiądzowey, abo rynce na węglu, masz Rożą w cukrze, co w Aptekach zową, Conseruarum Rosarum”⁴². Także u Alexego Pedemontana znalazł się podobny przepis⁴³.

Lekiiwarzow, Konfektow [...] pilnie zebrane a porzãdnie zapisane, Kraków 1613, Ks. 1, Rozdz. 5, k. 29; Ks. 2, Rozdz. 1, k. 349; Ks. 2, Rozdz. 143, k. 1434–1435. Wespazjan Kochowski w XVII w. tak o nim pisał: „Z kanara, co go przysłał Hamburg niebliski, mrozem bielą się półmiski, po wierzchu mis spadają cukrowe grady...” – G. Czerwińska, *Kalendarz polski: O soli, cukrze i miodzie*, https://www.tc.ciechanow.pl/aktualnosc-1011-kalendarz_polski_o_soli_cukrze_i_miodzie.html?print=drukuj (dostęp: 12.02.2021).

³⁹ M. Toussaint-Samat, *op. cit.*, s. 500.

⁴⁰ S. Falimirz, *op. cit.*, Cap. 194, List 115, k. 655–656.

⁴¹ Ibidem, Cap. 194, List 115–116, k. 662.

⁴² H. Spiczyński, *O Ziołach tuteicznych y zamorskich y o mocy ich, a kthemu kxęgi lekarskie wedle rejestru napisanego wszem wielmi użyteczne [...]*, Kraków 1542, List 92–93; Sz. Syreniusz, *op. cit.*, Reiestr – „cukry”. Farina to brązowy cukier.

⁴³ Z. Bela, *Alexego Pedemontana Tajemnice. Faksymile, transkrypcja i objaśnienia*, Kraków 1999, List 524.

Tabela 1. Przeciętne roczne ceny cukru w Krakowie

Lata	Za 1 kamień	
	w złp	wg srebra
1506–1510	2,3	53,0
1511–1515	4,0	92,4
1521–1525	4,4	101,3
1526–1530	4,0	92,4
1531–1535	3,8	88,9
1536–1540	4,3	98,2
1541–1545	5,8	134,1
1546–1550	5,6	129,0
1551–1555	3,7	84,7
1556–1560	6,1	140,1
1561–1565	7,8	180,2
1581–1585	9,5	198,0
1586–1590	23,4	487,2
1596–1600	12,0	243,4

Kamień – miara ciężaru: w Krakowie kamień = 26 funtom (1 funt = ok. 0,405 kg), tj. ok. 10,5 kg, w Gdańsku cukier sprzedawano na małe kamienie = 24 funtom gdańskim (1 funt = ok. 0,434 kg), tj. ok. 10,4 kg, w Warszawie kamień = 32 funtom (1 funt = 0,405 kg), tj. ok. 13 kg. Od lat 1601–1605 dokonano przeliczeń z ceny 1 funta na 1 kamień.

Źródło: opracowanie własne, na podstawie: *Historia Polski w liczbach*, t. 2, *Gospodarka*, Warszawa 2006, s. 47–48; J. Pelc, *Ceny w Krakowie w latach 1369–1600*, Lwów 1935, s. 113.

W źródłach z omawianego okresu występował także „kręcony cukier”. Według autorów *Słownika polszczyzny XVI wieku* miał to być „cukier uzyskany ze skrobi jęczmiennej w postaci kręconych laseczek”. Inna nazwa, która pojawiła się w źródłach na określenie cukru w tej samej postaci, to „cukier piusdium”⁴⁴. U Falimirza cukier kręcony miał być warzony z kwiatami fiołka i spożywany przy bólach opłucnej, ponadto „jest dobry ten czukier Fiiółkowy thym ktorzy maią bolesć w żołądku z nadymaniem”⁴⁵. Syreniusz kazał używać kręconego cukru do wytwarzania konfektu z maku, gdzie jako składniki występowały m.in. również krochmal, migdały oraz warzone słodkie wino⁴⁶. Cukier taberzet, wymieniony w zielniku Falimirza,

⁴⁴ *Słownik polszczyzny XVI wieku*, oprac. St. Bąk, M.R. Mayenowa, F. Popławski, t. 3, Wrocław 1968, s. 713.

⁴⁵ S. Falimirz, *op. cit.*, Cap. 251, List 150, k. 784. Podobne właściwości przypisywał mieszance ziołowej, w której jednym ze składników miały być również kwiaty fiołkowe, które należało razem ugotować, a następnie „oczkruy dobrze”. – Ibidem, Cz. I *O ziołach*, Cap. 3, List 3.

⁴⁶ Sz. Syreniusz, *op. cit.*, Ks. 5, Rozdz. 81, k. 1361.

miał być cukrem sprowadzanym z Persji. Ta odmiana charakteryzowała się tym, że sok uzyskiwany z trzciny cukrowej był dwa razy gotowany ze śmietaną, dzięki czemu uzyskiwał biały kolor⁴⁷.

Cukier był produktem droгим i dostępnym tylko tym grupom społecznym, które prezentowały określony status finansowy. Co ciekawe, pomimo coraz lepszej dostępności tego surowca, cena jego nie spadała w ciągu XVI w., a odwrotnie – rosła. Od Stanisława Sarnickiego wiadomo, że na sejmie wprowadzono zarządzenie, aby cena cukru za kamień nie przekraczała „pultrzećią złotego”⁴⁸.

Zastosowanie medyczne cukru

Wprawdzie zakres merytoryczny artykułu obejmuje XVI w., jednak wydało mi się zasadne zwrócić uwagę na fakt, że źródła z XV w. poświadczają znajomość i obecność cukru na ziemiach polskich. Inwentarze dworu królowej Jadwigi potwierdzają, że w Polsce cukier i gotowe produkty wytwarzane na bazie cukru znane były już w średniowieczu i konsumowane głównie na dworze królewskim. Cukier – obok innych produktów żywnościowych – zabierano na czas podróży króla po kraju, przeznaczano do wyrobu konfitur, a podskarbi Jan Hińcza z Rogowa zanotował zakup cukru do powlekania nim pigułek wyrabianych na bazie przypraw korzennych⁴⁹. Jak jednak zbadała Maria Dembińska na podstawie rejestrów królewskich, urzędniczych i miejskich w XIV/XV w., „zarówno korzenie, jak i cukier używano w kuchni wyjątkowo, przeznaczając je przede wszystkim do fabrykowania w królewskiej aptece zdrowotnych cukierków i marmoladek, służących dla odświeżania oddechu i lepszego – jak sądzono wówczas – trawienia”⁵⁰.

⁴⁷ S. Falimirz, *op. cit.*, Cz. 2 *O wodkach*, List 21v; *Słownik polszczyzny XVI wieku*, s. 713; R. Hryszko, *Andree apothecario pro confectionibus et electuariis – cukiernictwo w Polsce w czasach Jadwigi i Władysława Jagiełły. Między Wschodem a Zachodem Europy*, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego. Prace Historyczne” 2016, t. 143, z. 3, s. 386.

⁴⁸ St. Sarnicki, *Statuta i metryka przywilejów koronnych*, Kraków 1594, k. 274.

⁴⁹ R. Hryszko, *Recepta*, s. 385; H. Kręt, *Życie codzienne Jadwigi i Jagiełły*, Kraków 2005, s. 130; eadem, *Dwór królewski Jadwigi i Jagiełły*, Kraków 1987, s. 137, 146; J. Szymczak, *Jana Długosza „owoce uroczę” na średniowiecznym stole w Polsce*, [w:] S. Gawlas, K. Gołącek, M.A. Janicki, R. Michałowski, M. Piber-Zbieranowska, P. Węcowski (red.), *Ecclesia regnum fontes. Studia z dziejów średniowiecza. Prace ofiarowane Profesor Marii Koczerskiej*, Warszawa 2014, s. 540; M. Wasilewicz, *Początki polskiej haute cuisine – jak jadano przy królewskim stole Jagiellonów*, [w:] P. Jędrzejewski, P. Magiera, K. Skrzyżyna, G. Szuster (red.), *Wiktuały, kuchnia, kultura jedzenia w perspektywie historycznej*, Kraków 2016, s. 134.

⁵⁰ M. Dembińska, *Zmiany w polskiej kuchni od średniowiecza do końca XVII wieku na tle europejskim Compendium ferculorum z 1682 r.*, [w:] eadem (red.), *Szkice z dziejów materialnego bytowania społeczeństwa polskiego*, Seria: Studia i materiały z historii kultury materialnej, t. 61, red. Z. Kamieńska, Wrocław 1989, s. 194.

Wiadomości na temat używania cukru zawiera rękopis lekarski z 2 połowy XV w. Na jego zawartość składa się podręcznik medyczny *Regimina sanitatis* oraz rejestry roślin z ich właściwościami leczniczymi. Na marginesach bocznym i dolnym zostały zamieszczone przepisy na leki. Rękopis ten został wzbogacony o polskie, niemieckie i czeskie glosy⁵¹. Tutaj cukier został określony słowami *zucaro*, *zukaro*, *zukara*, *czukara*, *czykara*, *czukyera*. W tym źródle znaleźć można przepisy na medykamenty zawierające w swoim składzie cukier. Dla przykładu został opublikowany przepis na lek z winem oraz cukrem („Item ad opilacionem splenis et epatis valet vinum decoctum cum ea addita czukara”). W innym miejscu można przeczytać o gotowaniu z dodatkiem cukru naparu ziołowego m.in. z kopru włoskiego i pietruszki („ad materiam splenis et epatis sumantur radices feniculi, petroselini et coquantur cum succo centauree, addita czwkara”). Cukier był również ingredientem w lekach podawanych w formie tabletek („et fac inde pilulas”) albo w formie płynnej, jak choćby w receptce, gdzie składnikami były otręby gotowane w oleju migdałowym oraz w rozpuszczonym cukrze („Furfures... coquantur cum oleo amigdalino et buntur cum czukyera”)⁵².

Na temat używania cukru można przeczytać także w innym lekarskim rękopisie z końca XV w., znajdującym się w zbiorach Biblioteki Jagiellońskiej⁵³. Na jego treść – obok informacji na temat roślin rosnących na ziemiach polskich – złożyły się również przepisy na medykamenty, które można było wytworzyć na bazie tych surowców roślinnych z dodatkiem właśnie cukru. W tym przekazie źródłowym znalazły się glosy w języku polskim i cukier został nazwany *cukara* lub *cukiera*⁵⁴. W tych źródłach z końca średniowiecza cukier został zaprezentowany wyłącznie jako składnik medykamentów, nie zaś produkt, który można wykorzystać w kuchni.

Jak zbadał Jan Szostak, po analizie rozprawy Marcina Siennika *Lekarstwa doświadczone* (1563 r.) – poradnika medycznego z zakresu medycyny ludowej, cukier pojawiał się przy napojach ziołowych jako dodatek smakowy, ale też wzmacniający działanie lecznicze. Takie napoje lecznicze przygotowywane były w postaci roztworów,

⁵¹ Rękopis LIII 59–138 znajduje się w zbiorach Biblioteki Zakładu Narodowego im. Ossolińskich we Lwowie, obecnie we Wrocławiu, o sygn. 5158 II, pochodzi z Biblioteki Stanisławowskiej XX Lubomirskich. – Por. A. Brückner, *Przyczynki do dziejów języka polskiego*, Seria trzecia: *Rękopis lekarski XV wieku z glosami polskimi*, Kraków 1914, s. 59–70; A. Bednarski, *Materiały do dziejów medycyny polskiej w XIV i XV stuleciu*, Kraków 1939, s. 74–75; W. Twardzik, L. Szelachowska-Winiarzowa, E. Deptuchowa (red.), *Opis źródeł słownika staropolskiego*, Kraków 2005, s. 151–152.

⁵² Źródło to (R LIII 59–138) zostało omówione przez Aleksandra Brücknera (*Przyczynki do dziejów języka polskiego*. Seria trzecia..., s. 59–70). Zob. także: *Słownik staropolski. Suplement, cz. 1 (verba absentia)*, red. nauk. E. Deptuchowa, Kraków 2014, s. 9 – tutaj weszły glosy, które zostały pominięte przez Brücknera.

⁵³ Rkps nr Akc. 132/60 Biblioteki Jagiellońskiej. – *Opis źródeł słownika staropolskiego*, s. 68; *Słownik staropolski. Suplement, cz. 1 (verba absentia)*, red. nauk. E. Deptuchowa, Kraków 2014, s. XIV.

⁵⁴ *Opis źródeł słownika staropolskiego*, s. 68; F. Wysocka, *Glosy i teksty polskie w XV-wiecznym rękopisie lekarskim ze zbiorów Biblioteki Jagiellońskiej nr 132/60 akc.*, Wrocław 1971, s. 99.

mieszanek surowców roślinnych, tudzież wyciągów i ekstraktów. Na pierwszym etapie ich przygotowywania sporządzano odwar poprzez krótkie gotowanie ziół, następnie cedzenie i dodawanie ewentualnych dodatkowych składników, np. wódek leczniczych, miodu czy cukru⁵⁵. Przez długi czas popularyzowano cukier jako produkt zdrowszy od miodu. Pisał tak choćby autor zielnika Marcin z Urzędowa⁵⁶. Retoryka ta spotkała się ostatecznie z pozytywnym przyjęciem, i jeszcze w XVIII czy XIX w. reklamowano działający prozdrowotnie cukier. Przypisywano mu właściwości wzmacniające organizm i przyspieszanie trawienia pokarmów⁵⁷.

Falimirz umieścił cukier w części zielnika poświęconej rzeczom zamorskim, opisując go w ten sposób: „O Czukrze. Iest ciepły á wilgotny miernym obyczaiem, to iesth około pirwszego stopnia, Må mocz odwilżaiącą y piersi odmiękcźaiącą, á gdy będzie trzy razy wwarzony á prawie biały, tedy nieiako zaziębi, albo chłodzi, odmiękcźa piersi y gładzi w nich chropawosci, Zołądkowi iesth barzo wdzięczny czukier”⁵⁸. Zgodnie z obowiązującą teorią humoralną przydał tej substancji określony stopień ciepła i wilgotności. A zatem cukier miał być odpowiedni dla ludzi, u których przeważały płyny ustrojowe o zimnych i suchych właściwościach. Stał na stanowisku, że cechy lecznicze cukru są uzależnione od stopnia jego oczyszczenia⁵⁹.

Marcin z Urzędowa (1595 r.) zwrócił uwagę, że Galen wprawdzie znał cukier, jednak nie do końca był świadomy, jaką posiada naturę, nie podał przepisów na zastosowanie go do celów medycznych. Podkreślił, że lekarstwa z dodatkiem cukru „dziś czynią z nauki Mesuego abo innych Arabów”⁶⁰. Wyraźnie wskazał zatem Arabów jako tych, którzy przekonali się o właściwościach leczniczych cukru i przekazali tę wiedzę dalej. Związany z Bagdadem i piszący po arabsku Mesue (Yuhanna ibn Masawaih, ok. 777–857) był autorem wielu traktatów medycznych o różnej tematyce. Korzystali z jego ustaleń późniejsi uczeni, m.in. związany ze średniowieczną

⁵⁵ J. Szostak, *Vademecum lecznictwa domowego z roku 1563*, Brzezia Łąka 2016, s. 124, 298.

⁵⁶ Marcin z Urzędowa, *op. cit.* s. 459; J. Dumanowski, *Tatarskie ziele w cukrze czyli staropolskie słodycze*, Warszawa 2011, s. 21–22, 42–43.

⁵⁷ Por. opinia Stanisława Trembeckiego, szambelana królewskiego i poety z czasów panowania króla Stanisława Augusta, według którego cukier należy do pokarmów zdrowych, jako że „cukier jest najpomocniejszą do trawienia pomocą, ułatwia rozrabianie się pokarmów w soku żołądkowym; jest jednym z lekarstw najbardziej wzmacniających. Osoby stare i słabe, mieszańcy go do każdego pokarmu i napoju powinny”. – K.W. Wójcicki, *Życiorysy znakomitych ludzi wstawionych w różnych zawodach: z rycinami*, t. 1, Warszawa 1850, s. 147–148. Rachunki klasztoru oo. dominikanów warszawskich z XVII i XVIII w. odnotowują zakup cukru z przeznaczeniem dla chorych zakonników. – W. Szymborski, *Zdrowa żywność? Uwagi o leczniczej diecie dominikanów w epoce nowożytnej, przykład klasztoru warszawskiego*, [w:] P. Jędrzejewski, P. Magiera, K. Skrzężyna, G. Szuster (red.), *op. cit.*, s. 87. W XVII w. na dworze Radziwiłłów wyrabiano cukierki o walorach leczniczych według średniowiecznych przepisów – np. Praeservativa na paraliż, osobliwie głowie i piersiom, także żołądkowi pożyteczna. – A. Klešta-Nawrocka, *Kucharz doskonały. Historyczno-kulturowy fenomen kuchni staropolskiej*, Toruń 2016, s. 130–131.

⁵⁸ S. Falimirz, *op. cit.*, Cz. 3 *Wypis rzeczy zamorskich*, Cap. 12, List 6, k. 921.

⁵⁹ *Ibidem*, Cz. 3 *Wypis rzeczy zamorskich*, Cap. 12, List 6, k. 921.

⁶⁰ Marcin z Urzędowa, *op. cit.*, k. 459.

włoską szkołą w Salerno Constantinus, który powoływał się na tradycję arabską w zakresie używania cukru do celów leczniczych⁶¹. Również polski autor Szymon Syreniusz nie omieszczał jako źródła swojej wiedzy wskazać Mesuego, podając przepis na konfekt z cukrem, kurkumą, szafranem, cynamonem oraz innymi składnikami zamorskimi⁶².

Zakres chorób i dolegliwości, które miały być leczone przy pomocy medykamentów zawierających w swoim składzie cukier był bardzo szeroki. Generalnie cukier miał koić żołądek i wspomagać dolne drogi oddechowe. Poglądy Falimirza rozwinął kilkadziesiąt lat później Marcin z Urzędowa, twierdząc, że cukier nie podrażnia żołądka tak, jak miód, dlatego lekarze zalecają stosować go do lekarstw zamiast miodu, np. przy febrze. Leki z dodatkiem cukru miały różną postać i były wytwarzane na kilka sposobów. Falimirz podał – a Marcin Siennik za nim powtórzył – przepis na posilającą zupę, którą pacjent powinien spożyć po zabiegu puszczenia krwi. Zalecał: „Vczynić żuphkę z wina, z żółtkiem iaia świeżego, á k niey przylać wodki rożaney, oszafranić, á okorzeńi Cinamonem, Muszkatowem kwiatem, osłodzić czukrem, á dać iesć”⁶³. Biorąc pod uwagę wykwintne składniki, można założyć, że była to polewka przeznaczona dla zamożniejszych klientów, gdyż zawierała w swoim składzie sporo zamorskich przypraw oraz importowane i drogie wino. Zasadniczo jedynie wódka różana oraz jaja były do zdobycia na miejscu. Istotne jest to, że cukier został potraktowany jako produkt, który miał przyczynić się do wzmacniania osłabionego organizmu. Zważywszy jednak na ostry i pikantny smak przypraw korzennych, które wchodziły w skład tej leczniczej zupy, cukier miał dodatkowo poprawiać walory smakowe tego dania.

O leczniczym działaniu zupy z dodatkiem cukru pisał również Wojciech Oczko, który twierdził, że bulion z dodatkiem mанны i cukru pomaga w pozbyciu się nadmiaru flegmy⁶⁴. Syreniusz proponował spożywać – tak zdrowym, jak i chorym – polewkę chlebową gotowaną na bazie chlebowych grzanek z dodatkiem cukru, soli, wina lub piwa, a na koniec masła. Cukier miał wchodzić jako przyprawa również do zupy piwnej (zwanej biermuszką lub gamratką), gdzie obok piwa pojawiał się drobniony chleb, żółtka jaj, masło, cynamon i szafran⁶⁵. Była to zdecydowanie wykwintna

⁶¹ Ibidem, Ks. 2, k. 423.

⁶² Sz. Syreniusz, *op. cit.*, Ks. 1, Rozdz. 5, k. 29.

⁶³ S. Falimirz, *op. cit.*, *O puszczeniu krwi*, List 67v; M. Siennik, *Herbarz to jest Ziół tutecznych, postronnych y zamorskich opisanie: co za moc mają, a iako ich używać tak ku przestrzeżeniu zdrowia ludzkiego, iako ku uzdrowieniu rozmaitych chorób: Teraz nowo, wedle Herbarzow dzisiejszego wieku, y innych znacznych Medyków poprawiony. Przydano Aleksego Pedemontana Księgi ośmiory, o tajemnych a skrytych Lekarstwiech [...]*, Kraków 1568, Ks. VIII *O powietrzu morowym*, List 482; *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła drukowane*, wyd. i oprac. J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska, Seria: Monumenta Poloniae Culinaria, t. 6, Warszawa 2016, s. 56.

⁶⁴ W. Oczko, *Cieplice*, Kraków 1578, k. 35.

⁶⁵ *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła drukowane*, s. 56, 58.

zupa, która miała posilać chorych, ale też służyć jako normalne danie dla zdrowych osób. Syreniusz proponował dodawanie cukru nawet do zupy gotowanej na bazie wywaru z kapłona z dodatkiem otrębów jęczmiennych, drobnego chleba i masła⁶⁶. Podobny przepis podawał na potrawę z chleba, gdzie dodatkowym ingredientem obok wyżej wymienionych miało być mleko oraz kasza⁶⁷. Nawet polewka z korzenia i liścia pietruszki oraz wywaru z kapłona lub gotowanego grochu miała jako przyprawę cukier⁶⁸. Podobnie na słodko była gotowana lecznicza zupa ryżowa, gdzie cukier i ryż miał być dodawany do grochówki albo do zupy z cieciorki⁶⁹. Ryż warzony na mleku, przyprawiony cukrem, solą i cynamonem miał zwiększać u mężczyzn potencję⁷⁰. „Chciwość cielesną pobudza” i mnoży też krew zdaniem Falimirza korzeń pasternaku posypany cukrem, a następnie ugotowany z przyprawami korzennymi⁷¹. Cukier w połączeniu z octem lub z octem winnym gotowany ze szczawiem również miał mieć właściwości lecznicze i zdaniem Syreniusza pobudzał trawienie i pracę żołądka⁷². Cukier rozpuszczony z wodą miał przynosić ulgę żołądkowi, usmierać ból w nerkach i pęcherzu, pomagał „niedostatkom w piersiach”. Stosowany był też do przemywania dzieciom oczu⁷³.

Wojciech Oczko w *Cieplicach* polecał podczas kuracji stosowanie wody z dodatkiem cukru. Twierdził, że czyści ona układ pokarmowy, polepsza trawienie i działa moczopędnie⁷⁴. Autor był przekonany do tej metody leczniczej, jako znanej i powszechnie stosowanej przy balneoterapii, wspomagającej kąpiele w ciepłej wodzie. Pisał o niej w kilku miejscach. „Wchodząc w wannę, albo sye iuż w niéy rozgrzawszy, téyże wody ocukrowánéy sye nápiją: gdyż y żołądek, y nerki, przeczyścić może, y vryny álbo potu ták popędzić, że zá syrup stánie: ale to niech czynią dobrze przepurgowani, którzy żéły niezámuloné, wątrobę nie názbyt gorącą, á ciało do potu skłonné máią: co iesli téz y Białégłowy vczynią, wnątrzu ich dosyć rzecz przystoyna będzie”⁷⁵. Zakładał zatem, że dodatek cukru do wody pitej podczas kąpiele wodnej wspomogę perystaltykę jelit oraz przefiltruje nerki. Podobne działanie miał według Falimirza słodzony napar z babki płesznik: „Też woda w ktorey by warzono Psilium

⁶⁶ Ibidem, s. 60.

⁶⁷ Ibidem, s. 123.

⁶⁸ Ibidem, s. 168.

⁶⁹ Ibidem, s. 134.

⁷⁰ Ibidem, s. 134.

⁷¹ Ibidem, s. 159–160.

⁷² Ibidem, s. 169.

⁷³ Marcin z Urzędowa, *op. cit.*, s. 459–460. Kontynuację tych poglądów można dostrzec w szlacheckich przepisach z XVII i XVIII w. na leki mające niwelować kaszel. Do posiekanej i usmażonej na oliwie cebuli należało dodać cukier. – Por. F. Leśniak, *Kurioza kuchni leczniczej w XVII i XVIII w.*, [w:] P. Jędrzejewski (i wsp.), *op. cit.*, s. 260.

⁷⁴ W. Oczko, *Cieplíce*, Kraków 1578, k. 19. – „iáko pospolicie czynią, téyże wody ocukrowawszy puł kwarty, albo trochę wiécéy, wypić nie będzie źle: gdyż ma moc potwiérdzenia wnątrza, y żołądek wyczyszczenia: tedy y ciało sye rychléy otworzy, y vryna puści”.

⁷⁵ Ibidem, k. 28v–29.

ocukrowaną, chłodzi człowieka y pragnienie oddålå zbytnie w gorących febrach, y stolce lekko czyni”⁷⁶. Tańszą alternatywą dla kuracji złożonej z wody z cukrem miała być woda posolona. „Wodå, iż ma sámå z siebie własność te purgowånia, mało miészånia potrzebuie: wszåkóz włożyć cukru garść, ålbo iulępku fiołkowego, ålbo miódka różånego łyżkę, ålbo dwie, w pierwszy trunek: å vbogi iesli przysoli trochę, nie będzie od rzeczy”⁷⁷. Widać zatem, że cukier wedle tego stanowiska był traktowany jako substancja bardziej skuteczna od soli, posiadająca właściwości purgujące i oczyszczające organizm.

Odmienne zdanie na temat leczenia chorych, zwłaszcza tych, którzy doświadczyli morowego powietrza, prezentował Piotr Umiastowski, który twierdził, że w trakcie kuracji trzeba eliminować z diety słodki smak, skupiając się na smaku kwaśnym. „Wszystkie rzeczy słodkie (...) chorym zapowietrzonym nie mają być pozwolone”, dowodził⁷⁸. Inaczej uważał Henryk Korneliusz Agryppa, który w rozprawie poświęconej morowemu powietrzu głosił poglądy, iż pokarmy kwaśne podrażniają układ pokarmowy, natomiast słodki cukier nie tylko łagodzi smak medykamentów, ale chroni przed epidemią⁷⁹.

Specjalna dieta miała obowiązywać w okresie zdrowienia. Umiastowski nakazywał jeść dużo owoców, „także i owe owoce, które u panów w cukrze chowają jako konfekty, a ubogiemu człowiekowi jabłka”⁸⁰. Spożywanie cukrowych produktów na etapie leczenia objawów morowego powietrza polecał nieco później Sebastian Petrycy z Pilzna („Suchość vst, czarność ięzyká znosiemy odwilżaiąc podniebienie [...] trzymaiąc w vściech śliwy [...] garbuszåmi w cukrze, båniami w cukrze”⁸¹). Dalej Petrycy podawał cukier w takich konfiguracjach: „orzechy świeże, winem opłokane y potrząsnione cukrem”, „jabłka, gruszki (...) warzone też z masłem y z cukrem dobre”, zastrzegåł przy tym, aby jeść te produkty z umiarem⁸². Obaj autorzy traktowali zatem przetwory owocowe, w których cukier pełnił funkcje konserwujące, jako medykamenty. Nie było to stanowisko odosobnione. Powidelka należały już w śre-

⁷⁶ S. Falimirz, *op. cit.*, Cap. 181, List 111, k. 639.

⁷⁷ W. Oczko, *op. cit.*, k. 20v.

⁷⁸ P. Umiastowski, *Nauka o morowym powietrzu na czwory xięgi rozłożona*, Kraków 1591, k. 75v. Por. także: A. Bywalec, *Zalecenia żywieniowe dla chorych i rekonwalescentów od XVI do XVII wieku, w polskich poradnikach medycznych*, [w:] J. Żychlińska, A. Głowacka-Penczyńska (red.), *Apetyt na jedzenie. Pokarm w społeczeństwie, kulturze, symbolice na przestrzeni dziejów*, Bydgoszcz 2018, s. 135.

⁷⁹ Henryk Korneliusz Agryppa, *Krótkå nauka rządzenia ku ustrzeżeniu od zarażenia powietrza, a gdyby kto iuż zachwycił, iako zasię ratować z bożå pomocå*, wyd. T. Wierzbowski, Biblioteka Zapomnianych Poetów i Prozaików Polskich XVI–XVIII wiek, z. 11, Warszawa 1899, s. 25.

⁸⁰ P. Umiastowski, *op. cit.*, k. 51.

⁸¹ Sebastian Petrycy z Pilzna, *Instructia abo nauka, iak się sprawować czasu moru: w ktorej się zamyka: Ochrona, jako się vchraniać morowego powietrza; Leczenie wszystkich niemal przypadków [...]: dla prostych napisana, krom discoursow*, Kraków 1613, Rozdz. *W iedeniu y w piciu iak się sprawować*, k. nieliczb. E1.

⁸² *Ibidem*.

dniowiecu do leków produkowanych na bazie słodkiego smaku⁸³. Również w polskiej rzeczywistości szlacheckiej gospodynie dbały, aby nie brakowało w domowych apteczkach konfitur, powideł, a czasami także owoców kandyzowanych.

W zielniku Syreniusza znaleźć można przepisy na konfekty z cukrem dodawanym do korzenia rośliny leczniczej, kwiatu lub do nasion ziół. Konfekty robiono w ten sposób, że pokrojony surowiec roślinny gotowano w wodzie, a następnie dodawano 3 części cukru i „w cukrze smażono”. Trzeba przy tym wiedzieć, że smażenie oznaczało tutaj wystawianie na słońce na okres miesiąca, a nawet trzech, i poddawanie w ten sposób procesowi ocieplania, który prowadził do rozpuszczania się cukru i wydobywania z surowca leczniczych właściwości⁸⁴. W dziele Alexego Pedemontana, które zostało przetłumaczone na język polski i dołączone do zielnika Marcina Siennika w 1568 r., również można znaleźć przepisy na konfekty owocowe, np. z jabłek, gruszek, śliwek, melonów, pigw, brzoskwiń, cytryn, oczywiście z dodatkiem cukru⁸⁵. Konfekty takie miały służyć celom leczniczym. Syreniusz podał przepis na poziomki w cukrze. Należało zebrane owoce umyć, osuszyć na obrusie, włożyć do garnka, „nalać na nie cukru chędogo odszymowanego, y jako syrop gęstego ciepło”, po nocy trzeba było odlać cukier z naciągniętym sokiem z poziomek, gotować go aż do zgęstnienia, po czym ponownie połać nim owoce, i te same czynności powtarzać również trzeciego dnia. W ten sposób cukier absorbował dużą ilość soku, stawał się gęsty i używany był jako medykament do rozgrzania organizmu⁸⁶. Podobne formy wytwarzania leków preferował Syreniusz, który dla przykładu w przepisie na tatarskie ziele w cukrze podawał, iż w pierwszej kolejności należy gotować pokrojony korzeń tego ziele, aż do wygotowania się połowy płynu, a dopiero w następnej dodać cukru „według upodobania”, znowu gotować, aż syrop się zagęści⁸⁷. Tak samo kazał Syreniusz zalewać kilka razy podgrzany cukrem rozdrobniony korzeń omanu⁸⁸. W przepisie z końca XVI w. można przeczytać o syropie z chmielu, który gotowano dotąd, aż osiągnął właściwą gęstość i dopiero wówczas był skutecznym lekiem przy różnego rodzaju

⁸³ Z. Bela, *Alexego Pedemontana Tajemnice. Monografia*, Kraków 1999, s. 187–190; D. De Vitt, *op. cit.*, s. 103.

⁸⁴ Kwiatki świetlika (łac. *Euphrasia*) zmieszane z cukrem i poddane działaniu promieni słonecznych, których ciepło miało wydobyć z ziele lecznicze substancje, miały służyć pomocniczo przy problemach ze wzrokiem. Syreniusz podał dokładny sposób przygotowania tego medykamentu. Ziela „wziąwszy funt, a cukru białego puł trzecia funta, y wespół utłuc w kamiennym moździerz, a w śklenicy na słońce wystawić, żeby się przesmażyło, często przemieszuiąc. Wzrok ostrzy y słaby posila. Mdły mózg posila. Wątrobie zatkaney dobry, żółtą niemoc spądza. Także żołądkowi zimnemu ratunkiem bywa”. – Sz. Syreniusz, *op. cit.*, Ks. V, Rozdz. 59, k. 1335.

⁸⁵ Z. Bela, *Alexego Pedemontana Tajemnice. Faksymile, transkrypcja i objaśnienia*, Kraków 1999, List 530–532, 534–536.

⁸⁶ Sz. Syreniusz, *op. cit.*, Ks. 5, Rozdz. 59, k. 1335.

⁸⁷ *Ibidem*, Ks. 1, Rozdz. 3, k. 22; Ks. 3, Rozdz. 97, k. 805.

⁸⁸ *Ibidem*, Ks. 1, Rozdz. 16, k. 60.

dolegliwościach⁸⁹. Syreniusz był przekonany do tej formy przetwarzania surowca ziołowego, o czym może świadczyć ilość przepisów oraz zakres dolegliwości, które miały być leczone przy pomocy tych specyfików.

Proces wytwarzania kołaczków był nieco bardziej skomplikowany: „wziąć funt cukru białego, y rozpuścić go w wodce (...) ziela, a warzyć do przystoynego zgęszczenia. W tym zacząć trzy łoty prochu tego korzenia, a umieszawszy dobrze, naczynie morszeli albo kołaczków”. Po tym „na marmurowy kamień leią, odwilżywszy pierwey mokrą gębką kamień”⁹⁰. Także Oczko zalecał dodawać cukier do wódek wytwarzanych z określonych ziół lub przypraw, np. ziela podróżnika czy szczawiu, rabarbaru oraz startego cynamonu, i wypijać rano na czczo⁹¹. Cukier (lub zamiennie miód) pojawił się też jako środek purgujący w podobnej konfiguracji – z rabarbarem, tutaj jednak rozpuszczalnikiem miało być wino⁹².

Cukier wchodził też w skład leku złożonego, gdzie ingredientami był wywar wodno-winny. Dla przykładu Falimirz wynotował przepis na lek z soku z ziela o nazwie alkakenga (miechunka), soku z pietruszki, nasienia kopru włoskiego, nasienia opi-chowego (ziela podobnego pietruszce), nasienia sałaty, wróblego prosa, rodzynek, kwiatów fiołkowych. Cukier miał być dodany do tego składu pod sam koniec, już po ugotowaniu i precedzeniu⁹³. Można znaleźć też przykłady na lek trzyskładnikowy: korzeń ziela w cukrze i wino⁹⁴.

Zielniki zawierają także przepisy na łączenie cukru z sokiem surowca zielarskiego⁹⁵. Pojawił się i taki przepis, gdzie jako składniki wystąpiły: sok ziela, woda jęczmienna, koral czerwony i biały cukier, którego należało „na węglistym ogniu z lekka aż do zgęszczenia własnego warzyć”⁹⁶. Cukier (lub zamiennie miód) wchodził także w skład syropów robionych na gorąco poprzez warzenie składników lub ulepków wytwarzanych na zimno z ziół, kwiatów, nasion, owoców lub korzeni, gdzie rozpuszczalnikiem była woda, a rzadziej także wino, piwo czy ocet⁹⁷. Przepisy na leki z cukrem były u Falimirza wytwarzane głównie w ten sposób, że na pierwszym

⁸⁹ *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła rękopiśmienne*, wyd. i oprac. J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska, Seria: Monumenta Poloniae Culinaria, t. 7, Warszawa 2017, s. 195.

⁹⁰ Sz. Syreniusz, *op. cit.*, Ks. 1, Rozdz. 11, k. 43; Rozdz. 18, k. 74; Rozdz. 22, k. 94; Ks. 4, Rozdz. 63, k. 1061; Ks. 4, Rozdz. 142, k. 1245; Ks. 5, Rozdz. 10, k. 1269; Ks. 5, Rozdz. 59, k. 1335.

⁹¹ W. Oczko, *op. cit.*, k. 31.

⁹² *Ibidem*, k. 38.

⁹³ S. Falimirz, *op. cit.*, Cap. 8, k. 228–229, kol. C. – Lek ten był przeznaczony do stosowania wewnętrznego i miał pomagać przy dolegliwościach ze strony wątroby, przy objawach żółtaczki, przy skąpomoczu oraz przy podejrzeniu kamieni nerkowych. Zob. także: *ibidem*, Cap. 11, k. 236 – przepis na rozbitcie kamienia pęcherza moczowego przy użyciu specyfiku o podobnym składzie.

⁹⁴ Sz. Syreniusz, *op. cit.*, Ks. 2, Rozdz. 11, k. 418.

⁹⁵ *Ibidem*, Ks. 2, Rozdz. 8, k. 379; Ks. 3, Rozdz. 97, k. 805.

⁹⁶ *Ibidem*, Ks. 5, Rozdz. 10, k. 1269.

⁹⁷ J. Szostak, *Farmakognozja, farmacja galenowa i aptekarstwo w renesansowych zielnikach polskich*, Warszawa 2006, s. 269–272.

etapie warzono składniki ziołowe, odcedzano, a dopiero w następnej kolejności należało „potim oczukrować” odwar⁹⁸. W innym przepisie starta na proch dzięcielina „z ocztem á z oliwą pithy, flegmę stholczmi wypadź, W wodzie wwarzone á pothym miodem albo cukrem osłodzone, dychawicznym ludziemy tym kthorzi chrbobąki glisty maią w sobie, iest dobre ku piciu”⁹⁹. Kwaśny smak octu miał być zneutralizowany przez słodki smak cukru lub alternatywnie miodu. A całość miała pomagać przy leczeniu astmy oraz w kuracji przeciw pasożytniczej. Autorzy zielników bazowali nie tylko na surowcach lokalnych. U Falimirza pojawił się też opis rośliny o nazwie turbit (łac. *turpethum*), korzenie tej rośliny sprowadzanej z Indii, po połączeniu z cukrem („gdy tho oprawuią w czukier á daią iesć”) miały „w żołądku czyni niechąć y wiatry pobudź, Ciało scieńcza”¹⁰⁰. Widać na tym przykładzie, że autorzy zielników starali się prezentować również osiągnięcia medycyny Wschodu.

Cukier miał wzmacniać lecznicze działanie specyfiku. Falimirz podał ciekawy przepis z cukrem na syrop, który miał pomagać przy paraliżu. Skład tego preparatu był następujący: sok z sadźca, sok z szaławii, następnie pierwiosnek, lebiodka, majeranek, składnik odzwierzęcy w postaci *castoreum*, czyli gruczołów bobra (tzw. strój bobrowy), cynamon. Całość gotowano z białym cukrem, a następnie spożywano rano i wieczorem na ciepło. Ta kuracja miała być wspomagana dodatkowo łykaniem pigułek wieloskładnikowych¹⁰¹.

W innym przepisie zamieszczonym w zielniku Falimirza, mającym prowadzić do cofania się paraliżu, również pojawił się cukier: „Wezmi kwiatkow lewandulowych, maiorány, koczenkow z Arabijey, każdego snich połowicy garsci, kwiatkow rozmarinowych, nasieniá koriándrowego, szukrem przyprawionego, kubeb nasieniá rucianego, bobrowego stroiu, każdego snich dwie dragmie, ti wszithki rzeczy przetłuszy wårz ie w winie á w wodzie szålwijowey rowno w kwårcie, to iest iszby wina była kwårta á wody szålwijowey drugą kwårta, wårzcie ty rzeczy społem iszby trzeciá część wyrzala, á przecedziwszy oczukruy biålým cukrem á napijåy sie po ranu y wieczor ciepło”¹⁰².

W kolejnym przepisie, który miał pomagać przy atakach febry trzeciaczki, przy chorej wątrobie czy śledzionie, syrop z ziołowymi składnikami (np. majownikiem czy kobyliłm szczawiem) miał być gotowany w wodzie również z dodatkiem cukru. Falimirz radził, aby medykament „przecedziwszy ocukruy dobrze biålým czukrem a thak się napijåy thego siropu poranu y wieczor we dwie godzynie przed wieczerczą”¹⁰³.

⁹⁸ Zob. np. S. Falimirz, *op. cit.*, Cz. 1 *O ziołach*, Cap. 9, List 7; Cap. 11, List 8v.

⁹⁹ Ibidem, Cap. 241, List 147, k. 774.

¹⁰⁰ Ibidem, Cap. 245, List 149, k. 780.

¹⁰¹ Ibidem, Cap. 63, List 43, k. 379.

¹⁰² Ibidem, Cap. 118, List 75, k. 500–501.

¹⁰³ Ibidem, Cap. 65, List 45, k. 385. Podobne zastosowanie cukru tu: „á po tym przecedziwszy ocukruy, piy dlå tey sledziony twardości, y wątrobney”. – Ibidem, Cap. 114, List 73, s. 492.

Co ciekawe, to samo ziele mogło być przyprawiane cukrem na różne sposoby. Dla przykładu tatarskie ziele „rozmaitym sposobem używane: w soku, w polewce, w syropie, w cukrze, albo w miedzie smażone, także y same przez się gryzione. Przyprawując go w cukrze albo w miedzie”¹⁰⁴. W zależności, jaką ilość dodano do produktu zielarskiego, taką postać miał lek. Przy większym stężeniu wychodził syrop, przy mniejszych po prostu osłodzony płyn.

Niekiedy jeden przepis wymagał zastosowania dwóch rodzajów cukru. I tak do zrobienia syropu z zielonych makówek i wody dżdżowej, należało użyć zarówno cukru białego, jak i cukru kręconego¹⁰⁵. W związku z tym, że ten medykament miał posiadać konkretne właściwości lecznicze, należy wnosić, że przydawano inne właściwości każdej odmianie cukru.

Zakres działania medykamentów zawierających w swoim składzie cukier był bardzo szeroki. Wydaje się, że jednak najistotniejszym składnikiem miał być surowiec zielarski, a niekiedy odzwierzęcy. Wielość informacji na temat zastosowania tego produktu do wytworzenia leków złożonych zdaje się jednak potwierdzać tezę, że cukier był traktowany na równi z innymi ingredientami. Za jego używaniem przemawiały również walory smakowe. Nie dziwi więc fakt, że np. marcepany wytwarzane ze słodkich migdałów i cukru miały nie tylko wspomagać piersi, nerki i wątrobę, ale przy okazji wzmacniać popęd seksualny i polepszać płodność. Alexy Pedemontana poświęcił opisom cukru kilka rozdziałów, co dowodzi tego, jak chętnie aptekarze posiadający monopol na wytwarzanie medykamentów i ich sprzedaż, dodawali w charakterze ingredientu słodki cukier¹⁰⁶.

Zastosowanie kulinarne cukru

Cukier, jak wiadomo, wykorzystywany był do celów kulinarnych już w starożytności. Arabowie używali cukru i rozdrobnionych migdałów do wytwarzania marcepanów. Produkowali też na specjalne okazje rzeźby z cukru, przenosząc tę umiejętność na kraje europejskie. Już co najmniej od X w. znali się na konserwowaniu i kandyzowaniu owoców za pomocą cukru, cukru pudru lub cukrowego syropu¹⁰⁷. Wiedzę na temat zastosowania cukru do celów kulinarnych posiadali również polscy autorzy. Jan Mączyński w *Lexiconie* opowiedział o znanych z religii greckiej ucztach

¹⁰⁴ Sz. Syreniusz, *op. cit.*, Ks. 1, Rozdz. 3, k. 22.

¹⁰⁵ *Ibidem*, Ks. 5, Rozdz. 80, k. 1360.

¹⁰⁶ Z. Bela, *op. cit.*, s. 524 – Ks. 3, Rozdz. 4 *O lekarstwach serdecznych, wątrobnych i innych wnętrzości. A to w lakociach, w cukrzech, w miedziech i innych ku przyjmowaniu lubyh;* s. 526 – Ks. 3, Rozdz. 5 – *O czymieniu kołaczków i innych konfektów służących piersiam i wewnętrznym ich członkom;* s. 526 – Ks. 3, Rozdz. 6 – *O powłóczeniu cukrem rozmaitych rzeczy, piersiam i członkom wewnętrznym służących;* s. 528 – Ks. 3, Rozdz. 7 – *O farbowaniu cukru dla posilenia piersi.*

¹⁰⁷ D. De Vitt, *op. cit.*, s. 100–101, 103–104. Ten włoski uczony wraz z innymi historykami życia stoi na stanowisku, że „kuchnia w okresie renesansu była triumfem cukru”. – *Ibidem*, s. 105.

o nazwie nefalia (gr. νηφάλια, łac. *nēphália*), podczas których „żadnego winá nie pili, tylko wodę miodem álbo cukrem osłodzoną¹⁰⁸. Cukier miał więc za zadanie poprawiać walory smakowe wody, być może przy okazji niwelować jej przykry zapach czy tuszować nieprzyjemny smak. Bardziej chodziło chyba jednak o zaakcentowanie faktu, że wspomniane święto obchodzono z pominięciem wina.

Cukier ewidentnie kojarzył się ze słodkim smakiem. Baltazar Opec, autor *Żywota Pana Jezusa Krysta* z 1522 r. w pełnych emfazy słowach opisywał małego Jezusa, przyrównując jego usta do słodkiego cukru i miodu: „Vsta twé námileyssé nad tzukier slodczyyssé, nad cynamon ij nad miód są wielmi smacznieyssé. Wargi twoie mlodziuchné iako różá swietzátzá nad wssytko slodziuchné, pod niebem ij w raiu¹⁰⁹. Pomijając wydzźwięk erotyczny tego opisu, warto zauważyć, że na początku XVI w. słodki smak cukru nie był niczym nowym dla tego pisarza urodzonego pod koniec XV w. w Krakowie.

Ambrosius Calepinus w *Dictionarium decem linguarum*, objaśniając, czym są kulinarne przysmaki, wśród kilku potraw umieścił również cukier: „Bellaria, Fructus et cibi saccharo aut melle conditi, aut alia id genus gulae irritamenta, quae et Secundae mensae appellantur – Przysmaki po stole wszeliakie, iakie są cukri przy serze, pastety, y insze¹¹⁰. W innym miejscu podobnie umiejscowił cukier jako dodatek do deseru: „Tragemata – Owoce y wszelyakie cukry ktore przy serze dawaią. [...] Quae Latini Bellaria vocant, siue secundas mensas¹¹¹. Widać tutaj, że dla autora wydanego w 1588 r. słownika cukier znajdował zastosowanie w kuchni, służąc jako przysmak i słodki element jadłospisu. Należy jednak pamiętać, że Calepinus pochodził z włoskiego kręgu kulturowego, gdzie cukier był bardziej popularny i relatywnie tańszy niż w Polsce. Nie dziwi więc fakt, że produkt ten pojawił się w charakterze dodatku smakowego i znajdował szerokie zastosowanie w kuchni. Musimy jednak mieć świadomość, że dzieło to odzwierciedlało przede wszystkim realia włoskie, zaś polski tłumacz jedynie dodał polskie odpowiedniki do łacińskich haseł, które już wcześniej były obecne w tym dziele.

Coraz szersze zastosowanie znajdował cukier w ciągu XVI w. na dworze królewskim, jednak – jak przekazał Łukasz Górnicki – słodki smak z oporami próbował się przebić do upodobań kulinarnych dworzan. Za smakami pikantnymi i kwaśnymi przemawiał fakt, że tak właśnie przyprawionych potraw można było zjeść więcej, były one znane i akceptowane. Natomiast słodczye kojarzono z ekstrawaganckimi nowościami, które nie znajdowały powszechnego uznania. Spożywający posiłki na dworze „ganili naszy uczyty wymyślne, gdzie każda potrawa z cukrem, bo słodkość prędko omierźnie; barziej chwałá ów obiad pospolicie, gdzie bywa to pierno,

¹⁰⁸ J. Mączyński, *Lexicon Latino Polonicum, Ex Optimis Latinae Linguae Scriptoribus Concinnatum* [...], Regiomonti Borussiae [Królewiec] 1564, s. 245v.

¹⁰⁹ B. Opec, *Żywot Pana Jezusa Krysta*, Kraków 1522, List 18v.

¹¹⁰ A. Calepinus, *Dictionarium decem linguarum*, Lugdunum 1588, k. 127a.

¹¹¹ Ibidem, k. 1076b.

to kwaśno, to s chrzanem, to s cebulą, a rzadko słodko. Bo na onym wymyślonym obiedzie [...] prędko syt człowiek”¹¹². Odmienne zdanie na temat obecności cukru w diecie prezentował Rej, który twierdził, że cukier „barzo smakuje” i że „niesmaczne to potrawy, gdzie ich nie cukrują”. Zwraçał jednak uwagę, że cukier nie był obecny na co dzień¹¹³.

Dania przygotowywane przez królewskich kucharzy miały rozbudowaną gamę smakową. Mieszano ze sobą przeciwstawne smaki, aby wydobyć z potraw oryginalne walory. Dlatego cukier był niezbędnym dodatkiem, dzięki któremu można było uzyskać wyszukany efekt. „Mieszają raz kwaśno, drugi raz gorzko, więc też czasem i słodko, aby jedno przy drugim lepsze się zdało, przeto każdy je z dobrym smakiem, i onę kwaśność, rzecz tanią przy drogich, lubi”¹¹⁴. Spostrzeżenie to znajduje odzwierciedlenie w przepisach kulinarnych Jagiellonek z 1568 r. Cukier wzbogacał smak dania z kapłona gotowanego w winie muszkatołowym lub w słodkim winie (małmazyi) – miał być posypyany na grzankę razem z cynamonem¹¹⁵. Także w połączeniu z winem, octem, solą, pieprzem, szafranem i cynamonem wchodził w skład przepisu na wywar, w którym gotowano rybę w galarecie¹¹⁶.

Utrzymująca się wysoka cena tego produktu powodowała jednak, że na zakup cukru mogły sobie pozwolić jedynie elity finansowe. Funkcjonowało nawet powiedzenie: „Król wielki Pan; a łopatą cukru nie iada”, które miało podkreślać fakt stosowania tego ingredientu jedynie w niewielkich ilościach, i tylko przez najbogatszych. Ubożsi zadowalali się miodem¹¹⁷. Jednakowoż cukier w charakterze przyprawy zaczął się pojawiać także na dworach możnowładców w daniach przygotowywanych na specjalne okazje (np. na okoliczność wesela). Posypywano nim posoloną uprzednio pieczeń. Władysław Łoziński, cytując list księdza Jana Piotrowskiego do marszałka koronnego Andrzeja Opalińskiego z 1582 r., w którym autor opisywał w szczególności potrawy, jakie pojawiły się na ucztach weselnych, napisał, że na drugie danie

¹¹² Ł. Górnicki, *Dworzanin polski*, oprac. R. Pollak, 1566, Wrocław 2004, t. 1, Ks. 1, s. 79.

¹¹³ M. Rej, *Wizerunek własny człowieka poczciwego*, cz. 1: *Fototypia i transkrypcja tekstu*, oprac. W. Kuraszkiewicz, cz. 1, oprac. H. Kapelusz, W. Kuraszkiewicz; bibliogr. wyd. I. Rostkowska, [w:] idem, *Dziela wszystkie*, red. nac. M.R. Mayenowa, t. 7, Seria: Biblioteka Pisarzy Polskich. Seria B, nr 19, Wrocław 1971, Rozdz. siódmy, List 92v, s. 413; Rozdz. siódmy, List 101, s. 446.

¹¹⁴ Ł. Górnicki, *op. cit.*, t. 1, Ks. 1, s. 79–80.

¹¹⁵ *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła rękopiśmienne*, s. 65.

¹¹⁶ *Ibidem*, s. 105.

¹¹⁷ A. Kamler, *Co jadali dawni Polacy, czyli kilka refleksji o kuchni staropolskiej*, [w:] K. Gutkowska, J.W. Adamowski (red.), *Edukacja żywieniowa w teorii i praktyce*, Warszawa 2019, s. 108. Przysłowie to zostało odnotowane w dziewiętnastowiecznym rękopiśmiennym czternastotomowym słowniku języka polskiego autorstwa Alojzego Osińskiego, zachowanym w jednym tylko egzemplarzu przechowywanym w zbiorach Działu Rękopisów Lwowskiej Narodowej Biblioteki Naukowej Ukrainy im. W. Stefanyka. – Zob. *Laboratorium Leksykograficzne im. Alojzego Osińskiego. Bogactwa mowy polskiej*, <http://osinski.ibi.uw.edu.pl/?page=dictionary&word=&mode=przyslowia> (dostęp: 9.01.2021).

wystawiona została „zwierzyna słona, potrząsiona cukrem mialkim i migdałami”, a na trzecie danie był „kapłon z zieloną juchą cukrowany”¹¹⁸. U Reja sypano „cukier na kaszę, chociaż tak kasza i sama czasem bywa dobra”¹¹⁹.

Antoni Schneeberger z emfazą pisał w 1579 r., opisując potrawy na zastawionym stole weselnym, że „wiele z nich było suto posypanych cukrem, cynamonem, imbierem, pieprzem, zgoła wszelakim korzeniem”¹²⁰. Widać zatem, że w sposób dosyć osobliwy zestawiano smak słodki ze słonym i pikantnym. Jeszcze sto lat później kuchmistrz Stanisław Czerniecki będzie propagował łączenie octu z cukrem, czyli smaku kwaśnego ze słodkim¹²¹. Z podobnym zjawiskiem można się było zresztą spotkać w kuchniach europejskich, np. francuskiej tamtego okresu, a początki tego zwyczaju sięgają czasów starożytnych¹²². Przekaz ten dowodzi również i tego, że w 2 połowie XVI w. sięgano po cukier w charakterze przyprawy kulinarnej. Używanie cukru w diecie zakonnicy potwierdzają dokumenty klasztoru sióstr norbertanek na Zwierzyńcu¹²³. Zdaniem Marii Dembińskiej „pierwsze wzmianki o rzeczywistym słodzeniu cukrem dotyczą kaszek na mleku podawanych dzieciom i znajdują się w źródłach z przełomu XVI na XVII w.”¹²⁴

Zastosowanie cukru w kuchni było oczywiste dla autora podręcznika *Gospodarstwo* Anzelma Gostomskiego, który w 1588 r. pisał o równorzędnej pozycji cukru i miodu przy wytwarzaniu deserów, konfitur i innych przetworów owocowych. „Konfekty, jako gruszki, wiśnie, orzechy włoskie, brzoskwinie i insze rozmaite owoce w cukrze i w miedzie mają być smażone”, pisał¹²⁵. Syreniusz w swoim zielniku

¹¹⁸ W. Łoziński, *Życie polskie w dawnych wiekach*, wyd. 3 ilustr., przejrz. i uzup., Lwów 1912, s. 191, https://pbc.gda.pl/Content/80564/zycie_polskie_w_dawnych_ewiekach.pdf (dostęp: 9.01.2021).

¹¹⁹ W 1682 r. Stanisław Czerniecki nakazywał, aby jako „wety cukrowe” na stołach podczas bankietu pojawiły się: „cukier drobny farbowany piżmowany do potrząsania konfektów, cukier biały piżmowany, cukier lodowaty na migdałach, cukier lodowaty na cynamonie, cukier lodowaty na goździkach, cukier lodowaty na anyżku, cukier biały na cynamonie, cukier biały na migdałach, cukier biały na goździkach, cukier biały na kolendrze, cukier biały na anyżku”. – St. Czerniecki, *Compendium Ferculorum” albo zebranie potraw*, wyd. i oprac. J. Dumanowski i M. Spychaj, z przedm. St. Lubomirskiego, wyd. 2 popr. Monumenta Poloniae Culinaria (Polskie Zabytki Kulinarne), red. J. Dumanowski, Warszawa 2010, s. 98.

¹¹⁹ M. Rej, *Żywot człowieka poczciwego*, t. 1, Wrocław 2003, Ks. 1, Kap. 7, 3, s. 87.

¹²⁰ A. Schneeberger, *Nuptialium narrationum prima*, 1579, [w:] J.M. Ossoliński, *Wiadomości historyczno-krytyczne do dziejów literatury polskiej, o pisarzach polskich także postronnych, którzy Polszcze albo o Polsce pisali i oraz o ich dziełach*, t. 2, Kraków 1819, s. 248.

¹²¹ S. Czerniecki, *op. cit.*, s. 104.

¹²² M. Dembińska, *op. cit.*, s. 196.

¹²³ J. Rajman, *Klasztor norbertanek w wiekach średnich*, Kraków 1993, s. 122.

¹²⁴ M. Dembińska, *op. cit.*, s. 196; eadem, *Pożywienie dziecka w źródłach historycznych*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej” 1980, R. 28, nr 4, s. 488–490.

¹²⁵ A. Gostomski, *Gospodarstwo*, 1588, wstęp i objaśn. St. Ingot, Seria: Biblioteka Narodowa, Seria 1, nr 139, Wrocław 1951, List 12, s. 95. Piszący sto lat później Stanisław Czerniecki w *Compendium ferculorum*, pierwszej polskiej książce kucharskiej przeznaczonej dla możnowładców, twierdził, że na bankietach powinny się znaleźć rozmaite konfekty, jak: „cytryny w cukrze, róża w cukrze,

podał też przepis na dynię polewaną syropem cukrowym, zaznaczając wyraźnie, że jest to warzywo, które częściej stosowane jest w kuchni, aniżeli do celów medycznych. Dynia w syropie znalazła się w jadłospisie podczas wesela Zygmunta Augusta z Elżbietą Austriaczką w 1543 r.¹²⁶

W kuchni szlacheckiej XVI w. cukier nie wpisał się jeszcze na stałe. Rej wspominał o pewnej gospodyni przygotowującej ucztę, że „rodzyneków ani cukru nie mamy”¹²⁷. Widać zatem, że nie był cukier obecny w codziennej diecie, ale też nie zawsze był kupowany na okoliczność biesiad. Odmienną opinię znaleźć można jednak u Marcina Kromera, który przekazał w bardzo korzystnym świetle warunki życia w Polsce i według jego przekazu jedzono „niemало cukru”¹²⁸.

Na wschodnich rubieżach Rzeczypospolitej Obojga Narodów cukier był używany do placków, które – obok mięsa i chleba – mieli na wyposażeniu żołnierze kozacy. Bielski w *Sprawie rycerskiej* donosił, że „Kozacy ktorzy (...) iądą (...) woiować, noszą z sobą w woreczkach mięso drobne siekane gdzie przyedzie ie, także płacek s Cukrem albo Etmek z sobą nośi, y tym sie żywią w drodze”¹²⁹. Również z przekazu Marcina Bielskiego wiadomo, że w Turcji cukier stosowany był do przyprawiania potraw, ale też i wina. „Potrawy ich słodko czynią á pospolicie ná zimno iedzą. Wino wárzone gęsthe iedzą cukrowane, chleb słodzą nasieniem iednym słodkim”¹³⁰. Z arabskiego kręgu kulturowego wywodzi się chyba zwyczaj przyprawiania cukrem kolendry. „Cukiernicy dwoiaki czynią: ieden który wiele na sobie cukru ma, a ten pospolicie do bankietów, y szlaftrunkow bywa używany”. Ziele to z niewielkim tylko dodatkiem cukru było używane także w medycynie „do lekarskich potrzeb”¹³¹.

Nie tylko cukier, ale też inne przyprawy sprowadzane z zagranicy, były niekiedy fałszowane, gdyż handlarze chcieli osiągnąć ze sprzedaży swoich towarów większy zysk, wykorzystując przy tym niewiedzę nabywców. Rej w *Kupcu* podał gotowe sposoby, jak zwiększyć wagę niektórych produktów, dodając do nich właśnie cukier:

pigwy w cukrze, wiśnie w cukrze, brzoskwinie w cukrze, morele w cukrze, porzeczeki w cukrze, agrest w cukrze, wino (...) w cukrze, śliwy w cukrze, gruszki w cukrze, jabłka w cukrze”. – St. Czerniecki, *op. cit.*, s. 96.

¹²⁶ *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła drukowane*, s. 173–174; Sz. Syreniusz, *op. cit.*, Ks. 4, Rozdz. 107, k. 1179, 1180; J. Szymczak, *Jana Długosza „owoce uroczę” na średniowiecznym stole w Polsce*, [w:] *Ecclesia regnum fontes. Studia z dziejów średniowiecza*, Warszawa 2014, s. 539.

¹²⁷ M. Rej, *Żywot...*, Ks. 2, Kap. 6, 4, s. 224.

¹²⁸ M. Kromer, *Polska czyli o położeniu, ludności, obyczajach, urządach i sprawach publicznych Królestwa Polskiego księgi dwie*, 1577, tłum. St. Kazikowski, wstęp i oprac. R. Marchwiński, Olsztyn 1984, s. 66.

¹²⁹ M. Bielski, *Sprawa rycerska według postępku y zachowania starego obyczaju Rzymskiego, Greckiego, Macedońskiego y innych Narodow pierwszego y ninieyszego Wieku tak Pogańska iako y Krześciańska z rozmaitych Ksiąg wypisana ku czytaniu y Nauce Ludidziom Rycerskim pożyteczna*, Kraków 1569, s. 53.

¹³⁰ M. Bielski, *Kronika*, Ks. 4, *Kroniki świata wszytkiego o Turczach y o Skanderbergu*, k. 261.

¹³¹ Sz. Syreniusz, *op. cit.*, Ks. 2, Rozdz. 20, k. 455.

„Wezynamon skorek warzonych
Czukrom troche przysłodzonych.
Wybornieć się to przetsie sda
Boć też niekaždy krolia zna”¹³².

Bardzo szybko cukier znalazł swoich przeciwników w gronie moralizatorów. W związku z wysoką ceną zakupu, jak i z faktem, że słodki smak można było uzyskać również poprzez zastosowanie miodu, zakup cukru traktowany był jako zbytek i niepotrzebny nikomu wydatek. Rej w pismach o tematyce religijnej wyraźnie zaakcentował, że „święci szafarze” nie tracili dóbr na „cukrowáne potrawy”. Podkreślał, że tego rodzaju zbytki są równie nieprzydatne, jak kolorowe karnawałowe przebrania¹³³. Stanisław Sokołowski w 1589 r. krytykując rozrzutność i importowanie z odległych krain ubiorów oraz produktów żywnościowych, w ten sposób pisał: „już kupiec aż do samey Indiiey za dziesiąte morze iachać musi, byle się y gębie y grzbietowi dogodziło. A kiedy przydzie do bankietów, to już tam mało co z iatek uyrzysz, ale one cukry, konfekty, pudełka, zioła, one przysmaki tak rozmaite, że ich ani gość, ani sam gospodarz, ani żaden mianować nie umie, ani wie, co jest: y często się trafia. (...) Więc do tego nie wstydamy się cudzych rzeczy za swoje udawać, a czynimy to pospolicie bez wszelakiego braku y umiarkowania”¹³⁴. Sprowadzane z zagranicy „zbytki” dogadzające podniebieniu miały wedle tego przekazu wywierać niekorzystny wpływ na moralność Polaków.

Wypowiedzi o takim charakterze nie zahamowały jednak tendencji szerszego zastosowania cukru w kuchni okresu staropolskiego. Konsekwencją popularyzowania i coraz szerszej obecności cukru w życiu codziennym Polaków było wykształcenie się spośród specjalistów zajmujących się przygotowywaniem pożywienia cukierników, odpowiedzialnych wyłącznie za produkcję słodkich wyrobów. W przepisach kulinarnych XVII i XVIII w. coraz częściej cukier zaczął się pojawiać jako jedna z przypraw, a z czasem jako główny składnik dania podawanego w ramach słodkiego deseru¹³⁵.

¹³² M. Rej, *Kupiec*, [w:] idem, *Dziela*, oprac. M. Pierzgalska, R. Kozubowska, P. Małek, Seria Biblioteka źródeł Słownika polszczyzny XVI wieku, 2016, s. 53–54, http://rcin.org.pl/Content/62694/WA248_82405_SPXVI_rej-kupiec_o.pdf (dostęp: 12.02.2021).

¹³³ Idem, *Kazania czyli Świątych słów a spraw Pańskich, które tu sprawował Pan a Zbawiciel nasz na tym świecie, jako prawy Bóg, będąc w człowieczeństwie swoim, Kronika albo Postyla, polskim językiem a prostym wykładem krótko uczyniona*, wyd. X. Teodor Haase, Cieszyn 1883, s. 60.

¹³⁴ St. Sokołowski, *Szafarz abo O pohamowaniu utrat niepotrzebnych Dialog [...]*, Kraków 1589, k. 30, 31, <https://dbc.wroc.pl/dlibra/publication/9749/edition/8814/content> (dostęp: 12.02.2021).

¹³⁵ Por. *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła rękopiśmienne*, s. 53, 57–60, 65 – jako dodatek do zup; s. 67 – do wołowych pierogów, do kiszek wątrobných; s. 66 – do ciast z dodatkiem owoców smażonych w cukrze; 155–193 – do owoców i orzechów; i innych.

Podsumowanie

Generalnie to aptekarze zajmowali się wytwarzaniem leków, niektóre można było jednak wykonać we własnym zakresie w domu. Syreniusz podał też, że produkcją specyfików z zawartością cukru trudnili się również cukiernicy¹³⁶. Ale znaleźć można i taką informację, że „smażą nie tylko aptekarze, ale y baby (...) tak w cukrze, iako i w miedzie”¹³⁷. Z zatem czynność wytwarzania cukrowych syropów z surowców roślinnych, a czasami też składników odzwierzęcych, nie została zarezerwowana jedynie dla tej grupy zawodowej i była na tyle prosta, że można ją było wykonać w warunkach domowych.

W przepisach niekiedy pojawiały się konkretne proporcje (np. funty, łoty, części, wetroynasob), czasami jednak autorzy ograniczali się do stwierdzenia, by dodać cukru „ileby się zdało bydz potrzeba”, co wprowadzało pewną dowolność w doborze ilościowym składników¹³⁸. Syreniusz przekazał, że syropy robione z dużą ilością cukru należało przechowywać w „tureckim naczyniu”, gdzie zachowywały swoją wartość leczniczą do roku¹³⁹. Najczęściej jednak medykamenty takie nie posiadały długiego okresu przydatności do spożycia. U Syreniusza można spotkać dwojaką formę zapisów na leki z cukrem. Niekiedy wyjaśnia szczegółowo proces przygotowania medykamentu, precyzyjnie opisując poszczególne etapy jego wytwarzania, innym zaś razem ogranicza się wyłącznie do wypisania schorzeń, które mają być leczone cukrem i surowcem zielarskim¹⁴⁰.

I o tym trzeba wspomnieć, że pomimo tego, iż autorzy zielników uznawali cukier za medykament, nie wszyscy podzielali zdanie co do leczniczych właściwości tego produktu. Dla Mikołaja Reja, nie będącego wprawdzie medykiem, ale wypowiadającego się na temat oddziaływania cukru na organizm człowieka, spożywanie w nadmiarze potraw z tym składnikiem miało – na równi z piciem wina ipsymowanego, czyli zaprawianego gipsem – w prostej drodze prowadzić do rozwoju szeregu chorób i w konsekwencji przyspieszać śmierć. „Tu też już obzarstwo a opilstwo (...). A cóż ci za rozkosze tve cukrowane jadła a tve ipsymowane picia przyniosą? Najprzód gniew Boży, potem podagrę, pleurę, kręcenie w głowie jako szalonym, prędką starość i osiwienie. A co dalej, krótki a mizerny żywot a nędzne dokończenie!”¹⁴¹

¹³⁶ Sz. Syreniusz, *op. cit.*, Ks. 1, Rozdz. 18, k. 74; Ks. 2, Rozdz. 20, s. 455.

¹³⁷ Ibidem, Ks. 1, Rozdz. 16, k. 60.

¹³⁸ Ibidem, Ks. 3, Rozdz. 92, k. 787; Ks. 4, Rozdz. 100, k. 1162; Ks. 5, Rozdz. 143, k. 1434; Ks. 5, Rozdz. 59, k. 1335.

¹³⁹ Ibidem, Ks. 5, Rozdz. 10, k. 1269.

¹⁴⁰ Zob. np.: *ibidem*, Ks. 2, Rozdz. 11, k. 410; Rozdz. 12, k. 418; Ks. 3, Rozdz. 99, k. 813.

¹⁴¹ M. Rej, *Kazania*, s. 219.

Sugar and its usage in Polish cuisine and medicine in the 16th century

Sugar was advertised in the 16th century as a healthier product than honey. It was added to medicines and to food as an important ingredient not only for flavor. It was referred to as 'Indian salt' in an attempt to market a little-known product in association with the indispensable household salt. With the opening of new trade routes, the availability of and demand for this product has increased. In the sources of the interesting period one meets such terms: *cukier biały*, *kandyj*, *pijussdyjum*, *różany*, *taberzet*, *kręcony*, *lodowaty*, *prosty*. The purpose of this article is to examine in what areas of life sugar has been used. Is it more often found as an ingredient in medicines or as a culinary spice. Whether he was the primary raw material or merely an additive. The sources for this research will consist mainly of Renaissance herbariums (by Stefan Falimirz, Hieronim Spiczyński, Marcin Siennik, Marcin of Urzędów, Szymon Syreniusz); scattered recipes and culinary recipes; treatises in which sugar was recommended as a product for prophylaxis against contagion.

Key words: Sugar, diet, history of medicine, herbarium

Barbara Ślesak

Sezam – drogocenny produkt żywnościowy starożytnego Orientu i jego współczesne zastosowanie

Sezam (*Sesamum indicum* L.) należy do jednych z najstarszych roślin uprawianych przez człowieka. Jest rośliną określaną jako „królowa roślin oleistych”. Badania archeologiczne wskazują, że ojczyzną sezamu jest centralna Afryka, z której został introdukowany do innych części świata¹. Prawdopodobnie rozprzestrzenianie odbyło się dwoma drogami: wschodnią i północną. Droga wschodnia prowadzi do Indii, Chin, Japonii i południowo-wschodniej Azji, sięgając dalej do Australii. Północna zaś prowadzi przez Egipt, państwa basenu Morza Śródziemnego, Półwysep Arabski, Azję Centralną i Chiny, aby zakończyć swoją podróż w Europie². Pierwsze historyczne wzmianki o sezamie są datowane na terenach Babilonii i Asyrii. 4 tysiące lat temu uprawa sezamu odbywała się w takich cywilizacjach, jak Harappa (Indie), a także w Mezopotamii i Anatolii, co umożliwiło późniejsze pojawienie się uprawy sezamu i jego produktu – oleju sezamowego – w społecznościach świata grecko-rzymskiego³.

Rodzaj *Sesamum* należy do rodziny poławpkowatych (*Pedaliaceae*). Rodzaj ten liczy obecnie 40 gatunków występujących w naturalnych warunkach w Afryce, Indiach i na Sri Lance. Rośliną użytkową jest sezam indyjski (*Sesamum indicum* L., syn. *Sesamum oleiferum* Moench, *Sesamum orientale* L., *Volameria orientalia* O. Kuntze). Oprócz nazwy sezam indyjski w literaturze spotyka się także inne, takie jak: sezam wschodni, konzút czy łogowa wschodnia.

Sezam indyjski jest rośliną roczną o wysokości 0,5 m do 1,5 m. Łodyga rośliny jest gałęzista, z jajowo-lancetowatymi liśćmi. Kwiaty duże, pojedyncze lub wyrastające po 3 do 5 w kątach liści. Korona kwiatów jest dwuwargowa, biała lub fioletowa,

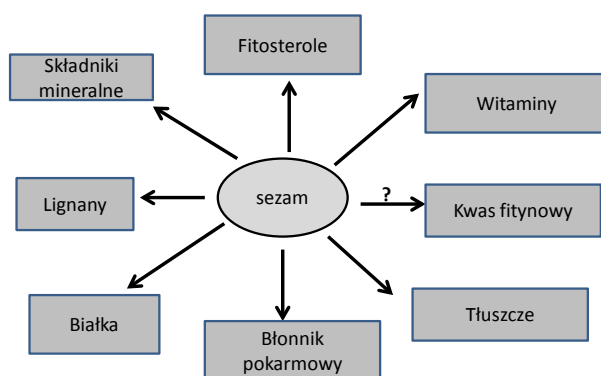
¹ H.D. Ihlenfeldt, U. Grabow-Seidensticker, *The genus Sesamum and the origin of the cultivated sesame*, [w:] G. Kunkel (red.), *Taxonomic Aspects of African Economic Botany*, Las Palmas de Gran Canaria 1979, s. 53–60.

² M. Namiki, T. Kobayashi, *Goma No Kagaku (Science of Sesame)*, Tokyo 1989, s. 246.

³ D. Bedigian, *Sesame*, [w:] K.F. Kiple, C.K. Ornelas-Kiple (red.), *The Cambridge World History Food*, New York 2000, s. 411–421.

z czerwonymi plamkami. Owocem jest torebka o długości od 2,5 do 8 cm i średnicy od 0,5 do 2 cm. Torebka jest czterokomorowa. W każdej komórce znajduje się ok. 60 nasion. Nasiona mają kształt podługowato-jajowaty, są płaskie, gładkie, białe aż do barwy prawie czarnej, dł. do 3,5 mm⁴.

Składniki odżywcze zawarte w nasionach sezamu to: tłuszcze, białka, węglowodany, witaminy, sole mineralne oraz błonnik pokarmowy i substancje aktywne, co zostało przedstawione na rycinie 1.



Rycina 1. Składniki odżywcze sezamu.

Źródło: opracowanie własne.

Nasiona sezamu charakteryzują się gorzko-słodkim smakiem o aromacie zbliżonym do orzechowego. Białka i węglowodany zawarte w nasionach są łatwo przyswajalne, a wartość białka jest porównywalna do wartości dietetycznej białka jajek kurzych. Zawartość wielu witamin z grupy B i E i mikroelementów, takich jak cynk, żelazo i selen, podnosi wartość odżywczą nasion sezamu. Ponadto w nasionach sezamu wykazano obecność lecytyny, której pozytywny wpływ na sprawność umysłową jest powszechnie znany. Nasiona mogą być spożywane na surowo, po wysuszeniu, po uprażeniu. Z nasion uzyskuje się mąkę wykorzystywaną w wielu wypiekach. Technologia wytwarzania mąki łączy się z wariantami nasion łuskanych i niełuskanych. Należy nadmienić, że mąka uzyskana z nasion łuskanych jest pozbawiona większości czynników antyżywnościowych, obniżających wartość pokarmową końcowego produktu⁵.

Orientacyjny, ilościowy skład składników pokarmowych przedstawia tabela 1.

⁴ H. Strzelecka, J. Kowalski (red.), *Encyklopedia zielarstwa i ziołolecznictwa*, Warszawa 2000, s. 512.

⁵ D.M. Hegde, *Sesame*, [w:] K.V. Peter (red.), *Handbook of Herbs and Spice*, Boca Raton – Boston – New York – Washington, DC 2004, s. 269–302.

Sezam jest pierwszą rośliną w historii żywności, z której pozyskano olej i rośliną o najwyższej zawartości oleju wśród nasion roślin oleistych. Zawartość oleju w nasionach wynosi od 48 do 55%. Olej sezamowy ma blado-żółty kolor i posiada dobrą stabilność oksydacyjną, to znaczy, że zachowuje dobrą odporność na jełczenie. Posiada delikatny orzechowy smak i specyficzny zapach. Zapach oleju jest związany z obecnością aldehydu typu C₅ do C₉ i pochodnych ketonowych⁶. Olej sezamowy w temperaturze -4°C tężeje, przybierając konsystencję masła. Cechą charakterystyczną oleju sezamowego jest obecność około 1% lignanów (sezaminy, sezamoliny). Zawartość tych związków fenolowych jest podstawą w *Farmakopei Brytyjskiej* do identyfikacji oleju sezamowego szybkim testem Baudoin'a⁷.

Olej sezamowy w starszej literaturze naukowej znany jest pod nazwą oleju głogowego, otrzymywanego przez wyprasowanie z nasion głogownicy wschodniej⁸. Olej sezamowy zawiera mieszaninę kwasów tłuszczowych nasyconych i nienasyconych.

Tabela 2. Skład oleju sezamowego w nasionach sezamu i w oleju

Olej sezamowy (skład)	Nasiona [%]	Olej [%]
Kwas palmitynowy (16:1)	9,40	14,45
Kwas oleinowy (18:1)	39,10	50,54
Kwas linolowy (18:2)	40,00	45,50
Kwas linolenowy (18:3)	0,46	0,85

Źródło: B. Uzun, C. Arslan, S. Furat, *Variation in fatty acid compositions, oil content and oil yield in germplasm collection of sesame (Sesamum indicum L.)*, „Journal of American Oil Chemists' Society” 2008, t. 85, z. 12, s. 1135–1142.

Niektóre badania oleju sezamowego wykazały też niewielkie ilości kwasu arachidonowego od 0,4 do 1,1%⁹. Głównymi składnikami oleju jest kwas oleinowy i linolowy decydujący o wartości dietetycznej i leczniczej. Olej może być spożywany bezpośrednio lub może być poddany procesom obróbki chemicznej, takim jak

⁶ C.K. Lyon, *Sesame, current knowledge of composition and use*, „Journal of American Oil Chemists' Society” 1972, t. 49, 3, s. 245–249.

⁷ W.C. Evans, *Trease and Evans Pharmacognosy*, Edinburgh 2009, s. 190.

⁸ I. Lemberger, *Komentarz do ósmego wydania Farmakopei Austriackiej*, 1907, t. 2, s. 473–474.

⁹ S. Maiti, M.R. Hegale, S.B. Chattopadhyasy, *Handbook of Annual Oil Seed Crops*, New Delhi 1988, s. 186.

uwodornianie, co prowadzi do otrzymania produktu o różnej teksturze spożywczej, np. takiej jak margaryny¹⁰.

Nasiona sezamu bogate są w różne witaminy, których skład jest podany w tabeli 3.

W oleju występują różne formy tokoferoli: α -tokoferol, β -tokoferol, γ -tokoferol i δ -tokoferol. Szczególnie wysoka jest obecność γ -tokoferolu, charakterystycznego dla oleju sezamowego, wzmacniającego aktywność witaminy E. Zawartość witaminy E i jej pochodnych charakteryzuje się dużą zmiennością w zależności od genotypu i warunków uprawy sezamu¹¹.

Tabela 3. Zawartość witamin w nasionach sezamu

Zawartość witamin w nasionach sezamu	[mg/100g] nasion
Tiamina (wit. B1)	0,791
Ryboflawina (wit. B2)	0,247
Niacyna (wit. B3/PP)	4,515
Kwas pantotenowy (wit. B5)	0,05
Witamina B6	0,79
Kwas foliowy	0,097
Witamina E (α -tokoferol)	0,25

Źródło: *Seeds, sesame seeds, whole, dried*, Food Data Central (dostęp: 4.01.2019).

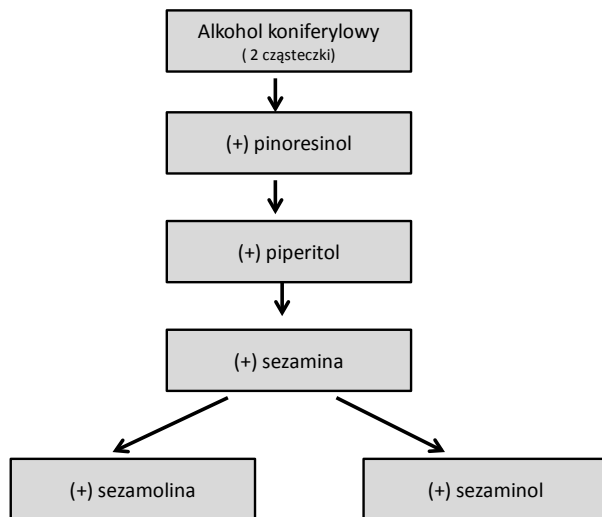
Lignany są to substancje pochodzenia naturalnego powstające z połączenia dwóch jednostek fenylopropanowych. Lignany sezamu są syntetyzowane z alkoholu koniferylowego. Rycina 3 przedstawia syntezę sezaminy i jej pochodnych. Lignany decydują o leczniczych właściwościach nasion sezamu i oleju sezamowego. Regulują gospodarkę cholesterolem, pełnią funkcję przeciwzapalną i immunomodulacyjną¹².

Wzory strukturalne wybranych przedstawicieli lignanów nasion sezamu zostały przedstawione na rycinie 4.

¹⁰ H.B.W. Paterson, *Hydrogeneration of Fats and Oils*, New York 1983.

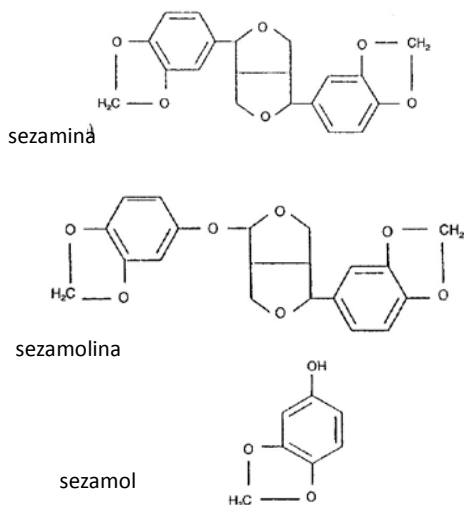
¹¹ K.S. Williamson, J.B. Morris, Q.N. Pye, C.D. Kamat, K. Hensley, *A survey of sesamin and composition of tocopherol variability from seeds of eleven diverse sesame (*Sesamum indicum* L.) genotypes using HPLC-PAD-ECD*, „Phytochemical Analysis” 2008, t. 19, s. 311–322.

¹² N. Hirose, T. Inoue, K. Nishihara, M. Sugano, K. Akimoto, S. Shimizu et al., *Inhibition of cholesterol absorption and synthesis in rats by sesamin*, „Journal of Lipid Research” 1991, t. 32, s. 629–638; D.Z. Hsu, S.B. Su, S.P. Chien, P.J. Chiang, Y.H. Li, Y.I. Lo et al., *Effect of sesame oil on oxidative-stress-associated renal injury in endotoxemic rats.: Involvement of nitric oxide and proinflammatory cytokines*, „Shock” 2005, t. 24, s. 276–280.



Rycina 3. Synteza sezamolin.

Źródło: J. Murata, E. Ono, S. Yoroizuka, H. Toyonaga, A. Shiraiishi, S. Mori, M. Tera, T. Azuma, A.J. Nagano, M. Nakayasu, M. Mizutani, T. Wakasugi, M.P. Yamamoto, M. Horikawa, *Oxidative rearrangement of (+)-sesamin by CYP92B14 co-generates twin dietary lignans in sesame*, „Nature Communications” 2017, t. 8, s. 1–10.



Rycina 4. Wzory strukturalne wybranych sesamolin.

Lignany nasion sezamu są ważnymi substancjami aktywnymi, decydującymi o prozdrowotnych i leczniczych sesamu. W nasionach sezamu występują dwie grupy lignin – jedna rozpuszczalna w oleju i druga forma rozpuszczalna w wodzie – glikozydowa. Sezamina, sesamolina, sesaminol, sesamolinol i pinorezinoł to główne lignany rozpuszczalne w oleju. Glikozydowe formy są reprezentowane przez triglikozyd sesaminolu, triglikozyd pinoresinolu i monoglikozyd sesaminolu. Sesaminy wykazują aktywność fitoestrogenów. Fitoestrogeny są to estrogenopodobne związki, które wpływają pobudzająco lub hamująco na działanie organów człowieka. Wykazano ich powinowactwo do receptorów estrogenowych. Fitoestrogeny wykazują też działanie pozareceptorowe, manifestujące się aktywnością przeciwwirusową, przeciwbakteryjną, przeciwgrzybiczną, przeciwzapalną i antymutageną¹³. Farmakologia fitoestrogennej aktywności (+)sesaminy jest związana z jej metabolizmem przez bakterie przewodu pokarmowego. W wyniku aktywności bakterii z (+)sesaminy powstaje enterolakton i enterodiol, które opisywane są jako lignany ssaków. W doświadczeniach na zwierzętach stwierdzono, że hamują one nowotwory piersi i prostaty¹⁴. Ogólnie lignany wykazują efekty antyoksydacyjne, chronią komórki mięśnia sercowego, komórki wątroby, chronią siatkówkę oka przed zwyrodnieniem i stymulują układ odpornościowy¹⁵.

Szczególnie interesujące są badania nad sesaminolem, który hamuje tworzenie się pozakomórkowego β -amyloidu w mózgu. Jego agregacja jest związana z chorobą Alzheimera¹⁶. Wykazano też, że sezamina obniża ciśnienie krwi¹⁷. W porównawczych badaniach peptydów izolowanych z nasion sezamu, dyni i migdałów wykazano ich istotny wpływ na hemodynamikę układu krwionośnego.

Efektywnym peptydem sezamu obniżającym ciśnienie krwi okazał się peptyd 11-S globulina¹⁸. W badaniach eksperymentalnych stwierdzono, że całe ziarna sezamu

¹³ Z. Błach-Olszewska, *Fitoterapia chorób ginekologicznych*, [w:] E. Lamer-Zarawska, B. Kowal-Gierczak, J. Niedworok (red.), *Fitoterapia i leki roślinne*, Warszawa, 2007, s. 407–415.

¹⁴ Z. Liu, N.M. Saarinen, L.U. Thompson, *Sesamin is one of the major precursors of mammalian lignans in sesame seed (*Sesamum indicum*) as observed in vitro and in rats*, „Journal of Nutrition” 2006, t. 136, z. 4, s. 906–912.

¹⁵ M. Nonaka, K. Yamashita, Y. Iizuka, M. Namiki, M. Sugano, *Effects of dietary sesaminol and sesaminol on eicosanoid production and immunoglobulin level in rats given ethanol*, „Bioscience Biotechnology and Biochemistry” 1997, t. 61, z. 5, s. 836–839; Z. Liu, *op. cit.*

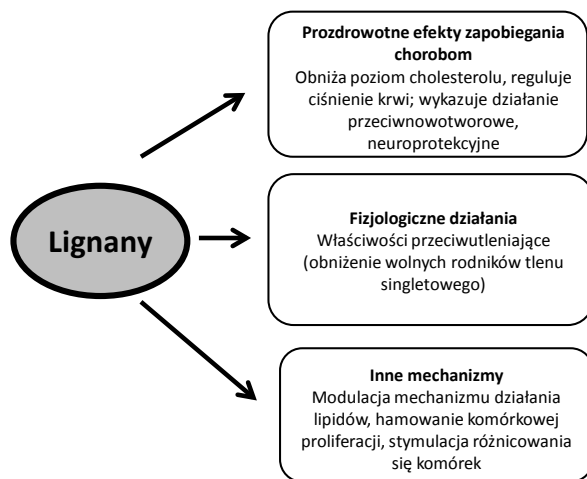
¹⁶ S. Katayama, H. Sugiyama, S. Kushimoto, Y. Uchiyama, M. Hirano, S. Nakamura, *Effects of sesaminol feeding on brain A β accumulation in a senescence-accelerated mouse-prone 8*, „Journal of Agricultural and Food Chemistry” 2016, t. 64, z. 24, s. 4908–4913.

¹⁷ T. Miyawaki, H. Aono, T. Toyoda-Ono, H. Maeda, Y. Kiso, K. Moriyama, *Antihypertensive effects of sesamin in humans*, „Journal of Nutritional Science and Vitaminology” 2009, t. 55, z. 1, s. 87–91.

¹⁸ R. Chelliah, S.R. Ramakrishnan, U. Antony, S.H. Kim, I. Khan, C.N. Tango, P.N. Koukeu, S. Wei, M.S. Hussain, E.B.M. Daliri, R. Momna, M.Y. Kwon, E.H. Lee, H.Y. Jo, S.B. Hwang, E.J. Park, H.J. Kim, D.H. Oh, *Antihypertensive effect of peptides from sesame, almond, and pumpkin seeds: in silico and in-vivo evaluation*, „Journal of Agricultural, Life and Environmental Sciences” 2018, t. 30, z. 1, s. 12–30.

lub jego aktywne składniki (sezamol, sezamolina, sezamina) mogą pomóc w zapobieganiu chorobom zakrzepowym naczyń krwionośnych¹⁹.

Fizjologiczna i farmakologiczna aktywność lignanów została przedstawiona na rycinie 5.



Rycina 5. Schemat blokowy przedstawiający fizjologiczną i farmakologiczną aktywność lignanów w sezamie.

Źródło: N. Pathak, A.K. Rai, R.Kumari, K.V. Bhat, *Value addition in sesame: A prospective on bioactive components for enhancing utility and profitability*, „Pharmacognosy Reviews” 2014, t. 8. z. 16, s. 147–155.

Fitosterole to bioaktywne związki podobne do struktury cholesterolu. Skład fitosteroli w nasionach sezamu i oleju sezamowym przedstawiono w tabeli 4.

W oleju sezamowym zawartość fitosteroli waha się w granicach 231,7–305,2 mg na 100 g oleju. W nasionach ten poziom jest wyższy i wynosi od 400 do 413 mg na 100 g nasion. Te aktywne triterpenowe związki wykazują szerokie działanie biologiczne na ludzi i zwierzęta. To działanie jest przeciwzapalne, przeciwbakteryjne, antyoksydacyjne i antykancerogenne. Porównując zawartość fitosteroli w białych i brązowych nasionach sezamu stwierdzono wyższą ich zawartość w odmianie brązowej²⁰.

¹⁹ Ch. Kinugasa, A. Naemura, K. Hyodo, Y. Nakai, M. Katsuta, J. Yamamoto, *Experimental antithrombotic effects of sesame seed whole grains and extracts*, „Blood Coagul Fibrinolysis” 2011, t. 22, z. 6, s. 526–531.

²⁰ S.J. van Rensburg, W.M. Daniels, J.M. van Zyl, J.J. Taljaard, *A comparative study of the effects of cholesterol, beta-sitosterol, beta-sitosterol glucoside, dehydroepiandrosterone sulphate and melatonin on in vitro lipid peroxidation*, „Metabolic Brain Disease” 2000, t. 15, z. 4, s. 257–265; A.B. Awad, A. Downie, C.S. Fink, U. Kim, *Dietary phytosterol inhibits the growth*

Tabela 4. Skład fitosteroli w nasionach sezamu i oleju sezamowym

Fitosterole (skład)	Nasiona sezamu [mg/1g]	Olej sezamowy [mg/1g]
B-sitosterol	3,35	2,63
Kampesterol	1,00	1,35
Stigmasterol	0,37	0,47
Δ^5 - awenosterol	-	0,82
Sitostanol	-	0,04
Kampestanol	-	0,02
Ergosterol	-	-
Ogólna zawartość	4,72	5,33

Źródło: L. Normen, L. Ellegard, H.Brants, P. Dutta, H. Andreson, *A phytosterol database: fatty foods consumer in Sweden and the Netherlands*, „Journal of Food Composition and Analysis” 2007, t. 20, z. 3–4, s. 193–201.

Fitosterole zapobiegają też rozwojowi zmian miażdżycowych w naczyniach krwionośnych i obniżają wchłanianie cholesterolu z przewodu pokarmowego²¹.

Skład mineralny nasion sezamu przedstawiony jest w tabeli 5.

Tabela 5. Skład mineralny nasion sezamu

Składniki mineralne nasion sezamu	[mg/100 g] nasion
Wapń, Ca	975
Żelazo, Fe	14,55
Magnez, Mg	351
Fosfor, P	629
Potas, K	468
Sód, Na	11
Cynk, Zn	7,75
Miedź, Cu	4,082
Mangan, Mn	2,46
Selen, Se	0,034

Źródło: *Seeds, sesame seeds, whole, dried*, Food Data Central (dostęp: 4.01.2019).

and metastasis of MDA-MB-231 human breast cancer cells grown In SCID mice, „Anticancer Research” 2000, t. 20, z. 2A, s. 821–824.

²¹ A. Nowak, *Fitosterole w codziennej diecie*, „Postępy Fitoterapii” 2011, t. 1, s. 48–51.

Skład mineralny charakteryzuje się dużą zawartością wapnia, fosforu, potasu oraz obecnością ważnych biopierwiastków takich jak cynk, selen, żelazo. Szczególnym problemem z biodostępnością żelaza jest jego forma, która może być hemowa, lepiej przyswajalna niż forma jonowa. W związku z tym weganie czy wegetarianie mogą mieć problemy z przyswajaniem żelaza, jeżeli nie mają odpowiednio zbilansowanej diety. Proponowane jest dla nich użycie produktów żywnościowych z nasion strączkowych²². Stosowanie w pożywieniu produktów zawierających sezam zwiększa bioprzyswajalność żelaza²³.

Ogólna zawartość białka w nasionach sezamu waha się w granicach 20–28% (tabela 1). Ogólny skład białek obejmuje albuminy – 8,6%, globuliny – 67,3%, prolaminny – 1,3% i gluteliny – 6,9%. Białka globularne modyfikują teksturę produktów żywnościowych otrzymywanych z sezamu. Białka sezamu są dobrze przyswajalne i mają unikalne własności, które związane są z nie występowaniem inhibitorów trypsyny. Białka te zawierają szereg cennych aminokwasów związanych z siarką oraz tryptofan²⁴. Ponadto wykazano, że stosowanie nasion sezamu jako paszy dla zwierząt podnosi wartość żywieniową produktu zwierzęcego np. brojlerów. Stwierdzono też, że pasza z wyłuskanymi ziarnami sezamu daje lepsze wyniki w hodowli²⁵.

W nasionach sezamu znajdują się substancje antyżywniowe, ich największa zawartość jest w łuskach nasion, dlatego też proces obłuskiwania zmniejsza gwałtownie ich zawartość. Do tych substancji antyżywniowych należą taniny – (0,95%), kwas fitynowy – 25,96 mg/g, szczawiany – 3,42 mg/g, związki cyjanogenne – 1,34 mg/g²⁶. Usuwanie substancji antyżywniowych związane jest z procesem obłuskiwania i technologią termicznej obróbki, takiej jak pieczenie, gotowanie czy stosowanie procesów fermentacyjnych. Trzeba zwrócić uwagę, że małe ilości kwasu fitynowego działają prewencyjnie na błonę śluzową jelita, chroniąc przed wystąpieniem raka jelita grubego, zwiększają szybkość apoptozy, zmniejszają wchłanianie cholesterolu oraz zmniejszają toksyczność metali ciężkich, pełnią funkcje antyoksydacyjne²⁷.

²² C. Hall, C. Hillen, J. Garden Robinson, *Composition, nutritional value, and health benefits of pulses*, „Cereal Chemistry Journal” 2017, t. 94, z. 1, s. 11–31.

²³ N. Doumani, I. Severin, L. Dahbi, E. Bou-Maroun, M. Tueni, N. Sok, M.-C. Chagnon, J. Maalouly, P. Cayot, *Lemon juice, sesame paste, and autoclaving influence iron bioavailability of hummus: assessment by an in vitro digestion caco-2 cell model*, „Foods” 2020, t. 9, z. 474, s. 1–20.

²⁴ D.M. Hegde, *op. cit.*, s. 4.

²⁵ E.R. Onainor, G.U. Sorhue, J.O. Uguru, *Effect of processing method of sesame (Sesamum indicum Linn.) Seeds on the growth performance and nutrient utilization of broiler chicks*, „International Journal of Agriculture and Forestry” 2018, t. 8, z. 1, s. 10–15.

²⁶ H.N. Ogungbenle, F. Onoge, *Nutrient composition and functional properties of raw, defatted, and protein concentrate of sesame (Sesamum indicum) flour*, „European Journal of Biotechnology and Bioscience” 2014, t. 2, z. 4, s. 37–43.

²⁷ A.M. Shasuddin, *Inositol phosphates have novel anticancer function*, „Journal of Nutrition” 1995, t. 125, 3 suppl., s. 725S–732; S.E. Graf, K.L. Empson, J.W. Eaton, *Phytic acid. A natural antioxidant*, „Journal of Biological Chemistry” 1987, t. 262, z. 24, s. 11647–11650.

Jednym z ważnych produktów sezamu poddanych procesowi fermentacji jest pasta pod nazwą *ogiri*. Oczyszczone nasiona sezamu są moczone w 3% soli kuchennej, gotowane przez 6 godzin, odsączone, otrzymywanie pulpy, która owijana jest w liście i poddana fermentacji przez 4 dni. Otrzymaną pastę przechowuje się w chłodzie. Pasta ta jest stosowana jako przyprawa o szczególnym smaku i aromacie, do różnych dań kuchni azjatyckiej i afrykańskiej. Pasta ta wyróżnia się wysoką zawartością łatwo przyswajalnych aminokwasów, które są istotne w niwelowaniu zagrożenia niedożywieniem z powodu braku białka w pożywieniu²⁸. Problem niedożywienia dotyczy przede wszystkim krajów rozwijających się Azji i Afryki. Badania przeprowadzone w Nigerii (4. miejsce na świecie w produkcji sezamu) wykazały, że skład białek w nasionach sezamu odpowiada standardom zalecanym przez WHO w odniesieniu do zawartości białka i profilu aminokwasowego, co jest szczególnie ważne w żywieniu dzieci w wieku od 2 do 5 lat²⁹. Stosowanie pasty sezamowej otrzymanej z nasion białego sezamu w żywieniu młodych sportowców zwiększa ich wydolność fizyczną. Badano markery uszkodzenia mięśni, markery stanu zapalnego i stresu oksydacyjnego oraz wydolność tlenową³⁰.

Nasiona sezamu mają niski indeks glikemiczny (IG 35), dlatego też stanowią doskonały produkt spożywczy dla diabetyków³¹.

Wartość światowej konsumpcji sezamu w 2018 r. wynosiła 6559 milionów dolarów, a przewiduje się, że 2024 r. wyniesie ona 7245 milionów. W 2018 r. światowa produkcja sezamu wynosiła 6 016 000 MT i obejmowała powierzchnię uprawy 11 743 000 ha. Średnia wydajność wynosiła 512 kg/ha. Azja i Afryka przodują w produkcji sezamu obejmując 97% produkcji światowej³². Sezam charakteryzuje się dużą zmiennością genetyczną i z tego powodu w wielu krajach na całym świecie istnieją banki genów sezamu. Stanowią one źródło poszukiwań nowych odmian spełniających wymagania współczesnej diety skierowanej na zapobieganie niedożywieniu ludzi, szczególnie w krajach rozwijających się.

²⁸ A.I. Olagunju, B.O.T. Ifesan, *Changes In nutrient and antinutritional contents of sesame seeds during fermentation*, „Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences” 2013, t. 2, z. 6, s. 2407–2410.

²⁹ F.N. Nweke, B.E. Ubi, K.J. Kunert, *Determination of proximate composition and amino acid profile of Nigerian sesame (Sesamum indicum L.) cultivars*, „Nigerian Journal of Biotechnology” 2011, t. 23, s. 5–12.

³⁰ C.V da Silva Barbosa, A.S. Silva, C.V.C. de Oliveira N.M.L. Massa, Y.R.F. de Sousa, W.K.A. da Costa, A.C. Silva, P. Delatore, R.Varvalho, V de Andrade Braga, M.Magnani, *Effects of sesame (Sesamum indicum L.) supplementation on creatine kinas, lactate dehydrogenase, oxidative stress markers, and aerobic capacity in semi-professional soccer players*, „Frontiers in Physiology” 2017, t. 8, s. 1–7.

³¹ S.O.Amo, A.O.M. Okorogbona, C.P. Du Plooy, *Sesamum indicum*, [w:] V. Kuet (red.), *Medicinal Spices and Vegetables from Africa*, Cambridge, Massachusetts 2017, s. 549–579.

³² D. Myint, S.A. Gilani, M. Kawase, K.N. Watanabe, *Sustainable sesame (Sesamum indicum L.) production through improved technology: an overview of production, challenges, and opportunities in Myanmar*, „Sustainability” 2020, t. 12, z. 9, s. 3515–3550.

W tabeli 6 przedstawiono korzyści z zastosowania sezamu w różnych sferach działalności człowieka z podkreśleniem aktywnych składników sezamu.

Tabela 6. Nutraceutyeczne, farmakologiczne, przemysłowe i tradycyjne zastosowanie sezamu i oleju sezamowego

Zastosowanie	Składniki bioaktywne sezamu
NUTRACEUTYCZNE	
Antyoksydanty i hepatoprotekcja	Lecytyna
Zapobieganie nowotworom	Kwas myristynowy
Zapobieganie nowotworom i kardioprotekcja	Błonnik i olej sezamowy
Właściwości antyoksydacyjne	Sezamina i sesamolina
Hamowanie produkcji cholesterolu	Lecytyna i lignany
Środek zmiękczający skórę w przewlekłych chorobach skóry	Olej sezamowy
FARMACEUTYCZNE	
Nośnik leku i środek przeczyszczający	Olej sezamowy
Aktywność hypoglikemiczna	Flawonoidy
Hamowanie rozwoju czerniaka złośliwego	Linoleaty w postaci triglicerydów
Antybakteryjne płyny do płukania ust	Olej sezamowy
PRZEMYSŁOWE	
Przeciwgrzybiczne	Chlorosezamon
Przeciwgrzybiczne i owadobójcze	Sezamina i sesamolina
kosmetyczne	Kwas myristynowy
Bioolej napędowy	Olej sezamowy
TRADYCYJNE	
Nawilżenie i odżywienie jelit	Olej sezamowy
Zaparcia	Sezamina
Robaki jelitowe (owsiki, tasieńce)	Sezamina, sesamolina

Źródło: N. Pathak, A.K. Rai, R. Kumari, K.V. Bhat, *Value addition in sesame: A prespective on bioactive components for enhancing utility and profitability*, „Pharmacognosy Reviews” 2014, t. 8, z. 16, s. 147–155.

Jedna z najstarszych roślin uprawnych człowieka – sezam – jest nie tylko pożywieniem dla ciała, ale i dla duszy. W XII w. perski poeta Nezami Ganjavi (1141–1209) poświęcił mu wiersz, którego fragment w tłumaczeniu z perskiego na język angielski brzmi: „Should the king mobilize an army like a pile of sesame / My troops

are all sesame – eating birds”. Sesam był też inspiracją dla Johna Ruskina do napisania znanej powieści pt. *Sesame and Lilies* wydanej w 1895 r. Na podstawie powieści Zhou Daxina *Pachnący młyn olejowy nad jeziorem zapachowych dusz* wyprodukowano w 1993 r. w Chinach film pt. *Woman sesame oil maker*³³. Znane powiedzenie-zaklęcie „Sesamie otwórz się” zachowuje dalej swoją magiczną moc w diecie współczesnego człowieka.

Tabela 7. Przykłady kulinarno-dietetycznego zastosowania sesamu

<p>Podstawowe produkty żywnościowe zawierające sesam- przykłady</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ chleb, hamburgerowe buteczki, bułka tarta, krakersy, płatki muesli, chałka sezamowa ▪ dipy i pasty np. hummus, chutney(ostry sos) ▪ dodatek do żywności np. ryżu, ▪ tahini (sezamowa pasta), olej sezamowy, sól sezamowa(gomasio), ogiri (sfermentowana pasta sezamowa) ▪ wegetariańskie burgery ▪ wypieki ▪ dresingi, marynaty, sałatki, sosy, zupy ▪ przyprawy, aromaty ▪ przekąski, np. krakersy, batony sezamowe ▪ oleje roślinne z dodatkiem oleju sezamowego <p style="text-align: center;">Nieżywnościowe zastosowania nasion sesamu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • składnik specjalnych bandaży • kosmetyki, produkty do włosów, perfumy, mydła, filtry przeciwsłoneczne • składniki leków • olej sezamowy podawany miejscowo • karma dla zwierząt domowych • pasza dla zwierząt gospodarskich np. drobiu

Źródło: opracowano na podstawie: D. Bedigian, *History of the cultivation and use of sesame*, [w:] D. Bedigian (red.), *Sesame: The genus Sesamum*, Boca Ratom – London – New York 2010, s. 2–26; D. Pal, P.Chandra, N. Sachan, *Sesame seed in controlling human health and nutrition*, [w:] V.R. Preedy, R.R. Watson (red.), *Nuts and Seeds in Health and Disease Prevention*, Cambridge, Massachusetts 2020, s. 183–210.

³³ D. Bedigian, *History of the cultivation and use of sesame*, [w:] D. Bedigian (red.), *Sesame: The genus Sesamum*, Boca Ratom – London – New York 2010, s. 2–26.

Sesame – a precious food product of the ancient Orient and its modern use

Sesame (*Sesamum indicum* L.) is one of the oldest plants cultivated by Man. Archaeological research dates its appearance in Babylonia and Assyria 4,000 years ago. The homeland of sesame is Africa, from which it was introduced to Asia. Today it is cultivated in many parts of the world. This plant belongs to the family *Pedaliaceae*. Currently, about 40 species are distinguished. It is a plant whose seeds contain fats, proteins, vitamins and microelements. The average fat content is 48 to 54%, proteins – 13.4–26%, carbohydrates from 5 to 5.7%. The oil obtained from the seeds contains a high level of unsaturated fatty acids (oleic acid, linoleic acid). Sesame seeds are part of the diet of ancient and modern society. It is the main ingredient in some dishes or it is a crucial and needed spice that determines the quality of the final culinary product. Products obtained from sesame seeds and seeds can be eaten raw, added to dishes, baked goods, etc. Sesame seeds form the main fragrance note in oriental sweets such as halva or sesame cookies. Oriental sesame is a source of inspiration for contemporary cuisine in both meat and vegetarian dishes, where its uses are being rediscovered. Like peanut butter, tahini is obtained from sesame seeds, so popular, especially in Asian countries. „Babylonian sesame” was regarded as the spice of the gods, and today we are rediscovering its use. Sesame seeds have unique health properties that can be described as nourishing us and protecting our health. The article covers the botanical characteristics, the chemical components with their dietary and health properties, and the use in the diet of the ancient Oriental cuisine, and the modern use of this ancient food product.

Key words: Sesame, sesame seeds, sesame oil, bioactive components, nutraceuticals, lignans, phytosterols

Izabela Spielvogel

**Dieta jako lekarstwo
na przykładzie siedemnastowiecznego żydowskiego
poradnika medycznego *Przewodnik po drzewie żywota*
(*Sejfer derech ejc ba-chojlim*)**

Wprowadzenie

Poradnik medyczno-dietetyczny *Sejfer derech ejc ba-chojlim*, znany pod polskim tytułem jako *Przewodnik po drzewie żywota*, został napisany przez anonimowego lekarza żydowskiego, mieszkającego na terenie Rzeczypospolitej Obojga Narodów. Był wydany drukiem w 1613 r. Jest to najstarsze, znane obecnie dzieło o świeckim charakterze użytkowym z terytorium Polski napisane w języku jidysz. Jego autorem był lekarz. Przybył do Polski najprawdopodobniej jako potomek mieszkańców pochodzących z Półwyspu Iberyjskiego, na zaproszenie możnowładcy lub dworu magnackiego. Żydzi sefardyjscy przekazywali sobie z pokolenia na pokolenie wiedzę medyczną, która kwitła tam w okresie panowania kalifatu islamskiego. Wiedza ta wiązała się z rozwojem medycyny naukowej, zapoczątkowanej przez wysoką kulturę arabską i uczonych arabskich w basenie Morza Śródziemnego. Przykładem może być działalność osobistego lekarza sułtana Saladyna (1137–1193) – Mojżesza Majmonidesa (1135–1204), do której odwołuje się autor *Przewodnika*, urodzonego i działającego w Hiszpanii i Egipcie – na obszarach zdominowanych kulturowo i politycznie przez islam. Farmakologia i toksykologia Majmonidesa, tłumaczona przez niego z oryginału arabskiego na łacinę i hebrajski, przez setki lat należała do kanonu dzieł medycznych. *Przewodnik* jest przykładem swoistego *rarum*, prezentującego ścisły związek medycyny, higieny i praktyk dietetycznych. Przedstawia także obraz kształtowania się dawnych praktyk żywieniowych, istotnych z punktu widzenia dzisiejszej refleksji dietetycznej.

Przewodnik po drzewie żywota został napisany przez anonimowego lekarza żydowskiego, mieszkającego lub przebywającego na terenie Rzeczypospolitej Obojga Narodów w czasach jej największej świetności i rozkwitu. Na przełomie XVI i XVII w. Rzeczypospolita zaliczała się do największych mocarstw Europy, a jej status ekonomiczny i pozycja polityczna wabiły wielu przybyszów, którzy mieli nadzieję

na znalezienie tu spokojnego miejsca do życia. Prestiż i pozycja kraju pozwalały na wprowadzenie licznych swobód także dla mniejszości religijnych, co było szczególnie atrakcyjne dla wyznawców judaizmu. Dzięki stałemu napływowi Żydów do starzych, istniejących gmin, czy też do akademii talmudycznych powołanych w XVI i na początku XVII w. w Lublinie i Krakowie, ich populacja w Polsce w XVI w. zwiększyła się do prawie 750 tys. Uczyniło to z kraju największe centrum życia żydowskiego oraz myśli rabinicznej w Europie¹. Zetknięcie się Żydów niemieckich z ich współwyznawcami „słowiańskimi” na terytorium Rzeczypospolitej zaowocowało wieloma przemianami społeczno-kulturowymi, np. rozpowszechnianiem się języka jidysz. Złożył się na niego język hebrajski, niemiecko-żydowski (*tajcz*) oraz słowiańsko-żydowski². Przybywający do Polski i na Litwę emigranci żydowscy przyczynili się nie tylko do wzrostu zamożności i liczebności istniejących tu wcześniej gmin, ale także zapoczątkowali ważne i intensywne przeobrażenia kulturowe. Proces ten objął swym zasięgiem również kulturę żywienia i praktyki żywieniowe. Należy podkreślić intensywność wzajemnego oddziaływania i przenikania się kultury polskiej i żydowskiej, wskazując również na kontekst kulinarny – do dziś znamy np. wiele potraw przyrządzanych „po żydowsku”. Ponadto starozakonni byli wówczas bardzo chętnie zatrudniani przez polską szlachtę i możnowładców jako arendarze, którzy odegrali olbrzymią rolę w kształtowaniu się kultury żywieniowej w Polsce. Zachowane w archiwach kontrakty między nimi a np. magnatami są źródłem bezcennej informacji na temat diety jako ważnego obszaru kultury tamtego czasu³. Obok żydowskich lekarzy i higienistów, ich działalność wpisała się w europejski dyskurs związany z kształtowaniem się praktyk żywieniowych.

Żydowski lekarz

Stosunek do zawodu lekarza oraz jego misji wobec chorych i ratowania życia u wyznawców judaizmu był wyjątkowy. Postawę tę uzasadniała jedna z pryncypialnych zasad judaizmu: „Kto ratuje jedno życie, jakby cały świat ratował”⁴. Z tak stanowczą zasadą judaizmu wiązał się również przepis *pikuach nefesz*⁵, narzucający absolutny

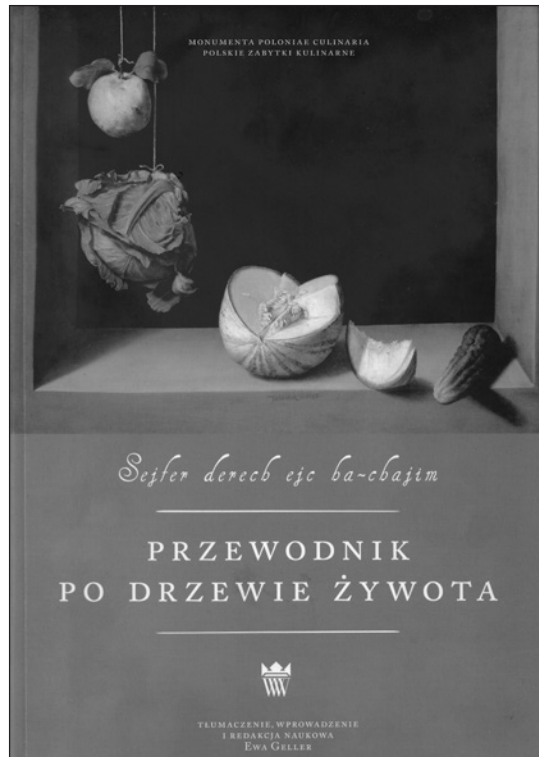
¹ *Przewodnik po drzewie żywota (Sejfer derech ejc ba-chojlim)*, tłum. E. Geller, Warszawa 2015, s. 34.

² *Ibidem*, s. 76.

³ J. Goldberg, *Żyd a karczma wiejska w XVIII wieku*, „Wiek Oświecenia” 1993, nr 6, s. 205–213.

⁴ Sentencja talmudyczna: „Człowiek został stworzony pierwotnie jako jedna osoba ku pouczeniu, że ktokolwiek ratuje jedno życie, to jakby ocalił cały świat, a ktokolwiek unicestwia jedno życie, niszczy cały świat” (Miszna-Sanhedryn 4:5;37a).

⁵ Termin rabiniczny oznaczający dosłownie „otwór dla życia”, odnoszący się do obowiązku ratowania zagrożonego życia ludzkiego, wywiedziony jako zasada z *Księgi Kapłańskiej* (18,5). Jej stosowanie uważane było za ważną micwę. *Talmud* kilkakrotnie opisuje tę zasadę, np.: „Rana to



Ryc. 1. Okładka polskiego tłumaczenia *Przewodnika*

obowiązek ratowania życia i znoszący w razie konieczności wszystkie inne nakazy i zakazy prawa żydowskiego, np. święta szabatu. Przepis ten wpłynął również na wprowadzenie kodyfikacji halachicznej wielu przepisów higienicznych, które rozwinęto ze szczegółami w *Szulchan Aruch*⁶. Judaizm położył też nacisk na obowiązek troszczenia się o zdrowie jako dobro otrzymane i powierzone przez Boga. Zdrowie

rzecz niebezpieczna dla życia [dla jej opatrzenia] wolno naruszyć przepisy szabatu”. Por. S. Datner A. Kamieńska, *Z mądrości Talmudu*, Warszawa 1988, s. 278.

⁶ *Szulchon Oruch, Szulchn Orech* (jid.) – kodeks żydowskich praw religijnych i cywilnych opracowanych przez J. ben Karo (1488–1575), opublikowany w 1565 r., oparty jedynie na sefardyjskich autorytetach rabinicznych i praktyce sefardyjskiej. Uzupełniony przez polskiego rabina Mojżesza Isserlesa (1525–1572) w dziele pt. *ha-Mappa* poprzez włączenie zwyczajów aszkenazyjskich. Stał się kodeksem obowiązującym wszystkich Żydów. Składa się z czterech części: *Orach Chaim* – prawa dotyczące życia codziennego, *Jore Dea* – zasady dotyczące wyżywienia, czystości, żałoby, *Ewen ha-czer* – sprawy małżeństwa, rozvodu, *Choszen Miszpat* – prawo cywilne i karne. Por. E. Świdorska (red.), *Kalendarz żydowski 1985–1986*, Warszawa 1985, s. 48.

jest bowiem ważnym elementem umożliwiającym człowiekowi wypełnienie służby Bogu, do której został powołany, i zrealizowania celów, które mu wyznaczono. Zasady higieny w judaizmie bezpośrednio wiążą się z ogólną koncepcją człowieka dotyczącą jego miejsca w świecie. Przepisy dietetyczne w judaizmie są traktowane jako nakaz etyczno-religijny (Hilchoth Deoth IV, 1), a czystość ciała jest oznaką czystej i nieskazitelnej duszy (More 111, 33 i in.)⁷. Bóg jako najlepszy lekarz w medycynie żydowskiej zsyła na ludzi tak zdrowie, jak i chorobę. Człowiek ma więc obowiązek dbać o zdrowie i zapobiegać chorobom, a jeśli zachoruje, przyjmować chorobę z pokorą.

Spojrzenie na medycynę i lekarzy u wyznawców judaizmu było jednak różne na przestrzeni lat i zależne od poglądów myślicieli żydowskich. Rozwijające się w epoce odrodzenia nauki ściśle, np. astronomia, matematyka czy właśnie medycyna, uważane były przede wszystkim za chrześcijańskie, ponieważ uczono ich głównie na chrześcijańskich uczelniach. Większość rabinów uważała je za zagrażające naukom talmudycznym, wobec czego przedstawiali pogląd, że do uprawiania medycyny wystarczy studia Tory i Talmudu. W takiej sytuacji wykształcił się specyficzny rodzaj rabina-uzdrowiciela, stosującego wiedzę i praktyki oparte wyłącznie na naukach talmudycznych. Wiedza ta była zazwyczaj niewystarczająca do skutecznej terapii chorób, ponieważ rolę odgrywały w niej przesady. Cechą swoiście żydowską było na przykład zaklinanie nieszczęść i chorób, czy też uciekanie się do specyficznych metod, które miały zneutralizować ewentualne zagrożenie. I tak zamiast mówić, że ktoś czuje się źle, mówiono, że czuje się nieswojo. Chory, na pytanie o to, jak się czuje, miał odpowiedzieć: „Lepiej”, a zamiast nazywać choroby wprost, posługiwano się nazwami zastępczymi⁸. Za pomocą kabały próbowano zapobiegać chorobom oraz je leczyć, co generowało nie tylko wiele interesujących rytuałów i zjawisk, ale było też źródłem bogactwa przysłów i sentencji⁹.

Żydowskie przysłowia stanowiły pośrednią formę wiedzy – między medycyną naukową a wiedzą ludową, przekazywaną z pokolenia na pokolenie. Na dostęp do wykształconych lekarzy mogli sobie pozwolić początkowo nieliczni i najzamożniejsi, wobec czego żydowska mądrość zbiorowa była cennym źródłem wskazówek na temat sposobów zachowania zdrowia.

Sam fakt bycia zdrowym był bardzo istotny, co zostało ujęte w krótkich i mocnych słowach: *As men is nor gesund, is men schojn reich* (Jeśli tylko jest się zdrowym, już jest się bogatym). Odpowiedzi na pytanie, jak utrzymać to zdrowie, udzielały przysłowia przywiązujące wagę do higieny dnia codziennego, np. do odpowiedniej diety, tj.: *Di achilu is die beste t'filu* (Lepiej pójść do piekarza niż do lekarza); *Essen ist das beste Gebet* (Jedzenie jest najlepszą modlitwą) czy *Wenn*

⁷ E. Stein, *Majmonides jako arystotelik żydowski*, Warszawa 1937, s. 33.

⁸ M. Tuszewicki, *Żaba pod językiem. Medycyna ludowa Żydów aszkenazyjskich przełomu XIX i XX wieku*, Kraków – Budapeszt 2015, s. 54.

⁹ Por. I. Bernstein, *Jüdische Sprichwörter und Redensarten* (in Kommission bei J. Kauffmann in Frankfurt a. M.), Warschau 1908.

der Magen satt ist, ist der ganze Mensch fröhlich (Kiedy żołądek jest pełny, cały człowiek jest radosny). Zalecane było umiarkowanie w jedzeniu, co odzwierciedla zdanie: Man meg essen, ober nit fressen (Należy jeść, ale nie żreć)¹⁰. Często powiedzenia te ostrzegały przed konsekwencjami picia alkoholu: Der Branntwein ist ein schlechter Bote, man gießt ihn von oben nach unten, aber er steigt nach oben und macht den Kopf wirr (Winiak jest złym posłańcem, wlewa się go od góry do dołu, ale on wraca na górę i miesza w głowie)¹¹.

W XIV w. w europejskich ośrodkach miejskich zaczęto jednak wymagać od lekarzy certyfikatu dokumentującego ukończenie uczelni medycznej (*licentia practicandi*)¹², a praktykujący rabini-uzdrowiciele stopniowo tracili pacjentów. Od początków naukowego rozwoju medycyny żydowscy lekarze cieszyli się nie tylko dobrą sławą w Europie, ale odegrali również konstytutywną rolę w rozpowszechnianiu wiedzy lekarskiej uprawianej przez Arabów. Dzięki swoim umiejętnościom lingwistycznym, stawali się (na zamówienie islamskich uczonych) tłumaczami ksiąg medycznych spisanych w grece i łacinie na język arabski, a później na hebrajski. Byli więc najpierw niejako strażnikami zapomnianej, elitarnej wiedzy medycznej, a następnie jej praktykującymi wybrańcami. Wiedza ta, podparta doświadczeniem, miała wielu chętnych „nabywców” w Europie, zwłaszcza w kręgach chrześcijańskich możnowładców. Utrata zdrowia była bowiem postrzegana przez nich jako kara za liczne grzechy i przewinienia. Zdrowie stawało się więc sprawą honoru, prestiżu i kwestią polityczną. Tym sposobem, pomimo uprzedzeń na tle religijnym, sefardyjscy lekarze żydowscy, którzy najczęściej przybywali na dwory królewskie i magnackie Rzeczypospolitej, prowadzili terapie według metod przekazywanych z pokolenia na pokolenie, poznanych jeszcze za czasów panowania kalifatu islamskiego¹³. Żydowski lekarz cieszący się przywilejami i ochroną na dworze króla, magnata, a nawet biskupa, był niemal regułą.

Działalność zawodowa wielu lekarzy żydowskich praktykujących medycynę w dawnej Polsce jest dość dobrze udokumentowana, zwłaszcza przez badaczy przedwojennych¹⁴. Przykładem może być tu działalność nadwornych lekarzy na dworze Zygmunta Augusta (1548–1572), w tym medyka jego matki – królowej Bony (1494–1557) – Samuela bar Meszulam (zm. 1552, Remu), który przybył z nią z Włoch i pozostał aż do jej wyjazdu z Polski. Po jego śmierci Zygmunt August zaproponował tę

¹⁰ M. Dienemann, *Hygienisches im jüdischen Sprichwort*, [w:] M. Grunwald (red.), *Die Hygiene der Juden*, Dresden 1911, s. 169.

¹¹ Ibidem, s. 169.

¹² Por. J. Shatzmiller, *Jews, Medicine and Medieval Society*, Berkeley – Los Angeles – London 1994.

¹³ Najczęściej wiedza ta przekazywana była w języku „ladino”, czyli języku Żydów sefardyjskich.

¹⁴ Por. M. Bałaban, *Historia i literatura żydowska ze szczególnym uwzględnieniem historii Żydów w Polsce*, t. 3, Lwów – Warszawa – Kraków 1925; H. Higier, *Wybitni lekarze żydowscy w średniowieczu i w czasach odrodzenia*, „Archiwum Historii i Filozofii Medycyny oraz Historii Nauk Przyrodniczych” 1933, t. 12, s. 1–15.

posadę Amatusowi Luzytańskiemu – żydowskiemu lekarzowi papieża Juliusza III, ale ten odmówił¹⁵. Wówczas król ściągnął do Krakowa innego medyka żydowskiego – Salomona Askenzaego z Udine (1520–1605), a po jego wyjeździe do Turcji kolejnego medyka żydowskiego – Salomona Kalahora, którego korzenie sięgały Hiszpanii¹⁶. Jednym z najwybitniejszych lekarzy swoich czasów był również Tobias Kohn (1652–1729) – lekarz pochodzący z wielopokoleniowej rodziny medyków. Wykształcenie otrzymał na uniwersytetach w Krakowie, Frankfurcie nad Odrą i w Padwie. Jego dziadkiem był Eleazar Kohn, który wyemigrował z Ziemi Świętej do Polski i osiedlił się w Kamieńcu Podolskim, gdzie praktykował medycynę aż do śmierci. Jego ojcem był lekarz Mojżesz Kon z Narola, który by uniknąć prześladowań w powiecie bielskim podczas powstania Chmielnickiego, przeprowadził się w 1648 r. do Metz w Francji. Tobias Kohn i jego starszy brat wrócili do Polski po śmierci ojca w 1673 r. Przez pewien czas praktykował w Polsce, a później przeniósł się do Edrine w Turcji, gdzie został lekarzem pięciu kolejnych sułtanów osmańskich: Mahmeda IV, Sulejmana II, Ahmeda II, Mustafy II i Ahmeda III. W 1724 r. wyjechał do Jerozolimy, gdzie mieszkał do śmierci w 1729 r.¹⁷

Poradnik dietetyczo-medyczny w opisie anonimowego lekarza żydowskiego

Jednym z takich żydowskich lekarzy był autor *Przewodnika po drzewie żywota*. Niestety, wiemy o nim niewiele. Nie ma wątpliwości co do tego, że pisząc swoje dzieło, przebywał na terenie Rzeczypospolitej Obojga Narodów, ponieważ kilkakrotnie o tym wspomina. Poza tym na podstawie kilku opisów można wysnuć wniosek, że miał on okazję osobiście przyglądać się spotkaniom przy stole możnowładców. Mogłoby to wskazywać, że był lekarzem żydowskim zatrudnionym na dworze jednego z nich. Można również przypuszczać, że odbył studia na Uniwersytecie w Padwie, ponieważ opisuje sekcję zwłok, w której brał tam udział. Z pewnością można też stwierdzić, że autorem publikacji jest osoba wykształcona, dobrze znająca filozofię żydowską i świeckie zasady medycyny oraz botaniki, o czym świadczą np. hebrajskie terminy medyczne oraz łacińskie nazwy roślin leczniczych opisanych w dziele. Lekarz ten daje w swojej publikacji liczne dowody dobrego rozeznania w ówczesnych podstawach naukowych z zakresu medycyny i obowiązującym kanonie pism filozoficzno-medycznych. Odwołuje się bowiem z jednej strony do filozofii Majmonidesa, uznając racjonalną dbałość o potrzeby ciała jako warunek wstępny do rozważań nad Torą. Z drugiej zaś strony na kartach *Przewodnika* przewijają się takie nazwiska, jak: Hipokrates, Galen czy Awicenna oraz lekarze z kręgu kultury islamu, np.:

¹⁵ M. Bałaban, *op. cit.*, s. 52.

¹⁶ Ibidem, s. 160.

¹⁷ Por. M. Berson, *Tobiasz Kohn lekarz polski w XVII wieku*, Kraków 1872.

Rhazes (865–925)¹⁸ czy Awerroes (1126–1198)¹⁹. Ciekawy jest natomiast zupełny brak wzmianki na temat Paracelsusa (1494–1541) – medyka aktywnego w krajach niemieckojęzycznych.

Jedyny znany egzemplarz tego niewielkich rozmiarów (136 x 188 mm) anonimowego starodruku w języku jidysz znajduje się w Austriackiej Bibliotece Narodowej w Wiedniu i został przełożony na język polski przez prof. Ewę Geller. Treść *Przewodnika*, będącego formą poradnika dietetyczno-medycznego, została spisana w języku jidysz w 87 rozdziałach różnej długości. W *Przewodniku* można wyodrębnić w dwie części. Pierwsza obejmuje rozdziały od 1. do 49. i zawiera ogólne zasady dietetyki, wskazania do terapii poszczególnych schorzeń oraz wskazówki na temat konsekwencji nieprzestrzegania zdrowego trybu życia, zgodne z nauczaniem medycyny klasycznej wg Galena. Na tę część dzieła składa się wiedza lekarska rozumiana jako prozdrowotne podejście do diety, jej składników, ich właściwości i zasad łączenia oraz kolejności spożywania pokarmów. Druga część dzieła, obejmująca rozdziały od 40. do 83., jest formą herbarza czy kompendium fitoterapeutycznego, zawierającego spis roślin leczniczych oraz wskazania do ich terapeutycznego zastosowania. Dwa przedostatnie rozdziały publikacji poświęcone są ciekawej tematyce chorób zakaźnych: ospy i odry oraz kwestiom parazytologii u dzieci. Natomiast w dwóch ostatnich opisane zostały sposoby puszczenia krwi. Treści zaleceń dietetycznych tworzą tu spójny system z wartościami religijnymi, jakkolwiek pracę tę należy przede wszystkim zaliczyć do typu humanistycznych dzieł epoki odrodzenia.

Ten typ pism rozwinął się obok charakterystycznego dla okresu renesansu modelu odtwarzania dzieł antycznych (przede wszystkim pism Galena) i miał charakter medycznych publikacji poradnikowych, znanych pod nazwą łacińską *regimen sanitatis*, czyli „zasady zdrowotne”. W okresie rozpowszechniania druku modne stały się także jidyszowe pisma z tego gatunku nazywane *musar* (z hebr. pouczenie)²⁰. Były to początkowo poradniki czy przewodniki o charakterze religijno-użytkowym,

¹⁸ Rhazes – Abu Bakr Muhammad ibn Zakarijja ar-Razi – perski lekarz, filozof i alchemik, zaliczany do najwybitniejszych medyków świata islamu. Kształcił się i pracował jako lekarz w szpitalach w Ar-Rajju i Bagdadzie, gdzie spędził większą część swojego życia. Jak wielu współczesnych mu lekarzy studiował i pracował dzięki mecenatowi władców, którzy zapewniali mu utrzymanie na swoich dworach. Był autorem licznych dzieł medycznych – pozostawił po sobie ok. 100 prac z filozofii, teologii, medycyny, matematyki i alchemii. Por. Lois N. Magner, *A history of medicine*, New York – Basel 1992, s. 140.

¹⁹ Awerroes – Ibn Ruschd – urodził się w Kordobie w rodzinie o tradycjach prawniczych. Otrzymał staranne wykształcenie w dziedzinie medycyny, nauk przyrodniczych, prawa i matematyki. Najważniejszym jego dziełem medycznym jest *Księga dzieł zebranych o medycynie* napisana w języku arabskim, a przełożona na łacinę (*Liber universalis de medicina*). Miała ona kluczowy wpływ na rozwój medycyny europejskiej. Awerroes zajmował się w niej zagadnieniami z dziedziny anatomii, fizjologii i patologii, teorii żywienia i higieny. Por. H. Schipperges, *Averroës*, [w:] W.U. Eckart, Ch. Gradmann (red.), *Ärztlexikon. Von der Antike bis zum 20. Jahrhundert*, München 1995, s. 28–29; W.M. Watt, P. Cachia, *History of Islamic Spain*, Edinburgh 1996, s. 13.

²⁰ Por. J. Baumgarten, *Introduction to Old Yiddish Literatur*, Oxford 2005.

które w przystępnej formie wskazywały na sposoby postępowania prozdrowotnego, ale zgodnego z zasadami religii żydowskiej. Zapotrzebowanie na taką literaturę rosło wraz z przesuwaniem się punktu ciężkości na wartości świata materialnego i z rozwojem postawy badawczej w okresie renesansu, a w konsekwencji rozwojem medycyny naukowej i szkół medycznych w Europie. W dobie odrodzenia w Polsce nastąpił prawdziwy rozkwit literatury poradnikowej związanej ze zdrowiem, dietą oraz żywieniem. Publikowane przez renesansowych erudyტów na przełomie XVI i XVII w. publikacje łączyły zarówno elementy traktatów higienicznych, dietetycznych, przyrodniczych, jak i aptekarskich. Należy też podkreślić, że w pismach tego okresu dostrzega się tendencję kulinarnego dyskursu o poście, będącego przemożnym świadectwem ciągłego ścierania się norm i zasad religijnych z myślą naukową, także w dziedzinie wyżywienia²¹. Zgodnie z tradycją antyczną dietetyka traktowana była wówczas jako dziedzina ściśle związana z medycyną i odnosiła się do profilaktyki, terapii i rekonwalescencji; przy czym dietetyka odnosiła się nie tylko do biologii człowieka, ale także do jego kultury. Tym sposobem dawna dietetyka była także formą refleksji o sztuce życia, której celem było utrzymanie balansu między stroną fizyczną i psychiczną człowieka. Jej reguły określało klasyczne prawo tzw. sześciu zasad nienaturalnych – *sex res non naturales*, przypisanych Galenowi: 1. światło i powietrze, 2. pokarm i napój, 3. ruch i odpoczynek, 4. sen i czuwanie, 5. wydzielanie i wydalanie, 6. przypadłości duszy²². Do podstaw tej klasycznej dietetyki autor *Przewodnika* nawiązuje zaraz w pierwszym rozdziale dzieła, w którym zawarł trzy z sześciu rzeczy nienaturalnych: pokarm i napój, sen i czuwanie oraz przypadłości duszy. W kolejnych rozdziałach szczegółowo rozwinął poszczególne te aspekty, a rozdział piąty w całości poświęcił zagadnieniom związanym z dietą.

Dieta jako lek w dawnej medycynie

Już na stronie tytułowej swojego dzieła autor podkreśla znaczenie diety jako ważnego filara utrzymania dobrego zdrowia: „Zachowanie zdrowia jest zaś ważną zasadą Tory, a jego przeciwieństwo jest dokładnie jej odwrotnością, gdyż nadmiar jadła i napoju oraz niezdrowe potrawy zaciemniają i zwodzą rozum (...)”²³. Dalej jednak zajmuje się przede wszystkim podstawami dietetyki klasycznej, nie poruszając wątku religijnego jako pryncypium. Nie porusza on swoiście żydowskich aspektów praw i reguł diety znanych w judaizmie. Być może był to rodzaj deklaracji lekarskiej, wskazującej na to, że wobec choroby wszyscy są równi bez względu na wyznanie. Temat diety przewija się na kartach *Przewodnika* w różnej formie, a to jako ogólny

²¹ B. Laurioux, *Gastronomie, humanisme et société à Rome au milieu du XVe siècle: autour du De honesta voluptate de Platina*, Firenze 2006, s. 45–48.

²² *Przewodnik...*, s. 66.

²³ *Ibidem*, s. 94.

wykład higieniczno-dydaktyczny, a to pod postacią konkretnych wskazówek dotyczących wybranych jednostek chorobowych.

W pierwszym rozdziale traktatu, pt.: *Ten rozdział mówi o zmartwieniu i gniewie oraz o tym, jak człowiek winien postępować z wieczornym posiłkiem, a także ze snem poobiednim. Wyjście, co człowiekowi będzie z pożytkiem*, znajdujemy przede wszystkim ogólne wskazówki higieniczno-dietetyczne. W kolejnych rozdziałach autor wyjaśnia etiopatogenezę i mechanizmy powstawania schorzeń. Bezlitośnie krytykuje m.in. nieumiarkowanie w jedzeniu i piciu – problem ten uważa za jedną z najpoważniejszych przywar niesłużących zdrowiu w czasach, w których przyszło mu żyć i pracować. Zachowanie dobrego i zdrowego życia upatruje przede wszystkim w przestrzeganiu rutynowych czynności dnia codziennego, nie odwołując się do specyficznych rytuałów czy nakazów religijnych, co czyni z niego protagonistę żydowskiej postępowej myśli oświeceniowej²⁴. Przestrzeganie prawidłowej diety w jego opisach ma na celu przede wszystkim prowadzić do utrzymania równowagi organizmu – oznaczającej pełnię zdrowia – zgodnie z teorią humoralną Hipokratesa. Tę harmonię humoralną można było osiągnąć dzięki balansowi czterech podstawowych humorów (gr. cieczy): flegmy, krwi, żółtej i czarnej żółci oraz odpowiadających im wyróżników: zimny, gorący, suchy i wilgotny²⁵. Przymioty te i ich właściwości autor przypisywał, zgodnie z kanonem, także opisywanym roślinom leczniczym oraz zalecanym pokarmom. Ich odpowiednie łączenie, spożywanie lub eliminacja z diety miała prowadzić do osiągnięcia stanu równowagi, czyli zdrowia. Do zasad dietetycznych sprzyjających utrzymaniu zdrowia zaliczył m.in.: umiarkowanie w jedzeniu i piciu, regularność posiłków, spożycie kolacji około trzech godzin przed snem czy dokładne przeżuwanie pokarmów. Po wieczornym posiłku zaleca spacer na świeżym powietrzu²⁶. Podstawą zdrowego jadłospisu powinno być gotowane z ziołami mięso kurze lub cielęce oraz warzywa. Dieta powinna być skomponowana z uwzględnieniem czterech pór roku. I tak np. wiosną należy unikać jedzenia ryb, latem powinno się dostarczać organizmowi przede wszystkim dużo zmieszanych z octem, oliwą i rodzynkami sałat. Jesienią należy unikać przypraw, rzodkwi i czosnku, a zimą owoców, ponieważ wychładzają organizm²⁷. Należy zaś spożywać produkty rozgrzewające, tj.: pietruszkę, gorczycę, grubo mielony pieprz. Anonimowy autor ostrzega przed nadmiernym spożywaniem wina, gdyż prowadzi to do „wielkiego palenia w żołądku”, natomiast zaleca, by pić je z umiarem, jako wspomagające trawienie²⁸.

Z produktów spożywczych szczególnie służących zdrowiu autor wymienia m.in.: żółtko jaja dla gorączkujących i rekonwalescentów, figi dla chorujących na nerki,

²⁴ Ibidem, s. 56.

²⁵ Por. J. Krajewska, *Nie tylko o sztuce lekarskiej w wybranych pismach Corpus Hippocraticum*, „Saeculum Christianum” 2018, t. 25, s. 56–57.

²⁶ *Przewodnik...*, s. 120.

²⁷ Ibidem, s. 145.

²⁸ Ibidem, s. 125.

winogrona dla utrzymania prawidłowej funkcji wątroby, ryby dla mężczyzn ze względu na poprawę potencji, cebulę na pobudzenie krwawienia miesięcznego u kobiet, liście kapusty jako okład na wrzody, a dzikie gruszki dla cierpiących na krwawą biegunkę. Do zdrowych produktów spożywczych zalicza zaś: ryż, proso, pszenicę, cieciorę, sok z pigwy, sól w małych ilościach, a do potraw leczniczych np. tłusty rosół, ale w umiarze. Szczególnie cenne w zdrowej kuchni przyprawy to jego zdaniem: imbir, pieprz, cynamon i goździki²⁹. Czosnek przyjmowany wewnętrznie zaleca jako rodzaj odtrutki np. po wypiciu „brudnej wody”. Zewnętrzne okłady z czosnku miały zaś mieć właściwości przyspieszające gojenie się ran, zwłaszcza powstałych z ugryzienia czy ukąszenia. Podobne właściwości miała mieć także ruta zwyczajna – *Ruta graveolens* L.; spożyta wraz z winem odtruwała organizm, a przyłożona z solą na ranę wspomagała jej gojenie. Na ukąszenie przez żmiję anonimowy autor zalecał okład z soku z rzodkwi, zaś ochronę przed robakami miały zapewnić jedzone na czczo orzechy włoskie³⁰. Wśród roślin leczniczych, które powinny znaleźć się w diecie, wymienia m.in.: szalwię lekarską *Salvia officinalis* L., piołun (bylica piołun, *Artemisia absinthium* L.), koper włoski *Foeniculum vulgare* Mill., anyż (biedrzeniec anyż, *Pimpinella anisum* L.), ziele ślazu (prawoślaz lekarski, *Althaea officinalis* L.), miętę *Mentha* L., pokrzywę *Urtica* L., hyzop (hyzop lekarski, *Hyssopus officinalis*), kosaciec irys *Iris* L., melisę *Melissa officinalis* L., jałowiec *Juniperus* L., szczaw *Rumex* L., trybulę ogrodową *Anthriscus cerefolium*, oman *Inula* L., tatarak zwyczajny *Acorus calamus* czy babkę zwyczajną *Plantago major* L. Mieszankę wina, piołunu, mięty i kminku zalecał jako lekarstwo na chorobę morską³¹. Wskazaniem do stosowania szalwii lekarskiej, zgodnie z jego opisem, było zbyt wybudzone libido u mężczyzn, zatrucia pokarmowe, ból gardła, kaszel oraz problemy z wątrobą i śledzioną. Koper włoski wskazywał do spożycia w tych schorzeniach, gdzie chciano uzyskać działanie moczopędne, wiatropędne oraz poprawę wzroku. Anyż należało podawać cierpiącym na wzdęcia, dolegliwości żołądkowe oraz biegunkę. Szerokie zastosowanie lecznicze miał prawoślaz: ciepłe nasiadówki pobudzały krwawienie miesięczne u kobiet, a okłady wraz z liśćmi wierzby przynosiły ulgę w zwichnięciach kończyn. Wywar z prawoślazu przyjmowany wewnętrznie wspomagał pracę nerek oraz działał przeciwwzapalnie w przypadku zapalenia pęcherza (mocz oddawany z bólem), a przyrządzony z miodem usuwał chrypkę. Z kolei mięta dodana do posiłku poprawiała w jego opinii trawienie, a zagotowana z octem była lekiem na pasożyty ludzkie. Pokrzywie przypisywał działanie moczopędne, nasenne i przeciwwymiotne, przyrządzona z miodem miała likwidować kaszel. Hyzop zmieszany z octem i miodem przyjmowany wewnętrznie miał mieć działanie odmładzające i upiększające, a okłady zewnętrzne przyspieszały likwidację opuchlizny. Trybulę ogrodową zalecał chorym z problemami żołądkowymi, oman jako roślinę odrobaczającą organizm,

²⁹ Ibidem, s. 155.

³⁰ Ibidem, s. 140.

³¹ Ibidem, s. 153.

a tatarak jako lek przeciw dolegliwościom ze strony kobiecych narządów rodnych lub w postaci inhalacji jako środek wykrztuśny. Żywicę drzew śliwkowych wypitych z winem autor *Przewodnika* poleca w leczeniu kamicy nerkowej, a rzepę jako środek zwiększający ilość plemników.

Zakończenie

Analiza *Przewodnika po drzewie żywota* daje unikalny wgląd w medycynę dawną z punktu widzenia dziejów kultury i relacji polsko-żydowskich. Wypełnia również lukę we współczesnej wiedzy dotyczącej piśmiennictwa higieniczno-dietetycznego epoki odrodzenia. Studia nad spisаныmi w nim wskazówkami terapeutycznymi skłaniają do wysnuć kilku wniosków na temat sposobów leczenia chorób i znaczenia diety w czasie zanim rozwinął się przemysł farmakologiczny.

Przewodnik napisany został w potocznym języku żydowskim – jidysz, można więc uważać, że adresowany był do szerokiego grona odbiorców, takich, którzy np. z braku odpowiedniego wykształcenia nie znali języka hebrajskiego. Wynalazek druku okazał się być bowiem zbawienny w procesie docierania z najpotrzebniejszą wiedzą związaną z ratowaniem zdrowia i życia do tych, którzy nie mieli szybkiego dostępu do lekarzy. Dzieło ma formę lekarskiego wykładu dydaktycznego. Jego treść jest przejrzysta, uporządkowana, logiczna i odpowiada klasycznej zasadzie *regimen sanitatis*. Autor odwołuje się do praw przyrody i medycyny odkrytych jeszcze przez starożytnych uczonych. Uwagę badacza z całą pewnością przykuje znakomity spis roślin – forma domowej apteczki – używanych zarówno w codziennym jadłospisie, jak i w celach leczniczych.

Z kolei przykłady wskazówek dietetycznych wskazują na miejsce przenikania się dawnej kuchni z medycyną. Wiele z zaleceń prozdrowotnych autora nie ma jednak uzasadnienia w świetle naszej współczesnej wiedzy medycznej, a nawet mija się z nią. W czasach współczesnych autorowi omawianego dzieła publikowane przez niego zalecenia lekarze uważali za w pełni uzasadnione. Część zaleceń opisanych w omawianej w artykule książce pokrywa się ze współczesną wiedzą, zwłaszcza te, które mają podłoże higieniczne, np. utrzymanie homeostazy (równowagi) organizmu za sprawą odpowiedniego trybu życia czy zalecenie umiarkowania w jedzeniu. Potwierdzenie naukowe uzyskały także liczne poglądy przytaczane przez autora, dotyczące właściwości leczniczych poszczególnych roślin. Szczegółowe badania standardu dawnej fitofarmakologii wykazały, że wiele dawniej stosowanych leków roślinnych ma naukowo udowodnione właściwości lecznicze. Na przykład zalecane przez anonimowego autora omawianej w tym artykule książki ziele trybuli ogrodowej rzeczywiście przyspiesza trawienie i łagodzi wzdęcia, a korzeń omanu także współcześnie stosowany jest w preparatach przeciw pasożytom jamy ustnej i jelit. Wyciągi z kłącza tataraku współcześnie zalecane są do płukania jamy ustnej i gardła podczas infekcji, uzasadnione więc było ich zalecanie jako leków, które mogły

działać wspomagająco w „usuwaniu kaszlu”. Podobnie sprawa wygląda np. w przypadku opisywanej w *Przewodniku szalwii*, której działanie aseptyczne wykorzystuje się w infekcjach górnych dróg oddechowych, czy anyżu, który ma udowodnione farmakologicznie działanie rozkurczowe i wiatropędne. Dawna wiedza ma tu więc w wielu miejscach przełożenie na współczesną fitofarmakologię³². Tytułem wniosków należy podkreślić również to, że ze względu na pogłębiony i rozwinięty o dyskusje teoretyczne z innymi autorami charakter publikacji, jest ona nie tylko utylitarnym poradnikiem medycznym, ale również naukowym dziełem swojej epoki.

Diet as a medicine on the example of a 17th-century Jewish medical handbook *Przewodnik po drzewie żywota* (*Sejfer derech ejc ba-chojlim*)

The medical and dietary guide *Sejfer derech ejc ba-chojlim*, known under the Polish title as *Przewodnik po drzewie żywota* (*The Guide to the Tree of Life*), was written by anonymous Jewish doctor living in the Polish-Lithuanian Commonwealth and was published in 1613. It is the oldest, currently known, secular work from the territory of Poland, written in Yiddish. This doctor came to Poland most likely as a descendant of the inhabitants of the Iberian Peninsula at the invitation of a magnate or at the invitation of a magnate court. Sephardic Jews passed down from generation to generation the medical knowledge that developed there during the rule of the Islamic Caliphate. This knowledge was associated with the development of scientific medicine, initiated by the high Arab culture and Arab scholars in the Mediterranean. An example can be the activity of the doctor of Sultan Saladin (1137 or 1138–1193) – Moses Maimonides (1135–1204), to which the author of *Przewodnik* refers, born and active in Spain and Egypt – in areas dominated culturally and politically by Islam. The pharmacology and toxicology of Maimonides, translated by him from the Arabic original into Latin and Hebrew, belonged to the canon of medical works for hundreds of years. *Przewodnik* is an example of a specific *rarum*, presenting the close relationship between medicine, hygiene and diet practices, and an example of the shaping of old nutritional practices, important from the point of view of today's dietary reflection.

Key words: history of medicine, diet history, Renaissance medical guides, Jewish doctors

³² H. Strzelecka, J. Kowalski (red.), *Encyklopedia zielarstwa i ziołolecznictwa*, Warszawa 2000; I. Spielvogel, K. Spałek, *Medicinal plants used in pediatric prophylactic method of Sebastian Kneipp*, „Nature Journal” 2012, nr 4, s. 9–8; B. Brinkhaus, M. Lindner, M. Schwenk, M. Nagel, C. Hentschel, R. Kohnen, *Phytobalneoherapie mit Graminis flos (Heublumen) versus Wärme-Bad*, „Perfusion” 2009, t. 45, nr 13, s. 476–485.

Wykaz autorów

Dr. Emin Alkan

Department of Medical History and Ethics, Istanbul Medical Faculty, Istanbul University. ORCID 0000-0002-0819-4597

Prof. dr. Aysgul Dmirhan Erdemir

Department of Medical History and Ethics, Medical Scholl, Maltepe University. ORCID 0000-0003-0916-707X

Prof. Dr Arin Namal

Department of Medical History and Ethics, Istanbul Medical Faculty, Istanbul University. ORCID 0000-0002-5624-5280

Dr hab. Anna Odrzywolska Prof. UJD

Instytut Historii, Wydział Humanistyczny, Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie. ORCID 0000-0003-2833-7820

Dr hab. Mieczysław C. Paczkowski OFM Prof. UMK

Katedra Teologii Historycznej, Wydział Teologiczny Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu. ORCID 0000-0002-4045-2314

Mgr Olaf Płachta

Uniwersytet Medyczny im. Piastów Śląskich we Wrocławiu; doktorant. ORCID 0000-0003-3817-6055

Prof. dr hab. Bożena Płonka-Syroka

Zakład Humanistycznych Nauk Wydziału Farmaceutycznego Uniwersytetu Medycznego im. Piastów Śląskich we Wrocławiu. ORCID 0000-0001-8743-4634

Ks. prof. dr hab. Franciszek Rosiński (em.)

Katedra Etnologii i Antropologii Kulturowej, Wydział Nauk Historycznych i Pedagogicznych Uniwersytetu Wrocławskiego. ORCID 0000-0003-2738-1985

Prof. dr Hatice Nil Sari

Department of Medical History and Ethics, Biruni University Istanbul.
ORCID 0000-0002-4935-8658

Mgr Aleksander Smakosz

Katedra i Zakład Biologii i Botaniki Farmaceutycznej Uniwersytetu Medycznego im. Piastów Śląskich we Wrocławiu. ORCID 0000-0001-8458-6413

Dr Izabela Spielvogel

Katedra Biomedycznych Podstaw Fizjoterapii, Wydział Wychowania Fizycznego i Fizjoterapii Politechniki Opolskiej. ORCID 0000-0003-2255-0727

Mgr Andrzej Syroka

Muzeum Farmacji Uniwersytetu Medycznego im. Piastów Śląskich we Wrocławiu.
ORCID 0000-0002-6389-3681

Dr hab. Barbara Ślesak Prof. PO

Instytut Nauk o Zdrowiu, Uniwersytet Opolski. ORCID 0000-0003-1184-8069

Mgr Wioleta Topolska-Plachta

Studia Doktoranckie Pedagogiki, Wydział Studiów Stosowanych Dolnośląskiej Szkoły Wyższej we Wrocławiu. ORCID 0000-0002-7105-6576

Historia diety i kultury odżywiania • Tom IV

pod redakcją

Bożeny Płonki-Syroki, Arin Namal i Andrzeja Syroki

Tematyka niniejszego tomu nawiązuje do wspólnego źródła wszystkich kultur europejskich, jakim była cywilizacja śródziemnomorska. To z tego obszaru, na którym najwcześniej powstały rozwinięte państwa, pochodziły tradycje kulinarne, które upowszechniły się później w Europie Zachodniej, Środkowej i Północnej. Najważniejszą rolę odegrało w tym procesie Cesarstwo Rzymskie. Za jego pośrednictwem trafiły do innych obszarów Europy zarówno rośliny jadalne, uprawiane lub pozyskiwane na obszarach nad Morzem Śródziemnym, a także na terenach Afryki i Azji, jak i wiedza o sposobach ich wykorzystywania. Tą samą drogą upowszechniła się wiedza o roślinach leczniczych, jak również one same. W życiu codziennym Europejczyków, ze względu na klimat i strukturę upraw, od najdawniejszych czasów istotną rolę odgrywały importowane produkty spożywcze, sprowadzane z obszarów o cieplejszym klimacie, na których było możliwe (przy zapewnieniu odpowiedniego nawodnienia) prowadzenie gospodarki rolnej przez cały rok. Przez wiele miesięcy w roku możliwe było także pozyskiwanie różnego rodzaju surowców, wykorzystywanych często zarazem i jako przyprawy, i jako leki.

Ze Wstępu

e-ISBN 978-83-7055-654-9



UNIwersytet Medyczny
IM. PIASTÓW ŚLĄSKICH WE WROCLAWIU