

Maciej Kokoszko

"Apicius. A critical edition with an introduction and an English translation of the Latin recipe text Apicius", wyd. Christopher Grocock, Sally Grainger, Totnes 2006 :
[recenzja]

Przegląd Historyczny 100/3, 647-648

2009

Artykuł został opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej bazhum.muzhp.pl, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

biedni, żołnierze, gladiatorzy, kapłani *etc.*). Rozdział szósty jest poświęcony dietetycznym koncepcjom antyku oraz analizie wartości odżywczych spożywanych produktów⁴, a co za tym idzie ich wpływowi na zdrowie omawianych populacji („Concepts of diet and nutrition”, s. 227–252). Fragment ten czerpie szczególnie wiele z wyników prac archeologicznych.

Główną wartością pracy jest stworzenie syntezy danych literackich i wykopaliskowych, której skutkiem jest odmalowanie spójnego obrazu produkcji i konsumpcji produktów żywnościowych w wybranych kulturach basenu Morza Śródziemnego. Należy stwierdzić, że książka Alcock stanowi przykład rzetelnej pracy popularyzatorskiej. Jest ona jednak także godna polecenia profesjonalnemu historykowi. Zadanie to spełnia dzięki bogactwu przytoczonych informacji, interesującej narracji i przejrzystemu układowi.

Maciej Kokoszko

Apicius. A critical edition with an introduction and an English translation of the Latin recipe text Apicius, wyd. Christopher Grocock, Sally Grainger, Prospect Books, Blackawton, Totnes, Devon 2006, s. 414.

Praca składa się z trzech zasadniczych części, a mianowicie obszernego wprowadzenia (s. 13–123), wydania właściwego łacińskiego tekstu wraz z jego równoległym tłumaczeniem angielskim (s. 125–325) oraz apendyksów (s. 327–403). Książkę zamyka lista wybranej literatury przedmiotu (s. 405–407) oraz indeks (s. 409–414).

Wydawcy przeprowadzają przekonywającą krytykę tez Edwarda Brandta (s. 18–22)¹. Rozprawiają się przede wszystkim z przyjętą przez niego metodą badawczą (analizował on kolekcję tylko jako tekst literacki, nie odnosząc się w ogóle do jego zawartości merytorycznej; s. 18–19). Negują też pogląd, że przepisy zawarte w zbiorze pochodzą z identyfikowalnych dzieł literackich (s. 19) oraz nie zgadzają się z hipotezą, że istniał jeden redaktor/kompilator rzeczony kolekcji.

Optują za to za naturalną ewolucją formy dziełka (s. 20–22). Wedle nich zbiór stanowi na poły przypadkową kolekcję, która rosła na przestrzeni kilku stuleci (s. 13). Christopher Grocock i Sally Grainger utrzymują, że nie ma powodów, by łączyć dziełko z osobą Apicjusza (Marcus Gavius Apicius; s. 35–38). Kolekcja ma wielu autorów, a są nimi bezimienni mistrzowie antycznej gastronomii (s. 13).

Tekst nie był przeznaczony do czytania dla szerokiej publiczności (s. 70), ale do praktycznego zastosowania w kuchni. Ten rodowód kolekcji tłumaczy też, dlaczego dziełko różni się znacznie od reszty znanej nam literatury gastronomicznej antyku (s. 14).

⁴ Fragment ten oparty jest na osiągnięciach badań nowożytnych.

¹ E. Brandt, *Untersuchungen zum römischen Kochbuche*, „Philologus”, Supplementband XIX, 1927, s. 1–164.

Ta ostatnia bowiem zwykle zawierała wątek narracyjny, którego zadaniem było zgrabne połączenie w jedną całość opisu różnorodnych (i nie związanych ze sobą) cech omawianych (pięknym językiem literackim) delikatesów. Dzieła antycznej literatury gastronomicznej nie były książkami kucharskimi w dzisiejszym znaczeniu tego słowa, a zawarte w nich przepisy nie stanowiły nigdy ich tematu przewodniego. Działo się tak, ponieważ pomijały one nudne dla swych odbiorców (czyli wykształconych dyletantów) szczegóły techniczne, koncentrując się na zabawieniu czytelnika. Tymczasem analizowana kolekcja jest pełna szczegółów, niemal pozbawiona narracji, a jej troska o wartość literacką może być uznana za niewielką.

Wydawcy zaprzeczają też tezie, że dziełko jest zbiorem przepisów luksusowych i przeznaczonych jedynie dla elity (s. 23–25) i twierdzą, że jest to *an urban and cosmopolitan collection* (s. 23), rozumiejąc przez to, że znaczna część przepisów odnosi się do potraw dostępnych także ludziom średnio zamożnym. Cenne uwagi zawiera fragment książki dotyczący języka dziełka (s. 86–106), gdzie pojawiają się nowe znaczenia terminów *mortarium* (s. 86), *temperare* (s. 87–88), *frigida* (s. 89–90), *frigere* (s. 90–91), *ab ossibus tangere* (s. 92), *subassare* (s. 92), *exbromare* (s. 92–93) oraz *ad vaporem ignis* (s. 93–94).

Właściwy tekst łaciński (i jego tłumaczenie) poprzedzają (s. 107–115) jasno wyłożone zasady wydania, ułatwiające czytanie dziełka. Praca edytorska została wykonana wzorowo. W efekcie otrzymaliśmy opracowanie, które, jak trafnie ujęli to sami wydawcy, ma *do it justice not only as a source of information for food history, but as an linguistic document of its own right* (s. 109).

Jeśli chodzi o apendyksy, pragnę zwrócić szczególną uwagę czytelnika na dwa spośród nich. Pierwszy to „A glossary to Apicius” (s. 329–362), w którym ujawnia się pasja Sally Grainger do odtwarzania kuchni antycznej. Efektem jej kompetencji i eksperencji jest to, że poszczególne hasła stają się oddzielnymi studiami o dużej wartości naukowej. Tak jest, na przykład, z partią na temat *defrutum*, gdzie wydawcy proponują zupełnie nową interpretację tego terminu (zredukowany do znacznej gęstości, aromatyzowany moszcz winny; s. 345–346). Drugi z wyjątkowo wartościowych apendyksów to obszerny artykuł „Excursus on garum and liquamen” (s. 373–387). Zawiera on nową interpretację znaczenia obu rzeczowników. Wedle wydawców, łaciński termin *garum* oznaczał wysokiej jakości sos rybny, używany jako przyprawa stołowa, gdy rzeczownik *garon* (γάρον; γάρος) odnosił się do podobnego produktu, ale stosowanego jako ingrediencja w trakcie procesu przyrządzania jedzenia (składnik zapewniający daniu słony smak; s. 380).

W sumie nowe wydanie kolekcji przepisów łacińskich jest dziełem, z którym od momentu jego wydania liczyć się będzie musiał każdy, kto podejmuje temat kuchni antycznej.

Maciej Kokoszko