

Katarzyna Gibel

"Cooking Apicius. Roman Recipes for Today", Sally Grainger, Totnes 2006 :
[recenzja]

Przegląd Historyczny 100/3, 649-650

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.

Sally Grainger, *Cooking Apicius. Roman Recipes for Today*, Prospect Books, Blackawton, Totnes, Devon 2006, s. 128.

Książka jest kolekcją przepisów kulinarnych, zaadaptowanych z łacińskiego zbioru receptur, przypisywanego niejakiemu Apicjuszowi (Marcus Gavius Apicius). Składa się z dwu zasadniczych części, a mianowicie wprowadzenia do tematu, które obejmuje dwie sekcje, tj. słowo wstępne („Preface”, s. 7–11) oraz wprowadzenie („Introduction”, s. 13–34), oraz samych przepisów kulinarnych („Recipes”, s. 40–122).

Pierwsza z wymienionych partii została podzielona dodatkowo na podrozdziały, które zawierają generalne konkluzje autorki na temat powstania zbioru („Historical background”, s. 13–15), informacje dotyczące obyczajów żywieniowych Rzymian („Dining in Rome”, s. 15–18) oraz rady, jak wykorzystywać publikację w praktyce nowożytnej sztuki kulinarnej („How to use this book”, s. 19–22) i charakterystykę wybranych ingrediencji kuchni rzymskiej („Special ingredients”, s. 23–39).

Druga część publikacji jest mniej więcej trzykrotnie obszerniejsza od pierwszej, a dla ułatwienia korzystania z niej autorka podzieliła ją tematycznie na pięć podrozdziałów, które obejmują przepisy na przystawki („Hors d’oeuvre and side-dishes”, s. 40–59), potrawy mięsne („Meat dishes”, s. 60–91), potrawy z warzyw („Vegetable side-dishes”, s. 92–107), potrawy z ryb („Fish”, s. 108–111) i desery („Desserts”, s. 116–122). Praca kończy się bibliografią (s. 123–128).

Książka stanowi uzupełnienie opublikowanych w 2006 r. wyników badań prowadzonych przez autorkę oraz Christophera Grocka nad zbiorem receptur przypisywanych Apicjuszowi¹ i przeznaczona jest dla tak zwanego zwykłego czytelnika — zajmuje się zatem popularyzowaniem wiedzy *stricte* naukowej. Jak rozumiem ze słów autorki (s. 9), poznawać się winno obie publikacje równolegle.

Gdy chodzi o wartościowe wyniki badań zaprezentowane w recenzowanej pracy, należy zwrócić uwagę na informacje zawarte w części wprowadzającej (s. 9–39). Autorka twierdzi, że związki Apicjusza z łacińskim *opusculum* były jedynie luźne i polegały na tym, że smakosz ten stał się już I w. n.e. synonimem dobrego jedzenia. Umieszczenie zatem w tytule zbioru terminu *Apicius* nie miało na celu wskazania jego twórcy, ale było informacją o zawartości kolekcji. Sally Grainger dochodzi do wniosku, że omawiany zbiór został stworzony z perspektywy kucharza a nie smakosza (s. 14–15). Nie miał on też jednego autora, ale rozrastał się niejako naturalnie, jak chce tego autorka — *organically* (s. 15). Do powstania dziełka przyczyniły się osoby niemożliwe dzisiaj do zidentyfikowania; najpewniej jego twórcami było wielu bezimiennych kucharzy (s. 9). Gdy chodzi o krąg osób, których gusta zaspakajały przepisy zawarte w zbiorze, autorka identyfikuje je jako *the ordinary well-to-do Roman knights, businessmen and traders of all kinds, landowners and skilled craftsmen an even, occasionally, the more successful members of the proletariat* (s. 16).

¹ *Apicius. A critical edition with an introduction and an English translation of the Latin recipe text „Apicius”*, wyd. Ch. Grock, S. Grainger, Totnes 2006. Tam znajduje się cała dyskusja naukowa i wymagany aparat.

Same przepisy są bardzo starannie opracowane. W zależności od rodzaju receptury zawierają one generalny komentarz dotyczący głównego produktu uwzględnionego w recepturze (na przykład opinia starożytnych o jego wartości, jego miejsce i zastosowania w kuchni antycznej), wyjaśnienie znaczenia terminów użytych w recepturze (w kontekście ogólnym i ich uszczegółowienie w rozumieniu kolekcji), refleksje autorki na temat efektu zastosowania poszczególnych składników dla ostatecznych walorów smakowych potrawy, uwagi co do dostępności wyspecyfikowanych produktów (i sugestie na temat ich ewentualnych zamienników), gramaturę, a w końcu rady dotyczące technologii przygotowania omawianego dania oraz sposobu jego serwowania.

Konkludując, uważam, że książka Sally Grainger nobilituje pojęcie pracy popularnonaukowej. Nie tylko wprowadza czytelnika w arkana kuchni rzymskiej, ale na dodatek pozwala mu na indywidualną jej rekonstrukcję w zaciszu własnej kuchni.

Katarzyna Gibel

Eat, drink and be merry (Luke 12:19). Food and wine in Byzantium. In honour of Professor A. A. M. Bryer, red. L. Brubaker, K. Linardou, Ashgate Publishing Limited, Aldershot, Hampshire 2007, s. 272.

Zbiór jest owocem „37th Annual Spring Symposium of Byzantine Studies”, które odbyło się w 2003 r. w Birmingham pod auspicjami Society for the Promotion of Byzantine Studies. Książka składa się z wybranych wystąpień, zebranych w ramach pięciu części. Pierwsza z nich to „A tribute to A. M. Bryer” (s. 1–23) i zawiera osobiste wspomnienia przyjaciół profesora Anthony’ego Bryera¹. Pozostałe składają się z artykułów *stricte* naukowych i zatytułowane zostały przez redaktorów tomu „Practicalities” (s. 27–72)², „Dining and its accoutrements” (s. 73–161)³, „Ideology and representation” (s. 163–232)⁴, „Food and the sacred” (s. 233–246)⁵ oraz „Outside the empire” (s. 247–262)⁶. Książkę uzupełniają: pełna bibliografia prac naukowych Bryera (s. XVIII–XXXV), wykaz skrótów (s. IX–XI), spis ilustracji (s. XIII–XVII) oraz indeks (s. 263–272).

Zakres tematyczny zbioru jest szeroki. Przeczytać zatem możemy o jedzeniu jako tle wydarzeń polityczno-religijnych (Barbara C r o s t i n i) oraz o pożywieniu rozumianym jako metafora zbawienia (Mary C u n n i n g h a m) lub symbol grzechu (Antony E a s t m o n d i Liz J a m e s). W tomie mowa jest również o wartości umiarkowania w zaspaka-

¹ Pozycje 1–6 w spisie treści.

² Artykuły 7–10.

³ Artykuły 11–14.

⁴ Artykuły 15–18.

⁵ Artykuły 19–20.

⁶ Artykuły 21–22.