

Maciej Kokoszko, Sally Grainger

"The Classical Cookbook", Andrew Dalby, Sally Grainger, London 2000 : [recenzja]

Collectanea Philologica 11, 177-181

2008

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.

LIBRORUM AESTIMATIONES

Maciej KOKOSZKO

(Łódź)

ANDREW DALBY, SALLY GRAINGER, *THE CLASSICAL COOKBOOK*, BRITISH MUSEUM PRESS, LONDON 2000

Zdarza się niekiedy, iż dobre książki historyczne przechodzą w literaturze polskiej bez echa. Dlatego warto nawet po latach od pierwszej publikacji przypomnieć o pewnych ważnych zjawiskach, które zaznaczyły swój wpływ na współczesny stan wiedzy i wytyczały szlaki nowych badań. Wedle mego mniemania taką właśnie publikacją jest rozprawka Andrew Dalby'ego i Sally Grainger.

Omawiana książka jest poświęcona wybranym zagadnieniom z historii sztuki kulinarnej w starożytności i ma charakter pracy popularnonaukowej. Podstawowym jej tematem jest omówienie produktów żywnościowych oraz sposobów ich pozyskania i przygotowania. Istotne miejsce w tej książce zajmują przepisy kulinarne, które zostały wyselekcjonowane z zasobów literatury antycznej. Autorzy omawiają także wybrane źródła umożliwiające odtworzenie historii gastronomii w starożytności.

Trzeba zaznaczyć, że prace z dziedziny historii jedzenia nie są zbyt liczne. Zjawisko to można wytłumaczyć tym, iż ta gałąź historii nie była (a często ciągle nie jest) traktowana poważnie przez świat naukowy. Poza tym kwestia ta, choć pozornie prosta, w istocie wymaga od historyka nienagannego warsztatu, a zwłaszcza dużej dozy erudycji. Przydatne jest także osobiste doświadczenie kulinarne. Z biegiem lat jednak zagadnienie to doczekało się stosunkowo obszernej bibliografii. Historia jedzenia wzbogaciła się więc o szereg badań źródłowych, czasami bardzo poważnych i erudycyjnych, jak na przykład książka André¹, która badała całościowo fenomen sztuki kulinarnej w Rzymie. Ukazało się też kilka dobrych prac naukowych, które odwołują się do pewnych grup produktów spożywczych, jak na przykład praca Georgacasa² (ryby) i zbiorowe

¹ J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1961.

² D. J. Georgacas, *Ichthyological Terms for the Sturgeon and Etymology of the International Terms Botrago*, Athens 1978.

dzieło pod redakcją Amouretii oraz Bruna³ (oliwa i wino). Były też studia szukające powiązań między historią gastronomii oraz dziejami społecznymi. Ten typ analizy przewija się, na przykład, w badaniach Garnseya⁴.

Dalby i Grainger okazali się świadomi wymagań, trudności oraz zagrożeń związanych z tematem badań, a ich znajomość literatury przedmiotu była bardzo dobra. By zatem nie powtarzać tego, co już zostało zbadane, weszli na całkiem nowy obszar, zauważając, iż nie było jak dotąd rozpraw naukowych ani prac popularnych, które w systematyczny, przystępny, ale jednocześnie naukowo uczciwy sposób, próbowałyby przełożyć antyczne doświadczenia kulinarne na język współczesny. Dlatego właśnie Dalby i Grainger koncentrują się na tym aspekcie zagadnienia i robią to z podziwu godną skutecznością. Wprawny czytelnik stwierdzi to od razu po przejrzeniu bazy źródłowej opracowania. Obok bowiem kanonicznej *De re coquinaria* przypisywanej Apicjuszowi (do której zwykle ograniczają się popularne opracowania tematu kuchni antycznej), Dalby i Grainger odwołują się również do informacji zawartych w *Deipnosophistach* Atenajosa z Naukratis, a przez to dzieło także do poematów Arcestratosa i Filoksenosa. W książce nie brak zresztą nawiązań do Homera, Platona, Orybazjusza, a nadto autorzy cytują Katona, Pliniusza Starszego, Juwenalisa i wielu innych.

Należy podkreślić, iż, choć Dalby i Grainger napisali pracę popularno-naukową, dochowali staranności właściwej dobrem naukowcom. Mimo że *The Classical Cookbook* nie może pochwalić się pełnym aparatem naukowym, wszystkie ważne dla treści książki cytaty są odesłane do autorów i dzieł, a użyte wydania podane zostały w bibliografii. Dane owe znajdują się w oddzielnym (krótkim) rozdziale zatytułowanym „Further Reading”. Tam też można znaleźć sugestie dotyczące dalszej lektury.

Zakres chronologiczny recenzowanej pracy obejmuje lata 750 p.n.e. do 450 n.e., co zostało zaznaczone przez wydawcę na okładce książki. Dalby i Grainger interesują się zatem głównie antykiem. Bizancjum jest im znane i niekiedy wzmiankowane jako kontynuacja Imperium Romanum, ale uwagi dotyczące tego okresu mają w omawianej pracy marginalne znaczenie. Zakres geograficzny pracy obejmuje basen Morza Śródziemnego.

Autorzy książki są prawdziwymi znawcami przedmiotu. Dalby w momencie publikacji pierwszego wydania recenzowanej książki był już uznanym historykiem jedzenia i obyczajów z nim związanych, co udowodnił wieloma publikacjami⁵. Ostatnio wydał także bardzo dobrą encyklopedię, której przedmiotem

³ *La production du vin et de l'huile en Méditerranée. Oil and Wine Production in the Mediterranean*, ed. M.-C. Amouretti, J. P. Brun, Paris 1993.

⁴ P. G a r n s e y, *Food and Society in Classical Antiquity*, Cambridge 1999.

⁵ Na przykład A. D a l b y, *The Curriculum Vitae of Duris of Samos*, „Classical Quarterly” 41 (1991), s. 539–541; t e n ż e, *Silphium and Asafoetida. Evidence from Greek and Roman Writers*, [w:] *Spicing up the Palate*, Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery, Totnes

jest historia produktów żywnościowych oraz źródeł na ich temat⁶. Grainger była profesjonalną znawczynią tematyki kulinarnej z racji swojego pierwotnego wykształcenia gastronomicznego, praktykę w tej dziedzinie (jako szef kuchni), a koniec końców wskutek swoich zainteresowań historią jedzenia w starożytności. Te ostatnie zostały ugruntowane dzięki zdobyciu odpowiedniej edukacji w zakresie historii starożytnej. Warto dodać, że po ukazaniu się *The Classical Cookbook* Grainger nie przestała badać gastronomii greckiej i rzymskiej, a kolejne jej prace poświęcone zostały Apicjuszowi⁷.

Wypada również zaznaczyć, iż w zespole tym nastąpił wyraźny podział pracy. Dalby podjął się dokonania selekcji, opracowania i tłumaczenia źródeł, a także naszkicował tło historyczne poszczególnych rozdziałów; Grainger odpowiedzialna była za omówienie kwestii technik kulinarnych i poszczególnych przepisów.

Z treści pracy wynika, iż punktem wyjścia do tego zadania były dane zawarte w źródłach, literaturze nowożytnej oraz wyniki badań archeologicznych. O ile te pierwsze są wyspecyfikowane za pomocą wskazania na konkretne fragmenty, odwołania do kolejnych dwu grup są jedynie bardzo ogólne (por. na przykład s. 17). Ten sposób postępowania jest bardzo trudny do zaakceptowania dla historyka, który nie dość, że przyzwyczajony jest do dowodzenia swoich twierdzeń, to jeszcze chciałby posłużyć się recenzowaną książką jako narzędziem badawczym. Tymczasem powołanie się na konkretne opracowania nie zaszkodziłoby z pewnością zwartości narracji, a wprost przeciwnie, znacznie by wzbogaciło wartość poznawczą pracy. Trzeba jednak dodać, iż wykład Dalby'ego i Grainger jest na tyle przekonujący, iż nawet pomimo braku specyfikacji literatury przedmiotu, czytelnik nie ma wątpliwości, co do wysokich kompetencji merytorycznych autorów.

Najbardziej fascynującą cechą książki jest to, że dowodzi ona dogłębnej wiedzy kulinarnej swoich autorów. Jest to widoczne na niemal każdej stronie tej książki. Ze wstępu wynika jednak, że to przede wszystkim Grainger jest autorką wszelkich praktycznych rad zamieszczonych w omawianej publikacji. Ta dwuistość nie ma jednak negatywnego wpływu na spójność wykładu. Wprost przeciwnie, czyni go jeszcze bardziej zajmującym i łatwym w odbiorze. Jeżeli zatem autorzy rozprawiają na temat pieczenia, nie tylko tłumaczą podstawowe

1992, s. 62–72. W roku ukazania się pierwszego wydania recenzowanej książki opublikowano także inne wybitne prace Dalby'ego, mianowicie *Siren Feasts. A History of Food and Gastronomy in Greece* (London 1996). W cztery lata później ukazała się praca *Dangerous Tastes. The Story of Spices* (London 2000) oraz *Empire of Pleasures. Luxury and Indulgence in the Roman World* (London–New York 2000).

⁶ A. Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, London–New York 2003.

⁷ C. Grocock, S. Grainger, *Apicius. A critical edition with an introduction and English Translation*, London 2006; S. Grainger, *Cooking Apicius. Roman recipes for today*, London 2006.

pojęcia dotyczące techniki i technologii stosowanej w starożytności, ale także dają rady, jak najbardziej efektywnie wykorzystać ciepło produkowane na palenisku, czy jak piec *sub testo* (por. s. 17–18). Schemat ten stosowany jest z podziwu godną konsekwencją. Na przykład, oprócz wyjaśnienia, co to jest sos rybny zwany „garum”, naszkicowania technologii jego produkcji i historii wytwarzania, w odpowiednim fragmencie *The Classical Cookbook* znajdują się rady, gdzie nabyć nowożytne jego odmiany (s. 19–21). Opisując lubczyk, radzą, jak go przechowywać (s. 23), a wzmiankując rutę, czynią uwagi, w jaki sposób przygotować ją do spożycia tak, by uniknąć powikłań alergicznych (s. 23). Z książki dowiadujemy się także, jak wyprodukować domowe passum (s. 24) i defrutum (s. 24–25), a w końcu, które z obecnie wytwarzanych serów przypominają swym aromatem produkty starożytne (s. 26). Każdy praktyk sztuki kulinarnej uzna te informacje za nie tylko interesujące, ale także ważne z punktu widzenia technologii przyrządzania potraw.

Clue samej książki stanowią jednak rozliczne przepisy kulinarne. Nie są one zgrupowane, jak to bywa w większości książek kucharskich, wedle podstawowych produktów uwzględnionych w przepisie (potrawy z mięsa, mleka, z jajek, kaszy, desery etc.), ale zamieszczone zostały w rozdziałach, które jednocześnie omawiają pewien problem i przedstawiają przynajmniej jednego z autorów ważnych dla poznania zagadek kulinarnych starożytności. Na przykład, rozdział pierwszy skupiony jest na Homerze i recepturach odwzorowujących sposób jedzenia w czasach pisania *Iliady* i *Odysei*. Rozdział drugi opowiada, jak wyglądała uroczysta uczta, czyli „symposium”, a także przedstawia Filoksenosa, autora poematu *Uczta*. Kolejny traktuje o wymianie handlowej w basenie Morza Śródziemnego, a nadto skupia się na poemacie i osobie Archestratososa. W sumie praca została podzielona na osiem części. Ponieważ dobór przepisów w każdym z wymienionych rozdziałów jest dość dowolny, bardzo pomocny jest (znajdujący się na końcu książki) indeks produktów autorów antycznych i nazw geograficznych.

Poszczególne receptury opracowane są bardzo starannie. Każda z nich wprowadzona jest przez cytat z autora klasycznego w tłumaczeniu angielskim. Potem następuje ten sam przepis w wersji uwspółcześnionej. Ma on formę swoistego komentarza, który zawiera wszystkie ważniejsze dane potrzebne do przygotowania każdego z dań (liczba osób, dla których dana potrawa jest przeznaczona, spis produktów i ich gramatura), a na końcu wskazówki dotyczące szczegółów procesu (kolejność wykonywania poszczególnych czynności, czas przygotowania etc.) oraz ewentualne dodatkowe komentarze (zamienniki dla wymienionych produktów, ciekawostki etc.). Przepisy są jasne i łatwe do zastosowania.

Jest oczywiste, że autorzy nie mogli się ustrzec od idących niekiedy bardzo daleko interpretacji. Na przykład, wymienili dokładną nazwę ryby, która wzmiankowana jest we fragmencie utworu Sotadesa (zachowanym się w *Dei-*

pnosofistach Atenajosa z Naukratis) i określili ten gatunek jako jednego z żarłaczy (s. 62–64). Identyfikacja ta jest prawdopodobna, gdyż ryby te żyły i żyją w Morzu Śródziemnym. Dobitnie jednak trzeba stwierdzić, że na podstawie użytej przez starożytnego autora nomenklatury (chodzi o ogólny termin „rekin” [γαλεός]) nie sposób wykluczyć innej opcji gatunkowej. Dalej, gdy Grainger podaje składniki sosu serwowanego do wyżej wspomnianej ryby, należy mieć pełną świadomość, iż przepis ten jest czystą imaginacją. Sotades podał bowiem jedynie jeden, co prawda podstawowy, składnik na tę potrawę, mianowicie owoce morwy. Cała reszta składników wyliczonych w przepisie *The Classical Cookbook* (wino, oregano, ruta, miód, sos rybny, ocet winny, silphium [asafoetida] i zagęstnik w postaci skrobi roślinnej) jest już wymysłem autorki, co ona przyznaje z pełną otwartością.

Czy oznacza to, że receptura jest kompletnie bezwartościowa? Ośmieliłbym się odpowiedzieć, że nie. Choć prawdą jest, iż rekonstrukcja jest nader dowolna, to jednak jej rezultat znajduje rozliczne analogie w literaturze antycznej. Po pierwsze, wszystkie składniki uwzględnione przez Grainger były znane i popularne w kuchni antycznej, co widać w dziełach Atenajosa z Naukratis, Galena, Orybazjusza oraz innych. Ci autorzy antyczni wielokrotnie wzmiankowali sosy o słodko-kwaśnym smaku (co ważne, z dodatkiem octu), które podawano do ryb o ciężko strawnym mięsie. Dodatki te określano jako hypotrimmata (ὕποτρίμματα). Wedle znawców antycznej dietetyki ułatwiały one przyswojenie pokarmu i kamuflowały intensywny aromat mięsa. Dodać tu wypada, że takimi rybami, wedle tej samej antycznej klasyfikacji, były właśnie rekiny, a zwłaszcza tak duże ryby jak żarłacz.

Omówiony powyżej fragment pracy Dalby’ego i Grainger wskazuje na główną wartość *The Classical Cookbook* – choć autorzy tej książki często dość swobodnie traktują analizowany materiał źródłowy, to jednak ich interpretacje zawsze znajdują oparcie w wiedzy antycznej. Skutkiem tego kompetencja naukowa Dalby’ego i Grainger przestaje być odbierana przez czytelnika jako czysta i teoretyczna wiedza historyczna, ale staje się zasobem praktycznych umiejętności, którymi autorzy pragną się podzielić z czytelnikami. Dzięki staraniom obojga wiedza antyku styka się ze współczesnością, znajdując rzeczywiste zastosowanie w nowożytnej kuchni. Na koniec dodać też warto, iż *The Classical Cookbook* nobilituje pojęcie „książki kucharskiej”, czyniąc z tego gatunku twórczości nie tylko podręcznik dla osób wszelkiej profesji, które lubią (bądź muszą) gotować, ale także wartościowy rezultat procesu badawczego. Jeżeli uwzględnimy też fakt, iż praca Dalby’ego i Grainger jest dobrze napisana, a przez to zajmująca, dojdziemy do konkluzji, iż powinna być ona uznana za jeden z najbardziej wartościowych przykładów książki popularnonaukowej.