

# Maciej Kokoszko

---

## "Food in the ancient world", Joan P. Alcock, Westport 2006 : [recenzja]

---

Przegląd Historyczny 100/3, 646-647

---

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](http://bazhum.muzhp.pl), gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

Joan P. Alcock, *Food in the ancient world*, Greenwood Press, Westport, Connecticut–London 2006, s. 276.

Omawiana praca została napisana przez naukowca o uznanym dorobku<sup>1</sup>. Ma na celu przystępne przedstawienie ewolucji produkcji, konsumpcji oraz obyczajów żywieniowych w cywilizacjach antycznych, poczynając od Egiptu, a kończąc na schyłku Imperium Rzymskiego. Joan P. Alcock wykorzystała szeroką bazę źródłową oraz pokaźną liczbę opracowań. Trzeba jednak stwierdzić, że o ile nie można wiele zarzucić wyborowi źródeł dokonанemu przez autorkę, o tyle w grupie opracowań brakuje wielu podstawowych pozycji<sup>2</sup>.

Struktura pracy jest czytelna i poprawna. Rozdział pierwszy to krótki rys historyczny („Historical overview”, s. 1–29) zawierający charakterystykę warunków naturalnych, liczebności populacji oraz ewolucji technik stosowanych w uprawie i hodowli. Rozdział drugi, traktujący o rodzajach pożywienia („Foodstuffs”, s. 31–101), podzielony został na podrozdziały poświęcone różnym grupom żywności spożywanej w starożytności (zboża, rośliny strączkowe, grzyby, owoce, dodatki smakowe, napoje *etc.*). Jest to najobszerniejsza część pracy, a nadto szczególnie cenna poznawczo, ponieważ zawierająca najwięcej informacji źródłowych. Rozdział trzeci traktuje o sposobach przygotowywania posiłków oraz związanych z tą działalnością zawodach („Food preparation and the food professions”, s. 103–133). Rozdział czwarty („Food by civilization”, s. 135–180) ma charakter przekrojowy i informuje o rozwoju każdej z omawianych cywilizacji, ze szczególnym uwzględnieniem tego, jak na przestrzeni lat zmieniały się praktyki uprawy, hodowli oraz rola poszczególnych produktów żywnościowych w diecie. Autorka wskazuje przyczyny tej ewolucji. Tematem rozdziału piątego są zwyczaje żywieniowe („Eating habits”, s. 181–225). Autorka omawia nie tylko posiłki codzienne, ale również te spożywane okolicznościowo (greckie sympozja, rzymskie *epula* i *convivia* *etc.*). Osobny podrozdział<sup>3</sup> traktuje o specyficznych praktykach wybranych grup społecznych lub zawodowych (bogaci,

<sup>1</sup> Joan P. Alcock jest archeologiem. Jej zainteresowania życiem codziennym ujawniła w pracy *Life in Roman Britain*, London 1996. Fascynacja autorki historią jedzenia wpięrow ograniczała się do terenu jej ojczyzny (*Food in Roman Britain*, Stroud, Gloucestershire–Charleston–Joué-le-Tours–Frankfurt 2001; *Flavourings in Roman culinary taste with reference to the province of Britain*, [w:] *Spicing up the palate. Studies of flavourings — ancient and modern*, red. H. Walker, Blackawton–Totnes 1992, s. 11–23). Stopniowo jednak jej pole badawcze objęło obszar Morza Śródziemnego, czego dowodem jest omawiana publikacja.

<sup>2</sup> Gdy chodzi o technologię produkcji i przetwarzania żywności, brak tak fundamentalnych prac, jak obszerne studium R. J. Forbesa (*Studies in ancient technology*, t. I–VI, Leiden 1964–1966) oraz powszechnie cytowana praca R. Curtisa (*Ancient food technology*, Leiden–Boston–Köln 2001). W bibliografii do rozdziału drugiego (grupy żywnościowe) nie ma podstawowej pracy na temat ryb napisanej przez D’Arcy W. Thompsona (*Glossary of Greek Fishes*, London 1947). Przy omawianiu różnorodnych *taboo* żywnościowych Alcock nie zamieszcza w bibliografii studium F. J. Simonsa (*Eat not this flesh. Food avoidances from prehistory to the present*, Madison–London 1994). Niestety takich nieuwzględnionych pozycji jest więcej.

<sup>3</sup> *Food for special groups*, s. 206–223.

biedni, żołnierze, gladiatorzy, kapłani *etc.*). Rozdział szósty jest poświęcony dietetycznym koncepcjom antyku oraz analizie wartości odżywczych spożywanych produktów<sup>4</sup>, 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)<sup>1</sup>. 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).

<sup>4</sup> Fragment ten oparty jest na osiągnięciach badań nowożytnych.

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