

Maciej Kokoszko

"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, Aldershot 2007 : [recenzja]

Przegląd Historyczny 100/3, 650-652

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.

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 *stricto* 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.

janiu potrzeb ciała (Patricia Karlin-Hayter), technicznych aspektach przygotowywania żywności (Dionysios Stathakopoulos), sposobach jej przechowywania (Michael Grönbart) i znaczeniu handlu nią (Jonathan Harris), diecie Bizantyńczyków — zarówno w aspekcie ich własnych refleksji na ten temat (Johannes Koder), jak i dzięki danym z dalekich Chin (Chen Zhiqiang) — dalej o szczegółach posiłków monastycznych (Alice-Mary Talbot), arystokratycznych (Simon Malberg i Dimitri Korobeinikov) i wojskowych (Maria Mundel Mango), tendencjach w użyciu zastawy stołowej (Angelika Lyberopoulou i Joannita Vroom) oraz nomenklaturze dotyczącej ingrediencji stosowanych w kuchni i perfumiarstwie bizantyńskim (Andrew Dalby).

Choć w omawianym zbiorze wyróżnia się kilka artykułów, szczególną wartość poznawczą reprezentuje studium Joanity Vroom, zatytułowane „The changing habits at Christ’s table” (s. 191–207⁷). Autorka skupia się w nim na charakterystyce wyposażenia sali jadalnej, pozycji zajmowanej przez biesiadników oraz użyciu zastawy stołowej w okresie pomiędzy V a XV w. Vroom analizuje przede wszystkim materiał ikonograficzny (przedstawienia Ostatniej Wieczerzy) i archeologiczny, konfrontując go, gdzie to możliwe, ze źródłami pisаныmi. Autorka rozważa zagadnienie w ramach czterech wydzielonych okresów (wczesne Bizancjum, czasy dynastii macedońskiej, okres Komnenów oraz czasy Paleologów). Pierwszy z nich to czas między V a VII w. (s. 193–195), gdy biesiadnicy spoczywali na łożach, ręcznie częstując się głównym daniem serwowanym we wspólnym naczyniu (*communal dish*). Vroom ustala, że pozycja siedząca przy stole rozpowszechniła się w okresie panowania dynastii macedońskiej, a porcjowanie podawanych potraw dopiero za Paleologów. Był to też czas, gdy sztucce weszły w szerokie użycie. Artykuł Vroom udowadnia zmienność obyczajów przy stole w okresie od V do XV w. Istotne jest także, że autorka precyzyjnie wyznacza tendencje zachodzące w owym zwyczaju i definiuje kierunki, z których przybywały nowe wpływy. W sumie Vroom udało się odmalować spójny obraz zagadnienia i dać pierwszą całościową analizę omawianej kwestii⁸. Jeżeli dodamy do tego fakt, że artykuł jest dobrze udokumentowany, przejrzystie skonstruowany i jasno napisany, nic dziwnego, że rezultatem końcowym jest wybitne studium.

Podsumowując wypada stwierdzić, że omawiany zbiór jest prawdziwym sukcesem nauki. Choć brak mu spójności merytorycznej (której zresztą trudno oczekiwać od publikacji połączonej tak ogólnym tematem), jego zawartość jasno pokazuje, jak fascynującym przedmiotem dyskusji jest jedzenie. Tom nadto wyraźnie wskazuje pola badawcze,

⁷ Także i ono zawiera *appendix* w formie ilustracji — s. 208–222.

⁸ Dotąd nauka dysponowała jedynie analizami sięgającymi późnego antyku autorstwa K. M. D. Dunbabin, *The Roman banquet. Images of conviviality*, Cambridge 2003; eadem, *Triclinium and stibadium*, [w:] *Dining in a classical context*, red. W. J. Slater, Ann Arbor 1991, s. 121–148) oraz uwagami I. Anagnostakisa i T. Papamastorakisa „... and radishes for appetizers”. *On banquets, radishes, and wine*, [w:] *Food and cooking in Byzantium. Proceedings of the symposium „On food in Byzantium”*. Thessaloniki Museum of Byzantine Culture 4 November 2001, red. D. Panikola-Bakirtzi, Athens 2005, s. 147–172) dotyczącymi zjawisk w tej dziedzinie od XI w.

i to zarówno te, które zostały już względnie dokładnie opracowane (np. technologia produkcji rolnej), jak i te, które wymagają jeszcze dogłębnego opracowania (na przykład, gastronomia i dietetyka).

Maciej Kokoszko