

# Maciej Kokoszko

---

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

---

Przegląd Nauk Historycznych 8/2, 256-260

---

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.

Sally Grainger, *Cooking "Apicius". Roman Recipes for Today*, Blackawton, Totnes, Devon (Prospect Books) 2006, ss. 128.

Recenzowana książka jest kolekcją przepisów kulinarnych, zaadaptowanych<sup>114</sup> z łacińskiego zbioru receptur przypisywanego niejakiemu Apicjuszowi (*Marcus Gavius Apicius*)<sup>115</sup>. Traktat ten znany jest w Polsce albo jako *O sztuce kulinarnej*<sup>116</sup>, albo pod łacińskim tytułem *De re coquinaria*<sup>117</sup>.

Praca napisana przez S. Grainger składa się z dwu zasadniczych części, a mianowicie obszernego wprowadzenia do tematu, które obejmuje dwie sekcje, i.e. słowo wstępne (*Preface*, s. 7-11) oraz wprowadzenie (*Introduction*, s. 13-34) oraz samych przepisów kulinarnych (*Recipes*, s. 40-122). Pierwsza z wyżej wymienionych partii została podzielona dodatkowo na podrozdziały omawiające generalne konkluzje Autorki na temat powstania zbioru *De re coquinaria* (*Historical background*, s. 13-15), przedstawiające ogólne informacje dotyczące obyczajów żywieniowych Rzymian (*Dining in Rome*, s. 15-18), wprowadzające zdroworozsądkowe rady odnośnie do kwestii, jak wykorzystywać recenzowaną publikację w praktyce nowożytnej sztuki kulinarnej (*How to use this book*, s. 19-22) i charakteryzujące wybrane ingrediencje typowe dla kuchni rzymskiej (*Special ingredients*, s. 23-39). Druga część recenzowanej publikacji jest *circa* 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),

<sup>114</sup> Por. s. 9-10.

<sup>115</sup> Por. s. 13; *Apicius. A critical edition with an introduction and an English translation of the Latin recipe text „Apicius”*, ed. Ch. Grocock, S. Grainger, Totnes 2006 (dalej: *Apicius*), s. 54-58.

<sup>116</sup> Polskie tłumaczenie z obszernym komentarzem przyjęło nieco rozbudowaną wersję tytułu – *Apicjusz, O sztuce kulinarnej ksiąg dziesięć*, tekst, przekład i komentarz I. Mikołajczyk, S. Wyszomirski, Toruń 1998. Znajduje się tu też obszerna bibliografia przedmiotu.

<sup>117</sup> Np.: *Apicii librorum X qui dicuntur de re coquinaria quae extant*, ed. C. Giarratano, F. Vollmer, Lipsiae (in aedibus B. G. Teubner) 1922. Podstawowe informacje i literatura por. M. K o k o s z k o, *Ryby i ich znaczenie w życiu codziennym ludzi późnego antyku i wczesnego Bizancjum (III-VII w.)* [Byzantina Lodzienia IX], Łódź 2005, s. 373-374.

potrawy z ryb (*Fish*, s. 108-115) i desery (*Desserts*, s. 116-122). Praca kończy się bibliografią (s. 123-128).

Recenzowana książka nie jest pracą *stricte* badawczą, jeżeli za wymiar kompetencji Autorki i naukowości analiz przyjąć rozbudowany aparat typowy dla dzieł wybitnych akademików. Takiego tu nie znajdziemy. Nie jest to jednak przypadkiem lub zaniedbaniem Autorki, ale zabiegiem celowym i zrozumiałym dla każdego znającego jej ostatnie prace. Po pierwsze, książka ta stanowi tylko uzupełnienie opublikowanych w roku 2006 wyników badań prowadzonych przez S. Grainger oraz Christophera Grococka nad *De re coquinaria*<sup>118</sup>. Po drugie, recenzowana publikacja przeznaczona jest dla tak zwanego zwykłego czytelnika – zajmuje się zatem nie dowodzeniem hipotez, ale popularyzowaniem wiedzy *stricte* naukowej. Jak rozumiem ze słów Autorki (s. 9), poznawać się winno obie publikacje równolegle, traktując jedną jako wkład naukowy w badania nad tekstem *De coquinaria*, a drugą jako rezultat pracy eksperymentalnej<sup>119</sup>, rozpoczętej jeszcze w połowie lat dziewięćdziesiątych ubiegłego wieku<sup>120</sup>.

Gdy chodzi o wartościowe wyniki badań zaprezentowane w recenzowanej pracy, to należy zwrócić baczna uwagę na informacje zawarte w części wprowadzającej (s. 9-39). Autorka utrzymuje m.in., że Marek Gawiusz Apicjusz nie był twórcą przypisywanego

<sup>118</sup> Tam znajduje się zatem cała dyskusja naukowa i wymagany aparat.

<sup>119</sup> Por. A. Dalby, S. Grainger, *The classical cook book*, London (British Museum Press) 1996 (wyd. drugie: London 2000), s. 17-18; Ch. Grocock, S. Grainger, *Introduction*, [w:] *Apicius*, s. 73-82 (dalej: Ch. Grocock, S. Grainger, *Introduction*).

<sup>120</sup> Ten pierwszy rozpoczął się w połowie, a zakończył się pod koniec lat dziewięćdziesiątych XX w. wydaniem pracy napisanej wspólnie z Andrew Dalby. Por. też uwagi zamieszczone w recenzowanej książce na s. 9 (dla oddania istoty swej działalności autorka określa się jako *re-anactor*). Wzmiankowany trend (*re-acting*) zaznacza się coraz silniej w literaturze przedmiotu od XIX w. (por. W. Kitchiner, *Apicius redivivus. The cook's oracle*, London [J. Hatchard] 1818). Wybrane rezultaty współczesnych badań por. H. J. Deighton, *A day in the life of ancient Rome*, Bristol (Bristol Classical Press) 1992, wyd. drugie 1995; I. Gozzini Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, trans. by A. Herklotz, foreword by M. T. Simeti, Chicago-London (University of Chicago Press) 1992; P. Bray Bober, *Art, culture and cuisine. Ancient and medieval gastronomy*, Chicago-London (University of Chicago Press) 1999; M. Grant, *Roman Cookery. Ancient Recipes for Modern Kitchens*, London (Serif) 1999; wyd. drugie 2002; C. K. Kaufmann, *Daily life through history*, Westport (Greenwood Press) 2006 etc. Re-acting dotyczy zresztą nie tylko okresu antyku. Por. J. Marty-Dufaut, *La gastronomie du Moyen Age. 170 recettes adaptées à nos jours*, Gémenos (Autres Temps) 1999.

mu zbioru receptur (s. 13-14)<sup>121</sup>. Twierdzi ona, że brak jest konkretnych dowodów na łączenie tej kolekcji z wymienioną wyżej postacią, a badania wskazują, iż związki Apicjusza z łacińskim *opusculum*, jeżeli w ogóle istniały, były jedynie luźne i symboliczne. Jeszcze za swego życia stał się on bowiem synonimem wyszukanego jedzenia, by już wkrótce po I w. n.e., jego imię zaczęło być kojarzone z gastronomią w ogóle<sup>122</sup>. Właśnie w symbolicznej roli (będąc tożsame z pojęciem gastronomii) znalazło się ono także w omawianej kolekcji łacińskich receptur. Umieszczenie zatem w tytule zbioru terminu *Apicius* nie miało na celu wskazanie jego twórcy ani też kompilatora, ale było niejako informacją o zawartości pracy. To dopiero późniejsi komentatorzy tego dziełka, nie pojawiający w pełni zakresu znaczeniowego wspomnianego symbolu, przyjęli tezę, że odnosił się on do konkretnej osoby, rozumianej jako autor omawianej kolekcji<sup>123</sup>.

Wiele nowych elementów wnoszą także konkluzje Autorki dotyczące odrębności *De re coquinaria* od znanej nam antycznej literatury gastronomicznej<sup>124</sup>. S. Grainger twierdzi na przykład, że dziełko to nie spełnia podstawowych wymogów stawianych przez starożytnych koneserów kulinariów lekturze na ten temat (s. 14). Zamiast bowiem kłaść nacisk na pochodzenie i charakterystykę poszczególnych ingrediencji figurujących w przepisach oraz zawierać jakiś element narracyjny, składa się ono z szeregu, luźno jedynie ze sobą związanych, wskazówek praktycznych, nie wykazując nawet śladów spójności stylowej i narracyjnej. Zatem ani pod względem treści, ani zawartości nie włączało ono informacji, które starożytny poszukiwacz smakołyków chciałby odnaleźć w literackim dziele kulinarnym. Ta konkluzja jest istotna dla wskazania kręgu, w którym dziełko *De re coquinaria* powstało, i do zidentyfikowania jego odbiorców.

<sup>121</sup> Na jego temat por. Ch. Grocock, S. Grainger, *Introduction*, s. 54-58 (*Marcus Gavius Apicius*).

<sup>122</sup> Podobne zdania pojawiały się u znawców tematu już wcześniej. Por. A. Soyer, *Food, cookery, and dining in ancient times. Alexis Soyer's panthropeon*, New York (Dover Publications) 2004, s. 200.

<sup>123</sup> Por. tamże, s. 13-38. Por. analogiczne poglądy, jednak bez wyciągania ostatecznych wniosków – W. Stearns Davis, *A day in old Rome. A picture of Roman life*, Cheshire (Biblo and Tunnen Publishers) 1959, s. 100-101.

<sup>124</sup> Na ten temat por. F. Bilabel, *Kochbücher*, [w:] *Paulys Real-encyclopädie der classischen Altertumswissenschaft. Neue Bearbeitung*, herausg. von W. Kroll, Einundzwanzigster Halbband, Stuttgart (J. B. Metzler) 1921, kol. 935-937.

S. Grainger dochodzi do wniosku, iż omawiana kolekcja została stworzona z perspektywy kucharza, a nie smakosza (s. 14-15). Nie miała też jednego autora, ale rozrastała się niejako naturalnie, jak chce tego Autorka, *organically* (s. 15), od ograniczonych rozmiarów pierwotnego zbioru ku obecnie znanej formie; ewolucja ta odbywała się na drodze dokładania coraz to nowych przepisów wypróbowanych w kuchni; receptury owe pisane były łaciną ludową, co po raz kolejny, jak zauważa Autorka, wyklucza Marka Gawiusza Apicjusza z kręgu potencjalnych autorów tego dziełka. Ten ostatni bowiem, jako członek ówczesnej elity intelektualnej, pisałby zapewne łaciną klasyczną<sup>125</sup>. Do powstania *De re coquinaria* przyczyniły się więc osoby niemożliwe dzisiaj do zidentyfikowania; ostateczną formę dziełka nadał nie kompilator, ale raczej skryba, który zapewne nie miał większej kompetencji w dziedzinie gastronomii; on to był odpowiedzialny za powtórki, pomyłki w tytułach poszczególnych przepisów i brak precyzji wykładu<sup>126</sup>.

Gdy chodzi o krąg osób, których gusta zaspokajały przepisy zawarte w zbiorze, Autorka rezygnuje z tradycyjnej opinii, że skierowany był on do szczególnie uprzywilejowanych materialnie warstw społeczeństwa. Według niej byli to „the ordinary well-to-do Roman knights, businessmen and traders of all kinds, landowners and skilled craftsmen and even, occasionally, the more successful members of the proletariat” (s. 16). W konsekwencji S. Grainger utrzymuje, że *De re coquinaria* nie była jedynie wykwitem gustów najbogatszych, ale, jak to ujmuje, powinna być ona zaklasyfikowana jako „a cosmopolitan and urban collection of recipes covering a wide section of the population of Rome and her empire” (s. 11).

Autorka odważa się także (s. 10-11) na zakwestionowanie *communis opinio* badaczy, że egzotyczne przyprawy, które wymienia ten zbior, są tu uwzględnione raczej dla pokazania bogactwa konsumenta potraw niż dla przyjemności jego podniebienia, a cały zbiór *De re coquinaria* winien być odbierany jako fenomen socjologiczny, a nie gastronomiczny. S. Grainger optuje za zdaniem, że omawiana kolekcja, choć trudna do interpretacji dla niewprawnego oka<sup>127</sup>, była i jest łatwa do rozszyfrowania dla właściwych adre-

<sup>125</sup> Por. *ibidem*, s. 95-106.

<sup>126</sup> Jest to zatem całkowite niemal zanegowanie ustaleń najbardziej dotąd uznanego studium w tej dziedzinie – E. Brandt, *Untersuchungen zum römischen Kochbuche*, „Philologus, Supplementband” XIX (1927), s. 1-164.

<sup>127</sup> I oczywiście nie do zaakceptowana dla ówczesnych konsumentów literatury kulinarnej.

satów tego *opusculum* – fachowców, niewolników zajmujących się kuchnią w antyku i praktyków nowożytnej gastronomii (s. 9). Ci potrafili bowiem, a badania S. Grainger dowodzą, że obecni kucharze są w stanie zrobić to także i dzisiaj, wydobyć bogactwo smaków i aromatów zapisane w antycznym zbiorze.

Same przepisy są bardzo starannie opracowane. W zależności o rodzaju receptury zawierają generalny komentarz dotyczący głównego produktu uwzględnionego w recepturze, jak np. opinia starożytnych o jego wartości, miejsce w kuchni antycznej oraz podstawowe zastosowania<sup>128</sup>, wyjaśnienie znaczenia terminów w kontekście ogólnym i ich uszczegółowienie na bazie *De re coquinaria*<sup>129</sup>, refleksje Autorki na temat celowości użycia poszczególnych składników<sup>130</sup>, uwagi odnoszące się do dostępności wyspecyfikowanych produktów i ich ewentualnych zamienników<sup>131</sup>, gramaturę, a w końcu szczegółowe rady dotyczące technologii przygotowania danej potrawy oraz sposobu jej serwowania. W sumie ta partia publikacji jest spójna, przejrzysta i łatwa do wykorzystania w działalności kulinarnej.

Konkludując, uważam, że książka S. Grainger nobilituje pojęcie pracy popularno – naukowej. Nie tylko wprowadza ona czytelnika w arкана tak ważnego aspektu życia Rzymian, jakim było jedzenie, ale na dodatek pozwala mu na realną i zmysłową jego rekonstrukcję. Jeżeli dodamy do tego fakt, iż recenzowana praca jest dobrze napisana, a przez to zajmująca, dojdziemy do konkluzji, że powinna być ona uznana za jeden z lepszych przykładów tego gatunku.

MACIEJ KOKOSZKO

Uniwersytet Łódzki

<sup>128</sup> Np.: „Liver and all kinds of offal were considered a great luxury in the Roman world and this is not surprising given its rarity in relation to the quantity of meat on a carcass and the fact that some offal must be used fresh” (*Apicius*, s. 47) lub „It was designed for cucurbits, the original gourd-like plants which were native to Italy... Marrows and courgettes were not available in the ancient Mediterranean world, they are New World varieties...” (*Apicius*, s. 102).

<sup>129</sup> Np.: „in keeping with the style of forcemeat elsewhere in »Apicius« text” (*Apicius*, s. 46).

<sup>130</sup> Np.: „The stew can have a distinct texture due to the fact that the meat was pre-cooked” (*Apicius*, s. 82-83).

<sup>131</sup> Np.: „and the pieces of bay leaf if you cannot get bay berries” (*Apicius*, s. 47).