

ARTYKUŁY RECENZYJNE I RECENZJE

<https://doi.org/10.18778/1644-857X.8.01.07>

Apicius. A critical edition with an introduction and an English translation of the Latin recipe text Apicius, eds Christopher Grocock and Sally Grainger, Prospect Books, Blackawton, Totnes, Devon 2006, ss. 414.

Recenzowana praca składa się z trzech zasadniczych części, a mianowicie obszernego wprowadzenia – *Introduction* (s. 13–123), wydania właściwego łacińskiego tekstu wraz z jego równoległym tłumaczeniem angielskim (*Apicius. Latin text and English translation*, s. 125–325) oraz apendyksów (*Appendices*, s. 327–403). Książkę zamyka lista wybranej literatury przedmiotu (s. 405–407) oraz indeks (s. 409–414).

Już pierwsza partia książki odznacza się znacznymi walorami poznawczymi, charakteryzującymi poszczególne jej podrozdziały, wśród których wyróżniają się szczególnie *Apicius and its context* (s. 13–38), *Cooks and ancient cookery books* (s. 39–72), *Cooking techniques in the ancient world* (s. 73–83) oraz *The language of Apicius* (s. 86–106).

Wnioski Ch. Grococka i S. Grainger zawarte we wprowadzeniu zmieniają optykę, w jakiej widzieć należy omawiane dziełko. Po pierwsze, trzeba zwrócić uwagę, iż autorzy sprzeciwiają się większości dotychczas przyjętych tez dotyczących traktatu, a zwłaszcza przeprowadzają przekonującą krytykę twierdzeń Edwarda Brandta (s. 18–22)¹, które, od momentu ukazania się jego rozprawy, zaciążyły nad interpretacją historii i zawartości omawianego zbioru. E. Brandt doszedł mianowicie do wniosku, że kolekcja powstała w IV wieku jako dzieło jednego autora (kompilatora). Skomponował on je z kilku traktatów o różnorodnym charakterze, to znaczy z hipotetycznego dziełka Marka Gawiusza Apicjusza (Marcus Gavius Apicius)², traktatu o rolnictwie i gospodarstwie

¹ E. Brandt, *Untersuchungen zum römischen Kochbuche*, „Philologus, Supplementband” 1927, t. XIX, s. 1–164.

² Chodzi o traktat gastronomiczny o nieznanym tytule, którego głównym tematem były sosy. Por. E. Brandt, *op. cit.*, s. 88–90; B. Flower, E. Ro-

wiejskim³, anonimowego greckiego podręcznika agronomicznego, greckiej rozprawy dietetycznej nieznanego autora oraz zbioru pism medycznych⁴.

Ch. Grocock oraz S. Grainger krytykują przede wszystkim metodę badawczą przyjętą przez E. Brandta, to znaczy fakt, że analizował on kolekcję tylko jako tekst literacki, nie odnosząc się w ogóle do jego zawartości merytorycznej, to jest do kwestii gastronomicznych (s. 18–19). Dalej autorzy negują pogląd, iż przepisy zawarte w zbiorze miały swoje źródło w konkretnych i identyfikowalnych dziełach literackich (s. 19), a zgadzają się jedynie z hipotezą, że część receptur z księgi I i III ma charakter analogiczny do porad pojawiających się w antycznych traktatach agronomicznych (s. 19–20). Nie aprobują też koncepcji, że istniał jeden redaktor/kompilator rzeczzonej kolekcji i optują za naturalną ewolucją formy dziełka (s. 20–22). Utrzymują, że osoba odpowiedzialna za ostateczną formę zbioru to nie świadomy redaktor, ale skryba „without culinary experience”, który „may have had no occupational interest in the content of the book” (s. 28).

Wedle Ch. Grococka i S. Grainger analizowany przez nich zbiór tekstów stanowi na poły przypadkową kolekcję („haphazard collection” – s. 13). Rozrastała się ona na przestrzeni kilku stuleci („over many centuries” – s. 13), porządkowana nie tyle logiką właściwą dziełu literackiemu, ile jej przydatnością w antycznej kuchni. Autorzy utrzymują, że nie ma powodów, by łączyć dziełko z osobą Apicjusza (s. 35–38). Jeżeli można w ogóle mówić o jakimś związku, to jest on w swej istocie raczej symboliczny i odnosi się nie tylko do komentowanej kolekcji, ale do wszystkich pokrewnych (zaginionych dzisiaj) zbiorów tekstów kulinarnych, przypisywanych temu samemu smakoszowi *ex post* (s. 36). Apicjusz bowiem, jeszcze za swego życia, urósł do roli symbolu wyszukanego (i dobrego) jedzenia⁵.

senbaum, *Introduction*, [w:] *The Roman Cookery Book. A Critical Translation of „The Art of Cooking” by Apicius for Use in the Study and the Kitchen*, eds B. Flower and E. Rosenbaum, London–Toronto–Wellington–Sydney 1958, s. 12; S. Wyszomirski, *Wstęp*, [w:] *Apicjusz, O sztuce kulinarnej ksiąg dziesięć*, ed. I. Mikołajczyk, S. Wyszomirski, Toruń 1998, s. 6–8.

³ Fragmenty tego samego dzieła odnaleźć można także w *Geoponica*. Por. W. Gemoll, *Untersuchungen über die Quellen, den Verfasser und die Abfassungszeit der Geoponica*, Berlin 1883, s. 98–105.

⁴ E. Brandt, *op. cit.*, s. 38–39, 78–79, 95–97, 133–134. Rekapitulacja ustaleń Brandta z własnymi uwagami autorów por. B. Flower, E. Rosenbaum, *op. cit.*, s. 13–15; S. Wyszomirski, *op. cit.*, s. 9–11.

⁵ Podobne zdania pojawiały się u znawców tematu już wcześniej. Por. A. Soyer, *Food, cookery, and dining in ancient times. Alexis Soyer's pantheon*, New York 2004, s. 200.

Stąd przymiotnik *apicianus* oznaczał nie tyle „stworzony przez Apiciusa”, co „wysokiej jakości; wyszukany” (s. 35). Dopiero późniejsi autorzy (przykłady s. 36–37 oraz 363–368) zaczęli traktować ogólne określenie jako wskazanie konkretnej osoby⁶.

W rzeczywistości kolekcja ma wielu autorów, a ich identyfikacja jest niemożliwa. Byli nimi rozliczni, bezimienni i raczej niewykształceni literacko mistrzowie gastronomii (s. 13). Należeli oni do dolnych warstw społecznych, gdyż cała sztuka kulinarna antyku była domeną biegłych w swym rzemiośle niewolników i/lub ludzi niezaliczających się do ówczesnych elit (s. 14; por. uwagi na s. 18).

Autorzy sugerują, iż przynajmniej część receptur była (w swej pierwotnej formie) przekazywana ustnie. Możliwe jest też, że niektóre przepisy nie były spisywane przez swoich twórców, ale dyktowane osobom władającym umiejętnością pisanie (s. 91). Ch. Grocock i S. Grainger uważają za prawdopodobne, że pewien fragment kolekcji był dorobkiem jednej z istniejących w antyku szkół kulinarnych (s. 70–71). Ich członkowie spisywali swoje własne receptury i wymieniali się nimi. To właśnie w takim kręgu (pierwotnie kursujące indywidualnie) przepisy zostały złączone w całość. Śladem tego procesu jest swoisty charakter zbioru – nie jest on przeznaczony do czytania dla szerokiej publiczności, dla której jest „difficult to decipher if you are not »in the know«” (s. 70), ale do praktycznego zastosowania przez obeznanych z technologią specjalistów, niepotrzebujących detali, by wydobyć pożądaną, ostateczny aromat potraw.

Ten rodzaj kolekcji tłumaczy też, dlaczego dziełko przypisywane Apicjuszowi różni się znacznie od reszty znanej nam literatury gastronomicznej antyku (s. 14). Ta ostatnia bowiem zwykle zawierała wątek narracyjny, którego zadaniem było zgrabne połączenie w jedną całość opisu różnorodnych (i niezwiązanych ze sobą) cech omawianych (pięknym językiem literackim) delikatesów. Ch. Grocock i S. Grainger zwracają uwagę, że typowe dzieła antycznej literatury gastronomicznej nie były książkami kucharskimi w dzisiejszym znaczeniu tego słowa, a zawarte w nich przepisy nie stanowiły nigdy ich tematu przewodniego. Działo się tak, ponieważ pomijały one nudne dla swych odbiorców (czyli wykształconych literacko dyletantów) szczegóły techniczne, koncentrując się na zabawieniu czytelnika. Tymczasem analizowana kolekcja jest pełna szczegółów, niemal pozbawiona narracji,

⁶ Por. analogiczne poglądy, jednak bez wyciągania ostatecznych wniosków – W. Stearns Davis, *A day in old Rome. A picture of Roman life*, Cheshire 1959, s. 100–101.

a jej troska o wartość literacką może być uznana za niewielką, żeby nie powiedzieć żadną.

Autorzy dochodzą do wniosku, że chronologia powstawania dzieła jest trudna do sprecyzowania. Przytaczają argumenty wskazujące, iż początki kolekcji związane są z I w. n.e. Nie oznacza to jednak, że na ten sam okres należy datować również jej poszczególne części składowe. Te zapewne miały już wtedy swoją historię, sięgającą nawet II w. p.n.e. (*lucanicae* – s. 16). Twierdzą, że wiele receptur włączonych do kolekcji było pierwotnie napisanych po grecku (s. 17). Z obszarów Wielkiej Grecji bowiem przyszła do Rzymu sztuka kulinarna, a mowa Hellenów była językiem najlepszych kucharzy w całym basenie Morza Śródziemnego. Stąd też opinia wyrażona przez Ch. Grococka i S. Grainger, że „*Apicius may be a Roman recipe book written (mainly) in Latin, but it was probably a Hellenistic collection of recipes at its inception, and continued to be one*” (s. 17).

Autorzy zaprzeczają też tezie, że dziełko jest zbiorem przepisów luksusowych i przeznaczonych jedynie dla elity (s. 23–25). Choć zawiera i takie receptury (zwłaszcza księga VII; por. uwagi na s. 30–31), twierdzą oni, że jest to „an urban and cosmopolitan collection” (s. 23), rozumiejąc przez to, iż więcej niż połowa przepisów odnosi się do potraw, na które mogła sobie pozwolić znaczna część populacji zamieszkałej w miastach. Jako dowód przytaczają receptury na rozliczne dania typu *patina*, *minuta* i *isicia* (s. 29). Zresztą w zbiorze dostrzegają także przepisy na antyczny *fast food*, sprzedawany w rozlicznych *popinae* (s. 25), które *ex definitione* zaspokajały potrzeby niezamożnego klienta⁷.

Cenne uwagi zawiera także fragment dotyczący języka dziełka (s. 86–106). Wieloletnia praktyka gastronomiczna S. Grainger pozwoliła jej lepiej zrozumieć (i objaśnić) nie tylko pojęcia, ale także scharakteryzować ich desygnaty. Dzięki temu kolekcja przestała być zbiorem *termini technici*, ale zaczęła apelować do zmysłów smaku i powonienia. Kompetencje Ch. Grococka i S. Grainger widać już na stronie 86, gdzie pojawia się analiza terminu *mortarium* (przyprawy rozdrobnione w moździerzu), a dalsze dowody uczoności komentatorów przynoszą strony 87–88, na których znajdujemy nową interpretację *temperare* (zamiast „zmieszać, rozdrobnij” należy ten czasownik tłumaczyć „przypraw wedle gustu”). Pozytywne zdanie o innowacyjności

⁷ Poglądy Ch. Grococka i S. Grainger zostały zrekapitulowane przez tę ostatnią w jej pracy: *Cooking „Apicius”. Roman Recipes for Today*, Totnes 2006, s. 7–15.

badan umacniają analizy pozostałych terminów, to jest *frigida* (s. 89–90), *frigere* (s. 90–91), *ab ossibus tangere* (s. 92), *subassare* (s. 92), *exbromare* (s. 92–93) oraz *ad vaporem ignis* (s. 93–94).

Właściwy tekst łaciński z równoległym tłumaczeniem angielskim drukowany jest na stronach 125–325. Poprzedzające go, jasno wyłożone (s. 107–115) zasady wydania ułatwiają czytanie dziełka. Zadania edytorów zostały wykonane wzorowo, obecność tłumaczenia ułatwia zaś pracę z tekstem łacińskim. W efekcie Ch. Grocock i S. Grainger przedstawiają nam dzieło, którego zasady edycji są analogiczne do przyjętych wcześniej przez Jacquesa André⁸, i które, jak trafnie ujęli to autorzy, ma „do it justice not only as a source of information for food history, but as an linguistic document of its own right” (s. 109).

Trzecią część publikacji stanowią apendyksy (s. 327–387), które zatytułowane są *A glossary to Apicius* (s. 329–362), *Original sources on Apicius* (s. 363–368), *Named recipes in Apicius* (s. 369–372), *Excursus on garum and liquamen* (s. 373–387) oraz *Concordance of recipes with earlier editions* (s. 389–403).

Należy zwrócić szczególną uwagę czytelnika na dwa spośród apendyksów. Pierwszy to wymieniony poniżej słowniczek do zbioru, w którym ponownie ujawnia się znawstwo tematu i pasja S. Grainger do odtwarzania kuchni antycznej. Efektem tego mariażu kompetencji i eksperjencji jest to, że poszczególne hasła stają się oddzielnymi studiami o dużej wartości naukowej. Tak jest na przykład z partią na temat *defrutum*, gdzie autorzy proponują zupełnie nową interpretację tego terminu (s. 345–346). *Defrutum* jest, wedle nich, zredukowanym (gęstym), a co najważniejsze aromatyzowanym (pigwami, figami lub innymi produktami) syropem z moszczu winnego. *Sapa* z kolei była po prostu odgotowanym sokiem winogronowym, przygotowywanym bez dodatków. Doświadczenie kulinarne S. Grainger daje jej tytuł do zamieszczenia w słowniczku wniosków czysto praktycznych. Przykładów takich porad jest wiele, ale niech wystarczy choćby kilkakrotne proponowanie nowożytnych substytutów zamiast niedostępnych produktów antyku (choćby pasta z sardeli w miejsce *altec* – s. 330), porady dotyczące techniki postępowania z przyprawami (jak długo należy rozpuszczać asafetydę – s. 332), czy refleksje potwierdzające właściwości słynnych produktów kuchni antycznej (asafetyda ma rzeczywiście właściwości zmiękczejące produkty żywnościowe – s. 333).

⁸ *Apicius. L'art culinaire*, ed. J. André, Paris 1965 (wydanie drugie poprawione, Paris 1974).

Drugi ze szczególnie wartościowych apendyksów to obszerny artykuł na temat *garum* i *liquamen* (s. 373–387). Zawiera on nową i dobrze udokumentowaną interpretację znaczenia obu rzeczowników. Wedle autorów, łaciński termin *garum* oznaczał sporządzany z krwi i wnętrzności ryb, wysokiej jakości sos rybny produkowany w obszarze śródziemnomorskim. Używany był on jako przyprawa stołowa, to znaczy doprawiano nim stojącą przed konsumentem potrawę. Takie *garum* było relatywnie drogie, a gdy sporządzano je z użyciem wyszukanych dodatków, dostępne jedynie dla elity. *Garum* było wynalazkiem epoki cesarstwa i należy je odróżnić od starszego rodowodem greckiego *garon* (γάρον; γάρος). To ostatnie znane było także pod łacińską nazwą *liquamen*, a sporządzano je z całych małych (lub kawałków większych) ryb, podlegających procesowi rozpuszczenia pod wpływem działania soli (a więc technologia była analogiczna do tej, którą wykorzystuje się dzisiaj w produkcji tajskich odmian tego produktu). *Garon/liquamen* nie należało do ingrediencji luksusowych i było powszechnie stosowane jako składnik zapewniający daniu odpowiedni, to znaczy słony smak (s. 380).

Choć wywody Ch. Grococka i S. Grainger są w zasadzie wystarczająco klarowne, i im zdarzają się stwierdzenia niezbyt precyzyjne. I tak na stronie 48, mówiąc o rozwoju rzymskiej sztuki kulinarnej, jak ją ukazał Plaut, konkludują, że „his passage suggests that Greek food had moved on quite considerably from Arcestratus’ simple style, and had already become more complex before it moved into the Roman sphere of influence”.

Nie sposób się tu zgodzić z uproszczeniem, jakiego dokonali autorzy, a które sugeruje, iż Arcestratos znał jedynie prostą, opartą na naturalnym smaku produktów, kuchnię attycką. Że tak nie było, dowodzą jasno fragmenty jego poematu zachowane przez Atenajosa z Naukratis. Wypada zatem autorytatywnie stwierdzić, że nie mamy dowodów, które pozwoliłyby całkowicie odrzucić Arcestratosową akceptację wyszukanej kuchni śródziemnomorskiej jego czasów i przypisać mu predylekcję do prostoty w dziedzinie kulinariów. Wiemy jedynie, iż niekiedy (i to raczej w odniesieniu do konkretnych produktów) potępiał on manierę gastronomii sycylijsko-italskiej, którą charakteryzowało nadużywanie wyszukanych przypraw⁹.

⁹ *Athenaei Naucraticae dipnosophistarum liber VII* 322 a–c (86, 15–33, Kaibel), ed. G. Kaibel, vol. I–III, Lipsiae-Berolini 1887–1890.

W końcu należy zgłosić pewne zastrzeżenia do bibliografii. Wydaje się bowiem błędem ograniczenie jej tylko do wybranych pozycji, zajmujących w sumie trzy, w dodatku niepełne, strony. Bibliografia jest bowiem taką samą częścią komentarza, jak uwagi na temat języka zbioru. Nawet, jeżeli dodamy do zamieszczonego wykazu książek pozycje, które pojawiają się w przypisach, okaże się on mocno ograniczony. W efekcie brakuje tu prac podstawowych, i to zarówno tych dawniej wydanych¹⁰, jak i znacznie nowszych¹¹.

Te niedoskonałości nie umniejszają jednak całościowej, bardzo pozytywnej oceny dzieła, z którym od momentu jego wydania liczyć się będzie musiał każdy, kto podejmuje temat kuchni antycznej.

MACIEJ KOKOSZKO, KATARZYNA GIBEL

Uniwersytet Łódzki

Jonathan Shepard, *Nespokojni sāsedi. Bālgaro-vizantijska konfrontacija. Obmen i sāsitelstvo prez srednite vekove*, perev. L. Genova, Universitetsko izdatelstvo „Sv. Kliment Ochrydski”, Sofia 2007, ss. 231.

Jonathan Shepard należy z pewnością do grona najwybitniejszych współczesnych bizantynistów. Jednym z najważniejszych podejmowanych przezeń nurtów badawczych są związki Bizancjum ze światem słowiańskim, w szczególności z państwem bułgarskim. Omawiany tom zawiera wybór jego tekstów poświęconych temu ostatniemu zagadnieniu i obejmuje prace wydane między 1989 a 2006 r. Został przygotowany i przetłumaczony na język bułgarski z inicjatywy pracowników Katedry Historii Bułgarii Uniwersytetu Sofijskiego. Publikacja ta była związana z nadaniem dr. Jonathanowi Shepardowi tytułu doktora *honoris causa* Uni-

¹⁰ F. Bilabel, *Opsartytiká und Verwandtes*, Heidelberg 1920, *passim*; idem, *Kochbücher*, [w:] *Paulys Real-encyclopädie der classischen Altertumswissenschaft. Neue Bearbeitung*, ed. W. Kroll, Einundzwanzigster Halbband, Stuttgart 1921, kol. 935–937.

¹¹ S. Hill, J. Wilkins, *Mithaikos and other Greek cooks*, [w:] *Cooks and other people: proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1995*, ed. H. Walker, Totnes 1996, s. 144–148.