

tło historyczne Galii i Bizancjum początków VI w. n.e. Należy podkreślić, iż mimo popularyzatorskiego charakteru publikacji wstęp zawiera nowe ustalenia Granta, które zostały przez niego po raz pierwszy zaprezentowane właśnie w tej pracy. Zastrzeżenia natomiast może budzić znaczne ograniczenie bibliografii. Pomimo tłumaczeń Autora, wyrażamy również żal z powodu braku szerszego komentarza filologicznego.

Reasumując, trzeba stwierdzić, że niedoskonałości te nie umniejszają niezaprzeczalnych walorów pracy, która przybliży czytelnikom dzieło Antyma. Zasluguje ono na uwagę jako niezwykle cenny dokument epoki i bogate źródło wiedzy dla badaczy kulinariów schyłku antyku i początków średniowiecza.

KATARZYNA GOBEL, MACIEJ KOKOSZKO
Uniwersytet Łódzki

Joan P. Alcock, *Food in the ancient world*, Westport, Connecticut-London (Greenwood Press) 2006, ss. 276.

<https://doi.org/10.18778/1644-857X.8.02.08>

Recenzowana praca powstała na fali wzrastającego od lat dziewięćdziesiątych poprzedniego wieku zainteresowania historyków kwestiami z dziedziny wyżywienia i kulinariów¹. Napisana ona została przez naukowca o uznanym dorobku².

Książka ma na celu przystępne przedstawienie, jak zmieniały się produkcja, konsumpcja oraz obyczaje żywnościowe w cywilizacjach antycznych, poczynając od Egiptu (od ok. 3100 r. p.n.e.), a kończąc na schyłku Imperium Rzymskiego (V w. n.e.). Książka

¹ Autorka wyraźnie dostrzega ten trend (s. XI), a odbiciem tego jest bibliografia (*Selected bibliography*, s. 253-262).

² Joan P. Alcock otrzymała doktorat z archeologii. Jej zainteresowania życiem codziennym, zwłaszcza jej rodzinnego kraju, znalazły odbicie w pracy *Life in Roman Britain*, London 1996. Fascynacja Autorki historią jedzenia wprawdzie ograniczała się do terenu Wysp Brytyjskich (*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*, ed. H. Walker, Blackawton, Totnes 1992, s. 11-23). Stopniowo jednak jej pole badawcze objęło obszar Morza Śródziemnego, czego dowodem jest recenzowana książka.

jest zatem *sui generis* „gastronomiczną podróżą” przez cywilizacje antycznego Śródziemnomorza, poczynając od kultury powstałej w Dolinie Nilu, poprzez Grecję i Rzym, aż do celtyckiej Galii i Brytanii. Należy przy tym zaznaczyć, że dane dotyczące Rzymu zdecydowanie dominują wśród zasobów informacji zawartych w publikacji. Zabieg ten, jak utrzymuje Autorka, jest celowy i wynika z faktu, że kultura Rymian „subsumed these three other civilizations, concentrating on molding them into a coherent whole”³.

Alcock wskazuje jako swój główny cel przybliżenie tak zwanemu zwykłemu człowiekowi osiągnięć badań naukowych⁴. Nie oznacza to jednak, że praca pozbawiona jest aparatu naukowego, przydatnego specjalście oraz bardziej wyrobionemu czytelnikowi⁵. Autorka zdecydowała się natomiast na ograniczenie referencji do minimum⁶.

Pracując nad omawianą publikacją Alcock wykorzystała szeroką bazę źródłową oraz pokaźną liczbę opracowań. Trzeba jednak stwierdzić, iż o ile nie można wiele zarzucić wyborowi źródeł dokonanemu przez Autorkę⁷, o tyle w grupie opracowań brakuje wielu ważnych, żeby nie powiedzieć podstawowych pozycji⁸. To niedocią-

³ Por. s. XI.

⁴ Por. s. XIII.

⁵ Przypisy umiejscowione są po każdym rozdziale, a bibliografię (podzieloną i obejmującą prace ogólne [*General reference*, s. 253-254] oraz pozycje mające za zadanie poszerzenie wiedzy czytelnika dotyczącej tematyki każdej z sześciu zasadniczych partii książki – s. 254-262) umieszczono na końcu pracy.

⁶ Por. s. XII.

⁷ Ważną sprawą wydaje się nam pominięcie zbioru *De re coquinaria* (*O sztuce gotowania*) przypisywanej Apicjuszowi. Źródło to co prawda jest potem pobieżnie omówione na s. 122, a odwołania do niego są stosunkowo częste, ale zastosowany zabieg konstrukcyjny zakłóca strukturę pracy. Wyrażamy także pogląd, iż Autorka powinna poszerzyć wybór greckich źródeł medycznych, np. o dorobek Aleksandra z Tralles i Aecjusza z Amidy, których działalność pokrywa się z granicami chronologicznymi przyjętymi w książce.

⁸ Pozwolimy sobie jednak zwrócić uwagę, że w wykazie brakuje kilku istotnych prac. Ponieważ wymienianie wszystkich ważnych pozycji zajęłoby zbyt wiele miejsca, w naszej ocenie odwołamy się jedynie do przykładów. Mianowicie, gdy chodzi o technologię produkcji i przetwarzania żywności brak tak fundamentalnych prac, jak obszernego studium Roberta J. Forbesa (*Studies in ancient technology*, vol. I-VI, Leiden 1964-1966) oraz powszechnie cytowanej pracy Roberta Curtisa (*Ancient food technology*, Leiden-Boston-Köln 2001). W bibliografii do rozdziału drugiego, która obejmuje informacje na temat poszczególnych rodzajów żywności, nie ma podstawowej pracy dotyczącej ryb, napisanej przez D'Arcy W. Thompsona (*Glossary of Greek Fishes*, London 1947). Przy omawianiu różnorodnych taboo żywnościowych Alcock nie zamieszcza w bibliografii studium Fre-

gnięcie obniża wartość publikacji, ponieważ, naszym zdaniem, rzuca cień na efektywność wypełnienia zobowiązań, zawartych we wstępie do jej publikacji⁹.

Struktura pracy jest czytelna i naszym zdaniem poprawna. W trosce o wyżej zdefiniowaną grupę odbiorców książkę otwiera wykaz wymienionych w niej autorów starożytnych (wraz z ich krótkimi biogramami¹⁰), za którym znajduje się kalendarium najważniejszych, zdaniem Autorki, wydarzeń i zjawisk¹¹.

Rozdział pierwszy książki to krótki rys historyczny (*Historical overview*, s. 1-29) zawierający charakterystykę warunków naturalnych, liczebności populacji oraz ewolucji technik stosowanych w uprawie i hodowli przez Egipcjan, Greków, Rzymian i Celtów. W osobnym podrozdziale Autorka referuje również zagadnienia związane ze specyfiką handlu w starożytności¹².

dericka J. Simoonsa (*Eat not this flesh. Food avoidances from prehistory to the present*, Madison-London 1994). Ten ostatni brak ma swoje konsekwencje w kwestii jakości konkluzji zamieszczonych przez nią. Chodzi nam o problem spożywania w starożytności mięsa psiego, który to temat omawiany jest na stronach 66-67 oraz na stronie 156. Gdyby Autorka uważnie przeczytała pracę Simoonsa, odkryłaby połączenie tego *taboo* żywnościowego z przepisem na potrawę *kandaulos* (omawianym w recenzowanej książce na stronie 121 za Hegezypem z Tarentu), co z kolei zmusiłoby ją do uwzględnienia wyników badań Crawforda H. Greenewalta (*Ritual dinners in early historic Sardis*, Berkeley-Los Angeles-London 1976) oraz Davida Harveya (*Lydian Specialities, Croesus; Golden Baking-Woman, and Dogs' Dinners*, [w:] *Food in Antiquity*, ed. J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson, Exeter 1995, s. 273-285). Pozwoliłoby to w końcu na wzbogacenie informacji na temat spożycia tego artykułu żywnościowego przez Greków (które w recenzowanej książce ograniczają się jedynie do dwu zdań, pierwszego na stronie 66, a drugiego na 156).

⁹ Por. „*More detailed studies will be found in books and articles mentioned in the bibliography*”, s. XIII.

¹⁰ *Classical authors mentioned*, s. XV-XXIV. Wypada jedynie zaznaczyć, że młodszy syn Pompejusza Wielkiego to Sekstus Pompejusz (Sextus Pompeius) a nie Sextus Pomponius (jak czytamy na stronie XXIV).

¹¹ *Time line*, s. XXVII-XXXII. Pozwolimy sobie jednak stwierdzić, że wybór ten nie został przygotowany przez Autorkę z należytą starannością. Dobór informacji jest niekiedy niewytłumaczalny (np.: „*Death of Emperor Claudius, almost certainly from eating poisoned mushrooms*”, s. XXXI), a sformułowania bywają trudne do właściwego zrozumienia (np.: „*Persian Wars eventually lead to the Athenian defeat of the Persian navy at Salamis*”, s. XXIX) lub błędne (np.: „*Teutonic Forest*” na stronie XXXI zamiast „*Teutoburg Forest*”). Wypada też zaznaczyć, iż śmierć Aleksandra Wielkiego nastąpiła w roku 323 a nie 324 p.n.e. (s. XXX).

¹² *Trade*, s. 24-27.

Drugi rozdział, traktujący o rodzajach pożywienia (*Foodstuffs*, s. 31-101), podzielony został na szereg podrozdziałów, poświęconych różnym rodzajom zbóż, roślin strączkowych, grzybów, owoców, warzyw, ziół, przypraw, mięs (włącznie z rybami), produktów mlecznych, dodatków smakowych i napojów. Jest to najobszerniejsza część pracy, a nadto szczególnie cenna, ponieważ zawiera jąca najwięcej informacji i opierająca się w większości na przekazach źródłowych. Autorka przyjęła tu stały schemat prezentacji danych, relacjonując, kiedy omawiany artykuł pojawił się jako element diety, podając informacje odnośnie do warunków jego wytwarzania (uprawy lub hodowli), niekiedy przytaczając antyczne przepisy na konkretne potrawy¹³ (wraz z wyjaśnieniami, czy należały one do kategorii luksusowej, czy też nie) oraz często wzbogacając dane o opis właściwości dietetycznych i terapeutycznych produktów żywnościowych (zaczepnięty z antycznych dzieł medycznych¹⁴). Autorka zamieszcza również informacje na temat znaczenia jedzenia w kulcie. Rozdział ten napisany jest w sposób interesujący, ponadto pozwala znacznie poszerzyć wiedzę dotyczącą znanych w starożytności potraw i ich ingrediencji.

Rozdział trzeci traktuje o sposobach przygotowywania posiłków oraz związanych z tą działalnością zawodach (*Food preparation and the food professions*, s. 103-133). Autorka dokładnie opisuje różne sposoby przygotowywania oraz przechowywania (w tym – konserwowania) żywności, wygląd i wyposażenie miejsc przeznaczonych do przyrządzania posiłków (koncentrując się przede wszystkim na rekonstrukcji kuchni greckiej i rzymskiej), a także warunki spożywania posiłków i używane przy tej okazji utensylia. Osobne podrozdziały poświęcone są kucharzom (ich pozycji społecznej i umiejętnościom), a także miejscom konsumpcji i/lub sprzedaży żywności (sale bankietowe, gospody, zajazdy, stragany etc.).

¹³ Alcock podaje przepisy w formie cytatów ze źródeł. Nie adaptuje ich jednak na potrzeby dzisiejszej kuchni, co jest ciekawą tendencją obserwowaną w badaniach Sally Granger (np.: *Cooking „Apicius”*. *Roman Recipes for Modern Kitchens*, Blackawton, Totnes, Devonshire 2006), Marka Granta (*Roman Cookery. Ancient Recipes for Modern Kitchens*, London 2002) a ostatnio również Johna Wilkinsa i Shauna Hilla (*Food in the ancient world*, Oxford 2006).

¹⁴ Autorka najczęściej powołuje się na *De alimentorum facultatibus* Galena, ale niekiedy korzysta także z *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*. Oprócz Pergamończyka informacji dostarczają także Hipokrates, Dioskurides, Orybazjusz i Antimus.

Rozdział czwarty (*Food by civilization*, s. 135-180) ma ponownie charakter ogólny i przekrojowy, zawiera informacje o rozwoju każdej z omawianych cywilizacji, ze szczególnym uwzględnieniem tego, jak na przestrzeni lat zmieniały się zwyczaje i praktyki dotyczące uprawy, hodowli oraz roli poszczególnych produktów żywnościowych w diecie. Autorka analizuje przyczyny tej ewolucji. Choć taką koncepcję rozdziału uznajemy za poprawną, jej realizacja pozostawia, naszym zdaniem, wiele do życzenia, gdyż omawiana część recenzowanej książki stanowi w efekcie powtórzenie informacji zawartych w poprzedzających ją rozdziałach¹⁵.

Tematem kolejnego, piątego, rozdziału są zwyczaje żywieniowe (*Eating habits*, s. 181-225). Autorka omawia nie tylko posiłki codzienne (ich miejsce w rozkładzie dnia, menu, skład uczestników i przebieg), ale również te spożywane okolicznościowo (biesiadne obyczaje Egiptu, greckie sympozjony, rzymskie *epula* i *convivia* oraz zbiorowe posiłki Celtów). Osobny podrozdział¹⁶ traktuje o specyficznych praktykach żywieniowych niektórych grup zawodowych lub społecznych, takich jak żołnierze¹⁷, gladiatorzy i kapłani. Autorka poszerza przy tym poruszone już wcześniej kwestie ofiar dokonywanych w czasie świąt religijnych oraz charakteryzuje pokrótce uczty pogrzebowe i nagrobne. Informacjom tym towarzyszy ogólny opis zwyczajów związanych z obrzędami pochówku oraz ich uzasadnienie religijne.

Rozdział szósty i ostatni jest poświęcony dietetycznym koncepcjom, jakim hołdowano w starożytności, oraz analizie wartości odżywczych spożywanych produktów, a co za tym idzie, ich wpływowi na zdrowie omawianych populacji (*Concepts of diet and nutrition*, s. 227-252). Autorka ponownie odwołuje się do antycznych źródeł medycznych, szukając w nich śladów spójnej koncepcji dietetycznej. Znajduje ją w postaci teorii humoralnej¹⁸. Porównuje także

¹⁵ Niekiedy powtórzenia są niemal dosłowne. Przykładem tego zakłócenia spójności konstrukcyjnej książki niech będą informacje na temat produkcji piwa w Egipcie, które występują na stronach 90 i 145, czy też dane na temat „bog butter”, umieszczone na stronach 83 i 178.

¹⁶ *Food for special groups*, s. 206-223.

¹⁷ Przy okazji zapoznając czytelników z podstawowymi zasadami organizacji oraz zaprowiantowania armii rzymskiej.

¹⁸ Trzeba jednak skorygować nomenklaturę użytą przez Alcock w podrozdziale *Humoral theory*, s. 229-230. Mianowicie żółć zwana była przez Greków *chole* (col), a nie „choler”, jak utrzymuje Autorka na stronie 229, a „melancholy” to nie grecki termin oznaczający czarną żółć (ten bowiem brzmi *melaina chole* [mślaina col]), ale określenie typu usposobienia, który jest skutkiem przewagi czarnej żółci

codzienne pożywienie warstw zamożnych i ubogich, podkreślając znaczenie, jakie miały dla diety oraz stanu zdrowia tych ostatnich częste okresy głodu lub niedożywienia.

Główną wartością pracy jest stworzenie syntezy danych literackich i archeologicznych, której skutkiem jest odmalowanie spójnego obrazu roli jedzenia w wybranych kulturach basenu Morza Śródziemnego w starożytności. Czytelnik zaznajamiany jest zatem nie tylko z listą produktów żywnościowych właściwych dla starożytności, ale Autorka pozwala mu zapoznać się także z ewolucją diety śródziemnomorskiej¹⁹. Alcock ustala zatem, jakie produkty wchodziły w ramy diety codziennej (potwierdza dominujące stanowisko produktów zbożowych i roślin strączkowych; dowiadujemy się, iż produkty mięsne uzyskały większe znaczenie jedynie w kulturze celtyckiej), a także wskazuje, co należało do grupy pokarmów luksusowych (mięso i przyprawy). Autorka potwierdza istnienie stałego zagrożenia głodem, na które dowody widzi przede wszystkim w materiale archeologicznym, ale dla cywilizacji greckorzymskiej odnajduje je także w pismach medycznych antyku (powołuje się najczęściej na dorobek Galena²⁰).

Interesujące ustalenia zawiera również rozdział zatytułowany *Concepts of diet and nutrition*. Autorka stara się tu m.in. ocenić rzeczywisty wpływ antycznych teorii dietetycznych na wyżywienie ludzi antyku. Alcock zresztą powątpiewa w faktyczną możliwość ich zastosowania w praktyce dnia codziennego²¹. Szczególnie po-

w organizmie. Interesujące jest, że w nowo wydanych książkach kładzie się coraz większy nacisk na analizowanie dorobku dietetyki antycznej, czego dowodem jest choćby rozdział *Medical approaches to food* w ostatnio wydanej pracy Wilkinsa i Hilla (*op. cit.*, s. 213-244).

¹⁹ Dla usystematyzowania wiadomości dobrze by było porównać je ze znakomitą publikacją Andrew Dalby'ego (*Food in the Ancient World from A to Z*, London-New York 2003).

²⁰ Oprócz fragmentu cytowanego przez Autorkę warto zapoznać się także z innymi rozważaniami na ten temat tego samego autora. Por. *Galen de alimentorum facultatibus libri*, 622, 5-624, 11; 635, 16-637, 4; 644, 3-17, ed. D. C. G. Kühn, t. VI, Lipsiae 1823. O tych samych kwestiach traktuje także Orybajusz – *Oribasii collectionum medicarum reliquiae* II, 11, 1, 1-4, 6; III, 9, 1, 1-2, 5, ed. I. Raeder, vol. I-III, Leipzig 1928-1931 (dalej: Orybajusz, *Collectiones medicae*); *Oribasii synopsis synopsis ad Eustathium filium* IV, 8, 1, 1-2, 5, ed. I. Raeder, vol. IV, Leipzig 1933.

²¹ *How many people followed these theories is problematic*, s. 230. Wypada dodać, że Dalby (*Flavours of Byzantium*, Blackawton, Totnes, Devonshire 2004, s. 129) wyraża opinię, iż społeczeństwo Bizancjum brało analogiczne porady dietetyczne na poważnie.

uczająca jest lista najczęściej występujących dolegliwości trapiących świat antyku, których podłożem było odżywianie i warunki higieniczne. Alcock ustala, że społeczeństwa antyczne cierpiały najczęściej na choroby jamy ustnej, w tym przede wszystkim na hipoplazję szkliwa nazębnego²² oraz uszkodzenia zębów spowodowane zanieczyszczeniem pokarmu²³. Deficyt wapnia prowadził do choroby zwyrodnieniowej stawów, używanie zaś ołowiu do wytwarzania utensyliów kuchennych skutkowało ołowicią²⁴. Częste były zatrucia pokarmowe²⁵, choroby pasożytnicze, awitaminoza, anemia oraz generalny brak odporności²⁶. W końcu pouczające są także ustalenia dotyczące przeciętnego wzrostu (nie przekraczający 1, 69 m) i długości życia ludzi antyku (w Egipcie obliczana na 27 lat, w Grecji oscylująca wokół lat 30, w Rzymie pozostająca na poziomie 25 lat i podobna w rzymskiej Brytanii)²⁷.

Reasumując niniejsze rozważania należy stwierdzić, że książka J. P. Alcock stanowi przykład rzetelnej pracy popularyzatorskiej. Zadanie to spełnia dzięki interesującej narracji i przejrzystemu układowi. Z pewnością praca ta warta jest polecenia każdemu, kto chciałby poszerzyć swoją wiedzę na temat życia codziennego świata starożytnego. Naszym zdaniem warto zatem przetłumaczyć ją na język polski, by w ten sposób udostępnić niniejsze opracowanie także polskiemu czytelnikowi.

KATARZYNA GOBEL, MACIEJ KOKOSZKO

Uniwersytet Łódzki

²² Dowiadujemy się, że jest to widomy znak niedożywienia w okresie dorastania, s. 246.

²³ Chodzi zwłaszcza o drobinki kamienia, które dostawały się do mąki w procesie mielenia ziarna z użyciem kamiennych żaren, s. 245-247.

²⁴ Autorka uważa, że powszechne występowanie tej choroby (objawiające się m.in. zmniejszoną wrażliwością smakową) tłumaczy obecność w kuchni rzymskiej dużej ilości ostrych przypraw, s. 247.

²⁵ Autorka powołuje się tu na rady Orybazjusza, *Collectiones medicae* IV, 3, 2, 3. Przestrogi tego typu są częste w źródłach medycznych. Zatrucia zresztą nie wynikały jedynie z faktu spożycia zakażonego lub zepsutego pokarmu, ale także ze skonsumowania produktów pochodzących z zanieczyszczonego środowiska. Por. np.: Orybazjusz, *Collectiones medicae* II, 51, 1, 1-4; III, 15, 5, 1-6, 3; oraz M. Kokoszko, *Ryby i ich znaczenie w życiu codziennym ludzi późnego antyku i wczesnego Bizancjum (III-VII w.)* [Byzantina Lodziensia IX], Łódź 2005, s. 150, 217.

²⁶ Por. s. 247-251.

²⁷ Por. s. 249-251.