

ich rozważań zaryzykuję więc stwierdzenie, iż dobrze się stało, że książka Ilony Czamańskiej ujrzała światło dzienne i trafiła do księgarń. Zawodowi historycy z pewnością będą potrafili z niej skorzystać. Gorzej z innymi Czytelnikami. Ceną za opublikowanie tej książki w jej obecnym kształcie będą z pewnością mniej lub bardziej bałamutne informacje zamieszczane w internetowych encyklopediach oraz na różnego rodzaju forach. Jest to jednak cena, jaką warto zapłacić za dostęp do dokumentów wydobytych przez Autorkę z kilkudziesięciu archiwów i bibliotek w kraju i poza jego granicami.

Anthimus, *On the observance of foods. De observatione ciborum*, translated and edited by Mark Grant, 2nd edition, Blackawton, Totnes, Devon 2007, ss. 142.

Recenzowana praca jest w zasadniczej swej części przekładem łacińskiego dzieła greckiego medyka Antyma (lub Antimusa) na język angielski (s. 46-81). Została ona nadto zaopatrzona we wstęp (s. 9-44), komentarz do *opusculum* Antyma (s. 84-125), wybraną bibliografię (s. 127-133) oraz indeks (s. 135-142). Autorem przekładu i komentatorem tekstu jest Mark Grant, wybitny znawca łacińskiej i greckiej literatury medycznej i gastronomicznej oraz autor szeregu wartościowych publikacji z tej dziedziny¹.

Wstęp otwierający publikację ma za zadanie przedstawienie osoby Antyma oraz kontekstu historycznego i kulturowego, w którym powstało jego dziełko. Grant zaczyna od szkieletowej charakterystyki źródeł opisujących dzieje Galii w V-VI. w n.e. (Sydoniusz Apollinaris, Grzegorz z Tours i Wenanacjusz Fortunatus). Kraina ta była bowiem najprawdopodobniej miejscem skomponowania omawianego utworu, *notabene* zadedykowanego Teuderykowi I, królowi Franków i władcy okazałego terytorium galijskiego.

Istotną część tej partii książki stanowi zrelacjonowanie życia i kariery Antyma. Autor wyjaśnia szczegółowo, jaki splot wydarzeń

¹ Wystarczy wymienić jego najważniejsze publikacje – M. Grant, *Dieting for an emperor. A translation of books 1 and 4 of Oribasius' Medical Compilations with an introduction and commentary*, Leiden-New York-Köln 1997; *Galen on food and diet*, London-New York 2000; *Roman cookery. Ancient recipes for modern kitchens*, London 2002.

politycznych zaprowadził tego bizantyńskiego lekarza na dwór króla Teuderyka². Próbując odtworzyć koleje losu twórcy *De observatione ciborum* na wygnaniu, autor charakteryzuje także wybrane zagadnienia z historii Galii w VI w. n.e.

Szczególnie wartościowym elementem wstępu są rozważania nad czasem powstania dzieła. Grant nie ogranicza się bowiem do przytoczenia funkcjonujących w nauce opinii, ale formułuje własną, spójną teorię na ten temat, rozprawiając się z brakiem precyzji Massimo Montanari³, podważając tezę Andrew Dalby'ego, który datuje powstanie *De observatione ciborum* na około 475 rok⁴, oraz wskazując na błędy popełnione przez Roberta Curtisa, który przesuwając powstanie dzieła na początek VI w. n.e.⁵ Według Granta za *terminus post quem* powstania *opusculum* winien być uznany rok 511, czyli moment wstąpienia Teuderyka na tron⁶. Na podstawie analizy stosunków między władcą frankijskim a Teuderykiem Wielkim, królem Gotów, Grant proponuje jednak dwie bardziej precyzyjne daty, mianowicie albo rok 516 albo też rok 523⁷, przy czym skłania się raczej ku pierwszej z nich.

Warto nadmienić także, iż wstęp zawiera cenne uwagi na temat sztuki kulinarnej Zachodu i Wschodu w czasach współczesnych Antymowi (s. 28-36) oraz charakterystykę diety klasycznej i barbarzyńskiej z tego samego okresu (s. 36-42). Ta ostatnia jest szczególnie wartościowa, ponieważ autor opisuje najważniejsze teorie dietetyczne oraz ukazuje ich zależność od przyjętej przez lekarzy koncepcji humoralnej.

Wstęp zamyka krótka charakterystyka samego tekstu *De observatione ciborum*. Grant przedstawia historię kolejnych wydań dzieła Antyma⁸ oraz poświęca kilka słów zachowanemu rękopisom.

² Chodzi o udział w spisku przeciw cesarzowi Zenonowi, do którego doszło w roku 478, z powodu którego Antym został wygnany przez bizantyńskiego władcę na dwór Teodoryka I, króla Ostrogotów. Ten ostatni z kolei wysłał lekarza w misji dyplomatycznej na dwór króla Franków.

³ *The culture of food*, Oxford 1993, s. 13.

⁴ *Siren Feasts*, London 1996, s. 188. Grant nie odniósł się jednak do bardziej precyzyjnej narracji Dalby'ego zaprezentowanej w jego *Food in the Ancient World from A to Z*, London-New York 2003, s. 12.

⁵ *Garum and salsamenta. Production and commerce in Materia medica*, Leiden-New York-København-Köln 1991, s. 184.

⁶ Po śmierci Chlodwiga.

⁷ *Introduction*, s. 19-24.

⁸ Obecne wydanie bazuje na edycji V. Rose'a (*Anthimi de observatione ciborum epistula and Theudericum, regem Francorum*, ed. V. Rose, Lipsiae 1877).

Brak natomiast analizy językowej traktatu. Autor wyjaśnia jednak, że w przeciwieństwie do filologów, którzy interesują się Antymową pracą jako dziełem ilustrującym proces przekształcania się łaciny w języki romańskie, on traktuje ów list przede wszystkim jako źródło wiedzy o kulinariach epoki. Antymowe *opusculum* bowiem, zdaniem Granta, może służyć nie tylko badaczom języka i jego rozwojowi, ale także, a może przede wszystkim, historykom zainteresowanym przemianami cywilizacyjnymi na styku starożytności i średniowiecza. Nadto, co istotne w aspekcie badań nad historią jedzenia, Grant gotów jest nawet uznać dzieło Antyma za pierwszą francuską książkę kucharską⁹.

Samo dziełko *De observatione ciborum* jest stosunkowo mało znane. Powstało na dworze, a być może również na zamówienie, króla Teuderyka. Jest to *sui generis* list, będący w istocie zbiorem rad dotyczących zdrowego odżywiania. Jako że autor był lekarzem, traktat opiera się w znacznej mierze na powszechnie wówczas stosowanej wiedzy medycznej, uzupełnianej własnymi obserwacjami, których bazą była jego osobista praktyka lekarska. Wychodząc z założeń teorii humoralnej, Antym opisuje poszczególne grupy produktów żywnościowych, zaczynając od chleba, poprzez poszczególne gatunki mięs, a kończąc na warzywach i owocach. Radzi Teuderykowi, co powinien spożywać, a czego unikać, aby cieszyć się dobrym zdrowiem, podaje też ogólne rady co do sposobu przygotowywania posiłków z użyciem wymienionych produktów, a niekiedy (przede wszystkim w części dzieła poświęconej mięsom) szczegółowe przepisy.

Grant, analizując zawartość *opusculum*, ocenia znajdujące się w nim przepisy i porady kulinarne jako przeznaczone raczej dla zamożnej warstwy społeczeństwa¹⁰. Większość z nich należy uznać za typowe dla kuchni bizantyńskiej (stosowanie *garum* oraz egzotycznych przypraw), ale Autor komentarza uwypukla także te aspekty *De observatione ciborum*, które ewidentnie odnoszą się do specyfiki kuchni galijskiej (jako takie Grant wskazuje przede wszystkim spożywanie masła [zamiast oliwy] oraz piwa [w miejsce wina]). Przy okazji Autorowi opracowania tekstu udaje się namalować szczegółowy obraz galijskich zwyczajów kulinarnych, a czyni to poprzez odwołania do innych niż praca Antyma źródeł odnoszą-

⁹ *Introduction*, s. 12

¹⁰ *Introducion*, s. 28.

cych się tego okresu¹¹. Na ich podstawie relacjonuje również stan wiedzy medycznej (zarówno wschodniej, jak i zachodniej).

Sam łaciński tekst, wraz z równoległym angielskim tłumaczeniem, znajduje się na stronach 46-81. Opatrzony jest licznymi przypisami, składającymi się na komentarz, który jest najcenniejszym merytorycznie wkładem Granta w rozwój badań na dziełkiem Antyma. Selekcja materiału uderza swoją precyzją. Komentarz jest z założenia rzeczowy i ukazuje analogie w źródłach antycznych (zarówno łacińskich, jak i greckich) oraz bizantyńskich do pojęć wymienionych w aktualnie analizowanej części *De observatione ciborum*. Pozwala on przede wszystkim na umiejscowienie Antyma i jego poglądów na tle epoki, a zatem dorobku twórców jemu współczesnych. Grant szczególnie uwypukla te poglądy Antyma, w których był on odosobniony i których nie sposób wyprowadzić z ówczesnej (a przynajmniej bizantyńskiej) wiedzy medycznej. Baza źródłowa owego aparatu krytycznego jest wystarczająco szeroka (Dioskurides, Hipokrates, Galen, Orybazjusz, żeby wymienić tylko źródła greckie), aby umożliwić czytelnikowi zorientowanie się, jaką rolę odgrywały komentowane produkty (grupy produktów) w diecie antyku i wczesnego Bizancjum. Nadto niektóre fragmenty odsyłają czytelnika bezpośrednio do literatury przedmiotu.

Praca zawiera także wybraną bibliografię oraz indeksy. Tę pierwszą autor podzielił na dotychczasowe wydania dzieła (*Editions, Commentaries and Lexica*), artykuły (*Articles*), źródła (*Ancient authors*) oraz literaturę (*Modern literature*). Grant z założenia nie wymienia wszystkich autorów klasycznych, na jakich powołuje się w tekście i przypisach, pominał mianowicie dzieła, które pojawiły się w komentarzach rzadziej niż dwa razy. Rozdział ostatni stanowią indeksy osób i miejsc (*Index of persons and places*) oraz produktów żywnościowych (*Index of foodstuffs*). Ten ostatni odnosi się do terminów występujących w angielskim tłumaczeniu tekstu oraz w komentarzach.

Recenzowana pozycja jest cenna przede wszystkim jako tłumaczenie dzieła Antyma na język angielski, a tym samym próba upowszechnienia wiedzy na jego temat wśród czytelników nie znających języków klasycznych. Jako że praca kierowana jest nie tylko do specjalistów, ale także „to any readers interested in the history of food”¹² należy docenić obszerne partie wstępu zarysowujące

¹¹ Grzegorz z Tours, Wenancjusz Fortunatus.

¹² *Introduction*, s. 10.

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.

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 wpraw 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.