

przygotowaniu zawodowemu będą potrafili poradzić sobie ze wszystkimi ułomnościami recenzowanej książki.

I jeszcze jedno. W zakończeniu pracy G. Majewskiej z pewnością powinno znaleźć się stwierdzenie, iż na podstawie dokonanej przez nią analizy zawartości polskich przekazów źródłowych z drugiej połowy XVIII w. wyłania się całkiem interesujący obraz zagadnienia, będącego przedmiotem jej dociekań badawczych. Ówczesni autorzy przekazywali bowiem sporo informacji o Szwecji. Rzecz jasna, informacje ważne przeplatały się z informacjami błahymi, bez większego znaczenia. Jednak na ich podstawie polski czytelnik mógł sobie wyrobić własny pogląd na temat tego, jaka była współczesna mu Szwecja. Jak żyli i z jakimi problemami borykali się jej mieszkańcy. Mógł się też dowiedzieć stosunkowo dużo o szwedzkim państwie, jego ustroju, instytucjach, dworze i rodzinie królewskiej. Jest jednak również sprawą oczywistą, że informacje na temat Szwecji nie rozkładały się równomiernie ani w zakresie tematycznym, ani też chronologicznym. Ich pozyskanie wymagało zatem sporego wysiłku i zaangażowania ze strony odbiorcy. Można więc śmiało założyć, że przedstawiony na kartach recenzowanej dysertacji obraz Szwecji w drugiej połowie XVIII stulecia, aczkolwiek całkowicie zgodny z wiedzą źródłową pozyskaną przez Autorkę, w istocie jest tylko obrazem hipotetycznym, funkcjonującym dzięki zebraniu w jedną całość rozproszonych i prawdopodobnie nigdy nie zestawianych razem informacji.

Andrew Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, Routledge, London-New York 2003, ss. 408.

Tematem książki Andrew Dalby'ego jest opis i analiza produktów żywnościowych charakterystycznych dla diety antycznej. Choć badania nad tym zagadnieniem mogą być uznane przez niektórych za zadanie niezbyt poważne (ze względu na powszechne pojmowanie historii jako zbioru dat i faktów), to jednak omawiana praca znakomicie pokazuje, jak bardzo nieuzasadniony jest to pogląd.

Autor pojmuje temat bardzo szeroko. Nie skupia się tylko na produktach żywnościowych, ale omawia również technologię pozyskiwania surowców kulinarnych, metody przygotowania jedzenia, dietetyczne walory poszczególnych grup żywnościowych, osiągnięcia techniki zastosowane w gastronomii i jej historię, szkoły kulinarne,

historię literatury gastronomicznej, powiązania literatury i kuchni itd. W sumie jest to kompendium wiedzy nie tylko dla zainteresowanych gastronomią antyczną, ale i dla wszystkich, którzy chcieliby dowiedzieć się czegoś więcej o szeroko pojętej kulturze antyku. Chociaż rozbudowany aparat naukowy dzieła wskazuje na to, że praca przeznaczona jest dla osób obeznanych z historią, laicy także mogą po nią sięgnąć z pożytkiem dla siebie, a i z dużą przyjemnością.

Książka jest przyjazna dla czytelnika ze względu na encyklopedyczną konstrukcję. W efekcie powstał *sui generis* leksykon najistotniejszych terminów pojawiających się w źródłach antycznych. Autor zwykle tytułuje poszczególne hasła wedle nowożytnej terminologii angielskiej, a w przypadku braku powszechnie przyjętych terminów zamieszcza transkrybowane pojęcia greckie lub (nie-transkrybowane) łacińskie.

Hasła mają strukturę prostą lub złożoną. Te pierwsze, np. „*basil*”, omawiają tylko jedną, nieskomplikowaną kwestię, a skutkiem tego w strukturze dyskursu brak subkategorii. W drugim przypadku Dalby omawia bardziej złożone problemy, a w wykładzie wyróżnić można część zasadniczą oraz przynajmniej dwa „podhasła”. Na przykład termin „*aphye*”, który w języku Greków antycznych był pojęciem zbiorowym i obejmował obszerną grupę stworzeń wodnych (przede wszystkim ryb, ale także skorupiaków), opisany został w wyczerpującym haśle problemowym, którego struktura składa się z zasadniczego korpusu i wydzielonych dodatkowo sub-kategorii (w liczbie siedmiu). Warto podkreślić, iż większość z wymienionych rozważań jest właściwie samodzielными artykułami naukowymi o istotnej wartości poznawczej.

Układ pracy jest w zasadzie przejrzysty. Czasami jednak skutkuje rozproszeniem informacji na temat tego samego produktu w wielu partiach książki. Poszukując zatem znaczenia terminu „*garum*”, dane znajdziemy w paragrafach poświęconych sosowi rybnemu („*garum*”), konserwom („*tarikhos*”) itd. Wzmiankowany układ materiału nie przeszkadza jednak w poszukiwaniu informacji, ponieważ praca zawiera skrupulatnie sporządzone indeksy terminów łacińskich i greckich. Warto podkreślić także, że książka posiada wykaz gatunków roślin i zwierząt, co dodatkowo ułatwia pracę badawczą.

W swych rozważaniach autor koncentruje się w zasadzie na granicach chronologicznych właściwych dla antycznej Grecji i Rzymu. Niekiedy jednak śledzi początki uprawy, hodowli i produkcji

tego, co potem spożywane było na obszarze śródziemnomorskim, aż do czasów starożytnych cywilizacji Egiptu i Międzyrzecza (IV tysiąclecie p.n.e.), albo też wybiega w czasie w przód, by sięgnąć aż do późnego Bizancjum (XV w. n.e.). Są to jednak sytuacje wyjątkowe, a rutynowo autor interesuje się okresem pomiędzy VII w. p.n.e. a VI w. n.e. Dalby powołuje się zatem systematycznie na świadectwa Homera, a najpóźniejszymi regularnie cytowanymi autorami są Antimus oraz Aecjusz z Amidy (obaj VI w. n.e.).

Horyzont geograficzny tej pracy zamknięty jest granicami świata śródziemnomorskiego. W poszczególnych hasłach autor z reguły stara się wskazać, co znane było Grekom, a jakie produkty zaczęły stanowić o diecie w okresie późniejszym. O obszarze uwzględnianym w pracy decydują nadto dostępne i wykorzystane przez autora źródła. Przekłada się to na prosty skutek – Dalby milczy o diecie np. dalekowschodniej. Informacje o egzotycznych krajach i produktach pojawiają się tylko wtedy, gdy dany artykuł spożywczy pochodzący stamtąd został uwzględniany w diecie starożytnych mieszkańców basenu Morza Śródziemnego.

Praca Dalby'ego jest bardzo erudycyjna i rzetelna. Autor ma niezwykle wycucie tematu, które jest skutkiem głębokiej wiedzy merytorycznej, o czym może świadczyć jego dotychczasowy dorobek omawiający kontinuum czasowe i tematyczne od Grecji<sup>1</sup> antycznej do okresu rzymskiego<sup>2</sup>. Warto zwrócić uwagę na znakomitą orientację ogólną, jak i szczegółową. Jest on nie tylko ekspertem od roli jedzenia w kulturze antycznej, ale również zna szczegółowo ingrediencje używane przez kucharzy<sup>3</sup>. Przepisy antyczne są mu na tyle bliskie, że wie nawet, jak zastosować je we współczesnej kuchni<sup>4</sup>. Jawi się także jako ekspert w dziedzinie literatury, a szczególnie od tych autorów antycznych, którzy pisali o jedzeniu (Archestratos<sup>5</sup>, Duris<sup>6</sup> itd.). Dalby jest zatem niemal predyspono-

<sup>1</sup> A. Dalby, *Siren Feasts. A History of Food and Gastronomy in Greece*, London 1996.

<sup>2</sup> A. Dalby, *Empire of Pleasures. Luxury and Indulgence in the Roman World*, London–New York 2000.

<sup>3</sup> A. Dalby, *Silphium and Asafoetida. Evidence from Greek and Roman Writers*, [w:] *Spicing up the Palate. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, Totnes 1992, s. 62–72; idem, *Dangerous Tastes. The Story of Spices*, London 2000.

<sup>4</sup> A. Dalby, S. Grainger, *The Classical Cookbook*, London 2000.

<sup>5</sup> A. Dalby, *Archestratos, Where and When?*, [w:] *Food in Antiquity*, ed. J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson, Exeter 1995, s. 400–412.

<sup>6</sup> A. Dalby, *The Curriculum Vitae of Duris of Samos*, „Classical Quarterly” 41(1991), s. 539–541.

wany, a z pewnością znakomicie przygotowany, do stworzenia *sui generis* syntezy tematu.

Ogromnym walorem książki Dalby'ego jest jego umiejętność pracy ze źródłami i na źródłach. Już rzut oka na pracę wskazuje wyraźnie na kompetencję Dalby'ego w tej kwestii. Po wglębnieniu się w treść książki podziw dla autora może tylko wzrosnąć. Jest staranny w opisie dzieł antycznych i bizantyńskich, zna się na selekcji materiału, a także daje jasne wskazówki co do oszacowania wartości informacji. Cytuje także najważniejsze wydania dzieł antycznych, a nadto najistotniejszą i najnowszą literaturę nowożytną ich dotyczącą. W sumie książka Dalby'ego stanowi znakomitą bazę do poszukiwania informacji bibliograficznych.

Treść haseł jest gęsta od informacji. Są one podane w sposób jasny i wedle konsekwentnie stosowanego schematu. Niemalą zasługą autora jest dążenie do uporządkowania dotychczasowego stanu wiedzy. Czyni to pomimo rozlicznych trudności w uzgodnieniu, czasami bardzo rozbieżnych, poglądów. Myślę tu o braku jednolitości zarówno doktryn starożytnych, jak i twierdzeń nowożytnych badaczy. Trzeba stwierdzić, że ostateczny rezultat jest poprawny merytorycznie, a teorie dobrze uzasadnione materiałem źródłowym.

Niekiedy jednak także i Dalby'emu zdarzają się interpretacje nieco wątpliwe i nie uwzględniające całości materiału źródłowego oraz literatury nowożytnej. I tu warto odwołać się do kilku przykładów.

Terminy „*epinotideus*” i „*notidianos*”, oznaczające zapewne jeden gatunek ryby, zidentyfikowane zostały jako *Synodontis batensola* (ryba słodkowodna), co w ogóle nie uwzględnia świadectw autorów antycznych (ci bowiem wskazują raczej na jakiś gatunek rekina), ale jest skutkiem zapożyczenia przez autora bardzo wątpliwej identyfikacji Thompsona<sup>7</sup>.

Omawiając termin „*sarda*”, Dalby nie uwzględnia świadectwa Orybazjusza zachowanego w *Collectiones medicae*<sup>8</sup> i nie zestawia go z fragmentem pracy Difilosa ze Sifnos, zachowanym w *Dei-*

---

<sup>7</sup> W. Thompson, *A Glossary of Greek Fishes*, London 1947, s. 64, 177–178. Por. A. Dalby, *Food...*, s. 233. Por. M. Kokoszko, *Ryby i ich znaczenie w życiu codziennym ludzi późnego antyku i wczesnego Bizancjum (III–VII w.)*, Byzantina Lodziensia IX, Łódź 2005, s. 227–228.

<sup>8</sup> Orybazjusz, *Collectiones medicae II*, 58, 133, 1–147, 7, [w:] idem, *Collectiones medicae – Oribasii collectionum medicarum reliquiae*, Edidit I. Raeder, vol. I–IV, Lipsiae–Berolini 1928–1933.

*pnosofistach* Atenajosa z Naukratis<sup>9</sup>. Brak ten nie tylko uniemożliwia czytelnikowi uzyskanie całościowego obrazu zagadnienia, ale także zaciemnia cały problem. Skutkiem tego czytelnik zamiast otrzymać ostateczną odpowiedź na pytanie, czym były *sardai*, musi głowić się, co oznaczają pytania retoryczne postawione przez Dalby'ego i ile prawdy jest w przypuszczeniach proponowanych w haśle. Brak też istotnych danych chronologicznych, które jesteśmy w stanie uzyskać z analizy źródeł<sup>10</sup>.

Pisząc o „*omotarichos*”, Dalby interpretuje ten termin jako surową konserwę mięsną (lub konserwę z surowego mięsa). Niestety, takie rozumienie tego terminu nie pozwala w sposób logiczny wytłumaczyć wszystkich zastosowań tego słowa oraz wyrażzeń pokrewnych. Na rafę taką trafić można np. interesując się terminami „*tyfle*”, „*boreus*”, „*kolias*” itd. Tymczasem Dalby wspomina o sugestiach Georgacasa, *nota bene* pochodzących z pracy, która cytowana jest przez niego dziesiątki (lub setki) razy<sup>11</sup>. Jeżeli nawet autor odrzucił interpretację Greka, należało przynajmniej podać argumenty tego braku akceptacji jego badań. Tymczasem Dalby nie zamieszcza w swym dziele żadnej dyskusji z tymi poglądami.

Tego rodzaju drobiazgów jest w tej pracy nieco więcej. Chciałbym jednak mocno podkreślić, iż przytoczone kwestie mogą być uznane raczej za uchybienia niż za błędy Dalby'ego. Wedle mojego głębokiego przekonania nie mogą one obniżyć generalnej oceny tego dzieła, które nie dość, że było wyjątkowo potrzebne, to spełniło oczekiwania nawet wyrobionego czytelnika. Pozostaje mieć nadzieję, że książka ta wzbudzi należne sobie zainteresowanie w polskim świecie naukowym.

MACIEJ KOKOSZKO  
Uniwersytet Łódzki

<sup>9</sup> *Athenaei Naucraticae dipnosophistarum liber III 120e-121a* (92, 1-15, Kaibel), [w:] *Athenaei Naucraticae dipnosophistarum libri XV*, recensuit G. Kaibel, vol. I-III, Lipsiae-Berolini 1887-1890.

<sup>10</sup> M. Kokoszko, *op. cit.*, s. 277-284.

<sup>11</sup> D. J. Georgacas, *Ichthyological Terms for the Sturgeon and Etymology of the International Terms Botrigo, Caviar and Congeners*, Athens 1978, s. 168-169. Por. M. Kokoszko, *op. cit.*, s. 56-58, 154-155, 167-168, 229-230, 367-369.