



Inês de Ornellas e Castro, *De la table des dieux à la table des hommes. La symbolique de l'alimentation dans l'Antiquité romaine*. Traduction du portugais de Christina Deschamps revue et corrigée par Joël Thomas, L'Harmattan Paris 2011, ss. 469

Badania nad żywnością i jedzeniem w świecie grecko-rzymskim są, podobnie jak w odniesieniu do innych epok, ogromnym przedsięwzięciem. Skalę problemu dobrze ilustrują spisy treści książek poświęconych temu zagadnieniu, wydanych w ostatnich kilkunastu latach. Rozważania koncentrują się wokół tematów dotyczących składników antycznego menu: zboża, mięso, ryby, czy oliwa oraz metod ich pozyskiwania i obróbki, w tym mieszczą się też próby odtwarzania kulinarnych przepisów. Inne obszary zainteresowań badaczy związane są z analizą społecznych i religijnych kontekstów dotyczących żywności i jedzenia. W sensie biologicznym można zaryzykować stwierdzenie, że człowiek jest wszystkożerny, ale społeczności ludzkie charakteryzują się różnorodnością konsumpcji. Różne tabu i kolektywne zakazy, czy tylko niechęci, występują we wszystkich kulturach. Wydaje się niemożliwe, aby tę różnorodność dało się wyjaśnić w kategoriach smaku, czyli odczuć związanych z samym pokarmem, ponieważ w różnych kulturach te same rzeczy różnie są postrzegane. To, co dla jednych jest smakołykiem, u innym może budzić mdłości. Wybory żywieniowe są pochodną wyobrażeń o świecie, a więc przynależności do konkretnej kultury, inaczej mówiąc są składnikiem kulturowej tożsamości. Jedząc nie tylko dostarczamy organizmowi potrzebnych do życia elementów, lecz także się socjalizujemy (cywilizujemy). Tym samym jedzenie jest swoistym kodem kulturowym, który należy umieć odszyfrowywać, jak to ujęła Mary Douglas (*Odszyfrowanie posiłku*, [w:] *Ukryte znaczenia. Wybrane szkice antropologiczne*, przekł. E. Klekot, Kęty 207, 335–361).

W świecie antycznym jedzenie definiowało ludzką kondycję, ponieważ w przeciwieństwie do bogów ludzie musieli jeść, aby żyć. Co więcej, zdobycie pokarmu wymagało od nich nie lada zabiegów. Symbolika żywności jest kluczem do zrozumienia relacji, jakie w starożytności łączyły ludzi nie tylko z bogami, lecz także z naturą i z innymi ludźmi, jedzenie znaczyło bowiem hierarchię wewnątrz grup.



Antropologiczno-kulturowe studia nad żywnością i jedzeniem w świecie antycznym otwiera zbiór tekstów pod redakcją Jean Pierre'a Vernanta i Marcela Detienne'a, *La cuisine sacrifiée en pays grec* opublikowany w 1979 rok. Obecnie tezy autorów są już przedmiotem analiz i dyskusji, a przykładem praca wydana w 2005: *La cuisine et l'autel. Les sacrifices en questions dans les sociétés de la méditerranée ancienne*, gdzie poza oczywistym nawiązaniem w tytule znajdziemy (s. 115–147) interesujący artykuł Stelli Georgoudi omawiający współczesne ujęcie kilku problemów rozważanych wcześniej zwłaszcza przez Detienne'a.

Książka Ines de Ornellas e Castro, profesor Uniwersytetu w Lizbonie, wydana w Paryżu w zasłużonym dla europejskiej humanistyki wydawnictwie L'Harmattan, ma inny charakter, chociaż tytuł sugeruje przewagę problematyki religijnej. Nie wykluczone jednak, że został wybrany z powodów komercyjnych. „Od stołu bogów do stołu ludzi” brzmi niewątpliwie bardziej atrakcyjnie dla czytelnika niż symbolika żywności w literaturze łacińskiej, co jest właściwym tematem tej pracy.

Tytułowy „stół” ma znaczenie symboliczne. Autorkę nie interesuje bowiem stół jako rzeczywistość historyczna, nie podejmuje się opisu kulinariów i obyczajów żywieniowych, (choć odniesienia do nich oczywiście w tekście się znajdują), ani nie zajmuje się rolą uczt w społeczno-religijnej przestrzeni Rzymu. Interesuje ją przede wszystkim stół jako świadomy temat refleksji. Wychodzi bowiem z założenia, że u antycznych autorów sceny uczt i posiłków mają swoją symbolikę i mniej lub bardziej ukryte znaczenia. I tak stół w analizowanych tekstach łączy, ale często też wyklucza, pokazuje hierarchię w grupie i wskazuje na stosunek do Innego. Człowiek bowiem wchodzi w interakcję ze stołem i pożywieniem na planie estetycznym, ideologicznym, symbolicznym i religijnym, jak pisze autorka we wstępie. Ale te konteksty trzeba z tekstu wydobyć, ponieważ są ukryte za realiami związanymi z produkcją, wyborem i przygotowaniem jedzenia.

Autorka we wstępie odwołuje się do studiów Detienne'a i Vernanta, przypominając wkład tych autorów w przystosowanie metod analizy strukturalnej Claude'a Levi-Straussa do badań nad mitologią grecką, czy szerzej kulturą antyczną. Bez mitu nie można zaś prowadzić jakichkolwiek rozważań dotyczących symboliki, przecież nie tylko żywności. Wypada podkreślić, że w przypadku de Ornellas e Castro nawiązanie do strukturalizmu wykracza poza kategorię przypisu do stanu badań, ponieważ kilka zdań wcześniej autorka zdecydowanie podkreśla swój dług wobec tej szkoły badawczej. Nie ma też wątpliwości, co do nieustającej przydatności metody strukturalnej w studiach nad symboliką pożywienia, a więc problematyki, bez której nie da się zrozumieć słynnej opozycji natury i kultury w ujęciu Levi-Straussa. W przypisie pojawia się oczywiście wskazanie na dwie najbardziej znane publikacje Mistra z tego zakresu: *Le triangle culinaire* (1965; polski przekład w *Antropologia ciała*, 2008) oraz *Le cru et le cuit: Mythologiques I* (1964; polski przekład



Surowe i gotowane, Wydawnictwo Aletheia, 2010). Trudno się z opinią de Ornellas e Castro nie zgodzić, wielu historyków nawet tych niepoczuwających się do głębszych związków ze strukturalizmem przyznaje się do niego jako źródła inspiracji.

Autorka stara się w swojej książce zinterpretować sposób, w jaki autorzy łacińscy ujmują problematykę „stołu” w różnych kontekstach. W tym celu przygotowała korpus źródeł na tyle, jej zdaniem reprezentatywnych, aby na ich podstawie można dyskutować o kulturowym statusie stołu i co za tym idzie o rzymskiej tożsamości. Książka składa się z czterech części podzielonych na rozdziały, z których każda została poświęcona innemu gatunkowi literackiemu, a więc kolejno: epice, satyrze, powieści satyrycznej i biografii.

Część I zawiera rozważania nad *Eneidą* Wergiliusza. Poemat, pomimo oczywistych greckich inspiracji, jest dziełem oryginalnym i nieocenionym dla badania rzymskiej auto-świadomości w epoce augustowskiej. W podsumowaniu de Ornellas a Castro wskazuje na wszechobecność w poemacie tematyki ofiarniczej (30 sekwencji składania ofiary), stąd kluczową kwestią rozważaną w tej części pracy jest spotkanie przy stole ludzi i bogów. Autorka wprowadza do dyskursu termin „uczta heroiczna” z jej głównymi składnikami: chlebem, winem i mięsem. Wbrew pozorom nie są to zwyczajne produkty, a mięso dobrze ilustruje tę sytuację. W czasach Wergiliusza zapewne zdecydowana większość konsumowanego w Rzymie mięsa pochodziła z ofiar, a więc dzielono się nim z bogami. Oznaczało to jednak, że mięso było pokarmem „świętym”, spożywanym w dniach obrzędów religijnych. Kierując się wynikami analiz leksykalnych, autorka stwierdza między innymi, że narzędzia służące przygotowaniu posiłku są takie same, jak te wykorzystane w rytuale (s. 109).

W części II przedmiotem studiów są *Satyry* Horacego, Persjusza i Juwenala, a w części III *Satiricon* Petroniusza. Wnioski wynikające z analizy tych utworów są dosyć podobne. We wszystkich tekstach żywność pojawia na dwóch poziomach, czyli żywność w dosłownym tego słowa znaczeniu jako produkt z bogactwem smaków i zastosowań, oraz żywność jako metafora. „Nasz stół” bywa konfrontowany z „innymi stołami”, np. stołem filozofa, w naszym pojęciu wegetariańskim, stołem nuworysza, biedaka, itp. z przypisanymi im właściwymi produktami.

Część IV ma nieco inny charakter niż wcześniejsze, gdzie analizowane były fikcyjne sytuacje. Tym razem autorka bierze na warsztat biografie cesarzy ze zbioru Swetoniusza i zastanawia się, w jaki sposób realia związane ze stołem uczestniczą w konstrukcji portretu dobrego władcy. W tej części pojawia się pojęcie „stołu publicznego” i jego relacji ze „stołem prywatnym”.

Przedstawione wyżej uwagi wskazują, że książka Inês de Ornellas e Castro jest studium nad językiem wybranych utworów literatury łacińskiej, zgodnie bowiem z tradycją strukturalistyczną podziela ona przekonanie, że język zawiera ukry-



te treści, których „odkodowanie” pozwala dopiero umieścić tekst w odpowiednim kontekście socjokulurowym. Efekty tych analiz bywają różne, dla badaczy przywiązanych do tradycyjnego warsztatu historycznego (wbrew różnym opiniom niezmiennie, moim zdaniem, zachowującego aktualność) niekiedy będą to nieco ekstrawaganckie zabawy leksykalne, jak chociażby rozważania o terminologii dotyczącej odczuć smaku w satyrach (rozdz. 2–4 w części II). Nie zmienia to jednak faktu, że przyjęty przez autorkę schemat (s. 22–23): uwzględniający relacje przy stole między bogami i ludźmi, relacje ludzi ze środowiskiem naturalnym, kryteria wyboru produktów żywnościowych, przygotowanie posiłków (czyli „od kuchni do gastronomii”) oraz konsumpcja, znajduje odzwierciedlenie w literaturze zarówno na poziomie realiów, jak i symboliki.

Danuta Musiał (Toruń)

Krzysztof Nawotka, *Alexander the Great*, Cambridge Scholars Publishing, Newcastle upon Tyne 2010, ss. 440

Swego czasu Ernst Badian zaapelował do badaczy Aleksandra Wielkiego o „moratorium na obszerne syntezy oraz szerokie interpretacje”. Zalecał wówczas pracę u podstaw, stwierdzając, że jest jeszcze wiele do zrobienia, choć, jak zaznaczał „oczywiście łatwiej i zarazem przyjemniej jest napisać jeszcze jedną książkę, ukazującą indywidualną wizję autora, aniżeli zająć się szczegółowymi zagadnieniami”¹. Sam Badian niestety usłuchał tego wezwania. Wielu innych uczonych na szczęście nie. W rezultacie powstało wiele nowych książek na temat Aleksandra². Są wśród nich różne prace, poświęcone rozmaitym zagadnieniom szczegółowym, a także różnej wartości syntezy.

Wśród tych ostatnich obserwujemy różne tendencje skutkujące zarówno idealizacją, jak i racjonalizacją postaci i działalności Aleksandra Wielkiego. Jak bowiem

¹ E. Badian, *Some Recent Interpretations of Alexander*, [in:] *Alexandre le Grand*, Fondation Hardt 22, 1975, s. 300.

² Zob. m.in. J. Carsen, *Alexander the Great (1970–1990)* [in:] *Alexander the Great. Reality and Myth*, red. J. Carlsen i in., Roma 1993, s. 41.