

ję jej modom. Podobnie, jak w przypadku stanu uprzywilejowanego, demonstrowano status poprzez „silywanie tarczy” (s. 92).

Testamenty kijowian to niezwykle udane połączenie pracy źródłomawczej z edycją źródeł. Jedyny zarzut, jaki można sformułować, jest taki, iż Natalia Biłous, poruszając wiele wątków, nie uniknęła powtórzeń<sup>7</sup>. Zalety pracy można by natomiast mnożyć. Przede wszystkim Autorka nie ograniczyła się wyłącznie do edycji trzydziestu testamentów mieszkańców Kijowa. Opublikowane akty ostatniej woli poprzedziła rzetelnym wstępem krytycznym. Co więcej, dokonała wstępnej analizy zamieszczonych przekazów. Dlatego też omawiane wydawnictwo nie jest wyłącznie wyborem źródeł. Analizując rozważania N. Biłous ma się niespodziewane wrażenie, iż do testamentów podchodzi ona z prawdziwą pasją. Chce podzielić się z czytelnikiem swoim przekonaniem o niewyczerpanym potencjale testamentów i zachęcić go do zgłębiania ich treści. Postrzega testament jako „spotkanie dwóch światów” (s. 91). Opublikowane tu źródła mogą stanowić punkt odniesienia do rozważań na temat znaczenia testamentów dla mieszkańców ruskich ziem Korony w dobie nowożytnej.

Magdalena Wilczek-Karczewska  
(Warszawa)

JONATHAN DEUTSCH, JEFF MILLER, *Food Studies. An Introduction to Research Studies*, Berg Publishers, New York 2009, ss. 219.

Prezentowana książka to akademicki podręcznik, który przybliży adeptom nauk humanistycznych i społecznych metodologię interdyscyplinarnych badań nad żywnością. Publikacja uświadamia czytelnikom status, jaki zajmują we współczesnej humanistyce badania w tej dziedzinie. Celem publikacji jest popularyzacja nauczania historii i kultury żywienia (ang. Food Studies), która nie jest już tematem pojedynczego wykładu, ale stanowi odrębny, interdyscyplinarny kierunek badań i dydaktyki uniwersyteckiej, mający swoją metodologię, specjalistyczne czasopisma i podręczniki. Książka została wydana przez Berg, wydawnictwo specjalizujące się w akademickich publikacjach poświęconych historii żywienia. Autorzy — Jeff Miller<sup>1</sup> i Jonathan Deutsch<sup>2</sup> — obaj gotują, uczą i piszą o jedzeniu.

Przyjęty układ treści oddaje interdyscyplinarny charakter podręcznika, który podzielono na dwie części. Pierwsza, będąca wprowadzeniem do tematyki badań, zawiera definicję tego nurtu i wyjaśnia potrzebę jego rozwijania. Autorzy wskazują na różnorodność podejmowanych tematów i dyscyplin związanych z kierunkiem oraz dokonują przeglądu metod badawczych. Istotnym elementem tej części jest omówienie zagadnień z zakresu warsztatu badacza, ważnych dla początkujących adeptów, dotyczących procesu badawczego, kwestii etyki badań oraz wyboru literatury przedmiotu. Szkoda, że autorzy oprócz wskazówek dotyczących analizy i krytyki piśmiennictwa, nie omówili choćby wybranych pionierskich i przełomowych prac dotyczących historii i kultury żywienia.

<sup>7</sup> Natalia Biłous wraca do kwestii *stricte* formalnych, analizując treść poszczególnych części testamentów. Ponadto opisując formuły wstępne testamentów, Autorka powraca do refleksji na temat postrzegania śmierci i wartości ludzkiego życia (s. 62–63).

<sup>1</sup> Jeffrey Miller jest adiunktem na stanowym uniwersytecie w Colorado, na wydziale Food Science and Human Nutrition.

<sup>2</sup> Jonathan Deutsch jest adiunktem w Kingsborough Community College, City University w Nowym Jorku. Współredaktor publikacji *Gastropolis. Food and New York City*, New York 2009, oraz współautor *Jewish American food culture*, Westport 2008.

W drugiej części podręcznika autorzy przedstawili szczegółowo metody badawcze stosowane w badaniach nad żywnością. Opisano zarówno metody ilościowe, jak i jakościowe, jednak te drugie rozbito na historyczne, obserwacyjne i narracyjne (wykorzystywane w badaniach etnologicznych i socjologicznych) oraz interpretacji obiektów materialnych. Opis każdej z metod został zakończony wywiadem z uznanym specjalistą, wykorzystującym w swojej codziennej pracy omawianą metodę. Rozmowy przeprowadzono z Kenem Albalą<sup>3</sup>, Jeffrey'em Sobalem<sup>4</sup>, Carole Counihan<sup>5</sup> i Psyche Williams-Forsom<sup>6</sup>.

Tytułem przykładu przytoczę kilka spostrzeżeń, jakie pojawiły się w wywiadzie przeprowadzonym z Kenem Albalą, amerykańskim historykiem specjalizującym się w historii żywienia epoki renesansu. Wywiad dotyczył początków jego zainteresowań w tej dziedzinie, stawianych przez niego pytań badawczych oraz konstruowanych hipotez. Postawę źródłową jego pierwszych publikacji stanowiły głównie traktaty dietetyczne oraz książki kucharskie. Wielokrotnie spotykał się z pytaniem, które często słyszą dziś także polscy badacze, a mianowicie: „Czy książki kucharskie mówią nam prawdę o tym, jak dawniej jedzono?”. Starając się odpowiedzieć na to pytanie, Albała zauważył, że książki kucharskie są dla nas świadectwem pewnych wyobrażeń, aspiracji i gustów, w świetle których sama czynność gotowania, którą historykowi trudno jest udowodnić, staje się — jego zdaniem — niemal bez znaczenia. Tego typu źródła mówią wyłącznie o tym, co autorzy chcieli przekazać swoim czytelnikom i o czym ci drudzy chcieli czytać. Albała podkreśla, że na podstawie książek kucharskich bada nie tyle konsumpcję, co historię idei. Historyk żywienia jest w stanie wyczytać ze źródeł, co w danym momencie interesowało ludzi, o czym chcieli pisać i czytać. Aby zilustrować swoją myśl, Ken Albała podał przykład barokowego przepisu na „Jedno jajko wielkie jak dwadzieścia”. Według receptury należało przygotować żółtka, cukier i zagotować je razem w miseczce, następnie ubić białko z dwudziestu jajek i wlać do pęcherza, a przygotowaną wcześniej masę z żółtek umieścić w jego środku. Następnie całość zagotować. „Wielkie jajko” należało też bogato udekorować pistacjami, kogucimi grzebieniami czy kandyzowaną skórką pomarańczową. Przepis, którego popularność rozpoczęła się w XVII wieku, w następnym stuleciu pojawiał się niezwykle często w amerykańskich książkach kucharskich. Z jednej strony nie istnieją żadne dowody na to, że ktoś kiedyś ugotował „jedno jajko wielkie jak dwadzieścia”. Ale to, co wiemy dzięki źródłom, to idea — z jakiegoś powodu wielu ludzi było zainteresowanych tym przepisem, co przełożyło się na jego częste powielanie. Zdaniem historyka badanie przyczyn takiego stanu rzeczy jest znacznie bardziej interesujące, niż to czy jajko rzeczywiście zostało ugotowane. Podsumowując wywiad Albała podkreśla, że historyk żywienia nie powinien zakładać, że dowiedzie, jak naprawdę gotowano i jedzono w przeszłości. Jednak może szukać odpowiedzi na pytania:

<sup>3</sup> Autor wielu publikacji poświęconych historii i kulturze żywienia w czasach renesansu, m.in. *Eating Right in the Renaissance*, Berkeley 2002; tenże, *Food in Early Modern Europe*, Westport 2003; tenże, *Cooking in Europe 1250–1650*, Westport 2006; tenże, *The Banquet: Dining in the Great Courts of Late Renaissance Europe*, Urbana 2007; tenże, *Beans: A History*, New York 2007. Jest on także redaktorem *Food and Faith in Cristian Culture*, New York 2011, oraz jednego z tomów encyklopedii *A cultural history of Food*, London–New York 2012.

<sup>4</sup> Jeffrey Sobal to socjolog badający społeczne aspekty jedzenia i żywienia. Interesuje go szczególnie kwestia wagi (otyłości i szczupłości) jako zagadnienia społecznego. Współredagował *Eating agendas: food and nutrition as social problems*, New York 1995 oraz *Interpreting weight: the social management of fatness and thinness*, New York 1999.

<sup>5</sup> Autorka takich publikacji jak: *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning and Power*, New York 1999; teje, *Around the Tuscan Table: Food, Family and Gender in Twentieth Century Florence*, New York 2004; teje, *A Tortilla is like Life: Food and Culture in the San Luis Valley of Colorado*, Austin 2009; redaktorka *Food in the USA. A Reader*, New York 2002, a także współredaktorka *Food and Gender: Identity and Power*, Amsterdam 1998, oraz *Food and Culture: A Reader*, New York 2009.

<sup>6</sup> Opublikowała *Building Houses out of Chicken Legs. Black Women, Food, & Power*, Chapel Hill 2006. Wraz z Caroline Counihan redagowała *Taking Food Public. Redefining Foodways in a changing World*, New York 2011.

dlaczego takie lub inne produkty i dania zyskiwały popularność, jak na przestrzeni wieków tworzyły się i zmieniały gusta, mody żywieniowe czy zasady dietetyczne.

Po omówieniu metod badawczych, w ostatnim rozdziale podręcznika zaprezentowano narzędzia informatyczne (oprogramowanie) ułatwiające prowadzenie badań, zarządzanie bibliografią, cytowaniami i zebranymi danymi, zarówno jakościowymi, jak i ilościowymi.

Warto zauważyć, że w pierwszym rozdziale podręcznika, dotyczącym znaczenia badań nad wyżywieniem, autorzy korzystają w znacznej mierze z wydanej w 2008 roku książki Warrena Belasco *Food. The Key Concepts*, która pełni rolę akademickiego wstępu do badań nad wyżywieniem. Zdaje się jednak, że te dwa podręczniki wzajemnie się uzupełniają. Podczas, gdy książka Belasco opisuje kluczowe koncepcje w dziedzinie badań nad wyżywieniem, takie jak jedzenie a tożsamość, seksualność, płeć, zdrowie psychiczne i społeczne, globalizacja oraz jedzenie a przyszłość, omawiana tutaj książka w zasadniczej mierze skupia się na przedstawieniu podstawowych, warsztatowych zagadnień, niezwykle ważnych dla początkujących badaczy, dostarcza przeglądu narzędzi badawczych znanych w naukach humanistycznych oraz wskazuje, w jaki sposób badania nad dawną kuchnią mogą służyć wzbogacaniu tradycyjnych metod historii i nauk pokrewnych.

Dynamiczny rozwój badań nad wyżywieniem, zmiany instytucjonalne oraz powstawanie nowych nurtów sprawiają, że tworzy się coraz większa luka między badaniami polskimi a anglosaskimi czy europejskimi. W Polsce historią żywienia zajmują się specjaliści od gospodarki, społeczeństwa i kultury. Jednak nie uznają tego nurtu za wymagający odrębnych studiów i prowadzą badania nad wyżywieniem zazwyczaj na marginesie swoich głównych zagadnień badawczych.

Omawiany podręcznik zbiera doświadczenia różnych nauk i przyda się czytelnikom do poznania współczesnego, głównego nurtu badań, całkowicie odmiennego od popularnego wciąż u nas podejścia, które koncentruje się na ekonomicznych i biologicznych aspektach żywienia, na wzór badań publikowanych przez Szkołę Annales (zakończonych w 1975 r.). Tymczasem obecnie w nauce światowej nie stawia się już pytań o to, ile się w przeszłości jadło, ale co to jedzenie oznaczało. Pojawiają się wciąż nowe perspektywy badawcze.

Omawiana książka będzie, szczególnie dla początkujących badaczy, inspirującym wykładem na temat badań nad wyżywieniem, które wciąż niedostatecznie obecne w polskim świecie naukowym, zdobywają regularnie coraz większą akademicką popularność, szczególnie w Stanach Zjednoczonych. Jest to książka napisana przystępnym językiem i wzbogacona ciekawymi elementami, takimi jak inspirujące wywiady z uznanymi naukowcami i omówienia narzędzi komputerowych ułatwiających gromadzenie bibliografii oraz zarządzanie badaniami jakościowymi. Autorzy podręcznika prezentują nie tylko metodologię, ale też najnowsze nurty w badaniach nad wyżywieniem, które mogą stać się inspiracją dla czytelników zainteresowanych tą dziedziną.

Marta Sikorska  
(Toruń)

LUKASZ MAURZYCY STANASZEK, *Na Łutycy. W zapomnianym regionie etnograficznym nad Wisłą*, Warszawa-Czerwik 2012, ss. 296, ryc. 439.

L.M. Stanaszek przedstawia w swojej książce niewielki odcinek Wisły obejmujący jej środkowy bieg na niezbyt długiej przestrzeni od południowych granic Warszawy po Czerwik i dalej aż do ujścia Pilicy po stronie lewej, a do Wilgi po stronie prawej. Teren ten, bezpośrednio przylegający do Wisły z obu jej stron, nazywa Łutycami lub Urzeczem. Ze względu