

***Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II-VII w.), część II: Pokarm dla ciała i ducha*, red. Maciej KOKOSZKO, Byzantina Lodziensia 19, Łódź 2014, Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, ss. 607 + VII.**

Niniejsza praca zbiorowa napisana pod redakcją prof. Macieja Kokoszki jest, jak na to wskazuje jej pełny, podany wyżej tytuł, drugą częścią serii publikacji poświęconych dietetyce i sztuce kulinarnej późnego antyku i wczesnego Bizancjum. Rzeczoną serię zainaugurowała praca: M. Kokoszko – K. Jagusiak – Z. Rzeźnicka, *Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II-VII w.)*, część I: *Zboża i produkty zbożowe w źródłach medycznych antyku i wczesnego Bizancjum (II-VII w.)*, Byzantina Lodziensia 16, Łódź 2014, Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, ss. 671 + VIII, której recenzja ukazała się w VoxP 37:2017, t. 68, 615-633. Dopelnieniem pierwszej części jest anglojęzyczny przekład jej dwóch pierwszych rozdziałów: M. Kokoszko – K. Jagusiak – Z. Rzeźnicka, *Cereals of antiquity and early Byzantine time. Wheat and barley in medical sources (second to seventh centuries AD)*, translated by Karolina Wodarczyk – Maciej Zakrzewski – Michał Zytka, Byzantina Lodziensia 20, Łódź 2014, Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, ss. 516 + VII. Publikacje te powstały pod kierunkiem prof. M. Kokoszki, kierownika Katedry Historii Bizancjum Uniwersytetu Łódzkiego, który dla realizacji tego ambitnego dzieła stworzył trzyosobowy zespół. W jego skład, obok kierownika, wchodzi dr Z. Rzeźnicka i dr K. Jagusiak – uczniowie prof. M. Kokoszki.

Druga część, będąca przedmiotem niniejszej recenzji, ma nieco inną strukturę niż pierwszy tom omawianej serii. Jej rdzeń składa się bowiem z trzech rozdziałów, z których dwa zostały napisane przez badaczy Katedry Historii Bizancjum UŁ nie należących do przedstawionego wyżej zespołu prof. M. Kokoszki. Autorem pierwszego jest dr Paweł Filipczak, zaś trzeciego prof. Sławomir Bralewski. Natomiast dziełem wspomnianego wyżej zespołu *sensu stricto* jest drugi, najobszerniejszy rozdział recenzowanej publikacji. Należy dodać, że praca ta powstała, podobnie jak jej pierwsza część, w ramach grantu Narodowego Centrum Nauki (DEC-2011/01/B/HS3/01020).

\*

Recenzowane opracowanie składa się z dziesięciu segmentów. Pierwszym z nich jest „Spis treści” (s. V-VII), po którym następuje krótki, dwustronicowy „Wstęp” pióra M. Kokoszki (s. 1-2). Został on opatrzony czterema przypisami podtekstowymi (= 2 przypisy na stronę).

\*

Po tych dwóch segmentach wprowadzających rozpoczyna się zasadnicza część publikacji, którą otwiera rozdział pióra P. Filipczaka: „Apro wizacja Antiochii nad Orontesem w czasach cesarstwa rzymskiego. *Status quaestionis*” (s. 3-51). Rozdział ten liczy 49 stron i posiada 139 przypisów podtekstowych (= 2,836 przypisu na stronę). Stanowi to 7,941% objętości całej recenzowanej publikacji (ss. 607 + VII = 614). Autor tego rozdziału poświęcił już Antiochii część swej monografii (*Bunty i niepokoje w miastach wczesnego Bizancjum (IV wiek n.e)*, Byzantina Lodziensia 12, Łódź 2009, 51-105 i 112-115), zrecenzowanej przez niżej podpisanego w VoxP 32 (2012) t. 58, 355-358, oraz kilka artykułów. W ten sposób P. Filipczak kontynuuje zainteresowania swego mistrza, prof. Waldemara Cerana (7 IX 1936 - 20 VI 2009), który w roku 1969 opublikował rozprawę pt. *Rzemieślnicy i kupcy w Antiochii i ich ranga społeczna (II połowa IV wieku)*. Po latach doczekała się ona przekładu na język francuski: W. Ceran, *Artisans et commerçants à Antioche et leur rang social (seconde moitié du IV<sup>e</sup> siècle de notre ère)*, traduction de la langue polonaise par Elżbieta Kolańska, édition revue, corrigée et mise à jour par P. Filipczak, Byzantina Lodziensia 18, Łódź 2013 (recenzja: P. Szczur, VoxP 34:2014, t. 61, 555-557). Rozdział poświęcony apro wizacji Antiochii dzieli się na dwa paragrafy, poprzedzone „Uwagami wstępnymi” (s. 3-5). Pierwszy paragraf nosi tytuł „Zaopatrzenie w wodę” (s. 6-31) i jego tekst jest podzielony na następujące punkty: [1.] „Pochodzenie wody antiocheńskiej” (s. 7-8); [2.] „Orontes” (s. 8-11); [3.] „Potoki górskie” (s. 11-13); [4.] „Akwedukty” (s. 13-20); [5.] „Cysterny” (s. 20-22); [6.] „Nimfea” (s. 22-23); [7.] „Łażnie” (s. 23-31). Natomiast drugi omawia „Zaopatrzenie w produkty rolne i zwierzęce” (s. 32-48), a jego treść została również podzielona na punkty: [1.] „Gospodarze zaplecze miasta” (s. 32-35); [2.] „Zboże w mieście. Wolny rynek czy gospodarka sterowana?” (s. 35-40); [3.] „Rzemiosła „spożywcze”. Piekarze i rzeźnicy” (s. 40-42); [4.] „Kryzysy apro wizacyjne” (s. 43-48). Żaden z tym punktów nie widnieje niestety w spisie treści, tymczasem ich umieszczenie w tym właśnie miejscu mogłoby pomóc czytelnikowi w szybkim zorientowaniu się co do sposobu ujęcia tematu przez Autora. Całość zamykają „Konkluzje” (s. 48-50), których również nie uwzględniono w spisie treści, oraz plan Antiochii (s. 51) opracowany przez Wojciecha Iluka i zamieszczony za zgodą prof. Jana Iluka z Uniwersytetu Gdańskiego. Jak sam Autor słusznie zauważa (s. 5) temat apro wizacji metropolii bizantyńskich jest dziś zdominowany przez badania nad zaopatrzeniem Konstantynopola. Znacznie mniej uwagi poświęcono natomiast chociażby Aleksandrii i Antiochii. W polskiej literaturze przedmiotu syndrom ten jest jeszcze silniejszy. Z tego powodu tekst P. Filipczaka wart jest szczególnie zainteresowania. W swym wywodzie na temat dostaw wody dla Antiochii Autor ukazuje rolę samej rzeki, czyli Orontesu, oraz potoków górskich i akweduktów. Następnie zaś omawia zagadnienie gromadzenia zapasów wody w cysternach. Wreszcie przechodzi do jej wykorzystania dla, rzecz by można, codziennego dobra mieszkańców miasta. W tym kontekście omawia rolę wodotrysków publicznych w upiększeniu

miasta, ale głównie skupia się na łaźniach publicznych i prywatnych – klasycznym elemencie miasta śródziemnomorskiego jako takiego. Autor przedstawia w porządku chronologicznym 13 dużych kompleksów termalnych, które powstały w okresie rzymskim (od Cezara po Justyniana I), podkreślając przy tym, że obiektów tego typu było w mieście o wiele więcej. W tym kontekście odwołuje się zarówno do świadectw antycznych, głównie mów Libaniosa (ok. 315 - ok. 395), jak i do wyników badań archeologicznych. Natomiast w kwestii zaopatrzenia Antiochii w żywność P. Filipczak rozpoczyna swe analizy od omówienia rolniczego zaplecza miasta, a następnie przechodzi do przedstawienia problemów związanych z dostawami, cenami i przechowywaniem zboża i mięsa. W tym kontekście omawia także kryzysy aprowizacyjne oraz nadużycia z tym związane. Generalnie trzeba stwierdzić, że rozdział ten, choć krótki, jest bardzo instruktywny. Przypisy natomiast dostarczają czytelnikowi ważnych danych bibliograficznych zarówno w aspekcie źródeł, jak i opracowań. W ten sposób rozdział autorstwa P. Filipczaka wpisuje się dobrze w całość recenzowanej publikacji jako jej swego rodzaju prolog, wprowadzający w zasadnicze wywody omawianego tomu.

\*

Drugi rozdział, „Pokarm dla zdrowia ciała. Rośliny strączkowe, warzywa, mięso oraz produkty zwierzęce” (s. 53-455), który, jak już wyżej wspomniano, jest dziełem trzech Autorów, liczy 403 strony i posiada 1764 przypisy (= 4,377 przypisu na stronę). Stanowi to 65,635% objętości całej recenzowanej pracy (ss. 607 + VII = 614). Ważnym uzupełnieniem tego rozdziału jest „Słowniczek wybranych terminów greckich” (s. 456-461), którego autorką jest dr Z. Rzeźnicka. Zawiera on 213 pojęć greckich w transliteracji łacińskiej. Rozdział ten składa się w dwóch elementów wprowadzających oraz trzech paragrafów, stanowiących jego część zasadniczą. Elementami o charakterze introdukcji są: „Cele badawcze” (s. 53-54), pióra M. Kokoszki, oraz „Wstęp. Dietetyka, farmakologia i sztuka kulinarna w źródłach medycznych (II-VII w.)” (s. 55-66), pod którym jako autorzy są podpisani wszyscy trzej twórcy przedmiotowego rozdziału. W rzeczonym „Wstępie” zostały omówione zarówno główne źródła, jak i podstawowe opracowania odnoszące się do tematu tego segmentu recenzowanej publikacji. Jako zasadnicze źródło i podstawowy punkt wyjścia niniejszych analiz zostały potraktowane pisma Galena (ok. 130 - ok. 200). Po nich zaś w hierarchii ważności idą traktaty Orybazjusza (ok. 325 - ok. 400), Aecjusza z Amidy (ok. 500 - ok. 575), Antyma (floruit: 510-535), Aleksandra z Tralles (ok. 525 - ok. 600), Pawła z Eginy (ok. 625 - ok. 690), jak również pismo *De cibis* (VII w.). Autorzy nie ograniczają się jednak do powyższych źródeł. W uzasadnionych przypadkach odwołują się także do dzieł wcześniejszych, a mianowicie do traktatów Hippokratesa (ok. 460 - ok. 370 prz. Chr.) i tzw. pism hippokratejskich oraz do dorobku Dioskurydesa (I w. po Chr.). Wiele też materiału pomocniczego dostarczają drugiemu rozdziałowi starożytne traktaty agronomiczne, a także dzieła historyczne i literackie. Szczególne miejsce zajmują tu: pismo Apicjusza (ok. 25 prz. Chr. - ok. 40 po Chr.) *De re coquinaria* oraz dzieła Pliniusza Starszego (23-79) i Atenajosa z Naukratis (ok. 170 - ok. 230).

Część zasadniczą drugiego rozdziału, złożoną z owych trzech paragrafów, rozpoczyna sekcja zatytułowana: „Rola roślin strączkowych (*óspria*) w świetle źródeł medycznych pomiędzy II a VII w.” (s. 67-126). Paragraf ten otwiera rodzaj wprowadzenia bez tytułu, które znajduje się bezpośrednio po powyższym temacie paragrafu (s. 67-75). Introdukcja ta w przypisach podtekstowych zawiera wykaz najważniejszych opracowań z tego zakresu, dając czytelnikowi dobrą orientację w światowej (głównie najnowszej, co niekoniecznie oznacza najlepszej) literaturze przedmiotu. Napisali ją wspólnie M. Kokoszko, K. Jagusiaka i Z. Rzeźnicka. Po tej części wstępnej zamieszczono trzy punkty: [1.] „Soczewica” (s. 76-96), autorstwa M. Kokoszki i K. Jagusiaka; [2.] „Bób” (s. 96-116), napisany przez K. Jagusiaka i Z. Rzeźnicką; [3.] „Łubin” (s. 116-126), pióra Z. Rzeźnickiej. Punkty te nie posiadają w spisie treści własnej numeracji. W paragrafie tym podkreślono, że „*óspria* stanowiły [...] pożywienie popularne, ale mniej cenione przez ludzi antyku niż produkty zbożowe [omawiane w pierwszej części serii]” (s. 68). Uznawano je jednak „od starożytności po VII stulecie [...] [za] podstawę pożywienia, a nie jedynie dodatek [...], jakim były warzywa czy mięso” (s. 69). Natomiast gdy chrześcijaństwo stało się religią panującą, „rośliny strączkowe zyskiwały na znaczeniu z powodu nakazów i zakazów kościelnych, a to szczególnie skutkiem wprowadzenia długich okresów postów, które z kolei zmuszały kucharzy do specjalnej kreatywności w tych dniach, gdy nie wolno było spożywać mięsa” (s. 70). Autorzy uprzedzają też czytelnika, że przedstawione w tym paragrafie trzy rodzaje roślin strączkowych, czyli soczewica, bób i łubin, to tylko wyselekcjonowane przykłady tego gatunku roślin. Inne są zaledwie wspomniane, a ich opracowanie to sprawa bliżej nieokreślonej przyszłości (s. 74). Drugim ograniczeniem jest dokonana przez Autorów selekcja materiału źródłowego w kwestii zastosowań dietetycznych, farmakologicznych i kulinarnych owych trzech wybranych rodzajów *óspria* (s. 96, 113 i 126). Jest to zatem swego rodzaju podwójne okrojenie danych źródłowych. Ogrom materiału źródłowego usprawiedliwia jednak w pełni ten zabieg Autorów, choć z drugiej strony świadomość tego faktu każe czytelnikowi „zachować czujność” zarówno w kwestiach szczegółowych, jak i w kwestii ostatecznych, uogólniających konkluzji. Niżej podpisany uważa jednak, że nazwisko prof. M. Kokoszki jest gwarantem naukowej solidności prezentowanych wyników badań. Warto też zauważyć, że w rozważaniach Z. Rzeźnickiej na temat łubinu pojawia się ważna uwaga społeczna, sygnalizująca, że roślina ta służyła za pokarm głównie ludziom ubogim (s. 118, przyp. 398). Tego typu uwagi pojawiają się także w następnych paragrafach, ponieważ do pewnego stopnia narzuca je sam temat podjętych przez łódzki zespół badań. Jest to również ważne dla właściwego zrozumienia trzeciego paragrafu tej publikacji („Od obżarstwa do postu”), napisanego przez S. Bralewskiego, o czym niżej.

Drugi paragraf, „Rola warzyw w diecie na podstawie źródeł medycznych w okresie pomiędzy II a VII w.” (s. 127-212), również otwiera rodzaj wprowadzenia bez tytułu, które znajduje się bezpośrednio po powyższym temacie paragrafu (s. 127-144). Dostarcza ono czytelnikowi, podobnie jak to miało miejsce

w przypadku poprzedniego paragrafu, wiedzy dotyczącej literatury przedmiotu. Trzej Autorzy podpisani pod tym elementem drugiego paragrafu podkreślają również, że także i tutaj byli zmuszeni, ze względu na obfitość zachowanych danych źródłowych, dokonać selekcji rzeczzonego materiału (s. 144; por. s. 193, 201 i 206). Te zaś wyselekcjonowane dane zostały podzielone na osiem punktów: [1.] „Dzika flora jadalna” (s. 144-168). Autorami tego punktu są M. Kokoszko, K. Jagusiak i Z. Rzeźnicka; [2.] „Sałata” (s. 169-176). Autorką tego fragmentu jest Z. Rzeźnicka; [3.] „Kapusta” (s. 176-183), którą zajął się K. Jagusiak; [4.] „Rzodkiewka” (s. 184-189) – temat ten podjął M. Kokoszko; [5.] „Burak” (s. 190-196), pióra M. Kokoszki i K. Jagusiaka; [6.] „Czosnek” (s. 196-203), którym zajęła się Z. Rzeźnicka; [7.] „Cebula” (s. 203-207) – punkt opracowany przez K. Jagusiaka; [8.] „Por” (s. 208-212), scharakteryzowany przez M. Kokoszkę. Punkty te, choć zostały uwzględnione w spisie treści, nie posiadają w nim własnej numeracji. W kontekście warzyw powraca również kilkakrotnie kontekst społeczny, a mianowicie uwagi o tym, że warzywa były *grosso modo* pokarmem ludzi niezamożnych (s. 146, 163, 184, 186 i 187). Tylko burak miał pojawiać się zarówno na stołach ubogim jak i bogatych mieszkańców obszarów śródziemnomorskich (s. 190). Paragraf ten ma wiele cech solidnego encyklopedycznego zestawienia danych w porządku chronologicznym. Stanowi zatem punkt odniesienia dla wszystkich przyszłych polskich analiz z zakresu antycznej i bizantyńskiej diety i sztuki kulinarnej, opartej na wyżej wymienionych warzywach w basenie Morza Śródziemnego. Będzie też zapewne bardzo przydatny dla badaczy tych zagadnień w późniejszych epokach.

Ostatni, trzeci paragraf drugiego rozdziału, „Rola mięsa w okresie pomiędzy II a VII w. w świetle źródeł medycznych” (s. 213-455), został napisany samodzielnie przez Z. Rzeźnicką. Posiada on, podobnie jak dwa poprzednie paragrafy, sekcję wprowadzającą (s. 213-226), która z jednej strony zawiera informacje bibliograficzne, z drugiej zaś przedstawia, popartą solidnym materiałem źródłowym, kwestię pozyskiwania różnych rodzajów mięsa, jego pochodzenia, przechowywania oraz przytacza opinie ówczesnych lekarzy na temat wartości dietetycznych różnych gatunków tego surowca. Autorka zaznaczyła także, „że z powodu ogromnej ilości informacji, w niniejszym tekście konieczne było daleko idące ich selekcjonowanie. Dlatego też przedstawiana czytelnikowi publikacja odwołuje się raczej do metody egzemplifikacji niż do bardzo szczegółowej analizy wszystkich dostępnych wiadomości” (s. 225). Podobne stwierdzenia, na co zwrócono już wyżej uwagę, pojawiły się także w poprzednich paragrafach. W tymże wprowadzeniu Z. Rzeźnicka stara się również ustalić swoistą „hierarchię mięsnych produktów spożywczych” (s. 218). Cytując w tym kontekście Galena, Autorka pisze: „Swe rozważania zaczął od wołowiny, by przejść kolejno do wieprzowiny, jagnięciny i baraniny, następnie do zający, osłów, koni i wielbłądów, by wreszcie poprzez niedźwiedzie, lwy i pantery, dojść [...] do omówienia psów i lisów” (s. 218). Z. Rzeźnicka, komentując passusy Galena na temat spożywania mięsa psów i lisów, a przede wszystkim niedźwiedzi, lwów i panter, konkluduje, iż

ten stan rzeczy „wskazuje [...], że medycy nie wykluczali [...] wykorzystania w celach spożywczych nawet najbardziej «egzotycznego» mięsa, zwłaszcza, gdy zwierzęta je dostarczające występowały w danym miejscu w większej liczbie” (s. 219). Argument ten jest jak najbardziej słuszny. Istnieje jednak w odniesieniu do niedźwiedzi, lwów i panter również inna możliwość interpretacji, którą należy traktować jako uzupełnienie wyводу Autorki. Otóż, jak wiadomo, Galen był lekarzem gladiatorów. Ci zaś walczyli również z dzikimi zwierzętami. Zabite sztuki usuwano z areny, lecz ich mięso znajdowało prawdopodobnie zbyt w tanich jatkach miejskich, gdzie nabywali je biedniejsi mieszkańcy Rzymu, czy innych metropolii cesarstwa. W tym przypadku owa hierarchia mięs miałaby charakter zstępujący i wpisywałyby się w kontekst różnic majątkowych mieszkańców imperium, wyróżniając mięsiwa „szlachetne” i „podłe”. Tak postawiony problem znika, gdy postępująca chrystianizacja cesarstwa sprawia, że wyrzeka się ono stopniowo „krwawej” części igrzysk cyrkowych. Z drugiej strony Autorka podkreśla słusznie, że spożywanie mięsa (regularnie i w znacznych ilościach) było synonimem pewnego luksusu (s. 217, przyp. 17), „natomiast bażanty, pawie, żurawie i strusie należały do rzadko jadanych gatunków, które jeśli się pojawiały, to raczej na stołach zamożnych smakoszy” (s. 222; por. s. 305, 332, 333 i 342).

Reszta trzeciego paragrafu została przez Autorkę podzielona na cztery, posiadające w spisie treści odrębną numerację, punkty: 1. „Zwierzęta czworonożne” (s. 226-304); 2. „Drób” (s. 305-376); 3. „Podroby i inne produkty pochodzenia zwierzęcego” (s. 376-426); 4. „Wyroby wędliniarskie” (s. 426-447). Również w tej części rozdziału Autorka podkreśla z naciskiem, że „w starożytności i epoce bizantyńskiej świeże mięso [...] było rarytasem dostępnym tylko dla najzamożniejszych” (s. 237; por. s. 256, 266, 280, 281, 287 i 303). Taki stan rzeczy miał miejsce głównie w miastach. Z kolei na obszarach wiejskich baranina i jagnięcina była względnie dostępna (s. 255), lecz prawdopodobnie również tylko w bogatszych gospodarstwach. Dostępne na tych obszarach było również mięso kozie (s. 266). Ubożsi głównie z terenów wiejskich mogli też zdobyć mięso polując (s. 279; por. s. 360). Natomiast kury były rzadkim daniem na stołach ubogich (s. 309). Paragraf zawiera też uwagę na temat diety mięsnej klasy średniej, którą miały być m.in. podroby, a wśród nich serce, którym z kolei gardzili smakosze (s. 411), i szpik (s. 426). Powyższe uwagi społeczne, choć godne zasygnalizowania, ponieważ świadczyć mogą m.in. o wrażliwości Autorki w tym względzie, są zaledwie tłem Jej wywodów. Rdzeń paragrafu stanowi bowiem analiza konkretnych gatunków mięsa. I tak wspomniany już punkt pierwszy („Zwierzęta czworonożne”) został podzielony na następujące podpunkty, których nie uwzględniono niestety w spisie treści (podobnie jak wszystkich innych przytoczonych niżej podpunktów): [1.] „Świnie – wieprzowina” (s. 226-237); [2.] „Szynka i inne mięsa konserwowane” (s. 237-248); [3.] „Owce – baranina i jagnięcina” (s. 249-257); [4.] „Kozy – kozłina” (s. 257-266); [5.] „Woły – wołowina i cielęcina” (s. 266-279); [6.] „Dziczyzna” (s. 279-280); [7.] „Dziki świnie, dziki” (s. 280-285); [8.] „Dziki kozy” (s. 285-286); [9.] „Zające” (s. 286-304). Podobnie na

podpunkty, których, jak już wyżej wspomniano, brakuje w spisie treści recenzowanej publikacji, podzielono punkt drugi (*Drób*): [1.] „Kury, koguty, kurczaki” (s. 306-320); [2.] „Gęsi” (s. 320-331); [3.] „Bażanty” (s. 332-340); [4.] „Pawie” (s. 340-345); [5.] „Żurawie” (s. 346-350); [6.] „Kaczki” (s. 350-358); [7.] „Gołębie” (s. 358-376). Natomiast punkt trzeci (*Podroby i inne produkty pochodzenia zwierzęcego*) posiada następujące podpunkty: [1.] „Macica” (s. 377-383); [2.] „Wątroba” (s. 383-390); [3.] „Wymię” (s. 390-393); [4.] „Jądra” (s. 393-398); [5.] „Śledziona” (s. 398-400); [6.] „Nerki” (s. 400-402); [7.] „Płuca” (s. 403-405); [8.] „Żołądek” (s. 405-407); [9.] „Język” (s. 407-409); [10.] „Serce” (s. 409-411); [11.] „Mózg” (s. 411-418); [12.] „Szpik” (s. 418-426). Z kolei punkt czwarty (*Wyroby wędliniarskie*) podzielono następująco: [1.] „Kiełbasa” (s. 426-431); [2.] „Allás” (s. 431-433); [3.] „Koiliá” (s. 433-434); [4.] „Chordé” (s. 434-435); [5.] „Fýskai” (s. 435-436); [6.] „Chólíkes” (s. 436-437); [7.] „Énystron” (s. 437-438); [8.] „Loukánika” (s. 438-439); [9.] „Boczek” (s. 439-443); [10.] „Tuccetum” (s. 444-447). Można do pewnego stopnia żałować, że tych podpunktów zabrakło w spisie treści, ponieważ dzięki nim czytelnik miałby szansę otrzymania bardzo precyzyjnej informacji na temat zawartości merytorycznej tekstu tego paragrafu. Z drugiej strony, co warto podkreślić, w tekście paragrafu znajduje się kilka przypisów, które kumulują dane źródłowe i mogą stanowić podstawę do napisania odrębnego artykułu (por. s. 268, przyp. 360-362; s. 307, przyp. 679). Ponadto należy docenić polemiki, jakie Autorka prowadzi z polskimi tłumaczami traktatu Kolumelli (zm. ok. 70 po Chr.) i dziełka Apicjusza *O sztuce kulinarnej* (por. s. 256, przyp. 274; s. 283-284, przyp. 477; s. 286, przyp. 498; s. 350, przyp. 989; s. 357, przyp. 1044; s. 382-383, przyp. 1242; s. 434, przyp. 1641). W paragrafie tym znajduje się też kilka odniesień do źródeł, którym wypada poświęcić nieco uwagi. Pierwsze zagadnienie dotyczy spożywania mięsa małych ptaków. Oto jeden z antycznych lekarzy (Rufus z Efezu: I/II w.) ocenił, że zimą najlepsze jest mięso kosów, drozdów i gołębi grzywaczy, zaś „późną jesienią za szczególnie smaczne uważał jarzabki, sikorki o czarnym łebku, figojadki, dzwońce, przepiórki oraz turkawki” (s. 221). Autorka recenzowanego paragrafu uważa, że Rufus brał w swym wywodzie pod uwagę to, iż ptaki te znajdowały późną jesienią i zimą wystarczającą ilość pokarmu z dala od ludzkich siedzib, dzięki czemu ich mięso było wówczas najsmaczniejsze. Jednak obok tego wyjaśnienia można zasugerować jeszcze inne, a mianowicie to, że Rufus brał pod uwagę nie tylko wartość mięsa, lecz także okres lęgowy tych ptaków oraz czas potrzebny na odchowianie piskląt. Godne zastanowienia uwagi źródłowe przytacza też Autorka, opisując kulinarne zalety macicy. W tym kontekście Z. Rzeźnicka odwołuje się do przekazu Pliniusza (*Historia naturalis* XI 84, 210) piszącego, że konieserzy cenili wysoko macice świń, które rodziły po raz pierwszy (s. 379). Idąc dalej za tymże autorem (*Historia naturalis* XI 84, 210-211), Autorka stwierdza: „Aby po udanym miocie *métra* nie przybrała niekorzystnego koloru i zawierała odpowiednią ilość tłuszczu, maciora musiała zostać zabita jeszcze tego samego dnia” (s. 379). Z kolei „Marcjalís w jednym ze swoich utworów pisał, że bardziej od dziewiczej macicy

wieprzowej [...] nęci go narząd ciężarnego zwierzęcia” (s. 379). Pani Z. Rzeźnicka nie komentuje tych „przepisów”, nie pochodzących przecież z literatury fachowej, a tym samym zdaje się je przyjmować za dobrą monetę. Tymczasem można postawić pytanie, czy te snobistyczno-sadystyczne „receptury” nie są, szczególnie w przypadku Marcjalisa, bełkotem rzymskiego „celebryty” pokolenia Kaliguli (37-41) i Nerona (54-68), który, atakując w ten niewybredny sposób „obyczaje przodków”, wysoko ceniących to zwierzę i jego mięso, powodował, że Marek Porcejusz Katon (234-149), ów, jak twierdził prof. Stanisław Łoś (21 X 1890 - 14 I 1974), doskonały reprezentant rzymskiego gatunku *Homo Porcius* (S. Łoś, *Sylwetka rzymskie*, Lublin 2007, 55-76), przewracał się w grobie. Podobnie można potraktować następujący fragment tego paragrafu: „Z «Historii naturalnej» [XI 84, 211] dowiadujemy się [...], że amatorzy wykwintnej kuchni najbardziej upodobili sobie smak wymienia świni zabitej dzień po wydaniu na świat potomstwa, pod warunkiem, że nie karmiła ona jeszcze młodych” (s. 392). Autorka również i tutaj nie dostrzega wątków pozamerytorycznych i w ten sposób, zdaniem piszącego te słowa, traci dobrą okazję do wykazania się zdroworozsądkowym krytycyzmem w stosunku do analizowanych źródeł. Z drugiej strony nie jest to zasadniczy tok Jej rozważań, zatem te i im podobne marginalne kwestie nie umniejszają wartości merytorycznej tej części recenzowanego rozdziału.

Drugi rozdział zamykają „Wnioski” (s. 448-455), napisane wspólnie przez M. Kokoszkę, K. Jagusiaka i Z. Rzeźnicką. Autorzy podkreślają w nich wiodącą rolę Galena w kodyfikacji wiedzy dietetycznej na temat roślin strączkowych i warzyw (s. 448-449 i 455), co czytelnik może dostrzec śledząc przypisy tego rozdziału. Zaznaczają także, że rośliny strączkowe i warzywa były produktami ogólnie dostępnymi. Mięso zaś uchodziło *grosso modo* za rarytas, a jego najlepsze gatunki były spożywane wyłącznie przez ludzi bogatych (s. 452). Kwestie społecznej dostępności analizowanych składników diety powracają w omawianych wnioskach końcowych kilka razy (s. 450, 452, 453, 454 i 455), ponieważ w gruncie rzeczy ten problem sugerują pośrednio wszystkie analizy diety i sztuki kulinarnej antyku i wczesnego Bizancjum. Źródła bowiem z tego okresu silnie akcentują różnice w sposobie odżywiania się poszczególnych warstw ludności miejskiej i wiejskiej, i fakt ten musi uwzględnić każdy, kto bada powyższe kwestie.

Rozdział ten, stanowiący podstawową część recenzowanej tutaj pracy, jest logiczną kontynuacją rozprawy *Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II-VII w.)*, część I: *Zboża i produkty zbożowe w źródłach medycznych antyku i wczesnego Bizancjum (II-VII w.)*. Jego wartość w polskiej literaturze przedmiotu jest trudna do przecenienia, zważywszy na jego prekursorski charakter. Stanowi on bowiem podstawę do dalszych badań w tym zakresie. Będzie on również przez wiele następnych lat punktem odniesienia dla badaczy diety i sztuki kulinarnej analizowanego okresu.

\*

Trzeci rozdział, *Od obżarstwa do postu – praktykowanie wstrzemięźliwości od pokarmów przez chrześcijan do VII w.* (s. 463-521), to rozprawka napisana przez



prof. S. Bralewskiego. Liczy ona 59 stron i posiada 437 przypisów (= 7,406 przypisu na stronę). Rozdział ten stanowi 9,609% objętości całej recenzowanej pracy (ss. 607 + VII = 614). Nie został on podzielony na paragrafy. W kontekście tytułu całej recenzowanej publikacji, odnoszącej się jednoznacznie do dietetyki i sztuki kulinarnej, rozdział S. Bralewskiego jest cennym dopełnieniem podjętej tematyki. Odnosi się on bowiem do chrześcijańskiego pojęcia postu. Mając zaś w pamięci rozdział drugi niniejszej pracy można nieco inaczej spojrzeć na prezentowane tutaj wywody dotyczące postu, a w szczególności na antytetyczne zestawienie postu i obżarstwa. Z drugiego rozdziału wynika przecież jasno, że obżarstwo było domeną stosunkowo niewielkiej liczby mieszkańców cesarstwa rzymskiego i Bizancjum. Ogromna większość ludności odżywiała się bardzo skromnie, by nie powiedzieć właśnie postnie, niemal przez całe swoje życie. W tym kontekście post w rozumieniu chrześcijańskim jawi się jako poskramianie nadużywania pokarmów w wyższych warstwach społecznych, z dworem cesarskim włącznie. Jest to zatem swego rodzaju religijny „dekret” przeciw zbytowi w sferze kulinarnej. Z drugiej strony mamy reguły postne przeznaczone dla mnichów, czyli ludzi którzy wybrali szczególną drogę życia, nastawioną z definicji na umartwienie ciała i ćwiczenie pokory ducha (przynajmniej teoretycznie). Między tymi dwoma biegunami społecznymi, czyli między ludźmi majątynymi a mnichami, pozostawała przeważająca większość ówczesnego społeczeństwa: ludzie ubodzy, zmuszeni życiem do ciężkiej pracy fizycznej. Ci nie marzyli ani o winie, ani o mięsie, lecz o zwykłym, „codziennym chlebie”. Autor tego rozdziału podszedł do tematu nieco inaczej, analizując esencjalną stronę tego zagadnienia, czyli ideologiczno-teoretyczny aspekt postu chrześcijańskiego. W konsekwencji strona egzystencjalna, która pośrednio dochodzi do głosu bardzo wyraźnie w drugim rozdziale, nie została tutaj wzięta pod uwagę. Nie jest to *de facto* zarzut w stosunku do Autora. Miał on prawo wybrać taką a nie inną formę ujęcia podjętego przez siebie tematu. Jednak czytelnik powinien owo ujęcie esencjalno-normatywne skonfrontować z ujęciem egzystencjalnym, łatwo uchwytnym w rozdziale drugim. W ten sposób dostrzeże wyraźnie, że rozdziały te wzajemnie się uzupełniają, pozwalając mu spojrzeć głębiej na analizowane w recenzowanej publikacji zagadnienia. Ow komplementarny charakter obu rozdziałów nie musiał być zamierzony (z góry zaplanowany) i najprawdopodobniej nie był, lecz ostatecznie to właśnie owo wzajemne dopełnianie się obu rzeczonych rozdziałów decyduje o dużej wartości opracowania prof. S. Bralewskiego. Jest też dowodem dobrej intuicji naukowej redaktora tomu, czyli prof. M. Kokoszki. Zarysowany tutaj komplementaryzm może też pomóc zarówno patrologom jak i innym specjalistom z zakresu teologii, którzy zajmują się postem chrześcijańskim, głębiej spojrzeć na to zagadnienie i uchronić się przed anachronizmami, w których pisząc o poście projektują oni *de facto* sytuację im współczesną (ogólny dostatek i powszechna dostępność np. mięsa) na odległe okresy historyczne.

\*

Następne pięć segmentów niniejszej pracy to blok „suplementów technicznych”, właściwy każdej rozprawie naukowej. Pierwszym z nich jest „Wykaz

skróarów” (s. 523-526), który zawiera 96 abrewiacji. Po nich zamieszczono „Bibliografię” (s. 527-574). Dzieli się ona na „Źródła” (s. 527-548) i „Opracowania” (s. 549-574). Źródła obejmują 190 traktatów w formie 236 wydań krytycznych i przekładów. Na bibliografię opracowań składa się zaś 477 publikacji: 294 po angielsku (= 61,635%), 83 po francusku (= 17,400%), 60 po polsku (= 12,578%), 20 po niemiecku (= 4,192%), 6 po włosku (= 1,257%), 4 po hiszpańsku (= 0,838%), 4 po grecku (= 0,838%), 4 po turecku (= 0,838%) i 2 po rosyjsku (= 0,419%). Następnym segmentem jest angielskie streszczenie (*Summary*) całości pracy: „Dietetics and culinary art of antiquity and early Byzantium (II-VII c.), II: Nourishment for the body and soul” (s. 575-584). Dwa ostatnie elementy to „Indeks osób” (s. 585-597) oraz „Indeks nazw geograficznych i etnicznych” (s. 599-604).

\*

Należy również zwrócić uwagę na pewne mankamenty techniczne recenzowanej publikacji. Ich liczba jest dość duża. Oto najbardziej ewidentne uchybienia, wykryte w czasie lektury.

1) W pierwszym rozdziale autorstwa dra P. Filipczaka widnieje następujący tekst: „Woda docierała tu pod ciśnieniem, bowiem na znaczną Łażnie powstały jako element” (s. 24). Ten stylistyczny rebus jest zapewne efektem pośpiesznego przera-biania pierwotnej wersji tekstu rzeczzonego rozdziału. W innym miejscu (s. 40) fragment zdania brzmi: „mają [...] podstawę źródłową, różniejszą”. Ten ostatni wyraz wprowadza w tekst ewidentny dysonans stylistyczny. Jeszcze inny błąd stylistyczny znajduje się na s. 46: „rozdzielono działki z ziemią leżącą odłogiem”.

2) W tekst tego samego rozdziału wkraól się również błąd rzeczowy: „w czasach Marka Aureliusz (270-275)” (s. 23). Biorąc pod uwagę daty panowania oraz kontekst (trzy linijki niżej przywołano postać cesarza Probusa, wraz z podanymi w nawiasie datami jego panowania: 276-282), w którym pojawia się ta nieści-słość, należy uznać, że Autorowi chodzi o cesarza Aureliana, a nie o Marka Aure-liusza, który, jak wiadomo, panował w latach 161-180.

3) W rozdziale II recenzowanej pracy, pióra M. Kokoszki, K. Jagusiaka i Z Rzeźnickiej, pojawia się nie najszcześliwsza pisownia imienia Hippokratesa oraz jej form przymiotnikowych: *Hipokrates* (s. 54, 56, 57, 59, 266, 271, 280, 290 i 534), *hipokratejski* (s. 56), *hipokratesowy* (s. 251). Warto przytoczyć w tym miejscu opinię Jerzego Ciechanowicza (5 X 1955 - 14 I 1999): „Używana często forma tego imienia ‘Hipokrates’ (przez jedno ‘p’) jest mniej poprawna, imię to bowiem brzmi po grecku właśnie Hippokrates, ponieważ wywodzi się od słowa ‘hippos’ (koń) i powinno być pisane przez dwa ‘p’. Wersja ‘Hipokrates’ nie tylko stanowi zniekształcenie oryginalnego brzmienia imienia, lecz także powoduje zabawną zmianę jego znaczenia: podczas gdy Hippokrates znaczy po grecku ‘Koniowładny’, wersję ‘Hipokrates’ należałoby rozumieć jako ‘Podwładny’. Forma ‘Hipokrates’ rozpowszechniła się szczególnie po ostatniej wojnie” – tenże, *Hippo-krates i początki medycyny naukowej*, „Wiedza i Życie”, 1996, nr 2(734): Dodatek humanistyczny „Wiedza i Człowiek”, nr 2(24)/1996, 16, przyp. 1. Też tę przy-pomniał Marian Wesoły (*Po co nam dziś Hippokrates?*, [w:] Hippokrates, *Wybór*

pism, t. 1: *Przysięga, O dawniejszym leczeniu, O sztuce [lekarskiej], O świętej chorobie, O naturze człowieka*, przełożył, wstępem, komentarzem i przypisami opatrzył M. Wesoly, Biblioteka Antyczna 41, Warszawa 2008, 11). Por. P. Kochanek, *Etnomedycyna hippokratejska a geopolityczna myśl grecka w V w. p.n.e.*, w: *Kontrowersje dyskursywne. Między wiedzą specjalistyczną a praktyką społeczną*, red. A. Jabłoński – J. Szymczyk – M. Zemła, Studia nad Wiedzą 4, Lublin 2012, 27, przyp. 1. Powyższą uwagę niżej podpisany zamieścił już swego czasu w recenzji poświęconej pierwszej części *Dietetyki i sztuki kulinarnej antyku i wczesnego Bizancjum (II-VII w.)* – VoxP 37 (2017) t. 68, 622-623. Podobnie ma się rzecz ze słowem *hipodrom* (s. 27).

4) W tymże rozdziale II pojawiają się dość częste odniesienia do teorii humoralnej. Teoria ta jednak nie została nigdzie w tekście rozdziału omówiona szerzej. Tylko w jednym przypisie (s. 61-62, przyp. 29) zacytowano kilka pozycji na ten temat. Tymczasem poświęcenie tej teorii osobnego paragrafu w początkowej części rozdziału, którego treść byłaby skorelowana z kontekstem tegoż rozdziału, mogłoby pomóc zarówno jego Autorom w głębszym przeanalizowaniu niektórych problemów poruszanych w tekście rzeczzonego rozdziału, jak i ich czytelnikowi w lepszym zrozumieniu omawianych zagadnień. Dodać wypada, że podobną uwagę uczynił już niżej podpisany recenzując pierwszą część *Dietetyki i sztuki kulinarnej antyku i wczesnego Bizancjum (II-VII w.)* – VoxP 37 (2017) t. 68, 623. Oto lista tych pojęć: *balans humoralny* (s. 186 i 391), *czarna żółć* (s. 80, 81, 94, 150, 155, 161, 183, 243, 252, 261, 270, 271, 272, 276, 282, 288, 289, 337, 348, 353, 360, 398 i 399), *dobrze soki/dobre chymoi* (s. 233, 234, 311, 326, 380, 381, 385, 394, 396, 410 i 430), *flegma/flegmatyczne soki/flegmatyczne chymoi/flegmatyczne humory* (s. 199, 234, 251, 252, 313, 381, 403, 411, 412, 413, 414, 421, 422 i 430), *flegmatyk* (s. 186), *gęste soki/gęste chymoi* (s. 72, 78, 79, 99, 104, 118, 119, 155, 186, 198, 199, 200, 207, 254, 261, 269, 272, 310, 324, 334, 362, 363, 364, 386, 391, 395, 396, 400, 401, 408, 410, 411, 412, 413, 414, 421 i 460), *gęste i lepkie soki* (s. 81, 230, 233, 243 i 269), *gęsta krew* (s. 91 i 269), *jedzenie melancholiczne* (s. 80), *lepkie chymoi/lepkie soki* (s. 198, 397, 402, 408 i 414), *materia melancholiczna* (s. 161), *melancholia* (s. 91, 269, 271, 273, 277 i 339), *melancholiczne soki/melancholiczne humory* (s. 78, 79, 269, 272, 398 i 399), *melancholik* (s. 183, 270 i 271), *niekorzystne humory/niekorzystne chymoi* (s. 82, 252 i 398), *nieporządane soki* (s. 109), *niestrawione soki* (s. 102), *niezdrowe humory* (s. 150), *ostre soki* (s. 114), *pożywienie melancholiczne* (s. 179), *produkty melancholiczne* (s. 81), *rozrzedzenie soków* (s. 397 i 415), *równowaga humoralna/równowaga chymoi/równowaga soków* (s. 71, 79, 80, 81, 132, 150, 172, 209-210, 231, 276, 288, 289, 363, 380, 391, 398, 401, 405, 412, 414, 421, 457 i 458), *rzadkie soki* (s. 310, 334, 362, 363, 364 i 416), *soki organiczne* (s. 92 i 95), *surowe soki* (s. 118, 199 i 429), *szkodliwe soki/szkodliwe chymoi* (s. 172, 396, 397, 398 i 426), *teoria czterech humorów* (s. 62), *teoria humoralna* (s. 61), *zimne soki* (s. 429), *złe soki* (s. 251, 260, 386, 395, 399, 401, 402, 409 i 441), *żółć* (s. 174, 199 i 314).

5) „Słowniczek wybranych terminów greckich” (s. 456-461), będący integralną częścią rozdziału drugiego, który jak już wyżej wspomniano obejmuje 213 pojęć, nie zawiera bardzo wielu ważnych w kontekście recenzowanej rozprawy terminów. Ogółem jest ich przynajmniej 130, czyli 61,032% objętości aktualnie istniejącego słowniczka. Nie należy powyższej uwagi traktować jako zarzutu wobec jego Autorki, dr Z. Rzeźnickiej, która jednoznacznie wskazała, że słowniczek ów jest tylko wyborem terminów technicznych użytych w tekście rozdziału. Chodzi natomiast o wskazania jakie pojęcia nie weszły w skład tego zestawienia, ponieważ, zdaniem piszącego te słowa, byłoby lepiej, gdyby Autorka podała pełny wykaz nazw greckich. Uzasadnieniem dla tego stanowiska wydaje się być fakt, że dobra praca o charakterze analityczno-encyklopedycznym, jaką jest niniejszy rozdział, zyskałaby wiele posiadając kompletny wykaz użytych w niej terminów greckich. Dzięki temu jej czytelnik otrzymałby użyteczne i solidne narzędzie do dalszych analiz własnych. Z drugiej zaś strony sam wysiłek Autorów, włożony w powstanie tego tekstu, zyskałby dodatkowy walor merytoryczny. Stąd też warto uzupełnić przedmiotowy „Słowniczek” o pominięte pojęcia: *ábaton* (s. 152); *afáke* (s. 71); *ágnos* (s. 151); *aigýptios kýamos* (s. 154); *akaléfe* (s. 142, 162, 164 i 165); *ákanthai* (s. 134, 145, 149, 150, 152 i 155); *akanthóde* (s. 134, 145 i 148); *amblyopía* (s. 211); *ampelóprason* (s. 153 i 208); *ámpelos* (s. 151); *ámpelos leuké* (s. 151); *ámpelos mélaina* (s. 151); *andráchne* (s. 141); *áron* (s. 143); *asfódelos* (s. 143); *aspálathos* (s. 162); *aspáragos* (s. 142); *atráfaksys* (s. 141); *atrakis* (s. 148); *atrakylis* (s. 148); *bátos* (s. 152); *bikos* (s. 71); *blastoi* (s. 134, 143, 150 i 152); *blítos* (s. 141); *bolbofaké* (s. 85); *bolboí* (s. 143); *bryonía* (s. 151); *chamailéon* (s. 153); *chamailéon leukós* (s. 153); *chamailéon melas* (s. 153); *chimétle* (s. 193); *chondrile* (s. 153); *chordé haimatítis* (s. 435); *daúkos* (s. 136, 143 i 153); *diáita* (s. 55); *dipsakos* (s. 148); *drakóntion* (s. 143); *dzéma* (s. 81); *elefantiasis* (s. 264); *émplastron* (s. 246); *epántlema* (s. 123); *epikerastikós* (s. 314); *epikratetikós* (s. 314); *eryngion* (s. 153); *erýsimon* (s. 72); *eúdzomon* (s. 142); *farmakódes* (s. 150); *fýskai* (s. 435 i 436); *fýske* (s. 435); *galathená* (s. 236); *gingídion* (s. 142); *gingís* (s. 153); *glíschron* (s. 83); *gongylis* (s. 143 i 154); *hipposélinon* (s. 142 i 154); *hórminon* (s. 71); *hyoskýamos* (s. 96); *káktos* (s. 158 i 159); *kánnabis* (s. 71); *kárdama* (s. 138); *kardámomon* (s. 367); *usticat* (s. 137, 138 i 367); *karkinómata* (s. 95); *karó* (s. 143); *kefalé* (s. 156); *kerástes* (s. 188); *keroté rafaníne* (s. 188); *kibórion* (s. 154); *kichórion* (s. 154); *kinára* (s. 147, 149, 155, 156, 157, 158, 161 i 162); *knékos* (s. 149); *kníde* (s. 142, 162, 164 i 165); *kolokasia* (s. 154); *kólon* (s. 437); *krámbe* (s. 141 i 177); *kreobóros* (s. 447); *krómmyon* (s. 204); *krómyon* (s. 154 i 204); *kýamos* (s. 75, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 107, 108, 110, 111, 113, 115 i 116); *kynósbatos* (s. 152); *lápathon* (s. 142 i 162); *láthyros* (s. 71); *leukákantha* (s. 149); *maláche* (s. 141); *máraithon* (s. 142 i 154); *marouílion* (s. 170); *meline* (s. 72); *monókythron* (s. 204); *nefroí* (s. 400, 401 i 402); *néstis* (s. 434); *ókimon* (s. 142); *oksálme* (s. 151); *óksos* (s. 151); *oksylopathon* (s. 142); *órobos* (s. 71); *orýa* (s. 434); *pérne* (s. 246); *polymágmaton* (s. 246); *usti* (s. 209); *práson* (s. 208, 211, 212); *práson kefalotón* (s. 208); *pýrethron* (s. 154); *rafáne* (s. 177); *rafanis* (s. 155, 184, 187, 188

i 189); *ráfanos* (s. 177); *schinos* (s. 152); *seirá salsikion* (s. 427); *sélinon* (s. 142); *séris* (s. 141 i 322); *sesamis* (s. 72); *seútlon* (s. 191); *sfóndylos* (s. 156); *skándiks* (s. 142); *skólymos* (s. 149); *skórdon* (s. 198); *skoródaton* (s. 197); *skorodódzema* (s. 197); *skórodon* (s. 197, 198 i 202); *smýrnion* (s. 136 i 142); *stafylínos* (s. 143); *strýchnos* (s. 142); *términthos* (s. 152); *teútla* (s. 141 i 194); *teutlis* (s. 191); *teútlon* (s. 191); *thérmos* (s. 75, 102, 117, 118, 119, 121, 122, 124 i 125); *tousoír* (s. 436); *tragákantha* (s. 149); *thridakíne* (s. 141, 170 i 173); *thridaks* (s. 170). Jeśli byłaby szansa na drugie wydanie tej skądinąd bardzo cennej dla polskiej literatury przedmiotu pozycji, warto by przynajmniej część tych terminów wprowadzić do znowelizowanego słowniczka. Warto by również po każdym transliterowanym pojęciu greckim podać w nawiasie jego oryginalną pisownię, podobnie jak to uczyniono w pierwszym tomie. Zabieg ten stanowiłby niewątpliwie znaczną wartość dodaną niniejszego opracowania. Zauważyć też wypada, że w rzeczonym słowniczku pomylono dwa razy porządek alfabetyczny: s. 457 – *chordé* / *chólikes* / *chóndros*; s. 460 – *otalgíai* / *óuthar* / *ópson* / *órcheis* / *óspria*.

6) W treść drugiego rozdziału wstawiono również dużą ilość terminów łacińskich. Niżej podpisany doliczył się ich aż 79, ale liczba ta może być niepełna. W konsekwencji daje to podstawę do stworzenia krótkiego „Słowniczka terminów łacińskich”, który, gdyby dodano go do recenzowanej pracy, stanowiłby jej kolejną wartość dodaną. Oto wykaz wspomnianych pojęć: *aesculus* (s. 229); *al-lec* (s. 393); *allium* (s. 197, 199 i 202); *amylum* (s. 160); *botelus/botellus* (s. 407 i 434); *brassica* (s. 177); *cantharis versicatoria* (s. 254); *carduus* (s. 156); *Carna* (s. 440); *caroenum* (s. 248); *caulis* (s. 177); *cerrus* (s. 229); *conchicla* (s. 206); *defritum* (s. 279, 303 i 350); *eiecticiae* (s. 379); *eryngium* (s. 153); *farcimen* (s. 432 i 433); *fasianus* (s. 332); *ficatum* (s. 384, 385 i 390); *fundilus* (s. 156); *fungosus* (s. 229); *garum* (s. 83, 85, 120, 136, 142, 148, 160, 161, 163, 164, 173, 187, 210 i 337); *gingidium* (s. 142); *glandulae* (s. 283); *herbae usticate* (s. 163); *ilia* (s. 284); *isicia* (s. 303, 319, 320, 340 i 427); *ius crudum* (s. 434); *lactantes* (s. 236); *lardum* (s. 439, 440, 441 i 443); *laridum* (s. 439, 441 i 442); *leporaria* (s. 287); *liquamen* (s. 237, 256, 279, 285, 286, 303, 320, 331, 376, 390, 393, 402, 406, 407 i 432); *longavus* (s. 431); *lucanica* (s. 279, 438 i 439); *lumbus* (s. 283); *lumbus aprunus* (s. 283); *lupinus* (s. 117); *materna volva* (s. 379); *milium* (s. 308); *minutal* (s. 304); *mulsum* (s. 390); *murtatum* (s. 431); *mustacei* (s. 248); *oenogarrum* (s. 405); *olus* (s. 177); *omentum* (s. 390); *panicum* (s. 308); *passum* (s. 393 i 404); *patelli* (s. 205); *patina* (s. 164, 205 i 417); *patina urticarum* (s. 164); *per-na* (s. 239, 248 i 284); *petaso* (s. 239 i 248); *philyra* (s. 247); *pollen* (s. 247); *popina* (s. 437); *pullus leucozomus* (s. 318); *puls* (s. 418, 439 i 440); *quercus* (s. 229); *robur* (s. 229); *sapa* (s. 168); *sala cattabia* (s. 200 i 205); *salsa isicia* (s. 427); *sfondylus* (s. 156); *sinciput* (s. 284); *smyrnium* (s. 142 i 450); *sterilicula* (s. 379); *tisana* (s. 167); *tomacula candiduli porci* (s. 437); *tomaculum* (s. 407, 431, 436 i 437); *tucca* (s. 445); *tucceta crassa* (s. 445); *tuccetum* (s. 439, 444, 445, 446 i 447); *tucdum* (s. 445); *urtica femina* (s. 165); *(vetustissimum) lardum* (s. 443); *virgo porca* (s. 379); *vulvae steriles* (s. 382).

7) W drugim rozdziale recenzowanej pracy zbiorowej widnieje następujący opis bibliograficzny (s. 62, przyp. 31): *P. Diepgen, Zur Frauenheilkunde im byzantinischen Kulturkreis des Mittelalters. Akademie der Wissenschaften und der Literatur. Abhandlungen der Geistes- und Sozialwissenschaften Klasse, Wiesbaden 1950*. Pomijając małe uchybienie: nie *Sozialwissenschaften* a *Sozialwissenschaftlichen*, zapis powyższy robi wrażenie, że jest to pełny tytuł, tej zaledwie 15-stronicowej rozprawki. Tymczasem tekst *Akademie der Wissenschaften und der Literatur* [, Mainz]. *Abhandlungen der Geistes- und Sozialwissenschaftlichen Klasse* [1950, 1] odnosi się nie do tytułu, a do serii, w ramach której wydano niniejszy, krótki tekst Paula Diepgena (24 XI 1878 - 2 I 1966). Jest to zatem niepotrzebne rozszerzenie opisu bibliograficznego, tym bardziej że we wszystkich innych przypadkach serie wydawnicze są przez Autorów konsekwentnie pomijane. Warto również zauważyć, że serii tej nie powtarzają już oni w bibliografii opracowań (s. 555).

8) W tymże rozdziale II (s. 143, przyp. 70) oraz w bibliografii (s. 552) znajduje się następujący opis bibliograficzny: „P. Casoria, B. Menale, R. Muoio, *Muscari comosum, Liliaceae, in the food habits of south Italy*, OBEB 53.1, 1999, s. 113-115”. Skrót OBEB został w wykazie abrewiacji (s. 525) rozwiązany w sposób następujący: „Orto botanico. Economic Botany”. Tymczasem okazuje się, że właściwy tytuł czasopisma to wyłącznie: „Economic Botany”. Jest ono publikowane przez wydawnictwo Springer i The New York Botanical Garden Press pod egidą Society for Economic Botany. Zatem w przypadku tego konkretnego artykułu skrót powinien być inny. Z drugiej strony w rzezonym wykazie skrótów (s. 524) jest abrewiacja EBot, rozwinięta jako „Economic Botany”. Abrewiacji tej użyto w tekście rozprawy (s. 152, przyp. 115) i w bibliografii (s. 560) w następujących kontekście: „F.N. Howes, *Age old resins of the Mediterranean region and their uses*, EBot 4.4, 1950, s. 307-316”. Tymczasem, co łatwo jest sprawdzić, oba artykuły zostały opublikowane w tym samym czasopiśmie. W konsekwencji skrót OBEB należy uznać za zwykłą pomyłkę redakcyjną i wykreślić go z wykazu abrewiacji.

9) Z kolei na przestrzeni całej pracy używa się konsekwentnie następujących abrewiacji łacińskich: cf., ibidem, idem, op. cit., passim i s.v. Istnieje jednak przynajmniej kilkanaście odstępstw od tej reguły, kiedy to posłużono się skrótami polskimi: • por. (np.: s. 152, przyp. 115; s. 205, przyp. 445-446; s. 209, przyp. 492; s. 229, przyp. 71; s. 283, przyp. 476); • zob. (np.: s. 135, przyp. 25; s. 144, przyp. 76; s. 163, przyp. 187; s. 165, przyp. 201; s. 191, przyp. 191; s. 192, przyp. 374; s. 242, przyp. 167; s. 508, przyp. 353; s. 518, przyp. 423).

10) W recenzowanej pracy występują też skróty, których nie zamieszczono w wykazie abrewiacji: Ath.AEH (s. 527), GCS (s. 546), PAPHs (s. 555), SCL (s. 513, przyp. 394), VC (s. 493, przyp. 224; s. 569).

11) Natomiast w wykazie skrótów cztery abrewiacje (AAnth, AIAC, AUL.FH i BSA) „wypadły” z porządku alfabetycznego.

12) Zarówno w bibliografii źródeł, jak i w bibliografii opracowań nie uwzględniano prawie nigdy serii wydawniczych, w ramach których ukazało się bardzo dużo publikacji cytowanych przez Autorów recenzowanej pracy.

13) Ostatnim punktem w niniejszym spisie usterek technicznych przedmiotowej publikacji jest poniższa errata, która uwzględnia około 420 korekt. Nie pretenduje ona do wyczerpania listy drobnych mankamentów, jakie w miarę uważny czytelnik może dostrzec w tekście niniejszej pracy. Starano się jednak zebrać w niej te uchybienia, które najbardziej rzucają się w oczy.

Koordynaty: strona, przypis, linijka	Jest	Powinno być
s. 3, przyp. 1, lin. 3 od góry	<i>subsistanes</i>	<i>subsistances</i>
s. 4, przyp. 1, lin. 8 od góry	<i>conducción del</i>	<i>conducción del</i>
tamże	éd.	ed. [= editoras]
tamże	M.O. Pons	M. Orfila Pons
tamże, lin. 9 od góry	E.S. López	E. Sánchez López
tamże, lin. 10 od góry	<i>Byzantinischen</i>	<i>byzantinischen</i>
s. 8, przyp. 5, lin. 3 od góry	<i>millionème</i>	<i>millionième</i>
tamże, lin. 4 od dołu	stwierdzić w najbliższej	stwierdzić, że w najbliższej
s. 9, przyp. 7, lin. 3 od góry	<i>L'eau domestique et l'eau</i>	<i>L'eau domestiquée et l'eau</i>
tamże, lin. 4 od góry	<i>Topoi. Supplément 5. Antioche de Syrie</i>	<i>Antioche de Syrie</i> [wcześniej, to seria wydawnicza, a nie tytuł]
tamże, lin. 2 od dołu	red.	actes éd. par
s. 12, lin. 12 od góry	rzymscy bowiem	rzymscy, bowiem
tamże, przyp. 19, lin. 1 od dołu	<i>L'eau domestique</i>	<i>L'eau domestiquée</i>
s. 13, przyp. 20	<i>L'eau domestique</i>	<i>L'eau domestiquée</i>
s. 15, przyp. 30, lin. 5 od dołu	<i>Antoche</i>	<i>Antioche</i>
tamże, lin. 5 od dołu	<i>Antiochkos</i>	<i>Antiochikos</i>
tamże	<i>aport</i>	<i>apport</i>
s. 17, lin. 5 od dołu	zapatrywany	zaopatrywany
tamże, przyp. 38	<i>L'eau domestique</i>	<i>L'eau domestiquée</i>
s. 18, lin. 6 od dołu	między IV a IV stuleciem n.e.	między IV a VI stuleciem n.e. [?]
tamże, przyp. 42, lin. 5 od góry	musiałby	musiałaby
tamże	transportowano	transportowana
s. 19, lin. 16-17 od góry	hipodrom	hippodrom
tamże, lin. 18 od góry	wymień	wymienić
tamże, przyp. 45	<i>L'eau domestique</i>	<i>L'eau domestiquée</i>
s. 21, lin. 3 od góry	wznosiła	wznosiła się
tamże, przyp. 50	<i>L'eau domestique</i>	<i>L'eau domestiquée</i>
tamże, przyp. 51	<i>L'eau domestique</i>	<i>L'eau domestiquée</i>
s. 23, lin. 8 od góry	trzęsieniu ziemi do którego	trzęsieniu ziemi, do którego
s. 26, lin. 5 od dołu	Severianum	<i>Severianum</i>
tamże, lin. 2 od dołu	Severianum	<i>Severianum</i>
s. 27, lin. 3 od góry	hipodromu	hippodromu
tamże, lin. 6 od góry	hipodromu	hippodromu

tamże, lin. 7 od dołu	czasie a i ich	czasie, a i ich
s. 29, lin. 5 od dołu	wykonane posłużył	wykonane, posłużył
tamże, przyp. 81, lin. 2 od góry	F isher	Fisher
s. 30, przyp. 83, lin. 3 od góry	zapatrzeniu	zaopatrzeniu
s. 31, lin. 8 od dołu	przyzwyczajęń ponieważ	przyzwyczajęń, ponieważ
tamże, lin. 6 od dołu	rada miejska by	rada miejska, by
s. 32, lin. 4 od góry	administracyjne	administracyjnie
tamże, lin. 13 od góry	obszaru, obfitowała	obszaru obfitowała
s. 33, przyp. 98, lin. 3 od dołu	<i>Oddalenie</i>	<i>Oddaleni</i>
s. 34, lin. 12 od góry	niewielki	niewielkie
tamże, lin. 15 od góry	Antiochii, połów	Antiochii połów
s. 35, lin. 13 od góry	latach	w latach
tamże, przyp. 104, lin. 3 od góry	<i>imperial</i>	<i>impérial</i>
tamże, lin. 3-4 od góry	<i>Topoi. Supplément 5. Antioche de Syrie</i>	<i>Antioche de Syrie</i> [wcześniej, to seria wydawnicza, a nie tytuł]
tamże, lin. 2 od dołu	éd.	actes éd. par
s. 36, przyp. 106, lin. 2 od góry	<i>Recherches</i>	<i>Recherches</i>
s. 38, lin. 8 od dołu	dla dzieci	do dzieci
s. 39, lin. 7 od góry	uprawione	uprawnione
tamże, lin. 9 od góry	uprawiony	uprawniony
s. 40, lin. 5 od góry	chronologiczne	chronologicznie
s. 41, lin. 12 od góry	po środku	pośrodku
tamże, lin 10 od dołu	codzienne	codziennie
s. 42, przyp. 129, lin. 4 od góry	państwie	państwo
s. 46, lin. 11 od góry	<i>wszystkie</i>	<i>wszystko</i>
s. 47, lin. 3 od góry	, trwając	i trwając
s. 49, lin. 12-13 od dołu	o zaledwie o paru	zaledwie o paru
s. 55, lin. 6 od góry	<i>diáita</i>	<i>díaita</i>
s. 56, przyp. 4, lin. 1 od góry	dietetyka	dietetyką
tamże, lin. 2 od dołu	ed.	éd. prép. par
tamże, lin. 4 od góry	Hipokratejskiej	Hippokratejskiej
s. 56, przyp. 5, lin. 4 od góry	ed.	ed. de
tamże, lin. 2 od dołu	a	à
s. 57, lin. 1 od góry	grecko-rzymskim	w grecko-rzymskim
tamże, przyp. 6, lin. 2 od góry	utrzymaniu	w utrzymaniu
s. 58, przyp. 18, lin. 2 od góry	<i>farmaka</i>	<i>fármaka</i>
s. 59, przyp. 22	<i>pharmaco-ventrisme</i>	<i>pharmaco-centrisme</i>
s. 60, przyp. 25, lin. 5 od góry	hrsg.	hrsg. von
tamże, przyp. 26, lin. 3 od góry	generalna	generalną
s. 62, przyp. 31, lin. 4 od góry	<i>Sozialwissenschaften</i>	<i>Sozialwissenschaftlichen</i>
tamże	Wiesbaden	Mainz–Wiesbaden
s. 63, lin. 1-2 od dołu	uprawiana	uprawianą
tamże, lin. 1 od dołu	VII w,	VII w.,
s. 64, lin. 10 od góry	<i>obseratione</i>	<i>observazione</i>



tamże, przyp. 35, lin. 2 od dołu	<i>medicine</i>	<i>médecine</i>
s. 65, przyp. 40, lin. 2 od góry	<i>Deipnosophistae</i>	<i>Deipnosophistae</i>
tamże, przyp. 41, lin. 2 od góry	<i>Deipnosophistai</i>	<i>Deipnosophistai</i> lub <i>Deipnosophistai</i>
s. 66, przyp. 41, lin. 2 od góry	<i>Athenaues</i>	<i>Athenaeus</i>
s. 67, przyp. 1	ed.	sous la dir. de
s. 68, przyp. 3, lin. 8 od góry	<i>e</i>	<i>et</i>
tamże, lin. 10 od góry	<i>archeology</i>	<i>archaeology</i>
s. 74, lin. 3 od dołu	wyróżniająca	wyróżniająca
s. 81, lin. 1-2 od góry	wstępowały	występowały
s. 85, lin. 12 i 17 od góry	<i>teutlofáke</i>	<i>teutlofaké</i>
tamże, przyp. 139	<i>teutlofáke</i>	<i>teutlofaké</i>
tamże, przyp. 140, lin. 2 od góry	<i>teutlofáke</i>	<i>teutlofaké</i>
tamże	<i>bolbofáke</i>	<i>bolbofaké</i>
s. 87, przyp. 147	utwardzała	utwardzał
s. 88, lin. 15 od góry	ziarna można	ziarna, można
s. 89, lin. 2 od dołu	w mniej więcej	mniej więcej
s. 92, lin. 5 od góry	<i>trochískos</i>	<i>tróchiskos</i>
s. 96, lin. 3 od dołu	w na całym obszarze	na całym obszarze
s. 99, lin. 4 od góry	dla strawienia	do strawienia
s. 104, lin. 9 od góry	zwierające	zawierające
tamże, lin. 9 od dołu	właściwością	właściwości
s. 105, lin. 6 od dołu	<i>éregmos</i>	<i>eregmós</i>
s. 106, lin. 7 od dołu	znaczenie	znacznie
tamże, przyp. 307	jaka wyjaśniała	jak wyjaśniał
s. 112, lin. 1 od dołu	<i>éregmos</i>	<i>eregmós</i>
s. 116, lin. 8 od góry	pory	pory.
Tamże, lin. 9 od góry	jak	jaki
s. 117, przyp. 398, lin. 3 od góry	<i>socials</i>	<i>sociales</i>
s. 124, lin. 11 od góry	wytyczonych	wytycznych
s. 127, przyp. 1, lin. 2 od góry	ed.	sous la dir. de
tamże, lin. 5 od góry	<i>socials</i>	<i>sociales</i>
tamże, lin. 8 od góry	<i>e</i>	<i>et</i>
s. 128, lin. 5 od góry	było	był
s. 129, lin. 3 od góry	<i>hápla</i>	<i>haplá</i>
s. 131, lin. 11 od góry	radził by	radził, by
s. 132, lin. 13 od góry	indywidualnych	indywidualnych
s. 133, lin. 3 od góry	meritum	<i>meritum</i>
s. 140, lin. 1 od góry	wystraczającej	wystarczającej
tamże, lin. 6 od góry	pokarm ten taki był	pokarm ten był
tamże, lin. 14 od góry	wspierają	wspiera
s. 141, lin. 2 od dołu	<i>astráfaksys</i>	<i>atráfaksys</i>
tamże, przyp. 51, lin. 1-2 od góry	zamieszczona	zamieszczoną
s. 142, lin. 9 od góry	smyrniun	<i>smyrniun</i>
tamże, lin. 8 od dołu	gingidium	<i>gingidium</i>

s. 143, lin. 8 od dołu	gotowane duszone	gotowane, duszone
tamże, lin. 6 od dołu	<i>stafylíne</i>	<i>stafylínos</i>
s. 145, lin. 4 od dołu	meritum	<i>meritum</i>
s. 151, przyp. 112, lin. 2 od góry	<i>melaina</i>	<i>mélaina</i>
s. 152, przyp. 115, lin. 3 od dołu	4, 1950	4.4, 1950
s. 153, lin. 2 od góry	<i>chondrilon</i>	<i>chondrile</i>
tamże	eryngium	<i>eryngium</i>
s. 154, lin. 2 od góry	<i>kolokásia</i>	<i>kolokasia</i>
tamże, przyp. 128, lin. 1 od góry	<i>kolokásia</i>	<i>kolokasia</i>
tamże, lin. 2 od góry	same	samej
s. 156, przyp. 138, lin. 5 od góry	znaczenie	znacznie
tamże, lin. 8 od góry	rozmieli	rozumieli
tamże, przyp. 141	Termin ten w trzech recepturach	Termin ten [np.: pojawia się] w trzech recepturach
tamże, przyp. 142, lin. 2 od dołu	nabywany	nabywamy
s. 157, lin. 5 od dołu	w już II w.	już w II w.
tamże, przyp. 143, lin. 1 od góry	posiadamy są	posiadamy, są
s. 158, przyp. 152, lin. 2 od góry	uprawdopodobniać, ze	uprawdopodobniać [np.: te- zę], ze
s. 160, przyp. 158, lin. 1 od góry	znaczna	znaczną
s. 162, lin. 5 od góry	<i>aspálathon</i>	<i>aspálathos</i>
tamże, lin. 7-8 od góry	śledzony	śledziony
s. 163, przyp. 187, lin. 1 od góry	J.André	J. André
tamże, lin. 6 od góry	był on dla nich śmiertelny	była ona dla nich śmiertelna
s. 164, przyp. 196, lin. 3 od dołu	<i>Aleksego i Komnena</i>	<i>Aleksego I Komnena</i>
s. 165, lin. 4 od dołu	ozwyczaju	o zwyczajju
s. 166, przyp. 218	fągencie	fragmentie
s. 168, lin. 5 od góry	dotatkciem	z dodatkiem
s. 169, lin. 5 od góry	starożytności	w starożytności
s. 172, lin.8 od góry	tym czasem	tymczasem
s. 173, lin. 13 pd góry	nazywana	nazywaną
s. 175, lin. 1 od dołu	na dodatek do	jako dodatek do
s. 181, lin. 9 od dołu	antidotum	<i>antidotum</i>
s. 182, lin. 3 od dołu	dezynteria	dyzenteria
tamże, przyp. 314	miała	miał
s. 183, lin. 2 od dołu	zainteresowaniom	zainteresowania
s. 184, przyp. 332, lin. 2 od dołu	<i>aport</i>	<i>apport</i>
s. 186, lin. 15 od góry	utrzymująca się	utrzymującą się
s. 187, lin. 15-16 od góry	wymieniu	wymienieniu
s. 188, lin. 9 od dołu	nadał	nadał
tamże, lin. 1 od dołu	gliny, odchodów	glinie, odchodach
s. 189, lin. 3 od góry	właściwości, miały	właściwości miały
s. 192, lin. 1 od góry	<i>teutlofáke</i>	<i>teutlofaké</i>
s. 193, lin. 11 od góry	<i>teutlofáke</i>	<i>teutlofaké</i>
s. 193, przyp. 384, lin. 2 od góry	relatywna	relatywną

s. 194, lin. 14 od góry	Kontynuując, narrację	Kontynuując narrację
s. 195, lin. 15 od dołu	na morko	na mokro
s. 196, lin. 11 od góry	remedium	<i>remedium</i>
s. 198, lin. 8 od góry	meritum	<i>meritum</i>
s. 205, lin. 3-4 od dołu	<i>patin</i>	<i>patina</i>
s. 208, lin. 5 od góry	<i>ampelopráson</i>	<i>ampelóprason</i>
tamże, przyp. 480	<i>ampelopráson</i>	<i>ampelóprason</i>
s. 216, przyp. 12, lin. 1 od dołu	ed.	sous la dir. de
s. 218, przyp. 25, lin. 2 od góry	dopiero gdy	dopiero, gdy
s. 220, lin. 6 od dołu	były	był
s. 223, lin. 7 od góry	przechowano	przechowywano
s. 226, przyp. 59, lin. 4 od góry	<i>e</i>	<i>et</i>
tamże, lin. 6 od góry	<i>L'raisons</i>	<i>Les raisons</i>
s. 227, przyp. 63, lin. 7 od góry	<i>socials</i>	<i>sociales</i>
s. 228, przyp. 66	<i>classicalRome</i>	<i>classical Rome</i>
s. 233, przyp. 100	P a w e ł z E g i n y	P a w e ł z E g i n y [spacje]
s. 234, lin. 8 od góry	<i>akokólia</i>	<i>akrokólia</i>
s. 237, lin. 4 od góry	<i>oxymeli</i>	<i>oksýmeli</i>
s. 238, lin. 2 od dołu	Skaldąm Mozą	Skaldą, Mozą
s. 244, przyp. 181, lin. 1 od dołu	P a w e ł z E g i n y	P a w e ł z E g i n y [spacje]
s. 247, przyp. 203, lin. 1 od góry	funt italski (27,3 g)	funt italski (327 g)
s. 249, lin. 2 od góry	lm.	l. m.
tamże, przyp. 218	<i>das</i>	<i>dans</i>
tamże, przyp. 222, lin. 1 od góry	<i>l'antiquite Greco-ramaine</i>	<i>l'antiquité gréco-romaine</i>
s. 256, przyp. 274, lin. 3 od góry	<i>syringias</i>	<i>syringias</i>
s. 257, lin. 1 od dołu	zapewniały	dostarczały
tamże, przyp. 283, lin. 5 od góry	biantyńskiego	bizantyńskiego
s. 258, przyp. 289, lin. 2 od góry	<i>galaktopótasanér</i>	<i>galaktopótas anér</i>
s. 259, przyp. 297	s. 106.Przeznaczenie	s. 106. Przeznaczenie
s. 263, lin. 5 od góry	tego typuekskrementy	tego typu ekskrementy
s. 264, lin. 1 od góry	(elefantiasis)	( <i>elefantiasis</i> )
tamże, przyp. 339, lin. 1 od góry	w prawdzie	wprawdzie
s. 265, lin. 9 od góry	przeddziałalnością	przed działalnością
tamże, przyp. 340, lin. 2 od góry	non dostępne	ono dostępne
s. 269, przyp. 369, lin. 1 od góry	rzeczonym	w rzeczonym
s. 274, lin. 2 od góry	meritum	<i>meritum</i>
s. 283, przyp. 477, lin. 4 od dołu	Mikołajczka	Mikołajczyka
s. 287, lin. 5 od dołu	zajęcy	mięsa zajęcy
s. 303, lin. 5 od dołu	wszystko, zagęszczano	wszystko zagęszczano
s. 304, przyp. 660	κανδάλος	κάνδαλος
tamże, przyp. 665	μίμαρκης	μιμάρκης
s. 305, lin. 14-15 od góry	zarówno małych	zarówno w małych
s. 306, przyp. 674	<i>religon</i>	<i>religion</i>
s. 307, przyp. 678	<i>Birtain</i>	<i>Britain</i>
s. 309, przyp. 693, lin. 1 od góry	F.E.Zeuner	F.E. Zeuner

s. 314, przyp. 720, lin. 3 od góry	<i>epikratakítos</i>	<i>epikratetikós</i>
s. 318, lin. 1 od góry	<i>pullus leukozomus</i>	<i>pullus leucozomus</i>
s. 319, lin. 7 od dołu	najsmaczniejszy	najsmaczniejsze z
tamże, lin. 5 od dołu	Antyma, szczegóły związane z	Antyma szczegóły, związane z
s. 320, lin. 1 od dołu	nie tylko	nie tylko w
s. 321, przyp. 772, lin. 2 od dołu	<i>Birtain</i>	<i>Britain</i>
tamże, przyp. 774, lin. 2 od dołu	<i>Birtain</i>	<i>Britain</i>
tamże	Wyspy Bryryjskie	Wyspy Brytyjskie
tamże, lin. 1 od dołu	Wyspy Bryryjskie	Wyspy Brytyjskie
s. 325, lin. 2 od góry	<i>gásteres</i>	<i>gastéres</i>
s. 326, lin. 10 od góry	<i>prittomatiké</i>	<i>perittomatiké</i>
s. 327, lin. 7 od góry	<i>ántrakes</i>	<i>ánthrakes</i>
s. 333, przyp. 862, lin. 2 od góry	luksusuwy	luksusowy
s. 337, lin. 5 od dołu	<i>ántrakes</i>	<i>ánthrakes</i>
s. 345, przyp. 956, lin. 2 od dołu	skuszałych	skruszałych
s. 350, lin. 13 od góry	by jego głowa żurawia	by głowa żurawia
s. 351, przyp. 994, lin. 1 od góry	Guseppe	Giuseppe
s. 355, lin. 12 od góry	i żółwia	, żółwia
tamże, lin. 13 od góry	, krwi jelenia	i jelenia
tamże, przyp. 1028, lin. 1 od dołu	z dorobku z Archigenesa	z dorobku Archigenesa
s. 356, lin. 3 od góry	razi	radzi
s. 357, przyp. 1044, lin. 2 od dołu	<i>quoques</i>	<i>coques</i>
s. 365, lin. 6 od dołu	<i>pristerá</i>	<i>peristerá</i>
s. 369, przyp. 1134	kwę – <i>peristerá</i>	kwę <i>peristerá</i>
s. 373, przyp. 1175	Filomenos	Filumenos
s. 376, lin. 3 od góry	którym	który
s. 378, lin. 4 od dołu	było	był
s. 382, lin. 5 od dołu	<i>hypotrimma</i>	<i>hypótrimma</i>
tamże, przyp. 1242, lin. 5 od góry	by w we fragmencie	by we fragmencie
tamże, lin. 6 od góry	<i>pastqam</i>	<i>postquam</i>
s. 390, lin. 12 od góry	z pierwszych z etapów	z pierwszych etapów
s. 392, lin. 9 od góry	wśród, których	wśród których
tamże, lin. 8 od dołu	wymienia, świni	wymienia świni
s. 404, lin. 12-13 od góry	medyka Pergamonu	medyka z Pergamonu
s. 405, lin. 4 od góry	<i>gáster</i>	<i>gastér</i>
tamże, lin. 5 od góry	l.m.	l. m.
s. 412, lin. 3 od dołu	jest mózg jest	mózg jest
s. 415, przyp. 1511	na bolesnym	bolesnym
s. 422, przyp. 1564, lin. 2 od góry	powtarza innych	powtarza w innych
s. 425, przyp. 1579	zwłaszcza VIII	zwłaszcza VIII
s. 431, lin. 4 od góry	leksykograficznej	leksykograficznej
tamże, lin. 6 od dołu	<i>gáster</i>	<i>gastér</i>
tamże, lin. 4 od dołu	<i>Allas</i>	<i>Allás</i>
s. 433, lin. 10 od dołu	<i>Koilia</i>	<i>Koília</i>

tamże, przyp. 1636	Ł.,	Ł. Erlich,
s. 434, lin. 4 od dołu	<i>Chorde</i>	<i>Chordé</i>
s. 435, lin. 9 od góry	określono	określano
s. 436, lin. 6 od dołu	kielbasy.Przygotowana	kielbasy. Przygotowana
s. 437, lin. 6 od dołu	<i>Enystron</i>	<i>Énystron</i>
s. 441, przyp. 1698, lin. 3 od góry	<i>venalum</i>	<i>venalium</i>
tamże, lin. 2 od dołu	przyp.79	przyp. 79
s. 444, lin. 3 od dołu	purée	<i>purée</i>
s. 445, lin. 10 od góry	<i>katáchymadzomóú</i>	<i>katáchyma dzómou</i>
s. 446, przyp. 1734	<i>ass.Being</i>	<i>ass. Being</i>
s. 447, lin. 4-5 od góry	<i>keobóros</i>	<i>kreobóros</i>
s. 448, lin. 7 od dołu	wskakują	wskazują
s. 449, lin. 9 od góry	zdefiniowaniu	zdefiniowania
s. 450, lin. 2 od dołu	uzyskiwanaz	uzyskiwana z
s. 451, lin. 8-9 od góry	modyfikowanie	modyfikowania
tamże, lin. 17 od góry	Wprawdziez	Wprawdzie z
tamże, lin. 11 od dołu	<i>hápla</i>	<i>haplá</i>
s. 456, lin. 8 od dołu	<i>ántrakes</i>	<i>ánthrakes</i>
s. 458, lin. 5 od góry	właściwościach	o właściwościach
s. 461, lin. 13 od dołu	<i>teutlofáke</i>	<i>teutlofaké</i>
s. 467, przyp. 39, lin. 2 od góry	<i>Fasting n the</i>	<i>Fasting in the</i>
s. 469, przyp. 45	<i>L'evangile</i>	<i>L'Évangile</i>
tamże	<i>Meliton</i>	<i>Méliton</i>
s. 475, lin. 10 od dołu	Hieronim by	Hieronim, by
tamże, przyp. 99	<i>Christianismes d'Égypte</i>	<i>Christianisme d'Égypte</i>
tamże	Louvain 1995	éd. J.-M. Rosenstiehl, Louvain 1995
s. 479, przyp. 126	<i>(IV–V siècles)</i>	<i>(IVe–Ve siècles)</i>
tamże, przyp. 128, lin. 1 od góry	<i>etude</i>	<i>étude</i>
s. 484, przyp. 153, lin. 1 od dołu	posty	postu
s. 488, lin. 1 od góry	Sabacjusz	Sabacjusza
tamże, lin. 8 od góry	Sabacjusz	Sabacjusza
s. 493, przyp. 223, lin. 2 od góry	BMBGN	BMGN
s. 503, przyp. 309, lin. 1 od dołu	<i>religiosaTeodoreta</i>	<i>religiosa Teodoreta</i>
s. 505, przyp. 327	P a l l a d i u s z z	P a l l a d i u s z z [spacja]
s. 506, przyp. 338	P a l l a d i u s z z	P a l l a d i u s z z [spacja]
s. 508, przyp. 353, lin. 4 od góry	ed.	red.
s. 509, przyp. 358	Basenu	basenu
s. 518, przyp. 423, lin. 1 od góry	będących	będące
tamże, lin. 2 od dołu	<i>Negativeor</i>	<i>Negative or</i>
s. 523, lin. 5 od góry	Lodziensis.Folia	Lodziensis. Folia
tamże, lin. 10 od góry	dell' Istituto	dell' Istituto
tamże, lin. 8 od dołu	Archeologiques	Archéologiques
s. 524, lin. 14 od góry	Archäologische	Archäologischen

tamże, lin. 18-19 od góry	arqueologia da Universidad da Granada	Arqueología de la Universidad de Granada
s. 525, lin. 5 od dołu	botanico Economic	botanico. Economic
tamże, lin. 4 od dołu	studiën	Studiën
s. 526, lin. 10 od góry	ed.	hrsg. von
tamże, lin. 12 od góry	geographie	géographie
tamże	geologie	géologie
tamże, lin. 8-9 od dołu	Medieval Thought, Hstory	Medieval History, Thought
s. 527, lin. 9 od góry	<i>d'Ephese</i>	<i>d'Éphèse</i>
tamże, lin. 8 od dołu	<i>Nachtrage</i>	<i>Nachträge</i>
tamże, lin. 2 od dołu	<i>epistula</i>	<i>Epistula</i>
s. 528, lin. 17 od góry	<i>de observationem</i>	<i>De observatione</i>
s. 529, lin. 2 od góry	<i>adversus</i>	<i>Adversus</i>
tamże, lin. 7 od góry	<i>Achernenses</i>	<i>Acharnenses</i>
tamże	ed.	éd.
Tamże, lin. 13 od góry	ed.	éd.
Tamże, lin. 16 od góry	ed.	éd.
Tamże, lin. 8 od dołu	ed.	éd.
Tamże, lin. 5 od dołu	ed.	éd.
Tamże, lin. 3 od dołu	ed.	éd.
s. 530, lin. 6 od góry	<i>Vita Antoni</i>	<i>Vita Antonii</i>
s. 532, lin. 11 od góry	<i>venalum</i>	<i>venalium</i>
tamże, lin. 17 od góry	ed.	rec.
Tamże	Vienna	Vindobonae
tamże	1898	1898, s. 35-101
tamże, lin. 7 od dołu	Eurypidies	Eurypides
tamże, lin. 6 od dołu	Eurypidies	Eurypides
tamże	<i>faboulae</i>	<i>Fabulae</i>
tamże, lin. 4 od dołu	<i>commentarii</i>	<i>Commentarii</i>
tamże	<i>Pertinentes</i>	<i>pertinentes</i>
s. 533, lin. 15 od góry	<i>on Antiochien</i>	<i>von Antiochien</i>
tamże, lin. 16 od góry	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 10 od dołu	<i>lexicon</i>	<i>Lexicon</i>
tamże, lin. 1 od dołu	Leipsiae	Lipsiae
s. 535, lin. 15 od góry	wyd.	hrsg. von
tamże, lin. 9 od dołu	Texte Latin	texte latin
tamże	Jérôme	Jérôme
tamże	éd. A. Boon	éd. par A. Boon
tamże	Bruxelle[s]	Louvain
s. 537, lin. 18 od góry	hom.I-LXVII	hom. I-LXVII
s. 539, lin. 8 od dołu	Clement	Clément
tamże	pedagogue	pédagogue
tamże	ed.	éd.
tamże, lin. 7-8 od dołu	Mondesert	Mondésert
s. 540, lin. 14 od góry	<i>novella</i>	<i>novellae</i>

tamże	<i>theodosianum</i>	<i>Theodosianum</i>
tamże, lin. 15 od góry	Berlin	Berolini
tamże, lin. 11 od dołu	<i>Divinarum institutionum</i>	<i>Divinarum institutionum libri septem</i>
tamże	E. Heck,	E. Heck, vol. I–IV,
tamże, lin. 10-11 od dołu	Berolini 1998	Monachii–Berolini 2005–2011
s. 541, lin. 15 od góry	Berlin 1963	Berolini 1963
tamże, lin. 10-11 od dołu	Leiden 1963	Amsterdam 1963
tamże, lin. 8 od dołu	<i>completes</i>	<i>complètes</i>
tamże	ed.	éd.
Tamże, lin. 1-2 od dołu	<i>Christlicher</i>	<i>christlicher</i>
tamże, lin. 1 od dołu	ed. A. Lippold, C. Andersen	übers. und erl. von A. Lippold, eingeleitet von C. Andersen
s. 542, lin. 3 od góry	Leipzig 1964	Amsterdam 1964
tamże, lin. 6 od góry	Leipzig 1964	Amsterdam 1964, s. 3-313.
Tamże, lin. 15 od góry	Origenes, <i>Homiliae in Leviticum</i>	Origène, <i>Homélie sur Lévitique</i>
tamże	Borret, Paris	Borret, vol. 1–2, Paris
s. 543, lin. 4.7.10 od dołu	<i>comodiae</i>	<i>comoediae</i>
s. 544, lin. 13 od dołu	<i>Qaestiones</i>	<i>Quaestiones</i>
tamże, lin. 7 od dołu	<i>De Abstinentia</i>	<i>De abstinentia</i>
tamże	ed.	éd.
s. 545, lin. 2 od góry	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 4 od góry	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 17 od góry	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 9 od dołu	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 7 od dołu	ed.	éd.
s. 546, lin. 14 od góry	HE, hrsg.	<i>Historia ecclesiastica</i> [lub] <i>Kirchengeschichte</i> , hrsg. von
tamże, lin. 13 od dołu	ed.	hrsg. von
tamże, lin. 2 od dołu	tłum K.	tłum. K.
s. 547, lin. 6 od dołu	Londinio	London
s. 548, lin. 3 od góry	ed.	rec.
Tamże	Vienna–Leipzig	Vindobonae–Lipsiae
tamże, lin. 4 od góry	<i>La</i>	<i>la</i>
s. 549, lin. 3 od góry	<i>Birtain</i>	<i>Britain</i>
tamże, lin. 8 od góry	ed.	éd. par
tamże, lin. 9 od góry	ed.	sous la dir. de
s. 550, lin. 17 od góry	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 19 od góry	<i>L'aprovisionnement</i>	<i>L'approvisionnement</i>
s. 551, lin. 3 od góry	<i>l'antiquité Greco-ramaine</i>	<i>l'antiquité gréco-romaine</i>
tamże, lin. 4 od góry	à	à
tamże	de	de

tamże	<i>religon</i>	<i>religion</i>
tamże, lin. 10 od góry	ed.	éd. par
tamże, lin. 5 od dołu	ed.	sous la dir. de
s. 552, lin. 5 od góry	ed.	red.
Tamże, lin. 9 od dołu	éd.	éd. par
tamże, lin. 4 od dołu	red.	rédi.
s. 553, lin. 16 od dołu	<i>Redé couverte</i>	<i>Redécouverte</i>
tamże	<i>Sagesse du corps</i>	[To nie jest część tytułu, lecz seria wydawnicza]
tamże	ed. P.R. Régamey	éd. par P.-R. Régamey et al.
Tamże, lin. 12 od dołu	<i>a</i>	<i>à</i>
tamże, lin. 11 od dołu	ed.	éd.
Tamże, lin. 8 od dołu	<i>food</i>	<i>Food</i>
tamże, lin. 3 od dołu	<i>socials</i>	<i>sociales</i>
tamże, lin. 2 od dołu	ed.	sous la dir. de
s. 554, lin. 10 od dołu	<i>archeology</i>	<i>archaeology</i>
s. 555, lin. 5 od góry	<i>medicine</i>	<i>médecine</i>
tamże, lin. 7 od góry	ed.	red.
Tamże, lin. 11 od góry	Wiesbaden	Mainz–Wiesbaden
tamże, lin. 12 od góry	ed.	ed. de
tamże, lin. 14 od góry	<i>region</i>	<i>région</i>
tamże, lin. 10 od dołu	<i>millionème</i>	<i>millionième</i>
tamże, lin. 6 od dołu	<i>etude</i>	<i>étude</i>
s. 556, lin. 4 od góry	ed.	sous la dir. de
tamże, lin. 7 od góry	<i>subsistanes</i>	<i>substances</i>
s. 557, lin. 13 od dołu	ed.	éd. prép. par
s. 558, lin. 11 od góry	ed.	ed. de
tamże, lin. 20 od góry	<i>antiquity.Essays</i>	<i>antiquity. Essays</i>
tamże, lin. 17 od dołu	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 15 od dołu	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 12 od dołu	<i>d'Amida</i>	<i>d'Amida</i>
tamże, lin. 10 od dołu	<i>(IV–V siècles)</i>	<i>(IVe–Ve siècles)</i>
s. 559, lin. 8 od góry	<i>Apicius.Roman</i>	<i>Apicius. Roman</i>
tamże, lin. 14 od dołu	ed.	éd. par
tamże, lin. 8 od dołu	<i>Apicius''</i>	<i>Apicius</i>
tamże, lin. 4 od dołu	ed.	sous la dir. de
s. 560, lin. 3 od góry	<i>Christianismes d'Égypte</i>	<i>Christianisme d'Égypte</i>
tamże, lin. 19 od góry	<i>Athenaues</i>	<i>Athenaeus</i>
tamże, lin. 13 od dołu	ed.	sous la dir. de
tamże, lin. 9 od dołu	<i>Meditteranean</i>	<i>Méditerranéan</i>
tamże	4, 1950	4.4, 1950
s. 561, lin. 9 od góry	ed.	sous la dir. de
tamże, lin. 20 od góry	ed.	éd.
tamże, lin. 12 od dołu	<i>amenagements</i>	<i>aménagement</i>
tamże, lin. 5 od dołu	hrsg.	hrsg. von



tamże, lin. 2 od dołu	ed.	sous la dir. de
s. 562, lin. 4 od góry	<i>unad</i>	<i>und</i>
tamże, lin. 7 od góry	<i>Ch,</i>	<i>Ch.,</i>
s. 563, lin. 11 od góry	<i>Aleksego i Komnena</i>	<i>Aleksego I Komnena</i>
s. 564, lin. 2 od dołu	<i>Recherches</i>	<i>Recherches</i>
s. 565, lin. 11 od góry	<i>a</i>	<i>à</i>
tamże	ed.	éd.
tamże, lin. 17 od góry	<i>L'eau domestique et l'eau</i>	<i>L'eau domestiquée et l'eau</i>
tamże, lin. 18 od góry	<i>Topoi. Supplément 5. Antioche de Syrie</i>	<i>Antioche de Syrie</i> [wcześniej, to seria wydawnicza, a nie tytuł]
tamże, lin. 19 od góry	ed.	actes éd. par
s. 566, lin. 3 od góry	ed.	sous la dir. de
tamże, lin. 10 od góry	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 12 od góry	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 16 od góry	<i>d'Amida</i>	<i>d'Amida</i>
tamże, lin. 10 od dołu	<i>observationem</i>	<i>observatione</i>
tamże, lin. 1 od dołu	ed.	sous la dir. de
s. 567, lin. 9 od góry	ed.	sous la dir. de
tamże, lin. 14 od góry	ed.	éd.
tamże, lin. 16 od góry	<i>n the</i>	<i>in the</i>
tamże, lin. 2 od dołu	<i>retami</i>	<i>üretimi</i>
tamże, lin. 1 od dołu	Istanbul	İstanbul
s. 568, lin. 3 od góry	red.	réd.
Tamże, lin. 5 od góry	<i>Suyollari</i>	<i>Suyollari</i>
tamże, lin. 17 od góry	<i>L'evangile</i>	<i>L'Évangile</i>
tamże	<i>Meliton</i>	<i>Méliton</i>
tamże, lin. 19 od góry	ed.	sous la dir. de
tamże, lin. 7 od góry	sigillographique	<i>sigillographique</i>
tamże, lin.1 od dołu	ed.	éd. par
s. 569, lin. 17 od góry	aport	apport
tamże, lin. 18 od góry	ed.	sous la dir. de
tamże, lin. 15 od dołu	BMBGN	BMGN
tamże, lin. 1 od dołu	ed.	éd.
s. 570, lin. 5 od góry	<i>Antoche</i>	<i>Antioche</i>
tamże	<i>Antiochkos</i>	<i>Antiochikos</i>
tamże	<i>aport</i>	<i>apport</i>
tamże, lin. 8 od góry	red.	réd.
Tamże, lin. 14 od dołu	ed.	sous la dir. de
tamże, lin. 2 od dołu	ed.	éd. prép. par
s. 571, lin. 9 od góry	<i>L'raisons</i>	<i>Les raisons</i>
tamże, lin. 10 od góry	ed.	sous la dir. de
tamże, lin. 15 od góry	<i>e</i>	<i>et</i>
tamże, lin. 16 od góry	ed.	sous la dir. de
tamże, lin. 16 od dołu	hrsg.	hrsg. von

s. 572, lin. 7 od góry	<i>Byzantinischen</i>	<i>byzantinischen</i>
tamże, lin. 14 od dołu	<i>pagans, and Christians</i>	<i>pagans and Christians</i>
s. 573, lin. 6-7 od góry	<i>pharmaco-ventrisme</i>	<i>pharmaco-centrisme</i>
tamże, lin. 19 od góry	ed.	red.
tamże, lin. 15 od dołu	ed.	ed. de
tamże, lin. 9 od dołu	<i>Negativeor</i>	<i>Negative or</i>
s. 574, lin. 11 od góry	<i>a</i>	<i>à</i>
tamże, lin. 12 od góry	ed.	sous la dir. de
s. 575, lin. 6 od góry	<i>Nourishmenr</i>	<i>Nourishment</i>
s. 576, lin. 10 od dołu	<i>caementicum</i>	<i>caementicium</i>
s. 580, lin. 3 od dołu	<i>hápla</i>	<i>haplá</i>

\*

Pomimo tych licznych mankamentów technicznych recenzowana praca *Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II-VII w.)*, część II: *Pokarm dla ciała i ducha*, będąca *grosso modo* kontynuacją opracowania *Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II-VII w.)*, część I: *Zboża i produkty zbożowe w źródłach medycznych antyku i wczesnego Bizancjum (II-VII w.)*, jest bardzo ważną pozycją w fachowej literaturze przedmiotu. Najważniejszym elementem części II jest rozdział drugi, „Pokarm dla ciała. Rośliny strączkowe, warzywa, mięso oraz produkty zwierzęce” (s. 53-455), którego autorami są M. Kokoszko, K. Jagusiak i Z. Rzeźnicka, ponieważ to on właśnie jest *de facto* kontynuacją części I. Autorzy zastosowali tutaj wypróbowany już, klarowny schemat podziału materiału źródłowego. Dzięki temu zdołali usystematyzować na wzór encyklopedyczno-słownikowy ogromny materiał zawarty w dziełach pisarzy interesującego ich okresu. W konsekwencji tego zabiegu rozdział II, podobnie jak pierwsza publikacja tych Autorów, może funkcjonować jako swego rodzaju *reference book*, czyli jako praca „do konsultowania”. Rozdział ten, poczynając od Galena, daje czytelnikowi chronologicznie uporządkowane zestawy literackich toposów. Tworzą one syntezę, do której, jak już wspomniano i co podkreślono także w recenzji pierwszej części, „musi teraz sięgnąć każdy historyk kultury kulinarnej i dietetyki, ponieważ odnosi się ona do źródeł tego, co później uznawano za istotę znakomitej kuchni śródziemnomorskiej i co w znacznym stopniu funkcjonuje w świadomości mieszkańców Europy po dzień dzisiejszy. Również historycy medycyny, szczególnie tej uprawianej na gruncie polskim, zyskali użyteczne narzędzie badawcze, mogące wydatnie wzmocnić niektóre stawiane przez nich tezy” – *VoxP* 37 (2017) t. 68, 622. Zajmuje on też nie przypadkiem 65,635% objętości całej recenzowanej pracy. Natomiast opracowania P. Filipezaka (7,941% objętości recenzowanej publikacji) i S. Bralewskiego (9,609% tejże objętości), należy traktować jako dobrze przemyślane rozszerzenia głównego problemu badawczego. Mogą one, jak to już wyżej podkreślono, dostarczyć czytelnikowi inspirujących danych, pozwalających lepiej zrozumieć najważniejsze zagadnienia dietetyczno-kulinarne epoki. Po raz kolejny zatem wypada kolegom z Katedry Historii Bizancjum

Uniwersytetu Łódzkiego pogratulować, tym razem kontynuacji bardzo dobrej intuicji w wyborze kierunku badań.

Piotr Kochanek – Lublin, KUL

**Robin LANE FOX, *Augustine: Conversions to Confessions*, New York 2015, Basic Books. A Member of the Perseus Books Group, ss. XIV + 658.**

Dzieje chrześcijaństwa pozostają niezmiennie szczególnie interesującym tematem badawczym. Jest to wręcz zobowiązanie, a nie tylko naukowa ciekawość czy teoretyczny przedmiot badawczy. Po prostu chrześcijaństwo wpisało się twórczo, nie tylko religijnie, ale także jako fenomen kulturowy i cywilizacyjny. Wręcz nie jest możliwym odpowiedzialny namysł nad dziejami ludzkości z pominięciem tej opcji faktograficznej oraz badawczej.

Święty Augustyn pozostaje ciągle szczególnie atrakcyjnym tematem badawczym dla wielu dyscyplin naukowych. Ze względu na jego życiorys oraz szeroką działalność a także dorobek naukowy jest on wręcz ciągle otwartym tematem. Dodatkowo zainteresowania te potęguje fakt jego oddziaływania nie tylko na chrześcijaństwo, ale także na rozwój kulturowy oraz cywilizacyjny ówczesnej Europy, Azji i Afryki.

Autor jest emerytowanym członkiem New College w Oxfordzie, a do 2014 r. był także nauczycielem akademickim historii starożytnej na Uniwersytecie Oxfordzkim. Wybitny znawca języka greckiego i łacińskiego oraz kultury łacińskiej. Jest autorem licznych artykułów, rozpraw i studiów, a także m.in. książek *The Classical World* (London 2005) i *Alexander the Great* (London 1973).

Prezentowane opracowanie otwiera dedykacja: „In memoriam Peter Carron (1938-2013). Scrutatoris Acerrimi” (s. V). Z kolei przywołując św. Augustyna podano motto: „Hoc et illud ultra in aeternum” z jego *Wyznań* (VIII 11, 26) (s. VII). Zamieszczono tutaj także schematyczny spis treści całego studium (s. IX-X).

Całość treściową otwiera interesujące wprowadzenie (s. XI-XIV). Następnie książka podzielona została na sześć części, a te z kolei na rozdziały czy paragrafy, których numeracja jest prowadzona przez całość studium. Wskazane części nie mają tytułów, a tylko numerację cyfrową. Jednak najpierw, jeszcze przed pierwszą częścią, wskazano dwa paragrafy: 1. „Wyznania i nawrócenie” (s. 1-12) i 2. „Światowe ambicje” (s. 13-32).

Pierwsza część (s. 33-87) wskazuje najpierw na młodość i grzeszność (s. 35-40) oraz korzenie i pochodzenie (s. 41-50). Piąty paragraf opatrzono tytułem: „Taki mały chłopiec, taki wielki grzesznik...” (s. 51-61). Z kolei ukazano nieprzyjazną przyjaźń (s. 62-69). Ten blok zamyka paragraf siódmy: „Przybyłem do Kartaginy...” (s. 70-87).

Wchodząc w dalsze etapy życia, część druga (s. 89-178) rozpoczyna się od ukazania obrazu apostoła Chrystusa (s. 91-100), a następnie życiodajnej mocy