

i ludzkim). Natomiast w opisie praktycznego nauczania miłosierdzia w działalności homiletycznej Cezarego z Arles zabrakło wyeksponowania jego ciekawej idei o miłosierdziu dobrym (aspekt charytatywny, związany z pomocą materialną) i lepszym (aspekt wybaczenia grzechów i towarzyszenia osobie znajdującej się w trudnej sytuacji duchowej). Interesujące są analizy Autora prowadzące do ukazania wpływu elementów filozofii antycznej na chrześcijańską koncepcję grzeszności i miłosierdzia, np. Klemensowe rozumienie zaczerpniętego ze stoicyzmu pojęcia „apathei” jako fundamentu moralnej stabilności oraz uznanie grzechów cudzołóstwa i apostazji za efekty braku postawy „apathei” (por. s. 176-178).

Monografia J. Grzywaczewskiego o idei Bożego miłosierdzia w Biblii i nauczaniu starożytnego Kościoła stanowi solidne przekrojowe ujęcie zagadnienia, o charakterze bardziej porządkującym niż odkrywczym. Pozytywne cechy opracowania to trzymanie się tekstów źródłowych i ich umiejętna konfrontacja ze współczesną literaturą przedmiotu, chociaż nie w pełni wykorzystana, jeśli chodzi o ważne polskojęzyczne opracowania, o których wspominałem powyżej. Autor pisze zrozumiałym, nieskomplikowanym, a jednocześnie precyzyjnym językiem angielskim, wychwytyjąc umiejętnie charakterystyczne cechy teologii poszczególnych autorów. Niekiedy oczekiwałbym bardziej pogłębionych analiz cytowanych wypowiedzi Ojców, ograniczyłbym natomiast podawanie znanych dobrze specjalistom podręcznikowych informacji o omawianych autorach. Taki sposób podejścia wynika zapewne z zamiłowania i zdolności Autora do popularyzacji wiedzy o antyku chrześcijańskim.

Monografia J. Grzywaczewskiego, oprócz niekwestionowanych walorów naukowych, ma także wymiar duszpasterski. Stanowi nie tylko ważną dla teologów specjalistów udokumentowaną źródłowo syntezę wiedzy o kształtowaniu się nauki o tym kluczowym przymiocie Bożym w księgach biblijnych Starego i Nowego Testamentu oraz w pierwszych wiekach chrześcijaństwa, ale może być również pomocą w rozwoju duchowym dla każdego chrześcijanina pragnącego pogłębić swoją wiarę.

ks. Mariusz Szram – Lublin, KUL

Zofia RZEŹNICKA – Maciej KOKOSZKO, *Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II-VII w.)*, część III: *Ab ovo ad γάλα. Jajko, mleko i produkty mleczne w medycynie i sztuce kulinarnej (I-VII w.)*, Byzantina Lodziensia 28, Łódź 2016, Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, ss. 258 + VI.

Recenzowana publikacja jest, jak wynika z powyższego opisu bibliograficznego, trzecią częścią powstającej w środowisku łódzkich badaczy historii cesarstwa wschodniorzymskiego serii na temat dietetyki i sztuki kulinarnej schyłku antyku i wczesnego Bizancjum. Na tę trylogię składają się obok niniejszej pracy dwie bardzo obszerne monografie, wydane w roku 2014: 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 (recenzja: P. Kochanek, VoxP 37:2017, t. 68, 615-633) oraz *Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II-VII w.)*, część II: *Pokarm dla ciała i ducha*, red. M. Kokoszko, Byzantina Lodziensia 19, Łódź 2014, Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, ss. 607 + VII (recenzja niżej podpisanego w niniejszym VoxP). Powyższą trylogię uzupełnia anglojęzyczny przekład dwóch pierwszych rozdziałów części I (*Zboża i produkty zbożowe*), w których omówiono dietetyczne, medyczne i kulinarne zastosowania pszenicy i jęczmienia: M. Kokoszko – K. Jagusiak – Z. Rzeźnicka, *Cereals of antiquity and early Byzantine time. Wheat and barley in medical sources (second to seventh centuries AD)*, transl. by Karolina Wodarczyk – Maciej Zakrzewski – Michał Zytka, Byzantina Lodziensia 20, Łódź 2014, Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, ss. 516 + VII. W ostatecznym rozrachunku, dzięki wysiłkowi trzyosobowego zespołu prof. M. Kokoszki, polska bibliografia naukowa wzbogaciła się w zestaw pozycji, które *de facto* otwierają na naszym rodzimym gruncie nowy dział badań nad historią późnego antyku i wczesnego Bizancjum. Z tego powodu warto poświęcić czas na wnikliwą lekturę tych pionierskich prac, a jej wyniki przedstawić w formie recenzji.

*

Recenzowany tom składa się z dziesięciu elementów. Dwa pierwsze to „Spis treści” (s. V-VI) oraz „Wstęp” (s. 1-7), napisany wspólnie przez M. Kokoszkę i Z. Rzeźnicką. Siedmiostronicowa introdukcja posiada 11 przypisów podtekstowych, co daje 1,571 przypisu na stronę. Została ona podzielona na dwie części: 1. „Struktura rozważań” (s. 1-4), 2. „Apendyks humoralny” (s. 5-7). W pierwszej części Autorzy poruszają m.in. kwestię źródeł. Podstawę w tym względzie tworzą traktaty Celsusa (ok. 25 prz. Chr. - ok. 50 po Chr.), Dioskurydesa (I w. po Chr.), Galena (ok. 130 - ok. 200), 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 Egiptu (ok. 625 - ok. 690) oraz anonimowe pismo *De cibis* (VII w.). Szczególne miejsce wśród autorów rozpraw medycznych analizowanego tutaj okresu zajmuje Galen, „któremu przypisuje się ujednoczenie kanonu wiedzy medycznej” (s. 2). Wyżej wymienione źródła uzupełniają dzieła rzymskie i bizantyńskie z zakresu agronomii, a także wybrane prace historyczne i utwory literackie z tego okresu, których pełny zestaw zamieścili Autorzy w bibliografii. W tej części wstępu została również postawiona jedna z zasadniczych tez recenzowanej rozprawy, mówiąca o procesie „przenikania wschodniej teorii dietetyczno-farmakologicznej na zachodnie tereny świata śródziemnomorskiego. Skutkiem tego zjawiska było ukształtowanie się jednej, uniwersalnej doktryny medycznej, obowiązującej na wszystkich obszarach objętych wpływami kultury grecko-rzymskiej od późnego antyku po wczesne średniowiecze” (s. 1). Z kolei druga część wstępu omawia krótko tzw. teorię humoralną, za której twórcę jest uważany Hipokrates z Kos (ok. 460 - ok. 370 prz. Chr.). Jest to uzasadnione tym,

że teoria ta stała się podstawą dla całej późniejszej medycyny starożytnej i bizantyńskiej. Bez elementarnej wiedzy na jej temat trudno jest niekiedy zrozumieć logikę wywodów medycznych tamtych czasów.

Rdzeń rozprawy stanowią dwa rozdziały. Pierwszy z nich wyszedł spod pióra Z. Rzeźnickiej i nosi tytuł: „Jajka w dietetyce, farmakologii, procedurach terapeutycznych i sztuce kulinarnej” (s. 9-58). Rozdział ten posiada 233 przypisy (= 4,660 przypisu na stronę). Zebrany materiał źródłowy został przez Autorkę podzielony na pięć paragrafów: 1. „Jajka – wiadomości ogólne” (s. 9-12); 2. „Charakterystyka dietetyczna jajek” (s. 12-17), 3. „Charakterystyka farmakologiczna jajek” (s. 17-20); 4. „Zastosowanie jajek w procedurach terapeutycznych” (s. 20-49); 5. „Zastosowanie kulinarne jajek” (s. 49-58). Pierwszy paragraf otwierają dwa instruktywne przypisy, które zawierają bibliografię na temat spożycia jaj w świecie grecko-rzymskim i bizantyńskim (s. 9-11, przyp. 1-2). Chodzi tutaj głównie o jajka kurze. W tym kontekście została również poruszona kwestia wysiadywania jaj, wylęgu piskląt, nośności kur, jakości jaj oraz przechowywania ich w taki sposób, aby jak najdłużej zachowały świeżość. Drugi paragraf podkreśla dietetyczne walory świeżych jajek. Powołując się na Galena Autorka zwraca uwagę, że lekarz ten „za najlepsze uznał jaja kurze i bażancie, zauważając jednocześnie, że gorszymi cechami odznaczają się te pozyskane od gęsi i strusi” (s. 13). Z kolei w kwestii przygotowania jaj do spożycia Galen podkreślał, że z dietetycznego punktu widzenia najlepsze są „jajka jedynie delikatnie ścięte, podczas gdy te na miękko odznaczają się mniejszą pożywnością” (s. 13). Za najgorsze zaś uważał jaja na twardo. W dalszej części wywodu Autorka przytacza szereg innych uwag Pergamończyka na ten temat, a następnie ukazuje ogromny wpływ przemyśleń tego lekarza na następne pokolenia medyków. Również paragraf dotyczący farmakologicznej charakterystyki jaj podkreśla fundamentalną rolę Galena i jego wpływ na następne pokolenia lekarzy. Podobnie ma się rzecz, jeśli chodzi o procedury terapeutyczne bazujące na jajach (paragraf czwarty). Galen zalecał stosowanie tego produktu w leczeniu bardzo wielu dolegliwości (np. bóle głowy, bulimia, gorączka trzydniowa, niezbyt górnych dróg oddechowych, zgaga). Jajko, a szczególnie jego białko, miało też szerokie zastosowanie w oftalmologii. Wchodziło również w skład wielu maści. „Z pism Galena dowiadujemy się też, że jajek używano także podczas zabiegów pielęgnacyjno-kosmetycznych, jak chociażby usuwanie łupieżu” (s. 29). Z kolei wydmuszki były stosowane w zabiegach inhalacyjnych. Następne pokolenia lekarzy powtarzały niemal dosłownie jego receptury. Natomiast paragraf piąty, analizujący kulinarne zastosowanie jajek, odchodzi z oczywistych względów od spuścizny Galena, bazując głównie na piśmie Apicjusza (ok. 25 prz. Chr. - ok. 40 po Chr.) *O sztuce kulinarnej*. Autorka podaje tu liczne przykłady przepisów kulinarnych. Ponieważ zaś powołuje się w tym względzie na Apicjusza, stąd tekst paragrafu zawiera wiele kulinarnych terminów łacińskich. Wchodzi też w pewnym momencie w ciekawą polemikę z autorami polskiego przekładu przepisów kucharskich Apicjusza (s. 57, przyp. 228). Czytając wywody Autorki należy pamiętać, że stosuje ona cały czas selekcję bogatego materiału źródłowego, o czym zresztą

lojalnie uprzedza czytelnika, pisząc o przykładowo podanych i analizowanych pas-susach źródłowych (np. s. 21, 33, 35, 37, 44, 45, 46 i 48). Zabieg ten wydaje się być w pełni uzasadniony. Rozdział ten stanowi dobrze zredagowaną, logiczną całość. Autorce udało się także uniknąć monotonii wykładu, która często towarzyszy pra-com o zabarwieniu encyklopedyczno-słownikowym. Materiał źródłowy został zaś wyselekcjonowany w taki sposób, aby dać czytelnikowi instruktywny i możliwie najbardziej obiektywny obraz analizowanego zagadnienia.

Rozdział drugi („Mleko i produkty mleczne”, s. 59-182) został napisany wspólnie przez M. Kokoszkę i Z. Rzeźnicką. Owe 124 strony tekstu zostały opatrzone 550 przypisami (= 4,435 przypisu na stronę). Ponieważ rozdział ten powstał w duecie, zatem, aby jednoznacznie wskazać i rozgraniczyć rzeczywisty wkład pracy obu badaczy, każdy z jego sześciu paragrafów jest sygnowany nazwiskiem autora: 1. Z. Rzeźnicka – „Kilka słów o mleku i jego przetworach” (s. 59-62); 2. M. Kokoszko – „Nauka o mleku i jego pochodnych przed Galenem. Celsus i Dioskurydes. Wybrane aspekty” (s. 63-95); 3. Z. Rzeźnicka – M. Kokoszko – „Mleko w dietetyce, farmakologii, procedurach terapeutycznych i sztuce kulinarnej” (s. 96-127); 4. Z. Rzeźnicka – „*Oksýgala* w dietetyce, farmakologii, procedurach terapeutycznych i sztuce kulinarnej” (s. 128-133); 5. Z. Rzeźnicka – „Ser w dietetyce, farmakologii, procedurach terapeutycznych i sztuce kulinarnej” (s. 134-169); 6. Z. Rzeźnicka – „Masło w dietetyce, farmakologii, procedurach terapeutycznych i sztuce kulinarnej” (s. 170-182). Rozdział ten zarówno ze względu na swą objętość jak i treść jest niewątpliwie najważniejszym elementem recenzowanej książki. W paragrafie pierwszym Z. Rzeźnicka zamieszcza ważną uwagę społeczną, pisząc, że „mleko i pozyskane z niego pożywienie [...] od dawien dawna stanowiły fundament diety ludności wiejskiej [...], zamieszkującej tereny położone nad Morzem Śródziemnym” (s. 59). Chodzi zatem nie o pożywienie smakoszy, lecz o codzienną dietę ludzi ubogich. Z kolei we wstępnej części drugiego paragrafu M. Kokoszko, powołując się na panujący we współczesnej nauce *consensus*, stwierdza, że „świeże mleko gościło stosunkowo rzadko na ówczesnych stołach. Częściej konsumowano jego pochodną, to znaczy ser, który odznaczał się znacznie większą trwałością” (s. 63). Pośrednio teza ta koresponduje z wcześniejszą opinią Z. Rzeźnickiej, w myśl której mleko było głównie elementem diety mieszkańców wsi, ponieważ to właśnie oni mieli bezpośredni dostęp do świeżego mleka. Następnie Autor przechodzi do omówienia galaktologii Celsusa i Dioskurydesa. Warto zauważyć, że wywód otwiera analiza łacińskiego traktatu *De medicina*, który Celsus zredagował najprawdopodobniej za panowania cesarza Tyberiusza (14-37). Stało się tak dlatego, że jest to „najwcześniejsze [zachowane] [...] całościowe ujęcie wiedzy medycznej na temat mleka obowiązującej do I w.” (s. 64). Traktat Celsusa, będący kompilacją zaginionych dzieł greckich autorów, jest tutaj analizowany w sposób rzeczowy i klarowny na stronach 64-84. W konsekwencji w tekście tego fragmentu znajduje się bardzo wiele łacińskich pojęć „technicznych” z zakresu galaktologii rzymskiej. Wywody M. Kokoszki wskazują na rozliczne zastosowania medyczne mleka. Z kolei w podsumowaniu swego wykładu Autor zauważa, że tekst

dzieła Celsusa potwierdza tezę, iż świeże mleko (głównie owcze i krowie) było w miastach produktem deficytowym, który znacznie częściej spożywano w formie sfermentowanej, a zatem nadpsutej. Celsus zdaje się także potwierdzać opinię, że masło nie było wówczas ważnym składnikiem diety, czego nie można powiedzieć o serach. „Zjadano je zarówno w postaci świeżej, a zatem mniej trwałej, jak i poddawszy procesowi dojrzewania, który przedłużał okres ich przydatności do spożycia. Te [ostatnie] nadawały się [też] do transportu” (s. 83). Sery były zatem dostępne zarówno dla ludności zamieszkującej wieś, jak i miasto. Jednakże, jak wynika z logiki wyvodu, mieszkańcy miast musieli zadowolić się zwykle serami, które zostały poddane procesowi dojrzewania. Te zaś ówczesni lekarze uważali za ciężkostrawne i nie rekomendowali ich swym pacjentom. Jednakże, jak łatwo się domyślić, rekomendacje te odnosiły się głównie do tych pacjentów, którym statut społeczny pozwalał na swobodny wybór codziennej diety. W konsekwencji, na podstawie analizy traktatu Celsusa, M. Kokoszko dochodzi do wniosku, że jest prawdopodobne, iż mleko i jego przetwory były spożywane głównie przez niższe i średnie warstwy społeczne (s. 84). Ponadto analiza kompilacyjnego, łacińskiego dzieła Celsusa dobrze ilustruje tezę zawartą we wstępie recenzowanej rozprawy na temat „przenikania wschodniej [tzn. greckiej] teorii dietetyczno-farmakologicznej na zachodnie tereny świata śródziemnomorskiego” (s. 1). Sporo uwagi poświęcił też M. Kokoszko analizie drugiego ważnego z galaktologicznego punktu widzenia dzieła, a mianowicie traktatu Dioskurydesa *De materia medica* (s. 85-94), napisanego po grecku najprawdopodobniej za panowania Nerona (54-68). Autor ten, którego dzieło jest w kwestii charakterystyki mleka bardziej szczegółowe niż wykład Celsusa, rozpatruje wartości dietetyczne mleka koziego, owczego i krowiego. Wspomina też o mleku końskim i oślim. Omawia także wartości terapeutyczne tego produktu. Obok mleka jest tam oczywiście mowa o maśle i serach. Struktura wykładu, analogiczna do analizy dzieła Celsusa, ułatwia czytelnikowi porównanie treści obu pism w zakresie galaktologii. Omówione wyżej dwa pierwsze paragrafy drugiego rozdziału są swego rodzaju wprowadzeniem do dalszych, systematycznych wywodów, na które składają się cztery pozostałe paragrafy poświęcone kolejno: mleku, mleku zsiadłemu, serom i masłu. Każdy z tymi produktami przeanalizowano tutaj w czterech aspektach: dietetycznym, farmakologicznym, terapeutycznym i kulinarnym. Jest to analiza diachroniczna, której punkt wyjścia stanowi Galen. Wspomniane wyżej cztery aspekty determinują bardzo precyzyjnie logikę wywodów. Dzięki temu schematowi Autorzy uzyskali dużą klarowność wykładu, a czytelnik względną łatwość „ogarnięcia” trudnego i czasem monotonnego encyklopedycznego dyskursu. Tutaj też, szczególnie przy analizie serów, pojawia się sporo technicznych terminów łacińskich. Warto również zwrócić uwagę na krótką polemikę z polskimi tłumaczami dzieła Atenajosa z *Naukratis* (s. 158, przyp. 41; s. 164, przyp. 460), która jest niejako marginalnym produktem powyższych analiz źródłowych. Ukazuje jednak ich przydatność w kwestii właściwej interpretacji niektórych danych zawartych w źródłach antycznych jako takich. Na tym m.in. polega wartość tego rozdziału, jak i całej recenzowanej tutaj rozprawy. Generalnie

rozdział drugi należy z merytorycznego punktu widzenia ocenić bardzo wysoko. Podkreślić wypada trafność i swego rodzaju rygoryzm w doborze materiału źródłowego, a następnie jego precyzyjną analizę, opartą na jasnym schemacie interpretacyjnym, co bardzo ułatwia czytelnikowi lekturę rzeczzonego rozdziału.

Następnym, piątym elementem recenzowanej książki są „Wnioski końcowe”, pióra Z. Rzeźnickiej (s. 183-195). Ten 13-stronicowy tekst posiada tylko 1 przypis, co statystycznie daje 0,076 przypisu na stronę. Wnioski te są logicznie zbieżne z tezami postawionymi we wstępie omawianej rozprawy. Podkreśla się w nich wiodącą rolę Galena, jako lekarza, który w II w. po Chr. ostatecznie uformował kanon wiedzy dietetyczno-farmakologicznej (por. s. 183). Natomiast „zawarta w traktatach Pergamończyka doktryna stała się z kolei wykładnią wiedzy dla medyków epoki wczesnego Bizancjum, do tego stopnie, że w żaden sposób nie przyczynili się do jej dalszego rozwoju” (s. 183). W odniesieniu zaś do analizowanych w pracy produktów wnioski są (w pewnym uproszczeniu) następujące: ● 1. Jajka były ważnym, ale nie najważniejszym składnikiem diety mieszkańców Śródziemnomorza między I a VII w., a najpopularniejszymi na tym obszarze były jaja kurze; 2. Z medycznego punktu widzenia jajka, „dzięki swym nieinwazyjnym właściwościom [...], pełniły rolę skutecznego środka łagodzącego, który mógł być stosowany zarówno wewnętrznie, jak i zewnętrznie. Oprócz tego białko jaj służyło niekiedy [...] do rozrabiania innych farmaceutyków” (s. 185); ● 3. Mleko „w obszarze śródziemnomorskim nigdy nie zyskało [...] statusu podstawowego napoju, jakim było wino” (s. 186); 4) Za najbardziej pożywne uważano mleko krów, a w drugiej kolejności owiec i kóz; 5) Lekarze „kładli [...] szczególny nacisk na to, by spożywany napój pochodził wprost z udoju, jeśli zaś nie było to możliwe, rekomendowali jego zagotowanie oraz dodanie do niego soli bądź miodu, które konserwowały mleko” (s. 187); 6) Świeże mleko było dostępne głównie mieszkańcom wsi; ● 7) Serwatka nie była pokarmem *sensu stricto*, ale odgrywała istotną rolę w procedurach terapeutycznych; ● 8) Mleko wykorzystywano głównie do produkcji serów, które były pożywieniem wysokokalorycznym, możliwym do dłuższego przechowywania; 9) „Najczęściej wytwarzano sery kozie, ze względu na dominującą liczbę tych zwierząt, a oprócz nich znano też produkowane z mleka owczego, krowiego i końskiego” (s. 191); 10) „Świeżość sera warunkowała [...] jego zastosowanie terapeutyczne. Niedawno wyprodukowane [...] mogły być przykładane bezpośrednio na zranienia. Natomiast farmaceutyki na bazie dojrzałego sera [...] były zalecane jako skuteczny środek na artretyzm” (s. 192); ● 11) Najmniej popularnym produktem mlecznym było masło, które na obszarach śródziemnomorskich nie miało szans konkurować z oliwą, a ponadto uchodziło ono za pokarm ludów barbarzyńskich, nie znających uprawy drzew oliwnych; 12) Masło uważano natomiast za skuteczny farmaceutyk. Generalnie można powiedzieć, że obszernie podsumowanie pracy pióra Z. Rzeźnickiej rzeczowo i klarownie reasumuje całość analiz przeprowadzonych przez obu Autorów. Czytelnikowi nieprzygotowanemu do lektury pozycji o silnym zabarwieniu encyklopedyczno-słownikowym można wręcz zalecić, aby zgłębianie treści recenzowanej książki rozpoczął od tych właśnie „Wniosków końcowych”.

Po owych wnioskach reasumujących umieszczono „Słowniczek podstawowych terminów greckich” (s. 197-203), którego autorką jest także Z. Rzeźnicka. Słowniczek ten zawiera 180 greckich terminów technicznych, które znajdują się w tekście niniejszej publikacji. Zastosowano w nim porządek alfabetyczny na bazie polskiej transliteracji pojęć greckich. Dopiero na drugiej pozycji w nawiasie znajduje się oryginalny termin grecki, a za nim oddzielone myślnikiem polskie znaczenie danego terminu. Słownik ten obejmuje niemal wszystkie słowa greckie umieszczone w tekście rozprawy. Jest on więc bardzo przydatnym narzędziem w opracowaniu, które – jak już wspomniano – pod pewnymi względami ma charakter encyklopedyczno-słownikowy. Szczególnie wart podkreślenia jest fakt, że słowniczek ten uwzględnia oryginalną grecką pisownię rzeczonych pojęć, stając się w ten sposób użytecznym narzędziem filologicznym.

Szóstym elementem tego opracowania jest „Wykaz skrótów” (s. 205-206), który zawiera 47 abrewiacji.

Następnie zamieszczono bibliografię (s. 207-242), którą tradycyjnie podzielono na źródła (s. 207-216) i opracowania (s. 217-242). Źródła obejmują 52 dzieła autorskie i traktaty anonimowe w formie 88 wydań krytycznych i przekładów. Na bibliografię opracowań składa się zaś 366 publikacji: 229 po angielsku (= 62,568%), 51 po niemiecku (= 13,934%), 30 po polsku (= 8,196%), 23 po francusku (= 6,284%), 17 po grecku (= 4,644%), 13 po włosku (= 3,551%), 1 po bułgarsku (= 0,273%), 1 po hiszpańsku (= 0,273%) oraz 1 po łacinie (= 0,273%). Warto podkreślić, że względnie duży procentowy udział publikacji w języku polskim jest spowodowany właśnie aktywnością badawczą zespołu prof. M. Kokoszki, a w szczególności Jego samego.

Ostatnimi elementami (nr 8-10) recenzowanej pracy są: „Summary” (s. 243-252), „Indeks osób” (s. 253-256) oraz „Indeks nazw geograficznych i etnicznych” (s. 256-257). Tekst streszczenia przełożyła K. Wodarczyk, a jego pełny tytuł brzmi: „Dietetics and culinary art of antiquity and early Byzantium (2nd-7th c. A.D.). III. Ab ovo ad γάλα. Eggs, milk and dairy products in medicine and culinary art (1st-7th c. A.D.). Summary”. To 10-stronicowe *résumé* posiada jeden przypis podtekstowy (= 0,100 przypisu na stronę).

Praca M. Kokoszki i Z. Rzeźnickiej jest niewątpliwie potrzebnym i ważnym dopełnieniem ich wspólnych (oraz K. Jagusiaka), wcześniejszych dwóch publikacji. Wśród wielu zalet, o których już wyżej wspomniano, posiada ona także dobrą szatę językową, która sprawia, że wywody o charakterze encyklopedycznym nie stają się dla czytelnika lekturą nurzącą. Jednak najbardziej godna podkreślenia jest jej rola pioniera w tym sektorze badań nad historią późnego cesarstwa rzymskiego i wczesnego Bizancjum. Autorzy wykonali żmudną kwerendę źródłową o godnym uznania, by nie rzecz podziwu, zakresie. Zebrali również i „przegryźli się” przez bardzo obszerną bibliografię opracowań. Ich syntezę, jak wynika z wykazu bibliograficznego, poprzedziła znaczna liczba ważnych artykułów monograficznych, które weszły już na stałe do polskiego kanonu historii dietetyki antycznej i wczesnośredniowiecznej. W konsekwencji recenzowana publikacja jest z jednej strony

syntezą wcześniejszych dokonań, z drugiej zaś ich twórczym rozwinięciem i pogłębieniem. Bez wątplenia otwiera ona nie tylko przed badaczami historii Bizancjum nowe horyzonty. Publikacja ta może też stanowić inspirację dla (przede wszystkim) młodych adeptów historii antycznej świata śródziemnomorskiego, ponieważ, dając solidne podstawy do dalszych badań, z powodu ogromu zachowanego materiału źródłowego nie wyczerpuje ona podjętego tematu. Jest to niewątpliwa zaleta tej pracy, a zarazem rys charakterystyczny prekursorskich (nie tylko na gruncie polskim) badań naukowych.

*

Ponieważ nie ma róży bez kolców, zatem należy wskazać także na niedociągnięcia formalne i techniczne tej bardzo dobrej merytorycznie rozprawy.

1) W „Słowniczku podstawowych terminów greckich” brak m.in. takich terminów jak: *áfratos* (s. 51), *enneafármakos pessós* (s. 175), *monókythron* (s. 152, przyp. 395; s. 168; s. 169, przyp. 484), *palaiós (tyrós)* (s. 137, przyp. 320; s. 138, przyp. 329), *tetrafarmakon* (s. 176).

2) Być może rzeczą bardzo pomocną byłby również „Słowniczek podstawowych terminów łacińskich”, ponieważ – jak to już wyżej sygnalizowano – recenzowana publikacja zawiera znaczną liczbę takich pojęć. Poniższe zestawienie przytacza 103 takie terminy, jednak wykaz ten nie pretenduje do stuprocentowej kompletności: *afrutum* (s. 51), *alimentum/alimenta* (s. 68), [*alimenta*] *facile/faciliter intus corrupta* (s. 69), *alvus* (s. 69), *amulum* (s. 71), *amurca* (s. 81), *amylum* (s. 71), *aphthae* (s. 75), *aves macrae* (s. 73), *buturum* (s. 67. 80), *butyrum* (s. 67), *cadmia* (s. 79), *Campus Caedicius* (s. 151), *cantharis* (s. 75), *capadia* (s. 56), *caro* (s. 70), *caroenum* (s. 56. 126. 163), *caseus Coebanus* (s. 150), *caseus Docleas* (s. 150), *caseus Lun(i)ensis* (s. 148), *caseus mollis* (s. 68), *caseus recens* (s. 149), *caseus Vatusicus* (s. 135, 149 i 150), *caseus Vestinus* (s. 163), *caseus vetus* (s. 68), *cerussa* (s. 78), *cheragra* (s. 77), *clyster* (s. 76), *coclearia* (s. 13), *colitis* (s. 73), *collyrium* (s. 78 i 79), *conchicla* (s. 54), *crassus* (s. 68), *crocus* (s. 77), *cummis* (s. 78 i 79), *cucumis silvestris* (s. 76 i 78), *cyathus* (s. 74), *cycnon* (s. 78), *defritum* (s. 126 i 163), *enchrista* (s. 80), *encytum* (s. 164), *enneapharmacum* (s. 80), *erneum* (s. 164), *exulceratio* (s. 72), *fauces* (s. 72), *galbanum* (s. 75 i 177), *garum* (s. 22, 52, 55, 56 i 58), *globi* (s. 164), *globus* (s. 57), *gustum* (s. 54), *in patella* (s. 56), *ius album* (s. 57), *ius candidum* (s. 57), *iucellum* (s. 52), *lac* (s. 69), *laganum* (s. 55), *laser* (s. 73), *libum* (s. 165 i 166), *linamentum siccum* (s. 78), *lucanica* (s. 53), *melca* (s. 133), *modiolus* (s. 80), *mulsum* (s. 75, 77 i 164), *mustacei* (s. 125), *nuces Graecae* (s. 77), *oenogarum* (s. 58), *ova anseria pilleata* (s. 53), *panaces* (s. 75), *passum* (s. 55 i 78), *patella* (s. 167), *patina* (s. 54 i 127), *patina cotidiana* (s. 55), *patina ex lacte* (s. 127), *phthirisis* (s. 74), *phthisis* (s. 71), *pituita* (s. 68), *placenta* (s. 164), *promulsis* (s. 52), *proptosis* (s. 79), *rectum* (s. 39, 40 i 110), *rostra* (s. 73), *sala cattabia* (s. 54 i 163), *savillum* (s. 165 i 166), *scribilita* (s. 165), *serum* (s. 66 i 67), *sextarius* (s. 121), *spaerita* (s. 165), *spira* (s. 165), *spumeum* (s. 51), *squamae* (s. 78), *stomachus* (s. 68), *suci boni* (s. 68), *suci lenes* (s. 68), *suci mali* (s. 68), *systema urogenitale* (s. 42), *tephron* (s. 78), *tisana* (s. 71, 72 i 76), *tracta* (s. 125, 126 i 164), *tragum* (s. 72), *trygodes* (s. 79), *ulcus* (s. 70), *ungulae* (s. 73), *venter* (s. 76).

3) W tekście pojawia się kilkakrotnie imię Hippokratesa, pisane w ten sposób: *Hipokrates* (s. 5. 21. 64. 147). Ta ostatnie forma nie tylko zniekształca oryginalne brzmienie tego imienia, lecz także zmienia jego znaczenie, o czym była już mowa w dwóch poprzednich recenzjach poświęconych tej serii (por. VoxP 37:2017, t. 68, 622-623; druga recenzja w tym tomie VoxP).

4) W bibliografii nie uwzględniono serii wydawniczych, w ramach których wyszło wiele z cytowanych tam pozycji.

5) W tekście pojawia się także spora liczba różnych drobnych przeoczeń. Poniższa errata, choć starano się uwzględnić w niej możliwie jak najwięcej tego typu przypadków, nie pretenduje do wyczerpania tego zagadnienia.

Koordinaty: strona, przypis, linijka	Jest	Powinno być
s. 3, przyp. 3, lin. 2 od góry	ed. V. Nutton	ed. by V. Nutton
tamże, przyp. 4, lin. 7 od góry	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 9 od góry	<i>poźnego</i>	<i>późnego</i>
tamże	<i>i Bizancjum</i>	<i>i wczesnego Bizancjum</i>
tamże	<i>(IV-VII w.)</i>	<i>(III-VII w.)</i>
tamże, lin. 14 od góry	ed.	a cura di
tamże, lin. 8 od dołu	<i>patologa</i>	<i>patología</i>
tamże	<i>Colecciones</i>	<i>Colecciones</i>
s. 4, przyp. 5, lin. 2 od góry	<i>Mittelalter</i>	<i>Mittelalters</i>
s. 5, lin. 10 od dołu	<i>eukrasia</i>	<i>eukrasia</i>
tamże, lin. 5 od dołu	<i>dyskrasia</i>	<i>dyskrasia</i>
s. 9, przyp. 1, lin. 2 od góry	<i>hierarchies</i>	<i>hiérarchies</i>
tamże	<i>socials</i>	<i>sociales</i>
tamże, lin. 3 od góry	ed.	sous la dir. de
s. 21, przyp. 43, lin. 2 od dołu	hrsg.	hrsg. von
s. 27, lin. 9 od góry	ze sobą	ze sobą
tamże, przyp. 78, lin. 2 od góry	ogólnego	z ogólnego
s. 29, przyp. 86, lin. 3 od góry	<i>Écoles</i>	<i>écoles</i>
tamże	<i>2ème</i>	<i>2ème</i>
tamże, lin. 4 od góry	éd.	éd. prép. par
s. 34, lin. 6 od góry	owrządzenia	na owrządzenia
s. 35, lin. 5 od góry	lub a winem	lub z winem
s. 36, lin. 3 od dołu	opatrunku	przy opatrunku
tamże, lin. 1 od dołu	z jajkiem	jajkiem
s. 38, lin. 9 od góry	różnego	różanego
s. 43, lin. 9 od dołu	wedłu	według
s. 44, przyp. 150	skurupki	skorupki
s. 60, przyp. 1, lin. 4 od dołu	<i>consume</i>	<i>consumo</i>
tamże	<i>nella</i>	<i>nelle</i>
tamże, lin. 3 od dołu	<i>miditerranee</i>	<i>mediterranee</i>
tamże, lin. 2 od dołu	<i>MenSALe</i>	<i>MenSALe,</i>

tamże, lin. 1 od dołu	ed.	a cura di
s. 62, lin. 9-10 od góry	być on pozyskiwany	być pozyskiwany
s. 63, lin. 3 od dołu	znaczenie	znaczenie
tamże, przyp. 9, lin. 4 od góry	<i>e</i>	<i>et</i>
s. 64, przyp. 12, lin. 2 od góry	<i>Milchtherapie</i>	<i>Milchtherapie</i>
tamże, lin. 3 od góry	<i>unsere</i>	<i>unserer</i>
tamże	<i>Festgabe</i>	<i>Festgabe für</i>
tamże	<i>Artel</i>	<i>Artelt</i>
tamże	hrsg.	hrsg. von
s. 65, przyp. 16, lin. 2 od góry	Berlini	Berolini
tamże, lin. 3 od góry	hrsg.	hrsg. von
tamże, przyp. 20, lin. 2 od góry	, <i>and</i>	<i>et</i>
tamże, lin. 3 od góry	ed. G. Sabbah, P. Mudry	textes réunis et édités par G. Sabbah et P. Mudry
s. 69, lin. 9 od dołu	trzeba podnieść że, ten	Trzeba podnieść, że ten
tamże, przyp. 36	w skutek	wskutek
s. 70, lin. 2 od góry	razultacie	rezultacie
s. 72, przyp. 62, lin. 1 od góry	Froma	Forma
s. 75, lin. 12 od dołu	galbanum	<i>galbanum</i>
tamże, lin. 2 od dołu	ustanej	ustnej
s. 78, lin. 5 od góry	przybierając	wybierając
tamże, lin. 10 od dołu	zaopatrywane	opatrywane
s. 79, lin. 5 od góry	Objawiałao	Objawiało
s. 85, przyp. 120, lin. 2 od dołu	<i>i Bizancjum</i>	<i>i wczesnego Bizancjum</i>
tamże	(IV-VII w.)	(III-VII w.)
s. 89, lin. 4 od góry	podrażnienia	podrażnieniach
s. 93, lin. 11 od góry	ópsa	<i>ópsa</i>
tamże, lin. 2 od dołu	i większych	i w większych
s. 96, przyp. 158, lin. 7 od góry	<i>hierarchies socials</i>	<i>hiérarchies sociales</i>
tamże, lin. 9 od góry	<i>Etrusques</i>	<i>Étrusques</i>
s. 105, przyp. 184, lin. 5 od dołu	mleko	– mleko
s. 107, lin. 9 od góry	że względu	że ze względu
s. 111, lin. 3 od góry	neutralizujących	neutralizujących
s. 132, lin. 8 od góry	w podczas	podczas
s. 133, lin. 2 od dołu	serwowane	serwowanie
s. 135, przyp. 313, lin. 3 od góry	<i>Herculanum</i>	<i>Herculaneum</i>
s. 150, lin. 5 od góry	Welabrum	<i>Velabrum</i>
s. 151, przyp. 393, lin. 2 od dołu	hrsg.	hrsg. von
s. 152, przyp. 394, lin. 7 od dołu	<i>osservarorí</i>	<i>osservatori</i>
tamże, lin. 6 od dołu	ed.	a cura di
tamże	Figliuolo	Figliuolo
s. 154, przyp. 401, lin. 2 od dołu	<i>merveilles</i>	<i>des merveilles</i>
s. 158, lin. 10 od dołu	<i>pyriate</i>	<i>pyriate</i>
s. 165, przyp. 460, lin. 5 od góry	<i>Pani</i>	<i>pani</i>
tamże, lin. 6 od góry	<i>MenSALe</i>	<i>MenSALe,</i>

tamże, lin. 7 od góry	ed.	a cura di
s. 169, przyp. 481, lin. 3 od góry	<i>celestes</i>	<i>célestes</i>
tamże, lin. 1 od dołu	<i>produitis laitires</i>	<i>produits laitiers</i>
s. 173, przyp. 497, lin. 3 od dołu	<i>MenSALe</i>	<i>MenSALe,</i>
tamże	ed.	a cura di
s. 174, lin. 10 od góry	za każdym	za każdym razem
s. 177, lin. 15 od góry	galbanum	<i>galbanum</i>
s. 183, lin. 3 od góry	zastały	zostały
s. 185, lin. 7-8 od dołu	podstawowych	o podstawowych
s. 197, lin. 10 od góry	<i>ammonikón</i>	<i>ammoniakón</i>
s. 198, lin. 11 od góry	<i>chondrós</i>	<i>chóndros</i>
tamże, lin. 19 od góry	αίμαγωγός	αίμαγωγός
tamże, lin. 12 od dołu	φάρμακόν	φάρμακον
s. 200, lin. 12 od góry	z dodatkiem	z dodatkiem
tamże, lin. 7 od dołu	<i>kólyrion</i>	<i>kollyrion</i>
s. 201, lin. 9 od góry	ἐπουλωτικάί	ἐπουλωτικάί
tamże, 20-21 od góry	<i>Cinnammomum</i>	<i>Cinnamomum</i>
tamże, lin. 6 od dołu	tłuszczopot	tłuszczopot
s. 205, lin. 5 od dołu	<i>World...</i>	<i>World</i>
s. 206, lin. 11 od dołu	hrsg.	hrsg. von
s. 208, lin. 4 od góry	testolatio	testo latino
tamże	italianae	italiana
s. 209, lin. 14 od góry	<i>faboulae</i>	<i>fabulae</i>
s. 211, lin. 12 od góry	H. Rushton Fairclough	H.R. Fairclough
tamże, lin. 16 od góry	H. Rushton Fairclough	H.R. Fairclough
s. 212, lin. 9 od góry	<i>Byzantine</i>	<i>Byzantinae</i>
s. 217, lin. 4-5 od dołu	<i>consume</i>	<i>consumo</i>
tamże, lin. 4 od dołu	<i>nella</i>	<i>nelle</i>
tamże	<i>miditerranee</i>	<i>mediterranee</i>
tamże, lin. 2 od dołu	<i>MenSALe</i>	<i>MenSALe,</i>
tamże	ed.	a cura di
s. 218, lin. 11 od dołu	<i>consume</i>	<i>consumo</i>
tamże	<i>nella</i>	<i>nelle</i>
tamże, lin. 10 od dołu	<i>miditerranee</i>	<i>mediterranee</i>
tamże, lin. 8 od dołu	<i>MenSALe</i>	<i>MenSALe,</i>
tamże	ed.	a cura di
tamże, lin. 6 od dołu	hrsg.	hrsg. von
s. 219, lin. 12 od góry	<i>consume</i>	<i>consumo</i>
tamże	<i>nella</i>	<i>nelle</i>
tamże	<i>miditerranee</i>	<i>mediterranee</i>
tamże, lin. 14 od góry	<i>MenSALe</i>	<i>MenSALe,</i>
tamże	ed.	a cura di
s. 221, lin. 14 od góry	<i>celestes</i>	<i>célestes</i>
tamże, lin. 15 od dołu	<i>consume</i>	<i>consumo</i>
tamże	<i>nella</i>	<i>nelle</i>

tamże	<i>miditerranee</i>	<i>mediterranee</i>
tamże, lin. 13 od dołu	<i>MenSALe</i>	<i>MenSALe,</i>
tamże	ed.	a cura di
tamże, lin. 2 od dołu	<i>produitis laitires</i>	<i>produits laitiers</i>
tamże, lin. 1 od dołu	<i>consume</i>	<i>consumo</i>
tamże	<i>nella</i>	<i>nelle</i>
tamże	<i>miditerranee</i>	<i>mediterranee</i>
s. 222, lin. 2 od góry	<i>MenSALe</i>	<i>MenSALe,</i>
tamże, lin. 3 od góry	ed.	a cura di
tamże, lin. 15 od dołu	<i>Pani</i>	<i>pani</i>
tamże, lin. 13 od dołu	<i>MenSALe</i>	<i>MenSALe,</i>
tamże	ed.	a cura di
tamże, lin.9 od dołu	<i>hierarchies sociaux</i>	<i>hiérarchies sociales</i>
tamże, lin. 8 od dołu	ed.	sous la dir. de
s. 223, lin. 10 od dołu	<i>Milchtherapie</i>	<i>Milchtherapie</i>
tamże, lin. 9 od dołu	<i>unsere</i>	<i>unserer</i>
tamże	<i>Festgabe</i>	<i>Festgabe für</i>
tamże	<i>Artel</i>	<i>Artelt</i>
tamże	hrsg.	hrsg. von
s. 224, lin. 5 od góry	<i>Mittelalter</i>	<i>Mittelalters</i>
tamże, lin.14 od góry	ed.	sous la dir. de
s. 225, lin. 17 od góry	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 6 od dołu	<i>consume</i>	<i>consumo</i>
tamże	<i>nella</i>	<i>nelle</i>
tamże	<i>miditerranee</i>	<i>mediterranee</i>
tamże, lin. 4 od dołu	<i>MenSALe</i>	<i>MenSALe,</i>
tamże	ed.	a cura di
s. 226, lin. 8 od dołu	<i>Haeven</i>	<i>Heaven</i>
tamże	<i>form</i>	<i>from</i>
tamże, lin. 1 od dołu	hrsg.	hrsg. von
s. 227, lin. 10 od góry	ed.	sous la dir. de
tamże, lin. 9 od dołu	<i>MenSALe</i>	<i>MenSALe,</i>
tamże	ed.	a cura di
tamże, lin. 8 od dołu	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 6 od dołu	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 4 od dołu	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 2 od dołu	hrsg.	hrsg. von
s. 228, lin. 4 od góry	<i>osservarorí</i>	<i>osservatori</i>
tamże, lin. 5 od góry	ed.	a cura di
tamże	Figliuolo	Figliuolo
tamże, lin. 17 od góry	<i>osservarorí</i>	<i>osservatori</i>
tamże, lin. 19 od góry	ed.	a cura di
tamże	Figliuolo	Figliuolo
tamże, lin. 9 od dołu	hrsg.	hrsg. von
s. 230, lin. 1 od góry	hrsg.	hrsg. von

s. 231, lin. 6 od góry	<i>consume</i>	<i>consumo</i>
tamże	<i>nella</i>	<i>nelle</i>
tamże	<i>miditerranee</i>	<i>mediterranee</i>
tamże, lin. 8 od góry	<i>MenSAle</i>	<i>MenSAle,</i>
tamże	ed.	a cura di
tamże, lin. 13 od góry	<i>Eginy</i>	<i>Eginy)</i>
s. 233, lin. 1 od góry	, <i>and littéraires</i>	<i>et littéraires</i>
tamże, lin. 2 od góry	ed. G. Sabbah, P. Mudry	textes réunis et édités par G. Sabbah et P. Mudry
tamże, lin. 10 od góry	, <i>and</i>	<i>et</i>
tamże, lin. 11 od góry	ed. G. Sabbah, P. Mudry	textes réunis et édités par G. Sabbah et P. Mudry
tamże, lin. 13 od góry	ed.	a cura di
tamże, lin. 16 od góry	<i>consume</i>	<i>consumo</i>
tamże	<i>nella</i>	<i>nelle</i>
tamże	<i>miditerranee</i>	<i>mediterranee</i>
tamże, lin. 18 od góry	<i>MenSAle</i>	<i>MenSAle,</i>
tamże, lin. 18 od góry	ed.	a cura di
tamże, lin. 2 od dołu	<i>MenSAle</i>	<i>MenSAle,</i>
tamże, lin. 1 od dołu	ed.	a cura di
s. 234, lin. 3 od góry	<i>consume</i>	<i>consumo</i>
tamże	<i>nella</i>	<i>nelle</i>
tamże	<i>miditerranee</i>	<i>mediterranee</i>
tamże, lin. 5 od góry	<i>MenSAle</i>	<i>MenSAle,</i>
tamże	ed.	a cura di
tamże, lin. 11 od góry	<i>Pani</i>	<i>pani</i>
tamże, lin. 12 od góry	<i>MenSAle</i>	<i>MenSAle,</i>
tamże, lin. 13 od góry	ed.	a cura di
tamże, lin. 17 od góry	<i>Écoles</i>	<i>écoles</i>
tamże	<i>2ème</i>	<i>2ème</i>
tamże, lin. 18 od góry	éd.	éd. prép. par
tamże, lin. 17 od dołu	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 15 od dołu	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 12 od dołu	ed.	sous la dir. de
tamże, lin. 10 od dołu	<i>patologa</i>	<i>patología</i>
tamże	<i>Coleccionnes</i>	<i>Colecciones</i>
tamże, lin. 5 od dołu	ed.	a cura di
tamże, lin. 2 od dołu	hrsg.	hrsg. von
s. 235, lin. 11 od góry	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 14 od góry	Berlini	Berolini
tamże, lin. 18 od góry	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 15 od dołu	ed.	sous la dir. de
tamże, lin. 13 od dołu	, <i>and littéraires</i>	<i>et littéraires</i>
tamże, lin. 12 od dołu	ed. G. Sabbah, P. Mudry	textes réunis et édités par G. Sabbah et P. Mudry

tamże, lin. 8 od dołu	ed.	a cura di
tamże, lin. 4 od dołu	<i>unsere</i>	<i>unserer</i>
tamże	<i>Festgabe</i>	<i>Festgabe für</i>
tamże	<i>Artel</i>	<i>Artelt</i>
tamże	hrsg.	hrsg. von
s. 236, lin. 1 od góry	<i>merveilles</i>	<i>des merveilles</i>
tamże, lin. 2 od góry	<i>consume</i>	<i>consumo</i>
tamże	<i>nella</i>	<i>nelle</i>
tamże	<i>miditerranee</i>	<i>mediterranee</i>
tamże, lin. 4 od góry	<i>MenSALe</i>	<i>MenSALe,</i>
tamże, lin. 5 od góry	ed.	a cura di
tamże, lin. 8 od góry	hrsg.	hrsg. von
s. 237, lin. 13 od góry	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 15 od góry	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 13 od dołu	vol. III ed.	vol. III, ed.
tamże, lin. 10 od dołu	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 6 od dołu	<i>consume</i>	<i>consumo</i>
tamże	<i>nella</i>	<i>nelle</i>
tamże	<i>miditerranee</i>	<i>mediterranee</i>
tamże, lin. 4 od dołu	<i>MenSALe</i>	<i>MenSALe,</i>
tamże, lin. 3 od dołu	ed.	a cura di
s. 238, lin. 7 od góry	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 12 od góry	<i>Herculanum</i>	<i>Herculaneum</i>
tamże, lin. 16 od dołu	ed.	a cura di
tamże, lin. 11 od dołu	<i>consume</i>	<i>consumo</i>
tamże	<i>nella</i>	<i>nelle</i>
tamże	<i>miditerranee</i>	<i>mediterranee</i>
tamże, lin. 9 od dołu	<i>MenSALe</i>	<i>MenSALe,</i>
tamże, lin. 8 od dołu	ed.	a cura di
s. 239, lin. 4 od góry	<i>Etrusques</i>	<i>Étrusques</i>
tamże	ed.	sous la dir. de
tamże, lin. 3 od dołu	<i>Écoles</i>	<i>écoles</i>
tamże	<i>2ème</i>	<i>2ème</i>
tamże, lin. 2 od dołu	éd.	éd. prép. par
s. 240, lin. 6 od góry	, <i>and littéraires</i>	<i>et littéraires</i>
tamże, lin. 7 od góry	ed. G. Sabbah, P. Mudry	textes réunis et édités par G. Sabbah et P. Mudry
tamże, lin. 15 od dołu	ed.	sous la dir. de
tamże, lin. 11 od dołu	<i>e</i>	<i>et</i>
tamże, lin. 10 od dołu	ed.	sous la dir. de
tamże, lin. 9 od dołu	hrsg.	hrsg. von
s. 241, lin. 10 od dołu	, <i>and littéraires</i>	<i>et littéraires</i>
tamże, lin. 9 od dołu	ed. G. Sabbah, P. Mudry	textes réunis et édités par G. Sabbah et P. Mudry

*

Podsumowując trzecią część recenzowanej serii należy postrzegać ją w kontekście całości tego liczącego w sumie ponad 1500 stron dzieła (nie wliczając w to oczywiście wspomnianego wyżej tomu w języku angielskim), będącego owocem pracy zespołu prof. M. Kokoszki, kierownika Katedry Historii Bizancjum w Uniwersytecie Łódzkim. Warto raz jeszcze przypomnieć, że obok niego w skład zespołu wchodzi: dr K. Jagusiak i dr Z. Rzeźnicka, posiadający już, mimo młodego wieku (oboje rocznik 1985), znaczący dorobek naukowy w zakresie badań nad dietetyką, farmakologią, procedurami terapeutycznymi oraz sztuką kulinarną cesarstwa rzymskiego i wczesnego Bizancjum. Jest to zatem w tym momencie zespół doświadczonych już badaczy, w przypadku których można mówić o łódzkiej szkole badań nad dietetyką antycznego świata śródziemnomorskiego. Wyniki ich wspólnej pracy mają na gruncie polskim niewątpliwie charakter prekursorski. Włączają też one polską bizantynistykę w ważny kierunek badawczy, rozwijany już od wielu lat na gruncie bizantynistyki światowej. Należy dodać, że wyniki swych prac zespół prezentuje także na konferencjach i kongresach międzynarodowych w formie anglojęzycznych referatów i komunikatów.

Dobrze się stało, że poszczególne tomy rzeczony trylogii zostały opublikowane w stosunkowo krótkim odstępie czasowym. Stwarza to większe poczucie spójności tego, bez wątpienia monumentalnego dzieła. Z drugiej zaś strony daje szansę łatwiejszego zebrania wszystkich jego części zarówno przez księgozbiory biblioteczne, jak i przez osoby prywatne. W ten sposób recenzowana seria publikacji, która jest *de facto* encyklopedyczno-słownikową kopalnią wiedzy źródłowej na temat antycznej i wczesnośredniowiecznej teorii i praktyki żywienia, ma szansę stać się realnym fundamentem dalszych polskich badań w tym zakresie.

Rzeczona trylogia nie mogłaby powstać bez odpowiedniej bazy bibliotecznej, zarówno w aspekcie tekstów źródłowych, jak i (niekiedy trudno dostępnych) tekstów opracowań obcojęzycznych. Dziś cała ta „baza danych” znajduje się w Uniwersytecie Łódzkim i może to być dla tego środowiska niewątpliwym i słusznym powodem do dumy.

Piotr Kochanek – Lublin, KUL

Tajemnice gnozy: VI kodeks Biblioteki z Nag Hammadi – inny niż wszystkie, Tom poświęcony pamięci Profesor Albertyny Szczudłowskiej-Dembskiej (1934-2013), red. A. Sowińska – W. Stawiszyński, Warszawa 2016, Wydawnictwo Naukowe Sub Lupa, ss. 228.

Główną treścią tej zbiorowej publikacji, nazwanej już w tytule zagadkowo przez wydawców i redaktorów „tajemnicami gnozy”, jest pierwszy polski przekład z języka koptojskiego pism VI-go z XIII-stu powstałych w 1. poł. IV w. kodeksów odkrytej w 1945 r. w Górnym Egipcie biblioteki z Nag Hammadi (jego zawartość: