

in Kyiv in 1935-1936 by Pavlo Svanovich Yukin, s. 372-438; 17. Наталія Сінкевич, *Персональні патрони гетьмана Івана Мазепи: кілька рис до індивідуальної побожності особистості* = N. Sinkevich, *Personal Patron of the Hetman Ivan Mazepa: Some Considerations on Personal Piety*, s. 439-445.

Następnym, trzeci segmentem zbioru nosi tytuł *Рецензії. Огляди (Reviews)*. Składają się na niego dwie wspomniane wyżej recenzje: 1. Димитр Кенанов, *Книга о небесных покровителях Киевской Руси [Рец.: Верещагина Н.В. Климент Римский – небесный покровитель Киевской Руси. Одесса: Астропринт, 2011, 160 с.]* = D. Kenanov, *The Book about Heavenly Patrons of the Kyivan Rus' [Review of Верещагина Н.В. Климент Римский – небесный покровитель Киевской Руси. Одесса: Астропринт, 2011, 160 с.]*, s. 446-448; 2. Олександр Маврін, *Епоха Володимира – Ярослава у світлі даних графіті Софії Київської [Рец.: Никитенко Н., Корниенко В. Древнейшие граффити Софии Киевской и время ее создания. К., 2012, 232 с., ил.]* = O. Mavriv, *The Age of Volodymyr and Yaroslav in the Light of Graffiti of the St. Sophia in Kyiv [Review of Никитенко Н., Корниенко В. Древнейшие граффити Софии Киевской и время ее создания. К., 2012, 232 с., ил.]*, s. 448-458.

Całości dopełnia *Список скорочень (List of Abbreviations)*, s. 459, zawierająca 28 skrótów oraz spis treści – *Зміст (Contents)*, s. 460-463.

Zarówno przedstawiony tutaj tom, jak i pozostałe woluminy tej serii zarysowują kierunki badań ukraińskich bizantynistów, dając m.in. polskiemu czytelnikowi przynajmniej fragmentaryczną orientację w tym, co na tym polu dzieje się u naszego wschodniego sąsiada. Dodać należy, że poszczególne tomy są z edytorского punktu widzenia wydawane bardzo solidnie, a twarda okładka zapewnia im trwałość.

Piotr Kochanek – Lublin, KUL

Maciej KOKOSZKO – Krzysztof JAGUSIAK – Zofia 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.

Niniejsza publikacja jest dziełem zespołu badaczy związanych z Katedrą Historii Bizancjum Uniwersytetu Łódzkiego. Liderem zespołu a zarazem kierownikiem katedry jest prof. dr hab. Maciej Kokoszko (ur. 1962), który od wielu już lat zajmuje się rzeczoną tematyką. Recenzowana praca jest pierwszym tomem serii poświęconej dietetyce i sztuce kulinarnej, a obejmującej okres od II do VII wieku.

Rozprawa składa się z siedemnastu elementów. Trzy z nich stanowią sekcję wstępną, którą otwiera spis treści (s. V-VIII). Następny element nosi tytuł „Cele badawcze pracy” (s. 1-3). Tekst ten wyszedł spod pióra M. Kokoszki. Zostały

w nim jasno sprecyzowane zamierzenia Autorów: „Zadaniem niniejszej książki jest analiza ewolucji doktryn dietetycznych i ocena wartości źródeł medycznych dla historyka jedzenia, a w ostatecznym efekcie zbadanie jednej z grup pokarmowych decydujących o wyżywieniu społeczeństw okresu antyku i wczesnego Bizancjum, a mianowicie zbóż” – (s. 1). Obok powyższych celów nakreślono także podstawę źródłową rozprawy. Są nią pisma Galena (ok. 130 - ok. 200), który uchodzi za twórcę kanonu wiedzy dietetycznej, oraz 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*, pochodzące także z VII w. Baza źródłowa nie ogranicza się jednak do wymienionych autorów. Recenzowana praca odwołuje się bowiem również do dzieł Hippokratesa (ok. 460 -ok. 370 prz. Chr.) i do tzw. pism hipokratycznych, Dioskurydesa (I w. po Chr.) oraz do dorobku lekarzy antycznych, których cytują wyżej wymienieni medycy. Wiele też materiału pomocniczego dostarczają starożytne traktaty agronomiczne, dzieła historyczne i literackie oraz prace Teofrasta (ok. 370 - 287 prz. Chr.), Pliniusza Starszego (23-79) i Atenajosa z Naukratis (ok. 170 - ok. 230). Podstawa źródłowa pracy jest bardzo solidna, do czego przyjdzie jeszcze wrócić przy okazji omawiania bibliografii. Trzecim elementem sekcji wprowadzającej jest wstęp (s. 5-26), napisany wspólnie przez całą trójkę Autorów. Wstęp poświęcony został zarówno szerszemu omówieniu źródłowej podstawy rozprawy, jak również przedstawieniu najważniejszych współczesnych opracowań z zakresu dietetyki i sztuki kulinarnej antyku oraz Bizancjum opartych na różnych rodzajach zbóż.

Pierwszy rozdział (s. 27-309), „Pszenica antyku i Bizancjum”, którego autorami są M. Kokoszko i K. Jagusiak, liczy 283 strony i posiada 2099 przypisów podtekstowych (= 7,416 przypisu na stronę). Jest on podzielony na pięć paragrafów, a każdy z nich (z wyjątkiem pierwszego) posiada po cztery punkty. Zarówno w spisie treści, jak i w tekście rozdziału zaznaczono jednoznacznie (imieniem i nazwiskiem) kto jest autorem danego punktu. W ten sposób jasno rozwiązano problem odpowiedzialności autorskiej oraz wskazano na efektywny, indywidualny wkład pracy każdego z badaczy. Ten schemat zastosowano także w pozostałych rozdziałach recenzowanej publikacji. Rozdział otwiera „Krótka historia pszenicy” (s. 27-44), pióra K. Jagusiak. Paragraf ten, który nie został już podzielony na mniejsze sekcje, stanowi wprowadzenie do właściwych analiz, a jego podstawową wartością są obszernie przypisy bibliograficzne. Następne cztery paragrafy zostały poświęcone czterem gatunkom tego zboża: „Pszenica zwyczajna i pszenica twarda (*pyrós*)” – s. 45-242; „Pszenica samopsza (*tife*)” – s. 243-265; „Pszenica płaskurka (*dzeiá*)” – s. 266-291; „Orkisz (*ólyra*)” – s. 292-309. Każdy paragraf dzieli się, jak już wspomniano, na cztery punkty. Podział ten wynika z przyjętego przez Autorów schematu analizy poszczególnych zbóż: 1. Rola w diecie; 2. Ocena dietetyczna; 3. Dane kulinarne; 4. Rola w procedurach medycznych. Dzięki jego zastosowaniu uzyskano jasność wyводу, dającą czytelnikowi możliwość stosunkowo łatwej orientacji w masie analizowanego materiału źródłowego.

Schemat ten jest stosowany również w pozostałych rozdziałach. Dopiero, jak już wspomniano, w ramach owych czterech paragrafów poszczególne punkty są sygnowane nazwiskiem konkretnego autora. Ogrom tego rozdziału, który biorąc pod uwagę paginację całej pracy (VIII + 671, czyli 679 stron) zajmuje 42,175% jej objętości, wynika ze znaczenia pszenicy w diecie, w kuchni i w medycynie analizowanego w prezentowanej publikacji okresu. W konsekwencji to właśnie to zboże posiada też najbogatszą dokumentację źródłową. Analizując każdy gatunek pszenicy z osobna, Autorzy recenzowanej publikacji rozpoczynają zwykle swe wywody od prac Galena. Następnie zaś przechodzą, zgodnie z porządkiem chronologicznym, do prac Orybazjusza, Aecjusza z Amidy, Antyma, Aleksandra z Tralles, Pawła z Eginu oraz do pisma *De cibis*. Jeśli ważne dla danej kwestii informacje znajdują się w źródłach wcześniejszych, wówczas odwołują się najczęściej do traktatów hippokratejskich lub do dzieł Dioskurydesa. Dla poszerzenia danych zawartych w traktatach medycznych przytaczają także opinie cytowane przez Atenajosa z Naukratis w jego *Uczcie mędrców* oraz te, zawarte w *Geoponice* (X w.). W ten sposób czytelnik uzyskuje diachroniczny obraz zastosowania pszenicy w dietetyce, w kuchni oraz w procedurach medycznych. Z drugiej strony można powiedzieć, że śledzi on rozwój pewnych toposów literackich pomiędzy II a VII wiekiem. Toposy te zostają niekiedy rozszerzone bądź o dane chronologicznie wcześniejsze, bądź późniejsze. Te ostatnie tworzą swego rodzaju epilog. Przedstawiając zastosowania pszenicy, Autorzy posługują się, co zrozumiałe, dużą ilością rzadkich terminów technicznych, które odnoszą się do różnych rodzajów mąki, kaszy, chleba i różnych wywarów uzyskiwanych z tego właśnie zboża. Terminy te transliterują. Transliteracje zaś wraz z oryginalnymi terminami greckimi zbierają i podają w porządku alfabetycznym w „Słowniczku terminów greckich” (s. 591-603), o czym będzie jeszcze mowa niżej. W tekście rozdziału pojawiają się także ważne uwagi o charakterze społecznym. Autorzy zwracają bowiem od czasu do czasu uwagę na fakt, że niektóre produkty i procedury wykorzystania pszenicy były prawie wyłącznie domeną ludzi dobrze sytuowanych (s. 39, 40, 52, 57, 175 i 184), inne zaś uchodziły za pokarm bądź lekarstwo ubogich (s. 41, 139, 165, 244, 245, 263, 274, 296-297, 304 i 307). Autorzy rozdziału zdają też sobie sprawę z tego, że źródła, z których korzystają, mogą przedstawiać rzeczywistość w sposób daleki od obiektywizmu. Przyjmują jednak, że „treść traktatów odbija rzeczywistość interesującego nas okresu” (s. 42). Drugie założenie Autorów, które również odnosi się do źródeł, to konieczność dokonania selekcji materiału źródłowego analizowanego w tym rozdziale (por. s. 56, 58, 188, 213, 222, 239 i 242). Wybór ten tłumaczą ogromem rzeczonego materiału. Przy lekturze recenzowanej pozycji czytelnik powinien o tych dwóch założeniach odautorskich zawsze pamiętać. Przyjęcie bowiem tych założeń, choć samo w sobie jak najbardziej logiczne i słuszne, kryje jednak w sobie niebezpieczeństwo popadnięcia w (nawet niezamierzony) subiektywizm, poprzez dobieranie danych źródłowych mających zilustrować, czy też ułatwić zilustrowanie z góry założonej tezy. Nie należy jednak w żadnym wypadku podejrzewać Autorów o złą wolę, ponieważ uważa

lektura ich tekstu jednoznacznie przeczy takim przypuszczeniom. Rozdział ten, obok chronologicznej prezentacji wyżej wspomnianych toposów literackich, zawiera także szereg ważnych ekskursów, np. wywód o diecie rolników (s. 66-67), czy fragment na temat diety sportowców (s. 67-68). Autorzy wymieniają też różne rodzaje pieców chlebowych: *eschára*, *ipnós*, *kribanon* (s. 101); *eschára*, *káminos*, *kribanon*, *téganon* (s. 115); *ámes*, *ipnós*, *kribanon* (s. 152-153); *ipnós*, *kribanon* (s. 165). Wątek ten, choć dla niniejszego opracowania trzeciorzędny, może stanowić inspirację dla innych badaczy, którzy pokuszą się o przedstawienie kwestii rzeczonych pieców w oparciu o szerszą bazę źródłową i specjalistyczne opracowania. Autorzy nie stronią także od polemik (s. 267-268, 269 i 293-294), co z jednej strony stanowi wartość dodaną ich wywodów, z drugiej zaś uwypukla wkład własny zespołu prof. M. Kokoszki w analizowany segment kultury antycznej i bizantyńskiej. Generalnie rozdział ten należy uznać za dobrze napisany. Autorom udaje się uniknąć zbyt nużących wyliczeń, co w przypadku podjętego tematu nie jest rzeczą łatwą. Jest to także zasługą dobrej szaty językowej, która sprawia, że czytelnik nie odczuwa zbyt silnie monotonii powracających toposów literackich.

Rozdział drugi (s. 311-438), „Jęczmień”, liczy 128 stron i 970 przypisów (= 7,578 przypisu na stronę). Jego autorami są: M. Kokoszko, K. Jagusiak i Z. Rzeźnicka. Podobnie jak rozdział pierwszy jest on podzielony na pięć paragrafów, przy czym te ostatnie nie posiadają już dalszych, bardziej szczegółowych podpodziałów. Rozdział ten otwiera „Krótka historia jęczmienia” (s. 311-327), napisana przez K. Jagusiaka, a po niej następują cztery kolejne paragrafy: M. Kokoszko i Z. Rzeźnicka – „Rola jęczmienia w diecie (II-VII w.)” (s. 328-337); K. Jagusiak – „Jęczmień. Ocena dietetyczna” (s. 338-365); M. Kokoszko i Z. Rzeźnicka – „Jęczmień. Dane kulinarne” (s. 366-402); K. Jagusiak i Z. Rzeźnicka – „Rola jęczmienia w procedurach medycznych” (s. 403-438). Rozdział ten, biorąc pod uwagę paginację całej pracy (VIII + 671, czyli 679 stron), zajmuje tylko 18,851% jej objętości. Wynika to ze znacznie mniejszej w porównaniu z pszenicą roli tego zboża w diecie i medycynie, w okresie między wiekiem II a VII. Pierwszy paragraf jest okazją do zapoznania czytelnika z literaturą przedmiotu, stąd ważniejsze są jego przypisy niż sama treść, która – jak każda introdukcja – ma charakter kompilacji. Natomiast kolejne części analizują poszczególne sposoby zastosowania jęczmienia w porządku chronologicznym, dyktowanym przez źródła, który został już omówiony przy analizie struktury pierwszego rozdziału. Również i tutaj w tok swych wywodów Autorzy wplekli kilka uwag społecznych, dotyczących ilościowych i jakościowych aspektów spożycia rzeczzonego zboża i jego pochodnych z jednej strony przez ludzi o pewnym cenzusie majątkowych (376 i 395), z drugiej zaś przez zwykle ubogą ludność wiejską (s. 318, 320, 326-327, 335, 336, 387, 401 i 402). Wynika z nich, że „dla Rzymian jęczmień pozostał podstawą diety niższych, biedniejszych warstw ludności i spożywany był głównie jako gęsta zupa” (s. 320). Podobnie miała się rzecz w Bizancjum, gdzie „produkty jęczmienne [...] uznawane były za gorsze od pszennych i przeznaczone były dlatego dla uboższej ludności” (s. 326-327). Autorzy podkreślają, podobnie jak miało to miejsce

w poprzednim rozdziale, iż zmuszeni byli dokonać selekcji materiału źródłowego i posługiwać się tylko wybranymi przykładami (s. 404, 406, 409, 410, 412, 414, 416, 419, 424, 425, 427 i 434). W rozdziale tym jest też, ostatnia w tej rozprawie, rozbudowana wzmianka o piecach chlebowych: *eschára*, *ipnós*, *kribanon* (s. 375). Natomiast we wnioskach końcowych paragrafu poświęconego ocenie dietetycznej jęczmienia, widnieje ważna uwaga: „Doktryna dietetyczna była jednorodna przez cały brany tu pod uwagę okres. Ukształtowała się ona przed II w. Galen nadał jej formę ostateczną dzięki sprecyzowaniu podstawowych pojęć [...]. Od tego czasu ustalenia nie zmieniły się, a jedynie Orybajusz uzupełnił formę wykładu przez przystępne wyłożenie w swych *Zbiorach lekarskich* kategorii dietetycznych zebranych wedle dominującej cechy pokarmowej. Ta modyfikacja miała wpływ na formę dyskursu dietetycznego w dorobku Aecjusza z Amidy oraz w anonimowym traktacie [*De cibis*] z VII w. Tym niemniej uważamy, że zaprezentowane analizy dowodzą zastoju [koncepcji] dietetycznej w sferze doktrynalnej” (s. 365). Podobna uwaga znajduje się w podsumowaniu paragrafu dotyczącego danych kulinarnych na temat jęczmienia: „Źródła dają [...] statyczny obraz sztuki kulinarnej. Choć bowiem odnotowują zmiany w nazewnictwie niektórych pokarmów [...], nie wskazują na żadne znaczne zmiany w technologii wykorzystywanej przez specjalistów od gastronomii w obszarze przygotowania *krithé*” (s. 402). Są to uwagi, które idą w parze z pojęciem toposu literackiego. Jednak obok teorii literackiej funkcjonowała jeszcze praktyka życia codziennego. W tym sensie topos literacki jest wyrazicielem zastoju w sferze owej praktyki, dowodząc ścisłej korelacji pomiędzy teorią a praktyką.

Rozdział trzeci (s. 439-483), „Proso i włośnica ber”, to 45 stron, opatrzonych 326 przypisami (= 7,244 przypisu na stronę). Jego autorami, podobnie jak w przypadku rozdziału drugiego, są: M. Kokoszko, K. Jagusiak i Z. Rzeźnicka. Składa się on z czterech paragrafów: K. Jagusiak – „Krótka historia prosa i włośnicy ber” (s. 439-447); M. Kokoszko – „Proso w włośnica ber. Ocena dietetyczna” (s. 448-458); M. Kokoszko, K. Jagusiak i Z. Rzeźnicka – „Proso i włośnica ber. Dane kulinarne” (s. 459-469); Z. Rzeźnicka – „Rola prosa i włośnicy ber w procedurach medycznych” (s. 470-483). Rozdział ten w odniesieniu do objętości całej pracy (VIII + 671, czyli 679 stron) zajmuje tylko 6,627%. Objętość ta odzwierciedla, podobnie jak miało to miejsce w przypadku pszenicy i jęczmienia, rolę tego zboża w kuchni i w medycynie śródziemnomorskiej między II a VII w. Zgodnie z przyjętym schematem podziału rozdziałów pierwszy paragraf, zredagowany tradycyjnie przez K. Jagusiaka, zawiera cenne dane bibliograficzne. Natomiast trzy następne części, zgodnie z zarysowanym już wyżej schematem, analizują poszczególne aspekty zastosowania prosa i włośnicy ber, posługując się licznymi terminami technicznymi, podawanymi w transliteracji. Autorzy pozostają przy tym cały czas wyczerpani na kwestię socjalną, podkreślając, że zboża te uchodziły za pokarm ubogich (s. 443, 460 i 461).

Rozdział czwarty (s. 485-514), „Owies”, liczy 30 stron i posiada 160 przypisów (5,333 przypisu na stronę). Owych 30 stron stanowi 4,418% „powierzchni” całej

pracy. Podobnie jak rozdział trzeci składa się on z czterech paragrafów: K. Jagusiak – „Krótka historia owsa” (s. 485-494); M. Kokoszko, K. Jagusiak i Z. Rzeźnicka – „Owies. Ocena dietetyczna” (s. 495-501); Z. Rzeźnicka – „Owies. Dane kulinarne” (s. 502-510); M. Kokoszko – „Rola owsa w procedurach medycznych” (s. 511-414). Jak łatwo zauważyć, rozdział ten powtarza wiernie schemat swego poprzednika. Pojawia się w nim jednak tylko jedna uwaga o charakterze społecznym: „Biedacy zapewne gotowali [...] *póltos* z owsa, ponieważ nie stać ich było na zakup bardziej cenionych zbóż; zamożniejsi uciekali się do wykorzystania owsa tylko wtedy, gdy na rynku występował brak jęczmienia, orkiszu i innych produktów, które zwykle spożywali” (s. 510, przyp. 137). Autorzy podkreślają też rolę Galena w opisie wykorzystania tego zboża. Późniejsze źródła medyczne są tylko echem usystematyzowanych i przekazanych przez niego poglądów.

Podobnie rozdział piąty (s. 515-550), „Ryż”, jest co do formy schematycznym powtórzeniem rozdziałów III i IV. Tutaj na 36 stronach, co oznacza 5,301% całej objętości recenzowanej publikacji, posiadających 222 przypisy (= 6,342 przypisu na stronę), również podzielono analizowany materiał źródłowy na cztery paragrafy: K. Jagusiak – „Krótka historia ryżu” (s. 515-523); M. Kokoszko – „Ryż. Ocena dietetyczna” (s. 524-530); M. Kokoszko i Z. Rzeźnicka – „Ryż. Dane kulinarne” (s. 531-536); M. Kokoszko, K. Jagusiak i Z. Rzeźnicka – „Rola ryżu w procedurach medycznych” (s. 537-550). Zgodnie z zastosowanym schematem pierwszy paragraf ma charakter wprowadzający, stąd jego rozbudowane przypisy podają obszerną literaturę przedmiotu. Z kolei następne paragrafy, jak wynika z ich tytułów, analizują konkretne aspekty zastosowania ryżu, opierając się prawie wyłącznie na materiale źródłowym. Warto podkreślić, że w opinii Autorów: „Pomimo zachodzących przemian ryż pozostał w basenie Morza Śródziemnego produktem, którego spożycie świadczyło o zamożności” (s. 523).

Rozdział szósty (s. 551-555), „Żyto”, napisany wspólnie przez M. Kokoszkę, K. Jagusiaka i Z. Rzeźnicką, jest najkrótszą częścią pracy. Liczy zaledwie 5 stron i posiada 16 przypisów (3,200 przypisu na stronę). Jego objętość do 0,736% całej książki. Podzielony został na dwa paragrafy: 1. „Żyto. Wiadomości ogólne” (s. 551-552); 2. „Właściwości dietetyczne oraz zastosowanie medyczne i kulinarne żyta” (s. 553-555). Zboże to, uprawiane głównie w Tracji i Macedonii, było „pożywieniem niezamożnych [...] zamieszkujących tereny wiejskie” (s. 554-555). Podstawowym źródłem dla tego rozdziału był Galen. Natomiast późniejsi autorzy traktatów medycznych pomijali żyto milczeniem, co wskazuje na jego marginalną rolę w diecie i medycynie analizowanego tutaj okresu.

Ten, składający się z sześciu rozdziałów rdzeń pracy, podsumowują „Wnioski końcowe” (s. 557-568). Zostały one zredagowane wspólnie przez M. Kokoszkę, K. Jagusiaka i Z. Rzeźnicką. Na 12-stu stronach (7 przypisów = 0,583 przypisu na stronę) Autorzy zebrali wyniki swych dociekań. Podkreślono jednoznacznie fundamentalną rolę traktatów Galena jako źródeł, które były podstawą dla następnych pokoleń autorów aż po wiek VII. Skutkiem tego stanu rzeczy są topoty literackie, potwierdzające ową stabilność teorii. Autorzy mówią w tym przypadku

o schematyzmie „opartym na przyjęciu wcześniejszych autorytetów” (s. 558). W tym kontekście podnoszą problem wiarygodności późniejszych źródeł, lecz kwestię tę pozostawiają otwartą. Uzasadniają to w sposób następujący: „Ta kwestia wymaga dodatkowych badań, a w niniejszej pracy jako podstawę metodologiczną przyjęliśmy założenie stosunkowo powolnych przemian zachodzących w tej dziedzinie” (s. 558). Autorzy podkreślają też, że analizowane przez nich źródła medyczne adresowane były głównie do klasy średniej (s. 559-560 i 567). W drugiej części rzezonego zakończenia łódzcy naukowcy rekapitulują krótko wyniki swych badań nad każdym zbożem z osobna, co pozwala czytelnikowi lepiej uchwycić istotę wywodów, zawartych w poszczególnych rozdziałach.

Ostatnim segmentem książki jest rozbudowany blok „suplementów technicznych”, właściwy każdej rozprawie naukowej. W tym przypadku jest on bardzo rozbudowany i składa się aż z siedmiu elementów. Pierwszym z nich jest „Słowniczek prozopograficzny” (s. 569-589). Zawiera on 34 krótkie biogramy drugo- i trzeciorzędnych (pod względem ważności dla recenzowanej pracy) autorów wraz z krótką informacją bibliograficzną. Autorzy pierwszorzędni zostali bowiem omówieni we wstępie. Drugim elementem jest „Słowniczek terminów greckich” (s. 591-603). Zabrano tutaj 363 greckie pojęcia techniczne, użyte w rozprawie. Terminy te są ułożone w takim porządku alfabetycznym, jaki narzuca przyjęta przez Autorów forma transliteracji. Natomiast w nawiasie podano oryginalną pisownię grecką, a po niej krótkie objaśnienie danego pojęcia. Nie wszystkie jednak terminy występujące w recenzowanej publikacji zostały w owym słowniczku uwzględnione, o czym niżej (pkt 3). Trzecim suplementem jest „Wykaz skrótów” (s. 605-607), który zawiera 58 abrewiacji. Gwoli ścisłości należy podkreślić, że chodzi tutaj o wykaz skrótów czasopism. Czwartym i najważniejszym elementem jest „Bibliografia” (s. 609-641). Została ona podzielona na źródła (s. 609-617) i opracowania (s. 618-641). Bibliografia źródeł wymienia 61 pism 42 autorów oraz 16 traktatów anonimowych. Natomiast bibliografia opracowań liczy 456 pozycji: 268 po angielsku (= 58,771%), 83 po niemiecku (= 18,201%), 68 po polsku (= 14,912%), 27 po francusku (= 5,921%), 5 po włosku (= 1,096%), 4 po hiszpańsku (= 0,877%), 1 po grecku (= 0,219%). Istnieją jednak publikacje, których w niniejszej bibliografii opracowań nie uwzględniono, o czym niżej (pkt 4). Piątym elementem bloku „suplementów technicznych” jest angielskie streszczenie, którego pełny tytuł brzmi następująco: „Dietetics and culinary art of antiquity and early Byzantium (2nd-7nd c.). Part I. Cereals and cereal products in medical sources of antiquity and early Byzantium (2nd-7nd c.). Summary and general conclusions” (s. 643-655). Po streszczeniu umieszczono „Indeks osób” (s. 657-664), a po nim „Indeks nazw geograficznych i etnicznych” (s. 665-668). Na początku tego ostatniego indeksu znajduje się dodatkowy wykaz skrótów ogólnych pojęć geograficznych, złożony z 9-ciu abrewiacji.

Niniejsza publikacja jest bardzo dobrze przemyślaną całością. Jej Autorzy słusznie zastosowali klarowny schemat podziału materiału źródłowego, który cyklicznie powraca w każdym rozdziale, jasno systematyzując ogromny materiał

zawarty w dziełach pisarzy interesującego ich okresu. W ramach poszczególnych rozdziałów zastosowano bowiem klarowną parcelację aspektów, prezentując na wstępie krótką historię omawianego zboża wraz z bibliografią opracowań, następnie jego miejsce w diecie mieszkańców Cesarstwa Rzymskiego i Bizantyńskiego, ocenę wartości odżywczych, dane kulinarne, a wreszcie znaczenie danego zboża w medycynie. W ten sposób powstał swoisty *reference book*. Nie jest to bowiem *de facto* publikacja „do czytania”, lecz „do konsultowania”. Autorom udało się co prawda w wysokim stopniu uniknąć monotonii wywodów, jednak każda praca podejmująca podobny temat jest niejako siłą rzeczy skazana na cykliczne powtarzanie literackich toposów. Z drugiej strony powstała synteza, do której 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.

*

W literaturze naukowej bywa zwykle tak, że również bardzo dobrym i cennym pozycjom towarzyszy jak cień cichy, czasem ledwo dostrzegalny techniczny defekt. Również i recenzowana tutaj rozprawa nie jest wolna od tego typu niedociągnięć i błędów. Chochliki, istoty z baśni i legend, są także wiernymi towarzyszami prac z gatunku ciężko-naukowych. Najważniejsze z dostrzeżonych uchybień warto zebrać i przedstawić, ponieważ mogą one pomóc Autorom niniejszej syntezy, chociażby przy przygotowywaniu ewentualnej drugiej edycji tej, jak już wyżej podkreślono, bardzo cennej w polskiej historiografii (i nie tylko) pracy. Wiele ze wskazanych niżej uchybień bywa często niedostrzeganych przez czytelników i *de facto* nie przeszkadzają one w lekturze książki jako takiej. Niemniej jednak w recenzji należy je wypunktować, choćby ze wspomnianych wyżej względów.

1. Autorzy konsekwentnie używają formy *Hipokrates* (wraz z mutacjami), choć formą poprawną jest *Hippokrates*. W kwestii pisowni polskiej tego imienia warto przytoczyć 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, *Hippokrates i początki medycyny naukowej*, „Wiedza i Życie”:1996, nr 2(734): Dodatek humanistyczny „Wiedza i Człowiek”, nr 2(24):1996, 16, przyp. 1. Tezę tę przypomniał Marian Wesoły (*Po co nam dziś Hippokrates?*, w: *Hippokrates, Wybór pism*, t. 1: *Przysięga, O dawniejszym lecznictwie, O sztuce [lekarskiej], O świętej chorobie, O naturze człowieka*, przełożył, wstępem,

komentarzem i przypisami opatrzył M. Wesoły, 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. Tymczasem w recenzowanej pozycji konsekwentnie jest używana owa błędna forma: *Hipokrates* (s. 2, 6, 7, 8, 15, 199, 298, 338, 348, 447, 461, 475, 495, 503, 506, 575, 579, 582, 585, 612 i 660); *hipokratejski* (s. 6, 33, 37, 366, 495, 585, 586 i 587).

2. Autorzy bardzo często posługują się pojęciami z zakresu tzw. teorii humoralnej, na której opierała się medycyna grecko-rzymska: *balans humorów/balans soków organicznych* (s. 362, 511, 560 i 597); *czarna żółć* (+ *nadmiar żółci* + *żółć*) (s. 99, 106, 112, 183, 198, 227, 252, 257, 424, 427, 436, 462, 472, 477, 503 i 594); *dobra krew* (s. 109); *dobre soki* (s. 67 i 85); *flegma* (s. 154, 424, 425, 427, 473, 503, 513, 514, 544 i 594); *gęste i lepkie soki/humory/chymoi* (s. 58, 61, 67, 69, 70, 73, 82, 90, 92, 94, 95, 96, 101, 102, 104, 105, 108, 111, 112, 113, 166, 228, 236, 260, 341, 348, 350, 363, 410, 561 i 603); *harmonia humoralna* (s. 195 i 303); *humory* (s. 190, 477, 480 i 481); *kwaśne soki* (s. 430); *melancholia/melancholik* (s. 106, 233 i 252); *nadmiar soków* (s. 219, 436, 449, 450, 451, 479, 482 i 543); *napiływ humorów* (s. 223); *neutralizacja soków* (s. 404); *ostre soki/humory* (s. 109, 437 i 480); *przemiana humorów/przemiana humoralna* (s. 221 i 229); *przepływ soków* (s. 429); *równowaga humoralna* (s. 60, 176, 196, 197, 239, 301, 340, 477, 545 i 594); *rzadkie soki/humory* (s. 69, 224, 239, 341, 344, 348, 358, 365 i 423); *surowe (niestrawione) soki/chymoi* (s. 70, 90, 231 i 457); *szkodliwe soki/humory* (s. 199 i 465); *teoria humoralna/teoria czterech humorów* (s. 18, 575, 579, 582 i 585); *zdefektowane humory* (s. 349); *zimne soki* (s. 232); *złe (niepożądane) soki* (s. 116, 349, 404, 476 i 479); *zmieszanie soków/humorów* (s. 570-571 i 598). Jednak poświęcają tej teorii tylko jeden przypis (s. 18, przyp. 67), gdzie wskazują kilka krótkich opracowań odnoszących się raczej marginalnie do tego obszernego zagadnienia. Tymczasem przytoczona wyżej statystyka świadczy o tym, że teoria ta jest bardzo ważna, by nie rzecz kluczowa, dla zrozumienia logiki wywodów antycznych lekarzy. Należałoby zatem poświęcić temu zagadnieniu znacznie więcej miejsca. Prawdopodobnie najlepszą formą rozwiązania tej kwestii byłoby napisanie na początku recenzowanej pracy obszernego rozdziału, poświęconego właśnie teorii humoralnej. Wówczas wiele problemów analizowanych w następnych segmentach rozprawy zyskałoby ważny punkt odniesienia. Wiele też kwestii można by dzięki temu poddać głębszej analizie, co stanowiłoby znaczną wartość dodaną niniejszej publikacji.

3. W „Słowniczku terminów greckich” (s. 592-603) brak niektórych pojęć, których transliteracji używają Autorzy w tekście swej pracy: *aióra* (s. 6, przyp. 2), *ámylon krithinon* (s. 429), *andráchne* (s. 548), *apózema* (s. 654), *ártos tífinos* (s. 261. 304), *betonike* (s. 499), *boukeláton kathartikón* (s. 227), *choús* (s. 505), *chylós orýdzes* (s. 532), *diaíta* (s. 5), *dysenterikoí* (s. 288, 421 i 537), *efelís* (s. 538), *elephantiasis* (s. 340), *frykté* (s. 427), *háles* (s. 62), *hymenódes* (s. 554),

kathektiké dýnamis (s. 545), *kenchríne* (s. 466), *kseraínei adéktos* (s. 72. 498), *kýl-lastis* (s. 295 i 307), *lékithos* (s. 461), *malábatron* (s. 560), *nomai* (s. 238), *oríndes ártos/ártos oríndes* (s. 517 i 535), *orthópnoia* (s. 433), *parabíe* (s. 466), *plakoús orydzites* (s. 535), *pleuritis* (s. 471, 481 i 482), *póroi* (s. 61), *pótēma* (s. 654), *psýchonta* (s. 63); *sérifon* (s. 537); *thríon* (s. 534). Poza rzeczonych słowniczkiem znalazły się zatem przynajmniej 33 terminy.

4. W bibliografii opracowań brak jest niektórych pozycji, które są cytowane w przypisach, np.: K. Bartol, *Atenajosa z Naukratis księga win* [...], „Meander” 50 (1995) 215-226 (s. 25, przyp. 86); F. Koukoules, *Byzantinon bios kai politismos*, t. V: *Hai trofai kai ta pota* [...], Athenes 1952 (s. 323, przyp. 73); *Lexikon zur byzantinischen Gräzität besonders des 9.-12. Jahrhunderts*, erstellt von E. Trapp, Bd. I, Wien 2001 (s. 440, przyp. 2).

5. Na s. 119 (lin. 6 od góry) pojawia się termin „okrągłe robaki”, które mają się, zdaniem Dioskurydesa, rozwijać w ciele człowieka, który spożywa pewną odmianę pszenicy. Szkoda, że nie wyjaśniono (choćby w przybliżeniu) o co dokładnie chodziło temu autorowi.

6. Z kolei dr K. Jagusiak, charakteryzując *ártos plytós*, stwierdza, że był to „wiktuał o właściwościach pośrednich między rozgrzewającymi (*psýchonta*) a chłodzącymi (*thermainonta*)” (s. 63). Błąd w tym przypadku polega na przestawieniu znaczeń: *psýchonta* = właściwości chłodzące; *thermainonta* = właściwości rozgrzewające. Ten sam Autor, pisząc o właściwościach jęczmienia, zamieścił w swym wywodzie dość niefortunne sformułowanie: „wpływa pozytywnie na żołądek (*kakostómachos*)” (s. 339). Tymczasem zawarty w nawiasie termin grecki oznacza dokładnie coś przeciwnego, a mianowicie negatywny wpływ danego pokarmu na żołądek.

7. Spotyka się także pewne potknięcia stylistyczne: s. 259: „Zaznaczone już było, iż”; s. 375 i 382: „Było już powiedziane, że”; s. 379: „Zostało tam stwierdzone, że”; s. 384: „położył tyle nacisku na”; s. 393: „Wzmiankowane już zostało, że”; s. 407: „było już zaznaczone, że”.

8. Autorzy posługują się zwykle skrótami łacińskimi: „etc.” (np. s. 200, przyp. 1257); „ibidem” (np. s. 43, przyp. 66 i 70; s. 497, przyp. 57; s. 508, przyp. 129); „l. cit.” (np. s. 269, przyp. 1845; s. 431, przyp. 906; s. 554, przyp. 10-11); „op. cit.” (np. s. 26, przyp. 89; s. 29, przyp. 4). Jednak chyba tylko raz użyli skrótu „cf.” (np. s. 13, przyp. 48). Zamiast niego posługują się przeważnie skrótem „por.” (np. s. 8, przyp. 13 i 14; s. 9, przyp. 19; s. 10, przyp. 22), a niekiedy „zob.” (np. s. 443, przyp. 10). W tej sytuacji warto by ujednocilić stosowane w tekście rozprawy abrewiacje.

9. Na s. 443 (przyp. 10) zostało przywołane dzieło Strabona, jednak nie powołano się na żadne konkretne miejsce w tym źródle.

10. Na s. 598 (lin. 1-4 od dołu) powtórzono dwa razy ten sam termin grecki.

11. Pewnym technicznym mankamentem wszystkich rozdziałów recenzowanej książki jest brak tzw. główki, umieszczonej między tytułem danego rozdziału a tytułem jego pierwszego paragrafu (por. s. 27, 311, 439, 485, 515 i 551), w której Autorzy zarysowałyby bardzo krótko strukturę rozdziału.

12. Ostatnim punktem w niniejszym wykazie technicznych mankamentów recenzowanej publikacji jest poniższa errata. Zawiera ona około 300 dostrzeżonych w tekście uchybień. Nie pretenduje ona jednak do kompletności. Należy dodać, że korekty zasygnalizowane w przypadku transliteracji terminów greckich idą za logiką prezentowaną przez Autorów w „Słowniczku terminów greckich” (s. 591-603).

Koordynaty: strona, przypis, linijka	Jest	Powinno być
s. 2, przyp. 2, lin. 5 od góry	<i>archeichthyology</i>	<i>archaeichthyology</i>
s. 6, przyp. 2, lin. 2 od góry	<i>aiora</i>	<i>aióra</i>
s. 7, przyp. 6, lin. 2 od dołu	a	à
tamże	ed.	éd.
s. 8, przyp. 13, lin. 1 od góry	Por.A.	Por. A.
tamże	<i>Głównekategoriesystemufilozoficzno-lekarskiego</i>	<i>Główne kategorie systemu filozoficzno-lekarskiego</i>
s. 14, przyp. 49, lin. 2 od góry	<i>les deux traités</i>	<i>les traités</i>
s. 15, lin. 3-2 od dołu	powołujmy się	powołujemy się
tamże, przyp. 59, lin. 2 od góry	<i>pharmaco-ventrisme</i>	<i>pharmaco-centrisme</i>
tamże	<i>medico-centrisme</i>	<i>médico-centrisme</i>
s. 16, przyp. 63, lin. 5 od góry	hrsg. K.-H. Leven	hrsg. von K.-H. Leven
s. 19, lin. 3 od góry	czego dowodem, jest fakt	czego dowodem jest fakt
s. 21, przyp. 74, lin. 1 od góry	<i>des Mittelalter</i>	<i>des Mittelalters</i>
s. 22, lin. 7-8 od dołu	<i>Corpus Hipocraticum</i>	<i>Corpus Hippocraticum</i>
s. 23, przyp. 80	<i>ptisane</i>	<i>ptisáne</i>
tamże	<i>tisane</i>	<i>tisana</i>
s. 25, przyp. 85, lin. 2 od góry	<i>Deipnósophistae</i>	<i>Deipnosophistae</i>
s. 35, lin. 1 od dołu	także Umbrii.	także w Umbrii.
s. 45, lin. 15 od góry	<i>haplon</i>	<i>haplón</i>
s. 49, lin. 14 od góry	<i>pyroi</i>	<i>pyrói</i>
tamże, przyp. 74, lin. 1 od dołu	<i>trahana</i>	<i>tarhana</i>
s. 56, lin. 9 od góry	obecne	obecnie
s. 61, lin. 12 od góry	<i>poroi</i>	<i>póroi</i>
s. 62, lin. 10 od góry	<i>hales</i>	<i>háles</i>
s. 84, przyp. 348, lin. 5 od dołu	<i>ryparos</i>	<i>ryparós</i>
tamże, lin. 3 od dołu	<i>plytos</i>	<i>plytós</i>
s. 87, lin. 2 od dołu	oddziaływanie	oddziaływanie
s. 88, lin. 6 od dołu	<i>teganitai</i>	<i>teganítai</i>
s. 101, przyp. 522, lin. 1 od góry	<i>Kribanites</i>	<i>Kribanítes</i>
s. 102, lin. 12 od góry	jednaj	jednej
s. 108, przyp. 579, lin. 1 od góry	<i>ryparos</i>	<i>ryparós</i>
s. 111, lin. 2 od dołu	sięteż	się też
s. 116, lin. 14 od góry	<i>synokomistoi</i>	<i>synkomistói</i>
s. 126, lin. 4 od góry	<i>Peró pyrón</i>	<i>Perí pyrón</i>
s. 137, lin. 9 od góry	stosunkowow	stosunkowo

s. 139, lin. 4 od góry	<i>plakountes</i>	<i>plakoúntes</i>
s. 139, lin. 12 od góry	w koszyku. stając się serem),	w koszyku, stając się serem),
s. 151, przyp. 890, lin. 1 od góry	<i>pemma</i>	<i>pémma</i>
s. 152, przyp. 899	Galen raczej wykazywał raczej	Galen wykazywał raczej
s. 159, przyp. 966	w odniesiu do	w odniesieniu do
tamże, przyp. 969	Aecjusz	Aecjusza
s. 160, lin. 6 od góry	wynosić	wnosić
s. 161, lin. 10 od góry	Aecjusz Amidy	Aecjusz z Amidy
s. 163, przyp. 996, lin. 3 od góry	były	był
s. 164, lin. 11 od góry	zawracał	zwracał
s. 165, lin. 15 od góry	przestawiali	przedstawiali
s. 166, przyp. 1019, lin. 1 od góry	sa	są
s. 180, lin. 7 od góry	zawierałaby	zawierałby
s. 184, przyp. 1134	<i>klibanites</i>	<i>klibanítes</i>
s. 185, przyp. 1136	<i>diitrión</i>	<i>di'itrión</i>
s. 187, lin. 1 od góry	przestawionego	przedstawionego
s. 189, lin. 5 od dołu	cierpieli	cierpieli
s. 192, lin. 9 od góry	<i>haplon</i>	<i>haplón</i>
s. 201, lin. 5-6 od góry	<i>emplastra</i>	<i>éplastroi</i>
s. 206, lin. 7 od dołu	włączył	włączała
s. 212, lin. 4 od góry	dawano	dawno
tamże, lin. 14 od góry	typowa	typowe
s. 213, lin. 17 od góry	<i>Skeusiai trofón</i>	<i>Skeusiasíai trofón</i>
s. 217, lin. 12 od góry	ukazanie	ukazane
tamże, lin. 14 od góry	jak	jako
tamże, lin. 2 od dołu	jako nośnik do silnie	jako nośnik silnie
s. 220, lin. 3 od dołu	<i>Zbiorach</i>	<i>Zbiorów</i>
s. 224, lin. 1-2 od dołu	<i>kolikoi</i>	<i>koiliakoi</i>
s. 226, lin. 10 od dołu	najprostszą, formą okładu	najprostszą formą okładu
s. 227, lin. 3 od dołu	<i>boukelaton</i>	<i>boukeláton</i>
s. 235, lin. 5 od dołu	przygotowania	przygotowanie
s. 236, lin. 9 od góry	<i>skammonia</i>	<i>skammonía</i>
tamże, lin. 6 od dołu	<i>peptika</i>	<i>peptiká</i>
tamże, lin. 1 od dołu	<i>Astrgalus</i>	<i>Astragalus</i>
s. 238, lin. 3 od dołu	<i>nomai</i>	<i>nomái</i>
tamże, lin. 1 od dołu	<i>silingites</i>	<i>silignítes</i>
s. 242, lin. 2 od dołu	jak	jako
s. 243, lin. 13 od góry	samopsza, oraz	samopsza, oraz
tamże, lin. 14 od góry	<i>dikkokos</i>	<i>díkokkos</i>
s. 245, lin. 13 od góry	uprawiane, były	, było uprawiane
s. 248, lin. 4 od dołu	ber, oraz	ber, oraz
s. 261, lin. 12-13 od góry	<i>tifinos</i>	<i>tífinos</i>
s. 263, lin. 1 od góry	która	którą
s. 266, lin. 5-6 od dołu	<i>dikkokos</i>	<i>díkokkos</i>
s. 267, przyp. 1831-1832	<i>olyra</i>	<i>ólyra</i>

s. 268, lin. 11 od góry	<i>dziea</i>	<i>dzeiá</i>
tamże, przyp. 1837	<i>zeia</i>	<i>dzeiá</i>
tamże, przyp. 1838	<i>olyra</i>	<i>ólyra</i>
s. 272, lin. 4 od góry	przekzu	przekazu
s. 281, lin. 2 od dołu	sposoby	sposobu
s. 289, lin. 4 od dołu	jakkolwiek	jakikolwiek
s. 290, lin. 8 od dołu	ciepiących	cierpiących
s. 291, lin. 3-4 od góry	<i>poltarion</i>	<i>poltáron</i>
s. 293, przyp. 1997	<i>zeia</i>	<i>dzeiá</i>
tamże, przyp. 1998	<i>olyra</i>	<i>ólyra</i>
tamże, przyp. 2001, lin. 7 od góry	które	która
s. 295, przyp. 2012	<i>kyllastis</i>	<i>kýllastis</i>
s. 298, lin. 3 od góry	Chronologiczne	Chronologicznie
tamże, lin. 15 od góry	także źródłach	także w źródłach
tamże, przyp. 2026, lin. 2 od góry	pod nazwą	pod tą nazwą
s. 299, lin. 5 od dołu	której	którym
s. 303, przyp. 2070-2071	<i>olyra</i>	<i>ólyra</i>
s. 304, lin. 5 od góry	pojecie	pojęcie
tamże, lin. 6 od góry	tez	też
tamże, lin. 9 od góry	<i>tifinos</i>	<i>tifinos</i>
s. 307, lin. 8 od dołu	<i>kyllastis</i>	<i>kýllastis</i>
tamże, przyp. 2091	<i>kyllastis</i>	<i>kýllastis</i>
s. 317, lin. 3 od dołu	i będący	, będący
s. 318, przyp. 31, lin. 2 od góry	<i>cctivity</i>	<i>activity</i>
tamże, przyp. 32	<i>zythion</i>	<i>dzýthion</i>
tamże	<i>zythos</i>	<i>dzýthos</i>
s. 321, przyp. 51	pracy .	pracy.
s. 323, przyp. 73, lin. 1 od góry	późnego	późnego
s. 326, przyp. 87, lin. 2 od góry	ed.	sous la dir. de
s. 328, lin. 3 od góry	Zdanie na temat roli w diecie	Zdanie na temat roli jęczmie- nia w diecie
s. 338, lin. 9-10 od dołu	katarktyczne	katartyczne
tamże, lin. 6 od dołu	kasza, z wytworzona	kasza wytworzona
tamże, lin. 5 od dołu	z <i>krithé</i> chłodzi	z <i>krithé</i> , chłodzi
tamże, lin. 3 od dołu	, a obniża	, a także obniża
s. 340, lin. 1 od góry	pod kontem	pod kątem
tamże, lin. 4 od góry	poświęcił też za to kilka słów	poświęcił też kilka słów
s. 341, lin. 4 od góry	klasyfikacje	klasyfikację
tamże, lin. 10 od góry	na temat zboża	na temat tego zboża
s. 344, lin. 4 od dołu	wiec	więc
s. 345, lin. 3 od dołu	dostarczał	dostarczały
s. 351, lin. 3 od dołu	wystąpić	wystąpić
s. 356, lin. 5 od dołu	zarówno <i>Streszczeniu</i>	zarówno w <i>Streszczeniu</i>
tamże, lin. 4 od dołu	sięaż	się aż
s. 357, lin. 5 od dołu	Mają też też nieznacznie	Mają też nieznacznie

s. 364, lin. 8 od góry	wystarczającą	wystarczająco
s. 365, lin. 1-2 od dołu	dowodzą zastoju dietetycznej	dowodzą zastoju [koncepcji] dietetycznej
s. 372, lin. 9 od dołu	która	które
s. 375, lin. 1-2 od dołu	jeden podstawowych	jeden z podstawowych
s. 376, lin. 2 od góry	były	był
s. 378, lin. 6 od dołu	poświecił	poświęcił
s. 380, lin. 9 od dołu	<i>Ptisane</i>	<i>Ptisáne</i>
s. 385, lin. 11 od góry	mową	mowa
s. 391, lin. 10 od góry	ustalenia. Komponując	ustalenia, komponując
s. 394, lin. 14-15 od góry	w jakikolwiekspół	w jakikolwiek sposób
tamże, lin. 15 od góry	poszerzyłby	poszerzyłyby
s. 397, lin. 7-8 od dołu	produkcowania	produkcowaniu
s. 398, lin. 11 od góry	pojawia się	pojawia się
s. 400, lin. 4 od góry	omówiany	omówiony
tamże, lin. 11-12 od dołu	filologicznie	filologiczne
s. 401, lin. 13 od góry	znanaej	znanej
s. 406, lin. 5 od góry	zastosowane	zastosowanie
s. 414, lin. 15 od góry	, a związku z tym	, a w związku z tym
s. 415, lin. 2-3 od góry	siemienia lnianego, lub rumianku.	siemienia lnianego lub rumianku.
s. 417, lin. 14 od góry	różnych	różnych
tamże, lin. 8 od dołu	winnej latorośli, lub paproci	winnej latorośli lub paproci
s. 419, lin. 11 od góry	Uzasadnione ono było to	Uzasadnione było to
s. 420, lin. 4 od góry	katarktyczne	katartyczne
s. 421, lin. 1 od góry	<i>dysenterikoi</i>	<i>dysenterikoí</i>
tamże, lin. 3 od dołu	był	była
s. 424, lin. 4 od góry	na	nas
tamże, lin. 10 od góry	pozwoliłby	pozwoliłyby
tamże, lin. 9 od dołu	katarktycznych	katartycznych
tamże, lin. 2 od dołu	W skład nich wchodziły	W ich skład wchodziły
s. 427, lin. 7 od dołu	<i>frykte</i>	<i>frykté</i>
s. 429, lin. 8 od góry	<i>krithnon</i>	<i>krithinon</i>
s. 430, lin. 11 od góry	pigw, oraz octu	pigw oraz octu
s. 432, lin. 2 od dołu	<i>chrysoeides</i>	<i>chrysoeidés</i>
s. 433, lin. 8 od dołu	<i>orthopnoia</i>	<i>orthópnoia</i>
s. 440, lin. 9 od góry	nazwy	nazwę
tamże, przyp. 1, lin. 3 od góry	de Wet [2x spacja]	de Wet
tamże, przyp. 2, lin. 3 od góry	<i>Lexicon</i>	<i>Lexikon</i>
tamże	<i>byzantinische</i>	<i>byzantinischen</i>
s. 443, przyp. 8, lin. 2 od góry	<i>melinos</i>	<i>mélinos</i>
tamże, przyp. 9, lin. 1 od góry	J.André	J. André
s. 444, przyp. 16	(s.v. <i>chidran</i>)	(s.v. <i>chidran</i>)
s. 447, lin. 13 od góry	<i>sitoi</i>	<i>sítoi</i>

tamże, przyp. 31	<i>melinē</i>	<i>melíne</i>
s. 454, lin. 9 od góry	kładające się	składające się
s. 459, lin. 2 od dołu	pozostawianych	pozostawionych
s. 462, lin. 3 od dołu	ponowie	ponownie
s. 466, przyp. 185	<i>kegchrikē</i>	<i>kenchríne</i>
tamże, przyp. 186	<i>elymos</i>	<i>élymos</i>
s. 467, przyp. 187	<i>leuka alfíta</i>	<i>leuká álfíta</i>
tamże, przyp. 188	<i>paipalē</i>	<i>paipále</i>
tamże, przyp. 189-191	(s.v. <i>chidran</i>)	(s.v. <i>chidran</i>)
tamże, przyp. 192	<i>paipalē</i>	<i>paipále</i>
s. 483, lin. 3-4 od dołu	zboże było znalazło aplikację	zboże znalazło aplikację
s. 488, przyp. 14	<i>bormos</i>	<i>bórmos</i>
tamże, przyp. 15, lin. 1 od dołu	<i>Paxamos</i>	<i>Páxamos</i>
s. 489, przyp. 20, lin. 2 od góry	ed.	sous la dir. de
s. 490, przyp. 21, lin. 1 od góry	Brimmscombe Port	Stroud
s. 497, lin. 6 od dołu	<i>kokochemía</i>	<i>kakochymía</i>
s. 498, lin. 6 od dołu	<i>thermainei</i>	<i>thermainei</i>
s. 499, przyp. 78, lin. 2-3 od góry	<i>betonike</i>	<i>betonike</i>
s. 503, lin. 11 od góry	<i>melikraton</i>	<i>melikraton</i>
s. 504, lin. 6 od góry	<i>chylós tou bromou</i>	<i>chylós tou brómou</i>
s. 505, przyp. 115	<i>Chous</i>	<i>Choús</i>
tamże	<i>kotylai</i>	<i>kotýlai</i>
s. 506, lin. 4 od dołu	<i>kotylai</i>	<i>kotýlai</i>
s. 509, przyp. 133	<i>ptisanē</i>	<i>ptisáne</i>
s. 513, lin. 7 od dołu	<i>chylós bromou</i>	<i>chylós brómou</i>
s. 514, lin. 10 do dołu	była	był
tamże, lin. 2 od dołu	do oczyszczeniu	do oczyszczenia
s. 517, przyp. 8, lin. 4 od góry	<i>orindes</i>	<i>oríndes</i>
s. 518, przyp. 11, lin. 3 od dołu	w świecie greckim na przykład	w świecie greckim prezentuje na przykład
s. 519, przyp. 17	ed.	sous la dir. de
s. 520-521, przyp. 22	<i>mots en arabe</i>	<i>mots arabes</i>
s. 522, przyp. 33, lin. 2 od góry	<i>orydzin</i>	<i>orýdzin</i>
s. 523, przyp. 34, lin. 3 od góry	hrsg.	hrsg. von
s. 524, przyp. 35, lin. 1 od dołu	hrsg.	hrsg. von
s. 536, lin. 5 od góry	Gęstsze spośród z nich	Gęstsze spośród nich
s. 537, lin. 16 od góry	chorób jelit, oraz dyzenterii	chorób jelit oraz dyzenterii
s. 544, lin. 15 od góry	<i>hyperkathársis</i>	<i>hyperkátharsis</i>
s. 549, lin. 2 od góry	powierzchnie	powierzchnię
s. 550, lin. 1 od dołu	ingredicncje	ingredicncję
s. 557, lin. 14 od góry	na na temat	na temat
s. 559, przyp. 2	<i>ryparos</i>	<i>ryparós</i>
s. 560, lin. 11 od dołu	<i>malabatron</i>	<i>malábatron</i>
s. 561, lin. 9 od góry	był	była
s. 566, lin. 7 od góry	jaki	jak

s. 568, lin. 15 od góry	jak	jako
s. 569, lin. 7 od dołu	hrsg.	hrsg. von
s. 570, lin. 5 od góry	hrsg.	hrsg. von
s. 571, lin. 17 od góry	hrsg.	hrsg. von
s. 572, lin. 10 od góry	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 2 od dołu	hrsg.	hrsg. von
s. 573, lin. 8 od dołu	hrsg.	hrsg. von
s. 574, lin. 9 od dołu	hrsg.	hrsg. von
s. 575, lin. 7 od góry	hrsg.	hrsg. von
s. 576, lin. 5 od góry	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 7 od dołu	hrsg.	hrsg. von
s. 577, lin. 12 od dołu	hrsg.	hrsg. von
s. 578, lin. 3 od dołu	hrsg.	hrsg. von
s. 579, lin. 5 i 7 od dołu	hrsg.	hrsg. von
s. 580, lin. 12 od dołu	Toruń 2004	Toruń 2004, s. 26-51
s. 581, lin. 11 od góry	Toruń 2004	Toruń 2004, s. 231-256
s. 583, lin. 5 od góry	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 2 od dołu	Toruń 2004	Toruń 2004, s. 306-329
s. 584, lin. 11 od dołu	Toruń 2004	Toruń 2004, s. 257-270
tamże, lin. 5 od dołu	Akropola	Akropolu
s. 585, lin. 7 od dołu	hrsg.	hrsg. von
s. 586, lin. 12 od dołu	hrsg.	hrsg. von
s. 587, lin. 13 od góry	eds.	Éd. prép. Par
tamże, lin. 15 od góry	hrsg.	hrsg. von
s. 588, lin. 7 od góry	hrsg.	hrsg. von
s. 589, lin. 3 od góry	<i>o rolnictwie</i>	<i>O gospodarstwie rolnym</i>
s. 596, lin. 22 do góry	ἀπαλοί κλυστήρες	ἀπαλοί κλυστήρες
tamże, lin. 6 od dołu	ὀμαλντική δύναμις	ὀμαλντική δύναμις
s. 598, lin. 16 od dołu	κονία πλοποιοητική	κονία πιλοποιοητική
s. 599, lin. 5 od góry	(κυβαροί [...]) [spacja]	(κυβαροί [...])
tamże, lin. 12 od dołu	μηλίνοσ	μήλινοσ
tamże	<i>melinos</i>	<i>mélinos</i>
s. 600, lin. 3 od dołu	πολτάριον ρόφηματώδης	πολτάριον ρόφηματώδες
s. 602, lin. 6 od góry	ῥόος	ῥόος
tamże, lin. 19 od góry	σιτώδες	σιτώδης lub σιτώδες
s. 606, lin. 14 od góry	Archeologiae	Archaeologiae
s. 607, lin. 5 od góry	hrsg.	hrsg. von
s. 611, lin. 6 od góry	<i>medici</i>	<i>melici</i>
tamże, lin 12 od góry	<i>Bibliothèque</i>	<i>Bibliothèque</i>
s. 612, lin. 5 od dołu	<i>explication</i>	<i>explicatio</i>
s. 614, lin. 7 od góry	<i>cerimoniis</i>	<i>ceremoniis</i>
tamże, lin. 12 od góry	<i>Ouevres completes</i>	<i>Œuvres complètes</i>
tamże, lin. 15 od góry	<i>completes</i>	<i>complètes</i>
tamże, lin. 5 od dołu	<i>completes</i>	<i>complètes</i>

tamże, lin. 2 od dołu	<i>completes</i>	<i>complètes</i>
s. 615, lin. 8 od góry	<i>completes</i>	<i>complètes</i>
tamże, lin. 18 od góry	<i>eclogace</i>	<i>eclogae</i>
s. 616, lin. 14 od góry	Lipsiae 1827	Lipsiae 1963 [lub] 2001
tamże, lin. 12 od dołu	hrsg., übers.	besorgt von
tamże, lin. 5 od dołu	hrsg.	ed.
s. 617, lin. 7 od góry	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 9 od góry	ed.	Introd., texte critique, trad., notes, index par
tamże, lin. 6 od dołu	Londinio	London
s. 619, lin. 17 od góry	<i>cuisine.Ancient</i>	cuisine. Ancient
s. 620, lin. 10 od góry	<i>rizdans</i>	<i>riz dans</i>
tamże, lin. 8 od dołu	<i>alimenatires</i>	<i>alimentaires</i>
tamże	<i>a la</i>	<i>à la</i>
s. 623, lin. 16 od góry	<i>and</i>	<i>und</i>
tamże, lin. 17 od góry	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 1 od dołu	hrsg.	hrsg. von
s. 624, lin. 1 od góry	<i>archeioichthyology</i>	<i>archaeoichthyology</i>
tamże, lin. 14 od góry	ed.	éd. préparée par
tamże	Geneve	Genève
s. 625, lin. 4 od góry	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 6 od góry	hrsg.	hrsg. von
s. 626, lin. 7 od góry	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 12 od dołu	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 7 od dołu	<i>trahana</i>	<i>tarhana</i>
tamże, lin. 5 od dołu	ed.	sous la dir. de
s. 627, lin. 6 od góry (i nast.)	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 18 od góry	<i>les deux traités</i>	<i>les traités</i>
s. 628, lin. 11 od dołu	ed.	sous la dir. de
tamże, lin. 9 od dołu	hrsg.	hrsg. von
s. 629, lin. 13 od góry	<i>archeioichthyology</i>	<i>archaeoichthyology</i>
s. 631, lin. 14 od góry	ed.	sous la dir. de
tamże, lin. 17 od góry	ed.	éd.
tamże, lin. 12 od dołu	<i>Au</i>	<i>Zu</i>
tamże, lin. 7 od dołu	ed.	éd. préparée par
tamże	Geneve	Genève
tamże, lin. 6 od dołu (i nast.)	hrsg.	hrsg. von
s. 632, lin. 18 od góry	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 10 od dołu (i nast.)	hrsg.	hrsg. von
s. 633, lin. 13 od góry (i nast.)	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 1 od dołu	ed.	sous la dir. de
s. 634, lin. 2 od góry	ed.	sous la dir. de
tamże, lin. 22 od góry	hrsg.	hrsg. von
s. 635, lin. 8 od góry	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 17 od góry	hrsg.	hrsg. von

tamże, lin. 10 od dołu	Westport2006	Westport 2006
tamże, lin. 2 od doł	<i>Romania</i>	<i>Romanía</i>
tamże	<i>mots en arabe en italien</i>	<i>mots arabes en italien</i>
s. 636, lin. 7 od góry	ed.	sous la dir. de
tamże, lin. 18 od góry	<i>Frau. Ärztliche</i>	<i>Frau – Ärztliche</i>
tamże, lin. 20 od góry	hrsg.	Hg.
s. 637, lin. 1 od góry	éd.	éd. préparée par
tamże, lin. 1-2 od góry	Geneve	Genève
tamże, lin. 7-8 od góry	Geneve	Genève
tamże, lin. 2 od dołu	hrsg.	hrsg. von
s. 638, lin. 7 od góry	<i>cctivity</i>	<i>activity</i>
tamże, lin. 4 od dołu	<i>and</i>	<i>et</i>
s. 639, lin. 6 od góry	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 12 od góry	<i>pharmaco-ventrisme</i>	<i>pharmaco-centrisme</i>
tamże	<i>medico-centrisme</i>	<i>médico-centrisme</i>
tamże, lin. 14 od dołu	hrsg.	hrsg. von
s. 640, lin. 2 od dołu	hrsg.	hrsg. von
s. 641, lin. 2 od góry (i nast.)	hrsg.	hrsg. von
s. 645, przyp. 2	<i>ártos rhyparos</i>	<i>ártos rhyparós</i>

*

Wskazane wyżej potknięcia redakcyjne nie umniejszają w niczym faktu, że recenzowana publikacja łódzkich badaczy jest bez wątpienia pracą nowatorską nie tylko w polskiej, lecz także i w zagranicznej historii historiografii, i jako taka zasługuje na szczególne wyeksponowanie. Otwiera ona bowiem nowy rozdział w polskich badaniach nad historią Bizancjum. Pracę *Zboża i produkty zbożowe w źródłach medycznych antyku i wczesnego Bizancjum (II-VII w.)* można zatem śmiało nazwać pionierską. Sama klasyfikacja zbóż i produktów zbożowych spotykanych w literaturze antyku i wczesnego Bizancjum wymagała wnikliwego przejrzenia bardzo obszernego materiału źródłowego. Jeśli zaś dodamy do tego aspekt dietetyczno-medyczny i przebadanie opinii autorów starożytnych na temat wpływu omawianych produktów na szeroko rozumiane zdrowie człowieka, wówczas książkę tę z całą pewnością można uznać za przełomową. Nikt wcześniej, ani w Polsce, ani poza nią nie dokonał tak kompleksowej i przekrojowej analizy aspektów dietetycznych i medycznych antycznej i wczesnobizantyńskiej kuchni. Należy dodać, że dwa pierwsze rozdziały tej pracy, czyli sekcje dotyczące pszenicy i jęczmienia, zostały przetłumaczone na język angielski i wydane jako osobna publikacja: 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 K. Wodarczyk – M. Zakrzewski – M. Zytka, *Byzantina Lodziensia* 20, Łódź 2014, Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, ss. 516 + VII. Dzięki temu osiągnięcia „łódzkiej szkoły historii dietetyki”, bo tak można już nazwać zespół badawczy, który powstał w Uniwersytecie Łódzkim pod kierownictwem prof. Macieja Kokoszko, zostały wprowadzone w obieg nauki

światowej i – co warto podkreślić – zostały tam zauważone (w bardzo pozytywnym sensie tego słowa). Wypada tylko pogratulować łódzkim naukowcom bardzo dobrej intuicji w wyborze kierunku badań.

Piotr Kochanek – Lublin, KUL

Błażej CECOTA, *Arabskie oblężenia Konstantynopola w VII-VIII wieku. Rzeczywistość i mit, Byzantina Lodziensia 21, Łódź 2015, Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, ss. VI + 208.*

Monografia Pana Błażeja Cecoty powstała na bazie jego rozprawy doktorskiej, napisanej pod kierunkiem prof. dra hab. Mirosława J. Leszki w Katedrze Historii Bizancjum Uniwersytetu Łódzkiego i obronionej 9 lipca 2013 (s. 10). Jak można się dowiedzieć z fragmentu recenzji wydawniczej dra hab. Jarosława Dudka, profesora Uniwersytetu Zielonogórskiego, zamieszczonego na tylnej okładce niniejszej publikacji, „tekst dysertacji dotyczy oryginalnego tematu, który do tej pory, pomijając nieliczne artykuły, nie doczekał się specjalistycznej monografii nie tylko w literaturze polskiej, lecz również w zagranicznej”. Oba te fakty są wystarczającą rekomendacją, aby niniejszą publikację polecić szerszemu gronu czytelników. Rekomendację tę warto jednak połączyć z rzeczowym a nawet krytycznym spojrzeniem na formalną i merytoryczną stronę rzeczowej monografii.

Praca dra B. Cecoty została podzielona na 13 części. Rozpoczyna ją spis treści (s. V-VI) oraz wstęp (s. 1-11 = 11 stron i 40 przypisów = 3,636 przypisu na stronę). Następnie pięć rozdziałów tworzy rdzeń rozprawy: rozdział I: *Cesarstwo bizantyńskie w VII i w początkach VIII w.* (s. 13-43 = 31 stron i 234 przypisy = 7,548 przypisu na stronę); rozdział II: *Kalifat Umajjadów w epoce ekspansji* (s. 45-76 = 32 stron i 219 przypisów = 6,843 przypisu na stronę); rozdział III: *Pierwsze oblężenie Konstantynopola przez Arabów* (s. 77-103 = 27 stron i 164 przypisy = 6,074 przypisu na stronę); rozdział IV: *Oblężenie Konstantynopola w latach 717-718* (s. 105-135 = 31 stron i 163 przypisy = 5,258 przypisu na stronę); rozdział V: *Echa oblężeń Konstantynopola w źródłach proveniencji zachodniej i wschodniej. Kształtowanie mitu* (s. 137-164 = 28 stron i 119 przypisów = 4,250 przypisu na stronę). Ósmy element rozprawy stanowi zakończenie (s. 165-169). Pięć ostatnich części to kolejno: wykaz skrótów (s. 171-172: 60 abrewiacji), bibliografia (s. 173-192), summary (s. 193-195, tłum. Artur MękarSKI), indeks osób (s. 197-202) i indeks nazw geograficznych i etnicznych (s. 203-208). Nieco więcej uwagi warto poświęcić bibliografii, którą standardowo podzielono na dwie części, a mianowicie na źródła i opracowania. W przypadku tych pierwszych zastosowano jeszcze dodatkową dystynkcję, dzieląc je na źródła podstawowe (21 autorów / 27 publikacji) i źródła uzupełniające (21 publikacji i 1 pozycja netograficzna). Bibliografia opracowań liczy łącznie 402 pozycje, napisane w 9-ciu językach: po angielsku: 244 (60,696%); po polsku: 59 (14,676%); po francusku: 44 (10,945%);