

– o triadę Prawda-Dobro-Piękno, już przez starożytnych Greków utożsamianą z Bogiem. W niej to, za pośrednictwem Syna Bożego – Jezusa Chrystusa, na trwałe zakorzenił się człowiek. Autor dodaje, iż poprzez to zakorzenie „nabiera on „waloru Osoby, która jest miarą godności człowieka” (cytat z: Jan Paweł II, *List do Rodzin*; s. 61), a to znaczy, że „nosi tę miarę z sobą wszędzie, w każdym systemie ekonomiczno-politycznym, społecznym i dzięki niej staje się Osobą-Drogą, którą winien kroczyć Kościół, naród, państwa, Europa” (tamże). Interpretując dalej myśl papieską, Autor formułuje w związku z tym siedem grup praw, podkreślając, iż ze względu na swój uniwersalizm powinny one przysługiwać każdemu. Są to: prawo do pracy czyli do „czynienia sobie ziemi poddaną” (zgodnie z wolą Bożą), prawa rodziny czyli prawa do realizowania swojego „my” (zgodnie z Boskim „My”), prawo (kobiety) do bycia ikoną Maryi czyli do rozwoju swojej kobiecości (zgodnie z wizerunkiem *Theotokos*), prawo do wierności sumieniu czyli do nazywania dobra dobrem a zła złem (zgodnie z Dobrem), prawo do wiedzy czyli do poznania prawdy (zgodnie z Prawdą), prawo do patriotyzmu czyli do umiłowania Ojczyzny (wypływające z IV przykazania Dekalogu), prawo do męstwa czyli do odważnego wyznawania prawdy (zgodnie z tradycją chrześcijańską).

Książka ks. S. Koczwały porusza zarówno umysł jak i serce. A to dlatego, że Autor konsekwentnie stara się łączyć dwa czynniki – wiarę i rozum – jak podkreśla: „podług starożytnej maksymy: wierz, abyś zrozumiał, rozumuj, abyś uwierzył” (s. 5). Z tego połączenia rodzi się zakorzeniona w starożytności głęboka refleksja o powszechności i uniwersalizmie Kościoła, o konieczności dawania temu świadectwa przez jego członków (co pokazały przykłady męczenników) w każdym czasie – również współcześnie; zgodnie z prawami do wierności sumieniu i do męstwa. Na uznanie zasługuje też piękny styl wypowiedzi oraz znakomita znajomość literatury polskiej, zwłaszcza poezji Słowackiego, Krasińskiego i Norwida oraz Syrokomli, których poezją Autor ilustruje swoje wypowiedzi.

Anna Z. Zmorzanka – Lublin, KUL

„Eat, drink and be merry” (Luke 12:19). Food and wine in Byzantium. In honour of Professor A.A.M. Bryer, ed. L. Brubaker – K. Linardou, Aldershot – Hampshire 2007, Ashgate Publishing Limited, ss. 272.

Omawiany zbiór jest owocem kolejnego XXXVII, wiosennego spotkania bizantynologów (*37th Annual Spring Symposium of Byzantine Studies*), które odbyło się w marcu 2003 roku w Birmingham. Tom jest jednocześnie hołdem oddanym Anthony Bryerowi, z którego inicjatywy w roku 1966 odbyło się pierwsze sympozjum bizantynologiczne. Wypada w tym miejscu zwrócić uwagę na fakt, iż publikacja winna być również pojmowana jako świadectwo wzrastającego zainte-

resowania kwestią jedzenia w epoce Bizancjum, co potwierdzają prace opublikowane na przestrzeni ostatnich lat¹.

Recenzowana książka składa się z wybranych wystąpień, które zaprezentowane zostały na sympozjum, a potem zebrane w ramach pięciu części, z których pierwsza, czyli *A tribute to A.M. Bryer* (s. 1-23), zawiera osobiste wspomnienia (6) przyjaciół profesora Anthony'ego Bryera (tych nie recenzuję). Pozostałe składają się z artykułów *stricto* naukowych i zatytułowane zostały przez redaktorów tomu *Practicalities* (artykuły 7-10, s. 27-72), *Dining and its accoutrements* (art. 11-14, s. 73-161), *Ideology and representation* (art. 15-18, s. 163-232), *Food and the sacred* (art. 19-20, s. 233-246) oraz *Outside the empire* (art. 21-22, s. 247-262). Książkę uzupełniają pełna bibliografia prac naukowych Bryera (s. XVIII-XXXV), wykaz skrótów (s. IX-XI), spis ilustracji (s. XIII-XVII) oraz indeks (s. 263-272).

Dionysios Stathakopoulos napisał do recenzowanej kolekcji swego rodzaju wprowadzenie zatytułowane *Between the field and the palate: how agricultural products were processed into food* (s. 27-38). Część pierwsza tego studium zawiera systematyczny opis etapów wytwarzania oliwy, a nadto szacunek produktywności tego procesu oraz porównanie skali wytwórczości w czasach Bizancjum do jej rozmiarów we współczesności (s. 30-32). Następnie autor przechodzi do analizy produkcji zbożowej (s. 33-37). Rozważania zamyka krótki ekskurs metodologiczny (s. 37-38). Zaprezentowane studium zawiera kompetentne analizy problemów, które na dodatek podane zostały w bardzo przystępny sposób. Istotną wartością tego artykułu jest fakt, iż opiera się on nie tylko na szczegółowej analizie źródłowej (zwłaszcza *Geoponica*) oraz bogatej literaturze nowożytnej, ale nawiązuje także do zasobu wiedzy eksperymentalnej (s. 28). Szkoda jedynie, że w wśród prac ogólnych, dotyczących technologii produkcji rolnej, Autor uwzględnił tylko wyniki badań Roberta Forbesa (*Studies in ancient technology*, III, Leiden 1965, choć Autor korzysta z wydania Leiden 1993, por. s. 30, przypis 15), nie odwołując się do nowszych opracowań Roberta Curtisa (*Ancient food technology*, Leiden – Boston – Köln 2001) i Davida Thurdamonda (*A handbook of food processing in classical Rome. For her bounty no in winter*, Leiden – Boston 2006).

Michael Grünbart w kolejnym studium *Store in a cool and dry place: perishable goods and their preservation in Byzantium* (s. 39-49) zajmuje się sposobami przechowywania produktów żywnościowych. Omówiwszy więc miejsca ich składowania (s. 40-43), przechodzi do dyskusji nad metodami zapobiegania psuciu

¹ Por. A. Dalby, *Flavours of Byzantium*, Devon 2003; *Food and cooking in Byzantium. Proceedings of the symposium "On food in Byzantium". Thessaloniki Museum of Byzantine Culture 4 November 2001*, ed. D. Papanikola-Bakirtzi, Athens 2005; *Feast, fast or famine. Food and drink in Byzantium*, ed. W. Mayer. – S. Trzcionka, Brisbane 2005; J. Thomas, *The regulation of Diet in the Byzantine monastic foundation documents*, w: *Byzantine monastic foundation documents. A Complete translation of the surviving founder's typika and testaments*, ed. J. Thomas – A. Constantinides Hero, vol. V, Washington DC 2000, 1696-1716. Pozwolimy sobie dodać także do tej listy pracę M. Kokoszko, *Ryby i ich znaczenie w życiu codziennym ludzi późnego antyku i wczesnego Bizancjum (III-VII w.)*, Byzantina Lodziensia IX, Łódź, 2005.

owoców i roślin (s. 43-45), mięsa (s. 45-48), nabiału (s.48) oraz pieczywa (s. 49). Choć artykuł należy uznać jako wartościowe studium podsumowujące nowożytną dyskusję naukową na zaproponowany w tytule temat, podstawową słabością metody przyjętej przez Autora jest niemal całkowite pominięcie w rozważaniach bazy źródłowej. Nie korzysta on zupełnie z zasobów bizantyńskich pism medycznych² a bezpośrednie analizy danych z okresu Bizancjum ogranicza jedynie do pojedynczych odwołań do *Geoponica* (s. 45), *Sylloge tacticorum* (s. 46) oraz dzieł Eustacjusza z Tesaloniki (s. 42-43) i Jana Tzetzesa (s. 46-47). Są to zresztą najbardziej interesujące naukowo partie tego artykułu.

Andrew Dalby w artykule *Some Byzantine aromatics* (s. 51-57) wniósł cenne uzupełnienia do nowożytnej wiedzy na temat używanych w Bizancjum substancji aromatycznych. Rozważania te są uzupełnieniem jego wniosków przedstawionych w jego pracy *Flavours of Byzantium* (Devon 2003, s. 50, 52, 141-142, 228). Artykuł jest znakomicie udokumentowany źródłowo i dowodzi najwyższych kompetencji autora dzieł już niemal klasycznych w dziedzinie historii jedzenia, jak: *Siren feasts. A history of food and gastronomy in Greece*, London 1996, czy też *Food in the ancient world from A to Z* (London – New York 2003).

W studium zatytułowanym *Stew and salted meat – opulent normality in the diet of every day?* (s. 59-72) Johannes Koder stara się odpowiedzieć na pytanie, jak wyglądała dieta codzienna Bizantyńczyka pomiędzy VI i XII w., a szczególnie jaką rolę odgrywało w niej mięso. Analizując grupę typowych pokarmów jedzonych przez Bizantyńczyków, Koder zgadza się z obowiązującą w nauce opinią, że podstawą wyżywienia w czasach Bizancjum były produkty zbożowe (chleb), oliwki i oliwa, mięso, warzywa, owoce i produkty mleczne (s. 64). Chociaż w rozważaniach swych Autor nie wdaje się właściwie w dyskusje na temat drugiego punktu na tej liście (oliwki i oliwa), pozostałe stają się przedmiotem dociekań autora. Ustalenia Kodera potwierdzają pierwszoplanową rolę chleba w schemacie spożycia Bizantyńczyków (s. 65-66). Konkluzje Kodera wskazują również na znaczącą rolę warzyw i owoców w diecie (s. 66-70)³. Podsumowując recenzowany artykuł należy podkreślić, iż zawiera on wiele cennych wniosków, jest

² Jak cenny jest to zasób informacji dowodzą zamieszczone w analizowanym zbiorze artykuły Andrew Dalby'ego oraz Johanna Kodera. Nasza praktyka naukowa (por. M. Kokoszko, *Ryby i ich znaczenie w życiu codziennym ludzi późnego antyku i wczesnego Bizancjum w III-VII w.*, Łódź 2005, passim; tenże, *Medycyna bizantyńska o antidotum z trzech rodzajów pieprzu. Komentarz na temat jednego ze środków farmaceutycznych zastosowanych w leczeniu cesarza Aleksesa I Komnena*, w: *Byzantina Europaea. Księga jubileuszowa ofiarowana profesorowi Waldemarowi Ceranowi*, red. M. Kokoszko – M.J. Leszka, Łódź 2007, 253-264 etc.) wykazała, że nie może się bez nich obyć żadne studium dotyczące historii jedzenia.

³ Tu pozwolimy sobie skonstatować, że nie ma całościowej analizy roli owoców w diecie Bizancjum, choć informacji na ten temat jest wiele. Kopalnią wiedzy jest choćby dzieło Pawła z Eginy, por. Paulus Aegineta, *Epitome medicae* I 81, 1, 1-3, 20, ed. J.L. Heiberg, vol. I-II, Lipsiae – Berolini 1921-1924.

warsztatowo dopracowany i stanowi twórcze rozwinięcie wcześniejszych konkluzji Kodera na ten temat⁴.

Simon Malmberg, w swym artykule *Dazzling dining: banquets as an expression of imperial legitimacy* (s. 75-91) z dwoma ilustracjami (s. 90-91) skoncentrował się na oficjalnych ucztach wydawanych przez władców, które widzi jako wyraz propagandy cesarskiej i pojmując jako narzędzie służące legitymizacji ich władzy. Artykuł oparty jest na dogłębnej analizie rozlicznych źródeł literackich (od *Historia naturalis* Pliniusza do *De ceremoniis*), materialnych (architektura i ikonografia) oraz bogatej (i starannie dobranej) literaturze nowożytnej. Wykreowany obraz zagadnienia jest spójny, a kompozycja ułatwia śledzenie toku rozumowania Autora. Szczególnie wiele wnosi systematyka sposobów wyrażania hierarchii biesiadników (przestrzenna, czasowa, jakościowa, ilościowa oraz behawioralna) wypracowana przez Malmberga (s. 83).

Dimitri Korobeinikov w artykule *A sultan In Constantinople: the feasts of Ghiyāth al-Dīn Kay-Khusraw I* (s. 93-108) poddaje analizie stosunki Bizancjum z Seldżukami w latach 1081-1211, skupiając się na wizytach ich władców na dworze bizantyńskim w wyżej wymienionym okresie. Studium, choć dogłębnie analizujące źródła i kreujące interesujący obraz wydarzeń wokół konstantynopolańskiej wizyty głównego bohatera, z trudem jedynie wpisuje się w ramy zasadniczej problematyki zbioru.

Alice-Mary Talbot w artykule *Mealtime in monasteries: the culture of the Byzantine refectory* (s. 109-125) również z ilustracjami (s. 124-125) opisuje to, co nazywa „kulturą refektarza (*trapeza*)” , ograniczając swoje zainteresowania do monastycyzmu cenobickiego średniego i późnego Bizancjum. Studium autorstwa Talbot jest kolejnym dowodem jej wysokich kompetencji. Autorka opiera swoje rozważania przede wszystkim na umiejętnej analizie klasztornych *typika*, ale odwołuje się także do hagiografii, poezji, satyry i penitencjarzy (*poenae monasteriales*). W ramach krótkiej formy literackiej Autorce udało się także podsumować dotychczasową dyskusję naukową na zaproponowany w tytule temat. Co istotne, Autorka nie ogranicza się tylko do cytowania wcześniejszych ustaleń, ale wprowadza nowe elementy do badań naukowych. Jej konkluzje na temat zastawy stołowej (s. 114) uzupełniają ustalenia Marlii Mundell Mango oraz Joanity Vroom, zamieszczone w tym samym zbiorze (odpowiednio s. 127-141 oraz 191-205). Wszelkie walory nowości ma partia artykułu poświęcona karom, które mnisi odbywali w refektarzu. W sumie, zaprezentowana przez Autorkę analiza *poenae*

⁴Chodzi nam oczywiście o ustalenia Kodera (*Gemüse in Byzanz. Die Versorgung Konstantinopels mit Frischgemüse im Lichte der Geoponika*, Wien 1993; tenże, *Fresh vegetables for the capital*, w: *Constantinople and its hinterland*, ed. G. Dagron – C. Mango, Cambridge 1995, 49-56) na temat zaopatrzenia Konstantynopola w warzywa, ale także o jego świetny artykuł *I kathemerini diatroph sto Byzantio me basi tis piges*, w: *Byzantinon diatrofi kai mageireiai. Praktika imeridas „Peri tis diatrophis sto Byzantio”*. *Food and cooking in Byzantium. Proceedings of the symposium „On food in Byzantium”*. *Thessaloniki Museum of Byzantine Culture 4 November 2001*, ed. D. Papanikola-Bakritzi, Athens 2005, 17- 30.

monasteriales odkrywa, nieeksploatowane dotąd wystarczająco, bogactwo materiału, które warto poddać dalszym badaniom. Metodologia badań Talbot wpisuje się z kolei w coraz to szerszy nurt literatury naukowej, doceniający świadomość Bizantyńczyków co do roli terapeutycznej pożywienia.

Kolejny artykuł recenzowanego zbioru zawdzięczamy Marlii Mundell Mango. Nosi on tytuł: *From „glittering sideboard” to table: silver in the well-appointed triclinium* (s. 127-141), zaopatrzonego również w bogaty materiał ilustracyjny (s. 142-161), stanowi studium na temat zachowanych egzemplarzy sreber stołowych z okresu od późnego antyku do XI-o wiecznego Bizancjum. Istotną wartość publikacji stanowią zwłaszcza wnioski Mundell Mango na temat długowieczności sreber antycznych i ich wpływu na tendencje w tej dziedzinie w epoce Bizancjum (s. 137). W tym świetle należy zwrócić szczególną uwagę na analizę funkcji i datacji srebrnych talerzy wystawianych obecnie w muzeach Tesaloniki i Aten (s. 139-141). Autorka utrzymuje, że tworzyły one komplet zastawy używanej podczas pikników łowieckich, określa ich właściciela (Konstantyn Alan, którego imię znajduje się na jednym z elementów zbioru) oraz prezentuje przekonujące argumenty za określeniem czasu produkcji tych przedmiotów (XI wiek).

Barbara Crostini zatytułowała swój artykuł *What was kosher in Byzantium?* (s. 165-173). Studium powstało jako polemika i uzupełnienie tez postawionych w książce *The Byzantine lists: errors of the Latins*, napisanej przez Tia Kolbaba (Urbana 2000, s. 145-169). Autorka dochodzi do wniosku, że jedzenie odgrywało również znaczącą rolę symboliczną. Oficjalna doktryna kościelna odcinała się od traktowania różnic dietetycznych jako barier uniemożliwiających osiągnięcie jedności w ramach chrześcijaństwa i całej ekumeny. W ten sposób Kościół chciał bowiem promować swoją pozycję instytucji uniwersalnej. Z drugiej strony jednak analizowane w artykule materiały udowadniają, że faktyczne odrębności dietetyczne, wyróżniające poszczególne grupy wyznawców Chrystusa, były wykorzystywane w walce o przewodnictwo w świecie chrześcijańskim (s. 173). Recenzowane studium, choć trudne w odbiorze, jest znakomicie udokumentowane źródłowo, a wnioski Crostini jasno ukazują kulturowe i polityczne uwarunkowania wydarzeń roku 1054. Dlatego też należy je również oceniać jako istotny przyczynek, tłumaczący przyczyny podziału Kościoła powszechnego.

Antony Eastman oraz Liz James zaproponowali do zbioru artykuł *Eat, drink ... and pay the price* (s. 175-189), zaopatrzonego także w ilustracje (s. 184-189). Autorzy skupiają się przede wszystkim na skutkach przekraczania nakazu zachowania umiaru w jedzeniu, czyli na symbolicznym znaczeniu otyłości (s. 176-180) oraz na interpretacji opisów literackich i przedstawień plastycznych zwracania tego, co skonsumowane (*regurgitation* – s. 180-183). Jest to artykuł wielce pouczający i erudycyjny, a ich interpretacja odniesień do aktu wydalania pokarmu przez wymiotowanie zwraca uwagę na mało znane dotąd aspekty bizantyńskiej egzegezy Pisma Świętego. Wydaje nam się jedynie, że w dyskusji dotyczącej otyłości (jako cechy wyglądu wskazującej na niedostatki charakteru) zabrakło jednego elementu: nie ma w niej bowiem nawiązań do antycznej, ale także bizantyńskiej,

wiedzy fizjonomicznej (*fizjonomiki*), która nie tylko odwoływała się do podobnych schematów, ale także tłumaczyła uwypuklone w artykule związki pomiędzy wyglądem a charakterem⁵. Ta nieobecność fizjonomiki jest tym bardziej niezrozumiała, że chrześcijańska interpretacja cech fizycznych wyrosła z wcześniejszej nauki antyku, która była nie tylko znana, ale także wykorzystywana w praktyce (por. M. Kokoszko, *Orygenes fizjonomistą? Kilka uwag na temat „Przeciw Celsusowi”* I 33, *Vox P* 21:2001, t. 40-41, 173-194). Zamieszczenie tych informacji wzbogaciłoby studium o analogie antyczne i umieściło rozważania na szerszym tle, pokazującym łączność między koncepcjami antyku i Bizancjum w tej dziedzinie.

Joanita Vroom zamieściła z kolei w recenzowanym zbiorze studium *The changing habits at Christ's table* (s. 191-207) z bogatym appendixem ilustracyjnym (s. 208-222). Autorka skupia się na pokazaniu, jak zmieniały się obyczaje przy stole w Bizancjum, koncentrując się na charakterystyce wyposażenia sali jadalnej, pozycji zajmowanej przez biesiadników oraz używaniu zastawy stołowej w okresie pomiędzy V a XV wiekiem. Vroom analizuje przede wszystkim materiał ikonograficzny (wybierając jako swe główne źródło przedstawienia *Ostatniej Wieczery*) i archeologiczny, konfrontując go, gdzie to możliwe, ze źródłami pisаныmi. Zaznacza przy tym, że praca ma charakter wstępnego studium tematu (s. 191). Artykuł p. Vroom udowadnia zmienność obyczajów przy stole w okresie od V do XV. Istotne jest także, że precyzyjnie wyznacza ona tendencje zachodzące w owym zwyczaju i definiuje kierunki, z których przybywały nowe wpływy, kształtujące model bizantyński w tej dziedzinie. W sumie zatem Autorka odmalowuje spójny obraz zagadnienia, dając pierwszą całościową analizę tego typu w znanej nam literaturze naukowej. Jeżeli dodamy do tego fakt, że artykuł jest dobrze udokumentowany, przejrzyste skonstruowany i jasno napisany, to nic dziwnego, że rezultatem końcowym pracy Vroom jest wybitne studium. Ma ono wysoki walor poznawczy dla wszystkich zainteresowanych życiem codziennym i kulturą materialną Bizancjum.

Angeliki Lymberopoulou napisała do kolekcji artykuł „*Fish on a dish*” and *its table companions in fourteenth-century wall-paintings on Venetian-dominated Crete* (s. 223-228) także z ilustracjami (s. 229-232) także z ilustracjami (s. 229-232). Celem artykułu jest ukazanie interakcji kulturowych między mieszkańcami Krety a Wenecjanami w XIV wieku. Jako podstawę swej analizy Autorka wybiera

⁵ Problemowi temu kilka prac poświęcił Maciej Kokoszko, starając się wykazać znaczenie i wpływ schematów fizjonomicznych na historiografię, por. np. *Descriptions of personal appearance in John Malalas' Chronicle*, Łódź 1998, passim; tenże, *Imperial portraits in George Kedrenos' Chronicle*, w: *Mélanges d'histoire byzantine offerts à Oktawiusz Jurewicz à l'occasion de son soixante-douzième anniversaire*, Łódź 1998, 151-163. W swym dorobku Kokoszko odniósł się także do konkretnych dzieł omawianych w recenzowanym artykule, interpretując je w świetle nauki fizjonomicznej, por. *Platonic foundations of the portrait of emperor Basil II in the „Chronographia” by Michael Psellos*, w: *Collectanea philologica II in honorem Annae Mariae Komornicka*, Łódź 1995, 159-169; tenże, *Nauka antyczna a opisy portretowe w dziełach Prokopiusza z Cezarei*, „Eos” 87 (2000) 255-277.

dwa malowidła (*Ostatnia Wieczerza* i *Uczta Heroda*), które zachowały się w kościele Panagia Kera, zbudowanym w pobliżu miejscowości Kritsa. Artykuł spełnia bezsprzecznie zadanie założone przez Autorkę, stając się jeszcze jednym, wartościowym przyczynkiem dla ukazania i zrozumienia interakcji społecznych na Krecie w XIV wieku. Szeroka baza literaturowa oraz przekonująca argumentacja postawionych tez czynią z niego godne uwagi studium. Pragniemy jednak dodać do niego dwie uwagi. Po pierwsze, Autorka pisząc o przedstawieniu ryby namalowanym na fresku *Ostatnia Wieczerza*, ogranicza się jedynie do uwypuklenia jej symbolicznego znaczenia. Tymczasem ten element malowidła odnosi się z pewnością także do faktycznej roli tego typu pokarmów w diecie (por. obszerną literaturę na ten temat M. Kokoszko, *Ryby*, passim). Po drugie, podobny skrót myślowy widzę w ujęciu przez Lymberopoulou kwestii przedstawień rzodkwi, których pojawienie się składa wyłącznie na chęć nawiązania przez malarza do tradycji żydowskiej. Tymczasem spożycie tego warzywa miało bardzo długą tradycję w kulturze greckiej, co udowadniają jasno studia z zakresu historii jedzenia⁶ i co znajduje znakomitą dokumentację w bazie źródłowej⁷. Te niedoskonałości nie wpływają jednak na naszą wysoką ocenę zaprezentowanego studium.

Mary B. Cunningham napisała artykuł *Divine banquet: the Theotokos as a source of spiritual nourishment* (s. 235-244). Autorka, interpretując teksty liturgiczne (Jan z Damaszku, Roman Melodos, Germanos, Andrzej z Krety, Proklos z Konstantynopola etc.), zwraca uwagę, iż ich autorzy często ukazywali Maryję jako źródło (*source*) pokarmu duchowego (czyli Chrystusa), lub naczynie (*receptacle*), w którym strawa ta została podana rodowi ludzkiemu (s. 236-237, 244). Ta obrazowa analogia znalazła swe odbicie w częstym wykorzystaniu w literaturze liturgicznej postaci Matki Boskiej Karmiącej (*Galaktotrophousa* – s. 237-239), przyrównywaniu Maryi do płodnej ziemi (s. 239-241, 244) oraz suto zastawionego stołu (s. 241-244), a wszystkie te paralele uwypuklały znaczenia Maryi w inkarnacji Chrystusa. Artykuł jest kompetentnie napisanym i erudycyjnym studium, opartym na analizie bogatego zasobu tekstów liturgicznych. Brakuje nam jednak w jego bibliografii zbioru *Images of the Mother of God. Perceptions of the Theotokos in Byzantium* (ed. M. Vassilaki, Aldershot – Hants 2004, dalej: *Images*), gdzie znaleźć można ustalenia typologiczne Christiana Hannicka (*The Theotokos in Byzantine hymnography: typology and allegory*, w: *Images*, s. 69-76), a przede wszystkim artykuł Elizabeth Bolman, *The enigmatic Coptic Galaktotrophousa and the cult of the Virgin Mary in Egypt* (*Images*, s. 13-22). Jesteśmy przekonani, że wykorzystanie wymienionych pozycji, a zwłaszcza tej ostatniej, wzbogaciłoby wnioski Cunningham w kwestii genezy typu *Galaktotrophousa* (tamże, s. 18-19) oraz do-

⁶ Por. np. A.C. Andrews, *Alimentary use of hoary mustard in the classical period*, „Isis” 34 (1942) 161-162; Dalby, *Food*, s. 277-278; tenże, *Flavours*, s. 226; F. Koukoules, *Byzantinon bios kai politismos*, t. 5: *Hai trophai kai ta pota...*, Athènes 1952, 95 i 102.

⁷ Por. np. *Aetii Amideni Iatricorum liber* I 340, 1-7, ed. A. Olivieri, Leipzig 1935; *Oribasii Collectionum medicarum liber* II 26, 1, 1-27, 4, 5, w: *Oribasii Collectionum medicarum reliquia*, ed. J. Raeder, vol. I-IV, Lipsiae – Berolini 1928-1933 etc.

dałoby argumentów patrystycznych w dyskusji nad zdolnością Maryi Dziewicy do pełnienia funkcji karmicielki, pomimo jej dziewictwa (s. 17).

Patricia Karlin-Hayter w swej krótkiej refleksji *Being a potential saint* (s. 245-246) analizuje średniobizantyńską hagiografię (*Vita Antonii Iunioris*) i wykazuje, w jaki sposób temat ucztowania był używany przez autora *Vita* w celu uwypuklenia wartości ascezy chrześcijańskiej. Choć myśli Karlin-Hayter są interesujące w swej formie, (pozbawione jednak szerszego tła i odesłania do literatury przedmiotu) to mogą być uznane za zapowiedź głębszego studium, które, miejmy nadzieję, pojawi się w przyszłości.

Jonathan Harris w artykule *More Malmsey, Your Grace? The export of Greek wine to England in the later Middle Ages* (s. 249-254) naświetla problem handlu winem między Grecją a Europą Zachodnią w późnym średniowieczu. Recenzowane studium jest dowodem znakomitej kompetencji merytorycznej Autora oraz umiejętności wyboru tematu. Analizowany przez niego handel winem pokazuje bowiem nie tylko kwestie gospodarcze i polityczne, ale także ilustruje problem, w jaki sposób gusta i świadomość kulturalna Europy Zachodniej kształtowana była przez pozornie odległe rejony jej Wschodu. Wypada jedynie uzupełnić jego okcydentalny punkt widzenia o refleksję, że wina z Monembazji wpływały zarówno na smak Anglików, jak i Polaków. W ich świadomości zajęły także wystarczająco ważne miejsce, by pozostawić trwałą ślad w spuściźnie kulturalnej (por. J.S. Bystron, *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce*, vol. II: *Wiek XVI-XVIII*, Warszawa 1976, 500; W. Kopaliński, *Słownik mitów i tradycji kultury*, Warszawa 1987, 644 etc.).

Ostatni artykuł w recenzowanym przez nas zbiorze to praca Chen Zhiqiang, zatytułowana *Record of Byzantine food in Chinese texts* (s. 255-262). Jest to w istocie swej, jedynie z rzadka komentowany, wybór tekstów chińskich, napisanych pomiędzy II i XIV wiekiem, które zawierają informacje na temat realiów życia i obyczajów (w tym także diety) mieszkańców Bizancjum. Artykuł odkrywa zasoby mało znanych dotąd źródeł (por. M. Charlesworth, *Trade-routes and commerce of the Roman Empire*, Hildesheim 1961). Ten aspekt studium Zhiqiang jest też jego podstawową wartością. Tekst pokazuje jednak także, że te badania Autora znajdują się dopiero w początkowej fazie, a konkretne wnioski co do wiedzy Chińczyków na temat realiów żywieniowych Bizancjum, pozostają jeszcze niesformułowane. By wskazać na zasadność naszego twierdzenia, posłużymy się jednym tylko przykładem. Na s. 256 Zhiqiang odwołuje się do fragmentu *Sanguo-zhi* (napisanej przez Pei Song-zhi), cytując listę roślin typowych, wedle tego ostatniego, dla terenów Bizancjum. Naszym zdaniem, terminologia użyta przez Autora w zaprezentowanej translacji budzi zastrzeżenia. Choć oczywiście trudno nam zakwestionować fakt, że pomiędzy III a V wiekiem (Czas powstania *Sanguo-zhi*, por. „written before AD 297, compiled c. 429...” - s. 256, przypis 6) na terytoriach będących pod panowaniem Konstantynopola rosły sosny (*pinus*), cyprisy (*cypress*) i topole (*poplars*), mamy poważne wątpliwości co do innych pozycji

na tej liście. *Stylophorbium* (*pagoda-tree* – *Stylophorbium japonicum*)⁸ pochodzi bowiem z Azji Wschodniej, a w Europie jest stosunkową nowością, tak zresztą jak wymieniona w translacji firmiana (*parasol tree* – *Firmiana simplex*), która została wprowadzona do ogrodów brytyjskich dopiero w 2. poł. XVIII wieku⁹. Surmia (*catalpa* – *Catalpa bignonioides*)¹⁰ też wydaje się nam być nie na miejscu w rzeczonym katalogu, gdyż jest to drzewo pochodzące z Ameryki i Azji Wschodniej, a nic nie wiadomo nam o jej uprawie na terytoriach bałkańskich, afrykańskich, bądź w zachodnich częściach Azji, w okresie od III do V wieku. Dyskomfort poznawczy budzi w nas także wymienienie obok siebie bambusa (*bamboo*) oraz trzciny (*reeds*): bambus (rodzina: *Poaceae*; podrodzina: *Bambusoideae*) jest bowiem rośliną, która choć typowa dla Chin, nie była charakterystyczna dla Europy (por. T. Meredith, *Bamboo for gardens*, Portland, Oregon 2001, 19 i 21) i terenów przyległych, zaś termin *reeds* (por. *The Oxford*, vol. II, s. 2517-2518 [*reed*]) jest tak nieprecyzyjny, że może odnosić się do każdej niemal rośliny trawiastej, z bambusem włącznie.

Pozwolimy sobie zatem zaproponować dwa wnioski dotyczące tego fragmentu studium, których zasadniczą myśl rozszerzylibyśmy na całość refleksji zaprezentowanych przez Zhiquianga. Po pierwsze, Pei Song-zhi (a zapewne też inni autorzy cytowani przez Autora) nie mówi w swym tekście *expressis verbis* o drzewach Bizancjum, a raczej porównuje je do znanych mu roślin typowych dla Chin. Wyliczone rośliny nie należą zatem do flory Bizancjum, choć składają się na szatę roślinną Chin. Naszym zdaniem Zhiquiang powinien był, prócz dokonania tłumaczeń, uwzględnić taką możliwość interpretacyjną tekstu *San-guo-zhi* i zbadać ją. Po drugie, przekład dokonany przez Zhiquianga wymaga dalszego doprecyzowania, gdyż wiele wskazuje, że terminologia użyta przez niego, zwłaszcza wobec kompletnego braku odesłań do literatury fachowej, jest myląca.

Podsumowując naszą dyskusję, należy stwierdzić, że recenzowany zbiór jest z pewnością sukcesem nauki. Choć brak mu spójności merytorycznej (której zresztą trudno było oczekiwać od publikacji połączonej tak ogólnym tematem), jego zawartość jasno pokazuje, jak fascynującym przedmiotem dyskusji jest jedzenie i wszystko, co się z nim łączy. Tom nadto wyraźnie wskazuje pola badawcze, które zostały na tyle systematycznie przebadane, żeby stwierdzić, że posiadamy w tej kwestii znaczne rozeznanie (rolnictwo oraz metody przetwórcze), dalej takie, przy badaniu których naukowcy wkrótce stworzą uporządkowa-

⁸ Por. *Stylophorbium japonicum* Schott – G.A. López González, *Los árboles y arbustos de Peninsula Ibérica e Islas Baleares. Especies silvestres y las principales cultivadas*, Madrid 2006, 915: „nueve especies del este Asia...”; *The new shorter Oxford English dictionary on historical principles*, ed. L. Brown, vol. II, Oxford 1993, s. 2070 (*pagoda-tree*) (dalej: *The Oxford*).

⁹ Por. J.R. Cothran, *Gardens and historic plants of the antebellum South*, Columbia 2003, 189-190.

¹⁰ Por. *Hagers Handbuch der pharmazeutischen Praxis*, vol. II, *Drogen A-K*, ed. W. Blaschek – R. Hänsel – K. Keller – J. Reichling – H. Rimpel – G. Schneider, Berlin 1999, 308; *The Oxford*, vol. I, s. 350 (*catalpa*).

ny obraz zachodzących przed wiekami procesów (zastawa stołowa oraz jedzenie klasztorne) oraz te, które wymagają jeszcze dogłębnego opracowania (dietetyka i gastronomia Bizancjum). Jest to zatem pouczająca lektura dla zainteresowanych realiami życia Bizantyńczyków.

Maciej Kokoszko (UŁ) – Katarzyna Gibel (UŁ) – Łódź

Claudia RAPP, *Holy bishops in late Antiquity. The nature of Christian leadership in an Age of Transition*, Berkeley 2005, University of California Press, ss. 346.

Klaudia Rapp w książce *Holy Bishops in Late Antiquity. The nature of Christian leadership in an Age of Transition* proponuje nam przede wszystkim nowy model interpretacji działań, motywów i funkcji biskupów późnontycznych. Przez późny antyk rozumie czas od III do VI wieku (s. 6), jednak w wielu miejscach, czy to dla jasności wywodu, czy dla pokazania ciągłości pewnych zjawisk, sięga i po listy św. Pawła i bizantyńskie żywoty świętych z XI wieku. Już w pierwszych słowach książki proponuje następujące rozróżnienie: „Cesarz, święty mąż, i biskup; były to najpotężniejsze i najbardziej znaczące (evocative) postacie późnej starożytności” (s. 3).

Wstęp i pierwsza część pracy, złożona z trzech rozdziałów, służą wypracowaniu kategorii do opisu tych postaci. Biskup posiada pewną część władzy, którą zdobywa w określonych warunkach w określonym celu. Zarówno naturę jego władzy, jak i motywy jej zdobycia, oraz funkcję w społeczeństwie - według Klaudii Rapp - najlepiej uchwycić, jeśli porównamy go z urzędnikiem, jako reprezentantem cesarza oraz ze świętym mężem, tj. ascetą (eremitą czy cenobitą). Ponieważ „biskup zajmuje miejsce pośrednie między dwoma biegunami przywództwa: religijnym i świeckim” (s. 6), a ponadto mamy do czynienia z okresem, w którym dopiero konstituuje się jego rola w życiu społecznym Cesarstwa Rzymskiego, badanie wymaga – według Autorki – bardziej zniuansowanego rozumienia istoty przywództwa, niż to było dotychczas.

Następnie Klaudia Rapp wskazuje na pewne nieporozumienia, jakie często przez wielokrotne powtarzanie utrwalają się niemal w aksjomaty, z którymi potem trzeba walczyć. Tak na przykład wśród nowożytnych kościelnych historyków powszechne jest opisywanie czasów apostołskich jako złotego wieku, w którym wspólnoty charyzmatyczne idealnie radziły sobie z napięciami społecznymi, a biskup w sposób spontaniczny, wykonywał jak najlepiej swą funkcję. Dopiero potem nastąpić miała formalizacja i hierarchizacja struktury kleru (II-III wiek), zwiększenie liczby i zakresu publicznych obowiązków biskupów (dzięki łasce Konstantyna), a przez to wzrost politycznej ich roli. To wszystko prowadziło jakoby do upadku ducha, utraty charyzmatu etc. Autorka zwalcza tu także inne, podzielane przez wielu przekonanie, że biskupi przejęli władzę po urzędnikach cesarskich na skutek „upadku kultury miejskiej charakterystycznego dla końca Cesarstwa Rzymskiego” (s. 9).

Na bardziej podstawowym poziomie autorka widzi dwa założenia, ograniczające wartość dotychczasowych opracowań: chronologiczne i ideologiczne.