

Recenzja pracy doktorskiej
napisanej w Katedrze Historii Bizancjum
Instytutu Historii na Wydziale Filozoficzno-Historycznym Uniwersytetu Łódzkiego
(Autor: dr hab. Piotr Kochanek, prof. KUL)

Krzysztof Jagusiak, Zboża, rośliny strączkowe i warzywa w źródłach medycznych antyku i wczesnego Bizancjum (II-VII w.), praca napisana na seminarium doktoranckim z dziejów Bizancjum pod kierunkiem prof. nadzw. dr hab. Macieja Kokoszko, Łódź 2015.

Niniejsza rozprawa jest efektem studiów prowadzonych przez Autora w ramach zespołu badawczego, którym kierował jego promotor, prof. dr hab. Maciej Kokoszko. Efektem prac tego zespołu są obok serii artykułów również trzy obszerne syntezy: 1) 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.)*, Łódź, Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, 2014 (*Byzantina Lodziensia*, 16), ss. 671 + VIII; 2) *Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II-VII w.)*, Część II: *Pokarm dla ciała i ducha*, redakcja M. Kokoszko, Łódź, Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, 2014 (*Byzantina Lodziensia*, 19), ss. 607 + VII; 3) M. Kokoszko, K. Jagusiak, Z. Rzeźnicka, *Cereals of antiquity and early Byzantine Times. Wheat and barley in medical sources (second to seventh centuries AD)*, translated by Karolina Wodarczyk, Maciej Zakrzewski, Michał Zytka, Łódź, Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, 2014 (*Byzantina Lodziensia*, 20), ss. 516 + VII. Książki napisane przez zespół badaczy, historyków a zarazem filologów klasycznych, z Katedry Historii Bizancjum Uniwersytetu Łódzkiego są pierwszą i to bardzo udaną próbą syntetycznego ujęcia tej problematyki w perspektywie diachronicznej obejmującej sześć stuleci (II-VII w. n.e.). Jednocześnie można mówić o tym, że w Łodzi powstaje swego rodzaju szkoła badań nad historią medycyny i dietetyki starożytnej i bizantyńskiej. Mgr K. Jagusiak jest jej młodym przedstawicielem, stąd jego praca doktorska, jako element szerszej całości, korzysta z dokonań całego zespołu, którego jest do pewnego stopnia współtwórcą.

*

Recenzowana praca liczy łącznie 497 stron o numeracji ciągłej opatrzonej 3136 przypisaniami podtekstowymi. Składa się ona z 16 części: I. *Strony tytułowa* (s. 1); II. *Spis treści* (s. 2-3); III. *Wstęp* (s. 4-25); IV. *Rozdział I – Pszenice* (s. 26-197); V. *Rozdział II – Jęczmień* (s. 198-272); VI. *Rozdział III – Proso i włośnica ber* (s. 273-290); VII. *Rozdział IV – Owies* (s. 291-305); VIII. *Rozdział V – Ryż* (s. 306-321); IX. *Rozdział VI – Żyto* (s. 322-324); X. *Rozdział VII – Rośliny strączkowe* (s. 325-363); XI. *Rozdział VIII – Warzywa “zielone”* (s. 364-417); XII. *Zakończenie* (s. 418-432); XIII. *Słowniczek prozopograficzny* (s. 433-449); XIV. *Summary* (s. 450-454); XV. *Wykaz skrótów* (s. 455-457); XVI. *Bibliografia* (s. 458-497).

Wstęp liczy 22 strony i posiada 62 przypisy (= 2, 818 przypisu/strona). *Rozdział I – Pszenice* to 172 strony opatrzone 1464 przypisami (= 8, 511 przyp./s.). *Rozdział II – Jęczmień* obejmuje 75 stron i 637 przypisów (= 8, 493 przyp./s.). *Rozdział III – Proso i włośnica ber* składa się z 18 stron wspartych 119 przypisami (= 6, 611 przyp./s.). *Rozdział IV – Owies* zajmuje 15 stron, na których umieszczono 92 przypisy (= 6, 133 przyp./s.). *Rozdział V – Ryż* to 16 stron i 104 przypisy (= 6, 500 przyp./s.). *Rozdział VI – Żyto* liczy 3 strony tekstu i posiada 8 przypisów (= 2, 666 przyp./s.). *Rozdział VII – Rośliny strączkowe* stanowi 39 stron wraz z 305 przypisami (= 7, 820 przyp./s.). *Rozdział VIII – Warzywa “zielone”* zredagowano na 54 stronach i udokumentowano 332 przypisami (= 6, 148 przyp./s.). *Zakończenie* z kolei to 15 stron posiadających 12 przypisów (= 0, 800 przyp./s.). Natomiast *Słowniczek prozopograficzny* obejmuje 17 stron, na których widnieje 1 przypis (= 0, 058 przyp./s.). Wreszcie *Summary* zawarto na 5 stronach, *Wykaz skrótów* na 3 (zawiera on 94 abrewiacje), a *Bibliografię* na 40 stronach druku.

Ta ostatnia część rozprawy została podzielona na dwa bloki: I. *Źródła* (s. 458-464) i II. *Opracowania* (s. 465-497). *Źródła* zawierają 76 pozycji, natomiast *Opracowania* to 557 monografii, prac zbiorowych i artykułów. Wśród nich 316 publikacji zostało napisanych po angielsku (= 56, 732%); 104 po polsku (= 18, 671%); 87 po niemiecku (= 15, 619%); 39 po francusku (= 7, 001%); 5 po włosku (= 0, 897%); 4 po hiszpańsku (= 0, 718%); 2 po grecku (= 0, 359%). Powyższe proporcje świadczą z jednej strony o panowaniu języka angielskiego w nauce, z drugiej jednak wskazują wyraźnie na *preferencje* językowe Autora recenzowanej pracy. Istnieje jeszcze inne oblicze tej statystyki, które jest szczególnie godne podkreślenia. Otóż w sumie cytowana w rozprawie bibliografia zawiera 453 publikacje obcojęzyczne (= 81, 328%) i 104 polskie (= 18, 671%). Ten stan rzeczy ukazuje stopień *umiędzynarodowienia* tematu, a co za tym idzie wysiłek *filologiczny* i heurystyczny doktoranta.

Rdzeń rozprawy stanowi 8 rozdziałów (s. 26-417), które zawierają łącznie 3061 przypisów. *Rozdział I – Pszenice* to 43, 877% tekstu owego rdzenia oraz 47, 827% jego przypisów. *Rozdział II – Jęczmień* to 19, 132% tekstu i 20, 810% przypisów przedmiotowej całości. *Rozdział III – Proso i włośnica ber* = 4, 591% tekstu i 3, 887% przypisów. *Rozdział IV – Owies* = 3, 826% tekstu i 3, 005% przypisów. *Rozdział V – Ryż* = 4, 081% tekstu i 3, 397% przypisów. *Rozdział VI – Żyto* = 0, 765% i 0, 261% przypisów. *Rozdział VII – Rośliny strączkowe* = 9, 948% tekstu i 9, 964% przypisów. *Rozdział VIII – Warzywa “zielone”* = 13, 775% tekstu i 10, 846% przypisów. Przedstawiona tutaj statystyka pokazuje jasno rozłożenie materiału w źródłach, które Autor przeanalizował: wiodącą rolę pszenicy i marginalną rolę żyta. Zestawienie to narzuca swego rodzaju ranking, w którym prym wiedzie pszenica, a kolejne eksponowane miejsca zajmują: jęczmień, warzywa “zielone” oraz rośliny strączkowe. Natomiast końcówkę tego rankingu

stanowie: proso (i włośnicy ber), ryż, owies oraz wspomniane już żyta. Statystyka ta daje obraz proporcji jakie zachodzą pomiędzy ośmioma grupami ziemiopłodów najbardziej użytecznych dla człowieka w okresie późnego antyku i wczesnego Bizancjum. Z drugiej jednak strony w tytule rozprawy występuje znacznie ogólniejszy podział na zboża, rośliny strączkowe i warzywa. W tym trójpodziale proporcje rozkładają się nieco inaczej, ponieważ do zbóż należy obok pszenicy i jęczmienia również : proso (i włośnicy ber), ryż, owies i żyto. Zatem jeśli warzywa “zielone” to 13, 775% tekstu i 10, 846% przypisów wspomnianego rdzenia rozprawy, a rośliny strączkowe to 9, 948% jego tekstu i 9, 964% jego przypisów, wówczas sumaryczny procent zbóż daje wynik następujący: 76, 275% tekstu i 79, 189% przypisów. Zatem trójpodział zawarty w tytule rozprawy słusznie eksponuje rolę zbóż w diecie analizowanego okresu.

*

Z szesnastu wyżej wymienionych części składowych recenzowanej rozprawy najważniejszych jest dziesięć, tzn. wstęp, osiem rozdziałów stanowiących rdzeń pracy oraz zakończenie.

Wstęp, zgodnie z zasadami pisania tej części rozprawy, poświęcił Autor kwestii zasadności i zakresu podjętego tematu oraz metodzie. Ramy chronologiczne wyznaczyła z jednej strony działalność Galena, przypadająca na II w. n.e., z drugiej zaś Pawła z Eginny i anonimowego autora traktatu *O pokarmach*, która jest datowana na VII w. n.e. Doktorant wskazuje jednocześnie, że zarówno dolna jak o górna granica chronologiczna musi być niekiedy rozszerzona o traktaty zawarte w *Corpus Hippocraticum* (V-IV w. p.n.e.), dzieła Dioskurydesa (I w. n.e.), czy *Geoponikę* (VI-X w. n.e.). W ten sposób kreśli ogromny z chronologicznego punktu widzenia obszar 1500 lat historii medycyny. Zabieg ten jest sensowny, ponieważ pozostawia Autorowi szerokie *pole manewru* w kwestii kompletowania materiału oraz na poziomie uzasadniania tez. Generalnie jednak K. Jagusiak skupia się na Galenie, Orybazjuszu (IV w. n.e.), Antymie (VI w. n.e.), Aecjuszu z Amidy (VI w. n.e.), Aleksandrze z Tralles (VI w. n.e.), Pawle z Eginny i traktacie *O pokarmach*. Przy czym, jak zaznacza we wstępie, głównym punktem odniesienia jest ogromna spuścizna Galena, co przy obecnym stanie zachowania źródeł jest słusznym, rzec by można, klasycznym ujęciem tematu. Obok traktatów medycznych Autor wykorzystuje także dzieła Teofrasta (IV/III w. p.n.e.), Katona (III/II w. p.n.e.), Warrona (I w. p.n.e.), Kolumelli (I w. n.e.), Pliniusza Starszego (I w. n.e.), Atenajosa z Naukratis (III w. n.e.) i Palladiusza (IV w. n.e.). Interesują go również historycy, poeci i leksykografowie, jako swoista medyczno-dietetyczna *wulgata*. Plan kwerendy źródłowej zarysowanej we wstępie przedstawia się zatem imponująco i sugeruje tytaniczną pracę, której podjął się niesiony na skrzydła młodości, a ściślej młodzieńczej kawaleryjskiej fantazji mgr Krzysztof Jagusiak.

Następnie przechodzi Autor do właściwego toku wywodów, które zostały podzielone na wspomnianych wyżej osiem rozdziałów. Struktura wszystkich rzeczonych rozdziałów jest klarownym, złożonym z czterech punktów schematem. Rozpoczyna je zawsze krótka charakterystyka danej rośliny, a następnie jej ocena dietetyczna, kulinarna, także przedstawienie jej roli w procedurach medycznych. Trzy ostatnie punkty wynikają z logiki relacji antycznych i wczesno-bizantyńskich źródeł medycznych, na których oparta jest recenzowana rozprawa.

Pierwszy rozdział jest poświęcony czterem uprawianym wówczas gatunkom pszenicy: pszenicy zwyczajnej (s. 42-156), pszenicy samopszy (s. 157-166), pszenicy płaskurce (s. 166-177) oraz orkiszowi (s. 177-190). Rozpoczynając rozważania na temat pszenicy zwyczajnej Autor pisze na s. 42: *Corpus Hippocraticum obfituje w informacje na temat diety pszenicy, a omawianie wszystkich jej aspektów zajęłoby zbyt wiele miejsca. Wybierzemy zatem jedną skromną próbkę, by przedstawić charakterystyczne poglądy traktujące o pokarmach związanych z tym darem Demeter*. Podobnie brzmi zdanie na s. 136: *Z powodu nadmiaru informacji, odwołamy się tylko do niektórych danych*. Wtórzuje mu fraza ze s. 156: (...) *zaprezentowane dane są jedynie ułamkiem materiału nadal pozostającego do analizy*. Po sugestiach zawartych we wstępie spotyka zatem czytelnika pewien zawód, ponieważ powyższe zdania wskazują na możliwość powierzchownego potraktowania wielu istotnych zagadnień, a nawet na ich pomijanie. Być może dało by się w nieco inny sposób wyjść z syndromu *kleśki urodzaju*. Chodzi o bardziej dyplomatyczne postawienie sprawy, ponieważ powyższe zwroty postponują niepotrzebnie ogrom wykonanej pracy. Być może kilka dodatkowych przypisów bibliograficznych, odsyłających do dokonań zagranicznych w tej materii, pozwoliłoby zrećcznie uporać się z tą kwestią. W dalszej części tychże wywodów Autor przytacza opinię Galena, w myśl której pszenica *powoduje powstawanie w ciele jedzącego gęstych i lepkich soków* (s. 44). Owa lepkość *może blokować wszelkie kanały w organach wewnętrznych* (s. 44). Autor rozprawy nie rozwija tych wątków, choć echo teorii humoralnej i antycznej anatomii pobrzmiewa tu bardzo wyraźnie, a krótkie nawet pogłębienie tych kwestii mogłoby znacznie wzbogacić treść analiz. Do teorii humoralnej rozprawa nawiązuje zresztą wielokrotnie (np. s. 46: *równowaga humoralna* (= s. 115. 116. 153. 185); s. 47: *gęste soki* (= s. 78. 82. 84. 85. 93. 94. 143. 150. 162); s. 71: *czarna żółć* (= s. 81. 87. 93. 117, 159); s. 75: *lepkie soki* (= s. 77. 78. 84. 89. 92); s. 82: *soki organiczne* (= s. 83. 151); s. 87: *melancholik* (= s. 148. 159); s. 90: *dobra krew* (=); s.111: *napiływ humorów*; s. 115: *harmonia humoralna* (= s. 160); s. 118: *szkodliwe humory*; s. 138: *przemiana humorów* (= s. 144); s. 139: *chorobotwórczy napływ humorów*; s. 140: *rzadkie humory*;). Tak duża ilość aluzji do teorii humoralnej wskazuje na jej znaczącą rolę we właściwym zrozumieniu wywodów autorów starożytnych. W tej sytuacji rodzi się pytanie, czy nie byłoby rzeczą słuszną poprzedzić główny rdzeń rozprawy krótkim acz treściwym rozdziałem na temat owej teorii, zredagowany wyłącznie pod kątem użyteczności dla dalszych rozważań Autora

doktoratu. Wówczas czytelnik otrzymałby użyteczny aparat pojęciowy, pozwalający na głębsze zrozumienie medyczno-dietetycznych analiz zawartych w głównym korpusie pracy. Z kolei na s. 60-62 K. Jagusiak odwołuje się do tez Atenajosa z Attalii (I w. n.e.) przechowanych z *Zbiorach lekarskich* Orybazjusza. Zgodnie z nimi, *pszenica (...) ma odmienne właściwości, gdy uprawiana jest na terenach suchych i pozbawionych tłustości, a odmienne skoro wysiewa się ją do dobrej i żyznej gleby* (s. 60). Po tym wprowadzeniu następuje szerszy opis oparty na tym źródle (s. 60-62, por. s. 194). Szkoda, że Autor nie zauważył, iż opis ten zdradza bardzo bliskie podobieństwo do logiki hippokratejskiego pisma *O powietrzu, wodach i miejscach*. I choć to ostatnie odnosi się do związków między warunkami klimatycznymi a naturą człowieka, a Atenajos z Attalii przeniósł *per analogiam* tę logikę na powiązania pomiędzy warunkami klimatycznymi a naturą zbóż, to jednak wymowa tej analogii odkrywa ideę głębokiej, wręcz organicznej jedności świata ludzi i roślin. Byłaby to dobra podstawa do pogłębienia treści recenzowanego doktoratu. Podobnie można traktować wzmianki o oddziaływaniu danych pokarmów na wątrobę, śledzionę i układ moczowy (s. 97). Są to organy ważne z punktu widzenia antycznej anatomii, a związane ściśle z teorią humoralną. Jest to zatem echo hippokratyzmu, pobrzmiewające bardzo wyraźnie w myśli autorów wielu następnych stuleci. Obok tego u Galena mocno wybrzmiewa stoicyzm jego czasów, gdy pisze, że *wszyscy, nawet najbiedniejsi, powinni w okresie choroby mieć (...) kaszę pszenną, biały chleb (...) oraz áleuron* (s. 192). Wśród ideałów stoickich doby Antoninów funkcjonowała przecież idea równości ludzi połączona i tezą o jedności ludzkości jako takiej. Zboża jako pokarm biednych i bogatych wskazują niejako ze swej natury na ową jedność. Poza tym rosną one, rzec by można, na całej ekumenie, wskazując na swoisty demokratyzm natury. Człowiek odczytując ten kod natury przenosi go na życie społeczne. Stąd Galen jako stoik widział zapewne medycynę w roli najlepszego łącznika między naturą a kulturą, starając się przy tym wyeksponować ideał życia *κατὰ φύσιν*.

Jednak wskazane wyżej mocne wpływy teorii humoralnej, czy stoicyzm Galena, nie są tematem recenzowanej rozprawy i doktorant nie miał obowiązku ich rozpatrywać. Stąd należy przede wszystkim oceniać ten rozdział takim, jaki wyszedł spod pióra K. Jagusiaka. Autor dał zaś solidne kompendium materiału zebranego ze źródeł, z których większość nie została dotąd przetłumaczona na język polski. Ilość zgromadzonego materiału jest faktycznie bardzo duża. Zapanowanie nad nim poprzez dokonanie jasnej jego systematyzacji jest niewątpliwie sukcesem Autora. Dał on w ten sposób polskiemu czytelnikowi użyteczne narzędzie do dalszych wieloaspektowych analiz i porównań. Podstawowym źródłem jest oczywiście Galen, z którego spuścizny czerpią następny pokolenia lekarzy. Całość wywodów ujawnia ogromny wznoszony przez wieki gmach wiedzy, na szczycie którego stoi właśnie Galen. Jemu to następne pokolenia

zawdzięczały usystematyzowanie wiedzy medycznej starożytności. Z kolei źródeł tego ducha systematyki należy szukać w pismach Arystotelesa (384-322 p.n.e.) i Teofrasta, a następnie w działalności aleksandryjskiego Muzajonu. Owa systematyka w sferze nauki dobrze współgrała z duchem prawa rzymskiego, które wspólnie stworzyły system, którego ostateczny kształt znajduje się w pismach Galena. System ten wytworzył terminy techniczne, które z kolei złożyły się na określony kanon pojęciowy. Pan Krzysztof Jagusiak dobrze skorzystał z tego kanonu, wchodząc intuicyjnie w jego wewnętrzną logikę, co dobrze świadczy o badaczu na początku jego naukowej drogi.

Rozdział drugi poświęcony jęczmieniowi został napisany przy użyciu tego samego wypróbowanego schematu, o którym wspomniano już wyżej. I tu pojawiają się echa teorii humorальной, np. s. 215: *równowaga humoralna* (= s. 216. 248); s. 220: *gęste soki*; s. 223: *gęste humory*; s. 235: *balans humorów*; s. 237: *lepkie soki*; s. 260: *czarna żółć i flegma* (= s. 262); s. 261: *kwaśne soki*; s. 263: *ostre soki*. Jest ich jednak znacznie mniej niż w przypadku pszenicy, ale też i dyskurs na temat jęczmienia jest znacznie krótszy. Autor ponownie zdaje się nie zauważać tego niejako przewodniego motywu analizowanych przez siebie źródeł. Z drugiej strony czytelnik musi z respektem patrzeć na zgromadzony materiał źródłowy, który każe docenić ogrom pracy Doktoranta.

Rozdziały od trzeciego do szóstego włącznie są bardzo krótkie i dotyczą kolejno: prosa i włosienicy ber, owsa, ryżu i żyta. Jednak i tutaj, podobnie jak w dwóch poprzednich częściach rozprawy pojawiają się pojęciowe reminiscencje teorii humorальной, por. s. 283: *równowaga humoralna* (= s. 321); s. 289: *złe soki jelitowe*; s. 305: *flegma* (= s. 321). Całość zaś omawianych tu rozdziałów to ponad 50 stron tekstu, na których widnieją 223 przypisy źródłowe, będące efektem analiz wspomnianych wyżej traktatów medycznych, agronomicznych oraz pism innych autorów późnego antyku i wczesnego Bizancjum. Rozdział VI zamyka rozważania Autora na temat zbóż. W ten sposób rozdziały od I do VI ukazują hierarchię *zstępną* ich wartości, uzmysławiając jednocześnie czytelnikowi przepaść między użytecznością pszenicy a marginalnym znaczeniem żyta. Jest to dobry zabieg metodologiczny Autora.

Rozdział siódmy z kolei został przeznaczony na analizę roślin strączkowych. Ze względu na obszerny, jak podkreśla Autor, materiał źródłowy, jego analizy skoncentrowały się ostatecznie na dwóch przykładach, a mianowicie na soczewicy (s. 331-346) i bobie (347-363). W ich kontekście ponownie powracają reminiscencje teorii humorальной w postaci związanych z nią terminów technicznych takich jak np. *gęste soki* (s. 333. 350), *melancholiczne soki* (s. 333, por. s. 334. 343), *równowaga humoralna* (s. 333. 334), *niekorzystne humory* (s. 336), *ostre soki* (s. 362). Jednak podobnie jak w przypadku rozdziałów od III do VI również i tutaj jest tych pojęć znacznie mniej niż miało

to miejsce w rozdziałach I i II. Jest to zapewne uzasadnione znacznie słabszym zainteresowaniem lekarzy tymi roślinami. Pośrednio wskazuje też na punkt ciężkości ówczesnej *farmakologii zbożowej*, która opierała się głównie na pszenicy. W ten sposób praca K. Jagusiaka wnosi *implicitie* kilka ważnych sugestii w zakresie związków teorii humoralnej z leczeniem przy pomocy zbóż. Natomiast *explicitie* rozdział ten dostarcza kolejnej dużej ilości danych źródłowych.

Wreszcie ósmy rozdział omawia tzw. warzywa “zielone”. Podobnie jak w rozdziale siódmym Autor omówił szczegółowo tylko trzy wybrane warzywa: kapustę (s. 392-398), burak (s. 398-412) i cebulę (s. 412-417). Jednak zanim to uczynił podał obszerny katalog znanych wówczas warzyw w oparciu o traktat Galena *O właściwościach pokarmów* (s. 373-374) oraz, idąc również ta logiką jego pism, omówił tzw. dziką florę jadalną (s. 375-391). Tę ostatnią podzielił za Galenem na trzy grupy: 1) osty, 2) pędy młodych drzew i krzewów, 3) *dzikie warzywa mające swoje odpowiedniki wśród jarzyn hodowanych przez ówczesnych ogrodników* (s. 376). I w tym rozdziale pobrzmiewają echa teorii humoralnej. Jest tu bowiem mowa o *równowadze humoralnej wewnątrz organizmu* (s. 379), o *niezdrowych humorach* (s. 380), o *czarnej żółci* (s. 380. 388. 397), o *materii melancholicznej* (s. 388), o *melancholikach* (s. 397), czy o *flegmie* (s. 408. 410). W ten sposób po raz kolejny potwierdza się sugestia o celowości zamieszczenia zaraz po wstępie rozdziału poświęconego teorii humoralnej. Rdzeniem tej części pracy jest jednak, jak w całej rozprawie, analiza źródeł w aspekcie medycznym, dietetycznym i kulinarnym. Dostarcza ona dużego zestawu klarownie uporządkowanych danych źródłowych.

W zakończeniu Krzysztof Jagusiak dokonał podsumowania swoich dociekań. Zaakcentował w nim zgodnie ze stanem faktycznym ogromną rolę Galena w medycynie i dietetyce między II a VII w. n.e. (s. 418). Wyakcentował także powiązania między dietetyką, gastronomią i farmakologią (s. 420). Podkreślił raz jeszcze, że *przeanalizowane źródła medyczne najwięcej mówią o pszenicy żywej* (s. 423). Odwołał się też marginalnie do teorii humoralnej, wzmiankując po raz kolejny *soki melancholiczne* (s. 428) i *czarną żółć* (s. 429). Dokonał również krótkiej rekapitulacji poszczególnych rozdziałów. Wreszcie wysunął *postulat współpracy badawczej przedstawicieli nauk historycznych, filologicznych i farmaceutycznych* (s. 431). Można by rozszerzyć te ostatnie intuicje sugerując, że obok relacji antyk-współczesność warto by także podjąć się przebadania powiązań między okresem od II do VII w. n.e. z wcześniejszymi dziejami farmakologii i dietetyki, włączając w te badania osiągnięcia archeologii, bibliistyki, filozofii, czy historii sztuki.

*

Praca niniejsza nie jest wolna od różnego typu usterek, które wynikły z winy Autora. Tutaj zostaną one przedstawione na dwa sposoby. Pierwszy odnosi się do uchybień technicznych, które wymagają nieco szerszego opisu. Drugi zaś będzie miał formę klasycznej erraty.

Oto najważniejsze, zdaniem niżej podpisanego, mankamenty pierwszego typu: ● s. 9, przyp. 6: nie podano wydania polskiego przekładu wybranych dzieł Hippokratesa; ● s. 18, przyp. 34: praca J. Jouanna jest zbiorem jego wcześniejszych artykułów przełożonych na język angielski, a nie oryginalną pracą tego autora – J. Jouanna, *Greek medicine from Hippocrates to Galen: selected papers*, transl. by N. Allies, Leiden-Boston 2012; ● niekiedy w słowach pisanych po grecku pojawia się różna trzcionka, np. s. 21, lin 1 od dołu; s. 23, lin. 7 od góry; s. 49, lin. 10 od góry; s. 49, lin. 5 od dołu, s. 458 (Aecjusz z Amidy), s. 459 (Dioskurides), s. 477 (Jacques), s. 479 (Kokoszko), s. 480 (Kokoszko), s. 482 (Kokoszko), s. 493 (von Staden); ● s. 181, lin. 8 od góry: Autor twierdzi, że twórczość Warrona przypada na II w. p.n.e., gdy tymczasem życie Warrona jest datowane na lata 116-27 p.n.e., a zatem jego twórczość przypada na I w. p.n.e.; ● s. 277, przyp. 2174: Autor powołuje się na Strabona, jednak nie podaje koordynatów tego źródła; ● s. 326, przyp. 2498: tytuły prac w języku greckim są podane w transkrypcji a nie w oryginale; ● s. 328, przyp. 2497 (= s. 331, przyp. 2509): są cytowane dwie prace F. Koukoulesa, których nie ma w bibliografii; ● s. 331, przyp. 2508: tutaj brak kursywy w pierwszej z cytowanych w tym przypisie prac. Poza tym tytuł pracy D. Zohary i M. Hopf podany w tym przypisie różni się od tytułu podanego w bibliografii (s. 497); ● s. 372, przyp. 2814: tu praca J. Kodera posiada oryginalny tytuł grecki, gdy tymczasem w bibliografii (s. 479) ten sam tytuł podano w transkrypcji; ● s. 385, przyp. 2896: brak kursywy w jednym z tytułów cytowanych tam opracowań; ● s. 409, przyp. 3071: pojawia się informacja na temat Dieuchesa. Szkoda, że ta informacja nie została podana przy pierwszym cytowaniu jego imienia. Dziwne też, że Dieuchesa nie umieszczono w *Słowniczku prozopograficznym* (s. 437); ● s. 410, przyp. 3074: nota na temat Rufusa z Efezu jest zbędna, ponieważ jego biogram znajduje się w *Słowniczku prozopograficznym* (s. 446); ● w bibliografii źródeł nie zawsze jest podany istniejący przekład polski, np. Ammianus Marcellinus, Anna Komnena, Focjusz, Herodot, Homer, Horacy, Polibiusz, Platon, itd. ● Autor nie uwzględnił w bibliografii serii wydawniczych, w ramach których ukazało się wiele spośród cytowanych przez niego pozycji. ● Dziwić też może nierespektowanie właściwej pisowni (duże i małe litery) w angielskich tytułach opracowań i artykułów. ● Pisownia *Hipokrates* i *hipokratejski* nie odpowiada właściwej formie imienia wielkiego lekarza antyku: *Hippokrates* i *hipokratejski*. ● Z kolei przy ciągłej numeracji przypisów niewskazane jest wielokrotne powtarzanie pełnych opisów bibliograficznych tych samych, cytowanych już wcześniej pozycji, co niestety ma miejsce w recenzowanej rozprawie, np.: J. André, *Les noms de plantes dans la Rome antique*, Paris 1985 = s. 59, przyp. 307, lin. 1 od dołu; s. 199, przyp. 1528, lin. 1-2 od dołu; s. 274, przyp. 2165, lin. 1 od dołu; s. 292, przyp. 2284, lin. 1 od dołu. J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1961 = s. 277, przyp. 2173, lin. 1 od góry; s. 303, przyp. 2358, lin. 1-2 od góry; s. 326, przyp. 2490, lin. 2 od góry. A. Dalby, *Flavours of*

Byzantium, Blackawton 2003 = s. 23, przyp. 59 (tutaj jako miejsce wydania podano: London); s. 212, przyp. 1610, lin. 3 od góry; s. 299, przyp. 2327, lin. 1 od góry; s. 312, przyp. 2401, lin. 1 od góry; s. 328, przyp. 328, lin. 4 od góry; s. 379, przyp. 2861, lin. 1 od góry; s. 385, przyp. 2896, lin. 2-3 od dołu. Przykładów tego typu można zacytować bardzo wiele, a przecież uniknięcie tego typu usterek w epoce komputera jest niezwykle proste.

Wykaz zauważonych błędów i niedoróbek

koordynaty (strona i linia)	jest	powinno być
s. 15, lin. 9 od góry	Notabane	Notabene
s. 17, lin. 7 od góry	Odnajdywane	Odnajdywanie
tamże, lin. 8 od dołu	dobra	dobrą
s. 18, lin. 1 od góry	Pauli	Pauly
tamże, lin. 4 od góry	<i>in ausgehenden</i>	<i>im ausgehenden</i>
tamże, lin. 9 od góry	<i>Maladies</i>	<i>maladies</i>
tamże, lin. 12 od góry	szczególnie	szczególnie
tamże, przyp. 27	<i>in ausgehenden</i>	<i>im ausgehenden</i>
tamże, przyp. 30	M. Grmek	M.D. Grmek
tamże	<i>Maladies</i>	<i>maladies</i>
s. 21, lin. 3 od dołu	<i>Kenntnis</i>	<i>Kenntnis</i>
s. 22, lin. 11 od góry	<i>Frischgemüse</i>	<i>Frischgemüse</i>
tamże, przyp. 54	<i>Frischgemüse</i>	<i>Frischgemüse</i>
s. 23, lin. 11 od góry	aa	ma
s. 24, lin. 3 od dołu	doktracie	doktoracie
s. 27, przyp. 63, lin. 3 od góry	<i>Domesitacion</i>	<i>Domestication</i>
s. 28, przyp. 65, lin. 2 od góry	<i>greece</i>	<i>Greece</i>
s. 31, przyp. 80, lin. 3 od dołu	jest uważna jeden	jest uważana za jeden
s. 33, przyp. 91	t. 2, Warszawa	t. 2, Warszawa
tamże, przyp. 92	t. 2.,	t. 2,
tamże, przyp. 93	t,	t.
s. 34, lin. 8 od dołu	dominowała także Umbrii	dominowała także w Umbrii
tamże, przyp. 95, lin. 1 od g.	16.O obyczajach	16. O obyczajach
tamże, przyp. 98, lin. 2 od g.	<i>Studies in history and archeology</i>	<i>Studies in archaeology and history</i>
s. 35, przyp.101	głównie	głównie
s. 39, lin. 10 od góry	Fraków	Franków
tamże, przyp. 123, lin. 3 od g.	vol.I-II	vol. I-II
s. 40, przyp. 127	<i>famimne</i>	<i>famine</i>
s. 41, przyp. 130	<i>conomic</i>	<i>economic</i>
s. 42, przyp. 134, lin. 2 od gór.	jadali	jadali
s. 43, lin. 3 od góry	pożywny wspomnianego	pożywny od wspomnianego
s. 48, lin. 11 od góry	wystraczająco	wystarczająco
s. 60, lin. 6 od góry	przezroczyństwo	przezroczyństwo
tamże, lin. 9 od góry	Skutnikiem	Skutkiem
tamże, lin. 7 od dołu	wysiewa się ją go do	wysiewa się ją do
s. 65, lin. 8 od dołu	mia	miała/ma
s. 71, lin. 9 od góry	Ekerotéunapiusza	Eunapiusza
s. 76, przyp. 507	prze	przez
s. 77, lin. 10 od góry	rozgrzewających..	rozgrzewających.
tamże, lin. 1 od dołu	wiodąca	wiodącą

<p>tamże, przyp. 521 s. 82, przyp. 574 s. 83, lin. 2 od dołu s. 86, lin. 1 od góry tamże, lin. 11 od góry s. 87, przyp. 614 s. 90, lin. 6 od góry s. 97, lin. 11 od góry s. 98, lin. 8 od góry s. 100, lin. 14 od góry s. 106, lin. 9 od dołu s. 108, lin. 6 od dołu s. 109, lin. 1 od góry s. 110, lin. 12 od góry tamże tamże, lin. 14 od góry s. 112, lin. 7 od dołu s. 115, lin. 1 od dołu s. 117, lin. 9 od góry s. 121, lin. 13 od góry tamże, lin. 6 od dołu s. 124, lin. 4 od dołu s. 125, lin. 13 od góry s. 126, lin. 2 od dołu s. 128, lin. 4 od góry s. 129, lin. 11 od dołu s. 130, lin. 6 od dołu s. 140, lin. 7 od dołu s. 141, lin. 1 od dołu s. 142, lin. 14 od góry tamże, lin. 9 od dołu s. 143, lin. 2 od dołu s. 147, lin. 3 od dołu s. 148, lin. 7 od góry s. 150, lin. 2 od góry s. 151, lin. 6 od góry s. 156, lin. 7 od góry tamże, lin. 8 od góry tamże, lin. 4 od dołu s. 164, lin. 7 od góry tamże, przyp. 1356 tamże, przyp. 1361 s. 166, lin. 3 od góry s. 167, lin. 4 od góry s. 170, lin. 10 od góry s. 171, lin. 10 od góry s. 175, lin. 13 od góry s. 176, lin. 1 od góry tamże, lin. 10 od dołu s. 178, lin. 2 od góry</p>	<p>dodanie do niej, drożdży soli, wypiekane głównie w jedną oznaczało że ze gdy chleba występuje jest w u niego zawdzięczmy niż Galen, autorów O pokarmach Księgach medycznych rozdrobionych, O pokarmach fragment leczyła osobom cierpieli <i>niezłożonych</i> jak y, kaszel <i>boéthema</i> , <i>eschára i</i> <i>eschára i</i> z dodatkiem <i>adzam</i> (z jednej <i>áleuron</i>⁹⁹¹) <i>gýris</i>¹⁰⁰⁵. W za racji na to starci cierpiących <i>ryparós</i> , interesującego najprostszą, formą okładu pieprzem, solą ono <i>ryparós</i>¹²⁰⁴ <i>chóndros</i> (<i>Astragalus parnassi</i> L.) <i>ártos</i> , <i>boéthema</i> , interesujące pieczywo Jest możliwe iż IV w. p.n.e.). Patologii i terapii chorób wewnętrznych Przychylam i przynoszą <i>díkokkos</i> , chylós dostępna na rynku między twierdzi w nim iż, <i>ólyra</i></p>	<p>dodanie do niej drożdży, soli i były wypiekane głównie w jednej oznaczało, że ze gdy chleb występuje jest u niego zawdzięczamy niż Galen autorów <i>O pokarmach</i> <i>Księgach medycznych</i> <i>rozdrobionych)</i> <i>O pokarmach</i> fragmenty leczyła osoby cierpieli <i>niezłożonych</i> jak kaszel <i>boéthema</i>, <i>eschárai</i> <i>eschárai</i> z dodatkiem <i>adzam</i> (z jednej <i>áleuron</i>⁹⁹¹) <i>gýris</i>¹⁰⁰⁵. W z racji na to straci cierpiących <i>ryparós</i>, interesującego najprostszą formą okładu pieprzu, soli ono <i>ryparós</i>¹²⁰⁴ <i>chóndros</i> (<i>Astragalus parnassi</i> L.) <i>ártos</i>, <i>boéthema</i>, interesujące pieczywo. Jest możliwe, iż IV w. p.n.e. <i>Patologii i terapii chorób</i> <i>wewnętrznych</i> przychylam i nie przynoszą <i>díkokkos</i>, <i>chylós</i> dostępna na rynku między twierdzi w nim, iż <i>ólyra</i></p>
--	---	--

<p>tamże, lin. 7 od dołu</p> <p>s. 179, przyp. 1448, lin. 3 od g. tamże tamże, przyp. 1452</p> <p>s. 182, lin. 2 od dołu</p> <p>s. 185, lin. 7 od góry</p> <p>s. 187, lin. 9 od góry</p> <p>tamże, lin. 3 od dołu</p> <p>s. 188, lin. 12 od dołu</p> <p>s. 190, przyp. 1517, lin. 3 od g. tamże</p> <p>s. 191, lin. 10 od góry</p> <p>tamże, przyp. 1517</p> <p>s. 196, przyp. 1523 tamże</p> <p>s. 197, lin. 6 od góry</p> <p>tamże, lin. 4 od dołu</p> <p>s. 202, przyp. 1542</p> <p>s. 205, przyp. 1558, lin. 2 od g. s. 207, lin. 5 od góry</p> <p>s. 210, przyp. 1605</p> <p>s. 214, lin. 2 od góry</p> <p>tamże, lin. 5 od dołu</p> <p>s. 215, lin. 11 od góry</p> <p>tamże, lin. 6 od dołu</p> <p>s. 216, lin. 5 od góry</p> <p>tamże</p> <p>tamże, lin. 9 od dołu</p> <p>s. 217, lin. 11 od góry</p> <p>tamże, lin. 1 od dołu</p> <p>s. 218, lin. 11 od góry</p> <p>tamże, lin. 2 od dołu</p> <p>s. 219, lin. 14 od góry</p> <p>s. 222, przyp. 1709, lin. 1 od g. s. 223, lin. 13 od góry</p> <p>tamże</p> <p>s. 224, lin. 6 od góry</p> <p>s. 225, lin. 2 od dołu</p> <p>s. 230, przyp. 1796, lin. 2 od g. s. 231, lin. 10 od góry</p> <p>s. 232, lin. 8 od góry</p> <p>s. 234, lin. 1 od góry</p> <p>tamże, lin. 4 od góry</p> <p>s. 235, lin. 1 od dołu</p> <p>s. 236, lin. 2 od góry</p> <p>tamże, lin. 5 od dołu</p> <p>s. 237, lin. 6 od dołu</p> <p>tamże, lin. 4 od dołu</p> <p>s. 238, lin. 6 od dołu</p> <p>s. 241, lin. 3 od góry</p>	<p>w traktacie w X-wiecznym traktacie</p> <p>na rodzaj maki</p> <p>milo</p> <p>używane</p> <p>Chronologicznie</p> <p>wpisał go bowiem grupy</p> <p>różnych</p> <p>odnajdujemy także, pojęcie</p> <p>twórca inaczej</p> <p>O diecie</p> <p><i>fournos</i></p> <p>W VII w</p> <p><i>kribanon</i></p> <p>Galena, oraz Orybazjusza</p> <p>teście</p> <p>posilali się ze zbożowymi</p> <p>wszędzie.,</p> <p>potwierdzają</p> <p><i>activity</i></p> <p>jako gęsta zupa</p> <p>Dioskuridisa</p> <p>kasza, z wytwarzana</p> <p>gdy przyrządzana</p> <p>pożywana</p> <p>diuretyczne</p> <p>trafność</p> <p>klasyfikacje</p> <p>jak chleby z, <i>ptisáne</i></p> <p>Czatamy tam</p> <p>zostało oceniane</p> <p>Wyjaśniał teże, że</p> <p>a zwłaszcza</p> <p>wiec</p> <p><i>chylós</i></p> <p>był</p> <p>przyrządzona powiększała</p> <p>gdyż rozkład</p> <p>wystąpić</p> <p>ze</p> <p>Mają też też</p> <p>niezależnie</p> <p>też w rozdziale drugim</p> <p>zimny, gdy</p> <p>jako, pokarmu</p> <p>pozostawionym</p> <p>znalazły się kategorii</p> <p>na tema</p> <p>źródła</p> <p>zastoju dietetycznej</p> <p>madza</p>	<p>w X-wiecznym traktacie</p> <p>na rodzaj maki</p> <p>miało</p> <p>używanej</p> <p>Chronologicznie</p> <p>wpisał go bowiem do grupy</p> <p>różnych</p> <p>odnajdujemy także pojęcie</p> <p>twórca, inaczej</p> <p><i>O diecie</i></p> <p><i>foúrmos</i></p> <p>W VII w.</p> <p><i>kribanos</i></p> <p>Galena oraz Orybazjusza</p> <p>tekście</p> <p>posilali się zbożowymi</p> <p>wszędzie,</p> <p>potwierdzają</p> <p><i>activity</i></p> <p>jako gęsta zupa</p> <p>Dioskurydesa</p> <p>kasza wytwarzana</p> <p>gdy zaś jest przyrządzana</p> <p>pożywna</p> <p>diuretycznie</p> <p>trafność</p> <p>klasyfikację</p> <p>jak chleby i <i>ptisáne</i></p> <p>Czytamy tam</p> <p>było oceniane</p> <p>Wyjaśniał też, że</p> <p>zwłaszcza</p> <p>więc</p> <p><i>chylós</i></p> <p>była</p> <p>przyrządzona, powiększała</p> <p>poprzez rozkład</p> <p>wystąpić</p> <p>ze</p> <p>Mają też</p> <p>niezależnie</p> <p>też w rozdziale drugim</p> <p>zimne, podczas gdy</p> <p>jako pokarmu</p> <p>pozostawionymi</p> <p>znalazły się w kategorii</p> <p>na temat</p> <p>źródła</p> <p>zastoju dietetyki</p> <p><i>mádzá</i></p>
--	--	--

<p>s. 242, lin. 14 od góry tamże, przyp. 1907, lin. 2 od g. s. 244, lin. 11 od góry s. 245, lin. 6 od góry s. 246, lin. 13 od góry s. 247, lin. 13 od góry s. 248, lin. 3 od dołu s. 250, lin. 11 od góry s. 251, lin. 4 od góry tamże, lin. 2 od dołu s. 253, lin. 1 od góry s. 257, lin. 8 od dołu tamże, lin. 6 od dołu s. 260, lin. 10 od góry s. 265, lin. 4 od dołu s. 266, lin. 9 od góry s. 267, lin. 10 od góry tamże, lin. 13 od dołu</p> <p>s. 269, lin. 3 od góry s. 271, lin. 7 od góry tamże, lin. 14 od góry tamże, lin. 5 od dołu tamże, przyp. 2162, lin. 1 od g. s. 277, lin. 3 od góry s. 278, lin. 7 od góry s. 279, przyp. 2186, lin. 3 od d. s. 282, lin. 4 od góry s. 283, przyp. 2211, lin. 2 od g. s. 285, lin. 8 od góry s. 287, lin. 11 od góry s. 288, lin. 2 od góry tamże, lin. 7 od dołu s. 293, przyp. 2288, lin. 2 od g. s. 296, przyp. 2304, lin. 1 od g. s. 298, lin. 10 od dołu s. 304, lin. 8 od góry tamże, lin. 10 od góry tamże, lin. 11 od góry tamże, lin. 7 od dołu s. 305, lin. 4 od góry tamże, lin. 2 od dołu s. 310, przyp. 2392 s. 312, przyp. 2404, lin. 2 od g. s. 314, przyp. 2413, lin. 1 od d. s. 316, lin. 3 od góry tamże, lin. 7 od dołu s. 317, lin. 9 od góry tamże, lin. 3 od dołu s. 318, lin. 7 od góry s. 319, lin. 8 od dołu</p>	<p>ograniczonej Byzntium odszukać w traktacie można napojach keroté skuteczneoo zastosowane różnych winnej latorośli, lub paproci na użyciaóspria tego pokarmu Uzasadnione ono było to <i>melikarton</i> Historii mnichów <i>alfita</i> <i>kerithe</i> drugiw co do znaczenia zbożem źródła było mniej kosztowało mniej zwierzęta trzymane tam warstw Też same wnioski głównie udawało się w Galom (Anna Komnena, XIII, 2, 4. O sztuce medycznej fragmenty <i>aleuron</i> W Geoponice stosowane dolegliwości póltos jednak , że <i>Britain</i> i u Dioskurydesa to trzeba pragnę zauważyć brómos w kataplazmach rofémata chylós ptisane <i>européenne</i> rolę chóndros órydza i w formie mianiowicie Któryś órydza samotrąwieniu</p>	<p>ograniczone Byzantium odszukać w traktacie można napojach <i>keroté</i> skutecznego zastosowanie różnych winnej latorośli lub paproci nas użycia tego pokarmu Uzasadnione było to <i>melikraton</i> <i>Historii mnichów</i> <i>alfita</i> <i>kerithe</i> drugie co do znaczenia zboże</p> <p>źródła kosztowało mniej zwierzęta, trzymane warstw Te/Też same wnioski głównie udawało się Galom (Anna Komnena, XIII, 2, 4). <i>O sztuce medycznej</i> fragmenty <i>aleuron</i> W <i>Geoponice</i> stosowane do dolegliwości <i>póltos</i> jednak, że <i>Britain</i> i u Dioskurydesa to trzeba zauważyć <i>brómos</i> w kataplazmach <i>rofémata</i> <i>chylós</i> <i>ptisane</i> <i>européenne</i> rolę <i>chóndros</i> <i>órydza</i> i w formie mianowicie Któryś <i>órydza</i> samotrąwieniu</p>
---	---	--

<p>s. 320, lin. 2 od dołu</p> <p>s. 321, lin. 5 od dołu</p> <p>s. 326, przyp. 2489, lin. 3 od g. tamże, lin. 10 od góry</p> <p>s. 327, przyp. 2490, lin. 6 od g.</p> <p>s. 329, przyp. 2503, lin. 1 od g.</p> <p>s. 331, przyp. 2508, lin. 1 od g.</p> <p>s. 335, lin. 1 od dołu</p> <p>s. 338, przyp. 2588</p> <p>s. 339, przyp. 2593, lin. 2 od g.</p> <p>s. 340, przyp. 2601</p> <p>s. 341, lin. 11 od góry</p> <p>s. 342, lin. 7 od góry</p> <p>s. 344, przyp. 2632</p> <p>s. 347, lin. 7 od dołu</p> <p>s. 352, lin. 8 od góry</p> <p>s. 353, lin. 3 od góry</p> <p>s. 354, lin. 11 od góry tamże, lin. 8 od dołu</p> <p>s. 356, lin. 11 od dołu tamże, przyp. 2730 tamże</p> <p>s. 357, lin. 5 od góry</p> <p>s. 359, lin. 7 od dołu</p> <p>s. 360, lin. 4 od góry</p> <p>s. 362, lin. 6 od góry tamże, lin. 3 od dołu</p> <p>s. 368, lin. 2 od góry tamże, lin. 10 od dołu</p> <p>s. 370, lin. 9 od góry tamże, lin. 10 od góry tamże, przyp. 2806, lin. 3 od g.</p> <p>s. 372, lin. 9 od dołu tamże, lin. 4 od dołu</p> <p>s. 373, lin. 3 od góry</p> <p>s. 375, lin. 1-2 od dołu tamże, przyp. 2845, lin. 4 od g.</p> <p>s. 376, lin. 2 od dołu tamże, lin. 8 od dołu</p> <p>s. 377, przyp. 2849, lin. 11 g.</p> <p>s. 379, przyp. 2857, lin. 2 od d.</p> <p>s. 382, przyp. 2879, lin. 2 od g.</p> <p>s. 383, lin. od góry</p> <p>s. 384, lin. 4 od dołu</p> <p>tamże, przyp. 2891, lin. 5 od g. tamże, lin. 6 od góry tamże, lin. 8 od góry</p>	<p>w Patologii i terapii chorób wewnętrznych</p> <p>órydza</p> <p>vol.I–II</p> <p>Bizancjm</p> <p><i>archeology</i></p> <p>Zbiory lekarskie</p> <p><i>llants</i></p> <p>óspria</p> <p><i>fakoptisáne .</i></p> <p><i>chylós</i></p> <p>utwardzała</p> <p>przygotowanie</p> <p><i>O sztuce kulinarnej</i>²⁶¹⁴</p> <p>takie</p> <p>bób w na całym obszarze</p> <p>było</p> <p>gdy</p> <p>zwierające</p> <p>właściwością</p> <p>znaczenie</p> <p>jaka wyjaśniała</p> <p>kału</p> <p>jej</p> <p>na</p> <p>przed</p> <p>Amideńczyk</p> <p>konsumpcje</p> <p>części</p> <p>jego</p> <p>istniały</p> <p>od</p> <p>O ogrodach antycznych zob. Na temat ogrodów antycznych zob. M. Caroll (...).</p> <p>Wystraczającej</p> <p>pokarm ten taki był dostępny</p> <p>wspierają</p> <p>O właściwościach pokarmów</p> <p><i>perspin:ective</i></p> <p>czy także było obecne także</p> <p><i>ákathai</i></p> <p>Oprócz do zastosowań</p> <p><i>west Asia</i></p> <p>tej rodzaju</p> <p>dodatknie</p> <p>(...), w którym interesujące pojawia się ono (...).</p> <p>Znaczenie</p> <p><i>Histoire de legumes</i></p> <p>rozmieli</p>	<p>w <i>Patologii i terapii chorób wewnętrznych</i></p> <p><i>órydza</i></p> <p>vol. I–II</p> <p>Bizancjum</p> <p><i>archaeology</i></p> <p><i>Zbiory lekarskie</i></p> <p><i>plants</i></p> <p><i>óspria</i></p> <p><i>fakoptisáne.</i></p> <p><i>chylós</i></p> <p>utwardzał</p> <p>przygotowane</p> <p><i>O sztuce kulinarnej</i>²⁶¹⁴</p> <p>takiej</p> <p>bób na całym obszarze</p> <p>był</p> <p>podczas gdy/gdy tymczasem</p> <p>zawierające</p> <p>właściwości</p> <p>znacznie</p> <p>jak wyjaśniał</p> <p>kału.</p> <p>jego</p> <p>nas</p> <p>przez</p> <p>Amideńczyk</p> <p>konsumpcję</p> <p>części</p> <p>jej</p> <p>istniał</p> <p>bez</p> <p>[należy wybrać jedną z tych formuł]</p> <p>Wystarczającej</p> <p>pokarm ten był dostępny</p> <p>wspiera</p> <p><i>O właściwościach pokarmów</i></p> <p><i>perspective</i></p> <p>czy było obecne także</p> <p><i>ákanthai</i></p> <p>Oprócz zastosowań</p> <p><i>West Asia</i></p> <p>tego rodzaju/tej rośliny</p> <p>dodatknie</p> <p>(...), w którym, interesujące, pojawia się ono (...).</p> <p>Znaczenie</p> <p><i>Histoire des légumes</i></p> <p>rozumieli</p>
---	--	--

<p>tamże, lin. 4 od dołu tamże, przyp 2894</p> <p>s. 385, przyp. 2895, lin. 3 od g. tamże, przyp. 2897, lin. 3 od g. s. 386, przyp. 2898, lin. 2 od g. tamże, przyp. 2899, lin. 1 od g. s. 387, przyp. 2903, lin. 1 od g. s. 388, lin. 9 od góry s. 390, lin. 9 od góry tamże, lin. 12 od góry s. 392, przyp. 2957, lin. 3 od g. s. 396, lin. 2 od dołu tamże, przyp. 2991 s. 398, lin. 10 od góry s. 399, przyp. 3010, lin. 3 od g. s. 403, lin. 4 od dołu tamże, lin. 1 od dołu tamże, przyp. 3035, lin. 3 od g. tamże, lin. 4 od góry s. 405, lin. 2 od góry tamże, lin. 3 od góry tamże, lin. 5 od dołu s. 406, przyp. 3053, lin. 1 od g. s. 408, lin. 14 od góry s. 409, lin. 1 od góry tamże, lin. 15 od góry tamże, lin. 3 od dołu</p> <p>s. 410, lin. 1 od góry tamże, lin. 2 od góry</p> <p>tamże, lin. 3 od góry tamże, lin. 9 od góry s. 411, lin. 14-15 od góry s. 416, lin. 4 od dołu s. 421, przyp. 3130, lin. 3 od g. s. 427, lin. 8 od dołu s. 430, lin. 4 od góry s. 431, lin. 1 od góry tamże, lin. 7 od góry tamże, przyp. 3135, lin. 4 od g.</p> <p>s. 433, lin. 12 od dołu tamże, przyp. 3136, lin. 1 od d. s. 438, lin. 2 od góry s. 440, lin. 16 od góry s. 442, lin. 11 od góry tamże, lin. 4 od dołu</p>	<p><i>mnicchow</i></p> <p>Termin ten w trzech recepturach.</p> <p>nabywany wartościach <i>Isla mic</i> uprawdopodobniać, O sztuce kulinarnej Symulują <i>ptisane</i> <i>ptisane</i> na przykład. por. gotowana miała zainteresowaniom w sarożytności też wiec też produkcje postępowania <i>kotylai</i> namoczoną o w occie prze trąd też oczyść Achigenes (...) gotowane z omawianym w niniejszym artykule.</p> <p><i>melikarton</i> (...), jeżeli przygotowana z soda, (...).</p> <p>był z pism Rufusa z Efezu środki używane do powodujące podprowadza <i>ptisane</i> miesięcznych zapalne poświęconych wiele set (...), oparte siłą rzeczy zbliżonym materiale, (...). arabskiego kulturowego we Wstępie (...) pneumie, Galen (...). <i>Heataens</i> Toruń 2004; Toruń 2004.</p>	<p><i>mnicbów</i></p> <p>Termin ten [pojawia się/widnieje/znajdujemy] w trzech recepturach.</p> <p>nabywamy wartości <i>Islamic</i> uprawdopodobniać tezę, <i>O sztuce kulinarnej</i> Stymulują <i>ptisane</i> <i>ptisane</i> na przykład por. gotowaną miał zainteresowania w starożytności też więc też produkcje postępowania <i>kotylai</i> namoczoną w occie przez trąd też oczyścić Archigenes (...) gotowane z [czym ?] omawianym w niniejszym artykule [?!].</p> <p><i>melikraton</i> (...), jeżeli była przygotowana z soda, (...).</p> <p>było z pism Rufusa z Efezu środki powodujące doprowadza <i>ptisane</i> miesięczne zapalnych [to słowo należy wykreślić] wiele set (...), oparte siłą rzeczy na zbliżonym materiale, (...). arabskiego kręgu kulturowego we <i>Wstępie</i> (...) pneumie. Galen (...). <i>Hecataens</i> Toruń 2004, s. 26-51; Toruń 2004, s. 231-256.</p>
---	--	--

<p>s. 444, lin. 13 od góry tamże, lin. 6 od dołu s. 445, lin. 2 od góry tamże, lin. 14 od góry s. 448, lin. 5 od dołu tamże tamże, lin. 1 od dołu s. 450, lin. 2 od góry s. 451, lin. 7 od dołu tamże, lin. 6 od dołu tamże, lin. 5 od dołu s. 455, lin. 16 od góry tamże, lin. 19 od góry tamże, lin. 12 od dołu s. 456, lin. 6 od góry tamże, lin. 15 od góry tamże, lin. 17 od góry s. 457, lin. 3 od góry tamże, lin. 6 od góry tamże, lin. 7 od góry tamże, lin. 8 od góry tamże, lin. 9 od góry s. 459, lin. 13 od góry tamże, lin. 1 od dołu s. 460, lin. 9 od dołu s. 461, lin. 8 od dołu tamże, lin. 3 od dołu tamże tamże, lin. 1 od dołu tamże s. 462, lin. 10 od góry tamże tamże, lin. 12 od góry tamże s. 463, lin. 18 od góry tamże, lin. 9 od dołu tamże s. 468, lin. 11 od góry s. 469, lin. 1 od góry s. 470, lin. 8 od góry tamże, lin. 12 od góry tamże, lin. 7 od dołu s. 471, lin. 2 od góry s. 472, lin. 11 od dołu tamże, lin. 5 od dołu tamże, lin. 2 od dołu s. 473, lin. 7 od góry tamże, lin. 14 od dołu s. 474, lin. 5 od góry tamże, lin. 14 od dołu tamże, lin. 5 od dołu</p>	<p>Heraklejdes z Terentu Toruń 2004; zginął Toruń 2004. <i>Rerum rusticarum</i> o rolnictwie dział agronomicznych . Sources of <i>De diaeta on morbis acutis</i> <i>De material medica</i> Pliny , Antichità études études Archeologiae für Osteoarchaeology Real-Encyclopadie für Revue consacrée a l'étude für Wissenschaftsgeschichte für <i>completès</i> vol. VI Lipsiae 1823. <i>explication</i> <i>cerimoniis</i> <i>completès</i> E. Littré <i>completès</i> E. Littré <i>completès</i> E. Littré <i>completès</i> E. Littré besorgt fragmenta hrsg. <i>Studies in history and archeology</i> <i>a la renaissance</i> (...) Devon 2011, s. <i>archeology</i> <i>Alimentation</i> Wien, 2007 vol.–I–II Leiden 1963. s. <i>Examining</i> <i>archeioichthyology</i> <i>perspin:ective</i> <i>Examining</i> <i>inclassical</i> Torino 2006</p>	<p>Heraklejdes z Tarentu Toruń 2004, s. 306-329; zginął Toruń 2004, s. 257-270. <i>Rerum rusticarum libri tres</i> <i>O rolnictwie</i> dział agronomicznych. Sources of <i>De diaeta in morbis acutis</i> <i>De materia medica</i> Pliny, Antichità études études Archeologiae für Osteoarchaeology Real-Encyclopädie für Revue consacrée à l'étude für Wissenschaftsgeschichte für <i>completès</i> vol. VI, Lipsiae 1823. <i>explicatio</i> <i>ceremoniis</i> <i>completès</i> É. Littré <i>completès</i> É. Littré <i>completès</i> É. Littré <i>completès</i> É. Littré besorgt von fragmenta hrsg. von <i>Studies in archaeology and history</i> <i>à la renaissance</i> [brak stron] <i>archaeology</i> <i>Alimentation</i> Wien 2007 vol. I–II Leiden 1963, s. <i>Examining</i> <i>archaeoichthyology</i> <i>perspective</i> <i>Examining</i> <i>in classical</i> Torino 2006.</p>
--	--	---

<p>s. 475, lin. 5 od góry tamże, lin. 3 od dołu s. 476, lin. 5 od góry s. 477, lin. 14 od dołu tamże tamże, lin. 13 od dołu s. 478, lin. 10-11 od dołu s. 480, lin. 10 od góry tamże, lin. 17 od góry s. 481, lin. 11 od dołu tamże, lin. 10 od dołu tamże, lin. 9-10 od dołu s. 482, lin. 11 od góry s. 484, lin. 7 od dołu tamże, lin. 6 od dołu s. 485, lin. 7 od góry tamże, lin. 14 od góry s. 487, lin. 11 od dołu s. 489, lin. 13 od góry s. 490, lin. 11 od dołu s. 491, lin. 1 od góry tamże, lin. 7 od dołu tamże, lin. 3 od dołu s. 492, lin. 12 od góry tamże, lin. 16 od dołu s. 493, lin. 9 od góry tamże, lin. 10 od dołu s. 494, lin. 14 od góry s. 495, lin. 10 od dołu tamże, lin. 5 od dołu s. 497, lin. 2 od góry tamże, lin. 2 od dołu</p>	<p><i>Histoire de legumes</i> <i>Maladies</i> s. 135 <i>methode</i> <i>traits sur les medicaments</i> <i>composes</i> <i>a la renaissance</i> <i>archeoiichthyology</i> (...) <i>the cross. A few</i> (...) <i>Lexcion</i> <i>Commentari</i> BZ, 104, 2011, s. 125-146. <i>Byzanine</i> <i>alimenaires</i> <i>a la renaissance</i> <i>Écoles</i> kol. 225–227 Toruń 2012, s. Oxford 1999, s. 663 <i>Studies in history and archeology</i> <i>européene</i> Exeter 1989 s.353–385 <i>Écoles</i> <i>Studies in history and archeology</i> <i>e</i> <i>ctivity</i> <i>in ausgehenden</i> s. 306–310 <i>Isla mic</i> <i>a la renaissance</i> <i>Domestic</i></p>	<p><i>Histoire des légumes</i> <i>maladies</i> s. 135. <i>méthode</i> <i>traités sur les médicaments</i> <i>composés</i> <i>à la renaissance</i> <i>archaeoiichthyology</i> (...) <i>the cross. A few</i> (...) <i>Lexicon</i> <i>Commentarii</i> BZ, 104, 2011, s. 125-146. <i>Byzantine</i> <i>alimentaires</i> <i>à la renaissance</i> <i>écoles</i> kol. 225–227. [brak stron] Oxford 1999, s. 663. <i>Studies in archaeology and history</i> <i>européenne</i> Exeter 1989. s. 353–385 <i>écoles</i> <i>Studies in archaeology and history</i> <i>et</i> <i>activity</i> <i>im ausgehenden</i> s. 306–310. <i>Islamic</i> <i>à la renaissance</i> <i>Domestication</i></p>
---	--	---

*

Historykowi, ale także filologowi, coraz trudniej znaleźć dziś całkowicie nowy, niewyeksplorowany temat badawczy. Większość źródeł, szczególnie narracyjnych, została już po wielokroć przeanalizowana. Dlatego twórcze, nowatorskie prace powstają prawie wyłącznie na pograniczu dwóch lub więcej dyscyplin. Do takich interdyscyplinarnych opracowań należy właśnie recenzowana rozprawa, poświęcona zbożom i ich roli w diecie i medycynie późnego antyku i wczesnego Bizancjum. Stanowi ona w polskiej literaturze przedmiotu pierwszą tak wszechstronną prezentację zagadnień związanych z produkcją żywności, sposobom jej przetwarzania oraz wykorzystaniem jej właściwości odżywczych i medycznych. Również w skali międzynarodowej opracowanie to ma znamiona pracy znaczącej i ważnej. W doktoracie wykorzystano obszerną bazę źródłową, obejmującą wybrane teksty na przestrzeni blisko półtora tysiąclecia (V w. p.n.e.-X w. n.e.), różnorodnie gatunkowo. Wiele spośród nich to źródła pisane, które dotąd były bardzo słabo wykorzystywane przez badaczy antyku. Większość z nich nie była

też tłumaczona ani na język polski ani na języki kongresowe. W konsekwencji tego stanu rzeczy praca K. Jagusiaka zyskuje dodatkowy atut, ponieważ Autor monografii, dzięki swym kompetencjom językowym, wprowadza pozyskane z nich dane do szerszego obiegu naukowego. W konsekwencji pomimo licznych wskazanych wyżej usterek i niedoróbek technicznych należy ją ocenić bardzo wysoko, mając nadzieję, że Autor w ewentualnej publikacji książkowej poprawi wskazane uchybienia oraz inne niedociągnięcia, które umknęły uwagi niżej podpisanego.

Oceńm ostatecznie recenzowaną rozprawę jako bardzo dobrą i niezwykle ważną w polskiej bibliografii przedmiotu, zastrzegając konieczność zwrócenia większej uwag na techniczną stronę przygotowania tekstu.

Lublin, 25 października 2015

Kierownik
Katedry Historii Starożytnej i Bizantyńskiej
Piotr Kochanek
dr hab. Piotr Kochanek, prof. KUL