

Instytut Historii

Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu

Recenzja rozprawy doktorskiej Pana Krzysztofa Jagusiaka pt. „Zboża, rośliny strączkowe i warzywa w źródłach medycznych antyku i wczesnego Bizancjum (II-VII w.), Łódź 2015, 497 ss. (wydruk komputerowy)

Wśród różnorodnych zagadnień badawczych, podejmowanych w łódzkim środowisku bizantynistów (Katedra Historii Bizancjum UŁ, Centrum Ceraneum), dużą renomą cieszą się badania z zakresu bizantyńskiej kultury materialnej ze szczególnym uwzględnieniem obyczajów i praktyki kulinarnej, prowadzone przez zespół pod kierunkiem prof. dra hab. Macieja Kokoszko. Niniejsza dysertacja pióra Pana Krzysztofa Jagusiaka, współpracownika tego zespołu, wpisuje się w powyższą problematykę i reprezentuje równie wysoki poziom naukowy. Jest to praca nowatorska zarówno na poziomie analizy, jak i syntezy. Zagadnienie obecności zbóż, roślin strączkowych i warzyw w literaturze medycznej antyku i wczesnego Bizancjum nie zostało dotychczas zanalizowane w sposób całościowy, co w pełni uzasadnia jego podjęcie w dysertacji. Wybór tematu uważam za trafny i wypełniający ważną lukę w badaniach nad cywilizacją wczesnobizantyńską, jako że obszerna literatura medyczna epoki rzadko staje się przedmiotem lektury filologów i historyków. Stąd ustalenia dotyczące chociażby leksyki zbóż, gatunków chleba i mąki, czy stosowanych receptur mają wybitnie pionierski charakter, podobnie zresztą jak syntetyczny aspekt pracy: przedstawienie ewolucji antycznej myśli dietetycznej na przestrzeni 600 lat.

We wstępie autor przedstawia cel pracy, jej uzasadnienie, metodę badawczą i podstawę źródłową (s. 4-25). Celem jest „medyczna, dietetyczna i gastronomiczna rola zbóż, roślin strączkowych i warzyw” (s. 4) na obszarach Cesarstwa w okresie od II do VII w. Należy stwierdzić, iż zakres chronologiczny jest w pełni uzasadniony zarówno przez uwarunkowania natury materialnej (brak istotnych przemian w rolnictwie, zwyczajach żywieniowych itp.), jak i źródłowej (fundamentalne znaczenie pism medycznych Galena dla późniejszych autorów wczesnobizantyńskich). Oczywiście, autor powinien udowodnić w pracy poprawność powyższej tezy i wywiązać się z tego zadania znakomicie. Podstawą źródłową są pisma pięciu

lekarzy: Galena, Orybazjusza, Aecjusza z Amidy, Aleksandra z Tralles i Pawła z Eginny, reprezentujących większość dzieł korpusu medycznego z badanego okresu oraz reprezentatywnych dla poszczególnych stuleci. Dostyc szeroko autor omawia też dziełko Antymosa (I poł. VI w.) oraz anonimowy utwór „O pokarmach” (VII w.), uzyskując przez to pełne spektrum poglądów na dietykę omawianego okresu. Powyższy „kanon” autor uzupełnia innymi tekstami źródłowymi, które pomagają uściślić bądź pełniej zilustrować bieżący problem. Duża ilość wykorzystanych w ten sposób utworów (p. niżej nt. bibliografii) oraz stosowność ich użycia w narracji zasługuje na aprobatę.

Praca wyraźnie dzieli się na dwie części, pierwsza obejmuje rozdziały I-VI poświęcone zbożom, druga natomiast rozdziały VII-VIII, omawiające rośliny strączkowe i warzywa. Podział ten, chociaż nie został wyeksponowany w strukturze formalnej pracy, jest jednak wyraźny i nie ogranicza się jedynie do różnic w zakresie przedmiotu badań (zboża vs. rośliny strączkowe/warzywa), lecz – co o wiele ważniejsze – dotyczy samej narracji autora i głębokości analizy. Mianowicie, w przypadku części poświęconej roślinom strączkowym i warzywom autor dokonał wyboru, spośród kilkunastu gatunków wybierając zaledwie kilka, uważanych przezeń za reprezentatywne. Jakkolwiek argumentacja Pana Krzysztofa Jagusiaka jest przekonująca (s. 330 i 374-375), to czytelnik musi mieć świadomość, że – w przeciwieństwie do zbóż – nie otrzymał pełnej charakterystyki wszystkich gatunków tych dwóch powyższych kategorii, obecnych w podstawie źródłowej.

Struktura pracy jest wyraźnie dwupłaszczyznowa, przedmiotowo-chronologiczna. Każdy rozdział rozpoczyna się wprowadzeniem opisującym, w skrótowej acz encyklopedycznej formie początki udomowienia danego gatunku oraz zakres geograficzny jego upraw w starożytności i wczesnym średniowieczu. Co istotne, autor nie waha się korzystać w tym miejscu nie tylko z literatury archeologicznej i językoznawczej (np. wybitnego polskiego indoeuropeisty Krzysztofa T. Witczaka), ale i przyrodniczej, pisanej przez przedstawicieli nauk biologicznych, w tym i rolniczych. Następnie każda kategoria roślin omawiana jest z perspektywy a) dietetycznej, b) kulinarnej, c) medycznej. Narracja wewnątrz tych części jest już prowadzona chronologicznie, według piątki – siódemki autorów „kanonicznych”. Tego typu struktura z jednej strony skutkuje wieloma powtórzeniami, z drugiej jednak pomaga przeprowadzić klarowny dowód bardzo ważnej tezy o ciągłości norm i zaleceń dietetyczno-medycznych, o swoistej teoretycznej i praktycznej jedności zasad medycyny antycznej w okresie II – VII w. n.e., w czym decydujący udział miały osiągnięcia i autorytet Galena z Pergamonu. W tym miejscu należałoby może zwrócić uwagę, iż dla jasności wyводу Autor

mógłby nawiązać w części wstępnej do tzw. „teorii humoralnej”, która, stanowiąc teoretyczny fundament antycznej medycyny, leżała u źródeł konkretnych wskazówek dietecznych i oceny zdrowotnej poszczególnych pokarmów natury roślinnej (tzn. ich znaczenia dla zapewnienia „równowagi humoralnej”).¹

Rozdział pierwszy poświęcony pszenicom jest zarazem najobszerniejszy (s. 26-197) i zajmuje aż 44 procent całości treści rozdziałów materiałowych (I-VIII, bez dodatków). Jest to wszakże uzasadnione pierwszorzędnym znaczeniem tego zboża dla bezpieczeństwa żywnościowego mieszkańców Cesarstwa. Zgodnie z przyjętą strukturą Autor omawia poszczególne gatunki pszenicy (pszenica zwyczajna, samopsza, płaskurka, orkisz), a kolejność uzależniona jest znaczeniem każdego z nich w ówczesnej diecie. Szczególnym osiągnięciem w tym zakresie zdaje się być jednoznaczne zdefiniowanie lekсыkalne pszenicy płaskurki jako dzeá, a orkiszu jako ólyra, mimo braku jasności w podstawie źródłowej i w standardowych wydawnictwach lekсыkograficznych (zwł. s. 166-167; 177-179). Rozdziały następne, znacznie mniej obszerne, omawiają: jęczmień (rozd. II, s. 198-272), proso (rozd. III, s. 273-290), owies (rozd. IV, s. 291-305), ryż (rozd. V, s. 306-321) i żyto (rozd. VI, s. 322-324). Interesująco i w pełni przekonywująco argumentuje Autor o praktycznie marginalnej roli obu ostatnich zbóż (s. 306-324), tak przecież istotnych obecnie.²

Bardzo interesująco z perspektywy lekсыkograficznej brzmią uwagi Autora odnośnie terminologii owsa, która - wedle jego ustaleń - zależała od stopnia popularności odmiany (s. 293). Można tu dodać, iż stwierdzona ambiwalencja grafii omega/omikron dowodzi a) braku ustalonej ortografii, będącej najprawdopodobniej konsekwencją b) małego zainteresowania w kręgach literackich, natomiast istnienie formy obocznej formy „bormos” obok „bromos” jest wynikiem metatezy płynnych, powszechnego procesu fonetycznego,³ i nie niesie ze sobą dodatkowego znaczenia semantycznego. Niemniej, zwrócenie przez autora uwagi na ten fakt wraz z wymieniem dwóch terminów mniej popularnej odmiany owsa (aigilos/aigilops), stanowi cenne uzupełnienie i usystematyzowanie lekсыkalne.

¹ Termin „humor” i jego derywaty padają w pracy 39 razy i ani razu nie zostały zdefiniowane. Zdając sobie sprawę, że praca skierowana jest do specjalistów, chciałabym wszakże podkreślić, iż zasygnalizowanie przynajmniej tego zagadnienia, znacznie ułatwiłoby zrozumienie sensu konkretnych zaleceń dietetycznych i medycznych, uwypuklając znaczenie teorii dla praktyki lekarskiej.

² Należy podkreślić, że Autor unika prób porównań sytuacji ówczesnej z dzisiejszą, tak z perspektywy zwyczajów kulinarnych, jak i cech biologicznych roślin. Jest to postępowanie słuszne. Zbyt nieostrożne nawiązania groziłyby utratą naukowej akrybii, która jest cenną właściwością każdej rozprawy naukowej.

³ Np. O. Jurewicz, Gramatyka historyczna języka greckiego. Warszawa 1992, par. 122; E. Schwyzer, Griechische Grammatik. Bd. I. München 1939, s. 265-269.

Jak już wyżej wspomniano, rozdziały poświęcone roślinom strączkowym i warzywom (rozd. VII-VIII) mają odmienny, bardziej skrótowy charakter, zachowując wszakże cechy strukturalne rozdziałów wcześniejszych. Zajmują one 24 procent treści całości rozdziałów materiałowych (I-VIII), wobec 76 procent treści w rozdziałach poświęconym zbożom (I-VI). Rozdział VII, poświęcony roślinom strączkowym, składa się z kilkustronicowego wprowadzenia (s. 326-330) oraz dwóch podrozdziałów omawiających odpowiednio soczewicę (s. 331-346) i bób (s. 347-363). We wprowadzeniu Autor podkreśla ważną rolę roślin strączkowych w codziennej diecie, zwłaszcza uboższych ludzi; przedstawia definicję terminu óspria, a na końcu uzasadnia wybór dwóch przykładów, mimo że autorzy „kanoniczni” wymieniają jeszcze groch, ciecierzycę, łubin, wykę, groszek, lędźwian, fasolę, kozieradkę, siemię lniane, mak, sezam, stulisz, nasiona niepokalanka, konopi, szałwi. Argumentacja Autora jest zrozumiała i opiera się na dwóch punktach a) ilość materiału przekraczająca objętościowo pojedynczą monografię, b) dominująca i zarazem reprezentatywna rola bobu i soczewicy w diecie roślin strączkowych.

Rozpoczynając omawianie bobu, autor stwierdza: „Na faktyczne spożycie bobu nie wpływała negatywnie, trudna do jednoznacznego wyjaśnienia, zdecydowana i nieprzejednana niechęć Pitagorasa i jego uczniów do tego pożywienia” (s. 347-348). W przyp. 2670 autor próbuje uzasadnić tę niechęć, powołując się na literaturę naukową i podając, z dającym się wyczuć niezdecydowaniem, trzy przyczyny wskazywane przez badaczy. Tymczasem należałoby zacytować i ustosunkować się do klarownego fragmentu z żywotu Pitagorasa pióra Diogenesa Laertiosa (ks. 8, rozdz. 1 z *Vitae philosophorum*): „Powstrzymywać się od jedzenia bobu, ponieważ zawierając w sobie wiele powietrza uczestniczy jak najbardziej w technieniu życiowym. Zresztą lepiej jest dla żołądka, jeśli go nie przyjmuje, bo dzięki temu we śnie człowiek ma lekkie i spokojne myśli.” (ak. 24, tłum. Irena Krońska).

Warzywom poświęcony został rozdział VIII. Jego struktura wygląda identycznie jak rozdziału poprzedniego. Najpierw Autor przedstawia podobne miejsce warzyw w diecie (s. 365-391), dodając w tym informacje o tzw. roślinach „dzikich” (s. 375-391), bardziej szczegółowo omawiając karczocha. W przypadku warzyw uprawnych uzasadnia – tą samą argumentacją, co w przypadku roślin strączkowych – wybór przykładów. Osobno omówione zostały: kapusta (s. 392-397), burak (s. 398-411), cebula (s. 412-417).

Część materiałową dysertacji zamyka Zakończenie (s. 418-432), zawierające zgodne ze standardami naukowymi syntetyczne podsumowanie rozprawy. Należy tylko ubolewać, iż autor nie wykorzystał w swej pracy fragmentu pt. *Cena Trymalchionis* z łacińskiej powieści

„Satyricon” pióra Petroniusza (ed. Konrad Mueller, 1995, cap. 26.7-78) Owa *Uczta Trymalchiona* jest prozą na tle literatury łacińskiej wyjątkową; badacze wciąż proponują rozmaite interpretacje *Cenae*, w której bogaty wyzwolonec Trymalchion organizuje bardzo wystawne przyjęcie, by zyskać uznanie społeczne. Obecność wielu wyrafinowanych, wręcz dziwnych potraw, ‘ludowa’ łacina, nadają temu obrazowi barwnego kolorytu oraz złudzenie (?) realizmu. Czy to tylko „pozbawiona smaku wulgarność” jak napisano o *Satyriconie* ostatnio?⁴ Pan Krzysztof Jagusiak, który w niniejszej pracy wykazał się bogatą wiedzą praktyki kulinarnej i jej terminologii, z pewnością wniósłby wiele ciekawych uwag i przyczyniłby się do lepszego zrozumienia tajemnicy, jaką pozostaje dzieło Petroniusza. Jest to tym bardziej wskazane, iż w utworze tym często występują dwie, z omawianych w dysertacji roślin: burak (łac. beta: 56.10.1; 66.2.1); bób (łac. faba: 67.10.2.; 76.7.1; 135.4.5; 135.6.2; 136.7.2; 136.11.5). Sam autor nie unika przecież nawiązywania do dzieł łacińskich, gdy jest to wskazane dla uściślenia i uzupełnienia informacji. Analizuje utwory Apicjusza, Pliniusza Starszego, Katona Starszego, Kolumelli, Palladiusza, Warrona, a nawet incydentalnie Horacego (s. 309), co jest postępowaniem adekwatnym do badanej problematyki.

Pracę zamykają: słowniczek prozopograficzny (s. 433-449), streszczenie w języku angielskim (s. 450-454), wykaz skrótów (s. 455-457) oraz bibliografia (s. 458-497).

Słowniczek prozopograficzny obejmuje 34 autorów traktatów medycznych, filozoficznych i przyrodniczych oraz kompendiów literackich, będących źródłem utworów niezachowanych w całości. Nie uwzględnia natomiast pięciu pisarzy, których dorobek stanowi podstawową oś narracji (Galen, Orybazjusz, Aecjusz z Amidy, Aleksander z Tralles, Paweł z Eginu), co jest zrozumiałe oraz pisarzy wzmiankowanych incydentalnie (np. Homer, Horacy, Kasjusz Dion). Można by jedynie żałować, że nie ma hasła Apicjusz, choć jest np. Katon. Poszczególne hasła zawiera informację chronologiczną, dorobek pisarza oraz ocenę jego miejsca w historii medycyny i dietetyki. To ostatnie jest szczególnie istotne, gdyż pomaga czytelnikowi zorientować się w ogólnych założeniach jakimi kierowała się dietetyka antyczna. Na końcu każdego hasła podana jest literatura. Należy tu podkreślić wyjątkową trafność wskazanych publikacji, o wysokim poziomie naukowym i autorytatywnych w danej dyscyplinie czy biografii. Pan K. Jagusiak dał tu dowód swej erudycji i znakomitej intuicji w wyborze rozpraw naukowych. Takiej umiejętności nabywa się po wielu latach studiów i lektur, co jest cechą w pełni uformowanego uczonego.

⁴ Tim Whitmarsh, w: *The Cambridge Companion to Greek and Roman Novel*. Cambridge 2008, s. 24.

W wykaz skrótów, niewątpliwie przydatny i – w przypadku czasopism bizantynistycznych – zachowujący uznane w literaturze abrewiacje, wkradły się nieliczne błędy. Mianowicie skrót EEBS nie ma – jak podaje autor – rozwinięcia: „Epeteirastes Hetaireias Byzantinon Spoudon”, lecz „Epeteris Hetaireias Byzantinon Spoudon” (Ἐπετήρις Ἑταιρείας Βυζαντινῶν Σπουδῶν).⁵ Mniejsze znaczenie miało niepotrzebne tworzenie własnych skrótów dla dwóch ważnych czasopism z zakresu filologii klasycznej: „Rheinisches Museum f. Philologie” oraz „Transactions and Proceedings of the American Philological Association”. Posiadają one powszechnie uznane skróty: odpowiednio „RhM” oraz „TAPA”. Te drobne uwagi o charakterze redakcyjnym w żaden sposób nie pomniejszają wartości zamieszczonych dodatków, które stanowią ważną pomoc dla czytelnika.

Zamieszczona bibliografia została sporządzona bardzo starannie, z podziałem na źródła i opracowania. Jest ona niezwykle obszerna i dowodzi znakomitej erudycji autora: obejmuje ponad 70 tekstów źródłowych (w językach greckim i łacińskim) oraz ponad 500 opracowań w wielu językach (angielskim, niemieckim, hiszpańskim, włoskim, francuskim i polskim). Dzięki temu dostrzeżono i doceniono całościowy dorobek bizantynistyki europejskiej w zakresie objętym tematem rozprawy.

Typografia pracy jest bez zarzutu, struktura przypisów i bibliografii odpowiada normom przyjętym w łódzkiej serii wydawniczej „Byzantina Lodziensia”. Na uwagę zasługuje bezbłędna transliteracja z języka greckiego. W tekście obecne są wszakże literówki: „rolí” (s. 4), „samopszą” (s. 27), „skutnikiem” (s. 60), „po powstania” (s. 73), „monografii...i moim” (s. 99), brak nawiasu zamykającego (s. 108), „leczyła osobom” (s. 110), „jak y” (s. 115), „była typowa” (s. 129), „intersujące” (s. 156), „zastoju dietetycznej” (s. 238), „drugiw” (s. 267), „stosowane dolegliwości” (s. 288), „pieczowo” (s. 316), „z...kulturowego” (s. 433), „Terentu” (s. 444). Pojawiają się dwie formy imienia Mnesiteos (s. 443-444) / Mnezyteos (s. 367, 421). Zdarzają się też nieszczęśliwe zwroty potoczne: „czas teraz na...” (s. 99), „przechodząc do konkretów” (s. 173), „by nie zanudzić czytelnika” (s. 259). Te nieliczne usterki mają wyłącznie charakter techniczny i w żadnym wypadku nie wpływają na bardzo wysoki poziom merytoryczny pracy. Język prowadzonej narracji jest klarowny, Autor z wielką wprawą posługuje się terminologią z zakresu kultury materialnej, ale także, co szczególnie warte jest podkreślenia, współczesną terminologią medyczną i anatomiczną, zachowując zawsze konsekwencję i jasność wyводу. To jedna z wielu zalet tej rozprawy, pokazująca jak powinna wyglądać prawdziwa interdyscyplinarność w naukach humanistycznych. Autor

⁵ Zob. Demetrakos, *Mega leksikon...*, s.v., s. 2730, wraz z rozwinięciem skrótu.

słusznie dostrzega przy tym wielki potencjał w rozwoju prowadzonych przez siebie badań, zwłaszcza w weryfikacji skuteczności tradycji bizantyńskiej sztuki lekarskiej przez medycynę współczesną, pisząc (s. 432), iż „tego rodzaju współpraca mogłaby przynieść w przyszłości wiele nowych spostrzeżeń dotyczących poziomu antycznej i wczesnobizantyńskiej medycyny i jej farmakologicznych zaleceń odnośnie stosowania produktów spożywczych występujących w źródłach w konkretnych dolegliwościach.”

Podsumowanie

Rozprawa Pana Krzysztofa Jagusiaka jest bez wątpienia do czynienia z dziełem wybitnym, znakomitym pod względem analizy filologicznej i materiałowej, które z pewnością wejdzie do kanonu literatury bizantynistycznej. Na poziomie analizy dokonano w nim wielu ustaleń i uściśleń o charakterze leksykalnym i terminologicznym; na poziomie materiałowym badacze cywilizacji bizantyńskiej otrzymali encyklopedycznej jakości informacje z zakresu produktów zbożowych i warzywnych (rodzaje chleba, mąki, kasz, zup, wypieków), szczegółów ich produkcji, popularności społecznej, obyczajów dietetycznych, procedur medycznych oraz setki twierdzeń natury faktograficznej o których wiarygodności świadczy 3136 przypisów, w znakomitej większości będących odniesieniami źródłowymi; na poziomie syntezy uzyskano spójny obraz trwałości antycznych teorii medycznych oraz ich konsekwentnego stosowania w praktyce w postaci zaleceń dietetycznych, receptur i okładów. Wszystkie trzy poziomy wnioski naukowego harmonijnie ze sobą współbrzmia, dając bizantyniście znakomitą monografię, przydatną do wielu późniejszych badań.

Dlatego też z pełnym przekonaniem stwierdzam, że przedstawiona rozprawa spełnia z naddatkiem wymogi stawiane pracom doktorskim w Ustawie o stopniach naukowych i tytule naukowym z 14 marca 2003 r. z późniejszymi zmianami oraz wnioskuję o jej wyróżnienie i dopuszczenie Pana magistra Krzysztofa Jagusiaka do dalszych etapów przewodu doktorskiego.


Anna Kotłowska