

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

Zofia Rzeźnicka, *Mięso i produkty zwierzęce w dietetyce, procedurach terapeutycznych i gastronomii antyku i wczesnego Bizancjum na podstawie wybranych źródeł medycznych*, praca napisana w Katedrze Historii Bizancjum pod kierunkiem prof. dra hab. Macieja Kokoszko, Łódź 2016.

Recenzowana rozprawa jest owocem studiów prowadzonych przez Autorkę w ramach zespołu badawczego, którym kieruje jego promotor, prof. dr hab. Maciej Kokoszko. Efektem prac tego zespołu są obok długiej serii artykułów również trzy obszerne syntezы: 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 powstała swego rodzaju szkoła badań nad historią medycyny i dietetyki starożytnej i bizantyńskiej. Mgr Z. Rzeźnicka jest jej młodym, lecz bardzo dynamicznym i obiecującym przedstawicielem. Jej praca doktorska, będąca element wspomnianej wyżej szerszej całości, bazuje w pewnym sensie na dokonaniach całego zespołu, który Autorka recenzowanej dysertacji doktorskiej twórczo współtworzy.

*

Recenzowana praca liczy łącznie 505 stron o numeracji ciągłej, które jako całość zostały opatrzone 2457 przypisami podtekstowymi. Składa się ona z 11 części: I. *Strona tytułowa* (s. 1); II. *Spis treści* (s. 2-4); III. *Wstęp* (s. 5-31); IV. *Rozdział I – Rola mięsa w diecie w okresie między II a VII w. w świetle źródeł medycznych* (s. 32-266); V. *Rozdział II – Jajka w dietetyce, farmakologii, procedurach terapeutycznych i sztuce kulinarnej* (s. 267-315); VI. *Rozdział III – Mleko i produkty mleczne* (s. 316-410); VII. *Wnioski* (s. 411-425); VIII. *Słowniczek podstawowych terminów greckich* (s. 426-437); IX. *Summary* (s. 438-447); X. *Wykaz skrótów* (s. 448-450); XI. *Bibliografia* (s. 451-505).

Wstęp liczy 27 stron i posiada 84 przypisy (= 3, 111 przypisu/strona). *Rozdział I – Rola mięsa w diecie w okresie między II a VII w. w świetle źródeł medycznych* to 235 stron opatrzonych 1745 przypisami (= 7, 425 przyp./s.). *Rozdział II – Jajka w dietetyce, farmakologii, procedurach terapeutycznych i sztuce kulinarnej* obejmuje 49 stron i 233 przypisy (= 4, 755 przyp./s.). *Rozdział III – Mleko i produkty mleczne* składa się z 95 stron wspartych 393 przypisami (= 4, 136 przyp./s.). *Wnioski z kolei* to 15 stron posiadających 2 przypisów (= 0, 133 przyp./s.). Natomiast *Słowniczek podstawowych terminów greckich* obejmuje 12 stron. Wreszcie *Summary* zawarto na 10 stronach, *Wykaz skrótów* na 3 stronach (zawiera on 60 abrewiacji), a *Bibliografię* na 55 stronach druku.

Ta ostatnia część rozprawy została podzielona na dwa bloki: I. *Źródła* (s. 451-457) i II. *Opracowania* (s. 458-505). *Źródła* zawierają 162 pozycje (wydania źródłowe i ich przekłady, które są dziełami 69 autorów i pseud-autorów antycznych), natomiast *Opracowania* to 487 monografii, prac zbiorowych i artykułów. Wśród nich 313 publikacji zostało napisanych po angielsku (= 64, 271%); 53 po polsku (= 10, 882%); 51 po niemiecku (= 10, 472%); 31 po francusku (= 6, 365%); 19 po włosku (= 3, 901%); 18 po grecku (= 3, 696%); 1 po hiszpańsku (= 0, 205%) oraz 1 po łacinie (= 0, 205%). Powyższe proporcje świadczą z jednej strony o panowaniu języka angielskiego w nauce, z drugiej jednak wskazują wyraźnie na *preferencje* językowe Autorki recenzowanej pracy. Istnieje jeszcze inne oblicze tej statystyki, które jest szczególnie godne podkreślenia. Otóż w sumie cytowana w rozprawie bibliografia zawiera 434 publikacje obcojęzyczne (= 89, 117%) i 53 polskie (= 10, 882%). Ten stan rzeczy ukazuje stopień *umiędzynarodowienia* tematu, a co za tym idzie wysiłek *filologiczny* i heurystyczny doktorantki.

Rdzeń rozprawy stanowią wspomniane wyżej trzy rozdziały (s. 32-410), liczące w sumie 379 stron (= 75, 049% całej rozprawy). Rozdziały te zawierają łącznie 2371 przypisów (= 96, 499% całej dysertacji). W tym 379-stronicowym rdzeniu procentowy udział poszczególnych rozdziałów przedstawia się następująco: *Rozdział I – Rola mięsa w diecie w okresie między II a VII w. w świetle źródeł medycznych* to 62, 005% tekstu oraz 73, 597% jego przypisów. *Rozdział II – Jajka w dietetyce, farmakologii, procedurach terapeutycznych i sztuce kulinarnej* to 12, 928% tekstu i 9, 827% przypisów przedmiotowej całości. *Rozdział III – Mleko i produkty mleczne* = 25, 065% tekstu i 16, 575% przypisów. Przedstawiona tutaj statystyka pokazuje przede wszystkim rozłożenie materiału dotyczącego mięsa i produktów zwierzęcych w źródłach antycznych i bizantyńskich, które Autorka przeanalizowała. Zestawienie to obrazuje także swego rodzaju ranking, w którym prym wiedzie mięso, drugą co do ważności pozycję zajmuje mleko, trzecim zaś co do znaczenia produktem zwierzęcym w powyższej hierarchii są jaja. Hierarchia ta uzasadnia dobrze samo sformułowanie tematu recenzowanej rozprawy doktorskiej, w którym słowo mięso figuruje jako pierwszy wyraz tytułu, wprowadzając tym samym czytelnika w istotę ujęcia materiału niniejszej

pracy. Jeśli natomiast powyższą statystykę odnieść to planu dysertacji, wówczas należało by zasugerować, aby jej drugim rozdziałem był aktualnym rozdział trzeci (*Mleko i produkty mleczne* = 25, 065% tekstu i 16, 575% przypisów), zaś aktualny rozdział drugi zajął miejsce trzeciego (*Jajka w dietetyce, farmakologii, procedurach terapeutycznych i sztuce kulinarnej* = 12, 928% tekstu i 9, 827% przypisów). W ten sposób czytelnik analizując sam plan rozprawy otrzymałby już w punkcie wyjścia jasną hierarchię ważności poszczególnych produktów zwierzęcych. Zastosowanie tego wariantu planu byłoby powrotem do klasycznej zasady konstrukcji tej części rozprawy naukowej, która to zasada głosi, że już sama lektura planu winna dać czytelnikowi obraz idei zawartych w pracy jako takiej.

* * *

Z jedenastu wyżej wymienionych części składowych recenzowanej rozprawy najważniejszych jest pięć, tzn. wstęp, trzy rozdziały stanowiące rdzeń rozprawy doktorskiej Pani Zofii Rzeźnickiej oraz zakończenie, określone tutaj mianem *Wnioski*.

Autorka dzieli wstęp na kilka segmentów: 1. *Temat i zakres rozprawy* (s. 5-7); 2. *Umotywienie podjęcia tematu* (s. 7-9); 3. *Metoda pracy* (s. 9-12); 4. *Ramy czasowe* (s. 12-13); 5. *Baza źródłowa* (s. 13-19); 6. *Stan badań* (s. 19-30); 7. *Podsumowanie* (s. 31). Dzięki temu podziałowi czytelnik uzyskuje jasność wyводу. Doktorantka uprzedza, że *rozprawa odznacza się nietypową strukturą, gdyż jest ona zbiorem tekstów, z których jedna część jest już opublikowana, a druga, po otrzymaniu pozytywnej recenzji wydawniczej, została przyjęta do druku* (s. 5). Zdanie to pozwala recenzentowi spojrzeć na niniejszą pracę z określonej perspektywy. Ma bowiem do czynienia z tekstem, który został już wcześniej poddany procesowi recenzyjnemu i przeszedł go pozytywnie. Argument ten każe czytać rozprawę Pani Z. Rzeźnickiej szczególnie uważnie, ważąc opinie i sądy. W dalszej części wstępu Autorka podkreśla: *Fundamentem moich badań jest materiał zgromadzony w wyniku wieloletniej pracy translatorskiej (...). W swoich analizach nie mogłam posłużyć się przekładami (...), gdyż współcześnie żaden z rodzimych, ani też europejskich naukowców nie podjął się translacji pism zaliczanych do kanonu medicorum graecorum* (s. 9). Następnie cytuje w charakterze wyjątków kilka współczesnych przekładów źródeł medycznych, ważnych z punktu widzenia Jej pracy. Podkreślenie wkładu odautorskiego jest jak najbardziej na miejscu, podnosi bowiem rangę przeprowadzonych badań. Jednak Autorka przesadziła, pisząc o braku współczesnych przekładów pism medycznych z zakresu jej zainteresowań. Oto kilka przykładów: 1) *Oeuvres d'Oribase, texte grec, en grande partie inédit, collationné sur les manuscrits, traduit pour la première fois en français, avec une introduction, des notes, des tables et des planches* par U.C. Bussemaker et Ch. Daremberg, t. 1-6, Paris 1851-1876; 2) Alexander von Tralles, *Originaltext und Übersetzung nebst einer einleitenden Abhandlung. Ein Beitrag zur Geschichte der Medicin* von Th. Puschmann, 1.-2. Bd., Wien 1878-1879 [Reprint:

Amsterdam 1963]; 3) *Die Augenheilkunde des Aëtios aus Amida: griechisch und deutsch*, hrsg. von J. Hirschberg, Leipzig 1899; 4) *Geburtshilfe und Gynäkologie bei Aëtios von Amida (...)*, zum ersten Male ins Dt. übers. von M. Wegscheider, Berlin 1901; 5) *Paulos' von Aegina des besten Arztes sieben Bücher*, übersetzt und mit Erläuterung versehen von I. Berendes, mit einem Geleitwort von R. Kobert, Leiden 1914; 6) *Médecine et thérapeutique byzantines. Oeuvres médicales d'Alexandre de Tralles*, éd. et trad. F.L.É. Brunet, t. 1-4, Paris 1933-1937; 7) *Das vierte Buch des Tetrabiblion des byzantinischen Arztes Aëtios von Amida*, aus dem Griechischen in Deutsche übertragen/vorgelegt von H. Steinhagen, Düsseldorf 1938; 8) *Leo the Physician, Epitome on the Nature of Man/De natura hominum synopsis*, ed. for the first time and transl. by R. Renehan, Berlin 1969; 9) *Antike Heilkunst: ausgewählte Texte aus den medizinischen Schriften der Griechen und Römer*, hrsg. von J. Kollesch und D. Nickel, Stuttgart 1994⁴; 10) *Oribasio di Pergamo, Il libro 10. delle Collectiones medicae*, testo, traduzione, commento, indici a cura di T. Simone, Galatina 2010; 11) M. Caparrini, *Die deutsche Bearbeitung der "Epistula Anthimi de observatione ciborum": Edition und Kommentar*, Göppingen 2011; 12) Galenos, *Die verbrannte Bibliothek: Peri alypias [de dolore evitando]/Über die Unverdrossenheit: zweisprachige Ausgabe*, Eingeleitet, hrsg. und erstmals in Dt. übers. von K. Brodersen, Wiesbaden 2015. Generalnie zatem należy wypowiadać się ostrożnie na temat osiągnięć translatorskich w literaturze europejskiej, ponieważ ich znajomość przez osoby piszące doktorat, a zatem stawiające pierwsze kroki w tzw. nauce, nie zawsze jest i musi być wystarczająca. Europa „uciekła” pod tym względem Polsce bardzo daleko, poczynając od XIX wieku. Dziś próbujemy częściowo nadrabiać stracony czas, ale „peletom” jest stale przed nami. Przy tej okazji należy zwrócić uwagę na jeszcze jedno przeoczenie, które występuje w tym samym kontekście (s. 10, przyp. 4): Autorka cytuje tutaj polski przekład pisma Hippokratesa *O powietrzu, wodach i miejscach* dokonany w roku 2014 przez A. Marchewkę i M. Świder. Warto jednak pamiętać, czego Pani Z. Rzeźnicka nie sygnalizuje ani tutaj ani w bibliografii, że przekład ten ma charakter wtórny. Poprzedzają go bowiem dwa dobre, choć po części zapomniane przekłady polskie z końca XIX wieku: 1) *Kilka wyjątków z księgi Hippokratesa: O powietrzu, wodach i miejscach*, z greckiego przełożył i kilku wyjaśnieniami opatrzył J. Oettinger, „Przegląd Lekarski”, 19 (1880) nr 2, s. 24-26 [rozd. 12-15]; nr 3, s. 37-38 [rozd. 16-21]; nr 5, s. 69-70 [rozd. 22]; nr 21, s. 275 [rozd. 1-3]; nr 22, s. 290-292 [rozd. 4-7]; nr 23, s. 305 [rozd. 8-9]; nr 24, s. 323-324 [rozd. 10-11]; nr 26, s. 354-355 [rozd. 23-24]; 2) *Dwie księgi Hipokratesa. I. O powietrzu, wodach i okolicach, II. O lecznictwie pierwotnym, III. Przykazania Hipokratesa*, przeł. H. Łuczkiwicz, Warszawa 1890. Istnienie tych prac w skromnej polskiej literaturze przedmiotu warto w pewnych kontekstach badawczych eksponować, choćby dlatego, aby twórcy „duplikatów” nie uchodzili za tłumaczy dzieł antycznych *sensu stricto*.

W dalszej części wstępu Autorka jasno definiuje ramy czasowe swej rozprawy. Dysertacja obejmuje źródła poczynając od Galena (II w. n.e.) a kończąc na Pawle z Egiptu (VII w. n.e.). Doktorantka podkreśla jednak, że dla pełności obrazu będzie się odwoływać zarówno do źródeł znacznie wcześniejszych jak i późniejszych, i tej zapowiedzi pozostaje faktycznie wierna w swej pracy. Następnie Pani Z. Rzeźnicka przedstawiła współczesny stan badań z zakresu swej rozprawy. Opiera się on, jak już wyżej wskazano, głównie na literaturze anglojęzycznej. Nie omieszkała przy tym (i słusznie) przedstawić dokonań zespołu badawczego prof. Macieja Kokoszki, który od kilku lat współtworzy. Podsumowując swe rozważania wstępne Autorka zauważa (s. 31): *Zaprezentowany powyżej stan badań dowodzi, że, mimo iż współcześnie w światowej nauce możemy zaobserwować stopniowy rozwój badań nad szeroko pojętą historią medycyny i pożywienia, to jednak wciąż brakuje opracowań rzetelnie omawiających oba zagadnienia. (...) Ufam, że wyniki moich badań, przynajmniej w niewielkim stopniu, wypełnią tę lukę.* Zadania to spoczywa na trzech rozdziałach, które demonstrują ogromną pracę, jaką Doktorantka wykonała w zakresie analizy źródeł, wystawiając Pani Z. Rzeźnickiej bardzo dobre świadectwo merytorycznej kompetencji.

*

Pierwszy rozdział (*Rola mięsa w diecie w okresie pomiędzy II a VII w. w świetle źródeł medycznych*: s. 32-266 = 235 stron i 1745 przypisów/7,425 przypisu na stronę) jest najobszerniejszą częścią rozprawy i pierwotnie ukazał się w pracy zbiorowej *Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II-VII w.)*, część II: *Pokarm dla ciała i duszy*, redakcja Maciej Kokoszko, Łódź, Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, 2014 (Byzantina Lodziensia XIX), s. 213-447. Autorka informuje o tym w wstępie do swojej rozprawy doktorskiej: s. 5, przyp. 2. Rozdział ten dzieli się na cztery paragrafy: 1. *Zwierzęta czworonożne* (s. 45-123); 2. *Drób* (s. 124-195); 3. *Podroby i inne produkty pochodzenia zwierzęcego* (s. 195-245); 4. *Wyroby wędliniarskie* (s. 245-266). Paragrafy te poprzedza tzw. „główka” do rozdziału (s. 32-45). Podział ten jest widoczny w treści pracy doktorskiej, natomiast nie został on zaznaczony choćby graficznie w spisie treści. Fakt ten tylko częściowo tłumaczy uwaga Autorki (s. 5, przyp. 1), akcentująca fakt, że rozdział ten jest wyimkiem w cytowanej wyżej pracy zbiorowej z roku 2014, ponieważ można było w rzeczonym spisie treści użyć innej czcionki dla podkreślenia wspomnianego wyżej podziału. Merytorycznie rozdział ten jest bardzo bogaty w treść i stanowi znaczące osiągnięcie badawcze w literaturze polskiej i nie tylko. Autorka przedstawia swoje wywody bardzo klarownie, posługując się językiem polskim na poziomie godnym uznania i polecenia autorom wielu współczesnych historycznych opracowań naukowych. Słusznie też podkreśla, że liczne recepty kulinarne, szczególnie te oparte na mięsie, to wyłącznie przepisy dla bogaczy (s. 124). Ubogim pozostawały

podroby, co w dużym stopniu koresponduje również z rolą tych ostatnich we współczesnej nam rzeczywistości.

Uznając bardzo dużą wartość merytoryczną tego rozdziału, warto zwrócić uwagę na pewne kwestie, które wpływają niejako na marginesie analiz zawartych w niniejszej części prac. • Jednym z takich zagadnień jest, jak to nazywa Pani Z. Rzeźnicka, *hierarchia mięsnych produktów spożywczych* (s. 37). Cytując w tym kontekście Galena, Autorka pisze: *Swe rozważania zaczął od wołowiny, by przejść kolejno do wieprzowiny, jagnięciny i baraniny, następnie do zający, osłów, koni i wielbłądów, by wreszcie poprzez niedźwiedzie, lwy i pantery, dojść (...) do omówienia psów i lisów* (s. 37). Doktorantka komentując passusy Galeny na temat spożywania mięsa psów i lisów, a przede wszystkim niedźwiedzi, lwów i panter, konkluduje, iż to *wskazuje (...), że medycy nie wykluczali (...) wykorzystania w celach spożywczych nawet najbardziej „egzotycznego” mięsa, gdy zwierzęta je dostarczające występowały w danym miejscu w większej liczbie* (s. 38). Argument ten jest jak najbardziej do przyjęcia. Istnieje jednak w odniesieniu do niedźwiedzi, lwów i panter również inna możliwość interpretacji. Otóż, jak wiadomo, Galen był lekarzem gladiatorów. Ci zaś walczyli również z dzikimi zwierzętami. Zabite sztuki usuwano z areny, lecz ich mięso znajdowało prawdopodobnie zbyt w tanich jatkach miejskich, gdzie nabywali go biedniejsi mieszkańcy Rzymu, czy innych metropolii cesarstwa. W tym przypadku owa hierarchia mięs miałaby charakter zstępujący i wpisywałaby się w kontekst różnic majątkowych mieszkańców imperium, wyróżniając mięsiwa „szlachetne” i „podłe”. Tak postawiony problem znika, gdy chrystianizujące się cesarstwo wyrzeka się stopniowo „krwawej” części igrzysk cyrkowych. • Inna kwestia tego samego typu dochodzi do głosu w kontekście spożywania mięsa małych ptaków. Oto jeden z antycznych lekarzy (Rufus z Efezu) ocenił, że zimą najlepsze jest mięso kosów, drozdów i gołębi grzywaczy, zaś *późną jesienią za szczególnie smaczne uważał jarząbki, sikorki o czarnym łebku, figojadki, dzwońce, przepiórki oraz turkawki* (s. 40). Autorka rozprawy uważa, że Rufus brał w swym wywodzie pod uwagę to, iż ptaki te znajdowały późną jesienią i zimą wystarczającą ilość pokarmu z dala od ludzkich siedzib, dzięki czemu ich mięso było wówczas najsmaczniejsze. Jednak obok tego wyjaśnienia można zasugerować jeszcze inne, a mianowicie to, że Rufus brał pod uwagę nie tyle wartość mięsa, co okres lęgowy tych ptaków oraz czas potrzebny na odchowanie piskląt. • Trzecie zagadnienie tego typu znajduje się w opisie kulinarnych zalet macicy. I tak Pliniusz (HN XI 84, 210) był zdania, że konieserzy cenili wysoko macice świń, które rodziły po raz pierwszy (s. 198). Idąc dalej za tymże autorem (HN XI 84, 210-211), Doktorantka stwierdza: *Aby po udanym miocie métra nie przybrała niekorzystnego koloru i zawierała odpowiednią ilość tłuszczu, maciora musiała zostać zabita jeszcze tego samego dnia* (s. 198). Z kolei *Marcjalis w jednym ze swoich utworów pisał, że bardziej od dziewiczej macicy wieprzowej (...) nęci go narząd ciężarnego zwierzęcia* (s. 198). Pani Z. Rzeźnicka nie komentuje tych „przepisów”,

nie pochodzących przecież z literatury fachowej, a tym samym zdaje się je przyjmować za dobrą monetę. Tymczasem można postawić pytanie, czy te snobistyczno-sadystyczne „receptury” nie są, szczególnie w przypadku Marcjalisa, belkotem rzymskiego „celebryty” pokolenia Kaliguli i Nerona, który, atakując w ten niewybredny sposób „obyczaje przodków”, wysoko ceniących to zwierzę i jego mięso, powodował, że Marek Porcjusz Katon, ów, jak twierdził prof. Stanisław Łoś, doskonały reprezentant rzymskiego gatunku *Homo Porcius* (S. Łoś, Sylwetka rzymskie, Lublin 2007, s. 55-76), przewracał się w grobie. Podobnie można potraktować następujący fragment dysertacji: Z Historii naturalnej [XI 84, 211] *dowiadujemy się (...), że amatorzy wykwintnej kuchni najbardziej upodobali sobie smak wymienia świni zabitej dzień po wydaniu na świat potomstwa, pod warunkiem, że nie karmiła ona jeszcze młodych* (s. 211). Doktorantka również i tutaj nie dostrzega wątków pozamerytorycznych i w ten sposób, zdaniem piszącego te słowa, traci dobrą okazję do wykazania się zdroworozsądkowym krytycyzmem w stosunku do analizowanych źródeł. Z drugiej strony nie jest to zasadniczy tok Jej rozważań, zatem te i im podobne marginalia nie umniejszają wartości merytorycznej tego rozdziału.

Natomiast pewnym mankamentem wydaje się być brak swego rodzaju podsumowania rzeczzonego rozdziału, co jest niejako naturalną konsekwencją jego bezpośredniej „transplantacji” z wyżej cytowanej pracy zbiorowej.

Uznając wysoką wartość poznawczą recenzowanego rozdziału, należy również zwrócić uwagę na fakt, że jego Autorka wchodzi odważnie w polemikę z tezami innych badaczy (por. s. 176, przyp. 1044; s. 201, przyp. 1242), dowodząc przekonująco słuszności swoich twierdzeń. Ten element należy uznać za symptom znacznej, mimo młodego wieku, dojrzałości naukowej Pani Zofii Rzeźnickiej.

Wartością dodaną tego rozdziału jest to, że może on stanowić dla czytelnika instruktywny punkt wyjścia do refleksji i porównań odnośnie roli mięsa w diecie późnego antyku i w czasach nam współczesnych.

*

Drugi rozdział (*Jajka w dietetyce, farmakologii, procedurach terapeutycznych i sztuce kulinarnej*: s. 267-315 = 49 stron i 233 przypisy/4,755 przypisu na stronę) jest najkrótszą częścią recenzowanego doktoratu. Składa się on z pięciu krótkich paragrafów: 1. *Jajka – wiadomości ogólne* (s. 267-270); 2. *Charakterystyka dietetyczna jajek* (s. 270-275); 3. *Charakterystyka farmakologiczna jajek* (s. 275-277); 4. *Zastosowanie jajek w procedurach terapeutycznych* (s. 278-306); 5. *Zastosowanie kulinarne jajek* (s. 306-315). Podział ten zapewnia klarowność wywodów, co w przypadku nagromadzenia danych pochodzącej z dużej liczby źródeł jest szczególnie ważne.

Podobnie jak w pierwszym rozdziale także i tutaj można dostrzec pewne marginalne kwestie dyskusyjne. Warto przytoczyć tę najbardziej wymowną. Otóż na s. 309 znajduje się następujący fragment: (...) od Horacego (...) dowiadujemy się, że smakosze przy wyborze jajek kierowali się także ich kształtem. Utrzymywali bowiem, że lekko wydłużone są wyżej cenione od okrągłych, ponieważ zawierają lepsze białko i mieszczą w sobie „męskie żółtko”. Opinia ta została przedstawiona na bazie „Satyr” [II 4, 12-14]. Pani Z. Rzeźnicka przyjmuje opinię Horacego bez komentarza, a tymczasem literatura piękna rządzi się innymi prawami niż traktaty medyczne. Stąd tekst ten może kryć w sobie pewną ironię, a aluzja do „męskiego żółtka” (*mas vitellus*) jeszcze bardziej ironię tę wzmacnia. W konsekwencji można by oczekiwać, że Autorka zwróci uwagę na tę poetycką licencję Horacego.

Generalnie jednak rozdział ten należy uznać, podobnie jak rozdział pierwszy, za merytorycznie ważny element rozprawy. Wzmacnia on tezę o nowatorskim charakterze pracy badawczej Doktorantki, wyróżniającej się nie tylko na tle rodzimego podwórka, lecz również daleko poza jego przysłowiowymi opłotkami.

*

Trzeci rozdział (*Mleko i produkty mleczne*: s. 316-410 = 95 stron i 393 przypisy/4,136 przypisu na stronę) składa się również z pięciu paragrafów: 1. *Kilka uwag o mleku i jego przetworach* (s. 316-319); 2. *Mleko w dietetyce, farmakologii, procedurach terapeutycznych i sztuce kulinarnej* (s. 320-351); 3. *Oksygala w dietetyce, farmakologii, procedurach terapeutycznych i sztuce kulinarnej* (s. 352-358); 4. *Ser w dietetyce, farmakologii, procedurach terapeutycznych i sztuce kulinarnej* (s. 359-396); 5. *Masło w dietetyce, farmakologii, procedurach terapeutycznych i sztuce kulinarnej* (s. 397-410). Tę bardzo ważną z merytorycznego punktu widzenia część rozprawy zakłóca oczywisty techniczny błąd Autorki polegający na tym, że każdy paragraf został tutaj potraktowany jako osobna całość, a co za tym idzie, każdy z nich posiada osobną numerację przypisów. W konsekwencji w przedmiotowych przypisach tego rozdziału jest bardzo dużo powtórzeń tych samych opisów bibliograficznych, co sprawia wrażenie kompletnego chaosu w tym zakresie. Mnoży to również zupełnie niepotrzebnie ilość literówek i innych niedociągnięć widocznych w tychże opisach. Gdyby Doktorantka ustrzegła się tego błędu, rozdział byłby znacznie „chudszy”, lecz o wiele łatwiejszy i przyjemniejszy w lekturze. Z drugiej strony nie sposób nie docenić pionierskiej pracy wykonanej przez Autorkę w zakresie analizy źródeł antycznych i bizantyńskich w aspekcie *mleka i produktów mlecznych*. Należy także podkreślić wartość polemik, jakie Doktorantka prowadzi z tezami niektórych doświadczonych i uznanych badaczy, korygując ich błędne lub zbyt powierzchowne tezy (por. s. 384-385, przyp. 105; s. 391, przyp. 147). Zatem w ostatecznym rozrachunku trzeba uznać bezwzględnie przewagę wartości dokonań stricte badawczych Doktorantki nad

technicznymi niedociągnięciami recenzowanego rozdziału i zaliczyć również i tę „rundę” jako zdecydowane „zwycięstwo” Autorki.

*

Wnioski końcowe są rzeczowym podsumowaniem całości recenzowanej dysertacji. Autorka podkreśla w nich kluczową rolę traktatów medycznych Galena, które stały się dla lekarzy bizantyńskich *nyktadnią wiedzy (...) do tego stopnia, że w żaden sposób nie przyczynili się do jej dalszego rozwoju, nie wychodząc w swoich rozważaniach poza „odziedziczony” kanon* (s. 411). Ze względu na ceny mięso było towarem dostępnym *grosso modo* dla osób zamożnych. Biednym pozostawały podroby. Dostępnym szerszemu ogółowi były natomiast jajka kurze, zaś mleko krowie, owcze lub kozie *było produktem (...) osiągalnym przede wszystkim dla ludności wiejskiej* (s. 418). Z wszystkimi tymi tezami wypada się zgodzić, pozostawiając na boku roztrząsanie kwestii szczegółowych. Jedynie teza Autorki, iż *mleko w obszarze śródziemnomorskim nigdy nie zyskało (...) statusu podstawowego napoju, jakim było wino* (s. 417), wydaje się wtrąceniem zupełnie niepotrzebnym, ponieważ mimo wszystko mleko i wino jako takie należały i należą do dwóch różnych porządków rzeczy świata tego.

* * *

Recenzowana rozprawa posiada pewną ilość mankamentów, głównie technicznych, których usunięcie podniosłoby jeszcze wartość tej pracy.

1. Jednym z podstawowych, zdaniem niżej podpisanego, jest brak rozdziału na temat teorii humoralnej, do której Autorka bardzo często odwołuje się w swej dysertacji. Wskutek tego braku odwołania te zdają się niejako wisieć w powietrzu, co jest prawdopodobnie wynikiem błędnego założenia Doktorantki, iż teoria humoralna jest rzeczą oczywistą i nieskomplikowaną. Tymczasem zajęcie się nią w kontekście tematu recenzowanego doktoratu mogłoby wiele kwestii postawić w nieco innym świetle, tym bardziej że analizowane źródła zmuszają Panią Z. Rzeźniczką do niezwykle częstego nawiązywania do powyższej teorii. Oto kilka najważniejszych, użytych w rozprawie pojęć z nią związanych w porządku alfabetycznym: czarna żółć (s. 62. 71. 80. 89. 90. 91. 95. 101. 107. 108. 156. 167. 172. 179. 217. 218. 328. 342. 343. 363. 364. 427); dobre humory/soki (s. 130. 138. 145. 200. 213. 229. 249. 329. 342. 343. 347); flegmatyczne *chymoi*/soki (s. 53. 70. 71. 200. 222. 230. 231. 232. 233. 240. 241. 249. 277); gęste i lepkie soki (s. 49. 52. 73. 80. 88. 91. 143. 153. 183. 205. 210. 214. 215. 219. 220. 227. 229. 230. 233. 272. 306. 322. 325. 326. 329. 337. 347. 353. 354. 355. 360. 361. 363. 364. 365. 370. 413. 433); melancholia (s. 92. 96. 158. 343); melancholiczne soki/melancholiczna natura (s. 88. 90. 91. 217. 218. 413); ostre soki (s. 284. 333. 334. 341. 354. 355); produkcja soków (s. 181); równowaga humoralna/balans humoralny (s. 95. 107. 108. 182. 199. 210. 217. 220. 224. 231. 233. 240. 275. 305. 322. 353. 360. 413. 427. 428. 430); rzadkie/rozrzedzone soki (s. 129. 146. 153. 216. 234. 278. 288); surowe i zimne soki (s. 248.

328. 364); szkodliwe/złe soki (s. 79. 193. 214. 216. 217. 218. 221. 228. 245. 260. 273. 281. 293. 322. 334. 340. 365. 398. 399. 401. 408. 412. 424. 430); teoria humoralna (s. 24. 26).

2. Doktorantka używa formy *Hipokrates* (s. 9 (przyp. 4). 14. 17. 70 (i przyp. 238). 85 (przyp. 353). 90. 99 (przyp. 451). 109 (przyp. 524). 455. 456. 457. 458), choć formą poprawną jest *Hippokrates*. W kwestii pisowni polskiej tego imienia warto przytoczyć opinię Jerzego Ciechanowicza (5.10.1955-14.01.1999): *Używana często forma tego imienia ‘Hipokrates’ (przez jedno ‘p’) jest mniej poprawna, imię to bowiem brzmi po grecku właśnie Hippokrates, ponieważ wywodzi się od słowa hippos (koń) i powinno być pisane przez dwa ‘p’. Wersja ‘Hipokrates’ nie tylko stanowi zniekształcenie oryginalnego brzmienia imienia, lecz także powoduje zabawną zmianę jego znaczenia: podczas gdy Hippokrates oznacza po grecku ‘Koniowładny’, wersję ‘Hipokrates’ należałoby rozumieć jako ‘Podwładny’. Forma ‘Hipokrates’ rozpowszechniła się szczególnie po ostatniej wojnie” – tenże, *Hippokrates i początki medycyny naukowej*, “Wiedza i Życie”, 1996, nr 2(734): Dodatek humanistyczny “Wiedza i Człowiek”, nr 2(24)/1996, s. 16, przyp. 1. Tezę tę przypomniał Marian Wesoly (*Po co nam dziś Hippokrates?*, [w:] *Hippokrates, Wybór pism*, t. 1: *Przysięga, O dawniejszym leczeniu, O sztuce [lekarskiej], O świętej chorobie, O naturze człowieka*, przełożył, wstępem, komentarzem i przypisami opatrzył M. Wesoly, Warszawa, Prószyńska i S-ka, 2008 (Biblioteka Antyczna, 41)), s. 11. Por. P. Kochanek, *Etnomedycyna hippokratejska a geopolityczna myśl grecka w V w. p.n.e.*, w: *Kontrowersje dyskursywne. Między wiedzą specjalistyczną a praktyką społeczną*, redakcja: A. Jabłoński, J. Szymczyk, M. Zemla, Lublin, Wydawnictwo KUL, 2012 (Studia nad Wiedzą, 4), s. 27, przyp. 1.*

3. Na stronie 16 Autorka twierdzi, że Antym był nadwornym lekarzem króla Franków Teodoryka. Jest to błąd rzeczowy, ponieważ chodzi tu nie o króla Franków, lecz o króla Ostrogotów Teodoryka Wielkiego (451/455 – 30 VIII 526).

4. W wykazie skrótów ma miejsce dwukrotne złamanie porządku alfabetycznego: 1. Skrót „FP – Farmacja Polska” (s. 449) nie jest na właściwym miejscu; 2. Niewłaściwa sekwencja abrewiacji: SŁP, SuP, RE, SIFC, SuA (s. 449-450). Ponadto w wykazie skrótów brak abrewiacji „Claw”, która widnieje w bibliografii (s. 482, lin. 13 od góry).

5. W bibliografii ma również miejsce dwukrotne złamanie porządku alfabetycznego: 1. (s. 482-483) – Identità, Iacono, Ieraci; 2. (s. 489, lin. 6-7 od dołu) – *Konstantynopol - Nowy Rzym*.

6. Natomiast literówki i inne drobne uchybienia wykazuje poniższa, nie pretendująca do kompletności errata.

Koordinaty: strona, przypis, linijka	jest	powinno być
s. 5, przyp. 3, lin. 1 od dołu	mlecznew	mleczne w
s. 8, lin. 1 od dołu	w punktu widzenia	z punktu widzenia
s. 10, przyp. 4, lin. 5 od góry	Hippoctate	Hippocrate
s. 14, przyp. 10, lin. 6 od góry	hrsg.	hrsg. von
s. 14, przyp. 10, lin. 7 od góry	poźnego	późnego

s. 14, przyp. 10, lin. 5 od dołu	patologa	patología
s. 14, przyp. 10, lin. 5 od dołu	feminina	femenina
s. 14, przyp. 10, lin. 4 od dołu	Colecciones	Colecciones
s. 15, lin. 2 od dołu	pace	prace
s. 15, przyp. 12, lin. 2 od dołu	Mittelalter	Mittelalters
s. 16, przyp. 13, lin. 2 od góry	Tralle	Tralle
s. 17, lin. 8 od góry	Orybазusza	Orybазjusza
s. 20, przyp. 16, lin. 1-2 od góry	Oats in ancient Greek and "Byzantine materia medica"	Oats in Ancient and Byzantine "Materia Medica"
s. 21, lin. 3 od dołu	Pauli	Pauly
s. 23, lin. 2 od góry	Głównе	Głównе
s. 24, lin. 11 od góry	patologa	patología
tamże	feminina	femenina
tamże	Colecciones	Colecciones
s. 24, przyp. 48	patologa	patología
tamże	feminina	femenina
tamże	Colecciones	Colecciones
s. 27, lin. 3 od góry	Jacuesa	Jacques'a
s. 28, przyp. 74, lin. 2 od góry	MenSALe Potenza	MenSALe, Potenza
tamże	ed.	a cura di
tamże, lin. 5 od góry	MenSALe Cancellara	MenSALe, Cancellara
tamże	febraio	febbraio
tamże	ed.	a cura di
tamże	;...	;...
tamże, lin. 6 od góry	matera	Matera
tamże, lin. 7 od góry	MenSALe Matera	MenSALe, Matera
tamże	ed.	a cura di
tamże, lin. 8 od góry	consume	consumo
tamże	nella	nelle
tamże	miditerranee	mediterranee
tamże, 10 od góry	eds.	A cura di
s. 29, przyp. 76, lin. 1 od góry	règales	règles
tamże, lin. 2 od góry	eds.	Sous la dir. de
s. 29, przyp. 77, lin. 3 od dołu	denvinification	de vinification
s. 30, lin. 2 od góry	Frishgemüse	Frishgemüse
s. 30, przyp. 80	Frishgemüse	Frishgemüse
s. 39, lin. 6 od dołu	byly	był
s. 45, przyp. 59, lin. 4 od dołu	L'raisons	Les raisons
s. 46, przyp. 61, lin. 1 od góry	Gardesein	Gardeisen
s. 48, lin. 8 od dołu	mięka	miękka
s. 57, lin. 2 od dołu	Skaldam	Skalda,
s. 66, przyp. 203, lin. 1 od góry	funt italski (27, 3 g)	funt italski (327 g)
s. 68, przyp. 218	das	dans
tamże	civilization	civilisation
s. 68, przyp. 222	l'antiquite Greco-ramaine	l'antiquité gréco-romaine
s. 76, przyp. 283, lin. 4 od góry	archeology	archaeology
s. 82, lin. 5 od góry	typuekskrementy	typu ekskrementy
s. 83, lin. 3 od dołu	poru	pory
s. 84, lin. 9 od góry	przeddziałalnością	przed działalnością
s. 84, przyp. 340, lin. 2 od góry	non	ono
s. 88, przyp. 369, lin. 1 od góry	(...) sugeruje rzeczonym (...)	(...) sugeruje w rzeczonym (...)
s. 102, przyp. 477, lin. 8 od góry	hominae	homine
tamże, lin. 4 od dołu	Mikołajczka	Mikołajczyka
s. 104, lin. 2 od dołu	(...) żyjących górach (...)	(...) żyjących w górach (...)
s. 106, lin. 5 od dołu	(...) charakterystyce zajęcy (...)	(...) charakterystyce mięsa zajęcy (...)
s. 110, lin. 10 od dołu	Adinatum capillus-veneris L.	Adiantum capillus-veneris L.
s. 122, lin. 5 od dołu	(...) wszystko, zagęszczano (...)	(...) wszystko zagęszczano (...)
s. 124, lin. 13-14 do góry	(...) zarówno małych (...)	(...) zarówno w małych (...)

s. 125, przyp. 674	religon	religion
s. 138, lin. 7 od dołu	najsmaczniejszy	najsmaczniejsze z
s. 140, przyp. 772, lin. 2 od dołu	Birtain	Britain
s. 140, przyp. 773, lin. 1 od dołu	Birtain	Britain
s. 140, przyp. 774, lin. 3 od góry	Birtain	Britain
tamże	Wyspy Bryryjskie	Wyspy Brytyjskie
tamże, lin. 1 od dołu	Wyspy Bryryjskie	Wyspy Brytyjskie
s. 145, lin. 10 od góry	prittomatiké	perittomatiké
s. 164, przyp. 956, lin. 2 od dołu	skuszalych	skruszalych
s. 169, lin. 13 od góry	(...), by jego głowa żurawia (...)	(...), by głowa żurawia (...)
s. 174, lin. 9 od dołu	(...), krwi jelenia (...)	(...) oraz/lub krew jelenia (...)
s. 175, lin. 3 od góry	razi	radzi
s. 176, przyp. 1044, lin. 2 od dołu	quoques	coques
s. 184, lin. 6 od dołu	pristerá	peristerá
s. 201, przyp. 1242, lin. 5 od góry	(...), by w we fragmencie (...)	(...), by we fragmencie (...)
tamże, lin. 6 od góry	pastqam	postquam [?]
s. 211, lin. 8 od dołu	(...) wymienia, świni (...)	(...) wymienia świni (...)
s. 223, lin. 12-13 od góry	(...) medyka Pergamonu.	(...) medyka z Pergamonu.
s. 231, lin. 3 od dołu	(...) jest mózg jest zatem (...)	(...) mózg jest zatem (...)
s. 239, lin. 8 od góry	myleós	myelós
s. 241, lin. 9 od góry	myleós	myelós
s. 241, przyp. 1564, lin. 2 od góry	(...) powtarza innych (...)	(...) powtarza w innych (...)
s. 242, lin. 14 od góry	(...) z północnej (...)	(...) w północnej (...)
tamże, lin.9 od dołu	myleós	myelós
s. 244, przyp. 1579	zwłaszczaVIII	zwłaszcza VIII
s. 254, lin. 9 od góry	określono	określano
s. 255, lin. 1 od góry	(...) kaszą pszenicy (...)	(...) kaszą z pszenicy (...)
s. 259, przyp. 1691, lin. 1 od góry	(...) wspomina o boczku pisząc o (...)	(...) wspomina o boczku, pisząc o (...)
s. 262, lin. 6 od góry	Burdigali	Burdigala
s. 265, przyp. 1734	(...) ass.Being (...)	(...) ass. Being (...)
s. 267, przyp. 2, lin. 1 od góry	règales	règles
s. 268, przyp. 2, lin. 2 od góry	NewYork	New York
tamże	A.-M.Talbot	A.-M. Talbot
s. 276, przyp. 33, lin. 1-2 od góry	(...) z aloesem sproszkowanym kadzidłem (...)	(...) z aloesem i sproszkowanym kadzidłem (...)
s. 278, przyp. 40, lin. 2 od dołu	(...) znalazły się między innymi się (...)	(...) znalazły się między innymi (...)
s. 281, przyp. 54	Gloucetstershire	Gloucestershire
s. 284, lin. 3 od dołu	dobą	sobą
tamże, lin. 1 od dołu	zawdzięczmy	zawdzięczamy
s. 281, przyp. 59, lin. 6 od góry	Berlini	Berolini
tamże, lin. 2 od dołu	herausg.	Hrsg. von
s. 285, przyp. 77, lin. 1 od góry	Rceptura	Receptura
tamże, przyp. 78, lin. 1 od dołu	(...) pochodzącymi ogólnego (...)	(...) pochodzącymi z ogólnego (...)
s. 286, przyp. 86, lin. 3 od góry	Écoles	écoles
tamże	2éme	2ème
tamże	Texts	Textes
tamże, lin. 4 od góry	(...) Lausanne 1986 (...)	(...) Lausanne, septembre 1986 (...)
s. 291, lin. 11 od góry	(...) maści aplikowane owrzodzenia (...)	(...) maści aplikowane na owrzodzenia (...)
tamże, lin. 14 od góry	delikatne	delikatnie
s. 291, przyp. 107, lin. 3 od góry	eclogace	eclogas
s. 293, lin. 1 od dołu	(...) posługiwał się jajkiem opatrunku (...)	(...) posługiwał się jajkiem przy opatrunku (...)
s. 294, lin. 4 od dołu	(...) zaleca wpuszczanie narządu wzroku (...)	(...) zaleca wpuszczanie do narządu wzroku (...)
s. 295, lin. 9 od góry	różnego	różanego
s. 301, przyp. 150	skurupki	skorupki

s. 302, przyp. 157, lin. 2 od góry s. 306, przyp. 177	(...) iobolon, S. Zervos (...) (...) który składał między innymi (...)	(...) iobolon, ed. S. Zervos (...) (...) który składał się między innymi (...)
s. 312, przyp. 214, lin. 3 od dołu s. 316, przyp. 1, lin. 10 od góry	(...) medicina, de insitione eds.	(...) medicina, de insitione sous la dir. de
tamże, lin. 7 od dołu s. 317, lin. 1 od góry	à la Hun (...) tak jak przypadku masła (...)	à la Hun (...) tak jak w przypadku masła (...)
tamże, lin. 6 od góry tamże, lin. 1 od dołu	(...) którzy byli doskonale wiedzieli (...) (...) takie mleczne przetwory takie jak (...)	(...) którzy doskonale wiedzieli (...) (...) takie mleczne przetwory jak (...)
s. 317, przyp. 1, lin. 4 od góry tamże, lin. 6 od góry	Antropology consume	Anthropology consumo
tamże tamże	nella miditerranee	nelle mediterranee
tamże, lin. 2 od dołu tamże	MenSALe Atene eds.	MenSALe, Atene A cura di
tamże, przyp. 3, lin. 2 od dołu s. 318, lin. 7 od góry	(...), z które zamożni (...) (...) zaś odwołano się zaś (...)	(...), za które zamożni (...) (...) odwołano się zaś (...)
tamże, przyp. 6 s. 320, przyp. 1, lin. 7 od góry	zachowaną [2x] eds.	[skreślić 1x] sous la dir. de
tamże, lin. 8 od góry s. 325, przyp. 18, lin. 7 od góry	socials consume	sociales consumo
tamże tamże	nella miditerranee	nelle mediterranee
tamże, lin. 4 od dołu tamże, lin. 3 od dołu	MenSALe Atene eds.	MenSALe, Atene A cura di
s. 331, lin. 5 od dołu s. 334, lin. 8 od góry	(...), że względu na fakt (...) skoków	(...), że ze względu na fakt (...) soków
s. 339, przyp. 65, lin. 1 od góry s. 342, lin. 3 od góry	eclogace rozważaniach	eclogas rozważań
s. 347, przyp. 103, lin. 1 od dołu s. 348, przyp. 114, lin. 3 od góry	wiejskiej Na ten temat wpływu (...)	wiejskiej Na temat wpływu (...)
s. 352, przyp. 1, lin. 3 od dołu tamże	consume nella	consumo nelle
tamże tamże, lin. 1-2 od dołu	miditerranee MenSALe Atene	mediterranee MenSALe, Atene
tamże, lin. 1 od dołu s. 353, przyp. 8, lin. 3 od góry	eds. règales	A cura di règles
tamże, lin. 2 od góry s. 357, przyp. 22, lin. 3 od dołu	eds. Być może efekcie (...)	Sous la dir. de Być może w efekcie (...)
s. 358, lin. 2 od dołu s. 359, przyp. 1, lin. 8 od góry	serwowane eds.	serwowanie sous la dir. de
tamże, lin. 9 od góry s. 360, przyp. 1, lin. 3 od dołu	socials consume	sociales consumo
tamże tamże	nella miditerranee	nelle mediterranee
tamże, lin. 2 od dołu tamże, lin. 1 od dołu	MenSALe Atene eds.	MenSALe, Atene A cura di
s. 378, przyp. 81, lin. 1 od góry s. 388, przyp. 125, lin. 1 od góry	BZ tworu	BZ utworu
s. 394, lin. 1 od góry s. 396, przyp. 169, lin. 3 od góry	(...) przyprawić. W odpowiedzi (...) celestas	(...) przyprawić, w odpowiedzi (...) célestes
tamże, lin. 2 od dołu tamże, lin. 1 od dołu	późnego produitis laitires	późnego produits laitiers
tamże, przyp. 170, lin. 3 od góry s. 397, lin. 1 od góry	Byzantine prcedurach	Byzantinae procedurach
s. 400, przyp. 13, lin. 4 od dołu tamże	consume nella	consumo nelle

tamże	miditerrancee	mediterrancee
tamże, 2 od dolu	MenSALe Atene	MenSALe, Atene
tamże	eds.	A cura di
s. 402, lin. 5 od góry	(...) za każdym wykorzystywano (...)	(...) za każdym razem wykorzystywano (...)
s. 404, przyp. 31, lin. 2 od góry	które	który
s. 408, lin. 14 od góry	(...) oraz sosem, rybnym.	(...) oraz sosem rybnym.
s. 409, lin. 6 od góry	(...) wytwarzania, z analizowanego (...)	(...) wytwarzania. Z analizowanego (...)
tamże, lin. 2 od dolu	(...), że tego rodzaju było (...)	(...), że tego rodzaju masło było (...)
s. 411, lin. 2 od góry	zastaly	zostaly
tamże, lin. 17 od góry	wiec	więc
s. 412, lin. 8 od góry	(...), których bez tego (...)	(...), których i bez tego (...)
s. 420, lin. 8 od dolu	odwrotne	odwrotnie
s. 429, lin. 7 od dolu	φάρμακόν	φάρμακον
s. 430, lin. 5 od góry	mód	miód
s. 432, lin. 9 od góry	ἔπουλοτικάί	ἔπουλοτικάί
tamże, lin. 7 od dolu	μαλκτικός	μαλακτικός
s. 435, lin. 9 od góry	stypería schisté – alun	stypería schisté (στυπηρία σχιστή) – alun [pokruszony?]
s. 449, lin. 1 od dolu	hrgs.	Hrsg.von
s. 451, lin. 8 od góry	(...) iobolon, S. Zervos (...)	(...) iobolon, ed. S. Zervos (...)
tamże, lin. 11 od góry	d'Ephese	d'Ephèse
tamże, lin. 9 od dolu	Nachtrage	Nachträge
tamże, lin. 1 od dolu	de observationem	de observatione
tamże	testolatino	testo latino
tamże	(...), traduzione italianae, comm. filologico A. Marsili, (...)	(...), traduzione italiana e commento filologico a cura di A. Marsili, (...)
s. 454, lin. 2 od góry	Berlini	Berolini
tamże, lin. 3 od dolu	venalum	venalium
tamże, lin. 2 od dolu	Bbarańscy	Barańscy
s. 455, lin. 2 od góry	faboulae	fabulae
tamże, 4 od góry	Pertinentes	pertinentes
s. 457, lin. 1 od dolu	maquis	aquis
s. 459, lin. 2 od dolu	Clement	Clément
tamże	pedagogue	pédagogue
tamże, lin. 1 od dolu	Mondesert	Mondésert
s. 460, lin. 12 od góry	Byzantine	Byzantinae
s. 461, lin. 4 od dolu	Hippoctate	Hippocrate
tamże	(...), trad. R. Joly, (...)	(...), texte établi et trad. par R. Joly, (...)
s. 462, lin. 12 od góry	eclogace	eclogas
s. 463, lin. 3-4 od góry	(...) medicina, de insitione	(...) medicina, de insitione
s. 465, lin. 10 od góry	Qaestiones	Quaestiones
s. 468, lin. 4 od góry	Birtain	Britain
tamże, lin. 10 od góry	eds.	sous la dir. de
tamże, lin. 7 od dolu	consume	consumo
tamże, lin. 6 od dolu	nella	nelle
tamże	miditerrancee	mediterrancee
tamże, lin. 4 od dolu	MenSALe Atene	MenSALe, Atene
tamże	eds.	A cura di
tamże, lin. 2 od dolu	denvinification	de vinification
s. 469, lin. 11 od góry	matera	Matera
tamże, lin. 13 od góry	MenSALe Matera	MenSALe, Matera
tamże	ed.	A cura di
s. 470, lin. 14 od dolu	consume	consumo
tamże	nella	nelle
tamże, lin. 13 od dolu	miditerrancee	mediterrancee

tamže, lin. 12 od dolu	MenSALe Atene	MenSALe, Atene
tamže, lin. 11 od dolu	eds.	A cura di
tamže, lin. 9 od dolu	hrsg.	hrsg. von
s. 471, lin. 12 od góry	consume	consumo
tamže	nella	nelle
tamže	miditerrancee	mediterrancee
tamže, lin. 14 od góry	MenSALe Atene	MenSALe, Atene
tamže	eds.	A cura di
tamže, lin. 7 od dolu	religon	religion
tamže, lin. 5 od dolu	Pantiquite Greco-ramaine	Pantiquité gréco-romaine
s. 472, lin. 2 od dolu	eds.	Sous la dir. De
s. 474, lin. 3 od góry	celestas	célestes
tamže, lin. 12 od góry	consume	consumo
tamže	nella	nelle
tamže	miditerrancee	mediterrancee
tamže, lin. 14 od góry	MenSALe Atene	MenSALe, Atene
tamže	eds.	A cura di
tamže, lin. 16 od góry	Naque	Neque
tamže, lin. 19-20 od góry	MenSALe Cancellara	MenSALe, Cancellara
tamže, lin. 20 od góry	febraio	febbraio
tamže	ed.	a cura di
tamže, lin. 2 od dolu	productis laitires	produits laitiers
tamže, lin. 1 od dolu	consume	consumo
tamže	nella	nelle
tamže	miditerrancee	mediterrancee
s. 475, lin. 2 od góry	MenSALe Atene	MenSALe, Atene
tamže, lin. 2 od góry	eds.	a cura di
tamže, lin. 6 od dolu	matera	Matera
tamže, lin. 4 od dolu	MenSALe Matera	MenSALe, Matera
tamže	ed.	a cura di
s. 476, lin. 2 od góry	socials	sociales
tamže, lin. 3 od góry	eds.	sous la dir. de
tamže, lin. 10 od góry	Gloucetstershire	Gloucestershire
tamže, lin. 5 od dolu	NewYork	New York
s. 477, lin. 12 od dolu	Mittelalter	Mittelalters
tamže, lin. 3 od dolu	eds.	sous la dir. De
s. 479, lin. 16 od góry	Gardesein	Gardeisen
tamže, lin. 8 od dolu	hrsg.	hrsg. von
s. 480, lin. 1 od góry	consume	consumo
tamže	nella	nelle
tamže	miditerrancee	mediterrancee
tamže, lin. 3 od dolu	MenSALe Atene	MenSALe, Atene
tamže	eds.	a cura di
s. 481, lin. 7 od góry	eds.	sous la dir. de
tamže, lin. 14-15 od góry	Beaulieu-sur-Mer les 10 & 11	Beaulieu-sur-Mer, les 10 & 11
tamže, lin. 15 od góry	eds.	éd. par
tamže, lin. 16 od góry	Tralle	Tralle
tamže, lin. 17 od góry	eds.	a cura di
s. 482, lin. 7 od góry	hrsg.	hrsg. von
tamže, lin. 16 od góry	eds.	sous la dir. de
tamže, lin. 13 od dolu	Antropology	Anthropology
s. 483, lin. 1-2 od góry	MenSALe Potenza	MenSALe, Potenza
tamže, lin. 2 od góry	ed.	a cura di
tamže, lin. 4 od góry	hrsg.	hrsg. von
tamže, lin. 6 od góry	hrsg.	hrsg. von
tamže, lin. 8 od góry	hrsg.	hrsg. von
tamže, lin. 10 od góry	hrsg.	hrsg. von
tamže, lin. 12 od góry	hrsg.	hrsg. von
tamže, lin. 16 od góry	eds.	a cura di

tamže, lin. 19 od góry	(...) past. food (...)	(...) past. Food (...) [lub] (...) past: food (...)
tamže, lin. 3 od dolu	eds.	a cura di
s. 484, lin. 6 od góry	Internationalen	internationalen
tamže	(...) 19.-20.Oktober (...)	(...) 19.-20. Oktober (...)
tamže	hrsg.	hrsg. von
s. 485, lin. 1 od góry	Joannes	Joannès
tamže	premieres	premières
tamže, lin. 2 od góry	eds.	sous la dir. de
tamže, lin. 10 od góry	BZ	BZ
tamže, lin. 3 od dolu	hrsg.	hrsg. von
s. 486, lin. 6 od góry	règales	règles
tamže, lin. 7 od góry	eds.	sous la dir. de
tamže, lin. 11 od dolu	Frishgemüse	Frischgemüse
s. 487, lin. 6 od dolu	consume	consumo
tamže	nella	nelle
tamže	miditerrancee	mediterrancee
tamže, lin. 4 od dolu	MenSALe Atene	MenSALe, Atene
tamže	eds.	a cura di
s. 489, lin. 6-7 od góry	Oats in ancient Greek and “Byzantine materia medica”	Oats in Ancient and Byzantine “Materia Medica”
s. 491, lin. 3-4 od góry	Beaulieu-sur-Mer les 10 & 11	Beaulieu-sur-Mer, les 10 & 11
tamže, lin. 4 od góry	eds.	éd. par
tamže, lin. 9 od góry	eds.	a cura di
tamže, lin. 12 od góry	consume	consumo
tamže	nella	nelle
tamže	miditerrancee	mediterrancee
tamže, lin. 14 od góry	MenSALe Atene	MenSALe, Atene
tamže, lin. 15 od góry	eds.	a cura di
s. 492, lin. 1 od góry	MenSALe Potenza	MenSALe, Potenza
tamže, lin. 2 od góry	ed.	a cura di
tamže, lin. 5 od góry	consume	consumo
tamže	nella	nelle
tamže	miditerrancee	mediterrancee
tamže, lin. 7 od góry	MenSALe Atene	MenSALe, Atene
tamže	eds.	a cura di
tamže, lin. 12 od góry	matera	Matera
tamže, lin. 14 od góry	MenSALe Matera	MenSALe, Matera
tamže	ed.	a cura di
tamže, lin. 19 od góry	Écoles	écoles
tamže	2éme	2ème
tamže	texts	textes
tamže, lin. 20 od góry	(...) Lausanne 1986 (...)	(...) Lausanne, septembre 1986 (...)
tamže	éd.	édition prép. par
tamže, lin. 2 od dolu	patologa	patología
tamže	feminina	femenina
tamže	Colecciones	Colecciones
s. 493, lin. 4 od góry	eds.	a cura di
tamže, lin. 7 od góry	hrsg.	hrsg. von
tamže, lin. 8 od dolu	hrsg.	hrsg. von
tamže, lin. 1 od dolu	hrsg.	hrsg. von
s. 494, lin. 2 od góry	ed.	rec.
tamže, lin. 6 od góry	eds.	sous la dir. de
tamže, lin. 10 od góry	eds.	a cura di
tamže, 16 od góry	MenSALe Potenza	MenSALe, Potenza
tamže, 17 od góry	ed.	a cura di
tamže, lin. 11 od dolu	consume	consumo
tamže	nella	nelle

tamże	miditerrancee	mediterrancee
tamże, lin. 9 od dołu	MenSALe Atene	MenSALe, Atene
tamże, lin. 8 od dołu	eds.	a cura di
s. 495, lin. 2 od góry	eds.	sous la dir. de
tamże, lin. 16 od góry	hrsg.	hrsg. von
s. 496, lin. 8 od góry	herausg.	hrsg. von
tamże, lin. 15 od góry	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 12 od dołu	consume	consumo
tamże, lin. 10 od dołu	MenSALe Atene	MenSALe, Atene
tamże	eds.	a cura di
s. 497, lin. 2 od góry	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 7 od dołu	eds.	a cura di
s. 498, lin. 3 od dołu	consume	consumo
tamże	nella	nelle
tamże	miditerrancee	mediterrancee
tamże, lin. 1 od dołu	MenSALe Atene	MenSALe, Atene
s. 499, lin. 1 od góry	eds.	a cura di
tamże, lin. 4 od dołu	Etrusques	Étrusques
tamże	eds.	sous la dir. de
tamże, lin. 2 od dołu	Hellenic	Hellenistic
s. 501, lin. 4 od góry	Écoles	écoles
tamże	2ème	2ème
tamże, lin. 5 od góry	texts	textes
tamże	(...) Lausanne 1986 (...)	(...) Lausanne, septembre 1986 (...)
tamże	éd.	édition prép. par
tamże, lin. 8 od góry	GRB	GRBS
tamże, lin. 2 od dołu	e	et
tamże, lin. 1 od dołu	eds.	sous la dir. de
s. 502, lin. 1 od góry	hrsg.	hrsg. von
tamże, lin. 8 od dołu	MenSALe Cancellara	MenSALe, Cancellara
tamże	febraio	febbraio
tamże	ed.	a cura di

* * *

Podsumowując powyższe wywody recenzyjne należy na osiągnięcia naukowe Pani Zofii Rzeźnickiej popatrzeć w znacznie szerszej perspektywie, niż li tylko przez pryzmat samego, napisanego na wysokim poziomie merytorycznym doktoratu. Jak bowiem wynika z bibliografii zamykającej tę rozprawę (przyjęto, że jest to bibliografia miarodajna i w pełni zaktualizowana) Doktorantka mimo młodego wieku jest już współautorką (wraz z prof. M. Kokoszko i dr K. Jagusiakiem) dwóch pozycji książkowych, z których jednak została opublikowana w języku angielskim, oraz licznych artykułów. Dokładnie chodzi o 31 publikacji w czasopismach recenzowanych i w pracach zbiorowych. Dwanaście ze wspomnianych artykułów Doktorantka napisała samodzielnie, w tym 5 po angielsku. W trzech innych artykułach jest pierwszą autorką (1 z tych publikacji została napisana po angielsku), w sześciu jej nazwisko widnieje na drugim miejscu (także w tym przypadku 1 publikacja jest w języku angielskim), natomiast w dziesięciu przypadkach pojawia się jako trzeci autor (6 z tych artykułów napisano po angielsku). W sumie Doktorantka ma w swym aktualnym dorobku 13 artykułów anglojęzycznych napisanych samodzielnie lub w „kooperacji” oraz 18 artykułów w języku polskim. Cały ten dorobek powstał

przez doktoratem. Autorka brała też czynny udział w kilku międzynarodowych konferencjach (nie licząc konferencji krajowych), co na etapie „doktorantury” nie jest rzeczą powszechną. Dorobku tego nie powstydziliby się niejeden kandydat do habilitacji, nie mówiąc już o doktorantach. Na bazie tych prac powstał doktorat, który z merytorycznego punktu widzenia należy ocenić bardzo wysoko, podkreślając duży wkład pracy jego Autorki, znajomość języków antycznych i nowożytnych oraz nowatorstwo prowadzonych przez nią badań. Techniczna strona rozprawy co prawda nieco kuleje, pokazując, że Pani Zofia Rzeźnicka powinna była poświęcić jej znacznie więcej uwagi. Jest to jednak, w kontekście całokształtu dokonań Doktorantki, kwestia drugorzędna. Biorąc zatem pod uwagę powyższe argumenty oceniam rozprawę doktorską Pani Zofii Rzeźnickiej jako bardzo dobrą (bdb/5). Jeśli komisja uzna za stosowne można w tym przypadku wnioskować o tzw. dyplom z wyróżnieniem, uzasadniając to zarówno wartością dorobku „przeddoktorskiego”, jak i walorami samej dysertacji.

Lublin, 22.11.2016

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