

Recenzja

pracy doktorskiej Pani mgr Zofii Rzeźnickiej pt.

Mięso i produkty zwierzęce w dietetyce, procedurach terapeutycznych i gastronomii antyku i wczesnego Bizancjum na podstawie wybranych źródeł medycznych

napisanej pod kierunkiem naukowym Prof. dra hab. Macieja Kokoszko, Łódź 2016, s. 505.

Pracę pod powyższym tytułem stanowią dwie części; pierwsza została opublikowana, a druga, już po recenzji wydawniczej, złożona do druku. Poprzedzona ona została wstępem. Ponadto w pracy znalazły się wnioski końcowe, słowniczek, summary, wykaz skrótów i bibliografia podzielona na źródła i opracowania. Część pierwsza jest zarazem pierwszym rozdziałem zatytułowanym *Rola mięsa w diecie w okresie pomiędzy II a VII w. w świetle źródeł medycznych*. Natomiast część druga zawiera dwa kolejne rozdziały opatrzone następującymi tytułami: *Jajka w dietetyce, farmakologii, procedurach terapeutycznych i sztuce kulinarnej* oraz *Mleko i produkty mleczne*.

Chociaż sama objętość pracy, która liczy 505 stron maszynopisu, na początku nieco zaskakuje recenzenta, to w trakcie lektury nabiera on przeświadczenia, że tak obszernego zakresu problematyki, która w tej pracy została podjęta, nie da się chyba w bardziej skondensowanej formie opracować i przedstawić. Ale ta obszerność pracy świadczy także o możliwościach pisarskich Autorki oraz o bogatym zasobie słownictwa w ogóle, a specjalistycznego w szczególności.

Podjęta przez doktorantkę tematyka badawcza jest swego rodzaju *novum* zarówno na gruncie polskim, jak i w nauce światowej. Badania zaś przez nią przeprowadzone mają charakter interdyscyplinarny, ponieważ zawierają w sobie zagadnienia dotyczące historii, filologii, szeroko rozumianej medycyny, a w jej obrębie przede wszystkim dietetyki i farmakologii oraz dzieje sztuki kulinarnej.

W rozdziale pierwszym Autorka zaprezentowała niezbędne wiadomości dotyczące pochodzenia i stopniowego rozprzestrzeniania się najpopularniejszych gatunków zwierząt oraz podała powody, dla których hodowano te, a nie inne czworonogi lub dlaczego były karmione taką, a nie inną paszą. Wymienionych zostało czternaście następujących zwierząt: świnie, owce, kozy, woły, dziki, dzikie kozy, zające oraz ptactwo, a spośród niego; kury, gęsi, bażanty, pawie, żurawie, kaczki, gołębie. Autorka omówiła także organy zwierzęce, które były na różne sposoby wykorzystywane przede wszystkim w gastronomii; macicę, wątrobę, wymię, jądra, śledzionę, nerki, płuca, żołądek, język, serce, mózg i szpik oraz wyroby wędliniarskie, a zwłaszcza różnego rodzaju kielbasy. Wiązało się to z koniecznością

przedstawienia właściwości dietetycznych każdego z omawianych produktów. Ponadto omówiono wykorzystanie tych surowców pochodzenia zwierzęcego w terapii. W tym samym rozdziale Autorka podjęła tematykę kulinarną prezentując w jaki sposób wykorzystywano w sztuce kulinarnej mięso i inne produkty odzwierzęce.

Rozdział drugi poświęcony został jajkom, ich charakterystyce dietetycznej i farmakologicznej. Autorka omówiła także zastosowanie jajek w procedurach terapeutycznych oraz ich wykorzystanie kulinarne. Zwróciła uwagę, że te produkty ze względu na większą ich dostępność nie były już tak drogie jak mięso i jego przetwory, a dzięki temu były osiągalne dla większości ówczesnego społeczeństwa antyczno-bizantyńskiego oraz częściej spożywane i chociaż nie były najważniejszym elementem jadłospisu, to stanowiły jego istotne uzupełnienie. Przez długi czas znano i wykorzystywano tylko jaja gęsie. Pojawienie się w Europie kur spowodowało, że tamte zostały stopniowo wyparte, a kurze jaja stały się powszechnie dostępne. Przyczyniła się do tego również ich niezbyt wygórowana cena. Ponadto stanowiły one w miarę rozwoju, a potem dominacji chrześcijaństwa, stały element postnej diety zarówno duchowieństwa, jak i wiernych.

Trzeci rozdział zawiera rozważania dotyczące mleka i produktów pochodnych. Nigdy nie stało się ono podstawowym napojem, którym nadal było wino. Chodzi przede wszystkim o mleko kozie i owcze. Było ono napojem zwłaszcza mieszkańców wsi, jako że w rejonie Morza Śródziemnego nadal utrzymywała się tradycja picia wina. Wiedza na temat właściwości odżywczych mleka była powszechnie znana, co wynika z traktatów medycznych. Potwierdzają ją wiadomości zawarte w ówczesnej literaturze agronomicznej. Produkcja zaś sera była bardzo rozpowszechniona, o czym świadczy mnóstwo gatunków oraz różne sposoby wykorzystania go w gastronomii.

Do pracy dołączona została bardzo obszerna bibliografia, która przedstawia się imponująco i liczy aż 54 strony maszynopisu. Podzielona została na źródła i opracowania. Poprzedza ją wykaz skrótów. Wymienione w niej pozycje zostały w sposób bardzo kompetentny wykorzystane w pracy, o czym świadczą częste i obszerne oraz bardzo szczegółowe przypisy.

Ramy czasowe, jakie nakreśliła sobie Autorka dla swoich rozważań, zamykają się pomiędzy II i VII wiekiem n.e. W tym okresie działali najważniejsi reprezentanci sztuki medycznej epoki późnego antyku i Bizancjum. Doktorantka przebadła materiały źródłowe i udowodniła istnienie ciągłości tradycji dietetyczno-farmakologicznej, która sięgała antyku i trwała nieprzerwanie w epoce średniowiecza.

Trzeba podkreślić doskonałą znajomość języków klasycznych, to znaczy greki i łaciny oraz języków nowożytnych, którą wykazała się doktorantka. Dzięki temu mogła sprawnie poruszać się w przebogatej literaturze przedmiotu, a także korzystać bezpośrednio z oryginalnych źródeł ustalając niekiedy właściwe i poprawne znaczenie niektórych terminów i pojęć, które do tej pory były niekiedy błędnie interpretowane w literaturze przedmiotu. Bardzo ważnym elementem tej pracy jest załączony słowniczek grecko-polski, dzięki któremu jej lektura jest znacznie łatwiejsza. Uściśla on i doprecyzowuje niektóre pojęcia i terminy, które już w poprawnej formie wejdą zapewne do obiegu naukowego przede wszystkim w polskiej literaturze przedmiotu.

Podstawowym źródłem w badaniach doktorantki był zgromadzony przez nią materiał, który powstał w wyniku własnej wieloletniej pracy translatorskiej, przede wszystkim greckich traktatów medycznych. Autorka nie mogła wykorzystać przekładów dzieł interesujących ją autorów na język polski lub języki kongresowe, ponieważ niektórych po prostu nie ma.

Ponieważ pierwsza część pracy została już opublikowana, a druga, uzyskawszy pozytywną ocenę, jest już złożona do druku, recenzent poniekąd automatycznie jest zwolniony z postawienia wniosku o ogłoszenie tej niezwykle cennej pracy drukiem. Jednakże chcę postulować opublikowanie jej w całości w języku kongresowym, a konkretnie w języku angielskim, aby w ten sposób weszła do światowego obiegu literatury.

Pani mgr Zofia Rzeźnicka wykazała się wysoką kompetencją badawczą w zakresie rozumienia i interpretacji tekstów greckich i łacińskich. Jej wywody są należycie udokumentowane. Zapoznała się gruntownie z dostępną jej literaturą przedmiotu, w przeważającej części obcojęzyczną, z której potrafiła w sposób krytyczny skorzystać. Na słowa uznania zasługuje doskonale panowanie nad tak obszerną tematyką.

Pragnę z całym przekonaniem stwierdzić, że Autorka w pełni osiągnęła i zrealizowała w tej pracy wszystkie cele, jakie sobie postawiła podejmując się tak trudnego tematu badawczego.

Praca w pełni zasługuje na wyróżnienie wspaniałą nagrodą.

Konkluzja. Pani mgr Zofia Rzeźnicka przedstawiła temat swojej pracy doktorskiej obszernie, dokładnie i wyczerpująco. Nie pominęła praktycznie żadnych szczegółów i w każdym z nich szukała bliższego i dalszego związku z opracowywanym tematem. W efekcie jest to praca wielce erudycyjna, bardzo dobrze obudowana dostępną jej literaturą, która została wykorzystana w sposób dojrzały i krytyczny.

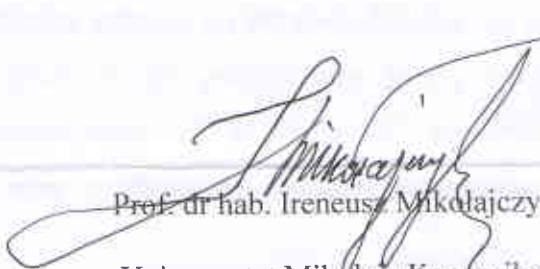
Praca została napisana wartkim stylem i poprawnym językiem. Świadczy to o bardzo dobrym opanowaniu warsztatu filologicznego.

W całości oceniam pracę jednoznacznie pozytywnie. Pani mgr Zofia Rzeźnicka wykazała w tej pracy, że jest bardzo dobrze przygotowana pod względem metodologicznym do rozwiązywania bardzo trudnych problemów badawczych. Stwierdzam, że doktorantka w pełni osiągnęła i zrealizowała wszystkie cele, jakie sobie postawiła.

Oceniając pod względem merytorycznym zawartość pracy, jej strukturę wewnętrzną oraz szatę językową i staranność opracowania należy stwierdzić, iż jest to w każdym aspekcie *opus perfectum*.

Gdyby trzeba było tę pracę obdarzyć wieloma komplementami, na które z pewnością zasługuje, to wszystkie przymiotniki musiałyby być w stopniu najwyższym i zaczynać się od *naj...*

Reasumując stwierdzam, że praca doktorska Pani Zofii Rzeźnickiej pt. *Mięso i produkty zwierzęce w dietetyce, procedurach terapeutycznych i gastronomii antyku i wczesnego Bizancjum na podstawie wybranych źródeł medycznych*, spełnia całkowicie wymagania stawiane rozprawom doktorskim i dlatego wnoszę o dopuszczenie jej do dalszych etapów przewodu doktorskiego.


Prof. dr hab. Ireneusz Mikołajczyk
Uniwersytet Mikołaja Kopernika
W Toruniu

Toruń, 15 listopada 2016 roku

