

Maciej Kokoszko

O jedzeniu, picciu i kuchni bizantyńskiej

Przegląd Nauk Historycznych 9/1, 223-245

2010

Artykuł został opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej bazhum.muzhp.pl, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

ARTYKUŁY RECENZYJNE I RECENZJE

MACIEJ KOKOSZKO

Uniwersytet Łódzki

O jedzeniu, picciu i kuchni bizantyńskiej¹

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

Realia życia codziennego dawno minionych epok są zwykle tematem publikacji popularnonaukowych. Z reguły gorzej jest z opracowaniami *stricte* naukowymi. Problem historii życia codziennego w antyku był jednak podejmowany od tak dawna, że siłą rzeczy powstało wiele prac, które mogą się szczycić posiadaniem istotnych walorów badawczych.

To stwierdzenie dotyczy w całej rozciągłości także znaczącego aspektu wyżej wspomnianego zagadnienia, a mianowicie diety ludzi antyku, która stała się przedmiotem rozlicznych prac mniej lub bardziej przystępnych i poczytnych. Spośród nich wymienić wypada ważne książki wydane w ciągu ostatnich kilkunastu lat, jak rezultaty badań Joan P. Alcock², Andrew Dalby'ego³, Johna Wilkinsa⁴, Sally Grainger⁵, Marka Granta⁶ i wielu innych. Zresztą do-

¹ Artykuł opracowany w związku z grantem NN 108 269 333.

² *Food in Roman Britain*, Stroud-Charleston-Joué-le-Tours-Frankfurt 2001; *Food in the ancient world*, Westport Conn.-London 2006

³ *Siren feasts. A history of food and gastronomy in Greece*, London-New York 1996; *Dangerous tastes. The story of spices*, London 2000; *Empire of pleasures. Luxury and indulgence in the Roman world*, London-New York 2000; *Food in the ancient world from A to Z* [dalej: *Food*], London-New York 2003 .

⁴ *The boastful chef. The discourse of food in ancient Greek comedy*, Oxford 2000. Warto też wspomnieć o jego współpracy z Shaunem Hillem, której rezultatem jest choćby *Food in the ancient world*, Malden Mass.-Oxford-Victoria 2006. Nadto trzeba pamiętać o jego współpracy przy wydaniu Galenowych *De alimentorum facultatibus* - Galen, *On the properties of foodstuffs (De alimentorum facultatibus)*, intr., transl., com. O. Powell, foreword J. Wilkins, Cambridge 2003.

⁵ *Cooking „Apicius”*. *Roman recipes for today*, Blackawton-Totnes 2006. Warto wymienić jej publikacje powstałe we współpracy, jak np. A. Dalby,

konania w tym zakresie budziły od dawna fascynację czytelników i zapewne będą kontynuowane w najbliższej przyszłości.

Z drugiej strony trzeba stwierdzić, że zainteresowanie problemem historii diety okresu Bizancjum było przez długi czas znikome. Właściwie nauka opierała się jedynie na całościowych ustaleniach Phedona Koukoulesa⁷, które choć precyzyjne i znakomicie udokumentowane, powstały w latach czterdziestych i pięćdziesiątych XX wieku, a nadto dostępne są czytelnikowi jedynie w języku greckim.

Na szczęście tendencja ta została w ostatnim czasie odwrócona. Przejawem nowego podejścia w nauce światowej jest kilka wartościowych prac opublikowanych na przestrzeni ostatnich lat⁸.

S. Grainger, *The classical cookbook*, London 2000; oraz *Apicius. A critical edition with an introduction and an English translation of the Latin recipe text Apicius*, eds. Ch. Grocock, S. Grainger, Blackawton-Totnes 2006. Por. moją recenzję tej pracy napisaną wspólnie z Katarzyną Gibel w „Eos” 2009, t. XCV, s. 197-201).

⁶ Galen on food and diet, London-New York 2000; *Roman Cookery. Ancient recipes for modern kitchens*, London 2002. Znacznym wkładem w rozwój wiedzy na rzeczony temat było także opracowanie przez niego traktatu *De observatione ciborum* – Anthimus, *On the observance of foods. De observatione ciborum*, transl. and ed. M. Grant, Blackawton-Totnes 2007.

⁷ *Byzantinon trophai kai pota*, „Epeteris Hetaireias Byzantinon Spoudon” 1941, t. XVII, s. 3-112; *Byzantinon bios kai politismos*, vol. V, *Hai trophai kai ta pota. Ta geumata. Ta deipna kai ta symposia*, Athens 1952 [dalej: Ph. Koukoules, *Hai trophai*].

⁸ Por. A. Dalby, *Flavours of Byzantium*, Blackawton-Totnes 2003 [dalej: *Flavours*]; *Food and cooking in Byzantium. Proceedings of the symposium “On food in Byzantium”*. Thessaloniki Museum of Byzantine Culture 4 November 2001, ed. D. Papanikola-Bakirtzi, Athens 2005 [dalej: *Food and Cooking*]; *Feast, fast or famine. Food and drink in Byzantium*, eds. W. Mayer, S. Trzcionka, Brisbane 2005 [dalej: *Feast, fast*]; J. Thomas, *The regulation of diet in the Byzantine monastic foundation documents*, [w:] *Byzantine monastic foundation documents. A Complete translation of the surviving founder's typika and testaments*, ed. J. Thomas, A. Constantinides Hero, vol. V, Washington 2000, s. 1696-1716. Pozwolle sobie dodać także do tej listy moją pracę zatytułowaną *Ryby i ich znaczenie w życiu codziennym ludzi późnego antyku i wczesnego Bizancjum (III-VII w.)* [Byzantina Lodziensia IX], Łódź 2005 [dalej: *Ryby*] oraz szereg artykułów opublikowanych w różnorodnych czasopismach, jak np. *Kuchnia i dietetyka późnego antyku oraz Bizancjum. Kilka uwag na temat spożycia, sporządzania, przyrządzania, wartości dietetycznych i zastosowań medycznych konserw rybnych w antycznej i bizantyńskiej literaturze greckiej*, „Acta Universitatis Lodzianensis” 2005, Folia Historica 80, s. 7-25; *Sosy w kuchni greckiej. Garum (garos) i pochodne*, „Vox Patrum” 2006, t. XLIX, s. 289-298; *Fish as a food source in Greek dietetics. An overview of late antique and early Byzantine doctrines*, [w:] *Fishes – culture – environment through archeoichthyology, ethnography and history. The 15th meeting of*

Uzupełniają one rezultaty badań samego Koukoulesa, a nadto wy-siłki stosunkowo wąskiej grupy autorów, którzy podejmowali wy-brane zagadnienia z zakresu historii jedzenia w Bizancjum jeszcze w latach osiemdziesiątych i dziewięćdziesiątych poprzedniego wie-ku, jak Anthony Bryer⁹, Gilbert Dagron¹⁰, Apostolos Karpozelos¹¹, Johannes Koder¹², Ewald Kislinger¹³, Thomas Weber¹⁴ i jeszcze kilku innych¹⁵. To zjawisko, to znaczy kontynuacja zaobserwowa-nego trendu, stwarza nadzieję na dalszy postęp badań, których pole, wedle mojej wiedzy, pozostaje nadal niemal nieograniczone. Brak również ciągle monografii¹⁶, która uzupełniłaby lub może nawet zastąpiła wyniki badań Koukoulesa. Funkcji tej nie spełnia-ją chociażby, prawda że rozliczne, odniesienia do historii jedzenia w

the ICAZ fish remains working group (FRWG). September 3-9, 2009 in Poznań and Toruń, Poland, eds. D. Makowiecki, S. Hamilton-Dyer, I. Riddler, N. Trzaska-Nartowski and M. Makohonienko, Poznań 2009, s. 122-125. Nadto odnotować trzeba ukazanie się ostatnio kolejnego bardzo informatywnego artykułu dotyczą-cego roli ryb, a mianowicie M. Chrono-Vakalopoulos, A. Vakalopoulos, *Fishes and other aquatic species in Byzantine literature classification, terminology and scientific names*, „Byzantina Symmeikta” 2008, t. XVIII, s. 123-157.

⁹ Por. bibliografia prac zamieszczona w recenzowanym tomie.

¹⁰ *Poissons, pêcheurs et poissonniers de Constantinople*, [w:] *Constantinople and its hinterland*, eds. G. Dagron, C. Mango, Cambridge 1995, s. 19-33.

¹¹ *Realia in Byzantine Epistolography X-XII c.*, „Byzantinische Zeitschrift” 1984, Bd. LXXVII, s. 20-37; *Realia in Byzantine Epistolography XIII-XV c.*, „Byzan-tinische Zeitschrift” 1995, Bd. LXXXVIII, s. 68-84.

¹² Przede wszystkim *Gemüse in Byzanz. Die Versorgung Konstantinopels mit Frischgemüse im Lichte der Geoponika*, Wien 1993 [dalej: *Gemüse*], ale też szereg innych. Por. niżej.

¹³ *Les chrétiens d'Orient: règles et réalités alimentaires dans le monde byzantin*, [w:] *Historie de l'alimentation*, eds. J.L. Flandrin, M. Montanari, Paris 1996, s. 325-344 i wiele innych.

¹⁴ *Essen und Trinken in Konstantinopel des 10. Jahrhunderts, nach den Be-richten Liutprands von Cremona*, [w:] J. Koder, T. Weber, *Liutprand von Cremona in Konstantinopel. Untersuchungen zum griechischen Sprachschatz und zu realien-kundlichen Aussagen in seinen Werken [Byzantina Vindoboniensia XIII]*, Wien 1980, s. 71-99.

¹⁵ Wypada stwierdzić, iż wymienione powyżej prace Granta i Grococka oraz Grainger, dotyczące opracowania źródeł, siłą rzeczy wchodzą w zakres chrono-logiczny zainteresowań historyka diety Bizantyńczyków.

¹⁶ Pozwolę sobie jednak odnotować prace zespołu (kierowanego przez prof. dr. hab. Mirosława Jerzego Leszkę) z Katedry Historii Bizancjum Uniwersytetu Łódzkiego, który pracuje nad monografią Konstantynopola w wiekach IV-VII. Publikacja ta ma zawierać stosunkowo wyczerpujące opracowanie diety bizantyń-skiej w rzeczonym zakresie chronologicznym i przestrzennym.

czasach Bizancjum zamieszczone w ostatnio wydanej książce Marcusa Rautmana¹⁷.

Moją generalnie optymistyczną opinię na temat perspektyw badawczych w kwestii diety Bizantyńczyków i nadzieję na realność bliskiego ukazania się monografii jedzenia w rzeczonym zakresie chronologiczno-geograficznym zdają się umacniać takie publikacje, jak kolekcja będąca przedmiotem niniejszych rozważań. Zbiór ów jest owocem kolejnego, trzydziestego siódmego, wiosennego spotkania bizantynologów (*37th Annual Spring Symposium of Byzantine Studies*), które odbyło się w marcu 2003 r. w Birmingham (University of Birmingham) pod auspicjami brytyjskiego Towarzystwa Promocji Studiów Bizantyńskich (Society for the Promotion of Byzantine Studies). Tom jest jednocześnie hołdem oddanym Anthony'emu Bryerowi, z którego inicjatywy w roku 1966 odbyło się pierwsze sympozjum bizantynologiczne i który w roku 1975 stanął na czele powołanego w Birmingham Centre for Byzantine Studies.

Recenzowana książka składa się z wybranych wystąpień, które zaprezentowane zostały na sympozjum, a potem zebrane w ramach pięciu części, z których pierwsza, czyli *A tribute to A.M. Bryer* (s. 1-23), zawiera osobiste wspomnienia przyjaciół profesora Anthony'ego Bryera¹⁸. Pozostałe składają się z artykułów *stricte* naukowych i zatytułowane zostały przez redaktorów tomu *Practicalities* (s. 27-72)¹⁹, *Dining and its accoutrements* (s. 73-161)²⁰, *Ideology and representation* (s. 163-232)²¹, *Food and the sacred* (s. 233-246)²² oraz *Outside the empire* (s. 247-262)²³. Książkę uzupełniają pełna bibliografia prac naukowych Bryera (s. XVIII-XXXV), wykaz skrótów (s. IX-XI), spis ilustracji (s. XIII-XVII) oraz indeks (s. 263-272).

Zakres tematyczny zbioru jest szeroki. Przeczytać zatem możemy o jedzeniu jako tle wydarzeń polityczno-religijnych (Barbara Crostini) oraz o pożywieniu rozumianym jako metafora zbawienia (Mary Cunningham) lub symbol grzechu (Antony Eastmond i Liz James). W tomie mowa jest również o wartości umiarkowania w za-

¹⁷ *The daily life in the Byzantine Empire*, Westport Conn. 2006.

¹⁸ Część ta nie podlega mojej recenzji i obejmuje pozycje wyszczególnione w spisie treści jako 1-6.

¹⁹ Artykuły 7-10.

²⁰ Artykuły 11-14.

²¹ Artykuły 15-18.

²² Artykuły 19-20.

²³ Artykuły 21-22.

spokajaniu potrzeb ciała (Patricia Karlin-Hayter), technicznych i praktycznych aspektach przygotowywania żywności (Dionysios Stathakopoulos), sposobach jej przechowywania (Michael Grünbart) i znaczeniu handlu nią (Jonathan Harris), diecie Bizantyńczyków (i to zarówno w aspekcie ich własnych refleksji na ten temat [Johannes Koder], jaki i dzięki danym z dalekich Chin [Chen Zhiqiang]), szczegółach posiłków monastycznych (Alice-Mary Talbot), arystokratycznych (Simon Malmberg i Dimitri Korobeinikov) i wojskowych (Marlia Mundell Mango), tendencjach w użyciu zastawy stołowej (Angeliki Lymberopoulou i Joanita Vroom) oraz nomenklaturze dotyczącej mniej lub bardziej istotnych ingrediencji stosowanych w kuchni bizantyńskiej (Andrew Dalby). Ponieważ poszczególne studia tworzące recenzowany zbiór należy rozpatrywać jako samodzielne prace naukowe, doszedłem do wniosku, że trzeba każde z nich scharakteryzować oddzielnie, za każdym razem starając się zademonstrować ich główne ustalenia oraz ocenić wartość naukową.

Dionysios Stathakopoulos napisał do recenzowanej kolekcji artykuł zatytułowany *Between the field and the palate: how agricultural products were processed into food* (s. 27-38). Część pierwsza studium zawiera systematyczny opis etapów wytwarzania oliwy (wraz z terminarzem poszczególnych czynności), jej rodzajów (*omphakinon* etc.), produktów ubocznych (*amurca* etc.), wykorzystywanych urządzeń (*trapetum* etc.), a nadto szacunek produktywności tego procesu oraz porównanie skali wytwórczości w czasach Bizancjum do jej rozmiarów we współczesności (s. 30-32).

Następnie autor przechodzi do analizy produkcji zbożowej (s. 33-37). Zaczynając od terminarza i metod zbiorów, opisuje sposoby przechowywania zboża, młócenia, oddzielania ziarna od plew oraz mielenia. Wymienia też typy urządzeń stosowanych przez rolników i przetwórców (*alonia*, *tribulum*, różne typy *mola* itd.), a także ocenia czas trwania i rezultaty poszczególnych procesów. Rozważania zamyka krótki ekskurs metodologiczny (s. 37-38).

Zaprezentowane studium zawiera kompetentne analizy problemów, które na dodatek podane zostały w bardzo przystępny sposób. Istotną wartością artykułu jest fakt, iż opiera się on nie tylko na szczegółowej analizie źródłowej (zwłaszcza *Geoponika*) oraz bogatej literaturze nowożytnej, ale nawiązuje także do zasobu wiedzy eksperymentalnej (s. 28). Szkoda jedynie, że wśród prac ogólnych, dotyczących technologii produkcji rolnej, Autor uwzględ-

nił tylko wyniki badań Roberta Forbesa²⁴, nie odwołując się do nowszych opracowań Roberta Curtisa²⁵ i Davida L. Thurmonda²⁶.

Michael Grünbart w studium *Store in a cool and dry place: perishable goods and their preservation in Byzantium* (s. 39-49) zajmuje się sposobami przechowywania produktów żywnościowych. Omówiwszy więc miejsca ich składowania (s. 40-43), przechodzi do dyskusji nad metodami zapobiegania psuciu owoców i roślin (s. 43-45), mięsa (s. 45-48), nabiału (s. 48) oraz pieczywa (s. 49).

Choć artykuł należy uznać za wartościowe studium podsumowujące nowożytną dyskusję naukową na zaproponowany w tytule temat²⁷, podstawową słabością metody przyjętej przez Autora jest niemal całkowite pominięcie w rozważaniach bazy źródłowej. Nie korzysta on zupełnie z zasobów bizantyńskich pism medycznych²⁸, a bezpośrednio analizy danych z okresu Bizancjum ogranicza jedynie do pojedynczych odwołań do *Geoponika* (s. 45), *Sylloge tacticatorum* (s. 46) oraz dzieł Eustacjusza z Tesaloniki (s. 42-43) i Jana Tzetzesa (s. 46-47). Są to zresztą najbardziej interesujące naukowo partie tego artykułu.

Andrew Dalby w artykule *Some Byzantine aromatics* (s. 51-57) wniósł cenne uzupełnienia do nowożytnej wiedzy na temat używanych w Bizancjum substancji aromatycznych. Rozważania te są uzupełnieniem jego wniosków przedstawionych w pracy *Flavours of Byzantium*²⁹. Celem artykułu jest sprecyzowanie znaczenia pojęć występujących w źródłach bizantyńskich, a *opusculum* dzieli się na

²⁴ *Studies in ancient technology*, vol. III, Leiden 1965. Autor korzysta z wydania kolejnego, tzn. Leiden 1993. Por. s. 30, przyp. 15.

²⁵ *Ancient food technology*, Leiden-Boston-Köln 2001.

²⁶ *A handbook of food processing in classical Rome: For her bounty no winter*, Leiden-Boston 2006.

²⁷ Pragnę jednak zaznaczyć, że Autor zdaje się nie znać ani pracy Forbesa, ani Curtisa (nie tylko cytowanej, ale także jego podstawowej w tej kwestii *Garum and salsamenta. Production and commerce in materia medica*, Leiden-New York-København-Köln 1991), ani Thurmonda, ani w końcu George'a C. Maniatisa (*The perishable produce market in Byzantium: organization, marketing and pricing policies*, „Byzantinoslavica” 2003, vol. LXI, s. 143-150), nie mówiąc już o wkładzie w tę dziedzinę badań piszącego te słowa (M. Kokoszko, *Ryby*, s. 317-329; i d e m, *Kuchnia i dietetyka późnego antyku oraz Bizancjum...*, s. 7-25).

²⁸ Jak cenny jest to zasób informacji dowodzą zamieszczone w analizowanym zbiorze artykuły Andrew Dalby'ego oraz Johannesesa Kodera (na którego pracę o warzywach zresztą Autor się powołuje – s. 43, przyp. 43). Moja praktyka naukowa wykazała, że nie może się bez nich obyć żadne studium dotyczące historii jedzenia.

²⁹ Por. s. 50, 52, 141-142, 228.

cztery części. W pierwszej Autor dowodzi, że grecki termin ἄμβαρ, ἄμπαρ oznaczał ambre (wydzielinę wieloryba *Physeter macrocephalus* – s. 51-53). Druga ustala, że pod greckim terminem ζυγαία kryje się styraks (substancja żywiczna uzyskiwana z drzewa *Liquidambar orientalis* – s. 54-55). Trzecia omawia słowa ἰάσμη oraz ζάμβαχ, które, jak to przekonująco pokazuje Dalby, odnoszą się do dwu gatunków jaśminu. Pierwszy (*Jasminum officinale*) wywodził się z Persji, gdy drugi (*Jasminum sambac*) z Jemenu (s. 55-56). Finalna część artykułu zajmuje wyjaśnienie zagadki trzech rodzajów drzewa sandałowego, *sandalon* (sǎndalon; sǎntalon). Autor dowodzi, że wymieniane w źródłach żółte (lub białe) i brązowe (lub czarne) drzewo sandałowe jest produktem uzyskiwanym z rośliny *Santalum album*, gdy tzw. czerwone drzewo sandałowe pochodzi z drzewa *Pterocarpus santolina*. Artykuł jest znakomicie udokumentowany źródłowo i dowodzi najwyższych kompetencji autora.

W studium zatytułowanym *Stew and salted meat – opulent normality in the diet of every day?* (s. 59-72) Johannes Koder stara się odpowiedzieć na pytanie, jak wyglądała dieta codzienna Bizantyńczyka pomiędzy VI i XII w., a szczególnie jaką rolę odgrywało w niej mięso oraz konserwy mięsne. Koder zaczyna od wyjaśnienia pojęcia *pasta* (s. 59), przedstawiając w trakcie wywodu wielce pouczający ekskurs na temat wędzenia produktów żywnościowych uzyskiwanych ze zwierząt (s. 59-60)³⁰, analizuje względnie częste przypadki ich wymieniania w traktatach medycznych (Hierofil – s. 60³¹), by podsumować pierwszą część artykułu konkluzją, że w długotrwałych okresach postów były one zastępowane przez konserwy rybne (s. 61)³². Dalej Autor ustala schemat posiłków (*ariston, deipnon, aristodeipnon* – s. 62) oraz wprowadza interesujący ekskurs na temat techniki ich przygotowywania (s. 63), dołączając jednocześnie do niego ważne wnioski na temat paliwa wykorzystywanego w procesie gotowania (s. 63-64)³³.

³⁰ Por. słowa Grünbarta w tej kwestii zamieszczone na s. 47. Fragment ów znakomicie ilustruje różnicę metod obydwu badaczy. Podczas gdy Grünbart ogranicza się jedynie do stwierdzenia „Smoking appears to have been unknown in Byzantium” Koder popiera podobną konstatację analizą źródłową dzieł Atenajosa z Naukratis oraz Eustacjusza z Tesaloniki.

³¹ Szkoda, że Autor nie odnosi się w ogóle do ustaleń Dalby’ego zawartych w jego *Flavours of Byzantium*.

³² Konkluzje te zostały powtórzone na s. 71-72.

³³ W tym miejscu pozwolę sobie zwrócić uwagę, iż wiele materiału, dotąd nieeksploatowanego przez historyków jedzenia, znajduje się jeszcze w tekstach me-

Analizując grupę typowych pokarmów jedzonych przez Bizantyńczyków, Koder zgadza się z obowiązującą w nauce opinią, że podstawą żywienia w czasach Bizancjum były produkty zbożowe (chleb), oliwki i oliwa, mięso, warzywa, owoce i produkty mleczne (s. 64). Chociaż w rozważaniach swych nie wdaje się właściwie w dyskusję na temat drugiego punktu na tej liście (oliwki i oliwa), pozostałe stają się przedmiotem dociekań. Ustalenia Kodera potwierdzają pierwszoplanową rolę chleba w schemacie spożycia Bizantyńczyków (s. 65-66). Co ciekawe i odkrywcze, w trakcie rozważań Autor wychwytuje także różnice znaczeniowe w stosowanej do określenia tego artykułu terminologii³⁴. Konkluzje Kodera wskazują również na znaczącą rolę warzyw i owoców w diecie (s. 66-70), chociaż Autor dochodzi także do wniosku, że nie były one cenionym artykułem żywnościowym³⁵ (co udowadniają źródła medyczne, opisujące *in extenso* zagrożenia niesione przez konsumowanie darów ogrodów – s. 67)³⁶.

Podsumowując, recenzowany artykuł zawiera wiele cennych wniosków, jest warsztatowo dopracowany i stanowi twórcze rozwinięcie wcześniejszych konkluzji Kodera na ten temat³⁷.

Simon Malmberg, w swym artykule *Dazzling dining: banquets as an expression of imperial legitimacy* (s. 75-91³⁸) skoncentrował się na oficjalnych ucztach wydawanych przez władców, które widzi jako wyraz propagandy cesarskiej i pojmuje jako narzędzie służące

dycznych. Por. M. Kokoszko, *Medycyna bizantyńska o antidotum z trzech rodzajów pieprzu. Komentarz na temat jednego ze środków farmaceutycznych zastosowanych w leczeniu Aleksego I Komnena*, [w:] *Byzantina Europaea. Księga jubileuszowa ofiarowana profesorowi Waldemarowi Ceranowi*, red. M. Kokoszko, M.J. Leszka, Łódź 2007, s. 260.

³⁴ Termin *psomin* ma znaczenie pozytywne, *artos* zwykle symbolizuje trudności ludzkiej egzystencji, gdy *mesokatharos artos* jest zazwyczaj wyznacznikiem biedy. W passusie tym brakuje mi jednak odwołań do prac Hansa Eideneiera (*Psōmisma*, „Byzantinische Zeitschrift” 1964, Bd. LVII, s. 338-339; *Sogenannte christliche Tabuwörter im Griechischen*, München 1966).

³⁵ Ich spożycie widziane było raczej jako przykra konieczność.

³⁶ Tu pozwolę sobie skonstatować, że nie ma całościowej analizy roli owoców w diecie Bizancjum, choć informacji na ten temat jest wiele. Kopalnią wiedzy jest choćby dzieło Pawła z Eginy. Np. por. *Paulus Aegineta*, I, 81, 1, 1 - 3, 20 ed. I.L. Heiberg, vol. I-II, Lipsiae-Berolini 1921-1924.

³⁷ Chodzi nam oczywiście o ustalenia Kodera na temat zaopatrzenia Konstantynopola w warzywa, ale także o jego świetny artykuł *Hē kathēmerinē diatrophē sto Byzantio me basē tēs pēges* [w:] *Food and Cooking*, s. 17-30.

³⁸ Studium zaopatrzone jest w dwie ilustracje: s. 90-91.

legitymizacji ich władzy. W interpretacji Autora bogactwo zastawy i jedzenia symbolizowało potęgę gospodarczą i militarną, jedność Imperium oraz sławę jego zwycięstw (s. 76-78). Odzwierciedlało także cesarską *providentia* (cesarz jako patron dobrobytu jego poddanych) i *liberalitas* (władca jako hojny dla swoich przyjaciół i współpracowników rozdawcza dóbr – s. 78-79). Uczty dawały basileusowi możliwość okazania życzliwości względem poddanych, czyniąc go, przynajmniej przez krótki moment, dostępnym dla rządzonych. W ich trakcie władca powinien zademonstrować opanowanie i umiarkowanie, cnoty immanentne godności, którą sprawował (s. 79-81). Oficjalne bankiety sprzyjały również okazaniu przez gospodarza pobożności (s. 82). Co bardzo istotne, dawały mu one okazję do podkreślenia jego pierwszeństwa w hierarchii ludzkiej (s. 83-86), a gości zachęcały do oficjalnych aklamacji najwyższej władzy („an audio-visual display of consensus” – s. 86-87). W końcu uczty dawały biesiadnikom asumpt do oficjalnego wyrażenia poczucia związku z uświęcającą tradycją państwowości rzymskiej (s. 87-88).

Artykuł oparty jest na dogłębnej analizie rozlicznych źródeł literackich (od *Historia naturalis* do *De ceremoniis*), materialnych (architektura i ikonografia) oraz bogatej (i starannie dobranej) literaturze nowożytnej. Wykreowany obraz zagadnienia jest spójny, a kompozycja ułatwia śledzenie toku rozumowania Autora. Szczególnie wiele wnosi systematyka sposobów wyrażania hierarchii biesiadników (przestrzenna, czasowa, jakościowa, ilościowa oraz behawioralna) wypracowana przez Malmberga (s. 83).

Dimitri Korobeinikov w artykule *A sultan in Constantinople: the feasts of Ghiyāth al-Dīn Kay-Khusraw I* (s. 93-108) poddaje analizie stosunki Bizancjum z Seldżukami w latach 1081-1211, skupiając się na wizytach ich władców na dworze bizantyńskim w wyżej wymienionym okresie.

Zaczyna od pobytu w stolicy Imperium władcy Masuda, którego gościł Jan II w roku 1124 (s. 93-94), by przejść do wizyty Kiliż Arslana, mającej miejsce w roku 1161 (s. 94-96). Zasadniczą część artykułu zajmuje kwestia pobytu w Konstantynopolu Kaj Chosrowa I, który przypadł na lata 1200-1204. Po szkicu na temat losów Kaj Chosrowa I do roku 1200 (s. 96-98), Autor przechodzi do analizy źródłowej (s. 98-104), ustalając szczegóły pobytu (datację wydarzeń, okoliczności chrztu Kaj Chosrowa I, udział rodziny cesarskiej w tym akcie, jego konsekwencje polityczne itp.) oraz dalsze przypadki Kaj Chosrowa I po opuszczeniu stolicy Bizancjum (sto-

sunki z Teodorem I Laskarysem, militarne wsparcie pretensji Aleksego III oraz śmierć Kaj Chosrowa na polu bitwy pod Antiochią nad Meandrem w roku 1211 – s. 104-108).

Studium, choć dogłębnie analizuje źródła i kreuje interesujący obraz wydarzeń wokół konstantynopolitańskiej wizyty głównego bohatera, z trudem jedynie wpisuje się w ramy zasadniczej problematyki zbioru³⁹.

Alice-Mary Talbot w artykule *Mealtime in monasteries: the culture of the Byzantine refectory* (s. 109-125⁴⁰) opisuje to, co nazywa „kulturą refektarza” (*trapeza*), ograniczając swoje zainteresowania do monastycyzmu cenobickiego średniego i późnego Bizancjum.

Autorka zaczyna od naszkicowania typowego układu architektonicznego oraz dekoracji pomieszczeń klasztornych służących spożywaniu posiłków (s. 110-112), przechodzi do czasu tych ostatnich oraz regulacji dotyczących zasiadania do stołu (s. 112-114), zatrzymuje się przy diecie mnichów (s. 114-116), wprowadzając uwagi na temat jej zróżnicowania w zależności od pozycji stołownika w hierarchii klasztornej (s. 117-119), następnie daje przegląd typowych dla *trapeza* lektur (s. 119-120), opisuje refektarz jako miejsce odbywania kary przez członków społeczności klasztornej (s. 121-122) i wzmiankuje regulacje dotyczące wizyt w *trapeza* gości spoza klasztoru (s. 122), by zakończyć swą analizę ceremoniałem charakterystycznych dla końca posiłku (s. 122-123).

Studium autorstwa Talbot jest kolejnym dowodem jej wysokich kompetencji. Autorka opiera swoje rozważania przede wszystkim na umiejętnej analizie klasztornych *typika*, ale odwołuje się także do hagiografii, poezji, satyry i penitencjarzy (*poenae monasteriales*). W ramach krótkiej formy literackiej Autorce udało się także podsumować dotychczasową dyskusję naukową na zaproponowany w tytule temat. Choć wychodzi ona od niejako kanonicznych ustaleń Koukoulesa, włącza do bazy bibliograficznej swego studium bogactwo nowszych pozycji, co w efekcie buduje wystarczająco szeroką gamę nowożytnych prac naukowych⁴¹.

Co istotne, Autorka nie ogranicza się tylko do cytowania wcześniejszych ustaleń, ale wprowadza nowe elementy do badań naukowych. Jej konkluzje na temat zastawy stołowej (s. 114) uzu-

³⁹ Wyjątkiem jest cytat z Ibn Bibiego – s. 99.

⁴⁰ Artykuł zaopatrzony jest w materiał ilustracyjny – s. 124-125.

⁴¹ Dziwi jedynie brak studium Thomasa (por. wyżej), które podsumowuje informacje zawarte w typikach.

pełniają ustalenia Marlii Mundell Mango oraz Joanity Vroom, zamieszczone w tym samym zbiorze (odpowiednio s. 127-141 oraz 191-205). Wszelkie walory nowości ma partia artykułu poświęcona karom, które mnisi odbywali w refektarzu. W sumie, zaprezentowana przez Autorkę analiza *poenae monasteriales* odkrywa, nieeksploatowane dotąd wystarczająco, bogactwo materiału, które warto poddać dalszym badaniom. Metodologia badań Talbot wpisuje się z kolei w, coraz to szerszy, nurt literatury naukowej, doceniający świadomość Bizantyńczyków dotyczącą roli terapeutycznej pożywienia⁴².

Pewne niedoskonałości zauważyłem we fragmencie studium analizującym rodzaje trunków wzmiankowanych w *typika*. Talbot uzupełnia tu m.in. ustalenia Ewalda Kislingera⁴³, które na trwałe weszły już do literatury przedmiotu. Wypada zatem żałować, że nie uwzględniła jego artykułu w swojej bibliografii. Szkoda też, że nie rozwija tej kwestii w komentarzu do typikonu klasztoru św. Demetriusza-Kellibara (s. 117), gdzie mowa jest o occie winnym. Produkowano przecież z niego napój określany jako *phouska* (foàska)⁴⁴, który był na tyle popularny, że sprzedawano go w przybytkach zwanych *phouskaria* (φουσκαρία)⁴⁵. Talbot jednak nie wymienia

⁴² Przykładem niech będzie książka Dalby'ego (*Flavours, passim*) oraz analizy przeprowadzone w niniejszym zbiorze przez Kodera (s. 59-72). Por. także moje uwagi w recenzji artykułu tego ostatniego.

⁴³ *Fouska und glēchōn*, „Jahrbuch der Österreichischen Byzantinistik” 1984, Bd. XXXIV, s. 49-53.

⁴⁴ Informacje na jego temat można znaleźć przede wszystkim w źródłach medycznych. Np. *Aetii Amideni libri medicinales I-VIII*, III, 81, 1-5, ed. A. Olivieri, Lipsiae-Berolini 1935-1950; Alexander of Tralles, *Therapeutica*, II, 199, 17, [w:] *Alexander von Tralles*, ed. T. Puschmann, vol. I-II, Amsterdam 1963; *Paulus Aegineta*, III, 45, 2, 27, ed. I.L. Heiberg, t. I-II, Lipsiae-Berolini 1921-1924.

⁴⁵ Cf. F. Koukoules, *Hai trophai*, s. 129, 131; M.L. Rautman, *op. cit.*, s. 104, 214 itd. Temat ten poruszany był także przeze mnie (*Zosima the Deacon and his pilgrimage to Constantinople or on the origins of a certain mistake*, [w:] *Rus i Vizantia. Mesto stran vizantijskogo kruga vo vzaimootnošeniiach Vostoka i Zapada. Tieżisi dokladov XVIII Vserosijskoj naučnoj silesii vizantinistov. Moskva 20-21 oktiabria 2008 goda*, Moskva 2008, s. 73-75; *What was administered to Christ on the cross. A few words on the alimentary and therapeutic role vinegar*, [w:] *Biblia Slavorum Apocryphorum*, t. II, *Novum Testamentum*, red. G. Minczew, M. Skowronek, I. Petrov, Łódź 2009, s. 42-54; *Kilka słów o occie, który podano Chrystusowi na krzyżu*, [w:] *Hortus historiae. Księga pamiątkowa ku czci Profesora Józefa Wolskiego w setną rocznicę urodzin*, red. E. Dąbrowa, M. Dzielska, M. Salamon, S. Sprawski, Kraków 2010, s. 305-318).

tego terminu, choć przecież *typikon* jest jasnym wskazaniem na spożycie *phouska* w klasztorach.

Kolejny artykuł recenzowanego zbioru zawdzięczamy Marlii Mundell Mango. Nosi on tytuł *From „glittering sideboard” to table: silver in the well-appointed triclinium* (s. 127–141⁴⁶) i stanowi studium na temat zachowanych egzemplarzy sreber stołowych z okresu od późnego antyku do jedenastowiecznego Bizancjum.

Mundell Mango zaczyna od opisu i rekonstrukcji funkcji przedmiotów ze skarbu Sewsy (*Sevso treasure* – s. 128–131), by umieścić je na szerokim tle pozostałych znalezisk tego typu, datowanych na późny antyk (s. 133–136), a następnie skonfrontować je z zabytkami powstałymi w późniejszym okresie (s. 136–141).

Artykuł zdradza znakomity warsztat badacza, zresztą zawsze obecny w opracowaniach prezentowanych przez Autorkę. Opanowanie bazy źródłowej widoczne jest na każdej stronie artykułu, dając w efekcie spójny obraz zagadnienia. Szczególnie wartościowa jest analiza funkcjonalna zastawy stołowej zaprezentowana w recenzowanym studium. Autorka opisuje znaleziska w detalach (wskazując przy tym na zależności między kształtem, materiałem, dekoracją i zastosowaniem poszczególnych przedmiotów⁴⁷), datuje, odsyła do odpowiedniej planszy (co niepomrotnie ułatwia czytelnikowi śledzenie narracji), definiuje sposoby jej użytkowania⁴⁸ (tu warto zwrócić uwagę na wielce pouczający ekskurs na temat ewolucji od *triclinium* do *stibadium*, wraz z analizą zmiany wyglądu i funkcji wyposażenia pomieszczeń jadalnych – s. 129–130) oraz stara się określić typ i rodzaj potrawy (lub trunku)⁴⁹, przy których były wykorzystywane.

Istotną wartość mają zwłaszcza wnioski Mundell Mango na temat długowieczności sreber antycznych i ich wpływu na tendencje w tej dziedzinie w epoce Bizancjum (s. 137). W tym świetle na-

⁴⁶ Artykuł zaopatrzony jest w bogaty materiał ilustracyjny – s. 142–161.

⁴⁷ Przykładem zastosowania tego jednolitego schematu niech będzie analiza amfory ze skarbu Sewsy – s. 131.

⁴⁸ Za *exemplum* niech służy opis kompletu składającego się z dzbana oraz miski, używanych do mycia rąk biesiadników – s. 131–132.

⁴⁹ Tu wypada żałować, że przy odwołaniach do kwestii apicjańskiej Autorka korzysta jedynie z (bardzo dobrej, ale także starej) pracy Barbary Flower i Elizabeth Rosenbaum (*The Roman cookery book. A critical translation of the „Art of Cookery” by Apicius*, London 1958), ignorując w ten sposób cały postęp nauki od tego czasu, a szczególnie nowe, krytyczne wydanie tekstu, zaopatrzone w cenne uwagi na temat jego datacji, które wzmiankowane było powyżej.

leży zwrócić szczególną uwagę na analizę funkcji i datacji srebrnych talerzy wystawianych obecnie w muzeach Tesaloniki i Aten (s. 139-141). Autorka utrzymuje, że tworzyły one komplet zastawy używanej podczas pikników łowieckich, określa ich właściciela (Konstantyn Alan, którego imię znajduje się na jednym z elementów zbioru) oraz prezentuje przekonujące argumenty za określeniem czasu produkcji przedmiotów (XI w.). Warto w końcu zauważyć, że tezy Autorki, a zwłaszcza jej analiza funkcji i rodzajów sztuców, w interesujący sposób uzupełniają także wyniki badań Alice-Mary Talbot (s. 109-123) oraz Joanity Vroom (s. 191-205), zamieszczone w tym samym zbiorze, wspólnie tworząc całościowy przegląd zastawy i obyczajów przy stole od antyku do późnego Bizancjum.

Barbara Crostini zatytułowała swój artykuł *What was kosher in Byzantium?* (s. 165-173). Studium powstało jako polemika i uzupełnienie tez postawionych w książce *The Byzantine lists: errors of the Latins*, napisanej przez Tię Kolbabę⁵⁰. Jako punkt wyjścia dyskusji z rozważaniami Kolbawy Autorka przyjmuje argumenty Piotra z Antiochii, zamieszczone w jego w liście skierowanym do patriarchy Cerulariusza, mitygującym atak tegoż ostatniego na obyczaje dietetyczne Łacinników (PG 120, 795 b – 816 a). Crostini umieszcza cytaty źródłowe w kontekście odpowiednich fragmentów *Dziejów Apostolskich* (10, 11-48), dochodząc do wniosku (s. 169), że Piotr z Antiochii chciał przypomnieć patriarsze, iż jego diatryba nie tylko była niesprawiedliwa, ale głęboko niechrześcijańska – wyznawcom Chrystusa nie wolno bowiem odwoływać się do różnic w diecie jako do argumentów wspierających podziały etniczne.

Następnie (s. 169-173) Crostini przechodzi do analizy listu papieża Mikołaja I do cesarza Michała III (napisanego w 865 r. i dającego zachodnią wykładnię rzeczzonego fragmentu *Dziejów Apostolskich*)⁵¹ oraz miniatury znajdującej się w *Psalterzu Teodora* (przedstawiającej jelenia na skale obok jaskini, w której próbują schronić się zwierzęta, uciekając przed pościgiem)⁵², ilustrującej wersy 16-18 *Psalmu* 103, a zatem podejmującej tę samą tematykę, która jest przedmiotem wizji Piotra, opisaney w *Dziejach Apostolskich*.

⁵⁰ Urbana 2000, s. 145-169.

⁵¹ *Epistolae carolini aevi*, IV, MGH, Berlin 1925, s. 477-478.

⁵² *Theodore Psalter: electronic facsimile*, ed. C. Barber, Champaign 2000, fol. 138 v.

Autorka interpretuje oba materiały źródłowe jako wyraz poglądów grupy skupionej wokół klasztoru Studiosa. Argumentuje bowiem, że egzegeza zawarta w liście papieskim była znana studytom, którzy, jak sam papież Mikołaj I, wspierali sprawę Ignacego, rzeczony list cyrkulował zaś wśród nich w owym czasie. Psalterz z kolei powstał w tymże klasztorze w latach sześćdziesiątych XI w. jako „definition of a Christian oikoumene beyond the laceration of the 1054 anathemas”, a analizowane przedstawienie w nim zawarte definiowało pozycję wyznawców w stosunku do innych ludów (które nie przyjęły chrześcijaństwa), a zwłaszcza Żydów (s. 172).

Zaprezentowawszy powyższe analizy, Autorka dochodzi do wniosku, że jedzenie odgrywało znaczącą rolę symboliczną⁵³ w dyskusji nad koniecznością prowadzenia międzykulturowego dialogu. Oficjalna doktryna kościelna odcinała się od traktowania różnic dietetycznych jako barier uniemożliwiających jedność w ramach chrześcijaństwa i całej ekumeny. W ten sposób Kościół chciał bowiem promować swoją pozycję instytucji uniwersalnej. Analizowane w artykule nawiązania do odrębności dietetycznych były z kolei przejawem sporu o pozycję wyznaczającego normy w rzeczony kwestii. Użyta symbolika odzwierciedlała zatem walkę o przewodnictwo w świecie chrześcijańskim, na drodze do którego Focjusz i Cerulariusz nie wahali się zakwestionować przyjętej bazy doktrynalnej, a skutkiem tego wstrząsnąć fundamentami religii i organizacji kościelnej (s. 173).

Recenzowane studium, choć trudne w odbiorze, jest znakomicie udokumentowane materiałowo, a wnioski Crostini jasno ukazują kulturowe i polityczne uwarunkowania wydarzeń roku 1054. Dlatego też należy je oceniać jako istotny przyczynek tłumaczący przyczyny podziału Kościoła powszechnego.

Antony Eastmond oraz Liz James zaproponowali do zbioru artykułów *Eat, drink...and pay the price* (s. 175-189⁵⁴). Autorzy skupiają się przede wszystkim na skutkach transgresji nakazu zachowania umiaru w jedzeniu, czyli na symbolicznym znaczeniu otyłości (s. 176-180) oraz na interpretacji opisów literackich i przedstawień

⁵³ Interesujące studium symboliki jedzenia dotyczące wczesnego Bizancjum zaprezentowała ostatnio K. G i b e l, *Symbolika jedzenia w wybranych pismach Jana Chryzostoma na przykładzie derywatów od karyke (karykē)*, [w:] *Byzantina Europaea*, s. 121-131.

⁵⁴ Studium to zostało zaopatrzone w materiał ilustracyjny (s. 184-189).

plastycznych zwracania tego, co skonsumowane (*regurgitation* – s. 180-183).

By pokazać, w jaki sposób Bizantyńczycy używali otyłości do charakteryzowania osób (zarówno postaci historycznych, np. Justynian I, Nicefor II Fokas, Konstantyn VIII, jak i mitycznych, np. Hades), Eastmond i James odwołują się do materiału literackiego zaczerpniętego ze *Starego Testamentu* (*Księga Izajasza*, *Księga Przysłów* – s. 180), literatury patrystycznej (*Ad monachos* Ewagriusza Pontyjskiego, *Żywotów mnichów syryjskich* Teodoretą z Cyru itd. – s. 177-178), dzieł *sensu largo* i *stricto* historycznych (*Historia sekretna* Prokopiusza z Cezarei, *Chronografia* Michała Psellosa itd. – s. 176-177), satyry (*Timarion* – s. 179) i utworów poetyckich (poezja Romana Melodosa i Andrzeja z Krety – s. 179-180). Swe obserwacje konfrontują z materiałem ikonograficznym (analiza malowideł z kościoła Yilanli Kilise w dolinie Ihlara, miejscowości Sopoćani w Serbii a także przedstawień w *Psalterzu Chłudowa*), by dojść do wniosku, iż nieumiarkowana konsumpcja i idąca za nią otyłość służyły nieodmiennie jako „one of criteria employed within the rhetoric of invective to mark out a villain” (s. 177).

Autorzy utrzymują również, że nawiązania do zwracania pokarmu są naturalnym uzupełnieniem zainteresowania dla jego konsumpcji. Owa fascynacja widoczna była już w *Biblii* (*Księga Objawienia*), co w oczywisty sposób przełożyło się na obecność tego motywu w egzegezyce okresu bizantyńskiego. Eastmond i James dowodzą, że symbolizowało ono ponowne przyjście Chrystusa (analiza twórczości Romana Melodosa, a także przedstawień na plakietce z kości słoniowej z X w., kościoła św. Jerzego w macedońskiej miejscowości Pološko, *Psalterza Chłudowa* oraz *Psalterza Barberinich* – s. 180-182), a także zmartwychwstanie ciał po sądzie ostatecznym (analiza fresków z gruzińskiej miejscowości Timote-subani – s. 182-183).

Artykuł Eastmond i James jest wielce pouczający i erudycyjny, a ich interpretacja odniesień do aktu wydalania pokarmu przez wymiotowanie zwraca uwagę na mało znane dotąd aspekty bizantyńskiej egzegezy *Pisma Świętego*. Wydaje się jedynie, że w dyskusji dotyczącej otyłości (jako cechy wyglądu wskazującej na niedostatki charakteru) zabrakło jednego elementu. Nie ma w niej bowiem nawiązań do antycznej, ale także bizantyńskiej wiedzy fizjonomicznej (fizjonomiki), która nie tylko odwoływała się do podobnych schematów, ale zarazem tłumaczyła uwypuklone w artykule

związki pomiędzy wyglądem a charakterem⁵⁵. Ta nieobecność jest tym bardziej niezrozumiała, że chrześcijańska interpretacja cech fizycznych wyrosła z wcześniejszej nauki antyku, która była nie tylko znana, ale i wykorzystywana w praktyce⁵⁶. Zamieszczenie tych informacji wzbogaciłoby studium o analogie antyczne i umieściło rozważania na szerszym tle, pokazującym łączność między koncepcjami antyku i Bizancjum w tej dziedzinie.

Joanita Vroom zamieściła w recenzowanym zbiorze studium *The changing habits at Christ's table* (s. 191-207⁵⁷). Autorka skupia się na pokazaniu, jak zmieniały się obyczaje przy stole w Bizancjum, koncentrując się na charakterystyce wyposażenia sali jadalnej, pozycji zajmowanej przez biesiadników oraz użyciu zastawy stołowej w okresie pomiędzy V a XV w. Vroom analizuje przede wszystkim materiał ikonograficzny (wybierając jako swe główne źródło przedstawienia *Ostatniej Wieczery*) i archeologiczny, konfrontując go, gdzie to możliwe, ze źródłami pisanymi. Zaznacza przy tym, że praca ma charakter wstępnego studium tematu (s. 191).

Autorka rozważa zagadnienie w ramach czterech wydzielonych okresów. Pierwszy z nich to czasy od V do VII w. (s. 193-195). Vroom dochodzi do wniosku, że typowym wyposażeniem sali jadalnej tych wieków było *stibadium*, na którym biesiadnicy leżeli w sposób charakterystyczny jeszcze dla antyku. Umieszczony centralnie półokrągły stół przykrywany był obrusem, na którym stawiano jedno (z reguły płaskie), wspólne naczynie (*communal dish*), zawierające główne danie posiłku, oraz jeden kubek, z którego korzystali wszy-

⁵⁵ Problemowi temu kilka prac poświęcił Kokoszko, starając się wykazać znaczenie i wpływ schematów fizjonomicznych na historiografię. Przykładowo por. *Descriptions of personal appearance in John Malalas' Chronicle*, Łódź 1998 (Byzantina Lodziensia II), *passim*; *Imperial portraits in George Kedrenos' Chronicle*, [w:] *Mélanges d'histoire byzantine offerts à Oktawiusz Jurewicz à l'occasion de son soixante-dixième anniversaire*, Łódź 1998 (Byzantina Lodziensia III), s. 151-163. W swym dorobku M. Kokoszko odniósł się także do konkretnych dzieł dyskutowanych w recenzowanym artykule, interpretując je w świetle nauki fizjonomicznej. Por. *Platonic foundations of the portrait of emperor Basil II in the „Chronographia” by Michael Psellos*, [w:] *Collectanea philologica II in honorem Annae Mariae Komornicka*, Łódź 1995, s. 159-169; i d e m, *Nauka antyczna a opisy portretowe w dziełach Prokopiusza z Cezarei*, „Eos” 2000, t. LXXXVII, s. 255-277.

⁵⁶ M. Kokoszko wykazał to dobitnie w przypadku pism Orygenesusa – *Orygenes fizjonomista? Kilka uwag na temat „Przeciw Celsusowi” I*, 33, „Vox Patrum” 2001, R. XXI, s. 173-194.

⁵⁷ Także i ono zawiera appendiks w formie ilustracji – s. 208-222.

scy stołownicy. Nie posługiwano się sztućcami, a potrawy brano ręką wprost ze wspólnego naczynia. Zamiast łyżek używano kawałków chleba⁵⁸ (tak uformowanych, by można nimi było wybrać z naczynia płynne komponenty potrawy – s. 204).

Drugi okres to czasy panowania dynastii macedońskiej (s. 196-197). Materiał z tych stuleci udowadnia, że, choć kontynuowano obyczaj ucztowania na leżąco, w wyobrażeniach *Ostatniej Wieczery* stopniowo (jako wyraz wpływów zachodnich – s. 204) pojawia się także zasiadanie do stołu. Centralne miejsce na tym półokrągłym meblu zajmowało płaskie naczynie posadowione na wysokim postumencie (*pedestal/foot*). W scenach *Ostatniej Wieczery* z tego okresu w ogóle brak wyobrażeń sztućców, naczyń do picia oraz talerzy. Nadto w pomieszczeniach jadalnych pojawiały się lampy stojące w głębi sali, które wskazywały na wieczorną porę odbywania się posiłku.

W erze Komnenów (s. 197-200), na przedstawieniach pojawił się (jako wpływ kultury Zachodu) wysoki, kwadratowy stół (oprócz którego występuje równoległy typ okrągły oraz półokrągły), przykryty wyszywaniem obrusem, a biesiadnicy posługiwali się nadto składanymi serwetkami. Jedynie Jezus i Piotr ukazywani byli w pozycji półleżącej. Reszta uczestników uczyty siedziała obok nich. Centralny, nadal wspólny, talerz stał w towarzystwie dwu kubków (zapewne ceramicznych, co wskazuje na odejście od używania szkła w tej dziedzinie produkcji). Choć przeważał obyczaj jedzenia rękami, na stole pojawiają się również noże i widelce (o dwu ostrych zakończeniach), a jako wypieki (oprócz zwyczajnych bochenków i indywidualnych sznytek chleba) precle oraz bułki.

W czasach Paleologów (s. 200-203) wokół stołu zasłanego białym obrusem widzimy wyłącznie postacie siedzące. Na tym kwadratowym meblu pojawia się także różnorodność naczyń i sztućców. Jadano nie tylko palcami, ale także za pomocą noża⁵⁹. Jedzenie podawano w porcjach, serwowanych w miskach i przeznaczonych dla dwu lub trzech osób. Podobnie postępowano także z wodą. Każdy z uczestników uczyty miał także swoją porcję pieczywa. Daje się zaobserwować, iż dzbany i kubki ponownie wykonywane były ze szkła (od początku XIV w.), a talerze i miski zaczęto produkować

⁵⁸ Serwowano go w postaci indywidualnych porcji (bochenki lub ich części) każdemu z biesiadników.

⁵⁹ Pokarm krojono nim na mniejsze porcje, które wprowadzano do ust za pomocą palców lub widelców.

z majoliki. Warto nadto zauważyć, że malowidła coraz bardziej realistycznie oddają potrawy podawane na stół (zwłaszcza mięsa), wśród których, rzecz ciekawa i charakterystyczna dla tego okresu, pojawiają się warzywa korzeniowe (rzodkwie). Wyraźnie widać także odejście od obyczaju wspólnego ucztowania (*communal eating* – obowiązującego przez trzy poprzednie okresy), a biesiadnicy zaczynają tworzyć przy stole mniejsze (dwu- lub trzyosobowe) grupy, które korzystają ze wspólnej dla każdej z nich porcji pokarmu i zastawy.

Artykuł Vroom udowadnia zmienność obyczajów przy stole w okresie od V do XV w. Istotne jest także, że precyzyjnie wyznacza tendencje w owym zwyczaju zachodzące i definiuje kierunki, z których docierały nowe wpływy kształtujące model bizantyński w tej dziedzinie. W sumie zatem Autorka odmalowuje spójny obraz zagadnienia, dając pierwszą całościową analizę tego typu w znanej nam literaturze naukowej. Jeżeli dodamy do tego fakt, że artykuł jest dobrze udokumentowany, przejrzyste skonstruowany i jasno napisany, nic dziwnego, że rezultatem końcowym pracy Vroom jest wybitne studium. Ma ono wysoki walor poznawczy dla wszystkich zainteresowanych życiem codziennym i kulturą materialną Bizancjum.

Jedyną uwagą negatywną, jaką mógłbym poczynić na temat rozważań Vroom, jest nieuwzględnienie przez nią publikacji zawartych w zbiorze *Food and cooking in Byzantium. Proceedings of the symposium "On food in Byzantium". Thessaloniki Museum of Byzantine Culture 4 November 2001*⁶⁰, a szczególnie wyników badań Iliasa Anagnostakisa i Titosa Papamastorakisa „...*And radishes for appetizers*”. *On banquets, radishes, and wine*⁶¹, które choć nie pokrywają całego okresu analizowanego przez Autorkę, są wartościowym opracowaniem dla średniego i późnego Bizancjum, stanowiąc niezbędną paralelę do ustaleń Vroom.

Angeliki Lymberopoulou napisała do kolekcji artykułów „*Fish on a dish*” and its table companions in fourteenth-century wall-paintings on Venetian-dominated Crete (s. 223-228)⁶². Celem artykułu jest ukazanie interakcji kulturowych między mieszkańcami Krety a Wenecjanami w XIV w. Jako podstawę swej analizy Autorka wybiera dwa malowidła (*Ostatnia Wieczera* i *Uczta Heroda*),

⁶⁰ Zapis bibliograficzny por. przyp. 1.

⁶¹ *Ibidem*, s. 147-172, szczególnie 148-153, 158-166.

⁶² Autorka zaopatrzyła go również w materiał ikonograficzny – s. 229-232.

które zachowały się w kościele Panagia Kera, zbudowanym w pobliżu miejscowości Kritsa.

Pośród licznych elementów obu fresków Autorka skupia się na wyobrażeniach naczyń z rybą (s. 224-225), rzodkwi (s. 225) oraz kubków do picia, dochodząc do wniosku, że tylko te ostatnie, nie mając symbolicznego znaczenia, odzwierciedlały narastające wpływy weneckie w analizowanym okresie (s. 226). Tezę swą popiera, przedstawiając materiał pomocniczy (freski z Kavalariana), który zobrazowuje analogiczne tendencje w zakresie ubioru (s. 226-227). Lymberopoulou konkluduje, że elementy zachodnie zostały wprowadzone wyłącznie jako wskaźniki zamożności zamawiających analizowane dzieła (s. 227) i nie świadczą o powszechnym przyjęciu nowych (zachodnich) wzorów w malarstwie kreteńskim. W XIV w. to ostatnie bowiem pozostawało konserwatywne i artystycznie wierne wzorom konstantynopolitańskim (s. 228).

Artykuł bezsprzecznie spełnia zadanie założone przez Autorkę, stając się jeszcze jednym wartościowym przyczynkiem do ukazania i zrozumienia interakcji społecznych na Krecie w XIV w. Szeroka baza literaturowa oraz przekonująca argumentacja postawionych tez czynią z niego godne uwagi studium. Pragnę jednak poczynić w związku z nim dwie uwagi. Po pierwsze, Autorka pisząc o przedstawieniu ryby namalowanej na fresku *Ostatnia Wieczerza*, ogranicza się jedynie do uwypuklenia jej symbolicznego znaczenia. Tymczasem ten element malowidła odnosi się z pewnością także do faktycznej roli tego typu pokarmów w diecie⁶³. Po drugie, podobny skrót myślowy widzę w ujęciu przez Lymberopoulou kwestii przedstawień rzodkwi, których pojawienie się składa wyłącznie na chęć nawiązania przez malarza do tradycji żydowskiej. Tymczasem spożycie tego warzywa miało bardzo długą tradycję w kulturze greckiej, co udowadniają jasno studia z zakresu historii jedzenia⁶⁴ i co znajduje znakomitą dokumentację w bazie źródłowej⁶⁵. Te niedoskonałości nie wpływają jednak na wysoką ocenę zaprezentowanego *opusculum*.

⁶³ Obszerna literatura na ten temat por. M. Kokoszko, *Ryby, passim*.

⁶⁴ Na przykład A.C. Andrews, *Alimentary use of hoary mustard in the classical period*, „Isis” 1942, vol. XXXIV, s. 161-162; A. Dalby, *Food*, s. 277-278; idem, *Flavours*, s. 226; F. Koukoules, *Hai trophai*, s. 95, 102.

⁶⁵ Na przykład *Aetii Amideni Liber I* 340, 1-7; *Oribasii collectionum medicarum liber II*, 26, 1, 1 - 27, 4, 5, [w:] *Oribasii collectionum medicarum reliquia*, ed. I. Raeder, vol. I-IV, Lipsiae-Berolini 1928-1933 etc.

Mary B. Cunningham napisała artykuł *Divine banquet: the Theotokos as a source of spiritual nourishment* (s. 235–244). Autorka, interpretując teksty liturgiczne (Jan z Damaszku, Roman Melodos, German, Andrzej z Krety, Proklos z Konstantynopola itd.), zwraca uwagę, iż ich autorzy często ukazywali Maryję jako źródło (*source*) pokarmu duchowego (czyli Chrystusa) lub naczynie (*receptacle*), w którym strawa ta została podana rodowi ludzkiemu (s. 236–237, 244). Ta obrazowa analogia znalazła swe odbicie w częstym wykorzystaniu w literaturze liturgicznej postaci Matki Boskiej Karmiącej (*Galaktotrophousa* – s. 237–239), przyrównywaniu Maryi do płodnej ziemi (s. 239–241, 244) oraz suto zastawionego stołu (s. 241–244), a wszystkie te paralele uwypuklały znaczenia Maryi w inkarnacji Chrystusa.

Artykuł jest kompetentnie napisanym i erudycyjnym studium, opartym na analizie bogatego zasobu tekstów kościelnych. Brakuje jednak w jego bibliografii zbioru *Images of the Mother of God. Perceptions of the Theotokos in Byzantium*⁶⁶, gdzie znaleźć można ustalenia typologiczne Christiana Hannicka⁶⁷, a przede wszystkim artykuł Elizabeth Bolman *The enigmatic Coptic Galaktotrophousa and the cult of the Virgin Mary in Egypt*⁶⁸. Jestem przekonany, że wykorzystanie wymienionych pozycji, a zwłaszcza tej ostatniej, wzbogaciłoby wnioski Cunningham w kwestii genezy typu *Galaktotrophousa*⁶⁹ oraz dodałoby argumentów patrystycznych w dyskusji nad zdolnością Maryi Dziewicy do pełnienia funkcji karmicielki⁷⁰.

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

⁶⁶ *Images of the Mother of God. Perceptions of the Theotokos in Byzantium*, ed. M. Vassilaki, Aldershot 2004 [dalej: *Images*].

⁶⁷ *The Theotokos in Byzantine hymnography: typology and allegory*, [w:] *Images*, s. 69–76.

⁶⁸ E. Bolman, *The enigmatic Coptic Galaktotrophousa and the cult of the Virgin Mary in Egypt*, [w:] *Images*, s. 13–22.

⁶⁹ *Ibidem*, s. 18–19.

⁷⁰ Pomimo Jej dziewictwa – *ibidem*, s. 17.

Jonathan Harris w artykule *More Malmsey, Your Grace? The export of Greek wine to England in the later Middle Ages* (s. 249-254) naświetla problem handlu winem⁷¹ między Grecją a Europą Zachodnią w późnym średniowieczu. Rozważania swe zaczyna od zaprezentowania głównych przedmiotów wymiany między Europą Zachodnią a Lewantem, to jest słodkich win z Monembazji (*Malmsey*) oraz trunków z Zakynthos (*Rumney* – s. 249), by następnie przedstawić dowody ich popularności wśród Anglików od XIII do XV w. (s. 251 i n.). Dla podkreślenia politycznych skutków tego handlu daje przykłady rywalizacji (również militarnej) między Genueńczykami i Wenecjanami o tę lukratywną wymianę oraz wskazuje na negatywne skutki przewagi republik włoskich dla gospodarki samego Bizancjum (s. 251-252). Następnie Autor przytacza dowody aktywności kupców greckich na terytorium Wysp Brytyjskich (*Chronica et Annales* autorstwa Trokelowe'a i Blaneforde'a, *The Crowland Chronicle Continuations* oraz *Exchequer Customs Accounts*) przed upadkiem Konstantynopola (s. 252-254). Dochodzi on do wniosku, że chociaż kupcy bizantyńscy nie mogli odgrywać pierwszoplanowej roli w handlu między zachodnią Europą i Lewantem (z powodu potęgi Genui i Wenecji), byli niemniej w stanie prowadzić swoje interesy, dzierżawiąc włoskie statki. Ten model ich aktywności widoczny był zwłaszcza na Morzu Czarnym (w kontaktach z Trapezuntem) oraz na Morzu Adriatyckim (wymiana z Raguzą).

Recenzowane studium jest dowodem znakomitej kompetencji merytorycznej Autora oraz umiejętności wyboru tematu. Analizowany przez niego handel winem pokazuje bowiem nie tylko kwestie gospodarcze i polityczne, ale także ilustruje problem, w jaki sposób gusta i świadomość kulturalna Europy Zachodniej kształtowana była przez pozornie odległe rejony jej Wschodu. Wypada jedynie uzupełnić jego okcydentalny punkt widzenia o refleksję, że wina z Monembazji wpływały zarówno na smak Anglików, jak i Polaków. W ich świadomości zajęły także wystarczająco ważne miejsce, by pozostawić trwałe ślady w spuściźnie kulturalnej⁷².

Ostatni artykuł w recenzowanym zbiorze to praca Chen Zhiquiana, zatytułowana *Record of Byzantine food in Chinese texts*

⁷¹ Z analizy autora wynika jednak, że przedmiotem tej lukratywnej wymiany były także przyprawy.

⁷² J.S. Bystron, *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce*, t. II, *Wiek XVI-XVIII*, Warszawa 1976, s. 500; W. Kopaliński, *Słownik mitów i tradycji kultury*, Warszawa 1987, s. 644.

(s. 255-262). Jest to w istocie, z rzadka jedynie komentowany, wybór tekstów chińskich, napisanych pomiędzy II⁷³ i XIV⁷⁴ w., które zawierają informacje na temat realiów życia i obyczajów (w tym także diety) mieszkańców Bizancjum.

Artykuł odkrywa zasoby mało znanych dotąd źródeł⁷⁵. Ten aspekt studium Zhiquianga jest też jego podstawową wartością. Tekst pokazuje jednak także, że badania Autora znajdują się dopiero w początkowej fazie, a konkretne wnioski co do wiedzy Chińczyków na temat realiów żywieniowych Bizancjum pozostają jeszcze niesformułowane. By wskazać na zasadność tego twierdzenia, posłużę się jednym tylko przykładem.

Na s. 256 Zhiquiang odwołuje się do fragmentu *San-guo-zhi* (napisanej przez Pei Song-zhi), cytując listę roślin typowych, wedle tego ostatniego, dla terenów Bizancjum. Naszym zdaniem terminologia użyta przez Autora w zaprezentowanej translacji budzi zastrzeżenia. Choć oczywiście trudno zakwestionować fakt, że pomiędzy III a V w. n.e.⁷⁶ na terytoriach będących pod panowaniem Konstantynopola rosły sosny (*pin*es), cyprysy (*cypress*) i topole (*poplars*), mam poważne wątpliwości co do innych pozycji na tej liście. *Stylophorbium* (*pagoda-tree* – *Stylophorbium japonicum*)⁷⁷ pochodzi bowiem z Azji Wschodniej, a w Europie jest stosunkową nowością, tak samo zresztą jak wymieniona w translacji firmiana (*parasol tree* – *Firmiana simplex*), która została wprowadzona do ogrodów brytyjskich dopiero w drugiej połowie XVIII w.⁷⁸ *Surmia* (*catalpa* – *Catalpa bignonioides*)⁷⁹ też wydaje się nie na miejscu w rzeczonym katalogu, gdyż jest to drzewo pochodzące z Ameryki

⁷³ *Bie-guo-dong-ming-ji* – s. 254.

⁷⁴ *Sung-shih* – s. 261.

⁷⁵ W kwestii bliżej związanej z historią jedzenia wykorzystał je jedynie M. C h a r l e s w o r t h (*Trade-routes and commerce of the Roman Empire*, Hildesheim 1961).

⁷⁶ Czas powstania *San-guo-zhi*. Por. „written before AD 297, compiled c. 429...” – s. 256, przyp. 6.

⁷⁷ Por. *Stylophorbium japonicum* Schott – G.A. L ó p e z G o n z á l e z, *Los árboles y arbustos de Península Ibérica e Islas Baleares. Especies silvestres y las principales cultivadas*, Madrid 2006, s. 915 („nueve species del este Asia...”); *The new shorter Oxford English dictionary on historical principles*, ed. L. Brown, vol. II, Oxford 1993, s. 2070 (*pagoda-tree*) [dalej: *The Oxford*].

⁷⁸ J.R. C o t h r a n, *Gardens and historic plants of the antebellum South*, Columbia 2003, s. 189-190.

⁷⁹ *Hagers Handbuch der pharmazeutischen Praxis*, Bd. II, *Drogen A-K*, hrsg. W. Blaschek, R. Hänsel, K. Keller, J. Reichling, H. Rimpel, G. Schneider, Berlin 1999, s. 308; *The Oxford*, vol. I, s. 350 (*catalpa*).

i Azji Wschodniej, a nic nam nie wiadomo o jej uprawie na terytoriach bałkańskich, afrykańskich bądź w zachodnich częściach Azji w okresie od III do V w. Dyskomfort poznawczy budzi także wymienienie obok siebie bambusa (*bamboo*) oraz trzciny (*reeds*). Bambus (rodzina: *Poaceae*; podrodzina: *Bambusoideae*) jest bowiem rośliną, która choć typowa dla Chin, nie była charakterystyczna dla Europy⁸⁰ i terenów przyległych, termin zaś *reeds*⁸¹ jest tak nieprecyzyjny, że może odnosić się do każdej niemal rośliny trawistej, z bambusem włącznie.

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

Podsumowując naszą dyskusję, należy stwierdzić, że recenzowany zbiór jest z pewnością sukcesem nauki. Choć brak mu spójności merytorycznej (której zresztą trudno było oczekiwać od publikacji połączonej tak ogólnym tematem), jego zawartość jasno pokazuje, jak fascynującym przedmiotem dyskusji jest jedzenie i wszystko, co się z nim łączy. Tom nadto wyraźnie wskazuje pola badawcze, które zostały na tyle systematycznie przebadane, żeby stwierdzić, że mamy w tej kwestii znaczne rozeznanie (rolnictwo oraz metody przetwórcze), dalej takie, przy badaniu których naukowcy wkrótce stworzą uporządkowany obraz zachodzących przed wiekami procesów (zastawa stołowa oraz jedzenie klasztorne) oraz te, które wymagają jeszcze dogłębnego opracowania (dietetyka i gastronomia Bizancjum). Jest to zatem pouczająca lektura dla zainteresowanych realiami życia Bizantyńczyków.

⁸⁰ T. Meredith, *Bamboo for gardens*, Portland Or. 2001, s. 19, 21.

⁸¹ *The Oxford*, vol. II, s. 2517-2518 (*reed.*).