

ARTYKUŁY RECENZYJNE I RECENZJE

Kilka słów o wpływie chrześcijaństwa na obyczaje żywieniowe, czyli książka Béatrice Caseau, *Nouritures terrestres, nouritures célestes: la culture alimentaire à Byzance, Amis du Centre d'Histoire et Civilisation de Byzance* (Monographies 46), Paris 2015, ss. 399.

Prężnie rozwijające się obecnie badania historyczne poświęcone wyżywieniu w czasach Bizancjum, często i niewątpliwie zasadnie łączonemu z antyczną dietą grecko-rzymską, przynoszą owoce w postaci szeregu ukazujących się w ostatnich latach publikacji mających zarówno ogólny, jak i węższy, specjalistyczny charakter. Wśród tych pierwszych wymienić można np. obok klasycznych już dziś prac Fedona Koukoulesa¹, dwie syntezy autorstwa Andrew Dalby'ego² wybitnie poświęcone jedzeniu czy mającą bardziej wszechstronny charakter książkę Marcusa L. Rautmana³, odnoszącą się często do spraw stołu. Wśród drugich zaś, jako *exempla*, podać można wieloautorskie zbiory artykułów: *Feast, fast, or famine. Food and drink in Byzantium* pod redakcją Wendy Mayer i Silke Trzcionki⁴, *Eat, drink, and be merry (Luke 12:19) – Food and wine in Byzantium. Papers of the 37th Annual Spring Symposium of Byzantine Studies, in honour of Professor A.A.M. Bryer* pod redakcją Leslie Brubaker i Kallirroe Linardou⁵ czy *Flavours and delights. Tastes and pleasures of ancient and Byzantine cuisine* pod redakcją Iliasa Anagnostakisa⁶, prace Macieja Koko-

¹ F. Koukoules, *Byzantinon bios kai politismos*, t. V (*Hai trofai kai ta pota...*), Athènes 1952; idem, *Byzantinon trofai kai pota*, „Epeteris Hetaireias Byzantinon Spoudon” 1941, t. XVII, s. 3–112.

² A. Dalby, *Flavours of Byzantium*, Blackawton–Totnes 2003; idem, *Tastes of Byzantium. The cuisine of a legendary empire*, London–New York 2010.

³ M.L. Rautman, *The daily life in the Byzantine Empire*, Westport 2006.

⁴ *Feast, fast, or famine. Food and drink in Byzantium*, eds W. Meyer, S. Trzcionka, Brisbane 2005.

⁵ *Eat, drink, and be merry (Luke 12:19) – Food and wine in Byzantium. Papers of the 37th Annual Spring Symposium of Byzantine Studies, in honour of Professor A.A.M. Bryer*, eds L. Brubaker, K. Linardou, Aldershot 2007.

⁶ *Flavours and delights. Tastes and pleasures of ancient and Byzantine cuisine*, ed. I. Anagnostakis, Athens 2013.

szki⁷ z zespołem⁸, Johannaesa Kodera⁹, Grigoriego Simeonova¹⁰ czy wreszcie rozrzucone w specjalistycznych periodykach bądź pracach zbiorowych niepoświęconych jednak wyłącznie temu zagadnieniu pojedyncze teksty takich autorów, jak Michael Grünbart¹¹, Stephen Hill i Anthony Bryer¹² czy David Braund¹³.

Badacze zajmujący się dietetyką i gastronomią bizantyńską (a jednocześnie często antyczną) dotykają w swych publikacjach różnych zagadnień, takich jak związki pożywienia i medycyny, zaopatrzenie w żywność miast i wojska, poziom techniczny rolnictwa, znajomość gatunków roślin uprawnych i zwierząt hodowlanych, charakterystyka poszczególnych grup żywieniowych lub pojedynczych produktów czy zróżnicowanie jadłospisu ogółu społeczeństwa i poszczególnych jego części (warstw społecznych, grup etnicznych lub zawodowych). Jednym z tego rodzaju pól badawczych dla historyków prowadzących prace nad omawianą gałęzią bizantynologii jest wyżywienie w kontekście jego szeroko pojętych związków z religią (głównie chrześcijańską, z racji wypierania w czasach późnego antyku kultów pogańskich i rosnącej dominacji chrześcijaństwa – choć występującego niekiedy pod różnymi

⁷ Przykładowo: M. Kokoszko, *Ryby i ich znaczenie w życiu codziennym ludzi późnego antyku i wczesnego Bizancjum (III–VII w.)*, Łódź 2005; idem, *Smaki Konstantynopola*, [w:] *Konstantynopol – Nowy Rzym. Miasto i ludzie w okresie wczesnobizantyńskim*, red. M.J. Leszka, T. Wolińska, Warszawa 2011, s. 471–575.

⁸ Przykładowo: M. Kokoszko, K. Jagusiak, Z. Rzeźnicka, *Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II–VII w.)*, cz. 1 (*Zboża i produkty zbożowe w źródłach medycznych antyku i wczesnego Bizancjum [II–VII w.]*), Łódź 2014; *Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II–VII w.)*, cz. 2 (*Pokarm dla ciała i ducha*), red. M. Kokoszko, Łódź 2014; M. Kokoszko, K. Jagusiak, Z. Rzeźnicka, *Cereals of antiquity and early Byzantine Times. Wheat and barley in medical sources (second to seventh centuries AD)*, transl. K. Włodarczyk, M. Zakrzewski, M. Zytka, Łódź 2014.

⁹ Przykładowo: J. Koder, *Gemüse in Byzanz. Die Versorgung Konstantinopels mit Frischgemüse im Lichte der Geoponika*, Wien 1993.

¹⁰ G. Simeonov, *Obst in Byzanz. Ein Beitrag zur Geschichte der Ernährung im östlichen Mittelmeerraum*, Saarbrücken 2013.

¹¹ Przykładowo: M. Grünbart, *Spartans and Sybarites at the Golden Horn: Food as necessity and/or luxury*, [w:] *Material culture and well-being in Byzantium (400–1453)*, eds M. Grünbart, E. Kislinger, A. Muthesius, D. Stathakopoulos, Wien 2007, s. 135–140.

¹² S. Hill, A. Bryer, *Byzantine porridge tracta, trachaná and trachana*, [w:] *Food in antiquity*, eds J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson, Exeter 1999, s. 44–54.

¹³ D. Braund, *Fish from the Black Sea: Classical Byzantium and the Greanness of trade*, [w:] *Food in antiquity*, eds J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson, Exeter 1999, s. 162–171.

postaciami – w Cesarstwie Bizantyńskim, a także ze względu na to, że poganie w porównaniu z chrześcijanami i żydami przywiązywali stosunkowo niedużą wagę do jadłospisu w kontekście zakazów i nakazów religijnych¹⁴). Do tej ostatniej grupy prac zaliczyć można również recenzowaną tutaj monografię Bèatrice Caseau.

Autorzy podejmujący pracę nad zagadnieniem związków jedzenia i religii mają do dyspozycji szeroką i zróżnicowaną bazę źródłową, na którą składają się m.in. różnorodne pisma ojców Kościoła, historie kościelne, dokumenty soborów i synodów, kanony, listy czy też reguły zakonne, w których nierzadko pojawiają się informacje na temat diety przestrzeganej przez mnichów żyjących wedle różnych reguł bądź też nakazów żywieniowych wynikających z kalendarza liturgicznego, takich jak posty. Źródła te dają badaczom możliwość omówienia wielu zagadnień bezpośrednio związanych z wyżywieniem, takich jak np. różnice między jadłospisem osób duchownych a ogółu społeczeństwa bizantyńskiego, wpływ religii na ówczesne zwyczaje kulinarne czy też korzenie i wczesne etapy rozwoju chrześcijańskiego podejścia do dietetyki. Pozwalają także na uzupełnienie rozważań w szerszy sposób traktujących o religii w Bizancjum (i późnym antyku).

Omawianą niszę bizantynistyki reprezentują w dużej mierze autorzy, którzy niejako na marginesie swoich właściwych badań związanych przede wszystkim bądź to z historią żywienia, bądź historią Kościoła (czy szerzej religii) dotykają spraw związanych z żywnością w kontekście religijnym. Ilustrację tego zjawiska stanowi wiele

¹⁴ Na temat związków kultów pogańskich z pożywieniem por. np. V.E. Grim m, *From feasting to fasting. The evolution of sin: Attitudes to food in Late Antiquity*, London–New York 1996, s. 40–43; I. Kaczor, *Deus, ritus, cultus. Studium na temat charakteru religii starożytnych Rzymian*, Łódź 2012, *passim*; S. Bralewski, *Od obżarstwa do postu – praktykowanie wstrzemięźliwości od pokarmu przez chrześcijan do VII w.*, [w:] *Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II–VII w.)*, cz. 2, s. 465–466. Wprawdzie pokarm, np. w postaci ziaren zbóż czy mięsa zwierząt ofiarnych, odgrywał istotną rolę w życiu religijnym pogan, będąc obecnym w odprawianiu wielu kultów różnych śródziemnomorskich społeczności poddanych grecko-rzymskiej dominacji, jednak nie można tu mówić o tak restrykcyjnym podejściu do kwestii spożywania niektórych potraw (w ogóle lub w niektórych okresach roku), jakie w późnym antyku i później obecne było w judaizmie czy chrześcijaństwie. Z kolei pewne ograniczenia dietetyczne, jakie narzucali sobie np. filozofowie z kręgu Pitagorasa, odrzucając konsumpcję bobu, są współcześnie nie do końca zrozumiałe pod względem motywacji, której tylko hipotetycznie przypisuje się niekiedy religijne podłoże; por. J. Scarborough, *Beans, Pythagoras, taboos, and ancient dietetics*, „The Classical World” 1982, vol. LXXV, No. 6, s. 355–358; F.J. Simoons, *Plants of life, plants of death*, Madison 1998, s. 192–266.

prac, z których podamy jedynie wybrane przykłady. I tak w dziele Andrew T. Crislipa *From monastery to hospital. Chritian monasticism and the transformation of health care in Late Antiquity*¹⁵ omówiona została m.in. dieta cenobitów i pokarmy podawane chorym znajdującym się pod opieką chrześcijan. Pewne informacje na temat jadanych w konstantynopolitańskich klasztorach produktów, a także odmawiania niektórych z nich karanym za przewinienia mnichom zawarł w swej monografii pt. *The monks and monasteries of Constantinople, ca. 350–380* również Peter Hatlie¹⁶. Z kolei Francesca Pucci Donati obszerne fragmenty swojej książki zatytułowanej *Dieta, salute, regime stagionale antico ai regimina mensium medievali: origine di un genere nella letteratura medica occidentale* poświęciła kalendarzom dietetycznym używanym przez mnichów dla opracowania odpowiedniej diety w kolejnych miesiącach roku¹⁷. Ciekawiej na tym tle prezentują się jednak bardziej skoncentrowane na tematyce pożywienia i religii w Bizancjum artykuły. Przykładowo zagadnieniu posiłków klasztornych: wyglądu refektarzy, pór spożywania pokarmów, szczegółów dotyczących jadłospisów itp. artykuł poświęciła Alice-Mary Talbot¹⁸. Spory wokół pytania o konsumpcję mięsa wśród wczesnych chrześcijan i w średniowieczu przedstawiła Dianne M. Bazell¹⁹. Maria Dembińska dokonała porównania menu klasztorów istniejących na Wschodzie i w Europie Zachodniej od czasów późnego antyku po średniowiecze²⁰. Sławomir Bralewski skoncentrował się na rodzajach postów narzucanych sobie przez późnoantycznych i wczesnobizantyńskich chrześcijan i ich

¹⁵ A.T. Crislip, *From monastery to hospital. Chritian monasticism and the transformation of health care in Late Antiquity*, Ann Arbor 2005.

¹⁶ P. Hatlie, *The monks and monasteries of Constantinople, ca. 350–850*, Cambridge 2008.

¹⁷ F. Pucci Donati, *Dieta, salute, calendari. Dal regime stagionale antico ai regimina mensium medievali: origine di un genere nella letteratura medica occidentale*, Spoleto 2007.

¹⁸ A.-M. Talbot, *Mealtime in monasteries: the culture of the Byzantine refectory*, [w:] *Eat, drink, and be merry (Luke 12:19) – Food and wine in Byzantium. Papers of the 37th Annual Spring Symposium of Byzantine Studies, in honour of Professor A.A.M. Bryer*, eds L. Brubaker, K. Linardou, Aldershot 2007, s. 109–125.

¹⁹ D.M. Bazell, *Strife among the table-fellows: conflicting attitudes of early and medieval Christians toward the eating of meat*, „Journal of the American Academy of Religion” 1997, vol. LXV, s. 73–99.

²⁰ M. Dembińska, *Diet: A comparison of food consumption between some eastern and western monasteries in the 4th–12th centuries*, „Byzantion” 1985, vol. LV, s. 431–462.

stosunkowi do różnych grup pokarmów²¹. Z kolei ograniczenia dietetyczne wyznawców judaizmu w czasach bizantyńskich krótko przedstawiła Barbara Crostini²². Ogólny charakter w kwestiach dotyczących styku chrześcijaństwa i pożywienia ma wreszcie, ważny skądinąd dla historyków jedzenia, artykuł Ewalda Kislingera²³. Ten krótki przegląd pozwala z jednej strony ocenić zakres tematyki, z jaką mierzą się badacze, którzy chcą przybliżyć związki religii i jedzenia w Bizancjum. Z drugiej zaś pokazuje możliwości rozwoju, jakie wciąż stoją przed tą niszą bizantynistyki i prawdziwe morze problemów badawczych, jakie zgłębić mogą naukowcy, tak jak Autorka recenzowanej tu publikacji, zainteresowani rzeczoną problematyką.

Béatrice Caseau jest związaną ze środowiskiem naukowym Uniwersytetu Paris-Sorbonne specjalistką z zakresu historii Bizancjum, w tym szczególnie religii, antropologii rodziny, kultury materialnej oraz roli schematów żywieniowych w życiu społeczeństwa bizantyńskiego. Sama określa zakres swych zainteresowań jako „histoire et anthropologie religieuse”. Jej publikacje zaczęły się pojawiać w połowie lat dziewięćdziesiątych XX w., a tytuły i zawartość skomponowanych przez nią studiów wskazują, że recenzowana publikacja jest zwieńczeniem wieloletnich badań. W momencie ukazania się książki *Nourritures terrestres, nourritures célestes: la culture alimentaire à Byzance* (Paris 2015) Caseau była już zatem dojrzałym naukowcem, noszącym się z zamiarem, jak wnioskujemy, podsumowania i syntezy jednego z pól badawczych, którym zajmowała się od dłuższego czasu. W rzeczywistości praca spełnia te oczekiwania i ma wszelkie cechy, które pozwalają jej na trwałe wejść do kanonu najistotniejszych publikacji z dziedziny studiów nad życiem religijnym i kulturą materialną wczesnego i średniego Bizancjum.

Kompozycja książki jest połączeniem układu chronologicznego z tematycznym, a – choć skomplikowana – pozostaje czytelna, pozwalając czytelnikowi bez trudu śledzić tok myśli francuskiej

²¹ S. Bralewski, *op. cit.*, s. 464–521; idem, *Praktykowanie postu w świetle historiografii kościelnej IV–V wieku*, „Vox Patrum” 2013, t. XXXIII, s. 359–378.

²² B. Crostini, *What was kosher in Byzantium?*, [w:] *Eat, drink, and be merry (Luke 12:19) – Food and wine in Byzantium. Papers of the 37th Annual Spring Symposium of Byzantine Studies, in honour of Professor A.A.M. Bryer*, eds L. Brubaker, K. Linardou, Aldershot 2007, s. 165–173.

²³ E. Kislinger, *Les chrétiens d'Orient: règles et réalités alimentaires dans le monde byzantin*, [w:] *Histoire de l'alimentation*, eds J.-L. Flandrin, M. Montanari, Paris 1996, s. 325–344.

badaczki. Część pierwsza dzieli się na trzy rozdziały. Autorka zaczyna od tradycji żydowskiej, co umotywowane jest tym, że regulacje żywieniowe zawarte w Starym Testamencie stały się nie tylko podstawą kształtowania tożsamości chrześcijan I w., ale potem stanowiły także punkt odniesienia dla myślicieli Kościoła. Kwestia owych nakazów i zakazów żywieniowych była w Starym Testamencie bardzo istotna i jawi się jako jeden z elementów struktury pojęciowej wyznaczającej podległość rodzaju ludzkiego w stosunku do Stwórcy. Już pierwszy zakaz, jaki Bóg dał Adamowi, dotyczył pożywienia i zabraniał zrywania owocu z drzewa poznania dobra i zła. Z lektury Pisma Świętego dowiadujemy się także, że po złamaniu Bożego przykazania wygnani z raju Adam, Ewa i ich dzieci spożywali rośliny zielone i uprawiali ziemię, by wyrosły na niej zboża, z których sporządzano chleb. Dopiero po potopie Bóg pozwolił Noemu spożywać także mięso, ale nie krew zwierząt. Wszechmogący nałożył też zakazy konsumpcji niektórych wybranych zwierząt jako nieczystych, a nadto zakazał jedzenia padliny i mięsa złożonego na ołtarzach bóstw pogańskich. Przy okazji wprowadził też prawa rządzące przygotowaniem pokarmu, zatem ingerował w sferę zainteresowań sztuki kulinarnej. W efekcie Stary Testament nałożył prawa, które uniemożliwiały później swobodne uczestnictwo Żydów w życiu publicznym, ale też prywatnym, otaczających ich pogan, gdyż ci ostatni nie przestrzegali nakazów obowiązujących wyznawców religii mojżeszowej (s. 10–20). Ponieważ zarówno Chrystus, jak i jego uczniowie wywodzili się z tradycji judaistycznej, reguły Starego Testamentu odegrały zasadniczą rolę w formowaniu się poglądów chrześcijan. Ukształtowała się ona jednak nie w pełnej akceptacji nakazów prawa mojżeszowego, ale na zasadzie odrzucenia zasad Starego Prawa w tej dziedzinie (s. 20–27). Tym niemniej treści starotestamentowe uznano za znaczące i poddano egzegezie (s. 27–41). O ile bowiem chrześcijan obowiązywać miał Jezusowy pogląd o braku nieczystości rytualnej powodowanej przez wszelki pokarm, tradycyjnie myślący teoretycy myśli chrześcijańskiej utrzymali wywodzące się ze Starego Testamentu zastrzeżenia co do mięsa ofiarnego (s. 47–59) oraz spożycia krwi (s. 59–64). Choć miazmatyczne działanie pożywienia uzyskanego z ofiar przestało być znaczącym zagrożeniem po końcu IV w., krew nadal budziła odrazę. Traktowanie jej jako pokarmu ukazywane było w Bizancjum jako typowa cecha obcych: czy to Hunów, czy to Kumanów, czy też Łacinników (s. 64–74). Warto też zaznaczyć, że źródła wskazują na

ciągłą atrakcyjność żywieniowych obyczajów żydowskich (zwłaszcza uczt rytualnych) dla społeczności Bizancjum i to nie tylko wczesnego, lecz także średniego okresu (s. 41–47).

Drugi rozdział pierwszej części książki Bèatrice Caseau dotyczy sposobów zapewniania sobie przez chrześcijan przychylności Boga dla ich potrzeb w kwestii wyżywienia przez modlitwę oraz błogosławienie pokarmów. Koncentruje się zarówno na rytach, jak i pokarmach im podlegających. Autorka zaczyna zatem od modlitw przy stole (s. 75–81), by przejść do ewolucji form darów składanych przez chrześcijan na ołtarzu Boga (81–87) i przeznaczyć wiele miejsca na dyskusję na temat praktyki błogosławienia pokarmów, szczególnie zaś interesując się poświęconym chlebem i smakołykiem zwanym *kolyba* (s. 81–87) oraz oliwą, woskiem i ich pochodnymi (s. 97–102).

Kolejny rozdział omawia różnice między posiłkiem świeckim i rytualnym. Z analiz Autorki wynika, że od IV w. przestrzeń świątynna przestała odgrywać rolę miejsca posiłków wiernych (s. 103–106). Następnie badaczka przedstawia reguły przyjęte w przygotowaniu chleba przeznaczonego do rozdzielania jako komunii i wina mszalnego (s. 106–110), by przejść do zasad, które obowiązywały wiernych przy dostępie do stołu Pańskiego (s. 111–112), poświęcając szczególną uwagę regułom dotyczącym kobiet (s. 112–115). Zastanawia się także na częstotliwości (s. 115–118), sposobami (s. 118–124), kolejnością rozdzielania chleba i wina między członków danej społeczności (s. 124–127) oraz nad metodami ich przechowywania (s. 127–129).

Część druga książki poświęcona jest chrześcijańskiej etyce przyjętej w kwestii schematu odżywiania i pokarmów. Podzielona została na cztery rozdziały główne. Z pierwszego dowiadujemy się, że wiernych obowiązywała zasada umiarkowania (s. 134–135), a problem ten był szeroko dyskutowany (s. 135–136). Jednym z poruszanych aspektów tego zagadnienia była funkcja lecznicza produktów spożywczych (s. 136–138). By ją poznać i opisać, Bizantyńczycy sięgali do dorobku myśli medycznej Hipokratesa i Galena (s. 138–143), przyjmując także wiedzę farmakologiczną antyku (s. 143–146) oraz ustalenia starożytnej dietetyki (s. 146–150). Bèatrice Caseau stara się udowodnić, że mięso zajmowało poczesną pozycję w diecie (s. 151–154), następnie hierarchizuje preferencje dla poszczególnych jego rodzajów (s. 154), demonstruje poglądy dietetyki na jego temat (s. 154–165) oraz stara się odpowiedzieć na pytanie, dlaczego

niektórzy (i to zarówno poganie, jak i chrześcijanie) odrzucali je jako część swojej diety (s. 165–169).

Wiele uwagi w książce poświęcone zostało także praktyce postnej przyjętej w Bizancjum. Sama idea postu została przejęta od Żydów (s. 171), gdzie był on indywidualnym wyborem jednostki. W Nowym Testamencie brakuje także dokładnych wskazań dotyczących sposobu i czasu praktyk postnych, a ich kalendarz pojawia się od II w. (s. 172). Bèatrice Caseau tłumaczy, że post zalecany był jako narzędzie kontroli nad ciałem i miał zapewnić pełny spokój pozwalający na kontemplację Boga. Mógł on przyjąć mniej lub bardziej restrykcyjne formy, a bizantyńskie środowisko monastyczne przywiązywało do niego szczególną wagę (s. 172–174). Stosunkowo wcześniej wybrano środę i piątek na praktyki postne w okresie zwykłego roku liturgicznego, powiązawszy te dni tygodnia z wydarzeniami męki Pańskiej (s. 174–177). Autorka szczegółowo omawia też najważniejsze posty roku liturgicznego (s. 177–188), pokarmy dozwolone i niedozwolone w czasie ich trwania (s. 188–191), a także problemy, jakie Kościół miał ze skłonieniem wiernych do zachowania nałożonych reguł (s. 191–194).

Rozdział trzeci tej części książki dotyczy smakoszostwa, obżarstwa, w końcu chrystianizacji ceremoniału ucztowania. Już w starożytności ceniono kontrolę nad potrzebami cielesnymi w zakresie odżywiania, a umiarkowane korzystanie z dobrodziejstw stołu było jednym z elementów spuścizny kultury rzymskiej, w której było traktowane jako dowód cnoty. Z kolei skłonność do zaspokajania zachcianek, tzn. transgresja przyjętych zasad, oznaczała słabość moralną oraz nieumiejętność opanowania samego siebie (s. 194–198). Literatura chrześcijańska w ogóle, a ojcowie Kościoła w szczególności potępiali smakoszostwo (s. 198–200). Caseau uważa także, że w kulturze bizantyńskiej występowało ogólne potępienie gastronomii. Wnioski te wyciąga przede wszystkim na podstawie spuścizny pisarskiej Klemensa z Aleksandrii. Kuchnia miała bowiem zamieniać naturalny smak produktów żywnościowych, a wyszukane potrawy pobudzały żądze cielesne, wzbudzały chciwość i zabijały miłosierdzie (s. 200–202). Obżarstwo było też traktowane jako zachowanie będące wskaźnikiem złych cech charakteru (s. 202–208). Powyższe ideały nie dotyczyły dworu cesarskiego, a raczej zostały na nim podporządkowane ogólnej zasadzie, że uczyty wydawane przez panujących miały ukazywać potęgę władzy. Obowiązywał podczas nich ceremoniał i hierarchia, a ucztują-

cych obsługiwał wyspecjalizowany personel (s. 209–211). Arystokraci kopiowali wzory zaczerpnięte z pałacu cesarskiego (s. 211–212). Uczty zostały jednak niejako schrystianizowane. Rozpoczyły je błogosławieństwo, a biesiadnicy mogli wysłuchać nabożnych śpiewów chórów kościelnych, jak w czasie wizyty księżnej Olgi w Konstantynopolu, albo homilii, jak było to za panowania Nicefora Fokasa. Do stołu władcy zapraszani byli też biedacy (s. 212–219).

Kolejny rozdział drugiej części omawianej publikacji poświęcony został dobroczynności. Bogaci byli bowiem zobowiązani do pomocy biedakom, także w kwestii zapewnienia im właściwego pożywienia, a działalność taka była im niezbędna do osiągnięcia zbawienia. Zasada podziału dóbr była zatem niejako wpisana w kodeks moralny uczniów Jezusa, a potem pierwszych gmin chrześcijańskich, których wspólnota gromadziła się wokół stołu. Dzieje Apostolskie wzmiankują zarówno posiłki rodzinne, jak i wspólne. Te ostatnie to słynne agapy, które jednak stały się coraz rzadsze w okresie między II a IV w., by w końcu zaniknąć, a sam termin zaczął oznaczać posiłki mające zapewnić przeżycie biednym (s. 221–223). Kwestia dzielenia się dobrami, w tym pożywieniem, stała się zresztą tematem zainteresowania i nauk słynnych kaznodziei, jak Bazyli z Cezarei i Jan Chryzostom (s. 223–224). Powstało też pytanie, czy ów obowiązek chrześcijański miał być realizowany indywidualnie czy też przez organizacje wchodzące w ramy Kościoła. Ten ostatni nie uchylał się od działalności charytatywnej, gdyż zapewniała mu ona wpływ społeczny oraz prestiż (s. 225). Jego trud uzupełniał udział cesarzy, członków ich rodziny i arystokracji, którzy budowali *ksenodochia* dla będących w podróży, *ptocheia*, przeznaczone dla bezdomnych i nieposiadających środków utrzymania, *ksenony*, dające schronienie przewlekłe chorym, i inne fundacje charytatywne, których zadaniem było dostarczanie pomocy biednym i chorym, włączając w to rozdział żywności (s. 224–234). Klasztory rozdawały chleb, zajmowały się także podróżującymi i chorymi, a szczegółowe reguły tej działalności wpisane były często do ich *typika* (s. 234–238).

Część trzecia książki Bèatrice Caseau omawia rolę diety charakterystycznej dla różnych form ruchu monastycznego w okresie bizantyńskim. Dowiadujemy się więc, że jego przedstawiciele preferowali daleko posuniętą wstrzeźliwość pokarmową (s. 241–243), a postępowali tak w celu osiągnięcia pełnego panowania nad sobą. Reguły ascezy w tym zakresie były niekiedy bardzo wyma-

gające (s. 245–247), a smakoszostwo uważano za wykroczenie przeciw zasadzie umiarkowania (s. 247–248). Niektórzy puryści utrzymywali nawet, że należy powrócić do diety Adama, czyli do jagód i korzonków (s. 249–251). Celem mnichów był „żywot anielski”. Anioły bowiem służą Bogu, ale nie są poddane ograniczeniom fizyczności (s. 251–255). Asceci wzmacniali zatem w sobie element duchowy, nie tylko czyniąc swe ciała przezroczystymi wskutek wychudzenia, lecz także odmawiając sobie napoju, ponieważ anioły uważane były przez znawców angelologii za byty ogniste, których siłę woda mogłaby osłabić (s. 255–256). Kobiety poświęcone Bogu były w tym względzie w o wiele trudniejszej sytuacji, ponieważ, jak uważano, były one *ex definitione* zimne i pełne wilgoci. Niektóre (św. Maria Egipcjanka) jednak, jakby wbrew swej naturze, prowadziły żywot, który miał im pomóc zmodyfikować swą cielesność (s. 257–258). Autorka podkreśla też, że zasady diety monastycznej oparte były na regułach obowiązujących w nauce antycznej i bizantyńskiej, szczególnie w medycynie. Mnisi winni unikać produktów, które ogrzewały, zatem mogły też stymulować ich seksualność. Stąd nie spożywali mięsa i ograniczali ilość wina, wybierając to, co klasyfikowano jako zimne i suche (s. 259–260). W związku z tymi założeniami mięso zwierząt czteronożnych było wykluczone z diety monastycznej. Czasami udzielano jednak warunkowego pozwolenia na jedzenie ptactwa i ryb (s. 260–267). Wino zaś uważano nie tylko za napój, lecz także lekarstwo i dlatego nigdy nie zostało ono całkowicie obłożone zakazem konsumpcji (s. 267–270).

Drugi rozdział tej części pracy omawia stosunek do pożywienia właściwy dla pierwotnego ruchu monastycznego w Egipcie. Główną metodą pracy Autorki jest zestawienie informacji zachowanych w źródłach pisanych (*Historia monachorum in Aegypto*, *Historia Lausiaca* Palladiusza oraz *Apophthegmata patrum*) z danymi dostarczonymi przez badania archeologiczne prowadzone intensywnie od pierwszej połowy XX w. Caseau konkluduje, że wspólnoty egipskie uprawiały post zindywidualizowany, ale czasami bardzo restrykcyjny. Przez pięć dni tygodnia ludzie przebywali w swoich miejscach odosobnienia, gromadząc się następnie w sobotę oraz w niedzielę na wspólne uroczystości, uczestnicząc w uczcie agape. Ta składała się z dań gotowanych lub pieczonych oraz wina – produktów w czasie tygodnia wyeliminowanych z diety większości ze zgromadzonych. Badania archeologiczne udowadniają prowadzenie przez eremitów egipskich *sui generis* działań kulinarnych. Chociaż

apoftegmaty i literatura hagiograficzna sugerują, że zwykły posiłek eremitów składał się jedynie z chleba z solą i wody, w rzeczywistości ten model dietetyczny był nieco oddalony od prawdy. Chleb biały był zapewne pokarmem świątecznym. Dietę uzupełniały warzywa i owoce (s. 276–277), a badania archeobotaniczne pozwalają na ich identyfikację (s. 277–280). Długość postów i ich rodzaj był wyborem indywidualnym (s. 280–281) i choć mamy informacje o bardzo drastycznych praktykach postnych (s. 281), postulowano znalezienie złotego środka (s. 282), dopuszczając też okresowe, całkowite powstrzymanie się od pokarmów jako kary albo pokuty (s. 283–284).

W rozdziale trzecim Caseau koncentruje swe wysiłki na uwytkleniu głównych założeń żywieniowych obecnych w regułach wypracowanych przez Pachomiusza i Szenute z Atripy. Obowiązywała tam zasada ograniczenia liczby posiłków do jednego i egalitaryzmu w kwestii jego składu (s. 285–290). Z kolei wspólnoty umiejscowione w Azji Mniejszej, dla których reguły stworzył Bazyl z Cezarei, uprawiały ascezę w wersji nie tak rygorystycznej. Ogólna norma mówiła, że dieta zależeć powinna od wieku, stanu zdrowia i rodzaju wykonywanej pracy. Bazyl postulował też zindywidualizowanie zasad rządzących postem (s. 290–293). Oczywiście dzieci (s. 293–294) i chorzy (s. 295–296) cieszyli się w tej dziedzinie specjalnymi faworami. W okresie średniobizantyńskim pojawiły się tendencje do zróżnicowania sytuacji członków wspólnot monastycznych w zależności od ich pochodzenia społecznego. Z założenia nie było więc równości w traktowaniu potrzeb żywieniowych mnichów klasztoru Studios (po jego reformie przeprowadzonej w drugiej połowie VIII w. przez Teodora Studytę). W Studios zatem dieta zależała od uzgodnień z przełożonym stojącym na czele klasztoru, a rozdziałem odpowiednich posiłków zajmował się klasztorny *trapezarios* (s. 296–298). Ten brak egalitaryzmu wzbudzał jednak także opozycję, o czym świadczy *typikon* klasztoru Theotokos Euergetis z połowy XI w., gdzie mowa jest o równości wszystkich także względem kwestii wyżywienia. Wyrazem tej dążności do egalitaryzmu wśród członków ruchu monastycznego jest też satyra Teodora Prodromosa, piętnująca luksus żywieniowy akceptowany w niektórych klasztorach (s. 298–300). Z kolei równości nie zapewniały fundacje cesarskie, jak np. klasztor Pantokratora fundacji Jana II Komnena. Racje żywieniowe były tam szczególnie wysokie i urozmaicone w porównaniu z innymi klasztorami (s. 301–302).

Przedstawienie podstawowych danych odnoszących się do treści recenzowanej pracy jest zabiegiem celowym i koniecznym dla lepszego zrozumienia skali tematu badawczego realizowanego przez Bèatrice Caseau. Chociaż jest on z pozoru nieskomplikowany, obejmując kwestie wstydliwie codzienne, w interpretacji francuskiej badaczki staje się barwną opowieścią o powstawaniu samodzielności kulturowej Bizancjum z korzeni tradycji żydowskiej i pogańskiej, w opozycji do ludów je otaczających i pod przemożnym wpływem myśli chrześcijańskiej. W badaniach Autorki chodziło przede wszystkim o „une réflexion sur les éléments qui ont façonné les habitudes alimentaires des chrétiens byzantins depuis la période protobyzantine jusqu'à la période des Comnènes”. Stąd niektóre zagadnienia szczegółowe są jedynie zaszyfrowane, jak np. produkcja rolna i hodowla, podstawowe składniki diety bizantyńskiej, rola dietetyki antycznej w medycynie Bizancjum, wpływ dietetyki teoretycznej na praktyki żywieniowe, zmienność poszczególnych elementów diety w zależności od pozycji społecznej czy ewolucja schematów żywieniowych między IV a XV w. Notabene wydaje nam się, że w istocie tematów badawczych w pracy Bèatrice Caseau są dziesiątki, przy czym większości ze zwyczajów i produktów, którymi uczona zajęła się w swej książce, należą się osobne, obszernie monografie. Autorka musiała bowiem wyznaczyć sobie granice na drodze pogłębiania i rozszerzania podstawowego celu swych poszukiwań. Wydają nam się one właściwe, gdyż wnikanie w szczegóły każdego z zagadnień spowodowałoby rozrost pracy do kilku, jeśli nie do kilkunastu tomów.

Bèatrice Caseau jawi się zatem jako wybitna znawczyni twórczości pisarzy chrześcijańskich okresu późnoantycznego i średniobizantyńskiego i trudno mieć jej nawet za złe, że okres Paleologów został potraktowany przez nią nieco mniej szczegółowo. Nie było zresztą potrzeby szerszego się nim zajmowania, gdyż czasy bardziej szczegółowo opracowane przez Autorkę były w istocie najważniejsze, ukształtowały one bowiem kulturę Bizancjum w kwestii obyczajów żywieniowych. Słuszny jest też wybór przedstawienia historii obyczajów żywieniowych z punktu widzenia nakazów i zakazów religii, gdyż badań takich brakowało jak dotąd w dorobku nauki światowej. Notabene Bèatrice Caseau jest znakomicie przygotowana do prowadzenia analizy greckich i łacińskich tekstów, umie wczuć się w umysłowość kościelnych intelektualistów i autorów żywotów świętych oraz z imponującym znawstwem wybiera z nich

treści najważniejsze dla tematu swojej refleksji, by potem połączyć je w logicznie skonstruowane tezy, które następnie układają się w plastyczny obraz całości.

Będąc zainteresowaną przede wszystkim głównymi założeniami analizowanych źródeł myśli chrześcijańskiej, Autorka nie wnikła w niektóre szczegóły, które istotne są dla historyka jedzenia i dietetyki. Pozwolimy więc sobie zwrócić uwagę na pewne dwuznaczności jej narracji, zastrzegając, że nasze opinie ich dotyczące sformułowane zostały nie jako krytyka, ale drobna korekta wynikająca z nieco odmiennego punktu widzenia na niektóre problemy. I tak termin ἄλφιτον (s. 16) tłumaczony jest przez Autorkę jako „farine d’orge”. Według naszej najlepszej wiedzy nie chodzi jednak o mąkę (co sugeruje najpowszechniejsze znaczenie terminu *farine*), ponieważ taki wyrób nazywano ἄλευρον. Ἄλφιτα natomiast to rodzaj kaszy, który wyrabiano wyłącznie z prażonego jęczmienia²⁴. Otrzymywano z niej μᾶζα²⁵ i gotowano słynną leczniczą zupę zwaną πτισάνη²⁶.

Pisząc o swoistej medycynie świętych, Autorka dochodzi do objaśniania terminu κηρωτή (s. 98), utrzymując, że pojęcie to oznaczało środek leczniczy z rzadka jedynie stosowany w medycynie antycznej, ale typowy dla „świętej medycyny” uprawianej w sanktuariach chrześcijańskich. Pragniemy jednak zwrócić uwagę, że termin κηρωτή występuje w antycznych źródłach medycznych wielokrotnie i oznacza maść leczniczą powstałą na bazie wosku, który nazywano κηρός, a który niekiedy mieszano z innymi składnikami czynnymi. Używano jej zewnętrznie, głównie jako środka zmiękczającego lub rozpraszającego. Środek ten został przejęty

²⁴ Na temat ἄλφιτα por. A. Dalby, *Food in the ancient world from A to Z*, London–New York 2003, s. 46; M. Kokoszko, *Smaki Konstantynopola...*, s. 480; M. Kokoszko, K. Jagusiak, Z. Rzeźnicka, *Dietetyka i sztuka kulinarna...*, s. 375–378 *etc.*; eorundem, *Cereals of antiquity...*, s. 372–375 *etc.*

²⁵ Na temat μᾶζα por. A. Dalby, *Food...*, s. 46; J.M. Wilkins, S. Hill, *Food in the ancient world*, Malden 2006, s. 125–126; M. Kokoszko, *Smaki Konstantynopola...*, s. 480; M. Kokoszko, K. Jagusiak, Z. Rzeźnicka, *Dietetyka i sztuka kulinarna...*, s. 378–380, 401 *etc.*; eorundem, *Cereals of antiquity...*, s. 375–377, 396–397.

²⁶ Na temat πτισάνη por. E. Darmstaedter, *Ptisana: ein Beitrag zur Kenntnis der antiken Diätetik*, „Archeion” 1933, t. XV, s. 181–201; M. Grant, *Roman Cookery. Ancient recipes for modern kitchens*, London 2002, s. 70; A. Dalby, *Food...*, s. 46; M. Kokoszko, *Smaki Konstantynopola...*, s. 480; M. Kokoszko, K. Jagusiak, Z. Rzeźnicka, *Dietetyka i sztuka kulinarna...*, s. 380–384 *etc.*; eorundem, *Cereals of antiquity...*, s. 377–380 *etc.*

przez medycynę późnonatyczną i bizantyńską, czego dowodem są traktaty Orybazjusza (IV w.), Aecjusza z Amidy (VI w.) i Pawła z Eginy (VII w.). O częstotliwości zastosowań terapeutycznych tego medykamentu niech świadczy choćby to, że termin ten pojawia się w *De materia medica* Dioskuridesa 52 razy, w *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus* Galena 25 razy (gdy w całej jego zachowanej twórczości słowo to pojawia się aż 337 razy), w *Eclogae medicamentorum* Orybazjusza 76 razy (we wszystkich jego pracach, które dotrwały do naszych czasów, κηρωτή występuje aż 246 razy), w samej księdze VIII *Iatricorum libri* Aecjusza z Amidy aż 40 razy (w sumie w encyklopedii medycznej tego autora użyty on został aż 258 razy), a w twórczości Pawła z Eginy 119 razy. Był to zatem uznany i dlatego tak rozpowszechniony w praktyce Asklepiadów medykament, że na próżno szukać dokładnej nań receptury. Zapewne medycy uważali ją za tak oczywistą, że aż niewarta sprecyzowania. Z rozważań Autorki wnioskować natomiast wypada, że termin κηρωτή zmienił lub (co wydaje się bardziej prawdopodobne wobec zachowanych danych medycznych) rozszerzył swoje znaczenie, choć w istocie ciągle odnosił się do środka leczniczego, który powstawał z wykorzystaniem wosku.

Omawiając medycynę świętych (s. 100–101), Autorka wspomina o świadectwie źródeł hagiograficznych, które według niej sugerują, że niektóre produkty żywnościowe, zwłaszcza biała mąka i oliwa, były uważane w „świętej medycynie” za przynoszące zdrowie. Te, do których odnosi się Caseau, były jednak nie wytworem rąk ludzkich, ale darem z nieba, pojawiającym się w cudowny sposób w miejscach wiecznego spoczynku bohaterów poszczególnych żywotów. Ustosunkowując się do tych uwag, warto stwierdzić, że mąka, zwłaszcza pszenna, była powszechnie stosowanym lekarstwem służącym do wyrobu zwłaszcza kataplazmów diaforetycznych²⁷. Oliwa także należała do zasobu *farmaka* starożytności i Bizancjum²⁸. Wydaje nam się jednak, że badaczka nie do końca rozumie słowa Grzegorza z Tours i innych cytowanych przez nią źródeł. Wymieniają one łaciński termin *manna*, który Bèatrice Caseau interpretuje

²⁷ M. Kokoszko, K. Jagusiak, Z. Rzeźnicka, *Dietetyka i sztuka kulinarna...*, s. 192–196, 206–211 *etc.*; eorundem, *Cereals of antiquity...*, 195–199, 209–214 *etc.*

²⁸ Przykładowo: *Pedanii Dioscuridis Anazarbei de materia medica libri quinque*, I, 30, 1, 1–6, 9 (dalej: Dioskurides, *De materia medica*); *Aetii Amideni libri medicinales*, I, 100, 1–23 (dalej: Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*).

w znaczeniu, w którym pojawia się on w Starym Testamencie, czyli jako sypki pokarm analogiczny do mąki lub kaszy. Tymczasem termin łaciński *manna* i grecki μάννα oznacza zwykle nie rodzaj pożywienia, ale sproszkowaną odmianę żywicy drzewa *Boswellia Carterii* Birdw., tzn. kadzidło²⁹. Jednoznacznie jest to sformułowane w dorobku Dioskuridesa³⁰ z I w., jak i w encyklopedii Aecjusza z Amidy³¹ skomponowanej w VI w., ponieważ był to nie tylko jeden z powszechnie znanych aromatów, ale także (i to zarówno w okresie antyku, jak i Bizancjum) środek o zastosowaniu leczniczym. Dopiero przyjąwszy prawidłowe znaczenie³² tego terminu, można zrozumieć połączenie między dwiema wymienianymi w hagiografii substancjami zsyłanymi w cudowny sposób przez świętych. Zarówno bowiem kadzidło, jak i olej (rozumiany przez autora żywotu raczej jako olejek aromatyczny) były uważane za dary niebieskie z powodu tego, że pojawiały się one w sposób daleki od naturalnego, wydzielały nadzwyczaj przyjemny aromat, a powszechnie przypisywano im działanie lecznicze.

Z kolei podając na stronie recepturę na sól leczniczą, którą przekazał Grzegorz Teolog (s. 146), Bèatrice Caseau używa formy zapisu wymagającego naszym zdaniem krótkiego komentarza dla czytelników. Otóż, abstrahując od braku identyfikacji terminu ἄμμι³³, w ostatniej pozycji wykazu ingrediencji znajduje się rzeczownik „nard” zaopatrzony w nawiasie w formę grecką, mianowicie φύλλον. Pragnęlibyśmy zauważyć, że przyjęty sposób wyjaśniania pojęć jest stanowczo mylący, gdyż sugeruje, że wyrazem greckim oddającym znaczenie francuskiego „nard” jest φύλλον (czyli z punktu widzenia fleksji greckiej przypadek zależny od formy podstawowej φύλλον). Tymczasem nard, czyli *Nardostachys jatamansi* (D. Don) DC., oddawany jest po grecku najczęściej za pomocą terminu νάρδος,

²⁹ Identyfikacja por. np. A. Dalby, *Food...*, s. 151. Na temat rozprzestrzenienia i roli kadzidła por. G.W. van Beck, *Frankiscence and myrrh in ancient South Arabia*, „Journal of the American Oriental Society” 1959, vol. LXXVIII, s. 141–152; idem, *Frankiscence and myrrh*, „Biblical Archeologist” 1960, vol. XXIII, s. 69–95; N. Groom, *Frankiscence and myrrh*, London 1981, *passim*; A. Dalby, *Dangerous tastes. The story of spices*, Berkeley–Los Angeles, 2000, s. 112–119. Na temat roli w Bizancjum por. A. Dalby, *Tastes of Byzantium...*, s. 40, 42, 211.

³⁰ Przykładowo por. Dioskurides, *De materia medica*, I, 68, 6, 1.

³¹ Przykładowo por. Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, III, 19, 3.

³² Notabene jest ono precyzyjnie zawarte we frazie „manna in modo farinae” występującym w cytowanym na stronie 100 (przyp. 428) dziele Grzegorza z Tours.

³³ Jest to adżwan/ajowan, zatem *Trachysperum ammi* (L.) Sprague ex Turrill. Por. A. Dalby, *Food...*, s. 109; idem, *Dangerous tastes...*, s. 128.

gdy φύλλον oznacza w tym konkretnym przypadku nie liść w ogóle (albo liść nardu), ale liść tejpat, zatem *Cinnamomum tamala* (Buch.-Ham.) T. Nees & C. H. Eberm., który po grecku nazywano μαλάβαθρον lub φύλλον (często z epitetem Ἰνδικόν, mającym wskazywać na jego pochodzenie), a po łacinie *malobathrum* lub *mala-bathrum*. Zarówno nard, jak i tejpat były roślinami egzotycznymi i importowanymi. Przypisywano im właściwości lecznicze i dlatego stanowiły też ingrediencje wielu lekarstw, zwłaszcza tych przeznaczonych dla wyższych klas. Oba bowiem były drogie. Z tejpat produkowano olejki aromatyczne i maści, takie jak μάγμα μαλαβάθρου³⁴, φουλίατον³⁵, μαλαβάθρινον³⁶ etc. Tejpat uznawany był też za środek spożywczy, a jako taki wymieniany jest w *De coquinaria* przypisywanej Apicjuszowi³⁷. Pragnęlibyśmy zatem zasugerować, że w tekście książki doszło do pomyłki, a ostatnim z wymienionych składników receptury był nie nard, ale tejpat. Notabene nie dziwota, że znaleźli się wśród ingrediencji soli leczniczej, zwłaszcza że mamy tu do czynienia z odmianą tego specyfiku w wersji luksusowej, gdyż zawierającej wiele drogich i importowanych składników.

Na koniec drobna uwaga dotycząca diety monastycznej i klasyfikacji produktów spożywczych (s. 259–260), ale przede wszystkim odnosząca się do refleksji Autorki na temat chleba. Z punktu widzenia dietetyki posługiwanie się przez nią terminem „chleb” (niezaopatrzoną w żaden epitet) jest bardzo nieprecyzyjne z powodu różnorodności tego typu wypieków, z których jedne były przeznaczone dla bogatych, gdy inne stanowiły pożywienie ubogich³⁸. Biały chleb pszenny był uważany w dietetyce za najbardziej pożywny

³⁴ Przykładowo por. Galeni *De compositione medicamentorum secundum locos libri X*, 429, 9, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. D.C.G. Kühn, vol. XII, Lipsiae 1826 (dalej: Galen, *De compositione medicamentorum secundum locos libri X*).

³⁵ Przykładowo por. Galen, *De compositione medicamentorum secundum locos libri X*, 17, 9–10, vol. XIII.

³⁶ Przykładowo por. Galen, *De compositione medicamentorum secundum locos libri X*, 448, 6, vol. XII.

³⁷ *Apicius. A critical edition with an introduction and an English translation of the Latin recipe text Apicius*, I, 1; I, 3; I, 27; I, 29, 1; I, 30, 2; I, 34, 1 etc, eds Ch. Grocock, S. Grainger, Blackawton–Totnes 2006. Zagadnienie roli tejpat w medycynie i kuchni antyku i Bizancjum zostało omówione w artykule M. Kokoszko, Z. Rzeźnicka, *Malá bathron (μαλάβαθρον). Kilka uwag o roli Cinnamomum tamala w kuchni i medycynie antyku i Bizancjum w okresie pomiędzy I a VII w.*, „Przegląd Nauk Historycznych” 2016, R. XV, nr 1, s. 5–42.

³⁸ M. Kokoszko, K. Jagusiak, Z. Rzeźnicka, *Dietetyka i sztuka kulinarna...*, s. 130–136, 206–211 etc.; eorundem, *Cereals of antiquity...*, s. 133–139 etc.

pokarm codzienny. Dostępny w miastach, był rzadkością poza terenami zurbanizowanymi. Oczywiście zatem nie był dozwolony mnichom (ani też dla nich dostępny), gdyż w żaden sposób nie mógł zostać uznany za pokarm odpowiedni na drodze osiągnięcia samodoskonalenia, czyli dojścia do panowania nad samym sobą. Klemens z Aleksandrii uważał nawet, że istniały jego takie rodzaje (jak tzw. ἄρτος πλοῦτος), których bogobojni chrześcijanie nie powinni w ogóle spożywać (chyba że z zalecenia lekarza)³⁹. Stąd wyrazem ascezy monastycznej było oparcie diety na wypiekach z innych zbóż niż pszenica⁴⁰ a w dodatku unikanie wyrobów z oczyszczonej mąki na korzyść preferencji dla rodzajów uzyskiwanych z produktów odpadowych, jak np. wypieki typu πίτυρα⁴¹.

Nasze zastrzeżenia budzi też tytuł i treść fragmentu zatytułowanego *La diététique au service de puissants* (s. 146–150), ponieważ nie zgadzamy się z sugestiami Caseau, że dietetyka była wiedzą, która z natury swej mogła znaleźć zastosowanie tylko w przypadku owych tytułowych „puissants”. Według naszego przekonania bowiem, ukształtowanego w wyniku wieloletniego studiowania źródeł greckich, dietetyka była gałęzią terapii, która miała doradzać, jaki sposób aktywności i jakie pokarmy należy przyjmować, by zachować lub przywrócić zdrowie. Z założenia swego jej porady nie były zatem skierowane do bogatych i możnych, ale do wszystkich, którzy byli w stanie dokonać wyboru pokarmu, zatem do znacznie szerszej grupy osób niż tylko bogaci. Jak liczna była to grupa społeczeństwa, nie jesteśmy w stanie określić, ale nie wydaje się nam, by była to jedynie wąska elita.

Argumentem przemawiającym za takim sposobem myślenia jest zawartość zachowanych traktatów. Gdyby były one pisane jedynie dla najbogatszych, charakteryzowałyby one głównie potrawy i produkty dla niej przeznaczone. Zajmowałyby się więc przede wszystkim mięsem, drogimi rybami, importowanymi przyprawami i ewentualnie białym chlebem. Tymczasem dzieła dietetyczne

³⁹ M. Kokoszko, J. Dybała, K. Jagusiak, Z. Rzeźnicka, *Chleb nieodpowiedni dla chrześcijan: moralne zalecenia Klemensa Aleksandryjskiego w konfrontacji z naukowymi ustaleniami Galena*, „Vox Patrum” 2015, t. XXXV/LXIV, s. 249–291.

⁴⁰ Eorundem, *Dieta mnichów syryjskich. Komentarz do terminu artos kachrydias (ἄρτος καχυδίας) w Historia religiosa Theodoreta z Cyru*, „Biblica et Patristica Thorunienisa” 2015, vol. VIII, No. 3, s. 115–148.

⁴¹ Tedoret z Cyru, *Vitae*, 2, 2, 8, [w:] Theodoret de Cyr, *L'histoire des moines de Syrie*, eds P. Canivet, A. Leroy-Molinghen, vol. I–II, Paris 1977–1979.

analizują nie tylko wybrane, ale niemal wszystkie produkty, nawet te najbardziej dostępne dla wszystkich, a często również bezpośrednio opisują obyczaje żywieniowe ubogich. Tak jest np. w twórczości Galena, zwłaszcza w traktacie *De alimentorum facultatibus*, którego struktura i treść ukształtował także poglądy dietetyczne medyków Bizancjum. Nie dziwimy się zatem, że najbardziej podstawowe produkty żywnościowe zostały opisane w traktatach, które dedykowane były władcom, jak *De observatione ciborum* Antimusa (VI w.) oraz *Syntagma de alimentorum facultatibus* Symeona Setha (XI w.).

Naszym zdaniem więcej przemawia za poglądem, że zasady dietyki były rozprzestrzenione w społeczeństwie, w którym było wielu zaciekawionych medycyną, których Galen nazywa φιλιάρτοι⁴², a do których, jak pisał, zwracał się ze swoimi przemyśleniami⁴³. Takim też amatorom medycyny (nieco wcześniej) Dioskurides zdedykował swój katalog win leczniczych⁴⁴. Zapewne właśnie tego typu φιλιάρτος był także Atenajos z Naukratis, który uczynił Galena jednym z bohaterów „Deipnosofistów” i cytował obficie znanych medyków starożytności⁴⁵. W naszym przekonaniu dedykacje dla władców takich dzieł, jak list ułożony przez Antimusa czy wzmiankowany traktat pióra Symeona Setha nie świadczą o popularności tego typu wiedzy wyłącznie wśród elity, ale jedynie o tym, że wykształceni nie zatracili chęci poszerzania wiedzy, która lansowana była w medycynie greckiej od czasów Hipokratesa.

Notabene sama Bèatrice Caseau zdaje się sugerować popularność wiedzy dietetycznej w społeczeństwie bizantyńskim. Przykładowo: wyjaśniając wielokrotnie w swej książce zasady kształtujące dietę mnichów, stwierdza, że zachowywane przez nich restrykcje dietetyczne miały uzasadnienie w znanych im regułach obowiązujących

⁴² Przykładowo: *Galeni De sanitate tuenda libri V*, 269, 10, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. D.C.G. Kühn, vol. VI, Lipsiae 1823 (dalej: Galen, *De sanitate tuenda*).

⁴³ Przykładowo: Galen, *De sanitate tuenda*, 269, 8–11, vol. VI.

⁴⁴ Dioskurides, *De materia medica*, V, 19, 3, 2.

⁴⁵ Medycyna w dziele Atenajosa por. J.-N. Corvisier, *Athenaeus, medicine and demography*, [w:] *Athenaeus and his world. Reading Greek culture in the Roman Empire*, eds D. Braund, J. Wilkins, Exeter 2000, s. 492–502; R. Flemming, *The physicians at the feast; the place of the medical knowledge at Athenaeus' dinner-table*, [w:] *Athenaeus and his world...*, s. 476–482; D. Gourevitch, *Hicesius' fish and chips. A plea for an edition of the fragments and testimonies of the Περί ὕλης*, [w:] *Athenaeus and his world...*, s. 483–491; R. Stoneman, *You are what you eat: diet and philosophical diaita in Athenaeus' Deipnosophistae*, [w:] *Athenaeus and his world...*, s. 413–422.

na polu wiedzy medycznej. Tak było w przypadku zakazu jedzenia mięsa i preferencji dla warzyw⁴⁶. Wedle zatem samej badaczki mniemamy, z reguły nie pochodząc z elit społecznych i intelektualnych, mieli świadomość oddziaływania pokarmów na ich cielesność. Musieli zatem korzystać z pewnego zasobu wiedzy, który przekazywany był w ich rodzinach, notabene niekoniecznie przez lekturę pisma Galena czy innych medyków, a raczej ustnie. Jako zatem upowszechnienie, a nie wyraz elitarności wiedzy dietetycznej traktujemy też kalendarz dietetyczny Hierofilosa⁴⁷. Uwzględniał on przecież wymogi postów nałożonych przez Kościół, a co więcej, zachował się w licznych wersjach⁴⁸, co świadczy raczej o tym, że autor starał się dostosować tradycyjną wiedzę do wymagań nowych czasów, a jego wysiłki spotkały się z pozytywnym przyjęciem stosunkowo szerokiej grupy zainteresowanych.

Na koniec pragniemy dodać, że sformułowane uwagi mają charakter albo drobnych korekt technicznych, albo też po prostu prezentują nieco odmienne spojrzenie na zagadnienia poruszane w badaniach francuskiej Autorki i są na tyle nieznaczące, że nie zmieniają w zasadniczy sposób rezultatów jej badań. Pozostajemy bowiem w przekonaniu, że od roku na rynku wydawniczym znajduje się jedna z najwybitniejszych prac z dziedziny wpływu religii chrześcijańskiej na kulturę materialną Bizancjum.

MACIEJ KOKOSZKO*
KRZYSZTOF JAGUSIAK**

Bibliografia

ŹRÓDŁA DRUKOWANE

Aetii Amideni libri medicinales I–VIII, ed. A. Olivieri, Lipsiae–Berolini 1935–1950.
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.

⁴⁶ Zwłaszcza por. rozdział *Classification des aliments* (s. 259–260).

⁴⁷ Autorka pisze o nim na stronach 149–150. O tradycji tego typu literatury por. F. Pucci Donati, *op. cit.*, *passim*; A. Dalby, *Tastes of Byzantium...*, s. 48.

⁴⁸ *Ibidem*, s. 161.

* Wydział Filozoficzno-Historyczny, Instytut Historii, Katedra Historii Bizancjum.

** Centrum Badań nad Historią i Kulturą Basenu Morza Śródziemnego i Europy Południowo-Wschodniej im. prof. Waldemara Cerana.

- Galenus De compositione medicamentorum secundum locos libri X*, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. C.G. Kühn, vol. XII, Lipsiae 1826.
- Galenus De sanitate tuenda libri V*, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. C.G. Kühn, vol. VI, Lipsiae 1823.
- Pedanii Dioscuridis Anazarbei De materia medica libri V*, ed. M. Wellmann, vol. I–III, Berolini 1906–1914.
- Tedoret z Cyru, *Vitae*, [w:] Theodoret de Cyr, *L'histoire des moines de Syrie*, eds P. Canivet, A. Leroy-Molinghen, vol. I–II, Paris 1977–1979.

OPRACOWANIA

- Bazell D.M., *Strife among the table-fellows: conflicting attitudes of early and medieval Christians toward the eating of meat*, „Journal of the American Academy of Religion” 1997, vol. LXV, s. 73–99.
- Beck G.W. van, *Frankiscence and myrrh in ancient South Arabia*, „Journal of the American Oriental Society” 1959, vol. LXXVIII, s. 141–152.
- Beck G.W. van, *Frankiscence and myrrh*, „Biblical Archeologist” 1960, vol. XXIII, s. 69–95.
- Bralewski S., *Od obżarstwa do postu – praktykowanie wstrzemięźliwości od pokarmu przez chrześcijan do VII w.*, [w:] *Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II–VII w.)*, cz. II (*Pokarm dla ciała i ducha*), red. M. Kokoszko, Łódź 2014, s. 463–521.
- Bralewski S., *Praktykowanie postu w świetle historiografii kościelnej IV–V wieku*, „Vox Patrum” 2013, t. XXXIII, s. 359–378.
- Braund D., *Fish from the Black Sea: Classical Byzantium and the Greckness of trade*, [w:] *Food in antiquity*, eds J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson, Exeter 1999, s. 162–171.
- Corvisier J.-N., *Athenaeus, medicine and demography*, [w:] *Athenaeus and his world. Reading Greek culture in the Roman Empire*, eds D. Braund, J. Wilkins, Exeter 2000, s. 492–502.
- Crostini B., *What was kosher in Byzantium?*, [w:] *Eat, drink, and be merry (Luke 12:19) – Food and wine in Byzantium. Papers of the 37th Annual Spring Symposium of Byzantine Studies, in honour of Professor A.A.M. Bryer*, eds L. Brubaker, K. Linardou, Aldershot 2007, s. 165–173.
- Crislip A.T., *From monastery to hospital. Chritian monasticism and the transformation of health care in Late Antiquity*, Ann Arbor 2005.
- Dalby A., *Dangerous tastes. The story of spices*, Berkeley–Los Angeles, 2000.
- Dalby A., *Flavours of Byzantium*, Blackawton–Totnes 2003.
- Dalby A., *Food in the ancient world from A to Z*, London–New York 2003.
- Dalby A., *Tastes of Byzantium. The cousine of a legendary empire*, London–New York 2010.
- Darmstaedter E., *Ptisana: ein Beitrag zur Kenntnris der antiken Diaetetik*, „Archeion” 1933, t. XV, s. 181–201.
- Dembińska M., *Diet: A comparison of food consumption between some eastern and western monasteries in the 4th–12th centuries*, „Byzantion” 1985, vol. LV, s. 431–462.

- Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II–VII w.)*, cz. II (Pokarm dla ciała i ducha), red. M. Kokoszko, Łódź 2014.
- Eat, drink, and be merry (Luke 12:19) – Food and wine in Byzantium. Papers of the 37th Annual Spring Symposium of Byzantine Studies, in honour of Professor A.A.M. Bryer*, eds L. Brubaker, K. Linardou, Aldershot 2007.
- Feast, fast, or famine. Food and drink in Byzantium*, eds W. Meyer, S. Trzcionka, Brisbane 2005.
- Flavours and delights. Tastes and pleasures of ancient and Byzantine cuisine*, ed. I. Anagnostakis, Athens 2013.
- Flemming R., *The physicians at the feast; the place of the medical knowledge at Athenaeus' dinner-table*, [w:] *Athenaeus and his world. Reading Greek culture in the Roman Empire*, eds D. Braund, J. Wilkins, Exeter 2000, s. 476–482.
- Gourevitch D., *Hicesius' fish and chips. A plea for an edition of the fragments and testimonies of the Περὶ ὕλης*, [w:] *Athenaeus and his world. Reading Greek culture in the Roman Empire*, eds D. Braund, J. Wilkins, Exeter 2000, s. 483–491.
- Grant M., *Roman Cookery. Ancient recipes for modern kitchens*, London 2002.
- Grimm V.E., *From feasting to fasting. The evolution of sin: Attitudes to food in Late Antiquity*, London–New York 1996.
- Groom N., *Frankiscence and myrrh*, London 1981.
- Grünbart M., *Spartans and Sybarites at the Golden Horn: Food as necessity and/or luxury*, [w:] *Material culture and well-being in Byzantium (400–1453)*, eds M. Grünbart, E. Kislinger, A. Muthesius, D. Stathakopoulos, Wien 2007, s. 135–140.
- Hatlie P., *The monks and monasteries of Constantinople, ca. 350–850*, Cambridge 2008.
- Hill S., Bryer A., *Byzantine porridge tracta, trachanáς and trachana*, [w:] *Food in antiquity*, eds J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson, Exeter 1999, s. 44–54.
- Kaczor I., *Deus, ritus, cultus. Studium na temat charakteru religii starożytnych Rzymian*, Łódź 2012.
- Kislinger E., *Les chrétiens d'Orient: règles et réalités alimentaires dans le monde byzantin*, [w:] *Histoire de l'alimentation*, eds J.-L. Flandrin, M. Montanari, Paris 1996, s. 325–344.
- Koder J., *Gemüse in Byzanz. Die Versorgung Konstantinopels mit Frischgemüse im Lichte der Geoponika*, Wien 1993.
- Kokoszko M., *Ryby i ich znaczenie w życiu codziennym ludzi późnego antyku i wczesnego Bizancjum (III–VII w.)*, Łódź 2005.
- Kokoszko M., *Smaki Konstantynopola*, [w:] *Konstantynopol – Nowy Rzym. Miasto i ludzie w okresie wczesnobizantyńskim*, Warszawa 2011, s. 471–575.
- Kokoszko M., Dybała J., Jagusiak K., Rzeźnicka Z., *Chleb nieodpowiedni dla chrześcijan: moralne zalecenia Klemensa Aleksandryjskiego w konfrontacji z naukowymi ustaleniami Galena*, „Vox Patrum” 2015, t. XXXV/LXIV, s. 249–291.
- Kokoszko M., Dybała J., Jagusiak K., Rzeźnicka Z., *Dieta mnichów syryjskich. Komentarz do terminu artos kachrydiás (ἄρτος καχυδιάς) w Historia religiosa Teodoreta z Cyru*, „Biblica et Patristica Thorunienisa” 2015, vol. XVIII, No. 3, s. 115–148.

- Kokoszko M., Jagusiak K., Rzeźnicka Z., *Cereals of antiquity and early Byzantine Times. Wheat and barley in medical sources (second to seventh centuries AD)*, transl. K. Włodarczyk, M. Zakrzewski, M. Zytka, Łódź 2014.
- Kokoszko M., Rzeźnicka Z., *Malá bathron (μαλάβαθρον). Kilka uwag o roli Cinnamomum tamala w kuchni i medycynie antyku i Bizancjum w okresie pomiędzy I a VII w.*, „Przegląd Nauk Historycznych” 2016, R. XV, nr 1, s. 1–30.
- Koukoules F., *Byzantinon trofai kai pota*, „Epeteris Hetaireias Byzantinon Spoudon” 1941, t. XVII, s. 3–112.
- Koukoules F., *Byzantinon bios kai politismos*, t. V (*Hai trofai kai ta pota...*), Athènes 1952.
- Pucci Donati F., *Dieta, salute, calendari. Dal regime stagionale antico ai regimina mensium medievali: origine di un genere nella letteratura medica occidentale*, Spoleto 2007.
- Rautman M.L., *The daily life in the Byzantine Empire*, Westport 2006.
- Scarborough J., *Beans, Pythagoras, taboos, and ancient dietetics*, „The Classical World” 1982, vol. LXXV, No. 6, s. 355–358.
- Simeonov G., *Obst in Byzanz. Ein Beitrag zur Geschichte der Ernährung im östlichen Mittelmeerraum*, Saarbrücken 2013.
- Simoons F.J., *Plants of life, plants of death*, Madison 1998.
- Stoneman R., *You are what you eat: diet and philosophical diata in Athenaeus’ Deipnosophistae*, [w:] *Athenaeus and his world. Reading Greek culture in the Roman Empire*, eds D. Braund, J. Wilkins, Exeter 2000, s. 413–422.
- Talbot A.-M., *Mealtime in monasteries: the culture of the Byzantine refectory*, [w:] *Eat, drink, and be merry (Luke 12:19) – Food and wine in Byzantium. Papers of the 37th Annual Spring Symposium of Byzantine Studies, in honour of Professor A.A.M. Bryer*, eds L. Brubaker, K. Linardou, Aldershot 2007, s. 109–125.
- Wilkins J.M., Hill S., *Food in the ancient world*, Malden 2006.