

Maciej Kokoszko <https://orcid.org/0000-0002-9563-2902>

Uniwersytet Łódzki

e-mail: mkokoszko@komandor.pl

Krzysztof Jagusiak <https://orcid.org/0000-0003-3751-7882>

Uniwersytet Łódzki

e-mail: krzysztof\_jagusiak@o2.pl

## Galen o winie, czyli o śladach pewnej preferencji\*

Galen on wine, or on some traces of a preference

### Streszczenie

Galen (ok. 129 – ok. 199/216) pozostawił po sobie olbrzymi dorobek literacki z zakresu medycyny, w tym także rozliczne rozważania na temat różnorodnych produktów żywnościowych. Te bowiem w teorii, którą reprezentował, uważane były zarówno za źródło pokarmu, jak i medykament. Jednym z produktów spożywczych, którymi się zajął, było również wino.

Wyjściową bazą jego głównych analiz w tym zakresie była treść traktatu *De diaeta in morbis acutis* (14, 1–33), który przypisywał Hippokratesowi. Dane tam zawarte często przytaczał w całości, jak w *De placitis Hippocratis et Platonis*. Wpłynęły one zasadniczo na treść jego teorii wina włączonej do wielu innych dzieł, w tym do *De alimentorum facultatibus*, *De methodo medendi*, *De rebus boni malique suci*, *De sanitate tuenda* czy *De victu attenuante*. Istnieje też wysokie prawdopodobieństwo, że ważnym źródłem wiedzy Galena na ten temat było dzieło *Peri hyles*, którego autorem był Sekstius Niger, działający w drugiej połowie I w. p.n.e. oraz pierwszej I w. n.e.

Analiza traktatów Galena nie tylko potwierdza powszechność wina w diecie, różnorodność rynku win w II w. n.e., ale także wskazuje na istnienie

---

\* Artykuł powstał dzięki grantowi Fundacji Lanckorońskich za rok 2017.

preferencji odbiorców tego produktu dla win białych. W Italii bowiem, a także w samym Rzymie, królowały wina białe, a ceniono zwłaszcza dojrzałe ich odmiany, nawet wtedy, gdy stawały się wyraźnie wytrawne, a nawet nieco gorzka-we. Natomiast dane na temat trunków czerwonych odnoszą się przede wszystkim do win z Azji Mniejszej. Informacje przekazane przez Galena skłaniają do konkluzji, że wina czarne za jego czasów nie należały do grupy towarów pożądanym na rynku śródziemnomorskim. Jeżeli zatem stanowiły one marki w sensie handlowym, ich znaczenie było zwykle zaledwie lokalne.

Dane zachowane przez Galena nie pokazują, jak długo trwała owa tendencja, choć wzmianka o nieużywaniu win ciemnych i wytrawnych w publicznych okolicznościach oficjalnych (ofiary), a nawet prywatnych wydarzeniach, które mogły być związane z chęcią pokazania statusu społecznego osoby je organizującej (sympozyja i uczyty weselne) sugerują, w naszej opinii, trwałość zaprezentowanego przez Galena schematu spożycia.

### Abstract

Galen (ca. 129 – 216 AD) left a vast literary output in the field of medicine, including a large amount of data on different foodstuffs. It is due to the fact that in the theory he adopted they were treated as both foods and medicaments. One of those was wine.

The starting point in Galen's reflections concerning wine were the contents of the treatise *De diaeta in morbis acutis*, whose authorship he ascribed to Hippocrates. Data included therein he would often quote *verbatim*, just like he did it in his *De placitis Hippocratis et Platonis*. This body of knowledge, borrowed from Hippocrates and his followers, considerably influenced his other reflections on wine included in *De alimentorum facultatibus*, *De methodo medendi*, *De rebus boni malique senci*, *De sanitate tuenda* and *De victu attenuante*. It is also highly likely that, in his research into wine, Galen profited from the lost treatise *Peri hyles*, which was composed by Sextius Niger, who was professionally active in the second half of the first century BC and in the first half of the first century AD.

Our in-depth analysis of Galen's writings not only confirms the ubiquity of wine in ancient Mediterranean diet and diversification of the wine market in the second century AD but it also points out to buyers' preference for white wine, as it proves that in Italy, and specifically in Rome, it was the fair-coloured

vintages that prevailed on the market, and were valued even when they grew over-mature and slightly bitter due to the age.

On the other hand, Galen's information on red wine varieties concern first and foremost the wine produced in Asia Minor, and lead to a conclusion that red wines were not a coveted commodity in the Mediterranean in his lifetime. If they had been considered as commercial brands at all, their importance would have been merely local.

Data preserved in Galen's output do not reveal how long the tendency lasted, though his mention that red and dry wines were neither provided during public official festivities (as an offering) nor in connection with private festivities aimed at showing the social status of the organiser (symposia and wedding receptions) suggests durability of the scheme of wine consumption in the Mediterranean as presented by Galen.

**Słowa kluczowe:** historia wyżywienia, historia medycyny, wino, Galen

**Keywords:** history of food, history of medicine, wine, Galen

Galen (ok. 129 – ok. 199/216) pozostawił po sobie olbrzymi dorobek literacki, na który składają się prace poświęcone różnym problemom szeroko pojętej medycyny oraz zagadnieniom filozoficznym<sup>1</sup>, przy czym wiele pisał o produktach spożywczych. Miało to związek ze stanem rozwoju ówczesnego leczenia, które polegało często na stosowaniu jako leków odpowiednio zmodyfikowanych lub złożonych substancji normalnie używanych w kuchni jako składniki potraw<sup>2</sup>, a także na doborze odpowiedniej diety

<sup>1</sup> Na temat życia, a przede wszystkim spuścizny sławnego Pergamończyka cf. L. Thorndike, *Galen. The man and his Times*, „The Scientific Monthly” 1922, t. 14, nr 1, s. 83–93; G. Sarton, *Galen of Pergamon*, Lawrence 1954, *passim*; V. Boudon, *Medecine et enseignement dans l'art medical de Galen*, „Revue des Etudes Grecques” 1993, t. 106, s. 120–141; A. Bednarczyk, *Galen. Główne kategorie systemu filozoficzno-lekarskiego*, Warszawa 1995, *passim*; V. Nutton, *Ancient medicine*, London–New York 2007, s. 222–235; R.J. Hankinson, *The man and his work*, [w:] *The Cambridge companion to Galen*, red. R.J. Hankinson, Cambridge 2008, s. 1–33; S.P. Mattern, *Galen and the Rhetoric of Healing*, Baltimore 2008, *passim*.

<sup>2</sup> Pisane świadectwa związku greckiej medycyny z pożywieniem znajdujemy już w *Corpus Hippocraticum*, cf. *De alimento*, 19, 1–2; S. Byl, *L'alimentation dans le Corpus Hippocratique*, [w:] *Voeding en geneeskunde. Alimentation et médecine. Actes van het colloquium. Actes du colloque. Brussel – Bruxelles 12.10.1990*, eds. R. Jansen-Sieben, F. Daelmans, Brussel/Bruxelles 1993,

do stanu, w jakim znajdował się organizm człowieka (co z kolei miało ścisły związek z teorią humoralną, której Galen był gorącym zwolennikiem)<sup>3</sup>. Jednym z produktów spożywczych, którymi się zajął, było wino.

Wyjściową bazę jego głównych rozważań stanowiły refleksje anonimowego autora traktatu *De diaeta in morbis acutis* (14, 1–33), który przypisywał Hippokratesowi. Dane tam zawarte często przytaczał w całości, jak w swoim *De placitis Hippocratis et Platonis* (IX, 6, 34, 1–46, 7). Wpłynęły one zasadniczo na treść jego rozważań o winie zawartych w wielu innych dziełach, takich jak *De alimenterum facultatibus* (743, 1 – 745, 2, vol. VI)<sup>4</sup>, *De methodo medendi*

---

s. 29–39; C. Garcia Gaul, *Dieta hipocrática y prescripciones alimentarias de los pitagóricas*, [w:] *Dieta Mediterránea. Comidas y hábitos alimenticios en las culturas Mediterráneas*, eds. A. Pérez Jiménez, G. Cruz Andreotti, Madrid 2000, s. 44–50; J. Jouanna, *La régime dans la médecine hippocratique: définition, grands problèmes, prolongements*, [w:] *Colloque. Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'antiquité à la renaissance. Actes*, eds. J. Leclant, A. Vauchez, M. Sartre, Paris 2008, s. 53–72. Lekarze z kręgu medycyny hipokratejskiej uważali, że wszystko, co jest pożywieniem, może też być lekarstwem. Stąd w późniejszej medycynie grecko-rzymskiej sprawy związane z jedzeniem stało się jednym z najważniejszych obszarów zainteresowań naukowych lekarzy, co podtrzymał i utwierdził na kolejne stulecia Galen. Cf. K. Bergoldt, *Wellbeing. A cultural history of healthy living*, transl. J. Dewhurst, Cambridge – Malden, Mass. 2008, s. 30–37, 41–46, 62–72; P. Volpe Cacciatore, *El régimen según Galeno*, [w:] *Dieta Mediterránea...*, s. 91–95; M. Kokoszko, K. Jagusiak, Z. Rzeźnicka, *Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II–VII w.)*, cz. I, *Zboża i produkty zbożowe w źródłach medycznych antyku i wczesnego Bizancjum (II–VII w.)*, Łódź 2014, s. 5–26.

<sup>3</sup> Zwolennicy teorii humoralnej, za której twórcę uważa się zwyczajowo Hippokratesa, uznawali, że przyczyną chorób jest zaburzenie proporcji soków organicznych (humorów) w organizmie. „Ojciec medycyny” miał wyróżnić cztery takie soki: krew, flegmę, żółć i czarną żółć, każdej z nich przypisując odmiennie właściwości będące kombinacjami bycia suchymi, wilgotnymi, gorącymi i zimnymi. Zadaniem lekarza było przywrócić lub zachować odpowiednią równowagę między humorami w ciele człowieka. Było to o tyle skomplikowane, że wpływ na nią miał wiek, aktywność fizyczna, jadłospis, pora roku itp. Odpowiedni pokarm miał przy przekuwaniu tej teorii w praktykę lekarską podstawowe znaczenie. Gorącym zwolennikiem teorii humoralnej był Galen, co wpłynęło na jej dominującą rolę w medycynie kolejnych stuleci. Cf. A. Drygas, „Soki” (*humory*) w teorii Hippokratesa, „Farmakologia Polska” 1995, t. 51/15, s. 671–676; Z. Rzeźnicka, M. Kokoszko, *Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II–VII w.)*, cz. III, *Ab ovo ad γάλα. Jajka, mleko i produkty mleczne w medycynie i sztuce kulinarnej (I–VII w.)*, Łódź 2016, s. 5–7.

<sup>4</sup> Galen w tym dziele wyraźnie wskazał na autorytet Hippokratesa jako na formatywny dla swoich poglądów - *De alimenterum facultatibus*, 743, 14–15, vol. VI (ὅς γὰρ Ἱπποκράτης αὐτοῦ δυνάμεις εἶπεν ἐν τῷ Περι διαίτης ὀξέων, οὐχ ὡς τροφῆς εἶσιν, ἀλλ' ὡς φαρμάκου μᾶλλον.)

(830, 1 – 837, 15, vol. X)<sup>5</sup>, *De rebus boni malique suci* (800, 6 – 808, 7, vol. VI), *De sanitate tuenda* (334, 5 – 339, 10, vol. VI)<sup>6</sup> czy *De victu attenuante* (92, 1 – 103, 3).

W niniejszym artykule pragniemy jednak zwrócić uwagę na jeszcze jedno źródło wiadomości Galena. Nie ukształtowało ono jego poglądów, ale dostarczało mu wiedzy enologicznej potrzebnej do uzasadnienia myśli Hippokratesa w warunkach nieco odmiennych od tych, które charakteryzowały przełom V i IV w. p.n.e., gdy żył „ojciec medycyny”. Źródłem tym jest niezachowane do naszych czasów dzieło znane pod tytułem *Peri hýles*. Jego autorem był Sekstius Niger<sup>7</sup>, uczeń Asklepiadesa z Bitynii (przełom II i I w. p.n.e.), działający w drugiej połowie I w. p.n.e. oraz pierwszej I w. n.e.

Galen *expressis verbis* przyznawał, że znał *Peri hýles*<sup>8</sup>. Nasze dotychczasowe badania sugerują, że nie cytował nigdy większych partii jego tekstu, korzystał zeń jednak tam, gdzie tematem jego narracji były konkretne gatunki win

<sup>5</sup> Także i w tym traktacie Hippokrates ukazany został jako najwybitniejszy znawca win do czasów Galena – Galen, *De methodo medendi libri xiv*, 556, 3–5, vol. X (δηλος δ' ἐστὶ καὶ ὁ Ἱπποκράτης οὐ μόνον ἐν τοῖς ἐφημέροις πυρετοῖς, ἀλλὰ καὶ ἐν τοῖς ὀξέσι διδοῦς οἶνον, ἐξ ὧν ἐν τῷ περὶ διαίτης ὀξέων γράφει).

<sup>6</sup> I tu Galen umieścił jasną informację wskazującą na rolę Hippokratesa w kształtowaniu swoich poglądów na wino – Galen, *De sanitate tuenda libri vi*, 335, 12, vol. VI (ὅν ὁ <Ἱπποκράτης> εἶωθε «κιρρὸν»).

<sup>7</sup> Najbardziej wyczerpujące refleksje na temat twórczości tego medyka por. M. Wellman, *Sextius Niger, eine Quellenuntersuchung zu Dioscorides*, „Hermes” 1889, t. 24, z. 4, s. 530–569; K. Deichgräber, *Sextius Niger*, [w:] *Realencyclopädie der Classischen Altertumswissenschaft*, Supplementband V, Stuttgart 1931, kol. 971–972; N. Everett, *The alphabet of Galen: pharmacy from antiquity to the Middle Ages: a critical edition of the Latin text with English translation and commentary*, Toronto 2012, s. 70–74. Na temat Sekstiusa Nigra i recepcji jego dzieł także, por. P. Prioreschi, *A history of medicine*, t. 3, *Roman medicine*, Omaha, NE 1998, s. 280–282; V. Nutton, *op. cit.*, s. 175, 177, 190; R. Flemming, *Galen's imperial order of knowledge*, [w:] *Ordering knowledge in the Roman Empire*, eds. J. König, T. Whitmarsh, Cambridge 2007, s. 254–255; A. Pietrobelli, *The pharmacological treatise Περὶ εὐφορβίου of Juba II, King of Mauretania*, [w:] *'Greek' and 'Roman' in Latin medical texts: Studies in cultural change and exchange in ancient medicine*, ed. B. Maire, Leiden–Boston 2014, s. 176–177; G. Hardy, L. Totelin, *Ancient botany*, London – New York 2016, s. 50–51; M. E. Irwin, *Greek and Roman Botany*, [w:] *A companion to science, technology, and medicine in ancient Greece and Rome*, ed. G. L. Irby, t. 2, London – New York, 2016, s. 274, 276; M. Jones-Lewis, *Pharmacy*, [w:] *A companion to science...*, s. 406.

<sup>8</sup> Galen, *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*, 797, 6, vol. XI; Galen, *De antidotis libri II*, 7, 2, vol. XIV; Galen, *Linguam seu dictionum exoletarum Hippocratis explicatio*, 64, 10, vol. XIX.

dostępnych w basenie Morza Śródziemnego. Uważamy bowiem, że dzieło Sekstiusa Nigra zawierało spis i charakterystyki gatunków, które przodowały na rynku śródziemnomorskim w pierwszej połowie I w. n.e. Organizacja wykładu Nigra jest możliwa, gdy porówna się teksty dwóch źródeł, których autorzy korzystali z jego ustaleń.

Pierwszym jest *Historia naturalis* Pliniusza Starszego, co do którego nie mamy wątpliwości, że był w dużej mierze zależny od Nigra. Znał *Peri hýles* dokładnie i cenił za zawartą w niej wiedzę medyczną (stąd określił jej twórcę terminem *diligentissimus medicinae*<sup>9</sup>). Wskazywał Sekstiusa Nigra jako swoje źródło w spisach autorów rodzimych przy znacznej liczbie ksiąg swej encyklopedii. Najistotniejsze dla niniejszych badań jest to, iż włączył go do wykazu autorów wszystkich ksiąg, w których zawarł podstawy swojej enologii, a więc ksiąg XIV<sup>10</sup>, XXII<sup>11</sup> oraz XXIII<sup>12</sup>.

Drugim tekstem, w którym uznaje się znaczenie Nigra jako autorytetu w dziedzinie medycyny<sup>13</sup> (ale tylko jako jednego spośród całego szeregu specjalistów od *materia medica*, których uważał za swoich poprzedników<sup>14</sup>) jest trak-

<sup>9</sup> Pliniusz, *Historia naturalis*, XXXII, 26, 5.

<sup>10</sup> Pliniusz pisze o winie w XIV księdze, a dzieło Sekstiusa zostało podane jako jedno ze źródeł, które stało się bazą informacyjną do jej skomponowania – Pliniusz, *Historia naturalis*, I, 14 b, 13.

<sup>11</sup> Rodzimi autorzy Rzymianina wykorzystywani w tej księdze byli tymi samymi, których czytał w celu skomponowania księgi XXI. Z kolei, w wykazie autorów do księgi XXI, Pliniusz wymienił także Sekstiusa Nigra – Pliniusz, *Historia naturalis*, I, 21 b, 7.

<sup>12</sup> Pliniusz, *Historia naturalis*, I, 23 b, 2.

<sup>13</sup> Pisze o tym *expressis verbis* we wstępie, por. Dioskurides, *De materia medica*, I, *proemium*, 3, 1–2.

<sup>14</sup> Wymienia także Krateusa, Andrea, Juliusza Bassusa, Nikeratosa, Petroniusza i Diodota, por. Dioskurides, *De materia medica*, I, *proemium*, 1, 9 – 2, 5. Trudno stwierdzić, czy znał ich dzieła z pierwszej czy jedynie z drugiej ręki. Uważamy jednak, że ta druga opcja jest bardziej prawdopodobna, ponieważ w wykazie autorów do księgi XXVIII *Historia naturalis*, w której znajdują się fragmenty zbieżne między tekstem Dioskuridesa a Pliniusza na temat mleka i produktów mlecznych, ten ostatni wskazał jedynie na Andream i Nigra (Pliniusz, *Historia naturalis*, I, 28 b, 5). W związku z faktem, iż ten pierwszy nie występuje w wykazie źródeł do księgi XII, jedynym wspólnym autorem wykazujących podobieństwo passusów obu ksiąg *Historia naturalis* wymienionym też przez lekarza z Anazarbos pozostaje Sekstius Niger. Istotne jest także i to, że Dioskurides odniósł się szczegółowo do wad jedynie traktatu Nigra, a nie krytykował konkretnych aspektów dorobku pozostałych z wymienionych autorów. Stało się tak, ponieważ nie mógł pominąć Nigra w swych badaniach, jako że *Peri hýles* było w jego czasach nadal uznawane za wybitne i podstawowe dzieło za zakresu *materia medica*.

tat znany pod łacińskim tytułem *De materia medica* autorstwa Dioskurydesa. Lekarz ten wprawdzie nie cenił dzieła Nigra szczególnie wysoko, jednak z pewnością korzystał z tego traktatu w szerokim zakresie, gdyż jego uwagi krytyczne zdradzają bezpośrednią znajomość błędów, które zostały w nim popełnione<sup>15</sup> (przy czym komentarze te nie wykluczają doceniania walorów informacyjnych traktatu Nigra).

Warto w tym miejscu dodać jeszcze jedną sugestię. Istnieje pewne prawdopodobieństwo, iż pierwotną strukturę katalogu win italskich pióra Sekstiusa Nigra oddaje przynajmniej po części spis trunków zawarty w księdze I *Dipnosophistae* Atenajosa z Naukratis<sup>16</sup>, co zwiększałoby liczbę źródeł umożliwiających rekonstrukcję wykładu podanego w *Peri hýles* do trzech. Nasze przypuszczenie bierze się stąd, że traktat wykorzystany przy tworzeniu *Dipnosophistae*, choć anonimowy, wykazuje szereg podobieństw do tego, który używali Dioskurydes, Pliniusz i Galen, to znaczy: był napisany po grecku, włączał terminologię o proveniencji medycznej i omawiał trunki nie tyle z punktu widzenia konsumenta (czy konsumenta), ale (raczej) lekarza<sup>17</sup>. Nadto, zachowana wersja katalogu sugeruje też, iż twórca źródła, z którego korzystał Atenajos z Naukratis, dokładnie tak samo jak autorzy *De materia medica*, *Historia naturalis* oraz Galen, dzielił wina na italskie i zamorskie, a konkretne gatunki wymieniali w określonej i stałej sekwencji.

W końcu, nie ma wątpliwości, iż Galen w dużej mierze oparł swój wykład na temat win na własnym doświadczeniu życiowym. Stąd wzięło się na przykład częste wzmiankowanie trunków z Azji, z której sam pochodził, jak w przypadku osobistych obserwacji na temat działania win produkowanych w okolicach Aigai i Perparena, zawartych w *De victu attenuante*<sup>18</sup>.

<sup>15</sup> Dioskurides, *De materia medica*, I, *proemium*, 3, 1–11.

<sup>16</sup> Atenajos z Naukratis, *Dipnosophistae*, I, 26 c – 27 d (48, 1 – 61) (italskie); I, 32 e – 33, b (59, 20 – 47) (transmarina I – pozostały obszar śródziemnomorski z wyjątkiem Egiptu); I, 33d – f (60, 7 – 33) (transmarina II – wina egipskie).

<sup>17</sup> Świadczy o tym już pierwsza charakterystyka zawarta w rzeczonym katalogu, która podaje cechy dokładnie te same, które potem odnaleźć można, na przykład, w dorobku Galena. Por. Atenajos z Naukratis, *Dipnosophistae*, I, 48, 3–5 (ὁ δ' ὑπὲρ τοῦτον ἐκπίπτων τὸν χρόνον κεφαλαλγῆς καὶ τοῦ νευρώδους καθάπτεται) z Galen, *De methodo medendi libri xiv*, 835, 15–836, 4, vol. X (ból głowy) i Galen, *De rebus boni malique suci*, 804, 4–6, vol. VI (ból głowy; osłabienie tkanek twardych).

<sup>18</sup> Galen, *De victu attenuante*, 102, 1–103, 3.

### Wino jako ważny temat medyczny

Zagadnienie, którym chcemy się zająć, musiało być ważne i modne w środowisku medycznym interesującej nas epoki, co wynikało z ogromnego i wielowymiarowego znaczenia wina w życiu społeczeństw śródziemnomorskich czy szerzej – podlegających wpływom kultury grecko-rzymskiej w tym okresie<sup>19</sup>. Mniej więcęj bowiem w tym samym czasie co Dioskurydes, a potem Galen,

---

<sup>19</sup> Rola wina w życiu społeczeństw śródziemnomorskich, a z czasem także tych, które zamieszkiwały inne strefy podległe wpływom Grecji i, przede wszystkim, Rzymu wykraczała daleko poza konsumpcję w dzisiejszym rozumieniu. Nie jest naszym celem rozwinięcie tego zagadnienia w niniejszym artykule, warto jednak nadmienić, że dla ludzi żyjących w starożytności wino stanowiło przede wszystkim bogate źródło składników odżywczych i to głównie dlatego zaliczano je, obok oliwy i zbóż, do trójcy najważniejszych produktów spożywczych. Picie wina miało również, co wydaje się oczywiste, aspekt socjalizacyjny, przy czym nierzadko nadawano mu specjalny charakter, jak podczas greckich sympozjonów czy *syssitia*. Ważna była też religijna rola picia wina, występowało ono bowiem przy okazji wielu świąt. Wreszcie nie można zapominać o tym, że omawiany trunek pełnił istotną rolę w handlu, zarówno lokalnym, jak i zamorskim. Literatura dotycząca wszystkich tych zagadnień jest bardzo bogata i próba podania choćby jej części rozsądziłaby ramy pojedynczego przypisu. Z tego względu poniżej podajemy Czytelnikowi jedynie wąski jej wybór. Cf. V.R. Grace, *Amphoras and the ancient wine trade*, Princeton 1979, s. 21–31; N. Purcell, *Wine and wealth in ancient Italy*, „Journal of Roman Studies” 1985, t. 75, s. 1–19; N.R.E. Fisher, *Drink, hybris and the promotion of harmony in Sparta*, [w:] *Classical Sparta. Techniques behind her success*, red. A. Powell, London 1989, s. 26–50; F. Lissarrague, *The Aesthetics of the Greek Banquet: Images of Wine and Ritual*, transl. A. Szegedy-Maszak, Princeton 1990, *passim*; T. Unwin, *Wine and the vine. An historical geography of viticulture and the wine trade*, London–New York 1996, s. 63–66; A. Dalby, *Food in antiquity from A to Z*, London–New York 2003, s. 350–352; J.M. Wilkins, S. Hill, *Food in the ancient world*, Malden–Oxford 2006, s. 166–184; P.R. Sealey, *New light on the wine trade with Julio-Claudian Britain*, „Britannia” 2009, t. 40, s. 1–40; M. Kokoszko, K. Jagusiak, *Woda, wino i tak dalej, czyli o napojach i trunkach w Konstantynopolu*, PNH 2010, 9/1, s. 37–48; M. Węcowski, *Sympozjon, czyli wspólne picie. Początki greckiej biesiady arystokratycznej (IX–VII w. p.n.e.)*, Warszawa 2011, *passim*; I. Kaczor, *Deus – ritus – cultus. Studium na temat charakteru religii starożytnych Rzymian*, Łódź 2012, s. 42–45, 94–95, 102–103, 105, 110–113, 128–135, 174, 199–200, 202, 220, 226–227, 235–236, 253, 263–265, 278, 290–291, 313; T. Boulay, *Wine appreciation in ancient Greece*, [w:] *A companion to food in the ancient world*, red. J. Wilkins, R. Nadeau, Malden–Oxford 2015, s. 271–282; S. Corner, *Symposium*, [w:] *A companion to food...*, s. 234–235; P. Halstead, *Food production*, [w:] *A cultural history of food in antiquity*, red. P. Erdkamp, London–New York 2016, p. 27–28; D.L. Thurmond, *From vines to wines in classical Rome. A handbook of viticulture and oenology in Rome and the Roman West*, Leiden–Boston 2017, s. 3–4, 218–245; E. Radaelli, *The presence of North-African wines in Rome and Ostia during the Middle Imperial Age (2<sup>nd</sup> – early 3<sup>rd</sup> centuries AD)*, „Antesteria. Debates de Historia Antigua” 2018, t. 7, s. 245–262.



winem w procedurach medycznych zajęli się autorzy, których dzieła nie dotrwały do naszych czasów i znane są tylko z wypisów: Rufus z Efezu<sup>20</sup> w swym *Περὶ διαίτης* (*Peri diaites*), Antyllos w traktacie *Περὶ βοηθημάτων* (*Peri boethemáton*)<sup>21</sup> i Herodot w *Ἰατρὸς* (*Iatros*)<sup>22</sup>. Zainteresowanie tym zagadnieniem nie wygasło wraz z końcem II w., czego dowodem jest fakt, że w IV w. Filagrios pisał o nim w niezachowanym *Περὶ ἡδέων πομάτων* (*Peri hedéon pomáton*)<sup>23</sup>, a Orybazjusz uwzględnił je w swym dziele *Collectiones medicae*<sup>24</sup>. Dodajmy, że w VI w. katalog win leczniczych odnotowany został w księdze III *Iatricorum libri* Aecjusza z Amidy<sup>25</sup>, a w VII w. teorię wina do swojej encyklopedii zatytułowanej *Epitome* włączył Paweł z Eginy<sup>26</sup>. Wreszcie, w X w. wiele uwagi wina poświęcił autor *Geoponika*, pisząc na jego temat aż w dwóch księgach (VII i VIII) swego traktatu<sup>27</sup>.

### Galen a Hippokrates - *De placitis Hippocratos et Platonis*

Nadmienione już zostało, że w kwestii wina Galen był pod silnym wpływem dorobku szkoły Hippokratesa, co widoczne jest w rozlicznych powołaniach na jego doktryny. Galen często posługiwał się cytatami pochodzącymi z dorobku lekarza z Kos, jak choćby tym, który odnajdujemy w *De placitis Hippocratis et Platonis*, gdzie całkowicie utożsamił się z naukami „Ojca medycyny”, a dyskutując wartości wina, cytował słowa swego wielkiego poprzednika.

Odwołując się zatem do słów Hippokratesa, a zaczynając od smaku wina, pisał, że trunki słodkie powodują mniejsze obciążenia dla głowy niż

<sup>20</sup> Na przykład *Oribasii collectionum medicarum reliquiae*, V, 7, 1, 1–7, 3; V, 9, 1, 1–3, 2; V, 12, 1, 1–3, 3, red. I. Raeder, vol. I–IV, Lipsiae–Berolini 1928–1933 (dalej: Orybazjusz, *Collectiones medicae*).

<sup>21</sup> Orybazjusz, *Collectiones medicae*, V, 29, 1, 1–10, 6.

<sup>22</sup> Orybazjusz, *Collectiones medicae*, 27, 1, 1–23, 9.

<sup>23</sup> Orybazjusz, *Collectiones medicae*, 17, 1, 1–11, 4.

<sup>24</sup> Orybazjusz wskazał Dioskurydesa jako swoje źródło wiedzy – Orybazjusz, *Collectiones medicae*, 25, 1, 1–47, 3.

<sup>25</sup> Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, III, 58, 1 – 74, 5. Dokonał on wyboru recept na wina lecznicze znalezionych w dorobku Theona, którego działalność datowana jest na czas pomiędzy I a VI w. n.e.

<sup>26</sup> Paweł z Eginy, *Epitome*, I, 95, 1, 1–28.

<sup>27</sup> Dla niniejszych rozważań istotne jest, że w obu księgach odnajdujemy wiele wiadomości na temat działań terapeutycznych wina, a w księdze VIII katalog win leczniczych, por. *Geoponica*, VIII, 1, 1–22, 3.

wytrawne, a także w mniejszym stopniu zakłócają świadomość pijącego. Szybciej także przechodzą przez przewód pokarmowy. Z drugiej strony przyczyniają się do powiększenia śledziony i wątroby. Nie są w ogóle polecane dla osób o przewodzie żółci w ich ciałach (a zatem w temperamentach gorących i suchych). W takich konstytucjach ciała wywołują też pragnienie. Choć powodują powstawanie w organizmie gazów, te mają taką właściwość, że utrzymują się w górnych partiach korpusu<sup>28</sup> (czyli w tak zwanych *hypochondria* [ὑποχόνδρια]) i nie wpływają źle na dolny jego odcinek (gdzie umiejscowione są jelita), ponieważ nie powodują w nim wzdęć. Gazy, które powstają w wyniku picia słodkiego wina, nie przemieszczają się zresztą łatwo, ale utrzymują w jednym miejscu<sup>29</sup>. Słodkie trunki mniej efektywnie przyczyniają się też do produkcji moczu niż wino wytrawne i białe, za to bardzo mocno stymulują usuwanie wydzieliny z klatki piersiowej<sup>30</sup>. Galen dodał do tego informację, że wino słodkie słabiej stymuluje przyswajanie u osób<sup>31</sup>, u których wywołuje pragnienie<sup>32</sup>, niż u tych, którzy nic nie odczuwają po jego spożyciu<sup>33</sup>. Podane powyżej słowa są zarazem – wedle słów autora – wskazaniem na dobre i złe cechy win wytrawnych i białych. Te ostatnie bowiem przechodzą przez organizm w stronę pęcherza moczowego szybciej niż słodkie, są bardziej moczopędne i (na skutek tego) bardziej przeczyszczające, co może pomóc w przypadku chorób, których terapia wymaga efektywnego oczyszczenia organizmu tą drogą<sup>34</sup>.

Autor skończył cytaty z dzieła Hippokratesa, posługując się w swej narracji bardzo symptomatycznymi słowami tego lekarza. Napisał bowiem, że innymi (niż białe i wytrawne) rodzajami wina, to znaczy trunkami żółtymi<sup>35</sup> lub czarnymi i wytrawnymi, można się posługiwać w ostrych przypadkach chorobowych tylko wtedy, gdy lekarz jest pewny, że pacjent nie cierpi na bóle głowy, nie wykazuje tendencji do zakłóceń świadomości wskutek spożycia takich napitków, nie skarży się na problemy z odpluwaniem wydzieliny z klatki

<sup>28</sup> Jest to obszar poniżej klatki piersiowej.

<sup>29</sup> Nie mają zatem wpływu na działanie jelit.

<sup>30</sup> Autorowi chodziło o ułatwienie odksztuszania wydzieliny powstałej w oskrzelach.

<sup>31</sup> Chodzi o proces dystrybucji pokarmu po ciele zwany *anádosis* (ἀνάδοσις).

<sup>32</sup> Chodzi mu o osoby z natury swej gorące i suche.

<sup>33</sup> Galen, *De placitis Hippocratis et Platonis*, IX, 6, 38, 1–40, 1.

<sup>34</sup> Galen, *De placitis Hippocratis et Platonis*, IX, 6, 40, 1–8.

<sup>35</sup> Z tekstu wynika, że zarówno Galen, jak i Hippokrates rozumieli pod tym terminem wina słodkie o takim właśnie zabarwieniu.

piersiowej, nie doszło u niego do wstrzymania oddawania moczu, a jego odchody są wilgotne i znajdują się w nich dostrzegalne gołym okiem drobne cząstki przetrawionych pokarmów. Tylko bowiem, gdy brak jest powyższych symptomów, można myśleć o zamianie kuracji opartej na winie białym i wytrawnym na taką, która oparta byłaby na innych rodzajach wzmiankowanego trunku<sup>36</sup>. W końcu Galen dodał – również za Hippokratesem – że wino mniej szkodzi organom znajdującym się w górnej części ciała oraz systemowi moczowemu, jeśli jest rozcieńczone wodą, ale poczynił tę uwagę zaznaczając też, że nierozcieńczone bardziej efektywnie pomaga na dolegliwości przewodu pokarmowego<sup>37</sup>.

Powyższy fragment jest jednym z najbardziej wyrazistych przykładów zasad, którymi rządziła się nauka o winie uprawiana przez Galena. Autor twierdził, że jego kompetencja w dziedzinie enologii była oparta na najlepszej tradycji medycyny greckiej, to znaczy na autorytecie Hippokratesa. Dodał też, że sformułowanie jej było istotnym odkryciem lekarza z Kos<sup>38</sup>, co zapewne miało wzmocnić walor wyznawanej przez niego samej doktryny, jako jedynej słusznej grupy założeń teoretycznych. Tekst jednak równocześnie sugeruje, że Galen był zaznajomiony z istnieniem innych nurtów medycznych, które opierały się na nieco innych założeniach, niż te wypracowane przez jego mistrza, z zastrzeżeniem, że obowiązywały tylko w okresie przed działalnością „Ojca medycyny”. Brak ich wyspecyfikowania przez Galena jest nie tylko odcięciem się od doktryn innych niż Hippokratesowe, ale także winien być rozumiany jako negatywna ich ocena.

Gdy chodzi o meritum, to nauka lekarza z Kos, podobnie jak i Galena, opierała się na preferencji dla win białych i wytrawnych<sup>39</sup>. Te bowiem były niejako najbezpieczniejsze dla każdego pacjenta niezależnie od dolegliwości, na którą zapadł. Gdy chodzi o pozostałe rodzaje trunków, obaj spychali na drugi plan wina zarówno żółte (i słodkie), jaki i czarne, przewidując ich podawanie tylko w sytuacjach określonych<sup>40</sup>.

<sup>36</sup> Galen, *De placitis Hippocratis et Platonis*, IX, 6, 41, 1–9.

<sup>37</sup> Galen, *De placitis Hippocratis et Platonis*, IX, 6, 42, 1–43, 1.

<sup>38</sup> Galen, *De placitis Hippocratis et Platonis*, IX, 6, 41, 2–3.

<sup>39</sup> Cf. D.L. Thurmond, *op. cit.*, s. 226, gdzie wzmiankowane jest wino z okolic Tibur (w tekście *Tiburtum*, u Galena – *Tibourtínos*, patrz: dalsza część artykułu), wysoko cenione około II w. n.e. i później, określane jako lekkie, szlachetne, ściągające, wytrawne i białe.

<sup>40</sup> Białe i słodkie wino wytwarzane z moszczu owoców, które ugniotły się pod własnym ciężarem zmieszanego z moszczem uzyskanym poprzez tradycyjne ugniatanie, następnie specjalnie

### Galen o winie w *De methodo medendi*

Spośród dwu ostatnich rodzajów większą wagą obdarzono trunki żółte, przypisując im znaczące zastosowanie terapeutyczne. Danych na ten temat brakuje w *De placitis*, ale jest ich wiele, na przykład, w *De methodo medendi*, gdzie dojrzałe wina żółte określone zostały jako podstawowy medykament w leczeniu dolegliwości takich jak *synkopé* (συγκοπή).

Ukryte pod tym terminem osłabienie rozpoczyna się wtedy, gdy żółć zaczyna negatywnie oddziaływać na część żołądka zwaną wejściem (στόμα τῆς γαστρῶς). Osoby, u których nastąpił taki proces, winny wtedy dostać chłodne napoje. Trzeba im też podawać wino, gdyż jest ono z natury swej rozgrzewające, a zatem stymuluje przyswajanie pokarmu (*anádoxis; ἀνάδοσις*) przez pacjentów<sup>41</sup>.

W celu leczenia pacjentów cierpiących na *synkopé*, trzeba wybierać wina żółte, rzadkie, dojrzałe i charakteryzujące się dobrym aromatem, najlepiej nieco rozcieńczone wodą, a koniecznie unikać win o gorzkawym smaku spowodowanym ich starością. To ostatnie zastrzeżenie wynika stąd, że nie mają one w sobie ani dobrego zapachu i smaku, który zwiastowałby zawarte w nich dobre soki (*eúchymon; εὐχυμον*), ani też nie są pożywne. Ponadto oceniane są przez chorych na osłabienie wywołane przez żółć jako niesmaczne<sup>42</sup>.

Owe żółte wina winny nadto być wytrawne, ale nie mogą być wyraźnie ściągające, którą to cechę nabywają wraz z wiekiem. Muszą być nadto efektywnie rozgrzewające, sprzyjać trawieniu i przyswajaniu pokarmu, pomagać załagodzić złe działanie żółci, a także wzmacniać żołądek<sup>43</sup>. Najlepsze wina należą do tej kategorii to *Sourrentinos* (Σουρρέντινος), *Signinos* (Σιγνίνος), *Sabinos* (Σαβίνος), *Tibourtinos* (Τιβουρτίνος) i *Mársos* (Μάρσος). Wszystkie one są nieco cierpkie/ściągające (στύφοντες), ale nie wszystkie w tym samym stopniu<sup>44</sup>.

---

postarzano, wlewając do zamkniętych amfor i wystawiając na kilkadziesiąt dni na słońce. W ten sposób uzyskiwano rzadki, ceniony i luksusowy trunek, *cf.* D.L. Thurmond, *op. cit.*, s. 153–154. Galen jednak pisał, mając na myśli przede wszystkim kwestie związane z lecnictwem, sprawę doznań smakowych stawiając na dalszym planie.

<sup>41</sup> Galen, *De methodo medendi*, 830, 1–6, vol. X.

<sup>42</sup> Galen, *De methodo medendi*, 830, 6–15, vol. X.

<sup>43</sup> Galen, *De methodo medendi*, 830, 15–831, 3, vol. X.

<sup>44</sup> Galen, *De methodo medendi*, 831, 3–6, vol. X.

### Wina czarne

Gdy zatem wina białe i wytrawne były dobre do codziennego spożycia, a wina dojrzałe, żółte i niezbyt wytrawne nadawały się, według Galena, do leczenia pacjentów, to wina czarne były pomijane w omawianej doktrynie lub, gdy je wzmiankował, raczej krytykowane. Ten brak akceptacji był jednak szerszy i nie dotyczył jedynie podejścia cechującego lekarzy, ale także zapewne koneserów oraz szerokiej opinii publicznej, o czym świadczą słowa Galena zachowane w *De victu attenuante*.

W dziele tym autor utrzymywał bowiem, że wina czarne, ale pozbawione słodczy, a za to cierpkie w smaku, nie cieszyły się dobrą sławą (*ἄδοξοι δ' οἱ τοιοῦτοι πάντες εἰσὶ*) i dlatego wiele ich rodzajów nie było szeroko znanych (*λανθάνουσι τοὺς πολλοὺς*), to znaczy, nie wyrobiło sobie dobrej marki na rynku śródziemnomorskim, choć ich produkcja była powszechna w całym znanym Galenowi świecie (*πολλαχόθι γεννώμενοι*). Handlarze zatem nie ryzykowali, by je kupować od producentów albo, nabywszy je, nie dokładali zbyt wielkich starań, by zachęcać klientów do nabywania takich trunków. Nie wypadało bowiem, jak pisał lekarz z Pergamonu, podać wina wytrawnego czy kwaśnego, a jednocześnie gęstego i czarnego (*στρυφνὸν γὰρ ἅμα καὶ παχὺν οἶνον μέλανα*) w czasie sympozjonu czy przyjęcia weselnego, jako ofiary dla bogów ani w czasie jakichkolwiek innych okazji<sup>45</sup>.

Galen wyjaśnił też, dlaczego tak się działo. Uzasadnieniem był sposób, w jaki trunki te wpływały na organizm. W *De victu attenuante* czytamy zatem, że tego typu wina są wiatropędne, wolno przechodzą przez organizm, a nadto hamują wydalanie zarówno kału, jak i moczu. Pozostają na długo w *hypochondria*, szybko kwaśniej w żołądku i powodują wymioty. Jedyną ich dobrą stroną jest to, że pite w niewielkiej ilości, potrafią zahamować napływ soków do żołądka<sup>46</sup>.

Galen dodał jednak również, iż takie wino produkowane jest w dużych ilościach na nizinie w Aigai w Eolidzie (w Azji Mniejszej), a inny napitek tego rodzaju wytwarza się koło Pergamonu w okolicy miejscowości Perperea. Mieszkańcy tych okolic pijają je bez szkód, przyzwyczajawszy się do jego spożywania (*οἱ μὲν ἐπιχώριοι πάντες αὐτοὺς ὑπὸ συνηθείας ἀλύπως*). Nie pijają

<sup>45</sup> Galen, *De victu attenuante*, 100, 1–101, 1.

<sup>46</sup> Galen, *De victu attenuante*, 100, 1–102, 1.

go też w nadmiarze, ale wiedzą, kiedy przerwać (καταπαύουσιν ἐν τῷ προσήκο-  
ντι μέτρῳ τὴν πόσιν). Jednak, gdy ktoś przekroczy miarę albo gdy jest nieprzy-  
zwyczajony do tych trunków, picie ich zwykle kończy się problemami.

Galen przyznał też, że zgodnie z jego wiedzą, wina te dobrze odżywiają cia-  
ło ich amatorów (τρέφουσι δ' οὗτοι φανερώς τὰ σώματα τῶν πινόντων)<sup>47</sup>. Napisał  
tak, ponieważ znał wielu młodych ludzi mieszkających w tamtych okolicach,  
a ćwiczących w tamtejszej palestrze, których napitki te odżywiały nie gorzej  
niż wieprzowina (a zatem typowy pokarm służący podniesieniu sprawności ciał  
atletów)<sup>48</sup>.

### Wnioski

Omawiane fragmenty dorobku Galena wskazują na powszechność wina  
w diecie oraz na różnorodność rynku win w II w. n.e. Z drugiej strony, słowa  
jego wskazują na istniejące preferencje odbiorców tego produktu.

Dane na temat win czarnych odnoszą się przede wszystkim do win z Azji  
Mniejszej. Stamtąd pochodziły trunki produkowane w okolicach Ajgai<sup>49</sup> i Per-  
perena<sup>50</sup>. W Cylicji wytwarzano *Abátes* (Ἀβάτης), który był jednocześnie, jak  
pisał o nim Galen, czarny, gęsty, wytrawny lub słodki, podczas gdy wina wy-  
tworzane w Ajgai i Perperena nie były ani bardzo słodkie, ani też nie posiadały  
wyraźnej mocy ściągającej<sup>51</sup>. Z Meonii w Lidii<sup>52</sup> pochodziły wina o nazwach  
*Karýinos* (Καρύινος) i *Thérinos* (Θήρινος)<sup>53</sup>. W *De rebus boni malique suci*

<sup>47</sup> Były bowiem gęste.

<sup>48</sup> Galen, *De victu attenuante*, 102, 1–103, 3.

<sup>49</sup> Inne wzmianki Galena na temat wina z Ajgai zamieszczone poza *De victu attenuante* por. Galen, *De rebus boni malique suci*, 800, 8–15, vol. VI (*Aigaios* – 800, 10, vol. VI; 800, 13, vol. VI).

<sup>50</sup> Inne wzmianki Galena na temat wina z Perperena zamieszczone poza *De victu attenuante* por. Galen, *De rebus boni malique suci*, 800, 8–15, vol. VI (*Perperinos* – 800, 10, vol. VI; 800, 13–14, vol. VI); 804, 14–805, 3, vol. VI (*Perperinos* – 804, 17–805, 1, vol. VI).

<sup>51</sup> Galen, *De rebus boni malique suci*, 800, 11–15, vol. VI. Por. Galen, *De victu attenuante*, 99, 1–100, 1; Galen, *De sanitate tuenda libri libri VI*, 337, 10–13, vol. VI; Galen, *In Hippocratis de victu acutorum commentaria IV*, 645, 10–13, vol. XV.

<sup>52</sup> O pochodzeniu win por. Galen, *De dignoscendis pulsibus*, 774, 17–18, vol. VIII.

<sup>53</sup> Galen, *De victu attenuante*, 99, 1; Galen, *De rebus boni malique suci*, 801, 3–4, vol. VI; Galen, *In Hippocratis de victu acutorum commentaria iv*, 632, 4–8, vol. XV (*Karýinos* – 632, 6–7, vol. XV)

lekarz pisał, że pierwsze z nich było ciemniejsze i słodsze<sup>54</sup>. W Galacji produkowano *Skybelites*. Galen określał to wino jako gęste i czarne. Zapewne produkowano je z rodzynek, które także wzmiankował w swoim dorobku. W końcu Pergamończyk w piśmie *Linguarum seu dictionum exoletarum Hippocratis explicatio* wymienił także wino zwane *prámnios* (πράμνιος). Było ono produkowane w okolicach Smyrny, a lekarz pisał o nim jako o trunku czarnym i wytrawnym<sup>55</sup>. Ponieważ Peperena znajduje się w okolicy Smyrny, Andrew Dalby przypuszcza, że trunek *prámnios* był tożsamy z *Perperínios*, co jednak w żaden sposób nie jest potwierdzone przez Galena, choć ten przecież znał rejony tego miasta świetnie, gdyż przebywał tam przez czas dłuższy<sup>56</sup>. Galen sugeruje, że produkcja win czerwonych była poza Azją Mniejszą ograniczona. Z wymienianych przez niego trunków tylko *Theraios*, wytwarzany na Krecie, bezsprzecznie należał do czarnych win<sup>57</sup> z wysp Morza Egejskiego.

Dane Galena skłaniają do konkluzji, że wina czarne za jego czasów nie należały do grupy towarów pożądanых na rynku śródziemnomorskim, a zatem zapewne nie znajdowały wielu amatorów w głównych metropoliach Imperium Romanum. Jeżeli zatem stanowiły one marki w sensie handlowym, ich znaczenie było zwykle zaledwie lokalne. Tylko wina czarne i słodkie, jak *Skybelites* czy *Theraios*, znajdowały większy zbył, zapewne nie tylko z powodu swej słodczy, ale także ponieważ ta zapewniała im trwałość, która powodowała, że nadawały się do dłuższego transportu. Win czarnych o niższej zawartości cukru z reguły zatem nie poddawano procesowi dojrzewania, a wypijano je jeszcze jako młode, gdyż z powodu braku w nich naturalnych konserwantów nie wytrzymały z reguły trudów długiej podróży.

---

<sup>54</sup> Galen, *De rebus boni malique senci*, 801, 4–6 vol. VI. *Karyinos* także por. Galen, *De victu attenuante*, 99, 1; Galen, *De dignoscendis pulsibus libri IV*, 774, 14–775, 4, vol. VIII; Galen, *De methodo medendi libri xiv*, 404, 15–405, 2, vol. X; Galen, *De compositione medicamentorum secundum locos libri X*, 11, 15, vol. XIII; Galen, *In Hippocratis de victu acutorum commentaria iv*, 632, 4–8, vol. XV (*Thérinos* – 632, 6, vol. XV).

<sup>55</sup> Galen, *Linguarum seu dictionum exoletarum Hippocratis explicatio*, 132, 10, vol. XIX.

<sup>56</sup> Galen wspominał pobyt w Smyrnie w kilku swoich dziełach. Por. Galen, *De anatomicis administrationibus libri ix*, 217, 13–17, vol. II.

<sup>57</sup> Być może jednak występował też w odmianie żółtej, ponieważ Galen wymienia go w katalogu win znanych (a zatem markowych [ἐπιφανείς]) tego typu w *De victu attenuante* – Galen, *De victu attenuante*, 94, 1–95, 1 (*Theraios* [Θηραῖος] – 94, 3).

Ponieważ jednak ciemne wina mogą potencjalnie być poddawane procesowi dojrzewania, co ma miejsce we współczesnym winiarstwie, fakt, że kupcy za czasów Galena uważali handel czarnymi i wytrawnymi winami za nieopłacalny, należy uznać za przejaw panującej w tym czasie mody na wina innego rodzaju. Galen bowiem sugeruje, że, przynajmniej na rynku Italii jego czasów, panowały trunki o jasnym zabarwieniu<sup>58</sup>.

Wedle sugestii Galena, preferencja dla win dojrzałych i żółtych nie doprowadziła do całkowitego zaprzestania produkcji win innego rodzaju. Jasne i młode, tak samo jak i czarne i młode, miały jednak znaczenie tylko lokalne. Nadto teksty Pergamończyka skłaniają do konkluzji, że rynek na wytrawne wina czarne skurczył się do obszarów, gdzie tradycyjnie je produkowano i nie obejmował Italii. Tam bowiem, jak wynika to z katalogu win wzmiankowanych przez lekarza w jego dziełach, królowały młode i dojrzałe wina jasne.

Dane zachowane przez Galena nie pokazują, jak długo trwała owa tendencja, choć wzmianka o nieużywaniu pewnego typu win w publicznych okolicznościach oficjalnych (ofiary), a nawet prywatnych wydarzeniach, które mogły być związane z chęcią pokazania statusu społecznego osoby je organizującej (sympozyja i uczyty weselne) sugerują, w naszej opinii, trwałość zaprezentowanego przez Galena schematu spożycia.

Z drugiej strony rynek lokalny na wina czarne zapewne się nie kurczył. Po pierwsze, Galen zaświadcza stałą i powszechną ich konsumpcję w rejonach tradycyjnej produkcji. Po drugie, sugeruje, że wytrawne wina czarne nie były wypierane przez białe powstające w tych samych rejonach ani też przez importowane zza morza, gdyż te ostatnie także musiały psuć się w czasie transportu. Konkurencji dla nich nie stanowiły też wina żółte jako dojrzałe, a zatem, ze względu na nakłady związane z procesem leżakowania, zapewne sprzedawane tylko po wysokiej cenie, a więc pozostające, nie tylko w Azji Mniejszej, kosztowną opcją dla zamożnych nabywców. Sam Galen pisał, że nie próbował słodkiej odmiany *Falerinos* zanim nie znalazł się w Italii<sup>59</sup>, co potwierdza ten wniosek. Trunek ten zatem, jeżeli w ogóle był do Azji Mniejszej importowany, występował tam jedynie w stosunkowo niewielkich ilościach i w cenie, która powodowała, że Galen, jako wówczas młody człowiek, być może nie mógł sobie

<sup>58</sup> Galen, *De methodo medendi*, 831, 3–6, vol. X.

<sup>59</sup> Galen, *De dignoscendis pulsibus libri IV*, 774, 14–16, vol. VIII.



na jego zakup pozwolić<sup>60</sup>. O wysokiej cenie dojrzałych win żółtych świadczy także, na przykład, refleksja Galena na temat fałszowania win za pomocą dojrzałego *Kaïkoubos*.

Choć w Azji Mniejszej pijano wiele win czarnych, dostępne były tam także trunki o jasnym zabarwieniu. Takie było wino z okolic Afrodisias, czyli *Afrodisiaios* (Ἀφροδισιαῖος) oraz *Tmolites* (Τμωλιτης)<sup>61</sup>. Trudno stwierdzić, że rynek małoazjatycki był pod tym względem ubogi, gdyż ostatnia *apellation d'origine* obejmowała dwie odmiany, z których jedna była słodka a druga wytrawna<sup>62</sup>. Jasny jak *Falerinos* i *Tmolites* był trunek zwany *Hippodamanteios* (Ἱπποδαμάντειος), który poddawano procesowi dojrzewania<sup>63</sup>. Tym niemniej liczba odmian jasnych przypisanych przez Galena Azji Mniejszej jest niższa od tej, która właściwa była dla Italii.

Podsumowując, wytrawne wina czarne cieszyły się lokalnym, ale stałym uznaniem, zwłaszcza we wschodnich obszarach Morza Śródziemnego, co zaświadcza sam Galen wymieniając ich marki, a nadto uzasadniając z punktu widzenia swej teorii medycznej celowość ich spożycia. Nie były one jednak szeroko znane w stolicy Cesarstwa, której mieszkańcy narzucali tendencje. W Italii bowiem królowały wina białe, a ceniono zwłaszcza dojrzałe ich odmiany, również wtedy, gdy stawały się wyraźnie wytrawne a nawet nieco gorzkawe<sup>64</sup>.

### Bibliografia

Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri – Aetii Amideni libri medicinales I–VIII*, ed. A. Olivieri, Lipsiae–Berolini 1935–1950.

Atenajos z Naukratis, *Dipnosophistae – Athenaei Naucratis dipnosophistarum libri XV*, rec. G. Kaibel, vol. I–III, Lipsiae – Berolini 1887–1890.

Bednarczyk A., *Galen. Główne kategorie systemu filozoficzno-lekarskiego*, Warszawa 1995.

Bergoldt K., *Wellbeing. A cultural history of healthy living*, transl. J. Dewhurst, Cambridge – Malden, Mass. 2008.

<sup>60</sup> Choć należy pamiętać, że jednak z racji urodzenia od początku należał do ówczesnej pergamońskiej elity.

<sup>61</sup> Galen, *De methodo medendi*, 835, 4–10, vol. X.

<sup>62</sup> Galen, *De methodo medendi*, 835, 18–836, 4, vol. X.

<sup>63</sup> Galen, *De methodo medendi*, 836, 7–11, vol. X.

<sup>64</sup> Ta ostatnia cecha por. Galen, *De methodo medendi*, 830, 11, vol. X.

Boudon V., *Medecine et enseignement dans l'art medical de Galen*, „Revue des Etudes Grecques” 1993, t. 106.

Boulay T., *Wine appreciation in ancient Greece*, [w:] *A companion to food in the ancient world*, eds. J. Wilkins, R. Nadeau, Malden–Oxford 2015.

Byl S., *L'alimentation dans le Corpus Hippocratique*, [w:] *Voeding en geneeskunde. Alimentation et médecine. Acten van het colloquium. Actes du colloque. Brussel – Bruxelles 12.10.1990*, eds. R. Jansen-Sieben, F. Daelmans, Brussel/Bruxelles 1993.

Corner S., *Symposium*, [w:] *A companion to food in the ancient world*, eds. J. Wilkins, R. Nadeau, Malden–Oxford 2015.

Dalby A., *Food in antiquity from A to Z*, London–New York 2003.

*De alimento – Hippocrate, De alimento*, [w:] *Oeuvres completes d'Hippocrate*, ed. É. Littré, vol. IX, Paris 1861.

Deichgräber K., *Sextius Niger*, [w:] *Realencyclopädie der Classischen Altertumswissenschaft*, Supplementband V, Stuttgart 1931.

Dioskurides, *De materia medica – Pedanii Dioscuridis Anazarbei de materia medica libri V*, ed. M. Wellmann, vol. I–III, Berolini 1906–1914.

Drygas A., „Soki” (*humory*) w teorii Hipokratesa, „Farmakologia Polska” 1995, t. 51/15.

Everett N., *The alphabet of Galen: pharmacy from antiquity to the Middle Ages: a critical edition of the Latin text with English translation and commentary*, Toronto 2012.

Fisher N. R. E., *Drink, hybris and the promotion of harmony in Sparta*, [w:] *Classical Sparta. Techniques behind her success*, ed. A. Powell, London 1989.

Flemming R., *Galen's imperial order of knowledge*, [w:] *Ordering knowledge in the Roman Empire*, eds. J. König, T. Whitmarsh, Cambridge 2007.

Galen, *De alimentorum facultatibus – Galeni de alimentorum facultatibus libri III*, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. C. G. Kühn, vol. VI, Lipsiae 1823.

Galen, *De anatomicis administrationibus – Galen, De anatomicis administrationibus libri IX*, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, C.G. Kühn, Leipzig 1821.

Galen, *De antidotis – Galeni de antidotis libri II*, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. C. G. Kühn, Lipsiae 1827.

Galen, *De compositione medicamentorum secundum locos – Galeni de compositione medicamentorum secundum locos libri X*, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, C. G. Kühn, Lipsiae 1826.

Galen, *De dignoscendis pulsibus – Galeni de dignoscendis pulsibus libri IV*, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. C. G. Kühn, Lipsiae 1824.

Galen, *De methodo medendi – Galeni de methodo medendi libri XIV*, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. C. G. Kühn, vol. X, Lipsiae 1825.

Galen, *De placitis Hippocratis et Platonis – Galen on the doctrines of Hippocrates and Plato*, ed. P. H. De Lacy, vol. I–II, Berlin 1978.

Galen, *De rebus boni malique suci – Galeni de rebus boni malique suci libellus*, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. C. G. Kühn, vol. VI, Lipsiae 1823.

Galen, *De sanitate tuenda – Galeni de sanitate tuenda libri VI*, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. C. G. Kühn, vol. VI, Lipsiae 1823.

Galen, *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus – Galeni de simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus libri XI*, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. C. G. Kühn, vol. XI–XII, Lipsiae 1826–1827.

Galen, *De victu attenuante – Galeni de victu attenuante*, ed. K. Kalbfleisch, Leipzig–Berlin 1923.

Galen, *In Hippocratis de victu acutorum commentaria – Galeni in Hippocratis de victu acutorum commentaria iv*, ed. G. Helmreich, Leipzig 1914.

Galen, *Linguarum seu dictionum exoletarum Hippocratis explicatio – Galeni linguarum seu dictionum exoletarum Hippocratis explicatio*, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. C. G. Kühn, vol. XIX, Lipsiae 1830.

Garcia Gaul C., *Dieta hipocrática y prescripciones alimentarias de los pitagóricas*, [w:] *Dieta Mediterránea. Comidas y hábitos alimenticios en las culturas Mediterráneas*, eds. A. Pérez Jiménez, G. Cruz Andreotti, Madrid 2000.

*Geoponica – Geoponica sive Cassiani Bassi Scholastici de re rustica eclogue*, rec. H. Beckh, Lipsiae 1895.

Grace V. R., *Amphoras and the ancient wine trade*, Princeton 1979.

Halstead P., *Food production*, [w:] *A cultural history of food in antiquity*, ed. P. Erdkamp, London–New York 2016.

Hankinson R. J., *The man and his work*, [w:] *The Cambridge companion to Galen*, ed. R. J. Hankinson, Cambridge 2008.

Hardy G., Totelin L., *Ancient botany*, London – New York 2016.

Irwin M. E., *Greek and Roman Botany*, [w:] *A companion to science, technology, and medicine in ancient Greece and Rome*, ed. G. L. Irby, t. 2, London – New York 2016.

Jones-Lewis M., *Pharmacy*, [w:] *A companion to science, technology, and medicine in ancient Greece and Rome*, ed. G. L. Irby, t. 2, London – New York 2016.

Jouanna J., *La régime dans la médecine hippocratique: définition, grands problèmes, prolongements*, [w:] *Colloque. Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'antiquité à la renaissance. Actes*, eds. J. Leclant, A. Vauchez, M. Sartre, Paris 2008.

Kaczor I., *Deus – ritus – cultus. Studium na temat charakteru religii starożytnych Rzymian*, Łódź 2012.

Kokoszko M., Jagusiak K., Rzeźnicka Z., *Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II–VII w.)*, cz. I, *Zboża i produkty zbożowe w źródłach medycznych antyku i wczesnego Bizancjum (II–VII w.)*, Łódź 2014.

Kokoszko M., Jagusiak K., *Woda, wino i tak dalej, czyli o napojach i trunkach w Konstantynopolu*, „Przegląd Nauk Historycznych” 2010, t. 9/1.

Lissarrague F., *The Aesthetics of the Greek Banquet: Images of Wine and Ritual*, transl. A. Szegedy-Maszak, Princeton 1990.

Mattern S. P., *Galen and the Rhetoric of Healing*, Baltimore 2008.

Nutton V., *Ancient medicine*, London – New York 2007.

Orybazjusz, *Collectiones medicae – Oribasii collectionum medicarum reliquiae*, ed. I. Raeder, vol. I–IV, Lipsiae–Berolini 1928–1933.

Paweł z Eginy, *Epitome – Paulus Aegineta*, ed. I. L. Heiberg, vol. I–II, Lipsiae–Berolini 1921–1924.

Pietrobelli A., *The pharmacological treatise Περὶ ἐφόρβου of Juba II, King of Mauretania*, [w:] *‘Greek’ and ‘Roman’ in Latin medical texts: Studies in cultural change and exchange in ancient medicine*, ed. B. Maire, Leiden–Boston 2014.

Pliniusz, *Historia naturalis – C. Plini Secundi naturalis historiae libri XXXVII*, ed. C. Mayhoff, vol. I–VI, Lipsiae 1875–1906.

Prioreschi P., *A history of medicine*, t. 3, *Roman medicine*, Omaha, NE 1998.

Purcell N., *Wine and wealth in ancient Italy*, „Journal of Roman Studies” 1985, t. 75.

Radaelli E., *The presence of North-African wines in Rome and Ostia during the Middle Imperial Age (2<sup>nd</sup> – early 3<sup>rd</sup> centuries AD)*, „Antesteria. Debates de Historia Antigua” 2018, t. 7.

Rzeźnicka Z., Kokoszko M., *Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II–VII w.)*, cz. III, *Ab ovo ad γάλα. Jajka, mleko i produkty mleczne w medycynie i sztuce kulinarnej (I–VII w.)*, Łódź 2016.

Sarton G., *Galen of Pergamon*, Lawrence 1954.

Sealey P. R., *New light on the wine trade with Julio-Claudian Britain*, „*Britannia*” 2009, t. 40.

Thorndike L., *Galen. The man and his Times*, „*The Scientific Monthly*” 1922, t. 14/1.

Thurmond D. L., *From vines to wines in classical Rome. A handbook of viticulture and oenology in Rome and the Roman West*, Leiden–Boston 2017.

Unwin T., *Wine and the vine. An historical geography of viticulture and the wine trade*, London–New York 1996.

Volpe Cacciatore P., *El régimen según Galeno*, [w:] *Dieta Mediterránea. Comidas y hábitos alimenticios en las culturas Mediterráneas*, eds. A. Pérez Jiménez, G. Cruz Andreotti, Madrid 2000.

Węcowski M., *Sympozjon, czyli wspólne picie. Początki greckiej biesiady arystokratycznej (IX–VII wiek p.n.e.)*, Warszawa 2011.

Wellman M., *Sextius Niger, eine Quellenuntersuchung zu Dioscorides*, „*Hermes*” 1889, t. 24/4.

Wilkins J. M., Hill S., *Food in the ancient world*, Malden–Oxford 2006.