

<http://dx.doi.org/10.18778/1644-857X.14.02.01>

ARTYKUŁY, STUDIA I ROZPRAWY

MACIEJ KOKOSZKO
UNIwersytet Łódzki*

Galaktologia terapeutyczna (γαλακτολογία ιατρική) Galena zawarta w *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*

Mleko było i jest jednym z istotnych produktów spożywczych w świecie śródziemnomorskim¹ (ale też na innych obszarach kwitujących w świecie antycznym²). Nic zatem dziwnego, że było ono przedmiotem rozważań medyków starożytności³. Świeże było sto-

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

¹ Gdy chodzi o obszary zrazu nietknięte przez kulturę grecką, a potem rzymską, por. E. Bresciani, *Nouritures et boissons de l'Égypte ancienne*, [w:] *Histoire de l'alimentation*, eds J.-L. Flandrin, M. Montanari, Paris 1996, s. 63, 65, 67; J. Soler, *L'raisons de la Bible: règles alimentaires hébraïques*, [w:] *Histoire...*, s. 73–74, 79; A. Spanò Giammellaro, *Les Phéniciens e les Carthaginois*, [w:] *Histoire...*, s. 91, 96 i in. Co do grecko-rzymskiego obszaru basenu Morza Śródziemnego por. M.-C. Amouretti, *Villes et campagnes grecques*, [w:] *Histoire...*, s. 138, 143; J.P. Alcock, *Milk and its products in ancient Rome*, [w:] *Milk. Beyond the dairy. Proceedings of the Oxford symposium on food and cookery 1999*, ed. H. Walker, Blackawton, Totnes, Devon 2000, s. 31–38; C.A. Déry, *Milk and dairy products in the Roman period*, [w:] *Milk...*, s. 117–125; A. Dalby, *Food in the ancient world from a to z*, London–New York 2003, s. 217–218 i in.

² M. Stol, *Milk, butter and cheese*, „Bulletin on Sumerian Agriculture” 1993, vol. VII, s. 99–113; N. Batmanglij, *Milk and its by-products in ancient Persia and modern Iran*, [w:] *Milk...*, s. 64–73 i in.

³ Zainteresowanie to odnaleźć można już w *Corpus Hippocraticum* – K. Deichgräber, *Zur Milcheratpie der Hippokratiker (Epid. VII)*, [w:] *Medizingeschichte in unsere Zeit. Festgabe für Edith Heischkel-Artel und Walter Artel zum 65. Geburtstag*, hrsg. von H.H. Eulner, Stuttgart 1971, s. 36–53. Por. także artykuł Kena Albala cytowany w kwestii dychotomii oceny mleka. Nowożytnie zastosowania mleka w me-

sunkowo rzadkie w diecie codziennej, ponieważ zachowanie go w takim stanie bez chłodzenia było niezwykle trudne w ciepłym przecież klimacie basenu Morza Śródziemnego. Dlatego pili je albo bogaci, których stać było na szybkie dostarczenie rzeczonych produktu na ich stoły, albo wieśniacy, którzy mogli je uzyskać w swoim gospodarstwie, dojąc zwierzęta. W efekcie konsumowano je także w postaci gotowanej, co zapewniało mu dłuższą trwałość, lub skwaśniałej, a najczęściej produkowano z niego ser, dzięki któremu, chociaż w zmienionej formie, zachować można było ten produkt przez dłuższy czas. Ten wzór spożycia przetrwał starożytność i był także właściwy dla wczesnego średniowiecza⁴. Dodajmy do tego, że mleko odgrywało też określoną rolę w kulcie pogańskim⁵, będąc w ten sposób traktowane nie tylko jako artykuł spożywczy.

Przedmiotem niniejszej dyskusji jest jeden z aspektów wiedzy starożytnej na temat mleka, to znaczy galaktologia terapeutyczna, więc teoria medyczna dotycząca zastosowań zarówno tego produktu w postaci pierwotnej, jak i substancji z niego otrzymywanych w staraniu o przywrócenie zdrowia ludzkiego. Skutkiem takiego ujęcia tematu jest to, że dyskusja ta skupia się na spojrzeniu starożytnej medycyny na te produkty jako na *fármaka* (φάρμακα), pozostawiając na uboczu bardzo obszerne dane mówiące o diecie rzeczonych produktów i ich wykorzystaniu w kuchni.

Z powodu ogromnej liczby szczegółowych danych na rzeczony temat ograniczę się jedynie do wybranych aspektów tego zagadnienia występujących w teorii II w., omawiając tylko i wyłącznie przemyslenia Galena. Powodem dokonania takiej selekcji dorobku antycznej medycyny jest to, że traktaty Pergamończyka podsumowują stan myśli greckiej poprzedzającej czas działania tego lekarza, a potem były tak cenione przez współczesnych Galenowi i jego

dycynie ludowej por. M. Abdalla, *Milk and its uses in Assyrian folklore*, [w:] *Milk...*, s. 9–18, zwłaszcza 11–13.

⁴ C. Perry, *Medieval Arab dairy products*, [w:] *Milk...*, s. 275–277; I. Anagnostakis, C. Angelidi, *Η βυζαντινή θεώρηση του κύκλου του γάλακτος (10ος–12ος αιώνας)*, [w:] *Ιστορία του ελληνικού γάλακτος και των προϊόντων του* (Ξάνθη 7–8 Οκτωβρίου 2005), Αθήνα 2008, 199–209; I. Anagnostakis, T. Papamastorakis, *Αγραιοδυνίτες και άμέλγοντες*, [w:] *Ιστορία...*, s. 211–237; M. Kokoszko, *Smaki Konstantynopola*, [w:] *Konstantynopol. Nowy Rzym. Miasto i ludzie w okresie wczesnobizantyńskim*, red. M.J. Leszka, T. Wolińska, Warszawa 2011, s. 487–489, 560–562; idem, *Rola nabiału w diecie późnego antyku i wczesnego Bizancjum (IV–VII w.)*, „Zeszyty Wiejskie” 2011, t. XVI, s. 8–28.

⁵ K. Wyhs, *Die Milch im Kultus der Griechen and Römer*, Giessen 1914, *passim*; C. Grottanelli, *La viande et ses rites*, [w:] *Histoire...*, s. 122.

następców, że utrwaliły się w terapii europejskiej na następne stulecia.

Galen (II–III w.)⁶ był wybitnym i być może najbardziej docenianym medykiem starożytności. W kwestii roli pokarmu w sztuce medycznej przyjął doktrynę szkoły Hipokratesa⁷ i rozwinął je do formy spójnego systemu, który odpowiadał wymogom naukowości II w. Był bardzo płodnym autorem, a wiele spośród swoich dzieł poświęcił analizie roli produktów żywnościowych, traktując te „substancje”, zgodnie z przyjętą przez siebie zasadą, zarówno jako pokarm, jak i jako lekarstwo. Najwybitniejszym jego traktatem, który dotyczył diety produktów żywnościowych, było dzieło *De alimentorum facultatibus*. Zawierało ono analizy najważniejszych grup żywnościowych w diecie śródziemnomorskiej II w., siłą rzeczy traktując oczywiście także o produktach mlecznych⁸. Jednakże ci, którzy chcą uzyskać obraz mleka jako farmaceutyku, winni sięgnąć przede wszystkim do *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus* i do *De compositione medicamentorum secundum locos*, ponieważ pierwsze z nich zawiera bardzo obszerne fragmenty teoretyczne dotyczące właściwości terapeutycznych interesujących nas produktów, a drugie włącza rozliczne refleksje na temat zastosowania ich w procedurach farmaceutycznych oraz lekach złożonych.

Gdy chodzi o podstawy teoretyczne doktryn zawartych w pierwszym z wymienionych dzieł, to sam Pergamończyk wskazuje, że

⁶ Na temat życia i działalności Galena na przykład por. G. Sarton, *Galen of Pergamon*, Lawrence, KS., 1954, *passim*; V. Nutton, *Galen and the traveler's fare*, [w:] *Food in antiquity*, eds J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson, Exeter 1999, s. 359–370; idem, *Ancient medicine*, London–New York 2005, s. 222–235; R.J. Hankinson, *The man and his work*, [w:] *The Cambridge companion to Galen*, ed. R.J. Hankinson, Cambridge 2008, s. 1–33; 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*), Łódź 2014, s. 8–16; eorundem, *Cereals of antiquity and early Byzantine times. Wheat and barley in medical sources (second to seventh centuries AD)*, tłum. K. Wodarczyk, M. Zakrzewski, M. Zytka, Łódź 2014, s. 8–19.

⁷ To stwierdzenie było cytowane przez samego Galena – *Galen De alimentorum facultatibus libri III*, 467, 15–16, vol. VI, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. D.C.G. Kühn, vol. VI, Lipsiae 1823 [dalej: Galen, *De alimentorum facultatibus*]. Założenia galenizmu – V. Nutton, *Ancient medicine...*, s. 230–247, zwłaszcza 240–244.

⁸ Galen, *De alimentorum facultatibus*, 681, 11 – 699, 9, vol. VI.

dokonał analizy dorobku Dioskuridesa⁹, to znaczy zapoznał się z jego traktatem *De materia medica* i poddał zawarte tam dane procedurze sprawdzenia¹⁰. Brak zasadniczych różnic w zachowanych ustaleniach obu wskazuje nie tylko na docenienie, a zatem przejście przez lekarza z Pergamonu doktryn poprzednika, lecz także sugeruje, że rozwój galaktologii greckiej wydał w I w. teorię, która została już powszechnie przyjęta w świecie lekarskim. Oprócz lekarza z Anazarbos był jeszcze jeden praktyk i teoretyk medycyny, który nieco wcześniej niż Galen zajął się mlekiem jako pokarmem i medykamentem. Pergamończyk nie wymienił jego imienia w tej części swego dorobku, w której pisał o mleku. Natomiast tworzący w VI w. Aecjusz z Amidy zaświadcza w swym dziele, że kolejnym źródłem Galenowej oceny mleka były doktryny spisane przez Rufusa z Efezu¹¹. Notabene tezy tego ostatniego również były zasad-

⁹ Pedaniusz Dioskurides z Anazarbos (I w.) był lekarzem wojskowym i teoretykiem medycyny, którego okres działalności przypada na koniec dynastii julijsko-klaudyjskiej. Jego dorobek znakomicie pokazuje, jak opisywano pokarmy o działaniu farmakologicznym w momencie, gdy wiedza dietetyczna była już dojrzała, ale jeszcze niedoprowadzona do szczytu, jaki osiągnęła w wyniku działalności Galena. Por. M. Wellmann, *Dioskurides*, [w:] *Paulys Real-encyclopädie der classischen Altertumswissenschaft* [dalej: *RE*], Bd. V, Stuttgart 1905, kol. 1131–1142; J.M. Riddle, *Dioscurides on pharmacy and medicine*, Austin 1985, *passim*; M. Kokoszko, *Ryby i ich znaczenie w życiu codziennym ludzi późnego antyku i Bizancjum (IV–VII w.)*, Łódź 2005, s. 12; M. Stamatou, *Dioskurides*, [w:] *Antike Medizin. Ein Lexikon*, hrsg. von K.-H. Leven, München 2005, s. 227–229; V. Nutton, *Ancient medicine...*, s. 174–177; R.A. Gabriel, *Man and wound in the ancient world. A history of military medicine from Sumer to the fall of Constantinople*, Washington, D.C. 2012, s. 174–175.

¹⁰ Por. dyskusję na temat masła. Całość deliberacji Dioskuridesa na ten temat – *Pedanii Dioscuridis Anazarbei De materia medica libri V*, II, 70, 1, 1 – 72, 3, 9, ed. M. Wellmann, vol. I–III, Berolini 1906–1914.

¹¹ *Aetii Amideni libri medicinales I–VIII*, II, 86, 1–8, ed. A. Olivieri, Lipsiae–Berolini 1935–1950 [dalej: Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*]. Galen zaczerpnął też z dzieła Rufusa jego refleksje na temat różnic we właściwościach mleka w zależności od zwierzęcia, od którego pochodziło – Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, II, 87, 1–15. Rufus z Efezu (I–II w. n.e.) był jednym z najznakomitszych lekarzy greckich doby Cesarstwa, wybitnym teoretykiem i praktykiem medycznym zarazem. Należał do zwolenników hipokratejskiej teorii humoralnej, pozostał natomiast niezależny wobec konkurujących ze sobą w jego czasach szkół medycznych. Cenił go Galen, a za nim Orybazjusz, Aecjusz z Amidy oraz Paweł z Eginu. Por. H. Gossen, *Rufus (18)*, [w:] *RE*, 2. Reihe, T. 1, Bd. I, Stuttgart 1914, kol. 1207–1212; A. Sideras, *Einleitung*, [w:] *Rufus Ephesius, De renum et vesicae morbis*, ed. A. Sideras, Berlin 1977, s. 58–69; idem, *Rufus von Ephesos und sein Werk im Rahmen der antiken Medizin*, [w:] *Aufstieg and Niedergang der*

niczo zgodne z teorią Galena¹², a Pergamończyk nie krytykował jego doktryn, lecz inkorporował je do swoich tekstów. Trzecim istotnym elementem galaktologii wypracowanej przez Galena były spisane przez niego doświadczenia osobistej praktyki lekarskiej, które wychodzą na pierwszy plan rozważań analizowanych w podejmowanej tu dyskusji, na przykład w kwestii konkretnych zastosowań medycznych sera.

Swoje rozważania na temat mleka w rozdziale *Peri gálaktos* (Περὶ γάλακτος)¹³, który otwiera deliberacje na temat mleka w *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*, Galen rozpoczął od podkreślenia tego, że produkt ten w teorii medycznej odgrywa zawsze dwie role. Pierwszą jest jego funkcja pokarmowa¹⁴, drugą – jego działanie lecznicze, więc zastosowanie jako *fármakon*. Oczywiście ta druga była zasadniczym tematem rozważań w rzeczonym traktacie, gdyż był on poświęcony zagadnieniu podstawowych leków niezłożonych, to znaczny *haplá fármaka* (ἀπλὰ φάρμακα).

Autor zaznaczył wprawdzie, że tylko mleko uzyskane od zdrowych zwierząt może być traktowane jako substancja czynna o działaniu

römischen Welt. Geschichte and Kultur Roms in Spiegel der neuern Forschung, ed. W. Haase [dalej: ANRW], T. II, Bd. XXXVII, 2, Berlin–New York 1994, s. 1077–1253; H. Thomssen, C. Probst, *Die Medizin des Rufus von Ephesos*, [w:] ANRW, T. II, Bd. XXXVII, 2, Berlin–New York 1994, s. 1254–1292; S. Ihm, *Rufus v. Ephesos*, [w:] *Antike Medizin...*, kol. 759–760.

¹² Uzupełniały one szczegóły, które Pergamończyk pominął w swym wykładzie, a zatem były używane przez Orybazjusza do kazania pełnej formy galaktologii antyku (na przykład – *Oribasii collectionum medicarum reliquiae*, II, 61, 1, 1 – 10, 2, ed. I. Raeder, vol. I–IV, Lipsiae–Berolini 1928–1933 [dalej: Orybazjusz, *Collectiones medicae*]; *Oribasii synopsis ad Eustathium filium*, IV, 40, 1, 1 – 6, 3, [w:] *Oribasii synopsis ad Eustathium filium et libri ad Eunapium*, ed. I. Raeder, vol. VI, 3, Lipsiae 1964 [dalej: Orybazjusz, *Synopsis ad Eustathium filium*]), a potem wykorzystywane również przez Aecjusza z Amidy (zwłaszcza Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, II, 86, 1 – 94, 21) i Pawła z Eginy (na przykład, *Paulus Aegineta*, I, 87, 1, 1 – 21, ed. I.L. Heiberg, vol. I–II, Lipsiae–Berolini 1921–1924 [dalej: Paweł z Eginy, *Epitome*]).

¹³ *Galenus de simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus libri XI*, 263, 12 – 266, 6, vol. XII, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. D.C.G. Kühn, vol. XI–XII, Lipsiae 1826–1827 [dalej: Galen, *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*].

¹⁴ Funkcja pokarmowa mleka (i jego pochodnych) została opisana szczegółowo w *De alimentorum facultatibus* – Galen, *De alimentorum facultatibus*, 681, 11 – 699, 9, vol. VI (mleko i masło – 681, 11 – 689, 7, vol. VI; *oksýgala* – 689, 8 – 696, 6, vol. VI; ser – 696, 7 – 699, 9, vol. VI), a także w *De rebus boni malique suci* (Galen, *De rebus boni malique suci*, 765, 3 – 768, 5, vol. VI).

terapeutycznym¹⁵, a opisując jego cechy fizyczne, Galen podkreśla, że godne polecenia mleko jest wolne od zanieczyszczeń, nie mając w sobie nic z goryczy czy ostrości ani też słonego smaku lub nieakceptowalnego zapachu. Charakteryzuje się zatem przyjemnym aromatem, dlatego po spróbowaniu winno się wydać miłe dla podniebienia i mające w sobie nieco słodczy¹⁶.

Zaraz też przechodzi do podstawowych zastosowań takiego mleka w procedurach terapeutycznych. Stwierdza, że opisywane *fármakon* nadaje się do wykorzystania wszędzie tam, gdzie działają szkodliwe soki o ostrej i drażniącej charakterystyce. Stosuje się wtedy mleko na zagrożone części ciała nie tylko jako środek do ich przepłukania w celu zmycia szkodliwych humorów, lecz także jako czynnik używany w okładach mających za zadanie ochronić tkanki przed bezpośrednim działaniem niebezpiecznych czynników. Galen oceniał, że w działaniu tym jest ono efektywniejsze niż woda, ponieważ ma w sobie serwatkę, czyli *oppós* (ὀππός), mającą nieco ściągającej wilgoci zdolnej do skutecznego usuwania z (powierzchni) ciała tego, co dla niego groźne¹⁷. Lekarz dodał również, że mleko dolewa się do innych środków, które łagodzą skutki działania ostrych soków, jak tłuszcze pochodzenia zwierzęcego, białko jajka czy maść typu *keroté* (κερωτή) przygotowywana z płukanego wosku i oliwy (tworząc w ten sposób lekarstwa złożone). Mleko ma bowiem zdolność do łatwego łączenia się z takimi substancjami, zwłaszcza gdy jest jeszcze ciepłe. Traci ją jednak w znacznym stopniu, gdy ostygnie¹⁸.

Wymieniając rodzaje mleka nadającego się do użycia jako lek, Pergamończyk zaczął od ludzkiego, zaznaczając jednak, że winno być ono uzyskane od kobiet zdrowych i właściwie się odżywiających. Gdy go nie ma, trzeba wybierać takie, którego natura jest najbliższa charakterystyce ciała ludzkiego, co można łatwo poznać po braku nieprzyjemnego zapachu i smaku mięsa zwierząt, od których pochodzi. Galen zauważył, że nie należy zatem polecać do celów medycznych mleka psiego, lwiego, panterzego, lisiego, hieniego, niedźwiedziego i innych podobnych. Korzystać za to można z mleka dawanego przez maciory, kozy, kłaczki, krowy, oślice i owce.

¹⁵ Galen, *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*, 263, 15 – 264, 1, vol. XII.

¹⁶ *Ibidem*, 264, 1–6, vol. XII.

¹⁷ *Ibidem*, 264, 8–16, vol. XII.

¹⁸ *Ibidem*, 264, 16 – 265, 5, vol. XII.

Z niego robi się też ser, choć wyjątek od tej reguły stanowi mleko ośle, które jest na to zbyt rzadkie i pełne serwatki. Za to mleko krowie jest gęste, a uzyskane od kóz ma konsystencję pośrednią. Dodaje też, że to pochodzące od macior jest wodniste i trudne do strawienia¹⁹. Wykład ten kończy wskazanie, że każde z wymienionych składa się z trzech zasadniczych elementów, którymi są białko (czy też skrzep przerabiany potem na ser), zwane *týrrodes* (τύρροδες), serwatka (*orrós*) oraz tłuszcz, czyli *lipará* (λίπαρά). Z tego ostatniego wyrabia się masło, *boútyron* (βούτυρον), które (w zastosowaniach zewnętrznych) przyczynia się do procesu trawienia soków i działa rozluźniająco, co wykorzystywane jest w leczeniu zasinień i chorób krokowych gruczołów limfatycznych²⁰.

Konkretne zastosowania mleka w procedurach medycznych zostały podane w rozdziale dotyczącym serwatki (który Galen skomponował jako uzupełnienie swych rozważań na temat mleka). Pergamończyk pisał w nim, że omawiany produkt jest używany w przypadku napływów ostrych soków do oczu²¹. Wtedy stosuje się je albo samodzielnie, albo mieszając je niezłożonymi maściami typu *kollýrion* (κολλύριον)²². Poza tym używa się go do usuwania zasinień i sińców pod oczami, a także osobom chorym na dolegliwość zwaną *ofthalmía* (ὀφθαλμία) smaruje się nim powieki przed pójściem pacjentów spać. Wtedy aplikuje się je w towarzystwie olejku różanego i białka jajka, gdyż taki środek kładzie kres zapaleniom oczu, sprzyjając trawieniu soków, które spowodowały rzeczoną chorobę. Galen dodał też, że do celów okulistycznych najlepsze jest świeże mleko ludzkie²³. Kontynuując narrację, lekarz z Pergamonu

¹⁹ *Ibidem*, 265, 6 – 266, 2, vol. XII. Dyskusja na temat rodzajów mleka w zależności od gatunku zwierzęcia, od którego pochodzi, skupia się na przykładzie, który stanowi mleko krowie – Galen, *De alimentorum facultatibus*, 682, 9 – 684, 15, vol. VI. Podstawowe charakterystyki mleka, które znamy z *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*, pojawiają się też w *De victu attenuante* (Galen *de victu attenuante*, 117, 1–3, ed. K. Kalbfleisch, Leipzig 1923) oraz w *De rebus boni malique suci* (Galen *de rebus boni malique suci libellus*, 765, 8 – 16, vol. VI; 766, 3 – 7, vol. VI, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. D.C.G. Kühn, vol. VI, Lipsiae 1823).

²⁰ Galen, *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*, 266, 2 – 266, 6, vol. XII.

²¹ Poniższe informacje znajdują się w partii tekstu dotyczącego z pozoru jedynie serwatki, o którym mowa była już w tej dyskusji.

²² Zapewne chodziło mu o wymienione wcześniej tłuszcze lub białko jajka.

²³ Galen, *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*, 267, 13 – 268, 2, vol. XII.

stwierdził również, że mleko wstrzykuje się także do wnętrza owrzodzonej macicy. Wtedy stosuje się je samo albo mieszając z innym środkiem o charakterze łagodzącym. Używa się go też w terapiach odbytnicy, które konieczne są z powodu jej dolegliwości wywołanych przez ostre soki, zapalenia albo w przypadkach bolesnego pofałdowania odbytu²⁴. Podobnie aplikuje się mleko na dolegliwości genitaliów i wszystkie inne części ciała wymagające środków łagodzących z powodu ich zapalenia albo na nadżerki oraz inne złośliwe zmiany. Z tych samych powodów leczy się nim rakowate owrzodzenia, zmieszawszy je z lekarstwami przeciwbólowymi (zwłaszcza z maściami z dodatkiem tlenku cynku)²⁵. Galen sugerował też powszechność stosowania mleka jako płukanek do ust, zwanych *diáklysmá* (διάκλυσμα) lub *diakrátema* (διακράτημα), oraz na wszelkie zapalenia w ustach. Łagodzi zatem dolegliwości migdałków oraz podaje się je w przypadkach anginy. Wykorzystuje się bowiem wtedy jego właściwości łagodzące, które zwiększa się, wygotowując z mleka serwatkę²⁶. Aplikuje się je także jako antidotum na trucizny wprowadzone do organizmu wskutek ugryzień jadowitych zwierząt, jak ślimak żyjący w słonej wodzie zwany zającem morskim (*Alypsia leporina*) albo mucha określana jako kantaryda (*Cantharis versicatoria*). Odnosząc się do praktyki innych asklepiadów, podał także, że niektórzy lekarze polecają je też dla zablokowania szkodliwego działania tojadu południowego (*Aconitum anthora* L) albo trującej marchwi (*Thapsia garganica* Bauer)²⁷.

Wykład na temat serwatki jako medykamentu został zapoczątkowany przez Galena jej krótką charakterystyką²⁸. Autor stwierdził więc, że ma ona właściwości ściągające, które, jak wynika z narracji lekarza z Pergamonu, za jego czasów powszechnie wykorzystywano w leczeniu²⁹. Ze słów Galena dowiadujemy się zatem, że była

²⁴ *Ibidem*, 268, 2–6, vol. XII.

²⁵ *Ibidem*, 268, 6–11, vol. XII.

²⁶ *Ibidem*, 268, 11–18, vol. XII.

²⁷ *Ibidem*, 268, 18 – 269, 4, vol. XII.

²⁸ Galen pozostawił nawet cały rozdział, którego tytuł brzmi *Peri orrou* (Περὶ ὀρροῦ) – Galen, *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus libri XI*, 266, 7 – 269, 15, vol. XII. Zawiera on jednak w rzeczywistości trzy tematy. Pierwszym jest serwatka, za którą idzie charakterystyka białka znajdującego się w mleku, gdy reszta tego fragmentu poświęcona jest ponownie mleku i jego zastosowaniom terapeutycznym.

²⁹ *Ibidem*, 266, 7–8, vol. XII.

ona często podawana do picia jako środek przeczyszczający³⁰. Używano jej również jako enemy, która w łagodny sposób oczyszczała wnętrze i wymywała z nich ostre substancje w nich się znajdujące. Przemycano nią także owrzodzenia, które identyfikowano jako miejsce zgromadzenia ostrych soków. Ponadto za jej pomocą zmywano niektóre środki, zwłaszcza lekarstwa diaforetyczne zastosowane na wynaczynienia i zaciemnienia na skórze. Dlatego też posługiwano się tą substancją w leczeniu sińców pod oczami i podskórnych wylewów na innych częściach ciała, dodając jej do odpowiednich w tych dolegliwościach leków³¹.

Białko znajdujące się w mleku stało się tematem nieco dłuższego wywodu. I tym razem autor zaczął od opisanego jego właściwości farmakologicznych, które zdefiniował jako osłabiające działanie ostrych czynników chorobotwórczych. Napisał nadto, że ma ono ograniczone właściwości wysuszające. Zauważył też, że jest ono stosowane głównie zewnętrznie w formie okładów³².

Zakończywszy tę część dyskusji, lekarz wprowadził także do swych deliberacji krótki fragment opisujący techniki medyczne (ale również kulinarne), które służyły odpowiedniemu przygotowaniu opisywanej substancji. Z narracji Pergamończyka dowiadujemy się więc, że farmakologicznie aktywny skrzep białka otrzymywano, wrzucając do mleka rozgrzane do wysokiej temperatury kamienie, które nazywa się *káchlekes* (κάκληκες), i gotując płyn tak długo, aż straciło większość swej wodnistości, czyli serwatki. Pergamończyk opowiadał również, że on używał w tym celu rozgrzanych cylindrów żelaznych, dzięki czemu białko stawało się lepsze pod względem swej charakterystyki, gdyż metal, z którego zrobione były owe cylindry, dodawało mu właściwości ściągających. Galen tak sporządził owe cylindry, aby przez ich środek przechodził metalowy rożen, dzięki czemu można je było łatwo uchwycić po podgrzaniu. Notabene tak samo jak w przypadku żelaza służącego do kauteryzacji, kiedy miał je użyć, rzeczony uchwyt owijał szmatką³³. W sumie zatem z danych wynika, że Galen nie tylko potrafił wykorzystać doświadczenie wcześniejszych pokoleń asklepiadów i kucharzy, lecz także sam wprowadzał istotne modyfikacje do popularnej

³⁰ Z tego powodu serwatka jest też charakteryzowana jako środek nadający się do stosowania w diecie rozcieńczającej – Galen, *De victu attenuante*, 114, 1–3.

³¹ Galen, *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*, 266, 8–16, vol. XII.

³² *Ibidem*, 266, 16 – 267, 1, vol. XII.

³³ *Ibidem*, 267, 2 – 267, 13, vol. XII.

technologii obróbki mleka. Gdy chodzi o zastosowania terapeutyczne białka, Galen wskazał, że jest ono efektywnym lekarstwem dla chorych na dyzenterię i w ogóle dla wszystkich, których dolegliwości mają swą przyczynę w nadmiarze ostrych soków nagromadzonych w żołądku³⁴.

Ze skrzepu produkowano ser. Galen nie dał prostej definicji tego ostatniego pojęcia, ale wyjaśnił, że jest on pochodną gęstego elementu znajdującego się w mleku, który pozostaje po oddzieleniu od niego serwatki³⁵. Dla porządku dorzucił też, że w mleku znajduje się tłuszcz, a jest go najwięcej w mleku krowim. Dlatego też to z tego produktu otrzymuje się masło, a ser krowi jest tłusty³⁶. Z początku Pergamończyk właściwie nie odnosił się do cech sera z wyjątkiem wzmianki, że wszystkie produkty tego typu stają się z upływem czasu coraz ostrzejsze, co łatwo wykryć, kosztując je lub wachając³⁷. Dopiero w trakcie narracji dał wskazówki na temat silnego działania diaforetycznego sera dojrzałego³⁸ oraz tego, że każdy świeży ser ma zdolność do powstrzymywania napływu niebezpiecznych soków i pobudzania organizmu do odbudowy swych tkanek. Dodał też, że ser *oksygaláktinos* (ὀξυγαλάκτινος) ma nieco cech diaforetycznych (choć należy do klasy produktów spożywanym i stosowanych w terapiach na świeżo)³⁹.

Galen od razu przeszedł do opisanie leczniczego zastosowania sera dojrzałego, co ciekawe, odwołując się do własnego doświadczenia życiowego. Otóż przyniesiono mu kiedyś ser krowi, który odznaczał się bardzo ostrą wonią. Galen uznał go za niezdatny do spożycia i przekazał go jednemu z niewolników należących do jego służby. Ten nie zjadł go od razu, ale włożył do spiżarni. Po pewnym, dość długim czasie przyniósł go jednak z powrotem swemu panu i zapytał go, co ma z nim zrobić. Ponieważ pokarm wydał się Galenowi niezdatny do spożycia z powodu swej ostrości, żartem zaproponował dyskusję wśród otaczających go osób na temat tego, jakie zastosowanie praktyczne można znaleźć dla tak nieprzyjemnie pachnącego produktu. Nic nie wiemy o tym, czy wyniki tej burzy mózgów były interesujące dla medyka, choć możemy się domyślać, że nie przyniosła ona rozstrzygnięć, które zadowolili by Pergamoń-

³⁴ *Ibidem*, 267, 1–2, vol. XII.

³⁵ Rozdział poświęcony serowi – *ibidem*, 269, 16 – 272, 8, vol. XII.

³⁶ *Ibidem*, 269, 16 – 270, 10, vol. XII.

³⁷ *Ibidem*, 270, 10–11, vol. XII.

³⁸ Cechy tej jednak nie wymienił *expressis verbis*.

³⁹ *Ibidem*, 272, 5–8, vol. XII.

czyka. Dowiadujemy się bowiem także, że Galen roztarł ów ser w mózdzierzu z dodatkiem wywaru ugotowanego na kościach z szynki wieprzowej a tak uzyskaną masę przyłożył na stawy pewnego artretyka, którego dolegliwości były już tak zaawansowane, że nie mógł się samodzielnie poruszać i dlatego przyniesiono go na noszach do domu Galena. Lekarstwo okazało się niezwykle efektywne. Spowodowało bowiem, że otworzyła się skóra na zaatakowanych przez dolegliwość miejscach, a stwardnienia utrudniające chodzenie zostały samoczynnie wydalone ze stawów przez otwory w powłokach skórnych. Chory nauczył się tej metody od lekarza i w późniejszym czasie nie tylko sam ją wykorzystał w autoterapii, lecz także przekazał swoje doświadczenia innym cierpiącym na to schorzenie⁴⁰.

Tyle o serze dojrzałym. Gdy chodzi o świeży, Galen uważał, że reprezentował on właściwości przeciwne charakterystyce pierwszego z opisywanych. Dlatego też lekarz wykorzystywał go w swojej praktyce do leczenia rozległych ran otwartych. Nauczył się tego, gdy kurował pewnego wieśniaka, a było to zapewne jeszcze w czasach jego młodości, kiedy uczył się swego zawodu, pomagając mieszkańcom Azji Mniejszej, zwłaszcza Myzji, w której położone było jego rodzinne miasto. Wracając jednak do metody, którą zastosował, to pisał, że w celu leczenia ran używał rozartego świeżego sera, a na powierzchnię okładu z niego zrobionego kładł liście szczawiu, gdy go nie było – winnej latorośli, platanu, buraka lub sałaty⁴¹. Podsumowując tę część swych rozważań, wspomniał też, że delikatny ser doprowadził do zabliznienia rany⁴². Ponadto pisał o specyficznym gatunku takiego produktu, który wytwarzano w jego ojczyźnie. Był to wymieniony *oksygaláktinos*, który okazał się równie skutecznym lekarstwem w leczeniu zranień⁴³. Wyjaśnił też przyczyny sukcesu kuracji jako leżące we właściwościach świeżego produktu tego typu.

Ostatnim tematem poruszonym przez Galena w związku z mlekiem jest kwestia masła⁴⁴. Charakterystykę tego środka zrazu po-

⁴⁰ *Ibidem*, 270, 11 – 271, 13, vol. XII.

⁴¹ Z narracji wynika zatem, że albo kuracja trwała długo i odbywała się w zmiennych warunkach, albo też autor stosował ją wielokrotnie w leczeniu różnych pacjentów.

⁴² Galen, *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*, 270, 13 – 272, 2, vol. XII.

⁴³ *Ibidem*, 272, 2–5, vol. XII.

⁴⁴ *Ibidem*, 272, 9 – 273, 18, vol. XII.

traktował dość pobieżnie, wskazując jedynie, że powstaje ono ze znajdującego się w tym płynie elementu tłustego, sugerując przez to, że musi dzielić cechy wspólne wszystkim tłuszczom⁴⁵. Dopiero w dalszej narracji wyjaśnił, że masło wspomaga trawienie humorów, a także ma nieco właściwości diaforetycznych, co czyni je odpowiednim środkiem w kuracji osób o konstytucjach fizycznych odznaczających się właściwościami pośrednimi między delikatnością tkanek a ich twardością⁴⁶.

Omawiając zagadnienie surowca, z którego otrzymuje się rzeżone *fármakon*, odważył się też na polemikę z uznanym autorytetem w kwestii *materia medica*, to znaczy z Dioskuridesem (którego inne ustalenia notabene z reguły cenił i szanował). Mianowicie stwierdził, że dziwi się, że lekarz z Anazarbos zasugerował, iż masło otrzymuje się z mleka owczego i koziego⁴⁷, gdyż sam wiedział, że produkuje się je także z krowiego, a termin pochodzi właśnie od rzeczownika *boús* (βοῦς)⁴⁸.

Przeszedłszy z kolei do zastosowania masła w procedurach terapeutycznych, utrzymywał, że ponieważ nie jest ono w stanie leczyć guzów wyrosłych na twardych tkankach, używa się go w przypadku narośli miękkich i pokazujących się na ciałach o analogicznej naturze. Wtedy skutecznie wspomaga trawienie znajdujących się tam soków. W efekcie aplikacja tego *fármakon* ogranicza się przede wszystkim do leczenia zapalenia przyusznic, gruczołów krokowych oraz jamy ustnej (oraz bardzo licznych podobnych dolegliwości, ale tylko) dzieci i kobiet⁴⁹. Typowym zastosowaniem u tych pierwszych jest użycie produktu w łagodzeniu skutków ząbkowania⁵⁰.

Od Galena dowiedzieć się można również, że masło dodawano do kataplazmów leczących problemy odczuwalne jako bóle w bokach korpusu. Zjedzone pomagają więc osobom odpływającym flegmę z powodu zapalenia płuc albo opłucnej. Najefektywniejszym sposobem przyjmowania go w takich przypadkach jest zlizywanie owego *fármakon* w małych porcjach. Tak podane bez dodatków szybko przyczynia się bowiem do trawienia soków powodujących chorobę (choć jest słabsze w stymulacji ich samotrawienia). Z kolei

⁴⁵ *Ibidem*, 272, 9 – 272, 12, vol. XII.

⁴⁶ *Ibidem*, 272, 15–17, vol. XII.

⁴⁷ Por. Dioscurides, *De materia medica*, II, 72, 1, 2–3.

⁴⁸ Galen, *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*, 272, 12–15, vol. XII.

⁴⁹ *Ibidem*, 273, 1–7, vol. XII.

⁵⁰ *Ibidem*, 273, 7–11, vol. XII.

połączone z miodem lub z gorzkimi migdałami doprowadza do wydalenia zalegającej w klatce piersiowej wydzieliny (ale owa mieszanina ma jedynie ograniczone działanie jako środek przyspieszający samotrąwienie humorów)⁵¹.

Przedstawiony zbiór doktryn odnoszący się do mleka i produktów mlecznych traktowanych jako *fármaka* jest najbardziej wyczerpującym z zachowanych w literaturze medycznej rozważań na ten temat i przez późniejszych medyków został uznany za podstawowe kompendium galaktologii warte powtarzania w ich twórczości. Nie wchodząc w szczegóły tej transmisji, warto zaznaczyć, że wybór z tekstu zawartego w *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus* został włączony przez Orybazjusza do *Collectio-nes medicae*⁵², a potem także do *Libri ad Eunapium*⁵³. Poza tym z doktryn utrwalonych przez Galena korzystali też Aecjusz z Amidy⁵⁴ i Paweł z Eginu⁵⁵.

⁵¹ *Ibidem*, 273, 11–18, vol. XII.

⁵² Orybazjusz, *Collectiones medicae*, XV, 2, 1, 1 – 2, 8, 5 (mleko – XV, 2, 1, 1 – 2, 2; serwatka – XV, 2, 3, 1 – 4, 3; białko – XV, 2, 5, 1 – 7, 3; masło – XV, 2, 8, 1–5). O życiu i działalności Orybazjusza por. B. Baldwin, *The career of Oribasius*, „Acta Classica” 1975, vol. XVIII, s. 85–97; M. Grant, *Oribasios and medical dietetics or the three ps*, [w:] *Food in antiquity...*, s. 368–379; K. Georgakopoulos, *Ἀρχαῖοι Ἑλληνας ἰατροί*, Ἀθήνα 1998, s. 62–63; R. de Lucia, *Oreibasios v. Pergamon*, [w:] *Antike Medizin...*, kol. 660–661; idem, *Oribasio di Pergamo*, [w:] A. Garzya, R. de Lucia, A. Guardasole, A.M. Ieraci Bio, M. Lamagna, R. Romano, *Medici byzantini. Oribasio di Pergamon. Aezio d’Amida. Alessandro di Tralle. Paolo d’Egina. Leone medico*, Torino 2006, s. 21–29; V. Nutton, *Ancient medicine...*, s. 295–296; K. Jagusiak, M. Kokoszko, *Życie i kariera Orybazjusza w świetle relacji źródłowych*, „Przegląd Nauk Historycznych” 2011, R. X, nr 1, s. 5–21; eorundem, *Pisma Orybazjusza jako źródło informacji o żywieniu ludzi w późnym Cesarstwie Rzymskim*, „Vox Patrum” 2013 (33), t. LIX, s. 339–357; M. Kokoszko, K. Jagusiak, Z. Rzeźnicka, *Dietetyka i sztuka kulinarna...*, s. 16–20; eorundem, *Cereals of antiquity...*, Łódź 2014, s. 19–22.

⁵³ Orybazjusz, *Libri ad Eunapium*, II, 1, γ, 1, 1 – 8, 3 (mleko – II, 1, γ, 1, 1 – 3, 3; II, 1, γ, 5, 1 – 8, 3; serwatka – II, 1, γ, 4, 1 – 4).

⁵⁴ Lekarz ten cytuje wiele fragmentów *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus* Galena. Por. właściwości farmakologiczne orrós – Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, II, 95, 1–11; lekarstwo ze starego sera – *ibidem*, II, 102, 1–10; medykamenty ze świeżego sera – *ibidem*, II, 103, 1–7; charakterystyka masła – *ibidem*, II, 104, 1–13. Cytuje też ustalenia Rufusa z Efezu przejęte przez Galena. Por. źródła ustaleń Galena. O życiu i działalności Aecjusza z Amidy por. H. Lehmann, *Au Aëtius Amidenus*, „Sudhoffs Archiv für Geschichte der Medizin” 1930, Bd. XXIII, s. 205–206; P. Diepgen, *Zur Frauenheilkunde im byzantinischen Kulturkreis des Mittelalters. Akademie der Wissen-*

Dorobek Galena włącza, oprócz ogólnych charakterystyk mleka i jego produktów pochodnych, całe bogactwo świadectw na temat praktyki medycznej z ich użyciem. Szczególnie wiele z nich znajduje się w *De compositione medicamentorum secundum locos*, które opisuje najistotniejsze metody terapeutyczne oraz cytuje receptury leków odpowiednich w leczeniu poszczególnych części ciała, zaczynając od głowy. Ponieważ liczba referencji na interesujący mnie temat zawartych w tym dziele zbliża się do 150, by nie nużyć czytelnika nadmiernymi szczegółami, w egzemplifikacji odwołam się jedynie do wybranych przykładów pokazujących zastosowania, które wzmiankowane były także w *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*, resztę danych pozostawiając do późniejszej analizy.

Zacznijmy od obecności mleka w dietach terapeutycznych i od uwagi, że chociaż dietetyczne passusy z dzieł Pergamończyka udowadniają, że interesujący nas pokarm był oceniany zasadniczo pozytywnie⁵⁶, to jednak wskazują także, że nieść mógł zagrożenia dla stanu zdrowia⁵⁷. Dychotomia ewaluacji jest widoczna również

schaften und der Literatur. Abhandlungen der Geistes- und Sozialwissenschaften Klasse, Wiesbaden 1950, s. 4–5; H. Hunger, *Die hochsprachliche profane Literatur der Byzantiner*, Bd. I, München 1978, s. 294–296; V. Nutton, *From Galen to Alexander. Aspects of medicine and medical practice in late Antiquity*, „Dunbarton Oaks Papers” 1984, vol. XXXVIII, s. 1–14; J. Scarborough, *Early Byzantine pharmacology*, „Dunbarton Oaks Papers” 1984, vol. XXXVIII, s. 224–226; K. Georgakopoulos, *Ἀρχαῖοι...*, s. 24–26; M. Kokoszko, *Ryby i ich znaczenie...*, s. 9–10; A. Garzya, *Aetios v. Amida*, [w:] *Antike Medizin...*, kol. 19–20; V. Nutton, *Ancient medicine...*, s. 295; M. Kokoszko, K. Jagusiak, Z. Rzeźnicka, *Dietetyka i sztuka kulinarna...*, s. 20–21; eorundem, *Cereals of antiquity...*, s. 22–24.

⁵⁵ Ogólna charakterystyka mleka por. Paweł z Eginy, *Epitome*, VII, 3, 3, 2 – 11; masło – *ibidem*, VII, 3, 2, 63 – 66; ser – *ibidem*, VII, 3, 19, 101 – 95. O Pawle z Eginy por. H. Diller, *Paulos (23)*, [w:] *RE*, Bd. XVIII, 4, Stuttgart 1949, kol. 2386–2397; P. Pormann, *Paulos v. Aigina*, [w:] *Antike Medizin...*, kol. 681–682; idem, *The oriental tradition of Paul of Aegina's pragmateia*, Leiden 2004, *passim*; M. Kokoszko, K. Jagusiak, Z. Rzeźnicka, *Dietetyka i sztuka kulinarna...*, s. 21–22; eorundem, *Cereals of antiquity...*, s. 24.

⁵⁶ Ma dobre soki – Galen, *De alimentorum facultatibus*, 685, 13 – 14, vol. VI.

⁵⁷ Może jednak powodować blokady wątroby i przyczynia się do powstawania kamieni w nerkach – Galen, *De alimentorum facultatibus libri III*, 686, 16 – 687, 4, vol. VI. Ocena mleka w medycynie antycznej i postantycznej por. K. Albala, *Milk: nutritious and dangerous*, [w:] *Milk...*, s. 19–30. Zagrożenia niesione przez mleko dla zdrowia por. F. Blank, *Milk-borne diseases: an historic overview and status report*, [w:] *Milk...*, s. 81–85; H. Morrow Brown, *The health hazards of milk*, [w:] *Milk...*, s. 259–267.

w *De compositione medicamentorum secundum locos*. Co do zakazu konsumpcji, wskaźmy, że, cytując Asklepiadesa⁵⁸, Galen zalecał powstrzymanie się od mleka przy bólach głowy w czasie gorączek⁵⁹. Z danych wynika także, że było ono wykluczone (przez tegoż samego Asklepiadesa) ze schematu wyżywienia chorujących na łysienie plackowate, czyli *alopekias* (ἀλωπεκίας)⁶⁰. Gdy chodzi o eksponowane przez Galena w jego traktacie o lekach prostych zastosowanie mleka w okulistyce, to w *De compositione medicamentorum secundum locos* Pergamończyk zachował ponad 20 porad na użycie tego produktu w terapii organu wzroku. Dla ukazania paraleli między obu dziełami wystarczy odwołanie się do rady, by w dolegliwościach oczu określanych ogólnym terminem *ophthalmia* (ὀφθαλμία) mleko, obok wywaru z kozieradki i białka jajka, zalecane było do zakraplania oczu jako środek łagodzący⁶¹. Z danych zawartych w analizowanym traktacie wynika jednak również, że ten sam sposób jego aplikacji sprawdzał się w leczeniu organu słuchu. Wystarczy jedno *exemplum*. Mleko kobiece było używane, gdy z powodu dostania się do ucha trującej wody dochodziło do jego dolegliwości, która nazywana była *otalgia* (ὀταλγία). Obok niego aplikowano oliwę, białko jajka, tłuszcz gęsi lub lisi⁶². Zauważmy nadto, że ponieważ zarówno oczy, jak i uszy uważane były za tkanki wrażliwe, cytowane dane znakomicie potwierdzają deliberacje Galena na temat skuteczności mleka jako *fármakon* na choroby genitaliów czy odbytu, a zatem na dolegliwości części ciała równie delikatnych jak dwie wyżej wymienione. Dane z *De compositione medicamentorum secundum locos* potwierdzają także to, co mówił Galen w *De*

⁵⁸ Asklepiades (II/I w. p.n.e.) pochodził z Prusy w Bitynii, ale zasłynął swą działalnością w Rzymie. Był jedną z głównych podstaw wiedzy Galena o lekarstwach złożonych. Por. M. Wellmann, *Asklepiades (43)*, [w:] *RE*, Bd. II, Stuttgart 1896, kol. 1633–1634; J. Vallance, *The medical system of Asclepiades of Bithynia*, [w:] *ANRW*, T. II, Bd. XXXVII, 1, Berlin–New York 1993, s. 693–727; S. Ihm, *Asklepiades v. Bithynien*, [w:] *Antike Medizin...*, kol. 107–108; M. Kokoszko, K. Jagusiak, Z. Rzeźnicka, *Dietetyka i sztuka kulinarna...*, s. 571–572; eorundem, *Cereals of antiquity...*, Łódź 2014, s. 445–446.

⁵⁹ *Galenii de compositione medicamentorum secundum locos libri X*, 560, 8 – 561, 15, vol. XII, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. D.C.G. Kühn, vol. XII–XIII, Lipsiae 1826–1827 [dalej: Galen, *De compositione medicamentorum secundum locos*] (mleko – 561, 9, vol. XII).

⁶⁰ Galen, *De compositione medicamentorum secundum locos*, 410, 8 – 414, 16, vol. XII (zalecana dieta – 411, 1–6, vol. XII; mleko – 411, 3, vol. XII).

⁶¹ *Ibidem*, 711, 6 – 714, 11, vol. XII (mleko – 712, 10, vol. XII).

⁶² *Ibidem*, 601, 6–14, vol. XII (mleko – 601, 11, vol. XII).

simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus o stosowaniu mleka w stomatologii. Na przykład jest o nim mowa w rozdziale opartym na doktrynach Archigenesa⁶³ dotyczącym wzmocnienia chwiejących się zębów. Jednym ze specyfików przydatnych w kuracji było ciepłe mleko ośle, którym przemywano jamę ustną, ale obok tego środka w traktacie znajdujemy rozliczne inne medykamenty, zwłaszcza leki złożone, składające się na przykład z mirry, tlenku cynku, ałunu (lub siarczanu żelaza) i skrobi pszennej⁶⁴.

Z kolei gdy przyglądamy się lansowanym przez Galena procedurom medycznym z użyciem sera, okauje się, że materiału utrwalonego przez niego jest ograniczona ilość. Z racji na swe właściwości, choć często spożywany, nie zawsze był rekomendowany przez lekarzy. Na przykład od Galena dowiedzieliśmy się, że także ser był pokarmem niepożądanym w leczeniu *alopekias*⁶⁵. Za to świeży produkt o delikatnej konsystencji zmieszany z liśćmi selera polecany był przez Archigenesa jako okład na oczy w przypadku dolegliwości określanych reumatyzmami⁶⁶. Natykamy się nań też w rozważaniach (odwołujących się również do dorobku tego samego farmakologicznego autorytetu Galena) na temat leczenia zasinień pod oczami. Stanowił on wtedy kataplazm⁶⁷. Nadto wiemy, że świeży ser zmieszany z kaszą jęczmienną *alfita* (ἄλφιτα) i liśćmi selera stosowany był jako okład na brzuch, gdy dochodziło do dolegliwości bólowych. Notabene informacja ta pochodzi również od wzmiankowanego poprzednika autora *De compositione medicamentorum secundum locos*⁶⁸.

⁶³ Archigenes (I–II w. n.e.) był greckim lekarzem pochodzącym z syryjskiej Apamei. Cieszył się dużym prestiżem u późniejszych adeptów sztuki medycznej (takich jak Galen, Soranus, Orybazjusz, Aleksander z Tralles, Aecjusz z Amidy czy Paweł z Eginy), którzy chętnie go cytowali, mimo pewnych niejasności jego wykładu. Por. M. Wellmann, *Archigenes*, [w:] *RE*, Bd. II, Stuttgart 1896, kol. 484–486; C. Oser-Grote, *Archigenes v. Apameia*, [w:] *Antike Medizin...*, kol. 80; M. Kokoszko, K. Jagusiak, Z. Rzeźnicka, *Dietetyka i sztuka kulinarna...*, s. 570–571; eorundem, *Cereals of antiquity...*, s. 444–445.

⁶⁴ Galen, *De compositione medicamentorum secundum locos*, 873, 12, vol. XII (mleko ośle – 873, 4–13, vol. XII).

⁶⁵ *Ibidem*, 410, 8 – 414, 16, vol. XII (zalecana dieta – 411, 1–6, vol. XII; mleko – 411, 2, vol. XII).

⁶⁶ *Ibidem*, 790, 10 – 792, 18, vol. XII (ser – 792, 6, vol. XII).

⁶⁷ *Ibidem*, 807, 14 – 814, 15, vol. XII (charakterystyka sera – 808, 4–10, vol. XII).

⁶⁸ *Ibidem*, 167, 3 – 176, 13, vol. XIII (okład z sera – 171, 5–6, vol. XIII).

Analizowany traktat Galena zawiera około 30 wskazań na użycie masła w konkretnych procedurach medycznych. Tłuszcz zwany *boútyron* był najczęściej stosowany zewnętrznie jako środek ułatwiający zamykanie i zabliznianie przerwanych tkanek miękkich ciała. Masło znalazło zatem zastosowanie w leczeniu poważnych, otwartych ran, na przykład głowy. Z tekstu traktatu Galena dowiadujemy się więc, że Archigenes radził, by w rzeczonym celu użyć takich środków, jak wywar z kalaminty (*Calamintha* Millu), zasypkę z jęczmiennej kaszy *álfita* lub intersujący nas tłuszcz, który wprowadzano bezpośrednio do wnętrza rany. Pergamończyk pisał też, że równie skuteczny był olejek różany albo smalec wieprzowy⁶⁹. Sugestie te zostały powtórzone w dalszej narracji, co wskazuje na popularność tego środka w zaopatrywaniu ran głowy⁷⁰. Warto też zwrócić uwagę na to, że masło (co radził również wzmiankowany Archigenes) było wkraplane do uszu, gdy te zostały uszkodzone z powodu zadanych ciosów⁷¹. Z racji na swe właściwości sprzyjania samotrawieniu niepożądanych soków wywołujących miejscowe stany chorobowe substancja, którą opisujemy, włączana była także do leków działających, gdy dochodziło do stwardnienia tkanek w wyniku rozwiniętego procesu zapalnego. Na przykład takie działanie miał czopek, czyli *pessós* (πεσός), którego recepturę zapożyczył Pergamończyk od Chariksenosa⁷². Czopek był efektywny w kuracji zapalenia uszu określanego jako suche. Składał się z lanoliny, szpiku jeleniego, masła, tłuszczu gęsiego, wosku tyrreńskiego, olejku kamforowego i innych składników. Przed użyciem czopek był rozrabiany z olejkiem nardowym do gęstości miodu⁷³. Z powodu posiadania wymienionych cech ta sama substancja, ale zmieszana ze zmielonym siemieniem lnianym, była też przykładana na zasinienia i wylewy w okolicach oczu – wiemy to z kolejnych notatek zrobionych przez Galena z dorobku Archigenesa⁷⁴. W końcu masło zmieszane z olejkiem cyprysowym i liliowym służy-

⁶⁹ *Ibidem*, 520, 7 – 528, 2, vol. XII (cytowane rekomendacje – 523, 9–13, vol. XII; masło – 523, 12, vol. XII).

⁷⁰ *Ibidem*, 576, 6 – 579, 3, vol. XII (cytowane rekomendacje – 577, 8–12, vol. XII; masło – 577, 10, vol. XII).

⁷¹ *Ibidem*, 662, 7 – 663, 17, vol. XII (masło – 662, 15, vol. XII).

⁷² Lekarz działający na przełomie I i II w. Por. *Dictionary of Greek and Roman biography and mythology*, ed. W. Smith, vol. I, London 1844, s. 689.

⁷³ Galen, *De compositione medicamentorum secundum locos*, 635, 4 – 640, 3, vol. XII (receptura – 635, 8–14, vol. XII; masło – 635, 10, vol. XII).

⁷⁴ *Ibidem*, 796, 13 – 797, 16, vol. XII; masło z siemieniem – 797, 15–16, vol. XII).

ło do smarowania dziąseł w momencie przebijania się wychodzących zębów⁷⁵, co w zamyśle lekarzy antycznych zapewne także miało łagodzić zapalenia i zmniejszać odczuwany przez pacjenta ból.

Podsumowując moje rozważania, czas na podstawowe wnioski wynikające z zaprezentowanej analizy. Po pierwsze, przedstawione fragmenty dorobku Galena wskazują na znaczne rozbudowanie galaktologii medycznej świadczące o poważnym traktowaniu funkcji terapeutycznej mleka i produktów mlecznych w procedurach medycznych. Nadto wypada wnioskować, że w II w. teoria tej substancji była opracowana do tego stopnia, że powstał spójny zasób wiedzy, który był powszechnie uznany w świecie medycznym. Stąd brak istotnych różnic między doktrynami Galena i przemyśleniami innych autorytetów lekarskich na ten temat, a także wzmiankowana nieobecność zasadniczych niezgodności między dziełami samego Pergamończyka, co widoczne jest w analizie zastosowań terapeutycznych mleka i produktów mlecznych w *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus* oraz w *De compositione medicamentorum secundum locos*.

Po drugie, dyskusja nad głównym tematem wskazuje na bardzo ściśle związanie między dietetyką i farmakologią antyczną. Z moich analiz wynika, że jednym z podstawowych zadań lekarza antyku było zaznajomienie się z cechami przypisywanymi przez naukę produktom spożywczym oraz kompetencja w kwestii modyfikacji tychże przez poddanie pokarmów odpowiedniej obróbce technologicznej. W rezultacie wiedza medyczna obejmowała także *corpus* wiedzy na temat produktów żywnościowych występujących w świecie śródziemnomorskim oraz metod ich uzyskania. Zespół tych danych zapisany został w traktatach medycznych, które z tego powodu stały się dla nowożytnego historyka źródłem nie tylko do badania historii medycyny, lecz także życia codziennego oraz gospodarki. Na tym ostatnim polu nie były one jak dotąd notabene zbyt często wykorzystywane.

Po trzecie i ostatnie, poczynione przeze mnie uwagi na temat obecności ustaleń Galena w późniejszej literaturze medycznej sugerują stagnację rozwoju medycyny w dziedzinie farmakologii, a przynajmniej bliskie trzymanie się autorów wczesnobizantyńskich teorii wypracowanej w II w. Przyczyny tego zjawiska nie

⁷⁵ *Ibidem*, 874, 13 – 875, 15, vol. XII (masło – 875, 10–12, vol. XII). Rekomendacja pochodzi także z dorobku Archigenesa.

znamy, ale zapewne leżała on w fakcie osiągnięcia w II w. szczytu rozwojowego, który nie mógł być już przekroczony z powodu braku znacznego postępu technologicznego w dziedzinie dostępności naturalnych substancji leczniczych, w tym także na polu otrzymywania nowych produktów żywnościowych⁷⁶.

MACIEJ KOKOSZKO

**Galen's therapeutic galactology (γαλακτολογία ιατρική)
included in *De simplicium medicamentorum temperamentis
ac facultatibus***

The present article concerns medical galactology, i.e. the ancient knowledge of milk, *galaktologia iatriké* (γαλακτολογία ιατρική), and is mainly based on an analysis of select works composed by Galen.

The main goal of the research was to establish sources, contents and transmission of the Pergamene's doctrines on milk included in his *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*, and subsequently to show parallels of the narrative therein to the contents of *De compositione medicamentorum secundum locos*.

The author of the article concludes that the analyzed material shows that Greek galactology was treated as an important branch of medical knowledge and milk played a considerable role in medical procedures (i.e. found itself present in medicinal diets, was prescribed as a simple medicine, and could be included in a large number of the recipes of compound medicaments). He claims that, in the IInd, the galactological theory was already well-developed and internally cohesive (as a result there are no doctrinal differences in the output of the most important authors contributing to its creation) and therefore not questioned.

As for details the researchers opines that the form of the theory developed in the time of Galen appears to be a combination of the earlier teachings of Dioscurides and Ruphus of Ephesus with the Pergamene's own doctrine based on his practical experience. It was later passed over in an unaltered form to the later medical generations (which is easily detectable in the writings by Oribasius, Aetius of Amida and Paul of Aegina).

⁷⁶ W tej ostatniej kwestii por. M. Kokoszko, K. Jagusiak, Z. Rzeźnicka, *Dietetyka i sztuka kulinarna...*, s. 558–559; eorundem, *Cereals of antiquity...*, s. 434–435.