

## ARTYKUŁY, STUDIA I ROZPRAWY

MACIEJ KOKOSZKO  
UNIwersytet Łódzki\*

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

ZOFIA RZEŹNICKA  
UNIwersytet Łódzki\*\*

 <https://orcid.org/0000-0001-8566-4946>

### **Wino, ciemierzyc a mirra albo o lekarzach i ich pacjentach. Analiza fragmentu V księgi *De materia medica* Dioskurydesa**

**Streszczenie.** Artykuł stanowi analizę fragmentu piątej księgi traktatu *De materia medica* spisane go w I w. n.e. przez Dioskurydesa, wybitnego znawcę substancji leczniczych. Autorzy omawiają w nim passus z rozdziału poświęconego winom o działaniu terapeutycznym z dodatkiem ciemierzycy przez pryzmat ingrediencji wykorzystywanych do aromatyzowania poszczególnych trunków. Zwracają uwagę, że dobór tych ostatnich uzależniony był nie tylko od właściwości leczniczych, lecz także od sytuacji materialnej pacjenta.

Informacje te stają się punktem wyjścia do rozważań na temat roli wina w antycznej praktyce medycznej. Autorzy zauważają, że mogło być ono wzbogacane powszechnie dostępnymi dodatkami lub ingrediencjami importowanymi z odległych krain. Wśród tych ostatnich szczególną uwagę poświęcają mirrze. Dodatek tej egzotycznej i kosztownej żywicy sprawiał bowiem, że wspomniany napitek cieszył się w antyku szczególnym uznaniem zarówno ze względu na wyjątkowe walory smakowe, jak i działanie farmakologiczne.

Poprzez zestawienie receptur Autorzy zwracają uwagę na kilka kwestii dotyczących społeczeństwa obszaru basenu Morza Śródziemnego w epoce antyku. Po pierwsze, ukazują przekrój społeczny pacjentów Dioskurydesa. Po drugie, obrazują kompetencje lekarza jako osoby umiejętnie dostosowującej poszczególne

---

\* Wydział Filozoficzno-Historyczny, Instytut Historii, Katedra Historii Bizancjum, e-mail: [mkokoszko@komandor.pl](mailto:mkokoszko@komandor.pl)

\*\* Centrum Badań nad Historią i Kulturą Basenu Morza Śródziemnego i Europy Południowo-Wschodniej im. prof. Waldemara Cerana, Ceraneum, e-mail: [zosia\\_pwp.historyk@wp.pl](mailto:zosia_pwp.historyk@wp.pl)

medykamenty do możliwości finansowych chorych. Po trzecie, uzasadniają powszechność i popularność zagadnień związanych z medycyną w ówczesnym społeczeństwie. W końcu udowadniają, że traktaty medyczne mogą stanowić cenne źródło w badaniach nad historią gospodarczą i społeczną starożytności.

**Słowa kluczowe:** historia, historia medycyny, historia jedzenia, Dioskurydes, wino w medycynie antyku, mirra w medycynie antyku, ciemierzycza w medycynie antyku, wino z mirrą, antyczna enologia.

## Cel i metoda

Celem studium jest ukazanie wartości źródeł medycznych w badaniach nad historią farmakologii oraz nad dziejami antycznych społeczeństw<sup>1</sup>. Metodą realizacji zadania jest analiza starannie wybranego fragmentu z dorobku Pedaniusza Dioskurydesa<sup>2</sup>, koryfeusza starożytnych badań nad *materia medica*.

Mimo że krótki, wspomniany passus jest niezwykle bogaty w informacje dotyczące obu sfer naszych badań. Z tego to powodu nie jesteśmy w stanie skupić się nad wszystkimi elementami tego tekstu, które potencjalnie mogłyby być istotne dla wyniku niniejszych rozważań. Dlatego też, odwołując się do rezultatów naszych poprzednich analiz<sup>3</sup>, przeprowadziliśmy selekcję materiału, skupiając się na ich dwóch elementach, które wedle naszej wiedzy najlepiej ilustrują związek między zawartością recept medycznych a pozycją społeczną ich adresatów.

Po pierwsze, jest to wino, a wybór ten wynika z motywu przewodniego tematyki wybranych tekstów, którym są terapeutyczne trunki wymienione w księdze V *De materia medica*. Postaramy się zatem pokazać, w jaki sposób rodzaj wina wyspecyfikowany w danej formule wskazuje na obowiązujące w antyku zasady konstruowania recept, a także co mówi o pacjentach.

---

<sup>1</sup> Tekst napisany w wyniku badań przeprowadzonych w ramach stypendium przyznanego Maciejowi Kokoszce (w roku 2017) oraz Zofii Rzeźnickiej (w roku 2018) przez Fundację Lanckorońskich z Brzezia.

<sup>2</sup> Jest to sześć recept na wina lecznicze – *Pedanii Dioscuridis Anazarbei de materia medica libri V*, V, 72, 1, 1 – 3, 9, ed. M. Wellmann, vol. I–III, Berolini 1906–1914 [dalej: Dioskurydes, *De materia medica*].

<sup>3</sup> M. Kokoszko, *Enologia Dioskuridesa, czyli kilka uwag na temat leczniczego działania wina*, [w:] *Historia panaceum: między marzeniem a oszustwem*, red. W. Korpalska, W. Ślusarczyk, Bydgoszcz 2016, s. 49–62; Z. Rzeźnicka, *Mirra w antycznej medycynie i kosmetyce na podstawie pism Dioskuridesa*, [w:] *Lek roślinny. Rośliny w lecznictwie, w środowisku naturalnym i w krajobrazie kulturowym*, red. B. Płonka-Syroka, A. Syroka, t. VI, Wrocław 2017, s. 53–65.

Po drugie, spośród składników aromatyzujących trunek wybraliśmy mirrę, gdyż substancja ta jest najbardziej wyrazistym wyznacznikiem interesujących nas zjawisk. Pozostałe elementy składające się na narrację Dioskurydesa zostały zatem poddane analizie tylko w tej części, którą uznaliśmy za istotną dla realizacji tematu.

### **Dioskurydes, jego dzieło i wino**

Fragmenty, którym poświęcamy uwagę, zostały napisane przez Pedanium Dioskurydesa. Urodził się on w Anazarbos. Działał, ale zapewne tylko przez krótki czas<sup>4</sup>, jako lekarz związany z armią rzymską<sup>5</sup>, za czasów panowania cesarza Klaudiusza i Nerona. Dodajmy jednak, że jego kariera militarna jest niepewna, a wątpliwości zostały przekonująco ukazane przez Johna Riddle'a<sup>6</sup>, a niedawno zrekapitulowane przez Gavina Hardy'ego i Laurence Totelin<sup>7</sup>.

Do historii Dioskurydes przeszedł jako autor traktatu *De materia medica*, stanowiącego zbiór informacji na temat różnorodnych substancji roślinnych, zwierzęcych i mineralnych, które wykorzystywano w praktyce leczniczej do I w. n.e.<sup>8</sup> Głównymi źródłami, z których korzystał, były prace Krateusa<sup>9</sup>, Andreasa<sup>10</sup>, Juliusza Bassusa<sup>11</sup>,

<sup>4</sup> J. Scarborough, V. Nutton, *The preface of Dioscorides' Materia medica: introduction, translation, and commentary*, „Transactions and Studies of the College of Physicians of Philadelphia” 1982, vol. IV, No. 3, s. 213–217; V. Nutton, *Ancient medicine*, London–New York 2004, s. 175; M. Kokoszko, K. Jagusiak, Z. Rzeźnicka, J. Dybała, *Pedanius Dioscorides' remarks on milk properties, quality and processing technology*, „Journal of Archaeological Science: Reports” 2018, vol. XIX, s. 982.

<sup>5</sup> Por. M. Wellmann, *Dioscurides 12*, [w:] *Paulys Real-Encyclopädie der klassischen Altertumswissenschaft*, hrgs. G. Wissowa, Halbband V, Stuttgart 1905, kol. 1131.

<sup>6</sup> J.M. Riddle, *Dioscorides on pharmacy and medicine*, foreword J. Scarborough, Austin 1985, s. 2–4.

<sup>7</sup> G. Hardy, L. Totelin, *Ancient botany*, London–New York 2016, s. 15.

<sup>8</sup> D.U. Hansen, *Greek literature under Nero*, [w:] *A companion to the Neronian age*, eds E. Buckley, M.T. Dinter, Chichester 2013, s. 308.

<sup>9</sup> Na temat autora por. J.-M. Jacques, *Krateuas (100–60 BCE)*, [w:] *The encyclopedia of ancient natural scientists. The Greek tradition and its many heirs*, eds P. Keyser, G.L. Irby-Massie, Milton Park–New York 2008, s. 491.

<sup>10</sup> Na temat autora por. G.L. Irby-Massie, *Andreas of Karistos (ca 250–217 BCE)*, [w:] *ibidem*, s. 77–78.

<sup>11</sup> Na temat autora por. J. Scarborough, *Iulius Bassus (ca 10–40 CE)*, [w:] *ibidem*, s. 451.

Nikeratosa<sup>12</sup>, Petroniusza<sup>13</sup>, Diodota<sup>14</sup> oraz Sekstiusa Nigra<sup>15</sup>. Zostały one uzupełnione wiedzą i doświadczeniem, które Dioskurydes zebrał, podróżując po krajach znajdujących się pod rzymskim panowaniem<sup>16</sup>.

Dociekania na temat źródeł kompetencji Dioskurydesa w zakresie win są oparte na wielce niepewnych podstawach. Autor nie powołuje się bowiem bezpośrednio na swoje autorytety w kwestii enologii<sup>17</sup>. Nie ma jednak wątpliwości, że z takich korzystał.

Co do konkretów, warto stwierdzić, że istnieje duże prawdopodobieństwo, iż znaczną część swojej kompetencji zawdzięczał wiadomościom zawartym w traktacie *Peri hýles* (Περὶ ὕλης), który (po grecku, a nie po łacinie) skomponował Sekstius Niger<sup>18</sup>. Był on uczniem Asklepiadesa z Bitynii<sup>19</sup> (przełom II i I w. p.n.e.) i działał w drugiej połowie I w. p.n.e. oraz pierwszej I w. n.e. Dioskurydes, choć nie cenił wszystkich aspektów dorobku Nigra, uznawał jego znaczenie jako autorytetu w dziedzinie *materia medica*<sup>20</sup> i z pewnością korzystał z jego traktatu w szerokim zakresie. Wiemy to, ponieważ jego uwagi krytyczne zdradzają bezpośrednią znajomość błędów, które popełniał Sekstius Niger<sup>21</sup>, co nie oznacza, że nie doceniał on walorów informacyjnych tej pracy.

<sup>12</sup> Na temat autora por. J. Scarborough, *Nikēratos (of Athens?) (10 – 40 CE)*, [w:] *ibidem*, s. 575–576.

<sup>13</sup> Na temat autora por. J. Scarborough, *Petrōnios Musa (ca 10 – 40 CE)*, [w:] *ibidem*, s. 639.

<sup>14</sup> Na temat autora por. J. Scarborough, *Diodotos (Pharm.) (10 – 30 CE)*, [w:] *ibidem*, s. 250–251.

<sup>15</sup> Dioscorydes, *De materia medica*, I, *proemium*, 1, 9 – 2, 5.

<sup>16</sup> Dioscorydes, *De materia medica*, I, *proemium*, 4, 1 – 6, 2. Por. J. Scarborough, *Dioskouridēs of Anazarbos (ca 40 – 80 CE)*, [w:] *The encyclopedia of ancient natural scientists...*, s. 271.

<sup>17</sup> Nie mówi też o doświadczeniach osobistych związanych z zastosowaniem dyskutowanych w niniejszym artykule trunków.

<sup>18</sup> Na temat autora por. M. Wellmann, *Sextius Niger, eine Quellenuntersuchung zu Dioscorides*, „Hermes” 1889, Bd. XXIV, H. 4, s. 530–569; K. Deichgräber, *Sextius Niger*, [w:] *Realencyclopädie der Classischen Altertumswissenschaft*, Supplementband V, Stuttgart 1931, kol. 971–972; J. Scarborough, *Sextius Niger (30–50 CE)*, [w:] *The encyclopedia of ancient natural scientists...*, s. 738–739.

<sup>19</sup> Na temat autora por. J. Scarborough, *Asklēpiadēs of Bithunia (in Rome, ca 120 – 90 BCE)*, [w:] *The encyclopedia of ancient natural scientists...*, s. 170–171.

<sup>20</sup> Píše o tym *expressis verbis* we wstępie, por. Dioskurydes, *De materia medica*, I, *proemium*, 3, 1–2.

<sup>21</sup> Dioskurydes, *De materia medica*, I, *proemium*, 3, 1–11.

## Sześć recept

Analizę zawartości *De materia medica* pod względem informacji o winie wypada rozpocząć od stwierdzenia, że trunek ten traktowany był przez Dioskurydesa zarówno jako pokarm<sup>22</sup>, jak i lekarstwo<sup>23</sup>,

<sup>22</sup> O winie jako elemencie diety starożytnych mieszkańców terenów śródziemnomorskich por. P.E. McGovern, *Ancient wine. The search for the origins of viniculture*, Princeton 2003, s. 70–72; T. Boulay, *Wine appreciation in ancient Greece*, [w:] *A companion to food in the ancient world*, eds J. Wilkins, R. Nadeau, Chichester 2015, s. 273–282; R. Hunter, D. Koukouzika, *Food in Greek literature*, [w:] *A companion to food...* s. 26–29; J.F. Donahue, *Culinary and medicinal uses of wine and olive oil*, [w:] *A companion to science, technology, and medicine in ancient Greece and Rome*, ed. G.L. Irby, vol. II, Malden, MA–Oxford–Chichester 2016, s. 608–609; D.L. Thurmond, *From vines to wines in classical Rome. A handbook of viniculture and oenology in Rome and the Roman West*, Leiden–Boston 2017, s. 218–235. O winie jako elemencie diety Bizantyńczyków por. I. Anagnostakis, *Βυζαντινός οινικός πολιτισμός. Wine culture in Byzantium*, Αθήνα/Athens 2008, *passim*.

<sup>23</sup> Nie był odosobniony w takim poglądzie. Przykładowo lekarz z Pergamonu, zwolennik idei Hippokratesa, poświęcił temu zagadnieniu cały passus w swym głównym i najważniejszym dziele poświęconym dietetyce – *Galeni de alimentorum facultatibus libri III*, 743, 1–13, vol. VI, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. C.G. Kühn, vol. VI, Lipsiae 1823 [dalej: Galen, *De alimentorum facultatibus*]. Notabene wynika z niego, że w świecie medycznym nie było wątpliwości co do odżywczych funkcji wina. Uwzględnienie win w *De materia medica* Dioskurydesa i *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus* Galena (*Galeni de simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus libri XI*, 88, 4–7, vol. XII, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. C.G. Kühn, vol. XI–XII, Lipsiae 1826–1827) wskazuje, że zarówno pierwszy, jak i drugi autor medyczny nie mieli wątpliwości w kwestii leczniczych właściwości tego trunku. Gdy chodzi o naukę nowożytną, to trzeba stwierdzić, że choć historii wina poświęcono bardzo wiele studiów, trunek ten jako medykament dotąd nie był częstym przedmiotem badań nauki nowożytnej. Gdy aplikacje medyczne wina były rozważane, badacze jak dotąd skupiali się przede wszystkim na charakterystyce wina i jego zastosowaniach w traktatach tworzących *Corpus Hippocraticum*. Przykładami niech będą studia R. Alessi, *Le vin dans les Épidémies d'Hippocrate*, [w:] *Vin et santé en Grèce Ancienne, Actes du Colloque organisé à l'Université de Rouen et à Paris (Université de Paris IV Sorbonne et ENS) par l'UPRESA 8062 du CNRS et l'URLLCA de l'Université de Rouen, 28–30 septembre 1998*, eds J. Jouanna, L. Villard, Athènes 2002, s. 105–112 [dalej: *Vin et santé...*]; M. López Salvá, *Efectos patológicos del vino en el Corpus Hippocraticum*, [w:] *Le normal et le pathologique dans la Collection hippocratique, Actes du Xème colloque international hippocratique, Nice, 6–8 octobre 1999*, eds A. Thivel, A. Zucker, Nice 2002, s. 523–537; D. Micallella, *Vino e amore: Ippocrate*, „Antica medicina 20, Quaderni Urbinati di Cultura Classica” 1977, vol. XXIV, s. 151–155; L. Villard, *Le vin et les femmes: un text méconnu de la collection hippocratique*, „Revue des Études Grecques” 1997, t. CX, s. 362–380; eadem, *Tant de vin pour soigner les femmes*, [w:] *Aspetti della terapia nel Corpus*

co zgodne było z panującą w medycynie doktryną<sup>24</sup>. Zakres informacji zawarty w *De materia medica* jest szeroki. Autor z Anazarbos zachował bowiem szereg danych na temat cech wina<sup>25</sup>, znanych mu trunków markowych (określanych za pomocą *appellation d'origine*)<sup>26</sup> oraz niemarkowych (generycznych)<sup>27</sup>, skomponował katalog aromatyzowanych win leczniczych (w którym znajdują się receptury na trunki poddane analizie w niniejszych rozważaniach)<sup>28</sup>, a nadto podał wiele innych szczegółowych informacji. Jako że w ramach

---

*Hippocraticum*. *Atti del IXe Colloque international hippocratique (Pisa, 25-29 settembre 1996)*, eds I. Garofalo, A. Lami, D. Manetti, A. Roselli, Firenze 1999, s. 219-234. W zasadzie na tym samym zbiorze skupia się też dorobek Jacques'a Jouanny (*Le vin et la médecine dans la Grèce ancienne*, „Revue des Études Grecques” 1996, t. CIX, No. 2, s. 410-434 = *Wine and medicine in ancient Greece*, [w:] *Greek medicine from Hippocrates to Galen; selected papers*, ed. P. van der Eijk, transl. N. Allies, Leiden-Boston 2012, s. 173-193), choć robi on również uwagi dotyczące medycyny późniejszej. Gdy chodzi o tradycję przedgreckich zastosowań wina w medycynie, to wedle naszej wiedzy istnieje jedna próba zebrania podstawowych informacji – L.E. Grivetti, *Wine: the food with two faces*, [w:] *The origins and ancient history of wine*, eds P. McGovern, S.J. Flemming, S. Katz, Amsterdam 1996, s. 9-22. Monografie dotyczące poszczególnych autorów spoza *Corpus Hippocraticum* są nieliczne i niepełne. Nieco miejsca poświęcono Galenowi – D. Béguin, *Le vin médecin chez Galien*, [w:] *Vin et santé...*, s. 141-154; V. Boudon, *Un médecin oenophile: Galien et le vin de Falerne*, [w:] *Vin et santé...*, s. 155-163. Mamy też studium na temat miejsca wina w doktrynach Aretajosa z Kapadocji – J. Jouanna, *Le vin chez Arétée de Cappadoce*, [w:] *Vin et santé...*, s. 113-126. Odnaleźć też można zainteresowanie medycznymi wątkami działania wina w twórczości Homera i poetów okresu archaicznego (D. Arnould, *Du bon usage du vin chez Homère et dans la poésie archaïque*, [w:] *Vin et santé...*, s. 7-10) i w twórczości Horacego (A. La Penna, *Il vino di Orazio: nel modus e contro il modus*, [w:] *In vino veritas*, eds O. Murray, M. Tecuşan, Oxford 1995, s. 266-282). Pokrewne tematy porusza też *sui generis* monografia wina falerneńskiego – A. La Penna, *Immortale Falernum. Il vino di Marziale e dei poeti latini del suo tempo*, „Maia” 1999, vol. LI, No. 2, s. 163-181. Gdy chodzi o czasy po Galenie i okres wczesnobizantyński o roli medycznej wina, por. M. Kokoszko, *Smaki Konstantynopola*, [w:] *Konstantynopol. Nowy Rzym. Miasto i ludzie w okresie wczesnobizantyńskim*, red. M.J. Leszka, T. Wolińska, Warszawa 2011, s. 564-569.

<sup>24</sup> Doktryna ta obowiązywała od czasów Hippokratesa, a ugruntował ją Galen. Por. 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. 5-26, zwłaszcza 6-10.

<sup>25</sup> Por. poniżej. Szczegółowe omówienie por. M. Kokoszko, *Enologia Dioskuri-des...*, s. 49-62.

<sup>26</sup> Dioskurydes, *De materia medica*, V, 6, 6, 1 - 9, 5.

<sup>27</sup> Dioskurydes, *De materia medica*, V, 6, 14, 1 - 9, 2, 11.

<sup>28</sup> Dioskurydes, *De materia medica*, V, 20, 1, 1 - 73, 1, 4.

prezentowanego tu tekstu brakuje miejsca na dokładne omówienie wszystkich szczegółów nauki o winie danej przez Dioskurydesa, zwróćmy uwagę tylko na elementy zasadnicze jego narracji, które są ważne dla analizy tekstu pod kątem przyjętego tematu.

W ogólnej charakterystyce wszystkich rodzajów win<sup>29</sup> czytamy zatem, że trunki te zawierają w sobie pewien element ostrości czy też kwasowości. Czyste i nierozcieńczone są z natury rozgrzewające, łatwe do przyswojenia (a zarazem sprzyjające przyswajaniu pokarmów), dobre dla żołądka, pobudzające apetyt, pożywne, przynoszące sen, wzmacniające siły ciała i powodujące pożądane zabarwienia skóry<sup>30</sup>. W tym miejscu dodać jednak trzeba również to, że Dioskurydes był o wiele bardziej precyzyjny w swych rozważaniach. Uzależniał bowiem działanie trunku od jego wieku (omawiając wina od starych do młodych)<sup>31</sup>, koloru (od win białych do czarnych)<sup>32</sup> i smaku (od wytrawnych do słodkich)<sup>33</sup>.

W sumie jest to typowa charakterystyka, która łączy w sobie działania przypisywane temu produktowi zarówno przez dietetyków, jak i farmakologów. Ważne jest to, że jej zawartość nie odbiega od kanonu, jaki znamy od innych autorów antycznych, a potem i bizantyńskich. Dowodzi też, że nauka o winie była w I w. n.e. skanonizowana, a zatem że doktryna ta osiągnęła dojrzałość, zanim nie tylko Dioskurydes, lecz także Sekstius Niger przystąpili do spisywania swoich dzieł. Ponieważ nie różni się ona od wiedzy enologicznej zawartej w *De diaeta in morbis acutis*, można przyjąć, że całokształt tej wiedzy uformowany został w zasadniczym zrębie już w początkowym stadium rozwoju greckiej teorii medycznej.

Interesujące nas fragmenty na temat win leczniczych znajdują się w księdze V *De materia medica*, a dokładniej w katalogu win aromatyzowanych, a zatem trunków o konkretnym działaniu terapeutycznym, powstałych przez dodanie do moszczu winnego lub wina (czynnych w danym zakresie) substancji roślinnych. W ramach tego rozdziału możemy wyodrębnić grupę sześciu formuł na wina z dodatkiem ciemierzycy, znane pod nazwą *helleboritai* (ἑλλεβορίται)<sup>34</sup>.

<sup>29</sup> Dioskurydes, *De materia medica*, V, 6, 10, 1 – 13, 8.

<sup>30</sup> Dioskurydes, *De materia medica*, V, 6, 10, 1–4.

<sup>31</sup> Dioskurydes, *De materia medica*, V, 6, 1, 1–7.

<sup>32</sup> Dioskurydes, *De materia medica*, V, 6, 2, 1–5.

<sup>33</sup> Dioskurydes, *De materia medica*, V, 6, 2, 6 – 3, 7.

<sup>34</sup> Dioskurydes, *De materia medica*, V, 72, 1, 1 – 3, 9.

Pierwsza z nich zalecała użycie miary zwanej *chou̓s* (χοῦς)<sup>35</sup> moszczu winnego z dodatkiem wody morskiej oraz 12 drachm<sup>36</sup> rozdrobionej czarnej ciemierzycy, którą zawijano w cienkie płótno, a następnie zanurzano w płynie. Gdy wino przestało fermentować, zlewano je do naczyń, w których je przechowywano (do momentu podania pacjentowi)<sup>37</sup>.

Drugi przepis przewidywał użycie wina bez dodatku słonej wody w liczbie jednej *chou̓s*, do którego wrzucano 15 (lub 14) drachm grubo potłuczonej ciemierzycy, która pozostawała w płynie przez kilka dni. Następnie wino zlewano. Podawano je do picia w liczbie jednego *kýathos* (κύαθος)<sup>38</sup>, wraz z wodą z łaźni (*ek balaneíou* [ἐκ βαλανείου]), by spowodować przeczyszczenie przewodu pokarmowego, ale dopiero po zwymiotowaniu przez chorych głównego posiłku<sup>39</sup>.

Kolejna receptura mówi o użyciu 20 drachm ciemierzycy, 12 drachm pałczatki wełnistej i 13 drachm syryjskich kłosów. Rośliny zawijano w płótno i wkładano do 14 *kotýlai* (κοτύλαι)<sup>40</sup> wina z Kos na 40 dni. Następnie gotowe wino zlewano i dawano chorym w liczbie 3 *hemikotýlia* (ἡμικοτύλια)<sup>41</sup>.

Jeszcze jeden przepis przewidywał wzięcie *kerámion* (κεράμιον)<sup>42</sup> moszczu oraz dwóch *kséstai* (ξέσται)<sup>43</sup> przegotowanej wody morskiej. W roztworze zanurzano pół *líttra* (λίτρα)<sup>44</sup> białej ciemierzycy, którą trzymano w płynie przez 40 dni. Następnie wino zlewano<sup>45</sup>.

Receptura numer pięć włączała 12 drachm ciemierzycy, cztery drachmy sody (czyli węglanu sodu [Na<sub>2</sub>CO<sub>3</sub>]) oraz 12 *kotýlai* moszczu winnego. Ciemierzycę trzymano w roztworze przez 15 dni, by potem zlać płyn, który nadawał się do użycia dopiero po sześciu miesiącach. Takie wino używane było do spędzenia płodu<sup>46</sup>.

<sup>35</sup> *chou̓s* = 3,77 l.

<sup>36</sup> drachma = 4,32 gr.

<sup>37</sup> Dioskurydes, *De materia medica*, V, 72, 1, 1–3.

<sup>38</sup> *kýathos* = 0,045 l.

<sup>39</sup> Dioskurydes, *De materia medica*, V, 72, 1, 3 – 2, 1.

<sup>40</sup> *kotýle* = 0,27 l.

<sup>41</sup> Dioskurydes, *De materia medica*, V, 72, 2, 1–4. *hemikotýlion* = połowa *kotýle*.

<sup>42</sup> *kerámion* = 26,2 l.

<sup>43</sup> *kséste*s = 0,54 l.

<sup>44</sup> *líttra* = 0,28 l.

<sup>45</sup> Dioskurydes, *De materia medica*, V, 72, 2, 4–7.

<sup>46</sup> Dioskurydes, *De materia medica*, V, 72, 2, 8 – 3, 1.



Do sporządzenia ostatniej odmiany terapeutycznego trunku używano moszczu z wysuszonych (na krzaku) winogron w liczbie jednej *metretés* (μετρητής)<sup>47</sup>. Wrzucano do niego 20 drachm kredy i zostawiano na dwa dni, by po tym czasie zanurzyć w nim wiązkę składającą się 30 drachm ciemierzycy, takiej samej liczby pałczatki wełnistej i tataraku. Nadto trzy czwarte *choiniks* (χοῖνιξ)<sup>48</sup> owoców jałowca oraz po drachmie mirry i szafranu zawijano w szmatkę i pozostawiano w płynie przez 40 dni. Po tym okresie wino zlewano i podawano dwa albo trzy kubki rozcieńczone wodą. Taki napój miał usuwać pozostałości poporodowe z ciał położnic lub kobiet, które poroniły. Powodował też poronienia. Przypisywano mu także zdolność do przeciwdziałania dusznościom histerycznym<sup>49</sup>.

Przechodząc do analizy przetłumaczonych fragmentów, należy stwierdzić, że wina z grupy *helleboritai* miały działanie oczyszczające w bardzo szerokim tego słowa znaczeniu, co nie zostało dokładnie zaznaczone w analizowanym fragmencie *De materia medica*, ale wynika jednoznacznie z Dioskurydesowej charakterystyki obu ciemierzyc, tzn. czarnej (*Helleborus cyclophyllus* L)<sup>50</sup> i białej (*Veratrum album* L)<sup>51</sup>. Czarna powodowała oczyszczanie przez wydalanie odbytnicze<sup>52</sup>, gdy biała za pomocą wymiotów<sup>53</sup>. Obie stosowano również jako lek poronny<sup>54</sup>. Dodajmy, że ciemierzycy były szeroko-

<sup>47</sup> *metretés* = 39,29 l.

<sup>48</sup> *choiniks* = 1,1 l.

<sup>49</sup> Dioskurydes, *De materia medica*, V, 72, 3, 1–9.

<sup>50</sup> Dioskurydes, *De materia medica*, IV, 162, 1, 1–4, 11.

<sup>51</sup> Dioskurydes, *De materia medica*, IV, 148, 1, 1–3, 10. Na temat farmakologicznych właściwości obu ciemierzyc pisał również Pliniusz Starszy (*C. Plini Secundi naturalis historiae libri XXXVII*, XXV, 48, 1–61, 11, vol. I–VI, ed. C. Mayhoff, Lipsiae 1875–1906 [dalej: Pliniusz, *Historia naturalis*]) i Galen (*De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*, 874, 1–9, vol. XI). Analogiczne dane zawarł w swoich traktatach medycy wczesnego Bizancjum, por. *Oribasii collectionum medicarum reliquiae*, XI, ε, 7, 1–8, 9, ed. I. Raeder, vol. I–IV, Lipsiae–Berolini 1928–1933 [dalej: Orybazjusz, *Collectiones medicae*]; *Aetii Amideni libri medicinales I–VIII*, I, 140, 1–9, ed. A. Olivieri, Lipsiae–Berolini 1935–1950 [dalej: Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*]. Skoro fragmenty na temat ciemierzycy, które znajdujemy w *De materia medica* i *Historia naturalis*, przejawiają rozliczne podobieństwa, można przypuszczać, że zostały wzięte z jednego źródła, jakim było dzieło Sekstiusa Nigra. Istotnym argumentem wspierającym tę tezę jest zamieszczenie imienia Sekstiusa Nigra w wykazie autorów do księgi XXV, por. Pliniusz, *Historia naturalis*, I, 25 b, 2.

<sup>52</sup> Dioskurydes, *De materia medica*, IV, 162, 2, 7–8.

<sup>53</sup> Dioskurydes, *De materia medica*, IV, 148, 2, 4.

<sup>54</sup> Por. Dioskurydes, *De materia medica*, IV, 148, 2, 6 (biała ciemierzycyca).

ko dostępne w basenie Morza Śródziemnego (zarówno w Italii, na Półwyspie Bałkańskim, w Azji Mniejszej, jak i w północnej Afryce) i stosowane często w licznych terapiach<sup>55</sup>. Oznacza to, że ich użycie mówi nam jedynie o metodach terapeutycznych praktykowanych w I w. n.e., natomiast nie wnosi dodatkowych informacji ważnych dla niniejszej analizy.

Co do zastosowań poszczególnych receptur, wnosimy, że przepisy od pierwszego do trzeciego dotyczą oczyszczenia przez przewód pokarmowy. Działanie to zostało podane w formule drugiej *expressis verbis* (*prós kolías lýsin* [πρὸς κοιλίας λύσιν])<sup>56</sup>, a równoczesne wyspecyfikowanie czarnej ciemierzycy w rzeczonym przepisie zgadza się z informacjami zawartymi w charakterystyce tej rośliny podanej w księdze IV<sup>57</sup>. Receptury od czwartej do szóstej to z kolei wina o działaniu poronnym. Właściwość ta została prezencyjnie wskazana w piątym i szóstym przepisie, ale pominięta w czwartym. Ponieważ Pliniusz<sup>58</sup> zachował informację, że ciemierzycy zwana białą dodawana była zwykle do słodkiego wina<sup>59</sup> (które, zwłaszcza w cywilizacji rzymskiej, było uważane za bardziej stosowne dla kobiet<sup>60</sup>), zdanie to możemy interpretować jako dodatkowy argument wskazujący, że to właśnie biała ciemierzycy znalazła zastosowanie w receptce numer sześć, gdzie taki właśnie trunek został wykorzystany. Jeśli zatem w recepturze czwartej i szóstej występowała biała ciemierzycy, to logiczne jest przypuszczenie, że była wykorzystywana także w przepisie piątym, tym bardziej że możemy wnosić, iż wszystkie trzy receptury były w rzeczywistości lekami dla kobiet i miały związek z ich funkcjami prokreacyjnymi.

Ostatecznie zatem możemy stwierdzić, że fragment na temat trunków doprawionych ciemierzycami skomponowany został zgodnie z zasadą podziału win wedle ich zasadniczych działań terapeutycznych. Trzy pierwsze, które oparte zostały na właściwościach

<sup>55</sup> Por. A. Dalby, *Food in the ancient world from A to Z*, London–New York 2003, s. 174–175; M. do Sameiro Barroso, *The hellebore, the plant beloved by the Greeks: the reasons behind a myth*, „Vesalius” 2015, vol. XXI, No. 2, s. 30–37. Na temat występowania ciemierzycy na obszarach śródziemnomorskich por. J.E. Raven, *Plants and plant lore in ancient Greece*, Oxford 2000, s. 80–82.

<sup>56</sup> Dioskurydes, *De materia medica*, V, 72, 1, 3–2, 1.

<sup>57</sup> Dioskurydes, *De materia medica*, IV, 162, 1, 1–4, 11 (właściwości oczyszczające – IV, 162, 2, 6).

<sup>58</sup> Na temat autora por. T. Murphy, *C. Plinius Secundus of Novum Comum (43–79 CE)*, [w:] *The encyclopedia of ancient natural scientists...*, s. 671–672.

<sup>59</sup> Pliniusz, *Historia naturalis*, XXV, 59, 6.

<sup>60</sup> Myśl ta zostanie rozwinięta poniżej.

czarnej ciemierzycy, mają silne<sup>61</sup> właściwości przeczyszczające przewód pokarmowy i nie wskazują płci ich adresata. Z kolei trzy następne przeznaczone są dla dojrzałych w sensie biologicznym kobiet, a ich działania związane jest z dietnością pacjentek.

Przyjrzyjmy się zatem pierwszym receptom z obu grup, czyli formułom numer jeden oraz cztery. Oba lekarstwa charakteryzują się niezwykle prostym składem. Zawierają bowiem jedynie generyczne wino oraz, odpowiednio, ciemierzycę czarną (recepta przeczyszczająca) albo białą (recepta poronna). Jedno i drugie sporządzono według tradycyjnego przepisu bazowego, czyli niewymagającego objaśnień, gdyż włączającego znane wszystkim i dostępne wszędzie składniki. Formuły te więc odznaczały się najmniejszą komplikacją, a w związku z tym także najniższym kosztem wyprodukowania lekarstwa. Były to zatem niejako przepisy dla najuboższych, co przekładało się na dostępność tak powstałego specyfiku dla wszystkich odbiorców. Pozostałe receptury z obu grup były ich rozwinięciem, ale przy utrzymaniu tych samych głównych substancji czynnych.

Racjonalność naszego rozumowania wzmacnia fakt, że w obu kategoriach trzeciej z win leczniczych (tzn. *helleborites* [ἔλληβορίτης] trzeci oraz *helleborites* szósty) staje się bardziej skomplikowane recepturalnie, a w przepisach każdej z dwu kategorii pojawiają się składniki importowane, których koszt musiał być stosunkowo wysoki. Były to zatem środki przeznaczone dla tych, których było na nie stać, zatem przynajmniej dla warstw średniozamożnych.

By podeprzeć nasze stwierdzenia dowodami, pragniemy zwrócić uwagę na to, że w trzeciej recepturze na przeczyszczający *helleborites* jest takich importowanych składników przynajmniej kilka. Po

<sup>61</sup> W przypadkach, gdy pacjenci wymagali łagodniejszych środków, stosowano inne środki, jak rzodkiew lub mleko. Por. M. Kokoszko, *Rzodkiew (Raphanus L) w wybranych źródłach antyku i Bizancjum*, [w:] *Lek roślinny*, t. IV (*Produkty pochodzenia roślinnego w lecznictwie, dietetyce, kosmetyce, ekonomicie i kulturze popularnej*), red. B. Płonka-Syroka, A. Syroka, Wrocław 2015, s. 15–33; idem, *Galaktologia terapeutyczna (γαλακτολογία ιατρική) Galena zawarta w „De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus”*, „Przegląd Nauk Historycznych” 2015, R. XIV, nr 2, s. 5–23; M. Kokoszko, J. Dybała, *Medyczna nauka o mleku (γαλακτολογία ιατρική) zawarta w „De medicina” Celsusa*, „Przegląd Nauk Historycznych” 2016, R. XV, nr 2, s. 5–43; eorundem, *Milk in medical theory extant in Celsus’ „De medicina”*, „Journal of Food Science and Engineering” 2016, vol. VI, No. 5, s. 267–279; Z. Rzeźnicka, M. Kokoszko, *Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II–VII w.)*, cz. 3 (*Ab ovo ad γάλα. Jajka, mleko i produkty mleczne w medycynie i w sztuce kulinarnej [I–VII w.]*), Łódź 2016, s. 61.

pierwsze, jest to *schoínos* (σχοῖνος), zatem palczatka wełnista, czyli *Cymbopogon schoenanthus* (L.) Spreng. Dioskurydes utrzymywał, że rosła ona w Arabii, czyli na południu Półwyspu Arabskiego. Musiała być zatem przywożona z daleka i trzeba było za nią wiele zapłacić<sup>62</sup>. Jej użycie w przepisie miało uzasadnienie w ówczesnej wiedzy farmakologicznej, ponieważ charakterystyka tej rośliny wyraźnie wskazuje na to, że ułatwiała trawienie, była podawana w napojach przy problemach gastrycznych i przepisywana w przypadkach nudności, a także oczyszczała organizm, stymulując produkcję moczu<sup>63</sup>.

Inny składnik, którego sama nazwa mówi, że pochodził z importu, to *stáchys Syriakós* (στάχυς Συριακός), a zatem *Stachys germanica* L, czyli albo odmiana, albo też roślina podobna do czyścica kosmatego<sup>64</sup>. Jej pochodzenie z Syrii sugeruje, że był to także dodatek sprowadzany, czyli cenowo nie tak dostępny jak ciemierzycy<sup>65</sup>, a jego właściwości znakomicie uzupełniały działanie pozostałych składników lekarstwa<sup>66</sup>.

W recepturze jest jeszcze jedno pojęcie sugerujące, że przepis skierowany był do zamożniejszego odbiorcy. Gdy bowiem w formu-

<sup>62</sup> Dioskurydes, *De materia medica*, I, 17, 1, 1–4. Zgodnie z edyktem cen maksymalnych Dioklecjana *pondus* (27,3 g) palczatki wełnistej kosztował 50 denarów (*Edictum Diocletiani et Collegarum de pretiis rerum venalium*, 36, 123, ed. M. Giacchero, vol. I–II, Genova 1974 [dalej: *Edictum Diocletiani*]). Na temat występowania rośliny por. I. Erard-Cerceau, *Végétaux, parfums, et parfumeurs à l'époque mycénienne*, „Studi Micenei ed Egeo-Anatolici” 1990, t. XXVIII, s. 268; A. Wilkinson, *The gardens in ancient Egypt*, London 1998, s. 57.

<sup>63</sup> Dioskurydes, *De materia medica*, I, 17, 1, 1–2, 9. O właściwościach medycznych palczatki wełnistej pisał też Galen (*De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*, 136, 18–137, 13, vol. XII). Analogiczne dane zawarli w swoich traktatach medycy epoki wczesnego Bizancjum, por. Orybazjusz, *Collectiones medicae*, XV, 1:18, 71, 1–72, 1; Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, I, 384, 1–5; *Paulus Aegineta*, VII, 3, 18, 233–237, ed. I.L. Heiberg, vol. I–II, Lipsiae-Berolini 1921–1924 [dalej: Paweł z Eginety, *Epitome*].

<sup>64</sup> Na temat rośliny por. J. André, *Le noms de plantes dans la Rome antique*, Paris 1985, s. 247.

<sup>65</sup> Na temat właściwości farmakologicznych rośliny określanej terminem στάχυς pisał Dioskurydes (*De materia medica*, III, 106, 1, 1–6) i Galen (*De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*, 129, 15–130, 2, vol. XII). Analogiczne dane zawarli w swoich traktatach medycy epoki wczesnego Bizancjum, por. Orybazjusz, *Collectiones medicae*, XLVIII, 46, 1, 1–5, 2; Paweł z Eginety, *Epitome*, VII, 3, 18, 157–159.

<sup>66</sup> Możemy wnosić, że roślina ta miała właściwości stymulujące oczyszczanie organizmu, gdyż wywar z jej liści podany do picia stosowany był jako środek wywołujący miesiączki, por. Dioskurydes, *De materia medica*, III, 106, 1, 5–6.

łach pierwszej i drugiej Dioskurydes nie wskazywał, że do wykonania lekarstwa potrzebny był jakiś konkretny rodzaj trunku, trzeci przepis zaleca wybranie do medykamentu wina produkowanego na Kos.

Tu bowiem wyjaśnić wypada, że toponimia określająca pochodzenie wina była zawsze mówiąca i wskazywała zwykle na jakość określonego tak trunku, zatem sugerowała jego wysoką cenę. By wesprzeć naszą konkluzję, warto w tym miejscu odwołać się do twórczości Galena<sup>67</sup>. Przykładowo w *De rebus boni malique suci* zwracał on uwagę na powszechność produkcji win w basenie Morza Śródziemnego, a z jego słów wypada wnioskować, że większość dostępnego na rynku towaru stanowiły wina młode. Galen sugerował, że z punktu widzenia utrzymania dobrego stanu zdrowia dobrze było pić te spośród nich, które są z natury rzadkie. Wymienił takie marki italskie, jak *Gaurianós* (Γαυριανός), *Albanós* (Αλβανός) i *Neapolites* (Νεαπολίτης) oraz azjatyckie, jak *Tibenós* (Τιβηνός), *Arsyenós* (Ἀρσηνός) i *Titakadzenós* (Τιτακαζηνός). Zauważył, że w świecie śródziemnomorskim produkowano wiele wina, które nie było tak powszechnie znane jak wymienione powyżej. Nie eksportowano go bowiem, ponieważ nie wytrzymało trudów długiej podróży morskiej<sup>68</sup>. I to właśnie niemarkowe wino miał na myśli Dioskurydes w swych recepturach. Gdy zatem pierwsza receptura na wino przeczyszczające zalecała użycie moszczu winnego (*gleúkos* [γλεῦκος]), czyli zaledwie surowca do wytworzenia młodego wina, a druga uwzględniała wykorzystanie dopiero co wyprodukowanego, gdyż jeszcze słodkiego, generycznego wina<sup>69</sup> bez domieszek<sup>70</sup>, to w trzeciej odnajdujemy już trunek określony za pomocą toponimii, czyli *sui generis appellation d'origine*.

Na popularność trunku z Kos jako marki wskazują dane źródłowe. Marek Porcjusz Katon w *De agricultura* wzmiankował je kilka razy, dając nawet przepis na jego produkcję<sup>71</sup>. Nie zrobiłby

<sup>67</sup> Na temat autora por. S.P. Mattern, *The prince of medicine: Galen in the Roman Empire*, Oxford 2013, *passim*.

<sup>68</sup> *Galenus de rebus boni malique suci libellus*, 806, 2 – 806, 14, ed. G. Helmreich (*Corpus medicorum Graecorum*, vol. V, 4, 2), Lipsiae 1923.

<sup>69</sup> Wina tracą swą słodycz wskutek postępującej fermentacji alkoholowej.

<sup>70</sup> Zakładamy, że mamy do czynienia z winem, ponieważ w recepturze brakuje informacji o procesie fermentacyjnym leczniczego trunku.

<sup>71</sup> *M. Porci Catonis de agri cultura*, 112, 1, 1 – 113, 2, 7, ed. H. Keil, Lipsiae 1895 [dalej: Katon, *De agricultura*]. Przepis na wino z Kos znajdujemy również w *Geoponica*, por. *Geoponica sive Cassiani Bassi Scholastici de re rustica eclogae*,

tego, gdyby w drugiej połowie II w. p.n.e. nie było zapotrzebowania na wytwarzanie w Italii rodzimej wersji tego trunku. Lokalna produkcja wina analogicznego do tego, które wytwarzano na Kos, wynikała zatem albo z niemożności zaspokojenia popytu na ten napitek, albo też była uwarunkowana wysoką ceną importowanego oryginału.

Wino z Kos (oraz z Kladzomenaj) zostało też wymienione przez samego Dioskurydesa w katalogu win markowych. Pisał, że trunek z tej wyspy produkowany był ze znaczącym udziałem wody morskiej i dlatego wino łatwo doprowadza do zepsucia pokarmu znajdującego się w żołądku, przyczynia się do produkcji gazów, powoduje problemy przewodzenia pokarmowego, a nadto uszkadza tkanki twarde<sup>72</sup>.

Ta charakterystyka wskazuje na jeszcze jeden fakt. Trunek taki nie należał do napitków o najwyższej wartości terapeutycznej, zatem najbardziej cenionych i cennych, ale – jak wynika to ze świadectwa Dioskurydesa – plasował się na końcu listy win. Notabene *De materia medica* zawiera ogólną charakterystykę win z dodatkiem słonej wody<sup>73</sup>, a nadto szczegółowe informacje na temat ich przygotowania<sup>74</sup>. Dodać wypada, że ilość miejsca poświęcona tego typu napojom sugeruje ich znaczącą pozycję na śródziemnomorskim rynku trunków w I w. n.e. Warto też wiedzieć, że ten sam napitek odnajdujemy w *Historia naturalis* Pliniusza<sup>75</sup>. Fragment na jego temat jest ciekawy, gdyż sugeruje, że jeszcze za jego czasów wina z Grecji uważano za wyróżniające się na rynku i stosowano w *ars medica*.

Wino z Kos znał też Galen, a wymienione zostało w recepturze specyfiku na chwiejące się zęby<sup>76</sup>. Przepis pochodził od Asklepiadesa z Bitynii, ale wiele wskazuje na to, że został on zaczerpnięty od Herekleidesa z Tarentu<sup>77</sup> (przełom III i II w. p.n.e.). Sam jednak

---

VIII, 24, rec. H. Beekh, Lipsiae 1895. Na temat Katona por. Ph. Thibodeau, *M. Porcius Cato of Tusculum (185–149 BCE)*, [w:] *The encyclopedia of ancient natural scientists...*, s. 686–688.

<sup>72</sup> Dioskurydes, *De materia medica*, V, 6, 9, 5–7.

<sup>73</sup> Dioskurydes, *De materia medica*, V, 6, 3, 4–7.

<sup>74</sup> Dioskurydes, *De materia medica*, V, 19, 1, 1–2, 6.

<sup>75</sup> Pliniusz, *Historia naturalis*, XIV, 77, 1–79, 4.

<sup>76</sup> *Galenī de compositione medicamentorum secundum locos libri X*, 866, 18–867, 10, vol. XII, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. C.G. Kühn, vol. XII–XIII, Lipsiae 1826–1827.

<sup>77</sup> Na temat autora por. F. Stok, *Hērakleidēs of Taras (Med.) (95–55 BCE)*, [w:] *The encyclopedia of ancient natural scientists...*, s. 370–371.

nie wymienił tej marki w katalogach win, co może sugerować, że nie należało ono już w drugiej połowie II w. n.e. do tej grupy.

W każdym razie zachowane dane uprawniają nas do stwierdzenia, że do czasów autora z Anazarbos wina z wodą morską, w tym wino z Kos, było importowane na różne rynki świata śródziemnomorskiego, zapewne zatem charakteryzowało się ceną wyższą niż moszcz winny czy generyczne, młode wino produkowane lokalnie.

Skończywszy analizę składników receptury trzeciej, pochyłmy się nad receptą na *helleborites* numer sześć. Uwzględnivszy zawarte w niej dane, naszą listę kosztownych składników ostatnich receptur z obu grup win z ciemierzycą uzupełnić wypada o tatarak, szafran i mirrę, pozostawiając na boku jałowiec, którego owoce należały według Dioskurydesa do grupy produktów rodzimych i dostępnych<sup>78</sup>. Trzeba jednak podkreślić, że ten ostatni, z racji przypisywanych mu właściwości, był uważany w czasach autora z Anazarbos za przydatny w kuracji hysterii oraz innych dolegliwości kobiecych<sup>79</sup>.

Wiele wskazuje na to, że wzmiankowany przez Dioskurydesa tatarak był składnikiem drogim. Nie chodziło mu bowiem o wszechobecną dziś odmianę europejską, gdyż taka trafiła w te rejony dopiero między średniowieczem a XVI w., ale miał na myśli import z Indii, o czym pisał w swojej charakterystyce tej rośliny<sup>80</sup>. W medycynie używano go w terapiach katartycznych i leczeniu chorób kobiecych<sup>81</sup>.

<sup>78</sup> W charakterystyce jałowca Dioskurydes nie wspomina o tym, że była to roślina importowana, możemy zatem przyjąć, że należała ona do flory powszechnie występującej w znanym mu basenie Morza Śródziemnego (*De materia medica*, I, 75, 1, 1–10). Użycie zaimka dzierżawczego we fragmencie, w którym Pliniusz porównuje roślinę dającą owoce podobne do pieprzu (zwaną *oliva Indiae*) do jałowca (*iunipiris nostris similes*), sugeruje jego częste występowanie w basenie Morza Śródziemnego, por. Pliniusz, *Historia naturalis*, XII, 26, 1–3. Na temat rośliny por. M. Heilmeyer, *Ancient herbs*, London 2007, s. 62–63.

<sup>79</sup> Dioskurydes, *De materia medica*, I, 75, 1, 8–10.

<sup>80</sup> Dioskurydes, *De materia medica*, I, 18, 1, 1–12. O tataraku pisali również Pliniusz Starszy (*Historia naturalis*, XII, 48, 104–106) i Galen (*De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*, 6, 15 – 7, 9, vol. XII). Na temat rośliny por. J.-P. Brun, X. Fernandez, *Parfums antiques: de l'archéologue au chimiste*, Milano 2015, s. 143–145. Analogiczne dane zawarli w swoich traktatach lekarze epoki wczesnego Bizancjum, por. Orybazjusz, *Collectiones medicae*, XI, κ, 2, 1–4; Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, I, 176, 1–8; Paweł z Eginu, *Epitome*, VII, 3, 10, 25–31.

<sup>81</sup> Na temat oczyszczania organizmu przez stymulację produkcji moczu por. Dioskurydes, *De materia medica*, I, 18, 1, 5. O jednym ze składników lekarstw

Szafran został też dokładnie scharakteryzowany przez Dioskurydesa, a poczesne miejsce w rzeczonym fragmencie zajmuje wyliczenie miejsc jego produkcji<sup>82</sup>. Choć znajdowały się one w basenie Morza Śródziemnego, więc niekoniecznie daleko od centrów cywilizacji grecko-rzymskiej, o wysokiej cenie tego produktu decydował fakt ogromnej pracochłonności<sup>83</sup>, której wymagało pozyskanie tej substancji. Pliniusz także poświęcił mu uwagę<sup>84</sup>, a fragment dotyczący miejsc zbioru tej przyprawy przejawia podobieństwa do charakterystyki przedstawionej w *De materia medica*. Dioskurydes pisał również o fałszowaniu szafranu<sup>85</sup>, co jednoznacznie wskazuje na jego wysoką cenę<sup>86</sup>, a Pliniusz wzmiankuje sławę, jaką cieszył się już w czasach wojny trojańskiej<sup>87</sup>. Jeśli chodzi o zastosowanie szafranu w terapiach, od Dioskurydesa dowiadujemy się, że był używany jako lek w procedurach oczyszczających, a także w kuracjach dolegliwości kobiecych<sup>88</sup>.

Na kosztowność receptury szóstej jednoznacznie wskazuje jednak przede wszystkim użycie mirry, czyli żywicy, która w starożytności stała się symbolem wysokiego statusu materialnego. Zaczniemy od stwierdzenia, że była ona dodatkiem do napojów nie tylko o działaniu terapeutycznym. Pliniusz w *Historia naturalis* kilkakrotnie wspomina o winach aromatyzowanych mirrą. Odwo-

---

na dolegliwości kobiece por. Dioskurydes, *De materia medica*, I, 18, 1, 7–8; I, 18, 1, 10–11.

<sup>82</sup> Dioskurydes, *De materia medica*, I, 26, 1, 1–3, 9.

<sup>83</sup> Na temat przyprawy por. J. D'Andréa, *Ancient herbs in the J. Paul Getty Museum Gardens*, Malibu 1989, s. 80–81; A. Dalby, *Dangerous tastes. The story of spices*, London 2002, s. 138; J.-P. Brun, X. Fernandez, *op. cit.*, s. 173–175. O produkcji szafranu w antyku por. M. De Cleene, M.C. Lejeune, *Compendium of symbolic and ritual plants in Europe*, vol. II (*Herbs*), Ghent 2003, s. 514.

<sup>84</sup> Pliniusz, *Historia naturalis*, XXI, 31, 1–34, 7.

<sup>85</sup> Dioskurydes, *De materia medica*, I, 26, 2, 1–5.

<sup>86</sup> Zgodnie z edyktem cen maksymalnych Dioklecjana *libra* (327,45 g) szafranu arabskiego kosztowała 2000 denarów (*Edictum Diocletiani*, 36, 60), *libra* szafranu cylicyjskiego – 1000 denarów (*Edictum Diocletiani*, 36, 61), *libra* szafranu afrykańskiego – 600 denarów (*Edictum Diocletiani*, 36, 62).

<sup>87</sup> Pliniusz, *Historia naturalis*, XXI, 34, 6–8. Właściwości farmakologiczne szafranu były także przedmiotem zainteresowania Galena (por. *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*, 48, 3–12, vol. XII). Analogiczne dane zawarli w swoich traktatach lekarze epoki wczesnego Bizancjum, por. Orybazjusz, *Collectiones medicae*, XI, κ, 39, 1–10; Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, I, 231, 1–5; Paweł z Eginny, *Epitome*, VII, 3, 10, 357–358.

<sup>88</sup> Dioskurydes, *De materia medica*, I, 26, 1, 1–3, 9 (oczyszczanie organizmu poprzez stymulację produkcji moczu – I, 26, 2, 6–7; dodatek do napojów podawanych przy dolegliwościach macicy – I, 26, 3, 1–3).



lując się do *passusu* z *Persae* Plauta, podaje, że w dawnych czasach (*apud priscos*) uchodziły one za najbardziej cenione trunki (*vina lautissima*)<sup>89</sup>. Na podstawie tej notatki możemy wnioskować, że napitki takie były prestiżowe i cieszyły się renomą już za życia słynnego komediopisarza, czyli w II w. p.n.e. W tym samym fragmencie odnajdujemy też ekscerpt z komedii *Pseudolus* Plauta<sup>90</sup>, w którym wymienia on obok siebie wino mirrowe i słodkie napoje, jak *passum*, *defrutum* oraz wodę słodzoną miodem. Na podstawie tego fragmentu Pliniusz wnosi, że interesujący nas trunek zaliczany był do kategorii słodkich napitków<sup>91</sup>.

Mirra jest wonną żywicą wydzielaną przez balsamowce (*Commiphora myrrha* [Nees] Engl.) występujące tylko na terytorium Półwyspu Arabskiego, Etiopii i Somalii<sup>92</sup>. Ograniczony obszar, w którym można ją było pozyskać, a także jego znaczna odległość od centrum cywilizacji grecko-rzymskiej spowodowały, że na terenach śródziemnomorskich mirra przez stulecia była trudna do uzyskania, co uzasadniało jej wysoką cenę. Stała się ona także

<sup>89</sup> Pliniusz, *Historia naturalis*, XIV, 92, 1–3.

<sup>90</sup> T. Maccius Plautus, *Pseudolus*, 741, [w:] *Plauti comoediae*, ed. F. Leo, vol. II, Berlin 1896. Na temat komediopisarza i jego twórczości por. M. Fontaine, *Between two paradigms: Plautus*, [w:] *The Oxford handbook of Greek and Roman comedy*, eds M. Fontaine, A.C. Scafuro, Oxford 2014, s. 516–537.

<sup>91</sup> Pliniusz, *Historia naturalis*, XIV, 93, 2–7. Wzmianka z *De re rustica* Kolumelli sugeruje, że tradycja aromatyzowania moszczu winnego mieszanką przypraw z dodatkiem m.in. mirry była wciąż żywa w I w. n.e. Por. Lucius Junius Moderatus Columella, *On agriculture and trees in three volumes*, XII, 20, 5, transl. E.S. Forster, E.H. Heffner, vol. III, London–Cambridge, Mass. 1955.

<sup>92</sup> Na temat żywicy por. A. Lucas, *Notes on myrrh and stacte*, „The Journal of Egyptian Archaeology” 1937, vol. XXIII, No. 1, s. 27–33; G.W. van Beek, *Frankincense and myrrh in ancient South Arabia*, „Journal of the American Oriental Society” 1958, vol. LXXVIII, No. 3, s. 141–152; idem, *Frankincense and myrrh*, „The Biblical Archaeologist” 1960, vol. XXIII, No. 3, s. 69–95; N. Groom, *Frankincense and myrrh. A study of the Arabian incense trade*, London–New York 1981, s. 96–98, 122–123; A.O. Tucker, *Frankincense and myrrh*, „Economic Botany” 1986, vol. XL, No. 4, s. 429–431; M. Thulin, P. Claeson, *The botanical origin of scented myrrh (Bissabol or Habak Hadi)*, „Economic Botany” 1991, vol. XLV, No. 4, s. 487–494; E. Bresciani, *Incenso mirra e cinnamomo. Prodotti esotici nella farmacopea egiziana antica*, [w:] *Profumi d’Arabia. Atti del Convegno*, ed. A. Avanzini, Roma 1997, s. 449–459; F. De Romanis, *Tus e murra: aromi sudarabici nella Roma arcaica*, [w:] *ibidem*, s. 221–230; L. Costantini, L.B. Costantini, *Le resine essenziali dall’Arabia meridionale. Incenso, mirra e balsamo*, [w:] *Aromatica. Essenze, profumi e spezie tra Oriente e Occidente. Roma, Museo Nazionale d’Arte Orientale, 7 maggio – 8 luglio 2003*, ed. E. de Rosa, Roma 2003, s. 62–63; J.-P. Brun, X. Fernandez, *op. cit.*, s. 165–167; G. Squillace, *Le lacrime di Mirra. Miti e luoghi dei profumi nel mondo antico*, Bologna 2015, s. 132–135.

obiektem zainteresowania Pliniusza<sup>93</sup> i Dioskurydesa<sup>94</sup>, którzy w swoich traktatach poświęcają jej niemało uwagi.

Najwięcej szczegółów na temat wartości rynkowej mirry odnajdujemy w *Historia naturalis*, gdzie zostały podane konkretne przedziały cenowe, w których mieściły się poszczególne rodzaje interesującej nas żywicy. Wynika z nich, że wyjątkową pozycję zajmowała mirra troglodycka<sup>95</sup>, którą uważano za najwyborniejszą spośród mirry pochodzącej z dzikich odmian balsamowców<sup>96</sup>. To szczególne uznanie zawdzięczała swojej tłustości (*pinguedo*)<sup>97</sup>, zatem, jak można interpretować użyty przez autora termin, zawierała w sobie substancje, które, podobnie jak tłuszcz, odznaczały się połyskiem, co sugeruje wysoki stopień zawartości olejków eterycznych. Być może właśnie dlatego za jej jedno ziarenko płacono aż 16,5 denara<sup>98</sup>.

O ile mirra troglodycka mogła uchodzić za wyjątkowo aromatyczna, to bez wątplenia najszlachetniejszym gatunkiem mirry była *stacte/stakté* (στακτή), czyli żywica w naturalny sposób wydobywająca się na powierzchnię balsamowców<sup>99</sup>. Pliniusz wspomina, że jej cena wahała się od trzech do 50 denarów za funt<sup>100</sup>.

Pozostałe gatunki mirry, mimo że tańsze, dla przeciętnego mieszkańca świata śródziemnomorskiego, nadal były bardzo kosztownym produktem. Mirra pochodząca z Erytrei (nazywaną też arabską) kosztowała bowiem 16 denarów, za tzw. *odoraria* płacono 12 denarów, a denar mniej za żywicę z balsamowców uprawnych<sup>101</sup>.

<sup>93</sup> Pliniusz, *Historia naturalis*, XII, 66, 1 – 35, 71, 6.

<sup>94</sup> Dioskurydes, *De materia medica*, I, 64, 1, 1 – 5, 9. O mirrze pisał również Galen, por. *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*, 127, 3–16, vol. XII. Analogiczne dane zawarli w swoich traktatach medycy wczesnego Bizancjum, por. Orybazjusz, *Collectiones medicae*, XII, σ, 35, 1–22; Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, I, 370, 1–7; Paweł z Eginy, *Epitome*, VII, 3, 18, 127–132.

<sup>95</sup> Wysoko cenil ją także Dioskurydes, por. *De materia medica*, I, 64, 1, 7.

<sup>96</sup> Pliniusz, *Historia naturalis*, XII, 69, 1. O charakterystyce mirry troglodyckiej por. Pliniusz, *Historia naturalis*, XII, 69, 7–8; Dioskurydes, *De materia medica*, I, 64, 1, 7–9.

<sup>97</sup> Pliniusz, *Historia naturalis*, XII, 69, 7.

<sup>98</sup> Pliniusz, *Historia naturalis*, XII, 70, 8.

<sup>99</sup> Pliniusz, *Historia naturalis*, XII, 68, 2–3.

<sup>100</sup> Pliniusz, *Historia naturalis*, XII, 70, 6.

<sup>101</sup> Pliniusz, *Historia naturalis*, XII, 70, 7 – 71, 1. Na temat gradacji różnych gatunków mirry por. Pliniusz, *Historia naturalis*, XII, 68, 1 – 70, 5. Gradacja poszczególnych gatunków mirry wraz z podaniem ich typowych cech autorstwa Dioskurydesa, por. *De materia medica*, I, 64, 1, 5 – 3, 5. Mirra pozostała bardzo kosztownym produktem także na początku IV w. n.e. Zgodnie z edyktem cen mak-

Z relacji encyklopedysty dowiadujemy się, że do Rzymu mirrę transportowano w skórzanych workach. Mimo długiego czasu, jaki musiał upłynąć od zbioru do momentu, gdy trafiała do sprzedaży, zachowywała ona swój charakterystyczny aromat i połysk, które, jak przekazuje autor, pozwalały wytwórcom pachnidel bez trudu rozpoznać dobrej jakości mirrę wśród innych egzotycznych produktów<sup>102</sup>. Powyższe informacje dla współczesnego badacza mają dodatkową wartość, gdyż dają wyobrażenie warunków, w jakich odbywał się handel tą żywicą. Nadto wyraźnie uwypuklenie w analizowanym tekście smaku, zapachu oraz wewnętrznej struktury grudek mirry dobitnie wskazuje, że odbiorca, w tym także sporządzający wino *helleborites*, przed dokonaniem zakupu mógł ocenić jakość interesującego go produktu poprzez posmakowanie i rozkruszenie<sup>103</sup>. W ten sposób był on w stanie nie tylko wybrać towar odpowiedniej jakości, lecz także uchronić się przed kupnem podrobionej żywicy. Z badanych źródeł wynika bowiem, że hurtownicy, zapewne powodowani chęcią zwiększenia marginesu zysku, często dopuszczali się nieuczciwych praktyk. W źródłach czytamy np. o tym, że w miejsce mirry sprzedawano tańszą żywicę *cummi/kómmi* (κόμμι)<sup>104</sup>. Jednak osoba znająca cechy wyróżniające mirrę spośród innych substancji tego rodzaju była w stanie z łatwością wykryć fałszerstwo, kierując się znajomością ich smaku i konsystencji<sup>105</sup>. Powyższe dane po raz kolejny wskazują na wysokie ceny mirry, ponieważ w przeciwnym razie jej fałszowanie nie byłoby opłacalne.

Konkludujemy zatem, że mirra była składnikiem leków drogich i prestiżowych, co niejako tłumaczy, dlaczego występuje zaledwie w jednej z sześciu analizowanych receptur. Wnioskujemy jednak

---

symalnych Diokecjana *libra* olejku ze *stakté* kosztowała 600 denarów (*Edictum Diocletiani*, 36, 87), a *libra* mirry troglodyckiej – 400 denarów (*Edictum Diocletiani*, 36, 104).

<sup>102</sup> Pliniusz, *Historia naturalis*, XII, 68, 6–9. Na temat importu substancji aromatycznych z Arabii por. A.F.L. Beeston, *The Arabian aromatics trade in antiquity*, [w:] *Proceedings of the Seminar for Arabian Studies. A.F.L. Beeston at the Arabian Seminar and other papers*, eds M.C.A. Macdonald, C.S. Philips, Oxford 2005, s. 53–64.

<sup>103</sup> O cechach wysokiej jakości mirry, które dają się rozpoznać po jej rozkruszeniu lub posmakowaniu, por. Pliniusz, *Historia naturalis*, XII, 70, 1–4; Dioskurydes, *De materia medica*, I, 64, 3, 1–4.

<sup>104</sup> Pliniusz, *Historia naturalis*, XII, 71, 1–3; Dioskurydes, *De materia medica*, I, 64, 2, 8. Żywicę tę otrzymuje się z drzewa *Acacia arabica* (Lam.) Willd.

<sup>105</sup> Pliniusz, *Historia naturalis*, XII, 71, 3–4.

również, że dodawano ją nie tylko w celu podkreślenia statusu majątkowego pacjenta i nadania lekarstwu atrakcyjnego aromatu, lecz także dlatego, że uważano, iż jej działanie farmakologiczne jest uzasadnione z punktu widzenia sukcesu terapii. W *De materia medica* czytamy bowiem, że żywica ta miała właściwości przydatne w ginekologii (włącznie z działaniami poronnymi)<sup>106</sup>.

Udowodniwszy w ten sposób, że mirra w świecie cywilizacji grecko-rzymskiej była towarem prestiżowym, należy powrócić do kompozycji Dioskurydesowego wykładu na temat *helleboritai* i zająć się środkowymi recepturami w każdej z dwu grup.

Zacznijmy od przepisu drugiego. Zauważmy, że lekarstwo zażywano w okolicznościach, które interpretujemy jako wizytę w łaźni. Choć w świecie cywilizacji grecko-rzymskiej I wieku n.e. nie były one rzadkością, to aby pacjent mógł do nich uczęszczać, powinien znajdować się niedaleko jego miejsca zamieszkania. Poza tym chory musiał mieć wystarczająco wolnego czasu, aby móc z nich korzystać. Kuracja zatem nie była przeznaczona dla osób, których cały dzień wypełniała praca zarobkowa oraz dla mieszkańców wsi oddalonych od ośrodków miejskich, gdzie takie przybytki zwykle się znajdowały<sup>107</sup>. W związku z powyższym można zaryzykować wniosek, że druga z podanych receptur na *helleborites* z grupy przeczyszczającej skierowana była do mieszkańców miast, którzy byli wystarczająco zamożni, by pozwolić sobie na kąpiel w łaźni.

Brak natomiast wyraźnych danych sugerujących status społeczny adresatek receptury numer pięć. Pragniemy jednak zwrócić uwagę na długotrwałość procesu przygotowania tego środka. Skoro nie był on zdalny do użycia przed upłynięciem sześciu miesięcy, w przypadku, gdy sporządzano go w warunkach domowych, stosować go mogły raczej kobiety pozostające w związku od dłuższego czasu, aktywne seksualnie i zapewne nie pierworódki, ale kobiety mające już dzieci. Tylko wtedy bowiem mogły one zaplanować długoterminowe działania związane z przygotowaniem tego rodzaju wina i, z powodu wystarczającej liczby lub nadmiaru potomstwa, zażyć je w celu spędzenia kolejnego płodu. Jako że receptura ta nie wymagała użycia składników importowanych, zatem produkcja specyfiku nie była droga, wypada domyślać się, że jej odbiorczyniami były kobiety o niskim i niższym niż średnim statusie materialnym. Te bowiem, które były zamożne, gdy z jakiegokolwiek powodu

---

<sup>106</sup> Dioskurydes, *De materia medica*, I, 64, 3, 6–9.

<sup>107</sup> G.G. Fagan, *Bathing in public in the Roman world*, Ann Arbor 1999, s. 205.

nie chciały donosić ciąży, stać było na wino poronne, które nie tylko było efektywne w działaniu, lecz także miało pożądany aromat i smak, jak to sporządzone według receptury szóstej. Jeśli tak było, możemy konkludować, że zwykle decydującą przyczyną zastosowania wina przygotowanego wedle receptury piątej były racje ekonomiczne, zatem niemożność utrzymania zbyt dużej liczby potomstwa bez znacznego pogarszania poziomu życia rodziny.

Przepis szósty interpretujemy jako lekarstwo dla kobiet z rodzin zamożnych. Nie dość, że używano w nim kosztownych substancji (jak szafran i tatarak, a przede wszystkim mirra), to ich właściwości wskazują na to, że autorowi formuły zależało, aby otrzymać wino o pięknym zapachu i najbardziej luksusowym, czyli słodkim smaku. Produkowano je bowiem z moszczu otrzymanego z rodzynek, co zapewniało trunkowi wysoki poziom cukru, który z pewnością nie obniżał się znacznie po 40 dniach potrzebnych do przygotowywania napoju. Dodajmy, że wedle informacji Polibiusza słodkie *passum* było winem przeznaczonym specjalnie dla kobiet<sup>108</sup>. Zatem słodycz lekarstwa ma nie tylko charakter wskaźnika luksusu, lecz jest także odzwierciedleniem obyczajów i tradycji rzymskiej cywilizacji. Tym samym sygnalizuje płęć osób, z myślą o których wspomniany specyfik został sporządzony.

Analiza listy ingrediencji potrzebnych do przygotowania opisywanego trunku pozwala wysnuć przypuszczenia na temat jego kolejnej cechy fizycznej. Mianowicie dodatek szafranu sugeruje, że być może miał on podkreślić barwę wina. Możliwe to było tylko wtedy, gdy z natury było ono białe bądź żółte, a kolor ten, wraz z procesem dojrzewania, stawał się coraz intensywniejszy<sup>109</sup>. Jeśli przyjęte przez nas założenie jest słuszne, to powinniśmy zwrócić także uwagę na właściwości farmakologiczne takiego napoju ugruntowane w greckim leczeniu. Wina żółte i słodkie, ale niezbyt gęste, uważane były przez autora *De diaeta in morbis acutis*<sup>110</sup>, a potem przez Dioskurydesa<sup>111</sup> i Galena<sup>112</sup> za wyróżniające się najbardziej pożądaną charakterystyką terapeutyczną. Biorąc pod uwagę ten

<sup>108</sup> Informację tę zachował w swoim dziele Atenajos z Naukratis, por. *Athenaei Naucraticae dipnosophistarum libri XV*, X, 56, 13–15, rec. G. Kaibel, vol. I–III, Lipsiae–Berolini 1887–1890.

<sup>109</sup> Efekt ten byłby niezauważalny w przypadku win czerwonych i czarnych.

<sup>110</sup> *De diaeta in morbis acutis*, 14, 3–16, [w:] *Oeuvres completes d'Hippocrate*, ed. É. Littré, vol. II, Amsterdam 1961.

<sup>111</sup> Zwłaszcza por. Dioskurydes, *De materia medica*, V, 6, 11, 1–2.

<sup>112</sup> Przykładowo Galen, *De alimentorum facultatibus*, 744, 14 – 745, 3, vol. VI.

aspekt formuły, możemy przyjąć, że przy tworzeniu receptury numer sześć dołożono wszelkich starań, aby trunek stanowiący bazę lekarstwa należał nie tylko do słodkich, lecz także dobrych z punktu widzenia teorii medycznej. Staranność taka przywodzi na myśl wybrednych odbiorców, zatem kobiety z wyższych klas.

Argumentem wspierającym tę ostatnią supozycję jest fakt, że lekarstwo to nie było wyłącznie środkiem spędzającym płód, ale kurowało też skutki poronień i histerię. To wszechstronne działanie może sugerować, że dla używających opisywany trunek kobiet usunięcie płodu było nie jedynym, ale raczej jednym z celów. Jeżeli tak, wypada dodać, że do zastosowania go ze wspomnianym powyżej skutkiem musiało dochodzić raczej z powodów obyczajowych czy rodzinnych, gdyż podstawowe przyczyny ekonomiczne, które powodowały kobietami z dołów społecznych, nie pchały ich do jego zażycia.

## **Wnioski**

Analiza powyższych receptur pozwala na wyciągnięcie bardziej i mniej szczegółowych wniosków. Zaczniemy od konkluzji najbardziej ogólnej. Źródła medyczne nie są jedynie materiałem, który dostarcza nam informacji z dziedziny historii medycyny. Zawierają one bowiem także dane, które pozwalają nam powiedzieć nieco o społeczeństwie, zwłaszcza o występujących w nim różnicach ekonomicznych. Podział na grupy pacjentów o różnym statusie majątkowym odbija się bowiem w rodzaju składników dobranych w celu sporządzenia danego lekarstwa, a także w radach dotyczących okoliczności jego zażycia. Analiza recept udowadnia, że teoria i praktyka medyczna ukazana przez Dioskurydesa musiała także uwzględnić rzeczywistość ekonomiczną. Lekarz zatem inaczej leczył niezamożnych, a inaczej tych, o których wiedział, że stać ich na składniki o wysokiej cenie. Stąd właśnie, podbudowany statusem majątkowym, wybór przepisów, którego dokonał w obrębie win przeczyszczających i poronnych.

Zachowana literatura medyczna wskazuje, że analogiczny sposób konstruowania recept oraz praktyka terapeutyczna nie były charakterystyczne tylko dla Dioskurydesa. Zjawisko to znakomicie ilustruje historia, którą znamy z *De compositione medicamentorum*

*per genera Galena*<sup>113</sup>. Opisuje on swoje zetknięcie z pewnym bogaczem zainteresowanym medycyną, dla którego sporządził formuły medyczne, mające zaspokoić jego dążenie do luksusu przejawiające się także w sferze samo-leczenia i kurowania innych. Z narracji wynika, że lekarz przekazał Rzymianinowi przynajmniej kilka recept<sup>114</sup>. W tym miejscu odnotujmy, jedynie w celu egzemplifikacji, że pierwsza z nich składała się z cynamonu, lebiodki kreteńskiej<sup>115</sup>, szaławii gatunku *Teucrium marum* L oraz majeranku. Autor sam przyznał, że tę ostatnią roślinę włączył do receptury tylko z tego powodu, że wiedział, iż była trudno dostępna w Rzymie, zatem należała do bardzo drogich<sup>116</sup>. Dla niniejszych rozważań istotne jest to, że jeden z wariantów tego lekarstwa był wzbogacony o olejek z mirry<sup>117</sup>.

Przytoczona opowieść sugeruje, że kuracja z punktu widzenia niektórych pacjentów nie była wyłącznie procesem przywracania zdrowia, ale jednocześnie zaspokajała potrzeby wyeksponowania swego statusu społecznego wynikającego z zasobów finansowych<sup>118</sup>. Z jednej strony materiał dostarczony przez Dioskurydesa prowadzi do konkluzji, że ten sam schemat myślenia dotyczył nawet decyzji przerwania ciąży, a podane przez niego receptury

<sup>113</sup> Galeni *de compositione medicamentorum per genera libri VII*, 635, 16 – 640, 12, vol. XIII, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. C.G. Kühn, vol. XIII, Lipsiae 1827 [dalej: Galen, *De compositione medicamentorum per genera*].

<sup>114</sup> Galen, *De compositione medicamentorum per genera*, 637, 18 – 638, 1, vol. XIII.

<sup>115</sup> *Origanum dictamnus* L.

<sup>116</sup> Galen zapewnił, że z punktu widzenia sztuki lekarskiej była ona wypróbowana, zatem skuteczna – Galen, *De compositione medicamentorum per genera*, 639, 6–7, vol. XIII. Na temat rzeczony recepty por. Galen, *De compositione medicamentorum per genera*, 638, 7 – 639, 6, vol. XIII.

<sup>117</sup> Por. Galen, *De compositione medicamentorum per genera*, 639, 11–12, vol. XIII. O inne wariacjach tego lekarstwa por. Galen, *De compositione medicamentorum per genera*, 639, 7–10, vol. XIII; 639, 10–11, vol. XIII. W tym samym fragmencie lekarz podaje też wariacje receptury na farmaceutyk sporządzony z kosztownych ingrediencji stosowany na otwarte rany, por. Galen, *De compositione medicamentorum per genera*, 639, 12 – 640, 12, vol. XIII.

<sup>118</sup> Anegdota opowiedziana przez Galena została wykorzystana (dla zilustrowania analogicznej tezy) w dwu artykułach. Por. M. Kokoszko, Z. Rzeźnicka, *Malá bathron (μαλάβαθρον). Kilka uwag o roli Cinnamomum tamala w kuchni i medycynie antyku i Bizancjum w okresie pomiędzy I a VII wiekiem*, „Przegląd Nauk Historycznych” 2016, R. XV, nr 1, s. 11–15; M. Kokoszko, *Nard (vápδoς); Nardostachys jatamansi [D. Don] DC w wybranych źródłach greckich antyku i Bizancjum*, [w:] *Lek roślinny*, t. VI (*Rośliny w lecznictwie, w środowisku naturalnym i krajoobrazie kulturowym*), red. B. Płonka-Syroka, A. Syroka, Wrocław 2017, s. 37–39.

pozwalają rzucić nieco światła na przyczyny podejmowania takich decyzji przez kobiety antyku. Z drugiej strony zarówno katalog *helleborítai* zawarty w *De materia medica*, jak i historia opowiedziana przez Galena sugerują, że obaj znawcy medycyny nie wyrzekali się leczenia niższych warstw społecznych. Wynika to jasno z układu receptur w grupie win *helleborítai*, które zaczynają się od specyfików najmniej skomplikowanych i drogich, by skończyć na modyfikacjach recepturalnych, które miały na celu zaspokojenie potrzeb bogatszych odbiorców. Medycyna nie aspirowała zatem tylko do odpowiedzi na potrzeby elity finansowej, ale przynajmniej uwzględniła konieczność służenia całemu społeczeństwu.

Warto też zwrócić uwagę na to, że elitarność lekarstw, których receptury analizowaliśmy, ma swoje uzasadnienie sensoryczne i bierze się z ich wyjątkowego zapachu i smaku. Ten ostatni to słodczy. Gdy chodzi o pierwszy czynnik, nie jest on tak łatwy do zdefiniowania. Ogólnie wydaje nam się, że można go określić jako „aromatyczność odmienną od znanej i łatwej do pozyskania”, gdyż miały ją zwykle substancje egzotyczne lub trudne do wyprodukowania w dużej ilości. Do tych pierwszych zaliczyć należy tatarak<sup>119</sup>, pałczatkę<sup>120</sup>, roślinę określaną terminem *stáchys*<sup>121</sup> oraz mirrę<sup>122</sup>, gdy druga grupa reprezentowana jest w analizowanych recepturach przez szafran<sup>123</sup>.

Ponieważ autor *De materia medica*, rozpoczynając swój katalog win leczniczych<sup>124</sup>, mówił, że spis ten może zainteresować także amatorów medycyny, jesteśmy w stanie sobie wyobrazić, że Dio-

<sup>119</sup> Przykładowo Dioskurydes, *De materia medica*, I, 18, 1, 12. Tatarak jako roślina wykorzystywana w antycznym perfumiarstwie, por. R. Touzé, *Les matières parfumées employées dans la confection des huiles, onguents et poudres parfumée en Grèce ancienne*, [w:] *Parfums et odeurs dans l'antiquité*, éd. L. Bodiou, D. Frère, V. Mehl, Rennes 2009, s. 48–49.

<sup>120</sup> Przykładowo Theophrastus, *Enquiry into plants and minor works on odours and weather signs with an English translation in two volumes*, IX, 7, 1, 12 – 2, 3; IX, 7, 3, 4, transl. A. Hort, vol. II, London–New York 1916 [dalej: Teofrast, *Historia plantarum*]. Pałczatka jako roślina wykorzystywana w antycznym perfumiarstwie, por. I. Erard-Cerceau, *op. cit.*, s. 268.

<sup>121</sup> Dioskurydes, *De materia medica*, III, 106, 1, 2.

<sup>122</sup> Przykładowo Teofrast, *Historia plantarum*, IX, 7, 3, 4. Mirra jako substancja wykorzystywana w antycznym perfumiarstwie, por. R. Touzé, *op. cit.*, s. 48–53.

<sup>123</sup> Przykładowo Teofrast, *Historia plantarum*, IX, 7, 3, 4. Szafran jako substancja wykorzystywana w antycznym perfumiarstwie, por. B. Nicolas, *Le vocabulaire de la parfumièrre ancienne*, [w:] *Parfums et odeurs dans l'antiquité...*, s. 38–39.

<sup>124</sup> Dioskurydes, *De materia medica*, V, 19, 3, 2.



skurydes tworzył nie tylko dla profesjonalistów, lecz także dla amatorów próbujących leczyć siebie i innych. Ta tendencja do samoleczenia wskazuje na to, że usługi lekarzy były kosztowne. Takim nieprofesjonalnym praktykiem medycyny był również bogacz ukazany we wzmiankowanej anegdocie z *De compositione medicamentorum per genera*, który, wedle opowieści Galena, nie tylko zbierał recepty, lecz także próbował leczyć swoje sługi<sup>125</sup>. Notabene jego działalność była kontynuacją w ramach długiej tradycji, którą na terenie Italii odnotowuje w II w. p.n.e. Katon Starszy<sup>126</sup>.

Jak wykazaliśmy w naszych rozważaniach, roślinne dodatki do win leczniczych były wybierane nie przypadkowo, ale wedle klucza ich przydatności do osiągnięcia konkretnego celu terapeutycznego. Ciemierzycyca, zwana w źródle czarna, pałczatka i czyściec zostały bowiem opisane przez Dioskurydesa jako substancje mające cechy farmakologiczne przydatne przy oczyszczaniu przewodu pokarmowego, gdy z kolei ciemierzycyca biała, szafran, tatarak oraz jagody jałowca zostały przez niego scharakteryzowane jako substancje pomocne w uzyskaniu efektu poronienia. Mirra, którą wskazaliśmy jako wyznacznik wysokiego statusu materialnego, według greckiej teorii medycznej miała wszystkie te właściwości. Medycy starożytności zatem działali na bazie wewnątrznie spójnej teorii, która oparta była na logice wypracowanej wskutek wielowiekowej praktyki lekarskiej.

Przykładem takiej „organizacji” wiedzy jest dzieło Dioskurydesa. Jak wykazaliśmy to w niniejszym studium, zachowane dane tego autora są uporządkowane wedle celowo skonstruowanego schematu. Choć jest on zaświadczony dopiero od I w. n.e., nie oznacza to, że zaginione traktaty okresu wcześniejszego nie są odpowiedzialne za ukształtowanie metody, którą poznaliśmy dopiero dzięki *De materia medica*. Tym niemniej dorobek Dioskurydesa w tym względzie musiał odznaczać się cechami wyjątkowymi, tzn. bardzo umiejętnie podsumowywał wszystko, co ustalono przed jego skomponowaniem. O walorach tych świadczą przetrwanie tego traktatu (wobec zapomnienia wcześniejszych dzieł) i wpływ, jaki wywierał na następne pokolenia.

Analizowane przepisy na wina lecznicze dostarczają też materiału do poczynienia kilku spostrzeżeń na temat autorytetów,

<sup>125</sup> Galen, *De compositione medicamentorum per genera*, 636, 9–10, vol. XIII.

<sup>126</sup> Por. Katon, *De agricultura*, 94, 1–2; 95, 1–2 (wina lecznicze z czarną ciemierzycą); 122; 123; 125; 126; 127, 1–2; 156, 1–7; 157, 1–15; 158, 1–2; 159.

z których korzystał Dioskurydes. O ile wiedza ogólna na temat win w *De materia medica* pochodziła wedle wszelkiego prawdopodobieństwa z *Peri hýles*, o tyle brakuje argumentów, by bez wątpliwości przypisać konkretnej osobie autorstwo receptur należących do katalogu win leczniczych. Jeśli chodzi o pierwszą i czwartą receptę, są one przetworzeniem jakichś tradycyjnych formuł ludowych, które równie dobrze zapisać mógł Dioskurydes, jak i jego poprzednicy. Natomiast przepisy zawierające dodatki luksusowe zapewne spisali starsi od autora z Anazarbos medycy greccy. Naszym zdaniem formę, którą znamy z *De materia medica*, nadał im Sekstius Niger. Autor ten bowiem zamieszczał w swym traktacie konkretne recepty na terapeutyczne wina, o czym świadczy to, że zarówno w dziele Dioskurydesa, jak i Pliniusza zachowały się informacje na temat trunków takich jak np. *adýnamos* (ἀδύναμος)<sup>127</sup> i *melitites* (μελιτίτης)<sup>128</sup>. Nadto obecność win aromatyzowanych w *Historia naturalis* Pliniusza<sup>129</sup> sugeruje, że przynajmniej część receptur z *De materia medica* została spisana przez Sekstiusa Nigra, albo zapożyczona od jego mistrzów, czy to od Asklepiadesa z Bitynii<sup>130</sup>, czy od Themisona<sup>131</sup>.

Zachowany materiał dowodzi również, że nauka o winie oraz aromatyzujących je substancjach nie uległa modyfikacji po I w. n.e. Świadczy to o braku rozwoju medycyny w tym zakresie i czerpaniu z dorobku autorytetów w okresie bizantyńskim. Wypada zasugerować, że wobec, z jednej strony, istnienia skończonej formy teorii już przed I w., a z drugiej, wskutek braku czynników modyfikujących wynikającego z niezmienności gamy dostępnych medykam środków leczniczych nie widziano potrzeby przekształcenia założeń farmakologii. Jest zatem prawdopodobne, że zarówno

<sup>127</sup> Pliniusz, *Historia naturalis*, XIV, 100, 1–5; Dioskurydes, *De materia medica*, V, 6, 16, 5 – 17, 4. Istotne jest dla naszych rozważań to, że Pliniusz umieścił dzieło Nigra w wykazie źródeł do księgi XIV, por. Pliniusz, *Historia naturalis*, I, 14 b, 13.

<sup>128</sup> Pliniusz, *Historia naturalis*, XXII, 115, 1–6; Dioskurydes, *De materia medica*, V, 7, 1, 1 – 2, 7. Rodzimi autorzy Pliniusza 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>129</sup> Pliniusz, *Historia naturalis*, XIV, 98, 1 – 114, 5.

<sup>130</sup> Pliniusz, *Historia naturalis*, XXIII, 32, 1–3.

<sup>131</sup> Pliniusz, *Historia naturalis*, XIV, 114, 5 – 115, 1. Na temat autora por. J. Scarborough, *Themisōn of Laodikeia (Syria) (ca 90 – 40 BCE)*, [w:] *The encyclopedia of ancient natural scientists...*, s. 782–783.

Dioskurydes, a potem Orybazjusz, Aecjusz z Amidy czy Paweł z Eginy powielali klasyczne już wtedy opinie, ponieważ także w ich czasach zmiany w gamie dostępnych win i w technologii ich wytwarzania (więc także w ich charakterystyce jako środków leczniczych) były znikome. Jeżeli tak było, to zarówno traktat Dioskurydesa, jak i inne teksty medyczne zawierające naukę o winie stają się źródłami nie tylko do historii medycyny *sensu stricto*, lecz także ważnymi przekazami na temat gospodarki antycznej i wczesnobizantyńskiej, zwłaszcza zaś o uprawie winnej latorośli i produkcji wina.

## Bibliografia

### ŹRÓDŁA DRUKOWANE

#### **Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri***

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

#### **Atenajos z Naukratis, *Deipnosophistae***

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

#### ***De diaeta in morbis acutis***

*De diaeta in morbis acutis*, [w:] *Oeuvres completes d'Hippocrate*, ed. É. Littré, vol. II, Amsterdam 1961.

#### **Dioskurydes, *De materia medica***

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

#### ***Edictum Diocletiani***

*Edictum Diocletiani et Collegarum de pretiis rerum venalium*, ed. M. Giacchero, vol. I–II, Genova 1974.

#### **Galen, *De alimentorum facultatibus***

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

#### **Galen, *De compositione medicamentorum per genera***

*Galenii de compositione medicamentorum per genera libri VII*, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. C.G. Kühn, vol. XIII, Lipsiae 1827.

#### **Galen, *De compositione medicamentorum secundum locos***

*Galenii de compositione medicamentorum secundum locos libri X*, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. C.G. Kühn, vol. XII–XIII, Lipsiae 1826–1827.

**Galen, *De rebus boni malique suci***

*Galenī de rebus boni malique suci libellus*, ed. G. Helmreich (*Corpus medicorum Graecorum*, vol. V, 4, 2), Lipsiae 1923.

**Galen, *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus***

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

**Geoponica**

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

**Katon, *De agricultura***

*M. Porci Catonis de agri cultura*, ed. H. Keil, Lipsiae 1895.

**Kolumella, *De re rustica***

Lucius Junius Moderatus Columella, *On agriculture and trees in three volumes*, transl. E.S. Forster, E.H. Heffner, vol. III, London–Cambridge, Mass. 1955.

**Orybazjusz, *Collectiones medicae***

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

**Paweł z Eginety, *Epitome***

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

**Plaut, *Pseudolus***

T. Maccius Plautus, *Pseudolus*, [w:] *Plauti comoediae*, ed. F. Leo, vol. II, Berlin 1896.

**Pliniusz, *Historia naturalis***

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

**Teofrast, *Historia plantarum***

Theophrastus, *Enquiry into plants and minor works on odours and weather signs with an English translation in two volumes*, transl. A. Hort, vol. II, London–New York 1916.

**OPRACOWANIA**

Alessi R., *Le vin dans les Épidémies d'Hippocrate*, [w:] *Vin et santé en Grèce Ancienne, Actes du Colloque organisé à l'Université de Rouen et à Paris (Université de Paris IV Sorbonne et ENS) par l'UPRESA 8062 du CNRS et l'URLLCA de l'Université de Rouen, 28–30 septembre 1998*, eds J. Jouanna, L. Villard, Athènes 2002, s. 105–112.

Anagnostakis I., *Βυζαντινός οινικός πολιτισμός. Wine culture in Byzantium*, Αθήνα/Athens 2008.

André J., *Le noms de plantes dans la Rome antique*, Paris 1985.

- Arnould D., *Du bon usage du vin chez Homère et dans la poésie archaïque*, [w:] *Vin et santé en Grèce Ancienne, Actes du Colloque organisé à l'Université de Rouen et à Paris (Université de Paris IV Sorbonne et ENS) par l'UPRESA 8062 du CNRS et l'URLLCA de l'Université de Rouen, 28–30 septembre 1998*, eds J. Jouanna, L. Villard, Athènes 2002, s. 7–10.
- Beeston A.F.L., *The Arabian aromatics trade in antiquity*, [w:] *Proceedings of the Seminar for Arabian Studies. A.F.L. Beeston at the Arabian Seminar and other papers*, eds M.C.A. Macdonald, C.S. Philips, Oxford 2005, s. 53–64.
- Béguin D., *Le vin médecin chez Galien*, [w:] *Vin et santé en Grèce Ancienne, Actes du Colloque organisé à l'Université de Rouen et à Paris (Université de Paris IV Sorbonne et ENS) par l'UPRESA 8062 du CNRS et l'URLLCA de l'Université de Rouen, 28–30 septembre 1998*, eds J. Jouanna, L. Villard, Athènes 2002, s. 141–154.
- Boudon V., *Un médecin oenophile: Galien et le vin de Falerne*, [w:] *Vin et santé en Grèce Ancienne, Actes du Colloque organisé à l'Université de Rouen et à Paris (Université de Paris IV Sorbonne et ENS) par l'UPRESA 8062 du CNRS et l'URLLCA de l'Université de Rouen, 28–30 septembre 1998*, eds J. Jouanna, L. Villard, Athènes 2002, s. 155–163.
- Boulay T., *Wine appreciation in ancient Greece*, [w:] *A companion to food in the ancient world*, eds J. Wilkins, R. Nadeau, Chichester 2015, s. 273–282.
- Bresciani E., *Incenso mirra e cinnamomo. Prodotti esotici nella farmacopea egiziana antica*, [w:] *Profumi d'Arabia. Atti del Convegno*, ed. A. Avanzini, Roma 1997, s. 449–459.
- Brun J.-P., Fernandez X., *Parfums antiques: de l'archéologue au chimiste*, Milano 2015.
- Costantini L., Costantini L.B., *Le resine essenziali dall'Arabia meridionale. Incenso, mirra e balsamo*, [w:] *Aromatica. Essenze, profumi e spezie tra Oriente e Occidente. Roma, Museo Nazionale d'Arte Orientale, 7 maggio – 8 luglio 2003*, ed. E. de Rosa, Roma 2003, s. 59–63.
- D'Andréa J., *Ancient herbs in the J. Paul Getty Museum Gardens*, Malibu 1989.
- Dalby A., *Dangerous tastes. The story of spices*, London 2002.
- Dalby A., *Food in the ancient world from A to Z*, London–New York 2003.
- De Cleene M., Lejeune M.C., *Compendium of symbolic and ritual plants in Europe*, vol. II (*Herbs*), Ghent 2003.
- De Romanis F., *Tus e murra: aromi sudarabici nella Roma arcaica*, [w:] *Profumi d'Arabia. Atti del Convegno*, ed. A. Avanzini, Roma 1997, s. 221–230.
- Deichgräber K., *Sextius Niger*, [w:] *Realencyclopädie der Classischen Altertumswissenschaft*, Supplementband V, Stuttgart 1931, kol. 971–972.
- Do Sameiro Barroso M., *The hellebore, the plant beloved by the Greeks: the reasons behind a myth*, „Vesalius” 2015, vol. XXI, No. 2, s. 30–37.
- Donahue J.F., *Culinary and medicinal uses of wine and olive oil*, [w:] *A companion to science, technology, and medicine in ancient Greece and Rome*, ed. G.L. Irby, vol. II. Malden, MA–Oxford–Chichester 2016, s. 605–617.
- Erard-Cerceau I., *Végétaux, parfums, et parfumeurs à l'époque mycénienne*, „Studi Micenei ed Egeo-Anatolici” 1990, t. XXVIII, s. 251–285.
- Fagan G.G., *Bathing in public in the Roman world*, Ann Arbor 1999.

- Fontaine M., *Between two paradigms: Plautus*, [w:] *The Oxford handbook of Greek and Roman comedy*, eds M. Fontaine, A.C. Scafuro, Oxford 2014, s. 516–537.
- Grivetti L.E., *Wine: the food with two faces*, [w:] *The origins and ancient history of wine*, eds P. McGovern, S.J. Flemming, S. Katz, Amsterdam 1996, s. 9–22.
- Groom N., *Frankincense and myrrh. A study of the Arabian incense trade*, London–New York 1981.
- Hansen D.U., *Greek literature under Nero*, [w:] *A companion to the Neronian age*, eds E. Buckley, M.T. Dinter, Chichester 2013, s. 302–313.
- Hardy G., Totelin L., *Ancient botany*, London–New York 2016.
- Heilmeyer M., *Ancient herbs*, London 2007.
- Hunter R., Koukouzika D., *Food in Greek literature*, [w:] *A companion to food in the ancient world*, eds J. Wilkins, R. Nadeau, Chichester 2015, s. 19–29.
- Irby-Massie G.L., *Andreas of Karastos (ca 250 – 217 BCE)*, [w:] *The encyclopedia of ancient natural scientists. The Greek tradition and its many heirs*, eds P. Keyser, G.L. Irby-Massie, Milton Park–New York 2008, s. 77–78.
- Jacques J.-M., *Krateuas (100–60 BCE)*, [w:] *The encyclopedia of ancient natural scientists. The Greek tradition and its many heirs*, eds P. Keyser, G.L. Irby-Massie, Milton Park–New York 2008, s. 491.
- Jouanna J., *Le vin chez Arétée de Cappadoce*, [w:] *Vin et santé en Grèce Ancienne, Actes du Colloque organisé à l'Université de Rouen et à Paris (Université de Paris IV Sorbonne et ENS) par l'UPRESA 8062 du CNRS et l'URLLCA de l'Université de Rouen, 28–30 septembre 1998*, eds J. Jouanna, L. Villard, Athènes 2002, s. 113–126.
- Jouanna J., *Le vin et la médecine dans la Grèce ancienne*, „Revue des Études Grecques” 1996, t. CIX, No. 2, s. 410–434 [= Jouanna J., *Wine and medicine in ancient Greece*, [w:] *Greek medicine from Hippocrates to Galen; selected papers*, ed. P. van der Eijk, transl. N. Allies, Leiden–Boston 2012, s. 173–193].
- Kokoszko M., *Enologia Dioskuridesa, czyli kilka uwag na temat leczniczego działania wina*, [w:] *Historia panaceum: między marzeniem a oszustwem*, red. W. Korpalska, W. Ślusarczyk, Bydgoszcz 2016, s. 49–62.
- Kokoszko M., *Galaktologia terapeutyczna (γαλακτολογία ιατρική) Galena zawarta w „De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus”*, „Przegląd Nauk Historycznych” 2015, R. XIV, nr 2, s. 5–23.
- Kokoszko M., *Nard (νάρδος; Nardostachys jatamansi [D. Don] DC) w wybranych źródłach greckich antyku i Bizancjum*, [w:] *Lek roślinny*, t. VI (*Rośliny w lecznictwie, w środowisku naturalnym i krajobrazie kulturowym*), red. B. Płonka-Syroka, A. Syroka, Wrocław 2017, s. 31–51.
- Kokoszko M., *Rzodkiew (Raphanus L) w wybranych źródłach antyku i Bizancjum*, [w:] *Lek roślinny*, t. IV (*Produkty pochodzenia roślinnego w lecznictwie, dietyce, kosmetyce, ekonomice i kulturze popularnej*), red. B. Płonka-Syroka, A. Syroka, Wrocław 2015, s. 15–33.
- Kokoszko M., *Smaki Konstantynopola*, [w:] *Konstantynopol. Nowy Rzym. Miasto i ludzie w okresie wczesnobizantyńskim*, red. M.J. Leszka, T. Wolińska, Warszawa 2011, s. 471–575.

- Kokoszko M., Dybała J., *Medyczna nauka o mleku (γαλακτολογία ιατρική) zawarta w „De medicina” Celsusa*, „Przegląd Nauk Historycznych” 2016, R. XV, nr 2, s. 5–43.
- Kokoszko M., Dybała J., *Milk in medical theory extant in Celsus’ „De medicina”*, „Journal of Food Science and Engineering” 2016, vol. VI, No. 5, s. 267–279.
- Kokoszko M., Jagusiak K., Rzeźnicka Z., *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.
- Kokoszko M., Jagusiak K., Rzeźnicka Z., Dybała J., *Pedanius Dioscorides’ remarks on milk properties, quality and processing technology*, „Journal of Archaeological Science: Reports” 2018, vol. XIX, s. 982–986.
- Kokoszko M., Rzeźnicka Z., *Malá bathron (μαλάβαθρον). Kilka uwag o roli Cinnamomum tamala w kuchni i medycynie antyku i Bizancjum w okresie pomiędzy I a VII wiekiem*, „Przegląd Nauk Historycznych” 2016, R. XV, nr 1, s. 5–42.
- La Penna A., *Il vino di Orazio: nel modus e contro il modus*, [w:] *In vino veritas*, eds O. Murray, M. Tecuşan, Oxford 1995, s. 266–282.
- La Penna A., *Immortale Falernum. Il vino di Marziale e dei poeti latini del suo tempo*, „Maia” 1999, vol. LI, No. 2, s. 163–181.
- López Salvá M., *Efectos patológicos del vino en el Corpus Hippocraticum*, [w:] *Le normal et le pathologique dans la Collection hippocratique, Actes du X<sup>ème</sup> colloque international hippocratique, Nice, 6–8 octobre 1999*, eds A. Thivel, A. Zucker, Nice 2002, s. 523–537.
- Lucas A., *Notes on myrrh and stacte*, „The Journal of Egyptian Archaeology” 1937, vol. XXIII, No. 1, s. 27–33.
- Mattern S.P., *The prince of medicine: Galen in the Roman Empire*, Oxford 2013.
- McGovern P.E., *Ancient wine. The search for the origins of viniculture*, Princeton 2003.
- Micalella D., *Vino e amore: Ippocrate*, „Antica medicina 20, Quaderni Urbinati di Cultura Classica” 1977, vol. XXIV, s. 151–155.
- Murphy T., *C. Plinius Secundus of Novum Comum (43–79 CE)*, [w:] *The encyclopedia of ancient natural scientists. The Greek tradition and its many heirs*, eds P. Keyser, G.L. Irby-Massie, Milton Park–New York 2008, s. 671–672.
- Nicolas B., *Le vocabulaire de la parfumièrie ancienne*, [w:] *Parfums et odeurs dans l’antiquité*, éd. L. Bodiou, D. Frère, V. Mehl, Rennes 2009, s. 33–43.
- Nutton V., *Ancient medicine*, London–New York 2004.
- Raven J.E., *Plants and plant lore in ancient Greece*, Oxford 2000.
- Riddle J.M., *Dioscorides on pharmacy and medicine*, foreword J. Sarborough, Austin 1985.
- Rzeźnicka Z., *Mirra w antycznej medycynie i kosmetyce na podstawie pism Dioskuridesa*, [w:] *Lek roślinny. Rośliny w lecznictwie, w środowisku naturalnym i w krajobrazie kulturowym*, red. B. Płonka-Syroka, A. Syroka, t. VI, Wrocław 2017, s. 53–65.
- Rzeźnicka Z., Kokoszko M., *Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II–VII w.)*, cz. 3 (*Ab ovo ad yála. Jajka, mleko i produkty mleczne w medycynie i w sztuce kulinarnej [I–VII w.]*), Łódź 2016.

- Scarborough J., *Asklēpiadēs of Bithunia (in Rome, ca 120–90 BCE)*, [w:] *The encyclopedia of ancient natural scientists. The Greek tradition and its many heirs*, eds P. Keyser, G.L. Irby-Massie, Milton Park–New York 2008, s. 170–171.
- Scarborough J., *Diodotos (Pharm.) (10–30 CE)*, [w:] *The encyclopedia of ancient natural scientists. The Greek tradition and its many heirs*, eds P. Keyser, G.L. Irby-Massie, Milton Park–New York 2008, s. 250–251.
- Scarborough J., *Dioskouridēs of Anazarbos (ca 40–80 CE)*, [w:] *The encyclopedia of ancient natural scientists. The Greek tradition and its many heirs*, eds P. Keyser, G.L. Irby-Massie, Milton Park–New York 2008, s. 271.
- Scarborough J., *Nikēratos (of Athens?) (10–40 CE)*, [w:] *The encyclopedia of ancient natural scientists. The Greek tradition and its many heirs*, eds P. Keyser, G.L. Irby-Massie, Milton Park–New York 2008, s. 575–576.
- Scarborough J., *Petrōnios Musa (ca 10–40 CE)*, [w:] *The encyclopedia of ancient natural scientists. The Greek tradition and its many heirs*, eds P. Keyser, G.L. Irby-Massie, Milton Park–New York 2008, s. 639.
- Scarborough J., *Sextius Niger (30–50 CE)*, [w:] *The encyclopedia of ancient natural scientists. The Greek tradition and its many heirs*, eds P. Keyser, G.L. Irby-Massie, Milton Park–New York 2008, s. 738–739.
- Scarborough J., *Themisōn of Laodikeia (Syria) (ca 90–40 BCE)*, [w:] *The encyclopedia of ancient natural scientists. The Greek tradition and its many heirs*, eds P. Keyser, G.L. Irby-Massie, Milton Park–New York 2008, s. 782–783.
- Scarborough J., Nutton V., *The preface of Dioscorides' Materia medica: introduction, translation, and commentary*, „Transactions and Studies of the College of Physicians of Philadelphia” 1982, vol. IV, No. 3, s. 187–227.
- Squillace G., *Le lacrime di Mirra. Miti e luoghi dei profumi nel mondo antico*, Bologna 2015.
- Stok F., *Hērakleidēs of Taras (Med.) (95–55 BCE)*, [w:] *The encyclopedia of ancient natural scientists. The Greek tradition and its many heirs*, eds P. Keyser, G.L. Irby-Massie, Milton Park–New York 2008, s. 370–371.
- Thibodeau Ph., *M. Porcius Cato of Tusculum (185–149 BCE)*, [w:] *The encyclopedia of ancient natural scientists. The Greek tradition and its many heirs*, eds P. Keyser, G.L. Irby-Massie, Milton Park–New York 2008, s. 686–688.
- Thulin M., Claeson P., *The botanical origin of scented myrrh (Bissabol or Habak Hadi)*, „Economic Botany” 1991, vol. XLV, No. 4, s. 487–494.
- 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.
- Touzé R., *Les matières parfumées employées dans la confection des huelles, onguents et poudres parfumées en Grèce ancienne*, [w:] *Parfums et odeurs dans l'antiquité*, éd. L. Bodiou, D. Frère, V. Mehl, Rennes 2009, s. 45–59.
- Tucker A.O., *Frankincense and myrrh*, „Economic Botany” 1986, vol. XL, No. 4, s. 425–433.
- Van Beek G.W., *Frankincense and myrrh*, „The Biblical Archaeologist” 1960, vol. XXIII, No. 3, s. 69–95.
- Van Beek G.W., *Frankincense and myrrh in ancient South Arabia*, „Journal of the American Oriental Society” 1958, vol. LXXVIII, No. 3, s. 141–152.



- Villard L., *Le vin et les femmes: un text méconnu de la collection hippocratique*, „Revue des Études Grecques” 1997, t. CX, s. 362–380.
- Villard L., *Tant de vin pour soigner les femmes*, [w:] *Aspetti della terapia nel Corpus Hippocraticum. Atti del IXe Colloque international hippocratique (Pisa, 25–29 settembre 1996)*, eds I. Garofalo, A. Lami, D. Manetti, A. Roselli, Firenze 1999, s. 219–234.
- Wellmann M., *Dioscurides 12*, [w:] *Paulys Real-Encyclopädie der classischen Altertums-wissenschaft*, hrgs. G. Wissowa, Halbband V, Stuttgart 1905, kol. 1131–1142.
- Wellmann M., *Sextius Niger, eine Quellenuntersuchung zu Dioscorides*, „Hermes” 1889, Bd. XXIV, H. 4, s. 530–569.
- Wilkinson A., *The gardens in ancient Egypt*, London 1998.

MACIEJ KOKOSZKO, ZOFIA RZEŹNICKA

### **Wine, hellebore and myrrh, i.e. on physicians and their patients. An analysis of a passage preserved in book V of *De materia medica* by Dioscorides**

The present article is based on an analysis of a passage included in book V of *De materia medica* by Pedanius Dioscorides, the leading authority on *materia medica* of the 1<sup>st</sup> c. AD. The authors, focusing on the extract devoted to therapeutic wines flavoured with hellebore, emphasise the role of selected flavouring substances in order to elaborate on the financial status of addressees of the prescriptions. This perspective allows the researchers to present not only the significance of wine in contemporary medicine but also underscore the importance of myrrh, which was a high-priced resin imported from *Arabia Felix*, and was highly valued owing to its exceptional flavour as well as pharmacological actions.

The comparison of six selected recipes turns out to have given a valuable insight into Mediterranean society. Firstly, it shows that Dioscorides felt the obligation to treat both the poor and the rich. Secondly, it demonstrates his medical competences, proving that he was able to adjust market value of components used in his prescriptions to financial capacities of his patients. Next, it circumstantiates the commonness and popularity of medial knowledge in ancient society. Finally, it proves that medical treatises are an important source of knowledge for historians dealing with economic and social history of antiquity.

**Keywords:** history, history of medicine, history of food, Dioscorides, wine in ancient medicine, myrrh in ancient medicine, hellebore in ancient medicine, wine flavoured with myrrh, ancient oenology.