

# Maciej Kokoszko, Krzysztof Jagusiak

---

## Woda, wino i tak dalej, czyli o napojach i trunkach w Konstantynopolu

---

Przegląd Nauk Historycznych 9/1, 25-54

---

2010

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

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

MACIEJ KOKOSZKO, KRZYSZTOF JAGUSIAK  
UNIwersytet Łódzki

## **Woda, wino i tak dalej, czyli o napojach i trunkach w Konstantynopolu<sup>1</sup>**

---

Celem niniejszego artykułu jest przedstawienie najbardziej rozpowszechnionych w życiu codziennym napojów, towarzyszących stale, w okresie między IV a VII wiekiem, mieszkańcom cesarstwa rzymskiego, zwłaszcza w jego wschodniej części, ze szczególnym uwzględnieniem Konstantynopola, jako ośrodka kumulującego kulinarne zwyczaje przybyszów z różnych prowincji imperium, oraz zaprezentowanie opinii o walorach smakowych i właściwościach medycznych owych napojów, jaką wyrażali antyczni i bizantyńscy autorzy w swych dziełach zajmujących się kwestią dietetyki. Spośród autorów najważniejszych źródeł wymienić należy tych, których prace traktowały o sztuce kulinarnej (Atenajos z Naukratis, Antimus i *De re coquinaria*), oraz lekarzy, którzy w swych publikacjach natury medycznej poruszali zagadnienia zdrowego odżywiania, starając się wyleczyć swych pacjentów lub udzielać im rad, jak winni swe zdrowie pielęgnować (Galen z Pergamonu, Orybazjusz, Aecjusz z Amidy i Paweł z Eginy). Wymienionym postaciom i ich publikacjom warto poświęcić nieco więcej uwagi.

Pochodzący z Egiptu Atenajos z Naukratis, żyjący prawdopodobnie między drugą połową II w. n.e. a pierwszą połową III w., stworzył dzieło zatytułowane *Deipnosophiści*, w formie dialogu, traktujące m.in. o szeroko pojętej sztuce kulinarnej, które zawiera nadto cenne nawiązania do literackiego dorobku kultury greckiej niemal w każdej dziedzinie<sup>2</sup>. Jest to podstawowe źródło podsumo-

---

<sup>1</sup> Artykuł opracowany w związku z grantem NN 108 269 333.

<sup>2</sup> M. K o k o s z k o, *Ryby i ich znaczenie w życiu codziennym ludzi późnego antyku i wczesnego Bizancjum (III-VII w.)*, Łódź 2005 [dalej: *Ryby*], s. 10.

wujące wiedzę antyku na temat gastronomii obszarów wchodzących w skład *Imperium Romanum* do III w. n.e.

Antimus był bizantyńskim lekarzem, który około początku VI w. trafił do Galii, gdzie napisał dziełko dziś znane jako *De observatione ciborum*, czyli pracę poświęconą różnym rodzajom pożywienia i wpływowi diety na zdrowie człowieka, zawierającą cenne porady i niekiedy przepisy kulinarne. Jej szczególną wartością jest zachowanie, obok zwyczajów kuchni bizantyńskiej (Antimus przez długi czas mieszkał w stolicy nad Bosforem), pewnych elementów typowych dla diety galijskiej (autor ten przebywał bowiem w pewnym okresie na dworze króla Franków Teuderyka)<sup>3</sup>.

Przypisywany Apicjuszowi anonimowy traktat *De Re coquinaria* pochodzi z przełomu IV i V w. Przeznaczony w zamierzeniu autora (lub autorów) dla kucharzy i innych pracowników kuchni obsługujących (przede wszystkim) zamożne domy, zawiera przepisy licznych dań oraz porady na temat przechowywania produktów żywnościowych<sup>4</sup>. Czas jego powstania (to znaczy ostateczna edycja przypadająca na IV-V w. n.e.) oraz fakt, że podsumowuje on niejako tradycję kulinarną antyku, predestynuje go do uznania za podstawowe źródło referencji przy badaniu wszelakich kwestii kulinarnych (a także dietetycznych) u progu epoki, którą się interesujemy w niniejszym artykule.

Galen z Pergamonu, wybitny lekarz działający, jak przyjmuje większość badaczy, w II w.<sup>5</sup>, na którego obserwacje i spostrzeżenia często powoływali się późniejsi autorzy<sup>6</sup>, stworzył wiele dzieł, z których cztery, wykorzystane w tym artykule, to *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*, *De probis pravisque*

<sup>3</sup> M. Grant, *Introduction*, [w:] Anthimus, *On the observance of foods. De observatione ciborum*, ed. and transl. M. Grant, Totnes-Blackawton 2007 [dalej: *De observatione ciborum*] s. 9-44.

<sup>4</sup> M. Kokoszko, *Ryby*, s. 19-20.

<sup>5</sup> Coraz częściej jednak twierdzi się, że data jego śmierci przypadła na początek III w. Uznaje się, iż Galen zmarł około (po) roku 210 n.e. Por. A. Dalby, *Food in the ancient world*, London-New York 2003 [dalej: *Food*], s. 154; R.J. Hankinson, *Introduction*, [w:] Galen *on the Therapeutic Method. Book I and II*, transl., intr. and comment. R.J. Hankinson, Oxford 1991, s. XIX; V. Nutton, *From Galen to Alexander. Aspects of medicine and medical practice in late antiquity*, „Dumbarton Oaks Papers” 1984, vol. XXXVIII, s. 6.

<sup>6</sup> V. Boudon, *Médecine et enseignement dans l'Art Médical de Galen*, „Revue des Études Grecques” 1993, vol. CVI, s. 120-141.

*alimenterum succis, De alimenterum facultatibus* i *In Hippocratis de victu acutorum commentaria*. Wszechstronny medyk podejmował w nich rozliczne zagadnienia, m.in. analizując wpływ napojów na zdrowie człowieka.

Sławnym lekarzem był również działający w IV w. Orybazjusz, którego najważniejszym dziełem są tzw. *Collectiones medicae*, przydatne tutaj przede wszystkim ze względu na zawarte w nich informacje o winie i jego właściwościach, które stanowią swego rodzaju komentarz do sformułowań Galena<sup>7</sup>. Fakt, że Orybazjusz był lekarzem cesarza Juliana Apostaty i że przebywał z nim także w Konstantynopolu, pozwala domyślać się w dziełach omawianego autora (przynajmniej śladowej) perspektywy konstantynopolikańskiej. Za to z pewnością trzeba stwierdzić, iż traktaty jego skierowane były do ludności zamieszkałej w dużych aglomeracjach imperium.

Dzieło żyjącego w VI w. Aecjusza z Amidy, medyka działającego głównie w Konstantynopolu, zatytułowane *Iatricorum libri*, choć niekiedy powtarza opinie Galena, zawiera wiele oryginalnych spostrzeżeń na temat wszystkich czterech opisywanych tutaj napojów<sup>8</sup>. W jego traktacie zatem zostały z pewnością uwzględnione doświadczenia bytności w Konstantynopolu.

Kolejnym bizantyńskim lekarzem głęboko osadzonym w tradycji swoich wielkich, późnoantycznych poprzedników, Galena i Orybazjusza, był żyjący w VII w. Paweł z Eginu, którego praca nazwana *Epitomą* zawiera fragmenty odnoszące się do takich trunków, jak wino i piwo<sup>9</sup>. Chociaż jest tylko prawdopodobne, że Paweł odwiedzał stolicę, z pewnością jednak miał dobre rozeznanie w problemach zdrowotnych, a zatem także żywieniowych, dużych aglomeracji miejskich (np. Aleksandrii, w której przez dłuższy czas przebywał).

Nieco uwagi poświęcali kwestii napojów także inni późnoantyczni twórcy, którzy powszechnie nie są kojarzeni ani z trunkami, ani też z medycyną. Spośród nich wypada wspomnieć św. Jana Chryzostoma, który notabene o medykach mówił wiele<sup>10</sup>, duchow-

<sup>7</sup> M. Kokoszko, *Ryby*, s. 14-15.

<sup>8</sup> *Ibidem*, s. 9.

<sup>9</sup> P. Pormann, *The Greek and Arabic fragments of Paul of Aegina's „Therapy of children”*. Thesis for the MPhil in Classical Languages and Literature, Oxford 1999, s. 1-11.

<sup>10</sup> W. Ceran, *Jan Chryzostom o leczeniu i lekarzach*, „Acta Universitatis Lodzianensis” 1993, Folia historica t. XLVIII, s. 3-26.

nego żyjącego na przełomie IV i V w. (zm. w 407 r.), między 398 a 404 r. sprawującego godność patriarchy Konstantynopola.

Zagadnienia opisane w niniejszym artykule nie doczekały się dotąd na polskim gruncie jakiegokolwiek, a tym bardziej wyczerpującego opracowania, a w literaturze światowej najszerzej kwestia ta została omówiona w latach czterdziestych i pięćdziesiątych ubiegłego stulecia przez Fedona Kukulesa<sup>11</sup>. Niniejszy artykuł próbuje lukę tę w pewnym stopniu wypełnić, stanowiąc podstawę do przyszłych, jeszcze bardziej szczegółowych badań.

Przechodząc zatem do meritum, wypada stwierdzić rzecz niejako oczywistą, a mianowicie, że codziennym posiłkiem Greków i Rzymian, a więc także i dziecie mieszkańców Konstantynopola, towarzyszyła woda, czyli *hydor*. Chłodna, czysta i zdrowa była zawsze doceniana<sup>12</sup>, a jej współczesna nazwa grecka, mianowicie *nero*, pochodzi od wyrażenia *nearon hydor*, czyli świeża woda<sup>13</sup>. Woda była też jednym z niezbędnych elementów aprowizacji armii<sup>14</sup>, jedynym napojem ascetów oraz podstawowym trunkiem w okresach postu<sup>15</sup>.

Zaznaczyć trzeba, że stolica *Imperium Romanum* miała zawsze problemy z wodą potrzebną do zaopatrzenia ludności dla celów spożywczych i higienicznych. Przez miasto płynęła jedynie niewielka rzeczka, lub raczej strumień, zwana Lykos, której zasoby nie wystarczały do zaspokojenia wymagań rozrastającego się coraz bardziej ośrodka<sup>16</sup>. Z tego powodu w Konstantynopolu stworzono sprawny system dostarczania, przechowywania oraz dystrybuowania wody składający się z wodociągów (o znacznej długości, a więc docierających do nawet bardzo odległych od stolicy rejonów wodonośnych w okolicach Vize) oraz cystern (i to zarówno podziemnych,

<sup>11</sup> Ph. Koukoules, *Byzantinon trophai kai pota*, „Epeteris Hetaireias Byzantinon Spoudon” 1941, t. XVII, s. 95-108 [dalej: *Trophai kai pota*]; idem, *Byzantinon bios kai politismos*, vol. V, Athènes 1952, s. 121-135 [dalej: *Byzantinon*].

<sup>12</sup> M.L. Rautman, *Daily life in Byzantine Empire*, Westport Conn. 2006, s. 96.

<sup>13</sup> Ph. Koukoules, *Trophai kai pota*, s. 95; idem, *Byzantinon*, s. 121.

<sup>14</sup> J. Haldon, *Feeding the army: food and transport in Byzantium, ca 600-1100*, [w:] *Feast, fast or famine. Food and drink in Byzantium*, ed. W. Mayer, S. Trzcionka, Brisbane 2005 [dalej: *Feast, fast*], s. 89-92.

<sup>15</sup> A.N.J. Louvaris, *Fast and abstinence in Byzantium*, [w:] *Feast, fast*, s. 192.

<sup>16</sup> M.L. Rautman, *op. cit.*, s. 72-73.

jak i naziemnych)<sup>17</sup>. Nasza wiedza na ten temat została usystematyzowana dzięki intensywnym badaniom prowadzonym pod koniec XX i na początku XXI w.<sup>18</sup>

Sprowadzona do Konstantynopola woda udostępniania była jego mieszkańcom w głównych punktach miasta. Najważniejszym z nich było tzw. *hydreion megiston* (po łacinie *nymphaeum maius*), które znajdowało się na północ od *Forum Tauri*. Zbudował je ówczesny prefekt miasta Klearch<sup>19</sup>. Stamtąd woda była rozprowadzana za pomocą wodociągów do innych punktów jej poboru rozmieszczonych w całej stolicy, z których mieszkańcy czerpali ją, wykorzystując do tego własne naczynia<sup>20</sup>. Te, wykonywane były najczęściej z gliny. Używano do tego celu także buklaków zrobionych ze skór zwierzęcych.

<sup>17</sup> C. Mango, *The water supply of Constantinople*, [w:] *Constantinople and its hinterland*, eds. G. Dagron, C. Mango, Cambridge 1995, s. 9-18; P. Sarris, *The Eastern Empire from Constantine to Heraclius (306-641)*, [w:] *The Oxford history of Byzantium*, ed. C. Mango, Oxford-New York 2002, s. 68.

<sup>18</sup> R. Bayliss, J. Crow, P. Bono, *The water supply of Constantinople*, „Anatolian Archaeology Research Reports” 2001, vol. 7, s. 18-20; R. Bayliss, J. Crow, *The water supply of Constantinople*, „Anatolian Archaeology Research Reports” 2002, vol. VIII, s. 21-23; J. Crow, R. Bayliss, A. Ricci, *The Anastasian Wall and the water supply of Constantinople survey 2000*, „Anatolian Archaeology Research Reports” 2000, vol. VI, s. 16-17; J. Crow, A. Ricci, *Anastasian Wall*, „Anatolian Archaeology Research Reports” 1996, vol. II, s. 16-17; idem, *Investigating the hinterland of Constantinople. Interim report on the Anastasian long wall*, „Journal of Roman Archeology” 1997, vol. XIX, s. 235-262; J. Crow, A. Ricci, R. Bayliss, P. Bono, *Anastasian Wall project*, „Anatolian Archaeology Research Reports” 1998, vol. IV, s. 19-20; idem, *Anastasian Wall project*, „Anatolian Archaeology Research Reports” 1999, vol. V, s. 15; J. Crow, *Anastasian Wall*, „Anatolian Archaeology Research Reports” 1997, vol. III, s. 15-16; idem, *The water supply of Byzantine Istanbul*, „Anatolian Archaeology Research Reports” 2004, vol. X, s. 24-25. Badania te podsumowuje książka Jamesa Crowa, Jonathana Bardilla i Richarda Baylissa (*The water supply of Byzantine Constantinople*, London 2008).

<sup>19</sup> J. Crow, J. Bardill, R. Bayliss, *op. cit.*, s. 10, 125, 127, 129.

<sup>20</sup> D. Papanikola-Bakirtzi, *Byzantina epitrapezia skeue. Schema – morphe, chreie kai diakosmisi*, [w:] *Byzantinon diatrophoi kai mageireiai. Praktika hemeridas “Peri tis diatrophis sto Byzantio”*. Food and cooking in Byzantium. Proceedings of the symposium “On food in Byzantium”. Thessaloniki Museum of Byzantine Culture 4 November 2001, ed. D. Papanikola-Bakirtzi, Athens 2005 [dalej: *Byzantinon diatrophoi*], s. 117-132.

Woda jako napój musiała być pozbawiona domieszek mineralnych<sup>21</sup> i zanieczyszczeń oraz, jak to już zostało wspomniane, najlepiej świeżo zaczerpnięta. Pijano ją zimną, choć niekiedy także podwyższano jej temperaturę, gotując ją w specjalnie do tego przeznaczonych pojemnikach<sup>22</sup>, np. w naczyniach typu *chytra*<sup>23</sup> lub podgrzewając w *sui generis* samowarach<sup>24</sup>. Stanowiła także niezbędny dodatek przy produkcji napojów typu *phouska*, piwo itp.

Przez starożytnych woda traktowana była jako ważny element ich życia. Wskazują na to choćby fragmenty literackie zebrane przez Atenajosa z Naukratis<sup>25</sup>. Te same ekscerpty pokazują, że stała się ona przedmiotem zainteresowania medycyny, której przedstawiciele uważali ją za bardzo ważny element mający wpływ na zdrowie<sup>26</sup>. Galen, największy autorytet, za którym szli lekarze bizantyńscy, charakteryzował w szczegółach wartości wody, a jego ustalenia były potem cytowane w okresie Bizancjum<sup>27</sup>. Nie on jeden zajmował się tym zagadnieniem. Aecjusz z Amidy ekscerpował bowiem Rufusa z Efezu, a usystematyzowany wykład z pewnością

<sup>21</sup> W przeciwnym wypadku wykorzystywano ją do kąpieli leczniczych, czego dowodem są zachowane rozważania, m.in. Aecjusza z Amidy, który w rozdziale o kąpielach w wodzie posiadającej wyraziste właściwości uzyskiwane przez nią dzięki domieszkom różnorodnych substancji naturalnych (*Peri loutron autophyon*), notabene opartym na doktrynach Archigenesa (*Aetii Amideni libri medicinales I-VIII*, III, 167, 1-37, ed. A. Olivieri, Lipsiae-Berolini 1935-1950 [dalej: Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*]), wyróżnia kąpiele alkaliczne, słone, ściągające (kwaśne), siarkowe, asfaltowe, żelaziste oraz hydroterapię w wodzie z rozpuszczoną w niej miedzią.

<sup>22</sup> Por. uwagi Aecjusza z Amidy zamieszczone poniżej.

<sup>23</sup> Ch. Bakirtzis, *Peri chytras*, [w:] *Byzantinon diatrophii*, s. 111-116.

<sup>24</sup> M.L. Rautman, *op. cit.*, s. 104; M. Mundell Mango, *From „glittering sideboard” to table: silver in the well-appointed triclinium*, [w:] *Eat, drink and be merry (Luke 12:19). Food and wine in Byzantium. In honour of Professor A.A.M. Bryer*, eds. L. Brubaker, K. Linardou, Aldershot 2007 [dalej: *Eat, drink*], s. 131, 150.

<sup>25</sup> *Athenaei Naucratis dipnosophistarum libri XV*, II 40 f – 46 e (12, 1 – 26, 3, Kaibel); III 120 e – 125 a (92, 1 – 98, 36, Kaibel), ed. G. Kaibel, vol. I-III, Lipsiae-Berolini 1887-1890 [dalej: Atenajos z Naukratis, *Deipnosofisci*].

<sup>26</sup> Por. opinie Hipokratesa, Dioklesa z Karystos i innych – Atenajos z Naukratis, *Deipnosofisci*, II 46 a-d (25, 1-30, Kaibel).

<sup>27</sup> *Oribasii collectionum medicarum reliquiae*, V, 1, 1, 1 – 23, 23, ed. I. Raeder, vol. I-IV, Lipsiae-Berolini 1928-1933 [dalej: Orybazjusz, *Collectiones medicae*]; *Paulus Aegineta*, I, 50, 1, 1-41, ed. I.L. Heiberg, t. I-II, Lipsiae-Berolini 1921-1924 [dalej: Paweł z Eginety, *Epitome*].

nie tylko dobrze oddaje ustalenia antyku i wczesnego Bizancjum na ten temat, ale nadto przynajmniej częściowo odzwierciedla problemy, jakie miał przeciętny mieszkaniec Konstantynopola tego okresu w zdobyciu odpowiedniej wody. Wypada także domyślać się perspektywy konstantynopolitańskiej w uwagach zawartych w *Geoponika*, które to dzieło powtarza szereg doktryn Galena, Aecjusza z Amidy i Rufusa z Efezu, zapewne z powodu ich wagi dla społeczeństwa X w.<sup>28</sup>

Wspomniany Aecjusz z Amidy wyróżniał zatem aż pięć rodzajów wody pitnej, mianowicie deszczową, źródlaną, studzienną, rzeczną oraz jeziorną. Z jego rozważań wynika, że deszczówka była powszechnie ceniona. Klasyfikowano ją także jako najłatwiejszą do przyswojeniu ze wszystkich wyróżnionych powyżej rodzajów tego płynu. Uważano, że szybko przechodzi przez organizm i zostaje łatwo wydalona wraz z moczem. Co istotne, polecana była jako napój także dla ludzi chorych, choć z drugiej strony w uwagach medyków znaleźć też można ostrzeżenie, iż nie należy jej podawać osobom trawionym przez gorączkę, chorym na cholereę oraz cierpiącym na żółtaczkę – woda deszczowa bowiem łatwo zmienia swoje właściwości w ich organizmach i staje się szkodliwa. Aecjusz z Amidy przestrzegał również, że przechowywana przez dłuższy czas deszczówka staje się bardziej cierpka, wolniej, a w końcu z trudnością jedynie, przechodzi przez organizm, trudniej jest też trawiona i przyswajana. W tej ostatniej uwadze odbijają się z pewnością negatywne doświadczenia wynikające z długotrwałego przechowywania wody w zbiornikach miejskich czy przydomowych<sup>29</sup>.

Aecjusz z Amidy na drugim miejscu stawia wodę źródlaną. Spośród jej rodzajów ta, którą można spotkać w północnych obszarach świata zamieszkanego, a zwłaszcza ta wytryskująca w miejscach skalistych, jest według niego trudna do podgrzania i niezbyt szybko przechodzi przez organizm; wolno też nagrzewa się i stygnie. Odwrotne właściwości ma ta, która płynie z obszarów wschodu. Jest ona zresztą szczególnie polecana przez omawianego medyka, ale autor sugeruje jednocześnie, że trzeba przeanalizować,

---

<sup>28</sup> *Geoponica sive Cassiani Bassi Scholastici de re rustica eclogae*, II, 4-7, ed. H. Beckh, Lipsiae 1895 [dalej: *Geoponica*].

<sup>29</sup> Zagrożenia te dokładnie przeanalizował Ilias Anagnostakis (*Trophikes delectariaseis sto Byzantio. Diatrophikes antilepseis kai symperiphores (6os – 11os ai.)*, [w:] *Byzantinon diatrophis*, s. 92-93).



czy warunki naturalne terenów (zwłaszcza gleba) nie powodują jej skażenia<sup>30</sup>.

Z kolei woda ze studni jest według wspomnianego Aecjusza zimna, ale zyskuje też właściwości od ziemi (jest zatem *geodes*, jak ujmuje to autor), z której jest czerpana. Z tego to powodu okazuje się trudna do wydalenia i do przyswojenia<sup>31</sup>.

W ogóle niestosowna jest natomiast, zdaniem autora, woda rzeczna i jeziorna<sup>32</sup>. Ta pierwsza jest bowiem trudna do przyswojenia, powoduje wysuszenie organizmu, a w wyniku tego także pragnienie. Właściwości te objawiają się jeszcze wyraźniej, gdy woda przepływa przez niezdrowy teren<sup>33</sup>. Ta druga z kolei jest zamulona z powodu błota na brzegach zbiorników, w których się gromadzi, oraz nieprzyjemnie pachnie, ponieważ brak ruchu czyni ją martwą, a wskutek tego zepsutą. Nie należy nigdy podawać wody z jeziora osobom chorym, jeżeli jest dostępny inny jej rodzaj<sup>34</sup>.

Wykład greckiego znawcy medycyny zawiera także kilka praktycznych, typowo zdroworozsądkowych uwag dotyczących oceny jakości wody oraz przygotowania jej do spożycia. Twierdzi on, że za najlepszą należy uznać tę, która odznacza się zbalansowanym smakiem, i która uważana jest za dobrą przez mieszkającą w danym miejscu ludność. Należy zatem wystrzegać się płynu o niepokojących cechach i przyjąć, że woda cierpka, słona, alkaliczna itp., ma szkodliwe dla zdrowia właściwości. Powinno się być też wyczu-

<sup>30</sup> A e c j u s z z A m i d y, *Iatricorum libri*, III, 165, 13-19. Właściwości wody ze wschodnich rejonów *oikoumene* por. A t e n a j o s z N a u k r a t i s, *Deipnosophisti*, II 46 d (25, 23-26, Kaibel).

<sup>31</sup> A e c j u s z z A m i d y, *Iatricorum libri*, III, 165, 19-21.

<sup>32</sup> Z wyjątkiem tej pochodzącej z Nilu por. A e c j u s z z A m i d y, *Iatricorum libri*, III, 165, 21-25. Wypada stwierdzić, iż już w starożytności występował problem zanieczyszczenia środowiska, czy to z przyczyn naturalnych czy też spowodowanego działalnością ludzką. Niebezpieczne były szczególnie zbiorniki znajdujące się w pobliżu aglomeracji miejskich. Por. np. *Galenus de probis pravisque alimenterum succis liber*, 795, 13 – 796, 8, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. D.C.G. Kühn, vol. VI, Lipsiae 1823. O tej kwestii por. M. K o k o s z k o, *Fish as a food source in Greek dietetics. An overview of late antique and early Byzantine doctrines*, [w:] *Fishes – culture – environment through archeoichthyology, ethnography and history. The 15<sup>th</sup> meeting of the ICAZ fish remains working group (FRWG). September 3-9, 2009 in Poznań and Toruń, Poland*, eds. D. Makowiecki, S. Hamilton-Dyer, I. Riddler, N. Trzaska-Nartowski and M. Makohonienko, Poznań 2009, s. 122-125.

<sup>33</sup> A e c j u s z z A m i d y, *Iatricorum libri*, III, 165, 21-29.

<sup>34</sup> *Ibidem*, 165, 29-32.

lonym na płyn odznaczający się nieprzyjemnym zapachem, dalej na ten, na powierzchni którego pojawia się kożuch, a w końcu na taki, który tworzy cuchnące i mętne osady lub też wydziela kamień na ściankach miedzianych naczyń. Niedobra jest woda, w której żyją pijawki, albo inne szkodliwe dla ludzi stworzenia. Należałoby także wyeliminować płyn pochodzący z tych zbiorników, w które wrastają korzenie drzew. Nie należy też pić tej, która czerpana jest z miejsc, gdzie wydobywa się złoto, srebro lub też, gdzie występuje alun, siarka czy inne podobne substancje. Niedobra jest ponadto ta, która wypływa w sąsiedztwie gorących źródeł<sup>35</sup>.

Gdy nie jesteśmy pewni jakości wody, warto – według Aecjusza – pomyśleć o puryfikacji tego płynu. Okazuje się, że w omawianym okresie znano swoisty system oczyszczania wody, który często stosowały zwłaszcza siły militarne. Te w czasie przemarszu wielokrotnie korzystać musiały bowiem z wody o podejrzanych właściwościach, którą uzdatniano w bardzo prosty sposób. Wykorzystując naturalny spadek terenu, wykopywano w ziemi doły, jeden za drugim, od najwyżej do najniżej położonego, i przepuszczano przez nie płyn. Owe baseny należało nadto wypełnić dobrą, twardą gliną, z której lepi się naczynia. To właśnie w tych dołach (dzięki filtrującym właściwościom wzmiankowanej powyżej gliny) zatrzymywały się szkodliwe elementy zawarte w wodzie<sup>36</sup>.

Ze względu na liczne zagrożenia, które niosło ze sobą picie nieodpowiedniej wody, najlepiej było postępować z nią bardzo ostrożnie. Aecjusz z Amidy radził więc wpierv ją przegotować w naczyniach ceramicznych, następnie wystudzić, a potem ponownie podgrzać. Dopiero tak przygotowaną można było spożywać bezpiecznie<sup>37</sup>.

Poza czystą wodą, w Konstantynopolu delectowano się napojem stworzonym na jej bazie, który Rzymianie nazywali *acetum* lub *posca*, gdy Grecy stosowali wobec niego określenia *oksos*, *phouska* lub *oksykraton*<sup>38</sup>. Zasadniczym składnikiem tego napitku, prócz

---

<sup>35</sup> *Ibidem*, 165, 33-44.

<sup>36</sup> *Ibidem*, 165, 46-50.

<sup>37</sup> *Ibidem*, 165, 44-46. Por. A. Dalby, *Food*, s. 346.

<sup>38</sup> M. K o k o s z k o, *Zosima the Deacon and his pilgrimage to Constantinople or on the origins of a certain mistake*, [w:] *Rus i Vizantia. Mesto stran vizantijskogo kruga vo vzaimootnošenjach Vostoka i Zapada. Tezisi dokladov XVIII Vserosijskoj naučnoj silesii vizantinistov Moskva 20-21 oktjabria 2008 goda*, Moskva 2008,

wody, był ocet winny, co wskazuje, że napój musiał być kwaskowy w smaku.

Geneza tego napoju nie jest ustalona. Andrew Dalby, dyskutując nad terminem *posca*, sugeruje, że był to wynalazek Rzymian<sup>39</sup>. Warto jednak uwzględnić fakt, iż wytwórstwo wina i jego produktu ubocznego, tzn. octu<sup>40</sup> było rozpowszechnione nie tylko w Italii, ale praktycznie na całym obszarze wokół Morza Śródziemnego. W każdym razie napój ten wymieniany jest w traktacie *De natura muliebris*<sup>41</sup>, datowanym na drugą połowę IV w. p.n.e.<sup>42</sup> Nazywa się on w nim *oksykraton*, a późniejsze greckie dzieła medyczne przynoszą bezpośrednio potwierdzenie, że rzeczony płyn był po prostu napitkiem. Galen bowiem w *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*<sup>43</sup>, a później Aecjusz z Amidy we wstępie do swoich *Iatricorum libri*<sup>44</sup> pozostawili informacje o spożywaniu go latem dla ochłody i zaspokojenia pragnienia. Plutarch z Cheronei z kolei, w żywocie Katona Starszego (który żył na przełomie III i II w. p.n.e.), wzmiankował ten sam trunek pod nazwą *oksos*<sup>45</sup>. Od Swetoniusza dowiadujemy się, że w I w. n.e. analogiczny napój (tu określany jako *posca*) sprzedawany był na uli-

---

s. 73-75; F. Wotke, *Posca*, [w:] *Paulys Real-Encyclopädie der classischen Altertumswissenschaft*, Bd. XXII.1, Stuttgart 1953, kol. 420-421.

<sup>39</sup> A. Dalby, *Food*, s. 270.

<sup>40</sup> M.C. Amouretti, *The by-products of oil and wine production in antiquity*, [w:] *La production du vin et de l'huile en Méditerranée. Oil and Wine Production in the Mediterranean*, eds. M.C. Amouretti, J.P. Brun, Paris 1993 [dalej: *La production du vin*], s. 463-476.

<sup>41</sup> *De natura muliebris*, 105, 1-2, [w:] *Oeuvres complètes d'Hippocrate*, vol. VII, Amsterdam 1962.

<sup>42</sup> A.F. Hanson, *Aphorismi 5, 28-63 and the gynecological texts of the Corpus Hippocraticum*, [w:] *Magic and rationality in ancient Near East and Graeco-Roman medicine*, red. H.F.J. Horstmanshoff, M. Stol, Leiden 2004 [dalej: *Magic and rationality*], s. 293. Traktat ten należy do pism zaliczanych do grupy knidyjskiej i jest wysoce prawdopodobne, że zawiera wiedzę o jeszcze starszym rodowodzie, ustaloną w formie gnomów. Por. V. Langholf, *Structure and Genesis of some Hippocratic treatises*, [w:] *Magic and rationality*, s. 253.

<sup>43</sup> *Galenus de simplicium medicamentorum temperamentis et facultatibus libri*, 435, 13-14, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. curavit D.C.G. Kühn, t. XI-XII, Lipsiae 1826-1827 [dalej: Galen, *De simplicium medicamentorum*].

<sup>44</sup> Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, Prolegomena, s. 192-194.

<sup>45</sup> Plutarchus, *Cato Maior*, I, 10. 2, [w:] *Plutarchi vitae parallelae*, ed. K. Ziegler, vol. I, 1, Leipzig 1969.

cach, a handlował nim, między innymi, późniejszy cesarz Wite-  
liusz<sup>46</sup>.

Literatura przedmiotu utrzymuje, że spożycie omawianego trunku wzrastało wszędzie tam, gdzie docierały rzymskie siły zbrojne<sup>47</sup>. Za przesłankę uprawdopodobniającą tę hipotezę należy uznać wzmianki o rzeczonym trunku w *Scriptores historiae augustae*<sup>48</sup>, w korespondencji cesarza Juliana<sup>49</sup>, *Epitoma rei militaria* Wegecjusza<sup>50</sup>, *Kodeksie Teodozjusza*<sup>51</sup> oraz *Kodeksie Justyniana*<sup>52</sup>. Konkluzje owe znajdują uzasadnienie także w greckich źródłach medycznych, które dotąd nie były wystarczająco wykorzystywane w dyskusji nad tą kwestią. Warto bowiem pamiętać, że istnieje pewna korelacja między danymi zawartymi z jednej strony w *Scriptores historiae augustae*, liście Juliana, *Epitoma rei militaris* itd., a z drugiej strony z doktrynami medycznymi antyku i Bizancjum.

Chodzi mianowicie o to, że obfite informacje na temat oksos, *oksykraton* i *phouska*<sup>53</sup> znajdujemy w dziełach tych koryfeuszy medycyny, którzy w swych życiorysach mieli epizod kariery w armii rzymskiej. Tak dzieje się w przypadkach Dioskuridesa<sup>54</sup> i Orybazjusza<sup>55</sup>, a sam Galen, poprzez pracę w szkole gladiatorskiej usytu-

<sup>46</sup> Caius Suetonius Tranquillus, *Vitellius*, XII, 2, [w:] Caius Suetonius Tranquillus, *Vitae duodecim Caesarum cum scriptis minoribus et fragmentis*, ed. C.H. Weise, Lipsiae 1845.

<sup>47</sup> Pogląd ten obecny jest w literaturze wcześniej cytowanej. Por. także J.P. Alcock, *Food in the ancient world*, Westport Conn.-London 2006, s. 90; E. Kislinger, *Les chrétiens d'Orient: règles et réalités alimentaires dans le monde byzantin* [dalej: *Les chrétiens*], [w:] *Historie de l'alimentation*, ed. J.L. Flandrin, M. Montanari, Paris 1996 [dalej: *Historie de l'alimentation*], s. 332; J. Roth, *The logistics of the Roman army at war (264 B.C. – A.D. 235)*, Leiden 1999, s. 38.

<sup>48</sup> *Avidius Cassius*, V, 3, [w:] *Scriptores historiae augustae in three volumes*, ed. and transl. D. Magie, Cambridge Mass.-London 1960 [dalej: SHA]; SHA, *Pescennius*, X, 3.

<sup>49</sup> *Iulianus*, *Epistulae*, 98, 88-89, [w:] *L'empereur Julien. Oeuvres complètes*, ed. J. Bidez, vol. I, 2, Paris 1960.

<sup>50</sup> *Vegetius*, *Epitoma rei militaris* III, ed. M.D. Reeve, Oxford 2004.

<sup>51</sup> *Codex Theodosianus*, VII, 4, 6, ed. Th. Mommsen, Hildesheim 2000-2002.

<sup>52</sup> *Codex Justinianus*, XII, 37, 1, ed. G. Härtel, Leipzig 1991.

<sup>53</sup> Por. poniżej.

<sup>54</sup> A. Dalby, *Flavours of Byzantium*, Blackawton-Totnes 2003 [dalej: *Flavours*], s. 119; V. Nutton, *Ancient Medicine*, London-New York 2007, s. 175.

<sup>55</sup> A. Dalby, *Flavours*, s. 144; B. Baldwin, *The career of Oribasius*, „Acta Classica” 1975, vol. XVIII, s. 85-97; V. Nutton, *op. cit.*, s. 295. Orybazjusz tworzył zasadniczą część swych dzieł w czasie kampanii galijskiej cesarza Juliana

owanej w Pergamonie spotykał się również z analogicznymi dolegliwościami, z którymi miał do czynienia typowy lekarz wojskowy<sup>56</sup>.

Wiemy też, że popularność i sprzedaż napoju kwitła przez cały okres *Imperium Romanum*<sup>57</sup>, i to we wszystkich częściach basenu Morza Śródziemnego. Nie zmniejszyła się też ona potem w czasach Bizancjum, kiedy to należał do grupy napitków dostępnych w przyulicznych tawernach określanych jako *phouskaria*<sup>58</sup>. Podobne trunki pili także ci, którzy oddawali się życiu ascetycznemu w klasztorach<sup>59</sup>.

Napój, o którym mówimy, był aromatyzowany ziołami. Dioskurides, na przykład, rekomendował spożywanie *oksykraton* z *glechon*, czyli z miętą polej (*Mentha pulegium*), gdyż takie postępowanie usuwało nudności i łagodziło dolegliwości gastryczne<sup>60</sup>. Przypuścić

Apostaty. Jest istotne, że Orybazjusz stał się źródłem wiedzy dla późniejszych lekarzy, w ten sposób utrwalając rzeczzone doktryny tradycji reprezentowanej np. przez Aecjusza z Amidy i Pawła z Egiptu.

<sup>56</sup> V. Nutton, *op. cit.*, s. 185, 223.

<sup>57</sup> Ciekawe dane z IV w. por. J. Matthews, *The journey of Theophanes. Travel, business and daily life in the Roman East*, New Haven-London 2006, s. 157, 166, 211.

<sup>58</sup> Przyjęto pogląd, iż *phouska* była popularnym, codziennym napojem w okresie Bizancjum, por. A. Dalby, *Flavours*, s. 72, 175; G. Dagron, *The urban economy, seventh-twelfth centuries*, [w:] *The economic history of Byzantium: from the seventh through the fifteenth century*, red. A. Laiou, vol. II, Washington 2002, s. 459-460; E. Kislinger, *Fouska und gléchôn*, „Jahrbuch der Österreichischen Byzantinistik” 1984, Bd. XXXIV, s. 49-53; idem, *Les chrétiens*, s. 332; Ph. Koukoules, *Trophai kai pota*, s. 102; idem, *Byzantinon*, s. 129, 131; È. Limousin, *Le monde byzantine: du milieu du VIII<sup>e</sup> siècle à 1204: économie et société*, Rosny-sous-Bois 2007, s. 112; M. L. Rautman, *op. cit.*, s. 104, 214.

<sup>59</sup> A.M. Talbot, *Mealtime in monasteries: the culture of the Byzantine refectory*, [w:] *Eat, drink*, s. 117.

<sup>60</sup> *Pedanii Dioscuridis Anazarbei de materia medica libri quinque*, III, 31, 1, 4-5, ed. M. Wellmann, vol. I-III, Berolini 1906-1914 [dalej: Dioskurides, *De materia medica*]. Por. uwagi o aromatyzowaniu napojów opartych na oksos: È. Limousin, *op. cit.*, s. 112; M.L. Rautman, *op. cit.*, s. 104. *Mentha pulegium* była często stosowanym w medycynie ziołem. Por. J. Scarborough, *Contraception in antiquity. The case of pennyroyal*, „Wisconsin Academy Review” 1989, vol. XXXV, s. 19-25; È. van de Walle, *Menstrual catharsis and the Greek Physician*, [w:] *Regulating menstruation. Beliefs, practices, interpretations*, eds. E.P. Rienne, È. van de Walle, Chicago-London 2001, s. 5. Na temat specyfików działających w podobny sposób por. M. Kokoszko, *Medycyna bizantyńska o antidotum z trzech rodzajów pieprzu. Komentarz na temat jednego ze środków farmaceutycznych zastosowanych w leczeniu cesarza Aleksego I Komnena*, [w:] *Byzantina Europaea. Księga jubileuszowa*

wypada, że mięta dodawana była do trunku, a sama mikstura okazała się na tyle efektywna i smaczna, że jej receptura przyjęła się i była następnie uwzględniana przez autorów późniejszych. Znał ją na przykład Orybazjusz<sup>61</sup>. Znajduje się ona również w *De observatione ciborum* Antimusa<sup>62</sup> i w żywocie św. Symeona skomponowanym przez Leoncjusza z Neapolu<sup>63</sup>. Analogiczny trunek, ale oparty na bazie nazywanej winem odnajdujemy u Dioskuridesa<sup>64</sup>, a potem również w *Geoponica*<sup>65</sup>. Receptura *glechonites* sugeruje, że granica między oskos a winem wykorzystywanym w tego rodzaju napitkach była trudna do zdefiniowania, a określeń owych używano niekiedy wymiennie<sup>66</sup>.

Oprócz mięty polej do aromatyzowania napoju używano kopru włoskiego (inaczej fenkułu), tymianku, anyżku, kminu rzymskiego i innych dodatków<sup>67</sup>. Wyobrażenie na temat możliwej gamy przypraw dają nam receptury na terapeutyczne *phouska* zamieszczone w traktatach medycznych Aecjusza z Amidy<sup>68</sup> oraz Pawła z Eginy<sup>69</sup>.

Kolejnym często spożywanym napojem, o którym rozpisywali się wymienieni we wstępie autorzy, było wino. Winna latorośl (łac. *Vitis vinifera*, gr. *ampelos*), pierwotnie występująca na terenach południowej Europy oraz Bliskiego i Środkowego Wschodu, udomowiona na Kaukazie około 4000 r. p.n.e., zaczęła być następnie uprawiana w północnej Mezopotamii, Azji Przedniej i w Afryce Północnej<sup>70</sup>. Nie ma wątpliwości co do tego, że w obszarze egejskim uprawa latorośli i produkcja wina odgrywała istotną rolę już w okresie minoj-

---

ofiarowana Profesorowi Waldemarowi Ceranowi, red. M. Kokoszko, M.J. Leszka, Łódź 2007 (Byzantina Lodziensia XI), s. 253-264, a zwłaszcza s. 256-257.

<sup>61</sup> Orybazjusz, *Collectiones medicae*, XI, γ, 10, 3-4.

<sup>62</sup> *De observatione ciborum*, 58.

<sup>63</sup> *Vita Symeonis Sali*, 164, 1 – 165, 12, [w:] L. Rydén, *Das Leben des heiligen Narren Symeon von Leontios von Neapolis*, Stockholm 1963.

<sup>64</sup> Dioskurides, *De materia medica*, V, 52, 1, 1-3 – polecany przy problemach trawiennych.

<sup>65</sup> *Geoponica*, VII, 8.

<sup>66</sup> Por. definicję oksos i oksykraton – *A Greek-English Lexicon*, red. H.G. Liddell, R. Scott, Oxford 1996, 1234 (ὄξοι); 1235 (ἄξυκρατον).

<sup>67</sup> M.L. Rautman, *op. cit.*, s. 104.

<sup>68</sup> Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, III, 81, 1 – 82, 4.

<sup>69</sup> Paweł z Eginy, *Epitome*, III, 45, 2, 27; VII, 5, 10, 1-4; VII, 11, 48, 1-12.

<sup>70</sup> A. Dalby, *Food*, s. 162; H.P. Olmo, *The Origin and domestication of the vinifera grape*, [w:] *The Origins and ancient history of wine*, eds. P.E. McGovern, S.J. Fleming, S.H. Katz, London 1995 [dalej: *The Origins*], s. 31-43.

skim<sup>71</sup>, a potem również i mykeńskim<sup>72</sup>, klasycznym<sup>73</sup> i oczywiście później. W epoce dominacji rzymskiej sadzono winną latorośl na coraz rozleglejszych obszarach, nierzadko wysuniętych daleko na zachód i północ, takich jak dolina Renu i Mozeli, a świadectwem rozpowszechnienia tej uprawy w Galii w VI w. n.e. są m.in. uwagi Antimusa o rodzynkach<sup>74</sup>. Plantacje tego krzewu znajdowały się nawet w południowej Brytanii, gdzie rozwinęto wytwórstwo lokalnego wina<sup>75</sup>.

Wino było trunkiem, który towarzyszył Grekom w czasie ich wędrówki przez drogi i bezdroża ich egzystencji. Hellenowie nazywali je *oinos*<sup>76</sup> i pili zwykle rozcieńczone wodą<sup>77</sup>. Obyczaj ten był tak rozpowszechniony, że używany w nowej grece wyraz określający wino brzmi *krasi*, co oznacza wino połączone z wodą<sup>78</sup>. Trunek nierozcieńczany to z kolei *akratos*. Taki preferowany był przez Rzymian<sup>79</sup>. Jednak w okresie zimowym również i oni rozwadniali go wodą podgrzaną w urządzeniach przypominających samowary<sup>80</sup>. Jedynie wąskie kręgi społeczeństwa powstrzymywały się przed spożyciem wina w konkretnych przypadkach<sup>81</sup> lub w ogóle<sup>82</sup>.

<sup>71</sup> L. Platon, *Ta minoika angeia kai krasi*, [w:] *Oinos palaios hedyptotos. To kretiko krasi apo ta proistorika os ta neotera chronia. Praktika diethnous epistemonikou symposiou*, ed. K. Mylopotamitake, Erakleio 2002 [dalej: *Oinos palaios*], s. 5-24; K. Kopaka, „*Oinos palaios*” *kai anthropoi: Skenes apo ten kathemerinote-ta tes minoikes oinoparagoges*, [w:] *Oinos palaios*, s. 25-41.

<sup>72</sup> E. Bennett, *What must we know about Minoan and Mycenaean wine?*, [w:] *Oinos palaios*, s. 77-85.

<sup>73</sup> M.C. Amouretti, *Villes et campagnes grecques*, [w:] *Historie de l'alimentation, passim*, zwłaszcza s. 140; M. Vetta, *La culture du symposion*, [w:] *Historie de l'alimentation*, s. 167-182.

<sup>74</sup> *De observatione ciborum*, 94.

<sup>75</sup> A. Dalby, *Food*, s. 163. Na temat uprawy winorośli w Brytanii por. H.E.M. Cool, *Eating and drinking in Roman Britain*, Cambridge 2006, s. 121-122, 136.

<sup>76</sup> Przydatne podsumowanie wiedzy na temat wina prezentuje Dalby (*Food*, s. 162-166, 350-359).

<sup>77</sup> A. Dalby, *Food*, s. 351; idem, *Flavours*, s. 89; Ph. Koukoules, *Byzantinon*, s. 122.

<sup>78</sup> H. Eideneier, *Sogenannte christliche Tabuwörter im Griechischen*, München 1966, s. 55-84; idem, *Zu "krasin", „Hellēnika”* 1970, t. 23, s. 118-122.

<sup>79</sup> A. Dalby, *Flavours*, s. 89.

<sup>80</sup> M.L. Rautman, *op. cit.*, s. 104; M. Mundell Mango, *op. cit.*, s. 131, 150.

<sup>81</sup> Na temat przyjmowania komunii w postaci chleba i wody (zamiast chleba i wina) przez chrześcijan wschodnich por. K. Parry, *Vegetarianism in Late Antiquity and Byzantium: The transmission of regimen*, [w:] *Feast, fast*, s. 175-176.

Wino, które było z pewnością najbardziej cenionym i prestiżowym napojem w starożytności, a potem również i w Bizancjum, już w okresie antyku stało się jednym z wyznaczników pozycji społecznej<sup>83</sup> oraz identyfikacji kulturowej<sup>84</sup>, a także motywem pojawiającym w wielu przysłowiach, powiedzeniach<sup>85</sup> i przedstawieniach plastycznych<sup>86</sup>.

Trudno jest wyrokować z całą pewnością, że było ono najpopularniejszym napitkiem stawianym na stołach stolicy nad Bosforem. Jego głównym rywalem była woda i napoje przyrządzane na jej bazie, aromatyzowane ziołami (np. *kyminothermon*<sup>87</sup>, o smaku i zapachu kminku), opisane powyżej napitki produkowane z octu (*oksos*, *oksykraton*, *phouska* itd.), a także piwo<sup>88</sup>.

Było kilka powodów znacznego spożycia wina w omawianym przez nas okresie. Po pierwsze, jego produkcja była stosunkowo prosta, a surowiec nadający się do jego wytwarzania, czy to owoce winnego krzewu czy też innych roślin (np. daktyle<sup>89</sup>), występował (i nadal jest dostępny) powszechnie w całym basenie Morza Śródziemnego i obszarów przyległych, nawet tam, gdzie klimat zdawał się utrudniać jego kultywację<sup>90</sup>. Po drugie, mogło być ono bez-

<sup>82</sup> Frederick J. Simoons (*Eat not this flesh. Food avoidances from prehistory to the present*, Madison-London 1994, s. 276-277) pisze o wyrzekaniu się picia wina przez orfików. W okresie późniejszym powstrzymywali się od niego manichejczycy, niektóre społeczności mnichów, a także enkartyści i bogomili, por. K. Parry, *op. cit.*, s. 176, 179-180, 185.

<sup>83</sup> Bogaci pili wina markowe. Por. niżej.

<sup>84</sup> Kulturalni ludzie raczyli się winem, podczas gdy barbarzyńcy pili piwo, por. A. Dalby, *Food*, s. 50-51; idem, *Flavours*, s. 90; P. Garnsey, *Food and society in classical antiquity*, Cambridge 2002, s. 67.

<sup>85</sup> L.E. Grivetti, *Ancient Sayings about Wine*, [w:] *The Origins*, s. 1-6.

<sup>86</sup> I. Anagnostakis, T. Papamastorakis, „...And radishes for appetizers”. *On banquets, radishes, and wine*, [w:] *Byzantinon diatrophí*, s. 147-174, zwłaszcza s. 154-158.

<sup>87</sup> J. Koder, *I kathemerini diatrophí sto Byzantio me basi tis piges*, [w:] *Byzantinon diatrophí*, s. 26.

<sup>88</sup> To ostatnie popularne było zapewne zwłaszcza w północnych częściach *Imperium Romanum*, por. A. Dalby, *Food*, s. 350; D. Dzino, *Sabaiarius: Beer, wine and Amminaus Marcellinus*, [w:] *Feats, fast*, s. 57-68.

<sup>89</sup> O nim pisze na przykład Dioskurides, por. Dioskurides, *De materia medica* V, 31, 1, 1 – 2, 7. Na temat wykorzystania tego owocu por. A. Dalby, *Food*, s. 113-114.

<sup>90</sup> Por. J.Y. Empereur, *Wine production in Egypt during the Ptolemaic and Roman Periods*, [w:] *La production du vin*, s. 39-47 (na temat produkcji wina w Egip-



piecznie spożywane, ponieważ było mniej podatne na wszelakiego rodzaju skażenia, np. zakażenia bakteryjne, niż woda. Stąd zatrucia po jego spożyciu musiały być w istocie rzadsze niż po wypiciu tej ostatniej<sup>91</sup>. Po trzeciej, przynosiło ulgę w szeregu chorób<sup>92</sup>. Nadto, umiarkowane delektowanie się tym trunkiem miało pozytywny wpływ na *psyche* osób pijących<sup>93</sup>. Ta ostatnia cecha doceniana była już zresztą przez ludzi antyku, a Bizantyńczycy podzielali ich poglądy<sup>94</sup>. Z drugiej strony przestrzegano jednak przed nadużywaniem tego trunku, które prowadziło do choroby alkoholowej. Ta, jak to wynika ze źródeł, była istotnym problemem zarówno Greków, jak i Rzymian<sup>95</sup>, nadmierne spożywanie wina było zaś potępiane przez moralistów przez cały okres istnienia Bizancjum<sup>96</sup>.

Długa, sięgająca najdawniejszych greckich i rzymskich obyczajów, tradycja picia wina do codziennych posiłków, była tak utrwalona w społeczeństwie Konstantynopola i całego imperium, że nawet typikony klasztorów nie zabraniały mnichom spożycia tego napitku (także w okresach postów)<sup>97</sup>.

---

cie); N. Savvoni, *Wine-making on the Northern Coast of the Black Sea in Antiquity*, [w:] *La production du vin*, s. 227-235 (o wyrobie wina na północnych wybrzeżach Morza Czarnego).

<sup>91</sup> I. Anagnostakis, *Trofikes deleteriaseis sto Byzantio. Diatrofikes antilepseis kai symperifores (6os - 11os ai.)*, [w:] *Byzantinon diatrofī*, s. 61-110.

<sup>92</sup> J. Juanna, *Le vin et la médecine dans la Grèce ancienne*, „Revue des Études Grécques” 1996, vol. CIX, s. 410-434.

<sup>93</sup> A. Dalby, *Food*, s. 350-351.

<sup>94</sup> Orybazjusz, *Collectiones medicae*, V, 7, 1, 1 - 7, 3. Lekarz powtarza tam doktryny wypracowane przez Rufusa z Efezu.

<sup>95</sup> A. Dalby, *Food*, s. 124-125; E.M. Jellinek, *Drinkers and alcoholics in ancient Rome*, „Journal of Studies on Alcohol” 1976, vol. XXXVII, s. 1718-1741; J.D. Rolleston, *Alcoholism in classical antiquity*, „British Journal of Inebriety” 1927, vol. XXIV, s. 101-120. Konkretny przypadek niepokojów społecznych wywołanych nadużyciem wina oraz ich ocenę moralną w dziele Ammiana Marcellina podają Paul Tuffin i Meaghan McEvoy (*Steak à la Hun: Food, drink, and dietary habits in Ammianus Marcellinus*, [w:] *Feast, fast*, s. 76-78).

<sup>96</sup> L. Garland, *The rhetoric of gluttony and hunger in twelfth-century Byzantium*, [w:] *Feast, fast*, s. 43-55, a zwłaszcza 46-47, 49-50.

<sup>97</sup> A.N.J. Louvaris, *op. cit.*, s. 194; J. Thomas, *The regulation of diet in the Byzantine monastic foundation documents*, [w:] *Byzantine monastic foundation documents. A Complete translation of the Surviving founder's Typika and Testaments*, eds. J. Thomas, A. Constantinides Hero with the assistance of G. Constable... with and administrative commentary by J. Thomas, vol. V, Washington 2000, *passim*, zwłaszcza s. 1697-1698.

Sposoby serwowania tego trunku były uwarunkowane kulturowo. Gdy przychodziło do spotkań oficjalnych, Rzymianie podawali przed posiłkiem wino typu *konditon*<sup>98</sup> lub *oinomeli*<sup>99</sup> jako aperitif, a potem analogicznym, ale nie aromatyzowanym i często rozcieńczonym już wodą, trunkiem popijali danie główne. Grecy z kolei powstrzymywali się raczej od picia omawianego napitku w czasie spożywania posiłku i woleli kosztować wina dopiero po zakończeniu jedzenia<sup>100</sup>, to znaczy podczas części spotkania nazywanej *symposion*. Wypada wnosić, że obydwa zaprezentowane zwyczaje były kultywowane i mieszały się w społeczeństwie Konstantynopola okresu, o którym mówimy.

Sposób wytwarzania wina był w okresie wczesnego Bizancjum taki sam jak w latach wcześniejszych. Rozliczne wiadomości na ten temat przechował traktat *Geoponika*<sup>101</sup>. Zebrane owoce winogron wyciskano za pomocą pras<sup>102</sup> w celu uzyskania soku, czyli moszczu winnego, który po grecku określany był jako *gleukos*. W trakcie tego procesu pozostawały odpady (gr. *stemfyla*), które mogły znaleźć zastosowanie jako pasza dla zwierząt gospodarskich. Moszcz wlewano z kolei do kadzi, w których fermentował przez okres mniej więcej miesiąca. Po upływie tego czasu powstawało wino, które było pełne drożdży i zanieczyszczeń, wskutek czego mętne. Nazywano je *trygias*. By wytrącić z niego osady, stosowano gips albo inne substancje mineralne. Sklarowane tą metodą wino zamykano szczelnie w kadziach na około cztery miesiące, po czym przelewano do bukłaków, amfor lub innych naczyń w zależności od tego, czy miało zostać spożyte od razu, czy też pozostawione do dalszego dojrzewania. Naczynia takie musiały zabezpieczać trunek przed dostępem powietrza, by – w wyniku dalej trwającej fermentacji – nie powstał z niego ocet.

<sup>98</sup> Por. niżej.

<sup>99</sup> Por. niżej.

<sup>100</sup> A. Dalby, *Food*, s. 351.

<sup>101</sup> *Geoponica*, VI, 1-19, VII, 1-37. Por. R.I. Curtis, *Ancient food technology*, Leiden-Boston-Köln 2001, s. 267-275, 372-380; D. Thurmond, *A handbook of food processing in classical Rome. For her bounty no in winter*, Leiden-Boston 2006, s. 111-164.

<sup>102</sup> V.H. Matthews, *Treading the winepress: Actual and metaphorical viticulture in the ancient Near East*, [w:] *Food and Drink in the biblical worlds*, *Semeia* 86, eds. A. Brenner, J.W. van Henten, Atlanta 1999 [dalej: *Semeia* 86], s. 19-32.

Rynek, szczególnie w tak ważnym ośrodku handlowym jak Konstantynopol, oferował bogaty wybór różnych rodzajów omawianego trunku. Wina klasyfikowano na podstawie jego cech fizycznych, wieku, miejsca pochodzenia i dodatków.

Gdy chodzi o pierwsze spośród wymienionych kryteriów najistotniejsze znaczenie miał kolor tego napitku. Wyróżniano zatem wino białe (*leukos*), żółte (*kirros* lub *ksantos*), czerwone (jasnoczerwone – *rhousios*) i ciemnoczerwone, zwane również czarnym (*melas*). W zależności od gęstości płynu wina dzielono na gęste (*pachys*) i rzadkie (*leptos*). Istniało także rozróżnienie na wino słodkie (*glykys*), półsłodkie (*glykazon*) oraz wytrawne (*stufon* lub *austeros*).

W zależności od wieku klasyfikowano je jako młode (*neoi*) i dojrzałe (*palaioi*). Cecha ta często była wzmiankowana przy systematyzacji win obecnej w pierwszej księdze *Deipnosophistów* Atenajosa z Naukratis<sup>103</sup>. Według danych tam zamieszczonych wina dojrzałe były smaczne i zdrowe, gdyż ułatwiały człowiekowi trawienie, wzmacniały, pobudzały krążenie krwi i zapewniały mu dobry sen<sup>104</sup>. Dietetycy z Bizancjum również uważali wiek tego trunku za istotny<sup>105</sup>. Wedle kategorii podanych przez Atenajosa z Naukratis za stare uznawano wino, które miało około piętnastu lat. Na przykład wino falerneńskie, czyli powszechnie sławiony falern, jest odpowiednio już po upływie dziesięciu lat, ale najlepsze staje się dopiero pomiędzy piętnastym a dwudziestym rokiem po wyprodukowaniu<sup>106</sup>. Klasyfikacje medyczne informują też o wielu dodatkowych cechach branych pod uwagę przy przedstawianiu właściwości wina.

Zarówno w starożytności, jak i okresie Bizancjum wina określano również używając nazwy miejsc, skąd one pochodziły. Istnienie tego rodzaju marek zaświadcza wybornie praca Atenajosa z Naukratis, a zwłaszcza katalog win zawarty w pierwszej księdze *Deipnosophistów*. Podobną listę zachował także Dioskurides, dołączając do każdego gatunku jego charakterystykę terapeutyczną<sup>107</sup>.

<sup>103</sup> Atenajos z Naukratis, *Deipnosophiści*, I 25 f (47, 1, Kaibel) – II 40 f (13, 2, Kaibel). Por. K. Bartol, *Atenajosa z Naukratis księga win* („*Deipnosophistai*”, 25 f–40 f), „Meander” 1995, t. L, s. 215–226.

<sup>104</sup> Atenajos z Naukratis, *Deipnosophiści*, I 26 a (47, 8–13, Kaibel).

<sup>105</sup> Por. niżej.

<sup>106</sup> Atenajos z Naukratis, *Deipnosophiści*, I 26 c–d (48, 2–9).

<sup>107</sup> Dioskurides, *De materia medica*, V, 6, 1, 1–9, 7. Por. katalog najśłynniejszych markowych win sporządzony przez Phedona Koukoulesa (*Byzantinon*, s. 124–127) oraz Andrew Dalby’ego (*Flavours*, s. 88).

Wino gatunkowe sprowadzono ze wszystkich stron świata śródziemnomorskiego. W późnym antyku szczególną popularnością cieszyły się wina z Palestyny i Syrii<sup>108</sup>. Najczęściej jednak piwniczka winna zamożnego domu zaopatrzona była przede wszystkim w trunki z Italii lub obszaru egejskiego. Ceniono zatem tradycyjnie wytwarzanego w italskiej Kampanii falerna<sup>109</sup>, a także wonne wino z Tazos, które wymienia *Księga Suda*<sup>110</sup>. Jan Chryzostom wspominał o tym ostatnim jako o produkcie luksusowym dostępnym tylko dla bogatych<sup>111</sup>. Klemens z Aleksandrii wzmiankował w podobnym kontekście wino z Chios nazywane ariuzyjskim (*oinos ariousios*)<sup>112</sup>, które później pozytywnie ewaluował Orybazjusz<sup>113</sup>. Doceniano też wino produkowane na Lesbos, co zaświadczył choćby Dioskurides<sup>114</sup>. Wyszukane rodzaje tego napitku kupowano u wyspecjalizowanych handlarzy, a ceny wahały się w zależności od gatunku wspomnianych napojów<sup>115</sup>. Gatunki gorszej jakości sprzedawane były w ulicznych winiarniach, gdzie nabywała je uboższa ludność<sup>116</sup>.

Smak i walory wina zależały również od dodatków, które ów trunek zawierał. Ingrediencje miały także wpływ na jego walory medyczne, które doceniane były przez lekarzy greckich. Orybazjusz przykładowo zamieścił długą listę win, składającą się z dwunastu pozycji, z których każde miało, według niego, ważne zasto-

<sup>108</sup> M.L. Rautman, *op. cit.*, s. 96. Por. Ph. Koukoules, *Byzantinon*, s. 126.

<sup>109</sup> Orybazjusz, *Collectiones medicae*, III, 15, 22, 1-2.

<sup>110</sup> Suda, *Lexicon*, e, 'Enšcej, 1276, 1-4 [w:] *Suidae lexicon*, rec. A. Adler, vol. I-IV, Lipsiae 1928-1935; Ph. Koukoules, *Byzantinon*, s. 124.

<sup>111</sup> Iohannes Chrysostomos, *De Anna* (sermones 1-5), PG 54, 763, 42. Por. M. Brunet, *Local Wine and Vintage Wine. The Delian and Thasian Examples*, [w:] *La production du vin*, s. 201-212.

<sup>112</sup> Clement d'Alexandrie, *Le pedagogue*, II, 2, 30, 1, 1, ed. H.I. Marrou, M. Harl, C. Mondesert, C. Matray, vol. I-III, Paris 1960-1970; Dioskurides, *De materia medica*, V, 6, 8, 6.

<sup>113</sup> Orybazjusz, *Collectiones medicae*, III, 15, 22, 2-3.

<sup>114</sup> Dioskurides, *De materia medica*, V, 6, 9, 1-2. Gatunki wina por. J. Koder, *op. cit.*, s. 26.

<sup>115</sup> J.C. Cheynet, *La valeur marchande des produits alimentaires dans l'Empire byzantin*, [w:] *Byzantinon diatrophii*, s. 41-42.

<sup>116</sup> E. Kislinger, *Trogontas kai pinontas ektos spitiou*, [w:] *Byzantinon diatrophii*, s. 47-60; M.L. Rautman, *op. cit.*, s. 104. Schemat sprzedaży był zapewne podobny do tego, który odnotowany jest dla systemu występującego w Rzymie w analogicznym okresie. Por. P. Tuffin, M. McEvoy, *op. cit.*, s. 76.

sowanie w terapii<sup>117</sup>. Podobny, a nawet dłuższy, wykaz pojawił się po upływie kilku stuleci w *Geoponika*<sup>118</sup>.

Dodanie piołunu (*Artemisia absinthium*) skutkowało powstaniem wina, które przez Dioskuridesa<sup>119</sup> i Orybazjusza<sup>120</sup> nazywane było *oinos absinthites*. Przepis zachowany w *De re coquinaria* określa je jako *absinthium romanum*<sup>121</sup>. Wspominał o nim także Antimus jako o *aloximum*<sup>122</sup>. Recepturę na jego produkcję zawiera m.in. *Geoponika*<sup>123</sup>. Tradycja przyrządzania tego trunku była nieprzerwana prawdopodobnie z racji jego właściwości terapeutycznych. Sądzone bowiem, że wpływa ono pozytywnie na pracę żołądka, pomaga w produkcji moczu i reguluje funkcjonowanie wątroby<sup>124</sup>.

Wino mogło zawierać również dodatek hyzopu<sup>125</sup>, co także powodowało, poza nadaniem mu charakterystycznego smaku, uzyskanie przez nie właściwości leczniczych. Otrzymany tym sposobem napój miał korzystny wpływ na stan organów znajdujących się w klatce piersiowej, a zwłaszcza płuc. Tego rodzaju trunki nosił nazwę *oinos hyssopites*, jego zaś produkcja również zaświadczona jest w *Geoponika*<sup>126</sup>.

Sporządzano też wino różane, używając do tego celu płatków tych kwiatów<sup>127</sup>. Nazywano je *oinos rodites*<sup>128</sup> albo po prostu *rosa-*

<sup>117</sup> Orybazjusz, *Collectiones medicae*, V, 33, 1, 1 – 13, 5. Por. A. Dalby, *Flavours*, s. 180-182.

<sup>118</sup> *Geoponika*, VIII, 1-21.

<sup>119</sup> Dioskurides, *De materia medica*, V, 39, 1, 1.

<sup>120</sup> Orybazjusz, *Collectiones medicae*, V, 25, 39, 2. Por. A. Dalby, *Flavours*, 2003, s. 182.

<sup>121</sup> Apicius. *A critical edition with an introduction and an English translation of the Latin recipe text Apicius I*, 3, ed. Ch. Grocock and S. Grainger, Blackawton-Totnes 2006 [dalej: *De re coquinaria*].

<sup>122</sup> *De observatione ciborum*, 15; M. Grant, *Commentary on the text*, [w:] *De observatione ciborum*, 15, s. 92.

<sup>123</sup> *Geoponika*, VIII, 21.

<sup>124</sup> Dioskurides, *De materia medica*, V, 39, 3, 4-8; Orybazjusz, *Collectiones medicae*, V, 25, 40, 1-4.

<sup>125</sup> Dioskurides, *De materia medica*, V, 40, 1, 1 – 2, 4. Na temat hyzopu por. A.C. Andrews, *Hyssop in the classical era*, „Classical Philology” 1961, vol. 56, s. 230-248; A. Dalby, *Food*, s. 182.

<sup>126</sup> *Geoponika*, VIII, 15.

<sup>127</sup> W.I. Carter, *Roses in antiquity*, „Antiquity” 1940, vol. XIV, s. 250-256. Ciekawa jest receptura z *De re coquinaria* (I, 4), która radzi, jak przygotować *rosatum* bez róż (*sine rosa*). Zamiast jej płatków używano liści cytryny (*Citrus medica*).

ton<sup>129</sup>. Jego popularność nie ulegała zmniejszeniu wraz z upływem czasu<sup>130</sup>, a spożywanie jest zaświadczone zarówno przed IV w. jak i w okresie po VII w. *De re coquinaria* daje recepturę stworzoną przypuszczalnie jeszcze przed IV w.<sup>131</sup>, a w X w. przepis na *rosatum* stał się częścią VIII księgi *Geoponika*<sup>132</sup>. Lekarze pisali, iż było ono przydatne w leczeniu przypadków dyzenterii<sup>133</sup>, ale także, co poświadcza Aecjusz z Amidy, dla pozbycia się żółci<sup>134</sup>.

Już w starożytności powstał też szczególnie lubiany gatunek wina konserwowanego żywicą drzew iglastych, zwłaszcza sosny, mianowicie *retzina*<sup>135</sup>. Wiadomości te przekazał zarówno Plutarch<sup>136</sup>, jak i Dioskurides<sup>137</sup>, który określał taki trunek jako *oinos retinites*<sup>138</sup>. Ten specyficzny rodzaj wina, choć popularny, nie znajdował uznania u części konsumentów z powodu silnego aromatu, którym się charakteryzował<sup>139</sup>. Dioskurides polecał go, ponieważ gatunek ten pomagał w trawieniu i produkcji moczu, choć równocześnie jego picie mogło powodować bóle i zawroty głowy.

Równie niepowtarzalny smak uzyskiwano przy konserwowaniu wina smołą<sup>140</sup>. Dioskurides nazywał je *oinos pissites*<sup>141</sup>, podczas gdy Orybazjusz stosował termin *oinos pissinites*<sup>142</sup>. Wzmianki o nim

<sup>128</sup> Dioskurides, *De materia medica*, V, 27, 1, 1; Orybazjusz, *Collectiones medicae*, V, 25, 25, 2.

<sup>129</sup> Orybazjusz, *Collectiones medicae*, V, 33, 1, 1-5, 4; Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, III, 73, 1.

<sup>130</sup> A. Dalby, *Food*, s. 284. Omówienie danych na ten temat wziętych z traktatu Hierofila i rozpraw Orybazjusza zawiera inna praca A. Dalby'ego (*Flavors*, s. 180-181).

<sup>131</sup> *De re coquinaria*, I, 4.

<sup>132</sup> *Geoponica*, VIII, 2.

<sup>133</sup> Dioskurides, *De materia medica*, V, 27, 2, 1-2; Orybazjusz, *Collectiones medicae*, V, 25, 26, 1-2.

<sup>134</sup> Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, III, 73, 1-8.

<sup>135</sup> Ph. Koukoules, *Byzantinon*, s. 123. Na temat tradycji dodawania żywic różnorodnych drzew do wina por. C. Lambrou-Phillipson, J. Phillipson, *The use of resins in ancient wines*, [w:] *Oinos palaios*, s. 69-74.

<sup>136</sup> *Plutachi quaestiones convivales*, 676 b, 7 - c, 2, [w:] *Plutarchi moralia*, ed. C. Hubert, vol. IV, Lipsiae 1938.

<sup>137</sup> Dioskurides, *De materia medica*, V, 6, 5; V, 34, 1, 1 - 2, 5.

<sup>138</sup> *Ibidem*, V, 34, 1, 1.

<sup>139</sup> E. Kislinger, *Les chrétiens*, s. 327.

<sup>140</sup> Ph. Koukoules, *Byzantinon*, s. 124.

<sup>141</sup> Dioskurides, *De materia medica*, V, 38, 1, 1.

<sup>142</sup> Orybazjusz, *Collectiones medicae*, V, 25, 35, 2.

pojawiają się dość często, a o jego właściwościach (rozgrzewających, sprzyjających trawieniu) pozytywnie wypowiadali się obaj wymienieni autorzy<sup>143</sup>.

Delektowano się także *oinomeli*, które w języku łacińskim zwano *mulsum*. Było to wino słodzone miodem, zwykle przyrządzane bezpośrednio przed posiłkiem. Metoda na jego przygotowanie zachowała się do naszych czasów m.in. w dorobku Orybazjusza<sup>144</sup> oraz w *Geoponika*<sup>145</sup>. W zależności od gustów i potrzeb ten rodzaj wina mógł być wzbogacony ziołami i przyprawami, przez co zyskiwał właściwości terapeutyczne, takie jak regulacja produkcji flegmy<sup>146</sup>, żółci<sup>147</sup> i czarnej żółci<sup>148</sup>.

Pito wreszcie słynne *konditon*, czyli wino doprawione różnorodnymi przyprawami, analogiczne do obecnie popularnych wermutów. Przepisy na tego rodzaju trunki były liczne i różnorodne. Recepturę na nie zawierają nie tylko kolekcje medyczne (Orybazjusz<sup>149</sup>, Aecjusz z Amidy<sup>150</sup>), ale też *De re coquinaria*<sup>151</sup>.

Dietetyka bizantyńska, biorąc sobie za wzór doktryny Galeana<sup>152</sup>, rozpisywała się szeroko na temat właściwości wina. Szczególnie dużo informacji na jego temat pozostawił w swym dorobku Orybazjusz<sup>153</sup>, powołując się przy tym nie tylko na doktryny mistrza z Pergamonu, ale także na popularne ustalenia Rufusa z Efezu<sup>154</sup>. Podobne rozważania dotyczące tego tematu przechowały pisma Aecjusza z Amidy<sup>155</sup> i Pawła z Eginu<sup>156</sup>.

Specjaliści z dziedziny dietetyki uważali omawiany napój za produkt odżywiający ciało, podobnie jak inne pokarmy. Generalnie

<sup>143</sup> Dioskurides, *De materia medica*, V, 38, 1, 1 – 2, 6; Orybazjusz, *Collectiones medicae*, V, 25, 35, 2 – 38, 2.

<sup>144</sup> Orybazjusz, *Collectiones medicae*, V, 25, 10, 1 – 14, 1.

<sup>145</sup> *Geoponica*, VIII, 25-26.

<sup>146</sup> Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, III, 63, 1-3.

<sup>147</sup> *Ibidem*, 62, 1-3.

<sup>148</sup> *Ibidem*, 65, 1-2.

<sup>149</sup> Orybazjusz, *Collectiones medicae*, V, 33, 8, 1-6; V, 33, 9, 1-3.

<sup>150</sup> Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, III, 66, 1-4; III, 67, 1-3.

<sup>151</sup> *De re coquinaria*, I, 1; I, 2.

<sup>152</sup> *Galenii de alimentorum facultatibus libri*, 743, 1 – 745, 3, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. curavit D.C.G. Kühn, t. VI, Lipsiae 1823.

<sup>153</sup> Orybazjusz, *Collectiones medicae*, V, 6, 1, 1 – 45, 4.

<sup>154</sup> *Ibidem*, V, 7, 1, 1 – 7, 3

<sup>155</sup> Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, I, 298, 1-23.

<sup>156</sup> Paweł z Eginu, *Epitome*, I, 95, 1, 1-28.

rzecz ujmując, wina według wymienionych autorów miały na organizm pozytywny wpływ<sup>157</sup>. Z natury swej wznagały ciepłotę organizmu, a więc charakteryzowały się właściwościami rozgrzewającymi i wysuszającymi<sup>158</sup>. Sądono ponadto, że im były starsze, tym te ich właściwości zyskiwały na wyrazistości<sup>159</sup>.

Ludziom cieszącym się dobrym zdrowiem lekarze proponowali wina czerwone, słodkie i gęste. Te pierwsze kojarzyły się bowiem specjalistom od dietyki z krwią, która rozprowadzała pokarm po organizmie<sup>160</sup>. Drugie z kolei były oceniane jako stosunkowo łatwiejsze do strawienia i przyswojenia od win wytrawnych, a więc również szybciej ulegające przemianom w pokarm. Pisano o nich ponadto, iż odpowiednio rozgrzewają i sprzyjają intensywnej pracy jelit<sup>161</sup>. Wreszcie trzecie z wymienionych klasyfikowano jako wolniej trawione wstępnie w żołądku i przyswajane przez ciało niż rzadkie. Utrzymywano poza tym, że pozostają one wprawdzie dłużej w przewodzie pokarmowym, ale tym sposobem dostarczają organizmowi więcej pokarmu. Dodawano jednak również, że szczególnie gęste przyczyniają się do zatwardzenia i nie sprzyjają produkcji moczu, a część z nich doprowadza także do spowolnienia pracy wątroby, śledziony i nerek<sup>162</sup>. Biorąc pod uwagę logikę wywodu, wypada wobec tego konkludować, iż na drugim końcu tej skali eksperci umieszczali wina białe i rzadkie<sup>163</sup>.

Zgrabną i całościową charakterystykę wina przekazał Paweł z Eginny. Trunek ten rozpala w nas ciepło, dlatego ułatwia trawienie i „czyni krew odpowiednią”. Odżywia także we właściwy sposób, nie tylko przez sam fakt, że jest pożywny, ale również dlatego, że usprawnia rozprowadzenie pokarmu po organizmie. W związku z tym pomaga w rekonwalescencji osób osłabionych przez długie choroby. Pobudza także łaknienie, rozrzedza flegmę, przyczynia się do wydalenia żółci poprzez stymulowanie produkcji moczu i nadaje skórze zdrowy kolor. Duszy dodaje radości, a ciału siły<sup>164</sup>. Paweł z Eginny przedstawił również pogląd, że spośród rozmaitych rodza-

<sup>157</sup> Orybazjusz, *Collectiones medicae*, V, 7, 1, 1.

<sup>158</sup> Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, I, 298, 1-3.

<sup>159</sup> Paweł z Eginny, *Epitome*, I, 95, 1, 6-7.

<sup>160</sup> Por. poniżej.

<sup>161</sup> Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, I, 298, 12-14.

<sup>162</sup> *Ibidem*, I, 298, 14-23.

<sup>163</sup> *Ibidem*, I, 298, 10-11.

<sup>164</sup> Paweł z Eginny, *Epitome*, I, 95, 1, 7-13.



jów tego trunku najbliższe ideałowi, a więc najlepsze dietetycznie, jest wino żółte<sup>165</sup>.

Grecy i Rzymianie znali również napój przygotowywany z jęczmienia (piwo). Określano go w różny sposób, używając terminów takich, jak *bryton*, *oinos krithinos*, *pinon* itp. Po łacinie nazywano je między innymi *camum*, *cervesia*, *cervisia*, *sabaia* oraz *zythum*.

Tradycja wytwarzania piwa jest prawdopodobnie tak stara jak uprawa zbóż i w IV w. n.e. miała już bardzo długą historię. Umiejętność produkcji tego trunku rozwinęła się przypuszczalnie w kilku miejscach niezależnie. Przed początkiem czwartego tysiąclecia p.n.e. wyrabiano je w Mezopotamii oraz w Egipcie<sup>166</sup>, zaś w trzecim tysiącleciu p.n.e. rozpoczęto jego warzenie także w północnej części kontynentu europejskiego<sup>167</sup>. Zapewne w tym samym mniej więcej okresie zaczęto wytwarzać analogiczny napitek w świecie egejskim. W każdym razie zachowały się świadectwa pochodzące z drugiego tysiąclecia p.n.e., które potwierdzają spożycie trunku przypominającego piwo na Krecie minojskiej<sup>168</sup>. Warto jednak również pamiętać, iż był on znacznie mniej popularny wśród przedstawicieli kultury mykeńskiej, a przynajmniej Grecy żyjący w tym okresie nie produkowali go na dużą skalę<sup>169</sup>. Od tych też czasów na obszarze oddziaływania kultury helleńskiej rozpoczął się etap przewagi wina w diecie i świadomości kulturowej. Zjawisko to doprowadziło w końcu do niemal zupełnego wyeliminowania piwa z zasobu napojów pitych przez kulturalnych ludzi wykształconych w kulturze greckiej od okresu archaicznego do hellenistycznego. Postawę taką przyjęli również preferujący wino Rzymianie. Jednak zarówno oni, jak i Grecy stykali się ustawicznie z piwem, tyle że jego spożywanie uważane było za związane z przynależnością do sfery kultury barbarzyńskiej<sup>170</sup>. Jej reprezentanci delectowali się tym trunkiem w rejonach, które stopniowo dostawały się pod pa-

<sup>165</sup> *Ibidem*, I, 95, 1, 5-6.

<sup>166</sup> M. Nelson, *The barbarian's beverage. A history of beer in ancient Europe*, London-New York 2005, s. 10.

<sup>167</sup> *Ibidem*, s. 11.

<sup>168</sup> *Ibidem*, 13-14.

<sup>169</sup> *Ibidem*, s. 14-15.

<sup>170</sup> C.A. Forbes, *Beer. A sober account*, „Classical Journal” 1951, vol. XLVI, s. 281-285, 300. Analiza negatywnego stanowiska Greków w stosunku do piwa por. M. Nelson, *op. cit.*, s. 25-37; J. Wilkins, S. Hill, *Food in the ancient world*, Malden Mass.-Oxford 2006, s. 131.

nowanie Rzymu zarówno w Europie, jak i w Azji. Na terenach najwcześniej podbitych przez Rzymian piwo pite było w Ligurii<sup>171</sup>. Wytwarzano je także na Półwyspie Iberyjskim, gdzie wedle Pliniusza opracowano nawet metodę konserwowania piwa<sup>172</sup>. Ten sam autor wskazuje, że Galia produkowała je również w dużym wyborze<sup>173</sup>. Natomiast w VI w. Antimus wzmiankował je w *De observatione ciborum*<sup>174</sup>. Wojska galijskie zatem, które znalazły się w Konstantynopolu, choćby razem z cesarzem Julianem w roku 361, z pewnością miały je w swych zapasach. Nie było ono obce także Germanom, a wśród nich Gotom<sup>175</sup>, również obecnym w mieście. O jego znaczeniu i rozpowszechnieniu na początku IV stulecia n.e. świadczy umieszczenie w edykcji o cenach maksymalnych<sup>176</sup>. Ludzie wykształceni także wykazywali zainteresowanie tym trunkiem, przynajmniej w swoich badaniach leksykograficznych, gdyż w leksykonie Hezychiusza zawarte są między innymi hasła mu poświęcone<sup>177</sup>.

Analogiczny trunek powstawał zresztą w regionach stosunkowo bliskich Byzantion, a potem Konstantynopolowi, to znaczy w Panonii, Ilirii i Dalmacji<sup>178</sup>. Dion Kasjusz pisał, iż mieszkańcy Panonii nie spożywali wina, ale preferowali napój zrobiony z jęczmienia i prosa<sup>179</sup>. Dużo wcześniej Sofokles wprowadził w swej tragedii *Triptolemos* postać, która twierdziła, że smak tego napitku (określonego jako *bryton chersaion*, czyli piwo pite w głębi kontynentu) nie odpowiada jego prywatnemu gustowi. Była to najpewniej opinia wyrażona w imieniu większości Greków. Nazywając *bryton* trunkiem pitym w głębi lądu stałego (*chersaion*), tragic miał prawdopodobnie na myśli napój produkowany w Tracji lub

<sup>171</sup> Strabonis *geographica*, IV, 6, 2, rec. A. Meineke, vol. I-III, Lipsiae 1866.

<sup>172</sup> C. Plinii Secundi *naturalis historiae libri XXXVII*, XIV, 149, ed. I. Sillig, vol. I-V, Hamburgi et Gothae 1851-1854 [dalej: Pliniusz, *Historia naturalis*].

<sup>173</sup> Atenajos z Naukratis, *Deipnosophisci*, IV 152 c (36, 36, Kaibel – nazywane było tam *korma*); Pliniusz, *Historia naturalis*, XIV, 149; XXII, 164.

<sup>174</sup> *De observatione ciborum*, 15 (*cervisia*); M. Nelson, *op. cit.*, s. 45-66.

<sup>175</sup> M. Nelson, *op. cit.*, s. 78-82; M.L. Rautman, *op. cit.*, s. 104.

<sup>176</sup> *Diokletians Preisedikt. Texte und Kommentare V*, Berlin 1971, II, 11 [dalej: *Diokletians Preisedikt*].

<sup>177</sup> Hesychios, *Lexicon*, z, zÚqion, 201, 1; zÚqoj, 202, 1.

<sup>178</sup> Por. niżej.

<sup>179</sup> Cassii Dionis *Cocceiani historiarum Romanarum quae supersunt*, XLIX, 36, 2-3, ed. U.P. Boissevain, vol. I-III, Berolini 1955.

w Azji Mniejszej, co można wnosić na podstawie wiadomości pozostawionej przez Archilocha, który już w VII w. p.n.e. nazywał Frygów i Traków ludami pijącymi piwo<sup>180</sup>. To domniemanie znajduje potwierdzenie we wzmiance Hellanikosa, w której wskazał on na spożycie piwa wśród tych pierwszych<sup>181</sup>. W końcu wypada dodać, że kontynuowano także warzenie piwa poza granicami Europy<sup>182</sup>, w rejonach, które mieszkańcy Konstantynopola często odwiedzali.

Piwo w okresie późnego antyku i Bizancjum w dalszym ciągu pozostawało napojem klas niższych, podczas gdy zamożni preferowali wino. Fedon Kukules sugeruje, że było ono w czasach bizantyńskich stosunkowo rozpowszechnione<sup>183</sup>. Zapewne dostęp do niego, tak jak w przypadku *phouska*, zapewniały tawerny stolicy Cesarstwa<sup>184</sup>. Pili je także żołnierze<sup>185</sup>. W sumie jednak dla przeciętnego mieszkańca stolicy pozostawało napojem barbarzyńców<sup>186</sup>.

Wiemy jednak, że nawet władcy *Imperium Romanum* nie unikali tego trunku, a szczególną do niego predylekcję przejawiał Walens, panujący we wschodniej części Imperium brat cesarza Zachodu Walentyniana, który był amatorem *sabaia*, czyli odmiany piwa wytwarzanego w Ilirii. Można tak wnioskować z epitetu *sabaiarius*<sup>187</sup>, jakim obdarzyli go obrońcy Chalcedonu<sup>188</sup> (do oblężenia

<sup>180</sup> Atenajos z Naukratis, *Deipnosophisci*, X 447 b (67, 16-18, Kaibel).

<sup>181</sup> Dokładne informacje na temat piwa zebrał Atenajos z Naukratis (*Deipnosophisci* X 447 a-d [67, 1-32, Kaibel]). Analiza omawianych fragmentów por. R.I. Curtis, *op. cit.*, s. 294; M. Nelson, *op. cit.*, s. 16-21.

<sup>182</sup> Pliniusz, *Historia naturalis*, XXII, 164; Atenajos z Naukratis, *Deipnosophisci*, X 447 c (67, 26-28, Kaibel); *Diokletians Preisedikt*, II, 11 (*zythum*). Historia piwa w okresie cesarstwa por. J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1961, s. 179-180.

<sup>183</sup> Ph. Koukoules, *Trophai kai pota*, s. 103-104; idem, *Byzantinon*, s. 130-131.

<sup>184</sup> M.L. Rautman, *op. cit.*, s. 104.

<sup>185</sup> *Ibidem*, s. 214.

<sup>186</sup> E. Kislinger, *Les chrétiens*, s. 336.

<sup>187</sup> *Ammiani Marcellini rerum gestarum libri qui supersunt*, XXVI, 8, 2, eds. Ch. Upson Clark, W. Heraeus, L. Traube, vol. I-II, Berolini 2001 [dalej: Ammianus Marcellinus].

<sup>188</sup> Ammianus Marcellinus, XXVI, 6, 4-5; XXXI, 1, 4; *Socrates' ecclesiastical history*, IV, 8, ed. W. Bright, Oxford 1893. Por. M. Nelson, *op. cit.*, s. 130-131, przyp. 9-10.

nia doszło w roku 365<sup>189</sup>), jego przeciwnicy polityczni i zwolennicy uzurpatora Prokopiusza. Epitet ten nie był z pewnością pochlebny dla cesarza, ponieważ wskazywał na jego prymitywizm i barbarzyństwo<sup>190</sup>. Autorytety kościelne także nie wyrażały się pochlebnie na temat piwa<sup>191</sup>.

Źródła wskazują, że nie istniała jedna metoda produkcji omawianego trunku<sup>192</sup>. Generalnie rzecz ujmując, piwo było wytwarzane z kielkowanego ziarna, które poddawano temu procesowi w specjalnie do tego przeznaczonych, na przykład drewnianych, korytach. Kielkowanie zatrzymywano podnosząc temperaturę ziarna, na przykład przez jego prażenie<sup>193</sup>. Czynności te zapewniały przemianę skrobi w cukry, które rozpuszczały się potem w wodzie. Skielkowane ziarno rozdrabniano następnie przez mielenie, dodawano wody, a powstałej mieszaninie pozwalano na fermentację, czy to dodając do niej drożdży czy też zdając się na działanie ich dzikich odmian obecnych w powietrzu. Wytwórstwo piwa w czasach, o których mówimy, obywało się bez chmielu, technologia jego wykorzystania pojawiła się dopiero w XII w.

W efekcie powyższego procesu powstawał raczej mętny<sup>194</sup> płyn o żółtawym zabarwieniu, różnorodnej zawartości alkoholu i krótkiej trwałości. Dodawano do niego czasem miód<sup>195</sup> i aromatyzowano. Często należało go pić przez rurkę, jak opowiada o tym Ksenofont w *Anabazie*<sup>196</sup>, w ten sposób unikając połykania unoszących się na powierzchni resztek ziarna, lub sączyć ostrożnie z kubka, jak pisze o tym Atenajos z Naukratis<sup>197</sup>. Otrzymany napój przechowywano w dużych naczyniach zrobionych z lokalnie dostępne-

<sup>189</sup> Na temat buntu Prokopiusza por. R.C. Blockley, *Ammianus Marcellinus. A study of his historiography and political thought*, Brussels 1979, s. 88-92; J. Matthews, *The Roman Empire of Ammianus*, London 1988, s. 191-197.

<sup>190</sup> Termin *sabaiarius* zinterpretował ostatnio Daniel Dzino (*op. cit.*, s. 57-68).

<sup>191</sup> M. Nelson, *op. cit.*, s. 74-76.

<sup>192</sup> *Galenus in Hippocratis de victu auctorum commentaria*, 850, 6-8, ed. G. Helmreich, Leipzig 1914 [dalej: Galen, *In Hippocratis de victu auctorum commentaria*].

<sup>193</sup> J.P. Alcock, *op. cit.*, s. 90.

<sup>194</sup> *Ibidem*, s. 90.

<sup>195</sup> Atenajos z Naukratis, *Deipnosophisci*, IV 152 c (36, 34-35, Kaibel).

<sup>196</sup> *Xenophontis anabasis*, IV, 5, 26-27, [w:] *Xenophontis opera omnia*, ed. E.C. Marchant, vol. III, Oxford 1961.

<sup>197</sup> Atenajos z Naukratis, *Deipnosophisci*, IV 152 c, (36, 36-37, Kaibel).

go materiału. W Brytanii były to najprawdopodobniej drewniane beczki<sup>198</sup>.

Źródła medyczne stworzone przez autorów związanych ze środowiskiem Konstantynopola także znają piwo. Wszystkie one podają za informacjami Galena<sup>199</sup>. Trunek ten jest w tej tradycji charakteryzowany jako napój mający cechy związane ze zbożem, z którego najczęściej był produkowany, mianowicie z jęczmieniem. Sądono, iż przejmuje jego smak, ale jest od niego bardziej wyrazisty i w dużo większym stopniu niż sam jęczmień przyczynia się do zachwiania równowagi humoralnej, gdyż sam jest jej pozbawiony (która to ocena zapewne związana była z jego niełatwym do zaakceptowania przez Greków smakiem i zapachem). Ta ostatnia właściwość jest wynikiem podkreślanego w źródłach faktu, że napój powstaje w wyniku fermentacji. Uważano, że sam napitek przyczynia się do powstawania gazów w ciele konsumenta, jest nieco ostry w smaku i rozgrzewający, ale to działanie zostaje przytłumione przez obecny w nim element kwasowości, który oziębia organizm pijącego, oraz wody<sup>200</sup>. Być może wzmiankowana ostrość smaku ma związek z zawartym w piwie alkoholem. I tu warto przywołać Arystotelesa, który utrzymywał, iż trunek ten powoduje wśród jego smakoszy szybką utratę trzeźwości<sup>201</sup>. Zawartość alkoholu była w nim jednak zapewne zwykle niewysoka, gdyż Galen klasyfikował ten napój jako dobrze gaszący pragnienie<sup>202</sup>.

Podsumowując zawarte w niniejszym artykule rozważania, należy stwierdzić, że mieszkańcy Konstantynopola mogli delectować się codziennie całą gamą napojów. Nie wszystkie zostały w tym artykule wymienione i zdajemy sobie sprawę, że przedstawiona analiza jest jedynie zasygnalizowaniem problemu, który wymaga jeszcze dodatkowych badań. Na obecnym etapie prac wypada jedynie stwierdzić, że konsumpcja wody, napitków opartych na occie winnym (najczęściej dodatkowo aromatyzowanych), wina (zaprawionego różnorodnymi ziołami i przyprawami) i piwa (słodzonego

---

<sup>198</sup> H.E.M. Cool, *op. cit.*, s. 140-143.

<sup>199</sup> Galen, *De simplicium medicamentorum*, XI, 882, 5-8.

<sup>200</sup> Orybajusz, *Collectiones medicae*, XV, 1: 6, 6, 1-4. Por. Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, I, 154, 1-2; Paweł z Eginny, *Epitome*, VII, 3, 6, 9-11.

<sup>201</sup> Termin ten por. Atenajos z Naukratis, *Deipnosophisti*, X, 67, 4-10.

<sup>202</sup> Galen, *In Hippocratis de victu auctorum commentaria*, 850, 5.

miodem, z dodatkiem ziół i korzeni bądź nie) była powszechna wśród ludności Konstantynopola i, szerzej, Cesarstwa Wschodniego w omawianym okresie. Co więcej, liczba odniesień do nich, zawartych w ówczesnych tekstach poświęconych kulinariom i medycynie, choć brak pewnych danych pozwalających na kwantyfikowanie tego zagadnienia, uprawnia do wysnucia wniosku, że te cztery napoje były produktami cieszącymi się w swojej kategorii największą popularnością. Spośród wymienionych najlepszą opinię (ze względu na swe cechy fizyczne, walory smakowe, właściwości dietetyczne i tradycję kulturową) miało u ówczesnych autorów wino. Z drugiej strony, najwięcej negatywnych konotacji (takich jak drażniący smak, wątpliwe zalety w kontekście zdrowia i utrwalony stereotyp trunku pijanego przez nieokrzesanych barbarzyńców) wiązało się, według zaprezentowanych materiałów, ze spożyciem piwa. Nie można jednak, na podstawie przeanalizowanych źródeł, skonstatować, by którykolwiek z czterech wymienionych napojów zdecydowanie zdominował trzy pozostałe na konstantynopolitańskich stołach. Do takiej konkluzji prowadzi nas zarówno świadomość uwarunkowań społeczno-ekonomicznych (różnice w zamożności, pochodzeniu, trybie życia itd.), jak i indywidualne gusta konsumentów (jak np. w przypadku cesarza Walensa).

Na koniec należy podkreślić wysoką wartość zachowanych źródeł medycznych dla dyskutowanych w niniejszym artykule zagadnień. Zarówno antycznych, jak i bizantyńskich lekarzy żywo interesował bowiem wpływ pożywienia, w tym także napojów, na zdrowie człowieka i dlatego doktryny przez nich promowane dają nam wgląd w schematy żywieniowe społeczeństwa, którego zdrowotność opisywali. Zawarte w ich dziełach, często szczegółowe, informacje dotyczące sposobów otrzymywania, przechowywania, przyrządzania i serwowania napojów, stanowią zatem bezcenne źródło do poznania tego elementu ówczesnej diety.

MACIEJ KOKOSZKO, KRZYSZTOF JAGUSIAK

**Water, wine and so forth,  
i.e. on soft and alcoholic drinks in Constantinople**

The present article analyses the role of selected beverages in the diet of the inhabitants of the city of Constantinople between the IV and VII centuries AD. It concentrates mainly on water, phouska, wine and beer as they are pictured in medical (Dioscurides, Galen, Oribasius, Aetius of Amida, Anthimus and Paul of Aegina), culinary (*De re coquinaria*), agronomical (*Geoponica*) and other genres of literature (Athenaeus of Naucratis and patristic writings) of late antiquity and early Byzantium.