

# WINO W BIZANTYŃSKIEJ ENCYKLOPEDII ROLNICZEJ PT. *GEOPONIKA*

## Wine in the Byzantine Agricultural Encyclopedia *Geoponica*

Magdalena Jaworska

DOI: 10.17846/CL.2024.17.2.67-75

**Abstract:** JAWORSKA, Magdalena. *Wine in the Byzantine Agricultural Encyclopedia "Geoponica"*. Oinos or vinum was one of the most prestigious and common beverages in Greek and Roman culture. Without a doubt, wine got an equally great recognition in the Eastern Roman Empire, where, as before, it was a signifier of social position and cultural identity. Nevertheless, wine was considered a drink beneficial to the human body and health.

The motive of wine was also a significant one in the Greek thought for many distinguished and prominent authors, among others Plato, Aristotle, Theophrastus and Epicurus. Naturally, a similar passion was retained in the late ancient and Byzantine culture and literature. It is therefore not surprising that in *Geoponica*, so much attention and care was devoted to the types of *oinos* and its production, maintenance and preservation. It is also not surprising that this work includes recipes for preparing medicinal wines, which have been eagerly used for a long time.

**Keywords:** *wine, Geoponica, grapewine, recipes, medicinal wines*

Wino zawsze i dla wszystkich wspaniałe: pogodnym sprzyjające ku wzmocnieniu radości, krzepkim dobre dla utrzymania zdrowia, przygnębionym przynoszące ulgę, chorym zdrowienie.

(Michał Psellos, tłum. wł., *Enkomion wina* 5)

Jest prawdopodobne, że dzieło pt. *Geoponica* będące kompendium wiedzy rolniczej zostało skompilowane w VI wieku i wyszło spod pióra bliżej nieznanego Kassianusa Bassusa Scholastyka. Zostało ono odnalezione w pierwszej połowie wieku X i być może po raz wtóry opublikowane i zredagowane przez anonimowego twórcę, przy czym – jak sugeruje autor polskiego przekładu Ireneusz Mikołajczyk – „na dworze bizantyńskim, jakiś literat bez skrupułów, odnalazłszy je, zastąpił oryginalny wstęp Kassianusa Bassusa, którym był skierowany do syna Bassusa list, wstępem dedykacyjnym do cesarza Konstantyna VII Porfiryety i opublikował dwadzieścia ksiąg traktatu”<sup>1</sup>. I choć w literaturze przedmiotu autorstwo i czas powstania *Geoponik* uchodzi za kwestię sporną<sup>2</sup>, to wiadomo, że w ten sposób dotychczas nieznanne w bizantyńskim świecie poświęcone cesarzowi pismo zyskało rozgłos i zaczęło cieszyć się niezwykle popularnością.

<sup>1</sup> Por.: Mikołajczyk 2012, 36.

<sup>2</sup> Szerzej na temat autorstwa i czasu powstania *Geoponik* zobacz m.in.: Simonović 2016, 797-813; Mikołajczyk 2012, 9-11; Amato 2006, 1-6; Carrara 2006, 103-132.

Wzmiankowana powyżej encyklopedia rolnicza stanowi kompilację rozmaitych wyciągów i ekscerptów wziętych z pism starożytnych autorów, którzy podejmowali się rozważań z zakresu agronomii, rolnictwa i innych dziedzin, w tym choćby astrologii, meteorologii czy sposobności zwalczania szkodników. Na całość pisma składa się dwadzieścia ksiąg poświęconych różnej tematyce i aż 621 jego rozdziałów. Treści agronomiczne w nich zawarte w dużej mierze zachowują zaś instruktywny i nader pouczający charakter.

Jak słusznie zauważa Andrew Dalby, *Geoponika* wywodzi się z tradycji rolniczych Cesarstwa Rzymskiego. W wielu jej miejscach widoczne są bowiem podobieństwa do wcześniejszych podręczników rolniczych powstałych w I i V wieku autorstwa Kolumelli i Palladiusza, mimo że autorzy owi nie są cytowani<sup>3</sup>. Bez wahania można też dodać, że *Geoponika* doskonale oddaje ducha encyklopedyzmu bizantyńskiego humanizmu właściwego dla twórców X wieku. Jest też nieocenionym źródłem wiedzy o zaginionych i niezachowanych pismach rolniczych powstałych w dobie starożytności. Ponadto dzieło to stanowi istotne uzupełnienie w zakresie informacji na temat zarówno uprawy i pielęgnacji winorośli, jak również rodzajów, wytwarzania i przechowywania *oinos*, co postaramy się omówić w niniejszym artykule.

## Miejsce *oinos* w *Geoponikach*

Twórca *Geoponik* poświęcił niemałą uwagę rozważaniom na temat uprawy winorośli i produkcji wina, które zostały przezeń przedłożone w ponad stu sześćdziesięciu rozdziałach. Ponadto w samych dociekaniach o winie autor encyklopedii sięgnął po wypisy z dzieł braci Kwintyliusza, Diofanesa, Demokryta, Zoroastra, Florentyna, Afrykanina, Paksamosa, Frontona, Damegerona, Sotiona, Tarantyna, Didymosa, Pamfila, Warrona, Apulejusza, Berycjusza, Leontyna i Windaniona, a zatem (pomijając Zoroastra) mniej lub bardziej znanych twórców żyjących od III w. p. n. e. do IV wieku n. e.

Warto podkreślić, że w *Geoponikach* zagadnienia wprost dotyczące się wina zostały podjęte w dwóch księgach, a precyzyjnie rzecz ujmując, w księdze siódmej i ósmej. Wszelako stanowią one dopełnienie kwestii poruszanych w obrębie wcześniejszych ksiąg, tj. czwartej, piątej i szóstej, które traktują o winorośli wielorako i z różnych perspektyw. I tak w księdze czwartej omówiono *arbustum*, tj. winorośle pnące się na drzewach, te zaszczepione na mircie, dobre na ukąszenia zwierząt (głównie gadów), wykazujące działania przeczyszczające lub wonne. Księga czwarta daje nam także informacje z zakresu szczepienia winorośli i typów samych winogron (wczesnych, późnych i bezpestkowych) oraz przechowywania ich kiści.

Księga piąta stanowi przegląd rozmaitych odmian winorośli i ogólnie przybliży nam kwestie związane z ich sadzeniem i pielęgnacją. Nie brakuje tam zatem wskazówek na temat odpowiedniej ziemi dla winorośli i poszczególnych jej odmian, warunków klimatycznych najlepszych do uprawy tych roślin, pory ich sadzenia i zbioru, przygotowania ziemi, podpór, okopywania, prześwietlania i przycinania czy choćby unikania i zapobiegania ewentualnym chorobom, na jakie winorośle są narażone.

Z kolei w księdze szóstej mamy odniesienia do prac poprzedzających winobranie, między innymi do budowy tłoczni, zbiornika pod prasą i samej prasy, urządzenia piwnicy przeznaczonej do przechowywania wina, stosownego ustawienia pitosów, procesu ich wytwarzania i należytego smołowania. Ponadto w księdze tej możemy wyczytać o praktykach tłoczenia winogron oraz produkcji moszczu winnego i różnych sposobach jego składowania.

<sup>3</sup> Por.: Dalby 2011, 13.

## O różnych gatunkach i doglądaniu wina

Księga siódma *Geoponik* składająca się z 37. rozdziałów jest pierwszą, w której autor przedkłada nam nie tylko gatunki win, sposoby ich doglądania i degustowania, ale także nadmienia o innych przydatnych działaniach wokół traktowania i konserwacji *oinos*. Co najważniejsze jednak, rozdziały wieńczące tę księgę poświęcił on spożywaniu tegoż trunku, nadmiernemu jego spożycia i uwolnieniu się od skłonności do picia.

Zgodnie z relacją autora jakość wina nieodzownie wiąże się z miejscami wzrostu samych winorośli, gdyż „wino z winogron, które wyrosły w miejscach gorących, jest bardziej trwałe. Winogrona z innych miejsc i stąd, gdzie ziemia zachowuje w sobie nieco z dzikiego stanu, dają wino pozbawione wszelkiej mocy (Geoponika 2012, VII, 1, 4)<sup>4</sup>. Naturalnie, lepszej jakości wino powstaje z winogron pochodzących z bardziej nasłonecznionych terenów wyżynnych aniżeli z nizin, przy czym wino większej mocy zawdzięczamy winorośli, na której wzrasta mała liczba winogronowych kiści.

Gdy chodzi zaś o przechowywanie wina mocnego, to w przeciwieństwie do wina słabego wymaga ono pomieszczenia otwartego, a nie zamkniętego (Geoponika 2012, VII, 2). Moc wina zależna jest i od rodzaju winogron, z jakich powstaje. Mocniejsze otrzymujemy z czarnych winogron, średnie z białych, a z czerwonych bardziej słodkie aniżeli z czarnych (Geoponika 2012, VII, 3). W zależności też od wieku *oinos* różnią się jego właściwości, a mianowicie młode wino jest chłodne ze swej natury, a stare nie dość, że zyskuje na mocy i aromacie, to jeszcze lepiej rozgrzewa.

Skądinąd, aby wino zachowało dobrą jakość, należy je doglądać w określony sposób. Autor encyklopedii sugeruje, iż pitosy, w których jest ono przechowywane, powinny być otwierane w określonych warunkach przy uwzględnieniu pory dnia. Inaczej wszakże wino reaguje na światło za dnia, inaczej w nocy (Geoponika 2012, VII, 5). Przelewanie wina z jednego zbiornika do drugiego także musi zachodzić właściwie. Po pierwsze, można je ruszyć tylko wówczas, kiedy wieje wiatr północny, a nie południowy, a po drugie, słabsze wymagają przelania w porze wiosennej, starsze natomiast – latem. Nigdy nie przelewa się wina w pełni księżyca, albowiem wtedy zamienia się ono w ocet<sup>5</sup>, przy czym latem *oinos* powinno leżakować w chłodnym pomieszczeniu, zimą – zgoła przeciwnie – w ciepłym. Przelewając wino do mniejszych naczyń, trzeba baczyć, by mogło ono dalej oddychać, wskutek czego nie napęlnia się ich do pełna i po brzegi (Geoponika 2012, VII, 6).

Wytwórcy wina muszą też dbać o jego czystość. Według wytycznych zawartych w *Geoponikach*, istnieje co najmniej kilka metod weryfikujących występowanie wody w tym trunku (Geoponika 2012, VII, 8). Oto kilka z nich: niektórzy wrzucają doń jabłka lub gruszki, inni – szarańcze lub cykady. Jeśli owoce i owady nie ulegną zatopieniu, to wino jest czyste, w odmiennym znowuż przypadku – nie. Jeszcze inni wkładają do wina trzcinę lub papier nasączone oliwą, bo gdy wino jest nieczyste, nie przylega do oliwy, albo przelewają je do nowych i czystych amfor, ponieważ te ostatnie nie przesiąkną, o ile trunek jest wyzbyty wody. I choć obecność wody w winie nie jest pożądana, to – jak podaje autor w następnym rozdziale *Geoponik* – można temu zjawisku zaradzić tak: „Wlej do amfory płynny alun, a potem gąbką nasyconą oliwą zatkał jej otwór i nachyliwszy ją pozwól cieczy spływać; odpłynie tylko woda (Geoponika 2012, VII, 9)”.<sup>5</sup>

<sup>4</sup> Wszelkie cytaty z *Geoponik* podaję w przekładzie Ireneusza Mikołajczyka.

<sup>5</sup> Na temat pór roku sprzyjających zamianie wina w ocet możemy jeszcze wyczytać z rozdziału dziesiątego księgi VII *Geoponik*, gdzie mowa jest o tym, że proces ten zachodzi zwłaszcza podczas największych upałów lub mrozów, w czasie ulew, natężonych wiatrów i burzy oraz kwitnienia róż. O tym zaś, jak ochronić wino przed burzami lub piorunami mowa jest w rozdziale jedenastym tejże księgi.

Obok dbałości o najwyższą jakość i czystość wina, do równie ważkich kwestii pielęgnacyjnych przynależy troska o jego trwałość, której dotyczą następne rozdziały encyklopedii księgi VII. Okazuje się, że sól dodana do wina zarówno powstrzymuje jego kwaśnienie, jak i ponowny proces fermentacji czy pojawienie się piany w nadmiarze (Geoponika 2012, VII, 12). Kwaśnieniu *oinos* zapobiegają również słodkie migdały oraz rodzynki bez pestek z piaskiem, uprzednio namoczone w moszczu lub w moszczu gotowanym długo. Trwałości wina przydaje też wsypany do niego gips, otarta kozieradka pospolita, orzeszki cedru libańskiego, suche galasy dębowe, proszek z kamienia *porinon*, popiół z gałązek winorośli, prażone nasiona kopru włoskiego, popiół z żołądźi i drewno dębowe, mleko i miód, sproszkowane muszle, spalone pestki oliwek czy glina, afun łupkowy i żywica sosnowa.

Nawet skwaśniałe wina w efekcie wiania ich na dobry osad mogą stać się trwałe. Proces kwaśnienia powstrzymuje także zgaszenie w winie palących pochodni albo rozgrzanego żelaza. Jeżeli zaś wino ucierpiało wskutek gorąca albo chłodu, to odpowiednio przenosi się je do pomieszczeń zimnych lub ciepłych i suchych. Dodanie do winnego moszczu korzeni winorośli, oliwy i nasion lnu też czyni je trwalszym. Ponadto porcja ciemniżycy czarnej albo białej nie tylko oczyszcza wino, lecz i sprzyja tym, którzy je spożywają. Z kolei uprażone ziarna czarnej ciecierzycy jednocześnie i wino konserwują, i nadają mu właściwości moczopędnych. Trwałość wina można osiągnąć przez jego przyprawianie, lecz wtenczas trzeba pamiętać, że czynność tę zawsze wykonuje się po zakończeniu fermentacji (Geoponika 2012, VII, 13).

Wino chroni również przed zepsuciem pewien zapis, wszak: „Wino nie ma prawo skwaśnieć, jeżeli na amforze lub pitosach napiszesz takie boskie słowa: *Skosztujcie i zobaczcie, że Pan jest dobry*. Pięknie postąpisz, jeżeli napiszesz to na jabłku i włożysz je do wina (Geoponika 2012, VII, 14, 1-2)”.

Wytrawny znawca winien też rozpoznawać, jakiej jakości będzie wytwarzane przezeń wino (Geoponika 2012, VII, 15). Twórca *Geoponik* podaje co najmniej kilkanaście metod, w oparciu o które można ową jakość przewidzieć i stwierdzić. W ich gronie między innymi mamy: zbadanie osadu, ocenę smaku wina po uprzednim przegotowaniu niewielkiej ilości trunku, przebadanie pokryw pitosów pod kątem zgromadzonej na nich wilgoci albo ich suchości, bezpośrednie skosztowanie wina, ocenę koloru powstałego na winnej powierzchni *kwiatka*, zapach dłoni po zanurzeniu ich w winie. Co interesujące, zgodnie z podaniem autora jakość wina da się sprawdzić i tak: „Jeżeli z kolei w czasie winobrania zobaczysz węża owiniętego wokół winorośli, możesz się spodziewać, że wino zamieni się w ocet (Geoponika 2012, VII, 15, 7).

Należy podkreślić, że kiedy wino zaczyna zmieniać się w ocet, można je uzdrowić (Geoponika 2012, VII, 16), a kiedy wymaga ono przetransportowania drogą morską, to przez dodanie do pitosów osadu oliwnego wymieszanego z miodem przedłużona zostanie jego trwałość (Geoponika 2012, VII, 17). Istnieje też wiele przepisów na fałszowanie wina, czyli czynienia wina młodego starym (Geoponika 2012, VII, 24), oraz oczyszczanie go bądź z nadmiernego osadu (Geoponika 2012, VII, 28), albo z jadu zwierząt (Geoponika 2012, VII, 27). Da się także zapobiec pojawieniu *kwiatka* na winie (Geoponika 2012, VII, 25) tudzież jego przesiąkaniu (Geoponika 2012, VII, 26).

Można też pozyskać wino słodkie z gotowego już moszczu (Geoponika 2012, VII, 19) lub słodkie wino mirtowe, które – podług autora *Geoponik* – przyrządza się tak: „Zbierz kilka jagód mirtu, ususz je i utrzyj, wsyp do glinianego garnka, zwanego *choiniks* [...] i odstaw na dziesięć dni. Potem otwórz i używaj (Geoponika 2012, VII, 20, 1)”.

Skądinąd inne wina aromatyczne wytwarza się przez dodanie do nich wody po jabłkach, kwiatostanu rosnących na drzewach winorośli albo przez stopienie wosku w pitosie lub nasmarowanie jego brzegów igłami czarnej lub alpejskiej sosny, limby i cydru. Aromat wina w pitosie przydają jeszcze zawieszzone i umieszczone w lnianej szmatce m.in. rozmaite owoce oraz

bylica boże drzewko, gorzkie migdały czy glina, kwiaty szparaga, kora cedrowa i mąka pozyskana z kozieradki pospolitej (Geoponika 2012, VII, 20). Nie należy też zapomnieć o istnieniu win cędzonych (Geoponika 2012, VII, 37) oraz tych, które pozyskuje się z odmiennych roślin (np. derenia i mirtu, granatu czy choćby zielonych fig), a nie z winogron (Geoponika 2012, VII, 35). Ostatecznie wina białe da się również zamienić w te ciemnoczerwone i na odwrót. Pierwsze pozyskuje się przez dodanie gałązki ciemnej winorośli, drugie – soli, serwatki lub popiołu z gałęzi białej winorośli (Geoponika 2012, VII, 21)<sup>6</sup>.

W księdze VII, prócz omówionych powyżej wątków, odnajdujemy i te o nieco innej wymowie i charakterze. Wszelako rozdziały od 29. do 34. podnoszą kwestię spożywania *oinos* i jego wpływ na człowieka. Zgodnie z treścią *Geoponik* dodanie soku z kapusty do wina lub zjedzenie tego warzywa pomaga ukryć picie przed innymi (Geoponika 2012, VII, 29), a znowu żucie irysa po spożyciu winnego trunku ponoć niweluje właściwy dlań zapach (Geoponika 2012, VII, 30). Okazuje się także, że wypijając duże ilości wina nie trzeba wcale się nim upić. Autor encyklopedii bowiem wprost konstatuje: „Przed wypiciem zjedz pieczone kozie płuco albo zjedz na czczo pięć lub siedem suchych migdałów albo surową kapustę, a nie upijesz się. Kto chciałby dużo wypić nie upijając się, niech włoży na głowę wieniec z dąbrówki żółtokwiatowej albo niech wyrecytuje, zanim zacnie pić, następujący wiersz homerycki:

*Z góry Idajskiej Dzeus, cny doradca, zagrzmał piorunem (Geoponika VII, 31, 1-2)”.<sup>7</sup>*

Antidotum na wrodzoną skłonność do wina może być sok wyciekający ze ściętych gałęzi winorośli, którego wypicie odgania ochotę do dalszego spożywania trunku (Geoponika 2012, VII, 32). W chwilach zaś trzeźwienia winopijców lekarstwem jawi się wypicie octu, zjedzenie surowej kapusty<sup>7</sup> albo ciastek i placków przygotowywanych z dodatkiem miodu. Trzeźwieniu pomaga nawet opowiadanie starych legend albo owinięcie się wieńcem z kolorowych kwiatów (Geoponika 2012, VII, 33).

Warto zaznaczyć, że w świetle *Geoponik* człowiek upija się zarówno przyjmując *oinos* w nadmiarze, jak i wodę, napoje z ziaren zbóż i jęczmienia<sup>8</sup>, napoje z pszenicy orkisz i owsa czy prosa i moharu. Co istotne, na podobieństwo Arystotelesa, autor encyklopedii zauważa, że bardziej podatni na upicie się są starcy i ludzie wychłodzeni<sup>9</sup>, a kobiety przejawiają mniejsze skłonności do popadania w ten stan, gdyż na ogół piją wino wymieszane z wodą (Geoponika 2012, VII, 34)<sup>10</sup>. Istnieje skądinąd białe wino, które zmieszane z różnymi ziołami pomaga dożyć starości bez chorób (Geoponika 2012, VII, 36).

<sup>6</sup> O wytwarzaniu białego wina z czerwonego wzmiankują także Palladiusz i Apicjusz. Przykładowo drugi z autorów w swoim dziele pt. *O sztuce kulinarnej. Ksiąg dziesięć* podaje, że takie wino otrzymujemy nie tylko przez dodanie do czerwonego wina popiołu z białej winorośli, ale i mączki z bobu albo białek z trzech jaj. Zob.: Apicjusz 2012, 35. O wykorzystaniu białek z jaj celem zmiany koloru wina w: Palladiusz (1999, XI, 14).

<sup>7</sup> Na temat łagodzących właściwości kapusty po przepiciu zobacz: Arystoteles *Problemata* (III 17).

<sup>8</sup> O napoju jęczmiennym, czyli piwie wzmiankował już Arystoteles. Według filozofa piwo ma działanie oziębiające, a jego nadmierne spożycie sprawia, że człowiek pada do tyłu i na wznak. Por.: Atenajos, *Uczta mędrców* (447a).

<sup>9</sup> Stagiryta co najmniej w dwóch dziełach podaje, że najbardziej podatnymi na działanie wina są starcy. Ci ostatni, wskutek zanikającej ilości ciepła zawartej w ich naturze upijają się najszybciej. Por.: Arystoteles, *Problemata* (III 26); Atenajos, *Uczta mędrców* (34c-b).

<sup>10</sup> O picu wina przez kobiety i byciu mniej przez nie podatnymi na jego działanie wypowiadał się też Arystoteles. Por.: Plutarch (*Quaest. Conv.* 650a); Laurenti 1987, 626; Zanatta 2008, 108.



## Wina lecznicze

Księga ósma składa się z 42. rozdziałów, spośród których ponad dwadzieścia obejmuje różnorakie przepisy na odgrywające niemałą rolę w antyku wina lecznicze. W rozdziale tym mamy również podane sposoby przyrządzania innych napojów na bazie miodu, mleka, jabłek czy wody oraz octów.

W rozdziale 1. autor ogólnie podnosi kwestię wytwarzania win o właściwościach leczniczych, które wymagają konkretnych działań. Otóż wiadomo, że użyte do ich wyrobu przyprawy i składniki już od niepamiętnych czasów uznawano za te, które leczą stany chorobowe. Wiadomo także, że owe substancje muszą być bezpieczne dla człowieka, stąd też najczęściej do przyrządzania win leczniczych wykorzystuje się tylko sprawdzone składniki, tj. różne wyciągi czy to z róży, anyżu, bylicy piołunu, czy mięty. Bez względu na to, po który z nich sięgniemy, w pierw składnik musi ulec skruszeniu i zostać zawinięty w szmatkę, a następnie w tej postaci dodaje się go do wina.

Zgodnie z podaniem autora wino różane jest dobre dla chorych na żołądek i płuca. Przyrządza się je, dodając do trunku mieszaninę z róży górskiej, anyżu i szafranu (Geoponika 2012, VIII, 2)<sup>11</sup>. Inne właściwości wykazuje wino z domieszką kopru ogrodowego, które zalecane jest jako środek nasenny, moczopędny i wspomagający trawienie (Geoponika 2012, VIII, 3). Wina anyżowe (Geoponika 2012, VIII, 4) i z gruszek (Geoponika 2012, VIII, 5) odpowiednio albo usuwają trudności z oddawaniem moczu, albo mają właściwości ściągające. To przyrządzone z kopytnika pospolitego natomiast nie tylko jest moczopędne i hamuje dreszcze, ale doskonale sprawdza się w leczeniu chorych na puchlinę wodną, żółtaczkę, rwę kulszową i malarię (Geoponika 2012, VIII, 6).

W odtruwaniu na jad węży przydaje się wino z mięty polej, którą się wraz z nim gotuje dopóki objętość trunku nie ulegnie redukcji do jednej trzeciej swej objętości (Geoponika VIII, 7)<sup>12</sup>. Wino z lauru szlachetnego jest rozgrzewające i moczopędne, pomocne na kaszel, bóle klatki piersiowej, ukąszenia węży oraz bóle uszu. Z racji swych właściwości zalecane jest ono szczególnie starcom i kobietom ciężarnym (Geoponika 2012, VIII, 8). Moczopędnym i dobrze sprawdzającym się w dolegliwościach żołądka i przy braku apetytu okazuje się wino z kopru włoskiego (Geoponika 2012, VIII, 9). W radzeniu sobie z chorobami żołądka i malarią nieodzownym jawi się wino z omanu wielkiego, które też uchodzi za odtrutkę na ukąszenia gadów (Geoponika 2012, VIII, 10). Szerokie spektrum działania wykazuje wino przyrządzone na bazie niedojrzałych winogron, gdyż autor *Geoponik* wprost konstatuje:

„To wino ułatwia trawienie, pomaga sparaliżowanym, tym, którym drętwieją i drżą części ciała, w chorobach żołądka, przy zawrotach głowy, w chorobach nerek, przy kolkach jelitowych oraz jest skuteczne w chorobach zakaźnych (Geoponika 2012, VIII, 11)”.

Skądinąd na wzmocnienie żołądka, wywołanie czkawki i apetytu dobrym jest wino z pietruszki, które również ma działanie moczopędne i nasenne (Geoponika 2012, VIII, 12), a na truciznę, ukąszenia gadów i rozgrzanie – to z ruty ogrodowej (Geoponika 2012, VIII, 13). Odpowiednim znowuż w dbaniu o wątrobę jest wino z kozieradki pospolitej (Geoponika 2012, VIII, 14)<sup>13</sup>. Wina przyprawiane hizopem i selerem zwyczajnym są pomocne przy schorzeniach związanych z trawieniem, pracą jelit, oddawaniem moczu, bólami mięśniowym i podżebrza (Geoponika 2012, VIII, 15-16). Wzmiankowane jedynie w *Geoponikach* wino z pigwy pospolitej (Geoponika 2012, VIII, 17), jak donosi nam inny autor, tj. Kolumella, jest środkiem działającym przeciwko kolkom<sup>14</sup>.

<sup>11</sup> Na temat przyrządzania wina różanego por.: Apicjusz 2012, 33-34.

<sup>12</sup> Więcej o winie miętowym dobrym na kaszel w zimowe chłody w: Kolumella 1991, 165.

<sup>13</sup> Szczegółowy opis przyrządzania tego wina dostępny jest u Kolumelli (1991, XII, 28, 1-4).

<sup>14</sup> Por.: Kolumella 1991, XII, 42.

Nieco inaczej przyrządza się wino przeczyszczające, albowiem nie pozyskuje się go przez dodanie określonych składników, lecz wymaga ono specjalistycznych zabiegów już przy sadzeniu samych winorośli. Otóż: „Kiedy kopiesz doły pod winorośle, potnij na kawałki korzenie ciemężycy czarnej i oczyściwszy starannie korzenie dzikiej winorośli wymieszaj je z pociętą ciemężycą i sadź w ten sposób (Geoponika 2012, VIII, 18)<sup>15</sup>. Wino doprawione tymiankiem uchodzi za lekarstwo na zwiększenie mleka macierzyńskiego oraz w odpędzaniu chorób (Geoponika 2012, VIII, 19). Winem skutecznym na biegunkę i wzdęcia jest zaś to przyrządzone z granatów (Geoponika 2012, VIII, 20). Wino piołunowe z kolei spożywa się, by zapobiec bólom podżebrza i żołądka, wątroby, niestrawnościom i obecności glist (Geoponika 2012, VIII, 21).

## Receptury na inne wina niż lecznicze

Prócz win leczniczych, twórca *Geoponik* w księdze ósmej podaje nam sposoby przyrządzania różnych win. Wśród nich mamy recepturę na wino aminnejskie, wino z Tasos i z Kos, wino zaprawiane miodem lub moszczem, wino z selera zwyczajnego czy wino przyprawiane pieprzem.

Oto przepisy na wybrane z przywołanych w encyklopedii win:

Wino aminnejskie da się sporządzić co najmniej na kilka sposobów. Przykładowo możemy je pozyskać, wlewając wino z winogron aminnejskich do pojemników po winie italskim i pozostawienie ich pod gołym niebem albo przez dodanie do tegoż wina gorzkich migdałów, szczyru trwałego oraz gotowanego winnego moszczu czy aloesu wątrobowego. Wino aminnejskie m.in. otrzymujemy także przez wsypanie do wina wytworzonego z winogron aminnejskich czterech drachm miry, strączyńca wąskolistnego czy szafranu uprawnego lub trzciny (Geoponika 2012, VIII, 22).

Wino z Tasos znane jako wino greckie, wymaga dokładnego wysuszenia kiści dojrzałych winogron na słońcu przez pięć dni. Szóstego dnia rozgrzane kiście należy zebrać i włożyć do moszczu oraz wody morskiej do połowy wygotowanej. Następnie, po wyjęciu, wkładamy je do zbiornika na okres jednego dnia i nocy, a zaraz po wytłoczeniu tak przygotowany moszcz wlewamy do naczyń. Po przefermentowaniu i oczyszczeniu się moszczu należy połączyć go z dwudziestą piątą częścią moszczu gotowanego, przy czym po nadejściu wiosennej równonocy przelać do średnich amfor (Geoponika 2012, VIII, 23)<sup>15</sup>.

Składnąd według jednej z obecnych w *Geoponikach* receptur na sporządzenie wina miodowego czy też wina zaprawionego miodem potrzeba miodu attyckiego. Ten ostatni wlany do kociołka wymaga podgrzania na popiele, by powstała piana. Kiedy miód stanie się gorący, na około pół litra miodu wlewa się w przybliżeniu dwa litry wina. Ogólnie tak przygotowane wino przelewa się dalej do osmołowanego zbiornika, zamyka się i zostawia na strychu. Dodatek szczyru trwałego i kopru włoskiego czyni ponoć miodowe wino niezwykłym i niemającym równych sobie. Odmienne przygotowuje się wino miodowe przez niektórych zwane nektarem. W jego bowiem przypadku mieszaninę ze specjalnie wyselekcjonowanych ziół i przypraw (w jej skład wchodzi m.in. mira, strączyńiec wąskolistny, nard celtycki i pieprz) łączy się z około trzema

<sup>15</sup> Inny przepis na przygotowanie wina greckiego podaje m.in. Kolumella. Według podania autora: „Trzeba zerwać jak najdojrzalsze wczesne winogrona i suszyć je przez trzy dni na słońcu. Czwartego dnia udeptać, a moszcz, który nie będzie zawierał nawet kropelki moszczu uzyskanego przez tłoczenie, wlać do kadzi i dokładnie zważać na to, aby, kiedy przestanie fermentować, osad został usunięty. Potem, piątego dnia, gdy moszcz zostanie oczyszczony, dodaje się na czterdzieści osiem *sextarii* moszczu dwa *sextarii* lub co najmniej jeden *sextarius* uprażonej i pokruszonej soli. Jedni dolewają również *sextarius* gotowanego moszczu winnego (*defrutum*). Niektórzy dodają nawet dwa, jeżeli uważają, że gatunek wina nie jest dość mocny” (Kolumella 1991, XII, 37).

litrami miodu i około dwunastoma litrami wina, i wystawia na słońce na okres czterdziestu dni (*Geoponika* VIII, 25)<sup>16</sup>.

Wino przyprawiane moszczem winnym, które choć wywołuje obrzęki i niekorzystnie działa na żołądek, sporządza się zaś z wygotowanego do połowy moszczu. Około pięć litrów moszczu łączy się z połową litra miodu, wlewa się do garnka, gipsuje i zostawia w cieniu (*Geoponika* 2012, VIII, 26).

Do przyrządzenia wina z selera potrzeba dwunastu lub szesnastu gramów nasion selera zwyczajnego, sześć gramów nasion lub liści ruty ogrodowej, około pół litra miodu i dwóch lub dwóch i pół litrów wina. Po wymieszaniu tych składników wino ma leżakować przez piętnaście dni (*Geoponika* 2012, VIII, 30). Wino pieprzowe znowuż robi się z mieszaniny w skład której wchodzi: osiem gramów utartego pieprzu, około pół litra miodu attyckiego oraz dwa lub dwa i pół litry starego białego wina (*Geoponika* 2012, VIII, 31).

### Ważkie znaczenie wina

*Oinos* lub *vinum* było jednym z najbardziej prestiżowych i powszechnych trunków w greckiej i rzymskiej kulturze<sup>17</sup>. Na popularność wina zapewne miało wpływ kilka czynników. Po pierwsze dość łatwo można było je wyprodukować, po drugie zaś jego spożywanie uchodziło za bardziej bezpieczne aniżeli nierzadko zanieczyszczonej wody. Skądinąd picie wina wymagało zachowania umiaru, w związku z czym na ogół mieszano je w różnych proporcjach z wodą. Zarówno w Grecji, jak i w Rzymie panowały inne zwyczaje związane z jego kosztowaniem. W Grecji nie pito wina podczas jedzenia posiłku, a raczej po jego zakończeniu, w Rzymie zaś kosztowano wina i przed posiłkiem i w jego trakcie, przy czym wprawdzie sięgano po wina zaprawione miodem lub przyprawami (*conditum*), a następnie po wino z dodatkiem wody. Bez wątplenia, wino cieszyło się równie dużym uznaniem w Cesarstwie Wschodniorzymskim, gdzie jak i wcześniej było desygnatem pozycji społecznej oraz tożsamości kulturowej<sup>18</sup>. Wino klasyfikowano zależnie od wieku jako dojrzałe lub młode. Często przydawano mu nazwy miejsc, z których pochodziło. Rozróżniano wina białe, czerwone, ciemnoczerwone i żółte, ale i z racji smaku – słodkie, półsłodkie oraz wytrawne. Ponadto dodawano do win również składniki, które wpływały na walory lecznicze tegoż trunku. Ogólnie wino uznawano za napój dobrze wpływający na organizm i zdrowie człowieka.

Nie dziwi więc, że w *Geoponice* rodzajom *oinos* i jego produkcji, doglądaniu i konserwacji poświęcono tak wiele uwagi. Nie dziwi też, że w encyklopedii nie zabrakło receptur na przyrządzenie win leczniczych, po które od dawien dawna z chęcią sięgano. Wszelako widziano w nich nade wszystko środek leczniczy i antidotum na rozmaite schorzenia. Należy podkreślić, że zgodnie z encyklopedycznym duchem i przesłaniem tegoż dzieła nie bez powodu odnajdujemy w nim wytyczne na wypadek nadmiernego spożycia winnego trunku i zatruty umiaru w jego kosztowaniu i picciu. *Oinos* bowiem wymaga nie tylko należytej troski i przygotowań, ale i czerpania zeń stosownego użytku.

### REFERENCES

*Amato, Eugenio. 2006. Constantino Porfirogenito ha realmente contribuito alla redazione dei Geoponica? In Göttinger Forum für Altertumswissenschaft 9, 1-6.*

<sup>16</sup> Porównaj przepis Kolumelli (1991, XII, 41) na najlepsze wino zaprawione miodem.

<sup>17</sup> Zob.: Dalby 2003, 350-351.

<sup>18</sup> Zob.: Dalby 2010, 85-92; Leszka, Wolińska 2011, s. 565.



- Apicjusz*. 2012. O sztuce kulinarnej. Książ dziesięć. Mikołajczyk, Ireneusz – Wyszomirski, Sławomir (transs.). Toruń.
- Arystoteles*. 1980. Zagadnienia przyrodnicze. Regner, Leopold (trans.). Warszawa.
- Atenajos*. 2010. Uczta mędrców. Bartoł, Krystyna – Danielewicz, Jerzy (transs.). Poznań.
- Carrara, Angelo Alves*. 2006. Geoponica and Nabatean Agriculture: A new approach into their sources and authorship in Arabic Sciences and Philosophy 16/01, 103-132.
- Dalby, Andrew*. 2003. Food in the Ancient World from A to Z. London – New York.
- Dalby, Andrew*. 2010. Tastes of Byzantium: the Cuisine of a Legendary Empire. London.
- Geoponica*. 2011. Geoponica. Farm Work: a Modern Translation of the Roman and Byzantine Farming Handbook. Dalby, Andrew (trans.). Totnes.
- Geoponika*. 2012. Bassus, Kassianus. Geoponika. Bizantyńska encyklopedia rolnicza. Mikołajczyk, Ireneusz (ed. et trans.). Toruń.
- Kolumella, Lucjusz Juliusz Moderatus*. 1991. O rolnictwie. Mikołajczyk, Ireneusz (trans.). Toruń.
- Laurenti, Renato*. 1987. Aristotele. I frammenti dei Dialoghi. Vol. I-II. Napoli.
- Leszka, Mirosław Jerzy – Wolińska, Teresa*. 2011. Konstantynopol. Nowy Rzym. Miasto i ludzie w okresie wczesnobizantyńskim. Warszawa.
- Mikołajczyk, Ireneusz*. 2012. Wstęp. In Bassus Kassianus. Geoponika. Bizantyńska encyklopedia rolnicza. Mikołajczyk, Ireneusz (ed. et trans.). Toruń, 7-45.
- Palladiusz*. 1999. Traktat o rolnictwie. Mikołajczyk, Ireneusz (trans.). Toruń.
- Simonović, Zoran*. 2016. Геопоника – дело анонимного редактора [Geoponica – the work of anonymous editor]. In Зборник Матице српске за друштвене науке [Proceedings of Matica Srpska for Social Sciences]. Vol. 159-160, 797-813.
- Zanatta, Marcello*. 2008. Aristotele. I Dialoghi. Milano.

Prof. AJP Magdalena Jaworska, Ph.D  
 The Jacob of Paradies Academy  
 Department of Humanities  
 Chopina 52  
 66-400 Gorzów Wielkopolski  
 Poland  
 margda@yahoo.com  
 ORCID ID: 0000-0002-7423-2395