

## ARTYKUŁY, STUDIA I ROZPRAWY

MACIEJ KOKOSZKO  
UNIwersytet Łódzki\*

JOLANTA DYBAŁA  
UNIwersytet Jana Kochanowskiego,  
Filia w Piotrkowie Trybunalskim

### Medyczna nauka o mleku (γαλακτολογία ιατρική) zawarta w *De medicina Celsusa*

---

**Streszczenie.** Mleko było i jest znaczącym produktem spożywczym w diecie mieszkańców basenu Morza Śródziemnego i dlatego stało się ono przedmiotem zainteresowania medycyny antycznej. Artykuł poświęcony został jednak nie historii tego produktu spożywczego, ale *galaktologia iatriké* (γαλακτολογία ιατρική), a zatem zespołowi poglądów na rzeczzone substancje z punktu widzenia medycyny antycznej, który zawarty został w traktacie *De medicina* napisanym przez rzymskiego encyklopedystę tworzącego w I w. n.e., którego zwykle identyfikujemy jako Aulusa Korneliusza Celsusa.

Podstawową treścią rozważań jest ukazanie poglądów Celsusa w kwestii leczniczej funkcji mleka i produktów mlecznych, więc ich cech dietetycznych i farmakologicznych, a w końcu miejsca w procedurach terapeutycznych opisywanych przez starożytnego encyklopedystę. Autorzy analizują dostępne w dziele informacje także z punktu widzenia historii jedzenia oraz historii ekonomicznej i społecznej.

Badacze rozpatrują zagadnienie na szerokim tle historii medycyny w antyku i wczesnym Bizancjum (od IV w. p.n.e. do VII w. n.e.), wykorzystując dane zawarte w *De diaeta I-IV*, traktatach Dioskurydesa, Rufusa z Efezu, Galena, Orybazjusza, Aecjusza z Amidy oraz Pawła z Egny. Wskazują też na analogiczny zasób wiedzy, który stał się podstawą refleksji Pliniusza Starszego zawartych w jego *Historia naturalis*. Owo bogactwo informacji interpretowane jest przez nich jako dowód zainteresowania tym zagadnieniem nie tylko w gronie profesjonalnych medyków, lecz także szerokiej publiczności, a dzieło *De medicina* traktują jako przejaw rozwoju doktryny medycznej.

**Słowa kluczowe.** Aulus Korneliusz Celsus, Aulus Cornelius Celsus, *De medicina*, medycyna antyczna, mleko, przetwory mleczne.

---

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

Od czasów najdawniejszych do dziś mleko stanowi ważny składnik diety śródziemnomorskiej<sup>1</sup>. Sięgano po nie zresztą także na innych obszarach świata antycznego<sup>2</sup>. Nie dziwi zatem to, że medycy starożytności i Bizancjum uczynili je przedmiotem swoich rozważań<sup>3</sup>. Na ogół uważa się, że świeże mleko, w czystej postaci, gościło stosunkowo rzadko na ówczesnych stołach. Częściej konsumowano jego pochodną, to znaczy ser. Ten ogólny wzór spożycia prezentowanego produktu przetrwał starożytność i był równie charakterystyczny dla czasów wczesnego średniowiecza<sup>4</sup>. Dodajmy, że mleko odgrywało również pewną, określoną rolę w kulcie<sup>5</sup>.

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

<sup>2</sup> M. Stol, *Milk, Butter and Cheese*, „Bulletin on Sumerian Agriculture” 1993, vol. VII, s. 99–113; N. Batmanglij, *Milk and its By-products in Ancient Persia and Modern Iran*, [w:] *Milk...*, s. 64–73 etc.

<sup>3</sup> Zainteresowanie to odnaleźć można już w *Corpus Hippocraticum* – K. Deichgräber, *Zur Milchtherapie der Hippokratiker (Epid. VII)*, [w:] *Medizin-Geschichte in unsere Zeit. Festgabe E. Heischkel-Artel und W. Artel*, hrsg. H.H. Eulner, Stuttgart 1971, s. 36–53; M. Chrone, *Η πανίδα στην διατροφή και στην ιατρική στο Βυζάντιο*, Αθήνα 2014, s. 201–226; M. Kokoszko, *Galaktologia terapeutyczna (γαλακτολογία ιατρική) Galena zawarta w De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*, „Przegląd Nauk Historycznych” 2015, R. XIV, nr 2, s. 5–23. Nowożytnie zastosowania mleka w medycynie ludowej por. M. Abdalla, *Milk and its Uses in Assyrian Folklore*, [w:] *Milk...*, s. 9–18, zwłaszcza 11–13.

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

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

Przedmiotem rozważań czynimy nie samo mleko, ale galaktologię medyczną, *galaktologia iatriké* (γαλακτολογία ιατρική), a zatem zespół poglądów na jego temat zawarty w łacińskim dziele *De medicina* skomponowanym przez niejakiego Celsusa (najczęściej nazywanego Aulusem Korneliuszem Celsusem [*Aulus Cornelius Celsus*]). Celsus był rzymskim encyklopedystą<sup>6</sup>, który w czasie panowania cesarza Tyberiusza (14–37) skompilował pracę składającą się z przynajmniej 26 ksiąg<sup>7</sup>. Do dziś przetrwało jedynie osiem z nich<sup>8</sup>.

Z punktu widzenia naszych badań istotne jest to, że autor *De medicina* włączył do swojej narracji liczne refleksje odnoszące się do diety, jaka, jego zdaniem, powinna być właściwa czytelnikom jego traktatu. Już we wstępie do swojego dzieła zestawił ze sobą medycynę i uprawę roli, stwierdzając, że pierwsza z nich przynosi ludziom zdrowie, druga zaś pożywienie<sup>9</sup>. Termin „dieta” rozumiany jest przez niego szeroko – jako sposób życia, czyli zespół aktywności jednostki ludzkiej w jej naturalnym środowisku. Zagadnieniem tym szczegółowo zajmowała się gałąź medycyny zwana *diatetiké* (διαιτητική)<sup>10</sup>, która dzieliła się na dietetykę spekulatywną i empiryczną<sup>11</sup>. Twórcy tej nauki głosili, że zasadniczy wpływ na funkcjonowanie organizmu człowieka mają spożywane przez niego

<sup>6</sup> W dziedzinie medycyny Celsus był z pewnością amatorem, a nie profesjonalistą – V. Nutton, *Ancient Medicine*, London–New York 2013, s. 5. Takich jednak było w świecie rzymskim wielu, o czym mówią np. zachowane świadectwa Dioskuridesa (φιλιτροῦντες – *Pedanii Dioscuridis Anazarbei De materia medica*, V, 19, 3, 2, [w:] *Pedanii Dioscuridis Anazarbei De materia medica libri quinque*, ed. M. Wellmann, vol. I–III, Berlin 1907–1914 [dalej: Dioskurides, *De materia medica*]) i Galena (φιλοφάρμακος – Galen, *De compositione medicamentorum per genera libri VIII*, 636, 2, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. C.G. Kühn, vol. XIII, Lipsiae 1827). Na zjawisko powszechnego zainteresowania medycyną czasów cesarstwa ostatnio zwrócił uwagę Ido Israelowich (*Patients and Healers in the High Roman Empire*, Baltimore 2015, s. 73). Także por. C.F. Schultze, *Aulus Cornelius Celsus – Arzt oder Laie? Autor, Konzept und Adressaten der De medicina libri octo*, Trier 1999, *passim*.

<sup>7</sup> Pełna ich zawartość, obok medycyny, dotyczyła rolnictwa i hodowli, retoryki, sztuki militarnej, filozofii oraz prawa.

<sup>8</sup> Na temat Celsusa i jego dzieła por. np. F. Marx, *Prolegomena*, [w:] *A. Cornelii Celsi quae supersunt*, ed. F. Marx, Lipsiae–Berolini 1915, s. I–XXV; C.M. Oser-Grote, *Celsus*, [w:] *Antike Medizin. Ein Lexikon*, hrsg. K.-H. Leven, München 2005, kol. 189–191 *etc.*

<sup>9</sup> *A. Cornelii Celsi quae supersunt*, I, *Prooemium*, 1, ed. F. Marx, Lipsiae–Berolini 1915 [dalej: Celsus, *De medicina*].

<sup>10</sup> Celsus, *De medicina*, I, *Prooemium*, 9.

<sup>11</sup> *Ibidem*, I, *Prooemium*, 11.

pokarmy, ponieważ zarówno ich ilość, jak i rodzaj rzutuje na stan ludzkiego zdrowia<sup>12</sup>.

Wobec powyższego nie dziwi to, że Celsus w swoim *De medicina* scharakteryzował najważniejsze rodzaje pożywienia, tworząc w ten sposób mniej lub bardziej systematyczny opis zarówno ich funkcji pokarmowych, jak i leczniczych. Obydwie bowiem, zdaniem naszego autora, immanentnie się ze sobą wiązały. Ów pogląd był tradycyjną doktryną uznawaną przez medycynę grecką, na osiągnięciach której twórca analizowanego dzieła bazował.

Celsus wspomniał wiele autorytetów z dziedziny medycyny, i to właściwie wyłącznie greckich, a słowo „Grecy” w znaczeniu „helleńscy lekarze” padło w jego dorobku piśmienniczym kilkadziesiąt razy<sup>13</sup>. Notabene znajomość medycznej myśli Greków zdradzała także stosowana przez niego terminologia, którą jest zlatynizowany żargon asklepiadów<sup>14</sup>.

Przejdźmy zatem do przedstawienia szczegółowej nauki Celsusa na temat mleka i jego pochodnych. By ją poznać, należy zwrócić się ku księdze II *De medicina*, która zawiera ciekawy pod tym względem fragment dotyczący procedur stosowanych w celu oczyszczenia przewodu pokarmowego. Autor poinformował, że w takich przypadkach sięgano po enemy bądź środki doustne dwóch typów, tzn. takie, które miały doprowadzić do przeczyszczenia przez wydalenie kału, oraz te, które powodowały wymioty.

Mleko zostało zaliczone do pierwszej klasy grupy drugiej, więc do substancji ułatwiających wypróżnienie. Pożądane działanie miało wywoływać mleko zwierzęce. Celsus wyspecyfikował jego trzy rodzaje, mianowicie mleko ośle, krowie i kozie. Z narracji naszego autora wynika ponadto, że dodatek soli intensyfikował skuteczność tego środka. Dowiadujemy się także, że mleko nie jest samo w sobie substancją jednorodną, ale złożoną, w ramach której w rzeczoney

<sup>12</sup> Zagadnienie zachowania właściwych proporcji w jedzeniu i piciu – *ibidem*, I, 2, 8–10.

<sup>13</sup> Por. W. Deuse, *Celsus im Prooemium von „De medicina”: Römische Aneignung griechischer Wissenschaft*, [w:] *Aufstieg und Niedergang der römischen Welt. Geschichte und Kultur Roms im Spiegel der neueren Forschung* [dalej: ANRW], hrsg. W. Haase, t. II, Bd. XXXVII, 1, Berlin–New York 1993, s. 819–841.

<sup>14</sup> D.R. Langslow, *Celsus and the Makings of a Latin Medical Terminology*, [w:] *La Médecine de Celse. Aspects historiques, scientifique, and littéraires, Mémoires du Centre Jean Palerne*, vol. XIII, eds G. Sabbah, P. Mudry, Saint-Étienne 1994, s. 297–318; S. Sconocchia, *Aspetti della lingua di Celso*, [w:] *ibidem*, s. 281–296.

procedurze element czynny stanowi serwatka (określona tutaj jako *serum*, a po grecku *ὀρός*)<sup>15</sup>.

Przy okazji udzielania powyższych informacji Celsus ujawnił sposób, w jaki doprowadzano do oddzielania skrzepu od reszty płynu. Efekt ten osiągnano w wyniku podgrzewania mleka, powodując koagulację białka (niestosowanego w tejże procedurze) i wyodrębnienie pozostałego płynu, który z kolei podawany był pacjentom<sup>16</sup>.

Kończąc, autor stwierdził, że procedura oczyszczania organizmu za pomocą mleka oceniana jest jako bezpieczniejsza od tych, które wykorzystują inne, bardziej radykalne środki. Z tego względu można ją stosować również u chorych cierpiących na gorączki. Dodatkowo serwatka nie tylko doprowadza do zmiękczenia jelit, lecz także odżywia chorego<sup>17</sup>.

Przedstawiony *passus* okazał się bardzo pouczający. Dowiedzieliśmy się z niego, że mleko i produkty z niego otrzymywane zaliczono do substancji leczniczych, dokładniej: do medykamentów z grupy środków przeczyszczających. Poznaliśmy również technologie ich obróbki oraz pewną charakterystykę poczynioną z punktu widzenia dietyki i farmakologii.

Zacznijmy od kwestii podstawowych. Wedle Celsusa mleko jest mieszaniną przynajmniej dwóch elementów. Czynią one z niego substancję odżywczą o dodatkowym działaniu, którego wykorzystanie może znaleźć w procedurach leczniczych. Podkreślić należy,

<sup>15</sup> Por. np. *Galen De alimentorum facultatibus libri III*, 684, 16 – 685, 6, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. D.C.G. Kühn, vol. VI, Lipsiae 1823 [dalej: Galen, *De alimentorum facultatibus*]. Na temat życia i działalności Galena por. np. V. Nutton, *Galen and the Traveler's Fare*, [w:] *Food in Antiquity*, eds J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson, Exeter 1999, s. 359–370; idem, *Ancient...*, s. 222–235; R.J. Hankinson, *The Man and His Work*, [w:] *The Cambridge Companion to Galen*, ed. R.J. Hankinson, Cambridge 2008, s. 1–33; M. Kokoszko, K. Jagusiak, Z. Rzeźnicka, *Wstęp. Wiedza o pokarmach w źródłach medycznych. Dietetyka, farmakologia i sztuka kulinarna*, [w:] eorundem, *Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II–VII w.)*, cz. 1 (*Zboża i produkty zbożowe w źródłach medycznych antyku i wczesnego Bizancjum*), Łódź 2014, s. 8–16; eorundem, *Introduction. Knowledge of Foods in Medical Sources. Dietetics, Pharmacology and Culinary Art*, [w:] eorundem, *Cereals of Antiquity and Early Byzantine Times. Wheat and Barley in Medical Sources (Second to Seventh Centuries AD)*, przekł. K. Wodarczyk, M. Zakrzewski, M. Zytka, Łódź 2014, s. 8–19.

<sup>16</sup> Analogiczną, ale bardziej szczegółową narrację zachowuje np. Orybazjusz. Por. *Oribasii Libri ad Eunapium*, I, 9, 9, 1 – 12, 1, [w:] *Oribasii synopsis ad Eustathium filium et libri ad Eunapium*, ed. I. Raeder, Lipsiae–Berolini 1926 [dalej: Orybazjusz, *Libri ad Eunapium*].

<sup>17</sup> Celsus, *De medicina*, II, 12, 1 a – c.

że mimo iż w omawianym fragmencie brakuje precyzyjnych charakterystyk zarówno mleka, jak i jego części składowych, to autor w istocie odniósł się tutaj do znanej mu teorii medycznej, w której zostały one ustalone i przyjęte. Celsus wskazał bowiem, że skrzep mleczny ma określone wartości odżywcze, które dzieli z serwatką. Wartości obydwu tych produktów składają się na ogólną ewaluację mleka jako substancji odżywiającej organizm. Z faktu, że autor *De medicina* polecał do oczyszczania przewodu pokarmowego raczej serwatkę, wnosić należy, że skrzep ma inne niż ona działanie w kwestii stymulacji układu trawiennego do wydalania. Celsus sugerował zatem, że był on oceniany przez specjalistów z dziedziny medycyny jako zatwardzający. Wypada także konkludować, że podobną charakterystykę miał ser powstały ze skrzepu. Stanowił on bowiem pochodną tego ostatniego, a technologia opisana przez autora *De medicina*, która nominalnie miała pokazywać sposób uzyskiwania serwatki, była w swojej istocie także sposobem otrzymywania surowca do wytwarzania skrzepu. Co więcej, na podstawie narracji możemy dojść do wniosku, że z punktu widzenia właściwości farmakologicznych ser nie nadawał się do stosowania jako środek przeczyszczający, gdyż przejmował cechy skrzepu mlecznego. Notabene jeden z elementów składających się na mleko nie został wymieniony w analizowanej partii tekstu, ale z pewnością Celsus miał świadomość jego istnienia. Był to tłuszcz, z którego produkowano masło (po łacinie *buturum*/*butyrum*, a po grecku βούτυρον). Dodajmy, że to ostatnie było wielokrotnie wyliczane wśród środków stosowanych w terapii i uzyskało swoją oddzielną charakterystykę jako substancja czynna, a zatem przedmiot zainteresowania farmakologii. Nie ulega więc wątpliwości, że opisane zostało przez uwzględnioną przez *De medicina* teorię.

Analizowany fragment uprawnia nas również do uznania, że samo mleko, jako mieszanina, mogło zmieniać swoje właściwości w zależności od udziału w nim poszczególnych elementów konstytutywnych. Ich ilość w całości warunkował rodzaj mleka – co sugeruje wzmianka o możliwości uzyskiwania go od różnych gatunków zwierząt – modyfikował zaś sposób obróbki, któremu poddawano ten pokarm. Działanie terapeutyczne mleka można było ponadto zintensyfikować, dodając do niego substancje pomocnicze, jak np. wymienioną przez Celsusa sól<sup>18</sup>.

---

<sup>18</sup> Sól powodowała zintensyfikowanie przeczyszczającego działania mleka.

Wysunięte przez nas wnioski mogą się wydać dość daleko idące w związku z niejaką ogólnikowością analizowanego fragmentu *De medicina*. Znajdują one jednak pełne potwierdzenie w tej partii dzieła Celsusa, w której omówił on rolę produktów żywnościowych jako istotnego elementu diety, a która jest w istocie katalogiem grup pokarmowych wydzielonych w zależności od dominującej cechy danego produktu. W tym miejscu wypada zaznaczyć, że podobne listy produktów są spotykane w literaturze medycznej, a swoją dojrzałą formę uzyskały w twórczości Orybazjusza<sup>19</sup>, by potem znaleźć się również w spuściźnie Aecjusza z Amidy<sup>20</sup> i w późniejszych traktatach. Dodać trzeba, że dietetyczne charakterystyki skomponowane przez Celsusa dotyczą bezpośrednio lub pośrednio wszystkich wymienionych produktów z wyjątkiem masła. Ono, jak będzie to pokazane, zostało scharakteryzowane tylko z punktu widzenia jego właściwości farmakologicznych, wypada więc konkludować, że przez teorię medyczną przyjętą w *De medicina* traktowane było nie jako pokarm, ale przede wszystkim jako medykament. Miejsce, jakie masło zajmuje w doktrynie, sugeruje jego minimalny udział w schemacie spożycia świata śródziemnomorskiego, który znany był Celsusowi oraz jego autorytetom.

Przejdźmy zatem do przedstawienia doktryn Celsusa w kolejności, w jakiej pojawiają się one w jego dziele.

Na początku autor zwrócił uwagę na wysoką pożywność mleka<sup>21</sup>, zaliczając do grupy pokarmów, do której ono należało, również ser. Bezwzględna pewność swojego stwierdzenia podkreślił dodatkowo, kwalifikując wypieki zbożowe z zawartością tego mlecznego produktu jako elementy diety o analogicznych cechach<sup>22</sup>.

Stwierdził nadto, że mleko oraz miękki (*mollis*, tzn. świeży) ser są ewaluowane jako składniki diety należące do grupy pokarmów o dobrych sokach (*boni suci [alimenta]*)<sup>23</sup>. Stary (*vetus*) ser został natomiast zaliczony przez niego do grupy środków żywnościowych odznaczających się złymi humorami (*mali suci [alimenta]*)<sup>24</sup>. Tym sposobem Celsus zaprezentował się czytelnikom swojego traktatu jako osoba zaznajomiona z teorią humoralną.

<sup>19</sup> Wpierw w księdze III *Collectiones medicae*, by potem zostać zamieszczone w *Synopsis ad Eustathium filium* oraz w *Libri ad Eunapium*.

<sup>20</sup> Chodzi o księgę II *Iatricorum libri*.

<sup>21</sup> Celsus, *De medicina*, II, 18, 11.

<sup>22</sup> *Ibidem*, II, 18, 2.

<sup>23</sup> *Ibidem*, II, 20, 1.

<sup>24</sup> *Ibidem*, II, 21.

Mleko zostało także skategoryzowane jako pokarm o delikatnych sokach pozbawionych ostrości (*lenes*)<sup>25</sup> i uznane za napój zagęszczający flegmę (*crassiozem pituitam facit*)<sup>26</sup>.

Poza tym mleko i wszelkie rodzaje sera zaklasyfikowano jako pokarmy mogące zakłócać pracę żołądka (*aliena stomacho*)<sup>27</sup>. Następnie pierwszy z wymienionych produktów oraz każde pożywienie sporządzone z jego dodatkiem, w tym sery, zaliczono do kategorii produktów łatwo zakwaszających się (*facile / faciliter intus corrupta*)<sup>28</sup> w żołądku<sup>29</sup>.

Następnie Celsus powrócił do tematu, który omawiał w pierwszym z analizowanych przez nas fragmentów pochodzącym ze wstępu do *De medicina*. Przypomniawszy bowiem, że mleko i produkty spożywcze przygotowane z jego dodatkiem powodują przyspieszenie pracy jelit (*alvum movent*), a zatem stymulują wydalanie<sup>30</sup>.

W końcu odnajdujemy również informację mówiącą, że ser ostry w swoim smaku (bez względu na to, czy ostrość ta wynikała z jego słusznego wieku, zmiany jego właściwości w czasie transportu<sup>31</sup>, czy też z odgotowania go w miodzie lub wodzie z miodem) działa zatwardzająco, spowalniając pracę przewodu pokarmowego (*astringit*)<sup>32</sup>.

Wybrane produkty mleczne pojawiają się w jeszcze jednym katalogu zawartym w księdze V *De medicina*. Występują tam jako elementy odpowiednich klas substancji czynnych farmakologicznie. Listę najważniejszych grup medykamentów otwierają tam środki tamujące krew<sup>33</sup>, a zamykają te, które efektywnie oczyszczają skórę<sup>34</sup>. W sumie Celsus wyliczył 16 klas substancji czynnych.

Dla tematu naszej dyskusji istotne jest to, że choć wśród wymienionych tam medykamentów znajduje się mleko i masło, to brakuje sera i serwatki. Powodów nieobecności obydwu tych produktów autor nie podaje. Być może źródła, z których korzystał, nie wyszczególniały ich w ramach interesującej nas obecnie kategoryzacji.

<sup>25</sup> *Ibidem*, II, 22, 2.

<sup>26</sup> *Ibidem*, II, 23.

<sup>27</sup> *Ibidem*, II, 25, 1.

<sup>28</sup> Tłumaczenie to zostało przyjęte na podstawie terminologii obecnej w źródłach greckich. Por. odpowiednie partie teorii cytowane za Orybazjuszem.

<sup>29</sup> Celsus, *De medicina*, II, 28, 1.

<sup>30</sup> *Ibidem*, II, 29, 2.

<sup>31</sup> Czas, który zajęła podróż, był zapewne także czynnikiem, wskutek którego produkt ten miał szansę dojrzeć.

<sup>32</sup> Celsus, *De medicina*, II, 30, 2.

<sup>33</sup> *Ibidem*, V, 1.

<sup>34</sup> *Ibidem*, V, 16.



Notabene ten brak nie oznacza, że Celsus wykluczał stosowanie ich w procedurach medycznych. Jak zostało to wyjaśnione, serwatka stanowiła element diet przeczyszczających i kryła się w nich pod terminem *lac.* Z kolei ser, choć także nieobecny w analizowanym spisie, został uwzględniony w leczeniu aft, co oznacza, że stosowany był w metodzie terapeutycznej znanej Celsusowi. Zdarzało się to jednak stosunkowo rzadko, a zatem produkt ten traktowany był głównie jako pokarm. W tym miejscu wypada dodać, że w późniejszych medycznych źródłach greckich ser był klasyfikowany zawsze i nieodmiennie jako *fármakon*. Dowodem na to są świadectwa przywołane w dalszej części naszej dywagacji<sup>35</sup>. Konkludować można, że postęp w tej dziedzinie był późniejszy w stosunku do stanu wiedzy medycznej czasów Celsusa<sup>36</sup>.

Wracając do danych z *De medicina*, należy stwierdzić, że jeśli chodzi o mleko, to odnajdujemy je wśród substancji zdolnych do rozproszenia szkodliwych czynników gromadzących się w jakiegokolwiek części ciała<sup>37</sup>.

Nadto zostaje ono zaliczone do medykamentów łagodzących podrażnienia (obok tlenku cynku, kości słoniowej *etc.*)<sup>38</sup>.

Również masło znalazło się w dwóch katalogach. Po pierwsze, czytamy, że należy ono do czynników leczniczych doprowadzających do narastania tkanek i wypełnia wgłębienia pozostające po wrzodach (*carne alens; ulcus impelns*)<sup>39</sup>. Po drugie, zostało ono włączone do grupy lekarstw zmiękczających (*molliens*)<sup>40</sup>, a zatem nadających się do likwidacji stwardnień wszelkiego typu.

Warto zauważyć, że wszystkie wymienione medyczne działania mleka i masła potwierdzone są przez konkretne zastosowanie tych produktów w kuracjach wyliczonych przez Celsusa. Nasz autor odnosił się zatem do teorii spójnej wewnętrznie i znajdującej aplikację praktyczną.

Zakończywszy powyższe dywagacje, należy zwrócić uwagę na to, że charakterystyki mleka i produktów mlecznych, przeprowadzone zarówno pod kątem ich dietyki, jak i działania jako *fármakon*

<sup>35</sup> Por. dalsze partie artykułu.

<sup>36</sup> Na temat rodzajów i zastosowania sera w sztuce kulinarnej oraz w procedurach medycznych por. M. Chrone, *Η πανίδα...*, s. 217–226.

<sup>37</sup> Celsus, *De medicina*, V, 11. Skuteczne jest zatem także jako substancja przeciwdziałająca nowotworom. Por. F.G. Brunner, *Pathologie und Therapie der Geschwülste in der antiken Medizin bei Celsus und Galen*, Zurich 1977, *passim*.

<sup>38</sup> Celsus, *De medicina*, V, 13.

<sup>39</sup> *Ibidem*, V, 14.

<sup>40</sup> *Ibidem*, V, 15.

(φάρμακον), nie są wyłączną cechą *De medicina*. Powtarzają się one regularnie zarówno w twórczości medycznej – w *De diaeta I-IV*<sup>41</sup>, w dorobku Dioskuridesa<sup>42</sup>, Rufusa z Efezu<sup>43</sup>, Galena<sup>44</sup>, Orybazjusza<sup>45</sup>,

<sup>41</sup> Por. mleko – *Hippocratis de diaeta*, 41, 4–7, eds R. Joly, S. Byl, Berlin 1984 [dalej: *De diaeta I-IV*]; serwatka – *De diaeta I-IV*, 42, 20–22; ser – *De diaeta I-IV*, 51, 1–4; element tłusty w mleku (podstawa do produkcji masła) – *De diaeta I-IV*, 51, 3.

<sup>42</sup> Dioskurides, *De materia medica*, II, 70, 1, 1 – 72, 3, 9 (mleko – II, 70, 1, 1 – 3, 5; II, 70, 5, 1 – 6, 12; serwatka – II, 70, 3, 6 – 4, 10; ser – II, 71, 1, 1–9; masło – II, 72, 1, 1 – 2, 8). Na temat Dioskuridesa por. np. M. Wellmann, *Dioskurides*, [w:] *Paulys Real-encyclopädie der classischen Altertumswissenschaft* [dalej: RE], Bd. V, Stuttgart 1905, kol. 1131–1142; J.M. Riddle, *Dioscurides on Pharmacy and Medicine*, Austin 1985, *passim*; M. Kokoszko, *Ryby i ich znaczenie w życiu codziennym ludzi późnego antyku i Bizancjum (IV–VII w.)*, Łódź 2005, s. 12; M. Stamatou, *Dioskurides*, [w:] *Antike Medizin...*, kol. 227–229; V. Nutton, *Ancient...*, s. 174–177; R.A. Gabriel, *Man and Wound in the Ancient World. A History of Military Medicine from Sumer to the Fall of Constantinople*, Washington 2012, s. 174–175.

<sup>43</sup> Jego prace nie zachowały się w całości, ale cytowane są przez późniejszych asklepiadów. Por. mleko – Rufus d’Ephese, *De renum et vesicae morbis*, II, 19, 1 – 21, 7, [w:] *Oeuvres de Rufus d’Ephese*, eds C. Daremberg, C.E. Ruelle, Paris 1879; Rufus d’Ephese, *De satyriasmō et gonorrhoea*, 28, 5, [w:] *ibidem* [dalej: Rufus z Efezu, *De satyriasmō et gonorrhoea*]; *Oribasii collectionum medicarum reliquiae*, II, 61, 1, 1 – 10, 2, ed. I. Raeder, vol. I–IV, Lipsiae–Berolini 1928–1933 [dalej: Orybazjusz, *Collectiones medicae*]; *Oribasii Synopsis ad Eustathium filium et libri ad Eunapium*, ed. I. Raeder, vol. VI, 3, Leipzig 1964 [dalej: Orybazjusz, *Synopsis ad Eustathium filium*]; *Aetii Amideni libri medicinales I–VIII*, II, 86, 1 – 87, 15, ed. A. Olivieri, Lipsiae–Berolini 1935–1950 [dalej: Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*]; ser – Rufus z Efezu, *De satyriasmō et gonorrhoea*, 28, 5. Na temat Rufusa z Efezu por. H. Gossen, *Rufus* (18), [w:] RE, 2. Reihe, Bd. I, 1, Stuttgart 1914, kol. 1207–1212; A. Sideras, *Einleitung*, [w:] Rufus Ephesius, *De renum et vesicae morbis*, ed. A. Sideras, Berlin 1977, s. 58–69; idem, *Rufus von Ephesos und sein Werk im Rahmen der antiken Medizin*, [w:] ANRW, hrsg. H. Temporini, W. Haase, t. II, Bd. XXXVII, 2, Berlin–New York 1994, s. 1077–1253; H. Thomsen, C. Probst, *Die Medizin des Rufus von Ephesos*, [w:] *ibidem*, s. 1254–1292; S. Ihm, *Rufus v. Ephesos*, [w:] *Antike Medizin...*, kol. 759–760.

<sup>44</sup> Mleko i produkty mleczne zostały scharakteryzowane w wielu utworach Pergamończyka. Najbardziej obszerne opisy właściwości dietetycznych i farmakologicznych tych produktów por. Galen, *De alimentorum facultatibus*, 681, 11 – 699, 9 (mleko, serwatka – 681, 11 – 689, 7; ser – 696, 7 – 699, 9; masło – 683, 11 – 684, 6; *Galenī de simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus libri XI*, 263, 12 – 269, 15, vol. XII, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. D.C.G. Kühn, vol. XI–XII, Lipsiae 1826–1827 [dalej: Galen, *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*] (mleko – 263, 12 – 269, 15, vol. XII; serwatka – 266, 7 – 269, 15, vol. XII; ser – 269, 16 – 272, 8, vol. XII; masło – 272, 9 – 273, 18, vol. XII).

<sup>45</sup> Informacje na jego temat znajdujemy zarówno w *Collectiones medicae*, jak i w *Synopsis ad Eustathium filium* oraz w *Libri ad Eunapium*. Najobszerniejsze są w pierwszym z wymienionych dzieł. Por. Orybazjusz, *Collectiones medicae*, II, 59, 1, 1 – 14, 5 (mleko – II, 59, 1, 1 – 11, 1; XV, 2, 1, 1 – 3, 1; serwatka – II, 59, 3, 2;

Aecjusza z Amidy<sup>46</sup> i Pawła z Eginy<sup>47</sup> – jak i w *Historia naturalis* Pliniusza<sup>48</sup>. Oznacza to, że temat ten uznano za istotny z punktu

XV, 2, 3, 1 – 5, 1; ser – II, 59, 11, 1 – 14, 5; XV, 2, 5, 1; masło – XI, β, 14, 1–9; XV, 2, 8, 1–5). Należy nadto pamiętać, że oprócz charakterystyk opisowych wszystkie z wymienionych produktów znalazły się w księdze III *Collectiones medicae*, gdzie zamieszczone są listy substancji wedle ich dominującej cechy dietetycznej. Por. poniżej. O życiu i działalności Orybazjusza por. B. Baldwin, *The Career of Oribasius*, „Acta Classica” 1975, vol. XVIII, s. 85–97; M. Grant, *Oribasios and Medical Dietetics or the Three Ps*, [w:] *Food in Antiquity...*, s. 368–379; K. Georgakopoulos, *Αρχαίοι Έλληνες Ιατροί*, Αθήνα 1998, s. 62–63; R. de Lucia, *Oreibasios v. Pergamon*, [w:] *Antike Medizin...*, kol. 660–661; idem, *Oribasios di Pergamo*, [w:] A. Garzya, R. de Lucia, A. Guardasole, A.M. Ieraci Bio, M. Lamagna, R. Romano, *Medici byzantini. Oribasios di Pergamon. Aezio d'Amida. Alessandro di Tralle. Paolo d'Egina. Leone medico*, Torino 2006, s. 21–29; V. Nutton, *Ancient...*, s. 295–296; K. Jagusiak, M. Kokoszko, *Życie i kariera Orybazjusza w świetle relacji źródłowych*, „Przegląd Nauk Historycznych” 2011, R. X, nr 1, s. 5–21; eorundem, *Pisma Orybazjusza jako źródło informacji o pożywieniu ludzi w późnym Cesarstwie Rzymskim*, „Vox Patrum” 2013, R. XXXIII, t. LIX, s. 339–357; M. Kokoszko, K. Jagusiak, Z. Rzeźnicka, *Wstęp. Wiedza o...*, s. 16–20; eorundem, *Introduction. Knowledge of Foods...*, s. 19–22.

<sup>46</sup> Mleko – Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, II, 86, 1 – 95, 28; II, 97, 1–11; serwatka – II, 95, 28–58; ser – II, 101, 1 – 103, 7; masło – II, 104, 1–13. W *Iatricorum libri* odnajdujemy także kategorie dietetyczne i farmakologiczne, które zostały włączone do księgi III *Collectiones medicae*. Znajdują się w księdze II encyklopedii medycznej skomponowanej przez Aecjusza z Amidy. Por. poniżej. O życiu i działalności Aecjusza z Amidy por. H. Lehmann, *Au Aëtius Amidenus*, „Sudhoffs Archiv für Geschichte der Medizin” 1930, Bd. XXIII, s. 205–206; P. Diepgen, *Zur Frauenheilkunde im byzantinischen Kulturkreis des Mittelalters. Akademie der Wissenschaften und der Literatur. Abhandlungen der Geistes- und Sozialwissenschaftlichen Klasse*, Wiesbaden 1950, s. 4–5; H. Hunger, *Die hochsprachliche profane Literatur der Byzantiner*, Bd. I, München 1978, s. 294–296; V. Nutton, *From Galen to Alexander. Aspects of Medicine and Medical Practice in Late Antiquity*, „Dumbarton Oaks Papers” 1984, vol. XXXVIII, s. 1–14; J. Scarborough, *Early Byzantine Pharmacology*, *ibidem*, s. 224–226; K. Georgakopoulos, *Αρχαίοι...*, s. 24–26; M. Kokoszko, *Ryby...*, s. 9–10; A. Garzya, *Aetios v. Amida*, [w:] *Antike Medizin...*, kol. 19–20; V. Nutton, *Ancient...*, s. 295; M. Kokoszko, K. Jagusiak, Z. Rzeźnicka, *Wstęp. Wiedza o...*, s. 20–21; eorundem, *Introduction. Knowledge of Foods...*, s. 22–24.

<sup>47</sup> Por. ogólna charakterystyka mleka – *Paulus Aegineta*, VII, 3, 3, 2–11, ed. I.L. Heiberg, vol. I–II, Lipsiae–Berolini 1921–1924 [dalej: Paweł z Eginy, *Epitome*]; serwatka – VII, 3, 3, 2–5; ser – VII, 3, 19, 101–95; masło – VII, 3, 2, 63–66. O Pawle z Eginy por. H. Diller, *Paulos* (23), [w:] *RE*, Bd. XVIII, 4, Stuttgart 1949, kol. 2386–2397; P. Pormann, *Paulos v. Aigina*, [w:] *Antike Medizin...*, kol. 681–682; idem, *The Oriental Tradition of Paul of Aegina's Pragmateia*, Leiden 2004, *passim*; M. Kokoszko, K. Jagusiak, Z. Rzeźnicka, *Wstęp. Wiedza o...*, s. 21–22; eorundem, *Introduction. Knowledge of Foods...*, s. 24.

<sup>48</sup> Pliny, *Natural History*, XXVIII, 33, 123 – 36, 135, transl. H. Rackham, W.H.S. Jones, D.E. Eichholz, vol. VIII, London–Cambridge, Mass. 1963 [dalej:

widzenia medycyny i interesujący zarówno asklepiadów, jak i szeroką publiczność. Dodać wypada, że wobec przedstawionych faktów *De medicina* jawi się jako dzieło pod tym względem typowe, a nie wyjątkowe. Informacje w nim zawarte są po prostu zapisanym w pierwszej połowie I w. świadectwem ewolucji doktryny obecnej już w *De diaeta I-IV*, która w kolejnych epokach podlegała dalszemu opracowywaniu przez najwybitniejszych medyków.

Lektura greckich traktatów medycznych dowodzi ponadto, że założenia galaktologii dietetycznej i farmakologicznej obecne w *De medicina* nie stały w sprzeczności z teorią przyjętą przez ich autorów. Nauki te charakteryzowały się zatem względną niezmiennością. By ukazać trwałość doktrynalną galaktologii, wystarczy zestawić ze sobą zaprezentowane klasyfikacje mleka i jego pochodnych zawarte w *De medicina* Celsusa z charakterystykami medyczno-farmakologicznymi, które znajdują się na stronach traktatów Orybazjusza. Te ostatnie, choć skompilowane dopiero w drugiej połowie IV w., z założenia stanowiły wybór najważniejszych poglądów w tej dziedzinie obowiązujących w teorii i praktyce lekarskiej od czasów Hipokratesa.

Orybazjusz klasyfikował świeże, pochodzące od zdrowego zwierzęcia mleko jako produkt, który rodzi dobre soki<sup>49</sup> i jest odżywczy<sup>50</sup>, dzięki czemu stymuluje w organizmie człowieka proces powstawania lepkich humorów<sup>51</sup>. Z drugiej jednak strony medyk ostrzegał przed niekorzystnym wpływem tego płynu na żołądek. Wyjaśniał, że mleko

---

Pliniusz, *Historia naturalis*] (mleko – XXVIII, 33, 123 – 130; serwatka – XXVIII, 33, 126–127; ser – XXVIII, 34, 131–132; masło – XXVIII, 35, 133–134). Na temat Pliniusza i interesującego nas aspektu jego twórczości por. W. Kroll, *Plinius* (5), [w:] *RE*, Bd. XXI, 1, Stuttgart 1951, kol. 271–439; J.F. Healy, *Pliny the Elder on Science and Technology*, Oxford 2000; I. Mikołajczyk, *Rzymska literatura agromomiczna*, Toruń 2004, *passim*.

<sup>49</sup> Orybazjusz, *Collectiones medicae*, III, 15, 1, 1 – 22, 3 (mleko – III, 15, 1, 1 – 2, 1); Orybazjusz, *Libri ad Eunapium*, I, 32, 1, 1 – 15, 3 (mleko – I, 32, 1, 1–2); Orybazjusz, *Synopsis ad Eustathium filium*, IV, 14, 1, 1 – 21, 3 (mleko – IV, 14, 1, 1–2).

<sup>50</sup> Orybazjusz, *Collectiones medicae*, III, 13, 1, 1 – 13, 2 (gęste mleko – III, 13, 4, 1; rzadkie mleko – III, 13, 4, 1 – 5, 1); Orybazjusz, *Libri ad Eunapium*, I, 29, 1, 1 – 15, 2 (gęste mleko – I, 29, 5, 1; rzadkie mleko – I, 29, 5, 1 – 6, 1); Orybazjusz, *Synopsis ad Eustathium filium*, IV, 12, 1, 1 – 15, 2 (gęste i rzadkie mleko – IV, 12, 5, 1 – 6, 1).

<sup>51</sup> Orybazjusz, *Collectiones medicae*, III, 3, 1, 1 – 7, 3 (odgotowane mleko – III, 3, 6, 4); Orybazjusz, *Libri ad Eunapium*, I, 19, 1, 1 – 5, 4 (odgotowane mleko – I, 19, 4, 5); Orybazjusz, *Synopsis ad Eustathium filium*, IV, 2, 1, 1 – 5, 3 (odgotowane mleko – IV, 2, 4, 5).

łatwo go zakwasi, jeśli jest on wyziębiony, z kolei proces trawienia zachodzący w rozgrzanym organie może doprowadzić go do emisji „tłustych” oparów, przypominających dym unoszący się z ofiar spalanych na ołtarzu w trakcie ceremonii religijnych<sup>52</sup>. Orybazjusz zanotował również, że mleko może powodować wzdęcia<sup>53</sup> i bóle głowy<sup>54</sup>. Zauważył, że negatywnym skutkiem spożywania tego pokarmu w dużych ilościach jest powstawanie w drogach moczowych kamieni nerkowych oraz niedrożność wątroby<sup>55</sup>. Poza tym lekarz zaklasyfikował mleko do grupy pokarmów spowalniających pracę przewodu pokarmowego, zaznaczając, że owa własność omawianego produktu nasila się po jego zagotowaniu, gdyż obróbka termiczna obniża w nim zawartość serwatki<sup>56</sup>. Nic dziwnego, że tę ostatnią umieścił na liście substancji mających właściwości przeczyszczające i zauważył, że można je wzmocnić przez dodanie do mleka miodu lub soli<sup>57</sup>. W rezultacie logiczne jest, że serwatka została przez niego wymieniona wśród produktów należących do klasy pokarmów zdolnych rozcieńczać gęste soki, usuwać niedrożności i oczyszczać jelita<sup>58</sup>. Co więcej, znalazła się w grupie substancji o właściwościach

<sup>52</sup> Jest ono również szkodliwe dla tych, którzy gorączkują. Różne wersje tego argumentu por. Orybazjusz, *Collectiones medicae*, III, 20, 1, 1 – 10, 2 (mleko – III, 20, 5, 1 – 7, 1); Orybazjusz, *Libri ad Eunapium*, I, 37, 1, 1 – 8, 2 (mleko – I, 37, 4, 1 – 6, 1); Orybazjusz, *Synopsis ad Eustathium filium*, IV, 19, 1, 1 – 10, 2 (mleko – IV, 19, 5, 1 – 7, 1).

<sup>53</sup> Orybazjusz, *Collectiones medicae*, III, 23, 1, 1 – 9, 4 (mleko – III, 23, 7, 1); Orybazjusz, *Libri ad Eunapium*, I, 39, 1, 1 – 7, 1 (mleko – I, 39, 4, 1 – 5, 1); Orybazjusz, *Synopsis ad Eustathium filium*, IV, 22, 1, 1 – 10, 1 (mleko – IV, 22, 7, 1 – 8, 1).

<sup>54</sup> Orybazjusz, *Collectiones medicae*, III, 21, 1, 1 – 6, 2 (mleko – III, 21, 5, 1 – 6, 1); Orybazjusz, *Synopsis ad Eustathium filium*, IV, 20, 1, 1 – 4, 2 (mleko – IV, 20, 3, 1).

<sup>55</sup> Orybazjusz, *Collectiones medicae*, III, 25, 1, 1 – 8, 2 (mleko – III, 25, 1, 1–5); Orybazjusz, *Libri ad Eunapium*, I, 41, 1, 1 – 7, 2 (mleko – I, 41, 1, 1 – 2, 1); Orybazjusz, *Synopsis ad Eustathium filium*, IV, 24, 1, 1 – 8, 2 (mleko – IV, 24, 1, 1 – 2, 1).

<sup>56</sup> Orybazjusz, *Collectiones medicae*, III, 30, 1, 1 – 9, 3 (mleko – III, 30, 4, 1–2); Orybazjusz, *Synopsis ad Eustathium filium*, IV, 30, 1, 1 – 13, 3 (mleko – IV, 30, 5, 1).

<sup>57</sup> W tym samym fragmencie wspomniał również, że mleko z większą ilością ópós dawało ten sam efekt. Por. Orybazjusz, *Collectiones medicae*, III, 29, 1, 1 – 22, 2 (mleko – III, 29, 8, 1 – 10, 1); Orybazjusz, *Libri ad Eunapium*, I, 45, 1, 1 – 17, 1 (mleko – I, 45, 8, 1 – 10, 1); Orybazjusz, *Synopsis ad Eustathium filium*, IV, 28, 1, 1 – 27, 2 (mleko – IV, 28, 9, 1 – 12, 1).

<sup>58</sup> Orybazjusz, *Collectiones medicae*, III, 24, 1, 1 – 16, 7 (serwatka – III, 24, 7, 1 – 8, 1); Orybazjusz, *Libri ad Eunapium*, I, 40, 1, 1 – 14, 7 (serwatka – I, 40, 6, 1 – 7, 1); Orybazjusz, *Synopsis ad Eustathium filium*, IV, 23, 1, 1 – 16, 7

czyszczących<sup>59</sup> i tych o umiarkowanym działaniu rozgrzewającym (pierwszego stopnia)<sup>60</sup>.

Jeśli chodzi o ser, Orybazjusz uprzedzał, że może on mieć różne cechy, odnoszące się do stopnia jego świeżości i obróbki termicznej, jakiej został poddany. Autor *Collectiones medicae* zauważył, że miękkie gatunki sera (zatem prawdopodobnie świeże) mogły powodować produkcję czarnej żółci<sup>61</sup>, podczas gdy stary ser przyczyniał się do wytwarzania czegoś, co medyk określił mianem „szkodliwych humorów”<sup>62</sup>. Zarówno jedne, jak i drugie uważał za ciężkostrawne, zaznaczając, że szczególnie niezdrowy pod tym względem był ser dojrzały, podczas gdy jego świeże odmiany łatwiej ulegały strawieniu w żołądku<sup>63</sup>. Z tego samego powodu lekarz zaliczył ser do klasy produktów spożywczych rodzących gęste soki, zaznaczając jednak, że jego świeże gatunki były w tej materii mniej efektywne<sup>64</sup>. Ostatnie z wymienionych, z dodatkiem miodu, zostały również sklasyfikowane jako pożywienie akcelerujące pracę przewodu pokarmowego<sup>65</sup>. Poza tym Orybazjusz zapisał, że spożycie starego sera rozgrzewa

---

(serwatka – IV, 23, 7, 1). Serwatka jako produkt rozcieńczający nadmiernie gęste soki – Orybazjusz, *Collectiones medicae*, III, 2, 1, 1 – 26, 2 (serwatka – III, 2, 26, 1); Orybazjusz, *Libri ad Eunapium*, II, 15, 1, 1–26 (serwatka – II, 15, 1, 4); Orybazjusz, *Synopsis ad Eustathium filium*, IV, 1, 1, 1 – 22, 3 (serwatka – IV, 1, 22, 1–2).

<sup>59</sup> Orybazjusz, *Collectiones medicae*, XIV, 48, 1, 1–42 (serwatka – XIV, 48, 1, 4); Orybazjusz, *Libri ad Eunapium*, II, 15, 1, 1–26 (serwatka – II, 15, 1, 4); Orybazjusz, *Synopsis ad Eustathium filium*, II, 34, 1, 1–19 (serwatka – II, 34, 1, 3).

<sup>60</sup> Orybazjusz, *Collectiones medicae*, XIV, 15, 1, 1–5 (serwatka – XIV, 15, 1, 5); Orybazjusz, *Synopsis ad Eustathium filium*, II, 3, 1, 1–3 (serwatka – II, 3, 1, 3).

<sup>61</sup> Orybazjusz, *Collectiones medicae*, III, 9, 1, 1 – 2, 5 (ser – III, 9, 2, 4); Orybazjusz, *Libri ad Eunapium*, I, 25, 1, 1 – 2, 4 (ser – I, 25, 2, 3); Orybazjusz, *Synopsis ad Eustathium filium*, IV, 8, 1, 1 – 2, 5 (ser – IV, 8, 2, 4).

<sup>62</sup> Orybazjusz, *Collectiones medicae*, III, 16, 1, 1 – 18, 3 (ser – III, 16, 7, 3); Orybazjusz, *Libri ad Eunapium*, I, 33, 1, 1 – 16, 4 (ser – I, 33, 5, 2 oczywisty błąd redaktora tekstu, który zamiast przymiotnika παλαιός wstawił słowo ἀπαλός); Orybazjusz, *Synopsis ad Eustathium filium*, IV, 15, 1, 1 – 18, 4 (ser – IV, 15, 6, 2).

<sup>63</sup> Orybazjusz, *Collectiones medicae*, III, 18, 1, 1 – 13, 1 (ser – III, 18, 7, 2–8, 1); Orybazjusz, *Libri ad Eunapium*, I, 35, 1, 1 – 8, 2 (ser – I, 35, 5, 2); Orybazjusz, *Synopsis ad Eustathium filium*, IV, 17, 1, 1 – 12, 1 (ser – IV, 17, 5, 2 – 6, 1).

<sup>64</sup> Orybazjusz, *Collectiones medicae*, III, 3, 1, 1 – 7, 3 (ser – III, 3, 6, 4–5); Orybazjusz, *Libri ad Eunapium*, I, 19, 1, 1 – 5, 4 (ser – I, 19, 4, 5–6); Orybazjusz, *Synopsis ad Eustathium filium*, IV, 2, 1, 1 – 5, 3 (ser – IV, 2, 4, 5–6).

<sup>65</sup> Orybazjusz, *Collectiones medicae*, III, 29, 1, 1 – 22, 2 (ser – III, 29, 12, 2); Orybazjusz, *Libri ad Eunapium*, I, 45, 1, 1 – 17, 1 (ser – I, 45, 11, 3); Orybazjusz, *Synopsis ad Eustathium filium*, IV, 28, 1, 1 – 27, 2 (ser – IV, 28, 15, 2).

ciało i pobudza pragnienie<sup>66</sup>, świeży produkt zaś ma ograniczone działanie chłodzące<sup>67</sup>. Dodał, że konsumpcja tego pokarmu może powodować wzdęcia<sup>68</sup> i przyczyniać się do powstawania surowych soków<sup>69</sup>. W końcu zaliczył świeży ser z gatunku *όξυγαλάκτινος* do grupy produktów spożywczych o umiarkowanych właściwościach napotnych<sup>70</sup>.

Jeśli chodzi o masło, to również ono trafiło do katalogów Orybazjusza. Na podstawie jego nauczania możemy dojść do wniosku, że w pełni podążył on za tradycją medyczną reprezentowaną przez Celsusa, gdyż charakteryzował ten pokarm pod względem jego właściwości leczniczych. W rezultacie umieścił go na liście środków miękczających<sup>71</sup> oraz sklasyfikował jako umiarkowanie napotny<sup>72</sup> i oczyszczający klatkę piersiową przez wywoływanie kaszlu<sup>73</sup>. Przypisał mu także zdolność do wydalania z ciała ropy<sup>74</sup>. Orybazjusz wymienił tylko jedną właściwość dietetyczną masła, mianowicie jego zdolność do wspierania procesu trawienia<sup>75</sup>.

Powyższa analiza pokazuje, że charakterystyka mleka i produktów mlecznych została do drugiej połowy IV w. znacznie uszczegółowiona. Przedstawiony materiał dowodzi również, że żadne stwierdzenia obecne w dorobku Orybazjusza nie wykazują odejścia od zasad przyjętych w teorii prezentowanej przez Celsusa w I w.

<sup>66</sup> Orybazjusz, *Collectiones medicae*, III, 31, 1, 1–8, 4 (ser – III, 31, 7, 1–8, 1); Orybazjusz, *Libri ad Eunapium*, I, 47, 1, 1–9 (ser – I, 47, 1, 5); Orybazjusz, *Synopsis ad Eustathium filium*, IV, 31, 1, 1–8, 4 (ser – IV, 31, 7, 1–8, 1).

<sup>67</sup> Orybazjusz, *Collectiones medicae*, XIV, 19, 1, 1–22 (ser – XIV, 19, 1, 21–22); Orybazjusz, *Libri ad Eunapium*, II, 4, 1, 1–4, 2 (ser – II, 4, 1, 14–2, 1); Orybazjusz, *Synopsis ad Eustathium filium*, II, 7, 1, 1–14, (ser – II, 7, 1, 13–14).

<sup>68</sup> Orybazjusz, *Synopsis ad Eustathium filium*, IV, 22, 1, 1–10, 1 (ser – IV, 22, 1, 1).

<sup>69</sup> Orybazjusz, *Collectiones medicae*, III, 6, 1, 1–2, 7 (ser – III, 6, 2, 6).

<sup>70</sup> *Ibidem*, XIV, 60, 1, 1–2, 49 (ser – XIV, 60, 2, 41–42); Orybazjusz, *Libri ad Eunapium*, II, 23, 1, 1–32 (ser – II, 23, 1, 26); Orybazjusz, *Synopsis ad Eustathium filium*, II, 50, 1, 1–18 (ser – II, 50, 1, 15–16).

<sup>71</sup> Orybazjusz, *Libri ad Eunapium*, II, 13, 1, 1–23 (masło – II, 13, 1, 23); Orybazjusz, *Synopsis ad Eustathium filium*, II, 27, 1, 1–6 (masło – II, 27, 1, 6).

<sup>72</sup> Orybazjusz, *Collectiones medicae*, XIV, 60, 1, 1–2, 49 (masło – XIV, 60, 2, 42); Orybazjusz, *Libri ad Eunapium*, II, 23, 1, 1–32 (masło – II, 23, 1, 26); Orybazjusz, *Synopsis ad Eustathium filium*, II, 50, 1, 1–18 (masło – II, 50, 1, 16).

<sup>73</sup> Orybazjusz, *Libri ad Eunapium*, II, 17, 1, 1–2, 2 (masło – II, 17, 1, 2); Orybazjusz, *Synopsis ad Eustathium filium*, II, 39, 1, 1–3, 8 (masło – II, 39, 1, 1).

<sup>74</sup> Orybazjusz, *Libri ad Eunapium*, II, 12, 1, 1–16 (masło – II, 12, 1, 13); Orybazjusz, *Synopsis ad Eustathium filium*, II, 26, 1, 1–3 (masło – II, 26, 1, 3).

<sup>75</sup> Orybazjusz, *Libri ad Eunapium*, II, 11, 1, 1–4 (masło – II, 11, 1, 3); Orybazjusz, *Synopsis ad Eustathium filium*, II, 25, 1, 1–3 (masło – II, 25, 1, 3).

Dowiodłszy powiązania ustaleń Celsusa z utrwaloną doktryną dietetyczną i farmakologiczną reprezentowaną przez greckich medyków starożytności i Bizancjum, należy dodatkowo wskazać, że *De medicina* zachowuje wiele informacji na temat udziału interesującego nas produktu w schematach żywienia antycznych pacjentów zalecanych im przez lekarzy. Podkreślić musimy, że te praktyczne aplikacje przyjętej teorii są nie tylko wyrazem spójności wewnętrznej wiedzy Celsusa, lecz także materiałem pozwalającym na badanie schematu żywienia typowego dla obszaru śródziemnomorskiego do pierwszej połowy I w. Przejdźmy zatem do przedstawienia danych.

Mleko (Celsus nie specyfikuje jego rodzaju) było więc zalecane choćby jako element diety w przypadkach trwałej utraty wagi ciała będącej symptomem choroby zwanej po łacinie *phthisis*, a po grecku φθίσις. Z narracji wynika, że normalną procedurę terapeutyczną stanowiło dolewanie go do zup przeznaczonych dla suchotników, jak np. do słynnej *ptisane* (πιτιάνη), zwanej w języku Cycerona *tisana*<sup>76</sup>, do papki z mąki orkiszowej, a także do potrawy ze skrobi (po łacinie *amulum/ amyllum*, a po grecku ἄμυλον)<sup>77</sup>. Z drugiej strony autor dodał, że wedle znanych mu zasad sztuki lekarskiej należało je całkowicie wykluczyć w przypadku, gdy chorzy cierpieli na ostre gorączki oraz napady pragnienia wywołane podniesieniem temperatury ciała, gdy trapiły ich opuchlizny klatki piersiowej, kiedy ich mocz zawierał domieszkę żółci lub doskwierały im krwotoki<sup>78</sup>. W czwartym lub piątym dniu kuracji, oprócz pokarmów o ostrym smaku, pacjentom podawano jako lekarstwo sok z babki zwyczajnej (*Plantago maior* L.) w ilości jednego kubka lub łyżeczkę soku z szanty zwyczajnej (*Marrubium vulgare* L.) gotowanego z miodem. Nadto leczniczym specyfikiem odpowiednim w kuracji była żywica pistacji terpentynowej (*Pistacia terebinthus* L.) gotowana z dodatkiem masła i miodu<sup>79</sup>.

Mleko stanowiło także element kuracji w dolegliwości, która objawiała się trudnościami w oddychaniu. Jej najłagodniejsza odmiana określana była przez Greków jako δύσπνοια, ostrzejsza nosiła miano ἄσθμα, najgroźniejszą zaś nazywano ὀρθόπνοια<sup>80</sup>. Zalecany przez Celsusa sposób leczenia przewidywał m.in. puszczanie krwi

<sup>76</sup> M. Kokoszko, K. Jagusiak, Z. Rzeźnicka, *Kilka słów o zupie zwanej ptisane (πιτιάνη)*, „Zeszyty Wiejskie” 2013, R. XVIII, s. 282–292.

<sup>77</sup> Celsus, *De medicina*, III, 22, 11.

<sup>78</sup> *Ibidem*, III, 22, 10.

<sup>79</sup> *Ibidem*, III, 22, 13.

<sup>80</sup> *Ibidem*, IV, 8, 1.



oraz ułatwienie przeczyszczenia jelit za pomocą spożywania mleka, a gdy okazywało się to konieczne, doprowadzenie do wypróżnienia za pomocą lewatywy<sup>81</sup>.

Mleko podawano również osobom cierpiącym na owrzodzenie gardła<sup>82</sup>. W takich przypadkach unikano pożywienia ostrego w smaku i odznaczającego się chropawą teksturą, oprócz mleka rekomendowano natomiast także miód, soczewicę, zupę z pszenicy orkiszowej zwaną *tragum*, krupnik jęczmienny określany mianem *tisana*, tuste mięso i odwar z porów<sup>83</sup>.

Często występującą w omawianej epoce dolegliwością był bez wątpienia kaszel. Rozróżniano kilka jego rodzajów, w tym przede wszystkim odmianę suchą i mokrą<sup>84</sup>. Celsus niezależnie od charakteru tej przypadłości rekomendował tryb życia uwzględniający podróże, zwłaszcza morskie<sup>85</sup>. Zalecał też zamieszkanie na wybrzeżu morza i zażywanie w nim kąpeli. Gdy chodzi o pokarmy, to doradzał zarówno łagodne w smaku, jak i ostre. Wśród tych pierwszych znalazły się malwy oraz młode końcówki pokrzyw. Wśród drugich Rzymianin wymieniał mleko gotowane z czosnkiem, zupy z dodatkiem asafetydy (*laser*) lub krojonych porów, jajka na miękko z dodatkiem siarki, a do picia wpierw wodę, a potem, w naprzemienne dni, wodę lub wino<sup>86</sup>.

Z kolei, gdy pacjent chorował na śledzionę – co objawiało się jej powiększeniem, opuchlizną z lewej strony, napięciem partii brzusznych oraz nabrzmieniem nóg i innymi symptomami – mleko i ser<sup>87</sup>, obok słodyczy, były całkowicie wykluczone ze schematu wyżywienia<sup>88</sup>. Osobie cierpiącej zalecano natomiast wszystko to, co kwaśne, zwłaszcza ostry ocet winny lub ocet z cebulą morską (*Squilla*

<sup>81</sup> *Ibidem*, IV, 8, 2.

<sup>82</sup> *In interiore vero faucium parte exulceratio – ibidem*, IV, 9, 1.

<sup>83</sup> *Ibidem*, IV, 9, 3.

<sup>84</sup> *Ibidem*, IV, 10, 1.

<sup>85</sup> Forma procedury medycznej określanej jako *aióra*. Por. M. Kokoszko, *Medycyna bizantyńska na temat aióra (αίωρα), czyli kilka słów o jednej z procedur terapeutycznych zastosowanych w kuracji cesarza Aleksego I Komnena (na podstawie pism medycznych Galena, Orybazjusza, Aecjusza z Amidy i Pawła z Eginy)*, [w:] *Cesarstwo bizantyńskie. Dzieje, religia, kultura. Studia ofiarowane Profesorowi Waldemarowi Ceranowi przez uczniów na 70-lecie Jego urodzin*, red. P. Krupczyński, M.J. Leszka, Łask-Łódź 2006, s. 87–111.

<sup>86</sup> Celsus, *De medicina*, IV, 10, 4.

<sup>87</sup> Jest to jedyne zalecenie dietetyczne Celsusa, które *expressis verbis* odnosi się do sera.

<sup>88</sup> Celsus, *De medicina*, IV, 16, 1.

*maritima* L) pity drobnymi łykami. Przepisywano też solone ryby, oliwki w mocnej zalewie, sałatę i endywię doprawione octem, buraki z musztardą i tym podobne, a z mięs nóżki (*ungulae*), podgardle (*rostra*), nietuczony drób (*aves macrae*) i dziczyznę<sup>89</sup>.

Sytuacja wyglądała inaczej, gdy chorzy odczuwali chroniczne kolki. Cierpiącym na dolegliwość zwaną *colitis* (po grecku κοιλιακή διάθεις), a objawiającą się bólami brzucha, niemożnością wydalenia nagromadzonych w jelitach gazów, zaparciami, obniżeniem temperatury kończyn i trudnościami w oddychaniu<sup>90</sup>, starano się ulżyć za pomocą użycia ciepłych okładów, doprowadzenia do wymiotów mających na celu opróżnienie żołądka oraz stawiania baniek na podbrzuszu i biodrach<sup>91</sup>. Aby spowodować przeczyszczenie, podawano chorym mleko bez dodatków lub zmieszane w proporcji jeden do jednego z wodą. Ciekawa z punktu widzenia możliwości określenia ilości spożycia interesującego nas pokarmu jest uwaga Celsusa mówiąca, że chorym serwowano – zapewne dziennie – dwa do trzech kubków (*cyathi*) mleka, a do tego, jeżeli zachodziła taka potrzeba, taką samą miarę mleka połączoną z równą ilością wody. Ponieważ jeden kubek, czyli *cyathus*, miał 42 centymetry sześcienne, czyli około 0,042 litra, cztery *cyathi* dawałyby dzienną dawkę mleka na poziomie około 0,170 litra, więc mniej, niż mieści się w naszej przeciętnej wielkości szklance. Pamiętać nadto trzeba, że ilość ta była przepisana w konkretnym przypadku chorobowym po to, by wywołać przeczyszczenie, a zatem normalne spożycie było z pewnością mniejsze. Ponieważ uważano, że pozbycie się gazów będzie łatwiejsze, gdy wzrośnie ich ciśnienie w jelitach, do mleka dodawano roz-tarty czosnek. Zalecano też αἰώρα, np. w formie podróży morskich, nacieranie się oliwą z sodą, obmywanie ciepłą wodą, przykładanie na kończyny plastrów z gorczycy (doprowadzających do zaczerwienienia skóry, chodziło zatem o procedurę zwaną σιναπισμός) oraz wiele innych środków<sup>92</sup>.

Omawiany produkt znalazł także zastosowanie w dietach służących terapii problemów ocznych. Celsus pisał, że typowym zjawiskiem w zapaleniach narządu wzroku jest pojawienie się na gałkach

<sup>89</sup> *Ibidem*, IV, 16, 2. O niebezpieczeństwach spożywania mleka por. K. Albalá, *Milk: Nutritious and Dangerous*, [w:] *Milk...*, s. 19–30; F. Blank, *Milk-borne Diseases: An Historic Overview and Status Report*, [w:] *ibidem*, s. 81–85; H. Morrow Brown, *The Health Hazards of Milk*, [w:] *ibidem*, s. 259–267.

<sup>90</sup> Celsus, *De medicina*, IV, 19, 1.

<sup>91</sup> *Ibidem*, IV, 19, 2.

<sup>92</sup> *Ibidem*, IV, 19, 3.

ocznych oraz na powiekach wrzodów. W celu ich zwalczenia stosowano lewatywy i przechodzano na dietę wymagającą ograniczenia spożycia pokarmów, a do picia podawano mleko. Jak pisał autor, płyn ten miał zneutralizować ostrość soków, które doprowadziły do owego schorzenia<sup>93</sup>. Interesujący nas napój był także wzmiankowany w diecie pacjentów chorych na *phthisis* (po grecku φθειρίσις). Rzymianin informował, że w przypadłości tej, pojawiającej się u pacjentów zaniebujących higienę osobistą, wszy rodzą się między rzęsami, a z oczu wypływa ropna wydzielina o drażniącej charakterystyce, która w razie powstania owrzodzeń gałek ocznych doprowadzić może nawet do utraty wzroku. Chorych oczyszczano za pomocą lewatyw, ścinano im włosy na głowie, a tę ostatnią masowano. Zalecano też post, energiczne spacery, płukanki doustne z *mulsum* (z odgotowanymi w nim kocimiętka i figami), ciepłe kąpiele i zmywanie głowy gorącą wodą. Pokarmy winny charakteryzować się właściwościami łagodzącymi, a do picia rekomendowano mleko i słodkie wino, co miało neutralizować ostrość soków powstających w czasie trwania tej dolegliwości<sup>94</sup>.

*De medicina* zawiera nadto wiele wskazówek na temat mleka jako prostej substancji leczniczej lub składnika lekarstw złożonych. Zaczniemy od podsumowującego stwierdzenia mówiącego, że lektura dzieła Celsusa poucza nas, że owe *medicamentum* miało zastosowanie zarówno wewnętrzne, jak i zewnętrzne. W *De medicina* czytamy zatem, że mleko było uważane za środek stanowiący odtrutkę, zwłaszcza na trucizny o niezbyt silnym działaniu. Podawano je np. bez żadnych dodatków przy zatruciach kantarydyną, czyli substancją uzyskaną z muchy *cantharis* (κανθαρίς). Inną metodą pomocy pacjentowi w takiej sytuacji było zapisanie mu mikstury z rozdrobnionej w mleku zapalniczki galbanowej, czyli rośliny *panaces* (*Ferula galabnifera* Mill), lub podanie galbanum, a zatem soku z wymiennej rośliny, rozpuszczonego w winie<sup>95</sup>. W końcu kiedy doszło do zatrucia hulkiem czarnym (*Hyoscyamus niger* L), zalecano picie mleka (wszelkiego rodzaju, zwłaszcza oślego) albo gorącego wina z miodem, czyli *mulsum*<sup>96</sup>.

Mleko było klasyfikowane przez Celsusa jako środek, który mógł być wykorzystywany jako płukanka do gardła i jamy ustnej. To samo działanie miał także, zapewne rozwodniony, krupnik jęczmienny

<sup>93</sup> *Ibidem*, VI, 10.

<sup>94</sup> *Ibidem*, VI, 6, 15 – 15 b.

<sup>95</sup> *Ibidem*, V, 27, 12.

<sup>96</sup> *Ibidem*, V, 27, 12 b. Por. A. Touwaide, *La toxicologie dans le De medicina: un système asclépiado-méthodique?*, [w:] *La Médecine...*, s. 211–256.

(*tisana*) oraz wywar z plew<sup>97</sup>. W tej formie interesujący nas napój stosowano w końcowej fazie zapalenia migdałków, a alternatywnie w tym samym celu użyć można było wywaru z plew<sup>98</sup>. Warto tutaj dodać, że leczenia problemów jamy ustanej dotyczy także jedyna wzmianka Celsusa na temat medycznego zastosowania sera, która wskazuje, że afty (po łacinie *aphthae*, a po grecku ἄφθαι) występujące w ustach dzieci usuwane były za pomocą nałożenia na nie sera, domyślamy się, że świeżego, zmieszanego z miodem<sup>99</sup>.

Częstą dolegliwością opisywaną w źródłach greckich i łacińskich była dyzenteria. Celsus pisał, że chory na nią wymagał odpoczynku. Na brzuch nakładano mu odpowiednie plastry mogące powstrzymać biegunkę i przemywano odbyt ciepłą wodą z odgotowaną w niej werbeną (*Verbena officinalis* L)<sup>100</sup>. Uciekano się także do lewatyw, z których jako efektywne autor wymienił *clyster* z rzadkiej *tisana* lub właśnie z mleka. Nadto wprowadzano do jelit stopiony tłuszcz zwierzęcy, jeleni szpik kostny, oliwę, olejek różany zmieszany z masłem (więc kolejnym produktem mlecznym będącym przedmiotem naszego zainteresowania) lub białkiem jaja, a także wiele innych substancji<sup>101</sup>. Themison, co zaznaczył Celsus, zalecał do tych celów nawet zalewę, w której przechowywano oliwki. Co do pokarmu podawanego pacjentowi, to wedle Rzymianina winien on mieć właściwości ściągające<sup>102</sup>.

W ginekologii opisanej przez Celsusa mleko używane było w leczeniu hysterii. Po pierwsze, maczano w nim owoce psianki czarnej (*Solanum nigrum* L), które potem rozdrabniano z białym woskiem lub szpikiem kostnym jelenia (połączonym z olejkiem irysowym) lub łożem wołowym (bądź kozłim, zmieszany z olejkiem różanym) do postaci maści, którą nakładano jako środek zmiękczejący (emolient) na stwardniałe w wyniku stanu chorobowego podbrzusze pacjentki (*super imum ventrem*)<sup>103</sup>. Poza tym procedura lecznicza przewidywała doprowadzanie do opróżnienia jelit osób chorujących, a czyniono to za pomocą lewatyw albo też podając mleko<sup>104</sup>. Czytamy także, że mleko kobiece było wykorzystywane do sporządzania czopku

<sup>97</sup> Celsus, *De medicina*, V, 22, 9.

<sup>98</sup> *Ibidem*, VI, 10, 4.

<sup>99</sup> *Ibidem*, VI, 11, 3.

<sup>100</sup> *Ibidem*, IV, 22, 2.

<sup>101</sup> *Ibidem*, IV, 22, 3.

<sup>102</sup> *Ibidem*, IV, 22, 4.

<sup>103</sup> *Ibidem*, IV, 27, 1.

<sup>104</sup> *Ibidem*, IV, 27, 2.

służącego do wywołania krwawień miesięcznych. By go uzyskać, łączono je z rozdrobnionym środkiem dzikiego ogórka (*cucumis silvestris*)<sup>105</sup>. Substancją tą nasączano miękką wełnę, by wprowadzić gotowy lek do wnętrza genitaliów<sup>106</sup>.

Analizowany napój należał też do substancji, które wykorzystywała antyczna nefrologia. Autor *De medicina* utrzymywał, że w przypadkach chorób nerek pacjent powinien wiele odpoczywać, spać na miękkim łożu, regularnie oczyszczać jelita, uciekając się nawet do pomocy lewatyw, zażywać ciepłych kąpiei i unikać zimnego jedzenia i napojów, a także nie kosztować niczego, co słone, kwaśne i ostre<sup>107</sup>. By go wyleczyć, aplikowano mu specyfik z nasion dzikiego ogórka, orzeszków piniowych, anyżku i szafranu, które podawano w słodkim winie typu *mulsum*. Gdy jednak pojawiały się dolegliwości bólowe, odpowiednie lekarstwo składało się z 30 nasion tryskawca sprężystego (*Ecballium elaterium* [L.] A. Rich.), 20 orzeszków piniowych, pięciu migdałów (*nucis Graecae*) i odrobiny szafranu (*crocus*). Składniki rozdrabniano i mieszano właśnie z mlekiem<sup>108</sup>.

Gdy chodzi o zastosowania zewnętrzne, od Celsusa dowiadujemy się, że problemy ze stawami, zarówno w kończynach dolnych, jak i górnych, które występowały w chorobach takich jak podagra (po łacinie *podagra*, a w grece ποδάγρα) i chiragra (po łacinie *chiragra*, a w grece χειράγρα), leczono przez spożywanie mleka oślego traktowanego w tym przypadku jako medykament *sensu stricto*. Jednak z narracji wnioskować wypada, że lek ten skutkował jedynie w początkowym stadium choroby. Notabene w ten sam sposób pomagać miało unikanie spożycia wina, *mulsum* oraz uprawiania miłości<sup>109</sup>. W zaawansowanym stadium choroby doradzano ruch, wizyty w gorącej łaźni i moczenie bolących członków w leczniczych roztworach o wysokiej temperaturze<sup>110</sup>. Niekiedy stosowano też mokre kuracje schładzające, uciekając się do nich w momencie, gdy partie ciała zajęte chorobą wykazywały wzrost temperatury<sup>111</sup>. Jeśli ból stawał się tak silny, że nie pozwalał nawet na dotknięcie chorego miejsca, ukojenie przynosiło przemywanie ciała gąbką zanurzoną w gorącym wywarze ze skórki zdjętej z główki maku lub z korzenia

<sup>105</sup> *Ibidem*, V, 21 b, 1.

<sup>106</sup> *Ibidem*, V, 21 a.

<sup>107</sup> *Ibidem*, IV, 17, 1.

<sup>108</sup> *Ibidem*, IV, 17, 2.

<sup>109</sup> *Ibidem*, IV, 31, 1.

<sup>110</sup> *Ibidem*, IV, 31, 3–4.

<sup>111</sup> *Ibidem*, IV, 31, 5.

leśnego ogórka (*cucumis silvestris*)<sup>112</sup>. Następnie smarowano je szafranem, sokiem z maku oraz mlekiem owczym<sup>113</sup>. Celsus dodał też, że ci, którzy byli świadomi faktu, iż cierpią na sezonowe bóle stawów, winni starać się unikać tego zagrożenia, uciekając się do specjalnej diety, która chroniła ich przed nadmiarem niebezpiecznych substancji pochodzących z pokarmu. W tym celu należało używać emetyków i przeczyszczać jelita, spożywając mleko. Autor *De medicina* zaznaczył, że ta ostatnia metoda została odrzucona przez Erasistratosa w obawie przed wywołaniem w podagrze napływu niebezpiecznych soków do stóp. Sam obawy te uznał jednak za bezpodstawne, sugerując, że słynny medyk nie miał racji, ponieważ wymienione środki powodowały usunięcie soków zarówno z górnych, jak i z dolnych części ciała<sup>114</sup>.

Mleko używane było również w środkach mających sprzyjać leczeniu ran<sup>115</sup>. Celsus pisał, że jeżeli na brzegach takiego uszkodzenia ciała następował niekontrolowany rozrost tkanek, starano się powstrzymać ten proces. Służyły temu suche bandaże (*siccum linamentum*) lub miedziane opiłki (*squamae*) nakładane na zaopatrzone miejsce. Z kolei gdy rozrost był silniejszy, uciekano się do zastosowania środków rozkładających tkankę. Po zdjęciu opatrunku ranę polewano odwarem z kolcowoju (*lycium* – *Rhamnus infectorius* L) rozpuszczonym w winie typu *passum* lub właśnie w mleku, a procedura ta miała przyspieszyć powstanie blizny<sup>116</sup>.

Interesujący nas produkt dodawano też do lekarstw stosowanych w okulistyce. Celsus wspominał, że mleko kobiece stanowiło składnik maści na oczy, określanej po łacinie jako *collyrium*, a po grecku jako κολλύριον. Miało ono łagodzić jej działanie. Autor wskazał, że używano go również do modyfikacji balsamu zwanego *cycnon* (bądź *tephron*)<sup>117</sup>

<sup>112</sup> Prawdopodobnie kolejne określenie tryskawca.

<sup>113</sup> Celsus, *De medicina*, IV, 31, 6.

<sup>114</sup> *Ibidem*, IV, 31, 9.

<sup>115</sup> Na temat tego problemu w twórczości Celsusa por. I. Israelowich, *op. cit.*, s. 96–97.

<sup>116</sup> Celsus, *De medicina*, V, 26, 30 c.

<sup>117</sup> *Cycnon/tephron* składało się ze skrobi, soku z traganka i akacji, gumy *cum-mis*, soku makowego, płukanej bieli ołowianej (określanej po łacinie jako *cerussa*, w języku greckim zwanej ψιμμύθιον) oraz tak samo przygotowanego tlenku ołowiu. Składniki te po zmieszaniu były zazwyczaj łączone z wodą deszczową. W przypadku wyspecyfikowanym przez Celsusa używano jednak zamiast tej ostatniej właśnie mleka kobiecego – Celsus, *De medicina*, VI, 6, 7. Lekarstwo to znane było też Galenowi (*Galenus de compositione medicamentorum secundum locos libri X*, 795, 4–10, vol. XII, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. C.G. Kühn, vol. XII–XIII,

oraz do kolejnego, który znany był pod nazwą *trygodes*<sup>118</sup>. Obydwa specyfiki nakładano na oczy w przypadkach umiarkowanie silnych zapaleń. Ponadto mleko, ale bez wyszczególnienia jakie, występuje u Celsusa jako składnik innych leków zaliczanych do tej samej grupy. W *De medicina* czytamy zatem o silnym zapaleniu oczu, które określano jako *proptosis* (po grecku πρόπτωσις). Objawiało się ono opuchlizną dającą wrażenie wypadnięcia gałek ocznych z oczodołów. W chwili, gdy doprowadzało ono do utraty wzroku, a z oczu płynęła ropna wydzielina, wydobywająca się z kącika zewnętrznego, czyli od strony skroni, przeprowadzano operację nacięcia gałki ocznej. Celem tego zabiegu było danie ujścia zgromadzonej ropie, położenie kresu dolegliwościom bólowym i uniknięcie zeszpecenia. Po operacji na oko nakładano *kollyrion* Kleona albo Nileusa, rozdrabniając je dla złagodzenia ich działania właśnie z mlekiem lub z jajkiem<sup>119</sup>. Nadto w przypadkach owrzodzeń oczu stosowano *kollyrion* Philalethesa<sup>120</sup>, także rozarte z mlekiem<sup>121</sup>.

Mleko kobiece dolewano do substancji leczących zapalenie uszu, takich jak medykament z bobu egipskiego (*Nelumbium speciosum* L) utluczonego z olejkim różanym i mirrą lub sok z gorzkich migdałów z dodatkiem tych samych składników<sup>122</sup>. Wkrapiano je do małżowin, których ujścia zamykano tamponem, by płyn się z nich nie wydostał<sup>123</sup>. Z kolei gdy napuchło ucho i płynęła z niego wydzielina, wlewano do niego mleko niewyspecyfikowanego rodzaju z wywarem z kolcowoju (*lycium*)<sup>124</sup>.

W końcu warto dodać, że mleko, obok olejku różanego, używane było w chirurgii czaszki. Krople obydwu płynów, zmniejszając tarcie,

---

Lipsiae 1826–1827) [dalej: Galen, *De compositione medicamentorum secundum locos*] i Aecjuszowi z Amidy (*Iatricorum libri*, VII, 106, 75–80).

<sup>118</sup> *Trygodes* składało się ze stroju bobrowego, dekoktu z kolcowoju (zwanego po łacinie lycium) (boxthorn/lyceum – *Rhamnus infectorius* L), nardu, soku mako-  
wego, szafranu, mirry, aloesu, spalonej miedzi, glinki zwanej *cadmia*, siarczku  
antymonu, soku akacji oraz gumy *cummis* – Celsus, *De medicina*, VI, 6, 8. Zna  
je także Galen – Galen, *De compositione medicamentorum secundum locos*, 713,  
9–10, vol. XII.

<sup>119</sup> Celsus, *De medicina*, VI, 6, 9 b–c.

<sup>120</sup> *Kollyrion* Philalethesa składało się z mirry, soku makowego, płukanego  
ołowiu, glinki z Samos, soku traganka, siarczku antymonu, skrobi, płukanego  
tlenku cynku oraz płukaney bieli ołowianej – Celsus, *De medicina*, VI, 12.

<sup>121</sup> *Ibidem*, VI, 12.

<sup>122</sup> *Ibidem*, VI, 7 e.

<sup>123</sup> *Ibidem*, VI, 7 c.

<sup>124</sup> *Ibidem*, VI, 7, 3 b–4.

miały bowiem ułatwić trepanowi (*modiolus*, po grecku χοινεϊκίς<sup>125</sup>) wgłębienie się w kości<sup>126</sup>.

Ser jest rzadko wymieniany w *De medicina*, a mowy o zastosowaniach medycznych serwatki wypada się domyślać tylko w tych fragmentach, gdzie wzmiankowane jest przeczyszczające działanie mleka. Z uwag Celsusa wynika natomiast, że masło było ingrediencją wielu leków stosowanych zewnętrznie, zwłaszcza w przypadkach terapii związanej z leczeniem ran i owrzodzeń. Wchodziło np. w skład *enneapharmacum* (po grecku έννεαφάρμακον)<sup>127</sup> używanego do oczyszczania ran. Ów medykament składał się z wosku, mleka, łoju, żywicy, mirry, olejku różanego, szpiku kostnego (jeleniego, cielęcego lub wołowego), lanoliny i masła zmieszanych w równych proporcjach<sup>128</sup>. Notabene w celu pozbycia się zanieczyszczeń i wypełnienia rany powstałej na ścięgnach, usunąwszy z niej uprzednio ropę, smarowano ją także nieco mniej skomplikowaną miksturą, tzn. masłem rozartym z kwiatami róży i odrobiną miodu<sup>129</sup>. Czytamy nadto o *buturum* jako o składniku tzw. *enchrista* (ἐγχρίστα<sup>130</sup>), czyli, jak tłumaczył Celsus, płynnych medykamentów używanych do leczenia owrzodzeń powstałych na tkankach twardych, takich jak ścięgna. Jeden ze specyfików tego typu składał się z równych części masła, cielęcego szpiku kostnego, tłuszczu cielęcego, gęsiego smalcu, wosku, miodu, żywicy drzewa pistacji terpentynowej, olejku rycynowego oraz olejku różanego. Gdy zamiast tego ostatniego użyto olejku cyprysowego, powstałe lekarstwo stawało się także emolientem, więc znakomicie zmiękczało stwardnienia<sup>131</sup>. Warto też wskazać na te fragmenty dorobku Celsusa, które dowodzą, że masło miało zastosowanie w środkach przeznaczonych do leczenia bar-

<sup>125</sup> *Ibidem*, VIII, 3, 1.

<sup>126</sup> *Ibidem*, VIII, 3, 3. Por. I. Mazzini, *La chirurgia celsiana nella storia della chirurgia greco-romana*, [w:] *La Médecine...*, s. 135–166. Na temat mleka w źródłach medycznych okresu bizantyńskiego por. M. Chrone, *Η πανίδα...*, s. 202–209.

<sup>127</sup> Medykament ten był bardzo dobrze znany medykom greckim. Por. np. Galen, *De compositione medicamentorum secundum locos*, 310, 15 – 311, 5, vol. XIII; *Oribasii eclogae medicamentorum*, 146, 17, 1–3, [w:] *Oribasii collectionum medicarum reliquiae*, ed. I. Raeder, vol. IV, Lipsiae–Berolini 1933 [dalej: *Orybazjusz, Eclogae medicamentorum*]; Aeczusz z Amidy, *Iatricorum libri*, XVI, 82, 16–19; Paweł z Eginy, *Epitome*, VII, 24, 6, 1–3.

<sup>128</sup> Celsus, *De medicina*, V, 19, 10.

<sup>129</sup> *Ibidem*, V, 26, 30.

<sup>130</sup> Termin znany np. Orybazjuszowi – Orybazjusz, *Libri ad Eunapium*, III, 34, 4, 4.

<sup>131</sup> Celsus, *De medicina*, V, 23, 3.



dzo delikatnych i wrażliwych części ciała, w normalnych warunkach chronionych naturalnie przed kontaktem ze światem zewnętrznym. Znajdujemy je więc np. w terapii uszkodzeń opon mózgowych. Autor *De medicina* utrzymywał, że w przypadku ich opuchnięcia, tak znacznego, że zaczynały być widoczne, wychodząc z rany, nawet ponad kośćmi czaszki, nakładano na zajęte zapaleniem miejsca rozdrobnioną soczewicę lub liście winnej latorośli zmieszane ze świeżym masłem lub smalcem gęsim. W ten sposób opuchlizna miała zostać zlikwidowana<sup>132</sup>.

Traktat zachowuje także informację mówiącą, że masło nadawało się do leczenia genitaliów, i to zarówno żeńskich, jak i męskich. Na zapalenia macicy polecano zatem lekarstwo Numeniosa, którego receptura wyliczała szafran, воск, masło, smalec gęsi, żółtka ugotowanych jajek i olejek różany<sup>133</sup>. Z kolei w leczeniu penisów, jeżeli owrzodzenia tej części ciała były suche, obmywano chore miejsce ciepłą wodą, a potem smarowano albo masłem z olejkiem różanym, wywarem z kolcowoju, albo amurką (*amurca*) zmieszaną z winem. Kiedy natomiast pojawiał się z nich niewielki wysięk, obmywano owrzodzenia winem, a następnie na chore miejsce kładziono mieszaninę masła, olejku różanego, miodu i żywicy pistacji terpentynowej<sup>134</sup>.

Zakres danych zawartych w katalogu chorób i kuracji z udziałem mleka i produktów z niego otrzymanych potwierdza przedstawiony wniosek o znacznym rozwoju galaktologii antycznej do czasu napisania *De medicina*. Trzeba jednak podkreślić również to, że wykazy analogicznych dolegliwości i podobnych zastosowań mleka oraz jego pochodnych stosowanych w leczeniu owych chorób znajdujemy w wielu traktatach asklepiadów antyku, a następnie wczesnego Bizancjum<sup>135</sup>. By wyraźniej ukazać pozycję terapii Celsusa, warto zatem odwołać się, podobnie jak w przypadku charakterystyk dietetyczno-farmakologicznych, do wybranych paraleli zachowanych przez innych autorów zainteresowanych tą właśnie problematyką. Będą nimi, po pierwsze, Pliniusz, znający traktat

<sup>132</sup> *Ibidem*, VIII, 4, 19.

<sup>133</sup> *Ibidem*, V, 21, 4.

<sup>134</sup> *Ibidem*, VI, 18, 2 c. Na temat masła w źródłach medycznych okresu bizantyńskiego por. M. Chrone, *Η πανίδα...*, s. 209–217.

<sup>135</sup> Por. analogie poczynione przy specyfiku zwany *enneapharmacum*. Zagadnienie to jest zbyt skomplikowane, by je szczegółowo omówić w tym studium i zostanie opracowane w przyszłości.

Celsusa<sup>136</sup>, który reprezentuje literaturę i naukę łacińską, po drugie zaś, Dioskurides, wybrany przez nas na przedstawiciela twórczości spisanej w języku greckim. Dzieła obydwu autorów powstały w czasie relatywnie bliskim Celsusowi, a zatem znakomicie zaświadczenia stan wiedzy galaktologicznej właściwy dla drugiej połowy I w.

Nasza, siłą rzeczy pobieżną, analizę porównawczą rozpoczniemy od kwestii użycia mleka w ratowaniu życia osób poddanych działaniu trucizn. O skuteczności tego produktu jako odtrutki Pliniusz pisał stosunkowo wiele, wymieniając *expressis verbis* zatrucia spowodowane podaniem pacjentowi kantarydyny, do metod leczenia których odwołał się wcześniej Celsus. Obok wspomnianej terapii autor *Historia naturalis* uznał mleko za medykament również w przypadkach leczenia ukąszeń jadowitych węży, wypicia jadu uzyskanego z gąsienicy *pityocampis* (po grecku zwanej πτυοκάμπη)<sup>137</sup>, żuka *buprestis* (którego Grecy zwali βούπρηστις) i salamandry, a także spożycia kilku innych substancji potencjalnie niebezpiecznych dla człowieka<sup>138</sup>. Dodać wypada, że takie działania mleka potwierdza Dioskurides, posługujący się tymi samymi przykładami co Pliniusz<sup>139</sup>.

Zbieżność informacji dostarczonych przez trzech autorów odkrywamy również w przypadku leczenia dolegliwości gardła. Podobnie jak wcześniej Celsus, autor *Historia naturalis* wskazywał na użycie mleka jako płukanki na gardło w razie jego owrzodzeń<sup>140</sup>, Dioskurides zaś stwierdził, że mleko krowie jest szczególnie efektywne w łagodzeniu podrażnień jamy ustnej oraz migdałków<sup>141</sup>.

<sup>136</sup> Pliniusz wskazuje jako źródło do księgi XV niejakiego Korneliusza Celsusa. Por. C.M. Oser-Grote, *Celsus...*, kol. 189.

<sup>137</sup> *Thaumetopoea pityocampa*.

<sup>138</sup> Pliniusz, *Historia naturalis*, XXVIII, 33, 128–129.

<sup>139</sup> Dioskurides, *De materia medica*, II, 70, 5, 1–4 (kantarydyna – II, 70, 5, 2). O działaniu odtruwającym mleka informują nas także późniejsze źródła. Przykładowo od Orybazjusza wiemy, że Rufus z Efezu utrzymywał, iż mleko krowie lub kozie (albo wywar drobiowy) polecane były jako lewatywy odpowiednie dla osób, które uległy zatruciu lulkciem czarnym (*Hyoscyamus niger* L) – Orybazjusz, *Collectiones medicae*, VIII, 24, 24, 1–2.

<sup>140</sup> Pliniusz, *Historia naturalis*, XXVIII, 33, 129.

<sup>141</sup> Dioskurides, *De materia medica*, II, 70, 5, 4–6. Identyczne zastosowania odnajdujemy w literaturze późniejszej. Przykładowo Galen sugerował powszechność użycia mleka jako płukanki do ust oraz na wszelkie zapalenia w jamie ustnej. Łagodziło ono dolegliwości migdałków i podawano je w przypadkach anginy – Galen, *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*, 268, 11–18, vol. XII. Z kolei Orybazjusz polecał płukanie ust mlekiem oślim,

W metodach leczenia dyzenterii, którą twórca *De medicina* zwalczal m.in. mlekiem, również Pliniusz kilkakrotnie wymieniał ten produkt – zarówno świeży, jak i odgotowany przez wrzucenie do niego kamieni. Płyn ten miał być stosowany w formie enemy<sup>142</sup>, a za najefektywniejsze w zwalczaniu tejże choroby Pliniusz uznał mleko owcze<sup>143</sup>. Z kolei Dioskurides, mimo że nie użył nazwy interesującej nas dolegliwości w swojej charakterystyce produktów mlecznych, utrzymywał, że odgotowane mleko (w ten sam sposób, w jaki postulował to autor *Historia naturalis*) stosowano jako lewatywę w chorobach przewodu pokarmowego<sup>144</sup>.

Ponadto świeże mleko zostało przez Pliniusza uznane za dobry środek do leczenia kolek. Wykorzystywano je w tym celu również w formie lewatywy<sup>145</sup>. Dioskurides, który w swojej charakterystyce z książki II *De materia medica* nie odniósł się *expressis verbis* do wspomnianej dolegliwości, pisał jednak o tym, że mleko po zredukowaniu do połowy swojej pierwotnej objętości nadaje się do leczenia podrażnień wewnętrznych oraz zwalczania napływu złych soków do przewodu pokarmowego (κοιλία)<sup>146</sup>. Z kolei w *Euporista vel de simplicibus medicinis* wyraźnie rekomendował skrobię gotowaną w mleku jako pokarm odpowiedni dla cierpiących na kolki<sup>147</sup>.

---

krowim lub kozim. Rekomendował też przygotowanie wywaru z liści oliwki i platanu, które należało gotować w occie. Dolegliwość tę leczono także suchymi opilkami patyny pokrywającej żelazo oraz kwiatem granatu – Orybazjusz, *Eclogae medicamentorum*, 18, 1, 1 – 2, 6 (mleko – 18, 1, 1).

<sup>142</sup> Pliniusz, *Historia naturalis*, XXVIII, 33, 128.

<sup>143</sup> Mleko owcze wzmiankowane jest dwukrotnie. Druga referencja do niego por. *ibidem*, XXVIII, 33, 130.

<sup>144</sup> Dioskurides, *De materia medica*, II, 70, 2, 7–8. Jako analogię późniejszą proponujemy wypowiedź Galena. Pisał on, że gdy chodzi o zastosowania terapeutyczne skrzepu uzyskanego z mleka, jest on efektywnym lekarstwem dla chorych na dyzenterię i w ogóle dla wszystkich, których dolegliwości mają swoją przyczynę w nadmiarze ostrych soków nagromadzonych w żołądku – Galen, *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*, 267, 1–2, vol. XII. W IV w. Orybazjusz polecał zastosowanie enem z ciepłego mleka lub mleka z dodatkiem skrobi. Do każdej z wymienionych lewatyw dodawano też wywar z mirtu albo róż, lub łupin granatu, soczewicy czy też kwiatu dzikiego granatu – Orybazjusz, *Eclogae medicamentorum*, 54, 16, 1 – 17, 1 (mleko – 54, 16, 3).

<sup>145</sup> Pliniusz, *Historia naturalis*, XXVIII, 33, 128.

<sup>146</sup> Dioskurides, *De materia medica*, II, 70, 3, 3–5.

<sup>147</sup> *Pedanii Dioscuridis Anazarbei Euporista vel de simplicibus medicinis*, II, 51, 2, 1–2, [w:] *Pedanii Dioscuridis Anazarbei De materia medica libri quinque*, ed. M. Wellmann, vol. III, Berlin 1914 [dalej: Dioskurides, *Euporista vel de simplicibus medicinis*].

Jak pamiętamy, autor *De medicina* zalecał stosowanie mleka w ginekologii. Również Pliniusz przyznał temu płynowi miejsce w leczeniu chorób kobiecych, za szczególnie przydatne w tej gałęzi medycyny uznając mleko owcze<sup>148</sup> i wskazując ten produkt jako substancję stosowaną w płukankach domacicznych<sup>149</sup>. To ostatnie potwierdza autor *De materia medica*<sup>150</sup>.

Poza tym Pliniusz, jak wcześniej Celsus, pisał ogólnie o mleku jako środku aplikowanym chorym na zapalenia nerek i pęcherza<sup>151</sup>, co Dioskurides poświadczył w całej rozciągłości<sup>152</sup>. Zapewne w tym przypadku chodziło o płukanki, gdyż nadmierne spożycie tego produktu mogło się przyczynić do powstania kamieni moczowych<sup>153</sup>.

Przechodząc do ukazania analogii w nauczaniu naszych autorów dotyczącym terapii reumatyzmu, trzeba zwrócić uwagę na to, że autor *Historia naturalis*, dokładnie tak samo jak Celsus, przyznał mleku oślemu istotną rolę w kuracjach podagry i chiragry<sup>154</sup>, podczas gdy Dioskurides uznał mleko kobyce za element kuracji chorych na pierwszą z wymienionych przypadłości<sup>155</sup>. Ponadto Pliniusz polecał mleko na wszelkie dolegliwości ścięgien<sup>156</sup>, Dioskurides zaś uważał, że najlepsze do leczenia tkanek twardych jest mleko ludzkie<sup>157</sup>.

Nie dziwi to, że Celsus przewidział wykorzystanie mleka w środkach mających służyć leczeniu otwartych uszkodzeń ciała, skoro takie zastosowanie wynika jasno z charakterystyki tego napoju i pokarmu jako dyspersantu oraz substancji łągodzącej, którą autor

<sup>148</sup> Pliniusz, *Historia naturalis*, XXVIII, 33, 130.

<sup>149</sup> *Ibidem*, XXVIII, 33, 128.

<sup>150</sup> Dioskurides, *De materia medica*, II, 70, 5, 11–12. Z kolei lekarz z Pergamonu stwierdził, że mleko wstrzykuje się też do wnętrza owrzodzonej macicy. Wtedy stosuje się je samo albo mieszając z innym środkami o charakterze łągodzącym. Używa się go też w terapiach odbytnicy, które konieczne są z racji na jej dolegliwości wywołane przez ostre soki, zapalenia albo też w przypadkach bolesnego pofałdowania odbytu – Galen, *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*, 268, 2–6, vol. XII. Z kolei Orybajusz np. pacjentkom cierpiącym na upławy polecał wywar z kolcowoju z dodatkiem mleka – Orybajusz, *Libri ad Eunapium*, IV, 111, 1, 1–11, 2 (mleko – IV, 111, 10, 4–5).

<sup>151</sup> Pliniusz, *Historia naturalis*, XXVIII, 33, 125.

<sup>152</sup> Dioskurides, *De materia medica*, II, 70, 2, 10.

<sup>153</sup> Galen, *De alimentorum facultatibus libri III*, 686, 16 – 687, 4. Oczywiście płukanki z niego były dozwolone w leczeniu nawet najdelikatniejszych części ciała.

<sup>154</sup> Pliniusz, *Historia naturalis*, XXVIII, 33, 125.

<sup>155</sup> Dioskurides, *De materia medica*, II, 70, 6, 5.

<sup>156</sup> Pliniusz, *Historia naturalis*, XXVIII, 33, 128.

<sup>157</sup> Dioskurides, *De materia medica*, II, 70, 6, 6.

ten przyjął w swoim dziele. Podobnie Pliniusz uznawał mleko za środek łagodzący i jednocześnie na tyle delikatny, by sięgać po niego nawet w przypadku uszkodzeń organów wewnętrznych<sup>158</sup>. Dioskurides pisał o licznych zewnętrznych zastosowaniach mleka w terapii podrażnień i zadrapań (κνησμοί)<sup>159</sup>.

Co do powszechności zastosowań mleka w okulistyce, które znamy z fragmentów *De medicina*, to Pliniusz rekomendował używanie go, po zmieszaniu z rozdrobnionym sezamem, do przepłukiwania oczu<sup>160</sup>, a autor *De materia medica* pisał o jego<sup>161</sup> przydatności w kuracji oczu przekrwionych w wyniku uderzenia<sup>162</sup>. Notabene w terapii narządu wzroku, w przypadkach zapaleń i wynaczyń, Dioskurides szczególnie polecał świeży ser użyty jako katalazm<sup>163</sup>.

Nic też dziwnego, że Celsus przewidywał aplikacje mleka w leczeniu chorób uszu. Uznawał bowiem wykorzystanie tego produktu w kuracji wrażliwych części ciała, a analogiczne poglądy wyrażał zarówno Pliniusz, jak i Dioskurides<sup>164</sup>.

<sup>158</sup> Pliniusz, *Historia naturalis*, XXVIII, 33, 128.

<sup>159</sup> Dioskurides, *De materia medica*, II, 70, 5, 11–12. Galen pisał o użyciu w takim przypadkach świeżego sera, który doprowadzał do zabliznienia ran – Galen, *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*, 270, 13 – 272, 2, vol. XII. Pisał też o specyficznym gatunku takiego produktu, który wytwarzano w jego ojczyźnie. Był to *oksygalaktinos* (ὄξυγαλάκτινος) – *ibidem*, 272, 2–5, vol. XII.

<sup>160</sup> Pliniusz, *Historia naturalis*, XXVIII, 33, 130.

<sup>161</sup> Gdy zostało zmieszane z kadzidłem.

<sup>162</sup> Dioskurides, *De materia medica*, II, 70, 6, 3–4.

<sup>163</sup> *Ibidem*, II, 71, 1, 5–6. Galen np. w *De compositione medicamentorum secundum locos* zachował ponad 20 porad na użycie mleka w terapii organu wzorku. W celu ukazania paraleli między nim a Celsusem wystarczy odwołanie się do rady, by w dolegliwościach oczu określanych ogólnym terminem *ophthalmia* (ὀφθαλμία) mleko, obok wywaru z kozieradki i białka jajka, stosowane było do zakraplania oczu jako środek łagodzący – Galen, *De compositione medicamentorum secundum locos*, 711, 6 – 714, 11, vol. XII (mleko – 712, 10, vol. XII). W dwa wieki później Orybazjusz utrzymywał, że gdy w oku znalazło się niewielkie obce ciało, należało gałkę oczną przemyć, zakraplając wodę lub mleko. Z kolei te zanieczyszczenia, które utkwily głęboko, wyjmowano za pomocą szczypcyków. Natomiast jeśli niepożądany element znalazł się pod powieką, należało ją odchylić, a następnie usunąć go i przemyć oko mlekiem – Orybazjusz, *Libri ad Eunapium*, IV, 31, 1, 1 – 4, 2 (mleko – IV, 31, 1, 1; IV, 31, 4, 2).

<sup>164</sup> Por. powyżej na temat okulistyki Pliniusza i Dioskuridesa. Dodać wypada, że ten sposób leczenia był dobrze znany, a Orybazjusz cytował rady Antyllosa (II w.), który rekomendował wpuszczanie do uszu soku z maku rozpuszczonego w mleku (lub wodzie) – Orybazjusz, *Collectiones medicae*, X, 35, 2, 1–2.

Kończąc nasze rozważania, wróćmy do masła i jego użycia w medycynie. Prezentacja *buturum* znajdująca się w *Historia naturalis* znakomicie pokazuje, że mimo braku specyfikacji konkretnych zastosowań terapeutycznych tego produktu, wedle autora wspomnianego dzieła miało ono dokładnie takie działanie, jakiego wymagano od składników medykamentów, których receptury zamieścił Celsus. Charakterystyka masła dana przez Pliniusza brzmi bowiem: *Natura eius [buturi] est adstringere, mollire, replere, purgare*. Widzimy zatem, że także według teorii znanej Pliniuszowi interesujący nas tłuszcz klasyfikowany był jako produkt mający działanie ściągające, zmiękczone, wypełniające oraz oczyszczające<sup>165</sup>, miał więc cechy kwalifikujące go do leczenia zranień i owrzodzeń. Dioskurides wypowiedział się w niemal identycznym tonie<sup>166</sup>, wskazując dokładnie na to samo zastosowanie masła, które znajdujemy u Celsusa, tzn. pisząc, że znajduje ono aplikację w leczeniu uszkodzeń tkanek twardych, zwłaszcza gdy w ich skutek doszło do procesów ropnych<sup>167</sup>. Trzeba też dodać, że w Dioskuridesowej terapii masło było składnikiem leków stosowanych w kuracji jąder<sup>168</sup>, a użyte zewnętrznie samo, bez żadnych dodatków, leczyło zapalenia macicy<sup>169</sup>.

<sup>165</sup> Pliniusz, *Historia naturalis*, XXVIII, 33, 134.

<sup>166</sup> Autor utrzymywał, analogicznie do Pliniusza, że używa się masła wtedy, gdy lekarz potrzebuje środków wypełniających, oczyszczających i zablizniających – Dioskurides, *De materia medica*, II, 72, 2, 5–6. Brakuje zatem jedynie wzmianki o działaniu ściągającym. Istnienie tego ostatniego jednak można domniemywać na podstawie wskazówki o zastosowaniu *boútyron* w leczeniu dyzenterii – *ibidem*, II, 72, 2, 2.

<sup>167</sup> *Ibidem*, II, 72, 2, 1–7 (tkanki twarde – II, 72, 2, 4).

<sup>168</sup> Dioskurides, *Euporista vel de simplicibus medicinis*, I, 132, 2, 9.

<sup>169</sup> *Ibidem*, II, 73, 2, 1. Stałość stosowania masła w podobnych przypadkach niech potwierdzi materiał zaczerpnięty od Galena. Tłuszcz zwany *boútyron* był najczęściej aplikowany w leczeniu poważnych, otwartych ran, np. głowy. Z tekstu traktatu Galena dowiadujemy się więc, że Archigenes (I–II w.) radził, by w rzeczym celu użyć takich środków, jak wywar z kalaminty (*Calamintha* Mill), zasypkę z jęczmiennej kaszy álfita lub intersujący nas tłuszcz, który wprowadzano bezpośrednio do wnętrza rany – Galen, *De compositione medicamentorum secundum locos*, 520, 7 – 528, 2, vol. XII (cytowane rekomendacje – 523, 9–13, vol. XII; masło – 523, 12, vol. XII). Warto też zwrócić uwagę na to, że masło (co radził również wzmiankowany wcześniej Archigenes) było wkraplane do uszu, gdy te zostały uszkodzone z powodu zadanych ciosów – *ibidem*, 662, 7 – 663, 17, vol. XII (masło – 662, 15, vol. XII). Z racji swoich właściwości sprzyjania samotrąwieniu niepożądanym soków wywołujących miejscowe stany chorobowe substancja, którą opisujemy, włączana była także do leków działających w przypadkach stwardnienia tkanek w wyniku rozwiniętego procesu zapalnego. Przykładowo takie działanie

Wyniki zaprezentowanej analizy pozwalają uznać dzieło Celsusa za traktat kompetentny na polu galaktologii, tzn. dobrze osadzony w dorobku medycznej myśli greckiej. Rezultaty badań prowadzą też do konkluzji, że wiedza o mleku była w momencie kompilowania tej encyklopedii dobrze rozwinięta, a nadto, że w czasach po śmierci jej autora nie uległa znacznej zmianie. Następcy tych, którzy byli autorytetami Celsusa, uzupełnili jedynie istniejącą teorię. Doktryna ta, zgodnie z powszechnie panującym wśród medyków poglądem, zakładała podwójną rolę mleka i produktów z niego otrzymywanych, opisując i wykorzystując w praktyce terapeutycznej zarówno ich funkcję odżywczą, jak i leczniczą. Była ona także wystarczająco rozbudowana, by uznać ją za oddzielną gałąź w ramach dietetyki i farmakologii.

Warto też podkreślić, że z powodu swojej zawartości merytorycznej zarówno traktat Celsusa, jak i inne dzieła medyczne, które zawierają doktrynę galaktologiczną, stają się źródłami nie tylko do historii medycyny *sensu stricto*, lecz także ważnymi przekazami informującymi o gastronomii oraz technologiach wykorzystywanych w rolnictwie i hodowli. Nadto rzucają światło na schemat spożycia poszczególnych artykułów żywnościowych w ramach interesującej nas grupy.

Informacje zawarte w *De medicina* skłaniają nas do wniosku, że mleko spożywane było w tamtej epoce tylko w niewielkich ilościach. Możemy nadto snuć domysły, że mowa tutaj o jego miejscu w diecie wykształconej części ludności miejskiej, do której szczególnie adresowana była praca *De medicina*. Musiała to być grupa przynajmniej średniozamożna, ponieważ uznać możemy, że jej członkowie mogli sobie pozwolić na wybór produktów spożywczych. W przeciwnym wypadku bowiem rady Celsusa dotyczące wykorzystania lub odrzucenia poszczególnych artykułów w zalecanych przez niego dietach byłyby bezprzedmiotowe.

Dane przedstawione przez naszego autora sugerują także, że mleko o pożądanej przez lekarza świeżości było produktem trudnym do uzyskania. Wskazuje na to wzmianka mówiąca, że w czasie gotowania łatwo się warzyło. Nic więc dziwnego, że zwykle spotykamy ten

---

miał czopek, czyli *pessós* (*πεσός*), którego recepturę Pergamończyk zapożyczył od Chariksenosa. Był on efektywny w kuracji zapalenia uszu określanego jako *suche*. Składał się z lanoliny, szpiku jeleniego, masła, tłuszczu gęsiego, wosku tyrrzeńskiego, olejku kamforowego i innych składników – *ibidem*, 635, 4 – 640, 3, vol. XII (receptura – 635, 8–14, vol. XII; masło – 635, 10, vol. XII).

nico już nadpsuty, czyli sfermentowany, artykuł występujący jako pokarm zaliczany do klasy obejmującej produkty łatwo ulegające zakwaszeniu w żołądku i przeczyszczające.

Przytaczane charakterystyki dietetyczne dowodzą stosowania metod służących przedłużeniu trwałości mleka. Czyniono to, dodając do niego soli lub poddając je procesowi podgrzewania. Zauważmy, że produkt prosto z udoju z pewnością był łatwiejszy do zdobycia na terenach rolniczych, trudniejszy natomiast na obszarach zurbanizowanych, gdzie z kolei mieszkała większość pacjentów pozostających pod opieką lekarzy wymienionych przez Celsusa.

Zwierzęta, które wskazane zostały jako dostarczyciele mleka, to osły<sup>170</sup>, owce<sup>171</sup> i krowy<sup>172</sup>. Te pierwsze, z uwagi na zatrudnianie ich przy transporcie, dawały niewielkie ilości pokarmu, a zatem mógł on być wykorzystywany głównie w specjalistycznych terapiach. Nie ceniono także walorów mleka jako pokarmu. Przykładowo Galen określał je jako wodniste i niemal pozbawione tłuszczu, a ta charakterystyka wskazywała, że jego walory odżywcze były z punktu widzenia dietetyki właściwie żadne. Rzecz przedstawiała się inaczej, jeśli chodzi o mleko owcze i krowie. Te jako pokarm wysoko ewaluowano<sup>173</sup>. Można założyć, że poglądy medyka z Pergamonu związane były z preferencjami konsumentów mleka, a zatem z dostępnością tego towaru na rynku. Jeżeli tak, to produkt uzyskany od owiec i krów był znacznie popularniejszy od osłego.

Masło nie odgrywało znaczącej roli w diecie. Świadczy o tym nie tylko zawartość merytoryczna *De medicina*, lecz także to, że Galen charakteryzował je w szczegółach nie w *De alimentorum facultatibus*, a zatem w swoim najważniejszym dziele dietetycznym, ale w *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*, czyli traktacie poświęconym medykamentom prostym, i nazywał je po prostu *fármakon*. Z kolei Pliniusz napisał, że było one powszechnie

<sup>170</sup> Na temat tych zwierząt i produktów z nich otrzymywanych por. M. Chrone, *Η πανίδα...*, s. 90–91, 362, 395–395.

<sup>171</sup> Informacje na temat owiec por. Z. Rzeźnicka, *Rola mięsa w diecie w okresie pomiędzy II a VII w. w świetle źródeł medycznych*, [w:] *Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II–VII w.)*, cz. 2 (Pokarm dla ciała i ducha), red. M. Kokoszko, Łódź 2014, s. 249–257.

<sup>172</sup> *Ibidem*, s. 266–279.

<sup>173</sup> Galen, *De alimentorum facultatibus*, 681, 11 – 682, 2 (gęstość mleka i gatunki zwierząt, z których je pozyskiwano; mleko osłe – 682, 1; mleko owcze – 682, 2; mleko krowie – 681, 14); 684, 7–9 (zawartość tłuszczu w mleku i gatunki zwierząt, z których je pozyskiwano; mleko osłe – 684, 9; mleko owcze – 684, 8; mleko krowie – 684, 7).



spożywane wśród barbarzyńców i przez nich doceniane. Stwierdzenie to nie tyle sugeruje obcość tego produktu w Śródziemnomorzu, co raczej ograniczone zainteresowanie nim w świecie rzymskim (z racji na preferencje tamtejszej ludności w stosunku do oliwy)<sup>174</sup>.

Celsus przekazał nam znacznie więcej informacji na temat serów. Zjadano je zarówno w postaci świeżej, a zatem mniej trwałej, jak i poddawszy procesowi dojrzewania, który przedłużał okres ich przydatności do spożycia. Te drugie nadawały się do transportu, dzięki czemu przewożone były na większe odległości. Domyślać się wypada, że eksport opłacał się wyłącznie w przypadku produktów, za które można było osiągnąć odpowiednią, czyli wysoką cenę. Spodziewać się zatem można, że do momentu spisania traktatu *De medicina* wykształciły się powszechnie znane rodzaje interesującego nas produktu, które wytwarzane wedle ustalonej receptury znajdowały odbiorców nawet bardzo daleko od miejsca swojej produkcji. Z wynurzeń Celsusa wynika także, że ser był przedmiotem zainteresowania sztuki kulinarnej, a dane mówiące o jego gotowaniu wskazują na różne metody stosowane w celu modyfikacji jego właściwości smakowych.

Ponieważ galaktologia opisana w *De medicina* ukształtowała się przed I w., nauki tej gałęzi medycyny dają wgląd w to, co jadano do tego czasu. Dzieła Galena, który jako bystry obserwator życia codziennego często weryfikował teorie przekazywane mu przez jego źródła pod kątem własnego doświadczenia<sup>175</sup>, także mogą być uznane za świadectwo swoich czasów. Od Orybazjusza mamy jednak do czynienia jedynie z powtarzaniem uznanych doktryn dietetycznych i farmakologicznych dotyczących mleka, co stawia pod znakiem zapytania wiarygodność traktatów medycznych jako źródła do okresu współczesnego ich autorom. Istnieje jednak prawdopodobieństwo, że zarówno Orybazjusz, jak i Aecjusz z Amidy czy Paweł z Eginny spisywali klasyczne już wtedy doktryny, ponieważ zmiany w gamie dostępnych produktów spożywczych i metod ich wytwarzania były

<sup>174</sup> Pliniusz, *Historia naturalis*, XXIII, 35, 133.

<sup>175</sup> Przykładowo omawiając zagadnienie surowca, z którego otrzymuje się masło, odważył się też na polemikę z uznanym autorytetem w kwestii *materia medica*, czyli z Dioskuridesem (którego inne ustalenia notabene z reguły cenił i szanował). Mianowicie stwierdził, że dziwi się, że lekarz z Anazarbos zasugerował, iż masło otrzymuje się z mleka owczego i koziego, gdyż sam wiedział, że produkuje się je także z krowiego, a termin pochodzi właśnie od rzeczownika *boûs* (βοῦς) – Galen, *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*, 272, 12–15, vol. XII. Por. Dioscurides, *De materia medica*, II, 72, 1, 2–3.

minimalne lub w ogóle ich nie było. Jeżeli tak, to lekarze wczesnego Bizancjum zapewne wybierali po prostu i przekazywali następnym pokoleniom te elementy teorii, które uważali za mające zastosowanie w ich własnej działalności medycznej.

W końcu trzeba też podkreślić, że traktat Celsusa, podobnie jak i inne źródła medyczne, daje wgląd w szczegóły diety inne niż zastosowanie mleka i jego pochodnych. Interesujące jest, że w poradach odnajdywanych w *De medicina*, które dotyczą mleka i jego przetworów, brakuje wzmianek na temat luksusowych przypraw i egzotycznych produktów. Czyni to prawdopodobnym przypuszczenie, że informacje dietetyczne tam zawarte odzwierciedlają schemat spożycia typowy dla niższych i średnich warstw społecznych. Skutkiem tego dzieło to staje się znakomitym materiałem referencyjnym do wykorzystania zwłaszcza w badaniach nad życiem codziennym szerokich warstw społecznych.

## Bibliografia

### ŹRÓDŁA DRUKOWANE

- A. *Cornelii Celsi quae supersunt*, ed. F. Marx, Lipsiae–Berolini 1915.
- Aetii Amideni libri medicinales I–VIII*, ed. A. Olivieri, Lipsiae–Berolini 1935–1950.
- Galeni De alimentorum facultatibus libri III*, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. D.C.G. Kühn, vol. VI, Lipsiae 1823, s. 453–748.
- Galeni De compositione medicamentorum per genera libri VII*, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. C.G. Kühn, vol. XIII, Lipsiae 1827, s. 362–1058.
- Galeni de compositione medicamentorum secundum locos libri X*, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. C.G. Kühn, vol. XII, Lipsiae 1826, s. 378–1007; vol. XIII, Lipsiae 1827, s. 1–361.
- Galeni de simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus libri XI*, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. D.C.G. Kühn, vol. XI, Lipsiae 1826, s. 379–892; vol. XII, Lipsiae 1827, s. 1–377.
- Hippocratis de diaeta*, eds R. Joly, S. Byl, Berlin 1984.
- Oribasii collectionum medicarum reliquiae*, ed. I. Raeder, vol. I–IV, Lipsiae–Berolini 1928–1933.
- Oribasii eclogae medicamentorum*, [w:] *Oribasii collectionum medicarum reliquiae*, ed. I. Raeder, vol. IV, Lipsiae–Berolini 1933, s. 75–180.
- Oribasii Libri ad Eunapium*, [w:] *Oribasii synopsis ad Eustathium filium et libri ad Eunapium*, ed. I. Raeder, Lipsiae–Berolini 1926, s. 315–498.
- Oribasii Synopsis ad Eustathium filium*, [w:] *Oribasii synopsis ad Eustathium filium et libri ad Eunapium*, ed. I. Raeder, vol. VI, 3, Leipzig 1964, s. 3–313.

- Paulus Aegineta*, ed. I.L. Heiberg, vol. I-II, Lipsiae-Berolini 1921-1924.
- Pedanii Dioscuridis Anazarbei De materia medica libri quinque*, ed. M. Wellmann, vol. I-III, Berlin 1907-1914.
- Pedanii Dioscuridis Anazarbei Euporista vel de simplicibus medicinis*, [w:] *Pedanii Dioscuridis Anazarbei De materia medica libri quinque*, ed. M. Wellmann, vol. III, Berlin 1914, s. 151-317.
- Pliny, *Natural History*, transl. H. Rackham, W.H.S. Jones, D.E. Eichholz, vol. I-X, London-Cambridge, Mass. 1938-1963.
- Rufus d'Ephese, *De renum et vesicae morbis*, [w:] *Oeuvres de Rufus d'Ephese*, eds C. Daremberg, C.E. Ruelle, Paris 1879, s. 1-63.
- Rufus d'Ephese, *De satyriasmō et gonorrhoea*, [w:] *Oeuvres de Rufus d'Ephese*, eds C. Daremberg, C.E. Ruelle, Paris 1879, s. 64-84.

#### OPRACOWANIA

- Abdalla M., *Milk and its Uses in Assyrian Folklore*, [w:] *Milk. Beyond the Dairy. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1999*, ed. H. Walker, Totnes 2000, s. 9-18.
- Albala K., *Milk: Nutritious and Dangerous*, [w:] *Milk. Beyond the Dairy. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1999*, ed. H. Walker, Totnes 2000, s. 19-30.
- Alcock J.P., *Milk and its Products in Ancient Rome*, [w:] *Milk. Beyond the Dairy. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1999*, ed. H. Walker, Totnes 2000, s. 31-38.
- Amouretti M.-C., *Villes et campagnes grecques*, [w:] *Histoire de l'alimentation*, eds J.-L. Flandrin, M. Montanari, Paris 1996, s. 133-150.
- Anagnostakis I., Angelidi C., *Η βυζαντινή θεώρηση του κύκλου του γάλακτος (10ος-12ος αιώνας)*, [w:] *Ιστορία του ελληνικού γάλακτος και των προϊόντων του (Ξάνθη 7-8 Οκτωβρίου 2005)*, Αθήνα 2008, s. 199-209.
- Anagnostakis I., Papamastorakis T., *Αγραυλοῦντες και ἀμέλγοντες*, [w:] *Ιστορία του ελληνικού γάλακτος και των προϊόντων του (Ξάνθη 7-8 Οκτωβρίου 2005)*, Αθήνα 2008, s. 211-237.
- Baldwin B., *The Career of Oribasius*, „Acta Classica” 1975, vol. XVIII, s. 85-97.
- Batmanglij N., *Milk and its By-products in Ancient Persia and Modern Iran*, [w:] *Milk. Beyond the Dairy. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1999*, ed. H. Walker, Totnes 2000, s. 64-73.
- Blank F., *Milk-borne Diseases: An Historic Overview and Status Report*, [w:] *Milk. Beyond the Dairy. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1999*, ed. H. Walker, Totnes 2000, s. 81-85.
- Bresciani E., *Nourritures et boissons de l'Égypte ancienne*, [w:] *Histoire de l'alimentation*, eds J.-L. Flandrin, M. Montanari, Paris 1996, s. 61-72.
- Brunner F.G., *Pathologie und Therapie der Geschwülste in der antiken Medizin bei Celsus und Galen*, Zurich 1977.
- Chronē M., *Η πανίδα στην διατροφή και στην ιατρική στο Βυζάντιο*, Αθήνα 2014.

- Dalby A., *Food in the Ancient World from A to Z*, London–New York 2003.
- Deichgräber K., *Zur Milchtherapie der Hippokratiker (Epid. VII)*, [w:] *Medizin-Geschichte in unsere Zeit. Festgabe E. Heischkel-Artel und W. Artel*, hrsg. H.H. Eulner, Stuttgart 1971, s. 36–53.
- Déry C.A., *Milk and Dairy Products in the Roman Period*, [w:] *Milk. Beyond the Dairy. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1999*, ed. H. Walker, Totnes 2000, s. 117–125.
- Deuse W., *Celsus im Prooemium von „De medicina“: Römische Aneignung griechischer Wissenschaft*, [w:] *Aufstieg und Niedergang der römischen Welt. Geschichte und Kultur Roms im Spiegel der neueren Forschung*, hrsg. W. Haase, t. II, Bd. XXXVII, 1, Berlin–New York 1993, s. 819–841.
- Diepgen P., *Zur Frauenheilkunde im byzantinischen Kulturkreis des Mittelalters. Akademie der Wissenschaften und der Literatur. Abhandlungen der Geistes- und Sozialwissenschaften Klasse*, Wiesbaden 1950.
- Diller H., *Paulos (23)*, [w:] *Paulys Real-encyclopädie der classischen Altertumswissenschaft*, Bd. XVIII, 4, Stuttgart 1949, kol. 2386–2397.
- Gabriel R.A., *Man and Wound in the Ancient World. A History of Military Medicine from Sumer to the Fall of Constantinople*, Washington 2012.
- Garzya A., *Aetios v. Amida*, [w:] *Antike Medizin. Ein Lexikon*, hrsg. K.-H. Leven, München 2005, kol. 19–20.
- Georgakopoulos K., *Αρχαίοι Έλληνες ιατροί*, Αθήνα 1998.
- Gossen H., *Rufus (18)*, [w:] *Paulys Real-encyclopädie der classischen Altertumswissenschaft*, 2. Reihe, Bd. I, 1, Stuttgart 1914, kol. 1207–1212.
- Grant M., *Oribasios and Medical Dietetics or the Three Ps*, [w:] *Food in Antiquity*, eds J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson, Exeter 1999, s. 368–379.
- Grottanelli C., *La viande et ses rites*, [w:] *Histoire de l'alimentation*, eds J.-L. Flandrin, M. Montanari, Paris 1996, s. 117–132.
- Hankinson R.J., *The Man and His Work*, [w:] *The Cambridge Companion to Galen*, ed. R.J. Hankinson, Cambridge 2008, s. 1–33.
- Healy J.F., *Pliny the Elder on Science and Technology*, Oxford 2000.
- Hunger H., *Die hochsprachliche profane Literatur der Byzantiner*, Bd. I, München 1978.
- Ihm S., *Rufus v. Ephesos*, [w:] *Antike Medizin. Ein Lexikon*, hrsg. K.-H. Leven, München 2005, kol. 759–760.
- Israelowich I., *Patients and Healers in the High Roman Empire*, Baltimore 2015.
- Jagusiak K., Kokoszko M., *Pisma Orybazjusza jako źródło informacji o pożywieniu ludzi w późnym Cesarstwie Rzymskim*, „Vox Patrum” 2013, R. XXXIII, t. LIX, s. 339–357.
- Jagusiak K., Kokoszko M., *Życie i kariera Orybazjusza w świetle relacji źródłowych*, „Przegląd Nauk Historycznych” 2011, R. X, nr 1, s. 5–21.
- Kokoszko M., *Galaktologia terapeutyczna (γαλακτολογία ιατρική) Galena zawarta w De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*, „Przegląd Nauk Historycznych” 2015, R. XIV, nr 2, s. 5–23.

- Kokoszko M., *Medycyna bizantyńska na temat aiora (αἰώρα), czyli kilka słów o jednej z procedur terapeutycznych zastosowanych w kuracji cesarza Aleksęgo I Komnena (na podstawie pism medycznych Galena, Orybazjusza, Aecjusza z Amidy i Pawła z Eginy)*, [w:] *Cesarstwo bizantyńskie. Dzieje, religia, kultura. Studia ofiarowane Profesorowi Waldemarowi Ceranowi przez uczniów na 70-lecie Jego urodzin*, red. P. Krupczyński, M.J. Leszka, Łask-Łódź 2006, s. 87–111.
- Kokoszko M., *Rola nabiału w diecie późnego antyku i wczesnego Bizancjum (IV–VII w.)*, „Zeszyty Wiejskie” 2011, R. XVI, s. 8–28.
- Kokoszko M., *Ryby i ich znaczenie w życiu codziennym ludzi późnego antyku i Bizancjum (IV–VII w.)*, Łódź 2005.
- Kokoszko M., *Smaki Konstantynopola*, [w:] *Konstantynopol – Nowy Rzym. Miasto i ludzie w okresie wczesnobizantyńskim*, red. M.J. Leszka, T. Wolińska, Warszawa 2011, s. 471–575.
- Kokoszko M., Jagusiak K., Rzeźnicka Z., *Introduction. Knowledge of Foods in Medical Sources. Dietetics, Pharmacology and Culinary Art*, [w:] *eorundem, Cereals of Antiquity and Early Byzantine Times. Wheat and Barley in Medical Sources (Second to Seventh Centuries AD)*, przekł. K. Wodarczyk, M. Zakrzewski, M. Zytka, Łódź 2014, s. 7–28.
- Kokoszko M., Jagusiak K., Rzeźnicka Z., *Kilka słów o zupie zwanej ptisane (πιτιάνη)*, „Zeszyty Wiejskie” 2013, R. XVIII, s. 282–292.
- Kokoszko M., Jagusiak K., Rzeźnicka Z., *Wstęp. Wiedza o pokarmach w źródłach medycznych. Dietetyka, farmakologia i sztuka kulinarna*, [w:] *eorundem, Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II–VII w.)*, cz. 1 (*Zboża i produkty zbożowe w źródłach medycznych antyku i wczesnego Bizancjum*), Łódź 2014, s. 5–27.
- Kroll W., *Plinius (5)*, [w:] *Paulys Real-encyclopädie der classischen Altertumswissenschaft*, Bd. XXI, 1, Stuttgart 1951, kol. 271–439.
- Langslow D.R., *Celsus and the Makings of a Latin Medical Terminology*, [w:] *La Médecine de Celse. Aspects historiques, scientifique, and littéraires, Mémoires du Centre Jean Palerne*, vol. XIII, eds G. Sabbah, P. Mudry, Saint-Étienne 1994, s. 297–318.
- Lehmann H., *Au Aëtius Amidenus*, „Sudhoffs Archiv für Geschichte der Medizin” 1930, Bd. XXIII, s. 205–206.
- Lucia R. de, *Oreibasios v. Pergamon*, [w:] *Antike Medizin. Ein Lexikon*, hrsg. K.-H. Leven, München 2005, kol. 660–661.
- Lucia R. de, *Oribasio di Pergamo*, [w:] A. Garzya, R. de Lucia, A. Guardasole, A.M. Ieraci Bio, M. Lamagna, R. Romano, *Medici byzantini. Oribasio di Pergamon. Aezio d’Amida. Alessandro di Tralle. Paolo d’Egina. Leone medico*, Torino 2006, s. 21–29.
- Marx F., *Prolegomena*, [w:] *A. Cornelii Celsi quae supersunt*, ed. F. Marx, Lipsiae-Berolini 1915, s. I–XXV.
- Mazzini I., *La chirurgia celsiana nella storia della chirurgia greco-romana*, [w:] *La Médecine de Celse. Aspects historiques, scientifique, and littéraires, Mémoires du Centre Jean Palerne*, vol. XIII, eds G. Sabbah, P. Mudry, Saint-Étienne 1994, s. 135–166.

- Mikołajczyk I., *Rzymska literatura agronomiczna*, Toruń 2004.
- Morrow Brown H., *The Health Hazards of Milk*, [w:] *Milk. Beyond the Dairy. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1999*, ed. H. Walker, Totnes 2000, s. 259–267.
- Nutton V., *Ancient Medicine*, London–New York 2013.
- Nutton V., *From Galen to Alexander. Aspects of Medicine and Medical Practice in Late Antiquity*, „Dumbarton Oaks Papers” 1984, vol. XXXVIII, s. 1–14.
- Nutton V., *Galen and the Traveler’s Fare*, [w:] *Food in Antiquity*, eds J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson, Exeter 1999, s. 359–370.
- Oser-Grote C.M., *Celsus*, [w:] *Antike Medizin. Ein Lexikon*, hrsg. K.-H. Leven, München 2005, kol. 189–191.
- Perry C., *Medieval Arab Dairy Products*, [w:] *Milk. Beyond the Dairy. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1999*, ed. H. Walker, Totnes 2000, s. 275–277.
- Pormann P., *Paulos v. Aigina*, [w:] *Antike Medizin. Ein Lexikon*, hrsg. K.-H. Leven, München 2005, kol. 681–682.
- Pormann P., *The Oriental Tradition of Paul of Aegina’s Pragmateia*, Leiden 2004.
- Riddle J.M., *Dioscurides on Pharmacy and Medicine*, Austin 1985.
- Rzeźnicka Z., *Rola mięsa w diecie w okresie pomiędzy II a VII w. w świetle źródeł medycznych*, [w:] *Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II–VII w.)*, cz. 2 (*Pokarm dla ciała i ducha*), red. M. Kokoszko, Łódź 2014, s. 213–447.
- Scarborough J., *Early Byzantine Pharmacology*, „Dumbarton Oaks Papers” 1984, vol. XXXVIII, s. 213–232.
- Schultze C.F., *Aulus Cornelius Celsus – Arzt oder Laie? Autor, Konzept und Adressaten der De medicina libri octo*, Trier 1999.
- Sconocchia S., *Aspetti della lingua di Celso*, [w:] *La Médecine de Celse. Aspects historiques, scientifique, and littéraires*, *Mémoires du Centre Jean Palerne*, vol. XIII, eds G. Sabbah, P. Mudry, Saint-Étienne 1994, s. 281–296.
- Sideras A., *Einleitung*, [w:] *Rufus Ephesius, De renum et vesicae morbis*, ed. A. Sideras, Berlin 1977, s. 58–69.
- Sideras A., *Rufus von Ephesos und sein Werk im Rahmen der antiken Medizin*, [w:] *Aufstieg und Niedergang der römischen Welt. Geschichte und Kultur Roms im Spiegel der neueren Forschung*, hrsg. H. Temporini, W. Haase, t. II, Bd. XXXVII, 2, Berlin–New York 1994, s. 1077–1253.
- Soler J., *Les raisons de la Bible: règles alimentaires hébraïques*, [w:] *Histoire de l’alimentation*, eds J.-L. Flandrin, M. Montanari, Paris 1996, s. 73–84.
- Spanò Giammellaro A., *Les Phéniciens et les Carthaginois*, [w:] *Histoire de l’alimentation*, eds J.-L. Flandrin, M. Montanari, Paris 1996, s. 85–99.
- Stamatu M., *Dioskurides*, [w:] *Antike Medizin. Ein Lexikon*, hrsg. K.-H. Leven, München 2005, kol. 227–229.
- Stol M., *Milk, Butter and Cheese*, „Bulletin on Sumerian Agriculture” 1993, vol. VII, s. 99–113.

- Thomssen H., Probst C., *Die Medizin des Rufus von Ephesos*, [w:] *Aufstieg und Niedergang der römischen Welt. Geschichte und Kultur Roms im Spiegel der neueren Forschung*, hrsg. H. Temporini, W. Haase, t. II, Bd. XXXVII, 2, Berlin–New York 1994, s. 1254–1292.
- Touwaide A., *La toxicologie dans le De medicina: un système asclépiado-méthodique?*, [w:] *La Médecine de Celse. Aspects historiques, scientifique, and littéraires, Mémoires du Centre Jean Palerne*, vol. XIII, eds G. Sabbah, P. Mudry, Saint-Étienne 1994, s. 211–256.
- Wellmann M., *Dioskurides*, [w:] *Paulys Real-encyclopädie der classischen Altertumswissenschaft*, Bd. V, Stuttgart 1905, kol. 1131–1142.
- Wyhs K., *Die Milch im Kultus der Griechen and Römer*, Giessen 1914.

MACIEJ KOKOSZKO, JOLANTA DYBAŁA

### **Medical knowledge of milk (γαλακτολογία ιατρική) included in Celsus' *De medicina***

Milk was a very significant food product in the Mediterranean. The present study is not devoted to milk as such, but to therapeutic galactology, *galaktologia iatriké* (γαλακτολογία ιατρική), a version of which is extant in *De medicina* penned by a Roman encyclopaedist called Celsus. The author places milk and milk-derived products among therapeutic substances, indicates the methods of processing such substances, and also provides the readers with details on dietary and pharmacological characteristics of dairy foods as well as indicating their place in a number of cures.

It is necessary to pay attention to the fact that the characterizations of milk and dairy products with regard to their dietary properties and application as *phármakon* (φάρμακον) are not an exclusive feature of *De medicina*, but they are regularly mentioned not only in medical works, such as *De diaeta I-IV*, teachings of Dioscorides, extant fragments penned by Rufus of Ephesus, Galen, Oribasius, Aetius of Amida and Paul of Aegina, but also in *Historia naturalis* by Pliny. This is a clear sign that milk was considered to be significant from the medical point of view and was as such very interesting both for the medical profession and for general public. Therefore *De medicina* appears as a typical work, and details contained in it are simply a testimony of the evolution of the doctrine that was already present in *De diaeta I-IV* and later developed by the most prominent physicians.

**Keywords:** Aulus Cornelius Celsus, *De medicina*, ancient medicine, milk, dairy products.