

Agnieszka Bartnik (UNIwersytet Śląski w Katowicach)

ORCID: 0000-0003-3518-1318

Ptisáne (πτισάνη) w rzymskich kuracjach weterynaryjnych

DOI: 10.25951/14250

STRESZCZENIE

W antyku *ptisáne*, czyli zupa z kaszy jęczmiennej, była traktowana zarówno jako pożywienie, jak i lek wykorzystywany w kuracjach medycznych oraz weterynaryjnych. Jako pierwszy właściwości i sposób przygotowania zupy opisał Hipokrates, w kolejnych wiekach wspominało o niej także w tekstach kulinarnych i encyklopedycznych. W tekstach weterynaryjnych nie podano przepisu na *ptisáne*. Mogło to wynikać z tematyki tych prac oraz faktu, iż ze względu na popularność potrawy przepis na nią nie był tajemnicą. W weterynarii stosowano ją rzadziej niż w medycynie. W większości przypadków wspomniano jedynie o *ptisáne*, tylko w kilku zaleceniach podano dokładniejsze określenia jak *ptisáne hordei* czy *ptisáne cremore*. Antyczni, hodując i lecząc zwierzęta, brali pod uwagę cenę stosowanych produktów. Z tego powodu jęczmieniem, mąką jęczmienną oraz *ptisáne* karmiono przede wszystkim konie oraz zwierzęta chore, osłabione, ciężarne itd. Zasadniczo w weterynarii zupę wykorzystywano w podobnych przypadkach jak w medycynie. Różnice w dużej mierze wynikają z faktu, że tylko niewielka część chorób występuje zarówno u ludzi, jak i zwierząt.

SŁOWA KLUCZOWE: *ptisáne*, weterynaria, choroby, lekarstwa, zwierzęta.

SUMMARY

Ptisáne (πτισάνη) in Roman Veterinary Treatments

In antiquity, *ptisáne*, or barley soup, was treated both as food and medicine used in medical and veterinary treatments. The first to describe the properties and method of preparing the soup, and in subsequent centuries was Hippocrates who also mentioned it in culinary and encyclopedic texts. In veterinary texts there is no recipe for *ptisáne*. This may have been due to the subject matter of these works and the fact that, due to the popularity of the dish, the recipe was no secret. In veterinary it was used less frequently than in human medicine. In most cases

only *ptisáne* was mentioned, only in few recommendations more precise terms such as *ptisáne hordei* or *ptisáne cremore* were used. When breeding and treating animals, ancients took into account the price of the used products. For this reason, barley, barley flour and *ptisáne* was fed primarily to horses and animals that were sick, weakened, pregnant, etc. Basically, in veterinary medicine, soup was used in similar cases as in medicine. The differences are largely due to the fact that only a small proportion of diseases occur in both humans and animals.

KEYWORDS: *ptisáne*, veterinary, diseases, medicines, animals.

Potrawa określana przez Greków terminem *πιτιάνη*¹, a przez Rzymian *tisana*, zazwyczaj była przygotowywana z ziarna jęczmiennego, a właściwie z kaszy jęczmiennej (*ἄλφιτα*), wody oraz niewielkiej ilości warzyw². Oprócz jęczmienia do jej przygotowania można było wykorzystać także kaszę pszeniczną, orkiszową lub owsianą³. Równocześnie w tekstach autorów antycznych opisano wiele sposobów przygotowywania tej potrawy.

Marek Gawiusz Apicjusz w *De re coquinaria* podał dwa przepisy na zupę⁴. Zgodnie z jednym z nich należało namoczyć kaszę jęczmienną, wypłukać ją oraz utrzeć w móżdżerku. Kolejnego dnia kaszę wkładano do garnka, stawiano na ogniu i dodawano oliwy, kopru, suszonej cebuli, cząbrku ogrodowego i go-

¹ Etymologię nazwy potrawy podawał Atenajos oraz autor *Liber Suda* zob. Athenaei Naucraticae, *Deipnosophistarum libri XV*, vol. 1–3, ed. G. Kaibel, Lipsiae–Berolini 1887–1890 (dalej: Athenaeus, *Deipnosophistarum*), 10. 455e; por. Suidae *Lexicon*, vol. 1–4, ed. A. Adler, Lipsiae 1928–1935 (dalej: Suda, *Lexicon*), p. 3030, 1–2.

² K. Jagusiak, *Ptisane (πιτιάνη) i chylos ptisanes (χυλός πτισάνης) w medycynie grecko-rzymskiego antyku i wczesnego Bizancjum*, w: *Historia panaceum: między marzeniem a oszustwem*, red. W. Korpalska, W. Ślusarczyk, Bydgoszcz 2016, s. 79–90; M. Kokoszko, K. Jagusiak, Z. Rzeźnicka, *Kilka słów o zupie zwanej ptisane (πιτιάνη)*, „Zeszyty Wiejskie” 2013, t. 18, s. 282; M. Kokoszko, Z. Rzeźnicka, *Dietetyka w De re coquinaria*, „Przegląd Nauk Historycznych” 2011, t. 10(2), s. 23–24; E. Craik, *Diet, Diaita and Dietetics*, w: *The Greek World*, ed. A. Powell, London 1995, s. 401–416; E. Darmstaedter, *Ptisana: ein Beitrag zur Kenntnis der antiken Diaetetik*, „Archeion” 1933, vol. 15, s. 181–201.

³ M. Kokoszko, K. Jagusiak, Z. Rzeźnicka, *Kilka słów o zupie*, s. 282; M. Kokoszko, Z. Rzeźnicka, K. Jagusiak, *Health and Culinary Art. In Antiquity and Early Byzantium in the Light of De re coquinaria*, „Studia Ceranea” 2012, vol. 2, s. 145–164; M. Kokoszko, *Smaki Konstantynopola*, w: *Konstantynopol. Miasto i ludzie w okresie wczesnobizantyńskim*, red. M.J. Leszka, T. Wolińska, Warszawa 2011, s. 480; E. Darmstaedter, *Ptisana*, s. 181–201.

⁴ Apicius, *A Critical Edition with an Introduction and an English Translation of the Latin Recipe Text*, eds Ch. Grocock, S. Grainger, Blackawton–Totnes 2006 (dalej: Apicius, *De re coquinaria*), 4.4.1–2.

lonki⁵. Nieco inny przepis podawał Paweł z Eginy, który proponował użycie jednej części kaszy na piętnaście części wody z dodatkiem oliwy, a po napęcznieniu kaszy – także octu. Po ugotowaniu dodawano też pora oraz koper⁶. Przepisy na zupę zapisane przez antycznych różniły się sposobem przygotowania oraz dodawanymi warzywami i przyprawami, co prawdopodobnie było związane z dostępnością składników, zaleceniami dietetycznymi, a także indywidualnymi preferencjami osób przygotowujących *ptisáne*.

W literaturze antycznej, oprócz *ptisáne*, wspomniano także o *χυλὸς πτισάνης*, które zasadniczo było przygotowywane z tych samych składników, co *ptisáne*, ale z dodatkiem większej ilości wody. Z tego powodu potrawa miała bardziej płynną konsystencję⁷. W zależności od wersji przepisu zupę można było także przygotować z oliwą, solą lub winem z dodatkiem miodu⁸. Zgodnie z zachowanymi recepturami można ją było także przyprawić octem winnym – tak przygotowaną potrawę określano nazwą *χόνδροις πτισανιστὶ*⁹. Nie ma wątpliwości, że w antyku potrawa cieszyła się dużą popularnością, co potwierdzają liczne wzmianki na jej temat oraz różnorodne wersje przepisów wspominanych w literaturze pięknej¹⁰,

⁵ Tamże, 4.4.1. Całość gotowano do momentu otrzymania zupy, następnie dodawano utartą wraz z solą zieloną kolendrę. Po ponownym zagotowaniu wyjmowano z zupy pęczek kopru, kaszę zaś przekładano do innego umieszczonego na ogniu garnka, w którym masę ponownie ucierano, tak by do niego nie przywarła i się nie przypaliła. Masę przekładano do naczynia z golonką, dodawano utarty pieprz, lubczyk ogrodowy, suszoną miętę polną, kmin rzymski, asafetydę, ocet, gotowany moszcz winny oraz sos ze sfermentowanych ryb. W drugim przepisie przytoczonym przez Apicjusza (tamże, 4.4.2.) zalecano dodanie do zupy namoczonych warzyw strączkowych – ciecierzycy, soczewicy czy grochu. Gotowano je z kaszą jęczmienną do zmięknienia. Dodawano też oliwę, drobno pokrojone warzywa, w tym pora, kolendrę, koper ogrodowy, koper włoski, buraka, malwę oraz młode łodyżki kapusty itd.

⁶ Paulus Aegineta, *Epitome medicae libri*, vol. 1-4, ed. I.L. Heiberg, Lipsiae–Berolini 1921–1924 (dalej: Paulus Aegineta, *Epitome*), 1.78.1.21–25.

⁷ K. Jagusiak, *Ptisane (πιτιάνη) i chylos ptisanas (χυλὸς πτισάνης)*, s. 79–90.

⁸ Suidae, *Lexicon*, π 30329, 1–2; χ, 604, 1–2; por. M. Kokoszko, K. Jagusiak, Z. Rzeźnicka, *Kilka słów o zupie*, s. 283. *Chylos tes ptisanas* była wykorzystywana także w medycynie. Aleksander z Tralles wspomniał, że ułatwia wydalanie flegmy zalegającej w oskrzelach; zob. Alexandri Tralliani *Therapeutica*, w: A. von Tralles, *Original Text und Übersetzung nedst einer einleitenden Abhandlung*, vol. 1–2, ed. T. Puschnmann, Wien 1978–1979, 2.241.21–23.

⁹ Oribasii *Collectionum medicarum*, vol. 1–4, ed. I. Reader, Lipsiae–Berolini 1928–1933 (dalej: Oribasius, *Collectionum medicarum*), 1.5.1.1–2.2.

¹⁰ Athenaeus, *Deipnosophistarum*, 4.131c; 4.157c; 14.621e.

kulinarnej¹¹ oraz tekstach medycznych¹². Antyczni traktowali ją zarówno jako codzienne pożywienie, jak i *fármakon* – czyli produkt o właściwościach leczniczych.

Wykorzystywany jako główny składnik *ptísane* jęczmień (*Hordeum* L.) jest zbożem należącym do rodziny wiechlinowatych (*Poaceae* Barnh.). Współcześnie wyróżnia się ok. 30 gatunków jęczmienia¹³. Bez wątpienia dla gospodarki najważniejszy jest jęczmień zwyczajny (*Hordeum vulgare* L.), wywodzący się od jęczmienia dzikiego (*Hordeum spontaneum* Koch.)¹⁴. W basenie Morza Śródziemnego jęczmień uprawiano od VI/V tysiąclecia p.n.e.¹⁵ i bez wątpienia zboże to stanowiło ważny składnik codziennej diety mieszkańców starożytnej Grecji¹⁶ oraz Rzymu¹⁷.

¹¹ Apicius, *De re coquinaria*, 4.4.2.

¹² Hippocrates, *De diaeta in morbis acutis*, w: Hippocrates, *Prognostic Regimen in Acute Diseases. The Sacred Diseases. The art. Breaths. Law. Decorum. Physician (Ch. 1). Detention*, ed. W.H.S. Jones, Cambridge 1923 (dalej: Hippocrates, *De diaeta in morbis acutis*), 4.1–6.27.

¹³ R. von Bothmer, T. Komatsuda, *Barley Origin and Related Species*, w: *Barley Production, Improvement and Uses*, ed. S.E. Ullrich, Chichester 2011, s. 14–62; R.D. Horsley, J.D. Franckowiak, P.B. Schwarz, *Barley*, „Cereals” 2009, vol. 3, s. 227–250; R. Takahashi, *The Origin and Evolution of Cultivated Barley*, „Advances in Genetics” 1955, vol. 7, s. 227–266.

¹⁴ K. Jagusiak, *Jęczmień*, w: *Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II–VII w.). Część I. Zboża i produkty zbożowe w źródłach medycznych antyku i wczesnego Bizancjum (II–VII w.)*, red. M. Kokoszko, K. Jagusiak, Z. Rzeźnicka, Łódź 2014, s. 311–312; K. Gierat, *Cechy botaniczne i fizjologia rozwoju jęczmienia*, w: *Jęczmień*, red. K. Czajkowski, Warszawa 1973, s. 21–25.

¹⁵ Udomowienie jęczmienia rozpoczęło się ok. 9000 r. p.n.e. na Bliskim Wschodzie (Żyzny Półksiężyc), stopniowo w VIII/VII tysiącleciu p.n.e. jęczmień pojawił się na półwyspie anatolijskim; zob. M. Haas, M. Schreiber, M. Mascher, *Domestication and Crop Evolution of Wheat and Barley. Genes, Genomics and Future Directions*, „Journal of Integrative Plant Biology” 2019, vol. 61(3), s. 204–225; B.S. Düring, *The Prehistory of Asia Minor. From Complex Hunter-Gatherers to Early Urban Society*, Cambridge 2011, s. 88–89, 122–129; A. Badr, R. Sch, H. E. Rabey et al., *On the Origin and Domestication History of Barley (Hordeum vulgare)*, „Molecular Biology and Evolution” 2000, vol. 17(4), s. 499–510; A. de Candolle, *Origin of Cultivated Plants*, New York 1959, s. 367–370.

¹⁶ W Grecji jęczmień był wykorzystywany do przygotowywania potraw od okresu mykeńskiego. Początkowo jedzono go w postaci swego rodzaju zupy lub bryi oraz *máda* – płaskiego, niewyrośniętego i niewypieczonego bochenka; zob. P.P. Bober, *Art, Culture and Cuisine. Ancient and Medieval Gastronomy*, Chicago–London 1999, s. 93; N. Jasny, *The Daily Bread of the Ancient Greeks and Romans*, „Osi” 1950, vol. 9, s. 227–253. W kolejnych wiekach jęczmień był wykorzystywany do przygotowywania mąki, kasz, wielu wypieków czy napoi; zob. M. Nelson, *Did Ancient Greeks Drink Beer?*, „Phoenix” 2014, vol. 68(1), s. 27–46; D. Makri, *The Use of Barley in Brewing in Graeco-Roman Egypt. Some Preliminary Remarks*, w: *Das culturas da alimentação ao culto dos alinemos. Vol. 1*, ed. P. Barata Dias, W. Asfora, C. Soares, A. Grieco, Coimbra 2022, s. 23–46.

¹⁷ K. Jagusiak, M. Kokoszko, *Barley Flour (aleuron kríthinon) in Ancient and Early Byzantine Medicine (I–VII c. AD)*, „Symbolae Philologorum Posnaniensium Graecae et Latinae” 2017,

Dodatkowo, szczególnie w starożytnym Rzymie, w sytuacji, gdy cena jęczmienia nie była za wysoka, wykorzystywano go także w żywieniu zwierząt, szczególnie tych wymagających wzmocnienia, np. w czasie choroby, w trakcie ciąży¹⁸.

Celem niniejszego artykułu jest omówienie zastosowania popularnej w antyku zupy z kaszy jęczmiennej, określanej terminem *ptisáne*, w kuracjach weterynaryjnych. Problematyka dotycząca właściwości i zastosowania tej potrawy stanowi temat licznych opracowań z zakresu medycyny oraz kulinariów antycznych, nie była natomiast poruszana w odniesieniu do kuracji weterynaryjnych przeznaczonych dla zwierząt gospodarskich. Weterynaria antyczna wywodzi się z medycyny, w związku z czym wykorzystywane przez hodowców oraz weterynarzy substancje, produkty i procedury były do pewnego stopnia podobne do tych proponowanych przez lekarzy. Z uwagi na odrębne potrzeby ludzi i zwierząt, różnice anatomiczne oraz różnice między chorobami, na które zapadali, weterynaria oddzielała się stopniowo od medycyny, wykształcając własne procedury, recepty leków oraz terminologię. W rezultacie doprowadziło to do powstania dwóch zupełnie odrębnych gałęzi nauki. Z tego powodu niektóre substancje oraz produkty były bardziej popularne w leczeniu ludzi, a inne – zwierząt. Dodatkowo ze względów zdrowotnych zwierzęta nie powinny lub nie mogły spożywać niektórych potraw, roślin itd., w związku z czym nie można ich było używać w procedurach medycznych. Ze względu na wspomniane powiązania i różnice między ludźmi oraz zwierzętami analiza leczniczego sposobu wykorzystania poszczególnych substancji w weterynarii wydaje się szczególnie interesująca.

Wzmianki na temat właściwości oraz wykorzystania *ptisáne* w kuracjach medycznych pojawiły się w *De diaeta in morbis acutis* Hipokratesa¹⁹, w *De curatione*

vol. 27(2), s. 41–51; T. Braun, *Ancient Mediterranean Food*, w: *The Mediterranean Diets in Health and Disease*, Boston 1991, s. 10–55.

¹⁸ Zboża oraz produkty zbożowe nie wchodziły w skład codziennej diety zwierząt hodowlanych ze względu na cenę. Preferowano trawę, siano, liście, żołądźcie, odpady poprodukcyjne – wytłoczyny winogron, plewy itd. Jęczmień większą rolę odgrywał jedynie w diecie koni, co mogło być związane z wysoką ceną tych zwierząt. Zboże oraz przygotowywana z niego *ptisáne* lub kluski wprowadzano do diety zwierząt chorych. Chodziło tu zarówno o podanie leku (do płynnej *ptisáne* dodawano rośliny, minerały itd.) oraz wzmocnienie chorującego zwierzęcia, szczególnie w sytuacji, gdy nie miało ono apetytu; zob. M. Terentii Varronis, *Rerum rusticarum libri tres*, ed. G. Goetz, Leipzig 1929 (dalej: Varro, *Rerum rusticarum*) 2.4.6; 2.4.15; 2.4.20; 2.7.11; Lucius Iunius Moderatus Columella, *On Agriculturae and Trees*, ed. H.B. Ash, E.S. Forester, E.H. Heffner, Cambridge 1941–1955 (dalej: Columella, *De re rustica*), 2.9.14; 7.3.19; 7.4.2; 7.9.13; Palladius, *Opus agriculturae. De veterinaria medicina. De Institutione*, ed. R.H. Rodgers, Lipsiae 1975 (dalej: Palladius, *Opus agriculturae*), 1.26; 1.28–29; 12.13.

¹⁹ Hippocrates, *De diaeta in morbis acutis*, 4.1–6.27. Na temat pracy Hipokratesa poświęconej *ptisáne* wspomnieli Pliniusz Starszy zob. Pliny, *Natural History: Volume V: Books 17–19*, tr. H. Rackham, Cambridge 1950 (dalej: Plinius, *Historia Naturalis*), 18.15.

*acutorum morborum libri duo*²⁰ oraz *De curatione diuturnorum morborum libri duo*²¹ Areteusza z Kappadocji, w pracach Dioklesa i Filotimosa²² – przedstawicieli szkoły aleksandryjskiej, oraz Galena, który poświęcił jej cały traktat pt. *De ptisana*²³. W kolejnych wiekach zupeł z kaszy jęczmiennej wspominali Orybazjusz, Aecjusz z Amidy²⁴, Paweł z Eginu oraz Alexander z Tralles.

Bez wątpienia praca Hipokratesa stanowiła pierwsze kompendium wiedzy na temat *ptisáne*, w kolejnych zaś wiekach tematyka dotycząca właściwości oraz sposobów jej medycznego wykorzystania była opisywana przez kolejnych autorów. Opierali się oni m.in. na wiedzy teoretycznej minionych pokoleń medyków oraz własnych doświadczeniach. Dodatkowo przekazy te zawierały pewne różnice, które dotyczyły przede wszystkim receptur oraz metod przygotowania potrawy uważanej za posiadającą właściwości lecznicze. Kwestie dotyczące przymiótów potrawy oraz sytuacji, w których była polecana lub odradzana, pozostawały w zasadzie niezmiennie.

W antyku *ptisáne*, czyli zupeł z kaszy jęczmiennej, traktowano nie tylko jako potrawę stosowaną w codziennej diecie osób zdrowych, lecz także w żywieniu pacjentów podlegających kuracji²⁵. Wykorzystywano ją również jako składnik leków podawanych w kuracjach medycznych i weterynaryjnych²⁶. Stosowano zarówno wersję płynną, jak i gęstą²⁷. Jako jeden z pierwszych metodę prawidłowego przygotowania zupy scharakteryzował Hipokrates. Zdaniem medyka zupa ugotowana we właściwy sposób powinna zostać pozbawiona wszystkich elementów powodujących wzdęcia. Potrawa miała przypominać śluz, być bardzo gładka, delikatnie przywierając do powierzchni, działać kojąco, być śliska, umiarkowanie wodnista, o właściwościach oczyszczających, łatwa do wydalenia oraz pozbawio-

²⁰ Aretaeus, *De curatione acutorum morborum libri duo*, ed. F. Adams, Boston 1972 (dalej: Aretaeus, *De curatione acutorum morborum*).

²¹ Aretaeus, *De curatione diuturnorum morborum libri duo*, ed. F. Adams, Boston 1972 (dalej: Aretaeus, *De curatione diuturnorum morborum*).

²² Galeni *De alimentorum facultatibus libri III*, w: C. Galeni *Opera Omnia*, vol. 6, ed. C.G. Kühn, Lipsiae 1923 (dalej: Galen, *De alimentorum facultatibus*), 496, 10–13.

²³ Galeni *Qui fertur de ptisana libellus*, w: *Corpus Medicorum Graecorum*, ed. O. Hartlich, Leipzig 1923 (dalej: Galen, *De ptisana*).

²⁴ Aetii Amideni *Libri medicinales I–IV*, ed. A. Olivieri, Lipsiae–Berolini 1935; Aetii Amideni *Libri medicinales V–VIII*, ed. A. Olivieri, Berlin 1950 (dalej: Aetius, *Libri medicinales*).

²⁵ Hippocrates, *De diaeta in morbis acutis*, 7–8.

²⁶ A. Pietrobelli, *La ptisane des Grecs: transformation des céréales et représentations physiologiques*, „Nehet, revue numérique d'égyptologie” 2017, vol. 5, s. 241–250.

²⁷ Hippocrates, *De diaeta in morbis acutis*, 3.

na właściwości ściągających. Uważano także, że nie wchodziła w interakcję z innymi pokarmami oraz nie pęczniała w jelitach²⁸.

Opisując metody przygotowywania potrawy, wspomniano o jej precedzaniu tak, żeby nie pozostało w niej żadne ziarno jęczmienia²⁹. Można ją było także podawać bez precedzenia, czyli z pozostałością nierozgotowanej kaszy³⁰. Potrawę przygotowano zarówno na gęsto, jak i w postaci płynnej³¹. Równocześnie podkreślano, że zupę należało przygotować z wody bardzo dobrej jakości, przezroczystej i całkowicie wolnej od błota³². Oprócz zagadnień dotyczących samej zupy Galen omówił także dietetyczne właściwości jęczmienia, które jego zdaniem wpływały na cechy potrawy³³. Autor zwrócił też uwagę na znaczenie świeżości zboża używanego do gotowania. Na zupę należało wybierać jęczmień o stosunkowo dużych ziarnach, ani zbyt świeży, ani zbyt stary, powinien też być zdolny do powiększenia objętości w czasie gotowania³⁴.

Podkreślanie wagi czystości wody czy świeżości jęczmienia wykorzystywane do przygotowania *ptisáne* prawdopodobnie wynikało z faktu, że antyczni mieli problem z jakością wody oraz przechowywaniem produktów żywnościowych³⁵. Nieprawidłowe przechowywanie zboża mogło prowadzić do jego skażenia. W antyku spichlerze często były atakowane przez wołka zbożowego, mącznika młynarka itd.³⁶ oraz grzyby, takie jak rozwijająca się jeszcze na polu rdza zbożowa,

²⁸ Tamże, 3-10; Plinius, *Historia Naturalis*, 22.66; por. M. Kokoszko, K. Jagusiak, Z. Rzeźniczka, *Kilka słów o zupie*, s. 285–286.

²⁹ Hippocrates, *De diaeta in morbis acutis*, 3.7–10.

³⁰ Hippocrates, *De diaeta in morbis acutis*, 3.4–7.

³¹ Tamże, 3.10–11.

³² Galen, *De ptisana*, 817.13–818.8.

³³ Tamże, 819.13–820.5. Jęczmień miał mieć właściwości ochładzające, wysuszające, przeczyszczające i doprowadzać do wzdęć. Najsilniejsze właściwości przeczyszczające miała mieć zewnętrzna łuska.

³⁴ Tamże, 820.13–821.4. Zachowane przekazy wskazują, że jęczmień powinien napęcznieć w czasie przygotowywania *ptisáne*. Prawdopodobnie w ten sposób uzyskiwano wspomniany przez antycznych efekt niepęcznienia zupy w jelitach.

³⁵ M. Brown, *Grain, Pulses and Olives: An Attempt Toward a Quantitative Approach to Diet in Ancient Rome*, „Journal of the Washington Academy of Sciences” 2011, vol. 97(1), s. 1–24; G. de Klein, *The Water Supply of Ancient Rome. City Area, Water and Pollution*, Amsterdam 2001; R.D. Hansen, *Water and Waste Water in Imperial Rome*, „Journal of the American Water Resources Association” 1983, vol. 19(2), s. 263–269.

³⁶ G. Pruszyński, *Najważniejsze szkodniki zbóż i ich zwalczanie*, „Świat Zbóż. Biuletyn Informacyjny Krajowej Federacji Producentów Zbóż” 2019, nr 40, s. 64–56; M. Małanowski, *Groźny wołek zbożowy*, „Zachodniopomorski Magazyn Rolniczy” 2013–2014, nr 95, s. 27; R. Rogowski, *Szkodniki zbóż*, „Wiś Mazowiecka. Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Warszawie” 2007, nr 6, s. 15; W. Krankowski, *Mącznik młynarek*, „Poradnik

która powodowała nie tylko zmniejszenie plonów, lecz także pogorszenie jakości ziarna³⁷. Ich obecność w spichlerzach prowadziła do poważnych konsekwencji, negatywnie wpływając na jakość i ilość przechowywanego zboża, pogorszenia jego jakości oraz zagrożenia dla zdrowia konsumentów.

Zdaniem Galena najlepszy sposób przygotowania *ptisane* wymagał namoczenia jęczmienia, usunięcia z niego łusek przez pocierania ziaren między dłońmi. Potrawę najpierw należało gotować na dużym ogniu, a następnie zmniejszyć go i trzymać na małym do chwili, aż kasza jęczmienna się rozgotuje³⁸. Pergamończyk wspomniał, że niektórzy wrzucają jęczmień do moździerza, rozbijają go drobno, a potem gotują szybko, dolewając do niego zredukowany moszcz winny. Niektórzy dodawali także skrobię, kmin rzymski oraz miód. Praktyki te były potępiane przez Galena³⁹. Przepis na zupę został wspomniany także przez Orybazjusza, który odnotował, że przygotowywano ją z namoczonego jęczmienia miazdzonego jeszcze przed gotowaniem. Następnie potrawę należało trzymać na wolnym ogniu, tak by zboże napęczniało. Podobnie jak Galen, Orybazjusz był przeciwnikiem nadmiernego przyprowadzania potrawy. W czasie gotowania do zupy można było dodać ocet winny i oliwę lub drobną sól, pora czy koper włoski⁴⁰. O lokalnych różnicach związanych z odmianami zboża używanego do przygotowywania *ptisane* wspomniał także Pliniusz Starszy⁴¹. Przekaz encyklopedysty sugeruje, że zupę przygotowywano z miejscowo uprawianych gatunków zboża. W różnych częściach Imperium procentowy układ upraw różnych zbóż wyglądał odmiennie⁴². Dodatkowo niektóre odmiany odgrywały rolę jedynie regionalnie, jako niedostępne w większych ilościach w pozostałych częściach państwa.

Prawidłowo ugotowana zupa miała być pozbawiona wszystkich elementów powodujących wzdęcia. Pozostawały w niej jedynie te cechy, które czyniły z niej

Gospodarski” 1989, t. 103(3), s. 3; J. Nawrot, *Podstawy do zwalczania wołka zbożowego (Sitophilus granarius L.) (Coleoptera: Curculionidae) przy użyciu naturalnych związków chemicznych wpływających na zachowanie się chrząszczy*, „Prace Naukowe Instytutu Ochrony Roślin” 1982, t. 24(2), s. 173–197.

³⁷ L.J. Szabo, C.A. Cuomo, R.F. Park, *Puccinia graminis* w: *Genomics of Plant-Associated Fungi: Monocot Pathogens*, eds R. A. Dean, A. Lichens-Park, Ch. Kole, Heidelberg 2014, s. 177–196.

³⁸ Galen, *De ptisana*, 821.10–822.1.

³⁹ Tamże, 821.7–821.10.

⁴⁰ Oribasius, *Collectionum medicarum*, 4.1.15.1–22.

⁴¹ Plinius, *Historia Naturalis*, 18.15.

⁴² R. Witcher, *Agricultural Production in Roman Italy*, w: *A Companion to Roman Italy*, ed. A.E. Cooley, New Jersey 2016, s. 459–482; P. Erdkamp, *The Grain Market in the Roman Empire: A Social, Political and Economic Study*, Cambridge 2005.

potrawę godną polecenia. Konsystencją miała przypominać śluz, być bardzo gładka, delikatnie przywierać do powierzchni tych części ciała, przez które przechodziła po spożyciu. Uważano, że miała działanie kojące i oczyszczające, była śliska, umiarkowanie wodnista, gasiła pragnienie, była łatwa do wydalenia oraz pozbawiona właściwości ściągających⁴³. Nie wchodziła w interakcję z innymi pokarmami i nie pęczniała w jelitach⁴⁴. Zastosowany w potrawie jęczmień miał czynić potrawę przyjemną w smaku i łagodną⁴⁵.

Galen utrzymywał, że *ptisáne* jest właściwym pokarmem dla cierpiących z powodu gwałtownej gorączki⁴⁶ oraz przy dolegliwościach klatki piersiowej w wyniku, których pacjent odpluwał wydzielinę z płuc⁴⁷. Wspominano także o wykorzystaniu jej jako składnika leków podawanych osobom cierpiącym z powodu kaszlu⁴⁸, astmy⁴⁹, *phthisis*⁵⁰, spazmów⁵¹, letargu⁵², *elephas*⁵³, bólu „w boku”⁵⁴, przypadłości określonej terminem *catarrhus*⁵⁵ oraz w celu oczyszczenia nerek⁵⁶. Odpowiednio przygotowana i stosowana w formie okładu miała też zapobiegać rozprzestrzenianiu się wrzodów⁵⁷ oraz pomagać w przypadku owrzodzenia dziąseł⁵⁸. *Ptisáne* w bardzo płynnej formie podawano także pacjentom leczonym z powodu choroby określanej terminem *phreneticus*⁵⁹.

Odradzano podawanie zupy osobom w stanie krytycznym, tym, które miały mieć puszczaną krew, tym, które miały być poddane silnej kuracji oczyszczającej lub mia-

⁴³ Galen, *De alimentorum facultatibus*, 501.11; 503.10–16 por. Hippocrates, *De diaeta in morbis acutis*, 4.

⁴⁴ Galen, *De ptisana*, 822.4–822.10; Hippocrates, *De diaeta in morbis acutis*, 4.1–8.

⁴⁵ Galen, *De ptisana*, 824.1–2.

⁴⁶ Tamże, 825.3–7.

⁴⁷ Tamże, 829.5–11 por. Aretaeus, *De curatione acutorum morborum*, 1.11.

⁴⁸ Plinius, *Historia Naturalis*, 20.22.

⁴⁹ Tamże, 31.46.

⁵⁰ Tamże, 22.32; 22.34 por. Aretaeus, *De curatione diuturnorum morborum*, 1.6.

⁵¹ Plinius, *Historia Naturalis*, 22.34.

⁵² Aretaeus, *De curatione acutorum morborum*, 1.3.

⁵³ Aretaeus, *De curatione diuturnorum morborum*, 2.7.

⁵⁴ Plinius, *Historia Naturalis*, 30.18.

⁵⁵ Tamże, 20.22.

⁵⁶ Tamże, 20.96.

⁵⁷ Tamże, 22.15. Zupę z kaszy jęczmiennej wykorzystywano też w przypadku wrzodów „powstających ze strupów”; zob. Aretaeus, *De curatione acutorum morborum*, 1.8.

⁵⁸ Aretaeus, *De curatione acutorum morborum*, 1.9.

⁵⁹ Tamże, 1.2 por. C. Thumiger, *Phrenitis and the Pathology of the Mind in Western Medical Thought (Fifth Century BCE to Twentieth Century CE)*, „History of Psychiatry” 2024, vol. 35(3–4), s. 355–362; też, *Information and History of Psychiatry. The Case of the Disease Phrenitis*, w: *Information and the History of Philosophy*, ed. Ch. Meyns, London 2021, s. 59–76.

ły mieć wykonaną lewatywę⁶⁰. Nie podawano jej też pacjentom, których przewód pokarmowy był wypełniony dużą ilością niestrawionej materii, cierpiącym w wielkich bólach oraz tych korzystających z kąpeli parowych. Zupa była wykorzystywana w medycynie także w VI i VII w. Antym w *De observatione ciborum* wspomniał, że korzystnie wpływała zarówno na osoby zdrowe, jak i te cierpiące z powodu febry⁶¹, a Aecjusz z Amidy⁶² oraz Paweł z Eginy⁶³ podali opis jej właściwości dietetycznych. Analiza zachowanych wzmianek nie pozostawia wątpliwości, że zupę traktowano nie tylko jako element diety chorych osób, lecz także jako składnik konkretnych leków. W zależności od infekcji dodawano do niej różne zioła i warzywa – prawdopodobnie te, które uznawano za skuteczne w przypadku konkretnych chorób.

W pracach weterynaryjnych nie zawarto informacji na temat sposobu przygotowania *ptisáne*. Autorzy tych tekstów skupiali się przede wszystkim na opisywaniu objawów chorób oraz metod leczenia zwierząt. Dodatkowo liczba wzmianek literackich na temat zupy wskazuje, że była ona popularna i dobrze znana, w związku z czym prawdopodobnie nie widziano potrzeby zapisywania przepisu w traktatach agronomicznych czy weterynaryjnych. Równocześnie w starożytnym Rzymie w diecie zwierząt hodowlanych produkty takie jak chleb, kasza, zupa jęczmienna itd. były stosowane sporadycznie. W diecie zwierząt wykorzystywano przede wszystkim siano, plewy, liście, żołądź, odpady poprodukcyjne, jak np. wytłoczyny winogron⁶⁴, zboża zaś, w tym jęczmień, były przeznaczone przede wszystkim dla koni⁶⁵, a w przypadku innych gatunków zwierząt, dla samic w ciąży, młodych oraz sztuk osłabionych bądź chorych⁶⁶. Podobnie jak w przypadku medycyny także w kuracjach weterynaryjnych wykorzystywano *ptisáne*, traktując ją zarówno jako składnik leków, jak i pożywienie podawane np. zwierzętom mającym trudność z przyjmowaniem pokarmu⁶⁷.

⁶⁰ Hippocrates, *De diaeta in morbis acutis*, 4.8–10.

⁶¹ Anthimus, *On the Observance of Foods. De observatione ciborum*, ed. M. Grant, Totnes–Blackawton 2007, 64.

⁶² Aetius, *Libri medicinales*, 2.225.16; 2.252.17; 2.260.1.

⁶³ Paulus Aegineta, *Epitome*, 1.78.1.21–25.

⁶⁴ A. Bartnik, *Feeding Pigs in ancient Rome*, „Zeszyty Wiejskie” 2023, vol. 29, s. 139–153.

⁶⁵ Varro, *Rerum rusticarum*, 2.7.1; 2.7.11; Palladius, *Opus agriculturae*, 14.49.

⁶⁶ Jeżeli jęczmień miał przystępną cenę, karmiono nim jagnięta (Columella, *De re rustica*, 7.3.19; Palladius, *Opus agriculturae*, 12.13), owce tarenckie (Columella, *De re rustica*, 7.4.2), karmiące maciory (Varro, *Rerum rusticarum*, 2.4.6; 2.4.15; 2.4.20; Columella, *De re rustica*, 7.9.13) oraz ptactwo (Columella, *De re rustica*, 8.4.1; 8.5.2; 8.11.15; 8.14.8; Palladius, *Opus agriculturae*, 1.27–29). W kuracjach wykorzystywano też kluski przygotowane z maki.

⁶⁷ P. Vegeti Renati, *Digestorum Artis Mulomedicinae Libri*, ed. E. Lommatzsch, Lipsiae 1903 (dalej: Vegetius, *Mulomedicina*), 2.33.2. Odpowiednio przygotowane *ptisáne* podawano

Ptisáne / tisane

W tekstach weterynaryjnych w odniesieniu do zupy jęczmiennej Wegecjusz Renatus użył terminu *ptisáne*, Pelagoniusz zaś stosował określenie *tisane*. Obydwa terminy należy w tym przypadku uznać za tożsame. Zachowane recepty preparatów zawierających *ptisáne* / *tisane* dotyczyły m.in. napojów przeznaczonych do zwalczania „wszystkich chorób” oraz napojów wzmacniających⁶⁸.

Skład leku stosowanego w przypadku „wszystkich chorób” zaproponował Wegecjusz Renatus⁶⁹. Autor wspomniał, że preparat należy przygotować z *ptisáne* z dodatkiem siemienia lnianego, kozieradki, szafranu, solonej główizny lub oskubanej głowy kozłęcia. Wszystko oczyszczano, tłuczono i gotowano w studziennej wodzie. W trakcie gotowania należało dolewać wody tak, żeby powstał tłusty rosół⁷⁰. Przepis na napój tego samego rodzaju podał też Pelagoniusz. Przygotowywano go z *tisane*, kozieradki pospolitej, buraków, *carica*, oleju oraz oślego mleka⁷¹. Recepty na panacea nie były niczym dziwnym, ponieważ były popularne zarówno w medycynie, jak i weterynarii antycznej, a przygotowanie ich w formie napoju ułatwiałoby podanie ich zwierzęciu.

Zgodnie z przekazem Pelagoniusza *tisane* wchodziło także w skład tzw. napoju letniego. Dodawano do niego również *tracanthum*, szafran, masło, tłuszcz kozi, jajko, defrutum, olejek różany oraz *arum gallicum*⁷². Napoje wzmacniające zwierzęta, przeznaczone do stosowania w konkretnych porach roku, były bardzo

w przypadkach urazów utrudniających przełykanie także ludziom; zob. Aretaeus, *De curatione acutorum morborum*, 1.5; 1.7.

⁶⁸ W antyku obydwie grupy napojów cieszyły się dużą popularnością. Napoje zwalczające wszystkie choroby wspomniął m.in. Pelagoniusz; zob. Pélagonius Salonianus, *Recueil de Médecine Vétérinaire*, ed. V. Gitton-Ripolli, Paris 2019 (dalej: Pelagonius, *Ars veterinaria*), 379, i Wegecjusz Renatus (Vegetius, *Mulomedicina*, 1.56.17), napoje wzmacniające zaś, przypisane do poszczególnych pór roku, zostały opisane przez Pelagoniusza (napój wiosenny – Pelagonius, *Ars veterinaria*, 454; napój letni – tamże, 371; 374; 375; 395; 466; napój zimowy – tamże, 370; 378; 464; 465); w *Mulomedicina Chironis*; zob. Claudii Hermeri, *Mulomedicina Chironis*, ed. E. Oder, Lipsiae 1950 (dalej: *Mulomedicina Chironis*) (napój letni – *Mulomedicina Chironis*, 971; 977; 979; napój zimowy – tamże, 970) oraz Wegecjusza Renatusa (napój letni – Vegetius, *Mulomedicina*, 1.57.1–2; 3.28.31; napój jesienny – tamże, 1.59; napój zimowy – tamże, 1.58; 3.28.30).

⁶⁹ Vegetius, *Mulomedicina*, 1.56.17.

⁷⁰ Tamże.

⁷¹ Pelagonius, *Ars veterinaria*, 379.

⁷² Tamże, 466.

popularne w antyku⁷³. Podawanie wspomnianych napoi stanowiło część działań profilaktycznych mających na celu wzmocnienie zwierzęcia oraz zapobieżenie wystąpieniu chorób. Proponowany przez Pelagoniusza napój bez wątpienia należał do tzw. pożywnych. *Tisane* uznawano za działające kojąco i oczyszczająco, masło i tłuszcz kozi ze względu na konsystencję ułatwiały przełykanie preparatu, równocześnie przypisywano im wiele właściwości leczniczych⁷⁴, a *tracanthum*, szafran oraz olejek różany były popularnymi składnikami antycznych leków weterynaryjnych⁷⁵.

Tisane zgodnie z receptą zaproponowaną przez Pelagoniusza wchodziła także w skład preparatu „sklejającego”, stosowanego m.in. w przypadku zranień. Autor, powołując się na Emeritusa, wspomniał, że należy go przygotować z *tisana*, *acron*, *pinguis porcinus*, octu itd.⁷⁶ Podobny przepis zawarto w *Mulomedicina Chironis*⁷⁷. Autor wspomniał, że należy zagotować *ptisane* z *acron* oraz *porcinus*. Dodawano także miód, olej oraz *titymallum radix* i wino. Przygotowując preparat, wykorzystywano również korzeń dzikiego ogórka oraz piołunu zagotowane w wodzie z dodatkiem *nitrum* i miodu⁷⁸. Prawdopodobnie w tym przypadku preparat nie miał w pełni płynnej konsystencji, ponieważ utrudniałoby to nałożenie leku na ranę. Być może chodziło także o to, by lek wypełnił ranę, „sklejając ją”.

⁷³ W przekazach Wegecjusza Renatusa i Pelagoniusza została wspomniana duża grupa napoi przeznaczonych do stosowania w poszczególnych porach roku; zob. Vegetius, *Mulomedicina*, 1.57.1–2; 1.58; 1.59; 3.28.30; 3.28.31; Pelagonius, *Ars veterinaria*, 370; 371; 374; 375; 378; 395; 454; 464; 465; 466.

⁷⁴ W starożytnym Rzymie masło traktowano raczej jako lek niż produkt spożywczy, przypisując mu wiele właściwości medycznych. Uważano, że ma podobną jakość jak oliwa. Miało mieć działanie przeciwpalne, być skuteczne w przypadku dezynтерии, wrzodów, wrzodów jamy ustnej, ran pęcherza, karku itd. oraz być stosowane jako środek wysuszający; zob. Pedanii Dioscuridis Anazarbei, *De materia medica libri V*, vol. 1–3, ed. M. Wellmann, Hildesheim 1906–1914 (dalej: Dioscurides, *Materia Medica*), 2.81. Tłuszcz zwierzęcy (w tym kozi) uznawano za rozgrzewający, zmiękczaący i oczyszczający; zob. tamże, 2.94.

⁷⁵ Uważano, że hyzop zmniejszał intensywność objawów, rozgrzewał, a jako składnik leków pomagał w przypadku zapalenia płuc, astmy, kaszlu wewnętrznego itd.; zob. Dioscurides, *Materia Medica*, 3.30. Szafran miał mieć wpływ na trawienie, działać zmiękczaąco, jako środek ściągający oraz moczopędnie itd.; zob. Dioscurides, *Materia Medica*, 1.25. Olejek różany uważano za ściągający, chłodzący oraz oczyszczający, miał też schładzać rozgrzany żołądek. Wykorzystywano go także w przypadku wrzodów, przypadłości określanej terminem *catarrhus*, na ból zębów, ból głowy itd. zob. Dioscurides, *Materia Medica*, 1.53.

⁷⁶ Pelagonius, *Ars veterinaria*, 85.1.

⁷⁷ *Mulomedicina Chironis*, 201.

⁷⁸ Tamże.

Ptisáne została wspomniana też w odniesieniu do koni cierpiących z powodu przemęczenia. W takiej sytuacji zalecano obmywanie pyska i nozdrzy zwierzęcia kwaśnym płynem z ziołami puleju, podawano mu także chleb z ciekłym winem oraz sałatę lub starannie umytą i pociętą trawę. W kuracji stosowano również napój przygotowany z *ptisáne*, starego wina, jajka i olejku różanego⁷⁹. Zalecona przez Wegecjusza kuracja wpisywała się w antyczne metody postępowania ze zwierzętami hodowlanymi. Podawanie chleba z winem oraz *ptisáne* nie dziwi, ponieważ zboża i produkty zbożowe zazwyczaj podawano zwierzętom słabym, chorym lub w specjalnej sytuacji, np. w ciąży. Dodatkowo także trawa i sałata były uznawane za chętnie jedzone przez zwierzęta, a olejek różany czy jajka były w antyku stosunkowo popularnymi składnikami preparatów leczniczych.

Oprócz preparatów wzmacniających oraz leków na „wszystkie choroby” antyczni weterynarze podali wiele recept na leki przeznaczone do leczenia konkretnych chorób. Wegecjusz Renatus wspomniał m.in. o wykorzystaniu *ptisáne* w leczeniu koni cierpiących z powodu zapalenia suchego, przez niektórych badaczy identyfikowanego z zapaleniem opłucnej. Element kuracji stanowiło tzw. leczenie wewnętrzne, w czasie którego wykorzystywano lek przygotowany z *ptisáne*, tłuszczu wieprzowego i krochmalu, zagotowanych z miodem oraz winem. Wszystko podawano zwierzęciu przez lejek. Zgodnie z przekazem autora miało to rozluźnić gardziel i więzadła szczęk zaciśnięte przez chorobowe wysuszenie. Zwierzę stawiano w ciepłym miejscu i podawano płynny jęczmień i zieloną trawę⁸⁰. W trakcie kuracji choremu podawano także *ptisáne* z winem i dodatkiem gałek przygotowywanych z miodu, masła, tłuszczu, soli i smółki⁸¹. Jeżeli chore zwierzę męczył ciężki, duszący kaszel, można mu było podać do picia *ptisáne* z dodatkiem główek czosnku zagotowanych z kozim sadłem⁸². Zapalenie suche leczono także, wykonując zabieg chirurgiczny, a następnie zwierzęciu podawano napój z *ptisáne* zagotowanej z kozim sadłem, „żywą siarką” oraz kadzidłem męskim⁸³. Zastosowanie *ptisáne* w kuracji koresponduje z tym proponowanym przez lekarzy. Zupy używano u pacjentów cierpiących z powodu chorób klatki piersiowej, kaszlu itd. Równocześnie wspomniane przez Rzymianina sadło, miód, „żywa” siarka czy czosnek były popularnymi składnikami leków weterynaryjnych, w tym tych podawanych w przypadku kaszlu⁸⁴. Proponowany przez Wegecjusza

⁷⁹ Vegetius, *Mulomedicina*, 1.38.11.

⁸⁰ Tamże, 1.11.4.

⁸¹ Tamże, 1.11.

⁸² Tamże.

⁸³ Tamże.

⁸⁴ A. Bartnik, *Siarka w rzymskich receptach weterynaryjnych*, „Res Gestae. Czasopismo historyczne” 2024, t. 19, s. 5–22; też, *Rośliny z rodziny Amaryllidaceae w rzymskiej wetery-*

skład leku wpływał na jego konsystencję, ułatwiając jego połknięcie, łagodząc przy tym ewentualne podrażnienia. Dodatkowo sugerowana metoda jego podania była charakterystyczna dla weterynarii, ponieważ podawanie leków zwierzętom było znacznie trudniejsze niż ludziom.

Polewka jęczmienna z olejkiem różanym i proszkiem przygotowanym z męskiego kadzidła, hyzopu, liści, manny, szafranu oraz mirry była wykorzystywana w leczeniu koni cierpiących z powodu choroby płuc⁸⁵. Wykorzystanie *ptisáne* w tego typu kuracji koresponduje z zaleceniami lekarzy i przypisywanym jej właściwościom.

Ptisáne, a właściwie namoczony jęczmień pozbawiony łusek i utłuczony jak do odwaru jęczmiennego, podawano do jedzenia koniom cierpiącym z powodu gorączki. We fragmencie wspomniano także, że jedną z przyczyn gorączki mogło być zjedzenie zbyt gorącej polewki jęczmiennej⁸⁶. Identyczne zalecenia zawarto w *Mulomedicina Chironis*⁸⁷. Podawanie *ptisáne* gorączkującemu koniowi zostało wspomniane także przez Pelagoniusza⁸⁸. Zupę w leczeniu gorączki wykorzystywali również lekarze⁸⁹, a przygotowany w ten sposób jęczmień był łatwiejszy do spożycia.

Ptisáne wykorzystywano także jako pokarm dla koni, które doznały urazu szczęki. Pierwszym krokiem było nastawienie kości szczęki i zabandażowanie zwierzęcia. Następnie chore zwierzę karmiono otrębami, mąką jęczmienną lub jeśli jadł za mało – polewką⁹⁰. W przypadku wspomnianego urazu istotna była nie tylko podkreślana przez medyków łatwość przyswajania *ptisáne*, lecz także jej pożywność oraz konsystencja. Płynna forma podawanych produktów ułatwiała żywienie zwierzęcia z urazem szczęki. W przypadku tego typu urazów przyjmowanie stałych pokarmów było znacznie utrudnione, a potencjalne niedożywienie, będące tego skutkiem, miało negatywny skutek na kondycję konia. Żywienie zwierzęcia płynnym pokarmem umożliwiało utrzymanie go w zdrowiu do chwili wyleczenia urazu.

narii. Część 2: Czosnek (*Allium sativum* L.), „Przegląd Nauk Historycznych” 2024, t. 23(1), s. 9–34; też, *Zastosowanie miodu w rzymskiej medycynie weterynaryjnej*, „Studia Antiquitatis et Medii Aevi Incohantis” 2019, t. 4, s. 74–106.

⁸⁵ Vegetius, *Mulomedicina*, 2.109.3.

⁸⁶ Tamże, 1.29.

⁸⁷ *Mulomedicina Chironis*, 117–118.

⁸⁸ Pelagonius, *Ars veterinaria*, 34.1.

⁸⁹ Galen, *De ptisana*, 825.3–7.

⁹⁰ Vegetius, *Mulomedicina*, 2.33.2.

Napój przygotowany z *ptisáne*, słodkiej wody oraz laseru wykorzystywano w leczeniu odrętwienia u koni⁹¹. Przyczyną choroby miało być wychłodzenie lub przegrzanie pustych wnętrzności, wypchanie jelit niestrawionym pokarmem. Zwierzę miało stawać się błędne i chodzić chwiejnym krokiem. Konia należało leczyć, podając lekką paszę i łagodne napoje. W zależności od przyczyny choroby, wspomniany napój podawano z różnymi dodatkami⁹². Analizując wymienione przez Wegecjusza przyczyny choroby, trudno określić, o jaki rodzaj odrętwienia bądź paraliżu chodziło. Zalecane działania do pewnego stopnia są zbieżne z działaniami podejmowanymi przez medyków na bazie teorii humoralnej.

W przypadku „zesztywnienia”, określanego terminem *tetanus* -i, jednym z elementów kuracji było m.in. wlewanie do nozdrza zwierzęcia polewki z kaszy jęczmiennej zmieszanej z najlepszą oliwą⁹³. Choroba jest identyfikowana z tężcem, chorobą wywoływaną przez laseczkę tężca *Clostridium tetani*⁹⁴. Wśród objawów wymieniano spięcie ciała, rozwarłe nozdrza, sztywne uszy, nieruchomą szyję, a w przypadku zesztywnienia pyska pojawiały się problemy z przyjmowaniem pożywienia. Wegecjusz wspomniał, że choroba powstawała w wyniku nadmiernego przeziębienia, dlatego większość zalecanych działań sprowadzała się do rozgrzania zwierzęcia. Kuracje wspomniane przez Rzymianina nie miały szans na powodzenie w przypadku tężca, ponieważ leczenie wymaga podania antytoksyny przeciwteczowej, nawet współcześnie leczenie przeżuwaczy i świń nie daje efektu, w związku z czym poddaje się je ubojowi⁹⁵.

W celu powstrzymania rozwolnienia żołądkowego zalecano podawanie kurzysładu z *ptisáne*, a w ciągu dnia soczewicy, uprażonego jęczmienia z plewami i otrębami⁹⁶. Zastosowanie soczewicy nie dziwi, ponieważ przypisywano jej

⁹¹ Tamże, 2.99.

⁹² Tamże (w przypadku choroby z przeziębienia napój podawano z ciepłym winem i olejem; przy chorobie z przegrzania z sokiem różanym, w przypadku niestrawności powstrzymywano konia od jedzenia, a przy chorobie powstałej z głodu zalecano podawanie obfitszego jada).

⁹³ Tamże, 2.88.

⁹⁴ M. Bochińska, *Tężec. Śmiertelne zagrożenie*, „Konie i Rumaki” 2013, nr 12, s. 32–33; P. Róžański, D. Róžańska, H. Krukowski, *Występowanie Clostridium tetani w środowisku hodowlanych koni*, „Medycyna Ogólna i Nauki o Zdrowiu” 2011, t. 17(1), s. 7–11; A. Niedźwiedź, J. Nicpoń, M. Wrzosek, L. Matyszcak, *Tężec koni – problem wciąż aktualny*, „Magazyn Weterynaryjny” 2007, t. 16(2), s. 24–26; Z. Cygan, *Tężec u koni*, „Medycyna Weterynaryjna” 1996, nr 2, s. 78–80.

⁹⁵ Z. Gliński, A. Żmuda, *Tężec – ostra neuroinfekcja ludzi i zwierząt*, „Życie Weterynaryjne” 2021, t. 96(5), s. 317–321; Z. Gliński, K. Kostro, *Tężec*, „Trzoda Chlewna” 2001, t. 39(10), s. 82–84.

⁹⁶ Vegetius, *Mulomedicina*, 2.6.10.

zdolność do spowalniania pracy systemu trawiennego⁹⁷, przyczynianie się do powstawania gęstych soków⁹⁸, a odpowiednio przyprawiony wywar miał przeczyszczać przewód pokarmowy⁹⁹. Prażony jęczmień, plewy i otręby były popularnymi składnikami diety chorych i osłabionych zwierząt.

W przypadkach uszkodzenia pęcherza jedną z propozycji było podawanie koniowi siana skropionego polewką jęczmienną i miodem¹⁰⁰. Wspomniane zalecenie dotyczyło sposobu żywienia chorego konia w okresie, w którym brakowało zielonej paszy. Odpowiednie dostosowanie diety chorych zwierząt było stosunkowo powszechne w kuracjach weterynaryjnych. Opiekunowie zwierząt rozumieli, jak ważne było utrzymanie chorego zwierzęcia we właściwej kondycji. Zauważono, że w czasie choroby z różnych powodów traciły one na wadze, a ich kondycja pogarszała się, dlatego oprócz leków podawano im bardziej pożywny pokarm.

Zgodnie z przekazem Pelagoniusza *tisane* wykorzystywano także w kuracji słoniowacizny¹⁰¹ oraz *inasni*¹⁰². Wspomniana przez Pelagoniusza słoniowaczna, określana terminem *elephantiasis*, została opisana również przez Wegecjusza Renatusa¹⁰³. Zgodnie z przekazem choroba atakowała zarówno zwierzęta, jak i ludzi, a jej nazwa pochodziła od jednego z objawów, czyli twardnienia i chropowacenia skóry, która zaczynała przypominać skórę słonia. Mimo opisanych w tekstach objawów chorobę trudno jednoznacznie zidentyfikować. Opisana przez antycznych przypadłość może być tożsama z obrzękiem limfatycznym, chorobą o podłożu pasożytniczym lub, co najbardziej prawdopodobne, z epizootycznym zapaleniem naczyń chłonnych wywołanym przez drożdżakowaty grzyb *Histoplasma capsulatum*¹⁰⁴. W przypadku ostrej formy histoplazmozy metoda leczenia proponowana przez Pelagoniusza nie mogła przynieść efektów, ponieważ w takiej sytuacji jedynymi skutecznymi substancjami leczniczymi są środki przeciwgrzybicze jak amfoterycyna B, gryzeofluwina będąca pochodną penicyliny lub jodek sodu podawany dożylnie bądź

⁹⁷ Dioscurides, *Materia Medica*, 2.107.

⁹⁸ Galen, *De simplicium medicamentorum*, 525, 8–10.

⁹⁹ Tamże, 525, 10–13.

¹⁰⁰ Vegetius, *Mulomedicina*, 2.79.21.

¹⁰¹ Tamże, 1.7.

¹⁰² *Mulomedicina Chironis*, 287.

¹⁰³ Vegetius, *Mulomedicina*, 1.9.

¹⁰⁴ A. Bartnik, *Kilka słów na temat antycznych metod diagnozowania i leczenia tzw. słoniowacizny u koni (Veg.Ren. I 9)*, „Nowy Filomata” 2017, t. 21(1), s. 112.

doustnie¹⁰⁵. W łagodnej postaci choroby przebiegającej bez powikłań istotne było zapewnienie odpowiednich warunków higienicznych oraz wzmacnianie odporności, zatem proponowane leczenie nie szkodziło, a dbanie o kondycję zwierzęcia mogło pomóc.

Znacznie trudniej zidentyfikować chorobę określoną przez antycznych terminem *insania*. Wspominali o niej przede wszystkim Pelagoniusz¹⁰⁶, Wegecjusz Renatus¹⁰⁷ oraz autor pracy pt. *Mulomedicina Chironis*¹⁰⁸. W dosłownym tłumaczeniu termin *insania* oznacza „szaleństwo”, niemniej trudno jednoznacznie określić, z jaką chorobą należy ten termin identyfikować. W niektórych tekstach antycznych pisano, że *inasnia* podobna jest do wścieklizny i opisywano je łącznie¹⁰⁹. Równocześnie znaczna część wymienionych w tekstach weterynaryjnych objawów wścieklizny i *insani* jest ze sobą zbieżna. Zarazem nie można jednoznacznie postawić znaku równości między *insanią* i wścieklizną, szczególnie że nawet w przypadku wścieklizny, stosunkowo dobrze znanej w antyku, należy brać pod uwagę możliwość błędnego jej rozpoznania.

Starożytni lekarze i weterynarze dość dobrze rozpoznawali postać gwałtowną wścieklizny – charakterystyczną dla ludzi i psów¹¹⁰, niemniej w przypadku innych gatunków objawy są odmienne¹¹¹. Dodatkowo objawy wścieklizny u zwierząt łatwo pomylić z innymi chorobami. Wścieklizna jest nieuleczalna do dziś, w związku z czym antyczne metody leczenia nie miały szansy powodzenia.

¹⁰⁵ S. Gnat, D. Łagowski, *Zakażenia grzybicze u koni. Część II Grzybice podskórne*, „Życie Weterynaryjne” 2021, t. 96(5), s. 336–345.

¹⁰⁶ Pelagonius, *Ars veterinaria*, 295; 404.

¹⁰⁷ Vegetius, *Mulomedicina*, 2.12; 2.107.

¹⁰⁸ *Mulomedicina Chironis*, 286–292; 528.

¹⁰⁹ Tamże, 276; 295.

¹¹⁰ J.D. Blanton, R. M. Wallace, *The Ancient Curse: Rabies*, „Microbiology Spectrum” 2015, vol. 3(6), s. 235–250; E.D. Bauman, *Rabies in Antiquity*, „Janus” 1928, vol. 32(4), s. 137–151.

¹¹¹ L. Adaszek, P. Lyp, L. Mazurek i in., *Wścieklizna stałe zagrożenie dla psów i kotów*, „Weterynaria w Praktyce” 2017, t. 14(9), s. 18–20; N. Johnson, N. Aréchiga-Ceballos, A. Aguilar-Setien, *Vampire Bat Rabies: Ecology, Epidemiology and Control*, „Viruses” 2014, vol. 6(5), s. 1911–1928; E. Wiśniewski, *Niespecyficzne choroby koni podlegające obowiązkowi zwalczania. I. Wścieklizna*, „Magazyn Weterynaryjny” 2001, t. 10(6), s. 40–41; L.C. Hudson, D. Weinstock, T. Jordan i in., *Clinical Features of Experimentally Induced Rabies in Cattle and Sheep*, „Journal of Veterinary Medicine. Series B” 1996, vol. 43, s. 85–95; O.M. Radostitis, *The Clinical Diagnosis of Rabies in Cattle*, „The Canadian Veterinary Journal” 1964, vol. 5(4), s. 76.

Ptisáne cremore / Ptisáne hordei / Tisane succum

W większości recept weterynaryjnych wspomniano o *ptisáne*, nie dodając do tego terminu żadnych dodatkowych określeń. Prawdopodobnie oznaczało to, że w przypadku tych konkretnie leków nie było różnicy, w jaki sposób przygotowano zupę, jaką miała konsystencję czy jakie przyprawy do niej dodano. Pojawienie się w pracach m.in. Wegecjusza Renatusa i Pelagoniusza wzmianek na temat specyficznych rodzajów *ptisáne* może sugerować, że w niektórych przypadkach rodzaj zupy stosowanej w kuracji miał znaczenie.

Wegecjusz wspominał o użyciu *ptisáne cremore* w kuracji puchliny bębenkowej. Dodatkowo autor odnotował, że w przypadku tej choroby widoczny był wstręt do jedzenia i picia. Jeżeli zwierzę miało czyste nozdrza, podawano mu przez trzy dni *cremore ptisáne* z wywarem z moszczu¹¹². Stosowanie *ptisáne* w tym przypadku prawdopodobnie było związane z niechęcią zwierzęcia do przyjmowania pożywienia i płynów. Użyte w tym przypadku określenie *cremore* prawdopodobnie związane jest z konsystencją zupy. Termin wskazuje, że potrawa była gęsta. Podawanie jej zwierzętom odmawiającym przyjmowania pokarmu być może wiązało się z przekonaniem antycznych co do łatwości jej przyswajania. Dodatkowo jęczmień w różnych postaciach uważano za dobry pokarm dla osłabionych zwierząt. Przekonania dotyczące łatwego przyswajania potrawy, jej właściwości kojących i oczyszczających prawdopodobnie wpływały na fakt, że *ptisane cremore* z dodatkiem oleju różanego podawano zwierzętom cierpiącym z powodu bólu wątroby¹¹³.

Ptisáne podawano także krowom cierpiącym z powodu kaszlu. Za skuteczny środek uważano *ptisáne hordei* zmieszaną z wyką oczyszczoną z łusek oraz ciepłą lub osłodzoną wodą¹¹⁴. Wspomniana recepta jako jedyna zawiera określenie *hordei* przypisane do *ptisáne*, co sugeruje konieczność użycia konkretnie „zupy jęczmiennej”. Na podstawie zachowanych przekazów antycznych wiadomo, że *ptisáne* mogła być przygotowywana w różny sposób. Nie zawsze używano jęczmienia. W większości recept weterynaryjnych podawano jedynie określenie *ptisáne*, co prawdopodobnie oznacza, że nie zwracano uwagi na sposób przygotowania zupy. Równocześnie wykorzystanie potrawy w kuracji kaszlu zalecali także antyczni lekarze. W przypadku kaszlu wewnętrznego koni wykorzystywano też

¹¹² Vegetius, *Mulomedicina*, 2.91.4.

¹¹³ Tamże, 2.122.1.

¹¹⁴ Tamże, 4.7.3.

tisanae succum. Należało ją podawać przez trzy dni, zmieszawszy z defrutum¹¹⁵. Identyczne zalecenie pojawiło się w pracy Pealgoniusza¹¹⁶.

Określenie *sucus* w odniesieniu do zupy jęczmiennej pojawiło się w pracy Apicjusza. Autor w tytule fragmentu zapisał: *tisana vel succus*, co można tłumaczyć jako „zupa z kaszy jęczmiennej, czyli krupnik”¹¹⁷. Bez wątplenia w *De re coquinaria* terminy są stosowane zamiennie, czego nie można stwierdzić w odniesieniu do przekazu Wegecjusza Renatusa. Rzymianin zapisał *tisane succum* jako pełną nazwę, nie traktując tych określeń jako synonimów. Nie mamy pewności, czy Wegecjusz, podając tą konkretną nazwę, odnosił się do potrawy, której przepis podał Apicjusz, niemniej nie możemy tego wykluczyć.

Zgodnie z przekazem Wegecjusza *tisane succum* można było wykorzystać, lecząc zwierzę cierpiące z powodu przegrzania i problemów z kończynami¹¹⁸. Przypadłość zgodnie z tekstem Rzymianina można było leczyć na kilka sposobów, a podawanie napoju przygotowanego z *tisane succum*, tłuszczu koziego, *acrobex*, kolendry oraz kopru było jednym z nich¹¹⁹. Wspomniane przez Wegecjusza rośliny były powszechnie wykorzystywane w antyku zarówno jako składniki pożywienia, jak i leków, niemniej, co ciekawe, zarówno kolendra, jak i koper były składnikami *tisane vel suco*, którego receptę podał Apicjusz¹²⁰.

Ptisáne suco dodawano także do wieloskładnikowego napoju zimowego¹²¹. W jego skład wchodziły ponadto wino i oliwa, którym antyczni przypisywali wiele właściwości medycznych, oraz szafran, pietruszka macedońska, mirra, *tracanthum*, pieprz itd. Wspomniana przez Pelagoniusza recepta była jedną z wielu. W antycznej weterynarii stosowanie napoi wzmacniających przeznaczonych do podawania w konkretnej porze roku było bardzo popularne i stanowiło element profilaktyki. Poszczególne napoje miały różną liczbę składników, co prawdopodobnie wpływało na koszt ich przygotowania.

W starożytności *ptisáne* była popularną potrawą, której lekarze na podstawie teorii humoralnej przypisywali liczne właściwości. Z tego powodu wykorzystywano ją nie tylko w codziennej diecie, lecz także jako składnik leków oraz potrawę zalecaną jako element kuracji w przypadku konkretnych chorób. W tekstach antycznych zachowały się liczne recepty i zalecenia dotyczące metod przygoto-

¹¹⁵ Tamże, 2.134.6.

¹¹⁶ Pelagonius, *Ars veterinaria*, 396; por. tamże, 372.

¹¹⁷ Apicius, *De re coquinaria*, 4.4.1.

¹¹⁸ Vegetius, *Mulomedicina*, 1.9.2.

¹¹⁹ Tamże, 1.9.2.

¹²⁰ Apicius, *De re coquinaria*, 4.4.1.

¹²¹ Pelagonius, *Ars veterinaria*, 370.

wywania zupy. Wykorzystywano różne warzywa, zioła i przyprawy, ale też różne gatunki zboża, z których przygotowywano kaszę używaną do sporządzenia zupy. Wspomniane różnice w recepturach mogły wynikać zarówno z lokalnej dostępności poszczególnych składników, prywatnych preferencji konsumenta, jak i w przypadku wykorzystywania *ptisáne* w kuracjach medycznych z konkretnych zaleceń lekarza.

Oprócz lekarzy *ptisáne* stosowali też antyczni hodowcy i weterynarze. W diecie oraz kuracjach przeznaczonych dla zwierząt zupa z kaszy jęczmiennej była wykorzystywana rzadziej niż w przypadku ludzi, co prawdopodobnie wiązało się z tym, że zboże oraz kasze nie były używane na szerszą skalę w ich żywieniu. Ze względu na ekonomię hodowli zboże, a w szczególności jęczmień, przeznaczano przede wszystkim dla koni oraz zwierząt osłabionych i chorych. Podawano im m.in. prażone ziarna jęczmienia, mąkę, przygotowane z mąki kluski oraz *ptisáne*. Wspomniane produkty pojawiały się w diecie chorych zwierząt oraz jako składniki leków weterynaryjnych. Bez wątplenia w tekstach medycznych, kulinarnych oraz encyklopedycznych *ptisáne* wzmiankowano znacznie częściej niż w tekstach weterynaryjnych, niemniej w przypadku zwierząt w większości sytuacji zalecano jej stosowanie w przypadku podobnych chorób jak u ludzi. W zaleceniach zawartych w tekstach weterynaryjnych pojawiają się też pewne różnice, jak np. stosowanie *ptisáne* w leczeniu *insani*, tężca czy „odrętwienia”, co z jednej strony wynika z faktu, że część chorób atakujących ludzi nie występuje u zwierząt i odwrotnie – znaczna grupa chorób zwierzęcych jest groźna jedynie dla nich lub wręcz atakuje jedynie konkretne gatunki, a z drugiej z konieczności uwzględnienia kosztów leczenia oraz inne sposoby podawania części leków. W przypadku hodowli i uprawy kwestia ponoszonych kosztów, a co za tym idzie, opłacalność, stanowiły bardzo istotny czynnik. W przypadku recept weterynaryjnych widoczne jest stosowanie bardziej popularnych, tańszych składników leków niż w odniesieniu do ludzi.

Zbieżność w typie leczonych za pomocą *ptisáne* chorób sugeruje, że antyczni hodowcy i weterynarze do pewnego stopnia przyjmowali ocenę właściwości zupy proponowaną przez antycznych lekarzy. Powiązania między medycyną i weterynarią pozostają niezaprzeczalne, w związku z czym podobieństwa w metodach przygotowywania leków czy w stosowanych substancjach nie są niczym dziwnym. Równocześnie brak konkretnych opisów metod przygotowania zupy w tekstach agronomicznych i weterynaryjnych może sugerować, że w przypadku zwierząt nie przywiązywano aż takiej wagi do jej składu lub, jako że w przypadku zbóż w żywieniu zwierząt wykorzystywano przede wszystkim jęczmień, przy-

gotowanie zupy z tego właśnie zboża traktowano jako oczywistość. Nie ma też wątpliwości, że zboże to było tańsze niż inne gatunki, np. pszenica, a rachunek ekonomiczny był w hodowli i leczeniu zwierząt niezwykle istotny.

BIBLIOGRAFIA (BIBLIOGRAPHY)

Źródła drukowane

- Aetii Amideni, *Libri medicinales I–IV*, ed. A. Olivieri, Lipsiae–Berolini 1935.
- Aetii Amideni, *Libri medicinales V–VIII*, ed. A. Olivieri, Berlin 1950.
- Alexandri Tralliani, *Therapeutica*, w: Tralles von A., *Original Text und Übersetzung nedst einer einleitenden Abhandlung*, vol. 1–2, ed. T. Puschmann, Wien 1978–1979.
- Anthimus, *On the Observance of Foods. De observatione ciborum*, ed. M. Grant, Totnes–Blackawton 2007.
- Apicius, *A Critical Edition with an Introduction and an English Translation of the Latin Recipe Text*, eds Ch. Grocock, S. Grainger, Blackawton–Totnes 2006.
- Areteaus, *De curatione acutorum morborum libri duo*, ed. F. Adams, Boston 1972.
- Areteaus, *De curatione diuturnorum morborum libri duo*, ed. F. Adams, Boston 1972.
- Athenaei Naucratis, *Dipnosopistarum libri XV*, vol. 1–3, ed. G. Kaibel, Lipsiae–Berolini 1887–1890.
- Lucius Iunius Moderatus Columella, *On Agriculturae and Trees*, eds H.B. Ash, E.S. Forster, E.H. Heffner, Cambridge 1941–1955.
- Pedanii Dioscuridis Anazarbei, *De materia medica libri V*, vol. 1–3, ed. M. Wellmann, Hildesheim 1906–1914.
- Galen, *De alimentorum facultatibus libri III*, w: Claudii Galeni, *Opera Omnia*, vol. 6, ed. C.G. Kühn, Lipsiae 1923.
- Galen, *Qui fertur de ptisana libellus*, w: *Corpus Medicorum Graecorum*, ed. O. Hartlich, Leipzig 1923.
- Hippocrates, *De diaeta in morbis acutis*, w: Hippocrates, *Prognostic Regimen in Acute Diseases. The Sacred Diseases. The Art. Breaths. Law. Decorum. Physician (Ch. 1). Detention*, ed. W.H.S. Jones, Cambridge 1923.
- Claudii Hermeri, *Mulomedicina Chironis*, ed. E. Oder, Lipsiae 1950.
- Oribasii, *Collectionum medicarum*, vol. 1–4, ed. I. Reader, Lipsiae–Berolini 1928–1933.
- Palladius, *Opus agriculturae. De veterinaria medicina. De Institutione*, ed. R.H. Rodgers, Lipsiae 1975.
- Paulus Aegineta, *Epitome medicae libri*, vol. 1–4, ed. I.L. Heiberg, Lipsiae–Berolini 1921–1924.
- Pélagonius Salonianus, *Recueil de Médecine Vétérinaire*, ed. V. Gitton-Ripolli, Paris 2019.
- Pliny, *Natural History: Volume V: Books 17–19*, trans. H. Rackham, Cambridge 1950.
- Pliny, *Natural History: Volume VI: Books 20–23*, trans. W.H.S. Jones, Cambridge 1951.

- Pliny, *Natural History: Volume VIII: Books 28–32*, trans. W.H.S. Jones, Cambridge 1963.
- Suidae, *Lexicon*, vol. 1–4, ed. A. Adler, Lipsiae 1928–1935.
- Varro, *Rerum rusticarum*
- M. Terentii Varronis, *Rerum rusticarum libri tres*, ed. G. Goetz, Leipzig 1929.
- Vegetius, *Mulomedicina*
- P. Vegeti Renati, *Digestorum Artis Mulomedicinae Libri*, ed. E. Lommatzsch, Lipsiae 1903.

Opracowania

- Adaszek L., Lyp P., Mazurek L. i in., *Wścieklizna stałe zagrożenie dla psów i kotów*, „Weterynaria w Praktyce” 2017, t. 14(9), s. 18–20.
- Badr A., Sch R., Rabey H.E. et al., *On the Origin and domestication History of Barley (Hordeum vulgare)*, „Molecular Biology and Evolution” 2000, vol. 17(4), s. 499–510.
- Bartnik A., *Feeding Pigs in Ancient Rome*, „Zeszyty Wiejskie” 2023, vol. 29, s. 139–153.
- Bartnik A., *Kilka słów na temat antycznych metod diagnozowania i leczenia tzw. słoniowaczyny u koni (Veg. Ren. I 9)*, „Nowy Filomata” 2017, t. 21(1), s. 112.
- Bartnik A., *Rośliny z rodziny Amaryllidaceae w rzymskiej weterynarii. Część 2: Czosnek (Allium sativum L.)*, „Przegląd Nauk Historycznych” 2024, t. 23(1), s. 9–34.
- Bartnik A., *Siarka w rzymskich receptach weterynaryjnych*, „Res Gestae. Czasopismo historyczne” 2024, t. 19, s. 5–22.
- Bartnik A., *Zastosowanie miodu w rzymskiej medycynie weterynaryjnej*, „Studia Antiquitatis et Medii Aevi Incohantis” 2019, t. 4, s. 74–106.
- Bauman E.D., *Rabies in Antiquity*, „Janus” 1928, vol. 32(4), s. 137–151.
- Blanton J.D., Wallace R.M., *The Ancient Curse: Rabies*, „Microbiology Spectrum” 2015, vol. 3(6), s. 235–250.
- Bober P.P., *Art, Culture and Cuisine. Ancient and Medieval Gastronomy*, Chicago–London 1999.
- Bochińska M., *Tężec. Śmiertelne zagrożenie*, „Konie i Rumaki” 2013, nr 12, s. 32–33.
- Bothmer von R., Komatsuda T., *Barley Origin and Related Species*, w: *Barley Production, Improvement and Uses*, ed. S.E. Ullrich, Chichester 2011, s. 14–62.
- Braun T., *Ancient Mediterranean Food*, w: *The Mediterranean Diets in Health and Disease*, Boston 1991, s. 10–55.
- Brown M., *Grain, Pulses and Olives: An Attempt Toward a Quantitative Approach to Diet in Ancient Rome*, „Journal of the Washington Academy of Sciences” 2011, vol. 97(1), s. 1–24.
- Craik E., *Diet, Diaita and Dietetics*, w: *The Greek World*, ed. A. Powell, London 1995, s. 401–416.
- Cygan Z., *Tężec u koni*, „Medycyna Weterynaryjna” 1996, nr 2, s. 78–80.
- Darmstaedter E., *Ptisana: ein Beitrag zur Kenntnis der antiken Diätetik*, „Archeion” 1933, vol. 15, s. 181–201.
- De Candolle A., *Origin of Cultivated Plants*, New York 1959.

- Düring B.S., *The Prehistory of Asia Minor. From Complex Hunter-Gatherers to Early Urban Society*, Cambridge 2011.
- Erdkamp P., *The Grain Market in the Roman Empire: A Social, Political and Economic Study*, Cambridge 2005.
- Gierat K., *Cechy botaniczne i fizjologia rozwoju jęczmienia*, w: *Jęczmień*, red. K. Czajkowski, Warszawa 1973, s. 21–25.
- Gliński Z., Kostro K., *Tężec*, „Trzoda Chlewna” 2001, t. 39(10), s. 82–84.
- Gliński Z., Żmuda A., *Tężec – ostra neuroinfekcja ludzi i zwierząt*, „Życie Weterynaryjne” 2021, t. 96(5), s. 317–321.
- Gnat S., Łagowski D., *Zakażenia grzybicze u koni. Część II. Grzybnice podskórne*, „Życie Weterynaryjne” 2021, t. 96(5), s. 336–345.
- Haas M., Schreiber M., Mascher M., *Domestication and Crop Evolution of Wheat and Barley. Genes, Genomics and Future Directions*, „Journal of Integrative Plant Biology” 2019, vol. 61(3), s. 204–225.
- Hansen R.D., *Water and Waste Water in Imperial Rome*, „Journal of the American Water Resources Association” 1983, vol. 19(2), s. 263–269.
- Horsley R.D., Franckowiak J.D., Schwarz P.B., *Barley*, „Cereals” 2009, vol. 3, s. 227–250.
- Hudson L.C., Weinstock D., Jordan T. i in., *Clinical Features of Experimentally Induced Rabies in Cattle and Sheep*, „Journal of Veterinary Medicine. Series B” 1996, vol. 43, s. 85–95.
- Jagusiak K., *Jęczmień*, w: *Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II–VII w.)*. Część I. *Zboża i produkty zbożowe w źródłach medycznych antyku i wczesnego Bizancjum (II–VII w.)*, red. M. Kokoszko, K. Jagusiak, Z. Rzeźnicka, Łódź 2014, s. 311–312.
- Jagusiak K., Kokoszko M., *Barley Flour (aleuron krithinon) in Ancien and Early Byzantine Medicine (I–VII c. AD)*, „Symbolae Philologorum Posnaniensium Graecae et Latinae” 2017, vol. 27(2), s. 41–51.
- Jagusiak K., *Ptisane (πιτσάνη) i chylos ptisanes (χυλός πιτσάνης) w medycynie grecko-rzymskiego antyku i wczesnego Bizancjum*, w: *Historia panaceum: między marzeniem a oszustwem*, red. W. Korpalska, W. Ślusarczyk, Bydgoszcz 2016, s. 79–90.
- Jasny N., *The Daily Bread of the Ancient Greeks and Romans*, „Osi” 1950, vol. 9, s. 227–253.
- Johnson N., Aréchiga-Ceballos N., Aguilar-Setien N., *Vampire Bat Rabies: Ecology, epidemiology and Control*, „Viruses” 2014, vol. 6(5), s. 1911–1928.
- Klein de G., *The Water Supply of Ancient Rome. City Area, Water and Polution*, Amsterdam 2001.
- Kokoszko M., Jagusiak K., Rzeźnicka Z., *Kilka słów o zupie zwanej ptisane (πιτσάνη)*, „Zeszyty Wiejskie” 2013, t. 18, s. 285–286.
- Kokoszko M., Rzeźnicka Z., *Dietetyka w De re coquinaria*, „Przegląd Nauk Historycznych” 2011, t. 10(2), s. 23–24.
- Kokoszko M., Rzeźnicka Z., Jagusiak K., *Health and Culinary Art in Antiquity and Early Byzantium in the Light of De re coquinaria*, „Studia Ceranea” 2012, vol. 2, s. 145–164.

- Kokoszko M., *Smaki Konstantynopola*, w: *Konstantynopol. Miasto i ludzie w okresie wczesnobizantyńskim*, red. M.J. Leszka, T. Wolińska, Warszawa 2011, s. 480.
- Krankowski W., *Mącznik młynarek*, „Poradnik Gospodarski” 1989, t. 103(3), s. 3.
- Makri D., *The Use of Barley in Brewing in Graeco-Roman Egypt. Some Preliminary Remarks*, [w:] *Das culturas da alimentação ao culto dos alinemtos. Vol. 1*, ed. P. Barata Dias, W. Asfora, C. Soares, A. Grieco, Coimbra 2022, s. 23–46.
- Malanowski M., *Groźny wołek zbożowy*, „Zachodniopomorski Magazyn Rolniczy” 2013–2014, nr 95, s. 27.
- Nawrot J., *Podstawy do zwalczania wołka zbożowego (*Sitophilus granarius* L.) (Coleoptera: Curculionidae) przy użyciu naturalnych związków chemicznych wpływających na zachowanie się chrząszczy*, „Prace Naukowe Instytutu Ochrony Roślin” 1982, t. 24(2), s. 173–197.
- Nelson M., *Did Ancient Greeks Drink Beer?*, „Phoenix” 2014, vol. 68(1), s. 27–46.
- Niedźwiedź A., Nicpoń J., Wrzosek M., Matyszczyk L., *Tężec koni – problem wciąż aktualny*, „Magazyn Weterynaryjny” 2007, t. 16(2), s. 24–26.
- Pietrobelli A., *La ptisane des Grecs: transformation des céréales et représentations physiologiques*, „Nehet, revue numérique d'égyptologie” 2017, vol. 5, s. 241–250.
- Pruszyński G., *Najważniejsze szkodniki zbóż i ich zwalczanie*, „Świat Zbóż. Biuletyn Informacyjny Krajowej Federacji Producentów Zbóż” 2019, nr 40, s. 64–56.
- Radostitis O.M., *The Clinical Diagnosis of Rabies in Cattle*, „The Canadian Veterinary Journal” 1964, vol. 5(4), s. 76.
- Rogowski R., *Szkodniki zbóż*, „Wieś Mazowiecka. Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Warszawie” 2007, nr 6, s. 15.
- Róžański P., Róžańska D., Krukowski H., *Występowanie *Clostridium tetani* w środowisku hodowlanym koni*, „Medycyna Ogólna i Nauki o Zdrowiu” 2011, t. 17(1), s. 7–11.
- Szabo L.J., Cuomo C.A., Park R.F., *Puccinia graminis*, w: *Genomics of Plant-associated Fungi: Monocot Pathogens*, eds R.A. Dean, A. Lichens-Park, Ch. Kole, Heidelberg 2014, s. 177–196.
- Takahashi R., *The Origin and Evolution of Cultivated Barley*, „Advances in Genetics” 1955, vol. 7, s. 227–266.
- Thumiger C., *Information and History of Psychiatry. The Case of the Disease Phrenitis*, w: *Information and the History of Philosophy*, ed. Ch. Meyns, London 2021, s. 59–76.
- Thumiger C., *Phrenitis and the Pathology of the Mind in Western Medical Thought (Fifth Century BCE to Twentieth Century CE)*, „History of Psychiatry” 2024, vol. 35(3–4), s. 355–362.
- Wiśniewski E., *Niespecyficzne choroby koni podlegające obowiązkowi zwalczania. I. Wścieklizna*, „Magazyn Weterynaryjny” 2001, t. 10(6), s. 40–41.
- Witcher R., *Agricultural Production in Roman Italy*, w: *A Companion to Roman Italy*, ed. A. E. Cooley, New Jersey 2016, s. 459–482.

O autorce:

dr Agnieszka Bartnik – historyk, zatrudniona w Instytucie Historii Uniwersytetu Śląskiego.

Zainteresowania badawcze: weterynaria w starożytności, diagnozowanie i leczenie zwierząt gospodarskich, hodowla, rozród i opieka nad zwierzętami, recepty i leki stosowane w leczeniu zwierząt.

e-mail: agnieszka.bartnik@us.edu.pl

odebrano · received: 8.05.2025 — zaakceptowano · accepted: 1.09.2025