

Wojciech Duszyński
Uniwersytet Jagielloński
ORCID: 0000-0002-9939-039X

WINO Z JĘCZMIENIA – WŁAŚCIWOŚCI PIWA ANTYCZNEGO W ŚWIELE LITERATURY GRECKIEJ I RZYMSKIEJ

Napoje alkoholowe towarzyszą ludzkości od zarania dziejów, stanowiąc często nader ważny element diety, daleko wykraczający poza rolę zwykłej używki. Można więc mówić o ich funkcji odżywczej (pokrywanie części zapotrzebowania na potrzebne substancje) oraz leczniczej, ekonomicznej (jako rodzaj zapłaty za pracę), społecznej (rola wspólnej konsumpcji alkoholu w procesie nawiązywania kontaktów; budowania zaplecza politycznego)¹. Piwo, rozumiane jako napój powstały z fermentacji przez drożdże (*Saccharomyces cerevisiae*, niekiedy też dzikie szczepy z rodzaju *Brettanomyces*) produktów zbożowych, jest do dziś jednym z najczęściej produkowanych i konsumowanych trunków².

Warto przywołać tutaj dyskusję uczonych sprzed 70. lat, na łamach czasopisma „American Anthropologist”³, jaka odbyła się pod znamennym hasłem: „Czy samym piwem żył człowiek?”. Owo nawiązanie do Ewangelii wg. św. Mateusza (4,4b) dobrze odpowiada głosom sugerującym, że napój ów należy do najwcześniejszych pomników sztuki kulinarnej i może być starszy od chleba. W debacie spekulowano nawet, iż dążenie do wzrostu efektywności produkcji alkoholu stanowiło jeden z głównych motorów dla udomowienia roślin przez człowieka (rewolucji neolitycznej). Problem pierwszeństwa dziejowego piwa wobec chleba (lub na odwrót) wydaje się chyba nierozwiązywalny, ale w 2007 r. grupa francuskich uczonych opublikowała wyniki badań,

¹ Autor artykułu pragnie podziękować mgr. inż. M. Jamińskiemu (AGH) za cenne uwagi związane z problematyką browarnictwa. Jeśli chodzi o różnorakie funkcje społeczne spełniane przez piwo (i inne alkohole) zob. np. J. Jennings et al., „*Drinking Beer in a Blissful Mood? Alcohol Production, Operational Chains and Feasting in the Ancient World*,” *Current Anthropology* 2005, t. 46, nr 2, s. 275-276, 279; I. Gately, *Kulturowa historia alkoholu*, Warszawa 2011, s. 11-12, 22; M. Gibbs, *De Re Cervisia et Mulso „on the subject of Beer and Mulsum”*, „*Experimental Archaeology Journal*” 2019, t. 2, s. 2-3.

² Przykładowo w Polsce w 2021 r. produkcja piwa wynosiła 35 554 tys. hl., wg *Rocznika Statystycznego RP*. W zdecydowanej większości służyła ona zaspokajaniu potrzeb krajowych. Na temat popularności piwa zob. W. Schiefenhövel, H. Macbeth, *Introduction*, [w:] *Liquid Bread. Beer and Brewing in Cross-Cultural Perspective*, red. W. Schiefenhövel, H. Macbeth, New York-Oxford 2011, s. 1, 5-9.

³ R.J. Braidwood et al., *Did Man Once Live by Beer Alone?*, „*American Anthropologist*” 1953, t. 55, s. 515-526.

porównujących DNA różnych szczepów drożdży⁴. Wskazują one, że większość odmian piekarskich wywodzi się z krzyżówki szczepów piwnych z winnymi.

Ustalenia Francuzów wpisują się w szerszy trend wykorzystywania w badaniach nad światem antycznym zdobyczy przyrodoznawstwa. Niezwykle istotny okazał się zwłaszcza mariaż archeologii z chemią analityczną. Wykorzystanie takich metod jak spektrometria masowa, spektroskopia w podczerwieni, chromatografia gazowa pozwoliło na wykrywanie pozostałości różnych substancji spożywczych w materiale z wykopalisk. Głównym takim wyznacznikiem (biomarkerem), dawnej obecności piwa w zachowanej ceramice jest szczawian wapnia⁵. Obecnie dysponujemy śladami wskazującymi na produkcję piwa już dziewięć tysięcy lat przed Chr. (Gobekli Tepe)⁶. Co więcej, dzięki mikroskopom o bardzo wysokiej rozdzielczości (również elektronowym), pojawiły się nowe możliwości badań nad metodami produkcji piwa, poprzez analizę pozostałości surowców⁷. Oprócz tego w badaniach cały czas znaczenie zachowuje tradycyjna metoda filologiczna. Uczni sięgają do tekstów antycznych, zwłaszcza pochodzących z kręgu kulturowego Bliskiego Wschodu i Egiptu⁸. Uzyskane w ten sposób informacje czasem mają przełożenie praktyczne na przeprowadzane eksperymenty. Sztandarowy przykład twórczego wykorzystania różnych warsztatów stanowi piwo Ninkasi uwarzone przez kalifornijski browar Anchor Brewing w kooperacji z badaczami Uniwersytetu w Chicago⁹. Napój

⁴ J.L. Legras, D. Merdinoglu, J.M. Cornuet, F. Karst, *Bread, beer and wine: Saccharomyces cerevisiae diversity reflects human history*, „Molecular Ecology” 2007, t. 16 (10), s. 2091-2102.

⁵ R.H. Michel, P. McGovern, *The First Wine & Beer. Chemical Detection of Ancient Fermented Beverages*, „Analytical Chemistry” 1993, t. 65, s. 412.

⁶ O. Dietrich, M. Heun, J. Notroff, K. Schmidt, M. Zarnkow, *The role of cult and feasting in the emergence of Neolithic communities. New evidence from Göbekli Tepe, south-eastern Turkey*, „Antiquity” 2012, 86, s. 674-695. J. Rodzińska-Nowak, *Napoje alkoholowe mieszkańców Barbaricum*, [w:] *Studia Barbarica. Profesorowi Andrzejowi Kokowskiemu w 65. Rocznice Urodzin*, red. B. Niezabitowska-Wiśniewska, P. Łuczkiewicz, S. Sadowski, M. Stasiak-Cyran, M. Erdrich, Lublin 2018, s. 581. Pozostałości piwa na stanowisku w Gobekli Tepe nie zostały jednak całkowicie potwierdzone. Najstarsze pewnie potwierdzone ślady obecność trunku pochodzą z trzeciego tysiąclecia przed Chr. (Godin Tepe, w górach Zagros, na terenie współczesnego Iranu). Zob. R.H. Michel, P. McGovern, *op. cit.*, s. 412-413.

⁷ Metodę tę zastosowała S. Delwen w badaniach materiału pochodzącego z osady robotników w Tell-el Amarna. Jej spostrzeżenia są istotne, zwłaszcza jeśli chodzi o staroegipskie metody warzenia piwa. Zob. *Investigation of Ancient Egyptian Baking and Brewing Methods by Correlative Microscopy*, „Science” 1996, Vol. 273, Iss. 5274, s. 488-490; *Beer*, [w:] *The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt*, t. 1, red. D.B. Redford, Oxford 2001, s. 171-172. Jej ustalenia w znacznej mierze zostały potwierdzone przez badania polskich archeologów, dotyczących pozostałości browarów w Tell-el Farkha. Zob. K.M. Ciałowicz, *Excavations at the Western Kom at Tell el-Farkha 1998-2003 (Nile Delta, Egypt)*, [w:] *Recherches archéologiques de 1999-2003*, red. W. Blajer, J. Poleski, Kraków 2006, s. 343-344.

⁸ Zagadnienia związane z piwowarstwem antycznego Bliskiego Wschodu i Egiptu omawia I. Hornsey (*A History of Beer and Brewing*, Cambridge 1997, s. 32-116). Bardziej szczegółowo na ten temat zob. odpowiednio: W. Röhlig, *Das Bier im alten Mesopotamien*, Berlin 1970; W. Helck, *Das Bier im Alten Ägypten*, Berlin 1971.

⁹ S. Katz, F. Maytag, M. Civil, *Brewing an Ancient Beer*, „Archaeology” 1991, t. 44, s. 24-33.

powstał, opierając się na recepturze inspirowanej informacjami zawartymi w sumeryjskim hymnie do bogini Ninkasi.

Piwo było napojem powszechnie spożywanym również na terenie antycznej Europy. Na jego ślady natrafiamy już w III tysiącleciu przed Chr. na Wyspach Brytyjskich¹⁰. Natomiast brakuje nam podobnych świadectw, które można by połączyć z kulturą grecką czy rzymską. Co prawda, na produkcję napoju wskazują znaleziska pochodzące z minojskiej Krety, ale już epoka mykeńska nie przynosi podobnych materiałów. Wprawdzie próbowano powiązać z trunkiem niektóre dokumenty zapisane pismem linearnym B, jednak owa propozycja była oparta na nader wątych podstawach, dlatego nie spotkała się z akceptacją środowiska akademickiego¹¹. Natomiast na Półwyspie Apenińskim ślady piwa odnaleziono w materiale datowanym na pierwszą połowę VI w. przed Chr., pochodzącym z grobowców etruskich w rejonie miejscowości Piombia (współczesna Lombardia)¹².

Grecy i Rzymianie mogli nie wytwarzać piwa, ale niewątpliwie mieli z nim styczność. Oprócz przywołanych prac archeologicznych pokazują to najwcześniejsze zachowane wzmianki w źródłach greckich, dotyczące trunku trackiego oraz egipskiego¹³. W literaturze klasycznej piwo pojawia się zresztą niejednokrotnie i pod różnymi nazwami, jak: *brytos*, *zythos*, *kriithinos oinos*, *kourmi*, w języku greckim; *cerevisia* (vel *cerevesia*), *zythum*, *celia* (*caelia*), *kourma* w łacinie¹⁴. Napój występuje zwykle w kontekście ludów ościennych i barbarzyńców. Na tle innych ludów starożytnej Europy, powszechnie konsumujących piwo, Grecy i Rzymianie jawią się więc jako pewien ewenement¹⁵. Oczywiście sytuacja ta mogła stopniowo ulec zmianie wraz z ekspansją terytorialną ich kultur, poczynszysy od podbojów Aleksandra Macedońskiego (zwanego Wielkim).

Monarchie hellenistyczne oraz prowincje rzymskie były zamieszkiwane przez masy tradycyjnych producentów i konsumentów piwa. Można by zatem oczekiwać, że obyczaje kulinarne zdobywców będą mieszać się z tymi ludów podbitych, podobnie jak

¹⁰ I. Hornsey, *op. cit.*, s. 193-198; J. Rodzińska-Nowak, *op. cit.*, s. 581-582.

¹¹ M. Nelson, *The Barbarian's Beverage: A History of Beer in Ancient Europe*, London-New York 2005, s. 13-14; P. McGovern, *Uncorking the Past. The Quest for Beer, Wine and Other Alcoholic Beverages*, Berkeley 2009, s. 186-187.

¹² J. Whitehead, *The Brewing of Etruscan Beer*, „Etruscan News” 2014, 15, s. 14.

¹³ Tracja: Athen. X 447b (= Arch. Frg. 42 West); Egipt: Aesch. *Suppl.* 953.

¹⁴ Zob. *The Greek-English Lexicon*, red. H.G. Liddel et al., Oxford 1940, s.v. βῆτος; ζῆτος, κριθινοοῖνος; κούρμι; *Totius Latinitatis Lexicon*, red. E. Forcellini, Pratii 1844, s.v. *cerevisia*, *zythum*, *celia*, *curmi*, *camum*.

¹⁵ We współczesnej literaturze pojawiła się sugestia, że tak naprawdę piwo pozostawało popularnym napojem „ludowym” wśród Greków (J. Auburger, S. Goupil, *Les „mangeurs de céréales” et les autres*, „Phoenix” 2010, t. 64, s. 52-79), o czym literatura antyczna milczy ze względu na swój na elitarny charakter. Wydaje się ona mało przekonująca, nie tylko poprzez brak wzmianek w źródłach pisanych, ale również brak śladów archeologicznych. Zob. M. Nelson, *Did Ancient Greek Drink Beer?*, „Phoenix” 2014, t. 68, s. 27-46.

działo się to w innych sferach życia. Szczególnie ciekawe informacje źródłowe płyną z Egiptu, gdzie spotykamy się z daleko idącą regulacją wytwarzania napoju. Papirusy ptolemejskie świadczą wręcz o funkcjonowaniu państwowego monopolu piwnego, w ramach którego producenci otrzymywali określone przydziały surowca i byli zobowiązani do uwarzenia określonej ilości trunku. System ów z pewnymi zmianami został przejęty przez Rzymian¹⁶. Niektóre zachowane dokumenty przynoszą helleńskie imiona piwowarów, co rzecz jasna nie przesądza o ich przynależności etnicznej oraz statusie prawnym¹⁷. Trudno jednak wykluczać obecność wśród wytwórców trunku Greków. Słynny Edykt Karakalli (212 r. po Chr.) rozciągnął obywatelstwo rzymskie na ogół wolnej ludności Cesarstwa, a w konsekwencji również producentów piwa. O powszechności konsumpcji napoju przez ludność Imperium może świadczyć próba uregulowania jego cen w Edyktie Dioklecjana¹⁸. W porównaniu do wina zostały one wyznaczone aż na czterokrotnie niższym poziomie. Prawodawca zatem postrzegał piwo jako pośledniejszy trunek, konsumowany raczej przez ludzi stojących niżej w hierarchii społecznej.

Funkcjonowanie piwa w cywilizacji klasycznej stało się już przedmiotem badań naukowych. Uczeni koncentrują się na jego postrzeganiu przez Greków i Rzymian, uznawanym za raczej krytyczne¹⁹. Dość łatwo bowiem znaleźć negatywne opinie o trunku w literaturze antycznej, co oczywiście rodzi pytanie o przyczyny takiego stanu rzeczy. W tym kontekście ciekawa jest sugestia M. Nelsona (autora podstawowej monografii poświęconej piwu w kulturze greckiej i rzymskiej), że sam proces fermentacji napoju przez drożdże mógł kojarzyć się ludziom antyku z rozkładem²⁰. Faktycznie, napotykać na świadectwa źródłowe tak sugerujące. Dionizjusz z Halikarnasu pisze o spożywaniu przez Celtów śmierdzącego napoju wyprodukowanego ze zgniłego jęczmienia²¹. Najprawdopodobniej autor dokonał specyficznej interpretacji procesu słodowania, czyli koniecznego etapu przygotowania surowca do produkcji piwa²². Polega on na namoczeniu ziarna zboża i umożliwieniu mu rozpoczęcia kiełkowania,

¹⁶ R. Taubenschlag, *The Law of Greco-Roman Egypt in the Light of the Papyri*, Warszawa 1955, s. 669-670.

¹⁷ Np. P. Mich. 2 123v., col. 15, l. 12-13.

¹⁸ *Diokletians Preisdikt*, wyd. S. Lauffer, Berlin 1971, III, 2, 11.

¹⁹ Np. M. Nelson, *The Barbarian's Beverage...*, s. 34-35; M. Kokoszko, K. Jagusiak, Z. Rzeźnicka, *Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II-VII w.)*, cz. 1: *Zboża i produkty zbożowe w źródłach medycznych antyku i wczesnego Bizancjum (II-VII w.)*, Łódź 2014, s. 339 i 354.

²⁰ M. Nelson, *The Barbarian's Beverage...*, s. 36-37.

²¹ Dion. Hal. *Ant. Rom.* XIII 11. 1: οἱ δὲ Κελτοὶ οὐτὲ οἶνον ἀμπέλινον εἰδότες τῆνικαῦτα οὐτὲ ἔλαιον, οἶον αἱ παρ' ἡμῖν ἔλαιαι φέρουσιν, ἀλλ' οἶνον μὲν χρώμενοι κριθῆς σαπίσης ἐν ὕδατι χυλὸν δυσώδει [...].

²² M. Nelson, *The Barbarian's Beverage...*, s. 36-37. Na temat procesu słodowania w historycznym kontekście zob. S. Dryja, S. Stanisławski, *Mała encyklopedia piwowarska Krakowa i Kazimierza w wieku XVI i pierwszej połowie wieku XVII: studia z dziejów piwowarstwa Krakowa i Kazimierza z uwzględnieniem problematyki Kleparza i przedmieść*, Kraków 2018, s. 231-234.

gwałtownie przerywanego zaraz na początku. Dionizjusz raczej nie był odosobniony w swoich poglądach, zbliżone uwagi możemy bowiem znaleźć w znacznie wcześniejszych pismach Teofrasta. W traktacie o powstawaniu roślin podaje on, iż niektóre ludy produkują napoje (piwo) ze składników gnijących i odchodzących od swej pierwotnej natury²³. Podobnie czytamy u Galena, według którego piwo (*zythos*) może brać swój początek od zgnilizny. Lekarz przypisuje mu negatywne działanie na płyny ustrojowe oraz powodowanie wzdęć²⁴.

Teza Nelsona, choć atrakcyjna, może budzić pewne zastrzeżenia. Istotny problem stanowi dla niej fakt, że produkcja wina (ocenianego znacznie bardziej przychylnie przez antycznych) również opiera się na zastosowaniu fermentacji z użyciem drożdży²⁵. Co nader istotne, optycznie wygląda ona dość podobnie w obu wypadkach: przede wszystkim na powierzchni płynu pojawia się charakterystyczna czapa piany. Pojęcie winnej odmiany drożdży funkcjonowało już zresztą w starożytności, zatem ówczesni ludzie powinni mieć świadomość, że analogiczny proces zachodzi podczas wytwarzania tych napojów²⁶. Trudno jednoznacznie odpowiedzieć na pytanie o ocenę piwa przez Greków i Rzymian. Warto zauważyć, że Teofrast, chociaż upatruje genezy napoju w gniciu, to ani słowem nie odnosi się krytycznie do jego właściwości smakowych czy zdrowotnych. Ponadto napotykaemy na głosy pozytywnie oceniające piwo. Ksenofont opisuje w *Anabazie* ucztę, jaką został podjęty w Armenii, wraz z towarzyszami broni²⁷. Podkreśla on moc alkoholową napoju oraz jego smak: przyjemny dla osób, które się doń przyzwyczyły. Z kolei tekst *Biblioteki Historycznej* Diodora Sycylijskiego wręcz kilkukrotnie wspomina o zaletach trunku²⁸. W literaturze łacińskiej pozytywne informacje o różnych właściwościach napoju przekazuje Pliniusz Starszy. Zauważa on m.in., że piwo (a przynajmniej rodzaj produkowany na terenie prowincji iberyjskich) można długo przechowywać; jego piana (w znaczeniu wytwarzanej przez fermentujące

²³ Theophr. *De Caus. Plant.* VI 11. 2: [...] τοὺς δὲ καὶ ἐξιστάντες τῆς φύσεως καὶ ὑποσήμεντες εἰς χυλοὺς ἄγονσι ποτίμους [...].

²⁴ Gal. *De simp. med. temp. acfacult.* 6. 6. 3. (XI 882. 7-8): Ζύθος δριμύτερος ἐστὶ τῶν κριθῶν οὐ μικρῷ, κακόχυμος, ὥς ἂν ἐκ σπευδόνος γενηνομένος. κακόχυμος, ὥς ἂν ἐκ σπευδόνος γενηνομένος. ἔστε δὲ καὶ φυσώδης, καὶ τὸ μὲν τε δριμύ καὶ θερμαῖνον ἔχον, τὸ πλεῖστον δὲ ψυχρὸν ὑδατῶδες ὀξύ.

²⁵ Warto tu również zaznaczyć, że sam czasownik *fermentare* (od którego naturalnie pochodzi nazwa fermentacja) oznacza również gotowanie, burzenie się i niewątpliwie odnosi się do wizualnych cech procesu. Zob. *Słownik wyrazów obcych PWN*, red. J. Tokarski, Warszawa, s.v. fermentacja, *Totius Latinitatis Lexicon s.v. fermentare*.

²⁶ Odmiany drożdży (winne i piwne) wymienia słynny papirus Ebersa. Zob. H. Joachim, *Papyrus Ebers: Das älteste Buch über Heilkunde*, Berlin-Boston 2019, s. 34, 77, 124, 129.

²⁷ Xen. *An.* IV 5. 26-27: ἦσαν δὲ καὶ πυροὶ καὶ κριθαὶ καὶ ὄσπρια καὶ οἶνος κριθίνος ἐν κρατῆρσιν. ἐνήσαν δὲ καὶ αὐτὰ αἱ κριθαὶ ἰσοχειλεῖς, καὶ κάλαμοι ἐνέκειντο, οἱ μὲν μείζους οἱ δὲ ἐλάττους, γόνата οὐκ ἔχοντες: τοῦτους ἔδει ὁπότε τις διψῶν λαβόντα εἰς τὸ στόμα μύζειν. καὶ πάνυ ἄκρατος ἦν, εἰ μὴ τις ὕδωρ ἐπιχέοι: καὶ πάνυ ἡδὺν συμμαθόντι τὸ πῶμα ἦν.

²⁸ Diod. I 20. 4; III 73. 6; IV 2. 5.

drożdże) stanowi dobry kosmetyk damski; chleb wypieczony zaś na drożdżach pozyskanych z piwa jest lżejszy i smaczniejszy²⁹.

Przedstawione powyżej opinie skłaniają do ostrożności wobec prób przypisywania starożytnym jakiejś jednej opinii o piwie. Warto natomiast wyjść poza problem samego wartościowania napoju przez ludzi antyku i przyjrzeć się bliżej konkretnym cechom, jakie poszczególni pisarze greccy oraz łacińscy byli skłonni mu przypisywać. Informacje te możemy spróbować zestawić z naszą wiedzą o procesie produkcji piwa i biochemicznych uwarunkowaniach, które determinują jego właściwości. Podobne podejście zastosowano już w badaniach nad winami świata antycznego, ale dotychczas chyba nie zostało użyte wobec piwa³⁰. Tymczasem może ono potencjalnie rzucić cenne światło na oceny trunku formułowane przez starożytnych. Trzeba tu zaznaczyć, iż przez cechy napoju rozumiane są przede wszystkim jego właściwości organoleptyczne (barwa, zapach, smak itd.). Właściwości zdrowotne przypisywane piwu w antycznej literaturze znacznie trudniej odnieść do współczesnej wiedzy medycznej, w sposób wykraczający poza zupełnie oczywiste stwierdzenia na temat konsekwencji nadużywania alkoholu. Z tego też powodu pozostają one poza sferą zainteresowań niniejszego artykułu³¹.

Nader istotne informacje przynosi przywołane już świadectwo Anabazy. Przede wszystkim, znamieny jest sam termin użyty wobec piwa podanego greckim żołnierzom: wino jęczmienne (gr. οἶνος κριθένος). Nazwa sugeruje uznanie go za specyficzny rodzaj wina. Termin οἶνος κριθένος (oraz zbliżone sformułowania) obecny jest również u innych autorów antycznych. O wytwarzaniu przez Egipcjan alkoholu z jęczmienia wspominają m.in. Herodot i Teofrast³². Ksenofont podaje, iż piwo trzeba było pić przez słomkę, gdyż na jego powierzchni unosiły się ziarna zboża. Wzmianka ta znajduje potwierdzenie w ikonografii z innych obszarów i daje pewien pogląd na antyczne metody produkcji napoju³³. Sugeruje bowiem, że zacier nie był poddawany filtracji przed rozpoczęciem fermentacji czy później, przed jakąś formą rozlewu i wydawania biesiadnikom. Wobec tego fermentowany płyn (brzeczka) odznaczał się stosunkowo wysokim stężeniem cukrów. Można by go porównać do tzw. brzeczki przedniej (niem.

²⁹ Plin. *N.H.* XIV 149; XVIII 68; XXII 164.

³⁰ P. Komar, *Ancient Lesbian Wine, Similar to Modern Madeira?*, „Eos” 2022, t. 109, s. 251-258.

³¹ Przegląd stanowisk antycznych pisarzy-medyków daje M. Nelson (*The Barbarian's Beverage...*, s. 71-74). Kompleksowe omówienie właściwości zdrowotnych, przypisywanych przez starożytnych podstawowym surowcom piwa (przede wszystkim jęczmieniowi) przedstawiają M. Kokoszko, K. Jagusiak, Z. Rzeźnicka, *op. cit.*, s. 328-365.

³² Hdt. II 77. 4; Theophr. *De Caus. Plant.* VI 11. 2.

³³ Przedstawienia antyczne z terenów Egiptu oraz Bliskiego Wschodu (np. cylindryczna pieczęć znaleziona na królewskim cmentarzu w Ur – obecnie w British Museum – nr 121545) ukazują osoby pijące trunek (identyfikowany jako piwo) przez słomkę z dużych kadzi. Co ciekawe na terenie Afryki ów obyczaj pozostaje do dziś żywy i tamtejsze tradycyjne piwa z prosa lub sorga są spożywane w ten właśnie sposób. Zob. P. McGovern, *op. cit.*, s. 247-248.

Vorlauf) w bardziej nam współczesnym browarnictwie. Ilość cukrów, jaką dysponują drożdże, jest zaś jedną z głównych determinant zawartości alkoholu w końcowym produkcie. Spostrzeżenie owo dobrze koresponduje z zaznaczoną przez ateńskiego pisarza mocą piwa, jego zdaniem zbliżoną do wina nierozcieńczonego³⁴. Rzecz jasna, w antyku nie istniały jakiegokolwiek metody określenia zawartości alkoholu w napoju, inne niż subiektywne doznania konsumentów. Niemniej jednak trunek opisany przez Ksenofonta rzeczywiście mógł odznaczać się znacznym stężeniem etanolu, zbliżonym do współczesnych piw mocnych (ok. 8-9% w stosunku do objętości)³⁵. Wielu współczesnych badaczy, zwłaszcza związanych z nurtem archeologii eksperymentalnej, stoi jednak na stanowisku, że piwa starożytne odznaczały się zawartością alkoholu nieprzekraczającą 6%³⁶.

Oczywiście trzeba mieć na uwadze potencjalne zróżnicowanie piwowarstwa antycznego. Wiemy bowiem, że filtracja zacieru była praktykowana w antyku. Świadczy o tym *expressis verbis* przepis zachowany (aczkolwiek uznawany za późniejszą interpolację³⁷) w traktacie alchemicznym Zosimosa z Panopolis³⁸. Stosowane surowce, metody produkcji oraz ich efekty mogły więc różnić się od siebie, podobnie jak dzieje się to współcześnie. O zróżnicowaniu piwa wspomina Strabon³⁹. Jednak Pliniusz Starszy stwierdza, że na terenie Imperium (wymienia Galię, Hiszpanię i Egipt) ze zboża wytwarzano różnymi metodami napój występujący pod różnymi nazwami, którego cechy pozostawały mniej więcej te same⁴⁰.

³⁴ Trzeba tu zaznaczyć, iż stężenie alkoholu w winach antycznych mogło w wielu wypadkach być niższe niż to powszechnie spotykane obecnie (12% obj. i więcej). M. Rinella (*Pharmakon. Plato, Drug Culture, and Identity in Ancient Athens*, Lanham 2010, s. 4) sugeruje, że w wielu wypadkach wynosiło poniżej 10%, czyli na poziomie wielu współczesnych piw mocnych.

³⁵ Warto nadmienić, że egipskie piwo *boudza*, najprawdopodobniej wywodzące się bezpośrednio od napojów starożytnych, według współczesnych pomiarów odznaczało się zawartością alkoholu sięgającą 8%. Zob. W. Helck, *op. cit.*, s. 41-42; P. McGovern, *op. cit.*, s. 247.

³⁶ J. Jennings et al. *op. cit.*, s. 279 (pomiędzy 3% a 6% obj.). Piwo Ninkasi odznaczało się zawartością alkoholu na poziomie 3,5% obj. (S. Katz, F. Maytag, M. Civil, *op. cit.*, s. 33). Najniższa zawartość – 1,6% uzyskał zespół M. Zarnkowa, ale dążył on rozmyślnie do uzyskania niewielkiego stężenia alkoholu, zob. M. Zarnkow, A. Otto, B. Einwag, *Interdisciplinary Investigations into the Brewing Technology of the Ancient Near East and the Potential of the Cold Mashing Process*, [w:] *Liquid Bread. Beer and Brewing in Cross-Cultural Perspective*, red. W. Schiefenhövel, H. Macbeth, New York-Oxford 2011, s. 53. Z kolei M. Gibbs (*op. cit.*, s. 10) wspomina o 3%, ale nie przeprowadzał on dokładnych pomiarów.

³⁷ Opis warzenia piwa jest przekazywany tylko przez jedną rodzinę manuskryptów Zosimosa. Zob. *Zosime de Panopolis - Mémoires authentiques (Les Alchimistes grecs, t. 4, cz. 1)*, wyd. M. Mertens, Paris 1995, s. LIX.

³⁸ Pseudo-Zosimos 372: [...] διάλυε ὕδατι γλυκεῖ καὶ ἥθμιζε διὰ ἡθμοῦ ἢ κοσκίνου λεπτοῦ.

³⁹ Str. XVII 2. 5: τὸ δὲ ζῦθος ἰδίως μὲν σκευάζεται παρ' ἐκείνοις, κοινὸν δ' ἐστὶ πολλοῖς, καὶ παρ' ἐκάστοις δὲ αἱ σκευασταὶ διάφοροι.

⁴⁰ Plin. *N.H.* XXII 164: *Est et occidentis populis sua ebrietas e fruge madida, pluribus modis per Gallias Hispaniasque, nominibus aliis sed ratione eadem.*

Co istotne, inni autorzy wtórują świadectwu Ksenofonta o mocy piwa. Zdaniem Diodora, *zythos* miał jedynie nieznacznie ustępować trunkowi z winogron pod względem smaku i właśnie zawartości alkoholu⁴¹. Podobnie wzmianka Pliniusza Starszego, o możliwości długiego przechowywania piwa iberyjskiego, sugeruje jego stosunkowo dużą moc⁴². Świat antyczny nie znał przecież współczesnych metod utrwalania napoju (jak pasteryzacja lub mikrofiltracja). Działanie konserwujące do piwa wносиły sam etanol, powstały dzięki fermentacji oraz ewentualnie dodatki. W tym miejscu należy poczynić uwagę, że chmiel (od stuleci podstawowa przyprawa utrwalająca piwo) raczej nie był znany antycznym producentom, ale mogli oni wykorzystywać inne substancje roślinne (zob. dalej). Wobec tego można sądzić, że piwo antyczne, aby nadawać się do długotrwałego przechowywania, musiało się odznaczać stosunkowo wysoką zawartością alkoholu oraz równie wysokim odfermentowaniem (skutkującym niskim poziomem cukrów w gotowym już napoju, stanowiących najlepszą pożywkę dla bakterii odpowiedzialnych za psucie się piwa).

Znacząca część wrażeń smakowych, wynikających z konsumpcji piwa, powodowana jest przez przyprawy. Przywołany już chmiel dający charakterystyczną goryczkę, pojawia się dopiero w średniowiecznych źródłach pisanych, gdzie występuje obok starszej mieszanki ziołowej, określanej jako *gruit*⁴³. Co ciekawe, badania archeologiczne sugerują zastosowanie chmielu jako przyprawy blisko 1500 lat wcześniej. Analiza wykazała bowiem jego obecność w materiale pochodzącym z grobowców etruskich w okolicach Piombii⁴⁴. Tym niemniej, trudno na podstawie pojedynczego odkrycia wnioskować, aby chmienie piwa było rozpowszechnioną praktyką. Możemy natomiast sądzić, że inne dodatki różnorodnego typu były stosowane, choć wzmianki na ten temat są nieliczne.

Teofrast wspomina o słodkim smaku uzyskiwanym przez gotowanie w piwie rośliny o nazwie *malinathalle*⁴⁵. Identyfikować ją możemy z ciborą jadalną (*Cyperus esculentus* L.). Pytaniem pozostaje, czy autor miał na myśli wyłącznie sposób obróbki kulinarnej rośliny, czy również przyprawiania piwa (gotowanie brzeczek z dodatkami przed fermentacją). W przypadku piwa celtyckiego wzmiankowany jest dodatek miodu⁴⁶. Nasza

⁴¹ Diod. I 20. 4: εἰ δὲ τις χώρα τὸ φυτόν τῆς ἀμπέλου μὴ προσδέχοιτο, διδάξει τὸ ἐκ τῆς κριθῆς κατασκευαζόμενον πόμα, λειπόμενον οὐ πολὺ τῆς περὶ τὸν οἶνον εὐωδίας τε καὶ δυνάμεως.

⁴² Plin. *N.H.* XIV 149: *Hispaniae iam et vetustatem ferre ea genera docuerunt.*

⁴³ Na temat gruitu zob. I. Hornsey, *op. cit.* s. 359, 534-537; K. Behre, *The history of beer additives in Europe – a review*, „Vegetation History and Archaeobotany” 1999, t. 8, s. 41-44.

⁴⁴ J. Whitehead, *op. cit.* s. 14. Archeobotaniczne znaleziska chmielu, datowane przed IX w. po Chr. są nader rzadkie. Zob. K. Behre, *op. cit.*, s. 44.

⁴⁵ Theophr. *Hist. Plant.* IV 8. 12.

⁴⁶ Athen. IV 152c (= FG8H87 F15): παρὰ δὲ τοῖς ὑποδεεστέροις ζῦθος πύρινον μετὰ μέλιτος ἐσκευασμένον, παρὰ δὲ τοῖς πολλοῖς καθ’ αὐτό: καλεῖται δὲ κόρυμα.

wiedza o dodatkach do wina jest znacznie bogatsza, gdyż niejednokrotnie pojawiają się one w źródłach⁴⁷. Możemy więc domniemywać *per analogiam*, że starożytne piwa były podobnie wzbogacane. Pliniusz Starszy wspomina o dodawaniu do wina lulka czarnego (*Hyoscyamus niger* L.), podczas gdy dane archeologiczne z obszaru Wysp Brytyjskich sugerują zastosowanie tej rośliny również w przypadku piwa⁴⁸. Używanie tych samych przypraw mogło zatem być kolejnym czynnikiem upodabniającym właściwości obu napojów.

Galen przypisywał piwu posmak cierpki oraz kwaśny⁴⁹. Wzmianka ta może dobrze korespondować ze świadectwem Ksenofonta. Obecność ziaren zatartego słodu na etapie fermentacji oznacza, że zawarte w nich taniny mogły przedostawać się do brzezki. Związki chemiczne z tej grupy odpowiadają zaś za charakterystyczną cierpkość czerwonego wina i uczucie „ściągania”, czasem drapania w przełyku. W przypadku piwa mogą one wywoływać podobne wrażenia (współcześnie jednak zwykle nie jest to pożądane, a obecność ich większej ilości uchodzi za wadę produkcyjną napoju). Zatem obecność tanin stanowiła potencjalnie kolejny czynnik upodabniający piwa antyczne do wina gronowego. Cierpki posmak mógł być spowodowany także przez zbyt długo prowadzoną fermentację, skutkującą tzw. autolizą drożdży (rozkładem martwych komórek drożdżowych, powodującym uwolnienie się nieprzyjemnych aromatów)⁵⁰.

Wzmianka Galena o kwaśnym smaku *zythos* najprawdopodobniej również koresponduje z rzeczywistością. Trzeba mieć bowiem na uwadze, że starożytni nie mieli wiedzy oraz umiejętności, aby utrzymywać populację drożdży w stanie prawie absolutnej czystości, jak się to dzieje obecnie. Rzeczą prawie pewną była więc obecność w fermentującej brzezce innych drobnoustrojów, zwłaszcza bakterii kwasu mlekowego nadających produktowi końcowemu kwaśny smak. Jednocześnie dotykamy tu problemu proveniencji drożdży w antycznych piwach. Zasadniczo istnieją trzy możliwości: wykorzystanie dzikich drożdży, obecnych w otoczeniu piwa (tzw. fermentacja spontaniczna), celowe dodanie drożdży obecnych na owocach (przede wszystkim winogronach), bądź celowe dodanie drożdży hodowlanych. Wiemy, że rozmyślna propagacja drożdży była znana w świecie starożytnym. Pliniusz Starszy

⁴⁷ Tematykę tę dość wyczerpująco omawia Pliniusz Starszy (*N.H.* XIV 100-112, 120-130). Ogólnie na temat dodatków do wina zob. M. Rinella, *op. cit.*, s. 6-8.

⁴⁸ Plin. *N.H.* XXV 108. Na temat znalezisk z terenu Wielkiej Brytanii zob. I. Hornsey, *op. cit.*, s. 194-195; I. Gately, *op. cit.*, s. 20; M. Nelson, *The Barbarian's Beverage...*, s. 11-12.

⁴⁹ Gal. *De simp. med. temp. ac facult.* 6. 6. 3. (XI 882. 7-8 Kuhn).

⁵⁰ W wyniku rozpadu komórek drożdży mogą powstawać związki z grupy merkaptanów (tioli). Wnoszą one do piwa nieprzyjemne aromaty określane w żargonie fachowym jako „stęchła kapusta”, „nuty kanalizacyjne”. Zob. P. Leszczyński, *Opis cech sensorycznych piwa na potrzeby szkoleń sensorycznych prowadzonych przy użyciu materiałów Flavor Acti V*, wersja 3.0, 2015, <https://pspd.org.pl/wp-content/uploads/2015/06/opis-cech-piwa.pdf> [dostęp 18.10.2024].

pisze o wykorzystaniu drożdży piwowarskich do wypieku chleba⁵¹. To zaś oznacza ich odbieranie z fermentującej brzezki. O dodawaniu drożdży wprost wspomina przepis obecny u Zosimosa z Panopolis⁵². Na terenie Egiptu funkcjonowała nawet osobna grupa zawodowa wytwórców/hodowców drożdży. Papirusy egipskie z okresu rzymskiego wspominają bowiem o tzw. *zymourgoi*⁵³. Rzecz jasna nie oznacza to, iż podobna praktyka była stosowana zawsze i wszędzie. Celowa, świadoma hodowla drożdży wymaga uprzedniego posiadania ich populacji. Można ją uzyskać, pobierając tzw. gęstwę z fermentującego zacieru, który sam musi zostać zaszczerpiiony drożdżami. Zatem na samym początku tego łańcucha przyczynowo-skutkowego muszą znajdować się drożdże dzikie, pochodzące z powietrza, bądź z dodanych do brzezki owoców. Siłą rzeczy więc pierwsze piwa należały do „dzikiej” odmiany. Interesujące w tym kontekście są dane płynące z analizy naczyń odkrytych w tzw. Tumulusie Midasa we Frygii (antyczne Gordion)⁵⁴. Badania wykazały, że zawierały one trunek hybrydowy, powstały z fermentacji mieszanki zawierającej, oprócz zbóż, moszcz winny oraz miód (pełniący raczej funkcję składnika zacieru, tj. źródła fermentowalnych cukrów, niż dodatku/przyprawy). Zatem niewykluczone, iż pierwsze piwa wykorzystywały drożdże naturalnie występujące na winogronach. Oczywiście byłby to kolejny element zbliżający je w oczach antycznych do wina.

Określanie piwa mianem „wina jęczmiennego” mogło być po części podyktowane przez takie wrażenia smakowe, jak cierpkość i kwaśność. Kolejne podobieństwo wiązało się potencjalnie z owocowym bukietem piwa. Pojawia się on podczas fermentacji, za sprawą związków organicznych z grupy estrów. Ich obecności w piwach antycznych możemy być praktycznie pewni, jakkolwiek na podstawie wiedzy pozaźródłowej. Napoje starożytne musiały bowiem powstawać w wyniku tzw. fermentacji górnej (włączając tu fermentację spontaniczną). Dominująca dziś fermentacja dolna zaczęła być stosowana dopiero w XIX w., wraz z wyizolowaniem odpowiednich szczepów drożdży⁵⁵. Wymaga ona utrzymania bardzo ścisłego reżimu temperaturowego, nieprzekraczającego kilku stopni powyżej zera w skali C. Zakres ów dla fermentacji górnej jest znacznie wyższy i oscyluje zwykle na poziomie temperatury pokojowej, niejednokrotnie nawet ją przekraczając. Możemy przypuszczać, że zdecydowana większość napojów, z którymi Grecy oraz Rzymianie mieli styczność, powstawała

⁵¹ Plin. *N.H.* XVIII 68: *Galliae et Hispaniae frumento in potum resoluto quibus diximus generibus spuma ita concreta pro fermento utuntur, qua de causa levior illis quam ceteris panis.*

⁵² Pseudo-Zosimos 372: λοιπὸν ἄλεσον καὶ ποιήσον ἄρτους προσβάλλων ζύμην ὥσπερ ἄρτον [...].

⁵³ Np. P. Fay. 333, l. 5. Zob. *The Greek-English Lexicon*, s.v. ζυμοργός.

⁵⁴ G.K. Sams, *Exploration over a Century*, [w:] *The Archaeology of Midas and the Phrygians*, red. L. Kealhofer, Philadelphia 2005, s. 10-21; P. McGovern, *op. cit.*, s. 131, 134-135.

⁵⁵ I. Hornsey, *op. cit.*, s. 510-511; I. Gately, *op. cit.*, s. 365.

w stosunkowo ciepłych warunkach. Takie okoliczności oznaczają zaś znaczącą produkcję estrów w wyniku procesu fermentacji.

Barwa piwa mogła być kolejną cechą (oprócz smakowych), wywołującą skojarzenia z winem. Według przepisu Zosimosa zmielony słód jęczmienny mieszano z wodą i drożdżami⁵⁶. Następnie przygotowane ciasto pieczono, rozdrabniano i wrzucano do wody. Uzyskany po przedczeniu tej mieszaniny płyn podlegał fermentacji. Wzmianka o obróbce termicznej półproduktu oznacza, że powinna tam zachodzić reakcja Maillarda prowadząca do karmelizacji słodu. Wprowadza ona do napoju określone cechy smakowe oraz nadaje mu ciemniejszą barwę. Tak więc trunek uważany według receptury Zosimosa na pewno nie miał koloru złocistego, najczęściej kojarzonego obecnie z piwem. Należy sądzić, że jego barwa była znacząco przesunięta w stronę bursztynu, czerwieni czy nawet brązu. Metoda podobna do opisanej przez greckiego alchemika została wykorzystana przy próbie rekonstrukcji piwa z terenu antycznej Mezopotamii (Ninkasi)⁵⁷. Kolor otrzymanego napoju opisywany jest jako ciemnobrązowy.

Warto nadmienić w tym miejscu, że również inne sposoby warzenia piwa mogły prowadzić do podobnego efektu. Według wszelkiego prawdopodobieństwa na terenach *Barbaricum* powszechnie wykorzystywano rozżarzone kamienie wrzucane do zacieru w celu podgrzania go do odpowiedniej temperatury⁵⁸. Kontakt z ich gorącą powierzchnią musiał skutkować karmelizacją przynajmniej części słodu. Ta sama metoda mogła być stosowana jeszcze w neolicie, na obszarze Półwyspu Iberyjskiego. Musimy pamiętać, że antyczne wina również reprezentowały paletę barw, a nazewnictwo nie pokrywało się dokładnie ze stosowanym obecnie. Przykładowo Pliniusz Starszy wspomina o czterech rodzajach wina, określonych jako: *albus* (białe), *fulvus* (brązowe/brunatne/rdzawe), *sanguineus* (krwiste) i *Niger* (czarne)⁵⁹. Widzimy więc, że również pod względem kolorystyki piwo oraz wino mogły być postrzegane podobnie.

Przywołane świadectwa sugerują, że piwo nierzadko jawiło się Grekom i Rzymianom jako trunek stosunkowo zbliżony do wina. Oczywiście istotnym celem stosowania odniesienia do wina było zaznaczenie wpływu, jakie wywierało ono na ludzki organizm. Starożytni nie znali przecież etanolu (ani żadnego innego alkoholu) jako substancji (związku chemicznego), zatem nie mogli posługiwać się pojęciem napojów alkoholowych. Odniesienia do wina mogły służyć zaznaczeniu zbliżonej funkcji, pełnionej

⁵⁶ Pseudo-Zosimos 372: καὶ ὅπτα ὠμότερον· καὶ ὅτ' ἂν ἐπανθῶσιν, διάλυε ὕδατι γλυκεῖ καὶ ἥθμιζε διὰ ἥθμοῦ ἢ κοσκίνου λεπτοῦ.

⁵⁷ S. Katz, F. Maytag, M. Civil, *op. cit.* s. 32.

⁵⁸ J. Rodzińska-Nowak, *op. cit.*, s. 582. Co ciekawe z tym reliktem sztuki browarniczej można spotkać się i współcześnie. Zob. P. McGovern, *op. cit.*, s. 142.

⁵⁹ Plin. *N.H.* XIV 80.

przez piwo w społecznościach, z którymi stykali się Grecy i Rzymianie. W istocie też takie właśnie myślenie obecne jest u licznych autorów antycznych⁶⁰. Obserwujemy to i współcześnie. Termin „wino jęczmienne”, zwykle w wersji angielskiej (*barley wine*) pojawia się bowiem jako nazwa jednego z najmocniejszych rodzajów trunku⁶¹. Ma ona podkreślać jego zawartość alkoholu, mogącą zbliżać się właśnie do wina.

Trzeba też wspomnieć o niejasności związanej ze stosowanym nazewnictwem. Obecnie za wyróżnik piwa uznaje się proces rozkładu skrobi na cukry proste w wysokiej temperaturze (zacieranie). Wino natomiast jest produkowane z owoców zawierających cukry, które od razu nadają się do konsumpcji przez drożdże. Pomimo tego powszechnie stosuje się nazwy takie jak „wino ryżowe”, choć w tym przypadku mamy do czynienia z napojem, któremu znacznie bliżej do piwa (ze względu na konieczność uprzedniego przeprowadzenia konwersji skrobi). Tym bardziej więc trudno oczekiwać rygoru nazewniczego w literaturze antycznej⁶². Wino mogło się odnosić do szerokiej gamy napojów produkowanych z różnych surowców. Przykładowo, niejednokrotnie przywoływany Pliniusz Starszy, jako wino klasyfikuje nawet miód pitny⁶³. Wspomina on również o winie otrzymywanym poprzez macerację ziarna prosa w moszczu. Granice pomiędzy poszczególnymi napojami mogły być więc dość płynne, a fakt łączenia różnych surowców doprowadzał do ich dalszego zatarcia.

Świadectwa różnych autorów, pochodzących z różnych okresów oraz obszarów grecko-rzymskiego świata, zawierają wiele wspólnych elementów. Zatem, zmierzając ku końcowi wywodu, można pokusić się o pewną ostrożną generalizację. Wiele antycznych piw miało zapewne istotne cechy zbieżne z winami, na co wskazuje samo nazewnictwo. Oczywiście istotnym celem tego odniesienia („wino jęczmienne”) było podkreślenie podobieństw związanych z oszałamiającymi właściwościami obu trunków oraz procedurą ich wytwarzania, opartą na fermentacji. Tym niemniej, również paleta smakowa piwa mogła wydawać się ludziom antycznym dość zbliżona do wina, ze względu na tanią cierpkość, kwaśny posmak czy obecności nut owocowych. Dodatkowo napoje upodabniało do siebie stosowanie tych samych przypraw. Ponadto barwa trunku mogła w wielu wypadkach przypominać wino czerwone. Można tu jeszcze dodać, że przywołana już współczesna próba rekonstrukcji piwa antycznego (sumeryjskiego, co prawda) miała odznaczać się smakiem podobnym do wina właśnie⁶⁴.

Jeśli piwo często przypominało ludziom antycznym wino, to skąd brały się negatywne oceny, na które niejednokrotnie natrafiamy w tekstach źródłowych? Prawdopodobnie

⁶⁰ Np. Diod. I 20. 3-4.

⁶¹ M. Jackson, *Beer*, London 2007, s. 53.

⁶² M. Nelson, *The Barbarian's Beverage...*, s. 2.

⁶³ Plin. *N.H.* XIV 113.

⁶⁴ S. Katz, F. Maytag, M. Civil, *op. cit.*, s. 33; P. McGovern, *op. cit.*, s. 69.

wynikały one w znacznym stopniu z uprzedzeń ówczesnych wyższych warstw społecznych, spośród których rekrutowali się zwykle literaci. Elity zaś mogły przyjmować określony model konsumpcyjny, m.in. dla odróżnienia się od szerokich mas ludności⁶⁵. Specyficzne wymagania winorośli wyraźnie ograniczają możliwości jej uprawy, a co za tym idzie produkcji i dostępności napoju⁶⁶. Zatem dobrej jakości wino gronowe siłą rzeczy będzie stanowiło towar bardziej ekskluzywny niż piwo, którego podstawowy surowiec – zboże, można wyhodować prawie wszędzie. Co więcej, winorośl uprawiano akurat na terenach tradycyjnie zamieszkiwanych przez Greków i Rzymian. Łatwo było zatem dokonać identyfikacji jego spożycia z własną kulturą. Owe okoliczności wydają się dobrze tłumaczyć uprzywilejowaną (w stosunku do piwa oraz innych napojów) pozycję wina w świecie hellenistycznym, a potem Imperium Romanum.

Uprzedzenia wobec piwa, obecne w literaturze antycznej, można również tłumaczyć znaczną złożonością technologiczną procesu warzenia. Powoduje ona, że dość niewielkie błędy mogą skutkować istotnymi defektami napoju, a nawet jego zepsuciem. W epokach dawnych (a więc i starożytności) musiało być o nie znacznie łatwiej, ze względu na ograniczoną znajomość samych podstaw biochemicznych procesu produkcyjnego, ograniczone możliwości sterylizacji itp. Częste pojawianie się wad mogło skutkować negatywnymi opiniami o napoju jako takim. W porównaniu do piwa, proces produkcji wina jest znacznie prostszy, zatem stwarzający mniej okazji do błędów. Jeśli „udawało się” ono statystycznie znacznie częściej niż piwo, to łatwo było o zestawienie napoju dobrego (tj. pozbawionego cech uznawanych za istotne wady) ze złym (takowe posiadającym). Taka sytuacja musiała się zaś przekładać na rozpowszechnione opinie o obu trunkach.

Oczywiście musimy pamiętać, że literatura niekoniecznie musi zupełnie wiernie oddawać realia społeczne danej epoki. Dysponujemy świadectwami sugerującymi, że piwo (przynajmniej w okresie Cesarstwa Rzymskiego) mogło mieć znacznie większy udział w diecie Greków i Rzymian niż sugerują pisarze antyczni. Przykładowo tabliczki z fortu Vindolanda dokumentują jego konsumpcję przez legionistów rzymskich w Brytanii⁶⁷. Niewykluczone więc, iż podniebienia wielu obywateli Imperium były znacznie bardziej łaskawe dla piwa niż gusta dominujące wśród elit. Zatem potencjalne wady trunku antycznego nie jawiły się dla zwykłych grecko-rzymskich „zjadaczy chleba” jako specjalnie odstręczające.

⁶⁵ J. Auberger, S. Goupil, *op. cit.*, s. 75.

⁶⁶ P. van Minnen, *Dietary Hellenization or Ecological Transformation? Beer, Wine and Oil in Later Roman Egypt*, [w:] *Atti del XXII Congresso Internazionale di Papirologia*, red. I. Andorlini, G. Bastiani, M. Manfredi, G. Menci, Firenze 2001, s. 1270-1271.

⁶⁷ Np. *Tabulae Vindolandense* III, 628, col. II, ll. 4-6.

Bibliografia

- Auberger J., Goupil S., *Les „mangeurs de céréales” et les autres*, „Phoenix” 2010, t. 64.
- Behre K., *The history of beer additives in Europe – a review*, „Vegetation History and Archaeobotany” 1999, t. 8.
- Braidwood R.J., *Did Man Once Live by Beer Alone?*, „American Anthropologist” 1953, t. 55.
- Ciałowicz K.M., *Excavations at the Western Kom at Tell el-Farkha 1998-2003 (Nile Delta, Egypt)*, [w:] *Recherches archéologiques de 1999-2003*, red. W. Blajer, J. Poleski, Kraków 2006.
- Delwen S., *Investigation of Ancient Egyptian Baking and Brewing Methods by Correlative Microscopy*, „Science” 1996, Vol. 273, Iss. 5274.
- Dietrich O., Heun M., Notroff J., Schmidt K., Zarnkow M., *The role of cult and feasting in the emergence of Neolithic communities. New evidence from Göbekli Tepe, south-eastern Turkey*, „Antiquity” 2012, 86.
- Dryja S., Stanisławski S., *Mała encyklopedia piwowarska Krakowa i Kazimierza w wieku XVI i pierwszej połowie wieku XVII: studia z dziejów piwowarstwa Krakowa i Kazimierza z uwzględnieniem problematyki Kleparza i przedmieść*, Kraków 2018.
- Gately I., *Kulturowa historia alkoholu*, Warszawa 2011.
- Gibbs M., *De Re Cervisia et Mulso „on the subject of Beer and Mulsum”*, „Experimental Archaeology Journal” 2019, t. 2.
- Helck W., *Das Bier im Alten Ägypten*, Berlin 1971.
- Hornsey I., *A History of Beer and Brewing*, Cambridge 1997.
- Jackson M., *Beer*, London 2007.
- Jennings J., *„Drinking Beer in a Blissful Mood”: Alcohol Production, Operational Chains and Feasting in the Ancient World*, „Current Anthropology” 2005, t. 46, nr 2.
- Joachim H., *Papyrus Ebers: Das älteste Buch über Heilkunde*, Berlin-Boston 2019.
- Katz S., Maytag F., Civil M., *Brewing an Ancient Beer*, „Archaeology” 1991, t. 44.
- Kokoszko M., Jagusiak K., Rzeźnicka Z., *Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II-VII w.)*, cz. I: *Zboża i produkty zbożowe w źródłach medycznych antyku i wczesnego Bizancjum (II-VII w.)*, Łódź 2014.
- Komar P., *Ancient Lesbian Wine, Similar to Modern Madeira?*, „Eos” 2022, t. 109.
- Legras J.L., Merdinoglu D., Cornuet J.M., Karst F., *Bread, beer and wine: Saccharomyces cerevisiae diversity reflects human history*, „Molecular Ecology” 2007, t. 16 (10).
- Leszczyński P., *Opis cech sensorycznych piwa na potrzeby szkoleń sensorycznych prowadzonych przy użyciu materiałów Flavor Acti V*, wersja 3.0, 2015, <https://pspd.org.pl/wp-content/uploads/2015/06/opis-cech-piwa.pdf> [dostęp 18.10.2024].
- McGovern P., *Uncorking the Past. The Quest for Beer, Wine and Other Alcoholic Beverages*, Berkeley 2009.
- Michel R.H., McGovern P., *The First Wine & Beer. Chemical Detection of Ancient Fermented Beverages*, „Analytical Chemistry” 1993, t. 65.
- Nelson M., *Did Ancient Greek Drink Beer?*, „Phoenix” 2014, t. 68.
- Nelson M., *The Barbarian's Beverage: A History of Beer in Ancient Europe*, London-New York 2005.
- Rinella M., *Pharmakon. Plato, Drug Culture, and Identity in Ancient Athens*, Lanham 2010.
- Rodzińska-Nowak J., *Napoje alkoholowe mieszkańców Barbaricum*, [w:] *Studia Barbarica. Profesorowi Andrzejowi Kokowskiemu w 65. Rocznicę Urodzin*, red. B. Niezabitowska-Wiśniewska, P. Łuczkiwicz, S. Sadowski, M. Stasiak-Cyran, M. Erdrich, Lublin 2018.
- Röllig W., *Das Bier im alten Mesopotamien*, Berlin 1970.
- Sams G.K., *Exploration over a Century*, [w:] *The Archaeology of Midas and the Phrygians*, red. L. Kealhofer, Philadelphia 2005.
- Schiefenhövel W., Macbeth H., *Introduction*, [w:] *Liquid Bread. Beer and Brewing in Cross-Cultural Perspective*, red. W. Schiefenhövel, H. Macbeth, New York-Oxford 2011.

- Słownik wyrazów obcych PWN*, red. J. Tokarski, Warszawa, s.v. fermentacja.
- Taubenschlag R., *The Law of Greco-Roman Egypt in the Light of the Papyri*, Warszawa 1955.
- The Greek-English Lexicon*, red. H.G. Liddel et al., Oxford 1940, s.v. βῦτος; ζῦθος, κριθινοῦοῖνος; κοῦρμι;
- Totius Latinitatis Lexicon*, red. E. Forcellini, Pratii 1844.
- The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt*, t. 1, red. D.B. Redford, Oxford 2001.
- van Minnen P., *Dietary Hellenization or Ecological Transformation? Beer, Wine and Oil in Later Roman Egypt*, [w:] *Atti del XXII Congresso Internazionale di Papirologia*, red. I. Andorlini, G. Bastiani, M. Manfredi, G. Menci, Firenze 2001.
- Whitehead J., *The Brewing of Etruscan Beer*, „Etruscan News” 2014, 15.
- Zarnkow M., Otto A., Einwag B., *Interdisciplinary Investigations into the Brewing Technology of the Ancient Near East and the Potential of the Cold Mashing Process*, [w:] *Liquid Bread. Beer and Brewing in Cross-Cultural Perspective*, red. W. Schiefenhövel, H. Macbeth, New York-Oxford 2011.

WINO Z JĘCZMIENIA – WŁAŚCIWOŚCI PIWA ANTycznego W ŚWIELE LITERATURY GRECKIEJ I RZYMSKIEJ

Streszczenie

Celem artykułu jest refleksja nad postrzeganiem piwa przez Greków i Rzymian. Dominujący obecnie pogląd o ich zdecydowanie negatywnym stosunku do tego napoju alkoholowego wydaje się bowiem wymagać pewnej korekty. Świadczą o tym przywołane w tekście wzmianki źródłowe pozytywnie oceniające napój. Przedmiotem szczególnej uwagi stają się komentarze autorów antycznych odnoszące się w jakiś sposób do wrażeń zmysłowych, które miały dostarczać antyczne piwa. Zostają one odniesione do współczesnej wiedzy o procesie warzenia napoju i jego naukowych (biochemicznych) uwarunkowaniach). W oparciu o tę analizę, autor stawia tezę, że antyczne piwa mogły przypominać pod pewnymi względami wino gronowe (owocowe). Znajduje to zresztą odzwierciedlenie w starożytnej literaturze, gdzie niejednokrotnie pojawia się termin ‘wino jęczmienne’ (gr. οἶνος κριθινοῦ). Zatem negatywne oceny piwa w źródłach grecko-rzymskich (na które również napotykamy) wydają się w znacznej mierze wynikać z przyjętej przez nie optyki warstw wyższych ówczesnych społeczeństw. Nie bez znaczenia jest również złożoność technologiczna procesu warzenia napoju, która stwarzała duże ryzyko wystąpienia wad w końcowym produkcie. Statystycznie częste mogło być zatem zestawianie ‘zepsutego’ piwa z ‘dobrym’ winem (znacznie prostszym w produkcji). Taka sytuacja musiała zaś wpływać na opinie o obu napojach. **Słowa kluczowe:** piwo w starożytności, wino, wino jęczmienne, literatura grecka, literatura rzymska, warzenie piwa, właściwości napoju

BARLEY WINE – PROPERTIES OF ANCIENT BEER IN THE LIGHT OF GREEK AND ROMAN LITERATURE

Summary

The article reflects upon perception of beer by ancient Greeks and Romans. The author argues that a dominating view about their negative attitude towards the beverage should be modified to some extent. Several passages in classical literature, which are cited in the text, suggest the same. Remarks of Greek and Latin authors, which contain information about sensory experiences accompanying the consumption of ancient beers, deserve particular attention. Those passages are analyzed according to the modern knowledge about beer-making and its scientific (biochemical) basis. As a result, the author puts forward a hypothesis about the common characteristics of ancient beers and wines. The term ‘barley wine’ (οἶνος κριθινοῦ), which we find in several sources, may also reflect this tendency. Similarly, negative remarks about beer (which we also find in ancient literature) can be linked to their origins in the higher strata

of Hellenic and Roman society. The technological complexity of beer production is also of considerable importance. The risk of defects in the final product was certainly significant. It may have been statistically common to mix 'bad' beer with 'good' wine (which was much easier to produce, despite being made using more expensive raw materials). Such a situation must have influenced opinions about both drinks.

Keywords: beer in antiquity, wine, barley wine, Greek literature, Roman literature, brewing process, properties of the beverage