

## Gaza og Askalon: To vine fra det antikke Palæstina

*Carsten Weber-Nielsen*

**A**bstract: Gaza and Ascalon are two ancient cities in Palestine. Both were famous for their wine-production from the 4<sup>th</sup> to the 7<sup>th</sup> century AD. It is certain that the wine from Gaza was exported to France, since Gregory of Tours (c. 529-594 AD) mentions it as being used as an offering by a widow to her late husband. The wines of Gaza and Ascalon are both used in medical treatments, a phenomenon which is very common to ancient wines. Especially Alexander of Tralles, Oribasius, Aëtius from Amida and Paulus of Aegina use these wines in their prescriptions. The two wines mentioned were so famous that they both gave names to measures for liquids, viz. *gazition* and *askalonion*. We do not know how the wines tasted; even the colour is unknown.

### Oldtidens vine: Hvordan smagte de?

Når talen falder på vine fra oldtid og middelalder, dukker der naturligt nok følgende spørgsmål op: Hvordan smagte de? Det mest ærlige svar er: Det ved vi ikke. Men måske kan man alligevel pejle sig ind på et lidt mere tilfredsstillende og uddybende svar. Jeg vil først omtale en måde, som man *ikke* bør efterligne. I 1952 foretog den kendte undervandsforsker Jacques Cousteau nogle dykninger i Middelhavet. Her fandt man et skibsvrag, der indeholdt græske vinamforer, hvoraf én havde et indhold, der var intakt. Ekspeditionens medlemmer troede, at der var flere lignende i vraget, hvorfor de brød seglet. De fyldte to glas med vinen, og Cousteau og arkæologen Ferdinand Lallemand drak nu af glassene. Lallemand spyttede straks vinen ud på dækket af skibet, mens Cousteau, der åbenbart var mere hårdfør, slugte sin mundfuld. Om den beretter han: "Jeg smagte alt, hvad der findes af mug og ælde i verden." Cousteau indrømmede bagefter, at de burde have afleveret

amforen til nærmere analyse, for der blev ikke fundet flere (Silverberg 1965, 55).

At vine kan blive gamle, er velkendt, men ikke så gamle. Jacques André nævner i en kommentar til Plinius den Ældre, at den ældste hvidvin, han har hørt om, var en *Nuit St. Georges* årgang 1843, der endnu i 1949 ikke havde tabt sin friskhed – 106 år gammel (André 1958, 97). Så er der mere ræson i følgende: I Sydfrankrig har en vinavler, Hervé Durand, siden 1991 produceret en vin med navnet *Turriculae* ('De små tårne') efter en opskrift hos den romerske forfatter Columella, der levede fra 4 til 70 e.Kr. Druerne bliver knust med fødderne og presset med en kopi af en romersk vinpresse, og saften bliver gæret og opbevaret i amforer, der lukkes med beg. Havvand og koncentreret most hældes i vinen, og der tilføjes bukkehorn,<sup>1</sup> citrongræs, kvæde og stængler af iris. Havvandet udgør 5% af den endelige vin. At tilsætte havvand var ikke ualmindeligt i antikken (Tchernia & Brun 1999, 120 og Heskett & Butler 2012, 248-250). Jeg har smagt en af Durands vine og husker den som meget mørk og tung, nærmest lidt sherryagtig.<sup>2</sup>

## Palæstina

Området Palæstina fik sit navn af romerne og omfatter i dag dels den moderne stat Israel og dels de mere eller mindre selvstændige enklaver under palæstinensisk styre. Jeg har inden for dette område valgt at koncentrere mig om to byer, der i den sene antik opnåede stor berømmelse som vinproducenter: Gaza og Askalon. Byerne ligger ca. 20 km fra hinanden og nævnes undertiden sammen, men deres skæbne er blevet vidt forskellig i moderne tid. Der dyrkes stadig vin i Askalon (på hebr. Ashkelon), mens indbyggerne i Gaza sikkert har andet at tænke på end vindyrkning.

## Kilderne

Kilderne til vindyrkningen i de omtalte byer kan inddeles i to grupper: 1. De poetiske og historiske kilder og 2. De tekniske kilder. Til den første gruppe hører latinske digtere og helgenbiografier og til den

---

1 Bukkehorn (*trigonella*) er en plante, der er almindelig i Middelhavsområdet. Af tørrede og knuste bukkehornsfrø laves krydderiet fenugrec.

2 Prof. Adam Bülow-Jacobsen forærede mig for efterhånden mange år siden to flasker *Turriculae*.

anden geografiske og medicinske fremstillinger. Det sidste kan måske virke en smule overraskende, men sagen er den, at grækere og romere siden de ældste tider har haft en klippefast tro på, at vin havde en gavnlig virkning på sygdomme, og vine fra bestemte områder indgår da også overordentligt hyppigt i de recepter, som medicinske forfattere har udarbejdet.<sup>3</sup>

Kan man stole på kilderne? I det store og hele: Ja. Græske og latinske forfattere har næppe haft nogen interesse i at fremsætte falske påstande om vin fra navngivne områder. Mig bekendt er der kun en enkelt vin, hvor man som historiker er nødt til at være ekstra opmærksom. Det drejer sig om den mest berømte romerske vin, nemlig Falernerer fra Campanien syd for Rom. I flere sene kilder, fra det 5. årh. og fremefter, bruges *Falernum* ofte synonymt med *vinum* (Brouette 1949). Det er ikke alle oversættere, der har opdaget dette.

## Gaza

Gaza opnåede i det 4. og 5. årh. e.Kr. en enestående berømmelse for sin vin. Den ældste kilde er et anonymt skrift fra ca. 350 e.Kr., der bærer titlen *Expositio totius mundi et gentium*, 'En fremstilling af hele verden og dens folk'. Man ved ikke, hvem forfatteren er, og Jesse Woodman, der har skrevet en afhandling om skriftet, omtaler ham som en forretningsmand eller præst med en beskeden litterær baggrund (Woodman 1964, 62). Heri skriver forfatteren: "Askalon og Gaza er betydningsfulde byer, der har et kogende forretningsliv og overflod på alt; de sender glimrende vin til hele Syrien og Ægypten." (Rougé, *Expositio* 29)<sup>4</sup>

Omtalen passer fint med en passage hos Marcus Diaconus, der i det 5. årh. skrev en biografi over Porphyrios, biskop over Gaza. Porphyrios er netop sejlet fra Rhodos mod Gaza:

I mellemtiden havde stormen lagt sig, og henimod aften vendte vinden, og vi sejlede roligt af sted, og da vi havde tilbragt fire dage mere på havet, sejlede vi på femtedagen om morgenen ind til den

---

3 Et nyere eksempel på denne tro ses hos den franske læge E.A. Maury: *Drik vin – spar medicin: helbredende vinkure*, 1978.

4 Hvor intet andet er anført, er oversættelserne mine egne.

havn hos indbyggerne i Gaza, som de kalder Maïumas. Da vi gik fra borde, havde de kristne på stedet opdaget det, og de modtog os med salmesang, og da de kristne i byen på samme måde havde hørt det, kom de os i møde med symbolet for det dyrebare kors, mens de også selv sang salmer. Menneskene fra de to steder blandede sig med hinanden og udgjorde et ikke ringe antal; de fleste kom fra kystområdet, for der var mange ægyptiske vinhandlere.” (*Porphyrios’ liv* 57-58)

Gazavinen nåede ikke bare til Syrien og Ægypten, men også til Frankrig. Den hellige Gregor fra Tours, der levede fra ca. 529 til 594, beretter om en mirakuløs hændelse i Lyon:

Man fortæller, at der var to mennesker i denne by, nemlig en mand og hans kone, begge indflydelsesrige personer af senatorstand, som ikke havde nogen børn, men havde indsat kirken som arving. Manden døde først og blev begravet i Den Hellige Marias Basilika. Hans kone besøgte i et helt år dette tempel, hengav sig til vedvarende bøn, deltog hver dag i de højtidelige gudstjenester og frembar ofre for mindet om sin mand, for hun var ikke i tvivl om, at den døde ved Herrens barmhjertighed ville finde hvile på den dag, da hun havde frembragt et offer for hans sjæl; hun ofrede derfor altid ½ liter gazetisk vin til den hellige basilika. Men en slet underdiakon reserverede den gazetiske vin til sin egen hals og frembar den stærkeste eddike i kalken, da kvinden ikke altid deltog i uddelingen af nåden. Da det nu behagede Gud at afsløre denne svig, viste hendes mand sig for hende med ordene: “Ak, ak, min sødeste kone, hvortil er mine anstrengelser sunket i denne verden, så jeg nu må smage eddike som offer?” Hun sagde til ham: “Jeg har virkelig ikke glemt kærligheden til dig og har altid ofret den kraftigste gazetiske vin for din hvile i min Guds helligdom.” Da hun vågnede, undrede hun sig over synet, og da hun ikke ville lade det gå i glemmebogen, stod hun op og gik som sædvanligt til morgengudstjenesten. Da messen var blevet afholdt og var forbi, gik hun hen til det frelsebringende bæger. Hun drak af kalken en så brændende eddike, at hun troede, at tænderne ville være faldet ud på hende, hvis hun havde været langsommere til at sluge drik-

ken. Så skældte hun underdiakonen ud, og det, der var sket ved svig, blev rettet. Men jeg tror ikke, at dette mirakel blev udført uden fortjenesten ved hendes gode gerning. (*Gloria Confessorum* 64, Pars II).

I sin *Frankrigshistorie* beretter Gregor om hofmanden Claudius, som af sin konge Guntram er blevet sendt ud for at dræbe Eberulf, der er skatmester hos kong Childebert II:

Mens de nu gik og talte sammen, sagde så Claudius til Eberulf: "Det vilde glæde min Sjæl at nyde en Drik i dit Herberg, hvis vi kunde få noget Kryddervin, eller hvis Du vilde være så elskværdig at skaffe en stærk Vin." "Alt hvad Du ønsker, skal Du finde i mit Herberg, blot min Herre vil gøre mig den Glæde at gå ind i den Hytte, jeg bor i," og han sendte sine Tjenere bort, den ene efter den anden, for at hente stærkere Vine, Vine fra Italien og fra Gaza. (*Frankrigshistorie* 7.29, overs. Jacobsen, bd. 2, s. 103)

De når aldrig så langt: Eberulf bliver slået ihjel af Claudius, der til gengæld bliver dræbt af Eberulfs tjenere.

### Gazavin hos digterne

Hos tre digtere omtales Gazavin. *Sidonius Apollinaris* var en central figur i det 5. århundredes Gallien – han er født ca. 430 og er død efter 479 – og nævner vinen på følgende måde i et digt skrevet i disticha (afvekslende heksametre og pentametre) til vennen Ommatius:

Gazas og Chios' vine, ej heller Falerner, er mine;  
dén, Sarepta har sendt, får du ej heller i glas. (*Carmen* 17.15-16)<sup>5</sup>

*Venantius Honorius Clementianus Fortunatus* er født ca. 540 i Treviso i Norditalien og døde kort efter år 600. Han beskriver et middagselskab hos Maximus Augustus med bl.a. disse ord:

---

5 Versene er i øvrigt identiske med to vers hos Martinus Dumiensis, *In refectorio* (s. 283 Barlow). Martinus er samtidig med Sidonius Apollinaris, men lidt ældre.

Alt, hvad hav, jord og pol kan yde af fisk, fugle, frugter,  
smykker og stene, røgelse, kunst, blandt vine Falerner,  
gazisk og kretisk, samisk og cyprisk, kolofonisk, også  
vin fra Sarepta. (*Vita Sancti Martini* 2.79-81)

*Flavius Cresconius Corippus*, der levede i det 6. årh. og stammede  
fra Afrika, har en passage om et middagselskab hos kejser Iustinus  
Augustus minor:

Nu var den muntre fyrste begyndt med sin hellige hustru  
at tage for sig af kejserens bord med de prægtige glæder,  
retter for konger og sødeste gaver fra vinguden Bacchus,  
alt, hvad de frugtbare byer Sarepta og Gaza har frembragt,  
alt, hvad Askalon gav til muntre bønder med glæde,  
alt, hvad det ældgamle Tyros og frugtbare Afrika sender,  
alt, hvad Memphis og Meroë har og det strålende Cypem;  
alt, hvad de gamle vinstokke bærer med fuldmoden styrke,  
alt, hvad Ulixes på Ithaca planted med egne hænder,  
[*hul i teksten*]  
uden at trække sig bort fra faren ved krigen om Troja;  
alt, hvad avleren pressed af druerne fra Methymne,  
bægre, der fyldtes og dufted af glasklar Falerner.  
Gamle gaver fra palæstinensiske Bacchus,  
hvide i farve som sne, med den letteste smag, der lokker.  
Mørk chrysattisk vin blev skænket i gullige<sup>6</sup> bægre,  
som naturen har frembragt uden den flydende honning.  
(*In laudem Iustini Augusti minoris* 3.85-104)

Corippus skriver som Venantius i heksametre, men det virker ikke som  
den kønneste poetiske kunst. Udgiveren og kommentatoren Cameron  
mener i øvrigt, at de nævnte vine mere er litterære end virkelige.

Senatoren *Magnus Aurelius Cassiodorus* (ca. 490-ca. 585) skriver i et  
brev til Anastasius, der var guvernør over Lucanien og Bruttien:

---

6 Teksten har *fulvo*, som betyder rødgul eller brungul.

Da vi spiste frokost med statsoverhovedet, og de forskellige provinser blev priset for deres specialiteter, gik samtalen, som den plejer, og nåede til vinene i Bruttium og den dejlige ost fra Silabjerget. ...

Find også frem til den vin, som oldtiden med sit ønske om at prise den kaldte *Palmatianum*, ikke den rå, men den, der er behagelig.<sup>7</sup> For selvom den forekom at være den fjerneste blandt de bruttiske vine, er den næsten enstemmigt blevet den bedste. Man finder den nemlig lige så god som den gazetiske, og den minder om Sabinervinen og har en enestående fin bouquet. (*Variae* 12.12.1-3)

### Gazavin i medicinen

Medicinsk anvendelse af Gazavin finder vi hos Alexander fra Tralles, der ligger i Karien i det sydvestlige Lilleasien. Alexander levede fra 525 til 605 e.Kr., og han har to gange brugt Gazavin i sine behandlinger. For patienter, der lider af malaria, foreskriver han følgende:

Også saltmad bør anvendes af disse, men kun i de tilfælde, hvor den sorte galde er årsagen til feberen, eller hvor maven indeholder tyktflydende væsker, eller hvor milten er kraftigt forstoppet. ... Den syge må i nogen tid finde sig i at være tørstig og ikke indtage drikkevarer, så at saltmaden kan være virksom og udøve sin virkning på legemet. Når den syge efter nogen tid ikke kan klare sig over for tørsten, er det fordelagtigt at give ham askalonisk eller gazetisk vin at drikke, blandet med så meget vand, han ønsker.” (bd. 1, s. 417-419)

Til behandling af øjenbetændelse siger han følgende:

Behandling af øjenbetændelse som følge af kolde væsker. Når man har erkendt, at tilstrømningen af slim er årsagen, skal man ikke opsætte at give et middel, der kan fjerne en sådan væske, især hvis man har mistanke om, at det pågældende stof vil brede sig til hele legemet. For så længe som legemet endnu ikke er frit herfor, er der en risiko ved at anvende en af de salver, der kan fortynde og varme; der kan ellers opstå et brud. I hvert fald skal man ikke anvende vin eller give mad, der kan fortynde og varme. Hvis hele legemet er frit

---

7 Der er her en vis usikkerhed i læsemåde og fortolkning.

og ikke viser tegn på at være fyldt, kan man vaske den syge og give ham en af de vine, der kan varme: Sådant en er den isauriske, den askaloniske, den mysiske, den teruinske og den gazetiske. (Alexander, *Nachträge* s. 172)

### Munke i Gazaområdet

I 390 opholdt den hellige Hieronymus sig i Bethlehem, hvor han skrev *Den hellige Hilarions liv*. Denne helgen levede ca. 300-371 og har haft stor betydning for munkelivet i Gazaområdet. Han var født i Tabatha, der ligger nogle få kilometer syd for Gaza, og han oprettede et kloster, der trak en masse tilhængere til sig. Blandt de aktiviteter, Hieronymus nævner, er, at Hilarion besøgte sine munkefæller på fastsatte dage før høsten, sikkert for at velsigne druerne, før de blev sendt til pressen (kap. 25, spalte 42). Ved en bestemt lejlighed var Hilarion blevet inviteret af en munk ved navn Sabas. Da Hilarion havde velsignet vinmarken, producerede den 300 flasker (*lagenae*) i stedet for de sædvanlige 100 (kap. 27, spalte 43). Hieronymus kan naturligvis have overdrevet – i den bedste mening – men under alle omstændigheder dokumenterer han, at der blev dyrket vin i Gazaområdet.

Der findes på tilsvarende måde en beretning om en munk, Peter fra Iberien, som i slutningen af det 5. årh. opholdt sig i Gazaområdet. Beretningen eksisterer kun på syrisk, men er oversat fra græsk. Han har tilsyneladende kunnet mere end sit fadervor, for da en kristen mand, der boede i en lille landsby i nærheden af Gaza, havde fortalt Peter, at vinmarkerne rundt om landsbyen kun producerede en smule vin og tilmed af dårlig kvalitet – jorden var nemlig sandet og tynd – velsignede Peter vinmarkerne, som herefter gav et stort udbytte og en stærk vin (Raabe 1895, 95-96).

Spanieren Isidorus (ca. 600-636) var biskop over Sevilla og skrev et etymologisk værk i 20 bøger, som han dog ikke nåede at færdiggøre. Heri skriver han bl.a.:

Falernervinen har sit navn efter det falerniske område i Campanien, hvor de bedste vinstokke gror. Colatum har givet navn til den krukke, hvori den eksporteres. Gazeum har navn efter området, hvorfra den eksporteres. Gaza er nemlig en by i Palæstina. (*Etymologiae* 20.3.6-7)



Oplysningen om beholderen passer fint med oplysninger fra papyrusdokumenter, der nævner en amfortype med betegnelsen *gazition*.<sup>8</sup>

Ikke så langt fra Gaza ligger i Negevørkenen byen Elusa (det moderne Haluza), hvor der også må have været vindyrkning. Sofisten Prokopios fra Gaza (ca. 450-526) skriver i et brev til en vis Hieronymos, der var draget til Ægypten: "Der vil nemlig komme en dag, hvor du vil gense Elusa, og du vil græde over, at sandet er fjernet af vindene og vinstokken blottet til rødderne." (*Brev* no. 81)

Alle disse litterære kilder understøttes af, at der i Negevørkenen syd og øst for Gaza er fundet flere vinpresser fra antikken (Mayerson 1985, 76-78).

## Askalon

Askalon ligger ca. 20 km nord for Gaza i det moderne Israel og har på dansk efterladt et sprogligt spor i ordet skalotteløg, der altså egentlig betyder 'løg fra Askalon'. Men her drejer det sig om vin, og ligesom det var tilfældet med Gazavinen, kan man inddele kilderne til askalonisk vin i to grupper: Der er 1. de litterære og historiske og 2. de tekniske, først og fremmest medicinske kilder.

Askalon er nævnt parallelt med Gaza i *Expositio totius mundi et gentium* som eksportør af glimrende vine (se ovenfor under Gaza).

Den hellige Gregor af Tours, der også er nævnt under Gaza, har i sin *Frankrigshistorie* en passage, der lyder: "... og mod Vest strækker sig frodige og vinrige Bjergåse, der giver Indbyggerne en så ædel Vin, at de rynker på Næsen ad Vinen fra Askalon."<sup>9</sup>

---

8 *P.Got.* 17.14 og 20, udg. Frisk (rummålet bruges til hhv vin og kongeligt brød, findested ukendt) og *P.Oxy.* 16.1924.8 og 11, udg. Grenfell, Hunt og Bell (rummålet bruges til saltede fisk; fundet i *Oxyrhynchos*, tiden er 5. el. 6. årh. e.Kr.).

9 Bd. 1, s. 183-184, overs. Jacobsen. Den latinske tekst lyder: "a parte autem occidentes montes sunt uberrimi viniisque repleti, qui tam nobile incolis falernum porregunt, ut respuant Scalonum." Man skal her hæfte sig ved, at *falernum* betyder vin (hvilket oversætteren da også skriver), og at *Scalonum* skal forstås som *Ascalonum* = vin fra Askalon. Andre mener, at der er tale om en vin fra Dijon.

Hos den ligeledes førnævnte Corippus er vin fra Askalon også nævnt (se under Gaza).

### Askalonvin hos medicinerne

Det er imidlertid hos medicinske forfattere, at vi finder de fleste omtaler af askalonisk vin. Første gang, vi møder den, er hos Oribasios (ca. 320-ca. 400), der var livlæge for Julian, som var romersk kejser fra 361 til 363. Han skriver:

*Vin med kamille.* Vin fra Askalon, 21 pund, honning 7 pund, kamillefrø 6 unser; væd frøene i vinen i 20 dage og filtrér dem, kog honningen, skum den, gør den jævn, luk den til og lad den stå. (*Collectionses medicae* 5.33.7)

Dernæst dukker askalonisk vin op hos Cassius Felix, der i sit værk *Om medicin* skriver:

For at mildne smerter i maven er der et medikament, som på græsk kaldes *anodionon* ('smertefri'). Den indeholder én del sellerifrø og to dele fennikelfrø og tørret kommen. Om vinteren kan man tilsætte en smule peber. Stød det og sigt det, når det er meget fint, og giv det derefter i en drik, der består af en skefuld blandet, varm vin fra Askalon. (*De medicina* 42.13)

Den tredje mediciner, der anvender askalonisk vin, er Aëtios fra Amida i Mesopotamien (han levede i det 6. årh.). Under overskriften *Salver mod podagra* nævner han en salve af en tidligere medicinsk skribent ved navn Basileios, som han synes er glimrende: Man blander lægestokrose, kamille, dild, stenkløver, hørfrø, bukkehorn og kardemomme og væder disse ingredienser i ca. 2½ liter vin fra Askalon i tre dage og koger dem til en konsistens som honning; derefter koges saften med gammel olie, indtil det er kogt ind; man hældes derefter smør, terebinthe, gåsefedt, hjortemarv, der er gjort glat med en smule olivenolie, og hvid voks i (12.64).

Det er imidlertid den førnævnte Alexander fra Tralles, der er den mest ivrige bruger af askalonisk vin: han omtaler den 8 gange.

Jeg har allerede nævnt under Gazavinen, at også vinen fra Askalon er gavnlig for malariapatienter. I bog 2 af sit værk om medicin nævner han også følgende opskrift:

En fugtig salve, der har en vidunderlig virkning på pusfyldte øjne, beskidte sår og udstående øjne: Kobbersulfat 1 unse [ca. 30 g], safran 1 unse, myrrha 1 unse (efter anden opskrift 4 drachmer [= 17,2 g]), honning 1 pund [326 g]. Tilbered det med brandbæger. Jeg ved, at det også bliver tilberedt med askalonisk vin. (bd. 2, s. 53)

I behandlingen af patienter med nyrebetændelse skriver han (8. bog, kap. 2): “Et andet ganske fint middel. Tag 1 gram oregano og drys det i askalonisk vin eller i en anden let vin. Det har bevisligt reddet mange fra store smerter.” (bd. 2, s. 353)

I 9. bogs 1. kapitel om leversygdomme siger Alexander:

Mod forstoppelse af leveren et berømt pulver, som jeg ofte har givet. *Kostos* og agermåne,<sup>10</sup> hver to dele, og en del peber gives i tre dage i en kotyle [ca. ¼ liter] askalonisk vin. Han, der indtager det, skal ligge på den højre side en halv time. Ved aftentid skal han indtage det samme. Når han indtager det, skal han holde sig fra vineddike, bade, bælgfrugter, grøntsager, roer og andre ting, der kan fremkalde luft i maven.” (bd. 2, s. 393)

I en anvisning, der kun findes i en latinsk oversættelse, skriver han:

Det bedste fugtige omslag mod varm leverdyskrasi består af kamilleolie og nardusolie. Blandt alle omslag virker følgende bedst, og den fremstilles sådan: I vin fra Askalon river man 4 drachmer [ca. 17 g] safran og hældes det i, 2 drachmer [ca. 8 g] tørret vejbred, revet og siet (?), 4 unser mel af linser eller af byg. Det koges i vand og rosenolie ved forsigtig ild. Når det er blevet lunkent, lægger man det på leveren og maven. (bd. 2, s. 411)

---

10 *Kostos* er en rod, der bruges som krydderi (Liddell-Scott-Jones). *Agermåne* er en flerårig plante.

Efter en række anvisninger vedrørende diæt skriver han i 10. bogs 2. kap.: “Servér vin fra Tyros eller Askalon og især den, der er gammel og moden.<sup>11</sup> Den er nemlig også vanddrivende.” (bd. 2. s. 457)

I 12. bog har Alexander en salve, der virker mod podagra:

Den såkaldte Efeusalve med den samme virkning (nemlig mod hårdhed i leddene). Gammel olie 1 pund (i en anden opskrift 3 el. 5 pund), bær fra cypres 25 stk, 1 pund friske blade af sevenbom,<sup>12</sup> 1 pund frisk rosmarin, 100 stk friske laurbærblade, ½ liter bukkehorn, 1 pund frisk lægestokrose, 1 pund skaller af pinjenødder. Ingredienserne knuses, og man udbløder dem i 1½ liter vand i tre dage. Når denne tid er gået, hælder man olie i og koger det, indtil vandet er fordampet. Derefter sigter man olien og hælder i den 1 pund voks og 1 pund harpiks, dernæst 4 unser saft af efeu med rigtig god askalonisk vin. Tag det op og brug det som et rigtigt fint og lindrende lægemiddel. (bd. 2, s. 537-539)

Endelig har Alexander i en afhandling om øjensygdomme anvendt askalonisk vin (se ovenfor under Gazavin).

Den sidste navngivne mediciner, der nævner askalonisk vin, er Paulos fra Aigina (7. årh. e.Kr.). Han omtaler den første gang i 7. bogs 11. kapitel:

En krydret vin til at uddrive sten. Hvid peber, stenbræk, nardus, stenfrø, *bettonike*, af hver 1 unse [ca. 30 g], persille, galdebær, af hver 1½ unse, frø af vild rude, af honning ½ liter og af askalonisk vin 4½ liter. (7.11.49)

Anden og sidste gang er i en opskrift, der minder meget om den opskrift, som Aëtios har nævnt (se ovenfor, Paulos fra Aigina 7.19.7).

Endelig er askalonisk vin omtalt tre gange i et anonymt samleværk, der går under betegnelsen *Physica Plinii*. Det har angiveligt sit udgangspunkt i Plinius den Ældres skrifter, men denne har aldrig nævnt vin fra Askalon. I 2. bog gives der to recepter mod nyrelidelser (kap. 36.14, s. 197, l. 7 og kap. 37.27, s. 204, l. 15), der begge indeholder

---

11 Det er usikkert, hvad det græske ord *ἰερούλιζοντα* betyder.

12 Plante af cypresfamilien.

askalonisk vin, og i kap. 46.1 (s. 232) nævner forfatteren under overskriften *Mod smerter i hoftebenet* følgende recept:

1 unse af den bedste *styrax*, 1 unse bævergel,<sup>13</sup> 1 unse *euphorbium* [en afrikansk plante], som ikke er gennemhullet, 2 unser peber, 2 unser udenlandsk spidskommen, ½ sextarium [= ¼ liter] kraftig, gammel askalonisk vin; alt dette hældes du i en ny gryde, der rummer 2 sextarier [= 1 liter], du tilføjer også duemøg, koger det forsigtigt over glødende kul, og derefter smører du hoften eller nyrerne, hvor smerten har været.

Interessant nok er askalonisk vin også omtalt i et papyrusdokument, der er fundet i den ægyptiske by Oxyrhynchos; det stammer fra det 5. årh. e.Kr. Det lyder: "Mod vandladningsbesvær. Helbred den syge. Tag tørrede frø af vild basilikum, gnid det med askalonisk vin, lad ham derefter drikke det varmt." (*P.Oxy.* 11.1384.32-33, udg. Grenfell og Hunt; Mayerson 1995, 190)

Ligesom det gjaldt for Gaza, har Askalon lagt navn til et rummål: *askalonion*. Det er fundet både på papyrusdokumenter og et enkelt *ostrakon* (potteskår, anvendt som kvittering).<sup>14</sup>

Med muslimernes erobring af Palæstina i det 7. årh. er det slut. Vi hører ikke mere om vine fra området.

## Konklusion

Hvordan smagte så vinen fra Gaza? Det korte svar er: det ved vi ikke. Ja, vi kender ikke engang farven med sikkerhed – et forhold, som også gælder en lang række andre berømte vine fra antikken. Det adjektiv, Gregor bruger i sin fortælling om miraklet i Lyon for at karakterisere vinen fra Gaza, er superlativen *potentissimum*, meget kraftig. Han bruger den samme karakteristik i sin *Frankrigshistorie*, nemlig *potentiora* (komparativ, fordi Gazavinen sammenlignes med andre vine). Mayer-

---

13 Et kraftigt lugtende stof fra bæveren.

14 Bl.a. *P.Got.* 17.18, udg. Frisk (rummålet bruges til tørrede frugter), *P.Oxy.* 16.1924.3, udg. Grenfell, Hunt og Bell (brugt til vin), *O.Sarga* 275, udg. Crum og Bell = *Sammelbuch* 18.13550, udg. Rupprecht).

son (1993, 173) mener, at nøglen til forståelsen af vinen fra Askalon ligger i en bemærkning af Alexander fra Tralles, hvori der forekommer følgende ordlyd: “Tag 1 gram oregano og drys det i askalonisk vin eller i en anden let vin.” Det græske ord er *leptós*, let. Mayerson søger støtte i følgende linjer hos Corippus: “Gamle gaver fra palæstinensiske Bacchus, hvide i farve som sne, med den letteste smag, der lokker,”<sup>15</sup> og det passer egentlig meget godt med Alexanders beskrivelse af den askaloniske vin, men slet ikke med Gregors beskrivelse af Gazavinen og heller ikke med *Physica Plinii*, der omtaler askalonisk som *fortis*, kraftig (kap. 46.1, se ovenfor). Det eneste, vi med sikkerhed kan sige, er, at der var stor forskel på vinen fra Askalon og vinen fra Gaza, selvom der kun er ca. 20 km mellem de to byer, og selvom de – påfaldende nok – ofte nævnes side om side.

## Bibliografi

### *Tekstudgaver*

- Aëtios, 1892, Kostomiris, G.A., Αετίου λόγος δωδέκατος, Paris: C. Klincksieck
- Alexander fra Tralles, 1878-1879, Original-Text und Übersetzung nebst einer einleitende Abhandlung. Ein Beitrag zur Geschichte der Medicin 1-2, ed. Th. Puschmann, Wien: Wilhelm Braumüller
- Alexander fra Tralles, 1886, Th. Puschmann, *Nachträge zu Alexander Tral-lianus. Fragmente aus Philumenus und Philagrius nebst einer bisher noch ungedruckten Abhandlung über Augenkrankheiten. Nach den Handschriften herausgegeben und ins Deutsche übersetzt*, Berlin: Verlag von S. Calvary & Company
- Cassius Felix, 2002, *De la médecine*, ed. A. Fraisse, Paris: Les Belles Lettres
- Crum, W.E. and H.I. Bell (edd.), 1922, *Wadi Sarga, Coptic and Greek Texts from the Excavations Undertaken by the Byzantine Research Account [Coptica 3]*, Haunia: Gyldendal

---

15 3.98-99. Den latinske tekst lyder: *prisca Palaestini miscetur dona Lyaei / alba colore nivis blandoque levissima gustu*. Ordret: Gamle gaver af palæstinensisk vin blandes / hvide med farve som sne og meget lette med en behagelig smag.

- Flavius Cresconius Corippus, 1976, *In laudem Iustini Augusti minoris libri IV*, ed. with translation by A. Cameron, London: The Athlone Press, University of London
- Frisk, H., 1929, *Papyrus grecs de la Bibliothèque Municipale de Gothembourg*, Göteborg: Göteborgs Högskolas Årsskrift XXXV
- Gregor fra Tour, 1884, W. Arndt et Br. Krusch, *Gregorius Turonensis opera pars I*, Hannoverae: Hahn
- Gregor fra Tour 1885, W. Arndt et Br. Krusch, *Gregorius Turonensis opera pars II*, Hannoverae: Hahn
- Gregor fra Tours, 1911-1918, *Frankerkroniken*, overs. J.P. Jacobsen, København: Schönberg
- Grenfell, B.P. and A. S. Hunt, 1915, *The Oxyrhynchus Papyri 11*, London: Egypt Exploration Society
- Grenfell, B.P. A.S. Hunt and H.I. Bell, 1924, *The Oxyrhynchus Papyri 16*, London: Egypt Exploration Society
- Hieronymus, 1845, *Den hellige Hilarions liv*, J.P. Migne, *Patrologia Latina 23*, Paris : Vrayet
- Isidore de Séville, 2010, *Étymologies Livre XX De penu et instrumentis domesticis et rusticis*. Texte établi, traduit et commenté par J.-Y. Guillaumin, Paris, Les Belles Lettres.
- Magni Aurelii Cassiodori, 1973, *Variarum libri XII*, ed. Å.J. Fridh [*Corpus Christianorum Series Latina 96*], Turnholti: Brepols
- Marcus Diaconus, 1930, Grégoire, H. et M.-A. Kugener, *Marc le Diacre, Vie de Porphyre, évêque de Gaza*, Paris: Société d'éditions «les Belles-Lettres»
- Martinus Dumiensis 1950, Claude W. Barlow, *Martini Episcopi Bracarensis opera omnia*, New Haven: Yale University Press
- Oribasii *collectionum medicarum reliquiae* 1-4, 1928-1933, ed. J. Raeder [*Corpus medicorum Graecorum* 6.1.1-6.2.2], Lipsiae et Berolini: Teubner
- Paulus Aegineta 1-2, 1921-1924 [*Corpus medicorum Graecorum* 9.1-2], Lipsiae et Berolini: Teubner
- Physica Plinii, 1985, W. Wachtmeister, *Physicae Plinii quae fertur Florentino-Pragensis liber secundus* [*Lateinische Sprache und Literatur des Mittelalters* 21], Frankfurt am Main, Bern, New York: P. Lang
- Prokopios fra Gaza 1963, Antonius Garzya et Raymundus-J. Loenertz, *Procopii Gazaei epistolae et declamationes*, [*Studia patristica et Byzantina* 9], Ettal: Buch-Kunstverlag

- Raabe, R., 1895, *Petrus der Iberer*, Ein Charakterbild zur Kirchen- und Sittengeschichte des fünften Jahrhunderts. Syrische Übersetzung einer um das Jahr 500 verfassten griechischen Biographie, Leipzig: J.C. Hinrichs
- Rougé, J., 1966, *Expositio totius mundi et gentium* [Sources Chrétiennes 124], Paris: Les Édition du Cerf
- Rupprecht, H.-A., 1993, *Sammelbuch Griechischer Urkunden aus Ägypten* 18, Wiesbaden: de Gruyter
- Sidonius Apollinaris, 1936, *Poems, Letters Books 1-2*, vol. 1, translated by W.B. Anderson, Cambridge, Massachusetts, London, England: Loeb Classical Library
- Venance Fortunat, 1996, *Oeuvres*, Tome IV, *Vie de Saint Martin*, ed. S. Quenel, Paris: Budé

*Øvrig litteratur*

- André, J., 1958, *Pline l'Ancien, Histoire naturelle, Livre XIV*, Paris: Société d'édition « Les Belles Lettres »
- Brouette, É., 1949, 'Vinum Falernum'. Contribution à l'étude de la sémantique latine au haut moyen-âge, *Classica et Mediaevalia* 10, 267-273
- Heskett, R. & J. Butler, 2012, *Divine Vintage, Following the Wine Trail from Genesis to the Modern Age*, New York: Palgrave Macmillan
- Mayerson, P., 1985, 'The Wine and Vineyards of Gaza in the Byzantine Period', *Bulletin of the American Schools of Oriental Research* 257, 75-80
- Mayerson, P., 1993, 'The use of Ascalon wine in the medical writers of the fourth to the seventh centuries,' *Israel Exploration Journal* 43, 169-173
- Mayerson, P., 1995, 'An Additional Note on Ascalon Wine (P.Oxy. 1384)', *Israel Exploration Journal* 45, 190
- Silverberg, R., 1965, *Skatte fra Dybet*, København: Fremad (originaltitel: *Sunken History*, 1963)
- Tchernia, A. & J.-P. Brun, 1999, *Le vin romain antique*, Grenoble : Glénat
- Woodman, J.E., 1964, *The Expositio Totius Mundi et Gentium: Its Geography and its Language*, Ohio: The Ohio State University