Zielarstwo w okresie mykeńskim na przykładzie „katalogów ziół” (MY Ge 602–608)

Elwira Kaczyńska

Katedra Filologii Klasycznej, Wydział Filologiczny, Uniwersytet Łódzki

Adres do korespondencji: Elwira Kaczyńska, Uniwersytet Łódzki, Wydział Filologiczny, Katedra Filologii Klasycznej, ul. Pomorska 171/173, 90-236 Łódź, e-mail: aradaina@gmail.com

Krótką historią ziołarstwa w starożytnej Grecji

Na terenie dzisiejszej Grecji już od średniego paleolitu człowiek (*Homo sapiens*) zajmował się zbieraniem roślin zielnych, które obok mięsa dzikich zwierząt, ryb i owoców ziemi stanowiły podstawę jego diety [1]. Wielowiekowa praktyka zbieractwa wpłynęła na wysoki poziom wiedzy starożytnych Greków na temat roślin, ich właściwości i użyteczności. Słusznie zatem uważa się Grecję za kolebkę europejskiego ziołolecznictwa [2]. Trzeba jednak podkreślić, że starożytni Grecy wykorzystywali zioła nie tylko do celów leczniczych, lecz także magicznych, spożywczych, barwierskich, a nawet kosmetycznych.

W starożytnej Grecji wiedzę o właściwościach leczniczych ziół posiadała wyspecjalizowana grupa ziołarzy, określanych mianem *ridzotomów* (gr. *ρίζοτόμοι*, dosł. ‘ci, którzy tną korzenie, korzenio-kraje’), trudniących się zbieraniem roślin, ich przechowywaniem, botanicznym opisem, wreszcie sprzedażą [2, 3]. Mamy prawo sądzić, że w orbicie ich działalności znajdowało się też przyrządzanie medykamentów ziołowych [3].

Wiele cennych informacji na temat zainteresowania Greków właściwościami i działaniem roślin zielnych sięga epoki archaicznej (zob. *Iliadę* i *Odyseję* Homera). Dla starożytnych Greków (jak i Rzymian) najważniejszym źródłem wiedzy w zakresie szeroko pojętego ziołarstwa były dzieła (w dużej mierze botaniczne) Hipokratesa (ok. 460 – ok. 360 p.n.e.), Teofrasta (372–287 p.n.e.), Nikandra z Kolofonu (II w. p.n.e.), Krateusa (I w. p.n.e.), Sekstiusza Nigry (I w. p.n.e. – I w. n.e.), Andromacha z Krety, lekarza rzymskiego cesarza Nerona, Dioskuridesa z Anazarbos, lekarza wojskowego działającego w Rzymie w I w. n.e., wreszcie

Herb cultivation in the Mycenaean Age on the basis of „lists of herbs” (MY Ge 602–608)

The six tablets found in 1954 in the so-called House of the Sphinxes in Mycenae, forming an unusual series numbered MY Ge 602–608, contain not only personal names, but also lists of aromatic herbs or spices. In the present article, the Mycenaean Greek plant names attested in these tablets are carefully discussed. A comparison with the scientific descriptions of herbs in Dioscurides’ *Περὶ ὕλης ἱατρικῆς* (łac. *De materia medica*) clearly demonstrates that all of the plants mentioned in the Mycenae Ge tablets were frequently used in medical practice. The small quantities also suggest a highly specific (in particular, pharmacological) purpose. On the basis of these observations, the author suggests that the House of the Sphinxes, situated outside the citadel of Mycenae, belonged to an ancient physician who was a subject of the king of Mycenae. He was probably obliged to heal the ruler and his family, representatives of the royal court and royal guests, as well as the king’s warriors, stationed at Mycenae, and perhaps permanent dwellers of the suburb. Other people mentioned in the tablets in question seem to represent ancient herbalists (Gk. *ρίζοτόμοι*) who collected herbs (or cultivated spices) not only for the royal healer, but also for other needs of the palace of Mycenae.

Keywords: ancient herbalists, herbs, House of the Sphinxes, Linear B, Mycenae, Pedanius Dioscorides, phytotherapy

© Farm Pol, 2018, 74(5): 277–287

Klaudiusza Galena (129–199 n.e.), lekarza cesarza Marka Aureliusza [2].

Należy jednak w tym miejscu zaznaczyć, że gwałtowny rozwój ziołarstwa nastąpił na terenie antycznej Grecji już w epoce brązu. Dysponujemy bowiem licznymi świadectwami archeologicznymi, ikonograficznymi czy pisanymi, które dowodzą doskonałej znajomości sztuki ziołarskiej u Greków epoki minojskiej i mykeńskiej. Na ten ostatni okres, a dokładnie na koniec XIII wieku p.n.e. (tzw. okres późnohelladzki IIIB), datowane są słynne katalogi

roślin aromatycznych, stanowiące przedmiot niniejszego opracowania.

Rejestry roślin aromatycznych na tabliczkach z Myken

Spisy roślin aromatycznych zostały zarejestrowane na sześciu glinianych tabliczkach, które zostały odnalezione w 1954 r. podczas prac wykopaliskowych prowadzonych pod kierunkiem angielskiego archeologa Alana Johna Bayarda Wace'a (1879–1957) na obszarze Myken, argolidzkiej cytadeli wznoszącej się w północno-wschodniej części Półwyspu Peloponeskiego. Tabliczki, zapisane pismem linearnym B (tj. pismem sylabicznym, służącym do zapisywania języka greckiego fazy przedklasycznej), odkryto poza murami mykeńskiego akropolu, wśród ruin budowli nazwanej Domem Sfinksów (ang. *House of the Sphinxes*) [4]. Ruiny domu leżą około 75 m na południe od słynnych grobów tolosowych Klitajmnesty i Ajgistosa (tuż przy drodze asfaltowej, prowadzącej do parkingu przy słynnej cytadeli mykeńskiej). Nasze tabliczki, podobnie jak wszystkie tabliczki linearne B, zachowały się tylko dlatego, że zostały wypalone podczas pożaru, który – zdaniem archeologów – strawił budynek ok. 1230 r. p.n.e. [5] (**rycina 1**).

Trzeba wiedzieć, że w społeczeństwie mykeńskim znajomość pisma nie była powszechna. Pismo jako narzędzie biurokracji służyło niemal wyłącznie do prowadzenia dokumentacji i buchalterii przez wyższych urzędników pałacowej administracji. Tabliczki gliniane w ogromnej większości zawierają listy mężczyzn i kobiet, rejestry zwierząt (przede wszystkim owiec), zbóż, oliwy i produktów rolnych, metali, waz, tekstyliów, broni, wozów, utensyliów itp. Odnotowywały one rozmaite

zobowiązania i powinności poddanych względem mykeńskiego ośrodka władzy. Charakter rozruchunkowy posiadają również tabliczki z Domu Sfinksów.

Tabliczki gliniane, zawierające katalogi roślin, dotarły do naszych czasów na ogół w dobrym stanie (wyjątek stanowi tabliczka nr 6), który pozwala zadowalająco zorientować się w ich zasadniczej treści. Z uwagi na jednolitą zawartość wszystkie składają się na serię określoną w literaturze przedmiotu skrótem MY Ge (Ge 602–608). Na czterech tabliczkach z serii Ge (602, 603, 606, 608) zioła oznaczone zostały ideogramem *123 (AROM) oraz sylabogramami *a-ro-mo* (= gr. ἄρωμα n. 'aromatyczny korzeń lub ziele' [6]), wskazującymi jednoznacznie na rośliny aromatyczne. Wśród zarejestrowanych roślin znalazły się: *ka-da-mi-ja* ('pieprzycza'), *ka-na-ko* ('krokosz'), *ka-ra-ko* ('mięta'), *ko-(i)-no* ('palczatka'), *ko-ri-ja-do-no* ('kolendra'), *ku-mi-no* ('kminek') *ma-ra-tu-wo* ('fenkuł'), *mi-ta* ('mięta'), *sa-sa-ma* ('sezam'), *se-ri-no* ('seler') i być może *ku-pa-ro* ('cibora') [5, 7].

Na omawianych tabliczkach każdorazowo po nazwach roślin pojawiają się ideogramy, oznaczające różne miary pojemności i wagi. Michael Ventris i John Chadwick w swoim fundamentalnym dziele pt. *Documents in Mycenaean Greek* podają hipotetyczną wartość poszczególnych znaków [4]. I tak, ideogram Z (*110) = 0,5 litra, V (*111) = 2 litry, T (*112) = 12 litrów, M (*117) = 1 kilogram. Akronimy PE (*72) i DE (*45) określają jakiś rodzaj miary, pierwszy być może pęczek (ang. *bunch*), drugi zaś wiązkę (por. gr. att. δέσμη 'ts.') [4].

Na tabliczkach pojawia się też znak VAS (*155), przypominający wyglądem półmisek lub koszyk z dwoma uchwytami, który wydaje się obrazować rodzaj pojemnika, służącego do przechowywania zerwanych roślin. Ponieważ na tabliczce MY Ge 603 wyraz poprzedzający ideogram VAS (*155) brzmi *ka-ra-to* (= gr. κάλαθος m. 'koszyk'), to należy uznać, że znak *155 reprezentuje ideograficzne wyobrażenia plecionego kosza. Inny ideogram TO (*171) musi być identyfikowany z apelatywem mykeńskim *to-pa* [torpā], por. gr. τάρπη f. 'duży szeroki kosz' [7]. Podobne znaczenie mają sylabogramy *sa-pi-de* [sarpides] l. mn. 'pudelka, skrzynki' [7, 8]. Odminną interpretację tego ostatniego terminu zaproponował włoski uczony U. Rapallo, sugerując, że pod sylabogramami *sa-pi-de* kryje się semicka nazwa roślinna, por. hebr. *sirpād* 'pokrzywa' [9], ale ta propozycja nie spotkała się z akceptacją specjalistów.

Jednostkom miary towarzyszą zawsze liczebniki wskazujące ilość dostarczanego surowca. Tabliczki serii Ge rejestrują wyłącznie znaki określające jednostki (krótkie pionowe kreski) lub dziesiątki (krótkie poziome kreski), np. | '1', || '2', — '10', = '20'.

Rycina 1. Ruiny Domu Sfinksów (po lewej) i Domu Handlarza Oliwą (po prawej), widziane z cytadeli mykeńskiej. Fot. Jean Housen.

Źródło: <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=10714820>

Na większości tabliczek (z wyjątkiem tabliczki nr 5) nazwom roślin i określeniom miar towarzyszą imiona osób (wskazujące zawsze na płeć męską), które – jak wynika z ich form fleksyjnych – muszą należeć zarówno do odbiorców, jak i dostawców ziół.

Z uwagi na administracyjny charakter tabliczek linearnych B można z dużym prawdopodobieństwem założyć, że produkty roślinne, zarejestrowane na tabliczkach Ge, zostały zebrane na potrzeby pałacu mykeńskiego władcy, określonego mianem *wa-na-ka*, por. gr. klas. *ávaξ* m. ‘pan, władca, mocarz (o bogach, herosach i królach)’. Odbiorcą produktów roślinnych mógł być wysoki urzędnik wykonujący swą pracę w położonym na podgrodziu Domu Sfinksów. Zlecał on nadwornym skrybom zapisywanie na glinianych tabliczkach wielkości produktów roślinnych, dostarczonych w ramach należnej daniny lub zamówienia opłaconego z pałacowej kasy. Rejestry miały zapewne charakter okresowy, skoro nasze tabliczki odnotowywały nie tylko dostawy, ale i wielkość niezrealizowanych należności (na tabliczce Ge 604 wyszczególniono braki w dostawie ziół). Administrator zapewne pełnił funkcję pośrednika między gminą i podgrodziami a pałacem. Część zamówionych roślin mogła trafić bezpośrednio do pałacowej kuchni, w której używane były jako przyprawy (np. kolendra, pieprz), polepszające smak przygotowywanych tam potraw (bądź pobudzające apetyt) [4], lub – w mniejszym stopniu – jako warzywa (np. seler). Inne – z uwagi na ich właściwości – mogły zostać przekazane do warsztatów rzemieślników, zajmujących się farbowaniem tkanin (np. krokosz barwierski), wytwarzaniem perfum lub produkcją aromatycznej oliwy [10].

Jeśli jednak uznamy, że Dom Sfinksów był domem prywatnym, a nie budynkiem administracyjnym, to taka sytuacja oznaczałaby, że rejestry roślin aromatycznych prowadził jakiś handlarz, trudniący się ich skupem i dystrybucją. Warto też dodać, że w Domu Sfinksów oprócz naszych tabliczek odkryto też tabliczki, rejestrujące osoby (seria Au), rozmaite przedmioty, np. puchary, amfory, wazy, krater, dzbany etc., i produkty rolne, np. oliwę, figi i wino (seria Ue) [11].

Dostarczaniem produktów zielarskich na dwór królewski (lub do domu bogatego kupca) musiały zajmować się osoby, mające wiedzę o tychże roślinach, jednym słowem: osoby, które z powodzeniem można określić mianem zielarzy. Zawody, wymagające wysokiej specjalizacji, nie były czymś niezwykłym w państwie mykeńskim. Na użytek mykeńskiego pałacu pracowały całe rzesze wysoce wykwalifikowanych rzemieślników. Jak wszyscy rzemieślnicy, tak i osoby trudniące się dostarczaniem ziół podlegały władzy mykeńskiego króla i jako jego poddani miały obowiązek odprowadzania

do pałacu określonej ilości zamówionych roślin aromatycznych. Zawodowi zielarze wiedzieli, w jakich miejscach i o jakiej porze można zerwać zamówione zioła. Zнали się też na sposobie ich przechowywania. Do obowiązków zielarzy prawdopodobnie należał import egzotycznych roślin aromatycznych, nierosnących na terenie Grecji (np. sezamu lub jego nasion). Mykeńskie tabliczki z XIII w. p.n.e. stanowią zatem najstarsze w Europie świadectwo istnienia i działalności zawodowych zielarzy, nazywanych w późniejszym okresie *ridzotomami*. Co istotne, zielarze ci nie są anonimowi. Ich imiona skrzętnie rejestrują gliniane tabliczki serii Ge, np. *i-na-o* (Ινάων), *ka-e-se-u* (Καεσεύς?), *ke-po* (Κῆπος lub Κῆβος?), *pe-ke-u* (Φηγεύς lub Σπερχεύς?), *pe-se-ro* (Ψελλός), *pu-ke* lub *pu₂-ke* (Φύγης?, Βύγης?), *Pu-wo* (Πύρφος, por. att. Πύρρος), *Ra-ke-da-no* (Λακεδάνωρ?). Warto zwrócić uwagę, że wiele z tych antroponimów nie mają swoich odpowiedników w grece klasycznej, np. *ka-e-se-u*, *ke-po*, *pu₂-ke* [12]. Ta okoliczność mogłaby wskazywać na obce, niegreckie pochodzenie części zielarzy, być może wywodzących się z ludności autochtonicznej, podbitej wcześniej przez mykeńskich (tj. greckich) najeźdźców. Imiona większości zielarzy powtarzają się od dwu do pięciu razy w różnych formach fleksyjnych, np. *ra-ke-da-no*, dat. sg. *ra-ke-da-no-re* (dwukrotnie), *pe-ke-u* (trzykrotnie), *pu₂-ke*, *pu-ke*, gen. sg. *pu-ke-o* (5 razy). Na jednej tylko tabliczce (MY Ge 606) widnieje nazwa miejscowości *a-ke-re-u-te* („z Agreus”), z której pochodzi dostawa aromatycznych roślin, zrealizowana zapewne przez zielarza nazwanego *a-ke-re-wi-jo* (Agrēwijos, Ἀγρήϊος, dosłownie ‘mieszkaniec Agreus’, por. przymiotnik gr. ἄγρεϊος ‘wiejski, tępy, rubaszny’ [6]).

Zarejestrowane na tabliczkach rośliny łączy fakt, że są one aromatyczne i mają właściwości użytkowe, które można było wykorzystać do celów spożywczych, jak i przemysłowych. Należy jednak zwrócić uwagę, że wszystkie te zioła wykazują również właściwości lecznicze, potwierdzone w fitoterapii starożytnej przez słynnego lekarza Pedaniosa Dioskuridesa, którego dzieło *O środkach leczniczych* (gr. Περὶ ὅλης ἱατρικῆς / łac. *De materia medica*) aż do XVII w. było dla Europejczyków podstawowym źródłem wiedzy na temat ziołolecznictwa [13, 14]. W tym zatem miejscu można postawić alternatywną hipotezę, że ostatecznym odbiorcą produktów roślinnych, zanotowanych na mykeńskich tabliczkach serii Ge, był nadworny lekarz, czyli odpowiednio wykształcony w sztuce medycznej specjalista, znający się na roślinach zielarskich, który dobrze orientował się w właściwościach leczniczych (oraz trujących) ziół i umiał tę wiedzę odpowiednio spożytkować, lecząc władcę Myken, jego rodzinę, dwór, świtę pałacową i gości, jak również

Rycina 2. Pieprzycznik przydrożny (*Lepidium draba* L.).

Fot. Luis Fernández García.

Źródło: <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=8937724>

stacjonujących w twierdzy wojowników oraz starych mieszkańców podgrodzia. Tabliczki z archiwum pałacowego w Pylos (w Messenii na Peloponezie) poświadczają zarówno funkcję lekarza (gr. myk. *i-ja-te* [ijätēr] PY Eq 146 = gr. *iātrō* m. 'lekarz'), jak i środki lecznicze stosowane w ówczesnej praktyce medycznej (gr. myk. *a-ke-a₂* [akeha] PY Vn 130 'leki', por. gr. att. *ἄκος* n. 'lek, środek leczniczy'; gr. myk. *pa-ma-ko* [pharmakon] PY Un 1314 = gr. att. *φάρμακον* n. 'lekarstwo') [7; 15; 16]. Szkielet kobiety, pochowanej ok. 1550 r. p.n.e. w okręgu grobów szybowych B w Mykenach, należącej niewątpliwie do rodziny panującego tam władcy, pokazuje prawidłowy zrost złamanej w trzech miejscach prawej kości ramiennej. Tego typu uraz nie mógł być wyleczony w naturalny sposób, czyli bez interwencji lekarza lub chirurga. Badania osteologiczne jasno dowodzą, że przy pałacu w Mykenach musiał funkcjonować nadworny lekarz [15].

Alfabetyczna lista roślin zielarskich

Z tabliczek mykeńskich serii Ge, których zawartość zostanie przedstawiona w następnej kolejności, wynotowano w porządku alfabetycznym dziesięć

gatunków roślin aromatycznych. Opis ziół każdorazowo będzie wzbogacony informacjami o ich działaniu leczniczym i zastosowaniu w medycynie antycznej, zaczerpniętymi w dużej mierze z wiekopomnego dzieła *De materia medica* Dioskuridesa z Anazarbos [13].

1. **da-ra-[qa]** (gr. myk. 𐀢𐀺𐀓 *dragwā*), por. gr. *δράβη* f. 'pieprzycznik przydrożny, *Lepidium draba* L.', zwany też 'pieprzycznikiem wiosnowkowym'. Nazwa rośliny, zapisana na tabliczce Ge 603, została odczytana przez Johna Chadwicka [8]. Pieprzycznika używano w starożytności głównie jako przyprawy (Plin. *Nat. hist.* XXVII 73). Pedanios Dioskurides w dziele *De materia medica* (II 157) informuje o odwarze z pieprzycznika, ale niestety nie precyzuje, jakie są jego właściwości i zastosowanie. Opis greckiego lekarza jest wyjątkowo lapidarny: „Ziele osiąga wysokość jednego łokcia (ok. 0,44 m). Ma delikatne gałązki, po obu stronach których wyrastają liście podobne do liści pieprzycy szerokolistnej (*Lepidium latifolium* L.), tyle że delikatniejsze i bielsze. Gałązkę wieńczy baldach z białymi kwiatkami jak u bzu czarnego (*Sambucus nigra* L.). Ziele pieprzycznika jest gotowane w odwarze z jęczmienia, głównie w Kapadocji. Jego suszonych owoców dodaje się do potraw zamiast pieprzu” (przekład własny¹) (**rycina 2**).

2. **ka-da-mi-ja** (l. mn.) (gr. myk. 𐀓𐀢𐀺𐀓 *kardamia*), por. gr. *κάρδαμον* n. 'pieprzyca siewna, *Lepidium sativum* L.' [5, 17], błędnie nazywana 'rzeżuchą'. Teofrast (*Hist. plant.* VII 1, 2) traktuje pieprzycę jako warzywo ogrodowe, które sieje się od września [18]. Dioskurides (II 155) podaje taką oto charakterystykę rośliny: „Za najlepszą uważa się pieprzycę siewną rosnącą w Babilonie. Nasiona każdego gatunku pieprzycy działają rozgrzewająco, są ostre [w smaku], szkodliwe dla żołądka, przeczyszczają jelita i wydalają pasożyty jelitowe, zmniejszają [powiększoną] śledzionę, spędzają płód, wywołują menstruację i wzmagają popęd seksualny. Jej nasiona są podobne do nasion gorczycy białej (*Sinapis alba* L.) i rokitety siewnej (*Eruca sativa* Mill.). Są stosowane w leczeniu trądu i liszaja. Nałożone z miodem jako kataplazm zmniejszają [powiększoną] śledzionę i oczyszczają z wrzodów skórnych. Gotowane w gęstej papce usuwają wydzielinę zalegającą w klatce piersiowej. Gdy są pite, działają jako antidotum na ukąszenia węży. Dym powstały ze spalania [nasion pieprzycy] odstrasza węże, powstrzymuje wypadanie włosów i rozrywa czyraki, powodując ich ropienie. W formie kataplazmu z octem

¹ Wszystkie przytoczone tłumaczenia fragmentów dzieła Pedaniosa Dioskuridesa *De materia medica* oraz tabliczek mykeńskich wyszły spod pióra autorki artykułu.

winnym i polentą (z mąki jęczmiennej) stosowane są w leczeniu rwy kulszowej. Likwidują obrzęki i stany zapalne. Nałożone jako kataplazm z roztworem soli powodują ropienie czyraków. Samo ziele działa tak samo [jak ziarna], tyle że z nieco mniejszą siłą”.

3. **ka-na-ko** (gr. myk. $\oplus\tilde{\eta}\tilde{\rho}$ *knākos*), por. gr. att. *κνήκος* m./f. ‘krokosz barwierski, *Carthamus tinctorius* L.’ [5, 7, 8], zwany też ‘szafranem fałszywym albo saflowem barwierskim’ [19] (por. też dor. *κνάκων* ‘ts.’ oraz przym. att. *κνήκός*, dor. *κνᾱκός* ‘żółtawy, płowy’). Na tabliczce nr 6 krokosz oznaczony został ligaturą ideograficzną KA+NA+KO (*128). Tabliczki mykeńskie rozróżniają dwa rodzaje *ka-na-ko*: czerwony, tj. *ka-na-ko e-ru-ta-ra* (gr. myk. *knākos eruthrā* = gr. att. *κνήκος ἐρυθρά*), oraz biały, tj. *ka-na-ko re-u-ka* (gr. myk. *knākos leukā* = gr. att. *κνήκος λευκή*). Głosa Hesychiosa „*knēkōn*: barwnik szafranowy [pozyskany] z kwiatu [krokosza]; kiedy zaś [jest pozyskany] z owocu, [barwnik jest] – biały” (Hesych. κ-3104: *κνήκων* · τὸ κροκίζον χρώμα, ἀπὸ τοῦ ἄνθους· ὅτε δὲ ἀπὸ καρποῦ, τὸ λευκόν [20]) pozwoliła badaczom wysnuć wnioski, że mykeńscy skrybowie używali określenia „krokosz czerwony” w odniesieniu do kwiatów tejże rośliny, „krokosz biały” zaś do jej nasion [17]. Już w starożytnym Egipcie używano kwiatów krokosza (wykorzystując zawarte w nich substancje czynne: kartaminę i żółcień saflorową) do barwienia tkanin i artykułów żywnościowych na czerwono. Z nasion krokosza do dzisiaj pozyskuje się olej wspomagający preparaty stosowane przy miażdżycy [19]. Tymczasem Michel Wylock nie wyklucza, że za pomocą kwalifikatorów „biały” i „czerwony” określono w rzeczywistości dwa różne gatunki krokosza [21]. Warto też zwrócić uwagę, że „krokoszowi czerwone” towarzyszy zawsze określona miara wagi, oznaczona ideogramem M (*117), „krokoszowi białemu” zaś miara pojemności, oznaczona ideogramem V (*111). Grecka nazwa krokosza jest spokrewniona z niemieckim wyrazem *Honig* ‘miód’ (dosłownie ‘mający żółtą barwę’) oraz sanskryckim apelatywem *kānakam*, *kāñcanam* n. ‘złoto’ [22; 23].

Teofrast (*Hist. plant.* VI 4, 5) uznaje krokosz barwierski za roślinę uprawianą [18]. Dioskurides w *De materia medica* (IV 188) podaje, że: „Krokosz barwierski (*knēkos*) to roślina, której liście są podługne, ząbkowane, ostre i kłujące. Ma łodygi o wysokości dwóch łokci (ok. 88,7 cm), na szczycie których znajdują się główki wielkości oliwek. Jego kwiat jest podobny do [kwiatu] szafranu. Ma nasiona białe i czerwone, podługne, kanciaste.

Kwiatu krokosza używa się do potraw. Wyciąg z utartych nasion wraz z miodem pitnym albo rosołem z kury przeczyszcza jelita. Nasiona są szkodliwe dla żołądka. [Na bazie krokosza] przygotowuje się pastylki, zmiękczające masy kałowe w jelitach, używając do tego utartych w młóźnie nasion krokosza, zmieszanych z migdałami, saletrą, anyżem i gotowanym miodem. [Pastylkę] trzeba podzielić na cztery części wielkości orzecha włoskiego i zażyć dwie lub trzy przed wieczerzą. Pastylkę należy przygotować w następujący sposób: [Weź] białych nasion krokosza barwierskiego jeden *ksētēs* (ok. 0,54 l), przypieczonych i obłuskanych migdałów z wyspy Tasos trzy kubki (ok. 0,135 l), anyżu jedną drachmę (ok. 4,5 g), saletry jedną drachmę (ok. 4,5 g), dostateczną ilość miodu i [zmieszaj] z miąższem 30 suszonych fig. Wyciąg z nasion ścina mleko i czyni je bardziej przeczyszczającym”.

4. **ka-ra-ko** (gr. myk. $\oplus\tilde{\eta}\tilde{\rho}$ *glākhōn*), por. gr. beoc. i dor. *γλάχων* f. ‘mięta polej, *Mentha pulegium* L.’ (= joń. *γλήχων*, att. *βλήχων* f. ‘ts.’) [4; 7; 8]. Ziele porasta niemal całą Grecję, szczególnie miejsca wilgotne: mokradła, brzegi rzek i strumieni. Mięta polej stanowiła istotny składnik napoju zw. *kykeōn* (gr. *κυκεών*), pitego podczas słynnych na całą antyczną Grecję misteriów eleuzyńskich. Dioskurides w *De materia medica* (III 31) zwraca uwagę na szerokie zastosowanie mięty polej w ziołolecznictwie ludowym: „Mięta polej (*glēkhōn*) jest dobrze znaną rośliną, działającą rozgrzewająco, łagodząco i poprawiającą trawienie. Pita wywołuje krwawienie menstruacyjne, wydalą łożysko i błony płodowe, spędza płód. Jeśli jest pita z solą i miodem, oczyszcza płuca z wydzieliny i pomaga w konwulsjach. Pita zaś z kwaśnym winem i wodą łagodzi nudności i gryzące bóle żołądka; oczyszcza jelita z czarnego stolca. Pita z winem pomaga ukąszonym przez jadowite zwierzęta. Przyłożona do nozdrzy wraz z octem winnym ocuca ześmiolonych. Sucha mięta roztarta, [a potem] spalona, wzmacnia dziąsła, nałożona zaś jako okład z polentą (z mąki jęczmiennej) łagodzi wszelkie stany zapalne. Sama [z niczym nie zmieszana] jest zalecana przy podagrze i [stosowana] do momentu zaczerwienienia skóry. Z maścią woskową wysusza pryszcze. Zaaplikowana z solą jako kataplazm pomaga w dolegliwościach śledziony. Odwar z mięty polej, użyty do obmycia, łagodzi swędzenie, a dodany do kąpieli nasiadowej jest zalecany przy wzdęciach, zaparciach i skrzęcie macicy. Niektórzy nazywają ją *blēkhōn*, ponieważ zjedzona przez owce w porze kwitnienia pobudza je do beczenia (*blēkhē*)”.

Rycina 3. Palczatka wełnista (*Cymbopogon schoenanthus* (L.) Spreng.).

Fot. Pau Pámies Gràcia.

Źródło: <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=35688535>

5. **ko-no** lub **ko-i-no** (gr. myk. ΚΟΝΟ , ΚΟΙΝΟ *skhoinos*) = gr. $\sigma\chi\omicron\iota\nu\omicron\varsigma$ m./f. ‘palczatka wełnista, *Cymbopogon schoenanthus* (L.) Spreng.’ [4, 17]. Teofrast (*Hist. plant.* IX 7, 1 i 3) podaje, że palczatka, która rośnie „za pasmem gór Libanu”, tj. w dolinie rzeki Jordan, wydziela aromatyczny zapach tylko wtedy, gdy jest zaszuszone [18]. Z tego też powodu jest wykorzystywana do produkcji perfum. Dioskurides (I 17) zwraca uwagę na jej rozliczne właściwości lecznicze: „Jeden gatunek rośnie w Libii, inny zaś w Arabii, a jeszcze inny w regionie zwanym nabatejskim (obecnie południowa część Izraela i Jordanii). Ten ostatni uważa się za najlepszy. Na drugim miejscu znajduje się palczatka z Arabii, którą niektórzy nazywają babilońską, inni zaś *teukhītis*. Palczatka libijska jest bezużyteczna. Wybieraj taką, która jest świeża, czerwona i pełna kwiatów, która, gdy się ją rozetnie, ma kolor zbliżony do purpury, która jest wiotka i pachnie jak róża, gdy zostanie potarta w dłoniach, i która gryzie w język, wywołując uczucie palenia. Używa się kwiatu, źdźbła i korzenia. [Roślina] ma działanie rozgrzewające, rozkruszające, poprawiające trawienie, zmiękczające, przeczyszczające i moczopędne.

Wywołuje menstruację, znosi wzdęcia, prowadzi do uczucia ciężkości głowy, działa nieco ściągająco. Kwiat jest używany w napojach, które pije się przy krwistych płwocinach oraz bólach żołądka, płuc, wątroby i nerek. [Palczatkę] dodaje się do antidotów. Korzeń [palczatki] ma większe działanie ściągające, toteż w przypadku nudności, spowodowanych dolegliwościami żołądka, oraz puchliny wodnej i konwulsji zaleca się ciężar jednej drachmy (ok. 4,5 g) z taką samą ilością pieprzu [i stosowanie] przez kilka dni. Odwar z korzenia jest używany do kąpieli nasiadowej w leczeniu stanów zapalnych macicy”. Wylock identyfikuje mykeński fitonim z ‘tatarakiem zwyczajnym, *Acorus calamus* L.’ [21]. Hipoteza ta nie przekonuje w świetle greckich danych leksykalnych epoki antycznej (**rycina 3**).

6. **ko-ri-ja-da-no** ΚΟΡΙΔΑΝΟΝ (l. poj. – poświadczona na tabliczkach z Knossos), **ko-ri-ja-da-na**, **ko-ri-a-da-na** (l. mn.), skrót akrofoniczny: **KO** ΚΟ (gr. myk. *kori(h)a(n)dnon*), por. gr. $\kappa\omicron\rho\iota\alpha\nu\nu\omicron\nu$, $\kappa\omicron\rho\iota\alpha\nu\delta\rho\omicron\nu$ n. ‘kolendra siewna, *Coriandrum sativum* L.’ [7; 8; 17]. Kolendra jest aromatyczną rośliną, pochodzącą ze wschodnich rejonów Morza Śródziemnego. W starożytności stosowana była w leczeniu hysterii (Hipokrates). Atenajos mówi o szerokim zastosowaniu kolendry w sztuce kulinarnej. Na efekty lecznicze tej rośliny wskazuje Dioskurides (*De mat. med.* III 63): „Kolendra siewna (*kórion*) ma działanie ochładzające, stąd też nałożona jako kataplazm razem z chlebem albo polentą (z mąki jęczmiennej) jest stosowana w leczeniu róży i liszaja. Z miodem zaś i rodzynkami leczy krosty (które pojawiają się tylko w nocy), stany zapalne jąder i czyraki, natomiast z mąką z ziaren roślin strączkowych zwalcza skrofule i guzy. Nasiona [tj. owoce kolendry] w niewielkiej ilości wypite ze słodkim winem wydalają pasożyty jelitowe i wzmagają wydzielanie spermy. Jeśli weźmie się ich za dużo, niebezpiecznie odurzają umysł; stąd też należy wystrzegać się zbyt dużych dawek napoju i jego nadużywania. Wyciąg (z owoców kolendry) rozsmarowany wraz z białą ołowianą albo tlenkiem ołowiu oraz octem winnym i olejkami różanym jest stosowany w leczeniu stanów zapalnych skóry, objawiających się ognistą wysypką”.
7. **ku-mi-no** (l. poj.), **ku-mi-na** (l. mn.), skrót akrofoniczny: **KU** ΚΥ [4] (gr. myk. *kumīnon*), por. gr. $\kappa\omicron\mu\iota\nu\omicron\nu$ n. ‘kmin rzymski, zwany też kminem kminkiem, kuminem, kminem egipskim lub kminem pluskwim, *Cuminum cyminum* L.’ [24]. Zdaniem Francisca Aura Jorro, mykeński fitonim należy raczej identyfikować z rośliną jednoroczną z rodziny selerowatych ‘*Lagoecia cuminoïdes* L.’, zwaną po grecku $\kappa\omicron\mu\iota\nu\omicron\nu$

ἄγριον („dziki kminek”) [8]. Dioskurides (III 60) informuje, że: „<Dziki kminek> rośnie najobficiej w hiszpańskiej Kartaginie; ten właśnie działa skuteczniej. [<Dziki kminek>] ma wiotką lodyżkę długości jednej piędzi, cztery lub pięć delikatnych listków, ząbkowanych jak u *gingidion* (pol. dawn. ‘bucień, zwany też woszczycą, *Malabaila sekakul* Russ.’ a. ‘gat. marchwi, *Daucus gigidium* L.). Na szczycie [lodygi] ma pięć lub sześć okrągłych główek, miękkich, w których znajduje się owoc łuskowaty, w smaku ostrzejszy od tego uprawianego (tj. ‘kminu rzymskiego, *Cuminum cyminum* L.’). <Dziki kminek> porasta wzgórze. Nasiona (tj. owoce) pije się z wodą przy kolkach i wzdęciach, z octem winnym zwalczając czkawkę, natomiast z winem są stosowane jako antidotum przeciw jadowi zwierząt oraz podawane w celu usunięcia z żołądka nadmiaru płynów. Zzute i nałożone jako kataplazm z miodem i rodzynkami likwidują krwiaki. Leczą zapalenie jąder zastosowane jako kataplazm z tymi samymi (tj. miodem i rodzynkami)”.

Skrót KU ⚔, zestawiany powszechnie z myk. *ku-mi-no*, inaczej interpretują Jose Louis Melena i Antonín Bartoněk, którzy upatrują w nim abrewiację fitonimu *ku-pa-ro* (gr. myk. *kupairos*), identyfikowanego z ‘ciborą okrągłą, zwaną też ciborą orzechową, *Cyperus rotundus* L.’ lub ‘ciborą długą, *Cyperus longus* L.’ (por. gr. dor. κύπαιρος m., hom. κύπειρος m. ‘cibora’) [5, 25].

8. **ma-ra-tu-wo** ⚔⚔⚔, skrót akrofoniczny: MA ⚔ (gr. myk. *marathwon*) = gr. μάραθρον lub μάραθρον n. ‘fenkuł włoski, zwany też koprem włoskim albo koprem słodkim, *Foeniculum vulgare* Mill.’ [8, 13]. Fenkuł jest pospolitą w Grecji rośliną. Warto wiedzieć, że od tego fitonimu wywodzi się słynny toponim Maraton (gr. Μαραθών), oznaczający pierwotnie ‘miejsce porośnięte w obfitości fenkułem’. Fenkuł jest rośliną aromatyczną i przyprawową, wykazującą wiele właściwości leczniczych. W starożytnej kuchni dodawano go do chleba, sosów i placek. Używany do polepszenia właściwości smakowych oliwy i jej konserwacji. Różne części fenkułu stanowiły istotny składnik przepisów kulinarnych Apicjusza (tj. Marka Gawiusza), słynnego rzymskiego smakosza. Grecy używali rośliny do produkcji perfum. O „miłym zapachu” soku z fenkułu informuje już Teofrast (*Hist. plant.* I 12, 2) [18]. Hipokrates zalecał stosowanie fenkułu podczas porodów. Dioskurides Pedanios w dziele *De materia medica* (III 70) wymienia wiele właściwości leczniczych fenkułu: „Ziele, gdy zostanie zjedzone, pobudza laktację. Takie samo działanie mają nasiona (tj. owoce fenkułu) wypite albo ugotowane w wywarze z jęczmienia.

Z uwagi na jego właściwości moczopędne, zaleca się przy bólach nerek i pęcherza picie odwaru z liści. Zmieszany z winem jest stosowany jako antidotum przeciw ukąszeniom węży, wywołuje też miesiączkę. Pity z zimną wodą podczas gorączki osłabia nudności i palenie w żołądku. Jego korzenie, zmiażdżone i nałożone jako kataplazm z miodem, leczą rany powstałe od ugryzienia psa. Soku, wyciśniętego z lodyg i liści, a potem wysuszonego na słońcu, używa się przy przyrządzaniu leków ocznych, stosowanych na poprawę ostrości widzenia. Te same efekty daje również sok wytłoczony z jeszcze zielonych nasion (tj. owoców), liści i pędów oraz sok z korzenia, będącego w pierwszej fazie rozwoju. W zachodniej części Iberii fenkuł wydziela sok mleczny podobny do gumy. Dzieje się tak, gdy mieszkańcy [tego rejonu] przecinają fenkuł w porze kwitnienia w połowie lodygi, a potem przystawiają do ognia, aby pod wpływem ciepła wydzielił, jak gdyby pocąc się, gumę. W przyrządzaniu leków ocznych jest on skuteczniejszy od soku”.

9. **mi-ta** ⚔, skrót akrofoniczny: MI ⚔ (gr. myk. *mintha*) = gr. μίνθα f. ‘mięta zielona, *Mentha viridis* L. = *Mentha spicata* L.’ [7, 8], por. też gr. att. μίνθη, μίνθα f. ‘ts.’. W starożytności ceniona była jako roślina lecznicza i przyprawowa. Grecy używali aromatycznej mięty zielonej do kąpieli i przecierania stołu przed posiłkiem. Syntetyczny opis działania mięty daje nam Dioskurides (*De mat. med.* III 34): „Miętę zieloną jedni nazywają *hēdyosmon* (dosł. „[roślina] o przyjemnym zapachu”), inni *minthē*. Jest znanym ziołem, mającym właściwości rozgrzewające, ściągające i wysuszające, stąd też sok z niej, pity razem z octem winnym, tamuje krew i likwiduje glisty. Napój z dwiema lub trzema gałązkami mięty zielonej i sokiem z cierpkiego granatu wzmacnia popęd płciowy, zwalcza czkawkę, wymioty i biegunkę choleryczną. [Mięta] stosowana jako kataplazm wraz z polentą (z mąki jęczmiennej) likwiduje wrzody, położona zaś na czole uśmierza ból głowy; łagodzi też obrzmienie piersi. Kataplazm z solą jest aplikowany przy pogryzieniach przez psy, sok [z mięty], zmieszany z miodem i wodą, jest stosowany na bóle ucha. [Mięta] zaaplikowana kobietom przed stosunkiem płciowym zapobiega zająściu w ciążę. Zwalcza szorstkość języka, jeśli zostanie weń wtarta. Zapobiega ścięciu się mleka, jeśli gałązki mięty zostaną w nim zanurzone. Ogólnie rzecz biorąc, [mięta] jest dobra na żołądek i odpowiednia do przyprawiania potraw”.

10. **sa-sa-ma** ⚔⚔⚔ (l. mn.) (gr. myk. *sāsama* ‘nasiona sezamu’) = gr. σάσαμα l. mn. < ap. σάσαμον n. ‘sezam indyjski, zwany także sezamem

wschodnim a. kunżutem a. łogową wschodnią, *Sesamum indicum* L.’ lub ‘owoc albo nasienie sezamu’ [7, 8, 17] (por. gr. att. σήσαμον, lak. σάαμον n. ‘ts.’). Sezam jest rośliną orientálną, o czym świadczy jej semicka nazwa: ugar., fen. ššmn ‘sezam (nasiona, olej)’, hebr. šmšm ‘sezam’ [26]. W starożytności rosła przede wszystkim w Mezopotamii i Cylicji. Była stamtąd sprowadzona do Egiptu już w początkach I tysiąclecia p.n.e. Dioskurides w *De materia medica* (II 99) pisze: „Sezam jest szkodliwy dla żołądka, wywołuje nieprzyjemny zapach w ustach, jeśli po zjedzeniu jego resztki pozostaną między zębami. W postaci kataplazmu likwiduje nadmiar tłuszczu w żyłach, leczy uszkodzenia ucha, jest stosowany przy stanach zapalnych, oparzeniach, bólach okrzynicy i ukąszeniach żmii rogatej. Z olejkim różanym uśmierza bóle głowy spowodowane stanem zapalnym. Ziele ugotowane w winie daje takie same efekty, a w przypadku zapalenia i ostrego bólu oka wydaje się nawet bardziej skuteczne. Z [nasion] sezamu uzyskuje się olej, którego używają Egipcjanie”.

10. **se-ri-no** (gr. myk. *selinon*) = gr. σέλινον n. ‘seler zwyczajny, *Apium graveolens* L.’ [4, 7]. Starożytni Grecy z selera pletli girlandy, które zawieszali na stelach nagrobnych. Wieniece z teŹe rośliny zdobiły głowy zwycięzców igrzysk nemejskich. Dioskurides (III 64) o selerze zwyczajnym, zwanym po grecku σέλινον κηπαῖον (dosłownie „seler ogrodowy”), wypowiada się następująco: „Seler zwyczajny: ziele jest stosowane w tych samych przypadkach co kolendra. Nałożone jako kataplazm z chlebem albo wyborną mąką uśmierza stany zapalne oka i zgagę oraz przynosi ulgę nabrzmiałym

piersiom. Seler zjedzony na surowo lub ugotowany zwiększa wydalanie moczu. Napar z niego i jego korzeni, jeśli zostanie wypity, neutralizuje działanie środków trujących, wywołuje wymioty i powoduje obstrukcję. Nasiona są bardziej moczopędne, pomagają tym, którzy zostali ugryzieni przez jadowite zwierzęta, i tym, którzy wypili napój z tlenkiem ołowiu; znoszą teŹ wzdęcia. Z poŹytkiem dodawane są do środków przeciwbólowych, przeciw jadowitym ukąszeniom i przeciwkaszlowych. Istnieje teŹ «seler bagnisty» (prawdopodobnie *Apium graveolens* var. *silvestre*), który występuje w miejscach wilgotnych, większy od selera uprawianego. Działa tak samo jak seler zwyczajny («seler ogrodowy»).

Treść tabliczek z Domu Sfinksów

Tabliczki My Ge, zapisane pismem linearnym B (tzn. pismem sylabicznym), przedstawione zostaną poniŹej w stosowanej w naukowych publikacjach transkrypcji alfabetycznej [4, 11, 12]. KaŹdej tabliczce towarzyszyć będzie polskie tłumaczenie. W przypadku braku powszechnie przyjętego odczytu pozostawiam wyrazy mykeńskie w powszechnie przyjętej transkrypcji (np. *e-ne-me-na*, imiona niektórych zielarzy, *ke-po*, *pu₂-ke*, etc.) (**rycina 4**).

Tabliczka nr 1 (MY Ge 602)

- .0 *vacat* [] *vacat*
 .1 jo-o-po-ro, a-ro-mo[-ta, do-]ši-mi-jo / pe-se-ro [sa-sa-ma]
 .2 pu₂-ke / ma-ra-tu-wo Z 1 [] *vacat*
 .3 pe-ke-u / ku-mi-no-jo[... ma-ra-]tu-wo V 1 sa-sa-ma Z 2 sa-pi-de ‘6’
 .4A e-ru-ta-ra[... sa-]sa-ma V 1
 .4B ka-e-se-we / ka-na-ko [] mā-ra-tu-wo V 1 sa-pi-de 6
 .5A e-ru-ta-ra [] 1
 .5B ke-po / ka-na-ko M [] V 1 mi-ta, PE 2 ko-no-a-po-te-[.]
 .6A [] *vac.* [] 2
 .6B [] *vest.* [] V 1 DE 1 *1.5^{VAS} [] *vacat*

Tłumaczenie: „Tyle naleŹy się ziół aromatycznych w ramach dostawy: [zielarz] Psellos [przekazał] nasion sezamu [jakąs ilość] ¹ [zielarz o imieniu] Pu₂-ke: fenkułu 0,5 litra ³ [zielarz] Phēgeus: kmin-ku „dzikiego” [jakąs ilość], fenkułu 2 litry, nasion sezamu 1 litr, skrzynek 6; ⁴ [zielarz] Ka-e-se-u: czerwonego krokosza barwierskiego [jakąs ilość], nasion sezamu 2 litry, fenkułu 2 litry, skrzynek 6; ⁵ [zielarz] Ke-po: czerwonego krokosza [jakąs ilość kilogramów], [...], mięty zielonej pęczki 2, palczatki welnistej [jakąs ilość] ⁶ [kolejny zielarz przekazał] jedną wiązkę [jakiejś rośliny aromatycznej] i jedną skrzynkę”.

Rycina 4. Tabliczka MY Ge 602 w przerysie. Źródło: [11]

Tabliczka nr 2 (MY Ge 603 + frt.)

- .1a [] ka-ra-to *155^{VAS} 1
 .1 ke-po, KO AROM T 2 / ka-na-ko, re-u-ka V
 1 da-ra[.] -mi-ta-qe 20 ka-na-ko, e-ru-ta-ra M 1
 .2a ka-na-ko M 1 *155^{VAS} 1
 .2 pu-ke-o KO T 2 KU V 2 MA Z 2 SA Z 2 ko-no
 10 e-ne-me-na 1[
 .3 i-na-o KO T 2 KU V 1 [MI 20] ko-no 10 E 1 ka-
 -na-ko e-ru M 1 []
 .4 ra-ke-da-no KO T 2 KU V 2 [MI] ko-no 12 E 1
 *155^{VAS} 1
 .5 a-ke-re-wi-jo KO T 2 KU V 1 MA V 1 no-ko
 10 DE [] *155^{VAS} 1
 .6 pe-ke-u KO T 2 KU V 1 Z 2 MA V 1 ko-no 10 E
 1 ka-na-ko M 2 *155^{VAS} 1
 .7 pu-wo KO T 2 KU V 2 MA V 1 ko-no DE 1 *155^{VAS}
 1
 v.1 pe-[] V 2
reliqua pars sine regulis

Tłumaczenie: „[Zielarz o imieniu] Ke-po: kolendra siewna ZIELE AROMATYCZNE 24 litry, biały krokosz barwierski 2 litry, pieprzycznik przydrożny i mięta zielona 20 [wiązek], czerwony krokosz barwierski 1 kg, koszyk KOSZ 1 [² dostawa] Pu-ke: kolendra siewna 24 litry, kminek „dziki” 4 litry, fenkuł 1 litr, nasiona sezamu 1 litr, krokosz barwierski 1 kg, kosz 1, palczatka wełnista 10, e-ne-me-na 1; [³ [zielarz] Inaon: kolendra siewna 24 litry, kminek „dziki” 2 litry, mięta zielona 20 [wiązek], palczatka wełnista 10 e-ne-me-na 1, czerwony krokosz barwierski 1 kg; [...]] [⁴ [zielarz] Lakedanor: kolendra siewna 24 litry, kminek „dziki” 4 litry, mięta zielona, palczatka wełnista 12 e-ne-me-na 1, kosz 1; [⁵ [zielarz] Agrewios: kolendra siewna 24 litry, kmin „dziki” 2 litry, fenkuł 2 litry, palczatka wełnista 10 wiązek [] kosz 1; [⁶ [zielarz] Phēgeus: kolendra siewna 24 litry, kminek „dziki” 3 litry, fenkuł 2 litry, palczatka wełnista 10 e-ne-me-na 1, krokosz barwierski 2 kg kosz 1; [⁷ [zielarz] Purwos: kolendra siewna 24 litry, kminek „dziki” 4 litry, fenkuł 2 litry, palczatka wełnista wiązka 1 kosz 1. || (verso) pe-[] 2 litry”.

Tabliczka nr 3 (MY Ge 604)

- .0 vacat [] vac.
 .1 ke-e-pe, o-pe-ro, ka-na-ko e-ru-ta-ra [] DE
 1 KU V 1
 .2 i-na-o-te, o-pe-ro KU V 1 SA V 1 ko-no 2 se-ri-
 -no M 2 *155^{VAS} 1
 .3 ra-ke-da-no-re, o-pe-ro e-ru-ta-ra M 1 MA V
 1 SA V 1
 .4 a-ke-re-wi-jo, o-pe-ro e-ru-ta-ra M 3
 .5 pu-ke-pe-ro-ro ka-na-ko M 1 MA Z 2 SA Z 2 ka-
 -da-mi-ja [
 .6 vacat
reliqua pars sine regulis

Rycina 5. Tabliczka MY Ge 603. Źródło: [11]

Rycina 6. Tabliczka MY Ge 604 w przerysie. Źródło: [11]

Tłumaczenie: „[Zielarzowi o imieniu] ke-e-pe brakuje: czerwonego krokosza barwierskiego [nieznana ilość], [palczatki] wiązka 1, kminku „dzikiego” 2 litry; [² [zielarzowi] Inaontowi brakuje: kminku „dzikiego” 2 litry, nasion sezamu 2 litry, palczatki wełnistej 2 (wiązki), seleru 2 kg, kosz 1; [³ [zielarzowi] Lakedanorowi brakuje: czerwonego [krokosza barwierskiego] 1 kg, fenkułu 2 litry, nasion sezamu 2 litry; [⁴ [zielarzowi] Agrewiosowi brakuje: czerwonego [krokosza barwierskiego] 3 kg; [⁵ [zielarzowi] pu-ke brakuje: krokosza barwierskiego 1 kg, fenkułu 1 litr, nasion sezamu 1 litr, pieprzycy siewnej [jakaś ilość]”.

Tabliczka nr 4 (MY Ge 605 + 605a + 607 [+] fr.)

- .0 vacat [] vacat [
 .1 pe-sę-ro [] ka-na-ko M 2 [ka-]ra-to *155^{VAS} [
 .2A [ka-na-ko] e-ru-ta-ra M 3 ka-na-ko re-u-ka
 V 1 ma[-ra-tu-wo mi-]ta PE 1 sa[-pi-de
 .2B pu₂-ke / [] na T 2 ku-mi-na V 1 sa-sa[-ma] da
 14[
 .3A ka-na-ko, e-ru-ta[-ra] ka-na-ko re[-u-ka] Z 2[

Rycina 7. Tabliczka MY Ge 606 w przerysie. Źródło: [11]

- .3B pe-ke-u / ko-ri-ja-da-na T 2[] ku-mi-no Z [
 .4A ka-na-ko, e-ru-ta-ra M 2 P 1 ka-na-ko re-
 u[-ka
 .4B ka-e-se-u / ko-ri-a₂-da-na T 2 ku-mi-no Z[]
 .5 ke-po / ko-ri-a₂-da-na T 2 [] *155^{VAS} 1 [] vacat
 .6A ku-mi-no Z 2 ka-ra-[ko ...] sa-pi-de 12
 .6B i-na-o / ka-na-ko re-u-ka[] sa-sa-ma Z 2 mi-
 ta PE 1
 .7] vacat

Tłumaczenie: „[Zielarz] Psellos [dostarczył]: krokosza barwierskiego 2 kg, koszyk KOSZ [1]; [2] [zielarz o imieniu] pu₂-ke: czerwonego krokosza barwierskiego 3 kg, białego krokosza barwierskiego 2 litry, fenkułu [jakąś ilość], mięty zielonej pęczek 1, skrzyniek [nieznaną ilość], [...] 24 litry, kminku „dzikiego” 2 litry, nasion sezamu [nieznaną ilość], [...] 14; [3] [zielarz] Phēgeus: czerwonego krokosza barwierskiego [jakąś ilość], białego krokosza barwierskiego 1 litr, kolendry siewnej 24 litry, kminku „dzikiego” [nieznaną ilość litrów]; [4] [zielarz o imieniu] Kaheseus: czerwonego krokosza barwierskiego 2,5 kg, białego krokosza barwierskiego [jakąś ilość litrów], kolendry siewnej 24 litry, kminku „dzikiego” [jakąś ilość] litrów; [5] [zielarz] ke-po: kolendry siewnej 24 litry, kosz 1; [6] [zielarz] Inaon: kminku „dzikiego” 1 litr, mięty polej skrzynek 12, czerwonego krokosza barwierskiego [jakąś ilość], nasion sezamu 1 litr, mięty zielonej wiązkę 1”.

Tabliczka nr 5 (MY Ge 606 + fr.)

- .0 vacat
 .1 [do-]si-mi-ja
 .2 a-ke-re-u-te
 .3a ka-na-ko
 .3 AROM + KO T 2 KUV 1 re-u-ka V 1
 .4 ma-ra-tu-wo V 1 sa-sa-ma V 4
 .5 e-ru-ta-ra M 3
 .6 mi-ta PE 2
 .7 ko-i-no, DE 1 *171 11

Tłumaczenie: „Dostawa [2] z (miejscowości) Agreus [3] aromatycznych ziół: kolendry siewnej 24 litry, kminku „dzikiego” 2 litry, białego krokosza barwierskiego 2 litry, [4] fenkułu 2 litry, nasion sezamu 8 litrów, [5] czerwonego [krokosza barwierskiego] 3 kg, [6] mięty zielonej pęczki 2, [7] palczatki wełnistej wiązka 1, dużych koszy 11”.

Tabliczka nr 6 (MY Ge 608a + fr. [+ 608b])

- .1], KANAKO M 3 ko AROM T[]
 .2 vac.[] vacat [
 .3 vac.[] vacat [
 .4 pu₂-ke [] AROM T 1 [
 .5] vacat

Tłumaczenie: „[Nieznany zielarz dostarczył]: [...], krokosza barwierskiego 3 kg, kolendry siewnej AROMATYCZNE ZIELE [nieznaną ilość] litrów, [2] [...], [3] [...], [4] [zielarz o imieniu] pu₂-ke: [...] AROMATYCZNE ZIELE 12 litrów”.

Otrzymano: 2018.04.10 · Zaakceptowano: 2018.05.14

Piśmiennictwo

- Nikitidis N., Papiomytoglou V.: Green Plants and Herbs of Greece. Translated by J. Pittinger. Rethymno: Mediterraneo Editions, 2011: 19.
- Drygas A.: Narodziny leku. Dawne terapie. Lek i jego formy, sposoby wytwarzania i dystrybucji. W: Brzeziński T. (red.): Historia medycyny. Warszawa: Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2000: 176–178.
- Tadajczyk K. T.: Zielarstwo i zielarze w świecie antycznym. Farmacja Polska. 2003, 59(11): 514–518.
- Ventris M., Chadwick J.: Documents in Mycenaean Greek. Cambridge: Cambridge University Press, 1956: 57–60, 221–231.
- Bartoněk A.: Handbuch des mykenischen Griechisch. Heidelberg: Universitätsverlag C. Winter, 2003: 74, 387–388, 517, 561–562, 562, 570, 572, 574, 577, 601.
- Abramowiczówna Z.: Słownik grecko-polski. T. 1. Warszawa: PWN, 1958: 342, 17.
- Kazanskene V. P., Kazanskij N. N.: Predmetno-ponijatijnyj slovar' grečeskogo jazyka. Krito-mikenskij period, Leningrad: Izdatel'stvo „Nauka”, 1986: 80–81, 102.
- Aura Jorro F.: Diccionario micénico. T. 1–2. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Instituto de Filología, 1985: 281, 312, 376–377, 382–383, 401.
- Rapallo U.: Sull'origine semitica del miceneo sa-pi-de. Annali dell'Istituto Orientale di Napoli. 1970, 30: 99–104.
- Fapas J. (Φάπας Ι.): Τα αρωματικά έλαια και οι πρακτικές χρήσεις τους στη Μυκηναϊκή Ελλάδα και την Ανατολική Μεσόγειο (140ς–130ς αι. π.Χ.). Θεσσαλονίκη: dysertacja doktorska obroniona na Uniwersytecie Arystotelesa w Salonikach, 2009: 51–56. On-line: <https://www.didaktorika.gr/eadd/handle/10442/20051> (dostęp: 18 VII 2017).
- Sacconi A.: Corpus delle iscrizioni in lineare B di Micene. Roma: Edizioni dell'Ateneo, 1974: 48–57, 137.
- Killen J. T.: On the Mycenae Ge Tablets. W: Heubeck A., Neumann G. (red.): Res Mycenaeae. Akten des VII. Internationalen Mykenologischen Colloquiums in Nürnberg vom 6–10 April 1981. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht, 1983: 216–232.

13. Wellmann M. (red.): Pedanii Dioscuridis Anazarbei De materia medica. T. I–V. Berolini, Weidmannsche Verlagsbuchhandlung, 1958.
14. Dioscórides: Plantas y remedios medicinales (De materia medica). Tłum. García Valdés. T. 1–2. Madrid: Editorial Gredos, 1998.
15. Arnott R.: Healing and medicine in the Aegean Bronze Age. *Journal of the Royal Society of Medicine*. 1996, 89: 265–270.
16. Tadjczyk K. T.: O pochodzeniu słowa farmacja raz jeszcze. *Farmacja Polska*. 2000, 56(12): 567–569.
17. Duhoux Y.: Les premiers phytonymes grecs: les données mycéniennes. W: Actes du colloque international „Les phytonymes grecs et latins” tenu à Nice les 14, 15 et 16 mai 1992 à la Faculté des Lettres, Arts et Sciences humaines Université de Nice – Sophia Antipolis, Nice: Université de Nice – Sophie Antipolis, 1993: 97–122.
18. Teofrast: Badania nad roślinami. Tłum. Schnayder J. Kraków, Polska Akademia Nauk, Oddział w Krakowie, 1961: 46, 307.
19. Bärtels A.: Rośliny śródziemnomorskie. Warszawa: MULTICO Oficyna Wydawnicza, 2009: 300; Wersja nowogrecka – Bärtels A.: Φυτό της Μεσογείου. Θεσσαλονίκη: Μαλλιάρης-Παιδεία, 2011: 302.
20. Latte K.: Hesychii Aleksandrini Lexicon. Vol. II. Hauniae: Ejnar Munksgaard, 1966: 493.
21. Wylock M.: Les aromates dans les tablettes Ge de Mycènes. *Studi Micenei ed Egeo-Anatolici*. Studi Micenei ed Egeo-Anatolici. 1972, 15: 105–146.
22. Carnoy A.: Dictionnaire étymologique des noms grecs de plantes. Louvain: Publications Universitaires, Institute Orientaliste, 1959: 86.
23. Genaust H.: Etymologisches Wörterbuch der botanischen Pflanzennamen. Hamburg: Nikol Verlagsgesellschaft, 2005: 164.
24. Gawryś W.: Słownik roślin zielnych łaciniśko-polski. Kraków: Officina Botanica, 2008: 64.
25. Melena J. L.: Antología comentada de textos micénicos. Vitoria: Universidad del País Vasco, 1995: 12–13.
26. Rosól R.: Frühe semitische Lehnwörter im Griechischen. Frankfurt am Main: Peter Lang, 2013: 91–93, 203.