

KAARLE HIRVONEN

ANTIIKIN ALKOHOLITTOMAT JUOMAT

"Paljon mahtuu maljan reunan ja huulen kärjen väliin."

Tuo kreikkalainen sananlasku tarkoitti kylä tapahtumista ja lähinnä sitä Odysseian kohtaa, jossa röyhkein kosija Antinoos sai Odysseuksen ampuman nuolen kurkkuunsa juuri nostaessaan maljaa huulilleen.¹⁾ Mutta ajatusta hiukan muuntaen noita sanoja voidaan soveltaa myös juomien loputtomaan moninaisuuteen. Ja niin oli laita jo antiikissa, joskin sen maista on yleensä hahmottunut kuva tyypillisinä viinimaina ja koko ajasta viinin valtakautena. Viinihän joutui meidän kivennäis- ja esanssivirtausjuomiemme lisäksi korvaamaan tupakan, kahvin, teen ja kaakaon, jopa sitrus-hedelmätkin. Kuvaavasti kreikkalainen yhäkin "juo" tupakkaa.

Vesi

"Mutta parasta on vesi", totesi Pindaros.²⁾ Merkillistä kylläkin, mutta veden välttämättömyys kaikelle elolliselle ei antiikissa ollut kiistaton selviö.³⁾ Jopa Aristoteles — tai ainakin hänen oppilaansa — tiesi jonkun suolaista ruokaa syöneen tai autiomaan halki kulkeneen tulleen toimeen juomatta.⁴⁾ Kun itse Hippokrates väitti keuhkotautisten olevan janottomia, oli vielä helpompi uskoa sellaista kaukaisista barbaarikansoista.⁵⁾ Yleensä kuitenkin juomista pidettiin välttämättömänä, vieläpä juuri janoa pakottavimpana tarpeena, johon verrattiin monia muita

asioita koti-ikävää ja taistelunkiihkoa myöten, vrt. kostonjanoon nykykielissä. Onpa esitetty käsityksiä, että aterioilla ei olisi juotu lainkaan. Ilmeisesti silloin juotiin vain niukasti suun kostukkeeksi; kuiviltaan syöviä mainittiin ihmeinä. Toisaalta taas ilmaston kuumuus yllytti juomaan runsaasti.⁶⁾ Tätä seikkaa on raittiusliikkeen taholla pidetty lieventävänä asianhaarana antiikin itsestään selvälle ja runsaalta tuntuvalle viinin käytölle. Toinen ja vielä merkittävämpi seikka oli Välimeren maiden tunnettu juomaveden niukkuus ja vaikeudet säilyttää se juomakelpoisena.⁷⁾ Niinpä vesi tajuttiin erityiseksi jumalten lahjaksi ja sen turmelijoita kohtasi erityinen kirous.⁸⁾ Monet lähteet olivat kuuluisia paitsi vedestään myös kultillisesta puhdistuskyvystään, jopa ne antoivat runollista ja profeetallistakin innoitusta.⁹⁾

Veden fysikaalisista ja kemiallisista ominaisuuksista vallitsi kovin vääriä käsityksiä. Niinpä vedet erosivat toisistaan maultaan, painoltaan ja vaikutuksiltaan. Jäätynyt vesi pilaantui eikä enää koskaan saavuttanut alkuperäistä laatuaan; jopa lumesta sulatetun veden juominen oli vaarallistakin. Lähteen vesi saattoi olla kylmempää kuin lumi ja sen pelättiin jäädyttävän juojansa.¹⁰⁾ Jonkin lähteen veteen viini ei sekoittunut, erään joen hapan vesi päihdytti samoin kuin viini, jopa Plinius huokaa keksityn keinon, jolla vesikin saadaan päihdyttäväksi.¹¹⁾ Lääkärit

olivat kyllä selvillä siitä, että veden merkitys terveydelle oli hyvin suuri, se oli parempaa ruoansulatukselle kuin viini ja 'vähiten päänsärkyä aiheuttavaa'. Seisovat tai kovin mineraalipitoiset vedet, jopa tiettyyn suuntaan virtaavatkin olivat vaarallisia. Joskus vesi oli jopa pahaksi lääkkeenä eikä edes vienyt janoa. 'Kuiva, tihein tai kevein vesi' olivat tärkeitä tekijöitä mies- ja naisluonteen syntyemisessä.¹²⁾

Vettä pidettiin myös ravintoaineena, niin että joku saattoi elää pelkällä vedellä tai korkeintaan syödä sen lisäksi viikunoita tai myrtinmarjoja.¹³⁾ Viinin suhteellisen myöhäisestä tunnetuksi tulosta ja sen päihdyttävistä ominaisuuksista johtui, että siitä pidätyttiin uskonnollisista tai eettisistä, jopa kansantaloudellisistakin syistä melko laajalti kautta koko antiikin maailman.¹⁴⁾ Silti ei ole varmaa, voidaanko varsinaista raittiusliikettä pitää antiikin aikuisena, joskin miltei kaikki myöhemmät ilmiöt ovat jo havaittavissa. Vedenjuojia mainittiin joskus kiittävästi, useammin kummastellen tai suorastaan pilkaten, etenkin kun heihin usein liittyi muitakin merkillisiä tapoja ja pitämyksiä.¹⁵⁾ Jo tällöin alkoi ja jatkui vuosisatoja tuttu kiista viinistä luomistyön, etenkin runoilun edistäjänä. Siinä olivat tietysti viinin kannattajat voitolla, sillä kuten Horatius toteaa: *nec vivere carmina posunt scripta aquae potioribus* 'eivät voi elää vedenjuojien kirjoittamat laulut'. Vaikka toisaalta jo Aristofanes ihmetteli, miten juopunut voisi keksiä mitään kelvollista.¹⁶⁾ Vieraista kansoista — joita antiikin pessimismi pyrki pitämään esikuvallisen hyveellisinä — korostettiin usein aiheettakin heidän tyytymistään pelkän veden juontiin.¹⁷⁾

Kuuma vesi (*calda*) ansaitsee oman mainintansa, sillä Rooman uunittomissa taloissa se slummiseuduilla oli merkittävän tärkeä hyödyke. Ilmeisesti on kyseessä ollut todellakin vain kuuma, kai aivan kiehuva vesi, jota kapakoista myytiin ruoan valmistusta varten, joskin sitä on tulkittu

myös kuuman veden ja viinin sekoitukseksi. Nykyisin tiedämme, että kuuma vesi on eräs parhaita liuottimia, joten sen käyttö myös lääkkeenä on merkittävää sekä sisäisesti että ulkonaisesti.

Pompeijin kaivaukset ovat paljastaneet, että jatkuvasyöttöinen ja itsekeittävä boileri eli ilmetty samovaari oli jo silloin kapakoissa yleisessä käytössä, muuten miltei ainoana hyödyllisenä sovellutuksena Aleksandrian fyysikkojen melkoisista keksinnöistä höyrynpaineen hyväksikäytön alalla. Muutenhan niitä käytettiin vain temppeleihin ihmeiden aikaansaamiseen, vihkivesiautomaatteihin yms., vaikka mm. höyryturbiinin soveltaminen todelliseksi voimakoneeksi oli jo varsin lähellä. Mutta sitä ei tarvittu, kun orjien polkumyly ja hevos- tms. juhtakierto ja pian vesirataskin tuotti kylliksi voimaa. Erään kapakkatyyppin nimenäkin oli juuri *thermopolium*, kuuman veden myymälä, joskin myös tuliset ruoat ja ilmeisesti myös *caldum*, kiehuvan veden ja viinin seos, suosittu toddyn edeltäjä kuuluivat sen erikoisuuksiin. Nähtävästi ne vietiin kotona nautittaviksi.

Ilmeisesti Rooman ja muiden kaupunkien vesijohtojen lyijy ja etenkin juuri veden ja ruokien keittäminen lyijyastioissa on ajan mittaan aiheuttanut etenkin ylimystön lapsettomuuden ja väestön muutakin rappiota. Roomalaiset tunsivat kyllä äkillisen lyijymyrkytyksen vaaran, mutta eivät mm. lyijysuolojen värittömyyden vuoksi tätä vähittäistä ja kumuloituvaa veden ja ravinnon saastevaikutusta.

Historian suuriin paradokseihin kuuluu, että ajoittain on kuuman veden myymistä keisarillisiin käskyin ankarasti rajoitettu. Onpa muuan kapakoitsija teloituttu, ja kuuman veden myymisestä, kylläkin keisarin kuoleman johdosta julistetun suruajan määräysten rikkomisen vuoksi. Keski-ajan kerettiläisvainoissa oli kyllä joskus milteipä pääsyytteenä veden juominen, siis viinin ja sen Luojan ylenkatsominen. Koh-

tuuttomalta tuntuvien rangaistusten huippu lienee näet saavutettu v. 1052, jolloin Goslarissa hirtettiin erään raittiin ja vegetariaanisen lahkon jäsenet.

Kuumat lähteet, "Herakleen kylvyt", olivat suosittuja ja mineraalivesiä juotiin, mutta vain itse paikalla. Huokoisen, tuliperäisen maan vedenniukkuus tunnettiin, ja mahdottomista tehtävistä oli sananparsa: "Nyt vaadit vettä hohkakivestä."^{17b)}

Maito

Kreikkalaisilla oli merkillinen kammo lehmän maitoa kohtaan ja homeerisesta ajasta lähtien sen ja samoin voin käyttöä pidettiin vahingollisena päälle, hampaille ja alaruumiille, jopa paheellisena. Silti tunnetaan nimenomaan lypsyyn ja maidon juontiin liittyviä astioiden nimiä ja vain maitoa juoneita henkilöitä. Jopa komediakirjailija Menandroksen hetaira Glykera oli juottanut rakastajalleen keitettyä maitoa masennuksen poistamiseksi.¹⁸⁾ Kreikkalaiset joivat yleensä vain vuohen ja lampaan maitoa ja vain barbaarit kuten skyytit tamman ja lehmän. Alkoholipitoiset maitotuotteet kuten kefiiri ja kumissi näyttävät olleen kreikkalaisille täysin tuntemattomia — tai jo unohdettuja. Silti mainitaan merkillisyytenä skyyttien hevosen maidon käsittely kermaa, voita ja juustoa tehtäessä.¹⁹⁾ Runoilija Alkmanin säkeet leijonan lypsämisestä ja juuston teosta sen maidosta ovat tietysti vain Dionysoksen palvontaan kuuluvaa myyttiä.²⁰⁾ Silti tunnettiin maito virkistäjänä työn jälkeen samoin kuin viini ilahduttajana. Lääkejuomissa mainitaan ainesosana maidon ohella myös hera ja juoksettunut maito. Samannäköiset kaksoset olivat kuin maitopisarat keskenään.²¹⁾ Pohjoismainen olutjuusto oli antiikille tuntematon.²²⁾

Kun Rooma yleensä oli myöhemmin kehittänyt ja vanhoillisempi, oli sen varhaisimpana juomana vedellä laimennettu maito, joka oli myös varttuneempien lasten juomana.²³⁾ Myöhemmin lapsille annettiin myös

viiniä, mutta lääkärien suosituksesta vain hyvin laimeaa ja mieluiten lämpimänä. Lääkettä oli myös viinin ja maidon seos, *oinogala*. Myös hapan (lampaan) maito, *oksýgala*, mainitaan. Roomalaisilla oli samoin piimää, *melca*.²⁴⁾

Maitotaloustuotteiden niukkaan käyttöön antiikissa — juustoa lukuunottamatta — oli osaltaan syynä lämmin ilmasto ja kylmien säilytystilojen puute. Kun vesijohdotkin painetta kestävien putkien puutteen vuoksi olivat pylväiden varaan rakennettuja akvedukteja ja vain harvoin maanalaisia tunneleita, ei vesijohtovesikään ollut aina kylmää. Huokoisten ruukkujen viilentävä vaikutus niissä olevaan veteen kyllä tunnettiin.²⁵⁾

Lumen käyttö suoraan juomissa ja myöhemmin jäädyttimessä oli lähinnä herkutelijoiden harrastamaa ylellisyyttä.²⁶⁾ Lunta saatiin vuorilta, mutta sekä kuljetus että säilytys oli hankalaa. Silti kerrotaan Aleksanteri Suuren Petran piirityksessä parantaneen muonavarojen säilyvyyttä kaivatamalla hiekkaan 30 kuoppaa, jotka täytettiin lumella ja peitettiin tammen oksilla. Palatseissa on saattanut olla myöhempien jääkellarien vastineita, koska jäädytetty viini ja sherbetin tapaiset hedelmämehut ja jäätelön vastineet olivat sekä antiikissa että itämailla kovasti suosittuja. Mutta jo säilytysmahdollisuuksien puuttuminen esti maitotaloustuotteiden laajemman käytön. Suoraan vuohesta ostajan astiaan lypetty maito oli silloin kuten monin paikoin nykyisinkin miltei ainoaa "meijeritoimintaa".

Viljajuomat

Luonnonvaraisina poimittujen tai viljeltyjen jyvien murskaaminen karkeaksi rouheeksi ja liottaminen vedessä on ilmeisesti ollut leivän, puuron ja oluen yhteinen alkumuoto.²⁷⁾ Kreikassa tämä ikivanha keksintö — sen vastineita tunnettiin jo Sumerissa — *kykeon* säilyi pitkään perustana kultti-, virkistys- ja ravintojuomissa. Ensimmäi-

nen vaihe oli ilmeisesti juoman maustaminen mintulla, timjamilla yms. yrteillä. Sitten sen makua ja ravintoarvoa lisättiin viinillä, hunajalla ja raastetulla juustolla tai maidolla, ja jyvärouhe korvattiin hienoilla jauhoilla. Vuohen ja lampaan maidon lisäksi voitiin kykeonia valmistaa myös lehmän, tamman ja aasin maidosta.²⁸⁾

Myös pelkät ohrajauhot veteen sekoitetuina muodostivat virkistävän juoman, *ptisánē*. Se voitiin keittää myös ohravelliksi, joka oli tärkeä lääke. Mutta nämä enempää kuin muutkaan 'ohramehut' eivät olleet olutta.²⁹⁾ Sen käytön kreikkalaiset tunsivat hyvin Egyptistä, Mesopotamiasta, Vähän-Aasian ja Balkanin barbaarikansoilta, mutta eivät näytä itse sitä koskaan valmistaneen.³⁰⁾ Roomalaisilla oli halveksittua rahvaan juomaa, *alica*, lähinnä kai kaljaa. Sen valmistustaito lienee opittu rajavaruskunnissa barbaarikansoilta, ja tunnetut huokeat tai ilmaiset viljanjakelut lienevät olleet syynä tavanmukaiseen väärinkäyttöön, joka kuitenkin oli melko merkityksetöntä. Roomalaiset olivat kyllä oppineet ibereiltä Espanjassa tuntemaan varsin korkealaatuisen oluen ja sen säilyttämisen ja ainakin lääkkeeksi sitä oli saatavissa. Mutta viini oli heillä samoin kuin kreikkalaisillakin liiaksi vakiintunutta. Korkeintaan sotaväki on käyttänyt paikallisia oluita, joita monessa tapauksessa on pidettävä vain mietoina mallasjuomina ja sikäli virvoitusjuomina.³¹⁾

Hunajajuomat

Antiikissa ei siis ollut happamia ja kirpeänmakuisia maito- ja viljajuomia enempää kuin teetä, kahvia tai kaakaotakaan. Periaatteessa ei juomissa voinut olla sanottavasti hiilidioksidiaakaan. Täten makeus tuli saamaan virvoitusjuomissa hallitsevan osan. Ja luonnossa taas on hunaja vanhin, helpoimmin saatava ja makein aine. Hunajasta saatu sima on ilmeisesti ollut indoeurooppalaisten kansojen vanhin alkoholijuoma, jopa voidaan puhua "siman maailman-

kaudestakin". Hunajan ja siman makeus on ilmeisesti lyönyt oman leimansa sekä muinaisuuden kansojen makuun että kielenkäyttöön. Niinpä kreikkalaisilla paitsi viini, myös vesi ja vilja oli usein 'hunajansuloista' tai 'hunajanmielistä'. Tällöin ei useinkaan enää ajateltu kirjaimellista makeutta, vaan yleensä miellyttävää ja ilahduttavaa.³²⁾

Sekoittamalla hunajaa maitoon saatiin *melikrēton* 'hunajaseos', jota käytettiin lähinnä uhreihin manalan jumalille ja vainajille, mikä samalla on todiste sen vanhuudesta.³³⁾ Mutta myöhemmin sama sana tarkoitti myös hunajan ja veden seosta, *hydrómeli*, joka sana lieneekin tehty epäselvyyden välttämiseksi. Siitä puhutaan ennen kaikkea lääkkeenä.³⁴⁾

Mutta luonnollisempaa kuin hunajan maitoon tai veteen sekoittaminen oli aina kässillä olevan, usein laimean, kitkerän ja hapanneen viinin parantaminen sillä lukuisten muiden viinin mausteiden sijasta tai lisäksi. Täten saatu *oinómeli* on ilmeisesti sanana harvinaisempi kuin itse käytössä. Eräät maininnat vaahtoavasta viinistä ovat helpoimmin ymmärrettävissä hunajan sekoittamisesta johtuneen jälkikäynnin avulla.³⁵⁾

Hedelmäjuomat

Hedelmämehuista on epäilemättä ollut tärkein viinirypäleistä puristettu, jota tuskin on tarvinnut hunajalla maustaa niin kuin monia muita hedelmämehuja. Niinpä ateenalaiset vielä antiikin aikana toivat Dionysoksen juhliin rypälemehua, *gleukos*, sekoittivat siihen vettä ja joivat jumalan kunniaksi. Tällöin on tietysti ollut mahdollista 'suggeroitu päihtyminen', sillä myös rypäleiden uskottiin juovuttavan eläimiä, jopa ihmisiäkin. Anakreon mainitsee ilmeisesti ihmeenä hyväluonteisen Megisteksen, joka oli 10 kuukauden ajan juonut rypälemehua, *tryks*. Sen tunsivat hyvin myös roomalaiset nimellä *mustum*.³⁶⁾

Rypälemehua saatettiin myös keittää puoleen tai kolmannekseen sen alkuperäi-

sestä tilavuudesta. Alkoholi häipyi tällöin tietysti kokonaan, mutta saatu *hépsēma*, lat. *defrutum*, oli hunajan tavoin makeuttamis- ja maustamisaine mitä moninaisimpiin tarkoituksiin keunoista viineistä alkaen. Keittämistä jatkamalla saatiin siirapin tapainen *decocta* ja sitä laimentamalla makea juoma. Keittämisen saatettiin joskus uskoa tekevän viinin väkevämmäksi, mutta ainakin Aristoteles oli huomannut sen heikentävän, ja muut käyttivät jopa kastrointi-sanaa.³⁷⁾

Esimerkkinä muista hedelmäjuomista mainittakoon *hydrómēlon*, jota saatiin kvittenillä maustetusta hunajasta ja vedestä. Siiderintapaisia hedelmäjuomia käytettiin antiikissa lähinnä lääkkeinä.³⁸⁾

Etikkajuomat

Kun rypälemehun annetaan vapaasti käydä, muodostuu siitä viiniä, sitten viinietikkaa ja lopulta mautonta nestettä, lat. *vappa*. Etikaksi käynyt viini on epäilemättä ollut varsin tavallinen ilmiö antiikissa, mutta hapon on joskus makeaa virkistävämpää. Niinpä happaman viinin lisäksi valmistettiin etikan, antiikin tuntaman voimakkaimman hapon, avulla suorastaan virvoitusjuomia.³⁹⁾

Plinius ihmettelee ihmisten kokeiluhalua, kun on keksitty etikan ja hunajan sekoitus, *oksýmeli*. Hän antaa sen reseptinkin, ja siinä kiinnittää huomiota melkoinen suolamäärä, joka onkin tarpeen janojuomassa hikoiltaessa menetetyn suolan korvaamiseksi. Oksymelia voidaan siten pitää nykyisten virvoitusjuomien vastineena. Hunajaetikka tunnetaan nykyisinkin kauppatavarana.⁴⁰⁾ Se samoin kuin muutkin samantapaiset aineet olivat myös lääkkeitä.⁴¹⁾

Viiniin on tuskin etikkaa tarvinnut lisätä, koska sitä pyrkii siihen syntymään liikaa muutenkin. Oksos merkitsi paitsi etikkaa, myös keunoa viiniä ja oli yleinen viinin herjaus.⁴²⁾ Ilmeisesti tästä seikasta johtui, että etikkaa sekoitettiin mieluummin pelkkään veteen kuin laimeaan viiniin valmistettaes-

sa *oksýkrāma*, lat. *posca* -nimistä sotaväen, rahvaan ja orjien juomaa, joka oli suosittua vielä keisariajalla.⁴³⁾ Tämä saattaa olla selityksenä myös Jeesukselle ristillä tarjottuun kostutettuun sieneen tai happameen juomaan jo ennen ristiinnaulitsemista.⁴⁴⁾

Laimennettu viini

Melkoista osaa antiikissa juodusta viinistä on pidettävä alkoholipitoisuudeltaan niin alhaisena, että kyseessä on ollut alkoholitön virvoitusjuoma, jos rajana pidetään kuten nykyisin 2,5—2 %. Valmistuksen ja säilytyksen alkeellisuuden vuoksi on alkoholista osa päässyt haihtumaan, osa happamaan etikaksi. Sitten viiniä kotioiloissa laimennettiin ehkä vielä runsaammin kuin pidoissa, joissa niissäkin viini lienee usein ollut vain 3—4 -prosenttista, siis keskioleuveroista. Etenkin naiset, työväki ja orjat saivat tyytyä puserrusjätteistä tehtyyn jäteviiniin, *thamna*, joka on nykyisinkin tuttua viinimaissa (ransk. *piquette*, saks. *Tresterwein*).⁴⁵⁾

Eräiden viinien väkevyydestä kerrottiin uskomattomia juttuja.⁴⁶⁾ Toisaalta oli viinejä, jotka eivät menneet lainkaan päähän.⁴⁷⁾ Paitsi käymis- ja haihtumisilmiöistä saivat tällaiset viinit usein selityksensä kauppiaiden ja kapakoitsijoiden oma-aloitteisesta veden lisäämisestä.⁴⁸⁾ Sitä paitsi antiikin viinit saattoivat jo alunperin olla sakeita ja happamia, niin että niiden laimentaminen vedellä ja maustaminen mitä moninaisimmilla aineilla oli tarpeen vaatimaa.⁴⁹⁾

Voimme siten huoletta yhtyä Pliniuksen päivittelyyn ihmisten keksimiskyvystä juoma-alalla ja pitää pikemminkin varovaisena arviona hänen tietoaan 185 erilaisesta juomasta — ja kaksinkertaisesta määrästä niiden muunnoksia Italian ulkopuolella.⁵⁰⁾

Lähdeviitteet

Antiikin kirjailijoista on käytetty samoja lyhenteitä kuin Oxfordin yliopiston julkaisemissa alan suurissa hakuteoksissa.

¹⁾ Od. 22,8—16. Toinen versio kertoi Ankaiokses-

ta, joka kesken maljan juontia riensi häätämään pois valtavaa sikaa puutarhasta ja sai surmansa, *Paroemiographi Graeci*, I (Göttingen, 1839), 148 f. Ath. 478 e. V. Grace, "Wine Jars", *CJ*, 42 (1947), 444.

²⁾ Pi. O I 1.

³⁾ Vanhimpana filosofina pidetty Thales piti vettä kaikkeuden perusaineena, *D. L.* I 27.

⁴⁾ Teoksessa 'Juopumuksesta' (kadonnut), jota pidetään nykyisin jonkin oppilaan kirjoittamana, *Ath.* 44 d. *D. L.* IX 81.

⁵⁾ *Hp. Epid.* III 13. Punaisella merellä oli 'kalansyöjiä', jotka eivät juoneet lainkaan Agatharch. *GGM* I, 111. Saharan takana taas oli kansa, jolta suu oli kasvanut umpeen, mutta nenän alla oli aukko josta he joivat pillillä, *Pomp. Mela, De situ orbis* III 9. Toinen suuton kansa eli haistamalla, mutta muuan nenätön taas saattoi syödä raakaa lihaakin, *Str.* XV 711.

⁶⁾ *Ath.* 45 a. *Pib.* II 19, *Alc. fr.* 161. *Ath.* 433 e. K. F. Hermann: *Lehrbuch der Griechischen Privatalterthümer*. 3. Aufl. (Freiburg, 1882), pp. 243 f. Ranskalainen aikuinen juo keskimäärin 1 litran nestettä päivässä, italialainen 0,9 l. R. Sadoon, G. Lollin and M. Silverman: *Drinking in French Culture* (New Brunswick, 1965), p. 4. Ilmaston mukaan Italian luvun pitäisi olla suurempi, mutta Ranskassa käytetään enemmän alkoholijuomia, joita tuosta määrästä on 44 %, *ibid.* p. 45.

⁷⁾ Matkailija kysyy veden juomakelpoisuutta, *Ath.* 352, juomavesi kotona lämmintä, *X. Mem.* III 13,3, spartalaisen sotilaiden juoma-astia suunniteltu likaisen veden juomista varten, *Ath.* 483 b. Viini oli vähemmän tarpeen Egyptissä, jossa Niilin vesi oli kylmää ja miellyttävämakuista, *Ach. Tat. Intr. Arat.* IV 18 3—6.

⁸⁾ *X. Mem.* IV 3.6. *Ath.* 293 a. Herjattaessa käskettiin juoda kuumaa pikeä. *Plaut. Merc.* 140.

⁹⁾ Vanhin säilynyt Delfoin oraakkelilause sanoo parhaiksi Argoksen maan, Tessalian hevoset, Spartan naiset ja Arethusan lähteestä juovat miehet, s.o. khalkislaiset (läheltä Rhodosta), H. W. Parke and D. E. W. Wormell: *The Delphic Oracle*, I (Oxford, 1956), 82 f., II, 1 f. Pyhistä ennustuslähteistä, *ibid.* I, 27. Runoilijoita innoitti Pegasoksen kavion jäljestä puhjennut Hippokrene Helikon vuoren huipulla. Filosoffi Ferekydes (n. 540 eKr.) joi kaivosta ja ennusti maanjäristyksen. *D. L.* I 116.

¹⁰⁾ *Hp. Aer.* I 10, VIII 50. *Aul. Gell.* NA XIX 5.3. *Ath.* 43 e.

¹¹⁾ *Ath.* 43 c, d. *Plin.* NH XIV 149.

¹²⁾ *Hp. Aer.* VII 5. *Ath.* 45 c, d. *Hp. Aer.* VII 50, *Salubr.* LXII, I 32.70. Kopais-järven sumuisuus teki boiootialaisista typeriä. *Hor. Ep.* II 1.244. Keisari Vespasianuksen suolikattari johtui liiasta kylmän veden juomisesta. *Suet. Vesp.*

¹³⁾ *Ath.* 44 b, c. Viikunan syöjät olivat vahvoja ja rotevia, mutta heidän hikensä haisi niin pahalta, että heitä kartettiin kylpylöissä.

¹⁴⁾ Juutalaisten nasiirit eivät saaneet syödä mitään viiniköynnöksestä saatavaa, 4. Moos. 6: 3—4, ja sama koski heidän äitejäänkin. Tuom. 13:7. Samoin Rooman Flamen Dialis -papit eivät saaneet koskeakaan viiniköynnökseen tuotteisiin: I. W. Raymond: *The Teaching of the Early Church on the Use of Wine and Strong Drink* (New York, 1927), p. 62. Eleusiin mysteereissä vallitsi viinikielto, K. Kerényi: *Die Mysterien von Eleusis* (Zürich, 1962), p. 134, jopa *nephelia* 'raitis uhri' toimitettiin Dionysoksellekin, *Plu. De tuend. sanit.* XVII. Juutalaisten ja kristittyjen raittiit lahkot luetellut Raymond, pp. 93 ff., 153. Caesarin

kertoma nervien ja svebien kieltolaki, *BG* II 15.4, IV 2.6, lienee säädetty orjien menetyksen estämiseksi, vrt. vaihtokauppaa *Hom. Il.* 8.475.

¹⁵⁾ Raymond, p. 64 f. Demostheneen raittiutta ja työteläisyyttä ylistetty, *Ath.* 44 f, pilkattu *D. Phil.* II 30, *De fals. leg.* 46. *Ar. Eq.* 349. Vedenjuoja kyyrikko pahastui lahjaksi saamastaan viiniruukusta, *Ath.* 422 c.d. Pythagoralaisia pidettiin täysin raittiina, mutta he eivät myöskään syöneet kalaa eikä lihaa, eivät peseytyneet jne. *Ath.* 161 b-d.

¹⁶⁾ Demokritos puhui ensimmäisenä runollisesta innoituksesta 'entusiasmin ja pyhän hengen kera', E. R. Dodds: *The Greeks and the Irrational* (Berkeley, 1951), p. 82. Kratinos lienee ensimmäisenä sanonut, etteivät vedenjuojat saa mitään kelpoista aikaan, *Ath.* 39 c. Hän kerskui juomisellaan ja Aristofanes vihjasi häntä vuoteensa kastelijaksi, *Ar. Eq.* 400, *Hor. Epist.* I 19.1 ff. Dodds, p. 101 n. 124. *Ar. Eq.* 88.

¹⁷⁾ Kyyros kuljetti mukanaan hopeatynnyrissä keitettyä Khoaspesvirran vettä, *Hdt.* I 188, *Ath.* 45 b. Seresien kansa (kiinalaiset?) joivat vain vettä ja elivät 300 vuotta vanhoiksi, *Lucian, Octog.* 5. Numidialaiset olivat Afrikan rotevinta ja pitkäikäisintä kansaa ja joivat vain hyvin niukasti viiniä, *App. Pun.* VIII 10.71. Samaa kansaa saatettiin pitää täysin raittiina tai erityisen juoponna, esim. iberejä Espanjassa ja Baleareilla, *Justin.* XLIV 2, *Ath.* 44 b, *D. S. V* 17.2, vaikka jo Platon oli rinnastanut heidät kohtuuttomiin traakialaisiin, *Pl. Lg.* 637 d.e.

^{17b)} T. Kleberg: *Hôtels, restaurants et cabarets dans l'antiquité Romaine* (Uppsala, 1957), pp. 104, 122. W. Younger: *Gods, Men, and Wine* (London, 1966), p. 167. J. Lindsay: *The Ancient World* (London, 1968), 240 f. V. Hytönen: *Yleinen raittiusliikkeen historia* (Helsinki, 1911), pp. 43 f. K. Christoffel: *Durch die Zeiten strömt der Wein* (Hamburg, 1957), p. 297. Hermann, pp. 13, 16. 139. J. André: *l'Alimentation et la cuisine à Rome* (Paris, 1961), p. 163. *Plaut. Persa* 41. Rituaalisista yms. oudoista vedenjuontitavoista eri tahoilla maailmaa, E. Crawley: *Dress, Drinks, and Drums*, ed. by T. Besterman (London, 1931), pp. 194 ff.

¹⁸⁾ K. F. Hermann, p. 229 n. 1.

R. J. Forbes artikkelissa *A History of Technology*, II (Oxford, 1956), 119. *Ath.* 495 c,e, 499 f, 783 d. Vain maitoa juoneita luuteltu, *Ath.* 44 b,c, 585 c.

¹⁹⁾ *Hes. Eoiae* 39 f. *Ath.* 226 d. *Hp. Aer.* XVIII 25. Hevosien maidosta kermaa, voita ja juustoa, V. Hehn: *Kulturpflanzen und Haustiere*, 8. Aufl. (Berlin, 1911), p. 156 f. Paitsi lehmän maitoa, pidettiin myös sen lihaa ja verta raskaana ravintona, *Hp. Reg.* II 46.5. Maitoa juovat skyytit oikeamielisiä ja kommunisteja, J. Haussleiter: *Der Vegetarismus in der Antike*, (Berlin, 1935), pp. 27 f., 385. — *RVV* 24.

²⁰⁾ *Frg.* 37 (Diehl). *Ath.* 499 a.

²¹⁾ *Ath.* 477 a, 46 e, f. *Hp. Acut.* 2. H. E. Sigrist: *A History of Medicine*, I (Oxford, 1961), 487. *Plaut. Mil. Gl.* 240, *Menaech.* 1089.

²²⁾ Ruotsissa oli keskiajalla oluen puutteessa juomana *blanda* (mjölkblanda) eli *vassla*, J. Pontén: *Historia kring alkoholen* (Stockholm, 1967), p. 93. Suomen olutjuusto tehtiin sekoittamalla kiehuva olutta ja maitoa, jolloin maito juustoutui. Kreikkalaiset tunsivat voin vain barbaarien ruokana, voiteena ja lääkkeenä; voi- ja olutmaat sekä öljy- ja viinimaat, Hehn, pp. 144 ff.

²³⁾ Forbes, p. 120. *Justin.* XXIII 1.

²⁴⁾ *Hp. Aer.* IX 50, *Reg.* VI; *Mul.* I 80, *Epid.* VII 82. *Ctes. Fr.* 57.22. *Vrt. Str.* VII 4.6, *Plu. Art.* 3, *Gal.*

VI 689, André, pp. 153, 159 f.

²⁵⁾ Ath. 124 e. Egyptissä vesiruukkuja pidettiin yöllä katolla ja niiden ulkopintaa kasteltiin.

²⁶⁾ Lunta viiniin, Ath. 579 f. Roomalaiset sanoivat Neron keksineen jäädyttimen, jossa lumi ympäröi viiniruukkuja, Christoffel, p. 212. Pakomatallaan hän kylä joi lätköstä, Suet. Nero 48. André, p. 163. Lunta jopa torilla myytävänä, Ath. 124 b—d, mutta kesällä vaikea saada, X. Mem. II 1.30. Ath. 124 c. André, p. 170 n. 74. Hermann, pp. 70, 154, 162 f.

²⁷⁾ R. J. Forbes, "Chemical, Culinary, and Cosmetic Arts", *A History of Technology*, I (Oxford, 1954), 278.

²⁸⁾ Younger, pp. 62, 97. Sankareita kestittiin taistelun jälkeen kykeoniilla, II 11, 624—41. Kirke sekoitti myrkyä siihen, Od. 10, 234 ff.; harhaileva jumalatar Demeter nautti vain sitä, h.Cer. 207—11, ja se oli juomana myös Eleusiin mysteereissä, A. Delatte, "Le Cycéon, breuvage rituel des mystères d'Eleusis", *Acad. de Belg. Bull. de la Classe des lettres...* 5e Sér. XL (1954), 690—752. Kurjuuden juomaksi sitä sanoo Hipponaks, fr. 42,4, ja Theofrastoksen maalaisluonnetta kartetaan kykeonin timjamin hajun vuoksi. Char. IV 1. Lääkkeeksi käytettiin monenlaista kykeonia, Hp. Acut. 39. Se oli myös soutajien voimajuomana, Th. III 49. Sitä juotu torillakin, Eup. fr. 122B b, 4 (Edmonds).

²⁹⁾ Hp. Reg. II 42.30, Acut. VI 10, Loeb II 60. Ath. 455 e.

³⁰⁾ Aristoteles tai pikemminkin joku hänen oppilaansa väitti oluesta juopuneiden kaatuvan selälleen, muut miten sattui, Ath. 34 b, 447 b. Antiikin lähteitä oluesta, ks. artikkeliani *Alkoholipolitiikka*, 34 (1969) n:o 4.

³¹⁾ Mart. III 6, vrt. XII 81.3. Iberien oluesta Str. III 3.7 jne. ks. ed. nootti.

³²⁾ Hunajasta ja simasta tarkemmin, ks. *Alkoholipolitiikka*, 34 (1969) N:o 3. Jopa hiiren juoma vesikin oli 'hunajansuloista', *Batr.* 11.

³³⁾ Od. 10, 518 ff. Tässä uhrattiin myös viiniä. Sen puuttumista yleensä vainajien palvonnasta perusteltiin viinin iloisuudella, joka oli sopimatonta Haadeksessa.

³⁴⁾ Esim. sienimyrkytyksissä, Ath. 61 d ja jopa luunmurtumissa, Hp. *Fract.* XI 65; samaa tarkoitti *apómeli*, ibid. XXXVI, vaikka sitä yleensä pidetään huonona simana, L&S, s.v. *Hydrómelin* jopa uskottu jouduttavan paastoajan kuolemaa, mutta se oli vettä ravitsevampaa ja joskus heikkoa viiniäkin parempaa, Hp. *Diait.* L-LII, LVI, *Acut.* XIX. Hunajajuomista André, pp. 177 f., 191.

³⁵⁾ A. Maurizio: *Die Geschichte der gegorenen Getränke* (Berlin, 1933), p. 49. Vrt. Ath. 647 d, jossa *oinómeli* siirappia viinistä ja hunajasta. Vaahtoavasta viinistä ja maljoista, Ath. 471 c, d, f, 472 a, d, 504 a, 781 e. Roomalaisilla hunajasta ja viinistä tehty *mulsum* oli myöhemmin hyvin suosittu, jopa sitä pidetään eräänlaisena samppanjan edeltäjänä, Maurizio, p. 49. M. Schuster, "Zur Geschichte der Rauschgetränke", *Mitt. des Vereines kl. Philologen*, II (Wien, 1925), 52.

³⁶⁾ Ath. 465 a, b. *Gleukos* on tarkoittanut myös makeaa, päihdyttävää viiniä, vrt. pilkkaamista Pyhän Hengen vuoksi, Apt. 2:13. Eläimet juopuneet paitsi viinistä, puristetusta sakasta ja viiniköynnöksen osista, joilla pyydystettykin, Ath. 429 d. Megisteestä, Ath. 671 f, 673 d. Rypälemehu parasta 'hyväneuvoisuudelle', Ath. 649 b, mutta väkevään viiniin pannuilla rypäleillä saatiin juoja "sammumaan", Ath. 653 e.

³⁷⁾ C. Seltman: *Wine in the Ancient World* (London, 1957), p. 152. Maurizio, p. 49. *Decocta*, Ath. 121 e. Hp. *Acut.* 37. Ath. 429 c,d, jossa myös huomio,

että vanhat ja nuoret humaltuvat muita helpommin.

³⁸⁾ Dsc. V 22, Gal. VI 744. André, pp. 175 f.

³⁹⁾ Seltman, p. 152: *vappa* elää muodossa *wop* Amerikan slangissa ital. hylkiön merkityksessä n. v. 1912 alk. E. Partridge: *A Dictionary of Slang and Unconventional English* (London, 1956), pp. 964, 1225 johtaa kyllä sen esp. *guapo* 'keikari' sanasta Siliian murteen kautta. Forbes, I, 285. Etikasta ruoanlaitossa, Ath. 310 d. 311 c. sienten myrkyin poistossa 61 d.

⁴⁰⁾ Plin. NH XIV 114: 4,5 kg hunajaa, 1,3 l. vanhaa etikkaa, 0,45 kg merisuolaa, 2,8 l. sadevettä ja kiehautetaan kymmenesti. Sigerist, II, 122. Gal. Hyg. VI 271 ff. (Kühn). Younger, pp. 77, 132. Hunajasta valmistettu etikka, *Handbuch der Lebensmittelchemie*, VII (Berlin, 1938), 790.

⁴¹⁾ Hp. *Acut.* XIX 59, *Diait.* L-LII, *Loc. Hom.* 17, *Oksýglyky* näyttää olleen hunajan asemasta vahakuista tehtyä, Hp. *Fract.* II 36 ja merkinneen samaa kuin *apómeli* 'huono sima'. Nimitykset ja reseptit ovat tietysti vaihdelleet eri seutujen ja ajankohtien mukana.

⁴²⁾ Ar. Ach. 35, Ath. 67 e. Kurkuun kaadettu etikka oli myös kirjaimellisesti kidutuskeino, Ar. Ra. 620. *Oksýkráton* 'vedellä laimennettu hapan viini' mainitaan lääkkeenä, Dsc. II 105; *oksyélaion*, etikan ja oliiviöljyn seos, Gal. XIII 397.

⁴³⁾ Hehn, p. 80. Maurizio, p. 49. Erytinen mieltymys happameen havaittavissa Karpaateilta Kiinaan, Hehn, ibid. *Poscan* kreikk. vastine *oksykráma* 'hapan seos' harvinainen, *Gloss.* s.v.

⁴⁴⁾ Matt. 27:34 'viiniä sapen (t. katkeran neste) kera', Mark. 15:36 'täytettyään sienen hapanviinillä', Luuk. 23:36 'toivat hänelle hapanviiniä'. Johanneksen evankeliumi ei mainitse tapausta. Teologisessa kirjallisuudessa ja raamatun selityksessä on kohdat tulkit-tus tuskia lievittävän aineen tarjoamiseksi. Sellaiseksi antiikki kuitenkin tunsu vain oopiumin. Sotilaiden juoma *posca*, mahdollisesti etikalla vielä vahvistettuna, on käytännöllisempi selitys ja sopii Matteuksen ja Luukan kertomaan ilveilytarkoitukseen ja Markuksen sotilaan vilpittömään virvoituksen tarjoamiseen.

⁴⁵⁾ Viini kesti hyvin sekoitussuhteen 3 osaa vettä, 2 osaa viiniä, Ar. *Eq.* 1187 f. Suosittu sekoitussuhde 1 osa viiniä, 3 osaa vettä, Hes. Op. 595 f., Seltman, p. 91. Mutta joskus se ollut jopa 1:5, jolloin väkevin-kin viini (14 painopros.) antaa vain 2,3-prosenttisen juoman. *Dictionnaire illustré de la Mythologie et des Antiquités Grecques et Romaines*, 3. ed. (Paris, 1952), 1112 f. Aul. Gell. NA X 23.1-4. Maurizio, p. 49. Sekoitussuhteita, Ath. 430 f-431 b.

⁴⁶⁾ Ugaritilaisessa myytissä jumalten juhlissa 1000 ruukkuja viiniä, 10.000 vettä, A. Jirku: *Kanaanäische Mythen und Epen aus Ras Schamra-Ugarit* (Gütersloh, 1962), p. 26. Odysseuksen viinin 20-kertainen laimennus Od. 9,208. Ath. 465 c, uskottu vielä Pliniuksen aikaan, Plin. NH XIV 54, joskin kävijä todennut vain 8-kertaisen laimennoksen hyväksi. Aiiristoteles (oppilas?) puhuu viinistä, josta yksi nykyinen kokopullo juovutti yli 40 miestä, Ath. 429 f.

⁴⁷⁾ Aleksandrialainen, Ath. 33 d, ja Alban viini, Plin. NH XIV 31.

⁴⁸⁾ Viinin turmelu liialla vedellä pidoissa, Ath. 362 a, 782 d, kauppias kaatoi vettä viinin lisäksi etikkaan ja soituihinkin, Ath. 700 b.

⁴⁹⁾ Forbes, II, 133. E. Crawley and T. Besterman: *Dress, Drinks, and Drums* (London, 1931), p. 192. Kreikkalaisen tarun mukaan varasteleva orja kek-si korvata viinin merivedellä, Christoffel, p. 205. Se viinin maun ja elimistön kannalta eduksi.

⁵⁰⁾ Plin. NH XIV 150.