

# IN VINO SANITAS

*Bibliotek for Læger 1990;182:3-38.*

Gud har skabt lægemidlerne af jorden og den forstandige mand foragter dem ikke, siger Bibelen. Denne artikel vil prøve at følge vinen gennem tiderne i forskellige kulturer med fokusering på vinens rolle som næringsmiddel, som medicin - og som gift; til syvende og sidst er det jo et spørgsmål om dosering, som allerede Paracelsus gjorde opmærksom på.

Hver af de gamle vinelskende kulturer har deres myte om vinens fødsel. I Persien fik kong *Djemshid* æren for at have opdaget vinen og udbredt vinstokken (1). Han holdt så meget af vindruer, at han var opsat på et kunne nyde dem året rundt. Store lerkrukker fyldt med druer og druesaft blev derfor stillet ned i den kølige kælder som vinterforråd. Efter nogen tid begyndte mosten selvfølgelig at gære, og kong Djemshids slaver, der havde stjålet sig til at smage på varerne, faldt stærkt berusede i søvn på gulvet, hvor de i nattens løb blev kvalt af dampene fra gæringen. Naturligvis troede man på slottet at druesaften var blevet giftig under lagringen, og kongen, der altid kunne bruge en portion gift, besluttede sig til at gemme den dødbringende drik til senere henrettelser. På samme tid led en af kongens yndigste slavinder af en hovedpine så uudholdelig, at hun besluttede sig til at tage sit eget liv. Til formålet valgte hun den nyopdagede gift. Hun sneg sig ned i kælderen og drak, men efter det første bæger var intet sket. Efter det andet blev hun glad og bedre tilpas, og efter det tredje bæger faldt hun, der i sin pine ikke havde lukket et øje i flere dage, i en dyb søvn. En dag og en nat sov hun, og da hun vågnede var hun frisk og rask. Dette kom Djemshid for øre og han fik lyst til selv at prøve den stærke most. Den nye drik faldt i kongens smag og han befalede, at der skulle plantes vinstokke i hele Persien. Og efter at mange var blevet raske af at drikke den gærede druesaft fik den navnet "Den kongelige Medicin". Vinen blev godt modtaget af perserne; mange år senere skrev den persiske digter *Omar Khajjam*: "Jeg undrer mig over vinsælgerne, thi hvad kan de vel købe, som er bedre end det de sælger?"

## ASU - den vandkyndige.

Og hvad kan man så udlede af den historie. For at lave vin skal man for det første have et fastboende folk med kendskab til pleje af frugtræer og den kunst at lave lerkrukker. Det har man kunnet længe på den iranske højslette, og lidt længere nordpå, i Georgien, findes på museet i Tbilisi en stor lerkrukke, en *kwevri*, bred og rund som en romersk *dolium* med en vid åbning beregnet til gæring af druesaft. Krukken, der er dekoreret med et lille bundt druer på hver side af den brede åbning, er dateret til omkring 6000 år f.Kr. (2). Dernæst skal de nye vinbønder have fat i en vinstok, men det er ikke noget problem. I det bjergrige område mellem Sortehavet og det Kaspiske hav, der hvor Noah strandede med sin ark på bjerget Ararat, der har vinen vokset vildt i tusinder af år. Arkæologerne accepterer fundet af en samling druekerner fra kulturvinstokke, der i formen adskiller sig fra kerner fra vildvin, i et kulturlag som tegn på kendskab til vinfremstilling. I Georgien har arkæologer med kulstof-14 metoden fastslået alderen på et fund af druekerner til 7000-5000 år f.Kr. (2).

I følge Herodot bredte kendskabet til vin sig fra Kaukasien med armenske handelsfolk langs floderne Eufrat og Tigris til Babylon (3). Her var den sumeriske kultur opstået i det 4. årtusinde f.Kr. I Gilgamesh, et heltepos fra omkring 1800 f.Kr., giver den babyloniske Noah, Uppnapschtim, sine arbejdere vin at drikke, for at de med større hast kan gøre arken færdig. Udsmykningen af en

berømt 5000 år gammel æske fra Ur, skåret i træ med indlagt halvædelsten, giver os for første gang et billede af menneskets nydelse af vin: en skare hoffolk løfter deres bægre i en skål med deres hersker (2). Hos Sumererne herskede den dæmoniske sygdomslære med en specifik dæmon for hver enkelt lidelse. Her er Sydøstvindens dæmon *Pazuzu*, der gav en ubehagelig feber (4).



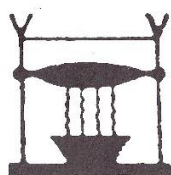
Bronzefigur af Pazuzu (ca. 1000 f.Kr.)

Den sumeriske læge hed Asu, den vandkyndige - den der forstod sig på den rituelle brug af vand. Lægerne forstod sig også på vin, dels som et diætetisk middel, dels som et meget brugt medikament. Blandt de sumeriske indskrifter finder vi verdens ældste recept, der for ca. 4600 år siden foreskrev vin, hvori der var opløst forskellige droger (5). Medikamenternes antal var meget stort og sygdomsbehandlingen var rent symptomatisk, fx sød vin blandet med honning mod hoste (1). I øvrigt var vin en kostbar drik, der overvejende måtte importeres. Bl.a. var syrerne tidligt fremme som dygtige vinbønder, hvilket fundet af en ca. 8000 år gammel druepresse i bakkerne 25 km sydvest for Damaskus vidner om (1).

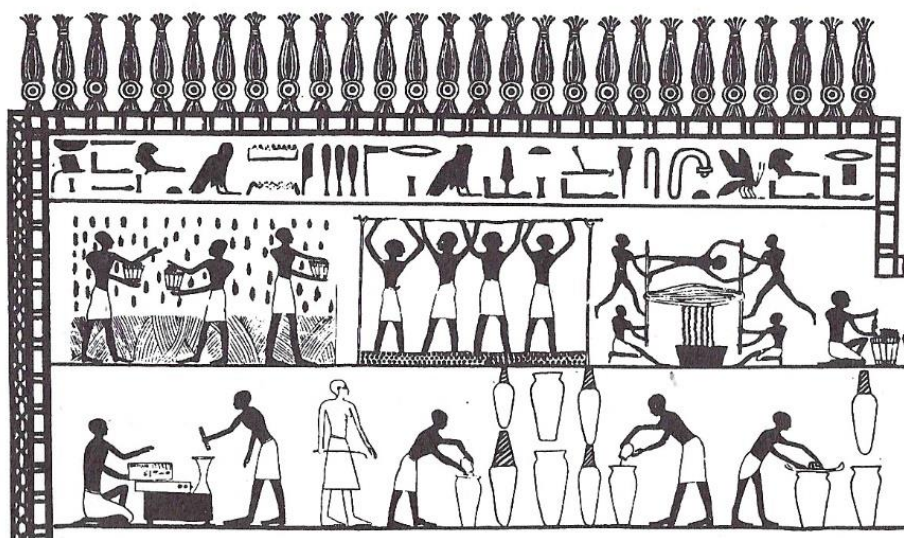
### Vinen - en gave fra Osiris

I Egypten var kunsten at dyrke vin udbredt allerede omkring 3200 år f.Kr. (6). Egypterne fik vinen som gave af *Osiris*, vinens og Nilvandenens gud. Osiris sad på Egyptens trone sammen med sin søster og ægtefælle *Isis*. Hans onde broder *Seth* lagde skumle planer for selv at få magten. Han inviterede

Osiris til en fest, hvor alle deltagerne blev tilbudt en pragtfuld kiste som Seth selv havde lavet. Kisten skulle gå til den, der havde kistens mål, og det var naturligvis Osiris. Straks han lå i kisten sømmede Seth låget til og smed kisten i Nilen. Da Isis hørte om mordet gik hun i gang med at lede efter kisten. Hun fandt den drevet i land ved Byblos, en fönikisk by nord for Beirut. Isis fik kisten med tilbage til Egypten hvor hun gemte den. Desværre fandt Seth kisten på en jagttur. Han skar liget i småstykker og spredte dem vidt og bredt i Nildalen, og hvor hvert stykke faldt blev landet grønt og frugtbart og vinstokke spirede frem. Vinene fra Byblos havde status som oldtidens Bordeaux Grand Cru. Byen havde sin oprindelse som egyptisk koloni og udskibningshavn for cedertræ omkring midten af det 4. årtusinde f.Kr. Det er meget sandsynligt at Egypterne bragte vindyrkningens kunst med sig hjem derfra. Vinpersen forekommer som hieroglyf tegn 2700 år før vor tid.



De vinkrukker, der er blevet fundet i gravkamrene, var tidligt forsynet med oplysninger om voksested, og allerede fra det femte dynasti (2470 f.Kr.) kender vi hele seks forskellige appellationer (2). Dette udsnit af et vægmaleri fra Amenemhet's grav fra det Mellemste Rige (ca. 2000- 1800 f.Kr.) viser hele processen med vin fremstilling fra drueplukning, presning af druerne i fodperse og sækpresse, kontrol med høsten, gæring af druemosten til lagring af vinen på lerkrukker; et imponerende teknisk stade for vinproduktion, som ikke blev overgået af nogen anden civilisation før nyere tid.



*Vægmaleri fra Amenemhet's grav i Beni Hasan. Mellemste Rige.*

Meget af vort kendskab til den egyptiske lægekunst stammer fra Papyrus Smith, der blev nedskrevet omkring 1650 f.Kr., men hvis forfatter, en meget erfaren og logisk tænkende egyptisk læge (*Swn*) levede for mere end 4200 år siden (7). Den egyptiske farmakope var af imponerende omfang, og mange af lægemidlerne blev indgivet opløst i vin sødet med honning. En af disse recepter, kaldet lægens kunst, blev anvendt rektalt til at "køle endetarmen". En anden opskrift fra Papyrus Ebers (1550 f.Kr.) foreskriver en blanding af løg opløst i vin til indsprøjtning i skeden.

I samme papyrus indgår vin som bestanddel i 4 ud af 10 recepter mod appetitløshed og i 6 ud af 10 midler mod hoste (6). Til udvortes brug anbefaler papyrus Ebers vinens bundfald. Den græsk-egyptiske forfatter *Athanaeus* (170-230) skrev om vinen: "Indenfor medicinen er den såre nyttig; den kan blandes med flydende droger og den kan bringe hjælp til de sårede". Om Vinum Mareoticum fra området syd for Alexandria havde Athanaeus denne kommentar: "Vinen er glimrende, hvid, behagelig, let at fordøje, tynd, den går ikke til hovedet og den er diuretisk". Flere egyptiske forfattere påpeger denne egenskab ved vinen, der siden er bekræftet ved talløse selvstudier.

## Fra Homer til Hippokrates

Vinguden *Dionysos* kom rejsende til Grækenland fra Lilleasien. Kong *Cadmus*, Dionysos bedstefar, indvandrede til Grækenland fra Fønikien (Libanon) og grundlagde byen Theben. Hans datter *Semele* blev gravid med *Zeus*, der til formålet havde taget skikkelse som et menneske. Som alle kvinder var også Semele nysgerrig, og hun plagede Zeus til bare en enkelt gang at komme til hende i sin gudeskikkelse. Det kostede Semele livet da Zeus steg ned til hende i torden og lynild, men barnet i Semeles liv var, som søn af Zeus, udødelig og uskadt af faderens lyn. Zeus skar fostret ud og syede det ind i sit lår, hvor det lå til det var fuldbårent. Efter fødslen blev Dionysos af *Hermes* bragt til bjerget Nysa, hvor han blev opdraget af nymferne og sin kloge lærer, satyren Silenus (3). Dionysos drog sejrende gennem Grækenland, fulgt af Satyrer og af Mænader, kvinder der forlod hus og hjem for i religiøs ekstase at drage gennem skovene om natten. Kvinderne var ude af sig selv, det betyder ordet ekstase, og det skabte plads til at guden kunne træde ind. Kvinderne blev entusiastiske, besat af guden, og det kunne gå meget vildt til, men med tiden lærte grækerne at der er forskel på galskab og den hellige rus; dansegalskaben blev til en kultisk dans, raseriet til en salig henrykkelse og det guddommelige vanvid blev til en ligeså guddommelig befrielse (8).

Vindyrkningens kunst kom til Grækenland omkring år 2000 f.Kr. (3). Da kampen om Troja fandt sted 800 år senere var vinen for grækerne en daglig livsnødvendighed på linje med kød og brød. Grækerne nærrede med rette stor tillid til vinens styrkende egenskaber. Det berømte ægtepar, kong *Peleus* og nereiden *Thetis*, gav deres søn vin til maden. Deres lille *Achilleus* voksede op og blev en af de største helte i kampen om Troja. Det er her vinens anvendelse i græsk lægekunst første gang er beskrevet. Det drejer sig om krigskirurgi, og vi ser Achilleus der forbinder sin ven *Patroklos* efter at have rensset hans sår med vin. Efter sårbehandlingen fik den sårede kriger en stimulans, sårdrinken, der bestod af pramnisk vin tilsat reven gedeost, mel, løg og honning.



Achilleus forbinder Patroklos

Også *Hippokrates* havde opskriften på sådanne styrkende drikke, der senere i folkemunde fik navnet Hybenkradsere. Hippokrates blev omkring 400 f.Kr. født på øen Kos, der i antikken var kendt for sine velgørende salver samt for sine ypperlige vine. Vinen brugte Hippokrates som et diætetisk middel, fx ved feber, i overensstemmelse med den røde tråd i sit behandlingsprincip: at hjælpe naturens kræfter til at genskabe harmoni og dermed helbredelse. Hvad sårbehandling angår docerer Hippokrates en omhyggelig rensning af såret med vin, alt blod trykkes ud og direkte på såret anbringes et rent linnedstykke vædet med vin eller olivenolie før der lægges omslag på (4). Genstridige ulcera havde Hippokrates også mødt. Et godt middel var her sød vin kombineret med en bunke tålmodighed. Nutidige undersøgelser har vist, at vinens virkning som desinfektionsmiddel ikke er nogen myte. Den skyldes ikke alkohol, der i en koncentration på 10-12 % kun har en meget beskedne virkning på bakterier. Årsagen til vinens baktericide effekt skal findes blandt vinens polyphenoler; en mere kompleks udgave af Lister's phenol. Således er rødvinns farvestof, polyphenolet malvosid, testet mod bakterien *E. coli* mg for mg 33 gange mere kraftigt bakteriedræbende end phenol (7).

"Vinen" siger Hippokrates, "er på en vidunderlig måde egnet for mennesket, forudsat at den både hos syg og sund nydes omhyggeligt og på rette måde i overensstemmelse med netop den situation, hvori den enkelte befinder sig". Også fra fortællingen om Argonauterne kender vi til vin som diætetisk middel. Helten er *Jason*, der med sine kampfæller ombord på skibet *Argo* – den hurtige – drager ud for at hente det gyldne skind, Argonauternes læge *Melampus* gav sine fæller det råd, at skærpe deres sværd, at opløse jernspånerne i stærk sød vin og at drikke denne styrkende eliksir. Som bekendt fik de god brug for deres kræfter. Først på øen Lemnos, hvor kvinderne året før havde myrdet både deres mænd og øens mange slavepiger, fordi mændene foretrak at gå i seng med de kønne slavepiger. Kvinderne havde nu erkendt at øens fremtid uden børn så sort ud, men nu kom der et skib fyldt med stærke søfolk! Biokemikeren Paul Saltman fra Californien har nu fundet ud af hvor god Melampus' idé egentlig var. Patologen Ed Butt fra Los Angeles County Hospital havde undret sig over den rustrøde farve, som leveren havde hos byens alkoholikere. En analyse viste, at en sådan lever indeholdt over 400 gange så meget jern som en normal lever. Men hos alkoholikerne fra New York var leverens indhold af jern derimod normalt. Paul Saltmans undersøgelser viste, at jern og sukker tilsammen danner letopløselige komplekser, der nemt absorberes af tyndtarmen og udnyttes af organismen. Derfor havde whiskydrankerne fra New York intet jernoverskud, mens muskatel-drankerne fra Los Angeles oplagrede enorme mængder jern i deres lever (9).

Grækerne drak som regel deres vin fortyndet med vand. Ufortyndet vin blev anset for upassende, fortæller *Athaneaus*, og i kong *Zaleucus af Locriens* regeringstid var det under dødsstraf forbudt at drikke ufortyndet vin medmindre det skete efter lægerecept som led i en kur mod sygdom. Det kunne være vinen fra Thasos, der fik mænd til at sove. En anden holdt dem vågne. Og en særlig vin fra Arcadien blev tillagt to medicinske egenskaber; at gøre kvinder frugtbare og at drive mænd til vanvid - uden dog at fastslå en kausal forbindelse (6). Følgende dialog mellem en tjener og to kvinder fra en komedie af *Pherekrates* illustrerer at blandingen af vin og vand kunne blive for tynd: "Udrikkelig Glyke!" - "Har han skænket tyndt pjask for dig?" - "Det rene vand!" – "Jaså, hvad har du gjort, slyngel? Hvorledes har du blandet?" - "To dele vand, frue" - "Og hvor meget vin?" - "Fire" - "Skrub af Helvede til! Du kan gå hen og skænke for frøerne, kan du"(1).

Fortyndet eller ej, vinens bivirkninger kendte grækerne ganske udmærket. Digteren *Eubulus* (ca. 375 f.Kr.) skriver således: "Kun tre bægre vin skænker jeg for de besindige: et for helbredet, som de tømmer først, det andet for elskov og glæde, det tredje for søvnen. Når dette bæger er drukket, går de kloge gæster hjem. Det fjerde bæger er ikke længere vores, men det tilhører volden, det

femte oprør, det sjette drukkent fjolleri, det syvende sorte øjne, det ottende er politiets, det niende sætter galde og det tiende vanvid og smiden rundt med møblerne." De tre bægre som mål for moderat nydelse af vin går igen gang på gang i vinens historie. I 1874 dukker dette mål op som "Anstie's limit" – en anbefaling fra den engelske læge Francis Anstie til sine patienter om ikke at drikke mere end 12 ounce = 3 glas vin om dagen (10). Nutidens parforhold møder målet i den moderne 75 cl vinflaske: 6 glas vin - tre til hver!



Træsnit af Karel Adeler, 1970

## Den barmhjertige Samaritaner

I den jødiske kultur starter vinens historie efter syndfloden. Gærsvampen var ifølge skabelsesberetningen blevet skabt på den 3. dag, og da *Noahs* ark strandede på bjerget Ararat på den armenske højslette gik han ufortøvet i land og plantede en vingård. Første Mosebogs kap. 9 vers 21 gør straks opmærksom på en vigtig egenskab ved vin: Noah drak af vinen og han blev beruset. I vers 29 får vi endnu en medicinsk effekt: Noah blev 950 år gammel! Da *Moses'* spejdere havde undersøgt Kana'ans land vendte de tilbage fra Esjkoldalen med en mægtig drueklase, der måtte flere mænd til at bære på en stang - og det nye land blev godkendt. Der hvor man ikke har vin, bliver medicin nødvendig, siger *Talmud*. En ortodoks jøde vil, hvis han efterlever sin tros regler, drikke vin ved mindst 184 lejligheder i løbet af et år. Allerede på *Jesu* tid var vin en almindelig drik til måltider, og vinen var specielt vigtig ved festlige lejligheder. Ved brylluppet i Cana måtte Jesus redde værtsfolkene ud af kniben ved at skabe 6 vandkar med hver 40 liter vand om til vin. I sin lignelse om den barmhjertige samaritaner kommer Jesus ind på den medicinske brug af vin. Han fortæller om den rejsende, der er faldet i hænderne på røvere. En samaritaner, der kom forbi på vejen, ynkedes over ham, gik hen til ham, forbandt hans sår og hældte olie og vin på dem. Under navnet Samaritanerbalsam bruges en blanding af olivenolie og vin stadig som et lægemiddel i Orienten (11). Jøderne brugte også vin til afvaskning af såret efter omskæring. I det nye Testamente skriver *Paulus*, der må have lært noget om lægekunsten under sine rejser med lægen Lucas, til sin ven *Timoteus*: "Bliv ikke ved med at drikke vand alene, men brug lidt vin for din mave og dine hyppige svagheder".

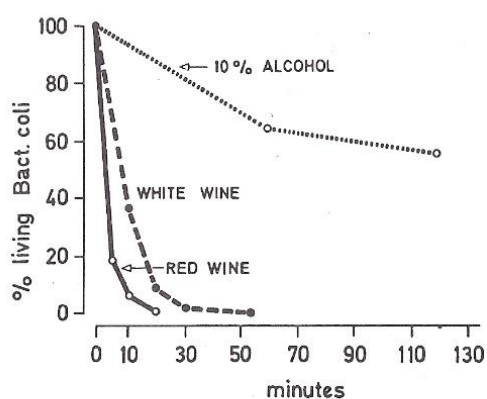
## Medicus og Bacchus

Lad os et øjeblik vende tilbage til Dionysos, der engang på en af sine rejser blev fanget af tyrrenske sørøvere. De lagde ham i lænker og sejlede bort med ham for at sælge ham som slave. Men Dionysos kastede sine lænker af sig, vinranker og vedbend slyngede sig om master og tovværk, en strøm af vin skyllede hen over dækket og guden selv blev til en løve. Sørøverne sprang rædselsslagne i vandet hvor de blev forvandlede til delfiner (8). I denne myte er der en forbindelse til Italien. De tyrrenske pirater kom fra Etrurien. Etruskerne udvandrede fra Lydien i Lilleasien og koloniserede Toscana omkring år 900-1000 f.Kr. Deres vingud hed Flufuns – han er i virkeligheden den lydiske version af Dionysos, der jo som vi tidligere har hørt også kom fra Lilleasien. Et århundrede senere koloniserede grækerne Sicilien og Syditalien. Italienerne, der omkring år 800 f.Kr. var et jernalderfolk af hyrder med begyndende landbrug, fik nu kendskab til vindyrkning både nord- og sydfra. I løbet af de følgende århundreder skulle romerne komme til at beherske kunsten at dyrke vin som ingen andre siden egypterne. Som deres eget bidrag til udviklingen fandt de på svovling af vin samt brug af trætrønder til opbevaring og transport af vinen (3). Det var også romerne, der begyndte at lave smukke drikkebægre af glas. Ganske vist var kunsten at lave glas opdaget af egypterne omkring 1500 f.Kr., og de egyptiske håndværkere kunne også fremstille glaskar ved at dyppe en sandsæk i glasmasse, forme karret ved at rulle massen på en flad sten og så til slut hælde sandet ud når glasmassen var afkølet. Men selve glaspustningen, det store tekniske gennembrud, opstod i Syrien i det 1. årh. f.Kr., hvorfra kunsten hurtigt spredte sig til hele Romerriget med omrejsende syriske glaspustere (2).

Romerne sværmede for alt hvad der var græsk og tog hurtigt Dionysos til sig som deres egen *Bacchus* - en gud, der hurtigt blev meget populær hos både høj og lav. Nogle romere, som fx den strenge Censor *Cato*, gik imod den græske indflydelse. Omkring år 200 f.Kr. skrev han til sin søn Marcus: "Grækerne er et aldeles værdiløst folk, og dertil uforbederlige, og du må betragte mine ord som profetiske: når denne race giver os sin litteratur, vil den korrumpere alle ting, og desto mere hvis den sender sine læger hertil. De har svoret sig sammen om at myrde alle fremmede med deres kunst, og dette vil de endog gøre mod et honorar, for at vinde respekt og ødelægge os desto lettere . . . jeg har forbudt dig at have omgang med læger". *Cato* havde den opfattelse, at den enkelte romerske husherre skulle være læge for sin egen husstand, og han gik ind for bl.a. kål og vin som et middel mod sygdom ledsaget af magiske formularer. *Cato* døde tidsnok til at blive sparet for at se Rom blive taget med storm af en dygtig græsk læge, *Asclepiades* (124-50 f.Kr.) med det uimodståelige slogan: *Cito, tuto, jucunde* - hurtigt, sikkert og blidt. Han brugte kun få medikamenter, heriblandt vin og musik (7). Den romerske forfatter *Plinius* (23-79) fortæller i sit store værk "Historia naturalis" mangt og meget om datidens lægekunst. "Der er to væsker der er specielt behagelige for menneske-kroppen" skriver *Plinius* "vin indvortes og olie udvortes". Men vinen bør efter *Plinius'* opfattelse nydes til maden, og han går hårdt i rette med den skik, der under *Tiberius* fik navnet "Biberius", nemlig at forlange vin før måltidet (1). *Plinius* gør i sin naturhistorie opmærksom på vinen bemærkelsesværdige evne til at udtrække essensen af andre planter. Han opregner hele 60 urtevine med forskellige medicinske virkninger; bl.a. anbefaler han urtevin mod slangebide og giftige svampe (6). I samme periode skrev forfatteren *Celsus* et leksikalt storværk med en medicinsk afdeling på otte bøger - "De medicina". Han havde følgende råd til folk med mavebesvær: "De som fordøjer langsomt og derfor bliver oppustede under ribbenskanten eller som på grund af feber af en slags bliver tørstige om natten, de bør, før de går i seng, drikke 3 eller 4 kopper vin gennem et tyndt sugerør" (12). Endelig anbefalede også *Galen* (ca. 130-200) vin med mådehold til sine patienter. Som læge for gladiatorerne i Pergamon huskede han på Hippokrates'

principper for sårbehandling og han "helbredte de mest alvorligt kvæstede ved at dække sårene med en forbindelse vædet med syrlig vin og holdt fugtig dag og nat af en fugtig svamp" (7).

I den romerske hær var vinen højt i kurs. Ved afstraffelse med stok var det romerske soldaters privilegium at blive slået med en vinstok, medens udenlandske lejesoldater måtte nøjes med en almindelig træstok (3). I sin beretning om gallerkrigene fortæller *Cæsar*, hvordan det var påbudt soldaterne i hæren hver dag at drikke den tilmålte mængde vin for at bevare sundhed og modstandskraft under felttoget. Måske var det noget *Cæsar* havde lært af grækerne, der havde for vane at give deres slaver vin for at holde dem ved godt helbred. Det var især dysenterierne *Cæsar* havde i tankerne. I 1892 viste *Alois Pick*, en østrigsk militærlæge, med sine forsøg hvor forudseende *Cæsar* havde været. Under en choleraepidemi i Paris havde en dr. *Rabuteau* bemærket, at de der drak vin som regel blev skånet for sygdommen, og han rådede alle til at blande deres vand med vin. Dr. *Pick* tog kulturer af cholera- og tyfusbakterier og satte 1 ml til hver af fem flasker indeholdende enten vand, vin (rød eller hvid) eller 50-50 vand-vin blandinger. Medens bakterierne formerede sig livligt i vandet, døde de efter 10 - 15 min. i vin – fortyndet som ufortyndet (13).



Den baktericide effekt af hvidvin og rødvin (9,8% alkohol) sammenlignet med en 10% alkoholopløsning (7).

Også den græsk-romerske militærlæge *Dioskurides*, der fulgte *Neros* hære, var begejstret for vinen. "I almindelighed giver vinen varme, den er let fordøjelig, forbedrer appetitten, hjælper på søvnen og har livgivende egenskaber" I dette århundrede har den franske hær betragtet vinen som "soldatens sjæl", der på slagmarken aktiverer kredsløbet, forøger muskelkraften og bekæmper udmattelsen (14).

## Islams veto

I den arabiske verden kom *Dionysos'* skib ud i en religiøs orkan. Som ung var den fattige *Muhammed* kommet i tjeneste hos den rige enke *Chadidja* som kameldriver. De blev forelskede, men enkens far satte sig hårdt imod enhver tanke om giftermål med den sølle tjener. Heldigvis var faderen ikke afholdsmænd. *Chadidja* fik ham drukket grundigt fuld og mens han sov rusen ud ordnede hun ægteskabshandelen i en fart (15). Muhammed var herefter økonomisk uafhængig og kunne koncentrere sig om sin religiøse tænkning. År 622 flyttede han til Medina, hvor han som profet, statsmand og feltherre samlede det arabiske rige. "O, I som tror", siger Koranen, "vin og hasardspil og gudebilleder er Satans vederstyggelige værk. Hold Jer derfor fjernt fra noget sådant så I måtte blive lykkelige. Satan vil med vin og spil blot sætte fjendskab mellem Jer og afholde Jer fra at komme Allah i hu og fra bønnen; vil I derfor ikke nok afstå fra disse ting". Måske var disciplinære



problemer med beduinkrigerne baggrunden for Muhammeds forbud mod vin. Muhammed kan også have haft i tankerne, at araberne som folk måske var for varmloddede til at betro laster som vin og spil i et klima, der i sig selv er hedt. Endelig kunne vinen ødelægge folks gode manerer, og netop gode manerer er et væsentligt element i den arabiske livsstil. I eventyrsamlingen "Tusind og En Nat" synger digteren: "Vinen fordøjer maden, spreder sorgen, fordriver oppustethed, klarer blodet, renser huden, giver kroppen styrke, giver den svage mod og styrker mandens seksuelle kraft, men at nævne alle dens dyder ville blive ensformigt. I korthed, havde Allah ikke forbudt vinen, ville der ikke på hele jorden være noget, der kunne træde i dens sted" (16). Trods Koranens ord var vinen både kendt og skattet af berømte arabiske læger som *Rhazes* (850-923) og *Avicenna* (980-1037). Til kritikken af vin siger Avicenna: "Er det vel vinens fejl, at den løfter den kloge til himlen, men styrter dåren ud i mørket?" (5). I sit hovedværk *al-Qanun* (Canon) giver Avicenna sine patienter dette råd: "Hvidvin er bedst for dem, der er i en ophedet tilstand, for den forårsager ikke hovedpine. Gammel rødvin er bedst for en person med en kold, flegmatisk konstitution. .... Vin er gavnlig for en person med dominans af galdevæske, fordi den skaffer ham af med dette overskud ved at fremskynde urindannelsen. Den er god for personer med et fugtigt temperament fordi den bringer fugten til modning og den blødgør leddene" (17). Avicenna har med sin brug af vin som sårmiddel inspireret dr. Alterescu, Californien, til at forsøge sig med behandling af kroniske sår på ben og fødder hos reumatoid arthrit-patienter. Sårene havde været tilstede i 2-6 måneder, men efter pleje med kompresser dyppet i hvidvin 15 min. 4 gange daglig helede sårene op på 2-6 uger (18).

Omkring år 500 arbejdede alkymisterne i Alexandria med destillation. En af de forskere, der nåede længst på området, var *Jabir Ibn Hayyan*, der døde i Kufa år 776. Hans efterladte skrifter redegør for en række destillationsprocesser, men det er uklart hvorvidt han nåede frem til at destillere alkohol (15). Avicenna kendte til alkohol og diskuterer to alkoholprodukter i sine bøger. Kunsten at destillere spredte sig til Europa via maurerne i Spanien, og det var catalaneren *Arnald De Villenova* (Arnaud de Villeneuve), alkymist, læge og professor ved universitetet i Montpellier (1235-1311), der i det 13. årh. satte destillation af vin i system. "Vi kalder det *aqua vitae*" skriver han om destillatet af vin, "og dette navn er særdeles passende siden det virkelig er en udødelighedsvæske. Det forlænger livet, fjerner misstemning, giver et let hjerte og holder ungdommeligheden vedlige". Hvorom alting er så blev Villenova selv over 70 år, hvilket var en pæn høj alder på de tider (15). Araberne anvendte ordet *Al-kohl* for et særlig finkornet Antimon-pudder fremstillet ved fordampning og fortætning til brug som øjenskygge. Ordet kom senere til at betyde "det fineste" - "det mindste", og Paracelsus (1493-1541) tog ordet i anvendelse som betegnelse for det fineste af vinen, vinens ånd: Alkohol.

## Klostervin og byldepest

Fra begyndelsen af vor tidsregning bredte vinmarkerne sig vidt omkring i det Romerske Imperium. Rhône-dalen og Bordeaux-området var tilplantet omkring år 50, og 300 år senere var vinstokken nået frem til Rhinlandet. Strømme af vin blev sejlet til Italien langs de store flodsystemer og år 92 så kejser *Domitian* sig nødsaget til at udstede et dekret, der forbød nyplantning af vinstokke i Italien og beordrede halvdelen af vinmarkerne ryddet i Romerrigets provinser. De følgende århundreder begyndte vinen at skifte karakter fra antikkens søde, krydrede smag over i retning af vore dages vine (3). I det 16. århundrede startede en udvikling som skulle få den største betydning for vinens opbevaring: vinen begyndte at blive tappet på glasflasker og lukket med korkprop. Romerne havde så småt vist vejen med flasker af glas, hvor et lag olivenolie øverst spærrede for luftens adgang til vinen, men først i midten af 1700-tallet blev det almindeligt at fylde vin på flaske. Korken blev

introduceret omkring år 1600 men i starten uden større succes. Grunden var den, at flaskerne havde en forkert facon. De var runde, vinde og skæve og kunne ikke stables i liggende stilling og vinen kunne derfor ikke holde korken fugtig. Og en tør prop giver adgang for luftens ilt med en hurtig nedbrydning af vinen til følge. Den helt rigtige flaske til vinkælderen blev først udviklet omkring 1780, men allerede 100 år tidligere var man kommet til den erkendelse, at proppen jo gerne engang skulle op af flasken igen, og i 1681 hører man første gang om "a Steel Worme used for drawing Corks out of Bottles"(19).

I begyndelsen af Middelalderens mørke med opløsningen af romerriget og folkevandringernes storm hen over store dele af Europa blev klostrene nogle af de steder, hvor vinkulturens blafrende lys blev holdt i live. Dette gjaldt også viden om lægemidler. Ved en synode i år 805 bestemtes det, at de vordende gejstlige allerede som drenge skulle undervises i medicinen. Den kristne kirke havde fra Dionysos overtaget vinen som en indviet drik, der snart indgik som et uundværligt led i gudstjenesten. "Fecit ecclesias et plantavit vineas" hed det om en præst fra 700-tallet; han byggede kirker og plantede vinmarker. I klostrene var vinen tilladt som et opmuntrende moment og selvste *Benedikt af Nurcia* rådede sine klosterbrødre til at drikke et lille glas vin ved måltiderne, så de altid "kunne være muntre og have en god fordøjelse" (20). Der kunne nok være behov for vinens trøst i Middelalderen, en periode præget af flere store epidemier. I indledningen til sin novellesamling *Decamerone* skildrer *Boccaccio* pesten i Firenze år 1348. "Hverken læger eller medicin syntes til nogen nytte overfor soten" skriver *Boccaccio*, "hvad enten det nu lå i sotens natur eller i uvidenhed hos de praktiserende; nok er det, at man ikke forstod grunden til dens opståen og følgelig ikke kunne vælge de rette midler imod den, så kun få kom sig og næsten alle døde omtrent tre dage efter tegnenes optræden. Dersom man drikker af hjertens lyst, er glad, morer sig, synger og spørger over alt som sker, så har man nok det bedste råd mod denne plage!" Når man husker på at de lægelige alternativer til dette råd var at brænde store bål på torvene eller at skyde med kanoner for at rense luften, så kan *Boccaccio* meget vel tænkes at have haft ret.

## Regimen Sanitatis



Dis ist ein Regiment der gesuntheit durch  
alle Wochendes ganzen Jahres/wie  
man sich haltē sol mit essen vnd  
auch mit trincken vñ sager  
auch von aderlassen.

*Regimen Sanitatis. Dronningen drelades og følger samtidig lægens råd om at bade i vin.*

### Regimen Sanitatis

Længere mod syd i Italien, ved universitetet i Salerno, fremkom i det 13. årh. "*Regimen Sanitatis*", en samling latinske vers med råd om hygiejne og diæt. *Regimen Sanitatis* blev med tiden oversat til flere sprog og var i en lang periode anvendt over det meste af Europa. Fra den engelske hofpoet Sir John Harringtons oversættelse år 1608 vil jeg citere nogle linier:

"Wine, women, baths by art or nature warme,  
used or abused do men much good or harme".

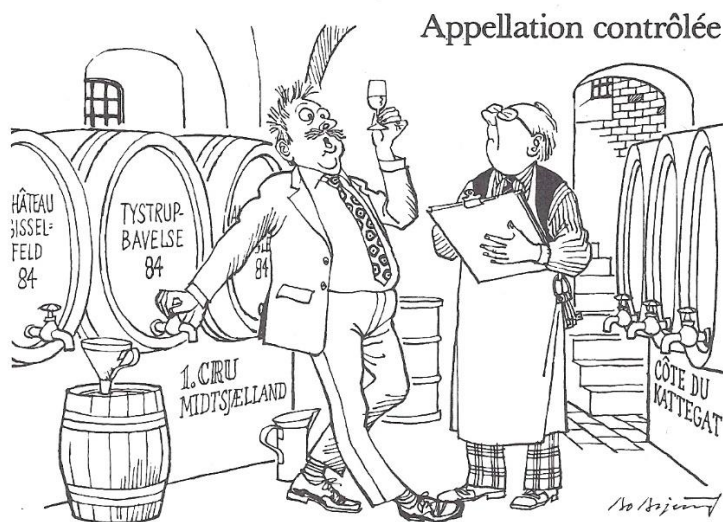
"Some to drink only water are assigned,  
but such by our consent shall drink alone,  
for water and small beer - we make no question,  
are enemies to health and good digestion,  
and Horace in a verse of his rehearses,  
that water-drinkers never make good verses !"

Versene demonstrerer vinens popularitet samt en dyb mistro over for drikkevandet, som i middelalderen var af en elendig kvalitet som følge af den aldeles mangelfuld renovation og kloakering. Fx blev Nottinghams vandforsyning pumpet op fra floden Leen, der samtidig tjente som byens hovedkloak. Heldigvis for borgerne havde Nottingham et værtshus per 80 indbyggere (21). "Water is not wholesome sole by itself, for an Englishman" lød den engelske læge *Andrew Boordes* advarsel. Til gengæld indeholdt hans "A Dyetary of Health" fra 1542, et af de tidligste medicinske skrifter på engelsk, denne anbefaling af vin: "Moderately drunken, it doth acuate and doth quicken a mans wits, it doth comfort the heart, it doth scour the liver; specially, if it be white wine, it doth rejuice all the powers of man, and doth nourish them; it doth ingender good blood, it doth nourish the brain and all the body" (22). Denne frygt for drikkevandets beskaffenhed skulle vise sig at være berettiget mange år endnu, som dette træsnit, *Death's Dispensary*, tydeligt viser.



Satirisk træsnit fra 1866

Måske skal vi i disse forureningstider igen til at nære skepsis over for drikkevandets kvalitet? "Her er en af de bemærkelsesværdige årgange, Jensen" siger embedslægen, "Farve: gylle, bouquet: fenolagtig, smag: rustik nitrit".

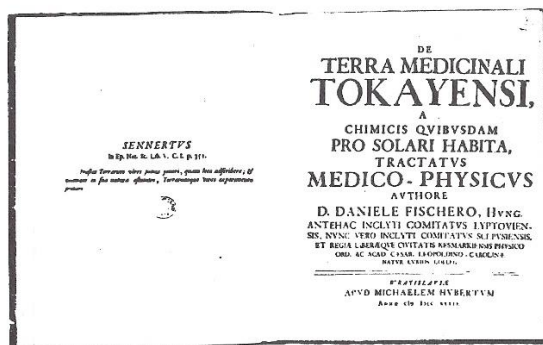


26/2-84: Forureningen af Danmarks undergrund gør det nødvendigt at kontrollere drikkevandskvaliteten efter de bedste forbilliger. - Her er en af de bemærkelsesværdige årgange, Jensen. Farve: gylle, Bouquet: fenolagtig. Smag: rustik nitrit.

Appellation contrôlée. Bo Bojesen, 1984.

## In vino curitas

Ungarn er et land med stolte vintraditioner helt tilbage til Jason og argonauterne, der som bekendt efter at have erobret det gyldne skind fra Kolchis flygtede over Sortehavet og op af floden Donau. I kong Mathias urtebog fra det 15. årh. opregnes på 295 smukt illustrerede sider en række recepter med lægeurter kombineret med vin mod forskellige sygdomme (23). Et særligt ry for at kunne "skrue skruerne ud af kistelåget" opnåede Tokay-vinene. "De der lider af sygdomme i mave eller tarm bør drikke Tokayer" sagde Cato Kraftheim omkring 1560. Mange læger anbefalede denne vin mod feber; en tanke der i vor tid er taget op af den franske læge E. A. Maury med rådet om en flaske champagne daglig ved temperaturforhøjelse (20). Tokay-vinen opnåede en sådan berømmelse for sine stimulerende egenskaber, at lægerne i flere århundreder antog, at selve den jord, vinstokkene groede i, måtte have helbredende egenskaber. Det blev der sågar skrevet bøger om - her er dr. Daniel Fischers bog fra 1732: "De Terra medicinali Tokayensi", hvor han blandt indikationerne nævner ondartet feber, pest og dysenteri (23).



De Terra Medicinali Tokayensi. Daniel Fischer, 1732 (23).

I Frankrig prøvede man sig lidt frem - men altid med landets egne vine! I almindelighed anså de franske læger vinen for at være styrkende og oplivende; den stimulerede hjertets og blodårenes virke, spredte en behagelig varme til hele kroppen, befordrede de forskellige sekretioner, forøgede muskelkraften og nervefunktionen og opmuntrede humøret. Naturligvis havde man fundet frem til forskellige appellationsers særlige indikationer. Champagne ansås for særdeles egnet mod hypochondri og andre nervesygdomme, hvor et kraftigt stimulerende middel var på sin plads. Man havde også noteret sig champagnens udtalte diuretiske kraft. Bourgogne blev på Ludvig XII's tid givet mod brystsyge, der ret beset nok kunne have denne storartede drik behov (24). I det 18. årh. ordinerede doktor *Barthez*, der var læge ved det medicinske fakultet i Montpellier, *Blanquette de Limoux* mod neurasteni. Dosis var 1/2 flaske daglig mellem måltiderne. Til gengæld var vinene fra *Pomerol* og *Graves* særligt værdsatte ved blodmangel på grund af deres høje jernindhold. Endelig var de adstringerende, garvesyreholdige vine fra *Medoc* det helt rigtige ved tarmsygdomme med diarrhoe (20).

I bourgogneområdet fik vinen en speciel medicinsk betydning da kansler *Nicholas Rolin* og hans hustru *Guigogne de Salins* i 1443 grundlagde *Hotel-Dieu*, et velgørende hospital i byen *Beaune*, og hver skænkede en vinmark, hvis udbytte skulle danne grundlag for hospitalets fortsatte drift. *Hospices de Beaune* drives den dag i dag af samme nonneorden for midler, der kommer ind ved den auktion, der afholdes på *Hospices de Beaune* hvert år den tredje søndag i november. På den verdensberømte auktion sælges fine bourgognevine fra de ca. 58 HA vinmarker, som gennem tiderne er blevet skænket til hospitalet af patienter og pårørende i taknemmelighed over helbredelse og god pleje. Så sent som i 1979 har hospitalet modtaget værdifulde vinmarker i *Beaune* og *Pommard*, så der er liv i den gamle tradition endnu (25).

I Tyskland solgtes brændevin på apotekerne fra omkring 1400-tallet. *Hieronymus Brunschwig*, kirurg og apoteker i *Strassburg* i slutningen af 1400-tallet, gør i sin "*Buch zu Distillieren*" kunderne opmærksomme på dette fortræffelige middel: "Aqua vitae kaldes dronningen blandt lægemidler. Det giver sin mand en god kulør, lindrer forkølelse, standser alle ræb, giver god appetit og fordøjelse, fordriver melankoli, helbreder skaldethed og får håret til at gro, det dræber lopper og lus, det lindrer tandpine og giver en sød ånde ... m.m.... og alt dette i så lille en dosis som 5 - 6 dråber indtaget om morgenen på fastende hjerte i en skefuld vin". Minearbejderne i *Joachimsthal* havde om nogen behov for en forebyggende og livsforlængende medicin. "Grubestøvet æder lungerne væk på arbejderne så hurtigt", skrev den berømte grubelæge, *Georgius Agricola*, "at der på egnen er kvinder, der havde været gift med optil syv arbejdere på rad". Dr. *Agricola* havde de bedste erfaringer med vin: "Vinen er en særdeles fortræffelig god drik" skriver han. "Hvis man nyder den med måde hjælper den på fordøjelsen og blodomløbet og driver de naturlige safter ind i alle dele af kroppen" (15).

*Crambambuli* er betegnelsen på en stærk snaps fra Polen, der indtil det 15. årh. mest blev brugt som medicin. For 200 år siden skrev danzigeren *Chr. Friedrich Wedekind* under pseudonymet *Crescentius Koromandel* en drikkeviser, *Crambambuli-visen*, der blev en kæmpesucces (26). I flere af versene skinner denne cocktails medicinske fortid kraftigt igennem:

Reist mich's im Kopf, reist mich's im Magen,  
Hab Ich zum Essen kein Lust,  
Wenn mich die bosen Schnupfen plagen,  
Hab Ich Katarrh auf meinem Brust.  
Was kummern mich die Midizi ?  
Ich trink mein Glas Crambambuli.

"Drik et glas vin til din suppe, og stjæl en rubel fra din læge" lyder et russisk ordsprog. Det samme økonomiske sigte har en ukendt svensk forfatter fra midten af det 14. årh., der tilegner sin søn et medicinsk skrift med følgende ord: "Min son, det skall vara dig veterligt, att denna efterfoljande skrift kan hjalpa dig att lewa tryggeligen om du vill folja den och darfor skriver jag den åt dig, så at du ej fåfangligen skall behova fortara ditt gods uppå lakare". I bogen kunne sønnen få råd om varm vin for flegma i februar mens mjød kunne give feber. I de varme måneder rådes til forsigtighed med vin, men i december går det fint med et glas. Har sønnen kold mave skal han agte sig for mælk, figen og kold frugt, men gammel vin passer godt (15).

## The Smart of the Knife

Fra de tidligste tider har man kendt til vinens bedøvende egenskaber. I det gamle testamente hedder det om en der har drukket vin (Ordspr. 23,35) "De slog mig, jeg følte ej smerte; de gav mig hug, jeg mærked det ikke". Den lidende Jesus på korset fik tilbudt vin med myrrha. Et af de første eksempler på en operation udført i generel vinanæstesi finder vi hos *Homer*. *Odysseus* havde af præsten Maron fået en vin der var så stærk, at den kunne blandes med vand i forholdet 1:20. *Odysseus* gav først kyklopen *Polyfemos* en stor skål af denne kraftige vin, og mens *Polyfemos* sov tungt udførte *Odysseus* og hans operationshold en oculectomi efter datidens metode med en glødende stav.

*Celsus* er i sin kommentar mere barsk. "Kirurgen" siger han "må ikke af patientens skrig lade sig nøde til hastværk eller til at skære mindre end nødvendigt. I intet hvad han foretager sig må han lade patientens jammer gøre det mindste indtryk på sig". Senere læste *Celsus* om den græsk-romerske militærlæge *Dioskurides* erfaringer med alrune i vin som bedøvelsesmiddel. "Man falder straks i søvn i den stilling man har indtaget drikken og er uden nogen følesans i 3 - 4 timer". *Celsus* advarede mod dette kraftige middel, og ifølge en samtidig kilde havde lægerne den praksis ved anvendelse af denne narkose, at opfordre patienterne til at skrive deres testamente før operationen! (15) Også oldtidens indiske lægekunst kendte til vinens smertelindrende egenskaber. Den berømte kirurg *Sushruta* (1. årh. e.Kr.) foreskrev i sin lærebog et godt måltid og stærk vin før operationen. Måltidet ville styrke patienten og beskytte ham mod at svimle under operationen, medens virkningen af vinen var den gøre patienten ufølsom for smerte (7).



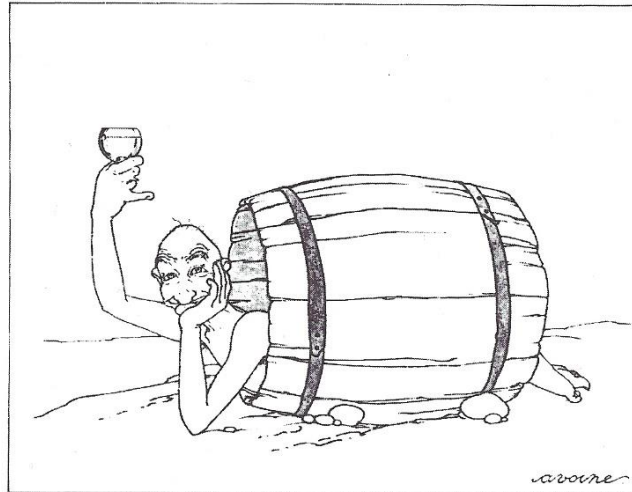
Kirurgi på slagmarken

Disse betingelser for patient og kirurg undergik ikke væsentlige ændringer fra oldtiden frem til 1846, hvor *William Morton* gav æteranæstesi under en operation udført af *John Warren* fra Massachusetts. I sin artikel om anæstesiens indførelse i de væbnede styrkers lægekorps skriver *John Shepherd*: "In civilian practice the patients were strapped to the table and were given sips of wine. It was all too readily accepted, both in civilian and service practice, that pain was a necessary accompaniment of any operation. Little was done for its relief. In the Navy it is the tradition that a strong tot of rum was offered, but the practice was not universal. The soldier was given a bullet on which to bite !" (27). Ikke så underligt at datidens kirurger var mestre i lynhurtige indgreb. *Larrey*, den berømte militærkirurg ved Napoleons hære, kunne foretage exartikulationer i hofte- og skulderled på 14-15 sekunder (28). I rekonvalescensperioden efter de belastende operationer havde man virkelig gavn af vinen. I 1889 udførte professor *K. G. Lennander* i Uppsala den første svenske appendectomi. Patienten, en ung akademiker, opereredes i æter/kloroform narkose. I efterbehandlingen indgik indtagelsen af en flaske Madeira daglig suppleret med 2 æggetoddyer, hvilket bekom patienten vel, og han kunne maj 1890 forlade sygehuset og rejse til sit hjem i Västergötland (29).

Også ved fødsler fandt vinen anvendelse. I Papyrus Ebers findes recepter på flere vine med urter til at lette fødslen (6). Spartanerne havde den skik at bade de nyfødte i vin - en skik man vel ikke umiddelbart ville opfatte som særlig spartansk. Til gengæld var det Spartas kvinder forbudt at smage den mindstedråbe. Helt anderledes gik det for sig i Ungarn. Her anbefalede lægerne den kraftige vin fra Mor som smertelindring til kvinder i fødsel. Samtidig kunne lægen, jordemoderen og den ængstelige fader styrke sig undervejs, så fødslen kunne få et passende afslappet forløb (22). I tilfælde af problemer med amningen havde Avicenna nogle fornuftige råd: "Om mælken er for tynd drikkes sød vin; om mængden af mælk er utilstrækkelig, hjælper det med en klump smør i et glas god vin" (6). I vore dage har professor *Fritz Fuchs*, USA, påvist, at man kan standse for tidlige fødsler ved at indsprøjte alkohol til en koncentration i blodet på lidt over 1/2 o/oo. Herved påvirkes det vestimulerende hormon og i 2/3 af tilfældene går veerne i stå og fødslen udskydes til terminen. Den sidste 1/3 oplever til gengæld en "promille-fødsel", hvilket dog ikke ser ud til at genere de nyfødte det mindste (30).

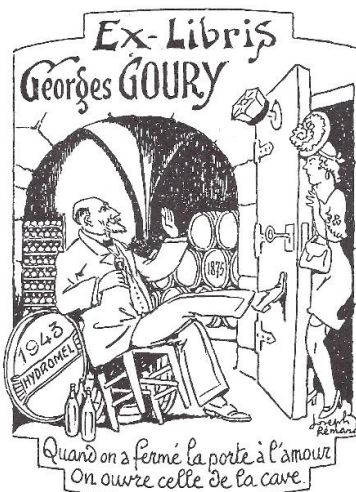
## Vinen - de gamles mælk

"Vin er de gamles mælk" sagde den jødiske læge og filosof *Maimonides* (1135-1204). Det havde de lærde været enige om siden antikken, hvor en anden filosof, *Platon* (427-347 f.Kr.), havde lagt grunden til denne fornuftige opfattelse: "Drenge under 18 bør slet ikke smage vin, for man skal ikke føje ild til ild; vin kan nydes med mådehold indtil 30årsalderen, men den unge mand bør afstå helt fra umådeholdent drikkeri og fuldskab. Men når en mand træder ind i sit fyrretyvende år kan han efter et godt festmåltid tillade sig at anråbe guderne og specielt Dionysos og slutte sig til de gamle mænds hellige skik og deres glæde, som guderne har givet mænd for at lette deres byrde - nemlig vin, en kur mod alderdommens ubehageligheder, hvormed vi kan genfinde vores ungdom og glemme vor fortvivlelse (6). *Robert Kastenbaum* har sat den gamle skik i system med sin undersøgelse fra 1974 af virkningen af at give nogle glas vin daglig til beboerne på nogle syge- og plejehjem i USA. Effekten var en reduktion af klager og utilfredshed. En bedre stemning og mere samkvem beboerne imellem. Nedsættelse af forbruget af psykofarmaka. En bedre nattesøvn. En bedre appetit. De gamle blev bedre til at klare sig selv og forholdet mellem beboere og personale blev bedre. Bivirkninger blev ikke konstateret. Nogle år senere undersøgte *Kastenbaum* effekten af vin på en gruppe ældre i eget hjem i staten Michigan.



Vin – de gamles mælk. Tegning af Avoine i De Vino. München: Friedrich W. Heye Verlag, 1981.

Resultaterne var igen opmuntrende. Sønnen blev forbedret, livslysten øgedes, koncentrationsevne og motorisk kontrol blev bedre - de gamle scorede flere points ved dartsplil! - hukommelsen blev skarpere og sidst, men ikke mindst, så de ældre deres fortid i et mere positivt lys (31). Den moderne forskning har bekræftet den vise Salomons ord: "Giv vin til den der er bedrøvet, at han må drikke og ikke komme sin møje ihu". Evnen til at nyde et glas vin er en af de mest robuste egenskaber hos mennesket. Den ældre gentleman udtrykker det således: "Når man har lukket døren til kærligheden, åbner man døren til vinkælderen!"



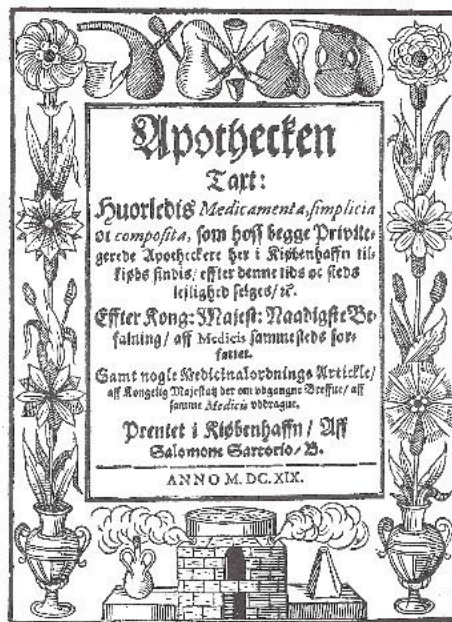
Når man lukker døren til kærligheden. Stregtegning af Joseph Hémard, Frankrig, 1943.

Men litteraturen har beretninger om vinens forunderligt styrkende kraft. I 1. Mosebog finder vi Lot og hans døtre i en kedelig situation efter Sodomas og Gomorrhass ødelæggelse og forvandlingen af Lots hustru til en saltstøtte. Under familiens ophold i en afsides bjergkule siger Lots ældste datter til sin lillesøster: "Vor fader er gammel og der findes ingen mænd i landet som kan komme til os på vanlig vis. Kom, lad os give vores fader vin og ligge hos ham for at få børn". Som sagt, så gjort og gravide blev de, men om faderen fortælles der: "Han sansede hverken at hun lagde sig eller at hun stod op!"



## Recipe vin

Et så nyttigt lægemiddel som vin kunne naturligvis købes på datidens apoteker. En af de første apoteksbevillinger i Danmark - udstedt af kong *Frederik II* til apoteker *Reiminck* i 1585 - giver også ret til at holde vinkælder - fordi, som det hedder det i bevillingen "en slig drick bør findes hos en apotek" (32). I den første danske apotekertakst fra 1619 er der optaget flere slags vin - det var mest vine tilsat forskellige krydderier af typen Lutentrank og Hybenkradser.



Apotecken Takt, 1619

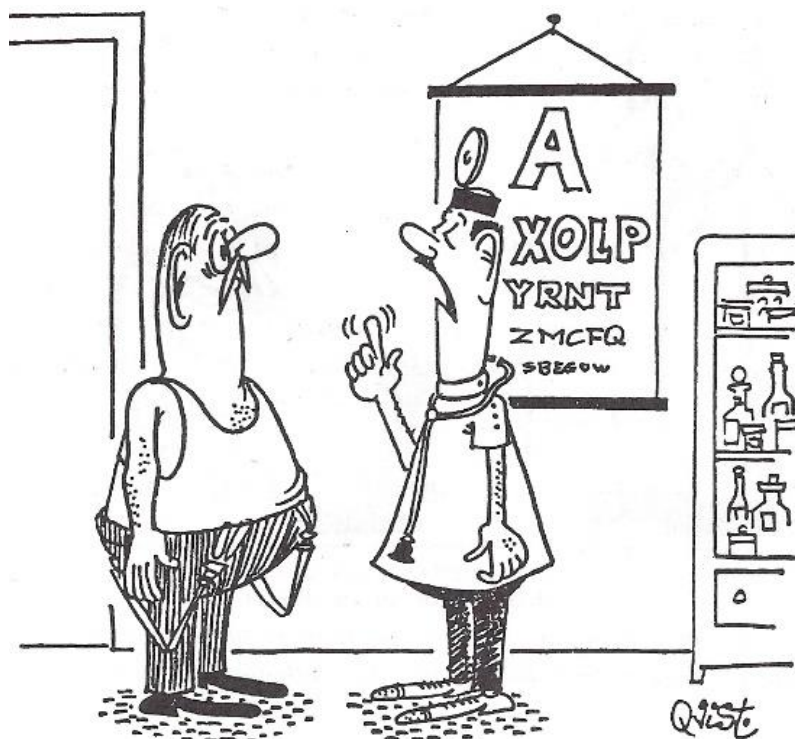
Også i nyere tid har lægerne haft alkohol på receptblokken. Det var i Norge efter Stortingets vedtagelse af et totalforbud mod alkohol i 1921. Forbuddets store smuthul var en åbning for brændevin til medicinsk brug. Det skabte et stort pres mod lægerne og om en specielt produktiv læge i Fredrikstad blev der sagt, at han slap fem ind ad gangen, spurgte hvad de var plaget af, samtlige svarede i kor "Influenza" - og hele flokken kunne drage af med recepter. På en top-ti liste for Kristiania kunne førstemanden skilte med en årsproduktion på 48.000 recepter (33). Her siger havnesjoveren: "Ja, du har det godt du Kresjan, som har tæring og kan få så mange brændvinsrecepter du bare vil".



Sjaueren: «Ja du har 'e godt du, Kresjan, som har tæring og kan faa saa mange brændvinsrecepter du bare vil.»

"Lægerne har bidraget umaadelig meget til at bringe vinen i miskredit. I slutningen af det 19. aarhundrede frarådede en stor del af lægestanden nydelsen af vin, især rødvin. Man endte dog til sidste med at erkende, at vinen ingen skyld havde i de ulykker, som man tillagde den, og i nogen tid har man i medicinske kredse konstateret et omslag til gunst for vor nationaldrik. Det er en sand oprejsning for vinen". Dette citat stammer fra et lille skrift, "Vinen og Lægerne", udgivet af den franske vinbranche i 1908. Bogen slår med citater af datidens medicinske eksperter til lyd for vinens nytte ved en række tilstande. "Den for blodet så svækkende mode at drikke vand vil forandre sig som alle latterlige moder", siger *Dr. Delineau*, "foretag en undersøgelse og det vil vise sig, at de læger, som raader folk til at drikke vand, for størstedelen er svagelige". "Man har fastslået", siger *Dr. Arnozan*, "at ifølge Udskrivnings-kommissionens beretninger er de unge mænd, der har hjemme i vinkantonerne, mere udviklede, højere, behændigere og smidigere end de, der stammer fra egne hvor vinen ikke blev dyrket". Bogen slår fast, at de firsindstyveåriges antal i Medoc overgår det, som statistikken angiver som gennemsnitstal for oldinge blandt hele den franske befolkning. *Dr. Isembart Oven* citeres for sin beregning af en gennemsnitsalder efter det kvantum vin man drikker: Drukkenbolte dør i en alder af 53 år, folk som drikker meget og de, der undertiden drikker umådeholdent, opnår at blive 57 år, og de moderate vindrikkere bliver 63 år. Gennemsnitsalderen for alholdsmænd er derimod kun 51 år!

I vore dage har mange læger fortsat en restriktiv holdning til brugen af vin - i hvert tilfælde når det gælder deres patienter. Her har *Erik Olaf-Hansen*, mangeårig journalist ved Politiken med lægestof og senere vin som speciale, set det som sin opgave gennem bøger som "Drik vin - lev bedre - lev længere" at delagtiggøre danskeren i de nyeste forskningsresultater om vinens gavnlige rolle for helbredet ved fornuftig brug. "Vin er ikke medicin" skriver han, "vin er livsglæde, og den skal nydes efter hver enkelts smag og behag som en naturlig forudsætning for det daglige velvære".

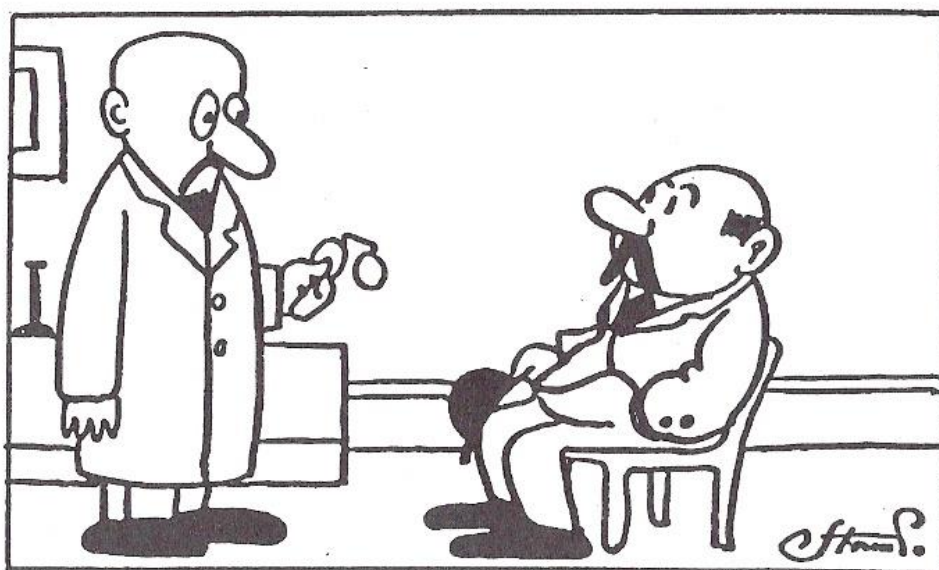


Ikke noget med vin og kvinder, - men De må gerne synge . . . . .

*Regimen Sanitatis anno 1990. Lægeliv af Quist.*

## Vin og videnskab

*Louis Pasteur* kan med rette betegnes som grundlæggeren af den videnskabelige forskning inden for vinens verden. "Vin kan med god grund betragtes som den sundeste og mest hygiejniske af alle drikke" sagde *Louis Pasteur* for 100 år siden. Lad os se lidt på baggrunden for anbefaling af vin som en sund drik. "En læge" sagde *Voltaire* (1694-1778), "er en mand, der hælder medicin, som han kender lidet til, i et legeme, som han kender endnu mindre til". Hvad vin angår har han jo ganske ret. Med et indhold på 400-500 forskellige stoffer skal lægen nok være evig taknemmelig for ikke at skulle skrive en magistrel recept på rødvin. Tilsætnings-stofferne har EF taget højde for – de skal være godkendte og stå på positivlisten. Et af de første videnskabelige forsøg med vin fandt naturligvis sted i Frankrig. Professor *H. Fabre* gav en gruppe marsvin vin gennem en mavesonde i en dosis, der gav marsvinene en ordentlig kæfert. Dyrene sov rusen ud og teede sig herefter normalt. En anden gruppe marsvin fik en tilsvarende mængde af en 10 % alkohol-vand-blanding, og så gik det galt. Nogle af marsvinene fik "alvorlige forstyrrelser" og enkelte døde endog (5). Overlæge *Jens Bang*, der har refereret forsøget, kunne godt tænke sig et lignende forsøg med mennesker. To personer skulle lukkes inde, og mens den ene skulle leve af 12 % sprit i vand, skulle den anden have Chateaux Margaux som eneste næring. *Jens Bang* gætter på at Margaux-manden ville komme til at deltage i obduktionen af den anden.

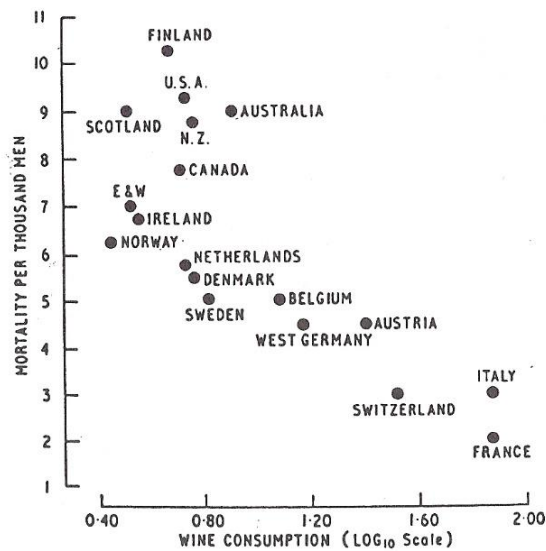


– De trænger til noget styrkendel  
– Ja, tak – jeg har selv proptrækker – I

*En hjertestyrkning. Storm-P. De trænger til noget styrkende. Storm P. om læger og apotekere. København: Alfred Benzon, 1953: 53.*

Et langt stykke af vejen må vi imidlertid nøjes med de eksperimenter, som naturen har anstillet, og noget kunne tyde på, at vejen til hjertet går gennem vinen. "De trænger til noget styrkende" siger lægen. "Ja, tak" svarer patienten, "jeg har selv proptrækker".

Hjertet har det bedst i de lande, hvor proptrækkeren bruges flittigt, viser St. Leger i sin oversigt over forekomsten af iskæmisk hjerte-sygdom i 18 lande (34).



Forholdet mellem vinforbrug og iskæmisk hjertesygdom hos 55-64 årige mænd (34).

En række forskere har vist, at kurven over dødeligheden i forhold til alkoholforbrug har et U-format forløb - de der drikker to til tre glas om dagen klarer sig bedst (35, 36).

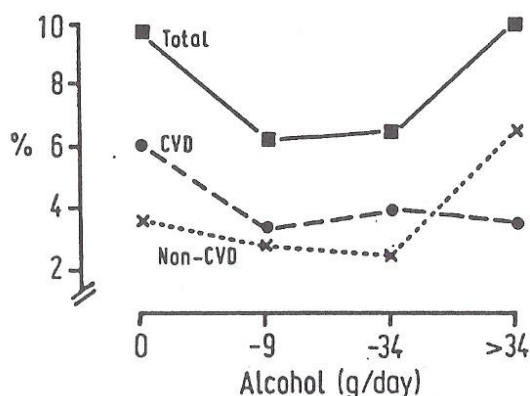
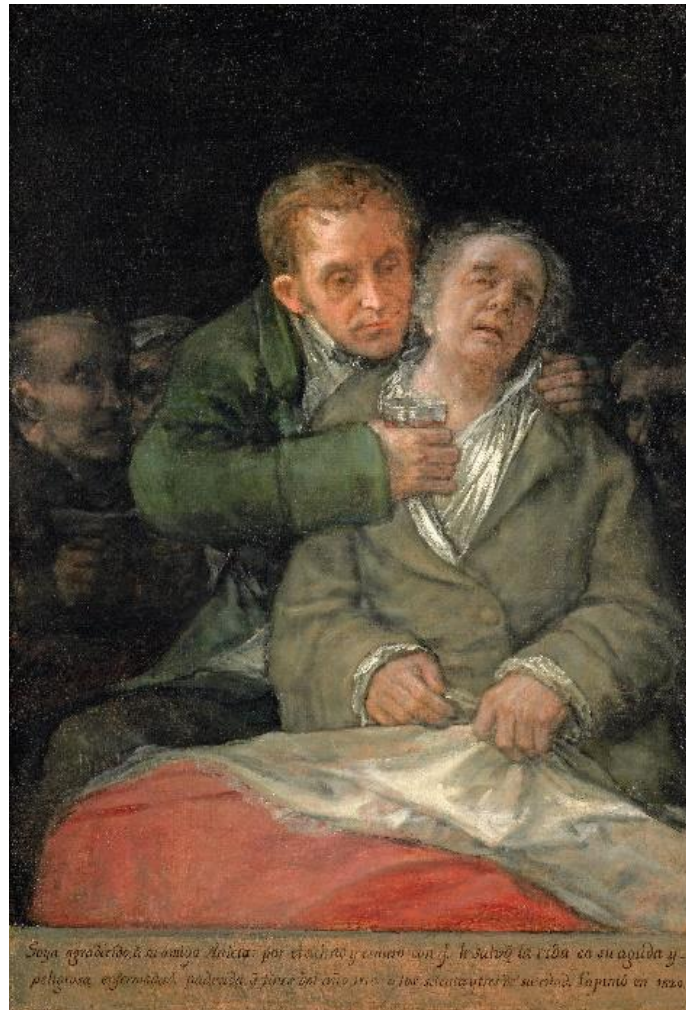


Fig. 20. Den u-formede kurve (36).

Store prospektive undersøgelser fra England, USA, Australien, Puerto Rico, Hawaii og Jugoslavien er nået til samme resultat. De mådeholdne grækere havde ret og "Anstie's limit" har bestået den moderne videnskabs prøve. Men hvad er mon grunden til dette tiltalende forhold? Nogle undersøgelser peger på HDL-cholesterol. I Bristol havde man ingen problemer med at finde 12 raske frivillige til gennem 6 uger daglig at indtage 1/2 flaske hvidvin - dog på den betingelse at de følgende 6 uger skulle være uden alkohol. I vin-ugerne viste blodprøverne en signifikant forøgelse af den "gode" kolesterol-fraktion, HDL-cholesterol (37). At galdens indhold af kolesterol blev nedsat under indtagelsen af vin ser ikke kun ud til at have teoretisk interesse. The Nurses Health Study viste en risiko for galdesten på 0.6 hos kvinder med en alkoholindtagelse på mindst et glas om dagen sammenlignet med en risiko på 1.0 hos de kvinder, der altid lod glasset stå (38). Flere nye forsknings-resultater bl.a. om vinens indhold af tannin (garvesyre) og polyphenoler (farvestoffer) og disse substansers effekt på virus og bakterier står at læse i en ny fransk doktorafhandling: "Le Vin Medicin" fra 1986 (39).

Men for at vende tilbage til vinen som hjertestyrkning, så er der endnu en faktor, som kan bidrage til at nedsætte risikoen for blodpropper. Det har vist sig at alkohol gør vore blodplader mindre klæbrige (40). Hvilket bringer os tilbage til det gamle Grækenland endnu engang. For hvad er det myterne fortæller om de græske guder: Guderne hyggede sig på Olympen mens de drak Nektar, en gudedrik, der gav udødelighed ved at udvirke visse forandringer i blodet! Udødelighed er netop målet for nutidens bekymrede menneskehed, og midlet har vi fået i gave fra antikkens middelhavskulturer: Middelhavskøkkenet – Lev længere og sundere med Vin, Pasta og Olivenolie (41).



Goya plejes af sin læge, dr. Arrieta. The Minneapolis Institute of Arts.

Lad os slutte med at kaste blikket tilbage til en tid med få virksomme medikamenter og endnu færre dobbelt-blindforsøg. En tid hvor det at gavne ikke var let og hvor lægen måtte håbe i det mindste ikke at skade. En tid hvor vinen, verdens ældste og mest gennemprøvede medikament, ofte var den kur lægen valgte at anvende til gavn for de syge af al sin magt og efter bedste skøn. Dette billede er malet af Goya som en hyldest til Goyas læge Dr. Arrieta, der ved sin pleje reddede Goyas liv under dennes svære sygdom i 1819. Et smukt billede af lægen, der - her med et glas vin - trøster og lindrer sin syge patient.

## LITTERATUR

1. Woschek H-G. Der Wein. Geschichte und Geschichten über Jahrtausende Bilder und Dokumente. München: Callwey Verlag, 1971.
2. Johnson H. Vintage: The Story of Wine. New York: Simon and Schuster, 1989.
3. Hyams, E. Dionysus. A Social History of the Wine Vine. London: Sidgwick & Jackson, 1987.
4. Gotfredsen E. Lægekunsten i den gamle Orient. I: Birket-Smith K, ed. Lægekunsten Gennem Tiderne. Odense: Forlaget Arnkroner, 1945: 101-160.
5. Bang J. Vinen. Træk af dens historie og dens medicinske virkning. Arch Pharm Chemi 1976;83:1145-56.
6. Darby WJ, Ghalioungui P, Grivetti L. Food: The Gift of Osiris. London: Academic Press, 1977.
7. Majno G. The Healing Hand. Man and Wound in the Ancient World. Cambridge: Harvard University Press, 1975.
8. Hjortsø L. Græske guder og helte. København: Politikens forlag, 1984.
9. Saltman P. Wine, Nutrition and Lifestyle. Proceedings of the Mission-symposium 1988. Robert Mondavi Winery, Californien.
10. Darby WJ. Wine and Medical Wisdom through the Ages. I: Proceedings. Wine, Health & Society. A Symposium. San Fransisco: University of California, 1981:125-47.
11. Döllner J. Der Wein in Bibel und Talmud. Biblica 4, 1923.
12. Ladefoged J. Celsus. En romersk læge med gode råd til alle. Med Forum 1987;40:120-8.
13. Pick A. Über den Einfluss des Weines auf die Entwicklung der Typhus- und Cholera-Bacillen. Centralbl f Bakt u Parasitenkunde 1892;12:293-4.
14. Lucia SP. Wine as Food and Medicine. New York: The Blakiston Company, 1954.
15. Pontén J. Historia kring alkoholen. Från Syndafloeden till dagens Sverige. Stockholm: Natur och Kultur, 1967.
16. Waugh A. In praise of wine. London: Cassell & Co., 1959.
17. Smith RD. Avicenna and the Canon of Medicine: A Millennial Tribute. West J Med 1980;133:367-70.
18. Alterescu V, Smith RD. Wine treatment of rheumatoid skin ulcerations. Arthritis and Rheumatism 1983;26:934-5.
19. Watney BM, Babbage HD. Corkscrews for collectors. London: Sotheby Parke Bennet, 1981.
20. Maury EA. Drik vin - spar medicin. Helbredende vinkure. Viborg: Chr. Eriksens forlag, 1978.
21. Spring JA, Buss DH. Three centuries of alcohol in the British diet. Nature 1977;270:567-72.

22. Gastineau CF, Darby WJ, Turner TB, eds. *Fermented Food Beverages in Nutrition*. New York: Academic Press, 1979.
23. Halasz Z. *The Book of Hungarian Wines*. Budapest: Corvina Kiado, 1981.
24. Henderson A. *The History of ancient and modern Wines*. London: Baldwin, Cradock and Joy, 1824.
25. Jørgensen PJ. *Bourgogne - små vingårde med store vine*. København: Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck, 1984.
26. Jensen A, Jensen H. *Cocktailbogen*. København: Det Schønbergske Forlag, 1967.
27. Shepherd JA. The Smart of the Knife - Early Anaesthesia in the Services. *J R Army Med Corps* 1985;131:109-15.
28. Djørup F. Jean Dominique Larrey, 1766-1842. *Bibl for Læger* 1926;118:413-80.
29. Gejrot T. Lennanders forste appendectomi. *Lakartidn* 1989;86:4296.
30. Fuchs F, Fuchs AR. Ethanol for the prevention of preterm birth. In: Fuchs F, Stablefield P, eds. *Preterm birth: causes, prevention and management*. New York: McMillan, 1984: 207-27.
31. Mishara BL, Kastenbaum R. *Alcohol and old age*. New York: Grune & Stratton, 1980.
32. Bové-Christensen E. Apotekshistorisk strejftog i det jyske. *Arch Pharm Chemi* 1980;87:1045-67.
33. Johansen PO. *Brennevinskrigen*. Oslo: Gyldendal Norsk Forlag, 1985.
34. St. Leger AS, Cochrane AL, Moore F. Factors associated with cardiac mortality in developed countries with particular reference to the consumption of wine. *Lancet* 1979;2:1017-20.
35. Klatsky AL, Friedman GD, Siegelaub AB. Alcohol and Mortality. A Ten-Year Kaiser-Permanente Experience. *Ann Intern Med* 1981;95:139-45.
36. Marmot MG, Rose G, Shipley MJ, Thomas BJ. Alcohol and Mortality: A U-shaped Curve. *Lancet* 1981;1:580-3.
37. Thornton J, Symes C, Heaton K. Moderate alcohol intake reduces bile cholesterol saturation and raises HDL cholesterol. *Lancet* 1983;2:819-22.
38. Maclure KM, Hayes KC, Colditz GA, Stampfer MJ, Speizer FE, Willett WC. Weight, diet, and the risk of symptomatic gallstones in middleaged women. *N Engl J Med* 1989;321:563-9.
39. Baspeyras M. *Le Vin Medicin*. Bordeaux: Minerva, 1986. Disp.
40. Haut MJ, Cowan DH. The Effect of Ethanol on Hemostatic Properties of Human Blood Platelets. *Am J Med* 1974;56:22-33.
41. McConnel C, McConnel M. *Middelhavskøkkenet. Vin - pasta - olivenolie og et langt sundt liv*. København: Sesam, 1989.