

6. Drummond PD. Mechanism of gustatory flushing in Frey's syndrome. Clin Auton Res 2002;12:144-146.
7. Fealey RD. Thermoregulatory failure. In: Appenzeller O, ed. Autonomic Nervous System. Amsterdam: Elsevier Press; 2000:53-84.
8. Krassioukov A. Autonomic function following cervical spinal cord injury. Respir Physiol Neurobiol. 2009 Nov 30;169(2):157-64.
9. Lim EC, Seet RC. Use of botulinum toxin in the neurology clinic. Nat Rev Neurol. 2010 Nov;6(11):624-36. Epub 2010 Oct 12.
10. Low PA. Autonomic neuropathies. Curr Opin Neurol 2002; 15:605-609.
11. Macía I, Moya J, Ramos R, Rivas F, Ureña A, Rosado G, Escobar I, Toñáñez J, Saumench J. Primary hyperhidrosis. Current status of surgical treatment. Cir Esp. 2010 Sep;88(3):146-51.
12. Messikh R, Atallah L, Aubin F, Humbert P. Botulinum toxin in disabling dermatological diseases. Ann Dermatol Venereol. 2009 May;136 Suppl 4:S129-36.
13. Micieli G, Tosi P, Marcheselli S, Cavallini A. Autonomic dysfunction in Parkinson's disease. Neurol Sci 2003;24(Suppl 1):S32-S34.
14. Shibasaki M, Crandall CG. Mechanisms and controllers of eccrine sweating in humans. Front Biosci (Schol Ed). 2010 Jan 1;2:685-96.
15. Walling HW. Clinical differentiation of primary from secondary hyperhidrosis. J Am Acad Dermatol. 2011 Apr;64(4):690-5.
16. Vinik AI, Maser RE, Mitchell BD, Freeman R. Diabetic autonomic neuropathy. Diabetes Care 2003;26:1553-1579.
17. Vorkamp T, Foo FJ, Khan S, Schmitto JD, Wilson P. Hyperhidrosis: evolving concepts and a comprehensive review. Surgeon. 2010 Oct;8(5):287-92.
18. Zouboulis CC, Makrantonaki E. Clinical aspects and molecular diagnostics of skin aging. Clin Dermatol. 2011 Jan-Feb;29(1):3-14.

**Ю.М. ОХРИМЕНКО**

### **ВИНОГРАДНИКИ ЛЬВОВА**

*Стаття присвячена історії виноградарства у Львові.*

*Ключові слова: виноградник, виноградарство, вертикальне озеленення.*

*Статья посвящена истории виноградарства во Львове.*

*Ключевые слова: виноградник, виноградарство, вертикальное озеленение.*

*Article is devoted to the history of viticulture in.*

*Key words: vineyard, wine, vertical gardening.*

Ной почав порати землю і насадив виноградник.

(Буття: 9, 8)

Коротка довідка. Виноград (*Vitis*) – рід рослин родини виноградових. Промислова культура винограду розвинута між 34-52<sup>0</sup> північної широти на 20-40<sup>0</sup> південної широти. В Європі північний кордон вирощування винограду у відкритому ґрунті проходить через Париж, Л'єж, Дюсельдорф, Кам'янець-Подільський, Саратов.

Народногосподарське значення. Виноград використовують для їжі в свіжому та замороженому (без сиропу та в сиропі) вигляді і як сировину для переробки (вино, шампанське, коньяк, сік, компот, родзинки, варення, маринад, желе).

Хімічний склад соку ягід винограду (у %): вода (65-85), цукри (10-33), органічні кислоти (0,5-1,4), білкові (0,15-0,90), пектинові (0,3-1,0), мінеральні (0,3-0,5) речовини, а також вітаміни С, В, В<sub>2</sub>, провітамін А (каротин). В шкірці ягід винограду містяться дубильні речовини, фарбники, ефірні олії. Насіння містять 4-19% жирів, 1,8-8,0 дубильних речовин. Із відходів виноробства (вижимки) отримують етиловий спирт, оцет, винну кислоту, винний камінь, сегнетову сіль, а з насіння – технічну олію. Виноград та продукти його переробки мають дієтичне значення і застосовуються як лікувальний засіб.

Виноградарство зародилося в давні часи. В енеоліті та бронзовому віці в культуру був введений дикий продукт європейський виноград. На території Закавказзя, Передньої Азії виноградарство було відомо за декілька тисячоліть до н.е.

Сучасному львів'янину це може здатися неймовірним. Який у Львові виноград? Виноград любить сонце і тепло, а їх у Львові фатально бракує. Найчастіше дощова погода. Швидше можна побачити львів'янина без штанів, ніж львів'янина без парасольки.

Але історичні факти не заперечиш. Були часи, і то тривалі часи, коли виноградники не тільки побутували у Львові, але й виконували поважну роль у його господарчі.

Батько львівської історіографії Бартоломей Зіморевич вважає, що першу виноградну лозу (матку) завезли до Львова львівські міщани-німці у 1432 році. Цю лозу вони отримали з Мультян (сучасна Румунія), і прищепили на схилах Високого Замку. Ще одне опосередковане свідчення про приязні стосунки львівських купців із Владом Дракулою Цепешом, який пізніше став прототипом славнозвісного вампіра. Саме тоді Влад Дракула був мультянським воєводою. Втім, інший батько львівської історіографії, Денис Зубрицький, заперечує, що виноградні плантації під Високим Замком були першими. Як спростування подає перекази, що галицькі князі, володарі Львова, мали від його виноградників сто бочок вина вже від початку заснування міста. Окрім того, Денис Зубрицький посилається на давніші документи, у яких згадуються виноградники за Краківською брамою.

Мені особисто до вподоби обидві версії. Коли вірити Зіморевичу, то маємо точну дату появи львівського винограду, яку можна відповідно відзначити. Натомість Зубрицький відсилає нас у п'ятому віку, що тишить моє серце навіть більше, позаяк вважаю себе патріотом краю. Окрім того, видається, що обидва згадані автори мають рацію. Виноградники у Львові були від початків міста, а це приблизно VIII-X століття. Просто у 1432 році львівські міщани отримали від Влада Дракули виноградну лозу вишуканого сорту, отже, продуктивнішу. Та не лише у продуктивності річ. Своєрідна естетика виноградного листка, винограона, фантастичне переплетення лози надихає і галицьких сакральних митців. Важко знайти у Львові іконостас, в обрамленні якого відсутні ці мотиви. З'являється також іконописний сюжет „Христос-виноградар”. Він і досі є загадковим для мистецтвознавців, бо не пояснюється церковними канонами. Можна з певністю твердити лише те, що місцеві іконописці були добре знайомі з виноградом та виробництвом вина, і ця культура не була для них екзотикою.

Відомо також, що у 1524 році місто мало і власні виноградники на Клепарові. Прибутки від них йшли на ремонт доріг та мостів. Решта виноградників була у приватній власності міщан та передміщан. Точних розмірів цих плантацій ми не знаємо. Можемо робити хіба що



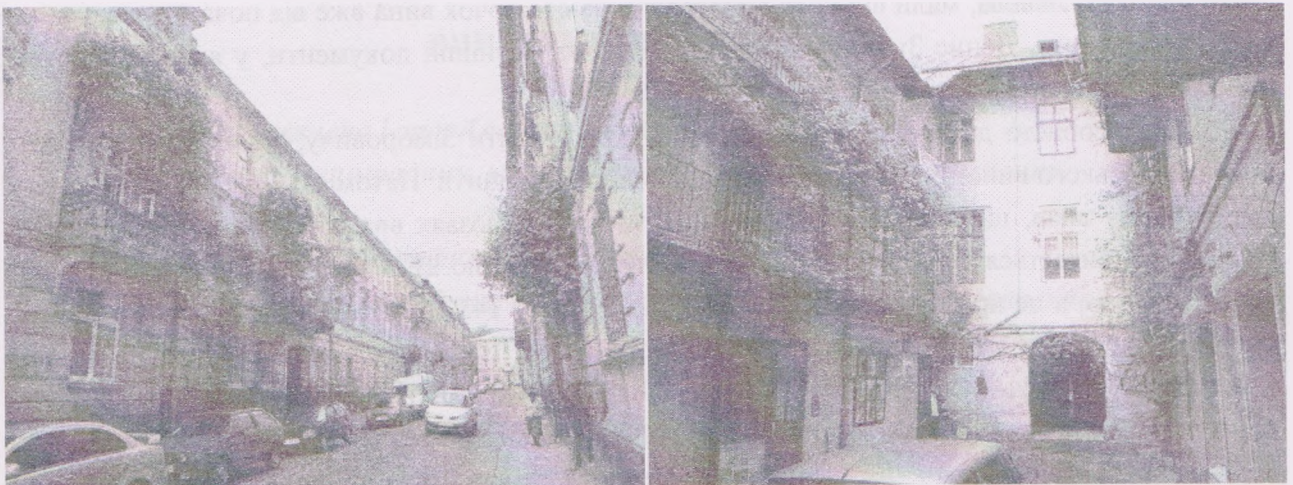
припущення. У 1555 році місто віддало в оренду виноградники на Клепарові Еразмові Газу за 10 золотих річного чиншу. Очевидно, ці виноградники були обширними і прибутковими. Наприклад, будинок на вулиці Руській у Середмісті Львова коштував тоді біля 40 золотих. Відомо також, що у 1524 році татари намагалися непомітно дістатися до мурів міста, маскуючись у клепарівських виноградниках. Це теж непрямий доказ їх чималих розмірів. Адже на малій плантації навряд чи могла заховатися ціла орда.

Знаємо й про міський виноградник на Личаківському передмісті. Мабуть, він не був надто прибутковим. В усякому разі, 1617 року раецький уряд віддав його для побудови францисканського монастиря та костьолу Святого Антонія на вулиці Личаківській. Сьогодні, лише напруживши уяву, можеш відтворити давню картину зеленого розмаїття виноградної лози цього місця. Втім, чи не вона слугувала за зразок пишності і химерності скульптур цього храму?

Про сорти тогочасного львівського винограду можна лише здогадуватися. Швидше за все, це була лоза, подібна до сучасної Ізабелли. Відповідно й давала сухе або напівсухе червоне ординарне вино. Попри те, воно досить смачне, а коли добре вистояне, то потім від нього не болить голова. Але це вже мої власні референції від знайомства із поодинокими львівськими аматорами виноробства. Такі самі милі почуття мали би тішити і середньовічних міщан патріархального Львова. Яка прекрасна сув'язь поколінь!

Згадки про виноградники зникають із львівських хронік наприкінці XVIII століття. Напевне, після включення Галичини до Австрійської імперії, а відтак ліквідацій митних кордонів з Угорщиною, львівські вина загинули під натиском дешевших і кращих угорських. Ну, що ж, „Sic transit gloria vini!” Не той у нас клімат.

Ностальгійні рефлексії про колишні виноградники можемо знайти у львівських авторів навіть XX століття, як, наприклад, у Івана Крип'якевича. Але це – лише згадки, присмачені тугою за давнім Львовом.



Світлини Юрія Волощака

І все ж таки львівські виноградники існують. Щоправда, тепер хіба що у формі вертикального озеленення. Не для урожаю, а лише для свіжості та прохолоди. Нам вдалося віднайти не один дворик чи фасад будинку, обвитий виноградом. Декотрі з цих лоз вже мають поважний вік. Хтось, нам невідомий, вчинив мудро, прививши їх. Особливо тішить виноградна лоза у центрі міста. Там, де кожний клаптик зелені – на вагу золота. Трапляють у Львові також куртини, утворені диким виноградом чи плюшем. Але вони не такі гарні, як натурально виноградні. Недурно кажуть, що помилки лікарів приховує земля, помилки кулінарів – майонез, а помилки архітекторів плющ. Шкода лише, що цих „виноградників” так мало. Треба, аби таких реліктів було більше.

### Література

1. Негруль А.М. Виноградарство / БЭС. – Т.5, третье издание. – М.: Изд-во «Советская энциклопедия», 1971. – С. 224-227.
2. Виноградарство / УРЕ. – Т.2, видання друге. Головна редакція УРЕ. – Київ, 1978. – С. 231.
3. Зубрицький Д. Хроніка міста Львова. – Л.: Центр Європи, 2006. – С. 13,27, 117, 227, 304.

### Ю.М. ПАНИШКО, С.Д. БАБЛЯК, Н.В. МАЛЯРСЬКА АРТЕРІАЛЬНА ГІПЕРТЕНЗІЯ ТА ЗДОРОВ'Я НАСЕЛЕННЯ УКРАЇНИ (огляд літератури)

*Стаття присвячена проблемі артеріальної гіпертензії у населення України.*

*Ключові слова: артеріальна гіпертензія, здоров'я, профілактика.*

*Статья посвящена проблеме артериальной гипертензии у населения Украины.*

*Ключевые слова: артериальная гипертензия, здоровье, профилактика*

*The article deals with the problem of hypertension in the population of Ukraine.*

*Key words: hypertension, health, prevention.*

Артеріальна гіпертензія – це загрозлива медико-соціальна проблема, що обумовлена широкою розповсюдженістю цієї патології, великим ризиком важких уражень життєво-важливих систем та органів, наступною інвалідизацією, зниженням якості життя та високою смертністю.

Артеріальна гіпертензія (АГ) – це ведучий фактор ризику ішемічної хвороби серця (ІХС), інсультів, ниркової недостатності, атеросклерозу периферичних артерій.

Наявність АГ виявлена у 15-20% дорослого населення. Частота АГ корелює з віком. Якщо у осіб 20-23 років АГ зустрічається всього в 4%, то в осіб віком 50-70 років підвищення артеріального тиску відзначено в 50% випадків.

В рекомендаціях експертів ESC (Європа, 2003), українських рекомендаціях (2004) та експертів США (JNC-VII, 2003), наявність артеріальної гіпертензії визначається при рівних систолічного АТ 140 мм рт.ст. і вище та діастолічного АТ 90 мм рт.ст. і вище.