



Ιόνιο Πανεπιστήμιο

Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων

Τίτλος Εργασίας

**«Καλλιέργεια αμπέλου και παραγωγή οίνου στην περιοχή της
Μεσοποταμίας»**

Υποψήφια: Αγγέλη Στεφανία, (17006)

Επιβλέπων Καθηγητής: Ιωάννης Σαμαράς

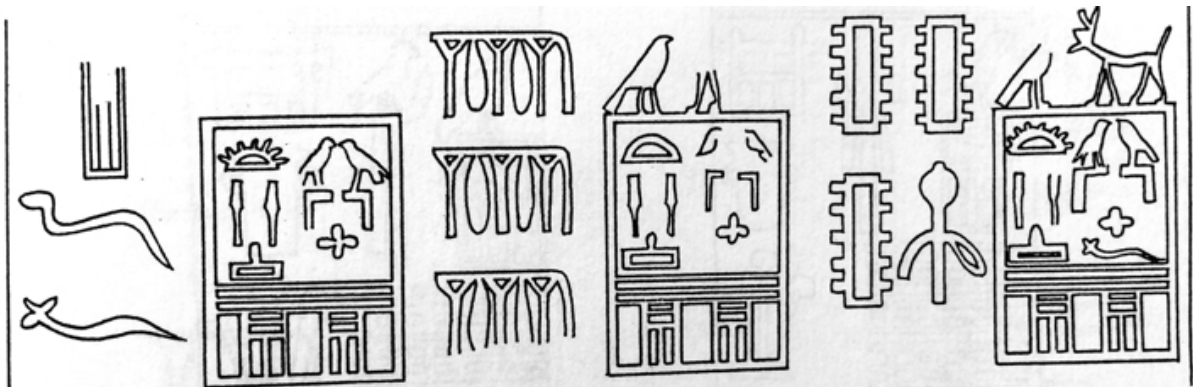
Περιεχόμενα

1. Ο Οίνος στην Αρχαία Αίγυπτο.....	4
1.1. Αρχαίες Αιγυπτιακές Πρακτικές Οινοποίησης.....	6
1.2. Παραγωγή Οίνου στο Δέλτα του Νείλου.....	14
1.2.1. Η Αποκάλυψη του Τάφου του Scorpion I.....	14
1.2.2. Χημική Ανάλυση και οι Γνώσεις για την Αρχαία Οινοποίηση.....	18
1.2.3. Ανακάλυψη Αρχαίου DNA Ζυμομύκητα.....	26
1.2.4. Προκλήσεις και αδιαμφισβήτητα στοιχεία.....	28
2. Ο Οίνος της Χρυσής Εποχής της Αιγύπτου.....	31
2.1. Αρχαία Δείγματα Κρασιού.....	31
2.2. Παλαιστινιακά Μενταγίον και Αρχαιολογική Ανάλυση.....	36
2.3. Η Αποκάλυψη της Σημασίας του Ashkelon.....	38
2.3.1. Στοιχεία από την Ashkelon και τη Νότια Παλαιστίνη.....	39
2.3.2. Θαλάσσιες μεταφορές και εμπόριο με τη Νότια Παλαιστίνη.....	40
2.3.3. Οικονομικές και Πολιτιστικές Επιπτώσεις.....	41
2.4. Ο Οίνος στο Απόγειο του Νέου Βασιλείου.....	43
2.4.1. Οίνος και Γιορτές στην Αρχαία Αίγυπτο.....	44
2.4.2. Ιστορικό Πλαίσιο και Ερμηνείες.....	48
2.5. Αρχαία Αιγυπτιακή Οινοποίηση και Τελετουργίες.....	54
2.5.1. Το Κρασί ως η Απόλυτη Θρησκευτική Έκφραση.....	54
2.5.2. Κρασιά του Αιρετικού Βασιλιά, του Ακενατόν και του Τουταγχαμών.....	59
2.5.3. Ο Αμπελώνας της Αιγύπτου κατά την Περίοδο των Ραμεσίδων.....	62
3. Το Κρασί των Πρώτων Πόλεων του Κόσμου.....	68
3.1. Κουλτούρα Βασισμένη στην Μπύρα.....	69
3.2. Ναοί και Ζιγκουράτ: Κέντρα Αρχαίου Πολιτισμού.....	71
3.3. Συμπόσιο στη Μεσοποταμία.....	77
3.4. Ο Οίνος στις Πεδινές Πόλεις.....	79
3.5. Μεταφύτευση του Αμπελιού στο Σιράζ.....	82
4. Οίνος και Μεγάλες Αυτοκρατορίες της Αρχαίας Εγγύς Ανατολής.....	85
4.1. Το Κρασί κατά Μήκος του Τίγρη και του Ευφράτη.....	85
Τα κρασιά της Ανατολίας και η χαμένη αυτοκρατορία των Χετταίων.....	90
4.2. Ασσύριοι Έμποροι και Διάδοση του Πολιτισμού του Κρασιού.....	90
4.3. Το Κρασί στην Κοινωνία και τη Θρησκεία των Χετταίων.....	94
4.3.1. Καλλιτεχνικές και Τελετουργικές Όψεις Κατανάλωσης Κρασιού.....	99
4.3.2. Κληρονομιά των Χεττών και Σύγχρονες Ανακαλύψεις.....	101
4.4. Ο Ασσυριακός Επεκτατισμός.....	101
4.4.1. Το Κρασί ως Σύμβολο Ασσυριακής Ισχύως.....	102
4.4.2. Οίνος και Τελετουργικές Εορτές στην Ασσυρία.....	105

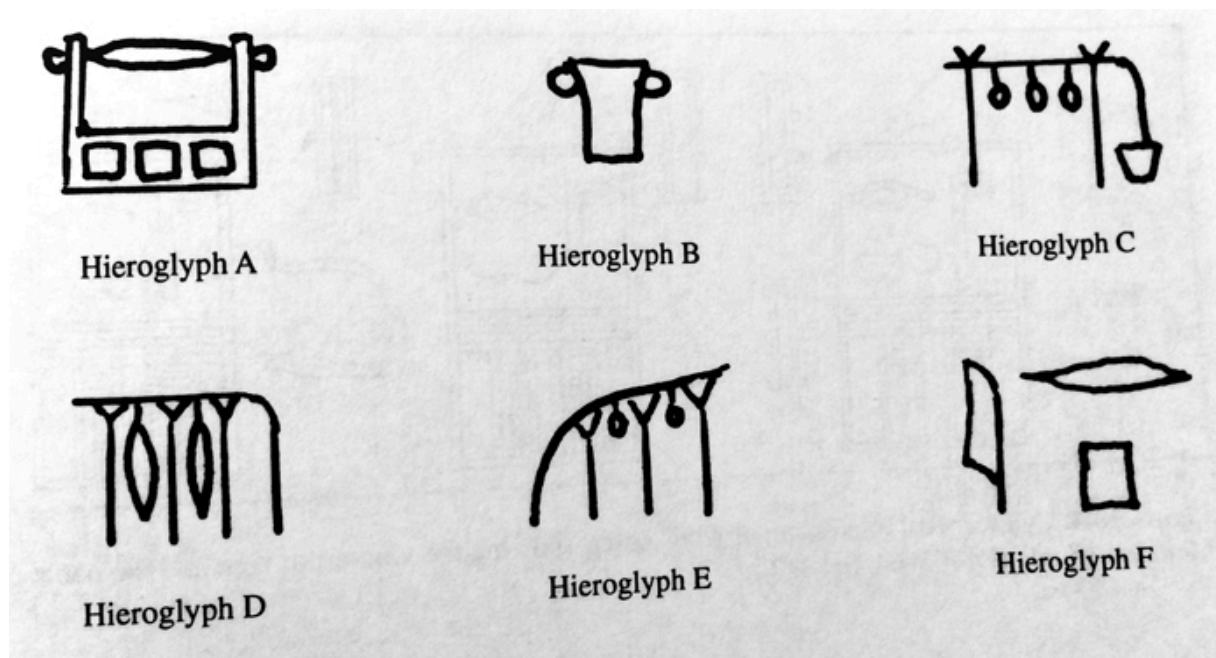
4.4.3. Πολιτιστικές Ανταλλαγές και Καλλιτεχνικές Επιρροές στην Πόση.....	107
4.4.4. Κύπελλα και Συμβολική Χρήση των Οινοδοχείων.....	108
4.4.5. Ο Οίνος σε Ασσυριακά Βασιλικά Συμπόσια και Τελετές.....	112
4.5. Τα Εκλεκτά Κρασιά του Αράμ και της Φοινίκης.....	115
4.6. Ο Οίνος Ανατολικά προς την Περσία και την Κίνα.....	120
5. Βιβλιογραφία.....	125

1. Ο Οίνος στην Αρχαία Αίγυπτο

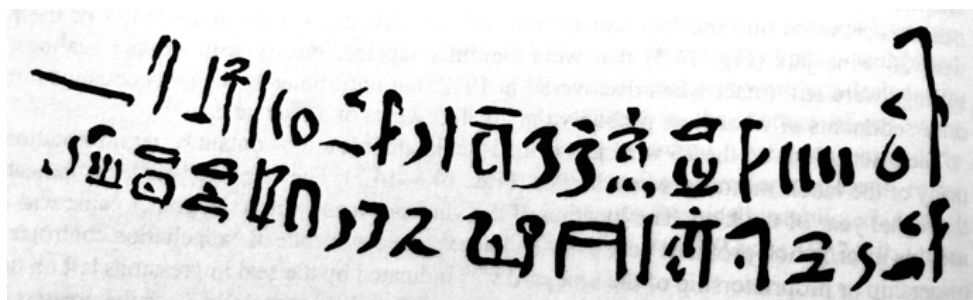
Η άγρια άμπελος (*Vitis vinifera sylvestris*) δεν παρατηρήθηκε ποτέ στην αρχαία Αίγυπτο. Παρ' όλα αυτά, μία εξέχουσα βασιλική βιομηχανία οινοποιίας είχε την ακμή της στις ευρείες προσχωσιγενείς πεδιάδες του δέλτα του Νείλου, το λιγότερο από την περίοδο της τρίτης δυναστείας (περίπου 2700 π.Χ.), κατά την έναρξη της πρώτης δυναστείας της αρχαίας βασιλείας. Ενδέχεται να μπορούμε να εντοπίσουμε το χρονικό σημείο της πρώτης μεταφύτευσης των πρώτων εξημερωμένων αμπελιών στην Αίγυπτο και να αναδείξουμε το προϊστορικό υπόβαθρο της αναπτυσσόμενης βιομηχανίας, η οποία τελικά εξαπλώθηκε σε πλήρη κλίμακα στο Δέλτα του Νείλου και στις εκτενείς δυτικές οάσεις. Οι απαντήσεις σε αυτά τα ενδιαφέροντα ερωτήματα διαμορφώνουν σημαντικές προοπτικές για την κατανόηση της εμφάνισης και της ανάπτυξης ενός από τους πρώτους εγγράμματους πολιτισμούς στον πλανήτη μας.



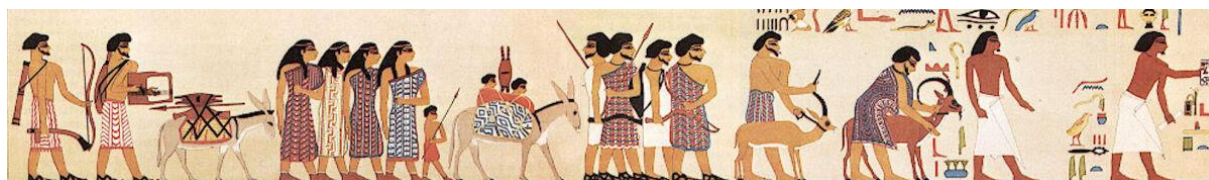
Τα αυθεντικά ιερογλυφικά χαρακτηρίζονται ως "σταφύλι, αμπέλι ή κρασί," και ανήκουν στα πιο αντιπροσωπευτικά στοιχεία που επιβεβαιώνουν την υψηλή ανάπτυξη της αιγυπτιακής αμπελοκαλλιέργειας από τα πρώτα χρόνια. Τα σύμβολα των ιερογλυφικών και άλλων αναγνωστικών σημείων ενσωματώνονται στην αρχική "ετικέτα κρασιού" που γνωρίζουμε, και χρονολογούνται στην Πρώιμη Δυναστεία 1 και 2, περίοδος περίπου 3100 π.Χ. έως 2700 π.Χ. Κυλινδρικές σφραγίδες με χαραγμένα ιερογλυφικά ενσωματώνονταν και επισφραγίζονταν σε βαριά πηλινά κλείστρα που σφραγίζονταν σε αγγεία τυποποιημένου σχήματος και χωρητικότητας - 10, 20 ή 30 λίτρων - και συχνά διακοσμούσαν με σχοινιά που περιέβαιναν γύρω από το λαιμό, τον ώμο ή τη βάση. Αυτά τα κλείστρα κατασκευάζονταν εισάγοντας ένα κεραμικό καπάκι στο στόμιο του αγγείου και στη συνέχεια δημιουργώντας μια μαζική πηλινή ογκώδη ανώμαλη σφράγιση, η οποία διαδοχικά κατανέμονταν γύρω από τον ώμο του αγγείου για να δημιουργηθεί μια σφιχτή ασφάλεια. Στους τάφους των πρώτων αιγυπτιακών φαράων στη Σακκάρα (Μέμφις) και την Άβυδο, τα χιλιάδες αυτά κλείστρα κατατέθηκαν, καθιστώντας την Σακκάρα και την Άβυδο κύρια κέντρα της ενώσεως των βορείων και νότιων περιοχών.



Τα εν λόγω σύμβολα αποτελούν μία από τις πρώτες γραπτές αναφορές σε εξημερωμένη αμπελοκαλλιέργεια και κρασί από οποιαδήποτε γεωγραφική περιοχή, προσφέροντας εντυπωσιακή ενδείξη του βαθμού προηγμένης μεθόδου καλλιέργειας. Σε ένα από αυτά τα σύμβολα, το οποίο βρίσκεται επισφραγισμένο σε ένα κλείστρο που ανήκει σε ένα αγγείο του Φαραώ Khasekhemwy της Δυναστείας 2, εμφανίζεται ένα αμπέλι που αναπτύσσεται σε μία πέργκολα με κάθετες στύλες, οι οποίες είναι διχαλωτές στις πάνω άκρες τους για να υποστηρίξουν την αμπέλι. Στο ενδιάμεσο των στηριγμάτων, κρέμονται μεγάλες συστάδες σταφυλιών. Αυτή η μέθοδος εκπαίδευσης της αμπέλου με κάθετες γραμμές, προκειμένου να διευκολυνθεί η συγκομιδή και το κλάδεμα των φυτών καθώς και η αερισμός του φυλλώματος όπως απαιτείται, χρησιμοποιείται μέχρι σήμερα. Σε μια εξέλιξη των ιερογλυφικών, το αμπέλι απεικονίζεται να αναπτύσσεται από κάτι που μοιάζει με ένα αγγείο ή καλάθι. Λόγω της ανάγκης του αμπελιού για άφθονο χώρο για την ανάπτυξη της ρίζας του, αυτό το "αγγείο" ενδέχεται να είναι μια μικρή δομή για το πότισμα του φυτού. Οι διάφορες μορφές αυτού του ιερογλυφικού αποτελούν απόδειξη ότι η αμπελοκαλλιέργεια ήταν ήδη πολύ ανεπτυγμένη, ως να έχει εμφανιστεί ξαφνικά από το πουθενά, κατευθείαν από το μέτωπο του Δία (ή, ακριβέστερα, του αιγυπτιακού θεού Ωρου).



Ένα ιερογλυφικό παραστήματος εντυπωσιάζει ως απεικόνιση μιας κατακόρυφης μηχανικής συσκευής, η οποία περιστρέφει μια σακούλα που περιέχει σταφύλια, πιέζοντας τα για να ελευθερωθεί ο χυμός τους. Αυτό το σύμβολο αρχικά εμφανίζεται κατά την διάρκεια της βασιλείας του Ντεν, του τέταρτου βασιλιά της Δυναστείας 1. Προφανώς, αυτό το σύμβολο συνδυάζεται πάντοτε με ένα άλλο σύμβολο που απεικονίζει ένα αγγείο με δύο χειρολαβές, τοποθετημένο κάτω από την μηχανική συσκευή, πιθανότατα για τη συλλογή του αποφυγόμενου υγρού. Η ίδια μηχανική συσκευή φαίνεται να αντιπροσωπεύεται και στον τάφο του Baqet III, από την περίοδο του Μέσου Βασιλείου, κατά προσέγγιση το 2050-2000 π.Χ., στο Beni Hasan, κατά μήκος του μεσαίου ποταμού Νείλου. Παρόλο που δεν έχει υποστεί ανασκαφή, η εν λόγω μηχανική συσκευή μπορεί πιθανόν να χρησιμοποιείτο για την επεξεργασία κάποιου άλλου φυσικού προϊόντος.



1.1. Αρχαίες Αιγυπτιακές Πρακτικές Οινοποίησης

Ακόμα, ένα τελευταίο ιερογλυφικό σύμβολο που σχετίζεται με την οινολογία, χρησιμοποιείτο ως σημαντικό σύμβολο για τον καθορισμό ή τον τελειώματος μιας προηγούμενης λέξης - είτε εμφανίζονταν ως αυτόνομο λογογράμμα είτε συνδυαζόταν από συλλαβογράμματα. Σε σχέση με τη λέξη "κρασί", η αιγυπτιακή λέξη είναι "iḥr", η οποία είναι εμφανής σε συλλαβική μορφή από την περίοδο του Χέοπα, του οικοδόμου της Μεγάλης Πυραμίδας της Γκίζα κατά την Δυναστεία 4. Παρόλο που η προέλευσή της δεν είναι σαφής, φωνητικά μπορεί να αναπαράγει τον ήχο μετά από υπερβολική κατανάλωση ποτού. Το διακριτικό σήμα αποτελείται από δύο ωειδή σχήματα, τοποθετημένα δίπλα-δίπλα και συνδεδεμένα από ένα ζευγάρι οριζόντιων γραμμών. Το ωειδές σχήμα αναδεικνύει αμέσως την εικόνα ενός τυπικού επιμήκους κρασιού, που απαντάται στους τάφους των πρώτων Φαραώ. Υποδηλώνει την προσθήκη υγρού και απεικονίζει το σκηνικό της σερβιρισμένης ποτιστικής δραστηριότητας.

Ενδιαφέρον παρουσιάζει η αντιστοιχία δύο ωοειδών σχημάτων, τα οποία είναι είτε συνδεδεμένα μεταξύ τους με ένα ζευγάρι οριζόντιων γραμμών είτε περιβαλλόμενα από σχοινιά ή ίσως από ένα ψάθινο καλάθι. Ο πρώην φύλακας των Αιγυπτιακών Αρχαιοτήτων στο Βρετανικό Μουσείο, T. G. H. Harry James, ο οποίος ενθουσίασε το συνέδριο Mondavi με την ειρωνική του έξυπνη παρατήρηση, σχολίασε χαρακτηριστικά ότι "για τον Αιγύπτιο 'γνώστη του κρασιού', το 'άλλο μισό' ήταν εξίσου σημαντικό με το πρώτο ποτό για τον αφοσιωμένο πότη της μύρας." Φυσικά, ένας άριστος οικοδεσπότης πάντα διατηρεί το καλύτερο κρασί για το τέλος. Εξίσου, είναι πιθανό πως ο συγγραφέας προσπάθησε να μεταφέρει την ιδέα πως το κρασί μπορεί να ήταν είτε κόκκινο είτε λευκό.

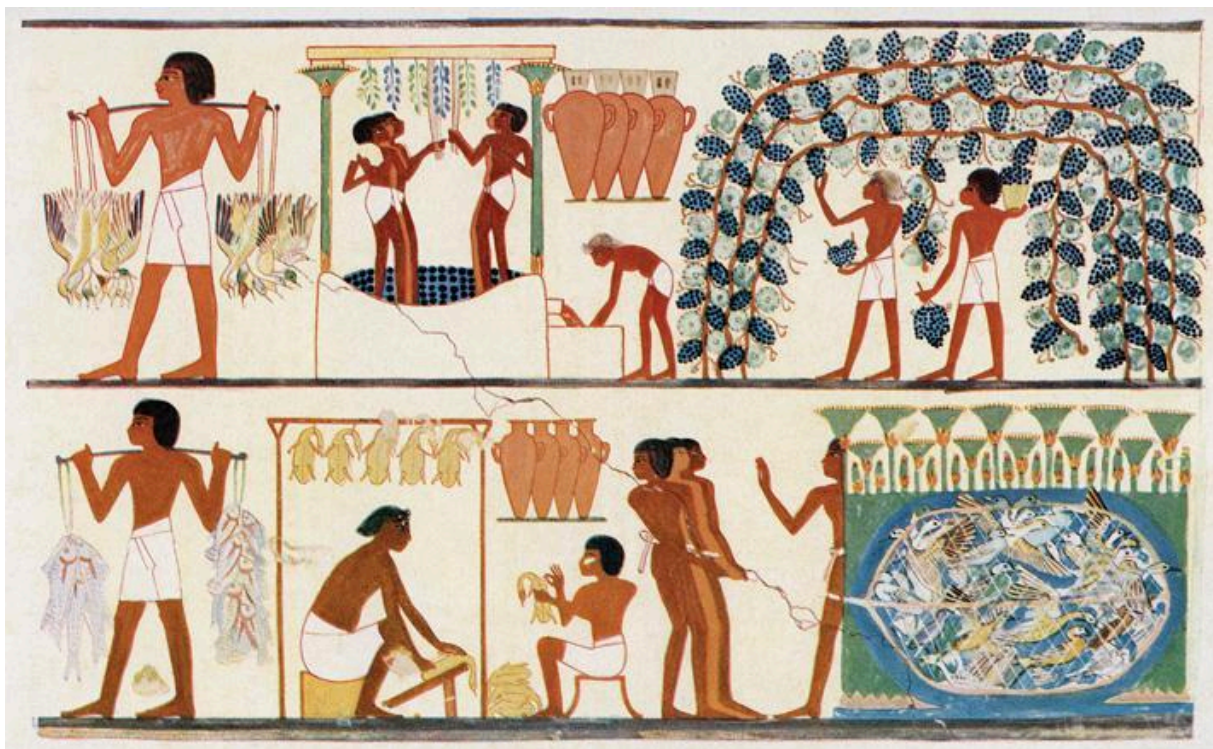
Η παλαιότερη περίπτωση "κρασιού" καθορίζεται με βεβαιότητα σε μια ετικέτα του βασιλιά Den, που αναφέρεται σε έναν αμπελώνα ή ένα αγρόκτημα αφιερωμένο στον θεό Horus. Το όνομα του αμπελώνα αναγράφεται εντός ενός ωοειδούς σχήματος, το οποίο πιθανώς δηλώνει ένα περιφραγμένο, προστατευτικό σύνολο. Ο θεός Horus, που αντιπροσωπεύει τον ζωντανό Φαραώ στη γη και στην μετά-θάνατον ζωή, συνήθως απεικονίζεται στις σφραγίδες με ένα διαφορετικό τρόπο. Το όνομα του βασιλιά στα ιερογλυφικά ενσωματώνεται εντός ενός λεγόμενου "σερέχ", που αναπαριστά την περίβληση ενός παλατιού, στην κορυφή του οποίου στέκει ένας γεράκος. Η γενική θέση του αμπελώνα μπορεί επίσης να υποδηλώνεται από πρόσθετα ιερογλυφικά σύμβολα στη σφραγίδα, όπως ένα ορθογώνιο που αναπαριστά τα "Λευκά Τείχη" της Μέμφιδας, της πρώτης πρωτεύουσας μιας ενωμένης Αιγύπτου, κατά μήκος του νοτίου Νείλου.

Η μεταφραστική ερμηνεία των μεμονωμένων επιγραφών σε σφραγίδες πάνω σε πώματα, σε αυτό το πρωτότυπο και αρχαιότερο στάδιο της αιγυπτιακής ιστορίας και οινοποίησης, παραμένει προβληματική και υποκειμενική. Οι σφραγίδες αυτές ανήκουν όλες σε έναν Φαραώ, παρέχοντας έτσι μια χρονική αναφορά για την "σοδειά" εντός του πλαισίου μιας παραδοσιακής χρονολογίας για την Πρώιμη Δυναστική περίοδο. Ωστόσο, η περίοδος κυριαρχίας του βασιλιά παραμένει αβέβαιη. Περιστασιακά, αναφέρεται το όνομα και η τοποθεσία του οινοποιείου. Συχνότερα όμως, αντί για επιπλέον πληροφορίες, το όνομα του βασιλιά επαναλαμβάνεται σε πώματα με τη χρήση της ίδιας κυλινδρικής σφραγίδας. Το μήνυμα είναι προφανές: Αυτό το κρασί ανήκει ή παρήχθη υπό την προστασία του φημισμένου Φαραώ.

Συνολικά, η έρευνα και η ανάλυση των αρχαιοτάτων επιγραφών σε σφραγίδες πάνω σε αγγεία αποκαλύπτουν πολύτιμες πληροφορίες σχετικά με την οινοποίηση και την καλλιέργεια του αμπελώνα στην αρχαία Αίγυπτο. Είναι προφανές ότι το κρασί είχε έναν ιδιαίτερα σημαντικό

ρόλο στην κοινωνία και την οικονομία της εποχής, αποτελώντας σύμβολο πλούτου, ευεξίας και θρησκευτικής σημασίας. Η αιγυπτιακή γραφή, με τη μορφή των ιερογλυφικών, κατέγραφε με προσοχή τα γεγονότα αυτά, αφήνοντάς μας μια πολύτιμη κληρονομιά που αναδεικνύει τη σημασία του κρασιού στην προϊστορική Αίγυπτο.

Ένας μεγάλος βαθμός υποκειμενικότητας εξακολουθεί να στροβιλίζεται γύρω από τη μετάφραση μεμονωμένων επιγραφών σφραγίδων σε πώματα σε αυτό το αρχαιότερο καταγεγραμμένο στάδιο της αρχαίας αιγυπτιακής ιστορίας και αμπελουργίας. Όλες οι σφραγίδες ανήκουν σε έναν Φαραώ, παρέχοντας έτσι μια ημερομηνία για την «σοδειά» εντός των ορίων μιας κακώς καθιερωμένης χρονολογίας για την Πρώιμη Δυναστική περίοδο, αυτό που εκκρεμεί είναι το χρονικό διάστημα στο οποίο ο βασιλιάς κυβέρνησε. Μερικές φορές, αναφέρεται το όνομα και η τοποθεσία του οινοποιείου. Αλλά πιο συχνά, αντί για τις επιπλέον πληροφορίες, αποτυπώνονταν το όνομα του βασιλιά επανειλημμένα σε ένα πώμα χρησιμοποιώντας την ίδια κυλινδρική σφραγίδα. Το μήνυμα είναι σαφές: Αυτό το κρασί ανήκει ή παρήχθη υπό την αιγίδα του επώνυμου Φαραώ.



Οι χημικές δοκιμές ακόμη δεν έχουν επιβεβαιώσει εάν τα επιμήκη βάζα, τα οποία εναποτέθηκαν σε τόσο μεγάλες ποσότητες στους βασιλικούς τάφους των Δυναστειών 1 και 2, περιείχαν κρασί. Δείγματα από τη συλλογή του Μουσείου του Πανεπιστημίου της Πενσυλβάνια είναι διαθέσιμα για εξέταση, αν και οι εξαγωγές αυτών των μεγάλων, πλήρων αγγείων αποκλείονται. Κοκκινωπά υπολείμματα, τα οποία έχουν παρατηρηθεί στο εσωτερικό

πολλών βάζων, παραμένουν να αποξεσθούν δυσκολεύοντας τη διαδικασία και την εξέτασή τους. Ακόμη και χωρίς χημική ανάλυση, είναι πιθανό να αποδειχθεί ότι τα επιμήκη αγγεία περιείχαν κρασί. Μικρές τρύπες είχαν ανοιχτεί σε μερικά από τα πώματα και αργότερα είχαν γεμιστεί με πήλινες τάπες. Αυτές μπορεί να ήταν μόνο "κλειδαριές δευτερογενούς ζύμωσης", που επέτρεπαν τη διαφυγή των αερίων ζύμωσης και στη συνέχεια τα βάζα σφραγίζονταν μόνιμα. Αυτή η διαδικασία για την "εμφιάλωση" του κρασιού - αλλά όχι άλλου ποτού που έχει υποστεί ζύμωση, όπως η κριθαρένια μύρα - είχε καθιερωθεί και αργότερα χρησιμοποιούνταν Αιγυπτιακά πώματα στα αγγεία κρασιού.

Επιπλέον, από τη Δυναστεία 2 και μετά, οι τάφοι των ευγενών στη Σακκάρα συνοδεύονται από σκηνές που απεικονίζουν τον κάτοχο μπροστά από ένα τραπέζι προσφορών γεμάτο φαγητό - ψωμί, μύρα, πουλερικά και κομμάτια βοείου κρέατος - καθώς και άλλα αντικείμενα όπως κουβάρια ύφασμα και νάτρον, που χρησιμοποιούνται στη μουμιοποίηση. Ανάμεσα στις προμήθειες, υπάρχει ένα μακρόστενο αγγείο που πιθανότατα περιέχει κρασί. Όλα αυτά συνοδεύονται από έναν πίνακα που καταγράφει όλες τις προσφορές και καθορίζει τις ποσότητες κάθε προϊόντος που θα παρασχεθεί μαγικά στην μετά θάνατον ζωή. Σε αυτό το πλαίσιο, χίλια τέτοια αγγεία κρασιού αποτελούν το τυπικό μερίδιο. Οι αρχαίοι Αιγύπτιοι βρήκαν μια θαυμάσια λύση για την προμήθεια τροφής στους νεκρούς: αντί να θάβουν εκατοντάδες αγγεία στον τάφο, η συμβολική αναπαράσταση επέτυχε το ίδιο αποτέλεσμα πολύ πιο οργανωμένα και οικονομικά. Ο κατάλογος των απαραίτητων προσφορών είχε συστηματική παρουσίαση μέχρι τη Δυναστεία 6, που αντιστοιχεί περίπου στο έτος 2200 π.Χ., το τέλος της Παλαιάς Βασιλείας. Η μύρα, ως το πιο συνηθισμένο ποτό της αρχαίας Αιγύπτου, ήταν πάντα παρούσα πριν από το κρασί. Ωστόσο, πέντε διαφορετικά κρασιά παρέμεναν σταθερά στις λίστες προμηθειών των νεκροτομείων: το "κρασί του βορρά", το "κρασί abesh", το "κρασί sunu", το "κρασί χαμού" και το "κρασί Imet". Πλέον, γίνεται κατανοητό ότι οι περισσότεροι από αυτούς τους όρους αναφέρονται σε οινοποιεία στο Δέλτα του Νείλου γενικά ("βόρεια") ή σε συγκεκριμένες περιοχές αυτής της περιοχής (όπως το sunu που αντιστοιχεί στο Sile, στα βορειοανατολικά σύνορα του Δέλτα, όπου αργότερα εντοπίστηκαν ορισμένοι από τους καλύτερους αμπελώνες και εισήχθησαν εισαγόμενα λεβεντινικά κρασιά).

Επιπλέον, άλλες λεπτομέρειες της αιγυπτιακής αμπελοκαλλιέργειας και οινοποίησης μπορούν να ανακαλυφθούν μέσα από τους προσεγμένους πίνακες που διακοσμούν τους τάφους των ανώτερων αξιωματούχων στη Σακκάρα και τη Γκίζα, ξεκινώντας από τη Δυναστεία 4. Αυτοί οι πίνακες παρουσιάζουν μια εναλλακτική μαγική προσέγγιση για την απόκτηση ατελείωτων προμηθειών μεταθανάτιου κρασιού. Οι σκηνές ακολουθούν την χρονολογική σειρά των

δραστηριοτήτων κατά τη διάρκεια της αμπελουργικής χρονιάς. Παρόλο που δεν απεικονίζονται όλες οι λεπτομέρειες, πολλές σκηνές επαναλαμβάνονται καθώς οι καλλιτέχνες, ορισμένοι εκ των οποίων μπορεί να μην είχαν προσωπική εμπειρία των πραγματικών γεγονότων, προσπαθούν να αποτυπώσουν τις διάφορες δραστηριότητες.

Η πρώτη σκηνή παρουσιάζει τα αμπέλια με πέργκολα, φορτωμένα με εντυπωσιακές συστάδες σταφυλιών, τα οποία περιποιούνται και ποτίζουν οι εργάτες. Τα σταφύλια παρουσιάζονται στο ακμαίο τους στάδιο - συνήθως βαθύ μπλε στα παλαιότερα έργα - και στη σκηνή αναγνωρίζουμε άνδρες να συγκεντρώνουν τις συστάδες. Οι εργάτες δεν ανατρέφονται σε κουρευτικές μηχανές, οι οποίες δεν έχουν αρχαιολογικά αποδειχθεί μέχρι το τέλος του δεύτερου χιλιετούς π.Χ. Αντ' αυτού, μια αιχμηρή πέτρα ή μεταλλική λεπίδα είναι επαρκής για την κοπή. «Η προσωπική μου εμπειρία από τη συγκομιδή σταφυλιών στους απόκρημνους αμπελώνες του ποταμού Mosel στη Γερμανία με έχει πείσει ότι ακόμη και τα καλύτερα εργαλεία δεν αποτρέπουν τον κίνδυνο τραυματισμού κατά τη διάρκεια της διαδικασίας. Ευτυχώς, το κρασί από την περυσινή συγκομιδή συνήθως είναι διαθέσιμο για να ανακουφίσει και το σώμα και το μυαλό».



Στη συνέχεια, τα σταφύλια στοιβάζονταν σε ανοιχτά καλάθια και μεταφέρονταν στην περιοχή όπου γινόταν το πάτημα του σταφυλιού. Οι δεξαμενές όπου γινόταν το πάτημα του σταφυλιού

ήταν στρογγυλές ή ορθογώνιες και μπορούσαν να χωρέσουν έως και πέντε όρθιους άνδρες, οι οποίοι κρατούσαν μια οριζόντια ράβδο με το ένα τους χέρι έχοντας παράλληλα το άλλο τους χέρι τυλιγμένο γύρω από την μέση του συναδέλφου τους. Λόγω του ολισθηρού πυρήνα και του μούστου, χρειάζονταν σταθερά πιασίματα. Για να ενθαρρυνθούν και να συγχρονιστούν οι άνδρες στο επίπονο έργο τους, το οποίο μπορεί να συνεχιζόταν για ώρες, δύο άνδρες χτυπούσαν ρυθμό με μπαστούνια και εμφανίζονταν συνήθως σε έναν μικρό κύκλο, ίσως ένα χαλάκι, στο πλάι. Αυτές οι δοκιμασμένες στο χρόνο μέθοδοι εισαγωγής του νέου τρύγου εξακολουθούν να αποτελούν μέρος της παραδοσιακής οινοποίησης στον άνω ποταμό Δούρο στην Πορτογαλία, όπου παράγεται σήμερα το κρασί Πόρτο. Μέχρι στιγμής, δεν έχει ανασκαφεί καμία δεξαμενή, πιθανώς επειδή οι οινοποιητικές εγκαταστάσεις θα βρίσκονταν μακριά από χώρους διαβίωσης, κοντά στους αμπελώνες, και επειδή οι δεξαμενές ήταν κατασκευασμένες από σχετικά φθαρτά υλικά. Τούβλα άψητης λάσπης ή πηλού, καλυμμένα με επίστρωση γύψου για να δώσουν τη λευκή όψη που φαίνεται στις ζωγραφιές του τάφου, μπορούσαν εύκολα να διαμορφωθούν σε καλούπι και να ανακαινιστούν κάθε χρόνο.



Ο μούστος δεν φαίνεται να βγαίνει από τη δεξαμενή μέσα από ένα αυλάκι, όπως ισχύει αργότερα για τις σκηνές του Νέου Βασιλείου, που χρονολογούνται περίπου. 1550-1200 π.Χ. Μπορεί κανείς να υποθέσει ότι ο χυμός αφηνόταν σε επαφή με τη φλούδα των σταφυλιών, τους σπόρους και το ξύλο για να παραχθεί ένα κόκκινο κρασί. Με αυτόν τον τρόπο ακόμη και τα λευκά ή τα κίτρινα σταφύλια μπορούν να αποδώσουν κόκκινο κρασί. Στις σκηνές του Νέου Βασιλείου, ένα κοκκινωπό υγρό εμφανίζεται πάντα να τρέχει σε ένα μικρό πλαϊνό

δοχείο. Αν και τα αρχαία αιγυπτιακά καλλιτεχνικά πρότυπα μπορεί να είναι αυθαίρετα (π.χ. οι Αιγύπτιοι άνδρες εμφανίζονται πάντα με κόκκινο δέρμα, ενώ οι γυναίκες έχουν κίτρινο δέρμα), το χρώμα του μούστου πιθανότατα έχει μια βάση στην πραγματικότητα, αντιπροσωπεύοντας μια παράδοση που μπορεί να εκτείνεται από την Πρώιμη δυναστική ή την Παλαιά περίοδο Βασιλείου. Και πάλι, σε αντίθεση με τις πιο λεπτομερείς σκηνές του Νέου Βασιλείου, οι παλαιότεροι πίνακες δεν δείχνουν αγγεία αποθήκευσης στο βάθος που θα μπορούσαν να είχαν χρησιμοποιηθεί για τη συλλογή του ελεύθερου και συμπιεσμένου χυμού από τις δεξαμενές. Το επόμενο στάδιο στους πίνακες του Παλαιού Βασιλείου δείχνει ότι ο πυρήνας συμπιεζόταν για δεύτερη φορά σε μια τσάντα η οποία βρισκόταν ανάμεσα σε δύο πόλους. Ομάδες έως και οκτώ ανδρών, σταθεροί σε κάθε στύλο, τραβούν και στρίβουν την τσάντα προς αντίθετες κατευθύνσεις, καθώς ένα σκουρόχρωμο υγρό ρέει σε ένα αγγείο με φαρδύ στόμιο από κάτω. Η δεξιοτεχνία του Αιγύπτιου καλλιτέχνη αμφισβητήθηκε στο έπακρο, να απεικονίσει στο δισδιάστατο μέσο τα στριμωγμένα και στρεβλωμένα σώματα των σκληρά εργαζόμενων ανδρών, που δεν μπορούσαν να αφήσουν ούτε μια σταγόνα από το πολύτιμο υγρό να πάει χαμένη. Ένας άλλος άνθρωπος - κατά καιρούς, ένας μπαμπούνος - εμφανίζεται επίσης κρεμασμένος στον χώρο και τεντώνεται ανάμεσα στους πόλους. Στη συνέχεια, ακολουθούν σκηνές μεταφοράς του μούστου από αγγεία με στόμιο στα επιμήκη αγγεία αποθήκευσης, όπως αυτά που ήταν τόσο συνηθισμένα στους πρωτοδυναστικούς βασιλικούς τάφους. Μερικές φορές παρουσιάζονται αγγειοπλάστες να φτιάχνουν τα αγγεία κρασιού και την σφράγισή τους, αφού έχει γίνει η πλήρωση με το ζυμωτικό υγρό, αυτό είναι ένα τυπικό μοτίβο. Λεπτομέρειες, όπως το σφράγισμα των πωμάτων ή η εισαγωγή ενός καλαμιού για δευτερογενή ζύμωση, συνήθως λείπουν στους πίνακες του Παλαιού Βασιλείου.

Στη συνέχεια, τα σταφύλια στοιβάζονταν προσεκτικά σε ανοιχτά καλάθια και μεταφερόντουσαν προς την περιοχή εκτέλεσης της αποστάξεως του σταφυλιού. Οι δεξαμενές όπου διεξαγόταν η αποστάξεως του σταφυλιού είχαν είτε στρογγυλό είτε ορθογώνιο σχήμα και είχαν την δυνατότητα να φιλοξενήσουν έως και πέντε άνδρες, οι οποίοι κρατούσαν μια οριζόντια ράβδο με ένα από τα χέρια τους, ενώ το άλλο χέρι το είχαν τυλιγμένο γύρω από τη μέση του συναδέλφου τους. Εξαιτίας της ολισθηρότητας του πυρήνα και του μούστου, απαιτούνταν σταθερή προσάρτηση. Προκειμένου να ενθαρρυνθούν και να συγχρονιστούν οι εργάτες κατά τη διάρκεια του κουραστικού επαγγέλματός τους, το οποίο επέμενε για ώρες, δύο άνδρες χτυπούσαν τον ρυθμό με μπαστούνια και παρουσιάζονταν συνήθως σε έναν μικρό κύκλο, ενδεχομένως πάνω σε ένα χαλάκι, στο πλάι. Αυτές οι δοκιμασμένες και παραδοσιακές μεθόδους για την εισαγωγή του νέου τρύγου εξακολουθούν να συνιστούν σημαντικό κομμάτι της οινοποίησης στην περιοχή του Άνω Δούρου στην Πορτογαλία, όπου παράγεται το

διάσημο κρασί Πόρτο. Αξίζει να σημειωθεί ότι δεν έχουν εντοπιστεί αρχαιολογικά ευρήματα των δεξαμενών, ίσως επειδή οι οινοποιητικές εγκαταστάσεις θα βρισκόντουσαν μακριά από τους οικισμούς, κοντά στους αμπελώνες, και οι δεξαμενές θα χρησιμοποιούσαν υλικά που ευτελούντο σχετικά εύκολα. Κατασκευαστικά υλικά όπως πηλός ή μη ψημένη λάσπη, επενδυμένα με γύψο για να αποκτήσουν την λευκή όψη που εμφανίζεται στις τοιχογραφίες των τάφων, θα μπορούσαν να διαμορφωθούν σε καλούπια και να ανανεώνονται ετησίως.

Ο χυμός δεν φαίνεται να απελευθερώνεται μέσω αγωγών, όπως είναι το περίπτωσή αργότερα στις σκηνές της Νέας Βασιλείας που χρονολογούνται περίπου 1550-1200 π.Χ. Ένα σημαντικό στοιχείο παραμένει στην αλληλεπίδραση του χυμού με το δέρμα των σταφυλιών, τους σπόρους και το ξύλο, με αποτέλεσμα να παράγεται ένας κόκκινος χυμός. Αυτή η προσέγγιση έπιτρεπε ακόμη και σε λευκά ή κίτρινα σταφύλια να δημιουργούν κόκκινο κρασί. Στις σκηνές της Νέας Βασιλείας, παρατηρείται πάντα το ρέον κόκκινο υγρό προς ένα μικρό πλαϊνό δοχείο. Αν και τα αρχαία αιγυπτιακά απεικονιστικά μοτίβα μπορεί να παρουσιάζουν ορισμένες αυθαίρετες παραμέτρους (όπως το γεγονός ότι οι άνδρες απεικονίζονται πάντα με κόκκινο δέρμα ενώ οι γυναίκες με κίτρινο), το χρώμα του χυμού πιθανότατα βασίζεται σε πραγματική πρακτική, υποδηλώνοντας μια παράδοση που μπορεί να χρονολογείται από την Πρώιμη Δυναστεία ή ακόμη και από την Παλαιά Βασιλεία. Παρά ταύτα, αντίθετα με τις πιο λεπτομερείς απεικονίσεις της Νέας Βασιλείας, οι παλαιότεροι πίνακες δεν απεικονίζουν αγγεία αποθήκευσης στο βάθος που θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν για τη συλλογή του χυμού από τις δεξαμενές. Το επόμενο στάδιο που απεικονίζεται στους πίνακες της Παλαιάς Βασιλείας επιδεικνύει την επανεπεξεργασία του πυρήνα μέσα σε μια τσάντα, η οποία τοποθετείται ανάμεσα σε δύο πόλους. Ομάδες που αριθμούν έως και οκτώ άτομα, σταθεροποιημένα σε κάθε άκρο, τραβούν και στρίβουν την τσάντα προς αντίθετες κατευθύνσεις, ενώ ένα σκούρο κόκκινο υγρό ρέει μέσα σε ένα αγγείο με μεγάλο στόμιο. Το επίπεδο τεχνικής που επιδεικνύεται από τον αιγυπτιακό καλλιτέχνη σε αυτήν την περίπλοκη διαδικασία προσέλκυσε σοβαρές αμφισβητήσεις, καθώς προσπαθεί να αποδώσει τις στριμωγμένες και στρεβλωμένες σωματικές στάσεις των εργαζομένων που ασχολούνται με το δύσκολο αυτό έργο, κατάσταση που δεν άφηνε περιθώρια ούτε για μια σταγόνα του πολύτιμου υγρού να χαθεί. Σε άλλα σημεία, ένας επιπλέον άνθρωπος, ενίοτε μια μπαμπούνος, κρέμεται από τον χώρο και τεντώνεται ανάμεσα στους πόλους. Στη συνέχεια, παρουσιάζονται σκηνές μεταφοράς του χυμού από τα αγγεία με μεγάλο στόμιο προς τα αγγεία αποθήκευσης, όπως αυτά που συνήθως αντιμετωπίζονταν στους πρωτοδυναστικούς βασιλικούς τάφους. Απεικονίζονται επίσης αγγειοπλάστες κατά καιρούς, να κατασκευάζουν τα αγγεία κρασιού και να τα σφραγίζουν, μετά την πλήρωσή τους με τον ζυμωμένο χυμό.

Αυτή η διαδικασία αποτελεί καθιερωμένο πρότυπο. Παρότι λεπτομέρειες όπως το σφράγισμα των πωμάτων ή η προσθήκη καλαμιού για δευτερογενή ζύμωση συχνά λείπουν από τους πίνακες της Παλαιάς Βασιλείας.

Οι ετικέτες του κρασιού πάνω στα πώματα αποτυπώνουν την εντύπωση ότι η αναδυόμενη αιγυπτιακή οινοποιητική βιομηχανία λειτουργούσε προς όφελος του φαραώ, ενώ στην πραγματικότητα, η ιδιωτική παραγωγή, πιθανώς περιορισμένη στις ανώτερες κοινωνικές τάξεις που διέθεταν περιουσία και μπορούσαν να αντεπεξέλθουν οικονομικά σε μια επένδυση με αναβλητικές προοπτικές αποδόσεων, είχε ήδη αρχίσει να αναπτύσσεται. Ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα αυτού αποτελεί ο Metjen, υπάλληλος του βασιλιά Snefru, ο οποίος ανήκε στην Δυναστεία 4. Στην αυτοβιογραφία του, φυλαγμένη στον τάφο του στη Σακκάρα, αναφέρει ότι κατείχε έναν αμπελώνα πολλών εκατοντάδων τετραγωνικών μέτρων ως μέρος της περιουσίας του, πιθανώς τοποθετημένο στο Δέλτα του Νείλου. Εκτός από την αμπελοκαλλιέργεια, όπου ισχυρίζεται ότι παρήγαγε "πολύ κρασί", αναφέρει επίσης την καλλιέργεια συκιών και πολλών δέντρων κοντά σε μια μεγάλη λίμνη. Η αναφορά σε συκιές και άλλα δέντρα στην ίδια κατηγορία με τα σταφύλια και τα κρασιά αποκτά ιδιαίτερη σημασία όταν αναλογιστούμε τα γεγονότα που εκτυλίσσονταν στην προδυναστική Αίγυπτο.

1.2. Παραγωγή Οίνου στο Δέλτα του Νείλου

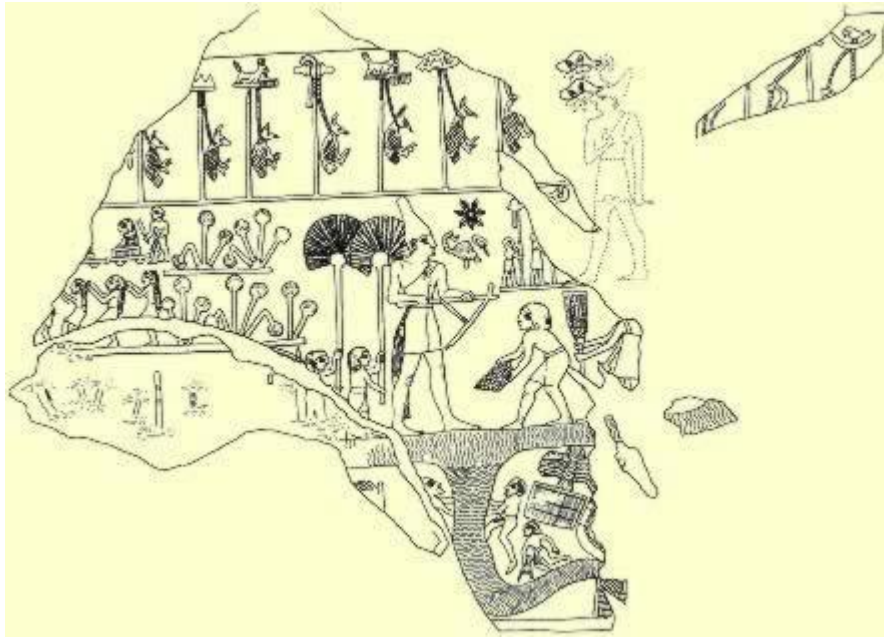
1.2.1. Η Αποκάλυψη του Τάφου του Scorpion I

Η κατανόησή μας για το προϊστορικό υπόβαθρο της οινοποιητικής βιομηχανίας στο Δέλτα του Νείλου εξελίσσεται μέσω της ανακάλυψης περίπου 700 αγγείων εισαγόμενου κρασιού, τα οποία είχαν ταφεί σε έναν τάφο ενός από τους πρώτους βασιλιάδες της Αιγύπτου, στην περιοχή της Άβυδου. Ο συγκεκριμένος βασιλιάς, γνωστός ως Scorpion, σύμφωνα με αρχαιολογικές αναφορές, σχετίζεται με την πρώιμη ιστορία της Αιγύπτου. Ο τάφος του Scorpion βρίσκεται σε κοντινή απόσταση από τον τάφο του βασιλιά Άχα της Δυναστείας 1, σε μια περιοχή που χρησίμευε ως το βασιλικό νεκροταφείο κατά την Πρώιμη Δυναστευτική περίοδο. Αυτή η περιοχή και οι συνοδευτικοί τάφοι αποτελούν αντικείμενο μακροχρόνιων ανασκαφών που διεξάγονται υπό την επίβλεψη του Günther Dreyer από το Γερμανικό Ινστιτούτο Αρχαιολογίας στο Κάιρο.

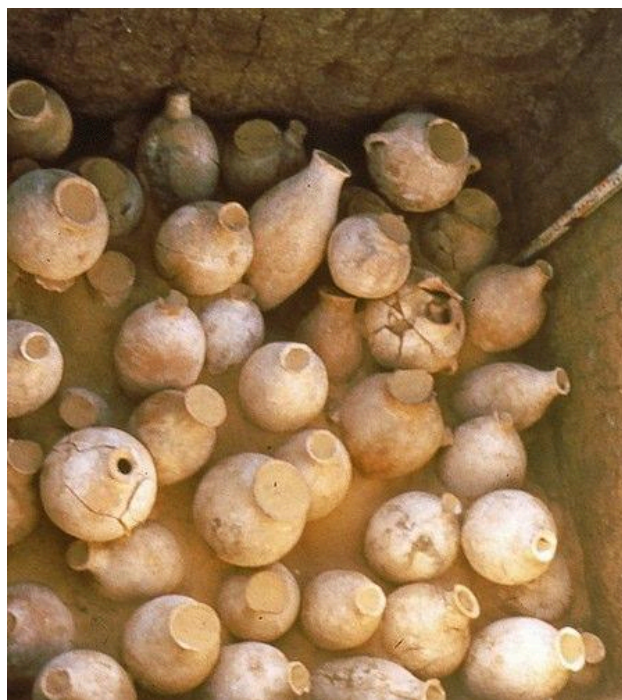


Η χρονολόγηση του τάφου του Scorpion ανήκει στην περίοδο Naqada IIIa2 της Άνω Αιγύπτου, περίπου το 3150 π.Χ. Ο τάφος του είναι περίπου 150 χρόνια προγενέστερος από τον τάφο του βασιλιά Aha και κάπως μεταγενέστερος από την Ύστερη περίοδο της Ουρούκ στη Μεσοποταμία. Ο τάφος του Scorpion I ταυτίστηκε με τη Δυναστεία 0, διότι προηγήθηκε της επίσημης ενοποίησης της Αιγύπτου και διότι ο ενταφιασμένος πρόσωπο δεν ήταν γνωστός στον ελληνιστικής περιόδου ιερέα Manetho, ο οποίος διαμόρφωσε την κανονική σειρά μεταγενέστερων Αιγυπτίων δυναστών.

Ο τάφος, που αναγράφεται ως U-j, σχεδιάστηκε ως εικονική απεικόνιση ενός ταφικού σπιτιού, με δωμάτια που επικοινωνούν μεταξύ τους μέσω στενών σχισμών πλάτους μόλις 3 εκατοστών. Στον ταφικό θάλαμο στη βορειοδυτική γωνία του τάφου, βρέθηκαν τα ερείπια ενός ξύλινου ιερού όπου τοποθετήθηκε ο βασιλιάς μαζί με το σκήπτρο του, κατασκευασμένο από ελεφαντόδοντο. Επιπλέον, επτά δωμάτια πλημμύρισαν με αγαθά, όπως αγγεία μύρας, καλούπια ψωμιού, πέτρινα αγγεία, κιβώτια κέδρου γεμάτα με ρούχα, αντικείμενα από ελεφαντόδοντο και κόκκαλα, για να συνοδεύσουν και να εξυπηρετήσουν τον ηγεμόνα στην μετά θάνατον ζωή.



Ενδιαφέρον παρουσιάζουν επίσης τα κυλινδρικά δοχεία που βρέθηκαν σε αρκετούς θαλάμους, τα οποία πιθανότατα περιείχαν λάδι ή λίπος. Αυτά τα δοχεία είχαν ζωγραφισμένες ιερογλυφικές αναπαραστάσεις στις πλευρές τους, ενώ μικρές διάτρητες πλάκες από κόκαλο και ελεφαντόδοντο είχαν επίσης χαραγμένα ιερογλυφικά, παρόμοια με ετικέτες, που πιθανώς συνδέονταν με τα αγγεία. Οι αναπαραστάσεις απεικόνιζαν ζώα όπως σκορπιούς, πουλιά και ταύρους, και αυτά τα στοιχεία μπορούν να θεωρηθούν ως αρχαιότερες γραπτές αναφορές από την Αίγυπτο.



Μια εξαιρετική ανακάλυψη αφορά τρία δωμάτια στη νοτιοανατολική γωνία του τάφου, τα

οποία γέμισαν με πιθάρια σε τρία ή τέσσερα στρώματα. Αναλύσεις έδειξαν ότι τα πιθάρια περιείχαν κρασί, προοριζόμενο για το ταξίδι του βασιλιά στην μετά θάνατον ζωή. Αυτά τα δομάτια αποτελούν είδους "κελάρια κρασιού" για την επόμενη ζωή. Όλα τα αγαθά και το σώμα του βασιλιά έπρεπε να εισαχθούν στον τάφο από ψηλά, και στη συνέχεια ο τάφος σκεπάστηκε με σοβατισμένα δοκάρια και χώμα. Έτσι, η άμμος της ερήμου αφάνισε τα ίχνη του για πολλές χιλιετίες, μέχρι που ανακαλύφθηκε και ανοίχτηκε από τη γερμανική αρχαιολογική ομάδα μετά από περισσότερα από 5000 χρόνια.

Βρέθηκαν πολλές μικρές πήλινες σφραγίδες που συνδέονται με τα οινοποιεία. Αυτά τα σφραγίδα είχαν ένα χείλος αγγείου και αποτυπώματα σειρών στο πίσω μέρος τους, πιθανόν να πιάστηκαν σε καλύμματα από οργανικό υλικό, όπως δέρμα, τα οποία ήταν δεμένα πάνω από τα στόμια των αγγείων με κορδόνια. Στα σφραγίσματα υπήρχαν αποτυπώματα κυλινδρικής σφραγίδας, απεικονίζοντας ζώα όπως αντιλόπες, ψάρια και πουλιά, που μοιάζουν με πελαργούς και πάπιες. Επιπλέον, διαπιστώθηκαν δύο γεωμετρικά μοτίβα - ένας ρόμβος με ένθετο και ένα X μέσα σε ένα ορθογώνιο - που θύμιζαν σφραγίδες και βρέθηκαν σε τοποθεσίες όπως το Khirbet Kherak και το Bab edh-Dhra.

Οι πληροφορίες από τα σφραγίσματα επιβεβαιώνονται από την ανάλυση των πιθαριών. Συγκεκριμένα, τρία σχέδια σφραγίδων, που αντιστοιχούν σε πιθαρισμένα κρασιά, ενισχύουν την υπόθεση για κοινή διαδικασία εγγραφής κατά την εισαγωγή των πιθαριών στην Αίγυπτο ή την άμεση σύνδεσή τους με την ταφή του βασιλιά. Τα κείμενα, οι σφραγίδες ή οι ετικέτες πάνω στα αγγεία του τάφου U-j δεν σχετίζονται με την οινοποίηση ή την αμπελοκαλλιέργεια. Ενώ αφαιρούσαμε την άμμο που γέμιζε τα αγγεία, παρατηρήσαμε δακτύλιο από κιτρινωπό σκληρό υπόλειμμα στο εσωτερικό τους. Οι "γραμμές" αυτές αντιστοιχούν σε υπολείμματα ενός υγρού που εξατμίζεται, με υλικά στην επιφάνεια του υγρού να συσσωρεύονται και να δημιουργούν δακτύλιους.

Πραγματοποιήσαμε εκτενείς αναλύσεις, συμπεριλαμβανομένης φασματομετρίας υπέρυθρου μετασχηματισμού Fourier (FT-IR) και υγρής χρωματογραφίας υψηλής απόδοσης (HP-LC), στα κιτρινωπά υπολείμματα από αγγεία του τάφου. Οι αναλύσεις επιβεβαίωσαν την παρουσία τρυγικού οξέος και αδιάλυτου άλατος ασβεστίου, τα οποία δημιουργήθηκαν στο ασβεστολιθικό περιβάλλον της τοποθεσίας. Επιπλέον, ανιχνεύσαμε ισχυρές απορροφήσεις υδρογονανθράκων στο φάσμα IR, το οποίο ταυτοποιήθηκε ως ρητίνη δέντρου τερεβίνθου με ακρίβεια μέσω ανάλυσης HPLC. Συνεπώς, το υλικό που ανακαλύφθηκε ήταν πραγματικά ρητινοποιημένο κρασί, σχεδόν πανομοιότυπο με αυτό που είχε εντοπιστεί σε άλλες τοποθεσίες όπως το Hajji Firuz Tepe.

Ο μεγάλος αριθμός αγγείων από τον τάφο του Scorpion I που περιείχαν σταφύλια επιβεβαιώνει τις χημικές μας ευρήματα. Ειδικότερα, μέσα από τα διάφορα είδη αναλύσεων, παρατηρήσαμε ότι πολλές από τις πιθαρισμένες κατασκευές είχαν κουκούτσια σταφυλιού, με περίπου 20 έως 50 σπόρους σε κάθε αγγείο. Ενδείξεις της παρουσίας σταφίδων - αποξηραμένων σταφυλιών - αντιλήφθηκαν, με τα διάφορα τμήματα, όπως το στέλεχος, το δέρμα, τα κουκούτσια και ο αποξηραμένος πολτός, να παραμένουν σχεδόν ανέπαφα. Σύμφωνα με τον Friedel Feindt, ειδικό στο Βοτανικό Ινστιτούτο του Πανεπιστημίου του Αμβούργου, τα κουκούτσια αντιστοιχούν στο εξημερωμένο υποείδος, παρουσιάζοντας κάποιες μορφολογικές παρομοιότητες, αλλά είναι πιο στρογγυλά. Επιπλέον, διαπιστώσαμε ότι έντεκα αγγεία περιείχαν υπολείμματα κομμένων σύκων (*Ficus carica* ή *sycomorus* L.), τα οποία ήταν δεμένα και αιωρούνταν μέσα στο υγρό. Η προσθήκη σύκων αποτελεί ένα νέο στοιχείο για το αρχαίο κρασί της Εγγύς Ανατολής και της Αιγύπτου. Η παρουσία του συκών μπορεί να ερμηνευτεί ως γλυκαντικός παράγοντας ή ειδικό άρωμα. Οι διάφορες πλευρές των συκών, που είναι δεμένες μεταξύ τους, πιθανότατα είχαν τη λειτουργία να φέρνουν το κρασί σε επαφή με αυτά τα φρούτα. Εναλλακτικά, η παρουσία των φλοιών του σύκου μπορεί να έχει διαδραματίσει ρόλο στη ζύμωση του μούστου.

Η αναλυτική προσέγγισή μας επιβεβαίωσε την υπόθεση ότι τα περισσότερα αγγεία περιείχαν αρχικά χυμό σταφυλιού, ο οποίος θα είχε ξεκινήσει την ζύμωση και μετατραπεί σε κρασί. Η παρουσία της ρητίνης τερεβίνθου, καθώς και η απόδειξη της σφράγισης των αγγείων, αποτελούν επιπλέον αποδείξεις για την παρουσία κρασιού.

1.2.2. Χημική Ανάλυση και οι Γνώσεις για την Αρχαία Οινοποίηση

Με μέσο όγκο 6-7 λίτρων για καθένα από τα αναμενόμενα 700 αγγεία κρασιού στον τάφο U-j, ο Scorpion I θα μπορούσε να είχε αντλήσει περίπου 4500 λίτρα κατά τη διάρκεια της ζωής του. Πού, όμως, παράγονταν τέτοια μεγάλη ποσότητα κρασιού; Η περιοχή της Άβυδου, όπου βρισκόταν, δεν ήταν κατάλληλη για την καλλιέργεια αμπελώνων λόγω της ξηρασίας του εδάφους. Στο Δέλτα του Νείλου, τα ευρήματα των περισσότερων υπολειμμάτων σταφυλιών από την προδυναστική και πρώιμη δυναστεία περίοδο είναι σποραδικά και περιορίζονται σε τοποθεσίες όπως η Buto και το Tell Ibrahim Awad στην ανατολική περιοχή. Αν και τα πήλινα πώματα και τα σφραγισμένα αγγεία κρασιού που εντοπίστηκαν σε νεκροταφεία της Πρωτοδυναστικής περιόδου αποτελούν τις πρώτες αποδείξεις της αρχαίας αιγυπτιακής αμπελοκαλλιέργειας, τα αγγεία της Άβυδου προηγούνται αυτής της περιόδου.

Η εκτενής ανάλυση της συγκεκριμένης βιβλιογραφίας αποκαλύπτει την ανασκόπηση των καλύτερων κεραμικών αγγείων, ειδικά στην κατηγορία των χειροποίητων, της Πρώιμης Εποχής του Χαλκού (Early Bronze, EB) I, τα οποία ανακαλύφθηκαν σε τοποθεσίες στο σύγχρονο Ισραήλ, τη Δυτική Όχθη και την Ιορδανία, συμπεριλαμβανομένων των Tel Eraní και Ashkelon στην νότια παράκτια πεδιάδα, Lachish και Beth Shemesh στις κοντινές πεδιάδες, Megiddo, Afula και Beth Shan στην κοιλάδα της Jezreel, Jericho στην κοιλάδα του Ιορδάνη, Bab edh-Dhra κατά μήκος της Νεκράς Θάλασσας και Lehun στο νότιο οροπέδιο της Υπεριορδανίας. Ωστόσο, παρατηρείται η έλλειψη ακριβών αντιστοίχισης για τα βάζα κρασιού που δεν διέθεταν λαβές. Μια εξήγηση μπορεί να οφείλεται στον περιορισμένο αριθμό των τοποθεσιών της EB που έχουν ανασκαφεί στο νότιο υποκατάστημα της Παλαιστίνης και της Τρανσιορδανίας.

Η επιστημονική κοινότητα δεν είχε προηγουμένως ανατρέψει αντίστοιχα αγγεία όπως αυτά που ανακαλύφθηκαν στον τάφο του Scorpión I στην Αίγυπτο, πόσο μάλλον στην Άβυδο. Ο Ούλριχ («Ούλυ») Χάρτουνγκ, αρχαιολόγος που έχει συνδεθεί με το έργο της Άβυδος από το Γερμανικό Ινστιτούτο, έχει διεξάγει μελέτη για τα είδη κεραμικής. Πολλά από τα αγγεία κρασιού παρουσίαζαν σχήμα μπουκαλιού με στενό στόμιο, προκειμένου να διευκολυνθεί η τοποθέτηση του πομπού και η μεταφορά του αγγείου. Ωστόσο, το εύρος των μεγεθών, των σχημάτων, των διακοσμήσεων και των υφακτικών χαρακτηριστικών υποδεικνύει ότι πρέπει να προέρχονται από διάφορες περιοχές. Ορισμένα από τα αγγεία είχαν επικαλυμμένες επιφάνειες με χονδρικά ερυθρόλευκες γραμμές, σύμφωνα με το στυλ της Πρώιμης Χαλκού. Επιπλέον, μερικά αγγεία είχαν διακοσμήσεις με διάφορους συνδυασμούς κάθετων, οριζόντιων, λοξών και σταυρωτών κόκκινων γραμμών. Εντυπωσιακά σχέδια απεικονίζονταν επίσης, όπως οι "ρίγες τίγρης" που σχημάτιζαν στροβιλιζόμενα μοτίβα.

Τα αγγεία συχνά είχαν ζευγάρι λαβών που προεξέχαν κάθετα από το σώμα του αγγείου ή σε σχήμα ημικύκλιου τοποθετημένων συμμετρικά, μία στην κάθε πλευρά. Μερικά αγγεία είχαν μόνο μία λαβή σε ημικυκλικό σχήμα στον ώμο, ίσως και μία δεύτερη χαμηλότερα στην ίδια πλευρά, ή ακόμη και καμία. Στο λαιμό των αγγείων βρέθηκαν επίσης πηλινές λωρίδες, πιθανώς υπολείμματα από σχοινί. Επιπλέον, φαίνεται ότι τα αγγεία κατασκευάζονταν από διάφορα κεραμικά υλικά, τα οποία περιελάμβαναν διάφορες ποσότητες και είδη ορυκτών που αναμιγνύονταν με τον πηλό για να βελτιώσουν τα χαρακτηριστικά του.

Για να εντοπίσω την προέλευση των κεραμικών αγγείων του Scorpión I, ανατράφηκα σε μια άλλη τεχνική της σύγχρονης αρχαιολογικής χημείας: την ανάλυση ενεργοποίησης νετρονίων

με όργανα (Instrumental Neutron Activation Analysis - INAA). Σε αυτήν την μέθοδο, μικρά κομμάτια κεραμικού, ζυγίζοντας ανάμεσα σε 50-200 χιλιοστογράμματα, αλείφονται καλά και εκτίθενται σε δέσμες υψηλής ενέργειας νετρονίων σε έναν πυρηνικό αντιδραστήρα. Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, πολλά χημικά στοιχεία γίνονται ραδιενεργά και, καθώς επιστρέφουν στη βασική τους κατάσταση, οι χαρακτηριστικές ακτίνες γάμμα καταγράφονται και χρησιμοποιούνται ως μέτρο της ποσότητας κάθε στοιχείου που παρείχε το δείγμα. Η INAA είναι ιδιαίτερα ευαίσθητη σε μια σημαντική ομάδα στοιχείων που ανήκουν στην σειρά των λανθανιδίων ή σπάνιων γαιών, από το δυντήριο με ατομικό αριθμό 57 μέχρι το λουτήτιο με αριθμό 71. Αυτά τα στοιχεία, μεταξύ άλλων, χρησιμοποιούνται για να προσδιοριστεί η "χημική αποτύπωση" της κεραμικής και να αναγνωριστεί η πιθανή τοποθεσία κατασκευής. Ένα από αυτά τα αξιώματα είναι το αξίωμα της Προβηγκίας, το οποίο υποστηρίζει ότι η χημική διακύμανση σε ένα δείγμα από έναν συγκεκριμένο πηλό είναι μικρότερη από αυτή μεταξύ διαφορετικών πηγών. Πολλές αναλύσεις έχουν επιβεβαιώσει το αξίωμα αυτό για κεραμικά αγγεία από διάφορα μέρη του κόσμου. Επιπλέον, υποθέτεται ότι τα πρόσθετα στο κεραμικό υλικό, είτε προέρχονται από τον αρχικό πηλό είτε προστίθενται κατά τη διαδικασία του αγγειοπλάστη, είναι σχετικά αγνά και δεν παραμορφώνουν τα δεδομένα για τον πηλό ο ίδιος. Σε εδάφη πλούσια σε ασβεστόλιθο, όπως τα ιζηματογενή εδάφη της Μέσης Ανατολής, το ασβέστιο, ο ασβεστίτης και τα οργανικά υλικά αποτελούν τα κυρίαρχα πρόσθετα και επηρεάζουν τη χημική σύνθεση του αρχαίου δείγματος που διασκορπίζεται σε όλο το φάσμα των στοιχείων. Αυτό το φαινόμενο μπορεί να διορθωθεί με την κλίμακα των συγκεντρώσεων στοιχείων που προκύπτουν από την INAA. Στην περίπτωση των πυριγενών εδαφών, μπορεί να απαιτηθεί η αναγνώριση των πρόσθετων υλικών που προστίθενται κατά τη διαδικασία του αγγειοπλάστη. Τα πυριγενή εδάφη συχνά περιέχουν διοξίνη, δηλαδή οργανικά υπολείμματα από καύσεις που μπορεί να περιέχουν καταλοίπους υδατανθράκων, από το υλικό που χρησιμοποιήθηκε για να ζεστάνει το φούρνο και τον αέρα που χρησιμοποιήθηκε για την καύση. Ο διοξίνης είναι ιδιαίτερα εντοπισμένη σε αγγεία της πρώιμης περιόδου του χαλκού από την Παλαιστίνη και το Ισραήλ. Σε κεραμικά αγγεία από την Ταλλαμπάι, το Βόρειο Πακιστάν, το διοξίνης είναι πιο εντοπισμένη σε αγγεία από την πρώιμη περίοδο του χαλκού και πιο αραιά σε αγγεία από την πρώιμη περίοδο του χαλκού. Στην περίπτωση της δυσκολίας της επισκευής των αγγείων με τον κολλητή πίσσα, χρησιμοποιούνταν μπολ και μπουκάλια με εφεδρικά ανταλλακτικά από μαλακό πηλό, αμμοχάλη ή κονιάκ. Σε κεραμικά αγγεία από τη Μεσοποταμία και τον Ιράν, το διοξίνης είναι πιο εντοπισμένη σε αγγεία από την πρώιμη περίοδο του χαλκού. Σε αγγεία από την Ερεμπορία της Δυτικής Τουρκίας, η δυσκολία της επισκευής των αγγείων με τον κολλητή πίσσα που περιέχει διοξίνη δεν είναι τόσο

ευδιάκριτη. Είναι πιο πιθανόν ότι αυτά τα αγγεία από το αποκολοπίσματα του αρχαίου δείγματος είναι περισσότερο ευδιάκριτα από τα αγγεία από τα διοξίνης πυριγενή εδάφη.

Ουλριχ Χαρτουνγκ, αρχαιολόγος και επιστήμονας από το Γερμανικό Ινστιτούτο, προέβη σε πειράματα για να επαναλάβει το αρχαίο αγγείο. Το αρχικό σχέδιο απαιτούσε τον συνδυασμό ενός σχεδίου μπουκαλιού με μία ελαφρά στρογγυλεμένη κοιλότητα, αλλά το αποτέλεσμα ήταν ότι το σχήμα περιοριζόταν από τις αναλογίες του αρχικού αγγείου. Συνεπώς, αποφάσισε να εφαρμόσει ένα διαφορετικό σχέδιο μπουκαλιού με μία περίεργη στρογγυλεμένη κοιλότητα. Το αποτέλεσμα ήταν ότι το αγγείο ήταν πολύ μεγαλύτερο από το αρχικό, αλλά είχε το ίδιο σχήμα. Συνεπώς, έχει υποθέσει ότι το αρχικό αγγείο είχε μία αρκετά διαφορετική μορφή από αυτήν που προέκυψε από το πείραμα. Περαιτέρω ανάλυση των δειγμάτων του αρχαίου αγγείου θα μπορούσε να επιτρέψει την κατανόηση του αρχικού σχεδίου και της διαδικασίας κατασκευής. Συνεπώς, το πείραμα είναι ένα βήμα προς τη συνεισφορά της αρχαιολογίας στον τομέα της χημείας.

Οι μεγάλες ποσότητες δεδομένων που προκύπτουν από την Ακτινοβολία Αναστροφής Νετρονίων (INAA) αποτελούν τόσο το πλεονέκτημα όσο και την πρόκληση της μεθόδου. Καθώς φαίνεται, η ανάλυση χιλιάδων αρχαίων κεραμικών δειγμάτων, που περιλαμβάνουν πάνω από 35 στοιχειώδεις προσδιορισμούς για κάθε δείγμα, οδηγεί στη δημιουργία μιας εκτενούς βάσης δεδομένων. Πέραν της κατανόησης της πυρηνικής χημείας, η ασκούμενη από τον επαγγελματία της INAA απαιτεί επίσης ικανότητες σε υπολογιστικά και στατιστικά θέματα. Έτσι, αναπτύχθηκε μια σειρά μονομεταβλητών και πολυμεταβλητών αλγορίθμων - περιλαμβανομένης της ομαδοποίησης με βάση τα μέσα και τις τυπικές αποκλίσεις, καθώς και της ανάλυσης συσχετίσεων και κύριου συστατικού για μια σειρά στοιχείων. Αυτά τα προγράμματα χρησιμοποιούνται για την εντοπισμό τοπικών χημικών ομάδων στην αρχαία κεραμική, καθώς και για τον εντοπισμό και τον αποκλεισμό ακραίων δειγμάτων ή τιμών που αποκλίνουν σημαντικά. Τα κριτήρια από τον τομέα της αρχαιολογίας και της γεωλογίας αποκτούν ιδιαίτερη σημασία για τον προσδιορισμό και τον χαρακτηρισμό αυτών των ομάδων. Αυτό ισχύει είτε πρόκειται για είδη κεραμικής με αξιόπιστες χρονολογήσεις, άργιλους από συγκεκριμένα γεωχημικά συστήματα, είτε για πήλινες πηγές εντός μιας και μόνο τοποθεσίας. Για παράδειγμα, μεγάλα αγγεία και πήλινά τεχνούργηματα, όπως σαρκοφάγοι και κατσαρόλες, συνήθως κατασκευάζονται με τη χρήση τοπικού πηλού και δεν μεταφέρονται σε άλλες περιοχές. Οι αναλύσεις INAA για τέτοια δείγματα αποτελούν το κλειδί για την επιβεβαίωση υποθετικών τοπικών ομάδων που βασίζονται σε άλλους τύπους κεραμικής. Πρέπει ωστόσο να προσεγγίσουμε αυτήν την προσέγγιση με προσοχή. Όπως φαίνεται από τις

έρευνές μου, τα μεγάλα αγγεία και τα πηλινά τεχνούργηματα, όπως σαρκοφάγοι, μπορεί να αποτελούν εξειδικευμένα είδη, παραγόμενα από ελάχιστα εργαστήρια και διανέμονται σε ευρύ γεωγραφικό εύρος. Επιπλέον, ακόμη και ο πηλός που χρησιμοποιείται για την κατασκευή ενός αγγείου μπορεί να έχει ζωτική σημασία, καθώς σχετίζεται με το είδος τροφίμου ή ποτού που πρόκειται να χρησιμοποιηθεί. Κάθε απόκλιση από την παράδοση έχει άμεσες επιπτώσεις, με τη δυνατότητα να επηρεάσει τη γεύση, την υφή και άλλα ποιοτικά χαρακτηριστικά.

Εκδηλώνοντας ενδιαφέρον για την Μέθοδο Ενεργειακής Διάσπασης με Ακτινοβολία Α-νειονίου (INAA) και για ένα πλήθος συναφών αναλυτικών μεθόδων, όπως η πετρογραφία, η ξηροακτινογραφία, η ανάλυση βαρέων ορυκτών και η αρχαιοθερμομετρία, είχα την ευκαιρία να εξερευνήσω τα βάθη της αρχαιολογικής έρευνας κατά τη διάρκεια των μεταπτυχιακών μου σπουδών στο Πανεπιστήμιο της Pennsylvania (Penn). «Στο πλαίσιο της θέσης μου ως ερευνητής στο Κέντρο για την Μελέτη της Αρχαίας Κεραμικής (MASCA), αφοσιώθηκα αρχικά στην εξέταση αρχαίων ανόργανων υλικών, επικεντρώνοντας το ενδιαφέρον μου σε πυριτικά υλικά όπως το γυαλί, η φαγεντιανή και η φριτ, καθώς και σε αργιλοπυριτικούς υλικούς όπως οι άργιλοι.»

«Το πώς είχαν επηρεαστεί χρωματικά αντικείμενα όπως ποτήρια και λούστρα, καθώς και η επίδραση ιόντων κοβαλτίου ή χαλκού σε συγκεκριμένες καταστάσεις οξείδωσης στον σχηματισμό σκούρων μπλε ή γαλαζοπράσινων αποχρώσεων σε αρχαίες χάντρες και μενταγιόν αποτέλεσαν αντικείμενο ενδιαφέροντος. Ταυτόχρονα, εκμεταλλευόμενος την ακαδημαϊκή μου βάση στην αρχαιολογία, οδήγησα ανασκαφές σε αρχαιολογικές τοποθεσίες της Εποχής του Χαλκού και της Εποχής του Σιδήρου στην κοιλάδα Baq ah της Ιορδανίας, περίπου 20 χιλιόμετρα βορειοδυτικά του σύγχρονου Αμμάν. Κατά τη διάρκεια αυτών των ανασκαφών, καθώς τεράστιες ποσότητες αρχαιολογικής κεραμικής αποκαλύπτονταν από το έδαφος, είχα την ευκαιρία να αναρωτιέμαι πώς κατασκευάζονταν αυτά τα αντικείμενα και εάν μερικά από αυτά είχαν παραχθεί τοπικά ή εισαχθεί.»

«Μια από τις πρώτες επιστημονικές μου μελέτες είχε ως αντικείμενο την εφαρμογή του INAA για τον προσδιορισμό της προέλευσης μιας ειδικής ομάδας αρχαίας κεραμικής από έναν τάφο στην κοιλάδα Baq ah. Ο συγκεκριμένος τάφος χρονολογείται περίπου από το 1550 έως το 1200 π.Χ. Κατά τη διάρκεια της εποχής αυτής, υπήρχε κυρίαρχη επιστημονική άποψη ότι πρόκειται για μια περίοδο περιπλανώμενων νομάδων στην Ιορδανία, με ελάχιστα ίχνη εγκατεστημένης και ανεπτυγμένης κοινότητας. Ωστόσο, η κεραμική που ανακαλύφθηκε στον τάφο έδειχνε ομοιότητες με αυτήν που εντοπίστηκε δυτικότερα του ποταμού Ιορδάνη, σε

οχυρωμένες πόλεις ή πόλεις-κράτη, υποδεικνύοντας την πιθανή τοπική παραγωγή από ντόπιους αγγειοπλάστες. Αντίθετα, άλλα αγγεία από τον τάφο συνδεόνταν ξεκάθαρα με τύπους που αντιστοιχούσαν στο νησί της Κύπρου και ακόμη περισσότερο στην ηπειρωτική Ελλάδα.»

«Καθώς ενδιαφερόμουν ολοένα και περισσότερο, επέκτεινα τη μελέτη μου στην αποκαλούμενη βιβλιογραφία των μελετών προέλευσης αρχαίας κεραμικής χρησιμοποιώντας επιστημονικές τεχνικές. Κατά το έτος 1976, όταν είχα ξεκινήσει τις ανασκαφές στην κεραμική Baq ah, το INAA είχε εδραιωθεί ως η προτιμώμενη μέθοδος επιλογής για ανάλυση, και μάλιστα ορισμένοι από τους επαγγελματίες ερευνητές ήταν συχνά αναμειγνυόμενοι στο Εθνικό Εργαστήριο Brookhaven στην ανατολική άκρη του Long Island.»

«Είχα την ευκαιρία να γνωρίσω τον Garman ("Gar") Harbottle κατά τη διάρκεια του συνεδρίου Αρχαιομετρίας που πραγματοποιήθηκε στη Φιλαδέλφεια το 1977. Ο Gar και πολλοί άλλοι συνάδελφοι στο εργαστήριο Brookhaven, ειδικότερα ο Edward Sayre, είχαν αναπτύξει τη μέθοδο INAA για την ανάλυση αρχαίων αγγείων και μελετών γυαλιού, κυρίως για ειρηνικές εφαρμογές στον τομέα της πυρηνικής ενέργειας μετά τον πόλεμο. Η ιδέα να εξετάσουμε την προέλευση της κεραμικής του τάφου Baq ah μου προέκυψε κατόπιν ενός απλού τηλεφωνήματος προς τον Gar, ο οποίος ενδιαφέρθηκε ενθουσιωδώς για την ιδέα και από εκεί ξεκίνησε μια ακολουθία επιστημονικών μελετών που διερευνούσαν την αρχαία κεραμική.»

«Σε συνεργασία με τον Christopher Wnuk, που τότε ήταν διδακτορικός φοιτητής στη γεωλογία στο Penn και εξέπρεπε ιδιαίτερο ενδιαφέρον στην κεραμική πετρογραφία, εκπονήσαμε μια σύντομη εργασία με τα αποτελέσματα της έρευνάς μας, η οποία δημοσιεύθηκε στο MASCA Journal. Επισήμανε την χημική και πετρογραφική ιδιομορφία των κεραμικών στο ταφικό σπήλαιο Baq ah.» Οι συγκρίσεις με σύγχρονα δείγματα πηλού που συλλέχθηκαν στην Ιορδανία, καθώς και οι δημοσιευμένες ερευνητικές εργασίες για την κεραμική της Ελλάδας και της Κύπρου, επιβεβαίωσαν την υπόθεση ότι η κεραμική του Baq'ah παράγονταν τοπικά. Τα ευρήματα υποδήλωναν την ύπαρξη μιας σταθερής κοινότητας με ισχυρή βιομηχανία κεραμικής στο Baq'ah κατά τη διάρκεια της Ύστερης Εποχής του Χαλκού (LBA) και τη σύνδεσή της με το διεθνές εμπορικό δίκτυο της εποχής.

«Η μελέτη του INAA για τα αγγεία κρασιού της εποχής του Σκορπίου I αποτέλεσε φυσική εξέλιξη της συνεργασίας μας με τον Gar κατά τα προηγούμενα χρόνια. Καθώς η έρευνα στο Brookhaven περιοριζόνταν σε περιόδους ειρήνης, συνεργαστήκαμε επίσης με τους Michael Glascock και Hector Neff από το Ερευνητικό Αντιδραστήριο του Πανεπιστημίου του Μιζούρι

στην Κολούμπια, προκειμένου να αναλύσουμε τα δείγματα. Το εργαστήριο αυτό ανέλαβε την πραγματική ανάλυση των δειγμάτων του Skorpion I. Κατά την ανάλυση και την στατιστική αξιολόγηση των δεδομένων, βασίστηκα στην βάση δεδομένων του Brookhaven Old World, η οποία περιελάμβανε πάνω από 4000 δείγματα. Επικεντρώθηκα ιδιαίτερα στην περιοχή της Ανατολικής Μεσογείου και της Αίγυπτου.»

Έντεκα αγγεία κρασιού, που αντιπροσωπεύουν τα πρωταρχικά υφάσματα κεραμικής εντός του σώματος του Skorpion I, υποβλήθηκαν σε δοκιμές στο Μιζούρι. Αν και τρία από τα αγγεία παρουσίασαν διαφορές στη χημική τους σύσταση από οποιοδήποτε δείγμα πηλού ή από τις ευρέως καθορισμένες τοπικές ομάδες αρχαίας κεραμικής στη διαθέσιμη βάση δεδομένων μας, τα υπόλοιπα οκτώ είχαν είτε σαφή σύνδεση είτε στενή συνάφεια με ευρέως αναγνωρίσιμες ομάδες από τη Νότια Παλαιστίνη (συμπεριλαμβανομένων των ευρυάγγειων πεδιάδων της Γάζας και των παράκτιων πεδιάδων, γνωστών και ως Shephelah, του Ισραήλ), τους νοτιοπαλαιστινιακούς λόφους (Judean Hills), την κοιλάδα του Ιορδάνη και τη Θρακική. Κανένα από τα δοκιμασθέντα αγγεία δεν εμφάνισε χημική συσχέτιση με οποιοδήποτε δείγμα πηλού ή αρχαίας κεραμικής πέρα από την εν λόγω περιοχή στο υλικό μας, το οποίο αποτελούσε μια συλλογή άνω των 5800 δειγμάτων με εξαιρετική χρονική και γεωγραφική κάλυψη σε όλο το Εγγύς Ανατολή και την Αίγυπτο. Είναι επίσης σημαντικό να σημειωθεί ότι δεν υπάρχει αναφορά σε αιγυπτιακό πηλό ως υλικό κατασκευής για τα αγγεία του τάφου της Αβυδου. Με αυτόν τον τρόπο, παρότι μόνο ένα περιορισμένο ποσοστό των αγγείων του Skorpion I έχει υποβληθεί σε εξέταση, τα αποτελέσματα της ανάλυσης με τη μέθοδο INAA ανέδειξαν την ομοιογένεια στο νότιο Λεβάντε, μια περιοχή που παρουσιάζει προϊστορικές (Χαλκολιθικές) αποδείξεις για τη μεταφύτευση της αμπέλου από τον βορρά, με την πιθανότητα μεγάλης κλίμακας παραγωγής κρασιού κατά την περίοδο του Skorpion I.

Κατά τον πρώιμο βροντότονο της Αιγυπτιακής Ιστορίας, γνωστός ως Βασιλική Προνομία του Skorpion I, έκτειναν τα ίχνη μιας αναδυόμενης βιομηχανίας οινοποίησης στο Δέλτα του Νείλου. Ο σκοπός αυτής της εργασίας είναι να αναδείξει τα κύρια χαρακτηριστικά της εν λόγω ενοποιητικής διαδικασίας, συμπεριλαμβάνοντας τις πρώιμες εμπορικές συνδέσεις, τα προϊόντα, τις περιοχές παραγωγής και τον κοινωνικό πλαίσιο που επέτρεψε την ευημερία αυτής της βιομηχανίας.

Κατά την περίοδο του Βροντότονου EB I, η οινοποίηση αποκτούσε ανεξάρτητο ρόλο στην οικονομία της αρχαίας Αίγυπτου. Τέσσερις αναγνωρίσιμες περιοχές στο νότιο Λεβάντε συμβάλλουν στην ανάπτυξη αυτής της βιομηχανίας. Τα εξημερωμένα κουκούτσια σταφυλιού και μούρα από τον τάφο του Skorpion I, κοινά με αυτά που εντοπίστηκαν στις τοποθεσίες En

Besor και Bab edh-Dhra, επιβεβαιώνουν τις πρώτες αρχαιολογικές μαρτυρίες της καλλιέργειας της αμπέλου σε αυτήν την περιοχή.

Τα αποτελέσματα από τη μοριακή ανάλυση INAA αποκαλύπτουν περαιτέρω τις συνδέσεις μεταξύ των αρχαίων περιοχών. Τα αγγεία κρασιού από τον τάφο του Scorpion I διαφοροποιούνται χημικά και αναγνωρίζονται ως κατασκευασμένα σε διάφορες περιοχές. Η επικαλυπτόμενη ομοιότητα των βοτανικών και υφολογικών αναλύσεων επιβεβαιώνει αυτήν τη διαπίστωση και αναδεικνύει τη συνοχή των αποτελεσμάτων.

Μια σειρά από εμπορικές και κοινωνικές σκέψεις είναι απαραίτητες για να κατανοήσουμε το γιατί τα αγγεία κρασιού παράχθηκαν σε διάφορες τοποθεσίες. Η ραγδαία ανάπτυξη της αρχαίας Αιγύπτου και η ζήτηση για κρασί και άλλα προϊόντα δημιούργησε μια ανάγκη για εμπορικές συνδέσεις με τις γειτονικές περιοχές. Οι Λεβαντίνοι έμποροι εκμεταλλεύτηκαν το εμπορικό δίκτυο που προσέφερε το Βόρειο Σινά, εγκαθιδρύοντας εμπορικούς σταθμούς κατά μήκος της διαδρομής προς την Αίγυπτο. Αυτή η αλληλεπίδραση οδήγησε στην εισαγωγή και την καλλιέργεια αμπέλου και άλλων προϊόντων.

Συνολικά, η έρευνα αυτή διατυπώνει μια νέα προοπτική για την αρχαία εμπορική δικτύωση και τις κοινωνικές εξελίξεις κατά τη διάρκεια της περιόδου του Scorpion I. Η ανάλυση των αγγείων κρασιού και των σχετικών ευρημάτων αποκαλύπτει τον ρόλο της οινοποίησης ως κινητήρια δύναμη των εμπορικών δραστηριοτήτων και παραγωγής κατά την πρώιμη εξέλιξη της αρχαίας Αιγυπτιακής κοινωνίας.

Ένα βασικό μοτίβο που διαπερνά αυτό το κείμενο είναι ότι, όταν το κρασί εδραιώνει την οικονομική του παρουσία σε μια συγκεκριμένη κουλτούρα, συνήθως ενσωματώνεται σε θρησκευτικές τελετουργίες και κοινωνικά έθιμα. Αρχικά, αυτό παρατηρείται σε ανώτερες κοινωνικές τάξεις και στη συνέχεια διαδίδεται στον ευρύτερο πληθυσμό. Ένα παράδειγμα του φαινομένου αυτού είναι η μουμιοποίηση, που αρχικά ήταν προνόμιο των φαραώ και στη συνέχεια έγινε δημοφιλής μεταξύ της οικογένειάς του και των στενών συνεργατών του. Κατόπιν, ο πλούτος είχε καθοριστικό ρόλο, καθώς η διαδικασία απαιτούσε ακριβά υλικά και ειδικούς επαγγελματίες.

Παρόμοια, στα Κείμενα των Πυραμίδων του Παλαιού Βασιλείου, το κρασί είχε σημαντική θέση στη θρησκευτική ζωή. Για παράδειγμα, ένα από τα κείμενα αναφέρει ότι «[ο βασιλιάς] θα τρώει σύκα και θα πίνει κρασί από τον κήπο του θεού». Στον τάφο του Scorpion I, το κρασί συνοδευόταν από σύκα, προσφέροντας ένα πλήρες και ευλογημένο γεύμα για την μετά-θάνατον ζωή. Καθώς το κρασί εδραιώνει την παρουσία του σε μια κουλτούρα, εξελίσσεται μια εκ νέου αναζήτηση για την ασφάλεια της προμήθειας, η οποία οδηγεί στη

μεταφύτευση των αμπελώνων και στην τοπική παραγωγή κρασιού. Στην περίπτωση της αρχαίας Αιγύπτου, το Δέλτα του Νείλου αποδείχθηκε κατάλληλο λόγω των αρδευόμενων γαιών, του ηλιοφάνειας και της βραχυχρόνιας περιόδου βροχής. Αυτές οι συνθήκες επιτρέπουν την ανάπτυξη μιας βιομηχανίας κρασιού στην περιοχή, κάτι που συνέβη κατά τις πρώτες δυναστείες.

Η μεταφύτευση των αμπελιών δεν θα μπορούσε να πραγματοποιηθεί χωρίς την συμμετοχή πολλών ειδικών επαγγελματιών, όπως αγρότες, κηπουροί, μεταφορείς, έμποροι και αμπελουργοί. Οι πρώιμες αναφορές στην αμπελοκαλλιέργεια στα ιερογλυφικά κείμενα αποτυπώνουν το υψηλό επίπεδο εξελιγμένης πρακτικής στον τομέα αυτόν στην αρχαία Αίγυπτο. Η μελέτη της χημικής ανάλυσης με ενεργοποιημένη ανάλυση μεικτών ακτινοβολιών έδειξε την πιθανή προέλευση των αμπελιών από περιοχές του νότιου Λεβάντε, από τη Γάζα έως την Υπεριορδανία, όπου εκπαιδευμένοι ειδικοί θα μπορούσαν να συνεισφέρουν στην ανάπτυξη της αιγυπτιακής βιομηχανίας οινοποίησης.

1.2.3. Ανακάλυψη Αρχαίου DNA Ζυμομύκητα

Τα αγγεία κρασιού από τον τάφο U-j προσφέρουν μια ακόμη συναρπαστική λεπτομέρεια που εμπλουτίζει την ιστορία της αρχαίας ζύμωσης. Από τις αρχές του εικοστού αιώνα, παρατηρούνται ζύμες μέσα σε αρχαία αγγεία. Ο γερμανός βοτανολόγος Johannes Grüss αναφέρει τα μικρά ελλειπτικά σχήματά τους στα κέρατα κατανάλωσης της βόρειας Ευρώπης, τα οποία περιείχαν ένα μεθυστικό ποτό ("grog") από μύρα και υδρόμελο, καθώς και σε αρχαία αιγυπτιακά "μπουκάλια μύρας". Ο Grüss επίσης αναφέρει την ανάλυση ενός αγγείου από έναν τάφο του Νέου Βασιλείου στη Θήβα, κατονομάζοντας τη μαγιά ως *Saccharomyces winlocki*, προς τιμήν του αρχαιολόγου H. E. Winlock, που πραγματοποίησε την ανασκαφή.

Στο πλαίσιο της μοριακής αρχαιολογικής έρευνας για την ανίχνευση αρχαίων ζυμωμένων ποτών, προέκυψε η ανάγκη να εξεταστεί αν τα ίδια τα οργανισμικά στοιχεία των ζυμών μπορούν να αποκαλυφθούν με μεγαλύτερη ακρίβεια μέσω των αναδυόμενων τεχνικών DNA. Κατά τη διάρκεια αυτής της έρευνας, ήρθα σε επικοινωνία με τον Robert ("Bob") Mortimer, επίτιμο καθηγητή Γενετικής και Ανάπτυξης στο Πανεπιστήμιο της Καλιφόρνια στο Μπέρκλεϊ. Ο Mortimer είχε σημαντική συμβολή στην ανάπτυξη του έργου που οδήγησε στην πλήρη αποκωδικοποίηση του γονιδιώματος της κύριας ζύμης *Saccharomyces cerevisiae* κατά τη δεκαετία του '50. Το έργο αυτό επίσης συνέβαλε σημαντικά στην επιτυχία του Έργου Ανθρώπινου Γονιδιώματος. Το 1996, η αλληλούχιση των 16 χρωμοσωμάτων του ζυμομύκητα καταγράφηκε με σχεδόν 100% ακρίβεια από περισσότερα από 100 εργαστήρια παγκοσμίως. Αυτό το επίτευγμα ανοίγει νέους δρόμους για τη γνώση του ανθρώπινου γονιδιώματος. Το

έργο αυτό περιλάμβανε την αναγνώριση περίπου 12 εκατομμυρίων ζευγών βάσεων και 6000 γονίδια μέσω της κλωνοποίησης επικαλυπτόμενων τμημάτων χρωμοσωμάτων.

«Μετά από αυτήν την επαφή, προχώρησα σε εποικοδομητική συνεργασία με τον Bob Mortimer, συζητώντας για θέματα που αφορούσαν τόσο το σύγχρονο όσο και το αρχαίο DNA των ζυμών.» Ο Mortimer εκφράζει την ανάγκη για μια ενότητα σχετικά με τη "Μαγιά και ανθρώπινη ιστορία", που ετοίμαζε για ένα άρθρο με τίτλο "Εξέλιξη και ποικιλομορφία του γονιδιώματος της ζύμης". Ανταλλάξαμε απόψεις και άρθρα σχετικά με την αρχαία ανάλυση ποτών και τις ιδιαιτερότητες της βιολογίας, της αναπαραγωγής και της γενετικής των ζυμών. Για παράδειγμα, ο Mortimer μοιράστηκε μια ενδιαφέρουσα θεωρία σύμφωνα με την οποία οι μέλισσες και οι σφήκες είχαν κεντρικό ρόλο στη μεταφορά της μαγιάς από ένα κομμάτι κατεστραμμένου φρούτου σε άλλο. Σύμφωνα με αυτήν τη θεωρία, οι ρωγμές στη φλούδα των σταφυλιών προσέφεραν μια προσιτή πηγή ζαχαρούχου χυμού, ελκύοντας τα έντομα. Περαιτέρω μελέτες ανέδειξαν ότι μόνο μερικά σταφύλια είχαν εμβολιαστεί με μαγιά, με την πλειονότητα τους να είναι κατεστραμμένα. Κατά τη διάρκεια του πατηματικού επεξεργασίας των σταφυλιών, αυτή η μικρή ποσότητα μαγιάς ήταν αρκετή για να εκκινήσει τη ζύμωση του μούστου.

«Ο Μπομπ Μόρτιμερ προέβλεπε μια νέα προοπτική για την έρευνά μου. Είχε την πρόθεση να διενεργήσει μια περίοδο έρευνας στη Φλωρεντία της Ιταλίας κατά το καλοκαίρι του 1999, με σκοπό να εξετάσει αρχαία δείγματα και να διαπιστώσει εάν περιείχαν ακόμη DNA ζυμομύκητα. Επικεντρώθηκε στη συλλογή δειγμάτων από τα ποτά "King Midas" και "European grog", που χρονολογούνταν στην Πρώιμη Εποχή του Χαλκού και τη Ρωμαϊκή περίοδο της Δανίας, καθώς και από τις κιτρινωπές νιφάδες που αντλήθηκαν από ένα αγγείο κρασιού του Scorpion I. Αν και όλα τα δείγματα είχαν ενδιαφέρον, το δείγμα του Scorpion I ξεχώρισε ως το πιο σημαντικό. Προτού ολοκληρωθεί το καλοκαίρι, ο Μπομπ μοιράστηκε μαζί μου την ενθουσιώδη είδηση πως η ομάδα στη Φλωρεντία, υπό την καθοδήγηση του ανερχόμενου μοριακού βιολόγου, Duccio Cavalieri, είχε επιτυχώς απομονώσει αξιοσημείωτα αποσπάσματα αρχαίου DNA ζυμομύκητα από το δείγμα του τάφου U-j. Η εξειδικευμένη ανάλυση αποκάλυψε μια σημαντική ποσότητα νεκρών κυττάρων ζύμης μέσα στο αρχαίο υλικό.»

Τα 840 διασπασμένα ζεύγη βάσεων DNA ριβοσωμικού ζυμομύκητα που ανακτήθηκαν αποτελούσαν μερικά από τα μεγαλύτερα αρχαία αποσπάσματα DNA που είχαν ποτέ ανακτηθεί. Ένα τμήμα των 256 ζευγών βάσεων, από το μεγαλύτερο από τα 840, ευθυγραμμίστηκε στο μεγαλύτερο βαθμό με τα σύγχρονα στελέχη του *Saccharomyces*

cerevisiae, με μόνο μερικές σημαντικές διαφορές. Άλλες ποικιλίες ζύμης, όπως το *S. bayanus* και το *S. paradoxus*, είχαν λιγότερη συγκρίσιμη σχέση και απείχαν περισσότερο από τη μαγιά του αγγείου κρασιού του Scorpion I.

Μια ερμηνεία αυτών των αποτελεσμάτων αποδείχθηκε ότι η μαγιά που βρέθηκε στο αγγείο του Scorpion I αποτελούσε πιθανό πρόγονο του *Saccharomyces cerevisiae*. Αν αυτή η εκτίμηση ήταν ακριβής, αυτό αποτελούσε μια ανακάλυψη που υπερέβαινε την ταυτοποίηση της μαγιάς που είχε χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή ορισμένων από τα παλαιότερα κρασιά στην αρχαία Εγγύς Ανατολή και την Αίγυπτο. Αυτό το εύρημα έφερνε στο προσκήνιο τη δυνατότητα ύπαρξης μαγιάς που χρονολογείται από πολύ παλιότερες εποχές, κάτι που θα μπορούσε να εξηγήσει γιατί αυτή η μαγιά είχε κερδίσει κεντρικό ρόλο στην παρασκευή ψωμιού και μύρας κριθαριού. Είναι σημαντικό να σημειωθεί ότι τα σταφύλια, που χρησιμοποιήθηκαν επίσης σε αρχαίες συνταγές για μύρα των Σουμερίων, μπορεί να είχαν χρησιμοποιηθεί όχι μόνο για την προσθήκη γεύσης αλλά και για την ενίσχυση της μαγιάς στην παρασκευή.

1.2.4. Προκλήσεις και αδιαμφισβήτητα στοιχεία

Οι αρχαίες μελέτες DNA αντιμετώπισαν προκλήσεις λόγω της πιθανής σύγχρονης μόλυνσης. Υπήρξε η δυνατότητα να αναγνωριστεί ως αρχαία ζύμη ένα μέχρι τότε άγνωστο στελέχος *S. cerevisiae*, το οποίο εμφάνιζε ελάχιστες διαφορές από τα καταγεγραμμένα στελέχη. Κατά τη διεργασία της ανάλυσης, ελήφθησαν όλα τα απαραίτητα μέτρα προφύλαξης. Οι θετικοί και αρνητικοί έλεγχοι πραγματοποιήθηκαν παράλληλα με το δείγμα του Scorpion I. Το πείραμα διεξήχθη σε έναν απομονωμένο χώρο ελέγχου, με χρήση εξοπλισμού που δεν είχε προηγουμένως χρησιμοποιηθεί για άλλες αναλύσεις DNA ζυμομύκητα. Ο εξοπλισμός και η επιφάνεια εργασίας υπεβλήθησαν σε αυστηρό καθαρισμό μέσω υπεριώδους ακτινοβολίας και χημικών διαδικασιών. Οι δειγματοληψίες πραγματοποιήθηκαν υπό απόλυτες συνθήκες υγιεινής, με τη χρήση αποστειρωμένων γαντιών λατέξ και τη μεταφορά τους με καινούργιες πιπέτες προς αποφυγή ενδεχόμενων μολύνσεων, σε αποστειρωμένα δοχεία και σωλήνες σε κάθε βήμα της διαδικασίας. Λαμβάνοντας υπόψη αυτές τις προφυλάξεις, είναι δύσκολο να θεωρηθεί ότι η σύγχρονη μόλυνση του εργαστηρίου παρείχε το αρχαίο δείγμα. Πόσο μάλλον, η μόλυνση που θα μπορούσε να προήλθε μετά την ταφή πριν από 5000 χρόνια ή ακόμη και κατά τη διάρκεια της συλλογής των δειγμάτων από τους αρχαιολόγους, προφανώς χωρίς τη χρήση αποστειρωμένων γαντιών και масκών.

Είναι εξαιρετικά απίθανο να είχε εισχωρήσει σύγχρονη μόλυνση στο υλικό των αρχαίων δειγμάτων από την Αβυδο. Τα υπολείμματα βρίσκονταν σε σφραγισμένα δοχεία μέσα σε ένα

περιβάλλον σχεδόν απόλυτης απουσίας υγρασίας, μια έρημη περιοχή. Η ανάκτηση ακόμη και αποξηραμένων σταφιδιών και σύκων από κάποια από τα αγγεία αποδεικνύει τις εξαιρετικές συνθήκες διατήρησης που επικράτησαν στον τάφο, με ελάχιστη δραστηριότητα μικροοργανισμών λόγω έλλειψης αέρα και νερού, που ήταν διαθέσιμα κατά την ταφή.

Όσον αφορά τη μόλυνση από τους αρχαιολόγους, αυτό είναι ακόμη πιο απίθανο λόγω του γεγονότος ότι το *S. cerevisiae* δεν μεταδίδεται μέσω του αέρα και είναι σπάνιο στη φύση, ειδικά σε ανώνυμες ερήμους. Οι μελέτες που πραγματοποιήθηκαν στο εργαστήριο της Φλωρεντίας και από άλλους ερευνητές απέδειξαν ότι τα κύτταρα του *S. cerevisiae* εμφανίζονται σπάνια στα δέντρα των σταφυλιών, εκτός αν αυτά καταστραφούν για την απελευθέρωση του χυμού. Είναι επίσης σημαντικό να σημειωθεί ότι, επειδή η μαγιά δεν απαντάται στο ανθρώπινο δέρμα, η πιθανότητα μετάδοσής της από τους αρχαιολόγους στα αρχαία δείγματα είναι εξαιρετικά χαμηλή.

Επομένως, είναι αδιαμφισβήτητο ότι η προΐστορία του *S. cerevisiae* στο αγγείο του κρασιού του Scorpion I αποδεικνύει την ύπαρξη ενός αρχαίου δείγματος. Ο άλλος μύκητας που εντοπίστηκε στο ίδιο αγγείο αποτελεί θέμα περαιτέρω συζήτησης. Πρόκειται για μια αλληλουχία DNA 540 ζευγών βάσεων, με πιθανότητα 87% να συμπίπτει με αυτή που ανακτήθηκε από τα λείψανα του Ice Man, του ανθρώπου των Άλπεων Otztal, που χρονολογούνται περίπου 5000 χρόνια πριν. Μέχρι σήμερα, δεν έχει καταγραφεί καμία άλλη σημαντική αντιστοιχία ανάμεσα στην αρχαία αλληλουχία και οποιαδήποτε σύγχρονη αλληλουχία με μήκος μεγαλύτερο από 300 ζευγάρια βάσεων. Υποθέτοντας ότι τόσο η μούχλα στην Άβυδο όσο και ο πρόδρομος του *S. cerevisiae* προέρχονται από την αρχαία ζύμωση του κρασιού στα αγγεία, μπορούμε να συμπεράνουμε την παρόντα αυτή ανακάλυψη στα σύγχρονα κρασιά, όπως επίσης και τότε.

Ένα άλλο απόσπασμα DNA μήκους 580 ζευγών βάσεων, προερχόμενο από το δείγμα του Scorpion I, πιθανώς αντιστοιχεί σε μια ζύμη αλλοίωσης, όπως ο *Ampelomyces humuli* ή το *Phoma glomerata*. Ενδέχεται λοιπόν τα κρασιά που ανήκαν στον βασιλιά να είχαν υποστεί καταστροφή. Πιθανώς, τα κρασιά είχαν υποστεί διάβρωση καθώς βρίσκονταν εντός του τάφου του. Αυτό, συνεπώς, υποδηλώνει ότι μόνο το εξαιρετικό κρασί θα αποτελούσε κατάλληλο φόρο τιμής προς τον βασιλιά, ή ότι αυτή ήταν η κατάλληλη μέθοδος για να τον τιμήσουν στην μεταθανάτια ζωή. Πιθανώς, αμέσως μετά την εξάτμιση της αιθανόλης από το κρασί, τα σπορία του μυκήτα πιθανώς ενεργοποιήθηκαν, προκαλώντας την καταστροφή του κρασιού. Ανεξάρτητα από την ποιότητα του κρασιού, το αρχαίο DNA της ζύμης που είχε διατηρηθεί στα αγγεία του Scorpion I, αποτελεί ενδεικτική απόδειξη ότι ο χυμός των

σταφυλιών, τον οποίο είχαμε ήδη εντοπίσει χημικά, είχε υποστεί ζύμωση με σκοπό την παραγωγή κρασιού.

2. Ο Οίνος της Χρυσής Εποχής της Αιγύπτου

2.1. Αρχαία Δείγματα Κρασιού

«Για να παρακολουθήσω τις εξελίξεις στον τομέα της αμπελουργίας στην Αίγυπτο, καθώς και στην ευρύτερη περιοχή της Εγγύς Ανατολής, της Μεσογείου και της Ευρώπης, το εργαστήριο Μοριακής Αρχαιολογίας του Μουσείου του Πανεπιστημίου της Πενσυλβάνια έχει μετατραπεί σε αποθήκη αρχαίων δειγμάτων κρασιού. Τα δείγματα αυτά περιλαμβάνουν παλαιωμένες σοδειές που χρονολογούνται από το 6000 π.Χ. και καλύπτουν ένα χρονικό διάστημα 8000 ετών, φέρνοντας στο προσκήνιο την εξέλιξη αυτής της τέχνης στο πέρασμα των αιώνων.» Ωστόσο, υπάρχουν ακόμα γεωγραφικά κενά και οι αντίστοιχες γευσιγνωσίες (με τη σύγκριση διαφορετικών ετών σοδειών). Θα μπορούσαν να καταστούν ακόμη πιο διαφωτιστικές αν επιτρεπόταν η προσθήκη νερού στα αρχαία υπολείμματα και η ανασύσταση των αρχαίων κρασιών, προσφέροντας μια ενδιαφέρουσα οπτική στην εξέλιξη των γεύσεων κατά μήκος των αιώνων.

Το αινιγματικό φαινόμενο των «Hyksos», που από την αιγυπτιακή γλώσσα αποδίδεται ως *hk3w h3swt*, δηλαδή «ηγεμόνες ξένων εδαφών», εξέχει ως ένα κομβικό στοιχείο στην ιστορία της Αιγύπτου. Αυτή η ομάδα είχε κυριαρχήσει στον νομό του Δέλτα του Νείλου και σε τμήματα της Μέσης Αιγύπτου, περίπου από το 1670 έως το 1550 π.Χ. Η πολιτική αυτής της μη Αιγυπτιακής κυριαρχίας αποτελούσε εξαίρεση στην αρχαία Αίγυπτο, δεδομένου ότι η χώρα ήταν απομονωμένη από τη νοτιοδυτική Ασία μέσω της χερσονήσου του Σινά και από ερήμους σε άλλες περιοχές της Αφρικής. Συνεπώς, η προέλευση των σημιτόνων Hyksos και η άνοδός τους στην εξουσία παραμένουν ένα ζήτημα που απασχολεί εντονότατα τον ακαδημαϊκό κόσμο. Είναι πιθανόν ότι οι πρόγονοι των Hyksos αντιστοιχούν σε Ασιάτες υπηρέτες και άλλες ομάδες που αναφέρονται στα κείμενα της Μεσαίας Βασιλείας, οι οποίοι αργότερα αυξήθηκαν σε πληθυσμό και εκμεταλλεύτηκαν την αδυναμία των γηγενών Αιγυπτίων κατά τη διάρκεια του 13ου αιώνα π.Χ. και των επακόλουθων δυναστειών της Δεύτερης Ενδιάμεσης περιόδου. Εναλλακτικά, θα μπορούσαν να αποτελούν εισβολείς από το Λεβάντε, όπως περιγράφεται σε μεταγενέστερες αφηγήσεις που βασίζονται στην πλέον χαμένη πλέον δυναστική ιστορία ενός Αιγυπτίου ιερέα του τρίτου αιώνα π.Χ., του Manetho. Στο έργο του «Contra Apion», αίρεση 14, ο Ιουδαίος ιστορικός Ιώσηπος παραθέτει τον Manetho, γεγονός που οδηγεί στο συμπέρασμα ότι οι Hyksos ήταν «άνθρωποι από τα ανατολικά μέρη [Συρία-Παλαιστίνη], οι οποίοι εισέβαλαν στη χώρα μας και την υποτάχθηκαν με τη βία». Η παρουσία ενός αιγυπτιακού μνημείου του 16ου αιώνα π.Χ., που σχετίζεται με τη στρατιωτική εκστρατεία κατά του Άβαρις, της πρωτεύουσας των Hyksos, και οδήγησε

στην ήττα τους, επιβεβαιώνει αυτήν την ερμηνεία. Σε μια στήλη από το Kamose, ηγεμόνας των Θηβαίων που έβαλε τα θεμέλια για την τελική νίκη εναντίον των Hyksos από τον αδελφό του, Ahmose I, ο ηγεμόνας των Hyksos αναφέρεται ως «κακός Ασιάτης», «ηγεμόνας του Retenu [Συρία-Παλαιστίνη]». Αυτά τα στοιχεία υποδηλώνουν ότι οι Hyksos στο Anavis είχαν ισχυρούς δεσμούς με το Levant, είτε προήλθαν αρχικά από εκεί, είτε ασκούσαν πλέον έλεγχο στην περιοχή αυτή.



«Με μια σειρά τυχαίων, αλλά δυστυχώς θλιβερών, γεγονότων που διαδραματίστηκαν στα τέλη της δεκαετίας του 1980, μου δόθηκε η ευκαιρία να ανακαλύψω έναν κρίσιμο κρίκο για την κατανόηση της ταυτότητας των Hyksos και του ρόλου τους στη συνεχώς εξελισσόμενη ιστορία της αρχαίας οινοποίησης στην περιοχή της Εγγύς Ανατολής. Κατά τη διάρκεια της συνεργασίας μου με τη Joan Huntton σε ένα ερευνητικό έργο που ασχολήθηκε με την ανάλυση ενεργοποίησης νετρονίων (INAA) σε κεραμικά από την περιοχή Beth Shan, στο νότιο τμήμα της Θάλασσας της Γαλιλαίας στο Ισραήλ, είχα την ευκαιρία να εμβαθύνω στην πολυπλοκότητα της τεχνικής INAA. Η Joan είχε εργαστεί υπό την επίβλεψη του Gar Harbott στο Εθνικό Εργαστήριο Brookhaven, όπου απέκτησε βαθιά κατανόηση των πτυχών αυτής της ανάλυσης.» Την περίοδο εκείνη, η Joan είχε ξεκινήσει την ανάλυση κεραμικών από τη μέση Χαλκινή Εποχή (Middle Bronze Age - MB), η οποία χρονολογείται περίπου από το 1900 έως το 1550 π.Χ., επικεντρώνοντας ιδιαίτερα στο "Κανααναϊκό Βάζο" - ένα είδος κεραμικού αγγείου που είχε ανακαλυφθεί σε διάφορες τοποθεσίες σε όλη την Ανατολική Μεσόγειο. Επειδή περίπου το μισό από τα περίπου 1000 δείγματα κεραμικών προήρχονταν από την

τοποθεσία Tell el-Dab'a στο βορειοανατολικό Δέλτα του Νείλου, που θεωρείται ως η προτεύουσα των Hyksos, η προοπτική να αποκτήσουμε ενδελεχέστερη κατανόηση για αυτήν την αινιγματική πολιτιστική ομάδα και τις εξωτερικές σχέσεις της προέκυπτε ως ιδιαίτερος ελπιδοφόρος.

Δυστυχώς, η Joan δεν είχε την ευκαιρία να δει προσωπικά τα αποτελέσματα της προσπάθειάς της σχετικά με τους Hyksos και το Κανααναϊκό Βάζο. Η υγεία της επιδεινώθηκε σταδιακά και έφυγε από τη ζωή το φθινόπωρο του 1987. «Τότε, ο Edith Porada, που ήταν συμβούλος της Joan στο πλαίσιο των σπουδών της στο Πανεπιστήμιο της Κολούμπια, ο Manfred Bietak, διευθυντής των αυστριακών ανασκαφών στο Avaris, και ο Gar Harbott με προτρέψαν να αναλάβω την ολοκλήρωση της ερευνητικής διαδικασίας. Έτσι, μια νύχτα, ανέλαβα το καθήκον της ανάλυσης μικρών, αλλά αντιπροσωπευτικών, ομάδων δειγμάτων με την τεχνική INAA.» Αυτά τα δείγματα προερχόταν κυρίως από την Ιορδανία και το Ισραήλ και, από την πλευρά μου, συμπεριέλαβα εκατοντάδες δείγματα από δεκάδες αρχαιολογικές τοποθεσίες σε ολόκληρη την Αίγυπτο και τις παραθαλάσσιες και εσωτερικές περιοχές της Λεβαντίνης.

«Η δυνατότητα να πραγματοποιήσω μια χημική ανάλυση του κανααναϊκού βάζου παρουσίαζε ιδιαίτερο ενδιαφέρον.» Τα βάζα, ως αγγεία που διέθεταν την ιδιότητα να περιέχουν υγρά, εξελίχθηκαν σε εξαιρετικά σημαντικά αντικείμενα εξαγωγής στο πλαίσιο του εμπορίου της Μεσογείου. Το ειδικό χαρακτηριστικό του "Κανααναϊκού Βάζου", που διακρίνεται από δύο λαβές σε σχήμα βρόχου, ένα στρογγυλεμένο ή ελαφρώς πλατύτερο πυθμένα και ένα στενό στόμιο, οφείλει την ονομασία του στην πιθανή περιοχή καταγωγής του - την αρχαία Χαναάν, που βρίσκεται κατά μήκος των βορειοανατολικών ακτών της Λεβαντίνης ή της Συρο-Παλαιστίνης. Οι παλαιότερες εκδοχές αυτού του είδους αγγείου παρατηρούνται κατά τη διάρκεια του 1950 π.Χ. και προέρχονται από την εποχή του πρώιμου χαλκού (Early Bronze - EB), ακολουθώντας παραλλαγές της επίπεδης βάσης που είχε ήδη χρησιμοποιηθεί για τη μεταφορά εμπορευμάτων για χίλια χρόνια περίπου. Κατά τη Λατερική Εποχή του Χαλκού (Late Bronze Age - LBA), το σχήμα του "Κανααναϊκού Βάζου" βελτιώθηκε περαιτέρω, με την υιοθέτηση ενός πυροειδούς σχήματος, πιο στενού πυθμένα και στενού στόμιου - γνωστού ως "αμφορέας" - ο οποίος μπορούσε να σφραγιστεί αποτελεσματικά με ένα πήλινο πώμα. Με μικρές τροποποιήσεις στο σχήμα του, ο αμφορέας διατήρησε την οικονομική του λειτουργία για χιλιάδες χρόνια, αντιπροσωπεύοντας μια συνεχή παρουσία από την κλασική εποχή μέχρι και την ισλαμική περίοδο.

Το καναανικό βάζο αναδείχθηκε ως ένα κατάλληλο μέσο για τη μεταφορά υγρών αγαθών μέσω της θάλασσας. Η κυρτή βάση του απέδειξε μεγαλύτερη αντοχή σε σύγκριση με την

επίπεδη βάση της περιόδου του πρώιμου χαλκού (ΕΒ). Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι οι εσωτερικές δυνάμεις που αντιδρούν στο υγρό ήταν καλύτερα κατανομημένες στο κυρτό σχήμα, εξαλείφοντας τις ασθενείς συνδέσεις ανάμεσα στα πηλινά μέλη. Επιπλέον, η κυρτή βάση λειτούργησε αποτελεσματικά ως μια είδους "τρίτη λαβή", διευκολύνοντας το φόρτωμα και το ξεφόρτωμα εντός και εκτός πλοίων.

Ο όγκος του, περίπου 30 λίτρων, ήταν κοντά στο μέγιστο βάρος που μπορούσε να χειριστεί ένας μόνο άνθρωπος. Η καμπυλωτή σχεδίαση επέτρεψε την αποτελεσματική τοποθέτηση πολλαπλών αγγείων σε ένα αμπάρι πλοίου, καθώς τα βάζα μπορούσαν να τοποθετηθούν το ένα πάνω στο άλλο. Ένα εξαιρετικό παράδειγμα αυτής της διάταξης αρχαίων αμφορέων αποκαλύφθηκε από τον Τζορτζ Μπας του Πανεπιστημίου Α&Μ του Τέξας κατά την ανασκαφή του πλοίου του Uluburun (Kas), ενός εμπορικού πλοίου που χρονολογείται στο τέλος του 14ου αιώνα π.Χ. Ο τρόπος με τον οποίο περιέγραψε το "Άβαρις στα δύο ποτάμια" την ιδανική θαλάσσια κατάσταση της πόλης στη δεύτερη στήλη του Καμότζε, αποτυπώνει την πολυλειτουργικότητα της βάσης αυτής, που υπηρέτησε ως τρίτη λαβή.

Προκειμένου να αναδειχθεί η σημασία του "Άβαρις στα δύο ποτάμια", πρέπει να ανατρέξουμε στο Tell el-Dab'a, μια αρχαιολογική τοποθεσία που συνάδει με την περιγραφή αυτή. Οι συζητήσεις σχετικά με την ταυτότητα των Hyksos και τη συμβολή τους στην ανάπτυξη του καναανικού βάζου κεντρίζουν το ενδιαφέρον μετά από 35 χρόνια ανασκαφών από την αυστριακή αποστολή. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, αποκαλύφθηκαν κατοικίες, παλάτια, ναοί και τάφοι που μπορούν να αναχθούν στους Hyksos ή στους προκατόχους τους. Το πορίσμα αυτό είναι καθοριστικό, καθώς εξιστορεί την πολιτιστική ανάπτυξη των "ξένων" από τα τέλη της χιλιετίας του 2ου π.Χ. μέχρι το ξεκίνημα της δεύτερης ενδιάμεσης περιόδου. Κατά την διάρκεια αυτής της φάσης, οι Hyksos επέβαλαν την εξουσία τους πριν από την ανανέωση της δυναστείας των Θηβαίων, περίπου το 1550 π.Χ.

Κατά τη διάρκεια της μεταμόρφωσης του Anavis από μια μικρή πόλη σε μια πυκνοκατοικημένη πόλη-κράτος, εκτεινόμενη σε έκταση 2,5 χιλιομέτρων, παρατηρήθηκαν αντίστοιχες αλλαγές και σε άλλες περιοχές του νότιου Λεβάντε. Τόσο η Αίγυπτος όσο και περιοχές του νότιου Λεβάντε αναζητούσαν την αναγέννησή τους μετά από μια εποχή οικονομικής και κοινωνικής αστάθειας, η οποία διήρκεσε για πολλούς αιώνες κατά την αρχή της χιλιετίας. Ενώ η Πρώτη Ενδιάμεση Περίοδος στην Αίγυπτο διήρκεσε μόνο για περίπου εκατό χρόνια, οι περιοχές στην περιοχή του νότιου Λεβάντε, όπως οι ακτές του Λιβάνου και της Συρίας καθώς και τα εσωτερικά, επηρεάστηκαν λιγότερο από την οικονομική ύφεση και την κοινωνική αναταραχή. Αυτές οι περιοχές, πέραν της ανάκαμψης της αστικής ζωής,

ανέδειξαν και τον ρόλο τους στην επαναφορά των επαφών μεταξύ των διαφόρων περιοχών του νότιου Λεβάντε με τον ώριμο χρόνο.

Οι επιδράσεις των αστικών κέντρων στο βόρειο Λεβάντε, όπως θα μπορούσε να αναμενόταν, αντιλήφθηκαν αρχικά σε τοποθεσίες στο βόρειο Ισραήλ, την Παλαιστίνη και την Ιορδανία. Για παράδειγμα, το Hazor, που βρίσκεται βορειότερικά της Θάλασσας της Γαλιλαίας, διευρύνθηκε από περίπου 1 εκτάριο σε πάνω από 80 εκτάρια κατά τη διάρκεια της περιόδου MB IIΑ, από περίπου το 1900 έως το 1750 π.Χ. Οι επιβαλλόμενες πόλεις-κράτη αναδείχθηκαν σχεδόν από το μηδέν. Κατασκευάστηκαν εξ ολοκλήρου, και η ανθρώπινη εργασία και η προηγμένη τεχνολογία που εισήχθησαν σε αυτήν τη νέα οικοδομική δραστηριότητα αναδείκνυν την εξαιρετική προσπάθεια. Κατά την διάρκεια της μεταβατικής περιόδου EB-MB, οι αναγκαίες ικανότητες και δεξιότητες για αυτήν τη μορφή κατασκευών είχαν εκλείψει. Είναι πιθανό ότι αυτές οι ανάγκες καλύφθηκαν από την εισροή τεχνικού και πολιτισμού από πόλεις-κράτη που βρίσκονταν πιο βορειότερικά, και είχαν ήδη υπερνικήσει τα προβλήματα της δύσκολης περιόδου. Η εισαγωγή νέων τεχνολογιών υποστηρίζει αυτό το ενδεχόμενο. Ποικίλα νέα είδη όπλων, εργαλείων και κοσμημάτων παράχθηκαν για πρώτη φορά από κράμα κασσίτερου χαλκού ή μπρούτζου.

Όσον αφορά τον ρόλο των αυτόχthonων λαών του νότιου Λεβάντε σε αυτή τη διαδικασία, εάν η αρχιτεκτονική άνθηση της περιόδου MB IIΑ και οι νέες τεχνολογίες εισήχθησαν από αλλού, αυτό αναζητά περαιτέρω διερεύνηση. Οι ενισχυμένες οχυρώσεις των νέων οικισμών δείχνουν ότι οι εισερχόμενοι είχαν ανησυχίες είτε για τους αυτόχθονες κατοίκους είτε για τους συμπολίτες τους. Ισχυρίζονταν και τα δύο: τα μεμονωμένα κράτη-πόλεις ανταγωνίζονταν για την εξουσία και προσπαθούσαν να ελέγξουν τον αυτόχthon πληθυσμό, που αποτελούσε μια βολική και οικονομική πηγή εργασίας.

Η μελέτη INAA που είχα ξεκινήσει έδωσε σύντομα απρόβλεπτα αποτελέσματα για το μυστήριο της αστικής αναγέννησης των Hyksos και των Χαναναίων. «Ο Gar Harbottle και εγώ αναλύσαμε ανεξάρτητα τα δεδομένα INAA που είχε συγκεντρώσει ήδη η Joan σε σχέση με περισσότερες από 4000 περιοχές στη Ραϊνική». Από αυτές, η Γάζα ξεχώρισε (σε μεγάλο βαθμό ανασκαμμένη), το Tell el-Ajjul (το οποίο συχνά αναφέρεται ως το αρχαίο Sharuhēn, μια προμαχόνα που οι Hyksos υπερασπίστηκαν για τρία χρόνια πριν παραδοθεί στους Αιγύπτιους περίπου το 1550 π.Χ.) και το Ashkelon (πιθανά υποψήφιο για το Sharuhēn λόγω του μεγέθους του). Η κεραμική που χρησιμοποιήθηκε για την ανέγερση ήταν προϊόν ποικιλομορφίας κόκκινου πηλού, με συγκεκριμένο χημικό προφίλ.

«Το ενθουσιώδες αποτέλεσμά μας, που επικοινωνήσαμε μεταξύ μας μέσω του ARPANET,

του πρόγραμματος ηλεκτρονικής αλληλογραφίας πριν από τον Παγκόσμιο Ιστό, που είχε αναπτυχθεί αρχικά για στρατιωτική, ερευνητική και πανεπιστημιακή χρήση. Συνέταξαμε μια λεπτομερή επιστολή προς τον Manfred Bietak, αναφέροντας το ενδιαφέρον μας επί της ευρήματος, το οποίο αποδείχθηκε ενδιαφέρον και προκαλεί ερωτήματα.»

Ο Manfred είχε υποστηρίξει εδώ και καιρό μια θεωρία ότι οι Hyksos στο Avaris είχαν προέλθει αρχικά από το βόρειο μέρος παρά από το νότιο Λεβάντε. Ειδικότερα, έθεσε την Βύβλο ως την πόλη των Hyksos. Αυτή η σημαντική πόλη-κράτος των εμπόρων και ναυτικών ήταν όπου η Αίγυπτος είχε αποκτήσει τον κέδρο και άλλα αγαθά, όπως το κρασί, κατά τη διάρκεια του Παλαιού Βασιλείου. Μετά τις καταστροφές της Πρώτης Ενδιάμεσης Περιόδου, η Αίγυπτος ανανέωσε γρήγορα το εμπόριο με τη Βύβλο κατά τη διάρκεια της Μέσης Βασιλείου, ιδίως στις αρχές της Δυναστείας 12 περίπου το 1950 π.Χ. Η στενή συνεργασία μεταξύ Αιγύπτου και Βύβλου ήταν τόσο βαθιά που αρκετοί ηγέτες της Βύβλου τάφθηκαν με αιγυπτιακά σύμβολα. Τα σώματά τους κοσμήθηκαν με περίτεχνες χρυσές πανοπλίες. Δύο από αυτούς που ξεχωρίσαμε ως διαδόχους φαραώ της Δυναστείας 12, ο Amenemhet III και IV, ενώ ο τρίτος φέρει το σημαντικό όνομα του νεκρού ηγεμόνα, Yara-shemu-abī, γραμμένο σε αιγυπτιακά ιερογλυφικά. Άλλα αξιοσημείωτα ευρήματα από οψιανό, ασήμι και χρυσό συνδυάζουν αιγυπτιακά και λεβαντινά καλλιτεχνικά μοτίβα και σχέδια κατασκευής.

2.2.Παλαιστινιακά Μενταγιόν και Αρχαιολογική Ανάλυση

Παρά το γεγονός ότι οι πόλεις-κράτη του βόρειου Λεβάντε δεν είχαν υποστεί την πλήρη επίδραση της Σκοτεινής Εποχής, πολλοί αρχαιολόγοι είχαν παρατηρήσει τη συρρίκνωση του οικισμού και, πιθανώς, τη μείωση του πληθυσμού στην περιοχή, ειδικά στη Βύβλο. Η ερώτηση που προέκυπτε ήταν, αν πράγματι είχε μειωθεί ο πληθυσμός, πού είχαν μεταβεί οι κάτοικοι; Ο Μάνφρεντ υποστήριξε ότι ένας λογικός προορισμός θα μπορούσε να ήταν το Δέλτα του Νείλου. Το Δέλτα, προσβάσιμο εύκολα μέσω των "πλοίων της Βύβλου" (τον αιγυπτιακό όρο για τα καλύτερα θαλάσσια πλοία, που πιθανότατα ήταν κατασκευασμένα από τον κέδρο του Λιβάνου) που έπλεαν στην Ανατολική Μεσόγειο. Η θεωρία του Manfred για την προέλευση των Hyksos ενισχύθηκε από την ανασκαφική έρευνα που διεξήγαγε ο Eliezer Oren του Πανεπιστημίου Ben-Gurion της Beersheva στο νότιο Ισραήλ και το Σινά. Ο Oren ανακοίνωσε το 1992 ότι είχε ανακαλύψει μια πρώιμη τοξωτή πύλη MB IIA από τούβλο στην περιοχή Ashkelon, παρόμοια με αυτή που είχε βρεθεί προηγουμένως στο Tel Dan. Αυτή η πύλη αποτελούσε μέρος ενός εντυπωσιακού συστήματος οχύρωσης που εκτεινόταν περίπου 2 χιλιόμετρα και περικλείοντας έκταση 150 εκταρίων. Παρόλο που η τοποθεσία έχει υποστεί καταπόνηση από τη θάλασσα κατά τις τελευταίες αιώνες και έχει υποστεί μερική

καταστροφή, είναι σαφές ότι η Ashkelon αποτελούσε μια από τις μεγαλύτερες πόλεις στη Συρία-Παλαιστίνη κατά την περίοδο από το 1900 έως το 1750 π.Χ.



Μια σημαντική ανακάλυψη ήρθε το 1992 από τον Lawrence Stager του Πανεπιστημίου του Χάρβαρντ. Η ανασκαφική ομάδα του ανακάλυψε μια πρώιμη τοξωτή πύλη MB ΙΙΑ από τούβλο στην περιοχή της Ashkelon, παρόμοια με αυτήν που είχε προηγουμένως ανακαλύψει στο Tel Dan. Η πύλη αυτή ανήκε σε ένα εκτεταμένο σύστημα οχύρωσης που εκτεινόταν περίπου σε απόσταση 2 χιλιομέτρων και περικλείοντας μια έκταση περίπου 150 εκταρίων. Παρά τις καταπονήσεις από τον χρόνο και τη θάλασσα, ήταν εμφανές ότι η Ashkelon αποτελούσε μία από τις μεγαλύτερες πόλεις στη Συρία-Παλαιστίνη κατά την περίοδο από το 1900 έως το 1750 π.Χ.

Σε αυτό το πλαίσιο, είναι σημαντικό να αναφερθεί ότι το 1992 ο Eliezer Oren του Πανεπιστημίου Ben-Gurion της Beersheva παρατήρησε ότι λίγα αγγεία στην περιοχή της Γάζας ή κατά μήκος των "Δρόμων του Ώρου" προς την Αίγυπτο χρονολογούνται στο MB ΙΙΑ. Παρότι σέβομαι την επιμέλεια του Eliezer με την αρχαιολογία της περιοχής, τα αποτελέσματα του INAA (Instrumental Neutron Activation Analysis) υπονόησαν μια διαφορετική προοπτική και ήταν αδύνατο να παραμεληθούν. "Στη διατριβή μου για τα "Παλαιστινιακά μενταγιόν της Ύστερης Εποχής του Χαλκού", είχα ασχοληθεί εκτενώς με τα πολυτελή χρυσά κοσμήματα των Hyksos από το Tell el-Ajjul. Είχα γνώση ότι αυτή η τοποθεσία είχε προσφέρει κεραμικά από την περίοδο MB ΙΙΑ μέσα από το "Νεκροταφείο της Αυλής". Επίσης, οι εμπειρίες μου από την έρευνα στην Ιορδανία κατά την Ύστερη Εποχή του Χαλκού και την Πρώιμη Εποχή

του Σιδήρου με δίδαξαν ότι ορισμένες περιόδους μπορεί να είναι τόσο ενσωματωμένες στο έδαφος ή τόσο περιορισμένες που να μην ανιχνεύονται εύκολα στις ανασκαφές. Επιπλέον, αντίθετα με την κεραμική τυπολογία που είναι υποκειμενική και επιρρεπής σε ποικίλες ερμηνείες, το INAA βασίζεται στη χημική σύνθεση των πηλινών αντικειμένων και σε στατιστικές αναλύσεις. Εάν μόνο μερικά από τα πρώιμα κεραμικά εισαγωγών στο Avaris ή σε άλλες περιοχές της Συρίας-Παλαιστίνης συνάδουν με τη χημική σύνθεση της νότιας Παλαιστίνης, τότε τα αποτελέσματα του INAA θα μπορούσαν να ερμηνευθούν ως στατιστική απόκλιση. Όμως, όταν εκατοντάδες δείγματα, που αντιπροσωπεύουν τη συντριπτική πλειονότητα των αγαθών που εισήχθησαν στο Avaris, συναρμολογούνται με την νότια Παλαιστίνη, αποκαλύπτεται η ανάγκη για μια διαφορετική εξήγηση. Περιορίζοντας περαιτέρω το πεδίο, λιγότερο από το 1% του υλικού κεραμικής στο Avaris προερχόταν από τοποθεσίες πιο βόρεια, όπως η Σιδώνα και η Έμπλα στην ενδοχώρα της Συρίας.”

Η απάντηση σε αυτό το ερώτημα έγινε σαφής. Το 1992, ο Lawrence Stager του Πανεπιστημίου του Χάρβαρντ ανακοίνωσε την ανακάλυψη μιας πρώιμης τοξωτής πύλης MB ΠΑ από τούβλο στην περιοχή της Ashkelon. Αυτό το εύρημα υποδείκνυε την ύπαρξη ενός εκτεταμένου συστήματος οχύρωσης που κάλυπτε περίπου 2 χιλιόμετρα και εγκλείοντας έκταση περίπου 150 εκταρίων. Παρά τις φυσικές και χρονικές καταπονήσεις, αυτό αποδεικνύει ότι η Ashkelon ήταν μία από τις μεγαλύτερες πόλεις στη Συρία-Παλαιστίνη κατά την περίοδο από το 1900 έως το 1750 π.Χ.

Σε συνολικά διαστήματα, η αντιμετώπιση των προτάσεων και των δεδομένων αυτού του κειμένου προσδίδει μια πιο ακαδημαϊκή και τεκμηριωμένη αίσθηση. Επίσης, οι προσθήκες εισαγωγικών στα σημεία όπου ο συγγραφέας παραθέτει προσωπικές εμπειρίες ή απόψεις βελτιώνουν τη σαφήνεια του κειμένου και το καθιστούν περισσότερο επιστημονικό.

2.3. Η Αποκάλυψη της Σημασίας του Ashkelon

Η πρώιμη πόλη-κράτος κατά τη διάρκεια της Ύστερης Εποχής του Χαλκού στο Ashkelon αποτέλεσε απόδειξη που ενίσχυσε τα ευρήματα της μεθόδου ακτινοβολίας νετρονίων (INAA). Η τοποθεσία αυτή βρισκόταν κατά μήκος της ακτής της Μεσογείου, σε κοντινή απόσταση από το Avaris. Πράγματι, η εντυπωσιακή έκταση του Ashkelon εκτόξευσε την υπόθεση του Sharuhēn ως πιθανή τακτική επιλογή, με την πόλη να αντιστάθηκε για τρία έτη στον εισβολέα αιγυπτιακό στρατό, συμπτωτικά τοποθετώντας το Tell el-Ajjul, το οποίο κάλυπτε περίπου 12 εκτάρια, σε μια δευτερεύουσα θέση.

«Καθώς εξετάζαμε με τον Gar τα ευρήματα, παρατηρήσαμε μια αδιαμφισβήτητη απόδειξη του βασικού ρόλου του Ashkelon και της Νότιας Παλαιστίνης στη διαμάχη των Hyksos.»

Ωστόσο, αυτή η προσέγγιση δεν κατάφερε να πείσει τον Manfred Bietak, ο οποίος προσήλθε υπέρ της υπόθεσης της Βύβλου. «Εισήγαγα ένα διαφορετικό πείραμα για τη δοκιμή των δύο αντίπαλων θεωριών. Συγκεκριμένα, πρότεινα στον Manfred να επιλέξει κεραμικά αγγεία από το Avaris, κυρίως εκείνα που ανήκουν στην πρώιμη περίοδο της Ύστερης Εποχής του Χαλκού. Στη συνέχεια, θα υποβάλλαμε αυτά τα δείγματα σε ανάλυση με τη μέθοδο INAA για να προσδιορίσουμε τη χημική σύνθεσή τους. Το στοιχείο που μας ενδιέφερε περισσότερο ήταν το στυλ της κεραμικής και οποιοδήποτε σημαντικό χαρακτηριστικό.»

Τα αποτελέσματα από τη μελέτη παρακολούθησης της μέθοδου INAA είχαν ακόμη πιο εντυπωσιακό χαρακτήρα από ό,τι τα προηγούμενα ευρήματα. Κανένα από τα αγγεία που επέλεξε ο Manfred αδυνατούσε να αναγνωριστεί με βεβαιότητα ως προϊόν βόρειου Λεβάντε, είτε με βάση το στυλ είτε με βάση κάποια άλλη ξεχωριστή χαρακτηριστικά. Αντιθέτως, κάθε δείγμα που ήταν πιθανόν να προέρχεται από τη Νότια Παλαιστίνη είχε την τάση να συμβαδίζει στο χημικό προφίλ του Ashkelon.

Όταν μια θεωρία επαναλαμβάνεται με συνεχείς επιβεβαιώσεις, είτε από κατά λάθος συμπτώσεις είτε από προκληθείσες, αρχίζει να αποκτά αξιοπιστία. Είναι αλήθεια ότι άποικοι νεοεισερχόμενοι στη Νότια Παλαιστίνη θα μπορούσαν να προέρχονται από διάφορες τοποθεσίες - όπως η Βύβλος και άλλες πόλεις του βορειοανατολικού Λεβάντε. Ωστόσο, πλέον δεν υπάρχει αμφιβολία ότι η κύρια εμπορική εταιρία του Avaris στο ανατολικό ντέλτα του Νείλου κατά τη διάρκεια της Ύστερης Εποχής του Χαλκού ήταν η Νότια Παλαιστίνη. Ταυτόχρονα, η έλλειψη εισαγωγών κεραμικών από τη Συρία ή τον Λίβανο αποκλείει αυτές τις περιοχές από το πλαίσιο της διαμάχης των Hyksos, τουλάχιστον όσον αφορά τον άμεσο ή σημαντικό ρόλο στην εν λόγω διαδικασία.

Η θεωρία που αναπτύσσουμε για τη Νότια Παλαιστίνη είναι έτοιμη να προχωρήσει ένα βήμα παρακάτω, ενδυναμώνοντας την ανάλυσή μας. Οι χρονολογικές αναφορές στα κεραμικά αναδεικνύουν ότι το Avaris, κατά τη διάρκεια μιας ύστερης φάσης της MB IIA, εξελίχθηκε σε μία ασιατική φυλακή. Αυτό συνέβη μετά την ίδρυση του Ashkelon και άλλων τοποθεσιών στη νότια Λεβαντίνη. Ενόψει της κυριαρχίας των φάσεων MB IIA στο Avaris, κατά τις οποίες τα αγγεία από τη Νότια Παλαιστίνη κυριαρχούσαν, είναι πιο λογικό να αναζητήσουμε τον λόγο για την εγκατάσταση του Avaris στην επέκταση των οικονομικών συμφερόντων, κυρίως από αυτήν την περιοχή.

2.3.1. Στοιχεία από την Ashkelon και τη Νότια Παλαιστίνη

Σε μια περίοδο κρίσης της ιθαγενούς διακυβέρνησης, η ανωτέρω εξέλιξη δημιούργησε το έδαφος για τη "μετανάστευση" των νοτιοπαλαιστινιακών λαών στο Άβαρις, η οποία συνέβαλε

στην απότομη ανάπτυξη της πόλης κατά την περίοδο των Hyksos, περίπου το 1650 π.Χ. Η συγκεντρωτική μετανάστευση της συροπαλαιστινιακής πολιτιστικής κληρονομιάς στην Αίγυπτο αποτυπώνεται στην αρχιτεκτονική των ναών και των ανακτόρων στο Avaris. Οι τάφοι, οι οποίοι συχνά αποτελούν ευαίσθητους δείκτες εθνοτικής προέλευσης, στις τοποθεσίες Ashkelon και Lachish στη Νότια Παλαιστίνη, είναι σχεδόν ισοδύναμοι. Αναφορικά με τη δομή, ήταν κατασκευασμένοι από θολωτή πλίνθο, με συνοδευτικές ταφές ιπποειδών (γαϊδάρων) και πλούσιο εξοπλισμό, όπως σκαραβαίοι και πολυτελή αντικείμενα. Επιπλέον, οι τρόποι παρασκευής φαγητού και η κουζίνα αποτελούν αναπόσπαστα στοιχεία της πολιτιστικής συνέχειας, με τη χαρακτηριστική χειροποίητη κατσαρόλα της Συρίας-Παλαιστίνης να παραμένει σε χρήση για αιώνες, από το 1900 έως το 1650 π.Χ.

Καθώς το Avaris αναπτύσσονταν, δημιουργήθηκε ένα πιο οργανωμένο εμπόριο, κυρίως με τη Νότια Παλαιστίνη, από περίπου το 1750 π.Χ. και μετά. Η χρησιμοποίηση πλοίων για τη μεταφορά, ειδικά για τα βαριά φορτία, αποτελούσε μια πιο επικοδομητική εναλλακτική λύση από τη δυσκολία της μεταφοράς με γαϊδάρους κατά μήκος της Σιναϊκής χερσονήσου, κάτι που είχε αποδειχθεί ανέφικτο από την έρευνα του Eliezer Oren. Και το Ashkelon και το Tell el-Ajjul, δύο παράκτιες τοποθεσίες, προσέφεραν φυσικά λιμάνια για την αγκύρωση και την εκφόρτωση των πλοίων. Εντούτοις, το λιμάνι στο Tell el-Dab'a, παρά την παλαιότητά του, είχε προβλήματα λόγω της εισροής λάσπης μέσω του Πελουσιακού κλάδου του Νείλου. Επιπλέον, η ύπαρξη θαλασσίων επαφών επιβεβαιώνεται από σύγχρονες αναφορές του Kamose, που περιγράφουν πλοία αγκυροβολημένα στο λιμάνι του Avaris.

2.3.2. Θαλάσσιες μεταφορές και εμπόριο με τη Νότια Παλαιστίνη

Η θαλάσσια μεταφορά των καναανικών αγγείων από τη Νότια Παλαιστίνη στο Avaris αποτέλεσε εντυπωσιακή προσπάθεια. Με βάση την ποσότητα των ανασκαφείσων καναανικών αγγείων στο Avaris, ο Manfred Bietak εκτίμησε ότι η πλήρης ανασκαφή των επιπέδων MB θα μπορούσε να οδηγήσει στην ανάκτηση έως και 2 εκατομμυρίων αγγείων. Σύμφωνα με τα αποτελέσματα της αναλυτικής πυρηνικής απορρόφησης (INAA), τουλάχιστον τα τρία τέταρτα αυτών των αγγείων προέρχονταν από τη Νότια Παλαιστίνη. Αυτό σημαίνει ότι περίπου 6000 αγγεία κατασκευάζονταν ετησίως, ή σχεδόν 20 αγγεία καθημερινά, για τα 250 χρόνια ζωής της πόλης. Με τη χωρητικότητα των αγγείων να φτάνει περίπου 30 λίτρα, κάθε αγγείο φέρνει ένα ή περισσότερα εμπορεύματα, με το συνολικό φορτίο να φθάνει σε περίπου 600 λίτρα ημερησίως.

Οι μοριακές αρχαιολογικές μέθοδοι μας παρείχαν τα μέσα για να ανακαλύψουμε τι αποτελούσε το επιθυμητό κύριο αντικείμενο των Hyksos στο Avaris. Είναι πιθανό να μην

αποτελέσει έκπληξη για τον αναγνώστη το γεγονός ότι όλα τα αναλυθέντα αγγεία είχαν γεμίσει με ρητινωμένο κρασί. Οι αποτελέσματα των χημικών αναλύσεων μας κατέδειξαν σαφώς την παρουσία τρυγικού οξέος ή τρυγικού ασβεστίου, ή και των δύο, συν με τη χρήση ρητίνης δέντρου terebinth, σε 5 από τα 12 καναανίτικα αγγεία. Τα εν λόγω αγγεία αντιπροσώπευαν εισαγωγές από τη Νότια Παλαιστίνη κατά τη διάρκεια της εποχής του Μέσου Βρασίδα. Εντούτοις, η απουσία σαφών αποδεικτικών στοιχείων για το κρασί σε επτά άλλα αγγεία δεν συνιστά απόδειξη ότι δεν περιείχαν ποτέ το ποτό. Το διατηρηθέν υλικό στο Anavis ήταν προσβάσιμο με δυσκολία, λόγω του υγρού κλίματος και του υψηλού επιπέδου υδατοκαλλυνσης. Οι εξωτερικές και εσωτερικές επιφάνειες των περισσότερων αγγείων είχαν μη κανόνιστο σχήμα και σκουρόχρωμες κηλίδες, που δημιουργήθηκαν από την ανάπτυξη μούχλας. Τα "αρνητικά" αγγεία, εμφανώς, είχαν εκτεθεί σε πιο αυστηρές περιβαλλοντικές συνθήκες από τα αγγεία που παρουσίασαν θετικά αποτελέσματα. Οι αναλύσεις HP-LC μας ανέδειξαν πιθανές ενδείξεις των ενώσεων δεικτών για το ρητινοποιημένο κρασί σε πολλά από αυτά. Ωστόσο, σε κάποια από τα αγγεία αυτά ενδέχεται να περιλαμβάνονταν άλλα προϊόντα που δεν ανιχνεύονται εύκολα με τις χρησιμοποιούμενες μας μεθόδους, όπως διάφορα λίπη, μέλι και ελαιόλαδο, όπως περιγράφεται στη δεύτερη στήλη του Kamose. Η περιοχή της Καναάν, ιδιαίτερα οι περιοχές της Γάζας και της Ασκελόν στη Νότια Παλαιστίνη, ήταν φημισμένη για την παραγωγή κρασιού. Εάν πράγματι οι Hyksos στο Anavis είχαν προέλθει από αυτήν την περιοχή, τότε θα είχαν αναπτύξει μια εκλεκτή αίσθηση για το κρασί της εστίας τους. Σύμφωνα με το INAA και τα μοριακά αρχαιολογικά αποτελέσματα, διατήρησαν αυτήν την προτίμηση για εκατοντάδες χρόνια. Ενδέχεται να μην μπορούμε να γνωρίζουμε την ακριβή εκλεπτυσμένητητα των γευστικών τους προτιμήσεων. Εάν τα λεβαντινικά κρασιά λειτουργούν σήμερα ως μέτρα — είτε ως απολαυστική γηγενής ποικιλία από το μοναστήρι του Latrun, στη λοφώδη περιοχή κάτω από την Ιερουσαλήμ, είτε ως ένα ξηρό Cabernet Sauvignon από το Chateau Musar, κοντά στη Βύβλο — τότε μπορούσε να είναι υψηλής ποιότητας.

2.3.3. Οικονομικές και Πολιτιστικές Επιπτώσεις

Υπάρχουν δύο παράγοντες που μπορούν να συντείνουν στην εξήγηση γιατί το κρασί, ειδικά, έπρεπε να εισάγεται από τη Νότια Παλαιστίνη κατά τη διάρκεια της εποχής των Hyksos. Η πολιτική αναταραχή και οι οικονομικές αβεβαιότητες κατά τη δεύτερη ενδιάμεση περίοδο είχαν διαβρώσει τη βιομηχανία της αυλαίας και περιορίσει την παραγωγή κρασιού στο Δέλτα του Νείλου. Παράλληλα, ο πληθυσμός του Anavis αυξανόταν, με αποτέλεσμα να αυξάνεται και η ζήτηση για κρασί.

Σε μια αντιπροσωπευτική αναφορά στη δεύτερη στήλη του Kamose, μετά τη νίκη του επί των Hyksos, δηλώνεται ότι θα "πιεί από το κρασί του αμπελώνα του [Απόφη, ηγεμόνα των Hyksos], το οποίο οι Ασιάτες που αιχμαλώτισε το στέκουν για μένα". Μέσω μιας περίληψης της προέλευσης της αιγυπτιακής οινοποιητικής βιομηχανίας, φαίνεται ότι οι επαφές με οινοποιούς από τον Λίβανο ενδέχεται να είχαν διαμεσολαβήσει μέσω των Hyksos στο Avaris και να είχαν συντελέσει στην αναζωογόνηση της τοπικής βιομηχανίας στο Δέλτα. Η ανανέωση της αιγυπτιακής οινοποιητικής βιομηχανίας μπορεί να επιβεβαιωθεί από την μελέτη INAA. Ο λίβανικος τύπος αγγείου, ο ιδανικός χώρος αποθήκευσης και μεταφοράς του κρασιού, άρχισε να παράγεται στον πηλό του Νείλου κατά τις πρώτες φάσεις της εποχής MB IIA στο Avaris. Ο αριθμός των τοπικών πιθαριών αυξήθηκε σταδιακά κατά τους αιώνες που ακολούθησαν, υποδεικνύοντας την διεύρυνση της τοπικής βιομηχανίας. Οι εισαγωγές των λίβανικών αγγείων παρέμειναν σε υψηλά επίπεδα κατά τη διάρκεια της εποχής των Hyksos, μέχρι την απώλεια της εξουσίας τους στην Αίγυπτο. Έπειτα, η ζήτηση για ξένο κρασί μειώθηκε, όπως ήταν αναμενόμενο. Κατά συνέπεια, οι αιγυπτιακές πόλεις και κωμοπόλεις της Νέας Βασιλείας είχαν τώρα πρόσβαση σε ποιοτικό κρασί στο Δέλτα του Νείλου.

Είναι ενδιαφέρον να σημειωθεί ότι η μοναδική γνωστή οινοποιητική εγκατάσταση στην αρχαία Αίγυπτο που προηγείται της ελληνιστικής περιόδου ανακαλύφθηκε στο Avaris. Αυτό το σπουδαίο εύρημα δείχνει τη σημασία της καλλιέργειας του αμπελιού στο πλαίσιο της αρχαίας αιγυπτιακής κοινωνίας. Η εγκατάσταση αυτή περιλάμβανε μία μικρή πέτρινη δεξαμενή που ανασκάφηκε σε μια γωνία της αυλής ενός ναού που αφιερωμένος στο θεό Seth (ή Sutekh, σύμφωνα με την ασιατική προφορά που χρησιμοποιούσαν οι Hyksos). Η χρονολόγηση της δεξαμενής αναδεικνύει τον ρόλο του φαραώ Horemhab κατά την ύστερη δέκατη όγδοη δυναστεία. Πρέπει να σημειωθεί ότι ο θεός Sutekh/Seth ήταν προστάτης θεός των Hyksos, αλλά και των μεταγενέστερων φαραώ της δέκατης ένατης και εικοστής δυναστείας, ενώ αργότερα ταυτίστηκε με τον ασιατικό θεό καταιγίδας, Baal, κατά τη διάρκεια του Νέου Βασιλείου.

Στην ίδια τοποθεσία, κοντά στη δεξαμενή, ανακαλύφθηκε ένας "κήπος" με μικρές σκοτεινές κοιλότητες στο έδαφος, τοποθετημένες με τάξη. Οι αρχαιολόγοι υποθέτουν ότι αυτές οι κοιλότητες χρησίμευαν για την καλλιέργεια των αμπελιών. Η συγκεκριμένη διάταξη των λακκών υποδεικνύει την ύπαρξη ενός αμπελώνα με πέργκολα, κατά παρόμοιο τρόπο με αυτόν που απεικονίζεται στις αγιογραφίες. Όπως έχει προαναφερθεί, η πατημασιά των σταφυλιών στην αρχαία Αίγυπτο συχνά πραγματοποιούνταν σε μικρούς χώρους, με τον χυμό να κατευθύνεται σε πλευρικές δεξαμενές. Σε αυτή την εγκατάσταση στο Avaris, η δεξαμενή για τη συλλογή του μούστου ήταν διχωρισμένη σε δύο μέρη, επιτρέποντας την κατεύθυνση του

χυμού προς δύο αποθέματα ταυτόχρονα ή διαδοχικά.

Η ανακάλυψη αυτής της εγκατάστασης στο ναό Sutekh/Seth στο Avaris έχει επιβεβαιωθεί από μοριακές αναλύσεις στη γύψινη επιφάνεια της δεξαμενής. Αυτές οι αναλύσεις έχουν θετικά αποτελέσματα για την παρουσία σταφυλιού. Η προέλευση από τη Λεβαντίνα και η συνεχής ανάπτυξη της αμπελουργικής βιομηχανίας στο Δέλτα κατά τη διάρκεια του Νέου Βασιλείου φαίνεται αντανακλώνται στο όνομα του αμπελώνα Kaenkeme, που ανήκε στην εννατη δυναστεία και βρισκόταν στην πρωτεύουσα Pi-Ramesses στα νερά του ποταμού Re (στον κλάδο της Πελουσίας του Νείλου), γνωστή σήμερα ως Qantir. Το όνομα αυτό προέρχεται πιθανόν από τη Λεβαντίνα και συνέβαλε στην δημιουργία των αρχαιοαιγυπτιακών λέξεων για "αμπελώνας" (k3mw) και "οινοπώλης" (k3my). Το κρασί του αμπελώνα Kaenkeme περιγράφεται στον Πάπυρο της Ανάστασης (III, 2, 6) ως "γλυκότερο και αρωματικότερο από το μέλι". Με βάση τα κόκκινα στίγματα στη γύψινη επιφάνεια της δεξαμενής στον ναό Sutekh/Seth στο Avaris, μπορούμε να εικάσουμε ότι πιθανότατα πρόκειται για ένα γλυκό κόκκινο κρασί, ίσως παρόμοιο με την ποικιλία Shiraz από το Ιράν, αντί για την πιο κλασική ποικιλία του μοσχάτου.

2.4. Ο Οίνος στο Απόγειο του Νέου Βασιλείου

Παρά το γεγονός ότι οι Hyksos εκδιώχθηκαν από την Αίγυπτο, είχαν ήδη θέσει σε κίνηση μια ακολουθία γεγονότων που συνοδεύτηκαν από την ανάπτυξη μιας ιδιαίτερα ευρείας αιγυπτιακής οινοποιητικής βιομηχανίας κατά τη διάρκεια του Νέου Βασιλείου. Η επιρροή των Hyksos φαίνεται να αποτυπώνεται στον καρκινοειδή αμφορέα του Νέου Βασιλείου, τον απόγονο του καναανικού αγγείου. Πολλοί αμπελουργοί της εποχής είχαν επίσης Σημιτικά ονόματα, όπως τα Khay, Apere shop και Khoru(y), που πιθανότατα σχετίζονταν με τους Hyksos ή ακόμα και με τους προγόνους τους, οι οποίοι είχαν πρόσφατα φθάσει στη χώρα ως αιχμάλωτοι ή μετανάστες από τη Λεβαντίνα. Η περίοδος του Νέου Βασιλείου ήταν μια εποχή σημαντικού διεθνισμού και πολιτιστικής εξέλιξης για την Αίγυπτο, με την κορύφωσή της να σημειώνεται κατά την κυριαρχία του Amenhotep III, η οποία διήρκεσε σχεδόν 40 χρόνια, από το 1390 έως το 1350 π.Χ. Ο Amenhotep III αναγνωρίστηκε για την ενδυνάμωση της οινοποιητικής δραστηριότητας και το πάθος του για το κρασί, κάτι που αποδεικνύεται από τις ανασκαφές στην περιοχή της Μαλκάτας (στα αραβικά, "το μέρος όπου μαζεύονται τα πράγματα") στη νοτιοδυτική Θήβα. Οι ανασκαφές αυτές πραγματοποιήθηκαν κυρίως από το Αιγυπτιακό Ερευνητικό Εκστρατεία του Μητροπολιτικού Μουσείου Τέχνης μεταξύ 1910 και 1920. Η περιοχή αυτή φιλοξενεί μια σημαντική αρχαιολογική ανακάλυψη, περιλαμβάνοντας μεγάλα βασιλικά παλάτια, κατοικίες υψηλής και χαμηλής κοινωνικής τάξης, καθώς και

διάφορες άλλες εγκαταστάσεις όπως αποθήκες, εργαστήρια, κουζίνες και κήπους. Επιπλέον, πρόσφατες ανασκαφές από κοινού του Πανεπιστημίου της Πενσυλβάνια και του Πανεπιστημίου του Κέμπριτζ έφεραν στο φως μεγάλη τεχνητή λίμνη και λιμάνι προς τα ανατολικά, γνωστά ως Birket Habu, καθώς και μικρότερα κτίρια και πρόσθετες κατασκευές στο νότιο μέρος της τοποθεσίας.



2.4.1. Οίνος και Γιορτές στην Αρχαία Αίγυπτο

Ανάμεσα στα πληθώρα ευρημάτων από τη Μαλκάτα, τα οποία αριθμούν περίπου 1400 θραύσματα αγγείων με ιερατικές επιγραφές χρησιμοποιώντας μαύρο μελάνι (ονομάζονται ως ostraca), σήμερα συντηρούνται στην συλλογή Αιγυπτιακής Τέχνης του Μητροπολιτικού Μουσείου. Αυτά τα θραύσματα παρέχουν ενδείξεις σχετικά με τα αγαθά που προμηθευόταν το παλάτι του Amenhotep III, συμπεριλαμβανομένων του κρασιού, της μπίρας, του κρέατος, του λίπους, των διαφόρων ειδών ελαιών, του γάλακτος, του μελιού, του θυμιάματος και των φρούτων. Τα κεραμικά αγγεία από τα οποία προέρχονταν τα θραύσματα ήταν κυρίως αποθηκευτικά πιθάρια ή αμφορείς, παρουσιάζοντας τον γνωστό τύπο καναανιτικού πιθαριού. Είχαν κατασκευαστεί με εξαιρετική χειροτεχνία, χρησιμοποιώντας χειροποίητα κομμάτια ή κομμάτια από τροχούς, ενώ η εξωτερική τους επιφάνεια επιγυμναζόταν με προσοχή. Οι βάσεις τους κατασκευάζονταν συνήθως από πλάκες πηλού διαμορφωμένες σε καλούπι. Το χείλος του αγγείου δημιουργούνταν περνώντας το στόμιο προς τα έξω, δημιουργώντας ένα στρογγυλεμένο εξόγκωμα για την τοποθέτηση ενός πηλίου καπακιού. Οι λαβές προστίθεντο μετά την αφήνεια. Σε ό,τι αφορά το στυλ, ο αμφορέας του LAX που είναι πλήρως

αναπτυγμένος στον χώρο του Σύρου-Παλαιστίνης χαρακτηρίζεται από τη βάση σε σχήμα πόμολου, τους επίπεδους ώμους, τον χαμηλό λαιμό και το πιο γωνιακό σχήμα του σώματος σε σύγκριση με τον αιγυπτιακό αμφορέα.

Παράλληλα με το κρέας, το κρασί αποτελούσε το πιο συνήθες προϊόν που καταγράφονταν στα θραύσματα αγγείων (ονομαζόμενα ως "οστρακα"), αντιπροσωπεύοντας 285 παραδείγματα, δηλαδή το 20 τοις εκατό της συλλογής. Όπως και οι σύγχρονες ετικέτες των κρασιών, τα οστρακα παρείχαν μια πληθώρα σημαντικών πληροφοριών σχετικά με την παραγωγή και το είδος του περιεχομένου της κάθε αμφορέα. Η αιγυπτιακή λέξη για "κρασί" (irp) συνόδευετο μερικές φορές από τους χαρακτηρισμούς "αυθεντικό", "καλό" και "πολύ καλό", μέχρι και "πολύ πολύ καλό", υποδεικνύοντας μια επιπλέον διάσταση ποιότητας. Η βασιλική χρονιά κατά την οποία το ποτό παρουσιαζόταν στον φαραώ, πιθανόν το έτος της συγκομιδής των σταφυλιών, σημειωνόταν προσεκτικά σε κάθε οστράκο. Το μέγεθος του αγγείου σπάνια καταγραφόταν στην ετικέτα, πιθανώς επειδή τα βάζα παρουσίαζαν τυπικές διαστάσεις.

Οι αρχαίοι Αιγύπτιοι είχαν υιοθετήσει τη γαλλική ιδέα μιας αμπελουργικής περιοχής - έννοια που κατοχυρώθηκε στο σύστημα ταξινόμησης του Bordeaux του 1855 και στον νόμο περί ελεγχόμενης ονομασίας του 1936 - επί χιλιάδες χρόνια. Η όστρακα, ως ενδεικτικό δείγμα, περιγράφει ειδικά μια περιοχή, γνωστή ως "Δυτικός Ποταμός". Αυτή η περιοχή περιλάμβανε τον βορειοδυτικό τμήμα του Δέλτα του Νείλου, κατά μήκος του παραποτάμου Canopic, και ήταν το κύριο κέντρο παραγωγής και οινοποίησης σταφυλιών. Άλλες περιοχές, όπως το Per-hebyt (σημερινό Behbet el-Hajar) στο κεντρικό Δέλτα, το Tjaru (Sile) στο βορειοανατολικό Δέλτα, το Memphis, και οι δυτικές οάσεις της ερήμου, ίσως Kharga και Dakhla, αποτελούσαν επίσης κέντρα παραγωγής.

Είναι ενδιαφέρον το γεγονός ότι ακόμη και οι αμφορείς είχαν προσωπικότητα. Ονομασίες όπως "es tate", συμπεριλαμβανομένων του "Nebmaatre" (το προσωνύμιο του Amenhotep III), "Amenhotep", ή απλώς "ο Φαραώ" και "η Βασιλική Σύζυγος", δημιουργούσαν μια προσωπική σχέση με τον αμφορέα. Οι αρχι αμπελουργοί, με ονόματα όπως Amen[hotep], Amenemone, Pa, και Ptahmai, υπήρξαν υπεύθυνοι για την παραγωγή του κρασιού που προοριζόταν για τον φαραώ.

Οι πληροφορίες που παρέχονταν στην όστρακα ξεπερνούσαν τις πληροφορίες που συναντάμε σε μια σύγχρονη ετικέτα κρασιού. Οι ετικέτες συχνά αναφέρονταν στον σκοπό ή την περίπτωση κατά την οποία παρουσιάστηκε ο αμφορέας. Εκφράσεις όπως "Οίνος για προσφορές", "κρασί για φόρους", και "κρασί για κέφι" ήταν συνηθισμένες. Ακόμη και

φράσεις όπως "Κρασί για μια ευτυχισμένη επιστροφή" μαρτυρούν τον σκοπό ή την ευκαιρία που σχετιζόταν με το κρασί. Αυτό μπορεί να ήταν ένα δώρο αποχαιρετισμού για κάποιον που αποχωρούσε ή μια χαρούμενη περίσταση που απαιτούσε παρουσία κρασιού.

Μεγάλο ενδιαφέρον παρουσιάζουν και οι δύο πιο σημαντικές εορταστικές εκδηλώσεις που αναφέρονται στην όστρακα. Πρώτον, η "ανύψωση της χρονιάς", ή η γιορτή της Πρωτοχρονιάς, που συνιστά μια σημαντική εορταστική περίοδο. Δεύτερον, η γιορτή του εβραϊσμού ή του σέντ αντικατοπτρίζει μια σημαντική θρησκευτική εκδήλωση. Επιπλέον, τα ονόματα προσωπικοτήτων όπως ο επίσκοπος του θησαυροφυλακίου, ο επόπτης του φρουρίου Thutmose, και ο βασιλικός γραμματέας Huy, εμφανίζονται ως δωρητές και αποτυπώνονται με σαφήνεια στην όστρακα.

Η είσοδός μου στο ευρύτατο σύνολο της έρευνας της όστρακας Malkata πραγματοποιήθηκε όταν συνάντησα την Dorothea Arnold, η οποία είναι συνεπιμελήτρια μαζί με τον σύζυγό της, Dieter, στο τμήμα Αιγυπτιακής Τέχνης του Μητροπολιτικού Μουσείου. Η Dorothea έχει μια εμβαθυμένη ενασχόληση με την αρχαία αιγυπτιακή κεραμική, η οποία μέσω της λεπτομερούς της μελέτης συμβάλλει στην πλήρη κατανόηση της ζωής στη φαραωνική Αίγυπτο. Είχε δείξει πως η Dorothea, μαζί με την Catherine Keller του Πανεπιστημίου της Καλιφόρνια στο Μπέρκλεϊ, επανεξέτασαν και μετέφρασαν τα Malkata ostraca του Μητροπολιτικού Μουσείου, αντλώντας από τις νέες πληροφορίες. Αυτό ανοίγει το δρόμο για μια λεπτομερέστερη τεχνολογική, χημική και μοριακή αρχαιολογική έρευνα των Malkata ostraca.

Ο προκάτοχος της Dorothea στο τμήμα Αιγυπτιακής Τέχνης, ο William Hayes, είχε προηγουμένως πραγματοποιήσει εξαιρετική εργασία στη μετάφραση των περισσότερων από τα Malkata ostraca, αναλύοντάς τα και ερμηνεύοντάς τα σε ένα ευρύτερο πολιτιστικό πλαίσιο. Σύμφωνα με την έρευνα του Hayes, το μεγαλύτερο μέρος της όστρακα ανήκει στην τελευταία δεκαετία της βασιλείας του Amenhotep III. Οι εγγεγραμμένες χρήσεις αυτών των αγγείων αφορούσαν το «σεντ φεστιβάλ της Αυτού Μεγαλειότητας». Αξιοσημείωτα, από τα 845 χρονολογημένα παραδείγματα, 711 ανήκουν σε τρία μόνο χρόνια - το 29-30, 33-34 και 37-38 - τα οποία συμπίπτουν με τα έτη που διεξήχθη το φεστιβάλ. Το Heb-sed ήταν μια θρησκευτική γιορτή που περιλάμβανε τελετές και γιορτές και μπορούσε να διαρκέσει μήνες, συνήθως γιορταζόταν κατά τη διάρκεια της βασιλείας ενός φαραώ. Το κύριο στόχο της ήταν να εξασφαλίσει την ευημερία του μονάρχη στην άλλη ζωή και την ευημερία της χώρας, εξασφαλίζοντας την ετήσια πλημμύρα του Νείλου και τη γονιμότητα της γης.

Ο Hayes επισήμανε ότι τα ostraca του 29-30 και του 37-38 εντοπίζονται κυρίως στον νότιο, παλαιότερο τομέα του παλατιού, ενώ αυτά του 33-34 προέρχονται από σωρούς σκουπιδιών

μέσα ή κοντά στην αυλή του ναού του Αμίν στο βόρειο. Είναι πιθανό αυτός ο ναός, μαζί με μια Αίθουσα Φεστιβάλ που συνδέεται με το βόρειο τείχος του, να έχει κατασκευαστεί ειδικά για το δεύτερο Heb-sed. Κατά την ανακάλυψη του κυρίου παλατιού, εντοπίστηκε μια τοιχογραφία που ανέφερε «κρασί για το φεστιβάλ sed», υποδεικνύοντας έτσι ότι αυτά τα κτίρια είχαν και μια ειδική λειτουργία κατά το πρώτο ή το τρίτο Heb-sed.

Κατά τη διάρκεια της ανακάλυψης από την αποστολή του Πανεπιστημίου της Πενσυλβάνια, ανακαλύφθηκαν επιπλέον 245 ostraca, εκ των οποίων οι περισσότεροι χρονολογούνται στο πρώτο φεστιβάλ sed. Αυτά βρέθηκαν σε χώρους απορριμμάτων νότια του κυρίου παλατιού. Επίσης, ανακαλύφθηκε ένας μεγάλος σωρός από 290 ostraca με ετικέτες κρέατος σε μια γωνία της αυλής του ναού του Αμίν. Το γεγονός αυτό δημιουργεί ερωτήματα σχετικά με την ποικιλία των αγγείων και τον λόγο για τον οποίο τόσα πολλά βάζα σχετίζονται με τρία χρόνια της βασιλείας του Amenhotep. Υποθέτοντας ότι πολλά από αυτά τα αγγεία κατασκευάστηκαν αποκλειστικά για το φεστιβάλ sed και απορρίφθηκαν μετά τη χρήση τους, ο Hayes προέβη στο συμπέρασμα ότι η πλειονότητα αυτών των αμφορέων ήταν προσωρινά και εξαφανίστηκαν μετά την αδείασή τους από το περιεχόμενό τους.

Σε περισσότερες περιπτώσεις, ιδίως μεταξύ των χαμηλότερων κοινωνικών τάξεων, ο αμφορέας αντιλαμβανόταν ως ένα τεχνολογικά προηγμένο δοχείο που θα μπορούσε να επαναχρησιμοποιηθεί. Παραδείγματος χάριν, κατά την περίοδο της περσικής κυριαρχίας, εκατοντάδες άδεια αμφορέες συγκεντρώθηκαν από την κυβέρνηση και εν συνεχεία χρησιμοποιήθηκαν ως δοχεία νερού κατά μήκος του δρόμου προς τη Συρία, σύμφωνα με τον Ηρόδοτο (Ιστορία 3.6-7). Αυτή η μαζική επαναχρησιμοποίηση αμφορέων παρέμεινε ως ένα παράδειγμα αρχαίας ανακύκλωσης, συγκρίσιμο με την ανακύκλωση μπουκαλιών αναψυκτικών ή μπύρας στις σύγχρονες εποχές. Εντούτοις, αν ο Hayes είχε δίκιο, η ανακάλυψη της αρχαιολογικής περιοχής Malkata αντέβαινε στον κανόνα αυτόν, και πολλοί ερευνητές εξέφραζαν αμφιβολίες ως προς την επισκευή του.

Η χημική ανάλυση 35 κεραμικών κοίλων αμφορέων, που πραγματοποιήθηκε από το INAA στον Ερευνητικό Αντιδραστήρα του Πανεπιστημίου του Μιζούρι, έριξε νέο φως στην υπόθεση του Hayes, καθώς και σε πολλά άλλα ζητήματα. Επιλέχθηκαν κεραμικοί αμφορείς που εκπροσωπούσαν διάφορες γεωγραφικές περιοχές και πολλά από τα κτήματα που αναφέρονταν στις επιγραφές τους. Επιπρόσθετα, ελήφθησαν δείγματα από 19 κεραμικούς αμφορείς που περιείχαν διάφορα προϊόντα, όπως κρέας και μπύρα που πιθανώς παρασκευάζονταν τοπικά, καθώς και "ale" και ben-ol που εισήχθηκαν, σχετίζοντας την παραγωγή ποτών που υπέστησαν ζύμωση.

Η αναζήτηση στη βάση δεδομένων του Παλαιού Κόσμου εξέτασε τις πιθανές χημικές συσχετίσεις με τα 35 κεραμικά δείγματα αμφορέων κρασιού από την περιοχή της Malkata. Εκτός από μερικά λίγα παραδείγματα, τα κρασιά εμφάνισαν εξαιρετικά παρόμοια χημικά προφίλ. Κανένα άλλο δείγμα στη βάση δεδομένων, που εκπροσωπούσε ποικίλες γεωγραφικές περιοχές της Αιγύπτου και της Ανατολικής Μεσογείου, δεν παρουσίαζε τόσο στενή αντιστοιχία όσο τα δείγματα από την ίδια τη Malkata. Το ίδιο ισχύει και για τα 10 δείγματα με κεραμικούς αμφορέες που περιείχαν κρέας, καθώς και για δύο πιθανά δείγματα "ale" και επτά επιπλέον δείγματα από την ευρύτερη περιοχή της Θήβας. Το αποτέλεσμα της ανάλυσης μέσω INAA ήταν εντυπωσιακό: τα ίδια είδη πηλού είχαν χρησιμοποιηθεί για την κατασκευή πιθαριών που, σύμφωνα με τις επιγραφές, περιείχαν διάφορα εμπορεύματα και προέρχονταν από το Δέλτα, την Θήβα και ίσως ακόμη πιο απομακρυσμένες περιοχές (όπως αναφέρεται για το "ale" ή "μπύρα" σε ένα βάζο που προήρχετο από το Kedy, που συχνά ταυτίζεται με τη Συρία).

Βάσει των δεδομένων της INAA και των αναλύσεων που πραγματοποιήθηκαν, προέκυψε μία μόνο ερμηνεία. Μια πηγή πηλού στη Θηβαϊκή περιοχή είχε χρησιμοποιηθεί για την κατασκευή των διαφόρων κεραμικών αμφορέων που ανήκαν στην ομάδα με τη συνεκτική σύνθεση, η οποία περιλάμβανε σχεδόν όλους τους αμφορείς που σχετίζονταν με την αποθήκευση κρασιού. Ωστόσο, αν αυτή η ερμηνεία ήταν ακριβής, τότε γιατί τόσες πολλές ετικέτες κρασιών αναφέρονταν στον "Δυτικό Ποταμό" (που σημαίνει το Δέλτα του Νείλου) ως περιοχή προέλευσης; Ενδεχομένως πιο ανησυχητικό ήταν το γεγονός ότι η προτεινόμενη κατάθεση αργίλου δεν είχε ακόμη εντοπιστεί στη Θηβαϊκή περιοχή.

Όπως απαιτείτο και στην περίπτωση της αντιμετώπισης των Hyksos στη νότια Παλαιστίνη, εδώ απαιτείται ένα πρόγραμμα δειγματοληψίας και χημικών αναλύσεων του αργίλου στη Θηβαϊκή περιοχή για την επίλυση του δεύτερου αυτού ζητήματος. Έχουν αναφερθεί αποθέσεις μαργών και σχιστόλιθων στην είσοδο της Κοιλάδας των Βασιλισσών, καθώς και σε πολλά σημεία κατά μήκος της ασβεστολιθικής ρηχής ακτής και στις δύο πλευρές του ποταμού. Αυτά τα λεπτόκοκκα ασβεστολιθικά ιζήματα από μαργαίνη ή σχιστόλιθο είναι ιδανικά για την κεραμοποίηση, όπως και τα μείγματα τούφαλου και τοπικού αργίλου του Νείλου, που σύμφωνα με αναφορές εξακολουθούν να χρησιμοποιούνται από τους κεραμοποιούς σε ένα κοντινό χωριό της Malkata και στην απέναντι πλευρά του ποταμού, κοντά στο Λούξορ.

2.4.2. Ιστορικό Πλαίσιο και Ερμηνείες

Η πρόκληση σχετικά με το πώς θα μπορούσαν τα αγγεία να κατασκευαστούν τοπικά, ενώ το

κρασί που περιείχαν παρήγαγε αλλού, ειδικά στα κτήματα του «Δυτικού Ποταμού», επιλύεται με την παρουσίαση των συνεπειών που προκύπτουν από την υπόθεση του Hayes. Η μελέτη του Hayes αποδεικνύει ότι οι περισσότεροι αμφορείς στο παλάτι Malkata είχαν ειδική κατασκευή για το φεστιβάλ sed, όπως πιστοποιείται από την ανάλυση INAA. Αυτό το γεγονός υποδηλώνει ότι το κρασί και άλλα προϊόντα που παρήγαγαν στο Δέλτα του Νείλου, στη Μέμφις, το Φαγιούμ, ή ακόμη και πιθανώς στη Συρία, είχαν επαναφιαλωθεί στη Θήβα. Η εναρμόνιση της κεραμικής, των ετικετών, των πωματίων και των σφραγισμένων ή βαμμένων σφραγίδων στους αμφορείς που παρουσιάζουν ομοιότητες στην κατασκευή, δημιουργεί καλύτερη προσαρμογή σε μια τόσο σημαντική εκδήλωση όπως το Heb-sed.

Εάν το σενάριο αυτό αποδειχθεί σωστό, το κρασί και τα προϊόντα από τις βόρειες περιοχές θα είχαν μεταφερθεί σε διαφορετικά δοχεία από εκείνα που χρησιμοποιήθηκαν για την παρουσίασή τους κατά το Heb-sed. Αναδεικνύεται έτσι η πολυποικιλία του διεθνούς εμπορίου της εποχής, όπως παρατηρείται σε μια τοιχογραφία στον τάφο του Kenamun (Θηβαϊκός Τάφος 93). Η σκηνή απεικονίζει αμφορείς που φορτώνονται από πολλούς λεβαντινούς εμπόρους. Ο Κεναμούν, με τον τίτλο «Δήμαρχος της Νότιας Πόλης, Έφορος του σιτοβολώνα του Αμήν», διαχειριζόταν τη σκηνή υποδεικνύοντας πιθανώς τις δραστηριότητες στο λιμάνι του Μαλκάτα (Μπίρκετ Χαμπού). Οι αμφορείς αναλύονταν, ζυγίζονταν, και καταχωρούνταν. Εάν κάποιο αγγείο δεν είχε δεξαμενή ή σφράγιση, δημιουργούνταν ένας λογαριασμός για το φορτίο ή ένας κατάλογος περιεχομένων σε πάπυρο. Στη συνέχεια, οι πληροφορίες αντανakλούνταν στις θήκες και στα σφραγισμένα ή βαμμένα πωμάτια των πρόσφατα ετοιμασμένων αμφορέων για το Heb-sed.

Επιπλέον, η υπόθεση αυτή υποστηρίζει την ύπαρξη ενός βασιλικού εργαστηρίου παραγωγής κεραμικών και μιας κεντρικής εγκατάστασης για την καταγραφή των εισερχομένων και εξερχομένων αγαθών στην πρωτεύουσα και το παλάτι. Οι θηβαϊκοί τάφοι της Δυναστείας 18 απεικονίζουν αμφορείς που σφραγίζονται και χαράσσονται. Τούτο υποδεικνύει μια βασιλική διοικητική εγκατάσταση που διαθέτει τα απαραίτητα σημάδια για το σφράγισμα των αμφορέων στη Μαλκάτα.

Οι πιο λεπτομερείς αναπαραστάσεις στους αμφορείς ή οι μελανωμένες επιγραφές πιθανώς είχαν αναγραφεί κατά τη διαδικασία της εγγραφής, κατά την σφραγίσωση των αμφορέων στο Malkata της Θήβας. Αυτή η διαδικασία δεν απεικονίζεται στα τοιχογραφικά των τάφων, και οι αποκλίσεις μεταξύ των επιγραφών στη σφραγίδα και των επιγραφών στους αμφορείς του τάφου του Τουταγχαμών είναι αρκετά σημαντικές, υποδεικνύοντας ότι οι ετικέτες των αγγείων είχαν ενδεχομένως συνταχθεί σε διαφορετικό χρόνο ή μέρος. Ο χαρακτήρας της

ιερατικής γραφής σε όστρακα και σφραγίδες της Καινής Βασιλείας αποδεικνύει ότι πολλοί γραφείς συνέβαλαν στη διαδικασία επισημάνσης για πολλές δεκαετίες.

Κατά τη διάρκεια της διερεύνησης της INAA και της μοριακής αρχαιολογικής ανάλυσης των όστρακων, μια ιδιαιτερότητα που αφορούσε τα πωμάτια των αμφορέων που βρέθηκαν στο παλάτι του Αμενοφίς ΙΙΙ συνέλαβε το ενδιαφέρον μου. Αυτή η παρατήρηση επιβεβαίωσε την υπόθεση του William Hayes, όπου υπέθετε ότι οι αμφορείς του Malkata είχαν κατασκευαστεί τοπικά για την ειδική περίπτωση του Heb-sed.

Ο Colin Hope από το Πανεπιστήμιο Monash στη Βικτώρια, Αυστραλία, διερεύνησε διεξοδικά 53 πώματα που είχαν σφραγίσει τους αμφορείς κρασιού στο Malkata. Ανέδειξε πώς καλάμια, ψιλοκομμένα φύλλα και άχυρο είχαν εισαχθεί πρώτη φορά μέσα στο στενό στόμιο των αγγείων, ενίοτε συνοδευόμενα από ένα μπολ ή ένα κυκλικό κεραμικό όστρακο, για να δημιουργήσουν μια σφιχτή σφραγίδα. Στο τελικό στάδιο, εφαρμόζονταν πηλός στο άνοιγμα και λειαννόταν πάνω από το χείλος για να δημιουργήσει μια αδιάβροχη σφραγίδα. Ταυτόχρονα, για περαιτέρω διασφάλιση του περιεχομένου, τα σχέδια του βασιλιά και μια συντομευμένη μορφή των πληροφοριών των όστρακων σε αιγυπτιακά ιερογλυφικά - συνήθως αναφέρονταν στην ποιότητα, τον σκοπό, την προέλευση του κρασιού - ήταν σφραγισμένα ή ζωγραφισμένα στο κορυφαίο και τα πλευρικά μέρη του πωματίου.

Η παρατήρηση που προκάλεσε αναρωτημένότητα για τα πωμάτια του Malkata ήταν ότι κανένα από αυτά δεν παρείχε μια μικρή τρύπα ως δευτερεύουσα έξοδος για τη ζύμωση. Για το νεαρό κρασί, ειδικά αυτό που υποβάλλεται σε κίνηση ή θέρμανση, θα συνέχιζε να εκπέμπει αέρια από μη ολοκληρωμένη ή νεοενεργή ζύμωση και άλλες χημικές διεργασίες. Η διάτρηση του πωματίου - ή, σε ορισμένες περιπτώσεις, η διάτρηση της βάσης ενός μπολ που τοποθετούνταν στενά στο στόμιο του αμφορέα - επέτρεπε στα αέρια να διαφεύγουν και αποτρέπει την έκρηξη του δοχείου. Παράλληλα, ήταν σημαντικό να αφήσουν αυτές οι τρύπες να φράζουν ξανά με άργιλο το συντομότερο δυνατό για να μην εκ *exposed* το κρασί στον αέρα και να μην οξειδωθεί.

Αν οι αμφορείς του Malkata είχαν κατασκευαστεί στην περιοχή του Δέλτα, όπου παρήχθη το μεγαλύτερο μέρος του κρασιού τους, γιατί δεν περιλάμβαναν αυτές τις δευτερεύουσες οπές για ζύμωση; Κάθε αμφορέας κρασιού που αποστελλόταν από τον Νείλο θα είχε εκτεθεί σε υψηλές θερμοκρασίες και έντονη ανάδευση. Οι αρχαίοι οινοποιοί και οι μεταφορείς θα είχαν λάβει τα μέτρα να διασφαλίσουν ότι κάθε αμφορέας θα είχε τη δυνατότητα να "αναπνεύσει". Το γεγονός ότι αυτό το στοιχείο ήταν απών από τα πωμάτια του Malkata υποδεικνύει ότι το κρασί, πιθανώς μη βιολογικά ή χημικά ενεργό, είχε μεταφερθεί σε νεότερους αμφορείς που

δεν απαιτούσαν αυτές τις δευτερεύουσες οπές για ζύμωση.

Με την επίλυση φαινομενικά του μυστηρίου που περιβάλλει την προέλευση της όστρακας, έφτασαμε σε πιο εδραιωμένο έδαφος όσον αφορά την ανάγνωση των περιεχομένων των αμφορέων. Συμφώνως με την τυπική διαδικασία των αναλύσεών μας, όλοι οι εννέα αμφορείς κρασιού που υποβλήθηκαν σε δοκιμές περιείχαν απομεινάρια κρασιού, όπως αποδεικνύεται από την παρουσία τρυγικού οξέος και τρυγικού ασβεστίου. Παρά το γεγονός ότι οι ετικέτες δεν το ανέφεραν ως τέτοιο, όλοι αυτοί οι αμφορείς ήταν επίσης ρητινωμένοι, ακολουθώντας την παράδοση της Λεβαντίνης και της Εγγύς Ανατολής. Καθώς ήταν αναμενόμενο, η ρητίνη από το δέντρο *terebinth* (*Pistacia atlantica* Desf.) ήταν το πιο διαδεδομένο πρόσθετο. Αυτή η ρητίνη, που είχε ήδη χρησιμοποιηθεί πριν από 4000-4500 χρόνια στο Ιράν και τον Καύκασο, εισήχθη πρωτοφορεμένα στην Αίγυπτο περίπου λίγο πριν το 3000 π.Χ.

Κατά την περίοδο του Νέου Βασιλείου της Αιγύπτου, η ζήτηση για τη ρητίνη του δέντρου *terebinth* ήταν εξαιρετικά υψηλή, καθώς χρησιμοποιήθηκε για θυμίαμα, ιατρικούς σκοπούς και ως συντηρητικό για την μούμιαση των σωμάτων. Οι τοπικές πηγές δεν μπορούσαν να καλύψουν πλήρως τις ανάγκες της χώρας, και επομένως αναζητήθηκε η εισαγωγή εξωτερικής προμήθειας. Εμπορικά πλοία διέσχισαν τη Μεσόγειο, μεταφέροντας φορτία από την εν λόγω ρητίνη και άλλα εμπορεύματα. Ένα ναυάγιο που συνέβη προς το τέλος του 14ου αιώνα π.Χ. στην περιοχή του Uluburun (Καş) μετέφερε ένα πλούσιο φορτίο, το οποίο πιθανότατα είχε ως προορισμό την Αίγυπτο, πριν βυθιστεί κατά μήκος της νότιας τουρκικής ακτής. Μερικοί από τους αμφορείς πάνω στο κατάστρωμα του εμπορικού πλοίου γεμίστηκαν με κρασί, το οποίο είχε εμπλουτιστεί με μύρο και μικρά σφαιρίδια ρητίνης *terebinth*. Η ανάλυση αυτής της ρητίνης χρησιμοποιήθηκε ως βάση για μελέτη της χημικής σύνθεσής της από τους John Mills και Raymond White της Εθνικής Πινακοθήκης στο Λονδίνο.

Το εργαστήριο MASCA εκτέλεσε μια ακόμα πιο λεπτομερή μελέτη της ρητίνης του δέντρου *terebinth* από το Uluburun. Καταλήξαμε στο συμπέρασμα ότι αυτή η ρητίνη, εκκρίνεται από το δέντρο (γένος *Commiphora* της οικογένειας *Burseraceae*) και δεν αναπτύσσεται φυσικά στην Αίγυπτο, ενέπνευσε αρχαιολόγους και ερευνητές να προσεγγίσουν το θέμα των αρχαίων αλλαγών στο εμπόριο και την ανταλλαγή εμπορευμάτων. Είναι γνωστό ότι για να αποκτηθεί αυτή η εξαιρετικά πολύτιμη ρητίνη, το ταξίδι προς τις νότιες περιοχές, πιθανώς τη Σομαλία, ήταν απαραίτητο. Στη ρωμαϊκή εποχή, το μύρο ήταν ένα από τα κύρια πρόσθετα στο κρασί και πολύτιμο, και οι Αιγύπτιοι είχαν την ευκαιρία να έρθουν σε επαφή με τους κατοίκους των αστικών περιοχών της Ιταλίας, μέσω αυτής της ανταλλαγής.

Μια προσεκτική ανάλυση αποκάλυψε ότι ένα από τα "κόκκινα λαμπερά μπουκάλια

ατράκτου" από το Νέο Βασίλειο της Αιγύπτου είχε γεμιστεί με κρασί που είχε εμπλουτιστεί με μύρο. Η Κάθριν Έρικσον, μια αρχαιολόγος από την Κύπρο, επέδειξε ενδιαφέρον για αυτό το είδος αγγείου και διεξήγαγε έρευνα για αυτό. Δείγματα της σκούρας καφέ απόθεσης, η οποία είχε διαρρεύσει από το δοχείο μέσω του πήλινου πώματος και είχε πήξει στην επιφάνεια, δοκιμάστηκαν στο Βασιλικό Μουσείο του Οντάριο στο Τορόντο.

Όπως υποδηλώνεται από τον όρο "φιάλη ατράκτου", αυτή η μορφή κανάτας με μία λαβή αναπαριστά μια επιμήκη άτρακτο νήματος, το οποίο απλώνεται και στενεύει κατά μήκος. Στην κεραμική του σχήματος, μπορεί να φτάσει ύψος πάνω από μισό μέτρο, ενώ η επιφάνειά της είναι καλυμμένη με ένα κόκκινο γυαλιστερό επίχρισμα, επιτευγμένο με την επεξεργασία του χεριού. Αποτελεί ένα εξαιρετο δοχείο, με πολλά παραδείγματα να έχουν ανακαλυφθεί σε αιγυπτιακούς τάφους της εποχής. Τα δείγματα αυτών των αγγείων, των οποίων το ύψος φθάνει μέχρι τη μέση, τα οποία ανακαλύφθηκαν στην κεντρική Ανατολία, υποδεικνύουν ότι οι Χετταίοι αγγειοπλάστες πιθανότατα είχαν την πρωτοβουλία να δημιουργήσουν ένα τέτοιο είδος αγγείου. Αυτός ο τύπος επηρέασε πιθανόν την ανάπτυξη της πιο βολβώδους "συριακής φιάλης", η οποία γρήγορα υιοθετήθηκε στην Αίγυπτο και πίστευε ο Hayes ότι χρησιμοποιήθηκε για τη μεταφορά κρασιού από τις δυτικές οάσεις στη Μαλκάτα.

Όσον αφορά τις ρητίνες δέντρων στο κρασί της Μαλκάτα, δεν προσδιορίζονται με σαφήνεια στις ostraca. Πιθανώς αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι συνήθως προστίθεται στο ποτό μόνο σε πολύ μικρές ποσότητες. Εάν αυτό το πρόσθετο είναι αντίστοιχο με αυτό που αναφέρεται ως "ρητίνη" (αιγυπτιακό *sft*) ή "λιβάνι" (αιγυπτιακό *sntr*) σε άλλες ετικέτες της Μαλκάτα, δεν έχει ακόμη διευκρινιστεί χημικά. Εκτός από τη ρητίνη και το μύρο, οι ρητίνες από πεύκο, κέδρο και άλλα διάφορα κωνοφόρα δέντρα ήταν πολύ ζητούμενες για τη διαδικασία της μουμιοποίησης και ως αρωματικές ουσίες για αρώματα και θυμίαμα που χρησιμοποιούνταν σε τελετουργικά. Είναι πιθανό να μην είναι σύμπτων ότι ένας καπετάνιος εμπορικού πλοίου στη Μεσόγειο και την Ερυθρά Θάλασσα δώρισε τέσσερα από τα έξι βάζα "θυμιάματος" στο συγκεκριμένο σύνολο των ostraca της Μαλκάτα.

Πολλές από τις οινικές όστρακες στη Μαλκάτα αναφέρονται ως "ανάμεικτες" (αιγυπτιακό *sm3*) ή "μικτές" (αιγυπτιακό *mdg/mtk*). Ωστόσο, οι ετικέτες δεν παρέχουν λεπτομέρειες σχετικά με το τι αναμείγνυταν με το κρασί. Ένας άλλος όρος που προκαλεί αμφιβολία είναι το *sdh*, το οποίο περιγράφει ένα ποτό από ρόδι, θεωρούμενο πολύτιμο για την εποχή. Αυτό το ρόφημα αξιολογείται ως "καλό" και "πολύ καλό", παρόμοια με κάποια κρασιά, και πιθανώς αντιπροσωπεύει κρασί από σταφύλια που είχαν υποστεί ειδική θέρμανση ή ανάμειξη. Σε ένα από τα ostraca της Μαλκάτα, αναφέρεται το κρασί μαζί με το έλαιο *ben*. Το δέντρο *moringa*

(*Moringa aptera*), από το οποίο προέρχεται το έλαιο, ήταν πιθανώς εγγενές στην Αίγυπτο και ανθοφορεί σε τροπικά κλίματα σε ολόκληρη τη βορειοανατολική Αφρική και τη νότια Μέση Ανατολή. Το έλαιο από τους σπόρους του *moringa*, ένα γλυκό, άοσμο υγρό που δεν αφήνει εύκολα ίχνη, θα μπορούσε να αποτελέσει εξαιρετική εναλλακτική λύση για τις δενδρικές ρητίνες στο κρασί. Ωστόσο, αυτό το κρασί αναφέρεται να προέρχεται από το *Kharu*, έναν αιγυπτιακό όρο που αναφέρεται στη Λεβάντε, και επομένως δεν είναι αναγκαίο να αντιπροσωπεύει το κοινό αιγυπτιακό έθιμο.

Σε πολλές εικόνες από τάφους στην Θήβα, παρατηρείται η ροή υγρού από ένα μικρό αγγείο σε έναν αμφορέα κατά την τελική φάση της ζύμωσης, προτού τοποθετηθεί το πώμα και σφραγιστεί. Μια προκλητική απεικόνιση της τρόπου με τον οποίο διάφορα υγρά μπορούν να αναμειγνύονται παρατηρείται στον τάφο της 20ης δυναστείας του Kynebu (Θηβαϊκός τάφος 113). Εκεί, τρεις αμφορείς και δύο πιθάρια τοποθετούνται σε ένα ψηλό λουλουδένιο βάθρο. Μέσω μακριών σωλήνων, τα υγρά μεταφέρονται από τους τρεις αμφορείς σε έναν μεγάλο κρατήρα με δύο λαβές, τοποθετημένο σε μια κατώτερη πλατφόρμα. Ένα μικρό αγγείο, όπως αυτά που φαίνονται στις παραδοσιακές σκηνές, χρησιμοποιείται για να αναπληρώσει έναν από τους αμφορείς. Αυτό το "μεικτό ρόφημα" πιθανώς παρασκευαζόταν για άμεση κατανάλωση.

Τι προστίθεται στους αμφορείς του οινοποιείου και ποια υγρά ανακατεύονται κατά τη διάρκεια της γιορτής; Ενδεχομένως, το κρασί, η μύρα και το υδρόμελο αναμειγνυνταν μαζί για να δημιουργήσουν το «αιγυπτιακό grog», όπως τα παρασκευάσματα που ήταν κοινά στην Ανατολία και την Ελλάδα εκείνη την περίοδο. Άλλες πιθανές εναλλακτικές σκέψεις περιλαμβάνουν την πιθανότητα ότι ο αρχαίος Αιγύπτιος οινοποιός μπορεί να είχε αναμείξει διαφορετικούς τρύγους, όπως σε ένα σύγχρονο σέρι, ή να είχε προσθέσει ειδικά συστατικά, όπως το απόσταγμα του μπλε λωτού (*Nymphaea caerulea*). Πέραν αυτού, πέρα από τις ρητίνες των δέντρων, δεν γνωρίζουμε τα συγκεκριμένα πρόσθετα που χρησιμοποιούσαν οι αρχαίοι Αιγύπτιοι στα κρασιά τους ή πώς τα συνδύαζαν με άλλα υγρά ή ποτά. Η αρχαία αιγυπτιακή κοινωνία κατείχε μια εμπειρική κατανόηση και εκτίμηση για τα φυσικά προϊόντα που διέθεταν αντιμικροβιακές, φαρμακευτικές, αφροδισιακές, διεγερτικές και άλλες ψυχοδραστικές ιδιότητες. Παράδειγμα αυτού είναι το μύρο, το οποίο διέθετε αναλγητικές ιδιότητες, ενώ η προσθήκη του στο κρασί μπορεί να είχε ως αποτέλεσμα την ανακούφιση από κακές γεύσεις ή οσμές, ή ακόμη και την ταπείνωση των αισθήσεων τους.

Οι ρητίνες των δέντρων και των αμφορέων, σε συνδυασμό με την μύρα, αναφέρονται συχνά στην αρχαία αιγυπτιακή φαρμακοποιία. Χρησιμοποιούνταν τόσο εξωτερικά, για τη θεραπεία

πληγών, όσο και εσωτερικά για την αντιμετώπιση διαφόρων παθήσεων. Το κρασί, εκτός από την αποτελεσματικότητά του ως αντισηπτικού και αναισθητικού παράγοντα, είχε την υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ, η οποία εξυπηρετούσε ως μέσο για τη διάλυση άλλων λεπτοαλεσμένων ουσιών, ειδικά αρωματικών, τα οποία είχαν τα δικά τους οφέλη. Επιπλέον, οι οινολάσπες θεωρούνταν ως υγιεινό συστατικό, καθώς τα σταφύλια αποτελούσαν πλούσια πηγή αντιοξειδωτικών που είχαν θετική επίδραση στην χοληστερόλη και προστάτευαν από καρκίνους. Τέλος, οι όστρακες από τη Μαλκάτα και άλλες περιοχές της Αιγύπτου αποκαλύπτουν τα μυστικά τους σχετικά με το κρασί και άλλα αρχαία αιγυπτιακά ποτά, τα οποία υπέστησαν ζύμωση κατά τη διάρκεια μιας από τις πιο εξελιγμένες περιόδους της αρχαιότητας.

Η προσεκτική εξέταση των αμφορέων κρασιού και ο ρεαλιστικός προσανατολισμός της αιγυπτιακής τέχνης, σε συνδυασμό με τη μοριακή αρχαιολογική έρευνα, παρέχουν μια μοναδική εικόνα της αρχαίας οινοποίησης που δεν βρίσκουμε παρόμοια αλλού στον αρχαίο κόσμο. Φυσικά, υπάρχουν λεπτομέρειες της διαδικασίας της οινοποίησης που μπορεί να μην καταστούν ποτέ γνωστές, όπως οι συγκεκριμένες ποικιλίες σταφυλιών που προτιμούσαν οι Αιγύπτιοι οινοποιοί, εάν τα τελικά προϊόντα ήταν γλυκά ή ξηρά, όπως τα καταλαβαίνουμε σήμερα, και εάν μπορούσαν να διατηρήσουν αποτελεσματικά το κρασί τους σε αγγεία. Οι μοριακές μέθοδοι αρχαιολογίας μπορούν να αρχίσουν να συμπληρώνουν ορισμένα από αυτά τα κενά, αναλύοντας τα συστατικά όπως τα σάκχαρα, οι τανίνες και οι ανθοκυανίνες, καθώς και τις διατηρητικές ουσίες όπως τα θειώδη. Επιπροσθέτως, η μοριακή βιολογία μπορεί να παράσχει ενημέρωση για τις ποικιλίες σταφυλιών και τις διαδικασίες ζύμωσης, συμπεριλαμβανομένων των μαγίων και των βακτηρίων.

2.5.Αρχαία Αιγυπτιακή Οινοποίηση και Τελετουργίες

2.5.1. Το Κρασί ως η Απόλυτη Θρησκευτική Έκφραση

Ανεξαρτήτως της γήινης αξίας του, το κρασί ως ελιξήριο, ανακαλύφθηκε να κρύβει ιδιαίτερες ευεργετικές ιδιότητες που έπρεπε να αναγνωριστούν από τους αρχαίους θεούς. Έτσι, το κρασί χρησίμευε ως μέσο για να επικοινωνήσουν με τη θεϊκή βοήθεια και να γεφυρώσουν το χάσμα μεταξύ αυτής της ζωής και της επομένης, εμφανίζοντας την παρουσία του σε διάφορα φεστιβάλ, εκτός από το heb-sed. Στο πλαίσιο του Wag-festival, μία από τις πιο σημαντικές θρησκευτικές γιορτές, που τελείωνε με την αρχή της Πρωτοχρονιάς, το φωτεινότερο αστέρι της νυκτερινής στεριάς, ο Σώθης (ή αλλιώς Ελληνικός Σείριος), αναδύονταν λίγο πριν από την ανατολή του ηλίου, μετά από έναν εξαιρετα παρατεταμένο χρόνο αφάνισης που διήρκεσε 70 ημέρες. Αυτή η εξαιρετική αστρολογική συμβολή συνδυάστηκε το καλοκαίρι με ένα

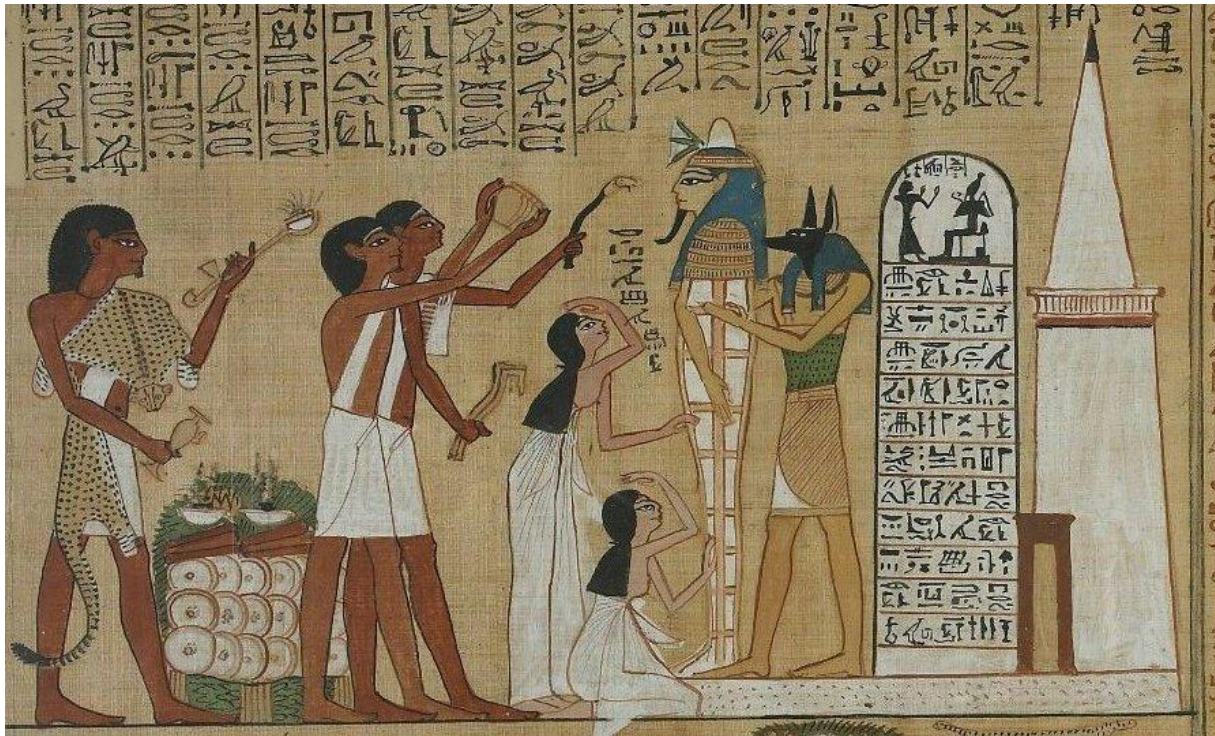
ακόμη εξαιρετικά σημαντικό φαινόμενο, την ετήσια πλημμύρα του ποταμού Νείλου. Αυτή η πλημμύρα ήταν απολύτως αναγκαία για τη γονιμότητα των στενών παρυφών του ποταμού και του Δέλτα. Τα εορταστικά εκδηλώματα λαμβάνανταν χώρα στην πόλη της Άβυδου, το θρησκευτικό κέντρο του θεού Όσιρι, και επίσης τόπος ταφής του Scorpion I, με περίπου 4000 λίτρα εισαγόμενου κρασιού, κατά την περίοδο της Δυναστείας 0.

Το φεστιβάλ Wag εξιστορεί ένα τριήμερο θρησκευτικό όργιο, προσηλωμένο σε μια ταφική εκδήλωση του Όσιρι. Ο Όσιρις, γνωστός ως ο "Άρχοντας του κρασιού μέσω [ή κατά τη] πλημμύρα", απέκτησε αυτόν τον τίτλο πρώτος για τον θεό της ανάστασης και της γονιμότητας στα Κείμενα της Πυραμίδας του Παλαιού Βασιλείου. Η αναζωογόνηση των αμπελώνων στο Δέλτα του Νείλου και σε άλλες περιοχές της Αίγυπτου αποτέλεσε κύριο κίνητρο πίσω από τους εορτασμούς του Wag. Όπως τα αμπέλια που ξυπνούσαν από την αδράνειά τους, ο Όσιρις είχε πέσει θύμα του αδελφού του, του κακού Σεθ. Η Ίσις, αδελφή και σύζυγος του Όσιρι, συνέλεξε τα διασκορπισμένα του κομμάτια και τον ανέστησε, επιτρέποντάς του να γίνει ο πατέρας του Ωρου, του θεού του γερακιού. Ο Ωρος εκδικήθηκε το θάνατο του πατέρα του, σκοτώνοντας τον Σεθ και αναλαμβάνοντας τον έλεγχο μέσω της ζωντανής αντιπροσώπευσής του, του φαραώ. Με αυτήν την συμβολική "λογική", το φεστιβάλ επαναλάμβανε τις μυθολογικές περιγραφές που θα εξασφάλιζαν την "αναγέννηση" του Όσιρι στον δυτικό κάτω κόσμο, μαζί με την ανανέωση των αιγυπτιακών αμπελώνων και της γενικότερης ζωής. Όπως και ο ελληνικός Διόνυσος, η ανάσταση του Όσιρι συμβολίζονταν μέσα από το αμπέλι, που διακοσμούσε τους τάφους στην περιοχή της Θήβας και παριστανόταν πολλές φορές με το ίδιο τον θεό.



Ωστόσο, η σκοτεινή πτυχή του αιγυπτιακού κρασιού συνδέθηκε συμβολικά με το αίμα, αναδεικνύοντας την απόδοσή του στο κόκκινο χρώμα και στα δύο υλικά. Κατά την εκχύλιση του αίματος, η ισορροπία της ζωής διατηρείται. Οι αιγύπτιοι θρησκευτικοί πρακτικοί και οι ιερείς μπόρεσαν να διαμορφώσουν μια συγκλονιστική εικόνα θανάτου και καταστροφής κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης πίεσης των σταφυλιών στα πατητήρια. Ο θεός της πίεσης, ο Shesmu, αποκαλείται "σφαγέας" και "το κόκκινο των ξύλων", καθώς τα ξύλα του πατητηρίου βάφονταν με τον χυμό των σταφυλιών. Η οργή του Shesmu στρέφεται ιδιαίτερα εναντίον των εχθρών του φαραώ. Μια εικόνα σε ένα πάπυρο της Νέας Βασιλείας απεικονίζει τον Shesmu να ενεργεί με μια τρομερή σκηνή, καθώς στρίβει έναν σάκο με τα σταφύλια, παίρνοντας την τελευταία σταγόνα του πολύτιμου υγρού. Στον σάκο αυτόν συμπεριλαμβάνονται πυρήνες καθώς και τρία ανθρώπινα κεφάλια, ενώ δύο ακόμη πτώματα πέφτουν στο πάτωμα μαζί με το υγρό. Σε παρόμοιο τόνο, ο προφήτης Γιαχβέλ εκφράζει την εκδίκησή του στον αγώνα του με πολύ πιο δραματικό τρόπο, όπου αναφέρει στο Ησαΐα (63:3): "Μόνος μου πατούσα το λημέρι... Τους πάτησα με το θυμό μου... Το αίμα τους είναι ραντισμένο πάνω στα ρούχα μου, και έχω μολυνθεί με όλα τα ρούχα μου". Στην αιγυπτιακή μυθολογία, η θεότητα Χάθορ, η οποία εκπροσωπεί μια θηλυκή παρουσία, προκάλεσε μεγάλη καταστροφή, και αντιμετώπισε την εκδίκηση με προσφορές κρασιού και ειδικές εορτές. Πολλές ιστορίες, συμπεριλαμβανομένων των "The Destruction of Mankind" και "The Book of the Heavenly Cow", αναφέρουν πώς ο μεγάλος θεός Ρε αναστατώθηκε από την εξέγερση της ανθρωπότητας και εξέδωσε εντολή να στείλει την κόρη του, τη Σεχμέτ, σε μορφή λέαινας, για να την εξαλείψει. Ωστόσο, τελευταία στιγμή, ο Ρε ανακαλεί την απόφασή του και απατά τη Χάθορ

να πιεί τη "κόκκινη μύρα", η οποία αντιπροσωπεύει την επιτυχία της επιχείρησής της. Αντί να εξορκίσει την ανθρώπινη εξέγερση, η μύρα αυτή την προκαλεί να μεθάσει και να ξεχάσει το χρέος της να εξαλείψει την ανθρωπότητα. Η αντίφαση μεταξύ καταστροφής και μέθης που σχετίζεται με τη θεά Χάθορ, αντικατοπτρίζει επίσης την ανυποχώρητη συμπεριφορά των μαινάδων στη λατρεία του Διόνυσου.



Σύμφωνα με τον συμβολισμό που αντιπροσωπεύει τη σωτηρία της ανθρωπότητας, οι αρχαίοι Αιγύπτιοι πανηγύριζαν την ετήσια γιορτή της θεάς Hathor, που αποκαλείταν επισταμένως «Η Μέθη της Hathor». Αυτή η εορτή λάμβανε χώρα μια μέρα μετά τη γιορτή του Βαχ και διεξάγονταν στην περιοχή των Δέντερα, απέναντι από το Άβυδο και τη Θήβα, όπου είχε υψωθεί ένα μεγαλοπρεπές ιερό αφιερωμένο στη θεά. Η συχνότητα αυτής της εορτής δεν επιλέχθηκε τυχαία, αφού συμπίεφερε με την περίοδο της πλημμύρας του ποταμού Νείλου. Η αρχή της πλημμύρας ήταν συχνά βίαιη, ειδικά την αρχή της περιόδου, όπου τα νερά με την κόκκινη απόχρωση, πλούσια σε σίδηρο από το ποτάμι Atbara, εκτελούσαν μια απόφορη πορεία που αντιστοιχούσε σε εκείνη τη στιγμή με το επεισόδιο της «Κόκκινης Μπύρας». Αυτή η πορεία αποτέλεσε την αφορμή για τη δημιουργία ενός χώρου ανανέωσης της γης, όπως κατέδειξαν οι αρχαίοι μύθοι. Σε παρόμοιο τόνο, η άγρια προσωποποίηση της θεάς Hathor ως Σεχμέτ μπορούσε να τερματιστεί με τη βοήθεια στοιχείων πολιτισμού - όπως το κρασί και άλλα ποτά που περιείχαν αλκοόλ, η μουσική και ο χορός - προκαλώντας τη μεταμόρφωσή της στην ήπια και ευεξίας πνευματική οντότητα Bastet. Μέσω της προσφοράς κρασιού και του εορτασμού αυτού, οι συμμετέχοντες αναγνώριζαν τον κρίσιμο ρόλο της

Hathor στην επιβίωση της ανθρωπότητας.



Επιπλέον, η Hathor είχε την επιπλέον ταυτότητα της «θεάς των ξένων γηών», καθιστώντας την την προστάτιδα θεότητα των φυσικών πόρων και προϊόντων που απαιτούνταν στην Αίγυπτο από εξωτερικές περιοχές. Τα νερά της πλημμύρας του Νείλου, φυσικά, πηγάζαν από τους παραποτάμους του ποταμού στην Ανατολική Αφρική, οι οποίοι διέσχιζαν την έρημο της Νουβίας - την εστία της Hathor - προτού εκβούν στο Νείλο. Στο Σινά, όπου υπήρχε ανακάλυψη του τυρκουάζ, το πολύτιμο μπλε λίθο, χτίστηκε ένας ναός υψηλά σε βουνοκορφή. Αυτός ο ναός αποτελούσε τον χώρο λατρείας για την Hathor και προσέφερε εκπληκτική θέα στο αγριεμένο τοπίο. Επίσης, η Hathor προστάτευε τα προϊόντα όπως το κέδρο που προέρχονταν από τον Λίβανο. Αφού το αμπέλι μεταφέρθηκε από το Λεβάντε στο Δέλτα του Νείλου και το ξένο κρασί απολάμβανε μεγάλη εκτίμηση, ήταν φυσικό να συσχετίζεται η Hathor με τον κόσμο του οίνου.

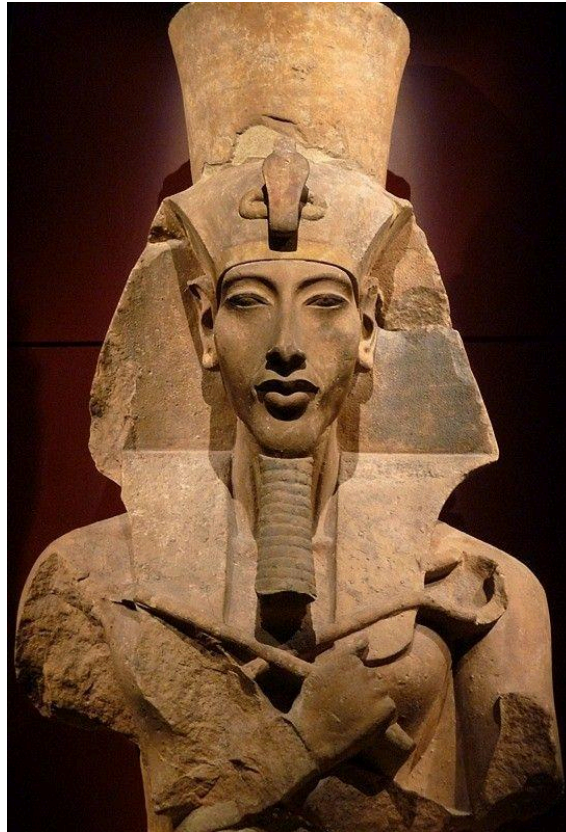
Μια από τις παλαιότερες απεικονίσεις προσφοράς κρασιού που έχει ανακαλυφθεί μέχρι σήμερα βρίσκεται στο Μέμφις, στον τοίχο του πυραμιδικού ναού του Σαχούρη, ενός φαράω της 5ης Δυναστείας, του οποίου το βασίλειο επεκτεινόταν στην Ανατολική Μεσόγειο. Η

σκηνή αυτή απεικονίζει τον βασιλιά να προσφέρει κρασί στη θεά Hathor, αναγνωρίσιμη από τα τρομακτικά χαρακτηριστικά της. Ένας ειδικός χώρος από φαγεντιανή, συχνά διακοσμημένος με πάπυρο και λουλούδια λωτού, δημιουργήθηκε για να λαμβάνει τις προσφορές για την Hathor. Σε αυτό τον χώρο, συχνά απεικονίζεται η Hathor ως η ουράνια αγελάδα ή η βασίλισσα των ουρανών, στέκοντας στη μέση της αίθουσας.

Με αυτές τις προσαρμοσμένες παραστάσεις, η Hathor συνδυαζόταν με τη σπουδαιότητα της επικοινωνίας με τον πολιτισμό των ξένων περιοχών και τη διασφάλιση των απαραίτητων πόρων για την Αίγυπτο.

2.5.2. Κρασιά του Αιρετικού Βασιλιά, του Ακενατόν και του Τουταγχαμών

Όταν ο Amenhotep IV, ο γιος και διάδοχος του Amenhotep III, ανέβηκε στον θρόνο στα μέσα του 14ου αιώνα π.Χ., επιδόθηκε σε επαναστατικές αλλαγές. Αναπτύχθηκε μια εκτεταμένη νέα πρωτεύουσα στο el-Amarna, κατά μήκος του μέσου του Νείλου, σε απομακρυσμένη περιοχή. Ονομάστηκε Akhenaten (στα αιγυπτιακά «Ο ορίζοντας του Aten») υπό το φωτεινό φως του νέου θεού Aten, ή του Ήλιου Δίσκου, στον οποίο αφιέρωσε τον πολιτισμό του. Ο Amen και η ιερωσύνη του διαδύθηκαν από τον παραδοσιακό τόπο τους, και για να επισημανθεί αυτή η μετάβαση, ο Amenhotep IV υιοθέτησε το νέο όνομα θρόνου, Ακενατόν (η σημασία είναι ασαφής - «Δοξασμένο Πνεύμα του Ήλιου Δίσκου» ή παρόμοιος χαρακτηρισμός για τη θεότητα). Κατάρριψε την περίπλοκη πολυθεϊστική θρησκεία και την αντικατέστησε με τη μονοθεϊστική προσέγγιση της αιγυπτιακής λατρείας και κοινωνίας. Η ανάδυση του ήλιου επανερμηνεύτηκε ως η πηγή ζωής και ευλογίας. Η ανανέωση συναντούσε τώρα την ανανεωμένη εκδοχή της Hathor, της θεάς του κρασιού και της αναζωογόνησης.



Παρόλο που η προτίμηση του Ακενατόν για το κρασί δεν τροποποιήθηκε από το παρελθόν, ούτε προάχθηκε η ανάπτυξη νέων τεχνικών ή τεχνολογιών σχετικά με αυτό, όπως καταδεικνύεται από την παρούσα γνώση. Μετά από έρευνα στην πρωτεύουσά του στην el-Amarna, η οποία παρέμεινε ανενεργή για περίπου 12 χρόνια, ανασκάφηκαν και αναδημοσιεύθηκαν μόλις 165 αγγειογραφίες κρασιού, ενώ η Μαλκάτα, κατά τη διάρκεια των πρώτων τριών χρόνων της βασιλείας του πατέρα του, είχε αποτυπώσει περισσότερα από 250 παραδείγματα.

Η διαφορά αυτή μπορεί να εξηγηθεί με διάφορους τρόπους - τις εκτελεστικές ιδιαιτερότητες της αρχαιολογικής έρευνας, την επαναχρησιμοποίηση των αγγείων, μια μεταβολή των θρησκευτικών προτεραιοτήτων, ή ακόμα και το γεγονός ότι ο Ακενατόν δεν είχε την ευκαιρία να γιορτάσει ένα heb-sed (σατραπεία) λόγω του χρόνου της βασιλείας του. Παρά τις μερικές αλλαγές ονομάτων σε θεσμικά κρασιά που παράγονταν στο Δέλτα, δεδομένου ότι τα κτήματα που ανήκαν στον Αμήν κατασχέθηκαν από τους οπαδούς του Ατόν, οι ετικέτες δεν υπέστησαν σημαντικές αλλαγές. Το πλείστον του κρασιού προέρχονταν από τη «Δυτική Τράπεζα» και τη βορειοδυτική περιοχή του Δέλτα, ενώ παρουσίαζαν την ανατολική πλευρά του Δέλτα, τη Μέμφις και τις τρεις δυτικές οάσεις. Ο βασιλιάς, τα μέλη της οικογένειάς του και οι υψηλόβαθμοι αξιωματούχοι συνέβαλαν στην καλλιέργεια της αμπέλου. Σε ορισμένες παλαιότερες σοδειές που χρονολογούνται στα 28 και 30 έτη, πιθανώς της εποχής του

Amenhotep III, εντοπίστηκαν. Καθώς η βασιλεία του Akhenaten διήρκεσε μόνο 17 χρόνια, η παρουσία συν-βασιλείας μεταξύ των δύο μοναρχών, μια θεωρία που υποστηρίζεται σοβαρά από ορισμένους μελετητές, ενδέχεται να οφείλεται σε αυτή τη διαφορά. Ενδιαφέρον παρουσιάζει και το γεγονός ότι, ενώ το κρασί αποτελούσε σημαντικό στοιχείο της καθημερινής ζωής, δεν εμφανίζεται συχνά στις απεικονίσεις της βασιλικής οικογένειας σε κατάσταση ξεκούρασης. Παρόλο που το κρασί παραμένει προσωπική απόλαυση, συχνά συνδέεται με στιγμές ευεξίας και χαλάρωσης, αποτυπώνοντας την αξία του στην αιγυπτιακή κουλτούρα.

Στις αρχές του 20ού αιώνα, η αρχαιολογία έφερε στο φως μία από τις πιο συναρπαστικές ανακαλύψεις της. Ο Howard Carter και ο Lord Carnarvon εξερεύνησαν τον τάφο του Tutankhamun και αντικρίστηκαν με μία πλούσια συλλογή περίπου 5000 τεχνουργημάτων, τα οποία είχαν ταφεί με τον νεαρό βασιλιά σε στενά περιθώρια του ταφικού θαλάμου και σε τρία προσαρτημένα δωμάτια. Παρά τη νεαρή ηλικία του, περίπου 19 ετών, ο Tutankhamun, πιθανόν γαμπρός και ακόμα και αδελφός του Akhenaten, φέρεται να μην είχε προλάβει να εξοικειωθεί με το κρασί. Παρ' όλα αυτά, περιλάμβανε 26 αμφορείς στον τάφο του. Τα αποξηραμένα κόκκινα υπολείμματα κρασιού παραμένουν ακόμα σε κάποια αγγεία στο Αίγυπτιο Μουσείο του Καΐρου. Αυτά τα αγγεία, τα οποία είχαν σφραγίσει προσεκτικά, ανοίχτηκαν επιτέλους, πιθανώς υπό την πίεση των δευτερογενών αερίων ζύμωσης που συσσώρευσαν εντός του θερμού τάφου. Μέχρι να εξεταστούν οι χημικές τους ιδιότητες, μπορούμε μόνο να υποθέσουμε τη γεύση και τα μυστικά αυτών των αρχαίων κρασιών που παρήγαγε η Αίγυπτος, και πώς επηρεάστηκε αυτή η παραγωγή από τον πολιτιστικό και θρησκευτικό μετασχηματισμό της εποχής.

Είκοσι τρεις αμφορείς χρονολογούνται σε μόλις τρία χρόνια: τα έτη 4, 5 και 9 της βασιλείας του Τουταγχαμών. Αυτή η εντυπωσιακή ποσότητα αναμφισβήτητα αναδεικνύει την εξαιρετική παραγωγικότητα της αμπέλου κατά τη διάρκεια της συγκεκριμένης περιόδου. Παρότι ενδέχεται να έχει διαφέρει η ποιότητα του παραγόμενου κρασιού, η ποσότητα αυτή προσφέρει μια ενδεικτική εικόνα της ανθηρής καλλιέργειας της αμπέλου. Στον τομέα της ποιότητας, αν και δεν διαθέτουμε εμπεριστατωμένες πληροφορίες, η παρουσία των αμφορέων και η αναφορά σε παράμετρα όπως το "Sweet Wine" (υθ^Λ ndm) υποδηλώνουν μια ποικιλία κρασιού που δεν περιορίζεται απλά στο ποσοτικό, αλλά και στον αισθητικό και γευστικό χώρο.

Η προέλευση των αμφορέων αποτυπώνει τη γεωγραφική ποικιλομορφία των αμπελουργικών περιοχών της εποχής. Οι διακριτικές περιοχές παραγωγής κρασιού, αναφέρονται με ονόματα

όπως "House-of-Aton," "House of Tutankhamun," και "Western River," υπογραμμίζοντας τη σημασία των περιοχικών παραδόσεων στην αμπελουργία. Η αναφορά στους αμπελουργούς οι οποίοι φέρουν ημιτικά ονόματα, όπως ο Khay και ο Apereshop, ενισχύει την ιδέα της πολυπολιτισμικής ανταλλαγής και επιρροής στην αμπελουργία της αρχαίας Αίγυπτου.

Ενδιαφέρον παρουσιάζει και η αναφορά στα κεραμικά δοχεία και σκεύη που χρησιμοποιούνταν για τη συνοδεία του κρασιού. Οι διάφορες μορφές δοχείων, από τις "συριακές φιάλες" έως τα κομψά δισκοπότρηρα από αλάβαστρο, αντικατοπτρίζουν την ποικιλία και την πολυμορφία των αγγειοπλαστικών εξελίξεων κατά την περίοδο αυτή. Επιπλέον, η χρήση των χάλκινων σκευών αποτυπώνει την εξέλιξη των συνηθειών στον τομέα της οινοποίησης, καταδεικνύοντας παράλληλα την κοινωνική και πολιτισμική εξέλιξη της εποχής.

Ο τάφος του Τουταγχαμών αποτελεί μια πλούσια πηγή πληροφοριών για την αμπελουργία, την οινοποίηση και τις πολιτισμικές πρακτικές της αρχαίας Αιγύπτου. Παρά την περιορισμένη διαθεσιμότητα πληροφοριών, τα ευρήματα από τον τάφο αυτό παρέχουν ένα μοναδικό παράθυρο στον κόσμο της αρχαίας αμπελουργίας και οινοποίησης, ανοίγοντας νέες διαδρομές γνώσης για την εξέλιξη της κοινωνίας, της τεχνολογίας και της γαστρονομίας στην αρχαία Αίγυπτο.

2.5.3. Ο Αμπελώνας της Αιγύπτου κατά την Περίοδο των Ραμεσίδων

Ο φαραώ Ραμής Α', απογόνος ενός «καπετάνιου των στρατευμάτων», αναδείχθηκε στη θέση του φαραώ κατά τις αρχές της Δυναστείας 19, το 1295 π.Χ. Η επίσημη διακυβέρνησή του διήρκεσε μόνο έναν χρόνο, όμως η ζωή του χαρακτηρίστηκε από την άνοδο στη στρατιωτική και θρησκευτική ιεραρχία. Κατόρθωσε να φθάσει στη θέση του βεζίρη, της υψηλότερης θέσης στην αιγυπτιακή αυλή, η οποία είχε επιτροπή για την επίβλεψη κάθε πτυχής της αιγυπτιακής ζωής. Ως ηγεμόνας, διαδόθηκε η ευημερία μέσω των απογόνων του, περιλαμβανομένων των φαραώ Sety I, Ramesses II και Sety II, με ανεπανάληπτη επέκταση της αιγυπτιακής επιρροής τόσο εντός όσο και εκτός των συνόρων.

Το όνομα του Ramesses I, που εμπεριέχει τον όρο "Sety," αποδίδει την σημασία του στον θεό Seth ή Sutekh, που ηγείτο του πάνθεον των φαραώ της Δυναστείας Ramesside. Η μεταφορά της αιγυπτιακής μυθολογίας στην πραγματικότητα ήταν ριζοσπαστική, με τον Σεθ να αποτελεί τον κεντρικό θεό των φαραώ Sety I και Ramesses II. Ο Σεθ, ο θεός της ερήμου που εικαζόταν ως ένα άγριο τσακάλι, είχε κατακτητικούς δεσμούς με τους Hyksos, τους οποίους προηγουμένως είχε αποδοκιμάσει και εκδιώξει από την Αίγυπτο. Ο Σεθ συμβόλιζε την αντίθεση προς τον Όσιρι και τον Ώρο, με το μύθο του Σεθ να περιγράφει τη σύγκρουσή του με τον Όσιρι και τον τραυματισμό του Ώρου. Αργότερα, ο Ώρος κατάφερε να ανατρέψει τον

Σεθ, αποκαθιστώντας έτσι την ισορροπία στον κόσμο. Αξιοσημείωτο είναι το γεγονός ότι ουσιαστικά ο όρος "Seth" προέρχεται από τη λέξη "th," που σημαίνει "μέθη" με αρνητική σημασία.



Οι Ραμεσίδες προχώρησαν σε ακόμη μεγαλύτερο βήμα, υπερβαίνοντας την θέση του Όσιρι και του Ώρου μέσω της εξέλιξης του Σεθ. Ο Sety I, γιος του Ramesses I, κατασκεύασε μια εντυπωσιακή ιερή στοά για τον Σεθ στην Άβυδο, ενώ ο γιος του, Ramesses II, ολοκλήρωσε το έργο. Η Στοά αυτή υπήρξε μια αναφορά στην προσήλωση των Ramesside φαραώ στον θεό Seth, καθώς αντικατέστησαν τον Σεθ με τον Όσιρι, χρησιμοποιώντας ακόμη και την ονομασία "Όσιρι" για τον ηγεμόνα.

Ο Ramesses II, γνωστός και ως Ραμσής Β', διακρίθηκε για την εξαιρετικά μακρά διακυβέρνησή του διάρκειας 67 ετών και την ασυνήθιστα υψηλή γέννηση πολλών πρίγκιπων και πριγκιπισσών από τους πολλούς γάμους του. Εξέλαβε τον ρόλο του ως θεού που ενσαρκώθηκε στη γη με μοναδικό τρόπο. Η ίδια η ύπαρξή του αναγορεύτηκε σε μνημειώδη έργα, όπως τα ναοί στο Abu Simbel και το Karnak. Η στενή σχέση του με το βορειοανατολικό Δέλτα του Νείλου και η κληρονομιά των Hyksos φαίνεται στην κατασκευή της νέας

πρωτεύουσας του, της αρχαίας Pi-Ramesses (γνωστή και ως «Οίκος των Ramesses»), κοντά στο πρώην Avaris, το κέντρο της εξουσίας των Hyksos. Οι ανασκαφές στην Pi-Ramesses, με την συμμετοχή του Edgar Pusch από το Pelizaeus-Museum της Γερμανίας, ανακάλυψαν το έκτατο παλάτι με τις πολύχρωμες πλάκες φαγεντιανής, αναπαριστώντας πολεμικές αιχμάλωτους και γεωμετρικά μοτίβα, που αποτελούν αντικείμενα προσοχής και μελέτης.

Το υποκείμενο της Στήλης των 400 ετών, που ανακαλύφθηκε στο Tanis, δίνει πληροφορίες για τον τρόπο που ο πατέρας του Ramesses, Sety I, τίμησε τον θεό Seth σε μια γιορτή κατά τη διάρκεια της βασιλείας του Horemhab, του τελευταίου φαραώ της Δυναστείας 18. Ο εορτασμός αυτός μπορεί να χρονολογηθεί περίπου το 1330 π.Χ., ενώ η κρίσιμη επέτειος του Σεθ συνέβη περίπου 400 χρόνια νωρίτερα, γύρω στο 1730 π.Χ. Η συγκεκριμένη ημερομηνία ταιριάζει με την άνοδο των Hyksos στην εξουσία στο βορειοανατολικό Δέλτα του Νείλου. Οι Ramesside φαραώ, μέσω αυτής της στήλης, εκδήλωσαν την προέλευση της δύναμής τους από τον πολιτισμό και τη θρησκεία των Hyksos.

Το βορειοανατολικό Δέλτα του Νείλου αποτελούσε από παλαιότερες εποχές μια περιοχή που ασχολούνταν με την οινοπαραγωγή. Παρ' όλα αυτά, η παραγωγή του κρασιού σε αυτή την περιοχή ήταν μικρότερη σε σύγκριση με τον «Δυτικό Ποταμό», δηλαδή το βορειοδυτικό Δέλτα. Ο φαραώ Ramesses II αποτέλεσε πρωτοπόρο προσθέτοντας τα ύδατα του Re, δηλαδή τον ποταμό Πελουσία, στον αμπελοοινικό χάρτη, δημιουργώντας έναν νέο επίπεδο παραγωγής. Έτσι, το βορειοανατολικό Δέλτα μετατράπηκε σε έναν πραγματικό "Αμπελώνα της Αιγύπτου," ή όπως τον ανέφεραν οι αρχαίοι Αιγύπτιοι, "Kaenkeme," περιοχή αφιερωμένη στην οινοποιητική δραστηριότητα.

Από έναν αιώνα μετά την περίοδο της Εποχής της Αμάρνα, αμφορείς κρασιού ή ostraca βρέθηκαν στον νεκροταφείο του Ramesses II στη δυτική Θήβα, γνωστό ως Ramesseum, καθώς και στην πρωτεύουσα Pi-Ramesses. Αυτοί οι αμφορείς παραδίδουν την ιστορία της ανάπτυξης της βασιλικής οινοποιητικής βιομηχανίας στο βορειοανατολικό Δέλτα και σε ολόκληρη την Αίγυπτο. Περιλαμβάνονται πολλές τοποθεσίες και αμπελουργοί, μεταξύ των οποίων κυριαρχεί ο Ka Enkeme. Επιπλέον, άλλα οινοποιεία σε διάφορα σημεία του Δέλτα, όπως η Ηλιούπολη και το Meidum στις εκβολές του Φαγιούμ, καθώς και η Ερμόπολη κατά μήκος του μεσαίου Νείλου, συνέβαλαν στην παραγωγή του κρασιού για τον βασιλικό οίκο. Οι περίπου 679 ostraca που ανακαλύφθηκαν αναφέρουν 34 γεωγραφικές τοποθεσίες και 34 αμπελουργούς. Παρότι οι ετικέτες συνήθως αναφέρονται στα πρώτα 11 χρόνια της βασιλείας του Ramesses II, η ύπαρξη ετών σε ολόκληρη τη διάρκεια της βασιλείας του καταδεικνύει τη σταθερή παραγωγή. Ιδιαίτερα ενδιαφέρον παρουσιάζει το έτος της 7ης βασιλείας, όπου το

κρασί εμφανίζεται 244 φορές. Παρόλο που η ανομοιομορφία των στοιχείων καθιστά δύσκολο το να συναχθούν συμπεράσματα για τις πιθανές διακυμάνσεις της παραγωγής, φαίνεται ότι η ποιότητα του κρασιού διατηρούνταν σε υψηλά επίπεδα, όπως επιβεβαιώνουν οι επανειλημμένες αναφορές στα "καλά" και "πολύ καλά" κρασιά στις ετικέτες. Η υπηρεσία σε πιο νότια περιοχή της Θήβας προσφέρονταν από έναν βασιλικό "γραφέα" ή σομελιέ, ο οποίος είχε τον έλεγχο του "τμήματος κρασιού της Κατοικίας".

Η περιγραφή ενός μικρού οινοπαραγωγικού κτήματος στο βορειοανατολικό Δέλτα, που αποτελούσε μέρος των εκτενών βασιλικών εκμεταλλεύσεων, καταγράφηκε από έναν μαθητευόμενο γραφέα, τον Inepa, περίπου το 1200 π.Χ. κατά την περίοδο του φαράω Sety II. Το Πάπυρο Ανάστασης (IV, 6.10-7.9) αναφέρει ότι 21 άτομα διαχειρίζονταν ένα κτήμα που παρήγαγε περίπου 1500 αμφορείς κρασί, 50 αμφορείς sdh (πιθανώς μια ειδική μορφή κρασιού) και 50 αμφορείς ενός ιδιαίτερα δυνατού ποτού, γνωστού ως p3-wt (αιγυπτιακά "ο μεγάλος"). Επιπλέον, παράλληλα με τα προϊόντα των σταφυλιών και των ροδιών, η δραστηριότητα του οινοποιείου εποπτεύονταν από τον Tjatroy. Καθώς τα χιλιάδες λίτρα κρασιού φορτώνονταν σε δύο βοοειδή, ο γραμματέας συνόδευε το φορτίο έως τον Νείλο και το νεκροταφείο του Sety II στη δυτική Θήβα.



Με την έναρξη της Δυναστείας 20, ο Setnakhte ίδρυσε μια νέα γενιά ηγεμόνων, επαναφέροντας την τάξη μετά από μια περίοδο αναταραχής μετά το θάνατο του Sety II, όπου υποστηρίζεται πως "η γη της Αίγυπτου παρασύρθηκε, ο καθένας ένας νόμος για τον εαυτό του" (Πάπυρος Χάρης 75.2-5). Ο γιος του Setnakhte, Ramesses III (1184-1153 π.Χ.), επαλήθευσε μέσω του ονόματος του και της πολιτικής του το μεγαλείο της Αιγύπτου κατά τη Δυναστεία 19. Ο νεκροταφείος ναός του στο Medinet Habu στη δυτική Θήβα παρουσιάζει

εντυπωσιακή κλίμακα, με τους τοίχους και τους στύλους του καλυμμένους από ανάγλυφες απεικονίσεις προσφορών κρασιού προς τους θεούς. Στρατιωτικές εκστρατείες στο Λεβάντε, καθώς και η προστασία της Αιγύπτου στη γη και τη θάλασσα απέναντι στους "λαούς της θάλασσας," επιβεβαιώνουν τον ρόλο της Αιγύπτου υπό την ηγεσία του Ramesses III.



Ο Ραμσής Γ, όπως και κάθε άλλος Αιγύπτιος φαραώ, υιοθέτησε βασικούς ισχυρισμούς σχετικά με τα μνημεία του. Στον επιβλητικό πάπυρο Χάρις (I.15a.13 και 18a.11), τον πλέον εκτεταμένο πάπυρο που διασώζεται από την αρχαία Αίγυπτο μήκους 40,5 μέτρων, ο βασιλιάς υποστηρίζει ότι χάρισε 20.078 αμφορείς κρασιού στον θεό Αμήν, τον θεό της Θήβας και της Αιγύπτου, ενώ εξίσου προσφέρθηκαν 39.510 αμφορείς κρασιού σε διάφορα πανηγύρια. Σε παράλληλη δήλωση, αναφέρει τη φύτευση αμπελιών "απεριόριστα" στις δυτικές οάσεις και στο νότιο τμήμα της χώρας. Επίσης, στη βόρεια περιοχή, φύτεψε εκατοντάδες χιλιάδες αμπελιών. Κατά την επίτευξη του στόχου αυτού, απασχόλησε εργάτες και αμπελουργούς στις νέες εγκαταστάσεις, κυρίως αιχμαλώτους που είχαν αποκτηθεί από το Λεβάντε. Παρότι τα προαναφερόμενα ισχυρισμένα επιτεύγματα του φαίνονται απίθανα, αξίζει να αναφερθεί ότι η περιοχή του Δέλτα, για παράδειγμα, είχε ήδη είσοδο σε ένα επίπεδο εντατικής αμπελουργίας κατά την περίοδο της κυριαρχίας των προκατόχων του. Επίσης, η αμπελουργία στις νότιες περιοχές της χώρας ήταν προκλητική, αλλά τελικά εδραιώθηκε. Παρά την αβέβαιη πιθανότητα της κλίμακας των διεκδικούμενων επιτευγμάτων του Ραμσή Γ, το περιεχόμενο αυτού του ιστορικού τμήματος διαμορφώνει μια εμφαντική εικόνα της αξίας που αποδίδετο στο κρασί στην αιγυπτιακή κοινωνία.

Εντός του πλαισίου των γνωστών πληροφοριών για το αρχαίο αιγυπτιακό κρασί, διαφαίνεται μια ελκυστική προοπτική για τις περαιτέρω ανακαλύψεις. Οι διαδεδομένοι ισχυρισμοί του

Φαραώ και των θεών της Αιγύπτου, οι οποίοι είχαν αρμοδιότητες που επεκτείνονταν στα όρια του τότε πολιτισμένου κόσμου, καλούν εμάς ως ερευνητές να συνεχίσουμε τις προσπάθειές μας με τον μέγιστο δυνατό σεβασμό. Είναι εξαιρετικά δυνατόν ότι μπορούμε να αναπαράγουμε κρασί με παρόμοια ποιότητα με αυτό που παράγεται στην αρχαία Αίγυπτο. Ειδικότερα, ο Έλληνας Νέστορας Γιανακλής ανέλαβε από το 1903 να αναστήσει ένα αρχαίο αιγυπτιακό κρασί στο βορειοδυτικό Δέλτα του Νείλου, γνωστό και ως «Δυτικό Ποταμό». Το πείραμά του συνίσταντο στο να φυτεύσει περίπου 73 ποικιλίες σταφυλιών σε έναν αμπελώνα τοποθετημένο σε καλά στραγγισμένο, κιμωλώδες χώμα χωρίς αλάτι. Το αποτέλεσμα των προσπαθειών του αποτυπώθηκε σε ένα βραβείο από μια διακεκριμένη γαλλική γκουρμέ κοινότητα, το οποίο αναγνώρισε την ποιότητα του λευκού κρασιού του. Λυπητερά, οι προσπάθειές του διακόπηκαν από τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο. Παρ' όλα αυτά, το οινοποιείο που οφείλει το όνομά του στον Νέστορα Γιανακλή, εξακολουθεί να παράγει λευκά κρασιά ώριμα και ευγενικά, ανάλογα με το αρχαίο Μαρεωτικό κρασί. Ο Αθηναίος (The Deipnosophists 1.33d) περιέγραψε αυτό το κρασί ως "εξαιρετικό, λευκό, ευχάριστο, αρωματικό και ευδιάκριτο στη γεύση". Με παρόμοια αντίληψη, ο Οράτιος (Ωδή 37) αναφέρθηκε σε αυτό το κρασί, αν και με πιο επιφυλακτική διάθεση, δείχνοντας ότι κάτι τέτοιο προκάλεσε την περιέργεια ακόμα και της Κλεοπάτρας. Εν τέλει, αν το εμφιαλωμένο κρασί "Κλεοπάτρα" που διατίθεται στην Αίγυπτο σήμερα αποτελεί ένδειξη, τότε η προσέγγιση αυτή ίσως διαθέτει βάση. Η εξέλιξη αυτή αποτελεί μια ενδιαφέρουσα προοπτική για την περαιτέρω ανάπτυξη ενός πιο εκλεπτυσμένου κρασιού, αντάξιου ενός βασιλέα ή μιας βασίλισσας.

3. Το Κρασί των Πρώτων Πόλεων του Κόσμου

Στον αντίποδα της Αιγύπτου, στην ανατολική πλευρά της Εύφορης Ημισελήνου, ο πολιτισμός εξελίσσονταν επίσης, με τα ζυμωμένα ποτά να αναδεικνύονται ως κορυφαίες επιλογές στον κατάλογο των εξειδικευμένων ποτών για τη βασιλική οικογένεια, καθώς και για τον απλό άνθρωπο που περπατούσε στους δρόμους. Αντίστοιχα με την Αίγυπτο, οι προτιμήσεις του ατόμου – είτε πρόκειται για κρασί από σταφύλια, κριθαρένια μύρα, είτε κρασί από χουρμάδες, που είχε καταστεί το απόλυτο αγαπημένο στον πολιτισμό της Μεσοποταμίας κατά τον πρώτο χιλιετή – ποικίλλαν ανάλογα με την κοινωνικοοικονομική κατάσταση, το ιστορικό πλαίσιο και τις σχετικές δυσκολίες και δαπάνες που συνοδεύουν την καλλιέργεια των απαραίτητων φυτών στις πεδινές περιοχές.

Η καλλιέργεια του κρασιού και η εξελιγμένη αμπελουργία είχαν ήδη εκκινήσει το ταξίδι τους προς τα νότια από τα υψίπεδα του Καυκάσου, του Ταύρου και των βουνών του Ζάγκρος κατά την περίοδο της Νεολιθικής εποχής. Το 3500 π.Χ. περίπου, η προηγμένη οινοποίηση είχε επικρατήσει σε ένα βασικό στρατηγικό και εμπορικό κέντρο, το οποίο ελέγχεται από πρώιμους Σουμερίους ή Ελαμίτες, ή και από τους δύο, στην πεδιάδα του Godin Tepe, που βρίσκεται στη μέση περιοχή του Ζάγκρος. Τυποποιημένα και προσεγμένα αγγεία σε συνδυασμό με σταφύλια, διασφάλιζαν την εύκολη μεταφορά του κρασιού με σκοπό να φθάσει σε απομακρυσμένες πόλεις της πεδινής Μεσοποταμίας και της Σουσιάνας.

Η εμπορική δραστηριότητα κατά την Ύστερη περίοδο της Ουρούκ, περίπου από το 3500 έως το 3100 π.Χ., διαμορφώθηκε από βασιλείς, επιχειρηματίες και ακόμη και μερικούς από τους πρώτους γραμματικούς του κόσμου, οι οποίοι είχαν καταλήξει στις πόλεις-κράτη του Ουρ, Ουρούκ, Λαγκάς, Σούσα και άλλων στις πεδινές αλλuvial πεδιάδες του νότιου Ιράκ. Τα δίκτυα των πρωτο-Σουμερικών πόλεων-κρατών εξαπλώθηκαν μέχρι τη Συρία και φθάσανε ακόμη και στον Αρσλάν Τεπέ στην ανατολική Τουρκία. Μεγάλοι οχυρωμένοι οικισμοί, όπως οι εξαιρετικά καλά διατηρημένες πλινθόκτιστες κατασκευές που καλύπτουν μια έκταση 18 εκταρίων στην περιοχή Habuba Kabira κατά μήκος του ποταμού Ευφράτη, καθώς και μικρότερα εκπομπάδια και βάσεις κατά μήκος των διασταυρούμενων εμπορικών αρτηριών, αναπτύχθηκαν εκ νέου από τους "αποίκους" που προήρχονταν από τη νότια Μεσοποταμία, τοποθετώντας τις πατρικές αρχιτεκτονικές αρχές στη νέα τους κατοικία.

Οι επιλεγμένες τοποθεσίες είχαν μια στρατηγική επίδραση: να αξιοποιήσουν την πλούσια περιοχή αλλuvial και τα γειτονικά υψίπεδα ("Hilly Flanks") για τους φυσικούς πόρους που ήταν ανύπαρκτοι στην πεδιάδα της Μεσοποταμίας - ξύλο, μέταλλα, ημιπολύτιμους λίθους, καθώς και ζώα όπως πρόβατα και κατσίκες, και τα φυτά που ήταν ιδιαίτερα εύθραυστα σε

αυτές τις περιοχές. Όταν απαιτούνταν, οι πρωτο-Σουμεριοί και οι Ελαμίτες δημιουργούσαν ένα δίκτυο ενδιάμεσων σταθμών που διασχίζοντας τα βουνά, ελέγχουν την πρόσβαση σε απομακρυσμένους πόρους. Τα περισσότερα προϊόντα που αποστέλλονταν πίσω στη Κάτω Μεσοποταμία ήταν πρώτες ύλες, οι οποίες μετασχηματίζονταν σε κοσμήματα, υφάσματα, εργαλεία, όπλα και άλλα τελικά προϊόντα στα εργαστήρια και τα καταστήματα των πόλεων-κρατών. Αυτά τα προϊόντα, ανταλλαγμένα στη συνέχεια, θα μπορούσαν να δημιουργήσουν περισσότερες πρώτες ύλες, τροφοδοτώντας έτσι τον "καπιταλιστικό" κύκλο και διευρύνοντας το εμπόριο. Τα σταφύλια αναδείχθηκαν ως ένας σημαντικός πόρος στις ορεινές τοποθεσίες, καθώς τα κουκούτσια των σταφυλιών, που συνήθως παραμελούνταν λόγω του άγριου τους χαρακτήρα, ανακτήθηκαν από αρκετές τοποθεσίες προς το τέλος του τέταρτου χιλιετηρίδας π.Χ., σε περιοχές όπως η Ανατολία, η Συρία και το Ιράν. Επομένως, μπορούμε να θεωρήσουμε ότι το κρασί ανήκε στα αγαθά που εισήχθησαν στην Κάτω Μεσοποταμία.

3.1.Κουλτούρα Βασισμένη στην Μύρα

Αναμφισβήτητα, η κριθαρένια μύρα και το κρασί από χουρμάδες ήταν τα ποτά της επιλογής στη Μεσοποταμία από την τέταρτη έως τα τέλη της πρώτης χιλιετίας π.Χ. Υπήρχε μια σειρά από μύρες κριθαριού για να διαλέξουν, συμπεριλαμβανομένων ανοιχτόχρωμες, σκούρες και κεχριμπαρένιες μύρες, γλυκές μύρες και ειδικά φιλτραρισμένες μύρες. Οι γλυκές μύρες ή τα κρασιά, ειδικά εκείνα που παρασκευάζονται αποκλειστικά από χουρμάδες, είχαν γίνει πιο δημοφιλή από την πρώτη χιλιετία π.Χ. Για χιλιάδες χρόνια, οι ανώτερες τάξεις και ακόμη και οι βασιλιάδες είχαν μια προτίμηση στην μύρα. Μια ιστορία μάλιστα έκανε τον γύρο της ελληνικής κοινωνίας ότι ο Διόνυσος είχε φύγει από τη «Χώρα των δύο ποταμών» επειδή οι άνθρωποι εκεί έπιναν μόνο μύρα.

Η μεταγενέστερη καρικατούρα μιας πεδινής κουλτούρας που έπινε μύρα έρχεται σε αντίθεση με τη χρήση εικονογραμμάτων για «σταφύλι, αμπελώνα ή κρασί»—Σουμεριακά *tin* και *gestin* — στα παλαιότερα κείμενα. Η πινακίδα «*tin*» δείχνει ένα αντικείμενο που μοιάζει με μπούμερανγκ, το οποίο μπορεί να ερμηνευθεί ως συστάδα σταφυλιών, τοποθετημένη μέσα στην πινακίδα για «βάζο» (σκαμμένο), σε σχήμα αγγείου με ψηλό λαιμό και με μυτερή βάση. Το σύμβολο *gestin* είναι είτε μια πιο σχηματική εκδοχή του σήματος *tin* είτε μια απεικόνιση ενός στελέχους και ενός συμπλέγματος σταφυλιών. Τα σημάδια των Σουμερίων μετατράπηκαν αργότερα σε μια ακκαδική σφηνοειδή γραφή (σφηνοειδή) που ονομάστηκε *karanu*. Παρόλο που οι ταμπλέτες δεν αναφέρουν τίποτα για το πού και πώς παρήχθη το κρασί - σίγουρα, δεν ήταν πρακτικό να αποστέλλονται φρέσκα φρούτα στις πεδινές πόλεις για

επεξεργασία.

Ένα αγγείο γεμάτο gestin αναφέρεται σε ένα κείμενο από την Ur, το οποίο gestin αποθηκεύεται σε δωμάτια στο Girsu (σύγχρονο Telloh), που ήταν η πρωτεύουσα του κρατιδίου Lagash. Το Gestin εισάγεται στο Girsu από «τα βουνά της Ανατολής», πιθανώς τα νότια βουνά Zagros, και το Hulbunu και το Izallu, τα οποία βρίσκονται συνήθως στο νότιο Elam. Η φράση «τα βουνά της Ανατολής» μπορεί επίσης να είναι μια αναφορά στο όρος Νισίρ όπου προσγειώθηκε ο Ουτναπιστίμ μετά τον κατακλυσμό, όπως αναφέρεται στην κανονική εκδοχή του στο Έπος του Γκιλγκαμές. Το Gestin, το οποίο είναι σαφώς κατανοητό ότι σημαίνει «αμπέλι», μαρτυρείται επίσης στο Girsu αμπέλια και άλλα οπωροφόρα δέντρα -χουρμαδιές, μηλιά και συκιά- βρίσκονταν σε περιφραγμένους κήπους, συχνά κοντά σε ναούς. Μέχρι το τέλος της τρίτης χιλιετίας π.Χ., αμπελώνες είχαν δημιουργηθεί και σε άλλες πόλεις της ίδιας πολιτείας, τη Lagash-City (al-Hiba) και τη Nina (Zurghul). Ένας ύμνος ναού του Gudea, ενός κυβερνήτη του Lagash γύρω στο 2150 π.Χ., περιγράφει έναν από τους οπωρώνες ως «ένα βουνό που στάζει αμπέλι.... που είναι συσσωρευμένα προς τον ναό». Αυτός ήταν ο ίδιος Gudea που είχε πει στον γαμπρό του «να φτιάξει άφθονη μύρα για τον θεό Ningirsu», αλλά να μετρήσει έξι μεγάλα χρυσά δισκοπότηρα gestin για τον πιο σημαντικό θεό, τον Bel-Marduk. Στην Ουρ, αναχώματα κατά μήκος των υδάτινων οδών σκάβονταν και «συσσωρεύονταν» για να ποτιστούν «στρέμματα» αμπελώνων σε ένα αγρόκτημα που ονομαζόταν «Κήπος των Αμπελιών», το οποίο παραδόθηκε σε μεγάλο βαθμό στην παραγωγή σιτηρών. Ωστόσο, όσο θα θέλαμε να μάθουμε περισσότερα, τα κείμενα που έχουν δημοσιευτεί μέχρι στιγμής - που αποτελούν μόνο το 2 τοις εκατό του συνολικού αριθμού των γνωστών - είναι σιωπηλά σχετικά με το αν τα σταφύλια σερβίρονταν φρέσκα, αποξηραμένα ως σταφύλια ή μεταποιούνταν σε κρασί ή ξύδι.

Η απόφαση για τη μετάφραση των όρων "tin" και "gestin" ως "σταφύλι" ή "κρασί" παραμένει ανοιχτή, με βάση τα προαναφερθέντα κείμενα. Κατά τη διάρκεια του συνεδρίου κρασιού Mondavi το 1991, ο Μάρβιν Πάουελ από το Πανεπιστήμιο του Βόρειου Ιλινόις προέβη σε μια επιχειρηματολογία υπέρ της μετάφρασης του "gestin" ως "κρασί". Ο λόγος αυτής της προτεινόμενης μετάφρασης προήλθε από μια παρερμηνεία του σύνθετου ιδεογράμματος "ήλιος σταφυλιού" (gestin hea) ως "αποξηραμένο σταφύλι" ή σταφίδα, αντί της συνηθισμένης μετάφρασης "λευκό κρασί". Ο Πάουελ παρουσίασε πειστικά επιχειρήματα υποστηρίζοντας αυτήν τη μετάφραση. Καταρχάς, αναφέρθηκε ότι σαφείς αναφορές στο κρασί ως εμπόρευμα, είτε εισαγόμενο είτε τοπικό, είναι σπάνιες σε όλη την ιστορία της Μεσοποταμίας. Δεύτερον, ο ίδιος ο βασιλιάς Ναβονίδης (555-539 π.Χ.), τελευταίος ηγεμόνας της Βαβυλωνίας πριν από την ισλαμική κατάκτηση, αναφέρει το κρασί ως την εξαιρετική "μύρα" των ορεινών

περιοχών, υπογραμμίζοντας τη σημασία του. Οι αρχαίοι Έλληνες ιστορικοί Όμηρος, Ηρόδοτος και Ξενοφών αναπαριστούν την αλλουβιακή κουλτούρα της περιοχής, αλλά δεν κάνουν αναφορά στο κρασί από σταφύλι.

Ο Μάρβιν Πάουελ είχε επίσης υπογραμμίσει τη σπανιότητα του "λευκού κρασιού" σε σύγκριση με το "κόκκινο κρασί" στην αρχαία Μέση Ανατολή και την Αίγυπτο, γεγονός που αντικατοπτρίζει την πολυτιμότητα και την υψηλή αξία του "λευκού κρασιού". Το να φέρνει κάποιος τέτοιο κρασί από τα βουνά Ζάγκρος ή από την Άνω Μεσοποταμία, απομακρυσμένες περιοχές, δείχνει την αναγνώριση της αξίας του και τη σημασία του σε αυτήν την αρχαία κοινωνία. Πέρα από την οικονομική του αξία, το "λευκό κρασί" προσέφερε κύρος και θεωρείτο πιο κατάλληλο ως προσφορά στους θεούς.

Η ασάφεια και οι πολλές ερωτήσεις που προκύπτουν από την ανάλυση των πρωτότυπων κειμένων αποδεικνύουν την περιορισμένη κατανόηση που έχουμε για τα αρχαία σουμεριακά και ακκαδικά κείμενα. Η επίδειξη προσοχής προς τις προβληματικές πηγές της πρώτης χιλιετίας π.Χ. και η προσέγγιση με κριτική σκέψη σε αναφορές από τους αρχαίους Έλληνες ιστορικούς αναδεικνύει την προσπάθεια να αντιληφθούμε τα αρχικά γραπτά στο πλαίσιο της συγκεκριμένης ιστορικής, πολιτιστικής και κοινωνικής συγκυρίας. Τα δεδομένα μας για τον τρόπο παραγωγής του κρασιού και την εμπορική του σημασία στην προϊστορία παραμένουν ελλιπή. Τα ερωτήματα για την καλλιέργεια του αμπελιού, τη σχέση με τη θρησκεία και την κοινωνία, καθώς και οι ακριβείς διαδικασίες παραγωγής του κρασιού, παραμένουν αναπάντητα.

3.2.Ναοί και Ζιγκουράτ: Κέντρα Αρχαίου Πολιτισμού

Η πόλη-κράτος των Σουμερίων εστίαζε την προσοχή της γύρω από τους ναούς των κυριότερων θεοτήτων της. Οι ναοί συχνά τοποθετούνταν επάνω στην κορυφή των ζιγκουράτ, των αρχαίων αντιστοιχών των ουρανοξυστών, οι οποίοι κατασκευάζονταν από τούβλα λάσπης και αναδεικνύονταν πάνω από τις πόλεις. Οι ζιγκουράτ άγγιζαν τον ουρανό, με τους βιβλικούς συγγραφείς (Γένεση 11.1-9) να θεωρούν ότι αντιπροσώπευαν την απέραντη περηφάνια των οικοδόμων της Βαβέλ. Τα ζιγκουράτ ήταν ενδιαφέροντα καλειδοσκοπικά κτήρια, δημιουργώντας ποικίλα χρωματικά και γεωμετρικά εφέ. Για παράδειγμα, στο "Ζωγραφισμένο Ναό", νότια της Βαγδάτης, μια εκθαμβωτική σύνθεση ασπρόμαυρων διαμαντιών, διαχωρισμένων από κόκκινες ζώνες, συνυπήρχε με ζωγραφισμένες ανθρώπινες φιγούρες και "λεοπαρδάλεις".

Στο "Λευκό Ναό" του θεού του ουρανού, Αν, που βρισκόταν στο Uruk (σύγχρονο Warka), παρατηρούμε μια δομή παρόμοια με τον Παρθενώνα της εποχής του. Ο ναός είχε

εντυπωσιακές εσοχές και κολώνες, βρίσκονταν στην κορυφή ενός ζιγκουράτ ύψους 12 μέτρων, προσβάσιμου μέσω απότομων ραμπών και σκαλιών από όλες τις πλευρές. Ακόμη, στο Χορσαμπάντ στο βορρά, οι Νεο-Βαβυλώνιοι βασιλιάδες κατασκεύασαν μια ακόμη ψηλότερη δομή, με κάθε ορόφου να έχει ξεχωριστό χρώμα: λευκό, μαύρο, κόκκινο, λευκό, κοκκινωπό πορτοκαλί, ασημί και χρυσό.

Η μεγάλη δαπάνη των πόρων για την κατασκευή, διακόσμηση και επίπλωση αυτών των ναών δικαιολογείται από τις καθημερινές λειτουργίες και τις ειδικές εκδηλώσεις που απευθύνονταν στην ευνοϊκή χάρη και τις ευλογίες του θεού που λατρευόταν στο εσωτερικό του ιερού. Σύμφωνα με πλούσια γραπτά στοιχεία, μια από τις σημαντικότερες ευθύνες του προσωπικού του ναού ήταν η φροντίδα για την πρόνοια του θεού. Ο θεός συχνά αναπαρίσταται ως ανθρώπινη μορφή, συχνά ως άγαλμα, το οποίο απαιτούσε καθημερινό καθαρισμό και ντύσιμο. Επίσης, τροφή ήταν απαραίτητη για την διατήρηση του θεού. Κρασί, μύρα και γάλα - με αυτή τη σειρά - μοιράζονταν σε αυτό τον σκοπό, ενώ πολλές φορές προσφέρονταν ολόκληρα ζώα, τα οποία θυσιάζονταν και μαγειρεύονταν σε κεντρικές φωτιές και βωμούς.

Οι απαγορεύσεις κατά των ιερέων να ασχολούνται με το εμπόριο του κρασιού ή να καταναλώνουν κρασί έξω από το ναό, αποδεικνύουν την σημασία του κρασιού στον θρησκευτικό προσανατολισμό. Ο νόμος του Χαμουραμπί, εκδοθείς στις αρχές της βασιλείας του (περίπου το 1790 π.Χ.), καταγράφει 282 νομικές διατάξεις, με τις αντίστοιχες ποινές για παραβάσεις. Στην παράγραφο 110 αναφέρεται: "Αν μια ιερομόναχος [ιέρεια], μια 'μοναχή' [ακριβής έννοια άγνωστη], που δεν ζει σε 'μοναστήρι', ανοίξει [την πόρτα] ενός οινοποιείου ή μπει σε ένα οινοποιείο για ποτό, πρέπει να εκτελεστεί αυτή η γυναίκα." Η αυστηρότητα της ποινής - θανατική ποινή με τη μέθοδο της καύσης - δείχνει την προσδοκία να διατηρούν οι ιέρειες την "καθαρότητα" τους, αποφεύγοντας την συμμετοχή σε κοινά ποτά ή εμπόριο, όπως υποδηλώνει η φράση "άνοιγμα της πόρτας". Μια παρόμοια προσέγγιση απαντάται και στο "Έπος του Γκιλγκαμές", όπου η πόρνη του ναού πλήρωσε τον Ενκίντου με επτά κύπελλα ενός ισχυρού ποτού. Ο Κώδικας του Χαμουραμπί προτείνει ότι οι ιδιοκτήτες των καταστημάτων κρασιού υποτίθεται ότι είναι γυναίκες. Αυτή η προσέγγιση υποδηλώνει ότι οι γυναίκες κατείχαν μια ανώτερη θέση στον τομέα του κρασιού την εποχή εκείνη. Ένας "ιδιοκτήτης οινοπωλείου", όπως η Ku-Bau, ανέλαβε ακόμη και το ρόλο της "βασίλισσας" για την ίδρυση της τρίτης δυναστείας του Kish περίπου το 2400 π.Χ.

Οι προαναφερθείσες ρυθμίσεις θα ήταν εξίσου σημαντικές μόνον αν οι ιερείς του ναού καθημερινά ασχολούνταν με την παραγωγή ή την κατανάλωση του κρασιού, είτε στο πλαίσιο των καθημερινών λατρειών είτε σε ειδικές θρησκευτικές τελετές. Οι εορτασμοί που είχαν

σημασία στην αρχαία Σουμέρ περιλάμβαναν πολυήμερα γεγονότα στην αρχή του νέου έτους, πιθανότατα τον Απρίλιο ή τον Μάιο. Οι εορτασμοί αυτοί έφταναν σε αποκορύφωμα με τον ιερό γάμο (hieros gamos) της Inanna (γνωστής ως Ishtar στο ακκαδικό) με το θρυλικό θεό Dumuzi, ο οποίος ήταν βασιλιάς της πόλης-κράτους Uruk. Κάθε χρόνο, μια ιεροπόλεμος αναπαριστούσε αυτήν τη σημαντική γεγονότα μέσω της τελετής στον μεγάλο ναό της Inanna στο Uruk, γνωστό ως Eanna.

Η τελετή αυτή είχε έντονες συμβολικές πτυχές και σχετιζόταν με τη γονιμότητα. Σε διάφορες παραλλαγές της μύθου, οι θεότητες Inanna, Dumuzi και η αδελφή του Dumuzi, Geshtinanna, συμμετείχαν σε μια ακολουθία καταγωγής και αναγέννησης, κατεβαίνοντας στον κάτω κόσμο και αναστηλώνοντας στη συνέχεια για να επανέλθουν στη ζωή. Αυτή η τελετή πραγματοποιούνταν σε μια περίοδο που η άνοιξη έφερνε νέα ζωή στις πεδιάδες και στην περιοχή, συμβολίζοντας την ευημερία και την αναγέννηση.

Ενδιαφέρον παρουσιάζει και η μύθος του ιερού γάμου, στον οποίο μια μύγα οδηγεί την Geshtinanna στον αδελφό της Dumuzi, που ζούσε σε μια ζυθοποιία. Αυτή η μύθος προφανώς σχετίζεται με το αμπέλι και το κρασί. Το όνομα της ίδιας της θεάς, Geshtinanna, προέρχεται από τη σουμεριακή λέξη "gestin", που σημαίνει "αμπέλι, σταφύλι, κρασί". Η ιστορία αυτή μπορεί να αντικατοπτρίζει τον συμβολισμό του αμπελιού και του κρασιού ως συμβόλων γονιμότητας και αναγέννησης, που συνδέονται με τα κύκλους της φύσης.



Εκτός από τα λογοτεχνικά απομεινάρια, η αρχαιολογική ανασκαφική έρευνα στη

Μεσοποταμία παρέχει πληροφορίες για την καλλιέργεια της αμπέλου και την παραγωγή του κρασιού. Οι σφραγίδες και οι κυλινδρικές σφραγίδες αποτελούν ένα από τα πιο ενδεικτικά και ενδιαφέροντα κεραμικά έργα της περιοχής. Αυτές οι σφραγίδες απεικονίζουν μύθους, σκηνές από την καθημερινή ζωή και συμβολικές αναπαραστάσεις. Ποικίλες λίθοι, όπως τυρκουάζ, αιματίτης, λάπις λάζουλι, απεικονίζονταν με σκηνές που σχετίζονταν με τον αμπελώνα και την παραγωγή κρασιού. Είτε απεικονίζουν θεότητες είτε καθημερινούς ανθρώπους, αυτά τα έργα τέχνης αποτελούν σημαντικές πηγές για την κατανόηση της αμπέλου και του κρασιού στην αρχαία Μεσοποταμία.

Συνοψίζοντας, η παράδοση της καλλιέργειας της αμπέλου και της παραγωγής κρασιού είχε σημαντική θρησκευτική, κοινωνική και οικονομική σημασία στην αρχαία Μεσοποταμία. Οι τελετουργικές πτυχές των εορτασμών και οι συμβολικές αναπαραστάσεις στην τέχνη προσδίδουν βάθος στην κατανόηση του ρόλου του κρασιού στον θρησκευτικό προσανατολισμό και την κοινωνική ζωή της εποχής.

Ένα από τα πιο κοινά μοτίβα στις σφραγίδες είναι το βασιλικό συμπόσιο, το οποίο αποτυπώνει την ουσία και αποτελεί την απόλυτη έμπνευση για το ελληνικό συμπόσιο και τη ρωμαϊκή συνοικία, χιλιάδες χρόνια αργότερα. Βλέπουμε άντρες και γυναίκες να κάθονται σε ξύλινες καρέκλες που έχουν κοντή πλάτη και σταυρωτά στηρίγματα σαν τα «καμπούλια» της Μυκηναϊκής Ελλάδας. Σηκώνουν κούπες και κύπελλα στο στόμα τους ή κρατούν μακριές σωλήνες που μπαίνουν σε μεγάλα αγγεία. Οι αγωνιστές στέκονται έτοιμοι, με μακρόστενες κανάτες, να ξαναγεμίσουν τα κύπελλα τους. Στο βάθος, μια λύρα με κεφάλι κριαριού και χορευτές και τραγουδιστές προσφέρουν διασκέδαση. Η παλαιότερη απεικόνιση του μοτίβου του σωλήνα και του αγγείου είναι σφραγισμένη στις αρχές της τέταρτης χιλιετίας π.Χ. από τη βόρεια μεσοποταμία τοποθεσία Tere Gawra, όχι μακριά από την αρχαία Νινευή. Η σφραγισμένη απεικόνιση της φώκιας σε πηλό, που βρίσκεται τώρα στο Μουσείο του Πανεπιστημίου της Πενσυλβάνια, δείχνει δύο ανθρώπινες φιγούρες που μοιάζουν με ραβδί, των οποίων οι διαστάσεις είναι νανικές από ένα τεράστιο αγγείο ανάμεσά τους. Οι άνθρωποι κρατούν σωλήνες, οι οποίοι είναι αρθρωτοί στη μέση τους. Μια προσεκτική εξέταση αυτού και των μεταγενέστερων σφραγίδων και απεικονίσεων, σε συνδυασμό με την ανακάλυψη πραγματικών παραδειγμάτων αυτών των σωλήνων από ανασκαφές, οδήγησε σε μια εύλογη υπόθεση: οι σωλήνες χρησίμευαν ως «καλαμάκια» για να ρουφήξουν την μύρα από το αγγείο. Το καλαμάκι έδωσε τη δυνατότητα σε έναν πότη να διεισδύσει μέσα από μια συσσώρευση φλοιών και μαγιάς, που επέπλεαν στην επιφάνεια και να φτάσει στο ποτό από κάτω.

Καμία επιγραφή δεν προσδιορίζει σαφώς την μύρα ως το ποτό που απορροφάται από τα αγγεία με τα καλαμάκια. Υποτίθεται επίσης σιωπηρά ότι το ίδιο δοχείο ήταν ένας συνδυασμός αγγείου επεξεργασίας και πόσης. Το καλύτερο επιχείρημα ότι τα αγγεία περιείχαν μύρα, κάτι που είναι καλό, είναι κατ' αναλογία με τις σύγχρονες πρακτικές που μπορούν ακόμη να παρατηρηθούν στην Ανατολική και Δυτική Αφρική. Οι γηγενείς λαοί εκεί, όπως οι Μασάι της Κένυας που μιλούν Μπαντού και οι Κοφιάρ της Νιγηρίας, παρασκευάζουν μύρες με σόργο και κεχρί σε μεγάλα αγγεία και πίνουν το ρόφημα απευθείας από αγγεία χρησιμοποιώντας μακριά καλαμάκια από καλάμι. Ο παραλληλισμός με την αρχαία Μεσοποταμία μπορεί να γίνει ένα βήμα παραπέρα' η κατανάλωση μύρας με καλαμάκια στις αφρικανικές κοινωνίες συνδέεται συνήθως με ειδικούς εορτασμούς και τελετές που σηματοδοτούν τελετές μετάβασης, όπως η γέννηση, ο γάμος, η μύηση στη φυλή και ο θάνατος. Είναι συχνά μια αποκλειστικά ανδρική υπόθεση στην οποία μια μεγάλη ομάδα ανδρών στριμώχνεται γύρω από ένα αγγείο μύρας στο οποίο τοποθετούνται καλάμια και τροφοδοτούν τους πότες.

Τα παραδείγματα από την αρχαία Μεσοποταμία με «καλαμάκια» για κατανάλωση μύρας ανακαλύφθηκαν στην τοποθεσία Ουρ, που φημίζεται για το ζιγκουράτ της που προσεγγίζεται από μια τριπλή σκάλα. Πολυάριθμοι σωλήνες, κατασκευασμένοι από λάπις λάζουλι, χρυσό και ασήμι, βρέθηκαν σε έναν τάφο της βασίλισσας Puabi από τον Sir Leonard Woolley, διευθυντή της κοινής ανασκαφής του Μουσείου του Πανεπιστημίου της Πενσυλβάνια και του Βρετανικού Μουσείου που διεξήχθη μεταξύ των παγκοσμίων πολέμων.



Τα πολύτιμα υλικά είχαν εφαρμοστεί πιθανώς γύρω από καλάμια βάλτων, τα οποία αργότερα διαλύθηκαν. Ορισμένα παραδείγματα είχαν σαφώς αιχμηρές άκρες όπως οι σωλήνες στο Tere Gawra. Κοντά στα καλαμάκια βρέθηκε ένα ασημένιο αγγείο, που χωρούσε περίπου 6 λίτρα, και υποτίθεται ότι κρατούσε την ημερήσια διανομή μύρας της βασίλισσας. Οι περισσότεροι εργαζόμενοι σε μεγάλα δημόσια έργα στη Μεσοποταμία λάμβαναν συνήθως τουλάχιστον 1 λίτρο κάθε μέρα. Η ταφή της βασίλισσας Puabi ήταν μόνο ένας από τους πολλούς εξαιρετικά

πλούσιους τάφους που αποκαλύφθηκαν από τον Woolley στο «Βασιλικό νεκροταφείο» στην Ουρ, που χρονολογείται στην Πρώιμη Δυναστική ΙΙ περίοδο από περίπου το 2600 έως το 2500 π.Χ. Ο τάφος της Puabi απεικονίζει τα περισσότερα από τα βασικά χαρακτηριστικά του νεκροταφείου. Η ίδια, σύμφωνα με τον κοινό ρόλο της ως ιέρεια στο ναό του θεού της σελήνης Nanna στην Ουρ, ήταν στολισμένη με όλα της τα κομψοτεχνήματα, με κόμμωση, σκουλαρίκια, τσόκερ και περιδέραια από τα πιο ακριβά υλικά, τα οποία είχαν δημιουργηθεί σε περίπλοκα φύλλα, λουλούδια και γεωμετρικά σχέδια. Μαζί με τη βασίλισσα θάφτηκε μια μεγάλη συλλογή από αυλακωτά κύπελλα και κύπελλα χρυσού. Μόλις οι προσφορές φαγητού και ποτών είχαν τοποθετηθεί σε έναν τάφο στο Βασιλικό Νεκροταφείο, η πόρτα σφραγίστηκε με πέτρα και πλίνθο. Η πιο εκπληκτική ανακάλυψη που έκανε ο Woolley, ωστόσο, ήταν στους ανυψωμένους «λάκκους θανάτου» που οδηγούσαν στους τάφους. Οι βασιλικές προσωπικότητες δεν είχαν θαφτεί μόνοι τους στους τάφους τους. Τοποθετημένα σε τεράστιους ταφικούς λάκκους που είχαν ανασκαφεί έξω από τις προσχώσεις υπήρχαν καρότσια μάχης που τα έσερναν ιπποειδή σαν οναγέρ και περίπου 80 άνθρωποι, συμπεριλαμβανομένων μουσικών με τα όργανά τους, στρατιώτες, υπηρέτες και αυλικούς, ορισμένοι από τους οποίους φορούσαν περίτεχνα κοσμήματα από χρυσό, ασήμι και ημιπολύτιμους λίθους. Ένα ζευγάρι κριάρια, φτιαγμένα από χρυσό, ασήμι, λάπις λάζουλι, κοχύλι και κόκκινο ασβεστόλιθο πάνω σε ξύλο καλυμμένο με ασφαλτο, είναι μεταξύ των καταπληκτικών έργων τέχνης που ανακτήθηκαν από το Βασιλικό Νεκροταφείο. Κάθε κριάρι σηκώνεται στα πίσω πόδια του, τσιμπολογώντας έναν μικρό θάμνο. Τα ηχητικά κουτιά των ταυροκεφαλών λύρων είναι επίσης αξιοσημείωτα' οι ένθετες πλάκες τους απεικονίζουν σκηνές του «Master of Animals» και υπέροχα πλάσματα, όπως αυτά στο Έπος του Gilgamesh, που κουβαλούν ποτήρια, κύπελλα και αγγεία ποτών. Το πλήθος των ευρημάτων από το νεκροταφείο μοιράστηκαν εξίσου το Μουσείο του Πανεπιστημίου της Πενσυλβάνια και το Βρετανικό Μουσείο.

Ένα μεγάλο χάλκινο δοχείο, προφανώς γεμάτο με υγρό, είχε στηθεί στη μέση του «λάκκου του θανάτου». Σύμφωνα με τον Woolley, κάθε ακόλουθος βουτούσε ένα φλιτζάνι, ίσως έχυνε μερικό ως προσφορά στον νεκρό και στους θεούς και μετά έπινε ό,τι είχε απομείνει. Η επίδραση ενός «ναρκωτικού» στο ποτό ήταν μη αναστρέψιμη και θανατηφόρα' καθώς σε μια σκηνή από μια σύγχρονη τελετουργική λατρεία αυτοκτονίας στο Jonestown ή στην Καλιφόρνια, ολόκληρη η συνοδεία του ηγεμόνα πέθανε την ίδια στιγμή. Τακτοποιημένα σε προσεγμένες γραμμές, το ένα μετά το άλλο στραμμένο προς την ίδια κατεύθυνση, τα σώματα καλύφθηκαν από χώμα. Η ανθρωποθυσία φαίνεται πάντα φρικιαστική, αλλά αν ο στόχος είναι να συνεχιστεί αυτή η ζωή - ιδίως η αυλική υπηρεσία για έναν βασιλιά ή μια

βασιλίτσα - σε μια άλλη ζωή που θα ακολουθήσει, είναι τουλάχιστον κατανοητό.

3.3. Συμπόσιο στη Μεσοποταμία

Ένα συμπόσιο, κυριολεκτικά «ο τόπος της μύρας και του ψωμιού» στο αρχαίο Σουμέρ, ήταν εμποτισμένο με βαθιά θρησκευτική, κοινωνική, ακόμη και σεξουαλική σημασία. Οι ίδιοι οι θεοί συχνά χαιρετούσαν ο ένας τον άλλον και σημείωναν ειδικές περιστάσεις με ένα συμπόσιο, στο οποίο θα μπορούσαν να συμμετάσχουν σε περιόδους ποτού και διανοητικές εκδηλώσεις. Ο Ένκι, ο θεός της σοφίας και της μαγείας, χρησιμοποίησε προς όφελός του την ευφυΐα του και την αλκοολική ομίχλη που προκαλούσαν τέτοιες γιορτές. Μια από τις πολυάριθμες ιστορίες για αυτόν τον απατεώνα θεό, ξεκινά με το να καθίζει στο τραπέζι όλους τους θεούς με τη σωστή σειρά - από τον θεό του ουρανού Αν στην κεφαλή του τραπέζιού, τον πατέρα του Ενλίλ δίπλα στον Αν και από κάτω στον Ανούνα που είχε πέσει από την εύνοια. Μετά την ευλογία του φαγητού και του ποτού και τον προπόσεων που συνέβησαν, το πάρτι ζεσταίνεται και φτάνει σε ένα σημείο όπου οι υψηλόβαθμοι συμμετέχοντες θέτουν γρίφους ο ένας στον άλλον και επιδίδονται σε μονομαχίες. Κάνοντας έξυπνους ελιγμούς γύρω από τους αντιπάλους του, ο Enki είναι σε θέση να διεκδικήσει τη δημιουργία της ανθρωπότητας, την επίσημη αναγνώριση του ναού του στο Eridu και μια σειρά από γυναίκες -μητέρες και τις κόρες τους σε πέντε γενιές- με τις οποίες ζευγαρώνει διαδοχικά και επιτυχώς. Κατάλληλα, μια κόρη από μια άλλη ένωση είναι η Νινκάσι, η θεά της μύρας. Ο Ένκι διοργανώνει επίσης ένα γλέντι στο οποίο το κρασί είναι το κύριο ποτό, όπως καταγράφεται σε έναν ύμνο στον θεό ήλιο, το παλαιότερο ακκαϊκό (σημιτικό) λογοτεχνικό κείμενο, από πινακίδες που βρέθηκαν στην Έμπλα και στο Αμπού Σαλαμπίκ στην Άνω Μεσοποταμία.

Ανθρώπινοι βασιλιάδες και βασίλισσες, που ενεργούσαν ως εκπρόσωποι των θεών στη γη, ήταν τόσο άπληστοι όσο κάθε Κέλτικος ηγεμόνας, *potlatch*! μια πλούσια τελετουργική γιορτή κατά την οποία τα υπάρχοντα χαρίζονται ή καταστρέφονται για να επιδειχθεί ο πλούτος ή να ενισχυθεί το κύρος των αρχηγών στα βορειοδυτικά της Αμερικής ή ελληνικά συμπόσια φιλοξενώντας μεγάλα γλέντια. Όταν ο Σαργών ο Μέγας παρασύρθηκε στην Κάτω Μεσοποταμία γύρω στο 2300 π.Χ. και ίδρυσε την πρώτη σημαντική δυναστεία στο Ακκάδ, εδραίωσε την κυριαρχία του παρέχοντας σε «5.400 άνδρες [που] έτρωγαν καθημερινά πριν από αυτόν». Οι γυναίκες έπαιζαν επίσης σημαντικούς ρόλους στον βασιλικό οίκο και στα συμπόσια. Με την επαναβεβαίωση της ηγεμονίας των Σουμερίων στην Ουρ αρκετούς αιώνες μετά τον Σαργκόν, ο βασιλιάς Σούλκι καυχείται για τις πολυτελείς γιορτές του και για το πώς έπινε μύρα στο ναό του Αν και συναναστρεφόταν με την Ινάννα, τη θεά του έρωτα, σε ένα

συμπόσιο. Δεν είναι βέβαιο αν μια γιορτή κορυφωνόταν πάντα με τη σεξουαλική ασέβεια ή την πιο εξυψωμένη ιερογαμία του βασιλιά και μιας ιέρειας, αλλά ο Shulgi απέκτησε περισσότερους από 20 βασιλικούς πρίγκιπες και πριγκίπισσες, ξεπερνώντας κάθε άλλο Νεοσουμερίων ηγεμόνα. Σεξουαλικές πράξεις, που αντισταθμίζονται από την κατανάλωση ενός ποτού από ένα μεγάλο αγγείο μέσω ενός σωλήνα, απεικονίζονται επίσης σε σφραγίδες και πλάκες.

Το βασιλικό συμπόσιο ήταν η επιτομή της περίπλοκης αλληλεπίδρασης της κοινωνικής θέσης, του κυβερνήτη ως πηγής γονιμότητας της φύσης, της συμβολικής σημασίας του θεϊκού βασιλείου και βασικών γεγονότων στη ζωή και τον θάνατο του ατόμου, της κοινωνίας γενικότερα και της ίδιας της φύσης. Η πίστη που όφειλαν στον ηγεμόνα οι υπήκοοί του, καθώς και επίσημες νομικές ρυθμίσεις για τη μεταβίβαση γης και άλλες οικονομικές συναλλαγές, επικυρώνονταν σε εορτές και με ειδικές τελετές ποτού. Την εποχή του Sargon και του Shulgi, οι κυβερνήτες και οι θεοί απεικονίζονταν τακτικά σε κυλινδρικές σφραγίδες καθισμένοι και κρατώντας ένα κύπελλο στο ένα χέρι, με τον ιδιοκτήτη της σφραγίδας να στέκεται μπροστά στον ανώτερό του παρέα με μια μεσολαβούσα θεά. Στις γιορτές παρουσιάζονταν δώρα, ιδιαίτερα πλούσια ενδύματα και σύνεργα για το ποτό, μεταξύ των οποίων κύπελλα και πιθάρια από χρυσό, ασήμι και μπρούτζο.

Μια περίτεχνη σκηνή συμποσίου απεικονίστηκε με ένθετα κομμάτια κοχυλιού και ασβεστόλιθου, με μπλε λάπις λάζουλι ως φόντο, σε ένα κουτί καλυμμένο με ασφάλτο, το οποίο ανασκάφηκε από τον Leonard Woolley στο Βασιλικό Κοιμητήριο της Ουρ, που χρονολογείται περίπου το 2600-2500 π.Χ. Στη μία πλευρά του λεγόμενου Βασιλικού Προτύπου, που ήταν πιθανότατα μια λύρα, ο βασιλιάς κάθεται ήρεμα στο «σκαμπό» του, απολαμβάνοντας τη δόξα της στρατιωτικής του νίκης, η άλλη πλευρά απεικονίζει τον στρατό του από άρματα και πεζικό. Ο βασιλιάς και η βασίλισσά του (εν μέρει σβησμένοι) έχουν κύπελλα στα χέρια στην πλευρά του προτύπου Ειρήνης του κουτιού και τους φροντίζουν προσωπικά οι υπηρέτες. Φορούν εκτεταμένα, πολυεπίπεδα φορέματα από δέρας αρνιού και αντικρίζουν μια σειρά από έξι αυλικούς, οι οποίοι είναι όλοι καθισμένοι και κρατούν κύλικες. Όπως και ο βασιλιάς, οι αυλικοί είναι φαλακροκέφαλοι, γεγονός που αποτελούσε ένδειξη θρησκευτικής πίστης, αλλά η ενδυμασία τους είναι πιο απλή και εμφανίζονται σε μικρότερη κλίμακα. Πίσω από τους αυλικούς στέκονται ένας λυράρης και μια τραγουδίστρια.

Όλα τα στοιχεία είναι στη θέση τους στο Royal Standard για μια μεγάλη γιορτή. Τα πάνελ κάτω από το βασιλικό ζεύγος και τη συνοδεία του δείχνουν πολλά ζώα -κατσίκες, βοοειδή, γαϊδούρια και ψάρια- να οδηγούνται και να μεταφέρονται, ίσως ως λάφυρα από τη

στρατιωτική εκστρατεία και ως προμήνυμα των νόστιμων εισερχόμενων κρεάτων που θα σερβιριστούν στη γιορτή. Αλλά υπάρχει κάτι άγνωστο: ποιο ήταν το ρόφημα στα κύπελλα που σηκώνουν ο βασιλιάς και η συνοδεία του για να γιορτάσουν τη νίκη; Και τι έπιναν από τα κύπελλα που φαίνονται στις κυλινδρικές σφραγίδες, και γιατί ένα ζευγάρι ατόμων να κάθονται εκατέρωθεν ενός μεγάλου αγγείου από το οποίο εκτείνονται οι μακριές σωλήνες;

3.4.Ο Οίνος στις Πεδινές Πόλεις

Μια μοριακή αρχαιολογική μελέτη πάνω σε ένα μοναδικό βαζί 50 λίτρων που χρονολογείται στα τέλη της τέταρτης χιλιετίας π.Χ. - το Oval στο Godin Tepe - από το εργαστήριό μου, προσέφερε τις παλαιότερες χημικές ενδείξεις για το τι έπιναν από τα μεγάλα αγγεία με τους σωλήνες για ποτό που απεικονίζονται στο Late Uruk και στις μεταγενέστερες σφραγίδες. Οι εν λόγω ενδείξεις προέρχονταν από οξαλικό ασβέστιο, γνωστό και ως "μπιρόλιθος". Αυτή η ανάλυση επιβεβαίωσε ότι το ποτό που αντλούσαν από αυτά τα αγγεία ήταν κριθαρένια μύρα.

Ένα μικρό άνοιγμα στο πλευρικό τοίχωμα του βάζου θα μπορούσε να δεχτεί τον μικρό σωλήνα που χρησιμοποιούσαν ο αρχηγός του χωριού ή ο ξένος κυβερνήτης για να πιεί το ποτό. Η κατανάλωση μύρας στον αρχαίο κόσμο αποτελούσε συνηθισμένη δραστηριότητα, και ιδίως τα αγγεία με δύο έως επτά στόμια, τοποθετημένα ομοιόμορφα γύρω από το χείλος του αγγείου, εντοπίστηκαν σε πολλές τοποθεσίες της τρίτης χιλιετίας π.Χ. στην Κάτω Μεσοποταμία, από το Μαρί στον Ευφράτη έως το νησί των Κυκλάδων, τη Νάξο. Η σαφής αντιστοιχία με τις παραστάσεις της πόσης μύρας σε σύγχρονες σφραγίδες αποτελεί ανυπόστατη υπόθεση.

Έχοντας αναλύσει την προσέγγιση της μύρας στις σφραγίδες, ήταν αναγκαίο να εξετάσουμε την πιθανότητα τα κύπελλα και τα ποτήρια να περιείχαν κρασί. Σε αυτή την περίπτωση, το κρασί θα έπρεπε να μεταφερθεί στην αρχαία Σούμερ από απομακρυσμένες περιοχές. Η ευρεία τοπική παραγωγή κρασιού αποκλείστηκε λόγω του ζεστού κλίματος στο νότο. Πολλοί τύποι πιθαριών, που κυκλοφορούσαν ευρέως στην πεδινή Μεσοποταμία και κατά μήκος των εμπορικών δρόμων προς τα βουνά Ζάγκρος και τη βορειοδυτική Συρία, μοιάζουν ιδανικοί για τη μεταφορά πολύτιμων υγρών όπως το κρασί, κατά την Ύστερη περίοδο του Ουρούκ. Ειδικά, επιδώσαμε προσοχή στο "αγγείο με στόμιο", ένα αγγείο με ωοειδή μορφή και στενό, καμπυλωτό στόμιο, παρόμοιο με τα στόμια των κανάτων που χρησιμοποιούνταν για να γεμίζουν τα κύπελλα και τα ποτήρια στις σφραγίδες.

Αν και τα αγγεία με στόμιο είναι συνήθως μικρά - με χωρητικότητα περίπου ενός λίτρου - και τα κυρτά στόμια τους, που θα μπορούσαν εύκολα να σπάσουν, φαίνονται ανεπαρκή για τη μεταφορά, εκτίμηση της προηγούμενης περιόδου ανασκαφών στο Αρσλάν Τεπέ κοντά στις

πηγές του ποταμού Ευφράτη στην ανατολική Ανατολία, ανέδειξε πεταμένα πήλινα πώματα για τα στόμια των αγγείων, πιθανότατα χρησιμοποιούμενα για να τα φράζουν. Εκτός από αυτά τα εμπόδια, τα ειδικά εμπορεύματα μπορούσαν να αποσταλούν με προσεκτική συσκευασία σε μικρά κοντέινερ. Στον προορισμό τους, τα αγγεία με στόμιο είχαν την πρόσθετη χρησιμότητα να λειτουργούν ως δοχεία σερβιρίσματος, όπως αποδεικνύουν οι σφραγίδες.

Η υπόθεση ότι τα αγγεία με στόμιο μπορεί να είχαν χρησιμοποιηθεί για τη μεταφορά κρασιού δοκιμάστηκε. Η Ginny Badler, η οποία είχε παράσχει δείγματα από το Godin Tepe για τις πρώτες αναλύσεις μας για το κρασί, πραγματοποίησε εκδρομές στο Μουσείο του Λούβρου στο Παρίσι και το Πανεπιστήμιο της Χαϊδελβέργης, όπου φυλάσσονται τα προηγούμενα ανασκαφικά ευρήματα από το Uruk. Κατάφερε να λάβει δείγματα υπολειμμάτων από τρία αγγεία του ίδιου τύπου με στόμια, ένα από κάθε σημαντική τοποθεσία: Σούσα, Γκιρσού και Ουρούκ. Μέσω χημικών αναλύσεων, επιβεβαιώθηκε ότι όλα τα δείγματα περιείχαν ρητινοποιημένο κρασί.

Άλλοι παράγοντες που συνέβαλαν στη μεταφορά του κρασιού, τόσο σε αγγεία όσο και σε άλλα υλικά (π.χ. φλούδα κρασιού), δεν πρέπει να παραμεληθούν. Ένα ενδεικτικό παράδειγμα είναι το πυρίμορφο αγγείο, γνωστό ως το κοινό αγγείο κρασιού στο Godin Tepe. Τα αγγεία αυτά ποικίλουν σε όγκο από 1,5 έως 60 λίτρα, συνήθως με συγκεκριμένες χωρητικότητες. Τα αγγεία των 30 λίτρων, που σε μέγεθος είναι συγκρίσιμα με τα κανάανικα βάζα και τους αμφορείς των μεταγενέστερων εποχών, αποδείχθηκαν πιο κατάλληλα για την μεταφορά μεγάλων αποστάσεων, καθώς ήταν ευκολότερα στη διαχείριση από έναν μόνο άνθρωπο και μπορούσαν να μεταφερθούν με ζώα ή να φορτωθούν στα πλοία.

Ο τύπος αγγείου με πυριμοειδές σχήμα παρατηρείται στα σημεία του Ουρούκ, του Νιπούρ, του Γκιρσού στη νότια Μεσοποταμία, καθώς και στα Σούσα στο νοτιοδυτικό Ιράν (Κουζιστάν) κατά την Ύστερη περίοδο του Ουρούκ. Παρουσιάζεται επίσης στο Tepe Sialk στο βορειοκεντρικό Ιράν, στην Habuba Kabira και αλλού κατά μήκος των ευρέως διαδεδομένων εμπορικών δρόμων της Ύστερης Ουρούκ. Τα αγγεία κρασιού του Godin Tepe φέρουν παρόμοιο σχήμα με αυτά από άλλες τοποθεσίες, αλλά είναι ξεχωριστά χάρη στον διακοσμητικό χαρακτήρα των ανεστραμμένων σχοινιών σε σχήμα "U". Μέσω αναλύσεων οργανικών υπολειμμάτων σε ένα δείγμα αγγείου από τα Σούσα, διαπιστώθηκε ότι αρχικά περιείχε κρασί.

Άλλοι τύποι αγγείων που εξετάστηκαν στο εργαστήριό μου περιλάμβαναν επίσης ρητινοποιημένο κρασί ως συστατικό. Λόγω του μικρού μεγέθους τους ή του ξεχωριστού

σχεδιασμού τους, μπορεί πάλι να προσεγγίσουμε την πιθανότητα της παρουσίας εξειδικευμένων υγρών. Για παράδειγμα, ένα μικροσκοπικό αγγείο τύπου Late Uruk από το Girsu είχε χωρητικότητα περίπου 15 χιλιοστόλιτρα. Άλλο ένα μοναδικό μικροσκοπικό βάζο βρέθηκε μαζί με πολλά άλλα από τον ίδιο τύπο στο Ουρούκ, κάτω από έναν φούρνο στο συγκρότημα του ναού Eanna. Αυτός ήταν ο ναός που αφιερωνόταν στην θεά Ινάννα, όπου τελούνταν η ετήσια γιορτή του ιερού γάμου. Τα αγγεία αυτά, που χρονολογούνται λίγο μετά την Ύστερη περίοδο του Ουρούκ, διακρίνονταν από το στενό στόμιο και τη μυτερή βάση τους, έχοντας χωρητικότητα περίπου 10 έως 30 χιλιοστόλιτρα.

Είναι σημαντικό να αναφέρουμε ότι, όπως προκύπτει από αυτή την ανάλυση, το ρόφημα που σερβίριζα σε κύπελλα και ποτήρια κατά τις συμπόσιες και τις ειδικές τελετές, όπως παρουσιάζεται στις σφραγίδες, πιθανόν να περιείχε ρητινοποιημένο κρασί. Η περιοχή της Νότιας Μεσοποταμίας είχε δυσμενείς κλιματικές συνθήκες για την καλλιέργεια των αμπελιών, προσφέροντας έτσι τις κατάλληλες συνθήκες για την παραγωγή του κρασιού. Επομένως, μπορούμε να υποθέσουμε με μεγαλύτερη ακρίβεια που παρήχθηκε το κύριο μέρος αυτού του εμπορεύματος, το οποίο μπορούσε να καλύψει τις ανάγκες των πεδινών περιοχών. Η ζώνη των βορείων ορέων του Zagros, όπου η οινοποίηση έχει τουλάχιστον αρχαιολογικές ρίζες από τη νεολιθική περίοδο και έχει ευδοκιμήσει το άγριο υποείδος του σταφυλιού, μπορεί να θεωρηθεί μία πιθανή επιλογή. Επιπλέον, τα ανατολικά τμήματα των Ταύρων και ο Καύκασος, ακόμα πιο απομακρυσμένα, αναδεικνύονται ως πιθανές τοποθεσίες. Τα εμπορεύματα, συμπεριλαμβανομένου του κρασιού, θα μπορούσαν να μεταφέρονται σε ξηρά μέχρι να φτάσουν σε πλωτές οδούς που επικοινωνούσαν με τους ποταμούς Τίγρη και Ευφράτη, διευκολύνοντας τη μεταφορά προς την Κάτω Μεσοποταμία. Τα λιμάνια μεταφόρτωσης σε στρατηγικές τοποθεσίες στην Άνω Μεσοποταμία, όπως στο Μαρί, όπως είδαμε, επίσης, είχαν συσταθεί από τους πεδινούς κατοίκους, και αυτό δημιούργησε τις απαραίτητες υποδομές για την αποτελεσματική διακίνηση των αγαθών, συμπεριλαμβανομένου και του κρασιού.

Αξίζει να σημειωθεί ότι, παρά τις ενδείξεις που παρέχουν οι αναλύσεις αυτές, δεν έχουν διεξαχθεί ακόμη μελέτες χημικής προέλευσης για την αναγνώριση των υλικών των πηλινών αγγείων. Ως εκ τούτου, δεν είμαστε σε θέση να επιβεβαιώσουμε με απόλυτη βεβαιότητα εάν το αγγείο με το στενό στόμιο, ή άλλοι τύποι αγγείων, ήταν τα κυρίαρχα μέσα μεταφοράς. Είναι προφανές, ωστόσο, ότι το ρητινοποιημένο κρασί αποτέλεσε κοινό χαρακτηριστικό στοιχείο των αγγείων αυτών.

Το εμπόριο κρασιού σε μεγάλες αποστάσεις σε αυτό το πρώιμο στάδιο του ανθρώπινου

πολιτισμού είναι ένα δελεαστικό, ρεαλιστικό σενάριο και ένα σενάριο που εξηγεί τα στοιχεία. Μια άλλη πιθανή εξέλιξη, ωστόσο, πρέπει να διερευνηθεί περαιτέρω. Εάν η ζήτηση για κρασί ήταν αρκετά μεγάλη στα πεδινά, θα αναμενόταν η μεταφύτευση αμπελών σε πιο κοντινές τοποθεσίες στο κεντρικό Ζάγκρος, όπως το Γκοντίν Τεπέ και πιθανώς νότια ως τα Σούσα. Δεν γνωρίζουμε αν οι βασιλιάδες των πόλεων-κρατών της πεδινής Μεσοποταμίας ήταν το ίδιο φιλόδοξοι με τους Αιγύπτιους ομολόγους τους στην ίδρυση μιας βασιλικής οινοποιητικής βιομηχανίας κοντά, αλλά πιθανότατα είχαν ισχυρό κίνητρο προς αυτή την κατεύθυνση. Τα λίγα αρδευόμενα φυτά στους κήπους της νότιας Μεσοποταμίας δεν ήταν επαρκή για να ικανοποιήσουν τις ανάγκες τους ή μιας ανερχόμενης ανώτερης τάξης. Όταν οι εμπορικές οδοί της Ύστερης Ουρούκ κόπηκαν ξαφνικά στο τέλος της περιόδου, η πίεση για δημιουργία παραγωγικών αμπελώνων πιο κοντά στα μεγάλα αστικά κέντρα θα είχε ενταθεί.

3.5.Μεταφύτευση του Αμπελιού στο Σιράζ

Οι πρόποδες των νότιων βουνών του Ζάγκρος, κοντά στην αρχαία τοποθεσία Σούσα, αποτελούν την πλησιέστερη περιοχή προς την Κάτω Μεσοποταμία, η οποία θα μπορούσε να είχε καλλιεργηθεί αποτελεσματικά με την χρήση της εξημερωμένης αμπελού για την παραγωγή κρασιού σε μεγάλη κλίμακα. Οι Σούσα, μία από τις πρωτεύουσες του αρχαίου Ελάμ, βρίσκονταν κατά μήκος του ποταμού Καρούν, σε σχετική κοντινή απόσταση από τις άλλες πόλεις-κράτη της πεδιάδας, προσφέροντας πολλές δυνατότητες μεταφοράς με πλοίο ή ξηρά. Κατά τη διάρκεια της τρίτης χιλιετίας π.Χ., η πόλη επεκτάθηκε σε έκταση περίπου 400 εκταρίων και περιελάμβανε δύο ακροπόλεις, μία εκ των οποίων είχε μια βαθμιδωτή πυραμίδα από λασπότουβλα, η οποία προέδινε την ανάπτυξη του ζιγκουράτ.

Οι μοριακές αρχαιολογικές αναλύσεις των αγγείων που βρέθηκαν στα Σούσα - συμπεριλαμβανομένων κεραμικών αγγείων με στόμιο, πυρηνόμορφα αγγεία και μικρά ειδικά λίθινα αγγεία - αποκάλυψαν την παρουσία του ρητινωμένου κρασιού, το οποίο αποτελούσε σημαντικό εμπόρευμα στην περιοχή. Αυτό μπορούσε να καταναλωθεί ως ποτό ή να χρησιμοποιείτο για τη δημιουργία αρωμάτων και ελαίων. Παρόλα αυτά, μόνο ένα αμπέλι σταφυλιού από την ύστερη περίοδο του Ουρούκ έχει ανακαλυφθεί μέχρι σήμερα στην περιοχή των Σούσα. Αυτό μπορεί να αποδοθεί στο γεγονός ότι οι ανασκαφείς αρχαιολόγοι δεν είχαν ακόμα υιοθετήσει τις σύγχρονες μεθόδους ανάκτησης της πληροφορίας πριν από τη διακοπή των ανασκαφών τους το 1979, λόγω της ιρανικής επανάστασης.

Η γεωγραφική θέση της πόλης Σούσα μεταξύ των πεδινών και των ορεινών περιοχών την καθιστά ιδανική για την ανάπτυξη της οινοποίησης και της καλλιέργειας της αμπελού. Οι ανασκαφείς του Godin Tere υποστηρίζουν την άποψη ότι το Οβάλ, ένα εμπορικό και

στρατιωτικό κέντρο που βρίσκεται περίπου 250 χιλιόμετρα βόρεια των Σούσα, στην κοιλάδα Kangavar στο μέσο του Zagros, κατασκευάστηκε από τους πρωτο-Ελαμίτες και όχι από τους πρωτο-Σουμερίους. Υπό την πιθανή αιγίδα της βασιλικής εξουσίας, οι εμπόροι και οι κάτοικοι των Σούσα μπορεί να είχαν ξεκινήσει εμπορικές δραστηριότητες προς τα νοτιοανατολικά, στην κατεύθυνση του Σιράζ, μια πόλη που υψώνεται στα 1800 μέτρα στα βουνά της σύγχρονης επαρχίας Φαρς. Κατά την περσική εποχή (περίπου 550-330 π.Χ.), αυτή η περιοχή εξειδικευόταν για την παραγωγή εκλεκτών κρασιών, όπως αναφέρουν οι πηγές από την αυλή της Περσέπολης. Ακόμη και κατά τη διάρκεια των ισλαμικών χρόνων μέχρι τον 14ο αιώνα μ.Χ., ποιητές όπως ο Ομάρ Καγιάμ και ο Χαφίζ προσφέρονταν με έμφαση στα βακχικά κρασιά.

Το Tere Malyan, μία ακόμη ανασκαφή από το Πανεπιστήμιο της Πενσυλβάνια, λειτούργησε ως ορεινή πρωτεύουσα του αρχαίου Ελαμίτικου βασιλείου. Η τοποθεσία αυτή, που βρίσκεται πολλά χιλιόμετρα βορειοδυτικά του Σιράζ σε ακόμη υψηλότερο υψόμετρο στη ζώνη των δρυών, αποτέλεσε την πηγή των απαραίτητων στοιχείων για την ανάπτυξη της εξημερωμένης αμπέλου. Σπόροι σταφυλιού που χρονολογούνται από τα τέλη του 4ου χιλιετίου π.Χ., στην περίοδο Banesh, ανακαλύφθηκαν στον τόπο. Μέσα στον 3ο χιλιετία π.Χ., η εξημερωμένη αμπέλου και η οινοποίηση είχαν ήδη εδραιωθεί. Μια ανάκτηση απορριμμάτων από την περίοδο Kaftari περιείχε μαζικές ποσότητες αποθρακωμένων και μη αποθρακωμένων σταφυλιών, καθώς και αποσπάσματα ξύλου αμπέλου. Ενώ λίγοι σπόροι μπορεί να ανήκουν σε εισαγόμενα φρούτα ή σταφίδες, η ανακάλυψη του ίδιου του φυτού στην περιοχή είναι ένδειξη ότι είχε καλλιεργηθεί εκεί. Οι συσσωρευθείσες σπόρων σταφυλιού σε ανασκαφές είναι σπάνιες και ερμηνεύονται κυρίως ως υπολείμματα από τα στέμφυλα μετά τη σύνθλιψη ή το πάτημα των σταφυλιών. Όταν οι ξένες ανασκαφές επιτραπούν ξανά στο Ιράν, η περαιτέρω εξερεύνηση των ζαγκρικών περιοχών μπορεί να αποτελέσει καθοριστική προς την κατεύθυνση της κατανόησης της εξέλιξης της αμπελουργίας και της οινοποίησης από τον βορρά προς το νότο, παράλληλα με τις εξελίξεις που συνέβαιναν στη δυτική πλευρά της Εύφορης Ημισελήνου.

Μέχρι τα μέσα της τρίτης χιλιετίας, οι βασιλιάδες του Ελάμ κυβερνούσαν τόσο στη Σούσα όσο και στην Ανσάν. Οι κυλινδρικές σφραγίδες τους μαρτυρούν την κεντρική θέση των σταφυλιών και της οινοποιίας στην ιστορία και τον πολιτισμό τους. Προμηνύοντας παρόμοιες σκηνές σε ασσυριακά ανάγλυφα περίπου δύο χιλιετίες αργότερα, οι σφραγίδες απεικονίζουν άνδρες και γυναίκες αξιωματούχους ή θεούς καθισμένους κάτω από κληματαριές, που στάζουν μεγάλα τσαμπιά σταφυλιών και πίνουν πιθανότατα κρασί από κύπελλα. Το Ελάμ ήταν επίσης ο καθιερωμένος εχθρός των Σουμερίων και της Βαβυλώνας. Αυτά τα εδάφη

μπορεί να ανταποκρίθηκαν στον ασφυκτικό έλεγχο του Ελάμ στις πηγές κρασιού που βρίσκονταν πλησιέστερα στην Κάτω Μεσοποταμία, στρεφόμενοι όλο και περισσότερο στην παραγωγή μύρας από κριθάρι και κρασιού από χουρμάδες.

4. Οίνος και Μεγάλες Αυτοκρατορίες της Αρχαίας Εγγύς Ανατολής

Ο Ηρόδοτος, ο "πατέρας της ιστορίας", παραθέτει μια ενδιαφέρουσα περιγραφή των ταξιδιών του στη Μεσοποταμία κατά τον 5ο αιώνα π.Χ. στο πρώτο βιβλίο (193-194) της έργου του "Ιστορία". Η περιγραφή αυτή, παρότι απολαυστική και εμπνευσμένη από την αφήγηση, διατηρεί την ουσιαστική πληροφορία σχετικά με το εμπόριο του κρασιού από τις πηγές των ποταμών Τίγρη και Ευφράτη έως τις πύλες της Βαβυλώνας, με αξιοπιστία και ακρίβεια. Αναφέρει την τεχνοτροπία των Αρμενίων εμπόρων κρασιού, οι οποίοι κατασκεύαζαν κυκλικές βάρκες με σχήμα "ασπίδας", χρησιμοποιώντας δέρματα ζώων πάνω σε σκελετούς ιτιάς. Μετά την τοποθέτηση αχύρων στα σκάφη τους, φόρτωναν τα κρασιά τους, με τον εκάστοτε σκοπό να μεταφέρουν την πολύτιμη προμήθεια.

Σε κάθε βάρκα, δύο άνδρες ανέλαβαν τα κουπιά, με τον έναν να τραβά το κουπί και τον άλλον να σπρώχνει, διευκολύνοντας την πρόοδο του σκάφους. Στον εξοπλισμό περιλάμβαναν ζωντανά γαϊδούρια και πιθανά μέσα διαμονής και τροφίμων για το απαιτητικό ταξίδι που διήρκεσε αρκετές εβδομάδες στα ποτάμια. Οι διαφορετικές διαστάσεις των βαρκών επιτρέπαν τη μεταφορά εντυπωσιακού βάρους, φθάνοντας ακόμη και τα 5000 ταλάντα ή περίπου 25 τόνους.

Κατά την πώληση και την εκφόρτωση των κρασιών στις αποβάθρες της Βαβυλώνας, τα σκάφη διαλύονταν, καθώς η δύναμη των ρευμάτων των ποταμών τα έκανε ακατάλληλα για την αντίστροφη διαδρομή προς την Αρμενία. Αφού εκτελούσαν την πώληση και την εκφόρτωση των αχύρων και των ιτιάς, τα δέρματα συσκευάζονταν πάνω στα γαϊδούρια και οι εμπόροι ξεκινούσαν το δύσκολο ταξίδι επιστροφής προς την Αρμενία, πεζοί.

Στην επιστροφή τους στην πατρίδα, τα δέρματα χρησιμοποιούνταν για την κατασκευή νέων σκαφών, έναντι των επόμενων αποστολών εξαγωγής των κρασιών. Μια σημαντική λεπτομέρεια που προέκυψε από την εξιστόρηση του Ηροδότου έχει να κάνει με τη φράση "bikos phoinikeiou[s]". Η συνήθης μετάφραση αυτής της φράσης ως "βαρέλια από ξύλο φοίνικα" υποτιμά τη σημασία της. Αν λάβουμε υπόψη την τοπική καλλιέργεια και τις ιδιαιτερότητες της περιοχής, η λέξη "phoinikeiou[s]" μπορεί να ερμηνευθεί με την έννοια του "φοινικικού" ή "κόκκινου", αναφερόμενη σε αμφορείς φοινικικού τύπου ή πιθάρια γεμάτα με κόκκινο κρασί.

4.1. Το Κρασί κατά Μήκος του Τίγρη και του Ευφράτη

Η περιγραφή του Ηροδότου σχετικά με το εμπόριο του κρασιού στην Άνω Μεσοποταμία βρίσκεται στην αρχή του τμήματος που θεωρείται "επιστημονική ιστορία". Παρότι αυτή η

αναφορά διαθέτει μια πλούσια αφήγηση, δεν παρέχει ιστορικό υπόβαθρο για ένα φαινόμενο που εκτείνεται αιώνες, ενώ επιπλέον αποτυπώνει μόνο μέρος της πολυπλοκότητας του εμπορίου της εποχής. Δεν παρέχει επαρκείς πληροφορίες σχετικά με τις ακριβείς αρμενικές πόλεις ή περιοχές που συμμετείχαν στο εμπόριο, αναφέροντας μόνο ότι οι έμποροι "ζουν ψηλότερα από τους Ασσύριους".

Η διαδικασία παρασκευής του κρασιού, η εποχή του χρόνου κατά την οποία φτάνει στη Βαβυλώνα, και η οικονομική πτυχή του εμπορίου παραμένουν αδιευκρίνιστα. Ευτυχώς, τα ευρείας κλίμακας αρχεία σφηνοειδών κειμένων από πόλεις της Άνω Μεσοποταμίας που χρονολογούνται από παλαιότερες περιόδους μας επιτρέπουν να συμπληρώσουμε κενά στην πληροφορία. Προτείνουμε την υπόθεση ότι, όταν εδραίωναν τα εμπορικά δίκτυα, υπήρχε μεγάλη οικονομική κίνητρο για τη διατήρησή τους.

Ένα περίπλοκο δίκτυο εμπορικών συναλλαγών εμφανίζεται στα αρχεία του Mari. Οι βασικοί κόμβοι αυτού του δικτύου εντοπίζονται στις πόλεις-κράτη της βόρειας Μεσοποταμίας, που βρίσκονται σε στρατηγικές θέσεις κατά μήκος των ποταμών ή κοντά στη Μεσόγειο Θάλασσα. Οι βασιλείς αυτών των μικρών ηγεμονιών διατηρούσαν αυτονομία, αλλά συνεργόντουσαν για την επίτευξη ευνοϊκών συμφωνιών σχετικά με την κοινωνική συμπεριφορά και το εμπόριο. Συχνά, οι δεσμοί ενισχυόνταν μέσω γάμων ανάμεσα στις οικογένειες των βασιλέων. Για παράδειγμα, ο ηγεμόνας του Χαλεπίου, κύριας πόλης της βόρειας Συρίας, συγγενεύει με τον βασιλιά του Μαρί. Τα αρχεία αντανakλούν εμπορικές συναλλαγές και αλληλογραφία ανάμεσα σε εμπόρους κρασιού που εδραίωναν πιο πάνω στον Ευφράτη ποταμό, στην επίκεντρο πόλη της Καρχημίας, και τους αγοραστές στο Μαρί. Ο Sidqum-Lanasi, ένας έμπορος με ηγεμονική θέση στην Καρχημία, αναδεικνύεται σε σημαντικό πρωταγωνιστή. Εκτελούσε αποστολές για τον βασιλιά του Μαρί, αλλά εξυπηρετούσε και προσωπικά συμφέροντα. Οι επιστολές διακρίνονται για το επιχειρηματικό του πνεύμα και τις μεγάλες επιτυχίες του. Υπολογίζεται ότι ένα ασημένιο σέκελ, βάρους περίπου 8,5 γραμματα, θα μπορούσε να αγοράσει έξι βάζα ή 180 λίτρα κρασί, αντιστοιχώντας περίπου σε 130 δολάρια του 2002 ανά βάζο, ή 3,25 δολάρια ανά σημερινό μπουκάλι. Στο Μαρί, το ίδιο βάζο κόστιζε τρεις φορές περισσότερο, δηλαδή 390 δολάρια ανά βάζο, ή 9,75 δολάρια ανά σημερινό μπουκάλι. Αυτή η τιμή μπορεί να θεωρηθεί σαν επένδυση για τον βασιλιά ή τους πλούσιους πολίτες, αλλά θα ήταν ανεπίτρεπτη για έναν κοινό εργάτη στο Μαρί, ο οποίος αμείβονταν με κριθάρι ή μύρα, να δαπανήσει το μεγαλύτερο μέρος του ημερομισθίου του για ένα λίτρο κρασί.

Η επιδεξιότητα του Sidqum-Lanasi στην τέχνη του εμπορίου και η επιχειρηματική του πνοή

αποτυπώνονται στα αρχαία κείμενα. Σύμφωνα με αυτά, κατάφερε να διαπραγματευτεί μειωμένη τιμή για ένα φορτίο 180 βάζων κρασιού, συμπεριλαμβάνοντας στη συμφωνία το κόστος του πλοίου, το οποίο συχνά αυξομειώνει την τιμή κατά το ένα τρίτο. Εφόσον το πλοίο χρησιμοποιούνταν για τη μεταφορά του κρασιού σε ένα λιμάνι κατά μήκος του ποταμού, γινόταν ουσιαστικά άχρηστο. Τα βάζα κρασιού επίσης μεταφέρονταν με εμπορικές βάρκες που διέσχιζαν τα ποτάμια της Μεσοποταμίας στις αρχές της δεύτερης χιλιετίας π.Χ. Αυτές οι βάρκες, κατασκευασμένες από ξύλο και καλάμια, ήταν σχετικά εύθραυστες, αλλά πρέπει να ήταν αρκετά ισχυρές για να φέρουν το βάρος των φορτίων. Επομένως, το ερώτημα που τέθηκε από τον Sidqum-Lanasi, "Θα αγοράσω μια βάρκα για δέκα σέκελ ασήμι όταν δεν θα φέρει ούτε ένα σέκελ ασήμι στο Μαρί;" είναι πολύ σημαντικό. Το κόστος των βαρκάρηδων που μετέφεραν τα εμπορεύματα με αυτές τις βάρκες πρέπει επίσης να λαμβάνεται υπόψη. Ο Sidqum-Lanasi κατάφερε να επιτύχει μείωση των διοδίων 2 σέκελ, δηλαδή 5 τοις εκατό, σε κάτι που συνολικά θα κόστιζε 40 σέκελ - 30 σέκελ για το κρασί και 10 σέκελ για το πλοίο.

Ένα άλλο κρυφό κόστος του εμπορίου στους ποταμούς της Μεσοποταμίας ήταν τα διόδια που επιβάλλονταν κατά μήκος της διαδρομής. Παρόμοια πρακτική παρατηρείται και στη μεσαιωνική Ευρώπη, όπου πριγκιπάτα και πόλεις επιβάλλουν τέλη επί του εμπορίου μέσα από την επικράτειά τους. Στο ανάκτορο του Μαρί, ανακαλύφθηκαν πινακίδες που επιβεβαιώνουν την ύπαρξη διοδίων. Ένας συνεργάτης των διοδίων στο Μαρί εξέδωσε περίπου 39 ειδοποιήσεις πληρωμής ή εκκρεμούσες οφειλές, εκ των οποίων οι περισσότερες αφορούσαν αποστολές κρασιού. Τέλη επιβάλλονταν επίσης στα εμπορεύματα που ταξίδευαν προς τα κάτω προς τη Βαβυλωνία, καθώς και στον προορισμό τους στο Hanat. Στη συνέχεια, το κρασί εισερχόταν στη βόρεια Βαβυλωνία στο Σιπάρ, όπου μια ομάδα εμπόρων συνεργαζόταν για τη διεκπεραίωση των συναλλαγών στον άνω Ευφράτη.

Ο βασιλιάς του Μαρί πριν από την καταστροφή του, Ζίμρι-Λιμ, φάνηκε να γνωρίζει τον σημαντικό ρόλο που η πόλη του διαδραμάτιζε στην οικονομία της Παλαιάς Βαβυλωνιακής περιόδου (περίπου 2000-1600 π.Χ.). Όπως και ο Χαμουράπι, ανήκε στους ανερχόμενους λαούς των Αμορραίων, οι οποίοι εισέβαλαν στην Κάτω Μεσοποταμία και ανέλαβαν την εξουσία από τους Σούμερους. Η κόρη του υπηρέτησε ως λάτρης του θεού του ήλιου, Σαμάς, στο ναό του Σιπάρ. Ο ίδιος Σαμάς απεικονίζεται να στέκει στο κορυφαίο μέρος της στήλης του Κώδικα του Χαμουραπί, με ένα ραβδί και ένα δαχτυλίδι, συμβολίζοντας τον νόμο και τη δικαιοσύνη. Η θρησκεία, ο νόμος και το εμπόριο συνδέονταν με την απόκτηση πολιτικής εξουσίας κατά την περίοδο αυτή. Έτσι, ο Χαμουραπί αναδείχθηκε ως ηγέτης μιας ενοποιημένης αυτοκρατορίας που περιελάμβανε την Άνω και την Κάτω Μεσοποταμία.

Η εικόνα του Μαρί πριν από την εξαφάνισή του αποτυπώνει μια πλούσια κοινωνία, όπου το κρασί αποτελούσε φυσικό συνοδευτικό της "καλής ζωής". Στο παλάτι, δωμάτια με μακρόστενους πίθους διέταξαν για την αποθήκευση του κρασιού. Οι πίθοι αυτοί στεκόντουσαν πάνω από ένα μέτρο σε ύψος και κατασκευάζονταν από απανθρακωμένο ξύλο. Η χρήση του όρου "kannum" στα κείμενα του Μαρί αναφέρεται πιθανώς σε αυτά τα ράφια, που στηρίζονταν σε χαμηλούς λασπόλιθους. Το απανθρακωμένο ξύλο αποδεικνύει ότι τα πιθάρια είχαν τοποθετηθεί σε ράφια. Αυτή η πρακτική μοιάζει με αυτή που ακολουθούν άλλες κοινωνίες, όπως στην Υπερκαυκασία και στην Τουρκία, για την αποθήκευση των ποτών.

Τα αρχεία του Μαρί διαφαίνονται σαφώς σχετιζόμενα με την εμπορία κρασιού, αποκαλύπτοντας ότι το κρασί που προέρχονταν από περιοχές πιο πάνω του Ευφράτη, μεταφερόταν προς τα κάτω σε πολύ μεγάλα πιθάρια (στην ακκαδική γλώσσα "na"srakum"), τα οποία περιείχαν 1000 λίτρα ή ακόμη περισσότερα. Είναι πιθανό να φανταστεί κανείς αυτά τα πιθάρια να μεταφέρονταν και να αποθηκεύονταν σε ράφια στις αποθήκες του παλατιού του Μαρί. Κατά τις περιστάσεις εορτασμού ή υποδοχής προσκεκλημένων απεσταλμένων, φορητές βάσεις ειδικά σχεδιασμένες για τη στήριξη των πιθαριών χρησιμοποιούνταν για να μεταφερθούν εύκολα στα δωμάτια και τις αυλές του παλατιού.

Το κρασί αντιμετωπιζόταν ως ιδιοκτησία του βασιλέα, όπως περιγράφει ο Ζίμρι-Λιμ σε επιστολή προς τη βασίλισσά του, τη Σιπτού: "Γεμίσε δέκα πιθάρια με κόκκινο κρασί και σφράγισέ τα με αυτή τη σφραγίδα - και παράδοσέ τα στον Bahdi-lim. Μην ξεχάσεις να μου επιστρέψεις τη σφραγίδα με την αλυσίδα." Επιπλέον, οι πόρτες των αποθηκών επίσης σφραγίζονταν. Αυτές οι μέτρα προφύλαξης, πέρα από την αποτροπή κλοπής ή παραβιάσεων από παλατιανούς λειτουργούς, είχαν ως στόχο τη διασφάλιση της ακεραιότητας και της υψηλής ποιότητας του κρασιού. Η αμελούμενη διαφορά στην τιμή των δύο κατηγοριών κρασιού που αποθηκευόταν στο παλάτι του Μαρί (ένα δέκατο του σέκελ ανά βάζο των 30 λίτρων) υποδηλώνει ότι ο βασιλέας και η βασίλισσα, για τους οποίους προοριζόταν η μεγαλύτερη ποσότητα κρασιού, προτιμούσαν να καταναλώνουν αποκλειστικά την ανώτερη ποιότητα.

Ενδιαφέρον παρουσιάζει και η πληροφορία ότι το κρασί ήταν πάντα κόκκινο στο Μαρί. Παρά το γεγονός ότι δεν διατίθενται πληροφορίες σχετικά με την παλαίωση των κρασιών, μπορούμε να υποθέσουμε ότι το ετήσιο παραγωγικό περιθώριο εξαντλούνταν σύντομα. Τα πιο γλυκά κρασιά αντιμετωπίζονταν με προτίμηση και ανταμείβονταν με υψηλότερες βαθμολογίες. Παρόμοια πρακτική αντιλαμβάνεται κανείς και από την ύπαρξη "αναμεμειγμένων" κρασιών και μπίρας, υποδεικνύοντας την ικανότητα των οινοχόων ή των οινοποιών να ενισχύουν τις

γεύσεις και τα αρώματα, ή να καλύπτουν τυχόν ατέλειες των ποτών που είχαν αρχίσει να διαφθείρονται, προσθέτοντας μπαχαρικά, ρητίνες δέντρων ή άλλα συστατικά. Τέτοιες πρακτικές φαίνεται να έχουν διατηρηθεί για χιλιετίες.

Τα ευρήματα αναφορικά με το εμπόριο κρασιού του 18ου αιώνα π.Χ. στην Άνω Μεσοποταμία παρουσιάζονται μέσω μιας άλλης ομάδας αρχαιολογικών ανακαλύψεων. Τα κείμενα αποκαλύπτουν μια εύπορη περιφερειακή βιομηχανία κρασιού, που εξυπηρετούσε κυρίως βασιλείς και αξιωματούχους που επισκέπτονταν την περιοχή. Παρόλο που η περιοχή αυτή έχει μετατραπεί σε ξηρή ερημιά σήμερα, οι αρχαιολογικοί υπολείμματα προδίδουν την πλούσια και ζωντανή ιστορία της. Το όνομα Karanaa, το οποίο αντιστοιχεί στο αρχαίο όνομα του Tell el-Rimah, συνδέεται στενά με την ακκαδική λέξη "karanu," που σημαίνει "σταφύλι, αμπελώνας ή κρασί." Η αντιπαραβολή της ακκαδικής λέξης με την αντίστοιχη σουμεριακή λέξη υποδηλώνει την πιθανή λατρεία της θεάς Geshtinanna, της θεότητας-προστάτη του κρασιού, της γονιμότητας και της μεταθανάτιας ζωής.

Τα μικρότερα πιθάρια, συμπεριλαμβανομένων και των πιθαριών με χερούλι στο πλάι που μπορούσαν να χωρέσουν 10 ή 30 λίτρα, χρησίμευαν επίσης για τη μεταφορά και το σερβίρισμα του κρασιού. Το στενό στόμιο αυτών των πιθαριών μπορούσε εύκολα να σφραγιστεί με πώμα. Ενδεικτικό είναι ότι αυτά τα πιθάρια έχουν ευρεία κατανομή, ειδικά στην περιοχή του Ευφράτη (π.χ. Terqa) και στη νοτιοανατολική Ανατολία (Kurban H oy uk). Η μοριακή αρχαιολογία, παρά το ότι δεν έχει εφαρμοστεί ακόμη ευρέως στους τύπους της κεραμικής από τις σημαντικές θέσεις της Παλαιάς Βαβυλωνιακής περιόδου σε όλη τη Μεσοποταμία, ενδέχεται να προσφέρει αξιόλογες ερμηνείες στο μέλλον.

Ακόμα και χωρίς τα χημικά δεδομένα, υπάρχουν πειστικά επιχειρήματα που υποδηλώνουν ότι ένας μεγαλύτερος τμήμα της περιοχής του άνω Ευφράτη και των παραποτάμων του είχε αφιερωθεί στην καλλιέργεια των αμπελιών από τον τρίτο χιλιετή π.Χ. Η ανακάλυψη απανθρακωμένων σπόρων σταφυλιών, συχνά αναγνωρίσιμων ως προέλευσης από τον άγριο τύπο της *Vitis vinifera sylvestris*, από τοποθεσίες εκτός της σύγχρονης εξάπλωσής του (π.χ. Tell Taya, Tell Hadidi, Tell Selenkahiyeh, Tell Leilan και Tell es-Sweyhat), υποδηλώνουν ότι το κλίμα στην περιοχή τότε ήταν πιο ήπιο και υγρό.

Υπό το πρίσμα αυτό, η προϊστορική Μεσοποταμία παρουσιάζεται ως μια περιοχή με πολύπλοκες και εξελισσόμενες πρακτικές στην καλλιέργεια και παραγωγή κρασιού. Τα κείμενα και τα αρχαιολογικά ευρήματα αποκαλύπτουν μια ευρεία γκάμα χρήσης του κρασιού στην αρχαία Μεσοποταμία, από θρησκευτικές τελετές και βασιλικές διακοπές μέχρι εμπορικές δραστηριότητες. Η καλλιέργεια των αμπελιών και η παραγωγή κρασιού

αποτελούσαν έναν σημαντικό πυλώνα της προϊστορικής οικονομίας και κουλτούρας της περιοχής, καταδεικνύοντας την ανάγκη του ανθρώπου να εκφράζει τις πτυχές της καθημερινής του ζωής μέσα από την τέχνη και την κοινωνική του δραστηριότητα.

Τα κρασιά της Ανατολίας και η χαμένη αυτοκρατορία των Χετταίων

Κατά τη διάρκεια της ακμής του εμπορίου κρασιού στον ποταμό Ευφράτη, κατά την διοίκηση των Ζίμρι-Λιμ και Χαμουραπί στο Μαρί και τη Βαβυλώνα αντίστοιχα, ανέδυετο μια αναδυόμενη δύναμη κατά μήκος του ποταμού Τίγρη, από το Ασσούρ μέχρι τα οροπέδια Ζάγκρος στα ανατολικά. Οι Ασσύριοι, οι οποίοι στο τέλος κυριαρχούσαν σε μεγάλο μέρος της Μέσης Ανατολής από τον 7ο αιώνα π.Χ., ενδιαφέρονταν για τους πλούτους της κεντρικής Τουρκίας, περίπου 700 χιλιόμετρα μακριά από την πατρίδα τους, από τον 18ο αιώνα π.Χ. Η διασπορά τους μέσω της πολύπλοκης γεωγραφίας των πόλεων-κρατών ανάμεσα στο Ασσούρ και τα εμπορικά κέντρα στο κεντρικό οροπέδιο της Ανατολίας προκαλεί αναρωτησίες. Οι εμπόροι ταξίδευαν στην ξηρά με τα διάσημα μαύρα γαϊδουράκια της Καππαδοκίας, οι οποίοι θα μπορούσαν να αποφεύγουν τις κύριες πόλεις και τις διόδους.

Στην έκταση των 60 εκταρίων του Kultepe, η οποία αποτέλεσε το επίκεντρο μακροχρόνιας ανασκαφής υπό την καθοδήγηση του Tahsin Ozguc, αποκαλύφθηκε η αποικία των εμπόρων (ακκαδικό *karum*), περιβάλλοντας την ακρόπολη. Εντός μιας περιοχής μεγάλων αυλών σπιτιών, που είχαν διατεθεί για τους εμπόρους, οι Ασσύριοι αναμίχθηκαν με τους ντόπιους και υιοθέτησαν τους τρόπους τους. Οι εμπόροι, παρά το ότι αποτέλεσαν σχεδόν αόρατη παρουσία αρχαιολογικά, μπορούν να εντοπιστούν μόνο μέσω μεσοποταμιακών κοσμημάτων που τυχαία βρέθηκαν σε τάφους κάτω από σπίτια. Ο ντόπιος ηγέτης του Kultepe κράτησε τους ξένους εμπόρους σε αუსφαλείς θέσεις. Τα λεπτομερή αυτοκρατορικά διατάγματα καθορίζουν φόρους για εισαγόμενα αγαθά (κυρίως υφάσματα), επιβάρυνση τιμών σε ασήμι, απόπληρωση χρεών και επίλυση διαφορών.

4.2.Ασσύριοι Έμποροι και Διάδοση του Πολιτισμού του Κρασιού

Τα κείμενα της Παλαιάς Ασσυριακής Αποικίας προσφέρουν την πρώτη γραπτή μαρτυρία για τα σταφύλια στην Τουρκία. Η συλλογή των σταφυλιών τιμάται κατά τη διάρκεια του τρύγου (ακκαδικά *qitir karanim*, "συλλογή σταφυλιών"). Αυτά τα σταφύλια μετατρέπονταν σε κρασί - πιθανώς πρόκειται για έναν από τους πλέον εξαιρετικούς "οινοποιητικούς πολιτισμούς" στην ιστορία, όπως επιβεβαιώνεται από το τοπικό εύρος κεραμικών αγγείων (το "σερβίτσιο κρασιού"), πολλά από τα οποία ανακαλύφθηκαν στα κατοικίδια τους στο *karum*.

Το αγγείο Inandik αποτελεί το κορυφαίο παράδειγμα αυτής της οινικής πολιτιστικής

παράδοσης, αποτυπώνοντας την κομψή φόρμα των κανάτων με το ράμφος και άλλα σκεύη που χρησιμοποιήθηκαν σε βασιλικές γιορτές και θρησκευτικές τελετές στην αρχαία Ανατολία. Το αγγείο αποθήκευσης με τέσσερις λαβές από τη μέση του 17ου αιώνα π.Χ., από την τοποθεσία Inandik, βορειοδυτικά του Bogazkoy, ξεχωρίζει με τον κόκκινο, λευκό και μαύρο-γυαλισμένο σχεδιασμό του και βρίσκεται στο επίκεντρο της αίθουσας Ασσυριακής Αποικίας-Χετταίων στο Μουσείο Πολιτισμών της Άγκυρας. Τα τέσσερα πάνελ του πιθαριού, ή μετόπες, αφηγούνται μια συναρπαστική ιστορία, όπως ανακατασκευάστηκε από τον Χεττατολόγο Sedat Alp.

Μια από τις αποτυπώσεις στο αγγείο Inandik απεικονίζει μια ιερή τελετή γάμου (hieros gamos), που εξασφαλίζει τη φύση της γονιμότητας και την ευημερία του ηγεμόνα και του λαού του. Στο πάνω μέρος, ο "βασιλιάς" και η "βασίλισσα" ή "ιερή ιερόδουλη" ενασχολούνται με μια σεξουαλική πράξη, καθώς οι μουσικοί αναπαράγουν φλάουτα, άρπες και κύμβαλα και οι χορευτές γιορτάζουν. Στην κάτω σκηνή, μια πομπή μουσικών, "χορευτών των σπαθιών" και άλλων συμμετεχόντων πλησιάζει ένα μοντέλο ναού και έναν βωμό, πίσω από τον οποίο ο βασιλιάς και η βασίλισσα κάθονται σε έναν καναπέ. Εξαιτίας της διαφυγής κομματιών του αγγείου Inandik, οι λεπτομέρειες των δραστηριοτήτων του ζευγαριού στο κρεβάτι απαιτούν συμπλήρωση από ένα παρόμοιο, καλά διαμορφωμένο και διακοσμημένο αποθηκευτικό δοχείο από το κοντινό Bitik. Σε αυτό το σκάφος, ο βασιλιάς αποκαλύπτει με έναν μακρύ μανδύα το πρόσωπο της βασίλισσας, ενώ με το άλλο του χέρι της προσφέρει ένα κύπελλο κρασιού. Η ερμηνεία του Sedat Alp για το δοχείο αποθήκευσης, το οποίο τοποθετείται σε μια βάση μπροστά από τον καναπέ, είναι ότι αποτελεί ένα "θυσιαστήριο ψωμί". Ενδεχομένως, αυτό το δοχείο να αντιπροσωπεύει τα ίδια τα αγγεία που περιείχαν το κρασί που προσέφερε ο βασιλιάς.

Σε κάθε περίπτωση, οι ανασκαφές και οι μελέτες στον αρχαιολογικό χώρο του Kultepe και σε αντίστοιχους τόπους αποτελούν σημαντικές πηγές για την κατανόηση της αρχαίας οινικής παράδοσης και του ρόλου του κρασιού στην αρχαία Τουρκία. Αυτά τα ευρήματα διαμορφώνουν μια εικόνα της κοινωνικής, οικονομικής και θρησκευτικής σημασίας του κρασιού στο παρελθόν, δίνοντάς μας πολύτιμες ενδείξεις για τη ζωή και τις πρακτικές των αρχαίων κοινοτήτων που καλλιεργήσαν και κατανάλωσαν αυτό το πολυαγαπημένο και σημαντικό προϊόν.

Στο τρίτο πάνελ, εμφανίζεται ο βασιλιάς ή ένας θεός καθισμένος σε ένα "σκαμνί", δεχόμενο ένα ακόμα φλιτζάνι από το ποτό. Ένας συνοδός χύνει το ποτό από μια κανάτα με ράμφος. Στην ολοκλήρωση αυτής της σκηνής, μια ακολουθία μουσικών και συνοδών που κρατούν

μικροσκοπικούς βωμούς, πλησιάζει ένα άγαλμα ταύρου, που αναπαριστά τον θεό του καιρού. Οι φιγούρες καθοδηγούνται από μια ανδρική μορφή που κρατά ένα ποτήρι - πιο πίσω στη σειρά, ένα μικρότερο άτομο, πιθανότατα ο ποτηροφόρος, κρατά ένα κέρατο με κεφάλι ζώου. Το τμήμα του αγγείου μπροστά από το άγαλμα του ταύρου έχει υποστεί καταστροφές, αλλά σύμφωνα με τον Alp, αυτή η περιοχή απεικονίζει τη σφαγή ενός πραγματικού ταύρου.

Στο χαμηλότερο πλαίσιο του αγγείου Inandik, αποτυπώνεται μια τυπική σκηνή βασιλικού συμποσίου, γνωστή και ως "το μεγάλο γεύμα" στην Εγγύς Ανατολή. Ο βασιλιάς και η βασίλισσα καθίζουν στα σκαμνιά τους, με τη βασίλισσα να βρίσκεται σε ελαφρά χαμηλότερο ύψος και να φροντίζει για τις ανάγκες του συζύγου της σε ποτό. Αυτή η σκηνή μοιάζει με το "συμπόσιο" των Ασσυρίων βασιλέων Ασουρμπανιπάλ και Ασούρ-Σουράτ, που απεικονίζεται σε ανάγλυφο στο παλάτι της Νινευής. Η "βασίλισσα" προτείνει ένα αποθηκευτικό πιθάρι, ένα από τα παραδείγματα του αγγείου Inandik που πιθανότατα περιείχαν το "ιερό" ποτό, ενώ ο βασιλιάς κρατάει το κύπελλο του. Το φαγητό τοποθετείται σε ψηλό σταντ, και υπάρχουν χορευτές, ένας λαουτιέρης και δύο οργανοπαίχτες με μια μεγάλη άρπα που παρέχουν ψυχαγωγία.

Στις υπόλοιπες φιγούρες του αγγείου, παρατηρούμε τις κουζίνες του παλατιού, όπου ετοιμάζονται τα φαγητά και τα ποτά. Δοχεία αποθήκευσης (χετταϊκά *parisu*) και ένα σκεύος με λαβή καλαθιού τοποθετούνται σε ειδικές σχάρες και βάσεις, που αντιστοιχούν στο *kannum* της Μαρί. Ένας "οινοχόος" είτε ανασύρει ένα πιθάρι από το "κελάρι" - γεμάτο πιθάρια, για να επαναπληρώσει τα αποθέματα που απαιτούνται για το συμπόσιο και τις τελετές, είτε, όπως υποθέτει ο Alp, αλέθει κάποιο δημητριακό για το γεύμα. Πάνω του κρέμονται κομμάτια κρέατος.

Τέλος, στο πιο χαρακτηριστικό τέταρτο πάνελ, μια ψηλή φιγούρα στέκεται δίπλα σε ένα βάζο με τη μορφή βάζου Inandik και "αναμειγνύει" ή ανακατεύει το ποτό χρησιμοποιώντας ένα μακρύ ραβδί. Εάν το ποτό που σερβίρεται και παρουσιάζεται τελετουργικά στις άλλες σκηνές του αγγείου ήταν καθαρό κρασί, γιατί θα χρειαζόταν μια τέτοια ενέργεια; Το ίδιο το αγγείο Inandik μπορεί να παράσχει την απάντηση. Το χείλος του διαθέτει έναν κοίλο δακτύλιο και στη μία πλευρά υπάρχει ένα μεγάλο ορθογώνιο άνοιγμα. Τέσσερα κεφάλια ταύρων τοποθετούνται στο εσωτερικό του δακτυλίου, με τρύπες στα ρύγχη τους. Ένα άλλο υγρό - ίσως μέλι, χυμός μούρων, κρασί από σταφίδα ή βότανα - μπορεί να χυθεί στο μεγάλο άνοιγμα και να ανακατευθεί αυτόματα με το κρασί που ήδη βρίσκεται στο βάζο. Αν πράγματι θυσιάστηκε ταύρος, το αίμα ίσως ήταν ένα από τα πρόσθετα.

Κατά την ίδια περίοδο, στη Μινωική Κρήτη, υπήρχε έντονη λατρεία προς τον ταύρο, και υπήρχαν πολλά αντικείμενα σχετικά με αυτόν, ειδικά με τη μορφή ρυτών (περίτεχνα αντικείμενα που μοιάζουν με χωνί). Στην Κεντρική Ανατολία επίσης, υπήρχαν ρυτοί, αλλά η "υπηρεσία κρασιού" αναβαθμίζει τον δημιουργικό σχεδιασμό και την πρακτικότητα στην παρασκευή "ανάμεικτων" ποτών. Τα εντυπωσιακά κέρατα πόσης και οι ρυτοί διαμορφώνονται τρισδιάστατα ως λιοντάρια, αρπακτικά πουλιά, ταύροι, κριάρια, χοίροι, κουνέλια, σκαντζόχοιροι και άλλα ζώα. Μικρότερες φηγούρες ζώων διακοσμούν μεγάλα πιθάρια, ψηλές βάσεις και "τελετουργικά" σκεύη σε μορφή βαρκών και βωμών, δισκοπότηρα, κύπελλα και κανάτες. Πολλές παραλλαγές του ίδιου κεραμικού τύπου συνδυάζονται συχνά μεταξύ τους και εμπλουτίζονται με κιονόκρανα και διακοσμητικές λαβές. Τα κέρατα πόσης διαμορφώνονται σε σχήμα μπότας και κοχυλίου. Τα ψηλά πιθάρια φέρουν εγχάρακτα πρόσωπα γενειοφόρων ανδρών στο εσωτερικό τους, παρόμοια με τα μεταγενέστερα σχέδια της Ανατολικής Μεσογείου. Κόσκινα ενσωματώνονται σε καπάκια (τα οποία μετακινούνται έξυπνα κατά μήκος των λαβών), στόμια, και ακόμη και σε βάσεις, που μπορούν να απομονώσουν σωματίδια από το υγρό. Εσωτερικά των δοχείων υπάρχουν σωλήνες, ώστε ο πότης να μπορεί να εισάγει ένα "καλαμάκι" και να αποφεύγει τα υλικά που επιπλέουν στην επιφάνεια.

Τα κεραμικά αγγεία τοποθετούνταν μέσα σε σχήματα βάσεων και καναλιών που συνδεόντουσαν, επιτρέποντας την ανάμειξη διαφορετικών συστατικών. Οι πολλαπλοί αγωγοί επέτρεπαν την υποδοχή περισσότερων ατόμων ταυτόχρονα ή την κοινή πόση. Τα αγγεία του τύπου "Tour-de-force" κατασκευάζονταν έτσι ώστε να μοιάζουν με ένα μεγάλο σταφύλι ή πολλαπλά σταφύλια που περιβάλλουν ένα κεντρικό βάζο με στόμιο. Αιώνες νωρίτερα από την περίοδο των Φρυγών, η μακρόστομη κανάτα, με τη λαβή της τοποθετημένη σε ορθή γωνία για ευκολότερη πόση, είχε ήδη δημιουργηθεί. Το "φαινόμενο του καταρράκτη" κατά τον ροή του υγρού στο στόμιο, τονίστηκε μέσω ενός παραδείγματος, όπου κομμάτια κόκκινων, γκρίζων και λευκών πετρών τονίζουν την πορεία του ρεύματος κατά μήκος προεξέχοντων επιπέδων. Οι λαβές των καλαθιών επέτρεπαν τη βύθιση τους σε μεγαλύτερα αγγεία. Οι δημιουργικές δυνατότητες ανέδειξαν την καινοτομία των καλλιτεχνών και των αγγειοπλαστών, τους οποίους ενέπνευσε και χρηματοδότησε ένας πολιτισμός αφιερωμένος στην οινοποσία, την τελετή και το γλέντι. Αν οι Ασσύριοι εμπόροι δεν γεύονταν ήδη το κρασί που σερβίριζαν σε μορφή σπονδών και δεν πίναν από τα ειδικά αγγεία στις όχθες του Τίγρη, μετέφεραν πιθανότατα δείγματα μαζί τους, προσφέροντας μια εισαγωγή στον οινικό κόσμο της κεντρικής Ανατολίας. Όπως φαίνεται στο αγγείο Inandik και στα γλυπτά της περιόδου, οι σπονδές πραγματοποιούνταν σε εικόνες θεών με μορφή θηρίων και ανθρώπων που

τοποθετούνταν σε ψηλές βάσεις. Καθώς περνούσαν πομπές αξιωματούχων και οι μουσικοί αναπαρήγαγαν με τις μουσικές τους οργανοπαιξίες, οι ηγεμονες κάθονταν αναπαυτικά σε ανάκλιντρα και ανυψώναν τα κύπελλα στα χείλη τους. Τα σχέδια ενσωματώθηκαν ακόμα και σε λεπτά χρυσά μενταγιόν από το Kultepe, που απεικονίζει μια "βασίλισσα" καθισμένη σε μια καρέκλα, κρατώντας ένα κύπελλο, μπροστά από έναν βωμό. Εντυπωσιακότερο είναι ένα μικρό κουτί από ελεφαντόδοντο στο Acemhoyuk, στο νοτιοδυτικό Kultepe, που επαναλαμβάνει την ίδια σκηνή σε τέσσερις πλευρές: χρυσές επικαλυμμένες μεταξύ τους περικοπές, μαζί με λαζούλι, σίδηρο και χάλκινα καρφιά, αναδεικνύουν τις φιγούρες των λιονταριών, των λέαινων και των ελαφιών, ενώ αχθοφόροι μεταφέρουν μεγάλα πιθάρια σε έναν καθιστό αξιωματούχο, ο οποίος κρατά ένα κύπελλο στο χέρι. Οι παραλληλισμοί με παλαιότερα συμπόσια και τις τελετουργικές παρουσιάσεις του κρασιού στη Μεσοποταμία είναι εμφανείς σε αυτά τα αντικείμενα, καθώς και σε μεταγενέστερες απεικονίσεις των Χετταίων, αποκαλύπτοντας την αμοιβαία επίδραση των οινικών πολιτισμών της περιοχής. Η εμπορική αποικία της Κανές σήμανε την έναρξη ενός από τους μεγαλύτερους πολιτισμούς του αρχαίου κόσμου, αυτόν των ινδοευρωπαϊών Χετταίων. Παρά την ύπαρξή τους να έχει αναφερθεί σε σύντομες αναφορές στη Βίβλο, η γλώσσα, ο πολιτισμός και οι πόλεις τους ανακαλύφθηκαν εκ νέου μόλις στις αρχές του 20ού αιώνα. Η αυτοκρατορία των Χετταίων κυριαρχούσε από περίπου το 1600 έως το 1200 π.Χ., επιτυγχάνοντας την ακμή της μεταξύ των 1400 και 1200 π.Χ. - περίοδο κατά την οποία και η Αίγυπτος του Νέου Βασιλείου διεύρυνε την επιρροή της στη δυτική Ασία, και οι Μυκηναίοι διακυβερνούσαν τον ελλαδικό χώρο, επεκτείνοντας την εξουσία τους στο Αιγαίο, ακόμα και στην Κρήτη. Η πρωτεύουσα των Χετταίων, Hattusha ή Bogazkale, βρισκόταν κοντά στο σύγχρονο χωριό Bogazkoy, στην απομακρυσμένη κοιλάδα του οροπεδίου, περίπου 160 χιλιόμετρα ανατολικά της Άγκυρας, της πρωτεύουσας της Τουρκίας. Βρίσκονταν κοντά σε ένα μεγάλο κύριο ποταμό της κεντρικής Ανατολίας, τον Χαλίζ ή Kizil Irmak, και είχε την ιδανική θέση για να διαχειρίζεται την αυτοκρατορία που καλύπτει την Καππαδοκία, τη νότια και ανατολική Τουρκία, και προσωρινά τη βόρεια Συρία. Το 1595 π.Χ., ο πρώτος βασιλιάς των Χετταίων, Μουρσίλι Α', κατάφερε να καταλάβει την πόλη της Βαβυλώνας μετά από μια τολμηρή πορεία μέσα από την κατεχόμενη από τους Κασίτες περιοχή, θέτοντας τέλος στη δυναστεία των Χαμουραπίων. Παρότι οι δυνάμεις των Χετταίων υποχώρησαν σύντομα, αυτό το γεγονός αναδείχθηκε σε σημαντική επίδειξη της ισχύος τους. Ωστόσο, ο Μουρσίλι Α' δολοφονήθηκε λίγο αργότερα μετά την επιστροφή του στην Hattusha.

4.3. Το Κρασί στην Κοινωνία και τη Θρησκεία των Χετταίων

Οι Χετταίοι αναπτύσσονται σε έναν από τους πιο εξελιγμένους πολιτισμούς της εποχής τους.

Κατάφεραν να ανταγωνιστούν τις μεγάλες δυνάμεις της εποχής, όπως οι Αιγύπτιοι και οι Μυκηναίοι, και να επιβληθούν ως μια πανίσχυρη αυτοκρατορία στην κεντρική Ανατολία. Ο πολιτισμός τους αποτυπώθηκε στα αντικείμενα της καθημερινής ζωής και της τελετουργίας, με τα εντυπωσιακά κεραμικά και χάλκινα αντικείμενα να μαρτυρούν την αρτιότητα των χειροτεχνών τους. Η καλλιτεχνική τους παράδοση ανέπτυξε πολύχρωμα και λεπτομερή μοτίβα, κυρίως σε αντικείμενα όπως τα κεραμικά βάζα.

Η κουλτούρα των Χετταίων επέδρασε και ανταλλάσσιμες επιρροές με τις γειτονικές πολιτισμικές κοινότητες, συμπεριλαμβανομένων των Ασσυρίων, των Αρμενίων και των Μυκηναίων. Το πλούσιο εμπορικό δίκτυο των Χετταίων έδωσε τη δυνατότητα για ανταλλαγή τεχνολογίας, αγαθών και ιδεών, συμβάλλοντας στην ανάπτυξη τους.

Συνολικά, η αποικία Κανές στάθηκε ως σημείο έναρξης για έναν από τους σημαντικότερους πολιτισμούς της αρχαιότητας, ανοίγοντας δρόμο για την ακμή και την ακτινοβολία των Χετταίων στον αρχαίο κόσμο.

Ο ασσυριολόγος του Βερολίνου, Hugo Winckler, ξεκίνησε τις ανασκαφές στη Hattusha το 1905. Το Γερμανικό Αρχαιολογικό Ινστιτούτο συνέχισε το έργο του μεταξύ των παγκόσμιων πολέμων και, στη συνέχεια, κάθε χρόνο από το 1952 έως σήμερα, υπό τη διεύθυνση του Kurt Bittel. Αυτό που αποκαλύφθηκε από τους γερμανούς ανασκαφείς στην περιοχή ήταν εκπληκτικό. Ένα τεράστιο οχυρωμένο τείχος, μήκους 6,5 χιλιομέτρων κατά την εποχή του μεγαλύτερου βασιλιά των Χετταίων, του Suppiluliuma, στον δέκατο τρίτο αιώνα π.Χ., περιέβαλε κατοικημένες περιοχές, μια παλαιότερη ασσυριακή εμπορική συνοικία (karum), πέντε ναούς και το παλάτι στην κορυφή της ακρόπολης. Τρεις κύριες πύλες διακοσμούνταν με παράπλευρες μορφές λιονταριών, σφίγγων και βασιλέων, σκαλισμένες σε μετωπικές και πλευρικές όψεις, προμηνύοντας παρόμοιες εξελίξεις σε μνημειακή κλίμακα αιώνες αργότερα, στη Νινευή, το Νιμρούντ και το Χορσαμπάντ στην Ασσυρία και την Περσέπολη στην Περσία.

Ολόκληρα δωμάτια του παλατιού είχαν διατεθεί ως βασιλικά αρχεία, όπου είχαν κατατεθεί 22.000 πινακίδες. Παρά τη χρήση μιας ινδοευρωπαϊκής γλώσσας, οι Χετταίοι γραφείς αποτύπωναν νόμους, ύμνους, μύθους, συνθήκες, οικονομικές συναλλαγές και άλλα αρχεία με τη σφηνοειδή γραφή της Μεσοποταμίας. Από την προσεκτική μελέτη αυτών των κειμένων προκύπτει ότι ο πολιτισμός των Χετταίων, τουλάχιστον στο ανώτερο κοινωνικοοικονομικό του επίπεδο, είχε μια έντονη αφοσίωση στον καλλιεργητικό πολιτισμό.

Η πόλη της Hattusha βρισκόταν σε υψόμετρο άνω των 1000 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας, στο κεντρικό οροπέδιο της Ανατολίας. Αν και οι χαμηλές θερμοκρασίες και οι

περιορισμένες βροχοπτώσεις αποτελούσαν συνεχείς απειλές για την καλλιέργεια του αμπελιού, το έδαφος ήταν πλούσιο και οι Χετταίοι, όπως και οι κάτοικοι της εποχής του σιδήρου στην κοιλάδα του Αραράτ στα ανατολικά, είχαν αναπτύξει τεχνικές ροής νερού και άρδευσης, που ενίσχυαν την παραγωγικότητα της γης. Αμπελώνες, όπως εκείνοι του Yazır, εξακολουθούν να βρίσκονται στους λόφους γύρω από την αρχαία πρωτεύουσα των Χετταίων.

Μέσα από τους προσεκτικά διαμορφωμένους νόμους των Χετταίων, που αντικατοπτρίζουν αρχέγονες αρχές δικαιοσύνης, προκύπτει ότι ένας αμπελώνας εκτάριου εκτιμάται σε περίπου 120 σέκελ (κάθε ασημένιο σέκελ των Χετταίων είχε βάρος περίπου 12,5 γραμμάρια, μιάμιση φορά μεγαλύτερο από το βαβυλωνιακό σέκελ). Ένας αμπελώνας εκτίμηται περίπου 40 φορές πιο υψηλά από άλλες γεωργικές εκτάσεις, γεγονός που δικαιολογεί τις αυστηρές ποινές για ανθρώπινη αμέλεια - όπως το να αφήνει κανείς ένα κοπάδι προβάτων να ποδοπατήσει τον αμπελώνα ή να τον προκαλεί ατύχημα- καθώς και για κλοπή ή αμέλεια που προκαλεί ζημιά στους αμπελώνες. Οι ποινές αυτές διέφεραν ανάλογα με το καθεστώς του παραβάτη - δούλου, εργάτη, γυναίκα ή "ελεύθερου ανθρώπου" - και περιλάμβαναν σωματικές ή οικονομικές κυρώσεις. Για παράδειγμα, σε περίπτωση πλήρους καταστροφής ενός αμπελώνα, η συνηθισμένη ποινή φαινόταν να αντιστοιχεί περίπου στο ένα τέταρτο της αξίας της ετήσιας σοδειάς. Αυτό δεν είναι υπερβολικό, καθώς η δημιουργία ενός παραγωγικού αμπελώνα μπορούσε να διαρκέσει πέντε ή έξι χρόνια. Από την άλλη πλευρά, ο μέσος αμπελώνας παρήγαγε περίπου 1800 λίτρα κρασί, που πωλούνταν για 30 ασημένια σέκελ, τα οποία αντιστοιχούσαν σε μισό σέκελ ανά πιθάρι των 30 λίτρων (χετταϊκό parisu). Για να καλύψει το πρόστιμο, ένας εργάτης έπρεπε να συγκεντρώσει 7,5 σέκελ ή το αντίστοιχο (450 λίτρα κρασί ή 1350 λίτρα κριθάρι), κάτι που μπορούσε να απαιτήσει μισό ή και περισσότερο χρόνο εργασίας, με μισθό 10 λίτρα κριθάρια την ημέρα.

Παρόλο που η πόλη Hattusha έχει υποστεί εκτεταμένη ανασκαφή, ακόμη δεν έχουν ανακαλυφθεί εγκαταστάσεις οινοποίησης. Είναι πιθανό αυτό να συνέβη επειδή η τοποθέτηση των βιομηχανικών εγκαταστάσεων κοντά στην πρώτη ύλη που επεξεργάζονταν - δηλαδή τα σταφύλια τότε - ήταν πρακτικότερη, αποφεύγοντας τον επιπλέον κόστος μεταφοράς. Τα κείμενα των Χετταίων αναφέρουν αμπελώνες σε κοντινή απόσταση, πιθανώς στους λόφους που περιβάλλουν την πρωτεύουσα, αλλά οι δεξαμενές πατημάτων γρήγορα ενσωματώθηκαν και είναι δύσκολο να τις εντοπίσουμε. Ενδεχομένως, οι εργασίες πίεσης μπορεί να πραγματοποιούνταν σε μικρές κεραμικές "λουτρίνες", παρόμοιες με εκείνες που συνδέονται με την οινοποίηση σε περιοχές όπως η Αίγυπτος και η Ελλάδα. Συχνά αυτές οι δεξαμενές τοποθετούνταν σε αυλές και κουζίνες, όπου παρασκευάζονταν και άλλα είδη τροφίμων.

Με αυτές τις εξελίξεις, ο πολιτισμός των Χετταίων αποκτά έναν ξεχωριστό χαρακτήρα, καθώς η καλλιέργεια του αμπελιού και η οινοποίηση αποτελούν κεντρικά στοιχεία της κοινωνικής και οικονομικής του δομής. Αυτό αναδεικνύει την εξαιρετική προοπτική και επάρκεια της γεωργίας στην περιοχή των Χετταίων και την ικανότητά τους να αντιμετωπίζουν τις προκλήσεις του περιβάλλοντος και να αναπτύσσουν σύνθετες κοινωνίες.

Το εργαστήριο μας συνέβαλε επιστημονικά στην ανάλυση μίας σπάνιας "μπανιέρας" για το πάτημα των σταφυλιών, η οποία ανακαλύφθηκε στην Ανατολία. Αυτή η κατασκευή χρονολογείται σε περίοδο προγενέστερη της αυτοκρατορίας των Χετταίων, περίπου το δεύτερο μισό της τρίτης χιλιετίας π.Χ. Αντί να κατασκευαστεί από κεραμικό υλικό, επιλέχθηκε να κατασκευαστεί ως ένα μόνιμο πήλινο στοιχείο, επικαλυμμένο με γύψο. Η εν λόγω "μπανιέρα" υπήρξε το κύριο στοιχείο σε ένα απομονωμένο δωμάτιο ενός σπιτιού στην αυλή της ακροπόλης στο Titris Hoyuk, μια τοποθεσία που έχει ανασκαφεί από τον Guillermo Algaze, καθηγητή του Πανεπιστημίου της Καλιφόρνιας, Σαν Ντιέγκο, κατά μήκος του ποταμού Ευφράτη στην ανατολική Τουρκία. Η συνεισφορά της Ginny Badler, που συμμετείχε ενεργά στην ανασκαφή, αποδείχθηκε κρίσιμη για την απόκτηση περαιτέρω αρχαιολογικών οργανικών δειγμάτων.

Κατά τη διερεύνηση του εσωτερικού της "μπανιέρας," παρατηρήθηκαν κοκκινωπά υπολείμματα που αντανakλούσαν το φως στην επιφάνεια του γυαλισμένου γυψού. Η ανάλυση του γυψού αποκάλυψε την παρουσία τρυγικού οξέος και αλάτων, επιβεβαιώνοντας την χρήση του στο προκαταρκτικό στάδιο της εκθλίψεως των σταφυλιών.

Λαμβάνοντας υπόψη το κόστος συντήρησης των αμπελώνων και της παραγωγής κρασιού σε μεγάλη κλίμακα, το κρασί κατέστη προνόμιο των βασιλέων, του αυλικού προσωπικού και των θεών. Οι ειδικοί προμηθευτές κρασιού της βασιλικής αυλής ανέλαβαν την εισαγωγή κρασιού από άλλες πόλεις της αυτοκρατορίας, ενώ αφοσιωμένο προσωπικό από οινοχόους διασφάλιζε ότι το "καθαρό κρασί" κατενάτλανε αμέριστα "από ένα χρυσό κύπελλο" (όπως αναφέρεται στις Ευλογίες της Λαμπάρνας). Οι θεότητες, κατά το πρότυπο άλλων πολιτισμών της Εγγύς Ανατολής, επέλεξαν το κρασί για τα συμπόσιά τους, χρησιμοποιώντας το μερικές φορές για να αποπροσανατολίσουν τους εχθρούς τους. Επίσης, ανέμεναν αφθονία προσφορών κρασιού στους ναούς τους. Κατά το φεστιβάλ Karahna, για παράδειγμα, οι συμμετέχοντες "γεμίζουν τρία rhyta [μεγάλα κέρατα πόσης] με κρασί και τα τοποθετούν πίσω στη στήλη (για) τον Sungod." Αφού η θεότητα ικανοποιηθεί, οι παρευρισκόμενοι "πίνουν τρεις φορές." Επιπλέον, το κρασί χρησιμοποιούνταν ως φάρμακο, για τη διάλυση κακών σκέψεων, για την ευλόγηση νέων κτιρίων και την σφράγιση συνθηκών, καθώς και για την εδραίωση της πίστης ενός

πολεμιστή προς τον βασιλέα, συμβολίζοντας το ποτό που εισχωρούσε στο έδαφος με τον ίδιο τρόπο που το αίμα ενσωματώνεται στη γη. Ο ρόλος του βασιλέα στο να διασφαλίζει τη γονιμότητα του εδάφους και να ευλογεί τους θεούς υποδεικνύεται μέσω της ενθρόνισής του σε ένα κάθισμα χωρίς πλάτη, συχνά ένα είδος σκαμνιού, κρατώντας ένα κύπελλο.

Οι τετραγωνικές πινακίδες από το παλάτι προσδιορίζουν σαφώς το κρασί ως το ποτό προτίμησης στη βασιλική αυλή και στα θρησκευτικά τελετουργικά. Μεγάλα αγγεία, χωρητικότητας από 900 έως 1750 λίτρα, ανακαλύφθηκαν από τους Γερμανούς αρχαιολόγους στους αποθηκευτικούς χώρους που σχεδιάστηκαν συνεκτικά με τον μεγάλο ναό στην κάτω πόλη της αρχαίας Χατούσα. Ενώ μερικά από αυτά ενδεχομένως να περιείχαν σιτηρά, το κρασί παραμένει το αναγνωρίσιμο προνόμιο. Ο αρχαιολόγος Tahsin Ozguc εντόπισε παρόμοιες "αποθήκες κρασιού" στο Kultepe, που χρονολογούνται στο πρώτο μισό της χιλιετίας π.Χ. Όπως τα σύγχρονα γεωργιανά *kwenris* και τα αρμενικά *karas*, που αποτελούν απόδειξη της πολύπαθης παράδοσης του Καυκάσου, και οι πίθοι των Χετταίων και των ντόπιων λαών της Ανατολίας αποτέλεσαν μέρος της παράδοσης. Πολλοί από αυτούς τους πίθους είχαν θαφτεί εν μέρει στο έδαφος, καθώς η υπόγεια αποθήκευση βοηθούσε στη διατήρηση της θερμοκρασίας του κρασιού που παλαιωνόταν στο εσωτερικό τους. Για τη μεταφορά του κρασιού, οι Χετταίοι αξιοποιούσαν διάφορα είδη αγγείων αποθήκευσης, όπως μακρύλαιμες κανάτες και πολύχειρες φιάλες. Ένας άλλος εξίσου σημαντικός τύπος αγγείου για σερβίρισμα ή μεταφορά αναπτύχθηκε με ευθύ στόμιο, υπάρχουν αναφορές για τη χρήση του από το τέλος της τέταρτης χιλιετίας π.Χ. στην ανατολική Ανατολία, πιθανώς προς όφελος των πόλεων της Ύστερης Ουρούκ.

Εκτός από το πανταχού παρόν κύπελλο, οι Χετταίοι πραγματοποιούσαν την κατανάλωση και την παρασκευή του κρασιού τους με τη χρήση ρυτών που είχαν το σχήμα κεφαλής ζώου. Τα πιο δημοφιλή ρυτά ήταν αυτά σε σχήμα ταύρων, ελαφιών και κριαριών. Οι πιο εντυπωσιακές μορφές από αυτά, κατασκευασμένες από ασήμι και διακοσμημένες με λατρευτικές σκηνές, αποτελούσαν παραδείγματα κορυφαίας τέχνης. Ένα εξαιρετικά λεπτοδουλεμένο πάνελ, το οποίο περιβάλλει το άνω μέρος ενός αγγείου με εικόνα ελαφιού, στην γκαλερί της Εγγύς Ανατολής του Μητροπολιτικού Μουσείου Τέχνης, αποτυπώνει την υψηλή τεχνοτροπία και την καινοτομία που απαιτούνταν για την κατασκευή αυτών των καλλιτεχνικών αριστουργημάτων. Αυτά τα ρυτά με κεφάλι ζώου, συχνά περιγραφόμενα ως "κέρατα πόσης", διαφοροποιούνταν από τα ευθεία και ομαλά ρυτά της ελληνικής παράδοσης. Αντ' αυτού, τα ρυτά των Χετταίων διέθεταν ένα χαρακτηριστικό ράμφος που επεξεργαζόταν τον τρόπο ροής του υγρού, δίνοντάς τους μια ξεχωριστή εμφάνιση και λειτουργία.

Τα εντυπωσιακά μεγάλης κλίμακας αγγεία σε σχήμα ολόκληρου ταύρου, ανακαλύφθηκαν σε ένα "τελετουργικό" λάκκο του πρώιμου ανακτόρου της Hattusha, σε συνδυασμό με τρεις ερυθρόβαφτες, μακρόστενες κανάτες. Αυτοί οι ταύροι, ύψους περίπου ενός μέτρου, ήταν πανομοιότυποι εκτός από την ουρά τους, η οποία κρεμόταν είτε προς τα δεξιά είτε προς τα αριστερά. Ο Kurt Bittel, με βάση την σύγκριση με τους περίφημους ιερούς ταύρους Sheri και Hupri (κυριολεκτικά "ημέρα" και "νύχτα") του θεού του καιρού των Χετταίων και των Χούρρων, υποθέτησε ότι αυτοί οι ταύροι αναπαριστούσαν αυτές τις θεότητες. Πρόκειται για μια ακόμα εντυπωσιακή παράδειγμα της σύνθετης και συμβολικής τέχνης των Χετταίων.

Όσον αφορά το συνηθές αγγείο σπονδών των Χετταίων, παρατηρούμε ότι, σύμφωνα με τα λίθινα ανάγλυφα και τους πίνακες αγγείων, προστιθόταν κυρίως η κανάτα με ράμφος και μακρύ, αποκομμένο στόμιο, η οποία κληρονόμησε την παράδοση της Παλαιάς Ασσυριακής περιόδου. Μια ανάλογη κανάτα, φτιαγμένη από γυαλισμένα κόκκινα και μαύρα προϊόντα που μιμούνται το μέταλλο, ενσωματώθηκε γρήγορα στους πολιτισμούς της Ανατολικής Μεσογείου, συμπεριλαμβανομένου του πολιτισμού των Υκσώς, κατά τη διάρκεια της Μέσης Εποχής του Χαλκού (MEX). Ένα παρόμοιο ανατομικά σχεδιασμένο δοχείο αποθήκευσης, γνωστό ως το δοχείο Inandik, καθώς και άλλα αγγεία της ίδιας κατηγορίας, επέτρεπε την πολύπλοκη εσωτερική αλληλεπίδραση διάφορων υγρών. Οι φρυγικές κανάτες σερβιρίσματος, που εμφανίστηκαν περίπου μισό χιλιετία αργότερα, συνέχισαν την παράδοση της εξυπνάδας στον σχεδιασμό τους. Επιπρόσθετα, διαθέτουμε πειστικά χημικά στοιχεία που υποδεικνύουν την παρουσία μίγματος κρασιού, μύρας από κριθάρι και μέδου.

4.3.1. Καλλιτεχνικές και Τελετουργικές Όψεις Κατανάλωσης Κρασιού

Στην Ανατολία, η πρακτική της ανάμειξης διαφόρων ποτών και συστατικών ήταν ευρέως διαδεδομένη και μαρτυρεί το πιθανό πεδίο εξέλιξης των πρώτων ζυμωμένων ποτών στην Εγγύς Ανατολή. Τα χεττικά κείμενα περιγράφουν παρασκευάσματα από κρασί, μέλι, εκλεκτό ελαιόλαδο και περιστασιακά ρητίνες δέντρων. Συγκεκριμένα, το kas-gestin (κυριολεκτικά "μύρα-κρασί" στα σουμεριακά) αποτελούσε ένα από τα διαδεδομένα ποτά που καταναλώνονταν από τους Χετταίους. Είναι σημαντικό να σημειωθεί ότι το κρασί θεωρείτο το βασικό προϊόν, καθώς αποτελούσε την πρώτη ύλη για την παρασκευή της μύρας και των υπόλοιπων προσθετικών συστατικών. Το ποτό αυτό αποτελούσε τη βάση, ενώ ακολουθούσε η προσθήκη σιταριού, κριθαριού, μελιού, σταφίδων, λαδιού, άλλων φρούτων, βοτάνων ή μπαχαρικών. Αυτή η πολυπλοκότητα στο μίγμα είναι εμφανής σε παρόμοια ποτά όπως το "ελληνικό γκρογκ" και το κυκεών, όπου το "πραμνιακός οίνος" αποτελούσε το κύριο ποτό. Αυτό το γεγονός διασαφηνίζει ότι το κρασί αποτελούσε το βασικό στοιχείο των

αρχικών ποτών της περιοχής και ότι η ποσότητά του μπορούσε να αυξηθεί ανάλογα με τις απαιτήσεις, όπως αναφέρεται σε μια χεττιτική τελετή σπονδής: "Το κρασί χύνεται σε μύρα-κρασί, μέλι (και) νερό".

Με αυτές τις παρατηρήσεις, μπορούμε να διαπιστώσουμε την πολυπλοκότητα και την καινοτομία που διακρίνονται στην καλλιέργεια του κρασιού στην αρχαία Ανατολία. Οι Χετταίοι είχαν την δική τους μοναδική προσέγγιση προς την παρασκευή και την ανάμειξη των ποτών, δημιουργώντας ποικίλα αρώματα και γεύσεις που αντανakλούσαν την πολιτιστική κληρονομιά και τις θρησκευτικές πεποιθήσεις τους. Μέσα από τις αναφορές στα κείμενα και τα αρχαιολογικά ευρήματα, μπορούμε να ανιχνεύσουμε την αφοσίωση του λαού τους στην τέχνη της καλλιέργειας του κρασιού και της προσεκτικής επιμέλειας των αγγείων τους, τα οποία εξέφραζαν την θρησκευτική σημασία και την αισθητική τους αντίληψη. Έτσι, το κρασί δεν αποτελούσε απλώς ένα ποτό, αλλά ένα σημαντικό στοιχείο της κοινωνίας τους, το οποίο συνέδεε τις πτυχές της καθημερινής ζωής με την θρησκευτική τους πίστη και την τέχνη τους.

Αιώνες αργότερα, εντός της άγριας φύσης της κεντρικής Τουρκίας, συνεχίστηκε η παράδοση της παρασκευής ενός παρόμοιου ποτού με το kas-gestin. Σύμφωνα με τον Ξενοφώντα στο έργο του "Ανάβαση" (4.5.26), το "κριθαρόκρασο" που προσφέρθηκε στους Έλληνες στρατιώτες κατά την υποχώρησή τους από την Περσία, απαιτούσε αραιώσεις, καθώς παρουσίαζε σκληρή υφή. Αυτό το κριθαρένιο κρασί του 401 π.Χ. καταναλωνόταν με τη χρήση καλαμακίων ή σωληναρίων, ενώ η μύρα από κριθάρι και το χουρμαδοκρασί είχαν προηγηθεί στη Μεσοποταμία. Στην Ανατολία, μια αρχαιότερη παράδοση πιθανότατα ενσωματώνει την κατανάλωση ενός παρόμοιου ποτού, πιθανώς kas-gestin, μέσω καλαμακίων. Σε χάραγμα των Χετταίων, απεικονίζεται ένα άτομο με το στολίδι του βασιλιά ή του θεού, που καθίζει σε καρέκλα χωρίς πλάτη ή σε ένα "σκαμνί", απολαμβάνοντας το ποτό του από ένα πιθάρι τοποθετημένο πάνω σε ανοικτή βάση. Ένα σωληνάκι στην αντίθετη πλευρά του πιθαριού υποδηλώνει την δυνατότητα να μοιραστεί το ποτό με κάποιον άλλον. Επιπλέον, ένας συνοδός μερικές φορές στέκεται δίπλα, κρατώντας μια κανάτα με κομμένο στόμιο πάνω από το μεγαλύτερο αγγείο, ίσως για να το ξαναγεμίσει με kas-gestin ή για να προσθέσει επιπλέον κρασί ή αρωματικά.

Η πλούσια ποικιλομορφία των παραδοσιακών ποτών στη σύγχρονη Τουρκία δείχνει τόσο την πολυσύνθετη ιστορία της χώρας όσο και την πιθανότητα επιρροών από τα βαθιά αρχαιολογικά υπόβαθρα. Η baqa, για παράδειγμα, παρασκευάζεται με τη ζύμωση σύκων και χουρμάδων. Το μπαζάκ, από την άλλη πλευρά, προκύπτει από την μείωση του χυμού σταφυλιών σε συμπύκνωμα και την προσθήκη βοτάνων, μετατρέποντας το σε ένα ποτό με

υψηλό ποσοστό αλκοόλ μετά από πολυετή ωρίμανση. Οι σταφίδες, από την πλευρά τους, ενσωματώνονται σε διάφορες πτυχές της τουρκικής κουζίνας και παρασκευής ποτών. Είναι ενδεικτικό ότι ενδέχεται να έχει αναπτυχθεί "ευγενής σήψη" (*Botrytis cinerea*) σε ορισμένα καρπούζια, αναδεικνύοντας την ποικιλομορφία αυτών των ποτών, όπως αποδεικνύεται από τα γραπτά των Ρωμαίων συγγραφέων όπως ο Πλίνιος ο Πρεσβύτερος.

Το κείμενο παραπάνω αναφέρει επίσης τη σημασία της ζάχαρης στην αρχαία διατροφή, η οποία διαμόρφωνε την παρασκευή ποικίλων ποτών. Έτσι, παραγόταν ένα ιδιαίτερα ισχυρό ποτό, γνωστό ως *tayf* στους Οθωμανούς Τούρκους, με το πρώτο στύψιμο των σταφίδων να συνδυάζεται με το στύψιμο των καρπών εμποτισμένων με κρασί.

4.3.2. Κληρονομιά των Χεττών και Σύγχρονες Ανακαλύψεις

Οι Χετταίοι, που κάποτε αναφέρονταν ως "χαμένος" πολιτισμός, αποτελούν σήμερα μια υπενθύμιση για τη δυνατότητα ανάκτησης της πολιτιστικής κληρονομιάς μέσω επιμονής και νέων μεθόδων ανάλυσης. Η παροιμία μας "Φάτε, πιείτε και διασκεδάστε!" αποδίδεται στους Χετταίους και στον μεγάλο βασιλιά Suppiluliuma του 14ου αιώνα π.Χ., που εδραίωσε την εξουσία της νοτιοανατολικής Ανατολίας (Kizzuwatna) με συνθήκη. Στο ίδιο πνεύμα, την περίοδο μετά το "Σκοτεινό Αιώνα", περίπου από το 1200 έως το 800 π.Χ., χεττικές εικόνες εξακολουθούν να διακρίνονται σε μνημειακά έργα τέχνης, παρουσιάζοντας τον "νέο χεττικό" βασιλιά Warpalawa και τον θεό της καταιγίδας σε βράχο στο Ivriiz, αποτυπώνοντας τον πλούτο της πολιτιστικής κληρονομιάς που διαδόθηκε μέσα από τους αιώνες.

Κατάλληλα, ο θεός κρατά ένα σταφύλι, ενώ άλλα σταφύλια κρέμονται από ένα ζωντανό αμπέλι που περιβάλλει το σώμα του με διονυσιακό τρόπο. Μια σύγχρονη επιγραφή σε ένα βασιλικό άγαλμα στο Sultanhan, κοντά στο Kayseri, μιλάει για "αμπελώνες". Οι οινολογικές δεξιότητες των Χετταίων είχαν συνεπώς επιβιώσει από την ανατρεπτική περίοδο στις αρχές της Εποχής του Σιδήρου. Μέχρι τον όγδοο αιώνα π.Χ., η Warpalawa και η Mita των Φρυγών καλλιεργούσαν σταφύλια και παρήγαγαν κρασί. Ωστόσο, στα ανατολικά σύνορα των Νεο-Χετταϊκών και Ανατολικών ηγεμονιών είχε εμφανιστεί ανταγωνισμός που ξεπερνούσε κατά πολύ την παραγωγή κρασιού.

4.4. Ο Ασσυριακός Επεκτατισμός

Οι αρχαίοι Ασσύριοι εμπόροι, οι οποίοι διέσχισαν την ορεινή περιοχή της βόρειας Μεσοποταμίας στις αρχές της δεύτερης χιλιετίας π.Χ. και αντάλλαξαν μέταλλα, υφάσματα και κρασί με τους αυτόχθονες κατοίκους της κεντρικής Ανατολίας, έχουν ήδη αποτυπωθεί στην ιστορία. Οι απόγονοί τους, από τον 9ο αιώνα π.Χ. και έπειτα, εκκίνησαν μια τολμηρή

εκστρατεία κατάκτησης και σκληρής καταπίεσης των εχθρών τους σε όλη τη Μέση Ανατολή. Οι επιτυχίες τους συνοδεύονταν από μια εντυπωσιακή ανάπτυξη της αμπελουργίας τους στη βόρεια περιοχή των Ζαγκρίων, η οποία συνορεύει με την πατρίδα τους κατά μήκος του ποταμού Τίγρη. Αυτό το γεγονός συνοδευόταν από μεγάλες συναθροίσεις, οι οποίες είχαν ως σκοπό να γιορτάσουν τις νίκες τους και να τιμήσουν τους θεούς τους.

Οι ικανότητες των Ασσυρίων βασιλέων για εντυπωσιακή κατανάλωση δεν άφηναν περιθώρια αμφιβολίας, κάτι που επιβεβαιώνεται από τον Ασουρνασίρπαλ Β', ο οποίος κυβέρνησε την Ασσυρία από το 883 έως το 859 π.Χ. Κατά την εγκατάσταση της πρωτεύουσάς του στο Νιμρούντ, κοντά στις εκβολές του ποταμού Τίγρη, διοργάνωσε ένα μεγαλοπρεπές συμπόσιο, κατά το οποίο 70.000 άνθρωποι διασκέδασαν. Η ασύλληπτη ποσότητα ποτών που διανεμήθηκε για την ικανοποίηση των προσκεκλημένων αποτέλεσε εντυπωσιακή ενδεικτική περίπτωση: 10.000 φλυδίσκοι κρασί, 10.000 μονάδες μύρας και 100 μονάδες ενός εκλεκτού, ανάμικτου είδους μύρας, πιθανότατα με προσθήκη κρασιού και εξαιρετικών αρωματικών συστατικών. Οι Ασσύριοι βασιλείς αναφερόντουσαν σε αυτή την πρακτική ως "άρδευση των εσωτερικών" των υπηκόων τους.

Οι αναφορές σε οινοχόες για τη μεταφορά του κρασιού αποτυπώνουν την παρουσία των Αραμαίων, οι οποίοι είχαν γίνει η εθνοτική πλειοψηφία στη βόρεια Μεσοποταμία κατά την περίοδο αυτή. Η αποστολή τους όμως δεν φαίνεται να επηρέασε απαραίτητα τα ήθη των Ασσυρίων, καθώς το κύριο αντικείμενο ήταν να διασφαλιστεί η φορολογία του κρασιού από κάθε γωνιά της αυτοκρατορίας - από το Γκιλζάνι κοντά στη λίμνη Βαν, μέχρι το Ούνκι στην κοιλάδα του Ορόντη στη Συρία. Το υπαίθριο τρόπο ζωής απαιτούσε την αλληλοβοήθεια μεταξύ των "γειτονικών" κοινοτήτων.

4.4.1. Το Κρασί ως Σύμβολο Ασσυριακής Ισχύος

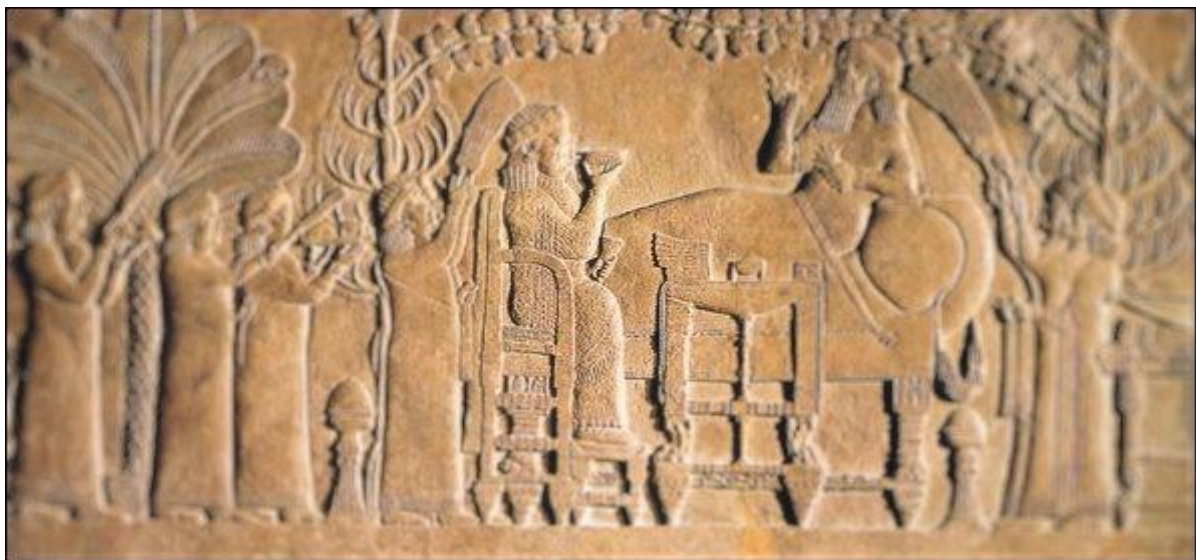
Οι Ασσύριοι εξαπέλυσαν ένα φιλόδοξο πρόγραμμα φύτευσης νέων αμπελώνων στα εδάφη τους. Μια απογραφή των γεωργικών πόρων στον άνω ποταμό Μπαλίχ, ανατολικά της Καρχημίας, που καταγράφηκε στο "Ασσυριακό Βιβλίο της Ημέρας της Καταδίκης", κατατάσσει δεκάδες χιλιάδες αμπέλια. Αν και πρόκειται για βασιλική πρωτοβουλία, δεν είναι σαφές αν τα ιδιωτικά κτήματα στην περιοχή συμμετείχαν εξίσου στην οινοποίηση. Ωστόσο, η ενδεχόμενη ανάλογη δράση συμβαδίζει με το γεγονός ότι η ίδια περιοχή είχε παρέχει κρασί στο λιμάνι του Μαρί χιλιετίες νωρίτερα. Στο ανατολικό τμήμα της αυτοκρατορίας, αμπελώνες φυτεύτηκαν στη Γιάλουνα, πιθανόν βορειοανατολικά της Νινευή, και ανέβηκαν μέχρι τα 1500 μέτρα υψόμετρο, στην περιοχή της Ζάμουνα κοντά στη Σουλαϊμάνια. Το κρασί από αυτή την περιοχή ήταν διάσημο στον αρχαίο κόσμο και είναι πιθανόν ότι μεταφέρθηκε με κεραμικά

αγγεία προς τις κύριες πόλεις της Ασσυρίας, καθώς ένα κείμενο αναφέρει "ένα πιθάρι με κρασί Ζαμουά". Ακόμη και αρκετές εκατοντάδες χρόνια μετά την εξαφάνιση των Ασσυρίων, ο Ξενοφών στην αναφορά της Ανάβασής του αναφέρει τους πλούσιους αμπελώνες που παρέμεναν σε λειτουργία στην περιοχή, ιδιαίτερα κατά μήκος των ποταμών Τίγρη και Χαμπούρ. Και σήμερα, μικρά χωριά στους λόφους ανατολικά της Μοσούλης (αρχαία Νινευή) έχουν επωνυμία για τους αμπελώνες τους.

Τα άγρια αμπέλια απαντώνταν εδώ και αρκετό καιρό στα βουνά των βορείων Ζαγκρών και οι Ασσύριοι βασιλείς αξιοποίησαν και εκσυγχρονίστηκαν μια βιομηχανία που υπήρχε εδώ και χρόνια στην περιοχή. Η αμπελουργία και η οινοποίηση είχαν ήδη καθιερωθεί από τη νεολιθική εποχή στους κατοίκους του Hajji Firuz Tepe, κοντά στη λίμνη Urmia, 200 χιλιόμετρα ανατολικά της Νινευής. Ο βασιλιάς Σαργκόν Β' (722-705 π.Χ.) αναφέρει σε επιστολή του σε έναν θεό ότι ο στρατός του διέσχισε αυτήν την περιοχή κατά την όγδοη εκστρατεία του. Τονίζει τα αμέτρητα οπωροφόρα δέντρα και τα αμπέλια που ακολουθούν το ρέμα του Άνω Ζαμπ. Κατά την άφιξή του στα ισχυρά φρούρια της Ουράрту, ο Σαργκόν Β' εντυπωσιάστηκε από τους εκτεταμένους αμπελώνες και ο στρατός του πραγματοποίησε αντίστοιχες διαδικασίες για τη συλλογή του κρασιού που αποθηκευόταν σε παραλλαγμένες εκδοχές των σύγχρονων γεωργιανών *kvenvis* και αρμενικών *karas*. Αν και κατέστρεψαν τους αμπελώνες, όπως συνηθίζουν οι Ασσύριοι, ο αυτοκράτορας είχε διασφαλίσει την παροχή του κρασιού που απαιτούνταν για να τιμήσει τους θεούς και να διασφαλίσει την ευημερία της χώρας και του λαού του.

Παρά τις καταστροφικές τους τάσεις, οι Ασσύριοι θα μπορούσαν να αντλήσουν διδάγματα από τους κατακτημένους λαούς, οι οποίοι είχαν μια εξαιρετικά μακρά ιστορία στην καλλιέργεια της αμπελουργίας. Εξέφραζαν την επιθυμία να δημιουργήσουν "δέντρα [που] θα έφερναν καρπούς σαν τσαμπιά σταφύλια", όπως αποτύπωσε ο Σαργκόν περιγράφοντας την ουραρτική πόλη Ουλού. Επιδιώκανε να δημιουργήσουν πόλεις που θα αναπτύσσονταν όπως άγρια αμπέλια στις πλαγιές των βουνών. Οι Ασσύριοι δεν ήταν νέοι στην τέχνη της οινοποίησης, αλλά αναβαθμίστηκαν στην εκμετάλλευση και την τεχνογνωσία τους σε ένα νέο επίπεδο. Διασπείραν τους αμπελώνες σε όλο το έδαφός τους και άρχισαν να παράγουν κρασί ποιότητας που ανταγωνιζόταν το κρασί οπουδήποτε αλλού στον "πολιτισμένο κόσμο". Το κρασί τους περιγράφηκε ως "γλυκό", "εξαιρετικό", "ώριμο" και "ισχυρό", και παρήγαγαν τόσο κόκκινα όσο και λευκά κρασιά. Αντίστοιχα με την πρακτική των Χετταίων στην κεντρική Ανατολία πριν από 500 χρόνια, και κληρονομώντας την από τους προκατόχους τους, οι Ασσύριοι εμπλούτισαν ορισμένα κρασιά (*kurunnu* και *karanu dussuru*) προσθέτοντας συμπυκνώματα σταφυλιών, σιταριού, βύνης κριθαριού και, πιθανόν, άλλων συστατικών.

Ενώ οι ασσυριακές πρωτεύουσες βρίσκονταν στην πεδιάδα του ποταμού Τίγρη, μακριά από τα βουνά, οι βασιλείς αναγκάστηκαν να αναπτύξουν τους δικούς τους κήπους αναψυχής με τον τρόπο που συνήθως πράττουν οι Μεσοποταμίτες και οι Αιγύπτιοι ηγεμόνες. Συγκέντρωναν φυτεύσεις, δέντρα και σπόρους από όλη την αυτοκρατορία. Οι μικρές αυτές φυσικές όασεις, παρόμοιες με τον χώρο με τα αμπέλια που έφερε καρπό σαν πολύτιμους λίθους, στον οποίον εισήλθε ο Γκιλγκαμές στην αναζήτησή του για αθανασία, ήταν γνωστές για την ροδιά τους "ντυμένη με συμπλέγματα καρπών σαν αμπέλια". Δεδομένου ότι το αμπέλι φύτρωνε στη φύση όπως το περιέγραψε ο συγγραφέας, με τα κλαδιά και τους κρεμαστούς καρπούς του να διακλαδίζονται από δέντρο σε δέντρο, ήταν φυσιολογικό για τους Ασσύριους να φυτεύουν τους κήπους και τους αμπελώνες τους με τον ίδιο τρόπο. Αυτή η πρακτική, που συνδύαζε πολλά είδη δέντρων (όπως χουρμαδιές, πεύκα, κέδρους, τερεβίνθους, αχλαδιές, σύκα) με τα αμπέλια, παρουσιάζεται επιτευγμένα σε πέτρινα ανάγλυφα που διακόσμησαν τα πολλά παλάτια τους. Αυτές οι ειδυλλιακές καταφυγές δεν ήταν απλά αγριοκήπια, όπως εικάζεται τόσο εικονογραφικά στους τοίχους του παλατιού του Ασουρμπανιπάλ στη Νινευή. Άλλωστε, κατοικούνταν από μουσικούς, κυνηγετικά σκυλιά και άλλα σύμβολα της πολιτισμένης ζωής.

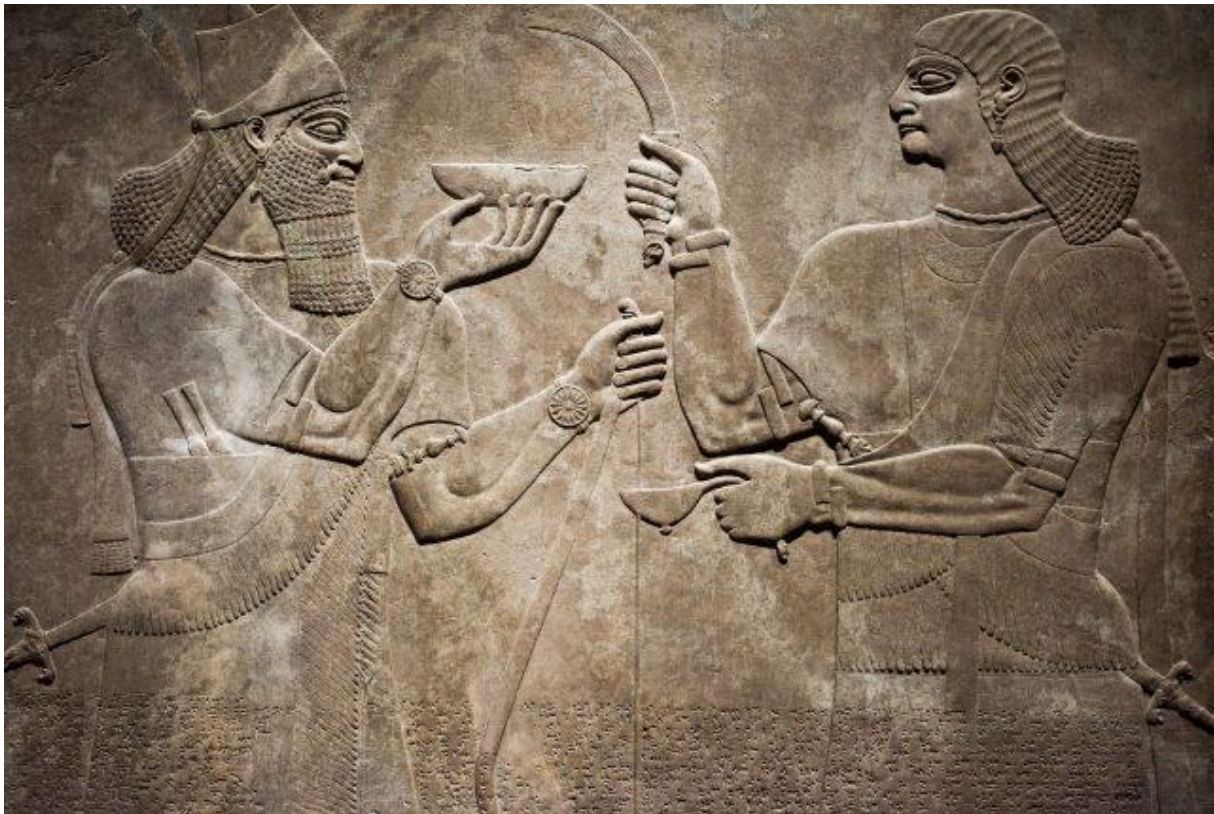


Τα πέτρινα ανάγλυφα και η επίπλωση στο νέο ανάκτορο του Ασουρνασίρπαλ Β' στο Νιμρούντ επαναλαμβάνουν τα γνωστά καλλιτεχνικά στοιχεία της αρχαίας Εγγύς Ανατολής. Ο βασιλιάς, συμβολίζοντας τη γονιμότητα της φύσης και τη θεότητα πάνω στη γη, απεικονίζεται καθισμένος σε ένα σκαμνί, κρατώντας ένα ποτήρι κρασιού. Δίπλα του, ο ποτηροφόρος κρατά ένα ασυνήθιστο ποτήρι σερβιρίσματος ("κουτάλα"), το οποίο έχει μια κεφαλή φιδιού στη λαβή του. Παράλληλα, αναβάλλει ένα σφονδύλι πάνω από το ποτήρι του βασιλιά. Ένας άλλος συνοδός, πίσω από τον βασιλιά, φυλάει τον ηγέτη από ενοχλητικά έντομα με μυγοδάρτη. Η

σκηνή αντανακλά την χάρη με την οποία ο βασιλιάς κρατά το κύπελλο στα δάχτυλα του δεξιού χεριού του.

4.4.2. Οίνος και Τελετουργικές Εορτές στην Ασσυρία

Τα κύπελλα ή ποτήρια των Ασσυρίων, σε αντίθεση με ορισμένους ελληνικούς τύπους, δεν είχαν ποτέ λαβές. Κατασκευάζονταν από υλικά όπως χρυσό, ασήμι και χαλκό. Συχνά αποτυπώνονταν με φυτικά μοτίβα και ένα χαρακτηριστικό ομφαλό (ομφάλιο) από τον 7ο αιώνα π.Χ. Αυτό το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό επιτρέπει στον ποτηροφόρο να κρατά το ποτήρι με σταθερότητα και ίσως να αποτρέπει την υπερβολική μέθη. Ολόκληρο το χέρι τυλίγεται άνετα γύρω από το ποτήρι, με τα δάχτυλα να μπορούν να εισαχθούν μέσα στην κοίλη βάση.



Η ανακάλυψη δύο βασιλικών τάφων στο Νιμρούντ το 1989, που ανήκουν στον 7ο αιώνα π.Χ., αντιπροσωπεύει ένα ενδιάμεσο στάδιο στην εξέλιξη του ποτηριού. Ενώ ο Assurnasirpal II κρατά ένα απλό ημισφαιρικό ποτήρι, τα μεταγενέστερα ποτήρια, που αναφέρονται στις βασίλισσες των Tiglath-Pileser III, Shalmaneser V και Sargon II, φέρουν πλούσια χαράγματα και εξωτερικά διακοσμητικά στοιχεία. Ένας από αυτούς τους τάφους αναδεικνύει μια βασίλισσα με διάδημα που στολίζεται από χρυσές κληματίδες και σταφύλια από λάπις λάζουλι.



Οι εορτασμοί στο Νιμρούντ συγκέντρωσαν την ανώτερη τάξη της αυτοκρατορίας και ξένους αξιωματούχους για περιορισμένο χρονικό διάστημα. Κατά τη διάρκεια του υπόλοιπου έτους, έπρεπε να διατηρηθεί ένα βασιλικό νοικοκυριό αποτελούμενο από 6.000 άτομα. Από τη βασίλισσα και κάτω, μέσω των διαφόρων βαθμίδων της διοίκησης και του στρατού, έως τους "βοσκούς και τους βοηθούς μάγεις", διανεμήθηκαν ακριβείς μερίδες κρασιού. Τις λεπτομέρειες αυτές γνωρίζουμε από δύο εξαιρετικά ενδεικτικές ομάδες πινακίδων: τους καταλόγους κρασιού του Νιμρούντ, τα οποία χρονολογούνται στους διαδοχικούς Ασσυριους βασιλείς κατά τη διάρκεια του 8ου αιώνα π.Χ. Αυτά τα σφηνοειδή κείμενα ανακαλύφθηκαν από μια αποστολή της Βρετανικής Αρχαιολογικής Σχολής στο Ιράκ, υπό την καθοδήγηση του Max Mallowan, στα "κελάρια κρασιού" του βορειοδυτικού παλατιού και του κοντινού οχυρού Σαλμανέσερ. Τα κελάρια αυτά είχαν διαμορφωθεί με μεγάλους πίθους σε σειρές από λασπόλιθους, που θυμίζουν τα καννούμ των κειμένων του Μαρί, και τις εγκαταστάσεις των Χετταίων. Στην ουραρτινή πόλη Teishebaini, ξύλινες σανίδες τοποθετούνταν μεταξύ των σειρών των πιθαριών, προσφέροντας εύκολη πρόσβαση στα χιλιάδες λίτρα κρασιού.

Σχετικά με το εάν η ποσότητα του κρασιού στο Νιμρούντ ήταν συγκρίσιμη με εκείνη ενός παλατιού της Ουράρτου - που μπορεί να φθάνει έως και το μισό εκατομμύριο λίτρα στα κελάρια τους - παραμένει άγνωστο, ειδικά τώρα που τα πιθάρια με τις αναγραφόμενες ποσότητες έχουν εξαφανιστεί. Ο Mallowan υπολόγισε ότι οι πίθοι στην αποθήκη του οχυρού Shalmaneser θα μπορούσαν να χωρέσουν έως και 15.000 λίτρα. Η αποθήκη του βορειοδυτικού ανακτόρου ήταν στην ίδια κλίμακα και, σε συνδυασμό με άλλα κελάρια που παραμένουν να ανακαλυφθούν, οι αποθέματα κρασιού φαίνεται να ήταν επαρκή για να

καλύψουν τις ανάγκες του ανακτορικού συγκροτήματος. Οι σύζυγοι του βασιλιά αναμενόταν να λαμβάνουν τις μεγαλύτερες ημερήσιες ποσότητες, ίσως της τάξης του ενός qa ή 1 λίτρου την ημέρα.

Σε σύγκριση, έξι εξειδικευμένοι εργάτες ή δέκα απλοί εργάτες αναμενόταν να μοιραστούν την ίδια ποσότητα. Ένα χαρέμι γυναικών από το Αρπάντ, μια πόλη του βασιλείου, είχε ως απολαβή ένα σαπού κρασί κάθε μέρα, αν και ο αριθμός των γυναικών και το μέγεθος του αγγείου παραμένουν άγνωστα.

Στην προσωπική φρουρά του βασιλιά παραδόθηκαν 200 ομερς, περίπου 20.000 λίτρα κρασιού, τα οποία πιθανώς ήταν προορισμένα να διαρκέσουν για μεγάλο χρονικό διάστημα. Οι στρατιώτες ήταν γνωστοί για την μεγάλη τους κατανάλωση αλκοόλ, η οποία περιλάμβανε και κάποια άσχημα περιστατικά ("όταν ήταν μεθυσμένοι, κανένας από αυτούς δεν απείχε από το να απειλήσει τον σύντροφό του με ένα σιδερένιο μαχαίρι"), αλλά συνήθως η αλκοόλη ήταν αποδεκτή, καθώς ενθάρρυνε την πολεμική τους αποφασιστικότητα, ή ανακουφιζόταν τις αναστολές τους και ανακουφιζόταν από τον πόνο. Αν και ο δήμαρχος της Ασούρ διαμαρτυρήθηκε σε επιστολή του προς τον βασιλιά για τα προβλήματα που προκλήθηκαν έξω από την κεντρική πύλη από τους διοικητές των Ιτουαϊτών, οι ηρωικές πράξεις αυτών των στρατευμάτων παρέμειναν θρυλικές, και οι υψηλά ιστάμενοι ηγέτες τους πιθανότατα συνέχισαν να "τρώνε και να πίνουν κρασί", όπως πριν. Ο ίδιος ο βασιλιάς, αντίθετα, δεν υπόκειτο σε τέτοιους περιορισμούς - μάλιστα, οι γραφείς του Εσαρχαδόντα παρατήρησαν με έκπληξη τον 7ο αιώνα π.Χ. ότι πρότεινε να νηστεύει και τον συμβούλευσαν να "τρώει ψωμί και πίνει κρασί".

4.4.3. Πολιτιστικές Ανταλλαγές και Καλλιτεχνικές Επιρροές στην Πόση

Αφού ο Σαργκόν επέστρεψε από την επιτυχημένη εκστρατεία του στα εδάφη της Ουράрту, οι νίκες του γιορτάστηκαν με βασιλικό τρόπο στο παλάτι του στο Khorsabad (αρχαίο Dur Sharrukin), που βρισκόταν λίγο πιο πάνω από το ποτάμι από τη Νίνευη. Λεπτομέρειες των σημαντικότερων μαχών κατά την όγδοη εκστρατεία του αποτυπώνονταν σε εγχάρακτες πέτρινες πλάκες στις αίθουσες και τις αίθουσες ακροατηρίου. Εκεί, βλέπουμε το ναό του θεού Χαλντί στην ουραρτινή πόλη Μουσασίρ, με την αετωματική στέγη του να επιστρέφει από μια τεράστια αιχμή δόρατος και να διακοσμείται με ψηλούς κίονες, μεγάλες ασπίδες και κράνη. Μπροστά από το ναό, τοποθετούνται δύο τεράστια "καζάνια ή δεξαμενές", τα οποία καθίστανται σε ειδικές ανοιχτές βάσεις εργασίας.



Οι Ασσύριοι στρατιώτες παριστάνονται να απομακρύνονται με πολύτιμα αντικείμενα από το ναό - ένα ψηλό καζάνι με βάση βάθρου, μια σιτούλα με το κεφάλι ενός λιονταριού ή ένα κουβά και πολλά άλλα αντικείμενα - μετά τη λεηλασία του. Επιστρέφοντας στο παλάτι της Χορσαμπάντ, τα πολύτιμα αντικείμενα χρησιμοποιήθηκαν και πάλι κατά τη διάρκεια του εορταστικού συμποσίου του Σαργκόν. Στα ανάγλυφα παρουσιάζονται κουβάδες με κεφάλια λιονταριών να βυθίζονται σε μεγάλα καζάνια, τα οποία τοποθετούνται σε βάθρα με λουλουδένια διακόσμηση, από μια σειρά ανδρών συνοδών. Ζεύγη νικητών ηγετών και το προσωπικό τους κάθονται σε περίτεχνα "σκαμνιά", το ένα απέναντι από το άλλο, υψώνοντας τα κέρατα με κεφάλι λιονταριού σε χαιρετισμό. Τα σκεύη για την κατανάλωση του κρασιού συμφωνούν σχεδόν απόλυτα με τα ευρήματα από τον Τύμβο του Μίδα στο Γόρδιον, τα οποία χρονολογούνται περίπου στην ίδια εποχή. Ενώ η σκηνή στο Γόρδιον είναι στρατιωτικής φύσης, η σκηνή στον ασσυριακό πολιτισμό εστιάζει σε ένα εορταστικό και τελετουργικό πλαίσιο. Παρόλα αυτά, η ομοιότητα των εικόνων αναδεικνύει την ανταλλαγή ιδεών και πρακτικών ανάμεσα σε διάφορες κουλτούρες.

4.4.4. Κύπελλα και Συμβολική Χρήση των Οινοδοχείων

Ο Victor Place, ο Γάλλος αρχαιολόγος που ανέλαβε τις ανασκαφές στο Khorsabad και τη Νινευή, κατέγραψε ένα αξιομνημόνευτο περιστατικό στη δημοσίευση των αρχαιολογικών ευρημάτων το 1867. Παρατήρησε μια μαύρη ρητίνη στο εσωτερικό των μεγάλων,

αδιάβροχων πιθών ενός κρασιού στο παλάτι του Khorsabad. Μετά από μια βροχερή καταιγίδα, η στερεή ρητίνη μεταμορφώθηκε σε ένα υγρό με έντονο ιώδες χρώμα, παρόμοιο με το κρασί. Ο Place περιέγραψε επίσης την ιδιαίτερη μυρωδιά ως αντίστοιχη με αυτήν μιας "εγκαταλελειμμένης σπηλιάς". Ενώ δεν αναφέρει εάν δοκίμασε το υγρό για να επιβεβαιώσει την υποψία του, είναι σημαντικό να σημειώσουμε ότι οι συνεργάτες του και τρεις τοπικοί επιστήμονες επιβεβαίωσαν αυτήν την άποψη, συνεπικουρώντας την ανακάλυψη αυτής της αρωματικής ομοιότητας με το κρασί. Παρόλο που τότε δεν διατίθενταν τα μέσα της μοριακής ανάλυσης, αυτό το περιστατικό αναδεικνύει την ανάγκη για προσεκτική παρατήρηση και ερμηνεία των αρχαιολογικών ευρημάτων.

Οι Ουραρτινοί ξεχώριζαν για τις περίτεχνες συσκευές σερβιρίσματος και κατανάλωσης κρασιού, συμπεριλαμβανομένων χρυσών κυπέλλων, ασημένιων καντηλάνων και χαλκών καζανιών. Τα γυαλισμένα κόκκινα κεραμικά αγγεία είχαν τη μορφή κερατών ή ψηλών μποτών, με λεπτομερείς διακοσμήσεις σε λευκό και κόκκινο. Στην περίπτωση όπου τα κελάρια είναι γεμάτα με κρασί, απαιτούνταν κατάλληλα σκεύη για τη σερβιριστική διαδικασία και την κατανάλωση. Ορισμένα αγγεία, όπως οι κεραμικές μπότες-κέρατα, προέρχονταν από τις γειτονικές κουλτούρες, όπως οι Φρύγες, ενώ άλλα, όπως τα καζάνια που ανακαλύφθηκαν έξω από το ναό Musasir στο ανάγλυφο του Khorsabad, αντικατοπτρίζουν τη διάδοση αυτών των σχημάτων σε παγκόσμια κλίμακα. Η προσθήκη τους στην αντικειμενοθηκογραφία της αρχαίας μεταλλοτεχνίας αναδεικνύει την σημασία τους ως συμβολικά αντικείμενα της οινοποσίας και των τελετουργικών εκδηλώσεων.

Τα καζάνια από τις ανασκαφές στην Ουράрту διακοσμούνται με κεφάλια ταύρων και πρότομα "σειρήνας", παρόμοια με αυτά στον Τύμβο του Μίδα. Η παρουσία του ταύρου μπορεί να ερμηνευθεί ως η ενσάρκωση του Haldi, ή να αντιπροσωπεύει μια νεο-Χετταϊκή αντίληψη, έστω και αν συνδέεται επίσης με τον κύριο αρσενικό θεό της Ασσυρίας, τον Ασούρ. Εάν αυτή η εικόνα αντιπροσωπεύει μια εξέλιξη που ξεκίνησε έξω από την Ασσυρία, τότε μπορούμε να υποθέσουμε ότι αυτή η πρακτική της μεταλλοτεχνίας εισήλθε στην περιοχή μέσω της πλούσιας σε μέταλλα περιοχής της ανατολικής Τουρκίας. Αρχικά, οι Ασσύριοι μπορεί απλά να εξαρτιόνταν από λειτουργίες λείανσης και κατανομής στις στρατιωτικές τους εκστρατείες. Καθώς όμως οι ανώτεροι βασιλείς και οι αξιωματούχοι της Ασσυρίας άρχισαν να αναγνωρίζουν τις αξίες του κρασιού πέρα από τον στρατηγικό του ρόλο, ενδεχομένως να έχουν υιοθετήσει την πρακτική αυτή. Έτσι, αντί να εξαρτώνται αποκλειστικά από λείανση και φόρους, μπορούσαν τώρα να ελιχθούν σε μεταλλοτεχνίες μεταναστών για την παραγωγή των απαραίτητων σκευών.

Η δημοτικότητα των μικτών ζυμωμένων ποτών στην Ελλάδα και σε άλλες περιοχές της Ευρώπης αντανakλάται επίσης στα αρχαιολογικά ευρήματα. Η παρουσία μοτίβων όπως οι λωτοί, οι γρύπες και οι σφίγγες σε αυτά τα αγγεία, καθώς και η καθυστέρηση της εμφάνισης των ελληνικών και ετρουσκικών παραδειγμάτων σε σχέση με τα αντίστοιχα της Εγγύς Ανατολής, υποδηλώνει ότι η κύρια επιρροή κατέρχεται από την ανατολική κατεύθυνση προς τη δυτική. Παράλληλα, οι παραλλαγές στο στυλ αναδεικνύουν την ανάπτυξη τοπικών βιομηχανιών μεταλλοτεχνίας που εξειδικεύονταν στην κατασκευή αυτών των αντικειμένων στην ηπειρωτική Ελλάδα και ορισμένα νησιά του Αιγαίου.

Συνολικά, το κείμενο που παρέχεται έχει υποστεί αναδιατύπωση ώστε να διορθωθούν ενδεχόμενα συντακτικά λάθη, να εισαχθεί ένα πιο ακαδημαϊκό στυλ και να τονιστούν τα στοιχεία που αφορούν προσωπικές περιπτώσεις ή απόψεις του συγγραφέα μέσω της χρήσης εισαγωγικών. Παρόλα αυτά, έχει διατηρηθεί η βασική δομή και περιεχόμενο του κειμένου που παρείχεται.

Ένας από τους πλουσιότερους τάφους που έχουν ανασκαφεί ποτέ στην Κύπρο είναι ο τάφος 79, που βρίσκεται στη μεγάλη νεκρόπολη της Σαλαμίνας, στην ανατολική ακτή του νησιού. Σε αυτό τον τάφο φαίνεται το συνεχώς εξελισσόμενο τόξο που κάλυπτε τους νέους τύπους αγγείων πόσης. Το 709 π.Χ., οι Ασσύριοι κατέλαβαν την Κύπρο την ίδια χρονιά που οι Φρύγες, υπό τον Μίδα, έφτασαν στη χώρα. Το κτιστό κεντρικό τμήμα του τάφου 79 χρησιμοποιήθηκε εκ νέου κατά τη ρωμαϊκή περίοδο για ταφές με σαρκοφάγους σε κόγχες. Αυτός ο θάλαμος προσεγγιζόταν από έναν ευρύ διάδρομο, ή αίθουσα εισόδου, η οποία γεμάτη με αμφορείς και κύπελλα - μερικά εξ αυτών περιείχαν αρχαία οργανικά κατάλοιπα. Επίσης, στον χώρο αυτόν υπήρχαν τέσσερα ξύλινα άρματα και άμαξες που σύρονταν από ιπποειδή (πιθανότατα άλογα), ένας θρόνος και ένα κρεβάτι από ελεφαντόδοντο, καθώς και χάλκινος εξοπλισμός αλόγου με παρωπίδες, θώρακες, κεφαλοδέσμες και πλευρικά μενταγιόν. Τα κτερίσματα ήταν διακοσμημένα με το πλούσιο εικονογραφικό ρεπερτόριο της Εγγύς Ανατολής και της Αιγύπτου, περιλαμβανομένων φτερωτών ηλιακών δίσκων, κεφαλών της Χάθορ, φτερωτών τζίνι που κρατούσαν δοχεία, το "δέντρο της ζωής", ζώα, παλμέτες και άνθη λωτού. Όλα αυτά τα ευρήματα σχετίζονταν με δύο ταφές στο δρώμενο, οι οποίες χρονολογούνται περίπου στο 700 π.Χ.

Οι πιο συναρπαστικές ανακαλύψεις σχετικά με την ιστορία του κρασιού, ωστόσο, συνδέονται με δύο καζάνια που βρέθηκαν κοντά στην πρόσοψη του κύριου ταφικού θαλάμου. Ένα από αυτά, που προέρχεται από τον τάφο 79 της Σαλαμίνας, είχε τέσσερα πρωτότυπα σφίγγας που εναλλάσσονταν με τέσσερα ζεύγη πρωτότυπων γρύπων που διέτρεχαν το χείλος του. Αυτό το

καζάνι ήταν τοποθετημένο σε σιδερένια βάση τριπόδου με τερματικά από κρίνο και οπλές ζώων. Το δεύτερο καζάνι ήταν τύπου υψηλής βάσης με ποδίσκο και είχε τρεις προτομές ταύρου στραμμένες προς τα μέσα. Κάτω από δακτυλιοειδείς λαβές τοποθετημένες σε πλάκες που φέραν την περικομισμένη όψη της "Χάθορ" ή της "Κυρίας στο παράθυρο", που έγινε διάσημη από τα ελεφαντουργήματα του Νιμρούντ, το καζάνι περιείχε μανιταρόσαρκα φοινικικού τύπου που καλύπτονταν με μεταλλικό κασσίτερο. Αυτή η σπάνια τεχνική είχε κατακτηθεί από τους Μυκηναίους Έλληνες. Παρατηρούμε επίσης ότι οι κανάτες της Σαλαμίνας μπορεί να είχαν αρχικά γεμάτα με ένα "μικτό ζυμωμένο ποτό", όπως και τα αγγεία σερβιρίσματος και πόσης στον Τύμβο του Μίδα στο Γόρδιον.

Παράλληλα, οι επιμέρους μορφές καζανιών έχουν δημιουργήσει ατελείωτες συζητήσεις σχετικά με την προέλευση και την κατασκευή τους. Ενώ υπάρχουν ιστορικά επιχειρήματα που υποστηρίζουν διάφορες περιοχές της Εγγύς Ανατολής και της Ελλάδας για την παραγωγή αυτών των καζανιών, η έλλειψη σταθερών χρονολογικών στοιχείων δημιουργεί αβεβαιότητα. Το θέμα αυτό απαιτεί περαιτέρω αρχαιολογική έρευνα, ειδικά σε θέσεις που χρονολογούνται στην πρώιμη εποχή του σιδήρου. Κάποιοι υποστηρίζουν ότι τα καζάνια της Σαλαμίνας μπορεί να είναι βορειοσυριακής, φοινικικής ή ασσυριακής κατασκευής, καθώς αναφορές σε παρόμοια καζάνια παρουσιάζονται σε εικόνες από τον τάφο του Μίδα. Ενδεχομένως, αυτά τα καζάνια να ήταν πιστά αντίγραφα, κατασκευασμένα σε βασιλικά ατελιέ.



4.4.5. Ο Οίνος σε Ασσυριακά Βασιλικά Συμπόσια και Τελετές

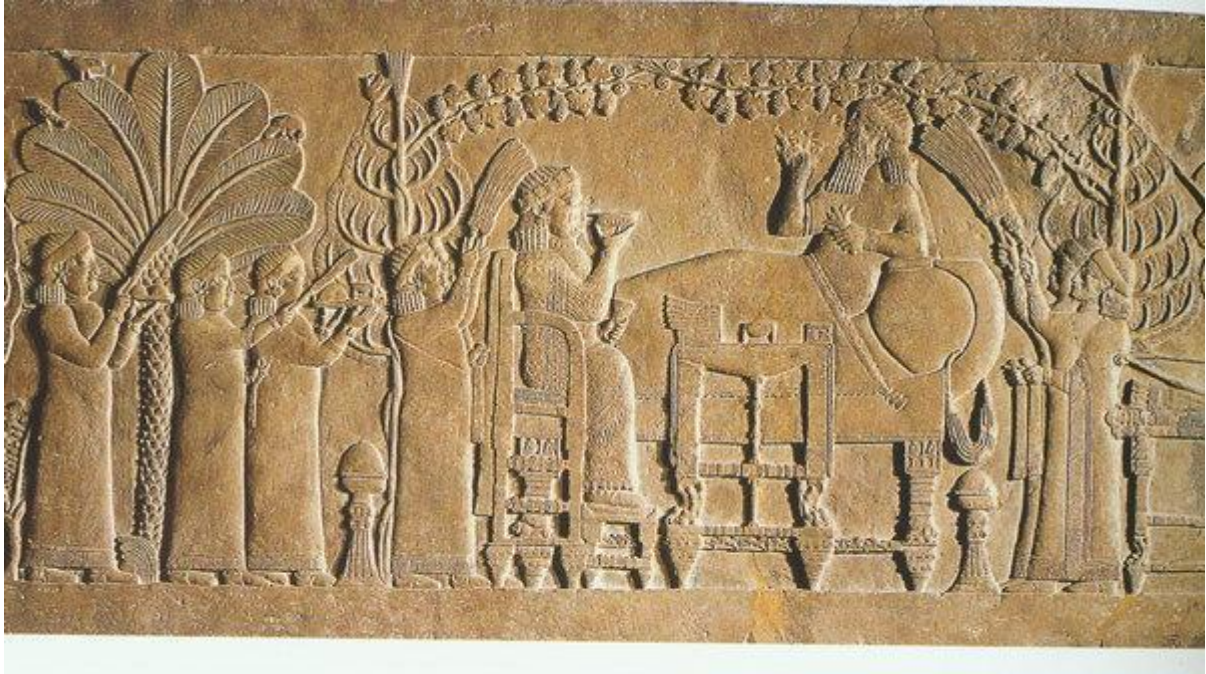
Ακόμα και αν η τελική έμπνευση για τα εξάισια μεταλλικά αγγεία, τα οποία χρησιμοποιούνταν σε τελετές πόσης και εορτασμούς, παραμένει αβέβαιη, η εξάπλωση τους σε όλο τον γνωστό κόσμο της εποχής αποτελεί αξιοσημείωτο φαινόμενο. Υπάρχει η πιθανότητα να ανταλλάσσονταν μεταξύ των βασιλιάδων της Ασσυρίας και των μικρότερων δυναστειών που αναδύθηκαν μετά τον "Σκοτεινό Αιώνα" στην Ελλάδα, την Ανατολία, τη Φοινίκη, τη Συρία και την Παλαιστίνη, προκειμένου να εδραιώσουν διπλωματικές σχέσεις και να στηρίξουν τις ενδοκοινοτικές συνδέσεις τους. Ιδίως στη βόρεια Συρία, κάθε ηγεμόνας προσπαθούσε να μιμηθεί τον Ασσυριακό ηγέτη του. Στην πόλη Καρχεμίς, που αποτελούσε σημαντικό κέντρο παραγωγής κρασιού κατά μήκος του άνω Ευφράτη ποταμού, τα ανάγλυφα που κοσμούσαν τους τοίχους του παλατιού του βασιλιά Αράρα αποτυπώνουν σκηνές

πολεμικών αναμετρήσεων, θανάτου λιονταριών και, με την χαρακτηριστική Ασσυριακή προσέγγιση, της αναμφισβήτητης εορταστικής χαράς και ευωδιών. Η ύψιστη τιμή που αποδίδεται στην εσωτερική διακόσμηση των παλατιών, η οποία αναδεικνύει τον κεντρικό ρόλο της οινοποσίας στη ζωή και την εποχή των Ασσυρίων, φαίνεται περισσότερο κατά τη διάρκεια της βασιλείας του Ασουρμπανιπάλ (668-627 π.Χ.) στην πρωτεύουσα του Νινευή, που βρισκόταν ακριβώς απέναντι του ποταμού Τίγρη από τη σημερινή Μοσούλη, τη μεγαλύτερη πόλη του βορείου Ιράκ. Ο παππούς του Ασουρμπανιπάλ, ο Σενναχερίμ, αρχικά ανέγειρε το "Παλάτι χωρίς αντίπαλο", όπως ονομάζεται στην Ακκαδική γλώσσα, το οποίο περιτριγυρίζονταν από ευρείες λεωφόρους, πάρκα και κήπους. Το εντυπωσιακό αυτό κτήριο με 80 δωμάτια χρησίμευε ως κατοικία του βασιλιά και του βασιλικού του σόι - συμπεριλαμβανομένης της συζύγου, των παλλακών, των υπηρετών, των σωματοφυλάκων και των πιστών συνεργών του - όλα επιδεικνύοντας μεγαλοπρέπεια. Το παλάτι Τοπκαπί στην Κωνσταντινούπολη, που φιλοξενούσε τους Τούρκους σουλτάνους από τον 14ο αιώνα και μετά, αποτελεί μια υπενθύμιση του πώς θα μπορούσε να εμφανίζεται το παλάτι των Ασσυρίων στην ακμή του.

Σήμερα, απολύτως τίποτα δεν μαρτυρεί την παρουσία του ίδιου του κτιρίου, το οποίο έχει καλυφθεί από παχιά στρώματα χώματος και την άγρια βλάστηση της ερήμου. Τα αποτυπωμένα ανάγλυφα του παλατιού στο Βρετανικό Μουσείο λειτουργούν ως απτή μαρτυρία της αξιοποίησης του ασσυριακού μεγαλείου και της τυραννίας. Μια σκηνή ξεχωριστής σημασίας απεικονίζει τον αντιφατικό ψυχισμό των ασσυριακών βασιλέων. Σε αυτήν, ο Ασουρμπανιπάλ ανακλίνεται επί μιας εξαιρετικά περίτεχνης καναπές, που διακοσμείται με λιοντάρια που αποτυπώνουν κινήσεις άλματος, γυναικείες μορφές που εξετάζουν τον εξωτερικό χώρο μέσα από παράθυρα που πιθανότατα αναφέρονται σε ιερές γαμήλιες τελετουργίες και άλλα διακοσμητικά μοτίβα. Ενώ στο ένα του χέρι κρατάει μια φλυτζάνι στα χείλη του και στο άλλο ένα λουλούδι λωτού, σε μικρή απόσταση αναπνοής δίπλα του βρίσκεται μια μικρή τραπεζαρία γεμάτη απολαυστικά εδέσματα. Οι μονάρχες της Μέσης Ανατολής απεικονίζονταν προηγουμένως στα ανάγλυφα να κάθονται όρθιοι σε σκαμνιά και θρόνους. Το ανάγλυφο με τον Ασουρμπανιπάλ αποτελεί την αρχαιότερη απεικόνιση ενός "πάρτι ποτού", όπου ο συμμετέχων αναπαιντικά αναπαύεται, ενθαρρύνοντας το πρότυπο για τις μετέπειτα ελληνικές συμπόσιες και τις ρωμαϊκές συνάθροισης.

Ωστόσο, ο Ασουρμπανιπάλ δεν μοιράζεται το ποτό του με μια ομάδα ανδρών, όπως ίσως θα επέμεναν οι ελληνικοί συμποσιαστές. Μόνο η σύζυγός του, η βασίλισσα Ασουσουράτ, τιμάται με αυτόν τον τρόπο. Καθισμένη σε έναν θρόνο μπροστά από τον βασιλιά, κρατάει επίσης ένα κύπελλο στα χείλη της και ανατρέχει τα μάτια της ψηλά προς τον άρχοντα και τον

κύριο της. Η μουσική παρέχεται από έναν αρπαγενή, ενώ οι ακόλουθοί μεταφέρουν εδέσματα και ποτά. Σκηνικά εργαλεία για τον απωθητικό και κτυπητικό πόλεμο με τα έντομα περιβάλλουν το βασιλικό ζεύγος, διασφαλίζοντας ότι η τέλεια στιγμή τους δεν θα διαταραχθεί από κανένα ανεπιθύμητο έντομο.



Το ποτό που πίνουν ο βασιλιάς και η βασίλισσα είναι σχεδόν βέβαια κρασί, όπως υποδηλώνουν τα άφθονα, βαριά σταφύλια που κρέμονται από την αμπελουργημένη κληματαριά πάνω από το ζευγάρι. Είναι αρκετά πιθανόν ότι τα αμπέλια έχουν καλλιεργηθεί από κάποιον κηπουρό ή αμπελουργό με σκοπό να αναπτυχθούν στους κορμούς των διαχρονικών δέντρων και, στη συνέχεια, να εξαπλωθούν μεταξύ αυτών. Ίσως, ο καλλιτέχνης να χρησιμοποίησε τα δέντρα ως συμβολικό μέσο για να αποδώσει την ιδέα της χρήσης της ρητίνης από τα δέντρα για ένα μείγμα ποτού. Η σημασία άλλων λεπτομερειών πιθανόν να έχει χαθεί στον σύγχρονο θεατή. Για παράδειγμα, ένα μεγάλο πολύκλωνο κόσμημα, το οποίο κρέμεται από τη μία άκρη του καναπέ, έχει ερμηνευτεί ως ένα κόσμημα που θα φορούσε η βασίλισσα, πιθανότατα κατά τη διάρκεια μιας ιερής γαμήλιας τελετής.

Σε αυτό το ήρεμο παρασκήνιο, αναδύεται ένα ανήλεο στοιχείο. Το κεφάλι του Τέουμμαν, βασιλιά του Ελάμ, κρέμεται από το κλαδί ενός πλησιέστερου δέντρου, εξαιτίας της πρόσφατης του εκτέλεσης. Πουλιά συναθροίζονται γύρω του, επιδιώκοντας να αποσπάσουν σάρκα και μάτια. Το χέρι του ηγεμόνα των Ελαμιτών, που ακόμα σφίγγει το σκήπτρο, κρέμεται από ένα άλλο δέντρο. Η συμβολική έννοια των εικόνων αυτών είναι αρκετά διακριτική. Ο Ασουρμπανιπάλ έχει μόλις καταβάλει τον αντίπαλό του και έχει αναρτήσει τα τρόπαια της νίκης του ως έκφραση χαράς και επιτυχίας. Αυτό που έλειπε μόνο από την εικόνα

ήταν η σκηνή της τελετουργικής ροής κρασιού πάνω στα πτώματα των εχθρών, μια πράξη που συχνά απεικονίζεται αφού κάποιος έχει νικήσει ένα λιοντάρι.

Μέσα σε δεκαπέντε χρόνια από το θάνατο του Ασσυρμπανιπάλ, η ασσυριακή αυτοκρατορία είχε αποσυντεθεί. Οι Βαβυλώνιοι, που επιδίωκαν περισσότερο το "χουρμάδι" παρά το κρασί, είχαν αναλάβει τον έλεγχο της νότιας Μεσοποταμίας, και οι Μήδοι είχαν κατακτήσει την Ασσούρ, την παλιά πρωτεύουσα, το 614 π.Χ., ακολουθούμενη από τη Νινευή το 612 π.Χ.

Κατά τη διάρκεια της επίσκεψής μου ως επισκέπτη υπότροφο στο Πανεπιστήμιο της Κοπεγχάγης το 1995, αξιοποίησα την ευκαιρία να επισκεφθώ το Βερολίνο, χάρη στη γεωγραφική προξενιά μου, για να εμβαθύνω στην ερευνητική μου εργασία. Κατά τη διάρκεια της παραμονής μου εκεί, το Γερμανικό Αρχαιολογικό Ινστιτούτο με προσκάλεσε να εξετάσω δείγματα από αρχαιολογικά ευρήματα, συγκεκριμένα σερβίτσια και αγγεία πόσης από τη Νινευή και τη νεοβαβυλωνιακή Ουρούκ, που φυλασσόνταν στις υπόγειες αποθήκες του επιβλητικού Μουσείου της Περγάμου. Το μουσείο αυτό, που βρίσκεται στο "Νησί των Μουσείων" στη μέση του ποταμού Σπρέε, φιλοξενεί αξιοσημείωτες εκθέσεις όπως η "πύλη Ιστάρ" της Βαβυλώνας, συνιστώντας μια πανέμορφη υπενθύμιση του αρχαίου κόσμου.

Από τα αρχαία οργανικά υπολείμματα που εξήχθησαν για ανάλυση από τρία αγγεία, περιλαμβανομένων ενός χάλκινου ποτηριού πόσης από τη Νινευή και ενός χάλκινου ποτηριού, καθώς και μιας κεραμικής "κανάτας μύρας" με ενσωματωμένο στόμιο και σουρωτήρι από το Ουρούκ, αναδείχθηκε το ορυκτό κρασί ως κυρίαρχη συστατική ουσία. Αυτό το αποτέλεσμα ήταν αναμενόμενο για ένα τυπικό ποτήρι πόσης από την καρδιά της ασσυριακής οινοπαραγωγής. Το κρασί σε ένα κομψά διαμορφωμένο ποτήρι που ανακαλύφθηκε στις πεδινές περιοχές της νότιας Μεσοποταμίας, όπου η χρήση του "χουρμάδι" ήταν πιο διαδεδομένη, κρύβει επίσης σημασία. Το κρασί που ταφήκε σε νεκροταφείο εντός του ιερού περιβάλλοντος της Ιστάρ, της Εάννας, ήταν πιθανότατα σε χρήση από αξιωματούχο από το βορρά, αποτελώντας αυτή καθαυτή μια πράξη τελετουργικής και κοινωνικής σημασίας. Και οι Βαβυλώνιοι της ανώτερης τάξης, παρά το προτίμημά τους για το "χουρμάδι", δεν δίσταζαν να γιορτάζουν με κρασί από σταφύλι, αυτή την "εκλεκτή 'μύρα' του βουνού", όπως την ανέφερε ο Ναβονίδης. Η κεραμική "κανάτα μύρας", όπως θα διαπιστώσουμε, πιθανότατα χρησιμοποιούνταν για τη στράγγιση του κρασιού ή ακόμα και την παρασκευή ενός "ανάμεικτου ζυμωμένου ποτού".

4.5. Τα Εκλεκτά Κρασιά του Αράμ και της Φοινίκης

Η περιοχή που ακτινοβολεί κατά μήκος της μεσογειακής ακτής, από το νότιο τμήμα του οροσειρικού όγκου του Καρμήλ προς το βόρειο, μέχρι τη σημερινή συριακή πόλη Λατάκια,

κοντά στην περιοχή όπου οι Γάλλοι συνεχίζουν τις ανασκαφές στην αρχαία τοποθεσία της Ουγκαρίτ (Ras Shamra), γνωστοποιείται στην αρχαιότητα ως Φοινίκη. Οι πόλεις-κράτη της περιοχής, όπως οι Δορ, Τύρος, Σάρεπτα, Σιδώνα, Βήρυτος (σημερινή Βηρυτός), Βύβλος, Τρίπολη και Αράντ, σφίγγαναν το τοπίο και μέσα από τα καλά προστατευμένα λιμάνια τους, τα φοινικικά πλοία μετέφεραν κρασί, τα εξαιρετικά πορφυροβαμμένα υφάσματά τους και άλλα αγαθά προς την Αίγυπτο, την Ελλάδα, τα μακρινά δυτικά νησιά, και μέχρι τις ακτές της Αφρικής πέρα από τις "Στήλες του Ηρακλή" (Γιβραλτάρ) στην Κορνούαλη και την δυτική ακτή της Αφρικής. Οι Φοίνικες, καθώς και οι πρόγονοί τους, οι Χαναναίοι, είχαν κερδίσει τη φήμη των ναυτικών του αρχαίου κόσμου. Εκτός από τη μεταφορά πολύτιμων φυσικών αγαθών, είχαν επίσης αναλάβει τη μετάδοση του αλφαβήτου, νέων τεχνών και τεχνολογιών, καθώς και της φιλοσοφίας του "πολιτισμού του κρασιού" σε ολόκληρη τη Μεσόγειο. Ακόμη και οι αντίπαλοι πολιτισμοί συχνά θα απέδιδαν σεβασμό στο κρασί τους. Ο προφήτης Ωσηέ, Ισραηλίτης προφήτης του 8ου αιώνα π.Χ., προέτρεψε τον κόσμο να ανθίσει σαν την αμπελιά, με την ευωδία του να μοιάζει με το κρασί του Λιβάνου (14:7). Κατά την κλασική περίοδο, το κρασί της Βυβλίου συνέχισε να είναι γνωστό για την υπέροχη μυρωδιά του. Ορισμένοι ερευνητές προτείνουν ότι το Bybline, το θρυλικό κρασί της περιοχής, πιθανότατα παρασκευαζόταν από την ποικιλία μοσχάτου σταφυλιού. Μία ανεξάρτητη ανάλυση του ρόλου των Φοινίκων στην αρχαία ιστορία του κρασιού είναι προς το παρόν εξαιρετικά δύσκολη, διότι υπάρχει μόνο μία μεγάλης κλίμακας ανασκαφή που έχει πραγματοποιηθεί σε φοινικικό εδάφος και διότι οι ανασκαφικές εργασίες στο Λίβανο έχουν διακοπεί από την έκρηξη του εμφυλίου πολέμου το 1975 και δεν έχουν ακόμα ανακάμψει πλήρως. "Την περίοδο πριν από τον εμφύλιο πόλεμο, συμμετείχα ως ειδικός στην κεραμική σε μια από τις τελευταίες εκσκαφές (1974) στη Σάρεπτα, μια σημαντική αρχαιολογική θέση της Εποχής του Χαλκού και του Σιδήρου, υπό τη διεύθυνση του James Pritchard από το Μουσείο του Πανεπιστημίου της Πενσυλβάνια. Οι εργασίες αυτές δεν ήταν εύκολες, καθώς οι αερομαχίες συνεχίζονταν επάνω από τον τόπο ανασκαφής, με τα αεροσκάφη Phantom που προέρχονταν από το Ισραήλ να επιδίδονται σε επιθέσεις κατά του παλαιστινιακού καταυλισμού περίπου 8 χιλιόμετρα μακριά, στα ανατολικά περίχωρα της Σιδώνας. Είχαμε ετοιμάσει μια βάρκα για να διαφύγουμε στην Κύπρο, αλλά, ευτυχώς, δεν χρειάστηκε ποτέ να τη χρησιμοποιήσουμε. Η κύρια έρευνά μου επικεντρώνεται στη μοριακή ανάλυση των αρχαιολογικών ευρημάτων από τη Σάρεπτα, με εστίαση στην βιομηχανία πορφύρας, ένα θέμα στενά συνδεδεμένο με τη βιομηχανία κρασιού. Και οι δύο αυτές παραγωγές αποτελούν προϊόντα πολυτέλειας." Αν οι Φοίνικες συνέβαλαν σημαντικά στην ανάπτυξη εργαστηρίων πορφύρας σε άλλες περιοχές της Μεσογείου (όπως στην Κύπρο, την Καρχηδόνα, τη δυτική Σικελία, τη νότια Σαρδηνία, καθώς

και στη Costa del Sol και την εσωτερική κοιλάδα του ποταμού Guadalquivir στην Ισπανία), τότε είναι πιθανό να είχαν μεταφέρει μοσχεύματα αμπελιάς στα πλοία τους, έτοιμα για φύτευση μόλις φθάσουν σε νέες εγκαταστάσεις. Μία από τις πρώτες γραπτές αναφορές στην αμπελουργία και άλλες μορφές γεωργίας προέρχεται από έναν Καρχηδόνιο του 3ου έως 2ου αιώνα π.Χ. με το όνομα Μάγο. Οι συγγραφείς του Βάρρος, Κολουμέλλας και Πλίνιος ο Πρεσβύτερος αναφέρονται εκτενώς σε αυτόν. Ο Μάγος πιθανότατα βασίστηκε σε παλαιότερες φοινικικές παραδόσεις, που μπορεί να αναχωρούν από την περίοδο της ίδρυσης της αποικίας κατά τον 8ο αιώνα π.Χ. Παρόλα αυτά, οι πρώτες ανασκαφές που αναφέρονται στην αμπελουργία στην Καρχηδόνα προέρχονται από τον 4ο αιώνα π.Χ.

Στο ζεστό κλίμα της βόρειας Αφρικής, ο Mago παρείχε πρακτικές συμβουλές για την επιτυχή αερίωση του εδάφους και την αποτελεσματική φύτευση των αμπελώνων, έτσι ώστε να αξιοποιούνται πλήρως οι περιορισμένες βροχοπτώσεις. Η συνταγή του για την παρασκευή σταφιδόκρασου περιλάμβανε την συγκομιδή των σταφυλιών κατά την υποβολή τους στην πλήρη ωρίμανση, την απόρριψη των κατεστραμμένων καρπών, τον ξήρανση τους στον ήλιο για αρκετές ημέρες κάτω από ένα κάλυμμα από καλάμι (διασφαλίζοντας ότι τα σκεπάζει κατά τη διάρκεια της νύχτας για να αποφεύγεται η υγρασία από τη δροσιά), τον επανακορεσμό των σταφίδων με φρέσκο μούστο, και τέλος, το πάτημα τους. Η διαδικασία αυτή επαναλαμβανόταν με μια δεύτερη παρτίδα σταφυλιών, οι οποίες ζυμώνονταν για 20-30 ημέρες μετά τη συνδυασμό τους, προτού στραγγίζονταν σε δοχεία με δερμάτινα καπάκια. Το τελικό αποτέλεσμα αποτελούσε έναν νόστιμο και ελκυστικό οίνο.

Οι Φοίνικες ανταγωνίζονταν τους Έλληνες, έναν άλλο λαό με έντονη αγάπη για το κρασί. Και οι δύο κοινότητες διασχίζοντας τα κύματα της Μεσογείου με τα πλοία τους, προωθούσαν την εμπορική τους δραστηριότητα και αντάλλασσαν αγαθά. Με αυτόν τον τρόπο, διαμόρφωσαν την παγκόσμια αγορά και εισήγαγαν την αμπελουργία καθώς προχώραγαν. Το παράδειγμα της Οινότριας, γνωστής και ως "η γη των εκπαιδευμένων αμπελιών", σημερινής Καλαβρίας στην Ιταλία, καταδεικνύει τη σοβαρότητα με την οποία οι Έλληνες προσέγγισαν το καθήκον της διάδοσης του "πολιτισμού της αμπέλου και του κρασιού". Επίσης, η πρακτική της εξαγωγής της ποικιλίας των αμπελιών σε ξένα εδάφη, όπως η Μαύρη Θάλασσα ή η Μεσσηνία στην ανατολική Σικελία, ενισχύθηκε, συμβάλλοντας στην ικανοποίηση της τοπικής ζήτησης. Αν και κάποιες περιοχές, όπως η παράκτια ζώνη από την αρχαία Ετρουρία έως τη Μασσαλία, ενδέχεται να προκαλούν αμφισβητήσεις, οι Ετρούσκοι, οι ιθαγενείς λαοί της Ιταλίας, έδειξαν μεγαλύτερο ενδιαφέρον να μάθουν για την αμπελουργία από τους Φοίνικες ή τους Λυδούς. Σε συνδυασμό με την εξάπλωση των αμπελιών, αυτό βοήθησε στην κάλυψη των τοπικών αναγκών.

Η σημασία της αμπελουργίας στον πολιτισμό των Φοινίκων του Λιβάνου είναι εμφανής από τα αρχαιολογικά ευρήματα. Εκτός από τα χαναναϊτικά πιθάρια και τους αμφορείς τους, οι Φοίνικες κεραμίστρες δημιούργησαν λαμπρά γυαλισμένες φιάλες και κόκκινες κανάτες με εντυπωσιακά χείλη σε σχήμα "μανιταριών" και στόμιο σαν λωτό. Αυτά τα αγγεία, που αποτελούσαν μέρος του φοινικικού σερβιρισμού κρασιού, χρησιμοποιούνταν για τον επιβλητικό χειρισμό και σερβίρισμα του κρασιού, ενώ συχνά προσέφεραν αισθητική αξία ως εμφανή αντικείμενα ποτού. Το επίσης γνωστό φέρετρό του βασιλιά Αχιράμ από την Βύβλο, που χρονολογείται στις αρχές του 10ου αιώνα π.Χ., αποτυπώνει τον ηγέτη καθισμένο σε θρόνο "χερουβεϊμ", κρατώντας ένα κύπελλο στο ένα χέρι και ένα λουλούδι λωτού από το άλλο. Παρά το πένθιμο περιβάλλον στις πλευρές του φέρετρου, με γυναίκες να εκφράζουν θρήνο, οι υποτελείς του βασιλιά φροντίζουν να του προσφέρουν τροφή και ποτό.

Η εικόνα του Αχιράμ, που καθίσταται στον θρόνο του με αυτοπεποίθηση, είναι συγκρίσιμη με την απεικόνιση του υψηλού θεού της Ουγκαρίτ σε μια στήλη του 13ου αιώνα π.Χ. που ανακαλύφθηκε στο Ras Shamra.



Ομοίως, τέτοιοι κοινοί καλλιτεχνικοί τύποι συχνά σηματοδοτούν κοινωνικές και θρησκευτικές παραδόσεις. Επομένως, οι ερευνητές έχουν εστιάσει στην Ουγκαρίτ, μια σημαντική πόλη της Χαναναϊκής κοινότητας που βρίσκεται κοντά στην περιοχή των Φοινίκων, προκειμένου να εξαχθούν συμπεράσματα για τη μεταγενέστερη πορεία των Φοινίκων. Το σύνολο των λογοτεχνικών κειμένων που προέρχονται από τη Φοίνικα

περιλαμβάνει σύντομα ταφικά κείμενα, όπως αυτό στο φέρετρο του Ahiram. Παρότι αυτά περιορίζονται σε βαρετές αναφορές σε γενεαλογίες και αφιερώματα προς τους νεκρούς, αποτελούν πηγές πλούσιες για την κατανόηση της Φοινίκικης κοινωνίας και κουλτούρας.

Στο πλαίσιο της Ουγκαρίτ, προκύπτει μια εντυπωσιακή και δραματική αντίληψη για το τι αντιπροσώπευε μια γιορτή των Χαναναίων και των Φοινίκων. Η κοινωνική θεσμοθέτηση του "μαρζεά" (marzeah) πρωτοεμφανίζεται κατά τον 14ο αιώνα π.Χ. σε αυτήν την περιοχή, εξαπλώνοντας στη συνέχεια την επίδρασή της στο Ισραήλ και σε άλλες περιοχές της αρχαίας Εγγύς Ανατολής, συμπεριλαμβανομένης της Φοινίκης και των μεσογειακών αποικιών της. Εντός αυτού του πλαισίου, άνδρες και γυναίκες με περιουσία συνήρχονταν τακτικά σε έναν "bet marzeah" (σπίτι του μαρζεά), όπου ένας "rb marzeah" (πρίγκιπας του μαρζεά), αντίστοιχος του ελληνικού συμποσιάρχη, εποπτευόταν τις εορταστικές τελετές. Το φαγητό και το κρασί, που σερβίρονταν στα συμπόσια ενός τέτοιου θεσμού για τους θεούς και στη μνήμη των νεκρών, προέρχονταν από την περιουσία των μελών της marzeah. Οι πλούσιοι συμμετέχοντες στο marzeah πιθανόν είχαν εκτεταμένη γη σε όλη την περιοχή της Ουγκαρίτ, περιλαμβανομένων και των εσωτερικών περιοχών, από όπου αντλούσαν τα ποιοτικότερα κρασιά τους. Πολυάριθμοι αμφορείς κρασιού εντοπίστηκαν στις αποθήκες της πόλης, όπου ανασκάφηκαν από τους Γάλλους αρχαιολόγους.

Το γεγονός ότι ένα συμπόσιο marzeah δεν ήταν απλά μια κοινωνική συνάντηση αποτυπώνεται μέσα από ένα από τα ουγκαριτικά κείμενα που αναφέρει: "Οι θεοί έτρωγαν και έπιναν, έπιναν κρασί μέχρι κορεσμού, νέο κρασί μέχρι μέθης". Στην περίπτωση αυτή, ο ηγέτης του πανθείου, ο Ελ, πίνει τόσο πολύ που καταρρέει σε μια κατάσταση ακράτειας, καθισμένος στα ίδια τα περιττώματά του. Οι θεοί, πρότυπα για τους ζώντες, υπαινίσσονται πιθανότατα μια εκτροπή από τον έλεγχο κατά τη διάρκεια μιας γιορτής marzeah. Δεν είναι λοιπόν εκπληκτικό το γεγονός ότι οι Ισραηλίτες προφήτες προσπάθησαν να απομακρυνθούν από αυτές τις υπερβολές και παρουσίασαν μια διαφορετική εικόνα του Γιαχβέ.

Σε πόλεις όπως η Φοινικική Βύβλος, η Σιδώνα και η Τύρο, μια γιορτή marzeah πιθανότατα είχε πολλά κοινά με το ουγκαριτικό τελετουργικό γλέντι της Ύστερης Εποχής του Χαλκού. Οι πλούσιοι εμπόροι, επιχειρηματίες και τεχνίτες είχαν αμπελώνες στα βουνά του Λιβάνου και στην πλούσια κοιλάδα του Bīqaa, όπου εκβάλλουν οι ποταμοί Litani και Orontes. Το άγριο αμπέλι συνεχίζει να αναπτύσσεται σε ολόκληρο το Λίβανο και την παράκτια Συρία. Ενδεχομένως, η μεταφύτευση της καλλιεργημένης αμπέλου σε αυτές τις περιοχές, πιθανότατα από την έκτη ή πέμπτη χιλιετία π.Χ., έλαβε χώρα γρήγορα. Ενδείξεις για την παρουσία του άγριου σταφυλιού ανακαλύφθηκαν από αρχαιολογικές ανασκαφές στο Ras Shamra, στη

Hama της κεντρικής Συρίας, και στο Aswad στη λεκάνη της Δαμασκού.

Η ύπαρξη του βασιλείου του Αράμ, που δημιουργήθηκε κατά τις αρχές της Εποχής του Σιδήρου, αναδεικνύεται ως απάντηση στην ηγεμονία των Φοινίκων, των Ισραηλιτών, των Νεο-Χετταίων και άλλων λαών που είχαν αρχίσει να εδραιώνουν την πολιτική τους δύναμη στην περιοχή της Ανατολικής Μεσογείου μετά τον "Σκοτεινό Αιώνα". Η δαμασκηνή όαση, πλούσια και εύφορη, ανέδειξε την πόλη ως τον οικονομικό πυρήνα και ελέγχοντα το εσωτερικό εμπόριο από βορρά προς νότο. Το "κρασί της Χελβόν" που παράγονταν εκεί κέντρισε την προσοχή των Ασσυρίων και των Ισραηλιτών. Ο Strabo μάλιστα ανέφερε περί της αξίας του κρασιού από αυτήν την περιοχή, το οποίο σερβίριζαν ακόμα και στους βασιλείς της Περσίας. Οι αρχαιολογικές έρευνες στην περιοχή αυτή, σε συνδυασμό με την ανάλυση του DNA των σύγχρονων ποικιλιών σταφυλιών, θα μπορούσαν να αποτελέσουν σημαντική πηγή γνώσης.

4.6.Ο Οίνος Ανατολικά προς την Περσία και την Κίνα

Η ανακάλυψη του κρασιού από τον "Νώε", όπως αποκαλείται ο Πέρσης Τζαμσίντ σε αυτό το βιβλίο, απορρίφθηκε στο πρώτο κεφάλαιο του παρόντος έργου. Ένας άλλος περσικής καταγωγής ποιητής της βακχικής περιόδου της ισλαμικής εποχής, εκφράζει ειρωνικά: "Όποιος αναζητά την προέλευση του κρασιού πρέπει να είναι τρελός". Αυτή η σαρκαστική παρατήρηση αντισταθμίζει με ενδιαφέρον την πολύπλοκη ιστορία του κρασιού, υποδηλώνοντας ότι η απόλαυση του ποτού ίσως είναι πιο σημαντική από την ακριβή προέλευσή του.

Το παρόν βιβλίο προσπαθεί να προσεγγίσει μια μέση οδό, υποστηρίζοντας ότι η διερεύνηση των διαθέσιμων αρχαιολογικών, χημικών και επιστημονικών δεδομένων που αφορούν την προέλευση και την εξέλιξη του κρασιού μπορεί να οδηγήσει σε μια πιο εμπεριστατωμένη κατανόηση των αισθητηριακών απολαύσεων και των άλλων οφελών που προσφέρει. Περιλαμβάνεται η ιστορία του Ιράν, με έμφαση στις ορεινές πεδιάδες του ποταμού Karun και την περιοχή γύρω από το Shiraz. Αυτές οι περιοχές έχουν παίξει καίριο ρόλο στην ανάπτυξη της οινοποιίας, με τη μεταφύτευση των εκλεκτών ποικιλιών αμπελιού και την εγκαθίδρυση μιας ισχυρής οινικής παράδοσης. Αν και χρειάστηκαν αιώνες για να απαλλαγεί η επιρροή του Ισλάμ από τον τομέα αυτόν, οι αρχές της Περσικής κουλτούρας σχετικά με το κρασί έχουν επηρεάσει βαθιά την ιστορία του.

Ο μεγάλος Κύρος, ιδρυτής της Περσικής Αυτοκρατορίας, που κατέκτησε τους Μήδους και τη Βαβυλώνα το 539 π.Χ., κατάγονταν από το Shiraz. Η εκτεταμένη κατανάλωση κρασιού ήταν αναπόσπαστο κομμάτι της ημερήσιας ζωής αυτού του ηγέτη, που διοικούσε το μεγαλύτερο

αυτοκρατορικό σύστημα της εποχής του. Οι Ιρανοί τεχνίτες επέδειξαν αξιοσημείωτες δεξιότητες στη μεταλλευτική τέχνη κατά την Περσική περίοδο, καθώς και στα επόμενα χρόνια των Πάρθων και Σασσανικών κυριαρχιών. Αυτές οι δεξιότητες εκδηλώθηκαν στην κατασκευή εξαιρετικά κομψών οινοποσιακών σετ - από κύλικες και πιθάρια έως κουτάλες και κέρατα με απολήξεις σε σχήμα κεφαλής ζώου. Αυτά τα αντικείμενα συνήθως κατασκευάζονταν από ασήμι και χρυσό. Οι επίσημες γιορτές και εορτασμοί ήταν μεγαλοπρεπείς στις πρωτεύουσες της αυτοκρατορίας - αρχικά στη Βαβυλώνα, στη συνέχεια στα Εκβατάνα, και τέλος στην Περσέπολη, που χτίστηκε γύρω στο 500 π.Χ. από τον Δαρείο τον Μέγα.



Οι ανακαλύψεις από τις Πινακίδες οχύρωσης της Περσέπολης, γραμμένες στην ελαμίτικη γλώσσα, παρακολουθούν τη διανομή τροφίμων στη μετέπειτα πρωτεύουσα για δεκαετίες και προσφέρουν μια εικόνα της κατανάλωσης κρασιού από τη "βασιλική οικογένεια". Τα χιλιάδες κείμενα βρέθηκαν σε ένα βορειοανατολικό πύργο της πλατφόρμας του παλατιού, το οποίο εξακολουθεί να εντυπωσιάζει με τα γλυπτά πάνελ του και τις ψηλές κολόνες της αίθουσας ακροάσεων. Οι λίστες τροφίμων περιέχουν αναφορές σε καθημερινές ποσότητες 5 λίτρων κρασιού για την αυλή του βασιλικού οίκου και σταδιακά μικρότερες ποσότητες για υψηλόβαθμους αξιωματούχους, τη βασιλική φρουρά (γνωστή και ως "Οι Δέκα Χιλιάδες Αθάνατοι") και τους δημόσιους υπαλλήλους. Στρατώνες κεραμικά πιθάρια με στρογγυλεμένες βάσεις διατίθεντο σε ειδικά κούτελα στα πηλινά δάπεδα, και η περιοχή ήταν γεμάτη από κανάτες με τριφυλλοειδές σχήμα και φιάλες με λεπτά στόμια για σερβίρισμα και κατάποση ποτών.

Ο Ξενοφών, μέσα από τα έργα του "Ανάβαση" και "Εκπαίδευση του Κύρου", προσφέρει ενδιαφέρουσες παρατηρήσεις για την αποψία του Κύρου έναντι του κρασιού. Περιγράφει πώς ο Κύρος προσέδιδε μεγάλη προσοχή στην ποιότητα του κρασιού που κατανάλωνε. Κάθε φορά που εντόπιζε ιδιαίτερα εξαιρετικό κρασί, ήπινε μόνο το μισό από την ποσότητα που του σερβίριζαν - πολλές φορές μέχρι και τρία λίτρα, δηλαδή την ποσότητα ενός καλού ποτηριού -

και στέλνοντε το υπόλοιπο μισό σε έναν φίλο του, συνοδεύοντας το με ένα σημείωμα: "Εδώ και αρκετό καιρό, ο Κύρος δεν έχει βρει πιο ευχάριστο κρασί από αυτό - και γι' αυτό σου το στέλνει, παρακαλώντας σε να το μοιραστείς σήμερα με εκείνους που αγαπάς περισσότερο".

Μια από τις αγαπημένες και πιθανώς πραγματικές ιστορίες που περιγράφονται από τον Ηρόδοτο αναφέρεται στην περσική οινοποσία. Σύμφωνα με τον Ηρόδοτο, οι Πέρσες συνήθιζαν να συζητούν σημαντικά θέματα όταν ήταν μεθυσμένοι και να λαμβάνουν αποφάσεις το πρωί, όταν ήταν νηφάλιοι. Η απόφαση που είχε ληφθεί την προηγούμενη νύχτα τίθετο ενώπιον τους από τον οικοδεσπότη του σπιτιού όπου είχε πραγματοποιηθεί το γλέντι. Αν η απόφαση εξακολουθούσε να φαίνεται σωστή σε νηφάλια κεφαλιά, τότε εφαρμοζόταν. Διαφορετικά, εγκαταλείπονταν. Παρόλο που αυτή η διαδικασία δεν ανταποκρίνεται ακριβώς στις ελληνικές δημοκρατικές παραδόσεις, μοιάζει με τα συμπόσια των αρχαίων Ελλήνων.

Μέσα από αυτές τις αφηγήσεις, αντιλαμβανόμαστε τη βαθιά σχέση του αρχαίου Περσικού πολιτισμού με το κρασί, την οινοποσία και τις επιδείξεις πλούτου και πολυτέλειας που συνόδευαν την αυτοκρατορική ζωή. Οι αναφορές σε ποτήρια, πιθάρια, φιάλες και άλλα αντικείμενα που χρησιμοποιούνταν για το κρασί, καθώς και οι περιγραφές των ειδικών διαδικασιών σερβιρίσματος, μας δίνουν μια εικόνα της πλούσιας οινικής κουλτούρας της εποχής.

Η ευρέως διαδεδομένη κατανάλωση αλκοόλ σε μεγάλα συμπόσια διαμορφώνει το πλαίσιο στο οποίο ο βιβλικός συγγραφέας του βιβλίου της Εσθήρ παρουσιάζει την περσική αυλική ζωή. Ο Ασσουέρος, πιθανώς ο Ξέρξης Α', αφήνεται να εννοηθεί, γιόρταζε την κυριαρχία του καλωσορίζοντας τους σατράπες, τον στρατό και τους υπηκόους του σε ένα εβδομαδιαίο γλέντι στα Σούσα. "Τα ποτά σερβίριζαν σε χρυσά αγγεία - τα αγγεία είχαν μοναδικά σχήματα - και το βασιλικό κρασί ρέει πλουσίως, αντανakλώντας τη γενναιοδωρία του βασιλέα" (Εσθήρ 1.7). Η βασίλισσα, η Βάστη, από την πλευρά της, φιλοξένησε μια παρόμοια συνάθροιση για τις γυναίκες. Εντούτοις, αξίζει να επισημάνουμε ότι η χαρά της τελευταίας ημέρας (Εσθήρ 1.10) οδηγεί σε περιπλοκές που αποτελούν βασικό μέρος της βιβλικής αφήγησης και, τελικά, καταλήγουν σε μια επίλυση.

Η περσική αυτοκρατορία επεκτάθηκε ανατολικά μέχρι τη Βακτρία, στη βόρεια πλευρά των βουνών Hindu Kush, όπου ο ποταμός Οζός (Amu Darya) ξεκινά το ταξίδι του προς τη θάλασσα Αράλ, και τη Σογδιανή, με κέντρο τη Σαμαρκάνδη και την εύφορη κοιλάδα της Φεργκάνα. Ο Ρωμαίος ιστορικός Στράβων αναφέρει τις εκτεταμένες αμπελώνες στην κοιλάδα της Φεργκάνα, που παρήγαν μεγάλες παραγωγές σταφυλιών. Το κρασί που παρήγαν από αυτές τις σταφυλιές διακρινόταν για την ποιότητά του, χωρίς την ανάγκη για ρητινοποίηση,

και μπορούσε να παλαιώνεται για πάνω από 50 χρόνια, βελτιώνοντας συνεχώς τη γεύση του. Η παράδοση του Στράβωνα συμπίπτει με την αφήγηση του κινέζου στρατηγού Ζανγκ Κιάν, ο οποίος ανέφερε παρόμοιες παραγωγές κρασιού και μακροχρόνια παλαίωση στη Φεργκάνα, προς το τέλος του 2ου αιώνα π.Χ.. Επίσης, η εισαγωγή των μοσχευμάτων από τον απεσταλμένο του κινεζικού αυτοκράτορα στην πρωτεύουσα Ξιάν οδήγησε στην πρώτη παραγωγή κρασιού από σταφύλι στην Κίνα, σύμφωνα με τις λογοτεχνικές πηγές.

Παρόλο που η ύπαρξη του εξημερωμένου αμπελώνα στις οάσεις της κεντρικής Ασίας αναδειχνεται από τις αρχαιολογικές ενδείξεις, το πότε ακριβώς δημιουργήθηκε το κρασί εκεί και επηρέασε την Κίνα πριν τον 2ο αιώνα π.Χ. παραμένει αμφίβολο. Λίγες ανασκαφές έχουν διεξαχθεί στο Ουζμπεκιστάν, μέσω του οποίου διαμορφωνόταν ο βασικός δρόμος μεταξύ Κίνας και Μέσης Ανατολής (Δρόμος του Μεταξιού), οπότε η εικόνα παραμένει ασαφής. Παρόλο που η Κίνα είναι πλούσια σε ποικιλίες άγριων σταφυλιών, δεν φαίνεται να έχει εκμεταλλευτεί τη δυνατότητα παραγωγής κρασιού με τη συνδυασμένη καλλιέργεια των αμπελιών, όπως συνέβη σε άλλες περιοχές. Πρόσφατες μοριακές ανακαλύψεις, που αναδεικνύουν την παρασκευή ενός ρητινώδους ζυμωμένου ποτού με τη συμπερίληψη σταφυλιών ως πιθανού συστατικού, από πρώιμες νεολιθικές περιοχές της Δύσης, έχουν ρίξει αμφισβήτηση στην υφιστάμενη αντίληψη. Το πότε και πώς εισήχθη αυτό το πρώιμο νεολιθικό ποτό στην περιοχή, είτε ανεξάρτητα είτε μέσω αλληλεπιδράσεων με άλλες περιοχές μέσω της κεντρικής Ασίας, παραμένει ένα ανοιχτό ερώτημα.

Οι αρχαιολογικές αποδείξεις υποδεικνύουν ότι οι αρχαίοι λαοί του Τουρκμενιστάν κατανάλωναν μια ποικιλία ναρκωτικών ουσιών, εκτός από το κρασί. Μεγάλοι οχυρωμένοι οικισμοί, χρονολογημένοι στο δεύτερο χιλιετία π.Χ., έχουν ανασκαφεί στην έρημο Κάρακουμ, δυτικά της Βακτριανής και της Σογδιανής. Στα ευρήματά τους, εντοπίστηκαν απολείμματα που προέρχονταν από εφέδρα, κάνναβη και παπαρούνα (Papaver). Αυτά τα φυτά παράγουν τις ψυχοτρόπες ουσίες εφεδρίνη, μαριχουάνα και όπιο. Υποθέσεις προτείνουν ότι αυτές οι ουσίες μπορεί να αναμείχθηκαν σε ένα ποτό που καταναλώνονταν σε τελετές που σχετίζονταν με τη θρησκεία του Ζωροαστρισμού, κατά την οποία είχε χρησιμοποιηθεί haoma (γνωστό και ως ινδικό soma). Κατόπιν, οι βασιλείς των Περσών ενσωμάτωσαν το μονοθεϊστικό Ζωροαστρισμό, μια θρησκεία που προώθησε τη Σοφία και εδραιωμένη σε ένα δυσιστικό ηθικό σύστημα, στο οποίο η αλήθεια και το κακό θα ανταμείβονταν στην επόμενη ζωή. Έτσι, το ερώτημα προκύπτει: Μήπως οι ναρκωτικές ουσίες του haoma ενσωματώθηκαν στο διεθνές ναρκωτικό, το αλκοόλ; Το αλκοολούχο ποτό, όπως το κρασί, μπορεί να αποτελέσει αποτελεσματικό φορέα για την ενσωμάτωση των ναρκωτικών ουσιών, πέραν του ότι φέρει τις δικές του συμβολικές και αισθητικές αξίες. Οι αρχαίοι Πέρσες και οι κάτοικοι των οάσεων

της ανατολικής Ιράν ήταν εξοικειωμένοι με το κρασί. Παρά την έλλειψη αποδείξεων για σταφύλια που σχετίζονται με τα ευρήματα από τα κύπελλα και τους σωλήνες, το μυστήριο παραμένει ανεξήγητο.

Συνολικά, η καλλιέργεια του κρασιού και η κατανάλωση αλκοολούχων ποτών έχουν μια μακρά και ποικίλη ιστορία που εκτείνεται από την αρχαιότητα ως τη σύγχρονη εποχή. Η επίδρασή τους στις κοινωνίες και τον πολιτισμό έχει παραμείνει ενδιαφέρουσα θέμα μελέτης, ενώ οι αμφισβητήσεις και οι ερωτήσεις για τις αρχικές αρχαιολογικές αποδείξεις διατηρούν την αίγλη του μυστηρίου γύρω από την πρώιμη ιστορία του κρασιού.

5. Βιβλιογραφία

1. Ο Οίνος στην Αρχαία Αίγυπτο

- Cavalieri, D., P. McGovern, D. Hartl, R. Mortimer, and M. Polsinelli. In press. Evidence for *S. cerevisiae* Fermentation in Ancient Wine. *Journal of Molecular Evolution*.
- Gr̃uss, J. 1932. Kleinere Mitteilungen III: Zwei altgermanische Trinkh̃orner mit Bier-und Metresten. *Pr̃ahistorische Zeitschrift* 22:180–91.
- Hartung, U. 2001. Importkeramik aus dem Friedhof U in Abydos (Umm elQaab) und die Beziehungen Ägyptens zu Vorderasien im 4. Jahrtausend v. Chr. *Arch̃aologische Ver̃offentlichungen der Deutschen Arch̃aologischen Instituts, Abteilung Kairo* 92. Mainz: P. von Zabern.
- Lucas, A. 1962. *Ancient Egyptian Materials and Industries*. 4th ed., rev. and enl. by J. R. Harris. London: E. Arnold.
- Leonard, A., Jr. 2000. Food for Thought: Saqqara Tomb 3477 Revisited. *Near Eastern Archaeology* 63:177–79.
- McGovern, P. E. 1998. Wine for Eternity. *Archaeology* 5(4): 28–34.
- Poo, M.-C. 1995. *Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt*. London: Kegan Paul International.
- Spindler, K. 1994. *The Man in the Ice: The Discovery of a 5,000-Year-Old Body Reveals the Secrets of the Stone Age*, trans. E. Osers. New York: Harmony Books.

2. Ο Οίνος της Χρυσής Εποχής της Αιγύπτου

- Bass, G. F., C. Pulak, D. Collon, and J. M. Weinstein. 1989. The Bronze Age Shipwreck at Uluburun: 1986 Campaign. *American Journal of Archaeology* 93:1–29.
- Bietak, M. 1985. Ein alt̃agyptischer Weingarten in einem Tempelbezirk (Tell el-Daba 1. M̃arz bis 10. Juni 1985). *Anzeiger der philosophisch-historischen Klasse der Osterreichischen Akademie der Wissenschaften* 122:267–78.
- Hayes, W. C. 1951. Inscriptions from the Place of Amenhotep III. *Journal of Near Eastern Studies* 10: 35–56, 82–111, 156–83, 231–42.
- Kitchen, K. A. 1992. The Vintages of the Ramesseum. Pages 115–23 in *Studies in Pharaonic Religion and Society in Honour of J. Gwyn Griffiths*, ed. A. B. Lloyd. Occasional

Publications, no. 8. London: Egypt Exploration Society.

Lesko, L. H. 1977. King Tut's Wine Cellar. Berkeley: B.C. Scribe.

McGovern, P. E. 1997. Wine of Egypt's Golden Age: An Archaeochemical Perspective. *Journal of Egyptian Archaeology* 83:69–108. .

2000. The Foreign Relations of the "Hyksos": A Neutron Activation Study of the Middle Bronze Pottery from Tell el-Daba (Ancient Avaris). *British Archaeological Reports International Series*, vol. 888. Oxford: Archaeopress.

Oren, E. D., ed. 1997. The Hyksos: New Historical and Archaeological Perspectives. *University Museum Monograph* 96. Philadelphia: University of Pennsylvania Museum.

Stager, L. E. 1991. Ashkelon Discovered: From Canaanites and Philistines to Romans and Moslems. Washington, DC: Biblical Archaeology Society.

3. Το Κρασί των Πρώτων Πόλεων του Κόσμου

Badler, V. R., P. E. McGovern, and D. L. Glusker. 1996. Chemical Evidence for a Wine Residue from Warka (Uruk) inside a Late Uruk Period Spouted Jar. *Baghdader Mitteilungen* 27:39–43.

Boehmer, R. M. 1995. Mehrtüllengefäße im Grabkult. *Baghdader Mitteilungen* 26:47–63.

Green, M. W., and Nissen, H. J. 1987. *Zeichenliste der Archaischen Texte aus Uruk*. Berlin: Mann.

Jacobsen, T. 1976. *The Treasures of Darkness: A History of Mesopotamian Religion*. New Haven: Yale University.

Katz, S. H., and M. M. Voigt. 1986. Bread and Beer: The Early Use of Cereals in the Human Diet. *Expedition* 28(2): 23–34.

Kramer, S. N. 1969. *The Sacred Marriage Rite: Aspects of Faith, Myth, and Ritual in Ancient Sumer*. Bloomington: Indiana University.

Mallowan, M. E. L. 1965. *Early Mesopotamia and Iran*. New York: McGrawHill.

Michel, R. H., P. E. McGovern, and V. R. Badler. 1992. Chemical Evidence for Ancient Beer. *Nature* 360:24.

Woolley, L. 1965. *Excavations at Ur: A Record of Twelve Years' Work*. New York: Crowell.

4. Οίνος και Μεγάλες Αυτοκρατορίες της Αρχαίας Εγγύς Ανατολής

Alp, S. 2000. Song, Music, and Dance of Hittites: Grapes and Wines in Anatolia during the

- Hittite Period, trans. Y. Eran. Ankara: Kavaklıdere Cultural.
- Barnett, R. D. 1985. Assurbanipal's Feast. *Eretz-Israel* 8:1*-6*.
- Harden, D. 1963. *The Phoenicians*. 2nd ed. New York: F. A. Praeger.
- Hoffner, H. A. 1974. *Alimenta Hethaeorum: Food Production in Hittite Asia Minor*. American Oriental Series, vol. 55. New Haven, CN: American Oriental Society.
- Kinnier Wilson, J. V. 1972. *The Nimrud Wine Lists*. London: British School of Archaeology in Iraq.
- Lloyd, S. 1967. *Early Highland Peoples of Anatolia*. New York: McGraw-Hill.
- Matthiae, P. 1981. *Ebla: An Empire Rediscovered*. Garden City, NY: Doubleday.
- Ozdogan, M., and N. Başgelen. 1999. *Neolithic in Turkey, The Cradle of Civilization: New Discoveries*. 2 vols. Istanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Ozguc, T. 1988a. Inandi: An Important Cult Center in the Old Hittite Period. *Türk Tarih Kurumu Yayınları* 5, no. 43. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- 1988b. Kültepe-Kanis II: New Researches at the Trading Center of the Ancient Near East. *Türk Tarih Kurumu Yayınları* 5, no. 41. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- and N. Ozguc 1950. *Ausgrabungen in Kultepe 1949*. *Türk Tarih Kurumu Yayınları* 5, no. 10. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Salje, B. 1996. Becher für die Toten? Bronzende Trinksets und ihre Bedeutung im Grabkult. *Baghdader Mitteilungen* 27:429–46.
- Seeher, J. 1999. *Hattusha-Guide: A Day in the Hittite Capital*. Deutsches Archäologisches Institut, Boğazköy-Expedition. Istanbul: Ege Yayınları.