

«Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΜΠΥΡΑΣ ΣΤΗΝ ΑΡΧΑΙΑ ΕΥΡΩΠΗ.»

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΤΖΙΑΤΖΙΟΥ ΗΛΕΚΤΡΑ

Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων

Σχολή Περιβάλλοντος

ΙΟΝΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ



Αργοστόλι Κεφαλληνίας

02 Μαΐου 2023

«Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΜΠΥΡΑΣ ΣΤΗΝ ΑΡΧΑΙΑ
ΕΥΡΩΠΗ.»

Η πτυχιακή εργασία εγκρίθηκε από:

Σαμαράς Ιωάννης

Γεωργία Λιουσάτου

Αθηνάϊδα Μουρελάτου

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η παρούσα πτυχιακή εργασία εκπονήθηκε κατά την χειμερινή περίοδο του Ακαδημαϊκού Έτους 2022 - 2023, στα πλαίσια του προγράμματος σπουδών του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων.

Η εργασία πραγματοποιήθηκε υπό την επίβλεψη του κ. Ιωάννη Σαμαρά, καθηγητή του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων.

Αντικείμενο της εργασίας αποτελεί η ιστορική καταγραφή των διαφόρων γεγονότων και ευρημάτων, της παραγωγής και της κατανάλωσης μπύρας στους αρχαίους ευρωπαϊκούς πολιτισμούς.

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Στο σημείο αυτό, θα ήθελα να εκφράσω τις θερμές μου ευχαριστίες προς όλους όσους συνέβαλλαν στην εκπόνηση και πραγματοποίηση της παρούσας πτυχιακής εργασίας. Οφείλω να ευχαριστήσω τον επιβλέποντα της εργασίας αυτής, κ. Ιωάννη Σαμαρά, καθώς η εκπόνηση και ολοκλήρωση της πτυχιακής αυτής διατριβής θα ήταν αδύνατη χωρίς την πολύτιμη καθοδήγηση και υποστήριξη του.

Στο ίδιο πλαίσιο ευγνωμοσύνης, θα ήθελα να ευχαριστήσω όλους τους καθηγητές του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων για την συμβολή τους στην επιστημονική και τεχνολογική μου εκμάθηση καθώς και για την συμβουλευτική τους καθοδήγηση κατά την διάρκεια των σπουδών μου στο τμήμα.

Τέλος, θα ήθελα να εκφράσω ένα μεγάλο ευχαριστώ στην οικογένειά μου για την ηθική και οικονομική τους υποστήριξη.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η μύρα παρασκευάστηκε για πρώτη φορά στην αρχαία Μεσοποταμία και την Αίγυπτο γύρω στο 3000 π.Χ και αποτελούσε ένα δημοφιλές ποτό για χιλιάδες χρόνια. Η παρασκευή μύρας διδάχτηκε από τους Αιγύπτιους στους Έλληνες και τους Ρωμαίους και στη συνέχεια εξαπλώθηκε σε όλη την Ευρώπη. Οι Έλληνες και οι Ρωμαίοι ήταν λάτρεις του κρασιού, αλλά πολλοί, όπως ο Ιούλιος Καίσαρας, αγαπούσαν ταυτόχρονα και τη μύρα. Οι αρχαίοι Κέλτες και οι Γερμανοί ήταν πότες μύρας, αλλά οι πληροφορίες που υπάρχουν για το ποτό στην Ευρώπη πριν από τον Μεσαίωνα είναι ελάχιστες. Υπάρχουν πολλά στοιχεία ότι η μύρα προήλθε από τη Μεσοποταμία, η οποία διακατείχε μια μακρά και πλούσια παράδοση στην παραγωγή διαφόρων μεθυστικών ποτών, ανεξάρτητα από τις παραδόσεις της Μέσης Ανατολής και της Αιγύπτου. Ωστόσο, η τεχνική για την παρασκευή μύρας προήλθε πιθανώς από την Ευρώπη. Η ελληνική προκατάληψη για την μύρα πρωτοεμφανίστηκε μεταξύ των Αθηναίων συγγραφέων τον 5ο αιώνα π.Χ οι οποίοι θεωρούσαν ότι η μύρα ήταν ένα ποτό κατώτερο σε σύγκριση με το κρασί και στα γραπτά τους καταγραφόταν ως «το θηλυκό ποτό των ξένων». Αυτή η πεποίθηση βασίστηκε στην αντίληψη ότι το κρασί είναι ένα καθαρό ποτό, ενώ η μύρα αλλοιώνεται από τη χρήση μαγιάς. Οι Έλληνες έκαναν επίσης μια διάκριση μεταξύ της δικής τους άποψης κατανάλωσης, στην οποία το κρασί θα έπρεπε να πίνεται ιδανικά με μέτρο, με αυτή άλλων λαών, που κατανάλωναν ποικιλία μεθυστικών αχαλίνωτα, πιστεύοντας συχνά ότι η ξένη αυτή συνήθεια οφείλονταν σε περιβαλλοντικές συνθήκες. Οι Κέλτες ήταν οι πρώτοι που επηρεάστηκαν από την ελληνική καταναλωτική άποψη. Καθώς ήταν λαός που έπινε μύρα, η κατανάλωση της δεν σταμάτησε, αλλά η σημασία της μειώθηκε και το κρασί άρχισε να θεωρείται ως ανώτερο ποτό, ιδιαίτερα κατά την Ρωμαϊκή ηγεμονία. Κατά τη διάρκεια της Αυτοκρατορίας, οι Ρωμαίοι εξακολουθούσαν να αντιμετωπίζουν τη δημοτικότητα της μύρας στις επαρχίες, σε νομικά, χριστιανικά και ιατρικά έργα. Γενικότερα στην αρχαία Ευρώπη, υπήρχαν λαοί πολύ διαφορετικοί μεταξύ τους, (Φρύγες, Σκύθες, Κιμμέριοι κλπ) όμως η κατανάλωση μύρας αποτελούσε κοινό τους χαρακτηριστικό. Η γερμανική κατάκτηση της Ευρώπης από τον πέμπτο αιώνα και μετά προκάλεσε μια μεγάλη αναβίωση της μύρας, ιδιαίτερα κατά την αγγλοσαξονική περίοδο. Η πρώιμη ιστορία της μύρας, είναι φυσικά καλυμμένη με μυστήριο, και προηγείται κάθε καταγεγραμμένης ανθρώπινης εμπειρίας. Ωστόσο, υπάρχουν αρκετά στοιχεία τα οποία μπορούν να αποτελέσουν μια εύλογη πηγή πληροφοριών για την πρώιμη ανακάλυψη ζυμωμένων αλκοολούχων.

ABSTRACT

In ancient Mesopotamia and Egypt around 3000 BC beer was first brewed and has been constituted as a popular drink for thousands of years. Brewing beer was taught by the Egyptians to the Greeks and Romans and then spread throughout Europe. The Greeks and Romans were lovers of wine, but many, like Julius Caesar, also loved beer. The ancient Celts and Germans were beer drinkers, but scarce information exists about the drink in Europe before the middle Ages. There is much evidence that beer originated in Mesopotamia, which had a long and rich tradition of producing various intoxicating beverages, independently of the traditions of the Middle East and Egypt. However, the technique for brewing beer probably came from Europe. The Greek prejudice against beer first appeared among Athenian writers in the 5th century BC who considered beer to be an inferior drink compared to wine and were recorded in their writings as "the female drink of foreigners". This belief was based on the notion that wine is a pure drink, while beer is tainted by the use of yeast. The Greeks also made a distinction between their own ideology of consumption, in which wine should ideally be drunk in moderation, and that of other peoples, who consumed a variety of intoxicants freely, often believing that this foreign habit was due to environmental conditions. The Celts were the first to be influenced by the Greek consumerist ideology. As they were a beer-drinking people, its consumption did not stop, but its importance declined and wine came to be regarded as a superior drink, especially during the Roman hegemony. During the Empire, the Romans continued to deal with the popularity of beer in the provinces, in legal, Christian and medical works. More generally in ancient Europe, there were peoples very different from each other (Phrygians, Scythians, Cimmerians, etc.) but the consumption of beer was a common feature. The German conquest of Europe from the fifth century onwards caused a great revival of beer, especially during the Anglo-Saxon period. The early history of beer is, of course, shrouded in mystery, and predates any recorded human experience. However, there is enough evidence to provide a reasonable source of information for the early discovery of fermented alcoholic beverages.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Κεφάλαιο	Σελίδα
I. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	1
1.1.Μπύρα και ζύμωση	1
1.2 Η έννοια της καλλιέργειας δημητριακών στην νεολιθική Ευρώπη	3
1.3 Τα πρώτα ευρήματα μπύρας στην εποχή του χαλκού.....	3
II. ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΟΙ ΔΥΟ ΑΠΟΨΕΙΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ ΜΠΥΡΑΣ	
2.1 Νότια Ελλάδα.....	6
2.2 Δυτική Ελλάδα.....	8
2.3 Οι ρίζες της προκατάληψης της μπύρας	11
2.4 Οι δύο απόψεις για το ποτό της αρχαίας Ευρώπης.....	17
III. ΟΙ ΚΕΛΤΕΣ	
3.1 Προϊστορική Κελτική Ευρώπη	20
3.2 Νότια Γαλατία.....	21
3.3 Celtiberia - Κελτιβερία	25
3.4 Βόρεια Γαλατία.....	26
3.5 Βρετανία.....	31
IV. Η ΡΩΜΑΙΚΗ ΑΥΤΟΚΡΑΤΟΡΙΑ	32
4.1 Μπύρα και νομοθεσία	33
4.2 Μπύρα και ιατρικές αρχές.....	35
4.3 Η Ρωμαϊκή Εκκλησία.....	37
4.4 Η Ιρλανδική Εκκλησία.....	38
V. Η ΓΕΡΜΑΝΙΑ ΚΑΙ Η ΑΝΘΙΣΗ ΤΗΣ ΜΠΥΡΑΣ.....	39
5.1 Η Γερμανία.....	39
5.2 Αγγλοσαξονική Βρετανία	41
5.3 Μεροβίγγεια Γαλατία.....	47
5.4 Καρολίγγεια Αναγέννηση	52

Κεφάλαιο	Σελίδα
ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑ.....	59
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	60

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΙΚΟΝΩΝ

Εικόνα	Σελίδα
Εικόνα 1.3.1. Ένα ποτήρι ζέσεως με τα σχετικά αγγεία και το προστατευτικό του καρπού.	4
Εικόνα 1.3.2. Προϊστορικές τοποθεσίες στη Σκωτία όπου μπορεί να υπήρχαν ενδείξεις ανακάλυψης μύρας	6
Εικόνα 2.2.1. Αγγείο με κεφαλή λιονταριού από τον τάφο του βασιλιά Μίδα στο Γόρδιο της Τουρκίας.....	9
Εικόνα 2.2.2. Αγγείο με κεφαλή κριαριού από τον τάφο του βασιλιά Μίδα στο Γόρδιο της Τουρκίας.....	10
Εικόνα 2.3.1. Ένα στολίδι που απεικονίζει τον Λυκούργο να κόβει αμπέλια.....	12
Εικόνα 2.3.2 Νομίσματα με απεικόνιση αμπέλου.....	14
Εικόνα 2.3.3 : Ένα νόμισμα με απεικόνιση του αυτοκράτορα Ουάλης ή Βάλης.....	15
Εικόνα 3.2.1 : Ένας στρόβιλος ατράκτου, με μια επιγραφή που μπορεί να λέει στα Γαλλικά: «Όμορφο κορίτσι, καλή κριθαρένια μύρα».....	24
Εικόνα 3.4.1: Ένα φλιτζάνι από το Μάιντς της Γερμανίας, με επιγραφή στα λατινικά: «καλή μύρα σίτου!».....	27
Εικόνα 3.4.2: Μια δακτυλιοειδής φιάλη από το Παρίσι της Γαλλίας, με μια επιγραφή στα λατινικά: «Σερβιτόρα, γέμισε τη φιάλη με μύρα σίτου!»	28
Εικόνα 3.4.3: Η ταφόπλακα ενός εμπόρου μύρας από το Trier της Γερμανίας.....	29
Εικόνα 3.4.4: Θραύσμα επιτύμβιας στήλης ζυθοποιού από την Τρίερ της Γερμανίας από την πρώιμη Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία.....	29
Εικόνα 3.4.5: Η ανακατασκευασμένη ταφόπλακα ενός ζυθοποιού από το Trier της Γερμανίας.....	30
Εικόνα 5.1.1: Ανακατασκευασμένα κέρατα πόσης από το Sutton Hoo.....	44
Εικόνα 5.1.2: Ανακατασκευασμένα κέρατα πόσης από το Taplow Barrow.....	44
Εικόνα 5.4.1: Ο χάρτης του αβαείου του St Gall.....	53
Εικόνα 5.4.2: Λεπτομέρεια του χάρτη του αβαείου του St Gall που δείχνει τις εγκαταστάσεις ζυθοποιίας των μοναχών, που περιβάλλονται από κτίρια όπου αποθηκεύτηκε και αλέθονταν η βύνη.....	54
Εικόνα 5.4.3: Λεπτομέρεια του χάρτη του αβαείου του St Gall που δείχνει τις εγκαταστάσεις ζυθοποιίας για τους προσκυνητές και τους φτωχούς στην καθώς και την αποθήκη με τα βαρέλια.....	55
Εικόνα 5.4.4: Λεπτομέρεια του χάρτη του αβαείου του St Gall που δείχνει τις εγκαταστάσεις ζυθοποιίας για τους καλεσμένους.....	55
Εικόνα 5.4.5: Σχέδιο της νοηματικής γλώσσας των Άγγλων μοναχών από τον δέκατο αιώνα μ.Χ. Ο δείκτης του χεριού που ακουμπούσε τα χείλη αντιπροσώπευε την θέληση για ένα ποτό.....	58
Εικόνα 5.4.6: Σχέδιο της νοηματικής γλώσσας των Άγγλων μοναχών. Το τρίψιμο του ενός χεριού πάνω στο άλλο αντιπροσώπευε την θέληση για μία μύρα.....	58

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η μύρα σήμερα αποτελεί το τρίτο πιο δημοφιλές ποτό, μετά το νερό και το τσάι, και το πρώτο σε μεγαλύτερη κατανάλωση αλκοολούχο ποτό. Η εξέλιξη της, καθώς και η πληθώρα διαφόρων τύπων μύρας αναπτύχθηκε στην Ευρώπη κατά την σύγχρονη εποχή. Τα πρώτα στοιχεία που υπάρχουν για αυτή όμως, χρονολογούνται μεταξύ 5000-3000 π.Χ και συνδέονται άμεσα με την αρχή της ανθρώπινης εξέλιξης, της έννοιας του πολιτισμού και της καλλιέργειας. Το κριθάρι αποτελούσε το κοινό δημητριακό που χρησιμοποιήθηκε από τους ζυθοποιούς για την παρασκευή μύρας. Το σιτάρι χρησιμοποιούνταν επίσης, σε μεγάλο μέρος της δυτικής Ευρώπης, ως δευτερεύον δημητριακό, ενώ το κεχρί χρησιμοποιούνταν κυρίως στην ανατολική Ευρώπη. Επιπλέον, η υπόθεση ότι η ανακάλυψη της μύρας έγινε ανεξάρτητα στην προϊστορική Ευρώπη φαίνεται να επιβεβαιώνεται από αρχαιολογικά ευρήματα, κυρίως την εποχή του χαλκού. Έτσι, η μύρα φτιαγμένη από δημητριακά βύνης, λυκίσκο, μαγιά και νερό συμβαδίζει με τον άνθρωπο από τα βάθη των αιώνων μέχρι και σήμερα με αποτέλεσμα να αναβαθμίζεται καθημερινά. (Mauk B.,2013)

1.1. ΜΠΥΡΑ ΚΑΙ ΖΥΜΩΣΗ

Η διαδικασία της ζύμωσης, όπου η μαγιά μετατρέπει τη ζάχαρη σε αιθανόλη και διοξείδιο του άνθρακα, ήρθε στο φώς κατά τη διάρκεια του δέκατου ένατου αιώνα. Πριν την εποχή αυτή, οι αρχαίοι δεν γνώριζαν την ιδιότητα αυτή της μαγιάς, παρά μόνο το ότι η μαγιά αποτελούσε βασικό συστατικό της παρασκευής μερικών μεθυστικών ποτών. Ανάλογα με το είδος ζάχαρης που χρησιμοποιούνταν για την παρασκευή, υπήρχε αντίστοιχα ένας μεγάλος αριθμός διαφορετικών ζυμούμενων ποτών. Η ζάχαρη από ζαχαροκάλαμα θεωρούνταν από Έλληνες και Ρωμαίους ως είδος μελιού ενώ τα ποτά από ζυμωμένο γάλα ήταν ανάρπαστα στους λαούς της Ασίας και της ανατολικής Ευρώπης. Κυρίαρχη θέση κατείχαν όμως τα ζυμωμένα ποτά τα οποία παρασκευαζόταν από μέλι, φρούτα ή από βυνοποιημένα δημητριακά όπως η μύρα, το κρασί και το υδρόμελι. (F. Schlenk,1997)

Τα φρούτα συχνά ζυμώνονται φυσικά μέσω της δράσης της άγριας μαγιάς. Τη Νεολιθική περίοδο, οι προγεωργικοί άνθρωποι, αναζητούσαν σε διάφορες περιοχές τέτοιους καρπούς που ζυμώνονταν και τους άφηναν στην ύπαιθρο ώστε να παραχθεί με φυσικό τρόπο η μεθυστική τους ιδιότητα. Το ίδιο συνέβαινε επίσης με το γάλα και το μέλι. Οι περισσότεροι λαοί που παρατήρησαν τη διαδικασία της ζύμωσης, προσπάθησαν να την εφαρμόσουν και να την αναπαράγουν (χωρίς να το καταλάβουν), με όποια άμεσα διαθέσιμα συστατικά βρέθηκαν να μπορούν να ζυμωθούν. Με την πάροδο των χρόνων, οι άνθρωποι δοκίμασαν και καταστάλαξαν στις καταλληλότερες πηγές ζάχαρης και στις καταλληλότερες συνθήκες

περιβάλλοντος, με αποτέλεσμα την παραγωγή καλύτερων ποιοτικά και γευστικά τροφίμων και ποτών. (A. Sherratt , 1995 – G.Forni , 1975)

Τα φρούτα, περιέχουν εκ φύσεως νερό και σάκχαρα τα οποία όταν έρχονται σε επαφή με τη μαγιά, αρχίζει η διαδικασία της ζύμωσης. Αντίθετα, η μύρα έχει στα συστατικά της αδιάλυτα άμυλα και τα σάκχαρα από τα δημητριακά, τα οποία πρέπει να μετατραπούν σε διαλυτά άμυλα και σάκχαρα (κυρίως μαλτόζη αλλά και δεξτρόζη), μέσω της δράσης των ενζύμων. Χωρίς αυτή τη διαδικασία μετατροπής, η μύρα θα είχε εξαιρετικά χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ, λόγω της μικρής ποσότητας ζυμώσιμης ζάχαρης που βρίσκεται στα μη επεξεργασμένα δημητριακά. Κατά τον αρχαίο κόσμο υπήρξαν δύο κύριοι τρόποι επεξεργασίας των δημητριακών: η μάσηση, οπότε χρησιμοποιούνταν το φυσικό ένζυμο πυαλίνη που βρίσκεται στο σάλιο, και η βυνοποίηση. Για την πλήρη μετατροπή, ακολουθεί η διαδικασία της πολτοποιήσης, δηλαδή η θέρμανση της βύνης σε νερό για κάποιο χρονικό διάστημα. (Σ. Σουπιώνη, 2021)

Από ορισμένες απόψεις, δεν υπάρχει αμφιβολία ότι η ποικιλία των αλκοολούχων ποτών που παράγονται σε βιομηχανική κλίμακα είναι πολύ μεγαλύτερη σήμερα από ότι ήταν στην αρχαιότητα. Η διαδικασία της απόσταξης, αν και ήταν γνωστή στην αρχαιότητα (αναφέρεται για πρώτη φορά από τον Αριστοτέλη), δεν χρησιμοποιήθηκε για την παραγωγή αλκοολούχων ποτών. Ωστόσο, η ίδια η έλλειψη αυστηρής κατηγοριοποίησης, καθώς και η απουσία της ανάγκης να παρασκευάζεται ένα ποτό με σχετικά σταθερή γεύση (όπως πρέπει να ανησυχούν σήμερα οι κατασκευαστές επώνυμων προϊόντων), σήμαινε ότι στην αρχαιότητα υπήρχε η τάση για πολύ περισσότερους πειραματισμούς, και έτσι υπήρχε πράγματι μια αρκετά εκτεταμένη γκάμα μεθυστικών ποτών. (T. Scully, 1995) (M. Nelson, 2001)

Ως εκ τούτου, είναι δύσκολο να αποδεχτεί κανείς ένα σενάριο στο οποίο η μύρα μπορεί να έχει ανακαλυφθεί τυχαία, όπως θα μπορούσε να είχε συμβεί με αλκοολούχα ποτά με βάση τα φρούτα, το μέλι ή το γάλα. Έχει προταθεί ότι οι πρώτες απόπειρες παρασκευής μύρας περιελάμβαναν τη χρήση σάλιου για την επεξεργασία των δημητριακών. Ωστόσο, άλλοι προτείνουν ότι η βυνοποίηση ήταν μια διαδικασία που αναπτύχθηκε από τον άνθρωπο για να κάνει τα δημητριακά πιο διατηρήσιμα, εύγευστα και θρεπτικά, και στη συνέχεια βρέθηκε ότι ήταν χρήσιμη για την παρασκευή μύρας. Σίγουρα η κατανόηση της διαδικασίας της βυνοποίησης (ή τουλάχιστον της μετατροπής με μάσηση) ήταν απαραίτητη για τη συστηματική παραγωγή μύρας και η ευρεία χρήση της, όπως και του κρασιού, πιθανότατα αναπτύχθηκε μετά την εφεύρεση της γεωργίας (γύρω στο 8000 π.Χ.) ή και μετά την εφεύρεση της κεραμικής (γύρω στο 6000 π.Χ.). (D. Brothwell - P.Brothwell, 1998) (G. Forni, 1975)

1.2 Η ΕΝΝΟΙΑ ΤΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ ΣΤΗΝ ΝΕΟΛΙΘΙΚΗ ΕΥΡΩΠΗ

Η καλλιέργεια δημητριακών, η οποία ξεκίνησε για πρώτη φορά στην Εγγύς Ανατολή, μπορεί να υποκινήθηκε από την επιθυμία ύπαρξης άμεσα διαθέσιμων δημητριακών για την παρασκευή μύρας και ψωμιού. Οι μελετητές στο σύνολό τους τείνουν να απορρίπτουν τη θεωρία ότι η καλλιέργεια προήλθε από την ανάγκη του ανθρώπου για μύρα. Η αλήθεια είναι ότι η πρόωγη ιστορία της μύρας είναι δυστυχώς μη ανακτήσιμη, αφού τα πρώτα στοιχεία μας για το ποτό έρχονται μόνο χιλιετίες μετά την ανάπτυξη της γεωργίας. (D. Zohary, M. Hopf , 2000)

Το emmer (δίκοκκο σιτάρι), ήταν το βασικό σιτάρι της νεολιθικής Ευρώπης και αποτελούσε την πλειοψηφία των δειγμάτων σιταριού. Η αναλογία σίτου προς κριθάρι στα καταγεγραμμένα δείγματα ήταν περίπου 9:1, η οποία ήταν ίδια με αυτή που βρέθηκε σε πολλές περιοχές της ηπειρωτικής Ευρώπης. Το κριθάρι με την πάροδο του χρόνου, αντικαταστήθηκε από την αποφλοιωμένη μορφή του, γεγονός που έχει αποδοθεί στο ευνοϊκό κλίμα που επικρατούσε. Τα αποτυπώματα του κριθαριού δεν επέτρεψαν τον προσδιορισμό του τύπου της ακίδας, επομένως δεν γνωρίζουμε αν τα φυτά ήταν δύο ή έξι σειρών, καθώς και αν ήταν πυκνά, χαλαρά ή αιχμηρά. (Helbaek, 1952)

Μέχρι σήμερα, έχουν προβληθεί μόνο δύο λόγοι για τους οποίους τα δημητριακά είχαν γίνει εύκολα αποδεκτά από διάφορες κοινότητες σε όλη την Ευρώπη. Ο πρώτος λόγος, υποστηρίζει ότι τα δημητριακά υιοθετήθηκαν επειδή αντιπροσώπευαν μια εύκολα χρησιμοποιούμενη πηγή ενέργειας (θερμίδες). Αυτό υποδηλώνει ότι τα δημητριακά ήταν βασικά προϊόντα από την Πρόωγη Νεολιθική περίοδο και ότι ήταν ένα ουσιαστικό μέσο για τη διατροφή ενός αυξανόμενου πληθυσμού, ο οποίος απαιτούνταν για την κατασκευή μεγάλων μνημειακών έργων. (Legge, 1989) Η θεωρία αποτυγχάνει να εξηγήσει ακριβώς πώς οι νεολιθικοί άνθρωποι γνώριζαν ότι οι καλλιέργειες όπως το σιτάρι και το κριθάρι ήταν θρεπτικές και πλούσιες σε ενέργεια. Ο δεύτερος λόγος, υποστηρίζει ότι τα δημητριακά είχαν καθαρά συμβολική και κοινωνική σημασία και ότι σε καθημερινή βάση, η θερμιδογόνο τους αξία ήταν ασήμαντη. (Thomas, 1993). Αυτό το επιχείρημα υποδηλώνει ότι τα δημητριακά καλλιεργούνταν επειδή ήταν πολύτιμα εμπορεύματα με συμβολική δύναμη. Όπως λέει ο Fairbairn (2000): «Τα δημητριακά έγιναν κεντρικό μέρος της νεολιθικής κοινωνίας επειδή οι αξίες που ενσωματώνουν είναι ζωτικής σημασίας για την τάξη και την ανάπτυξη των κοινωνιών, παρά επειδή παρέχουν τις θερμίδες ».

1.3 ΤΑ ΠΡΩΤΑ ΕΥΡΗΜΑΤΑ ΜΠΥΡΑΣ ΣΤΗΝ ΕΠΟΧΗ ΤΟΥ ΧΑΛΚΟΥ

Από τις αρχές της δεύτερης χιλιετίας π.Χ, υπάρχουν πολλά αποδεικτικά στοιχεία για υπολείμματα ζυθοποιίας και μύρας, από διάφορες θέσεις της Εποχής του Χαλκού.

Σε θραύσματα κεραμικής που χρονολογούνται περίπου το 3000 π.Χ στο Machrie Moor στο Isle of Arran στη Σκωτία, βρέθηκαν ίχνη δημητριακών και μελιού μεταξύ άλλων οργανικών υλικών, που μπορεί να υποδηλώνουν ότι χρησιμοποιήθηκαν ως δοχεία για κάποιο είδος μύρας. Άλλα ευρήματα δείχνουν μια ποικιλία συστατικών που χρησιμοποιούνται για τη ζύμωση. (A. Haggarty 1991) (M. Dineley, G. Dineley, 2000)



Εικόνα 1.3.1 : Ένα ποτήρι ζέσεως με τα σχετικά αγγεία και το προστατευτικό του καρπού (Από V.G. Childe, The Dawn of European Civilisation, 7η έκδοση, 1957, με την άδεια του εκδοτικού οίκου Thompson)

Το πιο διάσημο υλικό ανακτήθηκε από ένα ποτήρι ζύθου που είχε εναποτεθεί σε έναν τάφο, ο οποίος βρέθηκε μέσα σε έναν ξύλινο κύκλο με πτεροειδής στηρίγματα στο North Mains, Strathallan, Perthshire, στη Σκωτία. (Barclay, 1983). Το ποτήρι, το οποίο θεωρήθηκε ότι ήταν δοχείο φαγητού, ήταν πεσμένο στο πλάι δίπλα στο κρανίο του σώματος μιας γυναίκας, ηλικίας περίπου 25 ετών, και περιείχε "μια μικρή εναπόθεση μαύρου, λιπαρού υλικού". Το κιβώτιο είχε σφραγιστεί καλά, και έτσι το απόθεμα, το οποίο αποδείχθηκε οργανικό, ήταν σε καλή κατάσταση διατήρησης. Το απόθεμα χρονολογήθηκε με ραδιοάνθρακα το 65 π.Χ και η ανάλυση γύρης, η οποία αποκάλυψε υψηλά ποσοστά γύρης cerealia και πολύ υψηλά ποσοστά γύρης *Filipendula*, έδειξε ότι αντιπροσώπευε τα υπολείμματα ενός ποτού με βάση τα δημητριακά, το οποίο είχε αρωματιστεί. Ο Δρ. Bohncke, ο οποίος πραγματοποίησε τις παλίνδρομες αναλύσεις, έγραψε:

"Η υψηλή αναλογία κόκκων γύρης δημητριακών μπορεί να υποδηλώνει είτε χυλό δημητριακών είτε ζυμωμένη μύρα, αρωματισμένη με γλυκό μέλι ή εκχύλισμα. Η ονομασία "meadowsweet" προέρχεται από το "mead-sweet" (γλυκό σιτάρι) , καθώς χρησιμοποιούνταν για τον αρωματισμό του υδρόμελιου και άλλων ποτών. Επομένως, είναι σαφώς πιθανό ότι το δοχείο στο North Mains να περιείχε ένα ποτό που είχε υποστεί ζύμωση"

Η παραπάνω έκθεση του Bohncke, δημοσιεύτηκε περίπου 20 χρόνια μετά την ανακάλυψη τριών ή τεσσάρων ταφών σε κιβωτιόσχημο στο Ashgrove Farm, Methilhill, Fife, στο Ηνωμένο Βασίλειο το 1963, ενώ το έργο αναφέρθηκε από τον

Audrey Henshall το 1964. Ο A. Henshall, ανέφερε: "Πάνω από τον σκελετό και το δάπεδο της κιβωτιόσχημης, υπήρχε μια λεπτή απόθεση μαύρης θρυμματισμένης ύλης, η οποία σχημάτιζε μια βαθιά απόθεση στην περιοχή του θώρακα"

Επιπλέον, βρέθηκε ένα ποτήρι ζέσεως στο πλάι του τάφου. Ένα δείγμα του, ελήφθη για χρονολόγηση (ραδιοχρονολόγηση) και άλλες αναλύσεις, οι οποίες έδειξαν ότι ήταν φυτικής προέλευσης. Η μεταγενέστερη ανάλυση γύρης κατέδειξε ένα εξαιρετικά μεγάλο ποσοστό κόκκων μικρής φλαμουριάς (*Tilia cordata*) και μια υψηλή συχνότητα γύρης του μελισσόχορτου.

Λίγο περισσότερο από μια δεκαετία αργότερα, ο Dickson (1978) ανέλυσε τα ξύσματα από το ποτήρι ζέσεως που ανακτήθηκε από το κιβώτιο Ashgrove (το οποίο είχε φυλαχτεί σε μια προθήκη στο Μουσείο Kirkaldy, Λονδίνο). Τα αποτελέσματα της ανάλυσης γύρης του συμφωνούσαν με την αρχική εκτίμηση του Henshall, και προτάθηκε ότι: «το ποτήρι ζέσεως είχε λιώσει με υδρόμελι και ήταν αρωματισμένο με άνθη λιβαδιού. Το ποτήρι έπεσε, χύνοντας το περιεχόμενο και μούσκεψε εν μέρει το φυλλώδες κάλυμμα του πτώματος».

Στο Kinloch, στο Isle of Rhum στη Σκωτία, νεολιθικά αγγεία από το 2000 π.Χ περίπου, βρέθηκαν να περιείχαν υπολείμματα πολτοποιημένου άχυρου, δημητριακών, γύρης τύπου δημητριακών, λιβαδιών, ειδών ερείκης, και βασιλική φτέρη, όπου επομένως, προήλθαν πιθανότατα, από κάποιο είδος μπύρας. Σε μια ταφή (από το 1600 έως το 1500 π.Χ περίπου) μιας νεαρής γυναίκας στο North Mains, Strathallan, Perthshire, στη Σκωτία, βρέθηκε ένα ποτήρι ζέσεως να περιέχει ίχνη δημητριακών μαζί με λιβάδι. Ομοίως, σε μια άλλη ταφή της Εποχής του Χαλκού ενός ηλικιωμένου άνδρα από το Ashgrove Farm, Methilhill, Fife, Σκωτία, υπολείμματα λάιμ και γύρη λιβαδιού που βρέθηκαν σε ποτήρι έχουν ερμηνευτεί ότι προέρχονται από υδρόμελι ή μπύρα με μέλι από ασβέστη, αρωματισμένο με λουλούδια λιβαδιού. Ένα παρόμοιο εύρημα βρέθηκε σε έναν τάφο της Εποχής του Χαλκού μιας νεαρής γυναίκας στο Egtved, στη νότια Γιουτλάνδη, στη Δανία. Ανακαλύφθηκε ένας κουβάς από φλοιό σημύδας που περιείχε ίχνη από λάιμ, λιβάδι και γύρη λευκού τριφυλλιού, κόκκους σιταριού, μούρα και κράνμπερι. Αυτό ήταν πιθανώς ένα ρόφημα που περιελάμβανε ζυμωμένο μέλι, ζυμωμένο σιτάρι και μούρα που είχαν υποστεί ζύμωση. (G.J. Barclay, 1983)



Εικόνα 1.3.2 : Προϊστορικές τοποθεσίες στη Σκωτία όπου μπορεί να υπήρχαν ενδείξεις ανακάλυψης μπύρας.

Αυτά τα στοιχεία δείχνουν πόσο περίπλοκα ήταν τα πρώιμα προϊστορικά ποτά στη βόρεια Ευρώπη, καθώς οι διάφορες πηγές ζάχαρης προφανώς ζυμώνονταν ταυτόχρονα, χωρίς να λαμβάνονται υπόψη οι προσεγμένες κατηγορίες των ποτών όπως το κρασί (ποτό φρούτων που έχει υποστεί ζύμωση), το υδρόμελι (ποτό από μέλι) ή μπύρα (ποτό από ζυμωμένα δημητριακά). Περισσότερα ευρήματα δημοσιεύονται συνεχώς και αναμφίβολα τα επόμενα χρόνια θα υπάρξει μία πολύ καλύτερη εικόνα για τις προϊστορικές συνήθειες κατανάλωσης αλκοόλ της αρχαίας Ευρώπης. Προς το παρόν φαίνεται αρκετά βέβαιο ότι η παρασκευή αυτών των ειδών ποτών δεν μεταφέρθηκε από την Ανατολή αλλά αναπτύχθηκε ανεξάρτητα στην Ευρώπη. (M. Dineley, G. Dineley 2000)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΟΙ ΔΥΟ ΑΠΟΨΕΙΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ ΜΠΥΡΑΣ

2.1 ΝΟΤΙΑ ΕΛΛΑΔΑ

Σήμερα, είναι πλέον γνωστό ότι οι προ-Έλληνες κάτοικοι της Κρήτης, γνωστοί ως Μινωίτες (από τον μυθικό βασιλιά Μίνωα), ασχολούνταν με τη ζύμωση του κριθαριού και άλλων προϊόντων. Η μινωική γραφή, η Γραμμική Α, δεν έχει αποκρυπτογραφηθεί πλήρως, οπότε δεν υπάρχουν βιβλιογραφικές αποδείξεις για την

κατανάλωση μύρας εκείνη την εποχή. Από την άλλη πλευρά, πρόσφατα αρχαιολογικά ευρήματα υποστηρίζουν ότι οι Μινωίτες έπιναν κάποια μορφή μύρας. Η παλαιότερη πιθανή απόδειξη, προέρχεται από τον πρώιμο μινωικό οικισμό του Μύρτου στη νότια Κρήτη, όπου δύο αποθηκευτικά πιθάρια από το 2200 π.Χ. περίπου περιείχαν ένα προϊόν από κριθάρι που πιστεύεται ότι ήταν μύρα. Στα μέσα της μινωικής περιόδου, τα στοιχεία άρχισαν να ενισχύονται με την ανακάλυψη ενός μαγειρικού τρίποδα που χρονολογείται γύρω στο 1700 π.Χ. στο Ρέθυμνο της Κρήτης, ο οποίος περιείχε φωσφορικό οξύ και οξαλικό διμεθυλεστέρα, δύο ουσίες που συμβαδίζουν με την μύρα και θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή της. (Υ. Tzedakis, H. Martlew, 1999)

Ο πρώτος αρχαιολόγος που μελέτησε τη μινωική ιστορία, ο Sir Arthur Evans, υπέδειξε ότι κατά την ύστερη μινωική περίοδο, οι Κρητικοί, επηρεασμένοι από την Αίγυπτο, έπιναν μύρα από κριθάρι και κεχρί πριν από το κρασί. Η ιδέα αυτή, βασίστηκε σε ευρήματα κριθαριού και κεχριού, καθώς και σε δύο μικρές, ψηλές κανάτες ζωγραφισμένες με τρία στάχυα κριθαριού με ανάγλυφη μορφή. Πρότεινε επίσης ότι οι κανάτες, οι οποίες φαίνεται να είναι ζωγραφισμένες με κριθάρι, μπορεί να χρησιμοποιούνταν για μύρα, η οποία παρασκευαζόταν από κριθάρι. Πρόσφατα, ορισμένα υστερομινωικά αγγεία, κυρίως από τα Χανιά της Κρήτης, που χρονολογούνται περίπου από το 1600 έως το 1200 π.Χ., βρέθηκαν να περιέχουν μείγμα κρασιού, κριθαριού, μύρας και υδρομελιού.

Οι Μυκηναίοι, που ονομάστηκαν από την κύρια πόλη τους τότε, τις Μυκήνες, κατέλαβαν την Κρήτη από τους Μινωίτες τον δέκατο πέμπτο αιώνα π.Χ. και συνέχισαν να κυριαρχούν εκεί μέχρι τον δέκατο τρίτο αιώνα π.Χ. Φαίνεται βέβαιο ότι οι Μυκηναίοι δεν κατανάλωναν μύρα σε μεγάλες ποσότητες, αλλά η μύρα παρέμεινε πιθανότατα το κύριο ποτό της Κρήτης ακόμη και υπό την κυριαρχία τους. Η εκτεταμένη χρήση κρασιού στα μυκηναϊκά ανάκτορα κατά την περίοδο αυτή αποδεικνύεται από διοικητικές καταγραφές της Γραμμικής Β, οι οποίες παρέχουν πολλά στοιχεία για την αξιολόγηση, τη συλλογή και τη διανομή του κρασιού. Έτσι, είναι πιθανό ότι η Κρήτη προχώρησε από την κατανάλωση ζυμωμένων δημητριακών (καθώς και άλλων ζυμωμένων ουσιών) στη μερική τουλάχιστον εγκατάλειψη της μύρας κατά την προελληνιστική μινωική περίοδο. Αργότερα, ακολούθησε ο πλήρης αποκλεισμός της μύρας στην αρχαϊκή και κλασική Ελλάδα, όπου η μύρα αναφερόταν απλώς ως ξένο ποτό, πρώτα των Θρακών, των Παίωνων και των Φρυγών και μετά των Αιγυπτίων. Ωστόσο, οι Έλληνες δεν έπιναν πάντα κρασί και, μάλιστα, η κατανάλωσή του θεωρείται αρκετά πρόσφατη καινοτομία. Πριν την ανακάλυψη και παραγωγή του κρασιού, πιστεύεται ότι οι Έλληνες κατανάλωναν ποτά όπως το υδρομέλι. Ο Έλληνας φιλόσοφος Πορφύριος από τον τρίτο αιώνα μ.Χ. ισχυρίστηκε, με την αυθεντία του «Ορφέα» (μυθικού ποιητή), ότι ο Δίας μέθυσε τον Κρόνο με μέλι (δηλαδή υδρομέλι) καθώς δεν υπήρχε κρασί εκείνη την εποχή. (J. Chadwick, 1976)

Ήδη στους προϊστορικούς χρόνους υπήρχαν δύο γενικές παραδόσεις κατανάλωσης οινοπνεύματος στην Ευρώπη, μια παράδοση οινοποτικής κατανάλωσης στο νότο και μια παράδοση κατανάλωσης μύρας στο βορρά, όπως αποδεικνύεται πολύ αργότερα.

Μάλλον και στις δύο περιοχές υπήρχε, αναμφίβολα, μια αρχαία παράδοση παρασκευής και κατανάλωσης ποτών που έχουν υποστεί ζύμωση, αλλά το μόνο πράγμα που φαινομενικά καθόριζε τι χρησιμοποιούνταν σε αυτά τα ποτά φαίνεται ότι ήταν η διαθεσιμότητα ζυμώσιμων προϊόντων.

2.2 ΔΥΤΙΚΗ ΕΛΛΑΔΑ

Αν και φαίνεται ξεκάθαρο αρχαιολογικά ότι οι πρώτοι Έλληνες δεν ήταν λάτρεις της μύρας, φαίνεται επίσης εξίσου σαφές ότι οι Έλληνες ήταν οι πρώτοι που συνέδεσαν την κατανάλωση μύρας, με τους γείτονές τους στο βορρά, τους κατοίκους της Θράκης, συμπεριλαμβανομένων των Παιόνων. Αυτό φαίνεται να συνέβη τον έβδομο αιώνα π.Χ., όταν οι Έλληνες έκαναν για πρώτη φορά αποικιστικά ταξίδια στην περιοχή. Πράγματι, η ίδια η συσχέτιση της μύρας ειδικά με τους ξένους λαούς που άρχισε κατά την διάρκεια αυτής της περιόδου, τείνει να δείξει ότι οι Έλληνες είχαν μία σχετικά κακή εικόνα για την μύρα ως ποτό.

Η παλαιότερη δυτική αναφορά στην μύρα είναι του ποιητή Αρχίλοχου. Ο ίδιος, πολέμησε στην ηπειρωτική χώρα με Θράκες πριν από τα μέσα του έβδομου αιώνα π.Χ., οπότε σίγουρα είχε προσωπική εμπειρία από τον πολιτισμό των Θρακών, συμπεριλαμβανομένης της διατροφής τους. Σε ένα αποσπασματικό μέρος από ένα ποίημα που σώζεται, ο Αρχίλοχος υπονοεί ότι οι Θράκες ήταν επίσης πότες μύρας: «ὥσπερ αὐλώϊ βρυτον ἢ Θρέ'ἰξ ἀνὴρ ἢ Φρύξ εβρυζε ' κύβδα δ' ἦν πονευμένη», καθώς αναφέρει την λέξη βρύτος όπου αντιστοιχεί στο «κρίθινο κρασί», δηλαδή στη μύρα. (Giovanni Tarditi, 1968)

Κάποια στιγμή κατά τη δύσκολη χειμερινή τους πορεία το 401/400 π.Χ., ενώ έφευγαν από τους Πέρσες, ο Αθηναίος στρατηγός και ιστορικός Ξενοφών και οι άνδρες του έφτασαν σε ένα χωριό της Αρμενίας όπου τους φέρθηκαν πολύ φιλικά. Φτάνοντας έφαγαν και ήπιαν με τον αρχηγό του χωριού και ο Ξενοφών περιέγραψε αναλυτικά το ποτό που τους πρόσφεραν: «Υπήρχαν ακόμα σιτάρι, κριθάρι, όσπρια και κριθαρένιο κρασί σε κύπελλα ανάμιξης. Μέσα σε αυτά βρίσκονταν και κόκκοι κριθάρι, που έφταναν ως επάνω στην επιφάνεια, και καλάμια, άλλα μεγαλύτερα και άλλα μικρότερα, που δεν είχαν κόμπους. Κάθε φορά που κάποιος διψούσε έπρεπε να τα βάζει στο στόμα, και να ρουφάει. Και ήταν πολύ δυνατό εκτός αν κάποιος έριχνε νερό. Το ποτό ήταν πολύ ευχάριστο σε αυτόν που το είχε συνηθίσει.»

Αυτό είναι ένα σημαντικό απόσπασμα από πολλές απόψεις. Ο Ξενοφών λέει ότι το «κρίθινο κρασί» ήταν «πολύ δυνατό», εκτός κι αν γινόταν ανάμιξη με νερό. Λέει επίσης ότι το ρόφημα βρίσκεται σε «κύπελλα ανάμιξης», κάτι που φαίνεται να σημαίνει ότι οι Αρμένιοι θα έπιναν στην πραγματικότητα την μύρα αναμειγμένη με νερό. Ήδη από τον Όμηρο, οι Έλληνες βρέθηκαν να πίνουν το κρασί τους αραιωμένο με νερό, και διάφορες αναλογίες συνιστώνται από διαφορετικές αρχές, αν και υπερίσχυε συνήθως η αναλογία ένα τέταρτο νερό προς ένα τρίτο κρασί. Τον πρώτο αιώνα μ.Χ., ο Ρωμαίος συγγραφέας Πλίνιος ο Πρεσβύτερος λέει τουλάχιστον για τους Αιγύπτιους ότι «δεν εξασθενεί η μύρα μέσω της αραιώσης όπως με το

κρασί». Σε κάθε περίπτωση, σε αυτά τα κύπελλα, υπήρχαν καλαμάκια διαφόρων μεγεθών χωρίς «γόνατα» μέσω των οποίων έπιναν την μύρα. Αυτό ήταν πιθανότατα απαραίτητο λόγω των υπολειμμάτων που υπήρχαν στο ποτό. Τέλος, ο Ξενοφών, παραδέχεται ότι αυτό το ποτό μπορεί να είναι «πολύ καλό» μόλις το συνηθίσει κανείς, σε αντίθεση με πολλούς Έλληνες και Ρωμαίους συγγραφείς οι οποίοι μιλούσαν για την μύρα ως ένα υποδεέστερο και φτωχό ποτό χωρίς να την δοκιμάσουν.

Ο Ξενοφών και οι άνδρες του έφτασαν τελικά στη Θράκη, και στην αυλή του βασιλιά Σεύθη "χαιρέτησαν πρώτα ο ένας τον άλλον και πρόσφεραν κέρατα κρασιού κατά τον θρακικό τρόπο". Παρομοίως, αργότερα, σε ένα συμπόσιο που παρέθεσε ο Σεύθης, μοιράστηκαν σε όλους, συμπεριλαμβανομένου του Ξενοφώντα, κέρατα με κρασί και έγινε πρόποση προς τιμήν του βασιλιά. Τέτοια κέρατα, που χρονολογούνται από τον πέμπτο έως τον τρίτο αιώνα π.Χ., έχουν βρεθεί, κατασκευασμένα από χρυσό και ασημί και διακοσμημένα με ζωφόρους και συνήθως κατέληγαν σε κεφάλια ζώων στην πρόσοψη. Το ποτό, ήταν σύνηθες να πίνεται από αυτά, από μια οπή που υπήρχε στο μυτερό άκρο τους. Πολλά από αυτά έχουν σαφώς ως πρότυπο περσικά παραδείγματα. Οι Θράκες συνήθιζαν να χρησιμοποιούν σκεύη από κέρατο ή ξύλο αντί για χρυσά ή ασημένια σκεύη. Αυτό αποδεικνύεται από το γεγονός ότι υπάρχει μια σωζόμενη καταγραφή ενός συμποσίου που παρέθεσε ο βασιλιάς της Θράκης Δρομιχαίτης, στον Λυσίμαχο της Μακεδονίας το 292 π.Χ. (Ξενοφών, Κύρου Ανάβασις)



Εικόνα 2.2.1 : Αγγείο με κεφαλή λιονταριού από τον τάφο του βασιλιά Μίδα στο Γόρδιο της Τουρκίας, περίπου το 700 π.Χ., που χρησιμοποιείται για πόση μικτού ποτού,

συμπεριλαμβανομένου του ποτού από κριθάρι. Μουσείο Αρχαιολογίας και Ανθρωπολογίας του Πανεπιστημίου της Πενσυλβάνιας.



Εικόνα 2.2.2 : Αγγείο με κεφαλή κριαριού από τον τάφο του βασιλιά Μίδα στο Γόρδιο της Τουρκίας, περίπου το 700 π.Χ., που χρησιμοποιείται για πόση μикτού ποτού, συμπεριλαμβανομένου του ποτού από κριθάρι. Μουσείο Αρχαιολογίας και Ανθρωπολογίας του Πανεπιστημίου της Πενσυλβάνιας.

Ενώ οι Θράκες μπορεί να ακολούθησαν την παράδοση της Εγγύς Ανατολής να πίνουν την μύρα τους με καλαμάκια και να διαμόρφωσαν τα κέρατά τους σύμφωνα με τα πρότυπα της αντίστοιχα, η ετυμολογία της λέξης “βρῦτος” που χρησιμοποιείται σταθερά για την μύρα τους, μπορεί να υποδηλώνει ότι παρασκεύαζαν την μύρα με τον δικό τους ιδιαίτερο τρόπο. Έχει προταθεί ότι ο όρος βρῦτος (και οι παραλλαγές του) είναι μια θρακική λέξη για την μύρα που προέρχεται από μια αναγνωρίσιμη ινδοευρωπαϊκή ρίζα (*bh(e)reu- ή *bh(e)ru -, από την οποία προέρχεται το αγγλικό "brew" και "broth", και ίσως και το "bread"). Συνεπώς, η λέξη θα σήμαινε "αυτό που παρασκευάζεται", αναφερόμενη στην πιο συνηθισμένη μέθοδο παρασκευής μύρας σήμερα, κατά την οποία τα βυνοποιημένα δημητριακά θερμαίνονται σε νερό και στη συνέχεια το μείγμα, αφού κρυώσει, αφήνεται να ζυμωθεί. Η λέξη άρχισε πιθανώς να χρησιμοποιείται στα ελληνικά όταν οι Έλληνες συνάντησαν για πρώτη φορά τους Θράκες τον 7ο αιώνα π.Χ. Επιπλέον, η πρώιμη και αποκλειστική χρήση της λέξης βρῦτος (και των παραλλαγών της) δεν αφήνει καμία αμφιβολία ότι οι Έλληνες συνέδεσαν για πρώτη φορά την μύρα με τους Θράκες, και μάλιστα ήταν η μόνη

λέξη για την μύρα που συναντάται στα ελληνικά μέχρι τα τέλη του 4ου αιώνα π.Χ. (Henry George Liddell, Robert Scott, 1940)

Άλλοι αρχαίοι συγγραφείς μας παρέχουν πρόσθετες αποδείξεις σχετικά με τη λέξη βρῦτος. Ο Έλληνας ιστορικός Ελλάνικος της Λέσβου, στα τέλη του πέμπτου αιώνα π.Χ, είπε ότι ένας συγκεκριμένος λαός «πίνει βρῦτος φτιαγμένο από σίκαλη, όπως οι Θράκες από κριθάρι». Μπορεί κάλλιστα να αναφέρετε στους Φρύγες που παρασκεύαζαν μύρα σίκαλης. Δυστυχώς, έργο του Ελλάνικου για τα έθιμα των βαρβάρων, που γνωρίζουμε ότι αφορούσε τουλάχιστον εν μέρει τους Θράκες, δεν σώζεται πλέον. Ένας άλλος Έλληνας συγγραφέας, ο Εκαταίος από τη Μίλητο, σε ένα έργο που περιγράφει την Ευρώπη γύρω στο 500 π.Χ, λέει ότι το κριθαρένιο βρῦτος βρέθηκε επίσης μεταξύ των Παιόνων, μια θρακική φυλή που απωθήθηκε πέρα από το Άγιο Όρος όταν οι Έλληνες ίδρυσαν την πόλη Άβδηρα κοντά στο όρος Παγγαίο.

Ο Εκαταίος λέει περαιτέρω ότι οι Παίονες πίνουν κάτι που λέγεται *parabie*, το οποίο φτιάχνεται από κεχρί. Προφανώς πρόκειται για ένα είδος μύρας το οποίο μπορεί να αποδείξει ότι η χρήση πρόσθετων στην μύρα, σύμφωνα με τα διάφορα ευρήματα της Βόρειας Ευρώπης, ήταν δημοφιλής και στη Θράκη. Ακόμη λέγεται ότι η μύρα παρασκευαζόταν από κεχρί και ρύζι (*oruza*). Αυτό μπορεί να φαίνεται αρχικά περίεργο, αλλά γνωρίζουμε πλέον από αρχαιολογικά ευρήματα ότι το ρύζι της Ασίας βρέθηκε περιστασιακά στη Δύση, ιδίως στη Γερμανία, παρόλο που δεν καλλιεργούνταν στη νότια Ευρώπη. Συχνά συνδέονταν επίσης με το κεχρί από τους αρχαίους συγγραφείς. Η αναφορά του Έλληνα ιστορικού Ηρόδοτου για ένα δημητριακό που έμοιαζε με κεχρί στην Ινδία από τον πέμπτο αιώνα π.Χ θεωρείται ως η πρώτη σωζόμενη ελληνική αναφορά στο ρύζι, ενώ αργότερα, τον πρώτο αιώνα π.Χ, ο Διόδωρος από τη Σικελία αναφέρει τόσο το ινδικό κεχρί όσο και το ρύζι. Μπορεί απλώς οι Παίονες, όπως και οι Ινδοί, να έφτιαχναν μύρα από ρύζι. (Max Nelson, 2005)

2.3 ΟΙ ΡΙΖΕΣ ΤΗΣ ΠΡΟΚΑΤΑΛΗΨΗΣ ΤΗΣ ΜΠΥΡΑΣ

Η μύρα ως ποτό των Θρακών, των Παιόνων και των Φρυγών ήταν γνωστή στους Έλληνες τον έβδομο αιώνα π.Χ ενώ τον πέμπτο αιώνα π.Χ ήταν επίσης γνωστή ως ποτό των Αιγυπτίων. Μέχρι τότε, δεν υπήρχε καμία αρνητική άποψη για την μύρα. Ωστόσο, στις αρχές του 5ου αιώνα π.Χ βρίσκουμε τις πρώτες επιθέσεις στην μύρα, τόσο του θρακικού όσο και του αιγυπτιακού προϊόντος, στα έργα του Αθηναίου τραγικού Αισχύλου.

Ενώ ο Αρχίλοχος γνώριζε τόσο το θρακικό κρασί όσο και τη μύρα ήδη από τον έβδομο αιώνα π.Χ, ο Αισχύλος φαίνεται ότι θεωρούσε τη Θράκη ως τόπο κατανάλωσης κυρίως μύρας, όπου το κρασί και οι σχετικές τελετουργίες απορρίπτονταν. Ο Αισχύλος, έγραψε μια τετραλογία σχετικά με την εισαγωγή της λατρείας του θεού Διόνυσου, η οποία περιελάμβανε την κατανάλωση κρασιού στη Θράκη, που ονομάζεται Λυκούργεια. Στο πρώτο έργο, ο Λυκούργος, βασιλιάς της

θρακικής φυλής των Ηδωνών, απορρίπτει τον Διόνυσο και τελικά τιμωρείται γι' αυτό. Από τα ελάχιστα στοιχεία που έχουν απομείνει, είναι σαφές τουλάχιστον ότι ο Λυκούργος, χλευάζει τον Διόνυσο για την θηλυπρεπή εμφάνισή του. Ο ποιητής Τίμων ο Φλιάσιος από τον τέταρτο αιώνα π.Χ, αναφέρει ότι ο Λυκούργος σκότωσε τους οπαδούς του Διονύσου και "πέταξε έξω τα κέρατα και τα γεμάτα κρασί κύπελλα". Ο Λυκούργος, σε μια εκδοχή του μύθου που μαρτυρείται ήδη στο δεύτερο μισό του πέμπτου αιώνα π.Χ, πιθανώς μεθάει από τον Διόνυσο και σκοτώνει ή τουλάχιστον τραυματίζει τον γιο του Δρύα, με ένα τσεκούρι, νομίζοντας ότι κόβει ένα κλαδί αμπέλου. (Νικολαΐδου-Αραμπατζή Σμαρώ, 2010)



Εικόνα 2.3.1: Ένα στολίδι που απεικονίζει τον Λυκούργο να κόβει αμπέλια. Μουσείο Kestner, Ανόβερο, Γερμανία

Στις μαρτυρημένες εκδοχές του μύθου υπάρχουν διάφορες ιστορίες για την τελική μοίρα του Λυκούργου. Τον πρώτο αιώνα π.Χ ο Διόδωρος από τη Σικελία αναφέρει ότι ο Διόνυσος σκότωσε τον Λυκούργο "τον βασιλιά των βαρβάρων" και έβαλε τον Μάρωνα να επιβλέπει την καλλιέργεια της αμπέλου στη Θράκη, την οποία είχε εισαγάγει ο Διόνυσος. Σύμφωνα με τον ποιητή Ησίοδο (που έγραψε λίγο μετά τον Όμηρο), ο Μάρωνας ήταν απόγονος του Διονύσου. Το θρακικό κρασί του Μάρωνα είχε ήδη αναφερθεί από τον Όμηρο, ο οποίος είπε ότι ο Μάρωνας είχε δώσει στον Οδυσσέα δώδεκα κανάτια με σκούρο, κόκκινο, γλυκό, αναμεμειγμένο κρασί μαζί με ένα ασημένιο κύπελλο ανάμειξης. Ο ίδιος ο Μάρωνας ανακάτευε το κρασί με αναλογία μία μερίδα κρασί προς είκοσι νερό. Ο Πλίνιος ο Πρεσβύτερος ισχυρίστηκε ότι τον πρώτο αιώνα μ.Χ. το θρακικό κρασί ήταν ακόμα δυνατό και ότι συνήθως αναμιγνύονταν σε αναλογία μία μερίδα κρασί προς οκτώ νερό. (West Stephanie, Hainsworth Bryan, Heubeck, Alfred 2004)

Όσον αφορά τον Λυκούργο, ωστόσο, μπορούμε να είμαστε αρκετά σίγουροι ότι ο Αισχύλος τον θεωρούσε πότη μύρας. Ο μελετητής Αθηναίος, αφού παραθέτει την

αναφορά του Αρχίλοχου στο βρῦτος, το οποίο ορίζει ως "κριθαρένιο κρασί", εξηγεί ότι ο Αισχύλος αναφέρει στο τέταρτο σατυρικό του έργο της τετραλογίας του Λυκούργεια: "Και, μετά από αυτά, ήπие βρῦτο εξασθενημένο από τον χρόνο και καυχιόταν υπεροπτικά, θεωρώντας ότι αυτό είναι ανδρεία" Δεν υπάρχει αμφιβολία ότι ο πότης μύρας εδώ είναι ο Λυκούργος και ότι ο ομιλητής αυτών των στίχων δεν πιστεύει ότι η κατανάλωση μύρας είναι στην πραγματικότητα μια ανδρική δραστηριότητα. Εδώ λοιπόν ο θηλυπρεπής δεν είναι πλέον ο Διόνυσος αλλά ο Λυκούργος. Σύμφωνα με το σωζόμενο χειρόγραφο, ο Λυκούργος αναφέρεται ως "αποδυναμωμένος από τον χρόνο", κάτι το οποίο μπορεί να συνδεθεί άμεσα με την κατανάλωση μύρας. Η παλαιωμένη μύρα μπορεί ενδεχομένως να έχει εξασθενημένη περιεκτικότητα σε αλκοόλ, αλλά ο Αισχύλος μπορεί να ήθελε να τονίσει ακόμη περισσότερο τον γελοίο κομπασμό του Λυκούργου, εννοώντας ότι δεν είναι μόνο δειλία να πίνεις μύρα, είναι ακόμη πιο δειλό να πίνεις μια παλαιωμένη και "αποδυναμωμένη" μύρα. Αυτό το απόσπασμα είναι η πρώτη απόδειξη της ελληνικής απόρριψης της μύρας, και επίσης η πρώτη απόδειξη ότι η μύρα θεωρείται αντίθετη προς τον Διόνυσο, για τον οποίο μόνο το κρασί θα ήταν κατάλληλο. (Zdeněk K. Vysoký, 1995)

Ο ιστορικός Διόδωρος από τη Σικελία, συμφωνώντας με όσα είχε πει ο Ευριπίδης, νόμιζε ότι ο Διόνυσος είχε ανακαλύψει το κρασί και δίδαξε την παρασκευή του στην ανθρωπότητα. Ο Διόδωρος, είπε περαιτέρω ότι δεν υπάρχει κανένας που να μην συμμετάσχει στα δώρα του θεού Διόνυσου, αφού οι βάρβαροι, παρόλο που τα αμπέλια δεν φύτευαν φυσικά στη γη τους λόγω του κλίματος, διδάχτηκαν την παρασκευή καλής μύρας από τον θεό, μύρα που θα μπορούσε να είναι εξίσου ωραία μυρωδάτη και δυνατή με το κρασί. Μερικούς αιώνες αργότερα, ο χριστιανός συγγραφέας Ιούλιος Αφρικανός εξήγησε αντ' αυτού ότι οι βάρβαροι είχαν εγκαταλειφθεί από έναν θυμωμένο Διόνυσο, ο οποίος δεν τους δίδαξε την αμπελοκαλλιέργεια, «κρατώντας μόνο για τους Έλληνες γεωργούς τους θριάμβους». Και οι δύο συγγραφείς ξεκινούν με την υπόθεση ότι η μύρα παρασκευάζεται εκεί όπου τα αμπέλια δεν μπορούν να αναπτυχθούν. Ο Διόδωρος όμως, θεωρεί ότι τόσο το κρασί όσο και η μύρα είναι δώρα του θεού, που διαφέρουν μόνο στο βαθμό που οι κλιματικές συνθήκες υπαγόρευαν την Παρασκευή τους, ενώ ο Ιούλιος αντιμετωπίζει την μύρα ως τίποτα λιγότερο από μια τιμωρία από τον Διόνυσο, ενώ θεωρεί το κρασί ως ένα θριαμβευτικό προϊόν. (Διόδωρος Σικελιώτης, Ιστορική Βιβλιοθήκη)

Μέχρι την εποχή του Αρχίλοχου, οι Θράκες είχαν τόσο μύρα όσο και κρασί και τουλάχιστον μέχρι τον πέμπτο αιώνα π.Χ λάτρευαν τον θεό Διόνυσο. Νομίσματα από την πόλη της Μαρώνειας (που πήρε το όνομά του από τον Μάρωνα) στη Θράκη δείχνουν αμπέλια, σταφύλια και αγγεία κρασιού. Ο Ηρόδοτος έλεγε επίσης ότι οι Θράκες είχαν ένα μαντείο του Διονύσου στα ψηλότερα βουνά με μια προφήτισσα σαν αυτή των Δελφών. Ο Μακρόβιος λέει, με βάση την αυθεντία του Αλέξανδρου Πολυϊστορικού, ότι οι Θράκες αποκαλούν τον Διόνυσο "Σεβάδιο". Πρόκειται για μια αναφορά σε μια θεότητα που ονομάζεται συνήθως Sabazius ή Sebazius, η οποία μαρτυρείται για πρώτη φορά τον πέμπτο αιώνα π.Χ. Στην αρχή του έκτου κατά σειρά έργου του ποιητή Αριστοφάνη και τέταρτο από τα σωζόμενα, ονόματι Σφήκες, δύο

δούλοι φυλάνε ένα σπίτι και ο ένας από αυτούς μιλάει για τον "ύπνο από τον Σαμπάζιο" που τον κυριεύει, ενώ ο άλλος απαντά ότι βιώνει το ίδιο. Ένας σχολιαστής άγνωστης χρονολογίας λέει για το απόσπασμα αυτό ότι οι Θράκες είναι αυτοί που αποκαλούν τον Διόνυσο "Σαμπάζιο", επιβεβαιώνοντας έτσι την αναφορά του Αλέξανδρου Πολυϊστορικού. Αν ο Αριστοφάνης όντως ταύτιζε αυτά τα δύο, ο "ύπνος από τον Σαμπάζιο" θα μπορούσε να είναι μια αναφορά στη υπνηλία που προκαλείται από τη μέθη. (Emmy Patsi-Garin 1969) (Αριστοφάνης 445-386 π.Χ.)



Εικόνα 2.3.3: Νομίσματα με απεικόνιση αμπέλου. Φωτογραφία του Ιωάννη Σκιαθίτη

Αν και η πρώτη σαφής απόδειξη ότι ο Διόνυσος της Θράκης ήταν ο Σαμπάζιος χρονολογείται από τον πρώτο αιώνα π.Χ, υπήρχε κοινή λατρεία του Διονύσου ως Σαμπάζιου από πολύ νωρίς σύμφωνα με τον Αρχίλοχο, όπως ακριβώς οι Θράκες και οι Φρύγες είχαν κοινό χαρακτηριστικό την κατανάλωση μύρας από καλαμάκια. Ο Στράβων που έγραψε τον πρώτο αιώνα π.Χ, αναφέρει ότι ο Σαμπάζιος ήταν Φρύγας και ότι οι τελετές του ήταν παρόμοιες με εκείνες για τον Διόνυσο μεταξύ των Θρακών, γεγονός που υποδηλώνει ότι οι Φρύγες δανείστηκαν τις τελετές από τη Θράκη. Ωστόσο, υπάρχουν βάσιμες ενδείξεις ότι τουλάχιστον από την εποχή της πρώιμης ρωμαϊκής αυτοκρατορίας ο Σαμπάζιος λατρευόταν με την κατανάλωση κρασιού. (Στράβων, Γεωγραφικά) Χειροποίητα γλυπτά με διάφορα απεικονισμένα σύμβολα και σχέδια έχουν βρεθεί σε όλη την Ευρώπη, σε ορισμένα από τα οποία αναγράφεται το όνομα του Sabazius. Κάποια αναπαριστούν σταφύλια, κάποια ένα μεγάλο αγγείο που πιθανώς είναι κρατήρας (δηλαδή ένα αγγείο για την ανάμειξη κρασιού και νερού), και κάποια άλλα, κύπελλα κρασιού. Όλα αυτά τείνουν να δείξουν ότι τουλάχιστον υπό ρωμαϊκή επιρροή ο Σαμπάζιος λατρευόταν με το κρασί. (Maarten Jozef Vermaseren, Eduard Westra, Margreet B., 1983)

Ωστόσο, έχουμε στοιχεία που ίσως δείχνουν ότι κατά τους μεταγενέστερους ρωμαϊκούς χρόνους, τουλάχιστον στην Ιλλυρία (μια περιοχή κοντά στη Θράκη), ο Sabazius είχε σχέση με την μύρα. Ο ιστορικός Αμμιανός Μαρκελλίνος σημείωσε ότι όταν ο αυτοκράτορας Ουάλης ή Βάλης, πολιορκούσε τη Χαλκηδόνα κατά τη διάρκεια των εκστρατειών του 365 μ.Χ., οι κάτοικοι τον προσέβαλαν για την κατανάλωση μύρας: "τον αποκαλούσαν χλευαστικά sabaiaarius". Η σαμπάια ήταν ένα ποτό των φτωχότερων στην Ιλλυρία, φτιαγμένο από κριθάρι ή σιτάρι. Ο Αμμιανός δεν εξηγεί την ακριβή σημασία του sabaiaarius, αλλά πιθανώς σημαίνει "πότης της μύρας σαμπάια". (Αμμιανός Μαρκελλίνος, Res gestae)



Εικόνα 2.3.3 : Ένα νόμισμα με απεικόνιση του αυτοκράτορα Ουάλης ή Βάλης που έπινε μύρα (κυβέρνησε από το 364 έως το 378 μ.Χ.). Φωτογραφία του Robert Weir.

Πολύ αργότερα ο αυτοκράτορας Ιουλιανός (που κυβέρνησε από το 361 έως το 363 μ.Χ.) έγραψε σε ένα ποίημα με το οποίο ήθελε να τονίσει ότι υπήρχαν κατά κάποιο τρόπο δύο Διόνυσοι, ένας θεός του κρασιού και ένας θεός της μύρας: “Ποιος είσαι και από πού έρχεσαι, Διόνυσε; Γιατί, για αληθινό Βάκχο, δεν σε αναγνωρίζω. Εγώ ξέρω μόνο αυτόν [τον γιο] του Δία. Αυτός μύριζε νέκταρ. Εσύ, μυρίζεις σαν τράγος. Μήπως σε έκαναν οι Κέλτες από δημητριακά γιατί δεν είχαν σταφύλια; Ε, τότε πρέπει να σε λέμε Δημήτριο και όχι Διόνυσο. Σιτογέννητο μάλλον και γεννημένο από βρώμη, και όχι βροντερό.” Αυτό το ποίημα αναφέρεται γενικά ως η επιτομή της αρνητικής άποψης για την μύρα στην αρχαία Ελλάδα.

Τα στοιχεία τείνουν να υποδηλώνουν ότι η προκατάληψη ενάντια στην μύρα, ιδιαίτερα ενάντια στη δύναμή της να αποδυναμώνει, ήταν μια προκατάληψη που υπερίσχυσε ιδιαίτερα μέσω των δραμάτων. Πιθανώς υπήρχε κάτι σχετικά με την

επεξεργασία των δημητριακών στην παρασκευή μύρας που θεωρήθηκε ότι παράγει αρνητικές ιδιότητες, ενώ μόνο θετικές ιδιότητες θεωρήθηκε ότι προέκυπταν από την επεξεργασία των δημητριακών στην παρασκευή ψωμιού ή χυλού. Η συσχέτιση της μύρας με τη θηλυκότητα, και οι ρίζες της προκατάληψης της μύρας, οφείλονται στην ελληνική κατανόηση του τρόπου με τον οποίο τα δημητριακά επεξεργάζονταν για την παρασκευή μύρας. Αυτό εμφανίζεται ήδη από τα πρώτα ελληνικά ιατρικά κείμενα, στα τέλη του πέμπτου αιώνα π.Χ. τα οποία αποδίδονται στον Ιπποκράτη, τον «πατέρα της ιατρικής» .

Στο έργο του Ιπποκράτη για τη διατροφή αναφέρονται τέσσερις βασικές ιδιότητες των ανθρώπων και των φαγητών: η ζεστασιά, η ψυχρότητα, η ξηρότητα και η υγρασία. Το κρασί θεωρείται συνήθως ζεστό, αν και ορισμένες ποικιλίες μπορεί να είναι κρύες, μια έννοια η οποία ίσχυε σε όλη την αρχαιότητα. Τα δημητριακά, από την άλλη πλευρά, θεωρούνται γενικά κρύα και υγρά, αλλά η φύση τους μπορεί να αλλάξει ανάλογα με τη μέθοδο παρασκευής τους. Ξεκινώντας με τον Γαληνό τον δεύτερο αιώνα μ.Χ, δεδομένου ότι η μύρα δεν αναφέρεται στο σώμα του Ιπποκράτη, η μορφή της μύρας θεωρείται συνήθως κρύα, αν και ορισμένες ποικιλίες μπορεί να είναι ζεστές. Με άλλα λόγια, ανεξάρτητα από τον τρόπο με τον οποίο επεξεργάστηκαν τα δημητριακά για την παρασκευή της μύρας, η βασική ψυχρότητά της θεωρείται ότι παρέμεινε η ίδια. Επιπλέον, στο έργο του Ιπποκράτη για τη διατροφή, γίνεται σαφές πώς το κρασί, συνδεόταν γενικά με την αρρενωπότητα ως θερμή ουσία, ενώ η μύρα συνδεόταν γενικά με τη θηλυκότητα ως ψυχρή ουσία. Επιπρόσθετα, δεν υπάρχει αμφιβολία ότι οι θερμές ή αρσενικές ουσίες θεωρούνταν ανώτερες από τις ψυχρές ή θηλυκές ουσίες. Αν και η θεωρία των θερμών και ψυχρών ουσιών διατυπώθηκε μόνο για πρώτη φορά πλήρως στα κείμενα του Ιπποκράτη, η βλάβιση αυτής της ιδέας μπορεί να εντοπιστεί πολύ πιο πίσω στην ελληνική λογοτεχνία. Έτσι, είναι πολύ πιθανό ότι είχε επηρεάσει τις αντιλήψεις του Αισχύλου για τη μύρα ως γυναικείο ποτό ήδη από αρχές του 5ου αιώνα π.Χ. (G. E. R. Lloyd, 1964)

Ο Αριστοτέλης αποδέχτηκε τη θεωρία για το ζεστό/κρύο και το ξηρό/υγρό, όπως φαίνεται σε πολλά από τα έργα του. Σύμφωνα με το έργο του ονόματι Συμπόσιο, το οποίο σώζεται σε λιγότερες από δώδεκα παραπομπές, ο Αριστοτέλης πραγματεύτηκε τις διάφορες πτυχές του αθηναϊκού συμποσίου. Ταυτόχρονα, πρότεινε ότι οι ηλικιωμένοι και οι νέοι είναι πιο επιρρεπείς στη μέθη, σε σύγκριση με τις γυναίκες, λόγω της φυσικής θερμότητας του καθενός. (W. Tomaschek, 1894)

Ο Αθηναίος παραθέτει ένα απόσπασμα του Αριστοτέλη από το Συμπόσιο που αναφέρονται στην μύρα το οποίο έχει ως εξής: «οἱ μὲν ὑπ' οἴνου μεθυσθέντες ἐπὶ πρόσωπον φέρονται, οἱ δὲ τὸν πρίθινον πεπωκότες ἐξυπτιάζονται τὴν κεφαλὴν· ὁ μὲν γὰρ οἶνος καρηβαρικός, ὁ δὲ κρίθινος καρωτικός» Δηλαδή: Αυτοί που μεθούν από το κρασί πέφτουν με το πρόσωπο, αλλά αυτοί που έχουν πει κριθαρένιο γυρίζουν ανάποδα στο κεφάλι τους, επειδή, αφενός, το κρασί κάνει κάποιον βαρύθυμο, ενώ, αφετέρου, το κριθαρένιο ζαλίζει. Ο Αριστοτέλης αναφέρει στο έργο του για τον ύπνο ότι η οπιούχος παπαρούνα, ο μανδραγόρας, και το κρασί προκαλούν "βαρύθυμια",

δηλαδή ότι έχουν υπνωτιστική επίδραση, ωστόσο η μύρα, είναι το μόνο μεθυστικό για το οποίο ο Αριστοτέλης, στα έργα του που έχουν διασωθεί, αναφέρει ως «απωθητικό». (Αθηναίος, Δειπνοσοφισταί)

Ορισμένοι από τους μαθητές του, όπως και ο σπουδαιότερος μαθητής του, Θεόφραστος, τον ακολούθησαν στη συγγραφή έργων σχετικά με τη μέθη. Λέγεται ότι όταν ο Αριστοτέλης αρρώστησε και οι μαθητές του τον παρακάλεσαν να επιλέξει διάδοχο, προτάθηκαν δύο υποψήφιοι: ο Θεόφραστος από τη Λέσβο και ο Εύδημος από τη Ρόδο. Για να εξηγήσει προσεκτικά την επιλογή του, ζήτησε κρασί από τη Ρόδο και τη Λέσβο αντίστοιχα, και αφού δοκίμασε το καθένα, είπε ότι το κρασί από τη Λέσβο ήταν καλύτερο. Έτσι, λίγο μετά τον θάνατό του, οι μαθητές του ακολούθησαν την επιθυμία του Αριστοτέλη και αναγνώρισαν τον Θεόφραστο ως διάδοχό του. (Aulus Gellius, Noctes Atticae)

Ο Θεόφραστος υιοθέτησε πράγματι πολλές από τις έρευνες του Αριστοτέλη και έγραψε για πολλά θέματα, συμπεριλαμβανομένης και της μέθης, αν και σήμερα σώζονται μόνο μερικές παραπομπές από το έργο αυτό. Ωστόσο, ο Θεόφραστος ανέφερε την αιγυπτιακή μύρα στα έργα του για τα φυτά, όπως στο έργο του Περί των αιτίων των φυτών, λέγοντας: «τούς δὲ καὶ ἐξιοτάντες τῆς φύσεως καὶ ὑποσῆποντες εἰς χυλοὺς ἄγουσι ποτίμους οἶον ὡς οἱ τοὺς οἶνους ποιοῦντες ἐκ τῶν κριθῶν κριθῶν καὶ τῶν πυρῶν, καὶ τὸ ἐν αἰγύπτῳ καλούμενον ζύθος.». Το συγκεκριμένο απόσπασμα αποδίδεται σε ελεύθερη μετάφραση ως εξής: "Μετατρέπουν ακόμη και σε πόσιμους χυμούς ορισμένα [προϊόντα] που παρεκκλίνουν από τη φύση τους και έχουν κάπως σαπίσει, όπως αυτοί που φτιάχνουν κρασιά από κριθάρι και σιτάρι και το λεγόμενο ζύθος στην Αίγυπτο. (Θεόφραστος, Περί των αιτίων των φυτών)

Αυτό είναι άλλο ένα παράδειγμα των λανθασμένων αντιλήψεων των Ελλήνων για την μύρα. Εκτός του ότι οι αρχαίοι δεν γνώριζαν ότι τόσο η μύρα όσο και το κρασί ήταν αλκοολούχα ποτά, δεν γνώριζαν επίσης ότι οι δύο αυτές ουσίες, προέρχονταν από την αλληλεπίδραση μαγιάς και ζάχαρης. Δεδομένου ότι η διαδικασία της βυνοποίησης είναι ουσιαστικά η βλάστηση και θανάτωση των σιτηρών, η διαδικασία της ζύμωσης στην μύρα λογικά θεωρήθηκε ως η επακόλουθη αποσύνθεση των σιτηρών. Έτσι, ο Θεόφραστος είπε ότι η μύρα παρασκευάζεται από σιτηρά που έχουν χάσει τη φύση τους και έχουν κάπως αποσυντεθεί. Αξίζει να σημειωθεί εδώ ότι οι αρχαίοι πίστευαν ότι η μύρα πρέπει να αποσυντίθεται, δηλαδή να υπόκειται σε ζύμες, ενώ το κρασί, κατά την άποψή τους, δεν παρασκευαζόταν με τον ίδιο τρόπο. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι κατά την παρασκευή του κρασιού, τα σταφύλια, λόγω της φύσης τους, της δομής τους και τις περιεκτικότητας τους σε φυσικά σάκχαρα και ζύμες, δεν χρειάζεται να ακολουθήσουν της διαδικασία της βυνοποίησης, δηλαδή της προσθήκης μαγιάς ή ζύμης. (Πλούταρχος, Roman Questions)

2.4 ΟΙ ΔΥΟ ΑΠΟΨΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΟΤΟ ΤΗΣ ΑΡΧΑΙΑΣ ΕΥΡΩΠΗΣ

Όπως είδαμε, οι Έλληνες θεωρούσαν το κρασί και την μύρα ως δύο είδη μεθυστικών ουσιών με πολλές διαφορές. Το κρασί θεωρούνταν ένα ζεστό, αντρικό ρόφημα, που είχε ιδιαίτερες επιδράσεις στον πότη, ενώ η μύρα, θεωρούνταν ένα κρύο, θηλυκό ρόφημα, με αρνητικά αποτελέσματα στον πότη. Η τυπική ελληνική άποψη για το ποτό, δεν τελείωσε με την υπόθεση της υπεροχής του κρασιού έναντι της μύρας. Περιλάμβανε επίσης δύο άλλες σημαντικές έννοιες: το μέτρο και τη διάκριση.

Ο φιλόσοφος Πλάτωνας ήταν ο πρώτος που διέκρινε τις αθηναϊκές ιδέες για το ποτό από εκείνες των ξένων με την έννοια του μέτρου. Στο τελευταίο του έργο, τρεις ηλικιωμένοι συζητούν τα πλεονεκτήματα των διάφορων νόμων της εκάστοτε πατρίδας τους. Τόσο ο Κρητικός όσο και ο Σπαρτιάτης πιστεύουν ότι το επίκεντρο ενός έθνους είναι να κερδίζει τους πολέμους και έτσι οι νόμοι τους, που αποσκοπούν στην ενίσχυση του θάρρους, τους υπαγορεύουν να απέχουν από τις απολαύσεις και να εκπαιδεύουν το σώμα τους στην αντίσταση στον πόνο. Επιπλέον, Ο Σπαρτιάτης εξηγεί ότι η γενέτειρά του νομοθεσία απαγορεύει τα συμπόσια και τη μέθη, ακόμη και στις γιορτές του Διονύσου. Ο Αθηναίος υποστηρίζει ότι αυτό που είναι σημαντικό για το κράτος είναι η εσωτερική ειρήνη και ότι η αρετή που είναι πιο σημαντική από το θάρρος, είναι η εγκράτεια. (Platonis, Opera omnia)

Περνώντας στο θέμα της μέθης, ο Αθηναίος, ο οποίος αργότερα ισχυρίζεται ότι έχει ερευνήσει σχεδόν όλες τις διαφορετικές συνήθειες κατανάλωσης αλκοόλ των διαφόρων λαών, λέει στον Σπαρτιάτη: «Δεν μιλάω για τη γενική κατανάλωση κρασιού ή όχι, αλλά για την ίδια τη μέθη, αν είναι σωστή σύμφωνα με τους Σκύθες και τους Πέρσες, και περαιτέρω, τους Καρχηδόνιους, τους Κέλτες, τους Ίβηρες και τους Θρακιώτες, όλους αυτούς που είναι πολεμοχαρείς φυλές, ή όπως εσείς οι Σπαρτιάτες. Αφού εσείς, όπως λέτε, απέχετε εντελώς [από τη μέθη], ενώ οι Σκύθες και οι Θράκες, τόσο οι γυναίκες όσο και οι άνδρες, το πίνουν όλο [δηλαδή το ποτό τους] ανάμικτο και το ρίχνουν πάνω στα ρούχα τους, και θεωρούν το έθιμο αυτό όμορφο και ευχάριστο.» Στο τέλος, ο Αθηναίος συνεχίζει να επαινεί ως καλύτερο το αθηναϊκό συμπόσιο μέσω του οποίου, αν ρυθμιζόταν σωστά από έναν νηφάλιο ηγέτη με τη μέτρια κατανάλωση κρασιού, οι άνθρωποι θα εκπαιδεύονταν στην εγκράτεια και στην κυριαρχία της ηδονής, του πόνου και της επιθυμίας. Πράγματι, στον προηγούμενο διάλογο του Πλάτωνα που διαδραματίζεται σε ένα συμπόσιο, υπάρχει μια σύντομη συζήτηση για τη μέθη από τον γιατρό Ερυξίμαχο, ο οποίος λέει ότι "η μέθη είναι επιβλαβής για τους ανθρώπους". Αργότερα, στους Νόμους, ο Αθηναίος προτείνει περαιτέρω να μην πίνει κανείς κάτω των δεκαοκτώ ετών κρασί, να μην μεθάει κανείς κάτω των τριάντα ετών και ότι μπορεί κανείς να μεθάει μετά από αυτή την ηλικία μόνο στις γιορτές του Διονύσου. (Αθηναίος, Δειπνοσοφισταί)

Έτσι, πολλοί αρχαίοι συγγραφείς συνέδεαν τους "βαρβάρους" με την υπερβολική κατανάλωση αλκοόλ και τη χρήση διαφόρων ουσιών και θεωρούσαν σαφώς τις συνήθειές τους ως κατώτερες από τις δικές τους. Συχνά πιστεύεται ότι η ελληνική έννοια της βαρβαρικής αμετροέπειας ήταν υπερβολική, από απλή προκατάληψη και λόγω του πειρασμού να επικεντρωθεί κανείς στην προβληματική κατανάλωση

αλκοόλ και στην ανεξέλεγκτη συμπεριφορά ξένων λαών στο ποτό. Πράγματι, η διάκριση που έκανε ο Πλάτωνας μεταξύ των δύο ευρωπαϊκών απόψεων κατανάλωσης δεν μπορεί να εξηγηθεί από απλή ελληνική προκατάληψη. Επιπλέον, στους Νόμους, ο Αθηναίος ο Ξένος υποδεικνύει ότι το κλίμα της χώρας καθορίζει αν θα γεννηθούν καλύτεροι ή χειρότεροι άνθρωποι εκεί και ότι το είδος των τροφίμων που παράγονται σε ένα μέρος έχει καλή ή κακή επίδραση στο σώμα των ανθρώπων καθώς και στην ψυχή τους. Έτσι, οι βόρειοι (συμπεριλαμβανομένων των Θρακών και των Σκύθων) είναι παθιασμένοι και εφευρετικοί, ενώ οι ανατολικοί (Φοίνικες και Αιγύπτιοι) αγαπούν τον χρυσό και οι Έλληνες αγαπούν τη γνώση. Ο Αριστοτέλης είπε αργότερα, στα Πολιτικά του, ότι οι κάτοικοι των ψυχρών περιοχών είναι θαρραλέοι, αλλά όχι πολύ έξυπνοι ή επιδέξιοι και ανίκανοι να κυβερνήσουν καλά. Οι ανατολικοί είναι ευφυείς και επιδέξιοι, αλλά όχι πολύ θαρραλέοι και ανίκανοι να κυβερνήσουν. Οι Έλληνες, αντίθετα, λόγω της ιδανικής γεωγραφικής τους θέσης, είναι θαρραλέοι, ευφυείς και ικανοί να κυβερνήσουν όλα τα έθνη. Οι φτωχοί βόρειοι, λοιπόν, που ζούσαν σε ψυχρά κλίματα, ήταν επόμενο να γίνουν παθιασμένοι, επιθετικοί καθώς και άμετροι πότες. (D. Gefou-Madianou, 1992) (C. Tuplin, 1999)

Το κλίμα εκτός του ότι καθόριζε το πώς έπινε κανείς, καθόριζε παράλληλα και το τι έπινε. Στις περιοχές όπου τα σταφύλια δεν υπήρχαν σε αφθονία, το κρασί έπρεπε να παρασκευάζεται από άλλα φρούτα ή ακόμη και από δημητριακά. Έτσι, οι Αθηναίοι ήδη από τον πέμπτο αιώνα π.Χ. γνώριζαν ότι σε όλη την ανατολή οι λαοί έφτιαχναν κρασί από χουρμάδες. Τα στρατεύματα του Ξενοφώντα, όταν βρίσκονταν στην ανατολή, έπιναν αυτό το ποτό ως μερίδα κρασιού, αλλά γενικότερα ο Ελληνικός λαός δεν παρασκεύαζε ούτε και έπινε το ποτό αυτό. (RJ Forbes, 1965) (Πλίνιος Πρεσβύτερος, natural history)

Ο ιστορικός του πέμπτου αιώνα π.Χ Ηρόδοτος, είχε ήδη εξηγήσει την κατανάλωση μύρας στην Αίγυπτο. Έγραψε ότι οι Αιγύπτιοι "χρησιμοποιούν κρασί από κριθάρι, καθώς δεν υπάρχουν αμπέλια στη χώρα τους". Η συνήθης προσέγγιση των σχολιαστών αυτού του χωρίου ήταν είτε να δικαιώσουν τον Ηρόδοτο είτε να αμφισβητήσουν την αλήθεια της δήλωσής του. Συνήθως λέγεται ότι ο Ηρόδοτος είχε μια εντελώς λανθασμένη άποψη σχετικά με το θέμα, αφού τα αμπέλια πράγματι φύτευαν στην Αίγυπτο. Άλλοι τον δικαιολογούσαν θεωρώντας ότι δεν επισκέφθηκε ποτέ τις αμπελουργικές περιοχές του Δέλτα. Ωστόσο, αλλού ο Ηρόδοτος μιλάει για κρασί που χρησιμοποιούνταν στην Αίγυπτο και το αποκαλεί ειδικά "κρασί από αμπέλι", σαν να το αντιδιαστέλλει με το "κρασί από κριθάρι". Η αντίφαση έχει εξηγηθεί με την υπόθεση ότι ο Ηρόδοτος πίστευε ότι το κρασί από σταφύλια στην Αίγυπτο ήταν εισαγόμενο ή ότι ο Ηρόδοτος γνώριζε ότι τα αμπέλια φύτευαν στην Αίγυπτο και απλώς εννοούσε ότι δεν φύτευαν στη νότια Αίγυπτο.

Αν και στην πραγματικότητα οι πότες μύρας στο σύνολό τους έφτιαχναν μύρα αφού τα δημητριακά ήταν εύκολα διαθέσιμα, η προοπτική του Ηροδότου ήταν μάλλον ότι κάποιος φτιάχνει μύρα αφού τα αμπέλια δεν είναι διαθέσιμα. Στην ουσία δηλαδή, ο Ηρόδοτος υπέθετε ότι αν κάποιος επρόκειτο να έχει κρασί δεν θα χρειαζόταν μύρα. Το ότι η υποκείμενη έννοια περιλαμβάνει την πρωτοκαθεδρία του

κρασιού προδίδεται από το γεγονός ότι η ίδια η μύρα αναφέρεται απλώς ως είδος κρασιού και ο Ηρόδοτος είναι ο πρώτος συγγραφέας που την αποκάλυψε έτσι. (Ηρόδοτος, Ίστορίαι) (Διόδωρος Σικελιώτης, Ιστορική Βιβλιοθήκη)

Με άλλα λόγια, οι ελληνικές πηγές μας δίνουν την εντύπωση ότι υπήρχαν δύο πολύ διαφορετικές απόψεις για το ποτό στην Ευρώπη. Γίνεται διάκριση μεταξύ των συνηθειών κατανάλωσης με βάση την ποσότητα του αλκοόλ που καταναλώνεται συνήθως καθώς και το βαθμό διάκρισης μεταξύ των διαφόρων ειδών τοξικών ουσιών. Πιστεύεται ότι οι Έλληνες έπιναν (τουλάχιστον ιδανικά) με μέτρο, σχεδόν αποκλειστικά κρασί και απέφευγαν άλλα είδη μέθης για ψυχαγωγικούς σκοπούς, ενώ οι "βάρβαροι" έπιναν συχνά πολύ και προφανώς δεν ήταν πολύ διακριτικοί. Σε ένα βαθμό αυτό θα μπορούσε να είναι επήρεια του εκάστοτε κλίματος, καθώς οι κακές περιβαλλοντικές συνθήκες θα μπορούσαν να κάνουν κάποιον άμετρο και να τον αναγκάσουν να πίνει "κατώτερα" ποτά όπως η μύρα. Αυτό που παραμένει εντυπωσιακό στις αρχαίες πηγές είναι, αφενός, η έλλειψη ποικιλίας μεθυστικών που συναντάται στους Έλληνες και, αφετέρου, η μεγάλη ποικιλία μεθυστικών μεταξύ άλλων ευρωπαϊκών λαών. Παρόλο που το ιδανικό της ελληνικής νηφαλιότητας δεν τηρούνταν πάντα ούτε από τους ίδιους τους Έλληνες ούτε από άλλους λαούς, η ιδέα της διάκρισης μεταξύ των μεθυστικών ουσιών φαίνεται να έχει επικρατήσει, ιδίως μεταξύ των Κελτών που έπιναν μύρα. (James Davidson, 1997)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ.

ΟΙ ΚΕΛΤΕΣ

Όπως είδαμε, οι Έλληνες από τον έβδομο αιώνα π.Χ. και μετά συσχέτισαν την μύρα ιδιαίτερα με τους Θράκες και τους γειτονικούς λαούς (Παίονες, Φρύγες και Σκύθες), καθώς και με τους Αιγύπτιους, παρανοώντας τη φύση της και θεωρώντας την κατώτερο ποτό από το κρασί. Οι Έλληνες γνώριζαν τους Κέλτες ήδη από τον έκτο αιώνα π.Χ. και τουλάχιστον από τον τέταρτο αιώνα π.Χ. μπορούσαν να μιλήσουν γι' αυτούς ως λαό που έπινε πολύ. Οι ελληνικές απόψεις για την ανωτερότητα του κρασιού θα είχαν για πρώτη φορά μεγάλο αντίκτυπο στους Κέλτες. Η επιρροή αυτή καθώς και πρακτικές κατανάλωσης αλκοόλ μεταξύ των προϊστορικών Κελτών θα εντοπιστεί μεταξύ των Κελτών της νότιας Γαλατίας, της Κελτιβρίας, της βόρειας Γαλατίας και, τέλος, της Βρετανίας.

3.1 ΠΡΟΙΣΤΟΡΙΚΗ ΚΕΛΤΙΚΗ ΕΥΡΩΠΗ

Όπως και άλλοι προϊστορικοί ευρωπαϊκοί λαοί, μπορούμε να υποθέσουμε ότι οι Κέλτες παρήγαγαν διάφορα είδη μεθυστικών ποτών από πολύ νωρίς. Τουλάχιστον από την περίοδο του πολιτισμού Hallstatt στην Άνω Αυστρία (περίπου 600-450 π.Χ.) και μετά, τα χάλκινα δοχεία με επίπεδο πυθμένα (γνωστά ως "κουβάδες") ή με στρογγυλό πυθμένα (γνωστά ως "καζάνια") έγιναν κοινά στην κελτική Ευρώπη και

συχνά τοποθετούνταν σε χώρους ταφής, γεμισμένα με αλκοολούχα ποτά. (A. Fitzpatrick, 1985) (M. Dietler, 1990)

Ένα από τα σημαντικότερα πρώιμα στοιχεία για τις κελτικές συνήθειες κατανάλωσης αλκοόλ προέρχεται από τον τάφο ενός οπλαρχηγού στο Hochdorf της Γερμανίας που χρονολογείται στον έκτο αιώνα π.Χ. Ο οπλαρχηγός θάφτηκε με ένα χάλκινο καζάνι 500 λίτρων ελληνικής κατασκευής, καθώς και με εννέα χρυσοστόλιστα κέρατα πόσης. Από την ανάλυση του καζανιού προέκυψαν υπολείμματα γύρης και κεριού μέλισσας, γεγονός που υποδηλώνει ότι επρόκειτο για υδρόμελι ή μύρα με μέλι. Πράγματι, η ανακάλυψη στο Hochdorf μιας μεγάλης ποσότητας καθαρού κριθαριού με κέλυφος, πιθανότατα σκόπιμα βλαστημένου, σε δύο τάφρους σχήματος U, που χρονολογείται γύρω στο 600 με 400 π.Χ., θα μπορούσε να υποδείξει την ύπαρξη ενός ζυθοποιείου εκεί εκείνη την εποχή (η πραγματική δομή του ζυθοποιείου μπορεί να ήταν κατασκευασμένη από ξύλο που δεν έχει διασωθεί). Άλλοι παρόμοιοι πριγκιπικοί και βασιλικοί τάφοι έχουν βρεθεί να περιέχουν σερβιρισμάτων. Έτσι μεταξύ πολλών παραδειγμάτων, ένας τάφος στο Apremont της Γαλλίας περίπου το 600 π.Χ. περιείχε ένα κάρο καθώς και ένα καζάνι και ποτήρια, και ένας τάφος στο Bescheid κοντά στο Trier της Γερμανίας είχε κάποιο είδος φαγητού και ποτού στα πόδια του νεκρού. (J. Biel, 1982) (B. Cunliffe, 1997)

3.2 ΝΟΤΙΑ ΓΑΛΑΤΙΑ

Γύρω στο 450 π.Χ., τα αρχαιολογικά αρχεία δείχνουν ότι στην Ελβετία εμφανίστηκε ο κελτικός πολιτισμός, La Tène, ο οποίος αντικατέστησε τον πολιτισμό Hallstatt, μετανάστευσε από το βορρά στη δυτική Ευρώπη, και χαρακτηριζόταν κυρίως από πολύπλοκα έργα τέχνης. Και αυτοί οι Κέλτες έπιναν αναμφίβολα διάφορα αλκοολούχα ποτά, συμπεριλαμβανομένης της μύρας. Τουλάχιστον, όπως έγραψε ο Ρωμαίος ιστορικός Αμμιανός Μαρκελλίνος στα τέλη του 4ου αιώνα μ.Χ. για τους Γαλάτες: "Είναι μια φυλή που αγαπά το κρασί και πολλά ποτά που μοιάζουν με κρασί". Δεν υπάρχει αμφιβολία ότι η μύρα ήταν ένα από τα παραδοσιακά ποτά των Γαλατών, αλλά και ότι οι Γαλάτες ανέπτυξαν μεγάλη αγάπη για το κρασί. Αν και οι Ρωμαίοι ήθελαν να πιστεύουν ότι αυτοί έφεραν πρώτοι το κρασί στους Γαλάτες, στην πραγματικότητα, οι Έλληνες ήταν αυτοί που το εισήγαγαν. (Αμμιανός Μαρκελλίνος, *Res gestae*)

Γύρω στο 400 π.Χ., οι Γαλάτες εισέβαλαν στην Ιταλία, σίγουρα ως μέρος των μεγάλων μεταναστευτικών κινήσεων La Tène της εποχής, αλλά, σύμφωνα με ορισμένες ελληνικές και ρωμαϊκές πηγές, ήθελαν επιπλέον πιο εύκολη πρόσβαση στο κρασί. Η παραδοσιακή ιστορία ήταν ότι κάποιος Arruns του Clusium ήθελε να εκδικηθεί την αποπλάνηση της γυναίκας του από τον προστατευόμενο του, έναν νεαρό πρίγκιπα με το όνομα Lucumo, τον οποίο είχε μεγαλώσει μετά τον θάνατο του πατέρα του Lucumo. Επομένως, ο Arruns εισήγαγε κρασί στους Γαλάτες, το οποίο λέγεται ότι τους ήταν άγνωστο εκείνη την εποχή, για να τους δελεάσει να διασχίσουν τις Άλπεις και να επιτεθούν στο Clusium για να αποκτήσουν άμεση πρόσβαση στο προϊόν. Ο Έλληνας ιστορικός Διονύσιος της Αλικαρνασσοῦ από τις αρχές του

πρώτου αιώνα μ.Χ. εξηγεί λεπτομερώς ότι ο Arruns πήγε στη Γαλατία με δέρματα κρασιού, ελαιόλαδο και καλάθια με σύκα και προσθέτει: "Οι Κέλτες εκείνη την εποχή δεν γνώριζαν το κρασί από σταφύλια ή το λάδι που παράγουν τα ελαιόδεντρα ανάμεσά μας, αλλά χρησιμοποιούσαν κρασί από κριθάρι που σάπιζε στο νερό, ένα χυμό που μύριζε άσχημα" Ο Διονύσιος τονίζει εδώ την περιφρόνησή του για την μύρα, ακολουθώντας την αντίληψη που συναντάται για πρώτη φορά στον Θεόφραστο ότι η μύρα είναι κατά βάση σάπια. (Πομπήιος Τρόγος, *Epitome of the Philippic History*) (Διονύσιος ο Αλικαρνασσεύς, *Roman Antiquities*)

Οι Γαλάτες, όχι μόνο κατέληξαν να επιτεθούν στο Clusium, όπως ακριβώς είχε σχεδιάσει ο Arruns, αλλά πολιορκήσαν ακόμη και τη Ρώμη, με το κρασί να αποτελεί τον κύριο λόγο της εισβολής τους. Λέγεται ότι η υπερβολική κατανάλωση κρασιού έκανε τους Γαλάτες υπέρβαρους, τεμπέληδες, αδύναμους, καθώς και ανίκανους να τρέξουν και να γυμναστούν. Ο Ρωμαίος ιστορικός Τίτος Λίβιος, που έγραφε περίπου την εποχή του Χριστού, αναφέρει ότι ο Ρωμαίος διοικητής Camillus γνώριζε ότι οι Γαλάτες στη Ρώμη όταν έτρωγαν πολύ και έπιναν πολύ κρασί, άφηναν το στρατόπεδό τους αφύλακτο, με αποτέλεσμα να δεχτούν μια επίθεση, κατά την οποία οι Γαλάτες σφαγιάστηκαν. (Τίτος Λίβιος, *Ab Urbe Condita Libri*)

Τα αρχαιολογικά ευρήματα ελληνικών αμφορέων και άλλων αγγείων (κεραμικών και χάλκινων), που σχετίζονται με την οινοποσία σε όλη τη νότια Γαλλία, και ακόμη βορειότερα, δείχνουν ότι από το 650 π.Χ. εισήχθη κρασί στη Γαλατία, και τον επόμενο αιώνα το μεγαλύτερο μέρος αυτού του εμπορίου επικεντρώθηκε στη Μασσαλία. Τα αρχαιολογικά στοιχεία υποδηλώνουν ότι τον πέμπτο αιώνα π.Χ. υπήρξε μια πτώση του εμπορίου. Αυτό πιθανόν να συνδέεται με την πτώση του πολιτισμού Hallstatt και την άνοδο του πολιτισμού La Tène. (F. Laubenheimer, 1990) (P.S. Wells, 1995)

Οι ίδιοι οι αρχαίοι δεν αναφέρουν ποτέ αυτό το πρώιμο εμπόριο κρασιού, και στην πραγματικότητα οι πρώτες πηγές για το κρασί της Μασσαλίας προέρχονται μόνο από τον πρώτο αιώνα π.Χ. Ο Στράβων, ανέφερε ότι η Μασσαλία ήταν καλός τόπος για την καλλιέργεια ελαιόδεντρων και αμπελιών αλλά όχι δημητριακών, ενώ όσο προχωρούσε κανείς βορειότερα, αν και τα αμπέλια δεν μπορούσαν εύκολα να ωριμάσουν τον καρπό τους, υπήρχαν πολλά δημητριακά, συμπεριλαμβανομένου του κεχριού. (Στράβων, *Γεωγραφικά*)

Ο Ποσειδώνιος ο Ρόδιος, φιλόσοφος και ιστορικός των αρχών του πρώτου αιώνα π.Χ., ήταν ένθερμος υποστηρικτής της ιδέας ότι το κλίμα επηρεάζει τον χαρακτήρα. Ο Ποσειδώνιος έλεγε ότι το περιβάλλον καθορίζει αν κάποιος πίνει κρασί ή μύρα, εξηγώντας ότι "το υπερβολικό κρύο καταστρέφει το κλίμα του αέρα" και ότι η γη των Γαλατών δεν παράγει ούτε κρασί ούτε λάδι", δηλαδή, λόγω της απουσίας αμπελώνων και ελαιόδεντρων, οι Γαλάτες ήταν αναγκασμένοι να πίνουν μύρα. Ο Διονύσιος ο Αλικαρνασσεύς, ίσως ακολουθώντας τον Ποσειδώνιο, ισχυρίστηκε επίσης ότι οι Κέλτες δεν είχαν ούτε κρασί ούτε ελαιόλαδο και κατανάλωναν μύρα. Οι Γαλάτες, ωστόσο, δεν είχαν δικό τους κρασί, αλλά το εισήγαγαν. Κάποια στιγμή ο Αθηναίος

λέει ότι ο Ποσειδώνιος εξηγεί ότι στη νότια Γαλατία η ανώτερη τάξη (δηλαδή οι οπλαρχηγοί) απέφευγε την μύρα και έπινε κρασί από την Ιταλία και τη Μασσαλία. Ο Διόδωρος ο Σικελιώτης, σε ένα απόσπασμα που ήταν επίσης ξεκάθαρα χρωμένος στον Ποσειδώνιο, αναφέρει ότι οι Γαλάτες ήταν εθισμένοι στο κρασί που εισήγαγαν οι Ιταλοί έμποροι, το οποίο έπιναν αμείωτο και σε μεγάλες ποσότητες, σε σημείο που έπεφταν σε λήθαργο. Σημειώνει επίσης ότι ήταν ένα είδος πολυτελείας. Μάλιστα, λέει ότι οι Γαλάτες θα αντάλλαζαν έναν σκλάβο με ένα βάζο ιταλικό κρασί. (Διόδωρος Σικελιώτης, Ιστορική Βιβλιοθήκη) (Διονύσιος ο Αλικαρνασσεύς, Roman Antiquities)

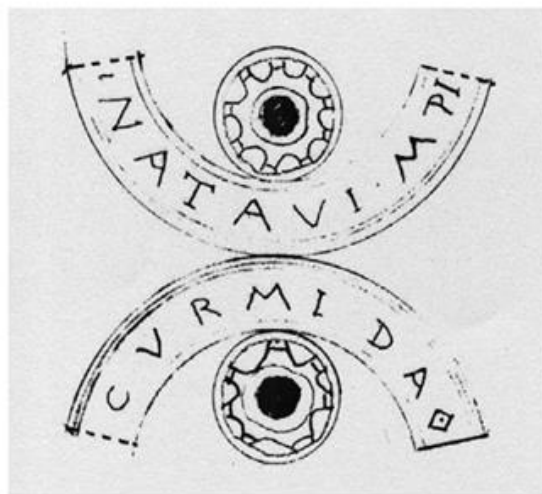
Στην αφήγηση του Ποσειδωνίου, είναι σαφές ωστόσο, ότι το κρασί, αν και πολύ δημοφιλές, δεν αντικατέστησε πλήρως τη μύρα στους Γαλάτες. Αφού εξήγησε ότι οι πλούσιοι Γαλάτες πίνουν κρασί, συνεχίζει λέγοντας: «Ανάμεσα σε αυτούς που είναι φτωχότεροι υπάρχει σταρένια μύρα [ζύθος] παρασκευασμένη με μέλι, και στην πλειονότητα υπάρχει σκέτη. Ονομάζεται κόρμα.». (Αθηναίος, Δειπνοσοφισταί) Ο Ποσειδώνιος καθορίζει ξεκάθαρα μια ιεραρχία ποτού μεταξύ των Γαλατών, με το κρασί στην κορυφή, τη σταρένια μύρα με μέλι στη μέση και τη σκέτη μύρα στην τελευταία θέση της κατάταξης. Αυτή η σκέτη μύρα είναι πιθανώς απλώς κριθαρένια μύρα χωρίς πρόσθετα (όπως το μέλι που αναφέρθηκε παραπάνω), αυτό το γαλατικό προϊόν που ο Διονύσιος της Αλικαρνασσού αποκαλούσε «δύσοσμο χυμό». Είναι λογικό ότι μια μύρα με μέλι, η οποία θα ήταν πιο ακριβή στην παρασκευή της και η οποία θα έτεινε να είναι πιο δυνατή και πιο γλυκιά, θα θεωρούνταν καλύτερο προϊόν από μια απλή μύρα. Το ότι η μύρα σίτου θα μπορούσε να θεωρηθεί προϊόν ανώτερο από την κριθαρένια μύρα φαίνεται να πηγάζει από μια γενική αντίληψη για το καθεστώς του κριθαριού ως κατώτερου από το σιτάρι, όπως φαίνεται στις διατροφικές πρακτικές του ρωμαϊκού στρατού. Έτσι, τον δεύτερο αιώνα π.Χ. ο Πολύβιος εξήγησε ότι οι Ρωμαίοι και οι σύμμαχοι πεζικάριοι λάμβαναν δύο τρίτα ενός αττικού μεδύμνου σιταριού τον μήνα, ενώ οι Ρωμαίοι ιππείς λάμβαναν δύο μεδύμνους σιταριού και επτά μεδύμνους κριθαριού και οι σύμμαχοι ιππείς ένα και ένα τρίτο μεδύμνους σιταριού και πέντε μεδύμνους κριθαριού. Αυτό υποδηλώνει σαφώς ότι το κριθάρι χρησιμοποιούνταν συνήθως ως τροφή για τα άλογα (τουλάχιστον ο Πλίνιος ο Πρεσβύτερος παρατήρησε μερικούς αιώνες αργότερα ότι το ψωμί από κριθάρι ήταν συνηθισμένο, αλλά στην εποχή του χρησιμοποιούνταν κυρίως για τα ζώα), αν και μαθαίνουμε επίσης από άλλες πηγές ότι οι μερίδες κριθαριού αντί για σιτάρι χορηγούνταν στους στρατιώτες όταν τα αποθέματα ήταν χαμηλά ή ως τιμωρία. Επιπλέον, στην αρχαιότητα, όπως και σήμερα, το δημητριακό που χρησιμοποιούσαν περισσότερο για την παρασκευή της μύρας ήταν το κριθάρι, καθώς είναι πολύ ανθεκτικό, καλλιεργείται εύκολα και βυονοποιείται περισσότερο από το σιτάρι. (Πλίνιος ο Πρεσβύτερος, natural history) (Πολύβιος, Οι Ιστορίες)

Ο Πλίνιος ο Πρεσβύτερος τον πρώτο αιώνα μ.Χ., είπε ότι οι Γαλάτες έχουν «πολλά είδη» μύρας που παρασκευάζονται «με πολλούς τρόπους» και «με διάφορα ονόματα». Ο Πλίνιος δυστυχώς δεν δίνει πλήρη κατάλογο των ποικιλιών γαλατικής μύρας. Λέει σε ένα σημείο ότι ένας τύπος μύρας, ήταν γνωστός ως cervesia και σε άλλο σημείο ότι οι Γαλάτες είχαν μύρα σίτου. Ο Ισίδωρος της Σεβίλλης στις αρχές

του έβδομου αιώνα έγραψε: «Η Cervisia [ή cervisa σε ορισμένα χειρόγραφα] πήρε το όνομά της από το Ceres, δηλαδή από τα δημητριακά. Στην πραγματικότητα είναι ένα ποτό που παρασκευάζεται με διαφορετικούς τρόπους από τους σπόρους των δημητριακών.». Ο Ισίδωρος σε αυτό το απόσπασμα, δίνει μια ψευδή λαϊκή ετυμολογία, που συνδέει τη cervisia με τη ρωμαϊκή θεά των δημητριακών Ceres, ενώ η λέξη είναι σίγουρα κελτική. Συνεχίζει λέγοντας ότι είναι φτιαγμένο από τους σπόρους του frumentum, οι οποίοι θα μπορούσαν είτε να μεταφραστούν ως δημητριακά ή ως σιτάρι. (Πλίνιος ο Πρεσβύτερος, natural history) (Ισίδωρος της Σεβίλλης, Etymologiae)

Με άλλα λόγια, υποθετικά, οι Γαλάτες είχαν δύο είδη μύρας: τη μύρα από κριθάρι, η οποία θεωρούνταν κατώτερη και ήταν γνωστή ως κόρμα, και τη μύρα από σιτάρι, γνωστή ως cervesia. Ο Γαλάτης ιατρός Marcellus Empiricus στις αρχές του 5ου αιώνα μ.Χ. περιγράφει την "προσθήκη αλατιού σε ένα ποτό cervesa ή curmi" ως μέρος της θεραπείας του βήχα, και είναι σαφές ότι επρόκειτο για μύρα από σιτάρι και μύρα από κριθάρι αντίστοιχα. (Marcellus empiricus, de medicamentis)

Αρκετές επιγραφές που σώζονται μιλούν επίσης για την μύρα και την περαιτέρω εξαπλώσή της στην αρχαία νότια Γαλατία. Μια μη χρονολογημένη πέτρινη πλάκα που βρέθηκε στο Riez της νότιας Γαλλίας, παρέχει μοναδικές αποδείξεις ότι η μύρα (μαζί με το λάδι) δόθηκε ως δώρο στον πληθυσμό, πιθανώς από έναν Ρωμαίο αξιωματούχο που προσπαθούσε να κερδίσει τη λαϊκή υποστήριξη. Μια άλλη απόδειξη προέρχεται από έναν στρόβιλο ατράκτου που βρέθηκε στο Autun της Γαλλίας, πάνω στον οποίο είναι γραμμένο κάτι που φαίνεται να είναι γαλλικό μεταγραμμένο με λατινικά γράμματα: "Όμορφο κορίτσι, καλή κριθαρένια μύρα ". (Corpus Inscriptionum Latinarum) (A. Mullen, 2022)



Εικόνα 3.2.1 : Ένας στρόβιλος ατράκτου από το Autun της Γαλλίας, πιθανότατα από την πρώιμη Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία, με μια επιγραφή που μπορεί να λέει στα Γαλλικά: «Όμορφο κορίτσι, καλή κριθαρένια μύρα». Editions Errance, Παρίσι, Γαλλία.

Όλα αυτά τα στοιχεία τείνουν να δείξουν ότι οι νότιοι Γαλάτες από τον πρώτο αιώνα π.Χ είχαν και μύρα κριθαριού και σιταριού, οι οποίες μπορούσαν και οι δύο να ζυμωθούν με μέλι, αλλά και ότι το κρασί έγινε σημαντικό μέρος της Γαλατικής παράδοσης στο ποτό.

3.3 CELTIBERIA - ΚΕΛΤΙΒΕΡΙΑ

Στα τέλη του τρίτου αιώνα π.Χ, οι Ρωμαίοι διέσχισαν τον ποταμό Πόρο στη βόρεια Ιταλία και κατέκτησαν τους Γαλάτες και τους Λιγούριους. Αυτές ήταν οι πρώτες κατακτήσεις τους σε λαούς που έπιναν μύρα. Σύμφωνα με τον Στράβων, οι Λιγούριοι ζούσαν κυρίως με πρόβατα και έπιναν γάλα και ένα "κριθαρένιο ποτό". Επίσης, αντάλλασσαν ξύλα, βοοειδή, δέρματα και μέλι με ιταλικό ελαιόλαδο και κρασί στη Γένοβα ενώ παράλληλα είχαν και δικό τους κρασί κατώτερης όμως ποιότητας. (B. Cunliffe, N. Chadwick, 1997)

Την ίδια εποχή οι Ρωμαίοι επεκτεινόταν επίσης προς τα δυτικά, εκδιώκοντας τους Καρχηδόνιους υπό τις διαταγές του Σκιπίωνα του Πρεσβύτερου και κατακτώντας στη συνέχεια τους Κελτιβέριους και τους Λουζιτανούς, επίσης ζυθοποιούς, στην Ιβηρική χερσόνησο. Το 197 π.Χ, ένα μέρος της χερσονήσου προσαρτήθηκε σε δύο επαρχίες (την Εγγύτερη και την Περαιτέρω Ισπανία), οι οποίες σταδιακά επεκτάθηκαν σε μέγεθος, αλλά πολλοί από τους γηγενείς πληθυσμούς συνέχισαν να επαναστατούν κατά της ρωμαϊκής κυριαρχίας. Το 134 π.Χ η κατάσταση επιδεινώθηκε και ο Σκιπίωνας ο Νεότερος στάλθηκε στην Ισπανία για να τερματίσει οριστικά την αντίσταση. Ο τελευταίος πόλεμος της ρωμαϊκής κυριαρχίας στην Ισπανία έλαβε χώρα το 133 π.Χ στην πιο σημαντική πόλη της ενδοχώρας, τη Νουμάνθια, "τη μικρή βαρβαρική πόλη-κράτος", όπως το έθεσε ο ιστορικός Αππιανός. Ο Σκιπίωνας, περικύκλωσε την πόλη με επτά οχυρά και τείχη και πέρασε μια μακρά πολιορκία προσπαθώντας να οδηγήσει τους κατοίκους σε λιμοκτονία. Τελικά, όπως αναφέρει ο Αππιανός, οι πεινασμένοι Νουμάνθιοι αναγκάστηκαν να φτάσουν στον κανιβαλισμό για να επιβιώσουν, ορισμένοι αυτοκτόνησαν, ενώ οι υπόλοιποι παραδόθηκαν στον Σκιπίωνα. Ωστόσο, άλλοι συγγραφείς υποστηρίζουν ότι την τελευταία ημέρα οι Νουμάνθιοι που αρνήθηκαν να παραδοθούν ήπιαν μια τοπική μύρα από σιτάρι που ονομαζόταν *celia* ή *caelia*, και έπειτα, έσπευσαν να περάσουν τις δύο πύλες της πόλης τους για την τελική αυτοκτονική μάχη με τους Ρωμαίους. (Αππιανός, Ρωμαϊκά, Ιβηρική). Ο ιστορικός Florus, από τα τέλη του δεύτερου αιώνα μ.Χ., ισχυρίστηκε ότι οι Νουμάνθιοι έτρωγαν ένα γεύμα με ωμό κρέας, και πίστευε ότι αυτό, μαζί με την μύρα, αποτελούσαν ένα είδος νεκρικού δείπνου (συνπόσιο που τελούνταν στους τάφους των νεκρών). Οι Νουμάνθιοι κατανάλωναν έτσι πράγματα αντίθετα με τη συνήθη ανθρώπινη διατροφή (η οποία, προφανώς, θεωρούνταν μαγειρεμένο κρέας και κρασί) αφού θεωρούσαν τους εαυτούς τους ήδη κατά μια έννοια νεκρούς ή

προετοιμασμένους για το θάνατο στη μάχη. (Florus, Epitome of Roman History). Ωστόσο, ο ιστορικός των αρχών του πέμπτου αιώνα μ.Χ. Παύλος Ορόσιος πίστευε ότι οι Νουμάνθιοι εκείνης της εποχής δεν είχαν κρασί και πιθανώς έπιναν μύρα για να ζεσταθούν μετά από μακρά πείνα και για να κερδίσουν μάχες. Ο Ορόσιος περιγράφει ακόμη και τη διαδικασία βυνοποίησης που χρησιμοποιείται για την παρασκευή αυτής της μύρας, στην οποία τα δημητριακά αρχικά μούλιαζαν, ξηραίνονταν, και αφού μετατρέπονταν σε αλεύρι, αναμιγνύονταν με νερό και στη συνέχεια ζυμώνονταν. (Παύλος Ορόσιος, Historiarum Adversum Paganos Libri)

Ο Έλληνας ιστορικός Πολύβιος συνόδευσε τον Σκιπίωνα στην επιτυχημένη εκστρατεία του, και λέγεται ότι έγραψε ένα έργο για τον πόλεμο των Νουμάνθιων, το οποίο δυστυχώς έχει χαθεί. Ο Πολύβιος ωστόσο, αναφέρει ότι ένας Ιβηρικός βασιλιάς, είχε τοποθετημένα στη μέση του σπιτιού του ασημένια και χρυσά κύπελλα ανάμειξης, γεμάτα με «κρίθινο κρασί». Προφανώς, ο Πολύβιος εντυπωσιάστηκε από το γεγονός ότι ένα τόσο ταπεινό ποτό όπως το «κρίθινο κρασί» υπήρχε μέσα σε ένα τόσο ακριβό δοχείο. Ο Πολύβιος μιλάει για τη μύρα ως κρασί και μάλιστα αναφέρεται στα αγγεία στα οποία βρίσκεται ως «κύπελλα ανάμειξης», τα οποία θα χρησιμοποιούνταν από Έλληνες και Ρωμαίους για την ανάμειξη κρασιού και νερού. (Πολύβιος, Οι Ιστορίες)

Η αμπελουργία άρχισε να ανθίζει κατά την αυτοκρατορική περίοδο. Ο Πλίνιος μίλησε για τις καλύτερες σοδειές στην Ισπανία, αλλά ανέφερε επίσης ότι οι Ισπανοί έπιναν μύρα, ιδίως μύρα από σιτάρι, την οποία αποκαλούσαν caelia ή cerea και την οποία παλαίωναν. Ο λόγιος Ισίδωρος, από τη Σεβίλλη της Ισπανίας, στις αρχές του έβδομου αιώνα, εξήγησε ότι η μύρα εξακολουθούσε να βρίσκεται "σε εκείνα τα μέρη της Ισπανίας που δεν ήταν γόνιμα από κρασί [δηλαδή αμπέλια]". Είναι σαφές λοιπόν ότι τον δεύτερο αιώνα π.Χ οι Κελτιβέριοι είχαν μύρα από κριθάρι και σιτάρι, αλλά δεν είχαν κρασί. (Ισίδωρος της Σεβίλλης, Etymologiae). Στις αρχές του πρώτου αιώνα π.Χ, Ο Ποσειδώνιος έγραψε για την κατάσταση των Ιβήρων στα βουνά της Λουζιτανίας (σημερινή Πορτογαλία) και είπε για τους ανθρώπους που έπιναν μύρα και λίγο κρασί: «Πίνουν ζύθο και σπάνια κρασί. Πίνουν γρήγορα ό,τι έχουν, γλεντώντας με συγγενείς. Αντί για ελαιόλαδο χρησιμοποιούν βούτυρο.» Αργότερα, τον πρώτο αιώνα π.Χ, ο ιστορικός Διόδωρος από τη Σικελία είπε ότι οι Κελτίβηρες αγόραζαν κρασί από εμπόρους και το έπιναν με μέλι. Αυτό υποδηλώνει ξεκάθαρα ότι το κρασί, όταν ήταν διαθέσιμο, ήταν το ποτό επιλογής στην πατρίδα του, και επομένως ότι η ρωμαϊκή κατάκτηση της Ισπανίας δεν ήταν μόνο πολιτική επιτυχία αλλά και ιδεολογική. (Διόδωρος Σικελιώτης, Ιστορική Βιβλιοθήκη)

3.4 ΒΟΡΕΙΑ ΓΑΛΑΤΙΑ

Το 57 π.Χ ο Ιούλιος Καίσαρας, αφού εκστράτευσε εναντίον ορισμένων νότιων Γαλατικών φυλών καθώς και Γερμανών που είχαν διασχίσει τον Ρήνο, πήγε βόρεια για να καταπνίξει μια εξέγερση των Βέλγων. Ο Καίσαρας, όπως και άλλοι συγγραφείς της εποχής, ανέφερε ότι στη βόρεια Γαλατία, υπήρχε αφθονία σιτηρών

και η πλεονάζουσα καλλιέργεια σιταριού στην περιοχή αυτή έγινε σημαντική για πώληση στον ρωμαϊκό στρατό. Υπάρχουν ποικίλα στοιχεία ότι οι ίδιοι οι Βέλγοι Γαλάτες χρησιμοποιούσαν αυτά τα σιτηρά για την παραγωγή μύρας, τα οποία προέρχονται από τρεις τύπους πηγών: ενεπίγραφα δοχεία πόσης από όλη την περιοχή, επιγραφές που αναφέρονται σε ζυθοποιούς που βρέθηκαν γύρω από την περιοχή του ποταμού Moselle στη σημερινή Γερμανία και Γαλλία και αρχιτεκτονικά κατάλοιπα ζυθοποιών στη Γερμανία και στη βελγική επαρχία Namur. (Ιούλιος Καίσαρας, *Commentarii de Bello Gallico*)

Ενώ το εμπόριο και η κατανάλωση κρασιού ανάμεσα σε αρχαίους λαούς όπως οι Έλληνες και οι Ρωμαίοι μπορούν να εντοπιστούν σχετικά εύκολα από ευρήματα αμφορέων ή άλλων αγγείων (όπως κύπελλα ανάμειξης ή ποτήρια), δεν υπάρχουν ισοδύναμα αγγεία που να σχετίζονται με το εμπόριο μύρας και την κατανάλωση της. Μάλλον, φαίνεται ότι μια μεγάλη ποικιλία δοχείων χρησιμοποιήθηκε για μύρα, συμπεριλαμβανομένων μερικών που θα μπορούσαν επίσης να χρησιμοποιηθούν για το κρασί, και ο μόνος τρόπος να αναγνωριστούν ως δοχεία μύρας είναι είτε μέσω της ανίχνευσης υπολειμμάτων μύρας ή από επιγραφές στα ίδια τα αγγεία. Ένας αριθμός αγγείων έχει βρεθεί στη βόρεια Γαλατία με λατινικές και γαλατικές επιγραφές που υποδηλώνουν τη χρήση τους στην κατανάλωση μύρας. Σε ένα πήλινο κύπελλο από το Mainz της Γερμανίας από τις αρχές του τέταρτου μ.Χ., αναγράφεται η φράση «καλή μύρα σίτου!». Μια πήλινη φιάλη σε σχήμα δακτυλίου που βρέθηκε στο Παρίσι έχει στη μία πλευρά της μία επιγραφή με λευκό χρώμα η οποία αναγράφει: «Σερβιτόρα, γέμισε τη φιάλη με μύρα σίτου!». Παρόμοιου σχήματος αγγεία έχουν βρεθεί στην επαρχία Hainaut στο Βέλγιο και στις περιοχές του Trier στη Γερμανία. (R. Megaw, JVS Megaw, 1989) (E. Kunzl, 1991)



Εικόνα 3.4.1: Ένα φλιτζάνι από το Μάιντς της Γερμανίας, από τις αρχές του τέταρτου αιώνα μ.Χ. με επιγραφή στα λατινικά: «καλή μπύρα σίτου!» Landesmuseum Mainz.



Εικόνα 3.4.2: Μια δακτυλιοειδής φιάλη από το Παρίσι της Γαλλίας, πιθανότατα από την πρώτη Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία, με μια επιγραφή στα λατινικά: «Σερβιτόρα, γέμισε τη φιάλη με μπύρα σίτου!» Musée Carnavalet, Παρίσι.

Ορισμένες επιγραφές που βρέθηκαν τόσο στο Trier της Γερμανίας όσο και στο Metz της Γαλλίας παρέχουν επίσης στοιχεία για την παραγωγή μπύρας στη βόρεια Γαλατία και φαίνεται να υποδηλώνουν ότι η περιοχή του ποταμού Moselle ήταν κάποτε ένα πολύ σημαντικό κέντρο παραγωγής μπύρας. Μια επιγραφή που βρέθηκε στο ιερό του Altbachtal και χρονολογείται από τα τέλη του πρώτου αιώνα μ.Χ. στήθηκε ως εκπλήρωση όρκου από κάποιον στρατιώτη του γερμανικού στόλου του αυτοκράτορα Δομιτιανού. Σε αυτή, αναγράφεται το εξής: «έμπορος της συντεχνίας βαφών που σχετίζεται με την cervesa». Παλαιότερα εικαζόταν ότι αυτό σήμαινε ότι ήταν ένας έμπορος που ασχολούνταν με «βαμμένη» ή μαύρη μπύρα η οποία πιθανώς γινόταν με έγχυμα ψημένης βύνης στο ζεστό νερό (όπως το τσάι). Ωστόσο, αποδεικνύεται από στοιχεία άλλων επιγραφών, ότι ένα άτομο θα μπορούσε να ανήκει σε ένα συγκεκριμένο επάγγελμα (όπως έμπορος μπύρας) αλλά να σχετίζεται με ένα άλλο επάγγελμα (όπως μια συντεχνία βαφών), καθώς η ιδιότητα του μέλους συχνά μεταβιβαζόταν από τον πατέρα στον γιο. (MI Rostovcev, 1930)

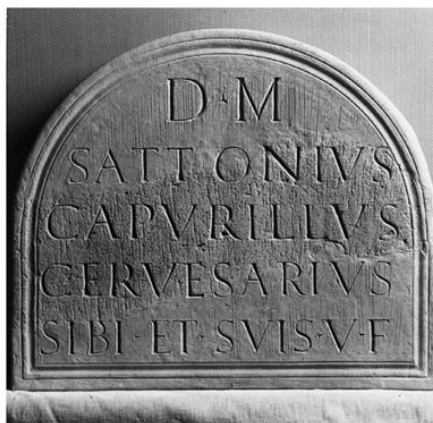


Εικόνα 3.4.3: Η ταφόπλακα ενός εμπόρου μπίρας από το Trier της Γερμανίας, από τα τέλη του πρώτου αιώνα μ.Χ. Rheinisches Landesmuseum Trier.

Δύο άλλες επιγραφές δείχνουν επίσης την ύπαρξη συντεχνιών ζυθοποιών. Μία από αυτές είναι η πρόσφατα ανακαλυφθείσα επιτύμβια στήλη από την εκκλησία του Αγίου Ματθία στο Trier. Η άλλη είναι μια πέτρα που έστησε μια γυναίκα με το όνομα Hosidia, στην οποία αναγράφεται ότι "ασχολείται με τη συντεχνία της cervesa ή cerea". Ακόμη, μια άλλη αποσπασματική επιτύμβια επιγραφή από το Trier διαβάζεται ως εξής: "[Στις σκιές των νεκρών, ο Sattonius Capurillus ο κατασκευαστής cervesa έκανε αυτόν τον όρκο για τον εαυτό του και τους δικούς του". Λίγο πιο πάνω από τον Moselle, στο Metz της Γαλλίας, βρέθηκε μια άλλη ταφόπλακα ζυθοποιού, η οποία γράφει: "Για τον Ιούλιο του Mediomatrici, τον παρασκευαστή της cervesa, ο οποίος έζησε 50 χρόνια- η νόμιμα παντρεμένη, ζωντανή σύζυγός του, έστησε αυτή την πέτρα για τον σύζυγό της ". (W. Binsfeld, 1972)



Εικόνα 3.4.4: Θραύσμα επιτύμβιας στήλης ζυθοποιού από την Τρίερ της Γερμανίας από την πρώτη Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία. Rheinisches Landesmuseum Trier.



Εικόνα 3.4.5: Η ανακατασκευασμένη ταφόπλακα ενός ζυθοποιού από το Trier της Γερμανίας. Rheinisches Landesmuseum Trier.

Πρόσφατα έχει επίσης προταθεί ότι υπολείμματα μιας ζυθοποιίας έχουν βρεθεί στο Lösnich της Γερμανίας, επίσης στον ποταμό Moselle, και πιθανές τοποθεσίες για αρχαία ζυθοποιεία έχουν προταθεί στο παρελθόν σε τοποθεσίες λίγο πιο μακριά στη Γερμανία, συγκεκριμένα στο Regensburg και στο Xanten. Αυτές οι ζυθοποιίες ήταν μέρος αρχαίων επαύλεων, και γνωρίζουμε από εκτεταμένες αρχαιολογικές και φιλολογικές μαρτυρίες ότι η αρχαία επικράτεια των Βέλγων Γαλατών κατά τη Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία κυριαρχούνταν από μεγάλες ιδιωτικές βίλες που ήταν πλήρως αυτόρκες γεωργικές εκτάσεις. Τα πιο ευρέως αποδεκτά στοιχεία για τέτοιες ιδιοκτησίες που περιείχαν ζυθοποιεία δεν προέρχονται από τη Γερμανία αλλά από την περιοχή γύρω από τη σύγχρονη Namur, στο Βέλγιο, στις βίλες που ανακαλύφθηκαν στο Ronchinne και στο Anthée. (W. Binsfeld, 2001)

Η βίλα του Ronchinne από τον τρίτο και τον τέταρτο αιώνα μ.Χ. περιλάμβανε μια μεγάλη κατοικία, εργαστήρια και αποθήκες, καθώς και αυτό που προσδιορίστηκε ως ζυθοποιείο. Αυτό το κτίριο είχε μια στοά στο μπροστινό μέρος, ένα μικρό δωμάτιο που περιείχε τρία πέτρινα βάρη 25 έως 30 κιλών, που πιθανότατα χρησιμοποιούσαν για το ζύγισμα δημητριακών, ένα άλλο μικρό δωμάτιο με χαμηλούς τοίχους πάνω στους οποίους θα μπορούσαν να στέκονται δοχεία βύνης, ένα μεγάλο δωμάτιο, δωμάτια με πρόσβαση σε θερμάστρα που θα μπορούσε να χρησιμοποιηθεί για την πραγματική παρασκευή της μύρας, και ένα τελευταίο δωμάτιο όπου θα μπορούσε να ψύχεται και να ζυμώνεται η μύρα. Ένας μικρός πύργος εκεί κοντά περιείχε έναν φούρνο, ο οποίος θα μπορούσε να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο των δημητριακών πριν την παρασκευή μύρας. Ένα κελάρι που βρέθηκε σε γειτονική κατοικία, με μια ράμπα που βλέπει προς το ζυθοποιείο, προτάθηκε ως η αποθήκη για βαρέλια μύρας. Η άλλη πιθανή ζυθοποιία βίλας στο Βέλγιο βρίσκεται στη Villa of Anthée, το κύριο μέρος της οποίας χρονολογείται από τα μέσα έως τα τέλη του πρώτου αιώνα μ.Χ. Έχει προταθεί εύλογα ότι το κελάρι που βρέθηκε στο χώρο της βίλας υποδεικνύει την πιθανή χρήση αυτής της δομής ως ζυθοποιείο. (A. Bequet, 1895)

Η Βόρεια Γαλατία παρέμεινε έτσι μια σημαντική περιοχή παραγωγής μύρας κατά τη διάρκεια της ρωμαϊκής κυριαρχίας και η ευρεία αποδοχή του κρασιού φαίνεται να ήρθε εκεί αρκετά αργότερα από ό,τι στη νότια Γαλατία και την Κελτιβερία.

3.5 BPETANIA

Γύρω στα μέσα έως τα τέλη του τέταρτου αιώνα π.Χ, ο Έλληνας εξερευνητής Πυθέας της Μασσαλίας έγραψε το χαμένο πλέον έργο του *On the Ocean*, στο οποίο εξιστόρησε τις ανακαλύψεις του κατά τη διάρκεια των ταξιδιών του στη βόρεια Ευρώπη, και ήταν ίσως ο πρώτος εγγράμματος άνθρωπος που περιέγραψε τη Βρετανία. Ο Πυθέας δήλωσε ότι η πιο βόρεια κατοικημένη γη ήταν αυτή της Θούλης, την οποία θεωρούσε ως την βορειότερη των βρετανικών νησιών περιοχή. Ο Στράβων θεωρούσε το μέρος αυτό ακατοίκητο και δεν πίστευε τα λεγόμενα του Πυθέα, δηλώνοντας αντ' αυτού ότι η πιο κατοικημένη γη βόρεια, ήταν πιθανότατα η Ιρλανδία. Ο Πυθέας είχε δηλώσει ότι όσοι κατοικούσαν κοντά στην «παγωμένη ζώνη», δηλαδή στην ακατοίκητη περιοχή της γης, είχαν λίγα εξημερωμένα ζώα και φυτά και ζούσαν με κεχρί, βότανα, φρούτα και ρίζες, παρασκευάζοντας τρόφιμα και ποτό από σιτηρά και μέλι. Ο Στράβων ξεκαθαρίζει ότι ο Πυθέας δεν αναφέρεται συγκεκριμένα στη Θούλη, και μπορεί στην πραγματικότητα να αναφέρεται στους κατοίκους των νησιών της βόρειας Σκωτίας, οι οποίοι δεν ήταν Κέλτες. (Στράβων, Γεωγραφικά)

Ο Πυθέας ισχυρίστηκε επίσης ότι μάζευαν τα σιτηρά τους σε μεγάλες αποθήκες και τα αλώνιζαν εκεί. Ο Διόδωρος από τη Σικελία, εξηγεί περαιτέρω ότι οι Βρετανοί έχουν έναν ιδιαίτερο τρόπο συγκομιδής των καλλιεργειών: κόβουν μόνο τα κεφάλια των δημητριακών, τα αποθηκεύουν και μετά τα αλέθουν όταν πρέπει να φάνε. Πράγματι πολλές σιταποθήκες της Εποχής του Σιδήρου έχουν βρεθεί στη Βρετανία. (Διόδωρος Σικελιώτης, Ιστορική Βιβλιοθήκη)

Ο Στράβων υποστήριξε ότι οι Βρετανοί ήταν «πιο πρωτόγονοι και πιο βάρβαροι» από τους Γαλάτες, και ότι παρόλο που στη γη καλλιεργούνταν δημητριακά, οι Βρετανοί δεν γνώριζαν τίποτα για τη γεωργία. Ο Καίσαρας, ο οποίος οδήγησε αποστολές στη Βρετανία το 55 και το 54 π.Χ, ισχυρίστηκε ότι οι πιο πολιτισμένοι από τους Βρετανούς ήταν εκείνοι του Κεντ δίπλα στη θάλασσα, οι οποίοι ζούσαν όπως οι Γαλάτες, ενώ οι υπόλοιποι, ως επί το πλείστον, δεν καλλιεργούσαν δημητριακά. Μερικοί μελετητές έχουν παρατηρήσει μια αντιπαλότητα κρασιού και μύρας ανάμεσα σε ορισμένες βρετανικές φυλές στα τέλη του πρώτου αιώνα π.Χ και στις αρχές του πρώτου αιώνα μ.Χ. Οι Trinovantes στο Essex, οι οποίοι υποστηρίχθηκαν από τους Ρωμαίους, χρησιμοποιούσαν ένα φύλλο αμπέλου στα νομίσματά τους, ενώ οι αντίπαλοί τους, οι Catuvellauni στο Hertfordshire, χρησιμοποιούσαν ως μοτίβο τους ένα στάχυ κριθαριού. Ωστόσο, η πρώτη βέβαιη λογοτεχνική αναφορά στη βρετανική κελτική μύρα έρχεται σε μια εποχή μετά τη ρωμαϊκή κατάκτηση της Βρετανίας το 43 μ.Χ. Τριάντα περίπου χρόνια αργότερα, ο Έλληνας ιατρικός συγγραφέας Διοσκουρίδης, μιλώντας για ένα είδος κριθαρένιας μύρας γνωστής ως κουρμί, λέει: Τέτοια ποτά παρασκευάζονται επίσης από σιτάρι, όπως στην δυτική Ιβηρία και στη Βρετανία.» Περαιτέρω στοιχεία για αυτό το ποτό προέρχονται από τους κλιβάνους σε σχήμα T που ανακαλύφθηκαν σε πολυάριθμες τοποθεσίες στη Βρετανία, ειδικά σε αγροτικές περιοχές και βίλες, και χρονολογούνται κυρίως από τον πρώτο έως τον τέταρτο αιώνα μ.Χ. Σε τέτοιους κλιβάνους σε μια ρωμαϊκή τοποθεσία στο Catsgore της Ουαλίας, βρέθηκε ακόμη και βύνη. (Ιούλιος Καίσαρας, *Commentarii de Bello Gallico*)

Η μύρα, αποτελούσε ένα ποτό επιλογής για πολλά από τα ίδια τα στρατεύματα που προστάτευαν τη ρωμαϊκή κυριαρχία στη Βρετανία. Η καλύτερη απόδειξη ότι αυτοί οι στρατιώτες έπιναν μύρα (καθώς και κρασί) προέρχεται από τα τέλη του πρώτου αιώνα μ.Χ. στη βόρεια βρετανική τοποθεσία Vindolanda. Ένας μεγάλος αριθμός πλακιδίων έχει βρεθεί στη Vindolanda στα οποία καταγράφονται οι καθημερινές δραστηριότητες των στρατιωτών. Ένα από τα πιο πρόσφατα δημοσιευμένα πλακίδια, καθιστά απολύτως σαφές ότι η μύρα διανεμήθηκε επίσημα σε μερίδες για τους στρατιώτες εκεί. Σε μια επιστολή γύρω στο 100 μ.Χ., ο Decurion Masculus γράφει στον έπαρχο Flavius Cerialis: «Οι συνάδελφοί μου στρατιώτες δεν έχουν cervesa. Ζητώ να παραγγείλετε να σταλεί.» Σε ένα άλλο πλακίδιο υπάρχει ένας λογαριασμός από το 111 μ.Χ. στον οποίο η τιμή της μύρας (cervesa) καταγράφεται σε 8 γαϊδούρια (μικρή μονάδα ρωμαϊκού νομίσματος). Επιπλέον, ένα άλλο πλακίδιο, από τα τέλη του πρώτου ή τις αρχές του δεύτερου αιώνα μ.Χ. περιλαμβάνει έναν κατάλογο ποσοτήτων τόσο cervesa όσο και κρασιού. Επιπλέον, η φράση «από σταγόνες cervesa» βρίσκεται σε ένα άλλο πολύ αποσπασματικό πλακίδιο. Άλλα πλακίδια καθώς και αρχαιολογικά στοιχεία δείχνουν την τοπική παρασκευή της μύρας, ίσως μέσα στο ίδιο το φρούριο. Έτσι η λέξη brasis (πιθανώς «βύνη» ή ίσως ένας τύπος σιταριού) συναντάται σε έξι διαφορετικά πλακίδια. Τέλος, έχει προταθεί ότι μια μικρή κατασκευή από τα μέσα του τρίτου αιώνα μ.Χ. συνδεδεμένη με ένα μεγάλο κτίριο στο φρούριο Vindolanda μπορεί να χρησιμοποιήθηκε για ζυθοποιία. Αυτή η ταύτιση βασίζεται στην ανακάλυψη δύο καπναγωγών που χρησιμοποιούνται για τη θέρμανση δεξαμενών, και ενός μεγάλου αριθμού θραυσμάτων αμφορέα. (A. Bowman, JD Thomas, 1994)

Όλα αυτά τα στοιχεία φαίνεται να δείχνουν ότι η μύρα καταναλωνόταν περισσότερο από το κρασί στη Vindolanda και οι μελετητές υπέθεσαν ότι αυτό δεν ήταν μια μεμονωμένη περίπτωση. Τα ευρήματα δημητριακών και ιδίως των βυνοποιημένων δημητριακών, δείχνουν την αξιοπιστία του επιχειρήματος αυτού. Έτσι, τα ευρήματα κριθαριού που χρονολογούνται στα μέσα του δεύτερου αιώνα μ.Χ. στο οχυρό Bearsden στη Σκωτία πιθανώς υποδεικνύουν την παρασκευή μύρας από τους ρωμαίους στρατιώτες εκεί, καθώς επίσης και τα ευρήματα βυνοποιημένου σιταριού από τον πρώτο και δεύτερο αιώνα μ.Χ. στο ρωμαϊκό φρούριο Isca στο Caerleon της Ουαλίας, υποδηλώνουν την παρασκευή μύρας αντίστοιχα. (CA Dickson, 1990)

Συμπερασματικά, δεν υπάρχει αμφιβολία ότι οι Κέλτες στην Ευρώπη από τη σημερινή Γαλλία, Ισπανία, Βέλγιο, Γερμανία και Βρετανία ήταν όλοι πότες μύρας, πιθανώς από πολύ νωρίς και ως επί το πλείστον ακόμη και μετά τις ρωμαϊκές κατακτήσεις. Ωστόσο, λόγω της ελληνικής και ιδιαίτερα της ρωμαϊκής επιρροής, το κρασί αντικατέστησε τη μύρα ως ποτό ανώτερης κατηγορίας στις περισσότερες από αυτές τις περιοχές. Το μέρος όπου η παλιά παράδοση της μύρας παρέμεινε πιο σταθερή ήταν στη σημερινή Γερμανία.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

Η ΡΩΜΑΙΚΗ ΑΥΤΟΚΡΑΤΟΡΙΑ

Οι Ιταλοί, όπως και οι Έλληνες, ήταν οινοπότες και δεν υπάρχουν στοιχεία, λογοτεχνικά ή αρχαιολογικά, για τη χρήση της μύρας στην Ιταλία σε οποιαδήποτε

στιγμή της αρχαίας ιστορίας της. Έχει μάλιστα υποστηριχθεί ότι η έκταση της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας ήταν η έκταση της καλλιέργειας αμπέλου στον γνωστό κόσμο. Καθώς οι Ρωμαίοι διέδιδαν τη γνώση του κρασιού και της αμπελουργίας στην Ευρώπη, συνάντησαν στην πορεία τους και πότες μύρας. Μερικοί από αυτούς, όπως οι Κέλτες, ήταν πρόθυμοι να υιοθετήσουν το κρασί ως ποτό, ενώ άλλοι, όπως οι Γερμανοί, ήταν προφανώς λιγότερο δεκτικοί στην ιδέα αυτή.

Ο Πλίνιος ο Πρεσβύτερος συγκέντρωσε πολλές πληροφορίες για τα διάφορα είδη ποτών που βρίσκονταν εντός και εκτός της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας σημειώνοντας έναν μεγάλο αριθμό διαφορετικών ποτών φρούτων που έχουν υποστεί ζύμωση και γράφοντας: «Μία ιδιαίτερη μέθη υπάρχει και μεταξύ των δυτικών λαών, με εμποτισμένα σιτηρά, φτιαγμένα με πολλούς τρόπους μεταξύ Γαλάτων και Ισπανών, με διάφορα ονόματα, αλλά με την ίδια τεχνική. Οι Ισπανοί έχουν διδάξει ακόμη και την παλαιώση τέτοιων ειδών ποτών. Η Αίγυπτος έχει επίσης επινοήσει παρόμοια ποτά για τον εαυτό της φτιαγμένα από δημητριακά, και η μέθη δεν απουσιάζει σε κανένα μέρος του κόσμου, αφού πίνουν τέτοιους χυμούς από δημητριακά, αγνούς, χωρίς να τους εξασθενούν μέσω της αραίωσης όπως με το κρασί. Όμως, η γη φαινόταν να παράγει εκεί δημητριακά. Εφευρέθηκε ένας τέτοιος τρόπος να κάνει ακόμη και το νερό μεθυστικό!» Μάλιστα, γράφει επίσης λίγο αργότερα, χρησιμοποιώντας διάφορους τοπικούς χαρακτηρισμούς για τις μύρες διαφορετικών λαών: «Από αυτά, [δηλαδή τα δημητριακά] φτιάχνουν επίσης ποτά, ζύθο στην Αίγυπτο, caelia και cerea στην Ισπανία, cervesia και πολλά άλλα είδη στη Γαλατία και σε άλλες επαρχίες.» Επιπλέον, εν μέσω μιας συζήτησης για τις ευεργετικές αλλά και τις αρνητικές ιδιότητες του κρασιού, ο Πλίνιος αναφέρει τις θετικές ιδιότητες του γάλακτος, της μύρας και του νερού, γράφοντας: «Ένα ποτό από γάλα θρέφει τα οστά, ένα ποτό από δημητριακά τα νύχια, και το νερό τη σάρκα.» (Πλίνιος ο Πρεσβύτερος, natural history)

Ο Πλίνιος, αποτελεί παράδειγμα για το είδος της ενασχόλησης με την μύρα που θα είχαν οι Ρωμαίοι λόγιοι κατά τη διάρκεια της Αυτοκρατορίας, ιδιαίτερα όσον αφορά την ορολογία της (ειδικά στη νομοθεσία) αλλά και ως προς τις ιδιότητές της (ειδικά στην ιατρική).

4.1 ΜΠΥΡΑ ΚΑΙ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

Στις αρχές του πρώτου αιώνα μ.Χ., ο νομικός Masurius Sabinus, ο οποίος έγραψε ένα περίφημο έργο για το αστικό δίκαιο, συζήτησε το ζήτημα της ερμηνείας της έννοιας των διαφόρων ειδών μεθυστικών ποτών που βρέθηκαν στη διαθήκη ενός ατόμου. Πρότεινε να συμπεριληφθούν όλα τα ποτά με την ονομασία «κρασί» (vinum) όπου ο αρχηγός του νοικοκυριού έκρινε ότι ονομαζόταν έτσι, καθώς και εκείνα που ονομάζονταν έτσι «κατά την εκτίμηση και τη χρήση των ανδρών». Στα ποτά αυτά συμπεριλαμβάνονταν και ο ζύθος, όμως ο Sabinus, δεν είχε δώσει κάποιον ορισμό.

Στις αρχές του τρίτου αιώνα μ.Χ., ο διάσημος και ισχυρός νομικός Ulpian έγραψε μια πραγματεία σχολιάζοντας τους αστικούς νόμους του Sabinus. Ο Ulpian διέφερε από τον Sabinus στο θέμα των ονομασιών κρασιού, λέγοντας ότι εάν ένας άνθρωπος κληροδοτήσει vinum, αυτό θα πρέπει συνήθως να περιλαμβάνει μόνο «αυτό που προέρχεται από το αμπέλι, που παραμένει κρασί», και σπανιότερα, μεταξύ άλλων ποτών, υδρόμελι ή ζύθο ή cervesia. Ο Ulpian πρόσθεσε ένα τρίτο ποτό στη λίστα με

τις μύρες του Sabinus, το cervesia, το οποίο αφήνει απροσδιόριστο. Ωστόσο, ο ζύθος αυτή τη φορά ορίζεται γενικά ως κάτι που «φτιάχνεται σε ορισμένες επαρχίες από σιτάρι ή από κριθάρι ή από κεχρί». Ο Ulpian, σε αντίθεση με τον Sabinus, ήταν απρόθυμος να χαρακτηρίσει τύπους μύρας ως κρασί, ίσως για να τονίσει τη διαφορετική φύση τους. Οι Έλληνες είχαν ήδη μιλήσει για τις μύρες ως κρασιά, όχι επειδή πίστευαν ότι ήταν ουσιαστικά το ίδιο ποτό, αλλά επειδή δεν είχαν έναν γενικό όρο για να περιγράψουν όλα τα υγρά μεθυστικά και επειδή το κρασί ήταν για αυτούς ένα φυσικό σημείο αναφοράς. (Ulpian, Ad Sabinum civil law)

Οι διακρίσεις του Ulpian, ωστόσο, δεν φαίνεται να είχαν μεγάλο αντίκτυπο, αφού το 301 μ.Χ. ο αυτοκράτορας Διοκλητιανός κατηγοριοποίησε τα cervesia, camum και zythum ακριβώς τους τρεις τύπους μύρας που απέκλεισε ο Ulpian υπό τον τίτλο vinum, στο διάταγμά του, που καθόριζε τις μέγιστες τιμές για τα προϊόντα σε ολόκληρη την Αυτοκρατορία.

Υποθετικά, στο διάταγμα του Διοκλητιανού, ο όρος cervesia αναφέρεται στην κελτική μύρα σίτου, ο όρος camum στην κελτική μύρα κριθαριού και ο όρος zythum στην αιγυπτιακή μύρα. Σε κάθε περίπτωση, αυτό το έγγραφο είναι σημαντικό για να δείξει πόσο λιγότερο κοστίζει η μύρα από το κρασί. Το κόστος ενός ιταλικού sextarius (ή πίντας) των δύο πρώτων ειδών μύρας τοποθετείται σε τέσσερα δηνάρια και το κόστος του ζύθου σε μόνο δύο δηνάρια, σε σύγκριση με οκτώ δηνάρια για το φθηνότερο κρασί. Αυτά τα στοιχεία εγείρουν ένα ουσιαστικό ερώτημα: η μεγάλη διαφορά στην τιμή μεταξύ της μύρας και του κρασιού προκλήθηκε απλώς από την αξία που τους δόθηκε μέσω ιδεολογικών εκτιμήσεων ή οφειλόταν σε πραγματιστικούς και πρακτικούς λόγους, όπως το κόστος παραγωγής και η διαθεσιμότητα; Η παραγωγή της μύρας απαιτεί περισσότερη δουλειά από εκείνη του κρασιού, όπως είδαμε, καθώς η ζάχαρη, το νερό και η μαγιά υπάρχουν στο σταφύλι, ενώ τα δημητριακά πρέπει να βυνοποιηθούν. Ωστόσο, η καλλιέργεια των σταφυλιών είναι πολύ πιο χρονοβόρα και δαπανηρή από εκείνη των δημητριακών, και πιο περιορισμένη γεωγραφικά. Ως εκ τούτου, είναι λογικό ότι το κρασί θα κοστίζει περισσότερο από την μύρα, αλλά στο διάταγμα της τιμής το κρασί δεν φαίνεται να είναι εύλογα αναλογικά περισσότερο από την μύρα. Ο Διοκλητιανός τοποθετεί μάλιστα το μη παλαιωμένο κρασί να κοστίζει τέσσερις φορές την τιμή της μύρας, ενώ το φθηνότερο παλαιωμένο κρασί αναγράφεται στην οκταπλάσια τιμή (στα 16 δηνάρια). Επομένως, είναι λογικό να τεθούν ορισμένοι ιδεολογικοί λόγοι πίσω από τις διαφορές στις τιμές. (Διοκλητιανός, Διάταγμα περί των Μεγίστων τιμών)

Την ίδια εποχή, οι δάσκαλοι των Ρωμαϊκών σχολείων έφτιαχναν λίστες λεξιλογίου για τους μαθητές τους και συμπεριλάμβαναν σε αυτούς, μεταξύ πολλών άλλων, ελληνικούς και λατινικούς όρους για την μύρα. Σε αυτά απαντώνται και οι τρεις όροι που χρησιμοποιούνται στα νομικά κείμενα: camum, cervesia και zythum. Σε μια τέτοια ανώνυμη συλλογή ο πρώτος όρος λέγεται συγκεκριμένα ότι είναι ένα ποτό από κριθάρι και ο δεύτερος λέγεται ότι είναι ένα ποτό από σιτάρι. Σε μια άλλη τέτοια συλλογή, βρίσκονται μόνο οι δύο τελευταίοι όροι, και φαινομενικά ως γενικοί όροι για την μύρα, η cervesia θεωρείται η λατινική λέξη και η λέξη ζύθος ελληνική. (AC Dionisotti, 1982) (S. Gwara, 1996)

Έτσι μπορούμε να δούμε ότι ορισμένοι Ρωμαίοι σκέφτηκαν τους διαφορετικούς όρους για την μύρα με βάση την προέλευσή της (το zythum είναι αιγυπτιακό, το caelia και το cerea είναι από την Ισπανία και το cervesia από τη Γαλατία σύμφωνα με τον Πλίνιο τον Πρεσβύτερο) ή αλλιώς με βάση τα δημητριακά από τα οποία παρασκευάζονταν (το camum είναι από κριθάρι, το cervesia είναι από σιτάρι ή από οποιοδήποτε δημητριακό και το zythum ή ζύθος είναι από οποιοδήποτε δημητριακό).

4.2 ΜΠΥΡΑ ΚΑΙ ΙΑΤΡΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ

Ο Πλίνιος δεν ήταν σίγουρα ο μόνος Ρωμαίος που μίλησε για τις θετικές ιδιότητες της μύρας. Ο ιατρός και φιλόσοφος Κέλσος στις αρχές του πρώτου αιώνα μ.Χ, αφού ανέλυσε στο έργο του τα οφέλη των διαφόρων ειδών των τροφίμων, έστρεψε την προσοχή του στα διάφορα είδη των ποτών. Πρώτα, κατέταξε ως τα καλύτερα "εκείνα που παρασκευάζονται από δημητριακά", στη συνέχεια το γάλα και έπειτα τα διάφορα είδη κρασιού. Αναφέρει επίσης ότι το ξύδι είναι μέτριας ποιότητας ενώ κατέταξε το νερό ως "το πιο αδύναμο". Συνέχισε εξηγώντας ότι τα ποτά τα οποία παρασκευάζονται από δημητριακά είναι πιο θρεπτικά σε σύγκριση με το νερό, επειδή τα ίδια τα δημητριακά είναι θρεπτικά από τη φύση τους. (Κέλσος, Αληθής Λόγος, Περί Ιατρικής)

Ωστόσο, δεν θα ήταν όλες οι ρωμαϊκές αρχές τόσο ενθουσιώδεις στον έπαινο τους για την μύρα. Στην πραγματικότητα, οι γιατροί και οι συγγραφείς της ιατρικής κατά τη διάρκεια της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας είχαν διαφορετικές απόψεις όσον αφορά τη χρησιμότητα της μύρας. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι, όσο κι αν οι αρχαίοι Έλληνες και οι Ρωμαίοι αγαπούσαν το κρασί, είχαν πάντα πλήρη επίγνωση των πιθανών αρνητικών συνεπειών της κατανάλωσής του. Ο Πλίνιος έγραψε μάλιστα ότι δεν ήταν σαφές αν το κρασί ήταν ωφέλιμο ή επιβλαβές για την υγεία του ανθρώπου. Απόρροια όλων αυτών των απόψεων αποτέλεσαν τα διάφορα παρόμοια ερωτήματα που τέθηκαν σχετικά με την μύρα. (M. Nelson, 2003)

Μετά τον Κέλσο, η πιο σημαντική ιατρική μας πηγή είναι ο Έλληνας βοτανολόγος Διοσκουρίδης, ο οποίος έγραψε γύρω στο 70 μ.Χ. Ο Διοσκουρίδης, όπως και ο Πλίνιος, αναφέρει πολυάριθμα είδη ποτών φρούτων που έχουν υποστεί ζύμωση και στην ενότητα του για τα πλεονεκτήματα των διαφόρων δημητριακών, μετά την καταχώρισή του για το κριθάρι, αναφέρεται σε δύο τύπους κριθαρένιας μύρας, τον ζύθο και το κούρμι. Το πρώτο, αναφέρει, φτιάχνεται από κριθάρι και είναι διουρητικό, επηρεάζει τα νεφρά και τα νεύρα και είναι ιδιαίτερα επιβλαβές για τις μεμβράνες. Επίσης, προκαλεί μετεωρισμό καθώς και κακή διάθεση. Σχετικά με το δεύτερο ποτό το κούρμι, αναφέρει ότι φτιάχνετε επίσης από κριθάρι και προκαλεί πονοκεφάλους, αρνητική διάθεση και είναι επιβλαβές για τα νύχια. (Διοσκουρίδης, Περί ύλης ιατρικής)

Η ανάλυση του Διοσκουρίδη είχε προφανώς μεγάλη επιρροή. Όλοι οι μεταγενέστεροι Έλληνες ιατροί και συγγραφείς χρησιμοποιούν τη λέξη ζύθος ως την τυπική λέξη για την κριθαρένια μύρα, όπως την ορίζουν και οι λεξικογράφοι. Ο πιο διάσημος γιατρός της αρχαιότητας, ο Γαληνός, στο έργο του για τις ιατρικές απλοποιήσεις, αναφέρει ότι ο ζύθος προκαλεί μετεωρισμό και κακή διάθεση, όπως ακριβώς και ο Διοσκουρίδης, με τη διαφορά ότι αναφέρει την αιτία της κακής διάθεσης ως

οφειλόμενη στο γεγονός ότι ο ζύθος φτιάχνεται από “σάπια” δημητριακά. Ο Γαληνός διακρίνει περαιτέρω την πλειονότητα των μυρών κατατάσσοντας τες σε κρύες, υδαρείς, ξινές, ζεστές, καθώς και πικάντικες. Επιπλέον, μια πραγματεία που αποδίδεται στον Γαληνό, αντικρούει τους ισχυρισμούς του Πλίνιου σχετικά με την μύρα, αναφέροντας ότι το κρασί, η μύρα και άλλα μεθυστικά ποτά, καθώς και το κρύο νερό, είναι επιβλαβή για το στομάχι, το συκώτι και τα οστά. (Γαληνός, Περί κράσεων - *De temperamentis libri III*,) (Γαληνός, Περί των νεφρών - *De affectuum reni bus insidentium dignotione et curatione liber ad. Scriptitius*)

Μια σειρά από άλλες ιατρικές αρχές, τον δεύτερο αιώνα μ.Χ., μίλησαν επίσης για την μύρα. Ο Αρεταίος ο Καππαδόκης εξήγησε ότι τα έλκη στις αμυγδαλές εμφανίζονται όταν κάποιος καταπίνει σκληρές ουσίες, συμπεριλαμβανομένου «του πικάντικου ποτού από κριθάρι» στην Αίγυπτο. Από την άλλη πλευρά, άλλοι ιατροί συνιστούσαν την μύρα ως μέσο για τη λήψη φαρμάκων. (Aelius Aretaeus, Περί αιτίων και σημείων οξέων παθών). Τον τέταρτο αιώνα μ.Χ., ο Πλίνιος ο Νεότερος μιλά για τη χρήση υπολειμμάτων μύρας αναμεμειγμένα με φύλλα *Danewort* για την καταπολέμηση των οσφυϊκών όγκων. (Πλίνιος ο Νεότερος, επιστολές του Πλινίου του Νεότερου). Περίπου την ίδια εποχή ο Ορειβάσιος, ο προσωπικός γιατρός του αυτοκράτορα Ιουλιανού, συγκέντρωσε πολλές πληροφορίες για την μύρα, ακολουθώντας τον Γαληνό μεταξύ άλλων αρχών. Πρόσθεσε στον ισχυρισμό του Διοσκουρίδη και του Γαληνού ότι η μύρα προκαλεί μετεωρισμό λέγοντας ότι η χειρότερη μύρα από αυτή την άποψη ήταν αυτή της Κυρήνης στη Λιβύη. Ο Ορειβάσιος επαίνεσε επίσης το κρασί έναντι της μύρας, λέγοντας ότι, αν και οι μύρες από κριθάρι και σιτάρι δεν ήταν πιο αδύναμες από το κρασί, ήταν σίγουρα κατώτερης ποιότητας. (Ορειβάσιος, *Collectiones*)

Στις αρχές του πέμπτου αιώνα μ.Χ., ο Γαλάτης *Marcellus Empiricus* δήλωσε ότι η μύρα συμβάλει στην καταπολέμηση κατά του βήχα όταν πίνεται ζεστή με αλάτι και συνέστησε επίσης τη χρήση νέας μύρας για να μουλιάσει ένα φυτικό υπόθετο ώστε να απομακρύνει τα σκουλήκια του εντέρου. Αυτή τη συνταγή ακολούθησαν άλλοι ιατρικοί συγγραφείς και στα μέσα του βου αιώνα μ.Χ. ο Αέτιος ο Αμιδηνός, ο οποίος αντέγραψε κάποια από την παραδοσιακή πλέον ιατρική σοφία για την μύρα που βρέθηκε στον Γαληνό, πρότεινε επίσης την χρήση ζύθου για την απομάκρυνση των σκουληκιών του εντέρου και συνέστησε περαιτέρω την εφαρμογή μύρας μαζί με μουστάρδα για την επούλωση των πληγών από βέλη. (*Marcellus Empiricus, De medicamentis*) (Αέτιος ο Αμιδηνός, Βιβλία ιατρικά εκκαίδεκα)

Όχι μόνο οι ιατρικές αρχές αλλά και οι αλχημικές ασχολούνταν με την μύρα κατά τη διάρκεια της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας. Στην μυστηριώδη σκέψη των αλχημικών συγγραφέων η μύρα θεωρούνταν στην υγρή κατηγορία των λευκών ουσιών. Αυτή η ιδέα εντοπίζεται για πρώτη φορά στον Ζώσιμο της Πανόπολης στην Αίγυπτο που έγραψε γύρω στο 300 μ.Χ. και στη συνέχεια μερικές εκατοντάδες χρόνια αργότερα στον Ολυμπιόδωρο, ο οποίος τοποθέτησε τους φυτικούς χυμούς στην ίδια κατηγορία, αφού αποτελεί το υγρό προϊόν των δημητριακών, και ίσως θεωρούνταν λευκή λόγω του αφρού της. Προφανώς επειδή θεωρούνταν λευκή ουσία, άλλα αλχημικά κείμενα την πρότειναν ως λευκαντικό μαργαριταριών ή απορρυπαντικό. (Ζώσιμος ο Πανοπολίτης, *Alchemicum*)

Έτσι, ενώ πολλοί άνθρωποι στο νότιο τμήμα της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας έπιναν κρασί, το γεγονός ότι υπήρχαν πότες μύρας σε πολλές επαρχίες σηματοδοτεί ότι η

μπύρα αποτελούσε ένα ποτό άξιο ιατρικής μελέτης και το οποίο θα μπορούσε να συνιστάται υπό ορισμένες περιπτώσεις. Ωστόσο, η μπύρα δεν έφτασε σε καμία περίπτωση να θεωρείται ποτό ισάξιο με το κρασί μεταξύ των ειδωλολατρών αλλά ούτε μεταξύ των χριστιανών.

4.3 Η ΡΩΜΑΙΚΉ ΕΚΚΛΗΣΙΑ

Οι Έλληνες και οι Ιταλοί είχαν ήδη αποκλείσει από καιρό τη μπύρα, αν και την αποδέχονταν ως ποτό των γειτόνων τους και των κατακτημένων λαών. Όμως, σίγουρα δεν βοήθησε τη θέση της μπύρας στην αναδυόμενη χριστιανική Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία το γεγονός ότι η μπύρα δεν αναφέρεται πουθενά στην Καινή Διαθήκη, ενώ το κρασί κατέχει εξέχουσα θέση. (M Dayagi-Mendels, 1999)

Ο πρώτος χριστιανός που αναφέρθηκε στην μπύρα ήταν ο φιλόσοφος Σέξτος Ιούλιος Αφρικανός, ο οποίος έζησε στις αρχές του τρίτου αιώνα μ.Χ. Σε ένα απόσπασμα από την πραγματεία του "Κέστοι" περιγράφει τα γεωργικά θαύματα των διαφόρων ποικιλιών κρασιού και μπύρας: "Όσοι δεν έχουν αμπέλια και δεν μπορούν να επωφεληθούν από τον καρπό αυτού του φυτού, μιμούνται το κρασί από άλλα πράγματα, είτε από σπόρους είτε από ένα παρασκεύασμα από καρπούς είτε από ένα συνδυασμό ριζών, αφού αρνούνται να πίνουν καθαρό νερό. Οι Αιγύπτιοι πίνουν ζύθο, οι Παίονες κάμον, οι Κέλτες κερβήσια, οι Βαβυλώνιοι σίκερα. Γιατί ο Διόνυσος, θυμωμένος, τους εγκατέλειψε και δεν τους έδωσε την τέχνη της αμπελουργίας, επιφυλάσσοντας μόνο στους Έλληνες γεωργούς τους θριάμβους." Ο Αφρικανός, φαίνεται να αναμειγνύει δύο ειδών παραδόσεις σχετικά με τη χρήση της μπύρας, όπου η μία αποδίδεται σε περιβαλλοντικούς παράγοντες και η άλλη σε θεϊκή τιμωρία. Βέβαια, η αναφορά του Διόνυσου από έναν Χριστιανό συγγραφέα είναι εντυπωσιακή, αλλά μπορεί να απορριφθεί ως μεταφορική και μάλλον χρησιμοποιήθηκε για να ενισχύσει την ιδέα ότι το κρασί είναι ανώτερο ποτό από τη μπύρα. (Σέξτος Ιούλιος Αφρικανός, Κέστοι)

Άλλοι χριστιανοί συγγραφείς, που έγραψαν μετά την αποδοχή του Χριστιανισμού ως επίσημη θρησκεία της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας, δηλαδή από τις αρχές του τέταρτου αιώνα μ.Χ., υποτιμούσαν παρομοίως τη μπύρα. Στο βιβλίο του Ησαΐα της Παλαιάς Διαθήκης παρουσιάζεται ένας χρησμός που αφορά την πτώση της Αιγύπτου, όπου λέγεται ότι ο Θεός θα κάνει τους Αιγύπτιους να πολεμήσουν μεταξύ τους, ο Νείλος θα στεγνώσει και οι ψαράδες δεν θα έχουν τίποτα να ψαρέψουν αλλά και οι εργάτες θα υποφέρουν επίσης: «Δια την γενικήν πτωχείαν και εμπορικήν απραξίαν θα κατεντροπιασθούν αυτοί, οι οποίοι εργάζονται το ξαινόμενον λινάρι και το λεπτό βαμβάκι της βύσσου. Όλοι αυτοί, που τα εργάζονται και τα εμπορεύονται θα κυριευθούν από στενοχωρίαν και πόνον, όπως επίσης θα λυπηθούν και θα πονέσουν αι καρδίαι εκείνων, αι οποίοι κατασκευάζουν τον ζύθον.» (Παλαιά Διαθήκη, Ησαΐας)

Ο Ευσέβιος, ο μεγάλος ιστορικός της Εκκλησίας από τον τέταρτο αιώνα μ.Χ., σχολίασε αυτό το απόσπασμα, λέγοντας ότι: «Αυτός [δηλαδή ο Ησαΐας] λέει ότι όλοι οι παρασκευαστές, όχι του κρασιού από το αμπέλι, αλλά του Αιγυπτιακού ζύθου θα στενάζουν και αισθάνονται πόνο στην ψυχή τους. Αυτός [δηλαδή ο ζύθος] ήταν νοθευμένος και θολός. Οι Αιγύπτιοι το χρησιμοποιούσαν ως ποτό, πριν ζήσει ανάμεσά τους ο Κύριος.» (Ευσέβιος, Εκκλησιαστική Ιστορία)

Έτσι, στα τέλη του τέταρτου ή στις αρχές του πέμπτου αιώνα μ.Χ. ο Άγιος Κύριλλος, είπε σχετικά με τον ζύθο ότι ήταν ένα κρύο και θολό ποτό των Αιγυπτίων που μπορούσε να προκαλέσει ανίατες ασθένειες. Το κρασί, από την άλλη πλευρά, έδειξε, σύμφωνα με τους Ψαλμούς, ότι "ευφραίνει την καρδιά του ανθρώπου". (Άγιος Κύριλλος, Commentarius in Isaiam). Παρομοίως, την ίδια περίπου εποχή ο σχολιαστής Θεοδωρήτης έγραψε: "Ο ζύθος είναι ένα επινοημένο [δηλαδή κατασκευασμένο] ποτό, και όχι φυσικό. Είναι ξυλώδες, βλαβερό, με άσχημη μυρωδιά. Τέτοια είναι τα μαθήματα της ασέβειας, όχι σαν το κρασί που "ευφραίνει την καρδιά του ανθρώπου". (Θεοδωρήτου Επισκόπου Κύρου, Commentaria in Isaiam)

Τέλος, ο Άγιος Ιερώνυμος, ο οποίος γνώριζε την ορθή ανάγνωση του κειμένου του Ησαΐα, σημείωσε για τον ζύθο: "Οι Αιγύπτιοι το χρησιμοποιούν περισσότερο, αφού δεν επιτρέπεται να πίνουν σκέτο νερό, αλλά θολό και σαν να είναι ανακατεμένο με κατακάθι". (Άγιος Ιερώνυμος, Βουλγάτα)

Ευτυχώς, η απόρριψη της μπίρας από τους πατέρες της εκκλησίας δεν ήταν θεολογικά αναγκαία και τελικά αποδείχθηκε βραχύβια. Στην Ιρλανδία, η οποία ούτε κατακτήθηκε ούτε απορροφήθηκε από τη Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία, η μπίρα και ο χριστιανισμός απέκτησαν για πρώτη φορά κοινή πορεία.

4.4 Η ΙΡΛΑΝΔΙΚΗ ΕΚΚΛΗΣΙΑ

Ο χριστιανισμός μεταφέρθηκε από τη Βρετανία στην Ιρλανδία γύρω στα μέσα του πέμπτου αιώνα μ.Χ. από τον Άγιο Πατρίκιο, γιο ενός Ρωμαίου κυβερνητικού αξιωματούχου στη Βρετανία. Στις Εξομολογήσεις του ο ίδιος αφηγείται πώς σε ηλικία δεκαέξι ετών, τον έφεραν για πρώτη φορά στην Ιρλανδία απαγωγείς, τους οποίους υπηρετούσε ως βοσκός. Μετά από μερικά χρόνια διέφυγε στην πατρίδα του, τη Βρετανία, αλλά αργότερα επέστρεψε στην Ιρλανδία ως επίσκοπος για να διαδώσει τον χριστιανισμό "ανάμεσα σε βάρβαρους λαούς", όπως αναφερόταν για τους κατοίκους της. Μια από τις βαρβαρότητες των Ιρλανδών ήταν σίγουρα η κατανάλωση μπίρας, και λέγεται ότι ο ίδιος ο Άγιος Πατρίκιος έδωσε συμβουλές σε μια από τις σημαντικότερες αγίες της Ιρλανδίας που σχετίζονται με την μπίρα, την Αγία Μπριγκίτ (Brigid of Kildare) περίπου το 450 μ.Χ. έως 520 μ.Χ. (Pr. Seabury, 1983)

Η Αγία Μπριγκίτ ενσαρκώνει με πολλούς τρόπους τον πρώιμο ιρλανδικό χριστιανισμό, συνδυάζοντας άψογα την ειδωλολατρική κέλτικη παράδοση της κατανάλωσης αλκοόλ με τις χριστιανικές αρετές. Λέγεται ότι όταν η τροφός της αγίας Μπριγκίτ αρρώστησε, η Αγία Μπριγκίτ ζήτησε να της φέρουν λίγη μπίρα. Καθώς δεν μπορούσε να βρεθεί καμία, η Μπριγκίτ μετέτρεψε τότε ως εκ θαύματος το νερό σε μπίρα και η τροφός που το ήπιε θεραπεύτηκε από την ασθένειά της. Σε μια άλλη περίπτωση έκανε το ίδιο, για να θεραπεύσει κάποιους ανθρώπους που είχαν λέπρα, αλλά αυτή τη φορά μετέτρεψε το βρώμικο νερό του μπάνιου σε μπίρα. Η Μπριγκίτ όχι μόνο μπορούσε να μετατρέψει το νερό σε μπίρα, όπως ο Ιησούς είχε μετατρέψει το νερό σε κρασί στο γάμο της Κανά, αλλά μπορούσε επίσης να πολλαπλασιάσει την μπίρα, όπως ο Ιησούς είχε πολλαπλασιάσει τα ψωμιά και τα ψάρια, καθώς επίσης και την μπίρα που η ίδια είχε παρασκευάσει. Σύμφωνα με μια ιστορία, όταν ήθελε να προσφέρει μπίρα για το Πάσχα στην ενορία της, που αποτελούνταν από 18 εκκλησίες, κατάφερε να παρασκευάσει τόση μπίρα που έφτασε

για όλη την εβδομάδα του Πάσχα, παρόλο που υπήρχε πολύ λίγο σιτάρι για να παρασκευαστεί, λόγω της γενικής έλλειψης τροφίμων εκείνη την εποχή. (M. Daimler, 2016)

Πράγματι οι Ιρλανδοί έπαιξαν σημαντικό ρόλο στη μεγάλη αναβίωση της μύρας στην Ευρώπη, αλλά πρωταρχικής σημασίας ήταν το γεγονός ότι η Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία θα συναντούσε έναν άλλο αρχαίο λαό που έπινε πολύ μύρα και δεν είχε ιδιαίτερη προτίμηση στο κρασί, τους Γερμανούς.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

Η ΓΕΡΜΑΝΙΑ ΚΑΙ Η ΑΝΘΙΣΗ ΤΗΣ ΜΠΥΡΑΣ

Πάντα στο περιθώριο, αν όχι εντελώς εκτός της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας, ήταν οι Γερμανοί, οι οποίοι κατέληξαν να είναι οι σχεδόν αποκλειστικοί κληρονόμοι της Ρωμαϊκής Ευρώπης. Με κύρια βάση τους την περιοχή ανατολικά του Ρήνου και βόρεια του Δούναβη, οι Γερμανοί Αγγλοσάξονες κατέκτησαν τη Βρετανία στα μέσα του 5ου αιώνα μ.Χ. και οι Γερμανοί Φράγκοι, τη Γαλατία στις αρχές του 6ου αιώνα μ.Χ. Οι περιοχές αυτές, οι οποίες είχαν σφετεριστεί από οινοπότες Ρωμαίους για μισή χιλιετία, κυριαρχήθηκαν και πάλι από πότες μύρας. Η κατανάλωση μύρας, συνεχίστηκε κατά τη διάρκεια της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας, και η μύρα διανεμήθηκε επίσημα ακόμη και σε εκείνους τους Ρωμαίους στρατιώτες που συνήθιζαν να την πίνουν στις πατρίδες τους. Ωστόσο, από τον 6ο αιώνα μ.Χ. και μετά, οι γενικές επιθέσεις κατά της μύρας έγιναν σπάνιες και μόνο οι ειδωλολατρικές θρησκευτικές τελετουργίες που περιλάμβαναν μύρα καταδικάζονταν συστηματικά. Το γεγονός αυτό όμως, σίγουρα δεν σήμαινε όπως είχε υποστηριχθεί, ότι η Εκκλησία αντιμετώπιζε την κατανάλωση κρασιού και όχι της μύρας, ως ένδειξη μεταστροφής στον χριστιανισμό. Από αυτή τη στιγμή και μετέπειτα, δεν γίνονται πλέον αναφορές στην μύρα ως “ξένο προϊόν” καθώς οι ίδιοι οι συγγραφείς της εποχής, ήταν ξεκάθαρα πότες μύρας. (A. Wallace-Hadrill, 1996)

5.1 Η ΓΕΡΜΑΝΙΑ

Οι αρχαίοι Έλληνες μοίρασαν συμβατικά τη βόρεια βάρβαρη Ευρώπη μεταξύ των Κελτών και των Σκύθων, οι οποίοι, μαζί με τους Θράκες και άλλους λαούς, ήταν κατά βάση πότες μύρας. Η αναγνώριση των Γερμανών ως τρίτης μεγάλης ξεχωριστής ομάδας προέκυψε τον πρώτο αιώνα π.Χ. (PWM Freeman, 1996)

Οι Ρωμαίοι ήρθαν για πρώτη φορά σε επαφή με τους λαούς που αργότερα έγιναν γνωστοί ως «Γερμανοί» στα τέλη του 2ου αιώνα π.Χ., όταν ορισμένοι από αυτούς (ιδίως οι Κίμβροι) μετακινήθηκαν στη βόρεια Ιταλία και ηττήθηκαν από τον Γάιο Μάριο. Ο Ποσειδώνιος προσπάθησε να εξηγήσει τη μετανάστευσή τους είτε λόγω πλημμύρας στην πατρίδα τους είτε λόγω λεηλατικών προθέσεων, αλλά μπορεί και οι δύο λόγοι να αλληλεπικαλύπτονταν. Λέγεται ότι οι Κίμβροι, όταν σταμάτησαν στην Ιταλία έγιναν πιο αδύναμοι, λιγότερο θαρραλέοι και πιο επιρρεπείς στις κακουχίες,

καθώς άρχισαν να ζουν σε σπίτια, να κάνουν ζεστά μπάνια και να τρώνε καλό φαγητό αντί για το ωμό κρέας που είχαν συνηθίσει να τρώνε, και «αντίθετα με το έθιμο τους χόρτασαν κρασί και υδρομέλι». (Στράβων, Γεωγραφικά)

Η πρώτη βέβαιη μαρτυρία για τη χρήση του όρου «Γερμανοί» βρίσκεται στον Ποσειδώνιο, ο οποίος λέει ότι για το πρωινό τους γεύμα έτρωγαν ψητό κρέας και έπιναν γάλα και κρασί χωρίς ανάμειξη. Δεν γνωρίζουμε ακριβώς πώς ο Ποσειδώνιος ξεχώριζε μεταξύ των φυλών τους «Γερμανούς», αλλά, αμέσως μετά, ο Καίσαρας τουλάχιστον διέκρινε τους Γερμανούς συγκεκριμένα από τους Γαλάτες ως μεγάλη εθνοτική ομάδα. Ο Καίσαρας ήταν ο πρώτος Ρωμαίος διοικητής που διείσδυσε στη γερμανική επικράτεια, διέσχισε τον Ρήνο το 55 π.Χ και εκστράτευσε εκεί σποραδικά μέχρι το 53 π.Χ, αν και χωρίς καμία τελική κατάκτηση εδάφους. Έχει υποστηριχθεί εύλογα ότι στην πραγματικότητα η ιδέα των Γερμανών ως λαού που διακρίνεται πλήρως από τους Κέλτες και ζει πέρα από τον Ρήνο, ήταν από πολλές απόψεις εφεύρεση του Ιουλίου Καίσαρα. Στην πραγματικότητα, οι λεγόμενοι Γερμανοί και Κέλτες συχνά αναμειγνύονταν και δεν αναγνώριζαν τον Ρήνο ως σύνορο. Ο Καίσαρας πιθανότατα ισχυρίστηκε ότι οι Γερμανοί ήταν πιο βάρβαροι και εχθρικοί από τους Γαλάτες για τον απλούστατο λόγο ότι είχε καταφέρει να κατακτήσει τους Γαλάτες αλλά όχι τους Γερμανούς. (Αθηναίος, Δειπνοσοφισταί) (Ιούλιος Καίσαρας, *Commentarii de Bello Gallico*)

Ο Αύγουστος, ο υιοθετημένος γιος και ο διάδοχος του Καίσαρα (Αυτοκράτορας από το 17 π.Χ έως το 14 μ.Χ.), ισχυρίστηκε στο δικό του χρονικό της κυριαρχίας του, ότι κατέκτησε τους Γερμανούς μέχρι και τον ποταμό Έλβα. Ο ποταμός Ρήνος όμως, φαίνεται να παρέμεινε το πραγματικό όριο αφού τρεις ολόκληρες λεγεώνες με επικεφαλής τον Varus, καταστράφηκαν από Γερμανούς, υπό την ηγεσία του άγριου Γερμανού αρχηγού Αρμίνιου στο δάσος Teutoburg το 9 μ.Χ. Ο γεωγράφος Στράβων, που έζησε υπό τον Αύγουστο και τον διάδοχό του Τιβέριο, έγραψε ότι οι Κίμβροι έστειλαν στον αυτοκράτορα Αύγουστο το πιο ιερό καζάνι τους. Αυτό μπορεί να ήταν ένα δοχείο μπύρας, όπως έχει προταθεί, αλλά ο Στράβων συνεχίζει λέγοντας ότι ένα χάλκινο καζάνι χωρητικότητας περίπου είκοσι αμφορέων χρησιμοποιήθηκε από τους Κίμβρους για να μαζέψουν το αίμα των σφαγμένων αιχμαλώτων πολέμου. (Στράβων, Γεωγραφικά) (Augustus, *Res Gestae*)

Η απόπειρα κατάκτησης της ελεύθερης Γερμανίας συνεχίστηκε υπό τον διάδοχο του Αυγούστου, Τιβέριο, όταν ο ανιψιός του Τιβέριου και ο υιοθετημένος γιος του Γερμανικός, στάλθηκαν σε αυτή την εκστρατεία το 14 έως το 16 μ.Χ. Η πρώτη τους επίθεση ήταν ενάντια στη γερμανική φυλή των Marsi, οι οποίοι ήταν μεθυσμένοι και άοπλοι. Μετά από δύο χρόνια μάχης, ο Γερμανικός λέγεται ότι εκδικήθηκε την ήττα των λεγεώνων του Varus, αλλά δεν μπόρεσε να καταλάβει τη γη πέρα από τον Ρήνο. (Τάκιτος, *Annales*)

Η καλύτερη σωζόμενη αφήγηση για αυτές τις πρώιμες κατακτήσεις είναι αυτή του ιστορικού Τάκιτου, καθώς παρέχει τις καλύτερες αποδείξεις για τις κοινωνικές πρακτικές των Γερμανών κατά τη διάρκεια της πρώιμης Αυτοκρατορίας. Τα στοιχεία αυτά, βρίσκονται στην εθνογραφική πραγματεία του ιστορικού με τίτλο *The Germania*, η οποία εξιδανικεύει με πολλούς τρόπους τους Γερμανούς ως έναν αγνό και απλό, αν και άγριο, λαό. Ο Τάκιτος αναφέρει ότι οι Γερμανοί αποτελούνταν από πολυάριθμες φυλές, οι οποίες όταν δεν εμπλέκονται σε πόλεμο, αφιερώνουν τον χρόνο τους κυρίως στον ύπνο και το φαγητό. Πράγματι, οι Γερμανοί προτιμούσαν να

πολεμούν και να λεηλατούν παρά να καλλιεργούν, κερδίζοντας τη διατροφή τους γρήγορα με αίμα παρά αργά με ιδρώτα και περιμένοντας τη σοδειά τους. Ο Καίσαρας, στην πραγματικότητα, είχε πει για τους Γερμανούς ότι «όλη τους η ζωή αποτελείται από κυνήγι και στρατιωτικές επιδιώξεις», αλλά ότι, αν και δεν ενδιαφέρονταν για τη γεωργία, την ασκούσαν και η ιδιοκτησία της γης ήταν κοινή. Ομοίως, ο Τάκιτος εξήγησε ότι η γη των Γερμανών ήταν εύφορη σε δημητριακά και, μοιράζοντας την καλλιεργήσιμη γη, καλλιεργούσαν δημητριακά τα οποία στη συνέχεια αποθήκευαν σε υπόγειους θαλάμους και πιθανώς χρησιμοποιούσαν για την παρασκευή ψωμιού και μύρας. Ευρήματα βλαστημένου κριθαριού σε ένα σπίτι του πρώτου αιώνα μ.Χ. στο Osterbolle της Δανίας, καθώς και σε μια τοποθεσία στο Eketorp της Σουηδίας, φαίνεται να υποδηλώνουν σκόπιμη βυνοποίηση για την παραγωγή μύρας από ντόπιους Γερμανούς. (Τάκιτος, Germania) (W. Van Zeist, 1991)

Ο Τάκιτος εξήγησε περαιτέρω για τους Γερμανούς: «Κανένας άλλος λαός δεν επιδίδεται πιο υπερβολικά στο γλέντι και τη φιλοξενία.». Ο Καίσαρας είχε επίσης σημειώσει τη φιλοξενία των Γερμανών, αλλά η πλήρης έκταση του γλεντιού τους διατηρείται μόνο στον Τάκιτο, ο οποίος συνεχίζει λέγοντας ότι συχνά πίνουν όλη την ημέρα αντί να δουλεύουν, και στη συνέχεια συχνά τσακώνονται. Ωστόσο, ο Τάκιτος ήταν πρόθυμος να εξηγήσει την μεγάλη τάση των γερμανών να πίνουν, λόγω κλιματικών παραγόντων. Έτσι οι Γερμανοί ήταν συνηθισμένοι στο κρύο και την πείνα, αλλά δεν μπορούσαν να ανεχτούν τη δίψα και τη ζέστη, υπονοώντας ότι το περιβάλλον τους ανάγκαζε να πίνουν πολλά κρύα ποτά. (Ιούλιος Καίσαρας, Commentarii de Bello Gallico) (Τάκιτος, Germania)

Σύμφωνα με τον Τάκιτο, το ποτό των Γερμανών, που φαινόταν συνήθως από κεραμικά δοχεία, ήταν «ένα υγρό από κριθάρι ή σιτάρι, το οποίο, μόλις σαπίσει, μοιάζει κάπως με το κρασί». Αυτή είναι η πρώτη βέβαιη αναφορά στη γερμανική μύρα, η οποία προφανώς παρασκευαζόταν τόσο από κριθάρι όσο και από σιτάρι, όπως και στους Γαλάτες. Ο Τάκιτος συνεχίζει λέγοντας ότι πολλοί Γερμανοί κοντά στην όχθη (πιθανώς, του Ρήνου) αγοράζουν επίσης κρασί και ότι οι Γερμανοί μπορούσαν να νικηθούν φέρνοντάς τους ποτό. Σίγουρα δεν υπάρχει καμία απόδειξη ότι αυτή η πρόταση τέθηκε ποτέ επίσημα σε εφαρμογή ως στρατιωτική στρατηγική, και στην πραγματικότητα δεν υπάρχει επίσης καμία απόδειξη ότι οι Γερμανοί κατακτήθηκαν ποτέ από το κρασί στον βαθμό που κατακτήθηκαν σίγουρα οι Γαλάτες. Οι Γερμανοί συνέχισαν να είναι γνωστοί για την μύρα τους και οι Γαλάτες για το κρασί τους, και σε έναν μοναστηριακό κανόνα του δέκατου αιώνα αναφέρεται: "Δεν υπάρχει τόση μύρα στη Γερμανία όσο κρασί στη Γαλατία". Αυτό σημαίνει ότι η Γερμανία ήταν γνωστή για την μύρα της, όπως η Γαλατία για το κρασί της, κάτι που συμβαίνει ακόμη και σήμερα στις περιοχές αυτές. (Τάκιτος, Germania)

5.2 ΑΓΓΛΟΣΑΞΟΝΙΚΗ ΒΡΕΤΑΝΙΑ

Ο Gildas, ο πρώτος γηγενής Βρετανός ιστορικός από τα μέσα του έκτου αιώνα μ.Χ., περιέγραψε την αναχώρηση των Ρωμαίων από τη Βρετανία και την είσοδο των Αγγλοσαξόνων τον πέμπτο αιώνα μ.Χ. Μετά την αποχώρηση του ρωμαϊκού στρατού, οι Βρετανοί ζήτησαν δύο φορές από τη Ρώμη βοήθεια εναντίον των Σκωτσέζων, οι οποίοι κατοικούσαν στην σημερινή Ιρλανδία, και των Πίκτων, οι οποίοι ήταν

άνθρωποι με τατουάζ που κατοικούσαν στη σημερινή Σκωτία. Αν και οι Ρωμαίοι τους βοήθησαν, ωστόσο υπήρξε και πάλι εισβολή στη Βρετανία κατά την οποία οι Ρωμαίοι δεν μπορούσαν πλέον να τους βοηθήσουν και μέχρι τα μέσα του πέμπτου αιώνα οι Βρετανοί, δεν είχαν άλλη επιλογή παρά να ζητήσουν από ορισμένες γερμανικές φυλές, τους Αγγλοσάξονες, να ενεργήσουν ως μισθοφόροι και να τους βοηθήσουν στις βόρειες απειλές. (Gildas, *De Excidio et Conquestu Britanniae*)

Σύμφωνα με έναν άλλο Βρετανό ιστορικό, τον Nennius, ο Βρετανός βασιλιάς Vortigern αρχικά λεγόταν ότι είχε ως φίλους τους δύο αγγλοσάξονες ηγέτες, τους αδελφούς Horsa και Hengist. Οι Αγγλοσάξονες πολέμησαν με επιτυχία κατά των Σκωτσέζων και Πίκτων εισβολέων, αλλά στο τέλος ο Vortigern δεν μπόρεσε να πληρώσει τους Αγγλοσάξονες για τις στρατιωτικές τους υπηρεσίες και τους ζήτησε να φύγουν. Αντίθετα, ο Hengist κάλεσε τον Vortigern σε ένα γλέντι και έβαλε την όμορφη κόρη του Rowenna να σερβίρει στον Vortigern άφθονες ποσότητες κρασιού και ζυμωμένων ποτών, ίσως συμπεριλαμβανομένης και της μύρας, για να τον μεθύσει και να τον κάνει να επιθυμήσει την κόρη του. Το σχέδιο πέτυχε και ο Vortigern υποσχέθηκε να δώσει στον Hengist αυτό που ήθελε για την κόρη του. Ο Αγγλοσάξονος ζήτησε το Kent, το οποίο του δόθηκε, και στην συνέχεια άρχισε να ενισχύει τον αριθμό του με περισσότερους μετανάστες από την ηπειρωτική χώρα. Αργότερα, ο γιος του Vortigern, Vortimer, πολέμησε τους Αγγλοσάξονες σε πολλές μάχες, αλλά μετά το θάνατό του ο Hengist κάλεσε τον Vortigern σε άλλη μια γιορτή, υποτίθεται για να συνάψει συνθήκη ειρήνης. Ο Vortigern και οι τριακόσιοι άντρες του μέθυσαν πολύ με αποτέλεσμα οι τριακόσιοι άντρες να σφαγιαστούν. Έτσι, αν θέλουμε να πιστέψουμε την αρχαία παράδοση, μεγάλο μέρος της Βρετανίας κέρδισαν οι Γερμανοί όχι μόνο με το σπαθί τους, αλλά και με το ποτό. Άλλοι Βρετανοί ηγέτες προσπάθησαν αργότερα να νικήσουν τους Αγγλοσάξονες, όπως ο βασιλιάς Αρθούρος, που λέγεται ότι τους κέρδισε στο Badon Hill στα τέλη του πέμπτου ή στις αρχές του έκτου αιώνα μ.Χ., αλλά αυτό ήταν η τελευταία μεγάλη νίκη των γηγενών Βρετανών. (Nennius, *Historia Brittonum*)

Το περίφημο αγγλοσαξονικό επικό ποίημα Beowulf, αν και απεικονίζει την ειδωλολατρική κοινωνία των πολεμιστών της Σκανδιναβίας στις αρχές του έκτου αιώνα μ.Χ., γράφτηκε από έναν χριστιανό στα παλιά αγγλικά κάποια στιγμή μεταξύ του έβδομου και του ενδέκατου αιώνα, και αναμφίβολα αντανάκλα πολλά στοιχεία από την Αγγλοσαξονική κουλτούρα και τον Αγγλοσαξονικό πολιτισμό. Ένα από τα κεντρικά χαρακτηριστικά της γερμανικής πολεμικής κοινωνίας, όπως απεικονίζεται στο Beowulf και σε άλλα αρχαία αγγλικά ποιήματα, ήταν η αίθουσα, ένας χώρος όπου ο αρχηγός και οι ακόλουθοι του έπιναν μαζί αλκοόλ, τουλάχιστον μέχρι τη στιγμή που θα ήταν απαραίτητο να εμπλακούν σε μάχη. Το αλκοόλ ήταν, όπως φαίνεται, ένα μέσο για τον αρχηγό να κρατήσει τους ακόλουθούς του και να τους ανταμείψει για τις προσπάθειές τους στη μάχη. Το τι έτρωγαν οι Γερμανοί πολεμιστές στα γλέντια τους ήταν ασήμαντο για τους ποιητές, ούτε στην πραγματικότητα είχε σημασία τι ακριβώς έπιναν και πόσο, αρκεί να ήταν μεθυστικό και να το έπιναν από κοινού. Τέσσερα ποτά αναφέρονται στο Beowulf, καθώς και στα αγγλοσαξονικά κείμενα στο σύνολό τους: medo, wīn, ealo (ή ealu) και beor. Συχνά θεωρείται δεδομένο ότι οι δύο πρώτοι όροι είναι ισοδύναμοι με τους σύγχρονους όρους "μέντα" και "κρασί", αντίστοιχα, και ότι οι δύο τελευταίοι αναφέρονταν στην μύρα, ίσως δύο διαφορετικών τύπων. Ωστόσο, δεν υπάρχει καμία απόδειξη ότι η παλαιοαγγλική beor ήταν ποτό με βάση τα δημητριακά, και μάλιστα έχει υποστηριχθεί πειστικά ότι μάλλον δήλωνε ποτό με βάση το μέλι, ενώ η ealo, δήλωνε ένα δηλητηριώδες ποτό. Το

επιχείρημα αυτό βασίζεται στο γεγονός ότι το *beor* χρησιμοποιήθηκε για τη μετάφραση των λατινικών *ydromellum* και *mulsum*, ενώ το *ealu* χρησιμοποιήθηκε για τη μετάφραση των λατινικών *celea* και *cervisa* (και παραλλαγών), όπως αποδεικνύουν οι αρχαίες λεξικογραφικές πηγές. (C. Fell, 1975)

Σε κάθε περίπτωση, είναι σαφές ότι οι αρχαίοι Άγγλοι ποιητές, δεν ανησυχούσαν ιδιαίτερα για την προσεκτική διάκριση των λέξεων για το αλκοόλ και τις χρησιμοποιούσαν εναλλάξ, κυρίως με βάση τις ποιητικές απαιτήσεις. Έτσι, η κεντρική θέση του πρώτου μέρους του ποιήματος, το τεράστιο *Heorot*, που χτίστηκε από τον *Hrothgar*, τον βασιλιά των Δανών, ως αίθουσα θρόνου και αίθουσα ποτών δεν περιγράφεται μόνο ως αίθουσα υδρομελιού, αλλά επίσης περιγράφεται ποικιλοτρόπως, ως αίθουσα κρασιού και αίθουσα *beor*. Αν και ποτέ δεν αποκαλείται αίθουσα *ealo* (δηλαδή αίθουσα μύρας), το *ealo* πίνεται συχνά εκεί, και οι πολεμιστές λέγεται κατά καιρούς ότι κάθονται σε πάγκους *ealo* και πίνουν από κύπελλα *ealo*. Αν έπιναν άλλα ποτά, καθόντουσαν σε άλλου είδους πάγκους και αντίστοιχα, χρησιμοποιούσαν άλλου είδους κύπελλα πόσης. (J.D. Niles, 1983)

Το καθημερινό ποτό και το γλέντι στην αίθουσα, σύμφωνα με την ιστορία, εξοργίζει το τέρας *Grendel*, το οποίο επιτίθεται στους Δανούς του *Heorot* επί δώδεκα χρόνια. Παρόλο που οι μεθυσμένοι Δανοί υπόσχονται πάνω από τα ποτήρια τους να νικήσουν το *Grendel*, κάθε βράδυ συνεχίζεται η σφαγή στην αίθουσα. Ωστόσο, ο γενναίος *Geat* *Beowulf* έρχεται στο *Heorot* με τους άνδρες του για να πολεμήσει το τέρας. Σε μία γιορτή, ένας από τους Δανούς, ο *Unferth*, όντας μεθυσμένος και ζηλεύοντας τον *Geat*, εκφράζει τις αμφιβολίες του για την ικανότητα του *Geat* να νικήσει το τέρας *Grendel*. Εκείνη τη νύχτα έρχεται ο *Grendel* και ο *Geat* έχει την ευκαιρία να αποδείξει ότι ο *Unferth* έκανε λάθος. Όπως αναφέρει ένα παλιό σκανδιναβικό λαϊκό κείμενο: "Στον πόλεμο αποδεικνύεται αυτό που υποσχέθηκε με μύρα". Η ίδια η μάχη μεταξύ του *Geat* και του *Grendel* περιγράφεται ως ένα σερβίρισμα μύρας (*ealo*), ένας μεταφορικός τρόπος για να ειπωθεί μια διασπορά βίας προς το *Grendel*, ίσως επειδή είχε γίνει αντιληπτό ότι οι ποσότητες μύρας μπορούν να κάνουν κάποιον μαχητικό. Παρομοίως, στο παλαιό αγγλικό ποίημα *Andreas*, υπάρχει η φράση: "Αυτό ήταν ένα φορτίο θλίψης, μια πικρή μύρα που σερβιρίστηκε". Αυτό φαίνεται να αποτελεί απόδειξη μιας αγγλοσαξονικής περιφρόνησης για τα πικρά ποτά, όπως υποστηρίζεται και από άλλα γερμανικά στοιχεία. (J.D. Niles, 1983) (J. Rowland, 1990)

Σύμφωνα με την συνέχεια του ποιήματος *Beowulf*, μετά από μια μακρά μάχη, ο *Grendel* χτυπιέται πράγματι από τον *Geat* *Beowulf* και οι Δανοί γιορτάζουν αυτή την νίκη με ένα νικητήριο γλέντι στην αίθουσα. Αυτό περιλαμβάνει φυσικά πολύ ποτό και στην πραγματικότητα η ίδια η βασίλισσα της Δανίας *Wealhtheow* προσφέρει ακόμη και στον *Geat* *Beowulf* ένα φλιτζάνι για να πιει. Έχει σημειωθεί ότι τα κέρατα κατανάλωσης δεν αναφέρονται πουθενά στο ποίημα, παρόλο που οι γερμανικοί λαοί τα χρησιμοποιούσαν από νωρίς. Ήδη ο Ιούλιος Καίσαρας, κατά μία έννοια ο πρώτος ταξινομητής των Γερμανών ως λαού, έγραψε ότι οι Γερμανοί χρησιμοποιούσαν το κέρασ των *Aurochs* (άγρια βοοειδή) που ήταν εγκιβωτισμένο σε ασημί, ως ποτήρι στα γλέντια. Πολύ αργότερα, στις αρχές του έβδομου αιώνα μ.Χ., ο λόγιος Ισίδωρος της Σεβίλλης έγραψε ότι τα *aurochs* έχουν τόσο μεγάλα κέρατα που χρησιμοποιούνταν σε γιορτές από τους Γερμανούς. Το ότι οι Αγγλοσάξονες χρησιμοποιούσαν ειδικά τέτοια κέρατα επιβεβαιώθηκε αρχαιολογικά. Σε ένα κενοτάφιο πλοίου στις αρχές του έβδομου αιώνα μ.Χ. στο *Sutton Hoo* (στις όχθες του ποταμού *Deben*), πιθανότατα ενός βασιλιά της Ανατολικής Αγγλίας, βρέθηκαν ασημένια εξαρτήματα για τρία

κέρατα πόσης. Τα ίδια τα κέρατα έχουν ανακατασκευαστεί, και ήταν ξεκάθαρα αυτά των aurochs. Ένα παρόμοιο εύρημα βρέθηκε σε έναν αρχαίο ταφικό τύμβο στο Taplow στο Buckinghamshire, όπου ανακαλύφθηκαν τα υπολείμματα έξι κέρατων πόσης με επίχρυσά ασημένια στηρίγματα και ακροδέκτες. (R.W. Chambers , 1959) (HRE Davidson, 1988)



Εικόνα 5.1.1: Ανακατασκευασμένα κέρατα πόσης από το Sutton Hoo, Αγγλία, από τις αρχές του έβδομου αιώνα μ.Χ. Βρετανικό Μουσείο, Λονδίνο.



Εικόνα 5.1.2: Ανακατασκευασμένα κέρατα πόσης από το Taplow Barrow, Αγγλία, από τις αρχές του έβδομου αιώνα μ.Χ. Βρετανικό Μουσείο, Λονδίνο.

Η παράδοση της γερμανικής αίθουσας ποτών, ως τόπος της κουλτούρας των πολεμιστών, σαφώς δεν περιοριζόταν στους Γερμανούς της βόρειας ηπειρωτικής Ευρώπης ή στους Αγγλοσάξονες της Βρετανίας. Πράγματι, υπάρχουν ενδείξεις ότι οι Κέλτες στη Βρετανία είχαν επίσης μια κουλτούρα πολεμιστών που επικεντρωνόταν γύρω από την αίθουσα και παρεμπιπτόντως, υπάρχουν αντίστοιχες ενδείξεις ότι έπιναν από κέρατα *aurochs*. Οι Έλληνες και οι Ρωμαίοι, αν και θα μπορούσαν να αναφέρουν την τάση των Κελτών πολεμιστών να πίνουν υπερβολικά, δεν κάνουν καμία αναφορά σε κελτικές αίθουσες ποτών, και αυτό, μπορεί να θεωρηθεί ως μια καινοτομία που υιοθέτησαν οι Βρετανοί Κέλτες από τους Αγγλοσάξονες. Έτσι, η κελτική αίθουσα ποτών εμφανίζεται στο Old Welsh *Gododdin*, ένα σύνολο τραγουδιών θανάτου για τους ήρωες του *Gododdin* στο σημερινό Εδιμβούργο, το οποίο συνέθεσε ο βάρδος *Aneirin* τον έκτο αιώνα. μ.Χ. Σε αυτή τη σύνθεση τραγουδιών, ο *Aneirin* εξιστορεί τις μάχες στις αρχές του έκτου αιώνα μ.Χ., συμπεριλαμβανομένης της μάχης στο *Cattraeth* με τον Κέλτη *Gododdin* εναντίον των Αγγλοσαξόνων. Σε αυτό το τραγούδι-ποίημα, οι Κέλτες πολεμιστές, ανταμείβονται με ποτά, ειδικά κρασί και υδρόμελι, αλλά ο άξιος πολεμιστής *Eidyn* βρίσκεται κάποια στιγμή να πίνει μύρα με μέλι από ένα κέρατο *auroch*. Είναι σαφές ωστόσο, ότι όπως και στο *Beowulf*, το ακριβές ποτό που πίνεται είναι ασήμαντο, και αυτό που είναι σημαντικό είναι το γεγονός ότι ο πολεμιστής έχει κερδίσει το ποτό του με την αξία και τη γενναιότητα του στη μάχη. Παρόμοια στοιχεία προέρχονται από τον *Taliesin*, επίσης Ουαλό βάρδο από τον έκτο αιώνα μ.Χ. ο οποίος αφηγούμενος τον έπαινο που δόθηκε στον πολεμιστή *Urien* στην αίθουσα πόσης του *Rheged*, μιλά για μύρα καθώς επίσης για κρασί και υδρόμελι που προσφέρεται εκεί. (P. Mac Cana, 1993)

Παρόλο που το ποίημα *Beowulf* έχει χριστιανικό χαρακτήρα, δεν υπάρχει πουθενά επίθεση στις συνήθειες κατανάλωσης αλκοόλ της παγανιστικής πολεμικής κοινωνίας, οι οποίες περιλαμβάνουν τη μέθη και τις μάχες. Αυτό το είδος ηθικολογίας, ωστόσο, συναντάται και σε άλλα αγγλοσαξονικά χριστιανικά κείμενα. Στη ζωή της Αγίας Ιουλιανής, η οποία γράφτηκε από τον *Cynewulf*, είναι ο ίδιος ο διάβολος που της εξομολογείται ότι μεταξύ άλλων πονηρών πράξεων προκαλεί ταυτόχρονα διαμάχες μεταξύ των μεθυσμένων. Το ότι αυτό αποτελούσε θέμα μεγάλης ανησυχίας αποδεικνύεται και πάλι κατά τη διάρκεια της διακυβέρνησης του βασιλιά *Ine* του *Wessex* (μ.Χ. 688–725) όταν ψηφίστηκε ο νόμος που όριζε: ««Αν, ωστόσο, τσακωθούν όταν πίνουν *beor*, και ο ένας το ανέχεται με υπομονή, ο άλλος θα πληρώσει 30 σελίνια ως πρόστιμο.» Βεβαίως, το *beor* δεν θεωρούνταν το μόνο ποτό που θα μπορούσε να προκαλέσει καυγάδες, και στην πραγματικότητα η λατινική εκδοχή αυτού του νόμου δεν φέρει καμία αναφορά σε ένα συγκεκριμένο μεθυστικό. (*Cynewulf*, *St. Juliana of Nicomedia*) (F.M. Stenton, 1971)

Οι γερμανικές περιγραφές των παραδόσεων κατανάλωσης αλκοόλ, όπως αυτές απαντώνται στη δική τους ποίηση, δικαιολογούν με αξιοσημείωτο τρόπο την ακρίβεια των αφηγήσεων των λαών που βρέθηκαν σε Έλληνες και Ρωμαίους συγγραφείς, τουλάχιστον από τον τέταρτο αιώνα π.Χ., όσον αφορά το ηρωικό γλέντι, το πολύ ποτό και τον αγώνα τους. Ταυτόχρονα όμως, από τον 5ο αιώνα μ.Χ., οι Αγγλοσάξονες επηρεασμένοι από τις ελληνικές και ρωμαϊκές πρακτικές, είχαν επίσης σαφώς αποδεχτεί την ιεραρχία της κατανάλωσης που υπήρχε ήδη στη Γαλατία τον πρώτο αιώνα π.Χ., όπου η μύρα ήταν το κοινό ποτό του λαού. Ακολουθούσε το ποτό με βάση το μέλι και, τέλος, το κρασί για τους πλούσιους. Έτσι, στα τέλη του ένατου αιώνα μ.Χ., ο βασιλιάς *Alfred* ο Μέγας (871-899 μ.Χ.) ανέφερε τη μύρα ως μια από τις πιο βασικές ανάγκες όταν είπε ότι ένας βασιλιάς χρειάζεται άνδρες για να

προσεύχονται, να πολεμούν και να εργάζονται, καθώς και προμήθειες για αυτές τις τρεις κατηγορίες που αποτελούνται από «γη, δώρα, όπλα, κρέας, μύρα και ρούχα». Τον 10ο αιώνα μ.Χ., ο Alfred έγραψε στο σχολικό του εγχειρίδιο, ότι το κρασί ήταν το ποτό των πλουσίων, η μύρα το ποτό των φτωχών και το νερό το ποτό των φτωχότερων. (Alfred, Colloquy)

Είναι ενδιαφέρον ότι τα δύο είδη κειμένων στα οποία οι αναφορές στην μύρα είναι πιο άφθονες, είναι του ίδιου είδους. Αυτό συνέβαινε αντίστοιχα κατά τη διάρκεια της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας, όταν η κατανάλωση μύρας θεωρούνταν κοινή δραστηριότητα των επαρχιών που ως επί το πλείστον δεν θεωρούνταν άξια προσοχής συγκεκριμένα σε νομικές και ιατρικές αναφορές.

Η μύρα βρισκόταν συχνά σε ναυλώσεις ως μέρος πληρωμών μισθωμάτων ή «ενοικίου τροφίμων». Ήδη από την εποχή του βασιλιά Ine, "δώδεκα κεχριμπάρια ουαλικής μύρας" και "τριάντα καθαρής μύρας" θεωρούνταν μέρος μιας πληρωμής. Οι ίδιοι δύο τύποι μύρας αναφέρονται σε ένα άλλο καταστατικό, πιθανότατα του 909 μ.Χ., που αφορά τη μίσθωση γης στο Tichborne από τον βασιλιά Εδουάρδο στον επίσκοπο Denewulf. Η ετήσια πληρωμή του περιελάμβανε "δώδεκα sesters beor, δώδεκα γλυκιάς ουαλικής μύρας και είκοσι κεχριμπάρια καθαρής μύρας (ale)". Η διαφορά των τριών ειδών μύρας μπορεί να αντιστοιχούσε σε μια διαφορά δύναμης ή γεύσης. Ένα άλλο καταστατικό της εποχής, αναφέρει έναν νέο τύπο μύρας, την ήπια ale. Έτσι, η ετήσια πληρωμή, όταν το 852 μ.Χ. ο Ceolred, ηγούμενος του Medeshamstede, νοίκιασε σε κάποιον Wulfred γη στο Sempringham, περιελάμβανε "δύο πλήρη βαρέλια καθαρής ale" και "δέκα mittan ουαλικής ale" στην κοινότητα του Medeshamstede, καθώς και "δεκαπέντε mittan καθαρής ale και πέντε mittan ουαλικής ale και δεκαπέντε sesters ήπιας ale" στον άρχοντα της εκκλησίας. Τέλος, το 958 μ.Χ., η διαθήκη κάποιου Aethelwyrd περιελάμβανε την αναφορά σε "σαράντα sesters μύρας". Επίσης, μερικές φορές στα έγγραφα αυτά αναφέρονταν ως πληρωμή η βύνη και όχι η μύρα. (A. Hagen, 1995)

Έτσι λοιπόν, με μια ακρίβεια που δεν συναντάται στα ποιητικά κείμενα, τα νομικά έγγραφα απαριθμούν τρία διαφορετικά είδη μύρας: καθαρή ale, ουαλική γλυκιά ale και ήπια ale. Μερικά από αυτά καθώς και άλλα είδη μύρας, βρίσκονται επίσης σε πολλά ανώνυμα αγγλοσαξονικά ιατρικά κείμενα. Σε ένα ιατρικό βιβλίο, τα συστατικά ενός φαρμάκου πρέπει να πίνονται με «καθαρή μύρα» για εννέα πρωινά για να βοηθήσουν τη φωνή. Σε άλλο βιβλίο, η «καθαρή μύρα» συνιστάται για πνευμονικές παθήσεις, ενώ η «γλυκιά ale» πρέπει να αποφεύγεται. Μια άλλη συνταγή αναφέρει ότι για την παρασκευή ενός τύπου καθαρτικού, απαραίτητη προϋπόθεση αποτελεί η τοποθέτηση βοτάνων σε «καλά ζαχαρωμένη καθαρή ale», όπου πιθανώς αναφέρεται στην μύρα με προσθήκη μελιού. Μια σειρά από συστατικά βράζονται επίσης σε «ζαχαρωμένη μύρα» για πόνους στην οσφυϊκή χώρα ή για την καταπολέμηση του βήχα. Η «καλή καθαρή ale» ή η «Ουαλική ale» συνιστάται με άλλα συστατικά για την «ξηρή» νόσο, ενώ η «Ουαλική ale» συνιστάται επιπλέον με άλλα συστατικά και για την «ξηρή σήψη». Διάφορα βότανα πρέπει να ληφθούν μαζί με «Ουαλική ale» για τον όγκο στον αυχένα. Το σπαθόχορτο, καθώς και ο μίσχος του φυτού ίρις, πρέπει να βραστούν σε «ξινή ale» και στη συνέχεια να στραγγιστούν, και να αφεθούν για μια μέρα δημιουργώντας «νέα ale» και στη συνέχεια, η νέα αυτή μύρα δίνεται για πόση στους ασθενείς ως μορφή καθαρτικού. Η «νέα ale» από μόνη της συνιστάται επίσης για άρρωστα πρόβατα. Η «παλιά ale» πρέπει να πίνεται από τον άνθρωπο με άλλα συστατικά για πνευμονικές παθήσεις καθώς και για την καταπολέμηση μερικών ειδών

σωματικών φθορών. Η απλή ζεστή μύρα συνιστάται επίσης για τους πόνους στο στήθος και διάφορα βότανα πρέπει να βράζονται σε απλή μύρα για την πρόληψη επιληπτικών κρίσεων. Η απλή μύρα πρέπει να χρησιμοποιείται για περιπτώσεις ξηρών πνευμόνων, για ράμματα, καθώς και για ψείρες (είτε πίνεται είτε τοποθετείται στο κεφάλι), ενώ η «καλή ale» για δακρυσμένα μάτια ή πόνους στο στήθος, όλα αυτά σε συνδυασμό πάντα με άλλα συστατικά. (JHG Grattan, C. Singer, 1952) (T.O. Cockayne, 1865)

Είναι σαφές λοιπόν ότι υπήρχε μια σημαντική ποικιλία μύρας στην Αγγλοσαξονική Βρετανία και ότι, η ίδια η μύρα αποδεχόταν χωρίς αμφιβολία ως καλό και υγιεινό ποτό, όπως συνέβαινε και μεταξύ των Ιρλανδών Χριστιανών. Την ίδια στιγμή, στην ήπειρο, οι Φράγκοι μπορούσαν τουλάχιστον περιστασιακά να προωθήσουν την μύρα ως ένα υγιεινό ποτό, αν και δεν ήταν όλοι σύμφωνοι με αυτό.

5.3 ΜΕΡΟΒΙΓΓΕΙΑ ΓΑΛΑΤΙΑ

Λίγο καιρό μετά την κατάληψη της Βρετανίας από τους Αγγλοσάξονες, μια άλλη γερμανική φυλή, οι Φράγκοι, κατέλαβαν τη Γαλατία. Το 476 ο Clovis, γιος του Merovech, έδωσε τους Ρωμαίους από τη Γαλατία και ένωσε το έθνος υπό Φραγκοκρατία. Όταν ο Clovis πέθανε το 511, το βασίλειό του μοιράστηκε μεταξύ των τεσσάρων γιων του: Theodoric, Chlodomer, Childebert και Clothar. Ο Theodoric, όπως οι βασιλιάδες πριν από αυτόν, έβαλε έναν γιατρό να τον συμβουλέψει για τη διατροφή του. Αυτός ο γιατρός, ονόματι Άνθιμος, θεώρησε την μύρα ένα υγιεινό ρόφημα, γράφοντας: «Συνολικά είναι εξαιρετικά κατάλληλο για όλους να πίνουν μύρα ή υδρόμελι, καθώς η μύρα που έχει φτιαχτεί καλά είναι εξαιρετική όσον αφορά τα οφέλη, όπως ακριβώς και η κριθαρόσουπα την οποία φτιάχνουμε με άλλο τρόπο. Ωστόσο συνήθως κάνει κρύο. Ομοίως και το υδρόμελι καλοφτιαγμένο, εφόσον το μέλι που έχει είναι καλό, βοηθάει πολύ.» Παρόλο που η μύρα εξακολουθεί να θεωρείται ένα φυσικά κρύο ρόφημα, οι ευεργετικές της ιδιότητες δεν αμφισβητούνται. Και έτσι δεν αποτελεί έκπληξη το γεγονός ότι οι Μεροβίγγοι βασιλιάδες βρίσκονται να πίνουν μύρα. (M. Grant, 1996)

Η μύρα ήταν στο σύνολό της αποδεκτή στη χριστιανική Γαλατία, όπως ήταν εκείνη την εποχή και στη χριστιανική Βρετανία. Ο Γρηγόριος Τουρώνης, ο δέκατος ένατος Επίσκοπος του Τουρ (από το 573 μ.Χ. έως το 594), αναφέρει ένα θαύμα που αφορούσε την μύρα. Η συλλογή θαυμάτων του Γρηγορίου που δεν είχαν καταγραφεί προηγουμένως από άλλους, ξεκινά ως εξής: Ενώ ζούσα στην επικράτεια της Avernus, μου μίλησε ένας έμπιστος άνδρας, και ξέρω ότι μου διηγήθηκε αληθινά γεγονότα, επειδή ήξερα καθαρά ότι αυτά που είπε είχαν συμβεί. Είπε ότι παρήγγειλε να του ετοιμάσουν ένα ποτό για τους θεριστές, το οποίο θα παρασκευαζόταν από δημητριακά εμποτισμένα και βρασμένα σε νερό. Ο Ορόσιος, εξάλλου, αναφέρει ότι το συγκεκριμένο παρασκεύασμα ονομαζόταν caelia από το μαγείρεμα. Όταν το είχαν ετοιμάσει και αποθηκεύσει σε ένα δοχείο, και ο άνθρωπος μπλέχτηκε σε καθυστερήσεις στην πόλη, όπως συνηθίζεται για τους δούλους, ήπιαν το μεγαλύτερο μέρος του ποτού, και άφησαν λίγο για τις χρήσεις του κυρίου. Ο άνθρωπος, έχοντας εμπιστοσύνη στην παραγγελία του, διέταξε να καλέσουν τους θεριστές, ώστε όταν επέστρεφε από την πόλη να τους βρει να κόβουν τα δημητριακά του. Μετά από αυτό, εβδομήντα εργάτες είχαν ήδη συγκεντρωθεί στο χωράφι με τα δημητριακά. Ο άρχοντας του κτήματος έφτασε και επιθεωρώντας την ποιότητα και την ποσότητα του ποτού, βρήκε μόνο λίγο. Τότε ενοχλήθηκε από ντροπή, σκεπτόμενος ότι του το

έκαναν για να τον φέρουν σε δύσκολη θέση, ώστε να υπάρξει έλλειψη του ποτού για τους εργάτες και κρεμόταν σε αβεβαιότητα για το τι έπρεπε να κάνει και πού έπρεπε να στραφεί. Τέλος, με την έμπνευση του Κυρίου, στράφηκε προς το μικρό δοχείο και πάνω από το άνοιγμά του, φώναξε ευλαβικά τα ονόματα των αγίων αγγέλων που διδάσκουν τα ιερά αναγνώσματα, προσευχόμενος να θεωρηθεί η δύναμή τους άξια να μετατρέψει αυτή τη μικρή ποσότητα σε αφθονία, ώστε να μην λείπει κάτι για να πιουν οι εργάτες. Τι θαύμα! Όλη την ημέρα δεν έλειπε το ποτό και μέχρι που η νύχτα έβαλε τέλος στην εργασία, υπήρχαν προμήθειες σε αφθονία για όλους. (Γρηγόριος Τουρώνης, *Historia Francorum, De glor. Confess*)

Η ευρεία αποδοχή της μύρας στη θρησκευτική παράδοση της ηπειρωτικής Ευρώπης οφείλεται τουλάχιστον εν μέρει στη δραστηριότητα των Βρετανών και Ιρλανδών ιεραποστόλων. Αυτή η επιρροή μπορεί να εντοπιστεί ήδη από τον Gildas, ο οποίος, έγραψε για τις αγγλοσαξονικές επιδρομές στα μέσα του έκτου αιώνα μ.Χ. Ο Gildas, ήταν Χριστιανός, της ιθαγενούς Βρετανικής Εκκλησίας και λέγεται ότι είχε προσηλυτίσει επιτυχώς πολλούς από τους ειδωλολάτρες. Ασχολήθηκε και με τη μοναστική ζωή στη Βρετανία και μάλιστα μας παρέχει τα πρώτα στοιχεία για τη χρήση κρασιού και μύρας στα μοναστήρια.

Ο Gildas προσκλήθηκε από τον βασιλιά Ainmeric της Ιρλανδίας να επισκεφθεί την Ιρλανδία, για να αποκαταστήσει τη χριστιανική θρησκεία, η οποία υποτίθεται ότι είχε σχεδόν πλήρως εγκαταλειφθεί. Ο Gildas ταξίδεψε στην Ιρλανδία, κήρυξε με επιτυχία, και έχτισε πολλά μοναστήρια εκεί. Επιπλέον, έχτισε ένα μοναστήρι στο Ruys στη Βρετάνη, σε ένα μέρος που ήταν πολύ γόνιμο σε δημητριακά και αμπέλια. Λέγεται ότι μια μέρα, όταν ήρθαν οι καλεσμένοι και δεν είχε κρασί να τους προσφέρει, είχε δοχεία κρασιού γεμάτα νερό και τα ευλόγησε και το νερό έγινε το καλύτερο κρασί. (Thomas D., O'Sullivan, 1978)

Αν και ο μοναστικός κανόνας που χρησιμοποιούσε ο Gildas για τα μοναστήρια του στην Ιρλανδία και τη Βρετάνη δεν έχει επιβιώσει, είναι πολύ πιθανό ότι σε αυτόν επιτρεπόταν στους μοναχούς να πίνουν κρασί ή μύρα, ίσως ανάλογα με την προσβασιμότητα του καθενός, ή ίσως η μύρα ήταν το κοινό ποτό και το κρασί προοριζόταν για τους επισκέπτες. Σε κάθε περίπτωση, ο μοναστικός κανόνας του Gildas πιστεύεται ότι επηρέασε έναν από τους σημαντικότερους μοναστικούς ιεραπόστολους της εποχής, τον Άγιο Κολουμβάνο. Ο Άγιος Κολουμβάνος (Columban) είναι στην πραγματικότητα ο πρώτος σωζόμενος συγγραφέας που ανέφερε τον Gildas σε μια επιστολή προς τον Πάπα Γρηγόριο τον Μέγα περίπου το 600 μ.Χ. Ο Πάπας Γρηγόριος, το 597 μ.Χ., είχε στείλει τον Αυγουστίνο μαζί με άλλους, για να κηρύξει τον Ρωμαϊκό Χριστιανισμό στους Αγγλοσάξονες και ο Ethelbert, βασιλιάς του Κεντ, ήταν ο πρώτος Άγγλος βασιλιάς που εκχριστιανίστηκε εκείνη την εποχή. (M. Winterbottom, 1976)

Αν ο Gildas μπορούσε να παρέχει μύρα σε ένα μοναστήρι, ξέρουμε ότι ο Columban εισήγαγε σίγουρα τη χρήση της μύρας σε όλη τη σημερινή Γαλλία. Ο Columban γεννήθηκε στο Leinster της Ιρλανδίας περίπου στα μέσα του έκτου αιώνα μ.Χ. Αφού ήταν μοναχός για πολλά χρόνια στην Ιρλανδία, εγκατέλειψε μόνιμα το νησί και πήγε ως ιεραπόστολος στη Γαλατία μαζί με δώδεκα συντρόφους ως ο πρώτος Ιρλανδός ιεραπόστολος στην Ήπειρο. Ο Columban και οι σύντροφοί του, φτάνοντας στην Γαλατία, συνάντησαν τους κατοίκους της Γαλατίας οι οποίοι δεν γνώριζαν τίποτα σχετικά με τον χριστιανισμό. Υποδεχόμενος από τον Φράγκο βασιλιά, ο Columban

ίδρυσε το μοναστήρι Anegray στη Βουργουνδία σε ένα παλιό ρωμαϊκό ερείπιο. Μόλις το Anegray γέμισε πολύ κόσμο, ο Columban ίδρυσε ένα δεύτερο μοναστήρι όχι πολύ μακριά στο Luxeuil, τον τόπο των παλαιών ρωμαϊκών λουτρών, καθώς και ένα στο Fontaine. (Jonas of Susa, Life of Saint Columbanus)

Αυτή την εποχή ο Columban λέγεται ότι έγραψε τον μοναστικό κανόνα του ο οποίος παραμένει ο πρώτος σωζόμενος λατινικός-ιρλανδικός μοναστικός κανόνας, ο οποίος ήταν διαβόητα αυστηρός. Ο Columban, ωστόσο, δεν ήταν τόσο αυστηρός ώστε να απαγορεύσει εντελώς την κατανάλωση αλκοόλ, όπως συνέβαινε σε ορισμένους άλλους ιρλανδικούς κανόνες. Ωστόσο, η μύρα δεν ήταν πάντα καθολικά αποδεκτή στα ιρλανδικά μοναστήρια. Έτσι ο Maelruain, ο ιδρυτής του μοναστηριού του Tallaght στην Ιρλανδία, που πέθανε το 792 μ.Χ., είχε απαγορεύσει την πόση μύρας στους μοναχούς του μοναστηριού, ακόμη και τις γιορτές, σύμφωνα με ένα ανώνυμο παλιό ιρλανδικό κείμενο. Σε έναν σωζόμενο κανόνα για το μοναστήρι του Kilrose, στην Ιρλανδία γράφεται: «Για να πίνουν αυτοί (δηλαδή οι μοναχοί) θα έχουν σκέτο νερό και μερικές φορές ανακατεμένο με γάλα, αφού το κρασί και η μύρα θα τους είναι άγνωστα.» Ο Columban, από την άλλη πλευρά, προφανώς είδε κάποια πλεονεκτήματα στο να παρέχετε μύρα για μοναχούς, ίσως εν μέρει λόγω της επιρροής της βρετανικής μοναστικής παράδοσης, ειδικά όπως την ήξερε από τον Gildas, και ίσως και λόγω των πιθανών οφελών για την υγεία που αποδίδονται στο ρόφημα από τους συμπατριώτες Ιρλανδούς. Τουλάχιστον σε μια παλαιά ιρλανδική μετάνοια από τα τέλη του όγδοου αιώνα, συνιστάται το εξής: «ακόμη και εκείνοι που έχουν ορκιστεί να μην πίνουν μύρα πρέπει να πίνουν τρεις γουλιές από αυτήν κάθε Πάσχα και Χριστούγεννα για να παραμείνουν υγιείς.» (L. Gougaud, 1911) (J. Décarreaux, 1980)

Αν και ο Columban επέτρεπε την μύρα, εξακολουθούσαν να υπάρχουν αυστηροί κανονισμοί ως προς την κατανάλωσή της. Έτσι, ο Columban, σύμφωνα με το τμήμα του κανόνα του σχετικά με τις τιμωρίες των μοναχών για αμαρτίες και παραβάσεις, οι μοναχοί που έχυναν μύρα, τιμωρούνταν αυστηρά: «Αλλά αν αυτός λόγω αμέλειας ή απόσπασης της προσοχής ή λάθους στη φροντίδα έχει χάσει περισσότερα από ό,τι συνήθως σε υγρά ή στερεά, ας κάνει μετάνοια με μια μακροχρόνια συγχώρεση στην εκκλησία ενώ ταυτόχρονα ψάλλει δώδεκα ψαλμούς στις δώδεκα, ενώ αν αυτός είναι κατάκοιτος και δεν χρειάζεται να κινεί κανένα μέλος. Ή αν όντως αυτό που χύθηκε ήταν πολύ, όπως μύρα ή μερίδες από οτιδήποτε, σε περίπτωση παραμέλησης, ας παρέχει για τόσες μέρες ό,τι είχε συνηθίσει να παίρνει νόμιμα για τους δικούς του, και ας ξέρει ότι το έχασε για τον εαυτό του, ώστε να πιει νερό και όχι μύρα. Για ό,τι χύνεται στο τραπέζι και τρέχει, αρκεί να ζητήσουμε συγχώρεση στον χώρο του.» (Columban, Regula coenobialis fratrum)

Η σημασία της μύρας στα φράγκικα μοναστικά ιδρύματα του Columban είναι ξεκάθαρη στις ιστορίες των θαυμάτων που λέγεται ότι έκανε εκεί. Μια μέρα που ο Columban ήταν στο μοναστήρι στο Luxeuil και ήταν ώρα για δείπνο, ο οικονόμος της τραπεζαρίας πήγε στο κελάρι για να πάρει την μύρα για τους μοναχούς. Εκεί τοποθέτησε μια κανάτα κάτω από τη βρύση ενός βαρελιού και τράβηξε το βύσμα, επιτρέποντας στην μύρα να κυλήσει στην κανάτα, αλλά ξαφνικά τον κάλεσε ένας άλλος μοναχός με εντολή του Columban. Ξεχνώντας την μύρα, έτρεξε στον Columban, με το βύσμα του βαρελιού στο χέρι. Αφού εκτέλεσε την εντολή του Columban, κατάλαβε την απροσεξία του και γύρισε γρήγορα στο κελάρι, σίγουρος πλέον ότι το βαρέλι θα ήταν άδειο. Όμως, προς έκπληξή του, είδε ότι η μύρα είχε

γεμίσει την κανάτα μέχρι πάνω και ότι δεν χύθηκε ούτε μια σταγόνα. Αυτή η ιστορία, εκτός από το ότι μας δείχνει τη σημαντική θέση που κατέχει η μύρα στο μοναστήρι του Columban, είναι και η πρώτη μας καλή απόδειξη για τη χρήση βαρελιού για την αποθήκευση του ποτού. Το βαρέλι ήταν κατά πάσα πιθανότητα μια Γαλλική καινοτομία του δεύτερου ή του πρώτου αιώνα π.Χ. που προέκυψε λόγω της μεγάλης κλίμακας ιταλικής εξαγωγής κρασιού εκείνη την εποχή. Κάποια στιγμή, αναγνωρίστηκε και ως το καταλληλότερο δοχείο αποθήκευσης για την τοπική μύρα, και έτσι συνεχίζει να είναι μέχρι και σήμερα. Ένα ακόμα θαύμα σχετικά με την μύρα, το οποίο αφορούσε τον Columban, αναφέρεται ότι έγινε στο μοναστήρι του στο Fontaine. Όταν επισκέφτηκε το μοναστήρι μια μέρα, είδε εξήντα μοναχούς να δουλεύουν στα χωράφια και τους πρόσταξε να κάνουν ένα γλέντι. Παρόλο που είχαν μόνο δύο καρβέλια ψωμί και λίγο cervisia, τους είπε να του τα φέρουν και κάνοντας μια προσευχή μπόρεσε να προσφέρει αρκετά για όλους. Τα ελληνικά και τα ρωμαϊκά στοιχεία δείχνουν το γεγονός ότι οι Κέλτες είχαν μια μύρα κριθαριού και μια μύρα σίτου, σε καθεμία από τις οποίες δόθηκε ξεχωριστό όνομα: cervesia (και παραλλαγές) για την μύρα κριθαριού και camum (και παραλλαγές) για την μύρα σίτου. Ο συγγραφέας της ζωής του Columban, Jonas of Susa, ορίζει τον όρο που χρησιμοποιεί για την μύρα, δηλαδή cervisia. Εξηγεί ότι το cervisia είναι αυτό «που βράζεται από το χυμό σιταριού ή κριθαριού». Έτσι, εκείνη την εποχή, ο όρος cervisia και οι παραλλαγές του, είχαν γίνει ο γενικός λατινικός όρος για την μύρα, όπως ο όρος ζύθος είχε γίνει ο γενικός ελληνικός όρος για την μύρα αντίστοιχα.

Μεταξύ άλλων, ο Columban ταξίδεψε κάποια στιγμή στην επικράτεια των παγανιστών Suevi, στην πόλη Brigantia της Αυστρίας, σε μια αποστολή προσηλυτισμού στον Χριστιανισμό. Σύμφωνα με την ιστορία: «Κάποτε, καθώς ο Columban περπατούσε ανάμεσα στους κατοίκους του τόπου, ανακάλυψε ότι σκόπευαν να πραγματοποιήσουν μια ειδωλολατρική θυσία. Είχαν τοποθετήσει ανάμεσά τους ένα μεγάλο σκεύος, που συνήθως το ονομάζουν cura [δηλαδή βαρέλι], που χωρούσε περίπου είκοσι έξι μεζούρες, γεμάτο με μύρα. Όταν ο άνθρωπος του Θεού πλησίασε και ρώτησε τι σκόπευαν να κάνουν με αυτό, είπαν ότι σκόπευαν να κάνουν μια προσφορά στον θεό τους Wodan, τον οποίο άλλοι αποκαλούν Ερμή. Στο άκουσμα αυτής της αποτρόπαιας πράξης, σε απόσταση αναπνοής από το βαρέλι, και μέσω ενός θαύματος το δοχείο θρυμματίστηκε και έσπασε σε κομμάτια, και μια γρήγορη δύναμη φύσηξε τη μύρα με τα κομμάτια μακριά. Ήταν ξεκάθαρο ότι ο διάβολος είχε κρυφτεί σε αυτό το δοχείο και θα περίμενε να αιχμαλωτίσει τις ψυχές των συμμετεχόντων μέσω της ειδωλολατρικής προσφοράς. Οι βάρβαροι, βλέποντας αυτό, έμειναν άναυδοι και είπαν ότι ο μεγάλος άνθρωπος είχε την πνοή του Θεού, αφού έτσι μπόρεσε με ασφάλεια να συντρίψει το δοχείο σε κομμάτια. Τους διέταξε να επιστρέψουν στα σπίτια τους, αφού είχαν ακούσει τα ευαγγελικά του λόγια, ώστε να σταματήσουν από αυτές τις προσφορές. Γι' αυτό πολλοί από αυτούς μεταστράφηκαν τότε στη μάθηση και την πίστη του Χριστού λόγω του κηρύγματος του μακαριστού και επιδίωξαν το βάπτισμα. Και οι άλλοι, που είχαν ήδη εξαγνιστεί με τον καθαρισμό, αλλά τους οποίους η ειδωλολατρική πλάνη εμπόδιζε, μεταστράφηκαν στην αφοσίωση της διδασχής του Ευαγγελίου μέσω της συμβουλής του».

Όποια και αν είναι η αλήθεια των θαυμάτων που αποδίδονται στον Columban, η διάχυση της μύρας στη βιογραφία του τείνει να υποδηλώνει ότι μπορεί να συνέβαλε σημαντικά στη διάδοση των βρετανικών και ιρλανδικών χριστιανικών παραδόσεων, στις οποίες είχε ήδη ενσωματωθεί η μύρα, στην ηπειρωτική Ευρώπη. Τέτοιου είδους θαύματα, τα οποία σχετίζονταν με την μύρα, μαρτυρούνταν επίσης συχνά στην

ηπειρωτική Ευρώπη καθώς και στην Ιρλανδία τον έβδομο αιώνα μ.Χ., πιθανώς ακολουθώντας το παράδειγμα του Columban. Έτσι, ξεκινώντας από την Ιρλανδία, ο Άγιος Mochuda, επίσκοπος του Rathen και του Lismore από τις αρχές του έβδομου αιώνα μ.Χ., λέγεται ότι μπορούσε να πολλαπλασιάσει την μύρα, ενώ ο Άγιος Cronanus, μεταξύ άλλων, ήταν σε θέση να κάνει την μύρα να ζυμώνεται αυθόρμητα. Εν τω μεταξύ, στην Ήπειρο, γύρω στο 640 μ.Χ., το σώμα ενός επισκόπου, του Remigius of Reims, θεωρήθηκε ότι μπορούσε να διασφαλίσει ότι η μύρα δεν θα χαλούσε. Ομοίως, ο Ηγούμενος και Άγιος Sadalberga (ή Salaberga) από τα μέσα του έβδομου αιώνα μ.Χ. κάποτε εξασφάλισε ότι η μύρα (cervisa) σε ένα βαρέλι, δεν θα τελείωνε ή θα χαλούσε την ώρα της επίσκεψης του σημαντικού ιερού ανθρώπου Waldebert. Πράγματι, πολλοί Χριστιανοί στην Ευρώπη όχι μόνο θα έπιναν μύρα αλλά θα τη χρησιμοποιούσαν ως μέρος των θρησκευτικών τους εορτασμών. Η μύρα, ωστόσο, δεν έπρεπε να παρασκευάζεται τις Κυριακές, και όταν οι κάτοικοι της Wisa προσπάθησαν κάποτε να γιορτάσουν τους μαρτυρικούς Αγίους Χρυσάνθο και Ντάρια, δεν μπορούσαν να βγάλουν μύρα (cervisia) από το βαρέλι, και πίστευαν ότι αυτό συνέβαινε λόγω της ημέρας, αφού είχε γίνει Κυριακή και ο Θεός δεν θα τους επέτρεπε να πιουν. Αφού υποσχέθηκαν ότι αυτό δεν θα συνέβαινε ποτέ ξανά και ότι θα έδιναν τη μύρα σε φτωχούς, η μύρα έτρεξε από το βαρέλι κανονικά. (M. Nelson, 2005)

Το 668 μ.Χ. ο Θεόδωρος από την Ταρσό της Κιλικίας στη Μικρά Ασία στάλθηκε από τον Πάπα Βιταλιανό για να γίνει Αρχιεπίσκοπος του Canterbury, όπου παρέμεινε μέχρι το 690 μ.Χ. Ο Θεόδωρος χειροτόνησε πολλούς επισκόπους και διέδωσε τις καθολικές διδασκαλίες σε ολόκληρη τη Βρετανία, καθώς ήταν γνώστης της ελληνικής και λατινικής λογοτεχνίας. Ο ίδιος, έγραψε μια μετάνοια απευθυνόμενη στους Βρετανούς Καθολικούς, η οποία είχε σκοπό να αντικαταστήσει τις ιρλανδικές παραδόσεις με τις ρωμαϊκές. Σε αυτή τη μετάνοια, η μύρα αναγνωρίστηκε ως το καθιερωμένο ποτό των πιστών. Ο Θεόδωρος εξήγησε ότι για τις μετάνοιες στις οποίες κάποιος έπρεπε να νηστέψει με ψωμί και νερό, για τον πρώτο χρόνο, τρεις φορές την εβδομάδα (την Τρίτη, την Πέμπτη και το Σάββατο) έπρεπε να απέχει «από κρασί, υδρόμελο και μύρα με μέλι». Ο Θεόδωρος συνεχίζει λέγοντας ότι για δεύτερη χρονιά μπορούσε κανείς να πει και σκέτη μύρα (cervisia) αλλά έπρεπε να είναι νηφάλιος. Μάλιστα ο Θεόδωρος απαγόρευε γενικώς τη μέθη λέγοντας ότι όποιος είναι μεθυσμένος με κρασί ή μύρα (cervisia) το έκανε ενάντια στην εντολή του Κυρίου και των αποστόλων του. Φρόντισε επίσης να ορίσει τη μέθη, εξηγώντας ότι αποτελεί την κατάσταση κατά την οποία «αλλάζουν οι νοητικές καταστάσεις και η γλώσσα τραυλίζει και τα μάτια κυλούν και υπάρχει ζάλη στο κεφάλι και πρήξιμο του στομάχου και ακολουθεί πόνος». Η ποινή για μέθη για έναν λαϊκό ήταν μια εβδομάδα με ψωμί και νερό, δύο εβδομάδες για έναν ιερέα και πέντε εβδομάδες για έναν επίσκοπο. Ένας από τους μαθητές του Θεόδωρου, ο Άγιος Ιωάννης του Μπέβερλι, ο οποίος, ενώ ήταν επίσκοπος του Hexham και αργότερα της Υόρκης, είχε την μοναδική τιμή να διδάξει τον Bede (673–735 μ.Χ.), τον μεγάλο διανοούμενο της εποχής, και να τον χειροτονήσει στην ιεροσύνη. Ο Bede έγραψε μια μετάνοια στην οποία περιλαμβάνεται μια από τις πιο περιεργες αρχαίες συμβουλές σχετικά με την μύρα. Αφού ανέφερε τη μετάνοια για όσους τρώνε ακάθαρτο κρέας, συνέχισε λέγοντας ότι εάν ένα ποντίκι πέσει σε υγρό όπως γάλα ή μύρα (cervisia) και έχει πεθάνει, το υγρό πρέπει να πεταχτεί και να μην καταναλωθεί. Είναι σαφές ότι για να τονιστούν τέτοιες φαινομενικά κοινές αντιλήψεις σχετικά με την υγιεινή, πρέπει να υπήρχε έλλειψη γενικής κατανόησης αυτών μεταξύ του γενικού πληθυσμού. (Bede, Ecclesiastical History of the English People)

Η μύρα αναμφίβολα παρέμεινε σημαντική στη Γαλατία όπως και στη Βρετανία, αν και οι αναφορές σε αυτήν είναι σπάνιες μέχρι την εποχή του Καρλομάγνου.

5.4 ΚΑΡΟΛΙΠΓΕΙΑ ΑΝΑΓΕΝΝΗΣΗ

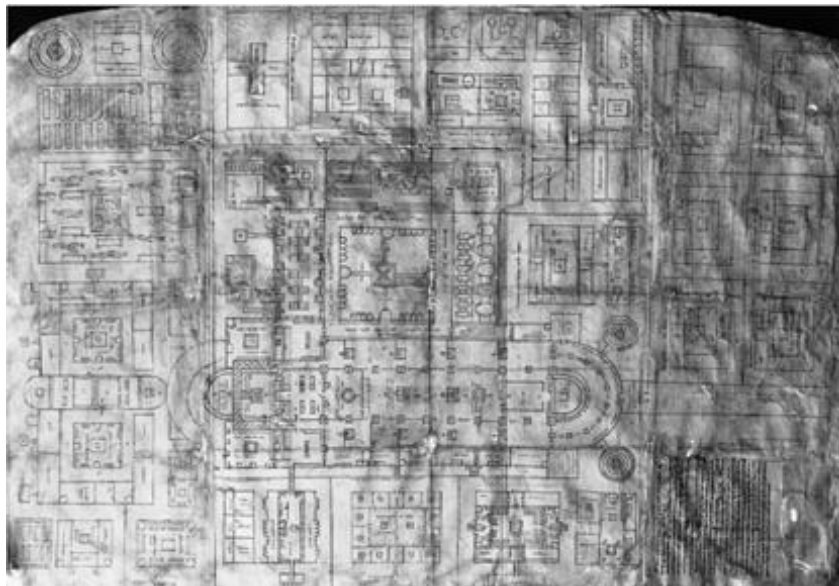
Ο Κάρολος ο Μέγας, γνωστός ως Καρλομάγνος, ίδρυσε μια νέα φραγκική δυναστεία και κυβέρνησε από το 768 έως το 814 μ.Χ. Ανάμεσα στους πολλούς υπηρέτες στην επικράτειά του ήταν και οι *siceratores*, δηλαδή οι «κατασκευαστές της *sicera*». Ο όρος *Sicera* χρησιμοποιείται από καιρό για να δηλώσει αλκοολούχα ποτά εκτός από το κρασί, καθώς εμφανίζεται συχνά στην Παλαιά Διαθήκη σε συνδυασμό με το κρασί. Έτσι, για παράδειγμα, ο Ιερώνυμος, συγγραφέας της λατινικής μετάφρασης της Βίβλου, έγραψε ότι το *sicera* ήταν μια εβραϊκή λέξη που μπορούσε να εφαρμοστεί σε κάθε μεθυστικό ποτό, συμπεριλαμβανομένης της μύρας, του μηλίτη και του υδρόμελου. Ωστόσο, ο Καρλομάγνος στους κανονισμούς του αναφέρει συγκεκριμένα τη μύρα και τον μηλίτη ως προϊόντα των παρασκευαστών *sicera*, αλλά αυτός ο κατάλογος δεν φαίνεται να ήταν πλήρης, αφού σε άλλο απόσπασμα ο Καρλομάγνος μιλά για τα εισοδήματα των κτημάτων του από διάφορα είδη κρασιού όπως το κρασί μουριάς, συμπεριλαμβανομένης της μύρας και του υδρόμελου. Είναι σαφές ότι τα αλκοολούχα ποτά δεν καταναλώνονταν μόνο στην επικράτεια εκείνη την εποχή, αλλά παρασκευάζονταν και για εξωτερική πώληση. Ο Καρλομάγνος τονίζει επίσης ότι στα κτήματά του θα πρέπει να υπάρχουν «άνθρωποι που έχουν συνηθίσει να φτιάχνουν καλή μύρα» και ότι όταν η βύνη και η μύρα παρασκευάζονται, θα πρέπει να τηρούνται κατά γράμμα τα κατάλληλα μέτρα καθαριότητας. Έτσι, στη Γαλλία του 9ου αιώνα, υπήρχε μια εξαιρετικά ποικίλη γκάμα ποτών διαθέσιμη για τον βασιλιά και τους υπηκόους του, και επιπλέον, τα ποτά αυτά παρασκευάζονταν με μια εξαιρετικά προηγμένη αντίληψη της αναγκαιότητας τόσο του επαγγελματισμού όσο και της υγιεινής. (Κάρολος ο μέγας, *Capit. de vill.*)

Όσο ειδυλλιακή κι αν φαίνεται να ήταν η κατάσταση της κατανάλωσης οινοπνεύματος υπό την κυριαρχία του Καρλομάγνου, δεν επιτρεπόταν σε κανέναν η απολύτως απεριόριστη κατανάλωση αλκοόλ. Ο ίδιος ο Καρλομάγνος, σύμφωνα με τον βιογράφο του, Einhard, σπάνια διασκεδάζε, έπινε μέτριες ποσότητες κρασί ή άλλα ποτά και σχεδόν ποτέ δεν έπινε σπανίως περισσότερα από τρία φλιτζάνια κατά τη διάρκεια ενός γεύματος. Το κρασί και η μύρα φαίνεται να ήταν τα πιο δημοφιλή ποτά κατά την εποχή του Καρλομάγνου, αλλά σαφώς το κρασί παρέμεινε το ποτό ανώτερης κατηγορίας και η μύρα το κοινό ποτό. (Einhard, *Vita Karoli Magni*)

Το 814 έως το 840 μ.Χ., ήταν η περίοδος κατά την οποία κυβέρνησε ο διάδοχος του Καρλομάγνου, ο βασιλιάς Λουδοβίκος ο ευσεβής και αποτελεί μια από τις σημαντικότερες περιόδους στην ιστορία της μύρας, στον πρώιμο Μεσαίωνα. Αν και η μύρα υπήρχε ήδη στα μοναστήρια της Ιρλανδίας, της Βρετανίας και της Γαλλίας, κατά τη διάρκεια της βασιλείας του Βασιλιά Λουδοβίκου, καθιερώθηκε επίσημα ο ακριβής ρόλος της μύρας σε αυτά και για πρώτη φορά χρησιμοποιήθηκε στην ζυθοποιία ο λυκίσκος. Κατά τον έβδομο και τον όγδοο αιώνα διάφοροι ιδιότυποι κανόνες είχαν τηρηθεί σε όλα τα μοναστήρια της Ευρώπης. Οι κανόνες αυτοί, βασίστηκαν κυρίως σε εκείνους που διατύπωσε ο Άγιος Βενέδικτος της Νουρσίας, ιδρυτής και ηγούμενος του Monte Cassino στην Ιταλία από τις αρχές του 6ου αιώνα μ.Χ., αλλά και στον Columban. Ο Λουδοβίκος, στις αρχές της βασιλείας του και κατά

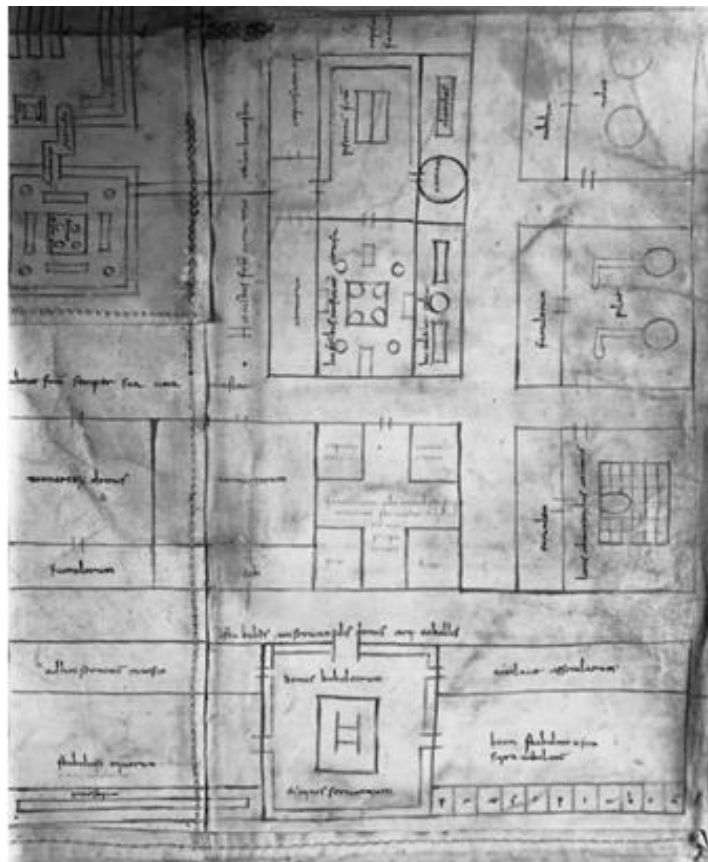
τη διάρκεια των δύο συνόδων που έγιναν στο Άαχεν το 816 και το 817 μ.Χ. όπου θεσπίστηκαν οι παγκόσμιοι κανόνες με βάση το έργο του Βενέδικτου, συνέχισε την αυτοκρατορική χορηγία των μοναστικών μεταρρυθμίσεων. Ένα θέμα που συζητήθηκε σε αυτές τις συνόδους ήταν αυτό της κατανάλωσης αλκοόλ από τους μοναχούς. Ο Βενέδικτος δεν συμφωνούσε με την πλήρη απαγόρευση του ποτού, γράφοντας: «Πιστεύουμε ότι μισή πίντα κρασί την ημέρα αρκεί για τον καθένα». Επιτρεπόταν λίγο περισσότερο αν το υπαγόρευαν οι συνθήκες της τοποθεσίας ή της δουλειάς ή της ζέστης το καλοκαίρι, αλλά ποτέ σε σημείο υπερβολής ή μέθης. Έτσι, στην πρώτη σύνοδο του Άαχεν, τον Αύγουστο του 816 μ.Χ., αποφασίστηκε η ημερήσια μερίδα να είναι μισή πίντα κρασί ανά άτομο και ότι εάν έλειπε το κρασί, έπρεπε να παρασχεθεί διπλάσια ποσότητα μύρας, δηλαδή μια πίντα. Μια εκδοχή έχει τη φράση ότι πρέπει να δοθεί διπλό μέτρο «καλής μύρας». Αυτός ο αποδεκτός λογισμός δύο μερίδων καλής μύρας που ισοδυναμούν με μια μερίδα κρασιού πιθανώς προέκυψε με βάση την ποσότητα αλκοόλ που περιείχε το εκάστοτε ποτό. (B.H. Rosenwein, 1977) (Institutio canoniorum Aquisgranensis)

Οι παγκόσμιοι κανόνες που παρουσιάστηκαν στο Άαχεν σύντομα ακολουθήθηκαν από πολυάριθμους μοναχούς και εφαρμόστηκαν σε πολλά μοναστήρια. Ως εκ τούτου, το μοναστήρι του Αγίου Γάλλου (St Gall) στη σημερινή Ελβετία, που ιδρύθηκε αρχικά γύρω στο 673 μ.Χ., έπρεπε να ανακαινιστεί ώστε να αντικατοπτρίζει το ιδανικό μοναστήρι του νέου παγκόσμιου κανόνα, συμπεριλαμβανομένων των ζυθοποιείων. Γύρω στο 820 μ.Χ. δημιουργήθηκε ένα λεπτομερές σχέδιο του αβαείου με περιγραφές στα λατινικά από έναν ανώνυμο σχεδιαστή, ο οποίος το αφιέρωσε στον Gozbertus, τον ηγούμενο του St Gall που ξεκίνησε το πρόγραμμα οικοδόμησης του συγκεκριμένου μοναστηριού. Ένα αντίγραφο αυτού του σχεδίου που χρονολογείται από αυτή την περίοδο σώζεται ακόμη και σήμερα και βρίσκεται στη βιβλιοθήκη του St Gall. (K. Hecht, 1983)

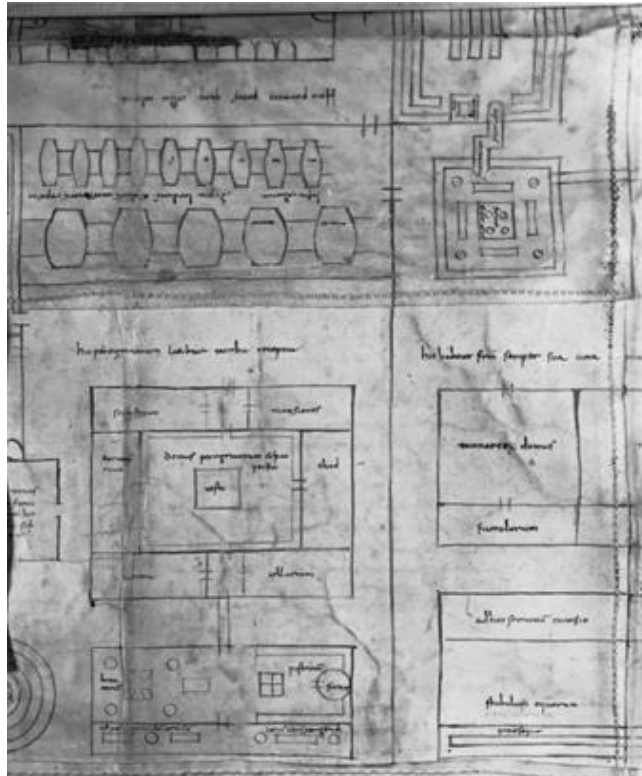


Εικόνα 5.4.1: Ο χάρτης του αβαείου του St Gall, στην Ελβετία, από τις αρχές του ένατου αιώνα μ.Χ. Stiftsbibliothek, St Gallen, Ελβετία

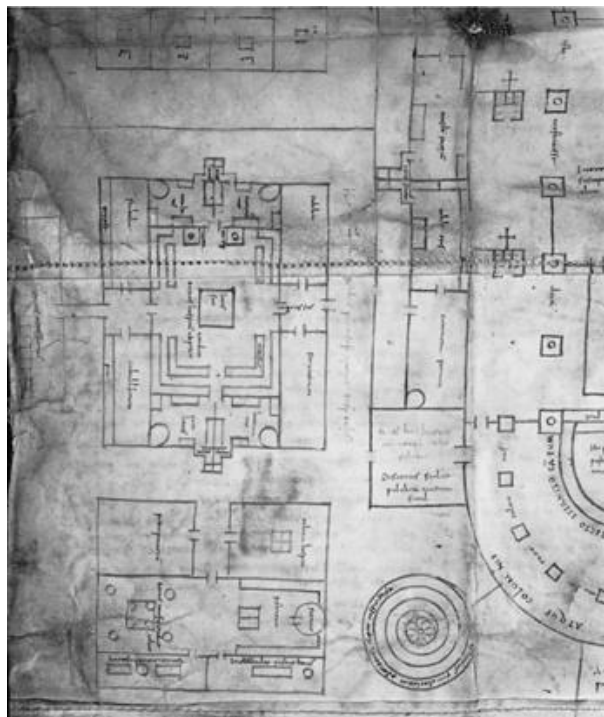
Στο χάρτη εντοπίζονται τρία ξεχωριστά ζυθοποιεία, ένα για την παραγωγή της μύρας για τους μοναχούς, ένα για την μύρα των διακεκριμένων επισκεπτών και ένα για την μύρα των προσκυνητών και των φτωχών. Το πιο περίτεχνο είναι αυτό της μύρας των μοναχών, το οποίο περιβάλλεται από μια σειρά βοηθητικών κτιρίων. Πρώτον, η σιταποθήκη (granarium), αποτελούνταν από ένα τετράγωνο δωμάτιο με σταυροειδές δάπεδο και τέσσερις αποθηκευτικούς κάδους στις γωνίες τόσο για τα καθαρισμένα όσο και για τα βυνοποιημένα δημητριακά (quod ad cervisam praeparatur). Δίπλα στη σιταποθήκη υπήρχε ένας κλίβανος ξήρανσης (locus ad torrendas annonas), ο οποίος χρησιμοποιήθηκε πιθανώς για την ξήρανση και το ψήσιμο των βυνοποιημένων δημητριακών. Δίπλα του υπήρχαν κτίρια που στέγαζαν μύλους, πιθανότατα υδροκίνητους, όπου αλέθονταν τα αμιγή και βυνοποιημένα δημητριακά, για το ζυθοποιείο και το αρτοποιείο, τα οποία βρίσκονταν σε κεντρική τοποθεσία. Το ζυθοποιείο αποτελούνταν από ένα δωμάτιο με εστία και ένα παράπλευρο δωμάτιο όπου προετοιμάζαν την μύρα. Μετά από την προετοιμασία, η μύρα προφανώς τοποθετούνταν σε βαρέλια, τα οποία αποθηκεύονταν σε ένα κοντινό κελάρι. Αυτό σχεδιάστηκε για να χωράει εννέα επιμήκη βαρέλια και πέντε μεγαλύτερα στρογγυλά βαρέλια. Το δεύτερο ζυθοποιείο ήταν αυτό για τους καλεσμένους, ενώ το τρίτο ζυθοποιείο, ακριβώς νότια του δεύτερου, ήταν αυτό των προσκυνητών και των φτωχών. Και τα δύο περιλάμβαναν μια κεντρική εστία για την παρασκευή, ένα μέρος για την ψύξη του παρασκευάσματος και ένα παρακείμενο αρτοποιείο. (W. Horn, E. Born, 1979) (L. Price, 1982)



Εικόνα 5.4.2: Λεπτομέρεια του χάρτη του αβαείου του St Gall που δείχνει τις εγκαταστάσεις ζυθοποιίας των μοναχών, που περιβάλλονται από κτίρια όπου αποθηκεύονταν και αλέθονταν η βύνη. Stiftsbibliothek, St Gallen, Ελβετία



Εικόνα 5.4.3: Λεπτομέρεια του χάρτη του αβαείου του St Gall που δείχνει τις εγκαταστάσεις ζυθοποιίας για τους προσκυνητές και τους φτωχούς καθώς και την αποθήκη με τα βαρέλια. Stiftsbibliothek, St Gallen, Ελβετία



Εικόνα 5.4.4: Λεπτομέρεια του χάρτη του αβαείου του St Gall που δείχνει τις εγκαταστάσεις ζυθοποιίας για τους καλεσμένους. Stiftsbibliothek, St Gallen, Ελβετία

Η επίσημη αναγνώριση της μπύρας ως αναπόσπαστο μέρος της μοναστικής ζωής σε όλη την Ευρώπη ήταν σίγουρα σημαντική. Οι μοναχοί ήταν ελεύθεροι να επιλέξουν αν θα παρασκεύαζαν κρασί ή μπύρα, και σε πολλές περιοχές πιθανότατα παρασκεύαζαν και τα δύο. Οι παραγωγοί μπύρας, πειραματίστηκαν με πολλά διαφορετικά συστατικά, έως ότου κάποιος ζυθοποιός, έκανε δημοφιλή τον λυκίσκο ως κανονικό πρόσθετο μπύρας, τουλάχιστον στη βόρεια Γαλλία. Ο λυκίσκος (*Humulus lupulus* L) είναι ένα πολυετές αναρριχώμενο φυτό που συγγενεύει με την κάνναβη, το οποίο πιθανότατα καλλιεργείται άγριο στην ηπειρωτική Ευρώπη εδώ και αιώνες. Στο θηλυκό άνθος του λυκίσκου (ταξιανθία) βρίσκεται, μεταξύ άλλων, μια ρητίνη, η λουπουλίνη στην οποία βρίσκονται τα έλαια χουμουλόνη, ένα άλφα οξύ και λουπουλόνη, ένα βήτα οξύ. Τα έλαια αυτά, χρησιμοποιούνται πλέον παγκοσμίως στην παρασκευή της μπύρας ως πικραντικά, συντηρητικά και αποστειρωτικά. Η χρήση του λυκίσκου στη μπύρα σήμερα θεωρείται δεδομένη καθώς περιέχεται σχεδόν σε όλες τις μπύρες, αλλά η ακριβής προέλευση αυτής της πρακτικής παραμένει ένα μυστήριο. (D.G. Wilson, 1975)

Η πρώτη βέβαιη αναφορά στη χρήση του λυκίσκου για την μπύρα βρίσκεται στα καταστατικά του Adalhard the Elder, ένατου ηγουμένου της μονής των Αγίων Πέτρου και Στεφάνου στο Corbie της Γαλλίας, που γράφτηκε τον Ιανουάριο 822 μ.Χ., σύμφωνα με τους μοναστικούς κανόνες που θεσπίστηκαν από τη Σύνοδο του Άαχεν το 816 και το 817 μ.Χ. Αυτό το αβαείο ιδρύθηκε γύρω στο 660 μ.Χ. από τη βασίλισσα Balthilda και κατοικήθηκε από μοναχούς από το Luxeuil, ένα μοναστήρι που ιδρύθηκε από τον πρωτοπόρο Columban στα τέλη του έκτου αιώνα, όπου σερβίρονταν μπύρα ήδη από την έναρξή του. Είναι πιθανό τότε ότι και το Corbie είχε μακρά παράδοση στην κατανάλωση μπύρας και πιθανότατα να χρησιμοποιούσε λυκίσκο για κάποιο χρονικό διάστημα, καθώς ο Adalhard αναφέρει ότι η χρήση λυκίσκου στη μπύρα ήταν καθιερωμένη πρακτική στο μοναστήρι. Ο Adalhard αναφέρει επίσης ότι ο μοναχός που ήταν υπεύθυνος για την σίτιση και τη φιλοξενία των επισκεπτών, λάμβανε ένα μέρος του λυκίσκου που δίνονταν ως δέκατο στο μοναστήρι, και αν αυτό δεν ήταν αρκετό, μπορούσε: «να αποκτήσει για τον εαυτό του όσο χρειάζεται για να φτιάξει τη δική του μπύρα». (A.E. Verhulst, J. Semmler, 1962) (D.G. Wilson, 1975)

Προφανώς η μπύρα ήταν το καθημερινό ποτό των μοναχών στο αβαείο Corbie, το οποίο ήταν εξοπλισμένο με μύλους. Ο Adalhard ωστόσο, δεν παρείχε μια πίντα για κάθε μοναχό, όπως αποφασίστηκε στο Άαχεν, αλλά αντιθέτως, παρείχε καθημερινά οκτώ πίντες συνολικά. Η μισή ποσότητα δίνονταν στους δώδεκα φτωχούς που καλούνταν να μείνουν με τους μοναχούς κάθε βράδυ, παρέχοντας στον καθένα από δύο φλιτζάνια μπύρα, το οποίο αντιστοιχούσε στο ένα τρίτο της πίντας για κάθε φτωχό. Από τις υπόλοιπες τέσσερις πίντες, ένα φλιτζάνι δίνονταν σε κάθε κληρικό, ένα φλιτζάνι στον υπηρέτη, και το υπόλοιπο στον αφέντη των καλεσμένων ο οποίος το μοίραζε στους ασθενείς και στους υπόλοιπους φτωχούς. Τις δεκατρείς ειδικές ημέρες του χρόνου, δίνονταν ένα φλιτζάνι κρασί, και αν δεν υπήρχε κρασί δίνονταν μπύρα. Οι ειδικές μέρες αποτελούνταν από: τα Χριστούγεννα, τα Θεοφάνια, την ημέρα της Αγίας Βαλθίλντας, τον Ευαγγελισμό της Θεοτόκου, την τεσσαρακοστή Κυριακή, την ημέρα του Μυστικού Δείπνου, το Πάσχα, την Ανάληψη, την Πεντηκοστή, την ημέρα του Αγίου Ιωάννη του Βαπτιστή, την ημέρα του Αγίου Πέτρου, την ημέρα του Αγίου Μαρτίνου και την ημέρα του Αγίου Ανδρέα. (L. Levillain, 1900)

Διάφορα αρχαιολογικά ευρήματα υποδηλώνουν ότι η χρήση του λυκίσκου στη μύρα μπορεί να είχε αναπτυχθεί πολύ νωρίτερα. Μεγάλες ποσότητες ανθέων λυκίσκου βρέθηκαν μαζί με υπολείμματα βύνης στο Haithabu της βόρειας Γερμανίας. Έχουν επίσης βρεθεί υπολείμματα άλλων φυτών που μπορούν να λειτουργήσουν ως πικραντικοί παράγοντες στη μύρα. Για παράδειγμα, το πικρό φυτό *sweet gale* χρησιμοποιήθηκε πιθανώς ήδη για την παραγωγή μύρας στις εκβολές του Ρήνου τον πρώτο αιώνα π.Χ., και το *meadowsweet* φαίνεται ότι χρησιμοποιούνταν ήδη στη Σκωτία για την παρασκευή μύρας κατά τη Νεολιθική περίοδο. (K.E. Behre, 1999)

Τα γλυκαντικά, όπως το μέλι ή τα φρούτα, είχαν χρησιμοποιηθεί στην μύρα στην Ευρώπη από πολύ νωρίς, και τουλάχιστον μεταξύ των Γαλατών η μύρα μελιού θεωρούνταν ανώτερη από άλλους τύπους μύρας. Είναι πολύ πιθανό ότι υπήρχε μια γενική τάση να εκτιμώνται τα γλυκά ποτά και να αποφεύγονται τα πικρά. Αν και δεν υπάρχουν συγκεκριμένα στοιχεία για αυτό το θέμα μεταξύ των πρώτων Κελτών και Γερμανών, οι Έλληνες και οι Ρωμαίοι τουλάχιστον, πίστευαν πως η πικρή γεύση ήταν κατώτερη από άλλες. Ο Αριστοτέλης, για παράδειγμα, θεωρούσε τα πικρά πράγματα ως φυσικά δυσάρεστα, και ο Ρωμαίος ποιητής *Martial* είπε ότι κάτι γλυκό δεν είναι καλό αντάλλαγμα για κάτι πικρό. Τέλος, ο Πλούταρχος δήλωσε ότι η πίκρα είναι η πιο δυσάρεστη γεύση. Η απουσία οποιουδήποτε αρχαίου επαίνου για την πικράδα και ειδικά για την πικρή μύρα τείνει να δείξει ότι ο λυκίσκος χρησιμοποιήθηκε λιγότερο ως αρωματική ουσία για την μύρα αλλά μάλλον ως συντηρητικό, και το ίδιο θα μπορούσε να ισχύει και για άλλα παρόμοια φυτά. Ανεξάρτητα από το αν αυτή ήταν ή όχι η γενική συναίνεση, είναι πολύ πιθανό ότι οι μοναχοί θεώρησαν ότι τα οφέλη της συντήρησης της μύρας τους με λυκίσκο υπερέβαιναν την αλλαγή στη γεύση και σίγουρα η γεύση της πικρής μύρας μπορούσε να αποκτηθεί με την πάροδο του χρόνου. (R.W. Unger, 2004)

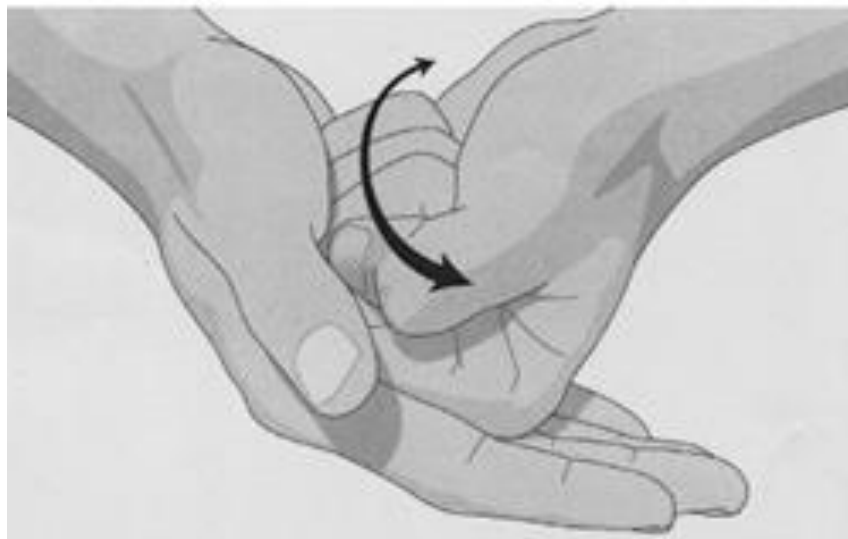
Οι μοναστικές μεταρρυθμίσεις καθώς και η πρόσφατα διαδεδομένη τεχνική μύρας με λυκίσκο που αναπτύχθηκε στα βόρεια γαλλικά μοναστήρια όχι μόνο εξαπλώθηκαν στην ηπειρωτική Ευρώπη, αλλά έφτασαν και στην Αγγλία. Το μεταρρυθμιστικό κίνημα έφτασε στην Αγγλία περισσότερο από έναν αιώνα αργότερα, κατά τη διάρκεια της βασιλείας του βασιλιά *Edgar*. Στον αρχικό κανόνα του Βενέδικτου της Νουρσίας απαγορευόταν επίσης να μιλάει κανείς στο τραπέζι και επομένως ήταν απαραίτητο να χρησιμοποιεί νοήματα την ώρα του φαγητού αν χρειαζόταν κάτι. Πιθανώς κατά τη διάρκεια της βασιλείας του *Edgar* αναπτύχθηκε μια παλαιά αγγλική νοηματική γλώσσα για το σκοπό αυτό. Σήμερα σώζεται σε ένα χειρόγραφο στο οποίο το σήμα όταν κάποιος ήθελε ένα ποτό ήταν να ακουμπάει τον δείκτη του χεριού του στα χείλη του ενώ το σήμα όταν κάποιος ήθελε να πιεί μύρα, ήταν να τρίβει το ένα χέρι του πάνω στο άλλο. Αυτό, φαίνεται να αντιπροσωπεύει την δράση της άλεσης των βυνοποιημένων κόκκων σιτηρών κατά την παρασκευή της μύρας. (D. Banham, 1991)

Εκείνη την εποχή οι Άγγλοι είχαν ήδη μάθει τη χρήση της μύρας με λυκίσκο. Ο λυκίσκος συναντάται σε μια παλαιά αγγλική έκδοση του *Herbarium* του *Pseudo-Apuleius*, που γράφτηκε τον 9ο ή 10ο αιώνα μ.Χ. (αρχικά στα λατινικά τον 5ο αιώνα μ.Χ.), όπου αναφέρετε ότι το φυτό «σε αυτόν τον βαθμό συνιστάται στους άνδρες να το αναμειγνύουν με το συνηθισμένο τους ποτό». Πρόκειται σχεδόν σίγουρα για αναφορά στην μύρα και σε μια σύγχρονη τεχνική που ο αρχικός Λατίνος συγγραφέας δεν θα γνώριζε. Επιπλέον, σε αυτό το έργο η μύρα (*ealo*) μαζί με το μέλι αναφέρεται ως θεραπεία για τα ερεθισμένα μάτια. Αν και δεν υπάρχουν στοιχεία

ότι ο λυκίσκος καλλιεργούνταν στην Αγγλία εκείνη την εποχή, ένα εύρημα υποδηλώνει ότι ο λυκίσκος μπορεί να είχε εισαχθεί από την ηπειρωτική Ευρώπη. Γύρω στον 10ο αιώνα μ.Χ. βρέθηκαν εκατοντάδες άνθη λυκίσκου σε ένα πλοίο που είχε εγκαταλειφθεί στο Graveney του Κεντ, στη νοτιοανατολική Αγγλία. Αυτή είναι μια πιθανή ένδειξη ότι ο λυκίσκος που χρησιμοποιούνταν στην ζυθοποιία μπίρας μπορεί να αποτελούσε αντικείμενο εμπορίου εκείνη την εποχή. Η κοινή χρήση του λυκίσκου στην παρασκευή μπίρας δεν ήταν καθιερωμένη για αρκετούς ακόμη αιώνες, αλλά μέχρι το τέλος της πρώτης χιλιετίας ήταν μάλλον αρκετά διαδεδομένη. (D.G. Wilson, A.P. Conolly, 1978)



Εικόνα 5.4.5: Σχέδιο της νοηματικής γλώσσας των Αγγλων μοναχών από τον δέκατο αιώνα μ.Χ. Ο δείκτης του χεριού που ακουμπούσε τα χείλη αντιπροσώπευε την θέληση για ένα ποτό. Σχέδιο της Eleanor Andrew .



Εικόνα 5.4.6: Σχέδιο της νοηματικής γλώσσας των Αγγλων μοναχών από τον δέκατο αιώνα μ.Χ. Το τρίψιμο του ενός χεριού πάνω στο άλλο αντιπροσώπευε την θέληση για μία μπίρα. Σχέδιο της Eleanor Andrew.

Σε αντίθεση με τον σημαντικό ρόλο των μοναστηριών στη διαίونيση της παράδοσης της κατανάλωσης μύρας στην Ήπειρο, από τα πρώτα ιδρύματα του Gildas και του Columban τον έκτο αιώνα μέχρι τις μύρες με λυκίσκο του ένατου αιώνα, στην Αγγλία οι ταβέρνες αποτέλεσαν το μέρος όπου αναπτύχθηκε η κουλτούρα της μύρας. Στα μέσα του όγδοου αιώνα μ.Χ., ο Ecbright, Αρχιεπίσκοπος της York, όρισε ότι οι ιερείς δεν έπρεπε να τρώνε ή να πίνουν σε ταβέρνες, και αυτή φαίνεται να είναι η πρώτη αναφορά σε τέτοιες εγκαταστάσεις στη Βρετανία, αν και αυτό δεν σημαίνει ότι οι ταβέρνες δεν είχαν ήδη εδραιωθεί εκεί από καιρό. Πράγματι, η γενική εικόνα της κατανάλωσης αλκοόλ στην Αγγλία κατά την περίοδο αυτή, η οποία απέκλειε τη συμμετοχή των ιερέων, μαρτυρείται από τον ιστορικό του δωδέκατου αιώνα William του Malmesbury. Περιγράφοντας τα χαρακτηριστικά των Άγγλων πριν από τη νορμανδική κατάκτηση του 1066 μ.Χ. λέει ότι όλοι έπιναν μαζί, όλη τη νύχτα και την ημέρα, ότι η μέθη ήταν κοινή, καθιστώντας τους άνδρες θηλυπρεπείς, καθώς επίσης ότι οι άνθρωποι έτρωγαν μέχρι να αρρωστήσουν και έπιναν μέχρι να κάνουν εμετό. (H.A. Monckton, 1969)

Στους αιώνες που ακολούθησαν, η αρχαία ευρωπαϊκή παράδοση της μύρας, που μεταδόθηκε, βελτιώθηκε, και τελειοποιήθηκε από τους μοναχούς, εξαπλώθηκε και πρωταγωνίστησε στον κόσμο των ταβερνών. Στην Αγγλία, τουλάχιστον μέχρι το 1348-1349, όταν ξέσπασε ο Μαύρος Θάνατος, η παραγωγή μύρας παρέμεινε σε μεγάλο βαθμό οικιακή υπόθεση και βρισκόταν στα χέρια των γυναικών, παρόλο που η κατανάλωση αλκοολούχων ποτών θεωρούνταν ανδρική υπόθεση ανά τους αιώνες. (J.M. Bennett, 1996)

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑ

Αντικείμενο της παρούσας πτυχιακής εργασίας αποτέλεσε η ιστορία της μύρας στην αρχαία Ευρώπη καθώς και η παρουσίαση ενός ευρύτερου φάσματος πρωτογενούς υλικού σχετικά με την κατανάλωση και την αντιμετώπιση της μύρας, μεταξύ των διάφορων προϊστορικών λαών.

Από τα βάθη των προϊστορικών αιώνων, οι άνθρωποι, έχοντας την ανάγκη για επιβίωση καθώς και για δημιουργία, ανακάλυψαν ότι με τη ζύμωση άγριων δημητριακών και σιτηρών, προέκυπτε το πολυαγαπημένο ποτό σήμερα, η μύρα. Ειδικότερα στην Ευρώπη, ήδη από τις αρχές του 3000 π.Χ., τα μεθυστικά ποτά παρασκευάζονταν από μια ποικιλία ζυμώσιμων προϊόντων, συμπεριλαμβανομένων των δημητριακών, του μελιού και των φρούτων. Το κριθάρι, όπως και στην σύγχρονη εποχή, αποτελούσε το βασικό συστατικό παρασκευής της μύρας, αλλά ορισμένοι λαοί, χρησιμοποιούσαν για την παρασκευή της σιτάρι καθώς και κεχρί. Το μέλι και τα φρούτα, χρησιμοποιούνταν για την μείωση της ξινής κατά βάση γεύσης της μύρας, και από τον ένατο αιώνα, ο λυκίσκος έγινε απαραίτητος για την συντήρηση της. Για την πόση της μύρας, χρησιμοποιούνταν κεράτινα δοχεία, ποτήρια, αλλά και ειδικά καλαμάκια, λόγω των υπολειμμάτων των σπόρων των σιτηρών που παρέμεναν στο ποτό εάν η μύρα δεν φιλτραριζόταν. Αν και ο προσδιορισμός της μέσης περιεκτικότητας σε αλκοόλ της μύρας και των υπολοίπων υπαρχόντων ποτών των αρχαίων χρόνων είναι αδύνατος, είναι βέβαιο ότι υπήρχε μια μεγάλη κλίμακα διαφόρων ειδών μεθυστικών ποτών όπου το καθένα, ανάλογα με τον τρόπο παρασκευής του, κατατάσσονταν ως δυνατό ή αδύναμο. Ως επί το πλείστον, η μύρα καταναλώνονταν φρέσκια και μόνο σε σπάνιες περιπτώσεις αφήνονταν για παλαίωση.

Η κατανάλωση αλκοολούχων ποτών στην αρχαιότητα, αποτελούσε αντικείμενο πολιτιστικής κουλτούρας. Έτσι λοιπόν, στους περισσότερους αρχαίους λαούς, τα διάφορα αλκοολούχα ποτά καταναλώνονταν άμετρα, σε σημείο μέθης και η μύρα αποτελούσε αναπόσπαστο κομμάτι των κοσμικών εορτών αλλά και των ιερών τελετουργιών. Αντιθέτως, οι Έλληνες και οι Ρωμαίοι, καταλάβαιναν κυρίως κρασί, πάντοτε με μέτρο, ενώ ταυτόχρονα θεωρούσαν ότι τα υπόλοιπα αλκοολούχα ποτά, συμπεριλαμβανομένης της μύρας, ήταν κατώτερα. Η μύρα, πολλές φορές θεωρούνταν ένα "ψυχρό" και ως εκ τούτου θηλυπρεπές ποτό, ενώ το κρασί θεωρούνταν ένα "ζεστό" και ταυτοχρόνως ανδροπρεπές ποτό. Αυτό, συνέβαινε κυρίως λόγω της άγνοιας ότι τα δύο αυτά ποτά, παράγονταν από τη μετατροπή των σακχάρων μέσω της δράσης των ζυμών καθώς επίσης και της άγνοιας του ρόλου της μαγιάς στην παρασκευή της μύρας. Με την πάροδο των χρόνων, η αντίληψη της υπεροχής του κρασιού έναντι της μύρας εξαπλώθηκε στους κελτικούς και γερμανικούς λαούς, οι οποίοι όμως, δεν εγκατέλειψαν ποτέ την κατανάλωση μύρας η οποία συνέχισε να αποτελεί το κοινό εθνικό ποτό μέχρι και σήμερα.

Αναμφίβολα, στο κοντινό μέλλον, καθώς η τεχνολογία εξελίσσεται καθημερινά, είναι βέβαιο ότι θα υπάρξουν πολλές ακόμη ανακαλύψεις που θα ρίξουν φως στις προϊστορικές και μεταγενέστερες καταναλωτικές συνήθειες των Ευρωπαίων.

BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- A. Bequet, *La villa romaine de Ronchinne et sa brasserie*, 1895 (σελ. 198-203)
A. Bowman, JD Thomas, *The Vindolanda Tablets*, 1994 (σελ. 27-33, 133)
A. Fitzpatrick, *The distribution of Dressel 1 amphorae in NorthWest Europe*, 1985, (σελ. 312)
A. Hagen, *A second handbook of Anglo-Saxon food & drink: production & distribution*, 1995, (σελ. 212-218, 234-235)
A. Haggarty, *Proceedings of the Society of Antiquaries of Scotland Machrie Moor, Arran: recent excavations at two stone circles*, 1991, (σελ. 58-60, 65-72, 83-91)
A. Mullen, *Materializing epigraphy: archaeological and sociolinguistic approaches to Roman inscribed spindle whorls*, 2022
A. Sherratt, *Journal of European archaeology*, 1995 (σελ. 24-26)
A. Wallace-Hadrill, *The imperial court*, 1996
A.E. Verhulst, J. Semmler, *Les statuts d'Adalhard de Corbie de l'an 822.(II)*, 1962 (σελ. 91-93)
A.J. Legge, 'Milking the evidence: a reply to Entwistle and Grant' in *The Beginnings of Agriculture*, A. Milles, D. Williams and N. Gardner (eds), BAR International Series 496, British Archaeological Reports, Oxford, 1989
A.S. Fairbairn, 'On the spread of crops across Neolithic Britain, with special reference to southern England' in *Plants in Neolithic Britain and beyond*, A.S. Fairbairn (ed), Oxbow Books, Oxford, 2000.
AC Dionisotti, *From Ausonius' schooldays? A schoolbook and its relatives* 1982 (σελ. 81-101)
Aelius Aretaeus, *Περὶ αἰτίων καὶ σημείων οἰσέων παθῶν*, 1.9.4
Alfred, *Colloquy*, (σελ. 298-302)
AS. Henshall, *Proceedings of the Society of Antiquaries of Scotland*, 1964 (σελ. 97, 166)
Augustus, *Res Gestae*, 5.26, 26.2

- Aulus Gellius (Αύλος Γέλλιος), *Noctes Atticae*, 13.5.1-12
- B. Cunliffe, *The Celts*, 1997 (σελ . 51-63)
- B. Mauk, *When Was Beer Invented?* Live Science, 2013
- B.H. Rosenwein, *Rules and the "rule" at Tenth-century Cluny*, 1977 (σελ.305-312)
- Barry Cunliffe, Nora Chadwick, *The Celts* , 1997 (σελ 211-215)
- Bede, *Ecclesiastical History of the English People*, 4.1–4.3, 5.8, 5.24
- C. Fell, *Old English Beor*, 1975 (σελ. 77, 84, 86-90)
- C. Tuplin , *Greek racism? Observations on the character and limits of Greek ethnic prejudice*, 1999 (σελ. 63)
- CA Dickson ,*Experimental processing and cooking of emmer and spelt wheats and the Roman army diet*, 1990
- Columban, *Regula coenobialis fratrum* 3, SLH II, 146.21–29
- Corpus Inscriptionum Latinarum, 372.6,372.7
- Cynewulf, *St. Juliana of Nicomedia*, 483–490
- D. Banham, *Monasteriales Indicia*, 1991 (σελ. 7-20, 83-85)
- D. Gefou-Madianou , *Alcohol, gender, and culture* ,1992 (σελ. 5,6)
- D. Zohary, M. Hopf, *Domestication of plants in the Old World: The origin and spread of cultivated plants in West Asia, Europe and the Nile Valley*, 2000
- D.G. Wilson, A.P. Conolly, *Plant remains including the evidence for hops*, 1978 (σελ. 134-138, 147,148)
- D.G. Wilson, *PLANT REMAINS FROM THE GRAVENEY BOAT AND THE EARLY HISTORY OF HUMULUS LUPULUS L. IN W. EUROPE*, 1975 (σελ. 634–639, 644, 645)
- Don Brothwell, Patricia Brothwell , *Food in Antiquity: A Survey of the Diet of Early Peoples* , 1998 (σελ. 166)
- E. Kunzl , *The Celts*, 1991 (σελ. 171–172,179)
- Einhard, *Vita Karoli Magni*, 24
- Emmy Patsi-Garin: *Επίτομο λεξικό Ελληνικής Μυθολογίας*, εκδ. οίκος «Χάρη Πάτση», Αθήνα, 1969 (σελ. 665)
- F. Laubenheimer, *Des amphores et des hommes* , 1990, (σελ. 12-38)
- F.M. Stenton, *Anglo-Saxon England*, 1971, (σελ. 290-317)
- Florus, *Epitome of Roman History*, 1.34.12
- Fritz Schlenk, *New Beer in an Old Bottle*, 1997
- G. E. R. Lloyd, *The Hot and the Cold, the Dry and the Wet in Greek Philosophy*, 1964, (σελ. 92-103)
- G.J. Barclay, *Proceedings of the Society of Antiquaries of Scotland*, 1983, (σελ . 113, 122, 136, 176-177)
- Gaetano Forni, *Gastronomy: The Anthropology of Food and Food Habits*, 1975 (σελ. 74-75)
- Gildas, *De Excidio et Conquestu Britanniae*, 14-24
- Giovanni Tarditi, *Archiloco*, 1968, 10, 67 (447 b)
- H. Helbaek, *Proceedings of the Prehistoric Society*, 1952 (σελ. 18, 194)
- H.A. Monckton, *A history of the English public house*, 1969 (σελ. 15-17)
- Henry George Liddell, Robert Scott, *A Greek-English Lexicon*, Oxford, 1940
- HRE Davidson, *Myths and symbols in pagan Europe: early Scandinavian and celtic religions*, 1988 (σελ. 41–44)
- Institutio canonicorum Aquisgranensis*
- J. Biel, *Ein Fürstengrabhügel der späten Hallstattzeit bei Eberdingen-Hochdorf, Kr. Ludwigsburg (Baden-Württemberg). Vorbericht* , 1982 (σελ. 84-91)
- J. Chadwick ,*The Mycenaean World*, 1976 (σελ. 4-14, 122-124,131)

- J. Décarreaux, *Moines et monastères à l'époque de Charlemagne*, 1980 (σελ. 301-304)
- J. Rowland, *OE Ealuscerwen/Meoduscserwen and the Concept of 'Paying for Mead'*, 1990
- J.D. Niles, *Beowulf: The Poem and Its Tradition*, 1983
- J.H. Dickson, *Antiquity*, 1978 (σελ 52, 108)
- J.M. Bennett, *Ale, beer, and brewsters in England: women's work in a changing world, 1300-1600*, Oxford University Press, 1996 (σελ. 43-52)
- J.S. Thomas, 'The cultural context of the first use of domesticates in central and northwest Europe' in *The Origins and Spread of Agriculture and Pastoralism in Eurasia*, D.R. Harris (ed), UCL Press, London, 1996
- James Davidson, *The Classical Quarterly*, 1997, (σελ. 61-68)
- JHG Grattan, C. Singer, *Anglo-Saxon Magic and Medicine: Illustrated Specially from the Semi-pagan Text "Lacnunga"*, 1952 (σελ. 104, 116, 120, 146-148, 158-172)
- John D. Niles, *Beowulf: The Poem and Its Tradition*, 1983
- Jonas of Susa, *Life of Saint Columbanus*, 3-10 Krusch.
- K. Hecht, *Der St. Galler Klosterplan*, 1983 (σελ. 250-251)
- K.E. Behre, *The history of beer additives in Europe—a review*, 1999 (σελ. 35-41)
- L. Gougaud, *The Celtic Liturgies Historically Considered*, 1911
- L. Levillain, *Les Statuts d'Adalhard pour l'abbaye de Corbie*, 1900
- L. Price, *The Plan of St Gall: in brief ; an overview based on the 3-volume work by Walter Horn and Ernest Born*, Berkeley [u.a.] University of California Press, 1982 (σελ. 24-27, 42-51, 57-65)
- M. Daimler, *Pagan Portals-Brigid: Meeting The Celtic Goddess Of Poetry, Forge, And Healing Well*, 2016
- M. Dayagi-Mendels, *Drink and be merry: wine and beer in ancient times*, 1999 (σελ. 120-125)
- M. Dietler, *Driven by drink: the role of drinking in the political economy and the case of early Iron Age France*, 1990, (σελ. 382-384)
- M. Dineley, G. Dineley, 'Neolithic Ale: Barley as a source of malt sugars for fermentation' in *Plants in Neolithic Britain and beyond*, Oxbow Books, 2000, (σελ. 138-153)
- Max Nelson, *The barbarian's beverage: a history of beer in ancient Europe*, 2005 (σελ. 20-21, 94-97)
- M. Winterbottom, *Columbanus and Gildas*, 1976
- Maarten Jozef Vermaseren, Eduard Westra, Margreet B. de Boe, CCIS, Τόμος 5 του *Etudes préliminaires aux religions orientales dans l'empire romain*, Brill, 1983 (σελ. 8-9)
- Marcellus Empiricus, *De medicamentis*, 16.33, 28, 13
- Martial, *Epigrams*, 9.94
- Max Nelson, *Beer in Greco-Roman Antiquity*, 2001
- Max Nelson, *The cultural construction of beer among Greeks and Romans*, 2003
- MI Rostovcev, *Note sur deux inscriptions latines de Trèves et de Bonn*, 1930 (σελ. 253-256)
- Nennius, *Historia Brittonum*, 30-31, 36-38, 43-56
- P. Mac Cana, Ir. búaball, *W bual'drinking horn*, 1993 (σελ. 88-90)
- Platonis Opera omnia, Τόμος 10, Μέρος 1, 1.637d-e, 2.666a-c, 1.639d-e
- Pr. Seabury, *The Life And Writings Of Saint Patrick*, 1983
- PS Wells, *Identities, material culture, and change: 'Celts' and 'Germans' in late-Iron-Age Europe*, 1995, (σελ. 231-233)
- PWM Freeman, *The earliest Greek sources on the Celts*, 1996 (σελ 35-36)

R. Megaw, JVS Megaw, Celtic art: from its beginnings to the Book of Kells, 1989 (σελ. 130, 151)

R.W. Chambers, Beowulf, 1959

R.W. Unger, Beer in the Middle Ages and the Renaissance, University of Pennsylvania Press, 2004 (σελ. 30-46)

RJ Forbes , Studies in ancient technology, 1965 (σελ. 64)

S. Gwara, A Record of Anglo-Saxon Pedagogy: Aldhelm's Epistola ad Heahfridum and its Gloss, 1996 (σελ 130)

Stephanie West, Hainsworth Bryan, Heubeck, Alfred , Ομήρου Οδύσσεια TOMOS B, εκδότης Παπαδήμας Δημ. Ν 2004

T.O. Cockayne, Leechdoms, Wortcunning, and Starcraft of Early England, Τεύχος 35, Τόμος 2, Εκδότες: Longman, Green, Longman, Roberts, and Green, 1865, (σελ. 120, 266, 293, 324)

Thomas D., O'Sullivan, De excidio of Gildas: its authenticity and date, Εκδότης: BRILL, 1978

Ulpian, Ad Sabinum civil law, Justinian's Digest 33.6.9

W. Binsfeld, Julianus Caesar und das Bier, 2001 (σελ. 50)

W. Binsfeld, Moselbier:[Zur Grabinschrift eines römischen Bierbrauers aus Trier], 1972, (σελ. 135-137)

W. Horn, E. Born, The plan of St. Gall: a study of the architecture and economy of and life in a paradigmatic Carolingian monastery, Berkeley, Los Angeles, London University of California Press, 1979

W. Tomaschek , Die alten Thraker: ein ethnologische Untersuchung, 1894 (σελ 18-20)

W. Van Zeist, Progress in old world palaeoethnobotany, 1991

Y. Tzedakis, H. Martlew , Minoans and Mycenaeans: Flavours of Their Time: National Archaeological Museum, 1999 (σελ. 159-161)

Zdeněk K. Vysoký, AISCHYLŮV ΛΥΚΟΥΡΓΟΣ ΣΑΤΥΡΙΚΟΣ: K sedmdesátinám akademika Antonína Salače, Centre for Classical Studies at the Institute of Philosophy of the Czech, 1995, (σελ. 171)

Άγιος Ιερώνυμος, Βουλγάτα, Commentarius in Isaiam, 7.19.5–7.19.11

Άγιος Κύριλλος, Commentarius in Isaiam, 2.4.287–2.4.288

Αέτιος ο Αμιδιηνός, Βιβλία ιατρικά εκκαίδεκα, 1.285, 3.156, 9.37

Αθηναίος , Δειπνοσοφισταί , 4.152c 10.432f, 10.433b, 10.423a–b, 10.440b–d, 10.431f

Αθηναίος, Δειπνοσοφισταί IB επιτομή 1.34b

Αμμιανός Μαρκελλίνος , Res gestae, 29.1.11, 30.4.2, 31.14.5 , 26.8.2, 15.12.4

Αππιανός, Ρωμαϊκά, Ιβηρική, 2.11–13.83, 14.84–15.98

Γαληνός, Περί κράσεων - De temperamentis libri III, 6.6.3

Γαληνός, Περί των νεφρών - De affectuum reni bus insidentium dignotione et curatione liber ad. Scriptitius, 7

Γρηγόριος Τουρώνης, De glor. Confess, 1

Γρηγόριος Τουρώνης, Historia Francorum, 9.2, 10.31, 5.8

Διόδωρος Σικελιώτης, Ιστορική Βιβλιοθήκη, 1.36.5, 1.70.11, 72.2, 84.2, 91.1, 5.26.2, 5.25.2, 3.70.8, 4.2.5, 4.3.4–5, 4.6.5

Διοκλητιανός, Διάταγμα περί των Μεγίστων τιμών 2.1-2.12

Διονύσιος ο Αλικαρνασσεύς, Roman Antiquities, 13.10.14–13.11.17

Διοσκουρίδης, Περί ύλης ιατρικής 2, 2.85–2.101

Ευσέβιος, Εκκλησιαστική Ιστορία, 1.75

Ζώσιμος ο Πανοπολίτης, Alchemicum , 3.29.8, 3.25.1, 5.9.4, 5.9.11, 5.11.2

Ηρόδοτος , Ιστορίαι , 9.122.3, 2.77.4, 2.35.2, 2.35.3

Θεοδωρήτου Επισκόπου Κύρου, *Commentaria in Isaiam*, 6.283–6.288
 Θεόφραστος, *Περί των αιτιών των φυτών*, 6.11.2
 Ιούλιος Καίσαρας, *Commentarii de Bello Gallico*, 4.20–4.38, 5.1–5.23, 6.11–6.28, 6.23.9, 7.42.3–7.42.5
 Ισίδωρος της Σεβίλλης, *Etymologiae*, 20.3.17-18
 Κάρολος ο μέγας, *Capit. de vill. imp.* 32, 34, 45, 61, 62
 Κέλσος, *Αληθής Λόγος*, *Περί Ιατρικής*, 2.18.11
 M. Grant, *The Severans: The Changed Roman Empire*, Εκδότης: Psychology Press, 1996
 Ξενοφών: Κύρου Ανάβασις Βιβλίο Δ, , 4.5.26 – 4.5.32
 Ξενοφών: Κύρου Ανάβασις Βιβλίο Ζ, 7.2.23
 Ορειβάσιος , *Collectiones*, 3.23.4, 5.31.12
 Παλαιά Διαθήκη, *Ησαΐας* , *Κεφάλαιο ιθ*, 1-15
 Παύλος Ορόσιος, *Historiarum Adversum Paganos Libri*, 5.7.13–5.7.14
 Πλίνιος ο Νεότερος, *επιστολές του Πλινίου του Νεότερου*, 3.6
 Πλίνιος ο Πρεσβύτερος, *natural history*, 14.19.102–14.19.104, 23.19–26.53, 22.82.164, 23.26.52
 Πλούταρχος, *Roman Questions* , 3.10 (=Mor. 659b), 109 (=Mor. 289e–f)
 Πολύβιος, *Οι Ιστορίες*, 1.1.5, 3.59.7, 34.9.14–34.9.15, 6.39.13–6.39.15
 Πομπήιος Τρόγος, *Epitome of the Philippic History*, 24.4.1–3
 Σέξτος Ιούλιος Αφρικανός, *Κέστοι*, 1.19.17–1.19.23
 Σμαρώ Νικολαΐδου-Αραμπατζή, *Η Λυκούργεια τετραλογία του Αισχύλου*, εκδότης Παπαδήμας Δημ. Ν., 2010
 Σπυριδούλα-Κωνσταντίνα Σουπιώνη, 2021 *Ο λυκίσκος και η τεχνική του Dry-hopping*, 2021
 Στράβων, *Γεωγραφικά*, 10.3.15-16
 Στράβων, *Γεωγραφικά*, 2.3.6, 7.2.1–7.2.2
 Στράβων, *Γεωγραφικά*, 2.4.1, 2.5.8, 1.4.2-1.4.4, 2.1.17–2.1.18, ,2.5.12, 2.5.34, 4.5.5., 2.2.1–3.3, 7.1.4, 7.2.1-7.2.4
 T. Scully, *The Art of Cookery in the Middle Ages*, 1995 (σελ. 158-165)
 Τάκιτος, *Annales*, 1.50–2.41
 Τάκιτος, *Germania*, 14.3, 15.1, 16.3, 22.1–22.4, 23.2, 26.2–26.3
 Τίτος Λίβιος, *Ab Urbe Condita Libri*, 5.44.6, 5.55.2–5.55.3

