

Καλλιέργεια Αμπέλου και Παραγωγή Οίνου
στη Γη του Διονύσου, του Βασιλιά Μίδα
και στους Αγίους Τόπους

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

της

ΤΖΑΝΕΤΗ ΡΕΒΕΚΚΑ

Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων

Σχολή Περιβάλλοντος

ΙΟΝΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ



Αργοστόλι Κεφαλληνίας

Φεβρουάριος 2023

Καλλιέργεια Αμπέλου και Παραγωγή Οίνου
στη Γη του Διονύσου, του Βασιλιά Μίδα
και στους Αγίους Τόπους

Η πτυχιακή εργασία εγκρίθηκε από:

Σαμαράς Ιωάννης

Το όνομα του επιβλέποντος
Γεωργία Λιοστάτου

Το όνομα του μέλους της επιτροπής

Αθηναΐδα Μουρελάτου

Το όνομα του μέλους της επιτροπής

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Τα ίχνη της καλλιέργειας της αμπέλου, και η παραγωγή οίνου από αυτή, γίνονται όλο και πιο δύσκολα να τα εντοπίσουμε στα βάθη των προϊστορικών χρόνων. Πολλοί είναι οι λαοί και οι πολιτισμοί των οποίων αναπόσπαστο μέρος αποτελεί ο οίνος μέχρι και σήμερα. Από πολύ παλιά συνηθίζει να βρίσκεται στο επίκεντρο πολλών κοινωνικών εκδηλώσεων αλλά και ιερών τελετουργιών πολλών θρησκειών. Ακολουθώντας τα διαθέσιμα αρχαιολογικά ευρήματα, σε αυτή την εργασία θα γίνει προσπάθεια ιχνηλάτησης της διαδρομής του οίνου μαζί με το αμπέλι. Με την χρήση τεχνικών ανάλυσης (GC-MS) και μεθόδων χρονολόγησης στα υπολείμματα ιζημάτων σε αρχαία σκεύη από μια ομάδα επιστημόνων, φάνηκε πως η διαδρομή που ακολούθησε η εξάπλωση του ήταν από τους Αγίους Τόπους στην Αίγυπτο, την ακτογραμμή του Λιβάνου, την Ανατολία και από εκεί στην Ελλάδα και ύστερα στην υπόλοιπη Ευρώπη. Αυτοί είναι και οι τόποι στους οποίους θα εστιάσει αυτή η εργασία καθώς και στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που προσδίδαν ο καθένας στον οίνο.

ABSTRACT

The traces of viniculture, and subsequently winemaking, becomes increasingly difficult to follow back to prehistoric times. There are many people and cultures of which wine is an integral part of even today in modern times. It has a long tradition of being the centre of many different social events and of sacred rituals for many religions. Following the available archaeological evidence, in this paper there will be an attempt of tracing the route that wine took alongside the grapevine. With the use of analysis techniques (GC-MS) and dating methods on the sediment residues found in ancient vessels, from a team of scientists, it appears that the path its spread followed was from the Holy Lands to Egypt, the coast of Lebanon, Anatolia and from there on to Greece and later the rest of Europe. These are the lands which this paper will focus on as well as the particular characteristics each of them brought to wine.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Κεφάλαιο	Σελίδα
I. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	1
II. ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑΣ	
Ενότητα 2.1 Ο φυγός του Άγιου Τόπου.....	2
Ενότητα 2.2 Πατητήρια σταφυλιών στους Λόφους, Πύργοι και Αμπελώνες στα χώματα του Ουάντι	4
Ενότητα 2.3 Η Επιτυχία του Πειράματος	10
Ενότητα 2.4 Υπηρετώντας τις Ανάγκες μια Κοσμοπολίτικης Κοινωνίας	14
Ενότητα 2.5 Κρασί για τους Βασιλιάδες και τα Πλήθη.....	18
Ενότητα 2.6 Σκούρα Κόκκινα και Ισχυρά Καστανά	27
Ενότητα 2.7 Μια Κληρονομιά από την Ιουδαιο-Χριστιανική Παράδοση.....	30
Ενότητα 3.1 Οι Τόποι του Διονύσου: Ελλάδα και Δυτική Ανατολία.....	33
Ενότητα 3.2 Πίνοντας τον Θεό	34
Ενότητα 3.3 Μια Μινωική Σύνδεση; Η αρχαιότερη Ελληνική Ρετσίνα.....	41
Ενότητα 3.4 Οίνος Μαλακωμένος με Δρυ.....	54
Ενότητα 3.5 “Ελληνικό Γκρογκ” : Μια Επανάσταση στην Παρασκευή Ποτών ...	57
Ενότητα 3.6 Ο Οίνος και το “Ελληνικό Γκρογκ” κατά την Ηρωική Εποχή.....	63
Ενότητα 4.1 Ένα Ποτό για τον Βασιλιά Μίδα και στα Όρια του Πολιτισμένου Κόσμου	73
Ενότητα 4.2 Ο Βασιλιάς Μίδας και το “Φρυγικό Γκρόγκ”	73
Ενότητα 4.3 Αναπαράγοντας ένα Αρχαίο Ανατολίτικο Ποτό και Δείπνο.....	86
Ενότητα 4.4 Στις Υπερβόρειες Περιοχές του Βορρά: “Ευρωπαϊκό γκρόγκ”	89
III. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	93
Ενότητα 5.1 Η Μοριακή Αρχαιολογία, Ο Οίνος Και μια Βλέψη προς το Μέλλον	93
Ενότητα 5.2 Εκεί Που Ξεκίνησαν Όλα.....	93
Ενότητα 5.3 Κυριευμένος από τον Οίνο.....	96
Ενότητα 5.4 Γιατί Αλκοόλ και Γιατί Οίνο;.....	99
Ενότητα 5.5 Η Ασήμαντη Ζύμη στο Προσκήνιο.....	102

Κεφάλαιο	Σελίδα
Ενότητα 5.6 Αναμιγνύοντας τα Πράγματα	103
Ενότητα 5.7 Οίνος, η Τέλεια Μεταφορά	107
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	112

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΙΚΟΝΩΝ

Εικόνα	Σελίδα
Εικόνα 2.1.	15
Εικόνα 2.2.	17
Εικόνα 2.3.	19
Εικόνα 3.1.	42-43
Εικόνα 3.2.	46
Εικόνα 3.3.	47
Εικόνα 3.4.	55
Εικόνα 3.5.	58
Εικόνα 3.6.	60
Εικόνα 3.7.	66
Εικόνα 3.8.	67
Εικόνα 3.9.	70
Εικόνα 3.10.	72
Εικόνα 4.1.	76
Εικόνα 4.2.	78
Εικόνα 4.3.	79
Εικόνα 4.4.	80
Εικόνα 4.5.	81
Εικόνα 4.6.	86

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΧΑΡΤΩΝ

Χάρτης	Σελίδα
Χάρτης 1.	3
Χάρτης 2.	34

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Οι άνθρωποι αποτελούν κοινωνικά όντα από την φύση τους. Επομένως είναι μεγάλης σημασίας για τους ίδιους να έχουν την δυνατότητα επικοινωνίας μεταξύ τους και να αισθάνονται ότι αποτελούν μέρος μιας κοινότητας. Ένας τρόπος με τον οποίο το έχουν επιτύχει αυτό από πολύ παλιά, και συνεχίζεται μέχρι και σήμερα, είναι με την δημιουργία και συμμετοχή σε εκδηλώσεις. Σε αυτές τις εκδηλώσεις συμμετείχαν όλοι χωρίς καμία εξαίρεση, ο καθένας με τον δικό του τρόπο. Η διάρκεια τους κυμαινόταν από το ελάχιστο της μιας μέρας έως και μια ολόκληρη εβδομάδα. Επομένως υπήρχε και φαΐ αλλά και κάποιου είδους ποτό για τους συμμετέχοντες.

Με τον μεγαλύτερο μέρος του πληθυσμού να αποτελεί αγρότες, είναι επόμενο πως τα ποτά τους θα προέρχονταν από τα φρούτα τα οποία καλλιεργούσαν οι ίδιοι. Η αλληλεπίδραση και το εμπόριο με τους άλλους λαούς τους σύστηνε σε καινούργια είδη φυτών τα οποία εντάσσανε στην ζωή τους. Μαζί με τα φυτά ερχόντουσαν και τα παράγωγά τους. Στην προσπάθεια μίμησης τους σε κάθε καινούργιο τόπο, ο καθένας πρόσθετε κάτι ξεχωριστό, κάτι ιδιαίτερο για να έρθει πιο κοντά στις γεύσεις του τόπου.

Προσπαθώντας να ξετυλίξουμε αυτό το κουβάρι και να βρούμε ποια μπορεί να ήταν η πιθανή επιρροή για την κάθε επιλογή, οδηγούμαστε και ένα βήμα πιο κοντά στην αρχική καταγωγή. Αυτό είναι που χρόνια προσπαθούν να κάνουν οι ερευνητές του αμπελιού και του οίνου. Τα ιστορικά, όμως, αποδεικτικά στοιχεία, λιγοστεύουν όσο πιο πίσω γυρνάει ο χρόνος και έτσι κάθε ανασκαφή και ανακάλυψη που γίνεται αποτελεί ένα ιδιαίτερα σημαντικό γεγονός. Καθώς δημιουργεί ελπίδα για μια πιο καθαρή εικόνα της προϊστορίας.

Με τα μέχρι στιγμής διαθέσιμα στοιχεία γίνονται κάποιες εικασίες για την πιθανή καταγωγή του αμπελιού και του οίνου και φαίνεται πως ξεκινάνε στους Αγίους Τόπους και την Αίγυπτο. Εκεί ακριβώς ξεκινάμε και εμείς.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑΣ

Ενότητα 2

Ενότητα 2.1 Ο φυγός του Άγιου Τόπου

Ήταν ένας καλός τόπος, με το όνομα το Γιαα

Σύκα είχε αυτός ο τόπος, και σταφύλια.

Το κρασί που είχε ήταν περισσότερο από το νερό.

Άφθονο ήταν το μέλι του, και περίσσιο το λάδι του.

(Η Ιστορία Του Σινουχέ)

Η ιστορία του Σινουχέ, αποτελεί ένα κλασσικό κομμάτι της αρχαίας Αιγυπτιακής λογοτεχνίας, στην οποία αντικατοπτρίζεται η ουσία της ζωής στην ορεινή χώρα της Συρίας-Παλαιστίνης (ο τόπος του Γιαα ή η Άνω Ρετενού) στις αρχές του Μέσου Βασιλείου περίπου στο 1950 π.Χ. Ως προνομιούχος νέος που βρισκόταν στην βασιλική αυλή, ο Σινουχέ άκουσε το σχέδιο των ευνούχων για την δολοφονία του φαραώ Αμενεμχέτ Α' και αποφάσισε πως η καλύτερη επιλογή του ήταν να διαφύγει από την χώρα. Η χώρα του 'αμού, ή οι Ασιατικοί, είχαν καιρό που χαρακτηρίζονταν ως μια περιθωριακή περιοχή, την οποία κατοικούσαν ομάδες βεδουίνων και μικρής κλίμακας γεωπόνοι. Ξανά και ξανά, οι Αιγύπτιοι είχαν εισβάλει και είχαν αρμέξει την χώρα από τους φυσικούς της πόρους, μόνο για να τους αποκρούσουν οι απείθαρχες πόλεις-κράτη που υπήρχαν διάσπαρτες σε ένα ποικιλόμορφο τοπίο με λόφους, πεδιάδες, και ρυάκια, πολύ διαφορετικό από την επίπεδη, προσχωματική Κοιλάδα του Νείλου. Ο Σινουχέ ταίριαξε με τους ιθαγενείς, αλλά όσο πλησίαζε τον θάνατο, η τελευταία του επιθυμία ήταν μια χαρακτηριστικά Αιγυπτιακή – να θαφτεί στον τόπο γέννησης του. Έγραψε ένα γράμμα στον τότε-βασιλεύων φαραώ, τον Σενουστρέτ Α', τον όποιο ήξερε από όταν ήταν παιδί, και ταπεινά του ζήτησε να τον συγχωρέσει για το παραστράτημα του.



Χάρτης 1. Ο Νότιος Λέβαντος, που περιλαμβάνει το Ισραήλ, την Ιορδανία και τα Δυτικά παράλια.

Παρόλο που επέστρεφε σπίτι σαν ένας ταλαιπωρημένος Setyu (κάτοικος-άμμου), ο Σινουχέ έλαβε βασιλική υποδοχή.

Μια αντίστοιχη ιστορία, στην οποία διατυπώνονται παρόμοιες έμμεσες αναφορές για την κηπουρική, υπάρχει στους Αριθμούς 13.24-27, που γράφτηκαν περίπου 1500 χρόνια αργότερα. Λέγεται ότι οι 12 αντιπρόσωποι των φυλών του Ισραήλ είχαν σταλθεί από τον Μωυσή να “κατασκοπεύσουν” την χώρα των Χαναναίων. Επέστρεψαν με ένα τόσο μεγάλο τσαμπί σταφυλιών που για να το μεταφέρουν χρειαζόταν να το στηρίζουν δύο άντρες με ένα κοντάρι. Τα σύκα και τα σταφύλια ευδοκίμουν στην Κοιλάδα του Εσχώλ (‘σταφύλια’) κοντά στη Χεβρών, ακριβώς όπως και στην Γιαα. Η πλειοψηφία των Ισραηλιτών παραπονιόντουσαν ότι δεν υπήρχαν αμπέλια σαν αυτά της Αιγύπτου στην άγρια φύση του Σινά. Η απτή απόδειξη από το τεράστιο τσαμπί σταφυλιού ησύχασε τα παράπονα τους και τους έπεισε πως θα κατακτούσαν “μια χώρα που ρέει το γάλα και το μέλι,” ή ακόμα καλύτερα “με γιαούρτι και σιρόπι σταφυλιού,” όπως διατύπωσε αρχικά ο Henry Frederick Lutz το 1922. Σε αυτή την εύστοχη μετάφραση, το γιαούρτι, ένα προϊόν του γάλακτος από βακτηριακή ζύμωση, συνοδεύεται από ένα συμπύκνωμα σταφυλιού το οποίο πιθανώς να χρησιμοποιούνταν για την παρασκευή ενός αιθέριου κρασιού όπως το σύγχρονο Sauterne.

Ενότητα 2.2 Πατητήρια σταφυλιών στους Λόφους, Πύργοι και Αμπελώνες στα χώματα του Ουάντι

Το άγριο αμπέλι (*Vitis vinifera sylvestris*) δεν μεγαλώνει πλέον στους Άγιους Τόπους, στους οποίους τη σήμερον ημέρα συμπεριλαμβάνονται οι χώρες του Ισραήλ, της Ιορδανίας και της Παλαιστίνης. Τα σταφύλια μεγάλωναν εκεί περίπου πριν από 20.000 χρόνια κατά την Επιπαλαιολιθική περίοδο, όπως αποκαλύπτεται στο Όχαλο II κατά μήκος της νοτιοδυτικής ακτής της Θάλασσας της Γαλιλαίας, ή Λίμνη Τιβεριάδα. Οι κυνηγοί και οι συλλέκτες, που ζούσαν σε μικρές καλύβες στην περιοχή, μαγείρευαν ένα μεγάλο εύρος κρεάτων (λαγό , αλεπού, ελάφι, ψάρια και άλλα ζώα) πάνω από ανοιχτή φωτιά και συμπλήρωναν τα γεύματά τους με ελιές, δίκοκκο σιτάρι, κριθάρι, σταφύλια και πιθανώς με αχλάδια. Η τερέβινθος (*Pistacia atlantica*) φύτευαν σε κοντινή απόσταση από την τοποθεσία τους, και είναι πιθανό να συλλέγαν το χυμό του δέντρου και να τον χρησιμοποιούσαν από τότε για ιατρικούς λόγους ή ως ορεκτικό πριν το σερβίρισμα του φαγητού και του ποτού. Οι πιο ξηρές συνθήκες που

επήλθαν μετά τον τελευταίο παγετώνα, παρόλα αυτά, είχαν αρνητικό αντίκτυπο στο βιότοπο του Vitis, και σήμερα τα άγρια αμπέλια επιβιώνουν μόνο κατά μήκος της ακτής του Λίβανου.

Το εξημερωμένο αμπέλι (*Vitis vinifera vinifera*) είχε ήδη κυριαρχήσει στην Παλαιστίνη και στην Υπεριορδανία μέχρι να ξεκινήσει η Χαλκολιθική περίοδος, τουλάχιστον από το 3500 π.Χ.. Τα παλαιότερα απανθρακωμένα γίγαρτα αμπέλου που έχουν βρεθεί μέχρι στιγμής έρχονται από το Tell esh-Shuna βόρεια της κοιλάδας της Ιορδανίας. Προς το τέλος της χιλιετίας, ολόκληρα αποξηραμένα σταφύλια (σταφίδες) έχουν καταγραφεί από την Ιεριχώ στο νοτιότερο μέρος της κοιλάδας. Κοντά στην ανατολική πλευρά της Νεκράς Θάλασσας, στην Πρώιμη Εποχή του Χαλκού (ΠΕΧ) η πόλη Numeira παρήγαγε εκατοντάδες σταφίδες. Περισσότεροι καρποί ανακαλύφθηκαν στην κοντινή Bab edh-Dhra, στο En Besor κοντά στην Γάζα, και στη Jawa στην φαινομενικά αφιλόξενη Μαύρη (Βασαλτική) Έρημο στη βόρεια Υπεριορδανία-και όλοι χρονολογούνται από τον Πρώιμο Χαλκό (ΠΧ) Ι, περίπου το 3300-3000 π.Χ.. Ακόμα και θραύσματα ξύλου από το φυτό ήταν μέρος ανασκαφής στην Ιεριχώ και στην Numeira. Επειδή το *Vitis sylvestris* δεν μπορεί να μεγάλωνε σε τόσο άγονες περιοχές, το συμπέρασμα είναι προφανές: το εξημερωμένο αμπέλι είχε ήδη ξεκινήσει να καλλιεργείται εκεί. Παρόλο που το σχήμα και το μέγεθος των γιγάρτων συνάδουν καλύτερα με την άγρια ποικιλία, τα αρχαία απομεινάρια σταφυλιών πρέπει να προέρχονται από τις εξοικειωμένες ποικιλίες που είχαν μεταφυτευθεί από πιο βόρειες περιοχές.

Η ικανότητα καλλιέργειας κλημάτων κάτω από τόσες σκληρές συνθήκες μαρτυρεί τις κηπουρικές ικανότητες του αρχαίου οινοποιού. Πράγματι, οι βραχώδης βουνοπλαγιές και το ασβεστολιθικό έδαφος της χερσαίας γέφυρας που ενώνει την Ασία με την Αφρική, σε συνδυασμό με την βροχερή περίοδο και τους μήνες με ηλιοφάνεια, αποτελούσαν ιδανικές συνθήκες για την παραγωγή πλούσιων σε γεύση, φρουτώδη οίνων με συγκροτημένη υφή και αισθητή οξύτητα.

Αν τα 4500 λίτρα εισαγόμενου κρασιού στον τάφο του Σκορπιού Α' στην Άβυδο είναι μια ένδειξη, αρκετοί αιώνες μεταφύτευσης, έντονης κηπουρικής, και τελειοποίησης της τέχνης των οινοποιών οδήγησαν σε μια επιτυχημένη, κερδοφόρα βιομηχανία. Το Λεβάντινο σύκο, το οποίο είχε επίσης αρχίσει να καλλιεργείται, έδινε άρωμα και γεύση στο κρασί που γινόταν εξαγωγή στον Αιγύπτιο βασιλιά στην Δυναστεία 0. Μέχρι να ξεκινήσει η ΠΧ Ι, το κρασί παραγόταν σε όλη την νοτιοανατολική Μεσόγειο - στα αμμώδη χώματα γύρω από την Γάζα, στο

ηφαιστειακό έδαφος της Μαύρης Ερήμου, κατά μήκος των απόκρημνων εκροών ρεμάτων της ορεινής χώρας, στην παχιά λάσπη της Κοιλιάδας της Ιορδανίας, και στα υψηλά οροπέδια της νότιας Υπεριορδανίας, όπου επικρατούσαν, πιο ήπιες και υγρές συνθήκες από ότι σήμερα. Το εμπόριο με την Αίγυπτο συντονιζόταν από σημαντικά θαλάσσια λιμάνια και λιμάνια μεταφόρτωσης στην αρχή “των Περασμάτων του Ωρου”, της χερσαίας διαδρομής που πέρναγε από όαση σε όαση σε όλη την Χερσόνησο του Σινά. Τα εμπορεύματα μεταφέρονταν από την Τελ Εράνι και την Ασκελόν, μέχρι που οι Αιγύπτιοι εισήγαγαν τους εαυτούς τους ως μεσάζοντες στην En Besor προς το τέλος της χιλιετίας.

Τα Χαλκολιθικά και τα ΠΧ Ι μνημεία που έχουν εκσκαφθεί είναι ελάχιστα, και ακόμα αναμένεται να βγει ένα συμπέρασμα για την πυκνότητα του οικισμού και για το πόσο αξιοποιούταν η χώρα εκείνες τις περιόδους. Σε σύγκριση με τις πόλεις-κράτη της ΠΕΧ στην ακμή τους, οι πόλεις της ΠΧ Ι σπάνια ξεπερνούσαν τα 2-3 εκτάρια σε μέγεθος, και ήταν διάσκορπες σε όλο τον τόπο. Παράξενες τομές και βαθουλώματα σε σχήμα κύπελου στα θεμέλια κοντά σε πολλά από αυτά τα μνημεία, ειδικά στα υψίπεδα, έχουν ερμηνευτεί ως πατητήρια για σταφύλια ή για ελιές ή, λίγο πιο δραματικά, ως “υψηλοί τόποι” (τόποι λατρείας) για σπονδές προς τους θεούς. Οι εκτιμήσεις για τέτοιες εγκαταστάσεις, με βάση έρευνες και ανασκαφές, κυμαίνονται στις εκατοντάδες. Τετραγωνισμένες ή σφαιρικές λεκάνες, οι οποίες ενώνονταν με κανάλια σε σειρά κατά μήκος μια πλαγιάς, σχεδόν σίγουρα χρησιμοποιούνταν για τον διαχωρισμό του γλεύκους των σταφυλιών από τον σταφυλοπολτό που περιείχε φλούδες, γίγαρτα, και άλλα στερεά. Το πάτημα των σταφυλιών σε εγκαταστάσεις λαξευμένων βράχων σε εξωτερικούς χώρους βγάζει πολύ νόημα. Ήταν δυνατό να διαχειριστούν μεγάλες ποσότητες σταφυλιών ταυτόχρονα, και, επειδή τα πατητήρια βρίσκονταν κοντά στους αμπελώνες, οι οποίοι συνήθως καλλιεργόντουσαν σε πλαγιές με διαβαθμίσεις, τα έξοδα μετακίνησης ήταν μηδαμινά. Η χρήση γυμνών ποδιών αποτελούσε ένα ήπιο τρόπο για να στραγγίζουν τον χυμό από τα φρούτα, ακόμα και αν προσέδιδαν επιπλέον αρώματα και γεύσεις που δεν ήταν αρεστά σε όλους. Παρά την χρησιμότητα τους, αυτές οι εγκαταστάσεις φαίνεται να χρονολογούνται σχετικά αργά στην ιστορία της οινοποίησης: πήλινα αγγεία ή άλλα αντικείμενα που έχουν ανακτηθεί από αυτούς κυμαίνονται χρονολογικά από τον Σίδηρο ΙΙ, με νωρίτερη χρονολογία περίπου το 900 π.Χ., έως και την Βυζαντινή περίοδο.

Από προσωπικές σημειώσεις πολλών αρχαιολόγων που πραγματοποίησαν ανασκαφές σε μνημεία έχουμε μάθει ότι το τοπίο σήμερα μπορεί να είναι πολύ

διαφορετικό από ότι ήταν πριν από 5000 χρόνια. Ιδιαίτερα χαμηλά στις βάσεις των λόφων, ρωγμές και βαθουλώματα θα τους διαβρώσουν και αργότερα θα ξαναγεμίσουν με χώμα, όσο η αύξηση και η μείωση των επιπέδων βροχόπτωσης, η βόσκηση των ζώων, και άλλες δραστηριότητες ασκούν την επίδραση τους. Ένα μαγνητόμετρο ή κάποιο άλλο όργανο γεωφυσικής αναζήτησης ήταν απαραίτητο για την ανακάλυψη σπηλαίων ταφής από τον Ύστερο Χαλκό και την Εποχή του Σιδήρου που εντοπίσαμε και ανασκάψαμε διότι είχαν καλυφθεί εντελώς με λάσπη και παραμέναν κρυμμένα. Πόσα καλοδιατηρημένα πατητήρια να είναι ακόμα καλυμμένα; Αυτά που με πολλή προσοχή έχουν λαξευτεί και είναι εμφανή σήμερα θα μπορούσαν να χρησιμοποιούνται για πολλές χιλιετίες. Τα υλικά πολιτιστικών τεχνουργημάτων που υπάρχουν στο εσωτερικό τέτοιων εγκαταστάσεων αντικατοπτρίζουν μόνο την τελική τους κατάσταση. Μια πολύ προσεκτική ανασκαφή στα περίχωρα ενός “πατητηρίου” μπορεί να αποκαλύψει το παρελθόν του, αλλά τέτοιες έρευνες είναι πάρα πολύ σπάνιες.

Μια από τις πιο εκπληκτικές συλλογές πατητηριών και κεραμικών κλιβάνων για την κατασκευή αμφορέων όπου γινόταν η αποθήκευση του κρασιού που παραγόταν βρίσκεται κατά μήκος της ακτής του Ισραήλ μεταξύ Ασντόντ και Γάζας. Πολλοί υψηλοί αμμόλοφοι καλύπτανε πολλές από αυτές τις εγκαταστάσεις. Κατά μήκος της κορυφογραμμής από σκληρό ψαμμίτη (λιθοποιημένο αμμόλοφο) που εκτείνεται παράλληλα της ακτής και αρκετά χιλιόμετρα μέσα στην ενδοχώρα, αναχώματα από θραύσματα και συντρίμμια κεραμικών κλιβάνων είναι πολύ εμφανή, με ύψος 5-10 μέτρα πάνω από το επίπεδο του εδάφους και απλώνονται σε μεγάλη έκταση εκταρίων. Μερικά από αυτά τα τεχνητά υψώματα (“τελλ”) αποτελούνται εξ’ ολοκλήρου από θραύσματα πολύ γνωστών αμφορέων Βυζαντινού τύπου – μια μακριά κυλινδρική ποικιλία γνωστή ως η Πίθος της Γάζας και μια πιο κοντή και χοντρή ποικιλία που ονομάζεται η Πίθος του Ασντόντ – τα οποία χρησιμοποιούνταν για την μεταφορά αληθινού κρασιού από τους Αγίους Τόπους για την Θεία Ευχαριστία σε όλη την έκταση της Βόρειας Αφρικής, της Ευρώπης και της περιοχής της Μαύρης Θάλασσας. Τα επώνυμα τους είναι πολύ καλά διαλεγμένα: οι Πίθοι της Γάζας είναι συγκεντρωμένοι στους κλιβάνους και στις στοίβες κεραμικών γύρω από αυτήν την πόλη, και οι Πίθοι της Ασκελόν είναι σε εγκαταστάσεις πιο βόρεια. Το εργαστήριο του Patrick Edward McGovern που έχει αναλύσει θραύσματα από αυτά τα πιθάρια έχει επιβεβαιώσει ότι περιείχαν κρασί και ότι είχε χρησιμοποιηθεί ρητίνη.

Η ισχυρή σύνδεση που υπήρχε μεταξύ κρασιού και θρησκείας είχε προφανώς ελκύσει πολλούς καινούργιους αμπελουργούς στην νότια παραθαλάσσια περιοχή κατά την Ύστερη Ρωμαϊκή και στην Βυζαντινή εποχή: πηγαίνανε από τις βίλες τους και τα αμπέλια τους για δουλειά σε κοντινές πόλεις με εκκλησίες, αγορές και εργαστήρια. Το φαινόμενο αυτό μεταφέρθηκε και στα πιο ξηρά κλήματα της Ερήμου Νεγκέβ, όπου και πολλά πατητήρια περικυκλώνουν τις Ναβαταίες πόλεις Άβντατ, Χαλούζα και Σόβατα. Αυτό το τελικό αποκορύφωμα στην παραγωγή κρασιού στους Αγίους Τόπους αντιπροσωπεύει την συσσώρευση γνώσης και εξειδίκευσης πολλών χιλιετιών, τα οποία αργότερα κατέρρευσαν μπροστά στο αυξανόμενο κύμα του Ισλάμ, το οποίο προόριζε το ποτό για τον παράδεισο, και την άμμο της ερήμου.

Δεδομένου της φθοράς που προκαλείται από την φύση και το γεγονός ότι προκλασικές αποδείξεις οινοποίησης συχνά μένουν βαθιά θαμμένες, δεν προκαλεί έκπληξη πως είναι σχετικά ελάχιστες οι αρχαιολογικές και χημικές αποδείξεις οινοποίησης που έχουν βρεθεί και επαληθευτεί μέχρι στιγμής. Μικρές δεξαμενές με προχοές (“λεκάνες”), σαν αυτές που χρησιμοποιούσαν στην Ανατολία και την Ελλάδα (Ενότητα 3), έχουν ανακτηθεί από αρχαιολογικούς χώρους της Εποχής του Σιδήρου, όπως είναι η Ασντόντ, βόρεια της Ασκελόν κατά μήκος της ακτής της Μεσογείου. Ακριβώς όπως και τα μεταλλικά καζάνια και αγγεία που χρησιμοποιούσαν οι νέοι Παλαιστίνιοι για να ποδοπατήσουν τα σταφύλια στις αρχές του εικοστού αιώνα μ.Χ., οι κεραμικές τους εκδοχές ήταν φορητές και ιδανικές για μικρής κλίμακας παραγωγή, στην πόλη ή στην επαρχία.

Μια από τις πιο ενδιαφέρουσες σειρές αποδεικτικών στοιχείων που μπορεί να συνδεθεί με την ευρέως διαδεδομένη αμπελουργία σε μια πρώιμη περίοδο είναι οι πολυάριθμοι πύργοι που είναι φαινομενικά διασκορπισμένοι σε τυχαίο μοτίβο, μακριά από τους κεντρικούς οικισμούς, σε βράχους που προεξέχουν και απομονωμένες ουάντι. Είναι ιδιαίτερα συνήθη στις ορεινές περιοχές, και, στο κριτικό μάτι του εξερευνητή, οι ισοπεδωμένες περιοχές κατά μήκος βουνοπλαγιών φαίνεται πως σκόπιμα έχουν διαβαθμίσεις, πιθανώς για την καλλιέργεια σταφυλιών ή ελιών. Στην Υπεριορδανία, αυτά τα κτίρια έχουν χαρακτηριστεί ως “μεγαλιθικά,” επειδή ήταν φτιαγμένα από τεράστιους ογκόλιθους, οι οποίοι ζύγιζαν ο καθένας πολλούς τόνους. Τα κτίρια μπορεί να ήταν σφαιρικά ή ορθογώνια στα σχέδια και μερικές φορές συνδυάζονταν μεταξύ τους για να σχηματίσουν πιο εκτενή συμπλέγματα, με κυκλικούς πύργους στρατηγικά τοποθετημένους κατά μήκος τοίχων και στις γωνίες τους, και με δωμάτια με παράθυρα που άνοιγαν τα οποία περιβάλλανε αυλές.

Από τα περιορισμένα αποδεικτικά στοιχεία που έχουν συλλεχθεί μέχρι στιγμής, οι μικρότεροι, πιο απομονωμένοι κυκλικοί πύργοι ανήκουν σε μια πρόωμη φάση της Εποχής του Σιδήρου. Είναι αρκετά όμοιοι με τις πέτρινες καλύβες που χρησιμοποιούν σήμερα οι αγρότες, τα οποία είναι συνήθως διώροφα κτήρια. Τα πλεονεκτήματα τους γίνονται πολύ γρήγορα προφανή σε όποιον διαμείνει μέσα σε αυτούς. Οι παχιοί πέτρινοι τοίχοι τους, τους διατηρούν δροσερούς, έως και 13 βαθμούς Κελσίου χαμηλότερα από την εξωτερική θερμοκρασία κατά την διάρκεια μιας καλοκαιρινής ημέρας, και διατηρούν ήπιες τις θερμοκρασίες το βράδυ και κατά την διάρκεια του χειμώνα. Οι πύργοι είναι κοντά στα χωράφια και στους οπωρώνες, όποτε δεν είναι κόπος να φέρουν εκλεκτούς καρπούς και να τους απολαύσουν κατευθείαν από το κλήμα, το δέντρο ή το φυτό. Ο πάνω όροφος μπορεί να επιπλωθεί πολυτελώς με μαξιλάρια και στρώματα για να ξαπλώσουν, καθώς ένα δροσερό αεράκι φυσάει από τα παράθυρα. Η συζήτηση και το φαϊ σύντομα ακολουθούνται με ύπνο.

Οι αρχαίοι οινοποιοί μπορεί επίσης να χρησιμοποιούσαν τους πύργους για να αποθηκεύσουν τα φρούτα που είχαν μόλις συγκομίσει πριν την μεταφορά τους στα πατητήρια. Η παραγωγή κρασιού σε πιθάκια μπορούσε να πραγματοποιηθεί και στο ισόγειο “κελάρι”. Τουλάχιστον μερική ποσότητα κρασιού θα έπρεπε να φυλάγεται ως απόθεμα για την γιορτή της συγκομιδής. Οι φύλακες που προστάτευαν τους αμπελώνες από ληστρικές ομάδες ανθρώπων και ζώων μπορούσαν να μείνουν στους πύργους για το βράδυ.

Ο Ησαΐας, προφήτης του Ισραήλ κατά τον ύστερο όγδοο αιώνα π.Χ., παρέχει μια σειρά από πρακτικές οδηγίες (5.1-5) για τον επίδοξο οινοποιό όταν συγκρίνει την αγάπη του Γιαχβέ για τους ανθρώπους του με αυτή του οινοποιού για τον αμπελώνα του.

Θα ψάλλω για τον αγαπημένο μου,

Ένα τραγούδι για τον αγαπημένο να αγγίζει τον αμπελώνα του:

Ο αγαπημένος μου είχε έναν αμπελώνα σε ένα πολύ εύφορο λόφο;

Τον έσκαψε, και τον καθάρισε από πέτρες,

και του φύτεψε εκλεκτό αμπέλι,

έχτισε έναν πύργο στο κέντρο του,

και επίσης λάξευσε μια δεξαμενή (π.χ. ένα πατητήρι) εκεί μέσα;

Και περίμενε να του δώσει σταφύλια

Και του έδωσε άγρια σταφύλια (ή βρωμερά φρούτα)

Παρόλο που το προσεκτικό φύτεμα δεν πέτυχε τον στόχο του – τα σταφύλια ήταν ξινά και του κόσμου “τα δόντια μούδιαζαν” – έχουμε ρητές αναφορές ενός πύργου σε αυτή την ποιητική σύνθεση, η οποία έχει φθάσει σε εμάς από τα μέσα της Εποχής του Σιδήρου. Το αρχαίο κείμενο επιπλέον ξεκαθαρίζει πως τα πατητήρια αποκόβονταν από τα θεμέλια. Μια λιγότερο ανθεκτική εναλλακτική του πέτρινου πύργου είναι ένα εποχιακό καταφύγιο φτιαγμένο από φθαρτά υλικά όπως υφάσματα ή δέρματα ζώων να καλύπτουν ένα ξύλινο σκελετό. Το αρχαίο Ισραηλίτικο φεστιβάλ της Σκηνοπηγίας, “η εορτή των σκηνών”, είναι πιθανώς μια παραπομπή για το έθιμο των οικογενειών να ζούνε μέσα στους αμπελώνες και τους ελαιώνες μέχρι τα φρούτα να είναι έτοιμα για συγκομιδή.

Το παλαιότερο ημερολόγιο της αρχαίας Παλαιστίνης, το Ημερολόγιο της Γκεζέρ, παρουσιάζει τους δύο μήνες “της συγκέντρωσης” των σταφυλιών και των ελιών τον Σεπτέμβρη και τον Οκτώβρη ως την έναρξη ενός νέου γεωργικού έτους, την εποχή που πέφτει η πρώτη βροχή μετά από μήνες ξηρασίας. Είναι μια περίοδος χαρμόσυνων εκδηλώσεων και ευχαριστιών για μια πλούσια σοδειά, με γυναίκες να χορεύουν και να τραγουδάνε στους αμπελώνες (Κριταί 21.19-23), σαν τις Ελληνίδες θυιάδες στον Βουνό του Παρνασσού (Ενότητα 3). Το ημερολόγιο, το οποίο ανασκάφηκε από τον R. A. S. Macalister στον χώρο εκσκαφής της Γκεζέρ στις νότιες πεδινές εκτάσεις (Shephelah) της Ιουδαϊκής Ορεινής Χώρας, χρονολογείται στα τέλη του δέκατου αιώνα Π.Χ. και είναι μια από τις αρχαιότερες επιγραφές με αρχαία Σημιτικά ή Εβραϊκά κείμενα που έχουν βρεθεί ποτέ. Η ακαδημαϊκή άποψη είναι διχασμένη για το αν το κείμενο, το οποίο είναι πρόχειρα σκαλισμένο σε ένα κομμάτι μαλακού ασβεστόλιθου, είναι κάποιου είδους “Farmer’s Almanac” (περιοδικό με προβλέψεις καιρού), κάποιο κυβερνητικό αρχείο ή μια σχολική άσκηση για παιδιά.

Ενότητα 2.3 Η Επιτυχία του Πειράματος

Όσο το ρολόι γυρνάει όλο και πιο πίσω για να μπορούμε να προσδιορίσουμε τις ρίζες την οινοποίησης στην αρχαία Παλαιστίνη, τα φιλολογικά και αρχαιολογικά αποδεικτικά στοιχεία αρχίζουν και εμφανίζονται με το σταγονόμετρο. Η μοριακή αρχαιολογία μπορεί να μας έχει προσφέρει μια καλή πρώτη ματιά σε μια ακμαιότατη βιομηχανία οινοποιίας στην ύστερη Χαλκολιθική περίοδο, αλλά χρειάζεται πολλή περισσότερη έρευνα για να συμπληρωθεί η εικόνα.

Για παράδειγμα, πότε εδραιώθηκε το εξημερωμένο αμπέλι για πρώτη φορά στην Κοιλιάδα της Ιορδανίας και στους γειτονικούς λόφους;

Οι αρχαιοβοτανικές ενδείξεις από την Tell esh-Shuna στο βόρειο μέρος της Κοιλιάδας της Ιορδανίας είναι πάρα μόνο μια *terminus ante quem* (κυριολεκτικά, “ημερομηνία προ της οποίας”), όπως αρέσει και στους αρχαιολόγους να λένε. Ήταν πολλά περισσότερα αυτά που γινόντουσαν στους Άγιους Τόπους πριν τα μέσα του τέταρτου αιώνα π.Χ. Στο νότιο μέρος της κοιλάδας, η σημαντική όαση στο τελλ της Ιεριχούς, η οποία βρίσκεται περίπου 300 μέτρα κάτω από την στάθμη της θάλασσας κοντά στην Νεκρή Θάλασσα, έχει συνεχώς μόνιμους κατοίκους από το 10000 π.Χ. Πολλά χιλιάδες χρόνια αργότερα, κατά την Προκεραμική Νεολιθική Α΄ Εποχή, ένας συμπαγής πέτρινος πύργος, ο οποίος ακόμα στέκεται στα 9 μέτρα ύψος και έχει και εσωτερική σκάλα, είχε κατασκευαστεί για την άμυνα της τοποθεσίας. Εξελίξεις στην αρχιτεκτονική και την πολεοδομία συνοδεύτηκαν από αλλαγές στα ταφικά και θρησκευτικά έθιμα (όπως είναι τα απίστευτα κρανία και οι φιγούρες από γύψινα καλούπια, με τα γνωστότερα στην Ιεριχώ και στην ‘Ain Ghazzal στο οροπέδιο της Υπεριορδανίας κοντά στην Αμμάν), στο εμπόριο (οψιδιανός από την ανατολική Ανατολία και τον Καύκασο, κοχύλια και ημιπολύτιμους λίθους από την θάλασσα και την έρημο), και στην κουζίνα η οποία συμπεριλάμβανε σιτηρά που είχαν πρόσφατα αρχίσει να καλλιεργούνται και εξημερωμένα ζώα, όπως τα πρόβατα και οι κατσίκες.

Η Νεολιθική Επανάσταση χρειάστηκε περισσότερα από 3000 χρόνια για να φτάσει από τις πιο βόρειες περιοχές στο ποικιλόμορφο Παλαιστινιακό τοπίο – από το Αϊν Μαλλαχά (Eünán) στην Κοιλιάδα Χούλα και το Ναχάλ Ορέν πάνω στο Όρος Κάρμελ μέχρι το al-Khiam στην Έρημο της Ιουδαίας και στις Beidha και Basta, κοντά στη Πέτρα στην νότια Ιορδανία. Παρόλο που ο ρυθμός της τεχνολογικής εξέλιξης ήταν πιο αργός από αυτόν που έχουμε συνηθίσει την σήμερον ημέρα, αυτή η περίοδος ήταν μια από τις πιο δραματικές στην ανθρώπινη προϊστορία. Πολλά από τα πράγματα που θεωρούμε δεδομένα σήμερα – οι κουζίνες της Εγγύς Ανατολής και της Μεσογείου, ρούχα από μαλλί και βαμβάκι, και πάνω από όλα τα ποτά που έχουν υποστεί ζύμωση – έχουν τις ρίζες τους σε αυτήν την πραγματικά επαναστατική περίοδο. Τα κεραμικά, τα οποία έχουμε δει πως είναι τα κατάλληλα υλικά για την συντήρηση αρχαίας οργανικής ύλης και την ανίχνευση της διαδικασίας παραγωγής ποτών με ζύμωση, έκαναν την πρώτη τους εμφάνιση περίπου το 6000 π.Χ. Στα κεραμικά της Νεολιθικής Εποχής, για τα οποία αναμένεται ακόμα να γίνουν αναλύσεις, συμπεριλαμβάνονται τα πρόχειρα φτιαγμένα αλλά και τα προσεκτικά

στιλβωμένα, επιχρισμένα και βαμμένα ποτήρια, τα πιθάρια και άλλες μορφές δοχείων που μπορεί να είχαν χρησιμοποιηθεί για να παρασκευασθούν τα διάφορα πόσιμα ποτά και για την αποθήκευση, το σερβίρισμα, την πόση και την προσφορά τους ως σπονδές.

Η Χαλκολιθική βιομηχανία της οινοποίησης στην Παλαιστίνη οφείλει την ύπαρξη της στην Νεολιθική Επανάσταση. Χρειάστηκαν πολλοί αιώνες για να μπορέσει να μετακινηθεί το αμπέλι μέσα στην χώρα, να κλωνοποιηθούν και να μεγαλώσουν οι καινούργιοι βλαστοί, και να εδραιωθούν με επιτυχία οι εκτενείς και απομακρυσμένοι αμπελώνες και το κερδοφόρο εμπόριο από τις εξαγωγές. Τα χαρακτηριστικά κεραμικά σκεύη της εποχής – ποτήρια, κύλικες και “κορνέτα”(κωνικά δοχεία), “αναδευτήρια”, αποθηκευτικά αγγεία με λαβές και προχοές – θυμίζουν μερικά Νεολιθικά σχέδια. Τα εξαιρετικά καλοφτιαγμένα Χαλκολιθικά κεραμικά, με ζωγραφισμένα γεωμετρικά σχέδια και διακοσμητικές επικολλήσεις (απλικέ) από σχοινί, είναι αντίστοιχα με αυτά που μπορούμε να βρούμε οπουδήποτε αλλού στην Εγγύς Ανατολή και στην Ανατολία. Και πάλι, δεν έχει διεξαχθεί καμία μοριακά αρχαιολογική έρευνα σε αυτό το υλικό, και είναι πιθανό να μας περιμένουν εκπλήξεις.

Μία ιδιαίτερη πρόχους με καλαθόσχημη λαβή και προχοή με ηθμό είναι μέχρι στιγμής χαρακτηριστική της Χαλκολιθικής Παλαιστίνης. Παρόλο που η προέλευση της είναι αβέβαιη – έχοντας αγοραστεί σε αγορά αρχαιοτήτων και με την φήμη ότι προήλθε από μια ουάντι της ερήμου Νεγκέβ – ο ρυθμός της, ο τύπος κεραμικής, και οι κατασκευαστικές λεπτομέρειες μαρτυρούν πως έχει Χαλκολιθικές ρίζες. Δύο αυτόνομες φιγούρες πτηνών, που έχουν τοποθετηθεί κάθετα από τη λαβή και τη προχοή να κοιτάνε η μία την άλλη σε αντίθετες πλευρές του στόμιου, είναι από τα πιο ξεχωριστά χαρακτηριστικά του σκεύους. Παρόμοια πτηνά εμφανίζονται σε περίτεχνα “στέμματα” σε σωρό 429 χάλκινων κειμηλίων που βρέθηκαν στη Nahal Mishmar στην Έρημο της Ιουδαίας. Πιστεύεται ότι αυτά τα μεταλλικά αντικείμενα, στα οποία συμπεριλαμβάνονται κρανιοθραύστες, όπλα, και εργαλεία, κατασκευάζονταν από μεταλλεύματα χαλκού πλούσια σε αρσενικό που ήταν διαθέσιμα τοπικά στην Ουάντι Φαϊνάν, νότια της Νεκράς Θάλασσας, ή στην Timna στην μύτη του Κόλπου της Άκαμπα (Εϊλάτ). Τα πτηνά είναι αναγνωρίσιμο χαρακτηριστικό της τέχνης στην Εγγύς Ανατολή και στην Ανατολία, και δεν απαιτείται μεγάλη αρχαιολογική διαίσθηση για να γίνει η σύνδεση του πλούσιου σωρού, ο οποίος μπορεί να συγκριθεί με παρόμοια αριστουργήματα μεταλλουργίας στο Ιράν, με μια ασυνήθιστη “αιρετική

κατασκευή” που προέρχεται από την Χαλκολιθική περίοδο και βρέθηκε “άδεια” στην όαση Ein Gedi, 10 χιλιόμετρα βόρεια της δυτικής ακτής της Νεκράς Θάλασσας. Τα χάλκινα κειμήλια, όπως και τα χειρόγραφα της Νεκράς Θάλασσας χιλιετίες αργότερα, είχαν πιθανώς τυλιχτεί σε ψάθινα καλύμματα και τοποθετηθεί κάτω από έναν ογκόλιθο στην Nahal Mishmar για ασφαλή φύλαξη.

Η κεραμική πρόχους με τις φηγούρες πτηνών είναι παρόμοια με τρία χάλκινα σκεύη με καλαθόσχημες λαβές που είναι από την σωρό στην Nahal Mishmar, παρόλο που τους λείπει η προχοή με τον ηθμό και τα πτηνά. Άλλα υποδείγματα με προχοή, αλλά με την έλλειψη των πτηνών και των ηθμών, έχουν βρεθεί στην Γαι στους Ιουδαϊκούς Λόφους, στην Αζώρ κοντά στο Τελ Αβίβ, και στην Βύβλο στο Λίβανο, που χρονολογούνται είτε στην Χαλκολιθική είτε στην ΠΧ Ι εποχή. Ανεξάρτητα από τις διαφορές τους, όλες αυτές οι πρόχοι είναι πιθανό η χρήση τους να ήταν η βύθιση τους σε ευρύστομα πιθάκια, για την μεταφορά και το φιλτράρισμα ποτών που προορίζονταν για πόση ή προσφορά ως σπονδή. Ένα απλό βύσμα από μαλλί, ύφασμα, ή γρασίδι θα μπορούσε να χρησιμοποιείται ως φίλτρο σε αυτά τα υποδείγματα που δεν είχαν τον κεραμικό ηθμό. Με άλλα λόγια, αυτός ο τύπος σκευών είναι πολύ όμοιος με τις πρόχους της Ανατολίας με μακριά προχοή και σε μερικές περιπτώσεις με ηθμό, οι οποίες άρχισαν να φτιάχνονται στην αρχή της Χάλκινης Εποχής και μεταμορφώθηκαν σε περιέργως όμορφα πτηνόμορφα σχέδια μέχρι την Μέση Εποχή του Χαλκού (ΜΕΧ). Οι εκδοχές από την Φρυγία (Ενότητα 4) αντιπροσωπεύουν μια καλλιτεχνική κορύφωση στην οποία η προχοή έχει επιμηκυνθεί σε σημείο όπου οποιαδήποτε παρομοίωση με ράμφος πτηνού είναι παρατραβηγμένη εκτός και αν πρόκειται για πελαργό ή για γερανό.

Ποιο ήταν το ποτό που μεταφέρονταν και πέρναγε από ηθμό με την χρήση των πρόχων με τις καλαθόσχημες λαβές; Υπάρχει η υποψία, βάση των μοριακά αρχαιολογικών αποδεικτικών στοιχείων που έχουν ήδη συλλεχθεί από τα πιθάκια του Σκορπιού Α', πως ήταν κρασί. Οι περισσότεροι ακαδημαϊκοί υποστηρίζουν πως τέτοιου τύπου σκεύη με προχοές που είχαν ηθμό είναι πιο κατάλληλα για την επεξεργασία μύρας κριθαριού. Και το κρασί όμως χρειάζεται φιλτράρισμα, και οι προχοές μπορεί να είχαν και δεύτερη χρήση ως μέσα για την προσθήκη βοτάνων και καρυκευμάτων ή ρητίνη δέντρων, σαν την τερέβινθο. Ακόμα και τα λεγόμενα αναδευτήρια, τα οποία πήραν το όνομα τους από δερμάτινες τσάντες με παρόμοιο σχήμα που χρησιμοποιούν οι σύγχρονοι βεδουίνοι για την παρασκευή γιαουρτιού ή βουτύρου, μπορούν να παρομοιαστούν με “ασκιά”. Το διάσημο κεραμικό γλυπτό της

γυμνής γυναίκας του Gilat, βόρια της Μπερ Σεβά, στο οποίο φαίνεται να ισορροπεί ένα αναδευτήρι στο κεφάλι της και να κρατάει ένα “σκεύος πόσης” κάτω από το χέρι της, μπορεί να είναι είτε ανθρώπινος είτε θεϊκός προμηθευτής κρασιού παρά ενός γαλακτικού προϊόντος.

Ενότητα 2.4 Υπηρετώντας τις Ανάγκες μια Κοσμοπολίτικης Κοινωνίας

Μέχρι να ξεκινήσει η εποχή των Υξώς περίπου το 1750 με 1550 π.Χ., η βιομηχανία της οινοποίησης στο νότιο Λεβάντε ήταν βαθιά εδραιωμένη. Έχουμε δει πως εκατομμύρια πιθάρια των Χαναναίων, τα οποία στην πλειοψηφία τους πιθανώς να περιείχαν κρασί, μεταφέρονταν από την περιοχή της Γάζας στην Άβαρι, την πρωτεύουσα των Υξώς στο βορειοανατολικό Δέλτα του Νείλου. Οι τεράστιες εξαγωγές κρασιού από την “πατρίδα” τους είχαν ως στόχο να σβήσουν την δίψα των Σημιτών ηγετών, οι οποίοι κατάγονταν από την Νότια Παλαιστίνη.

Μεσάζοντες της Γάζας, της Ασκελόν και άλλων πόλεων-κρατών της Νότιας Παλαιστίνης, που υποθετικά πλούτισαν από τα κέρδη, διαχειρίζονταν το εμπόριο αγαθών που προέρχονταν από αλλού στην χώρα. Η Νότια Παλαιστίνη εδραιώθηκε μόνη της και από νωρίς ως το εμπορικό κέντρο της χώρας, και τα εξαγόμενα κεραμικά – είτε λειτουργικοί αμφορείς και μαγειρικά σκεύη είτε λεπτά αγγεία σερβιρίσματος και πόσης – ήταν πιο πιθανό να προέρχονταν από εδώ παρά από οπουδήποτε αλλού. Η πήλινη παλέτα στην οποία ο αγγειοπλάστης και ο ειδήμων των κρασιών μπορούσαν να ασκήσουν την φαντασία τους είχε κάνει ένα τεράστιο βήμα μπροστά. Κάποιοι ισχυρίζονται, αν και με δισταγμό, ότι η πλειοψηφία των Παλαιστινιακών κεραμικών MX και YX που βρίσκονται σε μουσειακές εκθέσεις σε όλο τον κόσμο αποτελούνται είτε από λεπτά “σερβίτσια” είτε από περίτεχνα σετ ποτού. Ένα σημάδι ανωτερότητας για τους αγρότες της ενδοχώρας, τους οινοποιούς, τους τεχνίτες και για την αυξανόμενη υψηλή τάξη ήταν η κατοχή μιας ικανοποιητικής υπηρεσίας προσφοράς κρασιού στην οποία είχαν άμεση πρόσβαση και η δυνατότητα να μιμηθούν τους άρχοντές τους.

Η ανακάλυψη του τροχού ταχείας αγγειοπλαστικής στην αρχή της MEX στον βορρά ήταν που τα έκανε όλα αυτά δυνατά. Μερικά από τα καλύτερα κεραμικά που έχουν παραχθεί ποτέ στην Παλαιστίνη φτιάχτηκαν την δεύτερη χιλιετία π.Χ.. Τα κύπελλα, οι βαθιοί κρατήρες, οι χαμηλόποδες κύλικες, τα δισκοπότηρα, τα αγγεία, οι πρόχοι, και τα μικρά κανάτια συχνά έμοιαζαν στα μεταλλικά πρωτότυπα, όπως

φαίνεται από τις έντονες γωνίες και τις τροπιδωτές μορφές τους, τα πολύ λεπτά (“ωοκέλυφα”) και με πολύ δυνατές φωτιές επεξεργασμένα κεραμικά, τα καλά λειασμένα κόκκινα και μαύρα επιχρίσματα, και από λεπτομέρειες όπως εφαρμοσμένα πήλινα πόμολα που μοιάζουν με πριτσίνια.



Εικόνα 2.1. Το αγγείο των Δελφινιών, που προαναγγέλλει την άνοδο των οινόφιλων Υξώς, φτιάχτηκε στο νότιο Λεβάντε και εισήχθηκε στην πρωτεύουσα του Λιστ, στην Αίγυπτο μεταξύ 1750 με 1700 π.Χ.

Οι πλούσιοι τάφοι στην Ιεριχώ, τους οποίους ανακάλυψαν σε εκσκαφή οι John Garstang και Kathleen Kenyon τον εικοστό αιώνα, αποδεικνύουν πως περίμεναν οι πλούσιοι κάτοικοι της Κοιλάδας της Ιορδανίας να φροντιστούν στην μετά θάνατον ζωή. Ξάπλωναν τα σώματα τους σε κρεβάτια πολύ προσεκτικά σκαλισμένα από ντόπια αλμυρίκι, κερασιά και άλλα είδη ξύλου, με ένα τραπέζι σε πολύ κοντινή απόσταση στο οποίο πάνω υπήρχαν εκλεκτές μερίδες από πρόβατα και κατσίκες, σταφύλια και ρόδια, και σκεύη πόσης, τα οποία μπορούσαν να γεμιστούν από τα αποθηκευτικά αγγεία που ήταν δίπλα. Οι συνθήκες για την διατήρηση της οργανικής ύλης μέσα στους τάφους ήταν εξαιρετικές – ακόμα και ένας ανθρώπινος εγκέφαλος

που είχε αποξηραθεί ήταν δυνατό να ανακτηθεί – αλλά καμία μοριακά αρχαιολογική έρευνα και ολοκληρωμένη σύνθεση των αποδεικτικών στοιχείων δεν έχει διεξαχθεί ακόμα.

Ένας τάφος (J3) στην Ιεριχώ, ο οποίος χρονολογείται στην πρωιμότερη ΜΧ ΠΑ φάση του κοιμητηρίου, είναι μοναδικός καθώς αποτελεί τόπο ανάπαυσης για ένα μόνο άτομο: έναν νεαρό άντρα του οποίου την στρατιωτική ανδρεία μαρτυρούν ζευγάρια στιλέτων και πολεμικών πελεκιών. Οι άλλοι τάφοι στον χώρο περιέχουν ανακατεμένους σκελετούς από 20 ανθρώπους κατά μέσο όρο, που πιθανώς αποτελούν μέλη διευρυμένων οικογενειών. Ο αρσενικός πολεμιστής τον οποίο στον τάφο του συνόδευαν και ζευγάρια ιππίδων (γαϊδούρια), όπως συνηθιζόταν στις ταφές των Υξώς στην Ασκελόν, την Ληχίς και την Άβαρις. Το ταφικό του γεύμα αποτελούνταν από μια μερίδα αρνιού σε μια ξύλινη πιατέλα και από ένα κέρατο πόσης με το σχήμα κεφαλιού κριαριού το οποίο πιθανώς να ήταν γεμάτο και να είχε στηριχθεί στον τοίχο του τάφου.

Παρόμοια σκεύη πόσης σε σχήμα ζώου ήταν δημοφιλή στην κεντρική Ανατολία εκείνη περίπου την περίοδο. Οι πήλινες πινακίδες του Μάρι της ίδιας εποχής από το σημαντικό κέντρο του κρασιού στην μέση του Ευφράτη Ποταμού είναι γεμάτες με αναφορές στα σκεύη αυτά και σε άλλα βασιλικά δώρα τα οποία προορίζονταν για την εδραίωση των σχέσεων μεταξύ των ηγεμόνων της εποχής. Παραλλαγές με το ίδιο θέμα – σκεύη με την μορφή ενός ιππίδου, λιονταριού, ταύρου, πτηνού, ή ενός ταπεινού κουνελιού – έγιναν πολύ δημοφιλή στους αιώνες και τις χιλιετίες που ακολούθησαν. Κατά την διάρκεια της Ύστερης Εποχής του Χαλκού (YEX· περ. 1550-1200 π.Χ.), υποδείγματα φτιαγμένα από φαγιεντανή – μια πυροσυσσωματομένη μάζα χαλαζία και άμμου η οποία ήταν επιχρισμένη με πολύχρωμα υαλώματα – έγιναν πολύ δημοφιλή σε όλη την Εγγύς Ανατολή, την Κύπρο, και το Αιγαίο. Κάποια παραδείγματα ήταν πράγματι κέρατα πόσης· άλλα είχαν προχοές στην μύτη ή στο στόμα των ζώων, και επίσημα η ονομασία τους είναι ρυτό, τα οποία χρησιμοποιούνταν για την μεταφορά, το φιλτράρισμα, και πιθανώς την ανάμιξη και άλλων ουσιών (βλέπε Ενότητες 3 και 4).

Δύο λωρίδες ελεφαντοστού από τους θησαυρούς του παλατιού της Μεγιδδώ αποτελούν ενδιαφέρουσες ενδείξεις για το πόσο αναγκαία ήταν αυτά τα σκεύη για την βασιλική ζωή παγκοσμίως κατά την YEX. Σε μια γιορτή προς τιμήν μιας πολεμικής νίκης, ο βασιλιάς κάθεται περήφανα πάνω στον μεγαλειώδη, με Χερουβίμ στα πλάγια θρόνο του και φέρνει ένα κύπελλο στα χείλη του. Μια γυναίκα

ακόλουθος, πιθανώς η βασίλισσα ή μια ιερή πόρνη, όπως φαίνεται από τον υψηλό πόλο στο κεφάλι της και το κεντημένο της φόρεμα, στέκεται μπροστά του, κρατώντας στο ένα χέρι μια “χαρτοπετσέτα” για να μαζέψει ότι υγρό χυθεί και στο άλλο έναν ανθό λωτού. Πέρα από την συμβολική του εισαγωγή στην αρχαία Αιγυπτιακή θρησκεία και, μέσω μεταβίβασης, και στην αίρεση των Χαναναίων, το μπλε νούφαρο (*Nymphaea caerulea*) περιέχει φυσικά οπιοειδή ενώσεις που ανακουφίζουν το σώμα και το μυαλό. Μια άρπα παρέχει μουσική υπόκρουση σε ένα τοπίο που θυμίζει κήπο με πουλιά και φυτά, και ένας οπλισμένος πολεμιστής στέκεται έτοιμος σε περίπτωση που προσπαθήσει κάποιος να παρενοχλήσει την γιορτινή περίσταση.

Αυτό που συμβαίνει πίσω από τον θρόνο όμως είναι που έχει πραγματικό ενδιαφέρον. Εκεί, δύο αρσενικοί ακόλουθοι σερβίρουν ένα ποτό από ένα μεγάλο δίωτο κρατήρα, ο οποίος μοιάζει πολύ με τα καζάνια της Εποχής του Σιδήρου στο



Εικόνα 2.2. Μια πλάκα από ελεφαντοστό της Ύστερης Εποχής του Χαλκού από την Μεγιδδώ (Ισραήλ), περ. 1200 π.Χ. Ο ηγεμόνας, καθήμενος σε έναν επιβλητικό θρόνο, και μεγάλες ποσότητες κρασιού να σερβίρονται από έναν μεγάλο κρατήρα που βρίσκεται πίσω του, χρησιμοποιώντας κέρατα πόσης ή ρυτά σε σχήμα κεφαλίου λιονταριού και γαζέλλας (συγκρίνετε με την εικόνα 4.3)

Ουραρτού ή στο Γόρδιον (Ενότητα 4). Ακριβώς πάνω από το μεγάλο δοχείο, κέρατα πόσης ή ρυτά σε μορφή λιονταριού ή γαζέλλας βρίσκονται πάνω σε ένα ράφι ή ένα καπάκι. Είτε έχουν ήδη χρησιμοποιηθεί για την προετοιμασία του επόμενου γύρου ποτών, τα οποία μεταφέρονται με προσοχή μέσα σε μπουλ στον βασιλιά, είτε παραμένουν προετοιμασμένα για ένα μεταγενέστερο, πιο δραματικό στάδιο στην τελετή πόσης.

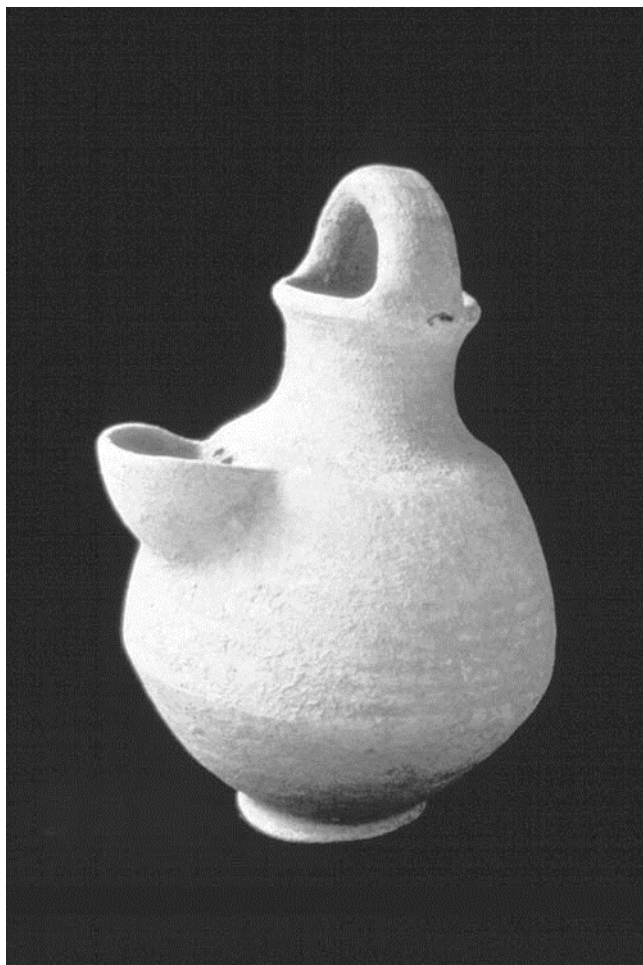
Οι αιγυπτιακοί στρατοί, που συχνά εισέβαλαν στην Ρετενού ή Χαναάν κατά την ΥΕΧ, φρόντιζαν να φέρουν πίσω μαζί τους ρυτά με κεφάλια ζώων και κέρατα πόσης ως φόρο τιμής. Δύο ασημένια παραδείγματα με κεφάλια λιονταριού απεικονίζονται στις τοιχογραφίες μέσα στον Θηβαϊκό τάφο του Amenmose, ενός διοικητή του στρατού υπό την βασιλεία του Τούθμωσι Γ' και του γιού του,

Αμενχοτέπ Β'. Οι 14 εκστρατείες του Τούθμωσι Γ' κατά την διάρκεια των 54 χρόνων βασιλείας του, του χάρισαν εκλεκτά έλαια, υφάσματα, σκλάβους, και κρασί, το οποίο “έρεε σαν νερό”. Λέγεται ότι οι στρατιώτες τους ήταν “μεθυσμένοι και αλειμμένοι με λάδι σαν να ήταν κάθε μέρα σε γλέντι στην Αίγυπτο”. Στα Χρονικά του φαραώ επίσης αναφέρεται ότι τα σκεύη με κεφάλια ταύρων, κριαριών, και λιοντάρια είχαν παρθεί ως λάφυρα. Λέγεται ότι είχαν φτιαχτεί στην Ρετενού, και ο ρυθμός των πολλών παραδειγμάτων που έχουν ανακτηθεί από Λεβαντινά τοπία είναι ξεκάθαρα διαφορετικά από τα ρυτά ή από τα κέρατα άλλων χωρών, τα οποία επίσης απεικονίζονται στις Θηβαϊκές τοιχογραφίες. Για παράδειγμα, τεράστια ρυτά ταύρων, τα κουβαλάνε αχθοφόροι, οι οποίοι φοράνε χαρακτηριστικά “κιλτ με ζωνάρια”, από το νησί των Κεφτιού (Κρήτη). Σταυροί στις επιφάνειες των ρυτών υποδεικνύουν σημάνσεις από πέτρες ή τις μάλλινες μπούκλες ενός ταύρου, σαν αυτές που έχουν αποδοθεί περίτεχνα στα μαύρα παραδείγματα από στεατίτη της Κνωσσού που βρίσκονται στο Μουσείο του Ηρακλείου (Ενότητα 3).

Ενότητα 2.5 Κρασί για τους Βασιλιάδες και τα Πλήθη

Οι Αιγύπτιοι και οι Χαναναίοι αντίστοιχα απολάμβαναν το κρασί τους αναμειγμένο με άλλα συστατικά, είτε αυτά ήταν εισαγόμενη ρητίνη δέντρων είτε ντόπια βότανα ή μπαχαρικά. Η βύνη και άλλα ποτά φρούτων πίνονταν σε όλη την έκταση της αρχαίας Εγγύς Ανατολής. Μπορεί ακόμα να γίνονται εικασίες για τις ακριβείς συνταγές των διάφορων ανάμικτων ποτών, αλλά υπάρχει πιθανότητα το κρασί να εισήλθε στην προετοιμασία τους και να έγινε μια αναγκαία προϋπόθεση, ειδικά στις ορεινές περιοχές που ήταν πυκνοφυτεμένες με αμπελώνες. Οι κρατήρες και τα ρυτά είναι καλά μελετημένα αγγεία τα οποία θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν έξοχα για την προετοιμασία και το φιλτράρισμα τέτοιων ανάμικτων ποτών. Οι λεγόμενες πρόχοι-μπίρας εξυπηρετούσαν τον ίδιο σκοπό. Η πρόχους με την μακριά προχοή, τον ενσωματωμένο ηθμό και την καλαθόμορφη ή κυλινδρική λαβή η οποία βρίσκεται στα δεξιά της προχοής, μπορούσε να βυθιστεί σε ένα μεγαλύτερο σκεύος ανάμειξης και να χρησιμοποιηθεί για την μετάγγιση του εξευγενισμένου ποτού σε ένα σκεύος πόσης, ή κάποιος θα μπορούσε πιο απλά να υψώσει την πρόχου και να πιεί κατευθείαν από την προχοή. Ο τύπος, ο οποίος έχει μακρά γενεαλογία η οποία φτάνει μέχρι την Χαλκολιθική εποχή, έγινε πιο

διαδεδομένος στα αρχαιολογικά Παλαιστινιακά αρχεία προς το τέλος της ΥΕΧ, πιθανώς λόγω των αυξημένων επαφών της Συρίας με την Ανατολία.



Εικόνα 2.3. Μια Φιλισταίου τύπου “πρόχους-μπίρας” από το Σπήλαιο Α4 στην Κοιλάδα Μπεκάα (Ιορδανία), περ. 1200 – 1050 π.Χ. Παρά το όνομα του, το τοπικής κατασκευής σκεύος είναι πιο πιθανό να χρησιμοποιούνταν για το σερβίρισμα κρασιού ή την προετοιμασία ανάμικτων ποτών.

Το γεγονός πως η κριθαρένια μπίρα φιλτραριζόταν με καλαμάκια στην Μεσοποταμία παραπλάνησε τον William F. Albright, τον πρύτανη της “Βιβλικής Αρχαιολογίας”, όταν για πρώτη φορά χαρακτήρισε την πρόχου με ηθμό στην προχοή της ως “πρόχους-μπίρας”. Ο Albright υποστήριξε πως η θεωρία του ήταν πιο επικεντρωμένη στα μνημεία των Φιλισταίων της πρώιμης Εποχής του Σιδήρου στην περιοχή της Γάζας, στην οποία οι εκτεταμένες παράκτιες πεδιάδες πιστεύετε ότι είχαν φυτευθεί χωραφιά με σιτηρά. Η αρέσκεια των Φιλισταίων για γιορτές που διαρκούσαν ολόκληρη την εβδομάδα (Κρίται 10.10-19) – στις οποίες χωρίς

αμφιβολία υπήρχε άφθονο φαγητό και ποτό - ταιριάζει με την εικόνα των “μπιροπότων αγροίκων”. Το βιβλικό κείμενο, παρόλα αυτά, δεν έχει καμία αναφορά στην μπίρα, ενώ οι αμπελώνες στην πραγματικότητα αποτελούν το υπόβαθρο για όλη την δράση. Ίσως θα ήταν καλύτερα η Φιλισταία “πρόχους-μπίρας” να ονομαζόταν “πρόχους-κρασιού”, αν αυτό το όνομα δεν εξέφραζε και την εικόνα “απολίτιστων αγροίκων”. Τρέχουσες ανασκαφές, ειδικά στην Ασκελόν και στην Εκρών (Τελλ Μικνέ), δείχνουν πως οι Φιλισταίοι ξέρανε πως να χτίσουν μια πόλη, να παράγουν μεγάλες ποσότητες ελαιόλαδου και κρασιού για εξαγωγή, και να παίζουν παιχνίδια πολιτικής ισχύος.

Για χιλιετίες το κύριο ποτό της Νότιας Παλαιστίνης ήταν το κρασί, οπότε θα ήταν παράλογο οι Φιλισταίοι να ξεριζώσουν τα αμπέλια και να ξεκινήσουν να καλλιεργούν μόνο κριθάρι. Αυτό αποτελούσε τακτική των Ασσύριων, καμία φορά και των Αιγύπτιων, την οποία χρησιμοποιούσαν για να νικήσουν τους εχθρούς τους, αλλά δεν ήταν παραγωγικό για όποιον σκόπευε να μείνει. Ως ένας από τους Λαούς της Θάλασσας που εισέβαλαν στην χώρα από τις περιοχές της Ανατολίας ή του Αιγαίου κατά την διάρκεια της ταραχώδους εποχής στο τέλος της ΥΕΧ και στην αρχή της Εποχής του Σιδήρου, οι Φιλισταίοι αφομοιώθηκαν γρήγορα, πιθανότατα συνάπτοντας γάμους με τους ιθαγενείς, και υιοθετώντας τα έθιμα και τις τεχνολογίες της καινούριας πατρίδας τους. Όταν ηττήθηκαν από τους Αιγύπτιους, υπηρέτησαν ως μισθοφόροι και εγκαταστάθηκαν σε σημαντικά φρουραρχεία στην νοτιοδυτική Παλαιστίνη και στην Μπετ Σεάν στο βορειοανατολικό κομμάτι της χώρας. Με την πάροδο του χρόνου, κατέληξαν να κυβερνούν τις εύπορες πόλεις-κράτη της παράκτιας περιοχής – Γάζα, Ασνόντ, Ασκελόν, Γκαθ, και Εκρών – σε τέτοιο βαθμό που το προγονικό όνομά τους Πελεσέτ, από το οποίο προέρχεται και το “Παλαιστίνη”, έγινε συνώνυμο με την χώρα στο σύνολό της.

Η προτίμηση των Φιλισταίων για κρασί επιβεβαιώνεται από την εύρεση των “λεκανών” στην Ασκελόν, ενός τύπου που χρησιμοποιούταν στην Ελλάδα, την Ανατολία, και την Αίγυπτο για το πάτημα των σταφυλιών ή την συλλογή του μούστου. Οι δεξαμενές χρονολογούνται στα πρωιμότερα στάδια κατοίκησης, τον δωδέκατο με τον εντέκατο αιώνα π.Χ., όταν οι Φιλισταίοι εδραιώνανε την εξουσία τους. Χτισμένη μέσα στην πόλη, μια δεξαμενή είχε τοποθετηθεί δίπλα σε μια εξέδρα από σοβατισμένους πλίνθους που είχε κανάλια για την μεταφορά του υγρού. Η εγκατάσταση, τοποθετημένη ακριβώς κάτω από μια μεταγενέστερη εγκατάσταση, έθεσε το πρότυπο για αυτά που θα ακολουθούσαν. Η μοριακά αρχαιολογική έρευνα

του γύψου που χρησιμοποιούταν για την στεγανοποίηση μιας δεξαμενής έδειξε ότι περιείχε χυμό σταφυλιού.

Εκτός από την “πρόχους-κρασιού” υπήρχαν και άλλα στοιχεία στην υπηρεσία προσφοράς κρασιού τους που προδώσαν την αρχική πατρίδα τους. Ένας κρατήρας με οριζόντιες λαβές με κλίση προς τα πάνω διακοσμημένος με κόκκινη και μαύρη βαφή με πτηνά όμοια με τα Μυκηναϊκά και γεωμετρικά σχέδια. Μια μικρότερη εκδοχή του ίδιου τύπου – ο σκύφος – ήταν στην ουσία ένα Μυκηναϊκό σκεύος πόσης. Στο μνημείο του Tell el-Fukhar στην βόρεια Υπεριορδανία, ένα κομμάτι Φιλισταίου σκύφου ήταν μέρος της ανασκαφής κοντά στην πύλη της πόλης του ενδέκατου αιώνα π.Χ.. Η Ενόργανη Ανάλυση Ενεργοποίησης Νετρονίων (EAEN) επιβεβαίωσε πως το σκεύος είχε φτιαχτεί με ερυθρό ασβεστούχο πηλό από την Νότια Παλαιστίνη. Μέχρι στιγμής, είναι το μόνο πραγματικά Φιλισταίο σκεύος που έχει βρεθεί ανατολικά του Ιορδάνη Ποταμού, και έχει χαρακτηριστεί ως κύπελλο κρασιού.

Από την άλλη, μια “πρόχους-κρασιού” που ανακτήθηκε από ένα ταφικό σπήλαιο της πρώιμης Εποχής του Σιδήρου στην Κοιλάδα Μπεκάα, κοντά στο Αμμάν, εμφανισιακά ήταν σαν να είχε φτιαχτεί και η ίδια όπως και η σκύφος στο Tell el-Fukhar και να είχε γίνει εισαγωγή από τους Φιλισταίους. Αλλά η EAEN έδειξε ότι ήταν φτιαγμένη από τοπικό πηλό, μαζί με άλλα 69 διάφορα σκεύη. Ο Φιλισταίος ρυθμός, ειδικά για τα σκεύη κρασιών, είχε διεισδύσει στην καρδιά της χώρας.

Δεν ξέρουμε σχεδόν τίποτα για την παραγωγή κρασιού των Ισραηλιτών μέχρι περίπου το 750 π.Χ., 400 χρόνια αργότερα. Μια από τις σημαντικότερες επιγραφικές ανακαλύψεις σε μια χώρα που είναι διάσημη για την ανεπάρκεια του γραπτού της λόγου, παρόλο που ήταν υπεύθυνη για το πιο διάσημο βιβλίο στον κόσμο, έγινε στην Ισραηλίτικη πρωτεύουσα Σαμάρεια. Σε μια ανασκαφή του Πανεπιστημίου Χάρβαρντ στις αρχές του εικοστού αιώνα βρέθηκαν 63 όστρακα – τμήματα σπασμένων κεραμικών με μελανόμορφη γραφή πάνω τους – σε ένα κενό κάτω από την αυλή του παλατιού. Επειδή το μνημείο είχε καταστραφεί και οι άνθρωποι είχαν παρθεί ως αιχμάλωτοι του Σαργών Β' το 721 π.Χ., τα όστρακα πιθανότατα χρονολογούνται στα μέσα του όγδοου αιώνα π.Χ.

Είναι μόνο δύο τα εμπορεύματα που αναφέρονται στα όστρακα της Σαμάρειας – το κρασί και το λάδι. Μια ομάδα ανδρών από πόλεις που βρίσκονται σε ακτίνα 15 χιλιομέτρων από την πρωτεύουσα έχουν καταγραφεί να παρέχουν τα αγαθά σε μια μικρότερη ομάδα ανδρών που ζούνε μέσα στην πρωτεύουσα. Μια εντυπωσιακή λεπτομέρεια των οστράκων είναι πως έξι από τα επτά ονόματα των φυλετικών

ομάδων της φυλής Μανασσή που υπάρχουν στα εδάφια Ιησούς του Ναυή 17 εμφανίζονται ως ονόματα πόλεων σε αρχαία έγγραφα. Οι ποσότητες του εν λόγω οίνου είναι μικρές - ένας ασκός, δύο στην καλύτερη – οπότε είναι απίθανο αυτές οι αποστολές να ήταν φόροι σε είδος.

Υπάρχει μια θεωρία στην οποία διατυπώνεται ότι τα όστρακα της Σαμάρειας αντιπροσωπεύουν διατάξεις για τα μέλη του παλατιού από κοινότητες που ήταν υπό τον έλεγχό τους ή που τους εκπροσωπούσαν ως “γέροντες της οικογένειας”. Επειδή τα όστρακα εστιάζουν μόνο σε δύο εμπορεύματα, υπονοείται πως χρειαζόταν κάτι παραπάνω από την βασική συντήρηση για μια θέση στο παλάτι. Πράγματι, το κρασί είναι πάντα “παλαιός οίνος”, πιθανότατα ένα καλά παλαιωμένο παλιάς σοδειάς, και το ελαιόλαδο είναι αποκλειστικά “έλαιο έκπλυσης”, πιθανώς ένα πιεσμένο εν ψυχρώ, φιλτραρισμένο κλάσμα της καλύτερης ποιότητας. Αυτά τα προϊόντα υψηλής ποιότητας έπαιξαν ένα σπουδαίο ρόλο στον εδραιωμένο από πολύ παλιά κοινωνικό θεσμό του Λεβάντε – την *marzeah* – ο οποίος για πρώτη φορά παρατηρήθηκε στην Ρας Σάμρα (αρχαία Ουγκαρίτ) της Συρίας τον δέκατο τέταρτο αιώνα π.Χ. και συνεχίστηκε στην ύστερη Ρωμαϊκή περίοδο στην Παλμύρα, στην έρημο ανατολικά της Δαμασκού, και της Δούρα Ευρωπός στον Ποταμό Ευφράτη.

Με την βοήθεια ποικίλων αποδεικτικών συλλογισμών, η *marzeah* ανασυγκροτήθηκε ως μια οικογενειακή ταφική λατρεία, όπου από την μία ήταν, ένα γεύμα και ένδειξη πένθους, και στο άλλο άκρο ήταν ένα θεϊκό και βασιλικό συμπόσιο σε μεγάλη κλίμακα. Στην Ουγκαρίτ, έχουμε δει πως οι θεοί και οι βασιλιάδες ενέδιδαν ολοκληρωτικά στο κρασί στις *marzeah*. Στο Ισραήλ, προφήτες σαν τους Αμώς, Ησαΐα και Ιερεμία ήταν δεόντως θορυβημένοι με αυτά που είχαν παρατηρήσει από πρώτο χέρι στις αίθουσες συμπόσιου και στους ναούς:

Αλίμονο σε αυτούς που ξαπλώνουν στα κρεβάτια τους από ελεφαντόδοντο,
και γέρνουν στου καναπέδες τους,
και τρώνε αρνιά από το κοπάδι . . .
σε αυτούς που τραγουδάνε αμέριμνοι τραγούδια για την λύρα που παίζει,
και σαν τον Δαβίδ εφευρήσκουν για τον εαυτό τους
μουσικά όργανα,
σε αυτούς που πίνουν κρασί με τα κύπελλα
και αλοΐφουν τους εαυτούς τους με τα καλύτερα λάδια . . .
η κραυγή του ξέφρενου γλεντιού [*marzah*] από τους ξαπλωμένους θα περάσει
(Άμωσ 6.4-7)

Αυτή η καταδίκη αναφέρεται ειδικά στον βασιλικό οίκο των Ισραηλιτών της Σαμάρειας. Ο οίνος και το λάδι είναι ένα σημαντικό κομμάτι των εορτασμών, σύμφωνα με αυτά που αναφέρονται στα όστρακα της Σαμάρειας, καθώς και η μουσική αλλά και άλλα είδη διασκέδασης.

Τα “κρεβάτια από ελεφαντόδοντο” που ήταν για να πλαγιάζουν ζωντανέψανε όταν ένας από τους εκσκαφείς της Σαμάρειας, η Kathleen Kenyon, βρήκε θαυμάσια λαξευμένες πλάκες από ελεφαντόδοντο, με λεπτομέρειες από φύλλα χρυσού και ένθετα κομμάτια γυαλιού, στα ερείπια της καταστροφής του παλατιού από τα τέλη του όγδοου αιώνα π.Χ. Αυτά τα κομμάτια με ελεφαντόδοντο στόλιζαν τα έπιπλα στο “σπίτι από ελεφαντόδοντο” του Αχαάβ (Α’ Βασιλέων 22.39) – κρεβάτια, καναπέδες, και θρόνοι – πιθανώς να είναι τα ίδια που κατήγγελλε ο Άμως. Συνδύασαν θέματα της μετά θάνατον ζωής από την Εγγύς Ανατολή και την Αίγυπτο, μυθολογία, και, το πιο καταφανές, το μοτίβο της “γυναίκα στο παράθυρο” – που πιθανότατα είναι υπαινιγμός για την ιερή γαμήλια τελετή (ιερός γάμος), η οποία είχε μακρά ιστορία στην Μεσοποταμία και στην Ανατολία.

Ξαπλώνοντας στους καναπέδες από ελεφαντόδοντο και πίνοντας οίνο από τα κύπελλα τους, οι Ισραηλίτες βασιλιάδες και οι υπόλοιποι “συμποσιαστές” μιμούνταν τους σύγχρονους βασιλιάδες της Ασσυρίας, των οποίων οι πρωτεύουσες και οι κατοικίες έχουν αποκαλύψει πολυάριθμα θραύσματα κρεβατιών, καναπέδων, και θρόνων από ελεφαντόδοντο. Ένας μεγάλος σωρός από χάλκινα κύπελλα που βρέθηκε στην Νιμρούντ είχε χαραχθεί ξεχωριστά από κάθε άτομο με Δυτικοσημιτικά προσωπικά ονόματα. Θα μπορούσαν άραγε αυτά να ανήκουν σε μέλη μια ομάδας *marzeah* που ήταν εκεί, σαν τα κύπελλα που αναφέρονται στο εδάφιο του Αμώς; Τα κομματάκια και τα υπολείμματα που μπορούν να σταχυολογηθούν από τις αρχαιολογικές εκσκαφές και τα βιβλικά κείμενα δεν είναι αρκετά για να είμαστε σίγουροι, αλλά είναι ισχυρές ενδείξεις ότι ένας παρόμοιος θεσμός υπήρχε και στην Ασσυρία και στους Άγιους Τόπους.

Παρόλο που το γεύμα της *marzeah* το απολάμβαναν οι εν ζωή άνθρωποι, προοριζόταν για τους νεκρούς, οι οποίοι είχαν κατέβει στην Sheol, τον τόπο του σκότους και των σκοτεινών προγόνων. Παρόλο που η υπερβολική εντρύφηση του βόρειου Ισραηλιτικού βασιλείου τους είχε ήδη καταδικάσει εδώ και έναν αιώνα, ο Ιερεμίας ξέσπασε με ένα παρόμοιο μήνυμα την παραμονή της καταστροφής της

Ιουδαίας, του νότιου βασιλείου, και της πρωτεύουσας της Ιερουσαλήμ, από τους Βαβυλώνιους:

Και ο Γιαχβέ είπε: Μην μπεις σε σπίτι που έχει marzeah,
ούτε για να θρηνήσεις, ούτε για να τους εκφράσεις την λύπη σου . . .
αυτοί δεν θα θαφτούν,
και κανένας δεν θα θρηνήσει για αυτούς
ούτε θα κοπεί κανένας ούτε θα ξυρίσει τα μαλλιά του για αυτούς.
Κανένας δεν θα φάει μαζί με τους θρηνούντες,
για να τους παρηγορήσει για τους νεκρούς
ούτε θα τους δώσει κανείς
το ποτήρι της παρηγοριάς για να πουν για τον πατέρα τους ή
για την μητέρα τους.
Δεν θα μπεις στο σπίτι που έχει marzeah να κάτσεις μαζί τους,
για να φας και να πιείς.
(Ιερεμίας 16.5-8)

Το βασικό πρόβλημα με αυτά τα γλέντια, σύμφωνα τους επικριτές τους, ήταν ότι βασιζόνταν πιο πολύ στις σκοτεινές τέχνες παρά στον Γιαχβέ. Απέχει πολύ από το να είναι τρόπος να λάβει κάποιος την Θεία αποκάλυψη ή για να επικοινωνήσει με τους νεκρούς, το κρασί και τα δυνατά ποτά έκαναν τους ιερείς και τους προφήτες να “τρεκλίζουν και να παραπατούν” (Ησαΐας 28.7). Η ασταμάτητη γοητεία αυτής της αίρεσης μπορεί να παρατηρηθεί από την Φοινικική επιγραφή σε ένα κύπελλο του τέταρτου αιώνα π.Χ., διακοσμημένο με ένα σχέδιο ροζέτας σαν αυτά στο Όρος του Μίδα (Ενότητα 4): “Προσφέρουμε δύο ποτήρια στη marzeah του Σαμάς [ο θεός - ήλιος].” Ο Σαμάς, όπως και η προγενέστερη εμφάνιση του ως η Shapsh από την Ουγκριτική μυθολογία, ήταν και αυτός θεός του κάτω κόσμου.

Μια πιο θεμιτή χρήση του οίνου για την λατρεία αυτή ήταν να το προσφέρουν σε κάποια θεότητα. Στον ναό στην Ιερουσαλήμ, ένα τέταρτο του ιν οίνος (περίπου 1 λίτρο) συνόδευε κάθε πρόβατο, λίγη παραπάνω ποσότητα για κάθε κατσίκι, και μισό ιν (2 λίτρα) για ένα ταύρο (Αριθμοί 15.5-8). Τα ζώα προσφέρονταν ως ολοκαυτώματα στο προαύλιο του ναού, εκεί που γινόντουσαν και οι υγρές σπονδές. Ένα δέκατο από το καινούριο κρασί προσφερόταν και αυτό στο Γιαχβέ (Δευτερονόμιον 12.17). Οι ιερείς αναμενόταν να μην πούν πριν ή κατά την διάρκεια της τελετής στον ναό· μόλις

γινόντουσαν οι προσφορές, παρόλα αυτά, τους δίνονταν συγκεκριμένες μερίδες από τα ζώα και από ότι κρασί είχε περισσέψει από τις σπονδές.

Δεν έχει απομείνει τίποτα από τον πρώτο ναό στο Όρος Σίων στην Ιερουσαλήμ, εκτός από μερικές τομές στο βραχώδες υπόστρωμα, αλλά η βιβλική εικόνα της διάταξης του και των δραστηριοτήτων που πραγματοποιούνταν εκεί είναι συμβατές με αυτά που γνωρίζουμε από τις εκσκαφές λατρευτικών εγκαταστάσεων στην υπόλοιπη χώρα (συμπεριλαμβανομένου της Συρίας και το Δέλτα του Νείλου των Υξώς), οι οποίες είχαν ξεκινήσει πριν από μια χιλιετία. Στην Χαζόρ, την μεγαλύτερη πόλη του βόρειου Ισραήλ την YEX, ο Yigael Yadin του Εβραϊκού Πανεπιστημίου ανακάλυψε τέσσερις φάσεις ενός τριμερούς ναού στην Περιοχή Η. Η “αγία των αγίων” του διέθετε μια εστία για τα ολοκαυτώματα, μεγάλους κρατήρες, και τραπέζια από βασάλτη για τις σπονδές και τις προσφορές. Ορθοστάτες λιονταριών και δύο κίονες (όπως ο Ιαχούμ και ο Βάας του Ναού του Σολομώντα) βρίσκονταν στην πρόσοψη του κτιρίου. Την σημασία που είχε οίνος για την λατρεία έγινε προφανής από μια μικρή βασιλική φιγούρα ενός άνδρα – πιθανώς κάποιου άρχοντα ή ενός προστάτη θεού – που καθόταν ήρεμος στον θρόνο του, με ένα ποτήρι στο χέρι του.

Ο Ναός της Χαζόρ και η λατρεία του μερικώς έχτισαν τις βάσεις για τον πρώτο ναό στην Ιερουσαλήμ. Πριν ο βασιλιάς να διατάξει την συγκέντρωση του προσκυνήματος στην πρωτεύουσα, κάθε πόλη και πόλη-κράτος της χώρας είχε δικό της ναό. Καμία φορά οι γιορτές με γεύματα και ποτό γινόντουσαν και μέσα σε αυτούς τους ναούς, ειδικά στην περίπτωση της ετήσιας γιορτής της συγκομιδής. Στους Κριταί 9.27, αναφέρεται πως την περίοδο του τρυγητού, οι κάτοικοι της Συχέμ πρώτα πατάγανε τα σταφύλια και μετά γιορτάζανε με ένα γεύμα στο “σπίτι του θεού τους”.

Χρειάζονταν τεράστιες ποσότητες κρασιού για αυτές τις γιορτές και για την διατήρηση του προσκυνήματος στον ναό, για να μην αναφερθούμε στην κανονική σίτιση μιας κοινότητας κατά την διάρκεια του χρόνου. Ακόμα και σε περιοχές απομακρυσμένες από την κέντρα της εξουσίας, έχουν εκσκαφθεί σχετικά μεγάλα κελάρια οίνου. Το Ιεβουσαίο και Ισραηλίτικο μνημείο της Γαβαών (σύγχρονο el-Jib), βόρεια της Ιερουσαλήμ, είχε 63 σπηλιές λαξευμένες σε βράχους όπου περίπου 100,000 λίτρα οίνου είχαν αποθηκευτεί σε 40-λιτρα πιθάρια σε σταθερά χαμηλή θερμοκρασία και σκοτάδι κατά την διάρκεια του όγδοου και του έβδομου αιώνα π.Χ. Ο James Pritchard, που έκανε ανασκαφές στο μνημείο το 1960 και το ονόμασε το “Μπορντώ της Παλαιστίνης”, έψαξε για τον οينوποιό, τον Αδερφό Τιμόθεο από τους

Αδερφούς Χριστιανούς, σε μια επίσκεψη του στην Κοιλάδα Νάπα. Ο Αδερφός Τιμόθεος επιβεβαίωσε τις υποψίες του Pritchard για την θερμοκρασία των αρχαίων κελαριών, η οποία ήταν οι 18°C, πως ήταν ιδανική για την αποθήκευση οίνου. Οι πίθοι της Γαβαών ήταν χαραγμένοι με αρχαίες εβραϊκές επιγραφές στις λαβές τους που αναφέρονταν στους αμπελώνες και τους αμπελουργούς τους. Πολλά εκατοντάδες χρόνια αργότερα, τα διάσημα Imlk (Εβραϊκά “προς/για τον βασιλιά”) χαραγμένα πιθάρια μετέφεραν κρασί και άλλα αγαθά από τα κέντρα παραγωγής της νότιας Ιουδαίας στο παλάτι της Ιερουσαλήμ.

Μια μεγαλούπολη όπως η Φιλισταία πόλη-κράτος Ασκελόν, της οποίας τα οχυρωμένα τείχη εκτείνονταν για πάνω από 2 χιλιόμετρα, θα μπορούσε να έχει μεγαλύτερες, πιο μόνιμες εγκαταστάσεις. Η πόλη καταστράφηκε από τον Βαβυλώνιο βασιλιά Ναβουχοδονόσορ τον χειμώνα του 604 π.Χ., όπως έχει καταγραφεί στα Βαβυλωνιακά Χρονικά, Ιερεμίας 47.3-5, και σε μια ελεγεία από τον Έλληνα ποιητή Αλκαίο για τον αδερφό του, ένα Βαβυλώνιο μισθοφόρο που σκοτώθηκε στην μάχη. Οι λογοτεχνικές μαρτυρίες της πόλης που έγινε ένας άγονος σωρός ερειπίων επιβεβαιώνεται με φρικιαστική λεπτομέρεια από τις ανασκαφές του Πανεπιστημίου του Χάρβαρντ που πραγματοποιήθηκαν υπό τον Larry Stager. Τα συντρίμια, παρόλα αυτά, περιέχουν συναρπαστικές εικόνες μιας ακμάζουσας βιομηχανίας οινοποίησης, της οποίας η αρχή πιθανώς να χρονολογείται χιλιάδες χρόνια πριν.

Στο κέντρο της λιμενικής αυτής πόλης, ένα μνημειακό κτήριο, με θεμέλια από πελεκημένες πέτρες και σοβατισμένους πλίνθινους τοίχους ενισχυμένους με ξυλεία, ήταν το επίκεντρο των οινοποιητικών εργασιών. Τρία πατητήρια που ήταν σε ξεχωριστά δωμάτια είχαν εξέδρες για την έκθλιψη που ήταν περίπου 2 μέτρα και τετράγωνες. Ο μούστος έτρεχε σε μια μεσαίου μεγέθους δεξαμενή, την οποία ακολουθούσε μια πιο βαθιά δεξαμενή, που είχε ένα μικρό λάκκο σε μια γωνία για να συλλέγονται τα υπολειπόμενα στερεά συστατικά. Κάθε εγκατάσταση είχε επένδυση από τον καλύτερο γύψο που έχει παρατηρηθεί στο μνημείο μέχρι στιγμής. Θα μπορούσε άραγε αυτή να είναι η έδρα μια εταιρείας αρχαίων οινοποιών, οι οποίοι, όπως και οι σύγχρονοι διαπραγματευτές της Βουργουνδίας, αγόραζαν σταφύλια από κτήματα της περιοχής τους και μετά τα επεξεργάζονταν ως κρασί στις δικές τους εγκαταστάσεις;

Τα άλλα δωμάτια του κτηρίου είχαν αμέτρητα αποθηκευτικά αγγεία με μεγάλη κοιλία, ένα είδος που προτιμούσαν οι Φιλισταίοι που κυριαρχούσαν σε αυτή την νοτιοδυτική περιοχή του Λεβάντε στα τέλη της Εποχής του Σιδήρου. Οι πολλές

διάτρητες πήλινες σφαίρες που βρέθηκαν κοντά στα πιθάρια και ταίριαζαν ακριβώς στα στόμια μας υποδεικνύουν πως ο μούστος ζυμωνόταν μέσα στα πιθάρια. Μπορεί να στρίμωχναν και μια βέργα μέσα στην τρύπα, για να εξασφαλίσουν τις συνθήκες για την αναγωγή που απαιτεί η ζύμωση, και μετά να την αφαιρούσαν για να ελευθερώσουν τα αέρια. Σε αντίθεση με τα βαριά Αιγυπτιακά πόματα τα οποία είχαν πλασθεί γύρω από το λαιμό του κάθε πιθαριού για το κρασί, οι σφαίρες ήταν ανταλλάξιμες και μπορούσαν να επαναχρησιμοποιηθούν.

Οι Φιλισταίοι είχαν συμμαχήσει με τον Φαραώ Νεχώ Β' στην προσπάθεια του να εμποδίσει την ανάπτυξη των Βαβυλώνιων. Ευρήματα από το μνημειακό οινοποιείο μας δείχνουν πόσο "αφοσιωμένοι" ήταν οι Φιλισταίοι στον Αιγυπτιακό σκοπό. Μαζί με ένα αγαλματίδιο του Όσιρις και μια μινιατούρα μιας πλάκας ως τραπέζι-προσφορών στην οποία εικονίζονταν αγγεία σπονδών, ψωμί (:), και ζώα ιερά για τους Αιγύπτιους, ήταν και μια κρύπτη με χάλκινα τεχνουργήματα από τα ερείπια της καταστροφής στα οποία βρέθηκαν εφτά μακριά, κωνικά *situlae*, ή κουβάδες. Ήταν μέρος ενός σετ, το οποίο ένωνε μια αλυσίδα και στο οποίο παρουσιαζόταν μια πομπή Αιγυπτιακών θεοτήτων, κυρίως ο Μιν ή Άμων Ρα, ο κυρίαρχος θεός στις Θήβες, ιθυφαλλικός. Καθώς αντανάζεται με το αριστερό του χέρι, ο θεός σηκώνει το δεξί του χέρι σε ένδειξη θριάμβου ή χαράς. Αιγυπτιολόγοι έχουν υποστηρίξει πως οι *situlae* ήταν γεμάτες με σπέρμα, γάλα, ή νερό. Αν λάβουμε υπόψη την χρήση τέτοιων σκευών σε ταφικές και θρησκευτικές τελετές σε άλλα μέρη (βλέπε Ενότητα 3) και τον τόπο στον οποίο βρέθηκαν είναι πιο πιθανό να περιείχαν κρασί, για να αγιάσουν την σοδειά και να βεβαιώσουν πως η διαδικασία της ζύμωσης θα ολοκληρωνόταν και το κρασί δεν θα γινόταν ξίδι.

Ενότητα 2.6 Σκούρα Κόκκινα και Ισχυρά Καστανά

Τι είδους κρασιά πίνανε οι αρχαίοι Χαναναίοι, οι Ισραηλίτες, οι Φιλισταίοι, και οι υπόλοιποι άνθρωποι στους Άγιους Τόπους. Δυστυχώς, είναι πολύ λίγες οι πληροφορίες που γνωρίζουμε για τις ποικιλίες των αμπελιών, και η έρευνα της μοριακής αρχαιολογίας βρίσκεται ακόμα στην κορυφή του παγόβουνου για το τι βρίσκεται κρυμμένο στον επεξεργασμένο πηλό των κεραμικών. Το έντονο ερυθρό κατάλοιπο στο εσωτερικό ενός μικρού αμφορέα της ΜΧ ΙΙ από την Μπέντ-Σεάν, που βρίσκεται στην έκθεση "Χαναάν και Αρχαίο Ισραήλ" στο Πανεπιστημιακό Μουσείο

της Πενσυλβανίας, σηματοδοτεί μια αρχή. Η ανάλυση του εργαστηρίου του Patrick Edward McGovern έδειξε ότι το αγγείο περιείχε κρασί που είχε ρητίνη.

Για τον κριτικό “γευσιγνώστη” της Εποχής του Χαλκού και της Εποχής Σιδήρου ήταν διαθέσιμη μια ποικιλία κρασιών. Στην Λαχίς, μια πόλη της ενδοχώρας στην Ιουδαία, ανακαλύφθηκε ένα πιθάρι με μια επιγραφή στα αρχαία Σημιτικά που λέει: “Οίνος από μαύρες σταφίδες”. Η ξήρανση των σταφυλιών πάνω στο αμπέλι ή απλώνοντας τα σε στρώματα ενώ λιάζονται οδηγεί στην συμύκνωση των σακχάρων, και με αυτή την μέθοδο μπορούσαν να παράγουν πολύ γλυκά κρασιά. Μια πρόχους της πρώιμης Εποχής του Σιδήρου από το μνημείο στην ορεινή περιοχή του Σηλώ συνοδευόταν από ένα κόσκινο γεμάτο σταφύλια· είτε τα σταφύλια μένανε μέσα στο κρασί και αργότερα φιλτράρονταν και αφαιρούνταν, και ξεράθηκαν φυσικά μέχρι να γίνουν σταφίδες κατά την διάρκεια των 3000 χρόνων που μείνανε θαμμένα, είτε ήταν ήδη σταφίδες από την αρχαιότητα και χρησιμοποιούνταν για να δώσουν γεύση και άρωμα στο κρασί το οποίο σερβίριαν σε κύπελλα ή άλλα σκεύη πόσης. Πιθανόν, να έφτιαχναν κάποιου είδους “vin santo” από την Τοσκάνη (“κρασί των αγίων”) στο οποίο ο μούστος στραγγίζεται από τα σταφύλια, και συμπληρώνεται με νερό σε ερμητικά κλειστά πιθάρια, και παλαιώνεται για χρόνια ως ένα ξηρό, ημίγλυκο, ή γλυκό κρασί ανάλογα το κλίμα.

Η Λαχίς, στην οποία επιτέθηκε και την κατέστρεψε ο Σενναχειρείμ το 701 π.Χ., περιβαλλόταν από αμπελώνες, οι οποίοι είναι ακόμα εκεί για τους δουν όλοι στα υπόγεια δωμάτια του Βρετανικού Μουσείου στο Λονδίνο. Τα πέτρινα ανάγλυφα από το παλάτι του Σενναχειρείμ στην Νινευή απεικονίζουν χαμηλά, χωρίς υποστήριξη αμπέλια να υπάρχουν κατά μήκος της κορυφογραμμής γύρω από την περιτοιχισμένη με πυργίσκους πόλη, την ώρα που οι Ασσυριακές δυνάμεις εξαπολύουν την επίθεση τους και παίρνουν αιχμαλώτους. Τα κλήματα σε σχήμα θάμνων (επίσης βλέπε Ιεζεκιήλ 17.6) απαιτούσαν λιγότερο κλάδεμα και υποστύλωση, απορροφούσαν την θερμότητα του χώματος και ωρίμαζαν πρώιμα, και ήταν σχετικά εύκολα στο τρύγο. Η υποστύλωση των κλημάτων με καφασωτά, όπως φαίνεται στις Αιγυπτιακές νωπογραφίες των τάφων, ήταν πιθανότατα περιορισμένη στις επίπεδες, ανοικτές εκτάσεις γης, κατά μήκος της ακτής και στις κοιλάδες.

Άλλα πιθάρια και πρόχοι της ύστερης Εποχής του Σιδήρου είναι χαραγμένα με όρους όπως “καπνιστός οίνος” και “πολύ σκούρος οίνος”. Αν προβάλλουμε μεταγενέστερες πρακτικές στο παρελθόν, μπορούμε να αντιληφθούμε τον “καπνιστό οίνο” είτε ως έναν “μαγειρεμένο” οίνο, ο οποίος συμυκνωνόταν σε ένα γλυκό σιρόπι

(Στα Λατινικά *sapa* ή *defrutum*), είτε ως ένα κρασί που παλαιωνόταν πρώιμα με την αποθήκευση του σε δωμάτια πάνω από φωτιά όπου ο καπνός θα μπορούσε να διεισδύσει στο κρασί. Μερικά από τα καλύτερα Ρωμαϊκά κρασιά, συμπεριλαμβανομένου και του διάσημου *Falernian*, του οποίου οι αμπελώνες καλλιεργούνταν βόρεια της Νάπολης, υποβάλλονταν σε καπνισμό και προορίζονταν για ειδικές περιστάσεις.

Τα ανάμικτα ή αρωματικά κρασιά ήταν και αυτά γνωστά στους οινοπότες της Εποχής του Σιδήρου. Τουλάχιστον, αυτό μπορούμε να συμπεράνουμε από το “*Άσμα Ασμάτων*” στο οποίο η γυναικεία ξεμυαλίστρα είχε “έναν αφαλό [σαν] στρογγυλό κύπελλο από τον οποίο δεν έλειπε ποτέ ανάμικτο κρασί”. Ο μύρος και το λιβάνι, τα ρόδια και οι μανδραγόρες, το σαφράν και η κανέλλα αναμιγνύονταν ήδη με το κρασί όπως συνηθιζόταν στην Ρωμαϊκή και στην Εβραϊκή εποχή μετά την εξορία.

Όσον αφορά την αραίωση του κρασιού τους με νερό, οι κάτοικοι της αρχαίας Ιερουσαλήμ και της Ιουδαίας διαφωνούσαν με τον κλασικό πολιτισμό. Για ποιον άλλο λόγο θα φώναζε ο Ησαΐας (1.21-22) ότι “η πιστή πόλη έχει γίνει πόρνη!” και θα σύγκρινε την αποστασία της με την σκουριά στο ασήμι και το “νέρωμα” στο κρασί; Η λέξη για το “πολύ σκούρο” (Στα Εβραϊκά και στα Αραβικά *kohl*) που περιέγραφε το κρασί σε ένα άλλο σκεύος, μια πρόχους που χρονολογείται στο 700 π.Χ. από την Χεβρών, μεταφέρει το ίδιο μήνυμα: *kohl* λέγανε την βαθιά κόκκινη σκιά ματιών στην αρχαιότητα, την οποία παρασκεύαζαν από μεταλλεύματα οξειδίου του μαγγανίου, και ήταν και ένας άκρως κατάλληλος τίτλος για έναν πλούσιο, ερυθρό οίνο. Το κρασί των Αμμωνιτών από τα οροπέδια της κεντρικής Υπεριορδανίας φημιζόταν για το πόσο δυνατό ήταν που “παρακινούσε το σώμα να αμαρτήσει” (Παλαιστινικό Ταλμούδ, *Sanhedrin* 17.2, 28d).

Παραπέρα στο δρόμο από το οινοποιείο της λιμενικής πόλης της Ασκελόν, οι ανασκαφείς βρήκαν αυτό που πιστεύουν ότι ήταν η εμπορική αγορά του εργοστασίου – μια κάβα ή μπαρ κρασιού του έβδομου αιώνα π.Χ.. Το κτήριο ήταν γεμάτο με αποθηκευτικά αγγεία όμοια με αυτά της Ασκελόν και αντλητήρια σε σχήμα μικρής πρόχους με τα οποία σέρβιραν το ποτό. Ένα όστρακο που βρέθηκε μέσα από την μπροστινή πόρτα του μαγαζιού πιθανώς να ήταν το τιμολόγιό ενός εμπόρου ή μια λίστα αγορών. Είναι πολλές οι μονάδες του “κόκκινου κρασιού” και του “δυνατού ποτού” που είναι χαραγμένες στο όστρακο του αγγείου.

Η κατάχρηση του “κρασιού οδηγεί σε αυθάδεια”, αλλά το να πίνεις “δυνατό ποτό” [Στα Εβραϊκά *šekar*] οδηγεί σε “ταραχές” (Παροιμίες 20.1). Η έκβαση από

αυτή την νοουθεσία είναι πως το šekar έχει υψηλότερο αλκοολικό βαθμό από το κρασί. Η κριθαρένια μπίρα αποκλείεται· έχει μόνο 4 με 5 τις εκατό αλκοόλ κατ’ όγκο. Όπως και να έχει, πουθενά στην Βίβλο δεν αναφέρεται ότι το šekar είναι προϊόν σιτηρών, ενώ η παρασκευή ψωμιού από κριθάρι και σιτάρι αναφέρεται συνέχεια. Η αραίωση του οίνου ή της πούλπας του, με τον ίδιο τρόπο παρασκευάζονται το σύγχρονο μπράντι ή η Ιταλική γκράπα, είναι το ίδιο απίθανη, καθώς δεν υπάρχει καμία αρχαιολογική ή γραπτή απόδειξη για την ύπαρξη της αραίωσης πριν τον Αριστοτέλη. Η αντίστοιχη Ακκαδική λέξη, šikaru, μας παρέχει το καλύτερο στοιχείο. Συνήθως μεταφράζεται ως “μπίρα από χουρμά” ή “κρασί από χουρμά”. Με διπλάσια ποσότητα σακχάρων από τα σταφύλια, οι χουρμάδες μπορούσαν μέσω της ζύμωσης να παράξουν μεγαλύτερο αλκοολικό βαθμό, ίσως μέχρι και 15% κατ’ όγκο. Οι χουρμαδιές ευδοκιμούσαν στις ζεστές, υγρές παράκτιες πεδιάδες και στις οάσεις της ενδοχώρας. Τα φρούτα τους μπορούσαν να συμπυκνωθούν σε ένα “μέλι” ή να γίνουν ένα δυνατό ποτό με καστανή χροιά, όπως είχε διδάξει και η Μεσοποταμία στον κόσμο.

Ενότητα 2.7 Κρασί: Μια Κληρονομιά από την Ιουδαίο-Χριστιανική Παράδοση

Παρόλο που η κριθαρένια μπίρα και οι θεότητες της μπίρας κυριαρχούσαν στις πεδιάδες της Αιγύπτου και της Μεσοποταμίας, το κρασί ήταν το με ζύμωση ποτό επιλογής στις ορεινές περιοχές του νότιου Λεβάντε. Οι Άγιοι Τόποι είναι το σημείο όπου οι μεγαλύτερες θρησκείες του κόσμου – ο Ιουδαϊσμός και ο Χριστιανισμός – προήλθαν, και τα ιερά συγγράμματά τους (“γραφές”) είναι μια περίτρανη απόδειξη για τον κεντρικό ρόλο του κρασιού στην πίστη και στην πράξη. Το κρασί αναφέρεται περίπου 140 φορές στην Βίβλο.

Ακόμα και ο ίδιος ο Θεός – στην αντρική φιγούρα του Γιαχβέ – παρουσιάζεται ως οινοποιός. Στον Ησαΐα (5.1-7), φροντίζει για να βεβαιωθεί ότι τα αμπέλια θα αποδώσουν τον καλύτερο καρπό, ακριβώς όπως λάτρευε και πρόσεχε τον λαό του στο Ισραήλ και την Ιουδαία. Όταν βάζει στόχο να καταστρέψει τον εχθρό (Ησαΐας 63.1-6), η εικόνα του αλλάζει σε έναν νευριασμένο πατητή σταφυλιών, που ποδοπατάει τα σταφύλια με τέτοια βία που τα ρούχα του βάφονται κόκκινα. Ο χυμός του σταφυλιού που ρέει από το πατητήρι είναι σαν μια αιματοχυσία τεράστιων

διαστάσεων. Αυτή η πολύ ισχυρή εικόνα επικαλείται και στις “έσχατες μέρες” όταν το “αίμα κύλαγε” από “το σπουδαίο πατητήρι της οργής του Θεού” (Αποκαλύψεις Ιωάννου 14.20).

Η συμβολική εξίσωση του κρασιού με το αίμα αποκαλύπτεται στους αρχαίους Ισραηλίτες από την τακτική θυσία ζώων στους ναούς, σε συνοδεία με τις σπονδές από κρασί. Η αποθέωση αυτής της ιδέας επιτεύχθηκε όταν το ίδιο το σώμα και το αίμα του Ιησού, που κύλησε για τις αμαρτίες του κόσμου, αντιπροσωπεύθηκαν στην Θεία Ευχαριστία από το ψωμί και το κρασί.

Το πρώτο θαύμα του Ιησού στο γάμο στην Κανά της Γαλιλαίας (Κατά Ιωάννην 1.1-22) προέβλεπε την τελευταία του θυσία και τον μυστικό δείπνο. Όταν το κρασί τελείωνε, γέμισε έξι μεγάλους πίθους, όπου ο καθένας χώραγε από 100 λίτρα, με νερό και το μετέτρεψε σε κρασί. Ο οينوχός έμεινε έκπληκτος από την ποιότητα του κρασιού. Συνήθως, ήταν πιο φτωχά τα κρασιά που σέρβιραν στο τέλος του γλεντιού, όταν όλοι ήταν μεθυσμένοι, αλλά αυτό ήταν εξίσου καλό με αυτά που είχαν σερβίρει στην αρχή. Αν μια Μεσοποταμιακή ή Αιγυπτιακή λατρεία, αντί για μια άγνωστη από τον Λεβάντε, είχε γίνει αποδεκτή ως η επίσημη θρησκεία της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας, η μπίρα και το κρασί από χουρμά θα είχαν πιθανώς αντικαταστήσει το κρασί στην Χριστιανική λειτουργία.

Ο Χριστιανισμός δυσκολεύτηκε αρκετά για να προσδιορίσει την ταυτότητα του σε σύγκριση με την λατρεία του Διόνυσου ή Βάκχου, καθώς ο Διόνυσος ήταν γνωστός στους Ρωμαίους, και με τον Ορφισμό στον οποίο ο “θεός του κρασιού” είχε μια πιο μυστηριακή μορφή κατά την Ρωμαϊκή περίοδο (Ενότητα 3). Ο Βάκχος, όπως και ο Ιησούς, είχε ως γονείς έναν θεό και μια θνητή γυναίκα. Με θαυματουργό τρόπο μετέτρεπε το νερό σε κρασί. Ήταν μια σωτήρια φιγούρα που είχε γεννηθεί τρεις φορές, και εκπροσωπούνταν από το αμπέλι που κάθε χρόνο αυτοανανεώνεται. Και ο Ιησούς έχει αναφερθεί ότι είπε πως είναι “το πραγματικό αμπέλι, και ο Πατέρας μου είναι αμπελουργός” (Κατά Ιωάννην 15.1). Πίνοντας κρασί, οι οπαδοί και των δύο θρησκειών ελπίζουν να αποκτήσουν αιώνια ζωή.

Οι παραλληλισμοί μεταξύ του Ιησού και του Βάκχου επεκτάθηκαν και στον αρχαιολογικό τομέα. Εικόνες και σύμβολα από τις δύο λατρείες ήταν ευκόλως εναλλάξιμα. Βυζαντινά μωσαϊκά, τοιχογραφίες, και εικόνες παρουσιάζουν ένα μωρό στην αγκαλιά της μητέρας του, μια αναδρομή στην Νεολιθική “μητέρα θεά” του Τσαταλχογιούκ. Μερικές φορές το επιδιωκόμενο υποκείμενο ήταν η Μαρία και ο Ιησούς, και άλλες φορές ήταν η Σεμέλη και ο Βάκχος. Τα φωτοστέφανα δεν ήταν

αποκλειστικά του Χριστιανισμού, καθώς αυτό το σύμβολο της αναζωογόνησης του ήλιου στον χειμερινό ηλιοστάσιο είχε υιοθετηθεί ως σύμβολο ευλογίας και από τις δύο θρησκείες.

Οι Εβραϊκές τελετουργίες και γιορτές ήταν πολύ πιο προσγειωμένες και ρεαλιστικές, και είναι ακόμα μέχρι και σήμερα. Κάθε σημαντικό γεγονός στην ζωή συνοδεύεται από κρασί, σύμφωνα με την αρχαία Ισραηλίτικη “οινική κουλτούρα”. Ένα ποτήρι στην περιτομή, δύο ποτήρια σε ένα γάμο, τέσσερα ποτήρια στο Εβραϊκό Πάσχα, 10 ποτήρια στο περίδειπνο, και κρασί στην αρχή και στο τέλος του Σαββάτου ήταν υποχρεωτικά. Στην γιορτή του Πουρίμ, που σηματοδοτούσε την πτώση ενός εχθρού των Εβραίων και την εξύψωση αντ’ αυτού του θείου και κηδεμόνα της Εσθήρ στη βασιλική Περσική αυλή της Σούσα, οι ραβίνοι είπαν στους παρατηρητές τους να πιούν όσο το δυνατόν περισσότερο, μέχρι “να μην μπορούν να διακρίνουν τον ‘Καταραμένος να είναι ο Αμάν [ο εχθρός]’ και τον ‘Ευλογημένος να είναι ο Μορντεχάι [ο θεός]’” (Βαβυλωνιακό Ταλμούδ, Megillah 7b).

Είναι δύσκολο να φανταστεί κανείς μια κουλτούρα που έχει διαποτιστεί τόσο από τον οίνο – είτε την Χριστιανική, την Εβραϊκή, ή την Βακχική – να υποτάσσεται από τις δυνάμεις της ποτοαπαγόρευσης. Αυτό είναι που συνέβη στην αρχή του έβδομου αιώνα όταν οι ακόλουθοι του Μωάμεθ εισέβαλαν στους Άγιους Τόπους. Τα πολυάριθμα Βυζαντινά πατητήρια παρέμεναν κυρίως αχρησιμοποίητα και σταδιακά φράζανε από τις λάσπες. Ο Μωάμεθ διαδέχθηκε τους Ιουδαίο-Χριστιανούς σοφούς και προφήτες, αποδέχθηκε και ανέπτυξε περαιτέρω τις προφητείες τους, αλλά φύλαξε τις πλούσιες εικόνες των αμπελιών και την κατά γράμμα πόση του κρασιού για τις απολαύσεις με τις ουρί στον παράδεισο. Στην μακρινή Περσία, κάποιοι ευφάνταστοι ποιητές ακόμα πίνανε το κρασί τους. Μικρές κοινότητες Χριστιανών και Εβραίων στην Παλαιστίνη έφτιαχναν αρκετό κρασί για να καλύψουν τις δικές τους ανάγκες. Παρόλα αυτά, μια αναβίωση της οινοποίησης σε μεγάλη κλίμακα, έπρεπε να περιμένει πάνω από χίλια χρόνια για να αρχίσει ξανά η καλλιέργεια αμπελιών στην Οροσειρά Κάρμελ, στην Γαλιλαία, στο Γκολάν, και σε άλλα μέρη των Αγίων Τόπων.

Ενότητα 3

Ενότητα 3.1 Οι Τόποι του Διονύσου: Ελλάδα και Δυτική Ανατολία

Το καλοκαίρι του 1996, το εργαστήριο του Patrick Edward McGovern είχε μόλις δημοσιεύσει ένα άρθρο στο περιοδικό Nature με θέμα το πρωιμότερο μέχρι στιγμής κρασί με ρητίνη πιστοποιημένο με χημικές αναλύσεις, ένα καλά παλαιωμένο παλιάς σοδειάς 7400 χρόνων από το Ιράν. Γνωρίζουμε από προσωπική μαρτυρία του ίδιου πως το διάστημα που η δημοσιότητα του, εξαιτίας της ανακάλυψης, είχε φτάσει στα ύψη, επικοινωνήσε με την Holley Martlew, μια Ελληνίδα αρχαιολόγο, έπειτα από δικιά της πρωτοβουλία. Η Holley είχε μια πρόταση για τον ίδιο: Αν θα ενδιαφερόταν να συμμετάσχει μαζί με εκείνη και τον τότε γενικό διευθυντή των Αρχαιοτήτων της Ελλάδας, Γιάννη Τζεδάκι, σε ένα έργο με τον τίτλο “Μινωίτες και Μυκηναίοι: οι Γεύσεις της Εποχής Τους”, για το οποίο περίμεναν την χρηματοδότηση από το Ελληνικό Υπουργείο Πολιτισμού και την Ευρωπαϊκή Ένωση. Δεν δίστασε σχεδόν καθόλου για να απαντήσει θετικά σε αυτή την υπέροχη ευκαιρία. Ο Τζεδάκις και η Martlew ήταν στενά εμπλεκόμενοι – είτε άμεσα είτε συνεργατικά – στις ανασκαφές πολλών μνημείων τις Χάλκινης Εποχής στην ηπειρωτική Ελλάδα αλλά και στα νησιά που στολίζουν το Αιγαίο Πέλαγος, σαν πολλά γυαλιστερά διαμάντια. Είχαν πρόσβαση σε υλικό, συμπεριλαμβανομένου και υλικού που δεν είχε δημοσιευτεί ακόμα, που υποσχόταν πως θα πρόσφερε εντελώς καινούργιες προοπτικές για την αμπελουργία στον αρχαίο κόσμο. Το Συμπόσιο του Σωκράτη και οι Βάκχες του Ευριπίδη μπορεί να δημιουργούν αντιφατικές εικόνες για ήρεμες διανοητικές συζητήσεις και για φρενήρεις μεταμεσονύκτιες συγκεντρώσεις, αλλά και τα δύο αντικατοπτρίζουν έναν πολιτισμό που διακατέχεται από το κρασί.

Το έργο των ποτών της Εποχής του Χαλκού και της κουζίνας της Ελλάδας είχε αποτελέσματα που ξεπερνούσαν τις πιο αισιόδοξες προσδοκίες τους, αν και αυτό σήμαινε πως έπρεπε να αφοσιώσουνε ένα μεγάλο μέρος της έρευνάς τους σε ένα μικρό κομμάτι του πλανήτη. Οι επιστημονικές τους ανακαλύψεις τελικά παρουσιάστηκαν σε μια έκθεση στο Εθνικό Αρχαιολογικό Μουσείο στην Αθήνα το φθινόπωρο του 1999, η οποία είχε μεγάλη προσέλευση κόσμου. Οι σύγχρονοι Έλληνες ενδιαφέρονταν να μάθουν τι έτρωγαν, και κυρίως τι έπιναν, οι πρόγονοί τους από την Εποχή του Χαλκού. Η αίθουσα στην οποία ήταν κεντρικό έκθεμα τα αγγεία πόσης ήταν σχεδόν πάντα γεμάτη.



Χάρτης 2. Η Κρήτη και η ηπειρωτική Ελλάδα, συμπεριλαμβανομένου του Αιγαίου Πελάγους και της Δυτικής Ανατολίας.

Ενότητα 3.2 Πίνοντας τον Θεό

Στην ύστερη Ελληνική και Ρωμαϊκή ιστορία, η οποία ελεύθερα συνυφαίνεται με τον μύθο, ο “θεός του κρασιού” Διόνυσος (προέρχεται από τα Λυδικά, αργότερα στα Ρωμαϊκά Βάκχος) λέγεται ότι είχε έρθει στην Ελλάδα από το εξωτερικό, φέρνοντας μαζί του την αμπελουργία, την οινοποίηση, και την λατρεία του που ήταν εστιασμένη στο κρασί. Το μακρύ ταξίδι του Διονύσου αποκτά την πιο ποιητική του έκφραση στις Βάκχες, που γράφτηκαν από τον Έλληνα συγγραφέα του πέμπτου αιώνα π.Χ. τον Ευριπίδη:

Εγώ . . . είμαι ο Διόνυσος, γιος του βασιλιά των θεών, . . .
 Έχω έρθει από πολύ μακριά. Από την Λυδία και την Φρυγία,
 Τις χώρες με τα χρυσά ποτάμια,
 Από τις ηλιοδαρμένες στέπες της Περσίας,
 Μέσα από τις πόλεις της Βακτρίας,
 Την φιλική Αραβία, και όλη την ακτή της Ανατολίας,

Όπου οι αλμυρές θάλασσες χτυπάνε τους πύργους των φρουριών
Των Ελλήνων και των Τούρκων. Τους έχω κάνει όλους να χορεύουν·
Έχουν μάθει να με λατρεύουν
Και με γνωρίζουν ως αυτό που είμαι
Ένας θεός
Και τώρα,
Έρθα στην Ελλάδα

Εδώ, ο Διόνυσος ως ανθρώπινη επιφάνεια εμφανίζεται και ανακοινώνει την παρουσία του στους Έλληνες της Βοιωτίας, έξω από τα τείχη της Θήβας, εκεί όπου κυβερνούσε ο Κάδμος την Μυκηναϊκή Εποχή στους λόφους βορειοδυτικά της Αθήνας. Η Λυδία και η Φρυγία κατά μήκος της δυτικής ακτής της Ανατολίας είναι τα εναρκτήρια σημεία για τον Ευριπίδη, που ακολουθεί τον Διόνυσο πίσω στο χρόνο και στο χώρο στα ανατολίτικα βασίλεια του Ιράν και της Αραβίας. Από μελέτες των αρχαίων κειμένων φαίνεται να έχει καταγραφεί πως τα πρώτα βήματα στην οδύσσεια της αρχαίας αμπελουργίας πιθανώς να έγιναν εκεί, αν δεχτούμε ότι η Αραβία περιλάμβανε την Ιορδανία και την Έρημο Νεγκέβ και αν επιτρέψουμε στον Ευριπίδη λίγη ποιητική ελευθερία στην παράλειψη του Καυκάσου.

Ο Ευριπίδης έχει ως δεδομένο πως το εξημερωμένο αμπέλι και η οινοποίηση φτάσανε στην Ελλάδα από την Τουρκία περνώντας το Αιγαίο Πέλαγος, αλλά πιθανώς να ακολούθησε άλλη διαδρομή από τον βορρά ή τον νότο. Για να βρούμε την αλήθεια, πρέπει να ακολουθήσουμε τις διαθέσιμες ενδείξεις των τρεχόντων αρχαιολογικών στοιχείων και να μην στηριζόμαστε πολύ στο περίπλοκο κουβάρι των αρχαίων θρύλων. Με τον ένα τρόπο ή τον άλλο, μπορείς να κάνεις τα μαντεία να αναφέρουν στους χρησμούς οποιαδήποτε καταγωγή για τον Διόνυσο, και κατά αναλογία, για την αρχαιοελληνική αμπελουργία που εσύ επιθυμείς.

Ιστοικοί του οίνου από τον εικοστό αιώνα ελκύστηκαν από αυτές τις ιστορίες, καθώς έχουν μια πραγματική γοητεία, και η αρχαιολογική έρευνα υπαγόταν ακόμα υπό την παραδοσιακή μελέτη των κλασικών. Οι αναγνώστες πρέπει να είναι συνέχεια σε επιφυλακή για να μην παρασυρθούν στην αποδοχή όσων διαβάζουν από τις λογοτεχνικές αποδείξεις χωρίς κριτική, καθώς ψάχνουν μέσα στους θρύλους για τον πυρήνα της ιστορικής πραγματικότητας.

Είναι διάφορα τα παραδείγματα αυτής της αμφίβολης μεθοδολογίας που μπορούν να βοηθήσουν στην απόσυρση της. Μια ιστορία για την γέννηση του

Διονύσου πάει ως εξής. Λέγεται ότι ο Βασιλιάς Κάδμος είναι ο παππούς του Διονύσου, επειδή η κόρη του, η Σεμέλη, γέννησε τον “δέκατο-τρίτο θεό του Ολύμπιου πάνθεον” όταν έμεινε έγκυος από τον Δία με τον συνηθισμένο τρόπο, ή με παρθενογένεση από ένα σπόρο ροδιού ή με μεταφορά της καρδιάς του Διόνυσου από μια προηγούμενη μετεμψύχωση. Στην συνέχεια της ιστορίας, η Σεμέλη ζήτησε από τον Δία να αποκαλύψει τον εαυτό του στο πλήρες μεγαλείο του, και με μια αστραπή, εκείνη κάηκε. Ο Δίας έδρασε γρήγορα και πήρε το έμβρυο από τα σπλάχνα της Σεμέλης και το έραψε στον μηρό του. Ο βασιλιάς των Θεών αργότερα γέννησε τον “θεό του κρασιού” στο Όρος Νύσα, όπου τον μεγάλωσαν οι νύμφες, αδερφές του Κάδμου, και ο πιστός σύντροφος και δάσκαλός του, ο Σεΐληνος.

Εκτός από την γεωγραφική αναφορά στο “Όρος Νύσα”, στο οποίο θα επιστρέψουμε, μερικοί συγγραφείς έχουν ανακαλύψει άλλο ένα στοιχείο για την προέλευση της Ελληνικής οινοποίησης από το κείμενο. Εφόσον ο Κάδμος καταγόταν από την Σιδώνα ή Τύρο της Φοινίκης, στο σύγχρονο Λίβανο της Ανατολικής Μεσογείου, ο Διόνυσος και η αμπελουργία πρέπει να ήρθαν στην Ελλάδα από εκείνη την περιοχή. Αυτή η ερμηνεία συνάδει και μια άλλη ιστορία στην οποία η πρώτη κόρη ή αδερφή του βασιλιά της Φοινίκης, η Ευρώπη, παραπλανήθηκε από τον Δία σε μορφή ταύρου και την πήγε στην Κρήτη. Σαν να περίμενε την μέρα που σχεδόν σε όλη την νότια Ευρώπη θα κυριαρχούσαν οι αμπελώνες και η παραγωγή οίνου, η Ευρώπη συνήθως απεικονίζεται με κλαδιά φορτωμένα με τσαμπιά σταφυλιών.

Το άλμα της γόνιμης φαντασίας από την Φοινίκη στην Κρήτη βρίσκει η απήχηση στον Ομηρικό Ύμνο του έκτου αιώνα π.Χ. “Εις Διόνυσον”, στον οποίο αναφέρεται ρητώς πως ο Διόνυσος ήταν ναυτικός από την Φοινίκη. Ο Αθηναίος αγγειοπλάστης του έκτου αιώνα Εξηκίας απεικονίζει παραστατικά μια περιπέτεια του θεού του κρασιού στο εσωτερικό μιας κύλικος, ή ενός Ελληνικού κυπέλλου πόσης, με ζωηρό πορφυρό και μαύρο. Ο Διόνυσος παρουσιάζεται ξαπλωμένος σε ένα σκάφος που χωράει έναν άνθρωπο. Ένα αμπέλι έχει φυτρώσει στο κατάρτι, από το οποίο κρέμονται τεράστια τσαμπιά σταφυλιών. Τα δελφίνια γύρω του κολυμπούν κάνοντας κόλπα στις θάλασσες. Η σκηνή αυτή είναι αναπαράσταση μιας συνάντησης που είχε ο Διόνυσος με πειρατές καθώς πήγαινε στην Αίγυπτο ή στη Κύπρο, κατά την οποία αντέστρεψε την κατάσταση και τους επιτέθηκε εκείνος μαγεύοντας τους με την θαυματουργή ανάπτυξη του αμπελιού, το οποίο τους έλουσε με αρωματικό, γλυκό κρασί και τους μετέτρεψε σε δελφίνια.

Ο Ομηρικός Ύμνος και η αγγειογραφία του Εξηκία είναι μαγευτικές απεικονίσεις από την αρχαιότητα, αλλά προσφέρουν ελάχιστες ουσιαστικές βάσεις για το πώς έφτασε η οινοποίηση στην Ελλάδα. Και η αναφορά του Όρου Νύσα είναι εξίσου προβληματική. Η τοποθεσία του μπορεί να είναι στην Βοιωτία ή στην Θράκη, ακόμα πιο βόρεια. Αν ισχύει το δεύτερο, τότε μπορεί κάποιος να στηρίξει το επιχείρημα αυτό και με άλλες ιστορίες του Διόνυσου. Σε μια διαφορετική εκδοχή της Σεμέλης, μια Φρυγική θεά του κάτω κόσμου έμεινε έγκυος από τον Δία, ο οποίος της εμφανίστηκε ως ερπετό, σε μια σπηλιά στην Σικελία. Η Ήρα, η βασίλισσα των θεών και γυναίκα του Δία, ζήλεψε πολύ και ζήτησε από τους Κουρήτες, μια φυλή της Θράκης, να σκοτώσουν και να κάψουν το σώμα του νεογέννητου. Σαν αποτέλεσμα αυτού, αμπέλια φύτρωσαν από τις στάχτες. Ο Όμηρος επίσης υποστήριζε πως το πιο διάσημο κρασί ήταν το αρωματικό, βαρύ κρασί από την Μαρώνεια στην Θράκη, το οποίο χρησιμοποίησε και ο Οδυσσέας για να κοιμίσει τον Κύκλωπα πριν να καρφώσουν ένα καυτό δόρυ στο μάτι του κτήνους ο ίδιος και οι άντρες του για να δραπετεύσουν.

Ότι η αρχή της παραγωγής του Ελληνικού οίνου έγινε στην Θράκη “υποστηρίζεται” και από την ιστορία του Ορεσθέας (“άνθρωπος του βουνού”) και του σκύλου του, τον Σείριο (το πιο λαμπρό αστέρι στον ουρανό τέλη του καλοκαιριού). Στον θρύλο από την Θράκη, το ζώο ως θαύμα γέννησε ένα ζωντανό μόσχευμα κλήματος. Όταν ο Ορεσθέας το φύτεψε, μεγάλωσε το πρώτο αμπέλι. Θυμίζοντας τον βιβλικό Νώε και τον Σουμέριο Ουτναπιστίμ, ο Ορεσθέας ήταν γιός του Δευκαλίων, ο οποίος επέζησε από μια πλημμύρα.

Αυτές οι μυθικές αφηγήσεις, οι οποίες έχουν την αύρα αλλά πολλή λίγη από την ουσία της ιστορίας, δημιουργούν το καίριο ερώτημα: Πώς μπορεί το σιτηρό να διαχωριστεί από το άχυρο, ή, καλύτερα, το κουκούτσι από το φρούτο; Κάθε ιστορία έχει περάσει μια μεγάλη διαδικασία προφορικής και γραπτής μετάδοσης, με περαιτέρω ανάλυση και προσθήκες ανάλογα με το τι θεωρούσε σωστό ο κάθε ρήτορας, συγγραφέας, ή συντάκτης. Ποιος μπορεί να ξέρει αν ο Διόνυσος και η οινοποίηση ήρθαν στην Ελλάδα από την Ανατολία ή την Φοινίκη, αν ήρθαν από την στεριά ή την θάλασσα, ή αν η αρχή και το τέλος είναι σωστά; Πιθανώς, οποιαδήποτε μεταφορά του οίνου και της τεχνολογίας του να έγινε κατευθείαν από την Φρυγία στην Σικελία, αν μπορεί να θεωρηθεί αξιόπιστη η γέννηση του Διόνυσου σε μια σπηλιά. Ή μπορεί, η Νάξος, ένα νησί των Κυκλάδων, να είναι ο σημαντικός κρίκος, καθώς εκεί είναι που παντρεύτηκε ο Διόνυσος την Αριάδνη, κόρη του βασιλιά Μίνωα

της Κνωσσού στην Κρήτη, και ξανά δίνεται έμφαση σε αυτή την γεωγραφική τοποθεσία. Με τόσες επιλογές από τις οποίες μπορεί να διαλέξει, ένας σκεπτικιστής δεν μπορεί να επικριθεί αν δηλώσει πως όλες οι ιστορίες πάνε προς λάθος κατεύθυνση και υπερασπιστεί πως πρόκειται για εγχώρια καταγωγή.

Ένας κριτικός αναγνώστης των “Βακχών” θα μπορούσε επίσης να αναρωτηθεί πως η Φρυγία και η Λυδία θα μπορούσαν να είναι η προέλευση της Ελληνικής αμπελουργίας, εφόσον αυτά τα βασίλεια δεν υπήρχαν πριν το 800 π.Χ. και η ιστορία διαδραματίζεται στην Ελληνική Ηρωική ή την Μυκηναϊκή Εποχή, πάνω από 400 χρόνια αργότερα. Ένας απολογητής του ποιήματος μπορεί να απαντήσει πως: η Φρυγία και η Λυδία είναι αναχρονισμοί για την Δυτική Ανατολία. Και για να είμεθα βέβαιοι, η Φρυγία ήταν γνωστή ως “η χώρα των αμπελιών”, και, σε ένα άλλο σημείο στις Βάκχες, ο Διόνυσος λέγεται πως προήλθε από “τους λόφους της Φρυγίας στους ευρείς δρόμους της Ελλάδος”. Ένα Διονυσιακό στοιχείο είναι εμφανές σε αυτά τα λίγα που γνωρίζουμε για την πρώιμη Φρυγική λατρεία (Ενότητα 4). Μια “Μεγάλη Μητέρα” θεά με το όνομα Μάταρ (αργότερα Κυβέλη) ήταν η κυρίαρχη, και οι νυχτερινές οργιαστικές τελετές και η μουσική είχαν σημαντική θέση στην λατρεία της. Ωστόσο, μια Φρυγική αντρική θεότητα είναι εμφανώς απύσχα από το λογοτεχνικό, εικονογραφικό και αρχαιολογικό αρχείο μέχρι τον πέμπτο αιώνα π.Χ., όταν ένας σχετικά κατώτερος θεός με το όνομα Σαβάζιος (αργότερα Άττις), που συχνά συσχετιζόταν με τον Διόνυσο, έκανε την εμφάνισή του.

Μια πιο καθαρή οπτική του ρόλου του θεού του κρασιού στην Ελληνική ιστορία και προϊστορία είναι δυνατή μόνο με την εμβάθυνση στις διαθέσιμες αρχαιολογικές πηγές. Το αρχαιότερο πιο συναρπαστικό κομμάτι γραπτής απόδειξης είναι μια επιγραφή της Γραμμικής Β' από την Μυκηναϊκή Εποχή που αναφέρει το όνομα “Διόνυσος”. Τα συλλαβογράμματα di-wo-nu-so-jo σε μια αρχαία μορφή των Ελληνικών εμφανίζονται σε πάνω από 100 πήλινες πλάκες που ανακαλύφθηκαν και ανασκάφηκαν από τον Carl Blegen στα αρχεία του ανακτόρου του Βασιλιά Νέστορα στην Πύλο της νοτιοδυτικής Πελοποννήσου. Κάποιοι επιστήμονες πιστεύουν ότι αυτή είναι αναφορά στο θεό τον ίδιο· άλλοι υποστηρίζουν ότι πρόκειται για άνθρωπο με το ίδιο όνομα. Μια άλλη πλάκα από το αρχείο απαριθμεί δωρεές στον Ποσειδώνα (po-se-da-o-ni), που έγινε αργότερα μέλος της Ελληνικής Ολυμπιάδας και ο οποίος μερικές φορές είχε ανταλλαγή ρόλων με τον Διόνυσο. Το κρασί είναι κομμάτι της κάθε δωρεάς, το οποίο μπορεί να προοριζόταν για μια γιορτή προς τιμήν της θεότητας, και ανερχόταν συνολικά στα 175 λίτρα περίπου. Ανάμεσα στα άλλα

αντικείμενα που συμπεριλαμβάνουν αρωματικές ουσίες, μέλι, δημητριακά, βόδια, και πρόβατα, η παροχή ταύρων από δύο μέλη θυμίζει τον ρόλο του Διόνυσου ως άγριο ζώο στον ύστερο Ελληνικό θρύλο.

Στις Βάκχες, ο Διόνυσος μεταμορφώνεται σε έναν ταύρο για να παρακινήσει τρεις γυναίκες στον Ορχομενό της Βοιωτίας να ενταχθούν στις μαινάδες, τις μεθυσμένες γυναίκες που ανεβαίνουν στα βουνά για να χορέψουν, να τραγουδήσουν και να προσκυνήσουν τον θεό του κρασιού. Η πρώτη αντίδραση των τριών γυναικών από τον Ορχομενό ήταν να θυσιάσουν ένα παιδί στην θηριόμορφη θεότητα. Στα βουνά, η ομάδα των γυναικών σκότωσαν με άγριο τρόπο ένα άγριο ζώο και το έφαγαν ωμό. Η μεγάλη τραγωδία του έργου συμβαίνει όταν ο αντιβασιλέας Πενθέας, που εμφανίζεται στις γυναίκες με την μεταμφίεση ενός λιονταριού, κατασπαράζεται με παρόμοιο τρόπο από την μητέρα και τις αδελφές του. Το κεφάλι του Πενθέα το κουβαλάει με περηφάνια η μητέρα του πίσω στο παλάτι στην Θήβα, όπου ο Κάδμος μετά την φρίκη που ένιωσε αποκαλύπτει την σοβαρότητα του εγκλήματος.

Κάποιος μπορεί να αναρωτηθεί που θα μπορούσαν να πραγματοποιούνται τέτοια Διονυσιακά όργια, αν λάβουμε υπόψη ότι καμία πόλη δεν ήθελε οι γυναίκες της να κυριευτούν από την “Βακχική οργή” και να εγκαταλείψουν τα οικιακά τους καθήκοντα. Πολυάριθμες, διάσκορπες αναφορές στην κλασσική λογοτεχνία επιβεβαιώνουν την ύπαρξη τους, ειδικά μια διετή γιορτή στο Βουνό του Παρνασσού, κοντά στους Δελφούς, από τις θυιάδες, τις αντίστοιχες Αττικές μαινάδες.

Όλη αυτή η διοργάνωση των ύστερων Ελληνικών γιορτών υποδηλώνει πως αν ο Διόνυσος ήρθε αρχικά στην Ελλάδα ως ξένος, η λατρεία του εντάχθηκε πολύ γρήγορα στην ντόπια θρησκεία. Οι λαμπρότερες γιορτές, που ονομάζονταν Διονύσια, διοργανώνονταν σε όλη την χώρα, ειδικά τον χειμώνα και την άνοιξη. Σαν πανηγύρι, συνδύαζαν κάθε είδους πόση, τραγουδιού, χορού, και αισχρολογίες. Σε ένα παιχνίδι λαδώνανε έναν φουσκωμένο ασκό οίνου και μετά βλέπανε ποιος μπορούσε να ισορροπήσει για περισσότερη ώρα πάνω του. Οι άνθρωποι μεταμφιέζονταν και παρελάυναν, δραστηριότητες που τελικά οδηγούσαν σε επίσημους δραματικούς αγώνες. Και άλλες γιορτές – όπως τα Αλώα το Δεκέμβρη-Ιανουάριο και τα Ανθεστήρια τον Φεβρουάριο-Μάρτιο – είχαν μεταμορφωθεί σε γιορτές για την δοκιμή του πρώτου “καινούριου οίνου” από την σοδειά της προηγούμενης χρονιάς. Στην ουσία, αυτοί οι εορτασμοί ήταν γιορτές συγκομιδής, για την απόλαυση των καρπών του κόπου τους και για να ενθαρρύνουν την γη να είναι γενναιόδωρη και την επόμενη χρονιά.

Είναι εύκολο να καταλάβουμε γιατί ο Διόνυσος έγινε το επίκεντρο σε κάθε θρησκεία γονιμότητας ή της φύσης. Το σταφύλι αποτελεί μια εξαιρετική μεταφορά για την γονιμότητα της γης, και το κύριο προϊόν του, το κρασί, παράγεται φυσικά, μόλις ο χυμός εκχυθεί από το φρούτο και οι ζύμες που είναι στις φλούδες του ξεκινήσουν την διαδικασία της ζύμωσης. Εκτός του ότι διαθέτει ατελείωτες νότες γεύσης και αρωμάτων, το κρασί είναι το απόλυτο ελιξίριο, όπως έγραψε και ο Αλκαίος ο Μυτιληναίος τον έκτο αιώνα π.Χ.:

Ο Βάκχος, υιός της Σεμέλης
Και του Δία, ανακάλυψε το κρασί
Το έδωσε στον άνθρωπο για να είναι
Της έγνοιας η ανώδυνη αδιαφορία

Σαν να γίνεται έγχυση με ένα θεϊκό πνεύμα, η πόση του κρασιού με μέτρο εντείνει τα συναισθήματα και εξάπτει την φαντασία. Το ίδιο το αμπέλι είναι μεταφορά του κύκλου του θανάτου και της αναγέννησης (“ανάσταση”). Πρέπει να πέσει σε λήθαργο τον χειμώνα, από τον οποίο ξυπνάει την άνοιξη για να μεγαλώσουν οι νέοι βλαστοί. Οι ευρύτερες επιπτώσεις αυτού του κύκλου της ζωής δεν θα έμεναν απαρατήρητες από τους Έλληνες χωρικούς, οι οποίοι ήταν δεμένοι με την γη και ήταν και άκρως παρατηρητικοί.

Ο συμβολισμός του σταφυλιού και του οίνου σταδιακά ενσωματώθηκε σε μια λιγότερο βίαιη, πιο μυστικιστική θρησκεία, επιτομή της οποίας ήταν τα Ελευσίνια Μυστήρια, τα οποία γιορτάζονταν τον Σεπτέμβρη και τον Οκτώβρη. Ακόλουθοι αυτής της θρησκείας δεν διαμελίζανε ζώα και έτρωγαν την σάρκα τους (ωμοφαγία) ούτε μεθούσαν άγρια για να εξιλεώσουν και τιμήσουν το θεό του κρασιού. Αντίθετα, πίστευαν ότι οι άνθρωποι ή οι Τιτάνες είχαν σκοτώσει και είχαν φάει μια μορφή του Διονύσου με το όνομα Ζαγρεύς, και με αυτήν αντιπροσώπευαν την κακή φύση του ανθρώπου. Με την μύηση στα Ελευσίνια Μυστήρια, ένας άντρας ή μια γυναίκα με κάποιο τρόπο ταυτιζόταν με τον θυσιαστήριο Ζαγρεύς, απαλλαγμένος από αμαρτίες, και εγγυημένος μια χαρούμενη μετά θάνατον ζωή. Οι ιεροτελεστίες της θρησκείας – που είναι ακόμα τυλιγμένες με μυστήριο – συσχετίζονταν με τον ευγενικό μουσικό Ορφέα, ο οποίος διαμελίστηκε από τις μαινάδες της Θράκης.

“Οι αναφορές στον Διόνυσο και οι δωρεές στον Ποσειδώνα στις πλάκες της Πύλου είναι απόδειξη για ένα υπαρκτό, ζωντανό υπόβαθρο για την αμπελουργία και

την λατρεία του Διονύσου στην Ελλάδα κατά την Μυκηναϊκή Εποχή. Αυτές οι δελεαστικές υποδείξεις υπαινίσσονται ότι το κρασί ήταν ήδη ένα σημαντικό προϊόν της χώρας, και ενθαρρύνονται από το “πίνοντας τον θεό”. Χρειάζονται και άλλες αρχαιολογικές αποδείξεις για να μας μεταφέρουν ακόμα πιο πίσω στον χρόνο και να συμπληρωθεί η εικόνα μέσα στα πλαίσια ενός αποσπασματικού παρελθόντος.

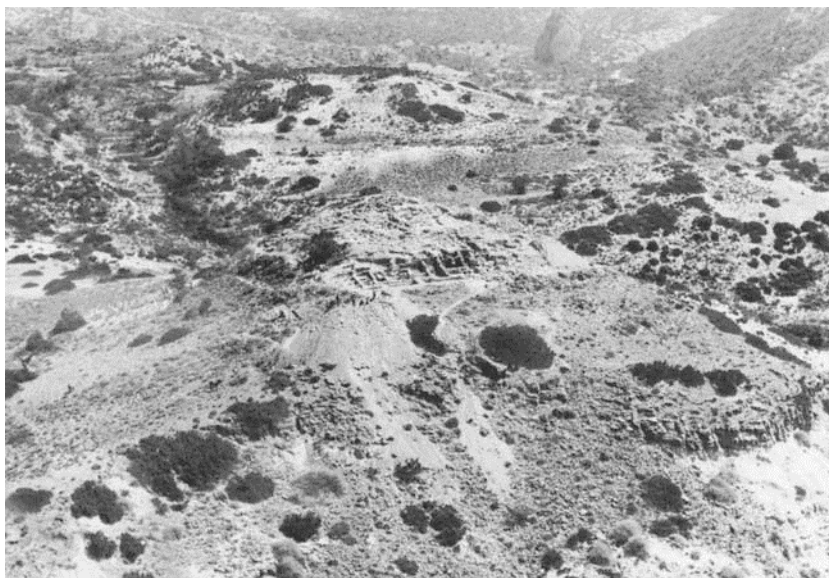
Ενότητα 3.3 Μια Μινωική Σύνδεση; Η αρχαιότερη Ελληνική Ρετσίνα

Η ιστορία που συνδέει τον Διόνυσο με την αρχαία αμπελουργία στην Κρήτη είναι αυτή που ολοκληρώνεται με τον γάμο του με την Αριάδνη, την κόρη του βασιλιά Μίνωα της Κνωστού. Παρόλο που καμία από τις πάνω από 3000 πλάκες του αναφερόμενου μνημείου, που ανασκάφηκαν από τον Sir Arthur Evans στις αρχές του εικοστού αιώνα, δεν αναφέρουν τον βασιλιά με το όνομα του, η απόλυτη κομψότητα της πόλης – με τους κίονες, τα πολυόροφα κτήρια του ανακτόρου διακοσμημένα με τοιχογραφίες – υποδηλώνει ότι μια σειρά βασιλιάδων κυβερνούσαν εδώ περίπου από το 1900 π.Χ. μέχρι το 1375 π.Χ.. Χωρίς να μπαίνει σε πολλές λεπτομέρειες, η ιστορία της Αριάδνης ξεκινάει με τον Ποσειδώνα να στέλνει στον Βασιλιά Μίνωα έναν άσπρο ταύρο για να τον θυσιάσει. Ακολούθησαν επιπλοκές, που οδήγησαν στην δημιουργία του μισού ταύρου-μισού ανθρώπου, που ονομαζόταν μινώταυρος, τον οποίο ο Μίνωας φύλαγε σε ένα περίπλοκο λαβύρινθο, ο οποίος πιθανώς ήταν εμπνευσμένος από τον λαβύρινθο των δωματίων στο ανάκτορο. Το φρικιαστικό πλάσμα ταΐζεται εφτά αγόρια και εφτά κορίτσια, που στέλνονται ως φόρο τιμής από την Αθήνα της ενδοχώρας, κάθε χρόνο. Ο Θησέας, που είχε επιλεγεί ως η γεύση μιας χρονιάς, κατάφερε να σκοτώσει τον μινώταυρο με την βοήθεια της Αριάδνης που του έδωσε λαθραία ένα σπαθί και του έδωσε και ένα κουβάρι κλωστή, το οποίο ο ήρωας ξετύλιξε όταν ξεκίνησε να διασχίζει τον λαβύρινθο και μετά το ακολούθησε μέχρι την είσοδο για να διαφύγει. Όταν ο Θησέας εγκατέλειψε την Αριάδνη στο νησί της Νάξου, ο Διόνυσος ήρθε για να την σώσει.

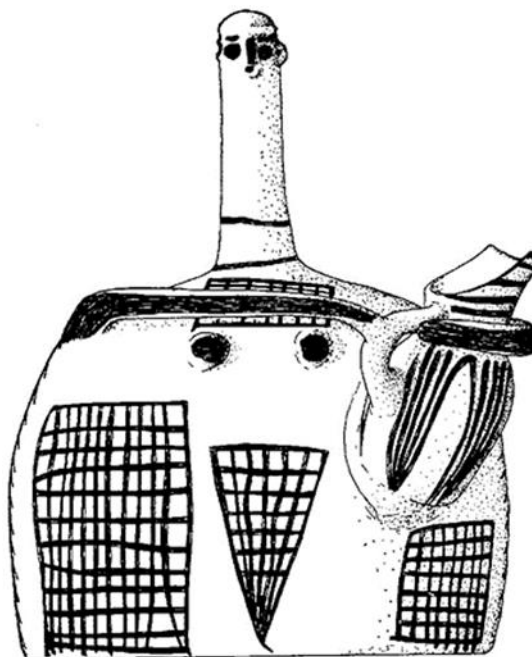
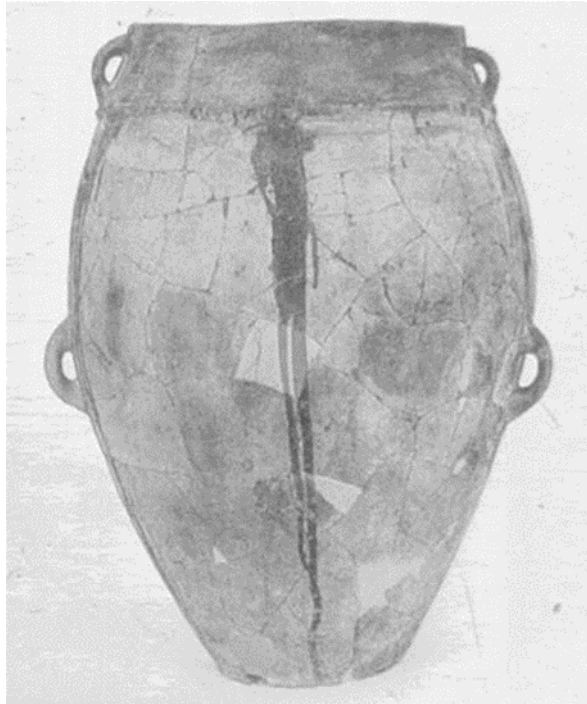
Ο γάμος ενός θεού του κρασιού από την Φοινίκη και μιας βασιλικής Μινωικής πριγκίπισσας είναι σίγουρα προκλητικός – και συχνά επικαλείται από ιστορικούς του οίνου – αλλά και πάλι αστοχεί στην ουσία του επαρκούς υπολογισμού των σύγχρονων αρχαιολογικών και γραπτών αποδείξεων που έχουν ανακαλυφθεί τον τελευταίο αιώνα. Το ελληνικό έργο των προαναφερθέντων αρχαιολόγων, που θα εστίαζε στα ποτά και την κουζίνα της Εποχής του Χαλκού με την εφαρμογή

ευαίσθητων επιστημονικών μεθόδων, ήταν μια ευκαιρία για καλύτερη κατανόηση της αρχαίας Ελληνικής αμπελουργίας.

Το εργαστήριο του Patrick Edward McGovern ανάλυσε και επιβεβαίωσε την παρουσία κρασιού στο εσωτερικό ενός μεγάλου αποθηκευτικού αγγείου, ή πίθος, από την Φουρνού Κορυφή στον Μύρτο, που προηγείται του Μίνωα και της Αριάδνης κατά αιώνες. Αυτό το μνημείο, που ανασκάφηκε από τον Peter Warren του Πανεπιστημίου του Μπρίστολ, είναι ένα χωριό στην νοτιοδυτική ακτή της Κρήτης της Πρώιμης Εποχής του Χαλκού (ΠΕΧ). Οι πίθοι ανήκουν στο τελικό στάδιο καταστροφής του μνημείου κατά την διάρκεια της Πρωτομυκηναϊκής Εποχής ΙΒ, περ. το 2200 π.Χ., αλλά η χρήση τους ξεκίνησε κατά την αρχή της τρίτης χιλιετίας π.Χ., και η οινοποίηση μπορεί να χρονολογείται και νωρίτερα στο μνημείο.



Εικόνα 3.1. (Πάνω) Άποψη του χωριού Μύρτος της Πρώιμης Εποχής του Χαλκού στην Κρήτη (Ελλάδα). (Κάτω) Σε δωμάτια σε όλο το μνημείο, η παραγωγή οίνου σε μεγάλη κλίμακα υποστηρίζεται από αμέτρητους πίθους, που χρονολογούνται περίπου το 2200 π.Χ., βαμμένα με σκούρο χρώμα και σχέδιο “σταλάγματος”. (Πάνω δεξιά) Τα πιθάκια –



που απέδωσαν φλούδες σταφυλιών, κοτσάνια, και γίγαρτα – περιείχαν κρασί που είχε ρητίνη, σύμφωνα με τις αναλύσεις της μοριακής αρχαιολογίας. (Κάτω) Η “Θεά του Μύρτου”, ένα τρισδιάστατο κεραμικό αγαλματίδιο, κρατάει μια κομμένη πρόχους με προχολή – ένα είδος που χρησιμοποιούταν για την παρασκευή και το σερβίρισμα του οίνου.

Οι τουλάχιστον 44 πίθοι, με όγκο περίπου 90 λίτρα ο καθένας, ανασκάφηκαν σε αποθήκες και κουζίνες των σπιτιών και των εργαστηρίων από τα οποία απαρτιζόταν η μικρή αγροτική κοινότητα. Σκεύη παρόμοιου τύπου που έχουν βρεθεί τα αρχαιότερα χρονολογούνται από τα μέσα της τρίτης χιλιετίας π.Χ.

Πολλά από τα πιθάρια είχαν ένα κοκκινωπό εσωτερικό κατάλοιπο, και μερικά περιείχαν γίγαρτα σταφυλιών ακόμα και κοτσάνια αμπελιών και μάζες φλούδων, φαινομενικά τα αρχαία οργανικά απομεινάρια του σταφυλοπολτού. Οι ενδιαφέρουσες διακοσμήσεις με σκούρα βαφή σε σχήμα “σταλάγματος” στα πιθάρια υποδεικνύουν πως τα δοχεία κάποια στιγμή περιείχαν υγρό. Οι διακοσμητικές επικολλήσεις (απλικέ) σχοινιού, που συχνά αντικαθιστούσαν την τοποθέτηση πραγματικού σχοινιού στα Μεσογειακά κεραμικά της Χαλκολιθικής ή της ΠΕΧ εποχής, υπαινίσσονται πως αρχικά υφασμάτινα ή δερμάτινα καλύμματα δένονταν με σκοινί πάνω από το στόμιο του κάθε σκεύους. Αυτές οι οργανικές ύλες έχουν πολύ καιρό που έχουν εξαφανιστεί ή καταστραφεί στην τελευταία πυρκαγιά του μνημείου.

Οι έξι πίθοι που εξετάστηκαν από μια σειρά από αναλύσεις για τρυγικό οξύ και τρυγικά άλατα απέδωσαν θετικά αποτελέσματα. Επιπλέον, τα δεδομένα της υπέρυθρης και της υγρής χρωματογραφίας έδειξαν την παρουσία ενός πρόσθετου ρητίνης δέντρου – αν είναι πεύκο, τερέβινθος, ή κάποιο άλλο είδος παραμένει άγνωστο. Δύο από τα πιθάρια μπορεί να περιείχαν ένα προϊόν κριθαριού, πιθανώς μπίρα, αλλά αυτό δεν αποτελεί θέμα προς εξέταση στο συγκεκριμένο κείμενο.

Μια μικρή τρύπα είχε ανοιχθεί στο τοίχωμα μερικών από των πιθαριών πριν την όπτηση, το οποίο έχει παρατηρηθεί και σε στάμνες κρασιού της ύστερης Χαλκολιθικής εποχής στο Godin Tepe του Ιράν και σε άλλα μνημεία της Υπερκαυκασίας και της Τουρκίας. Οι τρύπες στους πίθους του Μύρτου ήταν ασυνήθιστα τοποθετημένες κοντά στη βάση. Είναι δύσκολο να φανταστούμε πως το κρασί θα μπορούσε να αποχυθεί ή να μεταγγιστεί μέσα σε αυτά, όπως είχε προταθεί για τα σκεύη του Godin Tepe, χωρίς να επιμολύνουν το κρασί με οινολάσπη. Ο Peter Warren είχε προτείνει πως οι τρύπες ήταν ένας εύκολος τρόπος για να περάσει νερό μέσα στα σκεύη ώστε να καθαριστούν. Μια άλλη πιθανότητα είναι η τρύπα να χρησιμοποιούταν για να αφαιρέσουν την οινολάσπη μόνοι τους βγάζοντας ένα πώμα από την τρύπα με ένα σίγουρο και σταθερό χέρι και τοποθετώντας το πάλι πριν να αρχίσει το κρασί να ρέει.

Οι αναλύσεις των πίθων του Μύρτου αντιπροσωπεύουν τις αρχαιότερες αρχαιολογικές αποδείξεις για κρασί με ρητίνη από την αρχαία Ελλάδα: αυτό είναι, η

ρετσίνα, όπως είναι γνωστή σήμερα στη Ελλάδα. Η Ελλάδα είναι το μόνο μέρος στον σύγχρονο κόσμο που διαιωνίζει την αρχαία παράδοση της προσθήκης ρητίνης δέντρων στο κρασί. Οι σνομπ του κρασιού μπορεί να το περιφρονούν, αλλά η εκτίμηση για το ποτό έρχεται γρήγορα μόλις ξοδέψει κάποιος λίγο χρόνο στην Ελλάδα. Μπορεί να μην ταιριάζει στις γεύσεις πολλών λαών αλλά αξίζει σίγουρα την δοκιμή ειδικά στα μικρά χωριά της χώρας όπου και η συνταγή παραμένει όσο το δυνατόν πιο απaráλλακτη μέσα στα χρόνια.

Ο τεράστιος όγκος του κρασιού με ρητίνη στον Μύρτο κάνει κάποιον να σταματήσει: περίπου 4000 λίτρα, ισοδύναμα με 450 κάσες σύγχρονου εμφιαλωμένου κρασιού, αν όλοι οι πίθοι ήταν γεμάτοι κρασί. Αυτός ο υπολογισμός μπορεί να είναι και υπερεκτίμηση· μερικά από τα πιθάκια μπορεί να είχαν γεμισθεί με άλλα αγαθά, όπως ελαιόλαδο. Αλλά, ο ελάχιστος αριθμός των 44 πίθων αντιπροσωπεύουν μόνο ότι έχει ανασκαφεί. Μένουν και άλλα σκεύη προς ανακάλυψη, και άλλα απορρίφθηκαν για τον ένα ή τον άλλο λόγο. Θεωρητικά τότε, τα 4000 λίτρα εκπροσωπούν το κατώτερο όριο ετήσιας παραγωγής οίνου στον Μύρτο κατά την διάρκεια της ύστερης τρίτης χιλιετίας π.Χ. πριν την καταστροφή του. Γιατί μια τόσο μικρή αγροτική κοινότητα να χρειάζεται τόσο πολύ κρασί;

Μια πιθανότητα είναι πως το κρασί παραγόταν σε εκείνο το μνημείο για εξαγωγή σε μεγαλύτερες πόλεις της Κρήτης, όπως η Κνωσός. Μια μεγάλη χοάνη, ένα απαραίτητο εργαλείο για τον αρχαίο οινοποιό, βρέθηκε στο μνημείο και τώρα βρίσκεται σε έκθεση στο μουσείο στον Άγιο Νικόλαο. Οι έντυπες διακοσμήσεις των αμπελόφυλλων στη βάση μιας κυκλικής κεραμικής λεκάνης ή ενός πίθου δείχνουν πως τα αμπέλια καλλιεργούνταν κοντά στην περιοχή του μνημείου. Οι δείκτες μεγέθους Stummer για τα ανακτηθέντα γίγαρτα σταφυλιού ταιριάζουν καλύτερα με αυτούς από ένα άγριο παρά ένα εξημερωμένο φυτό. Παρόλα αυτά, οι στρογγυλοί κάδοι (“λεκάνες”), 10 από τους οποίους βρέθηκαν μαζί με πίθους σε εγκαταστάσεις διάσπαρτες στο μνημείο, θα ήταν ιδανικοί για το πάτημα των σταφυλιών σε μια σχετικά μεγάλη κλίμακα. Έχουν περίπου 60 εκατοστά διάμετρο και είναι εξοπλισμένοι με προχοές. Μια πολύ μεταγενέστερη σκηνή αγγείου δείχνει με ποιον τρόπο χρησιμοποιούνταν. Σε μια γεμάτη παράσταση ενός κελαριού, ένας σάτυρος με πολύ χαρά πατάει μέσα σε ένα ανοιχτό καλάθι γεμάτο με σταφύλια, από το οποίο ρέει ο χυμός σε μια επίπεδη λεκάνη και από εκεί μέσω ενός καναλιού σε ένα μεγάλο πιθάρι που είναι θαμμένο μέχρι τους ώμους του στο έδαφος. Παρόμοια, μια από τις λεκάνες του Μύρτου με τις προχοές ήταν ανυψωμένη πάνω από ένα κενό στο

πάτωμα, με αρκετό χώρο για έναν πίθο στον οποίο θα συλλεγόταν ο μούστος και θα ξεκίναγε η ζύμωση. Οι λεκάνες μπορούσαν να χωρέσουν μόνο έναν πατητή την φορά,



Εικόνα 3.2. Μελανόμορφο αγγείο από τον ζωγράφο του Άμαση του έκτου αιώνα π.Χ. παρουσιάζει μια γεμάτη παράσταση κελαριού. Ένας σάτυρος με πολύ χαρά πατάει μέσα σε ένα ανοιχτό καλάθι γεμάτο με σταφύλια, από το οποίο ρέει ο χυμός σε μια επίπεδη λεκάνη και από εκεί μέσω ενός καναλιού σε ένα μεγάλο πιθάρι που είναι θαμμένο μέχρι τους ώμους του στο έδαφος. Η χρήση λεκανών για το πάτημα των σταφυλιών (Σύγκρινε με εικόνα 3.3.) και η ωρίμανση σε υπόγειους πίθους ανάγονται χιλιάδες χρόνια πίσω.

και η δουλειά ήταν επίπονη και κουραστική. Κάνοντας εναλλαγές στις δουλειές του αμπελώνα, κάθε εργάτης μπορούσε να απολαύσει μια αλλαγή στον ρυθμό και λίγη ξεκούραση, ενώ πολλές λεκάνες συνέχιζαν και παρήγαν μεγάλους όγκους χυμού.

Η παραγωγή οίνου σε μεγάλη κλίμακα, θα απαιτούσε δάπεδα πατήματος που θα εκτείνονταν σε μια μεγαλύτερη περιοχή, με λεκάνες συλλογής. Οι αρχαιότερες αποδείξεις για τέτοιες εγκαταστάσεις είναι σε έξι αρχοντικά και σε μια εξοχική κατοικία στην Κάτω Ζάκρο της Ανατολικής Κρήτης κατά την διάρκεια της Υστερομινωικής (ΥΜ) Ι εποχής, περίπου το 1500 π.Χ. Αργότερα, στο κοντινό Παλαίκαστρο, ένα γύψινο δάπεδο συμπίεσης μέσα σε ένα σπίτι έχει κλίση προς τα κάτω σε ένα πίθο που είναι θαμμένος στο έδαφος.

Υπάρχει ακόμα μια ιδιαίτερα καλοδιατηρημένη οινοποιητική εγκατάσταση της ΥΜ Ι εποχής στο Βαθύπετρο της ορεινής περιοχής των Αρχάνων, νότια του Ηρακλείου. Αυτή η περιοχή παράγει μερικά από τα καλύτερα κρασιά που είναι διαθέσιμα σήμερα, από παραδοσιακές κόκκινες ποικιλίες, όπως το Κοτσιφάλι,



Εικόνα 3.3. Το συγκρότημα οινοποίησης της Ύστερης Μινωικής ΙΑ (περ. 1550-1470 π.Χ.) στο Βαθύπετρο της Κρήτης (Ελλάδα). Ο κάδος με την προχοή, στον οποίο συχνά αναφέρονται ως λεκάνη, χρησιμοποιούταν συχνά για το πάτημα των σταφυλιών στην αρχαιότητα.

και το Μαντηλάρι, και το λευκό Βηλάνα. Το Βαθύπετρο είναι μια μικρή έπαυλη της ΥΜ Ι εποχής κατασκευασμένη από καλά κομμένα τμήματα ασβεστόλιθου και με τις συνηθισμένες ανέσεις των Μινωιτών, στις οποίες περιλαμβάνονταν ένα καλά σχεδιασμένο σύστημα αποχέτευσης. Με την τοποθεσία του στην κορυφή ενός λόφου ανάμεσα σε αμπελώνες, ελαιώνες, και το περιστασιακό κωνοφόρο δέντρο, το μνημείο έχει μια καταπληκτική, πανοραμική θέα μιας μεγάλης πεδιάδας προς το Όρος Ίδη. Ένα ξεχωριστό τριμερές “ιερό”, σε κοντινή απόσταση βόρεια του “οινοποιείου”, είναι τέλεια ευθυγραμμισμένο με τον ήλιο που ανατέλλει πάνω από μια ανατολική κορυφή το καλοκαίρι. Ένα άλλο ιερό χτίστηκε πάνω στο Όρος Γιούχτας στην δύση.

Το “οινοποιείο” του Βαθύπετρου, που ήταν αγιασμένο από το φυσικό του περιβάλλον και την Μινωική παράδοση, είναι ένα μικρό κτήριο με πυλώνες. Στο εσωτερικό, είναι οριοθετημένος ένας χώρος για το πάτημα στην μια πλευρά του δωματίου. Στην άλλη πλευρά, μια “λεκάνη” για πιο προσεκτικό πάτημα των σταφυλιών είχε μια μακριά προχοή που στράγγιζε σε μια χαμηλή λεκάνη. Στην ίδια γωνιά του δωματίου, ένα ψηλό πιθάρι χωρίς προχοή, που βρισκόταν σε υψηλότερο επίπεδο από το πιεστήρι, θα μπορούσε να χρησιμοποιείται για την συλλογή και το περαιτέρω φιλτράρισμα του μούστου. Ένα από τα πιο περίεργα χαρακτηριστικά της εγκατάστασης είναι μια ειδικά κούφια πέτρα μπροστά από την λεκάνη, με ένα κανάλι

αποστράγγισης που οδηγεί μακριά από αυτήν, πηγαίνοντας κάτω από το υψηλότερο πιθάρι, και υποθετικά άδειαζε στην κεντρική γραμμή της αποχέτευσης. Προτάθηκε πως αυτή η ρηχή “πισίνα” χρησιμοποιούταν για να πλένουν τα πόδια τους αυτοί που πάταγαν τα σταφύλια μόλις τελείωναν. Έχει ανακτηθεί και ένα κομμάτι του “βωμού με κέρατα” από το δωμάτιο.

Ο χυμός ζυμωνόταν σε ένα κοντινό μεγάλο κτήριο, όπου φαίνονταν 17 πίθοι θαμμένοι μέχρι την μέση στο δάπεδο από άργιλο. Μια εξέταση των άλλων κομματιών του οικισμού αποκάλυψε πολλά άλλα μικρά πιεστήρια. Ίσως, όπως και στον Μύρτο, όλη η κοινότητα να συμμετείχε στην επιχείρηση, και μετά από κοινού προετοιμάζαν και παλαίωναν το κρασί στην μεγάλη αποθήκη. Οι ομοιότητες με τις οινοποιητικές περιοχές της σύγχρονης Γεωργίας και Αρμενίας, όπου τα σπίτια ακόμα φυλάσσουν τα κρασιά τους υπόγεια σε μεγάλα kwenvis και karas, είναι συγκλονιστικές. Απορεί κανείς αν υπάρχουν μεγαλύτερα δάπεδα πίεσης εκεί κοντά, ίσως λαξευμένα από πέτρα, μακριά από την έπαυλη και κοντά στους αμπελώνες.

Στα “οινοποιεία” της Πρώιμης Μινωικής στον Μύρτο, βρέθηκαν πολλές πρόχοι με μακριές, λοξότμητες προχοές (“ραμφόστομες πρόχοι”) στα ίδια δωμάτια με τις λεκάνες και τους πίθους και θα ήταν ιδανικές για την απομάκρυνση στερεών που επιπλέουν στον μούστο σε μεγάλοστομους πίθους ή για την μεταφορά του κρασιού στα διαφορετικά στάδια της ζύμωσης, αποθήκευσης, σερβιρίσματος και της πόσης. Παρόμοιες πρόχοι έχουν υπάρξει και στην Ανατολία την ΠΕΧ και προηγήθηκαν των χάλκινων δειγμάτων με περίπλοκες συσκευές για το φιλτράρισμα των υγρών αργότερα στην Εποχή του Σιδήρου (Ενότητα 4). Θα μπορούσαν να κάνουν ένα αυτοσχέδιο φίλτρο δένοντας ένα ύφασμα πάνω από την προχή ή βουλώνοντας την με ένα κομμάτι μαλλί, χορτάρι ή κάποια άλλο καλό υλικό.

Τα ψηλά πιθάρια με στενό στόμιο και δύο κατακόρυφες λαβές σαν θηλιά στην μέση του σώματος, που μερικές φορές τα αποκαλούσαν “αριστοκρατικά πιθάρια” λόγω του κομψού απιόσχημου σχήματός τους, θα ήταν ιδανικά για την αποθήκευση και την μεταφορά του οίνου. Ο ρυθμός και η χωρητικότητα τους, είναι σχεδόν πανομοιότυπα με τις πρωιμότερες στάμνες του κρασιού που ήταν στον τάφο του Σκορπιού Α’ στην Άβυδο και είχαν εξαχθεί εκεί από το νότιο Λεβάντε. Επίπεδα καπάκια με διάτρητα πόμολα λειτουργούσαν ως πώματα στα πιθάρια του Μύρτου. Όποιο κρασί δεν εξαγόταν ήταν διαθέσιμο για τοπική κατανάλωση. Πολυάριθμα κύπελλα στο μνημείο, με διάφορα σχήματα όπως κυάθου, κύλικα με πόδι και μερικές φορές με ψηλές οριζόντιες λαβές, ήταν ιδανικά για πόση.

Η σημασία του οίνου για την κοινωνία επεκτάθηκε και στην θρησκευτική σφαίρα. Σε ένα δωμάτιο στο νοτιοδυτικό τομέα του χωριού, κεραμικά σκεύη είχαν τοποθετηθεί μπροστά σε μια χαμηλή βάση (“βωμός”). Τα σκεύη μπορεί κάποια στιγμή να περιείχαν σπονδές τροφίμων και ποτών για την παράξενη κεραμική φηγούρα που στεκόταν αρχικά στην βάση. Με το όνομα “Η θεά του Μύρτου”, ένα μεγάλο κωδωνόσχημο σώμα που έχει πάνω του ένα ψηλό, πολύ λεπτό λαιμό ο οποίος καταλήγει σε ένα κεφάλι με λεπτομερή χαρακτηριστικά προσώπου. Τα στήθη είναι μικρά πρόσθετα εξογκώματα από πηλό, και σταυρωτές ζώνες σκούρας βαφής καθορίζανε το ηβικό τρίγωνο και πιθανώς ρούχα και ένα κολιέ. Η κύρια έγνοια της φηγούρας είναι μια πρόχους, την οποία κρατάει σφιχτά στην αριστερή της πλευρά και το σταθεροποιεί εκτείνοντας το άλλο της πολύ λεπτό χέρι στο πάνω μέρος του σώματός της για να πιάσει την λαβή της. Η πρόχους έχει μια λοξότμητη προχοή ακριβώς όπως οι αντίστοιχες πραγματικές που χρησιμοποιούνταν στην επεξεργασία και το σερβίρισμα του οίνου.

Ένα κύπελλο με προχοή σε ένα δωμάτιο δίπλα στο “ιερό” είναι γεμάτο με σταφυλοπολτό, και αν υπήρχε έστω και μια αμφιβολία για την χρήση του δωματίου, μια λεκάνη με προχοή, πρόχοι με προχοές, και πίθοι συμπεριλαμβάνονται στα κεραμικά μιας κανονικής οινοποιητικής μονάδας. Μια άλλη αποθήκη ανάμεσα σε αυτό το εργαστήριο και το ιερό είναι γεμάτο με στοιβαγμένα σκεύη, τα οποία χρησιμοποιούσαν κυρίως στην αποθήκευση και το σερβίρισμα του οίνου. Η επιτυχία οποιασδήποτε αρχαίας τέχνης ή τεχνολογίας εξαρτιόταν από πολλούς άγνωστους παράγοντες, τους οποίους μόνο ένας θεός μπορούσε να μετριάσει σε μια προεπισημονική εποχή. Στην οινοποίηση, μια διακοπή της ζύμωσης – κατά την οποία οι ζύμες σκοτώνονται από τις υψηλές θερμοκρασίες ή την έλλειψη θρεπτικού υποστρώματος – είναι ιδιαίτερα τρομακτική. Η προσφορά μιας σπονδής του ανεκτίμητου υγρού και η επίκληση της θεάς μπορεί να υποσχεθεί επιτυχία.

Όπως γνωρίζουμε για την Μεσοποταμία, την Αίγυπτο, και την Ανατολία, τα ανθρώπινα και τα θεϊκά θηλυκά έπαιζαν σημαντικό ρόλο στην προέλευση και την διάδοση των ζυμούμενων ποτών. Μια προστάτιδα ή θεά της οικίας είναι καλά επιβεβαιωμένη από τα παλάτια του Ύστερου Χαλκού – το ιερό του Διπλού Πέλεκυ στην Κνωσό είναι ένα παράδειγμα – όπου διασφάλιζε την σταθερή εκτέλεση των καθημερινών οικιακών δραστηριοτήτων και, σε πιο δύσκολες συνθήκες, τον εφοδιασμό με επαρκές φαΐ και νερό για επιβίωση. Η πρωιμότερη εμφάνισή της στην Ελλάδα είναι στον Μύρτο, και η συσχέτισή της με την οινοποίηση δείχνει πως η

τέχνη αυτή ήταν την υψίστης σημασίας για το χωριό στην ΠΕΧ. Μια αντρική συντροφιά, όπως ο Διόνυσος σε μεταγενέστερες περιόδους, είναι εμφανώς απύουσα.

Η εξελιγμένη παραγωγή του οίνου στον Μύρτο παραπέμπει σε αρχαιότερες αναπτύξεις στην Ελλάδα. Υπάρχει πιθανότητα το κρασί να παραγόταν εκεί ήδη από την Νεολιθική εποχή. Τα κεραμικά από ένα μόνο Νεολιθικό μνημείο – το Γεράνι – ερευνήθηκαν από το εργαστήριο του Curt Beck στο Κολλέγιο Βασάρ. Ο ίδιος αποτελούσε υποψήφιο μέλος της ομάδας για το Ελληνικό έργο της Holley Martlew και του Γιάννη Τζεδάκι μετά από πρόταση του Patrick Edward McGovern, λόγω της εμπειρίας του στην χρήση της αέριας χρωματογραφίας-φασματομετρία μάζας (GC-MS) για την έρευνα ενός εύρους αρχαίων οργανικών υλών, κυρίως το κεχριμπάρι και ακατέργαστες και επεξεργασμένες ρητίνες πεύκου. Η μέθοδος διαχωρισμού GCMS λειτουργεί με τις ίδιες αρχές όπως και η LC-MS (υγρή χρωματογραφία-φασματομετρία μάζας), με την εξαίρεση ότι το δείγμα εξαερώνεται και μεταβάλλεται σε αέριο και μετά περνάει μέσα από μια μακριά διαχωριστική στήλη, που είναι συνήθως 100 μέτρα σε μήκος. Επειδή οι ενώσεις πρέπει να μετατραπούν στην αέρια μορφή τους πριν την θερμική τους διάσπαση, γενικά μόνο οι ενώσεις με μοριακό βάρος περίπου 500 μπορούν να ανιχνευθούν. Παρόλο που μπαίνουν παραπάνω ενώσεις μέσα στο διάλυμα και μπορούν να ανιχνευθούν με LC-MS, υπάρχουν πλέον μεγάλες βάσεις δεδομένων με περίπου 250,000 ενώσεις για την GC-MS, τα προγράμματα αναζήτησης μπορούν να τρέξουν εύκολα για την εύρεση της ένωσης που δικαιολογεί τα αποτελέσματα της φασματομετρίας μάζας καλύτερα. Παρόλο που υπήρχαν αποδείξεις ζωικών και φυτικών λιπών, καθώς και ελαιόλαδο, στα σκεύη του Γερανίου – πιθανώς συστατικά ενός βραστού – δεν υπάρχει ίχνος από το τι πίνανε.

Σπόροι του άγριου Ευρασιατικού σταφυλιού (*Vitis vinifera sylvestris*) έχουν ανακτηθεί από το Σπήλαιο Φράγχθι στην Αργολίδα της Πελοποννήσου, που χρονολογούνται στην ύστερη Παλαιολιθική/Μεσολιθική εποχή (περ. 11,000 π.Χ.), και πολλά μεταγενέστερα Νεολιθικά μνημεία σε όλη την Ελλάδα έχουν αποφέρει συγκρίσιμα αποδεικτικά στοιχεία. Ένα μνημείο στην βόρεια Ελλάδα που χρονολογείται ευρέως στην Ύστερη Νεολιθική εποχή (περ. 4300-2800 π.Χ.) – της Δήμητρας στην Ανατολική Μακεδονία – έχει γίγαρτα σταφυλιών των οποίων το μέγεθος, το σχήμα, και άλλα χαρακτηριστικά τα τοποθετούν ξεκάθαρα στο εξημερωμένο είδος (*Vitis vinifera vinifera*). Μέχρι να υπάρξουν αποδείξεις οινοποίησης που να προέρχονται από αυτή την περιοχή και να αναμένουν

μελλοντικές χημικές αναλύσεις, δεν είμαστε σε θέση να βγάλουμε συμπεράσματα για το πόσο παλιά είναι και υπό ποια ερεθίσματα αναπτύχθηκε η αμπελουργία εκεί.

Σε άλλα μέρη της Ελλάδας, τα αναμφισβήτητα εξημερωμένα γίγαρτα σταφυλιών δεν έκαναν την εμφάνισή τους μέχρι την ΠΕΧ, περ. 2500 π.Χ., την ίδια στιγμή που ο Μύρτος άκμαζε. Υπάρχουν αναφορές για εξημερωμένα γίγαρτα από την Σύρο, την Αμοργό, και την Νάξο στις Κυκλάδες, στα οποία σε όλα βρέθηκαν και βάσεις ποτηριών και κυπέλλων με έντυπες διακοσμήσεις αμπελόφυλλων. Στην Αργολίδα, μια έντυπη διακόσμηση ενός φύλλου *Vitis* παρατηρήθηκε και στην βάση ενός σκεύους από το Σύνορο, και οι εξημερωμένοι σπόροι σταφυλιών και οι έντυπες διακοσμήσεις τους βρέθηκαν στη Λέρνη. Αλλά το πιο σημαντικό Πρωτοελλαδικό βοτανικό εύρημα στην ενδοχώρα μέχρι στιγμής είναι οι σπόροι εξημερωμένων σταφυλιών μέσα σε έναν πίθο από τον Οικισμό Α του Αγίου Κοσμά στην Αττική, περίπου 20 χιλιόμετρα νότια της Αθήνας κοντά στην ακτή. Όπως και μερικοί πίθοι του Μύρτου, το σκεύος από τον Κοσμά είχε μια οπή κοντά στην βάση του. Εδώ υπήρχαν αδιάσειστα στοιχεία για μια κοινή τεχνολογία και εξελιγμένη οινοποίηση στην Κρήτη και στην ηπειρωτική χώρα.

Μπορεί να ειπωθεί ένα πειστικό επιχείρημα για το πως η ώθηση για την οινοποίηση στην Ελλάδα ήρθε από την Δυτική Ανατολία ή τα Βαλκάνια, είτε χερσαία από την Μακεδονία είτε από την θάλασσα. Γίγαρτα εξημερωμένων σταφυλιών, που χρονολογούνται στα μέσα της τρίτης χιλιετίας π.Χ., έχουν καταγραφεί από την Τροία στα Δαρδανέλλια (Ελλήσποντος), στα οποία έκανε ανασκαφές ο “Πατέρας της Ελληνικής Αρχαιολογίας”, ο Heinrich Schliemann. Ακόμα πιο νότια στην Beycesultan κατά μήκος του Άνω Ποταμού Μαιάνδρου, βρέθηκαν συγκρίσιμα αποδεικτικά στοιχεία από την ίδια εποχή σε κοντινή απόσταση από ένα “κερασφόρο βωμό”, ο οποίος βρισκόταν μπροστά από δύο στήλες που πιστεύεται ότι αντιπροσωπεύουν ανδρικές και θηλυκές θεότητες μαζί με σκεύη για σπονδές, κριθάρι, και φακές. Οι πίθοι που ακόμα περιείχαν κριθάρι, σιτάρι, και φακές, στοίχιζαν ένα δωμάτιο σε ένα άλλο κτήριο. Δύο πιθάρια, που ήταν μερικώς θαμμένα στο δάπεδο ενός διπλανού δωματίου, πιστεύεται πως περιείχαν κρασί, το οποίο σερβιρόταν πάνω σε ένα πλήθινο πάγκο· ίσως ήταν ποιητική δικαίωση, αλλά οκτώ σκελετοί ήταν απλωμένοι στην άλλη πλευρά του πάγκου ανάμεσα σε σύνεργα για πόση και σε βόλους που χρησιμοποιούσαν σε παιχνίδια τύχης. Αυτή η έντονη σκηνή είναι ένα μικρό απόσπασμα από αυτά που μπορεί να κρύβονται ακόμα θαμμένα στην σημαντική περιοχή της Ανατολίας, όπου πολλά άλλα αρχαία μνημεία πιθανώς να

είναι κρυμμένα κάτω από τις σύγχρονες πόλεις. Απέναντι από τον Ελλήσποντο στο νησί της Λήμνου, η Πολιόχνη ήταν ακόμα πιο μεγάλη και ακμάζουσα από την Τροία, και τα κομψά σχηματισμένα κύπελλα με ένα ζευγάρι έντονα τοξοειδής πλευρικές λαβές θα είχαν θαυμαστική χρήση για την πόση οίνου. Αυτά τα ονομαζόμενα δέπατα αμφικύπελλα (Στα Νέα Ελληνικά “δίωτα κύπελλα”), σύμφωνα με την ορολογία του Schliemann, κυμαίνονταν σε μέγεθος από χαμηλά, ρηχά κύπελλα σε ψηλά, αντεστραμμένα αγγεία με πόδι και είναι ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της δυτικής Ανατολίας την ΠΕΧ. Όπως είχε ήδη παρατηρήσει το 1970 ο Colin Renfrew, αυτά τα σκεύη ήταν πιθανότατα απομιμήσεις των μεταλλικών πρωτοτύπων που ήταν ήδη διάσημα ανάμεσα στους πλούσιους για την πόση οίνου.

Γνωρίζουμε από πολλές πηγές πως είχε δημιουργηθεί μια “οινική κουλτούρα” στην Εγγύς Ανατολή περίπου το 6000 π.Χ. στις ορεινές περιοχές της ανατολικής Ανατολίας, του Καυκάσου, και του βορειοδυτικού Ιράν η οποία επεκτάθηκε από εκεί στο χώρο και στον χρόνο. Η υιοθέτηση της οινοποίησης και η επιτυχημένη μεταφύτευση ή κλωνοποίηση του εξημερωμένου αμπελιού σε περιοχές όπου ούτε το άγριο σταφύλι δεν είχε μεγαλώσει παροτρύνθηκαν από το κύρος της ανταλλαγής οίνου και τις ξεχωριστές τελετές οινοποίησης μεταξύ εκλεκτών ατόμων. Στην Ελλάδα, αυτό το φαινόμενο φαίνεται καλύτερα από το παράδειγμα του κλασσικού Ελληνικού συμποσίου, αλλά οι ρίζες του μπορούν να εντοπιστούν στην Μεσομινωική (MM) εποχή και στην Μυκηναϊκή ζωή στα παλάτια. Παρόλο που το άγριο Ευρασιατικό αμπέλι μεγάλωνε στην Ελλάδα, η οινοποίηση ήρθε με σχετική καθυστέρηση, και επομένως μια ανεξάρτητη εξημέρωση του φυτού είναι λιγότερο πιθανή.

Μια άλλη θεωρία για την μεταφορά της αμπελουργίας και της ρετσίνας στην Ελλάδα λέει ότι ήρθε από την Αίγυπτο μέσω της Κρήτης. Η οινοποιητική βιομηχανία της Αιγύπτου λειτουργούσε ήδη εδώ και αιώνες. Ένα από τα Αιγυπτιακά ιερογλυφικά για το “σταφύλι, αμπελώνας ή οίνος” είναι παρόμοιο με τα σύμβολα των Γραμμικών Α και Β των ΥΜ και Μυκηναϊκών εποχών. Το λεξιλόγιο μιας τεχνολογίας όπως της οινοποίησης – η πραγματική γραφή σε αυτή την περίπτωση – πολύ συχνά ακολουθεί την μεταφορά της από την μία κουλτούρα στην άλλη. Τα Ελληνικά σύμβολα, όπως και τα αντίστοιχα Αιγυπτιακά, είναι εξαιρετικά λεπτομερή στον τρόπο που απεικονίζουν μια υποστυλωμένη κληματαριά. Παρόλο που ο λόγος για τον οποίο μοιάζουν τα σύμβολα της Ελλάδας και την Αιγύπτου είναι αμφισβητήσιμος, δεν υπάρχει εύκολη επεξήγηση για την ομοιότητά τους εκτός και αν το ένα προήλθε από

το άλλο. Επιπλέον, φαίνεται πως οι υποστυλωμένες κληματαριές στην Κρήτη ήταν περισσότερο η εξαίρεση παρά ο κανόνας, σύμφωνα με τις πλάκες της Γραμμικής Β όπου οι συκίες αναφέρονται μαζί με τις κληματαριές σε κηπευτικά στηρίγματα. Η πιο λογική ερμηνεία αυτών των κειμένων είναι πως τα αμπέλια εκπαιδεύτηκαν να αναρριχούνται στα δέντρα. Όπως η λέξη για τον “οίνο”, που αντιπροσωπεύεται από την ίδια ρίζα σε πολλές, ευρέως διασκορπισμένες γλωσσικές ομάδες - wo-no στην Γραμμική Β, οἶνος στην νεότερη Ελληνική – τα γραπτά σύμβολα για το ποτό ήταν πιθανότατα πολύ συντηρητικά.

Παρόλα αυτά, η αρχαιότερη Γραμμική Α και τα Κρητικά Ιερογλυφικά λογογράμματα για τον “οίνο” σημειώθηκαν εκατοντάδες χρόνια αργότερα από τις αρχαιότερες αποδείξεις ρετσίνας στον Μύρτο. Αν το εξημερωμένο αμπέλι, μαζί με την οινοποίηση είχαν ήδη μεταφερθεί στην Κρήτη από την Αίγυπτο τουλάχιστον από το 2200 π.Χ., τότε πρέπει να υπάρχουν και αρχαιολογικές αποδείξεις που να το υποστηρίζουν. Τα πέτρινα βάζα, οι σκαραβαίοι, το ελεφαντόδοντο από χαυλιόδοντες ιπποπόταμου, και τα άλλα αρχαιολογικά ευρήματα μαρτυρούν τις εμπορικές επαφές μεταξύ Αιγύπτου και Κρήτης, αλλά δεν συνδέονται άμεσα με την αμπελουργία ωχριούν σημαντικά σε σύγκριση με τα αγαθά που μεταφέρονταν κατά την ακμή του διεθνισμού στην Ύστερη Εποχή του Χαλκού (ΥΕΧ). Από την άλλη, ο Μύρτος, στην νότια ακτή της Κρήτης, βρίσκεται σε ένα φυσικό ακρογιάλι και αποτελεί τον τερματικό σταθμό μια πολυταξιδεμένης θαλάσσιας διαδρομής για τα πλοία που διασχίζουν την Μεσόγειο από και προς την Αίγυπτο.

Μερικοί αρχαιολόγοι έχουν εντυπωσιαστεί από την πλήθυνση των μικρών ποτηριών που εμφανίζονται ξαφνικά, ακριβώς όπως ήταν, στα μέσα της τρίτης χιλιετίας π.Χ. σε μνημεία όπως η Κνωσσός. Οι ανασκαφές στην Κνωσσό από τον Peter Warren αποκάλυψαν και μια “λεκάνη” πατητήρι της ίδιας χρονολογίας, σαν αυτές που βρήκε στον Μύρτο που ανήκουν σε μια μεταγενέστερη φάση της ΠΕΧ. Η σύσταση ενός καινούριου ποτού, όπως ο οίνος, θα απαιτούσε καινούρια σκεύη πόσης. Επειδή πολλές από αυτές τις αποδείξεις δεν έχουν δημοσιευτεί ακόμα, η τελική ετυμολογία βρίσκεται ακόμα σε εκκρεμότητα. Παρόλα αυτά, η χρονική στιγμή της αύξησης των ποτηριών ταιριάζει με αυτά που ήδη ξέρουμε για την οινοποίηση στον Μύρτο-Φούρνου Κορυφή. Αυτό το μνημείο, μαζί και με άλλα σε όλη την Κρήτη και στην νότια ηπειρωτική χώρα της Ελλάδος, μπορεί να εφοδίαζαν με ποτά και άλλα φαγητά τα ανερχόμενα αστικά κέντρα.

Ενότητα 3.4 Οίνος Μαλακωμένος με Δρυ

Η επόμενη εμφάνιση της αρχαίας ρετσίνας στην Ελλάδα, σύμφωνα με τις αναλύσεις του Ελληνικού έργου, έρχεται 500 χρόνια αργότερα στο Μοναστηράκι, περίπου το 1700 π.Χ., κατά την Πρωτοανακτορική περίοδο. Το μνημείο, που ανασκάφθηκε από την Αθανασία Κάντα του Πανεπιστημίου του Ρεθύμνου, είναι ένα ανακτορικό κέντρο της MM IIB, που βρίσκεται κατά μήκος του κεντρικού νοτιοδυτικού δρόμου που διασχίζει την κοιλάδα Αμαρίου της Κρήτης. Πιθανότατα εξαρτιόταν αν δεν ήταν άμεσα ελεγχόμενο από το κεντρικό ανάκτορο της Φαιστού, ακόμα πιο νότια και κοντά στην ακτή. Πάνω από 100 πίθοι ενός είδους αξιοσημείωτα όμοιους με αυτούς από τον Μύρτο, με μοτίβο σταλαγματιάς που έρρεε πάνω στο σώμα τους σε κόκκινο χρώμα και με άνω και κάτω λαβές, ανακτήθηκαν από περίπου 80 αποθήκες. Η έλλειψη διακοσμήσεων σχοινιού είναι το κύριο χαρακτηριστικό που διαχωρίζει τα πιθάρια του Μοναστηρακίου από τους πίθους του Μύρτου. Γίγαρτα σταφυλιών και ακόμα και σταφυλοπολτός με φλούδες και βλαστούς ανακτήθηκαν από μερικά από τα σκεύη, και η χημική ανάλυση ενός πίθου από το εργαστήριο του Patrick Edward McGovern επιβεβαίωσε την παρουσία οίνου με ρητίνη.

Η ρετσίνα είχε βρεθεί και σε ένα τρίποδο μαγειρικό αγγείο στο Μοναστηράκι, ένα σφαιρικό σκεύος με τρία ψηλά πόδια για να στέκεται πάνω από την φωτιά. Ένα μαγειρικό αγγείο δεν είναι πιθανός υποψήφιος για την εύρεση οποιωνδήποτε αρχαίων οργανικών αποδείξεων, πόσο μάλλον ενός προϊόντος σταφυλιού όπως το κρασί, επειδή οι υψηλές θερμοκρασίες υποβαθμίζουν ή καταστρέφουν τις οργανικές ύλες. Αλλά τα χημικά αποδεικτικά στοιχεία του έργου, όπως και αυτά από το εργαστήριο του Curt, έδειξαν πως το σκεύος περιείχε κάποια στιγμή ένα προϊόν σταφυλιού.

Η ανάλυση GC-MS του Curt προσδιόρισε μια ρητίνη δέντρου στο μαγειρικό αγγείο. Συγκεκριμένες διτερπενικές ενώσεις είναι χαρακτηριστικές του πεύκου, και η παρουσία βενζοϊκού οξέως περιόρισε περισσότερο το πιθανό είδος πεύκου στο Χαλέπιο πεύκο (*Pinus halepensis*). Επειδή ήταν πολύ συχνή η προσθήκη ρητίνης δέντρων στον οίνο, το προϊόν σταφυλιού στο μαγειρικό αγγείο ήταν πιθανότατα ένας οίνος με ρητίνη. Ίσως να προετοιμαζόταν ένα ζεστό αρωματικό κρασί στο σκεύος, όπως έκαναν οι Κρητικοί τον δεύτερο αιώνα μ.Χ. σύμφωνα με το Οι Δειπνοσοφισταί (“Οι Φιλόσοφοι στο Δείπνο” ή “Οι Γαστρονόμοι”) από τον Αθήναιο (11,783). Μια άλλη αρχαία οργανική ένωση που ανιχνεύθηκε από τον Curt – η 2-οκτανόλη – έχει

θεραπευτικές ιδιότητες, όπως έχουν και ο οίνος και οι ρητίνες των δέντρων, και πιθανώς να προέρχεται από την ρετσινολαδιά ή το καστορέλαιο. Επειδή το “μαγειρικό σκεύος” δεν είχε αιθάλη (καπνιά) στο εξωτερικό του, η οποία θα ήταν αναμενόμενο να έχει μαζευτεί με τον καιρό αν το χρησιμοποιούσαν για μαγείρεμα, το σκεύος αυτό μπορεί να ήταν ένα ειδικό δοχείο για ένα φαρμακευτικό κρασί.

Άλλο ένα πολύ περίεργο συστατικό που σχετίζεται με τον οίνο με ρητίνη σε αυτό το σκεύος προσδιορίστηκε από τον Curt: μια αλκυλο—λακτόνη, με πιθανότερη – την μέθυλο—οκτανολίδη. Προέρχεται κυρίως από το ξύλο βελανιδιάς ή από την ρητίνη της και αναφέρεται ως η λακτόνη του ουίσκι ή του κονιάκ, επειδή η χαρακτηριστική γεύση και το άρωμά αυτής της ένωσης προσδίδονται στο Ιρλανδικό



Εικόνα 3.4. (Αριστερά) Μαγειρικό αγγείο από τον Αποδούλου της Κρήτης (Ελλάδα), ένα Μεσαιωνικό II χωριό που καταστράφηκε περίπου το 1700 π.Χ.. Ένα σύγχρονο σκεύος του ίδιου τύπου από το κοντινό Μοναστηράκι περιείχε έναν οίνο με ρητίνη που είχε πρόσθετη λακτόνη από δρυ, υπονοώντας ότι ήταν σκόπιμα παλαιωμένο σε δρύινα βαρέλια. (Δεξιά) Κωνικό ποτήρι από τον Αποδούλου που περιείχε ένα κρασί ρετσινάτο με ρητίνη από τερέβινθο.

ουίσκι και στο Γαλλικό κονιάκ μέσω της παλαίωσης σε δρύινα βαρέλια ή με την προσθήκη τεμαχίων ξύλου δρυός. Η συγκέντρωση αυτής της λακτόνης ενισχύεται αν το ξύλο του δρυός έχει καπνιστεί, όπως συμβαίνει όταν λυγίζουν τις σανίδες των βαρελιών. Αυτή είναι μια εξαιρετική ανακάλυψη, επειδή υπαινίσσεται πως οι οινοποιοί της ΜΜ σκόπιμα σύστησαν το αρωματικό από δρυ, κάτι που απολαμβάνουμε και σήμερα σε ένα καλό Cabernet ή ένα Σκωτσέζικο ουίσκι, είτε με

την απευθείας προσθήκη τεμαχίων ξύλου ή την ίδια την ρητίνη δρυός (η οποία χρησιμοποιούταν και στη βυρσοδεψία) ή έμμεσα με το πάτημα των σταφυλιών σε δρύινα πατητήρια ή, ακόμα πιο εντυπωσιακά, “παλαιώνοντας” τον οίνο σε δρύινα βαρέλια.

Επομένως, η μακροχρόνια Ευρωπαϊκή παράδοση της παλαίωσης οίνου σε δρύινα βαρέλια μπορεί να έχει μια πολύ αρχαιότερη καταγωγή. Οι οινοποιοί της Καλιφόρνια έχουν “ανακαλύψει ξανά” τις τελευταίες δεκαετίες πως η Γαλλική βελανιδιά μπορεί να προσδώσει “περισσότερη πολυπλοκότητα” στον οίνο από την Αμερικάνικη βελανιδιά, συγκεκριμένα με το “μαλάκωμα” των ταννινών, πολυφαινολικές ενώσεις που υπάρχουν στις φλούδες των σταφυλιών και των γιγάρτων και δίνουν στο κρασί μεγάλο μέρος της γεύσης του. Επειδή δεν έχουν ακόμα ανασκαφεί βαρέλια από τα MM μνημεία στην Κρήτη και η αρχαιότερη δυνατή λογοτεχνική αναφορά στα βαρέλια από τον Ηρόδοτο είναι αμφίβολη, η πλειοψηφία των επιστημόνων υποστηρίζουν πως η κατασκευή βαρελιών εφευρέθηκε αργότερα από τους Κέλτες ή Γαλάτες και μεταδόθηκε μετά στους Ρωμαίους. Με την εκλεπτυσμένη τεχνολογία της ναυπηγικής, οι τεχνίτες της MM πρέπει να είχαν γνώσεις για το κάπνισμα των δρύινων σανίδων ώστε να τις λυγίσουν και πιθανώς να χρησιμοποιήσαν αυτές τις γνώσεις με σκοπό να κατασκευάσουν βαρέλια για την φύλαξη και την παλαίωση οίνου.

Ένα κρασί που περιέχει δρυ στο εσωτερικό ενός μαγειρικού αγγείου στο Μοναστηράκι παρουσιάζει με δραματικό τρόπο την οινοποίηση κατά την Πρωτοανακτορική περίοδο. Αιώνες αργότερα, ένα κανονικό σερβιρίσματος οίνου των κλασσικών χρόνων – ένας μεγάλος κρατήρας, μια αρύταινα, και ποτήρια με ποικιλία μεγεθών και σχημάτων – κάνει και αυτό την πρώτη του εμφάνιση στην Ελλάδα, στα Δενδρά – και εννοείται ασημένιο. Δεν είναι γνωστό αν στον κρατήρα ο οίνος αναμειγνυόταν με νερό, όπως επέβαλλε η πολιτισμένη πρακτική αργότερα, αλλά ο Μίνωας και οι ακόλουθοι του θα χρειαζόντουσαν τα κατάλληλα σύνεργα πόσης για να επιδείξουν στα πρόσφατα ανεγερθέντα ανάκτορα τους, τα οποία παρουσίαζαν την έκρηξη και των άλλων εικαστικών τεχνών.

Το Αποδούλου, άλλο ένα MM μνημείο που περιλαμβανόταν στο πρόγραμμα των Ελληνικών αναλύσεων, βρίσκεται σχετικά πιο κοντά στο ανάκτορο της Φαιστού πάνω στο δρόμο μεταξύ βορρά και νότου. Όπως και το Μοναστηράκι, κατοικούνταν την MM II και καταστράφηκε περίπου το 1700 π.Χ.. Ανασκαμμένο από τον Γιάννη Τζεδάκη και τον Louis Godart, το Αποδούλου ήταν πιθανότατα ένας μικρός οικισμός

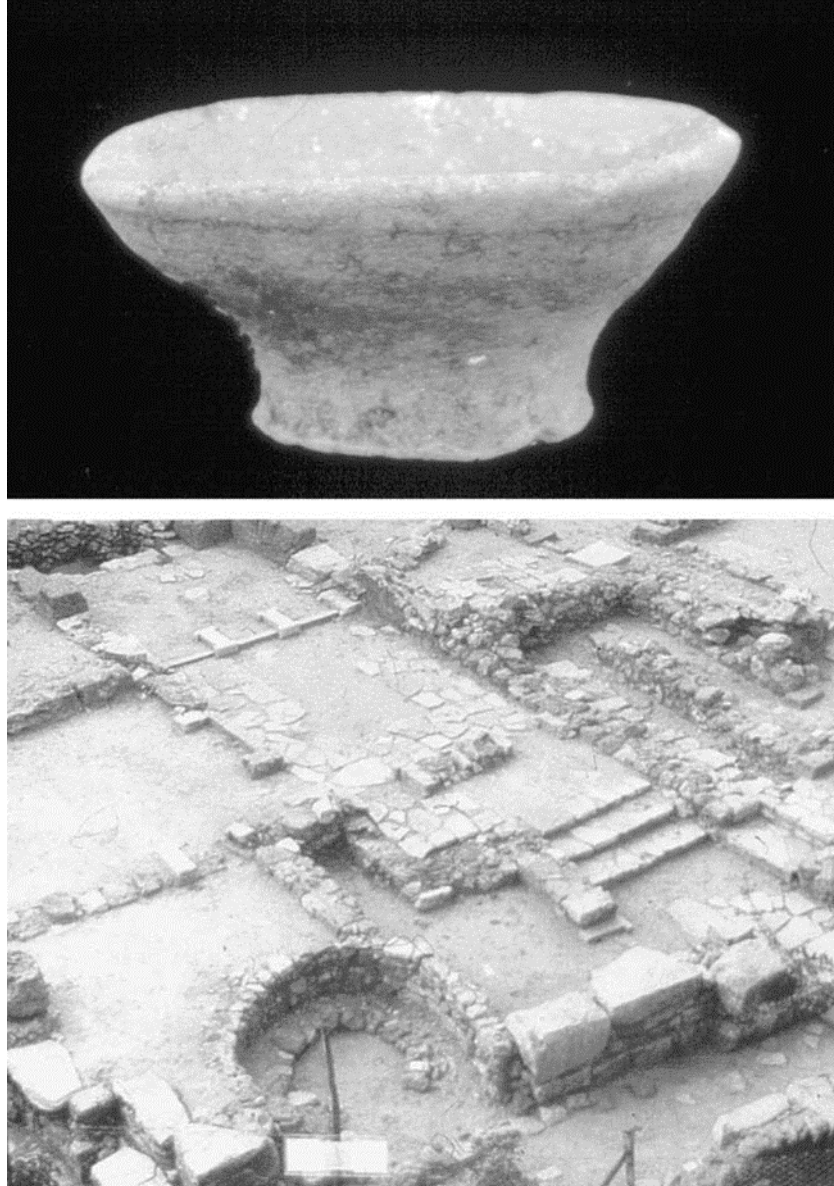
ή ένα εμπορικό κέντρο που εξυπηρετούσε την Φαιστό. Η ανάλυση ενός κωνικού ποτηριού του μνημείου αυτού από το εργαστήριό του Patrick Edward McGovern έδειξε ότι είχε χρησιμοποιηθεί στην προσφορά σπονδών ή για την πόση ρετσίνας, συγκεκριμένα ένα κρασί εμπλουτισμένο με μια πρόσθετη ρητίνη από τερέβινθο. Η GC-MS ανάλυση του Curt έδωσε το ίδιο αποτέλεσμα, προσδιορίζοντας μια συγκεκριμένη τριτερπενική ένωση – το ολεανανικό οξύ. Η ρητίνη του δέντρου της Τερέβινθου προστέθηκε στα Νεολιθικά κρασιά και ήταν ένα από τα πιο διαδεδομένα και δημοφιλή πρόσθετα για τον οίνο της αρχαιότητας για χιλιάδες χρόνια.

Ενότητα 3.5 “Ελληνικό Γκρόγκ” : Μια Επανάσταση στην Παρασκευή Ποτών

Αν το Ελληνικό έργο δεν είχε προσφέρει ήδη αρκετές εκπλήξεις στους συμμετέχοντες του, η επόμενη ήταν ακόμα πιο ασύλληπτη. Η Μαρία Ανδρεαδάκη Βλαζάκη είχε κάνει εκσκαφές σε μια ΥΜ ΙΑ “λατρευτική περιοχή”, με πολλούς “βωμούς” που τους περιτριγύριζαν τα καμένα απομεινάρια προβάτων, κατσικών, και των βοοειδών, δίπλα στους Δρόμους Σπλάντζια και Δασκαλογιάννη στην πόλη των Χανίων στην βορειοδυτική ακτή της Κρήτης (αρχαία Κυδωνία). Το εργαστήριο του Patrick Edward McGovern ήταν αυτό που είχε αναλάβει τις αναλύσεις τεσσάρων κωνικών ποτηριών. Οι χημικές τους αναλύσεις έδειξαν πως ήταν διαφορετικό το είδος ποτού που καταναλωνόταν ή παρουσιαζόταν τελετουργικά σε κωνικά ποτήρια και άλλα κεραμικά είδη την ΥΜ ΙΑ (περ. 1600-1480 π.Χ.) από αυτό της ΜΜ εποχής. Το ποτό συνδύαζε οίνο, κριθαρένια μπίρα, και υδρόμελο – ήταν κάποιου είδους “Ελληνικό γκρόγκ”.

Παρόλο που το περιστασιακό κωνικό ποτήρι, με τις κομψά σχηματισμένες πλευρές του που ερχόταν σε αντίφαση με το άχαρο στέλεχος της βάσης, εμφανίστηκε και νωρίτερα (π.χ., στο Αποδούλου), διέπρεψε την ΥΜ ΙΑ. Το ποτήρι παραγόταν μαζικά με “την προσθήκη ζωνών”, κατά την οποία το ένα σκεύος μετά το άλλο τοποθετούνται πάνω στον κεραμικό τροχό από μια μεγάλη μάζα πηλού και κόβονται διαδοχικά ώσπου να τελειώσει ο πηλός. Απίστευτα μεγάλοι αριθμοί κωνικών ποτηριών έχουν ανασκαφεί σε μνημεία από την ΥΜ ΙΑ, συγκεκριμένα από τι πιστεύεται πως ήταν λατρευτικά πλαίσια. Επειδή ο σκοπός του ήταν άγνωστος, το κωνικό ποτήρι έχει χαρακτηριστεί το “σκεύος των εφιαλτών”. Η χημική ανάλυση έχει

πλέον αφαιρέσει κομμάτι του μυστηρίου του. Από αναλύσεις του Κολλεγίου Βασάρ και των Εργαστηρίων MASCA σε περίπου 20 κωνικά ποτήρια, όλα με την εξαίρεση ενός (πιθανώς περιείχε ελαιόλαδο) περιείχαν το ανάμικτο ποτό ζύμωσης με κρασί, μπίρα, και υδρόμελο.



Εικόνα 3.5. (Πάνω) Ένα κωνικό ποτήρι από μια “λατρευτική περιοχή” στα Χανιά της Κρήτης (Ελλάδα), το οποίο περιείχε “Ελληνικό γκρόγκ”. (Κάτω) Ο προσεκτικός σχεδιασμός και η εξαιρετική τοιχοδομία του ιερού στα Χανιά, που χρονολογείται στην Ύστερη Μινωική ΙΑ εποχή (περ. 1600-1480 π.Χ.) απεικονίζονται εδώ στην κάτοψή του.

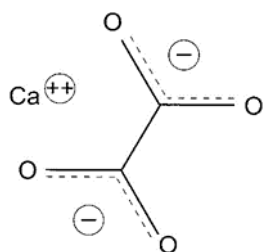
Γνωρίζουμε πως ο οίνος ήταν ένα σημαντικό αγαθό και στην Πρωτοανακτορική αλλά και στην Νεοανακτορική περίοδο, επειδή το ιδεόγραμμα για

τον οίνο εμφανίζεται συχνά στα κείμενα των Κρητικών ιερογλυφικών και της Γραμμικής Α στα ίδια τα Χανιά, στην Κνωσσό, την Φαιστό, το Κάτω Ζάκρος, και σε διάφορα άλλα μνημεία στην Κρήτη. Ανάμεσα στο 1375 και το 1200 π.Χ., τα κείμενα της Γραμμικής Β, της οποίας μεγάλο αρχείο περιορίζεται στην Κνωσσό και σε δύο μνημεία της ηπειρωτικής χώρας (Πύλο και Μυκήνες), στα οποία καταγράφεται η αξιολόγηση των “φόρων” του οίνου από αμπελώνες κοντά στα ανάκτορα και η κατανομή τους στον βασιλικό οίκο, ως μερίδες, και σε ειδικές περιστάσεις. Η ποσότητα του οίνου σε μερικές περιπτώσεις είναι αξιοσημείωτη. Μια πινακίδα αφιερωμένη αποκλειστικά στον οίνο του ανακτόρου του Νέστωρα στην Πύλο καταγράφει 12,000 λίτρα (υπολογισμένα σύμφωνα με την χωρητικότητα ενός μέσου αμφορέα στα 28.8 λίτρα) που είχαν αποσταλεί σε εννιά απομακρυσμένες κοινότητες, πιθανώς για κάποια γιορτή. Στο αυτό αποκαλούμενο Περιοδικό του Οίνου από το μνημείο, τρεις σειρές από 25 πίθους, με χώρο για άλλα 10 σκεύη, είχαν τοποθετηθεί στο έδαφος του κεντρικού δωματίου. Ένα πλήρες φορτίο πιθαριών, γεμισμένα πλήρως για την χωρητικότητά τους, θα μπορούσαν να περιείχαν μόνο 9000 λίτρα περίπου, και οι εγκαταστάσεις αποθήκευσης ήταν έτοιμες για να υποδεχθούν τόσο μεγάλες αποστολές.

Η κριθαρένια μπίρα ήταν και συνεχίζει να είναι ένα άκρως αμφιλεγόμενο θέμα στην Ελληνική αρχαιολογία. Στο “Παλάτι του Μίνωα”, ο Sir Arthur Evans ανέφερε το εξής: “Είναι πιθανό πως . . . η μπίρα που παραγόταν από βύνη κριθαριού να καταναλωνόταν στην Μινωική Κρήτη από μια πολύ πρόωμη εποχή, αν και η χρήση της πρέπει να υποκαταστάθηκε στην ΥΜ εποχή από τον οίνο από το χυμό του σταφυλιού”. Τα αρχαιοβοτανικά δείγματα από τον Μύρτο-Φούρνου Κορυφή και άλλα μέρη της Κρήτης δεν δημιουργούν καμία αμφιβολία ότι στο νησί καλλιεργούνταν το εξημερωμένο κριθάρι. Επιπλέον, αν το εξημερωμένο αμπέλι και η οινοποίηση μεταφέρθηκαν από την Αίγυπτο στην Κρήτη, τότε το ψωμί από κριθάρι και η μπίρα, πιο συγκεκριμένα, που ήταν το πιο διάσημο ποτό της Αιγύπτου, θα έπρεπε πιθανώς να είχε ακολουθήσει την ίδια διαδρομή και να είχε γίνει γνωστή στους Μινωίτες. Αυτό το συμπέρασμα επιβεβαιώνεται από τις ύστερες πινακίδες των Γραμμικών Α και Β στις οποίες διάφορα σύμβολα μεταφράζονται ως “μπίρα”, “αλεύρι”, και “κριθάρι”. Σε ένα κείμενο, συμπεριλαμβάνονται σχεδόν 80 τόνοι δημητριακών. Το κριθάρι απεικονίζεται και σε ζωγραφισμένες πρόχους από το Ακρωτήρι στο νησί της Θήρας, βόρεια της Κρήτης, το οποίο υπονοεί πως τα σκεύη περιείχαν μπίρα.

Ένας συνδυασμός αρχαιολογικών και χημικών δεδομένων είναι απαραίτητος για να βγει ένα πόρισμα για το αν τα αρχαία κεραμικά σκεύη περιείχαν κάποτε κριθαρένια μπίρα. Η ένωση “αποτύπωμα” της αρχαίας κριθαρένιας μπίρας – το οξαλικό ασβέστιο ή η αποκαλούμενη πέτρα μπίρας – υπάρχει σε μικρές ποσότητες σε πολλά φυτά. Την μεγαλύτερη συγκέντρωση έχουν το σπανάκι και το ραβέντι, τα οποία καλλιεργούνται στην Εγγύς Ανατολή και στην Ελλάδα, αλλά αυτά μπορούν να αποκλειστούν ως κύριες πηγές τροφής. Αν ένα κεραμικό είδος υποστηριχθεί πως είναι ένα σκεύος για την επεξεργασία, την αποθήκευση, το σερβίρισμα, ή την κατανάλωση υγρών και ανιχνευθεί οξαλικό ασβέστιο στο εσωτερικό του, τότε μπορεί να δημιουργηθεί μια υπόθεση πως περιείχε κριθαρένια μπίρα.

Δύο από τους πίθους του Μύρτου, οι οποίοι είχαν θετικά αποτελέσματα για οξαλικό ασβέστη, δείχνουν την σημασία της προσεκτικής ερμηνείας των αποδεικτικών στοιχείων. Ο υπεύθυνος της ανασκαφής, Peter Warren, επισήμανε πως το δωμάτιο 20, στο οποίο βρέθηκε ένα πιθάρι, είχε επίσης άχυρο κριθαριού και καλές αποδείξεις για την επεξεργασία δημητριακών, που συνάδουν με την ζυθοποίηση. Τα ίδια πιθάρια, ωστόσο, περιείχαν και ρητινιασμένο κρασί. Διάφορες ερμηνείες των αποδεικτικών στοιχείων είναι πιθανές: (1) οι πίθοι είχαν επαναχρησιμοποιηθεί· (2) σπόροι κριθαριού είχαν σκόπιμα ή κατά λάθος προστεθεί σε οίνο που ζυμώνεται·



Εικόνα 3.6. Οξαλικός ασβέστης (“πέτρα μπίρας”), μια πικρή ένωση, που συσσωρεύεται στο εσωτερικό των δοχείων που χρησιμοποιούνται για την ζύμωση και την κατανάλωση μπίρας.

(3) επειδή το οξαλικό ασβέστιο είναι διαδεδομένο στην φύση, θα μπορούσε να προέρχεται από κάποια άλλη πηγή· (4) ένα πραγματικό μίγμα των δύο ποτών προετοιμαζόταν.

Τα αποτελέσματα της μοριακής αρχαιολογίας για τα κωνικά ποτήρια της ΥΜ ΙΑ από τα Χανιά, καθώς και για μια ποικιλία άλλων κεραμικών ειδών από μνημεία σε όλη την Κρήτη που χρονολογούνται μέχρι και την ΥΕΧ, συστηματικά δείχνουν την παρουσία οξαλικού ασβέστη. Τα αποτελέσματα των υπέρυθρων και της υγρής χρωματογραφίας ταιριάζουν ακριβώς με ένα καλά καθορισμένο ανάμικτο ποτό ζύμωσης από το Όρος του Μίδα στο Γόρδιον της Τουρκίας (Ενότητα 4). Το

συμπέρασμα ήταν ξεκάθαρο: το οξαλικό ασβέστιο σχεδόν πάντα βρισκόταν σε σκεύη που προορίζονταν για υγρά και συσχετιζονταν με άλλες ενώσεις χαρακτηριστικές των ζυμωμένων ποτών, και επομένως πιθανώς να αντιπροσώπευε την “πέτρα μπίρας” από την ζύμωση της κριθαρένιας μπίρας.

Το “Ελληνικό Γκρογκ” επίσης περιείχε και μέλι, μια από τις λίγες φυσικές πηγές απλών σακχάρων στην αρχαιότητα. Αυτό το θαυμάσιο νόστιμο και αρωματικό φυσικό προϊόν παρασκευάζεται μόνο από μια ομάδα μελισσών ενός είδους που ζει σε εύκρατα κλίματα σε όλο τον πλανήτη. Στην Ελλάδα, το σημαντικό είδος είναι η Ευρωπαϊκή μέλισσα, *Apis mellifera*. Παρόλο που τα σάκχαρα στο μέλι υποβαθμίζονται γρήγορα, ένα άλλο προϊόν των μελισσών – το κερί μέλισσας – είναι σχεδόν αδύνατο να φιλτραριστεί εντελώς στην επεξεργασία του μελιού, και οι μεγάλοι υδρογονάνθρακες του και τα συνδεδεμένα οξέα και οι εστέρες μπορούν να διατηρηθούν πολύ καλά. Αυτές οι ενώσεις, μαζί με το κύριο οργανικό οξύ στο μέλι – το γλυκονικό οξύ – εντοπίστηκαν στα δείγματα από τα Χανιά. Όταν γίνεται αραίωση με 30 τις εκατό μέλι και 70 τις εκατό νερό, οι οσμόφιλοι ζυμομύκητες στο μέλι ξεκινούν την ζύμωση και παράγουν υδρόμελο. Οι ζυμομύκητες στις φλούδες των σταφυλιών και, οι λιγότερο προβλέψιμοι, οι αερομεταφερούμενοι ζυμομύκητες θα βοηθούσαν στην διαδικασία της ζύμωσης. Νόστιμα μέλια που προέρχονται από θυμάρι, αγριολούλουδα, και “μελιτοεκκρίσεις” πεύκου παράγονται σήμερα στην Κρήτη.

Δύο λέξεις από τις πινακίδες της Γραμμική Β, που χρησιμοποιήθηκαν για να τροποποιήσουν το ιδεόγραμμα του “οίνου”, μπορεί να συνδέονται με το Ελληνικό γρόγκ. Στο Περιοδικό του Οίνου της Πύλου, ένας από τους μεγάλους αριθμούς πήλινων κονδύλων, που είχαν διακοσμηθεί έντυπα με την σφραγίδα του αποστολέα και αρχικά ήταν στερεωμένοι με σκοινί στους πίθους, είχαν πάνω τους το ιδεόγραμμα του “οίνου” και την λέξη *me-ri-tijo*. Το δεύτερο είναι πιθανότατα η γενική από το “μέλι” (Ελληνικά), αφήνοντας να εννοηθεί ότι το μέλι είτε ζυμωνόταν μαζί είτε αναμιγνυόταν με τον οίνο. Μια παρόμοια δυσκολία δημιουργείται και στα μεταγενέστερα κλασσικά κείμενα με το οἶνος μέλι, παρόλο που ο Columella (Η Γεωργία και τα Δέντρα 12.39-40) δίνει μια συνταγή για οινόμελο στην οποία το μέλι και ο μούστος του σταφυλιού ζυμώνονται μαζί. Η δεύτερη λέξη που τροποποιεί το ιδεόγραμμα του “οίνου” παρουσιάζεται σε μια πινακίδα της Γραμμικής Β από την Κνωσσό. Το *de-re-u-ko*, που πιθανότατα συνδέεται με το μεταγενέστερο Ελληνικό γλεῦκος που σημαίνει μια γλυκιά ουσία όπως ο μούστος του σταφυλιού, συνδέεται με

ένα κύριο συστατικό των αρωμάτων, ίσως μια ρητίνη δέντρου, στο ίδιο κείμενο. Πιθανώς, το ανάμικτο ποτό από ζύμωση, που έχει πλέον επιβεβαιωθεί από τις χημικές αναλύσεις, να βρίσκεται σε μία ή και στις δύο πινακίδες.

Τρεις μεγάλοι ψευδόστομοι αμφορείς – οι δύο φτιαγμένοι από χονδροειδή πηλό και ο τρίτος από ένα λεπτό ύφασμα χαρακτηριστικό άλλων παραδειγμάτων σημαδεμένο με σύμβολα της Γραμμικής Β – αναλύθηκαν από τις ανασκαφές στο Λόφο Καστέλλι και στα περίχωρά του στα Χανιά, που πραγματοποιήθηκαν από μια Ελλήνο-Σουηδική ομάδα υπό την επίβλεψη του Γιάννη Τζεδάκη και του Eric Hallager. Ένα ανακτορικό σύμπλεγμα της Νεοανακτορικής ΥΜ ΙΑ εποχής και μεταγενέστερο αποκαλύφθηκε εδώ στην παλιά πόλη. Οι χημικές αποδείξεις και από τα τρία σκεύη υποστήριζαν την υπόθεση πως περιείχαν Ελληνικό γκρογκ. Αυτό ήταν ένα απρόσμενο αποτέλεσμα, επειδή οι ψευδόστομοι αμφορείς είχε ειπωθεί πως μπορεί να ήταν δοχεία μεταφοράς για αρωματικά έλαια.

Ένας μεταγενέστερος παραλληλισμός για το Ελληνικό γκρόγκ είναι ο Ομηρικός κυκεώνας, ο οποίος προσφέρθηκε σε ένα τραυματισμένο στρατιώτη σε ένα μεταγενέστερο στάδιο στον Τρωικό Πόλεμο από την ερωμένη του Νέστωρα, η Εκαμήδη, όταν οι Έλληνες ήταν καθ' οδόν (Ιλιάδα 11.628-643). Ένα περίτεχνο χρυσό ποτήρι με ενσωματωμένες φιγούρες περιστεριών περιγράφεται στο κείμενο, αρκετά παρόμοιο με ένα παράδειγμα που ανασκάφθηκε από τον Τάφο IV στον Ταφικό Περίβολο Α', που χρονολογείται στον δέκατο έκτο αιώνα π.Χ., στις Μυκήνες στην βορειοανατολική Πελοπόννησο. Ο κυκεώνας του Ομήρου αποτελούταν από κρασί από τον Πράμνο, κριθάλευρο, πιθανώς μέλι, με τριμμένο κατσικίσιο τυρί από πάνω. Είναι σημαντικό το ότι οι κεραμικοί τρίφτες είναι γνωστοί από την Μέση και την Ύστερη εποχή του Χαλκού στην Ελλάδα και πως οι χάλκινοι τρίφτες ήταν ένα συνηθισμένο ταφικό αντικείμενο στους τάφους πολεμιστών της Εποχής του Σιδήρου στην Ελλάδα και στην Ιταλία. Ο κυκεώνας μεταφράζεται καλύτερα ως ένα “μείγμα”, και ένα εύρος Ελληνικών κειμένων, που εκτείνονται έως τον Πλάτωνα και τα Ελευσίνια Μυστήρια, αφήνουν να εννοηθεί πως ήταν πολλά τα υλικά (βότανα, μπαχαρικά, οίνος, γάλα, μέλι, λάδι, και νερό) που χρησιμοποιούνταν στο ποτό.

Οι φαρμακολογικές ιδιότητες αυτού του ποτού – είτε αναλγητικές είτε ψυχοδραστικές είναι άγνωστες, αλλά σίγουρα ξεπερνούσαν αυτές που μπορούν να αποδοθούν σε έναν υψηλό αλκοολικό βαθμό – υπαινίσσονται στην αφήγηση του Νέστωρα, αλλά και σε άλλα έργα του Όμηρου. Για παράδειγμα στην Οδύσσεια (10.229-2243), η Κίρκη μετέτρεψε τους συντρόφους του Οδυσσέα σε γουρούνια με

κυκεώνα και ένα φάρμακο που είχε προετοιμάσει. Κάποιος μπορεί να υποστηρίξει πως το κρασί από τον Πράμνο, το οποίο προστίθεται στον κυκεώνα, είναι ένας οίνος με βότανα ή ένα είδος Ιταλικής γκράπας (παρόλο που η απόσταξη είναι μια πολύ μικρή πιθανότητα)· είτε το κριθάρι είναι ωμό, καβουρδισμένο, ή ζυμωμένο· και ούτω καθεξής. Το σημαντικό είναι πως το ανάμικτο ποτό της ζύμωσης, ή το “Μινωικό κοκτέιλ τελετών”, το οποίο έχει πλέον προσδιορισθεί χημικά, έχει πιθανώς κάποια σχέση με τον κυκεώνα της Ελληνικής ηρωικής εποχής. Μέχρι στιγμής, κανένα μπαχαρικό ή βότανο δεν έχει προσδιορισθεί χημικά στο Ελληνικό γρόγκ, αν και αναφορές σε αυτό στα κείμενα της Γραμμικής Α και Β και η πιθανή παρουσία απήγανου, ενός ναρκωτικού και τονωτικού, σε ένα μαγειρικό σκεύος από τις Μυκήνες (περιγράφεται αργότερα σε αυτή την ενότητα), είναι έντονες ενδείξεις. Άλλες ναρκωτικές ουσίες – όπως είναι το γερούλι, ο μανδραγόρας, ή το όπιο, τα οποία έχει προταθεί πως ήταν πρόσθετα σε ένα ανάμικτο ποτό της πιο βόρειας Ευρώπης – δεν έχουν επίσης επιβεβαιωθεί χημικά ή βοτανικά. Οι Μινωικές νωπογραφίες στις οποίες απεικονίζεται η συλλογή των ανθέων του κρόκου, πιθανώς για το σαφράν τους, και μια Μεταανακτορική γυναικεία φιγούρα, στεφανωμένη με κάψες σπόρων παπαρούνας των οποίων το περιεχόμενο θα μπορούσε να μεταποιηθεί σε όπιο, φαίνεται πως ξεπερνάνε τον καλλιτεχνικό ή βοτανικό ενθουσιασμό με αυτά τα φυτά.

Ενότητα 3.6 Ο Οίνος και το “Ελληνικό Γκρόγκ” κατά την Ηρωική Εποχή

Η δημοτικότητα του Ελληνικού γκρόγκ ήταν πιο εμφανής στην Μυκηναϊκή και ΥΜ εποχή, ειδικά στην περίοδο μεταξύ 1400 και 1130 π.Χ. περίπου, όταν αποθηκευόταν, παρασκευαζόταν, σερβιριζόταν, προσφερόταν, και καταναλωνόταν από μια μεγάλη ποικιλία σκευών, στα οποία περιλαμβάνονται τα ρυτά, οι κύλικες, τα λεγόμενα δειροκύπελλα μπίρας, οι ψευδόστομοι αμφορείς, τα μαγειρικά αγγεία, και ποτήρια διαφόρων ειδών.

Στους Αρμένους, το μεγαλύτερο γνωστό κοιμητήριο της ΥΜ ΙΙΑ/Β (περ. 1400-1200 π.Χ.) στην Κρήτη, που ανασκάφηκε από τον Γιάννη Τζεδάκη, ταφικοί λάκκοι και δρόμοι (ράμπες εισόδου) ήταν γεμάτοι θραύσματα από κύλικες (αγγεία με πόδι), ποτήρια, και μαγειρικά αγγεία. Τόσο οι κύλικες όσο και τα ποτήρια αναλύθηκαν και βρέθηκε πως περιείχαν Ελληνικό γκρόγκ. Ο ίδιος είχε προτείνει πως

τα σκεύη χρησιμοποιούνταν σε μια επικήδεια τελετουργία και δείπνο. Αυτό το συμπέρασμα υποστηρίζεται από μια μεγάλη ποικιλία αρχαιολογικών, κειμενικών, και εικονογραφικών αποδεικτικών στοιχείων από την Κρήτη και την ηπειρωτική Ελλάδα και επηρεάζει σημαντικά την κατανόηση του “Η ταφική εορτή του Βασιλιά Μίδα” (Ενότητα 4).

Οι κύλικες έχουν ιδιαίτερο ενδιαφέρον, επειδή απεικονίζονται να “σηκώνονται ψηλά” σε τοιχογραφίες της Κνωσσού και της Πύλου και σε ξεχωριστά αντικείμενα που έχουν ξεκάθαρη τελετουργική ή θρησκευτική σημασία. Η “Τοιχογραφία του Πτυσσόμενου Καθίσματος” στην Κνωσό είναι το μεγαλύτερο παράδειγμα· πήρε το όνομά της επειδή διάφοροι άντρες απεικονίζονται να κάθονται σε από ότι φαίνεται πτυσσόμενες καρέκλες. Μια φιγούρα κρατάει το παραδοσιακό δισκοπότηρο της Μινωικής Κρήτης, από το οποίο υπάρχουν εκατοντάδες και κεραμικά και πέτρινα σε υπαίθρια “ιερά”, όπως αυτά στη Σύμη και στην Αγία Τριάδα στην νότια ακτή της Κρήτης. Τα ωμά κόκαλα ζώων σε κοντινή ακτίνα από τα σκεύη δείχνουν ότι τα γλέντια, αντί για την θυσία, ήταν πιο σημαντικά για τους εορτάζοντες. Πιθανώς αυτή η φιλοσοφία να πέρασε και στο ποτό, και να γινόταν μόνο μια συμβολική σπονδή πριν την πόση. Στο Παλαίκαστρο, ντουλάπια γεμάτα με εκατοντάδες δισκοπότηρα και πρόχους βρέθηκαν στους προθαλάμους των περισσοτέρων σπιτιών, ένα μέρος με εύκολη πρόσβαση για κοινωνικές επαφές, για προπόσεις, και γιορτές. Μια δεύτερη φιγούρα στην “Τοιχογραφία του Πτυσσόμενου Καθίσματος” σηκώνει έναν κύλικα, το παραδοσιακό κύπελλο της ηπειρωτικής Ελλάδας. Μέχρι να πραγματοποιηθούν αναλύσεις, ήταν γενικά αποδεκτό πως και τα δύο σκεύη περιείχαν οίνο. Πλέον, μπορούμε να πούμε με σιγουριά πως το Ελληνικό γκρόγκ ήταν το σημείο εστίασης της τελετουργικής πρόποσης, το οποίο εκπροσωπείται και πάνω στους Μυκηναϊκούς κρατήρες και στις πήλινες σαρκοφάγους της Κρήτης και της ηπειρωτικής χώρας.

Η ανάμιξη κεραμικών ειδών στην ίδια τελετή πόσης υποδεικνύει μια σχετικά ειρηνική ανταλλαγή μεταξύ των Μινωιτών και των κατοίκων της ηπειρωτικής χώρας. Πιθανώς, κάτι που είχε ξεκινήσει ως πελατειακή σχέση στην οποία οι Μυκηναίοι υπηρετούσαν ως μισθοφόροι ή λειτουργοί των ανακτόρων για τους Μινωίτες σταδιακά στράφηκε προς όφελος των κατοίκων της ενδοχώρας. Όταν πλέον οι Μυκηναίοι είχαν αποκτήσει το πάνω χέρι νωρίς στην ΥΧ Α, είχαν επίσης απορροφήσει ένα μεγάλο μέρος της κουλτούρας των Μινωιτών, στην οποία συμπεριλαμβάνονταν και τα έθιμα της κατανάλωσης ποτού. Ο οίνος είχε ήδη αρχίσει

να παράγεται στην ηπειρωτική χώρα την Πρωτοελλαδική εποχή στον Άγιο Κοσμά, και γίγαρτα εξημερωμένων σταφυλιών συλλέχθηκαν από τον Μεσοελλαδικό Ορχομενό στην Βοιωτία και τα Νιχώρια στην Μεσσηνία. Η προσφορά του οίνου σε ποτήρια, κύπελλα ή κύλικες, πρόχους, και σε κρατήρες ήταν επίσης υπαρκτή και στην Τσουνγκιζα, βόρεια των Μυκηνών, και σε μια πινακίδα της Πύλου χρησιμοποιούσε τα πραγματικά σχήματα από διάφορα από αυτά τα σκεύη για να απαριθμήσει τις χρυσές προσφορές που προσφέρθηκαν σε ένα πραγματικό πάνθεον θεοτήτων και ηρώων. Η ιστορία για την κριθαρένια μπίρα και το οινόμελο είναι λιγότερο βέβαιη. Η προέλευση της ανάμιξης και των τριών μαζί είναι ακόμα πιο μυστηριώδης και μπορεί να έχει να κάνει με το κωνικό ποτήρι ή την μετακίνηση καινούριων λαών στην Ελλάδα, που μαζί τους έφεραν και ένα ποτό (Ενότητα 4).

Η “Τοιχογραφία του Πτυσσόμενου Καθίσματος” αναπτύσσεται περαιτέρω σε μια σειρά από σκηνές σε ένα μνημειώδες κτήριο με κίονες (ένα μέγαρο) της Πύλου στην βορειοδυτική Πελοπόννησο, όπου αποθήκες με αγαθά ήταν έτοιμες να εξυπηρετήσουν τις ανάγκες του ανακτόρου, συμπεριλαμβανομένου και των εορτών προς τιμήν του Ποσειδώνα και πιθανώς του Διόνυσου. Ένας τεράστιος ταύρος είναι το κεντρικό σημείο μιας σκηνής, με σειρές αντρών και γυναικών παρευρισκόμενους να κουβαλάνε πρόχους και άλλα αντικείμενα στο εσωτερικό του “ιερού”. Εκεί, παρόλο που τα αληθινά σκεύη πόσης δυστυχώς έχουν αποκοπεί και λείπουν, φιγούρες παρόμοιες με αυτές της Κνωσσού φαίνεται να κάθονται στα “καθίσματά” τους, ενώ ένας μουσικός παίζει την λύρα και ένα πουλί που μοιάζει με τσαλαπετεινό πετάει από πάνω. Στο ίδιο δωμάτιο, δύο λεκάνες που ενώνονται με ένα κανάλι, δίπλα σε έναν θρόνο, μπορεί να υποδεχόντουσαν την υγρή σπονδή, εκτός και αν αυτό ήταν ένας κρυφός τρόπος με τον οποίο ο ηλικιωμένος Νέστορας ξεφορτωνόταν το παλιό κρασί που είχε χαλάσει. Αυτό θυμίζει το πως ο Νέστορας αναμίγνυε 11 χρονών γλυκό οίνο από τα κελάρια του στην αρχή της Οδύσσειας για τον Τηλέμαχο, τον γιό του πρωταγωνιστή. Μινιατούρες κυλίκων βρέθηκαν διασκορπισμένες στο δάπεδο της αίθουσας του θρόνου. Σε άλλα μέρη του ανακτόρου, σχεδόν 600 κύλικες είχαν σπάσει στο δάπεδο ενός μόνο μικρού δωματίου.

Ένα άλλο είδος σκεύους που μπορεί να διασαφηνίσει το Ελληνικό γκρόγκ είναι το ρυτό. Ο Robert Koehl, καθηγητής στο Κολέγιο Χάντερ της Νέας Υόρκης, με κύριο τομέα της έρευνάς του το ρυτό, συγκεκριμένα την σημασία και την λειτουργία του στον Μινωικό και στον Μυκηναϊκό πολιτισμό. Όταν είδε την έκθεση για τα ποτά και τα τρόφιμα της Ελληνικής Εποχής του Χαλκού, τον εντυπωσίασε το γεγονός πως



Εικόνα 3.7. (Πάνω) Κοιμητήριο των Αρμένων στην Κρήτη (Ελλάδα), με δρόμους, ή ράμπες εισόδου που οδηγούν κάτω στους τάφους, που χρονολογούνται στην Ύστερη Μινωική ΙΙΑ/Β εποχή (περ. 1400-1200 π.Χ.). (Κάτω) Κύλιξ, ή κύπελλο πόσης, το οποίο είχε τοποθετηθεί σε ένα δρόμο. Περιείχε “Ελληνικό γκρογκ”, ένα μείγμα οίνου, κριθαρένιας μπίρας, και οινόμελου.



Εικόνα 3.8. Ασημένια σκεύη από ένα τάφο στα Δένδρα στην Πελοπόννησο στην Ελλάδα, Ύστερη Ελλαδική Εποχή, περ. 1400 π.Χ.. Ένας μεγάλος κρατήρας, μια αρύταινα, και μια ποικιλία ποτηριών αποτελούν την αρχαιότερη απόδειξη ενός κλασσικού σετ κρασιού.

η ανάλυση ενός ρυτού του δεκάτου τετάρτου ή δεκάτου τρίτου αιώνα π.Χ. από την Μιδέα, κοντά στις Μυκήνες στην Πελοπόννησο, είχε δείξει την παρουσία και οίνου και κριθαρένιας μπίρας. Ο ίδιος είδε αυτή την ανακάλυψη ως επιβεβαίωση της πρότασής του πως τα ρυτά χρησιμοποιούνταν για να φιλτράρουν κριθαρένια μπίρα σε μια ενδεχόμενη εγκατάσταση ζυθοποιίας στο Ακρωτήρι της Θήρας. Αυτή η ιδέα όμως, συνάντησε μια σχετικά ψυχρή απάντηση στο τρίτο συμπόσιο της αρχαιολογίας και της γεωλογίας σε αυτό το νησί, το οποίο είναι γνωστό για την ηφαιστειακή του έκρηξη που το μετέτρεψε σε μια καλντέρα γεμάτη νερό και έθαψε τον πολιτισμό του της Εποχής του Χαλκού κάτω από ένα στρώμα λάβας.

Οι αναλύσεις είχαν πραγματοποιηθεί από τον John Evans, έναν αρχαιοχημιστή του Πανεπιστημίου του Ανατολικού Λονδίνου και το τρίτο μέλος της ομάδας των αρχαίων οργανικών του Ελληνικού έργου. Ως πρόεδρος προγράμματος του σεμιναρίου της Προϊστορίας του Αιγαίου στην Νέα Υόρκη, ο Robert γνώριζε πως υπήρχε ακόμα ένα άνοιγμα για την τελευταία συνεδρία του έτους το οποίο θα ήταν ο ιδανικός τρόπος για να παρουσιαστούν και να συζητηθούν οι συναρπαστικές ανακαλύψεις.

Το ρυτό δεν είναι ένας συνηθισμένος τύπος σκεύους. Ο σκοπός του δεν ήταν να συγκρατεί τίποτα, επειδή, εξ ορισμού, πάντα έχει μια οπή στον πάτο του. Στις δημοσιεύσεις του, ο Robert παρουσιάζει ρυτά που είναι κωνικά, σφαιρικά, ή ωοειδή, με ένα ευρύ ή με ένα στενό στόμιο και διακοσμημένο με διάφορα γεωμετρικά ή θαλάσσια σχέδια, όπως τα πλοκάμια ενός χταποδιού. Τα πιο θαυμάσια παραδείγματα είναι με την μορφή κεφαλιών ζώων, με την κάτω οπή να βγαίνει από το στόμα του πλάσματος. Για παράδειγμα, έως και έξι ρυτά με κεφάλι ταύρου μπορούν να

ανακατασκευασθούν από τα θραύσματα κεραμικών και πετρών που έχουν βρεθεί στην Κνωσό. Το παράδειγμα με μαύρο στεατίτη λίθο από το Μικρό Ανάκτορο, με τα έντονα τοξοειδή χρυσά κέρατά του που αποκαταστάθηκαν με βάση ένα παρόμοιο ρυτό από έναν βασιλικό τάφο στις Μυκήνες, είναι ένα καλλιτεχνικό αριστούργημα στο Μουσείο του Ηρακλείου. Οι λεπτομέρειες του κεφαλιού του ταύρου είναι λεπτομερώς σκαλισμένες· το ρύγχος του είναι στολισμένο με μάργαρο, και οι κόρες, οι ίριδες, και το λευκό των ματιών είναι φτιαγμένες από ορυκτά διαφορετικών χρωμάτων. Καθώς κάποιος περιφέρεται στην Μινωική συλλογή σε αυτό το μουσείο, μπορεί να εντυπωσιαστεί από μια εκπληκτική ποικιλία διακοσμημένων ρυτών, από τα περίτεχνα φυσιοκρατικά σχέδια του αρχαιότερου ανακτόρου στην Φαιστό (στον αποκαλούμενο Καμαραϊκό ρυθμό) στην αξεπέραστη επιτυχία των τύπων του Παλαίκαστρου και της Κάτω Ζάκρου σε μεταγενέστερη εποχή.

Ο ταύρος ήταν μια εμβληματική παρουσία της Μινωικής ζωής και λατρείας, είτε παρέλαυναν μαζί του, τον κυνηγούσαν, τον σφάζανε, ή φαινομενικά παίζανε μαζί του, καθώς ευέλικτοι ακροβάτες πηδούσαν από πάνω του σε σκηνές τοιχογραφιών. Έχουμε ήδη παρατηρήσει πως ο ταύρος συσχετίζεται με τον Διόνυσο και άλλους θεούς στην Ελληνική θρησκεία, και πως μεταγενέστερες τελετές περιλάμβαναν την παρουσία ενός γεύματος θυσίας, συμπεριλαμβανομένου του αίματος και του κρέατος από το ζώο. Οι πολύχρωμες, περίτεχνες τοιχογραφίες σε μια σαρκοφάγο από την Νεοανακτορική Αγία Τριάδα, που εκθέτονται στο Μουσείου του Ηρακλείου, παρουσιάζουν την εστίαση στην θυσία ταύρου στις Μινωικές επικήδειες τελετές. Καθώς το αίμα κυλάει από τον λαιμό του σφαγμένου ζώου και συλλέγεται σε μια πρόχους, ένας άντρας παίζει έναν δίαυλο, μια πομπή πενθούντων πλησιάζουν το τραπέζι στο οποίο είναι ξαπλωμένος ο ταύρος, και μια γυναικεία “ιέρεια” παρουσιάζει το φαγητό και μια ραμφόστομη πρόχους με ποτό μπροστά σε ένα κερασφόρο βωμό που έχει πάνω του το “δέντρο της ζωής”, διπλούς πέλεκεις, και ένα πουλί. Ο κόκκινος οίνος ήταν ένα ιδιαίτερα ταιριαστό σύμβολο για το αίμα, οπότε δεν αποτελεί έκπληξη που πολλοί μελετητές έχουν προτείνει πως τα ρυτά χρησιμοποιούνταν για τις σπονδές οίνου, αν όχι του ίδιου του αίματος.

Η εικασία των μελετητών πως ο οίνος χυνόταν μέσα από τα ρυτά είναι εν μέρη σωστή. Αλλά και η κριθαρένια μπίρα είχε περάσει μέσα από το δείγμα της Μιδέας, και ποιος μπορεί να ξέρει αν είχε, επίσης, περάσει και οινόμελο από το σκεύος, δίνοντας έτσι ένα πλήρες Ελληνικό γκρόγκ. Αν το υγρό είχε χυθεί σχετικά

γρήγορα από ένα ρυτό, η μικρή ποσότητα κεριού μέλισσας στο μέλι μπορεί να είχε διατηρηθεί ελάχιστα από το κεραμικό σκεύος και δεν ανιχνεύθηκε.

Ο Robert Koehl παρουσιάζει ισχυρές αποδείξεις πως υγρά μεταφερόντουσαν και φιλτράρονταν από τα ρυτά. Οι τύποι με το στενό στόμιο μπορούν να χρησιμοποιηθούν σαν τις χημικές πιπέττες, για να ρουφήξουν υγρό και να το κρατήσουν απλώς με την τοποθέτηση ενός χεριού ή αντίχειρα στην πάνω οπή. Μπορούν να δημιουργηθούν παραλληλισμοί με τα μεσαιωνικά Αγγλικά “toddy-lifter”, το οποίο έχει προγόνους τόσο παλιά όσο και την Τρίτη χιλιετία π.Χ. στην Συρία και είναι αρκετά όμοιο με την μεταγενέστερη κλεψύδρα του έκτου αιώνα π.Χ. της Ελλάδας. Κάποια από τα ρυτά περιέχουν και εσωτερικό ηθμό.

Τώρα που γνωρίζουμε πως ένα ανάμικτο ποτό ζύμωσης σερβιρόταν και προσφερόταν ως σπονδή στην Μυκηναϊκή και στην ΥΜ εποχή, μπορεί να δημιουργηθεί το επιχείρημα πως τα ρυτά χρησιμοποιούνταν επίσης για να φιλτράρουν αυτό το ποτό ή κάποια από τα συστατικά του, και πιθανώς ακόμα για να μεταφέρουν το ποτό στα ποτήρια με ένα εντυπωσιακό και δύσκολο τρόπο όπως φαίνεται σε ύστερα κλασσικά αγγεία στα οποία απεικονίζεται το συμπόσιο. Για τα ρυτά χωρίς έναν εσωτερικό ηθμό, μπορεί να προσθέτανε ένα κομμάτι μαλλί ή ύφασμα ως φίλτρο. Αν επιθυμούσαν κάποια πρόσθετη γεύση ή κάποιο διεγερτικό, μπορούσαν να πασπαλίσουν ένα μπαχαρικό ή βότανο πάνω στο υλικό του φίλτρου ή στον ηθμό. Ο Robert Koehl επέδειξε με επιτυχία τον τρόπο με τον οποίο μπορεί να γινόταν αυτό χρησιμοποιώντας ένα αντίγραφο ρυτού, περνώντας οίνο μέσα από κομμάτι μαλλιού πασπαλισμένο με κόλιανδρο. Περιγράφει το τελικό προϊόν αφού το δοκίμασε, που είναι και η “απόλυτη εξέταση”, ως ελαφρώς αρωματισμένο και με γεύση κόλιανδρου.

Μια λογική υπόθεση είναι πως κάποια από τα πολλά βότανα και μπαχαρικά που ήταν διαθέσιμα στους Μυκηναίους ίσως και να είχαν προστεθεί στην ρετσίνα ή στο Ελληνικό γκρόγκ. Στις πινακίδες της Γραμμικής Β, αναφέρονται ο κόλιανδρος, το κύμινο, το φασκόμηλο, ο μάραθος, η μέντα, το κάρδαμο, ακόμα και το σουσάμι, που συνήθως θεωρούνται πως προέρχονται από την Νότια Ασία ή την Ανατολική Αφρική. Ο Curt Beck βρήκε δύο κετόνες αποκλειστικές στο βότανο του γένους Ruta (απήγανος) σε ένα σκεύος από την ακρόπολη των Μυκηνών, σπίτι του Ομηρικού Αγαμέμνονα, που χρονολογείται στην αρχή της Ύστερης Ελλαδικής (ΥΕ) ή Μυκηναϊκής ΙΙΙΓ (περ. 1190-1130 π.Χ.). Παρόλο που δεν έχουν αναφερθεί ακόμα αρχαιοβοτανικά ευρήματα άγριου ή εξημερωμένου απήγανου από κάποιο Ελληνικό

αρχαιολογικό μνημείο, το βότανο χρησιμοποιήθηκε αργότερα ως ναρκωτικό και φαρμακευτικό σκεύασμα. Η πικράδα μπορεί να βοηθούσε να εξισορροπήσει την γλυκύτητα των σακχάρων των σταφυλιών, της βύνης του κριθαριού ή του μελιού στο γκρόγκ.



Εικόνα 3.9. Ο δίχρωμα διακοσμημένος Αμφορέας Hubbard, πιθανώς από την Vartivounas στην βορειοανατολική Κύπρο και μάλλον ανήκει στον ένατο αιώνα π.Χ.. Αυτή η πλευρά του μοναδικού αγγείου δείχνει μια θηλυκή θεότητα ή ηγεμονίδα να κάθεται και να πίνει ένα ανάμικτο ποτό ζύμωσης με ένα μακρύ “καλαμάκι”.

Ο Αμφορέας Hubbard, ένα μοναδικό γραπτά διακοσμημένο αγγείο της Εποχής του Σιδήρου από την βορειοανατολική Κύπρο, φέρνει πολλές ιδιαιτερότητες που έχουν περιγραφεί – το ανάμικτο ποτό από ζύμωση, τα μπαχαρικά και τα βότανα, ξεχωριστά σκεύη πόσης και ούτω καθεξής – στο φως. Στην μια πλευρά του σκεύους, τέσσερις γυναίκες, γυμνές μέχρι την μέση και κρατώντας περίεργα φυτά, χορεύουν με το τραγούδι ενός παίχτη της λύρας. Η παράστασή τους προορίζεται για την ενθρονισμένη γυναίκα στην αντίθετη πλευρά του αγγείου, η οποία είναι παρόμοια ντυμένη εκτός του ότι φοράει μια αεράτη, διάφανη φούστα. Μπροστά στην “βασίλισσα” ή “θεά” είναι δύο τραπέζια. Στο ένα είναι στερεωμένο ένα αποθηκευτικό αγγείο, όμοιο με τον ίδιο τον ζωγραφισμένο αμφορέα. Στο άλλο τραπέζι στέκονται τρία μικρά κανάτια. Ακόμα τρία μικρά κανάτια, που μπορεί να είναι ανταλλακτικά, τα κρατάει μια υπηρέτρια, που πλησιάζει την καθισμένη φιγούρα και με το άλλο χέρι απλώνει ακόμα μια μικρή κανάτα κοντά στο στόμιο του αμφορέα. Στερεωμένο στον

τοίχο πίσω από το κεφάλι της υπηρέτριας είναι μια κεφαλή ταύρου, πιθανώς ένα ρυτό. Η επωφελούμενη όλων αυτών των δραστηριοτήτων, καθισμένη στον θρόνο της, κρατάει έναν μακρύ σωλήνα για πόση από τον αμφορέα στο στόμα της. Ο συνδυασμός των μοτίβων, αν και δεν επεξηγούνται σαφώς με κείμενο και η ακριβής έννοια τους δεν θα γίνει πιθανώς ποτέ γνωστή, παραπέμπουν στο ανάμικτο ποτό με ζύμωση, ή Ελληνικό γκρόγκ, με πλούσιες δόσεις ταιριαστών βοτάνων και μπαχαρικών.

Οι αμφορείς που περιέχουν οίνο ρετσινάτο με τερέβινθο, αγνό και απλό, έχουν ήδη αναφερθεί για το πως βρίσκονταν στο πλοίο των εμπορών του Ουλουμπουρούν. Αυτό το φορτίο μπορεί να προοριζόταν για την ηπειρωτική χώρα της Ελλάδας πριν να βυθιστεί. Ένας παρόμοιος τύπος αμφορέα ανασκάφηκε στο Δωμάτιο της Τοιχογραφίας στο Θρησκευτικό Κέντρο (Περιοχή 36) στις Μυκήνες, που χρονολογείται στην Μυκηναϊκή ΙΙΒ1 (περ. 1340-1250 π.Χ.), και περιείχε και αυτός ρετσίνα σύμφωνα με τις αναλύσεις μας. Αυτό το δωμάτιο στο “Ανάκτορο του Αγαμέμνονα” είναι σαφές πως είχε τελετουργικό σκοπό, με τον βωμό του, πολυάριθμα σκεύη που σχετίζονται με το φαΐ και το ποτό, και ξεχωριστά αντικείμενα φτιαγμένα από ελεφαντόδοντο και Αιγυπτιακό φαγιεντανό. Σε μια αποθήκη στο πίσω μέρος που ονομάζεται “Το Ιερό”, ένα κομμάτι τοιχογραφίας παρουσιάζει μια γυναίκα που κρατάει δεμάτια από κριθάρι ή σιτάρι, με ένα λιοντάρι να χοροπηδάει γύρω της.

Το μοτίβο των δημητριακών της τοιχογραφίας του Ιερού μπορεί να συνδέεται με το Ελληνικό γκρόγκ, αν και είναι διαχωρισμένο από το τελετουργικό πλαίσιο της πόσης στην τοιχογραφία. Σε άλλα σημεία στην Ακρόπολη των Μυκηνών και στις κατοικημένες περιοχές γύρω από την περιφέρεια της, έχουν ανασκαφεί πολλά αποκαλούμενα δειροκύπελλα μπίρας (αν και η παραδοσιακή γνώμη των επιστημόνων υποστηρίζει πως οι Μυκηναίοι δεν έπιναν ποτέ μπίρα!). Τα εργαστήρια MASCA και του Κολλεγίου Βασάρ ανέλυσαν ένα από αυτά τα κύπελλα, που χρονολογείται περίπου στο 1370-1340 π.Χ., και κατέληξαν σε συμπληρωματικά αποτελέσματα που δείχνουν πως περιείχε το Ελληνικό γκρόγκ. Δεν είναι παράλογο να προταθεί πως το διάσημο Χρυσό Κύπελλο του Νέστορα από τον Ταφικό Περίβολο Α' στο μνημείο περιείχε το ίδιο ποτό. Δύο αρύταινες με ηθμό από τον Οίκο των Σφιγγών, καθώς και ρυτά, ήταν τα εργαλεία που χρησιμοποιούνταν για να στραγγίσουν τα ποτά και να προσθέσουν τα καρυκεύματα.



Εικόνα 3.10. (Αριστερά) “Δειροκύπελλο Μπίρας” από την Ακρόπολη των Μυκηνών (Ελλάδα), που χρονολογείται στην Μυκηναϊκή ΙΙΒ1 (περ. 1340-1250 π.Χ.). Ένα σκεύος του ίδιου τύπου που έχει αναλυθεί περιείχε “Ελληνικό γκρόγκ”. (Δεξιά) Το χρυσό κύπελλο του Νέστορα, όπως περιγράφεται στην Ιλιάδα του Όμηρου (11.631-636), ήταν παρόμοιο με αυτό το χρυσό σκεύος από τον Τάφο IV στον Ταφικό Περίβολο Α’ των Μυκηνών (Ελλάδα), του δεκάτου έκτου αιώνα π.Χ.. Με βάση τις χημικές αναλύσεις σύγχρονων σκευών παρόμοια με το δειροκύπελλο μπίρας που βλέπετε εδώ, ο κυκεώνας στο κύπελλο του Νέστορα ήταν ένα ανάμικτο ποτό με ζύμωση που είχε οίνο, μπίρα, και οινόμελο (Ελληνικό γκρόγκ).

Με την επέκταση μιας βιομηχανίας οίνου στην Κρήτη και έπειτα σε όλη την έκταση της νότιας ηπειρωτικής χώρας της Ελλάδας κατά την Μυκηναϊκή εποχή, το εμπόριο για το πολύτιμο εμπόρευμα πρέπει να εντατικοποιήθηκε. Μια γενική ιδέα αυτού του εμπορίου μπορεί να αντληθεί από ένα σύνθετο ιδεόγραμμα του “οίνου”, το οποίο διαφορετικά ήταν γνωστό μόνο από την Κάτω Ζάκρο στην ανατολική μύτη της Κρήτης, είχε χαραχθεί σε μια ντόπια πρόχους που βρέθηκε στο νησί της Κέας στις Κυκλάδες, κοντά στην Αττική ακτογραμμή. Ήδη από το 1500 π.Χ., η Κάτω Ζάκρος είχε μερικές από τις μεγαλύτερες εγκαταστάσεις πιεστηρίων για την παραγωγή οίνου στο Αιγαίο. Το εμπόριο και η αντιγραφή των αριστοκρατών εξασφάλισε το πέρασμα του στην ηπειρωτική χώρα, πιθανώς δια μέσου της Κέας. Οι καταπληκτικοί πρόχοι με τσαμπιά από βαθιά κόκκινα σταφύλια της Θήρας, που επίσης ανήκαν στον δέκατο έκτο αιώνα π.Χ., δείχνει πως η αμπελουργία είχε βρει τον τρόπο να διεισδύσει στην καρδιά και στα ανάκτορα των κατοίκων των νησιών του Αιγαίου. Επίσης οι εκλεκτοί οίνοι του Λεβάντε, της Εγγύς Ανατολής, και της Αιγύπτου άρχισαν να εκτιμώνται και να εισάγονται σε αμφορείς, ο διάδοχος του “Χαναανίτικα Αγγεία” της Μέσης Εποχής του Χαλκού.

Ενότητα 4

Ενότητα 4.1 Ένα Ποτό για τον Βασιλιά Μίδα και στα Όρια του Πολιτισμένου Κόσμου

Δεν είναι γνωστό αν το “Ελληνικό γκρόγκ” (Ενότητα 3) παραγόταν ακόμα κατά την διάρκεια των “Σκοτεινών Αιώνων” από τον ύστερο δωδέκατο αιώνα μέχρι και τον όγδοο αιώνα π.Χ.. Όταν σηκώνεται ξανά η αυλαία, ένας τύμβος στο κεντρικό οροπέδιο της Ανατολίας στην διάσημη πρωτεύουσα Γόρδιον παρέχει προκλητική μαρτυρία για την αδιάκοπη δημοτικότητα του σε μια περιοχή πάνω από 1100 χιλιόμετρα μακριά από την Κρήτη και την ηπειρωτική χώρα της Ελλάδας και 500 χρόνια αργότερα.

Ενότητα 4.2 Ο Βασιλιάς Μίδας και το “Φρυγικό Γκρόγκ”

Σε μια έρευνα που δεν σχετιζόταν με το Ελληνικό έργο, το εργαστήριο του Patrick McGovern είχε ξεκινήσει μια μελέτη των αρχαίων οργανικών κατάλοιπων μέσα στο διάσημο Όρος του Μίδα στο Γόρδιον τον χειμώνα του 1997-1998. Η έρευνα αυτή κάποια στιγμή οδήγησε σε μια καταπληκτική ανακάλυψη πως ένα ποτό παρόμοιο του “Ελληνικού γκρόγκ” πιθανώς να προσφερόταν ως σπονδή στην Μάταρ, την σπουδαία Φρυγική μητέρα θεά, και πως το ήπιαν στο επικήδειο γεύμα του ίδιου του Βασιλιά Μίδα. Από προσωπική μαρτυρία του ίδιου γνωρίζουμε πως η έρευνα ξεκίνησε από την παρότρυνση της Elizabeth Simpson. Η Elizabeth είχε γράψει την διδακτορική της διατριβή πάνω στα εξαιρετικά καλοδιατηρημένα, σκαλισμένα ξύλινα έπιπλα από το Όρος του Μίδα στο Γόρδιον, και έχει αφοσιωθεί στο να διατηρήσει αυτό που θεωρείται μια από τις καλύτερες συλλογές αρχαίων επίπλων της Εγγύς Ανατολής που έχουν βρεθεί ποτέ και στο να μελετάει τις τεχνικές κατασκευής τους και τα καλλιτεχνικά τους μοτίβα για στοιχεία από την πολιτιστική ζωή και τις εξωτερικές σχέσεις της αρχαίας Φρυγίας, το βασίλειο που κυβερνούσε ο Μίδας.

Η Elizabeth γνώριζε πως είχαν ανακτηθεί και άλλες αρχαίες οργανικές ύλες από τον τάφο, όταν είχε ανασκαφεί από τον Rodney Young, τον τότε καθηγητή της Κλασσικής Αρχαιολογίας του Πανεπιστημίου της Πενσυλβάνια το 1957. Τα κατάλοιπα, που ζύγιζαν πάνω από 2 κιλά, βρέθηκαν μέσα σε σκεύη πόσης και φαγητού και πιθανώς αποτελούσαν τα “απομεινάρια” ενός γεύματος για τον βασιλιά πριν να τον θάψουν και να τον οδηγήσουν στην μετά θάνατον ζωή.

Τα δύο κιλά είναι μια απίστευτη ποσότητα αρχαίας οργανικής ύλης για να την συλλογιστεί κάποιος, πόσο μάλλον να είναι και διαθέσιμα για ανάλυση. Μπορούμε να έχουμε καλά αναλυτικά αποτελέσματα με μιλιγραμμάρια, ακόμα και μικρογραμμάρια. Επιπλέον, δεν υπήρχαν περίπλοκες διαδικασίες εξαγωγής για να περάσουν ή ειδικές ετοιμασίες που χρειάζονταν να γίνουν. Ήταν μακράν η ευκολότερη ανασκαφή. Οι ανασκαφείς του τάφου είχαν καταλάβει την σημασία αυτών των κατάλοιπων το 1957 και είχαν προνοήσει για να τα στείλουν πίσω στη Φιλαδέλφεια. Σύμφωνα με την Elizabeth, τα κατάλοιπα ακόμα βρίσκονταν στις αυθεντικές χάρτινες σακούλες τους στο γραφείο της Ellen Kohler στο μουσείο Penn, η οποία ήταν η γραμματέας και συντηρήτρια της ανασκαφής και τώρα επέβλεπε τα Αρχεία του Γόρδιου στο Μουσείο. Η Elizabeth ήρθε από την Νέα Υόρκη για να καταγράψει και να ανασυσκευάσει τα αρχαία δείγματα, και, σε πολύ σύντομο χρονικό διάστημα, η έρευνα είχε ξεκινήσει. Η χρονική αυτή στιγμή ήταν η κατάλληλη· ένα νέο πρόγραμμα για την προώθηση της τεχνολογικής καινοτομίας στην αρχαιολογική έρευνα του Μουσείου είχε ξεκινήσει από τον Kaplan Fund στην Νέα Υόρκη, και δόθηκε μια αρχική επιχορήγηση στο εργαστήριο του Patrick McGovern. Πήγε προς το “Έργο του Βασιλιά Μίδα”, το οποίο προχώρησε μαζί με το Ελληνικό αναλυτικό πρόγραμμα.

Τα αρχαία οργανικά κατάλοιπα από το Γόρδιον δεν πρέπει να φαινόντουσαν και ιδιαίτερα νόστιμα – οποιοδήποτε τρόφιμο είχε από καιρό σαπίσει και τα υγρά είχαν εξατμιστεί – αλλά ήταν το κλειδί για να ξεκλειδώσουν τα μοριακά μυστικά αυτών που έφαγαν και ήπιαν οι αρχαίοι Φρύγες εκείνη την σημαντική περίσταση περίπου το 700 π.Χ.. Αν και οι μικροοργανισμοί είχαν ήδη ξεκινήσει την δράση τους από την στιγμή που σφραγίστηκε ο τάφος, το οξυγόνο και οι υδρατμοί που χρειάζονταν για να επιβιώσουν εξαντλήθηκαν πολύ γρήγορα, και η δραστηριότητά τους σταμάτησε. Ο τάφος ήταν ουσιαστικά μια ερμητικά κλεισμένη χρονοκάψουλα, που είχε παραμείνει κλειστή για πάνω από δύομιση χιλιετίες.

Ο ταφικός θάλαμος, η αρχαιότερη γνωστή ξύλινη κατασκευή στον κόσμο, χαρακτηριζόταν από έναν διπλό τοίχο με κορμούς κέδρου και κομμένες σανίδες πεύκου. Ενώ είναι μόνο 5 ή 6 μέτρα σε έκταση, ο θάλαμος θάφτηκε κάτω από έναν λόφο από χώμα και πέτρες ύψους 45 μέτρα. Αυτή η τεχνητή κατασκευή, που είναι ακόμα γνωστή ως το Όρος του Μίδα από τους ντόπιους (Τύμβος MM στην γλώσσα των αρχαιολόγων), οικοδομήθηκε μετά την ταφή του βασιλιά και το πιο εξέχον αξιοθέατο στο Γόρδιο τη σημερινή ημέρα. Με την τοποθεσία του στο κατάλληλο ύψος

από τον υδροφόρο ορίζοντα και κάτω από τόνους χώματος, ο τύμβος παρείχε τις καταλληλότερες πιθανές συνθήκες για την μακροχρόνια συντήρηση της αρχαίας οργανικής ύλης.

Ο τεράστιος λόφος δεν επέτρεψε και την είσοδο στους τυμβωρύχους. Η ομάδα της Rodney Young χρειάστηκε ένα γεωτρύπανο για να σκάψουν βαθιά μέσα στον λόφο ώσπου χτύπησαν ένα σύνθετο σώμα σκληρών λίθων πάνω από τον ξύλινο θάλαμο. Περίπου 40 μέτρα κάτω από την επιφάνεια του ανώτερου σημείου, φτάσανε στον τάφο σκάβοντας μια μακριά οριζόντια τάφρο στο εσωτερικό του τύμβου.

Μόλις καταφέρανε να ανοίξουν μια τρύπα στον τοίχο, οι άνθρωποι του Penn που κάνανε την ανασκαφή αντίκρισαν ένα καταπληκτικό θέαμα, όπως και ο Howard Carter με την πρώτη του ματιά μέσα στον τάφο του Τουταγχαμών. Μπροστά στα πόδια τους βρισκόταν το σώμα ενός άντρα, ηλικίας 60-65, ξαπλωμένος ανάσκελα με σταυρωμένα χέρια πάνω σε έναν παχύ σωρό βαμμένων υφασμάτων στο εσωτερικό ενός μοναδικού φέρετρου από κούτσουρο. Μάλιστα από αυτά τα υφάσματα έγινε αντιληπτό πόσο καλές συνθήκες συντήρησης υπήρχαν στο εσωτερικό του τάφου. Παρόλο που το σώμα του βασιλιά είχε αποσυντεθεί, μπορούσαν να γίνουν διακριτά σχέδια από πορφυρές και καφέ βαφές, που δυστυχώς άρχισαν να ξεθωριάζουν την στιγμή που εκτέθηκε ο τάφος στο φως και στον αέρα. Ένα δείγμα υφάσματος που στάλθηκε πίσω στην Φιλαδέλφεια, παρόλα αυτά, απέδωσε λουλάκι (βαθύ γαλάζιο) σε μια ανάλυση που πραγματοποιήθηκε. Και, φυσικά, το μπλε και το πορφυρό είναι τα χρώματα των βασιλιάδων.

Στις κοιλότητες του τάφου, οι άνθρωποι της ανασκαφής είδαν τα περιγράμματα ταφικών αγαθών στοιβαγμένα μέσα στο στενό πλαίσιο. Η Elizabeth Simpson παρουσίασε αργότερα τα δεκατέσσερα τεμάχια επίπλων, με περίπλοκα γεωμετρικά σχέδια σκαλισμένα σε μια ποικιλία ξύλων, ως τραπέζια σερβιρίσματος και φαγητού για το επικήδειο γεύμα. Το ίδιο το φέρετρο, υποστήριξε, πως είχε επανασυναρμολογηθεί με λάθη μέσα στον ταφικό θάλαμο, δείχνοντας με αυτόν τον τρόπο πως πρέπει πρώτα να είχε χρησιμοποιηθεί σε μια δημόσια τελετή προσκυνήματος έξω από τον τάφο.

Ένα ακόμα εκπληκτικό εύρημα ήταν τα 157 χάλκινα σκεύη που αποτελούν το μεγαλύτερο, πιο περιεκτικό σετ πόσης της Εποχής του Σιδήρου που έχει βρεθεί ποτέ. Περιέργως, υπόψη του θρυλικού “χρυσού αγγίγματος” του Μίδα, αυτά τα σκεύη ήταν φτιαγμένα από χαλκό, και όχι χρυσό. Παρόλα αυτά, μόλις αφαιρέθηκαν τα συσσωρευμένα στρώματα της πρασινωπής οξειδωσης, ο χαλκός έλαμπε όπως το

πολύτιμο μέταλλο. Πιθανώς να μην μάθουμε ποτέ την προέλευση των μύθων του Μίδα που περιλαμβάνουν τον χρυσό – σαν αυτούς του Κροίσου, του βασιλιά της Λυδίας τον έκτο αιώνα π.Χ.. Μια ρομαντική πιθανότητα είναι πως περιποιήθηκαν ένας περιπλανώμενο Έλληνα των Σκοτεινών Αιώνων με φαγητό στο Ανάκτορο του Μίδα στο Γόρδιο. Εντυπωσιασμένος από τα χάλκινα σύνεργα πόσης, επέστρεψε στην Ελλάδα με ιστορίες για τον πλούτο του Μίδα και το “χρυσό του άγγιγμα”. Μεταγενέστερη Έλληνες βάρδοι και συγγραφείς επεξεργάστηκαν περαιτέρω την ιστορία, η οποία έφτασε στην μέγιστη εκδήλωσή της στις Μεταμορφώσεις του Οβιδίου, που γράφτηκε στην Ρώμη στις αρχές του πρώτου αιώνα μ.Χ.. Το αλχημικό δώρο του Μίδα μπορεί να άνοιξε τον δρόμο για απεριόριστο πλούτο, αλλά ο βασιλιάς καταδίκασε τον εαυτό του σε θάνατο από αστία – όταν έπιανε ένα κομμάτι ψωμί ή έπινε μια γουλιά κρασί, αμέσως μεταμορφωνόταν σε στερεό ή υγρό χρυσό.

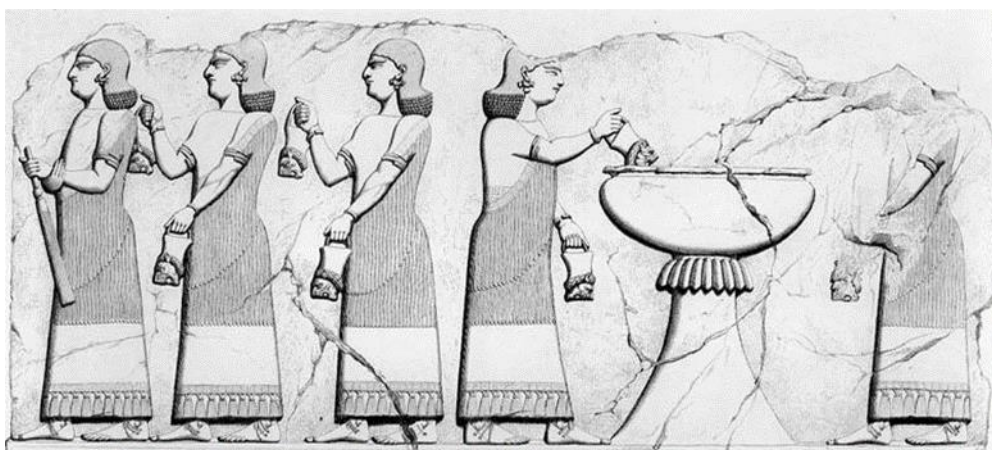


Εικόνα 4.1. Μεγάλος χάλκινος κάδος ή καζάνι από το Όρος του Μίδα (Τύμβος MM) στο Γόρδιον, (Τουρκία), περ. 700 π.Χ. Χρησιμοποιούταν για την προετοιμασία ενός ανάμικτου ποτού ζύμωσης με οίνο, μπίρα, και υδρόμελο (“Φρυγικό Γκρόγκ”).

Ο αναγνώστης μπορεί να εντυπωσιαστεί αν μάθει πως κρύβεται ένας αληθινός ιστορικός χαρακτήρας πίσω από τους μύθους. Μάλιστα, οι σύγχρονες Ασσυριακές επιγραφές περιγράφουν έναν επαναστατικό ηγεμόνα με το όνομα Μίτας που έλεγχε την Μυσία – Φρυγία για τους Έλληνες – στην ανατολική Ανατολία και είχε φιλικές σχέσεις με τις Καρχεμίσ και Ταμπάλ που αποτελούσαν πιο άμεση απειλή στην

Ασσυρία. Μετά την ήττα του από τους Ασσύριους το 716 π.Χ., ο Μίτας ή Μίδα, όπως ήταν γνωστός στους Ρωμαίους και τους Έλληνες, έγινε σύμμαχος της αυτής της μεγάλης δύναμης της Εγγύς Ανατολής κατά μήκος του Ποταμού Ευφράτη στην βορειοανατολική Μεσοποταμία. Λαμβάνοντας υπόψη την χρονολόγηση του τάφου (περ. 740-700 π.Χ.) με προσδιορισμούς ραδιενεργού άνθρακα και δένδροχρονολογήσεις, την ηλικία και το φύλο του νεκρού, τις διακοσμητικές διασυνδέσεις του χρυσού περιεχομένου του τάφου, και ένα μεγάλο ανάκτορο της ίδιας περιόδου στο Γόρδιο, μερικοί ερευνητές πιστεύουν πως ο ταφικός θάλαμος κάτω από το Όρος του Μίδα είναι το τελικό σημείο ανάπαυσης του Βασιλιά Μίδα. Αν όχι ο ίδιος, τότε ένας εξίσου ισχυρός και πλούσιος ηγεμόνας, όπως ο Γόρδιος (ο πατέρας του Μίδα), πρέπει να είχε θαφτεί με τέτοια μεγαλοπρέπεια.

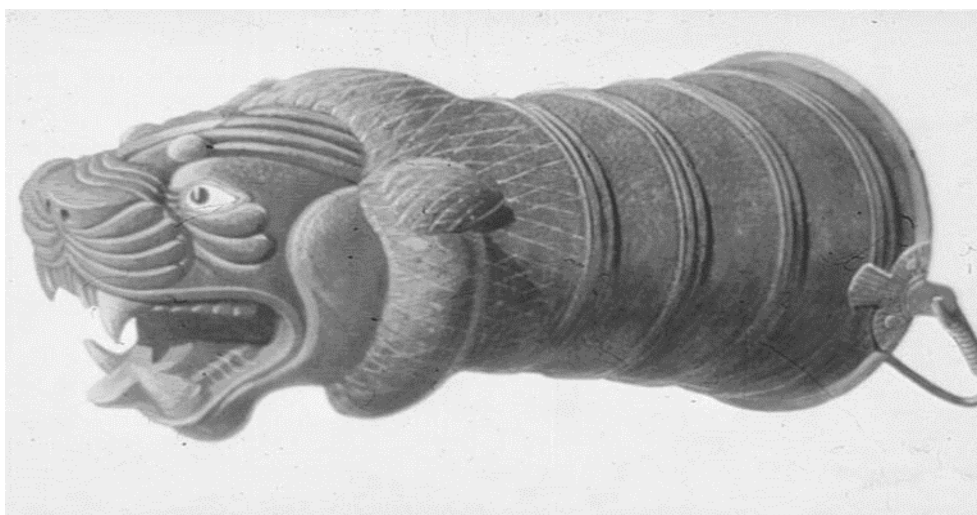
Τα μεγαλύτερα σκεύη από το σετ πόσης ήταν οι τρεις κάδοι ή καζάνια, ο καθένας με χωρητικότητα περίπου 150 λίτρα και στερεωμένοι πάνω σε σιδερένιες τρίποδες βάσεις. Πριν ακόμα ξεκινήσουν οι αναλύσεις, φαινόταν πως αυτά ήταν τα κύρια δοχεία για το ποτό που καταναλώθηκε στην γιορτή. Μεγάλοι κάδοι απεικονίζονται γραφικά σε ανάγλυφα τοίχων στο ανάκτορο του Ασσύριου βασιλιά Σαργών Β' (722-705 π.Χ.) στην νέα του πρωτεύουσα την Χορσαμπάντ (αρχαία Ντουρ Σαρουκίν). Σε αυτή την περίπτωση, ενδέχεται, μια βασιλική εορτή για την γιορτή μιας στρατιωτικής νίκης, παρά μια κηδεία, αλλά το πρωτόκολλο για τις δύο περιστάσεις πρέπει να ήταν παρόμοιο. Ο κάδος που φαίνεται στο ανάγλυφο είναι όμοιος με αυτούς από τον Τάφο του Μίδα, μια σίτουλα με κεφαλή λιονταριού είναι σχεδόν ένα ακριβές αντίγραφο αυτών που κουβαλάνε οι υπηρέτες του Σαργών στα ανάγλυφα. Η σίτουλα με την κεφαλή λιονταριού, μια συμπληρωματική σίτουλα με κεφαλή κριαριού, δύο πρόχοι με μακριές προχοές με ηθμό, και 19 μικρές κανάτες χρησιμοποιήθηκαν για την μεταφορά του ποτού, κουβάδες των 5 λίτρων με στρογγυλούς πυθμένες, οι οποίοι ήταν τοποθετημένοι μέσα σε μοναδικά τραπέζια σερβιρίσματος. Από εκεί, το μεταφέρονε με αρύταινες σε ακριβώς 100 λεπτά σφυρήλατα χάλκινα αγγεία πόσης. Αυτά τα αγγεία, τα οποία είναι του τύπου της Εγγύς Ανατολής χωρίς λαβές, έχουν τις τέλειες αναλογίες για να τυλίξει κάποιος το χέρι του γύρω από την εξωτερική του πλευρά, να πιάσει την εσοχή (ομφαλός ή “αφαλός”) στην βάση, και να πιεί. Η χωρητικότητα τους ήταν περίπου ένα λίτρο, αλλά για αυτούς με μεγαλύτερη δίψα και πιθανώς υψηλότερη κοινωνική θέση, βρέθηκαν μέσα στον τάφο, 19 μεγάλα δώτα αγγεία, που συγκρατούσαν την διπλάσια ποσότητα.



Εικόνα 4.2. Ανάγλυφο τοίχου από το ανάκτορο του Ασσύριου βασιλιά Σαργών Β' (722-705 π.Χ.) στην Χορσαμπάντ (αρχαία Ντουρ Σαρουκίν) στο βόρειο Ιράκ. Υπηρέτες, πιθανώς νεαρά αγόρια, βυθίζουν σίτουλες με κεφαλές λινωταριών μέσα σε έναν κάδο, σαν την σίτουλα που βρέθηκε στον “Τάφο του Μίδα”. Η ταφική εορτή του Φρυγικού βασιλιά επομένως ακολούθησε το τυπικό πρωτόκολλο της Εγγύς Ανατολής παρόλο που το ποτό που σερβίρανε ήταν το “Φρυγικό γκρόγκ” και η περίπτωση ήταν μια ταφή αντί για μια στρατιωτική νίκη.

Τα σκεύη από το σετ πόσης ίσως να ήταν φτιαγμένα από χαλκό, αλλά ο πραγματικός “χρυσός”, ήταν αυτό που περιείχαν. Οι άνθρωποι της ανασκαφής παρατήρησαν ένα σκούρο, γυαλιστερό υλικό μέσα σε ένα κιτρινωπό καλούπι ξαπλωμένο στον πάτο των σκευών και κάλυπτε και τα πλαϊνά. Θα μπορούσαν αυτά να είναι τα οργανικά κατάλοιπα του ποτού, αφού οι πενθούντες είχαν σβήσει την δίψα τους, ή ίσως ένα ξεχωριστό απόθεμα για τον βασιλιά στη μετά θάνατον ζωή;

Όταν τα ιζήματα μεταφέρθηκαν στη Φιλαδέλφεια το 1957, εξετάστηκαν από τον χημικό του μουσείου, τον Eric Parkinson. Όπως και οι παλαιότερες έρευνες των Νεολιθικών οινόχων στην Hajji Firuz Tere, που δεν είχαν κάποιο αποτέλεσμα, τα αποτελέσματά του ήταν κυρίως αρνητικά, επειδή τα εξαιρετικά ευαίσθητα αναλυτικά όργανα, που πλέον είναι τα τυπικά εργαλεία της μοριακής αρχαιολογίας, δεν ήταν διαθέσιμα. Για παράδειγμα, ο Parkinson είχε υπολογίσει πόση οργανική ύλη υπήρχε στα δείγματα καίγοντάς τα και μετρώντας την διαφορά βάρους από το αρχικό με αυτό που απέμεινε. Δυστυχώς, το δείγμα καταστράφηκε στην διαδικασία. Για να είμαστε δίκαιοι, πρέπει να αναφερθεί πως προσδιόρισε άνθρακα, άζωτο, και άλλα στοιχεία χαρακτηριστικά των οργανικών ενώσεων.



Εικόνα 4.3. Το “Φρυγικό γρόγκ” σερβιριζόταν με αυτή την χάλκινη σίτουλα ή κουβά με κεφαλή λιονταριού από τον “Τάφο του Μίδα”.

Το επικήδειο γεύμα μπορούσε τώρα να ανακατασκευασθεί με εξαιρετική λεπτομέρεια με την χρήση φασματοσκοπία υπέρυθρων, υγρή χρωματογραφία (LC), αέρια χρωματογραφία (GC), και φασματομετρία μάζας. Πιο παραδοσιακές αναλύσεις υγρής χημείας είχαν και αυτές την θέση τους στο αναλυτικό οπλοστάσιο για την ταυτοποίηση διαφόρων πιο απλών οργανικών οξέων και αλάτων. Η εκχύλιση ενός αρχαίου δείγματος 5 γραμμαρίων με έναν οργανικό διαλύτη (χλωροφόρμιο ή μεθανόλη) απέδωσε 20 τις εκατό, ή περίπου 1 γραμμάριο, από το αρχαίο φαγητό ή ποτό. Επειδή το ένα मिलigram είναι ικανοποιητικό για την φασματοσκοπία υπέρυθρου με μετασχηματισμούς Fourier, και ένα χιλιοστό αυτής της ποσότητας (1 μικρογραμμάριο) είναι αρκετό για μια αέρια ή υγρή χρωματογραφία σε συνδυασμό με ένα φασματόμετρο μάζας, υπήρχε άφθονος πλούτος. Υπήρξε η πολυτέλεια να τρέξουν πολλαπλές αναλύσεις στο ίδιο δείγμα, και να διατηρηθεί το μεγαλύτερο μέρος του δείγματος για το μέλλον όταν θα είναι διαθέσιμες ακόμα περισσότερες ανεπτυγμένες μέθοδοι.

Τα αποτελέσματα των αναλύσεων ταίριαζαν μεταξύ τους και παρουσίαζαν μια εξαιρετικά συνεκτική εικόνα του τι έφαγαν και ήπιαν εκείνη την σημαντική περίσταση πριν από 2700 χρόνια. Όπως και το “Ελληνικό γρόγκ” (Ενότητα 3), το ποτό ήταν μια μίξη οίνου σταφυλιών, κριθαρένιας μπίρας, και υδρόμελου. Οι αναλύσεις επικεντρώθηκαν στην ταυτοποίηση αποτυπωμάτων ενώσεων για συγκεκριμένα φυσικά προϊόντα. Στην περίπτωση του οίνου σταφυλιών, το τρυγικό οξύ και τα αλάτά του, το τρυγικό ασβέστιο, ανιχνεύθηκαν σε όλα τα αρχαία οργανικά

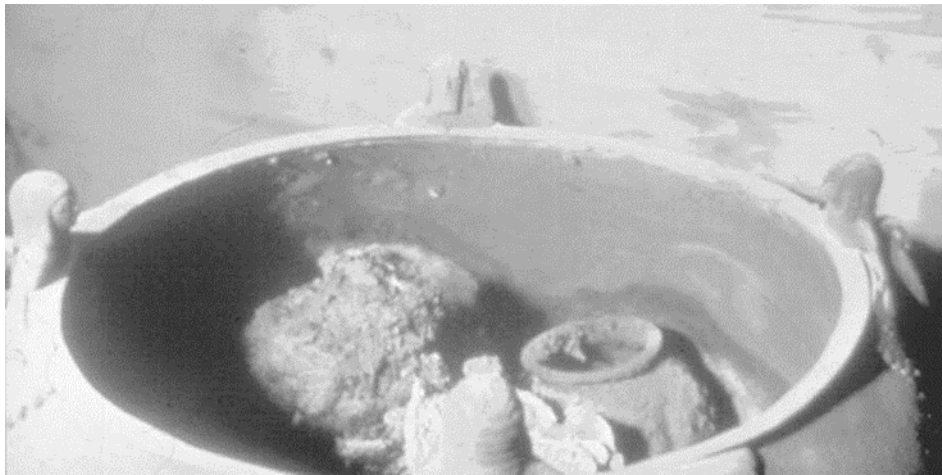


Εικόνα 4.4. Ο πιο κοινός τύπος αγγείου πόσης στον “Τάφο του Μίδα” έχει ένα σχέδιο πέταλου και είναι ένα παράδειγμα τεχνολογικού επιτεύγματος της μεταλλοτεχνίας *repoussé* και της λεπτής κοίλανσης. Το κοίλωμα στην βάση (ομφαλός, ή “αφαλός”) το έκανε πιο εύκολο να το πιάσει κάποιος για να πιεί.

ιζήματα από τα σκεύη του σει ποτού που αναλύθηκαν. Η κριθαρένια μπίρα χαρακτηρίστηκε από την παρουσία του οξαλικού ασβεστίου, ή “πέτρα μπίρας”, που συγκεντρώνεται στον πάτο και στα πλαϊνά στην ζύμωση της μπίρας και στα σκεύη πόσης. Ένα μοναδικό σκεύος εξυπηρετούσε τον ίδιο σκοπό στην αρχαία Εγγύ Ανατολή, οπότε ήταν δύσκολο να εξαλειφθεί αυτή την πικρή ουσία από τον ζύθο. Παρόλο που το οξαλικό ασβέστιο είναι ευρέως διαδεδομένο στην φύση, υψηλά επίπεδα σαν αυτά που ανιχνεύθηκαν στα σκεύη πόσης του Τάφου του Μίδα είναι ασυνήθιστα. Αυτά τα σκεύη πιθανώς να περιείχαν ένα υγρό, και η κριθαρένια μπίρα είναι ο καλύτερος υποψήφιος. Οι πρόχοι με τις μακριές προχοές με τους ηθμούς θα ήταν ιδανικά για το φιλτράρισμα οποιουδήποτε στερεού υπολείμματος βύνης ή αποβλήτων της διαδικασίας της ζυθοποίησης.

Τέλος, το μείγμα ποτού που είχε υποστεί ζύμωση αποτελειωνόταν με υδρόμελο. Οι μακριές αλυσίδες, κορεσμένων ενώσεων άνθρακα του κεριού μέλισσας, το οποίο μπορεί να διατηρηθεί για αιώνες, παρείχε την αποκαλυπτική ένδειξη. Το κερι μέλισσας, ένα πολύτιμο προϊόν από μόνο του, χρησιμοποιήθηκε επίσης και στο εξωτερικό διάφορων μεγάλων αγγείων πόσης από τον Τάφο του Μίδα, και είχαν χαραχθεί σύντομες επιγραφές πάνω του.

Τα απαραίτητα δείγματα, προκειμένου να πραγματοποιηθούν συγκριτικές αναλύσεις σε σύγχρονα μέλια, πρόσφερε ο Roger Morse στο εργαστήριο του McGovern. Τα δείγματα αυτά θα λειτουργούσαν ως υλικά αναφοράς. Έστειλε μέλι από άνθη πορτοκαλιάς, τριφύλλι, και φλαμουριά από τον Βιολογικό Σταθμό Archbold της Φλόριντα, ένα μέλι μελιτώματος από την Αλάσκα, και ένα μέλι από ευκάλυπτο και καφέ από την Βραζιλία. Ένα από τα πιο ασυνήθιστα δείγματα που παρείχε ήταν ένα μέλι και κερί μέλισσας από το Groton, Νέα Υόρκη, μια μικρή πόλη όχι μακριά από την Ίθακα, που χρονολογούνται στο 1899. Το δείγμα ήταν λίγο πιο σκούρο και παχύρευστο λόγω της ηλικίας, από το μοντέρνο μέλι, αλλά ήταν ακόμα φαγώσιμο και απεδείκνυε πόσο πλούσιο σε αντιοξειδωτικά είναι το μέλι. Δεν προκαλεί έκπληξη πως το σώμα του Μέγα Αλέξανδρου είχε διατηρηθεί μέσα στο υγρό.



Εικόνα 4.5. Κεραμικά πιθάρια γεμάτα με βραστό καυτερό αρνί, ή κατσίκα και φακές φαίνεται στο εσωτερικό ενός μεγάλου καζανιού από τον “Τάφο του Μίδα”. Τοποθετήθηκαν εκεί αφού το “Φρυγικό γκρόγκ”, το οποίο περιείχαν αρχικά, είχε προσφερθεί σε σπονδές και προπόσεις στην ταφική εορτή. Τα “αποφάγια” μπορεί να προορίζονταν για την συντήρηση του ηγεμόνα στην μετά θάνατον ζωή.

Το συμπέρασμα της ερευνάς στο μοντέρνο μέλι και στο υδρόμελο και η χημική έρευνα των κατάλοιπων του αρχαίου ποτού ήταν πως ένα “Φρυγικό γκρόγκ”, σχεδόν πανομοιότυπο με αυτό που ήταν το συνηθισμένο ποτό στην Μυκηναϊκή Ελλάδα εκατοντάδες χρόνια νωρίτερα (Ενότητα 3), είχε πιωθεί στην “Ταφική εορτή του Βασιλιά Μίδα”. Αλλά αν ένα ανάμικτο ποτό ζύμωσης είχε σερβιριστεί στην

κηδεία, υπήρχε και κάποιο κυρίως γεύμα, ή τουλάχιστον ένα ορεκτικό, για να το συνοδεύσει;

Μέσα στους μεγάλους κάδους είχαν τοποθετηθεί δεκαοχτώ κεραμικά πιθάρια. Αυτά τα πιθάρια – άωτοι δίνои και μικροί “αμφορείς” – περιείχαν το καθένα από 1500 γραμμάρια σπογγώδες και καφετί υλικού, που δεν έμοιαζε το γυαλιστερό, σκούρο ίζημα στο κιτρινωπό καλούπι που βρέθηκε μέσα στα χάλκινα σκεύη πόσης. Τα πιθάρια επίσης ήταν περιτριγυρισμένα από μεγάλους “σβώλους” ενός φαινομενικά παρόμοιου υλικού, το οποίο με μεγέθυνση 80 φορές φαίνεται πως ήταν μια συσσωματωμένη, ομοιογενής βιομάζα στην οποία απουσίαζαν τα κυτταρικά τοιχώματα. Αυτά τα υπολείμματα έμοιαζαν ύποπτα με ένα πυκνό υγρό που είχε γίνει συσσωμάτωμα.

Η αρχαιολογία του θανάτου, ή βιοαποικοδόμηση, είχε δουλέψει, και οι μικροοργανισμοί είχαν διασπάσει πολλές από τις αρχικές πρωτεΐνες, τους υδατάνθρακες, και τα λίπη σε απλούστερες ενώσεις. Όμως τα αποτελέσματα των υπέρυθρων από το ένα δείγμα στο άλλο ήταν πανομοιότυπα: οι γραμμές απορρόφησης έδειχναν πως η ίδια ομάδα ενώσεων, ήταν παρούσα. Η ανάλυση με Υγρή Χρωματογραφία και Φασματομετρία Μάζας (LC-MS) που πραγματοποιήθηκε από τους Robert Moreau και Alberto Nuñez στο Eastern Regional Research Center του Υπουργείου Γεωργίας της Αμερικής στο Wyndmoor, Πενσυλβάνια, ταυτοποίησε συγκεκριμένα λιπαρά οξέα και λιπίδια χαρακτηριστικά του λίπους αρνιού ή κατσικιού. Η παρουσία άθικτων τριγλυκεριδίων, που αποθηκεύονται ως κύρια πηγή ενέργειας στα λιποσφαίρια (λιποκύτταρα) του ζωικού ιστού, απεδείκνυε ακόμα παραπάνω τις άριστες συνθήκες συντήρησης μέσα στο τάφο.

Ο Bob Moreau έχει πρωτοπορήσει στην χρήση της HP (Υψηλής Απόδοσης) – LC για την ανάλυση λιπιδίων, συμπεριλαμβανομένου την ανάπτυξη ενός καλαμποκέλαιου που μειώνει την χοληστερίνη. Στην αναζήτηση για το μη πολικό κλάσμα του λιπιδίου ενός αρχαίου δείγματος, συνήθως τρέχει ένα διάλυμα εξανίου μέσα από μια σχετικά μη πολική στήλη για διάστημα 40 λεπτών με μια ώρα, ακολουθώντας συγκεκριμένο πρωτόκολλο για την διάρκεια κάθε έκλουσης – με εξάνιο, 2-προπανόλη, και οξικό οξύ – που περνάει από την στήλη (η αποκαλούμενη βαθμιδωτή έκλουση). Με την χρήση ενός πρόσφατα ανεπτυγμένου συστήματος ανίχνευσης, βασισμένο στις ιδιότητες νεφελοποίησης, και διάχυσης του φωτός των σταγόνων που σχηματίζονται από το δείγμα όπως φεύγει από την στήλη, έχει την δυνατότητα να μετρήσει με ακρίβεια τον χρόνο κατακράτησης συγκεκριμένων

ενώσεων σε σύγκριση με τα μοντέρνα δείγματα αναφοράς, ειδικότερα τα τριγλυκερίδια και τα τερπενοειδή.

Η ακριβής ταυτότητα αυτών των ενώσεων αποκτήθηκε από προσδιορισμούς με MS που πραγματοποίησε ο Alberto Nuñez. Χρησιμοποιήθηκαν η ίδια στήλη HP-LC και οι ίδιες συνθήκες, αλλά αυτή την φορά τα κλάσματα που έβγαιναν από την στήλη πηγαίνανε σε μια συνδεδεμένη μάζα φασματομετρίας.

Ο Bob και ο Alberto μπόρεσαν να δείξουν πως τα τριγλυκερίδια είχαν έντονη παρουσία στα υπολείμματα φαγητού από τον Τάφο του Μίδα, αλλά όχι στα δείγματα ποτού. Το γεγονός πως και τα τριγλυκερίδια και το ελαϊκό οξύ είχαν συντηρηθεί στα δείγματα του αρχαίου φαγητού τονίζει το πόσο καλές ήταν οι συνθήκες συντήρησης μέσα στον τάφο για τα τελευταία 2700 χρόνια. Γενικά, τα τριγλυκερίδια είναι από τις πρώτες ουσίες που χάνονται – υδρολύονται εύκολα από το νερό που σπάει τους εστερικούς δεσμούς προς την παραγωγή ελεύθερων λιπαρών οξέων· ο διπλός δεσμός στο ελαϊκό οξύ οξειδώνεται εύκολα και παράγει προϊόντα αποδόμησης όπως το C₉ ή εννεανοϊκό οξύ.

Αυτά τα ευρήματα συνδυάστηκαν αρμονικά με αυτά του Curt Beck από το Κολέγιο Βασάρ και του Eric Butrym από το Scientific Instrument Services, που ανίχνευσαν καπρονικό, καπρυλικό, και καπρικό οξύ με την χρήση GC-MS. Αυτά τα οξέα με μικρές αλυσίδες, που τα κοινά ονόματά τους προκύπτουν από την Λατινική ρίζα *carpet/capra* που σημαίνει “κατσικά”, έχουν μια πολύ χαρακτηριστική, ταγγισμένη μυρωδιά. Ο Eric χρησιμοποιεί μια ειδική μέθοδο που είναι ιδιαίτερα ευαίσθητη στις πτητικές ενώσεις. Μια τεχνική θερμικής εκρόφησης επιτρέπει σε ενώσεις με πολύ χαμηλό μοριακό βάρος να εξαερωθούν και να παγιδευτούν σε ένα μέσο ρητίνης. Μόλις θερμανθούν περίπου στους 250°C, οι ενώσεις μεταφέρονται (εκκαθάριση) στην στήλη της GC, και μετρούνται οι μάζες τους.

Μαζί με το κρέας από αρνί ή κατσίκι, ανιχνεύθηκε μια ποικιλία άλλων υλικών στα αρχαία υπολείμματα φαγητού. Το φαινανθρένιο, ένας σταθερός αρωματικός υδρογονάνθρακας, και η κρεσόλη, ένα παράγωγο από τις φαινόλες, ενισχύουν την υπόθεση πως το κρέας είχε πρώτα ψηθεί. Δεν βρέθηκαν κόκαλα στα υπολείμματα, οπότε το κρέας πρέπει να είχε αφαιρεθεί από το κόκαλο. Το μέλι, ο οίνος, και το ελαιόλαδο, που μπορεί να είχαν χρησιμοποιηθεί για να μαρινάρουν ή να ψήσουν το κρέας ή για να προσδώσουν την δικιά τους ξεχωριστή γεύση, αντιπροσωπεύονταν αντίστοιχα από το γλυκονικό, το τρυγικό, και το ελαϊκό και το ελαϊδικό οξύ (οι *cis*- και οι *trans*- μορφές του C₁₈ λιπαρού οξέος, με έναν διπλό δεσμό στον άνθρακα C₉).

Εκτός από μεγάλες ποσότητες χοληστερόλης, που θα ήταν αναμενόμενες από ένα φαγητό με κρέας, και ένα όσπριο με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη – πιθανότατα, φακές – ήταν επίσης παρών, όπως αποκαλύπτεται από ένα σχετικό φυτικό στεροειδές, η chondrillasterol, και το τριγλυκερίδιο 2-oleodistearin. Πράγματι, μεγάλες ποσότητες από φακές και δημητριακά βρέθηκαν σε αποθηκευτικά αγγεία στις κουζίνες κτηρίων στο δρόμο απέναντι από αυτό που είναι σχεδόν σίγουρα το ανάκτορο του Μίδα στην ακρόπολη του Γόρδιου.

Τις τελευταίες πινελιές σε αυτό το βραστό τις πρόσφεραν τα βότανα και τα μπαχαρικά: ταυτοπήθηκαν ανισικό οξύ (χαρακτηριστικό του γλυκάνισου ή του μάραθου) και α-τερπινεόλη και τερπενοειδή που βρίσκονται σε διάφορα μπαχαρικά. Ακόμα μένει άγνωστο αν οι Φρύγες έκαναν εισαγωγή πραγματικής πιπεριάς από την Ινδική υποήπειρο τόσο παλιά. Η Naomi Miller, που είναι αρχαιοεθνοβοτανολόγος και πολλά χρόνια μέλος της ομάδας του Γόρδιου, δηλώνει πως όσπρια μερικών εξημερωμένων και άγριων ψυχανθών, στα οποία περιλαμβάνονται το ρόβι (*Vicia*) και η άγρια τριγωνέλλα η Ελληνική (*Trigonella*), που καλλιεργούνται σήμερα στο Γόρδιον, έχουν πολύ πικρή γεύση. Είναι πιθανή η χρήση τους ως αρωματικές ουσίες.

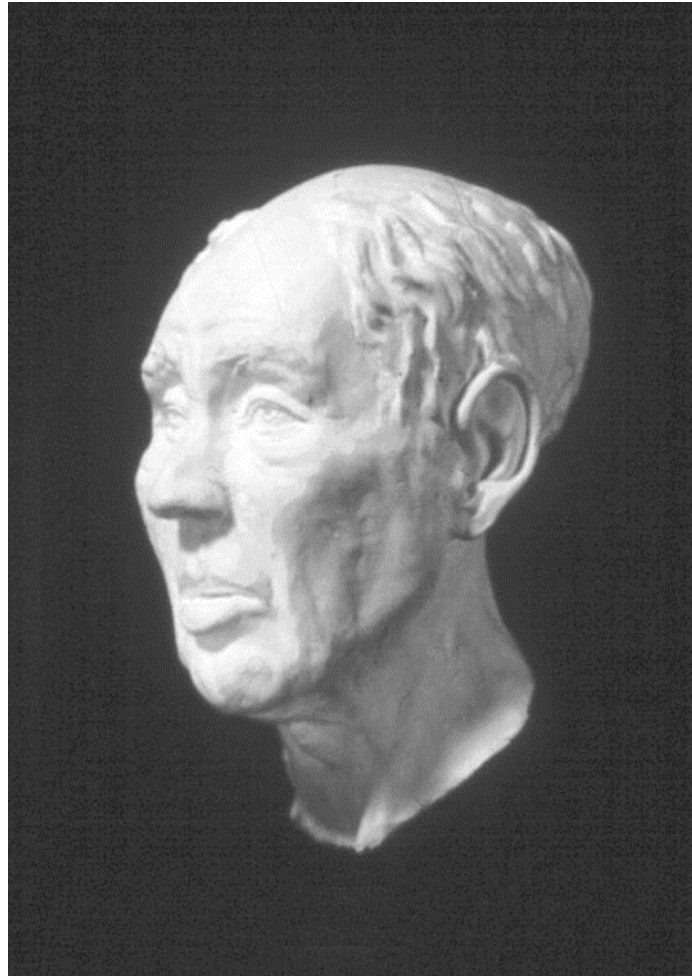
Πως κατάφεραν οι Φρύγες να φάνε αυτό το βραστό, με την έλλειψη πιρουινιών και πιθανώς κουταλιών; Σίγουρα χρησιμοποιούσαν μαχαίρια για να κόψουν το κρέας σε μικρά κομμάτια, τα οποία μπορούσαν να τρυπηθούν την μύτη μιας λεπίδας και να φαγωθούν. Τα μεταλλικά και τα κεραμικά κουτάλια εμφανίζονται ήδη από την Νεολιθική εποχή σε διάφορα σημεία στην Εγγύ Ανατολή. Παρόλα αυτά, δεν βρέθηκε κανένα μέσα στον Τάφο του Μίδα ή πάνω στην Ακρόπολη. Τα χέρια και κομμάτια ψωμιού πιθανώς να εξυπηρετούσαν τον σκοπό των κύριων “μαγειρικών σκευών”, όπως καταγράφεται σε αρχαία κείμενα και είναι και σήμερα κοινή πρακτική. Το ψωμί έχει το πλεονέκτημα πως μπορεί να μαζέψει οποιαδήποτε υγρά και σάλτσες απομείνουν. Έτσι μπορεί κάποιος να φανταστεί μερικούς από τους πενθούντες να βουτάνε τον άζυμο άρτο τους στα ευρύστομα κεραμικά αγγεία ή, ακόμα πιο βολικά, να απλώνουν το βραστό σε ένα κομμάτι ύφασμα ή δέρμα. Οποιαδήποτε αποφάγια μένανε στα αγγεία ή δένονταν για μνα σχηματίσουν τους μεγάλους σβώλους, που είχαν τοποθετηθεί προσεκτικά μέσα στους κάδους πριν να σφραγιστεί ο τάφος. Δέκα μεγάλες χάλκινες πρόχοι, που κρεμόντουσαν από τους τοίχους σε καρφιά, πιθανώς να περιείχαν νερό για το πλύσιμο πριν και μετά το γεύμα.

Τα χημικά ευρήματα αποκαλύπτουν πως το κυρίως γεύμα στο επικήδειο γεύμα του “Βασιλιά Μίδα” ήταν πιθανότατα ένα πικάντικο βραστό με φακές και αρνί

ή κατσίκια ψημένο σε κάρβουνα. Το ολόκληρο ψητό αρνάκι γάλακτος ή κατσικάκι ήταν επίσης πολύ αγαπημένο στην αρχαιότητα, όπως και τα κρέατα σε ξυλάκια (σαν το μοντέρνο Ελληνικό σουβλάκι). Η προετοιμασία τους περιγράφεται στα Ομηρικά έπη (Ιλιάδα 9.202–217, και 23.29–56) τα οποία γράφτηκαν τον ίδιο αιώνα που κυβερνούσε ο Μίδας ή και λίγο νωρίτερα. Πράγματι, πολλές άλλες αρχαιολογικές λεπτομέρειες από τον Τάφο του Μίδα έχουν στενούς παραλληλισμούς στον Όμηρο: πολλά στρώματα υφασμάτων κλινοσκεπασμάτων, ένας λόφος χτισμένος πάνω από έναν τάφο, και επικήδειες εορτές για διάσημες προσωπικότητες που περιλαμβάνουν σπονδές και θυσίες κρέατος (Ιλιάδα 23.29–56· 24.645–646, 660–667, 801–803· σύγκρινε με 23.194–198 και 218–221).

Παρόλου που ένα κομμάτι κρέατος και λαχανικών πρέπει να είχαν θυσιαστεί πριν την επικήδεια εορτή, όπως μας αποκαλύπτουν τα Ομηρικά έπη και άλλα αρχαία κείμενα, η μερίδα του λέοντος των υλικών ομογενοποιούνταν σε ένα πλούσιο βραστό για την βασιλική επικήδεια εορτή, όπως φαίνεται από τα σχεδόν πανομοιότυπα αποτελέσματα από όλες τις χημικές αναλύσεις, χωρίς να έχει διαφορά από ποιο κεραμικό αγγείο πάρθηκε το δείγμα. Η απουσία κοκάλων, κουκουτσιών ελιάς, ή άλλων σπόρων και σιτηρών ταιριάζει επίσης με ένα καλά προετοιμασμένο βραστό, που τώρα αναφέρεται στο πολιτιστικό κέντρο του δέκατου τρίτου αιώνα π.Χ. στις Μυκήνες στην ηπειρωτική χώρα της Ελλάδας και σε πολλά άλλα μνημεία της Χάλκινης Εποχής στην Κρήτη. Με άλλα λόγια, δεν είναι μόνο το “γκρόγκ” που μοιράζονται οι δύο “πολιτισμοί”, που διαχωρίζονται στον χρόνο και στον χώρο, αλλά και οι βασικές κουζίνες τους.

Το αποσυντεθημένο σώμα του “Βασιλιά Μίδα”, ξαπλωμένο ανάσκελα μέσα στο φέρετρό του, μπορεί να θεωρηθεί ως η δίκαιη ανταμοιβή για την κατάχρηση του. Και όμως έζησε μέχρι την ώριμη ηλικία των 60 ή 65, ξεπερνώντας κατά πολύ το μέσο προσδόκιμο της εποχής. Αν η επικήδεια εορτή του αντικατοπτρίζει τι έτρωγε και έπινε στην ζωή του, επωφελήθηκε από μια διατροφή πλούσια σε πρωτεΐνη και την ενισχυμένη αντιοξειδωτική και θρεπτική αξία ενός ποτού που είχε υποστεί ζύμωση. Δεν φαίνεται να είχε πεθάνει από αστειά ή να είχε δηλητηριάσει τον εαυτό του, όπως λένε οι μύθοι. Ακόμα και το “χρυσό του άγγιγμα” διαψεύδεται με την απουσία του χρυσού στον τάφο του. Ήταν πλούσιος και διάσημος, που είναι αρκετοί λόγοι για να δημιουργηθούν φανταστικές ιστορίες γύρω από το όνομά του.



Εικόνα 4.6. Το κεφάλι του νεκρού στον “Τάφο του Μίδα”, όπως ανακατεσκαύστηκε από το κρανίο του.

Ενότητα 4.3 Αναπαράγοντας ένα Αρχαίο Ανατολίτικο Ποτό και Δείπνο

Η έρευνα για το “επικήδειο γεύμα του Βασιλιά Μίδα” είναι η πρώτη φορά που ένα αρχαίο δείπνο έχει αναπαραχθεί μόνο από τις χημικές αποδείξεις. Μέχρι τώρα, οι αρχαίες συνταγές και τα βιβλία μαγειρικής, οι τοιχογραφίες και οι ζωγραφιές ήταν η κύρια πηγή για τους μελετητές και τους συγγραφείς που ερευνούσαν τα αρχαία φαγητά. Είναι ήδη γνωστό ένα μεγάλο μέρος των κουζινών της αρχαίας Εγγύς Ανατολής, της Ελλάδας, και της Ρώμης. Ωστόσο, τα κείμενα μπορούν ερμηνευτούν διαφορετικά, και τα έργα τέχνης μπορεί να είναι πολύ τυποποιημένα ή ανίκανα να αποκαλύψουν συγκεκριμένες λεπτομέρειες ενός αρχαίου γεύματος. Δεν υπάρχει υποκατάστατο για τα πραγματικά φυσικά κατάλοιπα αυτών που έφαγαν και ήπιαν. Όσο οι τεχνικές της μοριακής αρχαιολογίας γίνονται πιο ευρέως διαθέσιμες και

εφαρμόζονται, αναμένεται ότι οι κουζίνες της Εγγύς Ανατολής και της Μεσογείου, όπως και πολλές άλλες από όλο τον κόσμο, θα γίνουν καλύτερα κατανοητές και πιθανώς να επαναφερθούν.

Το “επικήδειο γεύμα του Βασιλιά Μίδα” είχε άμεση επιτυχία με τα μέσα, και το ενδιαφέρον του κοινού εκτοξεύτηκε. Με την αναπαραγωγή του ποτού και του κυρίου γεύματος θα ικανοποιούταν η επιθυμία για μια γεύση από το παρελθόν. Αυτή είναι η πειραματική αρχαιολογία στα καλύτερα της· μαθαίνεις για μια αρχαία τεχνολογία προσπαθώντας να αντιγράψεις την διαδικασία σήμερα.

Σε ένα ετήσιο φεστιβάλ μπίρας το Μουσείο Penn φέρνει τον Michael Jackson, τον συγγραφέα της μπίρας όχι τον καλλιτέχνη, κάθε Μάρτιο ως καλεσμένο. Παρευρίσκονται και πολλοί μικροζυθοποιοί, οπότε ήταν οι κατάλληλες συνθήκες για έναν διαγωνισμό. Ξεκινώντας με τα βασικά υλικά της χημικής αναπαραγωγής – οίνος σταφυλιού, κριθαρένια μπίρα, και υδρόμελο – έπρεπε να φτιάξουν ένα ιστορικά ακριβές και πόσιμο ποτό με προθεσμία την ημέρα της διοργάνωσης 23 Σεπτεμβρίου, 2000.

Έπρεπε να παρθούν πολλές αποφάσεις που αφορούν την επεξεργασία για την δημιουργία ενός τόσο πειραματικού ποτού. Μια πολύ σημαντική σκέψη ήταν αν το κρασί, η μπίρα, και το υδρόμελο θα παράγονταν ξεχωριστά και θα αναμιγνύονταν στο τέλος της διαδικασίας, ή αν θα έριχναν όλα τα υλικά σε ένα καζάνι να υποστούν την ζύμωση μαζί. Στην παραγωγή του ανάμικτου ποτού ή και του υδρόμελου μόνου του, μπορεί να υπάρχουν πλεονεκτήματα στην χρήση μιας ολόκληρης κυψέλης για το στάδιο της ζύμωσης. Το παράγωγο των μελισσών, η πρόπολη, και η γύρη μπορούν να προσφέρουν θεραπευτικά στοιχεία για τις ζύμες. Όσον αφορούσε τις ζύμες, ο παραγωγός είχε βασιστεί στους φυσικούς ζυμομύκητες που βρίσκονται στις φλούδες των σταφυλιών ή την ωσμοφιλική μαγιά στο μέλι, ή περίμενε τα σπάνια αερομεταφερόμενα είδη να εγκατασταθούν στο μίγμα ή μήπως είχε απομονώσει κάποιους ζυμομύκητες από μια προηγούμενη φορά;

Οι πιθανότητες και οι συνδυασμοί ήταν ατελείωτοι. Αν ο βασιλιάς είχε πεθάνει το φθινόπωρο, θα μπορούσαν να είχαν συλλεχθεί φρέσκα σταφύλια με μεγάλες ποσότητες ζυμομυκήτων, όπως συμβαίνει ακόμα σε χωριά κοντά στο Γόρδιο με υψόμετρο τα 1200 μέτρα πάνω από το επίπεδο της θάλασσας. Σε άλλες περιόδους του χρόνου, ο ποτοποιός μπορεί να χρησιμοποιούσε παλαιωμένο οίνο, σταφίδες, ή ένα συμπυκνωμένο σιρόπι σταφυλιού. Επιπλέον, σαφώς χρειαζόταν μια πικρή ουσία για να εξισορροπήσει το γλυκό μέλι, τα σάκχαρα των σταφυλιών, και την βύνη του

κριθαριού. Παρόλο που τα ιζήματα του αρχαίου ποτού ήταν έντονο κίτρινο, δεν είχε επιτευχθεί ακόμα ο προσδιορισμός του τι προκάλεσε αυτό το χρώμα. Πιθανώς, να ήταν εξαιτίας κάποιου πρόσθετου βοτάνου ή μπαχαρικού, που ακόμα φυτρώνει στην περιοχή του Γόρδιου σήμερα ή που αναφέρθηκε στα σύγχρονα κείμενα, όπως η άγρια τριγωνέλλα η Ελληνική, ο κνήκος, ο κορίανδρος, ή το σαφράνι.

Η πλειοψηφία των κρίσιμων ερωτήσεων δεν είχαν απάντηση. Δεν είναι γνωστή η εποχή του χρόνου στην οποία πέθανε ο Μίδα. Δεν έχει ανακαλυφθεί καμία αρχαία εγκατάσταση για παρασκευή ποτών στο Γόρδιον που να μπορεί να βοηθήσει στην διευκρίνιση των συνθηκών και ποια υλικά προστίθεντο σε κάθε στάδιο της διαδικασίας.

Οι μικροζυθοποιοί όμως ήταν πολύ ενθουσιασμένοι και έτοιμοι να πειραματιστούν. Αν και οι προτιμήσεις της αρχαίας ανώτερης τάξης των Φρυγών μπορεί να μην είναι ίδιες με τις δικές μας, θα εκτιμούσαν μια ευχάριστη ανθοσμία και θα ήξεραν την διαφορά ανάμεσα σε ένα υπερβολικά γλυκό και ένα ξηρό ποτό. Η τελική δοκιμασία, επομένως, θα ήταν στην γευσιγνωσία.

Μέσα σε δύο μήνες, μπουκάλια από τα πειραματικά μίγματα ξεκίνησαν να φτάνουν στο σπίτι του Patrick McGovern, ο οποίος ήταν και υπεύθυνος αυτού του διαγωνισμού στο μουσείο. Είτε με την γεύση γλυκάνισου, ελαφρώς αρωματισμένο με κορίανδρο και κύμινο, είτε απλώς ένα αμιγές μείγμα των τριών κυρίων υλικών, κανένα δεν απορρίφθηκε και όλες οι προσπάθειες αξιολογήθηκαν για το πόσο πόσιμα ήταν.

Ο μικροζυθοποιός που αναδείχθηκε νικητής του διαγωνισμού ήταν ο Sam Calagione της Ζυθοποιίας Dogfish Head στο Milton, Delaware, ο οποίος είναι ήδη καλά γνωστός για τις ιστορικές, χειροποίητες μπίρες του. Ο Calagione επέλεξε να κάνει μια απλή μίξη στην παραγωγή της δικιάς του έκδοσης του “Φρυγικού γκρόγκ”. Αντί να βάλει μια κυψέλη ολόκληρη μέσα στο καζάνι με το μείγμα, επέλεξε να χρησιμοποιήσει ένα εκλεκτό, φιλτραρισμένο μέλι φτιαγμένο από θυμάρι, με την γεύση και το άρωμα του βοτάνου. Βοήθησε τους φυσικούς ζυμομύκητες των σταφυλιών και του μελιού με την προσθήκη ξηρής μαγιάς υδρόμελου. Ως ποικιλία του σταφυλιού επιλέχθηκε η yellow muscat, επειδή είχε φανεί από τις αναλύσεις DNA ότι σχετιζόταν με τα αρχαιότερα καλλιεργούμενα σταφύλια στην Μέση Ανατολή. Τα σταφύλια προστέθηκαν αργά στην διαδικασία παρασκευής, σε χαμηλότερη θερμοκρασία, για να δώσουν ένα φρέσκο, φυσικό άρωμα. Και για να διατηρηθεί το χρυσό άγγιγμα του Μίδα, το κίτρινο σαφράνι ήταν η πικρή ουσία στην

δημιουργία του. Αυτό το αυτόχθονα Τουρκικό μπαχαρικό συλλέγεται από τα θηλυκά στίγματα του άνθους του κρόκου. Χρειάζονται περίπου 5000 λουλούδια για να παραχθεί μια ουγγιά του μπαχαρικού, κάνοντας το ένα από τα πιο ακριβά μπαχαρικά στον κόσμο. Έχει ένα φανταστικό άρωμα και μια χαρακτηριστική, σχεδόν πικρή γεύση. Έχει επίσης ήπιες αναλγητικές και ψυχοτροπικές δράσεις. Το καλύτερο σαφράνι της αρχαιότητας λέγεται ότι προερχόταν από μια σπηλιά στον Κώρυκα της Κιλικίας στην νοτιοανατολική Τουρκία, όπου μια φυσική πηγή ανάβλυζε από ένα βραχώδες σπήλαιο και πότιζε τον κρόκο.

Το τελικό αποτέλεσμα ήταν ένα εύγεστο μείγμα, ένα ποτό με χρυσή απόχρωση και ερυθρές ανταύγειες, “αντάξιο του Βασιλιά Μίδα”. Ήταν πραγματικά σε μια κατηγορία μόνο του – ούτε μπίρα, ούτε υδρόμελο, ούτε οίνος – άλλα ένας συνδυασμός και των τριών, με στρώματα του αρώματος του μοσχάτου και μια γεύση από σαφράνι που έμενε στο πίσω μέρος του λαιμού και σε τράβαγε να πιείς και άλλο.

Το ποτό του “Αγγίγματος του Μίδα” δοκιμάστηκε για πρώτη φορά σε μια “αναπαράσταση” του μεγάλου συμποσίου σε μια εκδήλωση στις 23 Σεπτεμβρίου, 2000 στην Άνω Αιγυπτιακή Αίθουσα του Μουσείου του Πανεπιστημίου της Πενσυλβανίας. Σερβιρίστηκε μετά το κυρίως γεύμα – ένα εξαιρετικό, πικάντικο βραστό αρνιού, που προετοίμασε ο σεφ Pam Horowitz της Εταιρίας Τροφοδοσίας του Μουσείου, σύμφωνα με τις αρχαίες χημικές αποδείξεις και της μοντέρνας Τουρκικής κουζίνας. Όλοι στο δείπνο εντυπωσιάστηκαν από το πόσο εύγεστο ήταν το ποτό, και, μετά το φαγητό, ξεκίνησαν τα αιτήματα για την δοκιμή του ποτού. Ούτε τρεις μήνες μετά από την αναπαράσταση του επικήδειου δείπνου στο μουσείο, ο Calagione και ο McGovern αποφάσισαν να κάνουν το “Αγγιγμα του Μίδα” εμπορικά διαθέσιμο. Όπως θα εκτιμούσε πιθανώς και κάθε ποτοποιός αρχαίων ποτών, η ακριβής διαδικασίας επεξεργασίας είναι ένα καλά φυλαγμένο μυστικό. Ακόμα και αν αποτύχει εμπορικά, η πρόκληση της μεταφοράς ενός αρχαίου ποτού, με βάση τα ευρήματα της μοριακής αρχαιολογίας, από το παρελθόν στο παρόν άξιζε την προσπάθεια.

Ενότητα 4.4 Στις Υπερβόρειες Περιοχές του Βορρά: “Ευρωπαϊκό γκρόγκ”

Το μεγάλο, περιεκτικό σείτ ποτού από τον Τάφο του Μίδα, το οποίο χρησιμοποιήθηκε για να σερβιριστεί το Φρυγικό γκρόγκ, έχει μια σημασία που εκτείνεται πολύ πιο πέρα από τον “Μίδα” και το επικήδειο δείπνο του. Περιέργως, οι

μεταγενέστεροι Έλληνες συγγραφείς και οι γευσιγνώστες απέρριψαν την μπίρα ως ένα βάρβαρο ποτό, το οποίο εξηγεί εν μέρει γιατί οι αρχαιολόγοι ήταν τόσο διστακτικοί να αποδεχτούν οποιεσδήποτε αρχαιολογικές ή χημικές αποδείξεις για την παραγωγή της εκεί (Ενότητα 3). Οι Έλληνες της κλασσικής εποχής προτιμούσαν τον οίνο με ρητίνη αραιωμένο μόνο με νερό· θα έβλεπαν με απαξίωση ένα “γκρόγκ”. Και όμως, όπως έχουμε δει, οι αρχαίοι Μυκηναίοι έπιναν με ευχαρίστηση το ποτό και το θεωρούσαν αντάξιο και για τους θεούς τους.

Ποια ήταν η καταγωγή του ανάμικτου ζυμωμένου ποτού που προσφέρθηκε στο επικήδειο γεύμα του “Βασιλιά Μίδα” περίπου το 700 π.Χ., και έχει καμία σχέση με το προγενέστερο “Ελληνικό γκρόγκ”; Είναι απίθανη μια άμεση σύνδεση μεταξύ των δύο εκδοχών του ίδιου ποτού, επειδή ο οίνος στο Φρυγικό γκρόγκ δεν είχε ρητίνη. Ο αρχαιότερος οίνος από την Ελλάδα είναι η ρετσίνα, και αυτή η παράδοση κυριάρχησε σε όλη την αρχαία Εγγύς Ανατολή, συμπεριλαμβανομένου και της Ανατολίας, για χιλιετίες. Παρόλο που χρειάζονται περισσότερες αρχαιολογικές αυτοψίες και θετικές μοριακές αρχαιολογικές αποδείξεις, πιθανώς να παραγόταν ένας οίνος με ρητίνη στην περιοχή από την οποία πιστεύεται ότι μετανάστευσαν οι Φρυγείς κατά τους “Σκοτεινούς Αιώνες” – βόρεια Ελλάδα ή τα Βαλκάνια – ήδη από την τρίτη χιλιετία π.Χ.. Οι Φρύγες επομένως ήρθαν και μπήκαν σε μια περιοχή όπου και εκεί οι αμπελουργοί ήταν συνηθισμένοι στην παραγωγή οίνου με ρητίνη και ήταν και το ποτό που προτιμάγανε. Εξαιτίας του ρόλου τους στις λατρευτικές και κοινωνικές συνήθειες των αρχαίων ανθρώπων, τα ποτά είναι συνήθως ένα από τα πιο δύσκολα στοιχεία για να αλλάξει σε ένα πολιτισμό. Δεν μπορεί να αποκλειστεί η καινοτομία, η πίεση ειδικών περιστάσεων, ο ξεχωριστός άνθρωπος, ή μια ιδιαίτερα ακμάζουσα εποχή – όπως φανταζόμαστε ότι ήταν η Εποχή των Ηρώων και η Μυκηναϊκή Ελλάδα – που μπορεί να οδηγήσουν σε καινούργια ποτά. Η συντηρητικότητα στα ποτά, παρόλα αυτά, συνήθως επικρατεί. Η προσθήκη ρητινών δέντρων στον οίνο έχει και ως κίνητρο τον πολύ πρακτικό στόχο της συντήρησης του ποτού. Με άλλα λόγια, όλα έδειχναν πως θα ήταν απίθανο οι Φρυγείς να σταματήσουν να φτιάχνουν οίνο με ρητίνη.

Η απάντηση σε αυτήν την φαινομενική αντιπαράθεση κρύβεται πιο βόρεια, στην Ευρώπη. Εκεί, ένα ανάμικτο ζυμωμένο ποτό, όσο περίεργο και αν φαίνεται σήμερα, ήταν μια μακροχρόνια παράδοση, και εκτεινόταν έως τις Ορκάδες στην βόρεια ακτή της Σκωτίας. Μέλι, σιτάρι, κριθάρι, και διάφορα φρούτα (βακκίνια, μήλα, ίσως και κόκκινα μύρτιλα ή άγρια βατόμουρα) είχαν υποστεί ζύμωση όλα μαζί

και καμιά φορά αναμιγνύονταν με σπειραία ή ακόμα και με γερούλι (*Hyoscyamus niger*) και με μπελαντόνα (*Atropa belladonna*), τα οποία είχαν παραισθησιογόνες ιδιότητες.

Σετ πολλών ποτηριών (μερικές φορές με την μορφή αγγείων ή “ποτηριών ζέσεως”, με περιεκτικότητα έως και 5 λίτρα), βρέθηκαν μαζί με μια πρόχους ή μια κανάτα, το οποίο μαρτυρά μια “κουλτούρα κατανάλωσης ποτών” που εξαπλώθηκε στην Ευρώπη κατά την διάρκεια της τέταρτης και της τρίτης χιλιετίας π.Χ.. Το κύριο κίνητρο για αυτή την εξέλιξη φαίνεται πως είχε έρθει από την Ανατολία στα νοτιοανατολικά, όπου μια πλούσια και ποικιλόμορφη παράδοση ζυμούμενων ποτών υπήρχε ήδη εδώ και εκατοντάδες χρόνια. Όμορφα στιλβωμένα Χοανοειδή Ποτήρια (Γερμανικά *Trichterbecher*) της τέταρτης χιλιετίας, με εγχάρακτη διακόσμηση που τονιζόταν με γραφίτη, ερυθρή βαφή, και λευκά ένθετα, μπορούν να βρεθούν σε όλη την κεντρική Γερμανία έως και την Δανία. Πιο νότια, ο “πολιτισμός Baden” κυριαρχούσε στην Γερμανία και στην λεκάνη των Καρπαθίων της Ουγγαρίας και της Ρουμανίας της τρίτης χιλιετίας π.Χ.. Το βασικό σετ ποτού του, που παρουσιάζεται καλύτερα στους τάφους, είναι ένα κύπελλο, μια πρόχους, και ένα μικρό ποτήρι· ένα λογικό συμπέρασμα είναι πως η πρόχους και το ποτήρι περιείχαν διαφορετικά ποτά και χρησιμοποιούνταν για να γεμίσουν το ίδιο κύπελλο πόσης. Από τον “πολιτισμό Baden”, εκτείνονταν άλλες συνδεδεμένες κουλτούρες “κατανάλωσης ποτών”, όπως οι ακτίνες σε έναν τροχό. Αργότερα στην δεύτερη χιλιετία, “Κωδωνόσχημα ποτήρια” βρίσκονται κατά μήκος ενός τόξου από την Δημοκρατία της Τσεχίας μέχρι την Ισπανία, με τοπικούς πολιτισμούς “ποτηριών” στην περιφέρεια. Αν και τα ονόματά τους διαφέρουν και οι ημερομηνίες διαφέρουν, αυτοί οι άνθρωποι συνδέονται από κοινές παραδόσεις τεχνουργημάτων και, υποθετικά, ένα παρόμοιο είδος ποτού.

Το επιχείρημα πως το Φρυγικό γκρόγκ είχε διαφορετική προέλευση από το Ελληνικό γκρόγκ εμπεριέχει την πρόταση πως αυτά τα ποτά πιθανώς να συστήθηκαν ξεχωριστά σε διαφορετικές στιγμές στην νότια Ευρώπη και στην Ανατολία. Οι μετανάστες της κάθε περιοχής μπορεί να ήταν Ινδοευρωπαϊκές ομάδες που είχαν μεταναστεύσει από μια ευρεία περιοχή συνορεύουσα της κεντρικής Ευρώπης που είχε μια παρόμοια παράδοση ανάμικτων ζυμωμένων ποτών για χιλιετίες. Μια ομάδα νεοφερμένων μπορεί να είχαν εισέλθει στην Ελλάδα στην Μέση Εποχή του Χαλκού. Προσαρμόσανε την παράδοση του “γκρόγκ” τους με το ποτό που προτιμούσανε – την ρετσίνα – οι ιθαγενείς κάτοικοι που γνώρισαν ενσωματώνοντας το στο ανάμικτο ζυμωμένο ποτό τους. Παρόμοια, πάνω από 500 χρόνια αργότερα κατά την πρώιμη

Εποχή του Σιδήρου, οι Φρύγες πιθανότατα να εισήλθαν σε μια αραιοκατοικημένη περιοχή της Ανατολίας, όπου επέλεξαν να χρησιμοποιήσουν τα πλούσια αποθέματα σταφυλιών ως το κύριο φρούτο στα συστατικά για την δική τους εκδοχή του ανάμικτου ζυμωμένου ποτού.

Όποιος και ήταν ο λόγος, το “γκρόγκ” βρήκε καινούρια ζωή στη Φρυγία μετά τους “Σκοτεινούς Αιώνες”. Το υδρόμελο είναι γνωστό πως παρέμεινε η σπεσιαλιτέ των Φρυγών μέχρι τουλάχιστον τον πρώτο αιώνα της δικής μας εποχής, σύμφωνα με τον Πλίνιο τον Πρεσβύτερο (Φυσική Ιστορία 14.113). Οι Φρύγες ήταν επίσης διάσημοι για την μπίρα τους, την οποία καμία φορά έπιναν κατευθείαν μέσα από μεγάλα δοχεία με σωλήνες ενώ συμμετείχαν σε παράξενες σεξουαλικές πράξεις όπως αυτές που απεικονίζονται στην Μεσοποταμία κάποιους αιώνες νωρίτερα. Όπως το έθεσε ο Έλληνας λυρικός ποιητής του έβδομου αιώνα Αρχίλοχος με καυστικό τρόπο: “Συνουσιάζεται μαζί της, σαν ένας Θρακιώτης ή Φρύγας που πίνει την μπίρα του από έναν σωλήνα.” (βλέπε Αθήναιο, Οι Δειπνοσοφισταί 10.447).

Όπως τα αμπέλια συνέχιζαν να πολλαπλασιάζονται και η οινοποιία βελτιώθηκε στους αιώνες που ακολούθησαν, ποικιλιακοί οίνοι από συγκεκριμένες περιοχές έγιναν σημάδι “πολιτισμού” και η “βάρβαρη” μπίρα και το υδρόμελο για άλλη μια φορά έμειναν στο περιθώριο. Μέχρι την κλασική εποχή, το “γκρόγκ”, ή ο κυκεώνας (Ενότητα 3) είχε περιοριστεί σε εσωτερικές θρησκευτικές τελετές.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Ενότητα 5

Ενότητα 5.1 Η Μοριακή Αρχαιολογία, Ο Οίνος Και μια Βλέψη προς το Μέλλον

Η ιστορία του πολιτισμού, με πολλούς τρόπους, είναι η ιστορία του οίνου. Οικονομικά, θρησκευτικά, κοινωνικά, ιατρικά, και πολιτικά, το εξημερωμένο αμπέλι έχει συνυφανθεί με τον ανθρώπινο πολιτισμό τουλάχιστον από την Νεολιθική εποχή και πιθανότατα και από παλαιότερα ακόμα. Ανακεφαλαιώνουμε αυτή την ιστορία κάθε φορά που σηκώνουμε ένα ποτήρι κρασί και απολαυμάνουμε το φρούτο ενός Ευρασιατικού φυτού που έχει κλωνοποιηθεί, διασταυρωθεί, και μεταφυτευθεί ξανά και ξανά από την αρχή του στην Εγγύς Ανατολή πριν από πάνω από 7000 χρόνια.

Οι περισσότερες ιστορίες του οίνου ξεκινάνε εκεί που τελειώνει αυτή εδώ. Εστιάζουν κυρίως στα Ελληνικά και στα Ρωμαϊκά λογοτεχνικά κείμενα, τα οποία είναι αξιοσημείωτα από μόνα τους, ξεκινώντας με τον Όμηρο και τον Ησίοδο στον όγδοο αιώνα π.Χ.. Μέχρι το τέλος της χιλιετίας, πολλές αρχές της καλής διαχείρισης ενός αμπελώνα και της παραγωγής οίνου, που ακολουθούνται μέχρι και σήμερα, είχαν κωδικοποιηθεί από τον Μago των Καρχηδόνιο, τον Βάρρωνα, τον Κάτωνα, τον Πλίνιο τον Πρεσβύτερο, και τον Ισπανό Columella. Αυτοί οι προσεκτικοί παρατηρητές και ιστορικοί, παρόλα αυτά, έχτισαν πάνω στην δουλειά άπειρων ανώνυμων ανθρώπων και κοινωνιών που είχαν περάσει πριν από αυτούς. Αυτή η εργασία προσπαθεί να ρίξει φως σε αυτή την σημαντική αλλά κατά μεγάλο μέρος κρυμμένη “προϊστορία” του αρχείου της αμπελουργίας και μετά να ακολουθήσει αυτές τις εξελίξεις μέσα από την Χάλκινη εποχή και την Εποχή του Σιδήρου μέχρι την άφιξη των Ελλήνων και των Ρωμαίων.

Ενότητα 5.2 Εκεί Που Ξεκίνησαν Όλα

Μέχρι την εποχή που εμφανίστηκαν τα πρώτα σημάδια μιας εγγράμματης ανθρωπότητας στην Μεσοποταμία και την Αίγυπτο περίπου το 3000 π.Χ., οι

περισσότερες πρόοδοι στην αμπελουργία που ήταν σημαντικές είχαν ήδη συμβεί. Το *Vitis vinifera vinifera* – το εξημερωμένο ερμαφρόδιτο αμπέλι – είχε μεταφυτευθεί σε χιλιάδες χιλιόμετρα και ήδη είχε ξεκινήσει η προσεκτική άρδευσή του, η εκπαίδευσή του, και η τάση για υποστηλωμένες κληματαριές. Τα σταφύλια τα πάταγαν προσεκτικά μέσα σε κάδους, οι φλούδες, τα κοτσάνια και τα στερεά απομακρύνονταν από τον μούστο με λεκάνες καθίζησης, και ο οίνος γινόταν μέσα σε αγγεία με πώμα που είχαν κλειδαριές ζύμωσης. Οι ιδιοκτήτες των οινοποιείων ήταν οι πλούσιοι και ισχυροί της εποχής – φαραώ, ιερείς, βασιλικοί λειτουργοί, γιατροί, και έμποροι – που μπορούσαν οικονομικά να περιμένουν πέντε χρόνια ή και παραπάνω για την πρώτη σοδειά πριν να πάρουν πίσω την μεγάλη επένδυσή τους σε γη, εγκαταστάσεις, και εργασία. Η επιτυχία του, με χάρη στους θεούς, γιορταζόταν σε μεγάλα γλέντια, στα οποία σερβίραν πλούσιες ποσότητες οίνου σε ειδικά δοχεία και τα συνόδευε μουσική, χορός, και άλλου είδους ψυχαγωγία.

Ο μόνος τρόπος να σηκώσουμε το πέπλο που καλύπτει την οινολογική προϊστορία πριν το 3000 π.Χ. είναι να εξετάσουμε και να αξιολογήσουμε κριτικά τα αρχαιολογικά ερείπια σε όλο τον κόσμο. Η έμφαση εδώ πρέπει να δοθεί στην “κριτική αξιολόγηση”. Πολύ συχνά, οι ιστορικοί του οίνου και άλλων ποτών με ζύμωση δεν είχαν μια σταθερή βάση στην επιστήμη και τέχνη της αρχαιολογικής ερμηνείας. Δεν είναι αρκετό να εμπιστευόμαστε τον λόγο του καθένα που κάνει ανασκαφή για το ότι το δικό του ή δικό της μνημείο χρονολογείται μια τάδε εποχή· πως μια οινοποιητική εγκατάσταση ή μια αποθήκη οίνων, ένα κελάρι, ή ένα μαγαζί έχουν βρεθεί· ή ακόμα πως έχουν ανακτηθεί σπόροι εξημερωμένου σταφυλιού. Όσο είναι δυνατό, πρέπει να μπορεί ο καθένας να εξοικειωθεί με τις διάφορες επιστήμες που βρίσκονται πίσω από την μοντέρνα αρχαιολογία – μέθοδοι χρονολόγησης με ραδιενεργό άνθρακα και θερμοφωταύγεια, γεωλογία, βοτανική και μοριακή βιολογία, χημεία, και ούτω καθεξής – και να αξιολογεί ατομικά τις βάσεις των αρχαιολογικών συμπερασμάτων. Επειδή μόνο ένα μικρό ποσοστό των αυθεντικών αποδείξεων έχουν διατηρηθεί, υπάρχει μεγάλος πειρασμός να γεμίσουμε τα κενά στις γνώσεις μας με αβάσιμα συμπεράσματα παρμένα από σύγχρονες εθνογραφικές αναλογίες, ιστορικά προηγούμενα, ή “κοινή λογική”. Έτσι οι ανακρίβειες θεωρούνται γεγονότα, και τα λάθη διαιωνίζονται από το ένα βιβλίο στο άλλο.

Δεν μπορεί να ισχυριστεί κανείς πως έχει αποφύγει όλες τις “λακούβες” στην διαδικασία την ανακατασκευής την οινολογικής προϊστορίας. Ούτε μπορεί κανένας ερευνητής να παραμένει ενημερωμένος με τον γρήγορο ρυθμό της ανακάλυψης. Το

σημείο εστίασης αυτής της εργασίας είναι οι ανακαλύψεις των χημικών εργαστηρίων και αυτές στον αναδυόμενο κλάδο της μοριακής αρχαιολογίας. Κάποιες από τις πιο σημαντικές, καινούργιες ανακαλύψεις στην “ιστορία του οίνου” έχουν γίνει με την εφαρμογή μικροχημικών τεχνικών σε αρχαία αρχαιολογικά ιζήματα. Αυτά τα ευρήματα έχουν δείξει πως ο οίνος με ρητίνη παραγόταν στα υψίπεδα του βορειοδυτικού Ιράν ήδη από το 5400 π.Χ.. Έχουν αποκαλύψει πως ο οίνος ήταν το ίδιο σημαντικό με την κριθαρένια μπίρα στα πρώιμα στάδια του πολιτισμού της Μεσοποταμίας και πως ο οίνος συχνά αναμιγνυόταν με μπίρα, μέλι, και βότανα και μαχαρικά σε πολλές, αν όχι στις περισσότερες, αρχαίες κοινωνίες του Παλαιού Κόσμου.

Έχει πολύ διστακτικά προβληθεί η πολύ περιορισμένη, τρέχουσα γνώση των σχέσεων συγγένειας λόγω DNA μεταξύ των ποικιλιών του *Vitis vinifera* πίσω στον χρόνο και έχει προταθεί πως μια μοναδική περιοχή εξημέρωσης στα ανατολικά της Οροσειράς του Ταύρου ή της Υπερκαυκασίας τελικά θα οριοθετηθεί. Είναι πιθανό πως, από εκεί, το εξημερωμένο Ευρασιατικό σταφύλι μεταφυτεύθηκε σε άλλα μέρη του κόσμου, διασταυρώθηκε με το άγριο *Vitis* όσο πήγαινε, και μερικές φορές δημιουργούσε ακόμα πιο συναρπαστικές γευστικές απολαύσεις στο φρούτο και στον οίνο από αυτές που είχαν δημιουργηθεί πριν. Έτσι θα συνδυαστεί η “Υπόθεση του Νώε” με την σταδιακή εξάπλωση του εξημερωμένου σταφυλιού, της οινοποίησης, και της κατανάλωσης οίνου από τις βόρειες ορεινές περιοχές της Εγγύς Ανατολής στον νότο, την ανατολή, και την δύση.

Μια οριστική αρχαιολογική ή επιστημονική ανακάλυψη μπορεί να γίνει ανά πάσα στιγμή και να διαψεύσει οποιαδήποτε υπόθεση που γίνεται έως τώρα. Για παράδειγμα, μια μάζα κατάλοιπων σταφυλιών μέσα σε μια δερμάτινη τσάντα από μια σπηλιά μετά την Εποχή των Παγετώνων, ψηλά στα Πυρηναία, μπορεί να παρέχει εκ πρώτης όψεως αποδεικτικά στοιχεία για εκμετάλλευση του άγριου σταφυλιού στην δυτική περιφέρεια της σύγχρονης διανομής του και να ενισχύσει την υπόθεση της πρώιμης εξημέρωσης και οινοποίησης σε εκείνο το σημείο. Ξεκάθαρες αποδείξεις αρχαίου DNA μπορεί να έρθουν στο φως και να δείξουν πως το Ευρασιατικό αμπέλι ή κάποιο άλλος είδος αμπελιού, πιθανώς στην Κίνα ή στον Νέο Κόσμο, να άρχισε να καλλιεργείται ανεξάρτητα οποιασδήποτε επαφής με την Εγγύ Ανατολή ή ανταλλαγής βλαστικού πλάσματος.

Όλο και περισσότερα, αρχαιολογικά, γλωσσικά, βοτανικά, και άλλα επιστημονικά δεδομένα δείχνουν την ανατολική Τουρκία ως το μέρος όπου οι

αρχαιότεροι ανθρώπινοι οικισμοί, βάση της εξημέρωσης των “ιδρυτικών καλλιεργειών”, εμφανίστηκαν κατά την διάρκεια της Νεολιθικής εποχής. Μια μελέτη του DNA του μονόκοκκου σιταριού έχει εντοπίσει την καταγωγή του στο όρος Karacadağ της Οροσειράς του Ταύρου, και πιστεύεται επίσης πως και τα ρεβύθια και το ρόβι είχαν εξημερωθεί σε αυτή την γενική περιοχή, εκτείνοντας προς τα βόρεια στο Όρος Αραράτ (Büyük Agri Dağı) και στις πηγές των ποταμών Τίγρη και Ευφράτη.

Πολλά φρούτα, συμπεριλαμβανομένου και του σταφυλιού, και ξηροί καρποί φυτρώνουν ακόμα άγρια στην ανατολική Τουρκία και στον Καύκασο. Μπορεί να είχαν αναπτυχθεί τεχνικές κηπευτικής εκεί από πολύ παλιά, ειδικά αν πειραματιζόντουσαν και καλλιεργούσαν άλλα φυτά. Μια έρευνα είναι τώρα σε εξέλιξη για την σύγκριση απομονωμένου σύγχρονου DNA από τα άγρια και τα εξημερωμένα αμπέλια της Ανατολίας και της Υπερκαυκασίας με Ευρωπαϊκές ποικιλίες. Χρειάζεται επίσης περαιτέρω δουλειά στην Εγγύς Ανατολή και στην Αίγυπτο για να συμπληρωθεί η εικόνα.

Ενότητα 5.3 Κυριευμένος από τον Οίνο

Μια ενοποιητική έννοια που σίγουρα έχει γίνει αισθητή και σε αυτή την εργασία είναι αυτή της “κουλτούρας του οίνου”. Εκεί που έχουν επικρατήσει το εξημερωμένο αμπέλι και ο οίνος, ολόκληροι πολιτισμοί συνήθως περιβάλλονται γύρω από αυτά. Ένα ταξίδι σήμερα στην Γεωργία στα Καυκάσια Όρη ή σε μια από τις χώρες της νότιας Ευρώπης – Γαλλία, Ιταλία, Ισπανία, και Ελλάδα – θα πείσει τον οποιονδήποτε για την ισχυρή γοητεία του οίνου. Αμπελώνες καλύπτουν τις βουνοπλαγιές· τα κύρια γεύματα της ημέρας δεν θα ήταν ολοκληρωμένα χωρίς ένα μπουκάλι κρασί· και οι ξεχωριστές περιστάσεις όλων των ειδών, και θρησκευτικές και κοσμικές, γιορτάζονται με προπόσεις και τελετουργικές προσφορές οίνου.

Το φαινόμενο των πολιτισμών του οίνου πιθανώς να ξεκίνησε στις πρώιμες Νεολιθικές κοινότητες στις βόρειες ορεινές περιοχές της Εγγύς Ανατολής. Εξημερώνοντας διάφορα φυτά και ζώα, οι άνθρωποι είχαν πάρει την μοίρα τους στα χέρια τους. Μπορούσε να παραχθεί περίσσεια φαγητού, και αυτό άφηνε ελεύθερο χρόνο για άλλες δραστηριότητες και μια καλύτερη κατανομή της εργασίας ανάμεσα στον πληθυσμό. Μπορούσαν να συγκεντρωθούν περισσότερα αγαθά, ειδικότερα με

την ανάπτυξη του εμπορίου. Κάποια συγκεκριμένα άτομα αναπόφευκτα ανέβηκαν στην κορυφή της κοινωνικοοικονομικής πυραμίδας, καθώς χρειάζονταν ηγεμόνες σε μια πιο περίπλοκη κοινωνία και οι ευκαιρίες για απόκτηση πλούτου ή απόκτηση ανώτερης θέσης θα αρπάζονταν από μερικούς.

Μόλις είχαν τον έλεγχο, οι “ανώτερες τάξεις” είχαν τα μέσα και την άνεση να υιοθετήσουν αυτό που ίσως ονομάζεται μια οιοκεντρική προσέγγιση στην ζωή και προς τον κόσμο. Μπορούσαν να φυτέψουν αμπέλια και να φτιάξουν οίνο, ακόμα και αν έπαιρνε χρόνια, και μπορούσαν να απολαύσουν οίνο όποτε επιθυμούσαν – καθημερινά στα γεύματα, σίγουρα, και σε κάθε σημαντική κοινωνική περίπτωση και σημαντικά γεγονότα στην ζωή ενός ανθρώπου από την κούνια μέχρι τον τάφο. Ένα τέτοιο ξεχωριστό ποτό απαιτούσε ειδικά σκεύη σερβιρίσματος και πόσης, τα οποία υπογράμμιζαν το κύρος των ιδιοκτητών, και οι τεχνίτες τα παρείχαν σε μορφές από πηλό, μέταλλα, πέτρα, ξύλο, και δέρμα.

Όσο ο Νεολιθικός πολιτισμός του οίνου έπαιρνε την μορφή του, εκμεταλλεύτηκε όλα τα δυνατά σημεία και τις αδυναμίες της ανθρώπινης φύσης. Το χρώμα του οίνου, το άρωμά του, και η γεύση του ήταν αντιληπτά ευχάριστο στις αισθήσεις. Ήταν ένα “κοινωνικό λιπαντικό”, διευκολύνοντας τις σχέσεις με άλλους, και ένας καλός τρόπος να “χαλαρώσει” από μια ημέρα εργασίας και να μπλοκάρει μια πληκτική ύπαρξη – ακόμα και ένας Νεολιθικός άντρας ή γυναίκα μπορούσε να εκτιμήσει αυτά τα πλεονεκτήματα. Επιπλέον, μαλάκωνε τον φυσικό πόνο και βοηθούσε στην θεραπεία αρρωστιών του σώματος. Η πιο σημαντική επίδραση του οίνου, παρόλα αυτά, λειτουργούσε σε διαφορετικό, συνήθως υποσυνείδητο επίπεδο του εγκεφάλου. Η σχετικά υψηλή περιεκτικότητα αλκοόλ του οίνου τον καθιστούσε ένα ψυχοτροπικό ναρκωτικό. Όταν καταναλωνόταν με μέτρο, προκαλούσε αγαλλίαση και ακόμα νοητική διαύγεια· όταν καταναλωνόταν καθ’ υπέρβαση, τα αποτελέσματα ήταν άκρως απρόβλεπτα. Μερικοί άνθρωποι έπεφταν σε λήθαργο, άλλοι έβγαιναν συναισθηματικά εκτός ελέγχου, και μερικοί ακόμα υποστήριζαν πως επικοινωνούσαν με τους θεούς.

Οι αρχαίοι άνθρωποι πρέπει να έμειναν έκπληκτοι όταν βίωσαν για πρώτη φορά την φυσική και φαινομενικά από άλλο κόσμο δύναμη του οίνου. Μεταφορικά μιλώντας, τα πλούσια, και γεμάτα τσαμπιά σταφυλιού αντιπροσώπευαν την γονιμότητα της φύσης, και δεν ήταν παράλογο να συσχετιστεί ο χυμός του φρούτου με το κόκκινο υγρό, το αίμα, που γέμιζε και έτρεφε το ανθρώπινο σώμα. Αν ήταν το

προτιμώμενο ποτό των ανώτερων ανθρώπων, τότε ο οίνος πρέπει να ήταν και το ποτό των θεών. Ήταν ένα ελιξίριο χωρίς συναγωνισμό.

Φυσικά, αυτά που πραγματικά πίστευαν οι αρχαίοι άνθρωποι για τον οίνο και το που τους μετέφερε το ασυνείδητο τους μπορεί να συναχθεί μόνο από το αρχαιολογικό αρχείο. Κοσκινίζοντας τα ερείπια των Νεολιθικών οικισμών βρέθηκαν υπολείμματα σταφυλιών και αρχαίες οργανικές ενώσεις ενός υγρού προϊόντος του σταφυλιού, πιθανότατα οίνο, στο εσωτερικό αποθηκευτικών δοχείων και ειδικά σκεύη σερβιρίσματος και πόσης. Οι “υπηρεσίες οίνου” εντοπίζονται κυρίως σε δημόσια κτήρια, που είναι με περίεργο τρόπο διακοσμημένα, και επομένως πιθανότατα εξυπηρετούσαν κάποιο τελετουργικό σκοπό. Με βάση αυτά που ξέρουμε τώρα για τις αισθητήριες, τις ιατρικές, και τις ψυχοδραστικές επιδράσεις του οίνου, η πιο φειδωλοί, απλή ερμηνεία των δεδομένων είναι πως ο οίνος ήταν ένα κεντρικό κομμάτι της ζωής και της θρησκείας των αρχαίων ανθρώπων της Εγγύς Ανατολής, τουλάχιστον όσων χρονολογούνται μέχρι την Νεολιθική εποχή.

Η ανταλλαγή κύρους του οίνου και των ειδικών τελετών οινοποσίας ήταν πιθανότατα οι κινητήριες δυνάμεις για την εξάπλωση του Νεολιθικού πολιτισμού του οίνου. Με ποιόν άλλο τρόπο μπορεί κάποιος να εξηγήσει την αδυσώπητη πορεία του στην Μεσοποταμία και το Σιράζ, την Παλαιστίνη και την Αίγυπτο, σε ολόκληρο το νότιο τόξο της Μεσογείου, πάνω στον Ροδανό και κάτω στον Ρήνο στους πρώτους αιώνες της εποχής μας, και τα τελευταία 20 χρόνια στην Δυτική Ακτή των Ηνωμένων Πολιτειών; Συχνά, οι αποδείξεις υπάρχουν για να τις δει όλος ο κόσμος και να καταλάβει. Οι Αιγύπτιοι φαραώ, οι Ελαμίτες ηγεμόνες και οι βασίλισσες τους, οι Ασσυριακοί δεσπότες, οι Βακχικοί ποιητές του Ιράν, και οι λάτρεις της οινοποιίας απεικονίζονται να γιορτάζουν τις νίκες τους και να ευχαριστούν τους θεούς τους, καθώς πίνουν ποτήρια με οίνο κάτω κληματαριές αμπελιών.

Οι ίδιες κοινωνικές δυνάμεις που ενθάρρυναν τον άνθρωπο να βάλουν τον οίνο στο επίκεντρο της ζωής τους δούλεψαν και σε μεταγενέστερους μορφωμένους πολιτισμούς, και συνεχίζουν μέχρι και σήμερα, εξίσου καλά με αυτούς στην Νεολιθική εποχή. Στις εύκρατες, ορεινές περιοχές όπου το αμπέλι ευδοκίμούσε, ο πολιτισμός του οίνου είχε πολλές πιθανότητες να εξαπλωθεί από την κορυφή της κοινωνικοοικονομικής σκάλας προς τα κάτω στους μικρούς γεωργούς ή επιχειρηματίες. Μπορούσαν για αρχή να φυτευτούν μικρές εκτάσεις γης με μερικά αμπέλια. Με κάθε πετυχημένη γενιά, θα μπορούσαν να καθιερωθούν τα μοσχεύματα από τα παλαιότερα φυτά, μέχρι να παράγονται αρκετά φρούτα για να φτιαχτεί οίνος

για μια μικρή οικογενειακή μονάδα. Όταν το αμπέλι δεν μεγάλωνε με μεγάλη ευκολία, όπως στους σπουδαίους παραποτάμιους πολιτισμούς της Αιγύπτου και της Μεσοποταμίας που στηρίζονταν στην αρδευόμενη γεωργία, τα πλοκάμια ενός “δημοκρατικού πολιτισμού οίνου” δεν μπόρεσαν να πιαστούν.

Αυτό που είναι ιδιαίτερα αξιοσημείωτο σε έναν ενσωματωμένο πολιτισμό οίνου είναι πως η παραγωγή δεν μπορεί να συμβαδίζει με την ζήτηση. Οι τιμές πέφτουν, και εισάγονται οίνοι ακόμα και σε μια χώρα που πλημμυρίζει με ποτό. Μέχρι και την στιγμή που έπεσε η αυλαία για αυτή την ιστορία του οίνου στην ύστερη Εποχή του Σιδήρου, πλοία από την Φοινίκη, την Βόρεια Συρία, την Κύπρο και τα Ελληνικά νησιά έπλεαν στην Μεσόγειο Θάλασσα, φορτωμένα με αμφορείς με οίνο. Συναγωνίζονταν για μερίδιο στην αγορά άλλων χωρών που παρήγαν οίνο και έκαναν συναλλαγές με τους λιγότερο τυχερούς που ακόμα δεν έφτιαχναν τον δικό τους. Όπως τα κάρβουνα που έφταναν στο Newcastle, το Ελληνικό κρασί έρεε στην Αίγυπτο και στον Άγιο Τόπο κατά την Ελληνιστική Περίοδο.

Ενότητα 5.4 Γιατί Αλκοόλ και Γιατί Οίνο;

Γιατί πολιτισμοί σε όλο τον κόσμο έχουν σχέση αγάπης με τον οίνο που κρατάει χιλιετίες, μόλις συστηθούν σε αυτόν; Η σύντομη απάντηση σε αυτή την ερώτηση είναι πως η αιθυλική αλκοόλη είναι το πιο εθιστικό ναρκωτικό όλων των εποχών. Και πριν την ανακάλυψη της απόσταξης, μια ισχυρή μορφή αυτής της ένωσης μπορούσε να αποκτηθεί γρήγορα από τα σταφύλια φτιάχνοντας οίνο.

Δεν χρειάζεται κανείς πτυχίο στην φαρμακευτική ή μεγάλες παρατηρητικές ικανότητες για να δεις πως το αλκοόλ στον οίνο δρα ως ναρκωτικό. Είναι ένα αναλγητικό, απολυμαντικό, και πανάκεια όλα σε ένα. Επιπλέον, έχει βαθιές ψυτροπικές επιδράσεις, συμπεριλαμβανομένου της έκκρισης των φυσικών οπιοειδών “ενώσεων της απόλαυσης” – οι ενδορφίνες και οι εγκεφαλίνες – στον εγκέφαλό μας. Η κοινωνική ή η λατρευτική ζωή έχει μερικές φορές εστιάσει και σε άλλα ψυχοτροπικά ναρκωτικά, όπως η κόκα και το πεγιότ στις Αμερικές ή το όπιο και το χασίς στον Παλαιό Κόσμο, αλλά σε μια μετωπική σύγκρουση, δεν μπορούν να συναγωνιστούν τον οίνο ως ναρκωτικό για όλες τις χρήσεις.

Ο οίνος ήταν ο βασικός φαρμακευτικός παράγοντας των αρχαίων, μεσαιωνικών, και πρώιμων σύγχρονων κόσμων, μέχρι τον δέκατο ένατο αιώνα. Τότε, άλλες θεραπευτικές ενώσεις, που απομονώθηκαν και καθαρίστηκαν με χημικές

μεθόδους ή συντέθηκαν, ξεκίνησαν να το αντικαθιστούν. Ήταν το πιο συνηθισμένο υλικό στα φάρμακα της Αρχαίας Αιγύπτου, της Μεσοποταμίας, και της Συρίας, που ήταν άμεσα χορηγούμενο είτε πίνοντας το είτε με εξωτερική εφαρμογή.

Το πιο σημαντικό, οι άνθρωποι που έπιναν αλκοολούχα ποτά, σε αντίθεση με το σκέτο νερό, στην αρχαιότητα ήταν πιο πιθανό να ζήσουν περισσότερο και να αναπαράγουν περισσότερο. Όπως συμβούλεψε ο Παύλος τον Τιμόθεο (Α: 5.23): “Μην πίνεις μόνο κρασί πλέον, αλλά πάρε και λίγο οίνο για το καλό του στομαχιού σου και των συχνών παθήσεων σου.” Αρχαίοι στρατοί “εμβολιάζονταν” κατά των ασθενειών αναμιγνύοντας οίνο με την αβέβαιη προμήθεια νερού που έβρισκαν στα ταξίδια τους. Εκτός από το αλκοόλ, οι πολυφαινολικές αρωματικές ενώσεις στον οίνο έχουν αντισηπτικές ιδιότητες. Αυτά τα αντιοξειδωτικά, στα οποία περιλαμβάνονται η ρεσβερατρόλη, η κυανιδίνη, και η κουερσετίνη, είναι πιο δυνατά και από την χημικά συγγενή φαινόλη ή καρβολικό οξύ, το αντισηπτικό που εισήγαγε ο Άγγλος χειρουργός Joseph Lister στο τέλος του δέκατου ένατου αιώνα. Επίσης δεσμεύουν τις ελεύθερες ρίζες, και με αυτό τον τρόπο μειώνουν την χοληστερίνη και προστατεύουν τους ανθρώπους ενάντια στον καρκίνο και άλλες παθήσεις.

Λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς του σε αλκοόλ, ο οίνος είναι επίσης ένα εξαιρετικό μέσο ή φορέας για την διασπορά άλλων φαρμακευτικών παραγόντων. Στον αρχαίο κόσμο, συστηνόταν μια πληθώρα θεραπειών. Για παράδειγμα, στην Αρχαία Αίγυπτο αλέθανε και εμποτίζαν τον οίνο με όρχεις γάιδου για θεραπεία της επιληψίας. Σύμφωνα με την Εβραϊκή Ταλμούδ, η ανικανότητα μπορούσε να γιατρευτεί με ένα ζεστό ποτήρι οίνου και σκόνη από σαφράν του δάσους. Ο Πλίνιος ο Πρεσβύτερος ενθάρρυνε την χρήση οίνου και απήγανου για κάθε είδους τσίμπημα ή δάγκωμα. Ο ζεστός οίνος που φτιαχνόταν από οίνο της Ασκελόν στους Άγιους Τόπους, αναμιγμένος με μαϊντανό, μάραθο, κύμινο, και πιπέρι, λέγεται ότι θεράπευε τον στομαχόπονο. Φυσικά, δεν έχουν όλα αυτά τα βότανα, τα μπαχαρικά, και τα πρόσθετα αποδεδειγμένες φαρμακευτικές ιδιότητες.

Οι αρχαίοι άνθρωποι δεν καταλάβαιναν την “μικροβιακή θεωρία της νόσου” ή τους εσωτερικούς μηχανισμούς των κυττάρων. Για να επιβιώσουν στον κόσμο, παρόλα αυτά, έπρεπε να διακρίνουν τις σχέσεις αιτίας – αποτελέσματος, και μερικές από αυτές έχουν αντέξει στο πέρασμα του χρόνου. Οι οίνος είναι αναμφίβολα η μεγαλύτερη κληρονομιά τους στον σύγχρονο κόσμο. Οι ψυχοτροπικές ιδιότητες τους και η φαρμακευτική του αξία, που οφείλονται στο αλκοόλ, είναι κατά ένα μεγάλο ποσοστό ο λόγος του κεντρικού του ρόλου στην κοινωνία, την θρησκεία, και την

οικονομία. Η διαδικασία της ζύμωσης τον καθιστούσε πιο θρεπτικό από τα σταφύλια. Τέλος και με περισσότερη διακριτικότητα, η υπεροχή του οίνου στην παγκόσμια ιστορία μπορεί να συνδεθεί άμεσα με τη σειρά των χημικών ενώσεών του, που διεγείρουν τις αισθήσεις και προκαλούν την ανθρώπινη φαντασία. Η διαδεδομένη χρήση του οίνου από έναν πληθυσμό, όμως, ήταν ένα δίκολο μαχαίρι. Οι άνθρωποι που έκαναν κατάχρηση του οίνου ήταν πιο πιθανό να μεταφέρουν γονίδια που προδιέθεταν τους απογόνους τους στον αλκοολισμό.

Η ανακάλυψη και η επαναανακάλυψη του τρόπου παραγωγής ζυμωμένων ποτών από μια φυσική ή παράγωγη πηγή απλών σακχάρων έχει συμβεί σε πολλά μέρη και πολλές φορές. Πριν την σύγχρονη εποχή, μόνο οι Εσκιμώοι, ο λαός της Γης του Πυρός στο νότιο άκρο της Νότιας Αμερικής, και οι Αυστραλιανοί Αβορίγινες απ' ότι φαίνεται ζούσαν τις ζωές τους χωρίς την παρηγοριά και τα φαρμακευτικά οφέλη του αλκοόλ. Οι πολικές περιοχές είχαν έλλειψη σε καλές πηγές μονοσακχαριτών· το κρέας αρκούδας και το λίπος φώκιας μπορεί να αλλοιωθούν και να ταγγίσουν, αλλά δεν μπορούν να ζυμωθούν. Τα εύκρατα μέρη της υδρογείου, σε αντίθεση, ευλογήθηκαν με μέλι και φρούτα, πάνω από όλα τα σταφύλια, και οι τροπικές ζώνες πλημμύρισαν με φυτά πλούσια σε σάκχαρα.

Μπορεί κάποιος να αναρωτηθεί γιατί τα ζυμωμένα ποτά που φτιάχνονται από άλλα φυσικά προϊόντα, που μερικές φορές ήταν πιο πλούσια σε σάκχαρα από τα σταφύλια, δεν υιοθετήθηκαν και πέρασαν με την ίδια ευκολία όσο ο οίνος από πολιτισμό σε πολιτισμό. Άλλωστε, το μέλι παράγεται από τις μέλισσες σε εύκρατα κλίματα σε όλο τον κόσμο και έχει μια από τις υψηλότερες περιεκτικότητες σε απλά σάκχαρα (60 με 80 τις εκατό κατά βάρος) από κάθε άλλο φυσικό προϊόν. Τα φρούτα, εκτός από τα σταφύλια, κυμαίνονται από τις ποικιλίες υψηλής περιεκτικότητας σε σάκχαρα των τροπικών περιοχών (π.χ. χουρμάδες, ανανάδες, και μπανάνες) στα λιγότερο γλυκά μούρα της βόρειας τούνδρας. Αν το φρούτο είναι αποξηραμένο, η περιεκτικότητά του σε σάκχαρα αυξάνεται. Ακόμα και οι χυμοί των φυτών και οι ρητίνες των δέντρων – η αγαύη και ο κάκτος σαγκουάρο στον Νέο Κόσμο και η ρητίνη φοίνικα στον Παλαιό Κόσμο έρχονται στο νου – ήταν αρκετά γλυκιές για να ζυμωθούν απευθείας.

Ένα πλεονέκτημα του σταφυλιού σε σύγκριση με αυτές τις άλλες πηγές σακχάρων, οι οποίες όλες μπορούν και έχουν γίνει εύγεστα ζυμωμένα ποτά, είναι ότι μπορεί να εδραιωθεί στις πιο αντίξοες περιβαλλοντικές συνθήκες και ακόμα να παράγει ποσότητες φρούτων. Πράγματι, ευδοκιμεί και παράγει τα καλύτερα φρούτα

του σε χώματα που δεν είναι πολύ χρήσιμα για την καλλιέργεια οτιδήποτε άλλου. Πιο καταφανές, η επεξεργασία του σε οίνο γίνεται εύκολα με απλό στύψιμο των σταφυλιών, συλλογή του μούστου – οι μέθοδοι με την βαρύτητα ήταν ικανοποιητικοί στην αρχή – και αφήνοντας την θαυμάσια διαδικασία της ζύμωσης να ξεκινήσει.

Ενότητα 5.5 Η Ασήμαντη Ζύμη στο Προσκήνιο

Πέρα από την γνώση του που να βρούνε μια πηγή απλών σακχάρων, οι αρχαίοι άνθρωποι έπρεπε να ξεκινήσουν την διαδικασία της ζύμωσης και να την κρατήσουν ζωντανή. Δεν μπορούσαν να δουν τον μικροσκοπικό οργανισμό, *Saccharomyces cerevisiae*, αλλά η επίδρασή του ήταν προφανής: η έκλυση διοξειδίου του άνθρακα, ο σχηματισμός αφρού στην επιφάνεια του υγρού, και ένα τελικό προϊόν που ήταν εμφανώς πιο μαλακό, ζεστό, και γλυκό από το αρχικό υλικό. Είναι ακόμα ένα μυστήριο γιατί ποικιλίες αυτής της ζύμης ζούνε στις φλούδες συγκεκριμένων φρούτων, ειδικά στο σταφύλι, ή στο μέλι, όπου έχουν την ικανότητα να ανεχτούν τα υψηλά επίπεδα σακχάρων. Έντομα, όπως οι μέλισσες και οι σφήκες, πιθανότατα ακούσια μεταφέρουν την ζύμη, ίσως από τις φωλιές τους ή τις κυψέλες τους, όταν τρέφονται με τον γλυκό χυμό που στάζει από χτυπημένα φρούτα. Όποια και είναι η εξήγηση, το μέλι, τα σταφύλια, τα μήλα, οι χουρμάδες, τα σύκα, και άλλα φρούτα φέρουν *S. cerevisiae*.

Ο οίνος βρισκόταν ένα βήμα μπροστά από τα άλλα αρχαία ζυμωμένα ποτά, εξαιτίας της άνεσης με την οποία μπορούσε να παρασκευασθεί αφήνοντας τον *S. cerevisiae* να κάνει την δουλειά του. Τα σταφύλια, όταν έχουν αφαιρεθεί οι χυμοί τους, παρέχουν το ιδανικό θρεπτικό υπόστρωμα για τον πολλαπλασιασμό του ζυμομύκητα και την μετατροπή σακχάρων σε διοξείδιο του άνθρακα αλκοόλη. Ο μούστος έχει την κατάλληλη ποσότητα μείγματος νερού και θρεπτικών, ώστε να μην χρειάζεται αραίωση όπως το πλούσιο σε σάκχαρα μέλι και οι χυμοί φρούτων με περισσότερες φυτικές ίνες. Επιπλέον, μόλις επιτευχθεί ένας αλκοολικός βαθμός 5 τις εκατό κατ' όγκο, οι επιβλαβείς μικροοργανισμοί, που μπορούν να παράξουν δυσάρεστες γεύσεις, οσμές, ακόμα και ασθένεια, σκοτώνονται, ενώ ο *S. cerevisiae* επιβιώνει για να συνεχίσει την ζύμωση και να παράξει ένα ποτό με περισσότερη από την διπλάσια ποσότητα αλκοόλης.

Τα δημητριακά και τα λαχανικά, που παρέχουν τις πρώτες ύλες για διάφορα είδη μπίρας, αποτελούνται κυρίως από πολυσακχαρίτες. Οι αρχαίοι άνθρωποι κάποια στιγμή έμαθαν πως να διασπάνε τα σύνθετα σάκχαρα σε πιο απλά, κυρίως με την μετατροπή κριθαριού σε βύνη στην Εγγύς Ανατολή και σακχαροποιώντας ρύζι και άλλα δημητριακά με την χρήση καλουπιών στην Κίνα. Παρόλα αυτά, αυτές οι επεξεργασίες δεν αποδίδουν τόσα σάκχαρα όσο το Ευρασιατικό σταφύλι φυσικά, και ένας κατάλληλος ζυμομύκτης δεν επιβιώνει με δημητριακά και λαχανικά. Ο ζυθοποιός έπρεπε είτε να περιμένει να εμφανιστεί με τα ρεύματα του αέρα ένας τυχαίος οργανισμός στην δεξαμενή με το ζυθογλεύκος του, όπως κάνουν σήμερα οι Βέλγοι ζυθοποιοί της lambic, είτε να τον εισάγει απευθείας. Ο *Saccharomyces cerevisiae* δεν μεταφέρεται με τον αέρα, και τα μικροκλίματα, με την εξαίρεση των αχυρώνων στις Βρυξέλλες, τείνουν να είναι πολύ απρόβλεπτα, οπότε η καλύτερη τακτική ήταν η προσθήκη ζυμών από μια εγγυημένη φυσική πηγή, όπως τα σταφύλια. Δεν αποτελεί έκπληξη, πως τα σταφύλια συμπεριλήφθηκαν στην αρχαιότερη “συνταγή” για κριθαρένια μπίρα, στον Μεσοποταμιανό “Ύμνο στην Νινκάσι”.

Ενότητα 5.6 Αναμιγνύοντας τα Πράγματα

Σύμφωνα με τις κλασσικές πηγές, μόνο οι καλύτεροι οίνοι παλαιώνονταν και πίνονταν άκρατοι. Συνήθως, κάτι προσθέτανε στον οίνο. Μπορεί να ήταν νερό, το οποίο απλώς αμβλύνει τις αισθητήριες, τις φαρμακευτικές, και τις ψυχοτροπικές επιδράσεις του οίνου. Τα άλλα πρόσθετα ήταν πολύ πιο δυνατά: το πιπέρι, η αρτεμισία (*Artemisia absinthum*), η κάπαρη, το σαφράν, και πολλά άλλα βότανα και μπαχαρικά. Ο στόχος δεν ήταν μόνο να καλυφθούν τα σημάδια ενός αλλοιωμένου οίνου, αν και ήταν ένα επιπλέον κίνητρο, αλλά να διατηρήσουν τον οίνο για όσο το δυνατόν περισσότερο και να δημιουργήσουν νέες, συναρπαστικές γεύσεις για κουρασμένους ουρανίσκους. Τα κοκτέιλ, τα γκρόγκ, και τα punches είχαν πάντα την θέση τους στο επάγγελμα του μπάρμαν.

Οι αναλύσεις των δειγμάτων αρχαίου οίνου από διάφορα εργαστήρια έχουν δείξει πως οι κλασσικές πρακτικές και οι προτιμήσεις βρίσκονται στο τέλος ενός πολύπλοκου κουβαριού παράδοσης. Οι ρητίνες των δέντρων ήταν τα αρχαιότερα πρόσθετα του οίνου. Έχουμε δει πως οι αρχαίοι άνθρωποι πιθανώς να έκαναν αρκετά από τα διαισθητικά άλματα που οδήγησαν σε αυτή την εξέλιξη: αν ένα δέντρο έσταζε ρετσίνι για να γιατρέψει ένα κόψιμο στον κορμό του, τότε η εφαρμογή ρετσινιού σε

μια ανθρώπινη πληγή θα βοηθούσε στην θεραπεία της, και, κατ' επέκταση, η κατανάλωση οίνου αναμιγμένου με ρητίνη δέντρου μπορούσε να βοηθήσει και στην θεραπεία εσωτερικών ασθενειών και θα απέτρεπε την επίφοβη “ασθένεια του οίνου”. Επειδή ήταν λίγα αυτά που μπορούσαν να γίνουν για αποτραπεί η διαρροή οξυγόνου μέσα από ένα πορώδες πήλινο σκεύος, έπρεπε να βρεθούνε άλλες μέθοδοι συντήρησης του οίνου.

Η σύγχρονη χημική έρευνα έχει δείξει πως πολλές από τις πρακτικές παρατηρήσεις που έκαναν οι αρχαίοι οινοποιοί από το ξεκίνημα της ιστορίας ήταν μέχρι ένα σημείο σωστές. Οι ρητίνες των δέντρων, συμπεριλαμβανομένου της τερέβινθου, του πεύκου, και του κέδρου, εμποδίζουν την αναπαραγωγή του *Acetobacter* και άλλων βακτηρίων που μετατρέπουν την αιθανόλη σε οξικό οξύ ή ξύδι, και μερικές από τις σημαντικές ενώσεις στις ρητίνες των δέντρων, όπως και τα δυνατά, πικρά βότανα και μπαχαρικά των κλασσικών εποχών, έχουν αντιοξειδωτικές ιδιότητες που αποτρέπουν τους οργανισμούς από το να πολλαπλασιαστούν. Παρόλο που η δραστηρότητά τους δεν πλησίαζε αυτή του διοξειδίου του θείου, το πιο σημαντικό αντιοξειδωτικό στην εργαλειοθήκη του σύγχρονου οινοποιού, βοήθησαν στην επιμήκυνση της ζωής του οίνου και πρόσθεσαν ξεχωριστές γεύσεις και αρώματα που ξεκάθαρα τα εκτιμούσαν τότε. Αλλιώς, το πιο ακριβό κρασί του Ρωμαϊκού κόσμου, που φτιαχνόταν με σμύρνα εισαγόμενα από την μακρινή Αραβία, δεν θα μπορούσε να διατηρήσει την υψηλή τιμή του.

Οι άνθρωποι είναι επιρρεπείς στην ζάχαρη και στην σοκολάτα. Οι αρχαίοι άνθρωποι, με εξαίρεση την Κεντρική Αμερική, δεν είχαν το δεύτερο, και οι προοπτικές τους για την ικανοποίηση της λιγούρας τους για γλυκό ήταν επίσης περιορισμένες. Επομένως οι γλυκοί οίνοι ήταν η απόλυτη απόλαυση. Αφήνοντας τα σταφύλια να γίνουν σταφίδες και σιγοβράζοντας τον οίνο, οι αρχαίοι ποτοποιοί μπορούσαν να προετοιμάσουν ακόμα πιο γλυκά παρασκευάσματα. Προσθέτανε κιμωλία, ασβέστη από μάρμαρα και κοχύλια, και αλατόνερο στον οίνο για να γίνει πιο μαλακό δεσμεύοντας τα οξέα και τονίζοντας τα σάκχαρα του. Κατά την κλασσική εποχή, ο βρασμός σε δοχεία από μόλυβδο και η προσθήκη συστατικών πλούσια σε μόλυβδο είχαν το ίδιο αποτέλεσμα. Το μέλι, όπως πάντα ακριβό και με διαφορετικές γεύσεις και αρώματα ανάλογα την προέλευσή του, ήταν το απόλυτο γλυκαντικό. Ένας εξίσου σημαντικός λόγος για την επιλογή γλυκού οίνου αντί ενός ξηρού ήταν πως είχε λιγότερες πιθανότητες να χαλάσει λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς του σε σάκχαρα.

Στην χρυσή εποχή της ανακάλυψης της παρασκευής οίνου και άλλων ποτών με ζύμωση, η οποία πιστεύεται πως ήταν η Νεολιθική εποχή, ένας αρχαίος πειραματιστής ήταν λιγότερο πιθανό να επέμβει στο ποτό του προσθέτοντας κάτι στο τέλος της διαδικασίας από ότι ήταν να δοκιμάσει να δει ποια φυσικά προϊόντα μπορούσαν να ζυμωθούν από την αρχή και τι εύρος επίδρασης είχαν στις αισθητηριακές και νοητικές αισθήσεις. Μπορεί κανείς να κάνει εικόνα μια απομονωμένη Νεολιθική πόλη στα βουνά της ανατολικής Τουρκίας ή της Υπερκauκασίας όπου ένα επιχειρηματικό πνεύμα είχε σε εξέλιξη μια έντονη, σχεδόν βίαιη ζύμωση σε ένα μεγάλο κεραμικό κάδο. Η διαδικασία είχε ξεκινήσει με σταφύλια, το επικρατέστερο φρούτο της περιοχής που είχε τις πολύ σημαντικές ζύμες του οίνου. Ήταν το βασικό ποτό, το *sine qua non* για οποιοδήποτε πειραματισμό. Μόλις ξεκινούσε η διαδικασία, πετούσαν μέσα μερικά ρόδια και δαμάσκηνα, ύστερα μια χούφτα από σμέουρα και μούρα μελικουκιάς, μερικά μπαχαρικά και βότανα, και για σιγουριά, μια ολόκληρη κυψέλη από ένα κοντινό δάσος για να ολοκληρωθεί το “αφέψημα”. Οι θερμοκρασίες αυξάνονταν και μειώνονταν για να δουν τι επίδραση είχε η θερμότητα στην ζύμωση· τα συστατικά τα προσθέτανε σε διαφορετικά στάδια της διαδικασίας, και η διήθηση του υγρού γινόταν με ένα χοντρό υφαντό ύφασμα ή με κομμάτια γρασιδιού σε ένα άλλο κεραμικό δοχείο. Τότε μαζευόταν το χωριό για να κρίνουν το ποτό. Τι γεύση είχε; Πως τους έκανε να αισθάνονται;

Δεν γνωρίζουμε πόσο συχνά ή πόσο εντατικά ακολουθούσαν οι αρχαίοι άνθρωποι αυτό τον τρόπο έρευνας: δηλαδή, την δοκιμή διαφόρων αντικαταστάσεων και συνδυασμών υλικών και σταδίων της επεξεργασίας για την παρασκευή ζυμωμένων ποτών. Είμαστε βέβαιοι πως κάποια στιγμή τα κοινωνικά έθιμα και οι θρησκευτικές απαγορεύσεις επενέβησαν για να περιορίσουν την επιλογή και να διοχετεύσουν την χρήση των ζυμωμένων ποτών. Η Νεολιθική εποχή διήρκησε χιλιάδες χρόνια, και οι κοινότητες ήταν σε μεγάλο βαθμό ανεξάρτητες η μία από την άλλη. Αν η εξημέρωση ενός εύρους φυτών και ζώων είχε αποδειχθεί επιτυχημένη, ειδικά στην ορεινή περιοχή της ανατολικής Τουρκίας, τότε γιατί η εξέλιξη των καινούργιων ζυμωμένων ποτών, με βάση αυτά τα νέα εξημερωμένα φυτά, να μην μπορούσε να συμβαδίσει με αυτές τις εξελίξεις; Αναμφίβολα, το έκανε, και οι άλλες αναδυόμενες τέχνες και βιομηχανίες, στις οποίες συμπεριλαμβάνονται η αγγειοπλαστική, η μεταλλουργία, ακόμα και η μαγειρική, επωφελήθηκαν από τα καινούργια και καλύτερα φτιαγμένα ποτά.

Η πειραματική φάση της δημιουργίας ζυμωμένων ποτών δεν τελείωσε με την Νεολιθική εποχή στην Εγγύς Ανατολή. Με την εξάπλωση των νέων εξημερωμένων ειδών σε όλη την Ευρώπη στις χιλιετίες που ακολούθησαν, άρχισαν να προστίθενται και διάφορα αυτόχθονα φυτά άλλων κλιματικών ζωνών στο “μείγμα”. Συγκεκριμένα, η Βόρεια Ευρώπη, δεν είχε διαθέσιμες φυσικές πηγές υλικών πλούσιων σε ζάχαρα στο βαθμό που είχε το νότιο τμήμα της ηπείρου. Εκεί μεγάλωναν άγρια σταφύλια, αλλά ήταν ξινά και ήταν δύσκολο να εδραιωθεί το εξημερωμένο *Vitis vinifera* στο κρύο κλίμα. Επομένως, οι βόρειοι δεν είχαν την πολυτέλεια να επικεντρωθούν σε ένα μόνο ποτό και να αφήσουν τα υπόλοιπα, ιδιαίτερα την μπίρα, στην βάρβαρη ενδοχώρα. Αυτοί ήταν οι αγροίκοι, και έπρεπε να τα βγάλουν πέρα με οποιαδήποτε γλυκιά ουσία μπορούσαν να συλλέξουν από το περιβάλλον τους. Το μέλι ήταν το καλύτερο, αλλά ήταν αποκλειστικά για τους πλούσιους. Τα μούρα, τα μήλα, η βύνη κριθαριού, και άλλα σιτηρά ήταν πιο διαδεδομένα και πιο φθηνά. Με την χρήση μιας ποικιλίας πηγών σακχάρων γινόταν πιο εύκολη η έναρξη της ζύμωσης και η εξαγωγή της μέγιστης ποσότητας αλκοόλης από τις περιορισμένες φυσικές πηγές. Τα λιγότερα σάκχαρα, παρόλα αυτά, σήμαιναν ένα ποτό με χαμηλότερο αλκοολικό βαθμό και φτωχότερη διατηρησιμότητα για αυτά τα “ανάμικτα ποτά”.

Τα ποτά με χαμηλή περιεκτικότητα αλκοόλ ήταν συνηθισμένα για την πλειοψηφία των Ευρωπαίων, οπότε τα ποτά με υψηλότερη περιεκτικότητα αλκοόλ – καθαρό υδρόμελο ή ανάμικτα σκευάσματα υδρόμελου-φρούτων-και-δημητριακών – που προσφέρονταν στις γιορτές και τα συμπόσια ήταν σαν μάννα από τον παράδεισο. Όταν ένα περιζήτητο φαγητό ή ποτό από το οποίο έχει στερηθεί κάποιος ή ήταν σπάνια διαθέσιμο αργότερα του προσφέρεται σε αφθονία, η τάση είναι να γίνεται υπερκατανάλωση. Οι Ευρωπαίοι “βάρβαροι” κατακρίνονταν απόλυτα από τους Έλληνες και τους Ρωμαίους για την υπερβολική τους κατανάλωση. Στην πορεία, οι βόρειοι Ευρωπαίοι ανέπτυξαν μια υψηλότερη γενετική τάση για αλκοολισμό από τους νότιους Ευρωπαίους, που έπιναν κρασί με μέτρο σε καθημερινή βάση από μικρή ηλικία.

Η παράδοση του “ανάμικτου ποτού ζύμωσης” δεν πέθανε ποτέ. Οι ειδήμονες του οίνου μπορεί να βλέπουν με απαξίωση ακόμα και την ιδέα της προσθήκης μια ρητίνης δέντρου, μελιού, βύνης κριθαριού, ή ενός βοτάνου ή μπαχαρικού σε μια εκλεκτή ποικιλία. Παρόλα αυτά οι Ιταλοί και οι Γάλλοι την σήμερα ημέρα φτιάχνουν εξάισια απεριτίφ τα οποία μοιάζουν με βερμούτ λόγω της προσθήκης φλοιών δέντρων και ρίζες, φλούδες πορτοκαλιών, εκχυλίσματα λουλουδιών, και μια

ποικιλία βοτάνων και μπαχαρικών τα οποία εμποτίζονται και προστίθενται στον οίνο. Οι δριμείες ταννίνες στους εκλεκτούς οίνους μαλακώνουν και “βελτιώνονται” με την ωρίμανση σε δρύινα βαρέλια, το οποίο πρακτικά σημαίνει την προσθήκη ρητίνης δέντρου, ακόμα και αν δεν αποκαλείται ρετσίνα. Για να εκτιμήσετε πόσο συνηθισμένα είναι τα ανάμικτα ποτά ζύμωσης στον Δυτικό πολιτισμό, το μόνο που χρειάζεται να κάνετε είναι να επισκεφθείτε το νερόλακκο της γειτονιάς σας. Οι μόδες στα ποτά, είτε το μαρτίνι του 1950, τα whiskey sours, ή τα Singapore Sling, έρχονται και φεύγουν. Ο ασπέντις, ένα λικέρ το οποίο φτιάχνεται από αψιθιά, γλυκάνισο, και άλλα αρωματικά, επανέρχεται δυναμικά στην Ευρωπαϊκή ήπειρο. Η Αρτεμισία το ασπίνθιον, μια από τις πιο γνωστές πικρές ουσίες και επίσης ψυχότροπος, απαγορεύτηκε σε πολλές χώρες πριν από έναν αιώνα. Οι μπίρες από gruit και σπειραία έχουν γίνει δημοφιλείς στις Ηνωμένες Πολιτείες και στην Σκωτία. Τα οινοποιεία παραγωγής υδρόμελου έχουν αρχίσει να ανοίγουν σε όλο τον κόσμο. Οι εορταστικές περίοδοι, που συμπίπτουν με αρχαία φεστιβάλ συγκομιδής και ουράνια φαινόμενα, είναι ακόμα οι εποχές όπου τέτοια ποτά είναι πιο πιθανό να προετοιμάζονται και να προσφέρονται. Για παράδειγμα, το glögg – ένα παρασκεύασμα με αρωματισμένο ερυθρό οίνο και μπράντι – είναι μια χριστουγεννιάτικη παράδοση της Σουηδίας. Εν ολίγοις, οι προοπτικές για τα ανάμικτα ποτά ζύμωσης φαίνεται πως δεν ήταν ποτέ καλύτερες.

Ενότητα 5.7 Οίνος, η Τέλεια Μεταφορά

Με την μοριακή αρχαιολογία να έχει πλέον ωριμάσει τις τελευταίες δεκαετίες, η μελέτη των αρχαίων οργανικών είναι έτοιμη για απογείωση. Ο αρχαίος οίνος, μια από τις πιο σημαντικές “ανακαλύψεις” της ανθρώπινης φυλής με τις εκτεταμένες πολιτιστικές συνέπειες, παρέχει ένα παράδειγμα για το πως άλλα οργανικά υλικά των αρχαιολογικών αρχείων μπορούν να ανακτηθούν και να ιχνηλατηθούν μέσα στο χρόνο έως και το παρόν. Εμείς ως άνθρωποι και η πλειονοψηφία αυτών με των οποίων περιστοιχίζουμε τους εαυτούς μας είναι οργανικά – τα σώματά μας, οι εγκέφαλοί μας, τα ρούχα και οι οικίες μας, το φαγητό μας. Όλα ξεχωριστά είναι το τελικό αποτέλεσμα μιας ιστορικής διαδικασίας, η οποία μπορεί να κατανοηθεί μόνο ακολουθώντας τα βήματα πίσω στην “δημιουργία” της. Παρόλο που μεγάλο μέρος των αποδεικτικών στοιχείων τα έχει καταπιεί η γη και έχουν καταστραφεί από αναπόφευκτες χημικές διεργασίες, ορισμένες πινακίδες μπορούν να ανακτηθούν στην

διαδρομή. Τα κενά μπορούν να συμπληρωθούν από έναν προσεκτικό και συνήθως διαισθητικό διαχωρισμό και αξιολόγηση των γενετικών, περιβαλλοντικών, κοινωνικών, και ξεχωριστών δυνάμεων που επιδράσανε.

Δεν υπάρχει πλέον καμία αμφιβολία πως τα αρχαία οργανικά υλικά μπορούν να επιβιώσουν σχετικά άθικτα για αιώνες, ακόμα και χιλιετίες, ανάλογα την σταθερότητά τους και το περιβάλλον στο οποίο εκτίθενται. Οι ιδανικές συνθήκες για μακροχρόνια συντήρηση είναι οι ξηρές έρημοι, μέρη με βαθέα ύδατα και μεγάλη ποσότητα νερού όπως είναι οι τυρφώνες, στους οποίους τα επίπεδα οξυγόνου είναι χαμηλά, και τα εξαιρετικά κρύα βουνά και οι πολικές περιοχές του πλανήτη. Το κυριότερο ανόργανο υλικό, ο οπτισμένος πηλός ή τα κεραμικά, που συχνά χρησιμοποιούταν για την δημιουργία αρχαίων περιεκτών για τα οργανικά, είναι φαινομενικά άφθαρτο, και δεσμεύει τις πιο εύθραυστες ενώσεις στα κενά του πολικού πυριτικού πλέγματός του, όπου είναι λιγότερο πιθανό να διασπαστούν από ότι σε ένα εκτεθειμένο περιβάλλον. Οι ίδιοι οι αρχαίοι άνθρωποι βοήθησαν στην εξασφάλιση ενός καλύτερου αποτελέσματος για την επιβίωση των αρχαίων οργανικών με την χρήση συντηρητικών και απολυμαντικών στην διατήρηση των σωμάτων των νεκρών τους και των προσφορών που τους συνόδευαν στην αιωνιότητα. Ταφικοί θάλαμοι, όπως το Όρος του Μίδα, είχαν χτιστεί με κεντρικό στόχο την απόκρυψη από τους θνητούς, και, κατά την διαδικασία, σφραγίζονταν ερμητικά και απομονώνονταν από το περιβάλλον. Ακόμα και όταν οι ενώσεις είχαν αποδομηθεί, οι μικροχημικές τεχνικές είναι ολοένα και πιο ικανές να αποσπούν τα αποδεικτικά στοιχεία και να δουλεύουν αντίστροφα ώστε να ανακατασκευάσουν το αρχικό υλικό.

Στο πνεύμα της ατελείωτης επιστημονική έρευνας, η επόμενη γενιά μοριακής αρχαιολογικής εξερεύνησης, πρέπει να δημιουργήσει ένα σχέδιο που θα μας οδηγήσει ασυμπτωματικά σε μια καλύτερη κατανόηση του αρχαίου οίνου. Με επιμονή και όλο και πιο εξελιγμένα αρχαιολογικά και επιστημονικά εργαλεία, ποιος γνωρίζει μέχρι ποιο είναι το όριο των γνώσεων μας. Ίσως ο Bob Ballard να εντοπίσει και να ανασύρει ένα Νεολιθικό σκάφος από τον βυθό της θάλασσας, πάνω από 1800 μέτρα κάτω από το επίπεδο της θάλασσας, με τα εμπορεύματα οίνου και άλλων αγαθών ακόμα άθικτα. Ένα τέτοιο εύρημα, το οποίο είναι μέσα στην σφαίρα του δυνατού, θα άνοιγε ένα παράθυρο στην αρχαιότητα από το οποίο θα μπορούσαν να αξιολογηθούν το πρώιμο και το ύστερο στάδιο της ιστορίας του οίνου. Αντί να κάνουμε υποθέσεις για την αρχαιότερη καλλιεργητική ποικιλία βάση των περιορισμένων αποδεικτικών στοιχείων με DNA, ίσως να μπορούσαμε να ισχυριστούμε πως είχε σίγουρα σχέση με

το μοσχάτο, το Γεωργιανό Σαπεράβι, το Τούρκικο Boğazkere, ή κάποιο άλλο αμπέλι. Προσεκτική παρατήρηση, γευσιγνωσία (αν είναι επιτρεπτή), και αναλύσεις θα μας ενημέρωναν περαιτέρω αν τα σταφύλια που είχαν πατηθεί ήταν κόκκινα ή λευκά, ή και τα δύο, τι ζυμομύκτης είχε χρησιμοποιηθεί για να ζυμωθεί το ποτό, και πως είχαν επηρεαστεί η οξύτητα, η γλυκύτητα, η στυφότητα, και ο αλκοολικός βαθμός του τελικού προϊόντος. Τα πρόσθετα και τα συντηρητικά θα μπορούσαν να ταυτοποιηθούν. Κάποια μέρα, ίσως και να μπορέσουμε να γνωρίζουμε αν ο αρχαίος οινοποιός εκτιμούσε την παλαιώση, την μηλογαλακτική ζύμωση, και άλλες λεπτομέρειες της παραγωγικής διαδικασίας. Υπάρχουν ακόμα πολλά κενά για να κατανοήσουμε με ποιο τρόπο εξαπλώθηκαν οι πολιτισμοί του οίνου και η αμπελοκαλλιέργεια στον αρχαίο κόσμο. Ένα από τους πιο ενδιαφέροντες γρίφους, που δεν έχει ακόμα λυθεί, είναι εάν οι κουλτούρες οίνου της Εγγύς Ανατολής και της Κίνας, που τις χωρίζουν πάνω 2000 χιλιόμετρα και τα βουνά και οι έρημοι της κεντρικής Ασίας, είχαν έρθει σε επαφή η μία με την άλλη στα πρώιμα στάδια ανάπτυξης τους. Το αρχαιότερο Κινέζικο ποτό από ζύμωση που είναι μέχρι στιγμής καταγεγραμμένο, σύμφωνα με προσφάτως δημοσιευμένα μοριακά αρχαιολογικά αποδεικτικά στοιχεία, προέρχεται από την Jiahu της Επαρχίας Χενάν. Τα πιθάρια αποθήκευσης, σερβιρίσματος, και πιθανώς, κατανάλωσης των ποτών που αναλύθηκαν, χρονολογούνται περίπου στο 7000 π.Χ., όταν τα πρώτα πειράματα οινοποίησης με μακροχρόνιες επιπτώσεις πιθανώς να έλαβαν μέρος στην Εγγύς Ανατολή. Οι αναλύσεις έδειξαν πως τα ανατολικά και τα δυτικά Νεολιθικά ποτά ήταν παρόμοια επειδή περιείχαν μια πρόσθετη ή εμποτισμένη ρητίνη δέντρου ή ένα βότανο. Επιπροσθέτως, παρόλο που το ρύζι (*Oryza sativa*) ήταν το κύριο συστατικό του Κινέζικου ποτού, μια μεγάλη ποσότητα τρυγικού οξέος ή τρυγικών αλάτων οδηγεί στο συμπέρασμα πως το σταφύλι ήταν το πιθανό υλικό. Πως θα μπορούσε όμως αυτό να είναι αλήθεια, όταν οι περισσότεροι ερευνητές υποστηρίζουν πως οι πολυάριθμες άγριες ποικιλίες σταφυλιού δεν αξιοποιήθηκαν ποτέ και πως η οινοποίηση έγινε γνωστή στην Κίνα μέχρι τον δεύτερο αιώνα π.Χ. και τότε μόνο επειδή το Ευρασιακό αμπέλι μεταφυτεύθηκε εκεί;

Οι χημικές αποδείξεις από τους πίθους της Jiahu, προβληματίζουν τους ερευνητές. Είναι δυνατό να φανταστούμε τους Νεολιθικούς ανθρώπους και από τα δύο μέρη να ανακαλύπτουν ανεξάρτητα και να χρησιμοποιούν ρητίνες δέντρου ή βότανα· αυτό το σενάριο έχει καταγραφεί και σε άλλα μέρη στον κόσμο. Αλλά, αν εμπλέκονταν τα σταφύλια στους αρχαιότερους πειραματισμούς με ζυμωμένα ποτά

και στα δύο μέρη, τότε η πιθανότητα επαφής τους αυξάνεται. Όσο περισσότερο το επεξεργάζεται κανείς, τόσο περισσότερο νόημα βγάζει πως ένα αρχαίο Κινέζικο ρόφημα θα περιείχε και συστατικά σταφυλιού. Πριν οι Κινέζοι να αναπτύξουν το μοναδικό τους σύστημα σακχαροποίησης για την διάσπαση των πολυσακχαριτών, θα χρειαζόνταν μια σίγουρη πηγή ζύμης για την ζύμωση, και αυτή δεν μπορούσε να παρθεί από το ρύζι. Οι πολλές άγριες ποικιλίες σταφυλιού θα μπορούσαν να καλύψουν το κενό, αφού κυριολεκτικά ήταν εκεί έτοιμα για διαλογή και μερικά από αυτά είναι αρκετά γλυκά που σήμερα παράγεται κρασί από τα ίδια (π.χ., *Vitis amurensis* στον βορρά και *V. Quinquangularis* Rahd και *V. Pentagona* Diels and Gilg. στον νότο). Η εικασία αυτή έχει μάλιστα υποστηριχθεί από μια αρχαιοβοτανική μελέτη των αρχαίων υπολειμμάτων φυτών της Jiahu. Ο Zhijun (“Jimmy”) Zhao του Ινστιτούτου της Αρχαιολογίας στο Πεκίνο απασχολείται με μια εκτεταμένη έρευνα της εκμετάλλευσης φυτών και της οικολογίας στην Αρχαία Κίνα, στην οποία τα χρώματα βυθίζονται σε νερό, κοσκινίζονται και εξετάζονται εντατικά για μικροσκοπικά υπολείμματα. Ο ίδιος έμεινε έκπληκτος όταν ανακάλυψε, πέρα από το αρχαιότερο εξημερωμένο ρύζι, πολλούς σπόρους άγριου σταφυλιού στην Jiahu, και γίγαρτα που άρχισαν να εμφανίζονται και σε άλλα προϊστορικά μνημεία. Πιθανώς, να είναι σύμπτωση πως ένα ζυμωμένο ποτό, στο οποίο χρησιμοποιούταν σταφύλια και ρητίνες δέντρων, “ανακαλύφθηκε” σε δύο μακρινές περιοχές περίπου 9000 χρόνια πριν, ειδικότερα εφόσον οι άνθρωποι, που όταν αφήνονται στην τύχη τους, καταλήγουν σε συγκρίσιμες λύσεις για δεδομένα προβλήματα. Από την άλλη, τα ευρήματά αυτά μπορεί να οδηγήσουν σε μια επαναστατική επαναξιολόγηση των σχέσεων ανατολής-δύσης στην Ασία κατά την πρώιμη Νεολιθική εποχή, τις οποίες τροφοδοτούσε το κοινό πάθος και επιθυμία για οίνο.

Κάθε πολιτισμός έχει την δικιά του ιστορία που μπορεί να πει για την σχέση του με τον οίνο και το αμπέλι. Μαζί, σχηματίζουν μια πραγματικά αξιοσημείωτη ιστορία ενός πραγματικά αξιοσημείωτου φυτού, και του προϊόντος του, το οποίο έχει συνδεθεί με την ανθρώπινη κουλτούρα σε όλο τον πλανήτη. Οι άνθρωποι έχουν μάθει πως να φτιάχνουν μια τεράστια ποικιλία γεύσεων και ευχάριστων μυρωδιών από ένα μόνο Ευρασιακό είδος αμπέλου, το οποίο πιθανώς να ξεκίνησε να καλλιεργείται στα βουνά της Ανατολικής Τουρκίας ή του Καύκασου και μεταφυτεύθηκε ξανά και ξανά. Η ιστορία του αρχαίου “πολιτισμού της αμπέλου”, παρόλα αυτά δεν έχει ειπωθεί ακόμα πλήρως. Το πλήρες γενετικό και κοινωνικό δυναμικό του *Vitis vinifera* και πολλών άλλων ειδών σταφυλιών σε όλο τον κόσμο μπορούμε να το

κατανοήσουμε μόνο αν εντοπίσουμε την “γενέτειρα” τους, στην οποία ευδοκίμησαν για πρώτη φορά και ταίριαζαν με μοναδικό τρόπο στο περιβάλλον τους. Αν επιθυμείτε, αποκαλέστε την τον Κήπο της Εδέμ. Το αρχαιολογικό και χημικό κυνήγι συνεχίζεται.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Bogucki, P. 1996. The Spread of Early Farming in Europe. *American Scientist* 84:242–53.
- Broshi, M. 1984. Wine in Ancient Palestine: Introductory Notes. *Israel Museum Journal* 3:21–40.
- Dickson, J. H. 1978. Bronze Age Mead. *Antiquity* 52:108–13.
- Dothan, T. K. 1982. *The Philistines and Their Material Culture*. New Haven: Yale University.
- Goodman, J., P. E. Lovejoy, and A. Sherratt, eds. 1995. *Consuming Habits: Drugs in History and Anthropology*. London: Routledge.
- Hamilakis, Y. 1996. Wine, Oil and the Dialectics of Power in Bronze Age Crete: A Review of the Evidence. *Oxford Journal of Archaeology* 15:1–32.
- Johnson, B. L., and L. E. Stager. 1995. Ashkelon: Wine Emporium of the Holy Land. Pages 95–109 in *Recent Excavations in Israel: A View to the West*, ed. S. Gitin. Archaeological Institute of America Colloquia and Conference Papers, no. 1. Dubuque, IA: Kendall/Hunt.
- Kenyon, K. M. 1971. *Royal Cities of the Old Testament*. New York: Schocken Books.
- Kislev, M. E., D. Nadel, and I. Carmi. 1992. Epipalaeolithic (19,000 bp) Cereal and Fruit Diet at Ohalo II, Sea of Galilee, Israel. *Review of Palaeobotany and Palynology* 73:161–66.
- Knapp, A. B. 1991. Spice, Drugs, Grain and Grog: Organic Goods in Bronze Age East Mediterranean Trade. Pages 69–82 in *Bronze Age Trade in the Mediterranean*, ed. N. H. Gale. Jonesered: P. Åström.
- Lucia, S. P. 1963. *A History of Wine as Therapy*. Philadelphia: J. B. Lippincott.
- McGovern, P. E. 1986. *The Late Bronze and Early Iron Ages of Central Transjordan: The Baqah Valley Project, 1977–1981*. University Museum Monograph 65. Philadelphia: University of Pennsylvania Museum.
- McGovern, P. E. 2000. The Funerary Banquet of “King Midas.” *Expedition* 42(1): 21–29.

- McGovern, P. E., J. Zhang, J. Tang, Z. Zhang, G. R. Hall, R. A. Moreau, A. Nuñez, E. D. Butrym, M. P. Richards, C.-S. Wang, G. Cheng, Z. Zhao, and C. Wang. 2004. Fermented Beverages of Pre- and Proto-Historic China. *Proceedings of the National Academy of Sciences USA* 101.51:17,593–98.
- Mayerson, P. 1992. The Gaza “Wine” Jar and the “Lost” Ashkelon Jar (Askalônion). *Bulletin of the American Schools of Oriental Research* 42:76–80.
- Merrillees, R. S. 1989. Highs and Lows in the Holy Land: Opium in Biblical Times. *Eretz-Israel* 20:148*–54*.
- Morse, R. A. 1980. *Making Mead (Honey Wine): History, Recipes, Methods and Equipment*. Ithaca, NY: Wicwas.
- Pain, S. 1999. Grog of the Greeks. *New Scientist* 164:54–57.
- Sams, G. K. 1977. Beer in the City of Midas. *Archaeology* 30:108–15.
- Walsh, C. E. 2000. *The Fruit of the Vine: Viticulture in Ancient Israel*. Harvard Semitic Monographs 60. Winona Lake, IN: Eisenbrauns.
- Τζεδάκις, Ι., Η., Martlew, και Ε., Σακκή 1999. *Μινωιτών και Μυκηναίων γεύσεις*. Εθνικό Αρχαιολογικό Μουσείο, Αθήνα.
- Λεκάκης, Γ. 2016. *ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΦΡΥΓΙΑ*. Διαθέσιμο στον ιστότοπο: <https://xronos.gr/arthra/hronotopia>
- Φεβρωνία, Γ. Μ. 2007. *Το κρασί στην αρχαία Ελλάδα*. Διαθέσιμο στον ιστότοπο: <https://www.infowine.gr/el/winepedia/enology/winemaking/?nid=362>