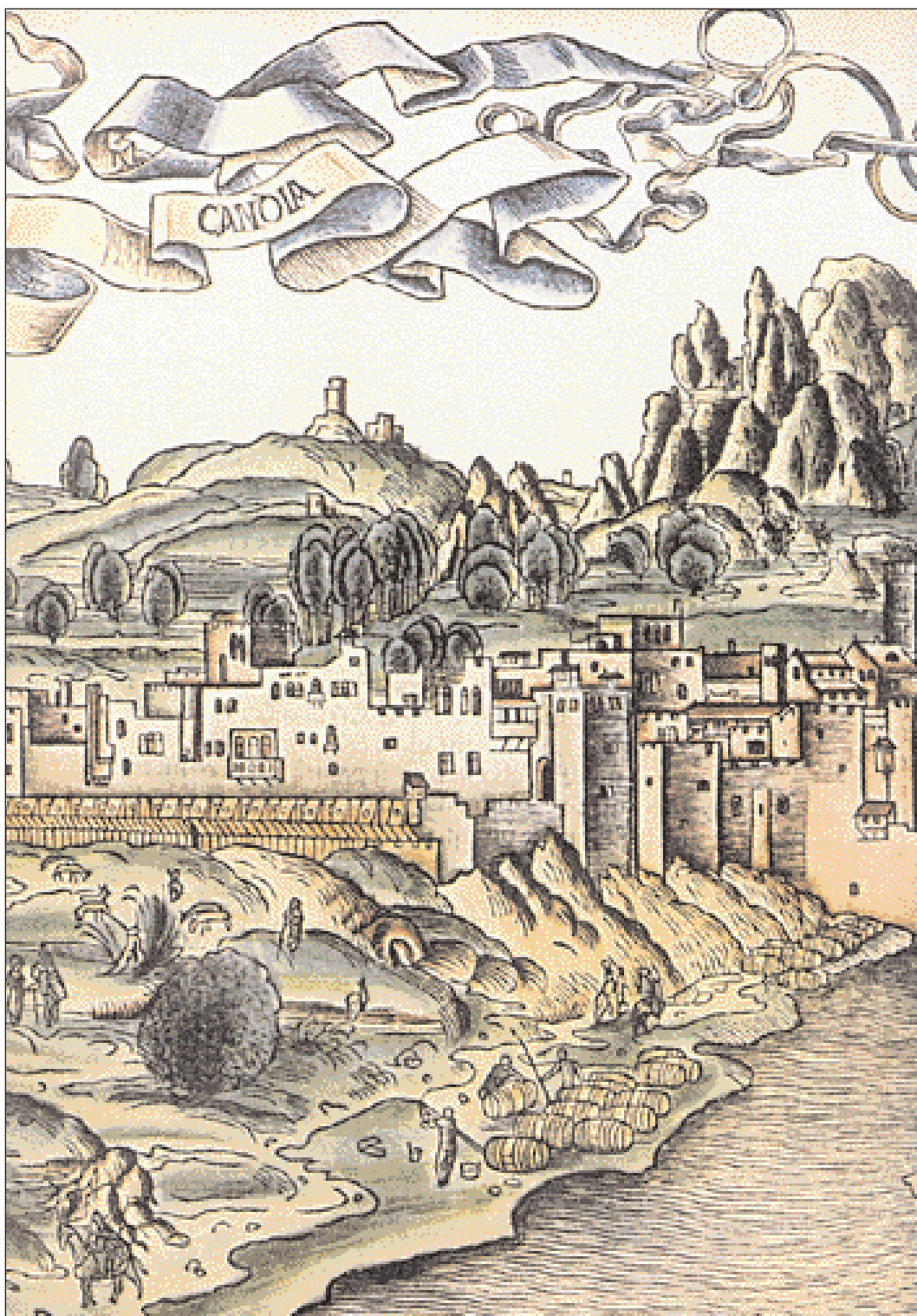


# Το χρυσάφι της Κρήτης

Της Γούλης Βιγγοπούλου

Κέντρο Νεοελληνικών Ερευνών – ΕΙΕ

▼ Η πόλη του Χάνδακα (σημερινό Ηράκλειο) στα 1496. Εξαιρετικής οπινδαιότητος απεικόνιση της ακτής με πλήθος βαρέλια κρασιού και με εργαζόμενους σε αυτά βαρελάδες ή κρασέμπορους (πηγή: B. von Breydenbach, «*Transmarina Peregrinatio in Terram Sanctam*», Mangonza 1496).



**Τ**ΗΝ ΕΠΟΧΗ των ανακαλύψεων και των πρώτων μαζικών ριφοκίνδυνων μετακινήσεων, τον 15ο και τον 16ο αιώνα, δηλαδή από τη στιγμή που ο ταξιδιώτης ενστερνιζόταν τη διαδικασία του ταξιδιού ολόκληρη η μέχρι τότε συμπεριφορά του μεταβαλλόταν. Οι οπτικές παραστάσεις που εναλλάσσονταν συνεχώς, οι περιβαλλοντικές συνθήκες μαζί με τις ατέλειωτες ώρες περισυλλογής και σκέψης που

εμπεριέχονταν στα θαλασσινά κυρίως ταξίδια επέτρεπαν ή και υποχρέωναν τον ταξιδιώτη να αντιμετωπίσει και να δεχτεί τελικά το «καινούργιο». Σε αυτές τις νέες συνθήκες, ο μοναχικός περιπλανώμενος, αναζητεί στοιχεία οικεία να στηριχτεί, να επιβιώσει, να νιώσει ασφάλεια για να μπορέσει να απολαύσει. Και στους πρώτους σταθμούς ανεφοδιασμού –του καθ' όλα άρτια οργανωμένου ταξιδιού που επεφύλασσε η Γαληνοτάτη Δημοκρατία στους προσκυνητές των Αγίων Τόπων– ο ταξιδιώτης γίνεται περιηγητής, επισκέπτης ή και ενδημικός για ένα διάστημα. Περιδιαβαίνει τα άξια θέασης, εμπλέκεται στην καθημερινότητα και τις ανάγκες της, συναλλάσσεται, και αν έχει το χάρισμα, την υποχρέωση ή και την δυνατότητα συντάσσει στο χρονικό του μνήμες και εντυπωσιασμούς, στοιχεία για τον τόπο και καταποιστικές για τους αναγνώστες μαρτυρίες.

Η βενετοκρατούμενη τους χρόνους εκείνους Κρήτη, ενδιάμεσος σταθμός από τη Δύση προς τους Τόπους που ο κάθε χριστιανός εκπλήρωνε το ύψιστό του χρέος, υποδέχτηκε και δέχτηκε, με τη φύση και τους ανθρώπους της, τον ξένο. Και ο ξένος γίνεται φίλος όταν κρίκος συνδετικός γίνεται μεταξύ τους και ο οίνος! Οίνος ο αναγκαίος – επιταγή και υποταγή στις διατροφικές συνήθειες του ευρύτερου μεσογειακού χώρου. Οίνος ο απαραίτητος για τα μεγάλα ταξίδια. Οίνος ο κελευστής της μέθης και της λήθης, της αποπλάνησης και της παρηγοριάς στην αβεβαιότητα και στον σαγηνευτικό, αλλά συνάμα επισημολή και ευπρόσβλητο πλάνητα βίο που επέλεξε ο ταξιδιώτης.

## Πίνουν μαλβαζίες και άλλα γλυκά κρασιά...

Έτσι λοιπόν αποφυγής αδύνατον οι μνείες στα κείμενα και χρονικά τους, στα ημερολόγια ταξιδιού και στις αναμνήσεις τους. Αναφορές στις καλλιέργειες, στην παραγωγή, τη διακίνηση, την κατανάλωση και την εξαγωγή του οίνου: Οι τέσσερις μέρες αγκυροβόλησης στην Κρήτη επιτρέπουν στον Ανώνυμο Γάλλο (1480) να αποφανθεί για την ποιότητα του κρασιού: «*απαιτείται τέσσερις φορές περισσότερο νερό για να είναι πόσιμο*» και άλλοι δηλώνουν ότι στην πόλη της Κάντιας, στον Χάνδακα (Ηράκλειο) «*πίνουν μόνο μαλβαζίες και άλλα γλυκά κρασιά*» (Lengherant 1485)· αλλά όλοι μνημονεύουν την εξαιρετική ποιότητα κυρίως της δυνατής μαλβαζίας (Harff 1497, Noe 1527), Ρεθύμνου και Σπτείας (Ghistele 1482) και την αφθονία των αμπελιών στα περικόρα των πόλεων (Le Saige 1518). Ο Casola (1494) πιο περιγραφικός γράφει: «*Αφθονία από εξαιρετα κρασιά, μαλβαζίες και μοσχάτα, όχι μόνο στην Κάντια αλλά και στο Ρέθυμνο... τα σταφύλια τα αφήνουν στο έδαφος... όταν όμως τρυγούν τα τρίβουν σε κιμωλία αλλιώς δεν μπορούν να βγάλουν το κρασί ούτε και να το διατηρήσουν... και αυτή η κιμωλία τους προσδίδει χαρακτηριστική γεύση και άρωμα*». Ακόμα και οι πιο λακωνικοί αναφέρουν ότι οι Κρητικοί ασχολούνται μόνο με τα αμπέλια (Bellievre 1527). Τέσσερις μήνες παραμονή στο νησί δεν βοηθούν τον Thevet (1549) να γίνει περισσότερο διευδυστικός στη ζωή, τις συνήθειες, τις καλλιέργειες και τις εμπορικές ανταλλαγές των προϊόντων του νησιού. Στο έργο του *Η Κοσμογραφία* μνημονεύει κατά τον γνωστό στερεότυπο τρόπο: «*η γη είναι εξαιρετικά καθαρή και κατάλληλη να αποδώσει πολύ καλά κρασιά... υπάρχει αφθονία καλών κρασιών...*» και φυσικά ότι «*η μαλβαζία είναι ο καλύτερος οίνος*». Ο Zuallardo (1586) διευκρινίζει τα είδη της μαλβαζίας: «*malvasia garba και η άλλη γλυκιά δηλ. κρασί βρασμένο*». Ο δε

# και ο χρυσός του Περού

Sommer (1591) αναφέρει: «Το καλύτερο muscadet παράγεται στο Ρέθυμνο ενώ τα καλύτερα malvoisies και liatico στην Κάντια».

Σταθμός ανεφοδιασμού ο Χάνδακας κατά τη θαλάσσια διαδρομή προς τους Αγίους Τόπους: «Γιά να φορτώσουμε μόνον malvoisies» (Voisins 1490) ή και μόλις τρεις μέρες παραμονή στο ίδιο λιμάνι για τον ίδιο λόγο (Brasca 1480). Φειδωλές καταχωρήσεις για τις αγορές: «Αγορά για κρασιά malvoisie και muscadets, μεγάλη αφθονία σε σταφύλια, σύκα και αμύγδαλα...» (Ανώνυμος Γάλλος του 1480), αλλά και κάποιες παρατηρήσεις: «Έχει επίσης άφθονο μαλβαζιτικό κρασί... ωραίο, διάφανο και άσπρο, λίγο κιτρινωπό, όχι τόσο καφέ, όπως μεταφέρεται στις χώρες μας» (Lubenua 1588) ειδικά στην Αγγλία που προμηθεύεται το περισσότερο κρασί από την Κρήτη: «Καράβια έφεραν στο Λονδίνο εξαιρετικά Muscatels και Malmesie, όπως τα έχουμε ήδη από καιρό δει να πωλούνται» (Hakluy 1534, Moryson 1596) και ήδη από τα μέσα του 15ου αι. στα χρονικά των Αγγλων προσκυνητών και εμπόρων μνημονευμένο: «Έχουν εξαιρετικά κρασιά, ειδικά Malvesie και Muscadell» (Wey 1458, Guylford 1506). Στο τέλος του αιώνα και στις αρχές του επόμενου ήταν πια καταξιωμένα: «Παράγουν Malvasy, Muscadine και Liaticke τα καλύτερα σε όλο τον κόσμο» (Dandini 1597, Lithgow (1610) ή «...αυτές οι μαλβαζίες είναι εξαιρετικά καλά κρασιά, γνωστά και φημισμένα στις τρεις μεριές του κόσμου όπου και μεταφέρονται...» (De Breves 1605).

Από τα 100.000 βαρέλια της ετήσιας παραγωγής τα μισά διατίθενται για την εγχώρια κατανάλωση και τα άλλα μισά εξάγονται—35.000 από την περιοχή του Χάνδακα (Κάντια) και 15.000 από την περιοχή Ρεθύμνου και Χανίων (Thenaud 1512, Le Saige, 1518). Εξάλλου το σημαντικότερο εξαγωγίμο, για τη μοναδική του ποιότητα, προϊόν είναι το κρασί: το μοσχάτο και το μαλβαζιώτικο από την Κάντια και το δυνατό κόκκινο από διαφορετικές ποικιλίες σταφυλιού, το λιάτικο από τα Χανιά (Villamont 1589, Kiechel 1589). «Το muscadet πωλείται προς 22 κορώνες χρυσού το βαρέλι, προς 18 κορώνες χρυσού το βαρέλι το malvoisie, ενώ το liatico είναι πιο ακριβό, 36 κορώνες χρυσού το βαρέλι και το βρίσκουμε στην Βενετία προερχόμενο από την Κάντια (Sommer 1591). Πρόκειται ακριβώς για το χρυσάφι της Κρήτης»...

## Οίνος ο ταξιδιώτης

«Το κρασί μαλβαζία παράγεται μονάχα στην Κρήτη. Αυτό που εξάγεται στις άλλες χώρες όπως στη Γερμανία, Αγγλία, Γαλλία βράζεται προηγουμένως... Στο Ρέθυμνο βλέπεις κατά μήκος της ακτής μεγάλα καζάνια που χρησιμοποιούνται κατά την εποχή του τρυγητού για το βράσιμο του κρασιού... Δεν βράζονται όμως όλες οι μαλβαζίες. Των Χανίων και της Κάντιας που προορίζονται για την Ιταλία δεν κινδυνεύουν να ξηνώσουν κατά τη μεταφορά τους γι' αυτό και δεν βράζονται. Για να ανανεώσουν τα κρασιά τους οι Κρητικοί ανακατεύουν τα παλιά με τα καινούργια και έτσι δυναμώνουν τη νέα σοδειά. Στην Κρήτη παράγονται και εξαιρετικά μοσχάτα κρασιά... τα οποία δεν περνάνε τα στενά του Γιβραλτάρ...Υπάρχουν δύο ειδών κρασιά και στα μοσχάτα και στις μαλβαζίες... και τα δύο είναι είτε γλυκά είτε αυτά που οι Ιταλοί ονομάζουν garbe...τα τελευταία δεν συμπυκνώνονται και δεν συντηρούνται για πολύ καιρό».

Τα παραπάνω ανήκουν στο πιο εξειδικευμένο ταξιδιωτικό πνεύμα του 16ου αι., στον πιο οξυδερκή παρατηρητή, τον φυσιοδίφη Pierre Belon. Οδοιπορεί στην Κρήτη το 1547, εισάγει μια νέα αντίληψη στην πρόσληψη του χώρου, καταγράφει με πάθος, συ-

γκρίνει, ταυτίζει με τις θεωρητικές του γνώσεις τη κλωρίδα κυρίως, αποσπά το φανταστικό που καλλιεργήθηκε γύρω από τον μύθο της Αρχαίας Ελλάδας. Αγνοεί τον θρησκευτικό φανατισμό των συγχρόνων του και παραδίδει σε όλους τους επόμενους ταξιδιώτες και επίδοξους ταξιδιώτες—συγγραφείς ένα χρονικό—πρώτη έκδοση 1553— που έμελλε να γίνει έως τις αρχές του 18ου αι.—μέχρι να κυκλοφορήσει το έργο του J. Pitton de Tournefort—ο απαραίτητος οδηγός κάθε περιηγητή προς την Ανατολή που είτε είχε εξειδικευμένα ενδιαφέροντα ή απλοϊκές τυχοδιωκτικές βλέψεις, είτε πραγματοποιούσε διπλωματική αποστολή ή ακόμα απλό προσκυνητικό σκοπό.

Το έργο του αντιγράφηκε κατ' επανάληψη, οι πληροφορίες του με λογοκλοπές διασκορπίστηκαν σε δεκάδες περιηγητικά χρονικά και κανείς δεν βρέθηκε να διερευνήσει λίγο περισσότερο τα στοιχεία που εκείνος πρώτος κατέγραψε. Ο ίδιος, με αφορμή την επίσκεψή του και τη γνώση που αποκομίζει από τα μεταλλεία στα Σιδηροκαύσια της Χαλκιδικής, τολμά και εισάγει ένα ολόκληρο κεφάλαιο για τον χρυσό που εισήγαγαν οι Ισπανοί από τους Ινδιάνους του Περού και σχολιάζει τα περί νοθείας του πολύτιμου ορυκτού. Αλλά αυτός ο ίδιος, με το πιο ώριμο βλέμμα ταξιδιώτη του 16ου αι., δεν μπαίνει καν στον πειρασμό να αναφέρει ή και να αναζητήσει στοιχεία π.χ. ποια η σχέση του κρητικού μαλβαζία με αυτόν της Μαδέρας ή ότι ο κατ' εξοχήν μαλβαζίας, ευρείας κατανάλωσης στους χρόνους του στη γενέτειρά του και στον ευρύτερο δυτικό ευρωπαϊκό χώρο ως τη Μαδέρα, προέρχεται από κλήματα και τρόπους οινοποίησης που μεταφέρθηκαν βαθμιαία από τους Ιταλούς, Γενοβέζους και αργότερα Πορτογάλους, Ισπανούς ναυτικούς και εμπόρους.

Γιατί, ενώ τα μεταλλεία της Χαλκιδικής τον οδηγούν στον χρυσό του Περού, δεν συμβαίνει το ίδιο και με τον μαλβαζία της Κρήτης; Αραγε τι υπαινίσσεται όταν αναφέρει ότι ο μαλβαζίας παράγεται μονάχα στην Κρήτη, μήπως τον μόνον γνήσιο μαλβαζία; Είναι αδύνατο να μη γνωρίζει τους μαλβαζίες των Μαδερών. Γιατί αναφαίνεται, ακόμα και στο δικό του κείμενο του—και κατά μίμηση σε όλα τα ομοειδή ταξιδιωτικά χρονικά που μας κληροδοτούν τις θύμψεις από περίπλου στην ανατολική Μεσόγειο των χρόνων εκείνων— ένας εγκλωβισμός στο στερεότυπο μιας επανάληψης των πληροφοριών, πάντα μια απλή καταγραφή και όχι μια νέα πρωτότυπη ή και κριτική παρατήρηση; Γιατί αναπαράγεται μόνιμα ένα απαράλλαχτο σχήμα τυπικής ενημέρωσης για τα καλλιεργούμενα ή εξαγωγίμα προϊόντα; Γιατί κανένας ταξιδιώτης—επισκέπτης δεν αναρωτήθηκε για τα «ταξίδια» που υποκρύπτουν οι διαδικασίες του αγροτικού βίου και δεν ενέσκηψε στη σιωπηλή ιστορία της μετανάστευσης και μεταφοράς των πολύτιμων προϊόντων της γης, εν προκειμένω προς τον Ατλαντικό; Γιατί η νέα κινητικότητα ανθρώπων, ιδεών, γνώσεων που εισβάλλει και εξαπλώνεται μετά τους νέους θαλάσσιους δρόμους των ανακαλύψεων δεν επηρεάζει τον τρόπο παράδοσης των πληροφοριών και τους εκδοτικούς συρμούς της εποχής; Γιατί οι πληροφορίες δεν διασταυρώνονται και ο παλαιός με τον καινούργιο κόσμο δεν συναντώνται στις ζωές και στις εμπειρίες των ταξιδιωτών;

Ίσως δεν έχει ακόμα ωριμάσει ο συγκριτικός συνδυασμός πληροφορήσης, δεν έχει επέλθει η διείσδυση και διήθηση των δύο κόσμων,

του παλαιού και του νέου. Ο τυπικός προσκυνητής, ο μετακινούμενος έμπορος, ο περιοδεύων λόγιος, όλοι οι από αιώνες μετακινούμενοι προς Ανατολάς, έμειναν εγκλωβισμένοι στον πεπατημένο τρόπο παράδοσης των αναμνήσεών τους. Θα περάσει ακόμα καιρός μέχρι οι νέοι ανερχόμενοι τυχοδιώκτες, οι άπληστοι κερδοσκόποι και οι υπερφίαλοι κατακτητές καταφέρουν να διοχετεύσουν εποικοδομητικά τις νέες εμπειρίες τους. Τον 16ο αι. οι λόγιοι αυτοί που οδεύουν—ταξιδεύουν προς Ανατολάς δεν συναντώνται ούτε καν κατά την καταγραφή των γνώσεών τους με αυτούς που θαλασσοπορούν προς τα δυτικά. Ο χρυσός του Περού στον Belon είναι μια εξαίρεση.

Γιατί και το ταξίδι απαιτεί μία ωριμότητα, μια βαθμιαία ένταξη στους κώδικές του. Και θέλει χρόνο να αφομοιωθεί αυτό που έμελλε, αιώνες πριν και αιώνες μετά, να αποτελέσει τον κατ' εξοχήν λόγο ταξιδιού του κάθε αναζητητή: να αντιμετωπίσει και να δεχτεί τελικά το «καινούργιο». Αλλά ο οίνος, ταξιδιάρης ο ίδιος, πελάγιζε και ωκεανοπλοούσε, απαντώντας περισσότερο σε ερωτήματα, παρά δημιουργώντας τα, σιωπηλός αυτονόητος σύντροφος ταξιδευτών και θαλασσοπόρων.

▼ *Αιγαιοπελαγίτης με σταφύλι (Αθήνα, Γεννάδειος Βιβλιοθήκη).*

