

ΕΘΝΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΕΡΕΥΝΩΝ
ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΒΥΖΑΝΤΙΝΩΝ ΕΡΕΥΝΩΝ
6 ΤΟ ΒΥΖΑΝΤΙΟ ΣΗΜΕΡΑ 6

ΗΛΙΑΣ ΑΝΑΓΝΩΣΤΑΚΗΣ

βυζαντινός οινικός πολιτισμός



ΑΘΗΝΑ 2008

ΒΥΖΑΝΤΙΝΟΣ ΟΙΚΙΚΟΣ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ
ΤΟ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΤΗΣ ΒΙΘΥΝΙΑΣ

NATIONAL HELLENIC RESEARCH FOUNDATION
INSTITUTE FOR BYZANTINE RESEARCH

6 BYZANTIUM TODAY 6

ILIAS ANAGNOSTAKIS

WINE CULTURE IN BYZANTIUM
THE BITHYNIAN EXAMPLE

ATHENS 2008

ΕΘΝΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΕΡΕΥΝΩΝ
ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΒΥΖΑΝΤΙΝΩΝ ΕΡΕΥΝΩΝ

6 ΤΟ ΒΥΖΑΝΤΙΟ ΣΗΜΕΡΑ 6

ΗΛΙΑΣ ΑΝΑΓΝΩΣΤΑΚΗΣ

ΒΥΖΑΝΤΙΝΟΣ ΟΙΝΙΚΟΣ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ
ΤΟ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΤΗΣ ΒΙΘΥΝΙΑΣ

ΑΘΗΝΑ 2008

Η έκδοση αυτή χρηματοδοτήθηκε από το έργο με τίτλο «*Βυζαντίου κάτοπιρον: Πηγές και μελέτες για τον βυζαντινό κόσμο*» του μέτρου 3.3 του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανταγωνιστικότητα» – ΕΠΑΝ, πράξη «Αριστεία σε Ερευνητικά Ινστιτούτα Γ.Γ.Ε.Τ. (2ος Κύκλος)». Το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης συμμετέχει κατά 75% στις δαπάνες υλοποίησης του ανωτέρω έργου.

© Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών
Ινστιτούτο Βυζαντινών Ερευνών
Βασιλέως Κωνσταντίνου 48, 116 35 Αθήνα

© National Hellenic Research Foundation
Institute for Byzantine Research
48 Vasileos Konstantinou, 116 35 Athens-GR

Διάθεση: Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών
Βασιλέως Κωνσταντίνου 48, 116 35 Αθήνα
Τηλεμ.: (210) 72 73 629
Ηλεκτρονική διεύθυνση: bookstore@eie.gr

Distribution: National Hellenic Research Foundation
48 Vasileos Konstantinou, 116 35 Athens
Fax: (+ 30210) 7273 629
e-mail: bookstore@eie.gr

Σχεδίαση, παραγωγή: S&P Advertising
Ασκληπιού 154, 114 71 Αθήνα
Τηλ.: 210 6462 716, Fax: 210 6452 570
e-mail: central@spad.gr, www.spad.gr

ISSN 1107-0676
ISBN 978-960-371-057-8

περιεχόμενα

Εισαγωγή	7
Ο βυζαντινός οινικός πολιτισμός	11
Ψύχος και οίνος	25
Βυζαντινή αμπελοργία: το παράδειγμα της Βιθυνίας (4ος - 9ος αιώνας)	37
<i>Οἶνος Νικαινός παλαιός, το βασιλικὸν ἢ δεσποτικὸν οἴναριν</i>	51
Ο ήλιος και ο γλυκὸς Βιθυνὸς	59
Από τους «κρασοπατέρες» του Ψελλού στο κρασί της Τρίγλειας (11ος-14ος αιώνας)	67
Αντί Επιλόγου. Η μαρτυρία ενός περιηγητή στην Βιθυνία του 16ου αιώνα	85
Επίμετρο. Αμπελοοινική αρχαιολογία	95
Συνομογραφίες	101
Βιβλιογραφία	103
Σημειώσεις	105
Προέλευση εικόνων	127
Ευρετήριο	133

ΟΙ ΠΩΤ ΟΙ
ΟΙ ΝΟΝΤΙ ΟΝΤΕ



Εισαγωγή

Η παρούσα μελέτη, *Ο Βυζαντινός οινικός πολιτισμός*, φέρει τον συμπληρωματικό τίτλο, *Το παράδειγμα της Βιθυνίας*, καθώς ερευνά κυρίως την βιθυνιακή αμπελοκαλλιέργεια. Η έκδοση φιλοξενείται στην σειρά του IBE, *Το Βυζάντιο Σήμερα*, στοχεύοντας στην επικαιροποίηση και την ευρύτερη διάχυση των μέχρι σήμερα γνώσεων για τον βυζαντινό οινικό πολιτισμό, ο οποίος συνεχίζει να παραμένει ελάχιστα γνωστός. Η πλούσια εικονογράφηση της έκδοσης, ενώ σε πρώτο επίπεδο λειτουργεί ως υποστηρικτική των κειμένων, αποσκοπεί και στην περαιτέρω αναδείξη του βυζαντινού αμπελοοινικού κόσμου.

Αν και υπάρχουν σημαντικές εργασίες για την αγροτική οικονομία του Βυζαντίου, στις οποίες μελετώνται επαρκώς η αμπελοκαλλιέργεια και παραγωγή, οι τιμές και το εμπόριο οίνου, απουσιάζει ωστόσο μια συνολική εικόνα των αμπελοοινικών πρακτικών, των τεχνικών οινοποίησης, των αντιλήψεων για την οινοποίηση και τις ποιότητες των οίνων. Τα απολύτως χρήσιμα μεγέθη των μετρήσεων της οικονομικής ιστορίας περιορίζονται δυστυχώς σε δείκτες παραγωγής και κατανάλωσης και όντας διάσπαρτα ως ψηφίδες του αμπελοοινικού μωσαϊκού δεν κατορθώνουν να δημιουργήσουν μια συνολική και σαφή εικόνα. Έτσι, ο ιστορικός που μελετά το κρασί στο Βυζάντιο, όταν συμμετέχει σε διεθνή Συμπόσια οίνου, βρίσκεται πάντα σε δυσχερή θέση, καθώς πρέπει να επιδεικνύει αυτά τα μεγέθη ως αποδείξεις ακόμη και αυτής της ύπαρξης του βυζαντινού οίνου. Αποτελούν, μάλιστα, τα απαραίτητα διαπιστευτήριά του για μια ισότιμη συμμετοχή. Όμως,

ακόμη δυσχερέστερη καθίσταται η θέση του μελετητή μπροστά στην επικρατούσα εγχώρια και διεθνή άγνοια, όταν αποτολμά να προσπεράσει τα στερεότυπα των μέθυσων βυζαντινών αυτοκρατόρων και μοναχών και να προτείνει την συμβολή του Βυζαντίου στον ευρωπαϊκό πολιτισμό του οίνου. Αν και κατά τα τελευταία χρόνια η εικόνα έχει σαφώς βελτιωθεί, πιστεύω εντούτοις ότι η έρευνα αυτή παραμένει το επείγον αιτούμενο. Θεωρώ δε ότι προς αυτήν την κατεύθυνση κινήθηκε πρόσφατα το Συμπόσιο *Μονεμβάσιος οίνος - Μονοβασ(1)ά - Malvasia* και η έκδοση των Πρακτικών του (2008).

Συμπληρωματικά στις εργασίες για τον Μονεμβάσιο οίνο η παρούσα μελέτη στοχεύει και αναδεικνύει κατά τρόπο παραδειγματικό σημαντικές πτυχές του αμπελοοινικού κόσμου του Βυζαντίου. Με το παράδειγμα της Βιθυνίας μελετάται η βυζαντινή αμπελοοινική και οινοπαραγωγική δραστηριότητα από την σκοπιά της οικονομικής ιστορίας αλλά κυρίως ως αντικείμενο της πολιτισμικής θεώρησης του αγροτικού κόσμου, των προτιμήσεων, της κατανάλωσης και διακίνησης του οίνου. Για την διερεύνηση της παρασκευής των βιθυνιακών κρασιών χρησιμοποιείται ένας συνδυασμός διεπιστημονικών εργαλείων και πορισμάτων από την συνεργασία ιστορικών, αμπελοοινολόγων και οινολόγων. Εξετάζονται οι κλιματικές παράμετροι (η επίδραση του ψύχους, η ξηροθερμική καλλιέργεια), οι ποικιλίες κλημάτων και σταφυλιών, οι πρακτικές αποσταφίδωσης και οινοποίησης, τα είδη των κρασιών. Η μελέτη διαρθρώνεται σε κεφάλαια στα οποία κτίζεται σταδιακά και ερευ-

νάτι μέσα στην βυζαντινή διαχρονία μια υπόθεση εργασίας για τα γλυκά βιθυνιακά κρασιά. Προηγείται με ευδιάρκριτη την χαλαρότητα του προφορικού λόγου και με επιγραμματική διατύπωση θέσσεω μια εκλαϊκευτική θεώρηση της προσφοράς του Βυζαντίου στον πολιτισμό του οίνου. Ακολουθεί μια αναλυτικότερη παρουσίαση του θέματος κλίμα και αμπελουργία, μάλιστα ψύχος και οίνος και έπεται το παράδειγμα της Βιθυνίας, όπου μελετάται ο τύπος του βιθυνιακού οίνου. Με αφορμή, μάλιστα, τις πρακτικές αποσταφίδωσης που αναφέρουν τα *Γεωπονικά* για την Βιθυνία μελετάται ως ενδεχόμενο το μόνιμο, διαρκές και «αμετάβλητο των αμπελουργικών πρακτικών» από τους αρχαίους χρόνους και προτείνεται η πολυκεντρική διάχυση των πρακτικών αυτών. Υποστηρίζεται ότι η παραγωγή των φημισμένων γλυκών κρασιών του Βυζαντίου (Νικαινός, Τριγλιανός, Μονεμβάσιος) υπαγορεύεται από την ζήτηση και την αυξημένη εμπορία τους, που οι προτιμήσεις, τα «γούστα» γλυκοποισίας της κεντρικής εξουσίας αρχικά επιβάλλουν, αλλά και που μια διαμορφούμενη νέα τάξη από τον 11ο αιώνα υιοθετεί και διακέει. Μελετώνται, λοιπόν, τόσο οι εκάστοτε προτιμήσεις της εξουσίας όσο και οι πρόσφορες πρακτικές παρασκευής γλυκών οίνων, οι οποίες εμφανίζονται ή και εξαφανίζονται ανά περίοδο από το παραγωγικό ιστορικό προσκίνηιο.

Στην προσπάθεια να καταδειχθεί η συνεισφορά του Βυζαντίου υπήρχε πάντα ο κίνδυνος να εκπέσει η έρευνα σε μια παλαιοϊστορική συσσώρευση γνώσεων, σε μία απλή απαρίθμηση των θεωρουμένων ως βυζαντινών συμβολών. Θέλω να πιστεύω ότι με την κριτική και ερμηνευτική παρουσίαση των τεκμηρίων, τα οποία, όπως και οι βυζαντινοί οίνοι, συνειδητά προσφέρονται *εις πλησμονήν*, αποφεύχθηκε ακριβώς αυτή η παρωχημένη αποδεικτική. Προτείνεται, λοιπόν, μια επιχειρημα-

τολογία που εδράζεται στην φιλολογική, ιστορική και οινολογική συνεργασία και αναδεικνύει το Βυζάντιο ως μια εξαιρετικού ενδιαφέροντος αμπελοοινική περίοδο. Πρόκειται για μια εποχή με νέα ονόματα κλημάτων, κρασιών, με νέες προτιμήσεις και οινεμπορικές συγκρούσεις, μια εποχή που μας προκαλεί να ελέγξομε σε ποιο βαθμό καινοτομεί, που διαπρεί αμετάβλητες ή συμπληρώνει τις αμπελουργικές πρακτικές της αρχαιότητας και τέλος να διαπιστώσομε την μείζονα συμβολή της στον ευρωπαϊκό πολιτισμό του οίνου.

Για την ευδόση της έκδοσης οφείλω να ευχαριστήσω κατ' αρχάς όλους τους καλόπιστους συναδέλφους που κατανοώντας την αναγκαιότητά της για την επίτευξη των στόχων του Ινστιτούτου την υποστήριξαν. Ειδικές ευχαριστίες οφείλονται στην ακούραστη και λεπτολόγο συνάδελφο Βούλα Κόντη, την Ευαγγελία Μπαλιτά και τον Σταμάτι Μπουσέ που ήλεγξαν το κείμενο. Πολύτιμες υπήρξαν οι παρατηρήσεις του Τίτου Παπαμαστοράκη. Ευχαριστώ, επίσης, για τη βοήθειά τους την Χριστίνα Αγγελίδη, τον Γιάννη Παπαδάκη, την Αναστασία Δρανδάκη, τον Μιχάλη Κάππα για το φωτογραφικό υλικό που μου διέθεσε από τα μνημεία της Βιθυνίας και την Ανδρομάχη Κατσελάκη για την φωτογραφία του αγίου Τρύφωνα από ναό των Αρχανών Ηρακλείου Κρήτης. Αν κάπου τελικά η οικοκοία παρουσιάζει προβλήματα, την αποκλειστική ευθύνη έχει μόνον ο κρασιστής. Και επειδή για ένα δεσποτικό κρασί σαν αυτό της παρούσας μελέτης αρμόζει μόνο δεσποτική πρόθεση, αναφωνώ κι εγώ μαζί με τους βουκάλιους του παλατιού, *Βήβητε, δόμνην ἡνπεράτορες, Πίετε, κύριοι βασιλείς, ευχόμενος ζήσατε καλήν ζωήν*.

Ηλίας Αναγνωστάκης
Ινστιτούτο Βυζαντινών Ερευνών



“Ο δὲ τράγος, τὸ ζῶον, πολέμιός ἐστι ταῖς ἀπέλοις αὐτὰς κατεσθίων, καὶ ἐπίγραμμά τι φέρεται τῆς ἀπέλου πρὸς τὸν τράγον οὕτωςι λέγον ἴκῃν με φάγης ἐπὶ ρίζαν, ὅμως ἔτι καρποφορήσω, / ὅσον ἐπιλεῖψαι σοι, τράγε, θυσομένῳ”.

Ι. Τζέτζης, Σκόλια στον Πλούτο Αριστοφάνη, στίχ. 1129. 5-9 (Massa Positano)

Η έκδοση μιας συνοπτικότερης μορφής της παρούσας μελέτης είχε εξαγγελθεί με μυθολογικούς υπαινιγμούς στο *Οίνος: πολιτισμός και κοινωνία* (ΕΙΕ-*Οἶνον Ἱστορῶ*, στην σειρά *Επιστήμης Κοινωνία*, Αθήνα 2006, 67). Αν τότε ο Λυκούργος ενήργησε στην ματαίωσή της, σήμερα ο αισώπειος τράγος την επιβάλλει ως το επείγον τέκνον της ανάγκης που προκάλεσε το Συμπόσιο του Ιουνίου 2008 για τα Ζῶα και το Περιβάλλον στο Βυζάντιο. Στο μεταξύ το ασύστατο του χρόνου και των επιχειρήσεων δημιούργησε μείζονα προβλήματα που παρακάμφθηκαν μόνον με την προσωπική και φιλική συνδρομή. Ευχαριστώ για την γενναιόδωρη υποστήριξή τους την Βασιλεία, τον Μανόλη, την Ασπασία και τον Νίκο.

Τελικά, η ευκληματούσα άμπελος κατάφερε να θρέψει τον κλαδευτή τράγο αλλά και ο τράγος κλαδεύοντας το κλήμα βοήθησε στην καρποφορία και στην πλούσια οινοπαραγωγή για το επακόλουθο συμπόσιο, στο οποίο και θυσιάστηκε. Και όπως θα έλεγε ο Ψελλός ... ιδού η ανέκθλιπτος σταφυλή επί του πιεστηρίου!





Ο βυζαντινός οινικός πολιτισμός

Πριν ακόμη μεταφερθεί η πρωτεύουσα της ρωμαϊκής αυτοκρατορίας στην πόλη του Βυζαντιος ευάριθμοι συγγραφείς μας διασώζουν μια πολύ παλιά παράδοση σύμφωνα με την οποία οι Βυζάντιοι θεωρούνταν ως οι πλέον ονομαστοί φίλινοι αλλά και ως οι πλέον μέθυστοι του αρχαίου κόσμου¹. Εθρυλείτο, λοιπόν, ότι τόσο πολύ αγαπούσαν το κρασί ώστε ως οινόφλυγες διέμεναν διαρκώς στα καπηλεία και νοίκιαζαν τα σπίτια τους μαζί με τις γυναίκες τους στους εμπόρους και τους ξένους που περνούσαν από την πόλη τους. Ο πολεμικός βίος τους ήταν ανυπόφορος, έμποροι γαρ, και δεν άντεχαν να ακούσουν την πολεμική σάλπιγγα ούτε στον ύπνο τους, καθώς τα αυτιά τους ήταν συνηθισμένα μόνον στους ήχους των αυλών των συμποσίων. Λέγεται, μάλιστα, ότι κάποτε, ευρισκόμενοι σε πόλεμο, ο στρατηγός τους Λεωνίδης έδωσε διαταγή να εγκατασταθούν προσωρινά τα καπηλεία πάνω στα τείχη και μόνον έτσι σταμάτησαν να λιποτακτούν για να πηγαίνουν στις ταβέρνες². Οι συγγραφείς που αναφέρουν αυτές τις ιστορίες δεν παραλείπουν να προσθέσουν τους σχεδόν παροιμιακούς στίχους του Μενάνδρου: *πάντας μεθύσους τούς εμπόρους ποιεῖ τὸ Βυζάντιον. ὄλην ἐπίνομεν τὴν νύκτα σφόδρα ἄκρατον ἀνίσταται γοῦν τέτταρας κεφαλὰς ἔχων*³, δηλαδή, μετά την ολονύχια άκρατη οινοποσία στο Βυζάντιο, σηκώθηκα και είχα τέσσερα κεφάλια. Σύμφωνα δε με τον Φύλαρχο, όπως ακριβώς οι Λακεδαιμόνιοι υπέταξαν τους εἰλωτες, έτσι και οι Βυζάντιοι κατά τον ίδιο τρόπο έγιναν δεσποτές των Βιθυνών⁴. Πρόκειται για ένα ενδιαφέρον σχόλιο που επαναλαμ-

βάνει προσαρμοσμένη μια παλιά παράδοση για την διαπεραίωση των Θρακών και την εγκατάστασή τους στις χώρες νότια της Προποντίδας. Φωτίζει δε προεξαγγελτικά όσα θα εκθέσουμε παρακάτω για την Βιθυνία, που διαχρονικά, αλλά ειδικά κατά τους βυζαντινούς χρόνους, υπήρξε η κατεξοχήν επαρχία που προμήθευε την πόλη του Βυζαντιος με τα προϊόντα της και μάλιστα με τα φημισμένα γλυκά κρασιά της. Συνεπώς, η κατοχή της Βιθυνίας, που θα καταστεί στο εξής η επαρχία φρουρά και τροφοδότης, εξασφάλιζε πολλαπλώς την βιωσιμότητα και την τρυφή της Βασιλεύουσας.

Στην οινική λοιπόν αυτή ανεκδοτολογία περί Βυζαντιών αυτό που μας ενδιαφέρει εν προκειμένω, εκτός από την ταύτιση της περιοχής και των κατοίκων της με την άκρατη οινοποσία, είναι η κυρίαρχη υπογράμμιση του εμπορικού χαρακτήρα τους, και του χώρου ως περάσματος. Σε μια προνομιακή θέση, όπου συναντιούνται οι δύο μεγάλες κλειστές θάλασσες και οι δύο ήπειροι του ενοποιημένου ρωμαϊκού κόσμου, το Βυζάντιο, μοναδικό εμπορικό και πολιτιστικό πέρασμα, αλλά και σημείο σύγκλισης λαών και θθών του αρχαίου κόσμου, περίπου αντίστοιχο της Αλεξάνδρειας, επελέγη για μια σειρά λόγων που δεν είναι της παρούσης να εκθεθούν εδώ, ως η νέα πρωτεύουσα, η νέα Ρώμη της Οικουμένης. Για πρώτη φορά στην παγκόσμια ιστορία θα αποτελέσει την χριστιανική πρωτεύουσα ενός κόσμου με βαθεία τη σφραγίδα του αρχαιοελληνικού πολιτισμού στην οικουμενική του εκδοχή, δηλαδή με όλο τον πλούτο της συνεισφοράς των λαών της ελληνιστικής Ανατολής.



Και τούτο συμβαίνει σε μια εποχή που, ενώ η λατρεία του Διόνυσου ακόμη κυριαρχεί, όμως προβάλλει πλέον θριαμβευτής ένας νέος Σωτήρ, Λυαίος, ελευθερωτής Χριστός ως η μόνη αληθινή Άμπελος, δηλαδή η μονοθεϊστική κατάληξη του θρησκευτικού συγκρητισμού. Η νέα θρησκεία μάχεται να κατοχυρώσει, μετά την πρώτη της περιφανή νίκη, τον δικό της αμπελώνα και ο υπέρτατος αγώνας δίνεται για την ιδιοποίηση των κεντρικών συμβόλων του κλίματος και του οίνου. Η πόλη του Βυζαντίου προεξάρχει σε αυτόν τον αγώνα, όπου όλα αναβαπτίζονται και ένας παλιός οίνος αποθηκεύεται σε νέους ασκούς. Το Βυζάντιο, συνεπικουρούμενο από την Ρώμη, την Αντιόχεια και την Αλεξάνδρεια θα ανταποκριθεί



Εικ. 1. Τρύγος και ληνός. Λεπτομέρεια σαρκοφάγου (4ος αι.). Μουσείο de la Civiltà Romana, Ρώμη.

επιτυχώς στα πολιτικά, κοινωνικά και θρησκευτικά αιτήματα των νέων καιρών και θα αποτελέσει τον χώρο όπου θα συντελεσθεί το όντως πέραςμα, η όντως κρίση των πολιτισμών για να αναδυθεί σταδιακά στην μεγάλη διάρκεια ο νεότερος κόσμος. Και από την άποψη αυτή ίσως δεν είναι τυχαίο που προβάλλεται από νωρίς ως αυτοκρατορική ιδεολογία η προσαρμωμένη βιβλική συμβολική του αμπελώνα και του οίνου, μια συγκαλυμμένη αντικατάσταση της διονυσιακής οινικής δύναμης και σωτηριολογίας. Η ιδεολογία αυτή βλέπει την αυτοκρατορία ως αμπελώνα, το κράτος και τους κρατούντες ως κλήματα, αλλά και ως κριτήρα σοφίας όπου συντελείται η νέα κρίση η νέα



Εικ. 2. α) Γεωργός με λιγαγγίον σε αμπελώνα, Paris, gr. 74, φ. 39β (11ος αι.), β) Σιδερένιο λιγαγγίον (12ος -13ος αι.), Ακράϊφνιο Βοιωτίας.

μίση που τελικά θα μας παραδώσει εκτός των άλλων και το νέο όνομα του οίνου, το *κρασίν*⁶.

Αλήθεια τί το νέο μας παραδίδει το Βυζάντιο όσον αφορά τις αμπελοοινικές δραστηριότητες ή πώς ορίζεται το βυζαντινός πολιτισμός του οίνου; Ή ας το διατυπώσω διαφορετικά: ποια είναι η βυζαντινή αμπελοοινική συνεισφορά, πέρα από την τετριμμένη αλλά επαναλαμβανόμενη πάντα άποψη ότι δηλαδή το Βυζάντιο υπήρξε η κιβωτός που διαφύλαξε την γνώση και την εμπειρία του αρχαίου κόσμου; Ας μου επιτραπεί να αναφερθώ σε μια πρόσφατη συνάντηση με θέμα το λάδι και το κρασί στον Μεσαίωνα⁶, όπου η αντίστοιχη ερώτηση έλαβε την καλόπιστη αλλά απλουστευτικά απόλυτη απάντηση, όσον αφορά βεβαίως την βυζαντινή συνεισφορά στην αγροτική τεχνολογία: ουδεμία συνεισφορά, ουδεμία καινοτομία, αν εξαιρεθεί πιθανώς το *λιγαγγίον*, είδος εργαλείου με δύο δόντια για την καλλιέργεια των αμπελών⁷. Είναι αλήθεια ότι σε μια συνοπτική επισκόπηση της βυζαντινής αγροτικής τεχνολογίας με νεωτερικούς όρους σύγκρισης και με κριτήρια τις ρηζικέλευθες ανακαλύψεις της Δύσης, η απάντηση αυτή μοιάζει να ισχύει. Υποκρύπτει όμως παραγνώριση των δομών της κοινωνίας και της αγροτικής οικονομίας του Βυζαντίου, το οποίο αν και σταθερά προσπλωμένο στην αυτάρκεια κυρίως της άρχουσας τάξης του, χωρίς όντως θεαματικές αγροτικές καινοτομίες, μετεξέλιξε και προσάρμοσε σε μεγάλο βαθμό τεχνικές του παρελθόντος και διέκυσε ή και επέβαλε στον κόσμο της επιρροής του τα νέα διαμορφούμενα ήθη ευχαριστιακής οινοποσίας και πότου.

Έχει επίσης υποστηριχθεί ότι, σε αντίθεση με την Δύση, οι Βυζαντινοί μάλλον εγκατέλειψαν την χρήση των πιεστηρίων των στεμφύλων ή αγνούσαν τα ξύλινα βαρέλια αποθήκευσης ή την καλλιέργεια υποστύλων κλημάτων, αν και βεβαίως για όλα τα παραπάνω υπάρχουν μαρτυρίες,

όπως π.χ. μαρτυρούνται θλιπτήρια, γαλεάγρες, βουτόσια, κρεβατίνες-πέργκολες, αναδενδράδες⁸. Αλλά και πάλι παραβλέπεται ότι στις περισσότερες περιοχές της Ανατολικής Μεσογείου κυριαρχεί η ξηροθερμική καλλιέργεια που διαφοροποιείται ήδη από την αρχαιότητα ως ο «ελληνικός τρόπος» παραγωγής και έτσι αναπτύσσονται πρακτικές αρμόζουσες σε περιοχές με άφθονα νερά, όπως στην αρχαία Ετρουρία, στην μεσαιωνική Τοσκάνη, στο Βένετο και αλλού⁹. Σε όλα τα παραπάνω θα απαντούσα ειρωνικά: ναι, οι Βυζαντινοί δεν γνώριζαν την σαμπάνια, τα αποστάγματα και τις ανακαλύψεις του Παστέρι!

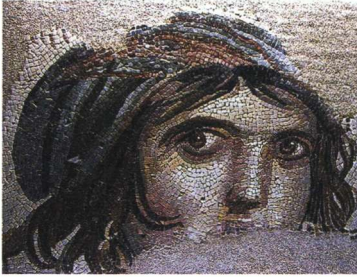
Στο πλαίσιο, λοιπόν, μιας συνοπτικής επισκόπησης του βυζαντινού πολιτισμού του οίνου, η εκ μέρους μου προσπάθεια να καταδειχθεί η συνεισφορά του Βυζαντίου στον αμπελοοινικό τομέα θα μπορούσε να έχει όλα τα χαρακτηριστικά μιας παλαιόιστορικής επιχειρηματολογίας, μιας παρωχημένης απολογητικής με απλή απαρίθμηση των βυζαντινών συμβολών. Πιστεύω ότι τελικά κατόρ-

θωσα να το αποφύγω, καθώς προχωρώ παρακάτω σε μια απολύτως συνειδητή παραθετική και κατά περίπτωση ερμηνευτική παρουσίαση στοιχείων. Δυστυχώς, σε ό, τι αφορά την ιστορία του βυζαντινού οίνου βρισκόμαστε πάντα στην θέση του ιστορικού που πρέπει να επιδεικνύει τα αυτονόητα διαπιστευτήριά του για να αποδείξει εγκωρίως και διεθνώς ότι ο βυζαντινός οίνος υπήρξε. Έτσι, λοιπόν, θα προηγηθεί μια γενική θεώρηση της προσφοράς του Βυζαντίου στον πολιτισμό του οίνου και θα ακολουθήσει στα επόμενα κεφάλαια μια αναλυτικότερη και υποστηρικτική παρουσίαση με το παράδειγμα της Βιθυνίας. Η επιλογή της Βιθυνίας υπαγορεύεται από το γεγονός ότι η ευρύτερη αυτή περιοχή από την αρχαιότητα εθεωρείτο *πολυοινότατος* αλλά και η γειτνίασή της με την βυζαντινή πρωτεύουσα σφράγισε τον οινικό πολιτισμό της Κωνσταντινούπολης και καί' επέκταση ολόκληρης της αυτοκρατορίας.

Ήδη αναφερθήκαμε στην διαμόρφωση μιας νέας συμβολικής, αυτής της αυτοκρατορίας ως



Εικ. 3. Λιπνός με πεστίριο από ψηφιδωτό δάπεδο (τέλη βου αι.), Άγιος Χριστόφορος Καμπ-Χιράμ Λιβάνου. Μουσείο Λούβρου.



Εικ. 4. Γαία ή Μαινάδα από ψηφιδωτό δάπεδο (2ος αι. μ. Χ.), Ζεύγμα. Μουσείο Γκαζιαντέν, Τουρκία.

αμπελώνα. Στην συντελούμενη πολιτιστική κράση, το διονυσιακό έμβλημα, η άμπελος, θα καταστεί το κατεξοχήν φυτικό σύμβολο στην βυζαντινή τέχνη, κατά τον ίδιο τρόπο που πρωταγωνιστές του διονυσιακού θιάσου, Σάτυροι και Σειληνοί, Μαινάδες θα δανείσουν τις στάσεις τους στις απεικονίσεις βιβλικών προσώπων, για παράδειγμα του μέθυσου Νώε ή των μορφών στην σκηνή της Γέννησης και της Προσκύνησης των Μάγων, για να αναφερθώ μόνον σε μια χαρακτηριστική μετακένωση παλιού κρασιού σε νέους ακούσι¹⁰. Αλλά ως επιμένομε λίγο ακόμη στην

αυτοκρατορία ως αμπελώνα, πριν περάσουμε σε μια πιο εμπράγματι τεκμηρίωση. Όπως από πολύ ωρίς τόσο το διονυσιακό σύμβολο εκπολιτισμού και εξουσίας όσο και το βιβλικό θέμα της ισχύος και της εξάπλωσης της άμπελου ως τις άκρες του κόσμου, αλλά και ο Χριστός ως άμπελος και οι μαθητές του ως κλήματα που κατακυριεύουν τον κόσμο με τον θείο λόγο, χρησιμοποιούνται στο οικογενικό όραμα και την δυναστική αυτοκρατορική ιδεολογία του Βυζαντίου. Οι βυζαντινοί αυτοκράτορες στους φυτικούς συμβολισμούς των γενεαλογιών τους και οι λόγιοι εγκωμιαστές τους χρησιμοποιούν την άμπελο ως το κατεξοχήν αυτοκρατορικό, φυτικό σύμβολο. Η εξάπλωση της ισχύος και του κράτους τους ή οι επιγαμίες με ξένες πριγκίπισσες βρίσκουν πρόσφορους συμβολισμούς στις μεταφυτεύσεις κλημάτων και στις παραφυάδες. Στην επίσημη μάλιστα τελετή του τρυγητού εν μέσω των αμπελώνων στο παλάτι της Ιέρειας οι αυτοκράτορες εγκωμιάζονται ως *εύκληματοῦσαι ἄμπελοι*, αλλά και ως κρατῖρες ή ποτίρια ευφροσύνης από όπου τρυγά και πίνει ευφρόσυνα όλη η οικουμένη. Εξάλλου, τόσο η Κωνσταντινούπολη όσο και η ίδια η αυτοκρατορία ως νέα Γη της Επαγγελίας καταγράφηκαν στις συνειδήσεις ως τόπος πλήρης πότου¹¹.



Εικ. 5.
Η μέθη του Νώε.
Εντοίχιο
ψηφιδωτό (13ος αι.),
Άγιος Μάρκος,
Βενετία.



Εικ. 6. Λουτρό Διονύσου. Ψηφιδωτό δαπέδου, Οικία του Αιώνας (4ος αι.), Πάφος.

Αυτή βεβαίως η αντίληψη δεν είναι καθόλου τυχαία, αν λάβουμε υπόψη μας ότι τόσο για τον εξ Ανατολών μουσουλμανικό κόσμο, εξ ορισμού όνιο, όσο και για τους λαούς του Βορρά που μόλις εκχριστιανίζονται, η χριστιανική αυτοκρατορία και πρωτεύουσα των Ρωμαίων της Ανατολής αποτελεί τον κατεξοχόν τόπο τρυφής, αμπελοκαλλιέργειας, παραγωγής οίνου και βεβαίως οινοποσίας. Έτσι η πόλη του Βυζαντίου και η υπό αυτήν αυτοκρατορία συνεχίζει να θεωρείται, σύμφωνα με την παλιά παράδοση, ότι *πάντας μεθύσους τοῦς ἐμπόρους ποιεῖ* και όπου καθεῖς μπορεί να ομολογήσει *ὄλην ἐπίνομεν πὴν νύκτα σφόδρα ἄκρατον*. Ειδικά οι Σλάβοι, οι Βαράγγιοι αλλά και οι λαοί της στέππας, μάλιστα μετά τον εκχριστιανισμό τους, εξελάμβαναν την αυτοκρατορία ως την κατεξοχόν χώρα των αμπελώνων και ως τόπο πλήρη πότου, καθώς μάλιστα αποζητούσαν ή επεδίωκαν να προμηθεύονται κρασί και λάδι από το Βυζάντιο. Αν όμως οι λαοί του Βορρά θεωρούσαν το Βυζάντιο ως τόπο τρυφής και πότου, οι Βυζαντινοί με τη σειρά τους αξιοποιώντας αρχαίες παραδόσεις ή και βαρβαρικές υπαρκτές συνήθειες, απέδιδαν στους νέους φίλοι τους ακραίες συμπεριφο-

ρές πότου, όπως συμπόσια με κρανία-ποτήρια ή νομοθεσίες κατά της αμπελοφυγίας (η περίπτωση των Αβαροσλάβων και Βουλγάρων του Κρούμου)¹². Εξάλλου, κρασί και λάδι αποτελούσαν από παλιά, μεταξύ άλλων, τα *κεκαλυμμένα* προϊόντα, δηλαδή τα είδη που απαγορεύονταν να εξαχθούν στους εχθρούς της αυτοκρατορίας. Η απαγόρευση αυτή, που εφαρμοζόταν κατά περίπτωση, λειτουργούσε ορισμένες φορές και ως μπιόκοτάζ, ως



Εικ. 7. Κρατήρας (ι) Αντιοχείας (6ος αι. :). Μητροπολιτικό Μουσείο Τέχνης, Νέα Υόρκη.



Εικ. 8. Τρύγος και ληνοβασία. Εντοίχιο ψηφιδωτό (4ος αι.), Μουσείο Αγίας Κωνσταντίας, Ρώμη.

εκβιασμός, αιτιολογείται δε ακόμη και κατά τον 10ο αιώνα ως μέσον αποδυνάμωσης των εχθρών: *Νενομοθέτται μὲν γὰρ τοῖς πάλαι περὶ τοῦ μὴ δεῖν πρὸς τοὺς πολεμίους διαπορθημεύεσθαι ἢ συγκροτεῖν αὐτοὺς μέλλει καὶ βιασιτέρους ἀποτελεῖν*³.

Καθὼς ἡ μεσογειακὴ τριλογία οἶνος-ἐλαιον-ἄρτος αποτελοῦσε τὴν βασικὴ προϋπόθεση γιὰ τὴν τέλεση τῶν χριστιανικῶν μυστηρίων καὶ ἄλλων ἐκκλησιαστικῶν λατρευτικῶν τελετῶν, ἡ χριστιανικὴ αυτοκρατορία ἔπρεπε νὰ διαθέτει σὲ πληρομονίᾳ τὰ προϊόντα αὐτὰ τόσο γιὰ τὴν ἀνάγκη τῆς ὅσο καὶ γιὰ νὰ τὰ προβάλλει, ἐκτὸς τῶν

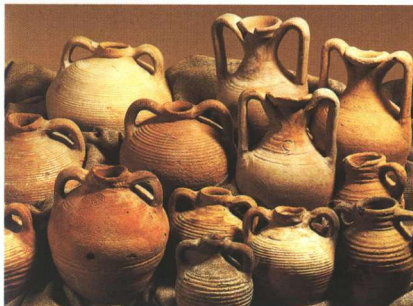
ἄλλων, ὡς τὰ κύρια παραγωγικὰ χαρακτηριστικὰ τῆς, ὡς τὸν ἰδιαίτερο πλοῦτό τῆς. Ἐκχριστιανισμὸς σήμαινε καὶ σημαίνει αὐτόματα καὶ αναγκαστικὰ ἐπαφὴ ἢ παράδοση ἀνευ ὀρων στὸν πολιτισμὸ τοῦ ευχαριστιακοῦ οἴνου καὶ ὄχι μόνον αὐτοῦ, χριστιανὸς δε ἀνευ οἴνου δεν νοεῖται, οἴνου ευχαριστιακοῦ ἢ θεραπευτικοῦ. Ὁ εκχριστιανισμὸς, λοιπὸν, τῶν λαῶν αὐτῶν ἀπὸ τὸ Βυζάντιο πρὲπει νὰ θεωρηθεῖ ὅτι ἀποτελεῖ μὴ ἀκόμη μείζονα βυζαντινὴ προσφορά στὴν διάδοση τοῦ πολιτισμοῦ τοῦ οἴνου σὲ λαοὺς κυρίαρχα ἀσίτους ἢ зуθοπότες. Ἡ ἰδρυση τοῦ ὁποῖου κέντρου χριστιανικῆς λατρείας συνενάγεται φύτευση ἀμπελώνα καὶ παραγωγή ἢ προμήθεια οἴνου γιὰ τὴν θεῖα ευχαριστία. Ἐπίσης, ἡ παρουσία τοῦ βυζαντινοῦ στρατοῦ στὴς ἀκρὲς (limes), οἱ ἐκστρατεῖες καὶ οἱ φρουρὲς στὰ σύνορα ἀπαιτοῦσαν μεγάλες ποσότητες κρασιοῦ ποῦ μεταφέρονταν μὲ τὴν ἀνὼνα (annona militaris), τὸ στρατιωτικὸ σιμπρέσιον. Ἡ ἀρχαιολογία, λοιπὸν, τὰ τελευταῖα χρόνια ἔχει νὰ προσφέρει πλήθος τεκμήρια (ἀμφορεῖς, μαγαρικά, κανδιλῆς, λυχνάρια καὶ ἄλλα σκεῦη) ποῦ μαρτυροῦν τὴν ἐξαγωγή κρασιοῦ καὶ ἐλαίου ἀπὸ τὸ Βυζάντιο κατὰ τὸν 5ο-7ο αἰῶνα σὴν Νοσημδία, σὴν Αἰθιοπία, σὴν Νοβία, σὴν Καύκασο, σὴν ἐνδοχώρα τῆς Κριμαίας, σὴν Ἰρλανδία καὶ σὴν



Εικ. 9. Ὁ Διόνυσος δωρίζει τὸ σταφύλι στὸν Ἰκάριο. Ψηφιδωτὸς παπέδου (τέλη 3ου αι. μ.Χ.), Οἰκία τοῦ Διονύσου, Πάφος.

Αγγλία¹⁴. Το ίδιο διαπιστώνεται και αργότερα κατά τον 10ο-12ο αιώνα στους εκχριστιανισμένους λαούς σε όλο το μήκος του Βόλγα ως το Νόβγκοροντ και την Σκανδιναβία¹⁵. Δεν αναφερόμαστε, βεβαίως, στην βαλκανική χερσόνησο των Αβαροσλάβων και των Πρωτοβουλγάρων, δηλαδή σε περιοχές που αποτελούσαν ήδη από την αρχαιότητα χώρο διείσδυσης του αρχαίου οινικού πολιτισμού.

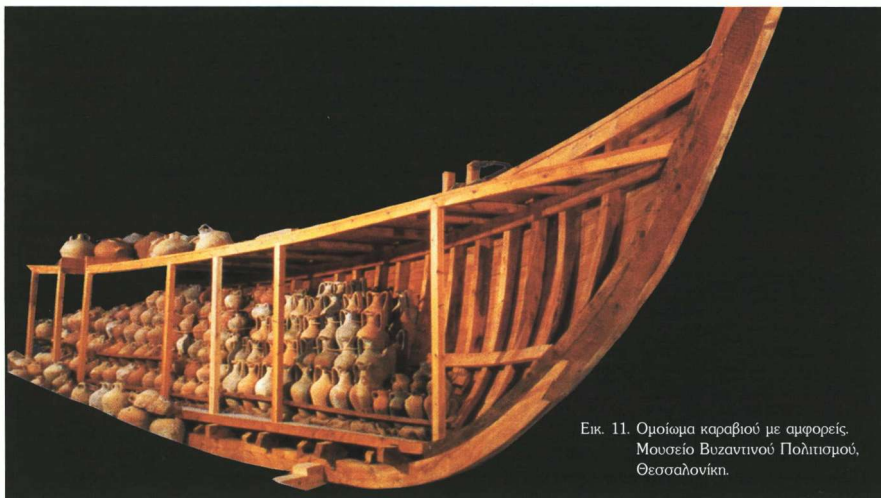
Κατά την διείσδυση του βυζαντινού οινικού πολιτισμού στις χώρες αυτές διαπιστώνεται και μια καινοτομία που αφορά βεβαίως τον νέο τρόπο διακίνησης οίνου σε όλη την αυτοκρατορία: η καθιέρωση μετά τον 7ο αιώνα νέων, ειδικών αγγείων μεταφοράς του οίνου, των *μαγαρικῶν*, αλλά και των *βουτιῶν* ή *βουτσιῶν*. Πρόκειται για μια άλλη, επίσης βυζαντινή συνεισφορά, που αποτελεί μετεξέλιξη πρακτικών του αρχαίου κόσμου. Όντως, τα νέα αυτά δοχεία συνιστούν ένα σημαντικό νεωτερισμό, κατά μια άποψη υπαγορευμένο από την νέα ναυπηγική ή με επιπτώσεις σε αυτήν. Πάντως, αυτή η καινοτομία, εκτός από τις νέες ανάγκες αποθήκευσης και μεταφοράς οίνου που την επιβάλλουν, θεωρείται ότι υπακούει, όσον αφορά τα ξύλινα σκεύη και δοχεία, τα *βουτιά*, σε ήθη και πρακτικές λαών των δασών, του Βορρά και της Δύσης, λαών



Εικ. 10. Εμπορικοί αμφορείς (μαγαρικά). Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού, Θεσσαλονίκη.

των οποίων οι δραστηριότητες εγγράφονται στην ονομαζόμενη «βυζαντινή κοινοπολιτεία»¹⁶.

Στο σημείο αυτό πρέπει να υπογραμμισθεί η συνεισφορά των μονών και γενικώς της Εκκλησίας, κυρίως κατά την μεσοβυζαντινή εποχή, στην διάδοση και περαιτέρω διαμόρφωση επί το χριστιανικότερον του πολιτισμού του οίνου. Ο πότος και τα συμπόσια του αρχαίου κόσμου μετεξελίχθηκαν σε ηθικότερες και προσφορότερα αποδεκτές μορφές οινοποσίας, επισήμως τουλάχιστον.



Εικ. 11. Ομοίωμα καραβιού με αμφορείς. Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού, Θεσσαλονίκη.

Έχει μάλιστα υποστηριχθεί ότι τάση του επίσημου χριστιανισμού υπήρξεν η μετατροπή της ελεύθερης λαϊκής διονυσιακής λατρείας από ενθουσιαστική σε ελεγχόμενο από την Εκκλησία λειτουργικό θέαμα και ακρόαμα. Με την καταδίκη ακραίων μορφών συμποσιασμού και με έμφαση στην κράση του οίνου, το Βυζάντιο θα καθιερώσει το νέο όνομα για τον οίνο, το *κρασίν*, όπως επίσης με βάση την ρωμαϊκή του παράδοση θα υιοθετήσει ευρέως ως δημόδη την λέξη *μούστος* αντί για *γλεύκος*. Στο εξής νέες λέξεις χρησιμοποιούνται πλέον για πλήθος αμπελοοικινικών εργαλείων, σκευών και σχετικών με το κρασί δραστηριοτήτων:

*κραβατή, κουρμούλα, οϊνάρι(ο)ν, κρασίν, μούστος, κονδίτος, φούσκα, καῦκος, καυκίον, μαγαρκόν, κούπα, βούτη, βουτζιόν, πιγκέρνης, ταβέρνα*¹⁷. Έτσι, με το τέλος του αρχαίου κόσμου και με την διαμορφούμενη νέα πραγματικότητα λόγω της επέλασης του Ισλάμ και της βαθειάς διείσδυσης των “βαρβάρων” του Βορρά, επιβάλλονται νέοι τρόποι επιβίωσης και συντήρησης. Εγκαταλείπονται οι ανοικτές πεδιάδες, η εκτατική αμπελοκαλλιέργεια και οι διακινήσεις προϊόντων υποχωρούν και μια καχύποπτη αντιμετώπιση των φυσικών φαινομένων, αν και από παλιά παρούσα, την φορά αυτή κυριαρχεί. Διαμορφώνονται έτσι νέες αντιλήψεις που ασκούν επιρροή στην αμπελουργία και στην κατανάλωση οίνου. Τα ονόματα των κρασιών της αρχαιότητας εξαφανίζονται, ως και αυτή η έννοια της ποικιλίας και της καλής, ποιοτικής σοδειάς¹⁸.

Πολλοί θάνατοι θεωρούνται αποτέλεσμα δηλητηριάσεων κατά τα συμπόσια, έργο δαιμόνων και πιγκερνών. Στο εξής, ακραίες θεωρήσεις κατά του οινόφιλου τρόπου ζωής της ύστερης αρχαιότητας θερμοθετούνται και κυριαρχούν, επισήμως τουλάχιστον. Βεβαίως, ο λαϊκός, οργιαστικός Διόνυσος

ποτέ δεν εξέλιπε. Απεναντίας μάλιστα, παρά τα κηρύγματα και τις κατά καιρούς καταδίκες του οινόφιλου τρόπου ζωής από τις Συνόδους, συνέχιζαν προκλητικά να υπάρχουν βακχικές πανηγυρικές τελετές, πορνεία και οινοποσία στους προσφάτως εκχριστιανισθέντες, στις τάξεις του στρατού και των αγροτών, στα λιμάνια, στα εμπορεία, στις πόλεις-κάστρα, στα εκεί πανδοχεία, καπηλεία και ταβέρνες¹⁹. Ο Βάκχος είχε, επίσης, πολλές φορές υποτάξει με τα θέληγτρά του τα ίδια τα ανάκτορα δημιουργώντας πλειάδα εμβληματικών μέθυσων αυτοκρατόρων, τουλάχιστον σύμφωνα με τα γραφόμενα από τους επικριτές και εχθρούς των ανάκτων²⁰.

Παρά τα κηρύγματα κατά της άκρατης οινοποσίας και τις καταδίκες των συμποσιών, η κράση του οίνου με νερό, ενώ δίδει το νέο όνομα για τον οίνο, το κρασί, η ίδια ως πρακτική σταδιακά εγκαταλείπεται. Ήδη στα μεσοβυζαντινά χρόνια, εξαιρουμένων των επιστήμων εστιάσεων στα ανάκτορα και στις μονές, η θερμοδοσία και η κράση του οίνου με νερό μοιάζει να υποχωρεί σταδιακά μέχρι και να εγκαταλείπεται. Η ακρατοποσία κυριαρχεί στο



εξής και τούτο αποτελεί μια ακόμη σημαντικότητα τομή στην διαδικασία του πότου, σε σχέση με τις επικρατούσες συνήθειες κατά την ύστερη αρχαιότητα και τους πρωτοβυζαντινούς χρόνους. Δίπλα στον μέθυσο αυτοκράτορα συμπληρωματικά αναδύεται στις μονές, όπου και αρχικά κατασκευάζεται, ο κατεχοκίνη ακρατοπότης, μέθυσος του Βυζαντίου, ο τύπος του μέθυσου μοναχού, του κρασοπατέρα. Έτσι, μετά το τέλος του αρχαίου κόσμου σε μια μεταβατική εποχή, η διαρκώς προβαλλόμενη από τους μοναχούς και θεολόγους ευχαριστική ή θεραπευτική μόνον δύναμη του οίνου, σε συνδυασμό με την υποκριτική αγιότητα και τον προκλητικό πλουτισμό των πατέρων δημιουργεί

αντιδράσεις. Η ακραία μοναστική θεώρηση του οίνου, συγκρουόμενη με την πραγματικότητα των μέθυσαν και κραπαλούντων μοναχών δίνει αφορμές για σάτιρα και ωμή διακωμώδηση των πατέρων. Ήδη πριν από τον 10ο και κυρίως 11ο αιώνα (οπότε επανεκτιμάται επισήμως και καταγράφεται η φίλοιος συμπεριφορά από τα ανερχόμενα κοινωνικά στρώματα) η κατασκευή ενός φιλολογικού τύπου, ας μου επιτραπεί η έκφραση, ενός ανθρωπολογικού χαρακτήρα, του κρασοπατέρα, αποτελεί ένα βυζαντινό πρωτότυπο δημιουργήμα. Επίσης στους βυζαντινούς ακριβώς χρόνους δημιουργούνται ή μεγιστοποιούνται, με την αξιοποίηση βεβαίως της αρχαίας παράδοσης, η ετυμολογία των ασκτών και της άσκησης από το ασκός, τα λογοπαίγνια με το καύκος και καυκοδιάκονος, ο παραλληλισμός της θάλασσας με τα κρασιά και της βάρκας με το κρασοπότηρο, αλλά και τα θέματα του πνιγμού σε κρασί ή θάλασσα, του τρύγνου ως πολέμου και έρωτα. Πρόκειται για μια θεματική που θα παραλάβει με την σειρά του ο νέος ελληνισμός για να σφραγίσει την συμποτική του καθημερινότητα²¹.

Οι κατασκευές αυτές, ειδικά του μέθυσου μοναχού και κρασοπατέρα, λειτουργούσαν ως κοινωνική σάτιρα, ως κριτική σε μια αγροτοοικονομική πραγματικότητα, όταν οι εκπρόσωποι μονών και γενικά της Εκκλησίας αποτελούσαν τους κατεξοχίτην φιλοκτήμενες, «αμπελοκτμητιές» και φιλάμπελους, μεταφορικός και κυριολεκτικός, καθώς εμφανίζονταν ως οι κάτοχοι, φίλοι και διαχειριστές της αληθινής αμπέλου αλλά και του κρασάμπελου. Όντως, οι αμπελώνες και η οινοπαραγωγή των μονών είχαν λάβει κατά καιρούς τέτοια έκταση, ώστε ανάγκασαν τους κρατούντες να επέμβουν με ειδικά μέτρα προς περιορισμό τους. Για παράδειγμα, κατά τους 11ο-12ο και εξής αιώνες σημαντικές μονές του Αγίου Όρους, αλλά και η μητρόπολη Θεσσαλονίκης, διέθεταν πλήθος αμπελώνων²². Εξάλλου, ανά εποχές αλλά κυρίως κατά τα υστεροβυζαντινά χρόνια, οι αγρότες για να μεταβιβάσουν το τέλως, τον φόρο που έπρεπε να πληρώνουν, δώριζαν τα αμπέλια τους στις μονές με αποτέλεσμα την αύξηση των μοναστηριακών αμπελώνων. Διαφορετική αλλά ενδιαφέρουσα είναι και η υστεροβυζαντινή περίπτωση των λεγομένων ταφικών αμπελιών, δηλαδή αμπελιών που οι ιδιώτες παρα-



Εικ. 12. Μαγαρικά (β' μισό 11ου αι.) με εμπέστο κυκλικό σφράγισμα (α) και με επιγραφή (β) από Αγία Σοφία Θεσσαλονίκης. Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού, Θεσσαλονίκη. γ) Σφραγίδες αμφορέων (10ος-11ος αι.), Μαρώνεια και Πόρτο-Λάγος.

καρούσαν στις μονές για να έχουν το δικαίωμα ταφής εντός του μοναστηριακού περιβόλου²³.

Στο ευρύ φάσμα των εργασιών που απαιτούσαν οι αμπελώνες, τα οινόφυτα, αμπέλια, αμπελοχώραφα και αμπελοτόπια, απασχολούνταν οι αμπελουργοί, αμπελικοί, αμπελοκόμοι, αμπελοτόμοι, αμπελοεργάται, αμπελοφύλακες και δραγάται. Η συγκαλλιέργεια αμπελιού με οπωροφόρα και λαχανικά ήταν ιδιαίτερα διαδεδομένη και δηλώνεται με τους όρους, συναμπελισμένοι αμπελώνες, κήποι αμπελικοί, αμπελοκήπια, αμπελοπερίβολα ή αμπελοπερίβολια και αμπελοκηποπερίβολια. Με βάση τα διάφορα έγγραφα πληροφορούμαστε για την φύτευση νέων αμπελιών (νεόφυτα, έμφυτευται), για την φροντίδα νέων ή εγκαταλειμμένων, για την ανανέωση (ἀποκατάστασις)



Εικ. 13. Ο οικοδεσπότης, οι γεωργοί (με λιηγάρια και κλαδευτήρια) και ο αμπελών. Paris. gr. 74, φ. 39β (11ος αι.).

γερασμένων, αφρόντιστων ή άγριων αμπελιών (παλαιάμπελα, χερσάμπελα, έρμηάμπελα, άγριάμπελα)²⁴. Μεγάλοι αμπελώνες με κτιστούς ή λαξευτούς ληνούς, με πιεστήρια-γαλεάγρες και οινώνες, ανήκαν κυρίως στις μονές και στους ισχυρούς γαιοκτήμονες ή αποτελούσαν βασιλικά κτήματα και καλούνταν *δεσποτικοί αμπελώνες*, *δεσποτικά αμπελία*²⁵. Μια πρωτοβυζαντινή ανεκδοτολογική πυχκή καταπάτησης αμπελώνα χήρας από την αυτοκράτειρα Ευδοξία δημιουργεί τον πρώτο εμβληματικό δεσποτικό αμπελώνα ως *dominium directum* με όλες τις επακόλουθες νομικές και συμβολικές μυθοπλασίες περί ιδιοκτησίας και εξουσίας²⁶. Οι μεγάλοι αμπελώνες καλλιεργούνταν από παρόικους, εκμισθώνονταν σε χωρικούς, σε εξαρτημένους ή ελεύθερους καλλιεργητές που κατέβαλαν μίσθωμα σε είδος (κρασί) ή χρήμα. Αγροτεμάχια με μικρά αμπελία (*άμπελίτζια*, *άμπελίδια*), ανήκαν σε μικρούς καλλιεργητές που πιστεύεται ότι αποτελούσαν την πλειονότητα. Κάποια αμπελία αποτελούσαν κρησικτισία καθώς φτεύονταν (*έξ άναστήματος*) από τους αγρότες σε ακαλλιεργητες, κρατικές ή μοναστηριακές γαίες· σε κάποιες περιπτώσεις

εικάζεται κατοχή αμπελώνων από παρόικους, ενώ με τον όρο *άμπελόπακτιον* δηλώνονταν οι εκμισθώσεις οι οποίες ποικίλλουν ανάλογα με την ποιότητα και την παραγωγή του αμπελιού²⁷. Σε μεσοβυζαντινά και υστεροβυζαντινά συμβόλαια μεταξύ μεγαλοκτηματιών και ενοικιαστών, η κατοχή των εσόδων επίσης ποικίλλει: στον γαιοκτήμονα δίδεται από τον καλλιεργητή άλλοτε η μισή σοδειά του κρασιού και άλλοτε το 1/5 ή και το 1/10²⁸. Κατά την υστεροβυζαντινή εποχή υπολογίζεται ότι τουλάχιστον το 74%-96% του αγροτικού πληθυσμού διέθετε από ένα αμπελί, ενώ οι αμπελώνες καταλάμβαναν το 16% της καλλιεργούμενης γης, ποσοστά που μαρτυρούν την έντονη εμπορευματοποίηση της παραγωγής²⁹.

Πιστεύεται, αν και δύσκολα μπορεί να υπολογιστεί, ότι η αμπελοργαία εξασφάλιζε υψηλά εισοδήματα και ότι η ενασκόληση με την αμπελοκαλλιέργεια ενισχύθηκε περαιτέρω από την αυξημένη εμπορευματοποίηση του κρασιού. Μάλιστα, από τον 12ο αιώνα κ.ε. διαπιστώνεται τόσο αύξηση της τιμής των αμπελώνων και μια γενικευμένη επένδυση σε αυτούς ως εμπορεύσιμων καλλιεργειών (ό,τι ακριβώς είχε σημειωθεί σε μεγαλύτερη

κλίμακα, βεβαίως, κατά τον 5ο και 6ο αιώνα στην Συροπαλαιστίνη και Αίγυπτο), όσο και αύξηση της διακίνησης του οίνου και επικερδές οινοεμπόριο³⁰. Οι βυζαντινοί οινέμποροι από τα διάφορα εμπορεία διακινούσαν το κρασί προς την Κωνσταντινούπολη, την Θεσσαλονίκη και τις άλλες πόλεις της αυτοκρατορίας, οι δε ιταλοί έμποροι προς και από διάφορα κέντρα ανά την Μεσόγειο³¹. Οι εμπορευόμενοι το κρασί διά θαλάσσης πλήρωναν το *κομμέρκιον* ή την *δεκατεία τῶν οἰναρίων*, δασμό κατά την μεταφορά και πώληση των κρασιών. Όπως, μάλιστα, διευκρινίζεται, οι οινοπράτες έδιναν την *δεκατεία*, δηλαδή ένα αγγείο, *με(α)γαρικόν*, για κάθε δέκα που εισήγαγαν στην Κωνσταντινούπολη ή ένα *μέτρον* κρασί σε κάθε δέκα μέτρα που διακινούσαν με *πίθους* και με βαρέλια (*βαγένια* ή *βουζιά*)³². Κρασί εμπορευόταν, επίσης, η μονή της Πάτμου και η αθωνική μονή Μεγίστης Λαύρας. Ειδικά οι μονές του Άθωνα κατείχαν, όπως και η μητρόπολη Θεσσαλονίκης, μεγάλους αμπελώνες ανά την Μακεδονία αλλά κυρίως στην Χαλκιδική. Ο Ευστάθιος, αρχιεπίσκοπος Θεσσαλονίκης, θα κατηγορήσει τους μοναχούς και άλλους εκκλησιαστικούς ότι ενδιαφέρονται περισσότερο για την αμπελουργία και τα κρασιά παρά για τα πνευματικά τους καθήκοντα. Για παράδειγμα, η μονή Μεγίστης Λαύρας τον 12ο αιώνα διέθετε τέσσερα πλοία για την μεταφορά κρασιού στην Κωνσταντινούπολη και είχε εξαιρεθεί, όπως παλαιότερα και η Πάτμος, από την καταβολή του δασμού της *δεκατείας τῶν οἰναρίων*³³.

Η διακίνηση κρασιού, και βεβαίως άλλων προϊόντων, ήταν τέτοιας κλίμακας, ώστε ο μακρόβιος τελωνειακός σταθμός της Αβύδου στον Ελλήσποντο μάλλον αποσυμφορήθηκε κατά τους μεσοβυζαντινούς χρόνους και στο γειτονικό εμπόριο των Κοιλών συγκεντρώνονταν τα κρασιά της περιοχής που προορίζονταν προς εξαγωγή. Το 1136 η εισπραξη της δεκατείας των οιναρίων των Κοιλών παραχωρήθηκε στην μονή Παντοκράτορος της Κωνσταντινούπολης³⁴. Οι πλούσιοι αμπελώνες των μονών και η αμπελουργία ως κυρίαρχη δραστηριότητα των μοναχών χαρακτηρίσαν επίσης, όπως θα δούμε στα επόμενα κεφάλαια, την με έντονη μοναστική παράδοση Βιθυνία, η οποία αποτελούσε διαχρονικά την

σημαντικότερη βυζαντινή επαρχία παραγωγής γλυκών οίνων.

Κατά την εποχή της έντονης εμπορευματοποίησης του κρασιού, δηλαδή στην αυγή του νεότερου κόσμου, όταν η Βιθυνία και η Θράκη θα πέσουν οριστικά στα χέρια των Τούρκων (14ο αιώνα), η Κωνσταντινούπολη θα βρεθεί για πρώτη φορά και επί μακρόν χωρίς ενδοχώρα. Αν και από παλιά γνωρίζομε ότι υπήρχαν αμπελώνες και περιβόλια εντός των τειχών, όμως τώρα πλέον σε αυτήν την καλά τειχοσμένη και ανά περιοχές ερειπωμένη πόλη-νησίδα μαρτυρούνται πολλοί αμπελώνες, πλήθος από ταβέρνες και μια νέα τάξη εκκλησιαστικών και αρχόντων, η οποία έχοντας χάσει τις περιουσίες της, στρέφεται στο εμπόριο και στην βιοτεχνία, κατασκευάζει βαρέλια και εμπορεύεται κρασί³⁵. Οι γλυκές οίνοι Μονεμβάσιος - μονοβασ(ι)ά - *malvasia* μαζί με τα άλλα κρασιά των λατινοκρατούμενων χωρών της αυτοκρατορίας πωλούνται και στην Κωνσταντινούπολη και η εμπορία τους θα γίνει αντικείμενο διεκδικήσεων από τις εμπορικές πόλεις της Ιταλίας, κυρίως την Βενετία και την Γένοβα³⁶. Στις ακτές του Βόσπορου, ο «πόλεμος των ταβερνών», ο πόλεμος μεταξύ των βυζαντινών εμπόρων, μάλιστα αυτών της Μονεμβασίας, των Βενετών και των Γενουατών για την διακίνηση, εκτός των άλλων, και του οίνου με τις διεκδικούμενες φοροαπαλλαγές, ήδη κατά τον 11ο αλλά κυρίως κατά τον 13ο και 14ο αιώνα, κάνει πλέον να ηχεί μόνον πολεμική σάλπιγγα στα αυτιά των οινόφιλων Βυζαντινών, αντί για τους αυλούς των συμποσίων. Οι Βυζάντιοι στην απόλυτη «σύγχυσις» δεν χρειάζεται πλέον να μεταφέρουν τις ταβέρνες τους στα τείχη, καθώς τείχη προστασίας και εμπορικής δύναμης έχουν γίνει τα καπνεία, οι υπηκοότητες των καπνίων, οι άδειες λειτουργίας ταβερνών. Στις ταβέρνες αυτές, χώρους νωορμίας και πολλαπλής συναλλαγής, παίζεται το πολιτικό παιχνίδι της επιρροής και της κυριαρχίας, και όπου, σύμφωνα με τους στίχους του Φιλί, οι φιλήδονες καπνίτιδες κερνούν κρασί έτοιμες να καταπιούν, να καταποντίσουν ως στόματα οκέα-νια, ως ατλαντικές θάλασσες, ναυτικούς και εμπόρους³⁷.

Κι εδώ στο τέλος του Μεσαίωνα βρισκόμαστε μπροστά στην αναμφισβήτητη παραδοχή της πιο



Εικ. 14. Ο άγιος Γεώργιος απελευθερώνει τον αιχμάλωτο οινόχοο. Σταυροφορική εικόνα (13ος αι.). Βρετανικό Μουσείο, Λονδίνο.

σημαντικής προσφοράς του Βυζαντίου στον οινολογικό χάρτη της νέας Ευρώπης. Μια συμβολή-συνέπεια της δυναμικής του οινεμπορίου. Το Βυζάντιο, κατά τους χρόνους των δύο αλώσεών του από Σταυροφόρους και Τούρκους, σύμφωνα πάντα με την συμβολική των αποκαλυπτικών διηγήσεων της εποχής, δέχεται ως αυτοκρατορία-αμπελών την καταστροφική επιβουλή των εξ Ανατολών και εκ Δύσεως θηρίων (το θέμα σύαγρος - αγριόχοιρος σε αμπελώνα) που εισβάλλουν και αρπάζουν τον αμπελοοινικό του πλούτο³⁸. Σε μια ορθολογική και καθόλου αποκαλυπτική ανάγνωση

τούτο μεταφράζεται: Από το Βυζάντιο μεταφέρονται στη Λατινική Δύση προς μετάφραση και αξιοποίηση από τους δυτικούς αγρόνομους τόσο τα *Γεωπονικά* του Κασσιανού Βάσσου, αλλά επίσης κλίματα, κρασιά και κυρίως πρακτικές για την παρασκευή του μοναδικού οίνου όλου του μεσαιωνικού κόσμου και της Αναγέννησης, του Μονεμβάσιου - malvasia. Η Δύση γνωρίζει, εκτιμά, αναζητεί και τελικά καθιερώνει σε ευρωπαϊκή και παγκόσμια τότε κλίμακα ένα κρασί δεσποτικό. Πρόκειται, όντως, για εξαιρετική συμβολή του βυζαντινού αμπελοοινικού πολιτισμού στον ευρωπαϊκό πολιτισμό του οίνου στον οποίο δικαιωματικά το Βυζάντιο ανήκει³⁹.

Πιστό στην αρχαία του παράδοση, ακόμη κι όταν μετακενώνει σε νέους ασκούς το παλιό κρασί, *πάντας μεθύσους ποιεί τὸ Βυζάντιον*, όπως θα επαναλάβει στα τέλη του 12ου αιώνα ο Νικήτας Χωνιάτης, μιλώντας μας για τον *συντίθη ἡγεμόνα τὸν οἶνον*⁴⁰. Και οι νέοι ἥρωες του Βυζαντίου, οι ἅγιοι του, εκτός από *μυροβρύτες* είναι και *κρασοβρύτες*, είναι μεθυστές και προστάτες των αμπελών, της τρυφής και της βλάστησης. Είναι απελευθερωτές των απαχθέντων οινόχων και πιγκερνών, των βυζαντινών Γανυμήδηδων, τους οποίους ακόμη με μια κούπα κρασί στο χέρι οι ἅγιοι Καβαλάρηδες τους αρπάζουν και πάνω στα ἄλογα καλπάζουνε μαζί προς την ελευθερία, που μόνον ένας λυτρωτής, Λυαίος θεός, Διόνυσος, μπορεί να χαρίσει⁴¹. Πρόκειται για έναν καλπασμό προς την αυτοκρατορία των αμπελώνων, για μια αναζήτηση του ιερού, κοσμικού κρατήρα: «Κι εκεί στον μυστικό ή φυσικό αμπελώνα της Ρωμανίας που συχνά επισκέπτεται ή εγκαταλείπει ο θεός του, χριστιανοί αυτοκράτορες και λαοί θάλλουν ως ἄμπελοι και κλήματα φυτεμένα από την δεξιά του... και συντελείται μια νέα διγενής Θεοφάνεια σε ένα τόπο πλήρη πότου, όπου νηφάλια ή βακχικά πίνουν εξ αυτού πάντες»⁴².



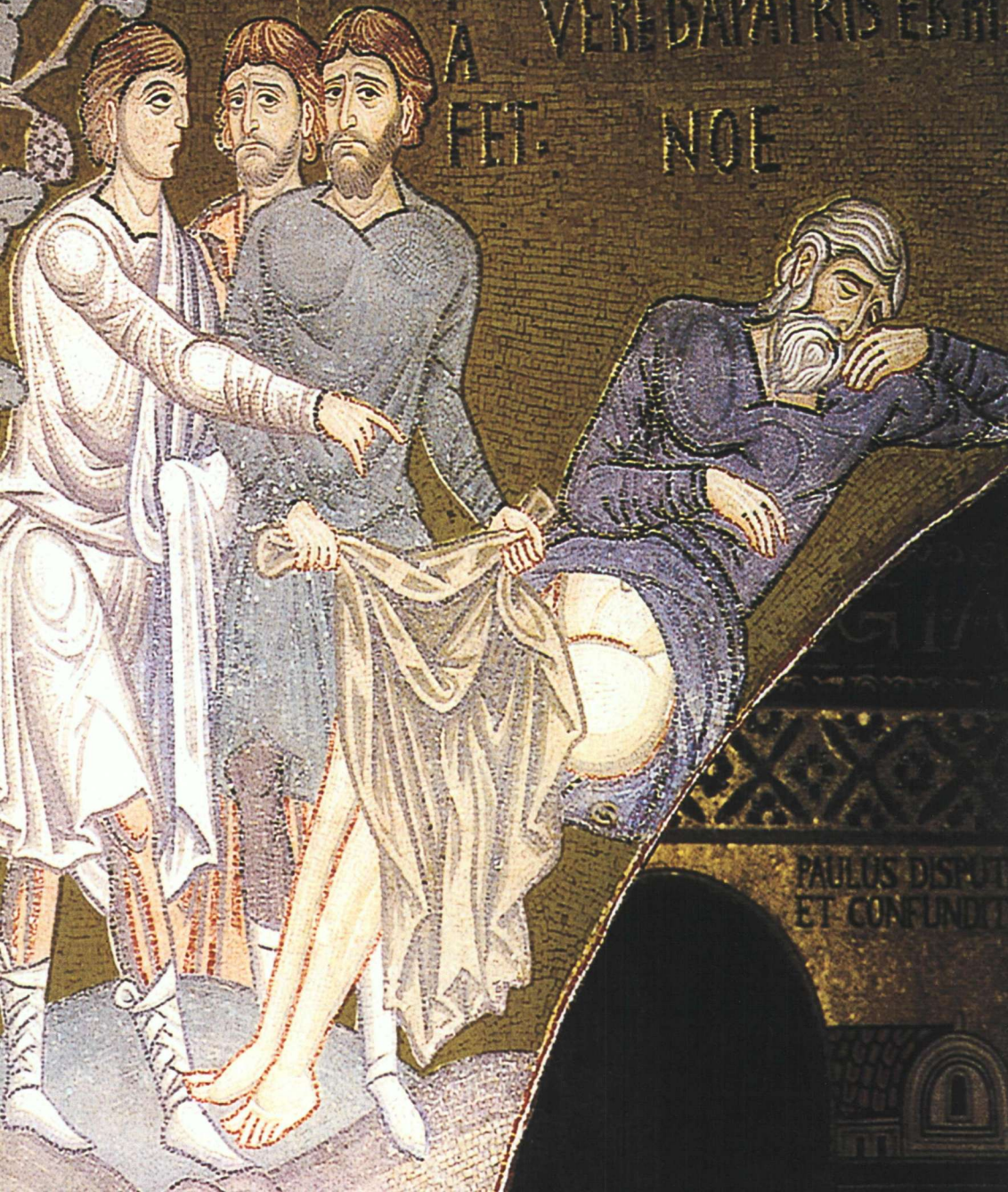
CHAM SEM

HIC OSTENDIT CHA

VERE DAPATRIS EBRI

A
FET

NOE



PAULUS DISPO
ET CONFUNDI

Ψύχος και οίνος

Στην Σταυρούλα Κουράκου - Δραγώνα

Χαριδότης δέ ἐστιν ὁ Διόνυσος ἐς ταῦτον λεγόμενος Ἥλιφ συμβασιλεύειν⁴³. Αν σύμφωνα με τον Ιουλιανό, ο Διόνυσος συμβασιλεύει με τον Ἥλιο στην μεσογειακή αυτοκρατορία τους, σίγουρα δεν συμβασιλεύει σε μέρη ανήλια ή κεκαυμένα, όπου υπήρχαν ελάχιστα αμπέλια και νερούλα κρασιά αλλά κυρίως παράξενα ήθη πότου, τα οποία είχαν από πολύ παλιά προκαλέσει την περιέργεια των οινοφίλων της εύκρατης μεσογειακής ζώνης. Λόγω υπερβολικού ψύχους ή καύσωνα σε αυτά τα μέρη κυριαρχούσαν τα σπαρτά και διάφορες σπώρες· οι δε κάτοικοι μιμούταν το κρασί παρασκευάζοντας ποτά από σπόρους, καρπούς δένδρων, ριζες: *πίνουσι γοῦν ζῦθον Αἰγύπτιοι, κάμον Πάιοι, Κελτοὶ κερβησίαν, σίκερα Βαβυλώνιοι. Διόνυσος γὰρ αὐτοὺς κατέλιπεν ἄργισμένους καὶ οὐδὲν ἐκείνοις ἀμπελοουργίας ἐδωρήσατο, μόνους τὰ ἐπινίκια γεωργοῖς* "Ἐλλησι τρωῶν [ἀλαζων ὁ λόγος]⁴⁴. Πριν, λοιπόν, περάσουμε και εμεῖς αλθαζονικά στους συνεχιστές των Ελλήνων γεωργών, στους βυζαντινούς αμπελοουργούς και στα φημισμένα βυζαντινά κρασιά του ήλιου και της θερμότητας, μάλιστα αυτά της Βιθυνίας, θεωρήσαμε χρήσιμη, ως αντίστιξη, την παρουσίαση των ποτών και των κρασιών του ψύχους. Πρόκειται για μια ενδιαφέρουσα παράμετρο στις οινικές αντιλήψεις του αρχαίου και βυζαντινού κόσμου, καθώς η επίδραση του ψυχρού κλίματος στην αμπελοργία και οινοπαραγωγή, αλλά και η επικρατούσα στον Βορρά και στην Λιβύη ζυθοποσία, αποτελούσαν κριτήρια διαφοροποίησης του πολιτισμού της Μεσογείου από αυτόν των «βαρβάρων». Η σκυθική ερημία του

Βορρά και η λιβυκή ενδοχώρα του Νότου, δύο κλιματολογικά άκρα, ορίζουν σύμφωνα με τις αντιλήψεις αυτές τον εύκρατο μεσογειακό κόσμο και οριοθετούν τον πολιτισμό του οίνου. Επιλέξαμε ως παραδείγματα δύο ποιητικά κείμενα⁴⁵ που ορίζουν χρονικά μια περίοδο 400 κρίσιμων χρόνων (4ο-9ο αιώνα), την οποία η σύγχρονη έρευνα θεωρεί καθοριστική για την διαμόρφωση του ευρωπαϊκού χάρτη του οίνου, καθώς η περίοδος αυτή αποτελεί το τέλος του αρχαίου κόσμου και την απαρχή του νεότερου. Το πρώτο επίγραμμα αποδίδεται στον αυτοκράτορα Ιουλιανό και το δεύτερο στον Λέοντα τον Μαθηματικό⁴⁶. Πιθανώς δεν είναι τυχαίο ότι και οι δύο τους υπήρξαν φιλάμπελοι, υπηρέτες της γεωργικής, και θεωρήθηκαν ως οι κατεξοχόν φίλοι, λάτρεις του Βάκκου και ύστατοι των Ελλήνων. Ανικνεύοντας στα δύο επιγράμματα την προέλευση των αμπελοοινικών και κλιματολογικών αντιλήψεων και συνεξετάζοντάς τις με αντίστοιχες φιλολογικές μαρτυρίες της εποχής, οδηγούμαστε σε διαπιστώσεις τόσο για τις διαχρονικά θεωρούμενες ως κύριες διακριτές ζώνες αμπελοκαλλιέργειας και παραγωγής ποιοτικών κρασιών όσο και για τους τρόπους συντήρησης και κατανάλωσης των κρασιών αυτών. Η απόρριψη του ζύθου, ποτού τόσο του βαρβαρικού Βορρά όσο και του αφρικανικού, πέραν της μεσογειακής Αιγύπτου, Νότου, ο ύμνος στο αιγαιακό, μεσογειακό κρασί, που και τα δύο επιγράμματα υποβάλλουν, μας οδηγεί στους γλυκούς λιαστούς οίνους της Βιθυνίας.

Στο επίγραμμα του Ιουλιανού, επιγραφόμενο *Εἰς οἶνον ἀπὸ κριθῆς*, με την βοήθεια λογοποι-

γνίων και αντιθέσεων γίνεται σύγκριση του οίνου του Βρομίου, δηλαδή του βροντερού, του θορυβώδους Διδύσου με τον βρωμερό ζύθο, το ποτό από βρώμη της Δήμητρας των Κελτών. Δεν χρειάζεται να επιμείνουμε στην σύγκριση των δύο ποτών και στην θεωρούμενη ως βαρβαρική κατάλυση αυτού του οίνου από δημοτικά, θέμα που έχει μελετηθεί επαρκώς και αναλυτικά⁴⁷. Αυτό που μας ενδιαφέρει, εν προκειμένω, στο επίγραμμα του Ιουλιανού είναι ότι η αναφερόμενη *πενία βοτρυών* στους Κέλτες τουλάχιστον στην εποχή του είχε μερική ισχύ. Ο Ιουλιανός είχε γνωρίσει κατά τους πολέμους του τα γερμανικά και κελτικά ήθη. Γνώριζε πολύ καλά ότι το αμπέλι εκκαλλιεργείτο πλέον στους Κέλτες και στα 360, όταν διέμεινε στο υγρό Παρίσι, είδε περί τον Σγκουάνα όχι μόνο αμπέλια, αλλά και σικιές που οι κάτοικοι τις προστάτευαν από τον παγετό⁴⁸. Η παρισινή αυτή αμπελοργία πολλά όφειλε στο μικροκλίμα, που και ο ίδιος ο Ιουλιανός αναφέρει, και δεν αποτελούσε πλέον εξαίρεση. Ενδέχεται, λοιπόν, η απλουστευτική στην γενικότητά της αντίληψη για την αμπελοργία στις χώρες του Βορρά να επαναλαμβάνει όσα ανέφεραν χρόνια πριν ο Στράβων, ο Πλίνιος αλλά και η σύνοψη ελληνική και λατινική γραμματεία για τους Κέλτες⁴⁹. Μάλιστα, στην συλλογή *Στέφανος* του Φιλίππου (1ος μ.Χ. αιώνας), πολλά από τα επιγράμματα των Μακεδόνων επιγραμματοποιών για τους Κέλτες, το ψύχος και τα ποτά του Βορρά θα μπορούσε να αποτελούν το πρότυπο του Ιουλιανού⁵⁰. Σε ένα επίγραμμα του ο Φίλιππος ειρωνεύεται τα άγρια αμπέλια και τα κρασιά του ανήλιου, παγωμένου Βορρά, τα άγρια κλήματα που δύσκολα φύονται στην ερημία των πάγων. Η κιονοσκέπαστη Σκυθία, οι παγωμένες Άλπεις και η Ίβηρία, μας λέει, δίδουν νερούλα κρασιά από σταφύλια που ποτέ δεν ωριμάζουν: *ἦ τοὺς ὀμφακόραγας ἐγένισα, τοὺς ἀπεπάντους βότρους, οἱ στυφελὴν ἐξέχεον σταγόνα*⁵¹. Παρά την σταδιακή εμφάνιση της αμπελοργίας στις χώρες του Βορρά, η ζώνη αυτή των Σκυθών και Κελτών αποτελεί πάντα στις αντιλήψεις του 4ου αιώνα, όπως και κατά τους αρχαίους χρόνους, τον κυρίαρχο χώρο του ζύθου και ενός κρασιού από αγουρίδες, από σταφύλια που δεν τα βλέπει ο ήλιος.

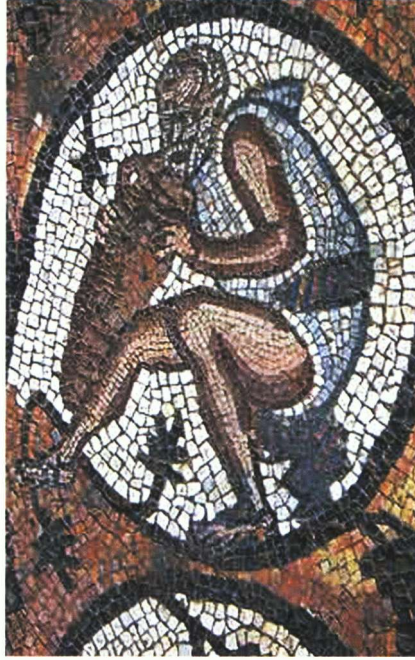
Την ίδια περίπου αντίληψη, με αυτήν του Ιου-

λιανού για τον οίνο και τα ψυχρά κλίματα, χωρίς όμως αναφορά στον ζύθο, διαπιστώνουμε και στο ποίημα του Λέοντα του Μαθηματικού στον 9ο αιώνα, μόνον που πιν φορά αυτή η γεωγραφία του ψύχους είναι σχετικά διαφοροποιημένη. Ο Λέων, που κατοικεί στον βυζαντινό Βορρά, έχει κατ' αρχάς ανοικτούς λογαριασμούς με μια εδραιωμένη μερικώς άοινη και απολύτως αντιβακχική μοναστική Ορθοδοξία και με μια μερίδα ιατρών που προτείνει θεραπείες με ψυχρά λουτρά και απαγορεύει το κρασί. Οργισμένος τους κατακεραυνώνει λέγοντάς τους να πάνε στους τόπους της Αφρικής και της Ινδίας να εφαρμόσουν τις θεραπείες τους, σε τόπους που, όπως αναφέρει, δεν βλαστίζουν αμπέλια και υπάρχει το καύμα του ήλιου. Διαφορετικά από τον Ιουλιανό, αλλά στο ίδιο πάντα πνεύμα, ο Λέων ορίζει τον φίλινο κόσμο του αντιθετικά με τον άοινο χώρο του κεκαυμένου Νότου. Ο ίδιος έχει ανάγκη το κρασί, καθώς κατοικεί σε χώρα κιονοσκέπαστη και δυσχείμερο (*ἀγάνιφός τε καὶ λίαν δυσχείμερος*), ομηρικά επίθετα για την Δωδώνη και τον Όλυμπο σε μια χώρα που δεν γνωρίζει τη θερμότητα των νότιων ανέμων (*ὁ γὰρ Νότος λέλοιπεν ἡμῶν τὸ κλίμα*) και είναι ανοικτή στα θανατερά πνεύματα του Βορρά. Πρόκειται για ένα οικείο του μέρος, ανάμεσα στην Θεσσαλονίκη και την Κωνσταντινούπολη, όπου, όταν φυσάει ο Θρασκίος, ο ψυχρός άνεμος των Κελτών και της Θράκης, κρυσταλλώνει τους ανθρώπους⁵². Οι αναφερόμενες στο ποίημα επιπτώσεις του χειμωνιάτικου ψύχους στις καλλιέργειες, στα κρασιά που παγώνουν και σπάζουν τα αγγεία τους από την ψύξη (*μὴν δ' ὁ Φεβρουάριος ψυχρὸς μάλιστα... πίνγυσι καὶ τὸν οἶνον ἐν τισι τόποις / τοὺς ἰ' ἀμφορεῖς πίνγυσιν ἐκ τῆς ψύξεως*) περιγράφονται κατά τέτοιο τρόπο που μαρτυρούν αντιλήψεις, κλιματολογικές γνώσεις και αμπελοοινικές πρακτικές που έλκουν την καταγωγή τους από την εποχή του Αυγούστου και τους πρώτους βυζαντινούς αιώνες⁵³.

Τόσο το ποίημα του Λέοντα όσο και το επίγραμμα του Ιουλιανού, αν και γράφονται σε διαφορετικές εποχές, υπογραμμίζουν αμφότερα την αντίληψη, σύμφωνα με την οποία η ενδιάμεση ζώνη του ελληνορωμαϊκού κόσμου θα μπορούσε, εκτός των άλλων κριτηρίων, να οριστεί με μόνο κριτήριο το κρασί. Στα χρόνια, μάλιστα, του Λέο-

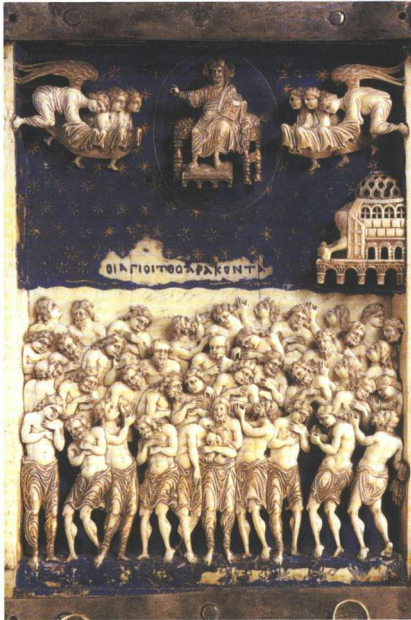
να η εξάπλωση του Ισλάμ είχε επιβάλει ένα πιο κοινό όριο του οίνου μεσογειακού Νότου, γνωστού εντούτοις κατά τους πρωτοβυζαντινούς χρόνους για την πλούσια παραγωγή οίνου, στην Συροπαλαιστίνη και στην Αίγυπτο. Επιπρόσθετα και τα δύο κείμενα τονίζουν επιγραμματικά τα κλιματολογικά αίτια που δημιουργούν αυτήν την πολιτιστική διαφοροποίηση. Θα μπορούσε να υποστηριχθεί ότι συνοψίζουν σε λίγους στίχους σελίδες ολόκληρες αναλυτικής παρουσίασης του ίδιου θέματος στον Θεόφραστο, στον Αριστοτέλη, στον Στράβωνα, στον Πλίνιο και στα διάφορα γεωπονικά συγγράμματα που αναφέρονται στο κλίμα και την αμπελοργία.

Και τα δύο επιγράμματα αξιοποιούν, επίσης, αντιλήψεις από την συμποτική παράδοση και την ποιητική ή ιατρική γραμματεία του πρώτου χριστιανικού αιώνα, όταν οι θεραπείες με το ψύχος γίνονται μόδα, αλλά και σατιρίζονται από τον Σουετώνιο, τον Οράτιο και τον Πλίνιο, και όταν περιγραφές των οίνων λαών του παγωμένου Βορρά αφθονούν⁵⁴. Με βάση την ποίηση του Αρχίλοχου, το θέμα του ψύχους και του Θρασκία, των γηρατειών και του θερμαντικού οίνου αξιοποιείται από τον Οράτιο⁵⁵, ενώ το θέμα του κρυσταλλωμένου κρασιού από το ψύχος που σπάζει τα αγγεία περιγράφεται κατά τρόπο μοναδικό από τον Βιργίλιο και τον Οβίδιο. Και οι δύο λατινοί ποιητές αναφέρονται στους Σκύθες του Ίστρου και στα βουνά της Ροδόπης, όπου στις παγωμένες νύχτες οι άνθρωποι αντί για κρασί πίνουν μόνο ζύθο και ξινούς χυμούς (*procula laeti fermento atque acidis imitantur vitea sorbis*)⁵⁶. Ο Βιργίλιος μάλιστα γίνεται πιο παραστατικός, όταν αναφέρει ότι τα κρασιά στις χώρες του Βορρά παγώνουν και τα κόβουν με τσεκούρια (*caeduntque securibus umida vina*)⁵⁷, ενώ ο Οβίδιος, που βρέθηκε εξόριστος στην περιοχή, μας λέει ότι παίρνουν του αγγείου το σχήμα και οι άνθρωποι πίνουν κομμάτια πάγου από κρασί⁵⁸. Ο Βορράς, συνεχίζει ο Οβίδιος, κυτιπά τα φτερά του μαρμαρώνοντας ποτάμια και θάλασσες, τα καράβια ακινητοποιούνται σε γιालούς κρυσταλλωμένους, συνεπώς μη ψάχνετε εδώ γλυκά σταφύλια και ζεστό μούστο, ούτε τα οπωρικά του ήλιου⁵⁹. Σχεδόν τα ίδια επαναλαμβάνουν ο Ιουλιανός στον 4ο και ο Λέων στον 9ο αιώνα, όμως δεν



Εικ. 15. Γέροντας πίνει κρασί από αμφορέα. Από ψηφιδωτό δάπεδο βασιλικής (μέσα βου αι.), Πέτρα Ιορδανίας.

πρόκειται για ένα κοινό φιλολογικό τόπο που δεν ανταποκρίνεται στην εκάστοτε κλιματική και παραγωγική πραγματικότητα. Απεναντίας, η επιγραμματική αυτή επανάληψη, παρά τις επιδράσεις που δέχεται από τους αρχαίους, περιγράφει μια υπαρκτή κλιματική συνθήκη μάλιστα σε χρόνους με δραστική ψύχρανση του κλίματος, που κατά μια άποψη σημαδεύει και το τέλος της αρχαιότητας⁶⁰. Σε πολλά εγχειρίδια οινολογίας και χημείας οι παραπάνω μαρτυρίες δίδονται ως παραδείγματα για την κατά προσέγγιση μέτρηση του ψύχους, με βάση το αναφερόμενο πάγωμα του κρασιού: γενικώς δίδονται ως σημείο κρυσταλλοποίησης του κρασιού οι -4 με -7 βαθμοί C, η δε περιγραφόμενη στα παραπάνω χωρία από τον Βιργίλιο και τον Οβίδιο θερμοκρασία υπολογίζεται στους -20 βαθμούς C⁶¹.



Εικ. 16. Οι Σαράντα Μάρτυρες στην παγωμένη λίμνη της Σεβάστειας. Τρίπτυχο. Μουσείο Ερμιτάζ, Αγία Πετρούπολη.

Ο Ιουλιανός, όπως ήδη αναφέραμε, σύμφωνα με τις γνωστές αντιλήψεις για το κλίμα και την αμπελουργία, βλέπει τον θεό Ήλιο, συμβασιλέα του Διόνυσου, να έρχεται από το Νότο για να μας γεμίσει με όλα τα χυλικά του δώρα⁶². Και στα ίδια αυτά χρόνια οι Χριστιανοί, Καππαδόκες επίσκοποι και αντιπάλοι του, θα μας μιλήσουν για την θερμή πίστη σε έναν άλλο βασιλέα Ήλιο και σε μια αληθινή Άμπελο που αντιμάχονται το ψύχος της μικρασιατικής ενδοχώρας και του Καυκάσου. Αξίζει, μάλιστα, να σημειωθεί ότι μια πρόσφατη μονογραφία για τους Καππαδόκες πατέρες επιγράφεται *The Kingdom of Snow*⁶³. Δίπλα σε ένα θερμό λουτρό, την φορά αυτή, ως πειρασμός-επιλογή ουράνιας ή επίγειας ζωής και επιβίωσης, παίζεται το δράμα της έκθεσης στους πάγους, των επιπτώσεων του ψύχους στον ανθρώπινο οργανισμό και στις καλλιέργειες. Εδώ πλέον δεν είναι ο βαρβαρικός Βορράς που υπογραμμίζεται αλλά η

βαρβαρότητα των διωκτών και η παγωνιά των αισθημάτων. Ο Βασίλειος Καισαρείας και ο Γρηγόριος Νύσσης, στις ομιλίες τους στο μαρτύριο των Σαράντα μαρτύρων στην παγωμένη λίμνη της Σεβάστειας, θα περιγράψουν αναλυτικά το παγωμένο κλίμα του Πόντου και του Καυκάσου⁶⁴, εκεί όπου όλα παγώνουν, νερά, λάδια, κρασιά, όλα γίνονται πέτρα και σπάζουν τα αγγεία τους: *Χειμών ποιεί ποταμούς νασιπόρους πεζεύεσθαι, και ύδωρ τὸ ρέον εἰς τὴν τῶν λίθων μεταβάλλει σκληρότητα: και πέτρας διαλύει, ὅταν τοῦ βάθους καθίκηται και τοῖς ἐναντίοις σώμασιν ἐξίσψις λυμάνεται, τὰ μὲν ἀπαλὰ λιθοποιῶν, τὰ δὲ σκληρὰ διαλύων. Οὕτως ὁ οἶνος ὅταν παγῇ μορφοῦται πρὸς τὸν περιέχοντα πίθον, και τὸ ἀπαλὸν ἔλαιον ἴσταιται στερεὸν πρὸς τὸν τόπον τοῦ ἀγγείου σχηματισθέν ἢ ἕλος δὲ και ὄστρακον περιρράγνετα τοῖς ὑγροῖς διαθρύπεται*⁶⁵. Και ως να επαναλαμβάνουν την αποστροφή του Οβιδίου, μας συνιστοῦν να μη ζητούμε ἀμπέλια και σταφύλια στους τόπους αυτούς, γιατί είναι σαν να φάχνουμε ἐδῶ των Ἰνδῶν τα προϊόντα: *Ὁ μὲν γὰρ καιρὸς, ἦν χειμὼν ὁ δὲ τόπος, Ἄρμενία, ἢ πρόσσοικος χώρα, ὡς ἴστε, δυσχειμερος ... ἀμπέλου δὲ τὸ φυτὸν παρ' αὐτοῖς και ἠγνόηται και ὁ μὴ μακρὰν ἐκδημίσας, βότρυν οὐκ οἶδεν ἐρωτᾷ δὲ περὶ σταφυλῆς οὔτος, ὡς ἡμεῖς περὶ τῶν παρ' Ἰνδοῖς γινομένων*⁶⁶.

Το παραπάνω παράδειγμα του χειμερίου Καυκάσου, αν και αντιβαίνει στην από παλιά θρυλούμενη καυκάσια καταγωγή της ἀμπέλης, μας οδηγεί σε πλησιέστερες γεωγραφικά προς το Βυζάντιο περιπτώσεις, οι οποίες τεκμηριώνουν ότι κατά τους βυζαντινούς χρόνους ο παγετός και οι επιπτώσεις του στην αμπελουργία δεν πρέπει να αναζητούνται μόνον στις χώρες των Κελτών και των Σκυθῶν αλλά και σε πιο κοντινές προς το Αιγαίο περιοχές, όπως στην Μακεδονία, στην Θράκη, στον Βόσπορο και στην ίδια την Κωνσταντινούπολη. Θεωρώ ως χαρακτηριστικότετο παράδειγμα τα αναφερόμενα από τον Προκόπιο (ανάμεσα στον Αύγουστο/Σεπτέμβριο του 532 και τον Μάιο του 533) και τα οποία πιστεύω ότι συμπίπτουν με όσα υποστηρίζονται για ψύχρανση κλίματος στα ίδια αυτά χρόνια, στην δεκαετία του 530⁶⁷. Αναφέρει, λοιπόν, ο Προκόπιος ότι στα κτήματα του Βελισαρίου στο Παντεικίον, στην



Εικ. 17. Οινώνας με πιθούς κομμένους στην γη (1ος αι. π. Χ.), Μποςκοραέλε Ιταλίας.
Εικ. 18 (κάτω). Νεότερα πιθάρια στην γη, σφραγισμένα με πηλό και πλάκες, Ικαρία.

ασιατική πλευρά του νότιου Βοσπόρου, λίγο πριν ο Βελισάριος ηγηθεί του ρωμαϊκού στρατού εκστρατεύοντας κατά της Λιβύης, συνέβη τα αμπέλια να γεννήσουν πάρα πολλά σταφύλια. Οι εργάτες γέμισαν με μούστο πολλά πιθάρια που τα έβαλαν στον οινώνα, θάβοντας στην γη το κάτω μέρος τους και φράζοντας καλά με πηλό το πάνω. Ύστερα όμως από οκτώ μήνες σε μερικά πιθάρια άρχισε να αναβράζει το κρασί, έσπασε τον πηλό με τον οποίο ήταν φραγμένα τα πιθάρια, ξεχειλίσσε και χύθηκε τόσο πολύ, ώστε κάλυψε την γη του οινώνα, κάνοντας να μοιάζει το έδαφος με τεράστιο τέλμα. Βλέποντάς το οι υπεύθυνοι του κτήματος κατάπληκτοι απόρησαν και, αφού γέμισαν πολλούς αμφορείς από το κυμένο κρασί, έφραξαν και πάλι με πηλό τα ξεχειλισμένα πιθάρια και κρατούσαν κρυφά τα συμβαίνοντα. Κι επειδή αυτό το είδαν να γίνεται πολλές φορές μέσα στην άνοιξη, το φανέρωσαν στον ιδιοκτήτη

που κάλεσε επί τόπου πολλούς αρμοδίους και τους έδειξε τα γινόμενα. Κι αυτοί τα ερμήνευσαν ως σύμβολο και προέλεγαν ότι μεγάλα πλούτη περιμένουν τον ιδιοκτήτη⁶⁸.

Το μοναδικό αυτό συμβάν, που επιδέχεται πολλές αναγνώσεις, αρκετά εύκολα είχε εγκαταλειφθεί στον χώρο της παραδοξολογίας. Όμως, είμαστε πλέον σε θέση με την βοήθεια οινολόγου να καταδείξουμε ότι πρόκειται για καθυστερημένη ζύμωση του οίνου λόγω υπερβολικού ψύχους⁶⁹. Μετά τον τρυγητό και το πάτημα των σταφυλιών (δηλαδή, μήνα Αύγουστο ή Σεπτέμβριο του 532) ο μούστος βράζοντας ακόμη τοποθετήθηκε στα πιθάρια, αλλά, καθώς κατά τα φαινόμενα έπεσε πρώιμη βαρχειμωνιά, μάλλον γαιετός, οι ζυμώσεις σταμάτησαν, το υγρό ηρέμησε, θεωρήθηκε περαιωμένη η ζύμωση και σφραγίστηκαν τα πιθάρια. Την άνοιξη όμως, μετά από οκτώ μήνες, όπως ρητώς αναφέρεται (δηλαδή, Απρίλιο-Μάιο του





Εικ. 19. Τρύγος. Από ψηφιδωτό δάπεδο ναού των Μαρτύρων Λωι και Προκόπιου (557), όρος Νέμπο, Ιορδανία.

533), μάλλον μετά έναν παρατεταμένο, πολύ χαμηλών θερμοκρασιών χειμώνα, πράγμα σύννηθες στην περιοχή του Βοσπόρου, με την πρώτη άνοδο της θερμοκρασίας οι ζύμες ξύπνησαν, άρχισαν να ζυμώνουν αργά τα σάκκαρα. Κάποια στιγμή είχε μαζευτεί τόσο αέριο σε μερικούς πithous, ώστε η πίεση που ασκήθηκε έκανε να σπάσουν τα πήλινα πάματα, να ξεχυθεί το αέριο στην ατμόσφαιρα και το κρασί να πλημμυρίσει τον οινώνα. Όταν το αέριο εκτονώθηκε, το υγρό πρέμψε, αλλά η ζύμωση, που σε αυτές τις περιπτώσεις είναι αργή και ήρεμη, δεν είχε τελειώσει, δηλαδή υπήρχαν ακόμη σάκκαρα. Έτσι όταν σφράγισαν και πάλι τους πithous ήταν φυσικό να επαναληφθεί η έκρηξη έπειτα από λίγες μέρες. Και επειδή η ζύμωση δεν αρχίζει σε όλους τους περιέκτες ταυτόχρονα, κάθε τόσο έσπαζαν κάποιοι άλλοι πithoi στην διάρκεια της άνοιξης.

Ο παγετός που προκάλεσε την διακοπή της ζύμωσης του μούστου στον οινώνα του Παντείου θεωρώ ότι αποτελεί μια από τις πρώιμες μαρ-

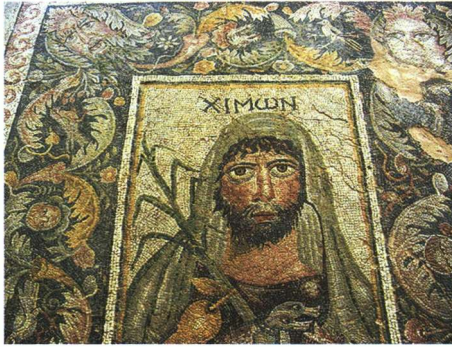
τυρίες των επιπτώσεων κάποιων σημαντικότερων κλιματικών αλλαγών κατά τον 6ο αιώνα στην αμπελουργία και την οινοπαραγωγή. Πιστεύω, μάλιστα, ότι το συμβάν στον οινώνα μπορεί να ερμηνευθεί με βάση τα ακραία κλιματικά φαινόμενα που μαρτυρούνται κατά την δεκαετία του 530. Πολλές πηγές και ο ίδιος ο Προκόπιος αναφέρονται στον παράξενο χειμώνα του 536, δηλαδή στις κλιματικές διαταραχές που, σύμφωνα με μια σειρά ερευνητών, προκλήθηκαν από την έκρηξη μεγάλου ηφαιστείου, αν και διαφορετικές υποθέσεις έχουν κατά καιρούς προταθεί. Υποστηρίζεται ότι η προκλήθεισα από την έκρηξη ηφαιστειακή σκόνη παρέμεινε στα ανώτερα στρώματα της ατμόσφαιρας και μείωσε την ακτινοβολία του ήλιου επί πολλούς μήνες με αποτέλεσμα την ψύχρανση του κλίματος και με επακόλουθες σημαντικές επιπτώσεις στην κλωρίδα και στις καλλιέργειες⁷⁰. Ο Ιωάννης Λυδός, μια από τις πολλές πηγές που αναφέρουν το συμβάν, σημειώνει ότι *ὁ ἥλιος ἀμαυροῖτο... ὡς διαφθορῆναι τοὺς καρποὺς ἐξ ἁρώριας*⁷¹. Αλλά και ο Ιωάννης Εφέσου, και όσοι τον αντιγράφουν, δίνει στα 531, αντί στα 536, ότι έκλειψη, όπως χαρακτηριστικά λέει, αλλά εξαφάνιστο του ήλιου επί 18 μήνες, πτώση της θερμοκρασίας, σοδειές με οπωρικά που δεν ωρίμαζαν και ξινό κρασί σαν ούρο⁷². Μόλις τελευταία, μια πιθανή επαναχρονολόγηση του λεγόμενου ηφαιστειακού χειμώνα του 536 είναι δυνατή με βάση και τα παλαιοκλιματικά δεδομένα των παγετώνων της Γροιλανδίας και της Ανταρκτικής και δίδεται ως πιθανή χρονολόγηση το 533-534 ± 2 έτη, που ταιριάζει και με αυτήν του 532 του συμβάντος στον οινώνα του Βελισαρίου⁷³.

Το ψυχρό επεισόδιο του 533-534 ± 2 μάλλον συνοδεύτηκε στα επόμενα χρόνια από μια ακόμη κλιματική ανωμαλία με επιπτώσεις στην αμπελοκαλλιέργεια. Ο Προκόπιος και πάλι μια παραδίδει ότι φύσηξαν θερμοί, νότιοι άνεμοι τον Μάρτιο του 550 και έλιωσαν τα κίονια στα βουά του μικρασιατικού Ταύρου δημιουργώντας μεγάλες πλημμύρες στην Κιλικία, ενώ το φθινόπωρο του 551 επί μακρόν σφοδρός, θερμοίται, νότιο άνεμοι προκάλεσαν το πρωτοφανές: από την πολλή ζέση που θύμπε καλοκαιρινό καύσωνα ξανάνθισαν τα ρόδα, τα δέντρα γέμισαν νέους καρπούς, ακόμη και αυτά τα αμπελία ξαναγέννησαν σταφύ-

λια, ενώ μόλις πριν λίγους μήνες είχαν τρυγηθεί⁷⁴. Ο Προκόπιος θεωρεί ότι δεν συνέβη τίποτε το παράξενο και ότι τούτο οφείλεται στην επίδραση των νοτίων ανέμων στην αμπελοκαλλιέργεια, εξηγώντας το συμβάν, όπως ακριβώς είχαν ερμηνεύσει, πενήντα χρόνια πριν, κατά το 501, οι αμπελουργοί της Συρίας την επίδραση των κανονικών για την εποχή νοτίων ανέμων στην ωρίμαση των σταφυλιών τους⁷⁵. Αντίθετα, στην περίπτωση του οινώνα του Βελισαρίου ο Προκόπιος προτίμησε να μην προβεί στην παραμικρή λογοκρατική ερμηνεία παραδίδοντας το συμβάν στον χώρο της προφητείας και της παραδοξολογίας.

Σε μια νέα εποχή κλιματικών αλλαγών (είτε αυτές οφείλονται είτε όχι στην έκρηξη του αναπτύσσοντος ηφαιστείου που προκάλεσε ακραίες αυξομειώσεις στην θερμοκρασία) η ζώνη του ψύχους, που διαχρονικά εθεωρείτο αυτή των Κελτιών και Σκυθών, μπορούσε πλέον ανά εποχές να κατεβαίνει ως το βόρειο Αιγαίο, αλλά και νοτιότερα, όπου ο Θρασκίας του Λέοντα του Μαθηματικού παγώνει το σύμπαν. Μπορεί, βεβαίως, έως τα μέσα του 6ου αιώνα τα γλυκά κρασιά του ήλιου, που καταφθάνουν στην Κωνσταντινούπολη και διασχίζουν ως θερμός αντιπερισπασμός τον Βόσπορο, να προέρχονται από όλην την Μεσόγειο· μπορεί να αποτελούν ακόμη τα *dulcia Bacchi munera*⁷⁶, όμως σταδιακά η σκυθική ερημία και παγωνιά κατεβαίνει προς το Αιγαίο, την ίδια εποχή που η εκ νότου πανώλη με τον αποδεκατισμό του πληθυσμού και όλες τις επιπτώσεις στις καλλιέργειες απλώνεται στην αυτοκρατορία⁷⁷. Πάντως, για να καταστεί ανάγλυφη η σπουδαιότητα των νέων αυτών θέσεων για τους ηφαιστειακούς χειμώνες του τέλους της αρχαιότητας και των συνεπειών τους, αξίζει να αναφέρουμε ότι σημαντικό βιολόγοι, επιδημιολόγοι και αρχαιοζωολόγοι θεωρούν ότι η μέγιστη

έκρηξη του ηφαιστείου επηρέασε την συμπεριφορά πολλών ζώων. Η έκρηξη αυτή οδήγησε στην μαζική έξοδο αρουραίων από την Αφρική προς την Μεσόγειο προκαλώντας την πανδημία βουβωνικής πανώλης, που καλείται συμβατικά «Ιουστινιάνειος» και διήρκεσε 200 χρόνια (541-750). Αξίζει, επίσης, να αναφερθεί ότι οι συνοδούμενες με θυσίες αποκρύψεις χρυσών κτερισμάτων στην Σκανδιναβία κατά την δεκαετία του 530, ερμηνεύθηκαν από τους αρχαιολόγους ως προσφορές-επικλήσεις στο θεό ήλιο που είχε εξαφανισθεί⁷⁸. Τέλος, οι παλυνολογικές μελέτες διαπιστώνουν μετά τον 6ο αιώνα κάμψη της αμπελοκαλλιέργειας στις χώρες του Αιγαίου, κάμψη η οποία συσχετίζεται ή και ερμηνεύεται με την σταδιακή ψύχρανση του κλίματος αλλά και την αβαροσλαβική κάθοδο και εγκατάσταση στην ελληνική χερσόνησο. Θεωρούμε, όμως, ότι παραμένει πρόβλημα η επαρκής αιτιολόγηση της υποχώρησης των καλλιέργειών, μάλιστα της αμπελοκαλλιέργειας, αν δηλαδή οφείλεται τελικά στη ψύχρανση του κλίματος (ό,τι ακριβώς συνέβη στην βόρεια Ευρώπη μετά τον 16ο αιώνα, κατά την λεγόμενη



Μικρή Εποχή των Παγετώνων) ή στις καταστροφικές επιδρομές και εγκαταστάσεις των λαών του Βορρά, οι οποίες έχουν επίσης αιτιολογηθεί με βάση τις κλιματικές αλλαγές⁷⁹.

Παρά τις ερμηνευτικές αποκλίσεις τους, οι ερευνητές συμφωνούν για την ψύχρανση του κλίματος ανάμεσα στο 500 και το 850/1000. Η ψύχρανση αυτή και η υποχώρηση των καλλιεργειών μελετώνται με βάση τις μαρτυρίες των πηγών και τα παλαιοκλιματικά δεδομένα από τους παγετώνες, όπως για παράδειγμα γίνεται σε μια πρόσφατη εργασία, όπου αξιοποιούνται τα δεδομένα του GISP2 (= Greenland Ice Sheet Project Two) για τη μελέτη του ευρωπαϊκού κλίματος κατά το διάστημα 750-950⁸⁰. Στην μελέτη αυτή εξετάζεται



Εικ. 20. Ποτήρι με κόκκινο κρασί. Από ψηφιδωτό δάπεδο παλαιохριστιανικής βασιλικής, Χερσώνα Κριμαίας.

και ο βαρύς χειμώνας του 763/4 που έπληξε όλη την Ευρώπη. Πρόκειται για έναν ακόμη ηφαιστειακό χειμώνα (volcanic winter) είκοσι τόσα χρόνια πριν από την γέννηση του Λέοντα του Μαθηματικού (περίπου 790). Ο χειμώνας αυτός μαζί με τους άλλους χειμώνας του 9ου αιώνα μας επιτρέπει να εντάξουμε και να εξετάσουμε σε ιστορικά, κλιματολογικά συμφραζόμενα τα περί ψύχους αναφερόμενα στο δεύτερο παράδειγμά μας, στο ποίημα του Λέοντα.

Τον χειμώνα, λοιπόν, του 763/4, σύμφωνα με τον Θεοφάνη, από άρχης του Ὀκτωβρίου μινός γέγονε κρύος μέγα και πικρότατον, οὐ κατὰ τὴν ἡμετέραν γῆν μόνον, ἀλλὰ πολλῶ μάλλον κατὰ ἀνατολὴν και ἄρκτον και δύσιν, ὥστε τὴν ἄρκτῶαν τοῦ Πόντου παραλίαν ἐπὶ ρ' ἡμῖλια τὸ πέλαγος ἀπολιθώθηται, τον δε Φεβρουάριο παγόβουνα διαπέρασαν τον Βόσπορο και πάγωσαν τα στενά, οὕτω διὰ τοῦ Στενοῦ ἐπὶ τὴν πόλιν ἔφθασαν μέχρι τῆς Προποντιδος και τῶν νήσων και Ἄβυδου πᾶσαν τὴν παραλίαν ἀκτὴν ἐπλήρωσαν⁸¹. Συνεπώς, τα παγόβουνα κατέβηκαν ακόμη νοτιότερα μέχρι την Προποντιδα, τα νησιά και την Αβυδο και γέμισαν τις ακτές και όλη την παραλία. Το μέγα και πικρότατον κρύος, που σίγουρα θα μνημονευόταν για πολύ καιρό και θα ήταν γνωστό ως εξαιρετικό συμβάν και στον Λέοντα, έπληξε περιοχές περί την Προποντιδα ονομαστές από παλιά για την αμπελοκαλλιέργεια, αλλά και κατέστρεψε όλες γενικά τις καλλιέργειες, όπως τούτο δηλώνεται στις πηγές: «Μεγάλη παγωνιά έπληξε την Γαλατία, το Ιλλυρικό και την Θράκη, ο πάγος κατέστρεψε πλήθος ελαιό-

δενδρα και συκιές»⁸². Η Θράκη σταθερά σημειώνεται ως χώρα που πλήττεται από τους χιονιάδες και τους παγετούς. Έτσι, οι βαρείς χειμώνας (αλλά και τα κρύα, υγρά καλοκαίρια και φθινόπωρα) που σημειώνονται στα 750/1, 763/4, 773, 820-824 και που σύμφωνα με τις πηγές κατέστρεψαν τις καλλιέργειες, μάλιστα δεν επέτρεψαν την ωρίμαση των σταφυλιών και την οινοπαραγωγή, θεωρείται ότι προκλήθηκαν από ηφαιστειακές εκρήξεις, όπως τούτο συνάγεται από τα παλαιοκλιματικά δεδομένα του GISP⁸³. Και για να κλείσουμε τις αναφορές στους δριμύτατους χειμώνας που συμπίπτουν περίπου με τα χρόνια του Λέοντα θα αναφέρομε τον εξαιρετικά μακρύ και δριμύ χειμώνα του 859-60 που στην δυτική Ευρώπη κατέστρεψε τους αμπελώνες και πάγωσε μέσα στα αγγεία το κρασί: *vinum intra vascula glaciavit*⁸⁴. Διαπιστώνομε, για μια ακόμη φορά, ότι στην περιγραφή του απόλυτου ψύχους και των καταστροφών του στις καλλιέργειες χρησιμοποιείται το θέμα του κρασιού που παγώνει και σπάει το αγγείο του, όπως ακριβώς το αναφέρει ο Λέων, *πίγγυσι και τὸν οἶνον ἔν πσι τόποις / τοῦς τ' ἄμφορες ρίγγυσι ἐκ τῆς ψύξεως*. Συνεπώς, πρόκειται για ένα θέμα που δεν χρησιμοποιείται άστοχα από τον Λέοντα όταν μάλιστα αναφέρει ότι κατοικεῖ τοσοῦτων ψυχροπίτων ἐν μέσῳ, στο πρώτο μισό του 9ου αιώνα με τους διαπιστωμένους βαρύτατους χειμώνας. Σίγουρα, περιγράφεται μια υπαρκτή κλιματική κατάσταση που επηρέασε τις καλλιέργειες και δη την αμπελοργία, ειδικά στην



Εικ. 21. Γυάλινη οινόσκη και μυροδοχεία (4ος αι.). Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού, Θεσσαλονίκη.



Εικ. 22. Χάλκινη οينوχόη (β΄ μισό 6ου αι.), Σπέτσες, Μουσείο Σπετιών.

Προποντιδα και στην αιγαιακή χώρα, δηλαδή μεταξύ Κωνσταντινουπόλεως και Θεσσαλονίκης, χώρα δράσης του βυζαντινού σοφού.

Θεωρούμε, εντούτοις, όσον αφορά την αμπελοκαλλιέργεια στα ψυχρά κλίματα, ότι το θέμα χρειάζεται περαιτέρω έρευνα, καθώς η αμπελουργική πραγματικότητα στις βόρειες χώρες ήταν διαχρονικά ποικίλη, πηγές δε και αρχαιολογία πιστοποιούν σε κάποια ψυχρότερα μέρη παρουσία της αμπέλου και παραγωγή οίνου⁸⁵. Ήδη ο Στράβων αναφέρει ότι περί τον Βορυσθένη (Δνείπερο) και στην χώρα των Κελτών περί τον Ωκεανό (Γαλατία) *μηδὲ φύεται ἄμπελος ἢ μὴ τελεσφορεῖ ἐν δὲ τοῖς νοτιωτέροις τούτων καὶ ἐπιθαλατιῶδεις καὶ τοῖς κατὰ Βόσπορον τελεσφορεῖ, ἐν μικροκαρπία δέ, καὶ τὸ χειμῶνος κατορύττεται*⁸⁶. Συνεπώς, παρά την παγωνιά, υπό προϋποθέσεις, η αμπελοκαλλιέργεια υπήρχε σε μια παραθαλάσσια ζώνη περί τον Κιμμέριο Βόσπορο, όπου τον χειμώνα κατόκωναν την αμπέλο μέσα στην γη (*ἄμπελος... κατορύττεται*), για να μη καταστραφεί από το σφοδρό ψύχος. Παρ' όλα αυτά, στο ίδιο χωρίο, αμέσως μετά, γίνεται λόγος και για τους πάγους στην περιοχή, για το υπερβολικό ψύχος που σπάει ακόμη και τα χάλκινα αγγεία. Ο Στράβων μνημονεύει ένα επίγραμμα, που σύμφωνα με τον Ερατοσθένη υπήρχε στο Ασκληπιείο

του Παντικάπαιου, για μια ραγισμένη χάλκινη υδρία από τον πάγο, *ἐπὶ τῇ ραγείῃ χαλκῇ ὑδρία διὰ τὸν πάγον*. Το επίγραμμα ανέφερε: «ὅποιος δεν πιστεύει αυτά που γίνονται στον τόπο μας, ας τα γνωρίσει βλέποντας αυτήν εδώ πιν υδρία, που εγώ ο ιερέας Στρατίος προσέφερα ὄχι ως καλλιτεχνικό ανάθημα στον θεό αλλά ως απόδειξη του μεγάλου χειμῶνα»⁸⁷.

Πιθανότατα, κατά τους βυζαντινούς χρόνους αντίστοιχα συμβάντα ψύχους και ήθη πότου στον ίδιο πάντα γεωγραφικό χώρο της αρχαίας Σκυθίας οδήγησαν στην ταύτιση Σκυθῶν με τα σλαβικά και τουρκικά φύλα που εν μέρει ήταν και θεωρούνταν ξένα προς τον πολιτισμό του οίνου. Οι Βυζαντινοί μας πληροφορούν, λοιπόν, ότι οι νέοι Σκύθες ὄχι μόνον δεν είχαν καμία σχέση με τα κρασιά αλλά ότι ἔπιναν μόνον ζύθο, *μέδον* ή ένα είδος κρασιού βαρβαρικού, όπως αναφέρουν, που δεν παράγεται από πατημένα σταφύλια *οὐκ ὁμοίω δὲ τῶ παρ' ἡμῖν ἐκθλιβομένω ἐκ τῆς ἄμπέλου... ἐτέρου δὲ τινος βαρβαρικοῦ... γλεύκου*⁸⁸. Σε σχόλιο του 10ου αιώνα στην *Γεωγραφία* του Στράβωνα αναφέρεται *ζύθος, οἶνος ἀπὸ κριθῶν ἀρτητὸς οὕτω καὶ τὸ Σκλαυνηῶν ἔθνος τὰ περὶ τὸν οἶνον χρώνται*⁸⁹. Στη



Εικ. 23. Χάλκινη οينوχόη (6ος αι.), Αμαθούτια Κύπρου, Μεσαιωνικό Μουσείο Λευκωσίας.



Εικ. 24. Προσωποποίηση μνός Φεβρουαρίου. Κώδ. 1199, φ. 134β
(Τραπεζούντα 1346), μονή Βατοπεδίου, Άγιον Όρος.

δε Σούδα, στο λήμμα *Βούλγαροι* διαβάζομε ότι οι Άβαραι κατακτήθηκαν από τους Βουλγάρους, γιατί ως αμπελουργοί, πραγματευτές, έμποροι, πλούσιοι, δόλιοι, μέθυσοι, είχαν απολέσει την ανδρεία και την φρόνησή τους. Ένα, μάλιστα, από τα νομοθετικά μέτρα που αμέσως μετά την κατάκτηση των Αβάρων έλαβε ο Κρούμος υπήρξε και το ακόλουθο: *τούς δέ άμπελώνας πάντας εκριζώσαι έκέλευσε...*⁹⁰. «Βέβαια, δεν χρειάζεται να σημειωθεί ότι ο πολιτισμός του οίνου ήταν από αρχαιοτάτων χρόνων συνδεδεμένος με την εμπορική δραστηριότητα, την «αστική» τρυφή και τον πλουτισμό, που ήδη οι νομάδες του Ισραήλ φθάνοντας στην Γη της Επαγγελίας βρίσκουν στους Χαναανίους και θαυμάζοντας τον πολιτισμό αυτό στον μέγα βότρυ, αν και αρχικά τον εξορκίζουν, στο τέλος τον υιοθετούν. Και βεβαίως η ιστορία επαναλαμβάνεται με τους Βουλγαροσλάβους κατά την επαφή τους με τους Αβάρους και Βυζαντινούς»⁹¹.

Έχει υποστηριχθεί ότι η αναφερόμενη στη Σούδα απαγόρευση της αμπελοκαλλιέργειας και οινοποίησης από τον Κρούμο αποτελεί μίμηση ή αναπροσαρμογή παλαιών παραδόσεων, όπως του μύθου του βασιλιά Λυκούργου στην Θράκη. Επίσης,

ενδέχεται η πηγή από την οποία αντλεί τα σχετικά η Σούδα να στηρίζεται στα αναφερόμενα από τον Στράβωνα και άλλους για ηγεμόνες, οι οποίοι απαγόρευσαν στην επικράτειά τους την αμπελοκαλλιέργεια. Εξάλλου, ο εξιδανικευμένος βάρβαρος, που προβάλλεται στον Κρούμο και τους Βουλγάρους, είναι μια πολύ παλαιά παράδοση για ηγεμόνες στην ίδια περίπου περιοχή (χώρα Δακών, Γετών και Σκυθών), αναφερόμενη ήδη από τα χρόνια του Ηροδότου⁹². Ειδικά όσα παρόμοια αναφέρει ο Στράβων για τον βασιλέα των Γετών Βοιρεβίστα αφορούν μια βαλκανική περιοχή που συμπίπτει με την επικράτεια του Κρούμου. Τούτο αποτελεί ένα στοιχείο σημαντικό που επιτρέπει την μελέτη της προέλευσης των αντίστοιχων βυζαντινών αντιλήψεων για τους λαούς του Βορρά, τα ήθη τους και την σχέση τους με τον οίνο. Όπως παλαιότερα τα συγγενή ήθη Σκυθών, Δακών και Γετών οδήγησαν στην ταύτισή τους, έτσι και οι πάντα όμοιοι στον ίδιο χώρο αποτρεπτικές κλιματικές συνθήκες για την αμπελοουργία και τα όμοια ήθη πότου οδήγησαν, εκτός των άλλων, τους Βυζαντινούς να θεωρούν ως Σκύθες και Σκύθες Σκλάβους τους ευθυστότες Αβαροσλάβους και Βουλγάρους⁹³.



Εικ. 25. Χειμώνας στην Ικαρία ή όταν τα χιόνια κατεβαίνουν στους αμπελώνες του Αιγαίου.

Η *ραγεῖσα χαλκῆ ὕδρια διὰ τὸν πάγον* του επιγράμματος, σε μια περιοχή που η ἀμπελος δύσκολα φύεται και τελεσφορεῖ, θα μπορούσε να αποτελεί την εμβληματική ἔκφραση της σταθερῆς διαφοροποίησης Βορρά-Νότου, αναφερόμενης ἤδη από τα χρόνια του Ηροδότου, του Στράβωνα, του Ιουλιανού και των Καππαδόκων πατέρων και βεβαίως στα χρόνια του Λέοντα του Μαθηματικού στον 9ο αἰώνα. Αλλά και καθ' ὅλη την διάρκεια των μεσοβυζαντινῶν χρόνων, ὅταν ο οινικός πολιτισμός υιοθετήθηκε τελικά από τους Σλάβους, οι βόρειες επαρχίες του βυζαντινῶν κράτους, μάλιστα οι χώρες πάνω από τον Αἴμο, στην Φιλιππούπολη, περί τον Εὐξείνιο Πόντο, στην Βάρνα, ἀλλά και περί την Θράκη, στο Διδυμότειχο, θεωροῦνται λόγω κλίματος ξένες στα δῶρα του Βάκκου, με κάκιστα σταφύλια και *νεροκοπμένη* κρασιά⁹⁴. Τα γλυκά κρασιά από λιαστά σταφύλια της Βιθυνίας, Κύπρου, Κρήτης, των νησιῶν του Αἰγαίου, ἀκόμη και τα κρασιά της Χαλκιδικῆς και του Γάνου κρίνονται ἀνώτερα και προφανῶς το *βαρνεώτικον τὸ νεροκοπμένον* δεν μπορεί να συγκριθεῖ με αυτά⁹⁵. Ο Θεόδωρος Μετοχίτης μετὰ το 1328 ἐξόριστος στη Θράκη, παραπονιέται για το κρασί στο Διδυμότειχο και ἐκλιπαρεῖ να του αποσταλεῖ για την υγεία του κρασί από την Χαλκιδική. Και για μια ἀκόμη φορά, τον 14ο αἰώνα, ο Μετοχίτης, ἐπαναλαμβάνει σαν τον Γρηγόριο Νύσσης και τον Λέοντα τον Μαθηματικό την ἴδια

οριοθετική ἀντίληψη τῶν πολιτισμῶν με βάση την κλιματική διαφοροποίηση τῶν καλλιεργειῶν: οἱ τὰ βορειότερα *πρόσοικοι* να ψάχνουν, ἐδῶ, γλυκό κρασί και σύκα εἶναι σαν να ψάχνουν χιόνια στην Ινδία και στην Σκυθία φοῖνικα⁹⁶.

Τα ἐπέετα δῶρα του βασιλιᾶ Ἴλιου και του Διόνυσου, τα *θειλόπεδα* και *εἰλόπεδα*, οἱ γνωστοί μας κρητικοὶ ομυγιάδες, ὅπου ψύχονται, ξεραίνονται, σταφιδιάζουν τα σταφύλια πριν παθηθῶν στους *ληνῶνες*, τα *ἡλιαστήρια*, οἱ *ἡλιακοὶ* και τα ταρσιά, ὅπου ωριμάζουν ὠπῶρες και γλυκαίνει το κρασί κάτω από τον ἥλιο και τέλος η γλυκοποσία ἀποτελοῦν τα χαρακτηριστικά, ὅχι βεβαίως του νομαδικοῦ και σκηνίτι βίου, ἀλλά της «πολιτισμένης», πολιτισμένης οἰκουμένης⁹⁷. Μιας εὐκρατῆς οἰκουμένης περί την Μεσόγειο θάλασσα, που τόσο ο Ιουλιανός ὅσο και ο Λέων την θεωροῦν θεῖο δῶρο. «Θέλομε να ζούμε, να πίνουμε κρασί και να βλέπομε τον ἥλιο», καταλήγει στο ἐπίγραμμα του ο Λέων, κατακεραυνώνοντας τους «ψύχρηστους» θεράποντες⁹⁸ που συνιστοῦν ψυχρά λουτρά και ἀπαγορεύουν το κρασί, ἐνῶ ο Ιουλιανός που ἔχει κίτμη, ὅπως θα δοῦμε παρακάτω, με τα γλυκά κρασιά του ἡλίου στην Νικομήδεια, θα περιμένει σαν κάθε ἀμπελουργός, ὁ βασιλεὺς Ἴλιος *αὔθης ἐπανάγει πρὸς ἡμᾶς ἄφεις τῆς μεσημβρίας τὰ ἔσχατα και ὥσπερ περὶ νύσσαν τὸν αἰγοκέρωτα κάμψας ἀπὸ τοῦ νότου πρὸς τὸν βορρᾶν ἔρχεται μεταδώσων ἡμῖν τῶν ἐπειτειῶν ἀγαθῶν*⁹⁹.



Βυζαντινή αμπελουργία: Το παράδειγμα της Βιθυνίας (4ος - 9ος αιώνας)

I

Η Βιθυνία¹⁰⁰ τόσο στις πηγές όσο και στην σύγχρονη ιστοριογραφία χαρακτηρίζεται ως περιοχή πάμφορος, εύδενδρος, λιπαρά γη, χώρος αναψυχής με εύκρατο κλίμα, με ειδυλλιακές εξοχές και πλούσια προάστεια, μια επαρχία που επιτρέπει μεγάλη ποικιλία καλλιεργειών. Όμως, ουσιαστικά το εύκρατο κλίμα αφορά την πεδινή και προς την Προποντιίδα Βιθυνία. Πιο συγκεκριμένα μπορεί να γίνει λόγος για δύο Βιθυνίες, την παραθαλάσσια και την ηπειρωτική, αυτήν της Κυζίκου, της Νίκαιας και της Νικομήδειας, με τους αμπελώνες, τις ελιές και τα σιπρά, τα κηπευτικά και τα περιβόλια και αυτήν της Προύσας του Ολύμπου και της ορεινής ενδοχώρας με τα δάση, τα σποροφόρα ή κάρπημα δέντρα που απαιτούν υψόμετρο¹⁰¹. Σε μια τέτοια εύφορη περιοχή με σημαντικές σε μικρή απόσταση κλιματικές διαφορές, κυριαρχεί η καλλιέργεια των σιπρών και της αμπέλου αλλά και σε ήσσονα κλίμακα της ελιάς. Τα επέτεια αγαθά του βασιλιά Ήλιου, κατά τον Ιουλιανό, και εν προκειμένω οι βυζαντινοί οίνοι μας οδηγούν στην επαρχία αυτή που μας παρέχει τεκμήρια για να υποστηρίξουμε την μέγιστη προσφορά του Βυζαντίου στον κόσμο του οίνου¹⁰².

Κατά την αρχαιότητα οι περί τον Ελλήσποντο και την Προποντιίδα περιοχές χαρακτηρίζονταν *ἀμπελόφυτοι*, *σφόδρα εύαμπελοι* και *πολυοινότατοι*¹⁰³, το ίδιο και κατά την βυζαντινή εποχή, όπως θα διαπιστώσουμε παρακάτω. Η Κύζικος, κέντρο λατρείας του Διονύσου και μυθική τροφοδότης των Αργοναυτών σε κρασί, θεωρείτο *οικίτηρα Προποντιδος οινόπολιος*¹⁰⁴ και φημιζόταν για τον

γλυκό *ἵπποδαμάντειον οἶνον* της¹⁰⁵. Κατά τους βυζαντινούς χρόνους στην Βιθυνία οι αμπελώνες και βεβαίως τα μεγάλα αγροκτίματα στην πλειονότητά τους ανήκαν διαχρονικά στην περιουσία του στέμματος αλλά και στους «δυνατούς», στους αξιωματούχους και πλουσίους, στην Εκκλησία και στις μονές. Ένας από τους πιο σημαντικούς οικονομικούς οργανισμούς της αυτοκρατορίας, η *res privata*, διέθετε κατά τους πρωτοβυζαντινούς χρόνους σημαντικότερα κτήματα στην Βιθυνία, όπως επίσης στην Καπαδοκία και στην Παλαιστίνη, τα οποία διαχειριζόταν ο κόμης της *res privata*, ο ίδιος που διαχειριζόταν τα περιουσιακά του στέμματος¹⁰⁶. Ήδη κατά τους πρωτοβυζαντινούς χρόνους διαθέτομε μια από τις πρώτες μαρτυρίες, αυτήν του αυτοκράτορα Ιουλιανού, για αμπελώνες ισχυρών στην περιοχή. Ο Ιουλιανός αναφέρει σε επιστολή του ότι κατείχε κοντά στην Νικομήδεια *φυταλία βραχεία, φέρουσα οἶνον εύωδη τε και ἡδύν*, μικρόν αμπελώνα, που τον χαρίζει στον φίλο του ρήτορα Εύναγριο. Όλο το κτήμα, μας λέει, ευωδιάζει από τα βότανα και το θυμάρι, μα ακόμη περισσότερο ευωδιάζουν τα σταφύλια, που πάνω στα κλήματα αλλά και όταν πατιούνται στην ληνό, μυρίζουν ανθισμένο ρόδο, ενώ το κρασί στα πιθάρια είναι σκέτο νέκταρ: *ὁ βότρυς δὲ ἐπὶ τῆς ἀμπέλου και ἐπὶ τῆς ληνοῦ θλιβόμενος ἀπόζει τῶν ρόδων, τὸ γλεῦκος δὲ ἐν τοῖς πίθους ἤδη τοῦ νέκταρός ἐστιν ἀπορρώσας*¹⁰⁷. Πέρα από την ρητορεία, στην περιγραφή αυτήν δηλώνεται emphaticά ο *εύωδης και ἡδὺς* οίνος που φημιζόταν ότι παρήγετο στη Βιθυνία κατά τους ρωμαϊκούς και πρωτοβυζαντινούς χρόνους. Διαθέτομε πλούσιες

πληροφορίες για την ύπαρξη στην περιοχή μεγάλης ποικιλίας κλημάτων και σταφυλιών αλλά και για την ποιοτική διαφοροποίηση των κρασιών τους. Έτσι, η μαρτυρία του Ιουλιανού για *οίνον εὐώδη τε καὶ ἡδὺν* στην Βιθυνία προστίθεται, όπως θα δούμε παρακάτω, σε αυτές του Γαλνούς, του Ορειβάστου, του Αλέξανδρου Τραλλιανού, που όλοι τους μνημονεύουν τα ονομαστά κρασιά της Βιθυνίας, ειδικά δε τους γλυκείς οίνους της, που ήταν περιζήτητοι από τους ιατρούς και όχι μόνον. Ας σημειωθεί, επιπροσθέτως, ότι στην ίδια επιστολή του Ιουλιανού περιγράφεται αναλυτικά το *καρίον* με τα τέσσερα πατρογονικά αγροκτίματα και το λουτρόν (η βιθυνιακή σταθερά κρασί-λουτρό). Το κτίμα βρισκόταν είκοσι στάδια από την θάλασσα και από κοντινό γήλοφο μπορούσε να δει κάποιος την Προποντιδα, τα νησιά και την Νικομήδεια. Ο ίδιος ο Ιουλιανός ασχολείται με την οινοπαραγωγή, αν και, όπως δηλώνει, δεν είναι γεωργός, αλλά απλώς φτιάχνει κρασί μόνον για τον εαυτό του και τους φίλους του¹⁰⁸.

Για τα κτίματα και τα σταφύλια της Βιθυνίας πολλά μας παραδίδουν οι Φλωρεντινός (3ος μ.Χ. αιώνας) και Δίδυμος (4ος μ.Χ. αιώνας). Οι σημαντικές μαρτυρίες τους θα αναλυθούν αμέσως παρακάτω κατά την εξέταση των *Γεωπονικῶν*. Από τα κρασιά οι γιατροί Γαλνός και Ορειβάσιος (2ος και 4ος μ.Χ. αιώνας) μνημονεύουν τον πικρό, λευκό οίνο, τον Βιθυνὸν Ἀμναιῶν, τον λεγόμενο από τους Ρωμαίους *Καίκουβον*, που με τον χρόνο, όταν οξειδωθεί, γίνεται ανάλογα πυρόξανθος ή κίρρος¹⁰⁹. Μια παραπλήσια βιθυνιακή ποικιλία με το όνομα *δρόσαλλης, ἴν καὶ συντρογῶσί τινες τῆ ἁμνίνω* και που δίδει γλυκό κρασί, αναφέρεται από τον Φλωρεντίνο¹¹⁰. Με αφορμή τους αμιν(υ)αίους ο Γαλνός επανειλημμένως κάνει λόγο για τους *ὕδατῶδες* οίνους της Βιθυνίας¹¹¹. Επίσης, οι Γαλνός, Ορειβάσιος και Αέτιος αναφέρουν και θεωρούν κακόχυμο, παχύ και δυσώδη, τον φαύλο

Βιθυνό, τον οίνο που φυλάσσεται στα μεγάλα πιθάρια ή τους μεγάλους αμφορείς (*ὁ ἐν μεγάλοις κεραμίσι*) και τον μέτριο οίνο, αυτόν των μικρῶν κεραμίων¹¹². Ο Γαλνός, τέλος, δίδει ως παράδειγμα για τους παχείς λευκούς οίνους, που παλαιούμενοι γίνονται κίρροι ή πυρροί στο χρώμα, τον πασίγνωστον λευκόν, τὸν ἀπὸ τῆς Νικομηδίας οἴνον, γνώριμον πᾶσιν ἀνθρώποις¹¹³. Όμως, σημαντικότερη ὄλων, κρίνω την πληροφορία του Αλέξανδρου Τραλλιανού, τον 6ο πλέον αιώνα. Ο Αλέξανδρος αναφέρει τον *γλυκὺν Βιθυνόν*, του οποίου την χρήση, όπως και του χρυσαιτικού οίνου και του οινομέλιτος, συνιστά στα λουτρά και σε διάφορες άλλες θεραπείες¹¹⁴. Είναι ακριβῶς η εποχή που στα *Γεωπονικά* μας παραδίδεται η μοναδική



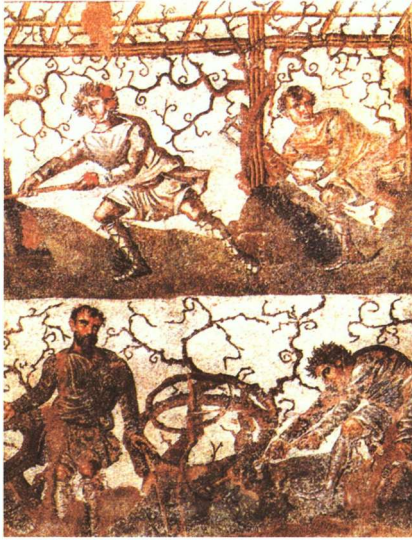
πληροφορία, πώς παρασκευάζονται οι γλυκείς οίνοι στην Βιθυνία. Θα σχολιάσουμε στα επόμενα κεφάλαια τον *οἴνον εὐώδη τε καὶ ἡδὺν* του Ιουλιανού και τον *γλυκὺν Βιθυνόν* των ιατρῶν υπό το φως καρίου των *Γεωπονικῶν*. Αλλά ας επανέλθουμε στις καλύτερες και τις χειρότερες στην Βιθυνία δίδοντας κάποια χαρακτηριστικά παραδείγματα αμπελώνων.

Πολλά κτίματα στην Βιθυνία και στην περί τον Βόσπορο περιοχή, μάλιστα αμπελώνες, ανήκαν στους βασιλικούς αξιωματούχους και στρατιωτικούς και μια ολόκληρη περιοχή με αμπελώνες, στο Παντείχιο, αντίκε, όπως ήδη αναφέραμε, στον στρατηγό Βελισάριο, όπου και διέμενε μετά την επάνοδό του στην Κωνσταντινούπολη από την Ιταλία. Επίσης, στα μέσα του 5ου αιώνα έναν μεγάλο αμπελώνα γνωρίζουμε ότι κατείχε στην ευρωπαϊκή πλευρά του Βοσπόρου, μάλλον κοντά στον Ανάπλου, ο βασιλικός αξιωματούχος Γελάνιος, στο κτίμα του οποίου ο Δανιήλ ο Στυλίτης, μετά από πολλές προστριβές με τον ίδιο κτίτη, έσπασε τον στύλο του, όπου ανέβαινε ένα κρασοβάρελο (μία *βοῦτι*) μέσα στο οποίο ασκίτευσε. Μια καλαζόπτωση μάλιστα, καιρό τρύγου, θα καταστρέ-

ψει όλη την σοδειά¹¹⁵. Επίσης, ένας από τους μεγάλους γαιοκτήμονες, που είχαν πιθανότατα στην κατοχή τους αμπελώνες στην Βιθυνία κατά τον 6ο αιώνα, θεωρείται ο Κασσιανός Βάσσος, καταγόμενος από την Συρία ή την Αφρική και εγκατεστημένος στο Βυζάντιο¹¹⁶. Για τον λόγο ακριβώς αυτό πιστεύεται ότι προχώρησε στην σύνταξη των γνωστών *Γεωπονικῶν* (ο ορθός τίτλος του έργου είναι *Περὶ γεωργίας ἐκλογαῖ*). Η υπόθεση έχει κάποιες πιθανότητες να ισχύει, αν και οι δεκατέσσερις μνείες που γίνονται στην Βιθυνία (οι δέκα αναφέρονται αναλυτικά στους τρόπους αμπελοκαλλιέργειας και οινοπαραγωγής στην περιοχὴ) ενδέχεται να προέρχονται από προγενέστερους συγγραφείς.

Στα *Γεωπονικά* μέγιστο μέρος της πληροφόρησης, όπως εξάλλου και ο ίδιος ο Κασσιανός Βάσσος το δηλώνει, προέρχεται από έργο του Ανατόλιου από την Βηρυτό, ο οποίος με την σειρά του θεωρείται ότι είχε χρησιμοποιήσει χαμένο σήμερα σύγγραμμα του Φλωρεντίνου που έζησε στον 3ο μ.Χ. αιώνα. Ο Φλωρεντίνος είναι μάλλον αυτός που σχετίζεται με την Βιθυνία, καθώς συχνότατα τα παραδείγματα, που προσκομίζει και αναπαράγονται στα *Γεωπονικά*, αφορούν την βιθυνιακή αμπελοργία¹¹⁷. Ενδέχεται, όμως, το όλον πρώτο, επίσης χαμένο, σύγγραμμα από το οποίο εκκινούν τα *Γεωπονικά* να είναι η εμπλουτισμένη με γεωπονικά έργα των Ελλήνων μετάφραση της *Rusticatio* του Μάγωνα, έργο του Κάσιου Διονύσιου από την Ουτική (2ος-1ος π.Χ. αιώνας)¹¹⁸. Σύμφωνα με νεότερη πρόταση η πληροφόρηση των *Γεωπονικῶν* στριζεται τόσο στην ελληνική αυτή μετάφραση όσο και στην επιτομή, τα *Γεωργικά*, που έγινε από τον Διοφάνη τον Νικαινό ή Βιθυνό (1ος π.Χ. αιώνας)¹¹⁹ και η οποία έχοντας κυκλοφορήσει ευρέως και εμπλουτισθεί, πάντα στην Βιθυνία, κατέληξε μέσω του Ουίνδανιωνίου *Ἀνατολίου* από την Βηρυτό (4ος μ.Χ. αιώνας) στον Κασσιανό Βάσσο¹²⁰. Πράγματι, στα *Γεωπονικά*, των οποίων τέσσερα βιβλία αφορούν την αμπελοργία και οινοποιία, η Βιθυνία έχει θα λέγαμε την τιμητική της, καθώς για να καταστούν ανάγλυφες και σαφέστερες οι συμβουλές προς καλλιεργητές δίνονται πλείστα παραδείγματα από τις πρακτικές που κάποιος *διὰ πείρας ἐν Βιθυνία μαθόντες διαβεβαιούνται*¹²¹. Συνεπώς, επιβάλλεται μια αναλυτικότερη παρουσίασή τους.

Στα *Γεωπονικά*, ως άμπελοι χαρακτηριστικοί της Βιθυνίας αναφέρονται από τον Φλωρεντίνο οι ακόλουθες: α) η *δενδρῖτης*¹²² και *ἀναδενδρῖς ἄμπελος* και *ἄμιννιος* που δίνει *καλλίονα τὸν οἶνον* ευδοκιμεί ανατολικά της Νικομήδειας στην περιοχή της Ταρσίας και της Βοάνης λίμνης (*ἐν τοῖς τῆς Βιθυνίας χωρίοις τοῖς Ταρσινοῖς καὶ Βοανοῖς*¹²³· δίδονται, μάλιστα, συμβουλές για την δημιουργία αναδενδράδων, για τις αποστάσεις φύτευσης, για το κόψισμα δένδρων και κλημάτων, για τους τρόπους κλαδέματος και σκαψίματος. β) η *μεροῖτης*¹²⁴, που θεωρείται το καλύτερο από όλα τα κλήματα, καθώς παράγει πολλά, γλυκά και διάφανα σταφύλια, αρέσκειται να αναρριχάται στα δέντρα και δίνει στην Βιθυνία *τὸν καλούμενον δενδρογάληνον οἶνον*, ενώ σε άλλα χωρία της Βιθυνίας τον *Ταρπνόν*, στην δε Τίος της Παφλαγονίας τον *Τιανόν* και στην Ηράκλεια του Πόντου *τὸν ἐπισημότατον οἶνον*¹²⁵. Από το χωρίο αυτό των *Γεωπονικῶν* συνάγεται ότι η *μεροῖτης* ἄμπελος ήταν αρκετά διαδεδομένη στην Βιθυνία, όπως και στον μικρασιατικό χώρο, ο δε *μεροῖτης* οἶνος στέγεται σε διάφορα μέρη και έφερε μεγάλη ποικιλία ονομάτων, τα οποία δηλώνουν ποιότητα και τόπο προέλευσης. Δεν γνωρίζουμε κάτι πιο συγκεκριμένο για το βιθυνιακό όνομα *Ταρπνός*, αντίθετα εντοπίσαμε μια μαρτυρία ότι κατά τον 1ο μ.Χ. αιώνα δικακινεῖται ευρέως ο *μεροῖτης* οἶνος, μάλιστα με πιθανή την *ἐκ Πόντου*, δηλαδή παφλαγονική, προέλευση¹²⁶. γ) Πάντα από τον Φλωρεντίνο και μάλιστα στο κεφάλαιο *Περὶ διαφοράς γένους ἄμπελων* αναφέρεται *ἡ καλούμενη παρὰ τοῖς Βιθυνοῖς δρόσσαλλης* με τα μικρά σταφύλια και τις πυκνές ρώγες, η οποία δίνει *ἡδὺν οἶνον*, είναι όμοια και συντρύγεται με την *ἄμιννιον ἄμπελον* που μπορεί να καλλιεργηθεί πανταχού¹²⁷. δ) Επίσης, στο ίδιο κεφάλαιο αναφέρεται η *λευκοθρακία*, η αποκαλούμενη στην Βιθυνία και *λευκή* (ἄμπελος) που στριζεται πάνω στα δέντρα (*κατὰ τῶν δένδρων φερομένη*). Η *λευκοθρακία* έχει μεγάλα και μακρά σταφύλια, με στρογγυλές και ισοπαχές ρώγες που όταν ωριμάζουν γίνονται κόκκινες και δίνουν πολύ και καλύτερο κρασί (*καλλιστον τὸν οἶνον ποιεῖ καὶ πολὺν*)¹²⁸. ε) Πάντα στο ίδιο κεφάλαιο αναφέρεται η *βωληνή ἄμπελος*, μια πρώτη ποικιλία της Βιθυνίας, δηλαδή που ωριμάζει πολύ ενωρίς, με πολύ μεγάλο σταφύλι, σχεδόν



Εικ. 26. Σκάψιμο κρεβατιών και κλάδεμα κλημάτων. Ψηφιδωτό δάπεδο οικίας (τέλη 3ου αι. μ.Χ.), Καισάρεια (Cherchel) Αλγερίας.

μισό μέτρο με πάρα πολύ μακρύ κοτσάνι και με αδρές, λευκές ρώγες, μεγάλες, διαφανείς και στρογγυλές. Το κλίμα αυτής της αμπελού αναρριχάται στα δέντρα (*ἐπὶ τῶν δένδρων αὐτὴν φέρεσθαι*) και γίνεται πάρα πολύ μεγάλο (*σφόδρα μέγεθος ἔχει*), δεν γερνά γρήγορα και ευδοκίμει σε διάφορα κλίματα. Ιδιαίτερο χαρακτηριστικό της ποικιλίας είναι ότι από κάθε μάτι φυτρώνουν τρεις κληματίδες, σε αντίθεση με τις άλλες ποικιλίες που βγάζουν μόνο δύο, για αυτό και πρέπει να κοντοκλαδεύεται για να μην αποκάμει από την πολυφορία. Το κρασί που παράγεται, καθώς προέρχεται από σταφύλια κλήματος πάνω σε δέντρο, είναι αρκετά καλό (*ποιεὶ δὲ τὸν οἶνον αὐτάρκως μὲν χρυστόν*), αλλά δεν μπορεί να διατηρηθεῖ λόγω της φύσης της αμπελῶς από την οποία προέρχεται (*διὰ τὴν φύσιν τὴν ἑαυτῆς*)¹²⁹.

Μια πρώτη παρατήρηση στα παραπάνω είναι ότι στα *Γεωπονικά* αναφέρονται από τον Φλωρεντίνω ως βιθυνιακές ποικιλίες κυρίως οι *δενδρίτιδες* και *ἀναδενδράδες ἄμπελοι* που όλες τους μοιάζουν ή

συσχετίζονται με την *ἀμίννιον ἄμπελον*, η οποία παρήγαγε το αγαπημένο κρασί των ρωμαϊκών χρόνων όλες αυτές οι ποικιλίες δίδουν *καλλίονα, ἥδύν, κάλλιστον, χρυστόν, ἀναδενδρίτην οἶνον*¹³⁰. Η εμμονή των *Γεωπονικῶν* ή καλύτερα των πηγών τους στην *ἀμίννιον ἄμπελον* της Βιθυνίας, ονομασία που περιλαμβάνει πολλές ποικιλίες, και η συνεξέταση της *ἀμίννιον* με τις *δενδρίτιδες* και *ἀναδενδράδες* της Βιθυνίας μας οδηγεί ακριβώς σε πραγματικότητες του 1ου π.Χ.- 3ου μ.Χ. αιώνα, δηλαδή στα χρόνια του Κάσσιου Διονυσίου, του Πλίνιου, του Κολουμέλλα, του Διοφάνη, του Γαλνῶν και βεβαίως του Φλωρεντίνου¹³¹. Η περιγραφόμενη αμπελοοινική πραγματικότητα ταιριάζει απόλυτα και με τα αναφερόμενα από τον Γαλνῶν για τον Βιθυνὸν Ἄμναιον αλλά και τους *ὕδατώδεις οἶνους* της Βιθυνίας. Μια δεύτερη παρατήρηση είναι ο υπερτονισμός της μη ξηροθερμικής καλλιέργειας, η οποία αποτελεί την διαπιστωμένη δεύτερη σημαντική πτυχή της ποικιλότητας του κλίματος της Βιθυνίας, την ηπειρωτική, αυτήν που και πάλι ο Γαλνῶς περιγράφει αναφερόμενος στα *χειμεριώτατα τῆς Βιθυνίας χωρία*¹³². Οι συμβουλές που παρέχονται από τα *Γεωπονικά* ειδικά για ἀναδενδράδες, η αναφορά ότι στην Βιθυνία οι *δενδρίτιδες* και *ἀμίννιοι ἄμπελοι*, μάλιστα αυτές που είναι πάνω στις ἡμέρες κερασσιές, δίδουν πολύ καρπὸ και πολύ κρασί και ότι στις βιθυνιακές ἀναδενδράδες βάζουν σφήνα ανάμεσα στο δένδρο και στην ἄμπελο για να τα ξεκουράζουν, όλα αυτά πιστοποιούν μια εξειδικευμένη βιθυνιακή αμπελοργία, προσανατολισμένη στην καλλιέργεια *δενδρίτιδων* ἀμπελῶν και στην παραγωγή *ἀναδενδριτῶν οἶνων*¹³³. Σίγουρα πρόκειται για μια μόνον πτυχή της βιθυνιακής αμπελοργίας και δεν γνωρίζομε, αν αποτελούσε μια διαχρονική πραγματικότητα, όταν ἀκόμη και στα τέλη του 12ου αιώνα η περί την Προύσα χώρα περιγράφεται με ἀμπελῖα ανεβασμένα και περιπλεγμένα στα δένδρα (*Προύσαεὼν ἡμεριδῶς... αἱ περιπλέγδων τὰ δένδρα ἀνέτρεχον*)¹³⁴. Πάντως, στα *Γεωπονικά* δεν γίνεται διαφοροποίηση της *ἀναδενδράδος* από την *δενδρίτην ἄμπελον*. Πιθανότατα, ἀμφότερες δηλώνουν τόσο τις αναρριχώμενες ἀμπελῶς στα δένδρα και τα φερόμενα κλήματα από διάφορες κατασκευές υποστήλωσης ὅσο και το *εἶδος ἄμπελῶν και σταφυλῆς γένος*¹³⁵. Ἴσως, δεν είναι τυχαίο ότι οι περισσότερες *δενδρίτιδες* ἀμπελοι της Βιθυνίας (*ἀμίν-*

νιος, δρόσαλλης, λευκοθρακία, βωλήνη) παρουσιάζονται στο κεφάλαιο του Φλωρεντινού με τον τίτλο *Περί διαφορᾶς γένους ἀμπέλων*, όπου και αναφέρεται ότι τα γένη αυτά ευδοκίμούν και αποδίδουν τα μέγιστα, κυρίως σε κάθυγρους τόπους αλλά ακόμη και σε άνυδρες πλαγιές, μόνον αν καλλιεργηθούν στηριγμένα πάνω σε δένδρα¹³⁶. Η *ἀναδενδρᾶς* θα μπορούσε επίσης να δηλώνει, όπως τούτο διαπιστώνεται ήδη κατά την αρχαιότητα αλλά και κατά τους βυζαντινούς χρόνους το κάθε κλίμα που στηρίζεται ή αναρριχάται πάνω σε δένδρο αλλά και την όποια τεχνική που υποβαστάζει το κλίμα είτε απ'εί είναι δένδρο, χάρακας ή άλλη κατασκευή. Η υποσύλωση απ'ή δημιουργεί θόλο, σκιά, όπως η κληματαριά¹³⁷, δηλαδή η *κρεβατίνα* και αργότερα *κρεβατί* ή *ὑπόκλημος κρεβατί* των αθωνικών εγγράφων, η οποία επίσης σαφώς διαφοροποιείται από τα *δένδρα ὑπόκλημα*¹³⁸.

Όπως, τελικά, μπορεί να διαπιστωθεί, παρά την σύγχυση πηγών, συγγραφέων και τόπων στα *Γεωπονικά*, η Βιθυνία με τα αμπέλια και τα κρασιά της κατέχει προνομιακή θέση παραδείγματος. Εκτός, όμως, από τα παραπάνω παραδείγματα με τους αμυνναίους οίνους, που παραπέμπουν στους ρωμαϊκούς τρόπους αμπελουργίας και στα ρωμαϊκά γούστα, υπήρχαν και συμπληρωματικές τεχνικές, γνωστές στις ξηροθερμικές περιοχές αλλά εφαρμοζόμενες επίσης στην Βιθυνία για την παραγωγή γλυκών κρασιών. Οι τεχνικές αυτές, μάλλον παραδοσιακές πρακτικές (θα μελετηθούν στα επόμενα κεφάλαια), θεωρούμε ότι σχετίζονται με γνωστό βιθυνιακό κρασί που κατά τους μέσους βυζαντινούς χρόνους εθεωρείτο *βασιλικόν-δεσποτικόν*.

Στα *Γεωπονικά* και στην Βιθυνία πιστεύω, λοιπόν, ότι συντελείται η βυζαντινή κρίση και μίξη, που αναφέραμε εισαγωγικά, και εν προκειμένω των αμπελοοινικών γνώσεων και πρακτικών του αρχαίου κόσμου με σφραγίδα βυζαντινή. Το έργο συντάσσεται στα χρόνια του Ιουστινιανού (527-565), δηλαδή μια εποχή που θεωρείται εκτός των άλλων και ως το απόγειο της δύνამης του βυζαντινού οίνου¹³⁹. Αν και η Βιθυνία προβάλλεται κυρίως στο έργο αυτό, όμως η αμπελοοινική πραγματικότητα της εποχής υπήρξε περισσότερο σύνθετη και γεωγραφικά εξακτινωμένη. Η θάλασσα που ορίζεται από την Συροπαλαιστίνη, όπου είχε συντελεσθεί η γεωργική έκρηξη με τους



Εικ. 27. Αναδενδράδα. Από ψηφιδωτό δάπεδο βασιλικής (6ος αι.). Ουμ αλ Τζαμάλ Ιορδανίας.

εκτεταμένους αμπελώνες προσανατολισμένους αποκλειστικά στην παραγωγή οίνου προς εμπορία¹⁴⁰, από την ανακτημένη Καρχηδόνα, την Αίγυπτο, από τα νησιά του Αιγαίου, την Πελοπόννησο και την Ιταλία, θα μπορούσε να φέρει επάξια το ομηρικό της όνομα, του *οίνοπος πόντου*. Σε αυτούς τους χρόνους, μέσα στο ενήδονο οικουμενικό πλαίσιο του βυζαντινού οίνου δίδεται από τον ποιητή Κόρρπινο η περιγραφή του αυτοκράτορα Ιουστίνου Β' (565-578) και της συζύγου του: ψηλά από τα δώματα των ανακτόρων τους παρατηρούν τα σύμβολα της οικουμενικής τους ισχύος, τα βυζαντινά καράβια στον Βόσπορο και στην Προποντίδα να κουβαλούν όλα τα κρασιά της αυτοκρατορίας¹⁴¹. Καράβια με τους *οίτηγους* τους που, αφού έχουν διασχίσει όλη την Μεσόγειο και περάσει το κομμέργιο της Αβύδου στον Ελλήσποντο πληρώνοντας τους αναλογούντες φόρους, μεταφέρουν τα πλούτη όλου του κόσμου στην Κωνσταντινούπολη: κρασιά από την Γάζα, την Αίγυπτο, την Ιταλία, την Πελοπόννησο, την Μυτιλήνη, την Χίο, την Ρόδο. Η πόλη του Βυζαντιά, στον 6ο και εν μέρει στον 7ο αιώνα, κατακλύζεται από όλα τα κρασιά της Μεσογείου και συνεχίζει με τον *καῖκον* της πάντας μεθύσους να ποιεῖ στρατιώτες, εμπόρους, αυτοκράτορες. Πρόκειται ακριβώς για μία διουσιακή, βακχική λόγω των ανατροπών εποχή με καταλυτικές ανακατατάξεις που προκαλούν το οριστικό τέλος ή μάλλον την μεταμόρφωση του αρχαίου κόσμου και του οίνου.



Εικ. 28. Οινοκόοι με αμφορείς που φέρουν επιγραφές *ZHCHS, PIE*. Ψηφιδωτό 3ου μ.Χ. αι., Μουσείο Μπαρντό, Τυνησία.



Εικ. 29. Σειλινός με Μαινάδα. Αργυρέπιχρσο πιάτο (613-630), Κωνσταντινούπολη. Μουσείο Ερμιτάζ, Αγία Πετρούπολη.

II

Από τον 7ο αιώνα, με την διεύθυνση των λαών του Βορρά, με την επέλαση του Ισλάμ και τις σημειούμενες αλλαγές στην διοίκηση, με την εμφάνιση των στρατιωτικών θεμάτων, νέες συνθήκες διαβίωσης και οργάνωσης των καλλιεργειών διαμορφώνονται. Οι ανοικτές πεδιάδες εγκαταλείπονται, η αμπελοκαλλιέργεια υποχωρεί και όλα τα ονόματα των κρασιών της αρχαιότητας εξαφανίζονται, ακόμη και αυτή η έννοια της καλής χρονιάς για την ποιότητα του κρασιού¹⁴². Πρόκειται για μια μεταβατική εποχή κατά την οποία, μάλλον, για τελευταία φορά στο στρατιωτικό σιτηρέσιον μεταφέρονται ποσότητες κρασιών από την Κιλικία, την Κύπρο και την Συρία για τον στρατό του Ηράκλειου, κρασιά που σταδιακά λόγω της αραβικής κατάκτησης θα υποχωρήσουν ή και θα εκλείψουν¹⁴³. Πρόκειται, επίσης, για μια εποχή που οι μεγάλες περιουσίες συρρικνώνονται και η μικρή ιδιοκτησία του προστατευμένου χωριού ή κάστρου με τους κοντινούς αγρούς και τα αμπέλια κυριαρχεί¹⁴⁴. Δεν θα θίξομε, βεβαίως, εδώ το κρίσιμο θέμα των βυζαντινών παροίκων, των ελευθέρων γεωργών, των στρατιωτικών κτημάτων ούτε τις καινοτομίες που εισάγει ο *Γεωργικός νόμος* (με πάντα αμφιλεγόμενη χρονολόγηση 7ο ή 8ο αιώνα), μάλιστα με τις ειδικές αναφορές στην μικρή ιδιοκτησία και στην αμπελοκαλλιέργεια¹⁴⁵. Θεωρούμε, όμως, ως αυτονόητη προϋπόθεση, για την μελέτη της αμπελοκαλλιέργειας και των αλλαγών που σημειώνονται στην Βιθυνία, την γνώση της προβληματικής που έχει αναπτυχθεί τα τελευταία χρόνια γύρω από τα παραπάνω μείζονα ιστορικά ζητήματα.

Η εύφορη Βιθυνία λόγω γεινιάσσης με την πρωτεύουσα βρίσκεται κατά κάποιον τρόπο στο επίκεντρο των αλλαγών που αναφέραμε παραπάνω. Παρά την σημειούμενη κάμψη του πληθυσμού εξ αιτίας της πανώλης για διακόσια χρόνια (541-747) και παρά τις αραβικές επιδρομές στην περιοχή, η Βιθυνία δίδεται συνήθως ως παράδειγμα των συνθηκών ασφαλείας που δημιούργησε το βυζαντινό κράτος για την γεωργική ανάπτυξη της επαρχίας¹⁴⁶. Από το αρχικό μεγάλο θέμα του Οψικίου δημιουργήθηκε το θέμα των Οπιμάτων, αποτελούμενο από την ασιατική πλευρά του

Βοσπόρου και την ανατολική Βιθυνία με έδρα την Νικομήδεια, ενώ το εναπομείναν ως θέμα του Οψικίου, περιελάμβανε την υπόλοιπη Βιθυνία, την Μυσία και τις χώρες του Ελλησπόντου με έδρα του κόμπτος την Νίκαια. Η παράλιος, όμως, χώρα του Οψικίου και πόλεις περί τον Ελλησπόντο, όπως η Αβυδος, ανήκαν στο θέμα του Αιγαίου Πελάγους μέχρι τον 11ο αιώνα που η περιοχή της Αβύδου εμφανίζεται ως ανεξάρτητο θέμα με στρατηγό. Στο αρχικό μεγάλο θέμα του Οψικίου διαπεραιώθηκαν και εγκαταστάθηκαν πληθυσμοί, πολλοί με την ιδιότητα στρατιωτών-καλλιεργητών, με σημαντικότερες τις μεταφορές και εγκαταστάσεις Κυπρίων, ακολούθως Σλάβων, Αρμενίων και άλλων σύμμεικτων λαών της Βαλκανικής, δίπλα στους παλιά εγκαταστημένους Γόθους¹⁴⁷. Όπως, μάλιστα, θα καταφανεί παρακάτω, η Βιθυνία αποτέλεσε και κατά την νέα εποχή το σημαντικότερο κέντρο αμπελοκαλλιέργειας και οινοπαραγωγής της αυτοκρατορίας, συνεχίζοντας και συντηρώντας πολλές πτυχές της αμπελοοικονομικής δυναμικής που διαπιστώσαμε στην περιοχή και κατά τους ρωμαϊκούς και πρωτοβυζαντινούς χρόνους. Για παράδειγμα, πλήθος αμπελώνων μαρτυρούνται γύρω στα 612, όταν ο Θεόδωρος Συκεώτης περνά από την περιοχή της Νικομήδειας και κάτοικοι από όλη την Βιθυνία προστρέχουν στον όσιο και του ζητούν να ευχηθεί για την ευφορία των αμπελώνων τους και για την συντήρηση των κρασιών που ζύζιναν στα κελλάρια τους¹⁴⁸. Αλλά και στις αρχές του 9ου αιώνα πολλοί κάτοικοι της Νικομήδειας, σύμφωνα με τον Βίο Θεοφυλάκτου Νικομηδείας, ασχολούνταν με το εμπόριο, η δε αναφερόμενη *καπηλεία* παραπέμπει, εκτός των άλλων, στην παραγωγή και εμπορία κρασιού¹⁴⁹. Επίσης, δεν είναι τυχαίο ότι στα διάφορα *Γεωμετρικά*, *Περί μοδιισμού* και *Περί μετρήσεως* της επιφανείας των καλλιεργειών έργα (10ος αιώνας και εξής) δίδονται ως αντιπροσωπευτικά παραδείγματα τα μέτρα των αγρών και των αμπελώνων της Βιθυνίας και της Θράκης. Αναφέρονται χαρακτηριστικά τα μέτρα του *Ώψικίου*, *μέτρον αμπελώνων εις Νικομήδειαν και τὸν Κόλλων*, τοῦ *Ὀπίματος*, *τῆς Κίου*, τοῦ *Καταβόλου* και τῶν *Πυθίων*¹⁵⁰.

Η νέα αυτή εποχή, η μεσοβυζαντινή, άρχεται με ένα συμβάν που δεν έχει ποτέ αξιοποιηθεί και που αφορά τις καλλιέργειες στην ασιατική πλευρά του Βοσπόρου, δηλαδή στον *Όπτιματον* όπως αποκαλεί την περιοχή, αναφερόμενο στα μέτρα των αμπελιών της ένα πολύ μεταγενέστερο *Γεωμετρικόν*. Έτσι με τον θάνατο του Ηρακλείου το 641 και κατά την διαμάχη μεταξύ των γιών του και της Μαρτίνας για την διαδοχή, όταν ο Βαλεντίνος με τον στρατό του έφθασε απειλητικά στην Χαλκηδόνα εποχή τρυγητού, οι Κωνσταντινουπολίτες (*οί τής πόλεως*) ανάγκασαν την Μαρτίνα και τον πατριάρχη Πύρρο να προχωρήσουν σε έναν συμβιβασμό και να στέψουν αυτοκράτορα τον Κώνσταντα Β' (641-668). Ο πατριάρχης Νικηφόρος στην *Ίστορία* του αναφέρει ότι τούτο συνέβη γιατί ήταν καιρός τρύγου και *οί τής πόλεως* φοβήθηκαν ότι ο στρατός θα κατέστρεφε την σοδειά των αμπελώνων τους και οι ίδιοι δεν θα μπορούσαν να διαπεραιωθούν στην ασιατική πλευρά και συνεπώς στην Βιθυνία¹⁵¹. Βέβαια, δεν υπήρξε αυτή η βασική αιτία της συνδιαλλαγής, όμως δεν είναι χωρίς σημασία, όπως θα δούμε, η αιτιολογία που προβάλλεται. Κατά μια ερμηνεία, η αγωνία των *τής πόλεως* για την τύχη των αμπελώνων δηλώνει την αρχόμενη αγροτοποίηση της αστικής οικονομίας¹⁵². Πάντως, η πυρπόληση των σπαρτών και η καταστροφή των αμπελώνων αποτελούσε πάντα βασική τακτική κίνηση των εμπολέμων, σύμφωνα με τα βυζαντινά *Τακτικά πολέμων*¹⁵³. Αλλά και η απλή διέλευση του στρατεύματος και οι ανεξέλεγκτες διαθέσεις στρατιωτών και μισθοφόρων κατέστρεφαν, «πυρπολούσαν» επί το ποικιλικότερο, τα σπαρτά και τα αμπέλια¹⁵⁴.

Είναι γεγονός, ότι *οί τής πόλεως* (αυτοκράτωρ, δυνατοί, Εκκλησία) διέθεταν διαχρονικά στα θέματα του Οψικίου και των Οπτιμάτων τα μεγαλύτερα και σημαντικότερα προάσπεια και παραγωγικά κτήματα. Οι αμπελώνες τους μαρτυρούνται, όπως είδαμε, στην Μεσοθυνία, στην ασιατική πλευρά του Βοσπόρου, στην Χαλκηδόνα, ως κάτω στην Λέρεια και στο Παντείκιον, στις Πύλες και σε ολόκληρη την Βιθυνία. Από τις μεγάλες περιουσίες των αξιωματούχων στο Οψίκιον χαρακτηρικό παράδειγμα για τον 9ο αιώνα αποτελεί η περίπτωση του πρωτοσπαθάρη Σταυρακίου, που διέμενε στην Κωνσταντινούπολη και κατείχε προ-

άσπεια στην περιοχή του βιθυνιακού Ολύμπου με διορισμένο κουράτορα¹⁵⁵. Επίσης, στα χρόνια του Θεοφίλου δύο προάσπεια κατείχαν στην περιοχή δύο μάγιστροι *πλούσιοι σφόδρα* που επιβουλεύονταν μάλιστα και ένα τρίτο προάσπείο, ευρισκόμενο ανάμεσά τους, και το οποίο ανήκε σε γυναίκα μονή¹⁵⁶. Η αγροτοποίηση της οικονομίας του άσπείως έχει σε μεγάλο βαθμό συντελεσθεί. Το Οψίκιον με τα πλούσια κτήματα του λειτουργούσε, όντως, ως φύλακας και τροφοδότης της πρωτεύουσας και οι ανταρσίες του κόμπος του Οψικίου κατά της αυτοκρατορικής εξουσίας προκαλούσαν ζημιές στις περιουσίες, στα σπαρτά, ελαιώνας και κυρίως στους αμπελώνες *των τής πόλεως*¹⁵⁷. Θεωρώ, λοιπόν, ότι είναι εξαιρετικού ενδιαφέροντος η μαρτυρία στον Βίο Βασιλείου, της Συνέχειας του Θεοφάνη, για τον στασιαστή Γεώργιο Πηγάνη, κόμπα του Οψικίου, και τους συν αυτό, οι οποίοι επαναστάτησαν το 866 εναντιούμενοι στην στέψη ως συμβασιλέα του Βασιλείου του Α' *κατά τον του θέρους καιρόν, και πολλούς άγρους των κατά την βασιλίδα δυνατών πυρπολήσαντες, και ναός ούκ όλίγας τον προς την βασιλεύουσαν ποιουμενων τον πλουν εν τοίς όρμοις κατασκόντες και κατακαύσαντες*¹⁵⁸. Πιο συγκεκριμένη ως προς τους αγρούς είναι η αναφορά του ίδιου συμβάντος στους άλλους χρονογράφους: *ήρξαντο καταστρέφειν και πυρπολείν τας τε χώρας και άμπελωνας (ήν γάρ καιρός του θέρους)*¹⁵⁹. Ήταν καιρός θέρους, δηλαδή κάτι αντίστοιχο με τον τρύγο που είδαμε κατά την εποχή του Ηρακλείου, δηλαδή περίοδος συγκομιδής των καρπών, καιρός τρυγητού. Συνεπώς, εύλογα διευκρινίζεται ότι ανάμεσα στους *πολλούς άγρους των κατά την βασιλίδα δυνατών*, που κατέστρεψαν οι στασιαστές υπήρχαν αμπελώνες.

Συνήθως ώρα θέρους, εποχή τρυγητού, αλλά και σε άλλες ευκαιρίες, οι αυτοκράτορες αλλά και οι *κατά την βασιλίδα δυνατοί*, που διέθεταν αγρούς στην Βιθυνία, διαπεραιώνονταν για παραθερισμό, για να επισκεφθούν τα λουτρά ή για να παραστούν στις εργασίες και γιαντές του τρύγου. Πρόκειται για παλιά ρωμαϊκή συνήθεια και, σύμφωνα με τον Γρηγόριο της Τουρ (τον οποίο επαναλαμβάνει ο Παύλος ο Διάκονος), *iuxta ritum imperiale* ο αυτοκράτορας Τιβέριος (578-582) παρέμενε τριάντα μέρες για τον τρυγητό (*ad*



Εικ. 30. Χάρτης της βυζαντινής Βιθυνίας με τις αναφερόμενες στην παρούσα μελέτη σημαντικότερες πόλεις, μονές και θέσεις αμπελοοικονομικού ενδιαφέροντος.

vindemiam) σε προάσειό του στην Κωνσταντινούπολη¹⁶⁰. Μια καθιερωμένη δε εορτή ήταν αυτή στις 6 Αυγούστου, οπότε, σύμφωνα με την εκκριστιανισμένη αρχαία παράδοση των απαρκών, μοιράζονταν σταφύλια στους ναούς. Λίγο πιο κάτω από την Χαλκηδόνα, στο παλάτι της Ιερείας, μια λαμπρή τελετή, παρουσία του αυτοκράτορα, του πατριάρχη και των αρχόντων της συγκλήτου, γινόταν μπροστά στον αμπελώνα του παλατιού¹⁶¹. Σύμφωνα, λοιπόν, με όσα αναφέραμε παραπάνω, όντως οι περί την Χαλκηδόνα, Ιερεία και Παντείχιον περιοχές αλλά επίσης οι Πύλες και τα Πύθια ορθώς θεωρούνται από τους μελετητές η αγροτική προέκταση της Κωνσταντινούπολης, τα προάσειά της τα οποία επισκέπτονται *οί τις πόλεως* για τον τρύγο ή για τα λουτρά τους, με πρώτους τον αυτοκράτορα και την αυτοκράτειρα που μεταβαίνουν στις εξοχές με τα δρομόνιά τους, τα σκάφη αναψυχής τους. Η όποια βλάβη ή καταστροφή των καλλιεργειών της περιοχής, μάλιστα

των σπαρτιών και των αμπελώνων, είχε άμεσες επιπτώσεις κυρίως στην τροφοδοσία της πρωτεύουσας, η οποία εξαρτιόταν εν πολλοίς και από την αγροτική παραγωγή της Βιθυνίας.

Κατά την μεσοβυζαντινή εποχή στην Βιθυνία, δίπλα στα βασιλικά κτήματα και σε αυτά των δυνατών, είχαν αναπτυχθεί, με αρχικό πυρήνα τις περιουσίες ευπόρων οικογενειών ή των γόνων τους που εστράφησαν στον μοναχισμό, μοναστικές περιουσίες με αμπελώνες και ελαιώνες. Αρκεί να αναφέρομε τις περιουσίες του Θεοφάνη και τα μοναστήρια στην περιοχή της Κυζίκου, την μονή του Μεγάλου Αγρού, τα κτήματα του Νικηφόρου, ηγουμένου της μονής Μηδικίου, την μονή της Πελεκητής, την περιουσία του πολυκτίμονα Πλάτωνος με ονομαστό κτήμα αυτό του Σακκουδίου, τα κτήματα του ανιψιού του, του Θεόδωρου Στουδίτη, στο Βοσκούτιον, ανάμεσα στην Κίο και στα Πύθια¹⁶². Οι μονές αυτές της Βιθυνίας διαπρούσαν στενές σχέσεις με μονές στην Κωνστα-



Εικ. 31. Ερείπια της μονής του Μεγάλου Αγρού, Βιθυνία.

ντινούπολη τις οποίες προμήθευαν με προϊόντα τους. Το ειδικό ενδιαφέρον της μονής Στουδίου, στην Κωνσταντινούπολη, για την αμπελουργία καταφαίνεται στην *Μεγάλην Κατήκισιν* και στα *Ἐπιτίμια*, στις διάφορες διακονίες και στις διατάξεις για τον αμπελουργό και τον κελλαρίτη. Στις διατάξεις αυτές θα μπορούσε να υποστηριχθεί ότι αντανακλάται η άμεση επαφή των Στουδιτών με τα προβλήματα της αμπελοκαλλιέργειας και οινοποίησης, όπως πιθανότατα πολλοί μοναχοί και ο Θεόδωρος τα είχαν γνωρίσει στην Βιθυνία¹⁶³. Η μονή, εξάλλου, διέθετε δίπλα της, όπως και άλλες μονές στην Κωνσταντινούπολη, μεγάλον αμπελώνα, μέσα στον οποίο γινόταν λιτανεία την ημέρα της Ανάστασης. Στην *Ἐπιτύπωσιν* της μονής, ένα Τυπικό το οποίο στα επόμενα χρόνια θα καταστεί πρότυπο και για άλλα Τυπικά μονών, ρυθμίζεται η κατανάλωση οίνου, ρύθμιση που θεωρείται ότι ακολουθεί την παράδοση των μοναχών του βιθυνιακού Ολύμπου¹⁶⁴.

Αλλά και στους Βίους αγίων που σχετίζονται με τις μονές της Βιθυνίας υπάρχει πλήθος αμπελοοικονικών πληροφοριών με περιγραφές αμπελώ-

νων, εργασιών τρύγου και ληνού, εργαλείων, τρόπων αποθήκευσης και μεταφοράς οίνου. Για παράδειγμα, στα μέσα του 9ου αιώνα σε μονή της Κίου κάπου στον Κατάβολον, δηλαδή σε μια κατεξοχήν αμπελουργική ζώνη, όπως θα λέγαμε σήμερα, ο άπειρος στις γεωργικές εργασίες δόκιμος Αντώνιος ο Νέος, που συμμετείχε επίσης στις αποφιλώσεις με την *μάκελλαν* στα χέρια, πλήγωσε τα δάκτυλά του κλαδεύοντας και σκάπτοντας τον αμπελώνα της μονής¹⁶⁵. Γίνεται δε φύλακας του αμπελώνα, λίγο πριν από τον τρύγο, και όταν κάποιος του ζητούν, ενώ δεν επιτρέπεται, σταφύλια, εκείνος αρνείται. Δεν διευκρινίζεται ο λόγος της άρνησης, πιθανώς επειδή ήταν κοινώς γνωστή η απαγόρευση στις μονές, δηλαδή να μην τρώνουν σταφύλια πριν από τις 15 Αυγούστου, ημέρα της Κοιμήσεως, οπότε ευλογούνταν στον ναό και ξεκινούσε ο τρύγος¹⁶⁶. Επίσης, τον 9ο αιώνα στην περιοχή της μονής Αγαύρων στον Όλυμπο η προτιθέμενη κατασκευή μεγάλου ασκού από ευμεγέθη τράγο δλώνει τις ανάγκες σε ασκιά αλλά και τους τρόπους μεταφοράς υγρών, κρασιού και λαδιού, σε δύσβατες περιοχές και όχι

μόνον¹⁶⁷. Τέλος, πάντα τον 9ο αιώνα οι περιφραγμένοι αμπελώνες της μονής Αγαύρων, οι οποίοι βρισκόταν σε προάστεια στον Κατάβολο και στην πεδιάδα που απλώνεται κάτω από τον Όλυμπο, κατά την εποχή του τρυγητού γέμισαν από σμήνη σφηκκών (πρόκειται για γνωστή στους αμπελουργούς επιδρομή, καθώς ο γλυκός καρπός προσελκύει σφήκες και μελισσά), έντρομος δε ο φύλακας των αμπελώνων κατέφυγε σε παρακείμενο κελλί¹⁶⁸.

Στα περί των αμπελώνων των μονών και στην ποιότητα των κρασιών τους κρίνω ότι έχει θέση και ένα επεισόδιο στον Βίο του πατριάρχη Ευθυμίου, χαρακτηριστικό παράδειγμα για τις γινόμενες προσοφιερώσεις βασιλικών κτημάτων της Βιθυνίας σε μονές της Κωνσταντινούπολης. Πρόκειται για την εξιστόρηση της αιφνίδιας νυκτερινής προσέλευσης του κήπορα-αυτοκράτορα Λέοντα ΣΤ' (886-912) στην μονή του Ψαμαθία στην Κωνσταντινούπολη, την οποία είχε ιδρύσει ο μετέπειτα πατριάρχης Ευθύμιος. Στο επίδειπνο, λοιπόν, παρουσία του αυτοκράτορα, προσφέρεται κρασί σε μια διαδικασία θερμοδοσίας, δηλαδή κράσης του οίνου με θερμό νερό, μια πολύ παλιά συνήθεια που είχε μερικώς διατηρηθεί και στο Βυζάντιο. Ας σημειωθεί ότι καταγράφεται η έκφραση που μαρτυρεί τον τρόπο με τον οποίο επικράτησε σταδιακά το σημερινό όνομα του οίνου, κρασί¹⁶⁹, όταν ο οينوχός της μονής απευθύνεται στον αυτοκράτορα λέγοντάς του, «*κύρι, εὐλόγησον κρᾶσιν*». Όμως, το αραιωμένο με θερμό νερό κρασί που προσφέρθηκε ήταν απαράδεκτο και προκάλεσε τον αποτροπισσμό του



Εικ. 33. Αμπελώνας με σταφύλια, το σκοτωμένο λιοντάρι από τον Σαμφών και συναγωγή μελισσών. Λεπτομέρειες μικρογραφιών κώδ. 602, φ. 437β-438β (13ος αι.), μονή Βατοπεδίου, Άγιον Όρος.

αυτοκράτορα, πράγμα που σημαίνει ότι ή το κρασί όντως δεν πινόταν ή ο Λέων γνώριζε από κρασιά και είχε ακραίες, δεσποτικές απαιτήσεις. Αλλά αξίζει να παραθέσω με το απόσπασμα. Ρωτά, λοιπόν, ο Λέων: «*πόθεν οὗτος ο ὀίνος;*» *οἱ δὲ λέγουσιν ἕκ τῶν ὧδε γεωργουμένων δουλικῶν σου, δέσποτα, καὶ φησιν ἐκεῖνος ἄφελου ἀμπέλου*¹⁷⁰. Όταν οι αυτοκράτορες διέθεταν, όπως θα δούμε στα επόμενα κεφάλαια, τους δεσποτικούς γλυκείς οίνους της Βιθυνίας, κάθε άλλο κρασί δεν μπορεί παρά να είναι γέννημα στυγερῆς ἀμπέλου. Το Ιερὸν Παλάτιον προμηθευόταν από τα βασιλικά κτήματα της Βιθυνίας εξαιρετα κρασιά και οι αυτοκράτορες γνώριζαν τους ανθοσμίες που προσφέρονταν στα τραπεζώματα, συμπόσια, στις εορτές και στις δεξιώσεις, μάλιστα στα Βρουμάλια, όπου έρεε άφθονος ο οίνος, με την συμμετοχή *πάντων κατὰ τὸ εἶωθόν πινότων*¹⁷¹. Η αντίδραση, συνεπώς, του αυτοκράτορα δικαιολογείται, καθώς ήταν φαίνεται τόσο φρικτό το προσφερόμενο κρασί στη μονή του Ψαμαθία. Αμέσως ο Λέων, αφού ενημερώθηκε ότι το απαράδεκτο αυτό κρασί παραγόταν από τα επιτόπου ἀμπέλια της μονής, υπόσχεται με χρυσόβουλλο να δωρίσει έναν αμπελώνα στο *Πυλταϊκόν*, που ανήκε στην δεύτερη σύζυγό του¹⁷², για να έχουν οι μοναχοί καλό κρασί. Δεν γνωρίζομε πού βρισκόταν το *Πυλταϊκόν*. Πιθανότατα πρόκειται για περιοχή κοντά στον Βόσπορο, όπου η μονή του Ψαμαθία διέθετε κτήματα στην ασιατική πλευρά του, όπως το



Εικ. 32. Προσωποποίηση μηνός Δεκεμβρίου. Κώδ. 1199, φ. 89β (Τραπεζούντα 1346), μονή Βατοπεδίου, Άγιον Όρος.



Εικ. 34. Ναός Αγ. Ιωάννη (αρχική φάση 8ος-9ος αι.).
Μονή Πελεκπίτης, Τρίγλεια Βιθυνίας.

προστίει τον Ἅγαθοῦ, χωρίς να αποκλείεται και η Βιθυνία, όταν είναι γνωστή η σχέση του Ευθυμίου με τον βιθυνιακό Ὀλύμπιο¹⁷³. Πάντως, η ποσότητα και η συχνότητα του κρασιού (πρωί και βράδυ) που κατανάλωναν οι μοναχοί στην μονή, δηλώνεται στον αυτοκράτορα ότι ακολουθεί *τὴν τοῦ ὄρους παράδοσιν*, δηλαδή την παράδοση των μοναχών του βιθυνιακού Ὀλύμπου και βεβαίως τῶν Στουδιτών¹⁷⁴. Πιστεύω, λοιπόν, ότι η αντικατάσταση, δηλαδή το αντίθετο μιας στυγηρᾶς ἀμπελῶς και ἐνός φρικτού κρασιού, μόνο στην περιοχὴ τῶν Πυλῶν τῆς Βιθυνίας μας οδηγεῖ κατά τους χρόνους αὐτούς, μια περιοχὴ που ἀποδεδειγμένα ἔδινε δεσποτικούς οἴνους.

Η πιθανότητα το *Πυλαϊκόν* να σχετίζεται με τις Πύλες τῆς Βιθυνίας ενισχύεται ἀπὸ το γεγονός ὅτι στην περιουσία του στέμματος ἀνέκταν πολλά κτήματα, στην ἐν λόγω περιοχὴ, με κουράτορες και ξενοδόχους, με γνωστὸ μας, ὡπως θα δοῦμε στο ἐπόμενο κεφάλαιο, τον ξενοδόχο τῶν Πυλῶν Νικηφόρο. Εξάλλου, εἶναι γνωστὴ ἡ σχέση του Λέοντα και τῆς αυτοκράτειρας με τὴν περιοχὴ. Με τὰ *δρομόνια*, ἀλλὰ και τὰ *ἀγράρια* τῆς αὐγούστας, δηλαδή τὰ σκάφη που κατασκεύασε ο Λέων (αν και σύντομα τὰ κατήργησε), οἱ αυτοκράτορες διαπεραιώνονταν στις ἐξοχές του Βοσπόρου και στις λουτροπόλεις τῆς Βιθυνίας για διάφορες δουλειές ἀλλὰ και για ἀναψυχὴ μαζί με τους ἀρχόντες τους. Πιθανότατα με αὐτὰ τὰ σκάφη θα εἶχαν μεταβεῖ στην Ἱέρεια, καθὼς πιστεύεται ὅτι εἶχαν χρόνια τῆς βασιλείας του Λέον-

τα (ἢ του γιου του - Κωνσταντίνου Πορφυρογέννητου) χρονολογεῖται ἡ τελετὴ τῆς ἀπαρχῆς τρύγου, δηλαδή τῆς γιορτῆς στις 6 Αὐγούστου, που ἀναφέραμε ἴδη πιο πάνω, και τῆς ὁποίας ἡ περιγραφή στο *Περὶ βασιλείου τάξεως* ἐπιγράφεται *Ἵσα δεῖ παραφυλάττειν ἐν τῇ ἡμέρᾳ τοῦ τρυγητοῦ ἐν προκένσῳ τῆς Ἱερείας*¹⁷⁵. Πάντως, ὅσον ἀφορὰ τις μετακινήσεις με τὰ δρομόνια, πληροφοροῦμαστε ὅτι ο Λέων για νὰ πηγαίνει εἰς *Νικομήδειαν*, εἰς τὸν Ὀλύμπον, εἰς τὰ Πύθια, και διὰ τοῦτο ἐπετηδεύσατο τὰ δύο δρομόνια εἰς ὑπηρεσίαν και ἀνάπαυσιν αὐτοῦ τε και τῶν ἀρχόντων αὐτοῦ¹⁷⁶. Οἱ αυτοκράτορες θα γεύονταν σίγουρα τον ἐξαιρετο *γλυκὸν Βιθυνόν*, ὅταν διαπεραιώνονταν στις Πύλες και ἀκολουθῶς πήγαιναν εἰτε δεκαπέντε χιλιόμετρα νοτιοδυτικὰ για τὰ λουτρά στα Πύθια (γνωστὰ ἀργότερα και ὡς *Πυλοπόθια*), στην Κίο και στην Προύσα εἰτε προχωροῦσαν ἀνατολικὰ για τὴν Νίκαια και τὴν Νικομήδεια¹⁷⁷.

Ἐνα πολὺ ἐνδιαφέρον κεφάλαιο για τὰ ἤθη και τὴς ἀντιλήψεις τῆς μεσοβυζαντινῆς ἐποχῆς ἀποτελεῖ ἡ σχέση τόσο του οἴνου ὅσο και του αυτοκράτορα Λέοντα με τὰ λουτρά τῆς περιοχῆς¹⁷⁸. Πιστεύεται ὅτι με ἀφορμὴ τὴν ἐπίσκεψη του αυτοκράτορα Λέοντα στα Πύθια θερμὰ, τὰ ὁποία μόλις εἶχε ἀνακαινίσει, γράφηκε το ποίημα *Εἰς τὰ ἐν Πυθίοις θερμὰ* ἀπὸ τον Λέοντα Χοιροσφάκτη (κατ' ἄλλους πρόκειται για στικουργημά του Παύλου Σιληνταρίου τῶν χρόνων του Ἰουστινιανού)¹⁷⁹. Στο ποίημα αὐτὸ ἐπιχειρεῖται νὰ ἐρμηνευθεῖ τὸ φαινόμενο τῆς ἀνάβλυσης τῶν θερμῶν ὑδάτων στα Πύθια και ἀπαριθμοῦνται πηγές που ἀναβλύζουν γάλα, λάδι, πηγές που προκαλοῦν μέθη, λήθη και βεβαίως το νερὸ του Κλείτορος στην Ἀρκαδία, που ὁποῖος το πιεῖ μισεῖ τον οἶνον, και που *ποθοῦσιν οἶνον μίστριῶν ἔστι ὕδαρ*¹⁸⁰. «Στο ἀντιδιουσιακὸ Βυζάντιο και εἰδικὰ στην καθημερινότητα τῶν μανιακῶν κρασοπατέρων και καύκων αυτοκρατόρων, μια ἀναφορὰ σε μίστριον οἶνου εἶναι πολυσύμμαντο. Σε ἕνα ποίημα, ἀπευθυνόμενο σε φίλιονους αυτοκράτορες, ἡ κριπτική ἀναφορὰ στο θεραπευτικὸ νερὸ του Κλείτορος, ὡς μίστριον οἶνου, ἀλλὰ και στην πηγὴ που προκαλοῦσε μέθη, λειτουργοῦσε ὄχι μόνον ὡς μια περίεργη, ἐγκυκλοπαιδικὸ τύπου ἀρχαιογνωστικὴ πληροφορία ἀλλὰ ἐνδοχομένως και ὡς παιδευτικὴ υπενθύμιση»¹⁸¹.



Εικ. 35. Ο Γάμος στην Κανά. Λεπτομέρεια τοιχογραφίας (1310-1320), Άγιος Νικόλαος Ορφανός, Θεσσαλονίκη.



Εικ. 36. Ποτήριον (10ος-11ος αι.), Κωνσταντινούπολη. Θησαυρός Αγίου Μάρκου, Βενετία.



Οἶνος Νικαινὸς παλαιός: το βασιλικὸν ἢ δεσποτικὸν οἴνάριον

Για την αμπελοκαλλιέργεια και την παραγωγή οίνου στην Βιθυνία του 10ου αιώνα, μάλιστα, στην περιοχή της Νίκαιας, σχετικές πληροφορίες μας παρέχουν τα διάφορα *Γεωμετρικά*, η επιστολογραφία, οι ρητορικές εκφράσεις τρύγνου ή οι επιγραμματικές διατυπώσεις που μας επιτρέπουν σχόλια και αναγωγές. Όμως, η πιο ενδιαφέρουσα μαρτυρία, αν και προφανώς πρόκειται για παλαιότερη πρακτική, μας παραδίδεται στον 10ο αιώνα από τον Κωνσταντίνο Πορφυρογέννητο που αναφέρει το σε ασκούς παλαιό κρασί και λάδι της Νίκαιας, τα οποία παίρνει μαζί του ο αυτοκράτορας, όταν πρόκειται να εκστρατεύσει:

*Ὁ δὲ ἐπὶ τῆς τραπέζης καὶ ὁ δομῆστικός τῆς ὑπουργίας ὀφείλουσι βαστάζειν ὑπηρεσίαν βασιλικὴν τραπέζιου, δηλονότι τοῦ βασιλέως ἐν Συρία ὄντος, εἰς ἀσκούς οἶνον Νικαινὸν παλαιὸν μέτρα ρ' καὶ ἔλαιον Νικαινὸν μέτρα λ' καὶ ὁ τοῦ βασιλέως οἰνοκόμος οἶνον δεσποτικὸν τὸν ἀρκοῦντα*¹⁸².

Σε μια άλλη περίπτωση, πάντα στο πλαίσιο εκστρατείας του βυζαντινού άνακτος, διευκρινίζεται από τον Πορφυρογέννητο ότι το οἴνάριον δεσποτικόν, μαγίστρων καὶ πατρικίων χορηγείται από τον αποθηκάριο και το μεν βασιλικόν, εννοείται οἴνάριον, μεταφέρεται σε τριμετραία ζυγοφλάσκια, το δε μαγίστρων και πατρικίων σε πενταμετραία ασκία: οἴνάριον δεσποτικόν, μαγίστρων καὶ πατρικίων χορηγεῖ ὁ ἀποθηκάριος· τὸ μὲν βασιλικὸν μῆ' μέτρα, ζυγοφλάσκια τριμετραῖα ζυγὰς η' καὶ ὑπὲρ τῶν μαγίστρων καὶ πατρικίων ασκία πενταμετραῖα ζυγὰς ι'. Αν τύχει δε και δαπανηθούν τα εφόδια, η βασιλική ὑπουργία, αναπληρώνονται με δώρα που τους προσφέρονται ή προμη-

θεύονται όπου βρουν καλὸν οἶνον καὶ ἔλαιον. Αναφέρεται, μάλιστα, ότι οἶνον ἐγκώριον χορηγοῦσιν οἱ πρωτονοτάριοι¹⁸³. Πρόκειται για εξαιρετικές πληροφορίες, πολυχρησιμοποιημένες μεν, αλλά σχεδόν ασχολίαστες στις λεπτομέρειές τους από τους ιστορικούς¹⁸⁴.

Θεωρώ, λοιπόν, ότι γίνεται διάκριση ανάμεσα σε δύο βασικές κατηγορίες κρασιών, τον ἐγκώριον οἶνο και τον δεσποτικόν (αὐτὸν τῶν πατρικίων μαγίστρων και τον βασιλικόν). Πιστεύω, μάλιστα, ότι συνάγονται περισσότερες κατηγορίες κρασιού, καθώς πληροφορούμαστε για τις εξής ποιότητες οίνου:

α) τον καλὸν ἐγκώριον οἶνον, στον οποίο καταφεύγουν εξ ανάγκης, δηλαδή μόνον όταν λείψει, καταναλωθεῖ, το καλὸ κρασί, που έχουν φέρε μαζί τους. Τον εγκώριον αὐτὸν οἶνον, τον προμηθεύονται από τις διάφορες επαρχίες που περνούν, από τα διάφορα στρατιωτικά θέματα και είναι ευθύνη του πρωτονοτάριου. Η αναφορά μάλιστα στις προμήθειες εγκώριου οίνου από τους πρωτονοτάριους είναι αντιθετική με τις επίσης αναφερόμενες προμήθειες από τα κουρατορικά, τις βασιλικές κουρατορίες, τα βασιλικά κτήματα.

β) τον μέτριο ή φαῦλο εγκώριο, που συνάγεται εκ του αντιθέτου, καθώς το ὄπου εὔρη καλὸν οἶνον καὶ ἔλαιον καὶ ὄσπρια, ἵνα ἐπιβάλλει ἐν τοῖς ἀγγελίοις αὐτοῦ, δηλώνει το αυτονόπτο, δηλαδή την διάκριση και την επιλογή μεταξύ καλοῦ και φαῦλου εγκώριου οίνου. Έτσι η αναφορά σε καλὸν οἶνον αυτομάτως υποβάλλει και την ὑπαρξη του μέτριου αλλά κυρίως του φαῦλου οίνου που μαρτυρεῖται διαχρονικά πανταχοῦ στην επαρχία.



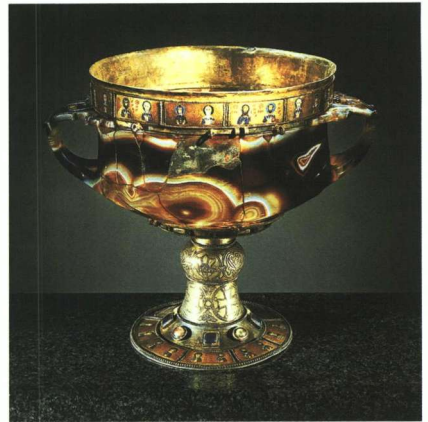
Εικ. 37. Μετακένωση οίνου από ασκιά.
Πλακίδιο με τον Γάμο στην Κανά (10ος αι.).
Μουσείο Βικτωρίας και Αλβέρτου, Λονδίνο.

γ) το *οινάρην δεσποτικόν, μαγίστρων και πατρικίων* ή τον *δεσποτικόν οἶνον*, μάλλον *οἶνον Νικαιόν παλαιόν*, που κορηγείται από τον αποθηκάριο. Τον οἶνον αυτόν τον φέρουν μαζί τους από την Βιθυνία σε δέκα διπλά ασκιά των πέντε μέτρων, *πενταμετραῖα ζυγὰς ι'* (δηλαδή $10 \times 2 = 20$ ασκιά $\times 5$ μέτρα = 100 μέτρα οἶνου, περίπου 1000 λίτρες) και η προμήθειά του είναι της αρμοδιότητος του δομέστιχου της υπουργίας και του επί της τραπεζῆς¹⁸⁵ (σε αντίθεση με τον *εγχώριον* που είναι της αρμοδιότητος των πρωτονοταρίων). Χίλιες, λοιπόν, λίτρες κρασιού προορίζονται για μάγιστρος και πατρικούς και πιθανώς άλλους υψηλούς συνδαιτυμόνες του αυτοκράτορα στην βασιλική τράπεζα.

δ) τὸ *βασιλικόν (οινάρην)*. Πρόκειται για *οινάρην δεσποτικόν* ή για *δεσποτικόν οἶνον*, *οἶνον Νικαιόν παλαιόν*, αποκαλούμενον όμως και *βασιλικόν (οινάρην)* προς διάκρισιν από αυτό των μαγίστρων και πατρικίων. Το φέρουν μαζί τους επίσης από την Βιθυνία σε *μη' μέτρα, ζυγοφλάσκα τριμετραῖα ζυγὰς η'* ($8 \times 2 = 16 \times 3 = 48$ μέτρα,

δηλαδή περίπου 480 λίτρες κρασιού) και είναι της αρμοδιότητος μόνον του βασιλικού οينوκόου, του γνωστού ἄλλοθεν *ἐπιγέρηνν τοῦ δεσπότου*. Πρόκειται, μάλλον, για εξαιρετικής ποιότητας οἶνο, πιθανότατα τον ίδιο ή εφάμιλλο με τον *δεσποτικόν των πατρικίων* και ο οποίος προορίζεται αποκλειστικά για τον αυτοκράτορα και γι' αυτό, εξάλλου, σημειώνεται ότι φέρουν μαζί τους τόσο, ὅσο *τὸν ἀρκοῦντα* για τον αυτοκράτορα: *καὶ ὁ τοῦ βασιλέως οἰνοκόος¹⁸⁶ οἶνον δεσποτικόν τὸν ἀρκοῦντα*. Κατά μια ἄποψη, πρόκειται για παλιό κρασί από τις βασιλικές κουρατορίες, τα βασιλικά κτήματα στην περιοχή της Νίκαιας¹⁸⁷. Ευδέεται οι ἀμπελώνες στις βασιλικές κουρατορίες, από όπου προερχόταν το *βασιλικόν* ή *δεσποτικόν οινάρην* ή αλλιώς ο *δεσποτικὸς οἶνος*, να ἔφεραν την προσωνμία *δεσποτικοὶ ἀμπελώνες*, ὄρο που συναντούμε στα έγγραφα και που εκτός από βασιλικά ἀμπελία σήμαινε ἀργότερα ἀρχοντική κυριότητα ἀμπελώνων¹⁸⁸.

Τέσσερις, λοιπόν, διαβαθμίσεις ως προς την ποιότητα των οἶνων: δύο εγχώριοι, ο καλὸς εγχώριος που αναγκαστικά υποβάλλει και τον φαύλο εγχώριο, και δύο δεσποτικοὶ οἶνοι από την Νίκαια της Βιθυνίας, ο ένας για τους ἄρχοντες και ο ἄλλος, ο κορυφαίος, ο *Νικαιὸς παλαιός*, το *δεσποτικόν, βασιλικόν οινάρην* για τον αυτοκρά-



Εικ. 38. Ποτήριον Ρωμανού Β' (959-963), Κωνσταντινούπολη.
Θησαυρὸς Ἁγίου Μάρκου, Βενετία.



Εικ. 39. Ποτήριο Σισινίου (μέσα 10ου αι.), Κωνσταντινούπολη. Οπισσαρῶς Αγίου Μάρκου, Βενετία.

τορα. Οι δεσποτικοί αυτοί οίνοι αποτελούν τα “ακριβά”, πολυτελή κρασιά, που βρίσκονται στους αντίποδες των “φηνών”, φαύλων κρασιών που οι Βυζαντινοί, αναφερόμενοι στα κοινά κρασιά της Βιθυνίας, μάλιστα αυτά της Κυζίκου ή των Πυλών, χαρακτηρίζουν *οἶνους χυδαίους καὶ ὑδατώδεις καὶ εὐδάλλου*¹⁸⁹. Εξάλλου, όπως αναφέραμε, ήδη από τα ρωμαϊκά και πρωτοβυζαντινά χρόνια γίνεται λόγος για τον υδατώδη και φαύλο Βιθυνό, τον οίνο που φυλάσσεται στα μεγάλα πιθάρια ή τους μεγάλους αμφορείς (ὁ ἐν μεγάλοις κεραμίσις) και τον μέτριο οίνο, αυτόν των μικρών κεραμίων¹⁹⁰.

Δίπλα, λοιπόν, στα κυρίαρχα διαχρονικώς, σύμφωνα με τις πηγές, φτηνά (εὐθῶνα) ξινά, νεροκοπημένα, φαύλα κρασιά, τους σαπριές και τις ρετισίνες από την Βιθυνία, την Βάρνα, την Φιλιππούπολη ως κάτω στην Αττική, που μυρίζουν δαδί από την πολλή ρητίνη (και που παρόμοια δοκίμασε απηισμένος ο Λιουπράνδος κατά την παραμονή του στην Κωνσταντινούπολη τον 10ο αιώνα ή μόνον αυτά θέλησε να καταγράψει)¹⁹¹, υπήρχαν για πολύ λίγους τα «ακριβά», τα εξαιρετα, γλυκά και ευόδη κρασιά της Βιθυνίας. Πρόκειται σίγουρα για γλυκά κρασιά, καθώς βρισκόμαστε στους χρόνους που η εξαιρετος, η βασιλική οινοποισία είναι μόνον η γλυκοποισία, και μάλλον παρασκευάζονταν, όπως θα δούμε στο επόμενο κεφάλαιο, με μια από τις μεθόδους που αναφέρουν τα *Γεωπονικά* ότι επικωρίαζε στη Βιθυνία: *Πῶς μεταχειριστέον τὰς ἀμπέλους, εἰς τὸ γλυκὺν ἡμῖν ἀποδοῦναι τὸν ἐξ αὐτῶν ἐσόμμενον οἶνον*. Το Ιερόν

Παλάτιον σίγουρα προμηθευόταν αυτόν τον γλυκὺν οἶνον για τις εορτές, τα συμπόσια και τις δεξιώσεις, βασιλέων, αρχόντων, πρέσβων πάντων *κατὰ τὸ εἶθός πινόντων*¹⁹². Αλλά και η Μεγάλη Εκκλησία πρέπει να διέθετε αντίστοιχο ποιοτικό κρασί προοριζόμενο για την μετάληψη του αυτοκράτορα και των αξιωματούχων, πατρικίων και αρχόντων, οι οποίοι μετά την θεία κοινωνία *κραματίζουν*, δηλαδή πίνουν το *κράμα*, το κεκραμένο κρασί που εἰθίται να πίνεται μετά την μετάληψη και πριν το γεύμα. Κραματίζουν μάλιστα σε διάφορους χώρους είτε στην βασιλική τράπεζα του τρικλινίου στο παλάτι είτε στην Αγία Σοφία, όπου υπάρχει και ειδική διακονία αββάδων *ἐπὶ τοῦ κράματος*¹⁹³.

Στο Ιερόν Παλάτιον, το κέρασμα του οίνου γινόταν σύμφωνα με ένα πολύπλοκο τυπικό (με πιγκέρνες ή οινοχόους ή κερνάτορες, παροινοχόους, θερμοδότες), το οποίο θα άξιζε να αποτελέσει αντικείμενο ειδικής μελέτης για την διαδικασία του βυζαντινού πότου. Στο βασιλικό τραπέζι, για παράδειγμα, πίνοντας ο αυτοκράτορας *κατὰ την κερασίαν*, που μάλλον εδώ σημαίνει οινοχοΐα



Εικ. 40. ΕΥ ΠΥΞ. Σφραγιδα αμφορέων κρασιού.

Εικ. 41. Πλακίδιο με τον Γάμο στην Κανά (τέλη 11ου αι.), Σαλήρνο.





Εικ. 42. Ληνοβάτες. Λεπτομέρεια μικρογραφίας Vat. gr. 746, φ. 58β (12ος αι.).

κεκραμένου οίνου, πέντε *βουκάλιοι*, δηλαδή ψάλτες, εύχονταν στα λατινικά, μέχρι μια απροσδιόριστη εποχή το *Βίβητε, δόμνι ηνπεράτορες*. Η μετάφραση που δίδεται από τους Βυζαντινούς είναι *Πίετε, κύριοι βασιλείς*, ενώ πρόκειται όχι για το *bibete* αλλά το *vinete* και αντιστοιχεί στο γνωστό στις προδόσεις *ζίσειας* και στην επίσης αδόμητη από τους βουκάλιους ευχή, πάντα στην ίδια τελετή, *ζίσατε καλήν ζωήν*⁹⁴. Αξίζει να σημειωθεί ότι ο *πιγκέρνης* ή *έπιγκέρνης*, ο βασιλικός οινικός, μάλιστα ο *έπιγκέρνης του δεσπότη* και ο *πιγκέρνης τής αύγούστης*, αν και εμφανίζεται όψιμα, μόλις τον 9ο αιώνα, υπήρξε πάντα σημαντικότατο αξίωμα και αργότερα εξελίχθηκε σε περιζήτητο τίτλο, ανεξάρτητα από την δηλούμενη υπηρεσία⁹⁵.

Την πληροφορία του Πορφυρογέννητου για τον εξαιρετον, δεσποτικόν, βασιλικόν, πεπαλαιωμένο οίνο εκ Βιθυνίας, μάλιστα εκ Νικαίας, έρχεται να φωτίσει και η αλληλογραφία του με τον Θεόδωρο Δαφνοπάτη και τον Θεόδωρο Κυζίκου. Ο φίλιονος και φιλοτράπεζος αυτοκράτορας, στον οποίο ο Δαφνοπάτης περιγράφει, σύμφωνα με την αρχαιοπρεπή λογοτεχνική σύμβαση της εποχής, τον τρύγο και το πάτημα, μάλλον στην Βιθυνία, ως σπονδή στον Διόνυσο⁹⁶, παρουσιάζεται να δέχεται εξαιρετικό κρασί, *άνθουσιάν* από τον Θεόδωρο μητροπολίτη Κυζίκου (γύρω στα 944). Πρόκειται για την πρώτη, πιστεύω, συγκε-

κριμένη αναφορά σε κυζικινό κρασί αντίστοιχό ενός αυτοκράτορα, κρασί που στέλνεται από τον Κυζίκου και προφανώς παράγεται σε περιοχή της Κυζίκου, πολλά χρόνια πριν από την αναφορά του Μανουήλ Φιλίη στο κυζικινό κρασί τον 14ο αιώνα⁹⁷. Ας σημειωθεί, ότι από την αρχαιότητα η Κυζίκος φημιζόταν, όπως ήδη αναφέραμε, για τον *ίπποδαμάντειον* οίνο της, τον οποίο αναφέρει ο Ησύχιος ως *ποιόν*, αλλά και χωρίς προσδιορισμό προέλευσης ο Γαλνός και ο Ορειβάσιος⁹⁸. Η Κυζίκος μάλιστα εθεωρείτο *οικίτηρα Προποντίδος οίνοπόλιος*⁹⁹. Επίσης, σύμφωνα με μια μαρτυρία από τον μεσοβυζαντινό Βίο του βιθυνού αγίου Παρθενίου, ο οποίος έδρασε τον 4ο αιώνα στην ευρύτερη περιοχή του Ελλησπόντου, μεταξύ Κυζίκου, Λαμψάκου και θρακικής Ηράκλειας, με την ευλογία του αγίου τα αμπέλια της περιοχής έδωσαν πλήθος οίνου, αλλά ειδικά μετά την συμβουλή του αγίου να σκορπίσουν αλάτι σε νεόφυτο σκωληκόβρωτο από την αβροκία αμπελώνα, παραγωγής ογδόνα μοδίου. Μετά τον θερισμό και τον τρύγο στην Ηράκλεια, οι ιδιοκίτηες μοναχοί έβαλαν σε πλοίαριο την δεκάτη της παραγωγής καρπών και κρασιού και την οδήγησαν στην Λάμψακο προσφέροντάς την, σύμφωνα με τον Βίο, στον άγιο ως αναγνώριση των υπηρεσιών του²⁰⁰. Η παρουσιαζόμενη ως προσφορά του 1/10 της παραγωγής από κτήματα δίπλα στην Άβυδο, προσφορά την οποία αποποιήθηκε ο άγιος, έχει όλα τα χαρακτηριστικά της δεκάτης, που δίδεται στον ιδιοκίτη από τον καλλιεργητή, αλλά μας υποβάλλει και τον *δεκατισμόν*, λόγω του εκεί κομμερκίου. Πρόκειται για τον (άσχετον, βεβαίως, με την προσφορά στον άγιο) δασμό του 12ου αιώνα, της *δεκαταίας των οιναρίων* που καταβάλλεται κατά την εμπορία και διακίνηση του οίνου με πλοίαρια²⁰¹.

Η σημαντικότερη, όμως, μαρτυρία-περιγραφή τρύγου και πατήματος στην Βιθυνία υπάρχει σε επιστολή του Θεόδωρου Δαφνοπάτη στον ξενοδόχο των Πυλών Νικηφόρο²⁰². Οι ξενοδόχοι, κρατικοί υπάλληλοι, όπως και οι κούρατορες των βασιλικών κτημάτων, δηλαδή αυτοί που διαχειρίζονταν οικονομικές τις βασιλικές γαίες, υπάγονταν στον μέγα κούρατορα, που είχε την φροντίδα της περιουσίας του στέμματος. Οι ξενοδόχοι υποδέχονταν και φιλοξενοούσαν επί πληρωμή σε

ειδικές εγκαταστάσεις τους ταξιδιώτες, βασιλικούς υπαλλήλους, αξιωματούχους και εμπόρους. Στην δε Βιθυνία μας είναι γνωστοί οι ξενοδοχοί του Σαγγάρου, των Πυλών, της Νικομηδείας, του Λο(υ)παδίου και της Νίκαιας, ενώ μαρτυρούνται ωρειάρια, δηλαδή αποθήκες κυρίως σιτηρών, σε πλείστες πόλεις όπως στις Πηγές, στις Πύλες, στην Κίο, στην Πάνορμο²⁰³. Στα ξενοδοχεία υπήρχαν αποθηκευμένα οπωρικά, κρασιά, κρέατα, κυνήγια, ψάρια, από τα βασιλικά κτήματα και όχι μόνον, δηλαδή όλα όσα αναφέρονται σε μια μοναδικής εκφραστικότητας επιστολή, στην οποία αξιοποιούνται οι τεχνικές περιγραφής του ειδυλλιακού βίου. Ο Δαφνοπάτης, ο αστός υπάλληλος, ο μακράν των θελγίτρων της φύσης, μας παραθέτει αναλυτικά και εξιδανικευμένα τις τέσσερις βασικές δραστηριότητες του ανθρώπου της υπαίθρου στην μεσοβυζαντινή Βιθυνία, τον τρύγο, το θέρισμα, το κυνήγι και την αλιεία. Ενδιαφέρων είναι ο τρόπος που απευθύνεται ο της πόλεως στον ξενοδόχο εν ώρα τρύγου: «Να, απὐτην εποχή εσεῖς εκεί στις Πύλες πρέπει να τρυγάτε, κι αλήθεια πόσο θα ήθελα κι εγὼ να εῖμαι μαζί σας». Ακολουθεῖ ἡ ἡδονική περιγραφή του τρύγου και της ἡννού με μια πρωτόγνωρη έκρηξη αισθησια-

σμοῦ για τα βυζαντινά μέτρα²⁰⁴. Μοναδικού ενδιαφέροντος είναι και οι αναφερόμενες λεπτομέρειες για τους ἡνωβάτες που δεν έγιναν κατανοητές και θεωρήθηκαν υπερβολικές από τους μελετητές, ενώ αποτελούν βασικές αρχές της οἰνοποίησης. Θεωρήθηκε, λοιπόν, ως ἄγνωστη και υπερβολική για το Βυζάντιο λεπτομέρεια ἡ αναφορά στην καθαριότητα των ποδιῶν των ἡνωβατιῶν, ὅταν δηλαδή ο Δαφνοπάτης αναφέρει ὅτι ο καρπὸς ρίχνεται από τα τελάρα στους ἡνωβῆς, ὅπου πατιέται από τα καθαρά πόδια των ἀνδρῶν *ποσὶν ἀνδρῶν καθαροῖς πεζόμενος*²⁰⁵. Ὅπως, ὁμως, γνωρίζομε ἡ καθαριότης των ποδιῶν των ἡνωβατιῶν σποτελοῦσε προϋπόθεση για να μὴ βλάπτεται το κρασί και τα *Γεωπονικά* σαφῶς σημειῶνουν πως ὅσοι πατοῦν τα σταφύλια πρέπει να ἔχουν πάρα πολὺ καθαρά πόδια κι αν τύχει να βγουν από το παπῆρι, για να ζαναμποῦν δεν πρέπει να κυκλοφοροῦν γυμνόποδες²⁰⁶. Συνεπῶς, δεν πρόκειται για υπερβολή του Δαφνοπάτη. Σίγουρα παντοῦ ἐπυροῦνταν αὐτές οι οδηγίες, ἀλλὰ ἀκόμη περισσότερο στις Πύλες της Βιθυνίας του 10ου αἰῶνα, για τὴν παραγωγή του φημιμένου, δεσποτικῶ οἴνου.

Ἡ περιγραφή από τον Δαφνοπάτη του τρύγου,



Εικ. 43. Διόνυσος. Από κιβωτίδιο (10ος αι.), Κωνσταντινούπολη. Μουσείο Βικτωρίας και Αλβέρτου, Λονδίνο.

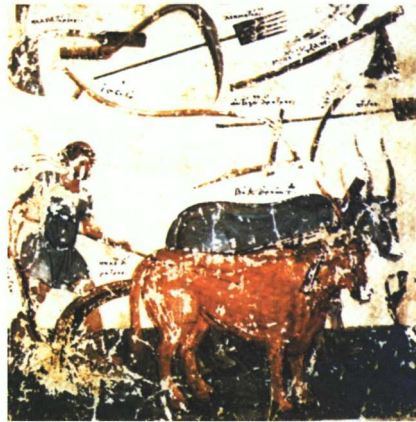


Εικ. 44. Σπαρτά, αμπελώνας, οπωροφόρα. Κώδ. 14, φ. 36β (11ος-12ος αι.), μονή Εσφιγγένου, Άγιου Όρος.

του σταφυλοπατίματος και της διαδικασίας οινοποίησης στην Βιθυνία θεωρείται ότι θυμίζει έντονα τα *Γεωπονικά* και ότι απεικονίζει το αμετάβλητο των αμπελοουργικών πρακτικών²⁰⁷. Βέβαια, το ζήτημα του αμετάβλητου των αμπελοουργικών πρακτικών πιστεύω ότι θα πρέπει να συζητηθεί με την υποστηριζόμενη εξαφάνιση των αρχαίων ονομάτων των κρασιών αλλά και αυτής της έννοιας της ποικιλίας²⁰⁸. Η εξαφάνιση αυτή, καθώς αποτελεί τομή και ασυνέχεια με την ύστερη αρχαιότητα, πώς μπορεί να συνδυασθεί με το αμετάβλητο των αμπελοουργικών πρακτικών, ασχέτως αν τα δύο αυτά ζητήματα αποτελούν διαφορετικής τάξεως προβλήματα; Πώς η ασυνέχεια αυτή συνυπάρχει με την επίσης υποστηριζόμενη ως πιθανότατα συνέχεια από τους ελληνιστικούς ως τους βυζαντινούς χρόνους ομοίων πρακτικών μέτρησης της γης για φορολογικούς λόγους; Τις βυζαντινές αυτές πρακτικές τις γνωρίζουμε από τα βυζαντινά *Γεωμετρικά* και τα *Περί μετρίσεως* της επιφανείας των καλλιεργειών έργα²⁰⁹. Σε αυτά τα έργα δηλώνεται ότι, όπως κάθε στρατιωτικό θέμα έχει για τα αμπέλια το δικό του μέτρο, το ίδιο συμβαίνει και με τα χωράφια: *ἀλλ' ὥσπερ ἐπὶ τῶν ἀμπελιῶν ἔν ἕκαστον μέτρον ἐν ἐνὶ ἑκάστῳ θέματι ὑπάρχει, οὕτω καὶ ἐπὶ τῶν χωραφίων*²¹⁰.

Καθώς, λοιπόν, η ἀρόσιμος γη και τα αμπέλια δεν μετρούσαν σε όλα τα στρατιωτικά θέματα με το ίδιο μέτρο, δίδονται ως χαρακτηριστικά παραδείγματα τα μέτρα των θεμάτων Θράκης, Θρακησιών και Κιβυρραιωτών αλλά κυρίως του Οψικίου και των Οπιμμάτων, όπως και κάποιες άλλες καλλιεργητικές συνθήσεις που εφαρμόζονταν ειδικά σε περιοχές και πόλεις των θεμάτων αυτών. Έτσι, όσον αφορά την αμπελοργία, η Βιθυνία αποτελεί πάντα, όχι μόνον λόγω της γεινιάσής της με την Κωνσταντινούπολη, αλλά και λόγω του πλούτου των καλλιεργειών της, το κατεξοχήν παράδειγμα, με υπογραμμιζόμενες μάλιστα τις εξαιρέσεις στον γενικό κανόνα και τις ιδιομορφίες ανά περιοχή και πόλη του Οψικίου²¹¹. Για την Βιθυνία του 10ου και 11ου αιώνα δίδονται *μέτρα ἀπέλου* ή *ἀμπελώνων* ή *ἀμπελοφύτου* γης ή *μέτροι ἀμπελικοί* του *Ώψικίου*, περί την *Νικομήδειαν* και *τὸν Κόλλπον*, τοῦ *Ώπιμάτος*, *τῆς Κίου*, τοῦ *Καταβόλου* και *τῶν Πυθίων*²¹². Από τα μέτρα μήκους για την μέτρηση των αμπελιών και των κήπων, δηλα-

δή την *ὄργυιά*, το *σχοινίον*, το *ραβδίον* και τον *κάλαμον* (ή και *καλάμιν* σε υστεροβυζαντινά αντίστοιχα κείμενα), στην Βιθυνία χρησιμοποιούσαν τον *κάλαμον*, ο οποίος όμως στην Κίο και τα Πύθια τον 11ο αιώνα ήταν δύο φορές κοννότερος σε σχέση με τις γειτονικές περιοχές²¹³. Ανάλογα με τις τοπικές συνήθειες (*τὰ τῶν τόπων ἔθιμα* ή *κατὰ τὸ ἔθιμον τοῦ τόπου*²¹⁴) σε κάθε κάλαμο αντιστοιχοῦσαν ένα ὡς τρία κλίματα. Στην Κίο και τα Πύθια με τον κοντό κάλαμο φύτευαν ένα κλίμα ανά κάλαμο, ενώ στον Κόλπο της Νικομήδειας και σε ὅλη την Προποντιδα τρία. Ἐτσι η γνώση τῶν διαφόρων μέτρων μήκους βοηθοῦσε τον γεωμέτρην στην καταμέτρηση των κλημάτων ενός αμπελώνα και στον υπολογισμό τῶν φυτῶν προς φορολογία, δηλαδή ένας αμπελώνας ή τόπος μίας *χιλιάδος* = 1000 κλίματα²¹⁵. Συμπληρωματικά πληροφοροῦμαστε ὅτι, εκτός ἀπό τις διαφορές στον τρόπο της αμπελοκαλλιέργειας ἀνάμεσα στα Πύθια και την Κίο ἀπό την μία και στις περιοχές του Κόλπου της Νικομήδειας και γενικότερα στην Προποντιδα ἀπό την ἄλλη, διακρίνονταν και τέσσερις ποιότητες αμπελιῶν με τις αντιστοιχοῦσες τιμές τους: *ἀμπέλιον αὔγουσιάτικον, μέσον, κείρον, ἔτι κείρον καὶ κύδην*²¹⁶. Θεωρῶ ὅτι το *αὔγουσιάτικον* ήταν το *ἀμπέλιον* που ἔδιδε τον *δεσποτικόν οἶνον*, το *βασιλικόν οἴναριν*²¹⁷. Επίσης, δίδονται πληροφορίες, χρονολογούμενες πριν ἀπό τον 12ο αἰώνα, για το γινόμενο *κύλισμα* στον Κόλπο της Βιθυνίας, εἶδος βαθείας ἄρσης πριν δοθεῖ το χωράφι προς φύτευση αμπελιού, ἀλλά και για το *κύλισμα* στην Κίο, τον Κατάβολο και τα Πύθια. Στις ἴδιες περιοχές του Κόλπου αναφέρονται *πεφτυεμένοι καὶ ἀπρητισμένοι πωλούμενοι* ή *ἐκδιδόμενοι* και *συναμπελισμένοι ἀμπελώνες*²¹⁸, δηλαδή αμπελία νεόφυτα, τελειοποιημένα ή καλὰ προετοιμασμένα, αμπελία προς πώληση και ενοικίαση, και αμπελώνες με συγκαλλιέργεια. Στα ἴδια αὐτά χρόνια διαπιστώνεται γύρω ἀπό την λίμνη της Νίκαιας επέκταση τῶν καλλιεργειῶν σε ἀναβαθμίδες, μέριμνα για τον ἔλεγχο της στάθμης της, καθαρισμός της τεχνητῆς ἐκβολῆς της και ἀντιμετώπιση γενικά τῶν πλημμυρῶν τῶν τόσῳ



Εικ. 45. Γεωργικά εργαλεία. Marc. gr. 464 φ. 34α (1316).

συχνὰ αναφέρουν οι πηγές και κυρίως τα αγιολογικά κείμενα σε ὅλη την Βιθυνία²¹⁹.

Οι παραπάνω πληροφορίες για τον πλοῦτο και τις καλλιέργειες της Βιθυνίας, μάλιστα δε για τα αμπελία της και τον ονομαστό Νικαινό, δεσποτικό οἶνο της, θεωρῶ ὅτι συνοψίζονται, ὄχι τυχαία, στο ἐπίγραμμα ενός γεωμέτρη, του Ἰωάννη Γεωμέτρη, για την Νίκαια ὡς πόλη της ἐλιάς και του αμπελιού: «Τρεις εἶναι οι πόλεις της ἐλιάς, η Νίκαια, η Πραϊνεστός και ἀπὺ του Ερεκθῆα, η Αθήνα. Ὅμως ὅλες τις νικά η Νίκαια, ὅπως δὴλῶναι και το ὄνομά της, γιατί ἔχει ἐλιές και ἀκόμη αμπελία, δέντρα, λιβάδια, κήπους και λίμνη»²²⁰. Ἀλλά και το προοίμιον στον Βίο του νικαινοῦ μεγαλομάρτυρα Νεόφυτου, ἀθλήσαντος ἐπὶ Διοκλητιανού ή Δεκίου, ἀναφέρεται στον ἴδιο πλοῦτο: «Δεν εἶναι μόνο πολλά ἀλλά και τερπνά τα καλλωπίσματα της Νίκαιας της Βιθυνίας. Και ποιά εἶναι αὐτά; Η ἐπιπίδεια θέση, το εὐκράτο κλίμα, η ευφορία της καλλιεργούμενης γῆς τριγύρω, τα θαλερά αμπελία (*ἀμπελοι εὐκκληματοῦσαι*), οι κατάκαρπες ἐλιές, οι πανταχοῦ νεροσυρμές που ἀρδεύουν τους συνεχόμενους νερόμυλους, τα λιβάδια, τους κήπους και τα περιβόλια...»²²¹.



Ο ήλιος και ο γλυκὺς Βιθυνὸς

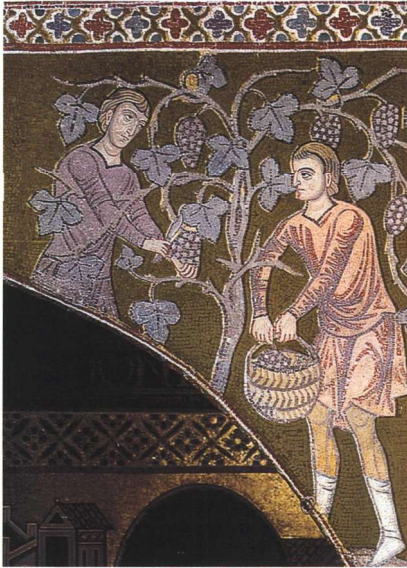
Ἀν ἐπιχειρούσαμε νὰ προσδιορίσουμε, κατὰ τὸ ἐφικτόν, τὸν τύπο τοῦ κατεξοχὴν ἀντιπροσωπευτικοῦ βυζαντινοῦ οἴνου, τοῦ φημισμένου γλυκοῦ Βιθυνοῦ, μιὰ εἰδική ἀναφορὰ τῶν *Γεωπονικῶν* γιὰ τὴν παρασκευὴ γλυκῶν κρασιῶν στὴν Βιθυνία θὰ μπορούσε νὰ μᾶς προσφέρει μοναδική βοήθεια. Τὴν μαρτυρία αὐτὴ θὰ μπορούσαμε νὰ ἀξιοποιήσουμε συνδυαστικά με τὶς διάσπαρτες συγκεκριμένες ἢ κρυπτικές ἀναφορές σὲ γλυκὺ, δεσποτικό, παλαιό, βασιλικὸ κρασί που παρήγεται στὴν περιοχὴ. Πρόκειται γιὰ ἓνα εἰδικὸ κρασί, που ἀπὸ τὴν ρωμαϊκὴ ἐποχὴ φημιζόταν ὡς *πδύ*, ὡς κρασί τοῦ ἡλίου, καὶ αποτελοῦσε τὴν ἀντίστιξη στα κρασιά τοῦ «ψύχους», στα νεροῦλά κρασιά τοῦ βυζαντινοῦ Βορρά. Τὸ βιθυνιακὸ αὐτὸ κρασί, ὅπως θὰ δοῦμε, παρασκευαζόταν ἀπὸ τὸ «ψήσιμο»²²² τῶν σταφυλίων στὴν λιάστρα ἢ πάνω στα κλήματα, δηλαδὴ πρόκειται γιὰ κρασί τοῦ ἡλίου, γιὰ τὸ ἐπέτιο δῶρο που ἀναφέρει ὁ Ἰουλιανός, μιλώντας μᾶς γιὰ τὴν πορεία τοῦ ἡλίου που ἀπὸ τοῦ νότου πρὸς τὸν βορρᾶν ἔρχεται μεταδώσων ἡμῖν τῶν ἐπετίων ἀγαθῶν²²³.

Παραθέτομε, λοιπόν, τὸ χωρίο τῶν *Γεωπονικῶν* με τὴν μετάφρασή του.

Πῶς μεταχειριστέον τὰς ἀμπέλους, εἰς τὸ γλυκὺν ἡμῖν ἀποδοῦναι τὸν ἐξ αὐτῶν ἐσόμενον οἶνον. Διδύμου. Ἐν Βιθυνίᾳ τινὲς οὕτω γλυκὺν ποιοῦσι τὸν οἶνον. πρὸ τριάκοντα ἡμερῶν τοῦ τρυγητοῦ τὸ φέρον κλῆμα τοὺς βότρυας λυγίζουσι, καὶ ἀφαιροῦσι πᾶσαν τὴν φυλλίδα, ἵνα ἐπίπτων ὁ ἥλιος τὸ ὑγρὸν ἀναλίσκῃ, καὶ γλυκὺν τὸν οἶνον ποιῇ, ὥσπερ ἡμεῖς ἐφουδντες. λυγίζουσι δὲ τὰ κλήματα διὰ τοῦτο, ἵνα τῆς ἀπὸ τῆς ἀμπέλου

νοτίδος καὶ τροφῆς ἀποσπῶσι τοὺς βότρυας, καὶ μῆκετι λαμβάνωσι τὸ ὑγρὸν ἀπ' αὐτῆς. Τινὲς δὲ μετὰ τὸ γυμνωθῆναι τοὺς βότρυας ἀπὸ τῶν φύλλων, καὶ ἄρκεσθαι ῥυσοῦσθαι τὰς σταφυλάς, τρυγίσαντες ἐπὶ βότρυν διαιθέασιν ὑπὸ τὸν ἥλιον, ἕως ἂν ἅπασαι ἀποσταφιδωθῶσι. μετὰ δὲ ταῦτα ἀνελόμενοι εἰς αὐτὸ τὸ καῦμα, μετακομίζουσιν εἰς τὴν ληνόν, καὶ ἕως τὸ λοιπὸν τῆς ἡμέρας καὶ τὴν νύκτα τὴν ἐπιούσαν ὄλην, πατούσι τε πρὸς ὄρθρον²²⁴. Καὶ σὲ μετάφραση: «Πῶς πρέπει νὰ μεταχειριζόμαστε τὰ ἀμπέλια γιὰ νὰ μᾶς δώσουνε γλυκὸ κρασί. Στὴν Βιθυνία κάποιοι φτιάχνουνε γλυκὸ κρασί με αὐτὸν τὸν τρόπο. Τριάντα μέρες πρὶν ἀπὸ τὸν τρύγο τσακίζουνε λυγίζοντας τὴν κληματοβέργα που φέρει τὰ σταφύλια καὶ αφαιροῦνε ὅλα τὰ φύλλα γιὰ νὰ πέφτει ἀπὸ πάνω ὁ ἥλιος καὶ νὰ τραβᾷ ὅλη τὴν υγρασία, πράγμα που κάνει γλυκὸ τὸ κρασί, ὅπως εμεῖς τὸ ἐπιτυγχάνομε βράζοντας τὸν μούστο. Λυγίζουνε, λοιπόν, τὰ κλήματα γιὰ αὐτὸν ἀκριβῶς τὸν λόγο, δηλαδὴ γιὰ νὰ ἀποσπάσουνε τὰ σταφύλια ἀπὸ τοὺς κυμούς με τοὺς οποίους τὰ τρέφει τὸ ἀμπέλι καὶ νὰ μὴν παίρνουνε υγρασία ἀπὸ αὐτὸ. Μερικοί, μάλιστα, αφοῦ τὰ σταφύλια ἀπογυμνωθοῦν ἀπὸ τὰ φύλλα καὶ ἀρχίζουν νὰ ζαρώνουν, τότε τὰ τρυγούνε καὶ τὰ ἀπλώνουνε στὸν ἥλιο μέχρι ὅλα τοὺς νὰ ἀποσταφιδιάσουν. Μετὰ, τὰ σπκάνουνε μέσα στο καῦμα τοῦ ἡλίου καὶ τὰ μεταφέρουν στὴν ληνό, τὰ αφήνουν ἐκεῖ ὅλο τὸ ὑπόλοιπο τῆς μέρας, ἀλλὰ καὶ ὅλη τὴν νύκτα που ἀκολουθεῖ, καὶ τὰ πατοῦνε πρὸς τὰ ξημερώματα»²²⁵.

Στὸ παραπάνω χωρίο παρατίθενται οὐσιαστικά οἱ τρεῖς κυρίαρχες πρακτικὲς που ἐφαρμόζονται,



Εικ. 46. Τρύγος. Λεπτομέρεια ψηφιδωτού (1140), Καπέλα Παλατίνα, Παλέμιο Σικελίας.

τουλάχιστον την εποχή του Διδύμου²²⁶, για την παρασκευή γλυκών κρασιών: μία με ψήσιμο του μούστου ή κρασιού και δύο με την αποσταφίδωση των σταφυλιών είτε πάνω στο κλήμα είτε με άπλωμα και έκθεση στον ήλιο, πρακτικές που αφαιρούν το *ύγρον* των σταφυλιών. Η πρακτική της αποσταφίδωσης με άπλωμα στον ήλιο, σύμφωνα με τα *Γεωπονικά* θεωρείται ότι εφαρμόζεται μερικώς μόνον ή συμπληρωματικά στην Βιθυνία, όπου κυριαρχεί η αποσταφίδωση πάνω στο κλήμα. Όμως, η πρακτική με άπλωμα των σταφυλιών στον ήλιο για αποξήρανση και ακολούθως πάτημα για την παραγωγή γλυκών κρασιών θεωρούμε ότι, ανεξάρτητα από την συμπληρωματική εφαρμογή της στην Βιθυνία, πρέπει να ήταν ιδιαίτερα διαδεδομένη, καθώς αποτελεί πρακτική παμπάλαια, πιστόδεια και απαντά ακόμη και σήμερα σε νησιά του Αιγαίου. Το *ὥσπερ ἡμείς ἐψύντες*, μια άλλη πρακτική που εφαρμοζόταν ευρέως στα ρωμαϊκά χρόνια, δηλώνει ότι η βιθυνιακή πρακτική με το σάκισμα των κληματόβεργων, το μερικό σταφί-

διασμα των σταφυλιών πάνω στο κλήμα και ακολούθως το άπλωμα για αποσταφίδωση στον ήλιο αντιστοιχούσε στο οικιότερο για τον συγγραφέα ψήσιμο του μούστου. Τούτο, επίσης, σημαίνει ότι κάποια εποχή, αλλά σίγουρα στα χρόνια του Διδύμου, η πρακτική των Βιθυνών δεν ήταν ιδιαίτερα διαδεδομένη σε άλλα μέρη και θεωρείτο όντως χαρακτηριστικός βιθυνιακός τρόπος παρασκευής γλυκών κρασιών.

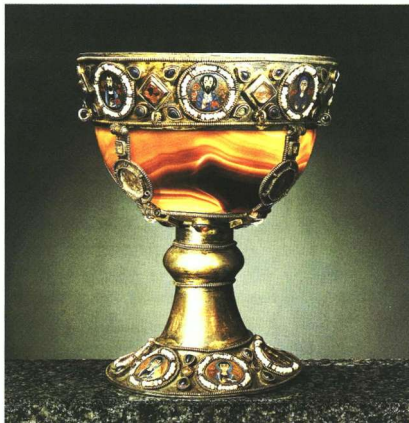
Καθώς η παραπάνω πρακτική δεν μαρτυρείται άλλοθεν για την Βιθυνία, θεωρώ ότι η αξιοποίησή της για την συναγωγή συμπερασμάτων, ειδικά για την μεσοβυζαντινή εποχή, θα πρέπει να γίνεται με άκρα επιφυλακτικότητα. Τα *Γεωπονικά*, αν και ανασυντάχθηκαν στα χρόνια του Πορφυρογέννητου με μεσοβυζαντινές προσθήκες και επικαιροποιήσεις, ουσιαστικά μας πληροφορούν, εκτός ελαχίστων εξαιρέσεων, για πραγματικότητες κυρίως της ύστερης αρχαιότητας²²⁷. Συνεπώς, για να ελεγχθεί αν ισχύει και κατά τους μεσοβυζαντινούς χρόνους η πληροφορία για τον τρόπο παρασκευής γλυκών κρασιών στην Βιθυνία, πέρα από το υποστηριζόμενο γενικώς αμετάβλητο των αμπελογονικών πρακτικών, πρέπει να υποστηριχθεί επίσης από σχετικές μαρτυρίες και για τους μετά τον 6ο αιώνα χρόνους. Πάντως, πιστεύεται ότι τα αποσπάσματα των διαφόρων συγγραφέων που ανθολογούνται στα *Γεωπονικά*, ανεξάρτητα



Εικ. 47. Ληνοβάτες. Λεπτομέρεια μικρογραφίας Vat. gr. 747, φ. 31β (11ος αι.).

από την εποχή στην οποία χρονολογούνται και αναφέρονται, χρησιμοποιήθηκαν από τους μεσοβυζαντινούς μεγαλοκτμηματίες, η δε επανέκδοσή και αναμόρφωσή τους τον 10ο αιώνα ανταποκρινόταν σε συγκεκριμένες ανάγκες γνώσης και οφέλους, τουλάχιστον για την αριστοκρατία της εποχής²²⁸. Υποστηρίζεται, μάλιστα, ότι τα *Γεωπονικά*, τα οποία σώζονται σε περισσότερα από πενήντα χειρόγραφα, τεκμήρια της επιτυχίας τους, αλλά και τα άλλα εγχειρίδια αγρονομίας «περιείχαν, αν όχι απαραίτητες συμβουλές για τους καλλιεργητές, οπωσδήποτε ένα παράδειγμα προς μίμηση, και βοηθούσαν τον χωροδεσπότη να δώσει στους επιστάτες του να καταλάβουν τις απαιτήσεις του, που υπαγορεύονταν από τον τρόπο της ζωής του και από την επιθυμία του να πλουτίσει περισσότερο»²²⁹. Συνεπώς, αν τούτο ισχύει, η πληροφορία για τον τρόπο παρασκευής γλυκών κρασιών στην Βιθυνία, πληροφορία που αντλείται από κάποιον από τους Διδύμους, έχει πολλές πιθανότητες να περιγράφει πρακτική ισχύουσα στον ίδιο πάντα χώρο και κατά τους μεσοβυζαντινούς χρόνους ή να αποτελέσει ένα παλιό παράδειγμα προς μίμηση. Αν και δεν διαθέτουμε άλλη συγκεκριμένη μαρτυρία εκτός αυτής των *Γεωπονικών*, οι πλούσιες αναφορές στα μεσοβυζαντινά γλυκά, βιθυνιακά κρασιά και οι περιγραφές τους ενισχύουν την υπόθεσή μας αυτή για την συνέχιση μιας ειδικής μεταχείρισης των αμπελιών, η οποία τουλάχιστον στα υστερορωμαϊκά και πρωτοβυζαντινά χρόνια επικωρίαζε στην Βιθυνία και εθεωρείτο χαρακτηριστική μόνον των βιθυνών αμπελοργών.

Γνωρίζοντας, λοιπόν, πόσο συχνά αναφέρονται οι πηγές σε *γλυκείς, εὐώδεις, ἡδέεις, ἀνθοσμίας, βασιλικούς, δεσποτικούς, παλαιούς* οίνους της Βιθυνίας, θεωρούμε ότι τόσο ο *εὐώδης και ἡδύς* του Ιουλιανού, ο *γλυκὺς Βιθυνὸς* του Αλέξανδρου Τραλλιανού, όσο και το *βασιλικὸν οἶνάρην* από την Νίκαια, αλλά πιθανότατα και ο *ἀνθοσμίας* από την Κύζικο του Πορφυρογέννητου, θα πρέπει να ήταν αποτέλεσμα αυτής της πρακτικής που μας παραδίδουν ως βιθυνιακή τα *Γεωπονικά*. Είναι αλήθεια ότι θα περίμενε κανείς η λεπτομερής περιγραφή από τον Θεόδωρο Δαφνοπάτη του τρύγου και της ληνού στις Πύλες της Βιθυνίας του 10ου αιώνα να περιείχε κάποιες



Εικ. 48. Ποτήριο (10ος-αρχές 11ου α.), Κωνσταντινούπολη. Οπασαυρός Αγίου Μάρκου, Βενετία.

πληροφορίες σχετικές με την βιθυνιακή πρακτική, αλλά δυστυχώς ουδέν²³⁰. Σε επιστολή του Μιχαήλ Ψελλού προς τον αυτοκράτορα Κωνσταντίνο Δούκα, δηλώνεται ότι, αντί για νέκταρ και αμβροσία αποστέλλεται πιθανώς από την Βιθυνία *ὀπάρα* και *ἐξ ἄμπελου ἡδίστης οἶνος*²³¹. Θα μπορούσε να υποθεθεί, παραβλέποντας την ρητορική σύμβαση της επιστολογραφίας, ότι πρόκειται για ένα γλυκό δεσποτικό κρασί που προοριζόμενο για αυτοκράτορα, ως *δεσποτικὸν* ή *βασιλικὸν οἶνάρην* είχε παρασκευαστεί με έναν από τους τρεις τρόπους που αναφέρουν τα *Γεωπονικά* ότι επικωρίαζε στην Βιθυνία, όπου ο Ψελλὸς διέθετε πλήθος κτημάτων (βλ. ἐπόμενο κεφάλαιο). Ουδέν, ὅμως, το πιο αναπόδεικτο. Αλλά και ο Ιωάννης Τζέτζης τον 12ο αιώνα στα σχόλια του στον Ησίοδο μας προκαλεί, όταν την ποιόδεια αποσταφίδωση με ἄπλωμα στον ἥλιο και την ακολουθούσα οينوποίηση θεωρεί πράγμα *μάταιον* και *ἀσύστατον*. Νομίζει, μάλιστα, ότι ούτε ο Ησίοδος ούτε ο αδελφός του ο Πέρσης, στον οποίο δίδαξε ο Ησίοδος την πρακτική αυτή, ἐφτιαζαν και ουδέποτε ἴπιαν τέτοιο κρασί: *οὔτε γὰρ Πέρσης, οὐδὲ Ἡσίοδος τοιοῦτον οἶνον εἰργάζαντο, οἶμα, οὐδὲ πεπόκαστ*²³². Με την σειρά μας θα λέγαμε ότι ούτε ο Δαφνοπάτης ούτε ο παραδοξολόγος και ὄντως σχε-

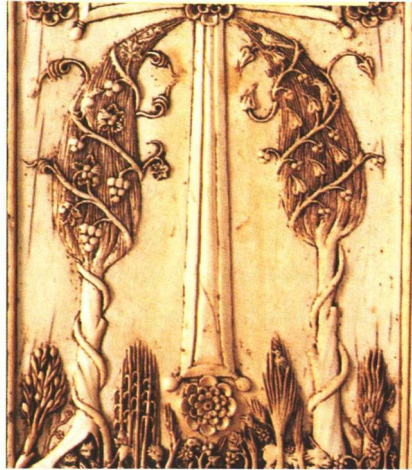
δόν πάντα ασύστατος στις ερμηνείες του Τζέτζης, άνθρωποι του κωνσταντινουπολίτικου γραφείου και της αλής, γνώριζαν πάντα ή έδιναν ιδιαίτερη σημασία σε τόσο ειδικές λεπτομέρειες από την πραγματικότητα της υπαίθρου τις οποίες θα μπορούσαν να διασταυρώσουν με τα διαβάσματά τους. Ενδιαφέρον, πάντως, παρουσιάζει μια σύγκριση που επιχειρεί ο Τζέτζης, πάντα στα ίδια σχόλια, ανάμεσα στον Ησίοδο, που, όπως λέει, ξεπέρασε το *εύτελές και ποιμενικόν και σκληρόβιον*, και στον σύγχρονό του οينوγράτη που αν και έγινε επίσκοπος της Νικομήδειας είναι ακόμη κολλημένος με τα πιθάρια και τα κρασιά²³³. Γνωρίζει, συνεπώς, οينوγράφες και κρασιά της Βιθυνίας, αλλά αγνοεί τρόπους παρασκευής των κρασιών αυτών και τα γεωπονικά εγχειρίδια που τους αναφέρουν. Ελλείψει πιο συγκεκριμένων μαρτυριών ως στραφούμε, λοιπόν, σε μια άλλου τύπου έρευνα, εξετάζοντας αναλυτικότερα τρία παραδείγματα. Πρόκειται για τρεις χρονικά διαφορετικές μαρτυρίες που, χωρίς να αποτελούν την επαρκή και αναμφισβήτητη απόδειξη, θεωρούμε ότι μπορεί να μας αποκαλύψουν τον χαρακτήρα του βιθυνιακού οίνου που αναφέρουν και πιθανότατα την πρακτική που εφαρμόστηκε για την παρασκευή του.

Ο Ιουλιανός σε επιστολή του, που ήδη αναφέραμε, περιγράφει τον μικρό αμπελώνα που κατείχε κοντά στην Νικομήδεια, *φυταλία βραχεία, φέρουσα οἶνον εὐώδη τε και ἡδύν* τα σταφύλια τόσο όταν βρίσκονται ακόμη πάνω στα κλήματα αλλά και όταν πασιούνται στην ληνό μυρίζουν σαν τα ρόδα, ενώ το κρασί στα πιθάρια είναι σκέτο νέκταρ: *ὁ βότρως δὲ ἐπὶ τῆς ἀμπέλου και ἐπὶ τῆς ληνοῦ θλιβόμενος ἀπόζει τῶν ῥόδων, τὸ γλεύκος δὲ ἐν τοῖς πιθόις ἡδὴ τοῦ νέκταρος ἐστὶν ἀπορρώξ*²³⁴. Το *νέκταρος ἐστὶν ἀπορρώξ* του Ιουλιανού αποτελεί δάνειο από την ομηρική περιγραφή του *αἶθος οἴνου* που ήπιε ο Κύκλωπας, σύμφωνα δε με τον Ησίοχο *ἀπορρώξ* σημαίνει *ἀπόρρηγμα, ἀπόσπασμα, ἀπόρροια*²³⁵. Ο αρχαιογνώστης και οινόφιλος Ιουλιανός γνωρίζει πολύ καλά, όπως και όλοι οι σοφοί της εποχής του, ότι το κρασί που έφερε μαζί του ο Οδυσσεάς από την γη των Κικόνων ήταν κατά τον Όμηρο, αλλά και σύμφωνα με τα πλούσια ομηρική σχόλια, ο Ισμαρικός οίνος, το γλυκόμαυρο

κρασί του Μάρωνα, ο περίφημος *Μαρωνείτης* ή *Μαρώνειος*, ένα παχύ κρασί ευωδιαστό από λιαστά σταφύλια, όντως *ἀπόσταγμα* (προφανώς όχι προϊόν της άνωσπης ακόμη τότε απόσταξης), δηλαδή παχύρευστο στάγμα, προϊόν έκθλιψης σταφιδιασμένων σταφυλιών, γλυκό σαν νέκταρ²³⁶. Σύμφωνα δε με τον Ευστάθιο Θεσσαλονίκης, και την πηγή του τον Αθήναιο, τα ομηρικά κρασιά της Λήμνου και της Θάσου ανήκαν στην κατηγορία των γλυκών κρασιών της αιγαιακής Θράκης του Μάρωνα: *ἡ Θράκη ἐθαυμάζετο ὡς ἡδύοινος, ἐτι δὲ και πολυοίνος. διὸ και οἱ περὶ Τροίαν Ἀχαιοὶ ἐκέλευον οἰνίζοντο*²³⁷. Για τους αρχαίους αλλά και για τους Βυζαντινούς κάθε κρασί από σταφιδιασμένα σταφύλια, κάθε παχύς και γλυκός οίνος, ακόμη και ο *Ταινιωτικός* οίνος της Αιγύπτου, αυτόματα παρέπεμπε στην παράλιο, αιγαιακή *ἡδύοινον* Θράκη και στο παχύ κρασί του Μάρωνα²³⁸. Για παράδειγμα, ο Μιχαήλ Ψελλός κάνει λόγο για έναν *ἡδὺ* Μαρώνειο οἶνο *ἡμῖν*, τον οποίο αναφέρει μαζί με τον Χίο και τον Λέσβιο, πιθανότατα κάποιο κρασί των ημερών του, του οποίου ο χαρακτήρας προσδιορίζεται με αρχαιογνωστικό δάνειο (Μαρώνειος) για την περιγραφή γλυκού κρασιού από λιαστά σταφύλια²³⁹. Επίσης, ο Ευστάθιος Θεσσαλονίκης μας πληροφορεί ότι μέχρι και στις μέρες του (*μέχρι και νῦν*), στον 12ο αιώνα, στα βαθύτερα του μικρασιατικού χώρου παράγεται παχύ, μαύρο κρασί που μοιάζει με τον παλιό *Μαρωνείτην οἶνον* και αναμιγνύεται με τις ίδιες αναλογίες νερού (ένα προς είκοσι) που ανακατωνόταν το κρασί του Μάρωνα²⁴⁰. Με βάση, λοιπόν, τα παραπάνω η άμεση ή έμμεση αναφορά στον Μαρώνειο οἶνο δήλωνε μετά βεβαιότητας παχύ, γλυκό κρασί και υποδήλωνε τρόπους παρασκευής του. Έτσι και το κρασί στο κτήμα του Ιουλιανού θα πρέπει να ήταν παρασκευασμένο με μια από τις πρακτικές αποσταφίδωσης της Βιθυνίας για να θεωρείται ότι *νέκταρος ἐστὶν ἀπορρώξ* και να παραπέμπει στον φημιζόμενο από λιαστά σταφύλια *Μαρωνέιον* ή *Μαρωνείτην* οἶνο. Ας σημειωθεί ότι από τις σπανιότητες μεταφορικές χρήσεις του ομηρικού *νέκταρος ἐστὶν ἀπορρώξ* είναι και οι τρεις του Μιχαήλ Χωνιάτη, σε μία εκ των οποίων (σε θεολογική προσέγγιση του οίνου) αναφέρεται *δεσποτικὸν πόμα νέκταρος ἀπορρώξ*²⁴¹. Συνεπώς,

κάθε δεσποτικὸς οἶνος, ὅπως ο *Νικαινὸς παλαιὸς* δεν μπορούσε παρὰ να προσμοιάζει με το ἀπολιαστά σταφύλια κρασί του Μάρωνα που ἴταν ο πρώτος ἐμβληματικὸς, ἐπώνυμος οἶνος *νέκταρας ἀπορρῶξ* και για αὐτὸ σημεῖο αναφοράς.

Με τον ἴδιο περίπου τρόπο αναφέρεται, χίλια χρόνια μετὰ τον Ἰουλιανὸν, ἓνα ἄλλο κρασί της Βιθυνίας, το κρασί της Τρίγλειας. Πιθανότατα στα 1324-1330, σε ἐπιστολὴ του ο Ἰωάννης Χούμνος περιγράφοντας παιγνίδια, συμπόσια και μέθες στην Κωνσταντινούπολη, αναφέρει: *Ἐτεροι δὲ Διονύσω θύουσιν... οὐ Μαρωνεῖου, ἀπὸ Μάρωνος πινος, οἶνον ἐγχεομένου αὐτοῖς, ἀλλ' ἀπὸ Τριγλείας, ἢ Δωρικῆ ἐκ τῆς ἐν Πελοποννήσῳ Μονεμβασίας*²⁴². Στὴν μαρτυρία αὐτή, ἐκτὸς ἀπὸ τὴν για μια ἀκόμη φορά τεκμηρίωση, ἐκατὸ χρόνια μετὰ τὴν πρώτη εμφάνισή του στις ἐλληνικὲς πηγές, του Μονεμβάσιου οἴνου στην Κωνσταντινούπολη, δίδονται οἱ ἰδιόπτες, τα χαρακτηριστικὰ τόσο του ἴδιου του Μονεμβάσιου ὅσο και του οἴνου της Τριγλείας, καθὼς και οἱ δύο συσχετίζονται με τον ἀρχαῖο Μαρωνεῖο οἶνο. Γνωρίζοντας τους τρόπους παρασκευῆς και τα χαρακτηριστικὰ του Μαρωνεῖου οἴνου ἀλλὰ και τὴς μεταγενέστερες πρακτικὲς «ψυσίματος» και ἀποσταφίδωσης για τὴν παρασκευὴ του Μονεμβάσιου - *malvasia*, καθίσταται πλέον βέβαιον, μετὰ τον συσχετισμὸ αὐτῶν τῶν κρασιῶν ἀπὸ τον Χούμνο, ὅτι ο οἶνος Τριγλείας παρασκευαζόταν με μια ἀντίστοιχη πρακτικὴ «ψυσίματος», ἡ ὁποία προφανῶς συνέχισε να ἐφαρμόζεται κατὰ τους ὑστεροβυζαντινοὺς χρόνους στην Βιθυνία²⁴³. Ἐτσι, ἡ ἀναφορά στον *ἀπὸ Τριγλείας οἶνον*, ὡς οἶνο συγγενὴ με τον Μονεμβάσιο ἀλλὰ και με τον ἀρχαῖο Μαρωνεῖο, μὲς ὁδηγεῖ στα βιθυνιακὰ οἰνόπεδα και στις πρακτικὲς που, σύμφωνα με τὰ *Γεωπονικά*, ἐφαρμόζονται στην περιοχὴ για τὴν παραγωγὴ γλυκῶν κρασιῶν. Το χωρίο αὐτὸ του Χούμνου θεωρῶ ὅτι παρέχει το πιο ἰσχυρὸ ἐπιχείρημα στην ὑπόθεση που συσχετίζει τὴν βιθυνιακὴ πρακτικὴ παραγωγῆς γλυκῶν κρασιῶν με τον Μονεμβάσιο και με τὸν *ἀπὸ Τριγλείας οἶνον*. Συμπληρωματικὰ, ἀξίζει να ἀναφερθεῖ ὅτι στα ἴδια χρόνια με τον Χούμνο, στο πρώτο μισὸ του 14ου αἰῶνα, ο Μιχαὴλ Γαβρᾶς, ο ὁποῖος κατεῖχε ἀμπελῖα στην Χαλκηδὸνα ἀλλὰ και στην Βιθυνία, ἀναφέρεται στον *μελίφρονα* και *μελιπδέα*, ομηρικὸν βεβασίως κατὰ τὴν ἐκφορά, οἶνο που ζητὰ να του ἀποστείλουν²⁴⁴.



Εικ. 49. Δένδρα περιπεπλεγμένα με κλήμα που φέρει σταφύλια (ἀναδενδράς) και με κισσὸ. Λεπτομέρεια τριπτύχου Ἀρμαβίλ (μέσα 10ου αἰ.). Μουσεῖο Λούβρου.

Μια τρίτη κρυπτικὴ μαρτυρία μοιάζει να ὑπάρχει στον Νικήτα Χωνιάτη, στην ἐξιστὸρηση της καθυπόταξης ἀπὸ τον Ανδρόνικο Κομνηνὸν²⁴⁵ τῶν ἀντιπάλων και ἀντιπθέμενων στην βασιλεία του και στις ἐπιβληθεῖσες ποινές ἀνά τὴν Βιθυνία, στην Νίκαια, στο Λοπάδιον και ἐιδικὰ κατὰ τὴν ἐκπόρθση της Προύσας το 1184. Μας λέει, λοιπόν, ο Χωνιάτης, ὅτι ο Ανδρόνικος ἐπέστρεψε στην Κωνσταντινούπολη «αφήνοντας τῶν Προυσαέων τὰ ἀμπελῖα που εἶναι σκαλωμένα και περιπεπλεγμένα στα δένδρα, με κρεμασμένα πάνω τους τὰ σώματα τῶν στασιαστῶν σαν τὰ σταφύλια. Καὶ δεν ἄρρησε κανέναν ἀπὸ τους ἀνασκολοπισμένους να ταφεῖ (*ληνοῖς δοθῆναι*), ἀλλὰ ο ἥλιος σαν σταφύλια τους ξέρανε, τους ἀποσταφίδισε (*οὗς και τερσίνας ἥλιος*) και ο ἀνεμος τους κουνούσε σαν τὰ αἰωρούμενα σκιάχτρα που βάζουν οἱ οπωροφύλακες στα περιβόλια»²⁴⁶. Πέρα ἀπὸ τὴν εὐφυῆ χρήση τῆς ληνοῦ με τὴν διπλὴ σημασία σαρκοφάγου και παπτηριού²⁴⁷, πέρα ἀπὸ τὴν εἰκόνα τῶν σπληγμένων, τῶν κρεμασμένων πάνω στα δένδρα ἀμπελῶν που ἀνακαλεῖ το κρητικὸ ὄνομα τῶν ἀναδενδράδων, τα «κρεμάσματα», θεωρῶ ὅτι τὰ σταφύλια-σώματα που ἐπίσης κρε-

μασμένα ξεραίνονται πάνω στις αναδενδράδες-κρεμάματα, μάλιστα με την χρήση του *τερσίνας ήλιος*, παραπέμπουν σε συγκεκριμένη αρχαία πρακτική για παρασκευή γλυκών κρασιών. Ο Χωνιάτης περιγράφοντας τις ποιινές δανείζεται, όπως και τόσες άλλες φορές²⁴⁸, εικόνες από τον αγροτικό βίο της περιοχής αλλά και ομηρικές εκφράσεις, εν προκειμένω το σταφυλή... *τέρσεται ήελίω* (Οδύσσεια η 121-124), από την περιγραφή του κήπου του Αλκινόου, όπου τα σταφύλια, πριν πατηθούν, ξεραίνονται στα *θειλόπεδα* κάτω από τον ήλιο. Η ομηρική περιγραφή, μαζί με αυτήν του Ησιόδου, αποτελούν τις παλαιότερες μαρτυρίες μιας πρακτικής οινοποίησης που επιτόσσει τα σταφύλια να ξεραίνονται στην λιάστρα για να δώσουν γλυκό κρασί. Θα ήταν σίγουρα υπερβολικό να υποστηρίξω ότι στο παραπάνω απόσπασμα ο Χωνιάτης υπαινίσσεται την βιθυνιακή παραλλαγή της αποσταφίδωσης πάνω στο κλήμα. Δεν αποκλείεται, πάντως, στην Προύσα, στην Νίκαια, στο Λοπάδιον, από όπου, δηλαδή, πέρασε τιμωρός ο Ανδρόνικος, ο Χωνιάτης να είχε προσέξει την πρακτική αποσταφίδωσης πάνω στα αμπέλια και στις αναδενδράδες, τις οποίες ο αδελφός του, ο Μιχαήλ Χωνιάτης, σε μια άλλη περίπτωση, τις αποκαλεί *ἀκόλαστοι τῶν ἀμπέλων*²⁴⁹. Η περιοχή από την Προύσα ως την Απολλωνιάδα λίμνη (όπου μάλιστα τον 9ο αιώνα επικωρῆσε το χαρακτηριστικό επώνυμο *Ἀμπέλης*) σύμφωνα με όλες τις ενδείξεις πρέπει να ήταν αμπελόφυτη, το δε Λοπάδιον στην άκρη της λίμνης περιγράφεται, στα μέσα του 12ου αιώνα, τριγυρισμένο με αμπέλια και κήπους²⁵⁰. Σε αυτήν, λοιπόν, την περιοχή της Βιθυνίας τα κλήματα τσακίζονταν για να σταφιδιάσουν τα σταφύλια και να δώσουν το γλυκό, βιθυνιακό κρασί.

Σύμφωνα, λοιπόν, με όσα έχουν εκτεθεί παραπάνω, ένα γλυκό κρασί παρασκευαζόταν διαχρονικά στην Βιθυνία με την εφαρμογή, όπως μοιάζει λογικότερο, μιας από τις τρεις πρακτικές που μας παραδίδουν τα *Γεωπονικά*, και όχι αναγκαστικά μόνον της θεωρούμενης ως βιθυνιακής. Μετά την ειδική «μεταχείριση» αμπέλων και σταφυλιών παρασκευαζόταν ένα οίνος που από την ρωμαϊκή εποχή φημιζόταν γλυκός ως νέκταρ και αργότερα δεσποτικός, παλαιός, βασιλικός, είτε ως Νικαιανός είτε από την Κύζικο και την Τρίγλεια. Ο τύπος αυτός του



Εικ. 50. Ναός Αγίου Κωνσταντίνου (α΄ φάση, 9ος αι.) στη νησίδα της Απολλωνιάδας λίμνης, Βιθυνία.

βιθυνιακού οίνου θα πρέπει να ήταν συγγενής του Μονεμβάσιου και του Κρητικού, που παρασκευάζονταν επίσης με μια από τις πρακτικές του *πῶς μεταχειριστέον τὰς ἀμπέλους, εἰς τὸ γλυκὺν ἡμῖν ἀποδοῦναι τὸν ἐξ αὐτῶν ἐσόμενον οἶνον*. Με την καταξίωση της πρακτικής αυτής, λόγω της φήμης του παραγόμενου δεσποτικού οίνου της Βιθυνίας, πρέπει να ενισχύθηκαν σταδιακά και οι πάντα υπάρχουσες συγγενείς τεχνικές σε άλλες περιοχές της αυτοκρατορίας, στην Πελοπόννησο – Μονεμβασία, στην Κύπρο, στην Κρήτη και στα νησιά του Αιγαίου. Θεωρώ, δηλαδή, ότι πρόκειται για μια πολυκεντρική, μεσογειακή πρακτική, που τονώνεται και αναδεικνύεται ανά εποχή και ανά επαρχία, ανάλογα με τις ανάγκες, τα γούστα, αλλά κυρίως την εμπορική και πολιτική συγκυρία. Αργότερα, την εποχή που η Βιθυνία θα καταληφθεί οριστικά από τους Τούρκους (14ο αιώνα) και ενώ ο οίνος της Τρίγλειας, ο διάδοχος του Νικαιανού, βρίσκεται στο απόγειο της εμπορικής του διακίνησης, οι συγγενείς του οίνου, Μονεμβάσιος – μονοβασ(ι)ά – malvasia, από όπου και αν αυτοί προέρχονται, θα τον ανταγωνισθούν, στο πλαίσιο της σύγκρουσης Βενετών, Γενουαίων και Βυζαντινών, μέχρι που τελικά θα του επιβληθούν και θα κυριαρχήσουν²⁵¹.

Στο κεφάλαιο αυτό κρίνω ότι έχει θέση και η αδηρή σκιαγράφηση του αμπελοουργικού τοπίου της Βιθυνίας, κατά τρόπο δυστυχώς στατικό και μόνον με βάση τις πηγές. Η παρουσίαση των μεταμορφώσεων του αμπελοουργικού τοπίου προϋποθέτει κυρίως γνώση των ανθρωπίνων επεμβάσεων και μελέτη των κλιματικών και γεωλογικών αλλαγών στον επιλεγμένο χώρο και χρόνο, απαιτεί μικρά και

περιορισμένα τοπογραφικά σύνολα, αλλά κυρίως αρχαιολογική, παλαιογεωγραφική και παλυνολογική έρευνα²⁰². Προβαίνοντας, λοιπόν, σε μια κατασκευή, με βάση τα διαθέσιμα στοιχεία, θα βλέπαμε, συμπληρωματικά στις εικόνες και αναπαραστάσεις των αμπελώνων που υπάρχουν στις βυζαντινές εκφράσεις και στο κομνηνείο μυθιστόρημα²⁰³, παραλίμνιες και παραποτάμιες περιοχές, πλαγιές βουνών ή την παραθαλάσσια ζώνη του Κατάβολου, και λιγότερο τις ανοικτές πεδιάδες με τα σιπρά, να καλύπτονται από ελιές και αμπελώνες. Σε κάποια πρόσεται στις Πύλες, στα Πύθια, στην Κίο, σε μετόχια στο Μπδίκιο και στους Ελεγμούς θα βλέπαμε μέσα στους περιφραγμένους αμπελώνες να υπάρχουν υποστατικά, οικίες για τους αμπελικούς, καλύβες για τους δραγάτες-οπωροφύλακες, αλλά και αποθήκες, παπιτήρια και οιώνες. Επίσης, θα παρατηρούσαμε τάφρους, βάτα, ξύλινους ή πετρόκτιστους φράκτες να οριοθετούν τα οινόφυτα. Στο μέσον μεγάλου αμπελώνα θα βλέπαμε μια εκκλήσια με τα προσκίσιματά της: πρόκειται για την πιο κοινή περιγραφή αμπελουργικού τοπίου, την οποία υποβάλλει το επίθετο *μесоαμπελίτης*, αλλά και το τοπωνύμιο *Μεσόαμπελα*. Γνωστός στην Βιθυνία ήταν ο Άγιος Γεώργιος ο *Μεσοαμπελίτης* ή των *Μεσοαμπελών* κοντά στην μονή του Πελεκάνου, στην Νικομήδεια²⁰⁴. Αλλά, επίσης, θα βλέπαμε μέσα στα αμπελοπεριβόλα και στους αμπελόκηπους, που

βρίσκονται κοντά ή γύρω από τις πόλεις και τις μονές, να κυριαρχούν οι συγκαλλιέργειες και σχεδόν παντού στην υγρή Βιθυνία, στην Βοάνη και στην Προύσα αναδενδράδες. Σε φυσικές αναβθμίδες ή κατασκευασμένες πεζούλες γηλόφων ή ορέων αλλά και στα πρανή των λιμνών και των κοιλάδων θα χαϊρόμαστε θαυερά αμπέλια και οπωροφόρα. Στην Νικομήδεια, Νίκαια, Λοπάδιο και Κύζικο τόσο στα περιβόλια όσο και στα χαμοβούνια θα βλέπαμε κλήματα να περιπλέκονται με τα οπωροφόρα, φραγμούς να προστατεύουν τους αμπελώνες, σκιάχτρα να δώχνουν τα πουλιά από τα σταφύλια. Επίσης, ανάλογα με την εποχή θα παρακολουθούσαμε να γίνονται *κυλίσματα*, να φυτεύονται ή να κλαδεύονται αμπέλια και ανάλογα με τις ηλικίες των αμπελώνων νεόφυτα, παλιάμπελα, ερημάμπελα. Τέλος, θα μας εξέπλητταν και εμάς τα φημισμένα, μεγάλα σταφύλια της Βιθυνίας που θα τα βλέπαμε να κρέμονται σταφιδιασμένα και να κινούνται από τον άνεμο, πριν τα δεχθεί το παπιτήρι. Κατευθυνόμενοι δε για να καταλύσουμε σε μονή, ξενοδοχείο ή πανδοχείο θα διακρίναμε στο σούρουπο μέσα από τα αμπέλια ή τις λίμνες να μεταφέρονται ως τα πλωτά ποτάμια και τα λιμάνια, φορτωμένα πάνω σε υποζύγια ή σε βάρκες, μαγαρικά και ασκιά με τα κρασιά της Βιθυνίας και να διακινείται με ιδιαίτερη φροντίδα ο *γλυκός Βιθυνός* με προορισμό την Κωνσταντινούπολη.



Εικ. 51. Κυνήγι πτηνών σε δέντρο (με αναδενδράδα άμπελο). Marc. gr. Z 479, φ. 2 β (α' μισό 11ου αι.).

βέλιθθυγατήρ ἄ καδμ̄ του θυῖ ασι λ. τὰ τή ἠρθ
 οβασ̄. συμμο̄ αἰτὶ. ζοζή ρ̄ φθ̄ ο̄ ἐκίρησ̄ ἠρ τ̄ γμ
 κάιτου. ἀσ̄ βρχ̄ ἣ ἠρα τ̄ ρ̄ τηρ σ̄ βλη μ̄ ζ̄ λ̄ αἰτ
 ο̄ το̄ ο̄ λ̄ π̄ τη̄. οὐ γ̄ ταρ̄ οβασ̄ ὁ συμμο̄ ε̄ σοι. ἐμοι τ̄ ρ̄
 ο̄ τ̄ σ̄ μ̄ ἦ με τ̄ ἀρ̄ τ̄ ζ̄ ἠρα μ̄ σ̄ μ̄ βαι. ἣ ζ̄ ἠρ̄ προ
 οβασ̄. ἣ τ̄ αἰτ̄. ὅ τ̄ ὡ σ̄ μ̄ ἦ τ̄ ἠρα, οὐτ̄ σ̄ βλθ̄ θ̄ μο
 ἣ μ̄ σ̄ μ̄ σ̄ γ̄ β̄ η̄ τ̄ αἰ σ̄ ο̄ μ̄ β̄ ἀρ̄ τ̄ ζ̄ υρ̄ ο̄ τ̄. τ̄ ὡ ὀ μ̄ τ̄ οβ
 σ̄ μ̄ β̄ ἣ σ̄ ο̄. ἣ γ̄ ἠρ̄ τ̄ οὐ κ̄ ὁ ζ̄ ας. τ̄ αἰ τ̄ ὑπο θ̄ ἠρ̄ α
 ἣ λ̄ θ̄ ἣ τ̄ οὐδ̄ ὁ τ̄ αρ̄ ο̄ τ̄ σ̄ β̄ μ̄ λ̄. ἠ τ̄ ἠ σ̄ μ̄ β̄ ἣ αἰ τ̄
 ὡ σ̄ τ̄ ἠρ̄ σ̄ μ̄ ἠ ἣ σ̄. ἣ τ̄ σ̄ μ̄ β̄ ἣ μ̄ αἰ κ̄ β̄ ρα μ̄ οὐ, ἀσ̄
 θ̄ αἰ τ̄ ο̄ μ̄ β̄ λ̄ ἣ οβασ̄. θ̄ αἰ τ̄ ο̄ μ̄ τ̄ ο̄ β̄ μ̄ ρ̄ τ̄ ο̄ β̄ ἠ ἣ σ̄ μ̄ λ̄
 ἣ τ̄ αἰ τ̄ κ̄ ἠρ̄ ἀμα π̄ ρ̄ ξ̄. ἠρ̄ αἰ τ̄ β̄. ἠρ̄ οὐ ἀβ̄ ἣ ο̄ τ̄ ἠ ἠρ̄
 οὐτ̄ ὁ δ̄ ὀ κ̄. ἀσ̄ τ̄ λ̄ ἣ ζ̄ κ̄ ἠ μ̄ λ̄ ε̄ γ̄ τ̄ ο̄ β̄ μ̄ ρ̄ ο̄ τ̄ ο̄ τ̄ ο̄ :-



Από τους «κρασοπατέρες» του Ψελλού στο κρασί της Τρίγλειας (11ος-14ος αιώνας)

I

Σε επιστολή του στον κριτή του Οικίου ο Μιχαήλ Ψελλός περιγράφει το θαλάσσιο ταξίδι του από το λιμάνι της Τρίγλειας προς την Κωνσταντινούπολη με συνταξιδιώτη τον μοναχό Ηλία, τον υπαρκτό ποικίλο ήρωά του αλλά και πρωτείκό του κατασκευασμα²⁵⁵. Ο Ηλίας αποτελεί, όντως, το πιο σπαρταριστό δείγμα του σύνθετου κράματος των άκρων, το *ἀγγείον* των εναντίων, των αντιθέσεων, το οποίο τόσο συχνά αναφέρει στα έργα του ο Ψελλός²⁵⁶. Η *μοναδική ζωή*, δηλαδή η καλογερική, και η *καπηλική βιοτή* έχουν δώσει μορφή (*μεμόρφωται*) στον μοναχό Ηλία, ο οποίος ως τέλειος κρασοπατέρας καταμετρά τους αμπελώνες, γνωρίζει όλα τα σκεύη του συμποσίου, ελέγχει τα κρασιά και τον τρόπο του κεράσματος, έχει κατάλογο με όλα τα κρασοπουλεία και τα πορνεία της πόλης²⁵⁷. Κατά την άποψή μου, ο Ηλίας αποτελεί την πλέον θετική αποτίμηση ενός τύπου «κρασοπατέρα», ενός γνώστη και θαμάων των καπηλίων, ενός χαριτωμένου και θυμόσοφου διασκεδαστή, ενός *θαυμάσιου*, όπως τον αποκαλεί ο Ψελλός, καλοζωιστή μοναχού στο πλαίσιο του ιδιότυπου βυζαντινού ουμανισμού του 11ου αιώνα²⁵⁸. Στην περίπτωση του μοναχού Ηλία αυτό που ο Ψελλός θαυμάζει είναι ακριβώς η μίξη των εναντίων, η κρίση της φιλήδονης αναζήτησης και του μοναστικού ιδεώδους, του οινηρού ασκού και της αναχωρητικής άσκησης, της μέθης από τον κρατήρα της γνώσης αλλά και από τους ασκούς ή τα μαγαρικά των πορνηκών καπηλίων και των φίλων, αλλά κυρίως αυτό που αποκαλεί *εὐτραπελία*, δηλαδή την ισορροπημένη νδύπια που προσφέρει ο αστείσιμος και το παι-

γνίδι (*τῆς δὲ ἐν παιδιᾷ ἡδύτης ἢ μὲν μεσότης εὐτραπελία, ἢ δὲ ὑπερβολὴ βωμολοχία, ἢ δὲ ἔλλειψις ἀγροικία*)²⁵⁹. Η ίδια, όμως, απτή μίξη, όχι πλέον ως χαριτωμένη και παραδεκτὴ πρωτεϊκότητα της ανθρώπινης φύσης, αλλά ως υπερβολή και κυρίαρχη υποκριτικὴ συμπεριφορὰ ημιμαθῶν και καιροσκοπῶν, αποτελεί βωμολοχία αλλά και μομφή κατά των εχθρῶν και αντιπάλων του, παπάδων ἢ καλογέρων, των κατεξοχὴν καταδικαστέων «κρασοπατέρων». Πρόκειται για την βασική διαφορά ανάμεσα στην λυσιμέριμο μέθη και την παροιμία, ανάμεσα στην ευωχία και την κραιπάλη. Ο απόπλους, λοιπόν, του οινόφιλου Ψελλού από το συγκεκριμένο βιθυνιακό λιμάνι με παρέα έναν θετικό τύπο κρασοπατέρα, έναν λάτρη του Διόνυσου, αποτελεί την προσφορτότατη αφορμή για να δηλώσωμε εμβληματικά ὅσα σημαντικά συντελούνται περί τον οίνο και τις αντιλήψεις στον 10ο-11ο αιώνα, αλλά μας οδηγεί και στον ακροβατικό συνειρμό που βλέπει στο συμβάν να προεικονίζεται το φημισμένο στα επόμενα χρόνια κρασί της Τρίγλειας.

Για περίπου μισή χιλιετία ὡς τον 11ο αιώνα οι λάτρεις του Διόνυσου, *οἱ τὰ τοῦ Διονύσου τετελεσμένοι*, ὅπως αποκαλεῖ με περισσή συμπάθεια τους εκλεκτούς πότες και οινοβαρείς φίλους του ο Ψελλός, αντιμετώπιζαν μια ἐπίσημη και κυρίως λόγια «Διονυσοαπαγόρευση»²⁶⁰. Θα μπορούσε να υποστηρικθῆι ὅτι ἤδη ἀπὸ τον 10ο αιώνα ἡ κατάδικη αυτών που σχετίζονται με τον Διόνυσο γίνεται χαλαρότερη και ἡ απαγόρευση αἰρέται σταδιακά προϊόντος του χρόνου. Στους τέσσερις αιώνας που εἶχαν προηγηθῆι, τουλάχιστον ἐπισήμως,



Εικ. 52. Γέννηση Διονύσου, λατρεία Σεμέλης, Κώδ. 6, φ. 163β (12ος αι.), μονή Παντελεήμονος, Άγιον Όρος.

ακόμη και η απλή αναφορά του ονόματος του Διόνυσου είχε απαγορευθεί, σύμφωνα με την εν Τρούλλω Σύνοδο (κανών ξβ)²⁶¹. Όμως, για τους αγρότες και κωρύτες, και όχι μόνον, ο θεός του οίνου ήταν πάντα ζωντανός και σφύζων στις εργασίες του τρύγου αλλά και στα αρχοντικά συμπόσια, στα πανηγύρια και ξεφαντώματα. Βεβαίως, η χριστιανική αυτοκρατορία είχε αντιπροτείνει, όπως ήδη αναφέραμε στο πρώτο κεφάλαιο, τα δικά της βιβλικά πρότυπα με τον Νώε, τον Χριστό Αμπελο, τον Βότρυ και τον Οίνο, δηλαδή νέα σύμβολα, τα οποία είχε προβάλλει και εμπλέξει με τις περί αμπέλου, οίνου και μέθης παραδόσεις των αρχαίων λαών. Στις ομοιότητες και συμπτώσεις των τριών παραδόσεων, ελληνικής περί Διονύσου, εβραϊκής περί Νώε και χριστιανικής περί αληθινής Αμπέλου-Χριστού, σπιρίζεται η συντελούμενη βυζαντινή «σύμμεξη» των βασικών αμπελοοινικών θεμάτων των τριών παραδόσεων. Μια νέα κράση επιτυγχάνεται στην τέχνη και στην λογοτεχνία και ένας νέος εκμανής Βάκχος δημιουργείται μετά τον 10ο αιώνα. Την κράση αυτή καταθέτει με τον επισμηότερο τρόπο τόσο ο Ψελλός στον 11ο όσο και ο Τζέτζης στον 12ο αιώνα. Έτσι, σύμφωνα με ό,τι μας έχει διασωθεί, ο Διόνυσος και ο θίασός του, ερωτιδείς, πάνθηρες, Σάτυροι εμφανίζονται και πάλι από τον 10ο αι. κ.ε. στα χειρόγραφα και στις παραστάσεις κιβωτίων και σκευών, το δε χερίδιο και παιγνιδιάρικο ύφος του γελαστού θεού υιοθετείται ακόμη και όταν η μορφή του απουσιάζει²⁶². Η παράδοση της ύστερης αρχαιότητας στην πρωτοβυζαντινή της εκδοχή θα προσφέρει πλείστα στοιχεία στις εκφραστικές αναζητήσεις καλλιτεχνών και λογίων μέχρι να αφομοιωθεί μερικώς από τον κοινωνικό και καλλιτεχνικό ιστό του Βυζαντίου.

Στον 11ο αιώνα, λοιπόν, αναδύεται μια νέα αισθαντικότητα και επανεκτιμώνται η υλική πραγματικότητα, η σωματικότητα, οι απολαύσεις του καθημερινού βίου. Τα συμπόσια, η ευτραπεία, και γενικά το κλίμα αυτό των αλλαγών καταγράφονται μοναδικά από τον Χριστόφορο Μυτιληναίο και κυρίως τον Μιχαήλ Ψελλό, στο έργο των οποίων διαπιστώνεται το αυξημένο ενδιαφέρον για την καθημερινότητα και τις προσωπικές επιλογές, με υπερτονισμένη την ανθρωποκεντρική θεώρηση

των συμβάντων²⁶³. Σε ό,τι αφορά την συμποτική έκφραση, κάποια σπαράγματα στίχων ή ολόκληρα επιγράμματα και ποιήματα, εγκώμια για το κρασί, για τα συμπόσια, για τον τρύγο, για τους αμπελώνες, μαρτυρούν μια νέα αντιμετώπιση της ευωχίας και της οινοποσίας. Ο Μυτιληναίος, όπως και ο Ψελλός, ομολογούν ότι έχουν πει νέκταρ σαν αρχαίοι θεοί μαζί με φίλους καπλήους, νομικούς και ρήτορες, πρεσβύτερους και διακόνους, έχουν γνωρίσει, σχετισθεί ή και συγκρουστεί με γενναίους πότες και μέθυσους από όλα τα κοινωνικά στρώματα, από βακχεύοντες μοναχούς ως φίλωνους άρχοντες. Και οι δυο, με αφορμή το κρασί και τα σταφύλια που τους έδωσε δωρίσει, ανατρέχουν σε διδακτικούς συσχετισμούς ανάμεσα στους πρωτοπλάστους και στον Νώε και είναι σε θέση να εγκωμιάσουν, να συγκρίνουν, να επιλέξουν και εν τέλει να καταγράφουν τις προτιμήσεις τους²⁶⁴. Η χαρά του συμποσίου, η ευτραπεία και η μέθη δεν χρεώνονται πλέον μονομερώς στον βδελυρό Βάκχο ούτε εξισώνονται με τον δαίμονα, αλλά θεωρούνται αναπόσπαστο στοιχείο ευδαιμονίας και χαρακτηρίζουν μέγα πλήθος ανερχομένων στην διοίκηση και ειδικά κρασοπατέρων.

Οι κρασοπατέρες του Ψελλού αποτελούν τα πιο αντιπροσωπευτικά δημιουργήματα και δείγματα μιας μεταβατικής εποχής, ενός ιδιόμορφου αντιμοναστικού κλίματος και μιας εν δυνάμει ανατρεπτικής, αλλά κυρίαρχα αριστοκρατικής, κριτικής στα κοινωνικά και εκκλησιαστικά κακώς κείμενα του 11ου αιώνα. Η κοινωνική κινητικότητα της εποχής, συνδυαστικά με την διαπιστωμένη αύξηση της παραγωγής και της κατανάλωσης οίνου, είχε ως αποτέλεσμα πλήθος φιλοίωνων ή και μέθυσων χειρωνόκτων και ημιμαθών να αναρριχηθεί και να καταλάβει ιερατικά και άλλα αξιώματα. Ένας *ποιταπός παπῶς*, παρά τα όσα ο ίδιος διατείνεται, εκτός από άμοιρος και *τάξεως και παιδεύσεως* είναι για τον Ψελλό κυρίως ταπεινός καταγωγής, άξεστος, ανάγωγος και πάνω από όλα άμετρα μέθυσος: *πότοι* και *καπηλεία* αποτελούν την ανάπαυλά του, πίνει απνευστί σαν βόδι ένα ολόκληρο μαγαρικό, γνωρίζει όλα τα καπηλεία της πόλης θεωρώντας ως πρώτα αυτά του Σανανού, του Μελιπράγου και μετά του Γοργολιούτου, φιλοσοφεί για την δύναμη του ακράτου ανθοσμιά και γνωρίζει πού πωλείται άκρατος και πού νοθεύεται,



Εικ. 53. Νάος Ταξιάρχη (α'φάση, 9ος αι.), Συκή Βιθυνίας.

πού υπάρχει ο ερυθρόμαυρος (*μελάντατος*), ο κίρρος και λεπτός και πού ο Χίος²⁶⁵. Αλλά και ο ταπεινός καταγωγής και *ποικίλος*, δηλαδή αντιφατικός, αδελφός του αυτοκράτορα Μιχαήλ Δ' (1034–1041), ο φαύλος και *καταπεπτακώς* ευνούχος Ιωάννης Ορφανοτρόφος, σύμφωνα με τον σαρκαστικό Ψελλό, αν και μέθυσος καλόγερος, ήταν εντούτοις απόλυτα δραστήριος και αποδοτικός στην αυλική υπηρεσία του και απλώς *υπεκρίνετο* ως ηθοποιός το μοναστικό σχήμα του. Μέγα τον πάθος το κρασί, μεθοκοπούσε στα πανηγύρια και τα συμπόσια, στα οποία πολλές φορές συμμετείχε και ο ίδιος Ψελλός. Τελικά, ήταν *μέθης ήπιτων και γέλωτος* και ως μεθυσμένος εξόκειλε σε ασχήμιες²⁶⁶. Ακόμη και ο πατριάρχης Μιχαήλ Κηρουλάριος, σύμφωνα με το γνωστότατο κατηγορητήριο του Ψελλού, του θυμίζει το *συμπόσιον* και την *γενεσίον πανίγυριν* της Ηρωδιάδας, καθώς ήταν πολλαπλώς *διάφορος, ποικίλος* και *δημοκρατικός*, δεν διέφερε στον τρόπο και τον λόγο από τους βάνασους, χειρώνακες, βωμολόχους και ευτράπελους κρασοπατέρες²⁶⁷.

Καθώς ο Ψελλός βρισκόταν σε συνεχή επαφή λόγω κημάτων με την Βιθυνία, ορισμένοι ψελλινοί κρασοπατέρες σχετιζόταν επίσης με την οιοινηλή αυτή περιοχή. Έτσι, ο μοναχός Ηλίας, που ήδη αναφέραμε, αναχώρησε από την Τρίγλεια σε σκάφος με κωπηλάτες από την Συκή, αφού είχε μεταβεί μάλλον στην μονή του Μηδικίου, νότια της Τρίγλειας, μαζί με τον Ψελλό για κάποιες από τις χρόνιες διαχειριστικές εκκρομήσεις. Ο Ψελλός υπήρξε χαριστικός της μονής Μηδικί-



Εικ. 54. Κρεβατίνες, πάμπρα και οينوβούτιον. Πλακίδιο με τον Νώε τρυγητή (τέλη 11ου αι.), Σαλέρνο.

ου, η οποία είχε πολλά κτήματα και εν δυνάμει πλούσια αμπελία και κρασιά. Αλλά και αυτές οι φελλικές, κρασοπατερικές, έμμετρες, σάτιρες, τις οποίες θα σχολιάσουμε παρακάτω, σχετίζονται με την Βιθυνία, καθώς αποτελούν απάντηση στην διακαωμόδηση που υπέστη ο Ψελλός από τους μοναχούς Σαββαΐτη και Ιάκωβο για την σύντομη και μάλλον ανεπιτυχή καλογεργική προσπάθειά του στον βιθυνιακό Όλυμπο. Η σχέση, πάντως, του κωνσταντινουπολίτη Ψελλού με την Βιθυνία είναι πολλαπλώς γνωστή, ανεξάρτητα από την υπόθεση που, αν και έχει αμφισβητηθεί με πειστικότητα, συνεχίζει να τον θεωρεί ότι έχει γεννηθεί στην Νικομήδεια²⁶⁸. Στην πολυκύμαντη καριέρα του ο Ψελλός υπήρξε πριν το 1041 κριτής, δηλαδή δικαστής, στα θέματα των Θρακισίων και των Βουκελαρίων, χαριστικός πολλών κτημάτων και μοναστηρίων στην Βιθυνία και γενικότερα στο Οψίκιο. Στις επιστολές του, πολλές από τις οποίες απευθύνονται στους κριτές του θέματος του Οψικίου, κατονομάζεται στην περιοχική μεγάλο μέρος της ακίνητης περιουσίας του, μονές, χωράφια, αμπελώνες. Για παράδειγμα, ο αυτοκράτορας Κωνσταντίνος Θ' Μονομάχος (1042-1055) του είχε χαρίσει το βασιλικάτον της Μαδύτου σε σημαντικότητα και καιρία εμπορική θέση κοντά στην Άβυδο με το γνωστό κομμέρκιο την ίδια περίοδο ο Ψελλός γίνεται χαριστικός, αποδέκτης δωρεάς τριών μοναστηρίων κοντά στον βιθυνιακό Όλυμπο, της μονής *Τὰ Καθάρα*, της λαύρας των *μεγάλων Κελλίων* και της μονής του

Μηδικίου (για την κατάσταση των οποίων αλληλογραφεί με τον κριτή του Οψικίου), ενώ διεκδικεί και την μονή *Μουντανίων* από τον μητροπολίτη Κυζίκου²⁶⁹. Σε επιστολή του αναφέρεται στις προσόδους και στα βασιλικά έγγραφα που υπάρχουν στην λαύρα των *μεγάλων Κελλίων*, ενώ αμύσημα και μεταφορικά κάνει λόγο για το *γεώργιον* και την *ἄμπελον* η οποία *τῆ μονῆ τὸν βότρυν καρποφορεῖ*²⁷⁰. Σε άλλη επιστολή του, στον κριτή Οψικίου, απογοητευμένος παραπονιέται για την οικονομική κατάσταση της κατακρεωμένης μονής Μηδικίου και προσπαθεί να ρυθμίσει το πρόβλημα της ύδρευσής της, αν και θεωρεί ότι τίποτε δεν θα αλλάξει την κατάσταση αυτή είτε αναστρέψει τα ποτάμια και φέρει νερό είτε, όπως πολλοί τον συμβουλεύουν, φυτέψει αμπελία (*ἄμπελῶνας ποιήσωμαι*), αγοράσει βόδια για να έχει αρκετά σιτηρά και λάδι²⁷¹. Επίσης, οι γνώσεις του στα αγρονομικά και γεωμετρικά της Βιθυνίας, απαραίτητες λόγω και της υπηρεσίας του ως κριτή, δηλώνονται στο ποίημά του για τον μοδισμό και τα μέτρα των χωραφίων, όπου σημειώνονται οι διαφορές στην μέτρηση των αμπελώνων κατά τις τοπικές συνήθειες, δίδεται δε ως παράδειγμα μετρήσεως των αμπελιών αυτό των Οπιμάτων²⁷². Τέλος, ως προς το ενδιαφέρον του για τα βιθυνιακά πράγματα, αξίζει να σημειωθεί ότι οι δύο μονωδίες του για τον σεισμό του 1063 και τις καταστροφές του ναού της Αγίας Σοφίας, κατά μια άποψη αφορούν το ίδιο γεγονός και αναφέρονται όχι στον ναό της Κωνσταντινούπολης, αλλά στην ομώνυμη εκκλησία της Νίκαιας²⁷³.

Στις αποδιδόμενες στον Ψελλό επιστολές (οι περισσότερες του δεύτερου μισού του 11ου αιώνα), αναφέρονται ανταλλαγές δώρων με κυρίαρχα φιλεύματα της οπώρας και τα αμπελοοινικά προϊόντα, χωρίς να γνωρίζουμε την προέλευση αναφορών στα ψάρια και τα τυριά²⁷⁴. Έτσι, από την Βιθυνία του αποστέλλουν οι Ολυμπίτες μοναχοί οπωρικά, ο Κυζίκιοι δημητριακά και διάφορα άλλα δώρα²⁷⁵. Με την σειρά του ο ίδιος αποστέλλει, χωρίς να γνωρίζουμε την προέλευση, αλλά πιθανότατα από την Βιθυνία, διάφορες οπώρες, σταφύλια, κρασί, του οποίου σε μια περίπτωση δηλώνεται η ποσότητα, τρία μαγαρικά, σύμβολο της Τριάδος²⁷⁶. Ας σημειωθεί ότι και στον Ψελλό το μαγαρικών ετυμολογείται ως *τὸ ἐκ τῶν*



Εικ. 55. Οينوχός με ποτήριο στα πέντε δάκτυλα. Γάμος στην Κανά, κώδ. Α 76, φ. 69β (14ος αι.), μονή Μεγίστης Λαύρας, Άγιον Όρος.

Μεγαρέων κεράμιον²⁷⁷. Επίσης, σε αποδιδόμενη στον Ψελλό επιστολή προς τον αυτοκράτορα δηλώνεται ότι, καθώς δεν διαθέτει νέκταρ και αμβροσία, αποστέλλει *ὄπωρα* και *ἐξ ἀμπέλου ἡδίσις οἶνον*²⁷⁸. Σε άλλη του επιστολή προβαίνει στην παρομοίωση του προφορικού λόγου με *ἀνέκθλιπτον σταφυλήν* και παραθέτει (μνεία για πρώτη φορά μετά τον 6ο αιώνα) κάποια είδη σταφυλιών με βάση το χρώμα τους²⁷⁹. Σε μια άλλη περίπτωση, σε επιστολή του στον καίσαρα Ιωάννη Δούκα, περιγράφει μια πρακτική - γιατροσόφι που διώχνει τις κάμπιες και τις ακρίδες από τα σπαρτά και τα αμπέλια²⁸⁰. Όμως, παρά την στενότητα σχέση του με την Βιθυνία, εκπλήττει το γεγονός ότι στις συχνές αναφορές του σε κρασιά που ο ίδιος στέλνει ή του αποστέλλονται ως δώρα δεν δίδεται ποτέ ένα σύγχρονό του επώνυμο κρασί ή η προέλευσή του. Το σύνολο των αναφερομένων επωνύμων κρασιών και των ιδιοπίτων τους αποτελεί δάνειο από κρασιά και οικικές αντιλήψεις της αρχαιότητας: *Μαρώνειος*, *Χίος*, *Πράμνειος*, *Λέσβιος*, *Φαλερῖνος*, *Ἄλβανός*, *Ρηγῖνος*, *Σορεντῖνος*, *Φορμιανός*, *Τριφυλιῶς*²⁸¹. Σε όλες αυτές τις περιπτώσεις εύκολα ανιχνεύονται τα δάνεια, ειδικά από τον Αθηναίο και την ιατρική γραμματεία. Μια αναφορά, όμως, στον *Κεῖον* δημιουργεί αμορίες, καθώς τέτοιος επώνυ-

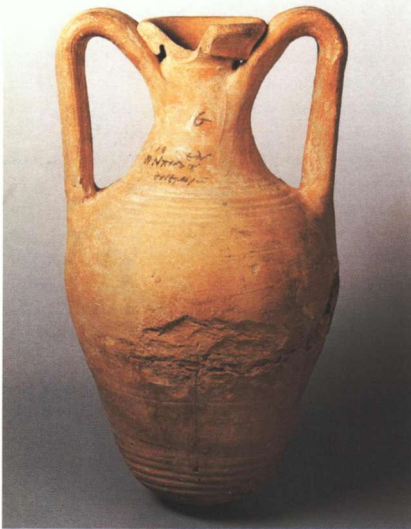
μος οἶνος δεν μνημονεύεται στις πηγές²⁸². Αν το *Κεῖος* δεν είναι τελικά παρανάγνωση χωρίου του Αθίναιου, όπως διερωτάται και ο ίδιος ο εκδότης ή αν δεν υποκρύπτεται κρασί από την Κίο της Βιθυνίας ή την Κώ, τότε ο Ψελλός διασώζει μια πολύ παλιά παράδοση για κρασί από την Κέα, νόσο *ἀμπελοτρόφον* και *πολυάμπελον* κατά τον Βακχυλίδη²⁸³. Εξάλλου, μόνον από τον Ψελλό χρησιμοποιείται σε ποίημά του το επίθετο *ἀμπελοτρόφος* μαζί με το άσας *ἡδυβοτρία*²⁸⁴. Πάντως, Κεῖο κρασί δεν μνημονεύει ο Μιχαήλ Χωνιάτης στην Κέα στις αρχές του 13ου αιώνα, αντίθετα σε επιστολή του στον γιατρό Καλοδούκη αναφέρεται στα φάρμακα-κρασιά της αρχαιότητας (τα οποία δανείζεται από τον Γαληνό), αλλά και στο πανάθλιο, ρετισνωμένο κρασί που μεταφέρουν στο νησί, τον *πευκεδανὴ ὄθενον κομιζόμενον*²⁸⁵.

Σε αρκετές περιπτώσεις είναι απολύτως ανιχνεύσιμες οι σύγχρονες του Ψελλού αμπελοοινικές αντιλήψεις, ακόμη και όταν δεν κατονομάζεται ο οἶνος ή είναι προφανή τα δάνεια από τους αρχαίους συγγραφείς. Έτσι, με βάση τις αρχαίες πηγές, επανειλημμένως ο Ψελλός καταθέτει και την σύγχρονή του κατηγοριοποίηση των κρασιών και χρησιμοποιεί ιατρικά, γευστικά και χρωματικά κριτήρια, δηλαδή οἶνος βαρῦς ή ελαφρῦς στο στομάχι, στυφός, γλυκός, ερυθρός, κίρρος²⁸⁶. Επί-

σης, τις εκλεπτυσμένες οиноχοϊκές προτιμήσεις του μαρτυρεί η συχνή αναφορά στον θεωρούμενον από την αρχαιότητα ως υποδειγματικό τρόπο κομψής οينوχοΐας, δηλαδή του κεράσματος του οίνου από οينوχό που κρατά την φιάλη ή το ποτήρι μόνον στις άκρες των τριών του δακτύλων, *τρισι ή ἄκροις δακτύλοις*. Την κομψή αυτή οينوχοΐα, μαρτυρούμενη για πρώτη φορά στην *Κύρου Παιδεία* του Ξενοφώντα, θεωρώ ότι αναφέρει ή υπαινίσσεται ο Ψελλός, τουλάχιστον, σε πέντε διαφορετικές περιπτώσεις²⁸⁷. Η οينوχοΐα αυτή θα καταστεί τα επόμενα χρόνια κοινός τόπος με δραματικότερη την αξιοποίησή της από τον Μιχαήλ Χωνιάτη στην τραγωδία του Ακροκορίνθου: ο λεπτός οينوχός του Λέοντα Σγουρού θα θανατωθεί φρικτά με χτύπημα σιδερένιου ροπάλου στο κεφάλι, γιατί του έπεσε και έσπασε το γυάλινο ποτήρι που κρατούσε με τα τρία του δάκτυλα²⁸⁸. Επίσης, χαρακτηριστική των αντιλήψεων του Ψελλού για την κοινωνική και οικογενειακή προέλευση των καλών τρόπων στα γεύματα

και στα δείπνα είναι όσα συνάγονται από την κριτική που ασκεί (με αριστοφανικά ή λουκιανικά δάνεια) στον κρασοπατέρα, τον *έαυτου παπᾶν*. Κληρονόμισε, μας λέει, ο παπᾶς του απαράδεκτους τρόπους συμπεριφοράς από τους γονείς του, και έτσι, στα συμπόσια μορφάζει, φωνασκεί, περνά το χέρι του πάνω από τους ώμους για να ζύσει την πλάτη του, ξύνει τα μεριά του και τα όργανά του, έχει το ένα το πόδι πάνω στο άλλο, σπρώχνει τους σύνδειπνους, ρίχνει τα σκεύη, βάζει τα χέρια μέσα στην κύτρα ή στο πηγάμι και τρώγει σαν σκυλί²⁸⁹.

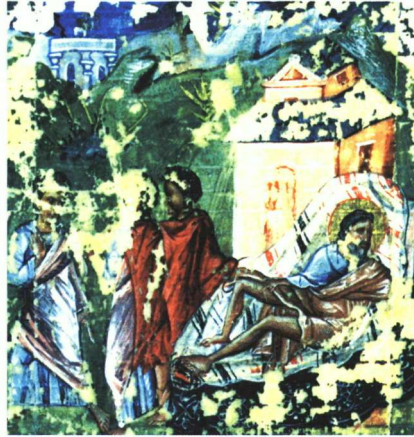
Όμως ακόμη πιο ενδιαφέροντα και αποκαλυπτικά των συμποτικών αντιλήψεων του Ψελλού είναι αυτά που αναφέρονται στο *Έγκωμιον εις τὸν Οἶνον*, μια *γυμνασία*, ένα ρητορικό αντίδωρο σε κάποιον φίλο για το κρασί που του είχε στείλει²⁹⁰. Στο εγκώμιο αυτό, το πρώτο εγκώμιο οίνου μετά την ύστερη αρχαιότητα, ο Ψελλός θα συσχετίσει τον Διόνυσσο με τους προπάτορες και μάλιστα με τον Νώε για την προσφορά τους στην ανθρωπότητα. Αφού επί μακρόν αναφερθεί στην φιλοinen αρχαία παράδοση κατονομάζοντας ποιητές, φιλοσόφους και ήρωες, ερανιζόμενος πλείστα όσα από την Βίβλο, τον Όμηρο, τον Ευριπίδη και τον Αθήναιο, και αφού υποστηρίξει ότι από τις τροφές που μας δώρισε ο θεός, εξαιρουμένου του ἄρτου, δεν υπάρχει τίποτε ανώτερο από το κρασί, θα θεωρήσει ότι δεν έχει πλέον παρά να προσεξτάσει και να επαινέσει, την αφορμή αυτού του εγκωμίου, δηλαδή το κρασί που του είχε στείλει ο φίλος του ως δώρο και που είναι ανώτερο από κάθε γνωστό κρασί. Και μόνον η καταγραφόμενη σύγκριση του προσφερθέντος κρασιού με άλλα κρασιά μαρτυρεί την συντελούμενη μετατόπιση των αντιλήψεων, την δυνατότητα επιλογών και προτιμήσεων. Το εγκώμιο θα κλείσει με την αφήγηση κάποιας ευτραπείας, που μας προσγειώνει στα καθημερινά και χαριέντα της συμποτικής ευωχίας και μέθης. Αναφέρει, λοιπόν, ο Ψελλός ότι ένας άλλος επιφανής και λόγιος φίλος του, που χαρακτηρίζεται ως δεινός πότης και οπαδός του Διονύσου, *τὰ τοῦ Διονύσου τετελεσμένος*, αφού ήπιε από τον μοναδικόν αυτόν οίνο, που μόνον ο ίδιος ο θεός Διόνυσος μπορούσε να χαρίσει, σπκώθηκε και ἄρξισε να χορεύει και να αναφωνεί βακκικά καλόντας τον



Εικ. 56. ΟΙΝΟ(Σ) Π(ΑΝ)ΤΕΛ, ΑΝΕΜΑΣ ΙΩ(ΑΝΝΗΣ), κατά την επιγραφή στον λαμό του μαγναρικού (β' μισό 11ου αι.), Αγία Σοφία, Θεσσαλονίκης, Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού, Θεσσαλονίκη.

γιο του Δία και της Σεμέλης²⁹¹. Ρωτώντας μάλιστα ο επιφανής πότης ποιός έστειλε το θείο αυτό κρασί, συνεχίζει ο Ψελλός απευθυνόμενος στον φίλο του για τον οποίο συνέθεσε το 'Εγκώμιον: «του απάντσα ότι εσύ μου το είχες δωρήσει, όταν σου θεράπευσα ένα δόντι και του συνέστησα να προσέχει ώστε και αυτός να μην πάθει τα ίδια πίνοντάς το. Και εκείνος μου είπε, παρά να στερηθώ ένα τέτοιο κρασί, μακάρι να μου πέσουνε όλα τα δόντια, που δυσκολεύουν να κυθεί αθρόο το φίλτατο κρασί στο στόμα μου και μακάρι να νονέσουν ξανά τα δόντια του φίλου σου για να σου ξνασαστείλει και να χαρούμε το κρασί του». Ο Ψελλός με αυτό το εγκώμιο συμφιλιώνει την αρχαία παράδοση με την Βίβλο, αλλά κυρίως γεφυρώνει την οινόφιλη αρχαιότητα με την χαρά και την τέχνη του ζην στον 11ο αιώνα.

Η προσπάθεια αυτή του Ψελλού θεωρούμε ότι έχει και το εικαστικό της παράλληλο στον κώδικα αρ. 747 της Βατικανής Βιβλιοθήκης, μian εικονογραφημένη Οκτάτευχο που χρονολογείται στο τρίτο τέταρτο του 11ου αιώνα και αποδίδεται στο αυτοκρατορικό περιβάλλον του Μικαήλ Ζ' Δούκα, μαθητή του Ψελλού²⁹². Στη μικρογραφία του φ. 31ν εικονίζεται αριστερά ο Νώε να πίνει το κρασί που μόλις έχει βγει από τον ληνό στον οποίο πατούν τα σταφύλια δύο νεαροί άνδρες. Δεξιά, ο Νώε μεθυσμένος κοιμάται. Το κάτω μέρος του ιματίου του έχει ανασπκωθεί και αφήνει γυμνούς τους μηρούς του αποκαλύπτοντας το πέος του σε πλήρη στύση. Η στάση του ανακεκλιμένου Νώε με το φαλλό του σπικόμενο ως άλλο θύρσο, σύμβολο της μέθης και της γονιμότητας, μοιάζει συνειδητά δανεισμένη από απεικονίσεις φαλλικών συντρόφων του θεού του οίνου. Δεν γνωρίζομε εάν και στην πρωτοβυζαντινή εποχή υπήρχαν αντίστοιχες παραστάσεις του Νώε. Το βέβαιον είναι ότι ο 11ος αιώνας μας προτείνει έναν φαλλικό Διόνυσσο-Νώε και πιστεύομε ότι η παράσταση σχετίζεται και με τις περιγραφές κρασοπατέρων, που μας παραδίδει ο Ψελλός στις σάτιρές του κατά του Σαββαΐτη και του Ιακώβου. Οι δύο αυτοί μοναχοί, όπως και πολλοί άλλοι, είχαν ψέξει τον Ψελλό για την κοσμική του συμπεριφορά. Ένας μοναχός, ο Φερέβιος, τον είχε κατακρίνει για την σχέση του με τα ανάκρατα και ως απάντηση δέχθηκε από τον Ψελλό τον κρασοπα-



Εικ. 57. Μέθη και γύμνωσις Νώε με τον φαλλό σε στύση. Λεπτομέρεια μικρογραφίας Vat. gr. 747, φ. 31β (11ος αι.).

τερικό ψόγο του φλύαρου και μέθυσου, του ανθρώπου που ασχολείται με τα τυχερά παιγνίδια και περνά την ζωή του στα καπνλεία με αυλητρίδες, πότους, συσσίτια και χορούς²⁹³. Επίσης, ο Σαββαΐτης και ο Ιακώβος τον είχαν διακωμωδήσει ότι εγκατέλειψε τον μοναχικό βίο στον Όλυμπο της Βιθυνίας, μάλλον την μονή της Ωραίας Πηγής²⁹⁴, γιατί δεν βρήκε εκεί τους Ολύμπιους θεούς του. Ο Σαββαΐτης είχε φαίνεται διαρκείς, ανοικτούς λογαριασμούς με όλον τον κύκλο, με φίλους και γνωστούς, του Ψελλού²⁹⁵. Στους σατιρικούς στίχους, που οι δύο μοναχοί του απιύθηναν, τονίζεται ότι οι αρχαιοελληνικές προτιμήσεις έκαναν τον Ψελλό να μην αντέξει ούτε ένα χρόνο, στα 1055/6, την μοναστική ζωή στον Όλυμπο, καθώς δεν βρήκε εκεί ως άλλος επιβήτωρ Ζεύς τις θεές του: *Όλυμπον οὐκ ἤνεγκας, οὐδὲ κἄν χρόνον / οὐ γὰρ παρήσαν αἱ θεαί σου, Ζεῦ πάτερ*²⁹⁶.

Στην απάντησή του, στην έμμετρον υπό μορφή εκκλησιαστικού Κανόνα σάτιρα κατά του Ιακώβου, ο Ψελλός παρουσιάζει τον Ιακώβο από την μονή του Συγκέλλου ως ξεμφωραμένο και ανυπόληπτο μέθυσο και του ανταποδίδει την παγανιστική μομφή, περιγράφοντάς τον ως άλλον Βάκκο που προτιμά τους ασκούς του οίνου, αντί για την



Εικ. 58. Προσωποποίηση Σεπτεμβρίου ως τρυγητή.
Κώδ. 1199, φ. 44 β (Τραπεζούνα 1346),
μονή Βατοπεδίου, Άγιον Όρος.

άσκηση. Ο Ψελλός γνωρίζει να ανταποδίδει την υπερβολή και την αναίσιχυντία αξιοποιώντας μοναδικά την, όχι μόνον ετυμολογική, σχέση του ασκού με την άσκηση και τους ασκητές, όταν κωμωδία και τραγωδία, και βεβαίως η σάτιρα, γεννήθηκαν, προέρχονται από τον ίδιο διονυσιακό ασκό²⁹⁷. Εδώ ο ουρανός γίνεται ουρανίσκος και το Βυζάντιο αποκτά από την γραφίδα του Ψελλού τον πλέον ακραίο κρασοπατέρα του. Το σώμα του Ιακώβου έχει γίνει ένας νέος *εὐμήχανος* ασκός από όπου όλα τα φημισμένα κρασιά της αρχαιότητας αναβλύζουν από τα μάτια, τα φρύδια, την μύτη, το στόμα, το δέρμα, τον πρωκτό. Σε αυτήν την απόλυτη οινική σωματικότητα, όλες οι αισθήσεις έχουν βαπτισθεί, καταπνίγει στο άκρατο πόμα. Ο Ψελλός γνωρίζει, επίσης, πολύ καλά να «στολίζει» τον αντίπαλό του: με στεφάνια από κληματόφυλλα στην κεφαλή, σταφύλια κρεμασμένα στα αυτιά, οινηρούς ασκούς γύρω στον τράχηλο. Ακόμη, με δάφνες στο κεφάλι, δέρματα δορκάδων στο κορμί και με ένα θύρο στο χέρι ο Ιάκωβος δεν μπορεί παρά να κραυγάζει βακχικά προς τον Διόνυσο: *εὐ ὕς αἶ[ις], βρόμιε, βοιτροῦκε, ληνοβάτα*²⁹⁸. Αλλά και ως βιβλικός ανηλεσών, ὕπιος ο Ιάκωβος με γυμνωμένα τράχηλο και στήθος, με ανασπικωμένο το μάτιο να ξεσκεπάσει τους μηρούς και το αιδοίον παραπέμπει στις απεικονίσεις του Νώε και μάλιστα στον ανηλεσόντα Νώε του κωδ. 747 της Βατικανής Βιβλιοθήκης. Πρόκειται ὄντως για θεά Πριάπου ή Σατύρου, όπως ακριβώς αναφέρει ότι είναι η εικό-

να του άλλου κρασοπατέρα, του Σαββαΐτη. Ο Σαββαΐτης για τον Ψελλό, εκτός πολλών άλλων, είναι *Τελκίν, Τυφών, Πρίαπος, Σατύρου θεά*, είναι ο πλατωνικός κάππλος *Σάραμβος*, είναι ένας κάππλος που έγινε θεηγόρος²⁹⁹. Και βεβαίως τέτοιες παραστάσεις οινόβαρών, ανακεκλιμένων και αναπαυομένων μας είναι γνωστές από τα ελληνιστικά χρόνια και την ύστερη αρχαιότητα. Αυτές μάλιστα έχει υπόψη του ο Ψελλός και πιθανότατα σε αντίστοιχες απεικονίσεις μέθυσων αναφέρεται με αυτές τις περιγραφές του. Έτσι, με την σάτιρα του Ψελλού και την σύγχρονή της εικαστική μαρτυρία δημιουργείται στον 11ο αιώνα ένας νέος *ἐκμανής Βάκκος*, όπως θα αποκαλέσει αργότερα, στον 12ο αιώνα, έναν Κύπριο κρασοπατέρα ο Νικόλαος Μουζάλων³⁰⁰.

Στον 12ο αιώνα ο Θεόδωρος Βαλσαμών, στα σχολία του στους κανόνες της εν Τρούλλω Συνόδου, θεωρεί ότι τα τελέσματα που γίνονται ακόμη ως τις μέρες του προς τιμήν του Πανός και του Διόνυσου είναι υπόθεση αμαθών κληρικών και αγροίκων χωρικών³⁰¹. Μια τέτοια περίπτωση αμαθούς, αγροίκου κρασοπατέρα θεωρεί ότι είναι αυτή που είδε ο Νικόλαος Μουζάλων, μακριά από την Κωνσταντινούπολη, στο πρόσωπο του μέθυσου ιεράρχη της Κύπρου: έναν νέο, άσημο, εκμανή Βάκκο, περιστοιχισμένον από Σατύρους. Έτσι, μετά τον Ψελλό, όλο και συχνότερα θα αναφέρονται στο εξής περιπτώσεις κρασοπατέρων, θα γράφονται σάτιρες όπως στα Πτωκοπροδρομικά και σφοδρές κριτικές εναντίον τους. Είναι ακριβώς η εποχή που οι αμπελώνες των μονών παράγουν πλεονάσματα οίνου, τα οποία εμπορεύονται με τα καράβια τους διεκδικώντας μάλιστα ειδική φορολογική μεταχείριση, δραστηριότητες που καταδικάζονται με αυστηρότητα τόσο από τον Ιωάννη Τζέτζη όσο και από τον Ευστάθιο Θεσσαλονίκης³⁰². Πλείστοι μοναχοί της Πόλης χαρακτηρίζονται από τον Τζέτζη ως *οἶνόφλυγες, μεθυσκότταβοι, κλεπτοάγιοι, τζουρικοχειροτόνητοι, τζουρικοάγιοι, κρουστουλοάγιοι*, και κάποιοι Κρητικοί *χυδαῖοι και οἰνζόμενοι*³⁰³. Ἦδη αναφέραμε, στο προηγούμενο κεφάλαιο, την μαρτυρία του Τζέτζη για την περίπτωση του οινόπρᾳτου, αν και έγινε επίσκοπος Νικομήδειας, είναι ακόμη κολλημένος με τα πιάρια και την νοθεία των κρασιών: *ὁ νὺν περιῶν τῆς Νικο-*

μήδους οίνοπράτης ἀρχιερέυς, ὃς οὐδὲ νῦν θέλει τοῦ πιθεῶνος ἐξίστασθαι, ἀλλ' ἔτι τὸν οἶνον μιγνύει, καὶ μεταβάλλει τοὺς ἀμφορεῖς³⁰⁴.

Η αναφορά αυτή στον κρασοπατέρα-οίνοπράτη της Νικομήδειας μας επαναφέρει στο παράδειγμά μας, την Βιθυνία, η οποία ήδη από τις τελευταίες δεκαετίες του 11ου αιώνα βρίσκεται στην δίνη των συγκρούσεων και των ανταγωνισμών Σελτζούκων, Σταυροφόρων και Βυζαντινών, με όλες τις επιπτώσεις στον πληθυσμό και στις καλλιέργειες. Κατά μια άποψη η Βιθυνία από τα τέλη του 11ου αιώνα μετατρέπεται σταδιακά, για πρώτη φορά στην βυζαντινή ιστορία της, σε παραμεθόριο χώρα με την δημιουργία των μικρασιατικών σουλτανάτων και εμιράτων, χάνει δε την σημασία της ως τροφοδότης της Κωνσταντινούπολης κυρίως σε σιτηρά και στα επόμενα χρόνια εξειδικεύεται στην παραγωγή μετάξης και οπωροκπευτικών³⁰⁵. Στον 12ο αιώνα μαρτυρούνται οίνοπράτες στην Νικομήδεια, πλούσια αμπέλια και αναδενδράδες στην περιοχή του Λοπαδίου και της Προύσας³⁰⁶, αμπελώνες, σταφύλιες και *κάλλι-στος οἶνος* στην μονή των *Ἱελίου Βομῶν* ή *Ἐλεγμῶν*, που βρισκόταν ανάμεσα στην Κίο και την Τρίγλεια³⁰⁷. Μάλιστα στο Τυπικό της μονής αναφέρεται ότι πρέπει να συντρώγουν ὅλοι μαζί στην τράπεζα, μοναχοί, ψαράδες, γεωργοί και αμπελοουργοί της μονής και ότι οι πάντες, μοναχοί και εργαζόμενοι στους αμπελώνες, οφείλουν να προυν την γνωστή και από άλλες μονές παράδοση που επιτάσσει ουδείς να κόβει ή να τρώγει σταφύλια πριν από την εορπή της Κοιμήσεως στις 15 Αυγούστου, οπότε ευλογούνται τα σταφύλια στον ναό και προσφέρονται προς βρώση. Στον μοναχό αμπελοργό που αθετεί την παράδοση αυτή επιβάλλεται ως επιτίμιο η στέρηση των σταφυλιών μέχρι στις 14 Σεπτεμβρίου, εορτή της Υψώσεως του Σταυρού³⁰⁸. Το θέμα αυτό αξιοποιείται σε εικόνα του 13ου αιώνα με τον βίο του κύριου αγίου Ιωάννη Λαμπαδιότη: ο άγιος ραπίζεται από τον ιερέα πατέρα του για την παρακοή και επιστρέφει στον αμπελώνα το κομμένο και μη ευλογηθέν σταφύλι, το οποίο θαυματουργά συγκολλείται στο κλήμα³⁰⁹.

Με βάση τις παραπάνω μαρτυρίες, η περί την Τρίγλεια περιοχή, όπου και τα μοναστήρια της Πελεκητής, του Μηδικίου και των Ελεγμῶν, με τις



Εικ. 59. Καθολικό μονής Ελεγμῶν (12ος αι.).

μοναστικές παραδόσεις για τον τρύγο, τα σταφύλια και τον *κάλλιστον οἶνον*, υπήρξε μια από τις πιο σημαντικές αμπελοουργικές και οινοποιτικές ζώνες της Βιθυνίας, όπου στα επόμενα χρόνια, ακόμη και επί οθωμανικής κυριαρχίας, το αμπέλι αποτελούσε σχεδόν μονοκαλλιέργεια³¹⁰. Μάλιστα από τον 12ο αιώνα και εξής η εμπορική τοπογραφία της περιοχής σταδιακά μεταβάλλεται, καθώς η αμπελοργική αυτή ζώνη γύρω από τον κόλπο της Κίου αναπτύσσεται έτι περισσότερο και θα αντικαταστήσει την αντίστοιχη εμπορική ζώνη της Νικομήδειας-Πυλοποθίων και τον Αστακνὸν κόλπο³¹¹. Ας επιχειρήσουμε, λοιπόν, να σκιαγραφήσουμε την υστεροβυζαντινή αμπελοοικονομική ιστορία της Βιθυνίας, από την εμφάνιση του καλλίστου αυτού οίνου της Τρίγλειας, διαδόχου του οίνου της Νίκαιας, μέχρι την οριστική κατάληψη της περιοχής από τους Οθωμανούς, στον 14ο αιώνα.

II

Στις αρχές του 13ου αιώνα, ο Νικόλαος Μεσαρίτης μας δίδει την πρώτη μαρτυρία για τον *Μονεμβάσιον οἶνον*, που μεταξύ άλλων κρασιῶν *εἰς πλησμονὴν ἐκρινᾶτο* στην λατινοκρατούμενη Κωνσταντινούπολη. Ο ίδιος σε επιστολή του θα περιγράψει το ταξίδι του το 1208 από την Κωνσταντινούπολη στην Νίκαια και θα μας παραδώσει μοναδικές πληροφορίες για τον τρόπο ζωής εμπόρων και ταξιδιωτῶν στην περιοχή της Βιθυνίας, με τους μέθυσους αγωγάτες στις Πύλες, με τα κρασιά (το πιπεράτο κρασί του υπηρέτ του, *οἶνον ἐφηνδυσμένον πεπερεί*) και το πρωινό γεύμα στο πνιγμένο από καπνούς πανδοχεῖο στο



Εικ. 60. Άγιος Τρόφων (τρυγητής και κλαδευτής). Κλαδευτήρι και κλίμα με κόκκινα σταφύλια. Ναός Αρχαγγέλου Μικαήλ (1315-1316), Άνω Αρχάνες Ηρακλείου Κρήτης.

καστέλλιον του Κυρ-Γεωργίου³¹². Η επεξεργασία τέτοιου είδους πληροφοριών, ελλείψει άλλων στοιχείων, βοηθεί τα μέγιστα στην διαμόρφωση μιας εικόνας για την αμπελοοινική καθημερινότητα στην Βιθυνία κατά τον 13ο και τον 14ο αιώνα. Πράγματι, η απουσία εγγράφων με αναλυτικότερα στοιχεία δεν επιτρέπει την μελέτη της αμπελοοινικής ιστορίας της περιοχής, όπως για παράδειγμα τούτο έχει επιτευχθεί με βάση τα αρχεία του Αγίου Όρους για την Μακεδονία. Συνεπώς, και οι ελάχιστες αυτές μαρτυρίες είναι πολύτιμες, καθώς καθιστούν δυνατή έστω την σκιαγράφηση του αμπελοοινικού χάρτη της Βιθυνίας. Επιλέγω κάποια παραδείγματα.

Στον 13ο αιώνα, κατά γενική εκτίμηση, η Βιθυνία, η καρδιά της αυτοκρατορίας της Νίκαιας, υπήρξε μια εύπορη περιοχή, πυκνοκατοικημένη και καλά προστατευμένη³¹³. Οι αυτοκράτορες έδειξαν ιδιαίτερο ενδιαφέρον για τις καλλιέργειες, μάλιστα την αμπελοργία, το δε κράτος ως γαιοκτήμονας, όπως χαρακτηριστικά έχει διατυπωθεί, προέβη στην δημιουργία πρότυπων βασιλικών αγροκτημάτων, των *zeuglataion*, αλλά και στην αναδιανομή των αδέσποτων γαιών, που ανήκαν σε εκκλησιαστικά ιδρύματα της λατινοκρατούμενης πλέον Πόλης, δίδοντάς τα σε μονές και μητροπόλεις της Μικράς Ασίας και σε αριστοκράτες υπό την μορφή *προνοιών*³¹⁴. Για παράδειγμα για την αναδιανομή των αμπελών της βιθυνιακής μονής της Ζιγρίτζας μας πληροφορεί σιγίλλιον (1236) του πατριάρχη Γερμανού Β΄, το οποίο αναφέρεται και σε προϋπάρχοντα σχετικό ορισμό του Ιωάννη Γ΄ Βατάτζη (1222-1254). Σύμφωνα με το παραπάνω σιγίλλιον προσαφιερόνται στην νεοανακτημένη, μετά την αγορά της από τους Λατίνους, μονή των Ρουφινιανών, στην ασιατική πλευρά του Βοσπόρου, όλες οι αρόσιμες πεδιάδες, οι *ἀμπελόφυτοι τόποι* και οι μύλοι που η μονή Ζιγρίτζας κατείχε στα Πύθια και όλα τα κτήματά της στο Παντείχιο³¹⁵. Σημειώτεον ότι η κατοχή της περιοχής των Ρουφ(ιν)ιανών αποτέλεσε προσηφιλές θέμα στις προφητείες της εποχής για την ανάκτηση της Πόλης με εμφανείς τους αυτοκρατορικούς συμβολισμούς: τα αμπέλια των Ρουφινιανών τα προστατεύουν φράκτες από βάτους (Βατάτζηδες) και είναι ανθισμένα τα λασκαράτα ρόδα τους (Λασκαρίδες)³¹⁶. Ταυτόχρονα με το

έργο της ανάκτησης μέγιστη σημασία δίδεται στην αγροτική πολιτική. Οι αυτοκράτορες της Νίκαιας, εκτός από την επίτευξη της αυτάρκειας, θεωρείται ότι επεδίωξαν και την πλούσια παραγωγή σιτηρών, κρασιού και ελαιολάδου, των οποίων τα πλεονάσματα εμπορευματοποιήθηκαν τα μέγιστα επί Λασκαριδών³¹⁷. Η ανάπτυξη, μάλιστα, της αμπελοργιάς και η σημασία της για την Νίκαια δηλώνεται εμβληματικά με την καθιέρωση του αγίου Τρύφωνα ως αγίου προστάτη των αμπελών. Η λατρεία του Τρύφωνα, ως απλού προστάτη των κήπων, των κρίνων και της βλάστησης, προϋπήρχε στην Νίκαια. Όμως, επί Θεόδωρου Β' Λάσκαρη (1254-1258), ειδικά μετά την δι' ενοράσεως αρωγή του αγίου στον αυτοκράτορα, ο Τρύφων θα απεικονισθεί στα νομίσματα, ο δε ναός του αγίου θα αναστυλωθεί ή μάλλον θα ανακατασκευασθεί. Ιδρύεται, μάλιστα, δίπλα στον ναό η γνωστή Σχολή της Νίκαιας και ο Τρύφων γίνεται ο κατεχοκίτη προστάτης των μαθητών, όπως και των αμπελοργών της περιοχής³¹⁸. Ο Θεόδωρος Β' Λάσκαρης, που θα συνθέσει εγκώμιο προς τιμήν του προστάτη του αγίου, σε επιστολή του, αναφερόμενος στην Σχολή, προβαίνει στον παραλληλισμό των αμπελοργικών εργασιών με την εκπαίδευση: κλήματα και παραφυάδες οι μαθητές, φυτοργοί και φυπηκόμενοι οι καθηγητές οι οποίοι κλαδεύουν και περιποιούνται τον αμπελώνα που προστατεύει ο άγιος Τρύφων³¹⁹. Έτσι, η λατρεία και η νέα απεικόνιση ως αμπελοργού του αγίου Τρύφωνα ξεκινά μάλλον από την Νίκαια και διαδίδεται σε όλες τις οιονοπαραγωγικές επαρχίες της εποχής, στην Κρήτη και στην Πελοπόννησο³²⁰. Σε άλλες επιστολές του ο αυτοκράτορας σημειώνει το πλείστον κέρδος που μπορεί να αποφέρει ένας αμπελώνας και την μοναδική σχέση του κρασιού με το τυρί. Αναφέρει χαρακτηριστικά *τυροφόρος και κρασοφόρος, όμοιο δέ κατάλληλοι*, και κάνει λόγο για κάποιον *Βάκκον γέροντα που ψάλλει άσιτα κἀδώριτα άμπέλου και σταφυλής μέλι*³²¹.

Πληροφορίες για τις καλλιέργειες στο θέμα των Οπιμάτων και ειδικά στην περιοχή της Νίκαιας και της Νικομήδειας μας παραδίδει ο χρυσόβουλο (1268-1271;) του Μιχαήλ Η' Παλαιολόγου (1259-1282), το οποίο επικυρώνει τον Μεγάλην Εκκλησία, χωρία, αγρίδια, πρόσεται, γαίες, αμπε-



Εικ. 61. Ερείπια ναού Αγίου Τρύφωνα, Νίκαια Βιθυνίας.

λώνες και ελαιώνες³²². Τέλος, τα Τυπικά διαφόρων μονών μας παρέχουν στοιχεία για κτήματά τους και βεβαίως για τους αμπελώνες τους στην Βιθυνία, όπως π.χ. ότι το 1294-1301 η μονή Λιβός κατείχε στο Λοπάδιον *άμπέλιον τριάκοντα μοδιών*³²³. Μάλλον από τέτοια αμπελία της ευρύτερης περιοχής, από το Λοπάδιο ως την Κίο, θα προερχόταν ο οίνος *Τρίγλειας*, τον οποίο σύμφωνα με την πρώτη μαρτυρία, το 1284, εμπορευόνταν οι Γενουάτες με εξαγωγές στον Καφά της Κριμαίας³²⁴. Το κρασί, όπως συμβαίνει συνήθως, παίρνει το όνομα του λιμανιού (της πόλης ή του νησιού) στο οποίο αρχικά συγκεντρώνεται και κυρίως από το οποίο εξάγεται. Έτσι και το γνωστό από παλιά λιμάνι της Τρίγλειας, από όπου είδαμε τον Ψελλό με τον μονακό Ηλία να αποπλέουν για την Κωνσταντινούπολη, γίνεται το εμπορικό κέντρο των Γενουατών στην Βιθυνία και δίδει το όνομά του στον εξαγόμενο από αυτό βιθυνιακόν οίνο. Αλλά, στα ίδια αυτά χρόνια, εκτός από το κρασί της Τρίγλειας έχαιραν πάντα εκτίμησες και θαυμασμού τα αμπελία, τα σταφύλια και τα κρασιά της Νίκαιας και της Κυζίκου. Το 1290, ο εκλεκτικός και απαιτητικός, όπως τον γνωρίζουμε, Θεόδωρος Μετοχίτης θα μας περιγράψει στον *Νικαέα* του την Νίκαια ως την μόνη πόλη όπου κάποιος μπορεί να βρει εύκολα ό,τι πιο ποικίλο και πολύτιμο υπάρχει, μια πόλη με αξιοθαύμαστα αμπελία τόσο για το πλήθος όσο και για την άριστη ποιότητα των καρπών τους:

*ἀμπελοι δὲ θαυμαστὸν γέ τοι τὸ χρῆμα, πάρεστιν ὄρνῃ τὸ πλῆθος τε καὶ τὴν γινομένην ἀρετίνῃ*³²⁵. Πολύ αργότερα, κάνουντας τον απολογισμό της ζωής του, αναφέρει ότι κατείχε πολλά οινόπεδα και πολλά νεόφυτα αμπελών. Εξόριστος πια το 1328 στο Διδυμότειχο δεν βρίσκει το γλυκό κρασί που συνθίριζε να πίνει, πιθανώς τον γλυκό Νικαινόν ή το κρασί από την Κύζικο και την Τρίγλεια, και σε επιστολή ζητά να του αποσταλεί κρασί από την Χαλκιδική³²⁶. Είναι ακριβώς η εποχή που η Βιθυνία καταλαμβάνεται σταδιακά από τους Οθωμανούς.

Οι αλληπάλληλες καταστροφές στην Βιθυνία και στην Θράκη είτε από ακραία καιρικά φαινόμενα είτε από τις διώσεις των επιδρομῶν Οθωμανῶν, των μισθοφόρων Καταλανῶν και Τατάρων, σύμφωνα με ὅλες τις ενδείξεις οδήγησαν κατά την πρώτη δεκαετία του 14ου αἰῶνα σε σημαντική μείωση του πληθυσμοῦ, της παραγωγῆς γεωργικῶν προϊόντων και βεβαίως της κατανάλωσης οἴνου στην Κωνσταντινούπολη, παρὰ την συνεχή τροφοδοσία της πόλης ἀπὸ τους Γενουάτες και τους Βενετούς. Μετά, μάλιστα, πὺν ἴττα των Βυζαντινῶν ἀπὸ τους Οθωμανούς στην μάχη του Βαφέως το 1302, δηλαδή σε μια θέση κοντά στην Νικομήδεια, η βυζαντινὴ ἐξουσία μετρά πλέον χρόνους γιὰ την οριστική της ἐκδίωξη ἀπὸ την Βιθυνία³²⁷. Ἀς ἀναφέρουμε ὡς ενδεικτικὰ κάποια καταστροφικὰ συμβάντα, ὅπως μας τα ἀφηγεῖται ο νικαινός Γεώργιος Παχυμέρης, και που ἐπηρέασαν ἐποχικὰ την οἰνοπαραγωγή. Μια φοβερὴ καταιγίδα ἐπληξε ἐποχὴ τρυγητοῦ την περιοχὴ της Κωνσταντινούπολης στις 29 Αυγούστου του 1297, με ἀποτέλεσμα την καράδρωση του ἐδάφους και το ξερίζωμα των ἀμπελιῶν που φορτωμένα με σταφύλια παρασύρθηκαν ἀπὸ την *ποταμοφορία*. Μια συνεχῆς ἐναλλαγὴ ἀκραίων μετεωρολογικῶν φαινομένων σημειώθηκε σύμφωνα με τον Παχυμέρη ἀπὸ το 1297-1309 με ἀνομβρίες, πλημμύρες, ξηρασίες, παγετούς, καθυστέρηση βλάστησης και τελικὰ ἕλμο. Ἐπιπρόσθετα, οἱ Καταλανοί, με ἀρχικὴ βάση τους την Κύζικο, ἀπὸ το 1303 ἠεπλάτμισαν την Βιθυνία και το 1306 μετὰ την διαπεραίωσή τους στην Ἐυρώπη με βιαιότητα κατέστρεφαν τους ἀμπελώνες της Θράκης. Ἀργότερα, οἱ ἴδιοι θυμούνται τὰ ἠραιὰ κρασιά που ἀρπάζαν στην Καλλιπὸλη και ὁμολογοῦν με υπεροψία ὅτι, χωρὶς

να καλλιεργοῦν ἀμπελία, ἐπαίρναν κάθε χρόνο ὅσο κρασί ἴθελαν. Το 1307 η εἴφορη και ἀμπελόφυτη ὑπαίθρος της Νίκαιας ἐπέστη ἀνεπανόρῳτες ζημίες ἀπὸ τα στρατεύματα του Οσμάν, τα ὁποῖα κατέστρεψαν σπαρτὰ και ἀμπελία (*ἐκοσπᾶν ἀμπελωνας*), οἱ δε κάτοικοι φυγαδεύθηκαν στα νησιά της Προποντίδας, με ἀποτέλεσμα ο Οσμάν οὐδὲν ἦν τῶν περὶ Νίκαιαν τε και Πύθια και πάντα *μέχρι και θαλάσσης, ἀπερ οὐ κατέσχευ*³²⁸.

Την οδυνηρὴ αὐτὴ πραγματικότητα της πρώτης δεκαετίας του 14ου αἰῶνα πιστεύω ὅτι περιγράφει ο Μανουὴλ Φιλῆς σε ἐπίγραμμα του, *Τῷ Κυζίκου*, ὅταν, δηλαδή, ἀναφέρει πὺν πρωτοφανὴ (*μάλα καινόν*) ἔλλειψη κρασιῦ στην Κωνσταντινούπολη. Το κρασί ἀναζητεῖται τελικὰ ἐκεῖ που ὑπάρχει σε ἀφθονία, στην Κύζικο, και παρακαλεῖται ο μητροπολίτης Κυζίκου να το προμηθεύσει: *Ἐν Κυζίκῳ τὸν οἶνον ἀφθονως πίνειν / Οὐδὲν τι καινόν· ἐν δὲ τῇ Βυζαντίδι / Καὶ μάλα καινόν, θαυμάσιε δέσποτα. / Τὸ(ν) Κυζικηνόν τοιγαροῦν γλεῦκος δίδου / Διψῶντα σαφῆ μὴ παρατρέπων φίλον*. Και σε μετάφραση: «Δεν εἶναι κάτι το καινούργιο ὅτι στην Κύζικο ἀφθονοῦ πίνου το κρασί, ὅχι ὅμως και στο Βυζάντιο, θαυμάσιε δέσποτα. Δίνε, λοιπόν, κρασί κυζικινὸ και ἕνα καλὸ σου φίλο, διψασμένο μη ξεχνάς»³²⁹. Αὐτὴ η ἀντιθετικὴ διατύπωση ἔλλειψης κρασιῦ στην Κωνσταντινούπολη και ἀφθονίας στην Κύζικο, ἐκτός ἀπὸ τα προβλήματα εἰσαγωγῆς και ἐμπορίας οἴνου που σίγουρα ὑποβάλλει, ἐνδέχεται να παραπέμπει ἐπίσης τόσο στα ἀπαγορευτικὰ μέτρα που ἐπεδίωξε να ἐφαρμόσει στα ἴδια χρόνια ο πατριάρχης Ἀθανάσιος με τον περιορισμὸ της κατανάλωσης οἴνου και λειτουργίας των ταβερνῶν³³⁰ ὅσο και στην γνωστὴ ἤδη ἀπὸ χρόνια παραγωγή βιθυνιακῶν κρασιῶν, ὅπως αὐτὸ της Τρίγλειας, και στην ἐμπορία τους ἀπὸ τους Γενουάτες. Ἐπίσης, θεωρῶ ὅτι το ἐπίγραμμα ὑπαινίσσεται και την μετὰ το 1300 ὑψηλὴ τιμὴ του κρασιῦ, η ὁποῖα σε πολλές περιπτώσεις θεαματικὰ τριπλασιάστηκε³³¹. Πιθανότατα, το ἐπίγραμμα γράφηκε πρὶν ἀπὸ το 1310, ὅταν μητροπολίτης Κυζίκου ἴταν ο πρὸσπάτης του Φιλῆ και μετέπειτα πατριάρχης Νίφων (1310-1315), στον ὁποῖο ο ποιητὴς ἔχει ἀφιερῶσει πλείστα ὄσα «ἐπαιτικὰ» στιχογραφήματα ζητώντας ὡς «διψασμένος» κριθάρια, ὄσπρια, πόματα και χρήματα³³². Ο πραγματιστὴς μητροπολίτης Κυζίκου και μετέπειτα πατριάρ-



Εικ. 62. Σκαντζόχοιρος σε αμέλι. Marc. gr. Z 479, φ. 38 β (α΄ μισό 11ου αι.).

χης Νίφων, που κατηγορήθηκε και κατηγορήσε πολλούς για σιμωνία, διέθετε αμπελώνες και αποθήκες κρασιού. Ο ιστορικός Νικηφόρος Γρηγοράς τον περιγράφει με όλα τα στοιχεία του κρασπατερικού φρόνου: αδαί παιδείας, με πόθο βιοτικών πραγμάτων, χρημάτων, ενδυμάτων, ίππων, γυναικών, τραπεζών, ασχολούμενο με φυτκομίες, αμπελώνες, οικοδομές, σπώνες και αποθήκες οίνου³³³. Μάλλον από αυτές τις φυτκομίες και τους κοινούς αμπελώνες, για τα οποία κάνει λόγο μεταφορικός και ο Φιλής³³⁴, από αυτές τις αποθήκες με την αφθονία κρασιών ζητήθηκε να αποσταλεί κυκλικνό κρασί στην «διφασμένη» Κωνσταντινούπολη στις αρχές του 14ου αιώνα.

Στα ίδια αυτά χρόνια ο Μιχαήλ Γαβράς, που στις «επαιτικές» του επιστολές ανταγωνίζεται την «δίψα» του Φιλί, μας πληροφορεί ότι διαθέτει αμπελία, μάλιστα ένα στην Χαλκηδόνα που παράγει ογδόντα ή ακόμη λιγότερα, όπως αναφέρει, μέτρα κρασιού και ότι ο *ήγεμών Βιθυνίας*, όπως αποκαλεί ειρωνικά τον απογραφέα, για να το φορολογήσει αποστέλλει στρατιώτες ως για να το εκπορθήσει. Σε μια επιστολή του ζητά από τον εξισωπή Θεόδωρο Πατρικίωπη φιλόνηρωπη φορολόγησι, ενώ σε άλλες αναφέρεται στην διαρπαγή από θαλάσσης του κρασιού και του σταριού και

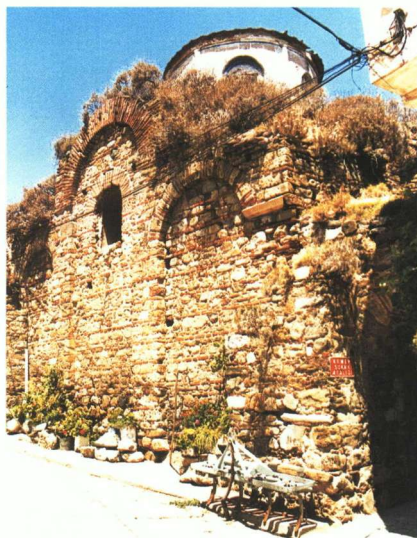
αποζτά γλυκό οίνο (*μελίφρονα μελιδέα*), μάλλον από περιοχή της Βιθυνίας³³⁵. Η ζήτηση κρασιού από την Βιθυνία, από τις φυτκομίες της Κυζίκου, Προύσας και Νίκαιας, μάλιστα δε από την αμπελουργική ζώνη του Καταβόλου, συμβάλλει, όπως και παντού αλλού, στην υψηλή τιμή των αμπελώνων, των οποίων το ιδιοκτησιακό καθεστώς και οι διακανονισμοί καλλιέργειας με τα *άμπελόπακτα*, μισθωτήρια αμπελώνων, συνεχίζουν να αποτελούν την βασική αιτία διενέξεων. Για παράδειγμα, μια διένεξη το 1315 για την ιδιοποίηση γης που μεταποιήθηκε σε αμπελώνα στην περιοχή του Καταβόλου, στο κάστρον Πελαδαρίου (οθωμανικό Filadar, σημερινό Gündözü), το οποίο επέστρεψε όλων την αμπελόφυτη πεδιάδα της Προύσας, εκδικάστηκε από τα συνοδικά δικαστήρια. Ο εμπλεκόμενος στην διένεξη ιερέας του κάστρου Πελαδαρίου, έχοντας καταστρέψει τα φυτεύματα του διεκδικούμενου αμπελώνα, υποχρεώνεται από το συνοδικό δικαστήριο, με την σύμφωνη γνώμη του μητροπολίτη Προύσας που γνώριζε καλά την υπόθεση, να αποζημιώσει τον ιδιοκτήτη *ἔτι δὲ καὶ καρπὸν παρέξει καὶ τρυγητὸν ἄμπελιου ἐκ τῶν αὐτοῦ κτημάτων ἀναλόγως ἰσόποσον τοῦ καρποῦ, ὃν ἔμελλε λαβεῖν ο* ζημιωθείς³³⁶.



Εικ. 63. Πλούσιο γεύμα με μεγάλη οικοκόπ δεξιά. Μικρογραφία Paris. gr. 135, φ. 188 (Μουστέρας ή Κωνσταντινούπολη 1361-1362).

Εκτός από την σημαντική πληροφορία του Φιλί για το κρασί της Κυζίκου, στα χρόνια που οι Οθωμανοί ελέγχουν πλέον το σύνολον σχεδόν της βιθυνιακής υπαίθρου και οι πόλεις καταλαμβάνονται σταδιακά (Προύσα 1326, Λοπάδιον 1327, Νίκαια 1331 και Νικομήδεια 1337), το κρασί της Τρίγλειας –στο λιμάνι της οποίας καταφθάνει ο Ανδρόνικος Γ΄ το 1326, για να βοηθήσει την πολιορκούμενη Προύσα– συνεχίζει να αποτελεί το πιο γνωστό και ανεμπόδιστα εμπόρευσμο από τους Γενουάτες κρασί της περιοχής, αλλά και όλης της Προποντίδας. Περί αυτού μαρτυρούν δύο αναξιόπιστες μαρτυρίες, μάλλον των πρώτων δεκαετιών του 14ου αιώνα. Στην βυζαντινή μετάφραση της *Ίστορίας* του Νικήτα Χωνιάτη, χρονολογούμενη στο πρώτο μισό του 14ου αιώνα, ο αρχαιοπρεπής *άνθοςμίας*, που σύμφωνα με το πρωτότυπο καταναλωνόταν στο βασιλικό τραπέζι του Ισαακίου στα τέλη του 12ου αιώνα, αντιστοιχείται πλέον με τα φημισμένα κρασιά του 14ου αιώνα και αποδίδεται στη μετάφραση ως *Τριγλιανόν και Σήμεον κρασί*³³⁷. Επίσης, περί το 1324-1330 χρονολογείται η

επιστολή του Ιωάννη Χούμνου, στην οποία γίνεται αναφορά στον *ἀπό Τριγλείας οἶνον* που μαζί με τον Μονεμβάσιον κατανάλωναν οι πότες στα διάφορα στέκια της Κωνσταντινούπολης³³⁸. Συμπληρωματικά στις δύο αυτές μαρτυρίες, γενουατικά έγγραφα μας πληροφορούν ότι στις 25 Μαρτίου και 22 Μαΐου του 1332 γενουάτες έμποροι, κάτοικοι του Πέραν, παρήγγειλαν ποσότητες οίνου Τριγλείας για να τις εμπορευθούν μόνον στον Καρά της Μαύρης Θάλασσας, ενώ ο φλωρεντίνος εμπορικός πράκτορας Πεγκολότι αναφέρει ότι στην αγορά της Τάνας πωλούνταν, πιθανώς περί το 1335, *vino di Malvagia, vino di Triglia e vino di Candia*³³⁹. Αλλά και μετά την κατάληψη της Τρίγλειας, γύρω στα 1337, σύμφωνα με σχετικές μαρτυρίες, οι εξαγωγές του κρασιού της συνεχίστηκαν μέχρι και το τέλος του αιώνα, ο δε κόλπος της Κίου με τα προϊόντα της ενδοκώρας του, κρασιά, στυππρία κλπ. αναβαθμίστηκε έτι περαιτέρω καθώς τα λιμάνια του ήταν πλησιέστερα στην νεοκατακτημένη Προύσα, πρώτη πρωτεύουσα των Οθωμανών³⁴⁰. Τούτο σημαίνει ότι οι Οθωμανοί δεν εμπόδιζαν



Εικ. 64. Ναός Παντοβασιλείσσης (14ος αι.), Τρίγλεια Βιθυνίας.

την παραγωγή του οίνου της περιοχής και με την ανάκαμψη των καλλιεργειών οι αμπελώνες συνέχισαν να παράγουν το πολύτιμο και ακριβό στην αγορά της Κωνσταντινούπολης αυτό κρασί που το εμπορεύονταν οι Γενουάτες και αργότερα οι Βενετοί και ήταν περιζήτητο σε όλον τον Εύξεινο Πόντο³⁴¹. Το 1352 το κρασί της Τρίγλειας προσφέρεται, μάλιστα, από τους Γενουάτες ως δώρο στον Ορχάν, στον κυρίαρχο πλέον της Βιθυνίας³⁴².

Το ακριβό και εκλεκτικό ποίοτιπας κρασί της Τρίγλειας³⁴³ μοιάζει αρχικά να ανταγωνίζεται τα συγγενή του γλυκά κρασιά, όπως τον *Μονεμβάσιον* και τον *Σάμεον*. Δεν είναι, συνεπώς, τυχαίον ότι ο βασιλικός *άνθοσμις* του Χωριάτι, δηλαδή ένα πολυτελές, γλυκό, δεσποτικό κρασί, αντικαθίσταται στην μετάφραση με τα γνωστά πολυτελή και γλυκά κρασιά του 14ου αιώνα το *Τριγλιανόν* και το *Σάμεον*. Ούτε είναι χωρίς σημασία ότι ο οίνος Τρίγλειας μνημονεύεται συχνά μαζί με ομοειδείς γλυκούς οίνους, όπως διαπιστώσαμε στον Χαύμνο και στον Πεγκολότι, και ότι το 1381 προσφέρεται από

τους Γενουάτες *vinum Trillia*, *vinum grecum* και *μαναχία* κατά την δεξίωση Τατάρου ηγεμόνα στον Καφά³⁴⁴. Η υψηλή τιμή του και η προσφορά του ως δώρου σε υψηλές συνεστιάσεις και αρκοντικά συμπόσια, ο συσχετισμός του με τον *Μονεμβάσιον*, τον *Σάμεον* και τον αρχαίο Μαρώνειο, επιβεβαιώνει την υπόθεσή μας ότι το *Τριγλιανόν*, ο οίνος *Τρίγλειας*, ήταν ένα γλυκό κρασί παρασκευασμένο με έναν από τους τρόπους που θεωρούνται βιθυνιακοί στα *Γεωπονικά*. Σημειώτεον ότι, τα ίδια αυτά χρόνια που το τριγλιανό κρασί εξάγεται από τα βιθυνιακά λιμάνια, λίγο παρακάτω, πάντα στην Προποντίδα, οι Μονεμβασιώτες έμποροι δραστηριοποιούνται στις Πηγές και *διακομίζωσι διά καρβίων τὰς ιούτων πραγματείας είτε από της άνω θαλάσσης είτε από της κάτω είτε τῶν της θεομεγαλύτου Κωνσταντινουπόλεως κόλπων, είτε σίτος ἔνι είτε οἶνος είτε ἕτερόν τι ἔδος*³⁴⁵. Σε αυτούς ακριβώς τους κόλπους της Κωνσταντινούπολης διακινούνται εισαγόμενα κρασιά από την Κρήτη, την Μονεμβασιά, τα νησιά του Αιγαίου και ως εξαγό-

μενα τα βιθυνιακά κρασιά από τους αμπελώνες που απλώνονται από την κερσόνησο της Κυζίκου ως την ενδοκώρα της Τρίγλειας.

Στα χρόνια της οθωμανικής κατάκτησης της Βιθυνίας, το 1331, ο Ιμπν Μπατούτα επισκέπτεται την περιοχή και εντυπωσιάζεται από το πλήθος και την μοναδικότητα των καρπών, των αμπελώνων και των σταφυλιών της. Μας παραδίδει, μάλιστα, αναλυτική περιγραφή ποικιλίας βυζαντινού σταφυλιού από τις ελάχιστες (για τους μεσοβυζαντινούς χρόνους και εξής) που διαθέτομε μαζί με αυτές που αναφέρουν ο Μιχαήλ Ψελλός και ο Ευστάθιος Θεσσαλονίκης στον 11ο και 12ο αιώνα³⁴⁶. Αφού, λοιπόν, ο Ιμπν Μπατούτα αναφερθεί στο πλήθος των οπωρών και των άλλων καρπών που υπάρχουν στην Νίκαια, όπως των καστώνων που οι Τούρκοι λένε *καστανά* και των φουντουκιών που τα λένε *γκουζ*, περιγράφει και το σταφύλι *αζαρά* ή *ιζαρά*. Ομολογεί ότι τέτοιο σταφύλι δεν συνάντησε ποθενά στον κόσμο. Είναι πολύ γλυκό, μεγάλο, ξανθό, με λεπτή φλούδα και με ένα μόνο κουκούτσι η ράγα του³⁴⁷. Θεωρώ ότι η περιγραφή αυτή μοιάζει με την αντίστοιχη του σταφυλιού της *βωληνής άμπέλου* της Βιθυνίας που μας παραδίδουν τα *Γεωπονικά μέγαν τόν βόιτυν και σχεδόν πικυαϊον φέρουσα, και τὰς ράγας άδράς και λευκάς, και διαυγείς και στρογγύλους, τούς κρεμαστήρας τών βοιτρώων σφόδρα έχουσα έπιμήκεις*³⁴⁸. Πιστεύω ότι πρέπει να είναι οι *χρυσίζουσαι σταφυλαί*, μια συγγενής ποικιλία που αναφέρουν ο Μιχαήλ Ψελλός και ο Ευστάθιος Θεσσαλονίκης, τα γνωστά βασιλοσταφύλια, ποικιλία ροζακιών ή σουλτανίων, γνωστών ως βρώσιμων αλλά και για την παραγωγή ξανθιάς σταφίδας³⁴⁹. Εκατό χρόνια αργότερα στην Νικομήδεια γνωρίζομε ότι παραγόταν σταφίδα (*zebibi de Lichomidia*), την οποίαν αγόρασε ο Μπαντιέρ το 1437 από Τούρκο και την προώθησε με καράβι στην Σινώπη προς πώληση με υπερβολικό κέρδος³⁵⁰.

Συμπερασματικά οι περί την Προποντίδα και τον Βόσπορο επαρχίες, μάλιστα οι περί την Νικομήδεια, Νίκαια, Προύσα, Τρίγλεια και Κύζικο χώρες επηρεάζουν και εν πολλοίς διαμορφώνουν τον οινικό πολιτισμό του Βυζαντίου. Η Βιθυνία, η κατεξοκίν ενδοκώρα της πόλης του Βύζαντος, τροφοδοτεί με κρασιά την βυζαντινή πρωτεύουσα, αλλά και δέχεται τον αστικό πληθυσμό (τούς *της πόλεως*) στις

μονές, στις εξοχές, στα λουτρά και στις ταβέρνες της. Στα υστεροβυζαντινά χρόνια, παρά την σημειούμενη κάμψη ανά περιόδους της αμπελοργίας και παρά την εγκατάλειψη καλλιεργειών, η περιοχά συνεχίζει να παράγει τα κρασιά της. Το φημισμένο *δεσποτικόν οίναρν* της μεσοβυζαντινής Νίκαιας δίνει την θέση του στον υστεροβυζαντινό *Τριγλιανόν*. Πρόκειται για δύο βιθυνιακά γλυκά κρασιά που μάλλον παρασκευάζονταν με σταφιδιασμένα στον ήλιο σταφύλια, σύμφωνα με τις πρακτικές που μας παραδίδουν τα *Γεωπονικά*. Στον 14ο και 15ο αιώνα κρασιά από την Κύζικο, την Τρίγλεια, την Μακεδονία και την Θράκη αλλά κυρίως από την Πελοπόννησο και την Κρήτη φτάνουν στην Πόλη ή περνούν τα στενά για να διακινηθούν στους λαούς και τα εμπορεία της Μαύρης Θάλασσας. Παράλληλα, στα ίδια αυτά χρόνια μια διαφορετική πορεία στους δρόμους του οινεμπορίου, προς την Δύση την φορά αυτή, ακολουθούν τα κρασιά της Κύπρου και των νησιών του Αιγαίου, της Κρήτης και της Πελοποννήσου. Και μπορεί στα επόμενα χρόνια να επώνυμα βυζαντινά κρασιά της Βιθυνίας (Νικαινός, Τριγλιανός, Κυζικηνός) να έχουν εκλείψει, όμως η Κωνσταντινούπολη, τα Πριγκιπωνήσια αλλά και οι μικρασιατικές ακτές της Προποντίδας και του Βοσπόρου θα συνεχίσουν να αποτελούν χώρους, όπου Ρωμιοί και Αρμένιοι, Εβραίοι, Βενετοί και Γενουάτες διαχειρίζονται τις όποια οινοπαραγωγή και κατανάλωση, στην οποία συμμετέχουν κατά διαφόρους τρόπους και οι Οθωμανοί κυρίαρχοι³⁵¹.

Σταθερός και αμετακίνητος στον χώρο παραμένει ο υστεροβυζαντινός *Κρασοπατέρας*, το βακικό αυτό δημιούργημα, που πιστό στην παράδοση (με όλα τα θετικά στοιχεία της μίξης των εναντίων αλλά και την υπερβολή των κατασκευών του Ψελλού) θα υμνήσει το *κρητικόν βουτισίον* και το κρασί *Μονοβασιά* κατασκευάζοντας στο όνειρό του μια μεθυστική τοπογραφία της Προποντίδας και της πόλης του Βύζαντος: *Και νά 'ταν άργυρόκουπα τού Γαλατά ό πύργος / νά μου τόν έγεμίζασιν άσπρον κρασίν άκράτον... κι άν ήτο μπορεζάμενον νά γένονυταν βουτισίον / ή Πρώτη νήσος θαυμαστή, όπου 'ναι στ' Άντιγόνου... βουτισία ήσαν είκοσι Μονοβασιά γεμάτα*³⁵².

Από τους «κρασοπατέρες» του Ψελλού στο κρασί της Τρίγλειας (11ος-14ος αιώνας)





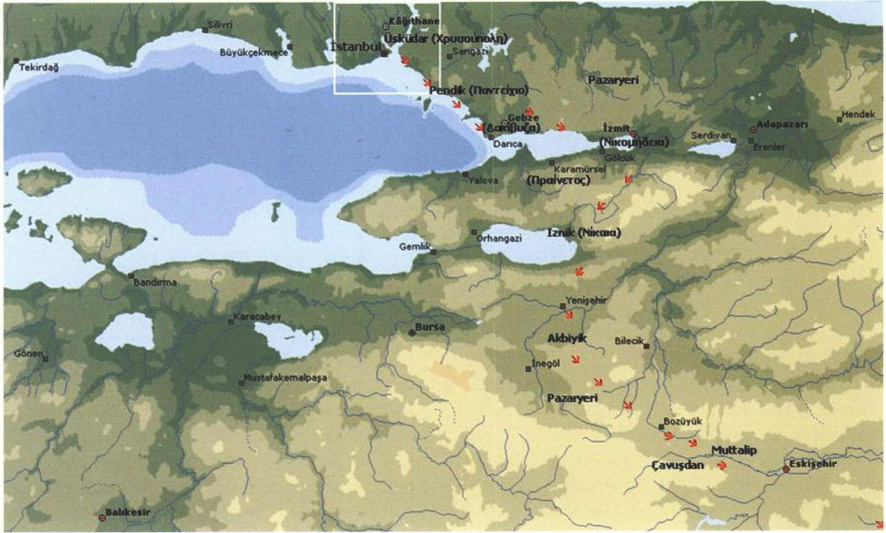
Αντί Επιλόγου

Η μαρτυρία ενός περιηγητή στην Βιθυνία του 16ου αιώνα

Διακόσια χρόνια μετά την κατάληψή της από τους Οθωμανούς, ο περιηγητής Χανς Ντέρνσβαμ (Hans Dernschwam) επισκέπτεται την Βιθυνία και αποτυπώνει μια ζωντανή εικόνα των καλλιεργειών και βεβαίως της αμπελοργίας, της παραγωγής και κατανάλωσης οίνου στην ευρύτερη περιοχή. Πρόκειται για μια σημαντικότερη περιγραφή που φωτίζει αναδρομικά πολλές πτυχές του βυζαντινού αμπελοοικονομικού παρελθόντος του χώρου. Ο Ντέρνσβαμ, ανθρωπιστής μεταλλειολόγος και περιηγητής, γεννήθηκε το 1494 στην Βοημία, σπούδασε στην Λειψία, Βιέννη και Ρώμη και πέθανε το 1568 στην Σλοβακία. Στα 59 του χρόνια, με δική του πρωτοβουλία αποφασίζει να ακολουθήσει την πρεσβεία που στέλνει ο Φερδινάνδος, ο αδελφός του Καρόλου Κουΐντου, στον Σουλεϊμάν τον Μεγαλοπρεπή. Διασχίζει την Βιθυνία, τα υψίπεδα της Άγκυρας μέχρι την Αμάσεια και καταγράφει αναλυτικά, εκτός των άλλων, τις καλλιέργειες και τα ήθη των αγροτών. Ελλείπει άλλων αναλυτικών περιγραφών καθημερινού βίου κατά τα μεταβυζαντινά και πρώιμα οθωμανικά χρόνια, οι πληροφορίες του είναι πολύτιμες για την περιοχή του κόλπου της Νικομήδειας και την Νίκαια του 16ου αιώνα. Βεβαίως, για την ίδια εποχή και περιοχή ενδιαφέροντα στοιχεία προσφέρει η έρευνα στα οθωμανικά φορολογικά κατάστιχα³⁶³, συνάγεται δε ότι η βιθυνιακή παράλιος χώρα, μάλιστα τα μέρη του βυζαντινού αμπελόφυτου Καταβόλου με τα ελληνικά χωριά του, συνέχισε να τροφοδοτεί την Κωνσταντινούπολη με κρασί³⁶⁴. Διαθέτομε, επίσης, σχετική πληροφόρηση για Ρωμικούς αμπελοργούς και αμπελοκαλλιέργεια στις περιοχές

των χωριών που βρίσκονται στην διαδρομή του περιηγητή³⁶⁵. Όμως, η αφήγηση του Ντέρνσβαμ μας παραδίδει πληροφορίες που ποτέ ένα κατάστιχο ή ένα έγγραφο δεν περιέχει, όπως λεπτομέρειες για ήθη καθημερινού βίου, ανθρώπινες διαδράσεις και συμπεριφορές. Ένα μεγάλο πρόβλημα υπάρχει πάντα με τα περιηγητικά κείμενα, δηλαδή σε ποιο βαθμό μπορούμε να τα εμπιστευόμαστε. Στην προκειμένη, πάντως, περίπτωση έχομε να κάνομε με ένα αυτόπτη μάρτυρα, οι πληροφορίες του οποίου αποδεικνύονται απολύτως ακριβείς αλλά ποσώς οι ερμηνείες του. Δεν θα σταθούμε συνεπώς στις ερμηνείες του, αλλά μόνον στα τεκμήρια, που μας παρέχει το έργο του, ανέκδοτο μέχρι το 1923³⁶⁶. Το ταξίδι του από την Κωνσταντινούπολη δια μέσου της Βιθυνίας με προορισμό την Αμάσεια, όπου βρισκόταν ο Σουλεϊμάν ο Μεγαλοπρεπής, διαρκεί από τις 9 Μαρτίου ως τις 7 Απριλίου του 1555. Το ταξίδι της επιστροφής, ακολουθεί την ίδια διαδρομή και διαρκεί από 2 ως 23 Ιουνίου³⁶⁷. Στην αφήγηση της πορείας του αναφέρονται επανειλημμένως καλλιέργειες, δάση, ποτάμια, περβόλια, οπωροφόρα, σπαρτά, αλλά εμείς επιλέγομε να παρουσιάσομε μόνον τις αναφορές του σε αμπέλια και κρασιά και ό,τι σχετίζεται με αυτά.

Στις 10 Μαρτίου βρίσκεται στο Σκούταρι, δηλαδή στην Χρυσόπολη, και αρχίζει να κατεβαίνει προς το Χαρτόφιλον, τον Καρταλιμένα και στα τουρκικά Καρτάλ, όπως σημειώνει, και ακολουθώντας περνά μάλλον από το Παντείσιο και συνεχίζει προχωρώντας παραθαλάσσια. Παρατηρεί απέναντί του στην ανοικτή θάλασσα μια σειρά νησιών,



Εικ. 65. Χάρτης της πορείας του Χανς Ντέρνσβαμ στη Βιθυνία το 1555.

όπως λέει, που στις ακτές τους υπάρχουν χωριά, χωράφια και αμπέλια. Πρόκειται για τα Πριγκιπονησία³⁶⁸. Στις 11 Μαρτίου φτάνει στην Δακίβυζα και συνεχίζει την πορεία του πάντα δίπλα στην θάλασσα περνώντας από χωριά με πολλά αμπέλια. Στις 12 Μαρτίου φτάνει στον Χάρακα, απέναντι από τον οποίο, μακριά στην θάλασσα πιστεύει ότι βλέπει ένα νησί με πολλά χωριά και πολλά αμπέλια. Πρόκειται βέβαια για το Καραμυρσέλ, την απέναντι ακτή του κόλπου της Νικομήδειας, που δίνει την εντύπωση νησιού³⁶⁹. Στις 13 Μαρτίου βρίσκεται στην Νικομήδεια, την οποία περιγράφει με τις απαραίτητες ιστορικές αναδρομές. Στις 14 και 15 μένει στην Νίκαια, όπου βρίσκει να υπάρχουν μόνο μια σαρανταριά Έλληνες. Παρατηρεί ότι εδώ δεν χρησιμοποιούν, εννοείται οι Έλληνες ή οι άλλοι χριστιανοί, βαρέλια για την αποθήκευση του κρασιού, αλλά μεγάλους πέτρινους αμφορείς (*wein in steinen grossen amphern*), με τους οποίους ασχολείται αναλυτικότερα κατά το ταξίδι της επιστροφής. Σημειώνει, πάντως, ότι για να καταλάβουν την πόλη οι Τούρκοι πολέμη-

σαν επτά χρόνια και για τους Έλληνες το κρασί δεν ήταν ακριβό³⁶⁰.

Στις 16 Μαρτίου φεύγει από την Νίκαια και ανηφορίζει σε ένα βραχώδες όρος κατευθυνόμενος προς το Γενισεχίρ (Yenisehir). Από εδώ μπορεί να απολαύσει την πανοραμική θέα της Νίκαιας λέγοντας ότι υπάρχουν αμπέλια κοντά στην λίμνη. Και συμπληρώνει: πρόκειται για μια πόλη σε προνομιακή θέση, καθώς διαθέτει τα πάντα σε επάρκεια, ψάρια, κρέατα, κρασιά, ψωμί, δάση και ακόμη είναι εδώ που έγινε η γνωστή Σύνοδος. Αν εξαιρέσει κανείς την παντελή απουσία αναφορών σε ελιές, είναι σαν να αντιγράφει το επίγραμμα του Γεωμέτρη για την Νίκαια ή τον *Νικαέα* του Μετοχίτη. Διαχρονικά η περιοχή της Νίκαιας προκάουσε απέναντι ακριβώς την εντύπωση του πλούτου και της επάρκειας των αγαθών. Ας σημειωθεί πάντως ότι ο περιηγητής πουθενά δεν αναφέρεται, τουλάχιστον όσον αφορά την Βιθυνία, στην ελιά, στο λάδι ή στους τρόπους επεξεργασίας του ελαιοκάρπου, όπως κάνει για το αμπέλι και το κρασί. Το Γενισεχίρ, μας λέει, περιβάλλεται από

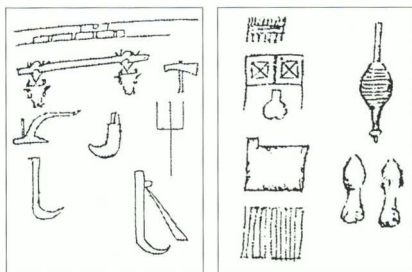


κάμπους σιτηρών, αλλά δεν υπάρχει κρασί, το οποίο προμηθεύτηκε από ένα γειτονικό ελληνικό χωριό³⁶¹. Στο εξής η όποια αναφορά του σε αμπελία και κρασιά σταθερά συνδέεται με παρουσία Ελλήνων και γενικά χριστιανών³⁶².

Στις 17 Μαρτίου, αφήνοντας δυτικά του τον Όλυμπο και την Προύσα και προχωρώντας προς το Ακμπιγίκ (Akbiyik), αναφέρει ότι, σε αντίθεση με όλη την περιοχή που βρίσκεται σε πλήρη εγκατάλειψη, εδώ υπάρχει ένα χωριό με αμπελία προς τα δυτικά, πιθανώς το Αγιάς Κογιού (Ayas Köyü). Δίνει δε την σημαντική πληροφορία ότι εδώ για την καλλιέργεια των αμπελιών, αντίθετα με τις δικέλες που χρησιμοποιούνται στην Βιέννη, χρησιμοποιείται ένα εργαλείο δικαλωτό, του οποίου παραθέτει το σχέδιο. Πρόκειται για το βυζαντινό *λιαγάριον*, του οποίου επίσης έχουμε παρόμοιες απεικονίσεις στα βυζαντινά χειρόγραφα³⁶³.

Ας σημειωθεί ότι σε όλο το ταξίδι του μέχρι την Αμάσεια μέσω Αγκύρας θα σχεδιάζει γεωργικά εργαλεία και θα τα συγκρίνει με τα χρησιμοποιούμενα στην Αυστρία. Στις 18 Μαρτίου φτάνει στο Ερμενί - παζαρτσίκ (πιθανώς το σημερινό Παζαριερί, Pazaryeri), όπου αναφέρει ότι δεν υπάρχουν Έλληνες και ότι στην γύρω περιοχή δεν καλλιεργείται καθόλου το αμπέλι. Τα μεσάνυχτα, όμως, κάποιος Έλληνας τους προμήθευσε δύο ασκιά κρασί που τα είχε φέρει από το χωριό του. Επίσης, τους προσέφεραν μελίκρατον (*melicratum*), που οι Τούρκοι, όπως αναφέρει, καλούν *πεκμέζ* και το οποίο το έφεραν πάλι από ένα ελληνικό χωριό. Πρόκειται, μας λέει, για βρασμένο κρασί με μέλι, όπως τους εξήγησε ένας Ούγγρος αιχμάλωτος. Θεωρώ ότι, αν και προσομοιάζει, δεν πρόκειται για μελιτώπι οίνο, αλλά για το γνωστό μας πετμέζι ή άλλο σχετικό παρασκεύασμα με βάση τον μούστο και το μέλι³⁶⁴.

Στις 19 Μαρτίου φτάνει στο Μποζιγίκ (Bozüyük), που το περιγράφει να βρίσκεται σε μια όμορφη κοιλάδα με αμπελώνες στις πλαγιές. Το



Εικ. 66. Σχέδια εργαλείων από τον Χανς Ντέρνσβαμ.

απόγευμα, σημειώνει ότι τους έφεραν κρασί από το ίδιο ελληνικό χωριό, όπως και την προηγούμενη μέρα. Με αυτή την αφορμή θα επαναλάβει την διαπίστωσή του, την οποία δεν κουράζεται να επαναλαμβάνει και σε άλλα σημεία της αφήγησής του, ότι οι Τούρκοι πίνουν όλοι τους τελικά κρασί, αλλά στα κρυφά, το μεταφέρουν νύχτα από τα χωριά των Ελλήνων και πίνουν σαν κτήνη μέχρι να φοφήσουν. Βέβαια, συνεχίζει, κανείς δεν βρίσκει ποτέ σταγόνα κρασί σε ένα τουρκικό χωριό, αλλά μπορεί να ζητήσει να του το φέρουν από τα ελληνικά χωριά³⁶⁵. Στις 20 Μαρτίου συνεχίζοντας την πορεία του φτάνει στο Τσαβουσντάν (Çavuşdan), χωριό εξολοκλήρου τουρκικό. Διαπιστώνει ότι η περιοχή είναι αποφυλωμένη και κάποιες πλαγιές πρέπει παλιότερα να καλύπτονταν με αμπελία. Εκφράζει την λύπη του που μια τέτοια χώρα, πρόσφορη για καλλιέργειες σιτηρών και αμπελιών, είναι εγκαταλελειμμένη. Σημειώνει πάντως ότι και εδώ παρασκευάζουν με βράσιμο το μελίκρατον³⁶⁶. Από τις 21 Μαρτίου και εξής, μετά το Μουταλίπ (Muttalip) και το Εσκισειχίρ (Eskişehir), θα συνεχίσει την πορεία του προς την Αμάσεια και την Άγκυρα, θα σχεδιάζει γεωργικά εργαλεία, θα αποτυπώνει μνημεία, θα αντιγράφει επιγραφές και επανειλημμένως θα αναφέρει *khain wein* και *khain tabern*³⁶⁷. Είναι ενδιαφέρον αυτό που σημειώνει επιστρέφοντας ότι δεν βρήκανε πουθενά κρασί στην διαδρομή τους, αλλά μόνον στην Άγκυρα κάποιοι Έλληνες τους έφεραν κρασί από άλλο μέρος³⁶⁸.

Επιστρέφοντας λοιπόν στις 15 Ιουνίου, ο Ντέρνσβαμ και η συνοδεία του ξαναπερνούν από το Μουταλίπ και επιτέλους ξαναπίνουν κρασί που



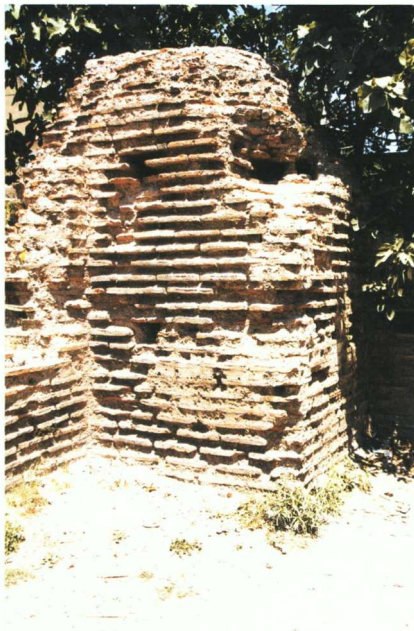
Εικ. 67. Πύλη Κωνσταντινούπολης, Τείχη της Νίκαιας, Βιθυνία.



Εικ. 68. Ερείπια ναού της Κοίμησης, Νίκαια Βιθυνίας.

τους προμηθεύουν Έλληνες φέρνοντάς το από κάποιο χωριό. Θα επαναλάβει τα σχετικά με την υποκρισία των Τούρκων που πίνουν σαν ζώα και βρίσκουν πανάκριβο το κρασί. Το θέλουν, μάλιστα, δωρεάν, γιατί θεωρούν ότι δεν πρέπει να έχει τιμή, δηλαδή να πωλείται, καθώς το καταδικάζει η θρησκεία τους. Μιλώντας για το Μουταλίπ παραδίδει μια από τις πρώτες αναλυτικές περιγραφές γιαουρτιού που διαθέτομε, με τους τρόπους παρασκευής και την θέση του στην διατροφή³⁶⁹. Στις 18 Ιουνίου το βράδυ βρίσκεται και πάλι στην Νίκαια, όπου θα παραμείνει ως την αναχώρησή του στις 20 Ιουνίου³⁷⁰. Στις 19 Ιουνίου θα επισκεφθεί την πόλη και θα περιγράψει τον ναό της Κοιμήσεως³⁷¹. Τώρα έχει πλέον τον χρόνο να είναι αναλυτικότερος. Με αφορμή έναν πέτρινο αμφορέα, όπως τον ονομάζει, που βρήκε μπροστά στον ναό, θα μας παραδώσει, εκτός των άλλων, μοναδικές πληροφορίες για τις πρακτικές οινοποίησης στην περιοχή. Βρισκόμαστε μπροστά σε έναν μοναδικό θησαυρό. Παραθέτω το σχετικό απόσπασμα.

«Στον εν λόγω ναό ένας ιερέας μας έδειξε δύο λατινικά βιβλία που είχαν κλαπεί στην Ουγγαρία. Στην τελευταία σελίδα του ενός υπήρχαν κάποιοι στίχοι, έργο αδιάντροπων μοναχών, με στερνό στίχο τον εξής: *Omnis hypocrisia facie tenus est heremita...* Μπροστά στον ναό βρίσκεται ένας μεγάλος πέτρινος αμφορέας (*amphor*), χωρητικότητας 12 *emer* Βιέννης (= 56-77 λίτρες), και που χρησίμευε παλιότερα στην φύλαξη του κρασιού μέσα στην γη. Είδα, επίσης, σε έναν Έλληνα παραγωγό κρασιού 12 μεγάλους τέτοιους αμφορείς, σαν αυτόν του ναού της Κοιμήσεως. Όλοι τους εξωτερικά φέρουν σιδερένιους συνδέσμους (*mit eysnen klamem*), χαρακτηριστικούς (για την μεταφορά κρασιού) για το κρασί και χρονολογούνται από την εποχή των αρχαίων Ελλήνων. Όταν πήγαμε να πιούμε κρασί σε αυτόν τον Έλληνα, είδαμε ότι είχε θαμμένο στην αυλή του ένα παρόμοιο, μεγάλο, πέτρινο πιθάρι (*Krug*). Το άνοιξε για να βγάλει κρασί με (χρησιμοποιώντας) κάτι στην άκρη ενός ραβδιού. Είναι χωρητικότητας 12 *emer* και είναι αναγκασμένοι να κρύβουν με τον τρόπο αυτό το κρασί τους και τα άλλα κρειώδη, θάβοντάς τα μέσα στην γη, για να μην τους τα ληστεύουν οι αιώνιοι πολεμιστές (= οι Τούρκοι). Για αυτόν τον λόγο δεν υπάρχουν



Εικ. 69. Ερείπια ναού της Κοιμήσης, Νίκαια Βιθυνίας.

βαρέλια κρασιού ούτε κάβες σε όλη την Τουρκία. Αυτοί οι φτωχοί άνθρωποι για να βάψουν τα κρασιά τους χρησιμοποιούν την κουφοζυλιά. Επίσης, για να καθαρίσουν το κρασί βάζουν ένα είδος κόματος που μοιάζει με ασβέστη και το λένε *ταηράκ*. Και επειδή τα κρασιά δεν διατηρούν τα χρώματά τους, αλλά γίνονται υποξανθα και ξασπρίζουν από μόνα τους, τα βάφουν κόκκινα, όπως αναφέραμε, με την κουφοζυλιά. Καθώς λοιπόν οι χωρικοί έχουν την συνήθεια να κρύβουν μέσα σε γούβες στα σπίτια τους τα σιτηρά, έτσι Έλληνες και Αρμένιοι φυλάσσουν επίσης το κρασί τους μέσα σε μεγάλους πέτρινους αμφορείς και σε πιθάρια κρυμμένα μέσα στην γη, στα οποία βάζουν τον μούστο, που βράζει εκεί κομμένος, γι' αυτό και τα κρασιά τους έχουν μια γεύση διαφορετική από τα δικά μας. Όταν ανοίγουν ένα τέτοιο πέτρινο πιθάρι γεμάτο κρασί, η επιφάνεια



Εικ. 70. α) και β). Ικαρία. Σύγχρονη αποθήκευση οίνου σε πιθάρια μέσα στην γη.

του κρασιού είναι καλυμμένη με μια άσπρη μεμβράνη, που πρέπει να αφαιρεθεί.³⁷²

Εδώ σταματά η σχετικά με τα κρασιά της Νίκαιας πληροφόρηση του Ντέρνσβαμ. Μετά την μαρτυρία του Πορφυρογέννητου τον 10ο αιώνα για τον *Νικαινόν οίνον* και την παραδιδόμενη ως βιθυνιακή πρακτική παρασκευής του στα *Γεωπονικά*, η παραπάνω περιγραφή οινοποίησης και αποθήκευσης οίνου από τους Ρωμούς της Νίκαιας αποτελεί την αμέσως επόμενη μοναδική μαρτυρία *in situ*, μόλις εκατό χρόνια μετά την άλωση της Κωνσταντινούπολης και διακόσια μετά την κατάληψη της Βιθυνίας από τους Οθωμανούς. Τα οινολογικά θέματα που καταγράφονται στην περιγραφή αυτή, οι ερμηνείες που δίδονται από τον περιηγητή αποτελούν ένα πλουσιότατο και ποικίλο υλικό προς σχολιασμό. Οι πληροφορίες του φωτίζουν αναδρομικά πολλές και σημαντικές πτυχές του βυζαντινού αμπελοοινικού παρελθόντος της περιοχής. Πρόκειται, όντως, για σημαντικά στοιχεία μιας βυζαντινής κληρονομιάς που επιβιώνει και διαπερνά την οθωμανική πραγματικότητα³⁷³. Για παράδειγμα, τα περί αμφορέων θαμ-



Εικ. 71. Ο Χριστός με κάλαμο στον Γάμο στην Κανά. Ευαγγελιστήριο αρ. 21 φ. 2 (αρχές 10ου αι.). Κρατική Βιβλιοθήκη Πετρούπολης.

μένων στην γη αποτελούν γνωστότατη συνθήκη για την οποία η αρχαιολογία παρέχει πολλά δείγματα διαχρονικά. Αναφερθήκαμε σε προηγούμενο κεφάλαιο στα λεγόμενα του Προκόπιου για τους πίθους στον οινόνα του Βελισαρίου στο Παντέιχο που σε συνδυασμό με την μαρτυρία του περιηγητή πιστοποιούν ακριβώς την διαχρονία της πρακτικής αυτής στην ευρύτερη περιοχή. Είναι, μάλιστα, άκρως ενδιαφέρουσα η εξήγηση που δίδει ο περιηγητής για την έλλειψη βαρελιών, ασχέτως αν η ερμηνεία του δεν ισχύει³⁷⁴. Τα χωμένα στη γη πιθάρια (βυτίνες), σφραγισμένα περιμετρικά με πηλό και κλεισμένα από πάνω με στρωγγυλές πέτρινες πλάκες με μια τρύπα στο κέντρο για να αντλείται με καλάμι το κρασί, ανευρίσκονται μέχρι σήμερα στην Ικαρία. Το 1678 ο Ιωσήφ Γεωργερίνης τα περιγράφει και τα θεωρεί ως μοναδικά σε όλο το Αιγαίο, αν και περίπου αντίστοιχά τους υπάρχουν στην Λήμνο και αλλού.³⁷⁵

Επίσης, το «άνθος», δηλαδή η μεμβράνη πάνω στο κρασί, η χρήση της κουφοφυλιάς, το πετρέζι, η άντληση του οίνου προσφέρονται για συγκριτική μελέτη με βυζαντινά αντίστοιχα. Ιδιαίτερα, ο αναφερόμενος τρόπος άντλησης του οίνου από τα πιθάρια αποτέλεσε κοινή πρακτική που απεικονίζεται στην βυζαντινή τέχνη και παρέμεινε μέχρι πρόσφατα ανερμήνευτη, αν και ήταν προφανής η εξήγησή της με την βοήθεια χωρίου των *Γεωπονικών*³⁷⁶.

Με την παρουσίαση της σημαντικότητας αυτής μαρτυρίας του περιηγητή που από μόνη της υπο-



Εικ. 72. Ο Χριστός με κάλαμο στον Γάμο στην Κανά.
Λεπτομέρεια τοιχογραφίας από την Νιτέσσι (14ος αι.).

βάλλει την «συνέχεια» στον χώρο και στον χρόνο, οφείλω να επαναλάβω ότι πρέπει να είμαστε ιδιαίτερα επιφυλακτικοί και προσεκτικοί στις υποστηριζόμενες χωρίς επαρκή τεκμήρια αδιάτακτες συνέχειες στον «ελληνικό γεωργικό πολιτισμό». Ο σύνθετος αγροτικός, γεωργικός πολιτισμός του υπό μελέτη χώρου, η βυζαντινή αγροτική παράδοση, μέρος του αγροτικού πολιτισμού της Μεσογείου, χρειάζεται σοβαρότερες προσεγ-



Εικ. 73. Αντίληψη με κάλαμο και δοκιμή κρασιού,
Λάρνακα Κύπρου (Λιθογραφία του 1878).

γίσεις, ώστε να αποφεύγονται απλουστεύσεις και ιδεολογικές κατασκευές. Ενδέχεται, τελικά, τα πράγματα να είναι περισσότερο σύνθετα και το διαφανόμενο μόνιμο, διαρκές και «αμετάβλητο» ορισμένων αμπελουργικών πρακτικών να προέρχεται τόσο από μια πολυκεντρική διάχυση πρακτικών, όσο και από τα γούστα και την βούληση της κεντρικής εξουσίας. Οι παραπάνω θέσεις για τις προτιμήσεις, την παραγωγή και το εμπόριο θεωρώ ότι ισχύουν ιδιαίτερα για την αμπελουργία και τα κρασιά της οθωμανικής Βιθυνίας, μόνον που ορίζουν σταδιακά το τέρμα της φήμης και της επωνυμίας τους.

Υπάρχουν, εντούτοις, πάντα στα χρόνια του Ντέρνσβαμ κάποιες ψελλικές, κρασοπατερικές συνέχειες, μάλλον συμπτώσεις, όταν κάποια κρασιά της περιοχής συνεχίζουν να προωθούνται στην Πόλη και όταν ο βιθυνιακός Όλυμπος, το Βουνό των Καλογέρων ή Keşiş Dağ, σταδιακά εγκαταλείπεται από τους μοναχούς του³⁷⁷. Άραγε οι τελευταίοι Ολυμπίτες ασκητές ποιες θεές και ποιους ασκούς ψάχνουν και δεν βρίσκουν; Να φεύγουνε προς την ακτή, λες για να βρουν παρη-

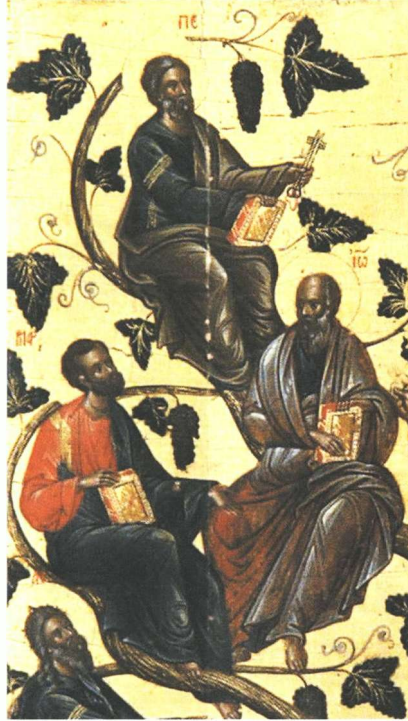


Εικ. 74. Άποψη Απολλωνιάδας (σημ. Απολυοντι) στην ομώνυμη λίμνη, Βιθυνία.



Εικ. 75. Τείχη της Νίκαιας, Βιθυνία.

γοριά στα καπνελεία της Πόλης και να πιουν σαν τον Κρασοπατέρα μια θάλασσα κρασί από βουτοσία στο μέγεθος του πύργου του Γαλατά και των Πριγκιπωννήσων; Ο ιστορικός Γρηγοράς στα χρόνια της κατάκτησης μου δανείζει το πολυσήμαντο τέρμα της παρουσίας μελέτης: *“Όρος δ’ ό Όλυμπος τών έν Βιθυνία τώ μέγιστον. ή δέ Βιθυνία τέρμα τής Άσίας και τοίς τής Εύρώπης τέρμασιν αντιβλέπουσα”*⁷⁸. Φτάνοντας κι εγώ στο τέρμα αυτής της περιδιάβασης-μελέτης με την απόλυτα πικρή απόγευση της υστεροβυζαντινής-οθωμανικής Βιθυνίας, ο στίχος στο κλεμμένο βιβλίο από την Ουγγαρία, βιβλίο που έδειξε στον Ντέρνσβαμ ο ιερέας του ναού της Κοίμησης στην Νίκαια, με ταξιδεύει πίσω στον χρόνο, στην κριτική του Ψελλού, του Πτωχοπροδρόμου, του Ευσταθίου Θεσσαλονίκης και στους κρασοπατέρες της εποχής τους: *Omnis hypocrita facie tenuis est heremita*, απέξω ασκητής και από μέσα υποκριτής. Τελικά, επιλέγω την φυγή από την μελαγχολία και την υποκριτική αντιβλέποντας κι εγώ τον οίνοπα Βόσπορο ονειρευόμενος ως άλλος Βιθυνός Κρασοπατέρας: *και νά ’ταν άργυρόκουπα τού Γαλατά ό πύργος*. Επίλογός μου η νέα αφετηρία, η δυναμική του οθωμανικού Καταβόλου, που στέλνει πάντα τα κρασιά του στην Πόλη, αλλά και το ανώνυμο χριστιανικό χωριό που καλλιεργεί τα αμπέλια του, παράγει και φορολογείται για το κρασί του. Ένα κρασί διακριτικά απόμερο ή πάνω στους δρόμους της κατάκτησης, ένα κρασί που Ρωμιοί και Αρμένηδες το προσφέρουν ή το πουλούν στους «αιώνιους πολεμιστές», στους ταξιδιώτες, στους πραγματευτές και περιηγητές της Ιστορίας του.



Εικ. 76. Άμπελος και κλήματα. Λεπτομέρεια εικόνας Χριστός η Άμπελος, Δ. Μόσχου (:) (β΄ μισό 17ου αι.), Μουσείο Μπενάκη.



Επίμετρο

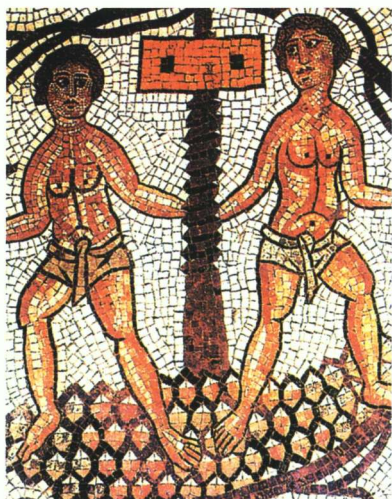
Αμπελοοινική αρχαιολογία

Δημοσιευμένα αμπελοοινικά, αρχαιολογικά ευρήματα από την Βιθυνία, αλλά και από πολλές επαρχίες της βυζαντινής Μικράς Ασίας, απουσιάζουν, καθώς δεν έχει γίνει μέχρι σήμερα σχετική έρευνα και μελέτη. Εξαιρουμένων των εργασιών για την κεραμική, με χαρακτηριστικότερο παράδειγμα την μελέτη του ναυαγίου με μαγαρικά οίνου του 13ου αιώνα στο Τσάμαλι Μπουρνού (Çamalti Burnu), ΝΑ της Προκοπνήσου³⁷⁹, και κάποιων ευρημάτων της *Mission Mamara*³⁸⁰, το μόνο γνωστό σχετικό υλικό επιφανειακής έρευνας είναι αυτό που πρόσφατα δημοσίευσε η Αννί Πραλόν: 22 βάσεις και αντίβαρα πιεστηρίων διαφόρων τύπων³⁸¹. Στο υλικό αυτό θα μπορούσε να προστεθεί ένα ακόμη εύρημα, ένα αντίβαρο πιεστηρίου, από την θέση Μοναστήρ - Τεπέ στην περιοχή της Προύσας (σημ. Manastir Tere-Güngören), και πιθανώς δύο βάσεις πιεστηρίων (γαλεάγρες) από το χωριό Κουβούκλια (σημ. Götrükle) κοντά στην Προύσα, των οποίων όμως η χρήση παραδόξως θεωρείται αβέβαιη³⁸².

Το υλικό αυτό παρουσιάζει εξαιρετικά προβλήματα απόδοσής του, δηλαδή σε ποιες ακριβώς εργασίες χρησιμοποιείτο: παραγωγής οίνου ή ελαίου. Αν εξαιρεθούν κάποια συγκεκριμένα τριβεία, όλα τα πιεστήρια, τα βάρη και οι κατασκευές που κοινώς καλούμε βάσεις έκθλιψης, δύσκολα μπορεί να προσδιοριστεί αν χρησίμευαν στην οινική ή στην ελαϊκή παραγωγή. Κάποιοι θεωρούν ότι χρησιμοποιούνταν και στις δύο. Έτσι έχομε και για αυτήν εδώ την περίπτωση το ίδιο πρόβλημα με τους αμφορείς, για τους οποίους δύσκολα μπορεί να αποφανθεί ο μελετητής, αν χρησιμοποιή-

σε αποθήκευση και μεταφορά οίνου ή ελαίου. Τουλάχιστον, από όσο μπορώ να κρίνω, το παραπάνω υλικό της Βιθυνίας ταιριάζει περισσότερο σε ελαϊκές εργασίες. Μορφολογικά τα ευρήματα χρονολογούνται κυρίως στα ρωμαϊκά και πρωτοβυζαντινά χρόνια, χωρίς βεβαίως να αποκλεισθεί η χρήση τους στους επόμενους αιώνες³⁸³. Καθώς, όμως, όλα τους είναι ευρήματα επιφανειακής έρευνας δεν προσφέρονται για την συναγωγή συμπερασμάτων, σε ότι αφορά την χρήση τους για παραγωγή οίνου ή ελαίου και κατά τους μεσοβυζαντινούς χρόνους, Ενδιαφέρουσες περιπτώσεις, χρήσιμες για συγκρίσεις με τα βιθυνιακά ευρήματα, αποτελούν τα βάρη και τα πιεστήρια που βρέθηκαν στο Αμόριο, στην Ιεράπολη και στην Αφροδισιάδα, με χρονολογήσεις στον 7ο-9ο αιώνα³⁸⁴.

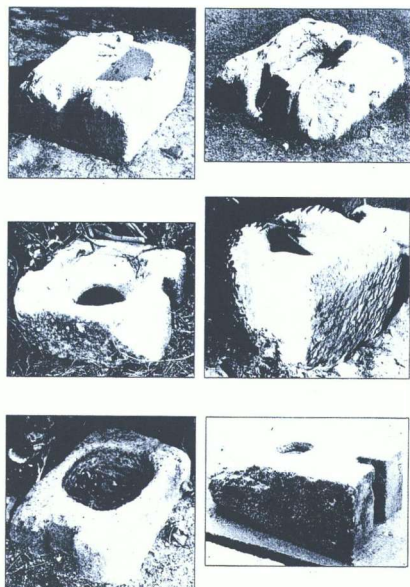
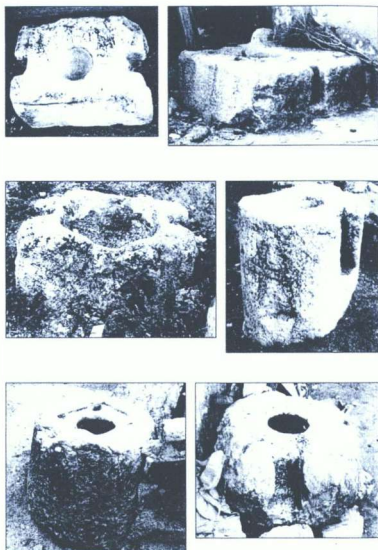
Κατά τα τελευταία χρόνια η αρχαιολογική έρευνα δίνει σταδιακά απαντήσεις στα ερωτήματα που έχει δημιουργήσει η απουσία στις μεσοβυζαντινές πηγές της όποιας μαρτυρίας για πιεστήρια, όταν αντίθετα γνωρίζομε πόσο συχνά αυτά αναφέρονται στις πρώιμες πηγές και ανευρίσκονται εν αφθονία στην πρωτοβυζαντινή Συρία και Παλαιστίνη αλλά και στην Βιθυνία. Είναι γεγονός ότι μόνο έκπληξη και απορία δημιουργεί η σιωπή των πηγών και ειδικά των *Γεωπονικών*³⁸⁵. Γιατί άραγε δεν μνημονεύονται πιεστήρια στις περιγραφές πατήματος ή οινοποίησης, κατά τους μεσοβυζαντινούς χρόνους; Μόνη εξαίρεση η μεταγενέστερη απλή αναφορά σε γαλεάγρες των αθωνικών εγγράφων³⁸⁶. Κάποιες σύντομες απαντήσεις έχουν δοθεί γι' αυτές την σιωπή των πηγών, αν



Εικ. 77. Ληνός με πατιές και πιεστήριον. Ψηφιδωτό ναού αγίων Λωί και Προκοπίου (557), όρος Νέμφο, Ιορδανία.



Εικ. 78. Παραδοσιακό πιεστήριο.



Εικ. 79. α) και β): αντίβαρα και βάσεις πιεστηρίων πρωτοβυζαντινής εποχής, Βιθύνια.



Εικ. 80. Προσωποποίηση μνός Ιανουαρίου. Κώδ. 1199, φ. 109β (Τραπεζούντα 1346), μονή Βατοπεδίου, Άγιον Όρος.

και θεωρώ αρκετά πρόωρη την διατύπωση μιας οριστικής θέσης³⁸⁷. Πάντως, έχει ήδη μελετηθεί ένα απροσδόκητο εύρημα, μια μεσοβυζαντινή περιγραφή και μεταφορική χρήση του πιεστηρίου³⁸⁸. Επίσης, σε μια πρώτη έρευνα σε Βίους Αγίων, που σχετίζονται με την περιοχή της Βιθυνίας, εντοπίστηκαν μαρτυρίες για μάγγανο και οι οποίες αξιοποιούνται σε υπό έκδοση εργασία. Πρόδρομα απλώς αναφέρω ότι τον 9ο αιώνα στον Κατάβολο, την κατεξοχήν αμπελουργική ζώνη της Βιθυνίας, σύμφωνα με τον Βίο του οσίου Ευστρατίου μεταφέρεται *ξύλον παμμεγεθέστατον ὃ μοχλὸν καλεῖν εἰώθασιν*, που υποτίθεται δεν μπορούν να το μετακινήσουν ούτε εβδομήντα βόδια. Θεωρώ, λοιπόν, ότι δεν πρόκειται, όπως έχει ερμηνευθεί, για ξύλο που προορίζεται για κάποια κατασκευή, κτήριο προστατείου, αλλά για τον γνωστό *μοχλόν*, όπως εξάλλου τον αναφέρει τόσο ο Βίος όσο και η *Σύνοψις των Βασιλικῶν*, δηλαδή το *μέγιστον ξύλον* του λεγόμενου *βάδ(δ)ου*, το *ξύλον τοῦ ὄργανου*, του πιεστηρίου

ελιών και σταφυλιών³⁸⁹. Στον Κατάβολο με την πλούσια παράδοση στην αμπελουργία ένα θαύμα για την μεταφορά μόνον ενός τεράστιου μοχλού για *βάδδην* έχει θέση. Εξάλλου, ένα επόμενο θαύμα στον ίδιο Βίο σχετίζεται με μοχλούς και λίθους, γνωστά εξαρτήματα πιεστηρίων, αλλά και ένα ακόμη θαύμα με φύλαξη αμπελώνων σε καιρό τρυγητού³⁹⁰. Με αυτά τα ευρήματα θεωρώ ότι αλλάζει το τοπίο της έρευνας για τα μεσοβυζαντινά πιεστήρια και μάλιστα στην Βιθυνία.

Πάντως, η αρχαιολογία, εκτός ελαχίστων εξαιρέσεων (κυρίως για την κεραμική), με δυσκολία αποδίδει πολλά από τα αμπελοοινικά ευρήματα στην λεγόμενη περίοδο των σκοτεινών χρόνων και γενικά στην μεσοβυζαντινή εποχή, παρά τα νέα δεδομένα και την ανανεωμένη προβληματική αναφορικά με τις αγροτικές κατοικίες, τις καλλιέργειες, τη σκευασία και διακίνηση προϊόντων. Αξίζει να επαναληφθεί ότι μια από χρόνια ιστορική θεώρηση-ερμηνεία αποδίδει την διαπιστούμενη έλλειψη σαφών τεκμηρίων, ειδικά για



Εικ. 81. Σιδερένια κλαδευτήρια από Λουλουδιές Κίτρους Πιερίας και Θάσο (6ος-7ος και 10ος-11ος αι.), τσεκούρι και αξίνα από Λουλουδιές Κίτρους Πιερίας (6ος-7ος αι.).

τους σκοτεινούς χρόνους, στις επιδρομές και πληθυσμιακές ανακατατάξεις που προκάλεσαν σημαντικές επιπτώσεις στην αγροτική παραγωγή και οικονομία. Όντως από κάθε άποψη, μετά τον 7ο αιώνα τόσο οι καλλιέργειες όσο και η διακίνηση των προϊόντων είναι μιας άλλης, διαφορετικής κλίμακας συγκριτικά με τα πρωτοβυζαντινά χρόνια. Έχει μάλιστα υποστηριχθεί ότι, με βάση παλυνολογικές μελέτες ειδικά του ελληνικού χώρου, τα ποσοστά των δεικτών καλλιέργειας της αμπέλου μειώνονται εντυπωσιακά στον 7ο αιώνα. Η μείωση αυτή έχει ερμηνευθεί ως αποτέλεσμα της εγκατάλειψης των καλλιεργειών, της έκπτωσης λειτουργίας των πόλεων και αγροικιών, δηλαδή ως μία από τις πολλές συνέπειες των αβαροσλαβικών επιδρομών (βλ. παραπάνω κεφάλαιο: Ψύχος και οίνος). Η σημειούμενη ανάκαμψη, πολύ αργότερα, θεωρείται ότι μαρτυρεί επιστροφή των κατοίκων και εντατικότερη δραστηριοποίησή τους στον χώρο.

Ενδέχεται οι διαπιστώσεις αυτές να ισχύουν,

έστω μερικώς, και για την περίπτωση της Βιθυνίας. Θεωρώ πάντως βέβαιον ότι, μια υποψιασμένη έρευνα, ανασκαφική ή επιφανείας, θα προσφέρει πλούσια ευρήματα κεραμικής, μεταλλικά εργαλεία (λισγάρια, κλαδευτήρια, σκαφείδια), ληνοούς (λαξευτούς, κτιστούς), πιεστήρια, οινώνες. Αν τέτοια ευρήματα εντοπίζονται συχνά σε άλλες επαρχίες της βυζαντινής αυτοκρατορίας, πόσο μάλλον θα πρέπει να αναμένονται από την κατεξοχήν αμπελοργική χώρα του Βυζαντίου, την Βιθυνία. Επίσης, θα ήταν μέγιστης σπουδαιότητας ο εντοπισμός αμπελοργικών τάφρων, αυλακιών ή οπών⁹⁹. Καθώς, μάλιστα, διαθέτομε την ειδική πληροφόρηση των *Γεωμετρικῶν* και των *Περὶ μετρίσεως* έργων, όπου δηλώνονται οι τρόποι αμπελοκαλλιέργειας στα Πύθια, στην Κίο, στον Κατάβολο, στον κόλπο της Νικομήδειας, η διασταύρωση των πληροφοριών αυτών με σχετικά ευρήματα θα πιστοποιεί και θα επαληθεύει τις τεχνικές φύτευσης και οργάνωσης των αμπελώνων της Βιθυνίας.

Asclepiades utilitatem vini aequari vix deorum potentia posse pronuntiavit.

Plinius, *NH*, XXIII.38.

(Ασκληπιάδης ο Βιθυνός) ἔλεγεν ὅτι μόνον ἡ δύναμις τῶν θεῶν μόλις ἠδύνατο, ἵνα ἐξιωθῆ πρὸς τὴν τοῦ οἴνου.

Β. Ι. Κανδής. *Ἡ Προῦσα*, Αθήνα 1883, 145.



«Πίε, φάγε, τρύφησον, ἀφροδισίασον τὰ δὲ ᾧδε κάτω σκότος - χαίρετε παροδίται.»

Ἐνωθεν τῆς Κίου κείνται δύο Μοναὶ αὐτοσυντήρητοι, ἡ μὲν τοῦ Προφήτου Ἑλίου, ἡ δὲ τοῦ Ἁγ. Γεωργίου. Ἐν τῇ τελευταίᾳ ταύτῃ εὑρέθη πλῆξ φέρουσα τὸ ἐξῆς ἐπίγραμμα «...». *Βιθυνικά ἢ Ἐπίτομος μονογραφία τῆς Βιθυνίας καὶ τῶν πόλεων αὐτῆς*, ὑπὸ Μ. Κλεωνύμου καὶ Χρ. Παπαδοπούλου. Ἐν Κωνσταντινουπόλει 1867, 144.

Συντομογραφίες

<i>AJA</i>	<i>American Journal of Archaeology</i>
<i>Αμπελοοικινική ιστορία</i>	<i>Αμπελοοικινική ιστορία στο χώρο της Μακεδονίας και της Θράκης</i> , Ε' Τριήμερο Εργασίας, ΠΤΠ ΕΤΒΑ, Αθήνα 1998
Αναγνώστáκης, <i>Οίνος ό Βυζαντινός</i>	Η. Αναγνώστáκης, <i>Οίνος ό Βυζαντινός. 'Η άμπελος και ό οίνος στη βυζαντινή ποίηση και 'Υμνογραφία</i> , σιό 'Ο Οίνος στην ποίηση, Ίδρυμα Φανί Μπουτάρη, Β1, Β2, Αθήνα 1995
Αναγνώστáκης, Ονομάτων επίσκεψη	Η. Αναγνώστáκης, Ονομάτων επίσκεψη. Μονεμβάσιος οίνος - μονοβασ(ι)ά - malvasia, <i>Μονεμβάσιος οίνος</i> , 89-146
Αναγνώστáκης, 'Όταν το κρασί γίνεται πάγος	Η. Αναγνώστáκης, 'Όταν το κρασί γίνεται πάγος, <i>Αμπελοοικινική ιστορία</i> , 187-231
Auzéry, Monastères	M.-Fr. Auzéry, Les monastères, <i>Bithynie au Moyen Áge</i> , 431-458
BT	Bibliotheca Scriptorum Graecorum et Romanorum Teubneriana
<i>Bithynie au Moyen Áge</i>	<i>La Bithynie au Moyen Áge</i> (επιμ. έκδ. B. Geyer - J. Lefort), Paris 2003
<i>Byzantine Monastic Foundation Documents</i>	<i>Byzantine Monastic Foundation Documents: A Complete Translation of the Surviving Founder's Typika and Testaments</i> (επιμ. έκδ. J. Thomas - A. Constantinides Hero), Washington D.C. 2000
BZ	<i>Byzantinische Zeitschrift</i>
CFHB	Corpus Fontium Historiae Byzantinae
CSHB	Corpus Scriptorum Historiae Byzantinae
Cheyne, L'époque byzantine	J.-Cl. Cheynet, L'époque byzantine, <i>Bithynie au Moyen Áge</i> , 311-350
<i>Constantinople and its Hinterland</i>	<i>Constantinople and its Hinterland: Papers from the Twenty-Seventh Spring Symposium of Byzantine Studies, Oxford, April 1993</i> (επιμ. έκδ. C. A. Mango - G. Dagron), Aldershot 1995
DOP	<i>Dumbarton Oaks Papers</i>
EHB	<i>The Economic History of Byzantium: From the Seventh through the Fifteenth Century</i> (επιμ. έκδ. A. E. Laiou), Dumbarton Oaks, Washington D.C. 2002, και ελλ. μτφρ. <i>Οικονομική ιστορία του Βυζαντίου από τον 7ο έως τον 15ο αιώνα</i> , 3 τόμοι, Αθήνα 2006
<i> Géométries du fisc byzantin</i>	<i>Géométries du fisc byzantin. Édition, traduction, commentaire</i> (έκδ. J. Lefort κ.ά.), Paris 1991

JÖB	<i>Jahrbuch der Österreichischen Byzantinistik</i>
Kaplan, <i>Les hommes et la terre</i>	M. Kaplan, <i>Les hommes et la terre à Byzance du VIe au XIe siècle. Propriété et exploitation du sol</i> , Paris 1992
Kaplan, <i>Viticulture byzantine</i>	M. Kaplan, <i>La viticulture byzantine du VIe au XIe siècle, Olio e Vino nell'Alto Medioevo</i> , 163-211
Kislinger, <i>Graecorum vinum</i>	E. Kislinger, <i>Graecorum vinum nel millennio bizantino, Olio e Vino nell'Alto Medioevo</i> , 621-670
Κουκουλές, <i>ΒΒΠ</i>	Φ. Κουκουλές, <i>Βυζαντινών Βίος και Πολιτισμός</i> , τόμ. 5, Αθήνα 1955
Laiou - Morrisson, <i>Byzantine Economy</i>	A. E. Laiou - C. Morrisson, <i>The Byzantine Economy</i> , Cambridge University Press 2007
Lefort, <i>Rural Economy</i>	J. Lefort, <i>The Rural Economy, Seventh-Twelfth Centuries, EHB</i> , 231-310
Μονεμβάσιος οίνος	<i>Μονεμβάσιος οίνος - Μονοβασ(ι)ά - Malvasia</i> (επιμ. έκδ. Η. Αναγνωστάκης), ΙΒΕ/ΕΙΕ - <i>Οίνον ιστορῶ</i> V, Αθήνα 2008
Οίνον ιστορῶ I	<i>Οίνον ιστορῶ I. Αμπελοοικονομική Ιστορία και Αρχαιολογία της ΒΔ Πελοποννήσου</i> (επιμ. έκδ. Γ. Α. Πίκουλας), Κτήμα Μερκούρη, Κορακοχώρι Ηλείας, Αθήνα 2001
Οίνον ιστορῶ II	<i>Οίνον ιστορῶ II. Μεγαρίς. Η αμπελοοικονομική της ιστορία</i> (επιμ. έκδ. Γ. Α. Πίκουλας), Κτήμα Εύχαρις, Μούρτζια Μεγάρων, Αθήνα 2002
Οίνον ιστορῶ III	<i>Οίνον ιστορῶ III. Τ' Αμπελανθήματα</i> (επιμ. έκδ. Γ. Α. Πίκουλας), Κτήμα Γεροβασιλείου, Επανομή Θεσσαλονίκης, Αθήνα 2004
Οίνον ιστορῶ IV	<i>Οίνον ιστορῶ IV. Θλιπτήρια και πιεστήρια. Από τους ληνούς στα προβιομηχανικά τυπουρομύγγανα</i> (επιμ. έκδ. Γ. Α. Πίκουλας), Αθήνα 2005
Οίνον ιστορῶ V	βλ. <i>Μονεμβάσιος οίνος</i>
Οίνον ιστορῶ VI	<i>Οίνον ιστορῶ VI. Αρκαδικά οινολογίματα</i> (επιμ. έκδ. Γ. Α. Πίκουλας), Κτήμα Σπυροπούλου, Μαντινεία Αρκαδίας, Αθήνα 2007
Οίνον ιστορῶ VII	<i>Οίνον ιστορῶ VII. Στα οινόπεδα του Παγγαίου</i> (επιμ. έκδ. Γ. Α. Πίκουλας), Κτήμα Βιβλία Χώρα, Κοκκινόχωρι Καβάλας, Αθήνα 2007
<i>Olio e Vino nell'Alto Medioevo</i>	<i>Olio e Vino nell'Alto Medioevo</i> , Atti della LIV Settimana di studio (Spoleto, 20-26 aprile 2006), Spoleto 2007
RÉB	<i>Revue des Études Byzantines</i>
<i>Société rurale</i>	J. Lefort, <i>Société rurale et histoire du paysage à Byzance</i> , Paris 2006
TM	<i>Travaux et Mémoires</i>
Τέχνη και τεχνική	<i>Τέχνη και τεχνική στους οινεώνες της Β. Ελλάδος, Θ' Τριήμερο Εργασίας, ΠΠΙ ΕΤΒΑ, Αθήνα 2002</i>

Βιβλιογραφία

Παρατίθεται ενδεικτική βιβλιογραφία από το 1995 κ.ε., η οποία αναφέρεται κυρίως ή αποκλειστικά στην ιστορία της αμπέλου και του οίνου στο Βυζάντιο. Για την βυζαντινή, αμπελοοικονομική βιβλιογραφία έως το 1995, βλ. Αναγνωστάκης, *Οίνος ό Βυζαντινός*, Β2, 256-261. Μελέτες και άρθρα με πλούσιες αναφορές στην βυζαντινή αμπελουργία και στο οινεμπόριο αλλά και οι έρευνες για τα *Γεωπονικά* δίδονται στα οικεία κεφάλαια της παρούσας μελέτης.

Μελέτες και άρθρα με αμπελοοικονομικά βυζαντινά θέματα περιλαμβάνονται στην σειρά του *Οίνου Ιστορώ* (I-VII) και στα Τριήμερα εργασίας του Πολιτιστικού Τεχνικού Ιδρύματος ΕΤΒΑ, σήμερα ΠΙΟΠ (= Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς), όπως *Αμπελοοικονομική ιστορία και Τέχνη και τεχνική*. Αξίζει να αναφερθεί ειδικά το *Οίνου Ιστορώ* V, με αποκλειστικά μεσαιωνική θεματική, βλ. τα Πρακτικά του διεθνούς Συμποσίου *Μονεμβάσιος Οίνος*. Στο *Olio e vino nell'Alto Medioevo*, ανακοινώσεις με βυζαντινή θεματική: Μ. Kaplan, La viticulture byzantine du VIe au XIe siècle, 163-211· E. Kislinger, *Gracorum vinum* nel millennio bizantino, 621-670· D. Scortecchi, Rappresentare la vite e l'olivo: da simbolo a ornamento nell'Oriente altomedievale, 835-867· I. Anagnostakis, Paroimia en pourpre: le pouvoir du vin et l'ivresse du pouvoir à Byzance, 897-957· S. Parenti, Vino e olio nelle liturgie bizantine, 1251-1289· C. Hannick, Huile et vin dans les récits hagiographiques, 1417-1435. Επίσης, Πρακτικά *Ταβέρνες και πανδοχεία στον χώρο της Μεσογείου κατά τον όψιμο Μεσαίωνα (12ος-16ος αι.)*, Διεθνές Συμπόσιο ΙΒΕ/ΕΙΕ Αθήνα, 14-16 Απριλίου 2008 (υπό έκδοσης).

Για το εμπόριο του οίνου αλλά και την διείσδυση του οινικού πολιτισμού στις πέραν του Βυζαντινού χώρες, βλ. τις παρακάτω εργασίες κατά χρονολογία έκδοσης: Th. S. Noonan - R. K. Kovalev, Prayer, Illumination and Good Times: The Export of Byzantine Wine and Oil to the North of Russia in pre-Mongol Times, *Byzantium and the North, Acta Byzantina Fennica* 8 (1995-1996), 73-96 [= *The Expansion of Orthodox Europe. Byzantium, the Balkans and Russia*, επιμ. έκδ. J. Shepard, Ashgate 2007, 161-184]· Th. S. Noonan - R. K. Kovalev, Wine and Oil for all the Rus! The Importation of Byzantine Wine and

Olive Oil to Kievan Rus', *Byzantium and the North, Acta Byzantina Fennica* 9 (1997-1998), 118-152 [= *The Expansion of Orthodox Europe*, ό.π., 185 κ.ε.]· E. Kislinger, Zum Weinhandel in frühbyzantinischer Zeit, *Tyche* 14 (1999), 141-156· E. Kislinger, "Dulcia Bacchi munera, quae Gaza crearat, quae fertilis Africa mittit". Commercio del vino in epoca protobizantina (s. IV-VI), *L'avventura del vino nel bacino del Mediterraneo. Itinerari storici ed archeologici prima e dopo Roma*. Simposio internazionale, Conegliano 1998, Treviso 2000, 197-209· T. Zivković, South Slavs' Wine Culture in the Early Middle Ages: The Byzantine Influence, *Τέχνη και τεχνική*, 127-137.

Ενδιαφέρουσες μελέτες για την οινοπαραγωγή και το εμπόριο στο *Economy and Exchange in the East Mediterranean during Late Antiquity: Proceedings of a Conference at Somerville College*, Oxford, 29th May, 1999, Oxford 2001 (επιμ. έκδ. S. Kingsley - M. Decker): S. Kingsley, The Economic Impact of the Palestinian Wine Trade in Late Antiquity, 44-68· M. Decker, Food for an Empire: Wine and Oil Production in North Syria, 69-86· O. Karagiorgou, LR 2: a Container for the Military *annonna* on the Danubian Border?, 129-166. Επίσης, D. Pieri, Marchands orientaux dans l'économie occidentale de l'Antiquité tardive, στο *Vivre, produire et échanger: reflets méditerranéens. Mélanges offerts à Bernard Liou* (επιμ. έκδ. L. Rivet - M. Sciallano), *Archéologie et Histoire romaine* 8 (2002), 123-132. M. Decker, Cilicia and the Wine Trade in Late Antiquity, *Aram* 17(2005), 51-59, τεύχος αφιερωμένο στο κρσσί και στο αλκόολ και με μελέτες βυζαντινού ενδιαφέροντος. Επίσης, M. Decker, Water into Wine: Trade and Technology in Late Antiquity, στο L. Lavan, E. Zanini, A. Sarantini (επιμ.) *Technology in Transition A. D. 300-650* (Brill) 2008, 65-92.

Από τα Πρακτικά των Διεθνών Συνεδρίων για την Μεσαιωνική Κεραμική της Μεσογείου, επιλέγω: Πρακτικά, 7ο Διεθνές Συνέδριο Μεσαιωνικής Κεραμικής της Μεσογείου, Θεσσαλονίκη 11-16 Οκτωβρίου 1999 (επιμ. έκδ. Χ. Μπακιρτζής), Αθήνα 2003: *Transport Amphorae and Trade in the Eastern Mediterranean*, Acts of the International Colloquium at the



Danish Institute at Athens, September 26-29, 2002 (επιμ. έκδ. J. Eiring - J. Lund), Athens 2004. Από τον πολύ μεγάλο αριθμό μελετών με αντικείμενο την κεραμική, πάντα κατά χρονολογία έκδοσης, επιλέγω εργασίες με ειδικό αμπελοοινικό ενδιαφέρον: D. Pieri, Les importations d'amphores orientales en Gaule durant l'Antiquité tardive et le haut Moyen Age (IVe-VIIe s. apr. J.-C.). Typologie, chronologie et contenu, *Les importations d'amphores en Gaule du sud du règne d'Auguste à l'Antiquité tardive*, Actes du congrès d'Istres (21-24 mai 1998), Marseille 1998, 98-106' N. Günsegin, Le vin de Ganos: les amphores et la mer, *EΥΨΥΧΙΑ: Mélanges offerts à Hélène Ahrweiler*, Paris 1998, τόμ. 1, 281-287' J.-B. Humbert, Arguments chronologiques pour expliquer le déclin de Khirbet es-Samra et de Mafrqa: des jarres, du vin et des images, *La céramique byzantine et proto-islamique en Syrie-Jordanie (IVe-VIIIe siècles apr. J.-C.)*, Actes du colloque d'Amman 3-5 Décembre 1994 (επιμ. έκδ. E. Villeneuve - P. Watson), Beyrouth 2001, 149-161' O. Karagiorgou, LR 2: A Container for the Military annona on the Danubian Border?, *Economy and Exchange*, ό.π., 129-166. Βλ. επίσης, D. Dixinneuf, Production et circulation des biens à Gaza durant l'Antiquité Tardive: le témoignage des amphores, *Gaza dans l'Antiquité Tardive. Archéologie, rhétorique et histoire*, Actes du colloque international de Poitiers 6-7 mai 2004 (επιμ. έκδ. C. Salou), Salerno 2005, 51-74. J.-P. Brun, *Archéologie du vin et de l'huile dans l'Empire romain*, Paris 2004' D. Pieri, *Le commerce du vin oriental à l'époque byzantine, Ve-VIIIe siècles: le témoignage des amphores en Gaule*, Beyrouth 2005' Fr. Hocker, Sampling a Byzantine Vintage: Bozburun, Turkey, *Beneath the Seven Seas: Adventures with the Institute of Nautical Archaeology* (επιμ. έκδ. G. F. Bass), London 2005, 100-105' N. Günsegin, 13th-Century Wine Carrier, Camalti Burnu, Turkey, *Beneath the Seven Seas*, ό.π., 118-123' A. G. Yangaki, *La céramique des IVe-VIIIe siècles ap. J.C. d'Eleutherna*, Athènes 2005, 302-308' D. Pieri, Bértye dans le grand commerce méditerranéen (Ve-VIIe s. apr. J.-C.), *Productions et échanges dans la Syrie gréco-romaine, Actes du 2e colloque international sur la Syrie antique*, Tours, 12-13 juin 2003 (επιμ. έκδ. M. Sartre), Suppl. *Topoi* 8, 2007, 297-327.

Βυζαντινά αμπελοοινικά θέματα ειδικού ενδιαφέροντος, R. Frankel, Presses for Oil and Wine in the Southern Levant in the Byzantine Period, *DOP* 51 (1997), 73-84' Αναγνωστάκης, Όταν το κρασί γίνεται πάγος, 187-231' Η. Αναγνωστάκης, Η παρουσία των Βαλκανίων. Η μέθη του πολέμου και το ποτήρι του Κρούμιου, *Τέχνη και τεχνική*, 138-167' Μ. Γερολυμάτου, Εμπόριο οίνου από τη Μακεδονία και τη Θράκη προς την Κωνσταντινούπολη κατά τους 10ο-12ο αιώνες, *Τέχνη και τεχνική*, 107-114' E. Kislinger, Dall'ubriacone al krasopatras. Il consumo del vino a Bisanzio, *La civiltà del vino. Fonti, temi e produzioni vitivinicole dal Medioevo al Novecento* (επιμ. έκδ. G. Archetti), Brescia 2003, 139-163' M. Kaplan, Quelques remarques sur les contrats de bail pour les vignes du monastère de Vatopaedi, *Βυζάντιο: Κράτος και Κοινωνία. Μνήμη Νίκου*

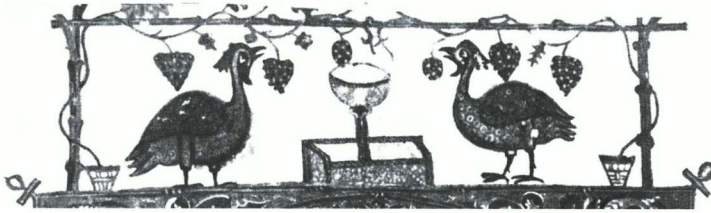
Οικονομική (επιμ. έκδ. Α. Αβραμεία - Α. Λαΐου - Ε. Χρυσός), Αθήνα 2003, 283-295' Μ. Ζίβοβινοβιτς, De l'histoire d'une vigne, *Βυζάντιο: Κράτος και Κοινωνία*, ό.π., 565-569' J.-P. Brun, Les vendanges à l'époque byzantine: la mosaïque de Kabr Hiram au Liban, *L'Achéologie, Archéologie nouvelle* 74 (2004), 44-48.

Για τις νέες αντιλήψεις για την οινοποίηση και την μέθη, την αποθήκευση και την κατανάλωση του κρασιού, Ι. Αναγνωστάκης - Τ. Παπαμαστοράκης, "Εκμανής νέος Βάκκος": The Drunkenness of Noah in Medieval Art, *To Βυζάντιο άρωμα για αλλαγές* (επιμ. έκδ. Χρ. Αγγελίδης), Αθήνα 2004, 209-256' Η. Αναγνωστάκης, Τροφικές διπληπριόσεις στο Βυζάντιο. Διατροφικές αντιλήψεις και συμπεριφορές 6ος-11ος αι., *Βυζαντινών διατροφή και μαγειρεία*, Πρακτικά Ημερίδας, Περί της διατροφής στο Βυζάντιο, Θεσσαλονίκη 4 Νοεμβρ. 2001 (επιμ. έκδ. Δ. Παπανικόλα-Μπακιρτζή), Αθήνα 2005, 61-110' Η. Αναγνωστάκης - Τ. Παπαμαστοράκης, «Και ραπαπάνια για την όρεξη» Περί τραπέζων, ραφανίδων και οίνου, *Σύμμεικτα* 16 (2003-2004), 283-314 και στα αγγλικά ...and Radishes for Appetizers. On Banquets, Radishes and Wine, *Βυζαντινών διατροφή και μαγειρεία*, ό.π., 147-174.

Για τους βυζαντινούς παπύρους που αναφέρονται στην αμπελοκαλλιέργεια, P. Sarris, *Economy and Society in the Age of Justinian*, Cambridge 2006, για τους οίνοχειματιστές, δηλαδή οινοκόους που ασχολούνται με την παραγωγή και προμήθεια κρασιού, 44, 77, 101 και γενικά την αμπελοφυγία και παραγωγή οίνου 44, 66, 69, 74-79, 87, 122' J. S. Kloppenborg, *The Tenants in the Vineyard: Ideology, Economics and Agrarian Conflict in Jewish Palestine*, Tübingen 2006. Πλουσιότατο υλικό για την βυζαντινή Νότια Ιταλία παρέθεσε ο Philip Ditchfield, *La culture matérielle médiévale. L'Italie méridionale byzantine et normande*, Rome 2007, 302-323.

Τέλος, ανακοινώσεις για τον βυζαντινό πότο περιέχουν τα: *Feast, Fast or Famine. Food and Drink in Byzantium* (επιμ. έκδ. W. Mayer - S. Trzcionka), Byzantina Australensis 15, Brisbane 2005' *Eat, Drink and be Merry* (Luke 12:19): *Food and Wine in Byzantium* (επιμ. έκδ. A. Bryer - L. Rubabaker - K. Linardou) Ashgate, Aldershot 2007.





Σημειώσεις

1. Μέρος του παρόντος κεφαλαίου ανακοινώθηκε στον κύκλο ομιλιών "Όινοσ: πολιτισμός και κοινωνία. Το χθες και το σήμερα", Επιστήμης Κοινωνία, Τρίτη 16 Μαΐου 2006, και αποτέλεσε μέρος της διάλεξης *Από το γάλα ως το κρασί*, στην σειρά των διαλέξεων στο Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού, Θεσσαλονίκη Απρίλιος 2008. Μια συνοπτική του μορφή, χωρίς υποσημειώσεις, δημοσιεύθηκε ως Ο βυζαντινός οινικός πολιτισμός, στο *Όινοσ: πολιτισμός και κοινωνία* (ΕΙΕ - Όινον Ιστορώ, στην σειρά Επιστήμης Κοινωνία), Αθήνα 2006, 39-65.
2. Φύλαρχος, 2a 81 fr. 7 (Jacoby): Δάμων, fr. 1 (Müller): Αθήναιοσ, *Δειπνοσοφισταί*, X 59 (Kaibel): Αιλιανόσ, *Ποικίλη Ιστορία*, III 14 (Hercher).
3. Μένανδροσ, fr. 61 (Körte - Thierfelder): Αθήναιοσ, X 59 Αιλιανόσ, *Ποικίλη Ιστορία*, III 14.
4. Φύλαρχοσ, 2a 81, fr. 8 Αθήναιοσ, VI 101.
5. Αναγνωστικόσ, *Όινοσ ό Βυζαντινόσ*, B1, 112-116, 150-151, B2, 71-75, 201-202.
6. Αναφέρομαι στο *Olio e Vino nell'Alto Medioevo*. Την θέση όπι το *λισγάριον* αποτελεί το κατεξοκίνο βυζαντινό εργαλείο όχουσ υποσπρίξει ο Kaplan, *Les hommes et la terre*, 48 και ο A. Bryer, *The Means of Agricultural Production: Muscle and Tools*, *EHB*, 107 (ελλ. μτφρ. τόμ. 1, 194).
7. Με βάση τις αναφορές σε *πλατυλισγιον*, *λισγιον* και *λιστριον* ο Κοικουλέσ ταυτίξει το *λισγάριον* με διάφορα *σκαφία* και *ισαπία*, Κοικουλέσ *BBT* 5, 268-269. Το *λισγάριον*, είδοσ εργαλείου σε σχήμα Π με δύο δόντια-περόνεσ, εικονίζεται διαφορετικά από την έπιση με δύο δόντια *δικέλλη*, η οποία λέγεται και *σκαλιπτήριον* και μοιάζει με την σημερινή σκαλίδα. Σχετική βιβλιογραφία για την εικονογράφηση, τις ομοιόπτεσ και τις χρήσεισ *λισγιου*, *λισγαρίου*, *δικέλλη*, A. Bryer, *Byzantine Agricultural Implements: The Evidence of Medieval Illustrations of Hesiod's Work and Days*, *The Annual of the British School at Athens* 81 (1986), 70-73· A. Harvey, *Economic Expansion in the Byzantine Empire, 900-1200*, Cambridge 1989, 124 (ελλ. μτφρ. Ε. Σταμπόγη, Αθήνα 1997, 203-204)· Kaplan, *Les hommes et la terre*, 47-48· D. F.

Sullivan, *Siegecraft. Two Tenth-Century Instructional Manuals by Heron of Byzantium*, Washington D.C., 2000, 196· Bryer, *The Means of Agricultural Production*, ό.π., 104-107 (ελλ. μτφρ. τόμ. 1, 187-194)· Kaplan, *Viticulture byzantine*, 175-176. Όπι το *λισγάριον* υπήρξε είδοσ *σκαρειδίου*, Σούδα, ό542 (Adler) και Ετυμολογικόσ Gudianum, 371.5 (Sturz). Στισ παραπάνω σημαντικές μελέτεσ προτείνω να προστεθούν και οι εξής μαρτυρίεσ-διαπιστώσεισ, που δεν όχουσ χρησιμοποιηθεί μέχρι σήμερα: α) Όπι υπήρξε το κατεξοκίνο εργαλείο των αμπελοργών, βλ. Σ. Ευστρατιάδησ, *Τυπικόσ τήσ μονήσ του άγίου μεγαλομάρτυροσ Μάμαντοσ, Ελληνικά* 1 (1928), 284 §28.19-21: *επέκεινα δέ τούτων όφειλουσ παρέχεσθαι έκάστω ένιαυτῶ τήσ διακοντήσ ανά προσέργιον χουδρόν έν, έν οίς συντίπτεσθαι όφειλουσ και όί τήν άμπελοργικήν μετερχόμεναι και γάρ τών άλλων πάντων όστοι μάλλον τήσ ένδυμενίασ αύτών από του λισγαρίου διαρρηγνύουσιν*. β) Μια εκ συγκρίσειωσ περιγραφή *πλατυλισγιου* υπήρχει στα *Παραγγέλιμα πολιορκητικά*, Sullivan, *Siegecraft*, ό.π., 52 §17.6-13: *Τά δέ τρύπανα έστωσαν τεκτονικοίσ όργάνοισ παρόμοιοισ: μοχλόσ γάρ γίνεται σιδηρούσ μήκουσ ποδών μη έλασσον πέντε, δακτυλιαιαν τήν διάμετρον έχον και πάχοσ γυρόθεν ώσει δακτύλων τεσσάρων, πέταλον όμοίοσ σιδηρόν επί τώ έμπροσθεν άκρον προσηλωμένον έχον πλάτουσ δακτύλων δώδεκα και ύψουσ όκτώ, έστομεμένον κατά μέσον έμπροσθεν έν σχήματι κηπουρικού πλατυλισγιου*.

8. Για τουσ τρόποσ βυζαντινής αμπελοκαλλιέργειασ και έκθληψ, Bryer, *Byzantine Agricultural Implements*, ό.π., 47, 50, 78· Η. Αναγνωστικόσ, *Βυζαντινά οινόβοϋττα, βουτζία και οι Βουτζαράδεσ του Αράκλοβοσ στην φραγκοκρατούμενη Ηλεία, Όινον Ιστορώ* I, 89-90 σημ. 1, 100· Lefort, *Rural Economy*, 255 (ελλ. μτφρ. τόμ. 1, 411-413) [= *Société rurale*, 419-421]· Η. Αναγνωστικόσ, *Περί θλίψεων και εκθήψεων, Όινον Ιστορώ* IV, 77-167, 330-331, 342-343· Kaplan, *Viticulture byzantine*, 176 κ.ε., μάλιστα 209-210. Για τα βουτσία, Αναγνωστικόσ, *Βυζαντινά οινόβοϋττα*, ό.π., 89-108· Kaplan, *Viticulture byzantine*, 201-202· Kissinger, *Graecorum vinum*, 658-659. Βλ. και έδοσ, 70, 130 σκόλια στην εκ. 54.

9. Βλ. εντούτοις τις αναδενδράδες τις Βιθύνιας στο εδώ κεφ. Βυζαντινή αμπελοργία: Το παράδειγμα της Βιθύνιας. Για τον ελληνικό τρόπο καλλιέργειας, βλ. πρόχειρα, αλλά έγκυρα, *Τά Κυριακάτικα της Σταυρούλας Κουράκου, 'Αμπέλια και κρασί στις σελίδες της κυριακάτικης «Καθημερινής»*, Αθήνα 2000, 36-41, 73-77.
10. Ι. Anagnostakis - T. Papamastorakis, "Έκμανής νέος Βάκχος": The Drunkenness of Noah in Medieval Art, *To Βυζάντιο άρμιο για αλλαγές* (επιμ. έκδ. Χρ. Αγγελίδης), Αθήνα 2004, 209-256.
11. Αναγνωστάκης, *Οίνος ό Βυζαντινός*, Β1, 112-116, Β2, 106-110, 213-217. Ι. Anagnostakis, Paroinia en pourpre: le pouvoir du vin et l'ivresse du pouvoir à Byzance, *Olivo e vino nell'Alto Medioevo*, 897-957. Κατά μια ερμηνεία η Κωνσταντινούπολη εκαλείτο από τους λαούς του βορρά Winbourg, η πόλη του οίνου, Ι. Anagnostakis, Over the Wine-dark Sea. Tracing Greek Wine through the Middle Ages, στο N. Manassis, *The Illustrated Greek Wine Book 2000*, 252-265. Βλ. και R. del Pezzo, Aqs. Winburg 'città del convivio', *Romanobarbarica* 10 (1988-89), 103-114.
12. Η. Αναγνωστάκης, Η παροινία των Βαλκανίων. Η μέθη του πολέμου και το ποτήρι του Κρούμου, *Τέχνη και τεχνική*, 138-167.
13. A. Dain - P. Noailles, *Les nouvelles de Léon VI le Sage*, Paris 1944, 63.7-10. Η. Antoniadis-Bibikou, *Recherches sur les douanes à Byzance. L' "octava", le "kommerkion" et les commerciales*, Paris 1963, 47, 50-57. A. E. Laiou, Monopoly and Privileged Free Trade in the Eastern Mediterranean (8th-14th century), *Chemins d'outre-mer, études d'histoire sur la Méditerranée médiévale offertes à Michel Balard*, τόμ. 2, Paris 2004, 513.
14. Βλ. γενικά στο πιο πρόσφατο έργο, D. Pieri, *Le commerce du vin oriental à l'époque byzantine, Ve-VIle siècles: le témoignage des amphores en Gaule*, Beyrouth 2005, 69-85. Βλ. και τις εργασίες για την διείχιση του οίνου σε κόρες πέραν της Μεσογείου: T. Unwin, *Wine and the Vine. An Historical Geography of Viticulture and the Wine Trade*, New York 1991 (ελλ. μτφρ. Α. Αθανασιάδου, επιμ. έκδ. Δ. Φιλιππίδης - T. Unwin, *Οίνος και Άμπελος. Μια ιστορική γεωγραφία της αμπελοκαλλιέργειας και του οινοεμπορίου*, Αθήνα 2003). Για την Αίγυπτο και την Νοβία, P. E. McGovern - R. H. Mickel, The Analytical and Archaeological Challenge of Detecting Ancient Wine: Two Case Studies from the Ancient Near East, *The Origins and Ancient History of Wine* (επιμ. έκδ. P. E. McGovern κ.ά.), Gordon and Breach Publishers 1996, 63-64. E. Kislinger, Zum Weinhandel in frühbyzantinischer Zeit, *Tyche* 14 (1999), 141-156. J.-P. Brun, *Archéologie du vin et de l'huile dans l'Empire romain*, Paris 2004, 143-169. L. Ermini Pani - F.-R. Stassola, Le strade del vino e dell'olio: Commercio, trasporto e conservazione, *Olivo e vino nell'Alto Medioevo*, 539-593. Για το εμπόριο λαδιού ή κρασιού στο Αιγαίο κατά τον 7ο και τον 11ο αιώνα και για την επαναχρησιμοποίηση των αμφορέων, F. H. van Doorninck, Jr., Cargo Amphoras on the 7th Century Yassi Ada and the 11th Century Serce Limani Shipwrecks: Two Examples of a Reuse of Byzantine Amphoras as Transport Jars, στο *Recherches sur la céramique byzantine* (επιμ. έκδ. V. Déroche - J.-M. Spieser), Paris 1989, 247-257. M. Γερολύμα-τος, Εμπόριο οίνου από τη Μακεδονία και τη Θράκη προς την Κωνσταντινούπολη κατά τους 10ο-12ο αιώνες, *Τέχνη και τεχνική*, 107-114. F. H. van Doorninck Jr., Byzantine Shipwrecks, *EHB*, 899-905 (ελλ. μτφρ., τόμ. 2, 715-723).
15. Th. S. Noonan, The Flourishing of Kiev's International and Domestic Trade, ca. 1100 - ca. 1240, *Ukrainian Economic History: Interpretive Essays* (επιμ. έκδ. I. S. Koropeckyj), Cambridge Mass., 1991, 102-146 και ειδικά 138-143. Th. S. Noonan - R. K. Kovalev, Prayer, Illumination and Good Times: The Export of Byzantine Wine and Oil to the North of Russia in pre-Mongol Times, *Byzantium and the North - Acta Byzantina Fennica* 8 (1995-1996), 73-96. Th. S. Noonan - R. K. Kovalev, Wine and Oil for all the Rus'! The Importation of Byzantine Wine and Olive Oil to Kievan Rus', *Byzantium and the North, Acta Byzantina Fennica* 9 (1997-1998), 118-152. T. Zivkovič, South Slavs' Wine Culture in the Early Middle Ages: The Byzantine Influence, *Τέχνη και τεχνική*, 127-137.
16. Βλ. σχετική βιβλιογραφία, Αναγνωστάκης, Βυζαντινά οινοβούτια, ό.π., 90-100. Επίσης, Kaplan, Viticulture byzantine, 201-202. Kislinger, *Graecorum vinum*, 658-659. Για τα μαγαρικά, βλ. και Η. Αναγνωστάκης, Μέγαρα και Βυζάντιο. Αμπελοοικονομική ιστορία της Μεγαριδος κατά τους Μέσους Χρόνους (4ος-13ος αι.), *Οίνον ιστορώ* II, 55-71.
17. Για τα παραπάνω Αναγνωστάκης, *Οίνος ό Βυζαντινός*, Β1, 81-83, 142-144. Αναγνωστάκης, Βυζαντινά οινοβούτια, ό.π., 90-100. Για τα μαγαρικά, Αναγνωστάκης, Μέγαρα και Βυζάντιο, ό.π., 55-71. Για το κρασί, Η. Eideneier, *Sogenannte christliche Tabuwörter im Griechischen*, München 1966, 55-85 και βιβλιοκρισία, Α. Ι. Θαβώρης, *Ελληνικά* 22 (1969), 259-267 και *Δωδώνη* 1 (1972), 205-214. Βλ. επίσης, Η. Eideneier, Zu «κρασί», *Ελληνικά* 23 (1970), 118-122.
18. Lefort, *Rural Economy*, 249 (ελλ. μτφρ., τόμ. 1, 403-404) [= *Société rurale*, 413-414]: Laiou - Morrison, *Byzantine Economy*, 66. Για τις ονομασίες των σταφυλιών στο Βυζάντιο, Η. Αναγνωστάκης, *Κουκούβαι και τριγέρων οίνος*: Σταφύλια και κρασιά στον Ευστάθιο Θεσσαλονίκης, *Οίνον ιστορώ* III, 75-109.
19. Βλ. τα Πρακτικά *Ταβέρνες και πανδοχεία στον χώρο της Μεσογείου κατά τον όημο Μεσαίωνα (12ος-16ος αι.)*, Διεθνές Συμπόσιο ΙΒΕ/ΕΙΕ Αθήνα, 14-16 Απριλίου 2008 (υπό έκδοση).
20. Για τις νέες αντιλήψεις και προλήψεις σχετικά με την αποθήκευση και την κατανάλωση του κρασιού, Η. Αναγνωστάκης, Τροφικές δηλητηριάσεις στο Βυζάντιο. Διατροφικές αντιλήψεις και συμπεριφορές 6ος-11ος αι., *Βυζαντινών διατροφής και μαγειρείας, Πρακτικά Ημερίδας, Περί της διατροφής στο Βυζάντιο*, 4 Νοεμβρίου 2001, Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού

- Θεσσαλονίκη, Αθήνα 2005, 61-110. Για τους θεωρούμενους ως μέθοσους αυτοκράτορες, Anagnostakis, Paroinia en pourpre, (ό.π., σσμ. 11), 897-957.
- 21.** Αναγνωστάκης, *Οίνος ό Βυζαντινός*, Β1, 64-65, 81-83, 142-143, Β2, 7-18, 32-44, 137-138, 147-149, 164-172. E. Kislinger, Dall'ubriacone al krasopatetas. Il consumo del vino a Bisanzio, *La civiltà del vino. Fonti, temi e produzioni vitivinicole dal Medioevo al Novecento* (επιμ. έκδ. G. Archetti), Brescia 2003, 151-153.
- 22.** Βλ. γενικά στο Α. Λαϊού-Θωμάδκη, *Η άγροτική κοινωνία στην ύστερη βυζαντινή εποχή* (ελλ. μτφρ. Α. Κάσδαγλη), Αθήνα 1987· Kaplan, *Les hommes et la terre*, 25-28, 69-74. I. Παπάγγελος, Άμπελος και οίνος στην μεσαιωνική Χαλκιδική, *Ιστορία του ελληνικού κρασιού*, Β' Τριήμερο Εργασίας, Σαντορίνη 7-9 Σεπτεμβρίου 1990, ΠΠ ΕΤΒΑ Αθήνα 1992, 219-255. Lefort, *Rural Economy*, 255 (ελλ. μτφρ. τόμ. 1, 411-413) [= *Société rurale*, 419-421]. Αναγνωστάκης, *Κουκούβαι και τριγέρον οίνος*, ό.π., 104-108· K. Smyrlis, *La fortune des grands monastères byzantins (fin du Xe - milieu du XIVe siècle)*, Paris 2006, 117-118, 143-144, 217-218· Kaplan, *Viticulture byzantine*, 182 κ.ε.: Ν. Μεלבάνι, Άμπελοκαλλιέργεια ανατολικά του Στρώμωνα κατά τη βυζαντινή περίοδο, *Οίνων Ιστορώ* VII, 119-129.
- 23.** Φ. Α. Δημητράκοπουλος, Τό σιγίλλιον τοῦ πατρ. Ἀντωνίου Δ' (1393) γιά τή Μονή τοῦ Σωτήρος τῶν Μεγάλων Πυλῶν. Συμβολή στή διπλωματική καί στά τοπωνυμικά τῆς Δυτ. Θεσσαλίας, *Δίπτυχα* 2 (1980-1981), 107.33-37 καί σκόλια 114.
- 24.** Για ὅλα τα παραπάνω, μάλιστα για τιν σχετικά ορολογία, βλ. τιν ἀρχειοποίηση τῶν εγγράφων στα ἔργα τῶν Λαϊού-Θωμάδκη. *Η άγροτική κοινωνία*, ό.π., 53-55, 125-128, 233-235, 250 κ.ε.: Harvey, *Economic Expansion*, ό.π., 141 κ.ε. (ελλ. μτφρ. 231-239): Παπάγγελος, Άμπελος και οίνος στην μεσαιωνική Χαλκιδική, ό.π.: Ν. I. Σκάγκος, Η ἀμπελοκαλλιέργεια στη Λακωνία κατά τους βυζαντινούς χρόνους, *Μονεμβάσιος οίνος*, 223-258. Για *συναμπελισμένους ἀμπελώνες*, *Geométries du fisc byzantin*, § 191-195. Για τιν σημασία τῆς ἀμπελοργίας στην βυζαντινή αγροτική οικονομία Kaplan, *Les hommes et la terre*, 69-74.
- 25.** Για τα δεσποτικά χωράφια και τους δεσποτικούς ἀμπελώνες, J. Lefort, Radolibus: population et paysage, *TM* 9 (1985), 202 [= *Société rurale*, 167-168 σσμ. 34]: Kaplan, *Viticulture byzantine*, 173, 183-184 καί ἐδῶ το κεφάλαιο *Οίνος Νικαιανός παιδίας*, το *βασιλικόν ή δεσποτικόν οινάριον*.
- 26.** Anagnostakis, Paroinia en pourpre, ό.π., 897-957· A. P. Kazhdan, Do we Need a New History of Byzantine Law?, *JÖB* 39 (1989), 1-28 καί ειδικά για τιν ἀμπελώνα τῆς χίρας 14: G. C. Maniatis, On the Validity of the Theory of Supreme State Ownership of all Land in Byzantium, *Byzantion* 77 (2007), 566-634 καί ειδικά 588-590.
- 27.** Λαϊού-Θωμάδκη, *Η άγροτική κοινωνία*, ό.π., 233-235. Ν. Οικονομιδές, *Fiscalité et exemption fiscale à Byzance*, Αθήνα 1996, 123-127 καί σσμ. 19. Lefort, *Rural Economy*, 255 (ελλ. μτφρ. τόμ. 1, 410-413) [= *Société rurale*, 419-421]. M. Kaplan, Quelques remarques sur les contrats de bail pour les vignes du monastère de Vatopaedi, *Βοζάντιο: Κράτος και Κοινωνία. Μνήμη Νίκου Οικονομιδῆ* (επιμ. έκδ. Α. Αβραμεία - Α. Λαϊού - Ε. Χρυσοῦς), Αθήνα 2003, 283-295. Μ. Ζινοϊνιότι, De l'histoire d'une vigne, *Βοζάντιο: Κράτος και Κοινωνία*, ό.π., 565-569. Για τους ἀμπελώνες τῶν παροίκων, βλ. τελευταίες ἐπισημάνσεις, Laiou - Morriison, *Byzantine Economy*, 109-110 καί σσμ. 58.
- 28.** Lefort, *Rural Economy*, 307 (ελλ. μτφρ., τόμ. 1, 483) [= *Société rurale*, 474-475]. Α. Ε. Laiou, The Agrarian Economy, Thirteenth-Fifteenth Centuries, *EHB*, 337 κ.ε. (ελλ. μτφρ. τόμ. 1, 529 κ.ε.) με λανθασμένη μετάφραση του wine extracted σε «ἀπόσταξη του οίνου» (σελ. 532) που, βεβαίως, δεν υπάρχει στους βυζαντινούς χρόνους. Βλ. και για τιν μορτή του 1/3 τῆς παραγωγῆς, Οικονομιδές, *Fiscalité et exemption*, ό.π., 128.
- 29.** Λαϊού-Θωμάδκη, *Η άγροτική κοινωνία*, ό.π., 233. Lefort, *Rural Economy*, 254 (ελλ. μτφρ. τόμ. 1, 410) [= *Société rurale*, 418-419].
- 30.** Βλ. πίνακες και διαπιστώσεις, Laiou, The Agrarian Economy, ό.π., 311 κ.ε. και για τιν ἐπενδύσεις σε ἀμπελία, 360 κ.ε. (ελλ. μτφρ., τόμ. 1, 561 κ.ε.): Laiou - Morriison, *Byzantine Economy*, 174-177. Για το λιανικό ἐμπόριο του κρασιού στην Κωνσταντινούπολη και γενικότερα τιν ὀργάνωση τῆς ἐμπορίας του οίνου, Μ. Γερολυμάτου, *Αγορές, ἐμποροί και ἐμπόριο στο Βοζάντιο (9ος-12ος αι.)*, Αθήνα 2008, 68-69, 78-80, 276-277.
- 31.** Antoniadis-Bibicou, *Recherches sur les douanes*, ό.π., 103-104. Ν. Οικονομιδές, The Role of the Byzantine State in the Economy, *EHB*, 1050-1051 (ελλ. μτφρ., τόμ. 3, 243).
- 32.** *Actes de Lavra. Première partie. Des origines à 1204* [*Archives de l'Atros V*], έκδ. P. Lemerle κ.ά., Paris 1970, 352 σφ. 67.
- 33.** Γερολυμάτου, Εμπόριο οίνου, ό.π., 107-114. Αναγνωστάκης, *Κουκούβαι και τριγέρον οίνος*, ό.π., 104-108. Smyrlis, *La fortune des grands monastères*, ό.π., 107-116, 228-230. Γερολυμάτου, *Αγορές*, ό.π., 209-211.
- 34.** P. Gautier, Le Typikon du Christ Sauveur Pantocrator, *RÉB* 32 (1974), 119.1485-1486.
- 35.** Ν. Οικονομιδές, *Hommes d'affaires Grecs et Latins à Constantinople (XIIIe-XVe siècles)*, Montreal - Paris 1979, 93-95, 106, 122-123. Α. Laiou-Thomadakis, The Byzantine Economy in the Mediterranean Trade System Thirteenth-Fifteenth Centuries, *DOP* 34/35 (1980-1981), 177-222 καί ειδικά 215-222.
- 36.** Βλ. τιν μελέτες στα πρακτικά του Συμποσίου, *Μονεμβάσιος οίνος*.
- 37.** Για ὅλα τα παραπάνω, J. Chrysostomides, Venetian Commercial Privileges under the Paleologs, *Studi Veneziani* 12

- (1970), 298-311· D. Jacoby, Les Vénitiens naturalisés dans l'empire byzantin: un aspect de l'expansion de Venise en Romanie du XIIIe au milieu du XVe siècle, *TM 8* (1981), 217-235· Αναγνωστάκης, Ονομάτων επίσκεψη, 118-120· Αναγνωστάκης, *Οίνος ό Βυζαντινός*, Β2, 131-133, 230-232· Η Αναγνωστάκης, *Περί συγκύσεως, Ταβέρνες και πανδοχεία*, ό.π.
- 38.** Αναγνωστάκης, *Οίνος ό Βυζαντινός*, Β2, 106-110, 213-217.
- 39.** Βλ. για το θέμα τα επόμενα κεφάλαια στην παρούσα μελέτη.
- 40.** Νικίτας Χωνιάτης, *Ίστορία* (van Dielen, CFHB), 393.6-15.
- 41.** Για το θέμα της απελευθέρωσης του οινοκόου από τον άγιο Νικόλαο, G. Anrich, *Hagios Nikolaos. Der heilige Nikolaos in der griechischen Kirche. Texts und Untersuchungen*, τόμ. I, Leipzig - Berlin 1913, 188-195. Για την απελευθέρωση του οινοκόου από τον άγιο Γεώργιο, με πλήρη βιβλιογραφία, P. Grotowski, *The Legend of St. George Saving a Youth from Captivity and its Depiction in Art*, Warszawa 2003, 27-77 και http://www.icon-art.info/book_contents.php. Βλ. επίσης, I. Dujčev, *Due note di storia medievale, Byzantium 29-30 (1959-1960)*, 259-266. Εξαιρετικού ενδιαφέροντος η μελέτη για τον ομόφυλο ερωτισμό και για τον συσχετισμό του Γανυμήδη με τον οινοκόο του θαυμάτων του αγίου Νικολάου κυρίως σε έργα του δυτικού Μεσαίωνα, V. A. Kolve, *Ganymede/Son of Getron: Medieval Monasticism and the Drama of Same-Sex Desire, Speculum 73/4 (Oct. 1998)*, 1014-1067. Για *κρασοβρούτες* και *μυροβρούτες* που αναφέρονται στην παραλλαγή ΑΟ του *Κρασοπατέρα* (Eideneier), στχ. 84-85, βλ. Αναγνωστάκης, *Οίνος ό Βυζαντινός*, Β2, 94.
- 42.** Αναγνωστάκης, *Οίνος ό Βυζαντινός*, Β1, 13.
- 43.** Ιουλιανός, *Είς τήν βασιλέα ήλιον προς Σαλούστιον*, § 29.12-13 (Lacombrade).
- 44.** Ιούλιος Αφρικανός, *Κεστοί*, I § 19.1-25 (Vieillefond).
- 45.** Το θέμα αποτέλεσε ανακοίνωση στην αγγλική γλώσσα, I. Anagnostakis, *The Cold and the Wine in the Late Antiquity and Byzantine Epigrams*, στο *1st International Conference of the Archaeology of Wine in Ancient Greece and Cyprus Wine Confessions: Production, Trade and Social Significance of Wine in Ancient Greece and Cyprus*, Ikarria Island: 21-23 of September 2007, και υπό έκδοση I. Anagnostakis, *Cold and Wine. On the Freezing of Wine and on Vases Broken by the Frost: The Late Antique and Early Byzantine Evidence, Wine Confessions: Production, Trade and Social Significance of Wine in Ancient Greece and Cyprus* (επιμ. έκδ. E. Margaritis - J. Renfrew - M. Jones), Occasional Wiener Laboratory Series, *Hesperia* 2009.
- 46.** *Ελληνική Ανθολογία*, IX 368 (Beckby): L. Westerink, *Leo the Philosopher: Job and other Poems, Illinois Classical Studies* 11 (1986), 196 και 200· B. Baldwin, *The Epigrams of Leo the Philosopher, Byzantine and Modern Greek Studies* 14 (1990), 15. Νεοελληνικές μεταφράσεις και σχόλια στο επίγραμμα του Ιουλιανού, Μ. Ζ. Κοπιδάκης, *Οίνον έπαινά*, στο *Οίνος στην Ποίηση Α*, Ίδρυμα Φανή Μπουράνη, Αθήνα 1995, 100-101 και για το επίγραμμα του Λέοντα, Αναγνωστάκης, *Οίνος ό Βυζαντινός*, Β1, 98-102, 147-148.
- 47.** Βλ. τελευταία προσέγγιση με πλούσια βιβλιογραφία, M. Nelson, *The Barbarian's Beverage: A History of Beer in Ancient Europe*, New York 2005, και για το επίγραμμα του Ιουλιανού, 30-31. Το επίγραμμα αναφέρεται με αφορμή σχόλια στο σκεύασμα κριθών και τις ημιβάρβαρες ούλοββιες από τον Ευστάθιο Θεσσαλονίκης, *Ελληνική Πατρολογία* 136, στλ. 680 και Φ. Ι. Κουκουλές, *Θεσσαλονίκης Ευσταθίου Τά λαογραφικά*, τόμ. 1, Αθήνα 1950, 214.
- 48.** Ιουλιανός, *Άντικοικός ή Μισοπάγων*, § 7 (Lacombrade). Για τα λεγόμενα του Ιουλιανού και την αμπελοκαλλιέργεια στην Γαλιτία, R. Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle*, Paris 1959, 3 σπμ. 7, 165 και J.-P. Brun κ.ά., *Le Vin, Nectar des Dieux Génie des hommes*, Lyon 2004, 230 και για τα κρασιά στην Γαλιτία, 254 κ.ε.
- 49.** Για την σταδιακή διεύθυνση της αμπελοκαλλιέργειας στον ευρωπαϊκό Βορρά κατά τους ρωμαϊκούς χρόνους, τις νέες απόψεις και κριτική στις θεωρήσεις του Dion, βλ. τα πρώτα κεφάλαια (4-7) του έργου, Unwin, *Wine and the Vine*, ό.π.
- 50.** Για το θέμα βλ. Αναγνωστάκης, *Όταν το κρασί γίνεται πάγος*, 187-231.
- 51.** *Ελληνική Ανθολογία*, IX, 561. Βλ. και σχόλια Αναγνωστάκης, *Όταν το κρασί γίνεται πάγος*, 188-190, 198, 207-208.
- 52.** Ο *Θρασκίας*, σύμφωνα με τους αρχαίους, θεωρείται βορειοδυτικός άνεμος και κατά τον Ιωάννη Λαμασκινό, *Περί όρθοδοξού πίστεως*, 24b.34-36 (Kotter): *κατά δέ θρασκίαν Κελτοί και τά όμορα, κατά άπαρκτίαν οί όπέρ Θράκην Σκύθα, κατά βορράν Πόντος Μαϊώτις και Σαρμάτια, κατά καικίαν Κασιτία θάλασσα και Σάκης Μισαήλ Ψελλός, Περί τών δώδεκα άνέμων διά στίκων πολιτικών* (Westerink, *Poemata*, Β1), αρ. 52.25: *Θρασκίας πνεί την Βρεττανών και Τυρσνιδα χώραν Eymologium Gudanium*, 264.33 (Sturz): *Θρασκίας, ότι άπό τής Θράκης πνεί*. Βλ. και B. Helly, *Le Thraskias ou "le vent de Thrace" sur les cotes de la Thessalie orientale, Ancient World 36 (2005)*, 156-175.
- 53.** Για το θέμα βλ. αναλυτικότερα, Αναγνωστάκης, *Όταν το κρασί γίνεται πάγος*, 187-195. Αγγεία με νερό και κρασί που παγώνουν στην Θράκη αναφέρονται ήδη από τον Ξενοφώντα, *Άνάβασις*, VII 4, 3: *ήν δέ κίων πολλή και ψύκος ούτως ώστε τό ύδωρ όν έφέροντο έπί δειπνον έπίγυγγο και ό οίνος ό έν τοίς άγγείοις*.
- 54.** R. Aubreton, *Anthologie Grecque*, vol. X (XI), Paris 1972, 43-44· Baldwin, *The Epigrams of Leo the Philosopher*, ό.π., 2· M. D. Lauxtermann, *The Byzantine Epigram in the Ninth and Tenth Centuries*, Amsterdam 1994, 194-195, 237-248· Αναγνωστάκης, *Όταν το κρασί γίνεται πάγος*, 207-209.
- 55.** Horatius, *Epodon Liber* 13, *Caminium Liber* I, 9.1-15. Βλ. και R. S. Kilpatrick, *An Interpretation of Horace, Epodes* 13, *The Classical Quarterly* N.S., 20/1 (May 1970), 135-141.
- 56.** Virgilius, *Georgicon*, III, 379-380. Βιβλιογραφία και σχόλια, Αναγνωστάκης, *Όταν το κρασί γίνεται πάγος*, και μάλι-

- στα με αναπαράγωγή και μετάφραση κειμένων στο Επίμητρο III, 212 κ.ε. Για την αμφισβήτηση της αξιοπιστίας των περιγραφών αυτών και για την σχετική βιβλιογραφία, βλ. Anagnostakis, *Cold and Wine*, ό.π.
- 57.** Virgilius, *Georgicon*, III, 360-366.
- 58.** Ovidius, *Tristia*, III, 3, 23-24: *nudaque consistunt, formam servantia testae, vina, nec hausta meri, sed data frusta bibunt*.
- 59.** Ovidius, *Tristia*, III, 3, 71-72: *noc hic pampinea dulcis latet uva sub umbra, nec cumulat altos fervida musta lacus*. Για το πάγωμα, σύμφωνα με τις πηγές, του Ίστρου (Δούναβη), αλλά και των άλλων ποταμών του βαλκανικού Βορρά και του Εύξεινου Πόντου από τον 4ο αιώνα κ.ε., βλ. Ι. Γ. Τελέλης, *Μετεωρολογικά φαινόμενα και κλίμα στο Βυζάντιο*, τόμ. 1, Αθήνα 2004, 126-127 αρ. 53, 133-134 αρ. 58, 142-145 αρ. 68. Επίσης, Ι. Γ. Τελέλης, *Weather and Climate as Factors Affecting Land Transport and Communications in Byzantium, Byzantion* 77 (2007), 450-451 σημ. 55.
- 60.** C. Foss, *Archaeology and the "Twenty Cities" of Byzantine Asia*, *ΑΙΑ* 81 (1977), 469-486. J. Koder, *Climatic Change in the Fifth and Sixth Centuries?*, στο *The Century-End or Beginning Sixth?* (επιμ. έκδ. P. Allen - E. Jeffreys), Sydney 1996, 270-285. Βλ. επίσης R. Hodges, *Dark Age Economics: The Origins of Towns and Trade, AD 600-1000*, New York 1982, 139 D. Keys, *Catastrophe. An Investigation into the Origins of the Modern World*, London 1999, 9-75. Βλ. και τις μελέτες στο *Plague and the End of Antiquity, the Pandemic of 541-750* (επιμ. έκδ. L. K. Little), Cambridge 2007.
- 61.** A. D. Fitton Brown, *The Unreality of Ovid's Tomitan Exile*, *LCM* 10.2 (1985), 19-22. Βλ. αναλυτικότερα, Anagnostakis, *Cold and Wine*, ό.π.
- 62.** Ιουλιανός, *Εἰς τὸν βασιλέα ἤλιον πρὸς Σαλοῦστιον*, §42.22-25 (Lacombrade).
- 63.** R. van Dam, *Kingdom of Snow. Roman Rule and Greek Culture in Cappadocia*, Philadelphia 2002.
- 64.** Βασίλειος Καισαρείας, "Ὁμίλια εἰς τοὺς ἁγίους τεσσαράκοντα μάρτυρας, *Ελληνική Πατρολογία* 31, στλ. 513-516. Γρηγόριος Νύσσης, "Εγκώμιον εἰς τοὺς ἁγίους τεσσαράκοντα μάρτυρας, *Ελληνική Πατρολογία* 46, στλ. 765D-768A. Γρηγόριος Νύσσης, *Εἰς τοὺς τεσσαράκοντα μάρτυρας λόγος ἔγκωμιστικός*, *Ελληνική Πατρολογία* 46, στλ. 777. Για ὅλα τα σχετικά με το ψύχος αποσπάσματα και με αναπαράγωγή κειμένων, Αναγνωστάκης, Ὅταν το κρασί γίνεται πάγος, 212 κ.ε.
- 65.** Γρηγόριος Νύσσης, *Εἰς τοὺς τεσσαράκοντα μάρτυρας*, ό.π., στλ. 777.
- 66.** Ὁ.π. Βλ. και τα αναφερόμενα από τον Στράβωνα, 11, 14, 4: *Ἐν αὐτῇ δὲ τῇ Ἀρμενίᾳ πολλὰ μὲν ὄρη πολλὰ δὲ ὄροπέδια, ἐν οἷς οὐδ' ἄμπελος φέεται ῥαδίως*.
- 67.** Πρόχειρα και εκλαϊκευτικά, βλ. Keys, *Catastrophe*, ό.π., 94, 246, 262 και για τα κυρίως βυζαντινά θέματα στα τέσσερα πρώτα κεφάλαια, 9-75.
- 68.** Προκόπιος, *Ἐπὲρ τῶν πολέμων*, 7, 35, 4-9 (Wirth - Haurly).
- 69.** Βλ. τον ονολογικό σχολιασμό του αποσπάσματος από την Στ. Κουράκου-Δραγώνα στο Αναγνωστάκης, Ὅταν το κρασί γίνεται πάγος, 210-212. Επίσης, Anagnostakis, *Paroinia en rouprre* (ό.π., σημ. 11), 913-914. Βλ. και την συζήτηση στο *Αμπελοοικονομική ιστορία*, 96-99 και 276-277.
- 70.** R. Stothers - M. Rampino, *Volcanic Eruptions in the Mediterranean before A.D. 630 from Written and Archaeological Sources*, *Journal of Geophysical Research* 88/BS (1983), 6357-6371. Βλ. θεωρίες και βιβλιογραφία, A. Arjiva, *The Mystery Cloud of 536 CE in the Mediterranean Sources*, *DOP* 59 (2005), 73-94. P. Sarris, *The Justinianic Plague: Origins and Effects, Continuity and Change* 17 (2002), 169-182. Keys, *Catastrophe*, ό.π., 15-27 και 251-264.
- 71.** Ιωάννης Λυδός, *Περὶ Διοσμειῶν*, 9c. 25 (Wachsmuth, BT).
- 72.** *The Chronicle of Zuqin*, 89 (Harrak): W. Witakowski, *The Syriac Chronicle of Pseudo-Dionysius of Tel-Mahré: A Study in the History of Historiography*, Uppsala 1987, 67. M. G. Morony, *Michael the Syrian as a Source for Economic History*, *Hugoye, Journal of Syriac Studies* 3/2 (July 2000).
- 73.** L. B. Larsen κ.ά., *New Ice Core Evidence for a Volcanic Cause of the A.D. 536 Dust Veil*, *Geophysical Research Letters* 35/4 (2008), L04708, DOI (= Digital Object Identifier): 10.1029/2007GL032450. Για το θέμα, βλ. αναλυτικότερα με σχετική βιβλιογραφία, Anagnostakis, *Cold and Wine*, ό.π.
- 74.** Προκόπιος, *Περὶ κτισμάτων*, 5, 5, 14-18 (Wirth - Haurly, BT). Προκόπιος, *Ἐπὲρ τῶν πολέμων*, 8, 15, 21-25 (Wirth - Haurly, BT). Βλ. τις αναφορές στο Τελέλης, *Μετεωρολογικά φαινόμενα*, ό.π., 240-244 αρ. 164-166.
- 75.** *The Chronicle of Pseudo-Joshua the Stylite*, 47 (Trombley - Watt). Για την γεωργική παραγωγή στην περιοχή της συριακής Ἐδέσσης, H. Leclainche, *Crises économiques à Édesse (494-506) d'après la chronique du pseudo-Josue le Stylite*, *Pallas* 27 (1980), 89-100. Kaplan, *Les hommes et la terre*, 455-458.
- 76.** Flavius Cresconius Corripus, *In laudem Iustini Augusti minoris libri IV*, III στχ. 85-102 (Cameron): E. Kislinger, "Dulcia Bacchi munera, quae Gaza creat, aut fertilis Africa mittit", *Commercio del vino in epoca protobizantina* (s. IV-VI), *L'avventura del vino nel bacino del Mediterraneo. Itinerari storici ed archeologici prima e dopo Roma. Simposio internazionale, Conegliano* 1998, Treviso 2000, 197-209.
- 77.** Keys, *Catastrophe*, ό.π., 9-54. Sarris, *The Justinianic Plague*, ό.π., 169-182. Kislinger, *Graecorum vinum*, 642-644. Βλ. επίσης τις συμβολές στο *Plague and the End of Antiquity*, (ό.π., σημ. 60).
- 78.** Αναλυτικότερα για το θέμα με σχετική βιβλιογραφία, Anagnostakis, *Cold and Wine*, ό.π.
- 79.** Ν. Αθανασιάδης κ.ά., Η ἄμπελος στα διαγράμματα γύρης της Β. Ελλάδας και η σημασία της από ιστοριοκραχολογική άποψη,

- Αμπελοοινική Ιστορία*, 170-78. Βλ. και την σχετική βιβλιογραφία, B. Geyer, Physical Factors in the Evolution of the Landscape and Land Use, *EHB*, 42-43 (ελλ. μτφρ., τόμ. 1, 108-110). Για αντίστοιχες διαπιστώσεις στην Παλαισίτιν, B. Kedar, The Arab Conquests and Agriculture: A Seventh-Century Apocalypse, *Satellite Imagery and Palynology, Asian and African Studies* 19 (1985), 1-15 και τις απόψεις του Morony, Michael the Syrian as a Source, ό.π.: *Keys, Catastrophe*, ό.π., 9-75. Γενικά για το κλίμα και την αλλαγή του τονίου, D. Stathakopoulos, Reconstructing the Climate of the Byzantine World: State of the Problem and Case Studies, *People and Nature in Historical Perspective* (επιμ. έκδ. J. Laszlowzsky - P. Szabo), Budapest 2003, 247-264 F. L. Cheyette, The Disappearance of the Ancient Landscape and the Climatic Anomaly of the Early Middle Ages: A Question to Be Pursued, *Early Medieval Europe* 16/2 (2008), 127-165.
- 80.** M. McCormick - P. E. Dutton - P. A. Mayewski, Volcanoes and the Climate Forcing of Carolingian Europe, A.D. 750-950, *Speculum* 82 (2007), 865-891.
- 81.** Θεοφάνης, *Χρονογραφία*, 434-435 (de Boor): Νικηφόρος Πατριάρχης, *Ίστορία Σύντομος*, 144-148 §74 (Mango, CFHB). Βλ. και Τελέλης *Μετεωρολογικά φαινόμενα*, ό.π., 342-353 αρ. 271-273 I. Telelis - E. Chrysos, The Byzantine Sources as Documentary Evidence for the Reconstruction of Historical Climate, *European Climate Reconstructed from Documentary Data: Methods and Results* (επιμ. έκδ. B. Frenzel - C. Pfister - B. Gläser), Stuttgart 1992, 17-31.
- 82.** *Chronicon Moissiacense*, στο *Monumenta Germaniae Historica SS 1:294* (Pertz): *gelu magnum Gallias, Illyricum et Thraciam deprimit, et multae arbores olivarum et ficulnearum decocatae gelu aruunt; sed et germen messium aruit*. Βλ. McCormick κ.ά, *Volcanoes*, ό.π., 879-880.
- 83.** McCormick κ.ά., *Volcanoes*, ό.π., 881-883. Για τις βυζαντινές πηγές, Τελέλης, *Μετεωρολογικά φαινόμενα*, ό.π., 379-385. Αναλυτικότερα, Anagnostakis, *Cold and Wine*, ό.π.
- 84.** Andreas Bergomatis, *Historia*, στο *Monumenta Germaniae Historica SS rer. Lang*, 227, 10. 8-9 (Waitz): *et vinum intra vascula glaciativ, quae aetiam per foramen spinarum nihil exiebat, donec rumpereetur ipsa glatia cum fuste ab ante ipsa spina*: McCormick κ.ά., *Volcanoes*, ό.π., 885.
- 85.** Z. Yanuchevitch κ.ά., La viticulture à Chersonèse de Taurique aux IVE-IIe siècles av. n.e. d' après les recherches archéologiques et paléobotaniques, *Revue Archéologique* 1 (1985), 115-122 J.-P. Brun, *Archéologie du vin et de l'huile dans l'Empire romain*, Paris 2004, 61-71.
- 86.** Στράβων, 2, 1, 16. 1-6.
- 87.** Στράβων, 2, 1, 16.11-17: *ὁ δ' Ἐρατοσθένης καὶ τοῦπιγγραμμα προφέρεται τὸ ἐν τῷ Ἀσκήππειῳ τῷ Παντικαπαίου ἐπὶ τῇ ῥάγεισθι χαλκῆ ὕδρῃ διὰ τὸν πάγον «εἰ τις ἄρ' ἀνθρώπων μὴ πειθεταί οἶα παρ' ἡμῖν γίνεται, εἰς τίνδε γνώτω ἰδῶν ὕδριαν· ἦν οὐκ ὡς ἀνάθημα θεοῦ καλόν, ἀλλ' ἐπίδειγμα χειμῶνος μεγάλου θῆκ' ἱερῶς Στρατίου».*
- 88.** Μένανδρος Προτίκτορ, fr. 10,3 σ. 120.45-48 (Blockley). Επίσης, Α. Καρπάζης, *Βυζαντινοί Ιστορικοί*, τόμ. Α' (4ος-7ος αι.), Αθήνα 1997, κείμενο σ. 470.84-87. Για όλα τα παραπάνω, βλ. εκτενέστερο σχολιασμό και βιβλιογραφία Η. Αναγνωστάκης, *Βυζαντινὴ μελωνομία καὶ μελίκρατος πότος*. Αντιλήψεις για τη χρήση των μελισσοκομικῶν προϊόντων στο Βυζάντιο ὡς τον 11ο αἰῶνα, *Η Μέλισσα καὶ τὰ προϊόντα της*, ΣΤ' Τριήμερο Εργασίας, Νικήτη 12-15 Σεπτ. 1996, ΠΠΙ ΕΤΒΑ, Αθήνα 2000, 161-189 και μάλιστα 168-169, 178-179.
- 89.** A. Diller, The Scholia on Strabo, *Traditio* 10 (1954), 35 [= *Studies in Greek Manuscript Tradition*, Amsterdam, 1983, 29] T. Zivković, South Slavs' Wine Culture in The Early Middle Ages: The Byzantine Influence, *Τέχνη καὶ τεχνική*, 127-137.
- 90.** Σούδα, β483-484.
- 91.** Η. Αναγνωστάκης, Η παροιμία των Βαλκανίων (ό.π., σπη. 12), 140.
- 92.** G. I. Kazarow, Die Gesetzgebung des bulgarischen Fürsten Krum, *BZ* 16 (1907), 254-257 I. Dujčev, *Byzantinoslavica* 22 (1961), 65-66 I. Dujčev, La chronique byzantine de l'an 811, *TM* 1 (1965), 229-230.
- 93.** G. Moravcsik, *Byzantinoturcica*, II, Berlin 1958, 5-7, 23-27. Για το θέμα βλ. σε αμπελοοινικά συμπεραζόμενα, Αναγνωστάκης, Η παροιμία των Βαλκανίων, ό.π., 138-167.
- 94.** Βλ. τα αναφερόμενα στις επιστολές του Γρηγορίου Αντιόχου και του Νικηφόρου Βασίλειαν, J. Darrouzès, Deux lettres de Grégoire Antiochos écrites de Bulgarie vers 1173, *Byzantinoslavica* 23 (1962), 279-280 και 24 (1963), 65-68 A. Garzya, *Nicephori Basilacae orationes et epistolae*, Leipzig 1984, 111-115 Αναγνωστάκης, *Οἶνος ὁ Βυζαντινός*, B2, 198-199.
- 95.** Πτωχοπρόδρομος, 157, IV, στίχ. 332, 396 (Eideneier).
- 96.** I. Ševčenko, Theodore Metochites, the Chora, and the Intellectual Trends of His Time, *The Kariye Djami* (επιμ. έκδ. P. A. Underwood), Princeton 1975, 86-88 Αναγνωστάκης, Ὅταν το κρασί γίνεται πάγος, 221-222.
- 97.** Για όλα τα παραπάνω, Η. Αναγνωστάκης, Περὶ θλίψεων καὶ ἐκθλίψεων, *Οἶνον ἱστορῶ* IV, 77-167. Ενδιαφέρουσα προσέγγιση στον αντιλήψεις για τους νομαδες και την διατροφή τους, B. C. Shaw, «Eaters of Flesh, Drinkers of Milk»: the Ancient Mediterranean Ideology of the Pastoral Nomad, *Ancient Society* 13/14 (1982/3), 5-31 [= *Rulers, Nomads and Christians in Roman North Africa*, Variorum Reprints, Ashgate 1995, αρ. VI].
- 98.** Για το επώνυμο ψύχριστος των βυζαντινών γιατρῶν που συνιστοῦν ψυχρὰ λουτρά και αποφυγὴ το κρασιού, Αναγνωστάκης, Ὅταν το κρασί γίνεται πάγος, 192-197.
- 99.** Ιουλιανός, *Εἰς τὸν βασιλέα ἡλιον πρὸς Σαλοῦστιον*, § 42. 22-25 (Lacombrade).
- 100.** Στην παρούσα επισκόπηση μελετούμε την αμπελοοινική ιστορία της χώρας, νότια της Προποντιδίας και του Βοσπό-

ρου, δηλαδή τις περιοχές του αρχικού μεγάλου θέματος του Ομφίκιου, την Μεσοθυνία, Βιθυνία και μέρος της Μυσίας. Προς διεκδίκηση χρησιμοποιούμε μόνον Βιθυνία (βιθυνικός, και επίσης -ικός) που μαζί με την Μυσία του Ελληνοπόντου και της Τρωάδος, αποτελούσαν τον κύριο κορμό του θέματος. Αναμνημό το υπό έκδοση στην σειρά ΤΙΒ 13, Κ1. Belke, *Bithynien und Hellespontos*.

101. Βλ. γενικά τις μελέτες στον συλλογικό τόμο *Bithynie au Moyen Age*.

102. Πολλά από τα στοιχεία που παρατίθενται στην ενότητα αυτή παρουσιάστηκαν συνοπτικά τον Μάρτιο του 2006 με τον τίτλο *Ο βυζαντινός οινικός πολιτισμός: Το παράδειγμα της Βιθυνίας*, στο Μεταπτυχιακό Σεμινάριο «Νίκος Οικονομίδης» του Πανεπιστημίου Αθηνών, Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας, Πρόγραμμα έτους 2005-2006, *Στη Βιθυνία με το «βασιλικόν δρομώνιον» του Κωνσταντίνου Πορφυρογέννητου*. Επίσης, μέρος του κεφαλαίου αποτέλεσε την βάση της διάλεξης *Από το γάλα ως το κρασί*, στην σειρά των διαλέξεων στο Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού, Θεσσαλονίκη Απρίλιος 2008.

103. Οι προσδιορισμοί αυτοί αφορούν κυρίως την Λάμφακο, την Πριαπνή και την Κυζικινή. Η Λάμφακος για τα κρασιά της είχε δοθεί από τον Ξέρξη στον εξόριστο Θεμιστοκλή τον Αθηναίο, Θεουσιδίδης, 1, 138, 5.4: *Λάμφακον δέ οἶνον (ἐδόκει γὰρ πολυνοινώτατον τῶν τότε εἶναι) Διόδωρος Σικελιώτης, Βιβλιοθήκη Ιστορική, 11 57, 7.6: Λάμφακον δέ, ἄμπελοφυτον ἔχουσαν κάραν πολλήν* Στράβων, 13, 1, 12: *σφόδρα εὐάμπελός ἐστιν ἡ χώρα καὶ αὐτὴ καὶ [ἠ] ἐφεστῆς ὄμορος, ἢ τε τῶν Παριαῶν καὶ ἢ τῶν Λαμφακνῶν ὁ γοῦν Ξέρξης τῷ Θεμιστοκλεῖ εἰς οἶνον ἔδωκε τὴν Λάμφακον*.

104. *Συβόλλικα χρῆσμοι*, 3.442 (Geffcken).

105. Γαλνός, *Περὶ εὐκυμίας καὶ κακοκυμίας*, 801.10 (Kühn, τόμ. 6), καὶ *Θεραπευτικὰ μέθοδοι*, 836.8 (Kühn, τόμ. 10): *Ορειβάσιος, V 6, 26 (Raeder):* *Νούσιος, Λεξικόν, 1816 (Latte):* *Ἰπποδαμάντειος: οἶνος ποῖος ἐν Κυζίκῳ*. Θεωρῶ ὅτι το ποῖος, ἐν προκειμένῳ, σημαίνει παχύς, ἡδύς.

106. Cheynet, *L'époque byzantine*, 311-350 καὶ ειδικὰ 312-313.

107. *Ιουλιανός, Ἐπιστολαί*, αρ. 4 (Bidez, τόμ. 2).

108. *Ιουλιανός, Ἐπιστολαί*, ὁ.π. Για τις ἀμπελοργανικές γνώσεις του χαρακτηριστικά είναι τα αναφερόμενα στο *Ιουλιανός, Εὐσεβίας τῆς βασιλίδος ἐγκώμιον*, § 16: *Οὐδὲ γὰρ γεωργὸν φήσιντες εὐνόμωνα, ὃς καταρτυνεῖται μὲν τὴν φυτλάην ἀρχόμενος κλήματα ῥητεὶ παρὰ τὸν γεπόντων, εἴτα ἐκτρέφον τὰς ἄμπελος δικελλαν καὶ αὐτῆς σμινύην, καὶ τέλος ἦδη κάλαμον, ὃ χρῆν προσδεδέσθαι καὶ ἐπικίσσιναι τὴν ἄμπελον, ἵνα αὐτὴ τε ἀνέχεται καὶ οἱ βότρυες ἐξηρητημένοι μῆδομαζ φάωσι τῆς βέλου, τυχόντα δὲ ὧν εἰδοῖτο, μόνον ἐμπιπλάσθαι τοῦ Διονύσου τῆς χάριτος, οὐδὲ τῶν βοτρυῶν οὐδὲ τοῦ γλεύκους μεταδιδόντα τοῖσις ὧν πρὸς τὴν γεωργίαν εἴτιχε προθύμων*.

109. Γαλνός, *Ἐργειῶν*, 337.8 (Kühn, τόμ. 6): Γαλνός, *Περὶ εὐκυμίας καὶ κακοκυμίας*, 805.1-8 (Kühn, τόμ. 6): *Ορει-*

βάσιος, Ἱατρικὰ συναγωγὰί, V 6, 33 (Raeder). Για τα αναφερόμενα κρασιά στα ἔργα του Γαλνού, Β. Λογοθέτης, *Συμβολὴ τῆς ἄμπελου καὶ τοῦ οἴνου εἰς τὸν πολιτισμὸν τῆς Ἑλλάδος καὶ τῆς ἀνατολικῆς Μεσογείου*, Θεσσαλονίκη 1975, 154-156: N. Purcell, *Wine and Wealth in Ancient Italy, The Journal of Roman Studies* 75 (1985), 1-19 καὶ μάλιστα 16-19.

110. Γαλνός, *V 17, 3 (Beckh):* *ἀμίνσιος ἄμπελος... ἢ καλουμένη παρὰ τοῖς Βιθυνοῖς δρόσαλλης*.

111. Γαλνός, *Περὶ ἀντιδότων*, II, 16.3-6 (Kühn, τόμ. 14): *Ἄμναιος μὲν ὀνομαζόμενος, ἀλλὰ λεπτὸς μὲν ὑπάρκων, οὐκ ὄσπερ οἱ κατὰ τὴν Σικελίαν τε καὶ Βιθυνίαν Ἄμναιος, καίτοι κἄν τούτοις τοῖς ἔθνεσιν ὀλίγος μὲν ὁ ὕδατόδης καὶ λεπτὸς οἶνος γεννᾶται Γαλνός, Εἰς τὸ περὶ διαίτης ὄξεων Ἰπποκράτους, 649 (Kühn, τόμ. 15):* *παχεῖς γὰρ οἶνοι καὶ ὀσμὴν ἔχοντες καὶ ἰσχυροὶ σφόδρα ἐν τοῖς θερμοῖς χωρίοις γεννῶνται. κατὰ δὲ τὴν Ἰταλίαν καὶ τὴν Βιθυνίαν καὶ τὴν Ἀσίαν θαυμαστὸν οὐδὲν ἐστὶ πολλοῦς ὕδατοδεις γίνεσθαι*.

112. Γαλνός, *Περὶ εὐκυμίας καὶ κακοκυμίας*, 802.5-9 (Kühn, τόμ. 6): *φεινέην δὲ κρῆ τοὺς παχεῖς ἅμα καὶ δυσώδεις καὶ ἀπδεῖς καὶ ἀσθηροῦς, οἷός ἐστιν ὁ φαῦλος Βιθυνός ὁ ἐν τοῖς μεγάλοις κεραμίσι, ὁ δ' ἐν τοῖς μικροῖς οὐτ' ἀπδεῖς οὔτε δυσώδης οὔτε παχύς ἄγαν ἐστίν, ἀλλ' οὐδὲ τὴν στυφὴν ἔχει στρυφνήν εὐκυμὸς δ' οὐδ' οὔτος, ὄσπερ οὐδὲ κακόκυμος, ἀλλ' ἐν τῷ μεταξύ τῶν εὐκύμων τε καὶ κακοκύμων ἐστὶ Ορειβάσιος, Ἱατρικὰ συναγωγὰί, III 16, 18 (Raeder):* *οἶνων οἱ παχεῖς καὶ δυσώδεις καὶ ἀσθηροὶ κακόκυμοι, οἷός ἐστιν ὁ φαῦλος Βιθυνός ὁ ἐν τοῖς μεγάλοις κεραμίσι ὁ γὰρ ἐν τοῖς μικροῖς οὔτε εὐκυμὸς ἐστίν οὔτε κακόκυμος, ἀλλὰ μέσος Ορειβάσιος, Σύνομις πρὸς Εὐστάθιον, IV 15, 18 (Raeder):* *οἶνων οἱ παχεῖς ἅμα καὶ δυσώδεις καὶ ἀπδεῖς καὶ ἀσθηροὶ, οἷός ἐστιν ὁ φαῦλος Βιθυνός ὁ ἐν τοῖς μεγάλοις κεραμίσι: ὁ γὰρ ἐν τοῖς μικροῖς οὔτε εὐκυμὸς ἐστίν οὔτε κακόκυμος, ἀλλὰ μέσος. Τα ἴδια στον Ορειβάσιο, Πρὸς Εὐνάπιον, I 33, 16 (Raeder):* *Αέσιος, II 253.35-37 (Olivieri):* *οἶνων οἱ παχεῖς ἅμα καὶ δυσώδεις καὶ ἀπδεῖς καὶ ἀσθηροὶ κακόκυμοι, οἷός ἐστιν ὁ φαῦλος Βιθυνός ὁ ἐν μεγάλοις κεραμίσι: ὁ γὰρ ἐν τοῖς μικροῖς οὔτε εὐκυμὸς ἐστίν οὔτε κακόκυμος*.

113. Γαλνός, *Θεραπευτικὰ Μέθοδοι*, 834.12-18 (Kühn, τόμ. 10): *τῶν δ' ἄλλων οἶνων τῶν ἀσθηρῶν ὅσοι μετρίως λευκοὶ καὶ παχεῖς, οὐδεὶς ἐπιπίπειος εἰς ἀνάδασιν εἰ μὲνοι παλαιωθεῖεν ἱκανῶς, χρῆσται' ἂν τις αὐτοῖς ἕτερον μὴ παρόντων εὐστόμαχοι δ' εἰσὶ οἱ τοιοῦτοι πάντες παλαιούμενοι. ὅπως δὲ καὶ τούτων ἔχοσι τὸ παράδειγμα, τοῦ ἰ' ἀπὸ τῆς Νικομηδίας ἀναμνιήσκω σε πᾶσι ἀνθρώποις γνωρίζω. Επίσης, Βιθυνόν (κρσίον) μνημονεύεται τα δυσχρονολόγητα μεσαιωνικά Ἐρμηνεῖα, ἀποδιδόμενα στον Πολυδεῦκα. Αναφέρεται ἀπὸ τον Κοκουλλέ, *ΒΒΠ* 5, 126 σμ. 2. Δὲν κατόρθωσα να το ελέγξω.*

114. Αλέξανδρος Τράλλεων, *Θεραπευτικά*, τόμ. 2, 27.8-9 (Puschmann): *οἶνου δὲ εἰ βούλοιντο πίπειν, τὸν χρυσάτικκον αὐτοῖς ἐπιπίδου ἢ τὸν γλυκὺν Βιθυνόν* επίσης ὁ.π., τόμ. 2, 171.1: *πρὸς δὲ τὸν οἶνον ἐπιερ ἡδέως ἔχουσαν, ἐπιπίδου καὶ*

χρυσάτικόν ὀλίγον καὶ Βιθυνὸν καὶ μᾶλλον τινα τῶν γλυκέ-
ρων οἴνων, καὶ ὁ.π., τόμ. 2, 487.7-8. καὶ γλυκεῖα σταφυλὴ καὶ
ὄνος γλυκῆς, οἷός ἐστιν ὁ Βιθυνός.

115. Για τον Δανιήλ Στυλίτη και την σύγκρουσή του με τον Γελάνιο, H. Delehay, *Les saints Stylites*, Bruxelles 1923, § 26-28. M. Kaplan, *L'hinterland religieux de Constantinople: moines et saints de banlieue d'après l'hagiographie, Constantinople and Its Hinterland*, 196-199. Για τα σχετικά αμπελοισινικά με τον Βελισάριο και τον Δανιήλ τον Στυλίτη, βλ. Αναγνωστάκης, *Οἶνος ὁ Βυζαντινός*, Β1, 150. Αναγνωστάκης, *Όταν τὸ κρασί γίνεται πάγος*, 198-199. Για την καταστροφή αμπελώνων και σταφυλιών από χαλαζόπτωση στο Βυζάντιο από τον 4ο αιώνα κ.ε., βλ. Τελῆλης, *Μετεωρολογικά φαινόμενα* (ὁ.π., σμ. 59), τόμ. 1, 165 αρ. 91 (το 447 στην Θράκη), 169-171 αρ. 95-97 (το 461-466 στην Κωνσταντινούπολη). R. H. Rodgers, Hail, Frost, and Pests in the Vineyard: Anatolia of Berytus as a Source for the Nabataean Agriculture, *Journal of the American Oriental Society* 100 (1980), 1-11.

116. Η καταγωγή του Κασσιανού Βάσσου συνεχίζει να προκαλεί ποικίλες υποθέσεις, βλ. την πιο πρόσφατη, όπου και η σχετική ως προς το θέμα βιβλιογραφία, M. Decker, *The Authorship and Context of Early Byzantine Farming Manuals*, *Byzantion* 77 (2007), 106-115.

117. Από την σχετική βιβλιογραφία για το έργο και τον συγγραφέα, H. Hunger, *Βυζαντινή λογοτεχνία. Ἡ λόγια κοσμική γραμματεία τῶν Βυζαντινῶν*, τόμ. 3 (ελλ. μτφρ. Γ. Χ. Μακρής κ.ά.), Αθήνα 1994, 88-89. P. Lemerle, *Le premier humanisme byzantin*, Paris 1971, 288-292 (ελλ. μτφρ. Μ. Νουταζοπούλου-Πελεκίδου, Αθήνα 1985, 264-268). Επίσης, R. Rodgers, Knpnoia: Garden Making and Garden Culture in the Geoponika, στο *Byzantine Garden Culture* (επιμ. έκδ. A. Littlewood κ.ά.), Washington D.C. 2002, 159-76. Rodgers, Hail, Frost, and Pests in the Vineyard, ὁ.π., 1-11. A. A. Carrara, *Geoponica and Nabataean Agriculture: A New Approach into their Sources and Authorship*, *Arabic Sciences and Philosophy* 16 (2006), 103-132.

118. Varro, *De Re Rustica*, 1.1.10: *hos nobilitate Mago Carthaginiensis praeferit, poenica lingua qui res dispersas comprehendit libris XXVIII, quos Cassius Dionysius Uticensis vertit libris XX ac Graeca lingua Sextilio praetori misit; in quae volumina de Graecis libris eorum quos dixi adiecti non pauca et de Magonis dempsit librorum VIII. Hosce ipsos utiliter ad VI libros redegit Diophanes in Bithynia et misit Deiotaro regi.*

119. Varro, *De Re Rustica*, 1.1.10: *Hosce ipsos utiliter ad VI libros redegit Diophanes in Bithynia et misit Deiotaro regi*: Columella, *De Agricultura*, 1.1.13: *Nam quidem Diophanes Bithynius Uticensis totum Dionysium, Poeni Magonis interpretem, per multa diffusum volumina, sex epitomis circumscriptis.*

120. Βλ. και Rodgers, Hail, ὁ.π., 1.6-7. Carrara, *Geoponica*, ὁ.π., 122-123 και 131.

121. Για τους αμπελοουργούς της Βιθυνίας και τις πρακτικές τους, *Γεωπονικά*, IV 1, 16, IV 3, 10, V 3, 1, V 32, 2: *Τινές δὲ διὰ πείρας ἐν Βιθυνία μαθόντες διαβεβαούνται...* V 36, 3: *Ἄλλοι, ὡς ἐν Βιθυνία, διὰ πείρας ἔλαβον...* VII 18. Για ἄλλες ποικίλες πρακτικές στην Βιθυνία, *Γεωπονικά*, XIII 5, 3, XX 46, 3.

122. *Γεωπονικά*, IV 1, 3 και IV 1, 14: *Περὶ ἀναδενδράδων. Φλωρεντινοῦ... καὶ ἐν τοῖς τῆς Βιθυνίας χωρίοις τοῖς Ταρσωνοῖς καὶ Βοσνοῖς, καὶ ἕως ποδῶν ἐξαιδεκα ἐκτεινόμενα τὰ φυτὰ, καθ' ὧν ἡ ἄμπελος φέρεται, οὐ βλάπτει, ἀλλὰ καὶ καλλίονα τὸν οἶνον ποιεῖ, καὶ μάλιστα τὸν ἄμνισιον...* Ἐννομεν δὲ ἐν Βιθυνία τὴν δενδρῖτην ἄμπελον τῆ κεραεῖα κάρειν, καὶ μάλιστα τὴν ὀπωρικὴν ἀλλὰ μὴν καὶ τὴν ἄμνισιον, ὡς αἰτίαν καὶ πολυκαρίας καὶ πολυοἰνίας. Τα *Γεωπονικά* αναφέρουν κυρίως δενδρῖτην ἄμπελον (IV 1, 9, V 2, 13, V 2, 18, V 4, 3, V 20, 2) που τέτοια θεωρεῖται ἡ ἄμνισιος. Χαρακτηριστικά, ο Στράβων αναφερόμενος στο χωρίον *Καΐκουβον* τῆς Ἰταλίας που παρήγαγε τον ομώνυμο οἶνο από την ἄμνισιο ἄμπελο, σημειώνει: *τὸ δὲ Καΐκουβον ἐλᾶδες ὄν εὐοισιότατην ἄμπελον τρέφει τὴν δενδρῖτην*, Στράβων, V 3, 5.7-8. Για τον ἀναδενδρῖτην οἶνον, Αῠθῆναιος, I, 57.11 και Σούδα, α 3722, και για ἀναδενδρῖτην ἄμπελον, στα *Γεωπονικά*, V 51.1. Ας σημειωθεί και το ἐπώνυμο *Δενδρῖτης* του Διονύσιου.

123. Για την αγροτική, μεσοβυζαντινὴ Ταρσία στο θέμα των Οπιμάτων: Kaplan, *Les hommes et la terre*, 109. Β. Βλυσίδου κ.ά., *Ἡ Μικρὰ Ἀσία τῶν Θεμάτων. Ἐρευνες πάνω στη γεωγραφικὴ φυσιογνωμία καὶ προσποιογραφία τῶν βυζαντινῶν θεμάτων τῆς Μικρᾶς Ἀσίας (7ος-11ος αι.)*, Αθήνα 1998, 240. R. Bondoux, *Les villes, Bithynie au Moyen Âge*, 405. Η αναφορά σε *χωρίοις τοῖς Βοσνοῖς* δεν σχολιάζεται οὔτε ταυτίζεται στο V. Kravari, *Évocations médiévales, Bithynie au Moyen Âge*, 67 (και Index 548), όπου μάλιστα αναφέρεται les régions de Boa (sic), ἐνὸ σίγουρα πρόκειται, κατὰ τὴν γνώμη μου, για τὴν περιοχή τῆς λίμνης Βοσνῆς, σύμφωνα με τὰ λεγόμενα ἀπὸ τον Πρίσκο και σωζόμενα στον Εὐάγριο για συμβάντα περὶ το 467-9. *Καὶ ὄμβρους δὲ ἐξαισιόους ὁ Πρίσκος ἱστορεῖ γενέσθαι ἀπὸ τὴν Κωνσταντινούπολιν καὶ τὴν Βιθυνὸν χώραν, ἐπὶ τρεῖς καὶ τέσσαρας ἡμέρας ποταμῶν τῶν ὑδάτων ἐξ οὐρανοῦ φερομένων καὶ ὄρη μὲν εἰς πεδία κατενεχθῆναι, κατακλιθεῖσθαι δὲ κόμας παραπολεῖσθαι, γενέσθαι δὲ καὶ νίσιους ἐν τῇ Βοσνῇ λίμνῃ, οὐ μακρὰν τῆς Νικομηδείας ἀφεστώσης, ἐκ τῶν συνενεχθέντων ἐς αὐτὴν παμῶλων φορτῶν, Εὐάγριος, Ἐκκλησιαστικὴ Ἱστορία 65.27-30 (Bidez - Parmentier):* βλ. και Τελῆλης, *Μετεωρολογικὰ φαινόμενα*, ὁ.π., τόμ. 1, 175-176 αρ. 100.

124. *Γεωπονικά*, V 2, 10-11. O Beckh ἐκδίδει *μερσίτης* και η Kravari, *Évocations médiévales*, ὁ.π., 67 μεταγράφει *mersités*, ἀντὶ του ὀρθοῦ *μερσίτης* (ἄμπελος), ὅπως εἶχε διορθώσει ἤδη ο Χ. Χαριτωνίδης, *Byzantinisch-Neugriechische Jahrbücher* 6 (1927/8), 171. Το λάθος επαναλαμβάνει και ο Λογοθέτης, που δίνει τὴν μετάφραση του σημαντικοῦ αὐτοῦ χωρίου, *Λογοθέτης, Συμβολή*, ὁ.π., 177. Δεν σχολιάζεται γενικῶς ἀπὸ τους ερευνητές, ο δε Ε. Μαλαίνος, στην μετάφραση των *Γεωπονικῶν* ἀναφέρει «ἄγνωστο εἶδος», Ε. Μαλαίνος, *Κασσιανὸς*

Βάσσου, Γεωπονικά Ἐρκαϊότητα - Βυζάντιο, Αθήνα 1930 (ανατ. 2008), 86.

125. Γεωπονικά, V 2, 10 και για τα ονόματα και την προέλευση των κρασιών, εκτός του Ταρνουά, Κραvari, Évocations médiévales, ό.π., 67.

126. Χίων, Ἐπιστολαί, αρ. 6.1-16 (Herchet): Ἐκόμισέ μοι Φαιδίμος ταρίου ροδιάν και μέλιτος ἀμφόρους πέντε και τοῦ μεροῖτου οἴνου κεράμια εἴκοσι και πρὸς τοῦτοις τρία ἀργυρίου τάλαντα... ἦδη μέντοι τῶν ἐπιχωρίων γεννημάτων ὡπερ ἀπαρκὰς πινας βουλοῖμην ἄν σε ἀποστείλῃην, εἶγε ἐπιτρέπῃσι ὁ καιρός... πεπλευκέμαι μὲν ἡμᾶς εἰς τὴν Ἑλλάδα... μηδὲν δ' ἥπτον και ἐκ Πόντου πλεῖν πρὸς ἡμᾶς.

127. Γεωπονικά, V 17, 2-3. Μεταφράσεις, Λογοθέτης, Συμβολή, ό.π., 177-178 Κραvari, Évocations médiévales, ό.π., 67.

128. Γεωπονικά, V 17, 4. Μεταφράσεις, Λογοθέτης, Συμβολή, ό.π., 178 Κραvari, Évocations médiévales, ό.π., 67. Συχνά η Βιβλίτη ἄμπελος αναφέρεται από τους αρχαίους και τους βυζαντινούς συγγραφείς ὡς Ὁρακία ἄμπελος, V. Rose, *Aristotelis qui ferebantur librorum fragmenta*, Leipzig 1886 (ανατ. Stuttgart, 1967), 8, 44, fragm. 585, 9-10: *Ετυμολογικόν Genium*, ψ 112.4 (Lassere - Livadaras). Η αναφερόμενη ἐδὼ λευκὴ ἄμπελος, δεν πρέπει, προφανώς, να συγχέεται με το φυτὸ βρωνία, καλούμενη συχνότατα από τους ιατρούς και λευκὴ ἄμπελος.

129. Γεωπονικά, V 17, 5-8. Βλ. μεταφράσεις, Μαλαίνος, Γεωπονικά, ό.π., 95 Λογοθέτης, Συμβολή, ό.π., 178 Κραvari, Évocations médiévales, ό.π., 67.

130. Πρβλ. τα λεγόμενα του ιστορικού Πολύβιου σύμφωνα με τον Αθήναιο, I 57.10-12: Πολύβιος δὲ διάφορον οἶνον ἐν Καπύη ψησὶ γίνεσθαι τὸν ἀναδενδρίτην καλούμενον, φη μπόδενα συγκρίνεσθαι. Επίσης, Γεωπονικά, V 51, 1: *Ἀηπέτον τὴν οἰνάνθησιν ἀπὸ τῆς πῶδων οἴνου φεροῦσας ἄμπελου, και ἀπὸ τῆς ἀγρίας, μάλιστα δὲ ἀπὸ τῆς ἀναδενδρίτιδος*. Βλ. και Σούδα, α 3722, 4: και ἘΑυρος οἶνος, ὁ μὴ ἐφθός, και ὁ ἀναδενδρίτης.

131. Για τὴν ἀμνίον ἄμπελο στους λατίνους αγρονόμους, Plinius, *Naturalis Historia*, XIV 4, 5, 6 και 8 Columella, *De re rustica*, III 2 § 7 και 9 § 3 Celsus, *De medicina*, IV 2.5, IV 26.3, IV 26.9, V 19.9, VI 21.

132. Γαληνός, *Περὶ τῶν ἐν ταῖς τροφαῖς δυνάμεων*, I, 515.1 (Κύηη, τόμ. 6).

133. Γεωπονικά, IV 1, 14 και 16: Ἐγνωμεν δὲ ἐν Βιθυνίᾳ τὴν δενδρίτην ἄμπελον τῆ κερασεῖα χαίρειν, και μάλιστα τὴν ὀπωρικὴν ἀλλὰ μὴν και τὴν ἄμνιον, ὡς αἰτῆν και πολυκαρπία και πολυοινία... πολλοὶ τῶν ἐν Βιθυνίᾳ μετὰ τῆς ἄμπελου και τοῦ δένδρου σφῖνα ἐμβάλλουσιν, οὕτω δὲ διαστίσιαντες ἐκ τοῦ δένδρου τὴν ἄμπελον, κόρημα αὐτὴν ἔκειν ποιοῦσι πρὸς ἀνάπαυσιν.

134. Νικήτας Χωνιάτης, Ἱστορία, 289.85-86 (van Dielen, CFHB).

135. Ηούκιος, Λεξικόν, α 3425 (Latte): ἄμαμαξυς ἄμπελος, ἡ γένος σταφυλῆς εἴρηται δὲ και ἐπὶ κωλοῦ τίνος, δύο βακτηριαίς ὑπὸ τὰς μασκάλας ἐρεθιζόμενου, και ἐκκερμαίνον ἐκοντος τὸν πόδα ὡς βότρυν Ηούκιος, Λεξικόν, α 3437: ἄμαξις γένος σταφυλῆς ἀπὸ ἀναδενδράδος Ηούκιος, Λεξικόν, ψ 121: ψευδι(α)μάμαξυς εἶδος ἄμπελου. ἦγουν εἰς ἀναδενδράδα εὐθετος ἄμπελος, και ὁ ψευδοπλοῦτος Σούδα, α 1846.1: ἘΑναδενδράδα: σταφυλῆς γένος.

136. Γεωπονικά, V 17, 2: ἐπιτηδιότερον φέρει, ἐξαίρετος δὲ ἐν τοῖς πλαγίσις χωρίσις και αὐκίμορξις ἢ και καθύμορξις, και μάλιστα εἰ ἐπὶ τῶν δένδρων τρέφοιτο.

137. Ηούκιος, Λεξικόν, α 375: ἄγγατος: τὸ εἰς ἀναδενδράδα ξύλον Ηούκιος, Λεξικόν, σ 977.1-2: σκιάς ἡ ἀναδενδράς, και σκηνὴ ὀροφομένη. και τὸ θαλάδως σκιά(ε)ιον, ἐν φὶ ὁ Διόνυσος κάθηται Σούδα, σ 602: Σκιάς: ἀναδενδρός, σημαίνει δὲ και τὴν παρὰ Ἀθηναίους λεγομένην θάλλον. Βλ. επίσης τα αναφερόμενα ἀπὸ τον Ἰωάννη Χρυσόστομο, Ἐγκώμιον εἰς τὸν ἐν ἁγίοις πατέρα ἡμῶν Εὐστάθιον ἀρχιεπίσκοπον ἘΑντιοχείας τῆς μεγάλης, Ἑλληνικὴ Πατρολογία 50 σπλ. 600: και μάλιστα τῶν ἄμπελων τῶν ἀναδενδράδων αὐτὴ ἡ φύσις. Ὅταν γὰρ ἐφ' ὑψηλῶν τῶν καλάμων τοῦς αὐτῶν ἐκτεινωσὶ κλάδους, τὰ κλήματα διὰ τῶν δονάκων ἐκείνων ἐρποντα μέχρι πολλοῦ προεἰσι διαστήματος, μακρὰν τινα ὀροφὴν τῆ τῶν φύλλον ποιοῦντα πυκνότιπι. Επίσης, βλ. σε ἐπιστολὴ του Γεωργίου Ἀντιόχου στον Εὐστάθιο Θεσσαλονίκης για ἄμπελους ὅσαι τε περὶ γῆν ἐρπονται και ὅσαι ἀναδενδράδες εἰσὶ, στερεαῖς ὑπανεκόμεναι κάμασιν, J. Darroulzes, Deux lettres de Grégoire Antiochos écrites de Bulgarie vers 1173, *Byzantinoslavica* 23 (1962), 279-280, ἐπιστολὴ 1.38. Βλ. και τὴν συζήτηση στο Ἐμπελοοικτικὴ ἱστορία, 96-98.

138. Χαρακτηριστικὸ παράδειγμα, ὅπου η ἀναδενδράδα ταυτίζεται με τὴν κρεβατίνα, ἀποτελοῦν οι δύο παραλλαγές του γνωστοῦ ἀσιώπειου μῦθου της ἀλεπούς με τα σταφύλια, A. Hausrath - H. Hunger, *Corpus fabularum Aesopicarum*, τόμ. 1.1, Leipzig 1970 και τόμ. 1.2, Leipzig 1959, Μόθος 15a και 15b: 15a. ἀλώπηξ ἡμώτιττουσα ὡς ἐθεάσατο ἀπὸ τῶς ἀναδενδράδος βότρουας κρεμαμένους 15b: ἀλώπηξ ἐν κρεβατίτη βότρουας πεπεύρους ἰδοῦσα ἦμελλε φαγεῖν. Για κρεβατί και ὑπόκλημα σε ἔγγραφο της μονῆς Ἰβήρων του 1318, βλ. *Actes d'Iviron III. De 1204 à 1328* [Archives de l'Αθος XVIII, ἔκδ. V. Κραvari κ.ά., Paris 1994], 219.11-13: ἄμπε(ε)λ(ιον) μοδι(ιον) δ' (τρίτου), ἄμπελοπεριβόλ(ιον) μοδι(ιον) (διμοῖρου), κερσάμπε(ε)λ(ιον) μοδι(ιον) α' ἐν φ κρεβατί ὑπόκλημος (και) ἕτερα δένδρα ὀπωροφόρα ὑπόκλημα, ἄμπελοτόπιον μοδι(ιον) (διμοῖρου) ἐν φ κερασεῖα α', ὄρυς ὑπόκλημος... Βλ. και Παπάγγελος, Ἐμπελος και οἶνος σπην μεσαιωνικὴ Χαλκιδική (ό.π., σπμ. 22), 229-230 Ἀναγνωστακίης, Οἶνος ὁ Βυζαντινός, Β1, 150 και Β2, 198.

139. Anagnostakis, Paroinia en roupre (ό.π., σπμ. 11), 911-920.

140. R. Frankel, Presses for Oil and Wine in the Southern Levant in the Byzantine Period, *DOP* 51 (1997), 73-84: D.

- Dixneuf, Production et circulation des biens à Gaza durant l'Antiquité Tardive: le témoignage des amphores, στο *Gaza dans l'Antiquité Tardive. Archéologie, rhétorique et histoire. Actes du colloque international de Poitiers 6-7 mai 2004* (επιμ. έκδ. C. Saliou), Salerno 2005, 51-74.
- 141.** Corripus (ό.π., σμ. 76), III, στχ. 85-102.
- 142.** Lefort, *Rural Economy*, 249 (ελλ. μτφρ., τόμ. 1, 403-404) [= *Société rurale*, 413-414]. Επίσης, Laiou - Morrisson, *Byzantine Economy*, 66.
- 143.** Σχετικά με την *annona* στα χρόνια του Ηρακλείου, με βάση την μαρτυρία της κεραμικής αλλά και την σταδιακή υποχώρηση της οιονοπαραγωγής στις κατακτημένες από τους Άραβες περιοχές και μάλιστα στην Συρία, D. Pieri, *Nouvelles productions d'amphores de Syrie du Nord aux époques byzantine et omeyyade, Mélanges Jean-Yves Sodini, TM 15* (2005), 583-596. J.-B. Humbert, *Arguments chronologiques pour expliquer le déclin de Khirbet es-Samra et de Mafraq: des jarres, du vin et des images, La céramique byzantine et proto-islamique en Syrie-Jordanie (IVe-VIIIe siècles apr. J.-C.)*, Actes du colloque d'Amman, 3-5 décembre 1994 (επιμ. έκδ. E. Villeneuve - P. Watson), Beyrouth 2001, 149-161.
- 144.** Για το βυζαντινό χωριό, J. Lefort - C. Morrisson - J.-P. Sodini, *Introduction, Les Villages dans l'empire byzantin (IVe-XVe siècle)* (επιμ. έκδ. J. Lefort κ.ά.), Paris 2005, 17-20. A. E. Laiou, *The Byzantine Village (5th-14th Century)*, στο *Les Villages*, ό.π., 38-39. Επίσης, για την περίπτωση της Βιθυνίας, Laiou - Morrisson, *Byzantine Economy*, 55-56. Για τους μετασχηματισμούς στην βυζαντινή οικονομία του 7ου-9ου αι., A. E. Laiou, *Exchange and Trade, Seventh-Twelfth Centuries, EHB, 697* κ.ε. (ελλ. μτφρ., τόμ. 2, 471 κ.ε.)· A. E. Laiou, *The Byzantine Economy: An Overview, EHB, 1145-6* (ελλ. μτφρ., τόμ. 3, 361-364).
- 145.** Για τα στρατιωτικά κτήματα με αναφορές στην Βιθυνία, J. F. Haldon, *Recruitment and Conscription in the Byzantine Army c. 550-950. A Study on the Origins of the Stratiotika Ktemata*, Wien 1979, 41-65. J. F. Haldon, *Byzantium in the Seventh Century*, Cambridge 1990, 213 κ.ε.: J. F. Haldon, *Military Service, Military Lands, and the Status of Soldiers: Current Problems and Interpretations, DOP 47* (1993), 1-67 [= *State, Army and Society in Byzantium. Approaches to Military, Social and Administrative History, 6th-12th Centuries*, Variorum Reprints, Aldershot 1995, αρ. VII], 1-41. Για την αμπελοργία κατά την μεταβατική αυτή εποχή και για τον *Γεωργικόν Νόμον*, Kaplan, *Viticulture byzantine*, 163 κ.ε. Βλ. επίσης για την παράδοση που δημιούργησε ο *Γεωργικός Νόμος*, όσον αφορά την καταστροφή αμυγιάτου αμπελώνα από ζώα, D. Simon, *Provinzialrecht und Volksrecht, Fontes Minores 1* (1976), 102-116 και ειδικά 102-110.
- 146.** B. Geyer - J. Lefort, *L'évolution de l'occupation du sol et du paysage, Bithynie au Moyen Âge*, 535-545 και μάλιστα 542-543. Laiou - Morrisson, *Byzantine Economy*, 55-56.
- 147.** Για τα θέματα του Οφικίου και των Οπιμάτων, Βλυσίδου κ.ά., *Η Μικρά Ασία των Θεμάτων* (ό.π., σμ. 123), 163-200, 235-244.
- 148.** Βίος Θεοδώρου Συκεώτου, § 158-159 (Festugière). Για άλλα θαύματα του Συκεώτη σχετικά με αμπελώνες, Kaplan, *Les hommes et la terre*, 74.
- 149.** Βίος Θεοφωλάκου Νικομηδείας, F. Halkin, *Hagiologie byzantine*, Bruxelles 1986, 175 § 15. Για τους κομμερκιάρχους της Νικομηδείας, το ξενοδοχείο και την δράση του αγίου, R. Bondoux, *Les villes, Bithynie au Moyen Âge*, 401. Cheynet, *L'époque byzantine*, 319.
- 150.** *Géométries du fisc byzantin*, 'Οφίκιον § 31, § 97, § 187, *Κόλλπος* § 32, § 69, § 83, § 191, § 271, *Νικομηδεία* § 69, *Πόθια* § 86, § 193, 'Οπίματος § 96, *Κίος* § 193, *Κατάβολος* § 193, κειρόγραφα και χρονολόγηση 31-35. Βλ. παρακάτω σμ. 212.
- 151.** Νικηφόρος πατριάρχης, *Ίστορία σύντομος*, 82 § 31 (Mango, CFHB): *Της τρύγης δέ έπιλαβούσης, οι της πόλεως αισθόμενοι ως ό μετά Ουάλεντινου στρατός τούς τε αμπελώνας αυτών διασφείρει κάκεινους ού συγκαρεί εκείσε περαιόσθα.*
- 152.** Πρόκειται για σχολίο του Mango στην έκδοση Νικηφόρος πατριάρχης, ό.π., 192.
- 153.** Ανώνυμος, *Βιβλίον τακτικόν*, έκδ. G. T. Dennis, *Three Byzantine Military Treatises*, Washington D.C. 1985, § 21.55-57: *ει δέ έμυρσθεν, ει τύχη, πρό της πόλεως παραδείσιους είναι και αμπελώνας και δένδρα, εκτεμενίσωσαν και εκρίζούσασθαι και πυροποιήσασθαι*. Επίσης, *Περί παραδρομής*, έκδ. G. Dagron - H. Mihaescu, *Le traité sur la guérilla (de velitation) de l'empereur Nicéphore Phocas (963-969)*, Paris 1986, 20, 3.8-10: *τού δέ άστους έγγυθι στρατοπεδευσάμενος, αμπελώνων και δένδρων τα έγκαρνα άπαντα κατατεμών τό τε περίρ της πόλεως λαμπρόν τε και εύκομον άπημαύροσε.*
- 154.** Haldon, *Military service*, ό.π., 56. Η εκούσια ή ακούσια πυρπόληση αμπελώνων και οι προβλεπόμενες ποινές σύμφωνα με την νομοθεσία, 'Εκλογή, 17 § 41 (Burgmann) *Βασιλικά* 60.3. 30 § 24 (Sheltema) *Πρόχειρος Νόμος*, 39 § 75 (Ζέππος). Για διάφορες ποιητικές «πυρπολήσεις» αμπελώνων, Αναγνωστάκης, *Όλιος ό Βυζαντινός*, B2, 233. Εκδικητικές καταστροφές αμπελώνων από αντιπάλους και εμπόλεμους αναφέρει ο Γεώργιος Παχυμέρης, *Συγγραφικαί ιστορίαι* (Fallier, CFHB), τόμ. 1, 297.29-30, τόμ. 2, 423.14, τόμ. 4, 665.6, 701.28.
- 155.** Βίος Πέτρου του έν Άτρώα § 57 (Laurent). Βλ. και I. Ševčenko, *Was There Totalitarianism in Byzantium? Constantinople's Control Over its Asiatic Hinterland in the Early Ninth Century, Constantinople and its Hinterland*, 94-95.
- 156.** W. Regel, *Analecta Byzantino-russica*, Petropoli 1891, 40-43. Για επί πλέον μαρτυρίες περιουσιών Κωνσταντινουπολιτών στην Βιθυνία του 9ου αι., Ševčenko, *Was There Totalitarianism in Byzantium?*, ό.π., 94-95.
- 157.** Για τις συνεχείς αναρτήσεις του κόμητος του Οφικίου, Βλυσίδου κ.ά., *Η Μικρά Ασία των Θεμάτων* (ό.π., σμ. 123), 163-200.

- 158.** Βίος Βασιλείου στην *Συνέχεια Θεοφάνη*, 240.15-19 (Bekker, CSHB).
- 159.** Συμεών Μάγιστρος Λογοθέτης, *Χρονικόν*, 253-254.398-399 (Wahlgren, CFHB). Η *Συνέχεια Γεωργίου Μοναχού*, 833.16-18 (Bekker, CSHB) αναφέρει: ἤρξαντο κατατρέφειν τὸν λαὸν καὶ πορπολεῖν τὰς τε χώρας καὶ ἀμπέλους. Για τον Πηγάνη και την ανταρσία του, βλ. Βλυσίδου κ.ά., *Η Μικρά Ασία των Θεμάτων*, ό.π., 193-196. Επίσης, Β. Ν. Βλυσίδου, *Ἐξωτερικὴ πολιτικὴ καὶ ἑσωτερικὲς ἀντιδράσεις τὴν ἐποχὴ τοῦ Βασιλείου Α΄: Ἐρευνες γιὰ τὸν ἐντοπισμὸ τῶν ἀντιπολιτευτικῶν τάσεων στὰ χρόνια 867-886*, Αθήνα 1991, 28-36.
- 160.** Gregorius Turonensis, *Historia*, V 30: *Procedentem autem eum ad villam, ut iuxta ritum imperiale triginta diebus ad vindemiam iocundaretur* Paulus Diaconus, *Historia Langobardorum*, III, 12. Βλ. για την ρωμαϊκή αυτή συνήθεια τα σχόλια του I. Reiske, Κωνσταντίνος Πορφυρογέννητος, *Περὶ βασιλείου τάξεως*, τόμ. 1, σκόλια 348-353 R. Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle*, Paris 1959, 169.
- 161.** Κωνσταντίνος Πορφυρογέννητος, *Περὶ βασιλείου τάξεως* (Reiske, CSHB), τόμ. 1, 373-375 και σκόλια, τόμ. 2, 348-353, αλλά και έκδοση Α. Vogt, τόμ. 2, I 175-176 και σκόλια τόμ. 2, II 180-181. Επίσης, Αναγνωστάκης, *Οἶνος ὁ Βυζαντινός*, Β1, 112-116 και σκόλια 150-151.
- 162.** Αuzéry, Monastères, 431-458, όπου και η σχετική βιβλιογραφία. Για τις περιουσίες των μονῶν, Μ. Kaplan, *Les moines et leurs biens fonciers à Byzance du VIIIe au Xe siècle: acquisition, conservation et mise en valeur, Le monachisme à Byzance et en Occident du VIIIe au Xe siècle: aspects internes et relations avec la société* (επιμ. έκδ. Α. Dierkens κ.ά.), στην *Revue Bénédictine* 109 (1993), 209-223. Βλ. επίσης παραδείγματα για τις περιουσίες και καλλιέργειες βηθονικῶν μονῶν, Ε. Κουντουρά-Γαλάκη, *Ὁ βυζαντινὸς κλῆρος καὶ ἡ κοινὼνία τῶν «σκοτεινῶν αἰώνων»*, Αθήνα 1996, 192-195 Βλυσίδου κ.ά., *Η Μικρά Ασία τῶν Θεμάτων*, ό.π., 179-187 Lefort, *Rural Economy*, 285-286 (ελλ. μτφρ., τόμ. 1, 452-453) [= *Société rurale*, 451-452] Kaplan, *Viticulture byzantine*, 174, 196.
- 163.** Θεόδωρος Στουδίτης, *Μεγάλη Κατικίσις* (Παναδόπουλος-Κεραμεύς και νεότερη έκδ. Montleau), I κατικίσις 21, 31, II κατικίσις 55, 56, 62, 94, 104. Βλ. σχετικά, Αναγνωστάκης, *Οἶνος ὁ Βυζαντινός*, Β1, 96-97, 146-147. Μ.-Fr. Auzéry κ.ά., *À propos des monastères de Médikion et de Sakkoudion*, *RÉB* 63 (2005), 193.
- 164.** Για εκδόσεις, βιβλιογραφία, αγγλική μετάφραση και σκόλια βλ. *Byzantine Monastic Foundation Documents*, 84-119.
- 165.** Εὐεργετίνος ἴτιο συναγωγὴ τῶν θεοφθόγων ῥημάτων καὶ διδασκαλιῶν τῶν θεοφρόνων καὶ ἁγίων Πατέρων, τόμ. 1, Αθήνα 1983, 479-480 (Laggès): Kaplan, *Viticulture byzantine*, 174. Για τον Κατάβολο βλ. C. Mango - I. Ševčenko, *Some Churches and Monasteries on the Southern Shore of the Sea of Marmara*, *DOP* 27 (1973), 235-248 και ειδικά 241-242 σημ. 45 J. Lefort, *Les communications entre Constantinople et la Bithynie, Constantinople and its Hinterland*, 210: Auzéry, *Monastères*, 447-448. Η ανάγνωση σφραγίδας ἁγίου ἐφευμάτων Κίου και οι υποθέσεις περί τροφοδοσίας από τον Κατάβολο της βασιλικῆς τράπεζας δεν ισχύουν πλέον, *Catalogue of Byzantine Seals at Dumbarton Oaks and in the Fogg Museum of Art* (Nesbitt - Oikonomides), τόμ. 3, αρ. 79.1.
- 166.** Εὐεργετίνος, ό.π., 479. Η παράδοση αυτή αναφέρεται επίσης στα Τυπικά τῆς μονῆς του ἁγίου Μάμαντος και τῆς μονῆς τῶν Ελεγμῶν, *Byzantine Monastic Foundation Documents*, 1008-1009, 1065-1066.
- 167.** Βίος Ἰωαννίκιου, στα *Acta Sanctorum*, Nov. II, 1, 344C, 390B.
- 168.** Βίος Εὐστρατίου, έκδ. Α. Παπαδόπουλος-Κεραμεύς, *Ἀνάλεκτα Ἱεροσολυμιτικῆς σταχυολογίας*, τόμ. 4, Αγία Πετρούπολη 1897, 386 § 27. Βλ. για την σχέση τῆς μονῆς με τον Κατάβολο, R. Janin, *Les églises et les monastères des grands centres byzantins*, Paris 1975, 143 C. Mango, *The Monastery of St. Abercius at Kurşunlu (Elegmi) in Bithynia*, *DOP* 22 (1968), 172-173 σημ. 14: Auzéry, *Monastères*, 454 και σημ. 239. Για τα μελίσσια και τα σταφύλια, *Γεωπονικά*, XV 2, 10 και Η. Αναγνωστάκης, *Βυζαντινὴ μελωνυμία* (ό.π., σημ. 88), 180-182.
- 169.** Eidenieier, *Sogenannte* (ό.π., σημ. 17), 55-85 H. Eidenieier, *Zu «κρασί»*, *Ελληνικά* 23 (1970), 118-122.
- 170.** Βίος Πατριάρχου Εὐθymiου, 51-55 (Karlin-Hayter). Για τον θερμοδοσία, E. Kislinger, *Thermodontes-ein Beruf?*, *Klio* 68 (1986), 123-127 Αναγνωστάκης, *Οἶνος ὁ Βυζαντινός*, Β1, 97, 146 Αναγνωστάκης, *Ὅταν το κρασί γίνεται πάγος*, 202 C. Hannick, *Huile et vin dans les récits hagiographiques, Olio e Vino nell'Alto Medioevo*, 1428. Για τους ἀμπελώνες στα Ψαμαθιά, Kaplan, *Viticulture byzantine*, 178. Βλ. επίσης, ἀπὴρ ἀναπαραγωγὴ του επεισοδίου με υποθέσεις για το Τυπικό τῆς μονῆς στο *Byzantine Monastic Foundation Documents*, 121.
- 171.** Κωνσταντίνος Πορφυρογέννητος, *Περὶ βασιλείου τάξεως* (Reiske, CSHB), τόμ. 1, 602.20 Μ.-Fr. Auzéry, *La vie d'Étienne le Jeune par Étienne le diacre*, *Aldershot* 1997, 262-268 και σημ. 393-399, 418, 426. Βλ. επίσης, Anagnostakis, *Patroia en rouprge* (ό.π., σημ. 11), 933 κ.ε. Μ. Γερολυμάτου, *Βασιλικά κῆματα, βασιλικά εργοδοσία*. Σχετικά με την τροφοδοσία και τον ανεφοδιασμό του ἱεροῦ Παλατίου (9ος-11ος αι.), *Σύμμεκτα* 17 (2005-2007), 87-110.
- 172.** Σίγουρα δεν πρόκειται για την πρώτη σύζυγο του Λέοντος, την Θεοφάνη, όπως αναφέρει η Karlin-Hayter, *Byzantine Monastic Foundation Documents*, 121, με την οποία οι σχέσεις του Ευθυμίου ήταν άριστες, αλλά μάλλον για την Ζωή πρὸς ἡν ἀπεκθῶς διέκειτο ο Ευθύμιος ή ακόμη και για την καταγόμενη από το Οψίκιο Ευδοκία, με τις οποίες ο Ευθύμιος ήταν σε συνεχή σύγκρουση. Εξάλλου, στον *Βίο* (Βίος Πατριάρχου Εὐθymiου, ό.π., 55.15-18), με αφορμή την δωρεά,

δηλώνεται: *ἀπιερῶμαι τῇ νεοκατασκευῇ μονῆ ταύτῃ τὸ ἐν τῷ Πυλατικῷ ὄν κτήμα τῆς ταπεινῆς ἐκεῖνης μου γυναικός, πρὸς πῦν ἀπεκθῶς διέκεισο, ὅπως κἀμοῦ κἀκεῖνης ἀδελείπῳς μη-μονεῖντε διὰ χρυσοβούλλου δὲ δωρεᾶς τοῦτο παρῆξομαι.*

173. Βίος Πατριάρχου Εὐθυμίου, ὁ.π., 29.32-34, 31^α Αὐζέρυ, Monastères, 439 σμ. 80.

174. Για τὴν κατανάλωση οἴνου στις μονές σύμφωνα με τὰ τυπικά, βλ. Appendix B, The Regulation of Diet in the Byzantine Monastic Foundation Documents, *Byzantine Monastic Foundation Documents*, 1696-1716. Σημειώτεον ὅτι στις μονές χρησιμοποιεῖται ὁ ὄρος χρυσοβούλιον για τὴν μέτρηση τῆς κατανάλωσης οἴνου ἀνά μοναχό, βλ. για παράδειγμα P. Gautier, Le Typikon du Christ Sauveur Pantocrator, *REB* 32 (1974), 49.333-337 καὶ 48-49 σμ. 6 καὶ 7. Για τοὺς οἰνοκόους, κελῆρῆτες καὶ παρακλήτῆρες τῶν μονῶν, Smyrlis, *La fortune des grands monastères* (ὁ.π., σμ. 22), 234-235.

175. Κωνσταντῖνος Πορφυρογέννητος, *Περὶ βασιλείου τάξεως*, τόμ. 2, 373-375 (Reiske, CSHB). Βλ. καὶ Αναγνωστάκης, *Οἶνος ὁ Βυζαντινός*, Β1, 112-116. Ο τρυγητὸς στις μέρες τοῦ Δεκαπενταῦγουστου, μετὰ τὴν 6ῃ Αὐγούστου, ἀναφέρεται σε διάφορες ὁμιλίες αφιερωμένες στὴν Κοίμηση τῆς Θεοτόκου, ὅπως σε αὐτὴν τοῦ Ι. Γεωμέτρη, προκαλῶντας ἀδικαιολόγητα τὴν ἀπορία τῶν μελετητῶν, οἱ ὁποῖοι τὴς ἡμερομηνίας αὐτῆς θεωροῦν πρῶμες για τρύφο, A. Wenger, *L'Assomption de la T. S. Vierge dans la tradition byzantine du VIe au Xe siècle: Études et documents*, Paris 1955, 402-404.

176. Κωνσταντῖνος Πορφυρογέννητος, *Πρὸς τὸν ἴδιον υἱὸν Ῥομανόν*, 246-248, § 51.37-40 (Moravcsik - Jenkins). Βλ. για τὴς μετακινήσεις τῶν αυτοκρατόρων στὴν Λέρεια καὶ τὴς Πύλες, M.-Fr. Auzéry, *Les déplacements de l'empereur dans la ville et ses environs (VIIIe-Xe siècles)*, *Constantinople and its Hinterland*, 359-366.

177. Για τὴν ταυτοποίηση τῶν Πυλῶν καὶ τοὺς τρόπους ἐπικοινωνίας τῆς περιοχῆς με τὴν Κωνσταντινούπολη, C. Mango *The Empress Helena, Helenopolis, Pylae*, *TM* 12 (1994), 143-158^α Lefort, *Les communications*, ὁ.π., 207-218.

178. Αναγνωστάκης, Ὅταν τὸ κρασί γίνεται πόγος, 192-197, ὅπου καὶ ἡ σχετικὴ βιβλιογραφία. Για τὴν σκέψη τοῦ Λέοντα με τὸ λουτρά, P. Magdalino, *The Bath of Leo the Wise, Maistor: Classical, Byzantine and Renaissance Studies for Robert Browning* (ἐπιμ. ἐκδ. A. Moffatt), Canberra 1984, 225-240^α P. Magdalino, *The Bath of Leo the Wise and the "Macedonian Renaissance"* Revisited: Topography, Iconography, Ceremonial, Ideology, *DOP* 42 (1988), 97-118^α C. Mango, *The Palace of Marina, the Poet Pallas and the Bath of Leo VI*, *Εφῆμερος. Αφιέρωμα στὸν Μ. Χατζηδόκη*, τόμ. 1, Αθήνα 1991, 321-330.

179. *Εἰς τὴν ἐν Πυθίοις θερμῶ, Ἑλληνικὴ Πατρολογία* 86, σπλ. 2263-8 καὶ *Ἑλληνικὴ Ἀνθολογία*, τόμ. 3, ἐπιγράμ. IV 75 (Cougny). Για τὸ πρόβλημα τῆς ἀπόδοσης τοῦ ποιήματος, S. G. Mercati, *Intorno all'autore del carne Eijs τὴν ἐν Πυθίοις θερμῶ,*

Rivista degli Studi Orientali 10 (1924), 212-248 (= *Collectanea Byzantina*, τόμ. 1, 1970, 271-309): R. Anastasi, *Quando fu composto il carne Eijs τὴν ἐν Πυθίοις θερμῶ, Siculorum Gymnasium* 17 (1964), 1-7^α H. Hunger, *Βυζαντινὴ Λογοτεχνία. Ἡ λόγια κοσμικὴ γραμματεία τῶν Βυζαντινῶν*, τόμ. 2 (ελλ. μτφρ. Τ. Κόλλιας, κ.ά.), Αθήνα 1992, 513.

180. *Εἰς τὴν ἐν Πυθίοις θερμῶ*, ὁ.π., σπλ. 62-63.

181. Η. Αναγνωστάκης, Ἄρκαδιον μ' (μῆ) αἰτεῖς... Η ἄρκαία Ἀρκαδία καὶ τὰ κρασιά τῆς στους βυζαντινοὺς συγγραφεῖς, *Οἶνον ἱστορῶ* VI, 82-83.

182. Κωνσταντῖνος Πορφυρογέννητος, *Περὶ βασιλείου τάξεως*, τόμ. 1, 491.8-14 (Reiske, CSHB): J. F. Haldon, *Constantine Porphyrogenitos Three Treatises on Imperial Military Expeditions* (CFHB), Wien 1990, 132.599-604.

183. Κωνσταντῖνος Πορφυρογέννητος, *Περὶ βασιλείου τάξεως*, ὁ.π., 463-464, καὶ Haldon, *Constantine Porphyrogenitos*, ὁ.π., 102-104: λαμβάνουσι δὲ ὁ τῆς τραπέζης καὶ ὁ δομῆτικὸς τῆς ὑπουργίας λογάριον ἀπὸ τὸ ἐἰδικὸ εἰς ἐξοδὸν λόγῳ ἀρτυσίας οἰνῶν δεσποτικῶν, μαγιστρῶν καὶ πατρικίων χορηγεῖ ὁ ἀποθηκῆριος· τὸ μὲν βασιλικὸν μ' μέτρα, ζυγοφλάσκια τριμετρία ζυγῶς π'· καὶ ὑπὲρ τῶν μαγιστρῶν καὶ πατρικίων ἀσκία πενταμετρία ζυγῶς ι'. σκορτζῖδια λόγῳ τοῦ δεσποτικῶ ἐλαίου, φασούλιν, ὀρούζιν, πιστάκιν, ἀμύγδαλον, φακὴν παρεῖκον πάλοι τὰ δύο κουρατωρικά, ὀμοίως καὶ τὸ ἐλαῖον τὰ δὲ λοιπὰ βρώσιμα, ἴησον λαρδίον, ἀπόκτιν, τρώιν, ὄψαρια παστά, σφακτά, πρόβατα ἕψαρνα, ἀγελᾶδια ὑπόψοσκα καὶ οἶνον ἐγκόριον χορηγοῦσιν οἱ πρωτονοτάριοι. βερτζῖτικον δὲ καὶ νεῦρον ὀφείλει ἀγοράζειν ὁ ἐπὶ τῆς τραπέζης καὶ ὁ δομῆτικὸς τῆς ὑπουργίας, ἄρῖθια δὲ καὶ κυνηγῖνοι ὀφείλει ἔχειν ἀπὸ τῶν βασιλικῶν κουρατωρέων, καὶ ἐν ᾧ δαπανᾶται ἡ βασιλικὴ ὑπουργία, ὅπου εὖρη καλὸν οἶνον καὶ ἐλαῖον καὶ ὄσπρια, ἵνα ἐπιβάλῃ ἐν τοῖς ἀγγείοις αὐτοῦ, καὶ ὅσα ζευγάλια φέρουσιν πνεὺς τῷ βασιλεῖ, τὰ μὲν βρώσιμα λαμβάνει ὁ ἐπὶ τῆς τραπέζης καὶ ὁ δομῆτικὸς τῆς ὑπουργίας καὶ ὁ οἰκειακὸς καὶ βασιλικὸς κελῆρῖος, καὶ ὅπου προστάζει ὁ βασιλεὺς, διανεύουσιν αὐτὰ.

184. Σύντομα σχόλια, Haldon, *Constantine Porphyrogenitos*, ὁ.π., 254^α Kaplan, *Viticulture byzantine*, 167-168^α Kislinger, *Graecorum vitium*, 646. Ἀπλὴ ἀναφορά γίνεται στὸν Νικανὸν καὶ στα κρασιά τῆς Βιθυνίας κατὰ τὴν ἀποβελτίωση τῶν βυζαντινῶν οἴνων, Κοκουλιές, *BBP* 5, 126. Βλ. ἀναλυτικότερα, Αναγνωστάκης, *Ο Βυζαντινός οινικός πολιτισμός* (ὁ.π., σμ. 1), 58^α Γερολυμάτου, *Βασιλικά κτήματα, βασιλικά εργοδῶσια*, ὁ.π., 98-99.

185. Για τὰ σχετικὰ αξιώματα, βλ. W. Seibt, *Über das Verhältnis von κηνῆρος bzw. δομῆτικὸς τῆς τραπέζης zu mittelbyzantinischer Zeit*, *BZ* 72 (1979), 34-38^α Γερολυμάτου, *Βασιλικά κτήματα, βασιλικά εργοδῶσια*, ὁ.π., 88-89.

186. Σύμφωνα με τὸν Οἰκονομῖδη πρόκειται για τὸ ἀναφερόμενο στο κλητρολόγιον τὸ Φιλοθέου ἐπιγράμην, N. Oikonomides, *Les listes de préséance byzantines des IXe et Xe siècles*, Paris 1972, 135.5-6, 306.

187. Cheynet, L'époque byzantine, 323 και σμ. 110.

188. Οι αναφερόμενοι *δεσποτικοί* άγροι από τα Βασιλικά δίδονται σε συλλογή δημοσιονομικού δικαίου των χρόνων του Λέοντος ΣΤ΄ ως *ιδιόκτητοι του βασιλέως άγροι*, βλ. το apparatus criticus στο L. Burgmann - D. Simon, Ein unbekanntes Rechtsbuch, *Fontes Minores* 1 (1976), 97-98. Στον 12ο αιώνα, στην *Έκλογη Βασιλικών*, 8, 8, 6, 12.20-21 (Burgmann) αναφέρεται: *τυχόν άμπελώνος έφύτευσεν ο δούλος δεσποτικός*. Επίσης, συχνά ανατά στα αγιορείτικα έγγραφα του 12ου αιώνα και εξής, *άμπέλια ή χωράφια δεσποτικά*, *Actes d'Ivroun II. Du milieu du XIe siècle à 1204*, έκδ. V. Kravari κ.ά. [*Archives de l'Athos XVI*], Paris 1990, 240 αρ. 52.417, 276 αρ. 53.408. Επίσης, *έχειν ή κατέχειν ή διαφέροντα δεσποτικώς άμπελώνα ή άμπέλιον*, *Actes de Kullumus*, έκδ. P. Lemerle [*Archives de l'Athos II* (2)], Paris 1988, 39 αρ. 2.10 *Actes de Docheiariou*, έκδ. Ν. Οικονομιδής [*Archives de l'Athos XIII*], Paris 1984, 214 αρ. 36. 7. Για το θέμα, J. Lefort, Radolibus: population et paysage, *TM* 9 (1985), 202 [= *Société rurale*, 167-168 σμ. 34]· Kaplan, Viticulture byzantine, 173, 183-184. Με την σημασία του domaine seigneurial εμφανιζέται ο όρος *dispotica, vinea despotica*, J. Longnon - P. Topping, *Documents sur le régime des terres dans la Principauté de Morée au XIVe siècle*, Paris 1969, 23 σμ. 17, 27.21. Πάντως, βλ. και την διάφορη χρήση των όρων *δεσποτικός* (= κατέχω γη πατρική ή γονική) και *dispotica*, Λαΐου-Θωμαδάκη, *Η άγροτική κοινωνία* (ό.π., σμ. 22), 245-248.

189. Σπ. Π. Λάμπρος, *Έπιστολή έκ του Βιενναίου κώδικος phil. gr.* 342, *Νέος Ελληνομνήμων* 19 (1925), 270.1, επιστολή αρ. 1.

190. Βλ. παραπάνω σμ. 111 και 112.

191. Για τα φαύλα βυζαντινά κρασιά, Αναγνωστάκης, *Όταν το κρασί γίνεται πάγος*, 220-222. Για τα ρετινιά και τον λιουτ-πράντο, T. Weber, Essen und Trinken im Konstantinopel des 10. Jahrhunderts, nach den Berichten Liutprands von Cremona, στο J. Koder- T. Weber, *Liutprand von Cremona in Konstantinopel*, Wien 1980, 71 κ.ε.

192. Κωνσταντίνος Πορφυρογέννητος, *Περί βασιλείου τάξεως*, 602.20 (Reiske, CSHB).

193. Ό.π., 563.18-20, 741.12-14, 766.11-17, 779.1-4, και έκδ. Vogt, τόμ. 1 I, 13.26-30, 62.2, 80.11-13.

194. Κωνσταντίνος Πορφυρογέννητος, *Περί βασιλείου τάξεως* (Reiske, CSHB), τόμ. I, 371.7-8 και σκόλια 346-347 και έκδ. Vogt, τόμ. 2 I, 171.18-23 και σκόλια τόμ. 2 II, 178-179. Βλ. και Κουκουλές, *BBT* 5, 195 κ.ε.

195. Οικονομιδής, *Les listes de préséance*, ό.π., 135.5-6, 306 και Α. K. (azhdan), Pinkernes, *Oxford Dictionary of Byzantium*, 1679 με σχετική βιβλιογραφία.

196. Θεόδωρος Δαφνοπάτης, *Έπιστολή*, 145-147 αρ. 12 (Darrouzès - Westerink).

197. Για την αλληλογραφία του Πορφυρογέννητου με τον Θεόδωρο Κυζίκου και τα σχετικά με τον ανθοσμία, J. Darrouzès, *Épistoliers byzantins du Xe siècle*, Paris 1960, 317-

341 επιστολές 1, 3, 4. Για τον Φηλή, τα κρασιά και μάλιστα αυτά της Κυζίκου, Αναγνωστάκης, *Όνος ό Βυζαντινός*, Β2, 121 και σκόλια 223-224.

198. Ηούκιος, *Λεξικόν*, 1816 (Latte): Γαλνός, τόμ. 6, 801.10 και τόμ. 10, 836. 8 (Kühn)· Ορειβάτος, V 6, 26 (Raeder).

199. *Σιβυλλικοί χρειαμοί*, 3.442 (Geffcken).

200. Βίος Παρθενίου Λαμπάκου στην *Ελληνική Πατρολογία* 114, στλ. 1361C-1464A-D. Σχετικά με τον Βίο και πν Ηράκλεια, F. Halkin, Sainte Elisabeth d'Héraclée, abesse à Constantinople, *Analecta Bollandiana* 91 (1973), 249-264· V. Karras, Life of St. Elisabeth the Wonderworker, *Holy Women of Byzantium: Ten Saints' Lives in English Translation* (επιμ. έκδ. Alice-Mary Talbot), Washington D.C. 1996, 124 σμ. 34.

201. Ν. Οικονομιδής, The Role of the Byzantine State in the Economy, *EHB*, 1050-1051 (ελλ. μτφρ., τόμ. 3, 243)· Γερολυμάτου, Εμπόριο οίνου (ό.π., σμ. 14), 107-114· Γερολυμάτου, *Αγορές* (ό.π., σμ. 30), 209-211.

202. Θεόδωρος Δαφνοπάτης, ό.π., 207-215, αρ. 37.

203. Για μια επιγραφή του 780-790, η οποία αναφέρει ξενοδοχείον στις Πόδες, Th. Corsten, *Die Inschriften von Arameia (Bithynien) und Pylai*, Bonn 1987, 108 αρ. 101· G. Kiourtzian, L'époque protobyzantine à travers les monuments épi-graphiques, *Bithynie au Moyen Age*, 60. Για τους ξενοδόχους και μάλιστα αυτούς της Βιθυνίας, Γερολυμάτου, *Αγορές*, ό.π., 74, 274 και Μ. Γερολυμάτου, Το κράτος ξενοδόχος. Η παροχή στέγης από το κράτος και οι οικονομικές παράμετροί της (9ος-12ος αι.), *Ταβέρνες και πανδοχεία* (ό.π., σμ. 19).

204. Θεόδωρος Δαφνοπάτης, ό.π., 207-215, αρ. 37· Anagnostakis - Papamastorakis, "Εκμανής νέος Βάκκος": The Drunkenness of Noah (ό.π., σμ. 10), 222-223· Kaplan, Viticulture byzantine, 164-166.

205. Θεόδωρος Δαφνοπάτης, ό.π., 209.26-30: *Ήδιστον δέ θέαμα και μαχαρά του φύντος άποτειμύμενος και ταλάρις πλεκτοίς έμβαλλόμενος και λινοίς καθ' ώραν άποιθέμενος και ποσιν άνδρών καθαροίς μεζόμενος, κείσει μὲν εύμεισε τι και εύρυσθμον ύπογαλλόντων τό τε χάρμε τής ψυχής και γεγαυμένον τοίτους ύποσμαινόντων, τή δέ τών ποδών άμοιβοδής μεταβάσει και πληξεί άρειε τε και θέσει τό ύγρόν άποσθλιβόμενον*. Βλ. και σημείωση των εκδοτών Darrouzès και Westerink στο Θεόδωρος Δαφνοπάτης, ό.π., 208 σμ. 27.

206. *Γεωπονικά*, VI 11, 4: *Εισίενοι δέ εις την ληνόν τοδ πατουτας χρή, εύ μάλα τά περι τοδ πάδος κεκαθαυμένους, και μηδένα αυτών έν τή ληνώ μίτε έσθθειν, μίτε πίνειν, μίτε εισίενοι και έξίενοι πολλάκις και ει' τις άνάγκη γένοτο άπελθθειν, μη γυμοσί τοις ποσιν άπίετω*.

207. Lefort, Rural Economy, 249 (ελλ. μτφρ., τόμ. 1, 410-411) [= *Société rurale*, 419].

208. Lefort, Rural economy, 249 (ελλ. μτφρ., τόμ. 1, 403-404) [= *Société rurale*, 413-414]. Επίσης, Laiou - Morrisson, *Byzantine Economy*, 66.

- 209.** *Géométries du fisc byzantin*, 19 κ.ε. Βλ. επίσης Ν. Οικονομίδης, *Fiscalité et exemption fiscale à Byzance*, Αθήνα 1996, 42 κ.ε. και ειδικά 50-51.
- 210.** *Géométries du fisc byzantin*, § 135.
- 211.** *Géométries du fisc byzantin*, § 52: 'Επί γούν τῆς πρώτης ποιότητος καὶ τῶν εὐχρίστων θεμάτων ὡς τοῦ Θρακισίου καὶ τοῦ Κιβυρραϊώτου. Το κείμενο, που χρονολογείται στον 10ο αιώνα, αναφέρεται αρχικά στα εὐχρίστα θέματα, δηλαδή τα εύφορα, και ακολούθως δίνει ως παράδειγμα αυτά των Θρακισίων και των Κιβυρραϊωτών. Θεωρώ ότι μεταξύ των ευχρίστων θεμάτων θα μπορούσε να συγκαταλέγεται και το Ουρίκιον. Βλ. όμως Lefort, *Rural Economy*, 299-300 (ελλ. μτφρ., τόμ. 1, 473-474) [= *Société rurale*, 467-468].
- 212.** *Géométries du fisc byzantin*, ὀ.π., 'Οψίκιον § 31, § 97, § 187, *Κόλλος* § 32, § 69, § 83, § 191, § 271, *Νικομίδεια* § 69, *Πύθια* § 86, § 193, 'Οπίτατος § 96, *Κίος* § 193, *Κατάβολος* § 193, κειρόγραφα και χρονολόγηση 31-35.
- 213.** *Géométries du fisc byzantin*, 213-215. Για την χρήση σε επιγραφή του 12ου αιώνα της οργονίδας και της σπιθαμής για την καταμέτρηση του χώρου, το *γυρομέτρην* και το *περιαίλιον* του ναού της Κοιμήσεως στην Νίκαια, C. Mango, *Notes d'épigraphie et d'archéologie*, Constantinople, Nicée, *TM* 12 (1994), 354-356.
- 214.** *Géométries du fisc byzantin*, § 54. Βλ. και την ερμηνεία, Lefort, *Rural Economy*, 300 σμπ. 419 (ελλ. μτφρ., τόμ. 1, 474 σμπ. 429) [= *Société rurale*, 467 σμπ. 419].
- 215.** *Géométries du fisc byzantin*, 216-218.
- 216.** *Géométries du fisc byzantin*, § 104: Kaplan, *Viticulture byzantine*, 171. Για τις τιμές των αμπελιών, βλ. C. Morisson - J.-Cl. Cheynet, *Prices and Wages in the Byzantine World*, στο *EHB*, 832-833 (ελλ. μτφρ., τόμ. 2, 643), όπου, όμως, κατά λάθος τόσο στο αγγλικό όσο και στο ελληνικό κείμενο αντί για Κίος δίνεται Χίος, και στο ελληνικό αντί για Πύθια Πυθιά. Για το *ἀμπελόπακτον* και την διαβάθμιση των τιμών σε σχέση με την ποιότητα της γης και του αμπελώνα, Οικονομίδης, *Fiscalité*, ὀ.π., 125-126 και σμπ. 19.
- 217.** Με το *αὐγουστιάτικον* θεωρείται ότι δηλώνεται το ἀμπελί που ωριμάζει τον Αύγουστο, E. Shilbach, *Byzantinische metrologische Quellen*, Θεσσαλονίκη 1982, 192, και *Géométries du fisc byzantin*, 89 σμπ. 18. Καθώς, όμως, στο χωρίο δηλώνεται η ποιοτική διαβάθμιση των αμπελώνων, πιθανότερο θεωρώ ότι αντιστοιχεί στο *δεσποτικός*, όπως εξάλλου δηλώνει και η χρήση των *αὐγουστιάτικος* και *αὐγουστιάτικος* στον 10ο αιώνα, δηλαδή σημαίνει αυτοκρατορικό, πρώτης ποιότητας, εξαιρετικό, άριστο ἀμπελί.
- 218.** *Géométries du fisc byzantin*, § 191-195. Με το *ἀπριτισμένο*, εκτός από ἀμπελία έτοιμα, φροντισμένα, πιθανότατα δηλώνεται και ἀμπελία καλά εξοηλισμένα με όσα χρειάζονται προς καλλιέργεια και τρύγο, πρβλ. τον παραβολικό φυτευμένο αμπελώνα με πύργο και προλήνιον που χαρακτηρίζεται ως *ἀπριτισμένον έργον*, J. Dumortier, *Jean Chrysostome. Commentaire sur Isaie* [Sources chrétiennes 304], Paris 1983, κεφ. 5 § 2.45. Επίσης, στον 13ο αιώνα, *ἀπριτία* εἰς ἀμπελώνα τόπιον, *Actes de Chilandar I. Des origines à 1319*, εκδ. Šivojinović κ.ά. [Archives de l'Athos XX], Paris 1998, 121.35-36.
- 219.** R. Dalongeville - B. Geyer - J. Lefort, *Les niveaux du lac de Nicée au Moyen âge, Castrum 7. Zones côtières littorales dans le monde méditerranéen au Moyen Âge: défense, peuplement, mise en valeur* (επιμ. εκδ. J. M. Martin), Rome - Madrid, 2001, 77-93 [= *Société rurale*, 375-393] Lefort, *Rural Economy*, 274-275 (ελλ. μτφρ., τόμ. 1, 436-438), [= *Société rurale*, 439-441] B. Geyer, *Les formations alluviales et lacustres, Bithynie au Moyen Âge*, 153-174 και μάλιστα 170-173 Geyer - Lefort, *L' évolution* (ὀ.π., σμπ. 146), 535-545.
- 220.** *Ελληνική Πατρολογία* 106 στλ. 951: Αναγνωστάκης, *Οίνος ὁ Βυζαντινός*, Β1, 119.
- 221.** *Βίος ἁγίου Νεοφύτου*, εκδ. Θ. Ιωάννου, *Μηνεψία ἀγιολογικά*, Βενετία 1884 (αναρ. *Leipzig* 1972), 239. Βλ. και F. Halkin, *Bibliotheca Hagiographica Graeca*, Bruxelles 1957, 131-132: F. Halkin, *La passion de saint Néophyte dans le Ménologe impérial*, *BZ* 75 (1982), 2-5.
- 222.** Για το ψήσιμο των σταφυλιών, βλ. Στ. Κουράκου-Δραγώνα, *Μονοβασ(ι)ά - Malvasia*. Πολύπτυχο οινικών θεμάτων, *Μονεμβάσιος οίνος*, 394-402.
- 223.** Ιουλιανός, *Εἰς τὴν βασιλέα ἡλιον πρὸς Σαλούστιον*, § 42. 22-25 (Lacombrade).
- 224.** *Γεωπονικά*, VII 18.
- 225.** Βλ. και μεταφράσεις Μαλαίνος, Κασσιανού Βάσσου (ὀ.π., σμπ. 124), 130 και Κουράκου-Δραγώνα, *Μονοβασ(ι)ά - Malvasia*, ὀ.π., 398. Ο Μαλαίνος μεταφράζει τὸ *φέρων κλήμα τῶς βότρυσος λυγίζουσα* «στριφνουρίζουσα τις βέργες που έχουν τα σταφύλια» και η Κουράκου «στακίζουσα την κληματόβεργα». Για την παρασκευή σταφίδας ο Φλωρεντίνος αναφέρει περιτροπή (*ἐπιστρέφας*) του κοτσιανού ώστε να σταφιδιάσουν τα σταφύλια πάνω στο κλήμα, *Γεωπονικά*, V 52: τῶς πεπανθέντας βότρυσ ἐκ τοῦ κλήματος ἐπιστρέφας, ἔασον ἐπὶ τῆς ἀμπελίου μαρανθίνου, και μετὰ ταῦτα ἀφελόμενος κρέμασον ἐν σκιά, και ἐξικμασθεῖσαν τὴν σταφυλὴν σύνθεσ εἰς ἄγγειον.
- 226.** Τίποτε δεν είναι βέβαιο για τον Δίδυμο, αν και έχει ταυτισθεί με τον Δίδυμο τον Αλεξανδρέα και Χαλκέντερο 1ο π.Χ.-1ο μ.Χ. αιώνα. Πιθανότερον, πάντως, θεωρείται να πρόκειται για συγγραφέα των πρωτοβυζαντινών χρόνων, 4ο-5ο αιώνα, βλ. Rodgers, Hail (ὀ.π., σμπ. 117), 1: J. Scarborough, *Herbs of the Field and Herbs of the Garden in Byzantine Medicinal Pharmacy, Byzantine Garden Culture* (ὀ.π., σμπ. 117), 184: Rodgers, *Κηποποιία: Garden* (ὀ.π., σμπ. 117), 163.
- 227.** Ως τελευταία σημαντική προσέγγιση των *Γεωπονικών* κρίνεται το άρθρο του R. Rodgers, *Κηποποιία: Garden*, ὀ.π., 159-176. Επίσης, Carrara, *Geoponica* (ὀ.π., σμπ. 117), 103-132. Υπάρχουν βιβλία, όπως το XI των *Γεωπονικών*, που ως

το ονομάσμε *Περὶ ἀνθέων* και το XII *Περὶ κηποιίας και κλίματος Κωνσταντινουπόλεως*, στα οποία ολόκληρα κεφάλαια θεωρούνται προσθήκες του 10ου αιώνα, όπως και οι ονοματολογικές, μάλλον ψευδοεπιστολογικές και μυθολογικές παρεμβάσεις που αυτά περιέχουν, Β. Koutava-Delivoria, *La contribution de Constantin Porphyrogénète à la composition des Geoponica*, *Byzantion* 72 (2002), 365-380.

228. J. L. Teall, *The Byzantine Agricultural Tradition*, *DOP* 25 (1971), 42-44 Harvey, *Economic Expansion* (ό.π., σμ. 7), 145 και ελλ. μτφρ., 237-238 Lefort, *Rural Economy*, 297-299 (ελλ. μτφρ., τόμ. 1, 468-471) [= *Société rurale*, 464-466].

229. Lefort, *Rural Economy*, 299 (ελλ. μτφρ., 471) [= *Société rurale*, 466].

230. Θεόδωρος Δαρφονάπης, *Ἐπιστολαί*, 145-147 αρ. 12 (Darrouzès - Westerink).

231. Μιχαήλ Ψελλός, *Ἐπιστολαί*, 380 αρ. 137 (Σάβας). Βλ. για τον παραλήπτη, Ε. Ν. Ραπαϊοάνου, *Das Briefcorpus des Michael Psellos*. Vorarbeiten zu einer kritischen Neuedition, *JÖB* 48 (1998), 101.

232. Σχόλια στον Ησίοδο, Ιωάννης Τζέτζης, *Ἐξήγησις εἰς τὰ ἔργα και τὰς ἡμέρας τοῦ Ἡσίοδου*, έκδ. Τ. Gaisford, *Poetae minores Graeci* 2, Leipzig 1823, 610bis: *Ἐξήγησιν δὲ τοὺς βότρυς ἀποτεμών, ἀπλῶσας ἐν ἡλίῳ ἡμέρας ἰ', και πέντε πάλιν ἐν σκιερῷ ἡμέρα κατάθου, ἵνα μετρίου ἀέρος μετὰσχῶν ἐπειτα δὲ συμπιπτήσας αὐτοὺς οἰνοποιήσιν ἐν τοῖς πιθῶσι ἀπαρυσάμενος. Και τὸ περὶ τοιαύτης οἰνοποιίας διδάσκειν τῷ Πέρσης μάταιοι, και παρεμπερές τοῖς ἀσυστάτοις νόμοις τοῦ Πλάτωνος οὔτε γὰρ Πέρσης, οὐδὲ Ἡσίοδος τοιοῦτον οἶνον εἰργάσαντο, οἶμα, οὐδὲ πεπώκασι.*

233. Ησίοδος, *Ἔργα και Ἡμέραι*, 609-614 Σχόλια στον Ησίοδο, Ιωάννης Τζέτζης, ό.π., Πρόλογος, σελίδα-στίχος 15.15-19.

234. Ιουλιανός, τόμ. 2, επιστολή 4 (Bidez).

235. Ησύχιος, *Λεξικόν*, α 6606 (Latté): *Ἰδιόσσεια*, I 359.

236. F. Salviat, *Vignes et vins anciens de Maronee à Mendé, Μνήμη Δ. Λαζαρίδη, Πόλις και Χώρα στην αρχαία Μακεδονία και Θράκη*, Θεσσαλονίκη 1990, 461-467. Στ. Κουράκου-Δραγώνα, Ισλαμικός και Πράμνιος: φιλολογική και οινολογική διερεύνηση των ομηρικών οἴνων, *Τέχνη και τεχνική*, 36-77.

237. Αθήναιος, I § 56.28-29 Ευστάθιος Θεσσαλονίκης, *Παρεκβολαί εἰς τὴν Ὀμήρου Ἰλιάδα*, τόμ. 5, 716.19-20 (van der Valk). Βλ. και *Eustathii Thessalonicensis Opuscula*, 339.50-60 (Tafel).

238. Salviat, *Vignes et vins*, ό.π., 461-462 και 467. Αναγνωστάκης, *Ἀρκαδίην* (ό.π., σμ. 181), 87-88.

239. Μιχαήλ Ψελλός (Littlewood, *Oratoria minora*, ΒΤ), αρ. 26.48.

240. Ευστάθιος Θεσσαλονίκης, *Παρεκβολαί εἰς τὴν Ὀμήρου Ἰδιόσσειαν*, τόμ. 1, 335.26-38 (Stallbaum): *διπλον δὲ και ὅτι μέχρι και νῦν περὶ τὰ βαθύτερα τῆς Ἀσίας ὡς και περὶ πον τὴν*

Ἀρμενιακὴν Μελιτίνην ὄϊνος φέρεται παχὺς μέλος κράμα φέρον ὕδατος οὐ μακρὰν τοῦ κατὰ τὸν Ὀμηρικὸν Μάρωνα ὄ εἰκὸς παλαιά ποτε και τὸν μαρωνίτην εἰκόναι.

241. Μιχαήλ Χωνιάτης, τόμ. 1, 89.16-17 και οι δύο ἄλλες αναφορές τόμ. 2, 143.4 και 371.8 (Λάμπρος).

242. Ιωάννης Χούμνος, *Ἐπιστολαί*, 216 (Boissonade, *Anecdota nova*).

243. Αναγνωστάκης, Ονομάτων επίσηψη, 112-113 Κουράκου-Δραγώνα, Μονοβασ(ι)ά - Malvasia (ό.π., σμ. 222), 393. Βλ. επίσης για τον Μαρώνειο και πιν σχέση του με τον Αρκαδικό και Μονεμβάσιο, Αναγνωστάκης, *Ἀρκαδίην*, ό.π., 87-93.

244. Μιχαήλ Γαβρῶς, *Ἐπιστολαί*, αρ. 101 (Fatouros).

245. Για πιν βακχική, αμειλοσνική ανεκδοτολογία που συνοδεύει τον βίο και πιν πολιτεία του Ανδρονίκου, βλ. Αναγνωστάκης, *Ὀἶνος ὁ Βυζαντινός*, Β2, 106-110, 213-217.

246. Νικίτας Χωνιάτης, *Ἱστορία*, 289.84-89 (van Dielen, CFHB).

247. Η. Αναγνωστάκης, *Περὶ θλίψεων και εκθλίψεων, Οἶνον ἱστορῶ* IV, 77-167.

248. Α. Littlewood, *Vegetal and Animal Imagery in the History of Niketas Choniates, Theatron: Rhetorische Kultur in Spätantike und Mittelalter / Rhetorical Culture in Late Antiquity and the Middle Ages* (επιμ. έκδ. Μ. Gruenbart), Berlin 2007, 223-258 και για το υπό εξέταση χωρίο 232-233.

249. Μοναδική η περιγραφή αναδενδράδος από τον Μιχαήλ Χωνιάτη (Λάμπρος), τόμ. 1, 50.1-7: *αἱ τε ἀμειλοὶ περιφρονοῦσι τὴν γῆν και ἐπ' αὐτῆς οὐ βούλονται ἔρπειν, ἀλλ' ἐπὶ δένδρων ὀκοῦνται και βότρυς ἐπὶ τοῖς ὄμοις ὀκοῦσιν, αἱ γε μὴν ἀκόλαστοι τὸν ἀμῆλλον κέκυνται ἐκ δένδρων εἰς δένδρα και τὰς διαστάσεις αὐτῶν ἐπιευγύνουσαι ταῖς συμπλοκαῖς ὄροφροσι, μελαινουσί τε τοῖς γῆς πρόσωπον βαθεῖα σκιῇ και ἡλίῳ ἄκτισι ποιούσιν ἀπόρητον.*

250. Idrisi, έκδ. Α. Jaubert, *La Géographie d'Edrisi*, Paris 1836-1840 (ανατ. Paris 1999), τόμ. II, 306 Kravari, *Évocations médiévales* (ό.π., σμ. 123), 82. Για τον Αμυῆλη, *Βίος Πέτρου τοῦ ἐν τῇ Ἀτρώχῃ*, § 76 (Laurent). Για πιν θέση του Λοποδίου στους ἄγρονες επικοινωνίας με πιν Κωνσταντινουπόλη, Lefort, *Les communications* (ό.π., σμ. 165), 209-210.

251. Για ὅλα τα παραπάνω βλ. αναλυτικότερα Αναγνωστάκης, Ονομάτων επίσηψη, 91-100.

252. B. Geyer, *Physical Factors in the Evolution of the Landscape and Land Use*, *EHB*, 31-45 (ελλ. μτφρ. τόμ. 1, 87-112); Geyer - Lefort, *L'evolution* (ό.π., σμ. 146), 535-545.

253. Αναγνωστάκης, *Ὀἶνος ὁ Βυζαντινός*, Β2, 60-67, 95-97, και για τα παλαιολογία χρόνια, 147-149, 150-153.

254. Άννα Κομνηνή, *Ἀλεξιάς*, 325.3-4 (Reinsh - Kambylis) V. Laurent, *Les registes des actes du Patriarcat de Constantinople*, τόμ. 4, Paris 1971, αρ. 1467 Janin, *Les églises* (ό.π., σμ. 168), 88 Αναγνωστάκης, *Ὀἶνος ὁ Βυζαντινός*, Β2, 57-58, 198-199 Μ. Loukaki, *Grégoire Antiochos, Éloge du*

Patriarche Basile Kamateros, Paris 1996, 15 σπμ. 98, 128-129. Βλ. διαφορετικές εκτιμήσεις για την ταύτιση και άλλα σχετικά τοπωνύμια, Αναγνωστάκης, 'Όταν το κρασί γίνεται πάγος, 228 σπμ. 84. Σε εγκαταλελειμένο ναούν ἐν' ἀπελώδους χειροτονήθηκε το 1283 ο πατριάρχης Γρηγόριος ο Κύπριος, Γεώργιος Παχυμέρης, *Συγγραφικαὶ ἱστορίαι*, τόμ. 3, 55.26 (Fallier, CFHB).

255. Μικαὶλ Ψελλός, 'Επιστολαί, αρ. 97 (Kurtz - Drexel). Για τον πρωτεύισμό του Ψελλού, βλ. την ίδια, την δική του ομολογία, P. Gautier, Quelques lettres de Psellos inédites ou déjà éditées, *RÉB* 44 (1986), 135 αρ. 7. 13-25: 'Ο μὲν γάρ Πρωτεύς ἐκεῖνος... Οὕτω γοῦν καγὰ. Από την πλουσιότητα βιβλιογραφία για την προσωπικότητα του Ψελλού, J. N. Ljubarskij, *Η προσωπικότητα και το ἔργο του Μικαὶλ Ψελλού. Συνεισφορά στην ἱστορία του βυζαντινοῦ οὐμανισμοῦ* (μτφρ. Α. Τζέλλα), Αθήνα 2004· A. Kaldellis, *The Argument of Psello's Chronographia*, Leiden 1999.

256. Μικαὶλ Ψελλός (Dennis, *Orationes panegyricae*, BT), αρ. 17.126-127· Μικαὶλ Ψελλός (Ο' Meara, *Philosophica minora*, BT), τόμ. 2, 138.9.

257. Μικαὶλ Ψελλός, 'Επιστολαί, αρ. 154 (Σάθας)· Μικαὶλ Ψελλός, 'Επιστολαί, αρ. 9, 97, 99, 212 (Kurtz - Drexel). Α. Καρπόζηλος, Ταξιδιωτικές περιγραφές και εντυπώσεις σε επιστολογραφικά κείμενα, *Η επικοινωνία στο Βυζάντιο* (επιμ. έκδ. Ν. Γ. Μοσχονάς), Αθήνα 1993, 519-520.

258. Για τον μοναχό Ηλία στο ἔργο του Ψελλού, P. Gautier, Un recueil de lettres faussement attribué à Michel Psellos, *RÉB* 35 (1977), 99-106· N. Ljubarskij, *Η προσωπικότητα*, ὀ.π., 119-125· G.T. Dennis, Elias the Monk. Friend of Psellos, στο *Byzantine Authors: Literary Activities and Preoccupations, Texts and Translations dedicated to the Memory of Nicolas Oikonomides* (επιμ. έκδ. J. W. Nesbitt), Leiden 2003, 43-64· A. Kazhdan - A. Wharton Epstein, *Change in Byzantine Culture in the Eleventh and Twelfth Centuries*, Berkley - Los Angeles - London 1985, 93, 214, 241-242 (ελλ. μτφρ. Α. Παπιάς, Αθήνα 1997, 151, 323)· A. Kaldellis, *Hellenism in Byzantium: The Transformations of Greek Identity and the Reception of the Classical Tradition*, Cambridge 2008, 218.

259. Μικαὶλ Ψελλός, 'Επι περὶ ἀρετῶν, L.G. Westerink, *Michael Psellus, De omniſaria doctrina*, Nijmegen 1948, § 80.9-10.

260. Μικαὶλ Ψελλός, 'Εγκώμιον ἐς τὸν οἶνον, αρ. 30.148 (Littlewood, *Oratoria minora*, BT). Για τον ὄρο «Διουνοσαπγόρευση», βλ. Αναγνωστάκης, *Οἶνος ὁ Βυζαντινός*, Β1, 11-18, 65, 81-85, Β2, 16-18, 32-33.

261. Πενθέκτη Οἰκουμενικὴ Σύνοδος, Κανὼν εἴβ' (Joannou)· Σπ. Τρωιάννος, *Η Πενθέκτη Οἰκουμενικὴ Σύνοδος και το νομοθετικὸ τῆς ἔργου*, Αθήνα 1992, Κανὼν εἴβ'.

262. K. Weitzmann, *Greek Mythology*, Princeton 1951, 182· A. Cutler, The Survival of Mythological Representations in Early Christian and Byzantine Art and their Impact on Christian Iconography, *DOP* 14 (1960), 51-52 [= *Classical*

Heritage in Byzantine and Near Eastern Art, Variorum Reprints, London 1981, αρ. VI]· A. Cutler, The Mythological Bowl in the Treasury of San Marco at Venice, *Near Eastern Numismatics, Iconography, Epigraphy and History, Studies in Honour of George C. Miles* (επιμ. έκδ. D. K. Kouyumjian), Beirut 1974, 235-254· A. Cutler, Abenländische Kopien byzantinischer Rosettenkästen [= *Art in the Medieval West and its Contacts with Byzantium*, Variorum Reprints, London 1982, αρ. VII], 92-98.

263. Για ὅλες τις παραπάνω θέσεις, βλ. A. Kazhdan - G. Constable, *People and Power in Byzantium. An Introduction to Modern Byzantine Studies*, Washington D.C. 1982· Kazhdan - Wharton Epstein, *Change*, ὀ.π. Βλ. επίσης, Kaldellis, *The Argument*, ὀ.π., και μάλιστα τα κεφάλαια 10 και 23 με τους χαρακτηριστικούς τίτλους: The Repudiation of Monasticism, 80-89, The Rehabilitation of the Body, 154-166· Kaldellis, *Hellenism in Byzantium*, ὀ.π., 191-224.

264. Για το κρασί και τα συμπόσια των φίλων στα ἔργα του Μυτιληναίου και του Ψελλού, Αναγνωστάκης, *Οἶνος ὁ Βυζαντινός*, Β2, 22-44 και σχόλια με βιβλιογραφικὴ κάλυψη 190-195. Επίσης, Αναγνωστάκης - Παπαμαστοράκης, "Ἐκμανθὸς νέος Βάκχος": The Drunkenness of Noah (ὀ.π., σπμ. 10), 224-233. Βλ. και την πρόσφατη μελέτη για την σχέση του Ψελλού με τον Μυτιληναῖο (μόνασαν μαζί στον Ὀλυμπο), F. Lauritzen, Christopher of Mytilene's Parody of the Haughty Mauropus, *BZ* 100 (2007), 125-132.

265. Μικαὶλ Ψελλός, *Εἰς τὸν ἑαυτοῦ παπᾶν*, αρ. 16.41-55 (Littlewood, *Oratoria minora*, BT)· E. Kislinger, Retsina e balnea: consumo e commercio del vino a Bisanzio, *Storie del vino* (επιμ. έκδ. P. Scarpi), Milano 1991, 79-80· Kislinger, *Graecorum vinum*, 651 σπμ. 75.

266. Μικαὶλ Ψελλός, *Χρονογραφία*, 4 § 14 (Impellerizer)· Ljubarskij, *Η προσωπικότητα*, ὀ.π., 324-325· Kaldellis, *The Argument*, ὀ.π., 107, 114. Βλ. με αφορμή την περίπτωση του Ορφανοτρόφου, την προσέγγιση της μέθης από τον Ψελλό, Αναγνωστάκης, *Οἶνος ὁ Βυζαντινός*, Β2, 44.

267. Μικαὶλ Ψελλός, *Πρὸς τὸν σύνδοσον κατηγορία τοῦ ἀρχιερέως* αρ. 1.2447-2511 (Dennis, *Orationes forenses et acta*, BT). Για τους χαρακτηρισμούς που προσάπτει ο Ψελλός στον Κηρουλάριο, Ljubarskij, *Η προσωπικότητα*, ὀ.π., 125-140.

268. Για το θέμα της καταγωγῆς, Ljubarskij, *Η προσωπικότητα*, ὀ.π., 41-42, 61-62, ὅπου και η σχετικὴ βιβλιογραφία Cheynet, L'έροχη byzantine, 322.

269. Μικαὶλ Ψελλός, 'Επιστολαί, αρ. 77, 165, 178, 190, 192 (Σάθας)· Μικαὶλ Ψελλός, 'Επιστολαί, αρ. 64, 108, 140, 200 (Kurtz - Drexel)· Ljubarskij, *Η προσωπικότητα*, ὀ.π., 45-51, 155-160. Για τους χαρακτηρισμούς και μάλιστα για την περίπτωση του Ψελλού, J. Ph. Thomas, *Private Religious Foundations in the Byzantine Empire*, Dumbarton Oaks 1987, 167-213 και ειδικά 190. Για την σχέση του Ψελλού με την περιοχή του Μεγάλου Αγρού - Τρίγληιας - Μηδικίου και τις αναφορές του στην περι-

χή σύμφωνα με τις επιστολές του, Mango - Ševčenko, Some Churches (ό.π., σμ. 165), 261-262. Για τις μονές τα Καθάρτα και Κελλίον, βλ. Janin, *Les églises* (ό.π., σμ. 168), 158-161· J.-Cl. Cheynet - B. Flusin, Du monastère Ta Kathara à Thessalonique: Théodore Stoudite sur la route de l'exil, *RÉB* 48 (1990), 193-211· Auzéry, Monastères, 442, 447-449.

270. Μιχαήλ Ψελλός, 'Επιστολαί, αρ. 77 (Σάθας).

271. Μιχαήλ Ψελλός, 'Επιστολαί, αρ. 29 (Σάθας): το Μνδίκιον και τα προβλήματα του περιγράφονται αναλυτικά και σε άλλες επιστολές, Μιχαήλ Ψελλός, 'Επιστολαί, αρ. 125, 140, 202 (Kurtz - Drexh): Lefort, Rural Economy, 298 (ελλ. μτφρ., τόμ. 1, 471), [= *Société rurale*, 465]. Γενικά για την Τριγύλεια και το Μνδίκιον, Mango - Ševčenko, Some Churches, ό.π., 235-248· Auzéry, Monastères, 433-447· M.-Fr. Auzéry κ.ά., À propos des monastères de Médikion et de Sakkoudion, *RÉB* 63 (2005), 183-194.

272. Μιχαήλ Ψελλός, *Ποιήματα*, αρ. 58.159-173 (Westerink, ΒΤ)· *Géométries du fisc byzantin*, § 300.

273. Μιχαήλ Ψελλός, *Εἰς τὴν τῆς Ἁγίας Σοφίας σύμπωσιν*, αρ. 35 (Littlewood, *Oratoria minora*, ΒΤ)· P. Gautier, Monodies inédites de Michel Psellos, *RÉB* 36 (1978), 95-96, 143-151· Cheynet, L'époque byzantine, 323. Για την σχέση του Ψελλού με το Οψίκιον, μάλιστα με την Νικαία, M. Angold, The City Nicaea ca. 1000-ca 1400, *Iznik Throughout History* (επιμ. έκδ. I. Akbaygil - H. Inalcik - O. Aslanapa), Istanbul 2003, 29.

274. Ljubarskij, *Η προσωπικότητα*, ό.π., 115-116. Για τα τυριά στον Ψελλό, Χρ. Αγγελίδης - Η. Αναγνωστάκης, Η βυζαντινή θεώρηση του κύκλου του γάλακτος (10ος-12ος αιώνας), στο *Ιστορία του ελληνικού γάλακτος και των προϊόντων του*, 10ο Τριήμερο Εργασίας, Σάθης 7-8 Οκτωβρίου 2005, ΠΙΟΠ, Αθήνα 2008, 199-209.

275. Μιχαήλ Ψελλός, 'Επιστολαί, αρ. 27, 30 (Σάθας)· Μιχαήλ Ψελλός, 'Επιστολαί, αρ. 12 (Kurtz - Drexh). Σημειώτεον ότι από την αρχαιότητα ο Όλυμπος της Μυσίας φημιζόταν για τις οπαρές του: *ο Μόσιος Όλυμπος πλὴν τὸ κάρουν και τὴν διοσβάλλανον, ἐπὶ δὲ ἄμπελον και μῆλεον και ῥόαν*, Θεόφραστος, *Περὶ φυτῶν ἱστορίας*, IV 4, 4.

276. Μιχαήλ Ψελλός, 'Επιστολαί, αρ. 52, 53, 68, 74, 137 (Σάθας)· Μιχαήλ Ψελλός, 'Επιστολαί, αρ. 12, 234, 260, 271-272 (Kurtz - Drexh). Βλ. και Α. D. Karpozilos, *Realia in Byzantine Epistolography X-XII c.*, *BZ* 77 (1984), 20-37 και μάλιστα 22 και 27.

277. Μιχαήλ Ψελλός, *Πρὸς τὸν ἑαυτοῦ παπᾶν*, αρ. 16.46 (Littlewood, *Oratoria minora*, ΒΤ)· Η. Αναγνωστάκης, Μέγαρο και Βυζάντιο. Ἀμπελοοικονομική ἱστορία τῆς Μεγαριδος κατά τους Μέσους Χρόνους (4ος-13ος αι.), *Οἶνον ἱστορῶ* II, 55-71.

278. Μιχαήλ Ψελλός, 'Επιστολαί, αρ. 137 (Σάθας).

279. Μιχαήλ Ψελλός, 'Επιστολαί, αρ. 238 (Kurtz - Drexh)· Η. Αναγνωστάκης, *Κουκοῦβια και τριγέρων οἶνος* (ό.π., σμ. 18), 86-87.

280. Μιχαήλ Ψελλός, 'Επιστολαί, αρ. 102 (Kurtz - Drexh).

281. Μιχαήλ Ψελλός, *Ποιήματα*, αρ. 22.115-118 (Westerink, ΒΤ)· *Εἰς τὴν κάππλον γενόμενον νομκόν*, αρ. 14.143-146 (Littlewood, *Oratoria minora*, ΒΤ)· *Πρὸς τὸν μαθητὴν αὐτοῦ Σέργιον εἰπόντα μίποτε δειχθῆναι ὑπὸ ψύλλης*, αρ. 26.48-49 (Littlewood, *Oratoria minora*, ΒΤ)· 'Επιστολαί, 11.16-17, αρ. 9 (Kurtz - Drexh).

282. Μιχαήλ Ψελλός, *Ποιήματα*, αρ. 22.117 (Westerink, ΒΤ). Βλ. και την "διπλωματικὴ" μετάφραση, Αναγνωστάκης, *Οἶνος ὁ Βυζαντινός*, Β2, 37.

283. Βακκυλίδης, 'Επίνοι, VI και VII. Βλ. και Λ. Μενδώνη, Κεῖος ή Κύθιος ο τυρός; *Η ἱστορία του ελληνικού γάλακτος* (ό.π., σμ. 274), 127. Ο Genon καταλαμβάνει Κόσος, I. Genon, Vorbereitung des Weins und Weinsorten in Byzanz, *Études Balkaniques* 2 (1989), 119.

284. Μιχαήλ Ψελλός, 'Ερμηνεία τοῦ Ἄσματος τῶν ἀσμάτων, αρ. 2 στχ. 247-248 (Westerink, *Poemata*, ΒΤ).

285. Μιχαήλ Χωνιάτης, 'Επιστολαί, αρ. 115 §11 (Κολοῦου, CFHB): *Οὐ γὰρ εὐδρος ή νήσος, ἀλλ' ἄλλος και πλὴν τῆς βαλκανιφόρου φηγοῦ πάντα ἄδενδρος. Ῥαδίος ἄν χρυσαίμεθα τοῖς φύσει θερμότεροις σίνους, Λεσβίω και Μυσίῳ τῷ Ἀσιανῷ και τοῖς καλλιότοις τῶν Τρωάτιτῶν και τῷ ἐξ Ἰταλίας Φαληρίῳ και Σωρεντίῳ, οἱ γὰρ διὰ τὸ κερασθῆν ἡμῖν παρὰ τῶν Ἰταλιωτῶν κόνδου πικρίας δεῖτρο πεφυγόντες ἄσμενοι τὸν ὄσνεοῦν κομίζομεθα δεχόμεθα και πίνομεν ἴδιστα, ἐν και ἄλλως πενκεδανθῆς ἴσως εἰπ ὅς ὑπὸ δάδων μικροποιούμενος*. Βλ. και Αναγνωστάκης, *Οἶνος ὁ Βυζαντινός*, Β2, 191-192· Αναγνωστάκης, Μέγαρο και Βυζάντιο, ό.π., 64-67.

286. Για τὸ θέμα, με σκεπτικὴ βιβλιογραφία, βλ. Αναγνωστάκης, *Οἶνος ὁ Βυζαντινός*, Β2, 193.

287. Ξενοφῶν, *Κύριον Παιδεία*, 1.3, 8· Μιχαήλ Ψελλός, *Πρὸς τὴν κάππλον μεγάλαιου και φιλοσοφοῦντα διάκενα*, αρ. 13.11 (Littlewood, *Oratoria minora*, ΒΤ)· *Εἰς τὴν κάππλον γενόμενον νομκόν*, αρ. 14.10-12 (Littlewood, *Oratoria minora*, ΒΤ)· *Πρὸς τὸν μαθητὴν αὐτοῦ Σέργιον εἰπόντα μίποτε δειχθῆναι ὑπὸ ψύλλης*, αρ. 26.37 (Littlewood, *Oratoria minora*, ΒΤ)· *Τῆ μτρηὶ τὸ ἐγκώμιον*, έκδ. U. Criscuolo, Michele Psello, *Autobiografia (Epicomio per la madre). Testo critico, introduzione, traduzione e commentario*, Napoli 1989, § 12, 691-694· Μιχαήλ Ψελλός, 'Επιστολαί, 11.18-19 αρ. 9 (Kurtz - Drexh).

288. Μιχαήλ Χωνιάτης, 'Επιστολαί, αρ. 100.182-183, αρ. 101.30-34 (Κολοῦου, CFHB)· Αναγνωστάκης, *Οἶνος ὁ Βυζαντινός*, Β2, 114-115. Το θέμα αξιοποιεῖται και από τον Θεοφύλακτο Αχρίδος, 'Επιστολαί, αρ. 5.16-25 (Gautier), και τον Γρηγόριο Αντίοχο, A. Sideras, Ein unedierter Brief des Gregorios Antiochos, *BZ* 100 (2007), 800 § 22 και σελόδια 816. Βλ. και M. Gallina, L'assassinio dell'ordine: due epistole di Michele Coniata (ca. 1208) per la morte del proprio nipote, *Società e Storia* 35 (1987), 1-15.

289. Μιχαήλ Ψελλός, *Εἰς τὸν ἑαυτοῦ παπᾶν*, αρ. 16.56-85 (Littlewood, *Oratoria minora*, ΒΤ).

- 290.** Μιχαήλ Ψελλός, *Ἐγκώμιον εἰς τὸν οἶνον*, αρ. 30 (Littlewood, *Oratoria minora*, ΒΤ) και παλαιότερη έκδοση Α. Garzya, Un encomio del vino inedito di Michele Psello, *Byzantion* 35 (1965), 418-428.
- 291.** Μιχαήλ Ψελλός, *Ἐγκώμιον εἰς τὸν οἶνον*, αρ. 30.148-154 (Littlewood, *Oratoria minora*, ΒΤ).
- 292.** Βλ. αναλυτικότερα, Anagnostakis - Papamastorakis, "Ἐκμανθὺς νέος Βάκχος": The Drunkenness of Noah, ὁ.π., 209-256. Εἰδικότερα, βλ. I. Hutter, Paläologische Übermalungen im Oktateuch Vaticanus graecus 747, *JÖB* 21 (1972), 140-142, 144, fig. 3 K. Weitzmann - M. Bernabò - R. Tarasconi, *The Byzantine Octateuchs*, Princeton, N.J. 1999, 57 εκ. 151: M. Bernabò, Gli Ottateuchi bizantini e la ricerca delle origini dell'illustrazione biblica, *Bizantinistica* S.S. 3 (2001), 25-46.
- 293.** Μιχαήλ Ψελλός, *Ἐπιστολαί*, αρ. 167 (Σάβας) Ljubarskij, *Η προσωπικότητα*, ὁ.π., 154.
- 294.** P. Gautier, Eloge funèbre de Nicolas de la Belle Source par Michel Psellos moine à l'Olympe, *Βυζαντινά* 6 (1974), 9-69 και ειδικά 16-22 Ljubarskij, *Η προσωπικότητα*, ὁ.π., 42, 53, 363.
- 295.** Μιχαήλ Ψελλός, *Ἐπιστολαί*, αρ. 35 (Σάβας).
- 296.** Μιχαήλ Ψελλός, *Ποιήματα*, 259 και 270 (Westerink, ΒΤ) Ljubarskij, *Η προσωπικότητα*, ὁ.π., 152-154 Kaldellis, *Hellenism in Byzantium*, ὁ.π., 213.
- 297.** Μιχαήλ Ψελλός, *Κατὰ Ἰακώβου*, αρ. 22 (Westerink, *Poemata*, ΒΤ). Βλ. μετάφραση και σχόλια, Αναγνωστάκης, *Οἶνος ὁ Βυζαντινός*, Β2, 34-41.
- 298.** Μιχαήλ Ψελλός, *Κατὰ Ἰακώβου*, αρ. 22 στχ. 101-104 (Westerink, *Poemata*, ΒΤ).
- 299.** Μιχαήλ Ψελλός, *Πρὸς τὸν Σαββαίτην*, αρ. 20 στχ. 187-188 (Westerink, *Poemata*, ΒΤ) Σάραμβος στον στίχο 232 και στον στίχο 253: ὁ χθὲς κάπηλος σήμερον θηνγὸρος.
- 300.** Στίχοι Νικολάου μοναχοῦ τοῦ Μουζάλωνος, τοῦ γεγο-νότος ἀρχιεπισκόπου Κύπρου, ἐν τῇ παραίτησι αὐτοῦ γενό-μενοι, ἐκδ. Σ. Δοσανίδου, Ἡ παραίτησις Νικολάου Μουζάλω-νος ἀπὸ τῆς ἀρχιεπισκοπῆς Κύπρου, *Ἑλληνικά* 7 (1934), 109-150, στχ. 408-413: ἄσμενος ἦν τις ἐκμανθὺς Βάκχος νέος, / ὕψ βοῶν ἄττις τε τὰ Διονύσου / κραναῖς ἀσίμους και βόας ἀγραμμάτους, / εὐσχημον οὐδὲν οὐδὲ σεμνὸν ἐκφέρων / οὐ κερσῖν, οὐ κόμαισιν, οὐ ποδῶν βάσει, / χοροῦ Σατύρων εὐρύνης χοροστάτης. Βλ. και Αναγνωστάκης, *Οἶνος ὁ Βυζαντινός*, Β2, 50-55 και σχόλια 196-198.
- 301.** Γ. Α. Ράλλης - Μ. Ποιτῆς, *Σύνταγμα τῶν θεῶν και ἱερῶν κανόνων*, τόμ. 2, Αθήνα 1852 (φωτ. ανατ. 1966), 448-452, κανὸν 8β'. Βλ. και σχόλια, Αναγνωστάκης, *Οἶνος ὁ Βυζαντινός*, Β2, 212-213.
- 302.** A. Kazhdan - S. Franklin, *Studies on Byzantine Literature of the 11th and 12th Centuries*, Cambridge 1984, 150 κ.ε.: Kazhdan - Wharton Epstein, *Change* (ὁ.π., σμ. 258), 94-96 Αναγνωστάκης, *Οἶνος ὁ Βυζαντινός*, Β2, 60-94, 200-210 Αναγνωστάκης, *Κουκουβίαι και τριγέρων οἶνος* (ὁ.π., σμ. 18), 104-108. Επίσης, σχετικὰ με τα αμῆλιτα τῶν μονῶν και τὴν οἰνοποισία τῶν μοναχῶν βλ. νέα έκδοση με γερμανική μετάφραση Ευστάθιος Θεσσαλονίκης, *Ἐπίσκεψις βίου μονα-χικοῦ*, 198 κ.ε. (Metzler, CFHB) και σχόλια K. Metzler, *Eustathios von Thessalonike und das Mönchtum. Untersuchungen und Kommentar zur Schrift De Emendanda Vita Monachica*, Berlin - New York 2006. Βλ. γενικά και Γ. Μέρμανος, *Οἰκο-νομικὲς ιδέες στο Βυζάντιο τῶν 12ο αἰῶνα. Οἱ περί οἰκονο-μίας ἀπόψεις τοῦ Ευσταθίου Θεσσαλονίκης*, Αθήνα 2008.
- 303.** Ἰωάννης Τζέτζης, *Ἐπιστολαί*, 26-27 αρ. 14, 77 αρ. 55, 79 αρ. 57 (Leone, ΒΤ).
- 304.** Σχόλια στον Ησίοδο, Ἰωάννης Τζέτζης, *Ἐξήγησις εἰς τὰ ἔργα και τὰς ἡμέρας τοῦ Ἡσίοδου*, ὁ.π., Πρόλογος σελί-δα-στίχοι 15.15-19.
- 305.** Angold, *The City Nicaea* (ὁ.π., σμ. 273), 32: J.-Cl. Cheynet, La résistance aux Turcs en Asie Mineure entre Mantzikert et la Première Croisade, *ΕΥΨΥΧΙΑ: Mélanges offerts à Hélène Ahrweiler*, Paris 1998, 131-147 και ειδικά για τὴν σύγκρουση στὴν Βιθύνια 144-147 [= *The Byzantine Aristocracy and its Military Function*, Variorum, Ashgate 2006, αρ. XIV]: Cheynet, L'érope byzantine, 328. Για τὴν σχετική παρακμὴ τῶν μονῶν, Auzéry, Monastères, 441.
- 306.** Νικίτας Χωνιάτης, *Ἱστορία*, 289, 84-89 (van Dieten, CFHB): Idrisi (ὁ.π., σμ. 250), τόμ. II, 306.
- 307.** A. Dmitrievsky, *Opisanie liturgicheskikh rykorpisei*, I, Τυρπικa (1), Кієво 1895, 737, 767. Για τὴν μονή, τὴν θέση, βλ. Janin, *Les églises* (ὁ.π., σμ. 168), 142-148 Mango, *The Monastery of St. Abercius* (ὁ.π., σμ. 168), 169-176 Cheynet, L'érope byzantine, 328 Auzéry, Monastères, 440-441, 447-448 σμ. 176-180.
- 308.** Dmitrievsky, *Opisanie*, ὁ.π., 737 και αγγλική μετάφραση και σχολιασμός *Byzantine Monastic Foundation Documents*, 1042-1094.
- 309.** T. Papamastorakis, *Pictorial Lives. Narration in Thirteenth-Century Vita Icons*, *Μουσείο Μνηνάκη* 7 (2007), 33-65.
- 310.** I. Beldiceanu-Steinherr, La population non-musulmane de Bithynie (deuxième moitié du XIVe s. - première moitié du XVe s.), *The Ottoman Empire (1300-1389)* (επιμ. ἐκδ. E. Zachariadou), Rethymnon 1993, 12-13.
- 311.** Lefort, *Les communications* (ὁ.π., σμ. 165), 210 Kl-P. Matschke, *Commerce, Trade, Markets and Money, Thirteenth-Fifteenth Centuries*, *EHB*, 783-784, (εἰλ. μ.φρ., τόμ. 2, 579).
- 312.** Για τὴς περιγραφὲς τῆς Βιθύνιας, A. Heisenberg, II. Neue Quellen zur Geschichte des lateinischen Kaisertums und der Kirchenunion. II. Die Unionsverhandlungen vom 30. August 1206. Patriarchenwahl und Kaiserkrönung in Nikaia 1208, *Quellen und Studien zur spätbyzantinischen Geschichte*,

- London, Variorum Reprints, 1973, 35-46. Για τον Μουεμβάσιο, A. Heisenberg, II. Neue Quellen zur Geschichte des lateinischen Kaisertums und der Kirchenunion. III. Der Bericht des Nikolaos Mesarites über die politischen und kirchlichen Ereignisse des Jahres 1214, *Quellen und Studien*, ό.π., 21.20-21. Βλ. σχολιασμό, Καριόζιλος, Ταξιδιωτικές περιγραφές (ό.π., σμ. 257), 520-523· E. Kislinger, Τρώγοντας και πίνοντας εκτός σπιτιού, *Βυζαντινών διατροφή και μαγειρεία* (ό.π., σμ. 20), 51-52.
- 313.** J. Lefort, Tableau de la Bithynie au XIIIe siècle, *The Ottoman Emirate*, ό.π. 101-107 [= *Société rurale*, 291-313].
- 314.** H. Glykatzī-Ahrweiler, La politique agraire des empereurs de Nicée, *Byzantium 38* (1958), 51-66· M. Angold, *A Byzantine Government in Exile. Government and Society Under the Lascaris of Nicaea* (1204-1261), London 1974, 102-109, 121-143· N. Oikonomides, The Role of the Byzantine State in the Economy, *EHB*, 1048-1058 (έλλ. μτφρ., τόμ. 3, 240-252)· H. Γαρένης, *Η συγκρότηση και η εδραίωση της αυτοκρατορίας της Νίκαιας. Ο αυτοκράτορας Θεόδωρος Α΄ Κομνηνός Λάσκαρις*, Αθήνα 2008, 190-204.
- 315.** Fr. Miklosich - J. Müller, *Acta et diplomata graeca medii aevi*, τόμ. 4, Wien 1890, 303-305· Auzéry, Monastères, 449 σμ. 189· E. Ράγια, *Λάτρος, ένα άγνωστο μοναστικό κέντρο στη δυτική Μικρά Ασία*, Αθήνα 2008, 209-211.
- 316.** Για το θέμα, βλ. C. Mango, The Legend of Leo the Wise, *Zbornik radova Vizantologiskog instituta* 6 (1960), 66-67 [= *Byzantium and its Image*, London, Variorum 1984, αρ. XVII]. Επίσης, Αναγνωστάκης, *Όίνος ό Βυζαντινός*, B2, 109-110. Για τις διαδοχικές ανακτίσεις της Λαμφάκου, το λατινικό πρακτικό της, του 1219, τα αμπελία της, βλ. D. Jacoby, The Venetian Presence in the Latin Empire of Constantinople (1204-1261): the Challenge of Feudalism and the Byzantine Inheritance, *JÖB* 43(1993), 141-201 και ειδικά για τα *πλινθία*, τους αμπελώνες 179-180, 198-199 [= *Byzantium, Latin Romania and the Mediterranean*, Ashgate 2001].
- 317.** Laiou, The Agrarian Economy (ό.π., σμ. 28), 320-321 (έλλ. μτφρ. τόμ. 1, 508-509)· Laiou - Morrisson, *Byzantine Economy*, 171.
- 318.** Θεόδωρος Δούκας Λάσκαρις, *Έπιστολαί*, αρ. 199 (Festa)· Θεόδωρος Σκουταριώτης (Heisenberg, *Georgii Acaropolitae opera*, τόμ. 1), 297· I. Παπαδόπουλος, Ό εν Νίκαια της Βιθυνίας ναός του Άγιου Τρύφωνος, *Έπετηρίς Έταιρείας Βυζαντινών Σπουδών* 22 (1952), 110-113· Janin, *Les églises* (ό.π., σμ. 168), 121· N. G. Wilson, *Scholars of Byzantium*, London 1983, 219· Angold, *A Byzantine Government in Exile*, ό.π., 179· C. Foss, *Nicaea: A Byzantine Capital and Its Praises*, Brookline 1996, 97-120· C. Foss, Pilgrimage in Medieval Asia Minor, *DOP* 56 (2002), 132· U. Peschlow, The Churches of Nicaea / İznik, *İznik Throughout History* (ό.π., σμ. 273), 215-216· J-P. Grélois - Hans Dernschwam, Voyage en Asie Mineure, *Bithynie au Moyen Âge*, 122 σμ. 64· R. Bondoux, Les Villes, *Bithynie au Moyen Âge*, 398.
- 319.** Θεόδωρος Δούκας Λάσκαρις, *Έπιστολαί*, αρ. 217 (Festa).
- 320.** A. Κατελάκη, Εικονογραφία του Αγίου Τρύφωνος, προστάτη της Αμπελίας: Μια ιδιαίτερη περίπτωση σε βυζαντινό ναό της Κρήτης, *Όίνος παλαιός πόσιτος. Το κρητικό κρασί από τα προϊστορικά ως τα νεότερα χρόνια*, Ηράκλειο 2002, 207-216· B. Χρυσανθοπούλου, Ο Άγιος Τρύφων και η παράδοση της αμπελοργίας στη Βυτία, *Όίνον ιστορώ* VI, 99-115· N. I. Σκάγκος, Η αμπελοκαλλιέργεια στη Λακωνία κατά τους βυζαντινούς χρόνους, *Μουεμβάσιος όίνος*, 229-230. Μια ελκυστική υπόθεση βλέπει στο όνομα της σχεδόν αγιοποιημένης γυναίκας του κατακτητή της πόλης της Νικαίας Ορχάν, της Νουλιφέρ, την συνέκεια της λατρείας του Τρύφωνα, όταν νούφαρο - κρινό - νουλιφέρ υπήρξε πάντα το σύμβολο του αγίου της τρυφής και της βλάστησης, Angold, *The City Nicaea* (ό.π., σμ. 273), 49-51.
- 321.** Θεόδωρος Δούκας Λάσκαρις, *Έπιστολαί*, αρ. 107 και 188 (Festa). Για τα κρασιά και τα τυριά τον 12ο και τον 13ο αιώνα με αφορμή το *τυροφόρος*, Αγγελίδη - Αναγνωστάκης, Η βυζαντινή θεώρηση του κύκλου του γάλακτος (ό.π., σμ. 274), 205 και σμ. 44.
- 322.** *Jus Graecoromanum*, τόμ. 1, 659-666 (I και Π. Ζέππος). Βλ. μετάφραση και παρατηρήσεις, Kravari, *Évocations médiévales* (ό.π., σμ. 123), 88-89.
- 323.** H. Delehaye, *Deux typica byzantins de l'époque des Paléologues*, Bruxelles 1921, 132· Cheynet, *L'époque byzantine*, 329· *Byzantine Monastic Foundation Documents*, 1280· Smyrlis, *La fortune des grands monastères* (ό.π., σμ. 22), 62-63.
- 324.** G. Bratianu, *Actes des notaires génois de Péra et de Caffa*, Bucarest 1927, 172. Βλ. και σχόλια στο Mango - Ševčenko, *Some Churches* (ό.π., σμ. 165), 236. Για την κεραμική και την διακίνηση του κρασιού στην Προποντιδα κατά τον 13ο αιώνα, βλ. και N. Günsenin, 13th-Century Wine Carrier, Camalti Burnu, Turkey, *Beneath the Seven Seas: Adventures with the Institute of Nautical Archaeology* (επιμ. έκδ. G. F. Bass), London 2005, 118-123.
- 325.** Θεόδωρος Μετοχίτης, *Νικαεύς*, έκδ. E. Mineva, Ό "Νικαεύς" του Θεοδώρου του Μετοχίτου, *Δίπτυχα* 6 (1994-1995), 317 § 5.
- 326.** I. Ševčenko, Theodore Metochites, the Chora, and the Intellectual Trends of His Time, *The Kariye Djami* (επιμ. έκδ. P. A. Underwood), Princeton 1975, 86-88· J. Featherstone, *Theodore Metochites' Poems to 'Himself'*, Wien 2000, ποίημα 19.215· Αναγνωστάκης, *Όίνος ό Βυζαντινός*, B2, 117-119, 235-236· Αναγνωστάκης, Όταν το κρασί γίνεται πάγος, 221-222· Kislinger, *Graecorum vinum*, 651.
- 327.** Για τις καταστροφές και τις απομειώσεις των δασών από τους Οθωμανούς γύρω από την Νίκαια στα χρόνια της μάχης του Βαρφώς, το 1302, H. Inalcik, *Osman Ghazi's Siege of Nicaea and the Battle of Barpheus, The Ottoman Emirate* (ό.π., σμ. 310), 84, 97. Για τα προβλήματα της σταδιακής κατάκτη-

ος της Βιθυνίας από τους Οθωμανούς και της χρονολόγησής της, I. Beldiceanu-Steinherr, *L'installation des Ottomans, Bithynie au Moyen Âge*, 351-374.

328. Για όλα τα παραπάνω, Γεώργιος Παχυμέρης, *Συγγραφή και Ιστορία*, τόμ. 3, 295-297, τόμ. 4, 701.28, 707.8-9 (Fallier, CFHB): *The Chronicle of Muntaner*, μτφρ. Lady Goodenough, London 1921, κεφ. 223. Για τα ακραία μετεωρολογικά φαινόμενα στον Παχυμέρη, βλ. Τελέλης, *Μετεωρολογικά* (ό.π., σμ. 59), τόμ. 2, 647-653. Για την μείωση του πληθυσμού και την πτώση της αγροτικής παραγωγής στην Μικρά Ασία μετά το 1302, Laiou, *The Agrarian Economy* (ό.π., σμ. 28), 311-321 (ελλ. μτφρ. τόμ. 1, 495-509). Για τις καταστροφές των αμπελώνων από τους Καταλανούς, σύμφωνα με τον Μανουήλ Φιλί, *Αναγνωστάκης, Οίνος ό Βυζαντινός*, Β2, 225, 233. Επίσης, Mango - Ševčenko, *Some Churches* (ό.π., σμ. 165), 267. Για τις επιπτώσεις του κλίματος και των πολέμων στην Βιθυνία, αλλά και τις διαφορετικές εκτιμήσεις του Lefort, B. Geyer, *Physical Factors in the Evolution of the Landscape and Land Use*, *EHB*, 37-45 (ελλ. μτφρ., τόμ. 1, 101-112).

329. Μανουήλ Φιλίς, *Ποιήματα*, τόμ. 1, 435-436 αρ. 235 (Miller): *Αναγνωστάκης, Οίνος ό Βυζαντινός*, Β2, 121, σκόλια 223-225, για τις δυσκολίες στην απόδοση, τις ερμηνείες και την σχετική βιβλιογραφία, χωρίς να γίνεται ακόμη ταύτιση με τον Νίφωνα.

330. Πηγές και βιβλιογραφία για τις ταβέρνες και τις αναφορές του πατριάρχη Αθανασίου, *Αναγνωστάκης, Οίνος ό Βυζαντινός*, Β2, 230-231.

331. Morrisson - Cheynet, *Prices and Wages* (ό.π., σμ. 216), 834-836 (ελλ. μτφρ., τόμ. 2, 644-646).

332. Μανουήλ Φιλίς, *Ποιήματα*, τόμ. 1, 130 αρ. 256, τόμ. 2, 229-231 αρ. 53, 55 (Miller).

333. Νικηφόρος Γρηγοράς, *Ρωμαϊκή Ιστορία*, τόμ. 1, 260-261 (Bekker - Schopen, CSHB).

334. Μανουήλ Φιλίς, *Ποιήματα*, τόμ. 2, 100 αρ. 56 στχ. 37 και 50 (Miller).

335. Μιχαήλ Γαβρός, *Επιστολαί*, αρ. 173, 295 (Fatouros). Βλ. και σκόλιο, H. Hunger, *Βυζαντινή λογοτεχνία. Ή λόγια κοσμική γραμματεία τών Βυζαντινών*, τόμ. 1 (ελλ. μτφρ. Λ. Γ. Μπενάκης κ.ά.), Αθήνα 1987, 347. Επίσης, *Αναγνωστάκης, Οίνος ό Βυζαντινός*, Β2, 129-130.

336. H. Hunger - O. Kresten, *Das Register des Patriarchats von Konstantinopel, Edition und Übersetzung der Urkunden aus den Jahren 1315-1331*, τόμ. 1 (CFHB), αρ. 9. Βλ. για το Πελοδάρτιον, L. Robert, *Villes d'Asie Mineure*, Paris 1962, 190, 198. Mango, *The Monastery of St. Abercius* (ό.π., σμ. 168), 169 σμ. 2. M.-Fr. Auzery κ.ά., *Campagne de prospection 2006 de la mission Marmara, Anatolia Antiqua 15* (2007), 350. Για τα αμπελόσκατα μισοθώρα αμπελώνων, M. Kaplan, *Quelques remarques sur les contrats de bail pour les vignes du monastère de Vatopedi, Βοζάντινο: Κράτος και Κοινωνία* (ό.π., σμ. 27), 283-295. Smyrli, *La fortune des grands monastères* (ό.π., σμ. 22), 184-186.

337. Νικήτας Χωνιάτης, *Ιστορία*, 737 (CSHB), 558.36 (CFHB): *Αναγνωστάκης, Οίνος ό Βυζαντινός*, Β2, 224-225.

338. Ιωάννης Χούμνος, *Επιστολαί*, 216 (Boissonade, *Anecdota nova*): *Αναγνωστάκης, Ονομάτων επίσκεψη*, 112-113, 131.

339. Francesco Balducci Pegolotti, *La pratica della mercatura* (έκδ. A. Evans), Cambridge (Mass.) 1936, 24. M. Balard, *Péra au XIVe siècle. Documents notariés des archives de Gènes, στο Les Italiens à Byzance. Éditions et présentations des documents* (επιμ. έκδ. M. Balard κ.ά.), Paris 1987, 25, αρ. 35 και 37. Lefort, *Tableau de la Bithynie au XIIIe siècle* (ό.π., σμ. 313), 294. Βλ. και σκόλια Μ. Γερολυμάτου, *Εισαγωγές οίνου στην Κωνσταντινούπολη από τα μέσα του 14ου μέχρι τα μέσα του 15ου αιώνα, Μονεμβάσιος οίνος*, 54-56. *Αναγνωστάκης, Ονομάτων επίσκεψη*, 133-135 (Επιμετρο: Χρονολόγιο Μονεμβάσιου οίνου - malvasia).

340. Lefort, *Les communications* (ό.π., σμ. 165), 210. Matschke, *Commerce* (ό.π., σμ. 311), 783-784 (ελλ. μτφρ., τόμ. 2, 579).

341. A. E. Laiou, *Un notaire vénitien à Constantinople: Antonio Bresciano et le commerce international en 1350, στο Les Italiens à Byzance*, ό.π., 122 αρ. 21. M. Balard, *La Romanie génoise (XIIe-début du XVe siècle)*, τόμ. 1, Roma - Genova 1978, 460-461, 842-843. M. Gerolymatou, *Le commerce VIIe-XVe siècle, Bithynie au Moyen Âge*, 491-492. *Αναγνωστάκης, Ονομάτων επίσκεψη*, 113 σμ. 76, 143 (Επιμετρο: Χρονολόγιο Μονεμβάσιου οίνου - malvasia): *Γερολυμάτου, Εισαγωγές οίνου*, ό.π., 55-56.

342. M. Balard, *À propos de la bataille du Bosphore, TM 4* (1970), 457.

343. Morrisson - Cheynet, *Prices and Wages* (ό.π., σμ. 216), 834, 836 (ελλ. μτφρ., τόμ. 2, 645-646).

344. N. Iorga, *Notes et extraits pour servir à l'histoire des croisades au XVe siècle, Revue de l'Orient Latin 4* (1896), 39 [= *Notes et extraits...*, τόμ. 1, Paris 1899, 15]. Mango - Ševčenko, *Some Churches* (ό.π., σμ. 165), 236. Balard, *La Romanie génoise*, ό.π., 460-461, 842-843. Kl.-P. Matschke, *Cretan Malmsey and the Fall of Constantinople in 1453, Η άλωση της Κωνσταντινούπολης και η μετάβαση από τους μεσαιωνικούς στους νεότερους χρόνους* (επιμ. έκδ. Τ. Κιουσοπούλου), Ηράκλειο 2005, 121-122.

345. E. Kislinger, *Die zweite Privilegurkunde für die Pegai-Monemvasioten - eine Fälschung?*, *JÖB 53* (2003), 205-227 και κείμενο 225-227.

346. *Αναγνωστάκης, Κουκούβια και τριγέρον οίνος* (ό.π., σμ. 18), 84-104.

347. Ibn Battuta, Rihla, *The Travels of Ibn Battuta* (μτφρ. H.A.R. Gibb), τόμ. 2, London 1956, 453. Ibn Battuta, *Voyages d'Ibn Battuta* (επιμ. έκδ. S. Yerasimos), Paris 1982. Βλ. και *Αναγνωστάκης, Οίνος ό Βυζαντινός*, Β2, 224. *Αναγνωστάκης, Κουκούβια και τριγέρον οίνος*, ό.π., 103 σμ. 92. Dalongeville

- Geyer - Lefort, *Les niveaux* (ό.π., σμ. 219), 92 [= *Société rurale*, 391]. Για την Νίκαια στον περηνγητή, H. Lowry, Ottoman İznik (Nicaea): Through the Eyes of Travellers and as Recorded in Administrative Documents, 1331-1923, *İznik Throughout History* (ό.π., σμ. 273), 136 [= *Defterology Revisited Studies on 15th & 16th Century Ottoman Society*, Istanbul 2008, 111].
- 348.** *Γεωπονικά*, V 17, 5.
- 349.** Αναγνωστάκης, *Κουκούβι και τριγέρων όννος*, ό.π., 98-104. Για τις ποικιλίες σταφυλιών και γενικά την αμπελοουργία των Ρωμιών κατά τον 19ο και τις αρχές του 20ου αιώνα στην περιοχή της Καλλίπολης και της Βιθυνίας, μάλιστα στην περιοχή Κουζίκου, Αράτκης και για την εγκατάσταση των προσφύγων στην Καλαμαριά και Χαλκιδική, Ε. Κοντονιόργη, Στοιχεία από την αμπελοοικονομική εμπειρία των προσφύγων που εγκαταστάθηκαν σε οικισμούς των περιοχών Καραμπουρνού και Καλαμαριά, *Όννον Ιστορά* III, 193-212.
- 350.** U. Dorini- T. Bertelé, *Il libro dei conti di Giacomo Badoer*, Roma 1956, 86-87· K. Fleet, *European and Islamic Trade in the Early Ottoman Empire. The Merchants of Genoa and Turkey*, New York 1999, 75· J. Lefort, Badoer et la Bithynie, *TM* 14 (2002), 375-376.
- 351.** Αναγνωστάκης, *Όννος ό Βοζαντινός*, B2, 240-241, 246-249.
- 352.** H. Eideneier, *Krasopateras: Kritische Ausgabe der Versionen des 16-18. Jahrhunderts*, Köln 1988, παραλλαγή S, στ. 81-82, 92-93, παραλλαγή I στ. 175. Βλ. και Αναγνωστάκης, *Όννος ό Βοζαντινός*, B2, 164-172, 246-248.
- 353.** Ö. Barkan - E. Meriçli, *Hüdâvendîgâr Livâsi Tahrir Defterleri*, Ankara 1988. Βλ. και Lefort, *Rural Economy*, 259 (ελλ. μτφρ., τόμ. 1, 417) [= *Société rurale*, 418]. Για την πόλη της Νίκαιας, H. Lowry, Ottoman İznik (Nicaea): Through the Eyes of Travelers and as Recorded in Administrative Documents, 1331-1923, *İznik Throughout History* (ό.π., σμ. 273), 135-174.
- 354.** I. Beldiceanu-Steinherr, La population non-musulmane de Bithynie (ό.π., σμ. 310), 12-13· H. İnalcık, A Case Study of the Village Microeconomy: Villages in the Bursa Sancak, 1520-1593, στο H. İnalcık, *The Middle East and the Balkans under the Ottoman Empire. Essays on Economy and Society*, Bloomington 1993, 161-176· Kl.-P. Matsche, Research Problems Concerning the Transition to Tourkokratia: the Byzantine Standpoint, *The Ottomans and the Balkans: A Discussion of Historiography* (επιμ. έκδ. F. Adanır - S. Faroqli), Leiden 2002, 86. Βλ. τις ερμηνείες για τα χωριά Çeşniğir και Kırnikir (= πριμικήριος;) και για τον εφοδιασμό της σουλτανικής τράπεζας με προϊόντα της περιοχής, M.-Fr. Auzéry κ.ά., *Campagne de prospection 2007 de la mission Marmara, Anatolia Antiqua* 16 (2008), 438. Τελικά, η περιοχή ήδη από τα βυζαντινά χρόνια, ακόμη και με την αμφίβολη ανάγνωση της σφραγίδας των *άγιων ένεμάτων Κίου*, συσχετίζεται, όχι χωρίς βάση, με τα βασιλικά τραπέζια, *Catalogue of Byzantine Seals at Dumbarton Oaks and in the Fogg Museum of Art* (Nesbitt - Οικονομίδες), τόμ. 3, αρ. 79.1.
- 355.** Για παράδειγμα, τα χωριά Söğüt και Hamsa beg, βλ. Beldiceanu-Steinherr, La population non-musulmane, ό.π., 12-13 και κάρτες 22.
- 356.** Hans Dernschwan, *Tagebuch einer Reise nach Konstantinopel und Kleinasien (1553/55)* (έκδ. Fr. Babinger), Leipzig 1923. Βλ. με σχετική βιβλιογραφία, I. Vingaroulou, *Le monde grec vu par les voyageurs XVI s.*, Athènes 2004, 62-63, 144-145, την οποία ευχαριστώ θερμά που μου προμήθευσε τον σχετικό φάκελο με την πρώτη έκδοση και τα σχέδια του περηνγητή.
- 357.** Την περιγραφή της Βιθυνίας από τον Ντέρνσβαμ μεταφράζει ο J.-P. Grélois, Hans Dernschwan, *Voyage en Asie Mineure (1555), Bithynie au Moyen Âge*, 113-138.
- 358.** Dernschwan, *Tagebuch*, 151-152. Το αναφερόμενο από τον περηνγητή ελληνικό χωριό ψαρδών ταυτίζεται με το Παντείχιον ο Grélois, Hans Dernschwan, ό.π., 114 σμ. 13. Στον ίδιο οφείλεται και η ταύτιση με τα Πριγκηπόνησια.
- 359.** Dernschwan, *Tagebuch*, ό.π., 152-153. Ταυτίσεις, Grélois, Hans Dernschwan, ό.π., 116-117.
- 360.** Dernschwan, *Tagebuch*, ό.π., 154-160 και ειδικά τα σχετικά με το κρασί 160. Τριάντα Έλληνες με μια εκκλησία, μάλλον της Κοιμίσσεως, και κατασκευαστές αγγείων πότου αναφέρει λίγα χρόνια αργότερα, το 1568, ο περηνγητής Ludwig von Rauter, βλ. H. Lowry, Ottoman İznik (Nicaea), ό.π., 149 και για την περιγραφή του Ντέρνσβαμ, 154-155.
- 361.** Dernschwan, *Tagebuch*, ό.π., 161.
- 362.** Βλ. αναφορά στον Ντέρνσβαμ και διαπιστώσεις για τουρκικά δάνεια ελληνικών αμπελοοικονομικών όρων, S. Vryonis, *The Decline of Medieval Hellenism in Asia Minor and the Process of Islamization from the Eleventh through the Fifteenth Century*, Berkeley - Los Angeles - London 1971, 483. Για τις βυζαντινοσθωμανικές αμπελοοικονομικές επαφές, Αναγνωστάκης, *Όννος ό Βοζαντινός*, B2, 240-242, 246-249. Βλ. επίσης, Ε. Μπαλιτά, Το κρασί στους οθωμανικούς χρόνους, *Όννος: πολιτισμός και κοινωνία* (ΕΙΕ - *Όννον Ιστορά*, στην σειρά Επισημής Κοινωνία, Αθήνα 2006), 85-105.
- 363.** Dernschwan, *Tagebuch*, ό.π., 161-163 και επανάληψη του ίδιου σχεδίου 178 και 206. Ταυτίσεις, Grélois, Hans Dernschwan, ό.π., 176-177.
- 364.** Dernschwan, *Tagebuch*, ό.π., 163-164. Η υπόθεση για τον μελίτιμ, Grélois, Hans Dernschwan, ό.π., 126-127 σμ. 91.
- 365.** Dernschwan, *Tagebuch*, ό.π., 164-167.
- 366.** Dernschwan, *Tagebuch*, ό.π., 169-170.
- 367.** Dernschwan, *Tagebuch*, ό.π., 171, 172, 177, 180, 185, 191, 194, 196, 213, 222, 224.
- 368.** Dernschwan, *Tagebuch*, ό.π., 191 και 232. Βέβαια στην αφήγησή του οδεύοντας προς την Αμάσεια αναφέρειται κάποιες φορές κρασί από τα χωριά των Ελλήνων, 196, 213-214.

- 369.** Dernschwam, *Tagebuch*, ό.π., 232-234.
- 370.** Dernschwam, *Tagebuch*, ό.π., 235-237.
- 371.** Grélois, Hans Dernschwam, ό.π., 134-135. Επίσης, για τον ναό, χωρίς αναφορά στον Ντέρνσβαμ, U. Peschlow, *The Churches of Nicaea/Iznik, Iznik Throughout History* (ό.π., σμ. 273), 203-205.
- 372.** Dernschwam, *Tagebuch*, ό.π., 135 και σκόλια, Grélois, Hans Dernschwam, ό.π., 135.
- 373.** S. Vryonis, *The Byzantine Legacy and Ottoman Forms*, *DOP* 23 (1969-1970), 251-308.
- 374.** Την ερμηνεία του Ντέρνσβαμ επαναλαμβάνει ο Vryonis, *The Decline*, ό.π., 483 σμ. 146. Για τα διάφορα άλλα αμπελοοικονομικά του Ντέρνσβαμ, για την ποικιλία των σταφυλιών και των κρασιών στην Κωνσταντινούπολη, την χρήση του ταπράκ και της κουφουζιλιάς, βλ. την παρέκβαση στην περιγραφή της Πόλης, Dernschwam, *Tagebuch*, ό.π., 101-103 Vingoroulou, *Le monde grec*, ό.π., 144-145.
- 375.** J. Georgirenes, *A Description of the Present State of Samos, Nicaria, Patmos, and Mount Athos*, London 1678, 62: *The Nicarians are the only Islanders of all the Archipelago, that neither keep wine to sell, nor lay it up in wooden vessels, but in long jars, covered all over in the ground. When they have a mind to tap it, they make a bung-hole in the top and draw it out with canes. Βλ. και "Άμπελος ή έν Ίκάρω. Μια συλλογή στοιχείων για το κρασί της Ικαρίας από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα / The Wine which is in Icaria. On the Wine of Icaria from Antiquity to the Present Day*, Ονονοσία Ν. Αριανές, Ικαρία 2004, 32-37, 56-59. Επίσης, βλ. Χρ. Μπουλόνης, *Ιδιότυποι λαξευτοί ληνοί στη Λήμνο, Αμπελοοικονομική Ιστορία*, 421-448 και μάλιστα 428.
- 376.** Η. Αναγνωστάκης - Τίτος Παπαμαστοράκης, «Και ραπανάκια για την όρεξη» *Περί τραπεζών, ραφανίδων και σίνου, Σύμμεκτα* 16 (2003-2004), 283-314 και στα αγγλικά, ...and Radishes for Appetizers. *On Banquets, Radishes and Wine, Βυζαντινών διατροφών και μαγειρείων* (ό.π., σμ. 20), 147-174.
- 377.** H. W. Lowry, *Ottoman Bursa in Travel Accounts*, Bloomington, 2003, 26-28.
- 378.** Νικηφόρος Γρηγοράς, *Βίος Μικαήλ Συγκέλλου*, έκδ. T. Schmitt, Kahrie-dzhani, *Izvestija nuskogo arheologicheskogo instituta v Konstantinopole* 11 (1906), 273.29-30.
- 379.** Από την πρόσφατη εργογραφία της N. Günsenin, γνωστής για την έρευνά της στην κεραμική, τα κρασιά του Γάνου και της Προποντιδίας, παραθέτουμε: *Medieval Trade in the Sea of Marmara: the Evidence of Shipwrecks, Travel in the Byzantine World: Papers from the Thirty-fourth Spring Symposium of Byzantine Studies*, Birmingham, April 2000 (εμπ. έκδ. R. J. Macrides), Aldershot 2002, 125-135-Günsenin, 13th-Century Wine Carrier, Camalti Burnu (ό.π., σμ. 324), 118-123. Βλ. επίσης Β. Yildirim - M.-H Gates, *Archaeology in Turkey, 2004-2005*, *American Journal of Archaeology* 111 (2007), 338.
- 380.** Για τις έρευνες εντοπισμού και ταυτοποίησης μόνον και οικισμών στην Βιθυνία, Mango - Ševcenko, *Some Churches* (ό.π., σμ. 165), 235-277. Από την πρόσφατη έρευνα, M.-Fr. Auzéry, *Campagne de prospection 2005 de la mission monastères byzantins de la côte sud de la Marmara, Anatolia Antiqua* 14 (2006), 369-398. M.-Fr. Auzéry κ.ά., *Campagne de prospection 2006 de la mission Marmara, Anatolia Antiqua* 15 (2007), 335-369. M.-Fr. Auzéry κ.ά., *Campagne de prospection 2007 de la mission Marmara, Anatolia Antiqua* 16 (2008), 413-442. Η υπό έκδοση έρευνα στην περιοχή θα συμπληρώσει πολλά κενά, Belke (ό.π. σμ. 100).
- 381.** A. Pralong, *Matériel archéologique errant, Bithynie au Moyen Age*, ό.π., 225-286.
- 382.** Auzéry κ.ά., *Campagne de prospection 2006*, ό.π., 337 (fig. 2), 348-349 (fig. 13).
- 383.** Pralong, *Matériel archéologique errant*, ό.π., 226-229. R. Frankel, *Presses for Oil and Wine in the Southern Levant in the Byzantine period*, *DOP* 51 (1997), 73-84. Βλ. και μια σύνομη επισκόπηση τυπολογίας και έρευνας για τα πρωτοβυζαντινά πιεστήρια, C. Morrisson - J.-P. Sodini, *The Sixth-Century Economy*, *EHB*, 197-198 (= ελλ. μφρ. τόμ. 1, 322-323).
- 384.** K. Ahmet, *A Middle Byzantine Olive Press Room at Aphrodisias, Anatolian Studies* 51 (2001), 159-167. C. S. Lightfoot, *Amorium Reports II. Research Papers and Technical Reports*, Oxford 2003, 73-76. P. Arthur, *Byzantine and Turkish Hierapolis (Pamukkale). An Archaeological Guide*, Istanbul 2006, 134-136. C. S. Lightfoot, *Trade and Industry in Byzantine Anatolia: The Evidence from Amorium*, *DOP* 61 (2007), 269-286. Βλ. και για τους ληνοούς στην Κιλικία, G. Varinlioglu, *Living in a Marginal Environment: Rural Habitat and Landscape in Southeastern Isauria*, *DOP* 61 (2007), 287-317 και μάλιστα 305 κ.ε.
- 385.** Για ληνοούς και πιεστήρια στο Βυζάντιο και για το πρόβλημα της απουσίας συγκεκριμένων μαρτυριών για πιεστήρια στα μεσοβυζαντινά χρόνια, Η. Αναγνωστάκης, *Περί θλίψεων και εκθλίψεων, Οίνων Ιστορώ* IV, 77-167 και συζήτηση 330-331, 342-343.
- 386.** Βλ. το Γλωσσάριο στο Αναγνωστάκης, *Περί θλίψεων και εκθλίψεων*, ό.π., 99-164, τις λέξεις *βάδι(δ)ης*, *γαλεάγρα*, *στέμφυλον*, *στεμφυλογρείον*, *τοπίον*, *πιεστήριον*.
- 387.** *Οίνων Ιστορώ* IV, συζήτηση 330-331, 342-343. Βλ. επίσης Kaplan, *Viticulture byzantine*, 209-210.
- 388.** Αναγνωστάκης, *Περί θλίψεων και εκθλίψεων*, ό.π., 93-98.
- 389.** *Βίος Ευστρατίου* (ό.π., σμ. 168), 381 § 19. Auzéry, *Monastères*, 456 σμ. 262. Για το ξύλον ως μοχλόν πιεστήριου, βλ. Γλωσσάριο στο Αναγνωστάκης, *Περί θλίψεων και εκθλίψεων*, ό.π., 99-164, τις λέξεις *βάδι(δ)ης*, *ξύλον*, *όργανον*.
- 390.** *Βίος Ευστρατίου*, ό.π., 381-382 § 20, 386 § 27.
- 391.** Βλ. μελέτες και σχετική βιβλιογραφία στο *Οίνων Ιστορώ* III.

Προέλευση εικόνων

Οι ολοσέλιδες και κάποιες εντός κειμένου εικόνες (σελ. 9, 18, 31, 38, 99, 104, 105) δεν αριθμούνται και δεν συνοδεύονται από λεζάντες, τα δε στοιχεία και η προέλευσή τους δίνονται παρακάτω με ένδειξη σελίδας και στήλης. Οι εικόνες, στις οποίες δεν δηλώνεται προέλευση, προέρχονται από τα φωτογραφικά αρχεία των Ηλία Αναγνωστάκη, Μιχάλη Κάππα, Ανδρομάχης Κατσελάκη, Τίτου Παπαμαστοράκη, από το Διαδίκτυο και το *Οίνον ιστοριά*.

Σελ. 6. *ΟΙ ΠΡΩΤΟΙ ΟΙΝΟΝ ΠΙΟΝΤΕΣ*. Λεπτομέρεια ψηφιδωτού από την Οικία του Διονύσου (τέλη 3ου αι. μ.Χ.), Πάφος, Κύπρος. Προέλευση: J.-P. Brun κ.ά., *Le Vin, Nectar des Dieux Génie des hommes*, Infolio éditions 2004, 272 αρ. 300.

Σελ. 9. Κριάρι και αιγοπρόβατα κατατρόφουν κτήμα και αναδενδράδα. Ανάγλυφα άμβωνα (6ος αι. μ.Χ.). Προέλευση: (Κατάλογος) *Rom und Byzanz. Schatzkammerstücke aus bayerischen Sammlungen*, München 1998, 20.

Σελ. 10. Ο Γάμος στην Κανά. Λεπτομέρεια εντοίκιου ψηφιδωτού (αρχές 14ου αι.), μονή της Χώρας, Κωνσταντινούπολη. Προέλευση: Νανά Χατζηδάκη, *Βυζαντινά ψηφιδωτά*, Εκδοτική Αθηνών, Αθήνα 1994, αρ. 204.

Εικ. 1. Λεπτομέρεια σαρκοφάγου (4ος αι. μ. Χ.), Μουσείο de la Civiltà Romana, Ρώμη. Προέλευση: *Aurea Roma. Dalla città pagana alla città cristiana*, Roma 2000, 606.

Εικ. 2. α) Γεωργοί με *λισγάριον* σε αμπελώνα. Λεπτομέρεια μικρογραφίας Paris. gr. 74, φ. 39β (11ος αι.), Εθνική Βιβλιοθήκη, Παρίσι. Προέλευση: Γ. Γαλάβαρης, *Ζωγραφική βυζαντινών χειρογράφων*, Εκδοτική Αθηνών, Αθήνα 1995, 86 αρ. 67.

β) Σιδερένιο λισγάριον (12ος-13ος αι.), Ακραίφνιο Βοιωτίας. Προέλευση: *Καθημερινή Ζωή στο Βυζάντιο* (Κατάλογος Έκθεσης, Θεσσαλονίκη Λευκός Πύργος Οκτ. 2001-Ιανουαρ. 2002, επιμ. έκδ. Δ. Παπανικόλα-Μπακιρτζή), Αθήνα 2002, 128 αρ. 131.

Εικ. 3. Άνθος με πιστήριο. Λεπτομέρεια ψηφιδωτού δαπέδου (τέλη 6ου αι.), από τον Άγιο Χριστόφορο Καμπ Χιράμ Λιβάνου, Μουσείο Λούβρου. Προέλευση: Brun κ.ά., *Le Vin*, ό.π., 241 αρ. 259.

Εικ. 4. Γαία ή Μαινάδα. Ψηφιδωτό δάπεδο (2ος μ.Χ. αι.) από τις σωστικές ανασκαφές στο Ζεύμα (1998), παράσταση γνωστή και ως Γυφτοπούλα. Μουσείο Γκαζιαντέπ, Τουρκία.

Εικ. 5. Η μέθη του Νάε. Λεπτομέρεια εντοίκιου ψηφιδωτού (13ου αι.), Άγιος Μάρκος, Βενετία. Προέλευση: Otto Demus, *The Mosaic Decoration of San Marco Venice*, The University of Chicago Press 1988, αρ. 46.

Εικ. 6. Το λουτρό του νεογέννητου Διονύσου. Ψηφιδωτό δαπέδου από την Οικία του Αιώνας (4ος αι. μ.Χ.), Πάφος, Κύπρος.

Εικ. 7. Κρατήρας (πιθανώς φωτιστικό) Αντιοχείας (6ος αι.), Μητροπολιτικό Μουσείο Τέχνης, Νέα Υόρκη. Προέλευση: *Antioch, The Lost Ancient City* (επιμ. Christine Kondoleon), Princeton University Press, 2001, 215 αρ. 104.

Εικ. 8. Τρύγος και ληνοβάτες. Λεπτομέρεια εντοίκιου ψηφιδωτού (4ος αι.), Μουσείο Αγίας Κωνσταντίας (Santa Costanza), Ρώμη. Προέλευση: Brun κ.ά., *Le Vin*, ό.π., 317 αρ. 349.

Εικ. 9. Ο Διόνυσος με την Ακμή δωρίζει σταφύλι στον Ικάριο. Ψηφιδωτό δάπεδο από την Οικία του Διονύσου (τέλη 3ου αι. μ.Χ.), Πάφος, Κύπρος.

Εικ. 10. Διάφοροι μεσοβυζαντινοί, εμπορικοί αμφορείς (μαγαρικά). Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού, Θεσσαλονίκη. Προέλευση: *Καθημερινή Ζωή στο Βυζάντιο*, ό.π., 145.

- Εικ. 11. Ομοίωμα καρβιού με αμφορείς. Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού, Θεσσαλονίκη. Προέλευση: *Βυζαντινών διατροφών και μαγειρείων, Πρακτικά ημερίδας "Περί διατροφής στο Βυζάντιο"* (επιμ. Δήμητρα Μπακιρτζή), Αθήνα 2005, 55.
Σελ. 18. Η μέθη του Διουδούου. Λεπτομέρεια ψηφιδωτού δαπέδου (4ος αι.), Αντιόχεια, Τουρκία. Προέλευση: Fatih Cimok, *Antioch Mosaics*, Istanbul 1999, 63.
- Εικ. 12. α) Μαγαρικό (β' μισό 11ου αι.) με εμπίεστο κυκλικό σφράγισμα από το δυτικό υπερώο της Αγίας Σοφίας Θεσσαλονίκης. Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού, Θεσσαλονίκη. Προέλευση: *Καθημερινή Ζωή στο Βυζάντιο*, ό.π. 147 αρ. 159α.
β) Μαγαρικό (β' μισό 11ου αι.), με επιγραφή μελανού χρώματος στον λαϊμό από το δυτικό υπερώο της Αγίας Σοφίας Θεσσαλονίκης. Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού, Θεσσαλονίκη. Προέλευση: *Καθημερινή Ζωή στο Βυζάντιο*, 146 αρ. 157γ αλλά λήμμα 157α.
γ) Μετάλλινες και πήλινες σφραγίδες αμφορέων (10ος-11ος αι.), από την περιοχή της Μαρώνας και Πόρτο-Λάγος. Προέλευση: *Καθημερινή Ζωή στο Βυζάντιο*, ό.π., 83 αρ. 38-40.
- Εικ. 13. Ο οικοδεσπότης, οι γεωργοί και ο αμπελών. Paris. gr. 74, φ. 39β (11ος αι.), Εθνική Βιβλιοθήκη, Παρίσι. Προέλευση: Γ. Γαλάβαρης, *Ζωγραφική βυζαντινών χειρογράφων*, ό.π., 86 αρ. 67.
- Εικ. 14. Ο Άγιος Γεώργιος απελευθερώνει τον αιχμάλωτο οικόνοχο του εμίρη της Κρήτης. Εικόνα σταυροφορικής τέχνης 13ου αιώνα. Βρετανικό Μουσείο, Λονδίνο. Προέλευση: *The Glory of Byzantium* (Κατάλογος έκθεσης), New York 1997, 395.
Σελ. 23. Χριστός η Άμπελος. Έργο Λ. Μόσχου (;) (β' μισό 17ου αι.), Μουσείο Μπενάκη.
Σελ. 24. Τρύγος και μέθη του Νάε. Λεπτομέρεια ψηφιδωτού (1140), Καπέλα Παλατίνα, Παλέρμο, Σικελία. Προέλευση: G. Schiò, *Cappella Palatina*, Palermo 1992, 66.
- Εικ. 15. Γέροντας πίνει κρασί από αμφορέα. Λεπτομέρεια ψηφιδωτού δαπέδου (μέσα 6ου αι.) από βασιλική στη Πέτρα, Ιορδανία.
- Εικ. 16. Οι 40 Μάρτυρες στην παγωμένη λίμνη της Σεβάστειας (10ος αι.). Μουσείο Ερμιτάζ. Προέλευση: *Μουσείο Ερμιτάζ της Αγίας Πετρούπολης. Οι ελληνικοί θησαυροί / The Hermitage Museum of St Petersburg. The Greek Treasures*, Εκδόσεις Έφεσος, Αθήνα 2004, 274.
- Εικ. 17. Οινώνας με πίστους κομμένους στη γη. Αγροικία Πιζανέλλα στο Μπιοσκορέλε Ιταλίας (1ος αι. π.Χ.). Προέλευση παλαιάς φωτογραφίας: *Istituto Archeologico Germanico της Ρώμης*, στο J.-P. Brun, *Archéologie du vin et de l'huile dans l'Empire romain*, Paris 2004, 15.
- Εικ. 18. Ικαρία. Νεότερα πιθήρια (βουτιές) κομμένα στη γη, σφραγισμένα με πηλό και καλυμμένα με πλάκες. Προέλευση: *Άμπελος ή έν Ίκάρω. Μια συλλογή στοιχείων για το κρασί της Ικαρίας από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα / The Wine which is in Icaria. On the Wine of Icaria from Antiquity to the Present Day*, Οινόποια Ν. Αφιανές, Ικαρία 2004, 34.
- Εικ. 19. Τρύγος. Λεπτομέρεια ψηφιδωτού δαπέδου (του 557) από τον ναό των Αγίων Μαρτύρων Λωι και Προκοπίου στο όρος Νέμπο, Ιορδανία.
Σελ. 31. Χ(Ε)Ι ΜΩΝ. Λεπτομέρεια ψηφιδωτού δαπέδου (6ος αι.), Άργος. Αρχαιολογικό Μουσείο Άργους.
- Εικ. 20. Ποτήρι με κόκκινο κρασί. Λεπτομέρεια ψηφιδωτού δαπέδου βασιλικής από την βυζαντινή Χερσόνα, Σεβαστούπολη Ουκρανίας.
- Εικ. 21. Γυάλινη οινόκοχη και μυροδοχεία (4ος αι.), Θεσσαλονίκη. Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού, Θεσσαλονίκη. Προέλευση: *Καθημερινή Ζωή στο Βυζάντιο*, ό.π., 224 αρ. 259.
- Εικ. 22. Χάλκινη οινόκοχη (β' μισό 6ου αι.), Σπέτσες. Μουσείο Σπετιών. Προέλευση: *Καθημερινή Ζωή στο Βυζάντιο*, 149 αρ. 161β.
- Εικ. 23. Χάλκινη οινόκοχη (6ος αι.), Αμαθούντα Κύπρου. Μεσαιωνικό Μουσείο Λευκωσίας. Προέλευση: *Καθημερινή Ζωή στο Βυζάντιο*, 308 αρ. 334.
- Εικ. 24. Προσωποποίηση μνός Φεβρουαρίου. Κώδ. 1199, φ. 134β (Τραπεζούντα 1346), μονή Βατοπεδίου, Άγιον Όρος. Προέλευση: *Οι Θησαυροί του Αγίου Όρους, Εικονογραφημένα Χειρόγραφα*, τόμ. 4, Εκδοτικά Αθηνών, Αθήνα 1991, 166 αρ. 318.
- Εικ. 25. Χειμώνας στην Ικαρία ή όταν τα χιόνια κατεβαίνουν στους αμπελώνες του Αιγαίου. Προέλευση: *Άμπελος ή έν Ίκάρω*, ό.π., 74.
Σελ. 36. Ψηφιδωτό δάπεδο (τέλη του 6ου αι.), Άγιος Χριστόφορος Καμψ Χιράμ Λιβάνου. Μουσείο Λούβρου. Προέλευση: O. Binst, *Le Levant. Histoire et archéologie du Proche-Orient*, Cologne 2000, 234.
Σελ. 38. Σταφύλι. Λεπτομέρεια ψηφιδωτού οικίας (2ος μ.Χ. αι.), Θύσδρος, Μουσείο Μπαρντό, Τυνησία. Προέλευση: M'hamed Hassine Fantar κ.ά., *La mosaïque en Tunisie*, Paris 1994, 111.

Προέλευση εικόνων

- Εικ. 26. Σκάμιο κρεβατινών και κλάδεμα κλημάτων. Από ψηφιδωτό δάπεδο οικίας (τέλη 3ου αι. μ.Χ.), Καισάρεια (Cherchel) Αλγερία. Μουσείο Cherchel.
- Εικ. 27. Αναεδενδράδα. Λεπτομέρεια ψηφιδωτού δαπέδου βασιλικής (6ος αι.), Ουμ αλ Τζαμάλ Ιορδανίας.
- Εικ. 28. Οικοκόμι με αμφορείς που φέρουν ελληνικές επιγραφές *ZHCHS, PIE*. Ψηφιδωτό του 3ου μ.Χ. αι. Μουσείο Μπαρντό, Τυνησία. Προέλευση: Fantar κ.ά., *La mosaïque en Tunisie*, ό.π., 214.
- Εικ. 29. Σειληνός με Μαινάδα. Αργυρεπίχρυσο πιάτο από Κωνσταντινούπολη (613-630). Μουσείο Ερμιτάζ. Προέλευση: *Μουσείο Ερμιτάζ της Αγίας Πετρούπολης*, ό.π., 291.
- Εικ. 30. Χάρτης της βυζαντινής Βιθυνίας με τις αναφερόμενες στην παρούσα μελέτη σημαντικότερες πόλεις, μονές και θέσεις αμπελοοικονομικού ενδιαφέροντος.
- Εικ. 31. Ερείπια της μονής του Μεγάλου Αγρού Βιθυνίας.
- Εικ. 32. Προσωποποίηση μηνός Δεκεμβρίου. Κώδ. 1199, φ. 89β (Τραπεζούττα 1346), μονή Βατοπεδίου. Προέλευση: *Οι Θεσσαυροί του Αγίου Όρους, Εικονογραφημένα Χειρόγραφα*, τόμ. 4, Εκδοτική Αθηνών, Αθήνα 1991, 166 αρ. 316.
- Εικ. 33. Αμπελώνας με σταφύλια, το σκοτωμένο λιοντάρι από τον Σαμψών και συναγωγή μελισσών. Λεπτομέρειες μικρογραφίας κώδ. 602, φ. 437β-438β (13ος αι.), μονή Βατοπεδίου. Προέλευση: *Οι Θεσσαυροί του Αγίου Όρους, Εικονογραφημένα Χειρόγραφα*, τόμ. 4, Εκδοτική Αθηνών, Αθήνα 1991, 100, εικ. 171-172.
- Εικ. 34. Νάος αγ. Ιωάννη Θεολόγου (αρχική φάση 8ος-9ος αι.). Μονή Πελεκητής δυτικά της Τρίγλειας, Βιθυνία.
- Εικ. 35. Ο Γάμος στην Κανά. Λεπτομέρεια τοικογραφίας του 1310-1320 από τον Άγιο Νικόλαο Ορφανό, Θεσσαλονίκη. Προέλευση: *Άγιος Νικόλαος Ορφανός, Οι τοικογραφίες* (επιμ. Χ. Μπακιτζής, Β. Τσώνης), Αθήνα - Θεσσαλονίκη 2003, 60-61.
- Εικ. 36. Ποτήριον από σαρδόνυχα (10ος-11ος αι.), Κωνσταντινούπολη. Το αργυρεπίχρυσο δέσμο κοσμείται με νυαλί, μαργαρίττara και αμethystους. Επιγραφή: *ΠΙΕΤΕ ΕΞ ΑΥΤΟΥ ΠΑΝΤΕΣ ΤΟΥΤΟ ΕCΤΙ ΤΟ ΑΙΜΑ ΜΟΥ ΤΟ ΤΗΣ ΚΑΙΝΗΣ ΔΙΑΘΗΚΗΣ*. Ο αμethystος, λίθος που πίστευαν ότι αποδιώχνει την μέθη, παραπέμπει στην νηφάλιο μέθη της θείας ευχαριστίας. Θεσσαυρός Αγίου Μάρκου, Βενετία. Προέλευση: *Le trésor de Saint Marc de Venice* (Κατάλογος Εκθέσεως), Paris 1984, 156.
- Σελ. 50. Λεπτομέρεια από τον Γάμο στην Κανά. Κώδ. 5, φ. 363β (13ος αι.), μονή Ιβήρων, Άγιον Όρος. Προέλευση: *Οι Θεσσαυροί του Αγίου Όρους, Εικονογραφημένα Χειρόγραφα*, τόμ. 2, Εκδοτική Αθηνών 1975, 52 αρ. 38.
- Εικ. 37. Μετακένωση οίνου από ασκό. Πλακίδιο από ελεφαντόδοντο με τον Γάμο στην Κανά (10ος αι.). Μουσείο Βικτωρίας και Αλβέρτου, Λονδίνο. *L'Enigma degli anori da Amalfi a Salerno* (επιμ. καταλόγου F. Bologna), Salerno 2008, τόμ. 2, αρ. 38.
- Εικ. 38. Ποτήριον από σαρδόνυχα του Ρωμανού Β' (959-963), Κωνσταντινούπολη. Θεσσαυρός Αγίου Μάρκου, Βενετία. Προέλευση: *Le trésor de Saint Marc de Venice*, ό.π., 130.
- Εικ. 39. Ποτήριον από κόκκινο ακάτι του πατρικίου και γενικού λογοθέτη Σισινίου, σύμφωνα με την επιγραφή (10ος-αρχές 11ου αι.), Κωνσταντινούπολη. Θεσσαυρός του Αγίου Μάρκου, Βενετία. Προέλευση: *Le trésor de Saint Marc de Venice*, ό.π., 188.
- Εικ. 40. *ΕΥ ΠΥΕ* Εμπορική σφραγίδα αμφορέων κρασιού, μάλλον πρωτοβυζαντινών χρόνων. Προέλευση: *Συλλογή Γεωργίου Τσολακίδη. Το Βυζάντιο με τη ματιά ενός συλλέκτη*, Αθήνα 2001, 91 αρ. 119.
- Εικ. 41. Πλακίδιο από ελεφαντόδοντο με τον Γάμο στην Κανά (τέλη 11ου αι.), Σαλέρνο. Προέλευση: K. Weitzmann, *The Ivories of the So-called Grado Chair*, *DOP* 26 (1972), 155 αρ. 9 και *L'Enigma*, ό.π., αρ. 47.
- Εικ. 42. Πνός. Λεπτομέρεια μικρογραφίας Vat. gr. 746, φ. 58β (12ος αι.), Αποστολική Βιβλιοθήκη, Βατικανό.
- Εικ. 43. Διόνυσος. Κιβωτίδιο από ελεφαντόδοντο (10ος αι.), Κωνσταντινούπολη. Μουσείο Βικτωρίας και Αλβέρτου, Λονδίνο. Προέλευση: J. Durand, *Byzantine Art*, Paris 1999, 138.
- Εικ. 44. Σπαρτά, αμπελώνας, οπωροφόρα. Κώδ. 14, φ. 36β (11ος-12ος αι.), μονή Εσφιγμένου, Άγιον Όρος. Προέλευση: *Οι Θεσσαυροί του Αγίου Όρους, Εικονογραφημένα Χειρόγραφα*, τόμ. 2, Εκδοτική Αθηνών 1975, 225 αρ. 347.
- Εικ. 45. Γεωργικά εργαλεία. Marc. gr. 464 φ. 34α (1316).
- Σελ. 58. Ο Νάος, ο βιβλικός πρώτος οίνον πίων. Λεπτομέρεια εντοπίου ψηφιδωτού 13ου αι., Άγιος Μάρκος, Βενετία. Προέλευση: περιοδικό *Dunya Sanati Dergisi* (Αφιέρωμα Κρασί και Τέχνη), τεύχος 40, Άνοιξη 2006, 75.
- Εικ. 46. Τρύγος και μέθη του Νάος. Λεπτομέρεια εντοπίου ψηφιδωτού του 1140, Καπέλα Παλατινα, Παλέρνο, Σικελία. Προέλευση: G. Schirò, *Cappella Palatina*, Palermo 1992, 66.
- Εικ. 47. Πνός. Λεπτομέρεια μικρογραφίας από Οκτάτευχο 11ου αι., Vat. gr. 747, φ. 31β, Αποστολική Βιβλιοθήκη, Βατικανό.

- Εικ. 48. Ποτήριον από σαρδόνυχα (10ος-αρχές 11ου αι.), Κωνσταντινούπολη. Θσαυρός Αγίου Μάρκου, Βενετία. Προέλευση: *Le trésor de Saint Marc de Venise*, ό.π., 166.
- Εικ. 49. Δένδρα περιπελεγμένα με κλήμα που φέρει σταφύλια (αναδενδράς) και με κισσό. Λεπτομέρεια τρίπτυχου Αρμαβίλ (μέσα 10ου αι.), Μουσείο Λούβρου. Προέλευση: J. Durand, *Byzantine Art*, Paris 1999, 141.
- Εικ. 50. Ναός Αγίου Κωνσταντίνου (α΄ φάση, 9ος αι.), νησίδα της Απολλωνιάδας λίμνης, Βιθυνία.
- Εικ. 51. Κυνήγι πτηνών σε δέντρο με περιπελεγμένο φυτό (αναδενδράδα άμπελο) από όπου κρέμονται καρποί σαν μαύρα σταφύλια. Marc. gr. Z 479, φ. 2 β (*Κυνηγειακά Ψευδο-Οπτιανού*), α΄ μισό 11ου αι., Μαρκιανή Βιβλιοθήκη, Βενετία. Προέλευση: I. Spatharakis, *The Illustrations of The Cynegetica in Venice Codex Marcianus Graecus Z 139*, Leiden 2004, αρ. 4.
- Σελ. 66. Ο Δίας αφαιρεί τον Διόνυσο-έμβρυο από την νεκρή Σεμέλη, τον ράβει στον μηρό του από όπου αργότερα γεννιέται ο θεός του κρασιού. Κώδ. Τάφου 14, φ. 311α (β΄ μισό 11ου αι.), Πατριαρχείο Ιεροσολύμων. Προέλευση: Π. Λ. Βοκοτόπουλος, *Μικρογραφίες των βυζαντινών χειρογράφων του πατριαρχείου Ιεροσολύμων*, Αθήνα-Ιεροσόλυμα 2002, 177 αρ. 84.
- Εικ. 52. Έννηση Διονύσου, λατρεία Σεμέλης. Κώδ. 6, φ. 163β, 12ου αι., μονή Παντελεήμονος, Άγιον Όρος. Προέλευση: *Οι Θσαυροί του Αγίου Όρους, Εικονογραφημένα Χειρόγραφα*, τόμ. 2, Εκδοτική Αθηνών 1975, 184 αρ. 312.
- Εικ. 53. Ναός Ταξιαρχών (α΄ φάση, 9ος αι.), Συκή Βιθυνίας.
- Εικ. 54. Κρεβατίνες, πάπμα και μετακένωση κρασιού σε οινόβουτιον. Πλακίδιο από ελεφαντόδοντο με την σκηνή του Νώε τρυπή (περί το 1080), Σαλέρνο. Προέλευση: *L'Enigma*, ό.π., αρ. 21. Βλ. και R. P. Bergman, *The Salerno Ivories: Ars Sacra from Medieval Amalfi*, Cambridge Mass. 1980, αρ. 11-12 και K. Weitzmann - H. Kessler, *The Cotton Genesis*, Princeton 1986, αρ. 133. Το πλακίδιο ευρίσκεται στο Museo Diocesano του Σαλέρνο και όχι στο Μουσείο Calvet της Αβινιόν, όπως σημειώνεται στο Η. Αναγνωστάκης, *Οίνου Ιστορά* I, 99 σημ. 31 εικ. 2, πίν. 42.
- Εικ. 55. Οινόκομος με ποτήριο στα πέντε δάκτυλα. Γάμος στην Κανά. Κώδ. Α 76, φ. 69β (14ος αι.), μονή Μεγίστης Λαύρας, Άγιον Όρος. Προέλευση: Γ. Γαλάβαρης, *Ζωγραφικά βυζαντινών χειρογράφων*, Εκδοτική Αθηνών, Αθήνα 1995, 186 αρ. 209.
- Εικ. 56. Μαγαρικό (β΄ μισό 11ου αι.), με επιγραφή μελανού χρώματος στον λαμό *ΟΙΝΟΣ ΠΙ(ΑΝ;)ΤΕΛ. ΑΝΕΜΑΣ ΙΩ(ΑΝΝΗΣ)*, από το δυτικό υπέρω της Αγίας Σοφίας Θεσσαλονίκης. Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού, Θεσσαλονίκη. Προέλευση: *Καθημερινή Ζωή στο Βυζάντιο*, ό.π., 146 αρ. 157γ αλλά λήμμα 157α.
- Εικ. 57. Μέθη και γύμναση Νώε με τον φαλλό σε στύση. Λεπτομέρεια μικρογραφίας Vat. gr. 747, φ. 31β (11ος αι.). Αποστολική Βιβλιοθήκη, Βατικανό.
- Εικ. 58. Προσωποποίηση μηνός Σεπτεμβρίου ως τρυπή. Κώδ. 1199, φ. 44 β (Τραπεζούντα 1346), μονή Βατοπεδίου, Άγιον Όρος. Προέλευση: *Οι Θσαυροί του Αγίου Όρους, Εικονογραφημένα Χειρόγραφα*, τόμ. 4, Εκδοτική Αθηνών, Αθήνα 1991, 166 αρ. 313.
- Εικ. 59. Καθολικό μονής Ελεγγών (12ος αι.), Βιθυνία.
- Εικ. 60. Άγιος Τρόφων τρυπή και κλαδευτής με κλαδευτήρι και κλήμα με κόκκινα σταφύλια. Ναός Αρχαγγέλου Μιχαήλ (1315-1316), Άνω Αρχάνες Ηρακλείου Κρήτης.
- Εικ. 61. Ερείπια ναού Αγίου Τρόφωνα, Νίκαια Βιθυνίας.
- Εικ. 62. Σκαντζόχοιρος σε αμπέλι. Marc. gr. Z 479, φ. 38 β (*Κυνηγειακά Ψευδο-Οπτιανού*), α΄ μισό 11ου αι., Μαρκιανή Βιβλιοθήκη, Βενετία. Προέλευση: I. Spatharakis, *The Illustrations of The Cynegetica in Venice Codex Marcianus Graecus Z 139*, Leiden 2004, αρ. 76.
- Εικ. 63. Από τα δεξιά, όπου βρίσκεται μεγάλη οινόκοχη, προβάλλει ο οβελίας, κι ενώ κόβεται το ψυτό και το σκυλί περιμένει το κόκαλο, πέντε συνδαιτυμένες κρατούν ήδη τα ποτήρια γεμάτα κρασί ή πίνουν. Μικρογραφία χρ. του Ιωβ από Μυστρά ή Κωνσταντινούπολη του 1361-1362, Paris. gr. 135, φ. 18β, Εθνική Βιβλιοθήκη, Παρίσι. Προέλευση: J. Durand, *Byzantine Art*, Paris 1999, 190.
- Εικ. 64. Ναός Παντοβασίλισσας (14ος αι.), Τρίγληια Βιθυνίας.
- Σελ. 83. Πλούσια τράπεζα με μουσικούς, οινόκομους, εδέσματα, άφθονο κρασί και ραπανάκια για την όρεξη... των βυζαντινών αρχόντων που συμπροσιάζουν με Βαράγγους και Τατάρους. Λεπτομέρεια Ουρανοδρόμου Κλήμακος, τοιοχογραφία του 1312 από τον εξωνάρθηκα του Καθολικού της μονής Βατοπεδίου, Άγιον Όρος. Προέλευση: *Ιερά Μεγίστη Μονή Βατοπαιδίου, Παράδοση-Ιστορία-Τέχνη*, τόμ. 1, Άγιον Όρος 1996, 274 αρ. 231.
- Σελ. 84. Πύλη Κωνσταντινούπολης στα τείχη της Νίκαιας, Βιθυνία.
- Εικ. 65. Χάρτης της πορείας του Χανς Ντέρνσβαμ στην Βιθυνία το 1555.

Προέλευση εικόνων

- Σελ. 87 α'στίλν. α) Γεωργός με λισγάριον. Λεπτομέρεια μικρογραφίας Paris, gr. 74, φ. 39β (11ος αι.), Εθνική Βιβλιοθήκη, Παρίσι. Προέλευση: Γ. Γαλάβαρης, *Ζωγραφική βυζαντινών χειρογράφων*, Εκδοτική Αθηνών, Αθήνα 1995, 86 αρ. 67. β) Hans Dernschwam's, *Tagebuch einer Reise nach Konstantinopel und Kleinasien (1553/55)* (έκδ. Fr. Babinger), Leipzig 1923, 162 και επανάληψη του ίδιου σχεδίου 178 και 206.
- Εικ. 66. Σχέδια εργαλείων από τον Χάνς Ντερσβαμ. Προέλευση: Dernschwam, *Tagebuch*, ό.π., 174.
- Εικ. 67. Τείχη της Νίκαιας, Βιθυνία.
- Εικ. 68. Ερείπια ναού της Κοιμήσεως, Νίκαια Βιθυνίας.
- Εικ. 69. Ερείπια ναού της Κοιμήσεως, Νίκαια Βιθυνίας.
- Εικ. 70. α) και β). Ικαρία. Σύγχρονη αποθήκευση οίνου σε πιθάρια μέσα στη γη. Προέλευση: *Άμπελος ή έν Ίκάρω*, ό.π., 33, 56.
- Εικ. 71. Ο Χριστός με κάλαμο στον γάμο της Κανά. Ευαγγελιστάριο αρ. 21 φ. 2 (αρχές 10ου αι.). Κρατική Βιβλιοθήκη Πετρούπολης. Προέλευση: V. D. Likhachova, *Byzantine Miniature. Masterpieces of Byzantine Miniature of IXth-XVth Centuries in Soviet Collection*, Moscow 1977, εικ. 5.
- Εικ. 72. Ο Χριστός με κάλαμο στον γάμο της Κανά. Λεπτομέρεια τοιχογραφίας από τη Ντέστσι (14ος αι.). Προέλευση: G. Babić (επιμ. έκδ.), *Mural Painting of the Monastery of Dečani. Material and Studies*, Belgrade 1995, έγχρωμη εικόνα χωρίς αριθμηση.
- Εικ. 73. Αντίληψη με κάλαμο και δοκιμασία κρασιού στην Λάρνακα Κύπρου (Λιθογραφία του 1878). Προέλευση: G. Mariti, *Wines of Cyprus. Vine Planting to Harvesting, Wine Making to Marketing*, Αθήνα 1984, 71-74. Βλ. επίσης Ι. Anagnostakis, T. Papamastorakis, ...and Radishes for Appetizers. On Banquets, Radishes and Wine, στο *Βυζαντινών διατροφή και μαγειρεία*, ό.π., 159.
- Εικ. 74. Άποψη Απολλωνιάδας (σημ. Αρολογιό) στην ομόνομη λίμνη, Βιθυνία.
- Εικ. 75. Τείχη της Νίκαιας, Βιθυνία.
- Εικ. 76. Άμπελος και κλήματα. Λεπτομέρεια του Χριστός η Άμπελος. Έργο Λ. Μόσχου (;) (β' μισό 17 ου αι.), Μουσείο Μπενάκη.
- Σελ. 94. Προέλευση: M'hamed Hassine Fantar κ.ά., *La mosaïque en Tunisie*, Paris 1994, 39.
- Εικ. 77. Άνθος με πατιές και πσιπτήριον. Ψηφιδωτό ναού των Αγίων Λωτ και Προκοπίου (557), όρος Νέμπο, Ιορδανία.
- Εικ. 78. Παραδοσιακό πσιπτήριο. Προέλευση: Στ. Κουράκου-Δραγώνα, *Τα Κυριακάτικα. Άμπέλια και κρασί στις σελίδες της κυριακάτικης «Καθημερινής»*, Αθήνα 2000, 121.
- Εικ. 79. Αντίβαρα και βάσεις πσιπτήριον πρωτοβυζαντινής εποχής, Βιθυνία. Προέλευση: A. Pralong, *Matériel archéologique errant, Bithynie au Moyen âge*, 265-266.
- Εικ. 80. Προσωποποίηση μηνός Ιανουαρίου. Κώδ. 1199, φ. 109β (Τραπεζούντα 1346), μονή Βατοπεδίου, Άγιο Όρος.
- Εικ. 81. Σιδερένια κλαδευτήρια από Λουλουδιές Κίτρους Περίας και Θάσο (6ος-7ος και 10ος-11ος αι.), τεσκούρι και άξινα από Λουλουδιές Κίτρους Περίας (6ος-7ος αι.). Προέλευση: *Καθημερινή Ζωή στο Βυζάντιο*, ό.π., 124-125 αρ. 118-121.
- Σελ. 99. Πουλί που ρμφιζει σταφύλι. Γλυπτό από ναό στην Κίο. Προέλευση: C. Mango, *The Monastery of St. Abercius at Kurşunlu (Elegmi) in Bithynia*, *DOP* 22 (1968), 177 αρ. 3.
- Σελ. 104. Vat. gr. 394, φ. 12β. Προέλευση: *The Glory*, ό.π., 9.
- Σελ. 105. Λεπτομέρεια από μικρογραφία περγαμινού φύλλου κώδικα 12ου αι. Προέλευση: *Ισχυροστίβο Βυζαντιν β σομπριανιας ΣΣΣΡ (= Κατάλογος, Βυζαντινή τέχνη στις συλλογές της ΕΣΣΔ)*, Μόσχα 1977, τόμ. 2, αρ. 523.

Ευρετήριο

ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ ΚΥΡΙΩΝ ΟΝΟΜΑΤΩΝ

Στην νεοελληνική τους απόδοση και ορθογραφία ευρετηριάζονται όλα τα κύρια ονόματα κειμένου και πηγών. Δεν ευρετηριάζονται τα *Βιθυνία, Βοζάντιο, Κωνσταντινούπολη* και τα παράγωγά τους. Εθνονυμικοί και τοπωνυμικοί προσδιορισμοί (λαών, κατοίκων), με ελάχιστες εξαιρέσεις, δίδονται στον πληθυντικό. Τα κύρια ονόματα των κρασιών δίδονται στο αμπελοσυνικό ευρετήριο, στο θέμα ΟΙΝΟΣ-ΟΙΝΑΡΙ(Ο)Ν ΚΡΑΣΙ(Ν). Οι εντός παρενθέσεως αριθμοί δηλώνουν τις αντιστοιχούσες στην σελίδα υποσημειώσεις.

- Άβαροι, 34
Αβαροσλάβοι, -ικός, 15, 17, 31, 34, 98
Αβυδός, 21, 32, 41, 43, 54, 70
Αγαθού (προάσειον), 48
Αγαύρων μονή, βλ. μονές
Αγγλία, 17
Αγιάς Κοιτού (Αγας Κόγυ), 87
Αγία Σοφία Κωνσταντινούπολης, βλ. ναοί
Αγία Σοφία Νίκαιας, βλ. ναοί
Άγιον Όρος, 19, 76
Άγκυρα, 85, 87
Αίγυπτος, -ιοί, 25, 41, 62
Αέτιος (ιατρός), 38
Αθανάσιος (παιδιάρχης), 78, 124(330)
Αθήνα, 57
Αθηναίος, 62, 71, 72
Άθος, -νικός, 21
Αιγαίο Πέλαγος, 25, 28, 31, 33, 35, 41, 43, 60, 62, 64, 81, 82, 90, 106
 -νσιά, 35, 60, 64, 81, 82
Αιθιοπία, 16
Αίμος, 35
Αίσωπος, -ειος, 10, 113(138)
Ακμπιγίκ (Akbiyik), 87
Ακροκόρινθος, 72
Αλεξάνδρεια, 11, 12
Αλέξανδρος Τράλλεων ή Τραλλιανός, 38, 61
Αλκίνοος, 64
Άλπεις, 26
Αμάσεια, 85, 87, 125(368)
Αμόριο, 95
Αμπέλης, 64
Αναγέννηση, 22
Ανάπλους, 38
Ανδρόνικος Α΄ Κομνηνός, 63, 64
Ανδρόνικος Γ΄ Παλαιολόγος, 80
Ανεμάς Ιωάννης, 72
Ανταρκτική, 30
Αντιγόνου νήσος, 82
Αντίοχεια, 12, 15
Αντίοχος Γρηγόριος, 121(288)
Αντώνιος ο Νέος, 46
Απολλωνιάδα (λίμνη), 64, 92
Αρβες, -ικός, 43, 114(143)
Αργοναύτες, 37
Αριστοτέλης, 27
Αριστοφάνης, -ικός, 72
Αρκαδία, Αρκαδικός, 48, 119(243)
Αρμένις, 93
Αρμενία, -ιακός, Αρμένιοι, 28, 43, 82, 89, 109(66), 119(240)
Αρτάκη, 125(349)
Αρχιλόχος, 27
Ασία, 93, 111(111), 119(240)
Ασκληπιόδης, 99
Ασκληπιείον, 110(87)
Αστακηνός κόλλης, 75
Αύγουστος (αυτοκράτορας), 26
Αυστρία, 87
Αφρική, 25, 26, 31, 39
Αφροδιαδά, 95
Αχαίοι, 62
Βαβυλώνιοι, 25
Βάκκος, -ικός, 18, 22, 25, 26, 35, 41, 68, 69, 72-74, 77, 82, 119(245), 122(300)
Βακχυλίδης, 71
Βαλεντίνος, 44
Βαλκανική, 17, 34, 43
Βαλαμύων Θεόδωρος, 74
Βαράγγιοι, 15
Βάρνα, βαρνακόπος, 35, 53
Βασίλειος Καισαρείας, 28
Βασίλειος Α΄, 44
Βατάτζηδες, 76
Βαρέως (μάχη), 78, 123(327)
Βελισάριος, 28-31, 38, 90, 112(115)
Βενετία, Βενετοί, 21, 64, 78, 81, 82
Βένετο, 13
Βηρυτός
Βιέννη, 85, 87, 89
Βιργίλιος, 27
Βοάνη (λίμνη), 39, 65, 112(123)
Βοανοί, 39, 112(123)
Βοημία, 85

- Βοιρεβίτσας, 34
 Βόλγας, 17
 Βορυσθένης (Δνειέπερος), 33
 Βοσκύτιου, 45
 Βόσπορος, 21, 28-32, 38, 41, 43, 44, 47, 48, 76, 82, 93, 110-111(100)
 Βουκελαρίων (θέμα), 70
 Βούλγαροι, 15, 34
 Βουλγαροσλάβοι, 34
 Βουνό των Καλογέρων, βλ. Όλυμπος
 Βρεττανοί, 108(52)
 Βρόμιος, 26
 Βρουμάλια, 47
 Βύζας
 πόλη του Βύζαντος, 11, 12, 15
- Γαβράς Μιχαήλ, 63, 79
 Γάζα, 41
 Γαία, 14
 Γαλατός, 82, 93
 Γαλατία, 32, 33, 108(48)
 Γαληνός, 38, 40, 54, 71, 111(109)
 Γάνος, 35, 126(379)
 Γανυμήδης, 22, 108(41)
 Γελάνιος, 38, 112(115)
 Γενισεκίρ (Yenişehir), 86
 Γένοβα, 21
 Γενούτες, -ικός, 21, 64, 77, 78, 80, 81, 82
 Γερμανία, -ικός, 26
 Γερμανός Β' (πατριάρχης), 76
 Γέτες, 34
 Γεωμέτρης Ιωάννης, 57, 86, 116(175)
 Γεωργερίνης Ιωσήφ, 90
 Γεώργιος (άγιος), 22, 65, βλ. και Μεσαμπελίτης
 Γη Επαγγελίας (νέα), 14, 34
 Γοργοπλούτου (καπνλείο), 69
 Γότθοι, 43
 Γρηγοράς Νικηφόρος, 79, 93
 Γρηγόριος Κύπριος (πατριάρχης), 120(254)
 Γρηγόριος Νύσσης, 28, 35
 Γρηγόριος πης Τουρ, 44
 Γροιλανδία, 30
- Δάκες, 34
 Δακίβυζα, 86
 Δανιήλ Στυλίας, 38, 112(115)
 Δαφνοπάτης Θεόδωρος, 54, 55, 61
 Δέκιος, 57
 Δενδρίτης, 112(122)
 Δήμητρα, 26
 Δίας, 73, βλ. και Ζεύς
 Δίδυμος(,); βλ. Δίδυμος Αλεξανδρέας
 Δίδυμος Αλεξανδρέας, 38, 59, 60, 61, 118(226)
 Διδυμότειχο, 35, 78
 Διοκλιτιανός, 57
 Διονυσοσαπγόρευση, 67, 120(260)
 Διόνυσος, -ικός, 12, 14-16, 18, 22, 25, 26, 28, 35, 37, 41,
- 48, 54, 55, 63, 67, 68, 72, 74, 111(108), 112(122),
 113(137), 122(300)
 Διοφάνης Νικαινός ή Βιθυνός, 39, 40
 Δύση, 12, 22, 32, 82
 Δωδώνη, 26
- Εβραίοι, 82
 Έδεσσα (συριακή), 109(75)
 Ελεγμών μονή, βλ. μονές
 Ελλάδα, 113(126)
 Έλληνες-ικός, 13, 19, 25, 26, 31, 39, 63, 68, 85-89, 91, 98, 125(360)
 αρχαίοι, 11, 56, 73, 74, 89
 Ελλήσποντος, 21, 37, 41, 43, 54, 111(100)
 Ερατοσθένης, 33, 110(87)
 Ερεχθέας, 57
 Ερμενί παζαρτσίκ, βλ. Παζαρμερί
 Εσκισεκίρ (Eskişehir), 87
 Ετρούρια, 13
 Ευάγγριος ρήτορας, 37
 Ευάγγριος Σχολαστικός, 112(123)
 Ευδοκία (σύζυγος Λέοντα ΣΤ'), 115(172)
 Ευδοξία (σύζυγος Αρκαδίου), 20
 Ευθύμιος (πατριάρχης), 47, 48, 115(172)
 Εύξεινος Πόντος, 35, 81, 109(59)
 Ευριπίδης, 72
 Ευρώπη, -αϊκός, 7, 22, 31, 32, 78, 93
 Ευστάθιος Θεσσαλονίκης, 21, 62, 74, 82, 93, 108(47)
 Ευστράτιος (όσιος), 97
- Ζεύς, 73
 Ζηγρίτζας μονή, βλ. μονές
 Ζωή (σύζυγος Λέοντα ΣΤ'), 115(172)
- Ηλίας (μοναχός), 67, 69, 77, 120(258)
 Ηλίου Βωμών ή Ελεγμών μονή, βλ. μονές
 Ηράκλεια Θράκης, 54
 Ηράκλεια Πόντου, 39
 Ηράκλειος (αυτοκράτορας), 43, 44, 114(143)
 Ηρόδοτος, 34, 35
 Ηρωδιάδα, 69
 Ησιόδος, 60-64, 119(232)
 Ησύκιος, 54, 62
- Θάσος, 62
 Θεμιστοκλής, 111(103)
 Θεόδωρος Β' Λάσκαρης, βλ. και Λασκαρίδες, 77
 Θεόδωρος, βλ. Βαλασαμών
 Θεόδωρος, βλ. Δαφνοπάτης
 Θεόδωρος, βλ. Μετοχίτης
 Θεόδωρος, βλ. Πατρικιώτης
 Θεόδωρος Κυζικίου, 54, 117(197)
 Θεόδωρος Στουδίτης, 45
 Θεόδωρος Συκεώτης, 43
 Θεοφάνης, 32, 44, 45
 Θεοφανώ, σύζυγος Λέοντα ΣΤ', 115(172)
 Θεοφίλος (αυτοκράτορας), 44

- Θεόφρατος, 27
 Θεοφύλακτος Αχρίδας, 121(288)
 Θεοφύλακτος Νικομηδείας, 43
 Θεσσαλονίκη, 19, 21, 26, 33
 Θράκη, Θράκες, -ικός, 11, 21, 26, 28, 32, 34, 35, 43, 56, 62, 78, 82, 108(52, 53)
 Θρακισίων, -ίου (θέμα), 56, 70, 118(211)
 Θρασκίας, 26, 31, 108(52)
- Ιάκωβος (μοναχός), 70, 73, 74
 Ίβηρία, 26
 Ιεράπολη, 95
 Ίερεία, 14, 44, 45, 48, 116(176)
 Ιερών Παλάτιον, 47, 53
 Ικαρία, 90
 Ικάριος, 16
 Ίλλυρικόν, 32
 Ίμν Μπατούτα, 82
 Ινδία, Ινδοί, 26, 28, 35
 Ιουλιανός (αυτοκράτορας), 25-28, 35, 37, 38, 59, 61-63, 108(46-48)
 Ιουστινιανός (αυτοκράτορας), 31, 41, 48
 Ιουστίνος Β', 41
 Ίρλανδία, 16
 Ισαάκιος Β' Άγγελος, 80
 Ισλάμ, 18, 27, 43
 Ισραήλ, 34
 Ίστρος, 27, 109(59)
 Ιταλία, Ιταλιώπης, 21, 38, 41, 111, 112(122), 121(285)
 Ιωάννης Γ' Βατάτζης, 76
 Ιωάννης, βλ. Γεωμέτρης
 Ιωάννης Δαμασκηνός, 108(52)
 Ιωάννης Δούκας (καίσαρας), 71
 Ιωάννης Εφέσου, 30
 Ιωάννης Λαμπαδιστής (άγιος), 75
 Ιωάννης Λυδός, 30
 Ιωάννης Ορφανοτρόφος, 69, 120(266)
 Ιωάννης, βλ. Τζέτζης
 Ιωάννης, βλ. Χούμνος
- Καθαρά (τα) μονή, βλ. μονές
 Καίκουβον (χωρίον), 112(122)
 Καλαμαριά, 125
 Καλλιπολι, 78, 125(349)
 Καλοδουκής, 71
 Κανά (γάμος στην -), 49, 52, 53, 71, 90, 91
 Καπαδοκία, Καπαδόκες, 28, 35, 37
 Καπύη, 113(130)
 Καραμυσελί, 86
 Κάρολος (Κουΐντος), 85
 Καρτάλ, Καρταλιμένας, 85
 Καρχηδόνα, 41
 Κασπία Θάλασσα, 108(52)
 Κασσιανός Βάσσης, 22, 39, 112(116)
 Κάσιος Διονύσιος, 39, 40
- Κατάβολος, 43, 46, 47, 56, 57, 65, 79, 85, 91, 93, 97, 98, 114(150), 115(165), 118(212)
 Καταλανοί, 78, 124(328)
 Καύκασος, 16, 28
 Κασάς, 77, 80, 81
 Κέα, 71
 Κέλτες, Κελτοί, -ικός, 25, 26, 28, 31, 33, 108(52)
 Κηρουλάριος Μιχαήλ, 69, 120(267)
 Κιανός, βλ. Κόλπος
 Κιβυρραϊώτου, Κιβυρραϊωτών(θέμα), 56, 118(211)
 Κίκονες, 62
 Κιλίκια, 30, 43, 103, 126(384)
 Κιμμέριος Βόσπορος, 33
 Κίος, 43, 45, 46, 55-57, 65, 71, 75, 77, 80, 98, 99, 114(150), 115(165), 118(216), 125(354)
 Κλείτωρ, 48
 Κοίλα, 21
 Κολουμέλλα, 40
 Κόλπος, 43, 56, 57, 114(150), 118(212)
 Αστακινός, 75
 Βιθυνίας, 57
 Κιανός, Κίου, 75, 80
 Νικομηδείας, 57, 85, 86, 98
 Κόρριπος, 41
 Κουβούκλια, 95
 Κρασποατέρως, 82, 93
 Κρήτη, -ικός, 35, 64, 74, 77, 81, 82
 Κρημία, 16, 77
 Κρούμος, 15, 34
 Κυζικηνή, 111(103)
 Κύκιος, 37, 45, 53, 54, 61, 64, 65, 70, 77-82, 111(105), 125(349)
 Κύκλωπας, 62
 Κύπρος, Κύπριος, 35, 43, 64, 74, 75, 82
 Κυρ-Γεωργίου (καστέλλιον), 76
 Κωνσταντίνος Ζ' Πορφυρογέννητος, 48, 51, 54, 60, 61, 90
 Κωνσταντίνος Θ' Μονομάχος, 70
 Κωνσταντίνος Γ' Δούκας, 61
 Κώνστας Β', 44
 Κως, 71
- Λακεδαίμονιοι, 11
 Λαμπαδιστής, βλ. Ιωάννης
 Λάμπακος, 54, 111(103), 123(316)
 Λάσκαρης, Λασκαρίδες, 76, 77
 Λατίνοι, -ικός, λατινοκρατία, 21, 22, 26, 27, 75, 76
 Λειψία, 85
 Λέων ΣΤ', 47, 48, 115(172), 116(178), 117(188)
 Λέων Μαθηματικός, 25-27, 31, 32, 35
 Λέων Σγουρός, 72
 Λέων, βλ. Χοιροσφάκτης
 Λεωνίδης, 11
 Λήμνος, 62, 90
 Λιβός μονή, βλ. μονές
 Λιβύη, -κός, 25, 29
 Λιουπράνδος, 53

- Λο(υ)πάδιον, 55, 63-65, 75, 77, 80, 119(250)
 Λουκιανός, -νικός, 72
 Λυαίος, 12, 22
 Λυκούργος, 10, 34
- Μάγων, 39
 Μάδυτος, 70
 Μαινάδα, 14, 42
 Μαιώτις, 108(52)
 Μακεδονία, Μακεδόνας, 21, 26, 28, 76, 82
 Μάμαντος (αγίου) μονή, βλ. μονές
 Μανουήλ, βλ. Φιλίτις
 Μαρτίνα (σύζυγος αυτοκράτορα Ηρακλείου), 44
 Μάρων, 62, 63, 119(240)
 Μαύρη Θάλασσα, 80, 82
 Μεγάλη Εκκλησία, 53, 77
 Μεγάλων Κελλιών μονή, βλ. μονές
 Μεγαρέων (κεράμιου), 71
 Μεγάλου Αγρού μονή, βλ. μονές
 Μεγίστης Λαύρας μονή, βλ. μονές
 Μελιπίνη, 119(240)
 Μελιτράγου (καπλείο), 69
 Μένανδρος, 11
 Μεσαιώνας, 12, 21, 22, 108(41)
 Μεσάμπελα, 65
 Μεσαμπελίτις, 65, βλ. και Γεώργιος (άγιος)
 Μεσαρίτις Νικόλαος, 75
 Μεσόγειος, 13, 16, 21, 25, 27, 31, 35, 41, 64, 91, 106(14)
 Μεσοθυρία, 44, 111(100)
 Μετοχίτις Θεόδωρος, 35, 77, 86
 Μηδικίου, βλ. μονές
 Μικρά Ασία, -τικός, 28, 30, 39, 62, 75, 76, 82, 95, 124(328),
 Μιχαήλ Δ', 69
 Μιχαήλ Ζ' Δούκας, 73
 Μιχαήλ Η' Παλαιολόγος, 77
 Μιχαήλ, βλ. Γαβράς
 Μιχαήλ, βλ. Κηρουλάριος
 Μιχαήλ, βλ. Χωνιάτις
 Μιχαήλ, βλ. Ψελλός
 Μοναστήρ Τεπέ, βλ. Manastir Tere, 95
 Μονεμβασία, -ιώτις, 21, 63, 64, 81
 Μονές - Μονή
 Αθωνος, Αγίου Όρους, 19, 21
 Αγαύρων, 46, 47
 Αγίου Μάμαντος, 115(166)
 Βιθυνίας, 45
 Ελεγμών, 65, 75, 115(166)
 Ζηγρίτσας, 76
 Ηλίου Βωμών, βλ. Ελεγμών
 Καθαραί (τα), 70, 121(269)
 Κίου, 99
 Κωνσταντινούπολης, 46
 Λιβός, 77
 Μεγάλου Αγρού, 45, 46, 120(269)
 Μεγάλων Κελλιών (λαύρα), 70, 121(269)
 Μεγίστης Λαύρας, 21
 Μηδικίου, 65, 69, 70, 75, 120(269), 121(271)
 Μουνατιών, 70
 Ολύμπου Βιθυνίας, 46, 70, 73, 91, 120(264)
 Παντοκράτορος, 21
 Πάμμου, 21
 Πελεκάνου, 65
 Πελεκητίς, 45, 48, 75
 Ρουφριανών, 76
 Στουδίου, 46
 Συγκέλλου, 73
 Ψαμαθία, 47
 Ωραίας Πηγής, 73
 Μουζάλων Νικόλαος, 74
 Μουνατιών μονή, βλ. μονές
 Μουταλίπ (Muttalip), 87, 89
 Μπαντοέρ, 82
 Μποζυγίικ (Bozüyük), 87
 Μυσία, 43, 111(100), 121(275)
 Μυτιληναίος Χριστόφορος, 68, 69, 120(264)
 Μυτιλήνη, 41
- Νασί - Νάος
 Αγίας Σοφίας Κωνσταντινούπολης, 53, 70
 Αγίας Σοφίας Νίκαιας, 70
 Αγίου Ιωάννη Πελεκητίς, 48
 Αγίου Κωνσταντίνου Απολλωνιάδας, 64
 Αγίου Τρύφωνα Νίκαιας, 77
 Καθολικό μονής Ελεγμών, 75
 Κοίμησης Νίκαιας, 89, 93, 118(213), 125(360), 126(371)
 Παντοβασιλίσσα Τρίγλης, 81
 Ταξίαρχη Συκίτις, 69
 Νεόφυτος (μεγαλομάρτυρας), 57
 Νησιά Αιγαίου, βλ. Αιγαίο
 Νησιά Προποντιδας, βλ. Προποντιδα
 Νίκαια, νικανός, 37, 43, 48, 51, 52, 55, 57, 61, 63-65, 70, 75-80,
 82, 85, 86, 89, 90, 93, 118(213), 123(320, 327)
 Νικίτις, βλ. Χωνιάτις
 Νικηφόρος, βλ. Γρηγοράς
 Νικηφόρος (ηγούμενος μονής Μηδικίου), 45
 Νικηφόρος (ξενοδόχος Πυλών), 54
 Νικηφόρος (πατριάρχης), 44
 Νικόλαος (άγιος), 108
 Νικόλαος, βλ. Μεσαρίτις
 Νικόλαος, βλ. Μουζάλων
 Νικομήδεια, 35, 37-39, 43, 48, 55-57, 62, 65, 70, 74, 75, 78,
 80, 82, 85, 86, 111(113), 112(123), 114(150), 118(212)
 Νικομήδης, 75
 Νίφων (πατριάρχης), 78, 79, 124(329)
 Νόβγκοροντ, 17
 Νουβία, 16, 106(14)
 Νουλιφέρ, 123(320)
 Νουμψία, 16
 Ντέρνοβαμ Χανς, 85, 87, 90, 91, 125-126
 Νώε, 14, 68, 69, 72, 73, 74
- Ξενοφών, 72, 108
 Ξέρξης, 111(103)

- Οβίδιος, 27, 28
 Οδυσσεάς, 62
 Οθωμανοί, -ικός, 75, 78, 80, 82, 85, 90, 91, 93, 123-124(327), 125(362)
 Όλυμπος, Ολύμπιοι θεοί, 26, 73
 Όλυμπος Βιθυνίας (Μυσίας), 37, 44-48, 70, 73, 87, 91, 93, 120(264), 121(275)
 Βουνό των Καλογέρων, 91
 Keşiş Dağ, 91
 Ολυμπός, 70, 91
 Όμηρος, -ικός, 26, 41, 62, 64, 72, 119(240)
 Οπμίματος, Οπμιμάτων (θέμα), 43, 44, 56, 70, 77, 112(123), 114(150), 118(212)
 Οράτιος, 27
 Ορειβάσις, 38, 54
 Ορφανοτρόφος, βλ. Ιωάννης
 Ορχάν, 81, 123(320)
 Οσμάν, 78
 Ουαλεντίνος, 114(151)
 Ουγγαρία, Ούγγρος, 87, 89, 93
 Ουίνδανιώτιος Ανατόλιος, 39
 Ουτική, 39
 Οψίκιον, 43, 44, 56, 67, 70, 110-111(100), 114(150, 157), 115(172), 118(211, 212), 121(273)
- Παζαριερί (Pazargeri), 87
 Παίσιος, 25
 Παλαιστίνη, 37, 95, 110(79)
 Παν, 74
 Παντείχιον, 28, 30, 38, 44, 45, 76, 85, 90, 125(358)
 Παντικάσιον, -εις, 33, 110(87)
 Παντοκράτορος μονή, βλ. μονές
 Παρθένιος (άγιος), 54
 Παριανοί (Ελλησπόντου), 111(103)
 Παρίσι, 26
 Παστέρ, 13
 Πάτμος, βλ. μονές
 Πατρικίως Θεόδωρος, 79
 Παύλος Διάκονος, 44
 Παύλος Σιλεντιάριος, 48
 Παφλαγονία, -ικός, 39
 Παχυμέρης Γεώργιος, 78, 114(154)
 Πεγκολότι, 80, 81
 Πελαδάρια, 79, βλ. και Filadar
 Πελεκάνου μονή, βλ. μονές
 Πελεκπής μονή, βλ. μονές
 Πελοπόννησος, 41, 63, 64, 77, 82
 Πέραν, 80
 Πέρσης (αδελφός Ησιόδου) 61, 119(232)
 Πηγάνης Γεώργιος, 44, 115(159)
 Πηγές, 55, 81
 Πλάτων, -ικός, 74, 119(232)
 Πλάτων (μοναχός), 45
 Πλίνιος, 26, 27, 40
 Πόντος, 28, 32, 39, 109(59), 113(126)
 Πραινεστός, 57
- Πριαπνή, 111(103)
 Πρίσιος, 74
 Πριγκιπόνησσα, 82, 86, 93, 125(358)
 Πρίσκος, 112(123)
 Προκόννησος, 95
 Προκόπιος, 28, 30, 31, 90
 Προποντίδα, 11, 32, 33, 37, 38, 41, 54, 57, 78, 80-82, 110(100), 123(324), 126(379)
 Προύσα, Προυσαίς, 37, 40, 48, 63-65, 75, 79, 80, 82, 87, 95
 Πρωτεύς, 120(255)
 Πρώτη, 82
 Πρωτοβούλγαροι, 17
 Πτωχοπρόδρομος, 74, 93
 Πύθια, 43, 45, 48, 56, 57, 65, 76, 78, 98, 114(150), 118(212, 216)
 Πύλες, 44, 45, 48, 53-55, 61, 65, 75, 116(176, 177), 117(203)
 Πολιτικόν, 47, 48, 115-116(172)
 Πολυπούθια, 48, 75
 Πόρρος (πατριάρχης), 44
- Ροδόπη, 27
 Ρόδος, 41
 Ρουφριανών μονή, βλ. μονές
 Ρουφ(ιν)ιανών, 76
 Ρωμανία, 22
 Ρωμανός Β', 52
 Ρώμη, Ρωμαίοι-Ρωμιοί, 12, 15, 38, 82, 85, 90, 93
 νέα Ρώμη, 11
- Σαββαΐτης, 70-74
 Σαγγάρο (Ξενοδοχείο), 55
 Σάκες, 108(52)
 Σακκουδίου, 45
 Σαναού (καππλείο), 69
 Σάραμβος, 74
 Σαράντα μάρτυρες, 28
 Σαρμάτες, 108(52)
 Σάτυρος, 14, 68, 72, 74, 122(300)
 Σεβάστεια, 28
 Σειληνός, 14, 42
 Σελτζούκοι, 75
 Σεμέλη, 68, 73
 Σπκουσάς, 26
 Σικελία, 111(111)
 Σισίνιος, 53
 Σκανδιναβία, 17, 31
 Σκλαυνοί, 33
 Σκούταρι, 85
 Σκύθες, 27, 33, 34, 108(52)
 Σκύθες (Σκλάβοι), 34
 Σκυθία, -ικός, 25, 26, 28, 31, 33-35
 Σλάβοι, -ικός, 15, 33, 35, 43
 Σλοβακία, 85
 Σουετόνιος, 27
 Σουλειμάν Μεγαλοπρεπής, 85
 Σταυράκιος, 44

- Σταυροφόροι, 22, 75
 Στενόν, 32
 Στουδίου μονή, βλ. μονές
 Στουδίτες, 46, 48
 Στράβων, 27, 26, 33-35, 112(122)
 Στρατίος, 33, 110(87)
 Συγκέλλου μονή, βλ. μονές
 Συκή, 69
 Συρία, συριακός, 31, 39, 43, 51, 95, 109(75), 114(143)
 Ευρωπαϊασιτίνα, 21, 27, 41

 Τάνα, 80
 Ταρσία, Ταρσιννοί, 39, 112(123)
 Τάταροι, 78, 81
 Ταύρος, 30
 Τελχίν, 74
 Τζέιτζης Ιωάννης, 10, 61, 62, 68, 74
 Τιβέριος (αυτοκράτορας), 44
 Τίος (Παφλαγονίας), 39
 Τοσκάνη, 13
 Τουρκία, Τούρκοι, -ικός, 21, 22, 33, 64, 82, 86, 87, 89, 125(362)
 Τρίγλεια, 63, 64, 67, 69, 77, 78, 80-82, 120(269), 121(271)
 Τροία, 62
 Τρύφων (άγιος) 76, 77, 123(320)
 Τρωάδα, 111(100)
 Τσαβουστανάν (Çavuşdan), 87
 Τσαμαλτί Μπουρνού (Çamalti Burnu), 95
 Τυρσινίς, 108(52)
 Τυφών, 74

 Φερέβιος (μοναχός), 73
 Φιλίς Μανουήλ, 21, 54, 78-80, 117(197), 124(328)
 Φίλιππος (επιγραμματοποιός), 26
 Φιλιππούπολη, 35, 53
 Φλωρεντία, -ίνος, 80
 Φλωρεντίνος, 38-41, 112(122), 118(225)
 Φύλαρκος, 11

 Χαλκηδόνα, 44, 45, 63, 79
 Χαλκιδική, 21, 35, 78, 125(349)
 Χαναναίοι, 34
 Χάρακας, 86
 Χαυτόφιλον, 85, βλ. Καρταλιμένα
 Χίος, 118 (216)
 Χοιροσφάκτης Λέων, 48
 Χούμνος Ιωάννης, 63, 80, 81
 Χριστός, 91
 Άμπελος, 12, 14, 68, 93
 Χριστόφορος, βλ. Μυτιληναίος
 Χρυσόπολη, 85
 Χωνιάτης Μιχαήλ, 62, 64, 71, 72
 Χωνιάτης Νικήτας, 63, 64, 80, 81

 Ψαμαθία, βλ. μονές
 Ψελλός Μιχαήλ, 10, 61-74, 77, 82, 91, 93, 120(255, 258, 264, 266, 267, 269), 121(273)

 Ωραία Πηνιή, βλ. μονές

 Akbiyik, 87
 Asclepiades, 99
 Archipelago, 126(375)
 Ayas Köyü, 87
 Bacchus, 31
 Boziyüik, 87
 Candia, 80
 Cassius Dionysius Uticensis, 112 (118, 119)
 Çamalti Burnu, 95
 Çavuşdan, 87
 Çeşnigir, 125(354)
 Deiotarus, 112(119)
 Derschwan Hans, 85
 Diophanes Bithynius, 112(118, 119)
 Eskişehir, 87
 Filadar-Gündoğdu, 79
 Gallia, 110(82)
 Görükle, 95
 Gündoğdu, 79
 Güngören, 95
 Hamsa beg, 125(355)
 Illyricum, 110(82)
 Keşiş Dağ, 91
 Kirmikir, 125(354)
 Lichomidia, 82
 Ludwig von Rauter, 125(360)
 Mago Carthaginiensis, 112(118, 119)
 Malvagia, 80
 Manastir Tepe, 95
 Marmara (Mission de-), 95
 Muttalip, 87
 Nicaria, 126(375)
 Pazaryeri, 87
 Sextilius, 112(118)
 Söğüt, 125(355)
 Thracia, 110(82)
 Triglia, 80
 Trillia, 81
 Yenişehir, 86
 Winbourg, 106(11)

ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΟ ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ

Λέξεις μόνον με πλάγια στοιχεία, δηλωτικά πηγής (π.χ. *δεσποτικός οίνος*, *οίνος Νικαινός*, *Χίος*), καλύπτουν, χωρίς πάντα να δηλώνεται, και την εντός κειμένου νεοελληνική μεταγραφή ή απόδοσή τους, δηλαδή δεσποτικό κρασί, Νικαινός, Χίος οίνος. Σε ορισμένες περιπτώσεις δηλώνονται και οι δύο τύποι, ανάλογα με την συχνότητα της χρήσης τους στο κείμενο, *άμπελος* / *άμπελος*, *αμπέλι*, *άναδενδράς* / *αναδενδράδα*, *κλήμα* / *κλήμη*. Στις ονομασίες των οίνων διαπρέια, σχεδόν πάντα, η ορθογραφία των εκδόσεων, π.χ. *Ἄ(ἀ)μυνί(ν)αίος*. Πολλά ονόματα ή επίθετα αμπέλου και οίνου ευρετηριάζονται στο αναφερόμενο εντός κειμένου γένος, π.χ. κόκκινος (κρασί), λευκός (οίνος), βασιλικόν (οινάριον), άμπελος ή αμπέλι. Οι εντός παρενθέσεως ενδείξεις () παραπέμπουν αντίστοιχα στην υποσημείωση ή στην λεζάντα των εικόνων της δηλούμενης σελίδας. Οι ενδοθεματικές παραπομπές δηλώνονται με το βλ. ή βλ. λ., δηλαδή ίδια λέξη εντός του ίδιου θέματος, ενώ οι διαθεματικές δηλώνονται με λατινικούς αριθμούς που παραπέμπουν στην ίδια ή στην εντός παρενθέσεως λέξη άλλου θέματος, π.χ. *άναδενδράς*, I, και IV (αποσταφίδωση).

I
ΑΜΠΕΛΟΣ

άγρια, 26, 113(130)
 αληθινή, βλ. συμβολισμοί
άμμάξιος, 113(135), βλ. και *ψευδ(αμ)άμαξιος*
άμιννος, 38, 40, 112(122), 113(131, 133)
άναδενδράς / *αναδενδράδα*, 13, 39, 40, 41, 63, 64, 65, 75, 106, 112(122), 113(135, 137, 138), 119 (249)
άναδενδρίτις, 112(122), 113(130)
 αναρριχώμενη, 39, 40, 41
Βιβλίη, 113(128)
βωληνή, 39, 41, 82
 γένος *άμπελου*, 39, 40, 41
δενδρίτις, 39, 40, 112(122), 113(133)
δρόσαλλης, 38, 39, 41, 111(110)
είδος άμπελου, 40, 113 (135)
εύκληματoσα, 10, 14, 57
εύοινος (άμπελος), 112(122)
ήδιστη, 61, 71
ήμερξ (Προυσαέων), 40
Θρακία, 113(128)
κλήμα / *κλήμη*, 12, 14, 22, 26, 37-41, 57, 59, 60, 62, 64, 65, 75, 77, 111(108), 113(137), 118(225)
 κληματίδα, 40
 κληματόβεργα, 60, 118(225)
 κληματόφυλλο, 74
 λύγισμα κλήματος, IV (αποσταφίδωση)
 κουρμούλα, 18
 κρέμασμα, 63, βλ. και *άναδενδράς*
λευκή, 39, 113(128), βλ. και *λευκοθρακία*
λευκοθρακία, 39, 41
μερσίτις (άμπελος), 39, 112(124)
 ποικιλία, 7, 18, 38, 39, 40, 56
 βιθνιακή, 38, 39, 40, 82
στηγνήρα, 47, 48
 συμβολισμοί-λατρεία
 αληθινή *άμπελος*(Χριστός), 12, 19, 28, 68
άμπελος, κλήμη (αυτοκρατορας, λαός) 12, 14, 22, 76, 77
 προστάτες αμπέλων, 22, 77
φυλλίς, 59
φύσις άμπελου άναδενδράδος, 40, 113(137)
ψευδ(αμ)άμαξιος (είδος άμπελου), 113(135)

II
ΑΜΠΕΛΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ
(ΓΑΙΟΚΤΗΣΙΑ-ΚΑΙΜΑ-ΦΟΡΟΛΟΓΙΑ)

αβροκία, βλ. κλήμα
άγγατος (τό εις άναδενδράδα ξύλον), 113(137), βλ. και υποσημείωση
άγρίάμπελο, 20
 ακρίδα, 71, βλ. και καταστροφή
 αλάτι, 54
άμπελίδιον, 20
άμπελικός (άμπελουργός), 65
άμπελικός
 κήπος, 19
 μέτρος, 56
άμπελιον, βλ. *άμπελων*
άμπελίτζιο, 20
άμπελοεργάτης, 19
άμπελοκήπιον, *άμπελόκηπος*, 19, 65
άμπελοκηποπεριβόλιον, 19
άμπελοκόμος, 19
άμπελόπακτον, βλ. εκμίσθωση
άμπελοπεριβόλιον, 19, 65, 113(138)
άμπελοτόμος, 19
άμπελοτόπιον, 19, 113(138)
άμπελοτρόφος, 71
άμπελουργική ζώνη, 46, 75, 79, 97
 Καταβόλου, 66, 75, 79, 97
 μονοκαλλιέργεια, 75
 άμπελουργικό τοπίο, 64, 65
άμπελοφύλαξ, 19
άμπελόφυτος, 37, 76, 111(103)
άμπελοχώραρον, 19
άμπελών (αυτοκρατορία ως-), 12, 14, 22, 76, 77
άμπελών (άμπελιον, αμπέλι)
 άπηρισμένος, 57, 118 (218)
 αύγουσιάτικον *άμπελιον*, 57, 118 (217)
 βασιλικός (και κτήμη, αγρός), 20, 45, 47, 51, 52, 54, 55
δεσποτικός-όν(κα άγρός, χαράριον), 20, 52, 107(25), 117(188)
 εκδιδόμενος, 57
 μέσον *άμπελιον*, 57
 μόνων, 19, 21, 45-47, 70, 74, 75, 115(170), 122(302)
 πωλούμενος, 57



- συναμπελισμένος*, 19, 57
ταφικόν ἀμπέλιον, 19
χείρον ἀμπέλιον και ἔτι χείρον, 57
κύδην ἀμπέλιον, 57
ἀναδενδράς, 1
ἀναδενδρίτις, 1
αναρρικώμενη, 1
ἀναστήματος (ἔξ), βλ. *φύτευση*
ανομβρία, βλ. *κλίμα*
απαγόρευση ἀμπελουργίας, 15, 34
ἀπρητισμένος, βλ. *ἀμπελών*
απογραφάς, 79
ἀποκατάστασις, 19
ἀροση, βλ. *κύλισμα*
αὐγουστιάτικον ἀμπέλιον, βλ. *ἀμπελών*
αυλάκι, βλ. *φύτευση*
βασιλικός, βλ. *ἀμπελών*
βάτος, 65, 76
γερασμένο ἀμπέλι, 20, βλ. και *παλ(α)άμπελο(ν)*
γεωμέτρης, -ικός, 43, 51, 56, 57, 70
δεκάτι, δεκατισμός, 20, 54
δεσποτικός, βλ. *ἀμπελών*
δίκελλα, βλ. *εργαλεία*
δραγάτις, 19, 65
ἐκιδιδόμενος, βλ. *ἀμπελών*
εκμίσθωση, 20
ἀμπελόπακτον, 20, 79, 118(216), 124(336)
μισθωτήριο ἀμπελώνων, 79, 124(336)
ελληνικός τρόπος, βλ. *πρακτικές*
εργαλεία, 18, 46, 57, 87, 98, 105
σζίνα, 98(εικ.)
δίκελλα, 105(7), 111(108)
κλαδευτήρι, 20(εικ.), 76(εικ.), 98
λισγάριον, 12, 20(εικ.), 87, 98, 105(6, 7)
λίσγον, 105(7)
λιστρίον, 105(7)
μάκελλα, 46
πλατυλίσιον, 105(7)
σκαλίδα, 105 (7)
σκαλιστήριον, 105(7)
σκαφείδιον, 98, 105(7)
σκαφιόν, 105(7)
σμινύη, 111(108)
σφίν, 40, 113(133)
τσαπί, 105(7)
τσεκούρι, 98(εικ.)
ἐμφυτευτής, βλ. *φύτευση*
ἐρημάμπελος, 20, 65
εὐάμπελος, 37, 111(103)
ευλογία ἀμπελώνων, 43, 54
ζώνη, βλ. *ἀμπελοφυγική ζώνη*
καλάμην, βλ. *μέτρα*
κάλαμος, βλ. *μέτρα*
κάλαμος, βλ. *υποσύλωση*
κάμαξ, βλ. *υποσύλωση*
κάμπια, 71, βλ. *καταστροφή*
καταστροφή καλλιέργειών ἀμπελώνων, 22, 38-39, 44, 45, 54, 71, 78, 112(115), 114(145, 151-154), 124(328)
αγριόκοιρος, 22
ακρίδα, 71
αλεπούς, 113(138)
θηρία, 22
ζώα, 114(145)
καιρικά φαινόμενα (αβροχία, ψύχος), βλ. *κλίμα*
κάμπια, 71
μελίσι, 47, 115(168)
πόλεμοι-στάσεις, 44-45, 78, 114(151-154), 124(328)
σταντζόκοιρος, 79(εικ.)
σκοληκόβρωτος ἀμπελώνας, 54
σύαγρος, 22
σφήκα, 47
τράγος, 9
χαλαζόπτωση, βλ. και *κλίμα*
κατόρυξις ἀμπέλου, 33
κλάδεμα, 10, 39, 40, 46, 65, 77
κλαδευτήρι, βλ. *εργαλεία*
κλαδευτής, 10, 76(εικ.)
κληματάρια, 41, βλ. και *κρεβατή*
κλίμα, 7, 8, 25-37, 40, 64
αβροχία, 54
ακραία φαινόμενα, 30, 31, 78, 124(328)
άνεμοι, 26, 30, 31
ανομβρία, 78
άνυδρος τόπος, 41, βλ. *αὐχμηρός*
αὐχμηρός τόπος 113(136)
εὐκρατο κλίμα, 57
κάθυγρος τόπος, 41, 113(136)
καύσωσης, κεκαυμένο κλίμα, 25, 26, 30
κρυσταλλοποίηση, 26, 27
ξηροθερμική καλλιέργεια, 7, 13, 40, 41
πάγος, παγωνιά, 26-35, 109(58, 59, 66), 110 (82, 84, 87)
χαλαζόπτωση, 38, 112(115)
χειμέριος, 28, 40
χειμώνος (βαρύς, ηφαιστειακός), 29-35, 110(87)
χιόνι, 26, 31, 32, 35
ψύχος, ψύχραστο κλίματος, 7, 8, 25-35, 109(64)
κραβ(β)ατί, 18, 113(138), βλ. και *κρεβατί*, -ίνα
κρεβατί, κρεβατ(τ)ίνα, 13, 40, 41, 70, 113(138)
κύλισμα, 57, 65
λισγάριον, βλ. *εργαλεία*
λίσγον, βλ. *εργαλεία*
λιστρίον, βλ. *εργαλεία*
μάκελλα, βλ. *εργαλεία*
μελίσι, 47, 115(168), βλ. και *καταστροφή*
μέσον ἀμπέλιον, βλ. *ἀμπελών*
μεταφύτευση, βλ. και *φύτευση*
μέτρα (μέτρον ἀμπέλου ή ἀμπελώνων μέτρος ἀμπελικός), 43, 44, 56, 57, 70
καλάμην, κάλαμος, 57
όργανιά 57
ραβδίον, 57
σχοινίου, 57
χιλιάς, 57

- μισθωτήριο αμπελώνων, βλ. εκμίσθωση
 μονοκαλλιέργεια, βλ. ζώνη
μορτί, 107(28)
νεόφυτον, βλ. φύτευση
 ξηροθερμική καλλιέργεια, βλ. κλίμα
ξύλον (τό εις ἀναδενδράδα), βλ. υποστύλωση
 οινόπεδο, 63, 78
οινόφυτον, 19
 οπωροφύλακας, βλ. φύλακας
όργανιά, βλ. μέτρα
 παγωνιά, βλ. κλίμα
παλ(α)άμπλο(ν), 20, 65
 παλυνολογικές μελέτες, 31, 65, 98
 παραφύδα, 14
 περιφραγμένος αμπελώνας, βλ. φραγμός
πλατυλίσιον, βλ. εργαλεία
πολύαμπελος, 71
 πρακτικές-τεχνικές αμπελοργίας, 8, 56, 60, 91, 98
 βιθονιακές πρακτικές, 7, 8, 35, 39-41, 43, 46, 51, 56-64,
 75, 77, 81, 82, 90, 97, 98
 ελληνικός τρόπος αμπελοργίας, 13, 39, 106(9)
 ρωμαϊκός τρόπος αμπελοργίας, 13, 26, 39, 40, 41,
 108(48, 49), 113(131)
 συγκλλιέργεια, 19, 57, 65
σκαλίδα, βλ. εργαλεία
σκαλιτήριον, βλ. εργαλεία
σκαφειδιον, βλ. εργαλεία
σκαφίον, βλ. εργαλεία
 σκάψιμο, 39, 40, 46
σκιάς, 113(137), II(ἀναδενδράς)
 σκιάτρο, 63, 65
 σκοληκόβρωτος αμπελώνας, 54, βλ. καταστροφή
σμινύη, βλ. εργαλεία
 συγκαλλιέργεια, βλ. και πρακτικές καλλιέργειας
 συμβόλαιο, βλ. *άμπελόπакт* και εκμίσθωση
συναμπελισμένος, βλ. *άμπελόν*
σφήκα, βλ. καταστροφή
σφήν, βλ. εργαλεία
σχοινίον, βλ. μέτρα
ταφικόν άμπελίον βλ. *άμπελόν*
 τάφρος (οριοθέτησης), 65
 τάφρος βλ. φύτευση,
 τεχνικές (τεχνολογία) καλλιέργειας, 12, βλ. και πρακτικές
 τιμή αμπελώνων, 20, 57, 79, 118(216)
 τοπίο αμπελοργικό, 64, 65
 τρόποι καλλιέργειας, βλ. πρακτικές
 τσαπί, βλ. εργαλεία
ύπόκλημος, -ον (*κραββατί, δένδρον*), 41, 113(138)
 υποστύλωση, 12, 40, 41, II(ἀναδενδράς)
 άγγατος (τό εις ἀναδενδράδα ξύλον), 113(137)
 κάλαμος, 111 (108), 113(137)
 κάμαξ, 113(137)
 ξύλον (τό εις ἀναδενδράδα), 113(137)
 χάρακας, 41
 υποχώρηση αμπελοκαλλιέργειας, 18, 43, βλ. και
 παλυνολογικές μελέτες
 φορολογία αμπελώνων, 19, 20, 56, 57, 79, 93
 φραγμός, φράκτης, 47, 65, 76
 φύλακας, 19, 45-47, 63, 65, 97
φυταλία, 37, 62, 111(108)
φύτευση, 14, 16, 19, 39, 56, 57, 65, 70, 79, 98, 111(108),
 117(188), βλ. και πρακτικές
 ἀναστήματος (έξ), 20
 αυλάκι φύτευσης, 98
 έμφυτευτής, 19
 νεόφυτον, 19, 54, 57, 65, 78
 μεταφύτευση, 14
 πεφυτευμένος άμπελόν, 57
 τάφρος φύτευσης, 98
 φυτκομία, φυτκόμος, 77, 79
 χαλαζόπτωση, βλ. κλίμα
 χάρακας, βλ. υποστύλωση
 χειμώνας, βλ. κλίμα
χειρον άμπελίον και *έτι χειρον* βλ. *άμπελόν*
κερσάμπλον, 20, 113(138)
 χιλιάς, βλ. μέτρα
 χρηστικότητα, 20
κύδην άμπελίον βλ. *άμπελόν*
 ψύχος, βλ. κλίμα
 ψύχραση κλίματος, βλ. κλίμα

despotica (vinea), 117(188)
dispotica, 117(188)
dispoticaria, 117(188)
dominium directum, 20

III

ΣΤΑΦΥΛΙΑ

αζαρί και *ιζαρί*, βλ. ποικιλία
άμάσξιν (γένος *σταφυλις*), 113 (135)
άμαξιν (γένος *σταφυλις*), 113 (135)
ἀνεκθλιτος, βλ. *σταφυλή*
 αλεπού και σταφύλια, 113(138)
 απαγόρευση βρώσης, βλ. ευλογία
 απαρκές, βλ. ευλογία σταφυλιών, IV (τελετή)
άπεπαντος, βλ. *βότρως*
ααρία, 30
 βασιλοστάφυλο, βλ. ποικιλία
 βρώση σταφυλις, βλ. ευλογία
 βρώσιμο, 82, βλ. *σταφυλή*
βότρως, 28, 34, 37, 59, 62, 70, 82, 111(108), 113(135, 138),
 118(225), 119(232)
 άπεπαντος 26
 άπόζει τών ρόδων, 37, 62
 βοτρωόχος, 74
 έξικμάζω βότρως, 119(232), IV
 ήδυβοιρία, 71
 κρεμαστήρ βοτρώων, 82
 μένος, 82
 πενία βοτρώων, 26
 πεπανθείς, 118(225)
 πέπειρος, 113(138)
 πηκνωός (σχεδόν), 82

γένος σταφυλής, βλ. σταφυλή
 γλυκεία σταφυλή / γλυκό σταφύλι, βλ. σταφυλή
 ευλογία σταφυλιών, 45, 46, 75, IV(απαρχές)
 ήδυβοτρία, βλ. βότρυς
 ιζαρί, βλ. ποικιλία
 κάκιστο, βλ. σταφυλή
 κοτσάνι, 40, βλ. και κρεμαστήρ
 κουκούτσι, 82
 κρεμαστήρ, βλ. βότρυς
 λιάσιμο σταφυλιών(λιάστο σταφύλι), IV
 μακρύ, βλ. σταφυλή
 μεγάλο, βλ. σταφυλή
 μικροκαρπία, 33
 μικρό, βλ. σταφυλή
 ξανθό, βλ. σταφυλή
 όμφακοράξ, βλ. ρώγα
 πεπανθείς, βλ. βότρυς
 πέπειρος, βλ. βότρυς
 ποικιλία σταφυλιών, 7, 38, 71, 82, 125(349), 126(374)
 αζαρί και ιζαρί, 82
 βασιλοστάφυλο, 82
 ιζαρί, 82
 πρώιμη, 39
 ροζακί, 82
 σουλιτανίνα, 82
 χρυσίζουσα σταφυλή, 82
 πολυκαρπία, 112(122), 113(133)
 πολυφορία, 40
 πρώιμη, βλ. ποικιλία
 ράξ, βλ. ρώγα
 ροζακί, βλ. ποικιλία
 ρώγα
 άδρά, 40, 82
 διαυγής, διαφανής, 39, 40, 82
 ισοπαχής, 39
 κόκκινη, 39
 λεπτόφλουδη, 82
 λευκή, 40, 82
 μεγάλη, 40
 όμφακοράξ, 26
 πυκνή, 39
 στρογγυλή, 39, 40, 82
 σκαντζόχοιρος και σταφύλια, 79(εικ.)
 σουλιτανίνα, βλ. ποικιλία
 σταφυλή / σταφύλι, 10, 16, 26-30, 33, 35, 37, 38, 40, 45-47,
 55, 59, 60, 62- 65, 69, 70-75, 77, 78, 82
 άνεκθήλιτος σταφυλή, 9, 71
 βρώσιμο, 82
 γένος σταφυλής, 40, 113(135)
 γλυκεία σταφυλή / γλυκό σταφύλι, 39, 82, 112(114)
 εξικμαθεΐσα, 118(225), βλ. λ. IV
 κάκιστο, 35
 μακρύ, 39
 μεγάλο, 39, 82
 μικρό, 39
 χρυσίζουσα, βλ. ποικιλία και χρώμα

χρώμα σταφυλιών, 71
 κόκκινο, 39, 76(εικ.)
 λευκό, 40, 82
 ξανθό, 82
 χρυσίζουσα σταφυλή, 82
 ωρίμαση (σταφυλιών), 31, 32, 113(138), 116(175), 118(225)

IV
ΤΡΥΓΟΣ-ΛΗΝΟΣ

(ΑΠΟΣΤΑΦΙΔΩΣΗ-ΕΚΘΛΙΨΗ-ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ)

αέριο, βλ. ζύμωση
 αντιβαρο, βλ. πιεστήριο
 απαρχές τρύγου, ευλογία σταφυλιών, 14, 44-46, 48, 75, βλ.
 και τελετή
 άπορρώξ νεκταρός, 37, 62
 άποσταγμα, απόσταξη, 13, 62, 107(28)
 άποσταφιδόμαι (σταφυλή), 59
 αποσταφίδωση για παραγωγή κρασιού, 7, 8, 59-65, 82
 λιάσιμο σταφυλιών, άπλωμα στον ήλιο, 35, 59, 60, 62, 64,
 82 118(222, 225), 119(232)
 λύνισμα, τσάκισμα κληματαβέργας, 59-64, 118(225)
 ρυσσομαι (σταφυλή), 59
 τερσαίνω, 63, 64
 ψήσιμο (σταφυλιών), 59, 60, 63, 118(222)
 βάδ(δ)ης, 97, 126(386, 389), βλ. και πιεστήριο
 βάρος, βλ. πιεστήριο
 βάση εκπίεσης, βλ. πιεστήριο
 βράση μούστου, βλ. ζύμωση
 βράσιμο μούστου, οίνου, 87, βλ. και ψήσιμο
 γαλεάγρα, 13, 20, 95, 126(386), βλ. και πιεστήριο
 γλεύκος, 18, 33, 37, 62, 78, 111(108)
 ειλόπεδο, 35, βλ. και λιάσιμο
 έκθλιψη, (έκ)θλιβόμενος, 33, 62, 105(8), βλ. και θλιβω
 εξικμάζω βότρυς, 119(232), βλ. και αποσταφίδωση
 εξικμαθεΐσα σταφυλή, 118(225), βλ. και αποσταφίδωση
 ζύμωση (βράσιμο), 29, 30, 59, 89
 αέριο, 30
 διακοπή ζύμωσης, 30
 ζύμες, 30
 σάκχαρο, 30
 ήλιακός, 35
 ήλιαστήριον, λιάστρα, 35, 59, 64, βλ. και λιάσιμο
 θελόπεδο, 35, 64, βλ. και ήλιαστήριον, λιάσιμο
 θλιβω, θλιβόμενος βότρυς, 37, 62
 θλιπτήριο, 13
 καθαρά πόδια πατιών, βλ. ληνός
 καθαρισμός κρασιού, 89
 ταπράκ, 89, 126(374)
 κουφοζυλιά, 89, 90, 126 (374), βλ. και χρωματισμός
 λην(ε)ών, 35
 ληνοβάτης, βλ. ληνός
 ληνός/ληνός, πατιήρι, 12, 13, 20, 37, 46, 55, 59, 61-63, 65,
 73, 95, 98, 117(205, 206), 126(384, 385)
 καθαρά πόδια πατιών, 55, 117(205, 206)
 ληνοβάτης, 54, 55, 60, 74
 πάμμα σταφυλιών, 29, 33, 35, 54-56, 59, 60, 62, 64,
 70(εικ.), 73, 95

πατών, 117(206)
 προλήνιον, 118(218)
 λίσιμο σταφυλιών (λιαστό σταφύλια), βλ. αποσταφιδωση
 λιάστρα, 59, 64, βλ. και *ήλιαστέριον*
 λίθος, βλ. πειστήριο
 μάγγανο βλ. πειστήριο
μάκαιρα, 117(205)
μόδιος, μοδιμός, βλ. οινοπαραγωγή
μούστος/ μούστος, 18, 27, 29, 30, 59, 60, 87, 89
μοκλός, βλ. πειστήριο
ξύλον του ὄργανου, βλ. πειστήριο
 οινοπαραγωγή, 7, 15, 19, 25, 30, 32, 38, 39, 43, 78, 82, 103, 104
 αἴζησι, 69, 77
 κέρδος, 77
μόδιος, μοδιμός, 43, 54, 70, 113(138)
 πλεόνασμα, 74, 77
πολυοινία, 112(122), 113(133)
πολυοινότατος (περιοχή), 13, 37
 σοδειά, 18, 20, 30, 38, 44
 οινοποίηση, 7, 8, 22, 46, 55, 56, 60, 61, 64, 75, 81, 89, 90, 95
οίνοποιία, οίνοποιῶ, 39, 75, 119(232), βλ. και οινοποίηση
ὄργανον, βλ. πειστήριο
 οφυγιάς, 35
 πατητήρι(ο), βλ. ληνός
πατών, βλ. ληνός
 πειστήριο, βλ. *πειστήριον, βᾶδι(δ)ης*, γαλεάγρα
πειστήριον, 10, 12, 13, 20, 95-98, 126(383-389)
 αντίβαρο, 95, 96
 βάρος, 95
 βάσι, 95, 96
 λίθος, 97
 μάγγανο, 97
μοκλός, 97, 105(7), 126(389)
ξύλον, 97, 126(389)
ὄργανον, 97, 126(389)
τοπίσιον, 126(386)
πολυοινία (ποικιλία δίδει), βλ. οινοπαραγωγή
πολύοινος (περιοχή), βλ. οινοπαραγωγή
 πρακτικές οινοποιήσεις, βλ. *οίνοποιία*, οινοποίηση
 προλήνιον, βλ. ληνός
 σάκχαρο, 30, βλ. και ζύμωση
 σταφίδα, βλ. *zebibi de Lichomidia*
 σταφυλοπάτημα, 56
στέμφυλον, 12, 126(386)
στεμφυλοργεῖον, 126(386)
τάλαρος (πλεκτός)/τελάρο, 55, 117(205)
ταπράκ, βλ. καθαρισμός κρασιού
 τελετή τρυγητού, βλ. *τρύγη*
τοπίσιον, βλ. πειστήριο
 τριβείο, 95
 τρόποι οινοποίησης, βλ. οινοποίηση
τρύγη, τρυγητός, τρύγος / τρυγητός, τρύγος, 12, 14, 19, 29-31,
 38, 44-48, 51, 54, 55, 59-61, 68, 69, 75, 78, 79, 97,
 114(145, 151) 116(175), 118(218), βλ. και απαρχές
 τελετή τρυγητού στην Λέρινα, 14, 44-45, 48
ritum imperiale, vindemia, 44-45, 115(160)

χρωματισμός κρασιού, 89, 90, 126(374), V(χρώμα)
 ψήσιμο (μούστου), 59, 60, 63
 ψήσιμο (σταφυλιών), βλ. αποσταφιδωση
vindemia, 45, 115(160), βλ. και απαρχές
zebibi de Lichomidia, 82

V

ΟΙΝΟΣ-ΟΙΝΑΡΙ(Ο)Ν ΚΡΑΣΙ(Ν)

ἀπδής, βλ. γεύση
αἴθωψ, βλ. χρώμα
ἄκρατος, ἀκράτιον, VII
Ἄλβανός, 71
Ἄμναιός, ἄμνναιός, 38, 40, 41, 111(111), 112(122)
ἀναδενδρίτης, 40, 112(122), 113(130)
ἀνάδοσις, 111(113)
ἀνθοσμία, βλ. ἄρωμα
ἄπυρος, 113(130)
 Αρκαδικός, 119(243)
 ἄρωμα
ἀνθοσμία, 47, 54, 61, 69, 80, 81, 117(197)
ἀπόζει ῥόδον (ο μούστος), 37, 62
δυσώδης, 38, 111(112)
εὐώδης, ευωδιαστό, 37, 38, 53, 61, 62
 μυρίζει δαδί, 53, βλ. και ρετσίνα
ὄσμιν ἔχοντες, 111(111)
 σαν ούρο, 30
 σαπριάς, 53
ἄσπρον κρασίν, βλ. χρώμα
αὐστηρός, 111(112, 113)
βαρνεώτικον, 35
 βαρὺς στο στομάχι, 71
βασιλικὸν οἴναριν, VII
 βιθυνιακός, -6, 7, 8, 38, 40, 41, 59, 61-64, 77, 78, 82
Βιθυνόν (κρασί), 111(113)
Βιθυνός/Βιθυνός
 Βιθυνός Ἄμνναιός, 38, 40
γλυκός, 38, 48, 59, 61, 65, 111-112(114)
φαῦλος, 38, 53, 111(112)
 γεύση, 71, 89
ἀπδής, 111(112)
γλυκός οἴνος / γλυκό κρασί, 8, 11, 21, 25, 31, 35, 38, 39,
 41, 47, 48, 53, 59-65, 71, 78, 81, 82, 112 (114)
ἐφθδυμένος πεπέρι, 75
ἡδύοινος (Θράκη), 62
ἡδύς, 37, 38, 39, 40, 61, 62, 111(114), 113(130)
μελητῆδης, 63
μελήτρων, 63, 79
 ξινό κρασί, 30, 43, 53
πενκεδανής, 71, 121(285)
πικροποιοῦμενος, 121(285)
 πικρός, 38
στυρωλὴ σταγών, 26
στυφρὴ στρυφνή, 111(112)
 στυφρός, 71
γλυκός, βλ. γεύση και *Βιθυνός*
δενδρογάλληνος, 39

- δεσποτικός, -όν, VII
 δυσώδης, βλ. άρωμα
Δωρικός εκ τής εν Πελοποννήσῳ Μονεμβασίας, 63
 ἐγχώριος, 51, 52, 116(183)
 επισημότητας, 39
 ερυθρός, βλ. χρώμα
 εὔνοιος (ἄμπελος), 112(122)
 εὐστόμαχος, 71, 111(113)
 εὐχυμος, 111(112)
 εὐώδης, βλ. άρωμα
 εὔανος, 53, VIII
 ἐφηδυσμένος πεπέρει, βλ. και γεύση
 ἐφθός (μί -), 113 (130)
 ἡδύνοιος (Θράκη), 62, βλ. και γεύση
 ἡδύς, βλ. και γεύση
 θερμός, 121(285)
 Ἴπποδαμάντειος, 37, 54, 111(105)
 Ισμαρικός, 62
ἰσχυρός σφόδρα, 111(111)
Καίκουβος, 38, 112(122)
 κακόχυμος, 38, 111(112)
 καλός, 51, 52, 116(183)
 κάλλιστος, 39, 40, 75, 121(285)
 καλλίων, 39, 40, 112(122)
 Κείος, 71
 κερρός, βλ. χρώμα
 κοινά κρασιά, 53
 κόκκινο, βλ. χρώμα
 κρασιά από
 Αιγαίο (νσιά), 35, 41, 81, 82
 Αίγυπτο, 41, 62, 106
 Αττική, 53
 Βάρνα, 35, 53
 Βιθυνία, 25, 35, 37-41, 43, 47, 48, 51-54, 57, 59-65, 70,
 71, 75, 79, 82, 91
 Βοάνη-Βοανούς Βιθυνίας, 39
 Γάζα, 41
 Γαλατία, 108(48)
 Γάνο, 35, 126(379)
 Διδυμότειχο, 35
 Ηράκλεια Πόντου, 39
 Ηράκλεια Θράκης, 54
 Θάσο, 62
 Θράκη, 35, 54, 62, 82, 108(53)
 Ιταλία, 41
 Καπύη, 113(130)
 Κέα, 71
 Κιλίκια, 43, 103
 Κίο, 71
 Κρήτη, 35, 64, 81, 82
 Κύζικο, 37, 53, 54, 61, 64, 77-80, 82, 111(105), 117(197)
 Κύπρο, 43, 82
 Κά, 71
 Λάμψακο, 111(103)
 Λήμνο, 62
 Μακεδονία, 82
 Μελιτήνη (ἸΑρμενιακή), 119(240)
 Μεσόγειο, 41
 Μικρά Ασία, 62, 82
 Μονεμβασία, 81
 Μυτιλήνη, 41
 Νίκαια, 51, 52, 61, 75, 77, 79, 82, 89, 90
 Νικομήδεια, 35, 37, 38, 39, 43, 62, 74, 75, 111(113)
 Παρλαγονία, 39
 Πελοπόννησο, 41, 63, 82
 Πόντο, 39, 113(126)
 Ρόδο, 41
 Σικελία, 111(111)
 Συρία, Συροπαιστίνη, 27, 41, 43, 114(143)
 Ταρσία-Ταρσινούς Βιθυνίας, 39
 Τίο Παρλαγονίας, 39, βλ. και *Τιανός*
 Τρίγλεια (ἀπό Τριγλείας), 63, 64, 67, 75, 77, 78, 80, 81, 82
 Φιλιππούπολη, 35, 53
 Χαλκιδική, 35, 78
 Χίο, 41
 κρασιά
 από αγουρίδες, 26
 από σταφιδασμένα σταφύλια, 59-64
 αρχαίμπας, 62, 72, 74, 111(109), 121(285)
 και τυριά, 77, 123(321)
 ονόματα, 8, 18, 38, 43
 που παγώνουν (του ψύχους), 26, 27, 32, 33, 59, 108(53),
 110 (84, 87)
κρασίν, 12, 18, 80, 106(17), 111(113)
 Κρητικός, 64
Κυζικηνός, -ό, 54, 78, 79, 82
Κώσος(:), 121(283)
λεπτός, 69, 111(111)
Λέσβιος, 62, 71, 121(285)
λευκός μετρίως, βλ. χρώμα
 μαύρο, βλ. χρώμα
Μαράνεις, *Μαρανείτις*, 62, 63, 71, 81, 119(240)
Μάρωνος (σίνος), 62, 63
μελάντατος, βλ. χρώμα
μέλας, βλ. χρώμα
μελιπδής, βλ. γεύση
μελικρατον (melicratum), 87
μελιτίτις, 87, 125
μελίφρων, βλ. γεύση
μεροίτις (σίνος), 39, 112(124), 113(126)
μέσος, 111(112)
 μέτριος, 38, 51, 53
 μόδιος, μοδισμός, IV(οινοπαραγωγή)
Μονεμβάσιος, 7, 8, 21, 22, 63, 64, 75, 80, 81, 119(243)
μονοβασι(ι)ά (κρασί), malvasia, 21, 64, 82
Μύσιος Ἀσιανός, 121(285)
νέκταρ (*νέκταρος ἀπορρόψης*), 37, 62, 63, 69, 71
νεροκοπιμένον, 35, 53
 νερούλο, 25, 26, 59
 ὀδαιώδης, 38, 40, 53, 111(111)
Νικαινός, 8, 51-53, 57, 64, 78, 82, 90, 116(184)
παλαιός, 51-53

- Νικομηδίας οίνος*, 38, 111(113)
 ξασπρισμένο, βλ. χρώμα
 ξινό, βλ. γεύση
οινάνθη, IX
οινάρι(ο)ν, 18, 51, 52, 116(183)
δεσποτικών, VII
 οινόμηλι, IX
 οionoπαραγωγή, IV
 ονόματα, βλ. κρασιά
όσπιν έκοντες, βλ. άρωμα
 παλ(α)ίος, 12, 14, 38, 51, 59, 61
Νικαινός παλαιός, 51-57
παλαιούμενος, 111(113)
παχύς, 38, 62, 111(105, 112), 119(240)
πευκεδανής, βλ. ρετσίνα
πικροποιούμενος, βλ. ρετσίνα
 πικρός, 38, βλ. και *Καΐκουβος*, Βιθυνός *Άμναιός*
 πιπέρι (με), βλ. *έφπιδουσμένος πεπέρι* και IX
ποιός, 111(105)
 πολυτελής, 53, 81
πολύσιος, 62, 111(103)
Πράμνιος, 71
 πυρρός, βλ. χρώμα
 πυρόξανθος, βλ. χρώμα
 ρετσίνα, 53, 71, 117(191), βλ. και άρωμα, γεύση
πευκεδανής, 71, 121(285)
ύπό δάδων πικροποιούμενος, 121(285)
Ρηγίνος, 71
 ρητίνη, 53, IX
Σάμεον (κρασίν), 80, 81
 σαπρίας, βλ. άρωμα
Σο(ω)ρενίνος, 71, 121(285)
στυφελή σταγών, βλ. και γεύση
στρυφνός, βλ. και γεύση
 στυφός, βλ. και γεύση
 στύψις, 111(112)
Ταινιωτικός, 62
Τιανός, 39
Τιαρνήος, 39, 113(125)
Τρωλίτης, 121(285)
Τριγλιανόν (κρασίν), Τριγλιανός, 8, 80, 81, 82
Τριφολίνος, 71
 υπόξανθο, βλ. χρώμα
ύδατώδης, βλ. νερούλιό
Φαλερινός, 71, 121(285)
 φαύλος, 38, 51, 52, 53, 117(191)
φαύλος Βιθυνός, 38, 53, 111(112)
Φορμανός, 71
Χίτος, 62, 69, 71
 χριστός (αυτάρκτως), 40
 χρώμα, 71, 89, 90, 126 (374),
 αΐθωψ, 62
 άσπρον κρασίν, 82
 ερυθρός, κόκκινο, 32, 71, 76, 89
 ερυθρόμαυρος, 69
 κίρρος, 38, 69, 71
 λευκός, 38
λευκός (μετρίος), 111(113)
 μαύρο, 62
μελάντατος, 69
μέλας, 119(240)
 ξασπρισμένο, 89
 πυρρόξανθος, 38
 πυρρός, 38
 υπόξανθο, 89
χρυσασπτικός, 38, 111-112(114)
κοδαΐος, 53

malvasia, 21, 22, 63, 64
marvaxia, 81
vino di Candia, 80
vinum grecum, 81
vino di Malvasia, 80
vino di Triglia, 80
vinum Trillia, 81

VI

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ (ΔΟΧΕΙΑ-ΧΩΡΟΙ)

- αγγεία αποθήκευσης, VIII
 αγγεία οπάζουν από παγωνιά, ψύχος, 26-28, 32, 110(87)
 αγγεία χωμένα στη γη, 29, 89, 90
 μεγάλα αγγεία (*κεράμια*), 38, 53, 111(112)
 μικρά αγγεία (*κεράμια*), 38, 53, 111(112)
άγγειον, 28, 51, 118(225)
άμφορεύς, VIII
 μεγάλος πέτρινος αμφορέας, 89
 σφραγίδα, VIII
 ενεπιγράφος, VIII (σφραγίδα)
 άνθος, 90
 άντληση-μετακένωση οίνου, 52, 89-91
κάλαμος, καλάμι, 90, 91
άποθηκάριος, 51, 52, 116(183)
 αποθήκευση οίνου, 12, 46, 79, 86, 90, 95, 104, 106(20)
 αποθήκη, 55, 65, 79
 ασκί, ασκός, 12, 14, 19, 22, 46, 51, 52, 65, 67, 73, 74, 87
άσκιον, *άσκος*, 51, 52
πενταμετράιον, 51, 52, 116(183)
 βαρέλι, 12, 21, 38, 86, 89, 90
βου(ζ)(σ)ί(ο)ν, 13, 17, 18, 21, 82, 93, 105(8)
 βούτη, 18, 38
 βυτίνα, 90
ζυγοφλάσκιον (τριμετράιον), 51, 52, 116(183)
 κάβα, 89
κάλαμος / καλάμι, βλ. άντληση οίνου
 κελλάρι, 43
κελλάριος βασιλικός, 116(183)
κελλαρίτης, 46, 116(174)
 κεραμική, VIII
κεράμιον, 38, 53, 111(112), βλ. και αγγεία αποθήκευσης
 κρασοβάρελο, βλ. βαρέλι
 μαγαρικά, VIII
 οinoβούτιον, 70(εικ.)

οινώνας, 20, 29-31, 65, 90, 98
 παρακελλάριος, 116(174)
 πενταμετραίον, βλ. *δάσκιον*
 πιθάρι, *πίθος*, 21, 28, 29, 30, 37, 38, 53, 62, 74, 90, 119(232)
 πέτρινο, 89
 χωμένο στη γη, 29, 90
πιθεών, 75
 πλήδς (για κλείσιμο πιθών), 29, 30, 90
 συντήρηση κρασιών, 18, 25, 43
τριμετραίον, βλ. *ζυγοφλάσκιον*

amphor, 89
amphem (steinen grossen), 86
krug, 89

VII

ΟΙΝΟΠΟΣΙΑ (ΟΙΝΟΧΟΪΑ-ΑΓΓΕΙΑ ΠΟΤΟΥ)

αγγεία-σκεύη πότου, συμποσίου, 18, 67, 68, 72, 125(360)
ἀργυρόκουπα, 82, 93
 γυάλινο σκεύος, 32, 72
καυκίον, 18
καύκος, 18, 41
κούπα, 18, 22
 κρανίο-ποτήρι, 15
 κρατήρας, 12, 14, 15, 22, 67
 οίνοχόη, βλ. λ.
 ποτήρι(ον), βλ. λ.
 φιάλη, 72
 ακρατοποσία, 18, 74
 ακρατοπότης, 18
ἀκρατος, *ἀκράτιον*, 11, 15, 69, 74, 82
 άοίνος, 15, 16, 26, 27
 απαγόρευση ή αποφυγή κρασιού, 26, 34, 35, 110(98)
ἀργυρόκουπα, βλ. αγγεία
βασιλικόν οινάριον, 41, 51, 52, 57, 61, 116(183)
 βασιλικός, -ό (οίνος, κρασί), 54, 59, 61, 64, 81
βήβητε, 8, 54, βλ. και προποσεις
 βουκάλιος, 54, βλ. και προποσεις
 γλυκοποσία, 8, 35, 53
 γυάλινο σκεύος, βλ. αγγεία
 δοκιμή, επιλογή κρασιού, 47, 69, 71, 72, 73, 78, 91
δεσποτικός νόμα, 62
δεσποτικός, -όν (*οίνος*, *οινάριον*), 41, 51, 52, 57, 61, 63, 82, 116(183), 118(217)
 δεσποτικός, -ό (οίνος, κρασί), 8, 22, 47, 48, 52, 53-55, 57, 59, 61, 64, 81
ἐπιγέρνης, *πιγκέρνης*, 18, 22, 52-54, 116(186)
αύγουσσης, 54
δεσπότης, 52, 54
οίνοχος, βλ. λ.
 ευλογία κράσης οίνου, 47
ζήσιες, *ζήσιαι*, βλ. προποσεις
 ήθη πότου, 12, 25, 33, 34
 θερμοδοσία, 18, 47, 115(170)
 θερμοδότης, 53
καυκίον, βλ. αγγεία

καυκοδιάκονος, καύκος 19, 48
καύκος, βλ. αγγεία
 κεκραμένο κρασί βλ. *κράση*
κερασία, 53
 κέρασμα, 21, 53, 67, 72
 κεραστής, 8
 κερνάτορας, κερνώ, 53
κούπα, βλ. αγγεία
κράμα, 119 (240)
 κραματίω, 53
 διακονία αββάδων *ἐπι τοῦ κράματος*, 53
 κρανίο-ποτήρι, βλ. αγγεία
 κράση του οίνου, 12, 14, 18, 41, 47, 53, 62
κράσις, 47
κρασσόβλιον, 116 (174)
 κρασοβρύτης, 22, 108(41)
 κρασοπατέρας, 18, 19, 48, 67, 69, 70-75, 79, 91, 93
κρασσοφόρος, 77
 κρατήρας, βλ. αγγεία
 μέθη, 48, 67-69, 72, 73, 104, 120(266)
μεθυσσοκόταβος, 74
 μέθυσος 11, 14, 15, 22, 34, 41, 69, 73, 74, 75
 αυτοκράτορας, 7, 18, 107(20)
 μοναχός, 7, 18, 19, 69, 73, 74, βλ. και κρασοπατέρας
 μεθυστής, 22
 μίσπιτρον οίνου, 48
οίνιζόμενος, 74
 οίνοποσία, 7, 11, 15, 17-18, 34, 53, 69, 104, 122(302)
 άκραη, 11, 18
 βασιλική, 53, βλ. *βασιλικόν*, *δεσποτικός*, και μέθυσος
 μοναχός, 74, 122(302), βλ. κρασοπατέρας
 οινόφιλος, 18, 21, 25, 67
οινόφληγες, 11, 74
οίνοχειριστής, 104
 οίνοχόη, 32(εικ.), 33(εικ.), 80(εικ.)
 γυάλινη, 32(εικ.)
 χάλκινη, 33(εικ.)
 οίνοχοΐα, 8, 53, 54, 72
οίνοχος, 22, 42, 47, 53, 71, 72, 104, 108(41), 116(183)
 απελευθέρωση οίνοχόου, 22(εικ.), 108(41)
 βασιλέως, βασιλικός, 51, 52, 54
 ἐπιγέρνης, βλ. λ.
 παρονία, 67
 παροινόχος, 53
πιγκέρνης, βλ. *ἐπιγέρνης*
πίετε, βλ. προποσεις
ποτήρι(ον), 14, 19, 32, 49(εικ.), 52(εικ.), 53(εικ.), 61(εικ.), 71(εικ.), 72
 γυάλινο, 72
 κρανίο, 15
 προποσεις- ευχές (ενεπιγράφα μαγαρικά)
εὐ πίε, 53(εικ.)
ζήσιαι καλὴν ζωὴν, 8, 54
ζήσιαις, 54
ζήσις, 42(εικ.)
πίε, 42(εικ.)
Πίετε, κύριοι βασιλεῖς, 8, 54



bibete, 54

vinete, 54

συμπόσιο, 10, 11, 15, 17, 18, 19, 21, 27, 47, 53, 63, 67, 68, 69, 72, 81, 120(264)

ύδρια χαλκή, 33, 35, 110 (87)

φιάλη, βλ. αγγεία

φίλινος, 11, 15, 19, 25, 26, 48, 54, 69

bibete, βλ. προπόσεις

vinete, βλ. προπόσεις

VIII

ΕΜΠΟΡΙΟ-ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ

(ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ-ΧΡΗΣΗ)

Αγγεία αποθηκευσης-οινεμπορίου και τρόποι διακίνησης, 17, 21, 46, 89, 95

ἀμφορεύς / αμφορέας, 16, 17, 26, 27, 29, 32, 75, 38, 42, 53, 86, 89, 90, 95, 106(14), 113(126)

κεραμική, 95, 97, 98, 103, 104, 114 (143), 123(324), 126(379)

κεράμιον, 113(126), VI

μαγαρικά, 16-19, 65, 67, 69, 70, 72, 95, 106

μαγαρικά ενεπίγραφα, βλ. σφραγίδα

με(α)γαρικόν, 21

Μεγαρέων κεράμιον, 71, βλ. και *κεράμιον*

σφραγίδα, σφράγισμα (μαγαρικών), 19(εικ.), 42(εικ.), 53(εικ.), 72(εικ.)

δασμός, *δεκατεία* (*τῶν οἰναρίων*), βλ. οινεμπόριο

εισαγωγή, βλ. οινεμπόριο

εμπορείο, 21

εμπορευματοποίηση, 20, 21, βλ. και οινεμπόριο

εμπορική ζώνη

Αστακηνού κόλπου, 75

Νικομήδειας, 75

Κίου, 75

εμπόριο κρασιού, βλ. οινεμπόριο

εξαγωγή, βλ. οινεμπόριο

εὔωνος, 53, βλ. και τιμή κρασιού

ιατρική, βλ. κατανάλωση

καπηλεία, 43

καπηλείο, βλ. κατανάλωση

καπηλίδες, 21

κάππλος, -ικός, 21, 67, 69, 74

κατανάλωση-χρήση

αὔξηση, 8, 16, 69, 75

ιατρική, 18, 38, 71, 73

καπηλείο, ταβέρνα, 11, 18, 21, 67, 69, 73, 78, 82, 87, 93, 124(330), 126(374)

λουτρό, 15, 26, 28, 38, 44, 45, 48, 82

μείωση(διακίνησης), 43, 78, 98

μέτρον, 21, 51, 52, 57, 79, 116(174, 183), VI (*ἀσκήιον*, *ζυγοφλάσκιον*)

μονές, 46-48, VII(κρασοπατέρας)

παλάτι, 41, 47-48, 53-54, 69

περιορισμός, 78

συμπόσιο, VII

στρατός, 16, 43, 51-52, 78, βλ. και σιτηρέσιον

κεκωλυμένα, βλ. οινεμπόριο

κεράμιον, βλ. αγγεία

κοιμέριον, βλ. οινεμπόριο

κρασοπουλείο, βλ. καπηλείο, ταβέρνα

λιανικό εμπόριο οίνου, βλ. κατανάλωση, καπηλείο, ταβέρνα

λουτρό, βλ. κατανάλωση-χρήση

μαγαρικό, βλ. αγγεία

μέτρον, βλ. κατανάλωση-χρήση

νοθεία, 69, 74, 75, V (*νεροκοπημένον*)

οινεμπόριο, οινέμπορος, 7, 8, 17, 18, 21, 22, 39, 41, 43, 54,

75, 77, 78, 80-82, 91, 103, 106(14), 107(30), 123(324)

απαγόρευση εξαγωγής, 15

δασμός, 21, 54

δεκατεία (*τῶν οἰναρίων*), 21, 54

εισαγωγή, 41, 78, 81, 82

ἐλλειψη, 78

εξαγωγή, 15-17, 21, 77, 80-82

κεκωλυμένα, 15

κοιμέριον, 21, 41, 54, 70, 114(149)

μέτρον κρασιού, βλ. κατανάλωση

πλεονάσματα (εμπορευματοποίηση), 74, 77

φοροαπαλλαγί-φορολογία, 21, 41, 74

οἴνηγός, 41

οἴνοπράτης, 75

οινοπράτης, 21, 62, 74

οἴνοπώλης, 37

πανδοχείο, 18, βλ. και κατανάλωση, καπηλείο

περιορισμός βλ. κατανάλωση

πλεονάσματα οίνου, βλ. οινεμπόριο

προμήθεια οίνου, 11, 15, 16, 46, 47, 51-53, 78, 87, 89, 104

σιτηρέσιο στρατιωτικό, 16, 43, βλ. και *annona*

σφραγίδα, βλ. και *zebibī de Lichomídia*, IV

πώληση με υπερβολικό κέρδος, 82

σφραγίδα, σφράγισμα (μαγαρικών), βλ. αγγεία

ταβέρνα, βλ. κατανάλωση-καπηλείο

τιμή κρασιού

ακριβό, 53, 78, 81, 89

εὔωνος, φτηνό, 53, 86, 89

τόπος πλήρης πότου, 14, 15, 22

φοροαπαλλαγί, φορολογία εμπορίου οίνου, βλ. οινεμπόριο

annona militaris, 16, 114(143)

emer Βιέννης, 89

tabern, 87

IX

ΠΟΤΑ-ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

αλκοόλ, 103

βαρβαρικόν γλευκός, 33

ζυθοποσία, 25

ζυθοπότης, 16, 34

ζύθος, 25, 26, 27, 33, βλ. και *κρίθινον σκεύασμα*

κάμον, 25

κερβησία, 25

κονδίτος, 18

κόνδος, 121(285)

κρασί με
μέλι, 38, 87, βλ. και μελικρατον, μελιτίτης, οινόμελι
πιπέρι, 75
ρητίνη (*πευκεδανίς*), 53, 71, 121(285)
κρίθινον σκεύασμα, 108(47), βλ. και *οίνος από κριθής*
μέδος, 33
μελικρατον (*melicratum*), 87
μελιτίτης, 87, 125
οινόμελι, 38
οίνανθη, 113 (130)
οίνος από κριθής/ οίνος από δημητριακά, 25, 26, 33
ούλοβίνα, 108(47)
πεκμέζ, βλ. και πετμέζι
πετμέζι, 87, 90

ποτό από
βρώμη, 26
καρπούς δένδρων, 25
κριθάρι, 25, 26, 33, 108(47), βλ. και ζύθος, *κρίθινον σκεύασμα*
ρίζες, 25
σπόρους, 25
acidis imitantur vitea sorbis, 27
ρετσίνα, V
σίκερα, 25
φρούσκα, 18
fermentum, 27, βλ. και ζύθος

Γ Ρ Α Φ Ι Κ Ε Σ Τ Ε Χ Ν Ε Σ
« Σ Τ Ο Ι Χ Ε Ι Α Γ Ρ Α »
ΑΦΟΙ ΠΑΠΑΔΑΚΗ ΕΠΕ
ΔΕΡΒΕΝΙΩΝ 7, 106 80 ΑΘΗΝΑ
ΤΗΛ: 210 36 31 298, 210 36 32 706
FAX: 210 36 00 145



NATIONAL HELLENIC RESEARCH FOUNDATION
INSTITUTE FOR BYZANTINE RESEARCH
6 BYZANTIUM 6

ILIAS ANAGNOSTAKIS

wine culture in byzantium



MD0006125980

ATHENS 2008