



Ηλίας Αναγνωστάκης
Ομότιμος Διευθυντής Ερευνών ΠΕ/ΕΙΕ

Μαρία Λεοντσίνη
Κόρια Ερευνήτρια ΠΕ/ΕΙΕ

Γηγενείς και εισηγμένες ποικιλίες κηπευτικών και οσπρίων στο Βυζάντιο: *κολοκύνθιον, ματζιτζάνιον, φασούλιον*

Η παρούσα εισήγηση για τις βυζαντινές γηγενείς και εισηγμένες ποικιλίες κηπευτικών και οσπρίων αποτελεί συμπληρωματική συνέχεια της ανακοίνωσης του Ηλία Αναγνωστάκη για τις τοπικές ποικιλίες οπωρικών, που είχε πραγματοποιηθεί στην *3η Επιστημονική Συνάντηση*¹. Σε αυτή την πρώτη ανακοίνωση είχαν εκτεθεί τα προβλήματα που αντιμετωπίζει η ιστορική έρευνα και πιο συγκεκριμένα η ιστορικο-φιλολογική επισκόπηση της σχετικής γραπτής παράδοσης για τις ποικιλίες φυτών και καρπών στο Βυζάντιο. Για το υπό εξέταση ζήτημα των τοπικών και γηγενών ποικιλιών στην προκειμένη μελέτη επιλέξαμε τρία παραδείγματα κηπευτικών, που αντιπροσωπεύουν τρεις διαφορετικές κατηγορίες–περιπτώσεις (κολοκύνθια, μελιτζάνες, φασόλια), προκειμένου να διακριβωθεί α. αν όντως μπορούν να εντοπιστούν τα είδη αυτά στο Βυζάντιο και, εφόσον διαπιστωθεί ότι υπάρχουν ποικιλίες τους, β. ποια προβλήματα παρουσιάζει η ταύτισή τους, με συγκεκριμένα είδη, που έχουν εντοπιστεί από τη σύγχρονη έρευνα σε περιοχές εκτός του Βυζαντινού χώρου². Πριν προχωρήσουμε στην εξέταση των πηγών (ιστοριογραφικά, φιλολογικά, αγιολογικά κείμενα, πραγματείες, έγγραφα), θεωρούμε αναγκαίο να επαναλάβουμε επιγραμματικά ορισμένες επισημάνσεις για τις μεθοδολογικές ιδιαιτερότητες και τους περιορισμούς που θέτουν τα δεδομένα μας.

Ο σχολιασμός που ακολουθεί, αντλείται από τη Βάση Δεδομένων «Χρυσόθεμις», στην οποία έχει καταχωρηθεί αναλυτική τεκμηρίωση (αποσπάσματα πηγών, εικονογραφία,

¹ Η. Αναγνωστάκης, Τοπικές ποικιλίες οπωρικών σύμφωνα με τις βυζαντινές πηγές. Επισκόπηση της έρευνας, *3η Επιστημονική Συνάντηση για τις τοπικές ποικιλίες. Οπωροκηπευτικά, αμπέλι, ελιά*, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο, Αθήνα, 6 Φεβρουαρίου 2015 (http://www.minagric.gr/gpa/gpa_third/Programma-new2_241215.pdf): ο Ίδιος, Τοπικές ποικιλίες οπωρικών σύμφωνα με τις βυζαντινές πηγές. Επισκόπηση της έρευνας, *Τριπτόλεμος*, Περιοδική έκδοση Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, 39 (2016), 13–15.

² I. Anagnostakis, Noms de vignes et de raisins et techniques de vinification à Byzance. Continuité et rupture avec la viticulture de l'antiquité tardive, *Food and History* 11.2 (2013/2014), 35–59.

βιβλιογραφία) για τα υλικά και τους τρόπους παρασκευής φαγητών και εδεσμάτων κατά την ύστερη αρχαιότητα και τους βυζαντινούς χρόνους. Η βάση βρίσκεται αναρτημένη σε ιστοσελίδα του Τομέα Βυζαντινών Ερευνών (Ινστιτούτο Ιστορικών Ερευνών, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών) και περιλαμβάνει λήμματα για κάθε διατροφικό είδος με αλφαβητική σειρά συνοδευόμενα με αναλυτικό σχολιασμό των πηγών και της βιβλιογραφίας³.

Όπως είχε τονιστεί και στην πρώτη ανακοίνωση, η μελέτη των τοπικών ποικιλιών είναι πολλαπλώς σύνθετη και προϋποθέτει τη συνεργασία πολλών επιστημών και ειδικοτήτων. Η κριτική εξέταση των δεδομένων της ιστορίας, της τέχνης και της αρχαιολογίας γίνεται ιδιαίτερα γόνιμη με την παράλληλη αξιοποίηση των πορισμάτων για τα φυτικά είδη, που προσφέρουν η αρχαιοβοτανική, η βοτανολογία, η φυτολογία, η καρπολογία και η παλυνολογία⁴. Η διεπιστημονική προσέγγιση είναι επιβεβλημένη προκειμένου να γίνουν σαφείς οι λίγες και αποσπασματικές μνείες των βυζαντινών πηγών, που αποτελούν και το βασικό υλικό τεκμηρίωσης. Αυτή η προσέγγιση καθίσταται επιτακτική όταν οι αναφορές στα γεωργικά προϊόντα επαναλαμβάνουν πληροφορίες που καταγράφονται στα αγρονομικά και ιατρικά έργα της αρχαιότητας. Είναι γνωστό ότι μετά τον 7ο αιώνα υπήρχε απουσία ενδιαφέροντος για την καταγραφή των ποικιλιών, φαινόμενο που σχετίζεται με τις δυσμενείς συνθήκες του τέλους της αρχαιότητας, την υποχώρηση της ενασχόλησης με τις επιστήμες, καθώς και την τυποποίηση στην επεξεργασία της προϋπάρχουσας γνώσης, η οποία είχε πρωταρχικό στόχο την εξυπηρέτηση πρακτικών αναγκών.

Ειδικότερα, στην περίπτωση της βοτανικής, το ενδιαφέρον μετατοπίστηκε στην καταγραφή των θεραπευτικών ιδιοτήτων των φυτών και στράφηκε ιδιαίτερα στη μελέτη των ριζών (ριζοτόμοι)⁵. Η εξαφάνιση των ονομάτων των αρχαίων ποικιλιών και γενικά, η απώλεια της έννοιας της ποικιλίας, η οποία έχει συστηματικά ερευνηθεί για την περίπτωση

³ Χρυσόθεμις. Βυζαντινή Γαστρονομία: <https://chrysothemis.anavathmis.eu/>

⁴ λ. Archaeobotany, στο A. Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, London 2003, 21–22. Σημειώνουμε ενδεικτικά παραδείγματα αρχαιοβοτανικών μελετών για τον ελλαδικό χώρο: Σ.–Μ. Βαλαμώτη, *Η αρχαιοβοτανική έρευνα της διατροφής στην προϊστορική Ελλάδα*, Θεσσαλονίκη 2009, 33–46· Κ. Kouli, Vegetation development and human activities in Attiki (SE Greece) during the last 5,000 years, *Vegetation History and Archaeobotany* 21 (2012), 267–278· Κ. Kouli – A. Masi – A. M. Mercuri – A. Florenzano – L. Sadori, Regional vegetation histories. An overview of the pollen evidence from the Central Mediterranean, στο A. Izdebski – M. Mulryan (επιμ.), *Environment and Society in the Long Late Antiquity*, Late Antique Archaeology 11, Leiden – Boston 2018, 69–82.

⁵ H. Hunger, *Βυζαντινή Λογοτεχνία*, μτφρ. Ι. Οικονόμου–Αγοραστό, Αθήνα 1994, τόμ. 3, 85 263–264 (= *Die hochsprachliche profane Literatur der Byzantiner*, Bd. 2: *Philologie – Profandichtung – Musik – Medizin – Kriegswissenschaft – Rechtsliteratur*, München 1978, 271–273)· J. Scarborough, λ. Botany, στο A. Kazhdan et alii, *The Oxford Dictionary of Byzantium*, New York – Oxford 1991, τόμ. 1, 315.

της αμπέλου και των οπωρικών, είναι αισθητή για όλα τα είδη⁶. Η σύνθεση έργων ειδικευμένων στη βοτανική, που είχε ξεκινήσει κατά την αρχαιότητα, δεν βρήκε συνέχεια, αν και η βοτανική γνώση, που προσέφεραν τα έργα *Περὶ φυτῶν ἱστορία* ίσως του Αριστοτέλη (384–322) και *Περὶ φυτῶν αἰτιῶν* του Θεόφραστου (372/371 ή 371/370–288/287 ή 287/286), είχε αξιοποιηθεί για τη σύνταξη του ευρέως γνωστού έργου του Διοσκουρίδη (1ος αι.) *Περὶ ὕλης ἰατρικῆς*, το οποίο, περιγράφοντας τις φαρμακευτικές ιδιότητες των φυτών, διέσωσε πολλά στοιχεία αναφορικά με τα βοτανικά τους χαρακτηριστικά⁷.

Το κενό που προκάλεσε η σταδιακή απώλεια του ενδιαφέροντος για τη συστηματική βοτανική γνώση και την καταγραφή των ποικιλιών ήταν περισσότερο έντονο ανάμεσα στον 7ο και τον 9ο αιώνα, εποχή κατά την οποία γενικότερα οι πραγματείες με ιατρικό–φαρμακευτικό περιεχόμενο είναι ελάχιστες, ενώ ορισμένες από αυτές στρέφονται και προς τη φυτική αστρολογία και τη συμπαθητική μαγεία. Η έρευνα των ποικιλιών συναντά επιπλέον δυσχέρειες, λόγω της πολυτυπίας των ονομάτων και της ασάφειας των όρων, που προσδιόριζαν αδιακρίτως το φυτό ή τμήματά του (φύλλα, βλαστοί, ρίζες)⁸. Τη σύγχυση που επικρατούσε αποκαλύπτουν οι απόπειρες ερμηνείας και οι επεξηγήσεις των λόγιων ή κοινών ονομασιών στα βυζαντινά λεξικά, στην προσπάθεια να τα συνδέσουν με συγκεκριμένα γνωστά τότε κηπευτικά.

Από αυτές τις δυσκολίες ταύτισης και αναγνώρισης δεν εξαιρούνται ακόμη και φυτά, βότανα, ή καρποί που καταγράφονται στα *Γεωπονικά* (*Περὶ γεωργίας ἐκλογαί*, 10ος αι.), το μοναδικό στο είδος του πόνημα των βυζαντινών χρόνων, που αναπαρήγαγε το συμπίλημα του Κασσιανού Βάσσου (6ος αι.) και στο οποίο είχαν σταχυολογηθεί αρχαίες αγρονομικές γνώσεις. Οι δυσκολίες ταύτισης ή προσδιορισμού της προέλευσης των γεωργικών ποικιλιών, είναι εμφανείς ήδη στις πρώτες εκδόσεις των *Γεωπονικών* τον 17ο αιώνα. Το πρόβλημα που ανακύπτει στην ταύτιση των ονομάτων οφείλεται βέβαια, και στην εξέλιξη των φυτών, η οποία συντελέστηκε με την πάροδο του χρόνου με τη διασταύρωση των ειδών, ή τις

⁶ J. Lefort, *Rural Economy, 7th–12th Centuries*, στο A. E. Laiou (editor in chief), *The Economic History of Byzantium from the Seventh to the Fifteenth Century*, Washington 2002, vol. 1, 249 [= Η αγροτική οικονομία (7ος–12ος αιώνας), στο A. E. Λαΐου (γενική εποπτεία), *Οικονομική Ιστορία του Βυζαντίου από τον 7ο έως τον 15ο αιώνα*, Αθήνα 2006, τόμ. 2, 403–404]. Η Αναγνωστάκης, Ονομάτων επίσκεψη, Μονεμβάσιος Οίνος–Μονοβασ(ι)ά–malvasia, στο Η. Αναγνωστάκης (επιμ.), *Μονεμβάσιος Οίνος–Μονοβασ(ι)ά–Malvasia*, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Ινστιτούτο Βυζαντινών Ερευνών, Διεθνή Συμπόσια 17, Οίνον ιστορώ V, Αθήνα 2008, 100· Anagnostakis, *Noms de vignes*, 44· Αναγνωστάκης, Τοπικές ποικιλίες οπωρικών, 13–14· St. Lazaris, *Introduction, στο A Companion to Byzantine Science*, Brill’s Companions to the Byzantine World, 6, Leiden – Boston 2020, 18–21.

⁷ A. Touwaide, *Botany*, στο St. Lazaris (επιμ.), *A Companion to Byzantine Science*, 302–307.

⁸ J. Koder, *Gemüse in Byzanz. Die Frischgemüseversorgung Konstantinopels im Licht der Geoponika*, Wien 1993, 81· J. Koder, *Ο κηπουρός και η καθημερινή κουζίνα στο Βυζάντιο*, Αθήνα 1992, 15–17, 20–21· Αναγνωστάκης, Τοπικές ποικιλίες, 14.

διαφοροποιήσεις στη χρήση τους⁹. Παρά τις απόπειρες ταύτισης που έχουν επιχειρηθεί, με αφετηρία την προσπάθεια οργάνωσης των γεωργικών προϊόντων σε γενικές κατηγορίες από τον Φαίδωνα Κουκουλέ και τις σύγχρονες συστηματικές έρευνες, που έχουν πραγματοποιηθεί στην Αυστριακή Ακαδημία Επιστημών και στο Πανεπιστήμιο της Βιέννης, καθώς και στο Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών (Αθήνα), ορισμένα είδη παραμένουν αδιάγνωστα ή προβληματικά ακόμη σήμερα, όπως δείχνουν και τα σχόλια που συνοδεύουν τις σύγχρονες μεταφράσεις του έργου. Πέραν των προβλημάτων αυτών, τα Γεωπονικά προσφέρουν όμως, πολύ σημαντική πληροφόρηση για τις τεχνικές καλλιέργειας των κηπευτικών και των οσπρίων, όπως και ορισμένων άλλων γεωργικών προϊόντων, που σε πολλές περιπτώσεις έχουν διασταυρωθεί και επιβεβαιωθεί ως προς την πραγματική τους εφαρμογή¹⁰. Μνείες για διάφορα κηπευτικά προϊόντα (καλλιέργεια, αποθήκευση, χρήση-κατανάλωση) επανεμφανίζονται και σε λογοτεχνικά έργα του 11ου-12ου αιώνα· έχουν όμως αρχαιογνωστικό και ρητορικό χαρακτήρα, και δεν αφήνουν περιθώρια για συσχετισμούς με σημερινά είδη, αν και πιστοποιούν με τον τρόπο τους ότι η κηπουρική γεωργία δεν έπαψε να αποτελεί προσφιλή παραγωγική δραστηριότητα των Βυζαντινών¹¹.

Η ταύτιση και η αναγνώριση των γεωργικών προϊόντων, που ήταν γνωστά στο Βυζάντιο, επιχειρείται και μέσω της μελέτης των απεικονίσεών τους στην εικονογραφία. Οι

⁹ Βλ. για παράδειγμα, Koder, *Gemüse*, 85.

¹⁰ Γεωπονικά: έκδ. H. Beckh, *Geoponica sive Cassiani Bassi scholastici De re rustica eclogae*, Lipsiae 1895. Φ. Κουκουλέ, *Βυζαντινών Βίος και Πολιτισμός*, τόμ. 5, Αθήνα 1952 88–99 (χόρτα και λαχανικά), 99–102 (βολβοί), 102–110 (καρποί), 274–279 (δενδροκομικά), 280–295 (αμπελουργία)· Hunger, *Βυζαντινή Λογοτεχνία*, 88–89 (= *Die hochsprachliche profane Literatur*, 275)· A. Littlewood, Gardens of Byzantium, *The Journal of Garden History* 12 (1992), 133–137· Koder, *Gemüse*, 27–28· Koder, *Ο κηπουρός*, 15–17, 20–21· R. Rodgers, *Κηποποιία*. Garden making and garden culture in the *Geoponica*, στο *Byzantine Garden Culture*, 159–175· Lefort, *Avant-Propos*, στο J.-P. Grégois – J. Lefort, *Géoponiques. Traduction*, Association des Amis du Centre d'Histoire et Civilisation de Byzance ACHCByz, Paris 2012, 5, 9–10 (αναφορά στις σύγχρονες εκδόσεις και μεταφράσεις των Γεωπονικών). Στις υποσημειώσεις της γαλλικής μετάφρασης, αλλά και στις άλλες μεταφράσεις γίνονται ταυτίσεις με τα ονόματα των φυτών από τα έργα του Θεόφραστου, του Διοσκουρίδη, του Πλίνιου κλπ. και προτείνονται σε ορισμένες περιπτώσεις νέες αναγνώσεις. Βλ. και σχετική κριτική I. Anagnostakis, Review, A. Dalby, *Geoponica: Farm Work. A Modern Translation of the Roman and Byzantine Farming Handbook*. Totnes, Devon, UK: Prospect Books, 2011, στο *Speculum* 87 / Issue 03/ July 2012, 857–859. Για την πρακτική εφαρμογή των αγροτικών τεχνικών που προβλέπονται στα *Γεωπονικά* βλ. M. Decker, *Tilling the Hateful Earth. Agricultural Production and Trade in the Late Antique East*, Oxford – New York, 2009, 219–221· αναλυτικότερα με ορισμένες επιφυλάξεις: Touwaide, *Botany*, 342–344.

¹¹ A. Guillou, *Ο βυζαντινός πολιτισμός*, μτφρ. P. Odorico – Σμ. Τσοχανταρίδου, Αθήνα 1996, 292 (A. Guillou, *La civilisation byzantine*, Paris 1974, 249)· M. Kaplan, *Les hommes et la terre à Byzance du VIe au XIe siècle*, Paris 1992, 30–32, 63–65, 128–129· Lefort, *Rural Economy*, 253–254, 297–299 [= Η αγροτική οικονομία, 406–410, 469–470]· A.-M. Talbot, *Byzantine Monastic Horticulture. The Textual Evidence*, στο A. Littlewood – H. Maguire – J. Wolschke-Bulmahn (επιμ.), *Byzantine Garden Culture*, Washington DC 2002, 37–67. Για τις αναφορές σε λογοτεχνικά, ρητορικά και θεολογικά κείμενα βλ. A. Karpozelos, *Realia in Byzantine Epistolography X–XII c.*, *Byzantinische Zeitschrift* 77 (1984), 21–23· A. Karpozelos, *Realia in Byzantine Epistolography XIII–XV c.*, *Byzantinische Zeitschrift* 88 (1995), 73–77· B. Caseau, *Nourritures terrestres, nourritures célestes: La culture alimentaire à Byzance*, Paris 2015, 165–167, 277–279· Touwaide, *Botany*, 333.

παραστάσεις αυτές ωστόσο, επικεντρώνονται κυρίως σε είδη συνδεδεμένα με συμβολισμούς της μοναστικής διατροφής, όπως τα ρεπάνια, τα γογγύλια, οι ρέβες και τα καρότα. Ωστόσο, οι απεικονίσεις αυτές που εντοπίζονται σε ναούς ή σε μικρογραφίες χειρογράφων, δεν είναι ακριβείς, όπως συμβαίνει με τα πρωτοβυζαντινά ψηφιδωτά, στα οποία οπωρικά και λαχανικά είναι ευχερέστερα αναγνωρίσιμα. Η έρευνα έχει δείξει ότι μετά τον 10ο αιώνα η απεικόνιση των ραφανοειδών και των γογγυλιών, που αναφέρονται στις πηγές ως *ράφανίδες*, *ράφανοι*, *ράφάναι*, *ράφάνια*, δεν έχει συμβάλει, όσο θα ήταν επιθυμητό, στη διάκριση διαφορετικών ποικιλιών, καθώς τα είδη αυτά παρουσιάζονται με υπερτονισμένα ορισμένα χαρακτηριστικά τους, όπως τα φύλλα, τα στελέχη και τα ριζώματα¹². Κάτι αντίστοιχο διαπιστώνεται για κολοκύθια, τα ματιτάνια (μελιτζάνες;) ακόμη και τα φασόλια. Εξάιρεση σε αυτή την τυποποίηση αποτελούν οι απεικονίσεις των χειρογράφων του Διοσκουρίδη (πιθανώς οι πρώτες τον 1ο αι. και οι σωζόμενες αντιγραφές τους από τον 6ο αι. και εξής), οι οποίες σε ορισμένα χειρόγραφα είναι υψηλής πιστότητας, και ταυτόχρονα συνιστούν μοναδικές μαρτυρίες για την απουσία ειδών, όπως το σπανάκι, η μελιτζάνα και ορισμένα ακόμη κηπευτικά και οπωρικά, που εισήχθησαν στο Βυζάντιο μετά τον 10ο αιώνα¹³.

Σημαντική πληροφόρηση για την εισαγωγή αυτών των νέων ειδών αντλείται από λόγια λογοτεχνικά–ρητορικά έργα (π.χ. επιστολογραφία) και δημώδη κείμενα του 12ου αιώνα (Πτωχοπρόδρομος, Πωρικόλογος κ.ά.), καθώς και δημοσιονομικά έγγραφα, τα οποία κάποιες φορές αναφέρουν ορισμένα στοιχεία για την κατανάλωση και τη χρήση τους. Αυτήν την εποχή αρχίζει να δίνεται συχνότερα έμφαση στην προέλευση λαχανικών και οπωρικών και στους τόπους παραγωγής τους, ειδικά όταν τα προϊόντα αυτά προσφέρονται ως δώρα και άρα γίνεται προσπάθεια να επαινεθεί η ποιότητα τους. Και σε αυτές τις περιπτώσεις δεν είναι όμως σαφές κατά πόσον οι αναφερόμενες περιοχές καλλιέργειας και προέλευσης των οπωροκηπευτικών δίνουν το όνομά τους σε μια τοπική ποικιλία. Ο Πτωχοπρόδρομος αναφέρει ως ονομαστά προϊόντα τα κεράσια *ἐκ τὸν Λευκάτην*, τα *τετράγγουρα πηγατικά* (δηλαδή, από τις Πηγές) και τα *πεπόνια ἐκ τὰς Πλάκας*¹⁴. Η αναφορά στους τόπους

¹² Koder, *Gemüse*, 45–47, 59, 81· I. Anagnostakis – T. Papamastorakis, ...and Radishes for Appetizers. On Banquets, Radishes and Wine, στο Δ. Παπανικόλα–Μπακιρτζή (επιμ.), *Βυζαντινὴν διατροφή και μαγειρεία*, Αθήνα 2005, 154–158· Η. Αναγνωστάκης – Τ. Παπαμαστοράκης, ...και ραπανάκια για την όρεξη. Περί τραπεζών, ραφανίδων και οίνου, *Βυζαντινά Σύμμεικτα* 16 (2003), 283–314, ιδιαίτερα 296–287 και 301–302.

¹³ H. Hunger, *Βυζαντινή Λογοτεχνία*, μτφρ. Ι. Οικονόμου–Αγοραστού, Αθήνα 1994, τόμ. 3, 85· Koder, *Gemüse*, 79–80· Koder, *Ο κηπουρός*, 22–23, 25–26.

¹⁴ Πτωχοπρόδρομος, Ποίημα Β' στχ. 65, 2–3, χειρόγραφο H, κριτική έκδ. Η. Eideneier, *Πτωχοπρόδρομος*, Πανεπιστημιακές Εκδόσεις Κρήτης, Ηράκλειο 2013, 168. Για τις ερμηνείες που έχουν προταθεί για τον όρο *τετράγγουρον* βλ. Gr. Simeonov, *Obst und Süßspeisen in den Ptochoprodromika*, *Jahrbuch der Österreichischen*

παραγωγής αυτών των οπωροκηπευτικών, που εντοπίζονται σε γνωστές θέσεις γύρω από την Κωνσταντινούπολη, δείχνει ότι η δήλωση της προέλευσής τους σηματοδοτούσε την αξία και την ποιότητά τους. Ο προσδιορισμός συνεπώς ορισμένων προϊόντων παράλληλα με τη δήλωση της ονομασίας τους σε συνδυασμό με την προέλευσή τους, πλησιάζει την έννοια των τοπικών ποικιλιών, όπως ορίζεται σήμερα. Διαφορετικά είδη, φημισμένα για την ποιότητά τους, καταγράφονται με την πρόθεση να τονιστεί η ιδιαίτερη αξία τους, όπως δείχνει η απαρίθμηση λαχανικών από τον Πτωχοπρόδρομο: *σέλινον, πρασομάρουλον και κάρδαμον και ίντύβιν, σπανάκιν, χρυσολάχανον, γογγύλιν, ματζιτζάνιν, φρύγιον κράμβην και γουλίν και από τὸ κουνουπίδιν*. Ανάμεσα σε αυτά κηπευτικά, η αναφορά στο *φρύγιον λάχανον*, δηλαδή το προερχόμενο είδος από την Φρυγία, που έφθασε ως *φρύον* να δηλώνει σε νεοελληνικές διαλέκτους το άσπρο λάχανο, δείχνει τη μακρά διαδικασία μέσω της οποίας ο τόπος καλλιέργειας ή/και προέλευσης τελικά έφθασε να προσδιορίζει και το ίδιο το είδος¹⁵.

Με βάση την παρακολούθηση αυτής της μακράς εξέλιξης της ονοματολογίας και των παραμέτρων που επηρέαζαν τις μεταμορφώσεις της, και αξιοποιώντας τα δεδομένα που παρέχει η διεπιστημονική έρευνα, επιχειρείται στη συνέχεια να καταστεί σαφές ποια είναι τα είδη που αναφέρονται στις βυζαντινές πηγές ως *κολοκύνθιον (κολοκύνθ(τ)η)*, *ματιτάνιον (μα(ν)ζιζάνιον βαζάνα, βαζιζάνιν)* και *φάσηλος (φασήλιον, φάσουλος)*.



Κολοκυνθίς, Codex Vindobonensis Med. Gr. I, folio 190v, ca 512 AD
https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Kolokunthis_190v_Dioscoride_Vienne.png

Byzantinistik 63 (2013), 216–218· Gr. Simeonov, *Obst in Byzanz. Ein Beitrag zur Geschichte der Ernährung im östlichen Mittelmeerraum*, Saarbrücken 2013, 65–67.

¹⁵ Πτωχοπρόδρομος, Ποίημα Β΄ στχ. 40–42, Eideneier, 165–166· πρβλ. *Γεωπονικά*, έκδ. Beckh, Βιβλίο 12, 1. 2.4, 347: *μαρούλλια διάφορα, τουτέστι δικάρδιν, φρυγιατικόν, ρίγτανόν, και κράμβη λευκή*· βλ. Κουκουλές, *Βυζαντινῶν Βίος και Πολιτισμός*, τόμ. 5, 93· Koder, *Gemüse*, 15, 56.

Κολοκύνθη, κολοκύνθιον

Μια μεγάλη συζήτηση μεταξύ φιλολόγων και βοτανολόγων με εκ διαμέτρου διαφορετικές απόψεις διήρκησε επί αιώνες μέχρι και τα μέσα του 19ου αιώνα, αλλά ακόμη και σήμερα, για να εκτιμηθεί αν, και κατά πόσο, τα κολοκύθια ήταν γνωστά στην αρχαιότητα, μάλιστα οι γλυκοκολοκύθες, ή είναι μετακολομβιανό είδος που εισήχθη από την Αμερική¹⁶. Πολλές συνταγές στην Αμερική για την παρασκευή της κολοκύθας την ημέρα των Ευχαριστιών ταυτίζουν τα pumpkins με τα αναφερόμενα από τον Απίκιο *cucurbitas* και την κολοκύνθη του Γαληνού και των πρωτοβυζαντινών ιατρών, όπως ο Αέτιος¹⁷. Η πλευρά που αρνείται ότι οι αρχαίοι Έλληνες και οι Βυζαντινοί γνώριζαν την κολοκύθα θεωρεί ότι όλες αυτές οι μαρτυρίες αφορούν τα νεροκολοκύθα, τις άγριες κολοκύθες, τις *κολοκυνθίδες* ή *τολύπες* και *σικύας*¹⁸. Ας σημειωθεί ότι μέγιστο πρόβλημα, που προκαλεί σύγχυση και στην επιστημονική κοινότητα, είναι και η διεθνής ονοματολογία του είδους, παλαιά και νέα. Για παράδειγμα, στην ελληνική αρχαιότητα οι όροι «σίκυς» και σικύα, που θεωρούνται συγγενείς ή και όμοιοι, σημαίνουν αγγούρια, πεπόνια, καρπούζια αλλά και κολοκύθια. Σταδιακά, όμως, ήδη στην ύστερη αρχαιότητα και ειδικά στα βυζαντινά χρόνια, εγκαταλείπεται το όνομα *σίκυος* και οι ιατροί διακρίνουν *σπόρους πεπονίου*, *άγγουρίου*, *κολοκύνθης*¹⁹. Η σύγχρονη έρευνα έχει επίσης καταλήξει ότι οι όροι *cucumis* και *cucurbita*, που καθιέρωσαν ο Κολουμέλλα και ο Πλίνιος, σημαίνουν κατά περίπτωση αγγούρια, πεπόνια, καρπούζια αλλά και κολοκύθια²⁰.

¹⁶ T. W. Whitaker, American origin of the cultivated cucurbits, *Annals of the Missouri Botanical Garden* 34 (1947), 101–111· M. Wilkins–Ellert, The discovery of wild bottle gourd (*Lagenaria siceraria*), *Cucurbit Network News* 10 (2003), 1, 7.

¹⁷ Απίκιος. *Η Μαγειρική των Ρωμαίων*, Εισαγωγή, Κείμενο, Μετάφραση, Σχόλια, Λ. Μ. Τρομάρας, Θεσσαλονίκη 1988, 52, 206 (74)· Απίκιος, III, 3.6.1–7, *Apicius, De re Coquinaria*, έκδ. C. Grocock – S. Grainger, Apicius. A Critical Edition with an Introduction and an English Translation of the Latin Recipe Text, Blackawton, Devon 2006, 162–164, 343. Βλ. και D. Zohary – M. Hopf, Domestication of Plants in the Old World: The Origin and Spread of Cultivated Plants in West Asia, Europe and the Nile Valley, Oxford 1993, 2η έκδ., 181–182· J. Janick – H. S. Paris – D. C. Parrish, The Cucurbits of Mediterranean Antiquity. Identification of Taxa from Ancient Images and Descriptions, *Annals of Botany* 100 (2007), 1442–1446, 1453· A. Schlumbaum – P. Vandorpe, A Short History of *Lagenaria siceraria* (bottle gourd) in the Roman Provinces: Morphotypes and Archaeogenetics, *Vegetation History and Archaeobotany* 21 (2012), 499–509.

¹⁸ J. L. Heller, Notes on the Meaning of Κολοκύνθη, *Illinois Classical Studies* 10 (1985), 67–117.

¹⁹ Ενδεικτικά: *σίκυος πέπων*, *σπύργον τὸ κηπευόμενον (παραπλήσια δὲ τούτω καὶ τὰ φύλλα τοῦ σπύργου τοῦ ἀλικακκάβου)*, Οριβάσιος, *Ιατρικές Συναγωγές*, 14, 21.1–3, έκδ. J. Raeder, *Oribasii collectionum medicarum reliquiae*, τόμ. 2, lib. IX–XVI, *Corpus Medicorum Graecorum* VI.1–2, Lipsiae – Berolini 1929, 199· *σπόρους πεπονίου· άγγουρίου· κολοκύνθης καὶ σαρακηνοῦ*, βλ. Νικόλαος Μυρεψός, *Δυναμερόν*, κεφ. 1, 96, 1, 102, 1, 458, έκδ. I. Valiakos, *Das Dynameron des Nikolaos Myrepsos*, Heidelberg 2019, 67.6–7, 69.20, 205.21.

²⁰ Ενδεικτικά *Cucumis et cucurbita, cum copia est aquae, minorem curam desiderant*, L. Iunius Moderatus Columella, *De Re Rustica*, 11.3.48.1–2, *Columella. On Agriculture, Volume III: Books 10–12. On Trees*, translated by E. S. Forster – E. H. Heffner, Loeb Classical Library, Cambridge, Ma., 1955, 158–159· *cucumis, cucurbita septimo—prior cucumis*, Gaius Plinius Secundus, *Naturalis Historia*, 19.35, 117.1, βλ. Pliny, *Natural History Books 17–19*, translated by H. Rackham, Loeb classical library, Cambridge, Ma. 1950, τόμ. 5, 496–497· Heller, Notes on the Meaning of Κολοκύνθη, 104–105· Janick – Paris – Parrish, The Cucurbits, 1444–1446.



Κολοκυνδοειδή: (1) Καρχηδόνα (2) Torre de' Schiavi, Ρώμη (3) Τυνησία *Cucumis melo* (4) Τεγέα, Επισκοπή (5) Άργος, βλ. A. Schlumbaum – P. Vidorpe, A short history of *Lagenaria siceraria* (bottle gourd) in the Roman provinces: morphotypes and archaeogenetics, *Ann Bot.* 2007 Dec. 100(7), 1441–1457. https://www.researchgate.net/publication/5913308_The_Cucurbits_of_Mediterranean_Antiquity_Identification_of_Taxa_from_Ancient_Images_and_Descriptions/figures?lo=1.

Η σημερινή τελική επιστημονική θέση υποστηρίζει ότι στον αρχαίο κόσμο δεν υπήρχαν τα γνωστά μας κολοκυθάκια (είδος του *cucurbita pepo*), όπως επίσης, αντίθετα με ό,τι πίστευαν μέχρι πρόσφατα, δεν υπήρχε το γένος (*genus*) *cucurbita*, αυτές που καλούμε σήμερα γλυκοκολοκύθες. Στην αρχαιότητα και στη βυζαντινή εποχή κυριαρχούσε η νεροκολοκύθα (*Lagenaria vulgaris* και *Lagenaria siceraria*) και η αρχαιολογία (αν και δύσκολα διατηρούνται κατάλοιπα από αποξηραμένες νεροκολοκύθες) το επιβεβαιώνει έχοντας

μελετήσει σχετικά ευρήματα προερχόμενα από όλο τον ρωμαϊκό κόσμο²¹. Πάντως, ίσως δεν αποκλείεται να υπήρχαν κάποια είδη της οικογένειας των *cucurbitaceae*, αν και δεν υποστηρίζεται από την εικονογραφία, που συνήθως απεικονίζει στενόμακρα νεροκολοκύθια, και το ίδιο είδος έχει υποδείξει και η αρχαιοβοτανική μελέτη σπόρων και φυτικών καταλοίπων. Σε τοιχογραφίες τάφων, αλλά κυρίως σε ψηφιδωτά των πρώιμων βυζαντινών χρόνων, παριστάνονται πλήθος κολοκυνθοειδών με διάφορα σχήματα και χρώματα, που κάποια στενόμακρα ομοιάζουν αλλά δεν είναι μελιτζάνες (βλ. πιο κάτω *ματιτάνιον*). Τα είδη αυτά πλέον οι μελετητές με βάση τις περιγραφές των πηγών επιχειρούν να ταυτίσουν με τα αρχαία και σύγχρονα αγγούρια, πεπόνια, νεροκολόκυθα, καρπούζια, λούφες και γενικώς άγρια ή ήμερα προκολομβιανά κολοκύθια²².

Οι μικροί φρέσκοι καρποί από τις χαμωτές ή αναρριχόμενες άγριες ή ήμερες νεροκολοκύθες (οι εβραϊκές *qishu'im*, *delu'im*, η κολοκύθα του Ιωνά), αν και συνήθως πικροί, καταναλώνονταν²³. Αλλά και οι μεγάλοι καρποί αποξηραίνονταν και, όπως σε πολλούς πολιτισμούς, χρησίμευαν ως σκεύη αποθήκευσης υγρών (νερού, κρασιού, ξιδιού, λαδιού και μελιού). Μαρτυρούνται επίσης και τεραστίων διαστάσεων κελύφη από κολοκύθες ή νεροκολοκύθες μεγάλα όσο μια βάρκα και γίνεται σατιρικά λόγος για Κολοκυνθοπειρατές που τις χρησιμοποιούσαν (Λουκιανός)²⁴. Σε κάποιες αγιολογικές συλλογές αναφέρεται επίσης ότι σε σκεύος κολοκύθας συγκέντρωσαν το αίμα του Σταυρωμένου Χριστού και ότι σε

²¹ λ. Gourd, Dalby, *Food in the Ancient World*, 162· Schlumbaum – Vandorpe, *A Short History of Lagenaria siceraria*, 499–509, ειδικότερα 501–501, εικ. 1 (χάρτης) και πίν. 1 (θέσεις). Επισημαίνουμε την απουσία σχετικών ευρημάτων στη Βαλκανική και τη Μικρά Ασία. Βλ. και Simeonov, *Obst und Süßspeisen*, 216–217.

²² Τα κολοκυνθοειδή που απεικονίζονται σε ταφικό κτίσμα στη Θεσσαλονίκη (Αγ. Νέστορος 8), θεωρήθηκαν μελιτζάνες, βλ. Θ. Παζαράς, *Δύο παλαιοχριστιανικοί τάφοι από το Δυτικό Νεκροταφείο της Θεσσαλονίκης*, *Μακεδονικά* 21 (1981), 377, σχ. 4· βλ. αντίθετα: Heller, *Notes on the Meaning of Κολοκύνθη*, 91–94, 117, εικ. 8· D. Maynard – D. N. Maynard, *Cucumbers, melons and watermelons*, στο K.F. Kniple – K.C. Ornelas (επιμ.) *The Cambridge World History of Food*, Cambridge, UK 2000, τόμ. 1, 298–313· λ. Watermelon και λ. Colocynth, στο Dalby, *Food in the Ancient World*, 90, 347· Janick – Paris – Parrish, *The Cucurbits*, 1449–1450 και *passim*· πρβλ. A. Avital – H. S. Paris, *Cucurbits depicted in Byzantine mosaics from Israel, 350–600 CE*, *Annals of Botany* 114 (2014), 203–222.

²³ M. Zohary, *Plants of the Bible*, Cambridge 1982, 85–87· Janick – Paris – Parrish, *The Cucurbits*, 1451 εικ. 4· Avital – Paris, *Cucurbits*, 203–222.

²⁴ *ὅτε μὲν οὖν ἀπελθόντες ἐπὶ ναῦν πλησίον ἐπὶ τῆς ἡόνος ἐκοιμήθημεν. ἔωθεν δὲ ἀνηγόμεθα σφοδρότερον κατιόντος τοῦ πνεύματος· καὶ δὴ χειμασθέντες ἡμέρας δύο τῇ τρίτῃ περιπίπτομεν τοῖς Κολοκυνθοπειραταῖς. ἄνθρωποι δὲ εἰσιν οὗτοι ἄγριοι ἐκ τῶν πλησίον νήσων ληστεύοντες τοὺς παραπλέοντας. τὰ πλοῖα δὲ ἔχουσι μεγάλα κολοκύνθινα τὸ μήκος πῆχεων ἐξήκοντα· ἐπειδὴν γὰρ ζηράνωσι τὴν κολόκυνθαν, κοιλάναντες αὐτὴν καὶ ἐξελόντες τὴν ἐντεριώνην ἐμπλέουσιν, ἰστοῖς μὲν χρόμενοι καλαμίνοις, ἀντὶ δὲ τῆς ὀθόνης τῶ φύλλῳ τῆς κολοκύνθης προσβαλόντες οὖν ἡμῖν ἀπὸ δύο πληρωμάτων ἐμάχοντο καὶ πολλοὺς κατετραυμάτιζον βάλλοντες τῶ σπέρματι τῶν κολοκυνθῶν. ἀγχομάλως δὲ ἐπὶ πολὺ ναυμαχοῦντες περὶ μεσημβρίαν εἶδομεν κατόπιν τῶν Κολοκυνθοπειρατῶν προσπλέοντας τοὺς Καρριναῖτας. Πολέμοιοι δὲ ἦσαν ἀλλήλοις, ὡς ἔδειξαν, Λουκιανού, *Ἀληθῶν διηγημάτων Β'*, 14.37–38, ἐκδ. M. D. Macleod, *Luciani opera*, Oxford 1972, τόμ. 1, 119–120· βλ. Heller, *Notes on the Meaning of Κολοκύνθη*, 102.*

κολοκύθες αποθήκευαν στις μονές ξίδι και κρασί, ή ακόμη ότι κάποια πικρά κολοκύθια, που κατανάλωναν μοναχοί, θαυματουργικά γίνονταν γλυκά²⁵.

Από τη σύγχρονη έρευνα η αρχική προέλευση των αρχαίων κολοκύνθων θεωρείται η ανατολική Αφρική και σε τούτο συνηγορούν όσα αναφέρουν αρχαίοι Έλληνες, Λατίνοι και Βυζαντινοί. Επανειλημμένως γίνεται λόγος για μηδική ή ινδική κολοκύνθη (μάλλον εννοείται αφρικανική και ο Αθήναιος (τέλος 2ου–αρχές του 3ου αι.) σημειώνει *σικύαν Ἰνδικήν καλεῖ τὴν κολοκύντην διὰ τὸ κεκομίσθαι τὸ σπέρμα ἐκ τῆς Ἰνδικῆς*, επισημαίνοντας ότι την *κολόκυνθα Μηδικόν ἐστίν ὄνομα*, ενώ σε μια σύνοψη των τόπων παραγωγής και τρόπων παρασκευής των *κολοκύντων*, όπως τις αποκαλεί, αναφέρει πώς ακριβώς ονομάζονται στον Ελλήσποντο, στη Σμύρνη και σε πολλές περιοχές της Μικράς Ασίας και στην Αντιόχεια της Συρίας, οι οποίες μάλλον αποτελούσαν τοπικές ποικιλίες. Πάντως, τοπικές ποικιλίες αναφέρονται (συνήθως για νεροκολοκύθες) αυτές της αιγυπτιακής Αλεξάνδρειας, ενώ παραδίδεται από τα βυζαντινά Λεξικά ότι τα γογγύλια καλούνταν *ζακυνθίδες κολοκύθαι αἱ γογγυλίδες* από τους Λυδοὺς (*Lexica Segueriana* 10ος αι.)²⁶.



Στρώγνος κηπαῖος, Codex Vindobonensis Med. Gr. I, folio 292v, ca 512 AD
https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Strukhnos_melas_k%C3%AAapaios_292v_Dioscoride_Vienne.png

²⁵ και λαβὼν κολοκύνθην καὶ ἐν αὐτῇ δεξάμενος τοὺς θεορρύτους κρουνοὺς, κατεῖχε κρύφα, εἶτα τελευτῶν κατέλιπε τὴν κολοκύνθην δύο ἐρημίταις ἀνθρώποις..., *Συναξάριον Κωνσταντινουπόλεως*, ἐκδ. H. Delehay, *Synaxarium ecclesiae Constantinopolitanae (e codice Sirmondiano nunc Berolinensi)*, Acta Sanctorum 62, Brussels 1902 (ανατ. 1985), 32–33. Κύριλλος Σκυθοπόλεως, Βίος Σάββα, ἐκδ. E. Schwartz, *Kyrrillos von Skythopolis, Texte und Untersuchungen* 49.2, Leipzig 1939, 136.24–27 (*κολοκύνθιον δὲ ὄζους ἔλεγεν ἔχειν ἐπὶ τὸ ἀρτύειν τὸ ὄσπρεον. καὶ λέγει ὁ ἅγιος· φέρε μοι ἐνταῦθα τὸ κολοκύνθιον ... καὶ τοῦ κολοκυνθίου ἐνεχθέντος εὐρέθη τὸ ὄζος εἰς οἶνον καλὸν μεταβληθέν*), 137.1–6, 138.11–18 (καὶ παραχρῆμα ἐγλυκάνθησαν τὰ κολοκύνθια).

²⁶ Κολοκύνται. Εὐθύδημος ὁ Αθηναῖος ἐν τῷ περὶ λαχάνων σικύαν Ἰνδικήν καλεῖ τὴν κολοκύντην διὰ τὸ κεκομίσθαι τὸ σπέρμα ἐκ τῆς Ἰνδικῆς. Μεγαλοπολίται δ' αὐτὴν σικωνίαν ὀνομάζουσι, ... Διοκλῆς δὲ κολοκύντας μὲν καλλίστας γίνεσθαι περὶ Μαγνησίαν, προσέτι τε γογγύλην ὑπερμεγέθη γλυκεῖαν καὶ εὐστόμαχον, ἐν Ἀντιοχείᾳ δὲ σικύον, ἐν δὲ Σμύρνη καὶ Γαλατία θριδάκα, πήγανον δ' ἐν Μύροις, Αθήναιος, *Δειπνοσοφισταί*, Βιβλίον Β', 53, ἐκδ. G. Kaibel, *Athenaei Naucratis deipnosophistarum libri xv, Libri I–V*, Bibliotheca Scriptorum Graecorum et Romanorum Teubneriana, Leipzig 1887 (Stuttgart 1985), τόμ. 1, 137· *ζακυνθίδες κολοκύνθαι: αἱ γογγυλίδες παρὰ Λυδοῖς*, Λέξεις ρητορικαί, *Lexica Segueriana*, ἐκδ. I. Bekker, *Anecdota Graeca*, Berlin 1814, τόμ. 1, 261.

Μελιτζάνα, Ματιτάνιον ή μα(ν)ζιζάνιον, βαζάνα, βαζιζάνιν

Αν και συχνά συσχετίζονται από τους μελετητές με την μελιτζάνα τα ελαχίστως αναφερόμενα από τα βυζαντινά κείμενα «ματιτάνιον» ή «μα(ν)ζιζάνιον», δεν είναι καθόλου βέβαιος ο συσχετισμός και επιστημονικά ελεγμένος και υπάρχει μια γενική αβεβαιότητα στην ταξινόμηση και την ταύτισή τους. Στο έργο *Σύνταγμα κατά στοιχείον περι τροφῶν δυνάμεων* του μαγίστρου Συμεών Σηθ (β' ήμισυ 11ου αι.) το *ματιτάνιον* ταυτίζεται με τον στρύχνο κηπευτό του Γαληνού.²⁷ Στον Ανώνυμο ιατρό τα *μαζιζάνιον* ή *ματζάνα* απαριθμούνται στις οπώρες και ο Αέτιος ταυτίζει το *μανζιζάνιον* με το *κολοκάσιον* (το θεωρεί ρίζα σαν την γογγυλίδα και το κρεμμύδι), ο δε Πτωχοπρόδρομος συγκαταλέγει το *ματζιτζάνιν* στα χόρτα-λαχανικά²⁸. Η μελιτζάνα, όπως το σπανάκι και κάποιες οπώρες, δεν είναι γνωστό με ακρίβεια πότε και με ποια ονόματα κάνουν αρχικά την εμφάνισή τους στο Βυζάντιο· τούτο πιστεύεται μάλλον ότι συνέβη μετά τον 10ο–11ο αιώνα (μέσω ΝΑ Ασίας, Περσίας και Αράβων). Η μελιτζάνα δεν διαδίδεται αμέσως ούτε υιοθετείται ευρέως, όπως ήδη, έχει συμβεί χρόνια πριν στις αραβικές χώρες, όπου σημειώνεται πλήθος συνταγών τον 10ο αιώνα²⁹. Στα χειρόγραφα του Διοσκουρίδη εικονίζεται ο στρύχνος (σημερινός στύφνος), της οικογένειας των Στρυχνοειδών (*Solanaceae*), στην οποία ανήκει και η μελιτζάνα. Στον στρύχνο παραπέμπει η αναφορά σε σπόρους ή φύλλα *ἀγριομελιτζανίου* ή *ἀγριομελίτζανου* από τον Νικόλαο Μυρεψό³⁰. Επίσης, στην χειρόγραφη παράδοση του Πωρικολόγου (15ος και 16ος αιώνας) αναφέρεται μαζί με την αγκινάρα η *μελι(ν)τζάνα* ή *μαντζιτζάνης* ή *ματζάνα κακοθεώρητος* και *ἀκανθόρραχος*, προφανώς για το μελανό χρώμα (που θεωρείται ότι αξιοποιήθηκε εξάλλου στις παρετυμολογίες) και για τα αγκάθια που φέρει στη βάση του κοτσανιού³¹. Πάντως, όπως επισημάνθηκε πιο πάνω, σε ψηφιδωτά και τοιχογραφίες της ύστερης αρχαιότητας

²⁷ Συμεών Σηθ, *Περὶ τροφῶν*, έκδ. B. Langkavel, *Simeonis Sethi Syntagma de alimentorum facultatibus*, Leipzig 1868, 70.1–2.

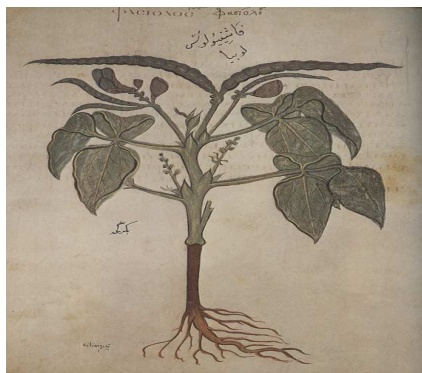
²⁸ *Κολοκάσιον ἢ μανζιζάνιον*. Παραπλησία ταύτης τῆς ρίζης ἐστὶν ἡ δύναμις ταῖς γογγυλίδαῖς καὶ κρομόις, γλίσχρον δὲ αὐτῆς τὸ σῶμά ἐστιν, ὅθεν καὶ ῥυπτικῆς μετέχει δυνάμειος καὶ εὐκοιλίον ἐστὶν, Αέτιος, *Βιβλία ἰατρικά*, έκδ. A. Olivieri, *Aetii Amideni libri medicinales I–IV*, Corpus medicorum Graecorum 8.1., Leipzig – Berlin 1935, Βιβλίον 1, κεφ. 210, 91· Ανώνυμος ιατρός, *Περὶ τροφῶν σύνταγμα (De cibis)*, έκδ. F. Z. Ermerins, *Anecdota medica Graeca*, Leiden 1840 (Amsterdam 1963) κεφ. 22, 269–271· Πτωχοπρόδρομος, Ποίημα Β' στχ. 41, Eideneier, 166 *μαντζιζάνιν* και στο χειρόγραφο *G γογγύλια βαζιζάνια*. Ο Απίκιος, III, 4,2 (*aliter cucurbitas iure colocasiorum*) συνδέει το *cucurbitas* με το κολοκάσιο, Τρομάρας, 52, 206 (74)· Grocock – Grainger, 160, 338.

²⁹ *Annals of the Caliphs' Kitchens. Ibn Sayyār al-Warrāq's Tenth-Century Baghdadi Cookbook*, ed. N. Nasrallah, *Islamic History and Civilization 70*, Leiden – Boston 2007, 226–228, 781–782.

³⁰ Νικόλαος Μυρεψός, *Δυναμερόν*, κεφ. 1, 458, κεφ. 8, 89 και 113, κεφ. 10, 188, Valiakos, 205.23, 368.5, 383.10, 493.15.

³¹ Πωρικολόγος Α στχ. 49· Πωρικολόγος C, στχ. 60–61, έκδ. H. Winterwerb, *Porikologos. Einleitung, kritische Ausgabe aller Versionen, Übersetzung, Textvergleiche, Glossar, kurze Betrachtungen zu den fremdsprachlichen Versionen des Werks sowie zum Opsarologos*, Neograeca Medii Aevi 7, Cologne 1992, 141, 152.

απεικονίζονται καρποί που μοιάζουν με την μελιτζάνα και ως μελιτζάνες αναφέρονται από τους μελετητές, αν και τελικά πρόκειται για νεροκολόκυθα³².



Φασίολος, Codex Vindobonensis Med. Gr. I, folio 370v, ca 512 AD
https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Phasiolos_370v_Dioscoride_Vienne.png

Φάσηλος, φασήλιον, φάσουλος, φασίολοι, φασούλια

Μια μερικώς αντίστοιχη περίπτωση με τα κολοκύθια αποτελούν οι *φάσηλοι* ή *φασίολοι*³³. Δεν υπάρχουν πολλές πληροφορίες για το φασόλι στο Βυζάντιο, σε αντίθεση με τις σχετικά συχνότερες αναφορές σε κουκιά, φακές, ρεβίθια, μπιζέλια και άλλα όσπρια³⁴. Πλούσια πληροφόρηση, όμως, παρέχεται από τους ιατρούς της ύστερης αρχαιότητας, τους οποίους αντιγράφουν οι Βυζαντινοί. Ο Γαληνός, για παράδειγμα, δίνει ιδιαίτερα ενδιαφέρουσες πληροφορίες κάνοντας επισκόπηση όσων αναφέρουν για τα όσπρια οι προγενέστεροί του συγγραφείς Θεόφραστος, Διοκλής, Ιπποκράτης και άλλοι, μάλιστα για τα είδη του *φασηόλου*, όπως χαρακτηριστικά αναφέρει, και επιχειρεί να ταξινομήσει τα φασόλια με βάση τη χρήση τους και τα ονόματά τους. Τα ονόματα του οσπρίου, αρχαία και βυζαντινά, είναι *φάσηλος*, *φασήλος*, *φασήλιον*, *φάσουλος* με κυρίως βυζαντινό το δημώδες *φασιούλιον*, *φασούλι(ο)ν*. Μια βυζαντινή πιθανώς γηγενής τοπική ποικιλία αποτελεί το *όροφάσουλον*³⁵, ή φασούλι του βουνού, όπως λέγεται και σήμερα «χόρτα και βότανα του βουνού», ίσως ένα άγριο είδος και μη καλλιεργούμενη ποικιλία. Με τον φάσηλο ταυτίζονταν ή συγγέονταν πολλά *όμογενή* όσπρια, όπως καλούνται από τις πηγές τα *δόλιχος*, *λοβός*, *λάθυρος*, *αΰχος*. Ο Γαληνός, που επανειλημμένως κατά τον 2ο μ.Χ. αιώνα καταγράφει διατροφικά ήθη και ποικιλίες καρπών

³² Βλ. πιο πάνω σημ. 22.

³³ λ. Black-eyed pea, στο Dalby, *Food in the Ancient World*, 56.

³⁴ Koder, *Gemüse*, 65.

³⁵ *Ἐν μᾶ τῶν τεσσαρακοστῆ, μετὰ νηστείας τελέσας τὴν προρρηθεῖσαν ἑβδομάδα, πρὸ τοῦ φθάσαι τὴν ὥραν τῆς θείας λειτουργίας ἔνδον τοῦ κοιτῶνος αὐτοῦ αὐτὸς ἐκεῖνος ἔπιεν ὄσπριον τὸ λεγόμενον ὀροφάσουλον*, βλ. Βίος Ανδρέα Σαλού, ἐκδ. L. Rydén, *The Life of St. Andrew the Fool*, Studia Byzantina Upsaliensia 4, Uppsala 1995, τόμ. 2, κεφάλαιο 15, 74–78.930–997.

και λαχανικών από τη δυτική και κεντρική Μικρά Ασία, δηλαδή Βιθυνία, Μυσία, Φρυγία αλλά και Καρία και παραθέτει την προσωπική οικογενειακή εμπειρία, ειδικών τρόπων παρασκευής *φασήλων* στη γενέτειρά του, αφήνει να εννοηθεί ότι τα εν λόγω όσπρια –όπως και αν αυτά αποκαλούνται– αποτελούν τοπικές ποικιλίες. Ο Γαληνός που καταγόταν από την Πέργαμο της Μυσίας μιλώντας για τις καλλιέργειες και τις συνήθειες κατανάλωσης φασολιών, χαρακτηριστικά αναφέρει ότι έτσι πράττουν οι αγρότες στη δική μας Ασία, οι Μικρασιάτες Έλληνες, *οί κατά την ἡμετέραν Ἀσίαν ἄγροικοι, καὶ μάλιστα κατὰ τὴν Μυσίαν τε καὶ Φρυγίαν*³⁶. Συνοψίζοντας τις διάφορες απόψεις για τα φασόλια και αναφερόμενος κυρίως στον λοβό και δόλιχο σημειώνει ότι υπάρχει μεγάλη αμφιβολία για κάποιες ταυτίσεις, καθώς τα όσπρια αυτά καλούνται με πολλά ονόματα και ότι λοβός είναι απλά το σπέρμα, το λουβί, ο καρπός πολλών οσπρίων και ο καθένας τα καλεί όπως θέλει: *ἀμφιβολίαν παρέχει. καὶ τις δύναται λέγειν ἐν εἶναι γένος ταῦτα πάντα, λαθύρους ὄχρους φασήλους, ὀνόμασι πλείοσι κεκρημένα... καὶ τοίνυν καλείτω μὲν ἕκαστος, ὡς ἂν ἐθέλη, τοὺς νῦν ὑπὸ τῶν πολλῶν ὀνομαζομένους φασήλους τε καὶ λοβούς...*³⁷.

Ο Γαληνός δίνει πληροφορίες για την παρασκευή και κατανάλωση των *φασήλων*, αλλά και άλλων οσπρίων διαχωρίζοντας τις διαφορετικές συνήθειες σε πόλεις και χωριά μάλιστα, στις επαρχίες της Μικράς Ασίας, στην Ρώμη και την Αλεξάνδρεια, πληροφορίες που ως προσωπικές μαρτυρίες του, δεν επαναλαμβάνονται από όσους τον αντιγράφουν (Οριβάσιος, Ανώνυμος ιατρός, Συμεών Σηθ). Κατά τον Γαληνό τα ξηρά όσπρια, όπως οι *φάσηλοι* (αλλά και τα κουκιά, η *τήλη*, δηλαδή, οι σπόροι μοσχοσίταρου ή τριγωνέλας, τα λαθούρια και οι ώχροι, ένα είδος λαθουριού), βρέχονται, βγάζουν φύτρα, τα οποία –χωρίς να ψήνονται–, καταναλώνονται ωμά με γάρο, ξίδι, κρασί, αλάτι και λάδι πριν από το φαγητό. Δίνει δε ως παράδειγμα ένα μαθητευόμενο νέο γιατρό στην Αλεξάνδρεια που υγίανε τρεφόμενος επί τέσσερα έτη μόνο με αυτά. Την κατανάλωση της φύτρας φασουλίου και αύχους (είδος μπιζελιού), αντίστοιχο των γνωστών σήμερα φύτρων σόγιας, συνιστά και ο βυζαντινός Ανώνυμος ιατρός³⁸.

³⁶ Γαληνός, *Περὶ τῶν ἐν ταῖς τροφαῖς δυνάμεων*, έκδ. G. Helmreich, *Galenī de alimentorum facultatibus libri iii*, Corpus medicorum Graecorum 5.4.2, Leipzig – Berlin 1923, Βιβλίον 1, κεφ. 26, 253.5–13.

³⁷ Γαληνός, *Περὶ τῶν ἐν ταῖς τροφαῖς δυνάμεων*, Βιβλίον 1, κεφ. 28, 255.24–256.10· F.B.J. Heinrich – D.A. Wilkins, *Beans Boats and Archaeobotany. A New Translation of Phasolus, or why the Romans ate neither Kidney Beans, nor Cowpeas, Palaeohistoria* 55/56 (2013/2014), 149–176, ιδιαίτερα 164–166.

³⁸ *καὶ τινὰ νεανίσκον οἶδα, κατὰ τὴν Ἀλεξάνδρειαν ἰατρικὴν τέχνην ἐξασκοῦντα, καθ' ἑκάστην ἡμέραν ὄψω χρώμενον ἐτῶν τεττάρων μόνοις τοῦτοις, τήλει λέγω καὶ φασήλοις καὶ ὄχροις καὶ θέρμοις... υγίανέ τ' οὖν οὗτος ἐν ἅσασιν ἐκείνοις τοῖς ἔτεσι καὶ τὴν τοῦ σώματος ἔξιν*, Γαληνός, *Περὶ τῶν ἐν ταῖς τροφαῖς δυνάμεων*, Βιβλίον 1, κεφ. 25, 252.8–17· πρβλ. Ανώνυμος ιατρός, *Περὶ τῶν δώδεκα μηνῶν*, έκδ. J. L. Ideler, *Physici et medici Graeci minores*, Berlin 1841 (ανατ. Amsterdam 1963), τόμ. 1, κεφ. 7, 426.32–33.

Ενδέχεται να ήταν γηγενή, τα βυζαντινά φασούλια, τα μαυρομάτικα, τα αμπελοφάσουλα (*vigna unguiculata*), που δεν έχουν καμιά σχέση με τα καταγόμενα από την Αμερική, τα σημερινά φασόλια³⁹ και ήταν αυτό το είδος, που γνώριζε το Βυζάντιο, γνώριζε και η αρχαιότητα, δηλαδή το *φασούλιν έξοφθαλμιστόν* του Πτωχοπρόδρομου, ο *κοιλιοπρήστης* και *μαυρομάτης* του Πωρικολόγου⁴⁰. Πάντως, αναφέρονται από τις πηγές εκτός από τα μαυρομάτικα και άσπρα και κόκκινα φασούλια, και οι δόλιχοι (*Vigna sinensis*), *φάσηλοι*, *φασίολοι*, που μεταφράζονται στα αγγλικά και γαλλικά cowpea, calavance, french bean, black-eyed, banette, mangette beans⁴¹.

Όπως διαπιστώνουμε από τα παραπάνω παραδείγματα, μπορούμε κυρίως να μιλούμε για ορισμένα είδη στα οποία διακρίνουμε ενδεχομένως ορισμένες ποικιλίες ως γηγενείς, τις οποίες ξεχωρίζουμε από εκείνες που εισήχθησαν αργότερα. Η εισαγωγή της μελιτζάνας στο Βυζάντιο τον 11ο ή 12ο αιώνα, ευνοήθηκε από την αγροτική ανάπτυξη, την ανεπτυγμένη κινητικότητα στην ανατολική Μεσόγειο και τις μετακινήσεις πληθυσμών στη Μικρά Ασία. Ειδικότερα για τον ελλαδικό χώρο η «αναγνώριση» ποικιλιών μπορεί δυνητικά να βασιστεί σε μαρτυρίες νοταριακών ή δημοσιονομικών εγγράφων στα οποία γίνονται νύξεις για τις καλλιέργειες κηπευτικών και άλλων ειδών, τόσο στην βυζαντινή επικράτεια όσο και στις λατινοκρατούμενες περιοχές (Κρήτη, Πελοπόννησο αλλά και αλλού). Για τις περιοχές αυτές διαθέτουμε πλήθος μαρτυριών για κηπευτικά και οπώρες από τον 13ο αιώνα και εξής. Προκαλούνται έτσι, νέοι προβληματισμοί, όπως για παράδειγμα, κατά πόσον θα μπορούσε να αναγνωριστούν ως ειδικές ή τοπικές ποικιλίες κηπευτικών, τα *τετράγκουρα*, *κολοκύνθια* και *πεπόνια*, αλλά και τα υπόλοιπα λαχανικά, που αναφέρονται ανάμεσα σε καλλιεργούμενα σε ξεχωριστές βραγιές των *κηπωρείων*, που ανήκαν στη Μονή Ιβήρων και βρίσκονταν στην περιοχή της Χρυσής Πύλης της Θεσσαλονίκης (1421)⁴². Ο συγκεκριμένος κατάλογος δεν

³⁹ J. André, *L'alimentation et la cuisine a Rome*, Paris 1981 (2η έκδ.), 39.

⁴⁰ *φασούλιν έξοφθαλμιστόν*, Πτωχοπρόδρομος, Ποίημα Δ', στχ. 325, Eideneier, 216· *Φάσουλον τὸν κοιλιοπρήστην καὶ μαυρόμματον...*· *Φασούλιον τὸν κοιλιοπρήστην καὶ μαυρομάτην*, Πωρικολόγος Α στχ. 49 Πωρικολόγος C, στχ. 60–61., σελ. 141, 152.

⁴¹ André, *L'alimentation*, 39· λ. Black-eyed pea, Dalby, *Food in the Ancient World*, 56· M. Grant, *Anthimus. On the Observance of Foods. De observatione ciborum*, Blackawton – Totnes – Devon 1996, ανατ. 2007, 115· M. Grant, *DiETING for an emperor. A Translation of Books 1 and 4 of Oribasius' Medical Compilations with an Introduction and Commentary*, Leiden – New York – Köln 1997, 319· M. Grant, *Roman Cookery. Ancient Recipes for Modern Kitchens*, London 1999, ανατ. 2008, 2015, 139· F. B. J. Heinrich – D.A. Wilkins, *Beans Boats and Archaeobotany. A New Translation of Phasolus, or why the Romans ate neither Kidney Beans, nor Cowpeas*, *Palaeohistoria* 55/56 (2013/2014), 149–176.

⁴² Σε ξεχωριστές πρασιές καλλιεργούνταν λάχανα, πράσα, καρότα, σκόρδα, κρεμμύδια, μαρούλια, αγγούρια, κολοκύνθια και πεπόνια: *ἔδιδον δὲ κατ' ἔτος καὶ λάχανα ἑξακόσια, πράσον πρασιὰς δώδεκα, δανκί(ων) πρασιὰς ἑξ, σκόροδα χίλια ὀκτακόσια, κρόμμυα χίλια ὀκτακόσια, ρόϊδια χίλια ὀκτακόσια, μαϊουνί(ων) γομάρ(ια) ἑξ, τετράγκουρα ἑξακόσια, κολοκύνθια τριακόσια, πεπόνια καλ(ὰ) τριακόσια καὶ ἑξ ἑκάστου περιβολίου τὰ συνήθη*

απομακρύνεται από τις ποικιλίες που μας είναι γνωστές από την αναγραφή των κηπευτικών, που είχε ενσωματωθεί στα Γεωπονικά τον 10ο αιώνα, και επιβεβαιώνει τη μέχρι σήμερα επικρατούσα άποψη για την εισαγωγή των νέων ποικιλιών ως υπόθεση των τελευταίων 200 χρόνων.

ABSTRACT

Ilias Anagnostakis – Maria Leontsini
IHR–NHRF

Indigenous and imported varieties of vegetables and legumes in Byzantium: Cucurbit (kolokýnthion), aubergine-eggplant (matzitzanion), beans-cowpeas (phaseolus/phasoulin)

The ambiguity of the terms designating vegetables and legumes mentioned in the Byzantine literary sources (historiography, rhetoric, epistolography, hagiography), as well as in legal texts and documents, applies also for some botanical species listed in the agricultural treatise of *Geoponika* and in medical handbooks. The lack of interest in recording agricultural varieties and the multiplicity in the use of names and terms, inherited from the Greek and the Latin traditions, as well as the indiscriminate reference to the plant or its parts (leaves, stems, roots), left unfilled gaps in botanical knowledge and intensified confusions on botanical species. The definitions of certain species found in Byzantine dictionaries, trying to specify horticultural terminology and the resurgence of the interest in making remarks about the quality and the origin of some products that becomes apparent from the 9th century onwards, did not result in the standardization of a nomenclature. The paper presents the use of the terms *kolokýnthion* or *kolokýnthe* that prevailed in the Byzantine texts over the ancient generic term *sikyos/on*, and comments on its identification to the known species of the water gourds/water pumpkin (*Lagenaria vulgaris* and *Lagenaria siceraria*). Water gourds were among the popular gardening items in Byzantium, as was likewise the case throughout the western world, like also other species in the Cucurbitaceae family, such as the melon (*pepo*) and the watermelon (saracen, *saracen pepo*). Similar are the conclusions supported by the archaeobotanical research about the cultivation of the species called *phaseolus/phasoulin* which proved that plant residues and seeds found in excavations are not identical to the varieties, introduced from the New World. Byzantine texts confirm that *phaseolus* is identified with the black-eyed pea or cowpea (*Vigna unguiculata*), while this species was less often encountered than other legumes like faba bean, chickpea, pea and sweet pea. The species called *ma(t)(n)zi(t)zanion* of the family of Strychnoids (*Solanaceae*) was correlated but was not identical to *strychnos*, and was introduced in the second half of the 11th century, but its spread was still limited compared to the dimensions it has taken in the Arab world. Overall, the few and fragmentary references by the Byzantine sources can now be better evaluated with the advances of interdisciplinary research. A more detailed commentary and additional documentation on the varieties of agricultural products in the Byzantine era is available in the “Chrysothemis” Database (<https://chrysothemis.anavathmis.eu/>).

σαββατιακά, βλ. σεκρετικόν γράμμα, 10 Απριλίου 1421, V. Kravari – J. Lefort – H. Métrévélí – N. Oikonomidès – D. Papachryssanthou, *Actes d'Iviron III. De 1328 au début du XVIe siècle*, Archives de l'Athos XVIII, Paris 1995, αρ. 97.23–24, 159.8.