



Ο βυζαντινός οινικός πολιτισμός

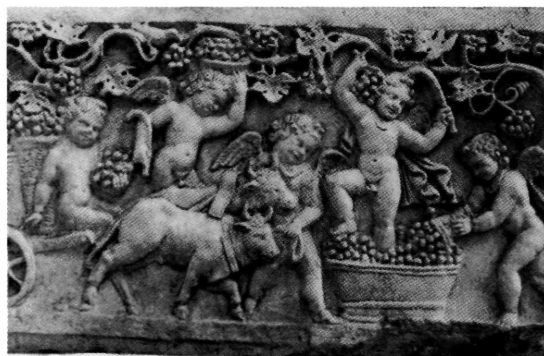
Ένα περίπου αιώνα πριν ακόμη μεταφερθεί η πρωτεύουσα της ρωμαϊκής αυτοκρατορίας στην πόλη του Βύζαντος ευάριθμοι συγγραφείς θα μας παραδώσουν μια πολύ παλιά παράδοση σύμφωνα με την οποία οι Βυζάντιοι θεωρούνταν ως οι πλέον ονομαστοί οινόφιλοι, αλλιά και ως οι πλέον μέθυστοι του αρχαίου κόσμου. Εθρυλιέτο λοιπόν ότι τόσο πολύ αγαπούσαν το κρασί ώστε ως οινόφιλυες ουσιαστικά 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. Σημειώνεται μάλιστα ότι ο πολεμικός βίος τους ήταν ανυπόφορος, έμποροι γάρ. Δεν άντεχαν, λέει, να ακούσουν την πολεμική σάλπιγγα ούτε στα όνειρά τους, καθώς τα αυτιά τους ήταν συνηθισμένα μόνον στους ήχους των αυλών των συμποσίων. Λέγεται δε 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 ταβέρνες. Οι συγγραφείς που αναφέρουν αυτές τις ιστορίες δεν παραλείπουν να προσθέσουν τους σχεδόν παροιμια-

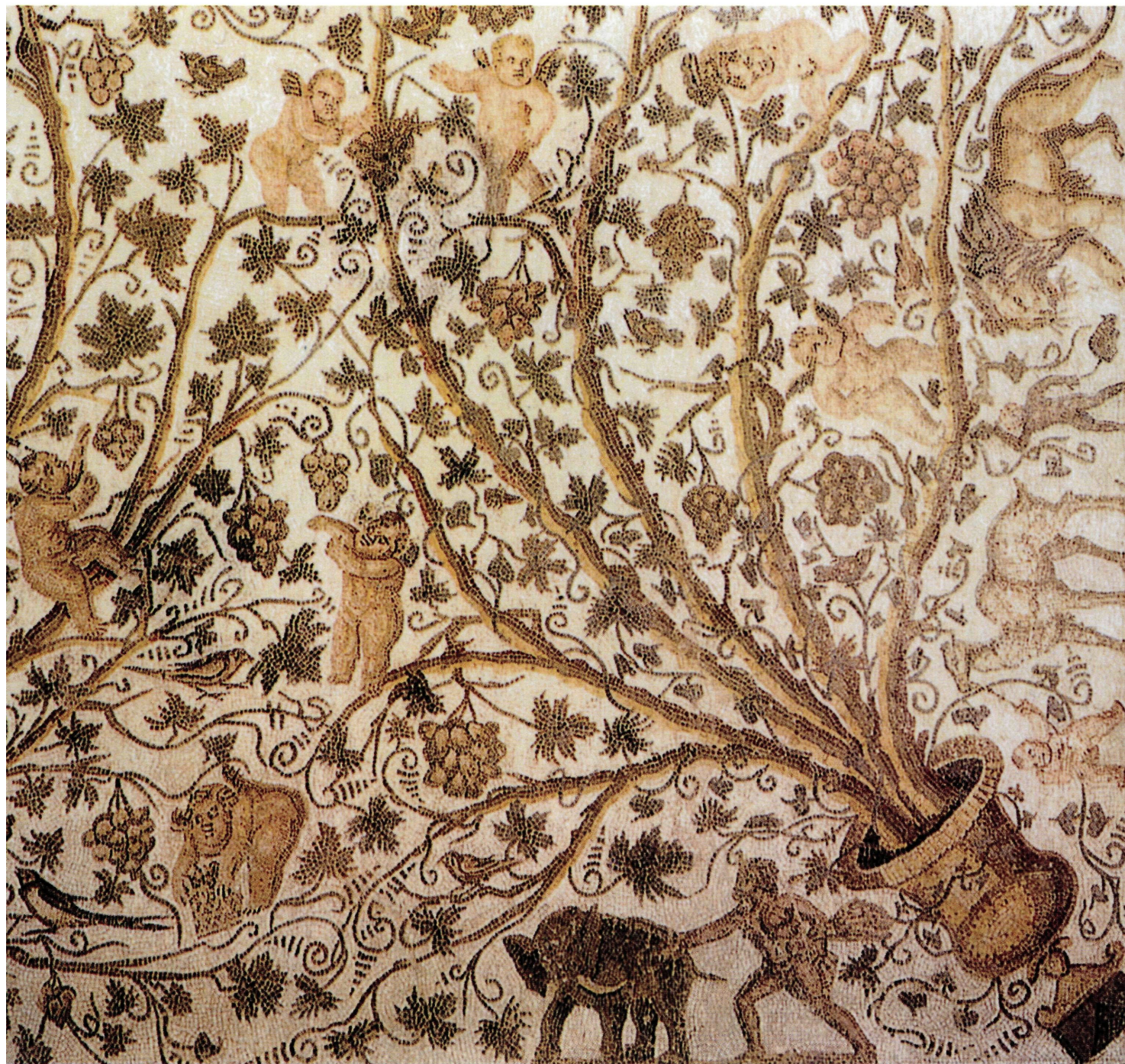
κούς στίχους από κωμωδία του Μενάνδρου: *πάντας μεθύσους τοὺς ἐμπόρους ποιεῖ τὸ Βυζάντιον, ὄλην ἐπίνομεν τὴν νύκτα διὰ σὲ καὶ σφόδρα ἄκρατον μοὶ δοκῶ. Ἄνίσταμαι γοῦν τέτταρας κεφαλὰς ἔχων*, δηλαδή, «όλους τους εμπόρους μέθυσους κάνει το Βυζάντιο. Μετά την ολονύχτια άκρατη οινόποσια σηκώθηκα και είχα τέσσερα κεφάλια». Πάντα οι ίδιοι συγγραφείς προσθέτουν ότι, όπως ακριβώς οι Λακεδαιμόνιοι υπέταξαν τους εἰλίωτες, έτσι και οι Βυζάντιοι κατά τον ίδιο τρόπο έγιναν δεσπότες των Βιθυνών. Πρόκειται για ένα πολύ ενδιαφέρον στοιχείο που φωτίζει προεξαγγελτικά όσα θα εκθέσουμε παρακάτω, όταν μάλιστα γνωρίζομε ότι η Βιθυνία διαχρονικά, αλλιά ειδικά κατά τους βυζαντινούς χρόνους, υπήρξε η κατεξοχήν επαρχία που προμήθευε την πόλη του Βύζαντος με τα φημισμένα κρασιά της. Συνεπώς, η κατοχή της αμπελόφυτης Βιθυνίας, που θα καταστεί στο εξής η επαρχία φρουρά και τροφодότης, 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 συναντούνται οι δύο μεγάλες κλειστές θάλασσες και οι δύο ήπειροι του ενοποιημένου ρωμαϊκού κόσμου, το Βυζάντιο, μοναδικό εμπορικό και πολιτιστικό πέρασμα, αλληλά και σημείο σύγκλισης λαών και θών του αρχαίου κόσμου, περίπου αντίστοιχο της Αλεξάνδρειας, επιλέγει για μια σειρά λόγων που δεν είναι της παρούσης να εκτεθούν εδώ, ως η νέα πρωτεύουσα, η Νέα Ρώμη. Για πρώτη φορά στην παγκόσμια ιστορία θα αποτελέσει την χριστιανική πρωτεύουσα ενός κόσμου με βαθείά τη σφραγίδα του αρχαιοελληνικού πολιτισμού στην ελληνιστική και ρωμαϊκή του εκδοχή, και με όλο τον πλούτο της συνεισφοράς των λαών της 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 μέσα στην μονοθεϊστική τάση των καιρών, την οποία προετοίμασε ο θρησκευτικός συγκρητισμός. Η νέα θρησκεία μάχεται να κατοχυρώσει, μετά την πρώτη της περιφανή νίκη, το δικό της αμπελώνα και ο υπέρτατος αγώνας δίνεται για την ιδιοποίηση των κεντρικών συμβόλων του κλήματος και του οίνου. Η πόλη του Βύζαντος προεξάρχει σε αυτόν τον αγώνα, όπου όλα αναβaptίζονται σε νέα *ρειθρα* και που όντως ένας παλαιός οίνος αποθηκεύεται σε νέους ασκούς. Το

Βυζάντιο, συνεπικουρούμενο από την Ρώμη, την Αντιόχεια και την Αλεξάνδρεια θα ανταποκριθεί επιτυχώς στα πολιτικά, κοινωνικά και θρησκευτικά αιτήματα των νέων καιρών και θα αποτελέσει το 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 προσαρμοσμένη βιβλική συμβολική του αμπελώνα και του οίνου, μια συγκεκαλυμμένη 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 κρατήρα σοφίας όπου συντελείται η νέα κρίση η νέα μίξις που τελικά θα μας παραδώσει εκτός των άλλων και το νέο όνομα του οίνου, το κρασίν.



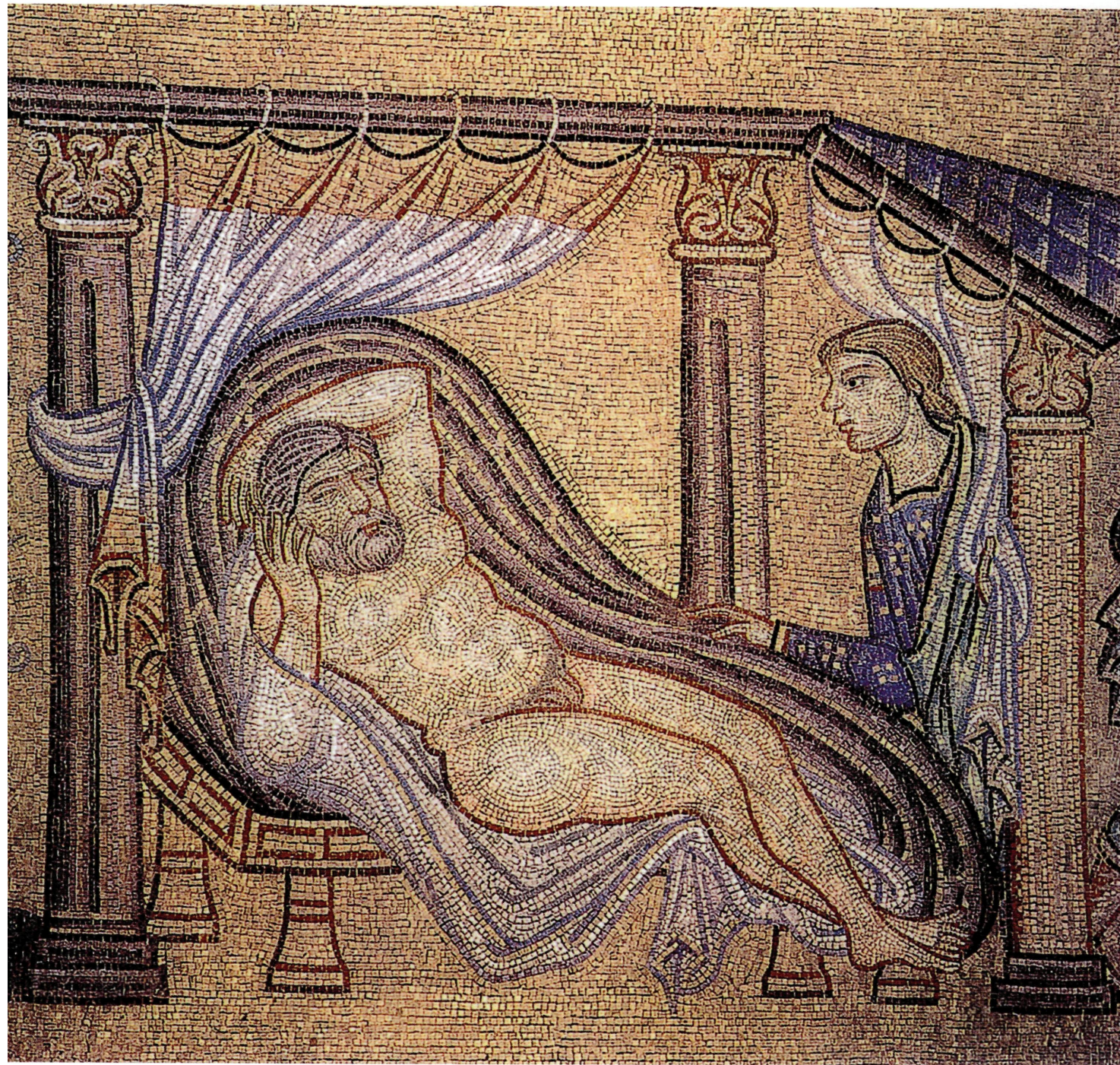




Αλήθεια, με την “κράση” αυτή τι νέο μας παραδίδει το Βυζάντιο όσον αφορά τις αμπελοοινικές δραστηριότητες ή πώς ορίζεται ο βυζαντινός πολιτισμός του οίνου; Ή ας το διατυπώσω διαφορετικά: ποια είναι η βυζαντινή αμπελοοινική συνεισφορά, πέρα από την τετριμμένη, αλλιά επαναλαμβανόμενη, πάντα άποψη ότι δηλαδή 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 λιάδι και το κρασί στο Μεσαίωνα, όπου η αντίστοιχη ερώτηση έλαβε την καλύτερη, αλλιά απλουστευτικά απόλυτη απάντηση, όσον αφορά βεβαίως την βυζαντινή συνεισφορά στην αγροτική τεχνολογία: ουδεμία συνεισφορά, ουδεμία καινοτομία, αν εξαιρεθεί πιθανώς το *λιγάριον*, ένα είδος δικέλης για την καλλιέργεια των αμπέλων. Είναι αλήθεια ότι σε μια επιφανειακή επισκόπηση της βυζαντινής αγροτικής τεχνολογίας με όρους νεωτερισμού και ρηξικέλευθων ανακαλύψεων και σε σύγκριση με τις καινοτομίες της Δύσης, η απάντηση αυτή μοιάζει να ισχύει. Παραγνωρίζει όμως τις κοινωνικές δομές και κυρίως αυτές της αγροτικής οικονομίας του Βυζαντίου, η οποία αν και σταθερά προσηλωμένη στην αυτάρκεια, χωρίς όντως θεαματικές καινοτομίες, μετεξέλιξε και προσαρμόσε σε μεγάλο βαθμό τεχνικές του παρελθόντος και διέχυσε ή και επέβαλε στον κόσμο της επιρροής του τα νέα διαμορφούμενα ήθη ευχαριστιακής οινοποίησης και πότου. Έχει επίσης υποστηριχθεί ότι σε αντίθεση με την Δύση οι Βυζαντινοί εγκατέλειψαν την χρήση των πιεστηρίων

ή αγνοούσαν τα ξύλινα βαρέλια αποθήκευσης ή ακόμη την καλλιέργεια τεχνητών υποστυλωμένων κλημάτων, αν και βεβαίως για όλα τα παραπάνω υπάρχουν σαφείς ή κρυπτικές μαρτυρίες. Αλλιά και πάλι παραβλέπεται η κυρίαρχη ξηροθερμική καλλιέργεια των ελληνικών χωρών της Ανατολικής Μεσογείου που διαφοροποιείται ήδη από την αρχαιότητα ως ο «ελληνικός τρόπος» παραγωγής και έτσι αναζητούνται πρακτικές αρμόζουσες σε περιοχές με άφθονα νερά, όπως στην αρχαία Ετρουρία, στην μεσαιωνική Τοσκάνη, στο Βένετο και Γαλιτία. Σε όλα τα παραπάνω θα απαντούσα ειρωνικά: ναι, όντως οι Βυζαντινοί δεν γνώριζαν την σαμπάνια, τα αλκοολούχα των αποστάξεων και τις ανακαλύψεις του Παστέρ!

Στα πλαίσια, λοιπόν, μιας εισήγησης για τον βυζαντινό πολιτισμό του οίνου η εκ μέρους μου προσπάθεια να καταδειχθεί η συνεισφορά του Βυζαντίου στον αμπελοοινικό τομέα έχει τα χαρακτηριστικά μιας απολογητικής απαρίθμησης των συμβολών του. Θα προηγηθεί λοιπόν μια γενική θεώρηση των συμβολών αυτών και θα ακολουθήσει μια αναλυτικότερη και υποστηρικτική παρουσίαση των βυζαντινών κρασιών με το παράδειγμα της Βιθυνίας. Η επιλογή υπογορεύεται από το γεγονός ότι η περιοχή αυτή από την αρχαιότητα χαρακτηρίζεται *άμπελόφυτος, σφόδρα εὐάμπελος* και *πολυοινότατος*, αλλιά κυρίως λόγω της γεινιάσής της με την βυζαντινή πρωτεύουσα, της οποίας τον οινικό πολιτισμό σφραγίζει και κατ’ επέκταση ολόκληρης της αυτοκρατορίας.



Ήδη αναφερθήκαμε σε μια συμβολή, στην διαμόρφωση μιας νέας συμβολικής, αυτής της αυτοκρατορίας ως αμπελώνα. Στην συντελούμενη πολιτιστική κράση, το διονυσιακό έμβλημα, η άμπελος, θα καταστεί επίσης 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, για να αναφερθώ μόνον σε μια χαρακτηριστική μετακένωση παλιού κρασιού σε νέους ασκούς.

Αλλά ας επιμείνομε λίγο ακόμη στην αυτοκρατορία ως αμπελώνα, πριν περάσουμε σε μια πιο εμπράγματη τεκμηρίωση. Όντως, από πολύ νωρίς τόσο το διονυσιακό σύμβολο εκπολιτισμού και εξουσίας όσο και το βιβλικό θέμα της ισχύος και της εξάπλωσης της αμπέλου ως τις άκρες του κόσμου, αλλά και του Χριστού ως αμπέλου και των μαθητών ως κλημάτων που κατακυριεύουν τον κόσμο με τον θείο λόγο, χρησιμοποιούνται στο οικουμενικό όραμα και την δυναστική αυτοκρατορική ιδεολογία του Βυζαντίου. Οι βυζαντινοί αυτοκράτορες στους φυτικούς συμβολισμούς των γενεαλογιών 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 αυτο-

κράτορες εγκωμιάζονται ως *εὐκληματοῦσαι ἄμπελοι*, αλλά και ως κρατήρες ή ποτήρια ευφροσύνης από όπου τρυγά και πίνει ευφρόσυνη όλη η οικουμένη. Εξάλλου τόσο η Κωνσταντινούπολη όσο και η ίδια η αυτοκρατορία ως νέα Γη της Επαγγελίας καταγράφηκαν στις συνειδήσεις ως τόποι πλήρεις πότου. Χαρακτηριστικά, η Κωνσταντινούπολη καλείται από τους λαούς του Βορρά η πόλη του οίνου.

Αυτή βεβαίως η ονομασία δεν είναι καθόλου τυχαία, αν λάβουμε υπόψη μας ότι τόσο για τον εξ Ανατολών μουσουλμανικό κόσμο, εξ ορισμού άοινο, όσο και για τους λαούς του Βορρά που μόλις εκχριστιανίζονται, η χριστιανική αυτοκρατορία και πρωτεύουσα των Ρωμιών αποτελεί τον κατεξοχήν τόπο τρυφής, αμπελοκαλλιέργειας, παραγωγής οίνου και βεβαίως οινοποίησης. Έτσι η πόλη του Βύζαντος και η υπό αυτήν αυτοκρατορία συνεχίζει να θεωρείται, σύμφωνα με



την παλιά παράδοση, ότι *πάντας μεθύσους τούς εμπόρους ποιεί τὸ Βυζάντιον*, και όπου καθεὶς μπορεῖ να ομολογήσει *ὄλην ἐπίνομεν τὴν νύκτα σφόδρα ἄκρατον*. Εἰδικά οἱ Σλάβοι, οἱ Βαράγγοι και οἱ Αγγλοσάξονες, ἀλλὰ και οἱ Ἰασοὶ τῆς στέπας, μάλιστα μετὰ τον εκχριστιανισμό τους, ἐξελάμβαναν τὴν αυτοκρατορία ὡς τὴν κατεχομένη χώρα των ἀμπελιῶνων, ὡς τόπο πλήρη πότου, και ἀποζητούσαν κρασί και ἴλαδι ἀπὸ τὸ Βυζάντιο. Ἀν ὅμως οἱ Ἰασοὶ τοῦ Βορρά θεωρούσαν τὸ Βυζάντιο ὡς τόπο τρυφῆς και οἰνοποισίας, οἱ Βυζαντινοὶ με τὴ σειρά τους ἀξιοποιῶντας ἀρχαῖες παραδόσεις ἢ και βαρβαρικές ὑπαρκτές συνήθειες, ἀπέδιδαν



στους νέους φίλοινοὺς ἀκραῖες συμπεριφορές πότου, ὅπως συμπόσια με κρανία ποτήρια ἢ νομοθεσίες κατὰ τῆς ἀμπελοργίας (ἡ περίπτωση των Αβαροσλάβων και Βουλγάρων τοῦ Κρούμου). Ἀς σημειωθεῖ ὅτι κρασί και ἴλαδι ἀποτελοῦσαν ἀπὸ παλιά, μετὰξὺ ἀλλήλων, τὰ *κεκωλυμένα* προϊόντα, δηλαδή τὰ εἶδη που ἀπαγορεύονταν να ἐξαχθοῦν στους ἐχθροὺς τῆς αυτοκρατορίας. Ἡ ἀπαγόρευση αὐτή, που ἐφαρμοζόταν κατὰ περίπτωση, λειτούργησε ορισμένες φορές και ὡς μποϊκοτάζ, ὡς ἐκβιασμός, αἰτιολογεῖται δε ἀκόμη και κατὰ τὸν 10ο αἰῶνα ὡς ἓνα μέσο, ἓνα ὄπλο που ἀποδυνάμωνε τους βαρβάρους: *Νενομοθέτηται μὲν γὰρ τοῖς πάλαι περὶ τοῦ μὴ δεῖν πρὸς τοὺς πολεμίους διαπορθμεύεσθαι ἃ συγκροτεῖν αὐτοὺς μέλλει και βιαιοτέρους ἀποτελεῖν*.

Καθὼς ἡ μεσογειακὴ τριλογία οἶνος και ἔλαιον μαζί με τὸν ἄρτο ἀποτελοῦσε τὴν βασικὴ προϋπόθεση για τὴν τέλεση των χριστιανικῶν μυστηρίων και ἀλλήλων ἐκκλησιαστικῶν, ἱατρειτικῶν τελετῶν ἡ χριστιανικὴ αυτοκρατορία ὀφείλε να τὰ διαθέτει σε πληθυσμὸν τὰ προϊόντα αὐτὰ για τὴς ἀνάγκες τῆς, ἀλλὰ και να τὰ προστατεύει και να τὰ προβάλλει, ἐκτὸς των ἀλλήλων, ὡς κύρια χαρακτηριστικὰ τῆς παραγωγῆς τῆς. Ἐκχριστιανισμός σήμαινε και σημαίνει αὐτόματα και ἀναγκαστικά ἐπαφή ἢ παράδοση ἀνεὺ ὄρων στον πολιτισμὸ τοῦ ευχαριστιακοῦ οἴνου και ὄχι μόνον αὐτοῦ, χριστιανός δε ἀνεὺ οἴνου δεν νοεῖται, οἴνου ευχαριστιακοῦ ἢ θεραπευτικοῦ. Ὁ εκχριστιανισμός, λοιπόν, των «βαρβάρων» ἀπὸ τὸ Βυζάντιο πρέπει να θεωρη-





θεί ότι αποτελεί μια ακόμη μείζονα βυζαντινή προσφορά στην διάδοση του πολιτισμού του οίνου σε λαούς κυρίως άοινους ή ζυθοπότες. Η ίδρυση του όποιου κέντρου χριστιανικής λατρείας, μάλιστα δε μονής, συνεπάγεται φύτευση αμπελών και παραγωγή ή προμήθεια οίνου για την θεία ευχαριστία. Η αρχαιολογία τα τελευταία χρόνια έχει να προσφέρει πλήθος τεκμήρια (αμφορείς, μαγαρικά, κανδήλες, ψυχνάρια και άλλα σκεύη) που μαρτυρούν την εξαγωγή κρασιού και ελαίου από το Βυζάντιο κατά τον 5ο-7ο αιώνα στην Νουμηδία, Αιθιοπία, στον Καύκασο, στην ενδοχώρα της Κριμαίας, στην Ιρλανδία και Αγγλία. Το ίδιο διαπιστώνεται και αργότερα στους μόλις εκχριστιανισμένους λαούς κατά τον 10ο-12ο αιώνα σε όλο το μήκος του Βόλγα ως το Νοβγορόντ και την Σκανδιναβία. Εξυπακούεται ότι το ίδιο ισχύει και για την βαλκανική χερσόνησο ως την Παννονία των Αβαροσλάβων και Πρωτοβουλγάρων, αν και οι περιοχές αυτές αποτελούσαν ήδη από την αρχαιότητα χώρο διείσδυσης του αρχαίου οινικού πολιτισμού. Κατά την διείσδυση και υποδοχή του βυζαντινού οινικού πολιτισμού στις χώρες αυτές διαπιστώνεται και μια καινοτομία που αφορά βεβαίως τον νέο τρόπο διακίνησης οίνου σε όλην την αυτοκρατορία: η καθιέρωση μετά τον 7ο αιώνα νέων ειδικών αγγείων μεταφοράς του οίνου, των *μαγαρικών*, αήληα και η σταδιακή υιοθέτηση των δοχείων αποθήκευσης, των *βουτιών* ή *βουτσιών*. Πρόκειται για μια άλλη, επίσης βυζαντινή συνεισφορά, που αποτελεί μετεξέλιξη πρα-

κτικών του αρχαίου κόσμου. Όντως, τα νέα αυτά αγγεία 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 *βουτία*, σε ήθη και πρακτικές λαών των δασών και της ξυλείας, λαών του Βορρά και της Δύσης, των οποίων οι δραστηριότητες εγγράφονται στην ονομαζόμενη «βυζαντινή κοινοπολιτεία».

Στο σημείο αυτό κρίνω ότι πρέπει επίσης να υπογραμμισθεί η συνεισφορά των μονών και γενικώς της εκκλησιαστικής ιεραρχίας, κυρίως κατά την μεσοβυζαντινή περίοδο, τόσο στην διάδοση και περαιτέρω διαμόρφωση επί το χριστιανικότερον του πολιτισμού του οίνου, όσο και στη μετεξέλιξη του πότου και των συμποσιών του αρχαίου κόσμου σε ηθικότερα αποδεκτές μορφές οινοποσίας, τουλάχιστον στο επίσημο επίπεδο. Έχει μάλιστα υποστηριχθεί ότι τάση του επίσημου χριστιανισμού υπήρξεν η μετατροπή της λαϊκής διονυσιακής λατρείας από ενθουσιαστική σε ελεγχόμενο θέαμα και ακρόαμα. Με την καταδίκη ακραίων μορφών συμποσιασμού και με έμφαση στην κράση του οίνου το Βυζάντιο θα δημιουργήσει το νέο όνομα για τον οίνο, το «*κρασίν*», όπως επίσης με βάση την ρωμαϊκή του παράδοση θα υιοθετήσει το *μοῦστος* για το γλεύκος. Έτσι, στο εξής νέες λέξεις χρησιμοποιούνται πλέον για πλήθος σκευασμάτων,

εργαλείων, σκευών και σχετικών με το κρασί δραστηριοτήτων: *κονδίτος, φούσκα, οινάρι(ο)ν, καῦκος, φλασκίον, μαγαρικόν, κούπα, βούτη, βουτζίον, πιγκέρνης, ταβέρνα*. Με το τέλος μάλιστα του αρχαίου κόσμου και με την διαμορφούμενη νέα πραγματικότητα εξ αιτίας της επέλασης του Ισλάμ και

της βαθιάς διείσδυσης των βαρβάρων του Βορρά επιβάλλονται νέοι τρόποι επιβίωσης και συντήρησης, με συνέπεια την εγκατάλειψη των ανοικτών πεδιάδων και της αμπελοκαλλιέργειας. Μια καχύποπτη αντιμετώπιση των φυσικών φαινομένων, αν και από παλιά πάντα παρούσα, την φορά αυτή κυριαρχεί. Διαμορφώνονται έτσι νέες αντιλήψεις που επηρεάζουν την αμπελοργία και την κατανάλωση οίνου. Η αμπελοκαλλιέργεια σε πολλές περιοχές εγκαταλείπεται και η άγρια φύση εισβάλλει στο από παλιά καλλιεργούμενο τοπίο που παραδίδεται στην κτηνοτροφία. Η παραγωγή και βεβαίως η διακίνηση των προϊόντων υποχωρεί. Πολλοί θάνατοι θεωρούνται αποτέλεσμα δηλητηριάσεων κατά τα συμπόσια, έργο δαιμόνων και πιγκερνών. Στο εξής, ακραίες θεωρήσεις και καταδίκες του οινόφιλου τρόπου ζωής της ύστερης αρχαιότητας θεσμοθετούνται και κυριαρχούν επισήμως τουλάχιστον. Βεβαίως,



ο λαϊκός, οργιαστικός Διόνυσος ποτέ δεν εξέλιπε. Απεναντίας μάλιστα, παρά τα κηρύγματα και τις κατά καιρούς καταδίκες του φίλιου βίου από τις Συνόδους, συνέχιζαν προκλητικά να υπάρχουν βακχικές παγανιστικές τελετές, πορνεία και οινοποσία στους προσφάτως εκχριστιανισθέντες, στις τάξεις του στρα-

τού και των αγροτών, στα λιμάνια, στα εμπορία, στις πόλεις-κάστρα, στα εκεί πανδοχεία, καπηλεία, φουσκάρια και ταβέρνες. Ο Βάκχος είχε επίσης πολλές φορές υποτάξει με τα θέληγμά του τα ίδια τα ανάκτορα δημιουργώντας πλειάδα συμβολικών μέθυσων αυτοκρατόρων, τουλάχιστον σύμφωνα με τα γραφόμενα από τους επικριτές και εχθρούς των ανάκτων. Αξίζει, επίσης να σημειωθεί ότι, παρά τα κηρύγματα κατά της άκρατης οινοποσίας και τις καταδίκες των συμποσίων, η κράση με νερό του οίνου, ενώ δίδει το νέο όνομα για τον οίνο, το κρασί, η ίδια ως πρακτική σταδιακά ατονεί. Ήδη στα μεσοβυζαντινά χρόνια η θερμοδοσία και η κράση του οίνου με νερό μοιάζει να έχει υποχωρήσει μέχρι και εγκαταλειφθεί, με εξαίρεση την διαδικασία του πότου στις επίσημες εστιασείς, στο παλάτι και στις μονές. Η ακρατοποσία κυριαρχεί στο εξής και τούτο αποτελεί μια ακόμη σημαντικότερη τομή σε σχέση με



Ποτήριο από σαρδόνυχα του 10ου - 11ου αιώνα, Κωνσταντινούπολη. Το αργυρεπίχρυσο δέσιμο κοσμεύεται με γιαλί, μαργαριτάρια και αμεθύστους. Επιγραφή: ΠΙΕΤΕ ΕΞ ΑΥΤΟΥ ΠΑΝΤΕΣ ΤΟΥΤΟ ΕΣΤΙ ΤΟ ΑΙΜΑ ΜΟΥ ΤΗΣ ΚΑΙΝΗΣ ΔΙΑΘΗΚΗΣ. Ο αμεθύστος, λίθος που πίστευαν ότι αποδιώχνει την μέθη, παραπέμπει στην νηφάλιο μέθη της θείας ευχαριστίας. Θησαυρός του Αγίου Μάρκου, Βενετία.



τις επικρατούσες συνήθειες κατά την ύστερη αρχαιότητα και τους πρωτοβυζαντινούς χρόνους.

Επίσης, δίπλα στον μέθυσο αυτοκράτορα συμπληρωματικά αναδύεται στις μονές, όπου και αρχικά κατασκευάζεται, ο κατεξοχήν ακρατοπότης, μέθυσος του Βυζαντίου, ο τύπος του μέθυσου μοναχού, του Κρασοπατέρα. Έτσι, σε μια μεταβατική εποχή, η διαρκώς προβαλλόμενη από τους μοναχούς και θεολόγους ευχαριστιακή 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

μέθυσων και κραιπαλιώντων μοναχών δίνει αφορμές για σάτιρα και ωμή διακωμώδηση των πατέρων. Ήδη πριν από τον 10ο και 11ο αιώνα, την εποχή δηλαδή που επανεκτιμάται επισήμως η φίλιονος συμπεριφορά από τα ανερχόμενα κοινωνικά στρώματα, η κατασκευή ενός φιλολογικού τύπου, ως μου επιτραπεί η έκφραση, ως ανθρωπολογικού χαρακτήρα, του Κρασοπατέ-

ρα, αποτελεί επίσης ένα βυζαντινό εύρημα που αντιστοιχείται με τον *pater vinosus* της ίδιας εποχής στην μεσαιωνική Δύση. Επίσης, στους βυζαντινούς ακριβώς χρόνους δημιουργούνται ή μεγιστοποιούνται, με βάση βεβαίως την αρχαία παράδοση η ετυμολογία των ασκτών και της άσκησης από το ασκός, τα λογοπαίγνια με το καύκος και καυκοδιάκονος, ο παραλληλισμός του νόματος και της θείας μετάληψης με την οινοποίηση και μέθη, της θάλασσας με τα κρασιά και της βάρκας με το κρασοπότηρο, αλλά και τα θέματα του πνιγμού σε κρασί ή θάλασσα, του τρύγου ως πολέμου και έρωτα. Πρόκειται για μια θεματική που

θα παραλάβει με την σειρά του ο νέος ελληνισμός για να σφραγίσει την συμποτική του καθημερινότητα.

Οι κατασκευές αυτές, ειδικά του μέθυσου μοναχού και Κρασοπατέρα, λειτουργούν ως κοινωνική σάτιρα, ως κριτική σε μια αγροτοοικονομική πραγματικότητα, όταν οι εκπρόσωποι μονών και γενικά της Εκκλησίας αποτελούσαν τους κατεξοχήν φιλοκτήμονες, «αμπελοκτηματίες» και φιλάμπελους, μεταφορικά και κυριολεκτικώς, καθώς μάλιστα εμφανίζονταν ως οι κάτοχοι, φίλοι και διαχειριστές της αθητικής αμπελίου, αλλά και του κρασάμπελου. Όντως, οι αμπελώνες και η οινοπαραγωγή των μονών έλαβαν κατά καιρούς τέτοια έκταση, ώστε ανάγκασε επανει-

λημμένως τους κρατούντες να επέμβουν με ειδικά περιοριστικά μέτρα. Για παράδειγμα στον 11ο και 12ο αιώνα σημαντικές μονές του Αγίου Όρους, αλλά και η μητρόπολη Θεσσαλονίκης, διέθεταν πλήθος αμπελώνων στην Χαλκιδική και ανά την Μακεδονία. Η μονή μάλιστα Μεγίστης Λαύρας επιδίδοταν σε συστηματικό εμπόριο κρασιού με την Κωνσταντινούπολη και διεκδικούσε ειδική

φορολογική μεταχείριση. Οι πλούσιοι αμπελώνες των μονών και η αμπελοργία ως κυρίαρχη δραστηριότητα των μοναχών χαρακτήριζαν επίσης την με έντονη μοναστική παράδοση Βιθυνία, η οποία αποτελούσε διαχρονικά τη σημαντικότερη βυζαντινή επαρχία παραγωγής οίνων.

As αναφερθούμε λοιπόν συνοπτικά στους βυζαντινούς οίνους, επικεντρωνόμενοι στο παράδειγμα της Βιθυνίας, καθώς θεωρούμε ότι η επαρχία αυτή μας παρέχει τεκμήρια για να υποστηρίξουμε την μέγιστη προσφορά του Βυζαντίου στον κόσμο του οίνου. Στη πλειονότητά τους οι αμπελώνες και βεβαίως τα αγροκτήματα στην



εν λόγω περιοχή ανήκαν στην περιουσία του στέμματος, στους μεγάλους γεωκλήμονες, στην Εκκλησία και μάλιστα στις μονές. Ήδη κατά τους πρωτοβυζαντινούς χρόνους διαθέτομε μια από τις πρώτες μαρτυρίες, αυτή του αυτοκράτορα Ιουλιανού, ο οποίος αναφέρει ότι κατείχε στην Νικομήδεια μικρό αμπελώνα *φυταλία βραχεΐα, φέρουσα οἶνον εὐώδη τε καὶ ἡδύν*. Τόσο τα σταφύλια όσο και ο μούστος στην ἰθνή μύριζαν ανθισμένο ρόδο και το κρασί στα πιθάρια ήταν σκέτο νέκταρ: *ὁ βότρυς δὲ ἐπὶ τῆς ἀμπέλου καὶ ἐπὶ τῆς ληνοῦ θλιβόμενος ἀπόζει τῶν ῥόδων, τὸ γλυκὸς δὲ ἐν τοῖς πύθοις ἤδη τοῦ νέκταρός ἐστιν ἀπορρώξ*.

Πέρα από την ρητορεία, στην περιγραφή αυτή δηλώνεται emphaticά ο *εὐώδης καὶ ἡδύς* που φημιζόταν ότι παρήγετο στην Βιθυνία κατά τα ρωμαϊκά και τα υστερορωμαϊκά χρόνια. Διαθέτομε πληροφορίες πληροφόριες, τις οποίες μελετούμε σε ειδική εργασία αναλυτικότερα, για την ὑπαρξη στην περιοχή μεγάλης ποικιλίας κλημάτων και σταφυλιών, ἀλλὰ και για την ποιτική διαφοροποίηση των κρασιών της. Ο Γαλήνός, ο Ορειβάσιος, ο Αλέξανδρος ο Τραλλιανός μνημονεύουν τα ονομαστά κρασιά της Βιθυνίας, ειδικά δε τους γλυκέεις οίνους της, που ήταν περιζήτητοι από τους ιατρούς και όχι μόνον. Πιστεύω μάλιστα ότι με τις τεχνικές που εφαρμόζονταν στην Βιθυνία για την παραγωγή γλυκών κρασιών σχετίζεται γνωστό βιθυϊκό κρασί που κατά τους μέσους βυζαντινούς χρόνους εθεωρείτο αυτοκρατορικό. Την τεχνική αυτή μας παραδίδει αναλυτικά ο Κασσιανός Βάσσος στον 6ο

αίωνα, ο συντάκτης των γνωστών *Γεωπονικῶν*. Εξάλλου, στα *Γεωπονικά* συντελείται η βυζαντινή κρῶση και μίξη, που αναφέραμε εισαγωγικά, ἀλλὰ την φορά αυτή των αμπελοοικονικών γνώσεων του αρχαίου κόσμου με σφραγίδα βυζαντινή. Το ἔργο συντάσσεται στα χρόνια του Ιουστινιανού (527-565), δηλαδή σε μια εποχή που θεωρείται εκτός των ἀλλήλων και ως το απόγειο της δύναμης του βυζαντινού οίνου. Από την Συροπαλαιστίνη, όπου είχε συντελεσθεῖ η αμπελοουργική «έκρηξη» (το boom ὅπως αναφέρεται από τους μελετητές) με τους εκτεταμένους αμπελώνες προσανατολισμένους αποκλειστικά στην παραγωγή οίνου προς ἐμπορία, ὡς την ανακτημένη Καρχηδόνα, την Αἴγυπτο, τα νησιά του Αἰγαίου, την Πελοπόννησο και την Ἰταλία, ο πόντος που περικλείεται από τις χώρες αυτές συνεχίζει να φέρει ἐπάξια τον ομηρικό του προσδιορισμό, του *οἴνοπος πόντου*. Ὑπάρχει μάλιστα περιγραφή του αυτοκράτορα Ιουστίνου Β' (565-578) και της συζύγου του να παρατηροῦν ἐνδόνως ψηλά από τα δώματα των ανακτόρων τους τα βυζαντινά καράβια στον Βόσπορο και στην Προποντίδα, τα οποία ἔχοντας διασχίσει ὅλη την Μεσόγειο και περάσει το κομμέρκειο της Αβύδου στον Ελλησποντο πληρώνοντας τους ἀναλογούντες φόρους μεταφέρουν τα πλοῦτη ὅλου του κόσμου στο Βυζάντιο: κρασιά από την Γάζα, την Αἴγυπτο, την Ἰταλία, την Πελοπόννησο, την Μυτιλήνη, τη Χίο, την Ρόδο. Το Βυζάντιο, ἰοιπόν, κατακλύζεται από τα γλυκά δῶρα του Βάκχου (*dulcia Bacchi munera* σύμφωνα με τον Λατῖνο ποιητὴ Κόρ-



ριπο), από όλα τα κρασιά της Μεσογείου και συνεχίζει να ποιεί *πάντας μεθύσους* τους εμπόρους και όχι μόνον αυτούς. Σε αυτούς, λοιπόν, ακριβώς τους χρόνους, μέσα στο ενήδονο οικουμενικό πλαίσιο του βυζαντινού οίνου, συντάσσονται τα *Γεωπονικά* του Κασσιανού Βάσσου.

Στα χρόνια βέβαια που θα ακολουθήσουν την εποχή του Ιουστινιανού και Ιουστίνου, με τις αβαροσλαβικές επιδρομές να αλλοιώνουν πολλαπλώς, εκτός των άλλων, τις καλλιέργειες στην βαλκανική και ελληνική χερσόνησο, με την αραβική επιθετικότητα να προκαλεί την απώλεια της Συρίας, της Παλαιστίνης, της Αιγύπτου, και να διαταράσσει το μεσογειακό εμπόριο, η Βιθυνία των γλυκών κρασιών και βασιλικών κτημάτων θα βρεθεί στο επίκεντρο των αλλαγών που επισυμβαίνουν στο βυζαντινό κράτος και θα καταστεί η κυρίως επαρχία τροφοδότης και προστάτης της βυζαντινής πρωτεύουσας. Δεν θα θίξομε εδώ το κρίσιμο θέμα των παροίκων, των ελεύθερων γεωργών, ούτε τις καινοτομίες που εισάγει ο *Γεωργικός νόμος* (με

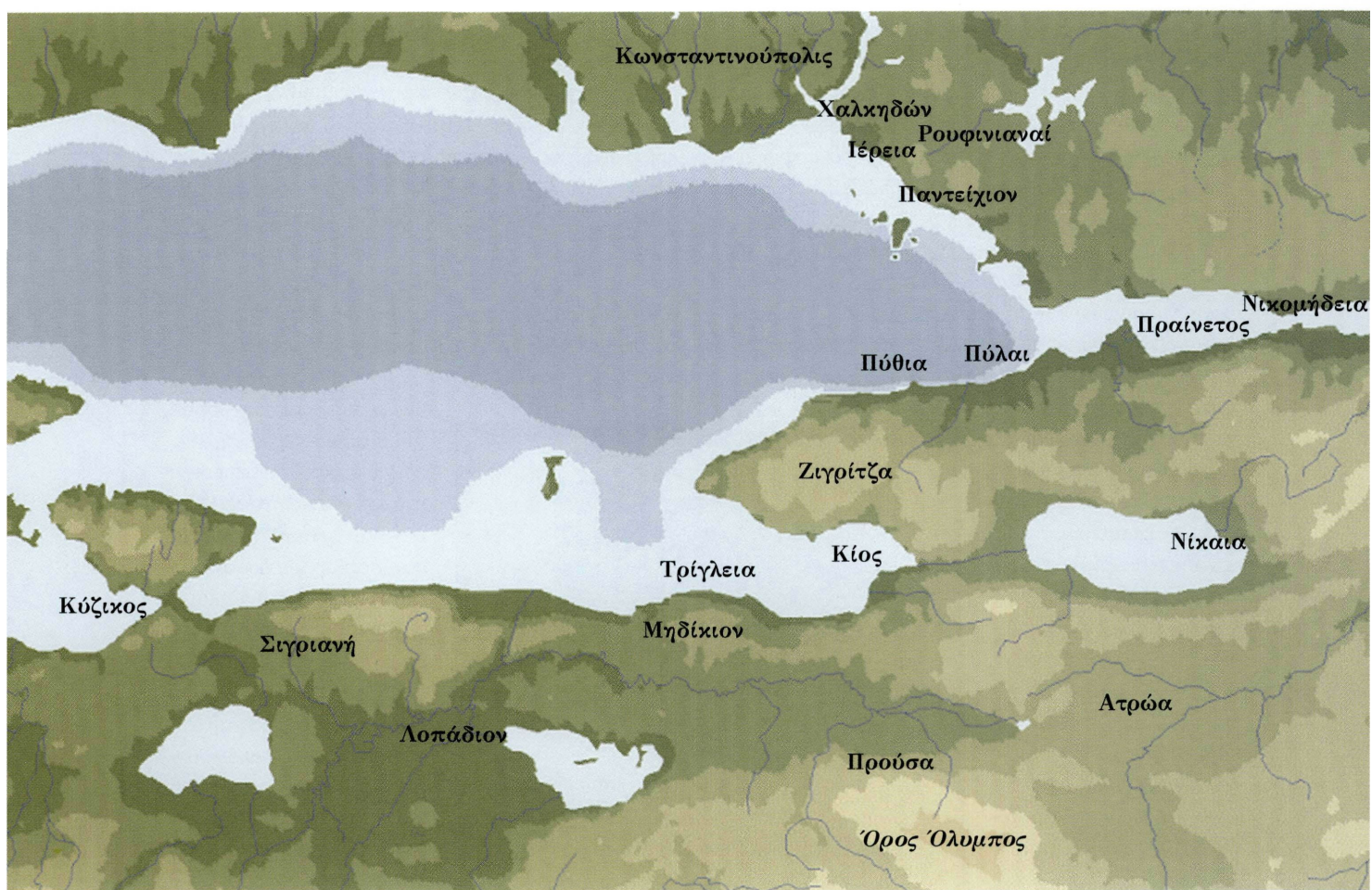
πάντα αμφιλεγόμενη χρονολόγηση 7ο ή 8ο αιώνα), με τις ειδικές αναφορές του στην αμπελοκαλλιέργεια. Είναι χαρακτηριστικό πάντως ότι η νέα αυτή περίοδος, η μεσοβυζαντινή, ουσιαστικά άρχεται με ένα συμβάν που δεν έχει ποτέ αξιοποιηθεί και που αφορά τις καλλιέργειες στην ευρύτερη περιοχή. Έτσι με τον θάνατο του Ηρακλείου το 641 και την διαμάχη μεταξύ των γιών του και της γυναίκας του Μαρτίνας για την διαδοχή, όταν ο Ουαλεντίνος με τον στρατό του φθάνει απειλητικά στην Χαλκηδόνα εποχή τρυγτού, οι Κωνσταντινουπολίτες (*οί τῆς πόλεως*) αναγκάζουν την Μαρτίνα και τον πατριάρχη Πύρρο να προχωρήσουν σε ένα συμβιβασμό και να στέψουν αυτοκράτορα τον Κώνσταντα (Κωνσταντίνου Β΄, 641-668). Ο Νικηφόρος στην *Ιστορία* του θεωρεί ότι τούτο συνέβη γιατί ήταν καιρός τρύγου και *οί τῆς πόλεως* φοβήθηκαν ότι ο στρατός θα κατέστρεφε την σοδειά των αμπελώνων τους και οι ίδιοι δεν θα μπορούσαν να διαπεραιωθούν στην ασιατική ακτή και βεβαίως στην Βιθυνία. Βέβαια δεν ήταν αυτή η βασική αιτία της συνδιαλλα-



γής, όμως δεν είναι σίγουρα χωρίς σημασία, όπως θα δούμε, η αιτιολογία που προβάλλεται.

Είναι γεγονός ότι *οί τῆς πόλεως* (αυτοκράτωρ, δυνατοί, εκκλησία, πατριάρχης και μονές) διέθεταν διαχρονικά, όπως και πάλι αναφέραμε, τα μεγαλύτερα και σημαντικότερα προάστια, κτήματα, αμπελώνες, ελαιώνες στην ασιατική πλευρά του Βοσπόρου στην Χαλκηδόνα, ως κάτω στην Ιέρεια και το Παντείχιο, στις Πύλεις και σε ολόκληρη την Βιθυνία, στο θέμα του Οψικίου. Το Οψίκιον λειτούργησε όντως ως φύλακας της πρωτεύουσας, συνεπώς οι, για πολλούς και διαφόρους λόγους, ανταρσίες και στάσεις του κόμπτος του κατά της αυτοκρατορικής εξουσίας κρατούσαν αποκλεισμένη την πρωτεύουσα, καθώς προκαλούνταν ζημιές στις περιουσίες, κυρίως στους αμπελώνες *τῶν τῆς πόλεως*. Θεωρώ επιπροσθέτως ενδιαφέρουσα τη μαρτυρία της *Συνέχειας* του Θεοφάνη για τον στασιαστή Γεώργιο Πηγάνη, που όταν επαναστάτησε κατά του Βασιλείου του Α΄ (867-886), ως κόμπς του Οψικίου και οι συν αυτώ *κατὰ τὸν τοῦ θέρους καιρόν, καὶ πολλοὺς ἀγροὺς τῶν κατὰ τὴν βασιλίδα δυνατῶν πυρπολήσαντες, καὶ ναῦς οὐκ ὀλίγας τῶν πρὸς τῶν βασιλεύουσας ποιουμένων τὸν πλοῦν ἐν τοῖς ὄρμοις κατασχόντες καὶ κατακαύσαντες*. Το *Χρονικὸν* και η *Συνέχεια* του Γεωργίου Μοναχοῦ είναι πιο συγκεκριμένα ως προς τους αγρούς: *ἤρξαντο καταστρέφειν τὸν λαὸν καὶ πυρπολεῖν τὰς τε χώρας καὶ ἀμπέλους (ἦν γὰρ καιρὸς τοῦ θέρους)*. Καιρός θέρους, δηλαδή κάτι αντίστοιχο

με τον τρύγο που είδαμε κατά την εποχή του Ηρακλείου, δηλαδή εποχή συγκομιδῆς των καρπῶν, τρυγητού. Συνήθως ὡρα θέρους, εποχή τρυγητού, αλλῆ και σε ἄλλες ευκαιρίες, οι αυτοκράτορες και οι *κατὰ τὴν βασιλίδα δυνατοὶ* που διέθεταν πολλοὺς αγρούς στην Βιθυνία, διαπεριαιώνονταν για παραθερισμό, για να επισκεφθοῦν τα λουτρά ἢ για να παραστούν στις εργασίες και γιορτές του τρύγου. Μια καθιερωμένη δε από παλιά εορτή ήταν αὐτή στις 6 Αυγούστου, που μοιράζονταν σαφύλια στους ναοὺς. Μια λαμπρὴ τελετὴ παρουσία αυτοκράτορος, πατριάρχη και των ἀρχόντων της συγκλήτου, γινόταν στο παλάτι της Ιερείας, λίγο πιο κάτω από την Χαλκηδόνα, μπροστά στον ἀμπελῶνα του παλατιοῦ. Σύμφωνα λοιπὸν με ὅσα αναφέραμε παραπάνω, ὄντως οι περί την Χαλκηδόνα, Ιέρεια, Παντείχιον περιοχές, αλλῆ και οι Πύλεις και τα Πύθια, ὀρθῶς θεωροῦνται ἀπὸ τους μελετητὲς ἡ αγροτικὴ προέκταση της Κωνσταντινουπόλης, τα προάστια με την σημερινὴ σημασία της λέξης, τα οποία επισκέπτονται οι της πόλεως για τον τρύγο ἢ για τα λουτρά τους, με πρώτους και καλύτερους βέβαια τον αυτοκράτορα και την αυτοκράτειρα με τα δρομώνιά τους, τα σκάφη ἀναψυχῆς τους. Ἡ ὅποια βλάβη ἢ καταστροφὴ των καλλιιεργειῶν της περιοχῆς, μάλιστα σπαρτῶν και ἀμπελῶνων, εἶχε ἀμεσες ἐπιπτώσεις στην τροφοδοσία της πρωτεύουσας, που ἐξαρτιόταν ἐν πολλοῖς ἀπὸ την αγροτικὴ παραγωγή της Βιθυνίας.



Κατά την μεσοβυζαντινή περίοδο στην Βιθυνία δίπλα στα βασιλικά κτήματα με την παρουσία κομμερκιαρίων, ξενοδόχων, επισκεπτιτών και βασιλικών υπαλλήλων, είχαν αναπτυχθεί ραγδαία και οι μοναστικές περιουσίες με αμπελώνες και ελαιώνες, πάντα με βάση τις περιουσίες επιφανών οικογενειών. Αρκεί να αναφέρομε τις περιουσίες του Θεοφάνη και τα μοναστήρια στην περιοχή της Κυζίκου, αλλά και τα κτήματα του Πλάτωνος και του Θεόδωρου Στουδίτη στο Βοσκύτιον, ανάμεσα στην Κίο και στα Πύθια. Εξάλλου το ειδικό ενδιαφέρον των Στουδιτών για την

αμπελοργία δηλώνεται ανάγλυφα στην *Υποτύπωση* της μονής Στουδίου, η οποία στα επόμενα χρόνια θα καταστεί πρότυπο και για άλλα τυπικά μονών. Στην Υποτύπωση και στα επιτίμια, μάλιστα στις διατάξεις για τον αμπελοργό και τον κεληάρη, μαρτυρείται η άμεση επαφή των Στουδιτών με τα προβλήματα της αμπελοκαλλιέργειας και οινοποίησης, όπως τα είχαν γνωρίσει στην Βιθυνία. Επίσης, πλήθος αμπελοοινικών πληροφοριών υπάρχει στους Βίους αγίων που σχετίζονται με την περιοχή και βεβαίως με τις μονές της Βιθυνίας. Τα κείμενα αυτά μας παρέχουν

περιγραφές αμπελώνων, εργασιών τρύγου και ληνο-βασίας, εργαθειών, τρόπων αποθήκευσης και μεταφοράς οίνου. Επίσης, πολύτιμες πληροφορίες για την αμπελοκαλλιέργεια και παραγωγή οίνου στην περιοχή της Βιθυνίας μας παραδίδουν η επιστολογραφία, οι εκφράσεις τρύγου ή οι επιγραμματικές διατυπώσεις που μας επιτρέπουν σχόλια και αναγωγές. Όμως, η πιο ενδιαφέρουσα μαρτυρία, πολυχρησιμοποιημένη, αλλά σχεδόν ασχολίαστη στις λεπτομέρειές της από τους ιστορικούς, είναι η αναφερόμενη από τον Πορφυρογέννητο για το σε ασκούς παλαιό κρασί και λάδι της Νίκαιας, τα οποία παίρνει μαζί του ο αυτοκράτορας, όταν πρόκειται να εκστρατεύσει στην Συρία: ο μεν δομέστιχος και ο επί της τραπέζης της υπουργίας του βασιλικού τραπέζιου πρέπει να φέρουν μαζί τους *εἰς ἀσκούς οἶνον Νικαιὸν παλαιὸν μέτρα ρ' καὶ ἔλαιον Νικαιὸν μέτρα λ' καὶ ὁ τοῦ βασιλέως οἰνοχόος οἶνον δεσποτικὸν τὸν ἄρκοῦντα*. Σε μια άλλη περίπτωση διευκρινίζεται ότι το μεν *δεσποτικὸν οἶνᾶριν, μαγίστρων καὶ πατρικίων*, κορηγείται από τον αποθηκάριο, και ότι το μεν *βασιλικὸν οἶνᾶριν* μεταφέρεται σε *τριμετραῖα ζυγοφλάσκια*, το δε μαγίστρων και πατρικίων σε *πενταμετραῖα ἀσκία*. Αν τύχει δε και δαπανηθούν τα εφόδια, η *βασιλική ὑπουργία*, τα αναπληρώνουν με δώρα που τους προσφέρονται ή προμηθεύονται όπου βρουν *καλὸν οἶνον καὶ ἔλαιον ἐγχώριον*, τα οποία *χορηγοῦσιν οἱ πρωτονοτάριοι*.

Αυτό που θεωρώ ότι πρέπει να υπογραμμίσουμε, εκτός από την σημαντική διαχρονικά χρήση του οίνου από τον στρατό κατά τις εκστρατείες (και στην περίπτωση,



που αναφέραμε, από τον αυτοκράτορα και τους αξιωματούχους), είναι κυρίως η διάκριση που γίνεται ανάμεσα σε τρεις κατηγορίες κρασιού, που δηλώνουν ποιοτική διαβάθμιση. Πιστεύω λοιπόν ότι γίνεται διάκριση ανάμεσα: α) στο καλό ντόπιο κρασί, στον απλώς *καλὸν ἐγχώριον οἶνον*, στον οποίο καταφεύγουν εξ ανάγκης, δηλαδή μόνον όταν λείπει, καταναλωθεί, το επιλεγμένο, δεσποτικό κρασί, που έχουν φέρει μαζί τους. Τον *ἐγχώριον αὐτὸν οἶνον*, τον προμηθεύονται από τις διάφορες επαρχίες, από τα διάφορα στρατιωτικά θέματα και είναι ευθύνης του πρωτονοτάριου, β) στον δεσποτικό οίνο, στον *Νικαιὸν παλαιὸν*, που τον φέρουν μαζί τους από την Βιθυνία και είναι της αρμοδιότητας του δομέστιχου και του επί της τραπέζης και προορίζεται για μαγίστρους, πατρικίους και τους συνδαιτυμόνες του αυτοκράτορα στη βασιλική τράπεζα και γ) τον επίσης *δεσποτικὸν οἶνον, Νικαιὸν παλαιὸν*, αλλά αποκαλούμενον και *βασιλικὸν οἶνᾶριν*, αρμοδιότητος μόνον του βασιλικού οίνοχόου, εξαιρετικής ποιότητας οίνο, προοριζόμενο αποκλειστικά για τον αυτοκράτορα και για αυτό

εξάλλου σημειώνεται ότι φέρουν μαζί τους τόσο, όσο *τὸν ἄρκοῦντα* για τον αυτοκράτορα. Μάλλον πρόκειται για παλαιό κρασί από τις βασιλικές κουρατωρίες, τα βασιλικά κτήματα στην περιοχή της Νίκαιας. Τέσσερεις, λοιπόν, διαβαθμίσεις ως προς την ποιότητα των οίνων: δύο εγχώριοι, ο καλός εγχώριος που αναγκαστικά υποβάλλει και τον φαύλο εγχώριο, και δύο δεσποτικοί οίνοι από την Νίκαια της Βιθυνίας, ο ένας για τους άρχοντες και ο άλλος, ο κορυφαίος, το *παλαιὸν βασιλικὸν οἶνᾶριν* για τον αυτοκράτορα. Οι δεσποτικοί αυτοί οίνοι αποτελοῦν τα «ακριβά», πολυ-

τελή κρασιά, που βρίσκονται στους αντίποδες των «φτηνών», φαύλων κρασιών, αυτών που οι Βυζαντινοί, αναφερόμενοι και πάλι στα κοινά κρασιά της Βιθυνίας, μάλιστα της Κυζίκου ή των Πυλίων, χαρακτηρίζουν *οἴνους χυδαίους καὶ ὑδατώδεις καὶ εὐώνους*. Δίπλα, λοιπόν, στα κυρίαρχα διαχρονικώς, σύμφωνα με τις πηγές, φτηνά (*εὐώνα*), ξινά, νεροκοπημένα, φαύλα κρασιά, τους σαηρίες και τις ρεταίνες από την Βιθυνία, την Βάρνα, την Φιλιππούπολη ως κάτω στην Αττική, που μυρίζουν δαδί από την πολύ ρητίνη (και που παρόμοια δοκίμασε απδιασμένος ο Λιουπτράνδος κατά την παραμονή του στην Κωνσταντινούπολη τον 10ο αιώνα ή μόνον αυτά θέλησε κακόβουλα να καταγράψει), υπήρχαν για πολύ λίγους τα «ακριβά», τα εξαιρετά, γλυκά και ευώδη κρασιά της Βιθυνίας. Πρόκειται σίγουρα για γλυκά κρασιά (καθώς βρισκόμαστε στους χρόνους που η εξαιρετός, η βασιλική οινοποισία είναι μόνον η γλυκοποισία) και μάλιστα παρασκευάζονταν με μια από τις μεθόδους που αναφέρουν τα *Γεωπονικά* ότι επικωρίαζε στη Βιθυνία: *Πῶς μεταχειριστέον τὰς ἀμπέλους, εἰς τὸ γλυκὴν ἡμῖν ἀποδοῦναι τὸν ἐξ αὐτῶν ἐσόμενον οἶνον*. Τα κρασιά αυτά προσφέρονταν στις διάφορες αυτοκρατορικές τελετές, δεξιώσεις και εορτές του παλατιού, σύμφωνα με ένα πολύπλοκο τυπικό με πιγκέρνες, οινοχόους, κερνάτορες, θερμοδοτές και που θα άξιζε να αποτελέσει το αντικείμενο ειδικής μελέτης για την διαδικασία του βυζαντινού πότου. Επίσης, αξίζει να σημειωθεί ότι το αξίωμα του *πιγκέρνη* ή *ἐπικέρνη*, του βασιλικού οινοχόου, υπήρξε πάντα σημαντικότατο και αργότερα εξελίχθηκε σε περιζήτητο τίτλο, ανεξάρτητα από την δηλούμενη υπηρεσία.

Δεν είναι, συνεπώς, τυχαίο ότι στον 10ο αιώνα, όταν αναμορφώνονται τα *Γεωπονικά* του Κασσιανού Βάσσου υπό τον Κωνσταντίνο Πορφυρογέννητο, μας παρέχονται και πάλι από τον ίδιο τον Πορφυρογέννητο οι μαρτυρίες για το παλαιό κρασί της Βιθυνίας, ο δεσποτικός οίνος της Νίκαιας, αήλη και για τον ανθοσμία της Κυζίκου, κρασιά που προορίζονταν μόνον για τους αυτοκράτορες. Πρόκειται για παλαιά κρασιά από τα βασιλικά κτήματα της Βιθυνίας και ο τύπος



Ποτήρια από την Κωνσταντινούπολη:
 α) Ποτήριο από κόκκινο αχάτι του πατρικίου και γενικού λογοθέτη Στρουβίου, σύμφωνα με την επιγραφή, πιθανώς των χρόνων του Ρωμανού Β' (959-963), β) Ποτήριο από σαρδόνυχα, 10ος - αρχές 11ου αιώνα. Το αργυρεπίχρσο δέσιμο κοσμείται με σμάλτα, μαργαριτάρια και ημιπολύτιμους λίθους. Θησαυρός του Αγίου Μάρκου, Βενετία.





tous (που από την ρωμαϊκή εποχή φημιζόταν γλυκός ως νέκταρ, ως ρόδων απόζων, και κατά τους μεσοβυζαντινούς χρόνους ως δεσποτικός και βασιλικός) πιθανότατα ήταν συγγενής ενός νέου οίνου που θα καθιερωθεί σταδιακά ως Μονεμβάσιος-Μονοβασιά-Malvazia. Τα κρασιά βιθυνικού τύπου ή αργότερα Μονεμβάσιου τύπου ή Malvazia, προερχόμενα πλέον από την Πελοπόννησο, την Κρήτη και τα νησιά του Αιγαίου, θα επιβληθούν στους επόμενους αιώνες και στην Κωνσταντινούπολη και θα αποτελέσουν το επίκεντρο των διεκδικήσεων στον εμπορικό ανταγωνισμό των νέων ναυτικών δυνάμεων που δρουν στην Ανατολική Μεσόγειο.

Στις αρχές του 13ου αιώνα στις περιγραφές των ταξιδιών του στην Νίκαια ο Νικόλαος Μεσαρίτης (ο οποίος μας παρέχει και την όλων πρώτη αναφορά στον Μονεμβάσιο οίνο, που μεταξύ άλλων κρασιών *εις πλησμονήν έκιρνάτο* στην λατινοκρατούμενη Κωνσταντινούπολη) θα μας παραδώσει επίσης μοναδικές πληροφορίες για τον τρόπο ζωής στην περιοχή της Βιθυνίας, με τα κόκκινα κρασιά και τους μέθυσους αγωγιάτες στις Πύλεις και στο *καστέλιον* του Κυρ-

Γιώργη. Είναι η εποχή που οι αυτοκράτορες της Νικαίας δεικνύουν ιδιαίτερο ενδιαφέρον για τις καλλιέργειες και μάλιστα για την αμπελοργία στην περιοχή. Μάλιστα, επί Θεοδώρου Β' Λάσκαρη (1254-1258) ανασυλλώνεται, μάλιστα ανακατασκευάζεται ο ναός του αγίου Τρύφωνος. Στο εξής ο Τρύφων από απλής προστάτης των κήπων και της βλάστησης γίνεται ο κατεξοχήν προστάτης άγιος της Νικαίας και των αμπελοργών.

Περίπου 30 χρόνια πριν από την οθωμανική κατάκτηση της Βιθυνίας ο εκλεκτικός και απαιτητικός, όπως τον γνωρίζουμε, Θεόδωρος Μετοχίτης στον *Νικαέα* του θεωρεί την Νίκαια ως την μόνη πόλη που κάποιος μπορεί να βρει εύκολα ό,τι πιο ποικίλο και πολύτιμο, τα δε αμπέλια της ότι δίνουν θαυμαστά σταφύλια ως προς το πλήθος και την ποιότητα. Αργότερα κάνοντας τον απολογισμό της ζωής του αναφέρει ότι ο ίδιος κατείχε πολλά οινοπέδα και νεόφυτα αμπέλων. Στο Διδυμότειχο, εξόριστος πλέον, παραπονιέται ότι δεν βρίσκει το γλυκό κρασί που συνήθιζε να πίνει, πιθανώς τον γλυκό Νικαιόν, ή το κρασί από την Κύζικο και την Τρίγλεια και εκλιπαρεί να του αποσταθεί κρα-



σί από την Χαλκιδική. Είναι η εποχή που το γανίτικο κρασί της Θράκης, τα κρασιά από την Χαλκιδική, την Εύβοια, την Πελοπόννησο και τα αθήρια από την Κρήτη συμπληρώνουν τα κενά που άφησαν οι υπό οθωμανική κατοχή περιοχές του Βυζαντίου. Είναι η εποχή που η Βιθυνία καταλαμβάνεται σταδιακά από τους Οθωμανούς. Δεν είναι και πάλι τυχαίο ότι ακριβώς την εποχή που η Βιθυνία θα πέσει οριστικά στα χέρια των Τούρκων (αρχές 14ου αιώνα), οι οίνοι Μονεμβάσιος-Μονοβασ(ι)ά-Malvazia μαζί με τα άλλα κρασιά των ηλινοκρατούμενων χωρών της αυτοκρατορίας θα επιβληθούν οριστικά στην Κωνσταντινούπολη και η εμπορία τους θα καταστεί ακολούθως αντικείμενο διεκδικήσεων από τις εμπορικές πόλεις της Ιταλίας, κυρίως Βενετία και Γένοβα και θα κυριαρχήσουν.

Στις ακτές του Βοσπόρου ο «πόλεμος των ταβερνών», ο πόλεμος μεταξύ των βυζαντινών εμπόρων, μάλιστα αυτών της Μονεμβασίας, των Βενετών και Γενουατών για τη διακίνηση και εμπορία του οίνου με τις διεκδικούμενες φοροαπαλλαγές ήδη κατά τον 12ο αιώνα κυρίως κατά τον 13ο και 14ο αιώνα, κάνουν πλέον να ηχεί μόνον πολεμική σάλπιγγα στα αυτιά των οινόφιλων Βυζαντινών, αντί για τους αυλούς των συμποσίων. Αλλά και οι ίδιοι οι Βυζάντιοι πια δεν χρειάζεται να μεταφέρουν τις ταβέρνες τους στα τείχη, καθώς τείχη προστασίας και εμπορικής δύναμης έχουν γίνει πλέον τα καπηλεία, οι διεκδικούμενες άδειες λειτουργίας ταβερνών, όπου παίζεται, εκτός των άλλων, το πολιτικό παιχνίδι της επιρροής και κυριαρχίας και όπου σύμφωνα με τους στίχους του Φιλίη οι φιλήδονες καπηλίδες κερνούν κρασί έτοιμες να καταπιούν, να καταποντίσουν ως στόματα θαλάσσια, ωκεάνια, ως Ατλαντικές θάλασσες, ναυτικούς και εμπόρους.

Κι εδώ στο τέλος του Μεσαίωνα βρισκόμαστε μπροστά στην αναμφισβήτητη παραδοχή της πιο σημαντικής προσφοράς του Βυζαντίου στον οινολογικό χάρτη της νέας Ευρώπης, λίγο πριν από τα ατλαντικά της ανοίγματα. Μια συμβολή-συνέπεια της δυναμικής του οινεμπορίου. Το Βυζάντιο, κατά τους χρόνους των δύο αιώσεών του από Σταυροφόρους και Τούρκους,





σύμφωνα πάντα με την συμβολική των αποκαλυπτικών διηγήσεων της εποχής, δέχεται ως αυτοκρατορία-αμπελιών την καταστροφική επιβουλή των εξ Ανατολών και Δύσεως θηρίων που εισβάλλουν και αρπάζουν τον αμπελοοινικό του πλούτο. Σε μια ορθολογική και καθόλου αποκαλυπτική ανάγνωση τούτο μεταφράζεται: Από το Βυζάντιο στα χρόνια αυτά μεταφέρονται στη Ιταλική Δύση προς μετάφραση και αξιοποίηση από τους δυτικούς αγρονόμους τόσο τα *Γεωπονικά* του Κασσιανού Βάσσου, αλλά επίσης κλήματα, κρασιά και κυρίως πρακτικές για την παρασκευή του μοναδικού οίνου όλου του μεσαιωνικού κόσμου και της Αναγέννησης, του Μαλβαζιά. Η Δύση γνωρίζει, εκτιμά, αναζητεί και τελικά καθιερώ-

νει σε ευρωπαϊκή και παγκόσμια τότε κλίμακα ένα κρασί δεσποτικό και δεσπίζον. Πρόκειται, όντως, για μοναδική συμβολή του βυζαντινού αμπελοοινικού πολιτισμού στον ευρωπαϊκό πολιτισμό του οίνου. Σύμφωνα με όλα τα παραπάνω οι περί την Προποντίδα και τον Βόσπορο επαρχίες, μάλιστα δε η Βιθυνία, αποτελούν διαχρονικά τις κυρίως περιοχές που επηρεάζουν και εν πολλοίς διαμορφώνουν τον οινικό πολιτισμό του Βυζαντίου. Η Βιθυνία, η κατεξοχήν ενδοχώρα της βυζαντινής Μεγαλόπολης, τροφοδοτεί με κρασιά την βυζαντινή πρωτεύουσα, αλλά και δέχεται τον πολιτικό πληθυσμό στις εξοχές και τις ταβέρνες της. Στα υστεροβυζαντινά και μεταβυζαντινά χρόνια, παρά την σημειούμενη κάμψη ανά περιόδους

της αμπελοουργίας και παρά την εγκατάληψη καλλιέργειών, η περιοχή συνεχίζει να παράγει τα κρασιά της. Στον 14ο και 15ο αιώνα κρασιά από την Κύζικο, την Τρίγλεια, από την Μακεδονία και την Θράκη, αλλά κυρίως από την Πελοπόννησο και την Κρήτη φτάνουν στην Πόλη ή περνούν τα στενά για να διακινηθούν στους ληαούς και τα εμπορία της Μαύρης Θάλασσας. Παράλληλα, στα ίδια αυτά χρόνια μια επιπρόσθετη διαφορετική πορεία στους δρόμους του οινεμπορίου, προς την Δύση την φορά αυτή, ακολουθούν τα κρασιά της Κύπρου, των μικρασιατικών παραλίων, της Ρόδου, της Κρήτης και της Πελοποννήσου. Πάντως, η Κωνσταντινούπολη, τα Πριγκηπόννησα, αλλά και οι μικρασιατικές ακτές της Προποντίδας και του Βοσπόρου, συνεχίζουν να αποτελούν χώρους, όπου Ρωμιοί και Αρμένιοι, Βενετοί και Γενουάτες διαχειρίζονται την όποια οينوπαραγωγή και κατανάλωση, στην οποία συμμετέχουν κατά διαφόρους τρόπους και οι Οθωμανοί κυρίαρχοι. Ο επαίτης ποιητής Φιλής και ο *Κρασοπατέρας* θα καταθέσουν στους στίχους τους μια πτυχή της νέας πραγματικότητας, όσον αφορά την σπανιότητα ή την προέλευση και κατανάλωση του οίνου: *Ἐν Κυζίκῳ τὸν οἶνον ἀφθόνως πίνειν/ Οὐδέν τι καινόν· ἐν δὲ τῇ Βυζαντίδι/ Καὶ μάλα καινόν, θαυμάσιε δέσποτα./ Τό(ν) Κυζικηγὸν τοιγαροῦν γλεῦκος δίδου/ Διψῶντα σαφῆ μὴ παρατρέχων φίλον.* Και σε μετάφραση: «Δεν είναι τίποτε καινούργιο ότι στην Κύζικο άφθονο πίνουν το κρασί. Στο Βυζάντιο όμως η αφθονία αυτή σπανίζει, θαυμάσιε δέσποτα. Δίνε, ληοιπόν, κρασί Κυζικηνό ή ένα Κυζικηνό καλό σου φίλο, διψασμένο για να πιει μη τον ξεχνάς». Και ο Κρασοπατέρας, το βυζαντινό αυτό βακκικό δημιούργημα, θα υμνήσει το *κρητικόν βουτσίον* και στο όνειρό του θα κατασκευάσει μια μεθυστική κοσμογραφία, αλλά και τοπογραφία της πόλης του Βύζαντος: *Καὶ νά 'ταν ἀργυρόκουπα τοῦ Γαλατᾶ ὁ πύργος ἵνα μοῦ τὸν ἐγεμίζασιν ἄσπρον κρασὶν ἀκράτον... κι ἂν ἦταν μπορεζάμενον νά γένουνταν βουτσίον/ ἢ Πρώτη νῆσος θαυμαστή ὅπου 'ναι στ' Ἀντιγόνου.* Πιστό στην αρχαία του παράδοση, ακόμη κι όταν μετακενώνει σε νέους ασκούς το παλιό κρασί,

πάντας μεθύσους ποιεῖ τὸ Βυζάντιον. Οι νέοι του ήρωες, οι άγιοί του, εκτός από μυροβλήτες είναι και κρασοβλήτες, είναι μεθυστές και προστάτες των αμπελιών, της τρυφής και της βλάστησης. Είναι απελευθερωτές των συλληφθέντων οινοκόων και πιγκερών, τους οποίους ακόμη με μια κούπα κρασί στο χέρι οι άγιοι Καβαλήρηδες τούς αρπάζουν και πάνω στα άλογά τους καλπάζουσε μαζί προς την ελευθερία που μόνον ένας Λυαίος θεός, Διόνυσος, μπορεί να χαρίσει. Πρόκειται για έναν καλπασμό προς την αυτοκρατορία των αμπελιώνων, 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 ληαοί θάλλουν ως άμπελοι και κλήματα φυτεμένα από την δεξιά του... και συντελείται μια νέα διγενής Θεοφάνεια σε ένα τόπο πλήρη πότου, όπου νηφάλια ή βακκικά πίνουν εξ αυτού πάντες».



Ο Άγιος Γεώργιος απελευθερώνει τον αιχμάλωτο οινοκόο του εμίρη της Κρήτης. Εικόνα σταυροφορικής τέχνης του 13ου αιώνα. Βρετανικό Μουσείο.



Ποτήριο του δεσπότη του Μυσφρά, Μανουήλ Καντακουζηνού Παλαιολόγου (1349-1380), γνωστόν ως Ίασις (λίθος ο οποίος εθεωρείτο ότι προστά-
τευε από τα δηλητήρια). Μονή Βατοπεδίου, Άγιον Όρος.

Σημειώσεις

Το παραπάνω κείμενο ανακοινώθηκε αναγκαστικά συντεταγμένο λόγω χρόνου στον κύκλο ομιλιών «Οίνος: πολιτισμός και κοινωνία Το χθες και το σήμερα» Επιστήμης Κοινωνία Τρίτη 16 Μαΐου 2006. Δημοσιεύεται δε στον παρόντα τόμο επίσης συνοπτικά ως ελάχιστη υποχώρηση-σπονδή-μόνον στο πάντα νέο και ξένιο θεό Διόνυσο που μας έμαθε να προσφέρουμε γενναιόδωρα τα δώρα του και να αντιπαρερχόμεθα την δυστροπία και καχυποψία του γέροντα Λυκούργου. Το κείμενο αυτό αποτελεί σύνοψη μελέτης υπό έκδοση με τον τίτλο «Ο βυζαντινός οινικός πολιτισμός: Το παράδειγμα της Βιθυνίας» (όπου και παραπέμπω για πλήρη βιβλιογραφική υποστήριξη). Η μελέτη αυτή παρουσιάστηκε τον Μάρτιο του 2006 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.*

Ενδεικτικά παραθέτω ως απαραίτητα χρήσιμες τις παρακάτω βιβλιογραφικές αναφορές.

Για την πρόσφατη έρευνα το *Olio e vino nell'Alto Medioevo*, Atti della LIV Settimana di studio (Spoleto, 20-26 aprile 2006), Fondazione Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo, Spoleto 2007, όπου και οι ανακοινώσεις με βυζαντινή θεματική Μ. Kaplan, La viticulture byzantine du VIe au XIe siècle, E. Kislinger, Graecorum vinum nel millennio bizantino, D. Scortecchi, Rappresentare la vite e l'olivo: da simbolo a ornamento nell'Oriente altomedievale, I. Anagnostakis, Paroimia en pourpre: le pouvoir du vin et l'ivresse du pouvoir à Byzance, S. Parenti, Olio e vino nelle tradizioni liturgiche bizantine, C. Hannick, Huile et vin dans les ricits hagiographiques.

Για το εμπόριο του οίνου αλλά και την διείσδυση του οινικού πολιτισμού στις πέραν του Βυζαντίου χώρες βλ. τις εργασίες των: J.-P. Brun, *Archéologie du vin et de l'huile dans l'Empire romain*, Paris 2004. E. Kislinger, Zum Weinhandel in frühbyzantinischer Zeit, *Tyche: Beiträge zur alten Geschichte, Papyrologie und Epigraphik* 14(1999), 141-156. Thomas S. Noonan και Roman 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* 7(1995-1996), 73- 96, Thomas S. Noonan και Roman 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. Μαρία Γερολημάτου, Εμπό-

ριο οίνου από τη Μακεδονία και τη Θράκη προς την Κωνσταντινούπολη κατά τους 10ο-12ο αιώνες, *Τέχνη και τεχνική στους οινεώνες της Β. Ελλάδος*, Πρακτικά 9ου Τριήμερου Εργασίας, ΠΤΙ ΕΤΒΑ, Αθήνα 2002, 107-114. Τ. Ζιγκονιζ, South Slavs' Wine Culture in The Early Middle Ages: The Byzantine Influence, *Τέχνη και τεχνική*, ό. π., 127-137.

Βλ. επίσης, Ηλίας Αναγνωστάκης, *Οίνος ό Βυζαντινός. Ή άμπελος και ό οίνος στή βυζαντινή ποίηση και ύμνο-γραφία*, στο *Οίνος στήν Ποίηση Β1, Β2*, Ίδρυμα Φανή Μπουτάρη Αθήνα 1995. Η. Αναγνωστάκης, Όταν το κρασί γίνεται πάγος, *Αμπελοοινική ιστορία στο χώρο της Μακεδονίας και της Θράκης*, Πρακτικά 3ου Τριήμερου Εργασίας Νάουσα 17-19 Σεπτεμβρίου 1993, ΠΤΙ ΕΤΒΑ, Αθήνα 1998, 187-231. Η. Αναγνωστάκης, Η παροιμία των Βαλκανίων. Η μέθη του πολέμου και το ποτήρι του Κρούμου, *Τέχνη και τεχνική στα αμπέλια και τους οινεώνες της Β. Ελλάδος*, Πρακτικά 9ου Τριήμερου Εργασίας ΠΤΙ ΕΤΒΑ, Αθήνα 2002, 138-167. E. Kislinger, Dall'ubriacone al krasopateras. Il consumo del vino a Bisanzio, *La civiltà del vino. Fonti, temi e produzioni vitivinicole dal Medioevo al Novecento* (έκδ. G. Archetti, Brescia 2003), 139-163.

Για τις νέες αντιλήψεις και προλήψεις σχετικά με την αποθήκευση και κατανάλωση του κρασιού, I. Anagnostakis, T. Papamastorakis, «Εκμανής νέος Βάκχος»: The Drunkenness of Noah in medieval art, στο *Το Βυζάντιο ώριμο για αλλαγές* (επιμ. Χριστίνα Αγγελίδου), Αθήνα 2004, 209-256. Η. Αναγνωστάκης, Τροφικές δηλητηριάσεις στο Βυζάντιο. Διατροφικές αντιλήψεις και συμπεριφορές 6ος-11ος αι., *Βυζαντινών διατροφή και μαγειρείαι*, Πρακτικά Ημερίδας, Περί της διατροφής στο Βυζάντιο, 4 Νοεμβρ. 2001, Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού Θεσσαλονίκη, (επιμ. Δήμητρα Μπακιρτζή) έκδ. ΤΑΠΑ Αθήνα 2005, 61-110. Η. Αναγνωστάκης και Τίτος Παπαμαστοράκης, «Και ραπανάκια για την όρεξη» Περί τραπεζών, ραφανιδιών και οίνου, *Σύμμεικτα* 16(2003-2004), 283-314 και στα αγγλικά...and Radishes for Appetizers. On Banquets, Radishes and Wine, *Βυζαντινών διατροφή και μαγειρείαι*, Πρακτικά Ημερίδας, Περί της διατροφής στο Βυζάντιο, ό.π., 147-174.

Για την βυζαντινή Βιθυνία βλ. το συλλογικό έργο *La Bithynie au Moyen Age*, éd. B. Geyer et J. Lefort, coll. Réalités byzantines, 9, Paris 2003.

Για τον Μονεμβάσιο και Μαλβαζία βλ. τα Πρακτικά του διεθνούς Συμποσίου *Μονεμβάσιος-Μονοβασ(ι)ά-Malvazia, ΙΒΕ/ΕΙΕ -Οίνον Ιστορώ* V, Αθήνα 2007.