



Το κρασί στους οθωμανικούς χρόνους

Το κρασί στους οθωμανικούς χρόνους αποτελεί ένα προκλητικό αντικείμενο έρευνας και άκρως ενδιαφέρον, καθώς ελάχιστα έχει μελετηθεί. Θα σας παρουσιάσω τον πολιτισμό του κρασιού στην οθωμανική αυτοκρατορία, την πρόσληψή του από δυο κόσμους: τον κόσμο των κατακτητών, τον μουσουλμανικό, και τον κόσμο των κατακτημένων, από τους οποίους θα μας απασχολήσει μόνον ο χριστιανικός.

Εκ προοιμίου υπογραμμίζω ότι δεν υπάρχει στο Κοράνι, όπως συνήθως ακούμε να επαναλαμβάνεται, κάποια ρητή απαγόρευση του κρασιού. Υπάρχουν χωρία όπου ο Προφήτης Μωάμεθ υπόσχεται στους πιστούς του μαζί με άλλες απολαύσεις και ποταμούς εκλεκτού κρασιού, σε άλλα εδάφη όμως τους προτρέπει να μην προσέρχονται στην προσευχή σε κατάσταση μέθης· και αλλού πάλι οι πιστοί παρακινούνται να αποφεύγουν το κρασί ως έργο του Σατανά. Γενικώς δίστανται οι γνώμες κατά πόσον το Κοράνι απαγορεύει ή όχι το κρασί και τα λοιπά οινόπνευματώδη ποτά. Θεωρείται ότι η απαγόρευση της οινοποίησης συνδέεται κατά κύριο λόγο με την κατοπινή ισλαμική

θεολογική παράδοση και τις διάφορες ιερατικές σχολές ερμηνείας του Κορανίου. Τα hadis (παραδόσεις που σχετίζονται με λόγους του Προφήτη) υπαγόρευαν την αποχή από το κρασί, καθώς Hamr (=κρασί) είναι Haram (=απαγορευμένο). Αναφέρω ένα τέτοιο hadis όπως διαμορφώθηκε στα τουρκικά: “Sarhoşluk veren her şey hamr ve sarhoşluk veren her şey haram”: Το κρασί είναι από τα πράγματα που φέρνουν μέθη και καθετί που φέρει μέθη απαγορεύεται από τη θρησκεία.

Αυτές τις υποδείξεις ακολούθησε ο μουσουλμανικός κόσμος της οθωμανικής αυτοκρατορίας, όχι βέβαια όλος. Μόνο οι σουνίτες, διότι σίιτες, σουφί, αλβίδες και λοιπές ισλαμικές σέκτες, από τους Κιζιληπάσηδες της Ροδόπης ως τους μπεκτασήδες της Ανατολίας και τους εκλεπτυσμένους Πέρσες σουφί, όχι μόνο δεν απέκλεισαν ποτέ την οινοποίηση αλλά ύμνησαν το κρασί στην ποίηση τους και το συμπεριέλαβαν στο τυπικό των ιεροτελεστιών τους. Οι σουνίτες υπήκοοι της οθωμανικής αυτοκρατορίας, δηλαδή η πλειονότης, ήταν αναγκασμένοι να ζήσουν σε έναν χώρο όπου υπήρχε η οικονομία και ο πολιτισμός του αμπε-

ηλιού. Ζούσαν σε μια αυτοκρατορία που ξεκίνησε από την Ανατολή, τη γενέτειρα του αμπελιού, και εξαπλώθηκε προς Δυσμάρ, στον χώρο της Μεσογείου όπου, από την αρχαιότητα, κυριαρχούσε το σχήμα σιτάρι, αμπέλι, ελιά. Καλλιεργούσαν λοιπόν κι αυτοί αναγκαστικά αμπέλια για να ζήσουν, κατανάλωναν σταφύλια, πεκμέζ (πρόκειται για βρασμένο μούστο, το γνωστό πετιμέζι) σταφίδες, και ορισμένοι, και κρασί παρά τις προσαγές του Ισλάμ. Την οινοποίηση μουσουλμάνων μαρτυρούν περιηγητές αλλιά και οθωμανικές πηγές, όπως για παράδειγμα κώδικες καδήδων, όταν σ' αυτούς τους τελευταίους, κατέφευγαν οι μουσουλμάνες με το συχνότατο αίτημα διαζυγίου για την κατ' εξακολούθηση οινοποίηση και μέθη του συζύγου τους. Τα καπηλειά πάντα μακριά από τα τζαμιά, και ποτέ, όπως είναι λογικό, στον χώρο των μουσουλμανικών συνοικιών, βρίσκονταν στις παρυφές των πόλεων, κοντά σε χάνια και δρόμους. Ο νόμος απαγόρευε τη λειτουργία τους μέσα στον τειχισμένο χώρο της πόλης, το κάστρο. Τόπος τους κυρίως το λιμάνι, όταν υπήρχε, οι σκάφες, αφού η συνήθης πελατεία των ταβερνών ήταν ναυτικοί, αχθοφόροι και άνθρωποι που μετείχαν στο εμπόριο, στη διακίνηση αγαθών. Ο Εβλιά Τσελεμπί περιγράφοντας τα καπηλειά της Πρωτεύουσας της αυτοκρατορίας αναφέρει: "Αυτά τα κακόφημα μέρη, που τα κρατούσαν οι άπιστοι, ανέρ-

χονταν σε 1.060 και βρίσκονταν στα Σαμαθιά, στο Κούμ Καπί, Ούν Καπανί, Τζιμπαλί, στο Φανάρι στις όχθες του Κερατίου, στο Χάσκιοϊ και αλλού. Τέλος όταν ήες Γαλιτάς, είναι σαν να ήες ταβέρνες... Ως τα στενά της Μαύρης Θάλασσας, σε κάθε χωριό υπάρχει κι ένα καπηλειό". Μια έρευνα βασισμένη σε οθωμανικό αρχειακό υλικό έδειξε ότι και το 1829 λειτουργούσαν στις αναφερόμενες παραπάνω περιοχές της Πόλης πάνω από 500 ταβέρνες και ιδιοκτήτες τους ήσαν Ρωμιοί, Αρμένιοι, Εβραίοι. Βασικοί πελάτες των ταβερνείων των οθωμανικών πόλεων ήσαν και οι γενίτσαροι που περιφερόμενοι μεθυσμένοι στην πόλη, παρά την όποια επαγρύπνηση, πρωταγωνιστούσαν σε σκάνδαλα και βιαιότητες. Να είναι άραγε συμπτωματική η υπαγωγή του ταϊφέ των οινοποτών δερβίσηδων στα γενίτσαρικά τάγματα; Μεγάλος ο αριθμός των εγγράφων που καταγράφουν τις διαμαρτυρίες κατοίκων αστικών κέντρων για τη βίαιη και πολλή φορές εγκληματική συμπεριφορά μεθυσμένων, όπως πολλιά είναι και τα έγγραφα που μαρτυρούν τις σκληρές, σκληρότατες, ποινές που τους επιβάλλονταν, όταν συλλημβάνονταν. Τα καπηλειά θεωρήθηκαν κέντρα ακολασίας αλλιά και χώροι από όπου ξεκινούσαν οι μεγάλες πυρκαγιές που κατέστρεφαν τις πόλεις, αφού το ποτό συνοδευόταν από ναργιλέδες και καπνό πίπας. Με την αιτιολογία αυτή





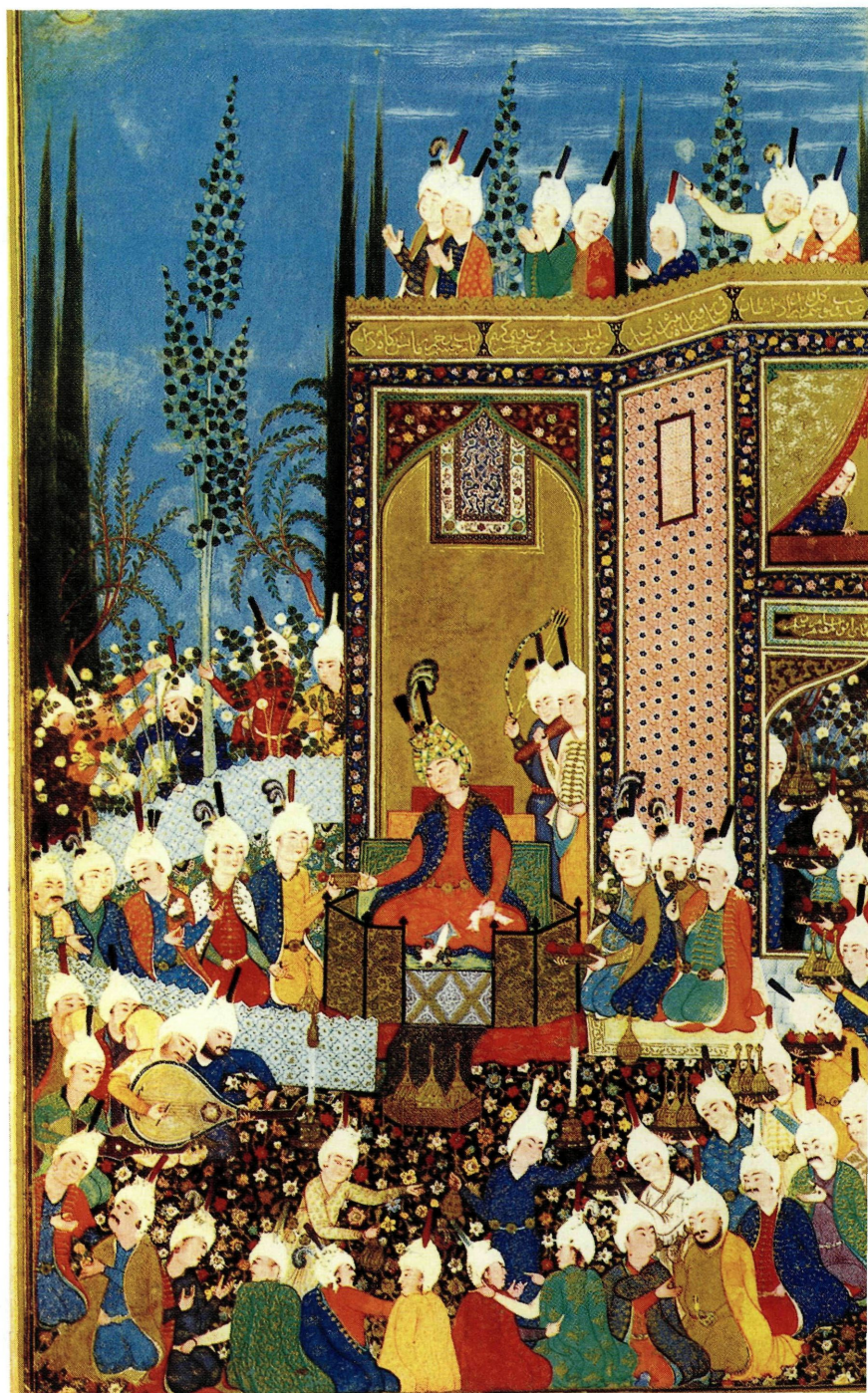
Εορτασμός νίκης στο στρατόπεδο του Τιμούρ.
Ο ίδιος κάθεται σε πρόχειρα φτιαγμένο θρόνο και
παρίστανται ευγενείς, σωματοφύλακες, χορεύτριες
και μουσικοί. Μικρογραφία από το χφ. Zafarnâme
του Şerefeddin Ali Yezdî 1436. Siraz, Iran, Türk ve
İslâm Eserleri Müzesi, İstanbul.

κατά καιρούς εκδόθηκαν φερμάνια που απαγόρευαν τη ληιτουργία τους. Ο Μουράτ ο Δ΄ έμεινε γνωστός στην ιστορία ως Γαζή (Ευλαβής θα λέγαμε) επειδή απαγόρευσε, στις πρώτες δεκαετίες του 17ου αιώνα, την οινοποσία αηλιά και τη χρήση καφέ, οπίου και καπνού. Ο Μπεκρή αγάς είναι ο θρυλικός μέθυσος της εποχής του Μουράτ του Δ΄ (1629-1640) ο Μπεκρή Μουσταφά αγά, που το όνομά του έγινε στα τουρκικά, αηλιά και στα ελληνικά, συνώνυμο των αντίστοιχων *zarhos* και *μέθυσος* μέχρι που και μερικώς τα αντικατέστησε. Υπάρχει μια ωραία παράδοση που τον συνδέει με τον σουλτάνο Μουράτ, η οποία αναφέρει ότι ο Μπεκρής συνελήφθη μεθυσμένος να φωνάζει ότι είναι ισχυρότερος του Μεγαλέξανδρου και πλουσιότερος κι αυτού του σουλτάνου. Όταν κλήθηκε να το αποδείξει ενώπιον του Μουράτ έβγαλε το γεμάτο παγούρι του λέγοντας ότι εκεί υπάρχει κάτι πιο πολύτιμο από όλους τους θησαυρούς του κόσμου, ικανό να κάνει τον φτωχό ζάπλητο και τον κακομοίρη ισχυρό σαν κατακτητή. Η παράδοση θέλει τον σουλτάνο να αρπάζει και να αδειάζει με μια ρουφηξιά το παγούρι και να κάνει τον Μουσταφά Μπεκρή σύμβουλό του. Και για να επιστρέψουμε στην πραγματικότητα (αλήθεια, ποιά;) αναφέρω ότι στους ιεροδικαστικούς

κώδικες της Θεσσαλονίκης είναι καταγεγραμμένο το φερμάνι με το οποίο ο Μουράτ διατάσσει την κατεδάφιση των ταβερνών της πόλης, κίνηση που δηλώνει ουσιαστικά την αντίδραση του κράτους απέναντι στη ληιτουργία ενός δημόσιου χώρου, όπως είναι αυτός των ταβερνών και των καφενείων, που δεν μπορούν να εληέξουν. Πρέπει να σημειωθεί ωστόσο ότι “ποταπαγορεύσεις” αυτού του τύπου έληγαν πάντα με την αγόρευση στον θρόνο του νέου σουλτάνου. Και οι λόγοι ήσαν κυρίως οικονομικοί και κοινωνικοί όπως θα διαπιστώσουμε στη συνέχεια, όταν θα αναφερθούμε στον ρόλο που διεδραμάτιζε το κρασί στην οικονομία της εποχής. Αξίζει όμως να αναφερθεί και η περίπτωση ενός προγενέστερου σουλτάνου του Σελίμ ο Β΄, γιού του σουλτάνου Σουλεϊμάν του Μεγαλοπρεπή, που έμεινε στην ιστορία ως Μέθυσο (Σαρκός), για την αγάπη του για το κρασί. Λέγεται μάλιστα ότι, ακριβώς επειδή εκτιμούσε το καλό κρασί της Κύπρου, επεδίωξε να την πάρει από τους Βενετούς το 1570. Και στη βιβλιογραφία αναφέρεται ότι η εύνοιά του προς τον πλούσιο Εβραίο έμπορο και τραπεζίτη Ιωσήφ Νάζν, τον κατοπινό δούκα της Νάξου, συνδέεται με τα εκλεκτά κρασιά των αιγαιοπελαγικών νησιών που ο τελευταίος του προμήθευε.



"Επίγεια και υπερκόσμια μέθη" από το Νιζάμ του ποιητή Χαφίζ. Στην κορυφή της μικρογραφίας γραμμένα τα λόγια του ποιητή: "Ο άγγελος του ελέους λαμβάνει την κούπα της αποκάλυψης". Πάνω από τα μεγάλα πιθάρια του κρασιού, στο παράθυρο ο ίδιος ο Χαφίζ σε θρησκευτική έμπνευση. Περσικό χφ. περίπου 1527, φ. 135α, Fogg Museum of Art, Harvard University.



"Η γιορτή του Ιντ αρχίζει" από το Ναβάν του ποιητή Χαφίζ. Στο δεξιό μέρος της ενέπιγραφης ζώνης που διατρέχει την κορυφή του καβίου είναι γραμμένοι οι στίχοι: "Ρόδα και φίλοι ανυπόμονα προσμένουν, γιατί είναι η ώρα του Ιντ. Οινόχοε! Κοίτα στου βασιλιά τη λαμπερή την όψη του φεγγαριού την λάμψη και φέρε το κρασί!". Περσικό χφ. περίπου 1527, φ. 86α, Fogg Museum of Art, Harvard University.



Ας μεταφερθούμε όμως και στον κόσμο των απίστων, των γκισούρηδων, αυτών που συνέχισαν και στους οθωμανικούς χρόνους τη βυζαντινή οινική παράδοση αυτού του χώρου, όπου μετά από αιώνες, θα ιδρυθεί το ελληνικό κράτος. Στην έκταση που περιλαμβάνεται από τη Μακεδονία και τη Θράκη ως τον Μοριά και την Κρήτη, τα νησιά και τα παράλια του Αιγαίου, παραγόταν εκλεκτό κρασί κατά γενική εκτίμηση και στα χρόνια της τουρκοκρατίας. Η μαρτυρία προέρχεται από τους ξένους περιηγητές, γερούς πότες και γνώστες των κρασιών, οι οποίοι σημειώνουν αν το κρασί που τους πρόσφεραν κάπου ήταν καλό ή όχι και καταχωρίζουν ανάμεσα στις εντυπώσεις τους και τον θαυμασμό τους για τις κατάφυτες με κλήματα πηλιγές του τόπου που επισκέφθηκαν. Πρέπει όμως να σημειωθεί ότι οι περιηγητές από τον φόβο ασθeneιών απέφευγαν γενικώς το νερό και όταν το έπιναν, υποχρεωτικά έπρεπε να περιέχει κρασί. Παραλληλώς με την περιηγητική μαρτυρία οι προξενικές εκθέσεις έδιναν στοιχεία για το εμπόριο του κρασιού ή της σταφίδας ορισμένων περιοχών, όπως η βορειοδυτική Πελοπόννησος, η Κρήτη, τα αιγαιοπελαγίτικα νησιά, τα Επτάνησα κ.λπ. Ως πριν δυο δεκαετίες αποκλειστικές πηγές πληροφοριών για την ιστορία του κρασιού ήταν οι δυτικές. Για πρώτη φορά σε αμπελοοινικό συνέδριο, σε συνέδριο που οργάνωσε το Πολιτιστικό Ίδρυμα της ΕΤΒΑ το 1993 στη Νάουσα, ο Βασίλης Δημητριάδης υποστήριξε την αξία των φορολογικών οθωμανικών καταστίχων για την ιστορία της αμπελο-

καλλιέργειας στον μακεδονικό χώρο. Είχε προηγηθεί στο μεταξύ η δημοσίευση σημαντικών συμβολών στον τομέα αυτόν από Έλληνες ιστορικούς. Όντως χάρη στην εκμετάλλευση των οθωμανικών φορολογικών πηγών, που εν μέρει η έρευνά τους υποστηρίχθηκε ορισμένες φορές οικονομικά από φιλήστωρες οιονοπαραγωγούς, σήμερα διαθέτουμε ένα σώμα πληροφοριών για την αμπελοκαλλιέργεια και την οιονοπαραγωγή στην Εύβοια, τη Λοκρίδα και τα Μέγαρα του 15ου και 16ου αιώνα, στη Σαντορίνη και την Κρήτη στα τέλη του 17ου, στο Άγιον Όρος τον 18ο αιώνα, στην Επανομή και την περιοχή της Χαλκιδικής στα τέλη του 19ου και τις αρχές του 20ού, κ.λπ. Τον Δεκέμβριο συμπληρώνεται με την έρευνα της Μαντινείας και του οροπεδίου της Τριπολιτσάς, έρευνα που με τη βοήθεια συναδέλφων φιλοδοξεί να καλύψει την πρώτη τουρκοκρατία, το ιντερμέτζο της βενετικής κυριαρχίας και τη δεύτερη τουρκοκρατία ως τις παραμονές της επανάστασης. Τα αμπελία στις φορολογικές απογραφές των πρώτων αιώνων της οθωμανικής κυριαρχίας καταγράφονται με δυο τρόπους: ως εδαφική έκταση όταν πρόκειται για αμπελίες που ανήκουν σε μουσουλμάνους και ως δεκάτη, όταν ανήκουν σε χριστιανούς. Στους επόμενους αιώνες, από τα τέλη του 17ου αιώνα για τα νησιά και την Κρήτη, και από τον 18ο για τον Μοριά, καταγράφονται οι εκτάσεις των αμπελοφυτειών και ο φόρος γίνεται στρεμματικός. Μην φανταστείτε ότι σ' αυτές τις πηγές ανιχνεύονται πληροφορίες για καλλιιεργητικές πρακτικές ή ποι-

κιήlies. Οι λίγες μέχρι τώρα μελέτες που έγιναν και θα ευχόμουν να συνεχιστούν από νεότερους ημών ιστορικούς, συγκλίνουν σε κάποια κοινά συμπεράσματα ως προς τη διάδοση της αμπελοκαλλιέργειας, τις αποδόσεις, την ανυπαρξία εξειδίκευσης κ.λπ. Ας συγκρατήσουμε όμως τα δυο βασικά τα οποία κατέδειξε η μέχρι τώρα έρευνα: ότι το αμπέλι είχε μεγάλη γεωγραφική διάδοση στον ελληνικό χώρο και αποτελούσε βασικό παράγοντα στο εισόδημα του καλλιεργητή. Σ' αυτό συνέτεινε το γεγονός ότι το κρασί αποτελούσε βασικό συμπλήρωμα διατροφής και ότι η εμπορευματοποίησή του, η πώλησή του στην αγορά της γειτονικής πόλης ή στον έμπορο που κατέφτανε στο λιμάνι για να φορτώσει, άφηνε στον παραγωγό το χρήμα που κάλυπτε τις άλλες του υποχρεώσεις.

Πολύ επιγραμματικά θα αναφερθώ πρώτα στον διατροφικό ρόλο του κρασιού. Το κρασί που φυλάσσονταν στο κατώγι κάθε αγροτικού σπιτιού δίπλα στα πιθάρια με το λάδι και τις ελιές, αλλιά και τα σεντούκια με τα γεννήματα συντρέφει καθημερινά το αγροτικό και αστικό τραπέζι, καταξιωμένο από τη θρησκεία και τη λαϊκή ιατρική της εποχής. Δεύτερο βασικό προϊόν μετά το ψωμί, το κρασί αποτελούσε από άποψη ποσότητας το θεμελιώδες στοιχείο της καθημερινής δίαιτας των αγροτικών πληθυσμών, όπως και των εργατών και των φτωχών της πόλης και συμπλήρωνε σημαντικό μέρος του συνόλου των ημε-

ρησίων θερμίδων. Δεν έλειπε από τα μοναστηριακά *Τυπικά* και συνιστούσε μέρος του ημερομισθίου που δίνονταν στους εργάτες γης και τους κτιστάδες, όπως δείχνουν ελληνικά κατάστιχα που κρατούσαν κοτζαμπάσηδες της περιοχής Τριπολιτσάς στα τέλη του 18ου και τις αρχές του 19ου αιώνα. Τα κατάστιχα του εύπορου εμπόρου Χριστόδουλου Ευθυμίου, ο οποίος έζησε στα μέσα του 19ου αιώνα στην Αθήνα, δείχνουν ότι η ημερήσια κατανάλωση της οικογένειάς του ήταν 2,5 οκάδες ψωμί, και λίγο παραπάνω από 1,5 οκά κρασί ενώ σε εξαιρετικά μικρότερες ποσότητες ακολουθούσε το κρέας και το τυρί. Καθημερινώς εκάστην εσπέραν απολάμβανε και ο αυθέντης Σούτσος "ολίγον οίνον μετά τυρού και άρτου", όπως σημειώνει στα απομνημονεύματά του, ενδεχομένως εκλεκτόν, μη παρεκλίνων κι αυτός από το διαιτητικό πρότυπο της εποχής. Κρασί έπιναν και οι γυναίκες. Ορισμένες μάλιστα όπως οι Αρβανίτισσες της ηπειρωτικής Ελλάδας και της Πελοποννήσου έδιναν και στα παιδιά τους να πίνουν από πολύ νωρίς. Η οينوποσία ελέγχεται ποικιλοτρόπως. Καταρχήν από τον πνευματικό που δεν επιτρέπει Τετάρτη και Παρασκευή το κρασί στο φαγητό. Από την άλλη συνταγολογία της εποχής καθορίζουν τη σχέση φαγητού και ποτού: "να ήναι το φαγί από το ποτόν διηλάσιον" και συμβουλεύουν τους "γέροντες" να νερώνουν τα κρασιά που έχουν "αψάδα", δηλαδή τα κρασιά της Κρήτης, Κύπρου και Χίου.



*“Πλούσιος κληρονόμος γλεντά σε καπηλειό”.
Από το χφ. Hübannâne του Fâzil bin Tahir
Enderûnî (1759-1810), Istanbul Üniversitesi
Kütüphanesi, Istanbul.*



Δεύτερον θα σχολιάσω πολύ σύντομα και πάλι τον ρόλο του κρασιού στην οικονομία των αγροτικών νοικοκυριών, χριστιανικών και μουσουλμανικών, που αποτελούν και το μεγαλύτερο ποσοστό πληθυσμού στους χρόνους αυτούς. Ο ρόλος του συνοψίζεται νομίζω με τον καλύτερο τρόπο στη ρήση του κοινοτικού άρχοντα του 17ου αιώνα που διασώζει ο Παπασυναδινός στο *Χρονικό των Σερρών*: *Το ένα στρέμμα να πουλήσεις τα σταφύλια δια τα δοσίματά σου· το άλλο δια το χάρτζιν και να εντύσεις τα παιδιά σου· το άλλο να κρατήσεις δια το ασπίτι σου να πίνεις εσύ και τα παιδιά σου*. Το ένα τρίτο λοιπόν της κατ'έξοχην εμπορευματοποιήσιμης αγροτικής παραγωγής, που είναι το κρασί, θα πάει στην αγορά, και το υπόλοιπο θα μοιραστεί ανάμεσα στη φορολογική υποχρέωση και στην αυτοκατανάλωση. Ήδη από τα μέσα του 15ου αιώνα η αμπελοκαλλιέργεια αποτελεί μετά τα δημητριακά, τον σημαντικότερο τομέα της αγροτικής οικονομίας. Η προτίμηση για την αμπελοκαλλιέργεια ήταν σε άμεση συνάρτηση με την εμπορευματοποίηση του κρασιού, η πώληση του οποίου εξασφάλιζε τα απαραίτητα έσοδα στον καλλιεργητή για να συμπληρώσει το εισόδημά του από την κυρίως καλλιέργεια, τα σιτηρά. Η τιμή του κρασιού ήταν εξαιρετικά υψηλή συγκρινόμενη με αυτή των δημητριακών. Οι διατιμήσεις της Αδριανούπολης του 1502 το δείχνουν καθαρά: 11 άσπρα τιμάται ένα κοιλό αλεύρι, δηλαδή οι 20 οκάδες, ενώ 5,5 άσπρα κοστίζει η οκά το κρασί. Ένα άλλο παρά-



"Φίλοι τοῦ Βάχχου τοῦ θεοῦ τον μαστραπαν γεμᾶτον
Καθεὶς ᾧς πιοῦμε ἀπὸ ἐν να βρή ἡ κορφὴ τον πᾶτον".
Επιγραφή σε τριφυλλήδω σχῆμο μαστραπά. Ἰταλία (Πέζαρο),
ὁψιμος 18ος αἰ. Μουσείο Μπενάκη.



δειγμα, από την Κρήτη του 17ου αιώνα αυτήν τη φορά, δείχνει επίσης πόσο σημαντικός ήταν ο ρόλος της αμπελοκαλλιέργειας στην οικονομία της εποχής. Μετρήσεις στους φόρους που επέβαλαν οι Οθωμανοί στα σταροχώρα και τους αμπελώνες της Ανατολικής Κρήτης, μόλις έπεσε ο Χάνδακας το 1669, έδειξαν ότι οι αμπελώνες, ενώ αντιστοιχούσαν στο 10% περίπου της επιφανείας των χωραφιών, έδιναν εισόδημα σχεδόν πενταπλάσιο της αξίας των σιτηρών. Τα δυο ενδεικτικά παραδείγματα που αναφέρθηκαν αποδεικνύουν τους λόγους για τους οποίους το αμπέλι αποτελούσε το απαραίτητο συμπλήρωμα στην οικονομία του αγροτικού νοικοκυριού αυτής της εποχής, όπως εξάλλου δηλώνεται και στο ποίημα “Ο χωρικός και τα παιδιά του” του Ιωάννη Βιλιρά (1771-1812):

Ένας γέρος χωρικός,
μετρημένος, γνωστικός,
ό,τι αρχίνησε να νιώσει
πώς το τέλος του είχε σώσει,
και ποθώντας μοναχή
τα παιδιά του παντοχή
στη δουλειά της γης να έχουν
και σ' εκείνη να προσέχουν,
με φιλόστοργη βουλή
μιαν αυγή τα προσκαλεί
στου θανάτου του την κλίνη·
τέτοια διάτα τους αφήνει

.....
Το αμπέλι είν' αρκετό,
επειδής κι εμείς μ' αυτό
επορέψαμεν ως τώρα.
οι καλύτεροι στη χώρα.

Αντίστοιχο, του ρόλου της αμπελοκαλλιέργειας στην οικονομία υπήρξε και το ενδιαφέρον του κυριάρχου για την επιβολή και είσπραξη του αναλογούντος φόρου από τα προϊόντα της αμπελοκαλλιέργειας, κρασί και σταφίδα. Η Υψηλή Πύλη επιβάλλει δεκάτη στην παραγωγή, φόρο για την οινοποίηση, φόρο για το κρασί που κανονικά θα πουλούσε πρώτος ο τιμαριώτης, αν συγκέντρωνε σε φυσική αξία τον μούστο, (αυτός ήταν ο περίφημος φόρος μονοπωλίου), φόρο για τη σταφίδα, δασμό για το κρασί που εισάγεται προς πώληση στην πόλη, δασμό στον έμπορο που το εξάγει, φόρο στα καπνησιά, φόρο ακόμη και για τα άδεια βαρέλια που θα γεμίσουν κρασί, φόρο και για τις κανάτες των κάπηλων που έπρεπε να έχουν σφραγιστεί από τον αγορανόμο για να μην κλέβουν τη πελατεία στο ζύγι κ.λπ. Πρέπει να σημειώσω ότι οι εξαγωγές του κρασιού ποτέ δεν απαγορεύτηκαν σε αντίθεση με τα άλλα δύο βασικά είδη διατροφής σάρι ή λάδι, που κατά τον νόμο εξαγονταν μόνο όταν είχαν καλυφθεί οι καταναλωτικές ανάγκες των Οθωμανών υπηκόων. Δεν υπήρχε δηλαδή κάποια προστατευτική πολιτική για το καταναλωτικό κοινό ενός προϊόντος, το οποίο η θρησκεία του κυριάρχου καταδίκασε. Εξάλλου αυτός είναι και ο λόγος που το κρασί σπανίως, ως ποτέ, δεν περιλαμβάνεται σε καταλόγους διατίμησης για τα βασικά είδη διατροφής τους οποίους κάθε τόσο εκδίδει ο καδής με τη συνεργασία της ρλόντζας της πόλης. Αντίθετα διαπιστώνει κανείς να

υπάρχουν σε νομοθετικά κείμενα, που ρυθμίζουν φορολογικά θέματα, άρθρα όπου εμμέσως δηλώνεται η φροντίδα ως και η ενθαρρυντική πολιτική του οθωμανικού κράτους για τη διάδοση της προσοδοφόρου αμπελοκαλλιέργειας. Ένα τέτοιο άρθρο περιλαμβάνει η φορολογική νομοθεσία της Θήβας και Λειβαδιάς στον 16ο αιώνα: “Αν κάποιος φυτέψει ένα αμπέλι, πληρώνει τον πρώτο χρόνο πέντε άσπρα στρεμματικό φόρο. Αργότερα, εφόσον το αμπέλι δεν δώσει καρπό, δεν πληρώνει τίποτε”. Ιδιαίτερα αναλυτική είναι η νομοθεσία του σουλτάνου Αχμέτ του Γ’ το 1715 για την αμπελοκαλλιέργεια του Μοριά, όταν κατακτάται για δεύτερη φορά από τους Οθωμανούς· σε ένα μακροσκελές άρθρο δίνονται οι αντιστοιχίες των μέτρων επιφανείας που χρησιμοποιούνται στις διάφορες περιοχές προκειμένου να υπάρχει μια κοινή φορολογική πολιτική. Επίσης, καταγράφονται πληροφορίες για τη φορολογία της σταφίδας, ενός προϊόντος που ως τα τέλη του 19ου αιώνα θα κάνει το λιμάνι της Πάτρας να σφύζει από δεκάδες ιστιοφόρα και ατμόπλοια, αγγλικά τα περισσότερα. Παραμένει desideratum η συστηματική συγκέντρωση πληροφοριών περί αμπελοκαλλιέργειας και οινικής παραγωγής στις ελληνικές περιοχές κατά την οθωμανική περίοδο. Για παράδειγμα: Η αμπελοκαλλιέργεια στην Κρήτη θεωρείται ότι με την έλευση των Οθωμανών πέρασε σε ύφεση. Πρόξενοι και περιηγητές, βασικές πηγές, μέχρι τώρα, για τις εξαγωγές στον πρώτο αιώ-

να της οθωμανικής κυριαρχίας στο νησί, ενώ συχνά αναφέρονται στην παραγωγή του λαδιού και του σαπουνιού, των σημαντικότερων προϊόντων της Κρήτης την εποχή αυτή, σπάνια κάνουν λόγο για τα κρητικά αμπελουργικά προϊόντα περιορίζονται να σημειώσουν τις περιοχές που ξεχώριζαν για το κρασί τους και δίνοντας διάσπαρτες πληροφορίες για την ποσότητα παραγωγής, τις εξαγωγές κρασιού και τον τρόπο καλλιέργειας των αμπελώνων. Έρευνα σε οθωμανικές πηγές παρόμοια μ'αυτήν που έγινε για την περιφέρεια της Ανατολικής Κρήτης θα έδινε μια ιδέα για τη διάδοση της αμπελοκαλλιέργειας στο νησί τις παραμονές της οθωμανικής κατάληψης.

Κλείνω με μερικές διαπιστώσεις για την έρευνα: Ελάχιστες είναι οι μελέτες στη διεθνή βιβλιογραφία για το κρασί στην οθωμανική αυτοκρατορία. Δεν αναφέρομαι σ'αυτές που το εξετάζουν υπό τό πρίσμα της ισλαμικής θεολογίας και φιλολογίας. Δεν υπήρξε ενδιαφέρον για τη μελέτη της αμπελοκαλλιέργειας ούτε της εμπορίας των προϊόντων της και φυσικά δεν έχει μελετηθεί η ιστορία των λοιπών οινοπνευματωδών ποτών, του μπόζα, του ρακιού, αποκαλούμενου και αρσλάν σουτού (=γάλα λιονταριού) και όλων των αποσταγμάτων.

Πολύ περισσότερο δεν μελετήθηκε η παρουσία, η δεξίωση του κρασιού από την κοινωνία της εποχής. Πολύ τελευταία παρουσιάστηκαν ορισμένες μελέτες

ως προς αυτόν τον εξαιρετικά ενδιαφέροντα τομέα. Και δεν εννοώ βεβαίως ορισμένες εκκλησιαστικές εκδόσεις που επαναλαμβάνουν διηγήσεις περιηγητών και αναφορές οθωμανών χρονογράφων σχετικά με το κρασί.

Αναμφίβολα η συμβολή των ελληνικών οθωμανικών σπουδών στην ιστορία της αμπελοκαλλιέργειας στην ελληνική γη και του ρόλου της στην οικονομία της εποχής είναι καθοριστική. Είμαι ευγνώμων στους ανθρώπους του κρασιού, στους Έλληνες οινοπαραγωγούς, διότι με την ενίσχυση της έρευνας του κρασιού ουσιαστικά στήριξαν και στηρίζουν την έρευνα για την ιστορία ελληνικών περιοχών κατά τη δεδομένη περίοδο, την περίοδο που αρεσκόμαστε να αποκαλούμε ακόμα "σκοτεινούς χρόνους".



ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

* Η ανακοίνωση δημοσιεύεται όπως ακριβώς εκφωνήθηκε στις 16 Μαΐου 2006 στον κύκλο των ειδικών μορφωτικών εκδηλώσεων "Οίνος: Πολιτισμός και κοινωνία. Το χθές και σήμερα" που διοργάνωσε το Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών (9 Μαΐου-31 Μαΐου 2006). Προσετέθησαν μόνο ορισμένες βιβλιογραφικές αναφορές κατανενημένες στις θεματικές που σχολιάστηκαν ή εθίγησαν στο κείμενο της ομιλίας. Η παράθεση μιας ενδεικτικής βιβλιογραφίας σκοπό έχει να καθοδηγήσει τον αναγνώστη που θέλει να ενημερωθεί περαιτέρω.

Το κρασί στο Ισλάμ και η δεξιά του από την ισλαμική και χριστιανική οθωμανική κοινωνία

Οι μελέτες για το κρασί στην ισλαμική παράδοση, σουνιτική και σιιτική, είναι πολλές. Γενικά στοιχεία περί του θέματος και μια βασική βιβλιογραφία παρατίθενται στο λήμμα της Εγκυκλοπαίδειας του Ισλάμ, βλ. J. Sadan, "Khamr", *Encyclopaedia of Islam*, (δεύτερη έκδοση), vol. 4, 994. Επίσης του ιδίου, "Vin - Fait de civilisation", *Studies in Memory of Gaston Wiet*, (ed.) Myriam Rosen-Ayalon, Jerusalem 1977, 129-160. Βλ. επίσης τη διδακτορική διατριβή της Kathryn Kueny, *The Phetoric of Sobriety: Wine in Early Islam*, Albany: State University of New York Press, 2001 και ποικίλα άρθρα όπως των Cl. Lo Jacono, "On the Prohibition of Fermented Drinks in Islam", *Studi Magrebini* XXVI (1998-2002), 133-146. Το κρασί ωστόσο έχει υμνηθεί από τους Άραβες, βλ. για παράδειγμα *L' éloge du vin (al Khamriya). Poème mystique d'Ibn al Fâridh*, traduit de l'arabe avec l'introduction et notes d'Emile Dermenghem, éditions Vêga, 2002 και Yaseen Noorami, "Heterotopia and the Wine Poem in Early

Islamic Culture", *International Journal of Middle East Studies* 36 (2004), 345-366. Για τη δεξίωση του κρασιού στην αυλή των οθωμανών σουλτάνων, βλ. A. Navarian, *Les sultans poètes (1451-1808)*, Paris, Librairie Orientaliste Paul Geuthner, 1936, όπου περιλαμβάνονται στίχοι για το κρασί διαφόρων σουλτάνων, όπως του Μεχμέτ του Πορθητή, Σουλείμάν Μεγαλοπρεπή και λοιπών, αλλά και προστατευομένων τους ποιτών, οι οποίοι έγραψαν ποίηση για το κρασί. Δεν υπάρχει, όσο γνωρίζω, κάποια συλλογή οθωμανικής ποίησης αφιερωμένης ειδικά στο κρασί, ωστόσο περιλαμβάνονται στίχοι σχετικοί περιλαμβάνονται σε ηλίστες συλλογές, όπως για παράδειγμα του W. G. Andrews, *Poetry's Voice, Society's Song. Ottoman Lyric Poetry*, University of Washington Press, Seattle and London 1984 (ειδικότερα τα κεφ. "The Voice of Emotion" και "Ecology of the Song"), όπου παρατίθενται συμποτικοί στίχοι των ποιητών Bakî, Hayalî, Nabî (1630-1712), Ubeydi, Nedim κ. ά. Βλ. επίσης, W. G. Andrews και M. Kalpakli, *The Age of the Beloveds: Love and the Beloved in the Early-Modern Ottoman and European Culture and Society*, Chapel Hill, Duke University Press, 2005. Η επιρροή τους από την περσική ποίηση και ειδικά από "Τα Ρουμπαγιάτ" (= τετράστιχα) του Ομάρ Καγιάμ είναι προφανής. Για "Τα Ρουμπαγιάτ" του Πέρση Ομάρ Καγιάμ (12ος αι.), βλ. A. Saeidi, T. Unwin, "Persian Wine Tradition and Symbolism: Evidence from the Medieval Poetry of Hafiz", *Journal of Wine Research* 15 / 2 (August 2004), 97-114. "Τα Ρουμπαγιάτ" μεταφράστηκαν και στα ελληνικά από τον Παύλο Γνευτό (Αλεξάνδρεια, 1918) και Κωνσταντίνο Κατσιμπαλή (Αθήνα, 1919). Ο τελευταίος σημειώνει στο επίμετρο που συνοδεύει τη μετάφρασή του: "Δεν πρέπει να μας ξαφνιάζει το σπουδαίο μέρος που παίζει

το κρασί στην περσική ποίηση. Ο σοφός Γάλλος ανατολιστής Darmesteter, τα τραγούδια αυτά τα ονομάζει ύμνους στο κρασί, όχι όμως και βακκικά, όπως της Ευρώπης· αυτά –λέγει– είναι τραγούδια μεθυστάδων, ενώ τα περσικά είναι μια διαμαρτυρία για το Κοράνι, για τους θρησκομανήδες, για την πίεση που κάνει ο θρησκευτικός νόμος στη φύση και στη λογική. Ο άνθρωπος που πίνει είναι για τον ποιητή ο άνθρωπος ο χειραφετημένος, ο ξεσκαβωμένος, και το κρασί σύμβολο της θείκης μέθης. Όσο όμως και νάναι θείκη, δεν εμποδίζει νάναι και πραγματική...”. Πρέπει να σημειωθεί ότι ελάχιστο χώρο αφιερώνουν στο κρασί μελέτες που εξετάζουν την καθημερινή ζωή στους οθωμανικούς χρόνους, βλ. για παράδειγμα το βιβλίο της Suraiya Faroqi, *Κουζίνα και καθημερινή ζωή στην οθωμανική αυτοκρατορία. Από τον Μεσαίωνα ως τις αρχές του 20ού αι.*, μτφ. Κατερίνα Παπακωνσταντίνου, Αθήνα, Εξάντας 2000, 277-280, όπου το θέμα της οινοποιίας στριμώχνεται μαζί με την ιστορία του καφέ και του καπνού. Υπάρχουν ωστόσο ορισμένες πολύ ενδιαφέρουσες μελέτες, όπως του M. And, “Wine, Other Drinks and Drugs”, *Istanbul in the 16th Century: The City, the Palace and Daily Life*, Istanbul 1994, 185-193, όπου συγκεντρώνονται οι πληροφορίες για το κρασί στον 16ο αιώνα· της Ayşe Saraçgil, “Generi voluttuari e ragion di Stato: Politiche repressive del consumo di vino, caffè e tabacco nell’ Impero ottomano nei secc. XVI e XVII”, *Turcica* 28 (1996), 163-193 που αφορά στις απαγορεύσεις που επιβλήθηκαν από το οθωμανικό κράτος στην κατανάλωση κρασιού, καπνού, καφέ· η μελέτη πρέπει να αναγνωστεί παραλλήλως με την παλιότερη εργασία του A. Matkovski, “Auftreten und Ausbreitung des Tabaks auf der Balkanhalbinsel”, *Südost-Forschungen* 28 (1969), 48-93. Ο François Georgeon βασιστή-

κε κυρίως στη μαρτυρία των D’Ohsson και Lady Mary Wortley Montague και σε δημοσιευμένες πηγές για την κατανάλωση του αλκοόλ στην Ιστανμπούλ, βλ. Fr. Georgeon, “Ottoman and Drinkers: The Consumption Alcohol in Istanbul in the Nineteenth Century”, *Outside in. On the Margins of the Modern Middle East*, (ed.) Eugene Rogan, I. B. Tauris Publishers, London - New York, 2002, 7-30. Για τις ταβέρνες και τα καπηλικά της Ιστανμπούλ εξαιρετική παραμένει η μελέτη του Reşad Ekrem Koçu, *Eski İstanbul’da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri*, [Οι παλιές ταβέρνες της Ιστανμπούλ και οι χορευτές τους], Istanbul 1947 (2002). Βλ. επίσης I. Ortaylı, “Istanbul’un Meyhaneleri” [Οι ταβέρνες της Ιστανμπούλ], *Istanbul’dan Sayfalar*, Istanbul 1987, 181-186. Από τις πολύ ενδιαφέρουσες μελέτες σημειώνω αυτήν του F. Yılmaz, “Boş Vaktiniz var mı? Veya 16. Yüzyılda Anadolu’da Şarap, Ejence ve Suç” [Εχετε ελεύθερο χρόνο; Η το κρασί, το γλέντι και η απαγόρευση στην Ανατολή τον 16ο αιώνα], *Tarih ve Toplum* 241 (2005), 11-49. Παραπάνω παρατέθησαν στοιχεία που αποδεικνύουν ότι μέρος των μουσουλμάνων Οθωμανών ύμνησε το κρασί, όπως ακριβώς εξάλλου και έκανε και η ρωμείκη ορθόδοξη κοινότητα της αυτοκρατορίας. Στοιχεία πολύτιμα για την ποίηση αυτή στους χρόνους που μας ενδιαφέρουν συγκέντρωσε η Αθηνά Γεωργαντά σε έναν τόμο της ανθολογίας “Ο οίνος στην ποίηση” που εξέδωσε το 1995 το Ίδρυμα “Φανή Μπουτάρη”. Η ίδια ασχολήθηκε και με τη συμποτική ποίηση πριν από την Επανάσταση του 1821, βλ. Αθηνά Γεωργαντά, “Βιβλιοθήκη ή βαρελοθήκη; Μείζων προεπανασταστικός διάλογος περί ποιήσεως”, *Αμπελοοινική ιστορία στο χώρο της Μακεδονίας και της Θράκης*, Ε’ Τρίμηνο Εργασίας, Νάουσα, 17-19 Σεπτεμβρίου 1993, Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ίδρυμα ΕΤΒΑ, Αθήνα 1998, 294-307.

Η συμμετοχή του κρασιού στην οικονομία των οθωμανικών χρόνων

Μέχρι πολύ πρόσφατα μελέτες για την αμπελοκαλλιέργεια και την κατανάλωση κρασιού στα χρόνια της τουρκοκρατίας κατέφευγαν στη μαρτυρία περινηγτικών κειμένων, καθώς αποτελούσαν εύκολες στην πρόσβασή τους πηγές. Μια πρόσφατα δημοσιευμένη μελέτη που βασίστηκε σε συστηματική έρευνα των περινηγτικών κειμένων για την περιοχή της Μεγαρίδας είναι της Ιόλης Βιγγοπούλου, "Οδοιπορώντας στη Μεγαρίδα: Όψεις και απόψεις των περινηγτών", *Οίνον ιστορώ* II (2002), 145-156, πιν. 23-24. Από δυτικές πηγές εξαιρετική πηγή πληροφοριών τουλάχιστον για τους τελευταίους χρόνους της οθωμανικής αυτοκρατορίας αποτελούν οι προξενικές εκθέσεις, οι οποίες παραμένουν σχεδόν ανεκμετάλλετες. Παραδειγματικά αναφέρω τη μελέτη του Α. Χοτζίδη, "Παραγωγή και εμπορία οίνου στη Μακεδονία 1897-1909. Στοιχεία από οικονομικές εκθέσεις των προξένων της Αυστροουγγαρίας", *Τέχνη και τεχνική στα αμπέλια και τους οινεώνες της Β. Ελλάδος*, Θ' Τριήμερο Εργασίας, Αδριανή Δράμας, 25-27 Ιουνίου 1999, Αθήνα, Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ίδρυμα ΕΤΒΑ, 2002. Σε προξενικές εκθέσεις βασίστηκε η μελέτη του καθηγητή στην Ανωτάτη Εμπορική Σχολή της Βενετίας Truffi Ferruccio, *I vini della Grecia e della Turcia e quelli importanti in Italia per la dogana di Venezia*, Βενετία 1902, η οποία δίνει πολύτιμες πληροφορίες για ποικιλίες κλημάτων και κρασιών σε Ελλάδα και οθωμανική αυτοκρατορία.

Από τους πρώτους που ασχολήθηκε με τη φορολογία του κρασιού στην οθωμανική αυτοκρατορία εντριφώντας σε πηγές που παρήγε το δημοσιονομικό και διοικητικό της

σύστημα είναι ο J. Kabrda, "Contribution à l'étude de la rente féodale dans l'empire ottoman", *Sbornik Praci Filosofiske Fakulty Brneské University* 10 (Burno 1963), 33-53. Ο Σπ. Ασδραχάς εξετάζοντας τους μηχανισμούς λειτουργίας της αγροτικής οικονομίας στους πρώτους αιώνες της οθωμανικής κυριαρχίας αφιέρωσε ένα κεφάλαιο στον ρόλο της παραπληρωματικότητας της αμπελοκαλλιέργειας στο εισόδημα του καλλιεργητή, βλ. Σπ. Ασδραχάς, *Μηχανισμοί της αγροτικής οικονομίας στην τουρκοκρατία (ιε'-ιστ' αιώνας)*, Θεμέλιο 1978. Εργασίες με αντικείμενο την ιστορία γνωστών οινοφόρων ελληνικών περιοχών (πρβλ. Κρήτη, Εύβοια, Σαντορίνη κ.λπ.) αφιερώνουν σελίδες τους στην αμπελοκαλλιέργεια και οινοπαραγωγή των χρόνων αυτών. Ενδεικτικά: Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης (1669-1795)*, Ηράκλειο, Βικελαία Βιβλιοθήκη, 1988. Βλ. επίσης τη μελέτη του Μ. Πεπονάκη, "Η αμπελοκαλλιέργεια και η παραγωγή κρασιού, σταφίδας και ρακής στην Κρήτη (τέλη του 18ου - μέσα 19ου αι.)", *Κρητολογικά Γράμματα* 13 (1997), 281-296. Για την αμπελοκαλλιέργεια της νεοκατακτημένης από τους Οθωμανούς Εύβοιας, βλ. Evangelia Balta, *L' Eubée à la fin du XVe siècle. Economie et Population. Les registres de l'année 1474*, Athènes 1989, 45-61. Για την αμπελοκαλλιέργεια της Σαντορίνης ενδεικτικά σημειώνω τις μελέτες του Α. Τσελίκη, "Το αμπέλι στα δικαιοπρακτικά έγγραφα της Σαντορίνης του 16ου και 17ου αιώνα", *Ιστορία του ελληνικού κρασιού*, Β' Τριήμερο Εργασίας, Σαντορίνη, 7-9 Σεπτεμβρίου 1990, Αθήνα, Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ίδρυμα ΕΤΒΑ, 1992, 84-90. Τη συμμετοχή του αμπελιού στη σύνθεση των περιουσιών και



τον ρόλο στην προικοδότηση εξέτασε στη διδακτορική της διατριβή η Μαρία Σπηλιωτοπούλου, *Η Σαντορίνη στην τουρκοκρατία. Κοινωνικές και οικονομικές πρακτικές στο πλαίσιο της οικογένειας*, Ρέθυμνο 2005. Τέλος τα συνέδρια του Πολιτιστικού Ιδρύματος της ΕΤΒΑ και της εταιρείας ΟΙΝΟΝ ΙΣΤΟΡΩ συνέβαλαν στον τομέα αυτό με εργασίες τοπικής κάθε φορά εμβέλειας· βλ. Β. Δημητριάδης, "Η αμπελοκαλλιέργεια και η οινοποιία στη Μακεδονία", *Αμπελοοινική ιστορία στο χώρο της Μακεδονίας και της Θράκης*, Ε' Τριήμερο Εργασίας, Νάουσα, 17-19 Σεπτεμβρίου 1993, Αθήνα, Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ίδρυμα ΕΤΒΑ, 1998, 262-27. Στη μαρτυρία των οθωμανικών φορολογικών κατασισώσεων στηρίχτηκαν μελέτες της Ευαγγελίας Μπαλτά, "Η μαρτυρία των οθωμανικών κατασισίων για την αμπελοκαλλιέργεια και την οινοπαραγωγή (15ος-17ος αι.)", *Τέχνη και τεχνική στα αμπέλια και τους οινεώνες της Β. Ελλάδος*, Ε' Τριήμερο Εργασίας, Αδριανή Δράμας, 25-27 Ιουνίου 1999, Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ίδρυμα ΕΤΒΑ, Αθήνα 2002, 187-197 [αγγλική μετάφραση: "Evidence for Viticulture from the Ottoman Tax Registers: 15th to 17th Century", *Türk Kültürü İncelemeleri Dergisi* 5 (Istanbul 2001), 1-12]. Της ίδιας, "Η μαρτυρία των οθωμανικών κατασισώσεων απαραίτητη προϋπόθεση για τη μελέτη της αμπελοκαλλιέργειας και οινοπαραγωγής στην Πελοπόννησο, 15ος-18ος αι.", *Οίνον ιστορώ Ι Αμπελοοινική ιστορία και αρχαιολογία της ΒΔ Πελοποννήσου* (2001), 135-141. Της ίδιας, "Η Μεγαρίδα στα οθωμανικά αρχεία και η αμπελοοινική της ιστορία", *Οίνον ιστορώ ΙΙ Μεγαρίς. Η αμπελοοινική ιστορία* (2002), 103-144, πιν. 20-22. Της ίδιας, "Η περιοχή Αταλάντης και

Μουδουνίτσας στους πρώιμους οθωμανικούς χρόνους (15ος-16ος αι.)", στον τόμο *Λοκρίδα. Ιστορία Πολιτισμός*, χχ., "Κτήμα Χατζημιχάλη", 139-171. Της ίδιας, "Τα υπόσκαφα λαξευτά πατητήρια της Καππαδοκίας", *Οίνον ιστορώ ΙV Θλιπτήρια και πιεστήρια* (2005), 215-256, πιν. 59-72. Βλ. επίσης Αγγελική Γεωργίου, Ελένη Καρανασάση και Ευαγγελία Μπαλτά, "Αμπελώνες και κρασιά στην Επανομή. Η οθωμανική απογραφή του 1907", *Οίνον ιστορώ ΙΙΙ Τ' αμπελοκαλλίσματα* (2004), 129-191. Σε οθωμανικές φορολογικές απογραφές στηρίζεται και η εργασία της Filiz Yasar, "Viticulture and Wine Production in Ottoman Monemvasia in the Sixteenth Century" (υπό έκδοση, στα Πρακτικά του Συνεδρίου "Μονεμβάσιος οίνος" που διοργάνωσε το Ινστιτούτο Βυζαντινών Ερευνών σε συνεργασία με την εταιρεία ΟΙΝΟΝ ΙΣΤΟΡΩ, 19-20 Μαΐου 2006). Επίσης σε οθωμανικά κατάστιχα της Κριμαίας βασίζεται η σχετικά πρόσφατη μελέτη του Ο. Halenko, "Wine Production, Marketing and Consumption in the Ottoman Crimea, 1520-1542", *Journal of Economic and Social History of Orient* 47/4 (2004), 507-547. Μια άλλη έρευνα που βασίστηκε σε οθωμανικό αρχείο υλικό είναι του Α. Hezarfen, "Η. 1245'te (1829) Başmuhasebeye Gedik Olarak Kayıtlı İstanbul Meyhaneleri" [Οι ταβέρνες της Ισταμπούλ το 1829 βάσει του καταλόγου αδειών λειτουργίας], *Tarih ve Toplum* 129 (1994), 36-39. Κατέγραψε 554 ταβέρνες η πλειονότης των οποίων βρισκόταν στα χέρια Ρωμιών, Αρμενίων και Εβραίων και οι οποίες βρίσκονταν στον Γαλατά, το Πέραν, τα Ταταύλα, στις ακτές του Βόσπορου, στα Σαμαθεία κ.λπ.

Το κρασί στη διατροφή και λαϊκή ιατρική της εποχής
 Τα Γεωπονικά του Αγάπριου Λάνδου (*Βιβλίον καλούμενον Γεωπονικόν, εις το οποίον περιέχονται ερμηνείαις θαυμασιώταταις πως να κεντρώνωνται, και να φυτεύονται, τα δένδρη και έτερα όμοια και εξόχως πως να κυβερνάται πας ένας δια να φυλάγεται υγιής. Ετι δε και ιατρικά διάφορα αληθέστατα συναγμένα από ιατρούς σοφωτάτους, εις πάσαν ασθένειαν· και μνηολόγιον δι όλοις ταις εορταίς του χρόνου*, Βενετία 1643), το *Πηδάλιον* του Νικόδημου Αγιορείτη (*Πηδάλιον της νοστής νηός, της Μίας, Αγίας, Καθολικής, και Αποστολικής των ορθοδόξων Εκκλησίας*, Λειψία 1800) και τα *Τυπικά* διαφόρων μονών αποτέλεσαν πηγή πληροφοριών για τη χρήση του κρασιού και τον ρόλο του στη διατροφή του παρελθόντος. Βλ. Άννα Ματθαίου, "Το κρασί ως βασικό είδος διατροφής στην Τουρκοκρατία", *Ιστορία του ελληνικού κρασιού*, Β' Τριήμερο Εργασίας, Σαντορίνη, 7-9 Σεπτεμβρίου 1990, Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ίδρυμα ΕΤΒΑ, Αθήνα 1992, 183-190. Ένα κεφάλαιο επίσης της διδακτορικής της διατριβής αφιερώνεται και σε θέματα που αφορούν την κατανάλωση του κρασιού, βλ. Anna Matthaiou, *Aspects de l'alimentation en Grèce sous la domination ottomane. Des réglements au discours normatif*, Peterlang, Band 14, 1997, 105-113. Με τη συγκέντρωση ποικίλων πληροφοριών που αναφέρονται σε αντιλήψεις διαιτητικής και θεραπευτικής ιατρικής αλλήλ και με τη μελέτη των κατευστικών ιδιοτήτων φυτών που συνεχίζουν να χρησιμοποιούνται στη λαϊκή ιαματική για την αντιμετώπιση της μέθης ασχολήθηκε η Ευαγγελία Βαρέλλη. Βλ. Ευαγγελία Βαρέλλη, "Η χρήση του οίνου στη μεταβυζαντινή θεραπευτική και

διαιτητική επί τη βάσει αγιορείτικων χειρογράφων", *Αμπελοοινική ιστορία στο χώρο της Μακεδονίας και της Θράκης*, Ε' Τριήμερο Εργασίας, Νάουσα, 17-19 Σεπτεμβρίου 1993, Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ίδρυμα ΕΤΒΑ, Αθήνα 1998, 308-330. Της ίδιας, "Η αντιμετώπιση της μέθης στον ελληνικό χώρο. Από τις ιπποκρατικές συγγραφές στα αθωνικά ιατροσόφια", *Τέχνη και τεχνική στα αμπέλια και τους οινεώνες της Β. Ελλάδος*, Θ' Τριήμερο Εργασίας, Αδριανή Δράμας, 25-27 Ιουνίου 1999, Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ίδρυμα ΕΤΒΑ, Αθήνα 2002, 168-175. Η μελέτη ιατρικών εγχειριδίων του Διαφωτισμού που συνέγραψαν ή μετέφρασαν Έλληνες γιατροί ανέδειξαν την αξία της μαρτυρίας τους για τα ελληνικά κρασιά στην τελευταία περίοδο της τουρκοκρατίας και τις διαιτητικές αντιλήψεις της εποχής, βλ. Αθηνά Γεωργαντά, "Μελετώντας τα ιατρικά εγχειρίδια του νεοελληνικού Διαφωτισμού", *Τέχνη και τεχνική στα αμπέλια και τους οινεώνες της Β. Ελλάδος*, Θ' Τριήμερο Εργασίας, Αδριανή Δράμας, 25-27 Ιουνίου 1999, Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ίδρυμα ΕΤΒΑ, Αθήνα 2002, 198-228.