

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

ΦΙΛΟΣΟΦΙΚΗ ΣΧΟΛΗ

ΤΜΗΜΑ ΦΙΛΟΛΟΓΙΑΣ

ΤΟΜΕΑΣ ΚΛΑΣΙΚΗΣ ΦΙΛΟΛΟΓΙΑΣ

Ο ΟΙΝΟΣ, Ο ΖΥΘΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΠΟΤΑ ΣΤΗΝ ΑΙΓΥΠΤΟ ΥΠΟ ΤΟ ΦΩΣ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΠΑΠΥΡΩΝ

ΔΗΜΗΤΡΑ Θ. ΜΑΚΡΗ



ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ



ΙΩΑΝΝΙΝΑ 2019

ΣΥΝΘΕΣΗ ΕΞΟΦΥΛΛΟΥ:

P. Cair. Zen. III 59373 recto (239 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια,
επιστολή του *Πετessούχου* προς τον *Άλέξανδρον*)

Προέλευση εικόνας:

<<http://ipap.csad.ox.ac.uk/4DLink4/4DACTION/IPAPwebquery?vPub=P.Cair.Zen.&vVol=3&vNum=59373>>

ΝΟΜΙΚΗ ΚΑΤΟΧΥΡΩΣΗ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΦΙΛΟΛΟΓΙΑΣ:

«Η έγκριση της διδακτορικής διατριβής από το Τμήμα Φιλολογίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων δεν υποδηλώνει αποδοχή των γνώμων του συγγραφέα (Ν. 5343/32, άρθρο 202, §2)».

ΤΡΙΜΕΛΗΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

1. Ελένη Χουλιάρá-Ράιου, Καθηγήτρια Παπυρολογίας, Αρχαίας Ελληνικής Φιλολογίας και Λατινικής Φιλολογίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων (Επιβλέπουσα)
2. Σωτηρούλα Δημητριάδη-Κωνσταντινίδη, Καθηγήτρια Αρχαίας Ελληνικής Φιλολογίας και Μυκηναϊκής Φιλολογίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων
3. Χαρίκλεια Ιωαννίδου, Καθηγήτρια Αρχαίας Ελληνικής Φιλολογίας και Παπυρολογίας του Δημοκριτείου Πανεπιστημίου Θράκης

ΕΠΤΑΜΕΛΗΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

1. Ελένη Χουλιάρá-Ράιου, Καθηγήτρια Παπυρολογίας, Αρχαίας Ελληνικής Φιλολογίας και Λατινικής Φιλολογίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων (Επιβλέπουσα)
2. Σωτηρούλα Δημητριάδη-Κωνσταντινίδη, Καθηγήτρια Αρχαίας Ελληνικής Φιλολογίας και Μυκηναϊκής Φιλολογίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων
3. Χαρίκλεια Ιωαννίδου, Καθηγήτρια Αρχαίας Ελληνικής Φιλολογίας και Παπυρολογίας του Δημοκριτείου Πανεπιστημίου Θράκης
4. Αμφιλόχιος Παπαθωμάς, Καθηγητής Αρχαίας Ελληνικής Φιλολογίας και Παπυρολογίας του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών
5. Παναγιώτα Σαρίσχουλη, Καθηγήτρια Αρχαίας Ελληνικής Φιλολογίας και Παπυρολογίας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης
6. Μυρτώ Μαλούτα, Επίκουρη Καθηγήτρια Παπυρολογίας του Τμήματος Αρχειονομίας, Βιβλιοθηκονομίας και Μουσειολογίας του Ιονίου Πανεπιστημίου
7. Παναγιώτης Φίλος, Επίκουρος Καθηγητής Ιστορικής Γλωσσολογίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων

Στον σύζυγό μου Ηλία

Omnia vincit amor

Βιργ. *Έκλογ.* 10, 69

*Η Ιθάκη σ' έδωσε τ' ωραίο ταξίδι.
Χωρίς αυτήν δεν θα' βγαίνες στον δρόμο.
Άλλα δεν έχει να σε δώσει πια.
Κι αν πτωχική την βρεις, η Ιθάκη δεν σε γέλασε.
Έτσι σοφός που έγινες, με τόση πείρα,
ήδη θα το καταλάβεις οι Ιθάκες τι σημαίνουν.*

Κ. Π. Καβάφης, *Ιθάκη*

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

	ΣΕΛ.
ΒΡΑΧΥΓΡΑΦΙΕΣ	I-III
ΠΡΟΛΟΓΟΣ	IV-VI
ΕΙΣΑΓΩΓΗ	1-13
Α. Ο ΟΙΝΟΣ ΣΤΗ ΦΑΡΑΩΝΙΚΗ ΑΙΓΥΠΤΟ	
I. Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ ΣΤΗΝ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΖΩΗ ΤΩΝ ΑΙΓΥΠΤΙΩΝ	15-19
II. Η ΤΕΧΝΙΚΗ ΤΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ	19-21
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΕΙΚΟΝΩΝ	22-26
Β. Η ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΤΗΝ ΠΤΟΛΕΜΑΪΚΗ, ΡΩΜΑΪΚΗ ΚΑΙ ΒΥΖΑΝΤΙΝΗ ΑΙΓΥΠΤΟ	
I. ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΗ	28-33
II. ΕΙΔΗ ΚΑΙ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ	34-67
1. Το χρώμα του οίνου	34-40
i. Οίνος λευκός	35-37
ii. Οίνος μέλας	37-40
2. Η γευστιγνωσία του οίνου	40-51
i. Οίνος γλυκός και επιμέρους διακρίσεις	43-48
α. Κονδύτος	45-47
β. Σίραιος (οίνος) – σίραιον (τό)	47-48
ii. Οίνος ήδύς	48-49
iii. Όξος (τό)	49-50
iv. Όζαριον/Όζαρόν (τό) – Οίνος όζόμενος	51
3. Η μυρωδιά του οίνου	51-54
i. Εύώδης οίνος	52-53
ii. Άνοσμος οίνος	54
4. Η παλαιότητα του οίνου	54-60
i. Οίνος νέος	54-59
α. Γλεῦκος (τό)	55-57
β. Μοῦστος	57-58
γ. Τρυγία (ή)/Τρυγίας (ό) – Τρύξ (ή)	58-59
ii. Οίνος παλαιός	59-60
5. Η ετοιμότητα – ωρίμανση του οίνου	60-63
i. Ετοῖμος /Καιριμώτερος – καλός οίνος	61-62

ii. <i>Ἐπιτήδειος – χρηστὸς οἶνος</i>	62-63
6. Προέλευση του οἴνου	63-65
i. <i>Ἐπιχώριος οἶνος</i>	63-64
ii. <i>Ξενικὸς οἶνος - Εἰσηγμένος οἶνος</i>	64-65
III. ΟΙΝΟΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ STATUS	65-67
IV. ΧΡΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ	68-93
1. <i>Οἶνος και διατροφικές συνήθειες των κατοίκων της Αιγύπτου</i>	68-72
2. <i>Η σύνδεση του οἴνου με ποικίλες εκφάνσεις του ιδιωτικού και δημοσίου βίου</i>	72-75
3. <i>Οἶνος και θρησκευτικός βίος</i>	75-81
4. <i>Ιατρική χρήση του οἴνου</i>	81-91
i. <i>Γυναικολογικά νοσήματα</i>	83-84
ii. <i>Οφθαλμικές παθήσεις</i>	84-87
iii. <i>Δερματολογικές ασθένειες</i>	87-88
iv. <i>Αναπνευστικά προβλήματα</i>	88-89
v. <i>Λοιπές θεραπείες</i>	89-91
vi. <i>Ιππιατρική</i>	91
5. <i>Ανεπιθύμητες παρενέργειες της οινοποίησης και χώροι κατανάλωσης οἴνου</i>	92-93
V. Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ ΣΤΗΝ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΖΩΗ ΤΗΣ ΑΙΓΥΠΤΟΥ	94-105
1. <i>Γενικά χαρακτηριστικά της οικονομίας</i>	94-96
2. <i>Αποπληρωμή φόρων εις είδος (οἶνος) και έμμεση φορολογία του οἴνου</i>	96-105
Γ. Ο ΖΥΘΟΣ ΣΤΗ ΦΑΡΑΩΝΙΚΗ ΑΙΓΥΠΤΟ	
I. Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ ΖΥΘΟΥ ΣΤΗΝ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΖΩΗ ΤΩΝ ΑΙΓΥΠΤΙΩΝ	107-116
II. Η ΤΕΧΝΙΚΗ ΤΗΣ ΖΥΘΟΠΟΙΪΑΣ	116-124
1. <i>Σχέση αρτοποιασκευής και ζυθοποιίας</i>	116-121
2. <i>Η σημασία της βυνοποίησης στη ζυθοποιία</i>	121-122
<i>Σχεδιαγράμματα</i>	123-124
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΕΙΚΟΝΩΝ	125-130
Δ. Η ΖΥΘΟΠΟΙΪΑ ΣΤΗΝ ΠΤΟΛΕΜΑΪΚΗ, ΡΩΜΑΪΚΗ ΚΑΙ ΒΥΖΑΝΤΙΝΗ ΑΙΓΥΠΤΟ	
I. Η ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΟΥ ΖΥΘΟΥ	132-163
1. <i>Η Χρήση των δημητριακών στη ζυθοποιία</i>	132-139
i. <i>Κέγχρος (ό)</i>	133-134
ii. <i>Κριθή (ή)</i>	134-137
iii. <i>Σῖτος (ό): ζέα (ή), ὄλυρα (ή), πυρός (ό)</i>	138-139
2. <i>Μέθοδοι ζυθοποιίας</i>	139-163

i. Η παρασκευή του ζύθου με βυνοποίηση	139-157
α. Η χρήση των δημητριακών στη βυνοποίηση και ο έλεγχος της καταλληλότητάς τους	143-149
β. Τα στάδια της βυνοποίησης	149-157
ii. Η παρασκευή του ζύθου με τη χρήση ἄρτων	157-160
Σχεδιαγράμματα	161-163
II. Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΖΥΘΟΥ	164-166
III. Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΖΥΘΟΥ ΣΤΗΝ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΖΩΗ ΤΩΝ ΚΑΤΟΙΚΩΝ ΤΗΣ ΑΙΓΥΠΤΟΥ	166-171
IV. Η ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΗΣ ΖΥΘΟΠΟΙΪΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΟΡΩΜΑΪΚΗ ΑΙΓΥΠΤΟ	172-209
1. Πτολεμαϊκή Περίοδος	172-200
i. Συνθήκες εργασίας των ζυθοποιών	172-181
α. Συμβόλαια με θέμα την εκχώρηση αδειών για την άσκηση της ζυθοποιίας–συντάξεις	172-175
β. Εχέγγυα και εγγυητές των ζυθοποιών	175-176
γ. Επίβλεψη ζυθοποιών	176-181
ii. Η φορολογία του ζύθου	181-200
α. Η ζυτηρά: συμβόλαια με τη μορφή της ώνης	181-187
β. Υποχρεώσεις των τελωνῶν	188-200
Παρουσίαση εγγυητών	188-195
Καταβολή του φόρου επί του ζύθου	195-199
Διαλογισμός	199-200
2. Ρωμαϊκή Περίοδος	200-209
i. Η άσκηση του επαγγέλματος των ζυθοποιών	200-201
ii. Η φορολογία του ζύθου	202-209
 Ε. ΤΑ ΠΟΤΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΟΡΩΜΑΪΚΗ ΚΑΙ ΒΥΖΑΝΤΙΝΗ ΑΙΓΥΠΤΟ	
1. Ἀψινθάτιον/Ἀψινθᾶτον (τό) – Ἀψίνθιον (τό) – Ἀψινθίτης οἶνος (ό)	211-215
2. Καρυοφυλλᾶτον (τό)	215
3. Κιτρᾶτον (τό)	216
4. Μελίκρατον (τό)	216-219
5. Μελύγιον (τό)	220
6. Μυρσινᾶτον (τό) – Μυρτίτης – Μερσίτης/Μυρσίτης – Μύρσινος οἶνος (ό)	220-222
7. Οἰνόμελι (τό)	222-225
8. Ῥοσᾶτον (τό)	225-226
9. Σικερώτιον (τό)	226

10. Στυρακάτον (τό)	227
11. Υδρόμελι (τό)	227-228
12. Υδρόμηλον (τό)	228-230
13. Υδροροσάτον (τό)	230
 ΣΤ. ΠΡΟΣΩΠΟΓΡΑΦΙΑ	
I. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ ΠΟΥ ΕΜΠΛΕΚΟΝΤΑΙ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΤΗΝ ΠΩΛΗΣΗ ΤΟΥ ΖΥΘΟΥ	232-250
1. Πτολεμαϊκή Περίοδος	
i. Ζυθοποιοί	232-244
ii. Ζυθοπῶλαι	244-245
iii. Ζυθοποιοί, ζυθοπῶλαι ή φοροεισπράκτορες	245-248
2. Ρωμαϊκή Περίοδος	
Ζυθοποιοί	249-250
II. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ ΠΟΥ ΕΜΠΛΕΚΟΝΤΑΙ ΜΕ ΤΗΝ ΠΩΛΗΣΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ	250-262
i. Οίνοπῶλαι	250-254
ii. Οίνοπράται	254-262
Z. ΜΕΤΡΑ-ΣΤΑΘΜΑ	264-283
ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	284-291
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	292-331
ΑΓΓΛΙΚΗ ΠΕΡΙΛΗΨΗ	332-339
ΕΥΡΕΤΗΡΙΑ	340-365

ΒΡΑΧΥΓΡΑΦΙΕΣ*

ΠΕΡΙΟΔΙΚΩΝ – ΣΥΛΛΟΓΩΝ – ΣΕΙΡΩΝ – ΛΕΞΙΚΩΝ κλπ.

Acme = *Acme*. Annali della Facoltà di Filosofia e Lettere dell' Università statale di Milano, Università degli Studi. Milano.

Aegyptus = *Aegyptus*. Rivista Italiana di Egittologia e di Papirologia. Milano.

Aeg. Z. = *Zeitschrift für Ägyptische Sprache und Altertumskunde*. Leipzig.

AncSoc = *Ancient Society*. Katholieke Universiteit. Leuven.

André = J. André (1956), *Lexique des Termes de Botanique en Latin*. Paris (Études et Commentaires 23).

AnPap = *Analecta Papyrologica*. Rivista di Studi Papirologici. Messina.

AntClass = *L' Antiquité Classique*. Institut d' Archéologie. Louvain-la-Neuve.

APF = *Archiv für Papyrusforschung und verwandte Gebiete*. Saur, München.

BASP = *Bulletin of the American Society of Papyrologists*. Columbia Univ. New York.

BCH = *Bulletin de Correspondance Hellénique*. Paris.

BCPS = *Bulletin of the Center of Papyrological Studies*. Univ. Aïn Shams. Cairo.

BIFAO = *Bulletin de l' Institut Français d' Archéologie Orientale*. Le Caire.

BJS = *British Journal of Surgery*. New Jersey.

CArchJ = *Cambridge Archaeological Journal*. Cambridge. Cambridge University Pr.

CE = *Chronique d' Égypte*. Fondation Égyptologique Reine Élisabeth. Bruxelles.

CJ = *The Classical Journal*. University of Georgia. Athens – Georgia.

CPh = *Classical Philology*. University of Chicago Press. Chicago.

CQ = *Classical Quarterly*. Oxford University Press. Oxford.

CR = *Classical Review*. Oxford University Press. Oxford.

DGE = F. R. Adrados (διευθ.), *Diccionario Griego-Español*, (Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Instituto de Filología) I-IV, Madrid 1980, 1986, 1991, 1994.

* Εδώ δεν συγκαταλέγονται οι συντομογραφίες των παπυρικών εκδόσεων, για τις οποίες ακολουθούμε τους καταλόγους J. F. Oates – R. S. Bagnall – W. H. Willis – K. A. Worp (⁵1985), *Checklist of Editions of Greek Papyri and Ostraca* (BASP Suppl. 4) και τις ηλεκτρονικές βάσεις δεδομένων: *Checklist of Editions of Greek, Latin, Demotic and Coptic Papyri, Ostraca and Tablets Web Edition* (<http://papyri.info/docs/checklist>) (<http://www.trismegistos.org>).

Diz. Geogr. = A. Calderini (- S. Daris), *Dizionario dei Nomi Geografici e Topografici dell'Egitto Greco-Romano*, I-V, Le Caire - Madrid - Milano 1935-1987.

Diz. Geogr. Suppl. I = S. Daris, *Dizionario dei Nomi Geografici e Topografici dell'Egitto Greco-Romano. Supplemento I* (1935-1986), Milano 1988.

Diz. Geogr. Suppl. II = S. Daris, *Dizionario dei Nomi Geografici e Topografici dell'Egitto Greco-Romano. Supplemento II* (1987-1993), Bonn 1996.

DOP = *Dumbarton Oaks Papers*. Dumbarton Oaks Research Library and Collection. Washington (D.C.).

EA = *Egyptian Archaeology*. The Bulletin of the Egypt Exploration Society. London.

EEBS = *Επιστημονική Επετηρίς Βυζαντινῶν Σπουδῶν*. Αθήνα.

Ελληνικά = *Ελληνικά*. Φιλολογικό, Ιστορικό και Λαογραφικό Περιοδικό Σύγγραμμα. Εταιρεία Μακεδονικών Σπουδών. Θεσσαλονίκη.

GRBS = *Greek, Roman and Byzantine Studies*. Duke University, Department of Classics, Durham (N.C.).

HES = *Histoire Économie et Société*. France.

JASBC = *Journal of the American Society of Brewing Chemists*. USA.

JEA = *Journal of Egyptian Archeology*. The Egypt Exploration Society. London.

JFS = *Journal of Food Science*. Chicago.

JJP = *Journal of Juristic Papyrology*. Soc. of Sciences and Letters. Warsaw.

JMPR = *Journal of Medicinal Plants Research*. Nigeria.

JNES = *Journal of Near Eastern Studies*. Chicago.

JRSM = *Journal of the Royal Society of Medicine*. United Kingdom.

Kl. Paul. = K. Ziegler et al. *Der Kleine Pauly. Lexikon der Antike*. Stuttgart 1964-1975.

LBG = E. Trapp et al., *Lexikon zur Byzantinischen Gräzität, besonders des 9.-12. Jahrhunderts*, Fasz. I-VII, Wien 2001-2011.

LSJ, LSJ Suppl. = H. G. Lidell – R. Scott – H. S. Jones, *A Greek English Lexicon, with a Supplement*, London 1940 (ανατ. 1994).

Maia = *Maia*. Rivista di Letterature Classiche. Bologna.

OCD = S. Hornblower – A. Spawforth (εκδ.) (³2003), *The Oxford Classical Dictionary*. Oxford University Press.

OLD = P. G. W. Glare (1968), *Oxford Latin Dictionary*. Oxford.

PLRE = A. H. M. Jones – J. R. Martindale – J. Morris, *The Prosopography of the Later Roman Empire, Vol. I-III*, Cambridge 1971-1992.

RE = Pauly – Wissowa (- Kroll Mittelhaus), *Real-Encyclopädie der Classischen Altertumswissenschaft*. Stuttgart – München.

REA = *Revue des Études Anciennes*. Univ. de Bordeaux III. Talence.

REgypt = *Revue d'Égyptologie*. Paris.

RHD = *Revue Historique de Droit Français et Étranger*. Paris.

SAK = *Studien zur Altägyptischen Kultur*. Heidelberg.

SAOC = *Studies in Ancient Oriental Civilization*. Chicago – Illinois.

SCI = *Scripta Classica Israelica*. Yearbook of the Israel Soc. for the Promotion of Classical Studies. Jerusalem.

SO = *Symbolae Osloenses*, Auspiciis Societatis Graeco-Latinae. Oslo.

TAPhA = *Transactions of the American Philological Association*. Baltimore.

Tyche = *Tyche*. Beiträge zur Alten Geschichte. Papyrologie und Epigraphik. Wien.

WB = F. Preisigke (– E. Kiessling), *Wörterbuch der Griechischen Papyrusurkunden mit Einschluss der Griechischen Inschriften ...*, Ägyptens (1^η σειρά: τόμ. I-II Βερολίνο 1925. 1927. III: Besondere Wörterliste, Βερολίνο 1931. 2^η σειρά: IV 1-4, Berlin 1944, Marbourg 1958, 1966, 1971).

YCS = *Yale Classical Studies*. New Haven.

ZÄS = *Zeitschrift für Ägyptische Sprache und Altertumskunde*. Leipzig – Berlin.

ZPE = *Zeitschrift für Papyrologie und Epigraphik*. Bonn.

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Αφετηρία της παρούσας διδακτορικής διατριβής αποτελεί η μεταπτυχιακή μας εργασία “Ο Οίνος στα Παπυρικά Αρχεία του *Ζήνωνος*, του *Ἡρωνίου* και του *Θεοφάνους*”, στην οποία παρουσιάσαμε, με τη βραχύτητα που επιβάλλει η φύση μιας τέτοιας μελέτης, τη σημασία του κρασιού στη ζωή των αυτοχθόνων και επηλύδων κατοίκων της χώρας του Νείλου κατά τη διάρκεια της ελληνορωμαϊκής και βυζαντινής περιόδου.

Ο προβληματισμός μας για τον ρόλο που κατείχαν τα ποτά στην Αίγυπτο, αναπόσπαστο τμήμα του πολιτισμού, της θρησκείας και της οικονομίας, αποτέλεσε αφορμή για την ενασχόλησή μας με το συγκεκριμένο ζήτημα. Οι πλημμύρες του Νείλου κάθε χρόνο από τον Ιούλιο έως τον Νοέμβριο με τη λάσπη που μετέφεραν από τα νότια ήταν καθοριστικές για την καλλιέργεια του εδάφους στην Κοιλάδα, το Δέλτα και το Φαγιούμ συμβάλλοντας στην ευδοκίμηση των σιτηρών, των αμπελώνων και άλλων φυτών από τα οποία προερχόταν η πρώτη ύλη για την παρασκευή ποικίλων ποτών. Πλούτος καλλιτεχνικών αναπαραστάσεων, αρχαιολογικών ευρημάτων, γραμματειακών πηγών, πολυάριθμων παπυρικών εγγράφων και οστράκων μας διαφωτίζουν σε ικανοποιητικό βαθμό για τις τεχνικές παρασκευής των ποτών, τον εξοπλισμό που χρησιμοποιούνταν και τα διάφορα είδη τους. Επίσης μας πληροφορούν για την ξεχωριστή τους θέση στην καθημερινή διατροφή των κατοίκων της Αιγύπτου, για τη συμβολή τους στο πλαίσιο των θρησκευτικών τελετών, θυσιών και εορτών ως αναθημάτων ή δώρων, για τη χρήση τους στις ιατρικές και ιππιατρικές εφαρμογές και τον κεντρικό τους ρόλο στον χώρο των εμπορικών συναλλαγών.

*

Κλείνοντας τον σύντομο πρόλογο μας αισθανόμαστε την ανάγκη να ευχαριστήσουμε όλους εκείνους που μας βοήθησαν ποικιλοτρόπως στο διάστημα των πέντε ετών που αφιερώσαμε για την ολοκλήρωση της έρευνάς μας.

Πρωτίστως ιδιαίτερη ευγνωμοσύνη οφείλουμε στην καθηγήτριά μας Ε. Χουλιαρά-Ράιου, το διδακτικό και συγγραφικό έργο της οποίας υπήρξε αφορμή για την ενασχόλησή μας με το απαιτητικό και συνάμα ελκυστικό αντικείμενο της Παπυρολογίας. Την ευχαριστούμε ολόθερμα και από καρδιάς για την παρότρυνση και την ηθική υποστήριξή της σε όλη τη διάρκεια των μεταπτυχιακών μας σπουδών. Επίσης για την πρόταση αυτού του τόσο ενδιαφέροντος θέματος και για τον πολύτιμο χρόνο που αφιέρωσε βοηθώντας μας να αποφύγουμε διαφόρους σκοπέλους. Ακόμη για τις σημαντικές βιβλιογραφικές της υποδείξεις και την προσφορά πολλών άρθρων και μονογραφιών. Τέλος την ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη που υπέδειξε στο πρόσωπό μας, ενώ δεν θα μπορούσαμε να παραλείψουμε το ανθρώπινο ενδιαφέρον και τη συμπαράστασή της σε όλα τα στάδια της εργασίας μας.

Πολλές θερμές ευχαριστίες οφείλονται στην Καθηγήτρια Κλασικής Φιλολογίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων Σ. Δημητριάδη-Κωνσταντινίδη για τις πολύτιμες συμβουλές της, τις βιβλιογραφικές προτάσεις και την αμέριστη συμπαράστασή της στις δύσκολες και ευχάριστες στιγμές της ζωής μας. Πολλές ευχαριστίες απευθύνουμε επίσης και στο τρίτο μέλος της συμβουλευτικής επιτροπής Καθηγήτρια Αρχαίας Ελληνικής Φιλολογίας και Παπυρολογίας του Δημοκριτείου Πανεπιστημίου Θράκης Χ. Ιωαννίδου για τη βοήθεια και τις συμβουλές της.

Επίσης ευχαριστούμε θερμά και τα υπόλοιπα μέλη της εξεταστικής επιτροπής Κύριο Α. Παπαθωμά, Καθηγητή Αρχαίας Ελληνικής Φιλολογίας και Παπυρολογίας του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών, την Κυρία Π. Σαρίσχουλη, Καθηγήτρια Αρχαίας Ελληνικής Φιλολογίας και Παπυρολογίας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, την Κυρία Μ. Μαλούτα, Επίκουρη Καθηγήτρια Παπυρολογίας του Τμήματος Αρχειονομίας, Βιβλιοθηκονομίας και Μουσειολογίας του Ιονίου Πανεπιστημίου και τον Κύριο Π. Φίλο, Επίκουρο Καθηγητή Ιστορικής Γλωσσολογίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων για τον πολύτιμο χρόνο που αφιέρωσαν να διαβάσουν τη διδακτορική μας διατριβή, τις υποδείξεις και τις βιβλιογραφικές τους προτάσεις.

Ιδιαίτερες ευχαριστίες θα θέλαμε να εκφράσουμε στον Καθηγητή Αρχαίας Ιστορίας και Παπυρολογίας του Πανεπιστημίου της Βιέννης Β. Palme για την εμπιστοσύνη που μας έδειξε δίνοντάς μας προθύμως την άδεια να μελετήσουμε στην Papyrussammlung της

Εθνικής Βιβλιοθήκης της Αυστρίας από το έτος 2015 έως το 2018. Επιπλέον για τη στήριξή του το χρονικό διάστημα 2017 έως 2018, κατά το οποίο είχαμε λάβει την υποτροφία “Ernst Mach Stipendium”.

Την ευγνωμοσύνη μας εκφράζουμε στον Ομότιμο Καθηγητή Κλασικής Φιλολογίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων Δ. Ράιο. Το αξιόλογο συγγραφικό του έργο, η αδιάλειπτη προσφορά του στο Τμήμα Κλασικής Φιλολογίας και το ακαδημαϊκό του ήθος μας ενθάρρυναν να συνεχίσουμε τις σπουδές μας. Το διδακτικό του επίσης έργο συνέβαλε στη φιλολογική μας κατάρτιση, ενώ οι πολύτιμες συμβουλές του, οι βιβλιογραφικές υποδείξεις και η παραχώρηση υλικού βοήθησαν στην ολοκλήρωση της εργασίας μας.

Θα θέλαμε επίσης να ευχαριστήσουμε από καρδιάς τους ακόλουθους καθηγητές που είχαν την καλοσύνη να μας παραχωρήσουν χρήσιμες για την εργασία μας μελέτες: Κ. Ν. Κωνσταντινίδη, Ομότιμο Καθηγητή Βυζαντινής Ιστορίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, Α. Μαραβέλα, Καθηγήτρια Αρχαίας Ελληνικής Φιλολογίας και Παπυρολογίας του Πανεπιστημίου του Όσλο, Κ. Ruffing, Καθηγητή Αρχαίας Ιστορίας του Πανεπιστημίου του Κάσσελ και Η. Satzinger, Καθηγητή Αιγυπτιολογίας του Πανεπιστημίου της Βιέννης.

Πολλές ευχαριστίες οφείλονται στους αγαπητούς μας φίλους Ι. Δράκο, υποψήφιο διδάκτορα Παπυρολογίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, Θ. Ζήκου, διδάκτορα Κλασικής Φιλολογίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων και Giulia Rossetto, διδάκτορα Βυζαντινής Ιστορίας του Πανεπιστημίου της Βιέννης για τη διαρκή ηθική στήριξή τους.

Θα θέλαμε να ευχαριστήσουμε επίσης τους γονείς μας, για την υπομονή, τη στήριξη και την κατανόησή τους σε όλη τη διάρκεια των σπουδών μας. Τέλος τον αγαπημένο μας σύζυγο Ηλία, ο οποίος στάθηκε στο πλευρό μας ακούραστα όλα αυτά τα χρόνια, στήριξε κάθε μας προσπάθεια, μας ενθάρρυνε και μας βοηθούσε αδιαλείπτως και αδιαμαρτύρητα να ξεπεράσουμε κάθε εμπόδιο.

Βιέννη, Άνοιξη του 2019

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Σε μια χώρα, το μεγαλύτερο μέρος της οποίας καλύπτεται από απέραντες ερήμους, η φύση δημιούργησε τις κατάλληλες προϋποθέσεις για την επιβίωση των Αιγυπτίων. Λόγω της λειψυδρίας η Αίγυπτος θα ήταν μία έρημος, ευρύ και απειριωμένο οροπέδιο, εάν δεν τη διέσχιζε ο Νείλος¹. Σύμφωνα με τον Ηρόδοτο², που την επισκέφτηκε στα μέσα του 5^{ου} αι. π. Χ., αποτελούσε δώρο του ποταμού: *Αἴγυπτος ἐς τὴν Ἑλλήνες ναυτίλλονται ἐστὶ Αἴγυπτίοισι ἐπὶκτητός τε γῆ καὶ δῶρον τοῦ ποταμοῦ*³.

Την άμεση εξάρτηση των αυτοχθόνων από τον ποταμό, που συμβόλιζε την πύλη προς τη μεταθανάτια ζωή, μαρτυρεί επίσης απόσπασμα του “Ύμνου στον Νείλο”⁴:

“Σε χαιρετώ Νείλε! Εσένα που εμφανίζεσαι σ’ αυτήν εδώ τη γη και δίνεις ζωή σ’ αυτήν εδώ τη χώρα! Μυστηριώδης είναι ο ερχομός σου από το σκοτάδι, αυτή την ημέρα που εορτάζεσαι. Εσύ που ποτίζεις τους παραδείσους που δημιούργησε ο Ρα, εσύ που δίνεις ζωή στα βοοειδή, εσύ που δίνεις στη γη να πει ανεξάντλητα.”

Οι Αιγύπτιοι προμηθεύονταν ύδωρ (*nwy*) απευθείας από το ποτάμι, από οάσεις και από πηγάδια, τα οποία κάποτε έμοιαζαν με απλούς λάκκους μέσα στη ζεστή αιγυπτιακή άμμο. Αρκετά ήταν αυτά που έφεραν στο φως οι ανασκαφές στην περιοχή Τελ ελ-Αμάρνα και την Πι Ραμεσέ. Αξίζει να σημειωθεί ότι στη δεύτερη βρέθηκε ένας μηχανισμός άντλησης ύδατος, γνωστός ως *shaduf*, ο οποίος διευκόλυνε τη συγκέντρωση νερού σε πέτρινες κοιλότητες, όπου είχαν πρόσβαση όλοι οι κάτοικοι της Αιγύπτου⁵.

Ωστόσο το άφθονο νερό του ποταμού δεν ενδεικνυόταν προς κατανάλωση, καθώς πολλές φορές κατέληγαν σε αυτό ακαθαρσίες ζώων και ανθρώπων ενισχύοντας την εξάπλωση των παθογόνων μικροοργανισμών. Επίσης η βραδεία ροή του ύδατος των

¹ Πάργας – Αρβανιτάκης – Παλαιολόγος (1926) 9. Butzer (2001), 543-551.

² Ηρόδ., *Ιστορ.* 2, 5, 3-5.

³ Romm (2004), 160. Μανδηλαράς (2005), 256. Hagen – Hagen (2005), 16.

⁴ Staley, E. (2015), 8. Για την ελληνική εκδοχή του Ύμνου στον Νείλο βλ. Cribiore, 97-106. Για τον ιερό χαρακτήρα της πλημμύρας βλ. Grimal (1994), 195.

⁵ Lacovara (2017), I, 224. Για τον έλεγχο της ροής του ύδατος και τα αρδευτικά έργα στη φαραωνική Αίγυπτο βλ. Bonneau (1982), 69-80.

καναλιών και η στασιμότητά του στις μικρές λίμνες για αρκετό καιρό δημιουργούσαν εστίες συγκέντρωσης μικροβίων και παρασίτων. Οι καταναλωτές κινδύνευαν από ασθένειες, όπως σχιστοσωμίαση εξαιτίας των παρασιτικών σκωλήκων που μόλυναν τα έντερα ή δρακουνκουλίαση⁶. Μια προσεκτική ανάγνωση του ιατρικού παπύρου *P. Ebers* μας επιτρέπει να εντοπίσουμε τη χρήση του ύδατος ως συστατικού ποικίλων φαρμακευτικών σκευασμάτων που προορίζονταν κυρίως για εξωτερική εφαρμογή. Αντιπροσωπευτικές είναι οι περιπτώσεις δύο συνταγών που αφορούσαν στην ίαση οφθαλμικών νοσημάτων. Σύμφωνα με την πρώτη⁷, για την αντιμετώπιση ασθένειας που επηρέαζε την όραση ενδεικνυόταν η επάλειψη των οφθαλμών με μείγμα από σκόνη οδόντων όνου και ύδωρ, ενώ για την απαλλαγή του νοσούντος από λεύκωμα συστηνόταν κολλύριο από μελάνι και νερό⁸. Συνέβαλλε επίσης στην παρασκευή αλοιφών για την ίαση ασθενών που ταλαιπωρούνταν από ορθοπεδικά προβλήματα, όπως ραγίσματα⁹, για την απαλλαγή τους από πληγές που προέκυπταν από ξυλοδαρμό¹⁰ αλλά και επιχρισμάτων για καλλωπιστικούς λόγους, όπως ήταν η βελτίωση της ποιότητας του δέρματος¹¹. Χρησιμοποιούνταν ακόμη ως έκδοχο διευκολύνοντας την κατάποση φαρμάκων για την αντιμετώπιση πεπτικών-στομαχικών διαταραχών (δυσκοιλιότητας¹², διάρροιας¹³, δυσπεψίας¹⁴) και την απαλλαγή από παράσιτα¹⁵.

Οφείλουμε ωστόσο να επισημάνουμε ότι μόνο κατόπιν βρασμού το νερό θα μπορούσε να καταναλωθεί άφοβα. Σύμφωνα με το ίδιο ιατρικό κείμενο (*P. Ebers*)¹⁶, οι Αιγύπτιοι φαίνεται πως αντιλήφθηκαν από νωρίς την αναγκαιότητα του βρασμού, παρόλο που αγνοούσαν την επιστημονική ερμηνεία του φαινομένου. Διαδεδομένη ήταν επίσης η τεχνική της τοποθέτησης του ύδατος σε αγγεία που δεν ανακινούνταν με στόχο

⁶ Lacovara (2017), I, 224.

⁷ *P. Ebers*, βλ. Bryan (1930), 96.

⁸ *P. Ebers*, βλ. Bryan (1930), 98.

⁹ *P. Ebers*, βλ. Bryan (1930), 62.

¹⁰ *P. Ebers*, βλ. Bryan (1930), 75.

¹¹ *P. Ebers*, βλ. Bryan (1930), 159.

¹² *P. Ebers*, βλ. Bryan (1930), 45.

¹³ *P. Ebers*, βλ. Bryan (1930), 48.

¹⁴ *P. Ebers*, βλ. Bryan (1930), 50.

¹⁵ *P. Ebers*, βλ. Bryan (1930), 56.

¹⁶ *P. Ebers*, βλ. Bryan (1930), 45, 48.

το κατακάθισμα των ανεπιθύμητων ουσιών στον πυθμένα τους. Μια άλλη μέθοδος περιελάμβανε τη χρήση της στυπτηρίας για την απομάκρυνση των ακαθαρσιών και τη βελτίωση όχι μόνο της γεύσης αλλά και της εμφάνισης του νερού¹⁷. Τέλος την προσοχή μας αξίζει παράσταση στους τάφους των *Άμενώφεως Β'* (18^η Δυναστεία: 1438-1412 π. Χ.) και *Ραμσή Β'* (19^η Δυναστεία: 1290-1224 π. Χ.) στην Κοιλάδα των Βασιλέων δυτικά των Θηβών, όπου απεικονίζεται μηχανισμός απομάκρυνσης των ακαθαρσιών από το νερό. Ακολουθούσε η αποστράγγισή του και τέλος η αποθήκευσή του για μετέπειτα χρήση¹⁸.



Απεικόνιση της διαδικασίας καθαρισμού, αποστράγγισης και αποθήκευσης ύδατος στους τάφους των *Άμενώφεως Β'* και *Ραμσή Β'* [L. W. Mays – A. N. Angelakis (2012), “Ancient Gods and Goddesses of Water”, in A. N. Angelakis – L. W. Mays – D. Koutsoyiannis – N. Mamassis (εκδ.) (2012), *Evolution of Water Supply through the Millennia*, London – N. York, σ. 23]

Με την εκτροφή βοοειδών και αιγοπροβάτων οι κάτοικοι της χώρας του Νείλου εξασφάλιζαν καθημερινώς μια ποσότητα γάλακτος, η οποία έπρεπε να καταναλωθεί σχεδόν αμέσως μετά το άρμεγμα, καθώς ενείχε ο κίνδυνος αλλοίωσης του ποτού λόγω των υψηλών θερμοκρασιών¹⁹. διαφορετικά το μετέτρεπαν σε ένα είδος ρευστού γιαουρτιού ή τυριού. Αρκετές είναι οι παραστάσεις που απεικονίζουν νέους να πίνουν απευθείας το γάλα από τους μαστούς των ζώων²⁰, ενώ την προσοχή μας αξίζει ανάγλυφο στο ιερό της Χατσεψούτ (18^η Δυναστεία: 1508-1458) στην περιοχή Deir el-Bahari, όπου

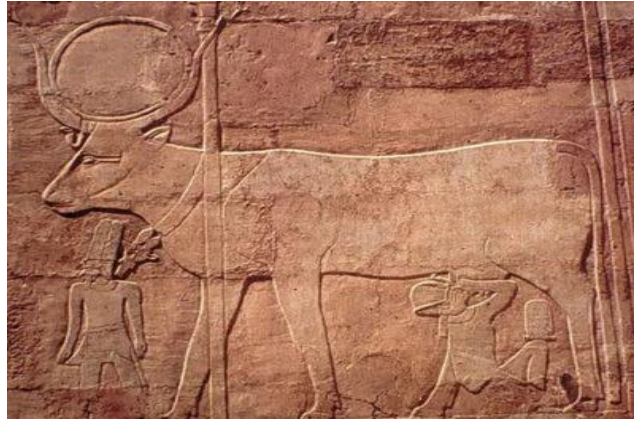
¹⁷ Cech (2010), 374. Mendoza (2017), 127.

¹⁸ Mays – Angelakis (2012), 23.

¹⁹ Lacovara (2017), I, 224.

²⁰ Kaufman (2006), 54. Budin (2011), 57.

ο Αιγύπτιος καλλιτέχνης περιγράφει έναν Φαραώ να “τρέφεται” από το στήθος της θεάς Άθωρ, η οποία είχε τη μορφή αγελάδας.



Απεικόνιση πόσης γάλακτος από την αγελάδα-Άθωρ [G. Giligan (2009), *Comet Venus*, Leicester, 81]

Πρέπει ωστόσο να επισημανθεί ότι το γάλα δεν συμπεριλαμβανόταν στα βασικά είδη διατροφής εξαιτίας των μικρών ποσοτήτων που απέδιδαν τα εκτρεφόμενα ζώα, ενώ προοριζόταν κυρίως για τα παιδιά (γάλα αγελάδας) εμπλουτίζοντας τη μονότονη διατροφή τους, βάση της οποίας αποτελούσε το μητρικό γάλα. Ευεργετικές ήταν επίσης οι ιδιότητές του και για τους ασθενείς που υπέφεραν από ποικίλα νοσήματα²¹. Σύμφωνα με τους ιατρικούς παπύρους *P. Hearst*, *P. Kahun*, *P. Ebers* και *P. Médical Chester Beatty*, αποτελούσε βασικό συστατικό των αλοιφών και των φαρμακευτικών σκευασμάτων για την ανακούφιση των ασθενών που έπασχαν από νοσήματα του ουροποιητικού συστήματος²², της καρδιάς²³, της κοιλίας²⁴, του στομάχου²⁵ και του δέρματος²⁶, ενώ χρησιμοποιόταν συνάμα για την επούλωση τραυμάτων²⁷.

²¹ Guglielmi (2001), 412.

²² *P. Ebers*, βλ. Bryan (1930), 78.

²³ *P. Hearst* 52. IV, 5-6, βλ. Leake (1952), 82.

²⁴ *P. Hearst* 58. IV, 9-10, βλ. Leake (1952), 82. *P. Kahun*, Pl. VI, III, 9-10, βλ. Griffith (1898), 8-7. *P. Ebers*, βλ. Bryan (1930), 65. *P. Médical Chester Beatty* 17. VI, 12-13· 26. VII, 10-12, βλ. Jonckheere (1947), 27, 31.

²⁵ *P. Hearst* 49. IV, 3, βλ. Leake (1952), 81.

²⁶ *P. Hearst* 30. II, 15-17, βλ. Leake (1952), 80. *P. Ebers*, βλ. Bryan (1930), 88.

²⁷ *P. Ebers*, βλ. Bryan (1930), 76.

Η παρουσία του γάλακτος εντοπίζεται και στον χώρο της θρησκείας. Το λευκό ποτό συμβόλιζε την αγνότητα και την αναζωογόνηση, ενώ ο θηλασμός από τις θεϊκές αγελάδες προσέδιδε θεϊκό και βασιλικό *status*. Μεγάλες ποσότητες χρησιμοποιούνταν στην εορτή του *Σοκάρεως*, γερακόμορφου θεού της νεκρόπολης της Μέμφιδος, αλλά και ως προσφορά στον Νείλο. Το γάλα αποτελούσε επίσης μέρος των χοών και χυνόταν στο έδαφος μπροστά στον τάφο προς εξαγνισμό του νεκρού²⁸.

Την καθημερινή διατροφή των Αιγυπτίων ενίσχυε επίσης μια ευρεία ποικιλία χυμών. Άφθονοι ήταν άλλωστε οι καρποί των δέντρων που όφειλαν την καλλιέργεια και την ανάπτυξή τους στα εύφορα ύδατα του Νείλου²⁹. Από τα μικρά, κιτρινωπά, με στυφή γεύση φρούτα της συκομουριάς (*Ficus sycomorus* L.), ενός εκ των σημαντικότερων δέντρων της Αιγύπτου που θεοποιήθηκε και ταυτίστηκε με την Άθωρ λόγω της σκιάς που προσέφερε το πυκνό φύλλωμά του στους νεκρούς³⁰, μπορούσε να αντληθεί ένας γαλακτώδης χυμός. Πληροφορίες για αυτόν προσφέρει ο ιατρικός πάπυρος *P. Ebers*, σύμφωνα με τον οποίο δεν φαίνεται πως χρησιμοποιόταν ως έκδοχο αλλά κυρίως ως συστατικό των επιχρισμάτων για την αντιμετώπιση δερματικών παθήσεων³¹.

Τους καρπούς της συκιάς (*Ficus carica* L.), η καλλιέργεια της οποίας διαδόθηκε στην Αίγυπτο από την περίοδο του Παλαιού Βασιλείου³², εκμεταλλεύτηκαν οι αυτόχθονες για την παρασκευή του φρουτώδους χυμού *dbjj*³³. Ομοίως οι κιτρινωποί ή οι καφέ χουρμάδες των φοινικόδεντρων (*Phoenix dactylifera* L.), που αφθονούσαν στη χώρα του Νείλου από την προδυναστική περίοδο, χρησιμοποιούνταν στην προετοιμασία ενός ηδύποτου που ονομαζόταν *baqa*³⁴. Επίσης από τον κορμό του δέντρου μπορούσε να αποσπαστεί χυμός, ο οποίος εν συνεχεία αφηνόταν να ζυμωθεί³⁵. Για τις θεραπευτικές ιδιότητες του υπό εξέταση

²⁸ Leclant (1951), 123-127. Guglielmi (2001), 413. Poo (2010), 3-4.

²⁹ Για τη χλωρίδα της αρχαίας Αιγύπτου βλ. Germer (1985). Germer (2001), 535-541.

³⁰ Wilson (1988' ανατ. 2001), 27.

³¹ *P. Ebers*, βλ. Bryan (1930), 91.

³² Wilson (1988' ανατ. 2001), 27. Murray (2000 a), 623-624.

³³ Lutz (1922), 18.

³⁴ Lutz (1922), 18.

³⁵ Lacovara (2017), I, 247.

ποτού πληροφορούμαστε από τον *P. Ebers*. Αναμεμειγμένος συνήθως με άλλα συστατικά απλωνόταν στο δέρμα των ασθενών ως έμπλαστρο για την καταπολέμηση του κνησμού³⁶ και την επούλωση των προερχόμενων από ξυλοδαρμό τραυμάτων³⁷.

Ενα άλλο είδος ποτού ευρέως διαδεδομένου στην Αίγυπτο ήταν ο παρασκευασμένος από ρόδια χυμός, ο οποίος δηλωνόταν ενδεχομένως με τον όρο *shedeh*³⁸. Οι ροδιές (*Punica granatum*), οι οποίες εισήχθησαν μέσω της Παλαιστίνης (1782-1570 π. Χ.), ευδοκίμησαν μεταξύ άλλων φυτών στις καλλιεργήσιμες περιοχές του Φαγιούμ, της Κοιλιάδας και του Δέλτα. Ποτό επίσης από χαρούπια, γνωστό ως *nedjem*, ή χυμοί από άλλα φρούτα, το όνομα των οποίων παραμένει αταύτιστο (*pekha, djeseret*), καταναλώνονταν από τους Αιγυπτίους κατά τη διάρκεια της φαραωνικής περιόδου³⁹.

Κεντρικό ωστόσο ρόλο στην καθημερινή τους διατροφή κατείχε ο πλούσιος σε θρεπτικά συστατικά ζύθος, βάση για την παρασκευή του οποίου αποτελούσαν τα δημητριακά. Ο οἶνος ανήκε στα είδη πολυτελείας και εν αντιθέσει με τον ζύthon καταναλωνόταν από τους εκλεκτούς της αιγυπτιακής κοινωνίας, ενώ τα χαμηλότερα κοινωνικά στρώματα μπορούσαν να τον απολαύσουν μόνο επ' ευκαιρία κάποιας θρησκευτικής εκδήλωσης. Στο σημείο όμως αυτό διευκρινίζουμε ότι μια εκτενή ανάλυση για τα εν λόγω ποτά εμφανίζεται στην Πρώτη Ενότητα: Ο Οἶνος στη Φαραωνική Αίγυπτο και στην Τρίτη Ενότητα: Ο Ζύθος στη Φαραωνική Αίγυπτο της διδακτορικής μας διατριβής.

*

Από όσο γνωρίζουμε, δεν έχει δει έως σήμερα το φως της δημοσιότητας καμιά συνθετική μελέτη για τη σημασία των ποτών στη ζωή των κατοίκων της φαραωνικής, ελληνορωμαϊκής και βυζαντινής Αιγύπτου που να αξιοποιεί σε μεγάλη έκταση το διαθέσιμο παπυρικό και φιλολογικό υλικό σε συνδυασμό με τις αιγυπτιακές μαρτυρίες

³⁶ *P. Ebers*, βλ. Bryan (1930), 76.

³⁷ *P. Ebers*, βλ. Bryan (1930), 89.

³⁸ Guasch Jané (2008), 29.

³⁹ Lacovara (2017), I, 245.

αλλά και τα δεδομένα που προσφέρει η επιστήμη της Παλαιοβοτανολογίας. Ορισμένες μόνο πτυχές του θέματος είχαν εξάψει παλαιότερα το ενδιαφέρον κυρίως των αρχαιολόγων ή είχαν αντιμετωπιστεί από την προγενέστερη έρευνα με βραχύτητα και ευκαιριακά. Την προσοχή μας αξίζει εντούτοις η διδακτορική διατριβή του M. Nelson (2001), *Beer in Greco-Roman Antiquity*, η οποία εστιάζει στο ζήτημα της ζυθοποιίας στον ελληνορωμαϊκό κόσμο γενικά, αφιερώνοντας όμως μόνο λίγες σελίδες στον ρόλο που κατείχε ο ζύθος στην Αίγυπτο⁴⁰. Διευκρινίζουμε ότι ο συγγραφέας, ο οποίος πραγματοποίησε μία κοπιώδη αναδίφηση του διαθέσιμου έως τότε παπυρικού υλικού, δεν επιδόθηκε σε ζητήματα ανάλυσης και ερμηνείας των εγγράφων, αλλά παρέμεινε στην απλή αναφορά τους σχετικά με τις πτυχές που τον ενδιέφεραν. Αξίζει επίσης να σημειωθεί ότι όσον αφορά στην ερμηνεία που δίνει ο Nelson σε ορισμένα χωρία της ελληνικής και λατινικής γραμματείας σχετικά με το θέμα της ζυθοποιίας, διαφοροποιούμαστε και προβαίνουμε σε νέες ερμηνευτικές προσεγγίσεις βάσει της πλούσιας ορολογίας των λογοτεχνικών μαρτυριών. Ωστόσο τα παραπάνω σημεία δεν μειώνουν τη συμβολή της συγκεκριμένης μελέτης.

Επιπλέον προσθέτουμε ότι κατόπιν της ολοκλήρωσης της συγγραφής του μεγαλύτερου μέρους της διδακτορικής μας διατριβής, εμφανίστηκε η χρήσιμη μονογραφία της D. Dzierzbicka (2018), *OINOS. Production and Import of Wine in Graeco-Roman Egypt*, η οποία ασχολείται με το ζήτημα της οινοποίησης προσφέροντας μια ενδιαφέρουσα διεξοδική ανάλυση για τα πατητήρια και τις δεξαμενές ζύμωσης του κρασιού καθώς και με την παράμετρο του εμπορίου του οίνου. Η εν λόγω μελέτη, η οποία αξιοποιεί επαρκώς πλήθος αρχαιολογικών ευρημάτων, μας βοήθησε να σχηματίσουμε εικόνα όσον αφορά στην εξαγωγή και κυρίως την εισαγωγή του κρασιού στην Αίγυπτο αλλά και να συμπληρώσουμε τη γνώση μας για τη διακίνησή του κατά την πτολεμαϊκή και ρωμαϊκή περίοδο. Αναφορικά με το θέμα της οινοποίησης, διευκρινίζουμε ότι η έρευνά

⁴⁰ Από τη δημοσιευμένη μορφή της διδακτορικής του διατριβής με τίτλο (2005) *The Barbarian's Beverage. A History of Beer in Ancient Europe*, London – New York, δεν είναι πλέον παρούσα η σχετική με το παπυρικό υλικό ενότητα.

μας δεν επικεντρώθηκε στο συγκεκριμένο στάδιο παραγωγής του *οΐνου* που ανέλυσε η συγγραφέας, αλλά επεκτάθηκε στην εξέταση ποικίλων παραμέτρων, όπως του χρώματος, της γεύσης, της μυρωδιάς και της παλαιότητάς του, οι οποίες μαρτυρούν την τεχνογνωσία των έμπειρων οινοποιών πέραν από τη χρήση του πατητηριού, των μηχανών συμπίεσης και των δεξαμενών ζύμωσης. Επίσης παρά τις αξιώσεις της συγγραφέως για την κάλυψη όλου του φάσματος του διαθέσιμου υλικού διαπιστώνουμε ότι ένας ικανός αριθμός παπύρων, οστράκων και γραμματειακών πηγών δεν ελήφθησαν υπόψη. Παρατηρούμε ακόμη ότι απουσιάζει η φιλολογική ερμηνεία αρκετών παπυρικών εγγράφων, ενώ αναπαράγονται οι απόψεις της προγενέστερης έρευνας, ενίοτε χωρίς η συγγραφέας να λαμβάνει θέση. Πρέπει ωστόσο να ληφθεί υπόψη η συνεισφορά της αξιολογίας αυτής μονογραφίας, καθώς τα συμπεράσματα που προκύπτουν κυρίως από την μελέτη των αρχαιολογικών δεδομένων συμπληρώνουν τα πορίσματα της παπυρολογικής και φιλολογικής έρευνας σχετικά με το σημαντικό θέμα του εμπορίου του κρασιού.

Ωστόσο η σύνθεση μιας μελέτης που να καλύπτει και πολλά άλλα ζητήματα, όπως αυτό της τεχνογνωσίας των έμπειρων παρασκευαστών των ποτών, του ρόλου που αυτά κατείχαν στον καθημερινό, θρησκευτικό και οικονομικό βίο των αυτοχθόνων και επηλύδων κατοίκων της Αιγύπτου, της χρήσης τους σε ιατρικές εφαρμογές, της ορολογίας των μέτρων χωρητικότητας και των δοχείων αποθήκευσης, της προσωπογραφίας των ζυθοποιών/ζυθοπολών και των οινοποιών/οινοπωλών, οι περισσότεροι εκ των οποίων δεν απαντούν στα διαθέσιμα προσωπογραφικά λεξικά, φαίνεται πως αποτελεί *desideratum* στο χώρο της Παπυρολογίας και της κοινωνικής-οικονομικής ιστορίας. Επιδίωξη της παρούσας εργασίας είναι να καλύψει στο μέτρο του δυνατού αυτό το βιβλιογραφικό κενό και να δοθεί μέσω της διεπιστημονικής προσέγγισης του θέματος μια ολοκληρωμένη εικόνα για τα ποτά στην Αίγυπτο κατά τη φαραωνική, ελληνορωμαϊκή και βυζαντινή περίοδο. Στους επιμέρους στόχους της συγκαταλέγεται η συνεισφορά της και σε άλλους τομείς. Η ενδελεχής εξέταση γνωστών ή αμφίβολης σημασίας όρων υπόσχεται νέες ερμηνευτικές προσεγγίσεις στον χώρο της λεξικογραφίας. Επίσης με τη διόρθωση ή την αποκατάσταση ορισμένων προβληματικών

κάποιες φορές χωρίων λόγω του αποσπασματικού χαρακτήρα των παπύρων δίδονται καινές αναλύσεις.

Διευκρινίζουμε επίσης ότι για πρώτη φορά επιχειρείται η σύνθεση μιας εμβριθούς μελέτης, η οποία εξετάζει μεγάλο μέρος του εκδεδομένου έως σήμερα παπυρικού υλικού, δηλαδή των δημοσίων και ιδιωτικών εγγράφων, των παραλογοτεχνικών, φιλολογικών και μαγικών παπύρων, αν και ορισμένοι τομείς, όπως έχει ήδη αναφερθεί, προσείλκυαν το ενδιαφέρον και εξετάστηκαν ευκαιριακά από ερευνητές που μνημονεύονται στις επόμενες σελίδες της εισαγωγής και τα σχετικά κεφάλαια της εργασίας μας. Ωστόσο πέραν του πολυάριθμου παπυρικού υλικού, το οποίο αποτελεί επίκεντρο της διδακτορικής μας διατριβής, αξιοποιείται επαρκώς ο πλούτος των πληροφοριών που προσφέρουν οι γραμματειακές ελληνικές και λατινικές πηγές, επιτρέποντάς μας αφενός την επαλήθευση των αποσπασματικών και πλημμελώς ορισμένες φορές εκδεδομένων παπύρων, αφετέρου την ενίσχυση της εγκυρότητας των ερευνητικών μας αποτελεσμάτων. Πολύτιμο αρωγό στην έρευνά μας αποτέλεσε επίσης η επιστήμη της Αιγυπτιολογίας. Σημαντική υπήρξε η συμβολή των τοιχογραφιών των μασταμπάδων της φαραωνικής περιόδου, όπου ο Αιγύπτιος καλλιτέχνης αναπαριστά λεπτομερώς τα στάδια παρασκευής του *οίνου* και του *ζύθου* αποκαλύπτοντας τα μυστικά της αιγυπτιακής τεχνογνωσίας. Επίσης πλούτος αρχαιολογικών ευρημάτων, όπως ομοιώματα εργαστηρίων και αγαλματίδια τεχνιτών που καταπιάνονταν με την παρασκευή των ποτών, και μελέτες σχετικά με τη χημική ανάλυση των υπολειμμάτων του *οίνου* και του *ζύθου* που βρέθηκαν σε αγγεία ή όστρακα έδωσαν απαντήσεις σε ζητήματα που μας απασχόλησαν κατά τη διάρκεια της μελέτης μας.

* *

Η πρώτη ενότητα της διδακτορικής μας διατριβής, στην οποία αξιοποιούνται αιγυπτιακές κειμενικές και αρχαιολογικές πηγές, παρουσιάζει κριτικά τις απόψεις της προγενέστερης έρευνας για τη σημασία του *οίνου* στη φαραωνική Αίγυπτο και το θέμα της οινοποίησης, επιτρέποντάς μας να εντοπίσουμε επιδράσεις ή αλλαγές στο πέρασμα

του χρόνου. Η δεύτερη ενότητα διακρίνεται σε πέντε κεφάλαια. Το πρώτο πραγματεύεται το ζήτημα της οινοπαραγωγής στην ελληνορωμαϊκή και βυζαντινή Αίγυπτο, ενώ στο δεύτερο εξετάζεται ενδελεχώς η ορολογία των παπυρικών εγγράφων που αποκαλύπτει: α) τα αρχικά στάδια της οινοποίησης (συλλογή των σταφυλιών, πάτημα, ζύμωση του νεοπαραχθέντος χυμού), β) τα είδη και τις ποικιλίες του *οίνου* όσον αφορά στο χρώμα, τη γεύση, τη μυρωδιά, την παλαιότητα, την ετοιμότητά του προς χρήση και την καταγωγή του. Στο τρίτο κεφάλαιο ερευνάται η σχέση του *οίνου* με το κοινωνικό *status* των καταναλωτών του, γεγονός που μαρτυρεί άλλοτε άμεσα και άλλοτε έμμεσα την αγοραστική αξία του προϊόντος, ενώ το τέταρτο είναι αφιερωμένο στις χρήσεις του στην καθημερινή ζωή των κατοίκων της Αιγύπτου. Ειδικότερα εξετάζεται η σχέση του κρασιού με τις διατροφικές τους συνήθειες, η σύνδεσή του με ποικίλες εκφάνσεις του ιδιωτικού και δημοσίου βίου, η εμπλοκή του στα θρησκευτικά δρώμενα της χώρας του Νείλου, η συμβολή του στην ιατρική και ιππιατρική αλλά και οι αρνητικές επιπτώσεις που επέφερε η υπερβολική κατανάλωσή του. Τέλος εξετάζεται η σημασία του εν λόγω ποτού στην οικονομική ζωή της Αιγύπτου και ειδικότερα το ζήτημα της είσπραξης των φόρων επί του *οίνου*. Η τρίτη ενότητα της διδακτορικής μας διατριβής επικεντρώνεται στη σημασία του *ζύθου* στον καθημερινό βίο των Αιγυπτίων κατά τη διάρκεια της φαραωνικής περιόδου και στο θέμα της παρασκευής του με τη μέθοδο της αρτοποιίας ή της βυνοποίησης. Η τέταρτη ενότητα της παρούσας μελέτης απαρτίζεται από τέσσερα κεφάλαια. Το πρώτο ασχολείται με το πολύπλοκο ζήτημα της τεχνολογίας του *ζύθου* και συγκεκριμένα με τη χρήση των δημητριακών και τις μεθόδους ζυθοποιίας, μαρτυρώντας μας τις ομοιότητες ή τις αλλαγές που σημειώθηκαν στις τεχνικές παρασκευής του εν λόγω ποτού. Το δεύτερο κεφάλαιο εστιάζει στο θέμα της ποιότητας του *ζύθου*, το τρίτο της σημασίας του ποτού στην καθημερινή ζωή των κατοίκων της Αιγύπτου επιτρέποντάς μας να διακρίνουμε τη θέση του στον ελληνορωμαϊκό οινικό πολιτισμό αλλά και να παρακολουθήσουμε τις αλλαγές όσον αφορά στις προτιμήσεις των καταναλωτών, ενώ το τέταρτο κεφάλαιο αφιερώνεται στην οργάνωση της ζυθοποιίας στην ελληνορωμαϊκή Αίγυπτο (ύπαρξη και μη μονοπωλιακού εμπορίου). Η πέμπτη ενότητα της εργασίας μας ασχολείται με το θέμα

των ποτών εν γένει δίνοντάς μας τη δυνατότητα να εντοπίσουμε επιδράσεις ή βελτιώσεις στην παρασκευή τους αλλά και την εισαγωγή νέων αγαπημένων στους κατακτητές ειδών στην Αίγυπτο. Η έκτη αφιερώνεται στην προσωπογραφία των οινοποιών και ζυθοποιών, ενώ στην έβδομη ερευνάται λεπτομερώς η ορολογία των μέτρων χωρητικότητας και των δοχείων αποθήκευσης ή μεταφοράς των ποτών εν γένει.

* * *

Κατά τη διάρκεια της μελέτης και της συγγραφής του ανά χείρας πονήματος απαντήσαμε αρκετές δυσχέρειες. Η ενδελεχής εξέταση του πολυάριθμου παπυρικού υλικού, αποσπασματικού στην πλειονότητά του και πλημμελώς εκδεδομένου ορισμένες φορές, σε συνδυασμό με την πολύμοχθη αποδελτίωση των γραμματειακών πηγών δυσκόλεψε την έρευνά μας. Επίσης η εύρεση και η προσεκτική μελέτη εξειδικευμένων αρχαιολογικών μελετών καθώς και εγχειριδίων σχετικών με τη χημική ανάλυση των ποτών υπήρξε ιδιαίτερος χρονοβόρα. Τέλος αφιερώσαμε αρκετό χρόνο για την απόδοση όρων, η ερμηνεία των οποίων παρέμενε αινιγματική έως σήμερα, ώστε να οδηγηθούμε στη συναγωγή ασφαλών συμπερασμάτων.

* * * *

Σε αυτό όμως το σημείο κρίνουμε απαραίτητο να αναφερθούμε σε παπυρολογικές μελέτες, η βοήθεια των οποίων υπήρξε σημαντική για την πραγμάτευση των επιμέρους θεμάτων που μας απασχόλησαν, όπως η τεχνική της οινοποίησης και της ζυθοποιίας, η σημασία των ποτών στην οικονομία και ζητήματα που άπτονταν της έγχειας ιδιοκτησίας:

M. H. Rostovtzeff (1922), *A Large Estate in Egypt in the Third Century B. C.: A Study in Economic History*, Madison. Ricci, C. (1924), *La Coltura della Vite e la Fabbricazione del Vino nell' Egitto Greco-Romano*, Milano. M. H. Rostovtzeff (1941· ανατ. 1972), *Social and Economic History of the Hellenistic world*, I-III, Oxford. Cadell, (1969), "La Viticulture Scientifique dans les Archives de Zénon: PSI 624", *Aegyptus* 49, σσ. 105-120. D. Samuel (1996 c), "Investigation of Ancient

Egyptian Baking and Brewing Methods by Correlative Microscopy”, *Science* 273, σσ. 488-490. K. Ruffing (1998), “Herstellung, Sorten, Qualitätsbezeichnungen von Wein im Römischen Ägypten (1.-3. Jh. n. Chr.)”, *MBAH* XVII 2, 11-31. Samuel (1999), “Brewing and Baking in Ancient Egyptian Art”, in H. Walker (εκδ.), *Food in the Arts. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery* 1998, Oxford, σσ. 173-181. K. Ruffing (1999), *Weinbau im römischen Ägypten*, St. Katharinen. M. Nelson (2001), *Beer in Greco-Roman Antiquity*, Columbia. D. Dzierzbicka (2005), “Wineries and their Elements in Graeco-Roman Egypt”, *JJP* 35, σσ. 9-91. A. Papatomas (2006), “Zu den Luxusspeisen und -Getränken in Griechischen Papyri”, *ZPE* 158, σσ. 193-200. M. R. Guasch Jané, (2008), *Wine in Ancient Egypt. A Cultural and Analytical Study*, Oxford. D. Dzierzbicka (2010), “Wineries of the Mareotic Region”, in L. Blue – Khalil (εκδ.), *Lake Mareotis: Reconstructing the Past. Proceedings of the International Conference on the Archaeology of the Mareotic Region held at Alexandria University, Egypt 5th-6th April 2008*, σσ. 127-133. T. M. Hickey (2012), *Wine, Wealth, and the State in Late Antique Egypt. The House of Apion at Oxyrhynchus*, Ann Arbor. D. Dzierzbicka (2018), *OINOΣ. Production and Import of Wine in Graeco-Roman Egypt*, Warsaw.

Τέλος στη μεθοδολογική μας προσέγγιση συμπεριλαμβάνεται η ευρεία χρήση ηλεκτρονικών βάσεων δεδομένων, οι οποίες συνέβαλλαν σημαντικά στον εντοπισμό του σχετικού με το θέμα μας παπυρικού υλικού (Berliner Papyrusdatenbank (BerlPap)· Bibliographie Papyrologique, British Library Papyrus Collection· Checklist of Editions of Greek, Latin, Demotic, Coptic Papyri, Ostraca and Tablets· Date Converter for Ancient Egypt· Heidelberger Gesamtverzeichnis der Griechischen Papyrusurkunden Ägyptens· Litpap.info· ONB Papyrussammlung· Oxyrhynchus Online· Papyri.info· Papyrus de la Bibliothèque de Genève· Papyrologica Parisiana· Photographic Archive of Papyri in the Cairo Museum· The Paleography of the Papyri· Trismegistos), τη συγκέντρωση των

χωρίων των συγγραφέων της ελληνικής και λατινικής γραμματείας που μας ενδιέφεραν άμεσα (TLG· Perseus Collection Latin Texts) και την άντληση βιβλιογραφικών πληροφοριών (Papyri.info· L'Année Philologique· Jstor).

ΠΡΩΤΗ ΕΝΟΤΗΤΑ
Ο ΟΙΝΟΣ ΣΤΗ ΦΑΡΑΩΝΙΚΗ ΑΙΓΥΠΤΟ

*Ἐρπιν οἱ Αἰγύπτιοι τὸν οἶνον καλοῦσιν ὥς καὶ
Ἰππῶναξ ὅπου τὸν οἶνον ὁ σκοῖτος
καπηλεύει. χάλις καὶ ἔρπιν ὁ οἶνος, χάλις μὲν
παρὰ τὸ χαλᾶν τὴν ἴνα, ἔρπιν δὲ παρὰ τὸ
ἔρποντας ποιεῖν τοὺς πίνοντας ἀμέτρως, ὅθεν
καὶ Αἰγύπτιοι τὸν οἶνον ἔρπιν καλοῦσιν.*

Ιω. Τζέτζης, Σχόλ. εἰς τὸν Λυκόφρονα 579, 1-5

I. Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ ΣΤΗΝ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΖΩΗ ΤΩΝ ΑΙΓΥΠΤΙΩΝ

Κάνοντας μία σύντομη ιστορική αναδρομή στη διαδικασία της οινοποίησης, παρατηρούμε ότι το κρασί αποτελούσε προϊόν μακράς παράδοσης στην Αίγυπτο, παρόλο που η απώτερη καταγωγή του εντοπίζεται πέραν των γεωγραφικών της ορίων. Η καλλιέργεια της αμπέλου εμφανίστηκε αρχικώς στη Νότια Μικρά Ασία και εξαπλώθηκε εν συνεχεία στον χώρο της ανατολικής Μεσογείου⁴¹.

Σπόροι σταφυλιών βρέθηκαν στις προδυναστικές αποικίες της Αιγύπτου, Tell Ibrahim Awad ανατολικά του ποταμού Νείλου και Τελ αλ-Φαραϊν στην περιοχή Βουτώ. Μάλιστα η τελευταία θεωρείται η παλαιότερη παραδοσιακά τοποθεσία οινοπαραγωγής στη δυτική πλευρά του Δέλτα⁴². Ορισμένοι ωστόσο ερευνητές απέδωσαν τις απαρχές της στην περιοχή Ελ Ομάρι, νότια του Καΐρου, όπου εντοπίστηκαν ομοίως άγριοι σπόροι αμπέλου⁴³. Αξίζει να σημειωθεί ότι σαράντα επτά αγγεία με υπολείμματα σταφυλιών που βρέθηκαν σε κοιμητήριο της Αβύδου (Umm el-Qaab) ανήκουν σε προγενέστερη χρονική περίοδο (~ 3150 π. Χ.) και παρά τις αρχικές υποθέσεις για την εντοπιότητά τους απεδείχθη ότι εισήχθησαν από την Παλαιστίνη⁴⁴.

Στην πραγματικότητα οι πρώτες ενδείξεις για τον αιγυπτιακό οΐνον προέρχονται από την αρχή της Πρώτης Δυναστείας (~ 3000 π. Χ.)⁴⁵. Αρχαιολογικά ευρήματα συντελούν στη διαμόρφωση μιας ασφαλέστερης εικόνας όσον αφορά στην τεχνογνωσία των Αιγυπτίων κατά τη διάρκεια της φαραωνικής εποχής. Την άποψη αυτή ενισχύει η ανακάλυψη ιερογλυφικού (Εικ. 1), το οποίο ταυτίζεται με σταφυλοπιεστήριο⁴⁶ αλλά και ένας αξιόλογος αριθμός αγγείων σε τάφους των βασιλέων της εν λόγω περιόδου⁴⁷. Επίσης ευρεία ήταν η χρήση του αιγυπτιακού όρου *irp rs* για τον προσδιορισμό του κρασιού από τη Δεύτερη Δυναστεία και εξής⁴⁸.

⁴¹ Stager (1997), 173. McGovern et al. (1997), 4-5. McGovern (1998), 32-34.

⁴² Murray – Boulton – Heron (2000), 578. Guasch Jané (2008), 11.

⁴³ Wilson (1988' ανατ. 2001), 27.

⁴⁴ Dreyer (1992), 578. Murray – Boulton – Heron (2000), 578.

⁴⁵ Murray (1999), 150.

⁴⁶ James (1995), 198, 200.

⁴⁷ Emery (1961). Emery (1962). McGovern et al. (1997). McGovern (1998).

⁴⁸ Murray (2000), 577.

Το κρασί σε αντίθεση με τον *ζϋθον*, ο οποίος καταναλωνόταν κατά κύριο λόγο στις οικίες, στις ταβέρνες, στους αγρούς ή στα καράβια κατά τη διάρκεια των ταξιδιών⁴⁹, αποτελούσε ποτό της αιγυπτιακής ελίτ. Οι βασιλείς και οι περί την αυλή κύκλοι διατηρούσαν αμπελώνες, η σοδειά των οποίων προοριζόταν για την παρασκευή *οἴνου* υψηλής ποιότητας. Αμπελώνα πολλών τετραγωνικών μέτρων στο Δέλτα διατηρούσε ο Metjen, ανώτατος διοικητικός υπάλληλος υπό τον βασιλέα Σνοφρου (4^η Δυναστεία: 2575-2551), όπως μαρτυρείται από τις επιγραφές με αυτοβιογραφικά στοιχεία που βρέθηκαν στον τάφο του στη Σακκάρα⁵⁰. Οι αναρίθμητες επίσης άμπελοι που στύλωσε ο Ραμσή Β' (19^η Δυναστεία: 1290-1224 π. Χ.) στις βόρειες και νότιες οάσεις αλλά και την περιοχή του Δέλτα, για τη φροντίδα των οποίων υπεύθυνοι ήταν συνήθως δούλοι ξενικής προέλευσης⁵¹, μαρτυρούν ότι η οινοποσία αποτελούσε μέρος των διατροφικών συνηθειών των εύπορων στρωμάτων της αιγυπτιακής κοινωνίας.

Την προσοχή μας αξίζει και ο πάπυρος *P. Harris*, σύμφωνα με τον οποίο εύκολη πρόσβαση στο κρασί είχαν και οι ιερείς. Υπό τη βασιλεία του Ραμσή Γ' (20^η Δυναστεία: 1184-1153 π. Χ.) 443 αμπελώνες δωρίστηκαν σε ιερά των Θηβών⁵², ενώ δεν πρέπει να παραλείψουμε τις μεγάλες ποσότητες κρασιού που δέχονταν οι ιερείς από τις προσφορές των ηγεμόνων⁵³. Μεγάλα επίσης κελάρια σε τάφους και παλάτια της αρχαίας Αιγύπτου που έφεραν στο φως οι ανασκαφές είναι αντιπροσωπευτικά του πλούτου και της κοινωνικής υποστάθμης των κατόχων τους. Χαρακτηριστικές είναι οι περιπτώσεις κελαριών στους τάφους των Αντέφ (17^η Δυναστεία: 1650-1551 π. Χ.) και Τουταγχαμών (18^η Δυναστεία: 1347-1338 π. Χ.) στις Θήβες και την Κοιλάδα των Βασιλέων αντιστοίχως καθώς και στο παλάτι του *Άμενώφως Γ'* (18^η Δυναστεία: 1402-1364 π. Χ.) στη Μαλκάτα⁵⁴.

Πέραν των κατόχων των αμπελώνων, πρόσβαση στον *οἶνον* είχαν οι ευνοούμενοι του βασιλέως. Την ευγνωμοσύνη του στον Τούθμωση Β' (18^η Δυναστεία: 1494-1490)

⁴⁹ Montet (1990), 98.

⁵⁰ McGovern (2003), 91.

⁵¹ Alcock (2006), 92.

⁵² Poo (2001), 503.

⁵³ Για το ζήτημα των προσφορών βλ. Poo (1995), 39-167.

⁵⁴ Lesko (1977). Poo (1995), 28. Feldman (2006), 124.

εξέφρασε ο ανώτατος διοικητικός υπάλληλος Ineni, ο οποίος είχε την τύχη να απολαμβάνει από το τραπέζι του Φαραώ άφθονο κρασί μετά πολλών άλλων αγαθών⁵⁵. Το εν λόγω ποτό προσφερόταν επίσης σε στρατιώτες είτε ως προμήθεια είτε ως ένα είδος επιβράβευσης για τις άριστες επιδόσεις τους, σύμφωνα με τα ανάγλυφα της Γης του Πουντ σε ιερό του Der el-Bahri⁵⁶. Επίσης ο οἶνος χρησιμοποιόταν ενδεχομένως ως εναλλακτικό είδος πληρωμής για την παροχή υπηρεσιών· εργάτες της περιοχής Der el-Medina έλαβαν αδιευκρίνιστη ποσότητα κρασιού, χωρίς να καθίσταται σαφές εάν αυτό αποτελούσε τον βασικό τους μισθό ή κατεβλήθη συμπληρωματικώς⁵⁷. Τα πτωχότερα στρώματα της αιγυπτιακή κοινωνίας είχαν τη δυνατότητα κατανάλωσης οἴνου μόνο επ' ευκαιρία μεγάλων θρησκευτικών εορτών. Σε συμπόσιο στην “Ωραία Εορτή της Κοιλιάδος” κρασί καταναλωνόταν από τους συγγενείς των εκλιπόντων, οι οποίοι επισκέπτονταν τους τάφους των τελευταίων με αφορμή το γεγονός. Η οινοποσία συμβόλιζε όχι μόνο την κατάργηση των ορίων ανάμεσα στον κόσμο των νεκρών και των ζωντανών αλλά και τη μεταξύ τους επικοινωνία. Επίσης κατά τη διάρκεια της εορτής επικαλούνταν το όνομα της Άθωρ, θεάς του οἴνου και της μέθης⁵⁸. Σύμφωνα με τον Ηρόδοτο, μεγάλες ήταν οι ποσότητες οἴνου που έπιναν οι επτακόσιες χιλιάδες συμμετέχοντες, άνδρες και γυναίκες, εξαιρουμένων των παιδιών, στην ετήσια εορτή της Βουβάστου⁵⁹. Παρατηρούμε εν τέλει ότι το κρασί δεν συμπεριλαμβανόταν, πλην ολίγων εξαιρέσεων, στις καθημερινές διατροφικές συνήθειες των Αιγυπτίων.

Η συμβολή του οἴνου εντοπίζεται επίσης στην ιατρική κατά τη διάρκεια της φαραωνικής περιόδου. Σύμφωνα με τον ιατρικό πάπυρο *P. Ebers* (1550 π. Χ – από τις Θήβες), αποτελούσε συστατικό των φαρμακευτικών σκευασμάτων, χρησιμοποιόταν ως έκδοχο διευκολύνοντας την κατάποσή τους και συντελούσε στη λείανση φυτικών ουσιών που απλώνονταν στα έμπλαστρα. Οι ευεργετικές του ιδιότητές, λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς του σε αλκοόλ,

⁵⁵ Breasted (1906), II, 117.

⁵⁶ Breasted (1906), II, 260.

⁵⁷ Janssen (1975), 350.

⁵⁸ Hartwig (2015), 48.

⁵⁹ Ηρόδ., *Ιστορ.* 2, 60, 11-15. Πρβλ. Lutz (1922), 2.

το καθιστούσαν κατάλληλο για την αντιμετώπιση ενός ευρέος φάσματος ασθενειών, όπως πεπτικών και δερματολογικών, παθήσεων του ορθού και του νευρικού συστήματος.

Για την καταπολέμηση της δυσπεψίας που προκαλούσε φλεγμονές και σκλήρυνση της κοιλίας συστηνόταν η εφαρμογή εμπλάστρου με μείγμα από κόπρανα γάτας, κόκκινο μόλυβδο, γλυκιά μπίρα, κρασί και ψωμί παρασκευασμένο από ζιζυφα⁶⁰. Η ίαση από παρασίτωση εξαιτίας των κεστωδών σκωλήκων πραγματοποιούνταν με τη λήψη σκευάσματος από βότανα, μέλι, γλυκύ ζῦθον και οἶνον⁶¹. Άξια προσοχής είναι επίσης η συνταγή για την προετοιμασία υποθέτου, το οποίο προοριζόταν για ασθενή που υπέφερε από ελαφρύ και συνάμα καυστικό πόνο λόγω του ερεθισμού του ορθού. Σύμφωνα με αυτή, χρησιμοποιούνταν κέρατο αγελάδος, κομμάτια αποξηραμένου ελαίου και μαγιά οἶνου⁶². Για τους νοσούντες από σχιστοσωμίαση προτεινόταν η κατάποση υγρού σκευάσματος από γάλα γαϊδάρου, κρασί και πικρή μπίρα⁶³.

Αλοιφές με μαγιά κρασιού παρασκευάζονταν επίσης και για τη θεραπεία δερματικών νοσημάτων. Ο κνησμός σε συνδυασμό με τους θρόμβους που προκαλούσε η διάβρωση των αιμοφόρων αγγείων, μπορούσε να επουλωθεί με την επάλειψη ζεστού φαρμακευτικού σκευάσματος προερχόμενου από τη λειοτρίβηση μούρων αφροξυλιάς, λιναρόσπορου, αγριαψιθιάς και νάτρου με μαγιά κρασιού, χυμό από άγριους χουρμάδες και ανδρικό σπέρμα⁶⁴.

Ο οἶνος ή η μαγιά του χρησιμοποιούνταν επίσης στην παρασκευή φαρμάκων για την αντιμετώπιση νοσημάτων του νευρικού συστήματος. Η βελτίωση της ευκαμψίας μπορούσε να επιτευχθεί με την επίχριση της επιφάνειας του δέρματος με αλοιφή από λίπος βοοειδών, σκόρδο, σπόρους παπαρούνας, νίτρο, έλαιο σμύρνας και μαγιά οἶνου⁶⁵. Για τον ασθενή που έπασχε από προβλήματα νευρικής φύσεως στην αριστερή πλευρά του

⁶⁰ P. Ebers, βλ. Bryan (1930), 53-55.

⁶¹ P. Ebers, βλ. Bryan (1930), 56.

⁶² P. Ebers, βλ. Bryan (1930), 58.

⁶³ P. Ebers, βλ. Bryan (1930), 121.

⁶⁴ P. Ebers, βλ. Bryan (1930), 89.

⁶⁵ P. Ebers, βλ. Bryan (1930), 114.

σώματός προτεινόταν η κατάποση με γλυκύ ζῦθον και οἶνον μείγματος από σύκα, σταφύλια, κρεμμύδια, ψωμί από ζίζυφα και ανθούς αγγουριού για τέσσερις μέρες⁶⁶.

Είναι αυτονόητο ότι ορισμένες φορές η υπερβολική κατανάλωση οἶνου μπορούσε να επιφέρει ανεπιθύμητες παρενέργειες, όπως εκείνη της μέθης⁶⁷ ή ακόμη και της απώλειας των αισθήσεων. Την προσοχή μας αξίζει εικαστική αναπαράσταση τάφου στο αρχαίο νεκροταφείο Beni Hasan, όπου αντικατοπτρίζεται η εξαθλίωση των άμοιρων οινοποτών, οι οποίοι παραδομένοι στη δύναμη της μέθης και αδύναμοι να αντιδράσουν μεταφέρονται από τους δούλους τους (Εικ. 2). Επίσης τοιχογραφίες θηβαϊκών τάφων απεικονίζουν γυναίκες της υψηλής κοινωνίας να εξεμούν, ενώ οι νεαρές δούλες τους προσπαθούν να τις φροντίσουν (Εικ. 3, 4).

II. Η ΤΕΧΝΙΚΗ ΤΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Η παρασκευή του οἶνου κατά τη διάρκεια της φαραωνικής περιόδου αποτελεί ζήτημα που αξίζει το ενδιαφέρον μας. Ο πλούσιος εικαστικός διάκοσμος των αιωνίων κατοικιών των Αιγυπτίων συμβάλλει στη διαμόρφωση μιας ολοκληρωμένης εικόνας για την τεχνική της οινοποίησης.

Η διαδικασία ξεκινούσε με τη συλλογή των σταφυλιών από τις αμπέλους προς το τέλος του θέρους, συνήθως τον μήνα Αύγουστο⁶⁸, και την τοποθέτησή τους σε κοφίνια, σύμφωνα με τις τοιχογραφίες του τάφου του Ptahhotep στη Σακκάρα (6^η Δυναστεία) (Εικ. 5), του Tehutihotep στην περιοχή el-Bersheh (12^η Δυναστεία) (Εικ. 6), του Amenemhat στο νεκροταφείο Beni Hassan (12^η Δυναστεία) (Εικ. 8), του Ιντέφ στην περιοχή Dra Abu el-Naga (18^η Δυναστεία) (Εικ. 9) και του Nakht's στην περιοχή Sheikh Abd el-Qurna (18^η Δυναστεία) (Εικ. 10). Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει παράσταση, στην οποία

⁶⁶ P. Ebers, βλ. Bryan (1930), 116.

⁶⁷ Wilfong (2001), 179-182.

⁶⁸ Murray – Boulton – Heron (2000), 585.

απεικονίζεται η προσπάθεια των εργατών των αμπελώνων να απομακρύνουν τα πτηνά από τους ελκυστικούς καρπούς των κλημάτων (Εικ. 11).

Εν συνεχεία τα σταφύλια μεταφέρονταν στα πατητήρια, ενώ πριν από οποιαδήποτε διεργασία διοικητικοί υπάλληλοι, σύμφωνα με τοιχογραφία στον τάφο του Amenemhat (Εικ. 8), κατέγραφαν την ακριβή ποσότητά τους, ώστε να αποφευχθεί κατά πάσα πιθανότητα η αισχροκέρδεια των οινοπαραγωγών εις βάρος του Κράτους. Ακολουθούσε το πάτημά τους, ενώ η διατήρηση άσκησης πίεσης και η σταθερή αλλαγή των βηματισμών εντός της ολισθηρής μάζας εξασφαλιζόταν με τη στήριξη των εργατών σε παράλληλες δοκούς που ξεπερνούσαν το ύψος της κεφαλής τους. Αξίζει να σημειωθεί ότι αργότερα στην αιγυπτιακή τεχνολογία προστέθηκαν οι ιμάντες. Τοιχογραφίες απεικονίζουν πατητές να υποβαστάζονται με τη βοήθεια κοντών σχοινιών που κρέμονταν από τις δοκούς της κατασκευασμένης με καλάμια οροφής, η οποία με τη σειρά της τους προστάτευε από τον ζεστό αιγυπτιακό ήλιο (Εικ. 9), (Εικ. 10). Με τη συγκεκριμένη μέθοδο προέκυπτε καθαρός ο χυμός των σταφυλιών δίχως την πρόσμειξη των στερεών μερών τους που θα μπορούσαν να επηρεάσουν το χρώμα και τη γεύση του κρασιού. Τα μεγάλα και ογκώδη πατητήρια κάλυπταν το υγρό και με ένα εξάρτημα το απάλλασσαν από τα περιττά συστατικά⁶⁹. Επιπλέον ευφύες επινόημα των Αιγυπτίων αποτελούσαν οι ασκοί πίεσεως εντός των οποίων εξακολουθούσε να συμπίεζεται ο πλούσιος με πολύτιμους χυμούς φλοιός των σταφυλιών (Εικ.5), (Εικ. 8). Αξίζει να επισημανθεί ότι τοιχογραφία στον τάφο του Baquet στην περιοχή el-Bersheh (Εικ. 7) (11^η Δυναστεία) απεικονίζει μόνο τη συγκεκριμένη διαδικασία χωρίς να έχει προηγηθεί συμπίεση. Η εξαγωγή του χυμού των σταφυλιών μπορούσε επίσης να επιτευχθεί με τη σύνθλιψη της μισής σοδειάς διά ραβδίσματος, ενώ ο φλοιός των υπολοίπων σταφυλιών ήταν δυνατόν να απομακρυνθεί με την έκθεσή τους στον ήλιο⁷⁰.

Η διαδικασία της ζύμωσης, δηλαδή της μετατροπής των σακχάρων σε αλκοόλ⁷¹, ξεκινούσε ήδη στη δεξαμενή που ήταν κατά πάσα πιθανότητα κατασκευασμένη από ξύλο ακακίας⁷². Ο

⁶⁹ Johnson (1989), 30-31.

⁷⁰ Murray – Boulton – Heron (2000), 585.

⁷¹ Kruit (1992), 273.

⁷² Lutz (1922), 53.

γλυκός χυμός και οι υψηλές θερμοκρασίες του αιγυπτιακού φθινοπώρου συνέβαλλαν στην πραγματοποίηση της πρώτης ζύμωσης. Στον τάφο του του Nakht (Εικ. 10) παρατηρούμε ότι ο μούστος διοχετευόταν από υπερυψωμένο πατητήρι μέσω ενός σωλήνος σε μια δεύτερη δεξαμενή. Ενδεχομένως υπήρχε ένα είδος ηθμού που συγκρατούσε το μεγαλύτερο τμήμα των στελεχών και του φλοιού τους. Η ανάμειξη μάλιστα των τελευταίων με τον μούστο μπορούσαν να επηρεάσουν τόσο τη γεύση όσο και το χρώμα του *οίνου*⁷³, ο οποίος σύμφωνα με αιγυπτιακές επιγραφές ήταν λευκός ή κόκκινος⁷⁴.

Επόμενο στάδιο αποτελούσε η μεταφορά του κρασιού σε αγγεία (Εικ. 12), εντός των οποίων συνεχιζόταν η ζύμωσή του. Η επισφράγισή τους (Εικ. 13), η οποία πραγματοποιούνταν με ένα πώμα κατασκευασμένο από φύλλα αμπέλου ή βούρλα, αποτελούσε βασική προϋπόθεση για τη συντήρηση του *οίνου* και απέτρεπε συνάμα τη μετατροπή του σε ξίδι⁷⁵. Η κορυφή και ο λαιμός των οινοδοχείων επιχρίονταν με ένα μείγμα από πηλό και άχυρα, ενώ μία μικρή οπή επέτρεπε τη διαφυγή του διοξειδίου του άνθρακος. Επίσης με το σφράγισμα των αγγείων σταματούσε η παραγωγή φυσαλίδων, η οποία ήταν εμφανής καθ' όλη τη διάρκεια της ζύμωσης⁷⁶. Τέλος πάνω στα αγγεία σημειώνονταν το είδος του κρασιού, η χρονολογία παραγωγής του, η καταγωγή και το όνομα του οινοπαραγωγού⁷⁷.

⁷³ Για το χρώμα του *οίνου* βλ. 34-40.

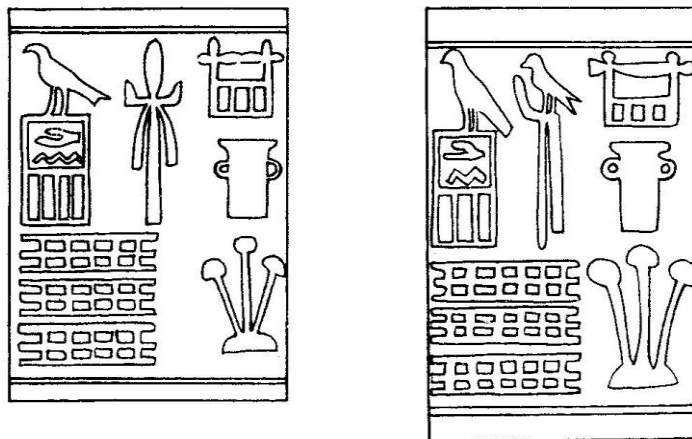
⁷⁴ Lutz (1922), 7.

⁷⁵ Forbes (²1965), III, 77. Meeks (1993), 23. Kolpan – Smith – Weiss (2002), 7-8.

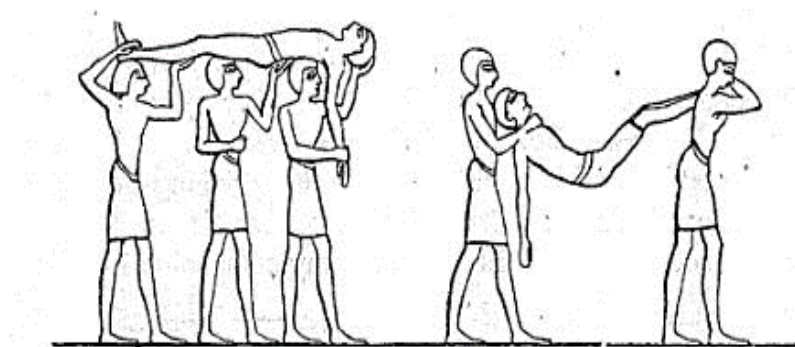
⁷⁶ Skorupa (2008), 11.

⁷⁷ Johnson (1989), 32. Wilson (1988· ανατ. 2001), 32-33.

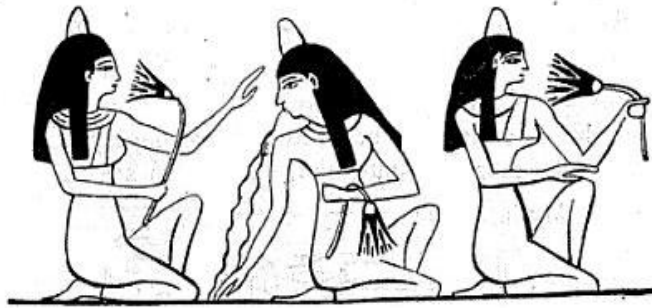
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΕΙΚΟΝΩΝ



Εικ. 1. Απεικόνιση σταφυλοπιεστηρίων στην επάνω δεξιά γωνία σε σφραγίδες της 1^{ης} Δυναστείας
[M. A. Murray, – N. Boulton – C. Heron (2000), “Viticulture and Wine Production”, in P.
T. Nicholson – I. Shaw (εκδ.), *Ancient Egyptian Materials and Technology*, Cambridge, 557]



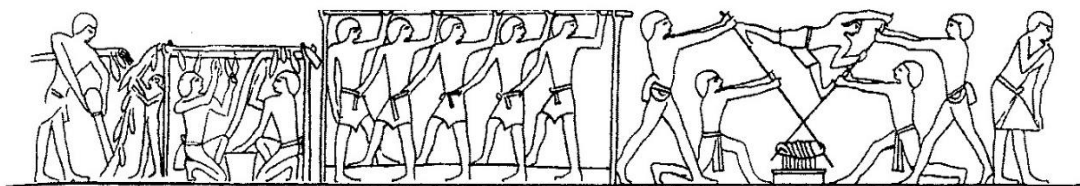
Εικ. 2. Απεικόνιση μεταφοράς μεθυσμένων μετά τη λήξη ενός συμποσίου σε τάφο του κοιμητηρίου
Beni Hasan [H. F. Lutz (1922), *Viticulture and Brewing in the Ancient Orient*, Leipzig, 99]



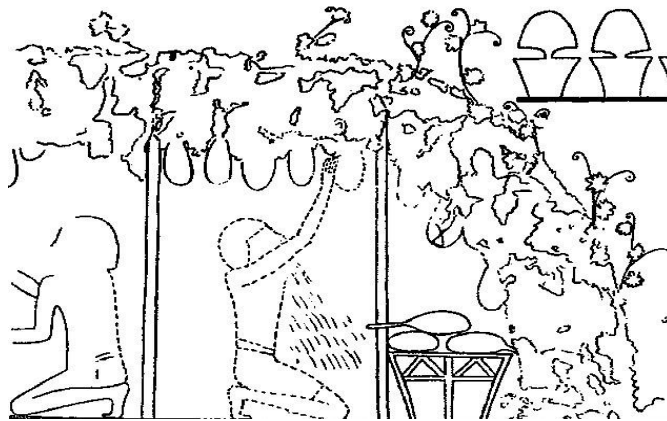
Εικ. 3. Απεικόνιση μεθυσμένης γυναίκας σε θηβαϊκό τάφο [Lutz (1922), 99]



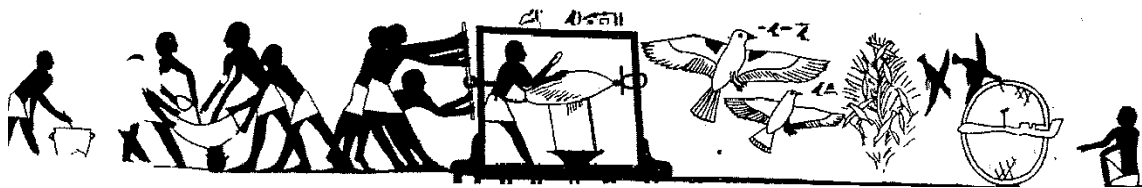
Εικ. 4. Απεικόνιση μεθυσμένης γυναίκας σε θηβαϊκό τάφο [Lutz (1922), 99]



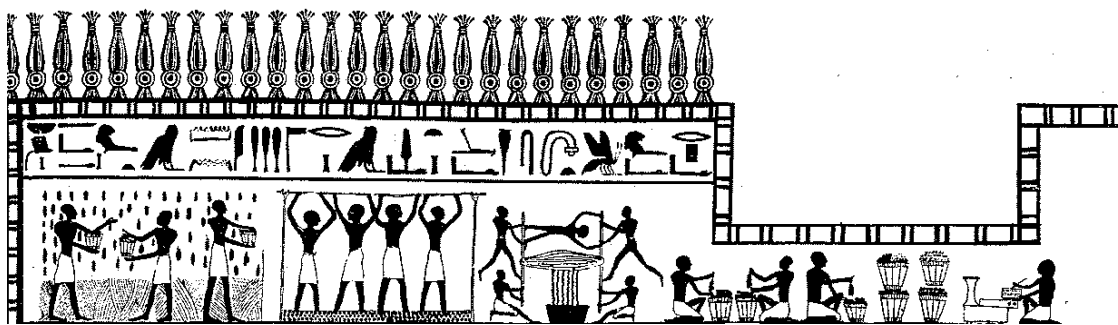
Εικ. 5. Απεικόνιση σταδίων οινοποίησης στον τάφο του Ptahhotep στη Σακκάρα [M. R. Guasch Jané (2008), *Wine in Ancient Egypt. A Cultural and Analytical Study*, Oxford, 16]



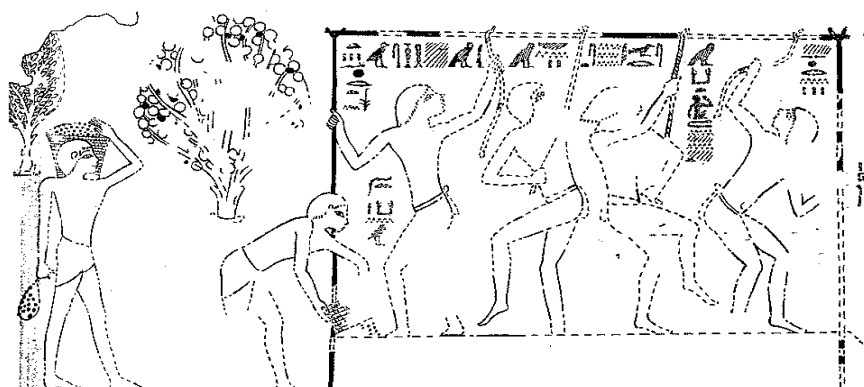
Εικ. 6. Απεικόνιση συλλογής σταφυλιών στον τάφο του Tehutihotep στην περιοχή el-Bersheh [Guasch Jané (2008), 13]



Εικ. 7. Απεικόνιση συλλογής σταφυλιών στον τάφο του Baquet στην περιοχή el-Bersheh [Guasch Jané (2008), 16]



Εικ. 8. Απεικόνιση σταδίων οινοποίησης στον τάφο του Amenemhat στο νεκροταφείο Beni Hassan [Guasch Jané (2008), 17]



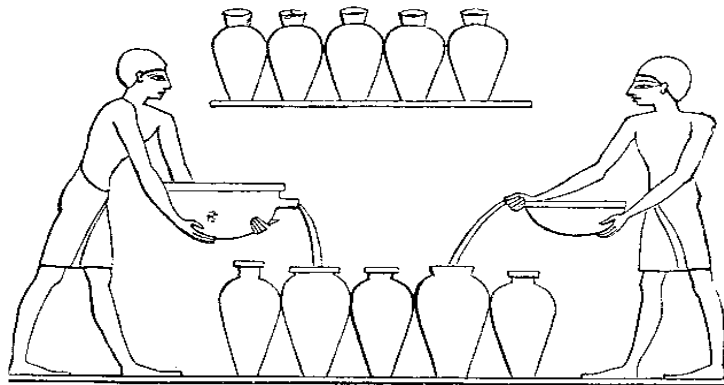
Εικ. 9. Απεικόνιση σταδίων οινοποίησης στον τάφο του Ιντέφ στην περιοχή Dra Abu el-Naga [Guasch Jané (2008), 17]



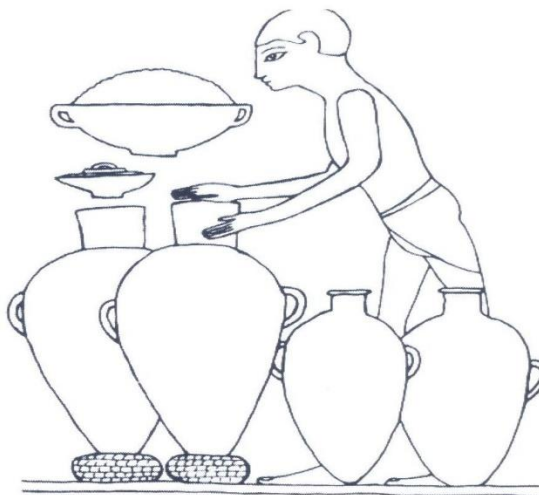
Εικ. 10. Απεικόνιση σταδίων οινοποίησης στον τάφο του Nakht's στην περιοχή Sheikh Abd el-Qurna [Guasch Jané (2008), 14]



Εικ. 11. Απεικόνιση της συγκομιδής των σταφυλιών και της απομάκρυνσης των πτηνών [Lutz (1922), 53]



Εικ. 12. Παράσταση του Νέου Βασιλείου. Απεικονίζει άνδρες που γεμίζουν αμφορείς με κρασί [Murray – Boulton – Heron (2000), 593]



Εικ. 13. Παράσταση προερχόμενη εκ του τύμβου του Khaemwaset. Απεικονίζει άνδρα που σφραγίζει έναν αμφορέα τοποθετώντας στο χείλος του κάλυμμα κατασκευασμένο από πηλό [Guasch Jané (2008), 14]

ΔΕΥΤΕΡΗ ΕΝΟΤΗΤΑ

Η ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΤΗΝ ΠΤΟΛΕΜΑΪΚΗ, ΡΩΜΑΪΚΗ ΚΑΙ ΒΥΖΑΝΤΙΝΗ ΑΙΓΥΠΤΟ

*Διὰ τί ἐν τῇ Αἰγύπτῳ θερμοτάτῃ οὔσῃ
τίκτεται ψυχρὸς οἶνος· διὰ τὸν αὐτὸν
λόγον· πάλιν γὰρ περὶ τὰς ῥίζας φεύγει
τῶν ἀμπέλων καὶ ψύχει αὐτάς, ὥς
εὐπαθεῖς μᾶλλον τῶν ἄλλων φυτῶν.*

Αλέξανδρ. Αφροδισ., Προβλ. 1, 57, 1-4

I. ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΗ

Η οινοπαραγωγή εξακολουθούσε να κατέχει δεσπόζουσα θέση στην κοινωνική και οικονομική ζωή των κατοίκων της Αιγύπτου κατά τη διάρκεια της ελληνορωμαϊκής και βυζαντινής περιόδου. Τόσο η φυσική όσο και η τεχνητή άρδευση της γης⁷⁸, αποτέλεσμα συστηματικών εργασιών, ευνοούσαν τη φύτευση αμπελών ακόμη και σε ορεινές περιοχές⁷⁹.

Η ορολογία του πλούσιου παπυρικού υλικού φανερώνει την πορεία της οινοπαραγωγής και συγκεκριμένα της οινοποίησης, που δεν φαίνεται να απέχει και πολύ από εκείνη της φαραωνικής περιόδου. Όροι, όπως (έκ)τρυγάω⁸⁰, τρύγησις⁸¹, τρυγητός⁸², παραπέμπουν στο πρώτο στάδιο, δηλαδή στην απόσπαση και τη συλλογή των σταφυλιών από τα κλήματα των αμπελώνων⁸³. Στα παπυρικά έγγραφα που εξετάζουμε απαντά συχνά η φράση ἐν καιρῷ τρύγης⁸⁴, η οποία δηλώνει την εποχή της συγκομιδής. Σε αρκετά δε εξ αυτών μνημονεύεται ο θερινός μήνας Μεσορῆ (25 Ιουλίου-23 Αυγούστου)⁸⁵, ενώ από την επιστολή *P. Flor.* II 236 (266 μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 12

⁷⁸ Bowman (1986), 19-20. Malouta – Wilson (2013), 273-305. Για την αμπελουργία, η οποία δεν αποτελεί αντικείμενο εξέτασης της παρούσας εργασίας βλ. Cadell (1969), 105-120. Rostovtzeff (1922), 93-106. Ricci (1924), 19-46. Ruffing (1999). Hickey (2012), 39-89.

⁷⁹ Rathbone (1991), 248.

⁸⁰ Βλ. ενδεικτικά *SB* III 7177 recto (243/244 π. Χ. – από τον Ηρακλεοπολίτη νομό), γρ. 4-5· *P. Petr.* III 28 recto (141 μ. Χ. – από την περιοχή Gurob), γρ. 17· *BGU* I 14 (255 μ. Χ. – από τον Αρσινοΐτη νομό), στ. V γρ. 5.

⁸¹ Βλ. ενδεικτικά *PSI* IV 434 recto (= *P. Cair. Zen.* III 59300· 250 π. Χ. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 16-17· *PSI* VII 807 verso (280 μ. Χ. – από την Οξύρυγχο), γρ. 2.

⁸² *BGU* VII 1519 (3^{ου} αι. π. Χ. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 14· *P. Tebt.* I 120 (1^{ου} αι. π. Χ. – από τη Φιλαδέλφεια), στ. VII γρ. 120.

⁸³ *LSJ*, 1830, s. v. “τρυγῶ”. Για την ερμηνεία της τρυγῆς, η οποία δεν παραπέμπει πάντοτε στη συγκομιδή των σταφυλιών αλλά και άλλων καρπών βλ. Ricci (1924), 48.

⁸⁴ *P. Vind. Sal.* 8 recto (325 μ. Χ. – από τον Ερμουπολίτη νομό), γρ. 25· *BGU* XVII 2682 recto (481 μ. Χ. – από τη Μεγάλη Ερμούπολη), γρ. 20· *P. Coll. Youtie* II 89 recto (485 μ. Χ. – από τη Μεγάλη Ερμούπολη), γρ. 18· *BGU* XII 2175 recto (5^{ου}/6^{ου} αι. μ. Χ. – από τη Μεγάλη Ερμούπολη), γρ. 5· *SB* XVI 16486 (5^{ου}/6^{ου} αι. μ. Χ. – από την Ερμούπολη), γρ. 5· *BGU* XVII 2689 (6^{ου} αι. μ. Χ. – από την Ερμούπολη), γρ. 20· *P. Mich.* XIII 667 (6^{ου} αι. μ. Χ. – από την Αφροδιτόπολη), γρ. 19· *SB* VI 9294 recto (6^{ου} αι. μ. Χ. – από την Αρσινοΐτη νομό), γρ. 18-19· *P. Vat. Aphrod.* 9 (= *SB* XX 15202· 6^{ου} αι. μ. Χ. – από την Αφροδιτώ), γρ. 12· *SB* I 4505 recto (606 μ. Χ. – από τον Θινίτη), γρ. 8· *SB* XVIII 13997 recto (7^{ου} αι. μ. Χ. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 8.

⁸⁵ *SB* XVI 12486 recto (470 μ. Χ. – από τον Ερμουπολίτη νομό), γρ. 14· *P. Flor.* VII 3 recto (= *CPR* IX 25· 5^{ου} αι. μ. Χ. – από τον Ερμουπολίτη νομό), γρ. 8· *SB* XVI 12489 recto (5^{ου}/6^{ου} αι. μ. Χ. – από τον Ερμουπολίτη νομό), γρ. 8· *SB* XVI 13037 recto (= *P. Gen.* IV 190 recto· 522/523 μ. Χ. – από την Ερμούπολη), γρ. 12· *P. Amst.* I 47 (537 μ. Χ. – από τον Ερμουπολίτη νομό), γρ. 14-15· *P. Lond.* III 997 (= *SB* XXII 15597· 537 μ. Χ. – από τον Ερμουπολίτη), γρ. 9· *SB* XVI 12488 recto (= *P. Lond.* III 998· 538 μ. Χ. – από τον Ερμουπολίτη νομό), γρ. 8· *P. Lond.* III 1001 recto (539 μ. Χ. – από τον Ερμουπολίτη νομό), γρ. 18· *P. Amst.* I 48 (6^{ου} μ. Χ.

πληροφορούμαστε ότι η συλλογή του καρπού πραγματοποιούνταν αμέσως μετά την ενδεκάτη Αυγούστου⁸⁶. Την προσοχή μας αξίζει και η επιστολή *PSI IV 434 recto* (= *P. Cair. Zen. III 59300*· 250 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια) που στέλνει ο *Ευέμπολος* στον *οίκονόμον Ζήνωνα*. Σύμφωνα με αυτή, ο καρπός συγκεντρωνόταν κατά τον θερινό μήνα *Παχών* (26 Απριλίου-25 Μαΐου), μαρτυρία που μας προβληματίζει, καθώς αυτή η εποχή δεν συνέπιπτε με τη συνήθη χρονική περίοδο της συγκομιδής των σταφυλιών. Εικάζουμε ότι επρόκειτο για μία περίοδο αυξημένης θερμοκρασίας, ασυνήθους ενδεχομένως για τις δεδομένες κλιματολογικές συνθήκες, η οποία συνετέλεσε στη γρήγορη ωρίμανσή τους. Δεν αποκλείουμε ωστόσο και το ενδεχόμενο της σκόπιμης επιλογής άγουρου καρπού για την παρασκευή συγκεκριμένης ποικιλίας *οίνου*, όπως ήταν ο *όμφακίας/όμφακινος οἶνος*⁸⁷. Ακόμη η επιστολή *P. Cair. Zen. III 59385 recto* (3^{ου} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια) αποκαλύπτει ότι ο προγραμματισμός της συλλογής διαρκούσε περίπου δύο ή τρεις ημέρες (γρ. 2-4): *τὸν τρυ[γητ]ὸν / μεν δύο ἢ τρεῖς γενέσθ[αι] / τοῖς τε ἀμπελουργ[ο]ῖς*.

Στην προαναφερθείσα διαδικασία παρατηρούμε ότι ιδιαίτερως σημαντική υπήρξε η συμβολή των *φυλάκων*, υπευθύνων όχι μόνον για την επιτήρηση μιας ευρύτερης σειράς εργασιών στους αμπελώνες αλλά και για αποτροπή εντάσεων ή κλοπών. Χαρακτηριστικό είναι το παράδειγμα της επιστολής *PSI IV 345 recto* (256/255 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), με την οποία ο *Κριτίας* ζητά από τον *Ζήνωνα* να μεριμνήσει για την αποστολή όχι λιγότερων από δέκα φυλάκων, ώστε να αποφευχθεί η παραβίαση του χώρου (γρ. 1-8): *Κριτίας Ζήνωνι χαίρειν. / Τρυγᾶν μέλλουσιν τῇ / κς. ἀπόστειλον οὖν φύλα- / κας μὴ ἔλασσον δέκα, καὶ / τοῖς παρ' ἡμῖν οὖσιν γρά- / ψον ἵνα συνφυλάσσωσιν* (leg. *συμφυλάσσωσιν*), */ καὶ Ἡγησιάννακτι [ἵ]να μη- / θέν βίαιον γίνηται*. Από την επιστολή *P. Flor II 236* πληροφορούμαστε ότι ο *Σαραπάμμων* ενημέρωσε τον *Ἡρωνῖον* για την αποστολή του *Κλαυδίου* και του *Ἀπολλωνίου*,

– από τον Ερμουπολίτη νομό), γρ. 11· *P. Athen. Xyla 6 recto* (6^{ου} μ. X. – από τον Ερμουπολίτη νομό), γρ. 2-3· *P. Lond. V 1881* (6^{ου} μ. X. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 2· *SB XXIV 16129 recto* (6^{ου} αι. μ. X. – από τον Ερμουπολίτη νομό), γρ. 4· *SB XVIII 13124* (= *P. Palaurib. 21*· 6^{ου} μ. X. – από τον Ερμουπολίτη νομό), γρ. 5· *SB XVI 12491 recto* (6^{ου}/7^{ου} αι. μ. X. – από τον Ερμουπολίτη νομό), γρ. 4· *SB XVI 12401* (= *SB XXII 15595*· 6^{ου}/7^{ου} αι. μ. X. – από τον Ερμουπολίτη νομό), γρ. 6.

⁸⁶ Rathbone (1991), 250.

⁸⁷ *SB VIII 9860* (4^{ου}/3^{ου} αι. π. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), στ. IV γρ. 19· *P. Flor. II 140 recto* (264 μ. X. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 7-8· *P. Laur. III 104 verso* (3^{ου} αι. μ. X. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 10-11.

επιφορτισμένων με το καθήκον της επιστασίας της *τρυγῆς* και του αμπελώνος του *Χρυσοχόου* γενικότερα (γρ. 3-9): *ἔπεμψα Ἀπολλώνιον / καὶ Κλαύδιον ἐπιστησο- / μένους τῇ τρυγῇ τοῦ Χρυσο- / χόου. ἔπονται δὲ καὶ / τούτοις ἄλλοι καὶ ἀπὸ νυ- / κτὸς κατέρχονται. ἐπι- / μελῶς οὖν τρυγᾶτε.* Επίσης στο παπυρικό έγγραφο PSI IV 434 recto (= *P. Cair. Zen.* III 59300), γρ. 1-12 διαβάζουμε ότι ο αμπελουργός *Εὐέμπολος*, κατόπιν ἐγκρισης του *Ἡρακλείδου*, γενικού επιβλέποντος των αμπελώνων, ανέλαβε τον ρόλο του επιστάτη και προέβη σε εκτίμηση της παραγωγῆς κάνοντας απογραφή των ατόμων που χρησιμοποίησαν τα φυτώρια. Ο *Ἀπολλωνίδης*, ο οποίος κατά πάσα πιθανότητα μίσθωσε σε γεωργούς αμπελώνα που του εκχωρήθηκε, αρνήθηκε να υποστεί έλεγχο και έλαβε περισσότερα χρήματα σε σχέση με εκείνα που του αναλογούσαν. Η αθέτηση των κανονισμῶν ώθησε τον επιστάτη να ζητήσει την παρέμβαση του *οἰκονόμου Ζήνωνος*⁸⁸. Η σημασία της επιτήρησης της *τρυγῆς* επισημαίνεται και στην επιστολή *P. Fay.* 133 (= *P. Flor.* II 134: 260 μ. X. – από τη Θεαδέλφεια). Ο *Ἀλύπιος* ενημέρωσε τον *Ἡρωνῖνον* ότι μερίμνησε για την αποστολή του *οἰκονόμου Ἡρακλείδου*, ώστε να διεκπεραιωθεί η διαδικασία. Από τα παραπάνω προκύπτει ότι η επίβλεψη ήταν αυστηρή, ενώ αποσκοπούσε στην καταβολή του ημίσεος της παραγωγῆς και στην αποφυγή οποιασδήποτε οικονομικής απώλειας (γρ. 2-4): *ἀπέστειλα τὸν οἰκ[ον]όμον [Ἡρα- / κλείδην πρὸς σὲ καθὰ ἡξίω[σας] / ἵνα τὴν διαταγὴν τῆς τρυγῆς.* Σε περίπτωση που οι φύλακες δεν εκτελούσαν ορθῶς τα καθήκοντά τους απολύονταν.

⁸⁸ Οι αμπελώνες στην περιοχή της Φιλαδέλφειας ανήκαν σε κληρούχους ή στην πολιτεία. Ο *Ἀπολλώνιος*, στον οποίο παραχωρήθηκε *δωρεὰ* εκ του βασιλέως, εξουσιοδότησε με τη σειρά του τον *Ζήωνα* με το δικαίωμα της επίβλεψης και ενοικίασης κλήρων σε αμπελουργούς. Επρόκειτο για Έλληνες κυρίως, που λάμβαναν σταθερούς μισθούς, ενώ ορισμένοι είχαν ταυτόχρονα και το δικαίωμα διαχείρισης ενός μεγάλου αμπελώνος. Πολλές φορές η πολιτεία τους παραχωρούσε χειρώνακες, εργαλεία και τη δυνατότητα πρόσληψης γεωργών. Οι τελευταίοι μάλιστα όφειλαν να καταβάλλουν, κατόπιν αξιολόγησης της παραγωγῆς, το μισό τμήμα της. Η συναλλαγή πραγματοποιόταν με χρήματα και όχι εις είδος, βλ. Rostovtzeff (1922), 98-141. Ιδιοκτήτες και γεωργοί δεσμεύονταν με ένα συμβόλαιο, που ήταν δυνατόν να ακυρωθεί με τυπική δήλωση του ενός εκ των δύο συμβαλλόμενων μελών, ενώ το πρόσωπο που θα αποχωρούσε δε θα είχε καμία πλέον αξίωση πάνω στη γη. Επίσης με την έναρξη της συγκομιδῆς οι καλλιεργητές ήταν υποχρεωμένοι να ενημερώσουν τους ανώτερους διοικητικά υπαλλήλους (νομάρχες, τοπάρχες) και, όταν αυτοί απουσίαζαν, τον *οἰκονόμον*. Οι τελευταίοι όφειλαν να επισκέπτονται τα χωράφια, να προβαίνουν σε αξιολόγηση της παραγωγῆς και να εκτιμούν το είδος του καρπού. Από την άλλη πλευρά, ο εκάστοτε γεωργός ήταν υποχρεωμένος να δηλώνει ενόρκως το τμήμα της γης που καλλιεργείτο και εν συνεχεία συναπτόταν συμβόλαιο, το οποίο σφραγιζόταν από τα προαναφερθέντα ανώτερα στελέχη της διοίκησης, βλ. Rostovtzeff (1922), 77.

Της συγκομιδής έπετο η σύνθλιψη των σταφυλιών στα πατητήρια, τα οποία δηλώνονται με τον όρο *ληνός*⁸⁹ και *στεμφυλούργιον*⁹⁰ ή *στεμφυλουργικόν ὄργανον*⁹¹, όταν πρόκειται για το μηχάνημα συμπίεσης (σταφυλοπιεστήριο). Στο σημείο όμως αυτό οφείλουμε να επισημάνουμε ότι η *ληνός* μπορεί να αποδοθεί και ως δεξαμενή⁹², ιδιαιτέρως στην περίπτωση που συνοδεύεται από ένα αριθμητικό δηλωτικό της συχνότητας της ζύμωσης του κρασιού, που καθόριζε την ποιότητα και την αλκοολούχο δράση του. Μάλιστα η πρώτη ζύμωση μαρτυρείται και από τη φράση *πρωτόληνος οἶνος*⁹³, ενώ από τον πάπυρο BGU VII 1549 πληροφορούμαστε για την πέμπτη ζύμωση του κρασιού (γρ. 4-5):

⁸⁹ Βλ. ενδεικτικά *P. Amh.* II 48 recto (106 π. X. – από την περιοχή Πάθυρις), γρ. 7' *P. Erasm.* I 19 (2^{ου} αι. π. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 2-10' *CPR XVIII* 4 (231 π. X. – από την περιοχή Θεογονίς), γρ. 9' *CPR XVIII* 7 (232 π. X. – από τη Σαμάρεια), γρ. 17' *BGU VII* 1544 (3^{ου} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 2-7' *BGU VII* 1551 (3^{ου} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 1, γρ. 4, γρ. 6' *P. Cair. Zen.* IV 59661 (3^{ου} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 1-5' *P. Cair. Zen.* IV 59742 recto (3^{ου} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 4, γρ. 11, γρ. 14' *P. Lond.* VII 2054 recto (3^{ου} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 12' *P. Aberd.* 66 (1^{ου} αι. μ. X. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 4' *P. Mich.* V 304 (1^{ου} αι. μ. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 8' *P. Dura.* 23 (134 μ. X. – από την περιοχή Δούρα), γρ. 8' *P. Oxy.* IV 729 (137 μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 19' *P. Oslo.* II 43 (140/141 μ. X. – από την περιοχή Προσωπίς), γρ. 7' *P. Mil. Vogl.* VII 304 recto (166 μ. X. – από την Τεβτύνη), στ. II γρ. 13' *BGU II* 660 (181/182 μ. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), στ. II γρ. 13' *O. Bodl.* II 2467 (2^{ου} αι. μ. X. – από τις Θήβες), γρ. 4' *P. Bour.* 22 recto (2^{ου} αι. μ. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 3' *P. Laur.* IV 183 recto (2^{ου}/3^{ου} αι. μ. X. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 4' *P. Metr.* II 79 (2^{ου}/3^{ου} αι. μ. X. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 17' *P. Flor.* II 253 (257 μ. X. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 6' *P. Flor.* II 197 (258 μ. X. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 8' *P. Flor.* II 139 (264 μ. X. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 2, γρ. 8' *P. Oxy.* VII 1055 (267 μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 3' *P. Oxy.* XIV 1631 recto (280 μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 19' *P. Col.* X 280 (3^{ου} αι. μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 13' *P. Köln.* III 163 recto (3^{ου} αι. μ. X. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 4' *P. Lips.* I 30 (= *Chr. Wilck.* 500' 3^{ου} αι. μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 4' *P. Iand.* IV 61 verso (4^{ου} αι. μ. X. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 3-8' *P. Oxy.* XII 1569 verso (3^{ου}/4^{ου} αι. μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 3' *P. Col.* VIII 239 (4^{ου} αι. μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 2-3' *P. Heid.* V 358 (524/525 μ. X. – από τον Οξύρυγχιτη νομό), γρ. 5' *P. Flor.* I 65 recto (570/571 μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 8' *P. Coll. Youtie* II 93 (6^{ου} μ. X. – από την Ηρακλεόπολη), γρ. 10' *P. Mich.* XI 608 recto (6^{ου} αι. μ. X. – από την Οξύρυγχιτη νομό), γρ. 10' *P. Heid.* V 359 (6^{ου}/7^{ου} αι. μ. X. – από την Οξύρυγχιτη νομό), γρ. 10.

⁹⁰ *P. Stras.* IX 803 (180 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 10' *BGU II* 531 recto (75/76 μ. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), στ. II γρ. 12.

⁹¹ *P. Ross. Georg.* II 19 (141 μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 35' *P. Oslo.* III 145 (2^{ου}/3^{ου} αι. μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 3' *P. Oxy.* LI 3638 (220 μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 9' *P. Oxy.* XXXIV 2723 (3^{ου} αι. μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 9.

⁹² *BGU VII* 1549 (3^{ου} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 2, γρ. 4-5' *BGU VII* 1550 (3^{ου} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 1-10' *O. Heid.* 24 (2^{ου} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 11' *SB XXVI* 16805 (2^{ου} αι. μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 6-8' *P. Mich.* X 588 (3^{ου} αι. μ. X. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 2-4' *P. Oxy.* XIV 1735 (4^{ου} αι. μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 8.

⁹³ *SB XIV* 12050 recto (498 αι. μ. X. – από τη Μεγάλη Ερμούπολη), γρ. 26-27' *SB IV* 7369 recto (512 αι. μ. X. – από τη Μεγάλη Ερμούπολη), γρ. 15, γρ. 24' *SPP XX* 218 (7^{ου} αι. μ. X. – από τον Ερμουπολίτη νομό), γρ. 26.

λη(νός) / πεμπταία ἀπέξεσεν. Την προσοχή μας αξίζει επίσης και ο όρος *πίθος*⁹⁴ και *ληνόπιθος*⁹⁵, συνώνυμοι της *ληνοῦ*, όταν αυτή λαμβάνει τη σημασία “δεξαμενή ζύμωσης του κρασιού”. Ιδιαίτερη ωστόσο εντύπωση προκαλεί η συνύπαρξη των όρων *ληνός*, *πίθος* και της φράσης *στεμφυλουργικὸν ὄργανον* στα παπυρικά έγγραφα *P. Oxy.* LI 3638, γρ. 8-9 και *P. Oxy.* XXXIV 2723, γρ. 9 της ρωμαϊκής περιόδου. Ενδιαφέρουσα είναι και η βασισμένη σε αρχαιολογικά ευρήματα ερμηνεία που προτείνει η Dzierzbicka⁹⁶, σύμφωνα με την οποία η *ληνός* μπορεί επίσης να παραπέμπει σε ολόκληρη την εγκατάσταση οινοποίησης. Δεν αποκλείεται επομένως στις δύο παραπάνω περιπτώσεις να γίνεται αναφορά σε συγκρότημα παρασκευής οίνου (*ληνός*), με σταφυλοπιεστήριο (*στεμφυλουργικὸν ὄργανον*) και δεξαμενή ζυμώσεως (*πίθος*). Τα πρόσωπα που εμπλέκονταν στο πάτημα των σταφυλιών καλούνταν *ληνοβάται*⁹⁷ και *πατηταί*⁹⁸, ενώ όσοι εργάζονταν σε σταφυλοπιεστήρια *στεμφυλουργοί*⁹⁹.

Την προσοχή μας αξίζουν ορισμένα παπυρικά έγγραφα, στα οποία γίνεται αναφορά στην προετοιμασία των *ληνῶν* πριν από τη σύνθλιψη των σταφυλιών. Την ανησυχία του για την έλλειψη φροντίδας των παλαιών δεξαμενών και για τη μη κατασκευή νέων εξέφρασε ο *Εὐέμπολος* στον *οἰκονόμον Ζήνωνα* με την επιστολή *PSI IV 434 recto* (= *P. Cair. Zen.* III 59300), γρ. 15-16: ἄς δὲ ληνοὺς οὔτε ἐπισκευάζει οὔδεις / οὔτε ἄλλας οἰκοδομοῦσι, ὁ δὲ καιρὸς πάρεστι, καθώς ο καιρός της *τρυγῆς* πλησίαζε. Μια εκ των βασικότερων εργασιών αποτελούσε το πίσσωμά τους, όπως μαρτυρείται από τους παπύρους *BGU VI 1293* (1^{ου} αι. π. X. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 13: ἐπὶ τῆς ληνοῦ

⁹⁴ Βλ. ενδεικτικά *BGU XVII 2682 recto*, γρ. 19· *P. Coll. Youtie II 89 recto*, γρ. 16· *P. Stras. V 486* (549 μ. X. – από τη Μεγάλη Ερμούπολη), γρ. 15· *BGU XII 2175 recto*, γρ. 3· *BGU XII 2209 recto* (614 μ. X. – από τη Μεγάλη Ερμούπολη), γρ. 19· *P. Eirene. II 7* (615 μ. X. – από τον Ερμουπολίτη νομό), γρ. 12· *P. Paramone. 18* (620 μ. X. – από την Ερμούπολη), γρ. 21· *SB XVI 12491 recto* (6^{ου}/7^{ου} αι. μ. X. – από τον Ερμουπολίτη νομό), γρ. 6. Πρβλ. Kruit (1992), 268-269.

⁹⁵ *P. Hamb. I 23* (569 μ. X. – από την Αντινοούπολη), γρ. 18· *P. Vind. Tand. 28 recto* (576 μ. X. – από τη Μεγάλη Ερμούπολη), γρ. 10· 8· *SPP XX 218*, γρ. 15.

⁹⁶ Για τα πατητήρια βλ. Dzierzbicka (2005), 9-91. Eadem (2018), 180-190.

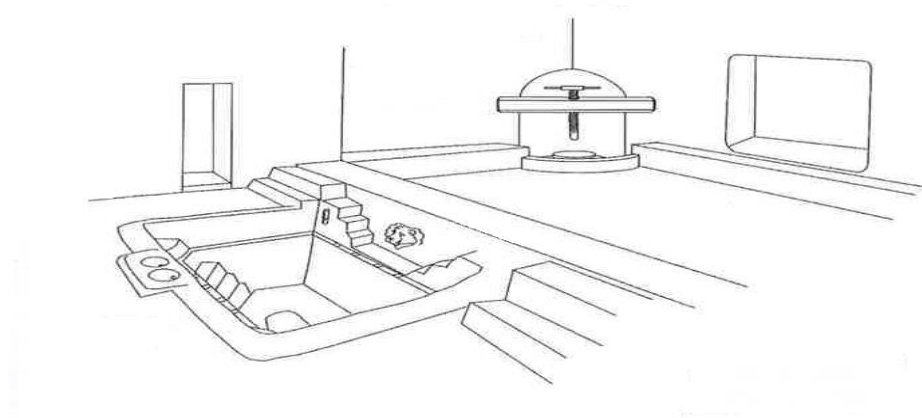
⁹⁷ *SB VI 9384* (= *P. Mil. Vogl. III 152*· 166/167 μ. X. – από την Τεβτύνη), στ. II γρ. 50· *SB I 5810 recto* (= *CPR 17A 19*· 321 μ. X. – από τη Μεγάλη Ερμούπολη), γρ. 12-13.

⁹⁸ *P. Oxy. X 1340 recto* (1^{ου} αι. μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 1· *P. Oxy. XVI 12380 recto* (3^{ου} αι. μ. X. – από την Οξύρυγχο), στ. I γρ. 7, γρ. 15.

⁹⁹ *P. Cair. Zen. IV 59737* (3^{ου} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 18.

πίσσα(ν) και BGUI 14, στ. IV γρ. 14: *εἰς πισσοκοπίαν ληνοῦ* για την αποφυγή ενδεχόμενων διαρροών, ενώ σημαντικός ήταν ο καθαρισμός των δεξαμενών ζυμώσεως, ώστε να μην επηρεάζεται η γεύση του κρασιού από ακαθαρσίες ή μούχλα¹⁰⁰.

Στην προστασία των ληνών αναφέρθηκε και ο Κασσιανός Βάσσος¹⁰¹. Σύμφωνα με τον συγγραφέα, είκοσι ημέρες πριν από την έναρξη της συγκομιδής οι ληνοὶ έπρεπε να ξεσκεπαστούν και να αεριστούν επαρκώς, κατά πάσα πιθανότητα για την εξουδετέρωση ανεπιθύμητων οσμών που θα επηρέαζαν το άρωμα ή ακόμη και τη γεύση του νεοπαραχθέντος χυμού των σταφυλιών. Επόμενο στάδιο αποτελούσε το καθάρισμά τους με θαλάσσιο ύδωρ, εξαιτίας των ιδιοτήτων του άλατος, και τέλος η απολύμανσή τους διά καπνού.



Απεικόνιση οινοποιείου από την D. Dzierzbicka (2018), *OINOS. Production and Import of Wine in Graeco-Roman Egypt*, Warsaw, 185

¹⁰⁰ Βλ. *Ὀζάριον/Ὀζαρόν(τό) – Οἶνος ὀζόμενος*, 50.

¹⁰¹ Γεωπον. 6, 10, 1, 1-2.

II. ΕΙΔΗ ΚΑΙ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΤΟΥ ΟΪΝΟΥ

Άρρηκτα συνδεδεμένη φαίνεται πως ήταν η ποιότητα του *οΐνου* με τον τύπο των αμπέλων, το είδος των σταφυλιών τους¹⁰² και τις κλιματολογικές συνθήκες της χώρας του Νείλου¹⁰³, όπου φύονταν. Πρόκειται για παράγοντες, ο ρόλος των οποίων ήταν καθοριστικός, όσον αφορά στη διαμόρφωση του χρώματος, της γεύσης και της μυρωδιάς του κρασιού. Ωστόσο πέραν των ευνοϊκών φυσικών συνθηκών η παραγωγή διαφορετικών ειδών και ποικιλιών *οΐνου* κατά τη διάρκεια της ελληνορωμαϊκής και βυζαντινής περιόδου οφειλόταν στην εξοικείωση των Ελλήνων και Ρωμαίων κατακτητών της Αιγύπτου με την τεχνική της οινοποίησης.

Για την αξιολόγηση της ποιότητας του *οΐνου* βασική προϋπόθεση ήταν, όπως και στις ημέρες μας, η συμμετοχή των ανθρώπινων αισθήσεων. Τόσο ο έμπειρος δοκιμαστής όσο και ο απλός καταναλωτής μπορούσαν να διακρίνουν κατόπιν οπτικής, οσφρητικής και γευστικής εξέτασης τα διακριτικά χαρακτηριστικά του κρασιού και να αποφασίσουν για την καταλληλότητά του.

1. Το χρώμα του *οΐνου*

Ποικίλοι είναι οι παράγοντες που θα μπορούσαν να επηρεάσουν το χρώμα του κρασιού, το οποίο αρχικώς μοιάζει να είναι γκριζοπράσινο ανεξάρτητα από το είδος των σταφυλιών (λευκών ή κόκκινων) που χρησιμοποιούνται στην οινοποίηση. Η ανάμειξη του μούστου με τις χρωστικές ουσίες, που μπορούν να εκκριθούν από τον φλοιό των σταφυλιών κατά την έκθλιψή τους¹⁰⁴, με τους σπόρους αυτών και τους μίσχους του φυτού συμβάλλουν στη διαμόρφωση του χρώματος. Αποφασιστικό ρόλο διαδραματίζει επίσης η συμμετοχή των παραπάνω στερεών μερών στη διαδικασία της ζύμωσης, με την οποία τα σάκχαρα του

¹⁰² Τα κλήματα συγκαταλέγονται ανάμεσα στα φυτά που μπορούν να παρασκευάζουν σάκχαρα, όπως φρουκτόζη και γλυκόζη, και να τα αποθηκεύουν στους καρπούς τους, βλ. Fischer (2006), 33.

¹⁰³ Τα σταφύλια που αναπτύσσονται σε ζεστά κλίματα με σύμμαχό τους τον ήλιο ωριμάζουν ευκόλως και ταχέως παρουσιάζουν υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα και χαμηλή οξύτητα, κάτι που δεν ισχύει στην περίπτωση όσων ευδοκούν σε ψυχρό περιβάλλον, βλ. Murray – Boulton – Heron (2000), 582.

¹⁰⁴ Fischer (2006), 36.

εξαχθέντος χυμού των σταφυλιών μετατρέπονται σε αλκοόλ¹⁰⁵. Αρχαίοι συγγραφείς κάνουν λόγο για *έρυθρον*, *κιρρόν*, *λευκόν*, *μέλανα*, *ξανθόν* και *χρυσοειδῆ οἶνον*¹⁰⁶, ενώ την προσοχή μας αξίζει πληροφορία που αντλούμε από τον Γαληνό¹⁰⁷, σύμφωνα με την οποία το κιτρινωπό χρώμα αποτελεί ίδιον των παλαιών κρασιών εν αντιθέσει με εκείνο των νέων που μπορεί να είναι λευκό, κόκκινο ή μαύρο. Θυμίζουμε ότι οι μαρτυρίες που διαθέτουμε για το χρώμα του κρασιού στη φαραωνική Αίγυπτο είναι ελάχιστες· οι καλλιτεχνικές και κειμενικές πηγές υποδεικνύουν ότι το κόκκινο κρασί κατείχε δεσπόζουσα θέση και υπάρχουν πολλές αμφιβολίες για το εάν ο λευκός οἶνος παραγόταν την εποχή αυτή¹⁰⁸.

ι. Οἶνος λευκός

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει η φράση του Γαληνού *διὸ καὶ πάννυ λευκοὶ* (scil. *οἶνοι*) *κατ' ἀρχὰς ὥσι*¹⁰⁹, η οποία επιβεβαιώνει ότι το χρώμα του κρασιού ήταν αρχικώς λευκό ανεξαρτήτως από τη χρήση κόκκινων, μαύρων ή λευκών σταφυλιών στην οينوποίηση. Βασιζόμενοι στον σύγχρονο τρόπο παρασκευῆς οἶνου, οφείλουμε να επισημάνουμε ότι βασική προϋπόθεση για την απόκτηση λευκού κρασιού αποτελούν: α) η αφαίρεση των πυρήνων και των φλοιού των σταφυλιών, ώστε να αποφευχθεί η εκχύλιση

¹⁰⁵ Η ζύμωση διακρίνεται σε δύο στάδια: α) σε εκείνη που εξελίσσεται με γρήγορους ρυθμούς και κατά πάσα πιθανότητα διαρκεί περίπου δύο εβδομάδες και β) σε μία δεύτερη που συνεχίζεται για αρκετούς μήνες, βλ. Kruit (1992), 273. Η αναλογία των σακχάρων επηρεάζει σε μεγάλο βαθμό την αλκοολούχο δράση του ποτού, ενώ η εναπομείνουσα ζάχαρη που δεν υφίσταται ζύμωση συντελεί στην απόκτηση γλυκιάς γεύσης. Σε περίπτωση που μεγάλο ποσοστό σακχάρων μετατραπεί σε αλκοόλ, οι δεξαμενές του οἶνου πρέπει να σφραγιστούν. Στο σημείο αυτό διευκρινίζουμε ότι το διοξείδιο του άνθρακα δύναται να εμποδίσει πολλές φορές την επαφή του υπό ζύμωση μούστου με τον αέρα εξαιτίας της βαρύτητάς του δημιουργώντας ένα φυσικό κάλυμμα στις δεξαμενές ζύμωσης. Κατά τη διάρκεια του δεύτερου σταδίου αυτής, η μετατροπή της ζάχαρης σε αλκοόλ συνεχίζεται με πιο αργούς ρυθμούς όμως αυτή τη φορά. Όταν ο βρασμός του κρασιού ολοκληρωθεί, ακολουθεί η διύλισή του, βλ. Kruit (1992), υποσημ. 7, 265-266. Jackson (1994), 234-236. Grainger – Tattersall (2005), 57. Τέλος μεταφέρεται σε σφραγισμένα αγγεία, καθώς με την έκθεσή του στον αέρα ενέχει ο κίνδυνος της μετατροπής του σε ξίδι, βλ. Murray – Boulton – Heron (2000), 590. Πρβλ. Forbes (1965), II, 77. Meeks (1993), 23. Kolpan – Smith – Weiss (2002), 7-8.

¹⁰⁶ Σοφοκλ., *Ἀποσπασμ.* 275, 807. Αριστοφ. *Πλοῦτος*, 807. Γαλην., *Περὶ Διαίτης Ὁξέων Νοσημ.* Ὑπόμν. Δ, 15, 894, 7-9. Γαλην., *Περὶ Δυνάμ.* Φυσ. 2, 214, 7-10. Γαλην., *Υγιεινῶν* 6, 339, 8-9. Ψευδο-Γαλην., *Περὶ Εὐπορίστων* 14, 409, 3· 14, 475, 2. Αθην., *Δειπν.* 1, 59, 1c-16d. Ορειβάς. *Ἱατρ. Συναγ.* 5, 6, 22-28, 1· Ανών. *Περὶ Οἴνων*, 471, 2-10.

¹⁰⁷ Γαλην., *Περὶ Διαίτης Ὁξέων Νοσημ.* Ὑπόμν. Δ, 15, 894, 6-9: *τῶν νέων γὰρ οἴνων σχεδὸν οὐδεὶς ἐστι κιρρός, ἀλλ' ἥτοι λευκὸς ἢ ἐρυθρὸς ἢ μέλας, παλαιούμενοι δὲ κιρροὶ τε γίνονται καὶ ξανθοί.*

¹⁰⁸ Guasch Jané (2008), 24.

¹⁰⁹ Γαλην., *Υγιεινῶν* 6, 336, 12.

χρωστικών εξ αυτών ουσιών, ιδιαιτέρως όταν στην οينوποίηση χρησιμοποιούνται οι ερυθρές ποικιλίες, β) η ταχεία απομάκρυνση του *προντόμου* ή *προτόπου*, δηλαδή του πρώτου χυμού των σταφυλιών από τα στερεά τους μέρη πριν τη διαδικασία της ζύμωσης και γ) η αποβοστρύχωσή τους (η αφαίρεση δηλαδή των κοτσανιών από τα σταφύλια). Το τελευταίο ωστόσο στάδιο έρχεται σε αντίθεση με τη μαρτυρία που αλιεύουμε από τα *Γεωπονικά*¹¹⁰, σύμφωνα με την οποία το λευκό κρασί μπορεί να προέλθει από την τοποθέτηση της στάχτης κλημάτων λευκής αμπέλου σε αγγείο για σαράντα ημέρες.

Αναφορά *λευκοῦ οἴνου* γίνεται στα παπυρικά έγγραφα *PGM* III 633-731 (4^{ου} αι. μ. X – από τις Θήβες), γρ. 695, *PGM* IV 1275-1322 (4^{ου} αι. μ. X – από τις Θήβες), γρ. 1315, *P. Ant.* III 184 recto (5^{ου}/6^{ου} αι. μ. X. – από την Αντινοπούπολη), απόσπ. III, γρ. 2, γρ. 5 χωρίς όμως να δίδονται περαιτέρω λεπτομέρειες για τις ιδιότητες αυτού. Ο πλούτος ωστόσο των πληροφοριών που αντλούμε από τους αρχαίους συγγραφείς, μας επιτρέπει να σχηματίσουμε μια ολοκληρωμένη εικόνα για το συγκεκριμένο είδος. Κατά τον Αθήναιο¹¹¹, τα λευκά κρασιά μπορούν να ενταχθούν στην ποικιλία των ελαφρών (*λεπτῶν*¹¹²) και ασθενών ή αραιών (*ἄσθενῶν*¹¹³) *οἴνων*. Ο Γαληνός¹¹⁴ δε αναφέρει ότι κανένα εξ αυτών δεν είναι γλυκό, αλλά ορισμένα είναι στυφά (*αὐστηρά*¹¹⁵), με παχύρρευστη υφή (*παχέα*¹¹⁶), ενώ άλλα υδαρή (*ὕδατώδη*¹¹⁷) και ελαφριά (*λεπτά*). Επιπλέον επιλέγει τα επίθετα *ὀλιγοφόρος* και *ἄνοσμος*, για να δηλώσει τον ασθενή ή τον φέροντα ολίγον ὕδωρ¹¹⁸ καθώς και τον άοσμο *οἶνον*¹¹⁹ αντιστοίχως. Ο Αέτιος Αμιδηνός¹²⁰ στο

¹¹⁰ *Γεωπον.* 7, 21, 1, 3-6: καὶ κλήματα ἀμπέλου λευκῆς καυθέντα, ἐάν τις τὴν τέφραν ἐμβάλῃ εἰς τὸ ἀγγεῖον, καὶ κινήσας ἐάσῃ ἐπὶ ἡμέρας τεσσαράκοντα, ἔσται λευκὸς ὁ οἶνος. Πρβλ. Dalby (2011), 170. Grégoire – Lefort (2012), 117.

¹¹¹ Αθήν., *Δειπν.* 1, 47, 28c' 1, 59, 2c.

¹¹² *LSJ*, 1039-1040, s. v. "λεπτός".

¹¹³ Montanari, 359, s. v. "ἄσθενής".

¹¹⁴ Γαλην., *Περὶ Εὐχυσμ. καὶ Κακοχυμ.* *Τροφῶν* 6, 801, 7-8' *Θεραπευτ. Μεθ.* 10, 405, 5-6.

¹¹⁵ Montanari, 359, s. v. "αὐστηρός".

¹¹⁶ Montanari, 1639-1620, s. v. "παχύς".

¹¹⁷ Montanari, 2190, s. v. "ὕδατώδης".

¹¹⁸ *LSJ*, 296, s. v. "ὀλιγοφόρος".

¹¹⁹ Montanari, 231, s. v. "ἄνοσμος".

¹²⁰ Αέτ. Αμιδην., *Λογ. Ἰατρ.* 50, 47-48.

ιατρικό του έργο προσδίδει στον *οἶνον* τις ίδιες ή παρόμοιες με τις παραπάνω ιδιότητες προσθέτοντας ότι δεν μπορεί να είναι πολύ παλαιός. Την προσοχή μας αξίζει επίσης χωρίο του Στεφάνου Αλεξανδρέως¹²¹, όπου γίνεται αναφορά στη διαφάνεια του κρασιού η οποία όμως δεν καθορίζεται από το λευκό χρώμα, αλλά από τη σύστασή του· χαρακτηρίζεται δηλαδή διαφανές, καθώς είναι *λεπτόν*. Προς επίρρωση αυτής της άποψης χρησιμοποιεί και το παράδειγμα του γάλακτος, το οποίο είναι λευκό αλλά όχι διαφανές λόγω της παχύρρευστης υφής του. Στο σημείο αυτό δεν θα μπορούσαμε να παραλείψουμε και τη μαρτυρία του Αετίου Αμιδηνού¹²², σύμφωνα με την οποία ως *λευκός* και *λεπτός οἶνος* ορίζεται ο υδατώδης.

ii. Οἶνος μέλας

Με το επίθετο *μέλας* δηλώνεται το κρασί μαύρου ή σκούρου *χρωτός*¹²³, ιδιότητα που σύμφωνα με τον Κασσιανό Βάσσο¹²⁴ οφείλεται στην ανάμειξη *λευκοῦ οἶνου* με τέφρα προερχόμενη εκ των κεκαυμένων μίσχων μαύρων κλαδιών αμπέλου. Ο Όμηρος, όπως πληροφορούμαστε από τον Αθήναιο¹²⁵, ταυτίζει πολλές φορές τον *μέλανα* με τον *αἶθοπα οἶνον*, ο οποίος μπορεί να αποδοθεί ως κρασί μαύρου χρώματος ή αφρώδης *οἶνος*¹²⁶. Όσον αφορά στην τελευταία ερμηνεία, θα ήταν εύλογο να εικάσουμε ότι πρόκειται για προϊόν ζύμωσης, κατά την οποία το κρασί έβγαζε φυσαλίδες υπό την επίδραση της θερμότητας και όχι για τη γνωστή σε εμάς σαμπάνια¹²⁷. Την προσοχή μας αξίζουν και οι *Παρεκβολαί* του Ευσταθίου Θεσσαλονίκης στην *Ιλιάδα*¹²⁸, όπου αναφέρεται παρομοίως ότι ο *μέλας οἶνος*

¹²¹ Στέφαν. Αλεξανδρ., *Σχόλ. τῶν Ἀφορισμ. Ἱπποκράτ.* 4, 70, 11-15.

¹²² Αέτ. Αμιδην., *Λογ. Ἱατρ.* 260, 21-22.

¹²³ *LSJ*, 1095-1096, s. v. “μέλας”. Seltman (1957), 139.

¹²⁴ *Γεωπον.* 7, 21, 2, 1-2 : *ὁ δὲ λευκὸς ἔσται μέλας, τέφρας κληματίδων μελανῶν ἐμβαλλομένης*. Πρβλ. Dalby (2011), 170. Grégois – Lefort (2012), 117.

¹²⁵ Αθήν., *Δειπν.* 1, 47, 20-21b: *ἐπαινῶν δὲ Ὅμηρος τὸν μέλανα οἶνον πολλάκις αὐτὸν καὶ αἶθοπα καλεῖ*.

¹²⁶ *LSJ*, 37, s. v. “αἶθοψ”.

¹²⁷ Estreicher (2006), 3-4, 80. Μεγάλη υπήρξε η συμβολή του Βενεδικτίνου μοναχού Dom Pérignon στην παραγωγή αφρώδους οἶνου τον 17^ο αιώνα, βλ. Liem (2017), 22-23. Hutkins (2005), 386-388.

¹²⁸ Ευστάθ., *Σχόλ. εἰς τὴν Ὀμήρ. Ἰλ.* 1, 180, 16-17: *οἶνου, ὃψιν ἔχοντα καθ’ ὁμοιότητα τοῦ <<αἶθοψ οἶνος>> ἀντὶ τοῦ μέλας, ὡς μετ’ ὀλίγα ἐρεῖ ποιητής*.

προσεγγίζεται ως προς τη μορφή με τον *αἶθοπα*. Κατά τον A. Dalby¹²⁹ με τον υπό εξέταση όρο γίνεται μνεία: α) σε λευκό αρχικά κρασί που εν συνεχεία μετατρέπεται σε έντονο καφέ λόγω της μακράς διάρκειας αποθήκευσής του ή β) σε ερυθρή οινοποίηση, αποτέλεσμα της επαφής του μούστου με τους χρωματιστούς φλοιούς των κόκκινων σταφυλιών. Οφείλουμε ωστόσο να είμαστε επιφυλακτικοί απέναντι στη δεύτερη άποψη, καθώς στα κείμενα της αρχαίας ελληνικής γραμματείας η διάκριση μεταξύ των προσδιορισμών *έρυθρός*¹³⁰ και *μέλας* είναι σαφής χωρίς να προκαλείται καμία σημασιολογική σύγχυση. Λαμβάνοντας υπόψη μας τα παραπάνω προτείνουμε ότι με τον όρο *μέλας* γίνεται μνεία σε κρασί βαθέος ερυθρού χρώματος όμοιου με μαύρο, λόγω της συμμετοχής στη διαδικασία της ζύμωσης των χρωστικών ουσιών τόσο των στελεχών όσο και του φλοιού σταφυλιών σκούρου χρώματος.

Πληροφορίες για τις ιδιότητες του *μέλανος οίνου* αντλούμε από τους συγγραφείς της ελληνικής γραμματείας: τη θρεπτική αξία και τη στυπτικότητα του γλυκού και άγλυκου *μέλανος οίνου* φαίνεται πως εκτιμά ο Αθήναιος¹³¹, ενώ στην παχύρρευστη υφή του (*παχύς*), την πικρή και στυφή του γεύση (*στρυφνός*, *αύστηρός*) αναφέρονται ο Ιπποκράτης¹³² και ο Γαληνός¹³³. Στο σημείο αυτό αξίζει να διευκρινίσουμε ότι με το επίθετος *αύστηρός* θα μπορούσε να γίνει αναφορά και σε ακατέργαστο κρασί¹³⁴, ενδεχομένως σε αυτό που δεν είχε υποστεί πλήρη ζύμωση. Σύμφωνα με τον Αριστοτέλη¹³⁵, επρόκειτο για κρασί *θερμότερον* και *σωματωδέστερον* που προκαλεί φιληδονία σε αντίθεση με το *λευκόν*, ενώ ο Μιχαήλ Ψελλός¹³⁶ το χαρακτηρίζει *δυναμικώτερον* εν συγκρίσει με άλλα είδη.

¹²⁹ Dalby (2003), 352-353, s. v. "Wine-Making".

¹³⁰ LSJ, 693, s. v. "έρυθρός".

¹³¹ Αθήν., Δειπν. 1, 59, 4-6b: *ὁ δὲ μέλας, ὁ μὴ γλυκάζων, τροφιμώτατος, στυπτικός· ὁ δὲ γλυκάζων καὶ τῶν λευκῶν καὶ τῶν κίρρων τροφιμώτατος.*

¹³² Ιπποκράτ., Περὶ τῶν ἐντὸς Παθῶν 7, 22, 13-14: *οἶνον δὲ πινέτω μέλανα ὡς παχύτατον καὶ στρυφνότατον* 47, 32-33: *ποτῶ δὲ οἶνω μέλανι ὡς αύστηροτάτω.*

¹³³ Γαλην., Περὶ Λεπτυνούσης Διαίτης 88, 2-3: *καὶ γὰρ μέλανές εἰσιν οὗτοι καὶ παχεῖς τὴν σύστασιν* 100, 4-5: *στρυφνὸν γὰρ ἅμα καὶ παχὺν οἶνον μέλανα. Περὶ Μελαίνης Χολῆς, 5, 115, 2-3: τῆς τοιαύτης ὕλης ἐστὶ καὶ μέλας οἶνος παχύς τε καὶ αύστηρός.*

¹³⁴ LSJ, 278, s. v. "αύστηρός".

¹³⁵ Αριστ., Προβλ., 953b, 29-30.

¹³⁶ Ψελ., Εἷς Τίνα Κάπηλον Γενόμενον Νομικόν, 14, 136-139.

Διαφορετική ωστόσο φαίνεται πως ήταν η άποψη των αρχαίων συγγραφέων για τη συμβολή του μέλανος οίνου στην ισορροπία της υγείας του ανθρώπου. Τη θρεπτική του αξία επισημαίνει ο Αθήναιος¹³⁷ στους *Δειπνοσοφιστάς*, ενώ για την ευεργετική του επίδραση στα ζώα κάνουν λόγο ο Φλάβιος Αρριανός¹³⁸ και ο Αιλιανός¹³⁹, καθώς φαίνεται να επουλώνει ή να εξαλείφει νοσήματα παντός είδους. Αντιθέτως ο Γαληνός¹⁴⁰ αναφέρει ότι η κατάποση μέλανος οίνου προκαλεί την παραγωγή μεγαλύτερης από της προεπούσης ποσότητας αίματος, κάτι που συνεπάγεται νοσούσα χολή¹⁴¹. Σύμφωνα με αυτόν, μόνο με τη χορήγηση της απαραίτητης δοσολογίας θα μπορούσαν να αντιμετωπιστούν οι σχετικές με το πεπτικό σύστημα ασθένειες, όπως οι λοιμώδεις νόσοι εντέρων και της κοιλίας¹⁴². Τέλος σε ανώνυμη πραγματεία που συμπεριελήφθη στη συλλογή *Anecdota Medica Graeca*¹⁴³, γίνεται λόγος στην εύκολη μετατροπή του σε ξίδι και επισημαίνονται οι αρνητικές επιδράσεις του στον ανθρώπινο οργανισμό, καθώς η κατανάλωση του προκαλεί τάση προς έμετο.

Ελάχιστες είναι οι μαρτυρίες των παπυρικών εγγράφων που έχουμε έως τώρα στη διάθεσή μας για τον μέλανα οίνον. Ο αποσπασματικός χαρακτήρας της επιστολής *P. Col. Zen. IV 114* (3^{ου} αι. π. Χ. – από τη Φιλαδέλφεια) δεν μας επιτρέπει να αποφανθούμε με βεβαιότητα εάν ο προσδιορισμός μέλας της πέμπτης γρ. συνδέεται με τον όρο οἶνος της έκτης παρά τη συμφωνία των δύο πτώσεων (γρ. 5-6): *Ιωντων μέλανα τ [/] ατο τ[ό]ν οἶνον εφ [.* Από τον κατάλογο *P. Bingen 77* (2^{ου} αι. μ. Χ. – από την Αλεξάνδρεια) μαθαίνουμε ότι το ποτό συγκαταλέγεται ανάμεσα στα προϊόντα που εισάγονται στην Αλεξάνδρεια από την Όστια και διαφόρους

¹³⁷ Αθήν., *Δειπν.* 1, 59, 15d: ὁ μέλας οἶνος ἐστὶ θρεπτικώτατος.

¹³⁸ Φλάβ. Αρριαν., *Ἰνδική* 14, 9, 2-3: πρὸς δὲ τὰς ἄλλας νόσους ὁ μέλας οἶνος πινόμενος.

¹³⁹ Αιλιαν., *Περὶ Ζώων Ἰδιότητ.* 13, 7, 15: τὰ δὲ νοσήματα ὅσα αὐτοῖς προσπίπτει ἄλλως ὁ μέλας οἶνός ἐστὶν αὐτοῖς ἄκος.

¹⁴⁰ Γαλην., *Περὶ Διαίτης Ὁξέων Νοσημ.* Ὑπόμν. Δ' 15, 894, 3-4: μέλας γὰρ οἶνος πλεῖστον αἷμα γεννᾷ τοσοῦτον δὲ ὡς περιττὸν καὶ μελαγχολικὸν γενέσθαι.

¹⁴¹ Ο ὀρος μελαγχολία προέρχεται ἀπὸ τὸ ἐπίθετο μέλας καὶ τὸ οὐσιαστικὸ χολή, δηλαδή τὸ υγρὸ που εκκρίνεται στὸ συκώτι, χύνεται στὰ έντερα καὶ συντελεῖ στὴν πέψη τῶν τροφῶν. Για τὴν ἀρχικὴ αὐτὴ σημασία καθὼς καὶ τὶς ἄλλες που ἔλαβε στὴ συνέχεια βλ. Δημητράκος, 4536, Θ', s. v. "μελαγχολία".

¹⁴² Γαλην., *Περὶ Συνθέσεως Φαρμάκων* 13, 291, 5-6: ἀναλάμβανε οἶνω μέλανι, ἢ τελείᾳ δόσις < α'. πρὸς δυσεντερικοὺς καὶ κοιλιακοὺς.

¹⁴³ Ἀνών., *Ἐξ Ἱατρικῆς Βίβλου πρὸς Κωνσταντῖνον Βασιλέα τὸν Πωγωνάτον. Περὶ Τροφῶν*, 9, 251, 13-14: οἶνος ὁ μέλας καὶ στυφὸς εὐκόλως ὀξίζει καὶ εἰς ἔμετο ὁρμᾷ καὶ ὁ παχὺς καὶ ὁ νέος.

σταθμούς των λιμανιών της ανατολικής Μεσογείου. Στις γρ. έξι και οκτώ του παπύρου καταγράφονται ποσότητες μέλανος οίνου που μεταφέρονται από το Αιγαίο πέλαγος για έναν ναύκληρο, χωρίς όμως να προσδιορίζεται ο ακριβής τόπος προέλευσης.

Από τον Θεόπομπο¹⁴⁴ και τον Στέφανο Βυζάντιο¹⁴⁵ πληροφορούμαστε ότι η καταγωγή του εν λόγω κρασιού αποδίδεται στη Χίο. Κατά τον Γαληνό, μέλαν είναι και το χρώμα του Πραμνίου¹⁴⁶ οίνου, γενέτειρα του οποίου όμως θεωρείται η Ικαρία, σύμφωνα με τον Επαρχίδη¹⁴⁷ και τον Ευστάθιο Θεσσαλονίκης¹⁴⁸. Βάσει των παραπάνω μαρτυριών θα μπορούσαμε ευλόγως να συμπεράνουμε ότι με τον μέλανα οἶνον γίνεται αναφορά κυρίως σε εισαγόμενο στην Αίγυπτο κρασί.

2. Η γευσιγνωσία του οίνου

Η εκτίμηση και η αξιολόγηση της ποιότητας του κρασιού βάσει της γεύσης αποτελούσε γνωστή στον αρχαίο κόσμο διαδικασία, όπως προκύπτει από το λεξιλόγιο των γραμματειακών πηγών. Με τη χρήση του ρήματος οἶνογευστέω¹⁴⁹, η σημασία του οποίου είναι “δοκιμάζω το κρασί”¹⁵⁰, του ουσιαστικοποιημένου επιθέτου οἶνογευστική¹⁵¹ που παραπέμπει στην τέχνη του δοκιμαστή¹⁵², ο οποίος με τη σειρά του δηλώνεται με το ουσιαστικό οἶνογεύστης¹⁵³, και φράσεων, όπως γεύομαι οἶνον¹⁵⁴, μαρτυρείται η εφαρμογή

¹⁴⁴ Αθην., Δειπν. 1, 47, 25-26b: Θεόπομπος δέ φησι (FHG I 328) παρὰ Χίοις πρώτοις γενέσθαι τὸν μέλανα οἶνον.

¹⁴⁵ Στέφαν. Βυζάντ., Ἐθν., 105-106, s. v. “Χίος”.

¹⁴⁶ Το επίθετο πράμνιος απαντά μόνο στον πάπυρο BGU XIII 2359 (3^{ου} αι. μ.Χ. – αγνώστου προελεύσεως), για να προσδιορίσει δέματα και όχι κρασί. Για τον Πράμνιον οἶνον βλ. Πανταζίδης (1888), 550, s. v. “πράμνιος”. Λορεντζάτος (1974), 322, s. v. “πράμνιος”. Meyer (1974), 477.1-478.21. Papalas (1983), 52. Dalby (2003), 270, s. v. “Pramnian Wine”.

¹⁴⁷ Αθην., Δειπν. 1, 55, 5-6b: γίνεται δὲ ἐν Ἰκάρῳ, φησὶν Ἐπαρχίδης (FHG IV 404), ὁ πράμνιος. ἐστὶ δὲ οὗτος γένος τι οἶνου.

¹⁴⁸ Ευστάθ., Σχόλ. εἰς τὴν Ὀμήρ. Ἰλ. 3, 284, 4: Γίνεται κατὰ τινὰς ἐν Ἰκάρῳ τῇ νήσῳ, ὁ Πράμνιος, γένος τι οἶνου.

¹⁴⁹ Αθην., Δειπν. 9, 25, 29e· Δειπν. Ἐπιτ. 2, 2, 9, 14-15. Γεωπον. 7, 7, 1, 4.

¹⁵⁰ LSJ, 1207, s. v. “οἶνογευστέω”.

¹⁵¹ Σέξτος Εμπειρικ., Πρὸς Μαθηματικ. 6, 33, 2.

¹⁵² LSJ, 1207, s. v. “οἶνογευστική”, “οἶνογεύστης”

¹⁵³ Γαλην., Περὶ Διαγνώσεως, 8, 944, 12-13.

¹⁵⁴ Βλ. ενδεικτικά Γαλην., Περὶ Διαφορᾶς Σφρυγγῶν 8, 672, 4. Αθην., Δειπν. 10, 55, 5c. Πλούτ., Κάμилλος 1. 1, 15, 3, 1.

της οينوγευσίας τόσο από εξειδικευμένους γευσιγνώστες όσο και από απλούς καταναλωτές. Η τεχνική της οينوγευσίας δεν ήταν άγνωστη στη χώρα του Νείλου, σύμφωνα με παπυρικά έγγραφα της ελληνορωμαϊκής περιόδου.

Την προσοχή μας αξίζει η επιστολή *P. Oxy.* XLIX 3517 (3^{ου} αι. μ. Χ. – από την Οξύρυγχο), η οποία περιέχει τη μοναδική παπυρική αναφορά σε *οίνογεύστην*¹⁵⁵. Στις γρ. 1-7 του κειμένου γίνεται μνεία στην εντολή του *Νεμεσιανοῦ* προς τον *Σεουήρον* να του αποσταλούν μέσω του ναυτικού *Ἀράχθου* διακόσια πενήντα *κεράμια* ευβοϊκού *οἴνου*, παρόλο που η ποιότητά του κρίθηκε ακατάλληλη από τον *οίνογεύστην*.

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει και η επιστολή *P. Lond.* VII 1948 recto (257 π. Χ. – από τη Φιλαδέλφεια), σύμφωνα με την οποία ο *Γλαυκίας* ενημερώνει τον *Ἀπολλώνιον* ότι κατά την επίσκεψή του στο κτήμα του τελευταίου στα *Βαιτάνατα*¹⁵⁶ της Παλαιστίνης δοκίμασε κρασί, για την προέλευση του οποίου δεν ήταν σίγουρος (γρ. 8-9): *ἔγευσεν δέ με καὶ τοῦ οἴνου ὃν οὐ διέγνων πότερον Χιός ἐστιν / ἢ ἐπιχώριος*. Από την ανάγνωση του υπό εξέταση παπύρου συμπεραίνουμε ευλόγως ότι η οينوγνωσία ενός έμπειρου δοκιμαστή θα του επέτρεπε να εντοπίζει ακόμη και την καταγωγή του κρασιού. Ωστόσο δεν μπορούμε να αποφανθούμε με βεβαιότητα εάν τη συγκεκριμένη πρακτική εφάρμοζαν μόνο ειδικοί γευσιγνώστες και εάν η οينوγνωσία αποτελούσε πάντοτε προϋπόθεση της οينوγευσίας. Στην προκειμένη περίπτωση γνωρίζουμε ότι ο *Γλαυκίας*¹⁵⁷ ήταν ελεγκτής του κτήματος του *Ἀπολλωνίου*, ενώ κανένα εκ των παπυρικών εγγράφων της πτολεμαϊκής περιόδου δεν φέρει μέχρι τώρα στο φως στοιχεία που να μαρτυρούν συνάμα και την ιδιότητά του ως *οίνογεύστου*.

Σύμφωνα με την επιστολή *P. Lond.* VII 2070 recto (3^{ου} αι. π. Χ. – από τη Φιλαδέλφεια), άγνωστος αποστολέας ενημερώνει τον *Ζήνωνα* ότι θα αγοράσει από αυτόν πεντακόσια *κεράμια οἴνου*, εφόσον ο απεσταλμένος του εγκρίνει την καταλληλότητα του προς πώληση ποτού (γρ. 2-

¹⁵⁵ Πρόκειται για σύνθετη λέξη, προερχόμενη από τη συνένωση του ουσιαστικού *οἶνος* και του ρηματικού τύπου *γεύω*, η σημασία του οποίου είναι απολαμβάνω, δοκιμάζω, βλ. *WB I*, στ. 291, s. v. “γεύω”.

¹⁵⁶ *P. Lond.* VII 1948 (σχόλ. στη γρ. 4 της έκδ.).

¹⁵⁷ Ο *Γλαυκίας* πραγματοποιούσε επισκέψεις, ώστε να διαπιστώσει ότι τα επιφορτισμένα με τις εργασίες του κτήματος άτομα και οι διαχειριστές αυτών ανταποκρίνονταν ανελλιπώς στις υποχρεώσεις του και δεν δρούσαν εις βάρος του *διοικητοῦ*, βλ. *P. Lond.* VII 1948, εισαγωγή, 36. Kloppenborg (2014), 615.

4):]ε ἔχειν οἶνου κε(ράμια) φ. καλῶς οὖν ποιή[σεις] /] [. .] [τ]ὸ τάχος ἵνα γεύσῃται. καὶ ἐὰν [/] πμῆς οὐδὲν μὴ διενεχθῶμ[εν]. Δυστυχῶς και στην προκειμένη περίπτωση δεν διευκρινίζεται εάν γίνεται μνεία σε εξειδικευμένο οἶνογεύστην, αν και η φράση [τ]ὸ τάχος ἵνα γεύσῃται επιβεβαιώνει ότι η γευσιγνωσία καθόριζε την αγοραπωλησία του προϊόντος. Προς την ίδια κατεύθυνση φαίνεται πως οδηγεί και η επιστολή *P. Zen. Pestm.* 30 recto (= *BGU X* 1994 recto: 242/241 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 2-8 που στέλνει ο *Δημήτριος*, για να πληροφορήσει τον *Ζήνωνα* ότι η ποιότητα του κρασιού, για το οποίο του ζητήθηκε να καταβάλει εκατό δραχμές, κρίθηκε ακατάλληλη από τους δοκιμαστές *Ἀντίπατρον* και *Νίκανδρον*. Μάλιστα το περιεχόμενο των γρ. 6-8: ἃ καὶ ἔγευσαν Ἀντίπατρον καὶ / Νίκανδρον, ὥστε μηδὲ δραχμῆς / τὸν χόα ἄξιον εἶναι μας επιτρέπει να συναγάγουμε το συμπέρασμα ότι οι αγοραστές του οἶνου ήταν πιθανό να εξαπατηθούν ή και να αδικηθούν.

Πληροφορίες για τη δειγματοληψία του κρασιού κατά τη ρωμαϊκή περίοδο αντλούμε από την επιστολή *P. Oxy XII* 1576 (3^{ου} αι. μ. X. – από την Οξύρυγχο) με την οποία ο *Ἰωρίων* αιτείται να αξιολογηθεί ο οἶνος, για αδιευκρίνιστο όμως λόγο, (γρ. 3-5): ποί- / ησον αὐτὸν γεύσασθαι / τοῦ οἶνου. Φαίνεται μάλιστα ότι η οίνογευσία αποτελούσε βασική προϋπόθεση για την αγοραπωλησία ή άλλη εμπορική συναλλαγή που αφορούσε στον οἶνον. Με την επιστολή *P. Iand. VI* 99 (= *SB XII* 10918: 3^{ου} αι. μ. X. – από τον Οξύρυγχιτη νομό)¹⁵⁸, γρ. 1-6 ο *Φιλωρώμαιος* γνωστοποιεί στον *Καλπούρνιον* ότι κατόπιν της διενέργειας ελέγχου ποιότητας αγόρασαν κρασί εκ της *Νικολαΐδος*¹⁵⁹ (με αντάλλαγμα ορισμένα ξενοκεράμια ἐλαφρέος οἶνου), με την εξαίρεση ορισμένων αγγείων που βρέθηκαν να περιέχουν οἶνον κατώτερης ποιότητας.

Στο σημείο αυτό επισημαίνουμε ότι από το διαθέσιμο μέχρι σήμερα παπυρικό υλικό απουσιάζει η άμεση περιγραφή των σταδίων της γευσιγνωσίας, για τα οποία όμως αντλούμε πλούτο πληροφοριών από αποσπάσματα των *Γεωπονικῶν*¹⁶⁰. Σύμφωνα με αυτά, οι απλοί καταναλωτές δοκιμάζουν το κρασί όταν πνέει βοριάς, καθώς μόνο τότε αυτό μπορεί να

¹⁵⁸ *P. Iand. VI* 99 (εισαγ., μετάφρ. και σχόλ. στις γρ. 1-7 της έκδ.). Geremek (1971), 159-162.

¹⁵⁹ Ο όρος παραπέμπει σε τοπωνύμιο και όχι σε όνομα γυναίκας, βλ. Geremek (1971), 161. Rathbone (1983), 90. *Diz. Geogr. Suppl.* I, 135, s. v. “Νικολαΐς”.

¹⁶⁰ *Γεωπον.* 7, 7, 1-6, 1-5. Πρβλ. Dalby (2011), 161-162. Grélois – Lefort (2012), 110.

παραμένει αμετακίνητο και διαυγές. Αντιθέτως οι έμπειροι οινοπότες εκμεταλλεύονται τους νότιους ανέμους που συμβάλλουν στην ανακίνησή του και αναδεικνύουν με τον τρόπο αυτό τις ιδιότητές του¹⁶¹. Απαραίτητη επίσης προϋπόθεση για την αξιολόγηση της καταλληλότητας και της ποιότητας του κρασιού είναι η αποχή του γευσιγνώστη από την κατανάλωση υπερβολικής ποσότητας φαγητού, τη νηστεία και την οινοποσία, ώστε να μην αμβλύνεται η αίσθηση της γεύσης. Επιπλέον ο δοκιμαστής οφείλει να αποφεύγει τη βρώση πικρών ή πολύ αλμυρών τροφών, οι οποίες επηρεάζουν τη γεύση, ενώ επιτρέπεται να καταναλώνει μόνο όσο το δυνατόν μικρότερη ποσότητα εύπεπτης τροφής. Για τους αγοραστές του ποτού η δοκιμή θεωρείται ιδανική, όταν πνέει βόρειος άνεμος, ενώ συνάμα οφείλουν να είναι προσεκτικοί, καθώς ορισμένοι πωλητές προσπαθούν να τους εξαπατήσουν με τρόπους που δεν τους επιτρέπουν να αποκωδικοποιήσουν τα διακριτικά γνωρίσματα του κρασιού και που επηρεάζουν αρνητικά το κριτήριο της επιλογής τους. Ορισμένοι τους δίνουν *οἶνον* κατώτερης ποιότητας σε ποτήρι που αρχικώς είχαν τοποθετήσει καλό, παλαιό και αρωματικό κρασί, ενώ άλλοι τους δελεάζουν με τυρί και καρύδια που τοποθετούν στα κελλάρια έχοντας ως απώτερο στόχο να τα δοκιμάσουν και επομένως να αλλοιωθεί η αίσθηση της γεύσης τους.

Σύμφωνα με τα παπυρικά έγγραφα της ελληνορωμαϊκής και βυζαντινής περιόδου, ο *οἶνος* διακρίνεται ως προς τη γεύση σε *γλυκύν*, *ήδύν*, *ὄξος*, *ὀζόμενον οἶνον* ή *ὀζάριον*.

i. Οἶνος γλυκὺς και επιμέρους διακρίσεις

Με τον όρο *γλυκὺς* δηλώνεται τόσο η γλυκιά γεύση όσο και η ευχάριστη μυρωδιά του *οἶνου*¹⁶². Ως γνωστόν, τα γλυκά κρασιά παρουσιάζουν υψηλή περιεκτικότητα οινοπνεύματος και ζάχαρης, γεγονός που συμβάλλει στη μακροχρόνια διατήρησή τους. Η γλυκύτητά τους εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από τη χρήση πολύ ώριμων σταφυλιών ή μερικώς αποξηραμένων,

¹⁶¹ Με τη συγκεκριμένη διαδικασία επιτυγχάνεται ή απελευθέρωση όλων των αρωμάτων του κρασιού, βλ. Henderson-Rex (2012), 99-101.

¹⁶² *LSJ*, 352, s. v. “γλυκύς”.

διότι περιέχουν μεγαλύτερη αναλογία συμπυκνωμένης ζάχαρης¹⁶³. Σύμφωνα με τα *Γεωπονικά*¹⁶⁴, βασική προϋπόθεση για την παραγωγή *γλυκέος οίνου* αποτελεί η απομάκρυνση της υγρασίας με το φως του ηλίου εκ των λυγισμένων και απαλλαγμένων από τα φύλλα βοτρώων. Επίσης την πρόσδοση γλυκύτητας στον *μούστον* καθόριζε η τοποθέτησή του σε ακάλυπτα αρχικώς δοχεία αποθήκευσης και η σταδιακή εν συνεχεία σφράγισή τους που θα διέκοπτε, όπως γνωρίζουμε βάσει της Χημείας, τη ζύμωση της φρουκτόζης και της γλυκόζης και θα συντελούσε στη διατήρηση αυτών εντός του ποτού¹⁶⁵.

Μνεία γλυκέος οίνου γίνεται σε παπυρικά έγγραφα του αρχείου του *Ζήνωνος*. Σύμφωνα με τον πάπυρο *PSI IV 327 recto* (= *P. Cair. Zen. I 59012*= *SB III 6779*· 259 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), απόσπ. 1 γρ. 6, απόσπ. 4 γρ. 92, μεταξύ των προϊόντων που προορίζονταν για την Αλεξάνδρεια και η αξία των οποίων εκτιμήθηκε στο τελωνείο του *Πηλουσίου*, ανήκαν και *ήμικάδια* γλυκού κρασιού. Στη λίστα αγαθών *P. Cair. Zen. IV 59681 recto* (3^{ου} αι. π.Χ. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 4 που εστάλησαν από τον *Ήγήμονα* στον *Τελεστήν*, ιδιοκτήτη ενός κτήματος στο Φαγιούμ, καταγράφεται επίσης το εν λόγω είδος. Παρομοίως στον κατάλογο προμηθειών *P. Cair. Zen. IV 59681 recto* (3^{ου} αι. π.Χ. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 3 αναφέρεται ότι δύο *ήμικάδια γλυκέος οίνου* δόθηκαν σε άτομα που είχαν άμεση σχέση με την οικία του *Άπολλωνίου*. Στον λογαριασμό *P. Cair. Zen. I 59007* (= *P. Lond. VII 1930*· 259 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), απόσπ. 3 γρ. 52, απόσπ. 4 γρ. 58, απόσπ. 11 γρ. 208 μνημονεύεται η διανομή γλυκού κρασιού στον *μάγειρον* κατά τη διάρκεια ενός ταξιδιού στην Παλαιστίνη για αδιευκρίνιστο όμως λόγο. Τέλος αναφορά *γλυκέος οίνου* γίνεται και στα παπυρικά έγγραφα *P. Lond. VII 2141*, απόσπ. 2 γρ. 25 και *P. Lond. VII 2144*, γρ. 3 του 3^{ου} αι. π. X. από την περιοχή της *Φιλαδελφείας*.

¹⁶³ Kruit (1992), υποσημ. 7, 265-266. Jackson (1994), 234-236. Grainger – Tattersall (2005), 57. Hutkins (2005), 357-358, 364-365, 384-386.

¹⁶⁴ *Γεωπον.* 7, 18· 7, 19. Πρβλ. Dalby (2011), 169. Grélois – Lefort (2012), 115-116.

¹⁶⁵ Hutkins (2005), 384.

Την προσοχή μας αξίζει επίσης ο ανήκων στο αρχείο του Θεοφάνους¹⁶⁶ πάπυρος *P. Ryl. IV 627 verso* (301/325 μ. Χ. - Ερμούπολη), απόσπ. 5 γρ. 294, σύμφωνα με τον οποίο ποσότητες του εν λόγω είδους καταναλώνονταν από τον ίδιο και τους φίλους του στα ταβερνεῖα των πόλεων εκ των οποίων διερχόταν κατά τη διάρκεια των ταξιδιών του από την Αίγυπτο προς την Αντιόχεια.

Στο σημείο αυτό οφείλουμε να διευκρινίσουμε ότι κατόπιν ενδελεχούς μελέτης του διαθέσιμου μέχρι σήμερα παπυρικού υλικού εντοπίσαμε επιμέρους ορολογία για τον προσδιορισμό του *γλυκέος οίνου*, η οποία θα μας απασχολήσει στις επόμενες γραμμές της μελέτης μας.

α. *Κονδίτος*

Πρόκειται για είδος γλυκού, αρωματικού κρασιού (λατιν. *vinum conditum* ή *piperatum*¹⁶⁷) εκ μέλιτος και ποικίλων καρυκευμάτων, κυρίως πιπεριού¹⁶⁸, για το οποίο αλιεύουμε πλούτο πληροφοριών από ελληνικές και λατινικές γραμματειακές πηγές. Στο αρχαιότερο βιβλίο μαγειρικής (*De Re Coquinaria*)¹⁶⁹ περιγράφονται λεπτομερώς δύο διαφορετικοί τρόποι παρασκευής του *κονδίτου οίνου*. Σύμφωνα με τον πρώτο, χάλκινο δοχείο περιέχον μείγμα από έξι *sextaria* μέλιτος και δύο *οίνου* έπρεπε να τοποθετηθεί σε χαμηλή φωτιά. Απαραίτητη ήταν η διαρκής ανακίνηση του υγρού και η προσθήκη μικρής δόσης κρύου *οίνου* σε αυτό, ενόσω έβραζε. Ακολουθούσε η απόσυρση του μείγματος από τη φωτιά και η απομάκρυνση του αφρού εξ αυτού.

¹⁶⁶ Η συλλογή παπυρικών εγγράφων που χρονολογικά εντάσσονται στον πρώιμο 4ο μ. Χ. αιώνα και είναι γνωστά με το συμβατικό τίτλο “Αρχείο του Θεοφάνους”, έχουν άμεση σχέση με τις δραστηριότητες του Έλληνα από την περιοχή της Ερμούπολης της Άνω Αιγύπτου. Πρόκειται για εξέχουσα προσωπικότητα που έζησε περί τα τέλη του 3ου και τις αρχές του 4ου μ. Χ. αιώνα. Υπήρξε νομικός στο επάγγελμα και σύμβουλος υψηλόβαθμων αξιωματούχων, κατά πάσα πιθανότητα του Ρωμαίου επάρχου της Αιγύπτου. Στο ιδιωτικό του αρχείο, το οποίο δημοσιεύτηκε στον τέταρτο τόμο της συλλογής *P. Ryl.* από τους C. H. Roberts και E. G. Turner¹⁶⁶, εντοπίζουμε οικονομικές και φορολογικές καταγραφές, λογαριασμούς, οι οποίοι είχαν άμεση σχέση με τον *οίνον* και τα έξοδα καθημερινών αναγκών του ιδίου και της ακολουθίας του κατά τη διάρκεια του ταξιδιού του στην Αντιόχεια της Συρίας ανάμεσα στα έτη 317-324 μ. Χ., βλ. Καλλέρης (1953), 689. *PLRE I*, 907 s. v. “Theophane”. Matthews (2006), 1-11.

¹⁶⁷ Dalby (2003), 95, s. v. “Conditum”.

¹⁶⁸ Καλλέρης (1953), 713. Fournet – Magdelaine (2001), 167-168. Montanari, 1186, s. v. “κονδίτος”. Dzierzbicka (2018), 215-218.

¹⁶⁹ Απίκ., *De Re Coquinaria* 1, 1^ο 1, 2.

Επρόκειτο για πρακτική που επαναλαμβανόταν δύο ή τρεις φορές κατά τη διάρκεια της ίδιας ημέρας, ενώ την επομένη, αφού το μείγμα είχε “ξεκουραστεί”, ξαφριζόταν εκ νέου. Επίσης προσθέτονταν τέσσερις ουγκιές (*uncias*) κοπανισμένου πιπεριού, δύο γραμμάρια (*scriptulos*¹⁷⁰) μαστίχας, μια δραχμή (*dragmae*¹⁷¹) από φύλλα νάρδου, δάφνης και κρόκου (σαφράν), πέντε δραχμές ψημένων και πολτοποιημένων χουρμάδων, οι οποίοι προηγουμένως είχαν βυθιστεί σε κρασί για να μαλακώσουν, και δεκαοκτώ *sextaria* ελαφρέος οίνου. Τέλος απομακρύνονταν τα κατάλοιπα από το ποτό με τη χρήση είτε φίλτρου από κάρβουνο¹⁷² που τα απορροφούσε είτε ενός ηθμού. Εναλλακτικώς ένας δεύτερος τρόπος παρασκευής *κονδίτου οίνου* απαιτούσε τη χρήση της επιθυμητής ποσότητας *μέλιτος* και οίνου με μπαχαρικά.

Σύμφωνα με χωρίο των *Γεωπονικών*¹⁷³, οκτώ *γράμματα* πιπεριού απαλλαγμένου από ακαθαρσίες, αποξηραμένου και επιμελώς κοπανισμένου, ένας *ξέστης ἄττικοῦ μέλιτος* και τέσσερις ή πέντε *ξέσται* παλαιού και λευκού κρασιού χρησιμοποιούνταν για την προετοιμασία *κονδίτου οίνου*. Από τον Ορειβάσιο¹⁷⁴ μαθαίνουμε ότι επρόκειτο για μείγμα αποτελούμενο από μια ουγκιά κονιορτοποιημένου πιπεριού, δέκα μέλιτος εκ του οποίου είχε αφαιρεθεί ο αφρός και τριάντα οίνου εξαιρετικής ποιότητας. Κατά τον Ιερόφιλο¹⁷⁵, για την ετοιμασία του *κονδίτου οίνου* χρησιμοποιούταν πιπέρι, κανέλλα, μια σκελίδα σκόρδου και νάρδος Ινδικής ή Συριακής καταγωγής. Επομένως το εύγευστον και η ευχάριστη μυρωδιά του οφειλόταν στην προσθήκη *μέλιτος*, ποικίλων μπαχαρικών ή φυτών.

Για τον *κονδίτον οἶνον* γίνεται λόγος σε παπυρικά έγγραφα της βυζαντινής κυρίως περιόδου. Με την επιστολή *CPR VIII 52 recto* (= *SB XX 14226*· 4^{ov}/5^{ov} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως)¹⁷⁶, γρ. 12-21 η *Θέρπη* ζητά από τον πατέρα της *Θέωνα* να της στείλει για τις

¹⁷⁰ Ο όρος *scriptulum* μπορεί να αποδοθεί ως γραμμάριο και παραπέμπει στο εικοστό τέταρτο μέρος της ουγκιάς, βλ. Κουμανούδης, 782, s. v. “scrupulum”.

¹⁷¹ Πρόκειται για το όγδοο μέρος της ουγκιάς, βλ. Κουμανούδης, 243, s. v. “drachma”.

¹⁷² Το κάρβουνο επηρέαζε τη γεύση και το χρώμα, περιόριζε τις οσμές, επιβράδυνε την οξείδωση και ενίσχυε τα μεταλλικά στοιχεία, βλ. Tascón, (2012), 610.

¹⁷³ *Γεωπον.* 8, 31: *Πεπέρεως πεπλυμένου καὶ ἐψυγμένου καὶ τετριμμένου ἐπιμελῶς γράμματα ἡ' μέλιτος Ἄττικοῦ ξέστ. α' οἶνου παλαιοῦ καὶ λευκοῦ ξέστας δ' ἦ ε.*

¹⁷⁴ Ορειβάσις. *Ἱατρ. Συναγ.* 5, 33, 9, 1-2.

¹⁷⁵ Ιερόφ., *Ἀνέκδ.* 459, 18-19: *ἐκ δὲ γλυκοποσίας, κόνδιτον ἔχον πέπερι, κίναμωμον, στάχος, καρέοφυλλον.*

¹⁷⁶ Paul (1992), 75-78.

Καλένδες ένα περικνήμιο, άρτους, *κονδίτον οἶνον* και λίγα χρήματα. Το ενδιαφέρον μας αξίζουν επίσης οι ιατρικές συνταγές *P. Alex.* 36, γρ. 3 και *P. Ant.* II 64 recto (6^{ου} αι. μ. Χ. – από την Αντινοοῦπολη), γρ. 4, σύμφωνα με τις οποίες συμπεριλαμβάνεται μεταξύ των αρωματικών κρασιών και των αφεψημάτων που χρησιμοποιούνταν σε ιατρικές εφαρμογές. Αντικείμενο ζήτησης φαίνεται πως αποτελούσε ο *κονδίτος οἶνος* και από τους λογαριασμούς *P. Ryl.* IV 629 (317-323 μ. Χ. – από την Ερμούπολη), γρ. 367 και *P. Apoll.* 85 (8^{ου} αι. μ. Χ. – από τη Μεγάλη Απολλωνόπολη), γρ. 5, γρ. 8-10, όπου καταγράφονται οι δαπάνες για την απόκτησή του. Τέλος από τη λίστα *SPP VII* 967 (4^{ου} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως) μαρτυρείται ότι το εν λόγω ποτό προοριζόταν για έναν αρτοποιό, ενδεχομένως για την πληρωμή του εις είδος.

β. Σίραιος (οἶνος) – σίραιον (τό)

Αξιοσημείωτη είναι η φράση *τὸν ἐψημένον οἶνον καὶ γλυκὺν* που χρησιμοποιείται από τον λεξικογράφο Πασανία¹⁷⁷ για τον προσδιορισμό του *σιραίου*. Πρόκειται για είδος *γλυκέος οἶνου* προερχόμενου από τον βρασμό του μούστου λευκών κρασιών, όπως υποστηρίζει ο Γαληνός. Σύμφωνα μάλιστα με τον Έλληνα ιατρό, ορισμένοι επιλέγουν τον όρο αυτό, για να χαρακτηρίσουν *τὸ τῶν ἰσχάδων ἀφέψημα*¹⁷⁸, δηλαδή το θερμαντικό από αποξηραμένα σύκα ποτό. Επίσης το σκούρο χρώμα και η παχύρρευστη σύστασή του μαρτυρούν τη γλυκιά γεύση του¹⁷⁹. Κατά τον Παῦλο Αιγινήτη¹⁸⁰ ο όρος παραπέμπει σε μείγμα από βρασμένο, γλυκό μούστο, μέλι, ξηρά σύκα, χουρμάδες. Η γεύση του αφεψήματος αυτού θύμιζε εκείνη του μέλιτος, ενώ από τον Ησύχιο¹⁸¹ πληροφορούμαστε ότι βασικό για την ετοιμασία του συστατικό αποτελούσαν οι σταφίδες. Ενδιαφέροντα στοιχεία για την παρασκευή του εν λόγω ποτού παραθέτει και ο Ορειβάσιος στο

¹⁷⁷ Πασαν., *Ἀττ. Ὄνομ. Συναγ.* Σ 12, 1.

¹⁷⁸ Γαλην., *Περὶ Λεπτονοῦσης Διαίτης* 446, 12, 27-29· *Περὶ Συνθέσεως Φαρμάκων* 13, 8, 13-18, 9, 1-7· *Περὶ Εὐχρυμ. καὶ Κακοχυμ. Τροφῶν* 801, 1-3.

¹⁷⁹ Γαλην., *Εἰς τὸ Ἱπποκράτ.* 15, 632, 9-11.

¹⁸⁰ Παῦλ. Αιγιν., *Ἱατρ. Ἐπιτομ.* 7, 14, 1, 20-22· 7, 3, 18, 203-204.

¹⁸¹ Ησύχ., *Λεξ.* Σ 716, s. v. “σίραιον”.

χωρίο *Ἐκ τῶν Γαλιηνοῦ, περὶ σιραίου*¹⁸², σύμφωνα με το οποίο το ποτό παρασκευαζόταν από μούστο γλυκών και όχι πικρών σταφυλιών. Βασική προϋπόθεση αποτελούσε ο βρασμός του υγρού, μέχρι να μειωθεί στο ήμισυ της αρχικής του ποσότητας και σε περίπτωση που αυτό δεν επιτυγχανόταν η διαδικασία έπρεπε να συνεχιστεί μέχρι να απομείνει το 1/3.

Η έννοια φαίνεται πως καταγράφεται μόνο στον λογαριασμό *P. Ryl. IV 630* (317/332 μ. Χ. – από την Ερμούπολη) του αρχείου του Θεοφάνους. Σύμφωνα με τον λογιστή του τελευταίου, στην περιοχή της *Ἀσκαλῶνος* τον θερινό μήνα *Μεσορῇ* πραγματοποιήθηκε αγορά *σιρίου οἴνου*. Ο εκδότης του παπύρου, όπως επισημαίνει και ο Ι. Καλλέρης, διαπίστωσε ορθώς την λανθασμένη γραφή της λέξης *σιρίου* στη θέση του *σιραίου*¹⁸³.

ii. Οἶνος ἡδύς

Το επίθετος *ἡδύς* χρησιμοποιείται για να δηλώσει το “γλυκό”¹⁸⁴, το “ευχάριστο στη γεύση”, το “εύοσμο”¹⁸⁵ κρασί. Σύμφωνα με τον Dalby¹⁸⁶, μεταξύ των προσδιορισμών *γλυκὺς* και *ἡδύς* παρατηρείται μια λεπτή διάκριση, καθώς ο δεύτερος όρος παραπέμπει κυρίως στην ευχάριστη γεύση παρά στη γλυκύτητα του οἴνου. Βάσει της τελευταίας ερμηνείας, το εύγευστον του κρασιού θα μπορούσε να δημιουργηθεί όχι μόνο από την αίσθηση του γλυκού αλλά και από την ευωδία του, ιδιότητα που ήταν δυνατόν να προσληφθεί κατόπιν της πρόσμειξής του με άλλα συστατικά (καρυκεύματα, φυτά), όπως ίσχυε στην περίπτωση του *οἶνομέλιτος* και του *κονδίτου*.

Μόνον σε δύο παπυρικά έγγραφα της πτολεμαϊκής περιόδου φαίνεται πως απαντά το επίθετο *ἡδύς* για να χαρακτηρίσει τον οἶνον. Σύμφωνα με την επιστολή *P. Cair. Zen. I 59110 recto* (257 π. Χ. – από την Αλεξάνδρεια), γρ. 22-29 του *Ἀμύντου*¹⁸⁷ προς τον *Ζήνωνα*, ο όρος προσδιορίζει το παλαιό κρασί, το οποίο συμπεριλαμβάνεται μεταξύ άλλων αγαθών

¹⁸² Ορειβάς. *Ἱατρ. Συναγ.* 5, 8.

¹⁸³ Καλλέρης (1953), 713.

¹⁸⁴ *WB I*, στ. 652, s. v. “ἡδύς”.

¹⁸⁵ *LSJ*, 765, s. v. “ἡδύς”.

¹⁸⁶ Dalby (2003), 358-360, s. v. “Wine-Tasting”.

¹⁸⁷ Ανήκε στο επιτελείο του *Ἀπολλωνίου* και ήταν επιστάτης της οικίας του στην Αλεξάνδρεια, βλ. Aly (1992· ανατ. 1995), 206.

(δύο *κεραμίων* παστού ψαριού, έξι *Ροδίων* ξηρών σύκων και πέντε *Καυνίων*, δύο *μεγάλων Κυθνίου* τυριού και είκοσι *Ρηναίου*, μιας χειμερινής χλαμύδας) που στέλνει ο πρώτος από την Αλεξάνδρεια για τον *Απολλώνιον*. Επίσης ο πάπυρος *P. Lond.* VII 2056 recto (3^{ov} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια)¹⁸⁸, γρ. 1-15 περιέχει την εντολή του *Φιλίνου*¹⁸⁹ ομοίως προς τον *Ζήγωνα* να του αποσταλεί μέσω του *Ποσειδωνίου* ένα *κεράμιον οίνου* για το επίσημο γεύμα που επρόκειτο να παρατεθεί προς τιμήν του βασιλέως.

iii. Όξος (τό)

Το όξος γνωστό και ως *όξιδιον*¹⁹⁰ κατατάσσεται στα είδη *οίνου* και δηλώνει το κοινό, κατώτερης ποιότητας, όξινο και ασθενές κρασί ή άλλως το ξίδι¹⁹¹. Αξίζει ωστόσο να σημειωθεί ότι στο Διάταγμα *Περὶ Τιμῶν* του Διοκλητιανού δεν συγκαταλέγεται μεταξύ των υπολοίπων κρασιών, αλλά φαίνεται να αποτελεί μια ξεχωριστή ποικιλία¹⁹². Σύμφωνα με τα παπυρικά έγγραφα¹⁹³ που αφορούσαν κυρίως στην αγορά *οίνου* έναντι

¹⁸⁸ Reekmans (1996), 77.

¹⁸⁹ Πρόκειται κατά πάσα πιθανότητα για τον διοικητή μιας μεγάλης περιουσίας βόρεια της οικίας του *Ζήγωνα*. Για τον *Φιλίνον* βλ. *P. Lond.* VII 2056, εισαγωγή, 205-206). Aly (1979' ανατ. 1995), 143. Rostovtzeff (1922), 175.

¹⁹⁰ *P. Cair. Zen.* III 59527 recto (3^{ov} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 9' *P. Cair. Zen.* IV 59613 recto (3^{ov} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 3' *SB I* 4425 (2^{ov} αι. μ. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), στ. VII γρ. 20' *BGU II* 417 recto (2^{ov}/3^{ov} αι. μ. X. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 22' *P. Ryl.* III 529 recto, στ. I γρ. 1' *P. Mil.* II 69 (3^{ov}/4^{ov} αι. μ. X. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 10' *CPR VI* 83 (4^{ov} αι. μ. X. – από την Ερμούπολη), γρ. 7' *P. Bad.* IV 53 verso (4^{ov} αι. μ. X. – από τον Ηρακλεοπολίτη νομό), γρ. 33' *SB VI* 9563 (4^{ov} αι. μ. X. – από το Δέλτα), γρ. στ. I γρ. 20' *SB XX* 14916 (5^{ov} αι. μ. X. – από τη Μικρή Όαση), γρ. 3-4' *SB VI* 9137 recto (5^{ov} αι. μ. X. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 6' *P. Pintauidi* 45 (5^{ov}/7^{ov} αι. μ. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 1' *P. Lond.* I 113 (6^{ov}/7^{ov} αι. μ. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 3' *SPP XX* 244 recto (6^{ov}/7^{ov} αι. μ. X. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 15' *P. Ross. Georg.* IV 16 recto (710 μ. X. – από την Αφροδιτόπολη), γρ. 5, 10, 12' verso γρ. 1.

¹⁹¹ *Sophocles*, 810, s. v. "όξιδιον". Ricci (1924), 64. Tchernia (1986), 11-13. *LSJ*, 1234-1235, s. v. "όξος".

¹⁹² Dzierzbicka (2018), 6.

¹⁹³ *P. Flor.* VII 3 (= *CPR IX* 25) (5^{ov} αι. μ. X. – από τον Ερμούπολιτη νομό), γρ. 10-11' *SB XVI* 12489 recto, γρ. 10-11' *SB XVI* 13037 recto (= *P. Gen.* IV 190), γρ. 15-17' *P. Lond.* III 997 (= *SB XXII* 15597), γρ. 12-14' *SB XVI* 12488 recto (= *P. Lond.* III 998 recto' 538 μ. X. – από την Ερμούπολη), γρ. 11-14' *P. Ant.* I 42 recto (542 μ. X. – από την Αντινοούπολη), γρ. 19-21' *P. Amst.* I 48, γρ. 16-17' *P. Athen.* *Xyla* 6 recto, γρ. 7-11' *P. Coll.* *Youtie* II 93, γρ. 12-13' *P. Herm.* 33 recto (= *SB XVI* 12490 recto' 6^{ov} μ. X. – από τον Ερμούπολιτη νομό), γρ. 4-6' *P. Naqlun.* II 23 recto (6^{ov} μ. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 11' *SB I* 4822 recto (6^{ov} μ. X. – από Αρσινοΐτη νομό), γρ. 2-3' *SB XVIII* 13124 (= *P. Palaurib.* 21), γρ. 8-10' *SB XXVIII* 17014 (6^{ov} αι. μ. X. – από την Ηρακλεόπολη), γρ. 3-5' *SB XVI* 12401 (= *SB XXII* 15595), γρ. 8-9' *SB XVI* 12491 recto, γρ. 6-

προκαταβολής, το όξινο υγρό με την έντονη γεύση δεν ήταν ιδιαιτέρως αγαπητό στους κατοίκους της Αιγύπτου που με την πρώτη ευκαιρία επεδίωκαν να το αντικαταστήσουν με κρασί καλής ποιότητας.

Το *όξος* μπορούσε να προκύψει από την εκτεταμένη έκθεση του μούστου στον αέρα κατά τη διάρκεια της ζύμωσής του σε δεξαμενές¹⁹⁴ καθώς και από την παραμέληση σφραγίσματος των αγγείων, όπου αυτός εμπεριεχόταν, κατόπιν συνειδητής ή μη επιλογής. Για την οξική ζύμωση υπεύθυνη ήταν μία τάξη από αερόβια βακτηρίδια που παρείχε ένζυμα σε συνδυασμό με το οξυγόνο του αέρα, το οποίο μετέτρεπε την αιθυλική αλκοόλη σε οξικό οξύ¹⁹⁵. Επρόκειτο για μια αμετάκλητη διαδικασία, εμπόδια της οποία θα μπορούσαν να σταθούν μόνο οι καθαρές δεξαμενές ή τα καθαρά δοχεία που φιλοξενούσαν το κρασί¹⁹⁶. Ακόμη ένας από τους σημαντικότερους εχθρούς του κρασιού, που ίσως συνέβαλλε στην προς *όξον* μετατροπή του, ήταν οι υψηλές θερμοκρασίες του αιγυπτιακού θέρους σε συνδυασμό με το ανεπαρκές επισφράγισμα των δοχείων, κάτι που θα επέτρεπε την οξείδωση¹⁹⁷. Σύμφωνα με την επιστολή *P. Cair. Zen.* III 59527 recto, γρ. 6-9 που στέλνει ο Φιλόξενος στον *Ζήνωνα*, για την παρασκευή *όξιδίου* χρησιμοποιούνταν τα κατάλοιπα των σταφυλιών που είχαν πατηθεί (*στέμφυλα*¹⁹⁸) και τα κουκούτσια (*γίγαρτα*¹⁹⁹) τους. Επιπλέον γνωρίζουμε ότι το προϊόν προέκυπτε από επιτραπέζιο κρασί αναμεμειγμένο με συστατικά που είχαν εκθλιβεί, όπως αποξηραμένα σύκα, μαγιά, μέλι, αλάτι²⁰⁰, τα οποία επηρέαζαν την ποιότητα, το χρώμα και τη γεύση του.

8' *BGU XII* 2207 recto (606 μ. X. – από τη Μεγάλη Ερμούπολη), γρ. 16-18' *BGU XVII* 2695 recto (608 μ. X. – από τη Μεγάλη Ερμούπολη), γρ. 17-21' *BGU XII* 2209 recto, γρ. 19-23' *SB XVI* 12492 recto (638 μ. X. – από τον Ερμουπολίτη νομό), γρ. 19-21' *P. Lond.* I 113, γρ. 2-3. *T. Varie* 8 (669 μ. X. – από τον Οξυρυγχίτη νομό), γρ. 9-10.

¹⁹⁴ Forbes (1965), II, 591.

¹⁹⁵ Για τη μετατροπή του κρασιού σε ξίδι βλ. ενδεικτικά Kourakou-Dragona (1999), 122. Bamforth (2005), 154-157. Hutkins (2006), 398. Budak – Aykin – Seydim – Greene – Guzel-Seydim (2014), 757-759.

¹⁹⁶ Kruit (1992), 268.

¹⁹⁷ Rathbone (1991), 258.

¹⁹⁸ Montanari, 1970, s. v. “στέμφυλον”.

¹⁹⁹ Montanari, 472, s. v. “γίγαρτον”.

²⁰⁰ Brothwell (1998), 161-162.

iv. Ὀζάριον/Ὀζαρόν (τό) – Οἶνος ὀζόμενος

Με τη γεύση του οἴνου συνδέονται οι ὅροι ὀζάριον²⁰¹, ὀζαρόν²⁰² και ὀζόμενος²⁰³ (οἶνος), για την ακριβή σημασία του οποίων δεν μπορούμε να αποφανθούμε με βεβαιότητα. Οι ερμηνείες που αποδόθηκαν σε αυτούς είναι “μουχλιασμένο κρασί” ή “κρασί που είχε τη γεύση της μούχλας”²⁰⁴. Επίσης το ὀζαρόν, που συναντάται και ως ὀζάριον ή ὀκδάριον²⁰⁵ μπορεί να ερμηνευτεί ως “ξίδι”²⁰⁶. Η δεύτερη σημασία θεωρείται περισσότερο πιθανή, καθώς η μούχλα δεν ήταν δυνατόν να αναπτυχθεί στο κρασί²⁰⁷, λόγω της οينوπνευματώδους φύσης του που θα παρακώλυε μια τέτοια διαδικασία. Ωστόσο δεν αποκλείεται το ενδεχόμενο ο οἶνος να λάμβανε τη γεύση της μούχλας σε περίπτωση που οι δεξαμενές δεν είχαν επαρκώς ή καθόλου καθαριστεί²⁰⁸. Στο σημείο αυτό επιχειρούμε μια επιπλέον ετυμολογική προσέγγιση συνδέοντας τις έννοιες ὀζαρόν, ὀζάριον και ὀζόμενος με το ρήμα ὀζω ή ὀσδω²⁰⁹ που παραπέμπει ενδεχομένως στη δυσάρεστη μυρωδιά και όχι στη γεύση του κρασιού. Εντούτοις και στις δύο περιπτώσεις η συγκεκριμένη ποικιλία οἴνου καθίστατο ανεπιθύμητη, όπως ίσχυε και στην περίπτωση του ὀξους.

3. Η μυρωδιά του οἴνου

Διακριτό χαρακτηριστικό του οἴνου αποτελούσε το άρωμά του, βάσει του οποίου διακρινόταν σε εὐώδη και ἄνοσμον. Αντιλαμβανόμαστε ότι η μυρωδιά θα μπορούσε να καθοριστεί από ένα κράμα παραγόντων, όπως το άρωμα των σταφυλιών που χρησιμοποιούνταν για τη ζύμωση, το πέρασμα των ετών ή το υλικό των δοχείων που τον περιελάμβαναν.

²⁰¹ *P. Prag. Varcl.* I 14 (= *SB VI* 9406· 247/248 μ. X. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 208, 218· *P. Coll. Youtie* II 93, γρ. 13· *SB XXVIII* 17014, γρ. 4.

²⁰² *P. Flor.* II 209 verso (257/258 μ. X. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 9· *T. Varie* 8, γρ. 9-10.

²⁰³ Βλ. υποσημ. 91.

²⁰⁴ *WB II*, στ. 151 s. v. “ὀζαρόν”. *Δημητράκος I*, 5038, s. v. “ὀζαρόν”.

²⁰⁵ *SB XVI* 9137 recto, γρ. 5. Για διορθώσεις στον πάπυρο βλ. Gerstinger (1952), 372-373.

²⁰⁶ *LBG*, V, 1136, s. v. “ὀζάριον”.

²⁰⁷ Kruit (1992), 267.

²⁰⁸ Kruit (1992), 267.

²⁰⁹ *LSJ*, s. v. “ὀζω”.

i. Εὐώδης οἶνος

Το επίθετο εὐώδης (εκ του επιρρήματος εὖ και του ρήματος ὄζω)²¹⁰ φαίνεται πως χρησιμοποιούνταν για τον προσδιορισμό κρασιού με ευχάριστο άρωμα, ιδιότητα για την ανάπτυξη της οποίας διαθέτουμε ευάριθμες μαρτυρίες. Ωστόσο χωρίο του Φαινία του Ερεσίου, που παραθέτει ο Αθήναιος στους *Δειπνοσοφιστάς*²¹¹, μας βοηθά να σχηματίσουμε άποψη σχετικά με τους παράγοντες που θα μπορούσαν να συμβάλλουν στη δημιουργία ενός εὐοσμίου κρασιού. Σύμφωνα με αυτό ο *άνθοσμίας*, *εὐώδης οἶνος*, γνωστός σε εμάς μόνο από τις πηγές της ελληνικής γραμματείας²¹² παρασκευαζόταν από την προσθήκη ενός *χοός* θαλασσίου ύδατος σε πενήντα *χοῦς* μούστου. Επιπλέον για την προετοιμασία του χρησιμοποιούσαν τους καρπούς τόσο παλαιών όσο και νέων αμπέλων, εκ των οποίων προέκυπτε ένα πιο δυνατό κρασί, ή και άγουρα σταφύλια. Σύμφωνα με τον Πλίνιο τον Πρεσβύτερο²¹³, τα γλυκά κρασιά, τα οποία θυμίζουμε ότι προέρχονται από ώριμα κυρίως σταφύλια²¹⁴, έχουν ανεπαίσθητο άρωμα εν αντιθέσει με τα αδύναμα, η αλκοολούχος δράση των οποίων, δεν είναι τόσο ισχυρή. Από τα παραπάνω συνάγουμε το συμπέρασμα ότι για την απόκτηση ξεχωριστού αρώματος συντελούσαν διάφοροι παράγοντες, όπως η πρόσμειξη του μούστου με διάφορα συστατικά, η ποικιλία και η ωριμότητα των σταφυλιών, στο φλοιό ή στον πολτό των οποίων, όπως γνωρίζουμε²¹⁵, βρίσκονται τα στοιχεία που προσδίδουν το άρωμα.

²¹⁰ Montanari, 909, s. v. “εὐώδης”.

²¹¹ Αθήν., *Δειπν.* 1, 58, 4-10a: *περὶ δὲ τῆς τοῦ ἀνθοσμίου οἴνουσκευασίας Φαινίας ὁ Ἐρέσιός φησι τάδε· γλεύκει παραχρῆται παρὰ χοῦς πεντήκοντα εἰς θαλάσσης καὶ γίνεται ἀνθοσμίας. ἀνθοσμίας γίνεται ἐκ νέων ἀμπέλων ἰσχυρότερος ἢ ἐκ παλαιῶν. ἐξῆς τέ φησι· τὰς ὀμφακώδεις συμπατήσαντες ἀπέθεντο καὶ ἀνθοσμίας ἐγένετο.*

²¹² Σχόλ. εἰς Ἀριστοφ. *Βατρ.* 1150, 5: *ἀνθοσμίας δὲ ὁ εὐώδης, ἐγκειμένον τοῦ ἄνθους καὶ τῆς ὀσμῆς*· Σούδα, *Λεξ. Α* 2518, 1: *ἀνθοσμίας· εὐώδης οἶνος*· Ψευδο-Ζωναράς, *Λεξ. Α* 173, 19: *ἀνθοσμίας· οἶνος εὐώδης.*

²¹³ Πλίν., *Nat. Hist.* 14, 80, 1-2: *Vinum omne dulce minus odoratum, quo tenuius eo odoratius.*

²¹⁴ Kruit (1992), υποσημ. 7, 265-266. Jackson (1994), 234-236. Grainger – Tattersall (2005), 57. Hutkins (2005), 357-358, 364-365, 384-386.

²¹⁵ Thornton, J. (2013), 44.

Ο *εὐώδης οἶνος* μνημονεύεται σε παπυρικά έγγραφα που χρονολογούνται από τον 3^ο αι. π. Χ. έως τον 4^ο αι. μ. Χ. και τα οποία αποτελούν ιατρικές συνταγές²¹⁶, επιστολές²¹⁷, λογαριασμούς²¹⁸ και μισθώσεις²¹⁹. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν οι γρ. 2-3 της επιστολής *P. Cair. Zen.* III 59358 recto, όπου παρατηρούμε ότι το επίθετο *παλαιός* συνοδεύει το *εὐώδης*, επιτρέποντάς μας να εικάσουμε ότι στην απόκτηση του ευχάριστου αρώματος του κρασιού συντελούσε και η παλαιώσή του. Στην άποψη αυτή συνηγορεί και το παπυρικό έγγραφο *P. Oxy.* XIV 1673 recto (2^{ου} αι. μ. Χ. – από την Οξύρυγχο), γρ. 3-15, σύμφωνα με το οποίο για την παρασκευή *εὐώδους οἶνου* βασική προϋπόθεση αποτελούσε το επιμελές σφράγισμα των αγγείων και η παρέλευση ορισμένου χρονικού διαστήματος. Είναι γνωστό ότι τα αρωματικά στοιχεία του φλοιού των σταφυλιών απελευθερώνονται κατά τη ζύμωση του κρασιού ή την ωρίμανσή του, ενώ αυτό έχει εμφιαλωθεί²²⁰. Στο παραπάνω παπυρικό έγγραφο, η Dzierzbicka²²¹ αποδίδει τον *εὐώδη οἶνον* ως “ζυμωμένο και κατάλληλο προς χρήση”, παρά ως “αρωματικό κρασί”. Ωστόσο η ετυμολογία του όρου δεν αφήνει περιθώρια για οποιαδήποτε άλλη σημασία πέραν της καθιερωμένης, ενώ συνάμα θεωρείται αυτονόητο ότι το ευχάριστο άρωμα του *οἶνου* μαρτυρούσε την καλή ποιότητα και την καταλληλότητά του προς χρήση. Την τελευταία άποψη επιβεβαιώνει και η επιστολή *P. Zen. Pestm.* 30 recto (= *BGU X* 1994 recto), γρ. 10-16, με την οποία ο *Δημήτριος* ζητά από τον *Ζήνωνα* να φροντίσει για την αποστολή *εὐώδους οἶνου*, ώστε να αντικαταστήσει κρασί η γεύση του οποίου είχε αλλοιωθεί. Σχετικά με την ερμηνεία του επιθέτου *εὐώδης* της υπό εξέταση επιστολής ο Kloppenborg²²², αναφέρει ότι πρόκειται για “αναλλοίωτο, αμόλυντο κρασί”. Εντούτοις από τα συμφραζόμενα του παπυρικού εγγράφου συναγάγουμε το συμπέρασμα ότι γίνεται μνεία στο ευχάριστο άρωμα, το οποίο φαίνεται πως αποτελούσε κριτήριο για τη διάκριση και κατ’ επέκταση επιλογής *οἶνου* καλής ποιότητας.

²¹⁶ *SB VIII* 9860 (3^{ου} αι. π. Χ. – από τον Αρσινοΐτη νομό), στ. I γρ. 18-22, στ. II γρ. 1-7· *P. Ryl.* III 531, στ. II γρ. 12-15.

²¹⁷ *P. Cair. Zen.* III 59358 recto, γρ. 2-3· *P. Zen. Pestm.* 30 recto (= *BGU X* 1994 recto), γρ. 10-16· *P. Oxy.* XIV 1673 recto (2^{ου} αι. μ. Χ. – από την Οξύρυγχο), γρ. 3-15. *O. Lund.* 12 (2^{ου}/3^{ου} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 3-15.

²¹⁸ *P. Tebt.* I 120, στ. V γρ. 62· *P. Oxy.* IX 1211 (2^{ου} αι. μ. Χ. – από την Οξύρυγχο), γρ. 4-5.

²¹⁹ *P. Harr.* I 137 (2^{ου} αι. μ. Χ. – από τον Οξύρυχίτη νομό), γρ. 19, 22, 25.

²²⁰ Thornton (2013), 44.

²²¹ Dzierzbicka (2018), 209.

²²² Kloppenborg (2006), 500.

ii. Άνοσμος οἶνος

Αναφορά *άνόσμου οἶνου*, κρασιού δηλαδή άνευ οσμής²²³, διασώζεται στον λογαριασμό *P. Col. IV 108* (3^{ου} αι. π. Χ. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 5. Ο πάπυρος δεν φέρει στο φως στοιχεία που να μαρτυρούν τους λόγους για τους οποίους η μυρωδιά του οἶνου ήταν ανεπαίσθητη. Ιδιαίτερο ωστόσο ενδιαφέρον παρουσιάζει η μαρτυρία του Αριστοτέλη²²⁴, σύμφωνα με την οποία κρασί αναμειγμένο με ύδωρ δεν ανέδιδε οσμή.

4. Η παλαιότητα του οἶνου

Βάσει της ηλικίας του ο αιγυπτιακός οἶνος διακρινόταν σε *νέον* και *παλαιόν*. Όπως έχουμε ως τώρα διαπιστώσει, το είδος του κρασιού καθοριζόταν από ένα συνδυασμό φυσικών και τεχνητών παραγόντων, όπως η ποιότητα των σταφυλιών, το μέρος που λάμβανε χώρα η παρασκευή του και οι κλιματολογικές συνθήκες. Από την άλλη πλευρά η παλαιώσή του βασιζόταν αποκλειστικά στην παρέμβαση των οινεμπόρων κατά τη διάρκεια των διαφορετικών σταδίων της οινοποίησης²²⁵.

i. Οἶνος νέος

Ο χαρακτηρισμός νέος που συνοδεύει τον οἶνον²²⁶ χρησιμοποιόταν για να δηλώσει το νέο, προσφάτως παραχθέν κρασί²²⁷, το οποίο δεν προκαλούσε μέθη, προτού παύσει να είναι γλυκό σύμφωνα με τον Πλούταρχο²²⁸. Θυμίζουμε ότι κατά τη διάρκεια της ζύμωσης τα ένζυμα δρούσαν με τέτοιο τρόπο, ώστε να απορροφάται η ζάχαρη του σταφυλιού και να

²²³ Βλ. *LSJ*, s.v. “ἄνοσμος”.

²²⁴ Αριστ., *Προβλ.* 907b, 18-19: *ὁ μὲν οἶν ἄκρατος ὁσμώδης ἐστίν, ὁ δὲ κεκραμένος ἄνοσμος*.

²²⁵ Decker (2009), 134.

²²⁶ *P. Cair. Zen. III 59349 recto* (244 π. Χ. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 7· *P. David 4 recto* (= *SB X 10283 recto*· 2^{ου} αι. π. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 9· *P. Mich. II 128* (1^{ου} αι. μ. Χ. – από την Τεβτύνη), στ. II γρ. 31· *P. SJP 44* (130/131 μ. Χ. – από την Καρανίδα), γρ. 6· *P. Oxy. IV 729*, γρ. 19· *P. Oxy. XLVII 3354 recto* (257 μ. Χ. – από την Οξύρυγχο), γρ. 28· *P. Select. 2 recto* (3^{ου}/4^{ου} αι. μ. Χ. – από τον Ηρακλεοπολίτη νομό), γρ. 6· *P. Prag. I 45 recto* (521 μ. Χ. – από την Αντινοούπολη), γρ. 11· *P. Ant. I 42 recto*, γρ. 14· *P. Mich. XV 734 recto* (572 μ. Χ. – από τον Οξύρυγχιτη νομό), γρ. 15-16· *P. Coll. Youtie II 93*, γρ. 12-13· *SB XVI 12401* (= *SB XXII 15595*), γρ. 7· *SPP III 25* (6^{ου}/7^{ου} αι. μ. Χ. – από την Ηρακλέοπολη), γρ. 3· *O. Bodl. I 117* (4^{ου}-7^{ου} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 1.

²²⁷ *LSJ*, 1169, s. v. “νέος”.

²²⁸ Πλούτ., *Συμπόσ.* 656, A, 9-10: *εἰκότως ὁ νέος οἶνος οὐ μεθύσκει, πρὶν ἢ γλυκύτης μεταβάλλῃ*.

αποκτά το κρασί στη συνέχεια οινοπνευματώδη υπόσταση. Στην περίπτωση του χωρίου του Πλουτάρχου φαίνεται πως γίνεται μνεία στον εξαχθέντα χυμό των σταφυλιών, ο οποίος, όταν δεν υφίστατο επαρκή ζύμωση, δεν αποκτούσε αλκοολούχο δράση και επομένως δεν προκαλούσε μέθη. Εναλλακτικές ονομασίες για τον *νέον οἶνον* αποτελούν οι όροι *γλεῦκος*, *μούστος*, *τρυγία*/*τρυγίας* και *τρύξ*.

α. Γλεῦκος (τό)

Πρόκειται για τον μούστο²²⁹ που δεν έχει ζυμωθεί, το γλυκό νέο κρασί²³⁰, τον γλυκό χυμό των σταφυλιών²³¹, ο προσφάτως συνθλιμμένος, ρέων από το πατητήρι *οἶνος* σύμφωνα με τον Γρηγόριο Νύσσης²³². Χαρακτηριστική είναι η φράση *οἶνον ἀπὸ γλεύκους παρὰ ληνὸν* των παπυρικών εγγράφων²³³, με την οποία γίνεται αναφορά σε κρασί προερχόμενο από τον μούστο της δεξαμενής, όπου είχαν πατηθεί τα σταφύλια. Δεν είναι επίσης λίγες οι φορές που το ουσιαστικό *γλεῦκος* συνοδεύεται από τους επιθετικούς προσδιορισμούς *νέος* και *ἄδολος*²³⁴, οι οποίοι αναφέρονται στο φρέσκο και αναλλοίωτο ή ανόθευτο κρασί αντιστοίχως²³⁵. Σύμφωνα με τον Rathbone²³⁶, ο δεύτερος όρος παραπέμπει σε *οἶνον* που δεν είχε αλλοιωθεί από τα βακτήρια που εισχωρούσαν ευκόλως στα μη επιμελώς σφραγισμένα δοχεία, ενώ αποφευγόταν η παλαιώση του όχι μόνο

²²⁹ Γεωπον. 9, 20, 1: *Γλεύκους, τουτέστι τοῦ καλουμένου μούστου*. Σχόλ. εἰς Νικανδρ. Ἀλεξιφάρμ. 493a, 4: *γλεῦκος, ὃ λέγεται ἐν συνηθείᾳ μούστον*.

²³⁰ LSJ, 351, s. v. “γλεῦκος”. Montanari, 475, s. v. “γλεῦκος”.

²³¹ SB XX 14416, γρ. 11: *τῶ]ν τρυγῶν γενομ(ένων) τὸ περιγινόμενον γλεῦκος τῆ[ς σ]ταφ[υλῆς*.

²³² Γρηγόρ. Νύσ., *Λόγος εἰς τὸ Ἅγιον Πνεῦμα* 46, 701, 6-7.

²³³ P. Grenf. II 24 recto (105 π. X. – από την Κροκοδειλόπολη), γρ. 12· P. Oxy. XLIX 3512 recto (492 μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 13-14· P. Col. X 280, γρ. 13· SB V 8264 (523 μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 13-14· P. Heid. V 358, γρ. 5-6· P. Oxy. LXXVII 5123 recto (555/556 μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 14· P. Flor. I 65 recto, γρ. 7-8· P. Mich. XI 608 recto, γρ. 10-11· P. Oxy. LXXV 5069 recto (6^{ου} αι. μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 16· SB XXII 15725 recto (6^{ου} αι. μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 8-9· P. Heid. V 359, γρ. 10-11.

²³⁴ P. Col. X 280, γρ. 13· O. Trim. I 323 (4^{ου} αι. μ. X. – από τη Μεγάλη Οάση), γρ. 3· P. Oxy. XLIX 3512 recto, γρ. 14· P. Heid. V 358, γρ. 6· P. Oxy. LXXVII 5123 recto, γρ. 14· P. Flor. I 65 recto, γρ. 8· P. Mich. XI 608 recto, γρ. 10· P. Oxy. LXXV 5069 recto, γρ. 16· P. Heid. V 359, γρ. 11· P. Köln. IV 192 (5^{ου}/ 6^{ου} αι. μ. X. – από την Αντιοσούπολη), γρ. 5· SB XXII 15725 recto, γρ. 8-9.

²³⁵ LSJ, 1169, s. v. “νέος”. DGE, I, 54, s. v. “ἄδολος”.

²³⁶ Rathbone (1991), 258.

εξαιτίας της κακής φύλαξης του κρασιού αλλά και της ισχυρής ζέστης του θέρους που θα επέτρεπαν την εύκολη μετατροπή του σε ξίδι. Ωστόσο οφείλουμε να επισημάνουμε ότι στα υπό εξέταση παπυρικά έγγραφα δεν εντοπίζουμε καμία αναφορά στο ανεπαρκές επισφράγισμα των αγγείων, όπου εμπεριεχόταν το γλεῦκος, ενώ λαμβάνοντας υπόψη μας την ακριβή σημασία των επιθέτων νέος και ἄδολος προτείνουμε ότι αυτά προσδιορίζουν τον καθαρό από προσμείξεις χυμό των σταφυλιών, προτού αυτός ζυμωθεί, τον απαλλαγμένο ενδεχομένως από τις ακαθαρσίες των δεξαμενών μούστο ή το εξαχθέν σε καθαρά πατητήρια κρασί. Το γεγονός ότι το γλεῦκος, αν και ήταν η πρώτη μορφή οἴνου, συνιστούσε αντικείμενο ζήτησης και αγοραπωλησίας μαρτυρείται από αποδείξεις²³⁷ και λογαριασμούς²³⁸, καθώς επίσης και από επιστολές²³⁹, ὑπομνήματα²⁴⁰, συμβάσεις²⁴¹ και συμβόλαια²⁴². Σύμφωνα με την επιστολή *P. Lond.* VII 2041 (3^{ου} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια)²⁴³, το γλεῦκος φαίνεται πως αποτελούσε υγρό που χυνόταν σε θυσία κατά τη διάρκεια μιας επίσημης τελετής. Ο αμπελουργός Μένων ζήτησε από τον Ζήνωνα να φροντίσει για την αποστολή ενός μετρητοῦ γλεύκους, ώστε να χρησιμοποιηθεί για σπονδή προς τιμήν μιας θεότητας της Φιλαδελφείας, του Πανκέστωρος ή της Ἀρσινόης κατά πάσα

²³⁷ *P. Col.* III 55 (250 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 1-14' *O. Kell.* 79 (4^{ου}/5^{ου} αι. μ. X. – από τη Μεγάλη Ὀαση), γρ. 1-5' *P. Oxy.* XLIX 3512 recto, γρ. 13-14' *SB XXII* 15725 recto, γρ. 1-9.

²³⁸ *PSIV* 544 (3^{ου} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 1-27' *P. Stras.* VIII 742 (2^{ου} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 9' *SPP XXII* 4 recto (127/128 μ. X. – από τη Σοκνοπαίου Νήσο), στ. II γρ. 4-22.

²³⁹ *P. Petr.* II 40 (b) (3^{ου} αι. π. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 1-10' *P. Mil. Vogl.* II 61 recto (2^{ου} αι. μ. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 31-32' *O. Kell.* 143 (4^{ου} αι. μ. X. – από τη Μεγάλη Ὀαση), γρ. 1-11' *O. Trim.* I 323, γρ. 1-10' *O. Trim.* I 324 (4^{ου} αι. μ. X. – από τη Μεγάλη Ὀαση), γρ. 1-11' *O. Waqfa* 13 (4^{ου} αι. μ. X. – από τη Μεγάλη Ὀαση), γρ. 1-6.

²⁴⁰ *P. Cair. Zen.* III 59446 (3^{ου} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 1-19' *P. Col.* X 280, γρ. 1-16' *O. Trim.* I 255 (4^{ου} αι. μ. X. – από τη Μεγάλη Ὀαση), γρ. 1-3' *O. Trim.* I 328 (4^{ου} αι. μ. X. – από τη Μεγάλη Ὀαση), γρ. 1-6' *P. Kell.* I 73 recto (4^{ου}/5^{ου} αι. μ. X. – από τη Μεγάλη Ὀαση), γρ. 13-26.

²⁴¹ *P. Grenf.* II 24 recto, γρ. 1-26' *P. Ryl.* IV 583 recto (170 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), απόσπ. 1, γρ. 8, 10,), απόσπ. 2, γρ. 50-54' 11' *PSIXII* 1250 (265 μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 1-11. *PSIXII* 1233 (323/324 μ. X. – από την Πανόπολη), γρ. 11-15' *O. Waqfa* 51 (4^{ου} αι. μ. X. – από τη Μεγάλη Ὀαση), γρ. 1-6' *SB V* 8264, γρ. 13-24' *P. Heid.* V 358, γρ. 5-9' *P. Hamb.* I 23, γρ. 27-38' *P. Flor.* I 65 recto, γρ. 7-11' *P. Mich.* XIII 666 (6^{ου} αι. μ. X. – από την Αφροδιτόπολη), γρ. 18-19' *P. Mich.* XIII 667, γρ. 15-17' *P. Köln.* IV 192, γρ. 1-9' 6' *P. Vat. Aphrod.* 2 (6^{ου} αι. μ. X. – από την Αφροδιτόπολη), απόσπ. Β, γρ. 3' *P. Oxy.* LXXVII 5123 recto, γρ. 14-15' *P. Oxy.* LXXV 5069 recto, γρ. 16' *SB VI* 9294 recto, γρ. 17-21' *SB XX* 14416, γρ. 11-17' *P. Heid.* V 354 recto (6^{ου}/7^{ου} αι. μ. X. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 3' *P. Heid.* V 359, γρ. 10-11' *P. Paris* 256 (= *SB I* 4504' 613 μ. X. – από την Πανόπολη), γρ. 16-26' *SB I* 4505 recto, γρ. 21-35.

²⁴² *P. Mich.* XI 608 recto, γρ. 10-11.

²⁴³ Reekmans (1994), 136.

πιθανότητα²⁴⁴ (γρ. 5-10): *εἰ οὖν δο- / κεῖ σοι, σύνταξον δοθῆναί μοι / γλεύκους μετρητὴν ὅπως / ὑπὲρ τε σοῦ καὶ Ἀπολλωνίου / σπείσω τῷ δαίμονι τοῦ χω- / ρίου.*

β. Μοῦστος

Ο μοῦστος (NE “πηχτός χυμός εξαχθείς από πατημένα σταφύλια, πριν την αλκοολική ζύμωση και τη μετατροπή του σε κρασί εκ του λατινικού επιθέτου *mustus-a-um*”)²⁴⁵, απαντά στα παπυρικά έγγραφα άλλοτε ως ουσιαστικό²⁴⁶ παραπέμποντας στο *γλεύκος*²⁴⁷, στο νέο δηλαδή κρασί, και άλλοτε ως επίθετο συνοδευτικό του *οἴνου*²⁴⁸ δηλώνοντας το “φρέσκο”, “νεοπαραχθέν”, “αζύμωτο” κρασί²⁴⁹. Σύμφωνα με τον Πλίνιο τον Πρεσβύτερο²⁵⁰, επρόκειτο για ποτό που κατατασσόταν ανάμεσα στα υγρά με γλυκιά

²⁴⁴ Η Φιλαδέλφεια ως νεοϊδρυθείσα δεν είχε κάποια τοπική θεότητα που να ανήκε στο αιγυπτιακό πάνθεο. Πιθανότατα στην προκειμένη περίπτωση γίνεται αναφορά στην *Ἀρσινόην Φιλάδελφον*, στην οποία η κόμη όφειλε και το όνομά της, βλ. *P. Lond.* VII 2041, εισαγωγή, 189 και σχόλ. στις γρ. 8-11 της έκδ.

²⁴⁵ Μπαμπινιώτης (2005), 1129, s. v. “μοῦστος”.

²⁴⁶ *BGU XIX* 2834 (590/591 μ. X. – από την Αντινοπούλη), γρ. 11' *P. Erl.* 111 (5^{ov}/6^{ov} αι. μ. X. – αγνώστου προελεύσεως), στ. II γρ. 11' *P. Naqlun* 12 recto (6^{ov} αι. μ. X. – από την Αρσινοΐτη νομό), γρ. 7' *P. Cair. Masp.* III 67325 verso (6^{ov}/7^{ov} αι. μ. X. – από τον Ανταιοπολίτη νομό), στ. I γρ. 13.

²⁴⁷ *LSJ*, 1149, s. v. “μοῦστος”.

²⁴⁸ *P. Stras.* I 1 (435 μ. X. – από τη Μεγάλη Ερμούπολη), γρ. 7' *SB XVI* 12486, γρ. 12' *P. Flor.* VII 3 recto (= *CPR IX* 25), γρ. 7' *SB XVI* 12489 recto (5^{ov}/6^{ov} αι. μ. X. – από τον Ερμουπολίτη νομό), γρ. 7' *SB XVI* 13037 recto (= *P. Gen.* IV 190 recto), γρ. 10' *P. Amst.* I 47, γρ. 12' *P. Lond.* III 997 (= *SB XXII* 15597), γρ. 6-7' *P. Genova* I 30 (543 μ. X. – από τον Ερμουπολίτη νομό), γρ. 10' *CPR VIII* 60 (= *CPR XIX* 31' 5^{ov}/6^{ov} αι. μ. X. – από τον Ερμουπολίτη νομό), γρ. 6-7' 21' *SPP III* 163 (5^{ov}/6^{ov} αι. μ. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 3' *SB XVI* 12488 recto (= *P. Lond.* III 998), γρ. 8' *P. Lond.* III 1001 recto, γρ. 11' *P. Amst.* I 48, γρ. 8-9' *SB XVIII* 13124 (= *P. Palaurib.* 21' 6^{ov} αι. μ. X. – από τον Ερμουπολίτη νομό), γρ. 3, 6' *SB XXIV* 16129 recto, γρ. 2-3, γρ. 5-6' *CPR XIV* 4 recto (6^{ov}/7^{ov} αι. μ. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 8-9' *O. Bodl.* II 2136 (6^{ov}/7^{ov} αι. μ. X. – από την Ερμόνθη), γρ. 7' *SB VI* 9587 recto (= *P. Harr.* 59 recto' 604/605 μ. X. – από την Αρσινοΐτων πόλη), γρ. 39' *P. Lond.* II 390 (6^{ov}/7^{ov} αι. μ. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 2' 7' *P. Rain. Unterricht.* 100 recto (6^{ov}/7^{ov} αι. μ. X. – από τον Αρσινοΐτη/Ηρακλεοπολίτη νομό), γρ. 8' *SB XVI* 12491 recto (6^{ov}/7^{ov} αι. μ. X. – από τον Ερμουπολίτη νομό), γρ. 2' *SB XVI* 12401 (= *SB XXII* 15595), γρ. 5' *SPP III* 135 (6^{ov}/7^{ov} αι. μ. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 4-5' *SPP III* 196 (6^{ov}/7^{ov} αι. μ. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 4' *P. Lond.* II 483 (615/616 μ. X. – από την Επτακομία), γρ. 92' *SB XVI* 12492 recto (638 μ. X. – από τον Ερμουπολίτη νομό), γρ. 14' *P. Horak.* 37 (7^{ov} αι. μ. X. – από τη Θηβαΐδα), γρ. 2, 5' *P. Horak.* 47 (7^{ov} αι. μ. X. – από τη Θηβαΐδα), γρ. 4-5' *P. Horak.* 52 (7^{ov} αι. μ. X. – από τη Θηβαΐδα), γρ. 4-5' *P. Horak.* 53 (7^{ov} αι. μ. X. – από τη Θηβαΐδα), γρ. 6' *SB XVIII* 13997 recto, γρ. 8' *SPP III* 151 (6^{ov}-8^{ov} αι. μ. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 3.

²⁴⁹ Κουμανούδης, 516, s. v. “*mustus-a-um*”. *OLD*, 1149, s. v. “*mustus-a-um*”.

²⁵⁰ Πλίν., *Nat. Hist.* 14, 83, 1-3: *Medium inter dulcia vinumque est quod Graeci aigleukos vocant, hoc est semper mustum. id evenit cura, quoniam fervere prohibetur*, βλ. Mayerson (1999), 124.

γεύση και στο αυθεντικό κρασί, οι δε Έλληνες το αποκαλούσαν *ἄειγλεῦκος*²⁵¹. Σημειώνεται ότι δεν έπρεπε να υποστεί ζύμωση, ώστε να παραμείνει στην αρχική του κατάσταση. Για την ετήσια συντήρηση του *μούστου* και τη διατήρηση της γλυκύτητας του ο Κάτων²⁵² πρότεινε την αποθήκευσή του σε αγγείο που έπρεπε να επισφραγιστεί με τη χρήση πώματος και πίσσας και να τοποθετηθεί για τριάντα ημέρες σε νερόλακκο.

γ. *Τρυγία* (ή)/*Τρυγίας* (ό) – *Τρύξ* (ή)

Για τον προσδιορισμό του νέου *οίνου* χρησιμοποιούνται επίσης οι όροι *τρυγία*, *τρυγίας* και *τρύξ*²⁵³, οι οποίοι τις περισσότερες περιπτώσεις δηλώνουν το κατακάθι του κρασιού, όπως μαρτυρείται από τα κείμενα της ελληνικής γραμματείας²⁵⁴. Η *τρυγία* και η *τρύξ* φαίνεται πως απαντούν με τη σημασία του νέου κρασιού στα ακόλουθα παπυρικά έγγραφα της ελληνορωμαϊκής και βυζαντινής εποχής, δίχως ωστόσο να αποκλείεται το ενδεχόμενο της αναφοράς σε ίζημα. Από την επιστολή BGU XVI 2661 recto (12 π. X. – από τον Ηρακλεοπολίτη νομό), γρ. 15-21, πληροφορούμαστε ότι μεταξύ των αγαθών που έπρεπε να λάβει ο *Σωσίβιος* ανήκαν και δύο κεράμια *τρυγίας*. Σύμφωνα με το παπυρικό έγγραφο BGU II 531 recto, ο *Χαιρήμων* ζητά από τον *Άπολλώνιον* να λάβει ως αντάλλαγμα την *τρυγίαν* ενδεχομένως για τη φύλαξη του αγρού. Ωστόσο τα χάσματα του παπύρου δεν μας επιτρέπουν να αποφανθούμε με βεβαιότητα εάν στην

²⁵¹ Με τον όρο *ἄειγλεῦκος* γίνεται μνεία σε “κρασί που δεν έχει υποστεί βρασμό”, βλ. LSJ, 26, s. v. “ἄειγλεῦκος”. DGE, I, 58, s. v. “ἄειγλεῦκος”. Montanari, 81, s. v. “ἄειγλεῦκος”. Πρόκειται για σύνθετη λέξη αποτελούμενη εκ του επιρρήματος *ἄει* και του ουσιαστικού *γλεῦκος*, η οποία, από όσο γνωρίζουμε μέχρι τώρα, δεν απαντά στα κείμενα της ελληνικής γραμματείας και στα παπυρικά έγγραφα της ελληνορωμαϊκής και βυζαντινής περιόδου.

²⁵² Κάτ., *De Agric.* 120: *Mustum si voles totum annum habere, in amphoram mustum indito et corticem oppicato, demittito in piscinam. Post dies XXX eximito. Totum annum mustum erit.*

²⁵³ Αριστοφ. *Νεφ.* 50· Ιπποκρ. *Περὶ Διαίτης Ὁξέων* 2, 52, 25· *Περὶ Νούσων* 3, 17, 22· Γαλην. *Περὶ τῶν Πεπονθ.* Τόπ. 8, 372, 18· *Περὶ τῆς τῶν Καθαίρ. Φαρμακ. Δυνάμ.* 11, 335, 17· Αθήν., *Δειπν.* 15, 12, 13d· *Γεωπον.* 6, 13, 2.

²⁵⁴ Ιπποκρ. *Περὶ Ὑγρῶν Χρήσιος* 6, 4, 10· Αρετ., *Περὶ Αἰτ. καὶ Σημ. Ὁξ. Παθ.*, 2, 3, 17, 7· Γαλην. *Περὶ Συνθέσεως Φαρμάκων* 12, 462, 5· 12, 469, 7· 12, 471, 4-5· 13, 1019, 13· Ψευδο-Γαλην., *Λέξεις Βοτανῶν* 392, 7· Αἰλ. Προμώτ., *Περὶ τῶν Ἰοβόλων Θηρίων καὶ Δηλητηρίων Φαρμάκων* 67, 11· Ευτέκν., *Παράφρ. ἐκ τῶν Νικάνδρ. Θηριακ.* 51, 16· Αέτ. Αμιδην., *Λόγων Ἰατρ.* 3, 30· Φώτ., *Λεξ. T* 608, 16, s. v. “Τρύξ”. *Γεωπον.* 7, 12, 7, 2· 10, 4, 3, 1· 10, 23, 6, 2· Σχόλ. εἰς Αριστοφ. *Πλούτ.* 1085b, 1· Σούδα, *Λεξ. T* 1268, 2· Τζέτζης, *Χιλ.* 13, 487, 420· Δημ. Πεπαγωμ., *Ὀρνεοσόφ.* 81, 7.

προκειμένη περίπτωση γίνεται μνεία σε πληρωμή εις είδος (στ. Ι γρ. 21-23): παρακαλῶ δέ σε, ἄδελφε, / ἀντιλα[β]έσθαι τῇ[ς τ]ρυγί[ας] ἀ[...]ης [...]λε[...] φυ[λ]α- / χθῆ ὁ ἀγρό[ς]. Με την επιστολή BGU II 417 recto, γρ. 9-10 ο Χαιρήμων ενημερώνει τον υιό του Διόσκορον να φροντίσει για την εξασφάλιση τρυγίας.

ii. Οἶνος παλαιός

Με τον προσδιορισμό παλαιός, ο οποίος απαντά σε λογαριασμούς²⁵⁵, αποδειξίς²⁵⁶, λίστες αγαθών²⁵⁷, σημειώματα²⁵⁸, επιστολές²⁵⁹, ιατρικές συνταγές²⁶⁰ και συμβόλαια²⁶¹, δηλώνεται η παλαιότητα του οἴνου. Για τον ίδιο σκοπό χρησιμοποιόταν εναλλακτικώς και ο όρος προπάλαιος²⁶², ο οποίος μαρτυρεί την παρέλευση μεγαλύτερου χρονικού διαστήματος από την παραγωγή του κρασιού, εμφανίζεται όμως λιγότερο συχνά στα

²⁵⁵ *P. Mich.* I 1 (259 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), απόσπ. 2, γρ. 20-22· *P. Eleph. Wagner.* I 360 (1^{ου}/2^{ου} αι. μ. X. – από την Ελεφαντίνη), γρ. 3· *P. Mich.* II 123, στ. VIII γρ. 36· *P. Oxy.* XIV 1728 verso (3^{ου} αι. μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 16· *SPP* III 359 (5^{ου} αι. μ. X. – από τη Μεγάλη Ερμούπολη), γρ. 1· *P. Erl.* 111, στ. II γρ. 11· *P. Ness.* III 95 (6^{ου}/7^{ου} αι. μ. X. – από την Παλαιστίνη), γρ. 39.

²⁵⁶ *UPZ* II 211 recto (134 π. X. – από τις Θήβες), γρ. 3-4· *PSI* III 191 (565 μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 2· *PSI* III 193 (565 μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 3.

²⁵⁷ *P. Cair. Zen.* I 59007 (= *P. Lond.* VII 1930), απόσπ. 2, γρ. 22· *PSI* IV 428 recto (= *P. Iand. Zen.* 53 recto· 3^{ου} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), στ. Ι γρ. 7· *P. Flor.* II 215 (= *P. Laur.* I 17· 3^{ου} αι. μ. X. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 20· *P. Apoll.* 94 (8^{ου} αι. μ. X. – από την Αντινοούπολη), γρ. 1.

²⁵⁸ *P. Clackson.* 16 (8^{ου}/9^{ου} αι. μ. X. – από την περιοχή Bawit), γρ. 3.

²⁵⁹ *P. Cair. Zen.* I 59110 recto, γρ. 28-29· *P. Cair. Zen.* III 59349 recto, γρ. 5-6· *P. Cair. Zen.* III 59358 recto, γρ. 2· *P. Cair. Zen.* IV 59683 (3^{ου} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 3-4· *PSI* VI 630 (= *P. Cair. Zen.* V 59851· 3^{ου} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), απόσπ. 2 γρ. 2· *P. Coll. Youtie* I 54 (2^{ου}/3^{ου} αι. π. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 3-4· *SB* VI 9256 (= *P. Yale* I 40· 3^{ου} αι. π. X. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 20· *SB* VI 9025 (2^{ου} αι. μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 27· *P. Oxy.* LVI 3854 recto (3^{ου} αι. μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 2· *O. Douch.* IV 448 (4^{ου} αι. μ. X. – από την περιοχή της Κύσεως), γρ. 4-5· *P. Oslo.* III 88 (4^{ου} αι. μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 5· *P. Stras.* VIII 736 recto (4^{ου} αι. μ. X. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 9· *P. Horak.* 47, γρ. 5.

²⁶⁰ *P. Coll. Youtie* I 4 (3^{ου} αι. μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 3· *P. Ant.* II 64 verso, γρ. 15.

²⁶¹ *P. Mich.* II 128, στ. II γρ. 29-30· *BGU* XII 2175 recto, γρ. 8· *P. Vind. Tand.* 28 recto, γρ. 21· *SB* VI 9294 recto, γρ. 19· *SB* VIII 9778 recto (6^{ου} αι. μ. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 10· *P. Lond.* III 1056 recto (= *SB* XVIII 13586· 6^{ου}/7^{ου} αι. μ. X. – από τη Μεγάλη Ερμούπολη), γρ. 13· *P. Paramone.* 18, γρ. 23· *P. Laur.* II 29 (7^{ου} αι. μ. X. – από τη Μεγάλη Ερμούπολη), γρ. 8· *SPP* XX 218, γρ. 30.

²⁶² Montanari, 1797, s. v. “προπάλαιος”.

παπυρικά έγγραφα²⁶³. Ενδιαφέρον παρουσιάζει σχόλιο στον Όμηρο που παραθέτει ο Ευστάθιος Θεσσαλονίκης²⁶⁴, βάσει του οποίου ο *παλαιός οἶνος* προσδιορίζεται ως *γεραός* και *πολιός*, επίθετα που φανερώνουν την ηλικία και το υπόλευκο χρώμα του κρασιού αντιστοίχως. Αναφέρεται επίσης ότι η ετοιμότητα του προερχόμενου από άγουρα σταφύλια κρασιού καθορίζεται από το πέρασμα πολλών ετών, ενώ η παλαίωση εξασθενίζει το χρώμα και αλλάζει τη σύστασή του²⁶⁵. Χαρακτηριστικό είναι το παράδειγμα του *ιταλικού οἴνου*, το σκούρο χρώμα του οποίου μετατρέπεται σε λευκό και που κατόπιν ενός μεγάλου χρονικού διαστήματος γίνεται πιο ελαφρύς και ευχάριστος. Υπάρχουν εντούτοις κρασιά που φαίνεται να “κουράζονται” με το πέρασμα του χρόνου και δεν μπορούν να καταναλωθούν. Από τον Πλίνιο τον Πρεσβύτερο²⁶⁶ πληροφορούμαστε για κρασί ηλικίας διακοσίων ετών, το οποίο εξαιτίας της αλλοιωμένης γεύσης του δεν είναι πόσιμο ακόμη και αν αναμειχθεί με ύδωρ. Η ίδια επίσης πηγή προσφέρει μια ιδιαιτέρως ενδιαφέρουσα μαρτυρία, βάσει της οποίας η παλαίωση των νεότερων κρασιών καθίσταται εφικτή με την προσθήκη πολύ παλαιού οἴνου.

5. Η ετοιμότητα – ωρίμανση του οἴνου

Ανάλογα με το στάδιο επεξεργασίας, την καταλληλότητα και τη γενικευμένη χρήση του, ο οἶνος χαρακτηρίζεται ως *έτοιμος* – *καλός*, *ἐπιτήδειος* – *χρηστός*.

²⁶³ P. Oxy. XXXI 2596 recto (3^{ου} αι. μ. Χ. – από την Οξύρυγχο), γρ. 8· P. Oxy. XXXIV 2728 (3^{ου}/4^{ου} αι. μ. Χ. – από την Οξύρυγχο), γρ. 19· SB XXVIII 16850 (4^{ου} -7^{ου} μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 1.

²⁶⁴ Ευστάθ., Σχόλ. εἰς τὴν Ὀμήρ. Ὀδ., 1, 102, 29-32: *ὥς δὲ ὁ παλαιὸς οἶνος, καὶ γεραὸς καὶ πολιὸς ἐκλήθη πρὸς τινῶν. καὶ ὅτι ὁμφακίας παραδέδοται οἶνος μετὰ πολλοὺς χρόνους ἀκμιάζων. καὶ ὥς ἰταλικὸς οἶνός τις ἦν μέλας μὲν τὴν ἀρχὴν, μετὰ πολλὰ δὲ ἔτη λευκὸς γινόμενος, κοῦφος λίαν ἐκεῖνος καὶ τρυφερός.*

²⁶⁵ Υπεύθυνη για την αλλαγή του χρώματος και της γεύσης του κρασιού ήταν η εισροή πέραν της κανονικής ποσότητας οξυγόνου που ευνοεί την αντίδραση των τανινών. Τα λευκά κρασιά αποκτούν πιο σκούρο χρώμα, ενώ τα κόκκινα, πλούσια σε τανίνες, γίνονται πιο ανοικτόχρωμα. Για το ζήτημα της αλλαγής του χρωτός του οἴνου λόγω της παλαίωσης βλ. Salunkhe – Chavan – Kadam (1989), 63-66. Grainger (2009), 26-28. Henderson – Rex (2012), 138.

²⁶⁶ Πλίν., *Nat. Hist.* 14, 55.

ι. *Έτοιμος/Καιριμώτερος – καλός οἶνος*

Τα επίθετα *έτοιμος*²⁶⁷ και *καίριμος*²⁶⁸ χρησιμοποιούνται για να προσδιορίσουν το έτοιμο προς χρήση ή πόση κρασί, το οποίο μπορεί να περιέλθει στην κατάσταση αυτή κατόπιν ορθής προεργασίας. Η μοναδική παπυρική μαρτυρία *έτοιμου οἶνου*, από όσο γνωρίζουμε μέχρι σήμερα, περιέχεται στην επιστολή *P. Fay.* 133 (= *P. Flor.* II 134 A) που στέλνει ο *Ἀλύπιος* στον *Ἡρωνῖνον*, για να του ζητήσει να περιμένει δύο ή τρεις ημέρες, ώστε να προετοιμαστεί το κρασί και να συγκεντρώσει τα αγγεία (γρ. 6-8): *καὶ τὰ κοῦφά σοι / [σ]υνδράμη ἀλλὰ καὶ ὁ οἶνος [[έτοιμος]] / καλὸς γένηται*. Ομοίως το επίθετο *καίριμος*, που απαντά σε συγκριτικό βαθμό στις επιστολές *Flor.* II 139a (= *P. Rein.* I 53' 264 μ. X. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 2, *P. Flor.* II 143 (264 μ. X. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 2 και *P. Flor.* II 266 (3^{ου} αι. μ. X. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 3, προσδιορίζει το κρασί μαρτυρώντας την καταλληλότητά του προς χρήση. Καθοριστική για την προετοιμασία του κρασιού ήταν, όπως μπορούμε να αντιληφθούμε, η ζύμωση που ξεκινούσε αμέσως μετά τη συγκομιδή των σταφυλιών. Γνωρίζουμε επίσης ότι το κρασί παρέμενε στις δεξαμενές έως ότου να κριθεί κατάλληλο προς κατανάλωση, γεγονός που λάμβανε χώρα κατά τους μήνες *Χοιάκ*, *Τῦβι*, *Μεχείρ*, *Φαμενὼθ* και *Φαρμουῦθι*, δηλαδή από τον μήνα Δεκέμβριο (~ 26 Δεκεμβρίου) έως τον Μάρτιο (~ 27 Μαρτίου)²⁶⁹. Από τις γρ. 6-8 του παπυρικού εγγράφου *P. Fay.* 133 (= *P. Flor.* II 134 A), μαθαίνουμε ότι ο *Ἀλύπιος* αναγκάζει τον *Ἡρωνῖνον* σε αναμονή δύο ή τριών ημερών, μαρτυρία που μας επιτρέπει να εικάσουμε ότι η απόκτηση *έτοιμου οἶνου* πραγματοποιούνταν με τη διαδικασία της ταχείας ζύμωσης αμέσως μετά την *τρυγήν*, η οποία θα είχε ως αποτέλεσμα την παρασκευή ενός ελαφρού κρασιού²⁷⁰. Τον προσδιορισμό *έτοιμος* της υπό εξέταση επιστολής συνοδεύει και ο όρος *καλός*, που παραπέμπει εν γένει σε κρασί καλής, έξοχης ποιότητας²⁷¹. Το παπυρικό

²⁶⁷ *LSJ*, 703-704, s. v. “έτοιμος”. Montanari, 869, s. v. “έτοιμος”.

²⁶⁸ Montanari, 1042, s. v. “καίριμος”.

²⁶⁹ Kruit (1992), 273, υποσημ. 60.

²⁷⁰ Murray – Boulton – Heron (2000), 590.

²⁷¹ *LSJ*, 870, s. v. “καλός”.

έγγραφο μας επιτρέπει να εντοπίσουμε τη σύνδεσή των δύο επιθέτων και να συναγάγουμε το συμπέρασμα ότι η καλή ποιότητα του οίνου ήταν άμεσα εξαρτημένη από την καταλληλότητα του προς κατανάλωση και κατ' επέκταση με την ολοκλήρωση της διαδικασίας της ζύμωσης.

ii. *Επιτήδειος – χρηστός οἶνος*

Με το επίθετο *ἐπιτήδειος*²⁷² μαρτυρείται το κατάλληλο προς χρήση και πόση κρασί. Στην επιστολή *P. Cair. Zen.* IV 59635 (3^{ου} αι. π. Χ. – από τη Φιλαδέλφεια) ο οἶνος αν και αποτελεί αντικείμενο ζήτησης, δε γίνεται τελικά δεκτός εξαιτίας της ακαταλληλότητάς του (γρ. 21-23): *τὸν οἶνον οὐκ ἔφη / ἐπιτήδειον εἶναι Πύρρος· οὐκ / εἰλήφασιν οὖν*. Από το συμβόλαιο *SB XXVIII 17014*, γρ. 4-6 πληροφορούμαστε ότι απαραίτητη ήταν η αντικατάσταση *ὄζαρίου* ή *ὄξους* με *ἐπιτήδειον οἶνον*. Πιθανοί λόγοι που θα μπορούσαν να επηρεάσουν αρνητικά την ποιότητα του κρασιού, όπως έχουμε ήδη διαπιστώσει, ήταν η βεβιασμένη απόσπασή του από τη δεξαμενή ζύμωσης, η υπερβολική έκθεσή του στον αέρα και οι ακαθαρσίες των δεξαμενών που επηρέαζαν τη γεύση και γενικότερα τη σύστασή του.

Όσον αφορά στην ακριβή ερμηνεία του όρου *χρηστός*, ο οποίος συνδέεται ομοίως με την ετοιμότητα και την καταλληλότητα του οίνου, δεν μπορούμε να αποφανθούμε με απόλυτη βεβαιότητα. Θα μπορούσε να παραπέμπει σε ωφέλιμο και εύγευστο κρασί²⁷³. Σύμφωνα δε με την ενδιαφέρουσα πληροφορία των *Ἡθικῶν* του Πλουτάρχου²⁷⁴ το υπό εξέταση επίθετο φαίνεται να συνδέεται με την καλή ποιότητα του οίνου, η οποία όμως δεν εξαρτιόταν από την ποικιλία των αμπέλων εκ των οποίων προερχόταν, αλλά από το έδαφος που ως γνωστόν επηρεάζει την ανάπτυξη του φυτού.

Με την επιστολή *P. Cair. Zen.* III 59349 recto, γρ. 1-9 που στέλνει ο *Ἰεροκλῆς* στον *Ζήνωνα* ζητά να δώσει στον αδελφό του *Ἀντίπατρον* τέσσερα αγγεία οίνου χωρίς να τον

²⁷² *WB I*, στ. 580, s. v. “ἐπιτήδειος”.

²⁷³ *Montanari*, 2392, s. v. “χρηστός”.

²⁷⁴ Πλούτ., *Ἡθικὰ* 910, C, 13-D, 1-3.

ενδιαφέρει εάν αυτός είναι *παλαιός* ή *νέος*, αρκεί ο τελευταίος να είναι *χρηστός*. Τέλος στην επιστολή *P. Oxy. XXXI 2596 recto*, γρ. 7-8 που στέλνει ο *Σαραπάμμων* στον *Ἀνδρόνικον* παρατηρούμε ότι το επίθετο *χρηστός* έπεται του *προπάλαιος* με το οποίο δηλώνεται το πολύ παλαιό κρασί και φαίνεται να λαμβάνει την ακόλουθη σημασία: καλό, κατάλληλο κρασί που δεν έχει αλλοιωθεί με το πέρασμα των ετών.

6. Προέλευση του οίνου

Ενα άλλο ζήτημα που θα μας απασχολήσει είναι εκείνο της καταγωγής του κρασιού, το οποίο ανάλογα με τον τόπο προέλευσής του διακρίνεται σε *ξενικόν*, *είσηγμένον* και *ἐπιχώριον*. Με τη βοήθεια των προσδιορισμών θα επιχειρήσουμε να εντοπίσουμε τη συχνότητα της εισαγωγής του προϊόντος στην Αίγυπτο.

ι. *Επιχώριος οίνος*

Το επίθετο *ἐπιχώριος*, το οποίο απαντά κυρίως σε παπυρικό υλικό που χρονολογείται από τον πρώιμο 4^ο αι. π. Χ. έως τα μέσα του 3^{ου} αι. π. Χ.²⁷⁵ καθώς και σε ένα παπυρικό έγγραφο της βυζαντινής περιόδου²⁷⁶, χρησιμοποιείται για τη δήλωση της εντοπιότητας του κρασιού²⁷⁷. Παρά την απουσία συχνής αναφοράς του υπό εξέταση όρου, τα συμφραζόμενα ενός μεγάλου αριθμού παπυρικών κειμένων επέτρεψαν τόσο στην προγενέστερη όσο και στη σύγχρονη έρευνα να εντοπίσει την αλματώδη ανάπτυξη της αμπελοκαλλιέργειας στις νεοαποκτηθείσες εκτάσεις γης στις εν λόγω περιόδους εξαιτίας των αναγκών που επέβαλλε η φύση του οινικού πολιτισμού των επηλύδων. Η αμπελουργία άνθισε περισσότερο στην Κάτω Αίγυπτο ή το Δέλτα (φαραωνική, ελληνορωμαϊκή και βυζαντινή εποχή, αν και οι πληροφορίες των εγγράφων της

²⁷⁵ *P. Alex. 1*, γρ. 6· *P. Mich. I 2 recto* (259 π. Χ. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 7· *P. Bon. 11* (3^{ου} αι. π. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), απόσπ. Α, γρ. 4· *P. Cair. Zen. IV 59682 verso* (3^{ου} αι. π. Χ. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 3· *P. Cair. Zen. IV 59683* (3^{ου} αι. π. Χ. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 4· *P. Lond. VII 2144*, γρ. 2· *PSI IV 428 recto* (= *P. Iand. Zen. 53 recto*· 3^{ου} αι. π. Χ. – από τη Φιλαδέλφεια), στ. III γρ. 29.

²⁷⁶ *SB XVI 12639* (= *SPP XX 136*· 3^{ου} αι. π. Χ. – από τον Ηρακλεοπολίτη νομό), γρ. 17.

²⁷⁷ *LSJ*, 674, s. v. "ἐπιχώριος".

πτολεμαϊκής περιόδου σχετικά με το ζήτημα αυτό είναι ισχνές) και το Φαγιούμ (ελληνορωμαϊκή περίοδος), ενώ ήταν λιγότερο διαδεδομένη στην Κοιλάδα του Νείλου ή Άνω Αίγυπτο (ελληνορωμαϊκή και βυζαντινή περίοδο) εξαιτίας της σχετικής σπανιότητας αρόσιμης γης²⁷⁸.

ii. Ξενικός οἶνος - Εισηγμένος οἶνος

Η μη αιγυπτιακή προέλευση του κρασιού και η εισαγωγή του από μέρη εκτός των γεωγραφικών ορίων της Αιγύπτου μαρτυρείται από τους προσδιορισμούς *ξενικός*²⁷⁹ και *εισηγμένος*²⁸⁰. Χαρακτηριστικά είναι τα ονόματα *Θάσιος*²⁸¹, *Λευκάδιος*²⁸², *Κνίδιος*²⁸³, *Λέσβιος*²⁸⁴, *Χίος*²⁸⁵, δηλωτικά της καταγωγής του κρασιού.

Ωστόσο, σε αυτό το σημείο ανακύπτει ο ακόλουθος προβληματισμός: είναι δυνατή η ύπαρξη κάποιας λεπτής σημασιολογικής διάκρισης μεταξύ των δύο εννοιών; Δεν αποκλείεται ο όρος *ξενικός* να δηλώνει τον *οἶνον* από αμπέλους μη ενδημικούς, οι οποίες όμως εισήχθησαν, φυτεύτηκαν και ευδοκίμησαν στην αιγυπτιακή γη. Ως γνωστόν οι Έλληνες που μετοίκησαν στην Αίγυπτο προσάρμοσαν αρκετά στοιχεία και συνήθειες στη νέα πραγματικότητα. Ένα από αυτά ήταν και η αμπελοκαλλιέργεια, ένα εκ των βασικότερων χαρακτηριστικών της οικονομικής ζωής των Ελλήνων, οι οποίοι ήταν εξοικειωμένοι με τη διαδικασία παραγωγής του *οἴνου*²⁸⁶. Η εξάπλωση του ελληνικού πολιτισμού στην Αίγυπτο μέσω των κατακτήσεων του

²⁷⁸ Για το ζήτημα αυτό βλ. Ricci (1924), 1-18. Ruffing (1999). Dzierzbicka (2001), 127-133. Dzierzbicka (2018), 65-110.

²⁷⁹ *P. Lond.* VII 2131 (275/226 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 2· *P. Mich.* I 2 recto, γρ. 5· *P. Oxy.* LXXV 5063 recto (3^{ov}/4^{ov} αι. μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 5.

²⁸⁰ *P. Cair. Zen.* III 59326 recto (= *P. Lond.* VII 2002· 249 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), στ. VI γρ. 50· *P. Cair. Zen.* III 59373 recto (239 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 4· *Chr. Wilck.* 2 (= *SB* XIV 11943· 3^{ov} αι. π. X. – από την Τεβτύνη), στ. I γρ. 21-22.

²⁸¹ *P. Cair. Zen.* IV 59684 (3^{ov} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 5.

²⁸² *P. Cair. Zen.* IV 59548 recto (257 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), στ. I γρ. 4, γρ. 9· *P. Princ.* II 88 (5^{ov} αι. π. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 1.

²⁸³ *PSI* IV 428 recto (= *P. Iand. Zen.* 53 recto), στ. III γρ. 23, στ. VII γρ. 110.

²⁸⁴ *PSI* IV 413 recto (3^{ov} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 14.

²⁸⁵ *P. Cair. Zen.* IV 59548 verso, στ. I γρ. 43· *P. Cair. Zen.* IV 59683 recto (3^{ov} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 3· *P. Lond.* VII 2144, γρ. 1· *PSI* IV 428 recto (= *P. Iand. Zen.* 53 recto· 3^{ov} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), στ. VI γρ. 71· *PSI* VII 862 (3^{ov} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 2a.

²⁸⁶ Για την αμπελοκαλλιέργεια βλ. Ricci (1924) και Ruffing (1999).

Μεγάλου Αλεξάνδρου είχε ως αποτέλεσμα και την επέκταση της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοπαραγωγής στην Αίγυπτο²⁸⁷. Κατά τη διάρκεια της Ελληνιστικής εποχής παρατηρήθηκε εκτεταμένη φύτευση αμπέλων σε περιοχές πλησίον του Δέλτα και πιο συγκεκριμένα στον Αρσινοΐτη νομό, γεγονός που διαπιστώθηκε κυρίως από τους παπύρους του αρχείου του *Ζήνωνος*²⁸⁸. Από την άλλη πλευρά, ο προσδιορισμός *είσηγγμένος* φαίνεται να προσδιορίζει τον καθαρά εισαγόμενο *οἶνον* εν αντιθέσει με τον όρο *ξενικός* που θα μπορούσε να προσδιορίσει το προερχόμενο κρασί από συγκεκριμένο είδος αμπέλου.

III. ΟΙΝΟΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ STATUS

Ο *οἶνος* και συγκεκριμένα ο διαχωρισμός του σε είδη ήταν δηλωτικός του κοινωνικού *status* και διέφερε ανάλογα με την οικονομική ευμάρεια των καταναλωτών. Η ποιότητα του κρασιού που προοριζόταν για άτομα κατώτερης κοινωνικής τάξης δεν παρουσίαζε ομοιότητα με εκείνη των ανωτέρων κοινωνικά στρωμάτων. Οι δούλοι, οι οποίοι απαντούν στα παπυρικά έγγραφα με τον όρο *παιδάρια* ή *παιδιά* φαίνεται πως κατανάλωναν *ῥξινον οἶνον*, *ῥξον*²⁸⁹, *οἶνον κιβάριον*²⁹⁰ ή *κοινὸν οἶνον*.

Σύμφωνα με τον λογαριασμό *P. Cair. Zen. IV 59698 verso* (3^{ov} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 28-33, για τους δούλους προοριζόταν κρασί η γεύση του οποίου είχε αλλοιωθεί. Άξια προσοχής είναι η φράση *Ἀπολλωνίου του παρόντος* του εν λόγω παπυρικού εγγράφου, η οποία μαρτυρεί ότι η παρουσία του *διοικητοῦ* κατά τη διάρκεια της διανομής του κρασιού ήταν αναγκαία. Κατά πάσα πιθανότητα ήταν επιφορτισμένος με το καθήκον της

²⁸⁷ Τρωϊάνος (1995), 151.

²⁸⁸ Forbes (1993), III, 119.

²⁸⁹ Η φράση *ῥξινος οἶνος*, φαίνεται να παρουσιάζει στενή συνάφεια με τους όρους *ῥξος* ή *ῥξίνης οἶνος*. Σύμφωνα με τον Kruit, παρατηρείται μία λεπτή διάκριση μεταξύ των όρων *ῥξος* και *ῥξίνης*. Κρίνει ότι ο δεύτερος απευθύνεται σε κρασί η γεύση του οποίου ήταν στυφή και βρίσκεται στο στάδιο κατά το οποίο το κρασί μετατρεπόταν σε ξίδι, βλ. Kruit (1992), 268. Ωστόσο θεωρούμε ότι η διάκριση ανάμεσα στα δύο στάδια είναι μικρή.

²⁹⁰ Το επίθετο *κιβάριος* που συνοδεύει τις τροφές και τα ποτά, εμφανίζεται στο αρχείο του *Θεοφάνους* και χρησιμοποιείται για να δηλώσει την ευτελή ποιότητά τους, βλ. Καλλέρης (1953), υποσημ. 5, 691.

αυστηρής επίβλεψης των αποδεκτών του *οίνου*, ώστε να αποφευχθεί η κατανάλωση άλλου είδους πέραν αυτού που είχε μετατραπεί σε ξίδι.

Στον πάπυρο *P. Ryl. IV 630*, γρ. 352 του αρχείου του *Θεοφάνους* για τα *παιδιά* που ήταν υπεύθυνα για τη μεταφορά των αποσκευών, την παροχή υπηρεσιών στο πλαίσιο της μαγειρικής και των λουτρών, προοριζόταν επίσης η κατανάλωση *όξους*. Ο Matthews υποστηρίζει ότι οι δούλοι έπιναν το ξίδι αναμεμειγμένο με ύδωρ²⁹¹. Οφείλουμε ωστόσο να είμαστε επιφυλακτικοί απέναντι σε αυτή την άποψη, καθώς στους παπύρους δε γίνεται σαφής αναφορά ή έστω υπαινιγμός στη μείξη ύδατος με ξίδι. Επιπλέον ο όρος *όξύκρατον*²⁹² που προσδιορίζει τη συγκεκριμένη ανάμειξη απουσιάζει από τα παπυρικά αρχεία που εξετάζουμε. Βάσιμα θα μπορούσαμε να εικάσουμε ότι οι δούλοι κατανάλωναν καθορισμένη ποσότητα καθαρού *όξους*. Επίσης, όπως αποκαλύπτουν οι λογαριασμοί του αρχείου του *Θεοφάνους*, στη συγκεκριμένη κοινωνική τάξη επιτρεπόταν η χρήση και η κατανάλωση *κοινοῦ* και *κιβαρίου οίνου*, δηλαδή συνήθους ή ευτελούς ποιότητας κρασιού αντιστοίχως. Εντούτοις από τον πάπυρο *P. Ryl. 629 recto*, στ. IV γρ. 90 φαίνεται ότι αποδέκτες *γλυκέος οίνου* ήταν δούλοι. Δεν αποκλείεται το ενδεχόμενο σε ειδικές περιστάσεις και κατόπιν έγκρισης του *Θεοφάνους* να δινόταν στους δούλους το δικαίωμα κατανάλωσης *οίνου* καλής ποιότητας. Σύμφωνα με τον Matthews²⁹³, ο *Θεοφάνης* μεριμνούσε για τη διατροφή του υπηρετικού προσωπικού φροντίζοντας συνάμα για την ψυχική και σωματική τους ευεξία.

Από την άλλη πλευρά, όπως αποδεικνύεται με τη βοήθεια του παπυρικού υλικού που έχουμε στη διάθεσή μας, οι ανώτερες κοινωνικά τάξεις απολάμβαναν κρασί υψηλής ποιότητας. Η επιστολή *P. Cair. Zen. III 59358 recto*, γρ. 1-3 παρέχει την πληροφορία ότι ο βασιλεύς και η βασίλισσα κατανάλωναν *οἶνον παλαιόν* που ανέδιδε ευχάριστη οσμή²⁹⁴. Τέλος από το αρχείο του *Θεοφάνους* αντλούμε την πληροφορία ότι τόσο ο ίδιος όσο και

²⁹¹ Matthews (2006), 166.

²⁹² Dalby (2003), 343, s. v. "vinegar".

²⁹³ Matthews (2006), 167.

²⁹⁴ Για τον *παλαιόν* και *εὐώδη* *οἶνον* έχει γίνει αναφορά στο κεφάλαιο "Είδος και Ποικιλίες του *Οἶνου*", 52-53.

οι προσκεκλημένοι του έπιναν *οἶνον γλυκὺν* ή είδη *γλυκέος οἶνου* που απαντούν στους παπύρους με τους όρους *σίριος*²⁹⁵ και *κονδίτος*²⁹⁶. Ο Θεοφάνης για τα ταξίδια του παρελάμβανε κρασί προερχόμενο εκ των αμπέλων του και όταν το ποτό εξαντλούνταν, φρόντιζε για την προμήθεια αυτού στην αγορά της περιοχής της Αντιοχείας ή σε ενδιάμεσους κατά την επιστροφή του σταθμούς, όπως ήταν η Συρία και η Παλαιστίνη.

²⁹⁵ *P. Ryl. IV 630*, γρ. 424.

²⁹⁶ *P. Ryl. IV 629 recto*, στ. V γρ. 367.

IV. ΧΡΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ

Σημαντική ήταν η χρήση οίνου στην καθημερινή ζωή των αυτοχθόνων και επηλύδων κατοίκων της Αιγύπτου. Αντικατόπτριζε τις διαιτητικές τους συνήθειες, την εμπορική τους δραστηριότητα, ενώ ιδιαίτερος ήταν ο ρόλος που διαδραμάτιζε τόσο στον χώρο της ιατρικής όσο και στο πλαίσιο των θρησκευτικών τελετών.

1. Οἶνος και διατροφικές συνήθειες των κατοίκων της Αιγύπτου

Τόσο μεγάλη ήταν η αγάπη των κατοίκων της χώρας του Νείλου για το κρασί, που ακόμη και οι φτωχοί φρόντιζαν για την εξασφάλισή του. Σε σχόλιο του Δίωνος που παρατίθεται από τον Αθήναιο²⁹⁷ η πολυποσία και συγκεκριμένα η κατανάλωση του οίνου αποτελούσαν αναπόσπαστο κομμάτι του καθημερινού τους βίου. Το προσφιλές αυτό ποτό συνόδευε τα γεύματά τους και ήταν συνάμα μια ευχάριστη για εκείνους “συντροφιά” κατά τη διάρκεια της ημέρας. Με την ανατολή του ηλίου φαίνεται πως ξεκινούσε η οινοποσία, συνεχιζόταν στα μεσημβρινά γεύματα και ολοκληρωνόταν με το δείπνο, όπως μας επιτρέπει να συμπεράνουμε η σύνδεση του οίνου με τους όρους *ἄριστον*²⁹⁸ και *δείπνον*²⁹⁹ στα παπυρικά έγγραφα της ελληνορωμαϊκής και βυζαντινής περιόδου.

Γνώστες άλλωστε των μυστικών της κουζίνας υπήρξαν οι Έλληνες και οι Ρωμαίοι, σύμφωνα με τα εξειδικευμένα γαστρονομικά εγχειρίδια της αρχαιότητας, τα οποία συν τοις άλλοις μαρτυρούν τον οινικό κατά βάση πολιτισμό του ελληνορωμαϊκού κόσμου. Δεν είναι λίγες

²⁹⁷ Αθήν., *Δειπν.* 1, 34b.

²⁹⁸ *P. Cair. Zen. II 59176 recto* (= *P. Lond. VII 2167 recto*), γρ. 208· *PSI I 83* (293 μ. X. – από τον Οξυρυγχίτη νομό), γρ. 6· *SPP VIII 1020 recto* (= *CPR VI 49 recto*· 3^{ov}/4^{ov} αι. μ. X. – από τον Ερμουπολίτη νομό), γρ. 3, γρ. 5· *P. Ryl. IV 629*, στ. VI γρ. 395-396· *P. Ryl. IV 630*, γρ. 4-5, γρ. 268, γρ. 289, γρ. 321, γρ. 386, γρ. 412, γρ. 441, γρ. 462· *P. Ryl. IV 640*, γρ. 12-13, γρ. 20. Στους προκλασικούς χρόνους τα βασικά γεύματα ήταν τρία, το *ἄριστον* το πρωί, το *δείπνον* κατά τις απογευματινές ώρες και το *δόρπον* το βράδυ. Στην κλασική Ελλάδα παρατηρείται η ύπαρξη κυρίως του *δείπνου*, το οποίο επεκτεινόταν ή ακολουθούσε ένα συμπόσιο ή δύο γεύματα, το *ἄριστον* και το *δείπνον*. Στο σημείο όμως αυτό πρέπει να διευκρινιστεί ότι το *ἄριστον* θα μπορούσε να παραπέμπει είτε στο πρωινό είτε στο μεσημεριανό γεύμα, βλ. Μίχα-Λαμπάκη (1984), 20. Dalby (2003), 211-212, s. v. “Meal times”.

²⁹⁹ *P. Cair. Zen. II 59176 recto* (= *P. Lond. VII 2167 recto*), γρ. 208· *P. Ryl. IV 627 recto*, στ. V γρ. 102, 107-109, γρ. 113, γρ. 120· *P. Ryl. IV 630*, γρ. 274, γρ. 328.

οι φορές που στους Δειπνοσοφιστάς³⁰⁰ του Αθήναιου από τη Ναύκρατη της Αιγύπτου και στο έργο *De Re Coquinaria*³⁰¹ του Απικίου ο *οἶνος* περιγράφεται ως συστατικό τόσο των απλών όσο και των σύνθετων συνταγών που απευθύνονταν στους εξοικειωμένους με τις τεχνικές της γαστρονομίας μάγειρες. Κατείχε άλλωστε μετά του σίτου και του ελαίου σημαντική θέση στη διατροφική πυραμίδα του ανθρώπου του αρχαίου κόσμου και συνέβαλλε στη συντήρησή του, παρέχοντας ταυτόχρονα τη βρώση και την πόση³⁰². Θα ήταν λοιπόν λογικό να εικάσει κανείς ότι οι κατακτητές της χώρας του Νείλου έφεραν μαζί τους τις μαγειρικές τους παραδόσεις, ενώ δεν αποκλείεται το ενδεχόμενο πολλά από τα εγχειρίδια γαστρονομίας, τα οποία δυστυχώς δεν έχουν σωθεί³⁰³, να είχαν αποθησαυριστεί στη βιβλιοθήκη της Αλεξάνδρειας.

Την προσοχή μας αξίζει παπυρικό υλικό που συνδέει τον *οἶνον* με τους *μαγείρους*. Πέραν των περιπτώσεων που δεν υπάρχει αμφιβολία ότι το κρασί αποτελούσε μια μορφή πληρωμής εις είδος για τις υπηρεσίες που αυτοί προσέφεραν³⁰⁴, ορισμένα παπυρικά έγγραφα αφήνουν ανοιχτό το ενδεχόμενο ότι η διανομή του εν λόγω ποτού αποσκοπούσε στην εξυπηρέτηση των αναγκών τους στο πλαίσιο της μαγειρικής παρά σε ατομική κατανάλωση. Σε μια συγκεκριμένη περίπτωση, σύμφωνα με τον λογαριασμό *P. Cair. Zen.* I 59007 (= *P. Lond.* VII 1930· 259 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), απλός και ενίοτε γλυκός *οἶνος* δινόταν στους *μαγείρους* κατά τη διάρκεια ενός

³⁰⁰ Στο έργο διασώζονται σε ποιητικό λόγο αποσπάσματα του *Δείπνου* του Φιλόξενου του Λευκαδίου, της *Ἠδυπαθείας* του Αρχεστράτου από τη Γέλα και του *Δείπνου Ἀττικοῦ* του Μάτρωνος, βλ. Rapp (1955), 43-48. Μίχα-Λαμπάκη (1984), 19. Olson – Sens (1999). Dalby (2000), 179-205. Olson – Sens (2000· ανατ. 2003). *OCD*, 202-203, s. v. “Athenaeus”.

³⁰¹ André, (1974). Τρομάρας (1988· ανατ. 1991).

³⁰² Νεζερίτης, (1995), 141.

³⁰³ Για τον πλούτο των μαγειρικών εγχειριδίων, παρόλο που αυτά δεν έφτασαν ποτέ σε εμάς, πληροφορούμαστε από τον Αθήναιο, ο οποίος παραθέτει ονόματα συγγραφέων που δίνουν οδηγίες μαγειρικής ή που καταπιάστηκαν με συγκεκριμένες κατηγορίες φαγητών, όπως ο Δωρίων “Περὶ Ἰχθύων” και ο Χρύσιππος “Ἀρτοκοπικόν”, βλ. Μίχα-Λαμπάκη (1984), 19.

³⁰⁴ *SPP* XX 85 recto (320/321 μ. X. – αγνώστου προελεύσεως), στ. I γρ. 11-15. *P. RyI.* IV 640 (4^{ου} αι. μ. X. – από τη Μεγάλη Ερμούπολη), γρ. 9· *P. RyI.* IV 641 recto (4^{ου} αι. μ. X. – από τη Μεγάλη Ερμούπολη), γρ. 4· *P. Oxy.* XXVII 2480 recto (565/566 μ. X. – από την Οξύρυγχο), στ. III γρ. 40. Για διόρθωση στη γρ. 263 του παπύρου βλ. Diethart (1993), 227. *PSI* VIII 956 (567/568 μ. X. – από την Οξύρυγχο), απόσπ. IV, γρ. 36. *SB* XX 14073 (6^{ου}/7^{ου} αι. μ. X. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 2. Για τη διόρθωση του όρου *μαγίρ(οις)* σε *μαγείρ(οις)* βλ. Sijpesteijn (1988), 39.

ταξιδιού στην Παλαιστίνη³⁰⁵. Γνωστή ήταν η χρήση των γλυκών κρασιών στη μαγειρική³⁰⁶, τα οποία λόγω των ιδιοτήτων τους³⁰⁷ μπορούσαν να ενισχύσουν τόσο το άρωμα όσο και τη γεύση του φαγητού. Από τον λογαριασμό *P. Tebt.* III 2. 885 (200 π. X. – από την Τεβτύνη) που αφορά σε οικιακές δαπάνες, πληροφορούμαστε για την αγορά οίνου που προοριζόταν για το μαγειρείον, δίχως να καθίσταται σαφές εάν ο αποδέκτης αυτού ήταν η οικοκυρά ή ενδεχομένως ο μάγειρας της οικίας. Με την επιστολή *P. Flor.* II 271a (264 μ. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 1-5 από το αρχείο του *Ἡρωνίνου*³⁰⁸, ο *Μάξιμος* ζητά από τον πατέρα του, *Ἡρωνίων*, να δώσει σε έναν μάγειρα τέσσερα *δίχωρα* κρασιού. Χαρακτηριστική είναι ακόμη η φράση οίνου *εἰς ἔψησιν* του λογαριασμού *P. Ryl.* II 429 recto, στ. IV γρ. 92 με την οποία γίνεται άμεση αναφορά στη χρήση του οίνου ως βασικού συστατικού της μαγειρικής.

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν οι λίστες αγαθών *SB* 16 12246 (4^{ου}/5^{ου} αι. μ. X. – αγνώστου προελεύσεως)³⁰⁹, στ. II γρ. 10 και *P. Eirene* III 7 (7^{ου} αι. μ. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό)³¹⁰, γρ. 5, στις οποίες μεταξύ ποικίλων προϊόντων, όπως πουλερικών, ιχθύων, κρεάτων κ.ά. συμπεριλαμβανόταν και το *οἶνόγαρον* (σύνθετη λέξη εκ των ουσιαστικών *οἶνος* και *γάρον*³¹¹). Επρόκειτο για σάλτσα παρασκευασμένη από εντόσθια

³⁰⁵ Για το ταξίδι του *Ζήνωνος* βλ. Gatier (2004), 33-42. Gatier (2006), 287-289.

³⁰⁶ Από τον Αθήναιο πληροφορούμαστε ότι γλυκό κρασί και λάδι χρησιμοποιούνταν για την παρασκευή γλυκίσματος, γνωστού ως *γλυκίνου*, βλ. Αθήν., *Δειπν.* 14, 53, 38-39d.

³⁰⁷ Βλ. *Οἶνος γλυκός*, 43-47.

³⁰⁸ Το “Αρχείο του *Ἡρωνίνου*” χρωστά το όνομά του στην τεράστια συλλογή εγγράφων, κυρίως λογαριασμών και επιστολών που απευθύνονταν στον *Ἡρωνίνο* ή γράφτηκαν από το χέρι του ιδίου, βλ. Bingen (1951), 378. Αρκετά εξ αυτών καλύπτουν τη χρονολογική περίοδο που εκείνος κατείχε τη θέση του *φροντιστοῦ* στο κτήμα του *Ἀππιανοῦ*, δηλαδή από το Σεπτέμβριο του έτους 249 έως το θέρους του 268. Για την έννοια του *φροντιστοῦ* βλ. Rathbone (1991), 71, 79. Kehoe (1992), 94, υποσημ. 84 και για το κτήμα του *Ἀππιανοῦ* βλ. Rathbone (1991), 14-15. Minnen (2000), 214. Οι ακριβείς συνθήκες της ανακάλυψής του και οι τρόποι απόκτησής του παραμένουν αδιευκρίνιστες. Το αρχείο ήλθε στο φως το έτος 1898/9, κατόπιν ανασκαφών που πραγματοποίησαν οι Grenfell και Hunt στο *Harit* (περιοχή της αρχαίας Θεαδέλφειας), ένα απόκεντρο χωριό βορειοδυτικά του Φαγιούμ. Ιθαγενείς εργάτες συνέχισαν τις σκαπτικές εγγραφές και ανακάλυψαν ένα χαμένο αριθμό παπύρων. Το παπυρικό υλικό διασκορπίστηκε σε είκοσι τουλάχιστον συλλογές, καθώς πέρασε στα χέρια των εμπόρων. Ωστόσο ένα μεγάλο τμήμα του τοποθετείται στη Λαυρεντιανή Βιβλιοθήκη της Φλωρεντίας και ένα άλλο μοιράστηκε ανάμεσα στη Βιβλιοθήκη του πανεπιστημίου της Πράγας και την Εθνική Βιβλιοθήκη της Βιέννης, βλ. Minnen (2000), 214.

³⁰⁹ Sijpesteijn (1981), 82-83.

³¹⁰ Parathomas (2010), 22-25

³¹¹ Σύμφωνα με τον Πλίνιο τον Πρεσβύτερο, το *γάρον* αποτελούσε είδος ιχθύος γνωστού για την προετοιμασία του ομώνυμου περιχύματος, το οποίο παρασκευαζόταν με τη σειρά του από μικρά ψάρια, τα

ψαριού με κρασί³¹², το οποίο μαζί με τη μουστάρδα (*σίναπυ*³¹³), το κύμινο (*κύμινον*³¹⁴) και την αλόη (*ἀλόη*³¹⁵) ανήκε στα *ἐμβάμματα* ή *ἐμβάτια*³¹⁶, στους εύγευστους δηλαδή ζωμούς που ενίσχυαν τη γέυση του φαγητού. Μαρτυρίες για την παρασκευή διαφορετικών ειδών *οἰνογάρου* ανάλογα με το φαγητό που συνόδευαν αλιεύουμε από τον Απίκιο. Για τη σύνθεση *οἰνογάρου* για τρούφες³¹⁷ χρησιμοποιόταν πιπέρι, λιβυστικό, κρασί μετά μέλιτος, έλαιον, γάρος, κορίανδρος και απήγανος. Σύμφωνα με έναν δεύτερο τρόπο³¹⁸, τη θέση των δύο τελευταίων φυτικών καρυκευμάτων λάμβαναν το θυμάρι και η θύμβρα. *Οἰνόγαρον* για χοιρινό συκώτι³¹⁹ παρασκευαζόταν με πιπέρι, θυμάρι, λιβυστικό, λίγο κρασί, λάδι και γάρο. Τέλος *οἰνόγαρον* κατάλληλο για ψάρια³²⁰ προερχόταν από το βράσιμο σε χαμηλή φωτιά μείγματος αποτελούμενου από τριμμένο στο γουδί πιπέρι και απήγανο, μέλι, βρασμένο μούστο, γλυκό κρασί και γάρο, ενώ μια εναλλακτική συνταγή³²¹ μαρτυρεί την προσθήκη αμύλου στο προαναφερθέν μείγμα, όταν αυτό είχε ήδη βράσει, για το δέσιμο της σάλτσας.

Αξίζει να σημειωθεί ότι το *οἰνόγαρον* συγκαταλέγεται ορισμένες φορές και στα φαρμακευτικά σκευάσματα για την αντιμετώπιση διαφόρων προβλημάτων, κάτι που δεν φαίνεται να παρουσιάζεται μέχρι σήμερα στους παπύρους. Από τον Αέτιο μαθαίνουμε ότι λειτουργούσε ως καθαρτικό (*οἰνόγαρον καθαρτικόν*) και συνέβαλλε στη θεραπεία νοσούσης χολής³²². Για τη σύνθεσή του απαιτούνταν δύο *μνάκια* γάρου, ένα *οἴνου*,

εντόσθια αυτών και αλμυρά. Για το ζήτημα αυτό βλ. Grimal – Monod (1952), 27-38. Garnsey (1999), 16. Dalby (2000), 126-127. Χουλιάρá (2011), 60, s. v. “γάρον”.

³¹² LBG, V, 1109, s. v. “οἰνόγαρον”.

³¹³ Carnoy (1959), 245, s. v. “sinapy”. Γεννάδιος (21959), II, 819-820, “σίναπι”. Farrell (21990), 138-143, s. v. “mustard”.

³¹⁴ Μίχα-Λαμπάκη (1984), 268. Dalby – Grainger (1952), 141-142.

³¹⁵ Dalby (2003), 6, s. v. “aloes”.

³¹⁶ Ιερόφιλ., *Περὶ Τροφῶν Κύκλος* 1, 5, 3-4· *Πῶς ὀφείλει διαιτᾶσθαι ἄνθρωπος ἐφ’ ἐκάστῳ μηνί* 457, 11-12. Ανών., *Περὶ τῶν Δώδεκα Μηνῶν τοῦ Ἐνιαυτοῦ* 5, 3, 5-6· Από τη σύγχρονη έρευνα έχει αναγνωριστεί ότι το εν λόγω έργο (Rédaction II) προήλθε από την πένα του Ιερόφилου, ο οποίος χρονολογείται πριν το έτος 1074. Για το έργο και τις τρεις παραλλαγές του βλ. Delacenserie (2014), 81-103

³¹⁷ Απίκ., *De Re Coquinaria* 1. 35.

³¹⁸ Απίκ., *De Re Coquinaria* 1. 36.

³¹⁹ Απίκ., *De Re Coquinaria* 7. 260.

³²⁰ Απίκ., *De Re Coquinaria* 10. 465.

³²¹ Απίκ., *De Re Coquinaria* 10. 466.

³²² Αέτ. Αμιδην., *Λόγων Ἱατρ.* 3, 86, 1-3.

πενήντα κόκκοι πιπεριού, ένα *γράμμα* λιβυστικού, ένα σκαμμωνίας και μια μικρή ποσότητα μέλιτος. Για την ίαση των φλεγμονών³²³ η παραπάνω συνταγή παρουσιάζεται ελαφρώς τροποποιημένη, καθώς στη θέση της σκαμμωνίας χρησιμοποιούνταν είκοσι κόκκοι σπόρων κνήκου. Τέλος σε περίπτωση που αντ' αυτών τοποθετούσαν πολυπόδιο, είδος φτέρης, το σκεύασμα ήταν κατάλληλο για τη θεραπεία ασθενών με αυξημένη μαύρη χολή³²⁴. Παρατηρούμε ότι πέραν των ελαχίστων παραλλαγών ο τρόπος παρασκευής του *οίνογαρου* ως φαρμακευτικού σκευάσματος δεν διέφερε από εκείνον του μαγειρικού πολτού. Εντύπωση επίσης προκαλεί η απουσία καταγραφής των ποσοτήτων των συστατικών από τις συνταγές του Απικίου εν αντιθέσει με τον Αέτιο, γεγονός που μαρτυρεί ενδεχομένως είτε τη μεγάλη εμπειρία και την εξοικείωση του μάγειρα από τη μια πλευρά είτε τη δέουσα προσοχή που απαιτούσε η αποτελεσματικότητα μιας ιατρικής συνταγή από την άλλη.

2. Η σύνδεση του οίνου με ποικίλες εκφάνσεις του ιδιωτικού και δημοσίου βίου

Σε μια χώρα με έντονο θρησκευτικό παρελθόν, όπως αντικατοπτρίζεται από τα επιβλητικά της μνημεία, τους μεγάλους ναούς με τους μυστηριακούς τύπους λατρείας, τις πυραμίδες αλλά και τα σωζόμενα κείμενα που φανερώνουν την επιρροή της ιερατικής τάξης στους νέους κατακτητές, ο συγκρητισμός ήταν αναπόφευκτος. Παρά την τάση αυτή, που εκδηλώνεται με την ταύτιση των ντόπιων θεών με εκείνους του ελληνικού δωδεκαθέου, την εισαγωγή νέων λατρειών, όπως εκείνη του *Σεράπεως*, την υιοθέτηση παλαιών αιγυπτιακών συνηθειών, όπως η ταρίχευση των νεκρών κ.ά.³²⁵, αναλλοίωτη φαίνεται ότι παρέμεινε η σημασία και ο κεντρικός ρόλος του οίνου στην ιδιωτική και δημόσια ζωή των επηλύδων.

³²³ Αέτ. Αμιδην., *Λόγων Ιατρ.* 3, 86, 3-4.

³²⁴ Αέτ. Αμιδην., *Λόγων Ιατρ.* 3, 86, 5-6.

³²⁵ Βλ. ενδεικτικά Dunand – Lénèque (1975). Griffiths (1982), 43-54. Frankfurter (1998). Μανδηλαράς (2005), 221-235. Παπαθωμάς (2014), 448-452.

Η πλούσια ορολογία των παπυρικών κειμένων δεν αφήνει καμία αμφιβολία για τη χρηστική και συμβολική σημασία του *οἴνου* στο πλαίσιο των διαφόρων εορταστικών εκδηλώσεων (*έορτῶν*). Την προσοχή μας αξίζουν παπυρικά έγγραφα που συνδέουν τον *οἶνον* με την εορτή των *γενεθλίων*³²⁶. Χαρακτηριστικό είναι το παράδειγμα της επιστολής *P. Cair. Zen. III 59358 recto*, γρ. 1-10, βάσει της οποίας *παλαιός* και *εὐώδης οἶνος* φαίνεται πως αποτελούσε δώρο προς τιμήν των *γενεθλίων* του βασιλικού ζεύγους. Ωστόσο ο αποσπασματικός χαρακτήρας του εγγράφου, το διαφορετικό σημασιολογικό φορτίο της λέξης *γενέθλια* και η παρουσία του όρου *ἱερεῖα*, καθιστούν έως ένα βαθμό δύσκολη τη συναγωγή σαφών πορισμάτων. Ο πρώτος όρος είναι δυνατό να παραπέμπει είτε σε εορτή αφιερωμένη στην ημέρα της γέννησης του βασιλικού ζεύγους είτε σε εορταστική εκδήλωση για την άνοδό του στο θρόνο. Και στις δύο περιπτώσεις ο *οἶνος* φαίνεται να αποτελεί τιμητικό δώρο με αφορμή ένα σημαντικό γεγονός, άμεσα συνδεδεμένο με τον βασιλικό οίκο. Η δεύτερη πρόταση ευσταθεί περισσότερο, καθώς τα *γενέθλια* δεν συνέπιπταν χρονολογικά³²⁷. Επίσης στο σημείο αυτό, δεδομένου ότι την εποχή που τοποθετείται το έγγραφο ήταν καθιερωμένη η θεοποίηση των βασιλέων³²⁸, είναι εφικτό να προτείνουμε μία διαφορετική ερμηνευτική προσέγγιση κατά την οποία ο πάπυρος εντάσσεται σε θρησκευτικά συμφραζόμενα. Σε περίπτωση που ο χαρακτήρας της εορτής προς τιμήν του βασιλικού ζεύγους ήταν θρησκευτικός, τότε δεν αποκλείεται ο *οἶνος* να συνιστούσε είδος αφιερώματος. Την τελευταία άποψη ενισχύει η παρουσία του όρου *ἱερεῖα* η οποία παραπέμπει σε ζώα που επροορίζοντο για σφαγή ή θυσία³²⁹. Ωστόσο τα *γενέθλια* του βασιλέως και της βασίλισσας είτε ως εκδήλωση για τον εορτασμό της ημέρας της γέννησής τους είτε ως εορτή ανόδου στο θρόνο, αποτελούσαν ευτυχές γεγονός και ήταν εύλογο να αποδοθεί ως φόρος τιμής

³²⁶ WB, I, στ. 286, s. v. “γενέθλιος”. Με τον όρο *γενέσια* μπορεί να γίνει επίσης μνεία: α) σε εορτή προς τιμήν των νεκρών και ειδικότερα των αποθανόντων γονέων, βλ. Perpillou-Thomas (1993), 3, 23, β) στον εορτασμό της ημέρας γέννησης των βασιλέων ή της ανόδου τους στον θρόνο και δ) στα γενέθλια των θεών, βλ. Vandoni (1964), 1. 5, 10. 205, 12. 12, 13, 16, 18, 21, 26. 14, 48. 4, 6, 86. 3, 87. 30, 137. 4, 149. 2, 9-10.

³²⁷ Τα γενέθλια του βασιλέως ήταν την 5^η του Διός, ενώ της βασίλισσας την 9^η κάποιου μήνα, κατά πάσα πιθανότητα του Διός. *P. Cair. Zen. III 59358*, εισαγωγή, 96.

³²⁸ Bevan (1914), 192-193.

³²⁹ Βλ. *LSJ*, 821, s. v. “ἱερεῖον”.

ένα δώρο εις είδος, κρασί στην προκειμένη περίπτωση. Επιπλέον μια τέτοια προσφορά συνιστούσε δείγμα αφοσίωσης στο πλαίσιο της εθιμοτυπικής εκδήλωσης.

Με την επιστολή *P. Cair. Zen.* III 59419 (3^{ov} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 1-10 ο Δημήτριος ζητά από τον Ζήνωνα να δοθούν για τον εορτασμό των γενεθλίων του υιού του ένα χοιρίδιο, μια *ἀρτάβη* σιταριού αλλά και *οἰνάριον*, η ακριβής σημασία του οποίου δεν διευκρινίζεται στο υπό εξέταση παπυρικό έγγραφο. Θυμίζουμε ότι ο όρος παραπέμπει: α) σε ελαφρύ κρασί, β) σε μικρή ποσότητα κρασιού, γ) σε μικρό αγγείο περιέχον *οἶνον*, ενώ ορισμένες φορές δ) και στην κακή ποιότητα του ποτού³³⁰. Εντούτοις από τα συμφραζόμενα του παπύρου προκύπτει ότι πρέπει να αποκλειστεί η τελευταία σημασία, καθώς δεν θα ήταν λογικό σε μια τέτοια περίπτωση να γινόταν χρήση *οἶνου* κατώτερης ποιότητας.

Αναφορά στην παράδοση *οἶνου* για τα γενέθλια ή γενέσια γίνεται ομοίως στα παπυρικά έγγραφα *P. Giss.* 31 (2^{ov} αι. μ. X. – από τη Μεγάλη Ερμούπολη), στ. I. γρ. 6, *P. Oxy.* LXIV 4436 (2^{ov}/3^{ov} αι. μ. X. – από την Οξύρυγχο), στ. II. γρ. 4-6, *CPR* VI 62 (3^{ov}/4^{ov} αι. μ. X. – από τον Ερμουπολίτη νομό), 1-4, *PSI* VIII 953 (6^{ov} αι. μ. X. – από την Οξύρυγχο), στ. VIII γρ. 80-81, *PSI* VIII 957 (6^{ov} αι. μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 1-2.

Την προτίμηση του *οἶνου* έναντι άλλων ποτών για τις γαμήλιες τελετές (*γάμους*) μαρτυρούν οι πάπυροι *P. Giss.* 31 (2^{ov} αι. μ. X. – από τη Μεγάλη Ερμούπολη), στ. I γρ. 16: *Ἑρμείᾳ εἰς γάμ(ον) θυγατρ(ός) αὐτ(οῦ) α / Ἑλένη β / εἰς τὸ ἱερὸν συν. . ρ. () α / κωμογρα(μματεῖ) α / ἡμῖν τῇ ἰορτ() (leg. ἐορτῇ) δ* και *P. Oxy.* LI 3646 recto (3^{ov}/4^{ov} αι. μ. X. – από την Οξύρυγχο), 17-21: *καὶ ἐπίστειλον / Ἐλουρᾶτι περὶ οἶν[ο]υ Σαῖτίων / δέκα ἐπειδὴ χρεία ἐστὶν / εἰς τοὺς γάμους τοῦ υἱοῦ / μου καὶ ὃ ἂν ποιήσης / τῷ προφήτῃ, ἐμοὶ ποιεῖς*. Σύμφωνα με την αιγυπτιακή παράδοση, που συνεχίστηκε κατά τους ελληνιστικούς και ρωμαϊκούς χρόνους, δεν ήταν απαραίτητη η σύναψη συμβολαίου ή η πραγματοποίηση δημοσίας τελετής για την επικύρωση μιας σχέσης. Ο γάμος αποτελούσε κυρίως μια εκδήλωση, η οποία έδινε την ευκαιρία σε συγγενείς και φίλους να εορτάσουν το ευχάριστο

³³⁰ Βλ. *LSJ*, 1206, s. v. “οἰνάριον”.

γεγονός, ενώ μαρτυρούσε συνάμα τη μετάβαση της προίκας της νύφης³³¹. Βάσει των παραπάνω παπυρικών εγγράφων για την εξασφάλιση οίνου με στόχο την παράθεση προσφοράς στο ιερό, όπου θα ετελείτο ο γάμος ή εορταστικού γεύματος προς τιμήν των νεονύμφων, μεριμνούσαν οι γονείς, ο πατέρας της νύφης και του γαμπρού αντιστοίχως.

Επίσης παπυρικό υλικό της ελληνορωμαϊκής περιόδου αντικατοπτρίζει τη σχέση του οίνου και με το δυσάρεστο γεγονός του θανάτου. Σύμφωνα με τον λογαριασμό *P. Fay.* 103 (3^{ου} αι. π. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 1-5, μεταξύ των δαπανών που αφορούσαν στην κηδεία ενός προσώπου συγκαταλέγονται και εκείνες του οίνου, ο οποίος αποτελούσε κατά πάσα πιθανότητα μέρος των χοών. Επιπλέον από τους λογαριασμούς *P. Tebt.* I 118 (112/111 π. Χ. – από την Τεβτύνη), απόσπ. II, γρ. 1-18 και *P. Tebt.* I 177 (2^{ου}/1^{ου} αι. π. Χ. – από την Τεβτύνη) μαρτυρείται ότι το κρασί συνόδευε το *περίδειπνον*, γεύμα που παρέθεταν προς τιμήν του εκλιπόντος αμέσως μετά την κηδεία³³². Οφείλουμε να επισημάνουμε ότι αυτό το γνωστό ελληνικό έθιμο³³³ περιοριζόταν στην Αίγυπτο στο πλαίσιο των συντεχνιών, τα μέλη των οποίων όφειλαν να διοργανώσουν τη νεκρική τελετή και να παραθέσουν γεύμα συνεισφέροντας με τρόφιμα και χρήματα³³⁴. Ωστόσο από τον πάπυρο *P. Tebt.* I 118, απόσπ. II, γρ. 4, γρ. 12, φανερώνεται και η συμβολή ατόμων πέραν εκείνων της συντεχνίας, τα οποία ανήκαν στους καλεσμένους.

3. Οίνος και θρησκευτικός βίος

Σημαντική ήταν η εμπλοκή του οίνου και στα θρησκευτικά δρώμενα της Αιγύπτου, όπως αντικατοπτρίζεται στο αρχείο του *Ζήνωνος*. Θυμίζουμε ότι η ελληνική θρησκεία παρέμενε ενεργός στην Αίγυπτο, παρά τις διαφοροποιήσεις που υπέστη ή την ανάμειξή της με την τοπική λατρεία³³⁵. Από την επιστολή *P. Col.* III 19 recto (257 π. Χ. – από τη Φιλαδέλφεια) πληροφορούμαστε ότι το κρασί αποτελούσε προσφορά για την εορτή των *Θεσμοφορίων* προς

³³¹ Rowlandson (1998), 312-313.

³³² WB, II, στ. 291, s. v. “κριθή”. *LSJ*, 1371, s. v. “περίδειπνον”. Perpillou-Thomas (1993), 22, 211.

³³³ Garland (1985), 39-40, 112. Dalby (2003), 151, s. v. “Funeral Feast”. Smith (2003), 40-42.

³³⁴ Boak (1937), 216, 218.

³³⁵ Για το ζήτημα των αλληλεπιδράσεων στην αιγυπτιακή θρησκεία βλ. Ιωαννίδου (1999), 160-175.

τιμήν της θεάς Δήμητρας³³⁶, η λατρεία της οποίας υπήρξε ευρεία κατά τη διάρκεια της πτολεμαϊκής και ελληνορωμαϊκής περιόδου³³⁷. Στο σημείο αυτό διευκρινίζουμε ότι σύγχυση επικρατεί σχετικά με τον προσδιορισμό της εποχής που τελούνταν τα *Θεσμοφόρια*. Βάσει ορισμένων παπυρικών εγγράφων εορτάζονταν τις πρώτες ημέρες του *Φαῶφι*, ενώ σύμφωνα με μερικά άλλα τον μήνα *Χοίακ* ή *Ἀθύρ*, χωρίς να δίδεται όμως επακριβώς η ημερομηνία³³⁸. Με την εν λόγω επιστολή ο *Κτησίας* ενημερώνει τον *Ζήνωνα* ότι δεν κατόρθωσε να αποστείλει δύο *χῖα οἴνου* στη σύζυγο του *Ἀμύντου* για την εορτή, η οποία, ως γνωστόν, απευθυνόταν μόνο σε γυναίκες³³⁹ (γρ. 1-3): *ἔγραψάς μοι ἵνα δῶ Ἀριστεῖ ὥστε / τῇ Ἀμύντου γυναικί εἰς τὰ Θεσμοφόρια χῖα δύο. διὰ τὸ μὴ ἐπι- / δημεῖν οὖν τὸν Ἀριστεά οὐθενί (leg. οὐδενί) δέδωκα.*

Μια επιπλέον ερμηνεία επιχειρείται όσον αφορά στο περιεχόμενο των παραπάνω γραμμών του παπύρου, βάσει της οποίας το κρασί που προοριζόταν για τη σύζυγο του *Ἀμύντου*, πιστού φίλου του *Ζήωνος*, αποτελούσε ενδεχομένως διπλωματικό δώρο. Η προώθηση της δωρεάς αποκαλύπτει κατά πάσα πιθανότητα εκτός από τη φιλική σχέση που συνέδεε τους δύο άντρες τον στόχο του δωρητή, ο οποίος επιθυμούσε με αυτή την ενέργεια να σταθεροποιήσει τη σχέση του με τον *Ἀμύνταν*. Στην περίπτωση αυτή ο *οἶνος* θα μπορούσε να συσχετιστεί με τα *ξένια*, δηλαδή την ενέργεια προώθησης κάποιων δώρων σε είδος που συνήθως αποσκοπούσαν στην παγίωση μιας σχέσης απεικονίζοντας συνάμα τον σεβασμό και την εκτίμηση των υπηκόων προς τους ανωτέρους, τη διευκόλυνση των συναλλαγών που πραγματοποιούνταν μεταξύ τους και την απόκτηση της εύνοιάς τους³⁴⁰.

Από το *ὑπόμνημα* PSI V 528 recto (257 π. Χ. – από τη Φιλαδέλφεια) μαθαίνουμε ότι κρασί χρησιμοποιόταν στα *Ἑρμαῖα* και τα *Μουσεία*, δύο εορτές άμεσα συνδεδεμένες μεταξύ τους. Ο Πλούταρχος αναφέρεται στη συγγενική σχέση της πρώτης μούσας της Ερμουπόλεως *Ισιδος* με

³³⁶ Τα *Θεσμοφόρια* στην Αλεξάνδρεια διεξάγονταν την ίδια περίοδο με τα *Θεσμοφόρια* στην Αθήνα, βλ. *P. Col.* III 19 (σχόλ. στη γρ. 2 της έκδ.).

³³⁷ Για το ζήτημα αυτό βλ. Wilkinson (1878), III, 387-389. Dunand (1979), 46-51, 63-67. Perpillou-Thomas (1993), 78-81. Στην Αλεξάνδρεια η εορτή που αντιστοιχούσε στα *Θεσμοφόρια* αποκαλούνταν *Δημήτρια*, βλ. Bell (1953), 17.

³³⁸ Perpillou-Thomas (1993), 79.

³³⁹ Brumfield (1981), 70-103. *OCD*, 1509, s. v. "Thesmophoria".

³⁴⁰ Aly (1995), 201-204.

τον *Ερμῆν*, ο οποίος εθεωρείτο πατέρας της³⁴¹. Προβληματισμοί έχουν διατυπωθεί σχετικά με την ελληνική ή αιγυπτιακή προέλευση των *Ερμαίων* εξαιτίας της ταυτίσεως του *Ερμού* με τον *Θώθ*³⁴². Ωστόσο τα παπυρικά έγγραφα του 3^{ου} αι. π. Χ., που μαρτυρούν ότι τελούνταν τη δεκάτη ενάτη ημέρα του μηνός *Θώθ* προς τιμήν του ομώνυμου θεού, δεν επιτρέπουν τον συσχετισμό τους με την ελληνική εορτή³⁴³. Βάσει του υπό εξέταση *ύπομνήματος*, ο *Κλέων* ζητά από τον πατέρα του *Ζήνωνα* να του στείλει λάδι και κρασί για τις δύο εορτές (γρ. 3-10): *ἀποστείλας ἡμεῖν* (leg. *ἡμῖν*) / *τὸ ὀψώνιον ὃ γίνεται ἐμοί τε / καὶ τῇ μητρί, τὸ πᾶν σὺν ἐλαίῳ / (δραχμαὶ) ἰζ / καὶ οἰνάριον ἡμεῖν* (leg. *ἡμῖν*) *γίνεται χόες / ζ κο(τύλαι) γ / καὶ εἰς τὰ Ερμαῖα καὶ τὰ Μουσεῖ- / α*. Ἄξια προσοχής είναι η χρήση του όρου *ὀψωνίου*, ο οποίος στην προκειμένη περίπτωση φαίνεται πως παραπέμπει σε έξοδα συντήρησης και όχι σε μισθό για την παροχή κάποιας υπηρεσίας³⁴⁴. Προς την κατεύθυνση αυτή φαίνεται να συνηγορεί το περιεχόμενο της φράσης *πάντες γὰρ ἤδη εἰσενηνόχασι* της δέκατης γρ. του *ύπομνήματος*, η οποία μας επιτρέπει να εικάσουμε ότι ο *Κλέων* και η *μητέρα* του ήταν μέλη μιας συντεχνίας που συμμετείχαν στις δύο εορτές. Πρέπει να επισημανθεί εδώ ότι η συντήρηση των συντεχνιών οφειλόταν κυρίως στις συνδρομές των μελών τους, τα οποία αναλάμβαναν τα έξοδα για τη διοργάνωση μιας εορτής³⁴⁵.

Παρά τον αποσπασματικό χαρακτήρα της επιστολής *PSI V 539* (3^{ου} αι. π. Χ. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 1-6, τα συμφραζόμενα του παπύρου μας επιτρέπουν να συμπεράνουμε ότι το κρασί χρησιμοποιόταν στα *Ἰσιεῖα*³⁴⁶ που διαρκούσαν από την 17^η έως την 20^η του μηνός *Ἀθύρ*³⁴⁷. Επρόκειτο για μια από τις σημαντικότερες χειμερινές εορτές της Αιγύπτου προς τιμήν της *Ἰσιδος*, η οποία κατόρθωσε να συγκεντρώσει και να ενώσει τα διαμελισμένα

³⁴¹ Casarico (1981), 123-124. Περὶ *Ἰσιδος* βλ. Σαρίσχουλη (2011· ανατ. 2014).

³⁴² Otto (1908), II, υποσημ. 3, 9. Boylan (1922).

³⁴³ Casarico (1981), 123-124. Perpillou-Thomas (1993), 91-93.

³⁴⁴ Hengstl (1972), 107.

³⁴⁵ Για την οργάνωση των συντεχνιών βλ. Westermann (1932), 18-27. Boak (1937), 212-221.

³⁴⁶ Για τα *Ἰσιεῖα* βλ. *UPZ I* 89, 401-402. Merkelbach (1962), 212-244. *P. Cair. Zen.* II 59154, 13. Perpillou-Thomas (1993), 94, 97, 211. Johnston (2004), 282. Furst (2009), 43.

³⁴⁷ Mure (1832), 87-91. Youtie (1973), 532-532. Evans – Berggren (2006), 17-22.

μέλη του σώματος του συζύγου της Όσίρεως που δολοφονήθηκε και τεμαχίστηκε από τον αδελφό τους Σετ³⁴⁸.

Τέλος σύμφωνα με το *ὑπόμνημα P. Mich. I 97* (3^{ου} αι. π. Χ. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 1-6, ένας εργάτης ζητά από τον *Ζήνωνα* να φροντίσει για την αποστολή *σίτου* και *οἴνου*, πιθανότατα για κατανάλωση ή προσφορά σε *εορτή*³⁴⁹, το όνομα της οποίας δεν καταγράφεται στον υπό εξέταση πάπυρο.

Τα ακόλουθα επίσης παπυρικά έγγραφα από το αρχείο του *Ἡρωνίνου* συσχετίζουν τη χρήση του κρασιού με την αγροτική εορτή των *Ἀμεσυσίων* και του *Λιλοτίου*. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν ο λογαριασμός *P. Flor. I 9 recto* (= *SB XX 14197*· 253 μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), στ. IX γρ. 187-190 και η επιστολή *P. Flor. II 131 recto* (257 μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 1-14, σύμφωνα με τα οποία για τα *Ἀμεσύσια*, εορτή κατά την τρίτη του μηνός *Θώθ* αφιερωμένη στο γενέσιον της *Ίσιδος*³⁵⁰, προσφέρονταν δωρεάν ποσότητες *οἴνου* στον *Ποντικόν* και τον *Ἡρωνῖνον* που ανήκαν στο μόνιμο προσωπικό της *φροντίδος* του *Ἀππιανοῦ*. Ωστόσο στη συγκεκριμένη περίπτωση δεν διευκρινίζεται εάν το κρασί προοριζόταν για κατανάλωση ή για προσφορά. Πληροφορίες επίσης για τη δωρεάν συνεισφορά κρασιού στα μέλη της συντεχνίας των βουκόλων (*σύνδοδος βουκόλων*) για την εορτή *Λιλοτίου*³⁵¹ προσφέρει ο λογαριασμός *P. Lond. III 1170* (259 μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), στ. II γρ. 71-75. Παρόλο που τα μέλη των σωματείων ήταν υπεύθυνα, όπως προαναφέραμε, για τη διοργάνωση μιας εορτής, η συνεισφορά ποικίλων αγαθών από εξωτερικούς παράγοντες φαίνεται πως αποτελούσε γνωστή αν όχι τακτική διαδικασία. Στην περίπτωση αυτή οι εκπρόσωποι των επαγγελματικών ή θρησκευτικών οργανώσεων, που αναλάμβαναν καθήκοντα για ένα ορισμένο χρονικό διάστημα, όφειλαν να ελέγχουν τις δωρεές³⁵².

³⁴⁸ Λεβέντη, 52-53.

³⁴⁹ Για τον όρο *εορτή* βλ. Casarico (1984), 135-136, 159-160.

³⁵⁰ Για την ετυμολογία του όρου βλ. Bonneau (1974), 366-379. Meeks (1974), 380-383 και για τις μαρτυρίες που αφορούν στην ημερομηνία τέλεσης βλ. Perpillou-Thomas (1993), 67.

³⁵¹ Η εορτή *Λιλοτίου* τελούταν μεταξύ της 13^{ης} και της 19^{ης} του μηνός *Παχών* στο Φαγιούμ και κατά πάσα πιθανότητα στην Οξύρυγχο. Για το ζήτημα αυτό βλ. Lindsay (1963), 174. Perpillou-Thomas (1993), 113.

³⁵² Westermann (1932), 18-27.

Αναφορά του οίνου σε σχέση με την *έορτην Θύνεως*, για το περιεχόμενο της οποίας διαθέτουμε ελάχιστα στοιχεία, γίνεται σε παπύρους της βυζαντινής περιόδου³⁵³. Σημαντικά είναι τα συμβόλαια *P. Lond.* III 1039 recto (= *SB XVIII* 13585 recto) και *P. Lond.* III 1036 recto που δείχνουν τον υποχρεωτικό χαρακτήρα της συνεισφοράς του κρασιού για τη συγκεκριμένη εορτή, η οποία όφειλε ενδεχομένως το όνομά της στην ομώνυμη *κώμην* του Ερμουπολίτη νομού³⁵⁴. Με την πρώτη μίσθωση δύο γεωργοί, που ενοικίασαν γη για οκτώ έτη, δεσμεύτηκαν να καταβάλλουν *έορτικά*, ακόμη και στην περίπτωση λύσης του συμβολαίου³⁵⁵. Επρόκειτο για μια συνηθισμένη τακτική, όπως επιβεβαιώνεται από τη φράση *δώσω δὲ κατ' ἔτος λόγῳ [συν]ηθείας ἐν τῇ έορτῇ Θύνεως / οἶνο(ν) ἀγγίον* (leg. *ἀγγεῖον*) *μέγα* *ἐν* των γρ. 8-10 του δευτέρου συμβολαίου, σύμφωνα με το οποίο το ετήσιο ενοίκιο που έπρεπε να καταβληθεί για την εκμετάλλευση ενός αγροτεμαχίου ήταν πέραν των είκοσι επτά *κερατίων* ένα *πινάκιον* με διάφορα τρόφιμα και ένα αγγείο κρασιού (γρ. 7, γρ. 9). Στη συγκεκριμένη μάλιστα εορτή, η οποία φαίνεται πως είχε ιδιαίτερη σημασία για τους κατοίκους της χώρας του Νείλου, έπρεπε να ελεγχθεί η ποιότητα του κρασιού, όπως μαρτυρείται από το συμβόλαιο *P. Athen. Xyla.* 6 recto (6^{ου} αι. μ. Χ. – από τον Ερμουπολίτη νομό). Ξίδι ή κρασί που δεν είχε υποστεί ζύμωση με αλλοιωμένη γεύση έπρεπε να αντικατασταθεί άμεσα (γρ. 8-12): *ὄξος ἢ ἀποί[ητ]ος ἢ ὁ[ζ]όμε[νος] ἐκ [τοῦ] / αὐτοῦ οἶνου ἕως έορτῆς < > Θείνεως()* / *τοῦ Φαμενώθ μηνὸς τῆς παρού-* / *σης τρίτης ἰνδικ(τίονος) ἐπὶ τῷ με* *ἀλλάξαι / ἔσοι ἐγ* (leg. *ἐκ*) *γαλοῦ* (leg. *καλοῦ*) *οἶνου*. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει η ερμηνεία του Μανδηλαρά³⁵⁶ σχετικά με την *έορτην Θύνεως*, την οποία ταύτισε με την *Ἀνάστασιν*. Από το ίδιο παπυρικό έγγραφο πληροφορούμαστε ότι πραγματοποιόταν στο

³⁵³ *CPR V* 26 (5^{ου}/6^{ου} αι. μ. Χ. – από τον Ερμουπολίτη νομό), στ. XX γρ. 468-469· *P. Lond.* III 1039 recto (= *SB XVIII* 13585 recto· 5^{ου}/6^{ου} αι. μ. Χ. – από τη Μεγάλη Ερμούπολη), γρ. 1· *P. Lond.* III 1036 recto (6^{ου} αι. μ. Χ. – από την Ερμούπολη), γρ. 7-9·

³⁵⁴ Σύμφωνα με τον Frankfurter και τον εκδότη του παπύρου *P. Lond.* III 1036 η κώμη έφερε πιθανότητα το όνομα ενός προστάτη θεού ή αγίου αντιστοίχως, βλ. Frankfurter (1998), 57 και *P. Lond.* III 1036, εισαγωγή, 268, αν και πρέπει να διευκρινιστεί ότι την εποχή αυτή δεν εμφανίζεται στην Αίγυπτο μια θεότητα ή ένας άγιος με το όνομα αυτό, βλ. O'Leary (1937).

³⁵⁵ Για τον πάπυρο βλ. Παράσογλου (1937), 77-79.

³⁵⁶ Mandilaras (1991), 116.

τέλος του *Φαμενώθ* (26^η Μαρτίου), η οποία βάσει του χριστιανικού εκκλησιαστικού ημερολογίου συνέπιπτε με την Ανάσταση του Χριστού.

Δεν θα μπορούσαμε να λησμονήσουμε τον μαγικό χαρακτήρα του *οίνου*, όπως αυτός αντικατοπτρίζεται στους μαγικούς παπύρους, που αποκαλύπτουν την ανάγκη των κατοίκων της Αιγύπτου για μακροήμερευση και ευδαιμονία, την επιθυμία τους για απαλλαγή από ποικίλα εμπόδια και την προσπάθεια να κατοχυρώσουν το πέρασμά τους στη μεταθανάτια ζωή³⁵⁷. Την προσοχή μας αξίζουν οι ακόλουθες συνταγές, που μαρτυρούν τη θέση του εν λόγω ποτού ανάμεσα σε ξόρκια, προσευχές και προσφορές προς τιμήν των θεών.

Σύμφωνα με τον μαγικό πάπυρο *PGM I* 1-42, γρ. 1-10, για την εμφάνιση προστάτη δαίμονα και την απόκτηση της εύνοιάς του, προτεινόταν η χρήση *οίνου παλαιού* μετά λιβάνου για την επίχριση γερακιού πνιγμένου σε γάλα μαύρης αγελάδας με μέλι³⁵⁸, το οποίο είχε τοποθετηθεί σε άβαφο ύφασμα πλησίον δύο ονύχων και όλων των τριχών της κεφαλής του ικέτη. Ο πάπυρος *PGM XIII* 734-1077, γρ. 680-687 μαρτυρεί ότι κατά τη διάρκεια της νυκτός, αφού είχε φωτιστεί ο βωμός από δύο λυχνάρια με συγκεκριμένη ποσότητα ελαίου, ο πιστός, που έπρεπε να απαγγείλει το περιεχόμενο της επιγραφής στην αφιερωμένη στον θεό στήλη, στεκόταν δίπλα από ένα αγγείο με γάλα μαύρης αγελάδας και κρασί που δεν είχε αναμειχθεί με θαλάσσιο ύδωρ. Από τις μαγικές συνταγές *PGM I* 42-195, γρ. 167-172 και *PGM II* 64-183, γρ. 58-59 μαθαίνουμε ότι κατόπιν της εμφάνισης του δαίμονα πραγματοποιούνταν έκχυση κρασιού μετά ποικίλων θυσιών ή κατάποση κυμίνου με *ἄκρατον οἶνον* αντιστοίχως. Ωστόσο σύμφωνα με τον πάπυρο *PGM IV* 52-85, γρ. 52-60 συστήνεται η αποχή από το κρασί του ατόμου που ζητεί τη θεϊκή προστασία. Η επίκληση του θεού Απόλλωνος στον πάπυρο *PGM I* 262-347, γρ. 285-287 συνοδευόταν από μια σπονδή, κατά την οποία έχυναν *οἶνον*, μέλι, γάλα και βρόχινο νερό, ενώ της Μεγάλης Ἀρκτου στο μαγικό κείμενο *PGM IV* 1331-1389, γρ. 1309-1316 από διάφορες

³⁵⁷ Για τη μαγεία στην αρχαία Αίγυπτο, βλ. Μαραβέλια (2003).

³⁵⁸ Ο πνιγμός σε υγρό μείγμα συνέβαλλε στη θεοποίηση του πτηνού. Για το συγκεκριμένο ζήτημα βλ. ενδεικτικά Griffith (1909), 132-134.

προσφορές (τριαντάφυλλα, μύρο, κασσία, αψιθιά κ.ά.) ανάμεσα στις οποίες ανήκε και το λευκό μενθήσιο κρασί. Σύμφωνα με τη μαγική συνταγή *PGM XIII* 343-646, γρ. 354-359, για την επίτευξη συνάντησης με θεότητα το τελετουργικό περιλάμβανε την προσφορά θυμιάματος από επτά συντεθλιμμένα σε γουδί άνθη και κρασί, στο οποίο δεν έπρεπε να προστεθεί θαλάσσιο ύδωρ. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει και ο πάπυρος *PGM III* 282-409, γρ. 326-328, σύμφωνα με τον οποίο το άτομο που αποκτούσε την ικανότητα της πρόγνωσης όφειλε να προσφέρει *μέλανα οἶνον*.

Στη μαγική συνταγή *PGM IV* 1716-1870, γρ. 1830-1839 διαβάζουμε ότι για την εκκίνηση του ενδιαφέροντος ενός επιθυμητού προσώπου και την αναζωπύρωση της ερωτικής φλόγας συστηνόταν η ανάμειξη βοτάνων, μπαχαρικών, ανθέων, βδέλλας και σύκων με αρωματικό κρασί. Το τελευταίο μάλιστα χρησιμοποιόταν και σε τεχνάσματα. Χαρακτηριστική είναι η περίπτωση του παπυρικού εγγράφου *PGM VII* 167-186, γρ. 170-171 που μαρτυρεί ότι για την αλλαγή του χρωτός βρασμένου αυγού, ώστε αυτό να μοιάζει με μήλο, απαιτούταν η ανάμειξη κρόκου αυγού με κόκκινο κρασί.

Η επάλειψη επίσης του προσώπου με μαστίχα αναμεμειγμένη με κρασί και μέλι συστηνόταν στον πάπυρο *PGM VII* 167-186, γρ. 180-181 ως “θεραπεία” για την αντιμετώπιση της αγοραφοβίας. Από την άλλη πλευρά για την αποτροπή της φλυαρίας μιας ηλικιωμένης γυναίκας ή της υπερβολικής κατανάλωσης ποτών χορηγούταν κεκραμένος *οἶνος* εντός του οποίου τοποθετούσαν ψιλοκομμένο πεύκο (γρ. 174-175). Ακόμη για τη μείωση του αισθήματος της δίψας προτεινόταν στον ταξιδιώτη η κατάποση αυγού χτυπημένου σε κρασί (γρ. 181-182).

4. Ιατρική χρήση του οίνου

Στη χώρα του Νείλου, όπου ιατρική και μαγεία αποτελούσαν δύο αδιάκριτες έννοιες, εγκαταστάθηκαν οι Έλληνες ιατροί, οι οποίοι ακολουθώντας την παράδοση του θεμελιωτή της ορθολογικής ιατρικής Ιπποκράτη, συνδύασαν τον πλούτο της θεωρητικής σκέψης με την

πρακτική εφαρμογή³⁵⁹. Η μύηση των νέων ικανών αλλά και ευπόρων σπουδαστών πραγματοποιούνταν κατά την ελληνορωμαϊκή και βυζαντινή περίοδο στο πλευρό εμπείρων ιατρών που διατηρούσαν ιδιωτικά εκπαιδευτήρια στις μητροπόλεις της Αιγύπτου ή στην περίφημη Σχολή της Αλεξάνδρειας, η οποία όφειλε την ανάδειξή της στο *Μουσεῖον*³⁶⁰.

Στις αίθουσες των ιατρικών αυτών εκπαιδευτηρίων επίκεντρο της διδασκαλίας αποτελούσε το έργο του Ιπποκράτη και αυτό του Γαληνού, περίοπτη θέση στο οποίο κατείχε ο *οἶνος*, όπως μαρτυρείται και από τα παπυρικά έγγραφα της ελληνορωμαϊκής και βυζαντινής εποχής. Αν και από το *Corpus Hippocraticum* απουσιάζει ενότητα αφιερωμένη στο κρασί, επισημαίνεται η αξία του ως διαιτητικής ουσίας που συνέβαλλε στην αντιμετώπιση πεπτικών διαταραχών, ουρολογικών προβλημάτων, γυναικολογικών νοσημάτων, δηλητηριάσεων και ποικίλων ασθενειών, ενώ συνάμα επισημαίνονται και οι αρνητικές επιδράσεις της μέθης³⁶¹. Την προσοχή μας αξίζει σχετικό χωρίο του *Περὶ Διαίτης Ὁξέων*³⁶², όπου γίνεται αναφορά στις ιδιότητες και την καταλληλότητα των γλυκών, δυνατών, λευκών και μελάνων κρασιών για την αντιμετώπιση οξέων νοσημάτων.

Το γλυκό κρασί εν συγκρίσει με το δυνατό προκαλεί λιγότερο πονοκέφαλο, ενώ δεν επιφέρει παραλήρημα στους καταναλωτές του· ενισχύει την κένωση, αν και είναι δυνατόν να προκαλέσει τη διόγκωση της σπλήνας και του ήπατος. Θεωρείται ακατάλληλο για τα άτομα με πικρή χολή, καθώς εντείνει το συναίσθημα της δίψας τους, συντελεί στο φούσκωμα των εντέρων, παραμένει στην περιοχή του υποχονδρίου και είναι λιγότερο διουρητικό σε σχέση με το λευκό, το οποίο εισέρχεται ευκόλως στην ουροδόχο κύστη. Διευκολύνει επίσης την απόχρεμψη ιδιαιτέρως σε άτομα που δεν κυριεύονται από το συναίσθημα της δίψας κατόπιν της κατανάλωσής του. Ανοιχτόχρωμος και μέλας *οἶνος* μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε περίπτωση που ο ασθενής δεν είναι μεθυσμένος, όταν δεν παρακωλύεται η διαδικασία της απόχρεμψης και της ούρησης και όταν τα περιττώματά του είναι μαλακά.

³⁵⁹ David (2004), 132.

³⁶⁰ Drabkin (1957), 286-296. Duffy (1984), 21-22. Nutton (2004), 130-131. Andorlini (2007), 385-398. Lang (2013), 249. Jones-Lewis (2016), 390-391.

³⁶¹ Villard (1997), 362-380. Ρανουτσάκη (2002), 217. Jouanna (2012), 173-193

³⁶² Ιπποκρ. *Περὶ Διαίτης Ὁξέων* 2, 14, 1-34.

Ενότητα στο κρασί αφιερώνει ο Γαληνός³⁶³, σύμφωνα με την οποία ορισμένοι ιατροί, παρά τις θρεπτικές του ιδιότητες, δεν το συγκαταλέγουν στα βασικά είδη διατροφής, αλλά στα ποτά. Εν συνεχεία κάνει λόγο για τα ερυθρά με παχύρρευστη υφή κρασιά, τα οποία συμβάλλουν στην αύξηση του αιματοκρίτη. Προσθέτει ότι οι λευκοί παχύρρευστοι και στυφοί *οἶνοι* είναι λιγότερο θρεπτικοί συγκριτικά με τους μέλανος χρώματος παχύρρευστους και γλυκούς ή τους ερυθρούς με παχύρρευστη υφή και ξινή γεύση. Ακόμη επισημαίνει ότι τα πιο πτωχά σε θρεπτική αξία κρασιά θεωρούνταν τα λευκά ελαφριά εν συγκρίσει με τα παχύρρευστα, τα οποία όχι μόνο δεν είναι εύπεπτα αλλά επηρεάζουν ταυτοχρόνως αρνητικά και την παραγωγή ούρων. Αντιθέτως οι γλυκοί *οἶνοι* εξαιτίας της θερμότητάς τους θεωρούνταν πιο εύπεπτοι.

Πλούτο πληροφοριών για τη συμβολή του *οἴνου* σε διαφορετικούς τομείς της ιατρικής προσφέρουν τα παπυρικά έγγραφα, μέσω των οποίων μαρτυρείται η χρήση του είτε ως συστατικού των φαρμακευτικών σκευασμάτων είτε ως εκδόχου.

ι. Γυναικολογικά νοσήματα

Στην ιατρική συνταγή *GMP I 10* (= *Pap. Gr. Méd.* 8 = *P. Rein.* I 4 + *BKT III*, 33-34 recto 2^{ου} αι. π. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), προτείνονται δύο διαφορετικές θεραπείες για την αποκατάσταση προβλημάτων γυναικολογικής φύσης. Στην προκειμένη περίπτωση γίνεται λόγος για την “υστερική ασφυξία”, η οποία επέφερε έντονους πόνους ή πυρετό (απόσπ. Β, στ. Ι γρ. 3, γρ. 14), συμπτώματα που επιβεβαιώνονται και από το έργο του Ιπποκράτη *Γυναικείων Πρώτον*, όπου η ασθένεια περιγράφεται εναργώς. Εάν με την έμμηνα δεν αποβάλλονται τα κοιλικά υγρά, η γυναίκα υποφέρει από “υστερική ασφυξία”. Ταλαιπωρείται από υψηλό πυρετό, αδιάλειπτα ρίγη και άλγη στο κάτω μέρος της ράχης. Σε περίπτωση εμμηνόπαυσης τον τρίτο και τέταρτο μήνα παρατηρούνται, πέραν των παραπάνω συμπτωμάτων, η αποβολή ούρων με παχύρρευστη υφή, ανορεξία και αϋπνία. Τον πέμπτο μήνα καταβάλλεται από έντονους πόνους, ενώ τον έκτο η κατάστασή της επιδεινώνεται, εμφανίζοντας παραλλήλως εξάψεις, τάσεις λιποθυμίας και έντονο το συναίσθημα της δίψας λόγω της συσσώρευσης του αίματος στη μήτρα.

³⁶³ Γαλην. *Περὶ Τροφῶν Δυνάμ.* 6, 743, 1-16· 744, 1-17· 745, 1-3.

Επίσης βασανίζεται από δυσκοιλιότητα, τα ούρα της δεν φιλτράρονται και το αίμα δύο μηνών μπορεί να μετακνηθεί στους πνεύμονες προκαλώντας αιμόπτυση. Εάν πάλι στο αίμα υπάρχει πύον, τότε υποφέρει από αφόρητους πόνους, οι οποίοι μπορούν να μετριαστούν μόνο με την απομάκρυνσή του. Επιπλέον αίμα συσσωρευμένο άνω των δύο μηνών μπορεί να δημιουργήσει και ένας είδος όγκου πάνω από τη βουβωνική χώρα³⁶⁴.

Παρόλο που αποσπασματικός χαρακτήρας της ιατρικής συνταγής δεν μας δίνει τη δυνατότητα να αναγνωρίσουμε όλα τα συστατικά του φαρμακευτικού σκευάσματος, διαπιστώνουμε ότι για την προετοιμασία του κρινόταν απαραίτητη η έκχυση τεσσάρων *κοτύλων* ελαίου³⁶⁵ σε μείγμα εντός πήλινου αγγείου, η χρήση βρόχινου ύδατος και μισής *κοτύλης* κρασιού (απόσπ. Β, στ. Ι γρ. 5-7). Στον εν λόγω πάπυρο δεν αποκλείεται να γίνεται αναφορά στην κατανάλωσή του, αν και η φράση *περιπλάσας ὀθονίῳ πυκνίῳ* της έβδομης γρ. φαίνεται πως παραπέμπει στη χρήση ενός χοντρού υφάσματος για την εφαρμογή του στην πληγείσα περιοχή (επίθεμα). Σε περίπτωση που η ασθενής είναι εμπύρετη συστήνεται η κατάποσή του παραπάνω μείγματος με ξίδι.

ii. Οφθαλμικές παθήσεις

Ευεργετικές ήταν οι ιδιότητες του *οἴνου* όσον αφορά στη θεραπεία των οφθαλμικών παθήσεων, που οφείλονταν στο ξηρό αιγυπτιακό κλίμα, την άμμο, τις μύγες και τέλος τα παράσιτα που αναπτύσσονταν στο νερό του ποταμού ή τους αγωγούς μεταφοράς ύδατος³⁶⁶. Σύμφωνα με την ιατρική συνταγή *Pap. Gr. Méd.* 70 (= *P. Athen. Univ. inv.* 2780/1 = *P. Tsoukalas* A recto στ. Ι = SB VIII 9860 A, στ. Ι' 3^{ου} αι. π. Χ. – από τον Αρσινοΐτη νομό),

³⁶⁴ Ιπποκρ. *Γυναικείων Πρώτον* 8, 1, 1-49. Για το συγκεκριμένο ζήτημα βλ. Ιπποκρ. *Γυναικείων Πρώτον* 8, 7, 1-29, Hanson (1975), 573-576. Για το ζήτημα αυτό βλ. επίσης Μπαλανίκας (2015), 16. Caldwell (2016), 361-362.

³⁶⁵ Η χρήση του ελαίου, το οποίο μπορεί να καταναλωθεί χωρίς να υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία, ενδεικνυόταν για όσους έπασχαν από στομαχικά προβλήματα. Επίσης οι αντιοξειδωτικές του ουσίες και οι βιταμίνες του ήταν ευεργετικές για το δέρμα. Συνήθως το χρησιμοποιούσαν στα καταπλάσματα ή τους επιδέσμους για την επούλωση μετεγχειρητικών πληγών, εγκαυμάτων ή κακώσεων αλλά και για την καταπράυνση των αιμορροΐδων και των πονοκεφάλων, βλ. Prioreschi (1996), 341-342. Donahue (2016), 614.

³⁶⁶ Panagiotakopulu – Buckland (2000), 349.

στ. Ι, γρ. 1-9 το κρασί χρησιμοποιούταν στη σύνθεση κολλυρίου πρὸς τὰ ρεύματα καὶ τὰς περιωδυνίας καὶ φλεγμονὰς που μπορούσαν να προκαλέσουν ερυθρότητα, φλεγμονές, πυώδη ἢ βλενώδη έκκριση, δακρύρροια και υπερβολική οδύνη³⁶⁷. Το εν λόγω ποτό φαίνεται πως εξυπηρετούσε στη λειοτρίβηση οξειδίου του χαλκού (1/4 της δραχμῆς), χυμού σιλφίου (τρεις ὀβολούς) και κόμμεως (1 ½ ὀβολός), διαδικασία που φαίνεται πως παραπέμπει στην παρασκευὴ ἐγχρίστου κολλυρίου που εἶχε τη μορφή αλοιφῆς³⁶⁸. Από μία δεύτερη συνταγή *Pap. Gr. Méd. 70* (= *P. Athen. Univ. inv. 2780/1*= *P. Tsoukalas A recto* = *SB VIII 9860 A*, στ. ΙΙ' 3^{ov} αι. π. Χ. – από τον Αρσινοΐτη νομό), στ. ΙΙ, γρ. 1-7 μαθαίνουμε ὅτι για τη θεραπεία ασθενῶν που ταλαιπωρούνταν ἀπὸ οφθαλμικὸ νόσημα συστηνόταν ομοίως ἐγχρίστον κολλύριον ἀπὸ κοπανισμένη στυπτηρία, κεκαυμένο χαλκό και οξείδιο του χαλκού σε ευώδες κρασί, το οποίο ενδεχομένως προσέδιδε ευχάριστη μυρωδιά στο φαρμακευτικὸ σκεύασμα. Πρὸς την ἴδια κατεύθυνση κινεῖται και η ιατρικὴ συνταγή *Pap. Gr. Méd. 70* (= *P. Athen. Univ. inv. 2780/1*= *P. Tsoukalas B recto*, στ. ΙΙΙ = *SB VIII 9860 B*, στ. ΙΙΙ), στ. ΙΙΙ γρ. 4-16, σύμφωνα με την οποία η σύνθεση κολλυρίου πραγματοποιούταν ομοίως με την λείωσιν μέσω λευκοῦ οἴνου³⁶⁹ μεταλλικῶν στοιχείων (δύο δραχμαὶ οξειδίου του χαλκού), ανθέων (τρεις ὀβολοὶ ἄνθους τριανταφύλλου και μισὸς ὀβολὸς παπαρούνας), φυτῶν (τρεις ὀβολοὶ κρόκου) και ρητίνης (ἓνας ὀβολός ευώδους ρητίνης κόμμεως). Και οι τρεις συνταγές ολοκληρώνονται με τη φράση ἀναπλάσας κολλύρια χρῶ μόνο που στην πρώτη περίπτωση αποσαφηνίζεται το εἶδος της ασθένειας.

Την προσοχή μας ἀξίζει το παπυρικὸ ἐγγραφο *Pap. Gr. Méd. 70* (= *P. Athen. Univ. inv. 2780/1*= *P. Tsoukalas B recto*, στ. ΙΙ = *SB VIII 9860 B*, στ. ΙΙ' 3^{ov} αι. π. Χ. – από τον Αρσινοΐτη νομό), στ. ΙΙ, γρ. 1-16, ὅπου περιγράφονται λεπτομερῶς τα εἶδη των κολλυρίων βάσει του τρόπου παρασκευῆς τους: α) υγροκολλύρια παχύρρευστης υφῆς, ὁμοίας με ἐκείνη του μέλιτος, προερχόμενα ἐκ της λειώσεως με γλυκὸ κρασί ρητινωδῶν,

³⁶⁷ *P. Tsoukalas A recto* (σχόλ. στις γρ. 8-11 της ἐκδ.).

³⁶⁸ Montanari, 628, s. v. “ἐγχρίστος”.

³⁶⁹ Βλ. *Λευκὸς οἶνος*, 35-37.

φυτικών και ποικίλων ουσιών (στ. II, γρ. 4-5): *ὕγρᾱ μὲν ἐν γλυκεῖ τρίβων λείον / καὶ ποιῶν μέλιτος τὸ πάχος* και β) ξηροκολλύρια, αποτέλεσμα λειοτρίβησης με *οἶνον* φυτικών και άλλων συστατικών καθώς και εξάτμισης του υγρού τους στοιχείου (στ. II, γρ. 5-6): *ξηρᾱ δὲ / ἐν οἶνῳ τρίβων λείον καὶ ξηραίνων* με την παρέμβαση του ηλίου ή της φωτιάς³⁷⁰. Ο ίδιος πάπυρος μαρτυρεί ότι βασικούς διαλύτες για την επαναχρησιμοποίησή τους αποτελούσαν το κρασί και το ύδωρ³⁷¹ (στ. II, γρ. 7-9): *πάλιν δὲ εἰ βούλει αὐτῶι κολλυρίῳ / χρῆσθαι ἀναπλάσων* (leg. ἀναπλάσων) *εἰ οἶνῳ καὶ / ἀναξηραίνων, χρῶ ἐν ὕδατι*, ενώ ορισμένα εξ αυτών μπορούσαν να μεταφερθούν στους οφθαλμούς με τη μορφή σκόνης³⁷².

Ως έκδοχο παρουσιάζεται το κρασί για τη λήψη ενδεχομένως βοτάνου αιγυπτιακής προέλευσης στη συνταγή *GMPI 10* (= *P. Rein. I 4 + BKT III, 33-34*)³⁷³, απόσπ. Β, στ. I γρ. 20-24. Μάλιστα σε χωρίο του Γαληνού³⁷⁴ μαρτυρείται η αυτόνομη δράση του ως φαρμακευτικής ουσίας για την απαλλαγή του πάσχοντος από οφθαλμικούς πόνους.

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει και η συνταγή *GMP II 5* (= *P. Princ. III 155 recto*, στ. II = *P. Tebt. II 273* 2^{ου} αι. μ. Χ. – από την Τεβτύνη)³⁷⁵, στ. II γρ. 7-13, όπου περιγράφεται η σύσταση ενός κολλυρίου. Το οξείδιο του χαλκού, η πηχτή αλοιφή, το αντιμόνιο, η σμύρνα, ο χυμός παπαρούνας, το κόμμι και το κρασί αποτελούσαν γνωστά στη σύνθεση οφθαλμικών φαρμάκων συστατικά, γεγονός που επιβεβαιώνεται και από τις γραμματειακές πηγές³⁷⁶. Παρόλο που ο αποσπασματικός χαρακτήρας του παπύρου δεν μαρτυρεί την ακριβή χρήση του κρασιού, εικάζουμε ότι συντελούσε στη *λείωσιν* των παραπάνω ουσιών. Επίσης από τη συνταγή *GMP II 6* (= *P. Oslo inv. III 1657* 3^{ου} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως)³⁷⁷, απόσπ. I, γρ. 1-3 μαθαίνουμε ότι χρησιμοποιόταν προς *λείωσιν* του κρόκου και των ανθέων, των φύλλων

³⁷⁰ Τσουκαλάς (1962), 24-25. Marganne (1994), 133-146

³⁷¹ Στους διαλύτες συμπεριλαμβάνονται επίσης το γάλα και το μέλι, βλ. Τσουκαλάς (1962), 24-25

³⁷² Τσουκαλάς (1962), 24-25.

³⁷³ Andorlini (2001 a), 109-118.

³⁷⁴ Γαλην., *Θεραπευτ. Μεθ.* 10, 171, 1-2.

³⁷⁵ Hanson (2009), 72-103.

³⁷⁶ Βλ. ενδεικτικά Αίλ. Προμώτ., *Δυναμ.* 108, 12, 1-5· Αέτ. Αμιδην., *Λόγων Ιατρ.* 7, 45, 45-49.

³⁷⁷ Maravela-Solbakk, II (2009), 105-109.

και των υπολοίπων στελεχών του τριαντάφυλλου, απαραίτητων για την παρασκευή κολλυρίου ή στοματικού επιθέματος³⁷⁸.

Ωστόσο η χρήση του οίνου ως βασικού συστατικού στη σύνθεση κολλυρίων μας προβληματίζει, καθώς η ενστάλαξη του στους οφθαλμούς του πάσχοντος θα μπορούσε να επιφέρει ερεθισμό εξαιτίας της αλκοολούχου δράσης του.

iii. Δερματολογικές ασθένειες

Η ιατρική συνταγή *Pap. Gr. Méd.* 70 (= *P. Athen. Univ. inv.* 2780/1 = *P. Tsoukalas B* recto, στ. I = *SB VIII* 9860 B, στ. I), στ. I, γρ. 14-19 μαρτυρεί ότι για την αντιμετώπιση της τριχόπτωσης ενδεικνυόταν η χρήση λαδάνου, ελαίου, λευκού πηλού και οίνου. Αν και τα χάσματα του παπύρου δεν μας επιτρέπουν να διακρίνουμε τον τρόπο εφαρμογής της θεραπείας και τον ρόλο του κρασιού σε αυτή, πληροφορίες για την απαλλαγή του ασθενούς από το ίδιο πρόβλημα προσφέρει ο πάπυρος *Pap. Gr. Méd.* 71 (= *P. Berl. Möller* 13 = *SB VI* 7350· 3^{ov}/4^{ov} αι. μ. Χ. – από την Ερμούπολη), στ. I, γρ. 2-12. Σύμφωνα με αυτόν, η ενίσχυση του τριχωτού της κεφαλής επιτυγχάνεται με επίχριση πυκνού μείγματος, όμοιου με μέλι, αποτέλεσμα της λειοτρίβησης λαδάνου που είχε μουσκευτεί σε στυφό κρασί, και εν συνεχεία της προσθήκης εναλλάξ ελαίου μυρτιάς και οίνου. Αυτή την παχύρρευστη αλοιφή επομένως όφειλε να χρησιμοποιήσει ο ασθενής πριν και μετά από το λουτρό καθώς και μισή ποσότητα λαδάνου με μυρτιά ή νάρδο στο πολύτριχον μέρος της κεφαλής. Ο πάπυρος διασώζει τη συνταγή του *Ηρα*, η οποία επίσης παρατίθεται από τον Γαληνό³⁷⁹ και τον Αλέξανδρο Τραλλιανό³⁸⁰. Ο τελευταίος μάλιστα προσθέτει ότι εάν είναι χειμώνας και παραμένει κρύα η κεφαλή, μπορούν να προστεθούν θερμαντικά αραιωτικά υγρά εκ νάρδου, κυπρίνου ή άλλου ευώδους φαρμάκου.

Σύμφωνα με τη συνταγή *GMP I* 12 (= *P. Duke inv.* 770 verso· 1^{ov} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως)³⁸¹, γρ. 5-9, για τη θεραπεία δερματικών νοσημάτων, όπως ήταν οι ραγάδες,

³⁷⁸ *GMP II* 6 (= *P. Oslo inv.* III 1657), βλ. σχόλ. στις γρ. 2-3 της έκδ.

³⁷⁹ Γαλην., *Περὶ Συνθέσεως Φαρμάκων* 12, 430, 9-14.

³⁸⁰ Αλέξανδρ. Τραλλιαν. *Θεραπ.* 1, 451, 7-15.

³⁸¹ Andorlini (2001 b), 131-138.

προτεινόταν η εφαρμογή στην πληγείσα περιοχή λινού υφάσματος (*σπληνίον*) εμποτισμένου με μείγμα αποτελούμενο από πέντε *δραχμάς* μονοξειδίου του μολύβδου (*λιθάργυρος*), γνωστού για τις απολυμαντικές του ιδιότητες, αδιευκρίνιστη ποσότητα λευκού μολύβδου (*ψιμύθιον*), κρασί και άλλα συστατικά, η ανάγνωση των οποίων καθίσταται αδύνατη. Αξίζει να σημειωθεί ότι τα έμπλαστρα, βάση των οποίων αποτελούσε ο μολύβδος, καλούνταν στην αρχαία φαρμακοποιία *λευκαί έμπλαστροι* λόγω του λευκού χρώματος της σκόνης που προέκυπτε από τη σύνθλιψη και τη συνένωσή τους³⁸². Παρόμοια συνταγή για την καταπολέμηση ραγάδων, φλεγμονών, κονδυλωμάτων και των σχετικών με τα γεννητικά όργανα νοσημάτων παρατίθεται από τον Ορειβάσιο³⁸³. Σύμφωνα με τον τελευταίο απαιτούνταν πέντε ουγκιές λευκού μολύβδου και δύομισι μονοξειδίου του μολύβδου για κάθε δύο λιβανιού, σκουριάς μολύβδου και στυπτηρίας. Ακολουθούσε η λειοτρίβησή τους με κρασί που δεν ήταν αναμεμιγμένο με θαλάσσιο ύδωρ και τέλος η ανάμειξή τους με κρασί παρασκευασμένο από ρόδα και μυρσίνη.

iv. Αναπνευστικά προβλήματα

Η συμβολή του οίνου σε θεραπείες που συνδέονται με την τραχεία μαρτυρείται από τη συνταγή *GMP II 9 verso* (= *P. Vindob G 42050*· 6^{ου} /7^{ου} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως)³⁸⁴, γρ. 25-33. Σύμφωνα με τον Mitthof, η εικοστή πέμπτη γραμμή του παπύρου αναφέρεται σε *φάρμακον άρτηριακόν*, η σύνθεση του οποίου δίδεται επακολούθως. Στη συγκεκριμένη περίπτωση το κρασί συνέβαλλε στην εφύγρανση μιας *δραχμής* κόμμεως και μιας τραγάκανθας, που εν συνεχεία αναμειγνύονταν με μια *δραχμήν* χυμού ροδιού, τρεις *δραχμάς* λυκίου, είδους αγριοδαμασκηνιάς, τέσσερεις χυμού γλυκόριζας και άλλες τόσες μοσχολίβανου³⁸⁵. Το φαρμακευτικό σκεύασμα παχύρρευστης υφής χρησιμοποιούνταν για την επάλειψη της πληγείσας περιοχής, όπως φανερώνει το ρήμα *διαχρίω*³⁸⁶. Στο υπό εξέταση παπυρικό έγγραφο μαρτυρείται επίσης το είδος του κρασιού που ήταν απαραίτητο, δηλαδή

³⁸² *GMPI 12* (σχόλ. στη γρ. 8 της έκδ.).

³⁸³ *Ιατρ. Συναγ.* 4, 4, 1-4.

³⁸⁴ Mitthof (2009), 142-154.

³⁸⁵ Για τις ιδιότητες των άλλων συστατικών βλ. Mitthof (2009), 152-153.

³⁸⁶ Montanari, 558, s. v. “διαχρίω”.

ο γλυκὺς οἶνος, που συνέβαλλε στην προετοιμασία του φαρμάκου, επιλογή που ενδεχομένως δεν κρίνεται τυχαία λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς του σε αλκοόλ³⁸⁷.

Παρόμοια συνταγή για την αντιμετώπισης του ιδίου προβλήματος παρατίθεται από τον Γαληνό³⁸⁸. Ωστόσο ο Έλληνας ιατρός δεν συγκαταλέγει τα αποτελούμενα εξ οἶνου, κόμμεως, τραγάκανθας και γλυκόριζας φάρμακα στα επιχρίσματα, αλλά στις ὑπογλωττίδες, σε εκείνα δηλαδή που λαμβάνονται υπογλωσσίως. Κάνει λόγο επίσης για την αντιφλεγμονώδη δράση τους και τις μαλακτικές τους ιδιότητες, ενώ αναφέρει ότι η κατάποσή τους απαιτεί την υπομονή του νοσούντος, καθώς το φάρμακο που λιώνει κάτω από τη γλώσσα μπορεί να προκαλέσει βήχα, ανεπιθύμητη παρενέργεια που θα παρακώλυε την ομαλή ροή του φαρμάκου προς τον λάρυγγα.

ν. Λοιπές θεραπείες

Ενδιαφέρον παρουσιάζουν οι μη επεμβατικές θεραπείες στον *Pap. Gr. Méd.* 153 (= *P. Ryl.* III 529 recto· 3^{ov} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), στ. Ι γρ. 11-16 που αφορούν στη φροντίδα πληγής προερχόμενης από τραυματισμό στον ώμο. Πριν από την επέμβαση έπρεπε να αποφευχθεί η βίαιη αποβολή του στομαχικού περιεχομένου από το στόμα και να χρησιμοποιηθούν θερμά υγρά μεταξύ των οποίων συγκαταλέγεται και το κρασί.

Στην ιατρική συνταγή *Pap. Gr. Méd.* 71 (= *P. Berl. Möller* 13 = *SB VI 7350*· 3^{ov}/4^{ov} αι. μ. Χ. – από την Ερμούπολη), στ. ΙΙ γρ. 2-6 διαβάζουμε ότι για την αντιμετώπιση της κεφαλαλγίας συστήνεται η επάλειψη του μετώπου με μείγμα προερχόμενο από τη λειοτρίβηση με κρασί ενός μέρους αλοιφής κρόκου και μιας κηκίδος. Οι υπό εξέταση γρ. του παπύρου διασώζουν τη συνταγή του *Ἡρα* περί κεφαλαλγίας, την οποία παραθέτει ο Γαληνός³⁸⁹ και ο Αἴλιος Προμώτος³⁹⁰. Οι γρ. 7-10 της ίδιας συνταγής περιγράφουν την προετοιμασία σκευάσματος, βασικά συστατικά του οποίου αποτελούσαν ο κρόκος, η στυπτηρία, η σμύρνα, η ορυκτή

³⁸⁷ Βλ. *Οἶνος γλυκὺς* και επόμερους διακρίσεις, 43-47.

³⁸⁸ Γαλην., *Περὶ Συνθέσεως Φαρμάκων* 13, 7, 10-18, 8, 1-4.

³⁸⁹ Γαλην., *Περὶ Συνθέσεως Φαρμάκων* 12, 593, 14-16.

³⁹⁰ Αἴλ. Προμώτ., *Δυναμ.* 5, 1, 1-2.

στυπτηρία, το κόμμι, το χρυσάνθεμο και το στυφό κρασί. Στην προκειμένη περίπτωση φαίνεται πως γίνεται λόγος για την προετοιμασία *τροχίσκου πρὸς κεφαλαλγίαν*, άποψη που ενισχύεται από τις ακόλουθες γραμματειακές πηγές, όπου η συνταγή παρουσιάζεται ελαφρώς παραλλαγμένη, ενώ δίδονται και οι ακριβείς ποσότητες των συστατικών της³⁹¹.

Από το παπυρικό έγγραφο *P. Oxy XI 1384* (5^{ου}/6^{ου} αι. μ. Χ. – από την Οξύρυγχο), γρ. 30-33 πληροφορούμαστε ότι για την καταπολέμηση της δυσουρίας και την ανακούφιση του ασθενούς από τις οδύνες που αυτή προκαλεί ενδεικνύοταν η λήψη θερμού φαρμακευτικού σκευάσματος που προέκυπτε από την ανάμειξη κοπανισμένου άγριου βασιλικού με κρασί³⁹².

Άξια προσοχής είναι και η συνταγή *PSI IV 297 verso* (5^{ου}/6^{ου} αι. μ. Χ. – από την Ερμούπολη), γρ. 1-15, όπου το κρασί χρησιμοποιείται στη σύνθεση ενός αποχρεμπτικού με αποξηραμένα κρίνα, μοσχολίβανο, χυμό βαλσάμου και γαρίφαλο³⁹³.

Μέρος της ειδικής διατροφής για την αντιμετώπιση του πυρετού αποτελεί το κρασί, σύμφωνα με το παπυρικό έγγραφο *P. Ant. III 124* (6^{ου}/7^{ου} αι. μ. Χ. – από την Αντινοπούπολη), απόσπ. VIII, γρ. 3. Παρόλο που τα χάσματα του παπύρου δεν αφήνουν περιθώρια για τη συναγωγή συμπερασμάτων, ενδιαφέρουσες είναι οι πληροφορίες που αλιεύουμε από το *Περὶ Νούσων* του Ιπποκράτους σχετικά με τη χρήση του σε διαφορετικά είδη πυρετών. Για ασθενείς που προσβάλλονται α) από πυρετό εξαιτίας του ίκτερου προτείνεται λευκό, γλυκό, αναμεμειγμένο με ύδωρ κρασί³⁹⁴, β) από πυρετό λόγω νοσούσης χολής *οἶνος λευκός*, υδαρής³⁹⁵, γ) από *τριταῖον πυρετόν*, δηλαδή από αυτόν που επανέρχεται κάθε τρίτη μέρα, κρασί ως έκδοχο για την κατάποση τριφυλλίου και χυμό σιλφίου³⁹⁶, δ) από *τεταρταῖον πυρετόν*, άκρατος *οἶνος* ομοίως ως έκδοχο για την κατάποση τριφυλλίου και χυμό φασολιού³⁹⁷, ε) από πυρετό προερχόμενο από πλευρίτιδα και

³⁹¹ Γαλην., *Περὶ Συνθέσεως Φαρμάκων* 12, 593, 16-17, 594, 1-6· Παύλ. Αιγιν., *Ίατρ. Ἐπιτομ.* 3, 4, 3, 1-3.

³⁹² Γνωστή ήταν η ανάμειξη φυτικών ουσιών με κρασί για την αντιμετώπιση της δυσουρίας (*στραγγουρία*), βλ. ενδεικτικά Διοσκουρ., *Περὶ Ὑλης Ἱατρικῆς* 3, 41, 1, 1-6· 3, 94, 1, 1-7· 3, 153, 1, 1-6.

³⁹³ Marganne (1981), 299.

³⁹⁴ Ιπποκρ., *Περὶ Νούσων* 2, 39, 7-8.

³⁹⁵ Ιπποκρ., *Περὶ Νούσων* 2, 40, 18· 2, 40, 23· 2, 40, 24.

³⁹⁶ Ιπποκρ., *Περὶ Νούσων* 2, 42, 5.

³⁹⁷ Ιπποκρ., *Περὶ Νούσων* 2, 43, 15-16.

φλεγμονές του πνεύμονος, μικρή ποσότητα λευκού και υδαρούς οἴνου³⁹⁸. Ομοίως στην ιατρική συνταγή *P. Ant.* III 125 (6^{ov}/7^{ov} αι μ. X. – από την Αντινοπούπολη), απόσπ. VI, γρ. 6 το κρασί εμφανίζεται ως βασική διαιτητική ουσία χωρίς να διευκρινίζεται όμως ο λόγος που χρησιμοποιόταν.

vi. Ιππιατρική

Σύμφωνα με τον εκδότη του λογαριασμού *P. Cair. Zen.* I 59007 (= *P. Lond.* VII 1930), απόσπ. A, γρ. 1-2, δύο κοτύλαι μαλακοῦ οἴνου προορίζονταν για τη θεραπεία ίππου³⁹⁹. Με το επίθετο *μαλακός*⁴⁰⁰ γίνεται μνεία στο ήπιο, ελαφρύ κρασί. Λαμβάνοντας ωστόσο υπόψη μας την προέλευσή του εκ του ρήματος *μαλάσσω*⁴⁰¹, που σημαίνει “καταπραΰνω σπλάχνον”, “ανακουφίζομαι εκ νόσου”, “ελαττώνω τον πυρετό”, επιχειρούμε και μια περαιτέρω ερμηνεία, βάσει της οποίας θα ήταν δυνατόν να παραπέμπει και σε κρασί που συνέβαλλε στην απαλλαγή των νοσούντων από διάφορες ασθένειες. Στην προκειμένη επομένως περίπτωση ο *μαλακός οἶνος* θα μπορούσε να χρησιμοποιηθεί για την ίαση κοιλιακού νοσήματος του αλόγου ή για την επάνοδο της φυσιολογικής του θερμοκρασίας. Γνωστή ήταν άλλωστε από τα *Ιππιατρικά*⁴⁰² η χρήση του οἴνου για τη διατροφή και τη θεραπεία αλόγων. Ωστόσο ο αποσπασματικός χαρακτήρας του παπύρου και οι πληροφορίες που προσφέρει δεν επαρκούν, ώστε να συναγάγουμε ασφαλή συμπεράσματα. Σε καμία περίπτωση δεν αποκλείουμε το ενδεχόμενο το περιεχόμενο των γρ. 1-2 να είναι διαφορετικό. Εάν θεωρήσουμε ότι ο τύπος *ἄρματ[ίτηι]* παραπέμπει σε ανθρωπινύμιο ή ακόμη και σε κάποια επαγγελματική ιδιότητα, ο οἶνος θα μπορούσε να είχε χορηγηθεί και με τη μορφή *ὀψωνίου*.

³⁹⁸ Ιπποκρ., *Περὶ Νούσων* 2, 44, 14-15· 2, 47, 11-12.

³⁹⁹ *P. Cair. Zen.* I 59007 (σχόλ. στη γρ. 1 της έκδ.).

⁴⁰⁰ *LSJ*, 1077, s. v. “μαλακός”.

⁴⁰¹ *LSJ*, 1077, s. v. “μαλάσσω”.

⁴⁰² McCabe (2007).

5. Ανεπιθύμητες παρενέργειες της οινοποίησης και χώροι κατανάλωσης οίνου

Από την άλλη πλευρά η οινοποίηση μπορούσε να επιφέρει και ανεπιθύμητες παρενέργειες. Σύμφωνα με τον Ιπποκράτη, το κρασί έχει *δύναμιν, μένος* και, όταν καταναλώνεται άνευ μέτρου ή δίχως να έχει αναμειχθεί με ύδωρ⁴⁰³, προκαλεί δυσλειτουργίες εντός των οποίων συμπεριλαμβάνεται και η μέθη⁴⁰⁴.

Από τον πάπυρο *P. Oslo. III 72* (2^{ου} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), ο παχύρρευστος, μέλας και στυφός οἶνος⁴⁰⁵ αποτελούσε μια εκ των αιτιών της χρόνιας επιληψίας⁴⁰⁶ (γρ. 1-5): *πείνειν* (leg. *πίνειν*) *οἶνον παχὺν μέλα-* / *να αὐστηρὸν, λούσα[σθ]αι ψυχρῶ, οὐκ ὀλί-* / *γοις αἷτια γεγονότα πολυχρονίου ἐπι-* / *ληψίας, καὶ ὅτι ἐργωδέστερο[ν] μὲν ὑγιᾶ-* / *ζονται και ο ασθενής έπρεπε να αποφεύγει την κατανάλωσή του, για να θεραπευτεί* (γρ. 12): *θ[ᾶ]ρσον ἀλλαχ[θείσης τῆς διαίτης]*.

Τόσο γλυκιά ήταν η οινοποίηση που μπορούσε να αιχμαλωτίσει όσους επιδίδονταν σε αυτήν σε τέτοιο βαθμό, ώστε να χάνουν τον έλεγχο. Χαρακτηριστικό είναι το παράδειγμα της επιστολής *P. Lond. VII 2009* (245/244 π. Χ. – από τη Φιλαδέλφεια), όπου αποτυπώνεται ο φόβος του ιδιοκτήτη ενός οινοπωλείου που παραβιάστηκε από μεθυσμένους κατά τη διάρκεια της νυκτός (γρ. 11-12): *ἐξεμόχλευεν τὴν θύραν / ταῖς μαχαίραις καὶ ῥάβδοις*. Ο αποστολέας ενημερώνει λεπτομερώς τον Ζήνωνα περιγράφοντας τον διάλογο μεταξύ αυτού και των εθισμένων οινοποτών (γρ. 5-9):

“Ανοιξε την πόρτα, για να πιούμε”

“Δεν έχω κρασί και δεν ανοίγω τη νύχτα”

“Ανοιξε την πόρτα”

⁴⁰³ Για το ζήτημα της ανάμειξης του κρασιού με νερό βλ. Lambrou-Phillipson – Phillipson (2002), 69. Seltman (1957), 91.

⁴⁰⁴ Jouanna (2012), 176-177.

⁴⁰⁵ Βλ. *Μέλας οἶνος*, 37-40.

⁴⁰⁶ Marganne (1981), 229.

Οι χώροι δημόσιας οινοποσίας ήταν τα *καπηλεῖα*⁴⁰⁷ και τα *ταβερνεῖα*⁴⁰⁸. Στα *καπηλεῖα*, τα οποία απαντούν και με τον όρο *φουσκαρεῖα* ή *πουσκαρεῖα*⁴⁰⁹ πωλούταν κρασί κατώτερης ποιότητας που προοριζόταν για τους φτωχούς της αιγυπτιακής κοινωνίας. Στο αρχείο του Θεοφάνους μαρτυρείται η ύπαρξη *ταβερνεῖων* στη Βηρυτό, τη Σιδώνα, την Καισάρεια της Παλαιστίνης και ίσως τη Λαοδίκεια⁴¹⁰. Ο Θεοφάνης υπήρξε ιδιαίτερος εγκρατής ως προς την κατανάλωση του κρασιού και επέβαλλε στους καλεσμένους ενσυνείδητη αποχή από την άνευ ορίων οινοποσία. Τα παπυρικά έγγραφα μαρτυρούν ότι επισκέφτηκε *ταβερνεῖον* στη Βηρυτό, όπου ήπια μια μικρή ποσότητα *γλυκέος οἴνου*⁴¹¹. Η υπερβολική κατανάλωση του συγκεκριμένου είδους θα μπορούσε να οδηγήσει σε μέθη λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς του σε αλκοόλ, συνήθεια που θα απέφευγε κατά τη διάρκεια των απαιτητικών αποστολών του. Εξαίρεση ίσως αποτελούσαν οι επισκέψεις που πραγματοποιούσε με τους φίλους του στα *ταβερνεῖα* των πόλεων εκ των οποίων διερχόταν κατά τη διάρκεια των ταξιδιών του από την Αίγυπτο προς την Αντιόχεια⁴¹².

⁴⁰⁷ P. Lond. VII 2049 recto (3^{ov} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 3-7.

⁴⁰⁸ P. Ryl. IV 627 verso, στ. V γρ. 293-294: *ἡ ἐν [...] τῷ [τα]βερνίῳ / σπαθ[ία ἐ]πιβαλλόμενου γλυ(κέος) (δρ.) σ. P. Ryl. IV 630, γρ. 293-296: [ἐ]ν τῷ ταβερνίῳ ἀπὸ βα[λα-] / νείου μετὰ τῶν περὶ Ἐρ[μό-] / δωρον [] / [τι]μ(ῆς) οἴνου ξ(έστης) α [.*

⁴⁰⁹ P. Pintaudi 51 recto (7^{ov}/9^{ov} αι. π. X. – από τον Αρσινοῖτη ή Ηρακλεοπολίτη νομό), γρ. 11: *δ(ιὰ) Σίων(ος) φουσκ(αρίου) κν(ι)δ(ια) μδ ἐκ νο(μισμάτων) β.*

⁴¹⁰ Τρωϊάνος (1995), 173-175.

⁴¹¹ P. Ryl. IV 627 verso, στ. V γρ. 293-294.

⁴¹² Καλλέρης (1953), 711-712.

IV. Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ ΣΤΗΝ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΖΩΗ ΤΗΣ ΑΙΓΥΠΤΟΥ

1. Γενικά χαρακτηριστικά της οικονομίας

Η ύπαρξη των διαφορετικών καθεστώτων γεωχικής ιδιοκτησίας βρισκόταν σε άμεση συνάρτηση με την οινοπαραγωγή, γεγονός που επηρέαζε τη φορολογία του οίνου. Στα χρόνια των Πτολεμαίων η νόμιμη κυριότητα του συνόλου της αιγυπτιακής γης ανήκε στον βασιλέα, κατάλοιπο της απόλυτης φαραωνικής μοναρχίας. Στα έγγραφα της πτολεμαϊκής περιόδου καταγράφονται δύο μεγάλες κατηγορίες γης, η *βασιλική γή* και η *γή ἐν ἀφέσει*. Η πρώτη, η οποία ανήκε στην κυριότητα του ηγεμόνα, εκμισθωνόταν με συμβόλαια στους “βασιλικούς γεωργούς” έναντι ενοικίου που μαζί με τους φόρους μπορούσε να ανέλθει κάποτε στο μισό της σοδειάς⁴¹³. Η *γή ἐν ἀφέσει*, η οποία εκχωρούταν στο ιερατείο και στους στρατιώτες με τη μορφή κλήρων, διακρινόταν σε *γῆν ἱερατικὴν* και *κληρουχικὴν*⁴¹⁴.

Ως γνωστόν ο βασιλεύς χορηγούσε έκταση καλλιεργήσιμης γης, την *δωρεάν*, κυρίως σε άτομα της ακολουθίας του, τα οποία είχαν το δικαίωμα της επικαρπίας, χωρίς ωστόσο να απαλλάσσονται από τις φορολογικές επιβαρύνσεις. Η *δωρεά* δεν ήταν σε καμία περίπτωση κληρονομική και ανά πάσα στιγμή μπορούσε να επιστραφεί στον βασιλέα⁴¹⁵. Τα έγγραφα από το αρχείο του *Ζήνωνος*, αποκαλύπτουν ότι η περιοχή της Φιλαδέλφειας συνιστούσε ένα από τα μεγαλύτερα κέντρα οινοπαραγωγής που βρισκόταν υπό τον έλεγχο του βασιλέως Πτολεμαίου Φιλαδέλφου Β΄ και τα εισοδήματα του Κράτους από τους αμπελώνες της υπήρξαν αρκετά μεγάλα⁴¹⁶.

⁴¹³ Rowlandson (1996), 145-146. Gehrke (2000), 93. Lénèque (2003), 88. Muhs (2016), 245.

⁴¹⁴ Wallace (1938· ανατ. 1969), 1-2.

⁴¹⁵ Με τον όρο *δωρεά* δηλώνεται το χορηγούμενο υπό του βασιλέως κτήμα, βλ. *LSJ*, 464, s. v. “δωρεά”. Επιπλέον έχει τη σημασία του δώρου ή του χαρίσματος, βλ. Σταματάκος, 292, s. v. “δωρεά”. Είναι βέβαιο ότι δεν κληρονομούνταν, αλλά αποτελούσε ιδιόκτητη έκταση καλλιεργήσιμης γης. Είχε άμεση σχέση με την υψηλή θέση του κατόχου, ενώ δεν υπάρχουν στοιχεία που να μαρτυρούν ότι ο τελευταίος απαλλάσσόταν από τη φορολογία. Ως προσωπική χορηγία εκ μέρους του βασιλέως, θα μπορούσε να επιστραφεί σ’ αυτόν οποιαδήποτε στιγμή επιθυμούσε. Εάν κάποιος κατείχε την *δωρεάν* για αρκετό καιρό ενδεχομένως οι σχέσεις του με τον βασιλέα ήταν αρκετά καλές, βλ. Rostovtzeff (1922), 48.

⁴¹⁶ Rostovtzeff (1941· ανατ. 1972), I, 93.

Στα χρόνια της ρωμαϊκής κατάκτησης ο όρος *βασιλικός* για τον προσδιορισμό της γῆς αντικαταστάθηκε από το επίθετο *δημόσιος*. Πρέπει ωστόσο να επισημανθεί ότι η διάκριση μεταξύ *βασιλικῆς* και *δημοσίας γῆς* (λατ. *ager publicus*) δεν καθίσταται σαφής⁴¹⁷. Μια ομάδα παπυρικών εγγράφων μαρτυρεί ότι η τελευταία διακρινόταν σε: α) κλήρους, την επίβλεψη των οποίων αναλάμβανε η διοίκηση του Κράτους, β) *ιερὰν γῆν*, η οποία είχε κατασχεθεί κατά τη διάρκεια της βασιλείας των τελευταίων Πτολεμαίων και του Αυγούστου, γ) *πλεονασμούς*, μη παραγωγικά αγροτεμάχια που έπρεπε όμως να καλλιεργηθούν αναγκαστικά και δ) *οὐσία*⁴¹⁸. Αρκετοί προβληματισμοί έχουν διατυπωθεί σχετικά με το ζήτημα εάν η *οὐσία* αποτελούσε συνέχεια της πτολεμαϊκής *δωρεᾶς*, όπως υποστήριξαν ορισμένοι ερευνητές⁴¹⁹. Σύμφωνα με τον Παράσσoglou, δεν χρησιμοποιόταν αποκλειστικώς για τον προσδιορισμό της αυτοκρατορικής ιδιόκτητης εκτάσεως και λίγο πριν από την άνοδο του Διοκλητιανού στο θρόνο η *οὐσία* με την έννοια της αυτοκρατορικής κυριότητας φαίνεται πως είχε εκλείψει⁴²⁰.

Όσον αφορά στον χαρακτήρα του εμπορίου, οι πρώτοι Πτολεμαίοι ανέπτυξαν το κρατικό μονοπώλιο για τη δημιουργία, την εισαγωγή και την πώληση ορισμένων προϊόντων (λάδι, αλάτι κ. ά.). Το πτολεμαϊκό οικονομικό σύστημα στηριζόταν στην αρχή της αξιοποίησης και της διακίνησης του φυσικού πλούτου από το Κράτος, ενώ κυρίαρχη ήταν η ιδέα ότι ο βασιλεύς ήταν ο ιδιοκτήτης της αιγυπτιακής επικρατείας. Απώτερος στόχος υπήρξε η άμεση απόκτηση κέρδους, η βελτίωση των πηγών εκμετάλλευσης και γενικότερα η επιβολή αυστηρού οικονομικού ελέγχου⁴²¹. Για την αποφυγή πιθανής οικονομικής απώλειας, απαραίτητη προϋπόθεση υπήρξε η αυστηρή επιτήρηση των γεωργών από τους ανωτέρους διοικητικούς υπαλλήλους. Επιπλέον ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του πτολεμαϊκού μονοπωλιακού συστήματος ήταν η επιβολή κεφαλικού φόρου στους καταναλωτές των προϊόντων⁴²².

⁴¹⁷ Blouin (2012), 26. Monson (2012), 94-94. Derda (2019), 67.

⁴¹⁸ Blouin (2012), 26.

⁴¹⁹ Wallace (1938· ανατ. 1969), 4. Capponi (2012), 99.

⁴²⁰ Παράσσoglou (1978), 85-87.

⁴²¹ Χουλιαρά-Ράιου (2003 Α), 127.

⁴²² Rostovtzeff (1941· ανατ. 1972), I, 290.

Το πολύπλοκο θέμα της ύπαρξης βασιλικού μονοπωλίου στην Αίγυπτο της ρωμαϊκής περιόδου δεν επιδέχεται μόνο μία απάντηση: οι Ρωμαίοι φαίνεται να διατήρησαν ή να προσάρμοσαν κάποια δημοσιονομικά στοιχεία του πτολεμαϊκού συστήματος και σε αντίθεση με εκείνο ενθάρρυναν την ιδιωτική πρωτοβουλία και την πρακτική της εκχώρησης γαιών σε μικρούς ή μεγάλους ενοικιαστές έναντι αμοιβής⁴²³.

2. Αποπληρωμή φόρων εις είδος (οἶνος) και έμμεση φορολογία του οἶνου

Παπυρικά έγγραφα και όστρακα της ελληνορωμαϊκής και βυζαντινής περιόδου μαρτυρούν ότι ο οἶνος χρησιμοποιόταν στις οικονομικές συναλλαγές με αποκλειστικό ή συμπληρωματικό τρόπο. Δεν είναι λίγες οι φορές που η αποπληρωμή αρκετών φόρων επί του αμπελώνος, *ἀμπελικά*, πραγματοποιόταν με κρασί.

Ένα εκ των σημαντικότερων τελών ήταν η *ἀπόμοιρα*, το ύψος της οποίας ανερχόταν στο $\frac{1}{6}$ (έκτη) ή στο $\frac{1}{10}$ (δεκάτη) της παραγωγής είτε των αμπελώνων είτε των *παραδείσων*⁴²⁴ της χώρας του Νείλου και καταβαλλόταν σε είδος (οἶνος) και σε χρήμα αντιστοίχως. Το κρασί άλλωστε ήταν ανθεκτικό στο πέρασμα του χρόνου εν αντιθέσει με τα ευπαθή γεωργικά προϊόντα⁴²⁵. Κατά τη διάρκεια της φαραωνικής περιόδου τα έσοδα της *ἀπομοίρας* κατέληγαν στο ιερατείο, πρακτική που έλαβε τέλος στην ελληνιστική εποχή, όπως επιβεβαιώνεται από το πλούσιο παπυρικό υλικό της εν λόγω περιόδου⁴²⁶. Με απόφαση του Πτολεμαίου Β' του Φιλαδέλφου η *ἀπόμοιρα* εξετράπη στη νεοσύστατη λατρεία της Αρσινόης Φιλαδέλφου. Τα έσοδα από το συλλογή του φόρου χρησιμοποιούνταν για την

⁴²³ Χουλιαρά-Ράιου (2003 Α), 190.

⁴²⁴ Για τους παραδείσους βλ. Olck (1910), 769-770. Meiggs (1982), 271-272.

⁴²⁵ Préaux (1939), 178. Wallace (1938' ανατ. 1969), 54. Rostovtzeff (1941' ανατ. 1972), 165. Clarysse – Vandorpe (1995), 19-21. Vandorpe – Clarysse (1997), 67-73. Muhs (2005), 63.

⁴²⁶ Chr. Wilck. 340 (= P. Eleph. 14' 3^{ov} αι. π. X. – από την Ελεφαντίνη), γρ. 3-4' P. Grenf. I 9 (3^{ov} αι. π. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 6' P. Köln. XI 438 recto (3^{ov} αι. π. X. – από τον Ηρακλεοπολίτη νομό), γρ. 4-5' P. Petr. III 57 (3^{ov} αι. π. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), απόσπ. II, γρ. 8-10' BGU VI 1216 (110 π. X. – από τη Μέμφιδα), στ. V γρ. 90-92' SB XXII 15558 (3^{ov}/2^{ov} αι. π. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 4-5' P. Heid. VIII 418 (2^{ov} αι. π. X. – από την Ηρακλεόπολη), γρ. 4-5.

τέλεση θυσιών και σπονδών προς τιμήν της θεάς)⁴²⁷, γεγονός που έπληττε τα συμφέροντα του ιερατείου. Κατά πάσα πιθανότητα η “θεολογική βάση” για αυτή τη ριζική μεταρρύθμιση συνδεόταν άμεσα με την ταύτιση της αποθανούσας βασίλισσας με την Ίσιδα Αφροδίτη, προστάτιδα των αμπελών. Στενή ήταν επίσης η σύνδεση του φόρου με την σπονδήν, την προσφερόμενη δηλαδή από τον γεωργό ποσότητα οίνου προς τον Όσιριν, δωρητή και ευρετή του κρασιού που εξομοιώθηκε με τον Διόνυσον⁴²⁸. Επανάκτηση ορισμένων δικαιωμάτων της ιερατικής τάξης παρατηρείται στα χρόνια του Πτολεμαίου Ε’ του Επιφανούς και του Πτολεμαίου Η’ του Ευεργέτου Β’⁴²⁹. Ωστόσο η καταβολή στους ναούς βρισκόταν υπό την αυστηρή επίβλεψη του Κράτους⁴³⁰, γεγονός που μαρτυρεί την ύπαρξη βασιλικού μονοπωλίου όσον αφορά στη διαχείριση του οίνου. Σύμφωνα με τον Otto⁴³¹, για την *ιέραν γήν* δεν καταβαλλόταν η *ἀπόμοιρα*, καθώς τα έσοδα από αυτήν χρησιμοποιούνταν για τη συντήρηση των ιερών. Ωστόσο σε παπυρικό υλικό⁴³² καταγράφονται τα ποσά που δίδονταν από τους ιερείς για την αποπληρωμή του φόρου.

Τη συλλογή της *ἀπομοίρας* αναλάμβαναν *τελώναι* κατόπιν της δημοπράτησής της ενώπιον ενός *οἰκονόμου*⁴³³, *ἀντιγραφέως* ή άλλου υπάλληλου διορισμένου από τον πρώτο ή τον *βασιλικὸν γραμματέα*⁴³⁴. Η διαδικασία του πλειστηριασμού μαρτυρείται από τη φράση *ὁ ἐξείληφώς τὴν ἀπόμοιραν*⁴³⁵, που δηλώνει την αναγνώριση και τη μεταβίβαση του δικαιώματος είσπραξης του φόρου από *τελώνην* με την καλύτερη προσφορά σε “διαγωνισμό”. Πρόκειται για την εφαρμογή της γνωστής σε εμάς εκ των *Τελωνικῶν*

⁴²⁷ Wallace (1938’ ανατ. 1969), 53. Austin (2006), 519.

⁴²⁸ Eitrem (1935), 27-30.

⁴²⁹ Wallace (1938’ ανατ. 1969), 53.

⁴³⁰ Taubenschlag (1955), 655 - 656.

⁴³¹ Otto (1905), I, 342.

⁴³² O. Bodl. I 70 recto (138 π. X. – από την *Μεγάλην Διὸς Πόλιν*), γρ. 3-4’ O. Bodl. I 71 recto (138 π. X. – από την *Μεγάλην Διὸς Πόλιν*), γρ. 3.

⁴³³ P. Rev. Laws, στ. XX γρ. 11-12.

⁴³⁴ Harper (1934 a), 51.

⁴³⁵ Chr. Wilck. 110 (200 π. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 7’ P. Köln. V 220 recto (3^{ου}/2^{ου} αι. π. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 3’ P. Erasm. I 7 (2^{ου} αι. π. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 1-2.

*Νόμων*⁴³⁶ μεθόδου της *ώνης*, αντίστοιχης προς τη ρωμαϊκή *emptio-venditio*, ο χαρακτήρας της οποίας έπρεπε να διατηρείται αδιάβλητος, ώστε να περιορίζεται ο κίνδυνος της αισχροκέρδειας και του πλουτισμού των εισπρακτόρων εις βάρος του Κράτους⁴³⁷. Από το ίδιο νομοθετικό κείμενο πληροφορούμαστε ότι όταν πλησίαζε η εποχή της συγκομιδής των σταφυλιών οι καλλιεργητές όφειλαν να ενημερώσουν τους *τελώνας* για την απαραίτητη επιθεώρηση των αμπελώνων⁴³⁸. Μάλιστα στους πρώτους δινόταν και το δικαίωμα παρασκευής *οίνου* ενώπιον όμως ενός *οίκονόμου*, *άντιγραφέως* και φοροεισπράκτορος. Ανάμεσα στις βασικές υποχρεώσεις των καλλιεργητών συμπεριλαμβανόταν η καταμέτρηση της ποσότητας του κρασιού σε αγγεία που είχαν ελεγχθεί και σφραγιστεί από τον *οίκονόμον* και τον *άντιγραφέα* και εν συνεχεία η καταβολή της *άπομοίρας*. Σε περίπτωση που αμελούσαν τα καθήκοντά τους, όφειλαν να πληρώσουν πρόστιμο, η αξία του οποίου ήταν διπλάσια της αρχικής⁴³⁹. Αυστηρός ήταν επίσης ο έλεγχος που ασκείτο από τους *τελώνας*, όσον αφορά στην καταλληλότητα των σταφυλοπιεστηρίων, των πατητηριών ή των δεξαμενών ζύμωσης, που έπρεπε να φέρουν σφραγίδα, ώστε να αποφευχθεί η απόκρυψη της σοδειάς, η παράνομη οινοποίηση και κατ' επέκταση η φοροδιαφυγή⁴⁴⁰.

Μεταξύ *τελωνών* και καλλιεργητών συνάπτονταν συμβόλαια, *συγγραφαί*, ο δεσμευτικός χαρακτήρας των οποίων μαρτυρείται από τη φράση *χειρογραφησάτω τον βασιλικόν ὄρκον*, δηλωτική της ένορκης διαβεβαίωσης των συμβαλλόμενων μερών⁴⁴¹. Στο συμβόλαιο του *τελώνου*, αντίγραφο του οποίου δινόταν στον καλλιεργητή, έπρεπε να δηλωθεί ολόκληρη η ποσότητα της παραγωγής που είχε παρουσιάσει ο τελευταίος επιβεβαιώνοντας συνάμα ότι δεν είχε οικειοποιηθεί μέρος αυτής. Επιπλέον στο

⁴³⁶ *P. Rev. Laws*, στ. II γρ. 1-3: *ἐὰν δέ τις τῶν πεπραμέ[νων ὠνῶν] / βούλητα[ι] πωλ[εῖ]ν συνθε. [...]* / *εἰν τή[ν πε]πρα[μένην ὠνήν]*

⁴³⁷ Bell (1948' ανατ. 1966), 50. Χουλιάρá- Ράιου (2003 Α), 157, υποσημ. 200.

⁴³⁸ *P. Rev. Laws*, στ. XXIV γρ. 15-17, στ. XXV γρ. 1-3.

⁴³⁹ *P. Rev. Laws*, στ. XXV γρ. 4-16. Πρβλ. Harper (1934 α), 51.

⁴⁴⁰ *P. Rev. Laws*, στ. XXVI γρ. 1-17.

⁴⁴¹ *P. Rev. Laws*, στ. XXVII γρ. 5-6, γρ. 13-14.

συμβόλαιο του γεωργού, το οποίο φύλασσε ο *οίκονόμος*, έπρεπε να δηλωθεί επακριβώς όχι μόνο η ποσότητα των προσόδων και του *οίνου* που παρασκεύασε αλλά και η καταχώριση του σχετικού με την *ἀπόμοιραν* οφειλόμενου ποσού⁴⁴².

Την προσοχή μας αξίζει το αντίγραφο της αιτήσεως SB XXII 15558, με το οποίο ο *ἑξειληφώς τὴν ἀπόμοιραν Πτολεμαῖος*, υἱός του *Ἀσκληπιάδου*, κατηγορεί στον βασιλέα *Πτολεμαῖον*⁴⁴³ τον *Νικόμαχον* για φοροδιαφυγή (γρ. 8-10): [*ἀδικοῦ-*] / [*μαι ὑπὸ*] *Νικομάχου τοῦ Ἡρω[νος ἐκ]* *τῶ[ν κατ-]* / [*οικούν]*των ἐν τῇ *Ἀλεξάνδ[ρου Ν]ήσω[ι]*. Ο τελευταῖος συνέλεξε τη σοδειά των *παραδείσων* και τη μετέφερε χωρίς να αξιολογήσει ή να καταγράψει την ακριβή ποσότητά της παρουσία του *τελώνου* ως εἴθιστο. Σύμφωνα με τους *Τελωνικούς Νόμους*⁴⁴⁴, οι καλλιεργητές που προχωρούσαν στη συγκομιδή και την οينوποίηση, ενώ δεν είχε οριστεί φοροεισπράκτορας για την επίβλεψη της διαδικασίας, όφειλαν να φυλάξουν το κρασί στις *ληγνούς* και με τη διακήρυξη της πρώτης δημοπρασίας, κατά την οποία πωλούνταν η *ἀπόμοιρα*, να εγγραφούν την ίδια ή την επομένη· επίσης να δηλώσουν την ποσότητα του *οίνου* που παρασκεύασαν και τον αμπελώνα από τον οποίο είχαν συγκεντρώσει τα σταφύλια. Την αποκατάσταση της δικαιοσύνης, όπως πληροφορούμαστε από το παπυρικό έγγραφο SB XXII 15558, σε περιπτώσεις παραβίασης των όρων μιας συμφωνίας ή του διατάγματος γενικότερα αναλάμβανε ο *χρηματιστής*, ο τοπικός δηλαδή δικαστής⁴⁴⁵ (γρ. 20-22): [*δέομαι*] / [*σοῦ, β]*ασιλεῦ, *προστάξαι τοῖς χρη[μ]ατ[ισταῖς]* / [*χρη*]ματίσαντάς μου *τῇ[ν] ἔν[τ]ε[υξιν]*.

Η εφαρμογή της *ὥνῃς* στη συλλογή της *ἀπομοίρας* επιβεβαιώνεται και από έναν μεγάλο αριθμό παπυρικών εγγράφων και οστράκων που μνημονεύουν τους επιφορτισμένους με τη συλλογή του εν λόγω φόρου *τέλωνας*. Το ενδιαφέρον μας αξίζουν οι αποδείξεις που εκδίδουν οι *ἑξειληφότες τὴν ἀπόμοιραν* με θέμα την εξόφληση του φόρου εκ μέρους των

⁴⁴² P. Rev. Laws, στ. XXVII γρ. 1-18.

⁴⁴³ Εάν λάβουμε υπόψη μας τη χρονολόγηση του παπυρικού εγγράφου (209/208 π. Χ. ή 192/191 π. Χ.), πρόκειται για τον Πτολεμαίο Ε' τον Επιφανή.

⁴⁴⁴ P. Rev. Laws, στ. XXVI γρ. 11-17.

⁴⁴⁵ Για τους *χρηματιστάς* βλ. Méleze-Modrzejewski (1975), 699-708. Lukaszewicz (2003), 433-442.

φορολογούμενων αμπελουργών-οινοποιών, ενώ οι τράπεζες βεβαιώνουν την είσπραξη των οφειλόμενων ποσών από τους τελώνας. Στις σχετικές μάλιστα αποδείξεις περιέχονται οι φράσεις *τέτακται την απόμοιραν*, ενώ τις περισσότερες φορές γνωστοποιείται το έτος, ο μήνας, το ποσόν, τα ονόματα των καταθετών, η τράπεζα και ο τραπεζίτης⁴⁴⁶.

Η αυστηρότητα της διοίκησης του πτολεμαϊκού Κράτους δεν περιοριζόταν μόνο στον έλεγχο των καλλιεργητών και των οινοποιών αλλά επεκτεινόταν και στην επιβολή περιορισμών στους τελώνας. Η δέσμευση των τελευταίων να καταβάλλουν τον φόρο δεν αρκούσε για τη σύναψη συμβολαίων με τους ανώτερους διοικητικούς υπαλλήλους. Σύμφωνα με το παπυρικό έγγραφο *Chr. Wilck. 110*, όφειλαν να παρουσιάσουν εγγυητή, ο οποίος υποσχόταν ενόρκως να αποπληρώσει τον φόρο σε περίπτωση που οι ίδιοι αδυνατούσαν (γρ. 6-7): *Θεότιμος Εϋφρονος Θραῖξ τῶν οὔπω ὑπὸ ἰπάρχη (ὀγδοηκοντάρουρος) ὁμολογῶ ἐγγυᾶσθαι (leg. ἐγγυᾶσθαι) εἰς ἔκτισιν / Φίλιππον τὸν ἐξεληφότα τὴν ἀπόμοιραν εἰς τὸ δεύτερον ἔτος. Από τους Τελωνικούς Νόμους πληροφορούμαστε ότι οι εγγυητές όφειλαν να*

⁴⁴⁶ Βλ. ενδεικτικά *O. Wilck. 332* (223 π. Χ. – από τις Θήβες), γρ. 1-5' *O. Bodl. I 43* (225 π. Χ. – από την Μεγάλην Διὸς πόλιν), γρ. 1-6' *O. Bodl. I 96 recto* (181/180 π. Χ. – από την περιοχή της Ἐρμώνθεως), γρ. 1-7' *O. Bodl. I 60* (153 π. Χ. – από την Μεγάλην Διὸς πόλιν), γρ. 1-5' *O. Bodl. I 69* (138 π. Χ. – από την Μεγάλην Διὸς πόλιν), γρ. 1-5' *O. Bodl. I 70 recto*, γρ. 1-6' *O. Bodl. I 71 recto*, γρ. 1-5' *O. Bodl. I 72 recto*, γρ. 1-6' *O. Cair. 2* (134 π. Χ. – από την περιοχή της Ἐρμώνθεως), γρ. 1-6' *O. Cair. 3* (133 π. Χ. – από την περιοχή της Ἐρμώνθεως), γρ. 1-5' *O. Bodl. I 98 recto* (123 π. Χ. – από την περιοχή της Ἐρμώνθεως), γρ. 1-5' *O. Deiss. 1* (123 π. Χ. – από τις Θήβες), γρ. 1-5' *O. Deiss. 2* (123 π. Χ. – από τις Θήβες), γρ. 1-4' *O. Bodl. I 74* (136 π. Χ. – από την Μεγάλην Διὸς πόλιν), γρ. 1-5' *O. Edfou. II 240* (125/124 π. Χ. – από Μεγάλη Απολλωνόπολη), γρ. 1-4' *O. Stras. I 22* (121 π. Χ. – από την περιοχή της Ἐρμώνθεως), γρ. 1-6' *SB I 4632 (= BGU VI 1349)* 119 π. Χ. – από τη Μεγάλη Απολλωνόπολη), γρ. 1-6' *BGU VI 1337* (118 π. Χ. – από την Μεγάλην Διὸς πόλιν), γρ. 1-6' *O. Deiss. 3* (117 π. Χ. – από τις Θήβες), γρ. 1-5' *O. Deiss. 5* (119 π. Χ. – από τη Μεγάλη Απολλωνόπολη), γρ. 1-8' *O. Cair. 4* (116 π. Χ. – από την περιοχή της Ἐρμώνθεως), γρ. 1-5' *O. Bodl. I 83* (118 π. Χ. – από την Μεγάλην Διὸς πόλιν), γρ. 1-5' *O. Bodl. I 86* (115 π. Χ. – από την Μεγάλην Διὸς πόλιν), γρ. 1-3' *O. Bodl. I 104* (115 π. Χ. – από την Κόπτον), γρ. 1-4' *O. Bodl. I 107* (114 π. Χ. – από τις Θήβες), γρ. 1-6' *O. Bodl. I 100* (111 π. Χ. – από την περιοχή της Ἐρμώνθεως), γρ. 1-6' *BGU VI 1342* (105 π. Χ. – από Μεγάλη Απολλωνόπολη), γρ. 1-6' *BGU VI 1343* (100 π. Χ. – από Μεγάλη Απολλωνόπολη), γρ. 1-5' *BGU VI 1344* (100 π. Χ. – από Μεγάλη Απολλωνόπολη), γρ. 1-5' *BGU VI 1345* (100 π. Χ. – από Μεγάλη Απολλωνόπολη), γρ. 1-5' *SB I 4633 (= BGU VI 1341)* 104 π. Χ. – από τη Μεγάλη Απολλωνόπολη), γρ. 1-7' *O. Cair. 1* (2^{ου} αι. π. Χ. – από την περιοχή της Ἐρμώνθεως), γρ. 1-5' *SB I 2082 (= BGU VI 1336)* 2^{ου} αι. π. Χ. – από την Μεγάλην Διὸς πόλιν), γρ. 1-5' *BGU VI 1338* (2^{ου} αι. π. Χ. – από την Μεγάλην Διὸς πόλιν), γρ. 1-5' *BGU VI 1339* (2^{ου} αι. π. Χ. – από τη Μεγάλη Απολλωνόπολη), γρ. 1-6' *BGU VI 1347* (93/92 π. Χ. – από Μεγάλη Απολλωνόπολη), γρ. 1-9' *BGU VI 1348* (93/92 π. Χ. – από Μεγάλη Απολλωνόπολη), γρ. 1-6.

παρουσιαστούν εντός ενός μηνός από την ημέρα της δημοπρασίας ενώπιον του *οικονόμου* και του βασιλικού γραμματέως (στ. I γρ. 13-15): *ἐγγ[ύ]ους δ καταστήσουσιν οἱ ἐγλα- / [βόντες τῶι τε οἰκο]νόμωι καὶ τῶι βασι[λικῶι] γραμματεῖ / [..... τῶ]ν ἐπιδ[εκάτω]ν*. Εντούτοις η ασυνέπεια τόσο των καλλιεργητών όσο και των φοροεισπρακτόρων έφερνε σε δύσκολη θέση τους εγγυητές, η περιουσία των οποίων ετίθετο σε κίνδυνο. Αντιπροσωπευτική είναι η περίπτωση του παπύρου *P. Petr.* III 57, απόσπ. II, γρ. 4-10, σύμφωνα με την οποία η οικία μετά της αυλής του Θεοτίμου, υιού του Εϋφρονος, ο οποίος ήταν εγγυητής του *ἐξειληφότος τὴν ἀπόμοιραν Φιλίππου*, υιού του Πενκάλλου, πωλήθηκε για την εξόφληση του χρέους.

Οφείλουμε ωστόσο να επισημάνουμε ότι έγγραφα της ρωμαϊκής περιόδου⁴⁴⁷, όπου απαντά η *ἀπόμοιρα*, αποκαλύπτουν ότι ο ασφυκτικός χαρακτήρας του κρατικού μονοπωλίου άρχισε να υποχωρεί. Παρόλο που οι όροι *ἔκτη* και *δεκάτη* εξακολουθούν να χρησιμοποιούνται, σταθερή φαίνεται πως ήταν πια η αξία του φόρου ανά *ἄρουραν* τον 2^ο αι. μ. Χ. ανερχόταν στις 3000 χάλκινες δραχμές για τους αμπελώνες και στις 1500 για τους *παραδείσους* Αρσινοΐτη νομού ή στις 30 και 15 ασημένιες αντιστοίχως, ενώ τον 3^ο αι. μ. Χ. η *ἀπόμοιρα ἀμπέλου* και η *ἀπόμοιρα παραδείσου* εξισώθηκαν⁴⁴⁸.

Γνωστός ήταν επίσης και ο φόρος του *ἐπαρουρίου*⁴⁴⁹, το ύψος του οποίου καθοριζόταν από την αξία της γης, ανερχόταν σε τρεις δραχμές ανά *ἄρουραν*⁴⁵⁰ και μπορούσε να καταβληθεί

⁴⁴⁷ *P. Lond.* II 195 (1^{ου} αι. μ. Χ. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 9-10· *BGU* III 915 (1^{ου}/2^{ου} αι. μ. Χ. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 1-2· *P. Lond.* II 374 (2^{ου} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 7, γρ. 10· *P. Fay.* 190 (117/118 μ. Χ. – από τη Βακχιάδα), γρ. 5· *BGU* IX, στ. XIV γρ. 164, γρ. 172, γρ. 180, στ. XV γρ. 188, γρ. 197· *P. Col.* V 1 (160 μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), στ. IV γρ. 51, γρ. 57-58, στ. VII γρ. 100· *BGU* IX 1896 (166 μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), στ. III γρ. 59, γρ. 65, στ. IV γρ. 80, στ. VI γρ. 129, γρ. 141, γρ. 145-146, στ. XIII γρ. 299, στ. XIV γρ. 312, στ. XV γρ. 359· *BGU* XV 2524 (179/180 μ. Χ. – από την Καρανίδα), γρ. 3· *P. Fay.* 41 (186 μ. Χ. – από τη Βακχιάδα), γρ. 13. *P. Mich.* VI 386 (186 μ. Χ. – από την Καρανίδα), γρ. 5, γρ. 7, γρ. 11· *P. Oxy.* XII 1437 (208 μ. Χ. – από την Οξύρυγχο), γρ. 7· *SB* XXII 15855 (211 μ. Χ. – από την Ηφαιστιάδα), γρ. 6.

⁴⁴⁸ Wallace (1938· ανατ. 1969), 55. Ruffing (1999), 340-342. Monson (2012), 190.

⁴⁴⁹ *P. Paramone.* 8 (2^{ου} αι. π. Χ. – από την Ερμούπολη), στ. II γρ. 18· *P. Tebt.* III 2. 914 (2^{ου} αι. π. Χ. – από την Τεβτύννη), γρ. 1-3· *SB* XIV 11435 (= *ZPE* 160· 2^{ου} αι. π. Χ. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 7· *P. Berl. Leigh.* II 37 (142 μ. Χ. – από την Ηρακλεόπολη), στ. III γρ. 43-59, στ. IV γρ. 61· *P. Princ.* III 125 (= *SB* XVIII 13091· 146 μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια)· *BGU* IX 1896 (166 μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια)· *BGU* IX 1899 (172 μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια).

⁴⁵⁰ Monson (2012), 190.

εις είδος. Απαντά, όπως και η *ἀπόμοιρα*, σε αποδείξεις της πτολεμαϊκής περιόδου, οι οποίες παραδίδουν τις περισσότερες φορές το όνομα του φοροεισπράκτορα, το ποσό, την τράπεζα όπου αυτό κατετίθετο, τον τραπεζίτη και την ημερομηνία κατάθεσης⁴⁵¹. Πολλές φορές η συλλογή του *ἐπαρουρίου* μετά της *ἀπομοίρας*⁴⁵² από το ίδιο πρόσωπο μας οδηγεί στο συμπέρασμα ότι ένας *τελώνης* είχε τη δυνατότητα συλλογής πέραν του ενός φόρου. Παρά την απουσία σχετικής ορολογίας, δηλωτικής της δημοπράτησης του φόρου στα παπυρικά έγγραφα που εξετάζουμε (*πραγματευόμενος/πριάμενος τὴν ὥνῃ*⁴⁵³), γίνεται έμμεση αναφορά σε *τελώνην* που απέκτησε το δικαίωμα είσπραξης του τέλους με τη διαδικασία της δημοπράτησης. Αξιοσημείωτη είναι η επιστολή PSI VI 650 recto (= *P. Cair. Zen.* 59337· 248 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 1-17, σύμφωνα με την οποία ο *Ίάσων*, πράκτωρ του *Ζήνωνος*, συναντήθηκε με τον *Λέοντα* στη *Μοιθύμιν* για το ζήτημα του *ἐπαρουρίου*, το οποίο εκτιμήθηκε στο ποσό των τριών δραχμών για κάθε *ἄρουραν* αμπελώνος και *παραδείσου* στο διάστημα των πέντε ετών. Ο *Ίάσων* αναφέρει ότι ζήτησε από τον *Λέοντα* να μην πουλήσει το κρασί, ώσπου να συνεννοηθεί με τον *Ζήωνα* και ο δεύτερος του έδωσε διορία τριών ημερών, ώστε να τακτοποιηθεί ο φόρος⁴⁵⁴. Μπορούμε να εικάσουμε σε στενή συνάφεια με τους *Τελωνικούς Νόμους* ότι εξαιτίας της αδυναμίας των αγοραστών της *ὥνῃς* ή των εγγυητών τους να εξοφλήσουν το *ἐπαρούριον*, ο *οἰκονόμος* (ο Ζήνων στην προκειμένη περίπτωση) ανέλαβε το βάρος της αποπληρωμής των ληξιπρόθεσμων οφειλών, ενώ το κρασί φαίνεται πως

⁴⁵¹ *O. Wilck.* 350 (126 π. X. – από την περιοχή της *Ερμώνθεως*), γρ. 1-7· *SB XVI* 12350 (125 π. X. – από τις Θήβες), γρ. 1-5· *BGU VI* 1354 (123 π. X. – από την Σύνην), γρ. 1-11· *SB XVI* 12352 (122 π. X. – από τις Θήβες), γρ. 1-6· *SB XVI* 12353 (121 π. X. – από τις Θήβες), γρ. 1-6· *O. Wilck.* 1532 (120/119 π. X. – από την *Μεγάλην Διός πόλιν*), γρ. 1-6· *O. Camb.* 8 (99 π. X. – από τις Θήβες), γρ. 1-5· *O. Bodl.* I 102 (98 π. X. – από την περιοχή της *Ερμώνθεως*), γρ. 1-8· *O. Deiss.* 6 (99/98 π. X. – από τη Μεγάλη Απολλωνόπολη), γρ. 1-8· *P. Bad.* IV 99 (1^{ου} αι. π. X. – από τη Μεγάλη Απολλωνόπολη), γρ. 1-11·

⁴⁵² *O. Wilck.* 332 (223 π. X. – από τις Θήβες), γρ. 1-5· *O. Stras.* I 22 (121 π. X. – από την περιοχή της *Ερμώνθεως*), γρ. 1-6· *O. Deiss.* 5 (119 π. X. – από τη Μεγάλη Απολλωνόπολη), γρ. 1-8· *BGU VI* 1337 (118 π. X. – από την *Μεγάλην Διός πόλιν*), γρ. 1-6· *O. Bodl.* I 83 (118 π. X. – από την *Μεγάλην Διός πόλιν*), γρ. 1-5· *O. Bodl.* I 109 (1^{ου} αι. π. X. – από τις Θήβες), γρ. 1-3.

⁴⁵³ Για το ζήτημα αυτό βλ. *P. Rev. Laws*, στ. VII γρ. 3· X γρ. 3, γρ. 12· XX γρ. 15-16 καθώς και μια εκτενή ανάλυση στο κεφάλαιο “Η φορολογία του ζύθου”, 180-198.

⁴⁵⁴ Kloppenborg (2006), 405.

αποτελούσε εγγύηση. Από το νομοθετικό κείμενο⁴⁵⁵ πληροφορούμαστε ότι ο *διοικητής* εξέταζε τα σχετικά με τους φόρους βιβλία που του παρέδιδε ο *οίκονόμος* και σε περίπτωση ελλείμματος η διαφορά μπορούσε να καλυφθεί από το προκύπτον εκ των υπολοίπων τελών πλεόνασμα. Εάν δεν υπήρχε αυτή η δυνατότητα, ο *οίκονόμος* όφειλε να καταβάλει το οφειλόμενο ποσό εντός τριών ημερών διαφορετικά θα επιβαρυνόταν με πρόστιμο τριπλάσιο του αρχικού φόρου.

Την προσοχή μας αξίζει επίσης το *οἶνου τέλος*, φόρος που σύμφωνα με τον Wallace προοριζόταν για τη συντήρηση των ναών ή την οικονομική υποστήριξη των ιερέων. Πιθανώς ταυτίζεται με τη *σπονδή Διονύσου*⁴⁵⁶. Αντιθέτως ο Evans υποστήριξε ότι συνδεόταν με την εισαγωγή και εξαγωγή του *οἶνου* και η σχέση με τους ναούς εμφανίζεται τη ρωμαϊκή κυρίως περίοδο⁴⁵⁷. Από τη μελέτη του παπυρικού υλικού εντοπίζουμε ότι ο φόρος καταβαλλόταν κυρίως εις χρήμα⁴⁵⁸, ενώ σύμφωνα με την επιστολή *P. Cair. Zen.* III 59373 recto (239 π. X. – από την Φιλαδέλφεια), 1-6 παράδοση *οἰνάρια* εδίδοντο ως ενέχυρα, έως ότου κατετίθετο το οφειλόμενο χρηματικό ποσό στην τράπεζα. Ωστόσο η σύνδεση των γρ. 3-4 του παπύρου *SPP VIII* 1259 (6^{ου} αι. μ. X. – αγνώστου προελεύσεως) μαρτυρεί ότι ο φόρος καταβαλλόταν εις είδος τη βυζαντινή περίοδο, άποψη που εκφράζουμε με κάθε επιφύλαξη εξαιτίας των χασμάτων που παρεμβάλλονται στο κείμενο.

Σημαντικές είναι επίσης οι πληροφορίες που προσφέρουν τα παπυρικά έγγραφα για την έμμεση φορολογία του *οἶνου*. Αρκετά εξ αυτών μαρτυρούν τη διανομή του ποτού σε στρατιώτες (*annona militaris*), συνήθους διαδικασίας που πραγματοποιούνταν είτε με τη μορφή χορηγίας είτε υποχρεωτικής καταβολής σε είδος τις περισσότερες φορές, χωρίς όμως να αποκλείεται και η

⁴⁵⁵ *P. Rev. Laws*, στ. IX γρ. 5-16.

⁴⁵⁶ Wallace (1938' ανατ. 1969), 64.

⁴⁵⁷ Evans (1961), 222.

⁴⁵⁸ *P. Cair. Zen.* IV 59553 recto (256 π. X. – από την Φιλαδέλφεια), 6-9' *P. Cair. Zen.* IV 59660 (3^{ου} αι. π. X. – από την Φιλαδέλφεια), 1-8' *P. Hels.* I 26 (162 π. X. – από τον Ηρακλεοπολίτη νομό), απόσπ. I, στ. I γρ. 10' *O. Stras.* I 10 (161 π. X. – από τις Θήβες), 1-7' *O. Stras.* I 11 (161 π. X. – από τις Θήβες), 1-7' *SB XX* 14976 (161 π. X. – από τις Θήβες), 1-6' *BGU XIV* 2370 (84/83 π. X. – από τον Ηρακλεοπολίτη νομό), στ. II γρ. 24.

αντίστοιχη χρηματική πληρωμή⁴⁵⁹. Ως γνωστόν οι στρατιώτες πληρώνονταν για την παροχή υπηρεσιών, ενώ ανάμεσα στις αμοιβές τους εμφανίζεται αρκετές φορές το κρασί⁴⁶⁰. Συνεπώς ο οἶνος προσφερόταν στο πλαίσιο της εθελοντικής συνεισφοράς⁴⁶¹ ή του επιβαλλόμενου φόρου με στόχο την οικονομική υποστήριξη των στρατιωτών.

Σημαντική ήταν επίσης η χρήση του οἶνου ως ὀψωνίου⁴⁶². Δινόταν ως πληρωμή σε άτομα που ανήκαν σε διαφορετικές επαγγελματικές κατηγορίες έναντι χρηματικής αμοιβής ή καταβαλλόταν συμπληρωματικώς. Από τον πάπυρο *P. Cair. Zen.* II 59176 recto (= *P. Lond.* VII 2167· 255 π. Χ. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 93-94 πληροφορούμαστε ότι για τους εργάτες μιας γέφυρας, τους λατόμους Ὠρον και Τογγοῦτα προοριζόταν ένας χοῦς οἶνου και δεκαοκτώ δραχμές. Στο παπυρικό έγγραφο *P. Cair. Zen.* IV 59771 (3^{ου} αι. π. Χ. – από τη Φιλαδέλφεια), μαρτυρείται ομοίως η πληρωμή εργάτη μιας γέφυρας μόνο με κρασί (γρ. 35-66): Πετενοῦβιν πατέρα / οἶνου χ(όες) ζ, κο(τύλαι) ια. Εις είδος, με εβδομήντα πέντε μετρητάς οἶνου εκ της ἔκτης αμοίβονται και οι φύλακες ενδεχομένως ενός αμπελώνος, όπως αποκαλύπτεται μέσω της απόδειξης *P. Col.* III 55, γρ. 9-11.

Με την επιστολή *P. Cair. Zen.* V 59834 recto (241π. Χ. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 1-6 ο Ἑρμάφιλος ζητά από τον Ζήγωνα να παραδώσει σε ανώτερο υπάλληλο της διοικήσεως 10 ¹¹/₁₂ μετρητάς οἶνου προερχόμενου από την ἀπόμοιραν. Τα αγγεία κρασιού που

⁴⁵⁹ Rostovtzeff (1941· ανατ. 1972), 326. Aly (1995), 191. Καραγιαννόπουλος (2000), 120-121, s. v. “ἀννώνα”. Για την *annonna militaris* βλ. Palme (1989), 119-123. Mitthof (2001).

⁴⁶⁰ Βλ. ενδεικτικά *SB XVI* 12818 (258/7 αι. μ. Χ. – από τον Αρσινοῖτη), στ. IV γρ. 11· *P. Alex.* 1 (3^{ου} αι. π. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 6· *P. Oxy.* XLIII 3111 (257 μ. Χ. – από την Αντινοοῦπολη), γρ. 4-7· *P. Cair. Preis.* 13 (= *CPR* 17 A· 320 μ. Χ. – από τη Μεγάλη Ερμούπολη), γρ. 9-10· *O. Douch.* V 594 (4^{ου} αι. μ. Χ. – από τη Μεγάλη Ὁαση), γρ. 2-6· *O. Douch.* V 639 (4^{ου} αι. μ. Χ. – από τη Μεγάλη Ὁαση), γρ. 3-8· *O. Waqfa.* 12 (4^{ου} αι. μ. Χ. – από τη Μεγάλη Ὁαση), γρ. 3-8· *BGU III* 974 recto (= *Chr. Wilck.* 423· 380 μ. Χ. – από την Αντινοοῦπολη), γρ. 5-11· *P. Metr.* I 46 recto (6^{ου} αι. μ. Χ. – από τον Ηρακλεοπολίτη νομό), γρ. 11· *P. Mich.* XV 741 (6^{ου} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 7· *SB V* 8028 (6^{ου} αι. μ. Χ. – από τη Μεγάλη Ερμούπολη), στ. II γρ. 2-3· *P. Prag.* II 189 (6^{ου}/7^{ου} αι. μ. Χ. – από τον Αρσινοῖτη), γρ. 1-5.

⁴⁶¹ Préaux (1939), 414.

⁴⁶² Με τον ὄρο ὀψώνιον γίνεται μνεία στον μισθό, το σταθερό μηνιαίο επίδομα, το οποίο καταβαλλόταν σε μετρητά σε συνδυασμό με το κρασί. Επιπλέον υπήρξε η δυνατότητα πώλησης του οἶνου και η μετατροπή του σε χρήμα, βλ. Montanari, 1537, s. v. “ὀψώνιον”.

καταγράφονται στον πάπυρο αποτελούν *ὀψώνιον* και η αξία τους ανερχόταν σε εξήντα δραχμές, ποσό αρκετά σεβαστό.

Επίσης η επιστολή SB VI 9057 (= *P. Prag. Varcl. I 6* 256 μ. X. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 1-12 που στέλνει ο Παλὰς στον *Ἡρωνῖνον*, μαρτυρεί ότι ο πρώτος αιτεί να δοθούν στον δούλο *Ἀλείτην* επτά *δίχωρα οἴνου* κατά πάσα πιθανότητα έναντι χρηματικής αμοιβής. Από το παπυρικό έγγραφο *P. Prag. II 204 verso* (2^{ου}/3^{ου} αι. π. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 1-20 πληροφορούμαστε ότι για τον *Πτολεμαῖον* που κατηύθηνε ἵππο προοριζόταν ένα *μονόχωρον οἴνου*, η τιμή του οποίου θα αφαιρούνταν από τον μισθό ενός εκατόνταρχου.

Το κρασί φαίνεται πως κάλυπτε ακόμη ένα ευρύ φάσμα εμπορικών συναλλαγών και έχει σημαντικό ρόλο στην εξασφάλιση χρημάτων για την απόκτηση άλλων αγαθών ή την πληρωμή υπηρεσιών. Άξια ενδιαφέροντος είναι η επιστολή *P. Cair. Zen. II 59170* (= *SB III 6733* 255 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 4-5 με την οποία ο *Ἀπολλώνιος* ενημερώνει τον *Ζήνωνα* ότι τα εκατό αγγεία κρασιού που απέστειλε έπρεπε να πωληθούν σε καλή τιμή, *πραθῆμι τοῦ καλῶς ἔχοντος*, για την πληρωμή της ύφανσης των ταπήτων.

Δεν αποκλείεται επίσης η παραλαβή και η αποστολή κρασιού να αποτελούσε μια μορφή “ανταλλακτικού εμπορίου”, που κατά πάσα πιθανότητα πραγματοποιόταν κατόπιν ρυθμιστικής συμφωνίας. Από τις γρ. 5-6: *εἰς τιμὴν κριθῆς / οἴνου [] λα μο(νο)χω(ρα) / τριάκοντα δύο* του παπύρου *SB VI 9060* (= *P. Prag. Varcl. I 9* 259 μ. X. – από τη Θεαδέλφεια) μπορούμε να συμπεράνουμε ότι τριάντα δύο *μονόχωρα οἴνου* δόθηκαν ως αντιστάθμισμα απροσδιόριστης ποσότητας της *κριθῆς*.

Τέλος στον λογαριασμό *P. Col. Zen. II 108* το ενοίκιο μίας οικίας για το χρονικό διάστημα του ενός μηνός φαίνεται να ανέρχεται σε λιγότερο από το $\frac{1}{3}$ της τιμής ενός *κεραμίου* γλυκού κρασιού. Σε αυτό το σημείο θα μπορούσαμε να υποθέσουμε ότι η πώληση συγκεκριμένης ποσότητας *οἴνου* θα εξασφάλιζε το ποσό για την ενοικίαση μέρους ή ολόκληρης της οικίας.

ΤΡΙΤΗ ΕΝΟΤΗΤΑ
Ο ΖΥΘΟΣ ΣΤΗ ΦΑΡΑΩΝΙΚΗ ΑΙΓΥΠΤΟ

*Κατασκευάζουσι δὲ καὶ ἐκ τῶν κριθῶν
Αἰγύπτιοι πόμα λειπόμενον οὐ πολὺ τῆς περὶ
τὸν οἶνον εὐωδίας, ὃ καλοῦσι ζῦθος.*

Αγαθαρχ. Αποσπάσμ. F19, 97-98

I. Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ ΖΥΘΟΥ ΣΤΗΝ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΖΩΗ ΤΩΝ ΑΙΓΥΠΤΙΩΝ

Ο ζύθος, προσφιλές ποτό των λαών της Εγγύς Ανατολής⁴⁶³, αποτελούσε προϊόν μακράς παράδοσης στην Αίγυπτο και κατείχε περίοπτη θέση στη ζωή των κατοίκων της. Η πλούσια παραγωγή, η κατανάλωση και οι ποικίλες χρήσεις του αντικατόπτριζαν από πολύ νωρίς το έντονο ενδιαφέρον τους για το εν λόγω ποτό και την τεχνική της παρασκευής του. Αρχαιολογικά ευρήματα, που ήρθαν στο φως, ενισχύουν την άποψη αυτή και μαρτυρούν ότι οι Αιγύπτιοι ασχολήθηκαν με τη ζυθοποιία από την προδυναστική περίοδο⁴⁶⁴, παράδοση που συνεχίστηκε στο πέρασμα του χρόνου. Θυμίζουμε πως αγγεία με ιζήματα ζύθου αυτής της περιόδου εντοπίστηκαν σε νεκροταφείο της περιοχής Abadiyeh στην ανατολική όχθη του Νείλου στην Άνω Αίγυπτο καθώς και στη Νακάντα στη δυτική όχθη του ποταμού⁴⁶⁵. Στην περιοχή επίσης της Ίεράκων πόλεως και της Αβύδου βρέθηκαν εγκαταστάσεις με μεγάλες κωνικές δεξαμενές που περιείχαν κατακάθι αποτελούμενο εξ αχύρου και κόκκων δημητριακών, το οποίο παρέπεμπε σε ζύθον⁴⁶⁶.

⁴⁶³ Στις παλαιότερες μαρτυρίες ανήκει σφραγίδα που βρέθηκε στην περιοχή της Μεσοποταμίας Tere Gawra (~ 4000 π. Χ.) και απεικονίζει την πόση του ζύθου με σωλήνα (Εικ. 1), βλ. McGovern (2010), 98. Hornsey (2016), 347. Επίσης θραύσμα αγγείου από την περιοχή Godin Tere της Κάτω Μεσοποταμίας με κατακάθι κιτρινωπού χρώματος στις αυλακώσεις του, που χρονολογείται μεταξύ των ετών 3500 και 2900 π. Χ., βάσει της εικονογραφικής μεθόδου σχετίζεται με τον ζύθον, βλ. Michel – McGovern – Badler (1993), 412A-413A. Hornsey (2016), 346-347. Πέραν των αρχαιολογικών ευρημάτων, μνεία σε μπίρα γίνεται στο πιο γνωστό δημιούργημα της βαβυλωνιακής ποίησης, στο Έπος του Γκιλγκαμές, που γράφτηκε λίγο μετά το 2000 π. Χ. Σύμφωνα με το αρχαιότερο παγκοσμίως έπος, ο μη εξημερωμένος χωρικός Enkidu εξανθρωπίστηκε πίνοντας ζύθον και καταναλώνοντας ποικίλα αγαθά με την παρότρυνση της ιερόδουλης Shamhat, βλ. Hornsey (2003), 107. Σημαντικές επίσης πληροφορίες περί ζύθου προσφέρει και ο Κώδικας του Χαμουραπί, αρχείο ποινών που επιβάλλονταν σε όσους διέπρατταν αδικήματα. Περιλαμβάνει κανονισμούς σχετικά με τη διανομή της μπίρας στις ταβέρνες, το ποσό που έπρεπε να καταβληθεί για την αγορά της, το σιτηρέσιο του ποτού ανάλογα με το κοινωνικό status των καταναλωτών και την ανταλλαγή του με αγαθά ίσης αξίας, όπως κριθή ή σίτος. Τέλος αξίζει να σημειωθεί ότι στον κώδικα κατατάσσονται είκοσι ποικιλίες ζύθου, απόρροια της χρήσης διαφορετικών ειδών δημητριακών στην παρασκευή του, βλ. Parkers (2011), 542. Damerow (2012), 3. Sewell (2014), 24.

⁴⁶⁴ Saffirio (1966), 46-47.

⁴⁶⁵ Petrie (1901), 32. Petrie (1920), 43. Hornsey (2003), 32. Hornsey (2016), 348.

⁴⁶⁶ Samuel (2000), 539-541. Samuel (2001), 171. Nelson (2005), 10. Meussdoerffer (2009), 7. Shaw (2012), 4.

Ανάγλυφα, παραστάσεις ταφικών μνημείων και οι συνοδευτικές επιγραφές τους, ομοιώματα με σκηνές ζυθοποιίας, αγαλματίδια ζυθοποιών, ο απαραίτητος για την παρασκευή του ποτού εξοπλισμός (μυλόπετρες, γουδιά, κόσκινα κ. ά.), αγγεία στον πυθμένα των οποίων βρέθηκαν ιζήματα ζύθου ή λεπτά επιχρίσματα του ποτού σε όστρακα⁴⁶⁷, αποκαλύπτουν την ιδιαίτερη σημασία του στον αιγυπτιακό βίο.

Για τους κατοίκους της χώρας του Νείλου ο ζύθος αποτελούσε ένα εκ των βασικότερων ειδών διατροφής μετά του άρτου. Αγρότες, βοσκοί, αλιείς, ναύτες, στρατιώτες και εργάτες επιδίδονταν καθημερινώς στη ζυθοποσία σε αγρούς, πλοία, ταβέρνες και οικίες⁴⁶⁸. Πλούτος πληροφοριών, που παρέχεται από γραπτές πηγές και αρχαιολογικά δεδομένα, μαρτυρεί ότι οι διαιτητικές συνήθειες των Αιγυπτίων συνδέονταν άμεσα με το ποτό που “έτρεφε” πτωχούς και πλουσίους.

Υψηλόβαθμοι αξιωματούχοι, υπεύθυνοι για την επιβίωση των ασθενέστερων οικονομικά στρωμάτων, μεριμνούσαν για την εξασφάλιση των απαραίτητων αγαθών συμπεριλαμβανομένων του άρτου και του ζύθου⁴⁶⁹. Άλλωστε τα παρασκευασμένα εκ σιτηρών αγαθά, πλούσια σε θρεπτικά συστατικά, συνιστούσαν σημαντική πηγή ενέργειας για την πλειονότητα του πληθυσμού της Αιγύπτου, η οποία δεν είχε ευκόλως πρόσβαση σε ακριβά προϊόντα, όπως το κρέας⁴⁷⁰.

⁴⁶⁷ Πρέπει να επισημανθεί ότι η επιβίωση ουσιών και γενικότερα υπολειμμάτων τροφίμων οφείλεται στο υπερβολικά ξηρό κλίμα της Αιγύπτου, το οποίο συντελεί στη διατήρηση των οργανικών υλικών και στην παύση ή τη μείωση της αποσύνθεσής τους, βλ. Samuel (1994), 10. Samuel (1996 a), 15. Samuel (1996 b), 4.

⁴⁶⁸ Montet (1990), 98.

⁴⁶⁹ Helck (1971), 53.

⁴⁷⁰ Η απόκτηση μεγάλων ζώων δεν καθίστατο εφικτή για όλους τους κατοίκους της κοιλάδας του Νείλου· συγκεκριμένα η αγορά μιας αγελάδας, η αξία της οποίας ισοδυναμούσε με το ετήσιο εισόδημα ενός τεχνίτη ή την ετήσια σοδειά ενός μικροκαλλιεργητή, ήταν σχεδόν αδύνατη για τους περισσότερους εξ αυτών, βλ. Brier – Hobbs (2008), 110. Μικροκαλλιεργητές, χωρικοί, τεχνίτες και άνθρωποι μέτριας οικονομικής δυνατότητας αναλάμβαναν την εκτροφή αμνοεριφίων και χοίρων, το κόστος της οποίας ήταν χαμηλότερο σε σχέση με εκείνο των βοοειδών και αποσκοπούσε, κυρίως στην περίπτωση των πτωχών, στην εξασφάλιση πολύτιμων υποπροϊόντων. Βόειο κρέας προοριζόταν για τα μέλη της βασιλικής οικογένειας, τους πλουσίους και τους ιερείς, ενώ για τους ασθενέστερους οικονομικά κατοίκους της Αιγύπτου αποτελούσε είδος πολυτελείας και η κατανάλωσή του περιοριζόταν μόνο στο πλαίσιο μίας θρησκευτικής εορτής, βλ. Ikram (2001), 390, 394. Οστόσο ορισμένα είδη κρέατος, όπως της αιγός, θα μπορούσαν ενδεχομένως να αποτελούν μέρος του γεύματος ενός πτωχού, αλλά μόνο με αφορμή κάποια ειδική περίπτωση (γέννηση ενός παιδιού, γάμος), βλ. Brier – Hobbs (2008), 110. Ιδιώτες επίσης μπορούσαν να προβούν στον σφαγιασμό ενός βοδιού λόγω κάποιας σημαντικής εκδήλωσης ή όταν κρινόταν απαραίτητη η συντήρηση του κρέατος, βλ. Ikram

Σύμφωνα με επιγραφή του τάφου του Ρεχμιρέ (18^{ης} Δυναστείας), ενός εκ των σημαντικότερων ιδιωτικών μνημείων του Νέου Βασιλείου, οι κτίστες του ιερού του θεού Άμωνος μνημονεύουν τις αρετές του “βεζίρη” και αναφέρονται στις παρεχόμενες από αυτόν προμήθειες, μεταξύ των οποίων περιλαμβάνονται τα δύο βασικά είδη διατροφής (άρτος και ζύθος)⁴⁷¹.

Παρόμοια άποψη περιέχεται και στο σχόλιο του Δίωνος που παρατίθεται από τον Αθήναιο⁴⁷², σύμφωνα με το οποίο για τους πένητες της χώρας του Νείλου, που δεν είχαν πρόσβαση στον οἶνον, καθιερώθηκε η κατανάλωση ζύθου παρασκευασμένου εκ κριθής. Πρέπει ωστόσο να σημειωθεί ότι το ποτό απολάμβαναν και οι ανώτερες τάξεις της αιγυπτιακής κοινωνίας. Παράσταση του προηγούμενου ταφικού μνημείου απεικονίζει δούλη να προσφέρει ζύθον στη Μπετ, μητέρα του Ρεχμιρέ, στο πλαίσιο ενός συμποσίου.

(2001), 394. Για τη συντήρηση των κρεάτων βλ. Ikram (2000), 656-671. Σημαντική επίσης πηγή πρωτεϊνών αποτελούσε το κρέας των ιχθύων. Ο θαλάσσιος κόσμος της Αιγύπτου “χάριζε” στους κατοίκους της, που επιδίδονταν στην αλιεία από το τέλος της παλαιολιθικής εποχής, ποικιλία ψαριών, βλ. Χουλιάρá-Ράιου (2003 Α), 34 και υποσημ. 4. Ψάρια του γλυκού και αλμυρού νερού συνιστούσαν την βάση της διατροφής κυρίως των πτωχών Αιγυπτίων, οι οποίοι εκμεταλλεύονταν τις πλημμύρες του ποταμού Νείλου. Για την κατανάλωση και τα είδη ιχθύων στην Αίγυπτο βλ. Saffirio (1972), 55-57. Préaux (1939), 201-207. Brewer (2001), 532-535. Χουλιάρá-Ράιου (2011). Η ετήσια υποχώρηση των υδάτων είχε ως αποτέλεσμα την παγίδευση μεγάλου αριθμού ψαριών στη λάσπη και κατόπιν τη συλλογή τους με το χέρι, ενώ το υπόλοιπο έτος εφαρμόζονταν ποικίλες αλιευτικές μέθοδοι για τη συγκέντρωσή τους, βλ. Χουλιάρá-Ράιου (2011), 36-37. Brier – Hobbs (2008), 113. Για τις αλιευτικές μεθόδους και τη χρήση των σχετικών με την αλιεία εργαλείων βλ. Χουλιάρá-Ράιου (2003 Β), 441-485. Σημαντική πηγή πρωτεϊνών για τα ασθενέστερα οικονομικά στρώματα συνιστούσε και το κρέας των ενδημικών και αποδημητικών πτηνών. Πλήθος πουλιών (πάπιες, χήνες, ερωδιοί, σπίνι, πελαργοί, γερανοί), που κατοικούσαν στους καλαμώνες κατά μήκος του Νείλου, περνούσαν στα χέρια των Αιγυπτίων μέσω του κυνηγιού. Ορισμένα εξ αυτών λογχίζονταν, τραυματίζονταν με ένα δόρυ ή βέλος, κάποια “αιχμαλωτίζονταν” σε παγίδες ή δίχτυα και άλλα μεταφέρονταν στις οικίες των Αιγυπτίων ζωντανά, ώστε να εξασφαλισθούν τα απαραίτητα αγαθά ή να καταναλωθούν μελλοντικά, βλ. Wilson (1988’ ανατ. 2001), 38-39. Κατά τη διάρκεια της άνοιξης και του φθινοπώρου μεγάλος αριθμός μεταναστευτικών πτηνών στο ταξίδι τους από την Ευρώπη και τη δυτική Ασία προς την κεντρική και νότια Αφρική διέρχονταν της Αιγύπτου. Αποτελούσαν εύκολη λεία των κατοίκων της, οι οποίοι εκμεταλλεύονταν την εξάντλησή τους λόγω της πολύωρης πτήσης και τα παγίδευαν δίχως να καταβάλλουν ιδιαίτερο κόπο, βλ. Houlihan (2001), 189. Brier – Hobbs (2008), 114. Για τα πτηνά της Αρχαίας Αιγύπτου βλ. Houlihan (1988). Bailleul – LeSuer (εκδ.) (2012), 23-33.

⁴⁷¹ Breasted (1906), II, IX. 758 (Pl. XX), 293.

⁴⁷² Αθήν., Δειπν. 1, 34b: διὸ καὶ Δίων ὁ ἐξ Ἀκαδημίας φιλοῖνους καὶ φιλοπότας τοὺς Αἰγυπτίους γενέσθαι· εὐρεθῆναι τε βοήθημα παρ’αὐτοῖς ὥστε τοὺς διὰ πενίαν ἀποροῦντας οἶνου τὸν ἐκ τῶν κριθῶν γενόμενον πίνειν.



Προσφορά ζύθου από δούλη στην Μπετ στο πλαίσιο συμποσίου [ηλ. διεύθυνση:
<http://www.osirisnet.net/tombes/nobles/rekhmire100/erekhmire10011.htm>]

Σύμφωνα με την απογραφή εσόδων και εξόδων *P. Boulaq* 18 του Μέσου Βασιλείου (12^η Δυναστείας – από τις Θήβες), πληροφορούμαστε ότι εκατόν τριάντα δοχεία ζύθου προορίζονταν καθημερινώς για τη βασιλική αυλή και πέντε για τη βασίλισσα⁴⁷³, ενώ στον κατάλογο αγαθών με προορισμό τον Φαραώ συμπεριλαμβάνονταν επίσης ο άρτος και ο ζύθος⁴⁷⁴. Είναι θεμιτό να σκεφτούμε ότι η ποιότητά του εν λόγω ποτού ποίκιλλε ανάλογα με την οικονομική ευμάρεια και το κοινωνικό *status* των καταναλωτών του. Φράση που απαντά σε απόσπασμα μιας εκ των επιτύμβιων επιγραφών των Πυραμίδων δεν αφήνει καμία αμφιβολία για τη διάκριση αυτή και μαρτυρεί ότι ο “αιώνιος” ζύθος των θεών διέφερε από εκείνον των κοινών θνητών⁴⁷⁵: “Θωθ έλαβες άρτο που δεν θα φθαρεί ποτέ και ζύθον που δεν θα ξινίσει ποτέ”⁴⁷⁶.

Όσον αφορά στο φύλο των καταναλωτών του ποτού, αξίζει να επισημανθεί ότι ήταν προσφιλές όχι μόνο στον ανδρικό αλλά και στον γυναικείο πληθυσμό της αιγυπτιακής κοινωνίας. Καταναλωνόταν από τις συζύγους των Φαραώ, όπως έχει ήδη αναφερθεί, καθώς και από γυναίκες των κατώτερων κοινωνικών στρωμάτων. Ενδεικτικά αναφέρουμε ότι ανάμεσα στα αγαθά με τα οποία αμείβονταν από τον βασιλέα υφάντριες συγκαταλέγονταν άρτος, ζύθος, έλαιο, σίτος κ. ά⁴⁷⁷. Οι *Διδαχές του*

⁴⁷³ Lutz (1922), 85-86. Borchardt, (1890), 69-72. Πρβλ. Mariette (1872), II.

⁴⁷⁴ Gardiner (1961), 152.

⁴⁷⁵ Montet (1990), 99.

⁴⁷⁶ Budge (1898), CXIX, CXXVIII.

⁴⁷⁷ Graves – Brown (2010), 2.

Άνου (*P. Boulaq* 4· 21^{ης}/22^{ης} Δυναστείας), κείμενο παραινετικού χαρακτήρα, μαρτυρούν ότι μεταξύ των καταναλωτών του ποτού ανήκαν και παιδιά.

Ο Άνου αναφερόμενος στην αξία της μητρότητας συμβουλεύει τον υιό του να φροντίσει την μητέρα του, η οποία με μεγάλη επιμέλεια ανέλαβε την ανατροφή του και μεριμνούσε καθημερινώς για την παροχή άρτου και ζύθου⁴⁷⁸. Αυτή η μαρτυρία μας επιτρέπει να εικάσουμε ότι το πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά ποτό αποτελούσε πιθανώς μέρος ενός παιδικού γεύματος.

Πέραν του διατροφικού ρόλου του ζύθου σημαντική υπήρξε η συμβολή του στην ιατρική, γεγονός που επιβεβαιώνεται από τους ιατρικούς παπύρους της φαραωνικής περιόδου. Οι Αιγύπτιοι χρησιμοποιούσαν το ποτό λόγω της φαρμακολογικής δράσης της αιθανόλης που περιείχε⁴⁷⁹. Σύμφωνα με τον *P. Ebers* (1550 π. Χ – από τις Θήβες), έναν εκ των αρχαιότερων ιατρικών παπύρων, ποικίλα είδη ζύθου (όπως γλυκός, πικρός, κρύος, θερμός, απλός, ξεθυμασμένος⁴⁸⁰, παρασκευασμένος εκ κριθής και σίτου⁴⁸¹), η μαγιά (γλυκού και πικρού) ζύθου που είχε υποστεί ζύμωση⁴⁸² καθώς και ο αφρός του ποτού⁴⁸³ είχαν μεγάλη αξία στον χώρο της ιατρικής· είτε συνιστούσαν βασικά συστατικά διαφόρων συνταγών για επιδέσμους, έμπλαστρα, αλοιφές, καταπλάσματα⁴⁸⁴ είτε ως έκδοχα διευκόλυναν την κατάποση φαρμακευτικών παρασκευασμάτων για την ανακούφιση και την καταπολέμηση σχετικών με το πεπτικό και ουροποιητικό σύστημα ασθενειών, δερματικών και γυναικολογικών παθήσεων, ορθοπεδικών προβλημάτων και άλλων νοσημάτων.

⁴⁷⁸ Lichtheim (1976), 141.

⁴⁷⁹ Η αιθανόλη συνιστά αποτέλεσμα μετατροπής των σακχάρων (φρουκτόζη, γλυκόζη, λακτόζη, μαλτόζη) μέσω της διαδικασίας της ζύμωσης. Ο ζύθος αποτελεί ποτό προερχόμενο από τη μαλτόζη (εμπεριέχεται στα δημητριακά), η οποία έχει υποστεί ζύμωση, βλ. Nelson (2001), 1-5.

⁴⁸⁰ *P. Ebers*, βλ. Bryan (1930), 18.

⁴⁸¹ *P. Ebers*, βλ. Bryan (1930), 54.

⁴⁸² *P. Ebers*, βλ. Bryan (1930), 23.

⁴⁸³ *P. Ebers*, βλ. Bryan (1930), 18.

⁴⁸⁴ Δραστικές ουσίες, όπως τα αλκαλοειδή (χημική ομάδα που περιέχει ατροπίνη, νικοτίνη, μορφίνη και κινίνη), μπορούν να εξαχθούν από φυτικά σκευάσματα σε νερό, έλαιο και αλκοόλ, το οποίο παρεχόταν κυρίως από οίνο και ζύθον στην αρχαία Αίγυπτο, βλ. Nunn (1996), 139.

Μία εκ των θεραπειών που αφορούσε στην καταπολέμηση της δυσκοιλιότητας περιελάμβανε την κατάποση φυτικών ουσιών με ζύθον: “Μάσησε καρπούς από ρίκινο και κατάπιε με ζύθον, ώστε να επιτευχθεί η κένωση.”⁴⁸⁵

Σημαντική υπήρξε επίσης η συμβολή του ποτού στην παρασκευή καθαρτικών φαρμάκων· ένα εξ αυτών αποτελούταν από μισό κρεμμύδι αναμειγμένο σε αφρό μπίρας. Πρόκειται για την *Ευχάριστη Θεραπεία κατά του Θανάτου*, όπως χαρακτηρίστηκε, καθώς δεν συνέβαλλε μόνο στην κένωση του εντερικού σωλήνα, αλλά ωθούσε και στην απαλλαγή του σώματος από όλες τις ασθένειες⁴⁸⁶. Για την καλή πέψη συστήνονταν γλυκός κυρίως ζύθος είτε ως έκδοχο είτε ως συστατικό των συνταγών: “Μαγείρεψε κρεμμύδια σε γλυκιά μπίρα και κατανάλωσε το 1/3 αυτής για τέσσερις ημέρες”⁴⁸⁷.

Σύμφωνα με μία άλλη συνταγή, για την ανακούφιση του πάσχοντος από τη δυσπεψία, ο παρασκευασμένος εκ κριθής και σίτου ζύθος συνιστούσε μία εκ των βασικών ουσιών του σκευάσματος: “Σύνθλιψε και άλεσε 1/3 *uah* σίτου, 1/3 σταφυλιών, 1/4 βοτάνων, λίγα σύκα, ζύμη συκομουριάς ή κρεμμύδια σε γλυκιά μπίρα και στη συνέχεια πρόσθεσε μπίρα από σιτάρι και κριθάρι”⁴⁸⁸.

Ο ιατρικός πάπυρος *P. Ebers* μαρτυρεί ότι ιδιαίτερη υπήρξε η σημασία του ζύθου και ιδιαιτέρως του γλυκού στην αντιμετώπιση των σχετικών με το ουροποιητικό σύστημα δυσλειτουργιών. Ωστόσο παρατηρούνται διαφορές ως προς τη θεραπεία των ενηλίκων και ανηλίκων, καθώς όσον αφορά στους πρώτους μπορούσε να επιτευχθεί με πρωκτική έγχυση ελαίου, μέλιτος, θαλάσσιου άλατος, γλυκού ζύθου και σπόρων προερχόμενων από μούρα, ενώ στους ανηλίκους με την κατάποση του ποτού στο οποίο είχε προστεθεί άνθος αποσπασμένο από το φυτό *nebat*⁴⁸⁹.

⁴⁸⁵ *P. Ebers*, βλ. Bryan (1930), 44. Για τον όρο ρίκινος (*Ricinus communis* L.) βλ. *André*, s. v. “ricinus-ī”, 273.

⁴⁸⁶ *P. Ebers*, βλ. Bryan (1930), 47.

⁴⁸⁷ *P. Ebers*, βλ. Bryan (1930), 50

⁴⁸⁸ *P. Ebers*, βλ. Bryan (1930), 54.

⁴⁸⁹ *P. Ebers*, βλ. Bryan (1930), 78 και 80 αντιστοίχως.

Για τη θεραπεία των ασθενών που έπασχαν από δερματικά νοσήματα, όπως ο κνησμός, συστηνόταν σκεύασμα αποτελούμενο από κρεμμύδι συντεθλιμμένο σε μέλι, η λήψη του οποίου πραγματοποιούνταν με ζύθον. Επίσης για την αντιμετώπιση της δερματοπάθειας του τριχωτού της κεφαλής ενδεικνυόταν η κατανάλωση φαρμάκου παρασκευασμένου εξ ίσων ποσοτήτων θαλάσσιου άλατος και ζύθου⁴⁹⁰.

Η αποκατάσταση προβλημάτων γυναικολογικής φύσης, όπως η δυσλειτουργία της εμμηνόρροιας μπορούσε να επιτευχθεί με πλύση των εντέρων με υγρό μείγμα από μάραθο, μέλι, σπόρους μούρων και γλυκιά μπίρα (κλύσμα)⁴⁹¹. Επιπλέον οι σχετικές με τη ρήξη της μήτρας θεραπείες περιελάμβαναν τη λήψη της προερχόμενης από τα ξύλα των πλοίων μούχλας σε αφρό ζύθου ή στη μαγιά του ποτού που είχε υποστεί ζύμωση⁴⁹². Θεραπεία για την αντιμετώπιση του ιδίου προβλήματος αντλούμε και από τον παλαιότερο ιατρικό πάπυρο *P. Kahun recto* (1825 π. Χ – από την περιοχή Kahun): “Μπιζέλια, σπόροι από *sheni*, λουλούδια από καλαμιές· κοπάνισε, άλεσε λεπτά σε ένα *heni nezazai* ζύθου, μαγείρεψέ και πιες τέσσερα πρωινά”⁴⁹³.

Για τη γυναίκα που αιμορραγούσε, είχε πόνο στο κεφάλι, το στόμα και την παλάμη του χεριού της απαντά η ακόλουθη συνταγή: “Καθάρισε το πάτωμα για αυτήν, τοποθέτησε πάνω σε αυτό τα κατακάθια γλυκού ζύθου, κάλυψέ τα με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην επιτρέψεις να πέσει τίποτε πάνω σε αυτά. Πρέπει να τοποθετήσεις *benai mesesh* επί της άνω πλευράς αυτών των ιζημάτων και ... και άφησέ τη να καθίσει πάνω σε αυτά”⁴⁹⁴.

Μία ευρεία ποικιλία αλοιφών, όπως εκείνη που παρασκευαζόταν από σάρκα ιχθύος και μέλι, κοπανισμένα στη μαγιά γλυκού ζύθου, συνέβαλλε στην απόκτηση ή βελτίωση της ευκαμψίας⁴⁹⁵. Επίσης κατάπλασμα με βάση ανθρώπινα περιττώματα στη

⁴⁹⁰ P. Ebers, βλ. Bryan (1930), 88, 90.

⁴⁹¹ P. Ebers, βλ. Bryan (1930), 82-83.

⁴⁹² P. Ebers, βλ. Bryan (1930), 33, 86.

⁴⁹³ P. Kahun, βλ. Griffith (1898), Pl. V., II. 30-32.

⁴⁹⁴ P. Kahun, βλ. Griffith (1898), Pl. V, II. 54-56.

⁴⁹⁵ P. Ebers, βλ. Bryan (1930), 64.

ζύμη γλυκιάς μπίρας, *sefet* ελαίου και μέλι χρησιμοποιόταν για την επάλειψη πληγών προερχόμενων από έγκαυμα⁴⁹⁶.

Σημαντική επίσης θέση κατείχε ο ζϋθος στην οικονομική ζωή των Αιγυπτίων. Ως γνωστόν οι πληρωμές καταβάλλονταν κατά κανόνα σε είδος. Σύμφωνα με γραπτές μαρτυρίες και αρχαιολογικές πηγές, οι χαμηλότεροι μισθοί ανέρχονταν σε δέκα καρβέλια άρτου και σε $\frac{1}{3}$ έως δύο πλήρη αγγεία ζύθου, ενώ για τους ανώτερους υπαλλήλους της αιγυπτιακής κοινωνίας η αμοιβή κυμαινόταν από δύο έως πενήντα φορές του βασικού μισθού⁴⁹⁷. Στην επιγραφή *Urk. I 221, 10* υπάλληλοι που λάμβαναν τα δύο βασικά είδη διατροφής από τον βασιλέα Φίωπα Α' αναφέρουν: "Έδωσε σε εμένα το χρυσό σημάδι της ζωής, τον άρτο και τον ζϋθον"⁴⁹⁸.

Ιδιαίτερη σημασία είχε ο ζϋθος όχι μόνο στον κοσμικό αλλά και στον θρησκευτικό βίο. Άλλωστε η απόδοση της προέλευσης και της παρασκευής του σε ορισμένες θεότητες, μαρτυρείται από γραπτές πηγές. Για τους κατοίκους της χώρας του Νείλου, εφευρέτης του εν λόγω ποτού θεωρήθηκε η θεά Άθωρ⁴⁹⁹ και παρασκευαστής του η ελάσσονος σημασίας θεότητα *Menqet*⁵⁰⁰. Ο ιστορικός Διόδωρος ο Σικελιώτης απέδωσε την εφευρέσή του στον θεό *Διόνυσον*⁵⁰¹, τον οποίο οι Αιγύπτιοι ταύτιζαν με τον Όσιριν⁵⁰².

Σύμφωνα με την αιγυπτιακή μυθολογία, με το θεϊκής προελεύσεως ποτό συνδεόταν η ύπαρξη της ανθρωπότητας. Ζϋθος ερυθρού χρώματος, όμοιος με αίμα, παρασκευάστηκε κατόπιν της εντολής του θεού Ηλίου Ρα, για να κατευναστεί ο θυμός της αιμοδιψούς θεάς Άθωρ. Εις ανάμνηση του γεγονότος αυτού στην περιοχή της *Βουβάστου* τελούνταν ετησίως εορτή, κατά την οποία καταναλώνονταν μεγάλες ποσότητες ζύθου, όπως

⁴⁹⁶ P. Ebers, βλ. Bryan (1930), 72.

⁴⁹⁷ Επιγραφή του Μέσου Βασιλείου μαρτυρεί ότι το τακτικό προσωπικό ιερού λάμβανε τα $\frac{2}{360}$ των εσόδων του ναού, ενώ ο αρχιερέυς τα $\frac{4}{360}$, βλ. Bleiberg (2001), 65-66.

⁴⁹⁸ Helck (1971), 53. Πρβλ. Sethe (1933).

⁴⁹⁹ Lutz (1922), 111.

⁵⁰⁰ Hornsey (2003), 64.

⁵⁰¹ Διόδωρ., *Ιστορ. Βιβλ.* 4, 2, 5, 5-9: *εὐρεῖν δ' αὐτὸν καὶ τὸ ἐκ τῆς κριθῆς κατασκευαζόμενον πόμα, τὸ προσαγορευόμενον μὲν ὑπ' ἐνίων ζϋθος, οὐ πολὺ δὲ λειπόμενον τῆς περὶ τὸν οἶνον εὐωδίας.*

⁵⁰² Διόδωρ., *Ιστορ. Βιβλ.* 4, 1, 6, 6-7, 1: *Αἰγύπτιοι μὲν γὰρ τὸν παρ' αὐτοῖς θεὸν Όσιριν ὀνομαζόμενόν φασιν εἶναι τὸν παρ' Ἑλλήσι Διόνυσον καλούμενον*, βλ. Darby et al. (1977), II, 530.

μαρτυρεί κείμενο στην πύλη του ιερού της θεάς Μουτ στο Καρνάκ⁵⁰³. Σύμφωνα με μία άλλη εκδοχή του μύθου⁵⁰⁴, η λάμψη του ποτού, που παρασκευάστηκε από τον Ρα, δημιούργησε την ψευδαίσθηση ενός κατόπτρου μέσω του οποίου η ματαιόδοξη θεά θέλησε να δει το είδωλό της. Το ελκυστικό υγρό μείγμα, στο οποίο δεν μπόρεσε να αντισταθεί, τη μέθυσε και η οργή της κατά του ανθρώπινου γένους παραδόθηκε στη λήθη⁵⁰⁵. Στο θεϊκό λοιπόν αυτό δώρο με τις υπερφυσικές ιδιότητες οφειλόταν η διάσωση της ανθρωπότητας από την οργή της Άθωρ.

Γραπτές επίσης πηγές μαρτυρούν τη χρήση του ποτού είτε ως δώρου είτε ως αναθήματος στο πλαίσιο των θρησκευτικών τελετών και εορτών. Σύμφωνα με επιγραφή του ιερού στο Καρνάκ, ο *ζϋθος* μαζί με άλλα αγαθά αποτελούσε αντικείμενο προσφοράς προς τιμήν των θεοτήτων Πτα και Μουτ-Άθωρ με σκοπό να εξασφαλιστεί η ευημερία του Φαραώ⁵⁰⁶. Στην περιοχή *Amâda* σε μία αφιερωματική στήλη αναγράφονται μεταξύ των δώρων που προσέφερε ο Φαραώ στο ναό του θεού *Άμωνος* άρτος και *ζϋθος*⁵⁰⁷. Από τη στήλη του *Τουταγχαμών* πληροφορούμαστε ότι τα παραπάνω είδη διατροφής αποτελούσαν αντικείμενο προσφοράς σε θρησκευτικές τελετές στην Ελεφαντίνη⁵⁰⁸.

Ως γνωστόν για τους Αιγυπτίους ο θάνατος σηματοδοτούσε την έναρξη μιας άλλης ζωής και η τοποθέτηση αγαπημένων αντικειμένων, σκευών, εργαλείων, τροφίμων και ποτών στους τάφους τους αποτελούσε μία καθιερωμένη συνήθεια για τη διατήρηση της ύπαρξής τους στον άλλο κόσμο⁵⁰⁹. Μεταξύ των αγαθών που τοποθετούνταν στις αιώνιες κατοικίες τους και τους συνόδευαν στο ταξίδι στην χώρα των νεκρών περιλαμβανόταν συχνά το αγαπημένο ποτό των πτωχών και των πλουσίων⁵¹⁰. Σύμφωνα με την επιγραφή του *Hotephiryakh*, για την εξασφάλιση της

⁵⁰³ Lutz (1922), 110-111. Darby et al. (1977), II, 529.

⁵⁰⁴ Πρόκειται για ιστορία, την οποία γνωρίζουμε από τα εξωτερικά ιερά του *Τουταγχαμών* και τους τάφους των Σέτι Α', Ραμσή, Α', Γ' και ΣΤ', βλ. Spalinger (2000), 258.

⁵⁰⁵ Darby et al. (1977), I, 124-125. Helck (1971) 82-83. Pinch (2002), 74-75. Hornsey (2003), 110.

⁵⁰⁶ Breasted (1906), II, 609, 243-244· 620, 247· 621, 248· 622, 248.

⁵⁰⁷ Breasted (1906), II, 793, 311.

⁵⁰⁸ Breasted (1906), IV, 925, 470.

⁵⁰⁹ Κορκολή (1995), 59.

⁵¹⁰ Hornsey (2003), 35.

εύνοιας των θεών ο ιερέυς παρακινεί τους μελλοντικούς επισκέπτες του τάφου του να κάνουν ειδικές προσφορές ανάμεσα στις οποίες ανήκει και ο *ζῦθος*⁵¹¹.

II. Η ΤΕΧΝΙΚΗ ΤΗΣ ΖΥΘΟΠΟΪΑΣ

1. Σχέση αρτοποιίας και ζυθοποιίας

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει το ζήτημα της παρασκευής του *ζύθου* κατά τη διάρκεια της φαραωνικής περιόδου. Ανάγλυφα, τοιχογραφίες που κοσμούσαν τις αιώνιες κατοικίες των Αιγυπτίων, αγαλματίδια και ομοιώματα επιτρέπουν να διαμορφώσουμε μια εικόνα για τη ζυθοποιία κατά την εν λόγω περίοδο.

Η διαδικασία ξεκινούσε με τη μεταφορά των απαραίτητων σιτηρών από τους αποθηκευτικούς χώρους, όπως μαρτυρεί ανάγλυφο του Παλαιού Βασιλείου, που βρέθηκε στον μασταμπά του βασιλικού αξιωματούχου Τι στη Σακκάρα (5^η Δυναστεία)⁵¹² (Εικ. 2), όπου περιγράφονται με λεπτομέρεια τα στάδια της παρασκευής του ποτού. Αξίζει να σημειωθεί ότι η φύλαξη των δημητριακών σε σιταποθήκες κρινόταν απαραίτητη, καθώς συνέβαλλε στην προστασία τους από την υγρασία κατά τη διάρκεια της ετήσιας πλημμύρας του Νείλου⁵¹³. Κατά πάσα πιθανότητα αποθηκεύονταν δίχως να αφαιρεθεί το εξωτερικό

⁵¹¹ Breasted (1906), I, 252, 115

⁵¹² Darby et al. (1977), II, 538. Τα σιτηρά καλλιεργούνταν στην Αίγυπτο κατόπιν της υποχώρησης των υδάτων της πλημμύρας του Νείλου και η συγκομιδή τους συντελούνταν κατά την έναρξη του θέρους. Εργάτες, σύμφωνα με τοιχογραφίες όλων των περιόδων, ήταν επιφορτισμένοι με το καθήκον του θερισμού και ορισμένοι εξ αυτών χρησιμοποιούσαν για αυτήν τη διαδικασία ζώα, όπως βοοειδή, βλ. Curtis (2001), 99. Στη συνέχεια ακολουθούσε η διαδικασία του λιχνίσματος με δικράνι, σκούπα, αβαθή καλάθια, κόσκινα· έρριπταν τα σιτηρά στον αέρα και με τη βοήθεια του ανέμου πραγματοποιούνταν ο αποχωρισμός του σπόρου τους από το άχυρο, εργασία η εκτέλεση της οποίας ωστόσο ήταν ορισμένες φορές χρονοβόρα ανάλογα με την ποσότητα των σιτηρών και την ποιότητα του ανέμου, βλ. Murray (2000 b), 525-526. (Εικ. 3). Παρατηρείται επίσης ότι οι λιχνιστές κάλυπταν το κεφάλι τους με υφάσματα, ώστε να προστατευθούν από τη σκόνη, βλ. Wilson (1988· ανατ. 2001), 12. Ακολουθούσε η μεταφορά των σιτηρών με τσουβάλια ή καλάθια στις σιταποθήκες, αν και πρέπει να σημειωθεί ότι ήρθαν στο φως αποθηκευμένα σιτηρά, τα οποία δεν είχαν υποβληθεί στην προαναφερθείσα διαδικασία, βλ. Curtis (2001), 99. Η ξηρασία του αιγυπτιακού κλίματος κατά τη διάρκεια του θέρους ευνοούσε τον καθαρισμό των σιτηρών πριν από την αποθήκευσή τους. Ωστόσο πρέπει να ληφθεί υπόψη ότι σε περίπτωση υγρασίας τα δημητριακά φυλάσσονταν με τη μορφή σταχυδίου και η απομάκρυνση των περιττών μερών πραγματοποιούνταν πριν την έναρξη οποιασδήποτε επεξεργασίας, βλ. Hornsey (2003), 42.

⁵¹³ Tooley (1995), 36.

τους περίβλημα, το οποίο τα “αγκάλιαζε” και τα προστάτευε από τους φυσικούς εχθρούς που τα απειλούσαν, όπως ήταν έντομα, μύκητες, παράσιτα και διάφορες ασθένειες. Η αποθήκευση επίσης των πλεονασμάτων τους παρείχε εχέγγυο σε περίπτωση φτωχής παραγωγής⁵¹⁴, η απόδοση της οποίας συνδεόταν άμεσα με τις πλημμύρες του ποταμού.

Ενα ζήτημα που αξίζει την προσοχή μας είναι η χρήση του σχετικού με την παρασκευή του ποτού εξοπλισμού. Όπως μαρτυρούν το προηγούμενο ανάγλυφο, ξύλινο ομοίωμα του Μέσου Βασιλείου από τον τάφο του βασιλικού αξιωματούχου Μεκετρέ (11^{ης} Δυναστείας)⁵¹⁵ (Εικ. 4) καθώς και παράσταση της ίδιας περιόδου από τον τάφο του “βεζίρη” Antefoker (12^{ης} Δυναστείας) στην περιοχή των Θηβών⁵¹⁶ (Εικ. 5, 6), εργάτες αναλάμβαναν το κοπάνισμα των σιτηρών με τη χρήση γουδιών. Στόχος ήταν η αφαίρεση του φλοιού τους, που τα περιέβαλλε σφιχτά, πριν από οποιαδήποτε επεξεργασία⁵¹⁷ και όχι η σύνθλιψή τους σε χονδροκομμένο αλεύρι, όπως έχει υποστηριχθεί⁵¹⁸. Σε οικίες των περιοχών Deir el Medina και Αμάρνα βρέθηκαν γουδιά κατασκευασμένα από ασβεστόλιθο και γουδοχέρια από ξύλο, γεγονός που επιβεβαιώνει το προαναφερθέν στάδιο⁵¹⁹.

Στον απαραίτητο για την επεξεργασία των δημητριακών εξοπλισμό ανήκαν και οι μολόπετρες από γρανίτη, ασβεστόλιθο, βασάλτη ή άλλα σκληρά πετρώματα⁵²⁰. Επρόκειτο για επίπεδες ή κατά κάποιο τρόπο κυρτές πέτρες με τραχεία επιφάνεια επί των οποίων κονιορτοποιούνταν τα δημητριακά με την παλινδρομική κίνηση του επιμυλίου⁵²¹. Στο ανάγλυφο του τάφου του Τι απεικονίζονται γυναίκες γονατιστές να αλέθουν σιτηρά, τα οποία εν συνεχεία έρριπταν στο δάπεδο⁵²². Επίσης αγαλματίδια της ίδιας περιόδου, που βρέθηκαν στην περιοχή της Γκίζας, αναπαριστούν γυναίκες

⁵¹⁴ Murray (2000 b), 527-528. Hornsey (2003), 42.

⁵¹⁵ <http://www.metmuseum.org/art/collection/search/544258>. Winlock (1955), 28.

⁵¹⁶ Darby et al. (1977), II, 515, 538.

⁵¹⁷ Samuel (1994), 11. Samuel (1996 b), 11.

⁵¹⁸ Wilson (1988' ανατ. 2001), 12.

⁵¹⁹ Samuel (1996 b), 7. Samuel (2000), 560-561. Curtis (2001), 114-115, υποσημ. 54.

⁵²⁰ Curtis (2001), 115.

⁵²¹ Samuel (2009), 458. Αξίζει να σημειωθεί ότι ο περιστροφικός χειρόμυλος δεν εισήχθη στην Αίγυπτο μέχρι την ελληνορωμαϊκή περίοδο, βλ. Wilson (1988' ανατ. 2001), 12.

⁵²² Darby et al. (1977), II, 538 και (Εικ. 2).

γονατιστές, υπεύθυνες για τη λείανση των σιτηρών με τη χρήση, όπως φαίνεται, κυλινδρικών επιμυλίων (Εικ. 7, 8)⁵²³. Εντύπωση προκαλεί η κάλυψη της κεφαλής τους με μαντήλι που προστάτευε τα μαλλιά από τη σκόνη του αλέσματος ή απέτρεπε την πτώση τους στο αλεύρι⁵²⁴. Παρομοίως σε ομοιώματα του Μέσου Βασιλείου (11^ης Δυναστείας) από τους τάφους των Φαραώ Mentuhotep II (EA40915) (Εικ. 9)⁵²⁵ και Μεκετρέ (Εικ. 4), εργάτες φαίνεται πως είναι επιφορτισμένοι με την παραπάνω εργασία.

Σύμφωνα με ομοίωμα της Πρώτης Μεταβατικής Περιόδου, ακολουθούσε η συλλογή των αλεύρων σε καλάθι⁵²⁶ και κατόπιν πραγματοποιούνταν ο διαχωρισμός των περιττών εξ αυτών συστατικών με τη χρήση κόσκινων⁵²⁷. Ομοιώματα του Παλαιού Βασιλείου μαρτυρούν ότι εργάτες κοσκίνιζαν το αλεύρι με διάτρητα σκεύη στρογγυλού ή τετράγωνου σχήματος κάτω από τα οποία τοποθετούνταν καλάθι για τη συλλογή του⁵²⁸. Στον τάφο του Τι ενώπιον των επιφορτισμένων με το άλεσμα γυναικών απεικονίζονται εργάτες καθισμένοι οκλαδόν να κρατούν αντικείμενο κυκλικού σχήματος, το οποίο παραπέμπει σε κόσκινο⁵²⁹.

Η προετοιμασία *ἄρτων* και ειδικότερα καρβελιών από μία πλούσια σε μαγιά ζύμη, αποτελούσε βασικό στάδιο της ζυθοποιίας. Στη διαδικασία μπορούσε να χρησιμοποιηθεί και η βύνη⁵³⁰. Στο ίδιο ανάγλυφο παρατηρείται η ύγρανση σιτηρού *zwt* από εργάτη που “βύθιζε” τα χέρια του σε ανακλινόμενο ωοειδές αγγείο, διαδικασία από την οποία προερχόταν πιθανότατα η βύνη ή το “πράσινο ψωμί”, όπως αποκαλούνταν από τους Αιγυπτίους. Κάτω από αυτόν, εκ δεξιών, άνδρας ζυμώνει μία ποσότητα “πράσινου ψωμιού” και εξ αριστερών, ένας άλλος επεξεργάζεται το μείγμα μετατρέποντάς το σε άρτους, τους οποίους ένας τέταρτος μεταφέρει σε δίσκο στο

⁵²³ <http://www.globalegyptianmuseum.org/detail.aspx?id=10387>. Roeder (1921), 54.

<http://www.globalegyptianmuseum.org/detail.aspx?id=5489>. Jaros-Deckert – Rogge (1993), 36-40.

⁵²⁴ Winlock (1955), 28. Curtis (2001), 116.

⁵²⁵ britishmuseum.org/research/collection-online/collection-object-details.aspx?objectId=164295

⁵²⁶ Teeter (2003), 35.

⁵²⁷ Τα κόσκινα, γνωστά από την Δυναστική Περίοδο, ήταν αποτέλεσμα της επεξεργασίας καλάθων, βλ. Lucas – Harris, (1962⁴· ανατ.1999), 133.

⁵²⁸ Tooley (1995), 29.

⁵²⁹ Darby et al.(1977), II, 538 και (Εικ. 2).

⁵³⁰ Samuel – Bolt (1995), 27.

ζυθοποιό⁵³¹. Στην προερχόμενη από τον τάφο του “βεζίρη” Antefoker παράσταση εργάτρια ζυμώνει αλεύρι πιθανότατα με νερό ασκώντας ιδιαίτερη πίεση, γεγονός που αποδεικνύεται από την υπερχείλιση του μείγματος⁵³². Στη συνέχεια η ζύμη τοποθετούταν σε προθερμασμένα καλούπια, ώστε να ψηθεί μερικώς. Χαρακτηριστική είναι η σκηνή ζυθοποιίας σε ανάγλυφο του τάφου του Raemkai (08.201.1c) στη Σακκάρα (5^η Δυναστείας): γυναίκα θερμαίνει καλούπια, έτοιμα να “υποδεχθούν” τη ζύμη, που έχει προετοιμάσει εργάτης όπισθεν αυτής. Άξια προσοχής είναι η τοποθέτηση του χεριού της ενώπιον του προσώπου, ώστε να προστατευτεί από της φλόγες που εκπέμπει η εστία (Εικ. 10)⁵³³, ενέργεια η οποία αναπαρίσταται και στο ανάγλυφο του τάφου του Τι (Εικ. 2). Δυστυχώς δεν καθίσταται σαφές μέσω των καλλιτεχνικών απεικονίσεων και άλλων μαρτυριών εάν οι Αιγύπτιοι φρόντιζαν την προετοιμασία ειδικού άρτου. Θεωρείται όμως ότι χρησιμοποιούσαν την ίδια ζύμη που προοριζόταν για το κοινό ψωμί και ότι η μόνη διαφορά έγκειτο στο χρόνο του ψησίματος, όπως έχει ήδη προαναφερθεί⁵³⁴. Ωστόσο πρέπει να επισημανθεί ότι σε ορισμένες καλλιτεχνικές αναπαραστάσεις δεν περιγράφεται η διαδικασία του ψησίματος της ζύμης, αλλά υφίσταται άλλου είδους επεξεργασία. Χαρακτηριστικό είναι το ομοίωμα του τάφου του Μεκετρέ’ εργάτης προσθέτει ύδωρ σε κομμάτια ζύμης και πατά το πολτοποιημένο μείγμα με τα πόδια του μέσα σε μία μεγάλη δεξαμενή. Το υγρό μεταφέρεται σε τέσσερα δοχεία για να ζυμωθεί και στη συνέχεια μεταγγίζεται σε αγγεία που καλύπτονται με μαύρα πώματα (Εικ. 4).

Με το θρυμματισμό των μερικώς ψημένων *ἄρτων* και την προσθήκη ύδατος δημιουργούταν μείγμα, το οποίο στραγγιζόταν εντός μιας δεξαμενής ή ενός αγγείου με τη χρήση κοσκίνου⁵³⁵, στάδιο που αναπαριστούν οι προαναφερθείσες ανάγλυφες παραστάσεις (Εικ. 2, 9) καθώς και αγαλματίδιο της 6^{ης} Δυναστείας από την περιοχή της Γκίζας⁵³⁶ (Εικ. 12). Στο ανάγλυφο του τάφου του Raemkai παρατηρείται η άσκηση πίεσης στους έτοιμους

⁵³¹ Darby et al., (1977), II, 538 και (Εικ. 2).

⁵³² Darby et al. (1977), II, 515 και (Εικ. 5, 6).

⁵³³ <http://www.metmuseum.org/art/collection/search/577368>

⁵³⁴ Samuel (1999), 175.

⁵³⁵ Tooley (1995), 31. Samuel – Bolt (1995), 27.

⁵³⁶ <http://globalegyptianmuseum.org/detail.aspx?id=10386>

άρτους μέσω ενός κοσκίνου σε μια νέα δεξαμενή, δίχως όμως να απεικονίζεται το στάδιο της προσθήκης νερού (Εικ. 10), αν και είναι λογικό να εικάσουμε ότι, παρόλο που αυτή η διαδικασία παραλείπεται, πραγματοποιούνταν από τον ζυθοποιό. Ενδεχομένως στο μείγμα προσέθεταν καρυκεύματα, φρούτα ή και άλλα συστατικά. Στο ανάγλυφο του τάφου του Τι απεικονίζεται η χρήση του *sgnn*, όρου που παραπέμπει σε κάποια αρωματική ουσία⁵³⁷ και σύμφωνα με ορισμένους αιγυπτιολόγους σε χουρμάδες⁵³⁸. Επίσης σε αυτόν αποδόθηκαν και άλλες σημασίες, όπως “έλαιο” ή “λίπος”, αλλά, όπως ορθώς υποστηρίζει ο Helck, δύσκολα λαμβάνει στην προκειμένη περίπτωση τη συγκεκριμένη έννοια⁵³⁹. Παρομοίως σε χουρμάδες ή σε γλυκιά ουσία (χουρμάδες, άλλα συστατικά συμπεριλαμβανομένων και της βύνης) παρέπεμπε και η λέξη *bmr*⁵⁴⁰. Και οι δύο όροι απαντούν σε σχετικά με τη ζυθοποιία παπυρικά έγγραφα, τα οποία μαρτυρούν ότι οι ζυθοποιοί λάμβαναν μεγάλες ποσότητες χουρμάδων, που χρησιμοποιούνταν ενδεχομένως στην παρασκευή του *ζύθου*, καθώς συνιστούσαν επιπρόσθετη γλυκαντική πηγή που μαζί με το ζεστό κλίμα της Αιγύπτου⁵⁴¹ ευνοούσαν τη διαδικασία της ζύμωσης⁵⁴². Τελευταίο στάδιο της ζυθοποιίας αποτελούσε η μετάγγιση του ποτού σε αγγεία και η εμφιάλωσή του με πώματα, πριν από την διανομή ή τη μεταφορά (Εικ. 2, 10). Εργάτες αναλάμβαναν την φροντίδα αυτών των αγγείων και συγκεκριμένα τον καθαρισμό τους ή την επίχριση των εσωτερικών τους επιφανειών με πίσσα ή πηλό για την εξασφάλιση της στεγανότητας⁵⁴³.

Κατόπιν προσεκτικής μελέτης ενός δείγματος εικαστικών αναπαραστάσεων, εντοπίζουμε ότι οι σκηνές της αρτοποιίας συνδέονται στενά με εκείνες της ζυθοποιίας. Οφείλουμε όμως να διευκρινίσουμε ότι οι μαρτυρίες που διαθέτουμε καθιστούν έως έναν βαθμό δύσκολη τη συναγωγή σαφών συμπερασμάτων, ιδιαιτέρως εάν λάβουμε υπόψη μας ότι ορισμένα εκ των σταδίων της ζυθοποιίας παραλείπονται. Η Samuel εικάζει ότι ίσως ο στόχος

⁵³⁷ Darby et al. (1977), II, 547.

⁵³⁸ Montete (1925), 250.

⁵³⁹ Helck (1971), 31-32.

⁵⁴⁰ Samuel (1996 b), 10.

⁵⁴¹ Montet (1990), 98. Samuel (1999), 175.

⁵⁴² Helck (1971), 32. Darby et al. (1977), II, 547. Samuel (1996 b), 10.

⁵⁴³ Darby et al. (1977), II, 547. Tooley (1995), 32.

του καλλιτέχνη δεν ήταν η ακριβής αναπαράστασή τους, αλλά η απεικόνιση των βασικών σημείων αυτής της δραστηριότητας με στόχο τη συνέχισή της στην επόμενη ζωή. Επιπλέον διερωτάται εάν επρόκειτο για την απεικόνιση ενός ειδικού άρτου και ζύθου που προοριζόταν για τελετουργικούς σκοπούς ή για την ελίτ της αιγυπτιακής κοινωνίας⁵⁴⁴. Ωστόσο δεν θα μπορούσαμε να αποκλείσουμε το ενδεχόμενο ότι η απουσία ορισμένων σκηνών ή η έλλειψη της λεπτομερούς περιγραφής τους οφειλόταν ενδεχομένως στον περιορισμένο χώρο που διέθετε ο Αιγύπτιος καλλιτέχνης. Ιδιαίτερη εντύπωση προκάλεσε το ομοίωμα του τάφου του Μεκετρέ, σύμφωνα με το οποίο, όπως έχουμε διαπιστώσει, οι ζυθοποιοί δεν ακολουθούσαν τη συνηθισμένη πρακτική, δηλαδή το ψήσιμο της ζύμης, αλλά την ανάμειξή της με ύδωρ και εν συνεχεία την τοποθέτηση του μείγματος σε δοχεία, ώστε να υποστεί ζύμωση. Σε αυτό το σημείο θα μπορούσαμε να εικάσουμε την ύπαρξη εναλλακτικών μεθόδων παρασκευής ζύθου, οι οποίες καθόριζαν και την ποιότητα του τελικού προϊόντος. Άξιο δε προσοχής είναι το ανάγλυφο του τάφου του Raemkai, όπου οι δύο σκηνές, της παρασκευής άρτου και ζύθου, διαχωρίζονται αυστηρώς, παρατήρηση που ωθεί στο ακόλουθο ερώτημα: μήπως ο άρτος που προοριζόταν για την προετοιμασία του ζύθου διέφερε από το κοινό ψωμί; Μεταγενέστερες άλλωστε πληροφορίες, όπως θα διαπιστώσουμε εν συνεχεία, συνηγορούν ως προς αυτή την άποψη. Εντούτοις επισημαίνουμε ότι διατηρούνται ορισμένες επιφυλάξεις ως προς την ερμηνεία των εικαστικών αναπαραστάσεων, καθώς υπάρχουν αμφιβολίες όσον αφορά στις προθέσεις του Αιγυπτίου καλλιτέχνη, ο οποίος άλλοτε επιλέγει να συνδέσει την τεχνική της αρτοποιίας και της ζυθοποιίας, άλλοτε περιγράφει διαφορετικές μεθόδους, ενώ ορισμένες φορές τις διαχωρίζει πλήρως.

2. Η σημασία της βυνοποίησης στη ζυθοποιία

Την εικόνα των εικαστικών αναπαραστάσεων έρχονται να ανατρέψουν τα αποτελέσματα των αναλύσεων των καταλοίπων ζύθου από την Αμάρνα, πλούσιων σε άμυλο⁵⁴⁵, τα οποία γεννούν ερωτηματικά όσον αφορά στη χρήση του άρτου ως βασικού

⁵⁴⁴ Samuel (1999), 177.

⁵⁴⁵ Samuel (2000), 551. Η μετατροπή του αμύλου των δημητριακών σε ζάχαρη ωθούσε στην παραγωγή της μαλτόζης, η οποία αποτελούσε στην αρχαιότητα μεταξύ της φρουκτόζης, της γλυκόζης και της

συστατικού για την παρασκευή της μπίρας. Σύμφωνα με τη Samuel⁵⁴⁶, μια ποσότητα σιτηρών (*κριθής* ή *σίτου*) χωριζόταν σε δυο μέρη που υποβάλλονταν σε διαφορετική επεξεργασία. Τα σιτηρά του πρώτου τμήματος βλάσταναν κατόπιν της εφύγρανσής τους στο νερό, διαδικασία που ωθούσε στην παραγωγή ενεργών ενζύμων. Ακολουθούσε η αποξήρανση και η άλεσή τους, ενώ στο προκύπτον αλεύρι οι ζυθοποιοί προσέθεταν δροσερό ύδωρ. Η δεύτερη δεσμίδα των δημητριακών που βλάστανε ενίοτε επίσης αλεθόταν, μόνον που στην προκειμένη περίπτωση στο μείγμα τοποθετούταν ζεστό ύδωρ. Ακολουθούσε η πρόσμειξη των επεξεργασμένων σιτηρών, η οποία είχε ως αποτέλεσμα τη διάσπαση των ενζύμων σε σάκχαρα. Τέλος το μείγμα αυτό κοσκινιζόταν με αποτέλεσμα την απόκτηση ενός γλυκού υγρού, στο οποίο έβαζαν μαγιά που αναλάμβανε τον μεταβολισμό των σακχάρων και την παραγωγή της αλκοόλης.

Επομένως βάσει των αναλύσεων με μικροσκόπιο των υπολειμμάτων *ζύθου* προτείνεται ένας διαφορετικός τρόπος ζυθοποιίας, ανόμοιος με εκείνον που παρουσιάζουν οι τοιχογραφίες, τα ανάγλυφα και τα ομοιώματα των τάφων. Σύμφωνα με αυτόν, η παρασκευή της μπίρας βασιζόταν αποκλειστικά στη βυνοποίηση των σιτηρών, ενώ η προετοιμασία *άρτων* φαίνεται ότι απουσίαζε εντελώς από αυτή τη διαδικασία.

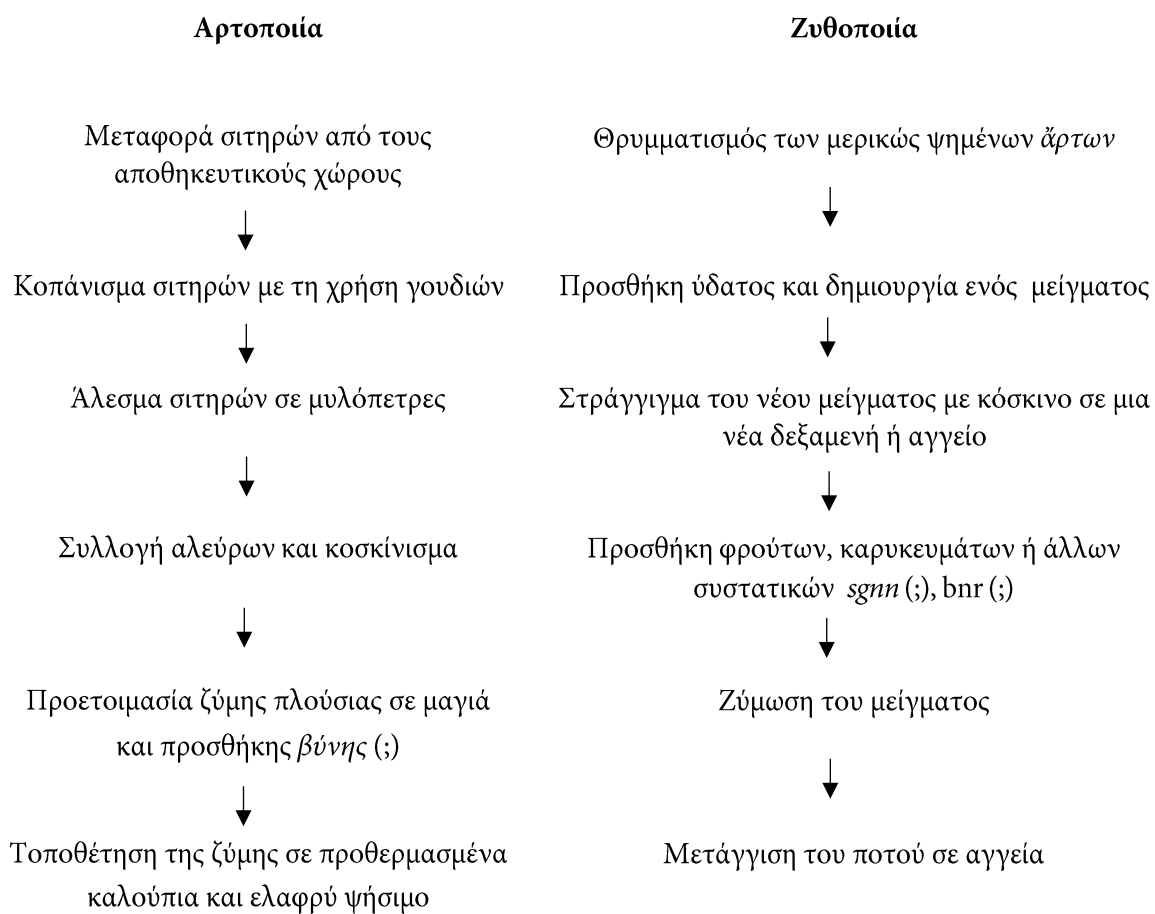
λακτόζης ένα εκ των βασικών σακχάρων που μετατρέπονταν σε αλκοόλ μέσω της ζύμωσης, βλ. Sherratt (1995), 24. Nelson (2001), 1-5. Luoma (2009), 2. Samuel (2001), 171.

⁵⁴⁶ Samuel (1999), 176-179. Samuel (2000), 540.

ΣΧΕΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΥΤΙΚΩΝ ΕΙΚΑΣΤΙΚΩΝ ΑΝΑΠΑΡΑΣΤΑΣΕΩΝ

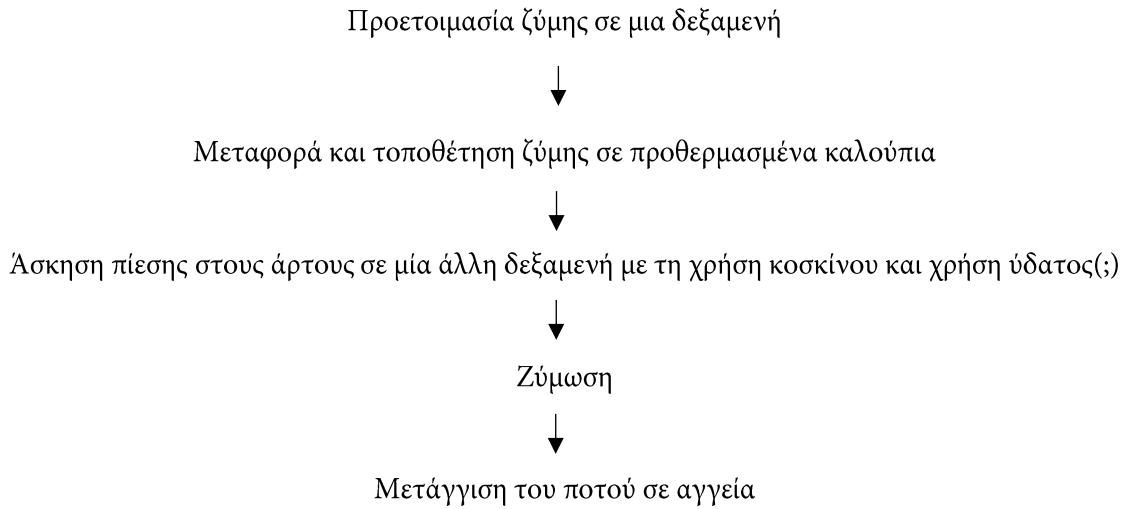
I. Σύνδεση Αρτοποιίας και ζυθοποιίας

1. Πρώτη μέθοδος: αναπαράσταση σταδίων ζυθοποιίας στον τάφο του Τι



2. Δεύτερη μέθοδος: αναπαράσταση σταδίων ζυθοποιίας στον τάφο του Raemkai

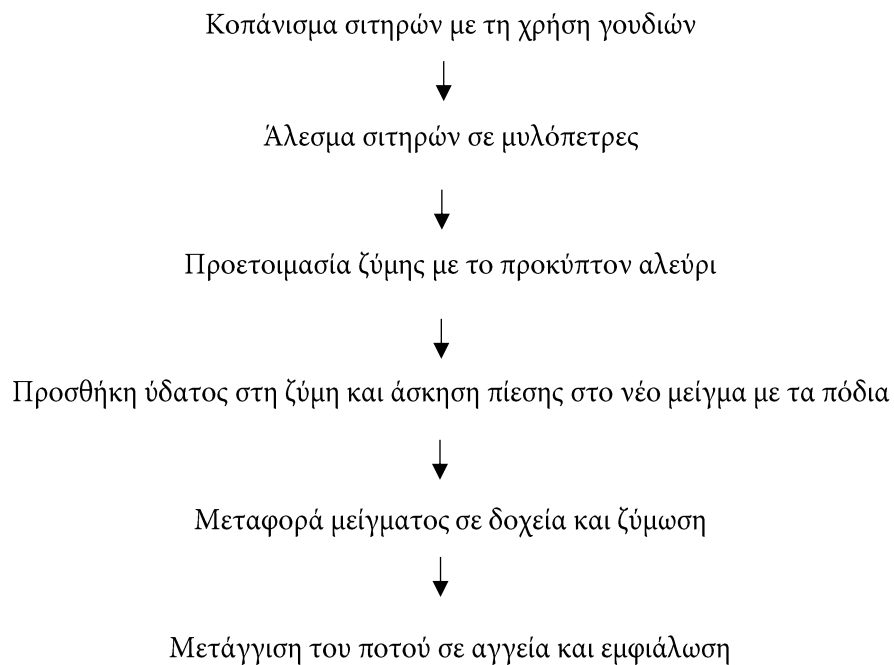
Αρτοποιία-Ζυθοποιία



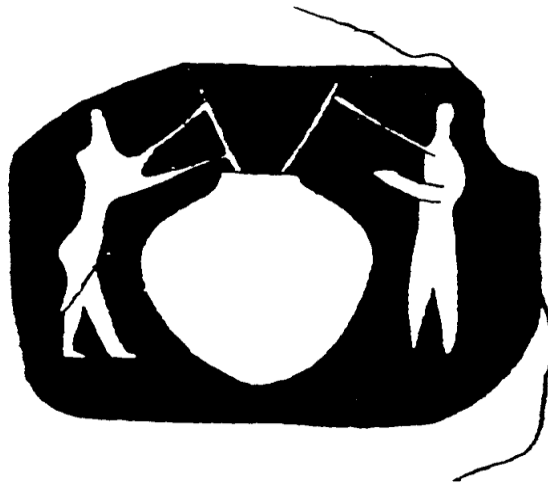
II. Παρασκευή ζύθου με άψητη ζύμη

Αναπαράσταση σταδίων ζυθοποιίας σε ομοίωμα του τάφου του Μεκετρέ

Ζυθοποιία



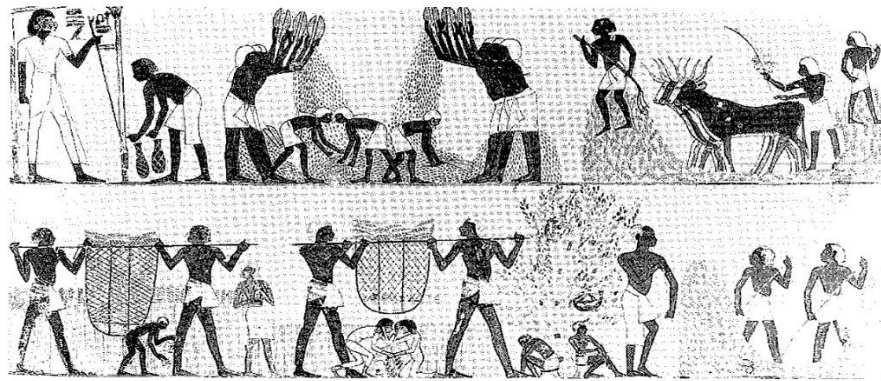
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΕΙΚΟΝΩΝ



Εικ. 1. Απεικόνιση πόσης ζύθου με σωλήνα σε σφραγίδα από την περιοχή Tere Gawra [P. E. McGovern (2010), *Uncorking the Past. The Quest for Wine, Beer, And Other Alcoholic Beverages*, Berkeley – Los Angeles – London, 98]



Εικ. 2. Απεικόνιση σταδίων ζυθοποιίας στον τάφο του Τι [W. J. Darby et al. (1977), *Food: The Gift of Osiris*, II, London – New York – San Francisco, 507]



Εικ. 3. Απεικόνιση της διαδικασίας του λιχνίσματος των σιτηρών από εργάτες στον τάφο του Menna στην περιοχή των Θηβών, Νέο Βασίλειο [A. Murray (2000 b), “Cereal Production and Processing”, in P. T. Nicholson – I. Shaw (εκδ.), *Ancient Egyptian Materials and Technology*, Cambridge, 523]



Εικ. 4. Ομοίωμα αρτοποιίας και ζυθοποιίας από τον τάφο του Μεκετρέ [ηλ. διεύθυνση: <http://www.metmuseum.org/art/collection/search/544258>]



Εικ. 5. Απεικόνιση αρτοποιίας και ζυθοποιίας από τον τάφο του Antefoker [W. J. Darby et al. (1977), II, 508]



Εικ. 6. Απεικόνιση αρτοποιίας και ζυθοποιίας από τον τάφο του Antefoker [W. J. Darby et al. (1977), II, 509]



Εικ. 7. Απεικόνιση της διαδικασίας του αλέσματος από αγαλματίδιο της
6ης Δυναστείας από την περιοχή της Γκίζας [ηλ. διεύθυνση:
<http://www.globalegyptianmuseum.org/detail.aspx?id=10387>]



Εικ. 8. Απεικόνιση της διαδικασίας του αλέσματος από αγαλματίδιο της
6ης Δυναστείας από την περιοχή της Γκίζας [ηλ. διεύθυνση:
<http://www.globalegyptianmuseum.org/detail.aspx?id=5489>]



Εικ. 9. Ξύλινο ομοίωμα ζυθοποιίας της 11ης Δυναστείας από την περιοχή Deir el-Bahri
[ηλ. διεύθυνση: britishmuseum.org/research/collection-online/collection-object-details.aspx?objectId=164295]



Εικ. 10. Αναπαράσταση ζυθοποιίας και αρτοποιίας από τον τάφο του Raemkai [ηλ. διεύθυνση: <http://www.metmuseum.org/art/collection/search/577368>]



Εικ. 11. Απεικόνιση παρασκευής ζύθου από αγαλματίδιο της 6ης Δυναστείας από την περιοχή της Γκίζας (ηλ. διεύθυνση: <http://globalegyptianmuseum.org/detail.aspx?id=10386>)

ΤΕΤΑΡΤΗ ΕΝΟΤΗΤΑ

Η ΖΥΘΟΠΟΪΑ ΣΤΗΝ ΠΤΟΛΕΜΑΪΚΗ, ΡΩΜΑΪΚΗ ΚΑΙ ΒΥΖΑΝΤΙΝΗ ΑΙΓΥΠΤΟ

*Τοὺς δὲ καὶ ἐξίσταντες τῆς φύσεως καὶ
ὑποσήμεντες εἰς χυλοὺς ἄγουσι ποτίμους
οἶον ὡς οἱ τοὺς οἴνους ποιοῦντες ἐκ τῶν
κριθῶν καὶ τῶν πυρῶν καὶ τὸ ἐν Αἰγύπτῳ
καλούμενον ζῦθος.*

Θεόφρ., *Περὶ Φυτῶν Αἰτ.* 6, 11, 2, 6-9

I. Η ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΟΥ ΖΥΘΟΥ

1. Η Χρήση των δημητριακών στη ζυθοποιία

Η ζυθοποιία εξακολουθεί να διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στην κοινωνική και οικονομική ζωή των κατοίκων της Αιγύπτου κυρίως κατά την πτολεμαϊκή και ρωμαϊκή περίοδο. Τα πλούσια σε βιταμίνες, πρωτεΐνες και μεταλλικά στοιχεία δημητριακά⁵⁴⁷, η καλλιέργεια των οποίων ξεκίνησε από την προδυναστική εποχή⁵⁴⁸, αποτελούσαν βασική πρώτη ύλη για την παρασκευή του ζύθου. Στη χώρα του Νείλου, η οποία υπήρξε ο σιτοβολώνας της Ανατολικής Μεσογείου από την πτολεμαϊκή έως και την πρώιμη αραβική περίοδο⁵⁴⁹, τόσο η φυσική όσο και η τεχνητή άρδευση της γης ευνοούσαν την ευδοκίμηση ποικίλων σιτηρών, όπως: η ζεία, ο κέγχρος, η κριθή, ο κριθόπυρος, η ὄλυρα, το ὄλυνόκριθον, το πιστίκιον, ο πυρός, ο σῖτος, το σιτόκριθον, το χῖδρον⁵⁵⁰ κ. ά., ορισμένα εκ των οποίων συνέβαλλαν στην προετοιμασία της μπίρας και καθόριζαν το είδος και την ποιότητά της. Και ενώ σύμφωνα με τις πηγές της ελληνικής και λατινικής γραμματείας για την παρασκευή ζύθου χρησιμοποιόταν ἡ βρίζα (*secale/centenum*), ὁ βρόμος (*avena/bromos*), ὁ κέγχρος/ἔλυμος (*milium/panicum*), ἡ κριθή (*hordeum*), ἡ ὄρυζα/τὸ ὄρυζον (*oryza*) και ὁ πυρός/σῖτος (*triticum/frumentum*)⁵⁵¹, τα παπυρικά έγγραφα, που έχουμε έως τώρα στη διάθεσή μας, συνδέουν μόνον κέγχρον, την κριθήν και τον πυρόν/σίτον με τη ζυθοποιία. Χαρακτηριστική μάλιστα είναι και η φράση του Θεοφράστου⁵⁵² οἱ τοὺς οἴνους ποιοῦντες ἐκ τῶν κριθῶν καὶ τῶν πυρῶν, καὶ τὸ ἐν Αἰγύπτῳ καλούμενον ζῦθος, η οποία επιβεβαιώνει την παραπάνω μαρτυρία.

⁵⁴⁷ Segrè (1950 b), 193, Samuel (2000), 545.

⁵⁴⁸ Murray (2000 b), 505. Alcock (2006), xxviii.

⁵⁴⁹ Παπαθωμάς (2014), 461.

⁵⁵⁰ Battaglia (1989), 39-51.

⁵⁵¹ Nelson (2001), 106-113.

⁵⁵² Θεόφρ., *Περὶ Φυτῶν Αἰτ.* 6, 11, 2, 8-9.

ι. Κέγχρος (ό)

Ο κέγχρος (αγγλ. millet· γαλλ. millet/panic· εβρ. dokhan· NE “κεχρί”· γερμαν. Hirse· ιταλ. miglio· λατιν. milium/panicum)⁵⁵³, είδος βοτάνης της οικογένειας των Αγρωστωδών (Gramineae), φυόταν στην περιοχή του Καυκάσου πριν το 5000 π. Χ. Το δημητριακό, το οποίο απαντά ελάχιστες φορές στα παπυρικά έγγραφα⁵⁵⁴, δεν ήταν ευρέως γνωστό στον αρχαίο κόσμο. Φαίνεται πως ευδοκίμησε στην Ελλάδα, στη Ρώμη και εν συνεχεία στη Δυτική Ευρώπη, ενώ δεν εμφανίζεται στον χώρο της Εγγύς Ανατολής πριν το 700 π. Χ.⁵⁵⁵. Σημαντικές πληροφορίες για τις ιδιότητες και τις συνθήκες ανάπτυξης του σιτηρού προσφέρει το έργο του Θεοφράστου *Περὶ Φυτῶν Ἱστορίας*, σύμφωνα με το οποίο η καλλιέργεια του ανθεκτικού στις αντίξοες συνθήκες ζέστης δημητριακού που μπορούσε να επιβιώσει ακόμη και με λίγο νερό, πραγματοποιούνταν κατά τη διάρκεια των θερινών μηνών⁵⁵⁶.

Οι πλούσιοι σε πρωτεΐνες σπόροι του κέγχρου χρησιμοποιούνταν μεταξύ άλλων⁵⁵⁷ και στην ποτοποιία. Από την *Φυσικὴν Ἱστορίαν* του Πλινίου⁵⁵⁸ του Πρεσβύτερου μαθαίνουμε ότι το κεχρί μαζί με το στέλεχός του χρησιμοποιούνταν στην προετοιμασία μιας ποικιλίας οίνου. Ωστόσο στην προκειμένη περίπτωση με τον όρο οἶνος φαίνεται πως γίνεται υπαινιγμός σε οποιοδήποτε ποτό ή είδος μπίρας από κεχρί. Την τελευταία άποψη έρχεται να ενισχύσει το αλφαβητικό γλωσσάριο *P. Oxy.* XV 1802 (2^{ου}/3^{ου} αι. μ. Χ. – από την Οξύρυγχο), το οποίο διασώζει τη μοναδική παπυρική αναφορά σε ζῦθον εκ κέγχρου (απόσπ. 3, στ. Π γρ. 14): τὸ ζῦτος, ὃ ποιοῦσιν ἐκ τῆς κέγχρου. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει σχόλιο του Λεοντίνου

⁵⁵³ *LSJ*, 933, s. v. “κέγχρος”. Nelson (2001), 110. Zohary – Hopf – Weiss (⁴2012), 69. Montanari, 1136, s. v. “κέγχρος”.

⁵⁵⁴ *P. Oxy.* XV 1802 (τέλη 2^{ου}/ αρχές 3^{ου} μ. Χ. – από την Οξύρυγχο, αλφαβητικό γλωσσάριο), απόσπ. 3, στ. Π γρ. 28· *P. Paris* 9 (107/104 π. Χ. – από τις Θήβες, δάνειο σίτου), γρ. 28· *P. Sarap.* 59 recto (2^{ου} αι. π. Χ. – από τον Ερμουπολίτη Νομό), στ. Π γρ. 20.

⁵⁵⁵ Brothwell (1998), 99-100. Curtis (2001), 199. Dalby (2003), 218-219, s. v. “Millet”.

⁵⁵⁶ Θεοφρ. *Περὶ φυτῶν ἱστ.* 8, 1, 1, 9-11· 8, 1, 4, 11-13· 8, 7, 3, 1-4.

⁵⁵⁷ Τα σπέρματα του δημητριακού, τα οποία αποτελούσαν κυρίως ζωοτροφή, μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν για την προετοιμασία ενός εδώδιμου χυλού, βλ. Dalby (2003), 218, s. v. “Millet”. Σύμφωνα με τον Γαληνό, αλεύρι εκ κέγχρου αναμεμιγμένο με γάλα καταναλωνόταν από τους ανθρώπους της υπαίθρου ή χρησιμοποιούνταν για την παρασκευή άρτου σε κατάσταση λιμού, βλ. Γαλην., *Περὶ Τροφῶν Δυνάμ.* 6, 523, 10-13· 6, 524, 1-3.

⁵⁵⁸ Πλίν., *Nat. Hist.* 14, 19, 101, 1-5.

που παρατίθεται από τον Κασσιανό Βάσσο⁵⁵⁹, σύμφωνα με το οποίο τα ποτά από κεγχρί προκαλούν μέθη, ενδεχομένως λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς τους σε αλκοόλ.

ii. Κριθή (ή)

Η κριθή (αιγυπτ. t και bd.t· λατιν. hordeum· NE “κριθάρι, κόκκος”· αγγλ. barley· αλβαν. drith (;)· αρμ. gari (;)· γαλλ. orge· γερμαν. Gerste· ιταλ. orzo)⁵⁶⁰, ανθεκτικό στις κλιματολογικές συνθήκες σιτηρό⁵⁶¹ που καλλιεργούνταν στην Αίγυπτο από την 6^η χιλιετία π. Χ.⁵⁶², αποτελούσε ένα εκ των βασικότερων συστατικών της ζυθοποιίας από τη φαραωνική περίοδο. Η απεικόνισή της σε τάφους είχε συμβολική σημασία, καθώς συνδεόταν με τον θεό Όσιριν, με τον οποίο ταυτιζόταν ο κάθε Φαραώ μετά θάνατον, γεγονός που δικαιολογούσε τη μέριμνα του ηγεμόνος για τον επισιτισμό του λαού του⁵⁶³.

Αποτελεί δημητριακό καρπό του είδους Κριθής της κοινής (*Hordeum vulgare* L.) της οικογένειας των Αγρωστωδών (*Gramineae*), ο οποίος βάσει της δομής των σταχύων και της μορφολογίας των σταχυδίων, που διατάσσονται εναλλακτικά στη ράχη του, κατατάσσεται σε ποικιλίες⁵⁶⁴. Σύμφωνα με τον Θεόφραστο⁵⁶⁵, ανάλογα με τις σειρές των σπόρων στον καρπό του ανωτέρου στελέχους του διακρίνεται σε *δίστοιχον*, *τρίστοιχον*, *τετράστοιχον*, *πεντάστοιχον* και *έξάστοιχον*, ενώ στη *Φυσικὴν Ἱστορίαν* του Πλινίου του Πρεσβύτερου (*Naturalis Historia*) αναφέρεται κριθάρι με στάχυες άνω των έξι σειρών⁵⁶⁶. Αρχαιοβοτανικά κατάλοιπα μαρτυρούν ότι στη χώρα του Νείλου ευδοκίμουςαν η *δίστοιχος* (*Hordeum distichum* L.) και κυρίως η *έξάστοιχος κριθή* (*Hordeum hexastichum* L.), ποικιλίες που σύμφωνα με ορισμένους μελετητές χρησιμοποιούνταν στην παρασκευή

⁵⁵⁹ Γεωπον. 7, 34, 1, 5-6.

⁵⁶⁰ WB, I, στ. 837, s. v. “κριθή”. Helck – Otto (1956), 118, s. v. “Getreide”. Carnoy (1959), 97, s. v. “crithē”. LSJ, 995, s. v. “κριθή”.

⁵⁶¹ Το κριθάρι, παραγωγικό υπό ξηρικές συνθήκες, μπορούσε να ευδοκιμήσει σε εδάφη περισσότερο ξηρά και αλατούχα, βλ. Zohary – Hopf – Weiss (2012), 52.

⁵⁶² Murray (2000 b), 511.

⁵⁶³ Alcock (2006), 33.

⁵⁶⁴ Germer (1985), 207-210. Dalby (2003), 45-47, s. v. “Barley”. Zohary – Hopf – Weiss (2012), 52.

⁵⁶⁵ Θεόφρ., *Περὶ Φυτῶν Ἱστ.* 8, 4, 2, 8-12.

⁵⁶⁶ Πλίν., *Nat. Hist.* 18, 18, 78: *quaedam plures usque ad senos*.

της αιγυπτιακής μπίρας⁵⁶⁷· αντίθετα για την ύπαρξη και την καλλιέργεια της *τετραστοίχου κριθής* (*Hordeum tetrastichum*)⁵⁶⁸ έχουν διατυπωθεί ορισμένες αμφιβολίες. Πρόσφατες έρευνες υποστηρίζουν ότι σαφής διαχωρισμός μεταξύ αυτής και της *έξαστοίχου* είναι ανέφικτος, αν και ως προς τα μορφολογικά τους χαρακτηριστικά παρατηρείται ότι τα στάχυα της τελευταίας είναι πιο πυκνά. Πρέπει ωστόσο να επισημανθεί ότι η κατάταξη του σιτηρού σε ποικιλίες, την οποία συνεχίζουν να χρησιμοποιούν οι βοτανολόγοι, θεωρείται γενετικά ανατιολόγητη λόγω της ύπαρξης ομόλογων χρωμοσωμάτων μεταξύ των ειδών, τα οποία αντιστοιχούν σε ποικιλίες μιας και μόνο καλλιέργειας, της *Hordeum vulgare* L⁵⁶⁹.

Απόσπασμα του Αγαθαρχίδη από την Κνίδο⁵⁷⁰, το οποίο διασώζεται στο έργο του ιστορικού Διοδώρου Σικελιώτη⁵⁷¹, μαρτυρεί ότι το κρίθινο ποτό που κατασκεύαζαν οι κάτοικοι της χώρας του Νείλου αποκαλούνταν *ζύθος*, γνωστό και ως *οἶνος ἐκ κριθῆς*, σύμφωνα με τον Θεόφραστο και τον Ηρόδοτο⁵⁷². Ο ρόλος της *κριθῆς* στη ζυθοποιία της ελληνορωμαϊκής Αιγύπτου επιβεβαιώνεται από μια σειρά παπυρικών κειμένων, τα οποία στην πλειονότητά τους μαρτυρούν την παράδοση ή την παραλαβή της για την προετοιμασία *ζύθου*. Ενδιαφέρουσες πληροφορίες για την παραχώρηση του δημητριακού από το Κράτος αλιεύουμε από τα ακόλουθα κείμενα :

Με την επιστολή SB III 6738 recto (= *P. Cair. Zen.* II 59199 recto· 254 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια) ο *διοικητής Απολλώνιος* ζητά από τον *οἰκονόμον Ζήνωνα* να συνάψει

⁵⁶⁷ Lutz (1922), 74. Samuel (1993), 278. Eadem (1996 b), 3. Murray (2000 b), 512.

⁵⁶⁸ Segrè (1950 b), 189. Nelson (2001), 106, υποσημ. 24.

⁵⁶⁹ Zohary – Hopf – Weiss (2012), 52-53.

⁵⁷⁰ Αγαθαρχ., *Αποσπάσμ.* F19, 97-98: *κατασκευάζουσι δὲ καὶ ἐκ τῶν κριθῶν Αἰγύπτιοι πόμα λειπόμενον οὐ πολὺ τῆς περὶ τὸν οἶνον εὐωδίας, ὃ καλοῦσι ζύθος.*

⁵⁷¹ Διόδωρ. Σικελ., *Ἱστορ. Βιβλ.* 1, 34, 10, 2-3.

⁵⁷² Θεόφρ., *Περὶ Φυτῶν Αἰτ.* 6, 11, 2, 8-9. Ηρόδ., *Ἱστορ.* 2, 77, 4: *οἶνω δὲ ἐκ κριθῶν πεποιημένῳ διαχρέωνται· οὐ γὰρ σφι εἰσὶ ἐν τῇ χώρῃ ἄμπελοι*, βλ. Asheri – Loyd – Corcella (2007), I-IV, 292. Χαρακτηριστικό είναι το παράδειγμα της απόδειξης *O. Mich.* I 494 (302/303 μ. X. – από την Καρανίδα) στην πέμπτη γραμμή της οποίας ο εκδότης διαβάζει *κριθ(ῆς) οἶ<ι>>νου(ς)*. Ωστόσο νεότεροι ερευνητές προτείνουν τη διόρθωση της φράσης σε *κριθ(ῆς) ὄνους*, η οποία παραπέμπει στην ποσότητα του σιτηρού που μεταφέρεται από τις σιταποθήκες της Καρανίδος προς άγνωστη κατεύθυνση στο όνομα του *Σερήνου*.

συμβόλαιο με τον Πάϊτα με τη δέσμευση ότι θα παρασκευάζει ζύθον με τις δώδεκα ἀρτάβας κριθῆς που παραλαμβάνει καθημερινά από το Κράτος (γρ. 1-12).

Με τη δήλωση SB XX 14660 (= *P. Genova* III 113· 3^ο αι. π. X. – από τον Αρσινοΐτη Νομό) ο Τεῶς, ζυθοποιός της κώμης Ψενύρεως και Ψύας, αναγνωρίζει ότι τον μήνα Μεσορῆ του δευτέρου έτους με τη μεσολάβηση του Σισούχου, υφισταμένου του βασιλικού γραμματέως Φαμουνίου, έλαβε από τη σιταποθήκη της περιοχής Ψενύρεως συνολικά 166 ¼ και 1/24 ἀρτάβας κριθῆς για την παρασκευή ζύθου, απαραίτητου για την κάλυψη των αναγκών και των δύο κωμῶν (γρ. 1-19): (έτους) β Μεσορῆ [. ὁμο- / λογεῖ Τεῶς ΙΙ[. . / . .]ρος ζυτοποιός / Ψενύρεως καὶ Ψύ- / ας μεμετρήσ- / θαι ἐκ τοῦ ἐμ (leg. ἐν) Ψεν- / ὕρι θη(σαυροῦ) διὰ Σισούχ[ου / τοῦ <παρὰ> Φαμουίνιος [τοῦ / βασιλικού γρ[αμμια- / τέως ἀπ[ὸ τῶν γε- / νημάτων [τοῦ (έτους) β / εἰς το (έτος) γ [ἀπὸ (?) / τοῦ μέρους[ἐκ (?) / Ψενύρεως κριθ(ῆς) (ἀρτάβας) / πδLd καὶ Ψύας / <κριθῆς> (ἀρτάβας) παLκ' δ' τὰς / πάσας κριθ(ῆς) (ἀρτάβας) [ἐ- / κατὸν ἐξήκον- / τα ἔξ d κ' δ' (γίνονται) ρξcdκ' [δ'. Παρόμοιο ως προς το περιεχόμενο είναι το παπυρικό έγγραφο *P. Köln*, VI 259 recto (213 π. X. – από τον Αρσινοΐτη Νομό) που αφορά στην αποστολή πέντε επιστολών με αποδέκτες (τοὺς ἐπακολουθοῦντας) των σιταποθηκῶν εκ των οποίων έπρεπε να παραδοθεῖ κριθῆ προς ζυθοποιία για τον μήνα Τῦβι (γρ. 1-4): [M]ητρόδωρος Ἀπολλωνίω[ι] χ[α]ίρειν. τὰς πρὸς [τοὺς] ἐπακολουθούντ[ας] / πα[ρ'] ἡμ[ῶ]ν τοῖς [θ]ησα[υρο]ῖς ἐ[πι]στολὰς περὶ τῆς [εἰς τῇ]ν ζυτηρὰν / κρ[ι]θῆς τοῦ Τῦ[β]ι πέπομφά σοι. / ἔρρωσο. (έτους) θ, ὡς δ' αἱ πρ(όσοδοι) (έτους) ι Τῦβι δ.

Στους ακόλουθους λογαριασμούς της ρωμαϊκής περιόδου καταχωρίζονται δαπάνες σχετικά με την απόκτηση κριθῆς:

Μεταξύ των εξόδων του λογαριασμού *P. Mich* II 127 (1^ο αι. μ. X. – από την Τεβτύννη) συμπεριλαμβάνονται και τέσσερεις δραχμές για συγκεκριμένη ποσότητα κριθῆς που προοριζόταν για τον ζυθοποιό Εὐτυχᾶν (στ. II γρ. 1): [Εὐ]τυχᾶτι Εὐτύχο(υ) τιμῇ(ς) κριθῆ(ς) μέτρω(ν) ιβ. (δραχμαί) δ.

Στον λογαριασμό *SB VI* 9385 (= *P. Mil. Vogl.* VI 278· 2^ο αι. μ. X. – από την Τεβτύννη) καταγράφονται ἀρτάβαι κατά πάσα πιθανότητα κριθῆς, η χρήση των οποίων προορίζονταν για

τη ζυθοποιία (γρ. 10): *εἰς ζῦτον (ἀρτάβη) α* και τη βυνοποίηση (γρ. 18-20): *].ε[ις] βῦνιν (ἀρτάβης) (ἥμισυ) /].εἰς βῦνιν ὁμοίως (ἀρτάβη) α / εἰς βῦ[νιν] ὁμοίως (ἀρτάβαι) ε*, γρ. 24: *[Φαρ]μοῦθι κ [εἰς βῦν]ιν διὰ Εὐ[δ]αίμων(ος) (ἀρτάβη) α*. Παρόλο που το μέτρο χωρητικότητας δεν συνοδεύεται από κάποιον ὄρο, δηλωτικό του είδους του δημητριακού (*σίτου* ή *κριθῆς*), στην προκειμένη περίπτωση γίνεται λόγος για *κριθὴν*, η πώληση της οποίας σε ζυθοπώλη μαρτυρείται από την εικοστή δεύτερη γραμμή του παπύρου (γρ. 22: *πρᾶσις [κριθ]ῆς [τ]ῷ ζυτ[οπώ]λῃ*). Αναφορά επίσης σε πώληση απροσδιόριστης ποσότητας *κριθῆς* σε ζυθοποιούς αξίας ἑξ *δραχμῶν* και των *τεσσάρων ὀβολῶν* περιέχει και η επιστολή *P. Flor.* III 366 (2^{ου}/3^{ου} αι. μ. Χ. – από τον Αρσινοΐτη Νομό), γρ. 9-11.

Ανάμεσα στις δαπάνες των λογαριασμών *P. Mil. Vogl.* I 28 (162/3 μ. Χ. – από την Τεβτύννη), στ. II γρ. 46, 63, στ. III γρ. 79,87, στ. VI γρ. 104 και *P. Mil. Vogl.* VII 303 (2^{ου} αι. μ. Χ. – από την Τεβτύννη), στ. I γρ. 16-17, 26, 28-29, στ. II γρ. 40, 43-44, 60, 65, στ. III γρ. 76 περιλαμβάνονται και *ἀρτάβαι* ενδεχομένως *κριθῆς*, η οποία φαίνεται ότι προορίζεται για την παρασκευή *ζύθου*⁵⁷⁴. Προς την ίδια κατεύθυνση κινείται και ο πάπυρος *P. Prag.* III 242 (2^{ου} αι. μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 18 σύμφωνα με τον οποίο για τον μήνα *Μεχρίρ* ένας ζυθοποιός παραλαμβάνει τέσσερεις *ἀρτάβας κριθῆς*.

Σύμφωνα με την απόδειξη *O. Tebt.* 4 (2^{ου} αι. π. Χ. – από την Τεβτύννη), μια *ἀρτάβη* κατά πάσα πιθανότητα *κριθῆς* προοριζόταν για την παρασκευή *ζύθου*, (γρ. 1-3): *Παρμουθ(ι) κγ, / Ἀμμώνις δοῦλ(ος) / ζύτ(ον) (ἀρτάβη) α*.

Τέλος ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει η επιστολή *BGU XVI 2608 recto* (1^{ου} αι. π. Χ. – από τον Ηρακλεοπολίτη νομό), στην οποία φαίνεται να περιέχεται μαρτυρία επεξεργασίας *κριθῆς* για την παρασκευή της μπίρας. Σύμφωνα με αυτή, ο *Ἡρακλείδης* εκφράζει στον αδελφό του *Ἀθηνόδωρον* την ανησυχία του για την ανευθυνότητα των ζυθοποιῶν να μεριμνήσουν για το ἄλεσμα του δημητριακού (γρ. 3-4): *οὐκ ἤλῃ- / σαν τ{ε}ῖην κρ{ε}ῖιθην* (leg. *τὴν κριθὴν*).

⁵⁷⁴ Ωστόσο στις παραπάνω περιπτώσεις δεν αποκλείουμε το ενδεχόμενο το σιτηρό να χρησιμοποιείται για την αγορά και την αποπληρωμή της μπίρας.

iii. Σίτος (ό): ζέα (ή), ὄλυρα (ή), πυρός (ό)

Ο σίτος (αιγυπτ. sw. t' λατιν. triticum' αγγλ. wheat' γαλλ. blé' γερμαν. Weizen' ιταλ. grano/frumento)⁵⁷⁵, είναι φυτό ποώδες εκ των Αγρωστωδών, μονοετές με ψιλό, ευλύγιστο και κούφιο βλαστό σαν καλάμι, με φύλλα μακριά και κυλινδρικά, τα οποία περιβάλλουν τον βλαστό, με άνθη και καρπούς που σχηματίζουν σύνθετο στάχυ⁵⁷⁶. Λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς του σε άμυλο και πρωτεΐνες⁵⁷⁷, αποτελεί βάση για την παρασκευή αλεύρων και άρτου και χρησιμοποιόταν, όπως και η κριθή, για την προετοιμασία του ζύθου ήδη από τη φαραωνική περίοδο⁵⁷⁸. Ωστόσο σε αυτό το σημείο διευκρινίζουμε ότι, ενώ κατά τη ρωμαϊκή περίοδο ο υπό εξέταση όρος παραπέμπει με σαφήνεια στο σιτάρι⁵⁷⁹, γενικότερα εμπεριέχει την έννοια των δημητριακών⁵⁸⁰.

Όσον αφορά στις ποικιλίες του σίτου, η ὄλυρα, δίκοκκο σιτάρι (*Triticum dicoccum*), γνωστό ως emmer⁵⁸¹, ευδοκίμωσε στη χώρα του Νείλου από την 6^η χιλιετία π. Χ.⁵⁸²· φυόταν ευρέως στον χώρο της Εγγύς Ανατολής από το 9000 π. Χ. αντικαθιστώντας την ζέαν (*Triticum monococcum*)⁵⁸³, η οποία σε άγρια μορφή συλλεγόταν στη Συρία από το 12000 π. Χ., και εν συνεχεία η καλλιέργειά της απλώθηκε σημαντικά στον κόσμο της Μεσογείου⁵⁸⁴. Ωστόσο κατά τη διάρκεια της ελληνορωμαϊκής περιόδου η αντικατάσταση της ὀλύρας (*Triticum dicoccum*), της μοναδικής ποικιλίας σίτου της αρχαίας Αιγύπτου, από τον πυρόν (*Triticum durum*)⁵⁸⁵, είχε ως συνέπεια την αλλαγή και στην τεχνική της αλέσεως, καθώς το συγκεκριμένο είδος εν αντιθέσει με την ὄλυσαν απαλλασσόταν από τον φλοιό του εύκολα κατά το αλώνισμα και τα μόνα στάδια που ακολουθούσαν για τον διαχωρισμό

⁵⁷⁵ Helck (1971), 23. Δημητράκος, 6534, ΙΓ', s. v. "σίτος".

⁵⁷⁶ Μπαμπινιώτης, 1596, "σιτάρι".

⁵⁷⁷ Zohary – Hopf – Weiss (⁴2012), 00.

⁵⁷⁸ Murray (2000 b), 511. Samuel (2000), 545, 551-552.

⁵⁷⁹ Battaglia (1989), 42.

⁵⁸⁰ Battaglia (1989), 41. *LSJ*, 1602, s. v. "σίτος". Mayerson (2005 a), 51-62. Montanari, 1931, s. v. "σίτος".

⁵⁸¹ Schnebel (1925), 98-100. Cadell (1970), 69-76. Battaglia (1989), 40-46. Lewis (1994), 138-139. Dalby (2003), 131, s. v. "Emmer".

⁵⁸² Murray (2000 b), 511.

⁵⁸³ *LSJ*, 753, s. v. "ζέα". Dalby (2003), 131, s. v. "Emmer".

⁵⁸⁴ Alcock (2006), 32.

⁵⁸⁵ Carnoy (1959), 228, s. v. "pyros". *LSJ*, 1558, s. v. "πυρός". Dalby (2003), 349, s. v. "Wheat".

του από τον καρπό ήταν μόνο το κοσκίνισμα και το λίχνισμα⁵⁸⁶. Θα ήταν λοιπόν λογικό να εικάσουμε ότι η δυνατότητα εύκολης επεξεργασίας του *πυροῦ* είχε ως αποτέλεσμα τη χρήση της συγκεκριμένης ποικιλίας όχι μόνο από τους αρτοποιούς αλλά και τους ζυθοποιούς της χώρας του Νείλου, άποψη που επιβεβαιώνεται και από τα ακόλουθα παπυρικά έγγραφα:

Σύμφωνα με τον λογαριασμό *P. Lond.* VII 2161 recto (3^{ου} αι. π. Χ. – από τη Φιλαδέλφεια), ένας ζυθοποιός καλείται να εξοφλήσει κατά το ήμισυ απροσδιόριστη ποσότητα *πυροῦ*, που έλαβε κατά πάσα πιθανότητα για την παρασκευή *ζύθου* (γρ. 7): $\tau/\tilde{\omega}[i]$ *ζυτοποιῶι ἡμιολίου πυ(ροῦ) β | π Μένωνι* [.

Από τον λογαριασμό *P. Wisc.* I 29 verso (3^{ου} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως) πληροφορούμαστε ότι οι κρεοπώλες και οι συνεργάτες τους όφειλαν να πληρώσουν στους δεκαπρώτους έναν φόρο ύψους έξι *ἀρταβῶν* και εννέα *χοινίκων* για την παραγωγή *ζύθου* και στους συνεργάτες των τελευταίων πέντε *ἀρτάβας* $\frac{1}{4}$ *ἀρτάβη* και έναν *χοινίκα* αντιστοίχως (γρ. 11): *ζύθ(ω) (ἀρτάβαι) ς χ^θ καὶ μεμ' (ὁ) χ' (οἰς) (leg. μετόχοις) δέκ(απρώτων) (ἀρτάβαι) εδ χ^α*. Παρόλο που δεν διευκρινίζεται το είδος του σιτηρού που συνδέεται με το μέτρο χωρητικότητας, η αναφορά *πυροῦ ἀ(ρ)τάβαι* στην δέκατη πέμπτη γραμμή του υπό εξέταση παπυρικού εγγράφου δεν αφήνει αμφιβολίες ότι πρόκειται για τη συγκεκριμένη ποικιλία.

2. Μέθοδοι ζυθοποιίας

ι. Η παρασκευή του *ζύθου* με βυνοποίηση

Η *βύνη* (αιγυπτ. bš (;)⁵⁸⁷· λατιν. “bratium”, “bracis” ή “brace”⁵⁸⁸· αγγλ., γαλλ. “malt”· γερμαν. “Malz”) αποτελεί προϊόν που προκύπτει με κατεργασία των σπερμάτων δημητριακών,

⁵⁸⁶ Nesbitt – Samuel (1996), 76. Samuel (2000), 545.

⁵⁸⁷ Σύμφωνα με ορισμένους Αιγυπτιολόγους ο όρος bšz, που προφέρεται “beshaw”, αποδίδεται ως βύνη, βλ. Helck (1971), 25, 28, 33, 37. Faltings (1991), 114. Samuel – Bolt (1995), 30. Samuel (1996 b), 7. Hannig (2006), 823, ενώ άλλοι διατηρούν επιφυλάξεις ως προς την ερμηνεία αυτή βλ. Nims (1950), 262. Wild (1966), 102. Ο όρος εμφανίζεται στον τάφο του Τι ως δημητριακό που προοριζόταν για την αρτοποιία, ενώ ένας άλλος όρος που απαντά ως zwt φαίνεται να συνδέεται περισσότερο με τη βυνοποίηση, βλ. Wild (1966), 102. Darby et al. (1977), II, 535. Samuel (2000), 552. Η σύνδεση του bšz στον τάφο του Τι με την παρασκευή του άρτου προκαλεί προβληματισμό όσον αφορά στην απόδοση του ως βύνης, καθώς δημητριακά που έχουν βλαστήσει κρίνονται ακατάλληλα για την αρτοποιία, βλ. Wild (1966), 102. Ωστόσο δεν αποκλείεται το ενδεχόμενο της αναφοράς του σε κάποιο είδος σιτηρού βλ. Gardiner (1947), 223. Για το ζήτημα αυτό βλ. επίσης Darby et al. (1977), II, 535.

⁵⁸⁸ Nelson (2001), 118-123. Idem (2005), 65-66, 145-146, 161.

κυρίως του κριθαριού με φρύξη και χρησιμοποιείται ως βάση των ζυμώσεων στη βιομηχανία της μπίρας και άλλων τροφίμων⁵⁸⁹. Με βάση τις εικαστικές αναπαραστάσεις και τις συνοδευτικές επιγραφές τους⁵⁹⁰, τα ιζήματα, τα αρχαιολογικά ευρήματα σιτηρών που είχαν βλαστήσει⁵⁹¹ και τις βοτανολογικές αναλύσεις υπολειμμάτων ζύθου η βυνοποίηση φαίνεται ότι εφαρμόστηκε στη χώρα του Νείλου από την προδυναστική εποχή⁵⁹² και συνεχίστηκε καθ' όλη τη διάρκεια της φαραωνικής περιόδου⁵⁹³. Επίσης παπυρικά έγγραφα, στα οποία απαντούν όροι, όπως (ή) βύνη⁵⁹⁴, (ή) βύνις⁵⁹⁵, (τὸ) βύνι⁵⁹⁶ και (τὸ) βύνιν⁵⁹⁷, μαρτυρούν ότι η πρακτική αυτή εξακολουθούσε να διαδραματίζει σημαντικό ρόλο και στη ζυθοποιία της ελληνιστικής και βυζαντινής Αιγύπτου. Πληροφορίες για την αποστολή βύνης αντλούμε από τα ακόλουθα όστρακα της ρωμαϊκής περιόδου:

Με την επιστολή *O. Claud* I 170 που στέλνει ο *Μακρεῖνος* στον αδελφό του *Ἀντωνᾶτα*, για να του υπενθυμίσει ορισμένα εκ των καθηκόντων του, τον ενημερώνει ότι θα φροντίσει για την αποστολή βύνης που αποσκοπούσε ενδεχομένως στην παρασκευή μπίρας (γρ. 1-11): *Μακρεῖνος Ἀντωνᾶτι / τῷ ἀδελφῷ χ' α' (ἰρην). ὑπὲρ ὧν / σε ἠρώτησα, ἀδελφε, / μὴ ἀμελήσης. ἐὰν δέ τι / ἦς<θ>α ἐξ αὐτῶν πεποιη-* / *κώς, δώσεις, τῷ ταβελ- / λαρίῳ. ὑπὲρ δὲ τοῦ χα-* / *λινού μὴ ἀμελήσης. τὸ δὲ βύνι πένψω (leg. πέμψω) σοι / ἐὰν εὕρω ὅτινι (leg. ᾧτινι) ἐπι-* / *θῶ.*

Σύμφωνα με την επιστολή *O. Claud*. II 292, ο *Τιβέριος Κλαύδιος* καθιστά υπεύθυνο τον αδελφό του *Τρεκούντην* για την πώληση συγκεκριμένης ποσότητας βύνης που έστειλε πιθανότατα σε ζυθοποιούς καθώς και για την επιστροφή του κέρδους (γρ. 1-9): *Τιβέριος Κλαύδιος Τρεκούντῃ / τῷ ἀδελφῷ χαίρειν. / ἔπεμψά σοι διὰ Λαβηρᾶ / μάτια*

⁵⁸⁹ Μπαμπινιώτης (2005²: ανατ.), 392, s. v. “βύνη”.

⁵⁹⁰ Darby et al. (1977), II, 534-535.

⁵⁹¹ Samuel – Bolt (1995), 30. Samuel (2000), 551-553.

⁵⁹² Adamski – Rosińska-Balik (2014), 27.

⁵⁹³ Samuel (1996), 488-490. Eadem (2000), 551-552.

⁵⁹⁴ *O. Did.* 443 (2^{ov} αι. μ. X. – Δίδυμοι), γρ. 6.

⁵⁹⁵ *O. Claud.* II 292 (2^{ov} αι. μ. X. – Mons Claudianus), γρ. 4.

⁵⁹⁶ *O. Claud.* I 170 (2^{ov} αι. μ. X. – Mons Claudianus), γρ. 9.

⁵⁹⁷ *O. Amst.* 28 (2^{ov} αι. μ. X. – από τις Θήβες), γρ. 3· *P. Mil. Vogl.* VI 278 (=SB IV 9385· 2^{ov} αι. μ. X. – Τεβτύνη), γρ. 18-20, γρ. 24· SB XVI 12647 (212/213 μ. X. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 9.

(leg. ματία) πέντε βύνις. / ταῦτα πωλήσας πέμ- / ψον μοι τὸ κέρμα καὶ / γράψον μοι διὰ τίνος / αὐτὸ πέμψις (leg. πέμψεις). / ἔρρωσο.

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει και ο όρος βυνοκ() του λογαριασμού *P. Tebt.* II 401, στ. VII (1^{ου} αι. μ. Χ. – από την Τεβτύνη), γρ. 30 που σύμφωνα με τους Adrados και Liddel – Scott – Jones συνδέεται ενδεχομένως με τη λέξη βυνοκ(οπία) και παραπέμπει πιθανώς στην προετοιμασία της βύνης για την παρασκευή μπίρας⁵⁹⁸, ενώ ο Preisigke θεωρεί ότι γίνεται μνεία σε εργάτη επιφορτισμένο με το καθήκον της επεξεργασίας της⁵⁹⁹. Και στις δύο περιπτώσεις φαίνεται ότι πρόκειται για μία σύνθετη λέξη, η οποία απαρτίζεται από το πρωτόκλιτο ουσιαστικό (ή) βύνη και από έναν δεύτερο όρο για τον οποίο δεν μπορούμε να αποφανθούμε με βεβαιότητα⁶⁰⁰. Εάν λάβουμε υπόψη την πρώτη άποψη σύμφωνα με την οποία η υπό εξέταση έννοια δηλώνει την ενέργεια, το δεύτερο συνθετικό της θα μπορούσε να είναι πέραν του προτεινόμενου συνθετικού -κοπία, παράγωγου ενός *nominis agentis* -κόπος⁶⁰¹, ο όρος -κοπή εκ του ρήματος κόπτω, που απαντά συνήθως ως μια απλή λέξη⁶⁰². Ωστόσο οφείλουμε να είμαστε επιφυλακτικοί όσον αφορά στο ζήτημα της σύνθεσης και κατ' επέκταση της ερμηνείας των όρων, οι οποίοι δεν αποκλείεται να δηλώνουν τη βυνοποίηση ή ένα συγκεκριμένο στάδιο αυτής, όπως το κοπάνισμά της κατόπιν της διακοπής της βλάστησης.

⁵⁹⁸ DGE, IV, 765, s. v. “βυνοκ(οπία)”. LSJ, 333, s. v. “βυνοκ(οπία)”.

⁵⁹⁹ WB, I, στ. 280, s. v. “βυνοκ”.

⁶⁰⁰ Κατόπιν προσεκτικής μελέτης των παπυρικών εγγράφων και των πηγών της αρχαίας ελληνικής γραμματείας, παρατηρείται ότι σε σύνθετες λέξεις με δεύτερο συνθετικό τον όρο -κόπος και τα παράγωγα σε -κοπεῖον, -κοπέω και -κοπία τα θέματα σε α, ᾱ, ας, ο ή ορισμένα συμφωνικά θέματα ως πρώτα συνθετικά μπορούν να μεταβάλλουν ή να επεκτείνουν την απόληξή τους με ένα -ο- (ἀγκυλοκοπία, ἀργυροκόπος, ἄρτοκοπεῖον, ἄρτοκοπία, ἄρτοκόπος, βωλοκοπέω, δανειοκόπος, δενδροκοπία, δενδροκόπος, ἐλπιδοκόπος, ἡλοκόπος, θρυοκοπία, καλαμοκόπος, καυλοκοπία, κρεοκοπία, λιθοκοπέω, μυλοκόπος, ξυλοκοπία, ὄλυροκόπος, πισσοκοπία, πρωτοκόπος, σιτοκόπος, σφυροκόπος, ταρτοκοπία, ὕλοκόπος, χερσοκοπέω, χερσοκοπία, χερσοκόπος, χορτοκοπία, χορτοκόπος). Θέματα λήγοντα σε -ι και -ω παραμένουν αμετάβλητα (πραξικοπέω, χρεωκοπέω), ενώ η λέξη δρυηκόπος φαίνεται ότι αποτελεί μία εξαίρεση, καθώς απαντά και ως δρυοκόπος ή θα μπορούσε να μην υποστεί καμία αλλαγή, όπως ο όρος δρυτόμος, βλ. Kindstrand (1938), 88-89. Γενικά για τη θεματική απόληξη του πρώτου συνθετικού, βλ. Debrunner (1917), 65-71. Επομένως στην προκειμένη περίπτωση θεωρούμε λιγότερο πιθανό το τριτόκλιτο ουσιαστικό (ή) βύνις, (τό) βύνι ή (τό) βύνιν να αποτελεί το πρώτο συνθετικό της υπό εξέτασης έννοιας.

⁶⁰¹ Kindstrand (1938), 87.

⁶⁰² Chantraine, (1970), II, 563-564, s. v. “κόπτω”.

Σε αυτό όμως το σημείο οφείλουμε να επισημάνουμε ότι από το διαθέσιμο μέχρι σήμερα παπυρικό υλικό απουσιάζει η άμεση περιγραφή των σταδίων της βυνοποίησης, γεγονός που καθιστά ορισμένες φορές δύσκολη τη συναγωγή συμπερασμάτων. Ωστόσο πληροφορίες που αντλούμε από μεταγενέστερες πηγές της ελληνικής και λατινικής γραμματείας μας επιτρέπουν να σχηματίσουμε μια εικόνα για τη συγκεκριμένη διαδικασία στον αρχαίο κόσμο.

Ο Πλίνιος ο Πρεσβύτερος⁶⁰³ περιγράφοντας τις πρακτικές των Ελλήνων για την παρασκευή ποτού εξ αλφίτων αναφέρεται σε τρεις μεθόδους: α) πριν από το άλεσμα του σιτηρού στο μύλο συστηνόταν το βρέξιμο, το στέγνωμά του εντός μιας νυκτός και το καβούρδισμά του την επόμενη ημέρα, β) σύμφωνα με μια παραλλαγή, κατόπιν του επιμελούς ψησίματος του κριθαριού ακολουθούσε η επαναδιαβροχή του με μικρή ποσότητα ύδατος και εν συνεχεία η αφαίρεση της υγρασίας εξ αυτού και γ) μια εναλλακτική πρακτική, πριν από την άλεση, περιελάμβανε το καθάρισμα της νέας κριθής που είχε απαλλαγεί από τα στάχυα που μόλις είχαν βλαστήσει, το κοπάνισμά της σε γουδί ενόσω ήταν υγρή, η απομάκρυνση με έκπλυση του φλοιού της σε καλάθια, το στέγνωμά της με τη βοήθεια του ηλίου και τέλος η άλεσή της.

Στο έργο του Παύλου Οροσίου⁶⁰⁴ γίνεται λόγος για την *caelia*, χυμό από σιτάρι, που στην παρασκευή του συνέβαλλε η θερμότητα με τη φωτιά ενεργοποιόταν η ισχύς του βλαστήματος του εμποτισμένου δημητριακού, το οποίο αποξηραινόταν στη συνέχεια και, αφού μετατρεπόταν σε αλεύρι, αναμειγνυόταν με έναν ήπιο χυμό. Με τη ζύμωση που ακολουθούσε προσδιδόταν στο ποτό μια έντονη γεύση και αλκοολούχος δράση. Αυτή η

⁶⁰³ Πλίν., *Nat. Hist.* 14, 72, 4-6, 73, 1: *polentam quoque Graeci non aliunde praeferunt. pluribus fit haec modis: Graeci perfusum aqua hordeum siccant nocte una ac postero die frigunt, dein molis frangunt. sunt qui vehementius tostum rursus exigua aqua adspergant et siceant prius quam molant. alii vero virentibus spiei decussum hordeum recens purgant madidumque in pila tundunt atque in corbibus eluunt ac siccatum sole rursus tundunt et purgatum molunt.*

⁶⁰⁴ Ορόσ., *Historiarum Adversum Paganos* 5, 7, 13, 15-14, 16-19: *sed suco tritici per artem confecto, quem suco a calefaciendo caeliam vocant. Suscitatur enim igne illa vis germinis madefactae frugis ac deinde siccatur et post in farinam redacta molli suco admiscetur, quo fermento sapor austeritatis et calor ebrietatis adicitur.*

άποψη αντικατοπτρίζεται και στο έργο του Ισιδώρου της Σεβίλλης⁶⁰⁵, ο οποίος φαίνεται να αντέγραψε τον πρώτο⁶⁰⁶.

Η ανώνυμη πραγματεία *Περὶ Ζύθων Ποιήσεως*⁶⁰⁷ συνιστά μία εκ των σημαντικότερων πηγών, η οποία, όπως γνωρίζουμε μέχρι τώρα, παρέχει τη μοναδική μαρτυρία που πιθανόν μας μεταφέρει στον κόσμο της αιγυπτιακής ζυθοποιίας και μάλιστα επιβεβαιώνει την εφαρμογή της συγκεκριμένης πρακτικής από τους αιγύπτιους ζυθοποιούς. Σύμφωνα με αυτή, κριθάρι λευκό, καθαρό, καλής ποιότητας μουσκευόταν για μία ημέρα και κατόπιν στραγγιζόταν ή αφηνόταν σε απάνεμο μέρος μέχρι το πρωί. Επαναλαμβανόταν η διαβροχή του για πέντε ώρες και εν συνεχεία τοποθετείτο σε ρηχό διάτρητο αγγείο, όπου υγραινόταν εκ νέου. Ξηραίνόταν, ώσπου να φουσκώσει και όταν η συγκεκριμένη διαδικασία ολοκληρωνόταν, ακολουθούσε η αποξήρανσή του στον ήλιο μέχρι να πέσει η φύτρα του.

α. Η χρήση των δημητριακών στη βυνοποίηση και ο έλεγχος της καταλληλότητάς τους

Από τη συγκριτική μελέτη των πηγών προκύπτει ότι η βυνοποίηση πραγματοποιούνταν με παρόμοιο τρόπο, πέραν ορισμένων διαφοροποιήσεων, και τα κατάλληλα για αυτήν δημητριακά φαίνεται πως ήταν κυρίως η *κριθή* και δευτερευόντως ο *σίτος*, κατά πάσα πιθανότητα λόγω του παχέος περιβλήματος του τελευταίου που εμποδίζει τη διαβροχή του σιτηρού εσωτερικά και επιβραδύνει τη διαδικασία⁶⁰⁸. Ωστόσο τα παπυρικά έγγραφα, που έχουμε έως τώρα στη διάθεσή μας, μαρτυρούν τη σύνδεση μόνο της *κριθής* με τη βυνοποίηση, χωρίς όμως να φανερώνουν την πορεία αυτής. Σε δύο

⁶⁰⁵ Ισιδωρ., *Etymologiarum sive Originum* 20, 3, 18, 8-11: *caelia a calefaciendo appellata; est enim potio ex suco tritici per artem confecta. suscitatur enim igne illa vis germinis madefactae frugis ac deinde siccatur et post in farinam redacta molli suco admiscitur.*

⁶⁰⁶ Nelson (2001), 127.

⁶⁰⁷ *Περὶ Ζύθων Ποιήσεως* 2-6: *Λαβὼν κριθὴν λευκὴν, καθαρὴν καλὴν, βρέξον ἡμέραν α΄, καὶ ἀνάσπασον ἢ καὶ κοίτασον ἐν ἀνέμῳ τόπῳ ἕως πρωΐ· καὶ πάλιν βρέξον ὥρας ε΄· ἐπίβαλε εἰς βραχιώνιον ἀγγεῖον ἡθμοειδὲς καὶ βρέχε. Προαναξήραινε ἕως οὗ γένηται, ὡς τύλη· καὶ ὅτε γένηται, ψύξον ἐν ἡλίῳ ἕως οὗ πέσῃ· τὸ μαλὶον γὰρ πικρόν. Λοιπὸν ἄλεσον...*

⁶⁰⁸ Samuel (2000), 552.

λογαριασμούς της ρωμαϊκής περιόδου SB VI 9385 (= *P. Mil. Vogl.* VI 278' 2^{ov} αι. π. X. – από την Τεβτύνη)⁶⁰⁹ και *P. Mich. Inv.* 1802 (= SB XVI 12647)⁶¹⁰ καταγράφονται ποσότητες *κριθῆς*, απαραίτητες για την παρασκευή *βύνης*.

Ενα ζήτημα που χρήζει ιδιαίτερας προσοχής είναι ο έλεγχος της καταλληλότητας των σιτηρών, τα οποία καθόριζαν την ποιότητα της *βύνης* και κατ' επέκταση του *ζύθου*. Από την ανώνυμη πραγματεία *Περὶ Ζύθων Ποιήσεως* προκύπτει ότι για τη βυνοποίηση συστηνόταν λευκό κριθάρι (*κριθὴν λευκήν*) ἑξοχῆς ποιότητας (*καλήν*)⁶¹¹. Στην προκειμένη περίπτωση με τη χρήση της πρώτης ἔννοιας φαίνεται πως γίνεται μνεία σε ειδική ποικιλία *κριθῆς*⁶¹², ἄποψη που ενισχύεται και από μαρτυρίες του Θεοφράστου, σύμφωνα με τις οποίες, πέραν των λοιπών μορφολογικών χαρακτηριστικών του δημητριακού, το χρώμα συνιστούσε κριτήριο σχετικά με την κατάταξή του σε ποικιλίες ή υποκατηγορίες ορισμένων ειδών. Στο Η' βιβλίο της *Περὶ Φυτῶν Ἱστορίας* αναφέρεται στην ὑπαρξὴ *λευκῶν, μελαίνων* και *ἐπιπορφυρίζουσῶν κριθῶν*⁶¹³, ενώ στο Γ' βιβλίο των *Περὶ Φυτῶν Αἰτιῶν* διακρίνει τὴν *ἀχιλλήϊδα*, ποικιλία *κριθῆς*, σε *λευκήν* και *μέλαιναν*⁶¹⁴. Σημαντικὴ ἐπίσης πηγὴ πληροφοριῶν αποτελοῦν οἱ *Παρεκβολαὶ* τοῦ Εὐσταθίου Θεσσαλονίκης στὴν *Ἰλιάδα*⁶¹⁵, ὅπου φαίνεται ὅτι γίνεται διαχωρισμός τῆς *κριθῆς* σε *λευκήν* και *μέλαιναν* και ἐπισημαίνεται ὅτι ἡ μεταξύ τους διαφορὰ οφείλεται στο χρώμα τοῦ ἐξωτερικοῦ τοῦς περιβλήματος.

Ὅσον ἀφορὰ στοὺς παραπάνω συνοδευτικούς ὀρους τοῦ σιτηροῦ, δὲν μπορούμε νὰ ἀποφανθοῦμε με βεβαιότητα εἰάν διατηροῦν τὴ βασικὴ τοὺς ἔννοια ἢ παραπέμπουν σε ἀποχρώσεις τῶν βασικῶν χρωμάτων. Ο Van der Valk στὸ κριτικὸ ὑπόμνημα τῆς ἐκδόσεως

⁶⁰⁹ Γρ. 18-20:]ε[ίς] βύνιν (ἀρτάβης). (ἥμισυ) /]εἰς βύνιν ὁμοίως (ἀρτάβη) α / εἰς βῦ[νιν] ὁμοίως (ἀρτάβαι) ε ι', γρ. 24: Φαρ]μοῦθι κ' [εἰς βύν]ιν διὰ Εὐ[δ]άμων(ος) (ἀρτάβη) α.

⁶¹⁰ Γρ. 9: καὶ εἰς βύνιν (ἀρτάβη) (ἥμισυ), βλ. Youtie (1980), 292-293.

⁶¹¹ LSJ, 870, s. v. "καλός". Montanari, 1056-1057, s. v. "καλός".

⁶¹² Το ἴδιο ἴσχυε και στὴν περίπτωση τοῦ πυροῦ, βλ. *Pap. Brux.* III, 21 (σχόλ. στὴ γρ. 1 τῆς ἐκδ.).

⁶¹³ Θεοφρ. *Περὶ φυτῶν ἱστ.* 8, 4, 2, 22-26.

⁶¹⁴ Θεοφρ. *Περὶ φυτῶν αἰτ.* 3, 22. 2, 1-2.

⁶¹⁵ Εὐστάθ., *Σχόλ. εἰς τὴν Ὀμήρ. Ἰλ.* 2, 54, 7-8: λευκὸν δὲ αὐτὸ εἶπεν, ὡς μὲν τινες οἶονται, πρὸς ἀντιδιαστολὴν μελαίνης τινὸς τὴν ἐπιφάνειαν κριθῆς. Για τὴ συμβολὴ τοῦ φλοιοῦ ὡς πρὸς τὴν ἀπόδοση χρώματος στοὺς δημητριακοὺς καρποὺς, βλ. Woodward (1941), 21-22. Smith (1995), 206.

του σχολιαστικού έργου του λογίου αρχιεπισκόπου Θεσσαλονίκης σημειώνει ότι ο όρος μέλας δεν παραπέμπει στο μαύρο χρώμα του δημητριακού, αλλά στη σκούρα απόχρωση αυτού⁶¹⁶, απόδοση που έρχεται σε αντίθεση με τη μετάφραση του επιθέτου από τον Hort, σε χωρίο του Η' βιβλίου της πραγματείας *Περὶ Φυτῶν Ἱστορίας*⁶¹⁷. Βάσει της προαναφερθείσας ερμηνείας δεν αποκλείεται το ενδεχόμενο και με την έννοια λευκός να γίνεται υπαινιγμός σε ανοιχτόχρωμο και όχι σε άσπρο κριθάρι⁶¹⁸. Παρά την κατάταξη του σιτηρού σε ποικιλίες βάσει του χρώματος, ιδιαίτερη εντύπωση προκαλεί χωρίο του Γαληνού⁶¹⁹, στο οποίο διαβάζουμε ότι το φυσικό χρώμα αυτού είναι το λευκό. Σε αυτό το σημείο διευκρινίζουμε ότι σύμφωνα με βοτανολογικές μελέτες, έχει αποδειχθεί η ύπαρξη μαύρων και λευκών ποικιλιών *κριθῆς* και ότι η ένταση των χρωμάτων ή η ευρύτητα των αποχρώσεων τους οφείλονται σε διασταυρώσεις ειδών και κατ' επέκταση σε γενετικούς παράγοντες⁶²⁰. Εντούτοις πρέπει να επισημανθεί ότι όλα τα είδη καλλιεργούμενης *κριθῆς* ανεξαρτήτως της ταξιανθίας και του χρώματος τους ανήκουν σε ένα μόνο είδος το *Hordeum Vulgare*⁶²¹. Τέλος λαμβάνοντας υπόψη τη μαρτυρία του Θεοφράστου⁶²², ο οποίος αναφέρει ότι η *λευκή κριθή* είναι ευάλωτη στις αντιξοότητες των χειμερινών ανέμων, θα ήταν λογικό να εικάσει κανείς ότι η καλλιέργεια και η ευδοκίμηση της συγκεκριμένης ποικιλίας θα ήταν εφικτή στην Αίγυπτο λόγω των ευνοϊκών της κλιματολογικών συνθηκών.

⁶¹⁶ Van der Valk (1976), 54.

⁶¹⁷ Hort (1916), 167.

⁶¹⁸ Platnauer (1921), 153-156.

⁶¹⁹ Γαλην., *Περὶ Τροφῶν Δυνάμ.*, 6, 522, 2-3: *χροιά δὲ κατὰ φύσιν ἐν μὲν κριθαῖς καὶ ὀλύραις ἢ λευκή, τῶν πυρῶν δ' ἢ ὑπόξανθος.*

⁶²⁰ Για το ζήτημα αυτό βλ. ενδεικτικά Woodward (1941), 21-28. Bell – Lupton (1962), 54-55. Lundqvist – Franckowiak (2003), 86-87.

⁶²¹ Körnicke (1885), 129-191. Zohary – Hopf (2000), 59-69.

⁶²² Θεοφρ., *Περὶ Φυτῶν Ἱστ.* 8, 4, 2, 26-29: *ἐπιπορφυρίζουσαι, αἵπερ καὶ πολυάλφιτοι δοκοῦσιν εἶναι καὶ πρὸς τοὺς χειμῶνας δὲ καὶ τὰ πνεύματα καὶ ὅλως τὸν ἄέρα τῶν λευκῶν ἰσχυρότεροι.* Ἄξια αναφοράς είναι η άποψη του Körnicke που υποστηρίζει ότι η *μέλαινα κριθή*, για την οποία κάνει λόγο ο Θεόφραστος, αποτελεί ποικιλία που καλλιεργείται στην περιοχή του Καυκάσου, στην Περσία και στην Αβησσυνία, βλ. Körnicke (1885), 163.

Βασική επίσης προϋπόθεση αποτελούσε ο καθαρισμός των δημητριακών, όπως προκύπτει από τη χρήση του όρου *καθαρίαν*⁶²³ της ανώνυμης πραγματείας *Περὶ Ζύθων Ποιήσεως*, διαδικασία που συνδέεται άμεσα με το στάδιο της αποθήκευσής τους. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει η δήλωση SB XX 14660 (=P. Genova III 113)⁶²⁴, σύμφωνα με την οποία μαρτυρείται ένα εκ των αρχικών σταδίων της ζυθοποιίας, δηλαδή η συλλογή του σιτηρού από τις σιταποθήκες (*θησαυρούς*)⁶²⁵ είτε αυτό προοριζόταν για την προετοιμασία *βύνης* ή *ἄρτων* προς ζυθοποιία.

Θυμίζουμε από τις εικαστικές αναπαραστάσεις της φαραωνικής περιόδου, οι οποίες μας μεταφέρουν στον γεωργικό κόσμο της Αιγύπτου, ότι τα σιτηρά μόνο μετά το αλώνισμα και το λίχνισμά τους μεταφέρονταν σε σακιά ή καλάθια στις σιταποθήκες για φύλαξη, αναδιανομή και επεξεργασία⁶²⁶. Ο τρόπος όμως με τον οποίο φυλάσσονταν και διατηρούνταν καθώς και οι διεργασίες που τελούνταν για την απόκτηση καθαρού καρπού αποτελούν θέματα που συνεχίζουν να απασχολούν τη σύγχρονη έρευνα. Η ξηρασία των θερινών μηνών της Αιγύπτου θα επέτρεπε την αποθήκευση ημι-καθαρισμένης ή και καθαρής σε σωρούς *κριθής* κατόπιν του αλωνίσματος και του λιχνίσματος της, κάτι που όμως δεν θα μπορούσε να συμβεί σε περιοχές με υψηλά επίπεδα υγρασίας, όπου το σιτηρό αποθηκευόταν με τη μορφή σταχυδίου, ώστε να διατηρηθεί ξηρό μέχρι να υποστεί περαιτέρω επεξεργασία για την απόκτηση καθαρού καρπού⁶²⁷. Ομοιώματα σιταποθηκών και καλλιτεχνικές παραστάσεις μνημείων της φαραωνικής περιόδου, δίνουν μία διαφορετική εικόνα, καθώς μαρτυρούν ότι του λιχνίσματος και του κοσκινίσματος ακολουθούσε η αποθήκευσή του σιτηρού με τη μορφή σταχυδίου⁶²⁸. Παρά το ξηρό κλίμα της χώρας του Νείλου και τη μέριμνα των κατοίκων της για την κατασκευή σιταποθηκών

⁶²³ LSJ, 850, 851 s. v. “καθάρειος”.

⁶²⁴ Γρ. 1-7: (ἔτους) β Μεσορῆ [. . . ὁμο- / λογεῖ Τεῶς ΠΙ. . . / . . .]ρος ζυτοποιῶς / Ψενύρεως καὶ Ψύ- / ας μεμετρήσ- / θαι ἐκ τοῦ ἐμ Ψεν- / ὕρι θη(σαυροῦ)

⁶²⁵ WB, I, στ. 677, s. v. “θησαυρός”. LSJ, 801, s. v. “θησαυρός”. Montanari, 977, s. v. “θησαυρός”. Για τους *θησαυρούς* στη χώρα του Νείλου, βλ. Calderini (1924). Préaux (1939), 142. Husselman (1952), 56-73. Wallace (1938· ανατ. 1969), 35. Rickman (1971). Aly (1950· ανατ. 1995), 38-42, 45-9.

⁶²⁶ Curtis (2001), 99.

⁶²⁷ Murray (2000 b), 527.

⁶²⁸ Murray (2000 b), 527. Samuel (1993), 278.

μακριά από τις πλημμύρες του ποταμού⁶²⁹, η υγρασία και οι μολύνσεις αποτελούσαν πάντοτε ενδεχόμενο κίνδυνο για τα δημητριακά⁶³⁰, γεγονός που δικαιολογεί την αποθήκευση αυτών με τον φλοιό, ο οποίος θα λειτουργούσε ως προστατευτικό κάλυμμα όχι μόνο απέναντι στις αντίξοες καιρικές συνθήκες αλλά και σε ασθένειες, μύκητες και παράσιτα που κατά καιρούς τα απειλούσαν⁶³¹. Επίσης ο επιμελής καθαρισμός των σιτηρών πριν τη φύλαξή τους δεν συνεπάγεται την οριστική απαλλαγή τους από μικρούς λίθους, σπόρους ζιζανίων, άχυρο, φλοιό και χωμάτινους σβώλους ομοίου με το σταχύδιο μεγέθους, οι οποίοι προσκολλώνται κατά το θερισμό, ενσωματώνονται και δεν απομακρύνονται εντελώς εξ αυτών κατά την επεξεργασία τους⁶³². Επομένως κατόπιν της απόσυρσης των σιτηρών από τις σιταποθήκες φαίνεται ότι ακολουθούσε ο καθαρισμός τους από τις ξένες ύλες, διαδικασία που τα καθιστούσε κατάλληλα προς περαιτέρω επεξεργασία.

Ιδιαίτερως συχνή είναι η χρήση του όρου *καθαρός* σε παπυρικά έγγραφα της ελληνορωμαϊκής και βυζαντινής περιόδου, ο οποίος τις περισσότερες φορές συνοδεύεται από τα επίθετα *ἄβολος*, *ἄδολος*, *κεκοσκινευμένος*⁶³³ που παραπέμπουν στην απαλλαγμένη από

⁶²⁹ Samuel (2000), 551.

⁶³⁰ Homsey (2003), 42.

⁶³¹ Για το ζήτημα των ασθενειών των σιτηρών βλ. ενδεικτικά Dickson (1962), 161-206. Murray (2000 b), 528. Ceccarelli – Grando (2006), 85-86.

⁶³² Samuel (2000), 561, 565.

⁶³³ Βλ. ενδεικτικά *P. Horak*. 20 (2^{ου} αι. π. X. – από τον Αρσινοΐτη Νομό), γρ. 13' *P. Lips* II 218 (19 π. X. – από τον Αρσινοΐτη Νομό), γρ. 13-14' *P. Mich.* II 121 (= *SB* III 6705' 42 μ. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 7-8' *P. Mil.* I 8 (47/8 μ. X. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 11-12' *P. Prag.* I 36 (88 μ. X. – από τον Ερμουπολίτη Νομό), γρ. 6-9' *P. Flor.* I 72 (128/9 μ. X. – από την Ερμούπολη), γρ. 12' *P. Sarap.* 28 (= *P. Würzb.* 14' 132 μ. X. – από τον Ερμουπολίτη Νομό), γρ. 13' *SB* XIV 11718 (141 μ. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 18' *SB* XVI 13006 (144 μ. X. – από τον Αρσινοΐτη Νομό), γρ. 32-33' *SB* XVI 13007 (144 μ. X. – από τον Αρσινοΐτη Νομό), γρ. 29-30' *P. Oxy.* LXXVII 5109 (161/2 μ. X. – από την Οξύρυγχο), στ. II γρ. 28-32' *P. Coll. Youtie* I 27 (165 μ. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 27' *SB* XIV 11720 (170/1 μ. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 23' *P. Fouad* I 43 (190/191 μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 45-47' *BGU* XI 2125 (2^{ου}/3^{ου} αι. μ. X. – από τον Ερμουπολίτη Νομό), γρ. 11-12' *P. Bodl.* I 15 (200 μ. X. – από τον Αρσινοΐτη Νομό), γρ. 14-15' *BGU* XI 2024 (204 μ. X. – από τον Αρσινοΐτη Νομό), γρ. 15' *P. Köln.* II 94 (= *SB* X 10497' 213 μ. X. – από τον Οξύρυγχο), γρ. 17-20' *SB* XX 14289 (213 μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 10-11' *SB* XXIV recto 16172 (= *P. Oxy.* VI 988 recto' 224 μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 2-10, γρ. 29-32' *P. Oxy.* LXIV 4439 (258/9 μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 14-16' *SB* IV 7443 (285 μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 17-18' *P. Oxy.* X 1260 (286 μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 10-11' *P. Berl. Möller* 4 (= *SB* IV 7341 = *CPJ* II 411' 3^{ου} αι. μ. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 15-16' *SB* VIII 9919 (3^{ου} αι. μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 6-7' *P. Cair. Isid.* 47 (= *SB* VI 9070' 309 μ. X. – από την Καρανίδα), γρ. 43' *CPR* XVII 1 4 (= *P. Cair. Preis.* 40' 314 μ. X. – από τον Ερμουπολίτη Νομό), γρ. 11-12' *P. Sakaon.* 21 (= *P. Thead.* 31' 319/20 μ. X. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 7'

προσμείξεις⁶³⁴, την ελεύθερη από σκόνη⁶³⁵, την ανόθευτη⁶³⁶ και κοσκινισμένη⁶³⁷ κριθή αντιστοίχως. Σε ορισμένα δε εξ αυτών απαντά και το επίθετο *ἀδιπάτητος*⁶³⁸ για τον προσδιορισμό του αλεσμένου σιτηρού⁶³⁹. Επίσης φράσεις, όπως *χωρίς αἴρης και ἀθέρος*⁶⁴⁰ για τη δήλωση του απαλλαγμένου από ζιζάνια⁶⁴¹ και άχυρο⁶⁴² δημητριακού ή *καλῶς πεπατημένην*⁶⁴³, για τον προσδιορισμό της ορθῶς αλωνισμένης⁶⁴⁴ κριθῆς. Οφείλουμε να διευκρινίσουμε ότι η πλειονότητα αυτών των κειμένων (συμβόλαια, μισθώσεις και αποδείξεις) αναφέρεται σε κριθή που καταβαλλόταν ως φόρος και επομένως έπρεπε να πληροί τις παραπάνω προδιαγραφές⁶⁴⁵. Υπήρξαν μάλιστα υπάλληλοι επιφορτισμένοι με το καθήκον του ελέγχου της ποιότητας των δημητριακών, οι *κοσκινευταί*⁶⁴⁶, βοηθοί των *σιτολόγων*, υπεύθυνων για τη συλλογή των τελών⁶⁴⁷.

SB XVI 11550 (334/5 μ. X. – από τον Ερμουπολίτη Νομό), γρ. 9· *P. Batav.* 16 (347 μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 7-8· 14· *P. Col.* VII 165 (349 μ. X. – από την Καρανίδα), γρ. 5· *P. Oxy.* LXVII 4608 recto (362 μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 7-8· *P. Oxy.* LXVII 4610 (363 μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 9· *BGU* IV 1092 (372 μ. X. – από την Ερμούπολη), γρ. 21-22· *P. Mich.* XX 808 (372/3 μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 9, γρ. 19· *P. Mich.* XX 813 (373/4 μ. X. – από την Οξύρυγχο), στ. I γρ. 11· *P. Mich.* XX 814 (373 μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 9· SB XVI 11551 (4^ο αι. μ. X. – από τον Ηρακλεοπολίτη Νομό), γρ. 10· *P. Heid.* V 355 (5^ο/6^ο αι. μ. X. – από τον Ερμουπολίτη Νομό), γρ. 7-8· *P. Heid.* V 357 recto (507 μ. X. – από τον Ερμουπολίτη Νομό), γρ. 14-16· SB XVIII 13947 (507 μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 10· *BGU* XII 2197 (6^ο αι. μ. X. – από την Ερμούπολη), γρ. 14-15.

⁶³⁴ WB, I, στ. 708-712, s. v. “καθαρός”.

⁶³⁵ WB, I, στ. 3, s. v. “ἄβωλος (= ἄβολος)”. Montanari, 51, s. v. “ἄβωλος”.

⁶³⁶ WB, I, στ. 3, s. v. “ἄδολος”. *LSJ*, 46, s. v. “ἄδολος”.

⁶³⁷ Montanari, 1193, s. v. “κοσκινεύω”.

⁶³⁸ *P. Köln.* II 94 (= SB X 10497), γρ. 19·

⁶³⁹ Montanari, 78, s. v. “ἀδιπάτητος”.

⁶⁴⁰ *P. Fouad.* I 43, γρ. 47-48· *P. Köln* III 149 (3^ο αι. μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 32-33· *P. Oxy.* LXXVII 5109, στ. II γρ. 31-32· SB XXIV recto 16172 (= *P. Oxy.* VI 988 recto), γρ. 9-10, γρ. 32-33.

⁶⁴¹ Montanari, 100, s. v. “αἶρα”.

⁶⁴² Montanari, 88, s. v. “ἄθήρ”.

⁶⁴³ *P. Fouad.* I 43, γρ. 47· *P. Köln* III 149, γρ. 32· *P. Oxy.* XLVII recto 3354 (257 μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 41-42· *P. Oxy.* LXXVII 5109, στ. II γρ. 30-31· SB XXIV recto 16172 (= *P. Oxy.* VI 988 recto), γρ. 9-10.

⁶⁴⁴ Montanari, 1615-1616, s. v. “πατέω”.

⁶⁴⁵ Για το ζήτημα αυτό βλ. Hermann (1958), 105. Hennig (1967), 13. Wallace (1938· ανατ. 1969), 35-38. Aly (1957· ανατ. 1995), 60-61. Gonis (1998), 19-23.

⁶⁴⁶ Aly (1955· ανατ. 1995), 55.

⁶⁴⁷ Για του *σιτολόγους*, τις υποχρεώσεις και τους βοηθούς αυτών βλ. Wallace (1938· ανατ. 1969), 35-38. Youtie – Youtie (1979), 201. Omar (1988), 135-137. Hobson (1993), 73-74. Aly (1950· ανατ. 1995), 38-50. Aly (1955· ανατ. 1995), 51-57. Drecoll, C. (1997), 107-110. Capponi (2011), 26-27. *P. Princ.* II 26 (σχόλ. στις γρ. 8-10 της έκδ.). Επίσης για την αντικατάσταση αυτών από τους *δεκαπρώτους* το δεύτερο μισό του 3^{ου} αι. μ. X. βλ. Turner (1936), 9-11. Wallace (1938· ανατ. 1969), 37. Thomas (1975), 111-119. Youtie (1976),

Σημαντική ήταν επίσης και η φροντίδα των *θησαυρών* που φιλοξενούσαν αυτά τα σιτηρά, καθώς προηγείτο σοβάτισμα των αποθηκευτικών τους χώρων που απέτρεπε την ανάμειξη τους με ακαθαρσίες και θραύσματα των τοιχωμάτων τους⁶⁴⁸. Ωστόσο δεν μπορούμε να αποφανθούμε με βεβαιότητα εάν τα δημητριακά που προορίζονταν για την προετοιμασία άρτου και ζύθου, παραδίδονταν στους παρασκευαστές εντελώς καθαρισμένα ή επεξεργασμένα, αν και είναι λογικό να εικάσουμε ότι αυτοί ακολουθούσαν την ίδια πρακτική με εκείνη της φαραωνικής περιόδου. Ενισχυτικά για τη στήριξη της άποψης αυτής λειτουργεί ο λογαριασμός *P. Tebt.* II 401, στ. VII στην τριακοστή γραμμή του οποίου απαντά ο όρος *κοσ[κι]νε(υτικοῦ)* με τον οποίο γίνεται μνεία στο κοσκίνισμα του σιτηρού που προοριζόταν για την παρασκευή ζύθου και όχι σε φόρο που καταβαλλόταν στο Κράτος⁶⁴⁹. Επίσης πολυάριθμα παπυρικά έγγραφα, τα οποία μαρτυρούν τη χρήση ειδικού εξοπλισμού για την επεξεργασία των δημητριακών από αρτοποιούς, ενισχύουν την άποψη ότι κατόπιν της απόσυρσης αυτών από τις σιταποθήκες ακολουθούσε ο περαιτέρω καθαρισμός και η κατεργασία τους⁶⁵⁰, πρακτική που δεν αποκλείεται να εφαρμοζόταν και από τους ζυθοποιούς. Αδιάψευστο μάρτυρα όσον αφορά στην άποψη αυτή αποτελεί η επιστολή *BGU XVI 2608 recto*, γρ. 3-4: *οὐκ ἔλλη- / σαν τ{ε}λ{η}ν κρ{ε}λ{η}θ{η}ν* (*leg. τήν κριθην*), σύμφωνα με την οποία οι ζυθοποιοί ήταν επιφορτισμένοι με το καθήκον της άλεσης της *κριθῆς*.

β. Τα στάδια της βυνοποίησης

Κατόπιν λοιπόν της επιλογής της κατάλληλης ποικιλίας δημητριακών και του καθαρισμού τους η βυνοποίηση ξεκινούσε με την εφύγρανση των σιτηρών⁶⁵¹, η οποία θα

99-109. Bagnall – Thomas (1978), 185-189. Bagnall (1978), 160-167 και την επαναφορά τους στις αρχές του 4^{ου} αι. μ. Χ., βλ. Thomas (1974), 60-68. Aly (1950' ανατ. 1995), 49.

⁶⁴⁸ Husselman (1952), 67.

⁶⁴⁹ Βλ. *P. Tebt.* II 401, στ. VII (σχόλ. στη γρ. 30 της έκδ.).

⁶⁵⁰ Battaglia (1989), 131-161.

⁶⁵¹ Πλιν., *Nat. Hist.* 18, 14, 72, 5-6. Ορόσ., *Historiarum Adversum Paganos* 5, 7, 14, 2. Ισίδωρ., *Etymologiarum sive Originum* 20, 3, 18, 10. *Περὶ Ζύθων Ποιήσεως* 2. Κατά τον R. Curtis, η διαβροχή των σιτηρών πριν από το άλεσμά τους θεωρείται πιθανή αιγυπτιακή τεχνική που δεν επιβεβαιώνεται από λογοτεχνικές και αρχαιολογικές μαρτυρίες, βλ. Curtis (2001), 115. Οι προαναφερθείσες ωστόσο πηγές σε συνδυασμό με τα αρχαιοβοτανικά δεδομένα δεν αφήνουν καμία αμφιβολία για την εφαρμογή της διαδικασίας στην αιγυπτιακή ζυθοποιία.

μπορούσε με τη σειρά της να συντελέσει στο “ξύπνημα” των σπόρων από τον λήθαργο⁶⁵², στην πλήρη απομάκρυνση του περιττού υλικού εξ αυτών⁶⁵³, στην απόκτηση της κατάλληλης περιεκτικότητας σε υγρασία και κατ’ επέκταση στην έναρξη της βλάστησης⁶⁵⁴ υπό ελεγχόμενες συνθήκες, όπως ήταν η απαραίτητη θερμοκρασία, η υγρασία και η διαθεσιμότητα σε οξυγόνο⁶⁵⁵.

Από την ανώνυμη πραγματεία *Περὶ Ζύθων Ποιήσεως* πληροφορούμαστε για τη διάρκεια της πρώτης φάσης της διαβροχής, η οποία δεν υπερέβαινε τη μια ημέρα (*βρέξον ἡμέραν α’*)⁶⁵⁶. Η ίδια επίσης πηγή μαρτυρεί ότι ακολουθούσε απόσυρση του σιτηρού από το νερό έως το πρωί της επομένης (*ἀνάσπασον ἢ καὶ κοίτασον ἐν ἀννηνέμῳ τόπῳ ἕως πρωῆ*)⁶⁵⁷, διαδικασία που περιγράφεται και στις δυο πρώτες πρακτικές που προτείνει ο Πλίνιος ο Πρεσβύτερος στο ΙΗ’ βιβλίο της *Φυσικῆς Ἱστορίας* (*hordeum siccant nocte*)⁶⁵⁸. Η τοποθέτησή του σε απάνεμο τόπο συνέβαλλε ενδεχομένως στη διατήρηση των επιθυμητών ποσοτήτων υγρασίας, καθώς το αντίθετο θα ωθούσε στην ξήρανση αυτού και επομένως στη διακοπή της βλάστησης. Επίσης το σιτηρό επαναδιαβρεχόταν (πάλιν

⁶⁵² Bewley – Black – Halmer (εκδ.) (2006), 403. Πρέπει να επισημανθεί ότι στις βασικές λειτουργίες της διαβροχής ανήκουν η έναρξη της επιμήκυνσης του κυττάρου, της αναπνοῆς, της εκκριτικῆς δραστηριότητος του εμβρύου και της δραστηριοποίησης των ενζύμων, βλ. Pyler – Thomas (2000), 687.

⁶⁵³ Το ὕδωρ διεισδύει μέσω του πυρήνος του αμυλώδους κόκκου και του φλοιού, ενώ το έβρυντο εν αντιθέσει με το ενδοσπέρμιο του καρπὸν αποκτά πιο γρήγορα τις κατάλληλες ποσότητες υγρασίας. Η απορρόφηση της υγρασίας της δρᾷ με τη σειρά της ως καταλύτης για την αναπνοή, τη σύνθεση των ενζύμων, τη βλάστηση και ωθεί στην αποδυνάμωση της δομῆς του σιτηρού, βλ. Serna-Saldivar (2010), 424. Κατά τη διάρκεια της διαβροχῆς των δημητριακῶν οι σπόροι τους διογκώνονται, γεγονός που οφείλεται στην απορρόφηση του ὕδατος ἀπὸ την πρωτεΐνη αυτών. Η αύξηση του όγκου συμβάλλει στην τροφοδότηση του ὕδατος με αέρα και στην απαλλαγή της επιφάνειας των σπόρων ἐκ των ξένων υλῶν, βλ. Pyler – Thomas (2000), 687.

⁶⁵⁴ Πρόκειται για διαδικασία που αρχίζει με την απορρόφηση ὕδατος, συνεχίζει μέσω ἐνδιάμεσων φάσεων της ἐνζυματικῆς ἐνεργοποίησης και της μίτωσης και καταλήγει με την επιμήκυνση των ριζιδίων. Ωστόσο η βλάστηση του ἀθικτοῦ βιώσιμου σπόρου κατὰ τη διάρκεια της ἀδράνειας δεν εἶναι ἐφικτή και ἡ έναρξή της διευκολύνεται με το μούσκευμα των δημητριακῶν, που ωθεί στην ἀπελευθέρωση του διοξειδίου του ἀνθρακός, βλ. Matz (2019), 572. Pyler – Thomas (2000), 687. Bewley – Black – Halmer (εκδ.) (2006), 403. Belitz – Grosch – Schieberle (2009), 898.

⁶⁵⁵ Matz (2019), 572.

⁶⁵⁶ *Περὶ Ζύθων Ποιήσεως* 2.

⁶⁵⁷ *Περὶ Ζύθων Ποιήσεως* 3.

⁶⁵⁸ Πλίν., *Nat. Hist.* 18, 14, 72, 6.

βρέξον ὥρας ε΄)⁶⁵⁹, τοποθετείτο σε διάτρητο σκεύος (ἐπίβαλε εἰς βραχιώνιον ἄγγειον ἡθμοειδές)⁶⁶⁰ για τη διευκόλυνση της αποστράγγισης και του εξαερισμού⁶⁶¹, ώστε να αποφευχθεί ενδεχομένως το μούχλιασμα και τέλος επαναλαμβανόταν η εφύγρανσή του (καὶ βρέχε)⁶⁶². Ακολουθούσε η ξήρανση της κριθῆς, η οποία είχε ως αποτέλεσμα τη διόγκωση αυτής (προαναξήρανε, ἕως οὗ γένηται ὡς τύλη)⁶⁶³ και την ταχεία έναρξη των ενζυματικών διεργασιών⁶⁶⁴. Εντούτοις επισημαίνουμε ότι εν αντιθέσει με την ανώνυμη πραγματεία ο Πλίνιος ο Πρεσβύτερος προτείνει την επανάληψη της εφύγρανσης του σιτηρού κατόπιν της ξήρανσης και του σχολαστικού ψησίματός του (*sunt qui vehementius tostum rursus exigua aqua adspergant*)⁶⁶⁵. Σε αυτό το σημείο παρατηρούμε ότι με τη χρήση των ρημάτων *siccant* και *frigunt*, η σημασία των οποίων είναι “ξηραίνω”⁶⁶⁶ και “φρύττω”⁶⁶⁷ αντιστοίχως, δεν γίνεται μνεία σε ολική αφαίρεση αλλά σε απομάκρυνση μεγάλης ποσότητας ύδατος, ενώ η συμπλήρωσή του συνδέεται πιθανότατα με το είδος της παραγόμενης βύνης⁶⁶⁸. Επίσης θα ήταν εύλογη η εικασία ότι αυτή η προσθήκη εξασφάλιζε τα απαραίτητα επίπεδα υγρασίας ιδιαιτέρως στην περίπτωση που η ξήρανση ή η φρύξη του σιτηρού υπερέβαινε τα αποδεκτά όρια.

Οι υπό εξέταση λοιπόν πηγές μαρτυρούν ότι η συχνότητα του σταδίου της εφύγρανσης, με την οποία ξεκινούσε η βλάστηση των δημητριακών και επομένως η παραγωγή ενζύμων που διασπούν το άμυλο σε μαλτόζη⁶⁶⁹, δεν ήταν η ίδια σε όλες τις περιπτώσεις, γεγονός που συντελούσε στην απόκτηση διαφορετικού είδους και

⁶⁵⁹ *Περὶ Ζύθων Ποιήσεως* 4.

⁶⁶⁰ *Περὶ Ζύθων Ποιήσεως* 4.

⁶⁶¹ Σε όλες τις φάσεις της διαβροχής βασική προϋπόθεση συνιστά ο εξαερισμός για την απομάκρυνση του διοξειδίου του άνθρακος που παράγεται από την αναπνοή, βλ. Belitz – Grosch – Schieberle (⁴2009), 898.

⁶⁶² *Περὶ Ζύθων Ποιήσεως* 4.

⁶⁶³ *Περὶ Ζύθων Ποιήσεως* 4.

⁶⁶⁴ Belitz – Grosch – Schieberle (⁴2009), 898.

⁶⁶⁵ Πλίν., *Nat. Hist.* 18, 14, 73, 1-2.

⁶⁶⁶ Κουμανούδης, 803, s. v. “sicco”.

⁶⁶⁷ Κουμανούδης, 320, s. v. “frigo”.

⁶⁶⁸ Η περιεκτικότητα σε ύδωρ της μαύρης βύνης είναι μικρότερη από εκείνη της ξανθής, βλ. Belitz – Grosch – Schieberle (⁴2009), 898.

⁶⁶⁹ Curtis (2001), 132. Nelson (2001), 4.

ποιότητας βύνης. Η απουσία όρων ή φράσεων που παραπέμπουν στο συγκεκριμένο στάδιο πέραν των *perfusum aqua hordeum*⁶⁷⁰ και *madefactae frugis*⁶⁷¹, που χρησιμοποιούνται από τον Πλίνιο τον Πρεσβύτερο και τον Παύλο Ορόσιο αντιστοιχώς, φανερώνει ότι σε ορισμένες περιπτώσεις η διαβροχή των δημητριακών καρπών πραγματοποιούνταν μόνο μια φορά, ενώ φράσεις, όπως η *rursus exigua aqua adspergant*⁶⁷², που απαντά στη δεύτερη προτεινόμενη από τον Πλίνιο τον Πρεσβύτερο πρακτική, και *βρέξον ήμέραν α*⁶⁷³, *καὶ πάλιν βρέξον ὥρας ε*⁶⁷⁴ *καὶ βρέχε*⁶⁷⁵ της ανώνυμης πραγματείας *Περὶ Ζύθων Ποιήσεως*, μαρτυρούν την επανάληψή της δύο ή τρεις φορές αντιστοιχώς. Ωστόσο με τη χρήση του ρήματος *adspergant*, η σημασία του οποίου είναι “ραίνω”⁶⁷⁶, του επιθετικού προσδιορισμού *exigua*, που σημαίνει “ολίγος”⁶⁷⁷ και των συνοδευόμενων από τα τακτικά αριθμητικά επιρρηματικών προσδιορισμών φανερώνεται η σταδιακή ελάττωση της ποσότητας του ύδατος στα διαφορετικά στάδια της διαβροχής, η οποία όμως ενίσχυε την περαιτέρω βλάστηση των δημητριακών, καθώς αποκτούσαν την κατάλληλη υγρασία. Δηλωτικοί της διαδικασίας αυτής είναι ο όρος *germinis*⁶⁷⁸ του Παύλου Οροσίου, η σημασία του οποίου είναι “βλαστός”⁶⁷⁹ και *μάλιον*⁶⁸⁰ της ανώνυμης πραγματείας *Περὶ Ζύθων Ποιήσεως*, που ερμηνεύεται ως “κροκύδα, τουλούπα μαλλιού, μαλλί”⁶⁸¹ και παραπέμπει κατά πάσα πιθανότητα στην προκειμένη περίπτωση στο βλάστημα του σιτηρού⁶⁸². Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει επίσης η φράση *virentibus*

⁶⁷⁰ Πλίν., *Nat. Hist.* 18, 14, 72, 5-6.

⁶⁷¹ Ορόσ., *Historiarum Adversum Paganos* 5, 7, 14, 17.

⁶⁷² Πλίν., *Nat. Hist.* 18, 14, 73, 1-2.

⁶⁷³ *Περὶ Ζύθων Ποιήσεως* 2.

⁶⁷⁴ *Περὶ Ζύθων Ποιήσεως* 3-4.

⁶⁷⁵ *Περὶ Ζύθων Ποιήσεως* 4.

⁶⁷⁶ Κουμανούδης, 27, s. v. “adspergo”.

⁶⁷⁷ Idem, 280, s. v. “exiguus”.

⁶⁷⁸ Ορόσ., *Historiarum Adversum Paganos* 5, 7, 14, 17.

⁶⁷⁹ Κουμανούδης, 331, s. v. “germen”.

⁶⁸⁰ *Περὶ Ζύθων Ποιήσεως* 6.

⁶⁸¹ Δημητράκος, 4463, Θ', s. v. “μαλλός”. Montanari, 1305, s. v. “μάλιον”.

⁶⁸² Κατά τη διάρκεια της βλάστησης το έμβρυο του σιτηρού αναπτύσσεται, όπως φαίνεται από την ανάπτυξη των ριζών και την αύξηση του βλαστού σε μήκος, βλ. Schuster (1962), 281.

*spicis*⁶⁸³ της τρίτης προτεινόμενης πρακτικής της *Φυσικῆς Ἱστορίας*, σύμφωνα με την οποία γίνεται μνεία σε πρώιμη βλάστηση της *κριθῆς*, ενδεχομένως ενόσω αυτή αναπτυσσόταν, δίχως να έχει προηγηθεί το στάδιο της εφύγρανσής της, διαδικασία που θα μπορούσε να επιτευχθεί σε περιοχές με υψηλά επίπεδα υγρασίας όχι όμως και στη χώρα του Νείλου⁶⁸⁴. Και ενώ στις υπό εξέταση πηγές η εκκίνηση της φυσιολογικής βοτανικής ανάπτυξης του καρπού των σιτηρών⁶⁸⁵ φαίνεται ότι τελούταν με φυσικό τρόπο, από τον Παύλο Ορόσιο αντλούμε την πληροφορία ότι μπορούσε να επιτευχθεί και με τη χρήση της φωτιάς (*suscicatur enim igne illa vis germinis madefactae frugis*)⁶⁸⁶.

Το επόμενο στάδιο της βυνοποίησης περιλαμβάνει το ψήσιμο ή την αποξήρανση του σιτηρού με στόχο την παύση της βοτανικής αλλαγής, τη μείωση της υγρασίας⁶⁸⁷, τη συντήρησή του, καθώς υπάρχει κίνδυνος αλλοίωσης της πράσινης *βύνης*⁶⁸⁸ και τέλος την απόδοση του χρώματος και της γεύσης⁶⁸⁹. Στην τρίτη πρακτική της *Φυσικῆς Ἱστορίας* καθώς και στην ανώνυμη πραγματεία *Περὶ Ζύθων Ποιήσεως* γίνεται μνεία σε αποξήρανση με την έκθεση του βυνοποιημένου σιτηρού στον ήλιο⁶⁹⁰ σε αντίθεση με τις δυο πρώτες πρακτικές που αναφέρει ο Πλίνιος ο Πρεσβύτερος και τον Παύλο Ορόσιο, όπου δεν διευκρινίζεται ο τρόπος αποξήρανσης⁶⁹¹. Όσον αφορά στο ζήτημα αυτό, τη συναγωγή ασφαλών συμπερασμάτων δυσχεραίνει η επιλογή των ρημάτων *sicco* και *frigo*, τα οποία

⁶⁸³ Πλίν., *Nat. Hist.* 18, 14, 73, 3.

⁶⁸⁴ Koller (1972), 78. Kigel (1995), 668-673. Samuel (2000), 551. Ενδιαφέρουσα είναι η περιγραφή του Corran (1975), η πρόσβαση στο έργο του οποίου κατέστη δυστυχώς ανέφικτη, για την οικιακή ή μικρής κλίμακας βυνοποίηση που παραθέτει η Luoma. Σύμφωνα με αυτήν, οι παρασκευαστές της *βύνης* διέβρεχαν τα στάχυα του δημητριακού (*σίτου* ή *κριθῆς*), τα έθαβαν στη γη, ώσπου να ξεκινήσει η βλάστηση, και εν συνεχεία τα απομάκρυναν από το έδαφος και διαχώριζαν τους σπόρους τους, βλ. Luoma (2009), 6. Ωστόσο στο ΙΗ' βιβλίο της *Φυσικῆς Ἱστορίας* δεν φαίνεται η βλάστηση να πραγματοποιείται με τέτοιο τρόπο και κατόπιν της ανθρώπινης παρέμβασης ούτε ακολουθούσε ο διαχωρισμός των σπόρων, οι οποίοι, κατά τον Corran, υφίσταντο διαφορετική επεξεργασία.

⁶⁸⁵ Pylar – Thomas (2000), 685.

⁶⁸⁶ Ορόσ., *Historiarum Adversum Paganos* 5, 7, 14.

⁶⁸⁷ Pylar – Thomas (2000), 685.

⁶⁸⁸ Schuster (1962), 286.

⁶⁸⁹ Pylar – Thomas (2000), 688.

⁶⁹⁰ Πλίν., *Nat. Hist.* 18, 14, 73, 5: *ac siccatur sole*. *Περὶ Ζύθων Ποιήσεως* 5: *ψῦξον ἐν ἡλίῳ*.

⁶⁹¹ Πλίν., *Nat. Hist.* 18, 14, 72, 6: *siccant nocte una ac postero die frigunt* 73, 2: *et siceent* Ορόσ., *Historiarum Adversum Paganos* 5, 7, 14, 17: *ac deinde siccatur*. Πρβλ. Nelson (2001), 118.

επανέρχονται στα διάφορα στάδια της βυνοποίησης για τη δήλωση της αφαίρεσης ποσότητας υγρασίας, όπως έχει ήδη προαναφερθεί. Στις δύο πρώτες πρακτικές βυνοποίησης του ΙΗ' βιβλίου της *Φυσικής Ιστορίας* γίνεται χρήση και των δύο ρημάτων εναλλάξ: στην πρώτη περίπτωση το *sicco* προηγείται του *frigo*, με το οποίο δηλώνεται η ολοκλήρωση της διαδικασίας, ενώ στη δεύτερη ισχύει το ακριβώς αντίθετο, επιλογές που δεν κρίνονται τυχαίες και συνδέονται κατά πάσα πιθανότητα με το είδος της παραγόμενης βύνης. Θυμίζουμε ότι το ρήμα *sicco* παραπέμπει σε μερική ή ολική απομάκρυνση της υγρασίας⁶⁹², ενώ το *frigo* στην αποξήρανση του σιτηρού διά του πυρός ή διά του ηλίου⁶⁹³, υποδηλώνοντας ενδεχομένως και την επίδραση υψηλότερης θερμοκρασίας ιδιαιτέρως στην περίπτωση που εμπεριέχει την έννοια της φρύξης. Ωστόσο πρέπει να επισημανθεί ότι σε όλες τις περιπτώσεις και ανεξαρτήτως του ρήματος που επιλέγεται για τη δήλωση του ψήσιματος του βυνοποιημένου σιτηρού ή της αποξήρανσής του, η οποία στην ανώνυμη πραγματεία μαρτυρείται από το ρήμα *ψύγω*⁶⁹⁴, δεν γίνεται αναφορά σε ολική αφαίρεση της υγρασίας αλλά σε σταδιακή μείωσή της, όπως μπορούμε να συμπεράνουμε βάσει και των συγχρόνων εγχειριδίων χημείας⁶⁹⁵. Συμπεραίνουμε λοιπόν ότι οι αυξομειώσεις της θερμοκρασίας ή η επιτάχυνση της διαδικασίας καθορίζουν την ποιότητα και τον χαρακτήρα του τελικού προϊόντος. Γνωρίζουμε ότι από την επιμελώς ψημένη βύνην προκύπτει ζύθος σκούρου χρώματος σε αντίθεση με την ανοιχτόχρωμη μπίρα εκ της ελαφρώς ψημένης βύνης⁶⁹⁶. Επίσης η υψηλή θερμοκρασία και ο ξηρός αέρας συντελούν στην παραγωγή ελαφριάς, ανοιχτόχρωμης βύνης, ενζυματικής, ενώ η χαμηλή θερμοκρασία, η υγρασία και ο ανακυκλούμενος θερμός αέρας τη “σιγοψήνουν” και συμβάλλουν στην απόδοση έντονου χρώματος και γεύσης⁶⁹⁷. Τέλος προσθέτουμε ότι το ψήσιμο ή η αποξήρανση του δημητριακού με τη βοήθεια του ηλίου συνέβαλλε στη μετατροπή του αμύλου σε δεξτρίνη

⁶⁹² Glare, 1754, s. v. “sicco”.

⁶⁹³ Glare, 736, s. v. “frigo”. Πρβλ. Δημητράκος, 7713, ΙΕ', s. v. “φρύγω”.

⁶⁹⁴ LSJ, 2028-2029, s. v. “ψύχω”.

⁶⁹⁵ Belitz – Grosch – Schieberle (2009), 898.

⁶⁹⁶ Nelson (2001), 118, υποσημ. 84.

⁶⁹⁷ Pyle – Thomas (2000), 688.

και κατ' επέκταση στη γλύκανση των αλεύρων διευκολύνοντας με τον τρόπο αυτό τη ζύμωση της μπίρας⁶⁹⁸. Σύμφωνα μάλιστα με τον Curtis, το συγκεκριμένο στάδιο διευκόλυνε το διαχωρισμό του φλοιού από τον καρπό⁶⁹⁹, άποψη που αντιμετωπίζουμε με ιδιαίτερες επιφυλάξεις, καθώς η διαδικασία αυτή πραγματοποιούνταν με το κοπάνισμα του σιτηρού σε γουδί (*θυεία, ἰγδίων, κοπτούρα, ὄλμος, πίλη*)⁷⁰⁰.

Μια ακόμη μαρτυρία που πηγάζει από την τρίτη πρακτική του ΙΗ' βιβλίου της *Φυσικῆς Ἱστορίας*⁷⁰¹ είναι ότι μεταξύ της βλάστησης και της αποξήρανσης του σιτηρού στον ήλιο παρεμβάλλονται δύο επιπλέον βήματα: α) το κοπάνισμα της βυνοποιημένης *κριθῆς* σε γουδί όσο αυτή ήταν ακόμη υγρή, γεγονός που διευκόλυνε την αφαίρεση του φλοιού της και β) ο καθαρισμός της σε κοφίνια με τη χρήση ύδατος (*eluo*)⁷⁰² για την οριστική απομάκρυνσή του. Θα ήταν λογικό να εικάσουμε ότι η παρεμβολή αυτών των σταδίων οφείλεται στον διαφορετικό τρόπο βλάστησης της *κριθῆς* στο έδαφος είτε αυτή συνέβη τυχαία κατά τη διάρκεια της ανάπτυξής της είτε κατόπιν ανθρώπινης παρέμβασης, καθώς δεν είχε προηγηθεί ο καθαρισμός και η απομάκρυνση ξένων υλών εκ του σιτηρού. Επανάληψη του καθαρισμού των σιτηρών πριν την άλεση δεν αναφέρεται από τον Παύλο Ορόσιο και την ανώνυμη πραγματεία, όμως δεν αποκλείεται ότι αυτή η διαδικασία πραγματοποιούνταν. Εν συνεχεία ακολουθούσε η άλεση της *βύνης*, στάδιο για το οποίο πληροφορούμαστε από τον Πλίνιο τον Πρεσβύτερο (*molis frangunt, molant, molunt*)⁷⁰³, τον Παύλο Ορόσιο (*in farinam redacta*)⁷⁰⁴ και την ανώνυμη πραγματεία *Περὶ Ζύθων Ποιήσεως* (*ἄλεσον*)⁷⁰⁵. Από τον Παύλο Ορόσιο μάλιστα αντλούμε τη μαρτυρία ότι η ζυθοποιία ολοκληρωνόταν με την προσθήκη ενός ήπιου χυμού (*molli suco*) στο αλεύρι και τη ζύμωση του μείγματος (*quo fermento*).

⁶⁹⁸ Darby et al. (1977), II, 529.

⁶⁹⁹ Curtis (2001), 115.

⁷⁰⁰ Battaglia (1989), 142.

⁷⁰¹ Πλίν., *Nat. Hist.* 18, 14, 73, 4-5: *in pila tundunt atque in corbibus eluunt*.

⁷⁰² Κουμανούδης, 257, s. v. "eluo".

⁷⁰³ Glare, 730, s. v. "frango". Κουμανούδης, 501, s. v. "mola". Glare, 1129, s. v. "molo".

⁷⁰⁴ Glare, 1530, s. v. "redigo".

⁷⁰⁵ WB, I, στ. 54, s. v. "ἄλέω". LSJ, 63, s. v. "ἄλέω". Montanari, 130, s. v. "ἄλέω"

Ωστόσο διευκρινίζουμε ότι η προετοιμασία της βύνης δεν αποσκοπούσε πάντοτε στην άμεση επεξεργασία της, όπως αποδεικνύεται από τις επιστολές *O. Claud.* I 170 και *O. Claud.* II 292, στις οποίες απαντά ως αντικείμενο αποστολής, αλλά υπήρξε δυνατότητα της συντήρησής της με τον ορθό τρόπο αποθήκευσης. Χαρακτηριστικό είναι το παράδειγμα της επιστολής *O. Did.* 443, σύμφωνα με την οποία η βύνη φιλοξενείται σε ένα σφραγισμένο κεράμιον (γρ. 6-8): *καὶ κεράμιν βύνις / κῖται (leg. κείται) ὡς ἀφῆκες ἐσφραγιζμέ- / νον*. Το σφράγισμα των αγγείων θα απέτρεπε κατά πάσα πιθανότητα τη διέλευση του αέρα και επομένως την απορρόφηση της υγρασίας που θα ωθούσε στην αλλοίωσή της⁷⁰⁶.

Την προσοχή μας αξίζει και ο λογαριασμός *P. Tebt.* II 401, στ. VII στον οποίο φαίνεται να εμπεριέχεται η μοναδική μέχρι τώρα γνωστή παπυρική μαρτυρία ορισμένων εκ των σταδίων της βυνοποίησης (γρ. 30): *κοσ[κι]γε(υτικοῦ ?) χο(ός) < , βυνοκ() χο(ῦς) α*, (γρ. 35): *ὄμ(οίως) διὰ αὐτοῦ ὅ(σ)τε (leg. ὦ(σ)τε) συνο() Ἀντωνίας ζύμης* $\llcorner < \llcorner$ *χό(ες) β<*, *ὄμ(οίως)*, άποψη που ενισχύεται από την ενδεχόμενη σύνδεση των εννοιών *κοσκινετικός* και *ζύμη* με τον όρο *βυνοκ()*. Ωστόσο η ακριβής συναγωγή συμπερασμάτων καθίσταται δύσκολη εξαιτίας των ποικίλων σημασιών που εμπεριέχουν οι παραπάνω όροι. Το κοσκίνισμα, το οποίο δηλώνεται με την έννοια *κοσκινετικός*, αποτελεί, όπως γνωρίζουμε, διαδικασία που πραγματοποιείται σε διαφορετικά στάδια της βυνοποίησης και ενδέχεται να παραπέμπει: α) στο κοσκίνισμα του σιτηρού μετά την απομάκρυνσή του από τους αποθηκευτικούς χώρους, β) στο κοσκίνισμα της ψημένης ή αποξηραμένης βύνης προτού αυτή αλεστεί ή γ) στο κοσκίνισμα ενδεχομένως της αλεσμένης βύνης (του αλεύρου). Ομοίως ιδιαίτερο προβληματισμό προκαλεί και η απόδοση του όρου *ζύμη*, με τον οποίο ενδέχεται να γίνεται μνεία σε προζύμι για την παρασκευή άρτων που προορίζονταν για ζυθοποιία ή σε μαγιά *ζύθου*⁷⁰⁷ που προσέθεταν κατά πάσα πιθανότητα στο ζυθογλεύκος

⁷⁰⁶ Το βυνοποιημένο σιτηρό πρέπει να διατηρείται σε συγκεκριμένα επίπεδα υγρασίας, ώστε να αποτρέπεται η αναπαραγωγή εντόμων και αλλαγή της βιοχημικής του σύστασης, βλ. Briggs – Hough – Stevens – Young (1981), 304.

⁷⁰⁷ *LSJ*, 757, s. v. “ζύμη”.

για την παραγωγή επιπλέον ενζύμων που μετατρέπουν τα σάκχαρα σε αλκοόλ και διοξείδιο του άνθρακα⁷⁰⁸. Ωστόσο η διαφορετική απόδοση της ζύμης ενδέχεται να επηρεάσει και τη σημασία του *κοσκινευτικός*. Εάν λάβουμε υπόψη μας την πρώτη ερμηνεία, τότε δεν αποκλείεται να γίνεται μνεία στο κοσκίνισμα των ελαφρώς ψημένων άρτων με νερό, στάδιο που απεικονίζεται στις ταφικές παραστάσεις της φαραωνικής περιόδου. Σύμφωνα όμως με τη δεύτερη απόδοση του όρου, θα μπορούσε ενδεχομένως να γίνεται αναφορά και στο κοσκίνισμα ενός μείγματος προερχόμενου αποκλειστικά με τη μέθοδο της βυνοποίησης, εικόνα παρόμοια με εκείνη που μας προσφέρουν τα αποτελέσματα των αρχαιοβοτανικών αναλύσεων καταλοίπων ζύθου.

ii. Η παρασκευή του ζύθου με τη χρήση άρτων

Η χρήση του άρτου ως βασικού συστατικού για την παρασκευή ζύθου αποτελεί ένα ζήτημα που εξακολουθεί να απασχολεί τη σύγχρονη έρευνα, καθώς τα αποτελέσματα των βοτανολογικών αναλύσεων υπολειμμάτων ζύθου μαρτυρούν γενικά ότι η αιγυπτιακή ζυθοποιία πραγματοποιούνταν μόνο με τη μέθοδο της βυνοποίησης. Σε καμία ωστόσο περίπτωση δεν θα μπορούσαμε να παραβλέψουμε τις ταφικές παραστάσεις, τα ανάγλυφα και τα ομοιώματα της φαραωνικής περιόδου, όπου ο Αιγύπτιος καλλιτέχνης φαίνεται πως συνδέει τις σκηνές της αρτοποιίας με εκείνες της ζυθοποιίας. Απάντηση στα παραπάνω ζητήματα έρχεται να δώσει και η ανώνυμη *Πραγματεία Περί Ζύθων Ποίησης*, η οποία μας μεταφέρει μπροστά σε μια παρόμοια εικόνα με εκείνη των καλλιτεχνικών απεικονίσεων:

Λοιπὸν ἄλεσον καὶ ποιήσον ἄρτους προσβάλλων ζύμην ὥσπερ ἄρτου· καὶ ὄπτα ὠμότερον· καὶ ὅτ' ἂν ἐπανθῶσι διάλυε ὕδατι γλυκεῖ καὶ ἤθμιζε διὰ ἡθμοῦ ἢ κοσκίνου λεπτοῦ. Ἄλλοι δὲ ὀπτῶντες ἄρτους βάλλουσιν εἰς κλουβὸν μετὰ ὕδατος, καὶ ἐψοῦσι

⁷⁰⁸ Curtis (2001), 132.

*μικρόν, ἵνα μὴ κοχλάσῃ, μήτε ἤ χλιαρόν, καὶ ἀνασπῶσι καὶ ἡθμίζουσιν· καὶ περισκεπάσαντες, θερμαίνουσι καὶ ἀνακρίνουσιν*⁷⁰⁹.

Βάσει αυτής πραγματείας, οι άρτοι ψήνονταν ελαφρώς εξωτερικά, καθώς κρινόταν απαραίτητο το εσωτερικό τους να παραμείνει ωμό (*ὄπτα ὠμότερον*) και όταν αποκτούσαν ρόδινο χρώμα τοποθετούνταν σε φρέσκο νερό (*διάλυε ὕδατι γλυκεῖ*). Τέλος το νέο μείγμα στραγγιζόταν με ένα σουρωτήρι ή ένα λεπτό κόσκινο (*διὰ ἡθμοῦ ἢ κοσκίνου λεπτοῦ*), διαδικασία που αποσκοπούσε στην απομάκρυνση των περιττών συστατικών. Σύμφωνα με μια άλλη πρακτική της ίδιας πραγματείας, αφού έψηναν τους άρτους, τους τοποθετούσαν σε ένα αγγείο με νερό και τους έβραζαν για λίγη ώρα, ώστε το μείγμα να μην βγάλει αφρούς αλλά ούτε και να παραμείνει χλιαρό. Εν συνεχεία αποσυρόταν και κοσκινιζόταν και αφού το σκέπαζαν το ζέσταιναν. Και στις δύο περιπτώσεις παρατηρούμε ότι η διάρκεια του ψησίματος ή του βρασμού ελεγχόταν, γεγονός που αποσκοπούσε στη διατήρηση της σωστής θερμοκρασίας, ώστε να μην καταστραφούν τα ένζυμα που προωθούσαν τη ζύμωση⁷¹⁰.

Εντούτοις επισημαίνουμε ότι αρκετοί προβληματισμοί έχουν διατυπωθεί σχετικά με την *βύνην* και το είδος του άρτου που προορίζονταν για τη ζυθοποιία. Θυμίζουμε ότι σύμφωνα με τη Samuel, η ζύμη που χρησιμοποιούσαν οι Αιγύπτιοι για την παρασκευή της μπίρας δεν διέφερε από εκείνη του κοινού ψωμιού, άποψη που φαίνεται να έρχεται σε αντίθεση με το παραπάνω χωρίο⁷¹¹. Κατόπιν μιας προσεκτικής ανάγνωσης παρατηρούμε ότι ένα είδος αλεύρου από αλεσμένη *βύνην* κριθαριού χρησιμοποιόταν στην προετοιμασία μιας ποικιλίας άρτων που διέφεραν από το κοινό ψωμί. Γνωρίζουμε ακόμη ότι οι κάτοικοι της Αιγύπτου χρησιμοποιούσαν για την αρτοποιία κυρίως σιταρένιο παρά κριθίνο αλεύρι⁷¹².

⁷⁰⁹ *Περὶ Ζύθων Ποιήσεως* 6-12.

⁷¹⁰ Montet (1990), 98. Samuel – Bolt (1995), 27.

⁷¹¹ Samuel (1999), 175.

⁷¹² Battaglia (1989), 60.

Στο παραπάνω επίσης χωρίο εντοπίζουμε έμμεση αναφορά σε ζυμίτας ἄρτους, δηλαδή σε ψωμιά που παρασκευάζονται με προζύμι (ζύμης)⁷¹³, είδος γνωστό σε εμάς από τον λογαριασμό *P. Cair. Zen.* IV 59708 (3^{ου} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 3: δύο ^δχ ζυμίται β^βχ[, την επιστολή *P. Haun.* II 18 recto (3^{ου} αι. μ. X. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 25: ζύμια ἄρτοι (leg. ζυμίτας ἄρτους) δ. ἄσπασον καθώς και από πηγές της ελληνικής γραμματείας⁷¹⁴. Η μοναδική ωστόσο μέχρι τώρα γνωστή παπυρική μαρτυρία σχετικά με τη χρήση ζύμης στη ζυθοποιία περιέχεται στον λογαριασμό ζυθοπώλη *P. Tebt.* II 401, στ. VII, γρ. 35, όπως έχει προαναφερθεί, δίχως όμως να διευκρινίζεται εάν στο υπό εξέταση παπυρικό έγγραφο γίνεται μνεία σε προζύμι για την παρασκευή ἄρτων ή σε μαγιά ζύθου. Ωστόσο και στις δύο περιπτώσεις η χρήση της ζύμης κρινόταν απαραίτητη για την προώθηση της ζύμωσης του ποτού.

Αναφορά σε παρασκευή ζύθου με τη χρήση ἄρτου γίνεται ενδεχομένως στην επιστολή *BGU XVI2608* recto, γρ. 3-4: οὐκ ἤλη- / σαν τῆσὶν κρῖθῖν (leg. τὴν κριθὴν). Το ρήμα ἄλέω του παπυρικού εγγράφου παραπέμπει στην κατεργασία της κριθῆς και συγκεκριμένα στη σύνθλιψή της⁷¹⁶, η οποία πραγματοποιόταν με τη βοήθεια μυλόπετρας (ἄλέτου, μύλης, μύλου)⁷¹⁷. Θα μπορούσαμε να υποθέσουμε ότι η ἄλεση του σιτηρού από τους ζυθοποιούς αποσκοπούσε ενδεχομένως στην προετοιμασία ἄρτων προς ζυθοποιία, διαδικασία γνωστή σε εμάς από τις παραστάσεις των μασταμπάδων της φαραωνικής περιόδου και την ανώνυμη πραγματεία *Περὶ Ζύθων Ποιήσεως*. Ωστόσο επισημαίνουμε ότι στην προκειμένη περίπτωση δεν εντοπίζουμε μνεία σε αλεσμένη βύνην κριθῆς, η οποία, όπως έχουμε διαπιστώσει χρησιμοποιόταν για την παρασκευή ἄρτων ή την απόκτηση γενικότερα αλεύρου προς ζυθοποιία. Με την κατεργασία του κριθαριού που προοριζόταν

⁷¹³ Montanari, 928, s. v. “ζύμη”. Montanari, 928, s. v. “ζυμίτης”

⁷¹⁴ Αθήν., *Δειπν.* 3, 109c’ 3, 111c-d’ 3, 111e. Αθήν., *Δειπν. ἐπιτ.* 2, 1, 23, 13’ 2, 1, 24, 23’ 2, 1, 24, 30. Ξενοφ., *Κύρου Ἀνάβ.* 7, 3, 21, 6. Γαλην., *Υγιεινῶν* 6, 261, 12. Πάλ. *Διαθ.*, *Λευιτ.* 7, 13, 1. Σοραν., *Περὶ Γυναικείων*, 2, 25, 2, 2. Λόγγ., *Δάφν. καὶ Χλ.* 2, 18, 1.

⁷¹⁶ *WB*, I, στ. 54, s. v. “ἄλέω”. *LSJ*, 63, s. v. “ἄλέω”. Montanari, 130, s. v. “ἄλέω”.

⁷¹⁷ Battaglia (1989), 142. Forbes (³1993), III, 145. Θυμίζουμε ότι το *Hordeum vulgare* που χρησιμοποιόταν στην αγυπτιακή ζυθοποιία, αποτελεί ποικιλία κριθαριού με σπόρο περιβαλλόμενο από εξωτερικό φλοιό, γεγονός που σημαίνει ότι μετά το αλώνισμα το στάχυ του δημητριακού κατακερματίζεται σε σταχύδια, τα οποία απαιτούν περαιτέρω επεξεργασία για να απαλλαγούν από την ήρα και να απομείνει καθαρός καρπός. Murray (2000 b), 512. Zohary – Hopf – Weiss (⁴2012), 52.

για την προετοιμασία της μπίρας φαίνεται να συνδέεται και το περιεχόμενο των γραμμών 6-7: *εἴσθι δὲ πεπονεκῶς* (leg. *πεπονηκῶς*) *τὴν κρ{ε}ιθὴν* (leg. *κριθὴν*) / *θυμικῶς* της υπό εξέταση επιστολής. Ενισχυτικά στην άποψη αυτή λειτουργεί η σημασία του ρήματος *πονέω* που στην προκειμένη περίπτωση φαίνεται να έχει την έννοια “εργάζομαι σκληρά πάνω σε κάτι”, “κάνω κάτι με μόχθο ή φροντίδα”⁷¹⁸. Επίσης λαμβάνοντας υπόψη μας το περιεχόμενο των γρ. 3-4 θα μπορούσαμε βάσιμα να εικάσουμε ότι και η φράση *πεπονεκῶς τὴν κρ{ε}ιθὴν* παραπέμπει στο άλεσμα του σιτηρού.

Τέλος δεν θα μπορούσαμε να αποκλείσουμε το ενδεχόμενο ότι με τη φράση *τὸ ζῦτος, ὃ ποιοῦσιν ἐκ τῆς κέγχρου* της δέκατης τέταρτης γρ. του αλφαριθμητικού γλωσσαρίου *P. Oxy. XV 1802* γίνεται αναφορά στη χρήση του *κέγχρου* για την παρασκευή ειδικών *ἄρτων* προς ζυθοποιία. Θυμίζουμε ότι ψωμιά από αλεύρι εκ *κέγχρου* χρησιμοποιούνταν για την προετοιμασία της μπουζάς, είδους αφεψήματος ομοίου με μπίρα. Γνωρίζουμε ωστόσο ότι τα σάκχαρα των σιτηρών δεν επαρκούν για την προώθηση της ζύμωσης και την απόδοση αλκοολούχου δράσης, γεγονός που θα καθιστούσε απαραίτητη τη χρήση αλεύρου εκ του βυνοποιημένου δημητριακού για τη μετατροπή του αμύλου σε μαλτόζη και κατ’ επέκταση σε αλκοόλ⁷¹⁹.

Δυστυχώς ο αποσπασματικός χαρακτήρας των παπύρων και οι ευάριθμες πληροφορίες που προσφέρουν σχετικά με την τεχνική των ζυθοποιών της ελληνορωμαϊκής και βυζαντινής Αιγύπτου δεν μας επιτρέπουν την ασφαλή συναγωγή συμπερασμάτων. Πολύτιμοι αρωγοί στην πολύμοχθη μελέτη μας απετέλεσαν, πέραν των μεταγενέστερων πηγών της ελληνικής και λατινικής γραμματείας, οι εικαστικές αναπαραστάσεις και τα αποτελέσματα των αναλύσεων των υπολειμμάτων *ζύθου* που μαρτυρούν κυρίως δύο βασικούς τρόπους παρασκευής *ζύθου* (με την προετοιμασία της *βύνης* και των *ἄρτων*) με ορισμένες κάποιες φορές διαφοροποιήσεις. Εντούτοις, παρά την εγκυρότητα των επιστημονικών πορισμάτων, δεν μπορούμε να αποφανθούμε με βεβαιότητα για την ακριβή πρακτική των Αιγυπτίων ζυθοποιών, οι οποίοι δεν αποκλείεται να ακολουθούσαν περισσότερες από μια μέθοδος, γεγονός που ενδεχομένως επηρέαζε την ποιότητα και τα είδη του *ζύθου*.

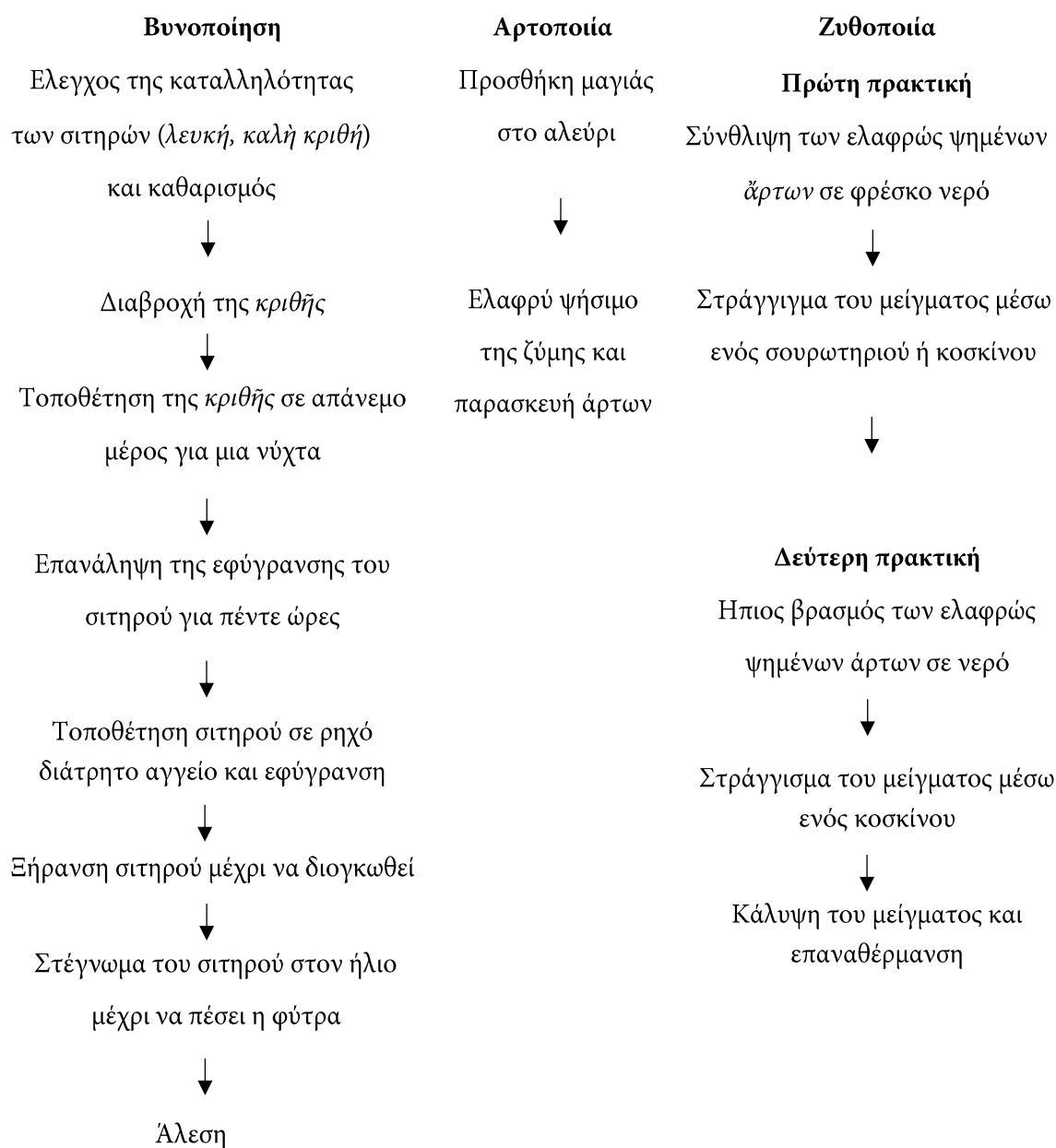
⁷¹⁸ *LSJ*, 1447, s. v. “πονέω”.

⁷¹⁹ Για το ζήτημα αυτό βλ. Darby et al. (1977), II, 534. Curtis (2001), 132-133. Nelson (2014), 15-16.

ΤΑ ΣΤΑΔΙΑ ΤΗΣ ΖΥΘΟΠΟΪΑΣ

Ι. Σύνδεση Βυνοποίησης, Αρτοποιίας και ζυθοποιίας

Περὶ Ζύθων Ποιήσεως 1-6



II. ΒΥΝΟΠΟΙΗΣΗ

Πλίν., *Nat. Hist.* 18, 14, 72, 4-6, 73, 1

POLENTA



SUCUS TRITITICI**Βυνοποίηση**

Εφύγγραση του *σίτου*



Βλάστηση του σίτου με τη
βοήθεια της φωτιάς



Ξήρανση του σιτηρού



Άλεση

Ζυθοποιία

Ανάμειξη του αλεύρου με έναν

ελαφρύ χυμό



Ζύμωση

II. Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΖΥΘΟΥ

Αντιφατική είναι η εικόνα που μας δίνουν οι συγγραφείς της ελληνικής γραμματείας για τις ιδιότητες της αιγυπτιακής μπίρας: από το ένα μέρος ο Διόδωρος ο Σικελιώτης⁷²⁰, αναφέρει ότι το θεϊκής προελεύσεως *πόμα εκ κριθής* διακρίνεται για το ευχάριστο άρωμά του, το οποίο δεν θεωρεί πολύ κατώτερο σε σχέση με εκείνο του *οίνου*, ενώ από το άλλο μέρος ο Δίων⁷²¹ φαίνεται να αμφισβητεί την ποιότητα του κριθίνου ποτού λέγοντας ότι αυτό προορίζεται για τα ασθενέστερα οικονομικά στρώματα της αιγυπτιακής κοινωνίας που δεν μπορούσαν να απολαύσουν τον *οίνον*. Στην ποιότητα του αιγυπτιακού ζύθου αναφέρεται και ο ιατρός Αρεταίος⁷²², ο οποίος τον χαρακτηρίζει *δριμύν*, για να περιγράψει είτε τη στυφή γεύση του είτε την έντονη και διαπεραστική μυρωδιά του⁷²³. Ο Ευσέβιος⁷²⁴ επιλέγει τα επίθετα *τεθολωμένος* και *νόθος*, για να δηλώσει την έλλειψη καθαρότητας και τον αλλοιωμένο χαρακτήρα του ποτού⁷²⁵. Κατά τον Κύριλλο Αλεξανδρείας⁷²⁶, ο ζύθος δεν διακρίνεται για τη διαύγειά του (*turbidus*), καθώς περιέχει ξένες ή άχρηστες ουσίες, είναι ψυχρός, διεγείρει το αίσθημα της δίψας αντί να το καταπραΰνει και προκαλεί εξαιτίας της ψυχρότητάς του αδιευκρίνιστες αθεράπευτες ασθένειες.

Αρνητικά όμως σχόλια έχουν διατυπωθεί και για τον ζύθον εν γένει στον αρχαίο κόσμο, γεγονός που γεννά ερωτηματικά. Παρόμοια άποψη με εκείνη του Δίωνος εκφράζει ο Ποδειδώνιος ο Ρόδιος⁷²⁷, ο οποίος περιγράφοντας τις διατροφικές συνήθειες των Κελτών αναφέρει ότι ζύθος εκ *πυροῦ* και *μέλιτος* καταναλωνόταν από τις πτωχότερες τάξεις εν αντιθέσει με τον *οίνον*. Την προσοχή μας αξίζει χωρίο του Γαληνού⁷²⁸, σύμφωνα με το οποίο το κριθίνο ποτό είναι *δριμύ*, δηλαδή οξύ και *κακόχυμον*, επίθετο

⁷²⁰ Διόδωρ., *Ιστορ. Βιβλ.* 1, 34, 11, 1: κατασκευάζουσι δὲ καὶ ἐκ τῶν κριθῶν Αἰγύπτιοι πόμα λειπόμενον οὐ πολὺ τῆς περὶ τὸν οἶνον εὐωδίας, ὃ καλοῦσι ζῦθος.

⁷²¹ Αθήν., *Δειπν.* 1, 34b.

⁷²² Αρετ., *Περὶ Αἰτ. καὶ Σημ.* Ὁξ. Παθ., 1, 9, 4: δριμὺν δὲ τὸ ἀπὸ τῶν κριθέων...πόμα.

⁷²³ Montanari, 593, s. v. “δριμύς”.

⁷²⁴ Ευσέβ., *Ἡσ.* 1, 75, 191.

⁷²⁵ Δημητράκος, 3366, Ζ', s. v. “θολός”. Idem, 4914-4915, Ι', s. v. “νόθος”.

⁷²⁶ Κυρ., *Ἡσ.* 2, 4, 288: *est autem Aegyptiorum quidam potus, sed frigidus et turbidus, talis siquidem est eorum oratio, et tales sunt doctrinae, quae sitim non sedant imbibitae, sed inflammant potius, et insuaves sunt bibentibus, et ob vehementem frigiditatem morbos insanabiles pariunt.*

⁷²⁷ Ποσειδ., *Ἀποσπάσμ.* 170, 25-26: *παρὰ δὲ τοῖς ὑποδεεστέροις ζύθος πύρινον μετὰ μέλιτος ἐσκευασμένον, παρὰ δὲ τοῖς πολλοῖς καθ' αὐτό· καλεῖται δὲ κόρμα.* Kidd (1999), 134-135. Πρβλ. Nelson ((2001), 131-132. Nelson (2005), 48-50.

⁷²⁸ Γαλην., *Περὶ τῆς τῶν Ἀπλῶν Φαρμάκων Κρ. καὶ Δυν.* 11, 882, 5-8: Ζύθος δριμύτερός ἐστι τῶν κριθῶν οὐ σμικρῶ, κακόχυμος, ὡς ἂν ἐκ σηπεδόνης γεγενημένος. ἔστι δὲ καὶ φυσώδης, καὶ τὸ μὲν τι, δριμὺ καὶ θερμαῖνον ἔχον, τὸ

που αποδόθηκε από τον Nelson ως “κακό για τους χυμούς”⁷²⁹, χωρίς όμως να αποκλείουμε το ενδεχόμενο ότι ο συγκεκριμένος όρος μπορεί να παραπέμπει και στην κακή του γεύση⁷³⁰. Χαρακτηριστική είναι και η φράση *ἐκ σηπεδόνος γεγεννημένος* που χρησιμοποιεί ο Έλληνας ιατρός, για να δηλώσει τον ζύθον που προήλθε από συστατικό που είχε σαπίσει⁷³¹, πιθανότατα από την κριθήν που χρησιμοποιόταν στην παρασκευή του. Την άποψη αυτή ενισχύει χωρίο του Διονυσίου Αλικαρνασσεά⁷³², σύμφωνα με το οποίο οι Κέλτες κατανάλωναν μπίρα από κριθάρι που είχε αποσυντεθεί σε ύδωρ δημιουργώντας έναν δύσοσμο χυμό. Επίσης παρατηρούμε ότι σε μία διάκριση του ζύθου σε: α) στυφό και θερμό, β) κρύο, υδατώδη και ξινό, ο Γαληνός εξακολουθεί να αναφέρει τις αρνητικές του ιδιότητες επισημαίνοντας συνάμα και τον επιβλαβή χαρακτήρα του λόγω της συσσώρευσης των αερίων που προκαλεί. Κατώτερης ποιότητας σε σχέση με τον οἶνον θεωρείται ο ζύθος και από τον Θεοδώρητο⁷³³, κατά τον οποίο είναι ξινός, με άσχημη μυρωδιά, επιβλαβής και δυσάρεστος.

Ελάχιστες δυστυχώς είναι οι πληροφορίες που προσφέρει το διαθέσιμο μέχρι σήμερα παπυρικό υλικό για την ποιότητα της μπίρας, η οποία, όπως είναι λογικό να εικάσουμε, καθοριζόταν από τις διαφορετικές μεθόδους ζυθοποιίας. Οι παπυρικές μαρτυρίες αφορούν μόνο στη γεύση και ειδικά στο κριτήριο της γλυκύτητας του ποτού χωρίς να δίνονται άλλες πληροφορίες.

Γλυκὺς ζύθος

Γνωστό από την αρχαιότητα είδος αποτελεί εκείνο της γλυκιάς μπίρας, η οποία διακρίνεται για την ευχάριστη μυρωδιά της, τη γλυκιά γεύση της⁷³⁴ και τις ευεργετικές της ιδιότητες. Αξίζει μόνο να θυμίσουμε τη συχνή αναφορά της ως εκδόχου ή βασικού συστατικού της φαρμακοποιίας στα ιατρικά κείμενα της φαραωνικής περιόδου. Εντούτοις η μοναδική παπυρική μαρτυρία γλυκέος ζύθου, από όσο γνωρίζουμε μέχρι τώρα, περιέχεται στην επιστολή *O. Claud. IV 867* (98-117 μ. Χ. – από το Κλαυδιανό Όρος), γρ. 3: [?πέμψα]ι ἄσκό(ν) γλυκέους ζύτους (leg. γλυκέος ζύτου).

πλείστον δὲ ψυχρὸν ὑδατῶδες ὀξύ. Το χωρίο διασώζεται αυτούσιο από τον Ορειβάσιο, βλ. *Ἱατρ. Συναγ.* 15, 1, 6, 6, 1-3, 7, 1 και κατά το ήμισυ από τον Αέτιο, βλ. *Λόγων Ἱατρ.* 1, 154, 1-2.

⁷²⁹ Nelson ((2001), 197.

⁷³⁰ Montanari, 1049, s. v. “κακόχυμος”.

⁷³¹ *LSJ*, 1594, s. v. “σηπεδών”.

⁷³² Διονυσ. Αλικαρν. *Ρητ.* 13, 11, 1, 3-4: ἀλλ’ οἶνω μὲν χρώμενοι κριθῆς σαπίσης ἐν ὕδατι χυλῶ δυσώδει.

⁷³³ Θεοδώρ., *Σχόλ. εἰς Ἡσαΐαν* 6, 285-286.

⁷³⁴ *LSJ*, 852, s. v. “γλυκύς”.

Με τον προσδιορισμό *γλυκὺς* μπορεί να γίνεται μνεία σε ζύθον με έντονη αλκοολούχο δράση λόγω των σακχάρων που περιέχει ή σε έναν γλυκό, χαμηλής περιεκτικότητας σε οινόπνευμα χυμό που προήλθε με τη διαδικασία της βυνοποίησης, χωρίς όμως να προστεθεί σε αυτόν η μαγιά που θα ενίσχυε τη μετατροπή των σακχάρων σε αλκοόλ⁷³⁵. Επιπλέον η απόκτηση της γλυκύτητας θα μπορούσε να αποκτηθεί ενδεχομένως με τη διακοπή της ζύμωσης με αποτέλεσμα τη διατήρηση των σακχάρων στη μπίρα⁷³⁶ ή με την προσθήκη γλυκαντικών ουσιών, όπως φρούτων⁷³⁷ και μέλιτος· πρόκειται για το *κόρμα*, γνωστό είδος μπίρας στους Κέλτες, όπως πληροφορούμαστε από τον Ποσειδώνιο⁷³⁸.

III. Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΖΥΘΟΥ ΣΤΗΝ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΖΩΗ ΤΩΝ ΚΑΤΟΙΚΩΝ ΤΗΣ ΑΙΓΥΠΤΟΥ

Ταξιδεύοντας στον γοητευτικό κόσμο των παπύρων συναντήσαμε τη συμβολή του ζύθου στην κοσμική και θρησκευτική ζωή της χώρας του Νείλου κατά τη διάρκεια των ελληνιστικών και αυτοκρατορικών χρόνων. Παρά την κυριαρχία του οινικού πολιτισμού στις εν λόγω περιόδους, η συνέχιση της χρήσης και της κατανάλωσης της μπίρας θα δικαιολογηθεί από την αφοσίωση των Αιγυπτίων σε παραδόσεις που είχαν τις ρίζες τους στο απώτερο παρελθόν – θυμίζουμε ότι για εκείνους ο ζύθος αποτελούσε θεϊκής προέλευσης ποτό, στο οποίο οφειλόταν η επιβίωση της ανθρωπότητας από την οργή της αιμοδιψούς θεάς Άθωρ – καθώς και από τη στάση των κατακτητών που σεβάστηκαν τις συνήθειες των αυτοχθόνων και υιοθέτησαν ορισμένες εξ αυτών, μεταξύ των οποίων φαίνεται πως ανήκε και η κατανάλωση του ζύθου.

Πέραν του παπυρικού υλικού που μας διαφωτίζει για την παρασκευή της μπίρας⁷³⁹, πολύτιμες είναι και οι ακόλουθες περιπτώσεις παπύρων που μνημονεύουν άμεσα ή έμμεσα τη χρηστική αξία του ποτού:

Σύμφωνα με τους λογαριασμούς *P. Tebt.* III 2. 884 (210 π. X. – από την Τεβτύνη), απόσπ. 1, στ. I γρ. 13, *P. Petr.* III 138 recto (3^{ου} αι. π. X. – από τον Αρσινοΐτη Νομό), στ. II γρ. 11, *SB VI* 9095 (3^{ου} αι. π.

⁷³⁵ Samuel (2000), 551.

⁷³⁶ Sherratt (1995), 24. Luoma (2009), 2. Samuel (2001), 171.

⁷³⁷ Βλ. Πρώτη Ενότητα, 118.

⁷³⁸ Ποσειδ., *Αποσπάσμ.* 170, 25-26. Βλ. *O. Claud.* IV 867 (σχόλ. στη γρ. 3 της έκδ.).

⁷³⁹ Βλ. Δεύτερη Ενότητα (II. Μέθοδοι Ζυθοποιίας), 137-161.

X. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 6, 10, *SB XXIV 16272* (3^{ου} αι. π. X. – από την Σακκάρα), απόσπ. 1, στ. IV γρ. 146, *P. Tebt.* III 2. 894 recto (114 π. X. – από την Τεβτύνη), απόσπ. 1, στ. III γρ. 26, απόσπ. 5, στ. II γρ. 7, απόσπ. 8, στ. I γρ. 1^ο verso απόσπ. 5, στ. II γρ. 3, απόσπ. 12, στ. II γρ. 32, *P. Mich.* V 322b (51 μ. X. – από την Τεβτύνη), στ. I γρ. 2-29, στ. II γρ. 30-58, *P. Mich.* II 127 (45/46 μ. X. – από την Τεβτύνη), στ. II γρ. 9, *SB XVI 12515* (1^{ου} αι. μ. X. – αγνώστου προελεύσεως), στ. II γρ. 30 και *P. Oxy.* IV 736 recto (1^{ου}/2^{ου} αι. μ. X. – από την Οξύρυγχο), στ. III γρ. 27, στ. IV γρ. 60 ανάμεσα στις δαπάνες που καταβάλλονται για την απόκτηση ποικίλων αγαθών⁷⁴⁰, όπως λαχανικών, αρτυμάτων, ελαίου, ξιδιού, άρτου, οίνου, γάλακτος κ. ά. συγκαταλέγονται και εκείνες του ζύθου, γεγονός που μας επιτρέπει να εικάσουμε ότι η κατανάλωση του πλουσίου σε θρεπτικά συστατικά ποτού αποτελούσε μια εκ των διατροφικών συνηθειών των κατοίκων της ελληνορωμαϊκής Αιγύπτου. Άλλωστε η χαμηλή τιμή του, η οποία περιοριζόταν τις περισσότερες φορές σε ολίγους οβολούς ή ασημένιες δραχμές, καθιστούσε προσιτή την αγορά του από τα ασθενέστερα οικονομικά στρώματα των κατοίκων της χώρας του Νείλου. Επίσης ένας διόλου ευκαταφρόνητος αριθμός οστράκων της πτολεμαϊκής⁷⁴¹ και ρωμαϊκής περιόδου⁷⁴², ενδεχομένως οικονομικών *ύπομνημάτων*⁷⁴³, όπου καταγράφονται οι ποσότητες ζύθου που

⁷⁴⁰ Schuman (1948), 112. Gallazzi – Sijpesteijn (1996), 171-182.

⁷⁴¹ *O. Mich.* II 789 (1^{ου} αι. π. X. – από την Καρανίδα), γρ. 1-2: *Ἐπεῖφι ιγ Πετοσιρι / ζ(ύτου) λάκ(κους) δ*· *O. Mich.* II 790 (1^{ου} αι. π. X. – από την Καρανίδα), γρ. 1-3: *Ἐπεῖφι ιζ / Πετεσοῦχ(ος) Μεστασύτ(μεως) / ζ(ύτου) λάκ(κους) δ*· *O. Mich.* II 791 (1^{ου} αι. π. X. – από την Καρανίδα), γρ. 1-2: *Ἐπεῖφι ιζ Ἀκουσίλα(ος) Ὠριων (leg. Ὠρίωνος) / ζ(ύτου) λάκ(κους) δ*· *O. Mich.* II 792 (1^{ου} αι. π. X. – από την Καρανίδα), γρ. 1-3: *Ἐπεῖφι ιθ / Πετεεὺς Σισό(ιτος) / ζ(ύτου) λάκ(κους) δ*· *O. Mich.* II 793 (1^{ου} αι. π. X. – από την Καρανίδα), γρ. 1-3: *Ἐπεῖφι ιθ / Ψενοβεσται Πεη / ζ(ύτου) λάκ(κους) δ*· *O. Mich.* II 794 (1^{ου} αι. π. X. – από την Καρανίδα), γρ. 1-3: *Ἐπεῖφι κ / Κολλοῦθος / ζ(ύτου) λάκ(κους) δ*· *O. Mich.* II 795 (1^{ου} αι. π. X. – από την Καρανίδα), γρ. 1-2: *Ἐπ[εῖφι] / ζ(ύτου) λακ[ι(κ)]*· *O. Mich.* II 796 (1^{ου} αι. π. X. – από την Καρανίδα), γρ. 1-2: *Ἐπεῖφι ιζ Ὡσιος / ζ(ύτου) κε(ράμια) γ*· *O. Mich.* II 797 (1^{ου} αι. π. X. – από την Καρανίδα), γρ. 1-2: *ιθ Θουλπ() λαχανο(πώλης) / ζ(ύτου) κερά(μια) γ*· *O. Mich.* II 798 (1^{ου} αι. π. X. – από την Καρανίδα), γρ. 1-2: *(ἔτους) ιβ Ἄφρο() Βε() ζ(ύτου) [] () γ λ(άκκον) / α*· *O. Mich.* II 799 (1^{ου} αι. π. X. – από την Καρανίδα), γρ. 1-3: *Ὀνω(φρις) Νεστοσί(ρεως) ζύτο(υ) / λάκ(κον) α. (ἔτους) ιε Ἐπεῖφ / ιε*· *O. Mich.* III 1026 (1^{ου} αι. π. X. – από την Καρανίδα), γρ. 1-2: *[] ιγ Πετας[] / [] ζ(ύτου) κε(ράμιον) α[]*.

⁷⁴² *O. Mich.* II 800 (1^{ου} αι. μ. X. – από την Καρανίδα), γρ. 1-3: *Διόνυσος Ἀθηνίων (leg. Ἀθηνίωνος) / Ἐπεῖφ. ζύτο(υ) λάκ(κους) γ / (γίνονται) γ*· *O. Mich.* II 801 (1^{ου} αι. μ. X. – από την Καρανίδα), γρ. 1-3: *(ἔτους) λδ Καίσα(ρος) . . . [] / Πανσενέ(ως) Μεσο(ρή) β / ζ(ύτου) λάκ(κους) δ*· *O. Mich.* III 1027 (1^{ου} αι. μ. X. – από την Καρανίδα), γρ. 1-3: *ιβ Παμ() / Ἀρεντώ(του) / ζ(ύτου) κε(ράμιον) α <*· *O. Mich.* III 1028 (1^{ου} αι. μ. X. – από την Καρανίδα), γρ. 1-2: *(ἔτους) ιε Ψενη() ζύτ(ου) / Παῦνι ιδ κε(ράμια) γ ?*· *O. Tebt.* 5 (1^{ου} αι. μ. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 1-4: *Ἀνυπῶνς ταριχευ- / τής Τῦβι κε ζύ(του) κε(ράμιον) / α ἐκτός ὧν ἔ- / λαβες οὐκ ἔμα (leg. ἔμῶν)*· *SB XIV 1560* (1^{ου} αι. μ. X. – από τον Αρσινοΐτη Νομό), γρ. 1-4: *ιβ (ἔτους) Ἀθὺρ γ- / /// Αὐνῆς Πρωτῆ- / τος / δίχωρα η*· *SB XIV 1561* (2^{ου} αι. μ. X. – από τον Αρσινοΐτη Νομό), γρ. 1-3: *Ἀθὺρ ιθ / Πρωτ(ᾶς) Αὐνεῖους / ζύτ(ου) δίχ(ωρα) ι*.

⁷⁴³ Γνωρίζουμε ότι ο ρόλος του *ύπομνηματος* είναι πολλαπλός, διότι μπορεί να εκληφθεί ως “πρακτικά βουλής και δημοσίων συνεδριάσεων”, “αναφορά” προς τις ανώτερες Αρχές, “επίσημη δήλωση”, “άτυπο συμφωνητικό που με την προσθήκη υπογραφών των συμβαλλομένων μετατρέποταν σε έγκυρο συμβόλαιο” και γενικότερα οποιοδήποτε δημόσιο ή ιδιωτικό έγγραφο, βλ. Μανδηλαράς (2005), 184-185. Αναγνώστου (2012), 416. Πρέπει ωστόσο να επισημανθεί ότι στα παραπάνω όστρακα γίνεται αναφορά είτε σε *ύπομνηματα* παράδοσης ή αποδείξεις παραλαβής ζύθου, βλ. Youtie (1940), 639-642.

έχουν παραδοθεί, τα ονόματα των παραληπτών και ο μήνας παράδοσης του ποτού, επιβεβαιώνει τη χρήση της μπίρας στις εν λόγω περιόδους.

Ενα ζήτημα που αξίζει το ενδιαφέρον και την προσοχή μας είναι εκείνο της σημασίας του ζύθου σε εκδηλώσεις του ιδιωτικού και δημόσιου βίου των κατοίκων της Αιγύπτου. Μάλιστα τα τρία επόμενα κείμενα μας επιτρέπουν να εντοπίσουμε τη σύνδεσή του με σημαντικές ιδιωτικές εορτές που αντικατόπτριζαν όχι μόνο τις ευχάριστες αλλά και τις δυσάρεστες εκφάνσεις της καθημερινότητάς τους:

Σύμφωνα με τους λογαριασμούς *P. Mil. Vogl. I* 28, στ. IV γρ. 103-104, *P. Mil. Vogl. VII* 303 στ. I γρ. 28, στ. II 43, 60, ζύθος χρησιμοποιόταν στα γενέσια εορτή που κυριαρχούσε κατά κύριο λόγο στους ελληνικούς και ρωμαϊκούς κύκλους της Αιγύπτου και στα συγκεκριμένα παπυρικά έγγραφα φαίνεται πως συνδέεται με τον εορτασμό της ημέρας της γεννήσεως ατόμων υψηλού κοινωνικού *status*.

Από την επιστολή *P. Mil. Vogl. II* 60 recto (2^{ου} αι. μ. Χ. – από την Τεβτύνη) πληροφορούμαστε για τον ρόλο της μπίρας στην επίσης χαρμόσυνη τελετή των *μαλλοκουρίων*, κατά την οποία πραγματοποιόταν η κουρά της κόμης ενός αγοριού που σηματοδοτούσε τη μετάβασή του από την παιδική στην εφηβική ηλικία⁷⁴⁴. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν οι γρ. 11-18 του παπύρου, σύμφωνα με τις οποίες ο *Πτολλαρίων* ζητά από τον *Κρονίωνα* να φροντίσει για την προετοιμασία και αποστολή άρτου και ζύθου για τα *μαλλοκούρια*: *πέντε ἄρ- / τάβ[α]ς ἄρτων ποιήσον / [φέρει]σθαι εἰς τὰ μαλλο / . [δι]ὰ τοῦ παιδίου, ἐπεὶ / θ[έλω] . τῇ ι πάντως αὐ- / τ[ὰ ἐκ]κεῖραι· γεν[έ]σθω δὲ / καὶ ἄρτάβη ζύ[τ]ρον ἵνα / τῇ ια ἀνενεχθῇ*. Παρόλο που στο εν λόγω παπυρικό έγγραφο δεν διευκρινίζεται επακριβώς ο ρόλος των δύο αγαθών, εικάζουμε ότι αυτά ανήκαν στα είδη διατροφής που προορίζονταν για το εορταστικό τραπέζι προς τιμήν των προσκεκλημένων (συγγενών και φίλων) στην εορτή.

Επιπλέον από τον λογαριασμό *P. Lond II* 219 recto (2^{ου} αι. π. Χ. – από τη Θηβαΐδα), γρ. 1-2 μαθαίνουμε για τη σύνδεση του ζύθου με τον θάνατο. Κατόπιν προσεκτικής ανάγνωσης του παπύρου, προκύπτει ότι η μπίρα αποτελούσε ένα εκ των αγαθών που συνόδευαν το *περίδειπνον*, γεύμα το οποίο θυμίζουμε ότι προσφερόταν προς τιμήν του νεκρού αμέσως μετά την κηδεία. Παρά

⁷⁴⁴ Για τα *μαλλοκούρια* βλ. Skeat (1975), 251-254. Montserrat (1990), 206-207. Montserrat (1991), 44-45. Perpillou-Thomas (1993), 14-15. Legras (1993) 113-127. Criboire (2005), 117-118. Malouta (2012), 300. Parca (2013), 473. Laes – Strubbe (2014), 54.

τη σημερινή αποσπασματική κατάσταση του παπύρου, εικάζουμε βάσιμα ότι το ποτό θα αποτελούσε μέρος της προσφοράς των μελών της συντεχνίας.

Αισθητή υπήρξε επίσης η παρουσία του ζύθου στο πλαίσιο των θρησκευτικών τελετών. Στις γρ. 12-14 και 16 του λογαριασμού *UPZ I 89* (160/159 π. X. – από τη Μέμφιδα) φανερώνεται η χρήση του ζύθου στα *Ίσιεϊά*⁷⁴⁵. Συγκεκριμένα καταγράφονται οι δαπάνες που καταβάλλονται για την απόκτηση μπίρας, χωρίς όμως να καθίσταται σαφές εάν αυτή προοριζόταν για προσφορά ή για κατανάλωση.

Από τον πάπυρο *P. Cair. Zen. II 59176*, γρ. 38-40 αλιεύουμε τη μαρτυρία ότι το ποτό χρησιμοποιόταν στα *καταχυτήρια*, εορτές για την πλημμύρα του Νείλου γνωστές και ως *Νειλαΐα*, οι οποίες δεν συνέπιπταν πάντοτε χρονικά με το φαινόμενο⁷⁴⁶. Σύμφωνα με τον λογαριασμό, οι υπάλληλοι ενός βαλανείου ελάμβαναν ένα *κεράμιον ζύθου* αξίας τεσσάρων *όβολων*⁷⁴⁷, το οποίο επρόκειτο πιθανώς να καταναλωθεί κατά τη διάρκεια της εορτής. Ωστόσο τα συμφραζόμενα του εγγράφου αφήνουν ανοιχτό το ενδεχόμενο να γίνεται αναφορά στην πληρωμή των *παραχυτών* σε είδος για την παροχή υπηρεσιών στις συγκεκριμένες εορτές. Πληροφορίες για τη συμβολή του ζύθου στα *Νειλαΐα* αντλούμε και από τον λογαριασμό *P. Mil. Vogl. I 28*. Σύμφωνα με αυτόν, τον μήνα *Χοιάκ* δίνεται στον *Νικάριον ½ άρτάβη* κατά πάσα πιθανότητα *κριθής*, για την προετοιμασία ζύθου για τα *Νειλαΐα* (στ. III γρ. 79): *Χοιάκ εις ζύτον Νικαρίω τοῖς Νιλαίοις (leg. Νειλαίοις) (άρτάβαι) <*. Αναφορά στην παρασκευή του ποτού για μια απροσδιόριστη εορτή περιέχεται στο ίδιο παπυρικό έγγραφο (στ. II γρ. 46): *Απολιναρίω εις ζύτον Νικαρίω τῇ έορτῇ (άρτάβη) α*. Το παρόμοιο ωστόσο περιεχόμενο των δύο γραμμών μας επιτρέπει να εικάσουμε ότι και στη δεύτερη περίπτωση γίνεται μνεία στη χρήση της μπίρας στα *Νειλαΐα*.

Επίσης η απόδειξη *O. Tebt. 3* (2^{ου} αι. μ. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 1-4 μαρτυρεί την πόση του ζύθου στην άγνωστη μέχρι τώρα εορτή, η οποία τελούταν σε ιερό της περιοχής *Βούβαστος* την 28^η του μηνός *Μεχείρ*.

⁷⁴⁵ Για τα *Ίσιεϊά* βλ. *UPZ I 89*, 401-402. Merkelbach (1962), 212-244. *P. Cair. Zen. II 59154*, 13. Perpillou-Thomas (1993), 94, 97, 211. Johnston (2004), 282. Furst (2009), 43.

⁷⁴⁶ Για τα *Νειλαΐα* βλ. *P. Cair. Zen. II 59176*, 33 (σχόλ. στη γρ. 38-40 της έκδ.). Bonneau (1964), 361-420. Vandoni (1964), 9, 25. Bonneau (1971), 49-65. Hibbs (1987), 141-142. Perpillou-Thomas (1993), 116, 212. Criore (1995), 97-106.

⁷⁴⁷ Thompson (1988), 55. Mees (2002), 382.

Τέλος μοναδική αναφορά ζύθου ως προσφοράς με έκχυση στο πλαίσιο μιας σπονδής διασώζει ο μαγικός πάπυρος *PGM IV 850-929* (4^{ου} αι. μ. Χ. – από τις Θήβες), γρ. 909. Πρόκειται για ένα ξόρκι του Σολομώντος για την ύπνωση μέσω εκστατικής κρίσεως ενός ενδιαμέσου που στέκεται δίπλα σε έναν μάγο που όφειλε να ζωστεί με φυτικές εκ φοίνικος ίνες και να εκτείνει τα χέρια του στον ουρανό προς τις ακτίνες του Ηλίου. Επιπλέον μεταξύ των υποχρεώσεών του τελευταίου, όπως είναι η κάθαρση του υποδεδειγμένου ανδρός με τριήμερη από ερωτική συνεύρεση αποχή, η τοποθέτησή του σε άψητους πλίνθους, η ένδυσή του, η προστασία του με στάχυ και ιεράκιο, η τοποθέτηση στεφάνου από αρτεμισία, ανήκε η προσφορά λιβάνου και η έκχυση πάνω σε ξύλα αμπέλου υγρών, δηλαδή κρασιού, μπίρας, μέλιτος και γάλακτος από μαύρη αγελάδα⁷⁴⁸.

Την εικόνα μας για τη σημασία του ζύθου στη χώρα του Νείλου συμπληρώνουν ορισμένοι δημοτικοί μαγικοί πάπυροι (πρώτο μισό του 3^{ου} αι. π. Χ. – από τις Θήβες), στους οποίους αντικαθρεφτίζονται αιγυπτιακές θρησκευτικές αντιλήψεις και μαγικές πρακτικές του μακρινού παρελθόντος. Άξιος προσοχής είναι ο πάπυρος *PDM XIV 953-955*⁷⁴⁹ που περιέχει μια μαγικο-θεραπευτική μέθοδο για την αντιμετώπιση της αιμορραγίας μιας γυναίκας⁷⁵⁰. Η κατάποση ζύθου με χυμό από το φυτό του “Μεγάλου Νείλου” κατά την αυγή συντελούσε στην παύση της ροής του αίματος της ασθενούς, η οποία όφειλε να παραμείνει νηστική, προτού καταναλώσει το μείγμα. Οι γραμμές του εν λόγω κειμένου επιβεβαιώνουν την άποψη ότι για τους Αιγυπτίους η διάκριση μεταξύ μαγείας και ιατρικής ήταν ανύπαρκτη και η θεραπεία των πασχόντων πραγματοποιούνταν με ξόρκια και χρήση ισχυρών μέσων⁷⁵¹, μεταξύ των οποίων φαίνεται πως ανήκε και ο ζύθος. Οφείλουμε ωστόσο να επισημάνουμε ότι για την ελληνική ιατρική η χρήση του εν λόγω ποτού ήταν ελάχιστος σημασίας, γεγονός που δικαιολογεί τις ελάχιστες ή σχεδόν ανύπαρκτες αναφορές του σε κείμενα ιατρικού περιεχομένου.

Επισημαίνουμε επίσης την παρουσία του ζύθου στα κείμενα *PDM XIV 376-394* και *PDM XIV 772-804* σχετικά με ζητήματα ερωτικής φύσεως⁷⁵²: σύμφωνα με τον πρώτο μαγικό πάπυρο,

⁷⁴⁸ Preisendanz (1928), I, 102-104. Betz (1986), 55-56.

⁷⁴⁹ Betz (1986), 242.

⁷⁵⁰ Aubert (1989), 421-449. Bolt (2003), 171.

⁷⁵¹ David (2004), 132-134.

⁷⁵² Betz (1986), 219-218, 235-236. Για τα κείμενα ερωτικού περιεχομένου και τα σχετικά ξόρκια βλ. Lynn, (1998), 63-98. Dickie (2000), 563-583.

ανάμεσα στις μεθόδους εξουδετέρωσης ενός ανδρός με στόχο την κατάκτηση της συντρόφου του συμπεριλαμβάνεται η τύφλωσή του με την τοποθέτηση στους οφθαλμούς ζύθου και κάποιου άλλου απροσδιόριστου συστατικού. Από το δεύτερο απόσπασμα πληροφορούμαστε ότι η προσέλκυση μιας γυναίκας μπορούσε να πραγματοποιηθεί, εάν αυτή κατανάλωνε κρασί ή μπίρα εντός του οποίου είχε βυθιστεί νωρίτερα ένα μικρό κομμάτι από το “Ξύλο της Απόλαυσης”⁷⁵³.

⁷⁵³ Love (2016), 158.

IV. Η ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΗΣ ΖΥΘΟΠΟΪΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΟΡΩΜΑΪΚΗ ΑΙΓΥΠΤΟ

1. ΠΤΟΛΕΜΑΪΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ

ι. Συνθήκες εργασίας των ζυθοποιών

α. Συμβόλαια με θέμα την εκχώρηση αδειών για την άσκηση της ζυθοποιίας–*σύνταξις*

Τίποτε δεν φαίνεται πως θα μπορούσε να προσβάλει το μονοπωλιακό καθεστώς της ζυθοποιίας, η οποία αποτελούσε αντικείμενο κρατικού ελέγχου και διαχείρισης στα χρόνια των Πτολεμαίων⁷⁵⁴. Για την άσκηση του επαγγέλματος των ζυθοποιών, οι οποίοι παρουσιάζονται αδύναμοι να εξασφαλίσουν ακόμη και την πρώτη ύλη, απαραίτητη προϋπόθεση ήταν η εκχώρηση ειδικών αδειών από το Κράτος⁷⁵⁵ έναντι σημαντικών τις περισσότερες φορές αντιτίμων. Έγγραφες μάλιστα συμφωνίες μαρτυρούν τη σχέση και την άμεση εξάρτησή τους από τα ανώτατα όργανα της διοικήσεως, τα οποία ήταν υπεύθυνα για την οργάνωση της ζυθοποιίας.

Οι *συγγραφαί*, συμβόλαια τα οποία συνάπτονταν μεταξύ ζυθοποιών και κρατικών υπαλλήλων παρείχαν στους πρώτους το δικαίωμα παρασκευής ζύθου, ενώ συνάμα τους δέσμευαν να μετατρέψουν σε μπίρα συγκεκριμένη ποσότητα σιτηρού που προμηθεύονταν από το Κράτος (*σύνταξιν*⁷⁵⁶). Πολύτιμη πηγή πληροφοριών για τη σύναψη *συγγραφής* που επέτρεπε τη μεταβίβαση επιχείρησης σε ζυθοποιό υποχρεώνοντάς τον να παρασκευάσει ζύθον με ορισμένη ποσότητα *κριθής* προς όφελος του βασιλέως αποτελεί η επιστολή SB III 6738 recto (= *P. Cair. Zen.* II 59199 recto), γρ. 4-5: *σύνταξιν ἰδῶσιν εἰς τὸ βασιλι[κ]ῶν τὴν ἡμέραν κριθῶν (ἄρταβῶν) ιβ. / συγγραψάμενος οὖν πρὸς αὐτόν.*

⁷⁵⁴ Rostovtzeff (1920), 177. Peremans (1937), 276. Rostovtzeff (1967), 117. Lévy (1981), 52-56.

⁷⁵⁵ Rostovtzeff (1922), 119.

⁷⁵⁶ Για τον όρο *σύνταξις*, ο οποίος εναλλακτικώς εμπεριέχει και τη σημασία του ειδικού επιδόματος που χορηγείτο από το Κράτος για τη συντήρηση των ιερέων βλ. Wallace (1938: ανατ. 1969), 239- 241. Montserrat – Fantoni – Robinson (1994), 11-80. Ιωαννίδου (1999), 130. McGing (2004), 79-87. Naether (2012), 184-198.

Ενα πρόσθετο στοιχείο για την άμεση εποπτεία της διαδικασίας από τον κρατικό μηχανισμό αποτελούν και οι *όμολογίαι* των ζυθοποιών, είδος συμφωνητικών ή υπεύθυνων δηλώσεων, όπου καταγράφονται οι όροι στους οποίους όφειλαν να ανταποκριθούν καθώς και οι παρεχόμενες σε αυτούς *συντάξεις*. Αντιπροσωπευτικό είναι το παράδειγμα της δήλωσης SB XX 14660 (= *P. Genova* III 113) του *Τεώτος* με την οποία πιστοποιείται η παράδοση 166 $\frac{1}{4}$ και 1/24 *άρταβων κριθής* προς ζυθοποιία.

Δεσμευτικός φαίνεται πως ήταν ο χαρακτήρας των εγγράφων συμφωνιών, όπως προκύπτει από την ορολογία των υπό εξέταση κειμένων. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει η έννοια *χειρογραφία* της επιστολής SB III 6738 recto (= *P. Cair. Zen.* II 59199 recto) που παραπέμπει κατά πάσα πιθανότητα στην ένορκη διαβεβαίωση του ζυθοποιού⁷⁵⁷ με την οποία επικυρώνεται η *συγγραφή* μεταξύ των συμβαλλόμενων μερών και διασφαλίζεται η παραχώρηση του ζυθοποιείου και κατ' επέκταση το δικαίωμα παρασκευής ζύθου (γρ. 5-6): *καὶ χειρογραφία[ν] / λαβὼν παράδος αὐτῶι τὸ ἐργαστήριον*. Επίσης ο όρος *σύνταξις* με τον οποίο γίνεται μνεία στην παροχή συγκεκριμένης ποσότητας σιτηρού από το Κράτος, όπως έχει ήδη προαναφερθεί, και η φράση *τὸν δὲ νῦν ζυτοποιοῦντα / συνανάγκασον τὰ δίκαια ποιῆσαι ὧν χρόνων / πεπραγμάτευται* των γρ. 9-11, που μαρτυρεί την επακριβώς καθορισμένη διάρκεια της εκπλήρωσης των όρων του συμβολαίου, επιβεβαιώνουν την επιτακτική του φύση. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει και ο τρόπος επισφράγισης μιας συμφωνίας. Αξιοσημείωτη είναι η φράση *οὐθὲν / [ἐγκαλῶ]* της υπεύθυνης δήλωσης SB XX 14660 (= *P. Genova* III 113), γρ. με την οποία βεβαιώνεται η παραίτηση του ζυθοποιού από οποιαδήποτε αξίωση πέραν των συμφωνηθέντων.

Σχετικά με το ζήτημα των *συντάξεων*, που καθόριζαν το ύψος των φόρων που έπρεπε να καταβληθούν στο Κράτος, αυστηρός ήταν ο έλεγχος που ασκείτο από τα όργανα της

⁷⁵⁷ Με την *χειρογραφίαν* γίνεται μνεία στην γραπτή έκθεση ή αναφορά, στην ιδιόχειρη έγγραφη δήλωση. Επίσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί και ως τεχνικός όρος δηλώνοντας τον βασιλικό όρκο και στην περίπτωση αυτή γινόταν επίκληση του ονόματος των βασιλέων ή η επικύρωσή του επί του ιερού, βλ. Τσουκαλάς (1962), 56-57. Hanson (1982), 236. Κατά τον Seidl, εδύνατο να συνταχθεί δίχως βασιλική επίκληση αλλά πάντοτε σε κάποιο ιερό, βλ Seidl (1929), 33, άποψη την οποία φαίνεται πως διαψεύδει το υπό εξέταση παπυρικό έγγραφο.

διοικήσεως με στόχο την αποφυγή οποιασδήποτε οικονομικής απώλειας. Επιφορτισμένοι με το καθήκον της παροχής δημητριακών ή της επίβλεψης της διαδικασίας κατ' εντολήν συνήθως των *διοικητῶν* στα ζυθοποιεία της περιοχής αρμοδιότητάς τους ήταν είτε οι *οἰκονόμοι*⁷⁵⁸, όπως αποδεικνύεται από τις επιστολές *SB III 6738 recto* (= *P. Cair. Zen. II 59199 recto*)⁷⁵⁹ και *P. Köln. VI 259 verso*⁷⁶⁰ είτε οι υφιστάμενοι αυτών και των *βασιλικῶν γραμματέων*⁷⁶¹, σύμφωνα με τα παπυρικά έγγραφα *SB XX 14660* (= *P. Genova III 113*)⁷⁶² και *P. Lille I 3* (= *Chr. Wilck. 301*· 216/5 π. X. – από τα Μάγδαλα)⁷⁶³. Αυστηρή ήταν συνάμα και η εποπτεία των *θησαυρῶν* για το περιεχόμενο των οποίων πληροφορούνταν λεπτομερώς οι ανώτατες αρχές⁷⁶⁴. Οι γρ. 1-3 του παπυρικού εγγράφου *P. Köln. VI 259 verso* περιέχουν την εντολή του *διοικητοῦ Μητροδώρου* να ενημερωθούν από τον *οἰκονόμον Ἀπολλώνιον* οι *ἐπακολουθοῦντες* των *θησαυρῶν* σχετικά με το κριθάρι που προοριζόταν για τους ζυθοποιούς (*σύνταξις*). Πρόκειται για υπαλλήλους των κρατικῶν σιταποθηκῶν⁷⁶⁵ υπό τον έλεγχο των οποίων πραγματοποιόταν η καταμέτρηση των δημητριακῶν εκ των *σιτολόγων*⁷⁶⁶ και η εκφόρτωσή τους σε λιμάνια κατ' εντολήν ορισμένες φορές των *ἐπιμελητῶν*⁷⁶⁷, οι οποίοι με τη σειρά τους ήταν αρμόδιοι για την επίβλεψη της

⁷⁵⁸ Bernecker (1935), 94-102. Samuel (1966), 445-450.

⁷⁵⁹ Γρ. 1-4: Ἀπολλώνιος Ζήν[ωνι χα]ίρειν. τῶν ἐκ τοῦ / [Ἀρσι]νοῖτου ζυτροπ[οιῶν]. ε. . [/ ὑφ]ίσταται τοῦ ζυτοπωλίου [το]ῦ [ἐμ] (leg. ἐν) Φιλαδελφεία[ι] / σύνταξιν δώσειν εἰς τὸ βασιλι[κ]όν/ τὴν ἡμέραν κριθῶν (ἄρταβῶν) ιβ.

⁷⁶⁰ Γρ. 1-3: (2. Hand) (ἔτους) ι] Τῦβι ε, Μητρόδωρος / [τῆ]ς συντάξεως / (1. Hand) ἈΠΟΛΛΩΝΙΩΙ.

⁷⁶¹ Για τους βασιλικούς γραμματεῖς βλ. Oates (1992), 255-258. Oates (1994), 588-592. Oates (1995). Kruse (1997), 149-158. Poethke (1997), 86-87. Sosin – Bauschatz (2002), 177-190

⁷⁶² Γρ. 7-10: διὰ Σισούχ[ου] / τοῦ <παρὰ> Φαμούνιος [τοῦ] / βασιλικοῦ γρ[αμμα] - / τέως

⁷⁶³ στ. III γρ. 49-53: Πτολεμαίωι τὸν περι[. . .] ξιο(ν) τῆς Ἡρ(ακλείδου) μερ(ίδος) .[.]. παρὰ Ζεφύρου / τοῦ σιτολόγου, μέτρ[ησον] ..νίωι τῶ[ι] π[α]ρὰ Ποκρούριος / τοῦ οἰκονομοῦντος τὸν Λ(ητο?)πο(λίτην) καὶ Πτο[λε]μαίωι τῶι παρὰ Ἀρμαχόρου τοῦ βασιλικ[οῦ] γρ[αμμα]τέως) εἰς [τ]ὴν ζυτηρὰ[ν] / τοῦ νομοῦ, κρ(ιθῆς) (ἄρτάβας) Γ, σησ(άμου) θ καὶ σύμβολον πο(ίησον) [πρὸς] αὐ(τόν).]

⁷⁶⁴ Aly (1950· ανατ. 1995), 38.

⁷⁶⁵ Βλ. *P. Köln. VI 259*, 167.

⁷⁶⁶ *P. Tebt. III 1. 722 recto* (2^{ου} αι. π. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 2-5: ἐὰν οἱ παρὰ / Ἀπολλωνίου τοῦ σιτο- / λόγου μετρώσιν ἐπὶ τῶν / ἐπακολουθούντων.

⁷⁶⁷ *P. Erasm. II 28 recto* (152/151 π. X. – από τον Αρσινοῖτη νομό), γρ. 2-4: ἐμβαλοῦ μετὰ τοῦ ἐπακολουθοῦντος[ς] / ἐπὶ τοῦ κατὰ τὴν Καινὴν [δ]ρμου/ ἀπὸ τῶν γενη(μάτων) τοῦ κθ (ἔτους)· *II 31 recto* (151/150 π. X. – από τον Αρσινοῖτη νομό), γρ. 3-4: [ἐμβαλοῦ] μετὰ τοῦ ἐπακολουθοῦντος / κατὰ τ[ὸν] παρὰ Χαί[ρ]ημονος τοῦ ἐπιμελητοῦ χρηματισμὸν· *II 32 recto* (150/149 π. X. – από τον Αρσινοῖτη νομό), γρ. 2-5: [ἐμβάλ]εσθε ἐπὶ τοῦ κ[ατὰ τὴν]/ [Καινὴν ὄρμου] κατὰ τὸν παρὰ Χαίρημ<ον>ος / [τοῦ ἐπιμελητοῦ] χρη(ματισμὸν) ἀπὸ τῶν γενη(μάτων) τοῦ λα (ἔτους) / [ὥστ' εἰς Ἀλεξά]νδρειαν εἰς τὸ βασιλ<ικ>όν.

συλλογής των φόρων εις είδος και χρήμα. Αντιπροσωπευτικός μάλιστα του ακριβούς υπολογισμού της ποσότητας του σιτηρού που έπρεπε να διανεμηθεί στα ζυθοποιεία, σύμφωνα με τη δήλωση ζυθοποιού *SB XX 14660* (= *P. Genona* III 113)⁷⁶⁸, το σημειωματάριο διοικητικής αλληλογραφίας *P. Tebt.* III 1. 701 verso (235 π. X. – από την Τεβτύνη)⁷⁶⁹ και το παπυρικό έγγραφο *P. Lille I 3* (= *Chr. Wilck.* 301)⁷⁷⁰, είναι ο όρος *μετρέω*⁷⁷¹. Παρατηρούμε επίσης ότι οι σχετικές με τις *συντάξεις* συμφωνίες ολοκληρώνονται ορισμένες φορές με τη φράση *σύμβολον ποιῆσαι πρὸς αὐτούς/αὐτόν*⁷⁷² που κατά πάσα πιθανότητα παραπέμπει στην συντασσόμενη και εκχωρηθείσα εκ των *σιτολόγων* ή των *μετόχων* αυτών⁷⁷³ απόδειξη⁷⁷⁴ στους ζυθοποιούς σχετικά με την ποσότητα των σιτηρών που είχαν παραλάβει.

Οι έγγραφες συμφωνίες μεταξύ ζυθοποιών και κρατικών υπαλλήλων φαίνεται πως αφορούσαν και στην πώληση του ζύθου. Η αίτηση *P. Lond VII 1976 recto* (253 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια)⁷⁷⁵, γρ. 1-5 που στέλνει η *Αὔγχις* στον *Ζήνωνα* μαρτυρεί ότι η γυναίκα είχε συνάψει κατά πάσα πιθανότητα συμβόλαιο που της έδινε τη δυνατότητα αγοράς και μεταπώλησης ζύθου αξίας τεσσάρων *δραχμῶν*, δικαιώματα για τα οποία υπόκειτο σε φορολόγηση από το Κράτος, όπως μαρτυρείται από τη χρήση του ρήματος *εὐτακτῶ* της πέμπτης γρ. του παπύρου.

β. Εχέγγυα και εγγυητές των ζυθοποιών

Η αυστηρότητα όμως της διοικήσεως δεν περιοριζόταν μόνον στον έλεγχο της παρεχόμενης ποσότητας σιτηρού, αλλά επεκτείνετο και στην υποχρέωση των ζυθοποιών να εξασφαλίζουν τα εχέγγυα για την απόκτηση της πρώτης ύλης. Δηλωτική αυτής της κρατικής

⁷⁶⁸ Γρ. 5-7: *μεμετρήσ- / θαι ἐκ τοῦ ἐμ* (leg. ἐν) *Ψεν- / ὑρι θη(σαυροῦ)*.

⁷⁶⁹ στ. II γρ. 248-249: *Ἀρχιτίμωι σύνταξον μετρ[ῆσαι εἰς τὸ ἐν? / ζυτοπώλιον κρ(ιθῆς) ρ.* [

⁷⁷⁰ στ. III γρ. 49-53.

⁷⁷¹ *LSJ*, 1122, s. v. “μετρέω”.

⁷⁷² *P. Petr.* III 87 recto (3^{ov} αι. π. X. – από την περιοχή Gurob), γρ. 15-19^o verso, στ. I γρ. 16-21^o *P. Lille I 3* (= *Chr. Wilck.* 301), στ. III γρ. 49-53.

⁷⁷³ *P. Lille I 3* (= *Chr. Wilck.* 301), στ. III γρ. 49-50: *παρὰ Ζεφύρου / τοῦ σιτολόγου, μέτρ[ησον]*.

⁷⁷⁴ Για τον όρο *σύμβολον* βλ. *WB*, II, στ. 509-510, s. v. “σύμβολον”. Herrmann (1979), 222-230. *P. Erasm.* II, εισαγωγή, 109-115.

⁷⁷⁵ *P. Lond.* VII 1976, εισαγωγή, 70. Clarysse – Vandorpe (1995), 97. Ιωαννίδου (1999), 140. Bagnall – Cribiore (2009), 68, 102-103.

τακτικής είναι η φράση *ζύτους τοῦ εἰς πίστιν*. [] /τιμὴν δι... ν (ἀρταβῶν) των γρ. 5-6 του λογαριασμοῦ *CPR XXVIII 4* (3^{ου} αι. π. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό).

Επιπλέον η εύρεση εγγυητών από την πλευρά των ζυθοποιών, η οποία μαρτυρείται από τη φράση *ἔγγυος εἰς ἔκτεισιν*, αποτελούσε βασική προϋπόθεση για την κατοχύρωση του δικαιώματος παρασκευής *ζύθου*, καθώς μείωνε τον κίνδυνο σοβαρών ζημιών για το βασιλικό ταμείο. Την προσοχή μας αξίζουν οι επιστολές του 3^{ου} αι. π. X. από την Θῶλθιν *SB XX 14428 recto*, γρ. 1-6: *Πετοσίρις Μέλανι / χαίρειν. ἔχομεν / [ἐ]γγύους εἰς ἔκτει- / σιν περὶ Ἀμεννέ- / ως τοῦ ζυτοπῶ- / λου Θώλθεως* και *SB III 6094 (= SB XX 14431)*, γρ. 1-3: *νης ἐγν. . [Ἀμε-] / νέα* (leg. Ἀ[με]ννέα) *ζυτοπ[ώλην Θώλθεως τῆς] / κάτω το[παρχίας*, από τις οποίες πληροφορούμαστε ότι ευρέθη εγγυητής για τον Ἀμεννέα, ζυθοποιό της Θώλθεως. Σύμφωνα με τον Clarysse⁷⁷⁶, ο *Πετοσίρις* και ο *Μέλας* ήταν κρατικοὶ υπάλληλοι που ενεπλέκοντο με το μονοπώλιο της μπίρας, ενδεχομένως ο *οἰκονόμος* και ο *τοπογραμματοεὺς* αντιστοίχως. Ομοίως αναφορά στην παρουσίαση εγγυητή για τον Ἀμεννέα, το όνομα του οποίου δεν αναγράφεται γίνεται και στο παπυρικό έγγραφο *SB III 6095 (= SB XX 14429· 237 π. X. – από την Θῶλθιν)*, γρ. 4-6: *ἐν Θώλθει / [τῆς κάτω] τοπαρχία[ς ἔγ-] / [γυος εἰς ἔκτι]σιν Ἀ[μενέως]* (leg. Ἀ[μεννέως]). Τέλος από την επιστολή *P. Freib. IV recto (= SB III 6094 = SB XX 14430· 230 π. X. – από την Θῶλθιν)*, γρ. 1-25 πληροφορούμαστε ότι εγγυητής του ιδίου ζυθοποιού για το ποσό των δύο *δραχμῶν* και των τριῶν *ὀβολῶν* ήταν ο *Πασιγῶνις*, ο οποίος υποθήκευσε ὅλη του την περιουσία.

γ. Επίβλεψη ζυθοποιών

Αυστηρή φαίνεται πως ήταν η επίβλεψη των ζυθοποιών από τα διοικητικά ὄργανα του πολεμαϊκού Κράτους κατόπιν της σύναψης συμβολαίων με τα οποία αποκτούσαν το δικαίωμα παρασκευής *ζύθου*. Οι *οἰκονόμοι* ὀρίζαν ελεγκτές που παρακολουθούσαν επιμελῶς τις εργασίες μιας επιχείρησης, ὥστε να αποτρέψουν τις οικονομικές ατασθαλίες. Με την επιστολή *SB III 6738 recto (= P. Cair. Zen. II 59199 recto· 254 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια)* ο

⁷⁷⁶ Clarysse (1988), 12.

διοικητής Ἀπολλώνιος ζήτησε από τον οἰκονόμον Ζήνωνα να διορίσει έναν έμπιστο φοροεισπράκτορα (πιστολογευτήν), για να ελέγχει τον ενοικιαστή του ζυθοποιείου Πάιτα (γρ. 7-9): παρακατάστησον δὲ καὶ πιστολογευτήν / ἀξιόπιστον τὸν ἐπακολουθήσοντα τῇ / ἐργασίαι, ο οποίος είχε δεσμευτεί ενόρκως να παρασκευάσει μπίρα με δώδεκα ἀρτάβας κριθῆς που είχε προμηθευτεί από το Κράτος (γρ. 4): σύνταξιν δώσειν εἰς τὸ βασιλι[κ]ὸν τὴν ἡμέραν κριθῶν (ἀρταβῶν) (leg. ἀρτάβας) ιβ.

Ωστόσο η οικονομική δυσπραγία των ζυθοποιών τους ανάγκαζε να παραδοθούν στο έλεος των κρατικών υπαλλήλων ή να προβούν ακόμη και στη δήλωση ψευδών στοιχείων. Παράπονα για την επιβολή βαρύτατης φορολογίας στον Μεμφίτη νομό διατυπώνονται στην αίτηση *P. Cair. Zen.* II 59189 recto (255 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 1-6 που στέλνει ο Σέλευκος στον Ζήνωνα, για να του ζητήσει να επιληφθεί του ζητήματος και να δείξει ανθρωπιά (γρ. 7): σὲ ᾧ τετε[υχ]ῶς τῆς πάσης [φιλανθρωπίας. Δεν ήταν λίγες οι φορές που οι τελῶναι και οι φοροεισπράκτορες πλούτιζαν εις βάρος των φορολογούμενων παρά τις αντιδράσεις του Κράτους, το οποίο προέβλεπε για τους πρώτους το πρόστιμο των τριῶν ταλάντων σε περίπτωση που δεν συμπεριφέρονταν στους ὑποτελεῖς με νόμιμο τρόπο: οἱ πριάμενοι τὰς ὠ[νὰς πρασσ]έσθωσα[ν τοὺς] / ὑποτελεῖς πάντ[ας. . . .] α ἐκ τῶ[ν νό]μων / ἐὰν δέ τι παρὰ τὰ γ[εγραμμέ]να ποιή[σω]σιν, / ἀποτινέτωσαν εἰς τὸ βασιλικὸν (τάλαντα)] γ (*P. Rev. Laws*, στ. XV γρ. 11-14). Άξια προσοχής είναι και η επιστολή *P. Mich.* I 36 recto (254 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), συνέχεια της *SB III 6738 recto* (= *P. Cair. Zen.* II 59199 recto), από την οποία πληροφορούμαστε ότι ο Πᾶις ισχυρίστηκε ψευδώς ότι το συμβόλαιο που είχε συναφθεῖ μεταξύ αυτού και του οἰκονόμου προέβλεπε την παρασκευή ζύθου με έντεκα ἀρτάβας κριθῆς, μαρτυρία που έρχεται σε σύγκρουση με την αρχική συμφωνία. Ο διοικητής Ἀπολλώνιος ζήτησε από τον Ζήνωνα να τον καθυστερήσει μέχρι να αναλάβουν την υπόθεση ο ίδιος και οι βοηθοί του, ενώ συνάμα του έδωσε την εντολή να φροντίσει για τον έλεγχο όλων των αποδείξεων και των σχετικών με το ζυθοποιείο εργασιών (γρ. 6-10): σύσχεσ οὖν αὐτὸν μέχρι ἂν / ἡμεῖς παραγενώμεθα καὶ σύνταξον / ἀντιγράφεσθαι τὸ ζυτοπώλιο[ν καὶ] / παρακολουθεῖν πᾶσι τοῖς κατὰ τὸ / ἐργαστήριον.

Ορισμένες δε υποθέσεις οδηγούνταν ενώπιον του δικαστή και εξετάζονταν επιμελώς, καθώς η αναξιοπιστία είτε των ελεγκτών είτε των ζυθοποιών μπορούσε να επιφέρει ζημία στο ταμείο του Κράτους. Οι αντικρουόμενες μαρτυρίες του ζυθοποιού *Αμεννέως* και του *ταμίου* ενός ζυθοποιείου στη Φιλαδέλφεια σχετικά με το έλλειμμα που εντοπίστηκε κατόπιν ελέγχου των λογαριασμών, όπως φαίνεται από τις επιστολές *P. Col.* III 34 recto (254 π. Χ. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 1-5 και *P. Cair. Zen.* II 59202 recto (= *SB* III 6739 recto· 254 π. Χ. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 1-9, είχαν ως αποτέλεσμα αρχικώς τη σύλληψη του δευτέρου και εν συνεχεία την παρουσίαση και των δύο ενώπιον του δικαστή *Πέτωνος* και την εξέτασή τους κατ' αντιπαράσταση. Την προσοχή μας αξίζει η φράση των γρ. 7-9: *ἐὰν γὰρ φαίνεται κατ' ἀλήθειαν / ὁ Ἀμεννεὺς εἰρηκῶς ἃ ἔγραψας πρὸς ἡμᾶς / περιαχθεὶς κρεμήσεται* του παπυρικού εγγράφου *P. Cair. Zen.* II 59202 recto (= *SB* III 6739 recto), η οποία μαρτυρεί την οριζόμενη από τον *Ἀπολλώνιον* τιμωρία για τον ένοχο. Εντύπωση προκαλεί το γεγονός ότι, ενώ ο *διοικητής* έστειλε τον ανώτατο δικαστή *Πέτωνα* (*χρηματιστήν*⁷⁷⁷) να ελέγξει την υπόθεση, αποφάσισε ο ίδιος για την τύχη του ζυθοποιού. Επιπλέον η ακριβής απόδοση της φράσης προκαλεί ιδιαίτερο προβληματισμό. Αρκετοί μελετητές⁷⁷⁸ υποστηρίζουν ότι γίνεται αναφορά στην ποινή του απαγχονισμού, η οποία προοριζόταν για τον ζυθοποιό. Αντιθέτως οι *David* και *Van Groningen*⁷⁷⁹ θεωρούν ότι αποδέκτης της τιμωρίας δεν ήταν ο *Ἀμεννεὺς*, αλλά ο *ταμίας* του ζυθοποιείου, άποψη που μας βρίσκει σύμφωνους κατόπιν προσεκτικής ανάγνωσης του κειμένου. Άλλωστε η καταδίκη του πρώτου δεν θα δικαιολογούταν σε περίπτωση που η μαρτυρία του αποδεικνυόταν αληθής. Επίσης όσον αφορά στο ρήμα *κρεμάννυμι*, την προσοχή μας αξίζει η ερμηνεία του *Turner*⁷⁸⁰, σύμφωνα με τον οποίο στην προκειμένη περίπτωση λαμβάνει τη σημασία της “μαστίγωσης”, συνήθους πρακτική κατά τη διάρκεια του 3^{ου} αι π. Χ. εν αντιθέσει με τη θανατική ποινή που δεν μαρτυρείται από τα παπυρικά έγγραφα της

⁷⁷⁷ Για τους *χρηματιστάς* βλ. *Mélèze-Modrzejewski* (1975), 699-708. *Lukaszewicz* (2003), 433-442.

⁷⁷⁸ *Rostovtzeff* (1922), 119. *Berneker* (1935), 116. *Préaux* (1939), 119. *P. Cair. Zen.* II 59202, εισαγωγή, 61. *Bagnall – Derow* (2004), 227.

⁷⁷⁹ *David – Van Groningen* (1952), 125.

⁷⁸⁰ *Turner* (1966), 79-86.

ιδίας περιόδου. Λαμβάνοντας υπόψη μας τα παραπάνω επιχειρούμε την ακόλουθη απόδοση των γρ. 7-9 της υπό εξέταση επιστολής:

“Εάν αποδειχθεί ότι ο Αμεννεύς είπε την αλήθεια, σύμφωνα με όσα μας έγραψες, τότε να μαστιγωθεί (ο ταμίας) αφού του δέσουν τα χέρια πισθάγκωνα”.

Ενδιαφέρον παρουσιάζει και η επιστολή SB III 7202 (3^{ου} αι. π. Χ. – από τον Αρσινοΐτη Νομό), απόσπ. Α, γρ. 1-4, σύμφωνα με την οποία ο ζυθοποιός *Πετώϋς* λόγω ληξιπρόθεσμων οφειλών εστάλη σε κάποιον ανώτατο κρατικό υπάλληλο ή δικαστή, ο οποίος θα εξέταζε την υπόθεση. Ωστόσο ο αποσπασματικός χαρακτήρας του παπύρου δεν μας επιτρέπει να συναγάγουμε ασφαλή συμπεράσματα σχετικά με το όνομα και την ιδιότητα του προσώπου αυτού (γρ. 1): [. ἀπεστ]ἀλκαμεν πρὸς σε Πετώϋν Ὡρ[ου].

Από την επιστολή *P. Rain. Cent.* 49 recto (212 π. Χ. – από τον Αρσινοΐτη Νομό)⁷⁸¹, γρ. 1-3 που στέλνει ο *Φιλάμμων* στον *Πτολεμαῖον* μαθαίνουμε ότι ο τελευταίος συνέλαβε και κακομεταχειρίστηκε τον ζυθοποιό *Σαμῶυν*, καθώς δεν κατάφερε να αποπληρώσει το χρέος του *Ἡλιοδώρου* με τον οποίον μοιραζόταν το δικαίωμα εισπραχῆς της *ζυτηρᾶς* στην περιοχή της *Διονυσιάδος*. Παρόλο που στη συγκεκριμένη περίπτωση η ιδιότητα του *Πτολεμαίου* δεν αναφέρεται, εικάζουμε ότι πρόκειται για *τελώνην* που προσπάθησε να αποσπάσει το οφειλόμενο χρηματικό ποσό με τη βία, πράξη η οποία δεν φαίνεται να είναι αποδεκτή από τον αποστολέα της επιστολής. Ο *Φιλάμμων*, κατά πάσα πιθανότητα μέλος της ανώτατης κρατικής διοικήσεως ζήτησε από τον *Πτολεμαῖον* να δώσει εξηγήσεις και να ελευθερώσει τον ζυθοποιό, ώστε να εισπραχθεί ο φόρος (γρ. 5): τ]ὰ κατὰ τὴν ζυτη[ρ]ᾶν μὴ διαπίπτῃ.

Ο αποστολέας της αίτησης *BGU X 1908* (2^{ου} αι. π. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 4-5, αναφέρει ότι ο *Ἐριεύς*, ο *Διονύσιος* και πολλοί άλλοι, τα ονόματα των οποίων αγνοεί έσυραν έξω από το ζυθοπωλείο την σύζυγό του *Αὔγχιν* και εν συνεχεία της επιτέθηκαν προκαλώντας της πολλαπλά τραύματα. Αν και ο αποσπασματικός χαρακτήρας του παπύρου δεν μας επιτρέπει τη συναγωγή ασφαλών συμπερασμάτων, εικάζουμε ότι οι

⁷⁸¹ Για την απόδοση του παπυρικού εγγράφου βλ. Kaltsas (2009), 190-192.

οφειλές του θύματος “ανάγκασαν” τους φοροεισπράκτορες να συμπεριφέρονται ορισμένες φορές απάνθρωπα.

Ο φόβος σε συνδυασμό με τη μίζερη ζωή φαίνεται πως οδήγησε κάποτε ένα ζυθοποιό να τραπεί σε φυγή, για να γλιτώσει την τιμωρία, όπως μαρτυρείται από την επιστολή *P. Köln*. VI 263 recto (213 π. Χ. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 3-5: *καλύονται Νικηράτου [συ]ντάξαντος / χρησι. . . καὶ διὰ ταύτην τὴν αἰτίαν προσοφειλήσαντα / []. τὸν ζυτοποιὸν ἀναχωρῆσαι ἔτι ἐν τῷ Χοιάχ. Δεν είμαστε βέβαιοι για την ακριβή ιδιότητα του Νικηράτου, αν και εικάζουμε ευλόγως ότι ήταν επιφορτισμένος με το καθήκον είσπραξης των φόρων.*

Η εφαρμογή σκληρών μέτρων στους *υποτελείς* αποτελούσε γνωστή πρακτική τόσο των *τελωνῶν* όσο και των φοροεισπρακτόρων, στόχος των οποίων ήταν η συλλογή των φόρων χωρίς να τους ενδιαφέρει εάν θα καταστρέφονταν οι αδύναμοι ζυθοποιοί⁷⁸². Ασκούσαν ακόμη και σωματική βία αποσκοπώντας όχι μόνον στην τιμωρία των θυμάτων, αλλά και στον παραδειγματισμό. Εντούτοις ο βασιλεύς, όπως έχει προαναφερθεί, δεν ενέκρινε τέτοιου είδους μέτρα που θα ωθούσαν στην οικονομική κατάρρευση των φορολογούμενων και θα επηρέαζαν εν συνεχεία τη σταθερότητα είσπραξης του φόρου.

Υπήρξαν ωστόσο φορές που οι ίδιοι οι ζυθοποιοί ή οι ζυθοπώλες ενημέρωναν τους κρατικούς υπαλλήλους για την αδυναμία τους να ανταποκριθούν στις οικονομικές τους υποχρεώσεις, ενώ συνάμα προσπαθούσαν να δικαιολογηθούν. Αντιπροσωπευτικό είναι το παράδειγμα της αίτησης *P. Lond*. VII 1976 recto, γρ. 1-5, σύμφωνα με την οποία η *Αὔγχις* πληροφόρησε τον *Ζήνωνα* ότι, ενώ είχε υποσχεθεί να καταβάλλει φόρο για την πώληση *ζύθου* που είχε προμηθευτεί από το κεντρικό ζυθοποιείο, μελλοντικά δεν θα μπορούσε να ανταποκριθεί στους όρους της συμφωνίας. Ένας εκ των βασικότερων λόγων που επικαλέστηκε για την προάσπιση των συμφερόντων της ήταν η εγκατάλειψή της από την κόρη της που διηύθηνε το ζυθοπωλείο τους και εξασφάλιζε πελάτες, καθήκοντα τα οποία αδυνατούσε να φέρει εις πέρας η ίδια λόγω του προχωρημένου της ηλικίας της (γρ.

⁷⁸² Rostovtzeff (1941· ανατ. 1972), I, 329.

11-18): *αὕτη δὲ συνένεμε / τὸ ἐργαστήριον καὶ ἐμὲ / ἔτρεφεν πρεσβυτέραν οὐ- / σαν. νῦν οὖν ζημίαν ποι- / ῶ ταύτης ἐξελθούσης, καὶ / αὕτη δὲ τὰ δέοντα οὐκ ἔ- / χω.* Εν συνεχεία επικαλούμενη για ακόμη μια φορά το γήρας της που την καθιστούσε αδύναμη να ενεργήσει από μόνη της, ζήτησε από τον Ζήνωνα να μεσολαβήσει, ώστε να επιστρέψει η κόρη της (γρ. 20-22): *ἀξιῶ οὖν βο- / ηθῆσαί μοι διὰ τὸ γῆρας / καὶ παραδοῦναί μοι αὐτήν.* Υποστήριξε μάλιστα ότι η τελευταία εξαπατήθηκε από τον παντρεμένο εραστή της, ο οποίος την έκρυβε (γρ. 6-9): *Δημήτρ[ι]ος δέ μου ὁ ἀμ- / πελουργὸς ἀπατήσας / τὴν θυγατέρα ἐξαγα- / γὼν κρύπτει.* Εντούτοις από την ανάγνωση του παπύρου προκύπτει ότι δεν ήταν το μητρικό ενδιαφέρον της Αὔγχεως εκείνο που την ώθησε να ζητήσει την παρέμβαση του Ζήωνος, αλλά το προσωπικό της συμφέρον, άποψη που ενισχύεται και από τη φράση *φάμενος / συνοικήσ[ε]ιν αὐτῇ ἄνευ / ἐμοῦ* των γρ. 9-11 του παπύρου. Σύμφωνα μας βρίσκει η άποψη των Bagnall και Cribiore⁷⁸³, οι οποίοι υποστηρίζουν ότι η μητέρα αντιμετώπιζε την κόρη της ως ιδιοκτησία. Αξίζει επίσης να σημειωθεί ότι, ακόμη και εάν η ίδια δεν είχε γνώση του αιγυπτιακού νόμου που ήθελε την κόρη να αναλαμβάνει εξ ολοκλήρου την προστασία των ηλικιωμένων γονέων⁷⁸⁴, ο γραφέας που συνέταξε την αίτηση θα μπορούσε ενδεχομένως να την έχει ενημερώσει για την ύπαρξή του, ώστε να χρησιμοποιηθεί υπέρ αυτής.

ii. Η φορολογία του ζύθου

1. Η ζυτηρά: συμβόλαια με τη μορφή της ώνης

Διόλου ευκαταφρόνητα ήταν τα έσοδα που εξασφάλιζε το Κράτος από την είσπραξη των φόρων επί του ζύθου. Σε πολυάριθμα παπυρικά έγγραφα απαντά η ζυτηρά, η οποία συναντάται και με τη μορφή της βραχυγραφίας ζυτηρ ή ζυτη⁷⁸⁵, ενώ οι εκφράσεις

⁷⁸³ Bagnall – Cribiore (⁴2009), 103.

⁷⁸⁴ Seidl (1966), 149-155.

⁷⁸⁵ *P. Hib.* I 112 (260 π. X. – από την περιοχή Hibeh), απόσπ. Α, στ. II γρ. 11, γρ. 25-26· *P. Hib.* I 113 (260 π. X. – από την περιοχή Hibeh), στ. I γρ. 11· *P. Petr.* III 121 (258/257 π. X. – από την περιοχή Gurob), απόσπ. Β, γρ. 5· *P. Col.* III 42 recto (254 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 4· *P. Sorb.* I 18 recto (256/250 π. X. – από τον Αρσινόητη Νομό), γρ. 5· *O. Wilck.* 1277 (253/252 π. X. – από τις Θήβες), γρ. 3· *BGU X* 1917 recto (247 π. X. – από την

τέλος ζυτηράς⁷⁸⁶, τέλος ζύτου⁷⁸⁷, τιμής ζύτου⁷⁸⁸, λόγος ζυτηράς⁷⁸⁹, φόρος ζυτηράς ή ζύτου⁷⁹⁰

και ο όρος ζυτικά αποτελούν εναλλακτικές ονομασίες αυτής. Στο σημείο αυτό

Οξύρυγχο), απόσπ. A+B, γρ. 3' *P. Hib.* II 212 (250 π. X. – από την περιοχή Hibeh), στ. I, γρ. 21, στ. II, γρ. 36, γρ. 41, γρ. 43' *P. Hib.* I 138 (246/245 π. X. – από την περιοχή Hibeh)' *SB XII* 10783 (= *P. Hib.* I 139' 246 π. X. – από την περιοχή Hibeh), γρ. 8' *P. Hib.* I 106 (= *Sel. Pap.* II 375' 245/246 π. X. – από την περιοχή Hibeh), γρ. 7' *P. Hib.* I 107 (244/243 π. X. – από τον Ηρακλεοπολίτη Νομό), γρ. 6' *P. Hib.* I 136 (244/243 π. X. – από την περιοχή Hibeh)' *P. Hib.* I 137 (244/243 π. X. – από την περιοχή Hibeh)' *P. Hib.* I 141 (246/245 π. X. – από την περιοχή Hibeh)' *P. Hib.* I 142 (244/243 π. X. – από την περιοχή Hibeh)' *P. Köln.* VII 315 recto (3^{ου} αι. π. X. – από τον Αρσινοϊτή ή Ηρακλεοπολίτη Νομό), απόσπ. D, γρ. 2' *P. Lond.* VII 2170 (3^{ου} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 7' *O. Elkab.* 3 (2^{ου} αι. π. X. – από την Ειλιθυϊόπολη), γρ. 1-2' *O. Elkab.* 7 (2^{ου} αι. π. X. – από την Ειλιθυϊόπολη), γρ. 2' *SB XX* 14955 (3^{ου} ή 2^{ου} αι. π. X. – από τον Αρσινοϊτή Νομό), στ. I γρ. 5' *SB XXVI* 16634 (3^{ου} ή 2^{ου} αι. π. X. – από τον Αρσινοϊτή Νομό), στ. II γρ. 23' *O. Elkab.* 10 (2^{ου}/1^{ου} αι. π. X. – από την Ειλιθυϊόπολη), γρ. 2' *SB X* 10260 recto (= *P. Hib.* I 133' 240 π. X. – από την περιοχή Hibeh), γρ. 6' *P. Petr.* III 76 verso (225/224 π. X. – από την περιοχή Gurob), στ. II γρ. 13' *P. Petr.* III 124 (228/227 π. X. – από την περιοχή Gurob), απόσπ. A, στ. I, γρ. 3' *P. Petr.* III 112 verso (221/220 π. X. – από την περιοχή Gurob), απόσπ. E, στ. I, γρ. 7' *P. Mich.* XVIII 780 A recto (205/204 π. X. – από τη Μοϋχιν), γρ. 6' *P. Gur.* 3 (219 π. X. – από την περιοχή Gurob), απόσπ. A, 13' *P. Gur.* 24 (3^{ου} αι. π. X. – από τον Αρσινοϊτή Νομό), απόσπ. B, στ. I γρ. 16' *SB III* 7202, απόσπ. A, γρ. 2' *P. Lille* I 3 (= *Chr. Wilck.* 301), στ. III γρ. 52' *P. Lille* I 59 (212/211 π. X. – από τα Μάγδαλα), απόσπ. 1, στ. I γρ. 1-31, στ. II γρ. 62-96, απόσπ. 2, στ. I γρ. 32-61, στ. II γρ. 97-126' *P. Rain. Cent.* 49 recto, γρ. 5' *P. Paris* 64 recto (= *UPZ* I 112' 203/202 π. X. – από τη Μέμφιδα), στ. IV γρ. 4, στ. V γρ. 19' *P. Köln.* VI 259 recto, γρ. 2' *P. Petr.* III 32 (198 π. X. – από την περιοχή Gurob), απόσπ. E, γρ. 3' *P. Mich.* XVIII 778 (193/192 π. X. – από τη Μοϋχιν), γρ. 4, γρ. 7-8' *P. Fay.* 13 (170 π. X. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 1' *P. Paris* 63 (= *UPZ* I 110' 164 π. X. – από τη Μέμφιδα), στ. IV γρ. 98' *P. Tebt.* III 2. 935 recto (163 π. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 3' *P. Hels.* I 26 (162 π. X. – από τον Ηρακλεοπολίτη Νομό), απόσπ. A, στ. I γρ. 9, γρ. 16, στ. II γρ. 31, απόσπ. B στ. II γρ. 19' *SB XVI* 12709 (160/159 π. X. – από τον Λυκοπολείτη Νομό), στ. II γρ. 8' *O. Bodl.* I 51 (157 π. X. – από τις Θήβες), γρ. 5' *O. Cair.* 11 (151/140 π. X. – από την Πάθυρη), γρ. 3' *SB XXII* 15474 recto, γρ. 1' *SB XVIII* 13093 (143/142 π. X. – από τον Αρσινοϊτή Νομό), γρ. 4' *O. Stras.* I 13 (151/140 π. X. – από τις Θήβες), γρ. 2' *BGU VI* 1357 (133/132 π. X. – από την Ελεφαντίνη), γρ. 2' *P. Tebt.* III 2. 877 (132 π. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 5' *P. Tebt.* III 1. 701a (131 π. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 1' *Tebt.* I 40 recto (117 π. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 4' *SB VI* 9623 (1^{ου} αι. π. X. – από τις Θήβες), γρ. 3' *O. Edfou.* III 365 (91/90 π. X. – από τη Μεγάλη Απολλωνόπολη), γρ. 1' *BGU XVIII* 1. 2731 (86/87 π. X. – από την Ηρακλεόπολη), γρ. 7' *O. Cair. Cat.* 9503 (= *O. Cair.* 11' 2^{ου} π. X. – από την Πάθυρη), γρ. 3. *O. Leid.* 16 (= *SB X* 10394' 2^{ου}/1^{ου} αι. π. X. – από τις Θήβες), γρ. 1-3.

⁷⁸⁶ *O. Cair. Cat.* 9533 (= *O. Cair.* 12' 2^{ου} π. X. – από την Πάθυρη), γρ. 2' *O. Cair. Cat.* 9535 (= *O. Cair.* 13' 2^{ου} αι. π. X. – από την Πάθυρη), γρ. 1' *O. Bodl.* I 125 (122 π. X. – από τις Θήβες), γρ. 4' *BGU VI* 1358 (120 π. X. – από την Ελεφαντίνη), γρ. 3-4' *SB X* 10394 (= *O. Leid.* 16' 2^{ου}/1^{ου} αι. π. X. – από τις Θήβες), γρ. 2'

⁷⁸⁷ *BGU VI* 1356 (2^{ου} αι. π. X. – από την Πάθυρη), γρ. 2.

⁷⁸⁸ *BGU VI* 1355 (= *O. Vleem.* 11A' 3^{ου} αι. π. X. – από την Ελεφαντίνη), γρ. 2' *P. Fay.* 101 verso (18 π. X. – από την Ευημερία), στ. I γρ. 8' *BGU XVI* 2588 (10/9 π. X. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 3' *O. Mich.* IV 1128 (= *SB XIV* 11515' 2^{ου}/1^{ου} αι. π. X. – από την Καρανίδα), απόσπ. 1, γρ. 2-4.

⁷⁸⁹ *O. Fay.* 9 (1^{ου} αι. π. X./ 1^{ου} αι. μ. X. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 3. *O. Mich.* II 745 (1^{ου} αι. π. X. – από την Καρανίδα), γρ. 1-2.

⁷⁹⁰ *P. Cair. Zen.* II 59176 recto (= *P. Lond.* VII 2167), γρ. 30' *P. Aberd.* 75 a (1^{ου} αι. π. X. – από τον Αρσινοϊτή νομό), γρ. 1.

διευκρινίζουμε ότι παρά την απουσία των παραπάνω όρων ή φράσεων, δεν υπάρχει αμφιβολία ότι σε ορισμένα έγγραφα γίνεται εμμέσως αναφορά στον φόρο της *ζυτηρᾶς*⁷⁹¹.

Τη συλλογή της *ζυτηρᾶς*, το ύψος της οποίας θυμίζουμε ότι καθόριζαν οι *συντάξεις*, αναλάμβαναν *τελώναι*⁷⁹² με την καλύτερη προσφορά σε δημοπρασία που διεξήγετο από έναν *οικονόμον*⁷⁹³, *ἀντιγραφέα* ή άλλο υπάλληλο διορισμένο από τον πρώτο ή τον βασιλικὸν γραμματέα⁷⁹⁴. Πρόκειται, όπως έχουμε προαναφέρει στην περίπτωση της φορολογίας του *οἴνου*, για την εφαρμογή της γνωστής σε εμάς εκ των *Τελωνικῶν Νόμων*⁷⁹⁵ μεθόδου της *ὠνῆς*⁷⁹⁶. Ενισχυτικά στην άποψη αυτή λειτουργεί το περιεχόμενο των γρ. 3-4: *ἀ[γ]οράζετε δὲ / [τὰς ὠνάς δικαίως της πρώτης στήλης του παπύρινου κυλίνδρου P. Paris 62 recto (= UPZ I 112 · 203/202 π. X. – από τη Μέμφιδα) και η φράση [ή] ἐγλαβοῦσα (leg. ἐκλαβοῦσα) τὴν ὠνὴν ἐπὶ τῇ[ς πράσεως των γρ. 6 και 7 των επιστολῶν P. Köln. VI 263 recto και P. Köln. VI 264 recto (213 π. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό) αντιστοίχως. Μαρτυρία για την προσφορά τελώνου σε δημοπρασία προσφέρει το παπυρικό έγγραφο P. Mich. XVIII 777 (193 π. X. – από την Μοῦχιν), σύμφωνα με το οποίο ο Πτολεμαῖος ονομαζόμενος και Πετεμίνιος υπόσχεται στον *οικονόμον Πυθίωνα* να καταβάλει το ποσό των οκτώ *ταλάντων* για την απόκτηση του δικαιώματος συλλογής των φόρων επί του ζύθου στην περιοχή της Μούχεως (γρ. 1-7): *Πυθίω[ν]ι οἰκονόμωι παρὰ Πτο- / λεμ[α]ί[ου] τοῦ καὶ Πετεμίνιο[ς] / καλ[ουμέ]νου· ὑφίσταμαι [κα-] / τατάξ[εσ]θαι τὸ ἐμ Μούχει/ εἰς τὸ ιγ (ἔτος) / ζυ<το>πώλιον ἀπὸ Τῦβι λ ἔως / μηνῶν ὀκτώ , (τάλαντα) η.**

⁷⁹¹ CPR XIII 11 (= P. Count. XXVI· 3^{ov} αι. π. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), στ. III γρ. 86· CPR XIII 4 recto (= P. Count. 26 recto· 3^{ov} αι. π. X. – από την Τρικωμία), απόσπ. Α, στ. I γρ. 5· στ. XI γρ. 2025· στ. XXI γρ. 343. P. Iand. Zen. 68 recto (3^{ov} αι. π. X. – από την Φιλαδέλφεια, λογαριασμός), γρ. 1.

⁷⁹² Elmaghrabi (2013), 237. Για το ζήτημα ενοικίασης φόρων από το Κράτος, βλ. επίσης Harper (1934 a), 49-64. Bell (1948· ανατ. 1966), 50.

⁷⁹³ P. Rev. Laws, στ. XX γρ. 11-12.

⁷⁹⁴ Harper (1934 a), 51.

⁷⁹⁵ P. Rev. Laws, στ. II γρ. 1-3: *ἐὰν δέ τινας τῶν πεπραμένων ὠνῶν / βούλητα[ι] πωλ[εῖ]ν συνθε. [...]/ εἰν τῇ[ν] πε[πρα]μένην ὠνὴν*

⁷⁹⁶ Βλ. ἀπόμοιρα, 94-99.

Πλούσια είναι η ορολογία των παπυρικών εγγράφων και οστράκων που μαρτυρούν τη δημοπράτηση της *ζυτηρᾶς* κατά τη διάρκεια της ελληνορωμαϊκής περιόδου. Δηλωτική της διαδικασίας είναι η φράση *πραγματευομένου / μετά μετόχων τὴν ζυτηρῆσαν* των γρ. 6-7 της αίτησης BGU XVIII 1. 2731, η οποία ανακαλεί στη μνήμη μας την αντίστοιχη των *Τελωνικῶν Νόμων*⁷⁹⁷ *πραγματευομένους τὴν ὥνήν*. Και ενώ σύμφωνα με τον εκδότη του νομικού κειμένου, Grenfell, η μετοχή *πραγματευόμενοι* αναφέρεται σε όλους γενικώς τους φοροεισπράκτορες του πτολεμαϊκού Κράτους, ιδιαιτέρως στους *λογευτάς* και τους *υπηρέτας*⁷⁹⁸, μια λεπτή σημασιολογική διάκριση παρατηρείται, όταν αυτή συνοδεύεται από το ουσιαστικό *ὥνή*. Από την ανάγνωση της όγδοης στήλης των *Τελωνικῶν Νόμων*⁷⁹⁹ προκύπτει ότι είναι αντίστοιχη της μετοχής *πριάμενοι (τὴν ὥνήν)* και στην περίπτωση αυτή παραπέμπει μόνον στους αγοραστές του δημοσίου φόρου (*τελώνας*). Στο σημείο αυτό διευκρινίζουμε ότι οι τελευταίοι δεν συμμετείχαν άμεσα στη διαδικασία είσπραξης των φόρων, αλλά ήταν επιφορτισμένοι με το καθήκον της επίβλεψης των φοροεισπρακτόρων⁸⁰⁰ (*λογευτῶν, ὑπηρετῶν, συμβολοφυλάκων*) που επιλέγονταν από τον *οἰκονόμον* και τον *ἀντιγραφέαν*⁸⁰¹.

Βάσει των παραπάνω τον ρόλο του *τελώνου*, σύμφωνα με το παπυρικό έγγραφο P. Hib. II 264 (249/248 π. X. – από την περιοχή Hibeh), ανέλαβε ο *Πτολεμαῖος*, κατόπιν σύναψης συμβολαίου, *συγγραφή*. Επίσης η αίτηση BGU XVIII 1. 2731 που στέλνει η *Ἡράκλεια* στον βασιλικὸν γραμματέα *Πετειμούθην* δείχνει πως ο *Ἀπολλώνιος* μαζί με τους *μετόχους* ήταν υπεύθυνος για τη “συγκέντρωση της *ζυτηρᾶς*” στην περιοχή της *Μούχεως*. Στον εν λόγω ωστόσο παπυρικό κείμενο δεν αποκλείεται ο *Ἀπολλώνιος* να ήταν επιφορτισμένος με το αξίωμα του *ἀρχώνου*, προεξάρχοντος όσων είχαν αναλάβει εργολαβία είσπραξης του φόρου. Συνήθης ήταν η δημιουργία “εταιρειών” κατά τη

⁷⁹⁷ P. Rev. Laws, στ. VII γρ. 3· X γρ. 3, γρ. 12· XX γρ. 15-16.

⁷⁹⁸ P. Rev. Laws, στ. VII (σχόλ. στη γρ. 2 της έκδ.)

⁷⁹⁹ P. Rev. Laws, στ. VIII.

⁸⁰⁰ Rostovtzeff (1941· ανατ. 1972), I, 328. Lewis (1986), 18.

⁸⁰¹ P. Rev. Laws, στ. VII γρ. 1-4.

διάρκεια της πτολεμαϊκής περιόδου με επικεφαλής τον *ἀρχώνην* και τους *μετόχους* αυτού, οι οποίοι δεσμεύονταν με συμβόλαια να “συλλέγουν” τους φόρους στην περιοχή αρμοδιότητάς τους⁸⁰². Γνωρίζουμε ότι η *ἀπογραφή* των πρώτων προηγείτο εκείνης των κρατικών υπαλλήλων που διεξήγαγαν τη δημοπρασία⁸⁰³ και συντελούσε στον έλεγχο των προδιαγραφών τους καθορίζοντας με τον τρόπο αυτό τη συμμετοχή τους στο δημόσια διαγωνισμό. Οι υποψήφιοι έπρεπε να ήταν εύποροι με ευρείες επιχειρηματικές διασυνδέσεις, ενώ όφειλαν να γνωρίζουν επαρκώς τις συνθήκες της περιοχής, όπου θα δραστηριοποιούνταν⁸⁰⁴. Αναφορά σε *ἀρχώνην*⁸⁰⁵ και στους συνεργάτες αυτού γίνεται ενδεχομένως και στο όστρακο O. Stras. I 13 (γρ. 2-3): *λ^λ Ἀρχ καὶ / οἱ μέ(τοχοι)*. Για την αποκατάσταση παραπάνω όρου προτείνουμε το ουσιαστικό *ἀρχώνης*, ενώ δε θεωρούμε ότι πρόκειται για ανθρωπώνυμο, όπως προτείνεται από τον εκδότη.

Αντιπροσωπευτική της διαδικασίας του πλειστηριασμού είναι επίσης η φράση *ἔξειληφώς τὴν ζυτηράν*, η οποία απαντά κυρίως σε παπυρικά έγγραφα που χρονολογούνται από το 205 π. Χ. έως το 90/91 π. Χ. και είναι δηλωτική της αναγνώρισης και μεταβίβασης του δικαιώματος της “συλλογής του φόρου”. Συνοδεύεται συνήθως από το όνομα του *τελώνου*, το ποσό που όφειλε να προπληρώσει και το τοπωνύμιο, δηλωτικό της περιοχής, όπου συγκεντρωνόταν η *ζυτηρά*. Στον πίνακα που ακολουθεί συνοψίζονται τα παραπάνω στοιχεία:

Χρονολόγηση	Εγγραφο	Τελῶναι	Περιοχή
205/204	<i>P. Mich. XVIII 780 A</i>	<i>Πετεσοῦχος</i>	<i>Μοῦχis- Ἀφροδιτόπολις</i>
198	<i>P. Petr. III 32</i>	<i>Ἡρωίδης</i>	<i>Ἀπιάς</i>
193/192	<i>P. Mich. XVIII 778</i>	<i>Ὀννώφριος</i>	<i>Μοῦχis</i>

⁸⁰² Harper (1934 b), 269. Χουλιαρά – Ράιου (2003 A), 157, υποσημ. 200.

⁸⁰³ *P. Rev. Laws*, στ. XIV γρ. 1-16.

⁸⁰⁴ Rostovtzeff (1941 ᾽ ανατ. 1972), I, 329.

⁸⁰⁵ Montanari, 357, s. v. “ἀρχώνης”.

		Πετεσοῦχος	Μοῦχis- Ἀφροδιτόπολις- Ἐλευσίς
170	<i>P. Fay.</i> 13	[:]ελθοῦς	Θεαδέλφεια
163	<i>P. Tebt.</i> III 2. 935 recto	Σαραπίων Φιλίστος	Ἄρεως κώμη- Κερκεσοῦχων (κώμη)
117	<i>P. Tebt.</i> I 40 recto	Πνεφερώς	Κερκεοσίρις
90/91	<i>O. Edfou.</i> III 365	Ἀριστογένης	–
1 ^{ov} αι.	<i>SB VI</i> 9623	Ἀβήτης	Θῆβαι

Στην αγοραπωλησία ὧνῶν του Οἰρυγγίτη νομού, ανάμεσα στις οποίες ανήκει και η *ζυτηρά* (στ. IV γρ. 4' στ. V γρ. 19) αναφέρονται και οι λεκτικές διατυπώσεις *πωλοῦμεν τὰς ὠνάς* (στ. I γρ. 1) και *ἀγοράζετε τὰς ὠνάς* (στ. I γρ. 1-2) του παπύρου *P. Paris* 62 recto (= *UPZ I* 112), όπου καταγράφονται λεπτομερώς οι ὅροι των φορολογικῶν μισθώσεων.

Τέλος στη διαδικασία της δημοπρασίας παραπέμπει και ο ὅρος *ἀπαρτεία*⁸⁰⁶ της επιστολή *BGU X* 1917 recto, απόσπ. A+B, γρ. 3. Παρά τον αποσπασματικό της χαρακτήρα που δυσχεραίνει τη συναγωγή ασφαλῶν συμπερασμάτων, θεωρούμε ὅτι στη συγκεκριμένη περίπτωση γίνεται λόγος για τη “συγκέντρωση” της *ζυτηρᾶς* υπό *τελώνου*, στον οποίο εἶχε ανατεθεῖ αὐτό το καθήκον κατόπιν πλειστηριασμοῦ με τη μέθοδο της “εκμίσθωσης”.

Την προσοχή μας ἀξίζουν οι γρ. 6-7 της μίσθωσης *P. Mich.* XVIII 777, οι οποίες μαρτυροῦν ὅτι η θητεία των ἀγοραστῶν της ὠνῆς ἦταν μικρῆς διάρκειας· ο *Πτολεμαῖος* ὀφείλε να καταβάλλει τον φόρο που υποσχέθηκε εντός οκτῶ μηνῶν ἀπὸ την ἀνάληψη των καθηκόντων του. Σύμφωνα με τη φορολογική μίσθωση *P. Paris* 62 recto (= *UPZ I* 112), οι *τελώναι* δεν ἀναλάμβαναν καθήκοντα για περισσότερο του ενός ἔτους και πέντε

⁸⁰⁶ *WB*, I, στ. 157, s. v. “ἀπαρτία”. *LSJ*, 180, s. v. “ἀπαρτία”.

εμβόλιμων ημερών (γρ. 1-3): [πωλοῦμεν τὰς ἐν τ]ῶι Ὀξυρυγχίτῃ ὥνας εἰς τὸ α (ἔτος) / [καὶ τὸ β (ἔτος) ἀπὸ μην]ὸς Μεσορῆ εἰς δωδεκάμηνον / [καὶ τὰς ἐπαγομένας] ἡμέρας, ἐνὼ ελάχιστες ἦταν οἱ περιπτώσεις, ὅπως πληροφοροῦμαστε ἀπὸ τοὺς Τελωνικοὺς Νόμους⁸⁰⁷, πού ἓνα συμβόλαιο πωλοῦταν γιὰ δύο ἔτη.

Στο σημεῖο αὐτό διευκρινίζουμε ὅτι επιφορτισμένοι με τὴ συλλογὴ τῶν φόρων ἦταν οἱ οἰκονόμοι καὶ οἱ βοηθοὶ αὐτῶν (ἀντιγραφεῖς, λογευταί, λογισταί), ἀλλὰ καὶ ἄνθρωποι με μεγάλη οικονομικὴ ἐπιφάνεια, οἱ ὁποῖοι ὅμως δὲν ἀνήκαν στοὺς τακτικούς τελῶνας τοῦ πτολεμαϊκοῦ Κράτους. Μάλιστα οἱ πρῶτοι ἐπέβλεπαν με αὐστηρότητα τοὺς τελῶνας καὶ τοὺς φοροεισπράκτορες πού στὴν πραγματικότητά συγκέντρωναν τὴν ζυτηράν. Με τὴν ἐπιστολὴ *P. Col.* III 42 recto, ὁ Ἀπολλώνιος ὡς ιδιώτης ζήτησε ἀπὸ τὸν οἰκονόμον Ζήνωνά νὰ ἐπισκεφτεῖ τὴ Φιλαδέλφεια, ὥστε νὰ παρουσιάσει τοὺς λογαριασμούς, πού ἀφοροῦσαν στὴ συλλογὴ φόρων μεταξὺ τῶν ὁποίων ἀνῆκε καὶ ἡ ζυτηρά, ἐνώπιον τοῦ τραπεζίτη Πύθωνος καὶ τοῦ λογιστῆ Φιλέα καὶ ἐν συνεχείᾳ νὰ καταβάλει τὰ ποσὰ πού συγκέντρωσε (γρ. 3-7): *περὶ τῶν λογευμάτ[ων] / τῶν ἀπὸ τῆς ζυτηρᾶς καὶ τῶν λοιπῶν π[άν-] / των ἐν Φιλαδελφείᾳ διαλόγισαι πρὸς Φιλέαν [καὶ] / Πύθωνα καὶ διάγραψον τὰ λογεύματα πάντα*. Σύμφωνα με τὸ ὑπόμνημα *P. Cair. Zen.* II 59297 recto (250 π. Χ. – ἀπὸ τὸν Ἀρσινοῖτη νομό), στ. I γρ. 15-16, γρ. 20-21, ἀπὸ τὸ ὁποῖο πληροφοροῦμαστε γιὰ τὸν ἰσολογισμό τῶν λογαριασμῶν τοῦ οἰκονόμου Ζήωνος μεταξὺ τῶν ὁποίων ἀνήκουν καὶ οἱ φόροι ἐπὶ τοῦ ζύθου. Ὁ φορολογικὸς κατάλογος *P. Hels.* I 26, ἀπόσπ. Α, στ. I γρ. 9, γρ. 15-16, στ. II γρ. 31, ἀπόσπ. Β, στ. II γρ. 19 μαρτυρεῖ ὅτι τὸ δέκατο ἑνατὸ ἔτος τὴν δεκάτῃ τρίτῃ τοῦ μηνὸς *Μεσορῆ* ἐλήφθησαν ἀπὸ τὸν Ἡρώιδα τὸν οἰκονόμον τοῦ *Κωίτου*, τῆς *Τεχθῶ Νήσου* καὶ τοῦ *Πέρα* καθὼς ἀπὸ τοὺς φοροεισπράκτορες οἱ οφειλές τοῦ δεκάτου ογδόου ἔτους ἀνάμεσα στὶς ὁποῖες συμπεριλαμβάνονταν καὶ οἱ φόροι γιὰ τὴν παρασκευὴ τοῦ ζύθου στὴν περιοχὴ τῆς *Θμοινεθύμεως*, τῆς *Τεβέτνοι*, τῆς *Ἀνκυρῶν πόλεως* καὶ τῆς *Τεχθῶ Νήσου*.

⁸⁰⁷ *P. Rev. Laws*, στ. LVI (σχόλ. στὴ γρ. 5 τῆς ἐκδ.).

2. Υποχρεώσεις των τελωνῶν

Παρουσίαση εγγυητών

Εγκλωβισμένοι στα δίχτυα του αυστηρού κρατικού ελέγχου φαίνεται πως ήταν οι αγοραστές της *ώνης* που όφειλαν όχι μόνον να διεκπεραιώνουν τις υποχρεώσεις τους με σύννομο τρόπο αλλά και να συμμορφώνονται με τους με τις τροπολογίες, όπως μαρτυρεί η φορολογική μίσθωση *P. Paris 62 recto* (= *UPZ I 112*), γρ. 5-8: *ἀλλ' ἀπὸ τοῦ βελτίστου / [πραγματεύσεσθαι] κατὰ τοὺς νόμους καὶ τὰ δια- / [γράμματα καὶ τὰ πρ]οστάγματα καὶ τὰ διορθώμεθα* (leg. διορθώματα) / *[τὰ ὑφ' ἡμῶν διατα(?)]σόμενα ἐφ' ἑκάστης ὥνης*.

Χρέος των επιφορτισμένων με το καθήκον της συλλογής της *ζυτηρᾶς τελωνῶν* αποτελούσε η αποπληρωμή του ποσού που αρχικώς είχαν υποσχεθεί. Θυμίζουμε την περίπτωση της δήλωσης *P. Mich. XVIII 777*, σύμφωνα με την οποία ο *Πετεμίνιος* δεσμεύτηκε να καταβάλει οκτώ *τάλαντα*, ώστε να εξασφαλίσει το συμβόλαιο με τη μορφή της *ώνης*. Μάλιστα στο εν λόγω παπυρικό έγγραφο με τη χρήση του ρήματος *ὑφίσταμαι*, η σημασία του οποίου είναι “θέτω τον εαυτό μου υπό μια δέσμευση”, “αναλαμβάνω την ευθύνη”, “δεσμεύομαι να φέρω εις πέρας μια υπόθεση”⁸⁰⁸, μαρτυρείται ο υποχρεωτικός χαρακτήρας του επαγγέλματος των *τελωνῶν*. Παρά την απουσία άμεσων μαρτυριών, οφείλουμε να επισημάνουμε ότι, όπως ίσχυε στην περίπτωση των υπολοίπων φόρων του πτολεμαϊκού Κράτους, στην τιμή αγοράς της συλλογής της *ζυτηρᾶς* συνυπολογιζόταν το *ἐγκύκλιον*. Επρόκειτο για τον φόρο μεταβίβασης που έπρεπε να καταβάλλουν οι *τελώναι*, η αξία του οποίου κατά τη διάρκεια της βασιλείας του Πτολεμαίου του Φιλαδέλφου ανερχόταν σε 5%, ενώ στην εποχή του Επιφανούς αυξήθηκε σε 10%⁸⁰⁹.

Ωστόσο η δέσμευση των *τελωνῶν* να εξοφλήσουν στο Κράτος το ποσό που είχαν υποσχεθεί δεν ήταν αρκετή για την κατοχύρωση των συμβολαίων. Σύμφωνα με τη φορολογική μίσθωση *P. Paris 62 recto* (= *UPZ I 112*), απαιτείτο η εξασφάλιση εγγυητών που θα αναλάμβαναν την ευθύνη να καταβάλουν ολόκληρο το συμπεφωνημένο ποσό

⁸⁰⁸ *LSJ*, 1908-1909, s. v. “ὑφίστημι”.

⁸⁰⁹ *UPZ I 112*, Col I (σχόλ. στη γρ. 13 της έκδ.). Youtie (1967), 570.

συμπεριλαμβανομένου του *έγκυκλιου*. Θυμίζουμε ότι οι εγγυητές όφειλαν να παρουσιαστούν εντός ενός μηνός από την ημέρα της δημοπρασίας ενώπιον του *οίκονόμου* και του *βασιλικού γραμματέως*⁸¹⁰. Αξιοσημείωτη είναι η φράση *έγγυους / δὲ καταστήσω μονῆς τε / καὶ ἐκτείσεως κατὰ τὸ διά- / γραμμα* της δήλωσης *P. Mich. XVIII 777*, γρ. 7-10, η οποία επιβεβαιώνει τα παραπάνω. Μάλιστα με τον όρο *μονή* δηλώνεται η υποχρέωση του ιδίου του *τελώνου*, του *Πετεμνίου* στην προκειμένη περίπτωση, να πληρώσει τον φόρο, ενώ η *ἐκτείσεις* παραπέμπει στη δέσμευση των *έγγύων εἰς ἔκτεισιν*, δηλαδή των εγγυητών να καταβάλουν τον καθορισμένο φόρο καθ' ολοκληρίαν⁸¹¹. Αναφορά στη *μονήν* και την *ἐκτείσιν* γίνεται επίσης στην επιστολή *SB XX 14955*, στ. I που στέλνει ο *Φίλων* στον *Τρύφωνα*, ώστε να τον ενημερώσει για εκπρόθεσμη εγγύηση (γρ. 1-3): *ὑπο- / γέγρα[φ]ά σοι τὴν προσοφειλομένην / διεγγύησιν ὅπως εἰδῆς*. Τα τοπωνύμια σε πτώση γενική ακολουθούνται από τα ονόματα των *τελωνῶν* σε ονομαστική, ενώ τα δύο είδη εγγυήσεως συνοδεύονται από τα αντίστοιχα ποσά που έπρεπε να καταβληθούν⁸¹².

Άξια προσοχής είναι και η φράση *έγγυος εἰς / [ἐκτείσιν]* των γρ. 9-10 του συμβολαίου *P. Hib. I 94* (260 π. X. – από την περιοχή Hibeh) που μαρτυρεί ότι εγγύηση για τον ζυθοποιό *Σεμφθέα*, ο οποίος φαίνεται ότι είχε αναλάβει τη συλλογή του φόρου με την τακτική της “εργολαβικής ανάθεσης”, προσφέρουν ο *Κυρηναῖος* και ο *Πολυκλῆς*, άποικοι στρατιῶτες (γρ. 16-20): *Κυρη]ναῖος ιδιώτης τῶν Ζ[ω]ίλου συνε- / [γγυνῶμαι. Πολ]υκλῆς Θραῖξ ιδιώτης τῶν Ζωίλου χειρο- / [γραφῶ ὑπὲρ αὐ]τοῦ ὅτι ἐγγυᾶται εἰς ἔκτεισιν Σεμφθέ- / [α Ὡρου ἐκ Θ]ῶλτιος δραχμῶν δέκα κατὰ τὸ σύμ- / [βολον τοῦτο]*. Η τελευταία μαρτυρία έρχεται σε αντίθεση με στο σχόλιο του Grenfell⁸¹³ στην τρίτη γρ. της δεκάτης ενάτης στήλης των *Τελωνικῶν Νόμων*, σύμφωνα με το οποίο οι αγοραστές της *ώνης* δεν μπορούσαν να έχουν περισσότερους από έναν εγγυητή. Επίσης οι εκδότες του

⁸¹⁰ *P. Rev. Laws*, στ. I γρ. 13-15.

⁸¹¹ Scaife (1988), 106.

⁸¹² Scaife (1988), 106.

⁸¹³ *P. Rev. Laws*, στ. XIX (σχόλ. στη γρ. 3ης έκδ.).

εν λόγω κειμένου Grenfell και Hunt⁸¹⁴ θεωρούν ότι η αξία του ετησίου φόρου που κατεβλήθη για την περιοχή της Θώλθεως θεωρείται αρκετά μικρή και επομένως δεν θα μπορούσε να συσχετιστεί με εκείνη της *ζυτηρᾶς*. Εντούτοις στο κείμενο γίνεται πιθανώς μνεία στην αποπληρωμή του φόρου μεμονωμένα από τον επιφορτισμένο με το καθήκον της συλλογής της *ζυτηρᾶς* *Σεμφθέα*. Ισως επρόκειτο και για ένα εκ των μελών της συντεχνίας των ζυθοποιών που αποπλήρωσε τον φόρο άνευ μεσολαβήσεως του *τελώνου* και των διορισμένων από το Κράτος φοροεισπρακτόρων. Ομοίως ο ζυθοποιός *Παᾶς* κατέβαλε απευθείας τον φόρο επί του *ζύθου* στον *τραπεζίτην* για λογαριασμό της συζύγου του, όπως πληροφορούμαστε από την απόδειξη BGU XVI 2588 (10/9 π. X. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 1-7. Ωστόσο στα υπό εξέταση παπυρικά έγγραφα δεν αποκλείεται να γίνεται αναφορά σε ζυθοποιούς, οι οποίοι ήταν ταυτοχρόνως επιφορτισμένοι και με το καθήκον του *τελώνου*. Ενισχυτικά στην άποψη αυτή λειτουργεί η μαρτυρία που μας προσφέρει η αίτηση *P. Heid.* VI 379 (204 π. X. – από την *Βούβαστον*), γρ. 1-26, σύμφωνα με την οποία ο ζυθοποιός *Μίθρης* απέκτησε το δικαίωμα της συλλογής του σχετικού με το αντιμόνιο φόρου στην περιοχή της *Βουβάστου*. Ο *Μαρρέας* ζήτησε από τον *οικονόμον* *Ζέφυρον* να μεσολαβήσει, ώστε να αναλάβει ο ίδιος το συγκεκριμένο καθήκον παρόλο που η προσφορά του στον πλειστηριασμό ήταν μικρότερη, καθώς ο *Μίθρης* δεν παρουσίασε καμία εγγύηση. Από την αίτηση *P. Mich.* XVIII 778, γρ. 6-9 πληροφορούμαστε ότι συμβόλαιο σχετικά με την παραχώρηση του δικαιώματος συλλογής της *ζυτηρᾶς* στην περιοχή της *Μούχεως*, της *Ἀφροδιτοπόλεως* και της *Ἐλευσίνος* ανετέθη στον *Πυθίωνα* που ήταν συνάμα υπεύθυνος για το ζυθοποιείο της *Μούχεως*.

Από τη φορολογική μίσθωση *P. Paris* 62 recto (= UPZ I 112), στ. II γρ. 2-11 μαθαίνουμε ότι οι δηλώσεις των εγγυητών, *σύμβολα*⁸¹⁵, έπρεπε να κατατεθούν στη *βασιλικὴν τράπεζαν* και να σφραγιστούν τόσο από τους ιδίους όσο και από τον *τραπεζίτην*

⁸¹⁴ *P. Hib.* I 94, εισαγωγή, 262-263.

⁸¹⁵ Στην προκειμένη περίπτωση με τον όρο *σύμβολον* δεν γίνεται μνεία στη σύναψη συμβολαίου μεταξύ των συμβαλλόμενων μερών, αλλά σε μονομερείς δηλώσεις, βλ. *P. Paris* 62 recto (= UPZ I 112), στ. II (σχόλ. στις γρ. 2-4 της έκδ.)

που κατέγραφε τα ονόματά τους και την αξία των ενέχυρών τους, τα οποία δηλώνονται με τον όρο *διεγγύημα* ή *διεγγύησις*⁸¹⁶. Σύμφωνα με το παπυρικό έγγραφο *Mich. XVIII 780 A recto*, για λογαριασμό του *ἐξειληφότος τὴν ζυτηρὰν Πετεσούχου* υποθηκεύτηκε μια οικία και ένα οικόπεδο (γρ. 15-17): *εἰς τὴν διεγγύησιν οἰκία{ν} / ἐμ (leg. ἐν) Μούχει καὶ ἄλλ[ο]ς ψιλὸς / τόπος*. Εγγυητής αυτού φαίνεται πως ήταν ο *Πετεμίνιος*, όπως και στην περίπτωση του παπυρικού εγγράφου *P. Mich. XVIII 778*. Ομοίως από την αίτηση *BGU XVIII 1. 2731*, γρ. 4-6 και την ανακοίνωση *P. Köln.VI 268* (3^{ου} αι. π. Χ. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 3-5 πληροφορούμαστε ότι ενέχυρο για τους εγγυητές *Ἡράκλεια* και *Κολήφιον* αποτελούσαν οικίες.

Όταν οι αγοραστές της *ὥνῆς* αδυνατούσαν να αποπληρώσουν τον φόρο, μεσολαβούσαν οι εγγυητές που κατέθεταν το οφειλόμενο ποσό στην *βασιλικὴν τράπεζαν*, για την εξόφληση του οποίου ελάμβαναν απόδειξη *διαγραφὴν*⁸¹⁷. Στον πάπυρο *Hib. II 264*, γίνεται αναφορά στις ληξιπρόθεσμες οφειλές του *τελώνου Πτολεμαίου*, εγγυητής για τον οποίο ορίστηκε ο *Δημήτριος ο Χαλκιδεύς*. Σύμφωνα με το παπυρικό έγγραφο *BGU XVIII 1. 2731*, η εγγυήτρια για τον φοροεισπράκτορα της *ζυτηρᾶς Ἀπολλώνιον* και τους *μετόχους* αυτού *Ἡράκλεια* ενημέρωσε τον *βασιλικὸν γραμματέα* της *Ἡρακλεοπόλεως* για την καταβολή είκοσι ενός *ταλάντων* στη *βασιλικὴν τράπεζαν* εκ μέρος του *Ἀπολλωνίου* (γρ. 3-5): *ἐν τῷ λα (ἔτει) διαγεγραφεκυῖα [ἐπὶ τὴν] / ἐν τῇ αὐτῇ πόλει βασιλικὴν τράπεζαν [ὑπὲρ] / τῶν ἀναγραφέντων οἰκιῶν Ἀπολλωνίου[ν]*.

Σε περίπτωση που οι εγγυητές δεν εμφανίζονταν εντός τριάντα ημερών, το συμβόλαιο έπανε να είναι έγκυρο, ενώ υπήρξε η δυνατότητα ανάθεσης συλλογής του φόρου σε *τελώνας* με χαμηλότερη προσφορά στη δημοπρασία, οι οποίοι όμως όφειλαν να καλύψουν τη διαφορά⁸¹⁸. Αυτοί που αποκτούσαν τα συμβόλαια είχαν τη δυνατότητα υπενοικιάσής τους, διαδικασία που δηλώνεται συνήθως με τον όρο *ἀπόπραμα*⁸¹⁹, ενώ

⁸¹⁶ Montanari, 561, s. v. v. “διεγγύημα”, “διεγγύησις”.

⁸¹⁷ WB, I, στ. 344-345, s. v. “διαγραφὴ”.

⁸¹⁸ *P. Paris* 62 recto (= UPZ I 112), στ. III γρ. 11-16.

⁸¹⁹ WB, I, στ. 192, s. v. “ἀπόπραμα”.

όφειλαν να ενημερώσουν τον βασιλικὸν γραμματέα και τον οἰκονόμον. Με την αίτηση *P. Hels. I 9* (163 π. Χ. – από τον Ηρακλεοπολίτη νομό), γρ. 1-17, ο *Ἡράκλειτος* και ο *Εὐβιος* ενημέρωσαν τον οἰκονόμον *Διονύσιον* για την παραχώρηση του δικαιώματος συλλογής της *ζυτηρᾶς* σε δύο υπενοικιαστές της *Θηβαΐδος*, οι οποίοι έφεραν το ίδιο όνομα (*Ἡρωίδης*). Χρέος των υπενοικιαστών ήταν η παρουσίαση νέων εγγυητών, οι οποίοι δεν έπρεπε να συγκαταλέγονται μεταξύ εκείνων του αρχικοῦ αναδόχου⁸²⁰. Από το παπυρικό έγγραφο *SB XX 14955*, στ. I⁸²¹ πληροφορούμαστε ότι εγγυητής ενός υπενοικιαστή, το όνομα του οποίου δεν αναγράφεται, στην περιοχή της *Ἀπιάδος* ήταν ο *Πετεσοῦχος* (γρ. 17-18): *Ἀπιάδος Πετεσοῦχος τοῦ ἀπο- / πράμα[το]ς μονῆς (τάλαντον) α' Γ ἔκτε(ίσεως) (τάλαντον) α' Γ*. Σύμφωνα με το παπυρικό έγγραφο *P. Paris 62 recto* (= *UPZ I 112*), στ. IV γρ. 3-4 οι δηλώσεις των νέων εγγυητών, *σύμβολα*, έπρεπε να κατατεθούν ομοίως στη βασιλικήν τράπεζαν, όπως ίσχυε και στην περίπτωση των εγγυητών των πρώτων αγοραστών της *ὠνῆς*⁸²².

Δεν ήταν ωστόσο λίγες οι φορές που οι ζυθοποιοί ή οι αγοραστές της *ὠνῆς* αθετούσαν την αρχική τους συμφωνία. Ορισμένοι δε εξ αυτών ετρέποντο σε φυγή, καθώς αδυνατούσαν να πληρώσουν τον οφειλόμενο φόρο. Ο *P. Hib. I 113*, στ. I γρ. φανερώνει ότι επιφορτισμένος με τη συλλογή του φόρου της *ζυτηρᾶς Βότρος* εξαφανίστηκε αφήνοντας πίσω του το χρέος των τριάντα τεσσάρων χάλκινων δραχμῶν, μισοῦ ὀβολοῦ και ¼ του ὀβολοῦ. Ωστόσο η ασυνέπεια των ζυθοποιῶν και των φοροεισπρακτόρων είχε ως αποτέλεσμα να υφίστανται οι ίδιοι και οι εγγυητές τους σοβαρές ζημιές, όπως φανερώνουν τα ακόλουθα παπυρικά έγγραφα:

Το περιεχόμενο των γρ. 1-3: (*ἔτους*) λζ Ἀθὺρ ι. συ[γγ]ραφή / *περὶ Πτολεμαίου ζυτικῶν / ὧν ὥφειλεν*. του παπυρικοῦ εγγράφου *P. Hib. II 264*, το οποίο συνδέεται με

⁸²⁰ *P. Paris 62 recto* (= *UPZ I 112*), στ. III γρ. 17- στ. IV γρ. 1-2: [*οἱ δ'*] ἐγλαβόντες (leg. ἐκλαβόντες) τὰς ὠνάς ποιήσονται τὰ ἀποπράματα / [*με*]τὰ τοῦ [οἰκονόμου] καὶ τοῦ βασιλικοῦ γραμματέως / [*καὶ*] οἱ παρὰ [τούτων] κατασχόντες ἐγγύους καταστήσουσιν.

⁸²¹ Scaife (1988), 108.

⁸²² Βλ. *P. Paris 62 recto* (= *UPZ I 112*), στ. II γρ. 2-19.

εκείνο των γρ. 7-9: *Δημήτρι- / ος Χαλκιδεύς. (λοιπά) προσ- / ωφείλησα ἀπὸ Μεχεῖρ ἕως / Μεσορή (δραχμὰς) ρ* μαρτυρεί ότι το χρέος του εγγυητή *Δημητρίου* προέκυψε από τις ληξιπρόθεσμες οφειλές του *Πτολεμαίου*. Πρόκειται για τον φόρο επί του *ζύθου*, η αξία του οποίου φαίνεται πως καθορίστηκε από τις ποσότητες *όλύρας* που δόθηκαν προς *ζυθοποιία*.

Σύμφωνα με την επιστολή *P. Köln. VI 263* η απόδραση της επιφορτισμένης με τη συλλογή της *ζυτηρᾶς* γυναίκας⁸²³ οφειλόταν κατά πάσα πιθανότητα στην εξαφάνιση του *ζυθοποιού* από τη *Μέμφιδα* τα ονόματα των οποίων δεν διασώθηκαν, απομακρύνθηκαν από τη *Μέμφιδα*, για να αποφύγουν τις συνέπειες της αφερεγγυότητάς τους:

Το συμβόλαιο *P. Hib. I 94* μαρτυρεί ότι οι εγγυητές των αγοραστών της *ώνῆς* έθεταν σε κίνδυνο ακόμη και ολόκληρη την περιουσία τους (γρ. 15-16): *[ή πράξις πρὸς βασιλικὰ ἐπὶ πᾶσ[ι] τοῖς ὑπάρχου- / [σι, η οποία μπορούσε ευκόλως να κατασχεθεί σε περίπτωση που δεν θα τηρούσαν τους όρους των συμφωνιών.*

Από την επίσημη ανακοίνωση *P. Mich. XVII 780 A recto*, γρ. 1-17 μαθαίνουμε ότι ο αγοραστής της *ώνῆς Πετεσοῦχος* δεσμεύτηκε να καταβάλει συνολικά τριάντα εννέα τάλαντα, είκοσι επτά για την *Μοῦχιν* και δώδεκα για την *Ἀφροδιτόπολιν*. Ωστόσο κατέθεσε μόνον δεκατέσσερα τάλαντα και για τις δύο περιοχές με αποτέλεσμα να υπάρχει ο κίνδυνος κατάσχεσης των ενέχυρων, μιας οικίας και ενός οικοπέδου στην περιοχή της *Μούχεως*.

Σε πλειστηριασμό βγήκε η περιουσία του *Κοληφίου*, εγγυητή του *Πάσιτος*, όπως δείχνει η δημόσια προκήρυξη *P. Köln. VI 268*, γρ. 1-13. Εικάζουμε ευλόγως ότι η αδυναμία του *ζυθοποιού* και εν συνεχεία του εγγυητή να ανταποκριθούν στους όρους του συμβολαίου οδήγησαν στην πώληση των θεμελίων, της οικίας, της αυλής και της περιοχής που συνόρευε εξ αυτών δέκα επί σαράντα *πήχεις*.

⁸²³ Σύμφωνα με τους εκδότες του παπύρου η γυναίκα που είχε αναλάβει τη μίσθωση έφερε το όνομα *[Μα]στῶ* ή *[Ἀ]στῶ*, βλ. *P. Köln. VI 268*, εισαγωγή, 180.

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει η αίτηση *P. Mich. XVIII 778*, γρ. 1-38 με την οποία ο *Πετεμίνιος*⁸²⁴, ενημερώνει τον διοικητήν *Ἀθηνόδωρον* ότι εξαπατήθηκε από *τελώνην Πετεσοῦχον* και τον *οἰκονόμον Πυθίωνα*. Παρά τον αποσπασματικό χαρακτήρα του παπύρου, εικάζουμε ευλόγως ότι ο *Πετεσοῦχος*, ο οποίος έλαβε εγγύηση από τον *Πετεμίνιον* ένα σεβαστό χρηματικό ποσό και τέσσερεις θήκες αποθήκευσης, δεν κατάφερε να εξοφλήσει το χρέος του ζημιώνοντας με τον τρόπο αυτόν εγγυητή. Παρόλο που ο *Πετεμίνιος* έστειλε δύο φορές αίτηση στον *οἰκονόμον Πυθίωνα* που είχε αναθέσει στον *Πετεσοῦχον* το δικαίωμα της συλλογής της *ζυτηρᾶς* για την περιοχή της *Μούχεως*, της *Ἀφροδιτοπόλεως* και της *Ἐλευσίνος*, εκείνος αποσύρθηκε από την υπόθεση. Ο *Πετεμίνιος* ζήτησε από τον *Ἀθηνόδωρον* να στείλει την αίτησή του στον τοπικό δικαστή (*χρηματιστήν*) ή επιστολή στον επικεφαλής των αστυφυλάκων (*ἀρχιφυλακίτην*) που θα ενημέρωνε τους τελευταίους (*φυλακίτας*) για τον εντοπισμό του *Πυθίωνος*, ώστε να αποδοθεί δικαιοσύνη.

Το θέμα των εγγυήσεων παρουσιάζεται συνοπτικά στον επόμενο πίνακα, ο οποίος περιλαμβάνει τα ονόματα των ζυθοποιών ή των αγοραστών της *ώνης*, των εγγυητών τους, τις περιοχές, όπου εδραστηριοποιούνται και τα ενέχυρά των συμβαλλόμενων μερών των συμβολαίων:

Εγγραφο	Ζυθοποιοί	Τελῶναι	Εγγυητές	Ενέχυρα Εγγυητών	Ενέχυρα Ζυθοποιών	Περιοχές
<i>P. Hib. I 94</i> (260 π. Χ. – από την περιοχή Hibeh)	Σεμφθεύς	–	<i>Κυρηναῖος</i> <i>Πολυκλῆς</i>	<i>πᾶσι τοῖς</i> <i>ὑπάρχουσι</i>	–	Θῶλθις

⁸²⁴ Στο εν λόγω παπυρικό έγγραφο ο *Πετεμίνιος* φαίνεται πως είναι επιφορτισμένος με το καθήκον του εγγυητή, ενώ στη δήλωση *P. Mich. XVIII 777* παρουσιάζεται ως τελώνης.

<i>P. Mich.</i> XVIII 780 A recto (205/204 π. X. – από τη Μοῦχιν)	–	Πετεσοῦχος	Πετεμίνιος	οἰκία-ψιλός τόπος	–	Μοῦχis-Ἀφροδιτόπολις
<i>P. Köln.</i> VI 268 (3 ^{ου} αι. π. X. – από τον Αρσινοῖτη νομό)	Πᾶσις	–	Κολήφιος	θεμέλιον-οἰκία-αὐλή καὶ τα προσκύροντα	–	Μέμφις
<i>SB XX</i> 14955 (3 ^{ου} /2 ^{ου} αι. π. X. – από τον Αρσινοῖτη Νομό)	–	–	Πετεσοῦχος	–	–	Ἰατιάς
<i>P. Mich.</i> XVIII 777 (193 π. X. – από την Μοῦχιν)	–	Πετεμίνιος/ Πτολεμαῖος	ἔγγυοι εἰς ἐκτεισιν	–	–	Μοῦχis
<i>P. Mich.</i> XVIII 778 (193/192 π. X. – από τη Μοῦχιν)	Πετεσοῦχος	Ὀννώφριος Πετεσοῦχος	Πετεμίνιος	σεβίτια γυναικεῖα β καὶ ἀνδρεῖον α	σεβίτια γυναικεῖα β καὶ ἀνδρεῖον α	Μοῦχis (Ὀννώφριος) Μοῦχis-Ἀφροδιτόπολις-Ἐλευσίς (Πετεσοῦχος)
<i>BGU XVIII</i> 1. 2731 (86/87 π. X. – από την Ηρακλεόπολη)	–	Ἀπολλώνιος μετὰ μετόχων	Ἡράκλεια	οἰκίαι		Ἡρακλεόπολις

Καταβολή του φόρου επί του ζύθου

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν οι σχετικές με την αποπληρωμή των φόρων επί του ζύθου αποδείξεις του 2^{ου} έως 1^{ου} π. X. αι., στις οποίες περιέχονται οι φράσεις *τέτακται ζητηρᾶς*, *τέτακται (τὸ γινόμενον) τέλος ζητηρᾶς*, *τέτακται ζύτου τέλος*. Σε αρκετές εξ αυτών γνωστοποιείται το έτος, ο μήνας, το ποσόν, τα ονόματα των

καταθετών⁸²⁵ και εκείνων που επιβεβαιώνουν την αποπληρωμή του φόρου⁸²⁶ ή η τράπεζα, όπου αυτός εξοφλήθηκε⁸²⁷. Από το όστρακο *O. Stras. I 13*, γρ. 1-3 μαθαίνουμε ότι ο *ἔξειληφώς τὴν ζυτηράν* και οι *μέτοχοι* αυτού κατέθεσαν τον φόρο στην *ἐν Διὸς πόλει τῇ μεγάλῃ τράπεζαν*. Την προσοχή μας αξίζουν επίσης ορισμένες περιπτώσεις παπύρων, όπου παρατηρείται η αποπληρωμή δύο διαφορετικών φόρων από το ίδιο άτομο ταυτοχρόνως⁸²⁸, γεγονός που μας επιτρέπει να συμπεράνουμε ότι οι *τελώναι* είχαν τη δυνατότητα “συλλογής” περισσότερων του ενός φόρου. Προφανώς η οικονομική τους επιφάνεια, η οποία αποτελούσε μια μορφή εγγύησης για την εξόφληση του φόρου της *ζυτηρᾶς*, δικαιολογεί την εμπιστοσύνη της κρατικής διοικήσεως στο πρόσωπό τους.

Δηλωτικές επίσης της είσπραξης των φόρων επί του *ζύθου* είναι και οι φράσεις *ἀπέχω τὴν τιμὴν ζύτου παρά, ἀπέχω τὸν φόρον παρά*, τις οποίες συνήθως ακολουθεί το όνομα ενός ή περισσότερων ζυθοποιών σε πτώση γενική. Από τις αποδείξεις *P. Belr.*

⁸²⁵ (ἔτους) *λγ τέτακται* / . . . *υς Ὁρζμηθις* (leg. Ὁρζμηθιος) / *ζυ(τηρᾶς) νι(τρικῆς) χα(λκοῦ) (δραχμᾶς) ρκ* (γίνονται) *ρκ* (*O. Wilck. 1277*, γρ. 1-3). *ἔτους κδ Παῦνι / κθ τέ(τακται)* (ἔτους) (*O. Bodl. I 51*, γρ. 1-2). *κζ Ἀθῦρ κδ τέ(τακται) ζυτη(ρᾶς) ὑπὲ(ρ) (τοῦ αὐτοῦ) (ἔτους) / Παοῦς Παοῦτος τοῦ Νίκωνος ἑκατὸν / εἴκοσι*, (γίνονται) *ρκ* (*SB XXII 15474 recto*, γρ. 1-3), βλ. Karlony-Heckel (1995), 67-76. *ἔτους λ Μεσορῇ ιε τέ(τακται) / ζύ(του) τέ(λος) Τοτορτης μηνῶν / ιβ. / Δημήτριος / ρκ* (*BGU VI 1356*, γρ. 1-5), βλ. Berkes – Clarysse – Verreth – Delattre – Hagedorn (2011), 292. *ἔτους λη τέ(τακται) / ζυ(τηρᾶς) καὶ νι(τρικῆς) / Ἡρακλείδης / ρκ* (*BGU VI 1357*, γρ. 1-4). *[ἔτ]ους ν Παχῶν [] / τέ(τακται) τὸ γινόμενον τέλ[ο]ς / ζυτηρᾶς (ζυτηρᾶς) καὶ νιτρικῆς / Σεγῶθις τῆς (ἑξά)μήνου / χα(λκοῦ) ρκ* (*BGU VI 1358*, γρ. 1-5). *ἔτους λ Χοιᾶχ / ιε. τέκτα(ται) Φαγῶ- / νις ζυ(τηρᾶς) ὀγδοήκον- / τα, (γίν.) π* (*O. Cair. Cat. 9503 [= O. Cair.11]*, γρ. 1-4). (ἔτους) *α Μεσορῇ κη. τέ(τακται) ζυ(τηρᾶς) τέ(λους) Πατοῦς / ὅς καὶ Πεταῦρις τοῦ Ὀνο() (τάλ.) ε' Δ* (*O. Cair. Cat. 9535 [= O. Cair. 13]*, γρ. 1-2). (ἔτους) *κθ. Τετακται ζυ- / τηρᾶς Ὀνοῦτις / (δραχμᾶς), (δραχμᾶς) π* (*O. Elkab. 3*, γρ. 1-3). (ἔτους) *ς Ἀθῦρ κζ. Τέ(τακται) / ζυτη(ρᾶς) Φθυρσοφ / Χεῦρις χιλί(ας) ἐξή(κοντα), (γίνονται) Ἀξ* (*O. Elkab. 7*, γρ. 1-3). (ἔτους) *λ Ἐπείφ β τέ(τακται) . . . ζυτηρᾶς λ (ἔτους) Ἀρχ. . . καὶ / οἱ μέ(τοχοι) (τάλαντα) ἐπτά χειλίας (χιλίας) διακοσίας ξ* (*O. Stras. I 13*, γρ. 1-3). [(ἔτους) .]. *Θωὺθ κθ. / [Τέ(τακται) ζ]υτηρᾶς / Πε]λαίας / Οσέους λ.* (*O. Elkab. 10*, γρ. 1-4). (ἔτους) *α τέτα(κται) Σεμτσόις / τὸ τέλος τῆς ζυ/τηρᾶς. / Παχῶν λ.* (*O. Leid. 16 [= SB X 10394]*, γρ. 1-3).

⁸²⁶ *Δημήτριος* (*O. Cair. Cat. 9503 [= O. Cair.11]*, γρ. 5). *Ἀπολλῶ(νιος) τρα(πεζίτης)* (*O. Elkab. 10*, γρ. 5). *Ἀρχ. . . καὶ / οἱ μέ(τοχοι)* (*O. Stras. I 13*, γρ. 2-3).

⁸²⁷ *ἐπὶ τὴν / ἐν Διὸς πόλει τῇ με(γάλη) τρά(πεζαν)* (*O. Bodl. I 51*, γρ. 3). *ἐπὶ τὴν ἐν Διὸς πόλ(ει) τῇ με(γάλη) τρά(πεζαν)* (*O. Stras. I 13*, γρ. 1). Οφείλουμε να επιστημόνουμε ότι όλοι οι φόροι επί του *ζύθου* καταθέτονταν στη βασιλικὴν τράπεζαν, παρά την απουσία συχνών αναφορών στην τελευταία.

⁸²⁸ (ἔτους) *λγ τέτακται* . . . *υς Ὁρζμηθις* (leg. Ὁρζμηθιος) / *ζυ(τηρᾶς) νι(τρικῆς) χα(λκοῦ) (δραχμᾶς) ρκ* (γίνονται) *ρκ* (*O. Wilck. 1277*, γρ. 1-3). *ἔτους λη τέ(τακται) / ζυ(τηρᾶς) καὶ νι(τρικῆς) / Ἡρακλείδης / ρκ* (*BGU VI 1357*, γρ. 1-4). *[ἔτ]ους ν Παχῶν [] / τέ(τακται) τὸ γινόμενον τέλ[ο]ς / ζυτηρᾶς καὶ νιτρικῆς / Σεγῶθις τῆς (ἑξά)μήνου / χα(λκοῦ) ρκ* (*BGU VI 1358*, γρ. 1-5).

Brash. 11 (= *BGU XIV 2379*· 2^{ου}/1^{ου} αι. π. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό)⁸²⁹ και *P. Grenf. II 39* (= *Chr. Wilck.* 310· 1^{ου} αι. π. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό)⁸³⁰ μαθαίνουμε ότι ο Ψαμμήτιχος, ενδεχομένως φοροεισπράκτορας της ζυτηράς, έλαβε από τους ζυθοποιούς Πασίωνα και Σενθέα πέντε χάλκινα τάλαντα για τον μήνα Άθϋρ και πέντε για τον Φαῶφι αντιστοίχως. Εντούτοις δεν είναι λίγες οι φορές που η απουσία όρων, δηλωτικών του επαγγέλματος των αναγραφόμενων στα παπυρικά έγγραφα και όστρακα προσώπων που καταθέτουν την ζυτηράν προκαλεί σύγχυση, διότι δεν διευκρινίζεται με ποια ιδιότητα (του ζυθοποιού ή του φοροεισπράκτορος) καταβάλλεται ο φόρος. Ιδιαίτερο προβληματισμό προκαλούν ορισμένες αποδείξεις εκ του αρχείου της Ταεμβέους, γυναίκας ζυθοποιού από την περιοχή της Ταλάης, που εξεδόθησαν από τους τραπεζίτες των λογευτηρίων. Στα εν λόγω κείμενα καταγράφονται τα ονόματα των ατόμων που πληρώνουν την ζυτηράν, αντιπρόσωποι της Ταεμβέους, χωρίς όμως να καθίσταται σαφές εάν πρόκειται για φορολογούμενους ή φοροεισπράκτορες⁸³¹:

Από τον φορολογικό κατάλογο *P. Hib. I 112* (260 π. X. – από την περιοχή Hibeh), απόσπ. Α, στ. II γρ. 11-12, γρ. 25-26, ο οποίος κατά πάσα πιθανότητα συνετάχθη στο λογευτήριον της Φεβίχεως, μαθαίνουμε για την καταβολή φόρων σε διάφορες περιοχές του Κωΐτου μεταξύ των οποίων ανήκει και η ζυτηρά. Σύμφωνα με τα παπυρικά έγγραφα *P. Hib. I 106* (= *Sel. Pap. II 375*), γρ. 1-9 και *P. Hib. I 138*, γρ. 10-12, το δεύτερο έτος της βασιλείας του Πτολεμαίου του Ευεργέτη, την τριακοστή και εικοστή τετάρτη του μηνός Άθϋρ, ο Άνδρεώτης πλήρωσε στο λογευτήριον του Κωΐτου στους Πάσωνα, τον τραπεζίτην, και Στοτοήτιν, τον δοκιμαστήν, είκοσι και οκτώ χάλκινες δραχμές αντιστοίχως για τον φόρο που αφορούσε στην παρασκευή του ζύθου κατά τον ίδιο μήνα. Ομοίως το τρίτο έτος της βασιλείας του Πτολεμαίου του Ευεργέτη ο Πετόσιρις, όπως

⁸²⁹ Γρ. 1-5: [(έτους) β] Φ[αῶφι].ιζ / Ψαμμήτιχος Πασίωνι καὶ [Σεν]θεῦς / ζυτοποιῶ (leg. ζυτοποιοῖς) χαίρειν· ἀπέχω παρ ἡμ<ων> (leg. ὑμῶν) / τὸν φόρον τοῦ[του] Ἀθϋρ χ[α]λκοῦ / τάλαντα πέντε. (γίνεται) (τάλαντα) ε.

⁸³⁰ Γρ. 1-6: (έτους) β Θωὺθ ι[,] / Ψαμμήτιχος Πασίων (leg. Πασίωνι) / καὶ Σενθέως (leg. Σενθεῖ) ζυτοποιοῖς / χαίρειν· ἀπ[έ]χω τὸν / [φ]όρον [τοῦ Φαῶ]φι χ[α]λκοῦ / [τάλα]ν[τα πέντε, (γίνονται) (τάλαντα)] ε.

⁸³¹ Clarysse (2007), 89-91. Elmaghrabi (2013), 237-243.

φανερώνουν οι αποδείξεις *P. Hib. I 136*, γρ. 10-12, *P. Hib. I 137*, γρ. 10-11, *P. Hib. I 141* γρ. 15 κατέβαλε στον *τραπεζίτην Νικόλαον* και στον ίδιο *δοκιμαστήν* είκοσι και δεκαοκτώ δραχμές καθώς και το ποσό των δεκαπέντε δραχμών και τριών οβολών την δεκάτη τρίτη, εικοστή δευτέρα και τριακοστή του μηνός *Παχών* αντιστοίχως. Επίσης το παπυρικό έγγραφο *P. Hib. 107* μαρτυρεί την καταβολή είκοσι δραχμών το τρίτο έτος την τριακοστή του μηνός *Παῦνι* στον *Νικόλαον* τον *τραπεζίτην* και τον *Στοτοῆτιν*, τον *δοκιμαστήν*. Από τον πάπυρο *SB XII 10783 (= P. Hib. I 139)*, γρ. 1-10 πληροφορούμαστε ότι ο ίδιος πλήρωσε το ποσό των εννέα δραχμών για την παρασκευή *ζύθου* τον μήνα *Φαῶφι* στους *Ἡράκλειον*, τον *τραπεζίτην*, και *Νικόλαον*, τον *δοκιμαστήν*. Στους ιδίους καταβάλλεται το ποσό των δώδεκα δραχμών για την *ζυτηράν*, σύμφωνα με την απόδειξη *P. Hib. I 142*. Ωστόσο ο αποσπασματικός χαρακτήρας του εγγράφου δεν μας επιτρέπει να αναγνώσουμε το όνομα του οφειλέτη και τον μήνα καταβολής του φόρου.

Βάσει των παραπάνω στοιχείων οι φόροι επί του *ζύθου* κατετίθεντο στο *λογευτήριον* που είχε ρόλο αντίστοιχο με εκείνον της *βασιλικής τραπέζης*. Παραλήπτες ήταν οι *τραπεζῖται* και οι *δοκιμασταί*, τα καθήκοντα των οποίων ήταν ευρέα. Σύμφωνα με τους Grenfell και Hunt⁸³², ενεργούσαν ως ελεγκτές των *τραπεζιτών* κατά τον ίδιο τρόπο που οι *ἀντιγραφείς* ασκούσαν έλεγχο στους *οἰκονόμους*, ενώ ήταν επιφορτισμένοι και με το καθήκον της συλλογής των ληξιπρόθεσμων οφειλών. Αξιοσημείωτη είναι επίσης η ύπαρξη φόρου, γνωστού ως *δοκιμαστικόν*, μια επιβάρυνση που αποσκοπούσε στη συνέχιση της λειτουργίας τους.

Ενδιαφέρον παρουσιάζουν επίσης οι *ἀναφοραί της ζυτηρᾶς*⁸³³ που μαρτυρούν την καταβολή της δόσης του φόρου από τους *τελώνας*, αν και σύμφωνα με τον Grenfell η ερμηνεία του όρου *ἀναφορὰ* παραμένει αινιγματική, καθώς δεν μπορεί να διευκρινιστεί εάν παραπέμπει σε εντολή ή απόδειξη εξοφλήσεως⁸³⁴. Από τη φορολογική μίσθωση *P.*

⁸³² *P. Hib. I*, εισαγωγή, 280-281.

⁸³³ *P. Paris 62 recto (= UPZ I 112)*, στ. IV γρ. 4-6· *P. Gur. 24*, απόσπ. B, στ. I γρ. 16-23· *P. Köln. XII 484*, γρ. 1-4.

⁸³⁴ *P. Rev. Laws*, στ. XVI (σχόλ. στη γρ. 10 της έκδ.).

Paris 62 recto (= *UPZ I 112*), στ. IV πληροφορούμαστε ότι τα ποσά που αφορούν στη *ζυτηρᾶ* μπορούσαν να κατατεθούν μηνιαίως, το χειμερινό εξάμηνο εντός τριάντα πέντε ημερών και το θερινό εντός είκοσι πέντε (γρ. 4-6): αἱ δ' ἀναφοραὶ μερισθήσονται τῆς μὲν ζυτηρᾶς / τῆς χειμερινῆς ἐξαμήνου λογιζομένου τοῦ μηνὸς / ἐξ ἡμερῶν λε, τῆς δὲ θερινῆς ἐξ ἡμερῶν κε. Α

Διαλογισμός

Γνωστή σε εμάς από τους *Τελωνικούς Νόμους*⁸³⁵ είναι η διαδικασία του διαλογισμοῦ, σύμφωνα με την οποία πριν τη 10^η κάθε μήνα ο οἰκονόμος και ο ἀντιγραφεὺς ἤλεγχαν το ισοζύγιο βάσει των λογαριασμών, όπου καταγράφονταν τα ποσά που ελήφθησαν από τους τελῶνας τον περασμένο μήνα. Οι τελευταίοι δεν επιτρεπόταν να καταχωρίσουν τις δόσεις του τρέχοντος μήνα στον προηγούμενο ούτε να μεταφέρουν χρήματα από τη μια δόση στην άλλη, όποτε επιθυμούσαν. Μόνον όταν πραγματοποιόταν ο επόμενος ισολογισμός, είχαν τη δυνατότητα προσθήκης του ποσού που περίσσευε στη δόση του επόμενου μήνα. Από το παπυρικό έγγραφο *P. Paris 62 recto* (= *UPZ I 112*), στ. VI πληροφορούμαστε ότι οι τελῶναι που είχαν συνάψει περισσότερα του ενός συμβολαίου με τη μορφή της ὠνῆς είχαν τη δυνατότητα να ισοσταθμίσουν το ἔλλειμμα που προέκυπτε από τη συλλογή ορισμένων φόρων με το κέρδος των υπολοίπων, χωρίς όμως να συμπεριλαμβάνεται ο φόρος μεταβίβασης (γρ. 4-7): ἐὰν δέ τινες τῶν τελωνῶν πλείους ὠν[ᾶς ἐγλάβωσι] (leg. ἐκλάβωσι) / καὶ ἔν τισιν μὲν ἐπιγένημα ποιῶσιν, ἔν [τισιν δ' ἀπολεί-] / πωσιν, ἀντιλογισθήσεται τὰ ἐπιγενήμα[τα ταῖς ἐγδείαις] (leg. ἐνδείαις) / χωρὶς τοῦ ἐγκυκλίου. Σύμφωνα με τους *Τελωνικούς Νόμους*⁸³⁶, όταν μια περίοδος ελλείμματος ακολουθούταν ή συνέπιπτε με μια κατά την οποία παρουσιαζόταν πλεόνασμα, τότε πραγματοποιόταν εξισορρόπηση, ώστε να μην επιβαρύνονται σε μεγάλο βαθμό οι εγγυητές. Τέλος ο οἰκονόμος ἔπρεπε να παρουσιαστεί στον διοικητήν, ο οποίος ἤλεγχε τα

⁸³⁵ *P. Rev. Laws*, στ. XVI.

⁸³⁶ *P. Rev. Laws*, στ. XVII.

λογιστικά του βιβλίου και εάν υπήρχε πλεόνασμα, τότε μπορούσαν να καλυφθούν τα οφειλόμενα ποσά. Ωστόσο εάν εξακολουθούσαν να υπάρχουν χρέη, ο διοικητής έδινε εντολή στον *οίκονόμον* να εισπράξει τα καθυστερούμενα από τους οφειλέτες και να τα καταβάλλει σε εκείνον εντός τριών ημερών, ειδάλλως θα του επιβαλλόταν πρόστιμο τρεις φορές το αρχικό ποσό⁸³⁷. Αντιπροσωπευτικό είναι το παράδειγμα του *ύπομνήματος* *P. Cair. Zen.* II 59297 recto, στ. I γρ. 15-16, γρ. 20-21, στο οποίο θυμίζουμε ότι γίνεται αναφορά στον ισολογισμό των λογαριασμών του *οίκονόμου* *Ζήνωνος* ανάμεσα στους οποίους συγκαταλέγονται και οι φόροι επί του *ζύθου*.

B. ΡΩΜΑΪΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ

i. Η άσκηση του επαγγέλματος των ζυθοποιών

Ο αυστηρός και συνάμα ασφυκτικός χαρακτήρας του κρατικού μονοπωλίου, στα δίχτυα του οποίου ήταν τις περισσότερες φορές εγκλωβισμένοι οι ζυθοποιοί της πτολεμαϊκής Αιγύπτου, φαίνεται να υποχωρεί κατά τη διάρκεια της ρωμαϊκής περιόδου. Αν και στο παπυρικό υλικό, που έχει δει μέχρι σήμερα το φως της δημοσιότητας, μαρτυρείται η παροχή της πρώτης ύλης προς ζυθοποιία, δεν εντοπίζεται το φαινόμενο της σύναψης των σχετικών με τις *συντάξεις* συμβολαίων, οι οποίες θυμίζουμε ότι καθόριζαν την αξία της *ζυτηῤας*. Από την ανάγνωση λογαριασμών⁸³⁸ και της επιστολής *P. Flor.* III 366, γρ. 10-11, όπου καταγράφονται οι σχετικές με την απόκτηση της *κριθῤς* δαπάνες, προκύπτει ότι οι ζυθοποιοί αγόραζαν την ποσότητα του σιτηρού που χρειάζονταν.

Η υποχώρηση του κρατικού μονοπωλίου είχε ως αποτέλεσμα την ενίσχυση της ιδιωτικής πρωτοβουλίας με την εκχώρηση αδειών σε επιχειρήσεις που αναλάμβαναν την

⁸³⁷ *P. Rev. Laws*, στ. XIX γρ. 5-9.

⁸³⁸ *P. Mich* II 127 (1^{ov} αι. μ. X. – από την Τεβτύννη), στ. II γρ. 1: [*Εὐ*].*τυχῤτι* *Εὐτύχο(ν)* *τιμῤῃ(ς)* *κριθῤ(ς)* *μέτρω(ν)* *ιβ. (δραχμαῖ)* δ' *P. Mil. Vogl.* I 28 (162/3 μ. X. – από την Τεβτύννη), στ. II γρ. 46, 63, στ. III γρ. 79,87, στ. VI γρ. 104' *P. Mil. Vogl.* VII 303 (2^{ov} αι. μ. X. – από την Τεβτύννη), στ. I γρ. 16-17, 26, 28-29, στ. II γρ. 40, 43-44, 60, 65, στ. III γρ. 76' *SB* VI 9385 (= *P. Mil. Vogl.* VI 278' 2^{ov} αι. μ. X. – από την Τεβτύννη) γρ. 22: *πρῶσις* [*κριθῤ*]*ῥς* [*τῤῥ*]*ῥ* *ζυτ[οπῶ]λῤ*).

παρασκευή και την πώληση του ζύθου⁸³⁹. Η άποψη αυτή επιβεβαιώνεται από τον λογαριασμό *P. Mich.* V 322b, στ. I γρ. 1-29, στ. II γρ. 30-58, σύμφωνα με τον οποίο το δικαίωμα αυτό εκχωρήθηκε σε ζυθοποιούς ιερού στην Τεβτύνη.

Για την ενοικίαση ζυθοποιείων/ζυθοπωλείων προϋπόθεση φαίνεται πως αποτελούσε η σύναψη συμβολαίου μεταξύ των συμβαλλόμενων μερών. Χαρακτηριστικό είναι το παράδειγμα του παπυρικού εγγράφου του 2^{ου} αι μ. Χ. *P. Prag.* II 132, όπου δηλώνεται: α) το αίτημα του μισθωτή που αφορούσε στην ενοικίαση ζυθοπωλείου, η κατασκευή του οποίου επεκτεινόταν, καθώς και του εξοπλισμού του (γρ. 5-7): βούλομαι μισθώ- / σασθαι τὸ ᾠροσᾠνοικόδομον (*leg. προσανοικόδομον*) ζυτοπώλιον σὺν / τοῖς τούτου χρηστηρίοις πᾶσι β) το χρονικό διάστημα της μισθώσεως (γρ. 8-10): ἐ[ῖς ἐ]ν[α]ν- / τὸν ἕνα ἄ[πὸ μηνὸς τοῦ ἐνεστῶτος] / ἑβδόμου ἔ[τους Καίσαρος τοῦ κυρίου], γ) και οι όροι στους οποίους έπρεπε να ανταποκριθεί ο μισθωτής, ανάμεσα στους οποίους, όπως μπορούμε να διακρίνουμε, ανήκε η καταβολή φόρου, ενδεχομένως για την παρασκευή ζύθου (γρ. 11): φόρου τοῦ π[αντός. Τόσο στον υπό εξέταση πάπυρο όσο και στον *P. Mich.* XI 620 recto (239/240 π. Χ. – από τον Αρσινοΐτη νομό) μαρτυρείται ότι ο χρόνος ενοικίασης ήταν πεπερασμένος (στ. V γρ. 110): ζυτοπώλιον πρότερον ὑπ[ὸ] ἡν μισθωτήν.

Την περίοδο που εξετάζουμε παρατηρούμε επίσης ότι υπήρξαν ζυθοπωλεία που περνούσαν στην κατοχή ορισμένων ιδιωτών με διαθήκη ή κατόπιν πωλήσεως. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει το συμβόλαιο *P. Mich.* V 326 (48/49 π. Χ. – από την Τεβτύνη), γρ. 62-65, βάσει του οποίου μετά το θάνατο ενός εκ των τέκνων του Ἡρακλείδου, του Λυσᾶ, μέρος της περιουσίας του συμπεριλαμβανομένων και των ζυθοπωλείων περιήλθε στον πρεσβύτερο αδελφό του ονόματι Ἡρακλείδης. Ο τελευταίος προέβη στην εκχώρηση μετά πωλήσεως του κλήρου του Λυσᾶ στα υπόλοιπα αδέλφια, ενώ η σύναψη συμβολαίου, ὁμολογίας, πέραν της κατοχύρωσης της ιδιοκτησίας δέσμευε τα συμβαλλόμενα μέρη να παραιτηθούν από περαιτέρω αξιώσεις (γρ. 63): δι' αὐτῆς τῆς ὁμολογίας δεδελωμένων (*leg. δεδηλωμένων*) πασῶν διαστολῶν κυρίων.

⁸³⁹ Taubenschlag (1955), 669.

ii. Η φορολογία του ζύθου

Παρόλο που ο αυστηρός μονοπωλιακός χαρακτήρας της ζυθοποιίας φαίνεται να εγκαταλείπεται κατά τη ρωμαϊκή περίοδο, ο κρατικός έλεγχος δεν έπαυσε ποτέ να υπάρχει. Βασικό στόχο αποτελούσε ο περιορισμός του πλουτισμού των ιδιωτών εις βάρος του Κράτους, ο οποίος εξακολούθησε να πραγματοποιείται με την επιβολή φορολογίας.

Μεγάλος αριθμός παπυρικών εγγράφων και οστράκων μαρτυρεί την *ζυτηράν κατ' άνδρα*⁸⁴⁰, φόρο η ερμηνεία του οποίου προβλημάτισε τους ερευνητές. Σύμφωνα με τον Heichelheim και Reil⁸⁴¹, καταβαλλόταν από όσους παρασκεύαζαν ζύθον προς *ιδίαν χρῆσιν*, ενώ διέφερε από την *ζυτηράν*. Αντιθέτως ο Amundsen και ο Nelson⁸⁴² ταύτισαν την *ζυτηράν* και την *ζυτηράν κατ' άνδρα* υποστηρίζοντας ότι παραπέμπουν σε φόρο

⁸⁴⁰ *P. Gen.* II 93 (53 μ. X. – από τη Νειλόπολη), γρ. 2-6' *SB XX* 14525 recto (57 μ. X. – από τη Φιλαδέλφεια), στ. II γρ. 29' *SB XXII* 15851 (94 μ. X. – από την Καρανίδα), γρ. 4-10' *O. Mich.* III 988 (1^{ov} μ. X. – από την Καρανίδα), γρ. 1-2' *P. Fay.* 262 (104 μ. X. – από την Ευημερία), γρ. 7' *BGU XV* 2498 (143/144 μ. X. – από την Καρανίδα), γρ. 9-10, γρ. 14' *P. Fay.* 47A (114/115 μ. X. – από την Ευημερία), γρ. 3-6' *BGU XV* 2497 (143-145 μ. X. – από την Καρανίδα), γρ. 7-8, γρ. 14' *BGU XV* 2500 (155 μ. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 4-6' *BGU XIII* 2283 (157 μ. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 7-8' *O. Tebt. Pad.* 28 (158/159 μ. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 3-4' *O. Tebt. Pad.* 29 (168/169 μ. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 1-2' *O. Tebt. Pad.* 30 (173 μ. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 1-3' *P. Bour.* 27 (178 μ. X. – από την Απιάδα), γρ. 3-9' *O. Tebt. Pad.* 40 (185/186 μ. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 2-5' *P. Ryl.* II 196 (196 μ. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 5-12' *P. Rain. Cent.* 63 (198 μ. X. – από τη Βακχιάδα), γρ. 8-15' *O. Oslo.* 12 (211 μ. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 2-3' *SB XVIII* 14008 (212/3 μ. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 1-9' *BGU VII* 1705 (1^{ov}/2^{ov} αι. μ. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 1-2' *O. Tebt.* 2 (1^{ov}/2^{ov} αι. μ. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 1-3' *P. Rein.* I 42 (1^{ov}/2^{ov} αι. μ. X. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 12' *BGU XV* 2502 (2^{ov} μ. X. – από την Καρανίδα), γρ. 6, γρ. 14-15' *P. Amh.* II 121 (2^{ov} αι. μ. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 1-4' *P. Mich.* VI 383 121 (2^{ov} αι. μ. X. – από την Καρανίδα), στ. I γρ. 40-44, στ. II γρ. 47-49' *SB XXVI* 16368 121 (2^{ov} αι. μ. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 1-5' *O. Stras.* I 165 (2^{ov}/3^{ov} αι. μ. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 2-5' *O. Tebt. Pad.* 32 (2^{ov}/3^{ov} αι. μ. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 1-3' *O. Tebt. Pad.* 34 (2^{ov}/3^{ov} αι. μ. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 1-3' *O. Tebt. Pad.* 36 (2^{ov}/3^{ov} αι. μ. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 2-5' *O. Tebt. Pad.* 38 (2^{ov}/3^{ov} αι. μ. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 2-4' *O. Tebt. Pad.* 39 (2^{ov}/3^{ov} αι. μ. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 1-3' *O. Tebt. Pad.* 42 (2^{ov}/3^{ov} αι. μ. X. – από την Τεβτύνη), στ. I γρ. 1-5, στ. II γρ. 6-10' *O. Tebt. Pad.* 43 (2^{ov}/3^{ov} αι. μ. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 2-5' *O. Tebt. Pad.* 44 (2^{ov}/3^{ov} αι. μ. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 2-5' *O. Tebt. Pad.* 52 (2^{ov}/3^{ov} αι. μ. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 1-3' *SB VI* 9043 (2^{ov}/3^{ov} αι. μ. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 2-5' *O. Tebt. Pad.* 45 (200/201 μ. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 2-4' *O. Tebt.* 1 (201/202 μ. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 2-5' *O. Tebt. Pad.* 46 (211/212 μ. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 2-5' *SB XX* 14957 (212 μ. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 1-3' *P. Giss. Univ.* VI 48 (224/225 μ. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 6-19' *O. Tebt. Pad.* 47 (3^{ov} αι. μ. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 1-4' *O. Tebt. Pad.* 48 (3^{ov} αι. μ. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 2-6' *O. Tebt. Pad.* 50 (3^{ov} αι. μ. X. – από την Τεβτύνη), γρ. 1-4.

⁸⁴¹ Reil (1913), 169. Heichelheim (1933), στ. 196, s. v. "Monopole".

⁸⁴² *P. Oslo.* 12, 31. Nelson (1976), 127.

κατανάλωσης, άποψη που μας βρίσκει σύμφωνους. Στο σημείο αυτό διευκρινίζουμε ότι ο φόρος δεν πληρωνόταν απευθείας από τους ζυθοποιούς, αλλά από τους ίδιους τους καταναλωτές του ζύθου. Οι πρώτοι συνέτασσαν λίστες με τα ονόματα των προμηθευτών και τις ποσότητες μπίρας που αγόραζαν, ώστε να γνωρίζουν οι φοροεισπράκτορες το ακριβές ποσό που έπρεπε να αποπληρωθεί. Είναι λογικό να εικάσουμε ότι οι καταναλωτές λάμβαναν αποδείξεις, αντίγραφα των οποίων είχαν και οι φοροεισπράκτορες, ώστε να αποφεύγεται η αισχροκέρδεια και κυρίως η μεγάλη φορολογική επιβάρυνση των πρώτων. Παρόλο που δεν έχουν σωθεί οι λίστες των ζυθοποιών, τα πολυάριθμα παπυρικά έγγραφα, αποδείξεις στην πλειονότητά τους, επιβεβαιώνουν την άποψη αυτή. Στις περισσότερες εξ αυτών καταγράφεται το όνομα του φοροεισπράκτορος, το ποσό που κατέθετε (διέγραψε...), το έτος και ο μήνας της πληρωμής καθώς και οι περιοχές των ζυθοπωλείων, όπως παρουσιάζεται και στον ακόλουθο πίνακα:

Εγγραφο	Φοροεισπράκτορες	Ποσό	Περιοχή
<i>P. Gen.</i> II 93	διὰ Φαή(σεως) Πανεφρμ(εως) Έριενς	ἔτους ιγ Τιβερίου Κλαυδίου Καίσαρος Σεβαστοῦ / Γερμανικοῦ Αὐτοκράτορος Μεχέι(ρ) β: (δραχμάς) τέσσαρας	Νεί(λου) πόλ(εως)
<i>SB XXII</i> 15851	Πανεγνεῦς Πατμόντο(ς)	(ἔτους) τρισκαιδεκάτου (leg. τρεισκαιδεκάτου) Αὐτοκράτορος Καίσαρος / Δ[ομιτιαν]οῦ Σε[βασ]τοῦ Γερ[μανικοῦ] μηνὸς Γ[ερ]μανικεί[ου] κ: δραχ(μάς) πέντε	Καρανίς

		(ἔτους) τεσσαρεσκαίδεκάτου Αὐτοκράτο[ρος] / Καίσαρος Δομιτιανοῦ Σεβαστοῦ Γερμανικ[οῦ] [Χ]οιάκ κβ: –	
<i>Mich. III 988</i>	<i>Πνεφερ[</i>	–	–
<i>O. Tebt. 2</i>	<i>διὰ Πρωτ(ᾶτος) Ἡρων</i> <i>Ἡρώδου</i>	<i>Χοίακ:</i> <i>(πεντώβολον) (ἡμιωβέλιον)</i>	<i>Τεβτῦνις</i>
<i>BGU VII 1705</i>	<i>Ἄλκιμος Ἀλκίμου</i>	<i>δραχμὰς τέσσαρες</i>	–
<i>P. Fay. 47A</i>	<i>δι(ᾶ) Ἀσκληπ(ιάδου) καὶ</i> <i>Ἀρχιβίου πρακ(τόρων)</i> <i>Ὀννώφρις Ἡρακλείδου</i>	<i>(ἔτους) ιη Αὐτοκράτορος Καίσαρος</i> <i>Νερούα Τραιανοῦ Ἀρίστου</i> <i>Σεβ[α]στοῦ Γερμανικοῦ Δακικοῦ:</i> <i>(δραχμὰς) δέκα / (διώβολον)</i>	
<i>BGU XV 2498</i>	<i>Φαῆσις Πεκμήιτο(ς)</i>	<i>(ἔτους)] Ἀγτωνίνου Καίσαρος</i> <i>Ἀγνωστος μήνας:</i> <i>δρα]χ(μὰς) τέσσαρες</i>	–
<i>BGU XV 2497</i>	<i>Φανομγεῶς Φανομγέως</i>	<i>ἔτο[υς ζ Αὐτοκράτορος Καίσαρος Τίτου]</i> <i>Αἰλ[ίου Ἀδριανοῦ Ἀντωνίνου Σεβαστοῦ</i> <i>Εὐσεβοῦς</i> <i>Ἀγνωστος μήνας:</i> <i>δραχμὰς τέσσαρας</i> <i>ἔ[τους ὀγδόου Αὐτοκρ]άτορος</i> <i>Καίσαρος Τίτου [Αἰλίου Ἀδριανοῦ</i> <i>Ἀντωνίνου Σεβαστοῦ Εὐσε]βοῦς,</i> <i>Ἀδριαν(οῦ) ιβ</i>	–

		Άγνωστος μήνας: ἄλλας (δραχμὰς) τέσσαρας)	
BGU XV 2500	Πτολεμαῖος Φαν[ομγ]έως	ἔτους [δ]κτοκαιδεκάτρῳ Ἀυτοκράτορο[ς] Καίσαρ[ο]ς Τίτου Αἰλίου Ἀδανοῦ (leg. Ἀδριανοῦ) Ἀγτωνίνου Σεβαστοῦ Εὐσεβοῦς (δραχμὰς) τέσ]σaras (τετρώβολον)	
BGU XIII 2283	Διοσκρῶς Φάσιτος	Παῦνι: δραχμ(ὰς)[τέσσαρας] Μεσορή: [δραχμὰς] τέσσαρας	–
O. Tebt. Pad. 28	Μύ<σ>θης Ἡρων(ος)	(δραχμὰς) ιβ	–
O. Tebt. Pad. 29	Πετεσοῦχ(ος)	(δραχμὰς) τέσσαρας	–
O. Tebt. Pad. 30	Πετεσοῦ[χος] Ἡρων(ος)	ιγ (ἔτους) Φαρ(μοῦθι): –	Τεβτῦνις
P. Bour. 27	Πασίων Πασί[ωνος]	ἔτους .ιη Λουκί[ου] Αὐρηλίου] Κομμόδου Ἀντωνίνου Σεβαστοῦ] Καίσαρος τοῦ κυρίου δρα-] / χμὰς ὀκτώ	Ἀπιάς
O. Tebt. Pad. 40	Λαυδᾶνις	(ἔτους) κς Φαμενώθ: (δραχμὰς) δ	Τεβτῦνις

P. Ryl. II 196	διὰ Ἡρωνος χι(ριστοῦ) (leg. χει(ριστοῦ)) και διὰ Σοκμήνεως και διὰ τῶν λοιπῶν ἡγου(μένων)ʹ [[πρεσβ(υτέρων)]]	ἔτους δ Λουκίου / Σεπτιμίου Σευήρου / Εὐσεβοῦς Περτίνακος / Σεβαστοῦ Μεχέρ α: (δραχμαὶ) ὀγδοήκον- / τα	Ἀρσινοΐτης
BGU XV 2502	[Σωκ]ράτης Χαιρ(ήμονος) και Χαιρήμων	(ἔτους) Αὐτ[οκράτορος Καίσαρ]ος Φαῶφι: –	Καρανίς
P. Amh. II 121	Σαβεῖνος Ζωσίμου	κδ (ἔτους) Ἀθύρ: (δραχμας) ἑπτὰ (τετράβολον)	–
Mich. VI 383 121	Πεθ[εὺ]ς Φαήσ[εω]ς Σαραπίωνος	(ἔτους) δεκάτου Αὐτοκράτορος Καίσαρ[ο]ς / Νέ[ρ]ουα Τραια[ν]οῦ Σεβαστοῦ Γερμαν[ικ]οῦ / Δακικοῦ Φα[ρ]μοῦθ(ι): δραχμας τέσσαρας Ἐπίφ κβ: δραχ(μας) τρεῖς (leg. τρεῖς) (τετράβολον) (ἔτους) ἑνδεκάτου Αὐτοκράτορος Καίσαρος Νέρουα / Τραιανοῦ Σεβαστοῦ Γερμαν[ικ]οῦ / Δακικοῦ Τῦβι δ: δραχμας τέσσαρας	Καρανίς

		Παχών ς: ἄλλας (δραχμὰς) τρῖς (leg. τρεῖς)	
SB XXVI 16368 121	Λαυδᾶνις	γ (ἔτους) Φαῶφι: (δραχμὰς) δ	Τεβτῦνις
O. Tebt. 1	Φαρίων Πάτρωνος	Φαμενώθ: ἄλλας δρα(χμὰς) ὀκτώ	–
O. Oslo. 12	Ἀπολλῶς	ἄλλας (δραχμὰς) δ	Τεβτῦνις
O. Tebt. Pad. 46	Λαυδᾶνις	(ἔτους) κ Παχών: (δραχμὰς) τέσσαρας	Τεβτῦνις
SB XX 14957	Λαυδᾶνις	κ (ἔτους) Φαμ(ενώθ): (δραχμὰς) δ	–
SB XVIII 14008	Φαρίων Πάτρωνος	ἔτους κα (ἔτους) Τῦβι: δραχ(μὰς) τέσσαρες (leg. τέσσαρας)	Τεβτῦνις
P. Giss. Univ. VI 48	διέγ(ραψαν) Αὐρηλ(ίω) Δημητρίω μισθ(ωτῇ) ἱερ(ατικῶν) / ὧν ὧν Τεπτύνεως καὶ τῶν συνκυρουσῶν / κω(μῶν) Κολλοῦθος Πανούφεως κα[ι] Ἥρονίων / καὶ οἱ λοιπ(οί) πρεσβύτεροι	ἔτους γ Αὐτοκράτορος Καίσαρος Μάρκου Αὐρηλίου / Σεουήρου Ἀλεξάνδρου Εὐσεβοῦς Εὐτυχοῦς Σεβαστοῦ Θώθ: δραχμὰς τριάκοντα δύο Φαῶφι: ἄλλας (δραχμὰς) λβ Ἀθὺρ: ἄλλας (δραχμὰς) λβ Χύακ (leg. Χοίακ): ἄλλας (δραχμὰς) λβ ἘΤῦβι': ἄλλας (δραχμὰς) λβ	

		Μεχείρ: ἄλλας δραχμὰς τριάκοντα δύο Φαμενώθ: ἄλλας δραχμὰς τριάκον- / τα δύο Φαρμούθι: ἄλλας (δραχμὰς) λβ Παχών: ἄλλας δ[ραχ(μὰς)] εἴ[κο]σι ὀκτὼ ὄβο- / λοὺς εἴκοσι τέσσαρας Παῦνι: ἄλλας δραχμὰς εἴκοσι ὀκτὼ ὀβολοὺς εἴκοσι τέσσαρας Ἐπίφ: ἄλλας δραχ[μὰς εἴ]κοσι ὀκτὼ ὀβολοὺς / εἴκοσι	
O. Tebt. Pad. 32	Λα]υδᾶνις	(ἔτους) κα Ἀθ(ύρ): (δραχμὰς) δ	–
O. Tebt. Pad. 34	Λαυδ[ᾶνις]	(ἔτους) κγ Μεσ[ορή]: ἄλλ[ας] (δραχμὰς) τέσσ[αρας,]	–
O. Tebt. Pad. 36	Λαυδᾶνις	(ἔτους) κε Φαῶφι: (δραχμὰς) τέσσαρας	Τεβτῦνις
O. Tebt. Pad. 38	Λαυδᾶνις	(ἔτους) κε Χυάκ (leg. Χοίακ): (δραχμὰς) τέσσαρας	Τεβτῦνις
O. Tebt. Pad. 39	Λαυδᾶνις	(ἔτους) κε (δραχμὰς) δ	–
O. Tebt. Pad. 42 ()	Λαυδᾶνις Πετρεσούχου	δ (ἔτους) Χυάκ (leg. Χοίακ): δραχ(μὰς) δεκαδύο	–

<i>O. Tebt. Pad.</i> 43 (2 ^{ου} /3 ^{ου} αι. μ. Χ. – από την Τεβτύννη)	Λαυδᾶνις	(ἔτους) ζ Φαμενώθ: (δραχμάς) η	–
<i>O. Tebt. Pad.</i> 44	Λαυδᾶνις	(ἔτους) ζ Μεχείρ: (δραχμάς) η	–
<i>O. Tebt. Pad.</i> 52 (2 ^{ου} /3 ^{ου} αι. μ. Χ. – από την Τεβτύννη)	Λαυδᾶνις	(δραχμάς) δ	–
<i>SB VI</i> 9043	Ἀπολλῶς	ιθ (ἔτους) Φαῶφι: ἄλλας (δραχμάς) δ	Τεβτῦνις
<i>O. Tebt. Pad.</i> 47	Λαυδᾶνις	(ἔτους) β Θώθ: (δραχμάς) ὀκτώ	Τεβτῦνις
<i>O. Tebt. Pad.</i> 48	Λαυδᾶνις	(ἔτους) β Μεχείρ: (δραχμάς) τέσσαρας	Τεβτῦνις
<i>O. Tebt. Pad.</i> 50	Λαυδᾶνις	ε (ἔτους) Τῦβι: (δραχμάς) δ	Τεβτῦνις

Ο ζῦθος χρησιμοποιόταν επίσης για την πληρωμή των ατόμων που παρείχαν κάποια υπηρεσία έναντι χρηματικής αμοιβής ή συμπληρωματικά. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει ένας αξιόλογος αριθμός οστράκων, τα οποία μαρτυρούν την παράδοση του εν λόγω ποτού σε εργάτες ενός ζυθοποιείου⁸⁴³, ενός λατομείου⁸⁴⁴, σε έναν *ταριχευτήν*⁸⁴⁵ και σε ορισμένους η ιδιότητα των οποίων δεν κατονομάζεται⁸⁴⁶.

⁸⁴³ *O. Berl.* 95 (2^{ου}/3^{ου} αι. μ. Χ. – από την Τεβτύννη), γρ. 1-4· *O. Berl.* 96 (2^{ου}/3^{ου} αι. μ. Χ. – από την Τεβτύννη), γρ. 1-3· *O. Berl.* 99 (2^{ου}/3^{ου} αι. μ. Χ. – από την Τεβτύννη), γρ. 1-4· *O. Berl.* 98 (2^{ου}/3^{ου} αι. μ. Χ. – από την Τεβτύννη), γρ. 1-3.

⁸⁴⁴ *O. Claud.* IV 866 (1^{ου}/2^{ου} αι. μ. Χ. – από το Κλαυδιανό Όρος), γρ. 3-6.

⁸⁴⁵ *O. Tebt.* 5 (1^{ου} αι. μ. Χ. – από την Τεβτύννη), γρ. 1-5.

⁸⁴⁶ *O. Fay.* 48 (1^{ου} αι. μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 1-3.

ΠΕΜΠΤΗ ΕΝΟΤΗΤΑ
ΤΑ ΠΟΤΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΟΡΩΜΑΪΚΗ ΚΑΙ ΒΥΖΑΝΤΙΝΗ ΑΙΓΥΠΤΟ

μυρσινᾶτον[/
στυρακᾶτ(ον)[/
κονδῖτον[/
ἄψινθᾶτ(ον)[/
οἶνομέλει [/
καρυοφυλλᾶτ(ον)[/
κιτρᾶτον[/

P. Alex. inv. 291

ΤΑ ΠΟΤΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΟΡΩΜΑΪΚΗ ΚΑΙ ΒΥΖΑΝΤΙΝΗ ΑΙΓΥΠΤΟ

1. Άψινθάτιον/Άψινθᾶτον (τό) – Άψίνθιον (τό) – Άψινθίτης οἶνος (ό)

Με το *άψινθᾶτον*⁸⁴⁷, ουσιαστικοποιημένο επίθετο που όφειλε κατά πάσα πιθανότητα το όνομά του στο φυτό *Artemisia absinthium* (αγγλ. wormwood· γαλλ. absinthe· γερμαν. wermut· λατιν. absinthium)⁸⁴⁸, γίνεται αναφορά σε ποτό ή αφέψημα από μέλι, κρασί, μπαχαρικά, αψιθιά και λοιπά βότανα ή σε είδος αρωματικού οἶνου⁸⁴⁹. Από τον Ορειβάσιο⁸⁵⁰ πληροφορούμαστε ότι για την παρασκευή του χρησιμοποιούνταν μισή ουγκιά αρωματικής ρίζας, ομοίως σκιλλόχορτου, αμώμου, κασσίας και δέκα ξέσται μέλιτος σε πενήντα οἶνου. Η διαδικασία ολοκληρωνόταν με τον εμποτισμό της αψιθιάς στο κρασί. Σύμφωνα με τον μεταγενέστερό του Αέτιο Αμιδηνό⁸⁵¹, χρησιμοποιούνταν πέντε γράμματα νάρδου, τρία κεράτια κρόκου, μια δραχμή αψιθιάς, επτά γράμματα μαστίχας, τέσσερεις ξέσται μέλιτος και είκοσι οκτώ κρασιού.

Εντούτοις, όπως θα δούμε στη συνέχεια, από την ανάγνωση των σχετικών για τα διαφορετικά είδη *άψινθάτου* συνταγών με στόχο την ίαση ποικίλων νοσημάτων, προκύπτει ότι η αψιθιά δεν συμπεριλαμβανόταν πάντοτε στην παρασκευή του: α) *άψινθᾶτον* για την ίαση πεπτικών διαταραχών (*άψινθάτου σκευασία πνευμάτων καὶ κόπρου κενωτικού*)⁸⁵² παρασκευαζόταν με μια ουγκιά αγριοσέλινου, μια κυμίνου, δύο γράμματα νάρδου, έξι άνθους μαστιχόδεντρου, έξι μαστίχας, πέντε ξέστας οἶνου και έναν μέλιτος, β) για *άψινθᾶτον* με

⁸⁴⁷ WB, I, στ. 251, s. v. “άψινθάτιον”. LSJ, 299, s. v. “άψινθάτιον”.

⁸⁴⁸ André, 13-14, s. v. “absinthium”. Το όνομα Αρτεμισία προέρχεται από τη θεά Άρτεμη, η οποία λέγεται πως ανακάλυψε τις ευεργετικές του ιδιότητες του φυτού, ενώ το absinthium από τον ελληνικό όρο *άψίνθιον*, η σημασία του οποίου είναι “δυσάρεστος”. Πρόκειται για φυτό που μπορεί να ευδοκιμήσει σε ξηρά εδάφη, βλ. Motherby (1785), s. v. “absinthium”. Nordegren (2002), 9, s. v. “absinthe”. Wright (2002), 66.

⁸⁴⁹ Καλλέρης (1953), υποσημ. 7, 713-714. Matthews (2006), 90, 156, 211. Maravela-Solbakk (2010), 257. Dzierzbicka (2018), 210.

⁸⁵⁰ Ορειβάς. *Ίατρ. Συναγ.* 5, 33, 13, 1-5. Για τη συνταγή βλ. επίσης Dzierzbicka (2018), 213.

⁸⁵¹ Αέτ. Αμιδην., *Λόγων Ίατρ.* 16, 157, 1-3.

⁸⁵² Αέτ. Αμιδην., *Λόγων Ίατρ.* 3, 69, 1-5. Για τη συνταγή βλ. επίσης Dzierzbicka (2018), 213.

μαλακτικές ιδιότητες (*ἀψινθάτου σκευασία μαλακτικοῦ*)⁸⁵³ χρησιμοποιόταν μια ουγκιά *κόστου* (είδους ρίζας), τέσσερα γραμμάρια *νάρδου*, τριάντα δύο γραμμάρια *μαστίχας*, δύο *ξέσται* μέλιτος και δέκα *κρασιού*. Σύμφωνα με έναν δεύτερο τρόπο παρασκευής, απαιτούνταν μια ουγκιά *Σίνωνος*, έξι γραμμάρια *άνθους* *μαστιχόδεντρου*, δώδεκα γραμμάρια *μαστίχας*, δύο *δραχμαὶ* *σκιλλόχορτου*, δύο γραμμάρια *νάρδου*, ένας *ξέστης* μέλιτος και πέντε *κρασιού*, γ) *ἀψινθάτον* για την αντιμετώπιση *φλεγμάτων* (*ἀψινθάτον πικρὸν μᾶλλον φλεγματικοῖς ἀρμόδιον*)⁸⁵⁴ παρασκευαζόταν ως εξής: για κάθε δύο γραμμάρια *ξηρών* *τριαντάφυλλων* και *μανιταριών* με θεραπευτικές ιδιότητες, απαιτούνταν επτά *αλόης*, δώδεκα *μαστίχας*, ένας *ξέστης* μέλιτος και πέντε *κρασιού*, δ) για *ἀψινθάτον* με στόχο την *καταπολέμηση* των *σχετικών* με τη *χολή* *νοσημάτων* και *φλεγμάτων* (*μελαγχολικοῖς καὶ φλεγματικοῖς*)⁸⁵⁵ χρησιμοποιούνταν έξι γραμμάρια *σκιλλόχορτου*, δώδεκα *νάρδου*, εννέα *αλόης*, ένας *ξέστης* μέλιτος και έξι *κρασιού*, ενώ, σύμφωνα με έναν δεύτερο τρόπο, για κάθε τρεις ουγγιές *σκιλλόχορτου*, *νάρδου*, *κασσίας* και *αμώμου* (είδους *ινδικού* *αρωματικού* *φυτού*) απαιτούνταν *κόστος* (ρίζα που εχρησιμοποιείτο ως *μπαχαρικό*), ενώ για κάθε τέσσερα γραμμάρια *άγριας* *νάρδου*, εννέα γραμμάρια *μαστίχας*, δώδεκα *αλόης*, ένας *ξέστης* μέλιτος και πέντε *οἴνου*, ε) *ἀψινθάτον* για την αντιμετώπιση της *πέτρας* (*ἀψινθάτον πρὸς λιθιῶντας πανὺ καλλόν*)⁸⁵⁶ παρασκευαζόταν με μια ουγκιά *μαϊντανού*, δώδεκα *γράμματα* *σαξιφράγκα*, δώδεκα *βεττονίκης*, *μιάμιση* ουγκιά *σπόρων* *αγριοκαρδάμου*, έξι γραμμάρια *νάρδου*, έξι *σκιλλόχορτου*, ομοίως *γλυκύρριζας*, πέντε *αρωματικού* *καλαμιού*, τρία *δικτάμου*, έναν *ξέστην* μέλιτος και πέντε *οἴνου*.

Αν και οι ποσότητες *οἴνου* που χρησιμοποιούνταν στην παρασκευή *ἀψινθάτου* δεν ήταν καθόλου ευκαταφρόνητες, όπως ήδη διαπιστώσαμε, με τον υπό εξέταση όρο μπορούν να δηλωθούν, πέραν του *οἴνου*, ποτά ή αφεψήματα από *κρασί* και *μέλι*, *μπαχαρικά* και *βότανα* εκτός της *αψιθιάς*. Τα τελευταία δε συστατικά ενίσχυαν τη γεύση

⁸⁵³ Αέτ. Αμιδην., *ΛόγωνΊατρ.* 9, 26, 93-98.

⁸⁵⁴ Αέτ. Αμιδην., *ΛόγωνΊατρ.* 9, 26, 99-103.

⁸⁵⁵ Αέτ. Αμιδην., *ΛόγωνΊατρ.* 9, 26, 103-108.

⁸⁵⁶ Αέτ. Αμιδην., *ΛόγωνΊατρ.* 11, 13, 122-123.

και το άρωμα των ποτών. Στο σημείο αυτό αξίζει να προσθέσουμε ότι άμεση αναφορά στο παρασκευασμένο από το ποώδες πολυετές φυτό κρασί γίνεται με τη φράση *άψινθίτης οἶνος*⁸⁵⁷, ενώ διευκρινίζουμε ότι πολύ σπανιότερα βρίσκουμε τον όρο *άψινθάτος* ως επιθετικό προσδιορισμό του κρασιού, σε πολύ μεταγενέστερα όμως κείμενα⁸⁵⁸. Την προσοχή μας αξίζουν και οι ακόλουθες συνταγές *περί άψινθίτου οἶνου*, εκ των οποίων προκύπτει ότι επρόκειτο για είδος κρασιού είτε από α) αψιθιά και ελαφρύ, μέτριας ποιότητας στυφό κρασί είτε από β) αψιθιά, μούστο και ενίοτε κασσία.

Κατά τον Αέτιο τον Αμιδηνό⁸⁵⁹ σε ένα *κεράμιον* τοποθετούταν δεκαπέντε ολόκληρα χλωρά κλαδιά αψιθιάς και τρεις *ξέσται* ελαφρού, ξινισμένου και κατωτέρας ποιότητας οἶνου. Ενδιαφέρουσες είναι και οι πληροφορίες που προσφέρουν τα *Γεωπονικά*⁸⁶⁰, σύμφωνα με τις οποίες σε έναν γεμάτο με μούστο αμφορέα τοποθετούνταν πέντε *δραχμαὶ* αψιθιάς σε λινό πορώδες ύφασμα, ενώ ορισμένοι προσέθεταν και κασσία, μείγμα το οποίο όμως δεν έπρεπε να βράσει αρκετά.

Από την ανάγνωση των παραπάνω παρατηρείται ότι για την παρασκευή του *άψινθίτου οἶνου* δεν χρησιμοποιούνταν βότανα και μπαχαρικά, γεγονός που μας επιτρέπει να εικάσουμε ότι το συγκεκριμένο είδος κρασιού δεν ταυτίζεται με το *άψινθάτον*, όπως έχει υποστηριχθεί από την προγενέστερη έρευνα⁸⁶¹.

Ευρεία ήταν η χρήση του *άψινθάτου*, όπως εντοπίσαμε⁸⁶², στην ιατρική λόγω των φαρμακευτικών ιδιοτήτων του μέλιτος⁸⁶³, του κρασιού, της αψιθιάς ή των βοτάνων που εμπεριείχε⁸⁶⁴. Το υπό εξέταση ποτό φαίνεται πως μνημονεύεται ως φαρμακευτικό σκεύασμα από

⁸⁵⁷ Διοσκουρ., *Περί Ὑλης Ἰατρικῆς* 3, 23, 3, 5· Αέτ. Αμιδην., *Λόγων Ἰατρ.* 9, 31, 5-8· *Γεωπον.* 8, 21, 1, 1-4, 2, 1-3.

⁸⁵⁸ Ανών., *Περί τῶν Δώδεκα Μηνῶν τοῦ Ἐνιαυτοῦ* 1, 5, 4-5· 2, 7, 1-2.

⁸⁵⁹ Αέτ. Αμιδην., *Λόγων Ἰατρ.* 9, 31, 5-8.

⁸⁶⁰ *Γεωπον.* 8, 21, 1, 1-4, 2, 1-3.

⁸⁶¹ Καλλέρης (1953), υποσημ. 7, 713-714. Dzierzbicka (2018), 210 και υποσημ. 85.

⁸⁶² Βλ. παραπάνω συνταγές *περί άψινθάτου* και Αλέξανδρ. Τραλλιαν. *Θεραπ.* 1, 543, 27· 1, 545, 16· 2, 341, 17· 2, 457, 12.

⁸⁶³ Για τις ευεργετικές ιδιότητες του μέλιτος βλ. Molan (1992), 5-28. Molan (2001), 22-40.

⁸⁶⁴ Για τη χρήση των φυτών και των βοτάνων στην αρχαία ιατρική βλ. ενδεικτικά Gazza (1956), 76-110. Lewis – Elvin-Lewis (1977). Scarborough (1991), 138-174. Germer (1993), 69-80. Μυρωνίδου-Τζουβελέκη – Καλούσης – Χριστοπούλου-Αλετρά (2009), 126-127. Aboelsoud (2010), 83-84.

τον πάπυρο *P. Alex. inv.* 291 (6^{ου} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 3, ο οποίος αποτελεί κατά πάσα πιθανότητα ιατρική συνταγή. Δεν αποκλείουμε ωστόσο το ενδεχόμενο ότι αποτελεί λίστα αρωματικών κρασιών, ποτών ή αφεψημάτων που προορίζονταν απλώς για κατανάλωση. Αναφορά στο *ἀψινθάτον* ως ποτό γίνεται επίσης στο Διάταγμα του Διοκλητιανού⁸⁶⁵ και στον λογαριασμό *P. Ryl.* IV 639 recto (4^{ου} αι. μ. Χ. – από την Ερμούπολη), στ. V γρ. 73 του αρχείου του Θεοφάνους, ενώ όρος απαντά και ως *ἀψινθάτιον* στον λογαριασμό *P. Lond.* III 1259 recto (330 μ. Χ. – από τον Ερμουπολίτη νομό)⁸⁶⁶, στ. V γρ. 32.

Τέλος ιδιαίτερο προβληματισμό προκαλεί η απόδοση του ουσιαστικού *ἀψίνθιον* ως “αρωματικός οἶνος” και η ταύτισή του με το *ἀψινθάτον* και τον *ἀψινθίτην οἶνον*⁸⁶⁷. Από πηγές της ελληνικής γραμματείας δεν φαίνεται με τον συγκεκριμένο όρο να γίνεται αναφορά σε κάποιο ποτό παρασκευασμένο από μέλι, κρασί, μπαχαρικά και βότανα ή είδος αρωματικού κρασιού, όπως ισχύει στην περίπτωση του *ἀψινθάτου* ή του *ἀψινθίτου οἴνου*, αλλά στο ίδιο το φυτό, το οποίο σύμφωνα με τον Διοσκουρίδη διεκρίνετο για τις στυπτικές, θερμαντικές και καθαρτικές ιδιότητές του⁸⁶⁸. Τις περισσότερες φορές ωστόσο υφίστατο επεξεργασία προτού καταναλωθεί, το οποίο μαρτυρείται από τους ρηματικούς τύπους *ἀφψημμένου*⁸⁶⁹, *ἐναποζέσας*⁸⁷⁰, *ζέοντι*⁸⁷¹, *συνέψων*⁸⁷² και το ουσιαστικό *ἀφέψημα*⁸⁷³ που το συνοδεύουν. Δεν ήταν επίσης λίγες οι φορές που για την αντιμετώπιση διαφόρων νοσημάτων οι ασθενείς έπιναν το έγχυμα του ποώδους φυτού⁸⁷⁴. Διευκρινίζουμε ότι στις

⁸⁶⁵ Διοκλητ., *Διάταγμα περὶ Τιμῶν* 379, 19.

⁸⁶⁶ Bagnall – Worp (1983), 7-12.

⁸⁶⁷ Καλλέρης (1953), υποσημ. 7, 713-714. Matthews (2006), 90, 156, 211. Dzierzbicka (2018), υποσημ. 85, 210.

⁸⁶⁸ Διοσκουρ., *Περὶ Ὑλῆς Ἰατρικῆς* 3, 23, 1, 1-9. Βλ. επίσης Γαλην. *Περὶ τῆς τῶν Ἀπλῶν Φαρμάκων Κρ. καὶ Δυν.* 11, 844, 3-5.

⁸⁶⁹ Βλ. ενδεικτικά Γαλην., *Θεραπευτ. Μεθ.* 10, 517, 7-8· 10, 793, 3· Αέτ. Αμιδην., *Λόγων Ἰατρ.* 3, 175, 58.

⁸⁷⁰ Γαλην., *Θεραπευτ. Μεθ.* 10, 961, 15.

⁸⁷¹ Γαλην., *Θεραπευτ. Μεθ.* 10, 572, 12-13.

⁸⁷² Βλ. ενδεικτικά Γαλην., *Πρὸς Γλαύκ. Θεραπευτ.* 11, 56, 9· Αέτ. Αμιδην., *Λόγων Ἰατρ.* 5, 108, 7-8.

⁸⁷³ Βλ. ενδεικτικά Διοσκουρ., *Περὶ Ὑλῆς Ἰατρικῆς* 1, 8, 3, 3-4· Αἰλ. Προμώτ., *Δυναμ.* 75, 3, 1· Γαλην., *Περὶ τῆς τῶν Ἀπλῶν Φαρμάκων Κρ. καὶ Δυν.* 12, 645, 14-15· Αέτ. Αμιδην., *Λόγων Ἰατρ.* 6, 96, 103.

⁸⁷⁴ Βλ. ενδεικτικά Γαλην., *Υγιεινῶν* 6, 393, 4· Παύλ. Αἰγιν., *Ἰατρ. Ἐπιτομ.* 1, 95, 1, 24.

πηγές όπου ακολουθείται από το ουσιαστικό *πόσις*⁸⁷⁵ γίνεται ενδεχομένως μνεία σε αφέψημα παρασκευασμένο μόνον από αψιθιά ή σε προϊόν ενστάλαξης. Στα παπυρικά επίσης έγγραφα⁸⁷⁶ ο όρος *ἀψίνθιον* φαίνεται πως παραπέμπει ομοίως στην αψιθιά, άποψη που ενισχύεται από το γεγονός ότι συγκαταλέγεται συνήθως μεταξύ και άλλων φυτών, βοτάνων, ανθέων και φρούτων. Την ίδια κατά πάσα πιθανότητα σημασία λάμβανε ο όρος και στην περίπτωση των λογαριασμών από το αρχείο του Θεοφάνους⁸⁷⁷, ερμηνεία αντίθετη από εκείνη που υποστήριζαν προγενέστεροι μελετητές⁸⁷⁸. Ακόμη και αν λάβουμε υπόψη μας ότι το *ἀψίνθιον* σημαίνει “αφέψημα ή έγχυμα αψιθιάς με θεραπευτικές ιδιότητες”, όπως διαπιστώσαμε, αναρωτιόμαστε για ποιο λόγο ο Θεοφάνης θα μεριμνούσε για την εξασφάλιση ενός τέτοιου σκευάσματος για τους δούλους του σε καθημερινή βάση.

2. *Καρυφυλλᾶτον* (τό)

Ο όρος μαρτυρείται, από όσο είμαστε σε θέση να γνωρίζουμε, μόνον στην ιατρική συνταγή *PGM I 15* (= *P. Alex. inv. 291*· 6^{ου} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως)⁸⁷⁹, γρ. 6, χωρίς να δίδεται καμία άλλη πληροφορία. Από τις γραμματειακές πηγές συνάγουμε το συμπέρασμα ότι επρόκειτο για φαρμακευτικό κυρίως σκεύασμα. Σύμφωνα με τον Ψευδο-Γαληνό⁸⁸⁰, για τους ασθενείς που έπασχαν από προβλήματα στη σπλήνα κατάλληλη ήταν η κατανάλωση οίνου αναμεμειγμένου με πιπέρι και γαρίφαλο. Από τον Δημήτριο Πεπαγωμένο⁸⁸¹ πληροφορούμαστε επίσης ότι για όσους ταλαιπωρούνταν από εντερικά προβλήματα ενδεικνυόταν η πόση κρασιού με γαρίφαλο.

⁸⁷⁵ Βλ. ενδεικτικά Γαλην., *Πρὸς Γλαύκ. Θεραπευτ.* 11, 56, 4· *Ορειβάσ. Ἰατρ. Συναγ.* 8, 6, 35, 1· Παύλ. Αἰγιν., *Ἰατρ. Ἐπιτομ.* 14, 751, 16.

⁸⁷⁶ *SB XVI 13002* (3^{ου} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 9· *MPER XIII 10* (5^{ου} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 10· *SB XXVIII 17139 recto* (5^{ου} αι. μ. Χ. – από τον Λυκοπολίτη νομό), γρ. 7· *P. Ant. III 128 verso* (6^{ου} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 14.

⁸⁷⁷ *P. Ryl. IV 629 recto* (4^{ου} αι. μ. Χ. – από την Ερμούπολη), στ. III γρ. 60, στ. V γρ. 117, στ. VII γρ. 173· *verso* στ. I γρ. 257, στ. II γρ. 269· *P. Ryl. IV 630* (4^{ου} αι. μ. Χ. – από την Ερμούπολη), γρ. 58, γρ. 77, γρ. 139, γρ. 409, γρ. 534.

⁸⁷⁸ Καλλέρης (1953), υποσημ. 7, 713-714. Matthews (2006), 90, 156, 211. Dzierzbicka (2018), υποσημ. 85, 210.

⁸⁷⁹ Fournet – Magdelaine (2001), 163-170.

⁸⁸⁰ Ψευδο-Γαληνός, *Περὶ Εὐπορίστων* 14, 462, 3-5.

⁸⁸¹ Δημ. Πεπαγωμ., *Ἰατρ.* 1, 18, 1-2.

3. Κιτράτον (τό)

Το ουσιαστικό, που απαντά στην ιατρική συνταγή PGM I 15 (= *P. Alex. inv.* 291)⁸⁸², γρ. 7, παραπέμπει σε είδος αρωματικού κρασιού ή γενικότερα σε ποτό, βασικό συστατικό του οποίου αποτελεί ο οἶνος. Δυστυχώς το υπό εξέταση παπυρικό έγγραφο δεν προσφέρει πληροφορίες για τη χρήση του ή τον τρόπο παρασκευής του. Την προσοχή μας αξίζει εντούτοις απόσπασμα των *Θεραπευτικῶν* του Αλεξάνδρου Τραλλιανού⁸⁸³, σύμφωνα με το οποίο το *κιτράτον* αποτελεί *πρόπομα*, δηλαδή συγκαταλέγεται στα ποτά (*κονδῖτον, ἀπιάτον, ἀνισάτον, λιβυστικάτον, ἀψινθάτον, μαστιχάτον*) που καταναλώνονται πριν από τα γεύματα, ενώ ενδείκνυται για τους ασθενείς που υποφέρουν από τους *ψυχρούς χυμούς*. Ενδιαφέρον παρουσιάζει επίσης η συνταγή *περί κιτράτου* που παραθέτει ο Αέτιος ο Αμιδηνός⁸⁸⁴, βάσει της οποίας σε δύο ξέστας οἶνου προστίθενται για επτά ημέρες τα φύλλα ή ο φλοιός κίτρου καλής ποιότητας. Ακολουθεί το στράγγισμα του κρασιού και η ανάμειξή του με έναν ξέστην μέλιτος.

4. Μελίκρατον (τό)

Το *μελίκρατον*, σύνθετη λέξη αποτελούμενη εκ του ουσιαστικού μέλι και του ρήματος *κεράννυμι*⁸⁸⁵, παραπέμπει σε κεκραμένο μετά μέλιτος ποτό. Παρασκευαζόταν είτε από μέλι και γάλα είτε από μέλι και ύδωρ⁸⁸⁶, ενώ σύμφωνα με τον Αέτιο Αμιδηνό αποτελούσε ζεστό

⁸⁸² Fournet – Magdelaine (2001), 163-170.

⁸⁸³ Αλέξανδρ. Τραλλιαν. *Θεραπ.* 2, 341, 15-18.

⁸⁸⁴ Αέτ. Αμιδην., *Λόγων Ἱατρ.* 16, 161, 1-3. Πρβλ. PGM I 15 (σχόλ. στη 7^η γρ. της έκδ.).

⁸⁸⁵ LSJ, 1097, s. v. “μελίκρατον”.

⁸⁸⁶ Ευριπ., *Ὀρέστ.* 115: *μελίκρατ' ἄφες γάλακτος*. Αλέξανδρ. Αφροδισ., *Σχόλ. εἰς τὸ Η' τῶν Μετὰ τὰ Φυσικὰ* 552, 28-34: *εἰ ἔστιν ἡ σύνθεσις ὕδατος, εἰ τύχοι, καὶ μέλιτος, οὐ συνήλθεν ἡ μῖξις τινι τούτων ἢ τῷ ὕδατι ἢ τῷ μέλιτι ἢ καὶ ἀμφοῖν, καὶ ἀπετέλεσαν τὸ μελίκρατον· εἰ μὲν γὰρ ἦν ἡ μῖξις πράγμα τι τῶν δυναμένων καθ' αὐτὸ εἶναι, εἰκὸς ἦν λέγειν ὅτι μετὰ τίνος τούτων τοῦ τα ὕδατος καὶ τοῦ μέλιτος ἢ μετὰ ἀμφοῖν συνελθοῦσα ἀπετέλεσε τὸ μελίκρατον· ἐπεὶ δὲ οὐκ ἔστιν, οὐ λέγεται τοῦτο, ἀλλὰ τὸ μελίκρατόν ἐστιν αὐτὴ ἡ μῖξις*. Θεμιστ., *Παράφρασις τῶν περὶ Ψυχῆς Ἀριστοτέλους* 5.3, 40, 17-18: *ἐξ ὕδατος καὶ μέλιτος τὸ μελίκρατον, καὶ ὅλως ἐκ τῶν κερασθέντων τὸ κεκρασμένον*. Ολυμπιόδ., *Σχόλια εἰς τὸν Πλάτωνος Ἀλκιβιάδην* 207, 16-17, 208, 1-3: *ἐπειδὴ τὸ μελίκρατον ὕδωρ ἐστὶν ἢ μέλι ἢ μέλι καὶ ὕδωρ· καὶ μέλι μὲν οὐκ ἔστιν, οὐδὲ μὴν μέλι καὶ ὕδωρ· ὑπόλοιπον αὐτὸ ὕδωρ εἶναι*. ἀλλὰ φαμεν ὅτι τὰ μὲν ὕμῶν λήμματα ψευδῇ εἰσὶν, διότι ἀμηνόπως μέλι ἐστὶ τὸ μελίκρατον καὶ ἀμηνόπως μέλι καὶ ὕδωρ, εἰ καὶ νενοθευμένον. Ευστάθ., *Σχόλ. εἰς τὴν Ὀμήρ. Ὀδ.* 1, 393, 31-32: *Μελίκρατον δὲ οἱ παλαιοὶ μίγμα φασι μέλιτος καὶ γάλατος ἐνταῦθα. οἱ μέντοι μεθ' Ὀμηρον μέχρι καὶ ἐσάρτι κράμα μέλιτος καὶ ὕδατος τὸ μελίκρατον οἶδασιν*.

αφέψημα από αποξηραμένα σύκα και ύσσωπο⁸⁸⁷. Κατά τον Διοσκουρίδη⁸⁸⁸, ορισμένοι αποκάλεσαν το *μελίκρατον* υδρόμελι, ενώ ο Στέφανος ο Αλεξανδρεύς⁸⁸⁹ αναφέρει ότι επρόκειτο για το *ἀπόμελι*⁸⁹⁰ που δεν ήταν άλλο από το κατωτέρας ποιότητας υδρόμελι. Εντούτοις κατόπιν προσεκτικής μελέτης των γραμματειακών πηγών παρατηρούμε ότι οι τρεις όροι δεν ταυτίζονται μεταξύ τους, αλλά παραπέμπουν σε τρία διακριτά είδη⁸⁹¹.

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει η γνωστή σε εμάς από τον Ορειβάσιο⁸⁹² συνταγή *περί μελικράτου*, βάσει της οποίας το ποτό προέκυπτε από τον βρασμό οκτώ δόσεων ύδατος προς μια μέλιτος. Η συχνή απομάκρυνση του αφρού κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας του αποτελούσε βασική προϋπόθεση, ενώ η παύση του αφρίσματος μαρτυρούσε ότι το μείγμα ήταν έτοιμο προς χρήση. Επρόκειτο για τρόπο παρασκευής, ο οποίος προσέδιδε υψηλή θρεπτική αξία στο ποτό⁸⁹³ και συνέβαλλε στην εξασθένιση της οξείας γεύσης του⁸⁹⁴.

Πέραν της κατεξοχήν χρήσης του *μελικράτου* στην αρχαία ελληνική ιατρική⁸⁹⁵ το ποτό συνδέθηκε με τις χοές προς τιμήν των νεκρών⁸⁹⁶. Εντούτοις τα παπυρικά έγγραφα της ρωμαϊκής και βυζαντινής περιόδου αναφέρουν το *μελίκρατον* μόνον σε συνάφεια με τις ιατρικές εφαρμογές, γεγονός που δεν προκαλεί εντύπωση λόγω των ευεργετικών

⁸⁸⁷ Αέτ. Αμιδην., *Λόγων Ιατρ.* 8, 48, 51: *μελίκρατον θερμόν ἀφέψημα ἰσχάδων καὶ ὕσσωπου*. Ο ὕσσωπος, βότανο με δυνατή οσμή, ευδοκίμούσε βόρεια της Μικράς Ασίας και νοτιοανατολικά της Ευρώπης. Ευρέως διαδεδομένο στην ιατρική της Ελλάδος κατά τη διάρκεια της κλασικής εποχής και της Μεσογείου κατά τη ρωμαϊκή περίοδο, ενώ σπάνια ήταν η χρήση του στη μαγειρική, βλ. Andrews (1961), 230-248. Dalby (2003), 182-183, s. v. "Hyssop".

⁸⁸⁸ Διοσκουρ., *Περὶ Ὑλης Ἰατρικῆς* 5, 9, 1, 7.

⁸⁸⁹ Στέφαν. Αλεξανδρ., *Σχόλ. τῶν Ἀφορισμ. Ἱπποκράτ.* 5, 42, 4.

⁸⁹⁰ LSJ, 209, s. v. "ἀπόμελι".

⁸⁹¹ Για τη διάκριση μεταξύ *μελικράτου* και *υδρομέλιτος* βλ. Διοσκουρ., *Περὶ Ἀπλῶν Φαρμάκων* 2, 37, 1, 2' 2, 60, 2, 5' 2, 60, 3, 2-3' 2, 76, 1, 7, *μελικράτου* και *ἀπομέλιτος* βλ. Γαλην. *Θεραπευτ. Μεθ.* 10, 765, 14. Ορειβάσι. *Πρὸς Εὐστάθιον τὸν Υἱὸν αὐτοῦ Σύνοψις* 6, 8, 3, 3. Αέτ. Αμιδην., *Λογ. Ἰατρ.* 4, 34. Αλέξανδρ. Τραλλιαν. *Θεραπ.* 2, 213, 20' 2, 235, 4' 2, 238, 30' 2, 241, 24-25. Παύλ. Αιγιν., *Ἰατρ. Ἐπιτομ.* 2, 17, 1, 9.

⁸⁹² Ορειβάσι., *Πρὸς Εὐστάθιον τὸν Υἱὸν αὐτοῦ Σύνοψις* 4, 38, 4, 4-5. Πρβλ. Ορειβάσι. *Ἰατρ. Συναγ.* 5, 14, 7.

⁸⁹³ Ορειβάσι., *Ἰατρ. Συναγ.* 5, 14, 6, 2.

⁸⁹⁴ Ορειβάσι., *Ἰατρ. Συναγ.* 5, 14, 7, 4-5.

⁸⁹⁵ Βλ. ενδεικτικά Ἱπποκρ., *Περὶ Διαίτης Ὁξέων* 2, 4, 20. Διοσκουρ., *Περὶ Ὑλης Ἰατρικῆς* 1, 10, 2, 2. Αἰλ. Προμώτ., *Περὶ τῶν Τοβόλων Θηρίων καὶ Δηλητηρίων Φαρμάκων* 72, 21. Γαλην., *Υγιεινῶν* 6, 264, 13' 6, 279, 1. *Περὶ Τροφῶν Δυνάμ.* 6, 458, 11' 6, 466, 14. *Περὶ Συνθέσεως Φαρμάκων* 13, 60, 11. *Περὶ Ἀντιδότων* 14, 141, 14.

⁸⁹⁶ Όμηρ., *Ὀδ.* ι, 519. Ευριπ., *Ὀρέστ.* 115. Πρβλ. Chouliara-Raïos (1989), 151.

ιδιοτήτων του μέλιτος. Η αντιβακτηριακή του δράση συνέβαλλε στην ταχεία επούλωση των τραυμάτων, τον καθαρισμό των πληγών, την καταπολέμηση των φλεγμονών και των μολύνσεων⁸⁹⁷, ενώ γνωστή ήταν η χρήση του ως εκδόχου για την χορήγηση φαρμάκων.

Η ιατρική συνταγή *P. Oxy. VIII 1088* (1^{ου} αι. μ. Χ. – από την Οξύρυγχο), στ. III γρ. 56-62 μαρτυρεί την κατάποση μετά *θερμοῦ μελικράτου* σκευάσματος αποτελούμενου από κανέλλα, ρητινώδες κόμμι, νάρδο, μαϊντανό εξ Αιθιοπίας, ασπράδι αυγού, κενταύριο και κουκιά αιγυπτιακής προέλευσης για την αντιμετώπιση ηπατικής ασθένειας. Στην προκειμένη περίπτωση γίνεται κατά πάσα πιθανότητα αναφορά στη δράση του εκδόχου ως αραιωτικού μέσου, το οποίο συντελούσε στην εύκολη κατάποση του χυλού λόγω της ευχάριστης γεύσεως του μέλιτος. Για την καταπολέμηση του ιδίου νοσήματος ο Παύλος Αιγινήτης⁸⁹⁸ συστήνει τη λήψη φαρμάκου προερχομένου από την καλά βρασμένη σε *μελίκρατον* πικρή και στυπτική ρίζα της *χρυσοκόμης*.

Στη συνταγή *BKT X 21 recto* (1^{ου}/2^{ου} αι. μ. Χ. – από τη Φιλαδέλφεια) φαίνεται πως μαζί με αυγό και έλαιον αποτελούσε συστατικό ενός φαρμακευτικού υγρού, με το οποίο εμποτιζόταν ενδεχομένως μάκτρο προοριζόμενο για την ίαση οφθαλμικού νοσήματος⁸⁹⁹. Παρόλο που τα χάσματα του παπύρου δυσχεραίνουν την ασφαλή συναγωγή συμπερασμάτων, παρόμοια θεραπεία που απαντά στο *Περὶ Εὐπορίστων* του Ψευδο-Γαληνού⁹⁰⁰ επιτρέπει την αποκατάσταση του νοηματικού ειρμού των γρ. 2-5 του παπυρικού εγγράφου: ἐπὶ δὲ τὸν ὀφ[θαλμὸν] /]τέον ἔριον λευκόν, μαλακὸν ἐξελ[/ γλ]υκέως ἢ ὑδ[ρ]ελαίου ἢ μελικράτου ἢ [/ μ]ειγνύναι δὲ δεῖ τῷ ὧϊ βραχὺ ἐλ[αι /]. Σύμφωνα με αυτή, για την καταπράυνση των οφθαλμικών πόνων, συστήνεται η τοποθέτηση επιδέσμου εμποτισμένου με αυγό και μια ποσότητα *μελικράτου* στους οφθαλμούς κατά τη διάρκεια του ύπνου. Γνωστή άλλωστε ήταν η εφαρμογή ωβραχούς

⁸⁹⁷ Green (1988), 1278. Somerfield (1991), 179. Nolan (1992), 5-28.

⁸⁹⁸ Παῦλ. Αἰγιν., *Ἱατρ. Ἐπιτομ.* 7, 3, 22, 81-84.

⁸⁹⁹ Σύμφωνα με τον εκδότη του παπύρου, δεν αποκλείεται το ενδεχόμενο να γίνεται μνεία σε μετεγχειρητική θεραπεία για την αντιμετώπιση οξέων πόνων και φλεγμονών ή στα στάδια μιας ασθένειας, βλ. *BKT X 21*, εισαγωγή, 174-175.

⁹⁰⁰ Ψευδο-Γαλην., *Περὶ Εὐπορίστων* 14, 498, 11-13: *Μελίκρατον ἐγχυματίσας καὶ προβρέξας ὡδὸν καὶ περικαθάρας καὶ τεμὼν εἰς β' . δῆσον ἐπάνω τῶν ὀφθαλμῶν καὶ ὑπνώσει.*

έρion στους οφθαλμούς, κατά πάσα πιθανότητα λόγω των μαλακτικών ιδιοτήτων του ασπραδιού του αυγού⁹⁰¹. Μάλιστα από το υπό εξέταση παπυρικό έγγραφο αντλούμε μαρτυρίες και για τις ιδιότητες του επιθέματος που έπρεπε να εφαρμόζεται στα μάτια: *μαλακόν και λευκόν*, δηλαδή καθαρό ή απαλλαγμένο από οποιαδήποτε άλλη ουσία, όπως λίπος⁹⁰², ώστε να αποφεύγονται οι περαιτέρω τραυματισμοί και οι μολύνσεις.

Το *θερμόν μελίκρατον*, όπως μαρτυρείται από την ιατρική πραγματεία του 2^{ου}/3^{ου} αι. μ. Χ. *P. RyI. III 529 recto*, στ. I γρ. 14-15 αποτελούσε ένα εκ των συστατικών μη επεμβατικής θεραπείας για τη φροντίδα τραύματος σε ώμο που είχε υποστεί κάταγμα, προτού χειρουργηθεί ο ασθενής.

Τέλος το υπό εξέταση είδος αφεψήματος φαίνεται πως χρησιμοποιούνταν για την καταπολέμηση του πυρετού, όπως πληροφορούμαστε από το παπυρικό έγγραφο *P. Ant. III 124* (6^{ου} αι. μ. Χ. – από την Αντινοπούπολη), χωρίς να γνωρίζουμε όμως εάν καταναλώνονταν ή εφαρμόζονταν σε κάποιο κατάπλασμα. Αντιθέτως ο Γαληνός και ο Αλέξανδρος Τραλλιανός⁹⁰³, υποστήριξαν ότι ο ταλαιπωρούμενος από υψηλό πυρετό ασθενής έπρεπε να αποφεύγει την κατάποση *μελικράτου*, ενώ ενδείκνυτο μόνο η κατάποση αφεψήματος εκ κριθής και ύδατος. Ο τελευταίος⁹⁰⁴ πρότεινε τη χρήση του *μελικράτου* μόνον ως εκδόχου για τη λήψη φαρμακευτικού σκευάσματος με στόχο την αντιμετώπιση *καυσωδών, συνεχών και συντηκτικών πυρετών*.

⁹⁰¹ Γαλην., *Περὶ Συνθέσεως Φαρμάκων* 12, 791, 14-15. Ψευδο-Γαλην., *Περὶ Εὐπορίστων* 14, 344, 10-11. Ορειβάς., *Πρὸς Εὐστάθιον τὸν Υἱὸν αὐτοῦ Σύνοψις* 8, 53, 1, 3. Παῦλ. Αἰγιν., *Ἰατρ. Ἐπιτομή*. 3, 22, 34, 4-5· 6, 21, 2, 19.

⁹⁰² Γαλην., *Περὶ τῆς τῶν Ἀπλῶν Φαρμάκων Κρ. καὶ Δυν.* 12, 348, 1-2: *Ἐρὶα τὰ μὲν ἔτι ῥυπαρὰ, καὶ διὰ τοῦτο καλούμενα πρὸς τινῶν οἰσυπηρά. Πρὸς Γλαῦκ. Θεραπευτ.* 11, 82, 3: *ἐρίοις ῥυπαροῖς, οἷσιν ὡς πλεῖστον ἔχουσι.*

⁹⁰³ Γαλην., *Θεραπευτ. Μεθ.* 10, 766, 11-14: *ὅσον δ' ἐπὶ τὸ τὴν θερμὴν αὐξάνειν τοῦ πυρετοῦ βλαβερόν· ὅθεν εἴπερ ἄμετρος ἦδε εἴη, φείδεσθαι μὲν χρὴ τοῦ μελικράτου, χρῆσθαι δὲ τῷ χυλῷ τῆς πτισάνης.* Αλέξανδρ. Τραλλιαν., *Θεραπ.* 2, 287, 6-8: *εἰ μὲν οὖν ἡ κακοχυμία φαίνεται εἶναι μᾶλλον ζέουσα καὶ δριμυτέρα, ὥστε καὶ πυρετὸν ἐπιφέρειν, φεῦγε μὲν τὸ μελίκρατον καί, εἴ τι ἄλλο θερμόν ἐστι καὶ ῥύπτειν δυνάμενον, κέχρησο δὲ τῷ τῆς πτισάνης χυλῷ ἢ τῷ εὐκράτῳ.*

⁹⁰⁴ Αλέξανδρ. Τραλλιαν., *Περὶ Πυρ.* 1, 433, 22-33, 435, 1-15.

5. Μελύγιον (τό)

Μεθυστικό ποτό εκ της Σκυθίας, το οποίο, από όσο είμαστε σε θέση να γνωρίζουμε, απαντά μόνον στο αλφαβητικό γλωσσάριο *P. Oxy. XV 1802* (2^{ου}/3^{ου} αι. μ. Χ. – από την Οξύρυγχο), απόσπ. ΙΙΙ, στ. ΙΙ γρ. 8: *πομάτιόν τι Σκυτικόν* (leg. *Σκυθικόν*). Ενδιαφέρουσες είναι οι πληροφορίες που προσφέρει το παπυρικό έγγραφο για το μελύγιον. Προερχόταν από την ανάμειξη βρασμένου υδρομέλιτος με κάποιο βότανο, το είδος του οποίου όμως δεν μαρτυρείται (απόσπ. ΙΙΙ, στ. ΙΙ γρ. 12-13): *γίνεται* (leg. *γίνεται*) *δὲ ἐψομένου τοῦ μέλιτος μεθ' ὕδατος καὶ βοτά- / νη[ς] τινὸς ἐμβαλλομένης*. Από το υπό εξέταση παπυρικό έγγραφο πληροφορούμαστε επίσης ότι η ισχύς του ήταν μεγαλύτερη από εκείνη του οἴνου (απόσπ. ΙΙΙ, στ. ΙΙ γρ. 11-12): *τοῦτο δὲ τὸ πόμα μεθ[ύ]σκει μᾶλλον τοῦ / οἴνου*. Αν και δεν καταγράφονται οι ακριβείς ποσότητες των συστατικών που χρησιμοποιούνταν, είναι λογικό να εικάσουμε ότι η έντονη αλκοολούχος δράση του οφειλόταν ενδεχομένως στην προσθήκη μεγάλης ποσότητας μέλιτος στο ὕδωρ, γεγονός που προκαλούσε αλκοολική ζύμωση λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς του πρώτου σε σάκχαρα.

6. Μυρσινᾶτον (τό) – Μυρτίτης – Μερσίτης/Μυρσίτης – Μύρσινος οἶνος (δ)

Επίθετο που χρησιμοποιείται για τον προσδιορισμό του παρασκευασμένου από μυρτιά *ἐλαίου*⁹⁰⁵ ή *οἴνου*⁹⁰⁶. Ουσιαστικοποιημένο δηλώνει το σκεύασμα που τοποθετούσαν στα έμπλαστρα⁹⁰⁷ ή ένα είδος αρωματικού ποτού ή κρασιού, γνωστού και ως *μυρτίτης*⁹⁰⁸, *μερσίτης/μυρσίτης*⁹⁰⁹ και *μύρσινος οἶνος*⁹¹⁰. Πολύ ενδιαφέρουσες είναι οι

⁹⁰⁵ Αἰλ. Προμώτ., *Δυναμ.* 1, 1, 3. Ορειβάς., *Πρὸς Εὐστάθιον τὸν Υἱὸν αὐτοῦ Σύνοψις* 3, 9, 1, 1' 3, 9, 2, 2' 3, 10, 1, 2. Αλέξανδρ. Τραλλιαν., *Θεραπ.* 2, 327, 29. Παῦλ. Αἰγιν., *Ἱατρ. Ἐπιτομ.* 3, 3, 5, 5' 7, 17, 25, 2' 7, 17, 28, 2.

⁹⁰⁶ *Ἱππιατρικά* 35, 7, 3.

⁹⁰⁷ Αέτ. Αμιδηγ., *Λογ. Ἱατρ.* 70, 6' 42, 6-10' 121, 1-15. Παῦλ. Αἰγιν., *Ἱατρ. Ἐπιτομ.* 7, 17, 24, 1-2.

⁹⁰⁸ Βλ. ενδεικτικά Γαλην., *Περὶ Συνθέσεως Φαρμάκων* 13, 85, 7' 13, 85, 11' 13, 142, 10-11' 13, 165, 16' 13, 178, 9' 13, 179, 9. Αἰλ. Προμώτ., *Δυναμ.* 124, 6, 3' 127, 6, 3' 129, 6, 3' Αέτ. Αμιδηγ., *Λόγων Ἱατρ.* 6, 43, 14-15' 8, 70, 28' Αλέξανδρ. Τραλλιαν., *Θεραπ.* 2, 325, 1-2' 2, 327, 10' 2, 427, 18' Παῦλ. Αἰγιν., *Ἱατρ. Ἐπιτομ.* 7, 12, 10, 3' 7, 12, 26, 4' 7, 12, 40, 4.

⁹⁰⁹ Αέτ. Αμιδηγ., *Λόγων Ἱατρ.* 6, 84, 4.

⁹¹⁰ Βλ. ενδεικτικά Γαλην., *Περὶ Συνθέσεως Φαρμάκων* 12, 495, 8' 12, 638, 4' 12, 685, 9' 13, 181, 1.

πληροφορίες που παραθέτει η Μαραβέλα⁹¹¹ σχετικά με την παρασκευή του φαρμακευτικού ποτού.

Σύμφωνα με τον Ορειβάσιο⁹¹², απαιτούνται είτε λιθάργυρος, κερί, λάδι από μυρτιά και μια επαρκής ποσότητα οίνου είτε λιθάργυρος, καμένος μόλυβδος, οξείδιο μολύβδου και λάδι μυρτιάς. Ο Αέτιος⁹¹³ αναφέρει ότι πρόκειται για μείγμα αποτελούμενο από κερί, λάδι μυρτιάς, καμένο μόλυβδο, κόκκινη χρωστική ουσία, λιθάργυρο, οξείδιο μολύβδου και κρασί. Κατά τον Παύλο τον Αιγινήτη⁹¹⁴ χρησιμοποιείται λιθάργυρος, λευκός μόλυβδος, ανοιχτή κόκκινη χρωστική ουσία, μόλυβδος, κερί, λάδι μυρτιάς και κρασί.

Στο σημείο αυτό αξίζει να προσθέσουμε εναλλακτικές συνταγές που αφορούν στην προετοιμασία του *μυρσινάτου* ή *μυρσινίτου οίνου* ως βασικής ουσίας των καταπλάσμάτων. Από τον Διοσκουρίδη⁹¹⁵ πληροφορούμαστε ότι κλαδιά μαύρης μυρτιάς, τα φύλλα και οι καρποί της, δέκα *μναί* κομμένης μυρτιάς, τοποθετούνται σε τρεις *χόας* μούστου (*γλεύκους*) και κατόπιν τα βράζουν μέχρι να εξατμιστούν οι δύο *χόες* αυτού. Βασική προϋπόθεση πριν από τη χρήση του μείγματος αποτελεί η διήθησή του, ώστε να απαλλαγεί από τα περιττά συστατικά. Σύμφωνα με τον Αέτιο Αμιδηνό⁹¹⁶, μείγμα από χλωρά φύλλα μυρτιάς τοποθετημένα σε αγουρέλαιο και αρωματικό στυφό κρασί βράζει στη θράκα, μέχρι να ξηραθούν και να θρυμματιστούν τα φύλλα αλλά και να εξατμιστεί το κρασί. Ακολουθεί η διήθηση του καθαρού ελαίου εντός του οποίου έβαζαν στη συνέχεια ξηρά φύλλα μυρτιάς.

Το *μυρσινᾶτον* απαντά στη λίστα αγαθών *P. Ashmolean inv.* 33, γρ. 1 και στο παπυρικό έγγραφο *P. Alex. inv.* 291 (6^{ου} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 3. Όσον αφορά στην ακριβή ερμηνεία του στα παραπάνω παπυρικά έγγραφα, δεν μπορούμε να αποφανθούμε με βεβαιότητα, καθώς οι πληροφορίες που μας προσφέρουν δεν μας επιτρέπουν την συναγωγή ασφαλών

⁹¹¹ Maravela-Solbakk (2009), 5.

⁹¹² Ορειβάσι., *Πρὸς Εὐστάθιον τὸν Υἱὸν αὐτοῦ Σύνοψις* 3, 9, 1-3.

⁹¹³ Αέτ. Αμιδην., *Λόγων Ἱατρ.* 15, 42, 6-10.

⁹¹⁴ Παύλ. Αιγιν., *Ἱατρ. Ἐπιτομ.* 7, 17, 15, 1-2.

⁹¹⁵ Διοσκουρ., *Περὶ Ὑλης Ἱατρικῆς* 5, 29, 1, 1-7.

⁹¹⁶ Αέτ. Αμιδην., *Λόγων Ἱατρ.* 1, 121, 1-7.

συμπερασμάτων. Το *μυρσινᾶτον* φαίνεται πως ήταν κυρίως φαρμακευτικό σκεύασμα που προοριζόταν για τον εμποτισμό καταπλάσμάτων με στόχο την αντιμετώπιση απεκκρίσεων, πληγών, ουλών, τη φροντίδα των γυναικείων μαλλιών⁹¹⁷, την επούλωση μικρών δερματικών τραυμάτων της κεφαλής⁹¹⁸, την καταπολέμηση οφθαλμικών⁹¹⁹ και ρινικών⁹²⁰ νοσημάτων. Επιπλέον το ποτό χρησιμοποιόταν για την πλήση των γυναικείων γεννητικών οργάνων με στόχο την καταπολέμηση κνησμού⁹²¹, την ίαση πεπτικών νοσημάτων⁹²². Ακόμη οι σταγόνες του ευεργετούσαν τους ασθενείς που έπασχαν από βαρηκοΐα⁹²³, ενώ όσοι αντιμετώπιζαν έλκη στα αυτιά μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν το υγρό, για να κάνουν πλύσεις⁹²⁴. Εντούτοις δεν αποκλείουμε το ενδεχόμενο πως αποτελούσε είδος αρωματικού ποτού, ένα εκ των βασικών συστατικών του οποίου, όπως διαπιστώσαμε, ήταν ο *οἶνος* ή αρωματικό κρασί από μυρτιά. Η τελευταία ερμηνεία επιβεβαιώνεται από τις ακόλουθες άμεσες και έμμεσες αναφορές στον *μυρσινίτην οἶνον*. Από τους ιατρούς της ελληνορωμαϊκής και βυζαντινής περιόδου πληροφορούμαστε ότι το ποτό παρασκευαζόταν από το βράσιμο μυρτιάς σε γλυκό ή απλό κρασί⁹²⁵, ενώ από χωρίο των *Γεωπονικῶν*⁹²⁶ μαθαίνουμε ότι *οἶνος εκ μυρσίνης* προέκυπτε από το άλεσμα και την αφαίρεση με σύνθλιψη του χυμού άγουρου καρπού μυρτιάς.

7. Οινόμελι (τό)

Αγαπημένο απεριτίφ των Ρωμαίων που συνόδευε συχνά το *δειπνον* τους (λατιν. *mulsum*). Πρόκειται για ένα κράμα *οἶνου* και *μέλιτος*⁹²⁷, το οποίο θα μπορούσε ενδεχομένως να

⁹¹⁷ Αέτ. Αμιδην., *Λόγων Ἱατρ.* 1, 121, 10-15.

⁹¹⁸ Αέτ. Αμιδην., *Λόγων Ἱατρ.* 6, 70, 1.

⁹¹⁹ Αέτ. Αμιδην., *Λόγων Ἱατρ.* 15, 42, 6-7.

⁹²⁰ Αἰλ. Προμώτ., *Δυναμ.* 113, 3, 1-12.

⁹²¹ Ιπποκράτ., *Περὶ Γυναικείης Φύσιος* 7, 66, 5.

⁹²² Ψευδο-Γαλην., *Περὶ Εὐπορίστων* 14, 380, 6-7.

⁹²³ Ψευδο-Γαλην., *Περὶ Εὐπορίστων* 14, 333, 4-5.

⁹²⁴ Αέτ. Αμιδην., *Λόγων Ἱατρ.* 6, 83, 14-15.

⁹²⁵ Ιπποκράτ., *Περὶ Γυναικείης Φύσιος* 7, 66, 5· Ψευδο-Γαλην., *Περὶ Εὐπορίστων* 14, 333, 4-5· 14, 380, 6-7· Αέτ. Αμιδην., *Λόγων Ἱατρ.* 6, 83, 14-15.

⁹²⁶ *Γεωπον.* 7, 35, 1-2: *Τῆς μυρσίνης καὶ τῆς κράνου ὁ νεαρός καρπὸς ἀληθόμενος καὶ ἐκπιεζόμενος ποιεῖ οἶνον.*

⁹²⁷ Δημητράκος, 5063, Γ, s. v. “οἰνόμελι”. Chouliara-Raïos (1989), 152. Chouliara-Raïos – Wagner (1990), 72-73. Fournet – Magdelaine (2001), 169.

ταυτιστεί με τον *μελιτίτην οἶνον*. Ωστόσο από ανάγνωση χωρίου του Διοσκουρίδη πληροφορούμαστε ότι ο τρόπος παρασκευής των δύο ποτών ήταν διαφορετικός: το *οἶνόμελι* αποτελούσε προϊόν ανάμειξης στυπτικού και *παλαιοῦ* κρασιού με μικρή ποσότητας *μέλιτος*, ενώ για τον *μελιτίτην οἶνον* χρησιμοποιούνταν πέντε χόες στυπτικού και γλυκού νέου κρασιού προς έναν *χοῦν μέλιτος* και έναν *κύαθον ἄλατος*⁹²⁸. Το *οἶνόμελι* μνημονεύεται συνήθως σε παπυρικά έγγραφα μαγικού και ιατρικού περιεχομένου.

Σύμφωνα με τον πάπυρο PGM XII 14-95 (100 μ. Χ. – από τις Θήβες), ο οποίος αποτελεί ξόρκι για την πρόκληση ερωτικής έλξης, κατά τη διάρκεια των τριήμερων εξαγνιστικών τελετών προς τιμήν του θεού *Έρωτος* προσφέρονται ποικίλα αντικείμενα και αγαθά μεταξύ των οποίων ανήκει και το *οἶνόμελι* (γρ. 23-24): *κρατῆρα κεκρ[α]- / μένον ο[ι]ν[ο]μέλιτι*. Χαρακτηριστική είναι η χρήση του επιθετικού προσδιορισμού *κεκραμένος*⁹²⁹ που στην προκειμένη περίπτωση δηλώνει κατά πάσα πιθανότητα την αραίωση του σκευάσματος με ύδωρ. Από τον πάπυρο PGM LXIII 1-7 (2^{ου}/3^{ου} αι μ. Χ. – από την Ερμούπολη), μαθαίνουμε πως για τη σύνθεση ενός μαγικού ερωτικού φίλτρου απαραίτητη ήταν η ανάμειξη *ἄλατος* και *οἶνομέλιτος* (γρ. 2-4): *βάλε ἄλατος / καὶ οἶνο]μέλιτος δύο χοίνικας ποι]ῶν πο[τ]όν*. Στην προκειμένη περίπτωση δεν αποκλείεται να γίνεται μνεία σε *μελιτίτην οἶνον*, βασικά συστατικά του οποίου, όπως έχουμε προαναφέρει, αποτελούσαν το κρασί, το μέλι και το αλάτι. Μνεία σε *οἶνόμελι* φαίνεται πως γίνεται και στο κείμενο PGM IV 1275-1322 (3^{ου}/4^{ου} αι. μ. Χ. – από τις Θήβες). Κατά τη μαγική διαδικασία γίνεται επίκληση στην παντοδυναμία του αστερισμού της Ἄρκτου και συστήνεται να αποδοθούν προσφορές ανάμεσα στις οποίες ανήκει είδος ἄρτου παρασκευασμένου από λευκό κρασί και μέλι (γρ. 1315-1316): *οἶνω λευκῷ μενδησίῳ καὶ μέλιτι / ἀναλάβανε καὶ ποίει κολλούρια*. Από τον μαγικό πάπυρο PGM IV 2622-2707, γρ. 2677-2681 πληροφορούμαστε ότι η προετοιμασία κολλυρίων πραγματοποιούνταν με την

Dalby (2003), 222-223, s. v. “οἶνόμελι”.

⁹²⁸ Διοσκουρ., *Περὶ Ὑλης Ἰατρικῆς* 5, 7, 5, 1-5.

⁹²⁹ LSJ, 940-941, s. v. “κεράννυμι”.

ανάμειξη κοπανισμένου λιβανιού, δάφνης, κλαδιού μυρτιάς, κουκουτσιών, σταφίδας, μαλαβάθρου και οίνου μενδησίου και μέλιτος. Το οινόμελι μνημονεύεται επίσης ανάμεσα σε αρωματικά κρασιά, όπως το *μυρσινᾶτον*, το *στυρακάτον*, το *ἄψινθᾶτον*, το *καρυοφυλλᾶτον*, το *κιτράτον* και τον *κονδῖτον οἶνον*, στο παπυρικό έγγραφο *P. Alex.* 36 (5^{ου} αι. μ. Χ. – από την Αλεξάνδρεια), το οποίο αποτελεί ενδεχομένως ιατρική συνταγή. Τέλος αναφορά στο εν λόγω ποτό γίνεται στον κατάλογο εξόδων *P. Iand.* VIII 149 (2^{ου} αι. μ. Χ. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 1-9.

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν οι συνταγές για την παρασκευή οινόμελιτος που διασώζονται σε κείμενα της αρχαίας ελληνικής και λατινικής γραμματείας. Σύμφωνα με τον Κολουμέλλα⁹³⁰, για την προετοιμασία του εν λόγω ποτού χρησιμοποιόταν μούστος (*lixivium*) όχι από σταφύλια που δεν είχαν πατηθεί πολύ, αλλά από σταφύλια που αναπτύσσονταν στους αμπελώνες και συλλέγονταν σε ημέρα που δεν είχε υγρασία. Δέκα λίτρα μέλιτος εξαιρετικής ποιότητας τοποθετούνταν σε έναν πίθο (*urna*) με μούστο και αναμειγνύονταν επιμελώς. Ακολουθούσε η αποθήκευση σε αγγείο, το οποίο σφραγιζόταν με γύψο και η τοποθέτησή του σε ένα πατάρι. Κατόπιν τριάντα ημερών άνοιγαν το αγγείο και σούρωναν το περιεχόμενό του σε ένα νέο, το οποίο κάλυπταν ομοίως με γύψο και το επανατοποθετούσαν στο αρχικό σημείο.

Απόσπασμα του Ε' βιβλίου του έργου *Περὶ Ὑλης Ἰατρικῆς*⁹³¹ μαρτυρεί ότι το οινόμελι προέκυπτε κατόπιν βρασμού ενός μείγματος αποτελούμενου εκ δύο *μετρητῶν οἶνου* και ενός *μέλιτος* ή έξι *ξεστῶν* νέου γλυκού κρασιού και ενός *μέλιτος*.

Διαφορετικές τεχνικές για την προετοιμασία του υπό εξέταση σκευάσματος περιγράφονται λεπτομερώς και στα *Γεωπονικά*⁹³². Σύμφωνα με μία συνταγή, βασική προϋπόθεση αποτελούσε η χρήση και η τοποθέτηση Ἀττικοῦ μέλιτος⁹³³ σε περιβαλλόμενα από τις ζεστές στάχτες της φωτιάς αγγεία, ώστε αυτό να θερμανθεί χωρίς όμως να αφρίσει. Ακολουθούσε η προσθήκη τεσσάρων *ξεστῶν οἶνου* σε έναν χλιαρού μέλιτος και

⁹³⁰ Κολουμέλλ. *De Re Rust.* 12, 41, 1-11.

⁹³¹ Διοσκουρ., *Περὶ Ὑλης Ἰατρικῆς* 5, 8, 2, 1-6.

⁹³² *Γεωπον.* 8, 25. Πρβλ. Dalby (2011), 179. Grémois – Lefort (2012), 128.

⁹³³ Για το Ἀττικόν μέλι βλ. Chouliara-Raïos (1989), 77. Γερμανίδου (2016), 89-93.

η τοποθέτηση του μείγματος σε επιχρισμένα με πίσσα αγγεία, εντός των οποίων κρεμούσαν λινούς θύλακες με δώδεκα γράμματα⁹³⁴ κοπανισμένης αποξηραμένης γλυκιάς ρίζας. Η διαδικασία ολοκληρωνόταν με το σφράγισμα του αγγείου. Άλλοι δε αναμειγνύαν το οινόμελι με δώδεκα γράμματα κοπανισμένου σκιλλόχορτου και μαράθου. Σύμφωνα με μια εναλλακτική συνταγή, το οινόμελι αποτελούσε μείγμα έξι γραμμάτων ρητινώδους κόμμεως (σμύρνης), δώδεκα ενός αραβικού μπαχαρικού (κασίας), δύο γλυκείας ρίζας (κόστου), πέντε νάρδου, πέντε πιπεριού, έξι ξεστών άττικοῦ μέλιτος και είκοσι τεσσάρων οἴνου, το οποίο εξετίθετο στο φως του ηλίου για σαράντα ημέρες από την ανατολή του Σειρίου.

Μια ακόμη συνταγή⁹³⁵ για την παρασκευή οἶνομέλιτος αναφέρει τη χρήση ενός ξεστού άττικοῦ μέλιτος σε δέκα βρασμένου μούστου. Ακολουθούσε η τοποθέτησή του σε αγγείο, το οποίο σφραγιζόταν με γύψο και φυλασσόταν σε σκιερό μέρος.

Σύμφωνα λοιπόν με τα παραπάνω, ένα εκ των βασικότερων συστατικών του εν λόγω ποτού αποτελούσε το μέλι, το οποίο προσέδιδε γλυκύτητα στο κρασί και προκαλούσε, όπως γνωρίζουμε, την εκ νέου ζύμωσή του⁹³⁶, ενώ η προσθήκη μπαχαρικών και αρωματικών φυτών φαίνεται ότι ενίσχυε τόσο τη γεύση όσο και η μυρωδιά του.

8. Ροσᾶτον (τό)

Όρος που χρησιμοποιείται για να δηλώσει το αρωματικό κρασί⁹³⁷. Αναφορά ροσᾶτου⁹³⁸ διασώζεται στα παπυρικά έγγραφα *P. Ashmolean inv.* 33 (5^{ov}/6^{ov} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 2, SB XX 14625 recto (5^{ov}/6^{ov} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), στ. Ι γρ. 19 και στο *Διάταγμα Περί Τιμῶν* του Διοκλητιανού⁹³⁹.

⁹³⁴ Τα γράμματα αντιστοιχούσαν στο 1/24 της ουγκιάς, βλ. Montanari, 484, s. v. “γράμμα”.

⁹³⁵ Γεωπον. 8, 26, 1, 1-4.

⁹³⁶ Murray – Boulton – Heron (2000), 591.

⁹³⁷ Montanari, 1897, s. v. “ροσᾶτον”.

⁹³⁸ Για τις καταλήξεις -ᾶτος και -ᾶτον βλ. Maravela (2010), 253-254.

⁹³⁹ Για το Διάταγμα του Διοκλητιανού και τον αυστηρό έλεγχο των τιμών μετά την έκδοσή του βλ. Fikhman (1991/1992), 139-148. Prantl (2011).

Πληροφορίες για την παρασκευή *ροσάτου* αλιεύουμε από τον Ορειβάσιο. Σύμφωνα με μια πρώτη συνταγή⁹⁴⁰, σε πολύ παλαιό κρασί προστίθενται πέταλα τριανταφύλλου, ενώ βασική προϋπόθεση αποτελεί η ανακίνηση του υγρού με καλάμι καθημερινώς. Τα αγγεία τα οποία περιείχαν το κρασί σφραγίζονταν πάρα πολύ καλά για τριάντα ημέρες. Άλλωστε η επαφή του υγρού με τον αέρα θα μπορούσε να επιφέρει την αλλοίωση της γεύσης του ή να το μετατρέψει σε ξίδι. Αφού εν συνεχεία στραγγιζόταν, για να απαλλαγεί κατά πάσα πιθανότητα από τα πέταλα, έπρεπε να αναμειχθεί με μέλι (σε αναλογία πέντε ξέσται μέλιτος ανά έναν κρασιού) να και να αφηθεί έπειτα στο αγγείο για άλλες τριάντα ημέρες. Σύμφωνα με μια δεύτερη συνταγή⁹⁴¹ χρησιμοποιούνται και τα φύλλα του τριανταφύλλου, ενώ το μέλι προστίθεται στο κρασί, αφού πρώτα το έχουν βράσει και ξαφρίσει.

9. Σικερώτιον (τό)

Ενδιαφέρουσα είναι η περίπτωση του όρου *σικερώτιον*, ο οποίος απαντά μέχρι στιγμής μόνον στην επιστολή *P. Tebt.* II 413 recto (2^{ου}/3^{ου} αι. μ. Χ. – από την Τεβτύνη), γρ. 11. Εικάζουμε ότι προέρχεται εκ του ουσιαστικού *σίκερα* με ρίζα εβραϊκή (*šēkār*)⁹⁴² και κατάληξη ελληνική (-ώτιον)⁹⁴³. Εάν λοιπόν λάβουμε υπόψη μας τη σύνδεση αυτή, το *σικερώτιον* αποτελεί αλκοολούχο ποτό προερχόμενο από τη ζύμωση ενός φρουτώδους χυμού κυρίως χουρμάδων⁹⁴⁴. Η χρήση ωστόσο του αριθμητικού ἑν πριν από το υπό εξέταση ουσιαστικό θα μας επέτρεπε να προχωρήσουμε και σε μια περαιτέρω ερμηνεία, βάσει της οποίας το *σικερώτιον* παραπέμπει ενδεχομένως σε αγγείο που φιλοξενούσε το οينوπνευματώδες ποτό.

⁹⁴⁰ Ορειβάς. *Ιατρ. Συναγ.* 5, 33, 1, 1-7.

⁹⁴¹ Ορειβάς. *Ιατρ. Συναγ.* 5, 33, 4, 1-3.

⁹⁴² Sophocles, 988, s. v. “σίκερα”. Montanari, 1925, s. v. “σίκερα”.

⁹⁴³ Buck – Petersen (1945), 116. Palmer (1945), 45, 79-83. Πρέπει να επισημανθεί ότι δεν υπάρχουν πολλά ουδέτερα με την κατάληξη -ωτιον, ενώ δεν φαίνεται να παραπέμπουν σε κάποια συγκεκριμένη σημασιολογική κατηγορία.

⁹⁴⁴ Ιωάν. Χρυσόστ., *Σχόλ. εἰς Ἡσαΐαν* 5, 5, 19-21. Ψευδο-Ζωναράς, *Λεξ.* Σ 1641, 7.

10. Στυρακάτον (τό)

Όρος που απαντά στην ιατρική συνταγή PGM I 15 (= *P. Alex. inv.* 291· 6^ο αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως)⁹⁴⁵, γρ. 2, χωρίς όμως να δίνονται περαιτέρω πληροφορίες εξαιτίας του αποσπασματικού της χαρακτήρα. Ωστόσο μαθαίνουμε από τον Ορειβάσιο⁹⁴⁶ ότι για την παρασκευή του *στυρακάτου* συστηνόταν τριάντα *οὐγκία* μέλιτος, μια μοσχολίβανου (*στύρακος*) και έξι *οἴνου*. Από τον ίδιο περιγράφεται επίσης και ο τρόπος προετοιμασίας του εν λόγω ποτού, βάσει του οποίου μέλι ξαφρισμένο αναμειγνυόταν με μοσχολίβανο και εν συνεχεία με κρασί. Η προσθήκη μεγάλης ποσότητα μέλιτος αλλά και της φυτικής ουσίας μας επιτρέπει να εικάσουμε ότι επρόκειτο για αρωματικό ποτό παχύρευστο με γλυκιά γεύση.

11. Ύδρομέλι (τό)

Ποτό (λατιν. *aqua mulsa*) εξ ὕδατος και μέλιτος, ευρέως γνωστό για τις φαρμακευτικές του ιδιότητες. Ο Πλίνιος ο Πρεσβύτερος διακρίνει δύο κατηγορίες ὕδρομέλιτος: α) το φρέσκο από ξαφρισμένο μέλι που είναι κατάλληλο για μία ισορροπημένη διαίτα, καθώς μπορεί να τονώσει τον αδύναμο ασθενή, να τον καταπραΰνει από στομαχικά και στοματικής φύσεως προβλήματα, να τον ανακουφίσει από τον πυρετό και, όταν καταναλωθεί κρύο, να ενισχύσει τη χαλάρωση των εντέρων του⁹⁴⁷. Τον απαλλάσσει επίσης από τον βήχα, σε περίπτωση όμως που καταναλωθεί θερμό προκαλεί εμετό. Αναμειγμένο με λάδι ενδείκνυται για την αντιμετώπιση δηλητηριάσεων από λευκό μόλυβδο και με γάλα όνου για όσες προκαλούνται από μυοσκύαμο και αλικάκαβο⁹⁴⁸. Με μαλακό ψωμί εφαρμόζεται στη μήτρα, σε ξαφνικά

⁹⁴⁵ Fournet – Magdelaine (2001), 163-170.

⁹⁴⁶ Ορειβάσι. *Ίατρ. Συναγ.* 5, 33, 12, 1-2. Πρβλ. PGM I 15 (σχόλ. στη 2^η γρ. της έκδ.)

⁹⁴⁷ Πλίν. *Nat. Hist.* 22, 110, 1-7: *repentina despumato melle praeclaram utilitatem habet in cibo aegrotantium levi, hoc est alica eluta, viribus recreandis, ore stomachoque mulcendo, ardores refrigerando. frigidam enim dari utilius ventrem molliendo.*

⁹⁴⁸ Πλίν. *Nat. Hist.* 22, 112, 1-4: *Aqua mulsa et tussientibus utilis traditur, calefacta invitat vomitiones, contra venenum psimithii salutaris addito oleo, item contra hyoscyami cum lacte maxime asinino, et contra halicacabi, ut diximus.*

οιδήματα και διαστρέμματα⁹⁴⁹. β) Εντούτοις το *ύδρόμελι* που έχει ωριμάσει είναι περισσότερο επιζήμιο από το νερό και, όταν διατηρείται για αρκετό καιρό, μετατρέπεται σε επιβλαβές για το στομάχι και τα νεύρα κρασί⁹⁵⁰.

Βάσει της ιατρικής συνταγή *Pap. Gr. Méd.* 164 (= *PSI* 1180· 2^{ov} αι. μ. Χ. – από την Τεβτύνη), στ. Π γρ. 59, για τους ασθενείς που υπέφεραν από ωταλγίες συστηνόταν *ύδρόμελι*⁹⁵¹. Παρόλο που ο πάπυρος δεν προσφέρει μαρτυρίες σχετικά με τον τρόπο που χρησιμοποιόταν, μαθαίνουμε από τον Γαληνό⁹⁵² ότι για ώτα που φέρουν πληγές και πυορροούν ενδείκνυνται πλύσεις με θερμό *ύδρόμελι*. Επίσης στο *Περί Εὐπορίστων* του Ψευδο-Γαληνού⁹⁵³ προτείνεται η ενστάλαξη του υγρού στα αυτιά του νοσούντος.

Για την παρασκευή και τις ιατρικές χρήσεις του *ύδρομέλιτος* ενδιαφέρουσες είναι οι πληροφορίες που προσφέρουν και τα *Γεωπονικά*⁹⁵⁴. Παλαιό βρόχινο ύδωρ, βρασμένο τρεις φορές αναμειγνύοταν με μέλι και τοποθετούταν για δέκα ημέρες στη σκιά εντός ενός αγγείου με μια οπή, ώστε να αναπνέει. Εικάζουμε ότι η ζέστη του ηλίου θα επιτάχυνε τη ζύμωση του ποτού και θα αλλοίωνε ενδεχομένως τη γεύση του. Ο Κασσιανός Βάσσος⁹⁵⁵ επισημαίνει ότι οι έμπειροι ιατροί το χρησιμοποιούσαν γνωρίζοντας ότι εμπεριέχει αυτά τα δύο συστατικά μόνον και προσθέτει ότι για τους ασθενείς που βασανίζονταν από εγκαύματα ενδεικνυόταν η εφαρμογή μέλιτος με τριμμένο χιόνι, μείγμα γνωστό ως *χιονόμελι*.

12. *Υδρομήλον* (τό)

Το *ύδρομήλον*, σύνθετη λέξη αποτελούμενη εκ των ουσιαστικών *ὔδωρ* και *μήλον*, δηλώνει ποτό, η παρασκευή του οποίου ήταν άμεσα εξαρτημένη από τη διαθεσιμότητα

⁹⁴⁹ Πλίν. *Nat. Hist.* 22, 112, 5-6: *vulvis inponitur cum pane molli, subitis tumoribus, luxatis.*

⁹⁵⁰ Πλίν. *Nat. Hist.* 22, 112, 7-11: *inveteratae usum damnavere posterius minus innocentem aqua minusque vino firmum. longa tamen vetustate transit in vinum, ut constat inter omnes, stomacho inutilissimum nervisque contrarium.*

⁹⁵¹ Chouliara-Raïos (1989), 151.

⁹⁵² Γαλην., *Περί Συνθέσεως Φαρμάκων* 12, 647, 12.

⁹⁵³ Ψευδο-Γαληνός, *Περί Εὐπορίστων* 14, 403, 9.

⁹⁵⁴ *Γεωπον.* 8, 28, 1, 1.

⁹⁵⁵ *Γεωπον.* 8, 28, 3, 1-4.

των εποχιακών φρούτων, κυδωνιών⁹⁵⁶ και μήλων⁹⁵⁷. Απαντά, από όσο γνωρίζουμε μέχρι σήμερα, μόνο στο παπυρικό έγγραφο του 8^{ου} μ. Χ. αιώνα από τη Μεγάλη Απολλωνόπολη *P. Apoll.* 71⁹⁵⁸ (γρ. 3): *τέσσερα οὖν κνίδια ὑδρομήλλου (leg. ὑδρομήλου) ἔστειλα*, γεγονός που υποδεικνύει ότι πιθανότατα δεν ανήκε στα προϊόντα ευρείας κατανάλωσης. Διαφορετικοί ήταν οι τρόποι παρασκευής του *ὑδρομήλου*, σύμφωνα με τους αρχαίους συγγραφείς. Ο Διοσκουρίδης⁹⁵⁹ αναφέρει ότι μείγμα προερχόμενο από έναν *μετρητὴν μηλομέλιτος*⁹⁶⁰ προς δύο βρασμένου νερού αφηνόταν στον ήλιο κατά τη διάρκεια του θέρους (ημέρες του *Κυνός*), για να ζυμωθεί. Κατά τον Ορειβάσιο⁹⁶¹, ήταν αποτέλεσμα ανάμειξης τεσσάρων *ξεστῶν* χυμού κυδωνιών, οκτώ μέλιτος και δώδεκα ύδατος που εξετίθεντο ομοίως στον καυτό θερινό ήλιο, ενώ σύμφωνα με έναν εναλλακτικό τρόπο παρασκευής⁹⁶² η διαδικασία ξεκινούσε με την τοποθέτηση τριάντα δύο τεμαχισμένων κυδωνιών καλής ποιότητας, εκ των οποίων είχαν αφαιρέσει τα κουκούτσια με ένα καλάμι, σε οκτώ *ξέστας* μέλιτος άριστης εξίσου ποιότητας. Μετά το πέρας των οκτώ μηνών αναμείγνυν το σκεύασμα με δώδεκα *ξέστας* παλαιού βρόχινου ύδατος και το τοποθετούσαν στον ήλιο φροντίζοντας να μην εκτεθεί στη βροχή και την υγρασία. Παραλλαγή της πρώτης και δεύτερης συνταγής παρατίθεται στα *Γεωπονικά*⁹⁶³, όπου παρατηρείται ότι τα βήματα και οι δοσολογίες των συστατικών παραμένουν οι ίδιες, ενώ τη θέση των κυδωνιών έχουν λάβει τα μήλα. Σύμφωνα επίσης με τον Ορειβάσιο⁹⁶⁴, όταν το νερό της βροχής παύσει να αποσυντίθεται και αποκτά γλυκιά γεύση, το αναμειγνύουν με ήδη βρασμένο και ξαφρισμένο μέλι.

⁹⁵⁶ Για τα κυδώνια βλ. Μίχα-Λαμπάκη (1984), 290. Alcock (2006), 47.

⁹⁵⁷ Για τα μήλα, τα οποία εισήχθησαν στη χώρα του Νείλου από τους Έλληνες, βλ. Schnebel (1925), 314. Μίχα-Λαμπάκη (1984), 290-291.

⁹⁵⁸ Για την 6^η γρ. του παπύρου βλ. Papathomas (1994), 293.

⁹⁵⁹ Διοσκουρ., *Περὶ Ὑλης Ἰατρικῆς* 5, 22, 1-4.

⁹⁶⁰ Το *μηλόμελι* ή άλλως *κυδωνόμελι* παρασκευαζόταν από κυδώνια (*μήλων κυδωνίων*) δίχως πυρήνες, τα οποία καλύπτονταν με μέλι. Μετά από ένα έτος μαλάκωνε και έμοιαζε με το *οἶνόμελι*, βλ. Διοσκουρ., *Περὶ Ὑλης Ἰατρικῆς* 5, 21, 1-5.

⁹⁶¹ Ορειβάς. *Ἰατρ. Συναγ.* 5, 25, 19, 1-2, 20, 1-2. 21, 1-5.

⁹⁶² Ορειβάς. *Ἰατρ. Συναγ.* 5, 25, 21, 1-5.

⁹⁶³ *Γεωπον.* 8, 27.

⁹⁶⁴ Ορειβάς. *Ἰατρ. Συναγ.* 5, 16, 1, 1-2.

Από τον Παύλο Αιγινήτη⁹⁶⁵ πληροφορούμαστε ότι το *ύδρομήλον* παρασκευαζόταν με το βράσιμο δύο *ξεστῶν* χυμού κυδωνιών, τριών μέλιτος και έξι ύδατος, ενώ βασική προϋπόθεση ήταν η απομάκρυνση του αφρού. Σύμφωνα με μια δεύτερη συνταγή⁹⁶⁶, σε δεκαπέντε *ξέστας* φρέσκου ύδατος τοποθετούνταν πέντε *λίτρα* καθαρά τεμαχισμένα κυδώνια. Τα έβραζαν μέχρι να μαλακώσουν και εν συνεχεία, αφού τα απέσυραν και τα άφηναν να κρυώσουν, τα συνέθλιβαν και στα σούρωναν. Υπολόγιζαν την ποσότητα του υγρού και έβαζαν εντός αυτού τη μισή ποσότητα μέλιτος. Επαναλαμβάνόταν η διαδικασία του βρασμού και η απομάκρυνση του αφρού εξ αυτού, μέχρι να απορροφηθεί το 1/8 της αρχικής ποσότητας. Ορισμένοι δε για την προετοιμασία του *ύδρομήλου* χρησιμοποιούσαν γλυκέα μήλα αντί για κυδώνια ακολουθώντας τα ίδια ακριβώς βήματα.

Από τα παραπάνω συνάγουμε το συμπέρασμα ότι με το *ύδρομήλον* γίνεται μνεία σε ποτό παρασκευασμένο από *κυδωνόμελι* ή εναλλακτικώς μήλα και μέλι, και βρόχινο ή πηγαίο ύδωρ. Ωστόσο ύστερα από μια ανάγνωση χωρίου του Γαληνού⁹⁶⁷ διαπιστώνουμε ότι συστατικό για την παρασκευή του εν λόγω ποτού αποτελούσε επίσης το λευκό, ελαφρύ κρασί, το οποίο ήταν όμοιο ως προς τη σύστασή του με ύδωρ.

13. *Υδροροσᾶτον (τό)*

Με τον υπό εξέταση όρο, ο οποίος απαντά στον πάπυρο *P. Ashmolean inv. 33*, στ. Ι γρ. 9 γίνεται αναφορά σε ροζέ κρασί⁹⁶⁸ αναμεμειγμένο με ύδωρ. Από τον Ορειβάσιο⁹⁶⁹ πληροφορούμαστε ότι αποτελούταν από τριάντα λίτρα μέλιτος καλής ποιότητας, από δέκα φύλλων της τριανταφυλλιάς και εξήντα ύδατος. Σύμφωνα με τον Παύλο τον Αιγινήτη⁹⁷⁰, παρασκευαζόταν από τέσσερα λίτρα τριαντάφυλλων εκ των οποίων είχαν αφαιρεθεί οι λοβοί, πέντε *ξέστας* νερού και δύο μέλιτος⁹⁷¹.

⁹⁶⁵ Παύλ. Αιγιν., *Ίατρ. Έπιτομ.* 7, 15, 2, 2-3.

⁹⁶⁶ Παύλ. Αιγιν., *Ίατρ. Έπιτομ.* 7, 15, 2, 4-9.

⁹⁶⁷ *Περὶ Τροφῶν Δυνάμ.* 6, 744, 10-12.

⁹⁶⁸ Για το *ροσᾶτον* βλ. 222.

⁹⁶⁹ Ορειβάς. *Ίατρ. Συναγ.* 5, 33, 3, 1-2.

⁹⁷⁰ Παύλ. Αιγιν., *Ίατρ. Έπιτομ.* 7, 15, 3, 1-2.

⁹⁷¹ Για το *ύδροροσᾶτον* βλ. Maravela (2010) 262.

ΕΚΤΗ ΕΝΟΤΗΤΑ

**ΠΡΟΣΩΠΟΓΡΑΦΙΑ ΑΤΟΜΩΝ ΠΟΥ ΕΜΠΛΕΚΟΝΤΑΙ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
ΚΑΙ ΤΗΝ ΠΩΛΗΣΗ ΟΙΝΟΥ ΚΑΙ ΖΥΘΟΥ**

Ι. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ ΠΟΥ ΕΜΠΛΕΚΟΝΤΑΙ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΤΗΝ ΠΩΛΗΣΗ ΤΟΥ ΖΥΘΟΥ

Από την ανάγνωση του πλούσιου παπυρικού υλικού προκύπτουν ερωτήματα, όπως εάν παρατηρείται ταύτιση μεταξύ ζυθοποιῶν και ζυθοπωλῶν ή εάν οι αυτοί ασχολούνταν και με άλλες επαγγελματικές δραστηριότητες. Σε αρκετές δε αποδείξεις, όπως έχουμε ήδη διαπιστώσει, γνωστοποιείται ο μήνας, το ποσό και τα ονόματα των καταθετών της ζυτηρᾶς, χωρίς όμως να καθίσταται σαφές εάν πρόκειται για ζυθοποιούς ή φοροεισπράκτορες. Ακολουθεί ένας αλφαβητικός κατάλογος ονομάτων των προσώπων που εμπλέκονται με την παρασκευή και την πώληση του ζύθου κατά τη διάρκεια της ελληνορωμαϊκής περιόδου, ο οποίος θα μας βοηθήσει στη συναγωγή ασφαλέστερων συμπερασμάτων σχετικά με τα ζητήματα αυτά.

1. ΠΤΟΛΕΜΑΪΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ

ι. Ζυθοποιοί

Ἀμεννεύς (δ)

Οι επιστολές *P. Col.* III 34 recto (254 π. Χ. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 1-10 και *P. Cair. Zen.* II 59202 recto (= *SB* III 6739 recto· 254 π. Χ. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 1-10¹ verso γρ. 1-5 μαρτυρούν την ιδιότητα του Ἀμμενέως ως ζυθοποιού, βλ. *Pros. Ptol.*, V, 12462. Θέματα και των δύο αποτελούν οι αντικρουόμενες απόψεις του ζυθοποιοῦ και του ταμίου σχετικά με το έλλειμα που παρουσιάστηκε κατόπιν ελέγχου των λογαριασμών του ζυθοπωλείου, η σύλληψη του δευτέρου και εν συνεχεία η παρουσίαση και των δύο ενώπιον ενός δικαστοῦ. Αναφορά στον ίδιο ζυθοποιό γίνεται κατά πάσα πιθανότητα και στις επιστολές του 3^{ου} αι. π. Χ. από την Θῶλθιν *SB* XX 14428 recto, γρ. 4-6: *περὶ Ἀμεννέ- / ως τοῦ ζυτοπό- / λου Θῶλθεως* και *SB* III 6094 (= *SB* XX 14431), γρ. 1-3: *νης ἐγυ. . [Ἀμε- /] / νέα* (leg. *Ἀ[με]ννέα*) *ζυτοπ[ώλην Θῶλθεως τῆς] / κάτω το[παρχίας]*. Από αυτές μάλιστα

πληροφορούμαστε και για την περιοχή παρασκευής και πώλησης της μπίρας. Επρόκειτο για την *Θῶλθιν* στον Οξυρυγχίτη νομό (Άνω Αίγυπτος)⁹⁷².

Ἀροήρις (ὁ)

Επρόκειτο για ζυθοποιό, βλ. *Pros. Ptol.*, V, 12464 της Ἀφροδίτης πόλεως στην Άνω Αίγυπτο⁹⁷³. Το όνομα απαντά μόνον στη λίστα *P. Petr.* III 87 verso (3^{ου} αι. π. X. – από την περιοχή Gurob), απόσπ. B, στ. II γρ. 6: Ἀροήρει εἰς Ἀφρο[δίτης πόλιν και η μόνη μαρτυρία που αλιεύουμε από το παπυρικό έγγραφο, πέραν της περιοχής δραστηριοποίησης του ζυθοποιού, είναι ότι ο τελευταίος έλαβε απόδειξη για συγκεκριμένη ποσότητα σιτηρού που είχε προμηθευτεί από το Κράτος, όπως επιβεβαιώνουν οι γρ. 7-10 της στ. I του verso.

Ἀρυώτης (ὁ)

Ο Ἀρυώτης ως ζυθοποιός εμφανίζεται μόνο σε δύο παπυρικά έγγραφα, από όσο είμαστε σε θέση να γνωρίζουμε. Στο *ὑπόμνημα* *P. Cair. Zen.* II 59297 recto (250 π. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), στ. I γρ. 16-17: ὑπὲρ Ἀρυώτου ζυτοποιοῦ εἰς / τὸ λε (ἔτος) ἁλ(κοῦ) ξδ, γίνεται αναφορά στην υποχρέωσή του να καταθέσει φόρο αξίας εξήντα τεσσάρων χάλκινων νομισμάτων, ενώ στην επιστολή *P. Cair. Zen.* III 59403 (250 π. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 1-2: Ἀρυώτης [/ φείας (leg. χειρογραφίας) γίνωσκε τὸ {ζ} ζῦτος στην ένορκη διαβεβαίωσή του για την επικύρωση συμφωνίας που αφορούσε στην κατοχύρωση του δικαιώματος παρασκευής ζύθου.

Ἀρχήβις (ὁ)

Το όνομα απαντά στον πάπυρο *P. Petr.* III 87 verso (3^{ου} αι. π. X. – από την περιοχή Gurob), απόσπ. A, στ. II γρ. 9: Ἀρχήβει, βλ. *Pros. Ptol.*, V, 12467. Αναφέρεται σε έναν από τους ζυθοποιούς της λίστας που είχαν προμηθευτεί πρώτη ύλη προς ζυθοποιία από το

⁹⁷² *Diz. Geogr.* II, 299-300, s. v. “Θῶλθις”.

⁹⁷³ *Diz. Geogr.* I 2, 31, s. v. “Ἀφροδίτης πόλις”. Για την περιοχή βλ. Ruffini (2018).

Κράτος. Η τελευταία άποψη ενισχύεται από *ὑπολελογημέ]νην κάθαρσιν καὶ τὸ κροσκινευ- / [τικὸν συνχρημάτ]ισον [καὶ σύ]μβολον πο(ίησαι) πρὸς αὐτοὺς των γρ. 17 και 20-21 της στ. Ι του verso – άγνωστη περιοχή.*

Δημήτριος Ι

Ομοίως ο Δημήτριος συγκαταλέγεται στους ζυθοποιούς της λίστας *P. Petr.* III 87 verso (3^{ov} αι. π. Χ. – από την περιοχή Gurob), απόσπ. Α, στ. ΙΙ γρ. 20: *Δημητρίωι [, βλ. Pros. Ptol., V, 12473, οι οποίοι έλαβαν απόδειξη για συγκεκριμένη ποσότητα σιτηρού που τους είχε εκχωρηθεί από το Κράτος – άγνωστη περιοχή.*

Διονύσιος

Ο Διονύσιος ανήκει επίσης στους ζυθοποιούς της λίστας *P. Petr.* III 87 verso (3^{ov} αι. π. Χ. – από την περιοχή Gurob), απόσπ. Α, στ. ΙΙ γρ. 7: *Διονυσ [(leg. <Διονυσίω>), βλ. Pros. Ptol., V, 12474, 12475. Στο απόσπ. Β της στ. ΙΙ του verso του υπό εξέταση παπυρικού εγγράφου το όνομα επανεμφανίζεται εντός ομοίων συμφραζομένων (γρ. 3): Διονυσίωι εις Κερ[, δηλαδή ο Διονύσιος φαίνεται πως ήταν ένας εκ των ὑπογεγραμμένων ζυθοποιῶν (απόσπ. Β, , στ. Ι γρ. 10). Εικάζουμε ότι πρόκειται για το ίδιο πρόσωπο, χωρίς όμως να αποκλείουμε και το ενδεχόμενο της συνωνυμίας.*

Δωρίων

Ο Δωρίων ανήκει στους ὑπογεγραμμένους ζυθοποιούς του παπυρικού εγγράφου *P. Petr.* III 87 verso (3^{ov} αι. π. Χ. – από την περιοχή Gurob), απόσπ. Β, στ. ΙΙ γρ. 2: *Δωρίωνι εις Σαμ[άρειαν, βλ. Pros. Ptol., V, 12476. Το ζυθοποιείο, όπου εργαζόταν φαίνεται πως βρισκόταν στη Σαμάρειαν της Πολέμωνος μερίδος περιοχή στο Φαγιούμ⁹⁷⁴. Το ίδιο όνομα απαντά και στον πάπυρο CPR XIII 4 recto (= *P. Count.* 26 recto· 3^{ov} αι. π. Χ. – από την*

⁹⁷⁴ *Diz. Geogr.* IV, 240, s. v. “Σαμάρεια”.

Τρικωμία), απόσπ. Α, στ Ι γρ. 6: Δωρίων ζυ(τοποιός) α' verso, απόσπ. Α, στ. XXXI γρ. 343: Δωρίων ζυ(τοποιός) [.], βάσει του οποίου το ποσό που κατέβαλε ήταν ένας ὀβολός. Δεν μπορούμε να αποφανθούμε με βεβαιότητα εάν πρόκειται για το ίδιο πρόσωπο τόσο εξαιτίας της ανακριβούς χρονολόγησης των δύο παπυρικών εγγράφων⁹⁷⁵ όσο και των διαφορετικών περιοχών ζυθοποιίας. Στη δεύτερη περίπτωση γίνεται αναφορά στην Τρικωμίαν της Θεμίστου μερίδος στο Φαγιούμ⁹⁷⁶.

Ηρακλείδης Ι

Το όνομα απαντά στον πάπυρο BGU XVI 2670 (14/13 π. Χ. – από τον Ηρακλεοπολίτη νομό), απόσπ. Ι, στ. Ι γρ. 1: Ηρακλείδ() ζυτοπ[.] ρν – άγνωστη περιοχή.

Ιναρῶς

Ο Ιναρῶς, όπως και ο Διονύσιος, ανήκε σε έναν από τους ζυθοποιούς που καταγράφονται στο παπυρικό έγγραφο *P. Petr.* III 87 verso (3^{ου} αι. π. Χ. – από την περιοχή Gurob), απόσπ. Α, στ. ΙΙ γρ. 1, βλ. *Pros. Ptol.*, V, 12479 – άγνωστη περιοχή.

Νεμπνῶφρις (ή)

Εμφανίζεται στον πάπυρο SB XII 10860 (3^{ου} αι. π. Χ. – από την περιοχή Ghoran), απόσπ. Ι, στ. Ι γρ. 3 – άγνωστη περιοχή.

Νεχθφερώς (ό)

Ενας εκ των υπογεγραμμένων ζυθοποιῶν του παπύρου *P. Petr.* III 87 verso (3^{ου} αι. π. Χ. – από την περιοχή Gurob), απόσπ. Α, στ. ΙΙ γρ. 21: [N]εχθφερώτι, βλ. *Pros. Ptol.*, V, 12483 – άγνωστη περιοχή. Το όνομα δεν απαντά σε άλλο παπυρικό έγγραφο.

⁹⁷⁵ *P. Petr.* III 87 (266/265 π. Χ. ή 228/227 π. Χ.) και *CPR* XIII 4 recto (= *P. Count.* 26' 254 π. Χ. ή 231 π. Χ.)

⁹⁷⁶ *Diz. Geogr.* V, 29, s. v. "Τρικωμία".

Ὀννώφρις (ὁ)

Συμπεριλαμβάνεται στη λίστα *P. Petr.* III 87 verso (3^{ου} αι. π. X. – από την περιοχή Gurob), απόσπ. Α, στ. II γρ. 5: Ὀννώφ[ρει, βλ. *Pros. Ptol.*, V, 12484. Το ίδιο όνομα που αναφέρεται και στην επιστολή SB XX 14955 (3^{ου}/2^{ου} αι. π. X. – από τον Αρσινοΐτη Νομό), στ. I γρ. 13: Ἀθηνᾶς κώ(μης)⁹⁷⁷ Ὀννώφρις μονῆς Γχ ως τελώνης, παραπέμπει σε πρόσωπο επιφορτισμένο με τη συλλογή του φόρου επί του ζύθου. Εάν θεωρηθεί ότι το παπυρικό έγγραφο *P. Petr.* III 87 τοποθετείται χρονολογικά το 227/228 π. X. και η επιστολή SB XX 14955 το 227/226 π. X. είναι πιθανόν ότι γίνεται αναφορά στο ίδιο πρόσωπο.

Παθρής (ὁ)

Ομοίως ένας εκ των ὑπογεγραμμένων ζυθοποιῶν του πατύρου *P. Petr.* III 87 verso (3^{ου} αι. π. X. – από την περιοχή Gurob), απόσπ. Α, στ. II γρ. 11: Παθρήτι Ἀπιά[δος, βλ. *Pros. Ptol.*, V, 12483 ήταν ο Παθρής εξ Ἀπιάδος, περιοχής της Θεμιστοῦ μερίδος στον Αρσινοΐτη νομό⁹⁷⁸. Το όνομα δεν απαντά σε άλλο παπυρικό έγγραφο.

Πᾶις 1 (ὁ)

Αναγιγνώσκουμε το όνομα στη λίστα *P. Petr.* III 87 verso (3^{ου} αι. π. X. – από την περιοχή Gurob), απόσπ. Α, στ. II γρ. 18: Πά[ι]τι Αυτο. . ικ[, βλ. *Pros. Ptol.*, V, 12489 – άγνωστη περιοχή.

Πᾶις 2

Από την επιστολή *P. Col.* III 34 recto (254 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια) πληροφορούμαστε ότι στον Πάιτα ανετέθη το καθήκον της επίβλεψης ζυθοπωλείου και συνάμα της παρασκευής ζύθου, μέχρι να διευθετηθεί νομική υπόθεση που αφορούσε στη σύλληψη του προηγούμενου ζυθοποιού και του ταμιά για το έλλειμα που παρατηρήθηκε μετά

⁹⁷⁷ Περιοχή στη μερίδα της Θεμιστοῦ, βλ. Clarysse (2004), 281.

⁹⁷⁸ *Diz. Geogr.* I 2, 139-142, s. v. “Ἀπιάς”. Rübsam (1974), 57. Mueller (2006), 27.

τον έλεγχο των λογαριασμών (γρ. 5-9): γράψον ἡμ[ῖν] ὅπως [εἰδότες ὃ τι φάσκει Πᾶις] (leg. Πᾶις)/ ἀντεπ[ιστεῖλωμ]έν σοι περι α[ὕ]τοῦ. μέχρι ἅ[ν] ἡμεῖς παραγενώμεθα περι] / τούτων [παρακα]τάστησο[ν α]ὕτὸν εἰς τ[ὸ] ἐργαστήριον τοῦ] / ζυτοπ[οιοῦ καὶ σ]ύνταξον ἔργάζεσθαι καὶ προσέχειν [τὸν νοῦν πᾶσι] / τοῖς κατ[ὰ τὸ] ἐργασ[τ]ήριον. Αναφορά στο ἴδιο πρόσωπο γίνεται και στην επιστολή SB III 6738 recto (= *P. Cair. Zen.* II 59199 recto· 254 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 2-11 που μαρτυρεῖ ὅτι αξιόπιστος κρατικός υπάλληλος διορίστηκε, για να τον ελέγχει την περίοδο που εἶχε ενοικιάσει ζυθοπωλεῖο στη Φιλαδέλφεια. Μάλιστα το ὄνομα του ζυθοποιού δηλώνεται με σαφήνεια στο τέλος του παπυρικού εγγράφου (verso, γρ. 2-3): ζυτοπ[οιοῦ] ὕ. Πᾶιτος. Ο Πᾶις μνημονεύεται επίσης στην επιστολή *P. Mich.* I 36 recto (254 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 2-10, συνέχεια της SB III 6738 recto (= *P. Cair. Zen.* II 59199 recto), από την οποία μαθαίνουμε ὅτι δεν ανταποκρίθηκε στους ὅρους της αρχικῆς συμφωνίας, δηλαδή να καταβάλει φόρο ἀνάλογο της ποσότητας του σιτηροῦ που προμηθεύτηκε.

Πᾶσις (ὁ)

Ζυθοποιός στη Μέμφιδα, σύμφωνα με το παπυρικό έγγραφο *P. Köln.* VI 268 (3^{ου} αι. π. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 4-5: Πᾶσιν τὸν ζυτοποι- / ὄν Ἰμέφεως θεμέλιον καί'.

Πασίων (ὁ)

Ο ζυθοποιός Πασίων απαντά στις αποδείξεις *P. Grenf.* II 39 (= *Chr. Wilck.* 310· 2^{ου}/1^{ου} αι. π. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 2-3: Πασίων / καὶ Σενθέως ζυτοοῖς (leg. Πασίωνι / καὶ Σενθεῖ ζυτο<ποι>οῖς), βλ. *Pros. Ptol.*, V, 12492 και *P. Belr. Brash.* 11 (= BGU XIV 2379· 2^{ου}/1^{ου} αι. π. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 2-3: Πασίωνι καὶ [Σεν]θεῦς / ζυτοποιῶ (leg. Πασίωνι καὶ Σενθεῖ / ζυτοποιοῖς) μετὰ του Σενθέως. Εικάζουμε ὅτι ἐπρόκειτο για δύο μέλη της συντεχνίας των ζυθοποιῶν ἢ για δύο επαγγελματίες που μοιράζονταν την ἴδια ἐπιχείρηση – ἀγνωστη περιοχή.

Παῦσις (ὁ)

Ενας εκ των ὑπογεγραμμένων ζυθοποιῶν του παπυρικού εγγράφου *P. Petr.* III 87 verso (3^{ου} αι. π. X. – από την περιοχή Gurob), απόσπ. B, στ. II γρ. 8: *Παύσει εἰς Ὀξ[ύρυγχα]*, βλ. *Pros. Ptol.*, V, 12493, ο οποίος εκτελούσε τα καθήκοντά του στην περιοχή Ὀξύρυγχα της Πολέμωνος μερίδος στο Φαγιούμ⁹⁷⁹.

Πετεθύμις (ὁ)

Ενας εκ των ὑπογεγραμμένων ζυθοποιῶν της λίστας *P. Petr.* III 87 verso (3^{ου} αι. π. X. – από την περιοχή Gurob), απόσπ. A, στ. II γρ. 19: *Πετεθύμει Σε[]*, βλ. *Pros. Ptol.*, V, 12496 – άγνωστη περιοχή.

Πετεμοῦς (ὁ)

Το όνομα αναφέρεται στον πάπυρο *P. Petr.* III 87 verso (3^{ου} αι. π. X. – από την περιοχή Gurob), απόσπ. B, στ. II γρ. 1: *Πετεμοῦτι []* – άγνωστη περιοχή.

Πετεσοῦχος (ὁ)

Ο Πετεσοῦχος εμφανίζεται ως ζυθοποιός στο παπυρικό έγγραφο *P. Petr.* III 87 verso (3^{ου} αι. π. X. – από την περιοχή Gurob), απόσπ. B, στ. II γρ. 7: *Πετεσοῦχῳ εἰς []* και στη λίστα *P. Petr.* III 121 (258/257 π. X. – από την περιοχή Gurob), απόσπ. B, στ. II γρ. 8: *[Ἀλα]βανθίδος Πετεσοῦχος δ.* Πρόκειται ενδεχομένως για το ίδιο πρόσωπο, ειδικά εάν θεωρηθεί ότι ο πρώτος πάπυρος χρονολογείται το 266/265 π. X. Στη δεύτερη μάλιστα περίπτωση μαρτυρείται και ο τόπος παρασκευής ζύθου, δηλαδή η περιοχή της Ἀλαβανθίδος της Ἡρακλείδου μερίδος στον Αρσινοΐτη νομό⁹⁸⁰, βλ. *Pros. Ptol.*, V, 12498 και 12499.

⁹⁷⁹ *Diz. Geogr.* III, 392-393, s. v. “Ὀξύρυγχα”.

⁹⁸⁰ *Diz. Geogr.* I 1, 40-50, s. v. “Ἀλαβανθίς”. Morelli (2004), 131-132.

Πετοσίρις (δ)

Απαντά στον πάπυρο SB XII 10860 (3^{ου} αι. π. Χ. – από την περιοχή Ghoran), απόσπ. I, στ. I γρ. 2. Η μόνη πληροφορία που προσφέρει ο πάπυρος είναι ότι ο *Πετοσίρις* ήταν γιός του *Εριέως* – άγνωστη περιοχή.

Πετώυς (δ)

Ενας εκ των *υπογεγραμμένων ζυθοποιών*, σύμφωνα με τον πάπυρο *P. Petr.* III 87 verso (3^{ου} αι. π. Χ. – από την περιοχή Gurob) ήταν και ο *Πετώυς* (απόσπ. Α, στ. II γρ. 15): *Πετωϋτι*, βλ. *Pros. Ptol.*, V, 12500, 12501. Το όνομα εμφανίζεται ακόμη σε δύο παπυρικά έγγραφα, τα οποία δεν παρουσιάζουν μεταξύ τους μεγάλη χρονολογική απόκλιση, γεγονός που μας επιτρέπει να εικάσουμε ότι γίνεται μνεία στο ίδιο πρόσωπο: α) στον φορολογικό κατάλογο *P. Hib.* I 112 (260 π. Χ. – από την περιοχή Hibeh), απόσπ. Α, στ. II γρ. 26: *Πετωϋς ζυ(τηρᾱς) ξγ (διώβολον)*, όπου καταγράφεται το ποσό που πλήρωσε ο ζυθοποιός και η περιοχή που ασκούσε τα καθήκοντά του. Πρόκειται για την *Χοιβνῶτμιν* της Άνω Αιγύπτου (Ηρακλεοπολίτης νομός)⁹⁸¹, β) στην επιστολή SB III 7202 (3^{ου} αι. π. Χ. – από τον Αρσινοΐτη Νομό), Fr. Α, γρ. 1-4, σύμφωνα με την οποία ο ζυθοποιός *Πετωϋς* εστάλη ενώπιον ενός δικαστή εξαιτίας ληξιπρόθεσμων οφειλών.

Πεχῦσις (δ)

Ανήκει στους ζυθοποιούς της λίστας *P. Petr.* III 87 verso (3^{ου} αι. π. Χ. – από την περιοχή Gurob), απόσπ. Β, στ. II γρ. 5: *Πεχύσει Πάσιτο[ς]*, βλ. *Pros. Ptol.*, V, 12503.

Πολέμων

Ο *Πολέμων* συγκαταλέγεται στους ζυθοποιούς του παπυρικού εγγράφου *P. Petr.* III 87 verso (3^{ου} αι. π. Χ. – από την περιοχή Gurob), απόσπ. Α, στ. II γρ. 14: *Πολέμωνι Χ[]*, βλ. *Pros.*

⁹⁸¹ *Diz. Geogr.* V, 125-126, s. v. “Χοιβνῶτμιν”· *Diz. Geogr. Suppl.* II, 238, s. v. “Χοιβνῶτμιν”.

Ptol., V, 12504. Στην επιστολή *P. Sorb.* I 18 recto (268 π. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 1-2: *Πολέμωνα τῶν Ἀντιόχου ἀνέγραψεν Χρύσιππος / [ὀφείλο]ντα ζυτικά [τ]ῶν ἐπάνω χρόνων (δραχμᾶς) φ̄ περιὶ οὗ καὶ πρότερον* γίνεται λόγος για ζυθοποιό με το ίδιο όνομα, ο οποίος όφειλε πεντακόσιες δραχμές για τον φόρο επί του ζύθου. Εάν το πρώτο παπυρικό έγγραφο τοποθετείται χρονολογικά το 266/265 π. X. και όχι το 228/227 δεν αποκλείεται το ενδεχόμενο ότι πρόκειται για το ίδιο πρόσωπο – άγνωστη περιοχή.

Σαραπίων

Ο *Σαραπίων* ως ζυθοποιός απαντά μόνον στην απόδειξη *O. Fay.* 8 (6 π. X. – από την Ευημερία), γρ. 1: *Σαραπίων ζυτο(ποιός)* – άγνωστη περιοχή.

Σεμφθεύς (ό)

Σύμφωνα με τον πάπυρο *P. Hib.* I 94 (260 π. X. – από την περιοχή Hibeh), ο *Σεμφθεύς* ήταν ζυθοποιός, υιός του *Ωρου*, εκ της *Θώλθεως*, βλ. *Pros. Ptol.*, V, 12506.

Σεμθεύς (ό)

Από το παπυρικό έγγραφο του 3^{ου} αι. π. X. *CPR XIII* 2 (= *P. Count.* 23), στ. VI γρ. 56 μαθαίνουμε ότι ο ζυθοποιός *Σεμθεύς* κατέβαλε φόρο έναν *όβολόν*. Δεν μπορεί να εξακριβωθεί, αν ταυτίζεται με τον προηγούμενο.

Σενθεύς (ό)

Το όνομα του συνεξετάστηκε με εκείνο του *Πασίωνος*, βλ. *Πασίων* και *Pros. Ptol.*, V, 12507 – άγνωστη περιοχή.

Σισούχος (ό)

Ανήκει στους ζυθοποιούς της λίστας *P. Petr.* III 87 verso (3^{ου} αι. π. X. – από την περιοχή Gurob), απόσπ. B, στ. II γρ. 10, βλ. *Pros. Ptol.*, V, 12508 – άγνωστη περιοχή.

Σοχώτης (ὁ)

Φαίνεται πως συμπεριλαμβάνεται μεταξύ των ζυθοποιῶν της λίστας *P. Petr.* III 87 verso (3^{ου} αι. π. Χ. – από την περιοχή Gurob), απόσπ. Α, στ. II γρ. 4: Σοχω (leg. Σοχώ<τη>), βλ. Ἰναρῶς, Ὀνῶφρις¹ και *Pros. Ptol.*, V, 12509. Πρόσωπο με το ίδιο όνομα απαντά στην επιστολή *SB XX 14955* (3^{ου}/2^{ου} αι. π. Χ. – από τον Αρσινοΐτη Νομό), στ. I γρ. 20: Διονυσιάδος Σοχώτης μο(νῆς) (τάλαντα) β Βυ (ῶν) ως τελώνης, στην περιοχή της Διονυσιάδος της μερίδος τῆς Θεμίστου στον Αρσινοΐτη νομό⁹⁸². Εάν τα δύο παπυρικά έγγραφα *P. Petr.* III 87 και *SB XX 14955* συμφωνούν χρονολογικά εικάζουμε ότι θα μπορούσε να είναι ίδιο πρόσωπο.

Στύραξ (ὁ)

Σύμφωνα με τον λογαριασμό εσόδων και εξόδων *P. Cair. Zen.* II 59176 recto (= *P. Lond.* VII 2167· 255 π. Χ. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 30, γρ. 206, γρ. 216 ο Στύραξ ήταν ζυθοποιός στη Φιλαδέλφεια, βλ. επίσης *Pros. Ptol.*, V, 12510. Το ποσό που κατέβαλε για τον φόρο της ζυτηρᾶς ανερχόταν στις είκοσι οκτώ δραχμές και μισό ὀβολόν (γρ. 206): παρὰ Στύρακος εἰς τὸν φόρ[ον] τοῦ ζυτοπωλί[ου] (δραχμαὶ) κη (ἡμιωβέλιον). Η σύνδεση των γρ. 216 του παπυρικού εγγράφου, όπου γίνεται άμεση αναφορά στην ιδιότητά του Στύρακος ως ζυθοποιού, και 206 μας επιτρέπει να συναγάγουμε το συμπέρασμα ότι δεν γίνεται καμία διάκριση μεταξύ ζυθοποιοῦ και ζυθοπώλου.

Σφυμῖνις (ὁ)

Ζυθοποιός στην περιοχή της Ἀρσινόης, όπως μαρτυρεῖ ο πάπυρος *P. Sorb.* I 37 (= *SB XVI 12414*· 224 π. Χ. – από τη Μάγδωλα), γρ. 5-6: Σφυμῖνιν Στοήτι- / ος ζυ(τοποιόν) Ἀρσινόης.

⁹⁸² *Diz. Geogr.* II, 107-110, s. v. “Διονυσιάς”. Vandorpe (1988), 193.

Ταμβέη (ή)

Από τα συμφραζόμενα της απόδειξης SB XII 10783 (= *P. Hib.* I 139 · 246 π. X. – από την περιοχή Hibeh) αντιλαμβανόμαστε ότι πρόκειται για ζυθοποιό εκ της Ταλάης, περιοχής του Ηρακλεοπολίτη νομού στην Άνω Αίγυπτο⁹⁸³. Το υπό εξέταση επίσης παπυρικό έγγραφο μαρτυρεί ότι ο φόρος, ο οποίος ανερχόταν στις εννέα δραχμές, δεν καταβαλλόταν από τον ίδιο, αλλά από έναν εγγυητή (γρ. 5-9): *παρά / Πετοσίριος τοῦ παρά / Ταμβέους ἐκ Ταλάη / ζυτηρᾶς εἰς τὸν Φαῶφιν χα(λκοῦ) [(δραχμᾶς)] / ἐννέα (γίνονται) θ.*

Τεσενούφης (ό/ή)

Ζυθοποιός εκ της Πάιτος, περιοχής της Άνω Αιγύπτου, σύμφωνα με το παπυρικό έγγραφο *P. Petr.* III 87 verso (3^{ου} αι. π. X. – από την περιοχή Gurob), απόσπ. Β, στ. II γρ. 9: *Τεσενούφει Πάιτ[ος]*, βλ. *Pros. Ptol.*, V, 12514.

Τεῶς (ό)

Εντοπίζουμε το όνομα στη λίστα *P. Petr.* III 87 verso (3^{ου} αι. π. X. – από την περιοχή Gurob), απόσπ. Β, στ. II γρ. 9: *Τεσενούφει Πάιτ[ος]*, βλ. *Pros. Ptol.*, V, 12515. Στον πάπυρο μαρτυρείται επίσης και η τοποθεσία, όπου εργαζόταν ο ζυθοποιός· επρόκειτο για την περιοχή της Ψινάχεως της Θεμίστου μερίδος στο Φαγιούμ⁹⁸⁴. Από τη δήλωση SB XX 14660 (= *P. Genova* III 113 · 3^{ου} αι. – από τον Αρσινοΐτη νομό) πληροφορούμαστε ότι ζυθοποιός της Ψενύρεως⁹⁸⁵ και Ψύας⁹⁸⁶ φέρει το ίδιο όνομα. Ωστόσο δεν μπορούμε να αποφανθούμε με βεβαιότητα ότι πρόκειται για το ίδιο πρόσωπο εξαιτίας της ανακριβούς χρονολόγησης και των δύο παπυρικών εγγράφων.

⁹⁸³ *Diz. Geogr.* IV, 341-342, s. v. “Ταλάη”. Falivene (1998), 207-208.

⁹⁸⁴ *Diz. Geogr.* V, 164, s. v. “Ψινᾶχιν”. Wessely (1904), 167.

⁹⁸⁵ *Diz. Geogr.* V, 155-156, s. v. “Ψενῦρις”.

⁹⁸⁶ *Diz. Geogr.* V, 171, s. v. “Ψύα”.

Τκολλούσιος (δ)

Εμφανίζεται στην επιστολή BGU VI 1244 recto (225/224 π. Χ. – από τον Αρσινοΐτη νομό), απόσπ. ΙΙ, γρ. 4-5: *παρὰ Τκολλ[ο]ύσιος / ζυτοπρι[ο]ῦ* – ζυθοποιός της Φνεβιέως, περιοχής της Άνω Αιγύπτου, στον Ηρακλεοπολίτη νομό αλλά και μιας δεύτερης, το όνομα της οποίας δεν καταγράφεται στον πάπυρο, βλ. *Pros. Ptol.*, V, 12516.

Φαυῆς (δ)

Ο Φαυῆς συμπεριλαμβάνεται μεταξύ των *ὑπογεγραμμένων ζυθοποιῶν* της λίστας πάπυρο *P. Petr.* III 87 verso (3^{ου} αι. π. Χ. – από την περιοχή Gurob), απόσπ. Α, στ. ΙΙ γρ. 10: *Φαυῆτι Πηλουσίου*, βλ. *Pros. Ptol.*, V, 12519. Η περιοχή δραστηριοποίησής του, όπως πληροφορούμαστε από τον πάπυρο, ήταν το *Πηλούσιον* στην Κάτω Αίγυπτο, βορειοανατολικά του Δέλτα⁹⁸⁷.

Ψοσᾶτις (δ)

Το όνομα απαντά στον πάπυρο *P. Petr.* III 87 verso (3^{ου} αι. π. Χ. – από την περιοχή Gurob), απόσπ. Α, στ. ΙΙ γρ. 8: *Ψοσᾶ[τ]ει* [– άγνωστη περιοχή, βλ. *Pros. Ptol.*, V, 12523.

Ὠρος 1

Στη λίστα *P. Petr.* III 87 verso (3^{ου} αι. π. Χ. – από την περιοχή Gurob), απόσπ. Α, στ. ΙΙ γρ. 3: *Ὠρωι*, ο *Ὠρος* ανήκει στους ζυθοποιούς που είχαν λάβει την πρώτη ύλη για την παρασκευή *ζύθου* από το Κράτος. Το όνομα απαντά άλλες δύο φορές στο ίδιο παπυρικό έγγραφο (στ. ΙΙ, γρ. 12, γρ. 13), όμως δεν μπορούμε να αποφανθούμε με βεβαιότητα εάν πρόκειται για το ίδιο πρόσωπο ή πρόκειται για συνωνυμία, βλ. επίσης *Pros. Ptol.*, V, 12524, 12525 και 12526 – άγνωστη περιοχή.

⁹⁸⁷ *Diz. Geogr.* IV, 120, s. v. “Πηλούσιον”. Durand (1997), 79.

Ἵνρος 2

Το ίδιο όνομα καταγράφεται και στο όστρακο *O. Bodl.* I 125 (122 π. Χ. – από τις Θήβες), γρ. 2-4: *έχω παρὰ Ἵνρος καὶ τήν / γυναι- / κα καὶ τον υόν* (leg. *Ἵνρου καὶ τῆς γυναι / κός καὶ τοῦ υιοῦ*) αὐτοῦ τὸ τέλος τῆς ζυτηρᾶς. Εντούτοις δεν μπορεί να γίνεται αναφορά στον ίδιο ζυθοποιό, καθώς ο πάπυρος *P. Petr.* III 87 τοποθετείται χρονολογικά το 266/265 ή το 228/227 π. Χ. – άγνωστη περιοχή.

*

ii. Ζυθοπῶλαι

Αὔγχις (ή)

Η Αὔγχις παρουσιάζεται με την ιδιότητα της πωλήτριας του ζύθου στα παπυρικά έγγραφα *P. Lond.* VII 1976 recto (253 π. Χ. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 1-4: *Αὔγχις Ζήνωνι χαίρειν. / λαμβάνουσα ζῦτον ἐκ / τοῦ μεγάλου ζυτοπω- / λίου*, βλ. *Pros. Ptol.*, V, 12470 και *BGU X* 1908 (2^{ου} αι. π. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 9-10: *Αὔγχιν τήν γυναῖκα / μου ἐκ τοῦ ζυτοπωλίου*, ενώ στην επιστολή *SB XX* 14955 (3^{ου}/2^{ου} αι. π. Χ. – από τον Αρσινοῖτη Νομό), Col. I γρ. 5-6: *Ζυτη[ρᾶ]ς Ἀρσινόης / Αὔγχις μονῆς (τάλαντα) γ ἐκτεί(σεως) (τάλαντα) γ* μαρτυρείται και η περιοχή, όπου εδραστηριοποιείτο. Επρόκειτο για την Ἀρσινόην.

Δημήτριος 2

Το όνομα δίδεται από τον πάπυρο *SB VI* 9224 (= *P. Gen.* II 91· 50/51 π. Χ. – από τη Φιλαδέλφεια), Col. II γρ. 23-26: *Δημήτριος Ἰσιδώρου ἀπολύσιμος / τῆς Πετρωνιανῆς οὐσίας γεγωνῶς / πράκτωρ λαογραφίας τῶι διεληλυ(θότι) / δεκάτωι (ἔτει) μισθωτῆς ζυτοπωλ(είου)*. Ο Δημήτριος, υιός του Ἰσιδώρου, προτού προβεί στην ενοικίαση ζυθοπωλείου, ήταν επιφορτισμένος και με το καθήκον της συλλογῆς φόρων. Το πρόσωπο

δεν ταυτίζεται με εκείνο του παπυρικού εγγράφου *P. Petr.* III 87 verso (3^{ου} αι. π. X. – από την περιοχή Gurob), απόσπ. Α, στ. II γρ. 20, καθώς παρατηρείται σημαντική χρονολογική απόκλιση μεταξύ των παπύρων, βλ. *Δημήτριος* 1.

Σέλευκος

Από την αίτηση *P. Cair. Zen.* II 59189 recto (255 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), που στέλνει ο Σέλευκος στον Ζήνωνα, πληροφορούμαστε ότι ο πρώτος με την ιδιότητα του ζυθοπώλου στον Μεμφίτη νομό εκφράζει παράπονα για την επιβολή βαρύτατης φορολογίας, η οποία αφορούσε στην παρασκευή του ζύθου (γρ. 6-7): *τοῦ ζυτοπωλίου ἐμὲ παρα[/ σὲ ᾧ τετε[υχ]ῶς τῆς πάσης [φιλανθρωπίας.*

Ταφεισῆς (ή)

Εντοπίζεται στο συμβόλαιο *BGU IV* 1126 (9/8 π. X. – από την Αλεξάνδρεια), γρ. 10: *ή Ταφεισῆς ζυτοπωλίωι ἐπιτελοῦσαν* – άγνωστη περιοχή.

* *

iii. Ζυθοποιοί, ζυθοπῶλαι ή φοροεισπράκτορες

Την προσοχή μας αξίζουν οι φράσεις *τέτακται ζητηρᾶς, τέτακται το γινόμενον τέλος, τέτακται ζύτου τέλος* και *ἀπέχω τήν τιμήν ζύτου παρά, ἀπέχω τὸν φόρον παρά* των παπυρικών εγγράφων και οστράκων της πτολεμαϊκής περιόδου. Οφείλουμε ωστόσο να διευκρινίσουμε ότι η ιδιότητα των προσώπων που κατέβαλλαν τα ποσά δεν αποσαφηνίζεται. Πρόκειται ενδεχομένως για ζυθοποιούς που πλήρωναν τον φόρο επί του ζύθου ανάλογα με την ποσότητα σιτηρού που προμηθεύονταν από το Κράτος ή για πρόσωπα επιφορτισμένα με τη συλλογή των φόρων. Τις περισσότερες ωστόσο φορές ελάχιστες μαρτυρίες προσφέρει το υπό εξέταση παπυρικό υλικό, γεγονός που δυσχεραίνει

την ασφαλή συναγωγή συμπερασμάτων. Τα άτομα που εμπλέκονται με τη ζυθοποιία με έναν εκ των δύο τρόπων ακολουθούν αλφαβητικά:

Ηρακλείδης 2

Συναντάται στην απόδειξη BGU VI 1357 (133/132 π. X. – από την Ελεφαντίνη), γρ. 1-4: ἔτους λη τέ(τακται) / ζυ(τηρᾶς) καὶ νι(τρικῆς) / Ἡρακλείδης / ρκ. – άγνωστη περιοχή.

Μηνόδωρος

Η ζυτηρᾶ καταβάλλεται από τον Μηνόδωρον, ο οποίος κατείχε είτε τον ρόλο του ζυθοποιοῦ είτε του φοροεισπράκτορος, όπως μαρτυρείται από τον λογαριασμό P. Gur. 3 (219 π. X. – από την περιοχή Gurob), απόσπ. A, 13: [ζ]υτηρᾶς Μηνόδωρος.

Μίθρης (ό)

Σύμφωνα με το παπυρικό έγγραφο P. Heid. VI 379 (204 π. X. – από την Βούβαστον), ο Μίθρης ήταν ζυθοποιός στην περιοχή της Βουβάστου,⁹⁸⁸ ο οποίος απέκτησε και το δικαίωμα της συλλογής του σχετικού με το αντιμόνιο φόρου (γρ. 11-14): Μίθρης δὲ / ὁ ζυτοποιὸς Βουβάστου / προσεδέξατο καὶ τὰ στι- / βικὰ τῆς κώμης.

Όνοῦτις (ό)

Από την απόδειξη O. Elkab. 3 (2^{ου} αι. π. X. – από την Ειλιθυιόπολη) μαθαίνουμε ότι ο Όνοῦτις πλήρωσε για την ζυτηρᾶν ογδόντα δραχμές (γρ. 1-3): (ἔτους) κθ. τέτακται ζυ- / τηρᾶς Όνοῦτις / (δραχμᾶς) . (leg. π), (δραχμαὶ) π.

⁹⁸⁸ Diz. Geogr. II, 59, 60-61, s. v. “Βούβαστος”.

Πατοῦς (ὁ)

Το όνομα *Πατοῦς* αναφέρεται στο όστρακο *O. Cair. Cat. 9535* (= *O. Cair. 13*· 2^{ου} αι π. Χ. – από την Πάθυρη), γρ. 1: *τέ(τακται) ζυ(τηρᾶς) τέ(λους) Πατοῦς* – άγνωστη περιοχή.

Πελαίας (ὁ)

Σύμφωνα με την απόδειξη *O. Elkab. 10* (2^{ου}/1^{ου} αι. π. Χ. – από την Ειλιθυιόπολη), ο *Πελαίας*, υιός του Όσέους καταβάλλει ένα ποσό για τον φόρο επί του ζύθου, όπως επιβεβαιώνεται από τον Άπολλώνιον τον *τραπεζίτην* (γρ. 2-4): *[τέ(τακται) ζ]υτηρᾶς / [Πε]λαίας / Οσέους λ.*

Πεταῦρις (ὁ)

Ο *Πεταῦρις* απαντά, όπως και ο *Πατοῦς*, στο όστρακο *O. Cair. Cat. 9535* (= *O. Cair. 13*· 2^{ου} αι π. Χ. – από την Πάθυρη), γρ. 2: *καὶ Πεταῦρις τοῦ Όνο()*. Από τον πάπυρο πληροφορούμαστε ότι κατέβαλαν από κοινού τέσσερις χιλιάδες *τάλαντα* για την *ζυτηράν*, ποσό διόλου αξιοκαταφρόνητο.

Σεγῶθις (ῆ)

Καταγράφεται στην απόδειξη *BGU VI 1358* (120 π. Χ. – από την Ελεφαντίνη), γρ. 2-4: *τέ(τακται) τὸ γινόμενον τέλ[ο]ς / ζυτηρᾶς καὶ νιτρικῆς / Σεγῶθις*. Παρατηρούμε ότι η *Σεγῶθις* ήταν επίσης επιφορτισμένη και με την καταβολή φόρου που αφορούσε στο εμπόριο του νίτρου ως ζυθοποιός ή φοροεισπράκτορας. Από τον πάπυρο μαρτυρείται και η αξία των δύο φόρων, η οποία ανερχόταν στα εκατόν είκοσι χάλκινα νομίσματα – άγνωστη περιοχή.

Σεμτσόις (ὁ/ῆ)

Απαντά μόνον στην απόδειξη *O. Leid. 16* (= *SB X 10394*· 2^{ου}/1^{ου} αι. π. Χ. – από τις Θήβες), γρ. 1-2: *(ἔτους) α τέτα(κται) Σεμτσόις / τὸ τέλος τῆς ζυ/τηρᾶς* – άγνωστη περιοχή.

Τοτορτης (ό)

Απαντά στην απόδειξη BGU VI 1356 (2^{ου} αι. π. Χ. – από την Πάθυρη), γρ. 1-2: τέ(τακται) / ζύ(του) τέ(λος) Τοτορτης. Σύμφωνα με τον Clarysse⁹⁸⁹, δεν υπάρχει αμφιβολία ότι στην προκειμένη περίπτωση γίνεται αναφορά σε ζυθοποιόν – άγνωστη περιοχή.

Φαγῶνις (ό)

Ο Φαγῶνις εμφανίζεται στην απόδειξη O. Cair. Cat. 9503 (= O. Cair. 11' 2^{ου} π. Χ. – από την Πάθυρη), γρ. 2-4: τεκτα(ται)(leg. τέτακ(ται)) Φαγῶ- / νις ζυ(τηρᾶς) ὀγδοήκον- / τα, (γίνονται) π – άγνωστη περιοχή.

Φθυρσοφ (ό/ή)

Απαντά μόνον στην απόδειξη O. Elkab. 7 (2^{ου} αι. π. Χ. – από την Ειλιθυιόπολη), γρ. 1-2: τέ(τακται) / ζυτη(ρᾶς) Φθυρσοφ – άγνωστη περιοχή.

Ψεννήσις (ό)

Ο Ψεννήσις κατέβαλε για τον φόρο επί του ζύθου εκατό χάλκινα τάλαντα είτε ως ζυθοποιός είτε ως εισπράκτορας, σύμφωνα με το όστρακο O. Cair. Cat. 9533 (= O. Cair. 12' 2^{ου} αι π. Χ. – από την Πάθυρη), γρ. 2-3: ζυ(τηρᾶς) τέλος Ψεννή- / σις χα(λκού) (τάλαντα) ρ – άγνωστη περιοχή.

⁹⁸⁹ Berkes, L. – Clarysse, W. – Verreth, H. – Delattre, A. – Hagedorn, D. (2011), 292.

2. ΡΩΜΑΪΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ

Ζυθοποιοί

Ἀρτεμίδωρος

Ο ζυθοποιός Ἀρτεμίδωρος εμφανίζεται στην αίτηση *P. Ryl.* II 145 (38 μ. Χ. – από την Εὐημερία στον Ἀρσινοΐτη νομό), γρ. 11-12: Ἀρτεμίδωρον ὄντα μου / ζυτοποιὸν ἔδωκεν προς τον ἐπιστάτην τῶν φυλακιτῶν Ἀθηνόδωρον – ἀγνωστη περιοχή.

Ἡρακλῆς

Ο Ἡρακλῆς εμφανίζεται στο παπυρικό έγγραφο *P. Mich.* II 123, recto, στ. 15 (46 μ. Χ. – από την Τέβτυνη), γρ. 15: ὁμο(λογία) Νεφερῶτο(ς) καὶ ἄλλου πρὸ(ς) Ἡρακλῆ(ν) ζυτοποιὸν περὶ τοῦ κατ' ἄνδρα – ἀγνωστη περιοχή.

Νίκανδρος

Ο ζυθοποιός Νίκανδρος, υἱός του Ἀκουσιλάου, από την Θεαδέλφεια καταγράφεται στην απόδειξη *P. Mich.* XVIII 783 A (1^{ov} μ. Χ. – από την Θεαδέλφεια), γρ. 1: Νίκανδρος Ἀκουσιλάωι (leg. Ἀκουσιλάου) ζυτοπο(ιός) Θεαδ(ελφείας).

Παποντῶν

Σύμφωνα με την αίτηση του Σενθεῦτος προς τον ἐπιστάτην τῶν φυλακιτῶν Σεραπίωνα *P. Ryl.* II 127 (29 μ. Χ. – από την Εὐημερία στον Ἀρσινοΐτη νομό), γρ. 15-18: καθυπο-/νοῶ δὲ τοῦτο διαπρακέναι Πα-/ποντῶν τῶν ἀπὸ Ταλεὶ γενόμενο(ν) / ζυτοποιὸν – ἀγνωστη περιοχή.

Χαιρήμων

Ο ζυθοποιός *Χαιρήμων* εμφανίζεται στην αίτηση προς τον *ἐπιστάτην τῶν φυλακιτῶν Ἀθηνόδωρον P. Ryl. II 145* (38 μ. Χ. – από την Εὐήμερία στον Ἀρσινοΐτη νομό), γρ. 5-6: *Χαιρήμων Μ[ο]σχᾶτος / [γεν]άμενος ζυθοποιός – άγνωστη περιοχή.*

II. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ ΠΟΥ ΕΜΠΛΕΚΟΝΤΑΙ ΜΕ ΤΗΝ ΠΩΛΗΣΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ

Εμμεσες είναι οι αναφορές της πώλησης του οἴνου στα παπυρικά έγγραφα της πτολεμαϊκής περιόδου, ενώ τη ρωμαϊκή και βυζαντινή περίοδο τα πρόσωπα που είναι επιφορτισμένα με το καθήκον αυτό δηλώνονται ως *οἶνοπῶλαι* και *οἶνοπράται*.

i. Οἶνοπῶλαι

Αἰμίλιος

Το όνομα του οἶνοπῶλου *Αἰμιλίου* απαντά στον λογαριασμό εσόδων και εξόδων *P. Bad. II 26* (293 μ. Χ. – από τον Ερμπολίτη νομό), γρ. 15-16: *π(αρά) Σιλβανοῦ ἀδελφοῦ, Ὀρφανοῦ καὶ Αἰμιλίου οἱ[ν]οπ(ωλῶν) <ο>ἴ(νου) κυρωθ(έντος) αὐτοῖς ἀπ[ὸ] κτή(ματος)] / Κιρκᾶ ἐπὶ μηνὸς Μεχεῖρ εἰς Πρερῇ κ(εραμίων) ρκ – άγνωστη περιοχή.*

Ἀκᾶς

Καταγράφεται στην επιστολή από το αρχεῖο του Ἡρωνίνου *P. Prag. Varcl. NS. 51* (= SB VI 9415· 256 μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 5-7: *ἐπεσταλκινμέν (leg. ἐπεστάλκαμέν) σοι ἀνα-/πέμψαι τὰ παρὰ σοὶ κτή-/νη ἵνα κατακομίση φορὰν οἴνου Ἀκᾶ τῷ οἶνοπῶλῃ, βλ. και γρ. 12 – άγνωστη περιοχή.*

Ἀμμώνιος

Το όνομα απαντά στον πάπυρο *P. Berl. Leihg.* II 42 (176–179 μ. Χ. – από την Πτολεμαΐδα Εὐεργέτιδα), γρ. 5: [Ἀ]μμωνίου οἶνοπώλ(ου) – άγνωστη περιοχή.

Ἄτρης (ό)

Το όνομα του οἶνοπώλου Ἀτρήτος, ο οποίος φαίνεται ότι διατηρούσε επίσης την επαγγελματική ιδιότητα του ἀρχιφύλακος, απαντά στον λογαριασμό εσόδων και εξόδων *P. Bad.* II 26, γρ. 9-10: π(αρά) Ἀτρήτος ἀρχιφύλακος οἶνοπ(ώλου) ὑ(πέρ) τι(μῆς) οἶν(ου) κυρωθ(έντος) αὐτῷ ἐπὶ τοῦ Φαμ[ενώθ κ(εραμίων) ρ ὥς] / τῶν ρ (δραχμᾶς) φ ἐκκρουομένων ὑ(πέρ) ἐπωνίων κ(εραμίων) β κ(εραμίων) ροβ τοῦ (αὐτοῦ) κτή(ματος). Βλ. επίσης γρ. 11, 17 – άγνωστη περιοχή.

Ἀφροδείσιος

Ο Ἀφροδείσιος, υἱός του Ἀφροδεΐσιου, οἶνοπώλης, κατονομάζεται στον πάπυρο *P. Petaus* 45 (185 μ. Χ. – από τον Αρσινοΐτη νομό), στ. I γρ. 6-9: ἐ[πὶ τῶν] οἶνοπωλ(ῶν) Παντώνυμος Ἰσχυρί[ωνος τ]οῦ Παντωνύμ(ου) / Ἀφροδεί(σιος) Ἀφροδεΐσιου τ[οῦ Ἀφρ]οδ(εΐσιου) [Σαμβαθίου] / Ἰσχυρίων Ἡρακλᾶ τοῦ Ἰσχυρί[ω]νος – άγνωστη περιοχή. Πρβλ. επίσης τους παπύρους *P. Petaus* 46 (185 μ. Χ. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 13-16: ἐπὶ τῶν οἶνωπωλ(ῶν) / Παντώνυμος Ἰσχυρίωνος τοῦ Παντωνύμου / Ἀφροδείσιος Ἀφροδεΐσι[ο]υ τοῦ Ἀφροδεΐσιου / Ἰσχυρίων Ἡρακλᾶ τοῦ Ἰσχυρίωνος, και *P. Petaus* 47 (185 μ. Χ. – από τον Αρσινοΐτη νομό), στ. I γρ. 14-17: ἐπὶ δὲ οἶνω(πωλῶν) / Παντώνυμος Ἰσχυρίωνος τ[οῦ] Παντωνύ(μου) ὁ[(μοίως) (δραχμῶν)] Α / Ἀφροδείσιος Ἀφροδ(εΐσιου) τοῦ Ἀφροδεΐ[σίου ὁ(μοίως) (δραχμῶν)] ω / Ἰσχυρίων Ἡρακλᾶ τοῦ Ἰσχυρίω[ν]ος ὁ[(μοίως)] (δραχμῶν) Α.

Ἐπάγαθος

Ο οἶνοπώλης Ἐπάγαθος αναφέρεται στην επιστολή *P. Flor.* II 196 από το αρχείο του Ἡρωνίνου, γρ. 2-4: παράδος Ὠρίωνι φροντιστῇ / δι' Ἐπαγάθου οἶνοπώλου ο[ἴ]νου / μονόχω(ρα) ἑκατόν – άγνωστη περιοχή.

Ίσχυρίων

Ο οينوπώλης Ίσχυρίων, υιός του Ἡρακλᾶ, αναφέρεται στους παπύρους *P. Petaus* 45, 46, 47 μαζί με τον Ἀφροδείσιον, βλ. το σχετικό λήμμα παραπάνω.

Κόμων

Απαντά μόνο στην επιστολή *P. Oxy.* LV 3807 (26 – 28 μ. Χ. – από την Οξύρυγχο), στ. Π γρ. 30-31: *εἶπον Παυσιρίωνι τῷ υ. . . η() [α]ἰτῆσαι / Κόμωνα οἰνοπώλ(ην) (δραχμᾶς) η, εἰ μὴ ἰς [lege εἰς] [οἶ]κο(ν) ἔδωκε(ν) – άγνωστη περιοχή.*

Ὀρφανός

Το όνομα του οἰνοπώλου Ὀρφανοῦ απαντά στον λογαριασμό εσόδων και εξόδων *P. Bad.* II 26 μαζί με εκείνο του Αἰμιλίου, βλ. το σχετικό λήμμα παραπάνω.

Παβούκας ή Παβουκάς (ό)

Το όνομα του Παβούκα/Παβουκά βρίσκεται καταχωρισμένο στον κατάλογο *SPP* XXII 2 (207/208 μ. Χ. – από την Σοκνοπαίου Νήσον), γρ. 14: *[Παβο(?)]υκας οἰνοπώλ(ης) (δραχμαὶ) ρ – Σοκνοπαίου Νήσος.*

Παντώννυμος

Ο οἰνοπώλης Παντώννυμος, υιός του Ίσχυρίωνος, αναφέρεται στους παπύρους *P. Petaus* 45, 46, 47 μαζί με τον Ἀφροδείσιον, βλ. το σχετικό λήμμα παραπάνω.

Σαραπίων

Ο Σαραπίων εντοπίζεται στον κατάλογο *O. Mich.* 1 19 (3^{ov} αι. / 4^{ov} αι. μ. Χ. – από την Καρανίδα), γρ. 1: *Σαραπίων οἰνοπ(ώλης) (άρτάβας) ξα – άγνωστη περιοχή.*

Σεύθης

Ο οίνοπώλης Σεύθης κατονομάζεται στην απόδειξη *O. Mich.* II 876 (272 ή 278 μ. X. – από την Καρανίδα), γρ. 1-4: γενή(ματος) β (ἔτους) ὑπ(έρ) Καρα-/ νίδος Σεύθης οίνοπ(ώλης) / σάκ(κους) δ. / (ἔτους) γ Φαρ(μοῦθι) ις. – Καρανίς. Βλ. επίσης την παρόμοια απόδειξη *O. Mich.* II 877 (272 ή 278 μ. X. – από την Καρανίδα), γρ. 1-4: γενή(ματος) β (ἔτους) Καρανίδος / Σεύθης οίνοπ(ώλης) δι(ὰ) / κτη(νῶν) Τήν(εως) σάκ(κους) δ. / (ἔτους) γ Φαρ(μοῦθι) ιη – Καρανίς, και *O. Mich.* III 1058 (270 ή 277 μ. X. – από την Καρανίδα), γρ. 1-4: (ἔτους) β Φαρμοῦθι α / σιτολογίας ὀρι<ο>δικτίας) / Σεύθης οίνοπώλης / σά(κκους) πέντε, (γίνονται) ε – Καρανίς.

Σιλβανός

Ο Σιλβανός, υἱός του Ἀριάμμωνος, απαντά στον λογαριασμό εσόδων και εξόδων *P. Bad.* II 26, γρ. 5-6: π(αρά) Σιλβανοῦ Ἀριάμμωνος οἶνοπ(ώλου) ὑ(πέρ) τι(μῆς) οἴνου κυρωθ(έντος) αὐτῶ ἀπὸ κτή(ματος) πρὸ[ς κώμη] / Σιναρχῆβι κ(εραμίων) ρα ὡς τῶν κ(εραμίων) ρα (δραχμᾶς) φ ἐπὶ τοῦ Μεχεῖρ εἰς Πρερῆ. Βλ. επίσης γρ. 7, 13, 15 – άγνωστη περιοχή.

Συνίστωρ

Απαντά στον πάπυρο *SB XVI* 12515 (μέσα – τέλη 1^{ου} μ. X. – άγνωστη περιοχή), στ. II γρ. 16-18: / Συνίστορι οἶνοπώλ(η) εἰς τιμ(ήν) οἴνο(υ) τιμ(ή) κε() χλδ / // (τετράχουν) α (δραχμαῖ).ι [ἐ]λαίου κελ[-ca.?-]ων ὀμ(οίως) κη, βλ. και γρ. 34 – άγνωστη περιοχή.

Τεσενούφης

Το όνομα απαντά μόνο στην απόδειξη *P. Gen.* I 77 (211 μ. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 3-5: Τεσενούφης οἶνοπώλ(ης) Φιλαδελφείας, ἀπὸ τειμ [lege τιμῆς] / οἴνου γενήματος ιη (ἔτους), ἀργυρίου δραχμᾶς / τριακροσίας τεσσαράκοντα τέσσαρες (leg. τέσσαρες) – Φιλαδέλφεια.

Φίλιππος

Αναφέρεται στον πάπυρο SB VIII 9699 (79 μ. X. – από τον Ερμουπολίτη νομό), στ. I γρ. 10: ζ Φιλίππου οἰνοπ(ώλου) ἀπὸ τιμῇ(ς) οἴνου (δραχμαὶ) η, βλ. επίσης γρ. 15, 19 – άγνωστη περιοχή.

Φιλοκύριος

Για τον οἰνωπώλην Φιλοκύριον, ο οποίος δραστηριοποιόταν στην περιοχή της Ναρμούθεως, γίνεται λόγος στην επιστολή από το αρχείο του Ἡρωνίνου *P. Prag.* I 114, γρ. 3-9: [ἔπεμψ]ά σοι τὰ γράμμα-/ [τα (δραχμῶν)] .τμ, ὧν δέδωκ-/ [ας λόγ(ον), ἵ]να ἀλλάξῃς αὐτὰ / [καὶ ποι]ήσης ἐπ' ὀνόμα-/ [τος Φι]λοκυρίου καὶ Χα[ι-]/ρήμωνος οἰνοπώ-/ λων Ναρμούθεως – Θεαδέλφεια.

Χαιρήμων

Ο Χαιρήμων αναφέρεται μαζί με τον Φιλοκύριον, βλ. το αμέσως προηγούμενο λήμμα.

Χαρμείνος

Το όνομα απαντά μόνο στον λογαριασμό *P. Oxy.* XII 1519 recto (247/248 μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 9: π(αρά) Χαρμείνου οἰνοπώλ(ου) (δραχμαὶ) λβ – άγνωστη περιοχή.

ii. Οἰνοπῤῥᾱται

Αἰμίλιος

Το όνομα εμφανίζεται στον κατάλογο εσόδων και εξόδων *P. Bad.* II 26 (= *P. Choix.* 22· 292/293 μ. X. – από τον Ερμουπολίτη νομό), γρ. 15 – άγνωστη περιοχή.

Ἀλάμων

Ο οἰνοπράτης Ἀλάμων απαντά στον πάπυρο *CPR VI 39* (325 μ. Χ. – από τον Ερμουπολίτη νομό), γρ. 2-4: δὲς Ἀλάμ- / μωνι ο[ίν]οπράτη ἀνθ' ὧν παρέσχεν ἐκ διαταγῆς μου / οἴνου κνίδια ἑπτὰ – ἀγνωστη περιοχή.

Ἄμινος

Εντοπίζουμε το όνομα στη λίστα *CPR VIII 49* (4^{ov}/5^{ov} αι. μ. Χ. – από τον Ερμουπολίτη νομό), γρ. 4: Ἀμίνω οἰνοπράτη [– ἀγνωστη περιοχή.

Ἀμμώνιος

Επρόκειτο για οἰνοπράτην από την περιοχή της Οξυρύγχου, ο οποίος εμφανίζεται στο παπυρικό έγγραφο *PSI V467* (360 μ. Χ. – από την Οξύρυγχο), γρ. 9: πρότερον Ἀμμωνίου οἰνοπράτου.

Ἀπολλῶς

Απαντά στον πάπυρο *PSI I 70* (6^{ov} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 1: Ἀπολλῶτι οἰνοπράτη [.]εννασιο. . Ενδεχομένως και στο παπυρικό έγγραφο *SB XIV 12045 recto*, γρ. 1: Ἀπολλῶτι οἰνοπράτη γίνεται αναφορά στο ίδιο πρόσωπο. Ωστόσο δεν μπορούμε να αποφανθούμε με βεβαιότητα, καθώς η χρονολόγηση του δευτέρου εγγράφου είναι αμφίβολη, ενώ και στις δύο περιπτώσεις δεν γίνεται αναφορά στην περιοχή δράσης των αναγραφόμενων προσώπων.

Ἀσκληπ()

Το όνομα η ανάγνωση του οποίου δεν κατέστη εφικτή εντοπίζεται στην δέκατη έβδομη γρ. του παπύρου *P. Flor. I 77* (241/242 μ. Χ. – από τον Μεμφίτη νομό). Θα μπορούσε να είναι Ἀσκληπ[ινοῦ], Ἀσκληπ[ιάδου], Ἀσκληπ[ιοῦ] οἰνοπράτο(υ).

Ἄτρῆς

Ο αρχιφύλακας Ἄτρῆς, ο οποίος αναφέρεται στον πάπυρο *P. Bad.* II 26 (= *P. Choix.* 22), γρ. 9, γρ. 17 ήταν συνάμα επιφορτισμένος και με το καθήκον του οἰνοπράτου– άγνωστη περιοχή.

Αὐρήλιος Εὐλόγιος

Ο Αὐρήλιος Εὐλόγιος εμφανίζεται στο παπυρικό έγγραφο *SB I 5174* (= *P. Dubl.* 32), γρ. 23, το οποίο αποτελεί εγγύηση με τη μορφή της πώλησης ενός μοναστηριού. Επρόκειτο για τον υιό του Νειλάμμωνος από την Ἀρσινοΐτῶν πόλιν.

Αὐρήλιος Θεόδωρος

Ο Αὐρήλιος Θεόδωρος από την Πανόπολη απαντά στο συμβόλαιο *P. Mich.* XIII 665 (= *SB XVIII 13320* – από την Αφροδιτώ), γρ. 96: † Αὐρήλιος Θεόδωρος Μακαρίου οἰνοπρ(άτης) ἀπὸ Πανός.

Αὐρήλιος Ἡράκλειος

Σύμφωνα με την απόδειξη οἴνου *P. Lond.* V 1701 (6^{ου} αι. μ. Χ. – από την Αφροδιτώ) επιφορτισμένος με το καθήκον του οἰνοπράτου ήταν ο υιός του Παουόθμου, Αὐρήλιος Ἡράκλειος, από την Ἀφροδίτης πόλιν.

Αὐρήλιος Ἰωάννης

Ο Αὐρήλιος Ἰωάννης ο οἰνοπράτης, υιός του Τιμοθέου, εμφανίζεται στον πάπυρο *P. Select.* 13 (421 μ. Χ. – από την Ηρακλεόπολη), γρ. 22-23: Αὐρήλιος Ἰωάννης Τιμοθέου οἰνοπράτης.

Αὐρήλιος Ποῦσις

Ο Αὐρήλιος Ποῦσις, υιός του Ἰωσήφ, απαντά στο παπυρικό έγγραφο *SB I 5175* (= *P. Dubl.* 33: 513 μ. Χ. – από την Ἀρσινοΐτῶν πόλιν, Κροκοδειλόπολη), γρ. 24 – από την Ἀρσινοΐτῶν πόλιν.

Αὐρήλιος Σαραπίων

Ο οἰνοπράτης Αὐρήλιος Σαραπίων από την περιοχή Ἐνσεῦ⁹⁹⁰ του Ερμουπολίτη νομού εντοπίζεται στις γρ. 5-6 της απόδειξης *P. Flor.* III 314 (428 μ. X. – από τον Ερμουπολίτη νομό).

Βῆς

Εμφανίζεται στην επιστολή *P. Mich.* VIII 519 recto (4^{ov} μ. X. – από τον Ερμουπολίτη νομό), γρ. 3.

Βίκτωρ

Απαντά στο παπυρικό έγγραφο *P. Oxy.* LXVII 4621, γρ. 1. Ενδεχομένως και στους παπύρους *P. Oxy.* XVI 1955 (= *SB XXII* 1552915528· 6^{ov} αι. μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 1, *P. Oxy.* XVI 1954 (= *SB XXII* 15528· 6^{ov} αι. μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 1 γίνεται αναφορά στο ίδιο πρόσωπο – άγνωστη περιοχή.

Δίδυμος

Ο Δίδυμος από την Ὀξυρυγχιτῶν πόλιν αναφέρεται ως οἰνοπράτης στο παπυρικό έγγραφο *P. Oxy.* XVI 1973 recto recto (420 μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 4-6: ἐν τῇ λαμπρᾷ καὶ λαμπροτάτῃ Ὀξυρυγχιτῶν / πόλει ἐπιτρόπῳ τῆς θειοτάτης οἰκίας διὰ / Διδύμου οἰνοπράτου .

Δωραντίνοος

Υιός του Ἰωσηφίου. Απαντά στην αναφορά προς την αυτοκράτειρα Θεοδώρα *P. Cair. Masr.* III 67283 (547 μ. X. – από την Αφροδιτώ), στ. II γρ. 15: καὶ Δωραντίνοος Ἰωσηφίου οἰνοπράτ(ης) – Ἀφροδίτης κώμη⁹⁹¹.

⁹⁹⁰ *Diz. Geogr.* II, 148, s. v. “Ἐνσεῦ”.

⁹⁹¹ Ruffini (2018).

Δωρόθεος

Αναφορά στον *οίνοπράτην Δωρόθεον* γίνεται στην πρώτη γρ. του λογαριασμού *P. Oxy. XLVIII 3426* (4^{ου} αι. μ. Χ. – από την Οξύρυγχο) και στις γρ. 10-11 του λογαριασμού *P. Oxy. XLVIII 3429 recto* (4^{ου} αι. μ. Χ. – από την Οξύρυγχο) – άγνωστη περιοχή.

Ερμάς

Απαντά στον λογαριασμό *P. Oxy. VI 985* (= *SB XX 14409*· 90 μ. Χ. – από την Οξύρυγχο), στ. XIV γρ. 2: *λήμ]μ(ατος) Ἑρμάτος οἰ[νοπράτου* – άγνωστη περιοχή.

Ζαχαρίας

Εμφανίζεται στον πάπυρο *SPP III 162* (= *SPP XX 203*· 6^{ου} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 2: *Ζαχαρία οἰνοπρ(άτη) λιτὰ κεράτια* – άγνωστη περιοχή. Λόγος για τον ίδιο κατά πάσα πιθανότητα *οἰνοπράτην* γίνεται και στο παπυρικό έγγραφο *SPP VIII 1030* (6^{ου} αι. μ. Χ. – από τη Μεγάλη Ερμούπολη), γρ. 2: *Ζαχαρ[ίαν] οἰνοπρά(τη) παράσχ[ου]*.

Θεόδωρος

Υιός του *Γεωργίου* από την *Ἀρσινοϊτῶν πόλιν*, σύμφωνα με τον πάπυρο του 6^{ου} αι. μ. Χ. *P. Stras. VII 659*.

Ἰέραξ

Απαντά στον πάπυρο *SB XXII 15419* (3^{ου}/4^{ου} αι. μ. Χ. – από τις Θήβες), γρ. 1-3: *Ἰέραξ / οἰνοπρά- / της* – άγνωστη περιοχή.

Ιούλιος

Ο Ιούλιος υιός του Άννουβίωνος εμφανίζεται στο παπυρικό έγγραφο SB I 5161 recto (= CPR V 14: 475 μ. Χ. – από την Ηρακλεόπολη), γρ. 6: [διὰ] Ἰουλίου Ἄνου[β]ίωνος ὑμετέρου οἰνοπράτου – Ἡρακλέους πόλις.

Ιούστος

Επρόκειτο για οἰνοπράτην, υιό του Σερήνου και της Φιλοξένας από την Οξύρυγχο, που απαντά στον πάπυρο PSI I 63 (6^{ου} αι. μ. Χ. – από την Οξύρυγχο).

Ιωάννης

Εμφανίζεται στον λογαριασμό εσόδων και εξόδων *P. Coll. Youtie*. II 95 (7^{ου} αι. μ. Χ. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 1-2: † ἔχ(ω) διὰ Ἰωά(ννου) οἰνοπρά(του) / οὕ(τως)· ρχ\π/ – άγνωστη περιοχή.

Κῦρος 1

Το μοναδικό όνομα που απαντά στη λίστα ονομάτων CPR X 95 (6^{ου}/7^{ου} αι. μ. Χ. – άγνώστου προελεύσεως): ἀ]δελφῶ Κύρῳ οἰνοπράτῃ – άγνωστη περιοχή.

Κῦρος 2

Με το ίδιο όνομα απαντά οἰνοπράτης στη λίστα πληρωμών *P. Sijp*. 36 recto (8^{ου}/9^{ου} αι. μ. Χ. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 47: ἄπα Κῦ(ρος) οἰνοπρά(της). Ωστόσο πρόκειται για άλλο πρόσωπο, καθώς υπάρχει χρονολογική απόκλιση μεταξύ των παπυρικών εγγράφων – άγνωστη περιοχή.

Μακάριος

Εντοπίζεται στον πάπυρο *P. Flor*. III 297 (525 μ. Χ. – από την Αφροδιτώ), στ. II γρ. 343: Μακάριος Ἐρμαῶτ(ος) οἰνοπρ(άτης) διὰ τοῦ αὐτοῦ νόμισμα) α (παρὰ) δ ζυγ(ῶ) – άγνωστη περιοχή.

Μηνᾶς

Αναφέρεται στο παπυρικό έγγραφο *SPP* III 323 (6^{ου} αι. μ. Χ. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 1-2: ἐγὼ Μη- / να (leg. Μηνᾶς) οἶνοπρατη (leg. οἶνοπράτης).

Νεῖλος

Απαντά στο παπυρικό έγγραφο *P. Oxy.* XVI 1953 (419 μ. Χ. – από την Οξύρυγχο), γρ. 1: ἡ μήτηρ Εὐτροπίης Νείλω οἶνοπρ(άτη) χα(ίρειν) – άγνωστη περιοχή.

Ὀρφανός

Εμφανίζεται μετά του Αἰμιλίου στη δέκατη πέμπτη γρ. του λογαριασμού εσόδων και εξόδων *P. Bad.* II 26 (= *P. Choix.* 22· 292/293 μ. Χ. – από τον Ερμουπολίτη νομό) – άγνωστη περιοχή.

Παμῶνθις

Από τα συμφραζόμενα του παπυρικού εγγράφου *P. Lond.* VI 1915 recto (4^{ου} αι. μ. Χ. – από τον Κυνοπολίτη νομό) αντιλαμβανόμαστε ότι ο οἶνοπράτης για τον οποίο γίνεται λόγος στην δέκατη έβδομη γρ. συνδέεται με τον Παμῶνθιν της έκτης γρ. του recto.

Πάριψ (:)

Το όνομα του οἶνοπράτου Πάριπος απαντά στον λογαριασμό *P. Charite.* 36 recto (= *BGU* I 34· 4^{ου} αι. μ. Χ. – από τον Ερμουπολίτη νομό)⁹⁹², στ. II γρ. 9: Παριπι οἶνοπράτη κν(ίδιον) α – άγνωστη περιοχή.

⁹⁹² Για τον πάπυρο και για διορθώσεις βλ. van Minnen (1998), 128.

Παῦλος

Ο οἰνοπράτης Παῦλος απαντά στο παπυρικό έγγραφο *P. Harr.* I 92 (5^{ov}/6^{ov} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 1: τῷ ἀδελφ(ῶ) Παύλῳ οἰνοπρ(άτῃ), το οποίο αφορά στην καταβολή ενός ποσού για την αποπληρωμή του σχετικού με το κριθάρι χρέους⁹⁹³ – άγνωστη περιοχή.

Πεκύσιος

Ο οἰνοπράτης Πεκύσιος εμφανίζεται στην πρώτη γρ. του παπύρου *SPP VIII* 1007 (5^{ov} αι. μ. Χ. – από τη Μεγάλη Ερμούπολη) – άγνωστη περιοχή.

Πέτρος

Απαντά στο παπυρικό έγγραφο *P. Prag.* II 189 (6^{ov}/7^{ov} αι. μ. Χ. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 5: Πέτρῳ οἰνοπράτῃ.

Πινούτιος

Εμφανίζεται στην απόδειξη του 5^{ov} αι. μ. Χ. *PSI VI* 694 – άγνωστη περιοχή.

Σιλβανός Ἀριάμμων

Στον λογαριασμό εσόδων και εξόδων *P. Bad.* II 26 (= *P. Choix.*), γρ. 5, γρ. 13 αναφέρεται το όνομα του Σιλβανού Ἀριάμμωνος, ο οποίος είχε την ιδιότητα του οἰνοπράτου.

Ταυρίνος

Ο Ταυρίνος εμφανίζεται ως οἰνοπράτης στον πάπυρο *P. Laur.* I 18 (4^{ov}/5^{ov} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 4-6: Ταυρίνῳ / τῷ οἰνοπράτῃ οἴνου / κνίδια χειλεια (leg. χίλια) ἑξακ[όσια].

⁹⁹³ Για τον πάπυρο βλ. Gonis (2003), 159.

Φάνιος

Το όνομα απαντά στον λογαριασμό *P. Laur.* IV 183 recto γρ. 6 – άγνωστη περιοχή.

Φοιβάμμων

Ο οίνοπράτης Φοιβάμμων αναφέρεται στη δεύτερη γρ. του παπύρου *SB XVIII 13899* (6^{ου}/7^{ου} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), ο οποίος αφορά στην παράδοση κρασιού⁹⁹⁴ – άγνωστη περιοχή.

Ψαῖος

Το όνομα του οίνοπράτου Ψαίου εμφανίζεται στο παπυρικό έγγραφο *P. Bingen.* 141 του 4^{ου} αι. μ. Χ. από τον Ηρακλεοπολίτη νομό (γρ. 1: *κυρίῳ μου ἀδελφῷ Ψαίῳ οἴνοπρ(άτη)*) – άγνωστη περιοχή.

⁹⁹⁴ Για τον πάπυρο βλ. Pinaudi (1985), 263-264.

ΕΒΔΟΜΗ ΕΝΟΤΗΤΑ

ΜΕΤΡΑ-ΣΤΑΘΜΑ

*Π[αλ]ᾱς Ἡρωίνῳ τῷ / [ἄδε]λφῷ [χα]ίρειν. /
καλ[ῶς] ποιήσις (leg. ποιήσεις), ἄδελφε, / δύο
[ἄ]πλᾱ μονόχωρα /οῖν[ου] διαπεμψάμενός /
μοι διὰ τοῦ ἀναδιδόντι / σο[ι] τ]ᾱ γράμ(ματα)
κομισάμε- / νος παρ' αὐτοῦ εἰς τήν / τι[μ]ήν
αὐτῶν (δραχμὰς) κ.*

SB VI 9415 10 (= *P. Prag. Varcl. NS. 31* ·
249/248 μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια)

ΜΕΤΡΑ-ΣΤΑΘΜΑ

Τα αγγεία χρησιμοποιούνταν στην αποθήκευση των ποτών, ενώ συνέβαλλαν στη συντήρηση και την ασφαλή μεταφορά τους. Τα παπυρικά έγγραφα φέρουν στην επιφάνεια αρκετά είδη εξ αυτών, τα οποία παρατίθενται ακολούθως αλφαβητικά:

1. Άδρόχωρα

Μέτρο χωρητικότητας οίνου που απαντά στο όστρακο *O. Stras.* I 653 (3^{ου} αι. μ. Χ. – από τη Θηβαΐδα), γρ. 3. Πρόκειται για μια λέξη με πρώτο συνθετικό το επίθετο *άδρός*, η σημασία του οποίου είναι “μεγάλος”, “ογκώδης”, “πλήρης”⁹⁹⁵ και δεύτερο συνθετικό τον όρο *-χῶρον*⁹⁹⁶. Με το συγκεκριμένο ουσιαστικό γίνεται ενδεχομένως αναφορά είτε στο μεγάλο μέγεθος του αγγείου είτε στην πληρότητά του.

2. Άπλοῦν

Η ερμηνεία του υπό εξέταση όρου προκαλεί ιδιαίτερο προβληματισμό. Σε ευάριθμα παπυρικά έγγραφα της ρωμαϊκής και βυζαντινής περιόδου⁹⁹⁷ φαίνεται να απαντά ως ουσιαστικό που δηλώνει αποθηκευτικό αγγείο ή μονάδα μέτρησης οίνου⁹⁹⁸. Ωστόσο ο αποσπασματικός ορισμένες φορές χαρακτήρας των παπυρικών εγγράφων και η ανέφικτη αποκατάσταση των χασμάτων δεν μας επιτρέπουν να αποφανθούμε με βεβαιότητα εάν πρόκειται για είδος αγγείου αυτού καθαυτού ή αποτελεί προσδιορισμό των αγγείων που συνοδεύει.

Την προσοχή μας αξίζει η φράση *ἀνέπεμψα διὰ [/ ε // ἄπλ] οἴνου* της τέταρτης γρ. της επιστολής *SB VI 9415 10* (= *P. Prag. Varcl. NS. 31*) που στέλνει ο *Ἡρωνᾶς* στον πατέρα του, για να τον ενημερώσει ότι μερίμνησε για την αποστολή συγκεκριμένης ποσότητας κρασιού. Το συνοδευτικό αριθμητικό *ε* και η γενική οίνου, την οποία συντακτικά θα μπορούσαμε να

⁹⁹⁵ *LSJ*, 25, s. v. “άδρός”. *Montanari*, 80, s. v. “άδρός”.

⁹⁹⁶ Για μέτρα-σταθμά με δεύτερο συνθετικό τον όρο *-χῶρον* βλ. *Kruit – Worp* (1999), 108-110.

⁹⁹⁷ *SB VI 9415 10* (= *P. Prag. Varcl. NS. 31*), γρ. 4· *P. Herm.* 38 (5^{ου} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 10· *SPP III 42 verso* (591 μ. Χ. – από τη Μεγάλη Ερμούπολη), γρ. 1.

⁹⁹⁸ *WB II*, στ. 164, s. v. “άπλοῦν”.

εκλάβουμε ως γενική του περιεχομένου, μας οδηγούν στο συμπέρασμα ότι η λέξη της τέταρτης γρ. που διεγράφη από τον γραφέα παραπέμπει σε *ἀπλᾶ*. Όσον αφορά στη χωρητικότητά τους, δεν διαθέτουμε παρά μόνον ελάχιστες ενδείξεις. Στη ρωμαϊκή Αίγυπτο το παρόν μέτρο φαίνεται πως ισοδυναμούσε με τέσσερις *χόας*⁹⁹⁹ ή σαράντα οκτώ *κοτύλας*¹⁰⁰⁰. Δεν είναι όμως λίγες οι φορές που τα *ἀπλᾶ* εμφανίζονται ως επιθετικοί προσδιορισμοί άλλων αγγείων. Στην περίπτωση αυτή λαμβάνουν τη σημασία “μονός”, “απλός”¹⁰⁰¹ και συνήθως προσδιορίζουν τα *μονόχωρα*¹⁰⁰².

3. Ἀπολυσίδιον

Αινιγματική παραμένει έως σήμερα η σημασία του *ἀπολυσιδίου*, το οποίο απαντά σε παπυρικά έγγραφα του αρχείου του *Ἡρωνίου* και δηλώνει κατά πάσα πιθανότητα την “εντολή προς διανομή”, τον “λογαριασμό” ή την “απόδειξη”¹⁰⁰³. Μάλιστα στις επιστολές *P. Flor.* II 131 recto (257 μ. X. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 7-9 και *P. Flor.* II 161 verso (3^{ου} αι. μ. X – από Θεαδέλφεια), γρ. 2-3 προηγείται του *μονοχώρου*, αγγείου *οἴνου*, γεγονός που ενισχύει την παραπάνω άποψη. Σύμφωνα με τους εκδότες της επιστολής *P. Fay.* 133 (= *P. Flor.* II 134 b' 260 μ. X. – από τη Θεαδέλφεια), το *ἀπολυσίδιον* δύναται να παραπέμπει και σε ένα μικρό αγγείο (γρ. 4-5): *ἔπεμψα δέ σοι καὶ ἀπολυσίδιον οἶνο[υ] / εἰς τὴν τρύγην πρὸς σὲ μόνον*. Ωστόσο οφείλουμε να είμαστε επιφυλακτικοί απέναντι σε αυτή

⁹⁹⁹ Worp (2000), 145.

¹⁰⁰⁰ Το μέτρο *χοῦς* ισοδυναμούσε με δώδεκα *κοτύλες*, βλ. Pestman (1981), 551.

¹⁰⁰¹ Hofmann, 22, s. v. “ἀπλός”.

¹⁰⁰² *SB VI* 9052 (= *P. Prag. Varcl.* I 1' 254/255 μ. X. – από τη Θεαδέλφεια), στ. II γρ. 31' *P. Prag.* III 237 recto (255 μ. X. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 1' *P. Flor.* II 190 recto (255 μ. X. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 9' *P. Flor.* II 210 recto (255 μ. X. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 8' *P. Flor.* II 224 recto (255 μ. X. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 7' *P. Flor.* II 191 recto (256 μ. X. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 13' *SB VI* 9057 (= *P. Prag. Varcl.* I 6' 256 μ. X. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 8-9' *SB VI* 9072 (= *P. Prag. Varcl.* II 14' 265 μ. X. – από τη Θεαδέλφεια), στ. II γρ. 33-34' *P. Flor.* II 254 verso (259 μ. X. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 8-9' *P. Flor.* II 271 b (= *P. Lond.* III 1210' 264 μ. X. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 11-12, γρ. 15, γρ. 18' *P. Flor.* II 209 verso, γρ. 5' *Flor.* III 323 verso (3^{ου} αι. μ. X. – από τη Θεαδέλφεια), στ. III γρ. 65' *SB VI* 9079 (= *P. Prag. Varcl.* II 21' 3^{ου} αι. μ. X. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 6. *SB XII* 11035 (3^{ου} αι. μ. X. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 7-8' *P. Flor.* I 9 recto (= *SB* 14197 253 μ. X. – από τη Θεαδέλφεια), στ. IX γρ. 181, γρ. 184, γρ. 187, στ. X γρ. 212, στ. XI γρ. 224.

¹⁰⁰³ *WB I*, στ. 188, s. v. “ἀπολυσίδιον”.

την ερμηνεία, αφού στο συγκεκριμένο παπυρικό έγγραφο δεν αποκλείεται να γίνεται λόγος για πρόσταγμα διανομής οίνου κατά τη διάρκεια της συγκομιδής, για λογαριασμό ή και απόδειξη κρασιού.

4. Άσκός

Είδος σάκου από δέρμα βοδιού ή καμήλας¹⁰⁰⁴, το οποίο χρησιμοποιόταν ως δοχείο ζύθου¹⁰⁰⁵.

5. Βανωτός / Βανώτιον

Είδος αγγείου που χρησιμοποιόταν ως μέσο μέτρησης του οίνου¹⁰⁰⁶ κατά την πτολεμαϊκή περίοδο, όπως μαρτυρούν τα διαθέσιμα έως τώρα παπυρικά έγγραφα¹⁰⁰⁷. Άξια προσοχής είναι η επιστολή *P. Cair. Zen. IV 59194 recto* (255 π. X. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 9-10, βάσει της οποίας η τιμή τετρακοσίων δέκα βανωτών ανερχόταν σε έναν χρυσούν ή σε είκοσι δραχμές, ενώ για δώδεκα σε εξακόσιες ογδόντα τρεις δραχμές και δύο όβολους¹⁰⁰⁸.

6. Διλέσβιον

Διλέσβια καταγράφονται σε δύο παπυρικά έγγραφα της πτολεμαϊκής περιόδου του αρχείου του Ζήνωνος και δηλώνουν αγγεία διπλού μεγέθους προερχόμενα εκ της Λέσβου. Στους καταλόγους αγαθών του 3^{ου} αι. μ. X. από τη Φιλαδέλφεια *P. Cair. Zen. IV 59684*, γρ. 2 και *PSI V 535 recto*, στ. I γρ. 28 απαντούν ως οινοδοχεία και ως αγγεία στα οποία τοποθετούνται αλμυρές ελιές αντιστοίχως.

¹⁰⁰⁴ Montanari, 361, s. v. “άσκος”.

¹⁰⁰⁵ *O. Claud. IV 867*, γρ. 3.

¹⁰⁰⁶ *LSJ*, 305, s. v. “βανωτός”. *WB I*, στ. 255, s. v. “βανωτός”.

¹⁰⁰⁷ *P. Cair. Zen. I 59007* (= *P. Lond. VII 1930*), στ. I γρ. 6, στ. II γρ. 22, γρ. 24, στ. III γρ. 35, γρ. 37, γρ. 41, στ. IV γρ. 56, γρ. 73, γρ. 75, γρ. 77, γρ. 79· στ. V γρ. 91, γρ. 95, στ. VI γρ. 105, γρ. 114, στ. VII γρ. 127, γρ. 140, στ. VIII γρ. 155, στ. XI γρ. 198, γρ. 209, γρ. 210· *P. Cair. Zen. V 59825 recto* (252 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 42· *P. Cair. Zen. IV 59742 verso*, γρ. 30, γρ. 33· *P. Coll. Youtie. I 7 recto* (224 π. X. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 18· *P. Cair. Zen. IV 59743* (3^{ου} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 1· *P. Col. IV 81 recto* (3^{ου} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 12-13· *PSI IV 428 recto* (= *P. Iand. Zen. 53*), στ. III γρ. 27, στ. VIII γρ. 100, γρ. 107. *PSI VI 594 recto* (3^{ου} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), στ. III γρ. 19.

¹⁰⁰⁸ *P. Cair. Zen. II 59194*, εισαγωγή, 56. Πρβλ. Fleischer (1956), 10, υποσημ. 1.

7. Διπλᾶ

Με τον υπό εξέταση όρο γίνεται αναφορά σε μέτρο στερών και υγρών¹⁰⁰⁹. Σύμφωνα με τον Worp¹⁰¹⁰, πρόκειται για μονάδα μέτρησης της ρωμαϊκής και βυζαντινής περιόδου (2^{ου} έως 7^{ου} αι. μ. Χ.), αν και ο λογαριασμός BGU XVI 2667¹⁰¹¹ από τον Ηρακλεοπολίτη νομό, ο οποίος χρονολογείται μεταξύ των ετών 30 π. Χ. έως 14 μ. Χ., αφήνει ανοιχτό το ενδεχόμενο της εμφάνισής του και στην πτολεμαϊκή Αίγυπτο. Εντοπίζουμε επίσης ότι τα διπλᾶ εξακολουθούν να χρησιμοποιούνται στη χώρα του Νείλου και κατά τον 8^ο αι. μ. Χ., όπως αποδεικνύεται από τον κατάλογο αγαθών *P. Apoll.* 94 (8^{ου} αι. μ. Χ. – από τη Μεγάλη Απολλωνόπολη), γρ. 1: † οἶ[ν]ου παλαι(οῦ) διπλ(ᾶ) μδ.

Παρατηρούμε ότι στα παπυρικά έγγραφα, ο υπό εξέταση όρος λειτουργεί άλλοτε ως επιθετικός προσδιορισμός ποικίλων αγγείων παραπέμποντας στο διπλάσιο μέγεθός τους¹⁰¹² και άλλοτε ως μέτρο χωρητικότητας αυτό καθαυτό, συνοδευόμενο κυρίως από ένα αριθμητικό¹⁰¹³. Βάσει του παπυρικού υλικού που είχε ο Casson στη διάθεσή του κατέληξε στο συμπέρασμα ότι κατά τη ρωμαϊκή περίοδο με τα διπλᾶ προσδιορίζονται μόνο τα αγγεία

¹⁰⁰⁹ Fleischer (1956), 12. Syrcou (1994), 120.

¹⁰¹⁰ Worp (2000), 146.

¹⁰¹¹ Γρ. 7: οἶνον διπλᾶ β.

¹⁰¹² *O. Stras.* I 653 (3^{ου} αι. μ. Χ. – από τη Θηβαΐδα), γρ. 2-6, βλ. Casson (1939), 5-6. *P. Ant.* III 194 (4^{ου} αι. μ. Χ. – από την Αντινοπούλη), γρ. 3-5. *P. Köln.* IV 192, γρ. 7-8. *SPP VIII* 1177 (6^{ου} αι. μ. Χ. – από τη Μεγάλη Ερμούπολη), γρ. 3.

¹⁰¹³ Βλ. ενδεικτικά BGU XVI 2667, γρ. 3. *P. Diog.* 13 (141/142 μ. Χ. – από την Αλεξάνδρεια), γρ. 7. *P. Diog.* 14 (141/142 μ. Χ. – από την Αλεξάνδρεια), γρ. 14. Για τους δύο παραπάνω παπύρους βλ. Boyaval (1995), 63-66. *Bodl.* II 2321 (2^{ου} αι. μ. Χ. – από τις Θήβες), γρ. 4. *O. Bodl.* II 1832 (2^{ου}/3^{ου} αι. μ. Χ. – από τις Θήβες), γρ. 5-12. *O. Bodl.* II 2260 (3^{ου} αι. μ. Χ. – από τις Θήβες), γρ. 1-3. *O. Bodl.* II 2328 (3^{ου} αι. μ. Χ. – από τις Θήβες), γρ. 1. *O. Did.* 84 (3^{ου} αι. μ. Χ. – από την περιοχή των Διδύμων), γρ. 5, γρ. 7. *P. Athen. Xyla.* 14 recto (3^{ου}/4^{ου} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 3. *SB X* 10365 (= *O. Leid.* 354. 3^{ου}/4^{ου} αι. μ. Χ. – από τις Θήβες), γρ. 1-9. *P. Neph.* 34 recto (4^{ου} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 3. *O. Stras.* I 658 (4^{ου}/5^{ου} αι. μ. Χ. – από τις Θήβες), γρ. 2-8. *P. Nyu.* II 35 (4^{ου}/5^{ου} αι. μ. Χ. – από το Φαγιούμ), γρ. 4-8. *CPR X* 42 (5^{ου} αι. μ. Χ. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 4, γρ. 6. *P. Haun.* III 68 verso (402 μ. Χ. – από τον Οξύρυγχιτη νομό), γρ. 4-5. *P. Bagnall.* 33 (496/497 μ. Χ. – από την Οξύρυγχο), γρ. 15. *P. Eirene.* III 21 (5^{ου}/6^{ου} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 1-7, βλ. Berkes (2010), 63-65. *P. Oxy.* X 1326 (5^{ου}/6^{ου} αι. μ. Χ. – από την Οξύρυγχο), γρ. 8-10. *P. Oxy.* XVI 1923 recto (5^{ου}/6^{ου} αι. μ. Χ. – από την Οξύρυγχο), γρ. 8. *P. Köln.* XIII 543 recto (4^{ου}/6^{ου} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 4-13. *CPR VI* 83, γρ. 4, γρ. 6, γρ. 8-10. *P. Oxy.* XVI 1945 (517 μ. Χ. – από την Οξύρυγχο), γρ. 2, γρ. 5. *P. Oxy.* XVI 1893 recto (535 μ. Χ. – από την Οξύρυγχο), γρ. 13-14. *P. Coll. Youtie.* II 93 (6^{ου} αι. μ. Χ. – από την Ηρακλεόπολη), γρ. 8-9. *P. Oxy.* VI 993 (6^{ου} αι. μ. Χ. – από την Οξύρυγχο), γρ. 5. *SPP VIII* 1177 (6^{ου} αι. μ. Χ. – από την Ηρακλεόπολη), γρ. 9. *P. Köln.* X 422 (6^{ου}/7^{ου} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 3-8.

διπλού μεγέθους¹⁰¹⁴. Εντούτοις, όπως διαπιστώσαμε, τα παπυρικά έγγραφα που ήρθαν στο φως διαψεύδουν την άποψη αυτή¹⁰¹⁵, καθώς με τον όρο γίνεται επίσης αναφορά σε μέτρα χωρητικότητας ή δοχεία αποθήκευσης οίνου. Ο όγκος που μπορούσαν να περιλάβουν τα διπλᾶ οίνου ποίκιλε. Άλλοτε ισοδυναμούσε με πέντε¹⁰¹⁶ και άλλοτε με έξι¹⁰¹⁷ ξέστας.

8. Δίχωρον

Μέσο μέτρησης μούστου¹⁰¹⁸, οίνου¹⁰¹⁹, ὄξους¹⁰²⁰ και ζύθου¹⁰²¹, το οποίο ισοδυναμούσε με οκτώ χάας¹⁰²². Μεταξύ αυτού, του μονοχώρου και του ὀξυρυγχιτίου, στα οποία θα αναφερθούμε εν συνεχεία, παρατηρείται ποσοτική σχέση. Σύμφωνα με το *P. Lond.* III

¹⁰¹⁴ Casson (1939), 5-6.

¹⁰¹⁵ Βλ. υποσημ. 5.

¹⁰¹⁶ *P. Coll. Youtie*. II 93, γρ. 8: καὶ οἶνον νέον ἐπιτηδεῖον διπλῶν πενταξ(εστιαίων). Για τον πάπυρο βλ. Boswinkel (1976), 595-598· *P. Worp*. 37 (7^{ου} αι. μ. Χ. – από την Οξύρυγχο), γρ. 22: οἶνο[υ] διπλᾶ πεντάξεστα ἑκατόν, γί(νονται) ἑκάστ(ης) (ἀρούρης) οἶνου διπλ(ᾶ) (πεντά)ξε(στα) ρ. Για την προέλευση του όρου πενταξεστιαῖος βλ. Filos (2010), 228.

¹⁰¹⁷ *P. Oxy.* I 154 (= *P. Oxy.* XVI 1920· 6^{ου} αι. μ. Χ. – από την Οξύρυγχο), γρ. 7: οἶν(ου) ξ(έσ.) νη εἰς δι(π.) θβ', γρ. 10: οἶν(ου) ξ(έσ.) μη εἰς δι(π.) η, γρ. 12: οἶν(ου) ξ(έσ.) ιε εἰς δι(π.) β <. Για τον συγκεκριμένο πάπυρο βλ. Casson (1939), 6. *P. Mich.* XIII 674 (6^{ου} αι. μ. Χ. – από τον Οξύρυγχίτη νομό), γρ. 4-7: Θεοδώρω ἐπικειμ(ένω) / οἶνον ἐξαξεστίαια / ἑβδομηκοντα- / εννέα.

¹⁰¹⁸ *P. Erl.* 111 (5^{ου}/6^{ου} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), στ. II γρ. 11.

¹⁰¹⁹ Βλ. ενδεικτικά *P. Michael*. 15 recto (1^{ου}/2^{ου} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 7· *P. Flor.* II 210 (255 μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 7· *P. Flor.* II 238 (255 μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 9-11· *P. Flor.* II 239 (255 μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 8· *P. Flor.* II 191 recto (256 μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 12· *P. Flor.* II 222 verso (256 μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 6· *P. Flor.* II 179 (258 μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 3· *P. Flor.* II 193 (258 μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 14· *P. Flor.* II 135 (262 μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 2-3, γρ. 10-12· *P. Flor.* II 141 (264 μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 6-7, γρ. 10-13· *P. Flor.* II 225 (264 μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 6· *P. Flor.* II 144 (264 μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 6-9· *P. Flor.* II 234 (264 μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 10-14· *P. Flor.* II 147 (266 μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 9-10· *P. Flor.* II 274 (266 μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 6· *P. Flor.* II 209 verso (3^{ου} αι. μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 5· *P. Flor.* II 228 verso (3^{ου} αι. μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 11-13· *P. Prag.* I 111 (3^{ου} αι. μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 6, γρ. 20· *P. Prag.* I 114 verso (3^{ου} αι. μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 13· *P. Flor.* II 215 (= *P. Laur.* I 17· 3^{ου} αι. μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 1-5, γρ. 12-19· *SB XXVI* 16752 recto (5^{ου} αι. μ. Χ. – από τον Οξύρυγχίτη νομό), γρ. 4· *P. Erl.* 111 (5^{ου}/6^{ου} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), στ. I γρ. 1, στ. II γρ. 10· *P. Stras.* V 394 verso (5^{ου}/6^{ου} αι. μ. Χ. – από την Οξύρυγχο), γρ. 1.

¹⁰²⁰ Βλ. ενδεικτικά *BGU XIII* 2347 recto (250 m. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 6· *P. Flor.* II 147 (266 μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 7-8· *P. Flor.* II 182 (= *P. Laur.* I 16· 3^{ου} αι. μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 8-15· *P. Prag.* I 115 (3^{ου} αι. μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 4· *SB VI* 9303 (3^{ου} αι. μ. Χ. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 11· *P. Flor.* II 164 (= *SB XX* 14462· 3^{ου} αι. μ. Χ. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 12.

¹⁰²¹ *O. Berl.* 95 (2^{ου}/3^{ου} αι. μ. Χ. – από την Τεβτύννη), γρ. 2-3· *O. Berl.* 96 (2^{ου}/3^{ου} αι. μ. Χ. – από την Τεβτύννη), γρ. 3· *P. Narm.* MMVI 130 (2^{ου}/3^{ου} αι. μ. Χ. – από την *Ναρμούθιν*), γρ. 2-3· *SB XIV* 11564 (2^{ου} αι. μ. Χ. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 3.

¹⁰²² *LSJ*, 439, s. v. "δίχωρον". Ricci (1924), 67.

1179, το μονόχωρον αντιστοιχούσε σε 1, 5 δξυρυγχίτια, ενώ το δίχωρον ισοδυναμούσε με δύο μονόχωρα ή τρία δξυρυγχίτια¹⁰²³.

9. Ήμικάβιον

Μέτρο βυζαντινής περιόδου, που εμφανίζεται στο αρχείο του Θεοφάνους¹⁰²⁴. Το υπό εξέταση ουσιαστικό παρουσιάζει ετυμολογική συγγένεια με τους όρους ήμικάβος και ήμικάβινος, οι οποίοι δεν απαντούν σε άλλα παπυρικά έγγραφα, από όσο είμαστε σε θέση να γνωρίζουμε. Λαμβάνοντας υπόψη το θέμα του δευτέρου συνθετικού του υπό εξέταση όρου, συμπεραίνουμε ότι η χωρητικότητα του δοχείου ισοδυναμούσε με τη μισή ποσότητα του κάβου, αντιστοίχου προς τον ελληνικό χοίνικα¹⁰²⁵. Σύμφωνα με τον J. Matthews, ισοδυναμούσε με δύο ξέστας¹⁰²⁶.

Ο λογαριασμός *P. Ryl.* IV 629 recto, στ. IV γρ. 90, στ. VII γρ. 186 και verso στ. II γρ. 247 παρέχει την ένδειξη ότι η τιμή του ήμικαβίου κυμαίνόταν από εξακόσιες έως επτακόσιες δραχμές. Ειδικότερα η αξία ενός ήμικαβίου γλυκέος οίνου αντιστοιχούσε στην πρώτη τιμή. Τέλος αυτό που πρέπει να επισημανθεί είναι ότι το ήμικάβιον εμφανίζεται αποκλειστικά ως μονάδα μέτρησης του οίνου.

10. Ήμικάδιον

Ο όρος ήμικάδιον, ο οποίος παραπέμπει σε μέτρο ή αγγείο ποικίλης χωρητικότητας, απαντάμόνον σε παπυρικά έγγραφα της πτολεμαϊκής περιόδου¹⁰²⁷. Ως μέτρο αντιστοιχεί στο $1/2$ του μετρητοῦ και σε τρεις χόας, ενώ ως αγγείο στο $1/2$ του κεραμίου¹⁰²⁸. Σύμφωνα με το

¹⁰²³ Mayerson (2000 c), 169.

¹⁰²⁴ *P. Ryl.* IV 629 recto, στ. IV γρ. 90: οίνου ήμικαβί(ου) γλυκίου (δρ.) χ, στ. VII γρ. 186: οίνου ήμικάβος (δρ.) ψ' verso στ. II γρ. 247: οίνου ήμικαβίν(ου) (δρ.) ς) · *P. Ryl.* IV 630 /637· 317/323 μ. X. - Ερμούπολη, γρ. 4: [τιμ]ής ήμικαβος [οίνου].

¹⁰²⁵ *LSJ*, 848, s. v. “κάβος”.

¹⁰²⁶ Matthews (2006), 153.

¹⁰²⁷ *P. Cair. Zen.* IV 59682 recto (3^{ου} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 3 · *PSI* VII 860 (3^{ου} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), στ. I γρ. 2, γρ. 4, γρ. 7, γρ. 12 · *PSI* IV 327 recto (= *P. Cair. Zen.* I 59012 = *SB* III 6779· 259 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), στ. I γρ. 7, γρ. 11 · *BGU* XVI 2626 (1^{ου} αι. π. X. – από τον Ηρακλεοπολίτη νομό), στ. I γρ. 30 · *BGU* XVI 2667 (1^{ου} αι. π. X. – από τον Ηρακλεοπολίτη νομό), γρ. 3 · *SB* VI 9538 (= *P. Heid.* II 218 · 1^{ου} αι. π. X. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 5.

¹⁰²⁸ Ricci (1924), 74. Segrè (1934), 70. Pestman (1981), 550. Chouliara-Raïos (1989), 123.

διαθέσιμο παπυρικό υλικό, παρατηρείται ότι δεν αποτελούσε μόνον οινοδοχείο ή μονάδα μέτρησης του κρασιού αλλά και άλλων υγρών ή προϊόντων, όπως το έλαιον και το μέλι¹⁰²⁹.

11. Θάσιον

Είδος μέτρου και αγγείου εκ της Θάσου¹⁰³⁰, το οποίο απαντά σε παπύρους της πτολεμαϊκής περιόδου¹⁰³¹. Η χρήση του δεν εξυπηρετούσε μόνο στην αποθήκευση και τη συντήρηση του κρασιού αλλά και τη φύλαξη ποικίλων αγαθών, όπως μέλιτος, ξιδιού, αποξηραμένου κρέατος ή καπνιστού ιχθύος. Η τιμή του ποίκιλλε ανάλογα με το προϊόν που περιλάμβανε. Ενδιαφέρον παρουσιάζει ο πάπυρος *PSI IV 327 recto* (= *P. Cair. Zen. I 59012*= *SB III 6779*) από τον οποίο πληροφορούμαστε ότι η αξία τριών εκ των είκοσι Θασίων αντιστοιχούσε σε εξήντα δραχμές (στ. I γρ. 19): Θάσια [γ άν(ά) κ (γίνονται) (δραχμαί) ξ] και των τεσσάρων σε ογδόντα (στ. I γρ. 24): Θάσια [δ] άν(ά) κ (γίνονται) (δραχμαί) π). Επομένως το ποσό που όφειλε να καταβάλει κάποιος για την απόκτηση ενός Θασίου οίνου ήταν είκοσι δραχμές.

Είναι γνωστό ότι όρος Θάσιον απεδίδετο σε αμφορείς¹⁰³². Ωστόσο στην προκειμένη περίπτωση φαίνεται πως προσδιορίζει *κεράμιον*. Το υλικό από το οποίο κατασκευαζόταν δεν είναι γνωστό, θα μπορούσαμε όμως ευλόγως να εικάσουμε ότι επρόκειτο για αγγείο από πηλό υπέρυθρου χρωτός, κάτι που ίσχυε στην περίπτωση σχεδόν όλων των προερχόμενων εκ της Θάσου αγγείων.

12. Κάβος

Το εν λόγω μέτρο, η χρήση του οποίου δεν φαίνεται να ήταν ευρεία στην Αίγυπτο, καταγράφεται στους λογαριασμούς *P. Ryl. IV 629 verso*, στ. II γρ. 265, στ. IV γρ. 331 και *P.*

¹⁰²⁹ Kanowski (1984), 5. Chouliara-Raïos (1989), 123.

¹⁰³⁰ Pestman et al. (1981), 485. Chouliara-Raïos (1989), 124.

¹⁰³¹ *PSI IV 327 recto* (= *P. Cair. Zen. I 59012*=*SB III 6779*), στ. I γρ. 19, γρ. 24· *P. Cair. Zen. IV 59682 recto* (3^{ου} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 2, γρ. 10, γρ. 12· *P. Cair. Zen. IV*, γρ. 5-6.

¹⁰³² Grace (1961), 24. Για τα θάσια βλ. επίσης Garlan (1986), 271-273. Grace (1986), 555. Clinkenbeard (1986), 353-362.

Ryl. 630, γρ. 36, γρ. 90. Όσον αφορά στη χωρητικότητά του, εάν λάβουμε υπόψη μας ότι το *ήμικάβιον* ισοδυναμούσε με δύο ξέστας, ο *κάβος* προφανώς αντιστοιχούσε σε τέσσερις.

13. Κεράμιον

Επρόκειτο για αγγείο εκ κεράμιου, δηλαδή χώματος ή πηλού¹⁰³³. Το *κεράμιον* παραπέμπει συνήθως σε υδρία, αγγείο μεγάλου μεγέθους με στρογγυλή κοιλιά, πλατύ λαιμό και τρεις λαβές, δύο στα πλάγια και μία κάθετη. Σύμφωνα με μία δεύτερη εκδοχή, σημαίνει “στάμνα” ή “πήλινο σκεύος”¹⁰³⁴, ενώ από τα παπυρικά έγγραφα πληροφορούμαστε ότι το *κεράμιον* αποτελούσε ένα εκ των βασικότερων μέτρων του *οἴνου*¹⁰³⁵ και του *ζύθου*¹⁰³⁶.

Ο όγκος του κεραμίου ποίκιλλε¹⁰³⁷. Αντιστοιχούσε σε τέσσερις *κοτύλας* (*PSI V 535 recto*· 3^{ου} αι. π. X. – από τη Θεαδέλφεια, στ. II γρ. 7: *ἄλλο [τε]τρακότυλον ἐψήματος κερ(άμιον) α*) ή σε δεκαέξι *χόας* (*SB III 6781 recto* = *P. Cair. Zen. I 59015 recto*· 258/257 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια, στ. I γρ. 3-4: *τὸ δ[ὲ κερ(άμιον) ὡς] ἐκκαί- / δεκά[χουν ἐστίν, ὥς]τε γίνεσθαι*). Το ιταλικό *κεράμιον* οκτὼ *χόων* ισοδυναμούσε με έναν *ἀμφορέα*, ενώ το

¹⁰³³ Hofmann, 160, s. v. “κεράμιον”. Για τα *κεράμια* βλ. επίσης Segrè, (1950 a), 67. Wilcken (1970), I, 759. Hultsch (1971· ανατ. 1882), 115-116. Richardson (1985), 38-39.

¹⁰³⁴ Hofmann, 160, s. v. “κεράμιον”. Chouliara-Raïos (1989), 125.

¹⁰³⁵ Grace – Empereur (1981), 424. Βλ. επίσης ενδεικτικά *P. Col.* III 18 recto (257 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 9· *P. Cair. Zen.* II 59149 (256 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 9· *P. Cair. Zen.* II 59170 recto (= *SB III 6735*· 255 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 2· *P. Cair. Zen.* III 59326 recto (= *P. Lond.* VII 2002 recto· 249 π. X. – Φιλαδέλφεια), στ. II γρ. 143- 144· *P. Cair. Zen.* III 59358 (242 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 23-24· *P. Cair. Zen.* III 59483 (3^{ου} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 17· *P. Cair. Zen.* III 59499 recto (3^{ου} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 10· *P. Cair. Zen.* IV 59744 recto (3^{ου} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), στ. I γρ. 2-3, στ. II γρ. 8-10· verso στ. I γρ. 2· *P. Lond.* VII 2056 recto (3^{ου} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 4-15· *P. Bodl.* I 126 (193 μ. X. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 3-8· *P. Bon.* 27 (2^{ου} αι. μ. X. – αγνώστου προελεύσεως), απόστ. I b γρ. 9-14· *P. Brem.* 45 (2^{ου} αι. μ. X. – από τη Μεγάλη Ερμούπολη), γρ. 10· *P. Brook.* 22 (2^{ου} αι. μ. X. – αγνώστου προελεύσεως), στ. I γρ. 1-2, γρ. 19, στ. II γρ. 35-36· *BGU I 14 recto* (255 μ. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), στ. II γρ. 7-12· *P. Bour.* 54 recto (2^{ου}/3ου αι. μ. X. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 10· *P. Oxy.* LXXIV 5015 (3^{ου}/4^{ου} αι. μ. X. – από τον Οξύρυγχιτη νομό), γρ. 15.

¹⁰³⁶ *O. Mich.* II 796, γρ. 2· *O. Mich.* II 797, γρ. 1-2· *O. Mich.* III 1003 (1^{ου} αι. π. X. – από την Καρανίδα), γρ. 1-7· *O. Mich.* III 1026, γρ. 2· *P. Cair. Zen.* II 59176 recto (= *P. Lond.* VII 2167 recto), γρ. 40· *O. Fay.* 11 (1^{ου} αι. μ. X. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 4· *O. Fay.* 48, γρ. 1-3· *O. Mich.* III 1028, γρ. 2· *O. Tebt.* 5, γρ. 2· *SB XVIII* 13093, γρ. 15.

¹⁰³⁷ Fleischer (1956), 23-24.

κεράμιον ἑξὶ χόων με εἴκοσι τέσσερεις κοτύλας¹⁰³⁸. Ὅσον αφορά στον οἶνον, η χωρητικότητα του κεραμίου ισοδυναμούσε με ἑξὶ χόας και διαιρούταν σε εἴκοσι τέσσερεις κοτύλας¹⁰³⁹.

14. Κνίδιον

Αγγείο η προέλευση του οποίου σχετίζεται κατά πάσα πιθανότητα με την Κνίδα της Μ. Ασίας¹⁰⁴⁰. Βασισμένοι σε αρχαιολογικά δεδομένα το υλικό κατασκευής του ήταν πηλός ερυθρού χρώματος, χαρακτηριστικός της περιοχής της Κνίδου¹⁰⁴¹. Ιδιαίτερη εντύπωση προκαλεί το γεγονός της σημαίνουσας χρηστικής του αξίας στην καθημερινότητα των Αιγυπτίων σε τέτοιο βαθμό που αντικατέστησε τη λειτουργία του κεραμίου ως οινοδοχείου¹⁰⁴².

Το κνίδιον με την έννοια του αγγείου που φιλοξενούσε τον οἶνον καταγράφεται στα παπυρικά έγγραφα της ρωμαϊκής¹⁰⁴³ και βυζαντινής περιόδου¹⁰⁴⁴. Στο λογαριασμό SB VI 9410 2 (= *P. Prag. Varcl.* NS 12' 3^{ov} αι. π. X. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 4, γρ. 6 ακολουθείται από τον προσδιορισμό *παλαιά*, γεγονός που μας προβληματίζει καθώς η παλαιότητα θα μπορούσε να αναφέρεται όχι μόνο στο αγγείο αλλά και στο περιεχόμενό του. Ωστόσο η ερμηνεία που προτάθηκε στηρίζεται σε απλή υπόθεση και είναι αβέβαιη, διότι ο πάπυρος δεν προσφέρει επαρκή στοιχεία για τη στήριξή της.

Στο λογαριασμό *P. Ryl.* IV 630, γρ. 66 τα αγγεία προσδιορίζονται από το επίθετο *κελλαρικά*. Η λέξη φαίνεται πως είναι λατινογενής και παραπέμπει στο *cellarium*, η σημασία

¹⁰³⁸ Chouliara-Raïos (1989), 125.

¹⁰³⁹ Segrè (1920), 184. Segrè (1950 a), 66.

¹⁰⁴⁰ *LSJ*, 965, s. v. "Κνίδιος". Wilcken (1970), I, 759.

¹⁰⁴¹ Grace (1961), 9.

¹⁰⁴² Casson (1939), 7-8. Segrè, (1950 a), 67. Mayerson (2000 b), 165.

¹⁰⁴³ Βλ. ενδεικτικά *CPR* VIII 22 (314 μ. X. – από τον Ερμουπολίτη νομό), στ. VI γρ. 74' *CPR* VI 59 (321 μ. X. – από τον Ερμουπολίτη νομό), γρ. 4' *CPR* VI 45 (322 μ. X. – από τον Ερμουπολίτη νομό), γρ. 3' *P. Iand.* II 28 recto (3^{ov} αι. μ. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 6.

¹⁰⁴⁴ Segrè, (1950 b), 67. Kruit – Worp (2000), 70-71, 138. Βλ. ενδεικτικά *SPP* VIII 983 (4^{ov}/5^{ov} αι. μ. X. – από τη Μεγάλη Ερμούπολη), γρ. 2-3' *SPP* VIII 984 (5^{ov}/6^{ov} αι. μ. X. – από τη Μεγάλη Ερμούπολη), γρ. 2' *SPP* VIII 997 (6^{ov} αι. μ. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 3' *SPP* VIII 998 (6^{ov} αι. μ. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 2' 3' *SPP* VIII 1101 (6^{ov} αι. μ. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 3' *SPP* VIII 1259 (6^{ov} αι. μ. X. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 4' *SPP* VIII 978 (7^{ov} αι. μ. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 3' *P. Iand.* III 46 recto (6^{ov}/7^{ov} αι. μ. X. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 3' *SPP* VIII 1341 (7^{ov}/8^{ov} αι. μ. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 3-5' *SB* VI 9460 (= *CPR* VIII 82' 7^{ov}/8^{ov} αι. μ. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 6.

του οποίου είναι “αποθήκη” ή “τα εν τω ταμείω τρόφιμα”¹⁰⁴⁵. Επιπλέον ο όρος λαμβάνει την ερμηνεία “κελάρι”, “κατάστημα”, “δωμάτιο φύλαξης των προϊόντων” ή “προϊόν που δεν στερήθηκε φροντίδας”¹⁰⁴⁶. Βάσιμα λοιπόν δυνάμεθα να οδηγηθούμε στο συμπέρασμα ότι γίνεται λόγος για *κνίδια*, τα οποία αποτελούσαν αντικείμενο αγοραπωλησίας και αποκτήθηκαν από οινοπωλείο κατά τη διάρκεια του ταξιδιού του *Θεοφάνους* ή για αγγεία *οἴνου* που φυλάσσονταν σε κελάρια.

Από τον ίδιο λογαριασμό πληροφορούμαστε ότι η τιμή του *κνιδίου* κυμαίνεται μεταξύ των χιλίων επτακοσίων (γρ. 533) και των χιλίων πεντακοσίων δραχμών (γρ. 535). Ενδεχομένως η αξία του οινοδοχείου εξαρτιόταν από την ποιότητα του κρασιού που εμπεριεχόταν σ' αυτό.

Ως μέτρο η χωρητικότητά του διαφοροποιείται. Σύμφωνα με την Ε. Χουλιάρ-Ράιου κατά τη διάρκεια της πτολεμαϊκής περιόδου, κυμαινόταν μεταξύ έξι ή οκτώ *χόων* και αργότερα μεταξύ ενός ποικίλου αριθμού *ξεστών* (4 ½ ή 8)¹⁰⁴⁷. Σύμφωνα με τον Wessely (non vidi), η άποψη του οποίου παρατίθεται εμμέσως από τον Casson, το *κνίδιον* ήταν ισοδύναμο κατά πάσα πιθανότητα με πέντε *ξέστας*. Ο δεύτερος ωστόσο βασισμένος στο παπυρικού εγγράφου *P. Oxy. XVI 1951* υποστήριξε ότι το *κνίδιον* αντιστοιχούσε στο μέτρο *διπλοῦν*, το οποίο δεχόταν όγκο 4 ½, 6 ή 8 *ξέστας*¹⁰⁴⁸.

15. Κολοφώνια

Αγγεία από την Κολοφώνα, πόλη της Ιωνίας μεταξύ Λεβέδου και Εφέσου¹⁰⁴⁹, τα οποία εισάγονταν στην Αίγυπτο και επαναχρησιμοποιόνταν¹⁰⁵⁰. Αναφορά σε *κολοφώνια οἴνου* γίνεται σε παπύρους και όστρακα της ελληνορωμαϊκής¹⁰⁵¹ και βυζαντινής

¹⁰⁴⁵ Κουμανούδης, 113, s. v. “cellarium”.

¹⁰⁴⁶ *WB I*, στ. 785, s. v. “κελλαρικόν”, Sophocles, 657, s. v. “κελλαρικός”.

¹⁰⁴⁷ Chouliara-Raios (1989), 126. Chouliara- Raïos – Wagner (1990), 70.

¹⁰⁴⁸ Casson (1939), 6-7.

¹⁰⁴⁹ *Diz. Geogr.*, III, 136, s. v. “Κολοφών”.

¹⁰⁵⁰ Criscuolo (1982), 121. Orrieux (1985), 84. Για τα *κολοφώνια* βλ. επίσης Kruit-Worp (2000), 82-83. Dzierzbicka (2018), 290-292.

¹⁰⁵¹ *O. Bodl. I 346* (2^{ου}/1^{ου} αι. μ. Χ. – από τις Θήβες), γρ. 2, γρ. 8· *O. Berenike I 21* (1^{ου} αι. μ. Χ. – από τη Βερενίκη), γρ. 2· *O. Bodl. II 1693* (150 μ. Χ. – από τις Θήβες), γρ. 5· *O. Bodl. II 990* (167 μ. Χ. – από τις Θήβες), γρ. 3· *O. Wilck. 1483* (2^{ου} αι. μ. Χ. – από τις Θήβες), γρ. 2· *O. Did. 88* (3^{ου} αι. μ. Χ. – από την περιοχή των Διδύμων), γρ. 2·

περιόδου¹⁰⁵². Το ενδιαφέρον μας αξίζει η πέμπτη γρ. του οστράκου *O. Stras. I 653 Κολοφώνια ιε*, το περιεχόμενο της οποίας εάν συνδεθεί με εκείνο της έκτης γραμμής, γίνονται) τοῦ παντός δι(πλᾶ) τπβ, μας επιτρέπει να εικάσουμε ότι γίνεται αναφορά σε διπλᾶ οἴνου προερχόμενα από την Κολοφώνα της Μικράς Ασίας.

16. Κοτύλη

Μικρό αγγείο ή ποτήριον¹⁰⁵³. Μέτρο χωρητικότητας τόσο των υγρών όσο και των στερεών περιλαμβάνον ἑξι κυάθους ή $\frac{4}{2}$ ξέστου¹⁰⁵⁴. Πρόκειται για οινοδοχείο η μετρητή της πτολεμαϊκής¹⁰⁵⁵ και ρωμαϊκής περιόδου¹⁰⁵⁶.

17. Κούφον

Κατόπιν προσεκτικής ανάγνωσης των παπυρικών εγγράφων της ρωμαϊκής¹⁰⁵⁷ και βυζαντινής περιόδου¹⁰⁵⁸, όπου απαντά ο όρος *κούφα*, προτείνουμε τις ακόλουθες ερμηνείες:

α) Από την επιστολή *P. Fay. 133 (= P. Flor. II 134)*, γρ. 4-8: *τὴν διαταγὴν τῆς τρύγης / ποιήσεται. [ύ]περθοῦ δὲ ἡμερῶν / δ[ύο] καὶ τριῶν ἵνα καὶ τὰ κοῦφά σοι / [σ]υνδράμῃ ἄλλὰ καὶ ὁ οἶνος ἔτοιμος* // *καλὸς γένηται* και το συμβόλαιο *P. Lond. III 1001 recto*, γρ. 18-21: *τρύγης καρπῶν τῆς (αὐτῆς) / ἰνδικ(τίονος) ἀνυπερθέτως ἐν οἴνῳ νέω καλίστῳ (leg. καλλίστῳ) / καὶ εὐαρέστῳ μέτρῳ το(ῦ) ὑπ' ἐμὲ χωρίο(υ) ἀμπελικ[ο(ῦ)] / σο(ῦ) παρέχοντος τὰ το(ῦ)των κούφων* συνάγουμε το συμπέρασμα ότι τα *κούφα* παραπέμπουν σε αποθηκευτικά δοχεία μούστου καλής ποιότητας,

¹⁰⁵² *O. Wilck. 1166* (1^{ov} ή 4^{ov} αι. μ. X. – από τις Θήβες), γρ. 1-3· *O. Wilck. 1187* (1^{ov} ή 4^{ov} αι. μ. X. – από τις Θήβες), γρ. 2· *P. Got. 15 recto* (4^{ov} αι. μ. X. – από τις Θήβες), γρ. 2.

¹⁰⁵³ *LSJ*, 986, s. v. “κοτύλη”. Για την *κοτύλην* βλ. Kruit–Worp (1999), 100-102.

¹⁰⁵⁴ Chantraine (1969 a), στ. 319-320. Fiaccadori (1983). Chouliara-Raïos (1989), 126.

¹⁰⁵⁵ Chantraine (1967), στ. 1020. Βλ. *SB XX 14598* (2^{ov} π. X. – από τις Θήβες), στ. I γρ. 1-2· *P. Cair. Zen. II 59176 recto (= P. Lond. VII 2167· 255 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια)*, γρ. 110, γρ. 302· *O. Stras. I 584* (3^{ov} π. X. – από τη Θηβαΐδα), στ. I γρ. 2.

¹⁰⁵⁶ *P. Stras. V 345* (2^{ov} μ. X. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 15.

¹⁰⁵⁷ *SB VI 9415 10 (= P. Prag. Varcl. NS. 31)*, γρ. 13-14· *P. Fay. 133 (= P. Flor. II 134)*, γρ. 4-8.

¹⁰⁵⁸ *P. Lond. III 1001 recto*, γρ. 18-21· *P. Flor. III 314* (428 μ. X. – από τον Ερμουπολίτη), γρ. 8-9· *P. Oxy. XVI 1911* (557 μ. X. – από την Οξύρυγχο), στ. VII γρ. 182, στ. VIII γρ. 185-186, γρ. 191-192· *P. Ross. Georg. V 39* (6^{ov} μ. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 4-5.

κατάλληλου προς χρήση ή σε άδεια αγγεία που προορίζονται για την τοποθέτηση *έτοιμου και καλοῦ οἴνου*.

β) Την προσοχή μας αξίζει επίσης η φράση *Κνιδίων κούφων* / *[νέω]ν πεπισκοπημένων* των γρ. 8-9 της απόδειξης *P. Flor.* III 314. Εάν οι όροι *κούφων* και *νέων* του παπύρου προσδιορίζουν τη λέξη *Κνιδίων*, τότε γίνεται αναφορά σε *κνίδια νέα*, *κενά*¹⁰⁵⁹, έτοιμα να δεχτούν τον νεοπαραχθέντα *οἶνον*. Σε περίπτωση όμως που ο όρος *κνίδιος* λειτουργεί ως επιθετικός προσδιορισμός στα *κούφα νέα*, τότε μπορούμε να θεωρήσουμε ότι στον υπό εξέταση πάπυρο γίνεται λόγος για καινούργια αγγεία, γνωστά και ως *νεόκουφα*¹⁰⁶⁰, κνιδιακής προελεύσεως.

18. Κοῦρι

Μέτρο χωρητικότητας *οἴνου* και άλλων υγρών στην Αίγυπτο, το οποίο απαντά κυρίως σε παπυρικό υλικό της βυζαντινής περιόδου¹⁰⁶¹. Προέρχεται από το εβραϊκό *kôr* και στα όστρακα απαντά πολύ συχνά ως *κουρ*/¹⁰⁶².

19. Κρητικά

Στη δήλωση *SB XVI 12380 recto* (3^{ov} αι. μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), στ. II γρ. 34 απαντά ο όρος *κρητικά* που αναφέρεται σε αγγείο ελληνικής καταγωγής, από την περιοχή της Κρήτης. Ο όρος δε φαίνεται να καταγράφεται σε άλλα παπυρικά έγγραφα ως *οινοδοχεία* και ο πάπυρος που εξετάσαμε δε φέρει στο φως πληροφορίες για το υλικό κατασκευής, το μέγεθος ή τη χωρητικότητά τους.

¹⁰⁵⁹ Mayerson, (2000 b), 166. Montanari, 1197-1198, s. v. “κούφος”.

¹⁰⁶⁰ *SPP VIII* 968 (6^{ov} αι. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 8.

¹⁰⁶¹ Βλ. ενδεικτικά *BGU XII* 2179 (6^{ov} αι. μ. Χ. – από τη Μεγάλη Ερμούπολη), γρ. 8· *SB VI* 9294 recto, γρ. 19· *SPP III* 362 (6^{ov} αι. μ. Χ. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 2· *CPR X* 61 (6^{ov}/7^{ov} αι. μ. Χ. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 4-7· *SB VI* 9587 (= *P. Harrauer* 59 recto· 604 μ. Χ. – από τη Μεγάλη Ερμούπολη), γρ. 38-39.

¹⁰⁶² Barrois (1931), 199. Chouliara-Raïos (1989), 127.

20. Κυμισαλικ

Η μοναδική παπυρική μαρτυρία του υπό εξέταση αγγείου περιέχεται στον πάπυρο της ποτοεμαϊκής εποχής *P. Cair. Zen.* IV 59684, γρ. 4. Σύμφωνα με τον εκδότη έλαβε το όνομά του από την Κυμισάλα, περιοχή της Ρόδου¹⁰⁶³ και φαίνεται πως χρησιμοποιείται για τη φύλαξη του οίνου.

21. Λάκκος

Μέτρο χωρητικότητας, μονάδα μέτρησης, δοχείο αποθήκευσης και μεταφοράς του ζύθου, το οποίο απαντά σε όστρακα της ελληνορωμαϊκής περιόδου¹⁰⁶⁴.

22. Λάγυνος

Μέτρο υγρών και στερεών¹⁰⁶⁵ ποικίλης χωρητικότητας που χρησιμοποιούνταν ως οينوδοχείο¹⁰⁶⁶. Κατά πάσα πιθανότητα ισοδυναμούσε με ένα κνίδιον¹⁰⁶⁷ ή ανερχόταν σε δώδεκα κοτύλας. Όσον αφορά στη γραφή της λέξης παρατηρείται διαφοροποίηση. Απαντά ως *λάγοινος*, *λάγηνος* ή *λάγυνος*¹⁰⁶⁸ και φαίνεται πως είναι επηρεασμένη από τη λατινική *lagona*¹⁰⁶⁹ ή *lagoena*¹⁰⁷⁰, η οποία αποδίδεται ως

¹⁰⁶³ *P. Cair. Zen.* IV 59684 (σχόλ. στη γρ. 4 της έκδ.).

¹⁰⁶⁴ *O. Mich.* II 789, γρ. 2' *O. Mich.* II 790, γρ. 3' *O. Mich.* II 791, γρ. 2' *O. Mich.* II 792, γρ. 3' *O. Mich.* II 793, γρ. 3' *O. Mich.* II 794, γρ. 3' *O. Mich.* II 795, γρ. 2' *O. Mich.* II 796, γρ. 2' *O. Mich.* II 797, γρ. 2' *O. Mich.* II 798, γρ. 2' *O. Mich.* II 799, γρ. 2' *O. Mich.* III 1026 (1^{ου} αι. π. Χ. – από την Καρανίδα), γρ. 2.

¹⁰⁶⁵ *P. Cair. Zen.* IV 59741 recto (3^{ου} αι. π. Χ. – Φιλαδέλφεια), γρ. 15, γρ. 22' *P. Athen.* 64 (2^{ου} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 13-14' *P. Eleph. Wagner.* I 56 (2^{ου} αι. μ. Χ. – από την Ελεφαντίνη), γρ. 4' *SB V* 7579 56 (2^{ου} αι. μ. Χ. – από την Ελεφαντίνη), γρ. 8' *P. Rein.* II 101 (2^{ου}/3^{ου} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 5' *P. Fay.* 104 (3^{ου} αι. μ. Χ. – Θεαδέλφεια), στ. II γρ. 3' *SB XVI* 12380 recto (3^{ου} αι. μ. Χ. – Θεαδέλφεια), στ. II γρ. 33' *P. Prag.* I 91 (6^{ου} αι. μ. Χ. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 2' *SPP III* 25 (6^{ου}/3^{ου} αι. μ. Χ. – από την Ηρακλεόπολη), γρ. 3-4.

¹⁰⁶⁶ *P. Cair. Zen.* IV 59741 recto (3^{ου} αι. π. Χ. – Φιλαδέλφεια), γρ. 15, γρ. 22' *P. Athen.* 64 (2^{ου} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 13-14' *P. Eleph. Wagner.* I 56 (2^{ου} αι. μ. Χ. – από την Ελεφαντίνη), γρ. 4' *SB V* 7579 56 (2^{ου} αι. μ. Χ. – από την Ελεφαντίνη), γρ. 8' *P. Rein.* II 101 (2^{ου}/3^{ου} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 5' *P. Fay.* 104 (3^{ου} αι. μ. Χ. – Θεαδέλφεια), στ. II γρ. 3' *SB XVI* 12380 recto (3^{ου} αι. μ. Χ. – Θεαδέλφεια), στ. II γρ. 33' *P. Prag.* I 91 (6^{ου} αι. μ. Χ. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 2' *SPP III* 25 (6^{ου}/3^{ου} αι. μ. Χ. – από την Ηρακλεόπολη), γρ. 3-4.

¹⁰⁶⁷ Gross (1969), στ. 453. Wilcken (1970), I, 767. Chouliara-Raïos (1989), 128.

¹⁰⁶⁸ *LSJ*, 1022, s. v. “λάγυνος”.

¹⁰⁶⁹ Chouliara-Raïos (1989), 128.

¹⁰⁷⁰ Κουμανούδης, 461, s. v. “lagoena”.

λάγυνος στη νέα ελληνική γλώσσα. Από τους παπύρους *P. Fay.* 104, στ. II γρ. 1 και *P. Oxy.* XLII 3080 (2^{ου} αι. μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 6 μαρτυρείται ότι το υλικό κατασκευής του ήταν το γυαλί.

23. Μεμφίτια

Γνωστά από το αρχείο του *Ἡρωνίνου* αγγεία οἴνου¹⁰⁷¹, τα οποία κατασκευάζονταν στη Μέμφιδα, όπου ήκμαζε η οινοπαραγωγή από την πτολεμαϊκή κιόλας περίοδο, γεγονός που μαρτυρείται από το αρχείο του *Ζήνωνος*¹⁰⁷². Σύμφωνα με τη Ricci¹⁰⁷³, τα μεμφίτια παραπέμπουν σε αγγεία συγκεκριμένου σχήματος και καθορισμένης χωρητικότητας.

24. Μετρητής

Μέτρο χωρητικότητας των υγρών, το οποίο ονομαζόταν *ἀμφορεύς* ή *κάδος*¹⁰⁷⁴. Στην Αίγυπτο ευρεία ήταν η χρήση του *Ἀττικοῦ μετρητοῦ* που συνιστούσε σταθερή μονάδα μέτρησης ελαίου και του *Ἀρσινοϊκοῦ μετρητοῦ* που συνέβαλλε στη μέτρηση του κρασιού¹⁰⁷⁵. Το εν λόγω μέτρο, το οποίο συνδέεται με τον υπολογισμό της ποσότητας του οἴνου¹⁰⁷⁶, στο αρχείο του *Ζήνωνος* είναι γνωστό ως *Ἀρσινοϊκός μετρητής* ή *μετρητής*¹⁰⁷⁷.

Όσον αφορά στη χωρητικότητα του μετρητοῦ, από την επιστολή *P. Col. Zen.* III 55 πληροφορούμαστε ότι ο *Ἀρσινοϊκός μετρητής* αντιστοιχούσε σε ἑξι χόας¹⁰⁷⁸ και ονομαζόταν *ἑξάχους μετρητής* *Ἀρσινοϊκός* ή *μετρητής Ἀρσινόης ἑξάχους*. Ωστόσο σύμφωνα με τον πάπυρο *P.*

¹⁰⁷¹ *P. Flor.* II 213 (254 μ. X. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 5-6.

¹⁰⁷² Για το ζήτημα αυτό βλ. Dzierzbicka (2018), 88.

¹⁰⁷³ Ricci (1924), 73.

¹⁰⁷⁴ Segrè, (1950 a), 66. Chantraine (1969 b), στ. 1279. Chouliara-Raios (1989), 129.

¹⁰⁷⁵ Kruit – Worp (1999), 103. Ricci (1924), 69.

¹⁰⁷⁶ *P. Polit. Iud.* 8 recto (133 π. X. – από την Ηρακλεόπολη), γρ. 31 · *P. Köln.* V 220, γρ. 27 · *P. Eleph. Wagner.* I 56, γρ. 4 · *SB VI* 9025 (2^{ου} αι. μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 27.

¹⁰⁷⁷ *P. Col.* III 55, γρ. 7-8, γρ. 10-11 · *SB III* 6760 (= *P. Cair. Zen.* III 59341 · 247 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 12 -14 · *P. Cair. Zen* V 59834 recto (241 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 4, γρ. 6 · *P. Cair. Zen.* IV 59615 (= *P. Zen. Pestm.* 34 · 3^{ου} αι. π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 6.

¹⁰⁷⁸ Kruit – Worp (1999), 102.

Eleph. Wagner. I 130 (4^{ου} αι. μ. Χ. – από την Ελεφαντίνη), γρ. 4 της βυζαντινής περιόδου ήταν ισοδύναμος με τρεις χόας.

Ο *μετρητής* συνιστούσε επίσης μονάδα μέτρησης πετρελαίου και μέλιτος¹⁰⁷⁹ και σύμφωνα με τους N. Kruit και K. A. Worp κατά τη διάρκεια της πτολεμαϊκής περιόδου ο *μετρητής* οκτώ χόων αποτελούσε σύνηθες μέτρο για το κρασί¹⁰⁸⁰. Τέλος την προσοχή μας αξίζει η δέκατη τρίτη γραμμή του παπυρικού εγγράφου *SB* III 6760 (= *P. Cair. Zen.* III 59341), σύμφωνα με την οποία η αξία ενός *μετρητοῦ* ανερχόταν στις δέκα δραχμές.

25. Μονόχωρον

Το *μονόχωρον* παραπέμπει σε αγγείο και μονάδα μέτρησης του οίνου¹⁰⁸¹. Εντοπίζεται σε παπυρικά έγγραφα της ρωμαϊκής περιόδου¹⁰⁸² και η παρουσία του υπήρξε κυρίαρχη στην περιοχή του Φαγιούμ κατά τη διάρκεια του 3^{ου} μ. Χ. αιώνα¹⁰⁸³. Στον πάπυρο *P. Flor.* II 226 verso (3^{ου} αι. μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 15 το *μονόχωρον* χρησιμοποιείται ως επιθετικός προσδιορισμός στο *κεράμιον* και δηλώνει κατά πάσα πιθανότητα αγγεία ενιαίου μεγέθους¹⁰⁸⁴. Σε ορισμένους παπύρους συνοδεύεται από το επίθετο *άπλοῦς*¹⁰⁸⁵ και τότε λαμβάνει ενδεχομένως τη σημασία “απλά δοχεία ενιαίου μεγέθους”. Εντούτοις δεν αποκλείεται το ενδεχόμενο να γίνεται υπαινιγμός στο περιεχόμενο του αγγείου, δηλαδή σε κρασί απαλλαγμένο από προσμείξεις.

¹⁰⁷⁹ Chouliara-Raïos (1989), 129.

¹⁰⁸⁰ Kruit – Worp (1999), 118.

¹⁰⁸¹ Mayerson (2000 a), 109.

¹⁰⁸² *SB* VI 9408, 1 (= *P. Prag. Varcl.* NS 2' 250 μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 7-8' *P. Bingen.* 111 (250/251 μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), στ. I γρ. 4, στ. IV γρ. 83' *P. Flor.* II 196 verso (253 μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 3-12' *P. Flor.* II 123 verso (254 μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 5, γρ. 13-14' *P. Flor.* II 124 verso (254 μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 5, γρ. 8, γρ. 11-12' *SB* VI 9052 (= *P. Prag. Varcl.* I. 1), γρ. 7-10' *P. Flor.* II 192 (256 μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 8' *P. Flor.* II 131 recto, γρ. 8-9' *SB* VI 9409 3 (= *P. Prag. Varcl.* NS 6' 260 π. Χ. – Θεαδέλφεια), γρ. 8-9' *P. Flor.* II 136 recto (262 μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 5-6, γρ. 10-12' *P. Flor.* II 143 verso, γρ. 7-12' *P. Flor.* II 146 (264 μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 7-9, γρ. 13-14' *P. Flor.* II 202 (264 μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 3-8' *SB* VI 94158 (= *P. Prag. Varcl.* NS 33, γρ. 7-10'.

¹⁰⁸³ Kruit – Worp (1999), 108.

¹⁰⁸⁴ Rathbone (1991), 468.

¹⁰⁸⁵ Το επίθετο *άπλος*, λαμβάνει τις σημασίες “μονός”, “απλός”, “δίχως προσθήκη”. *WB* I, στ. 165, s. v. “άπλοῦς”. Hofmann, 22, s. v. “άπλοῦς”.

Όσον αφορά στη χωρητικότητα του σκεύους, όπως ήδη έχει προαναφερθεί αντιστοιχούσε σε 1, 5 *ὀξύρυγχίτια*¹⁰⁸⁶, ενώ η αξία του ήταν ποικίλη. Συνήθως κυμαινόταν από οκτώ έως είκοσι δραχμές. Από τους πάπυρους *P. Flor.* II 123 verso, γρ. 13-15, *P. Flor.* II 143 verso, γρ. 12, *P. Flor.* II 146, γρ. 10, *P. Flor.* II 202 (264 π. X. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 8 πληροφορούμαστε ότι η αξία ενός *μονοχώρου* ανερχόταν στις δεκαέξι, δεκατέσσερις, δέκα, δώδεκα δραχμές αντιστοίχως. Αξίζει να σημειωθεί ότι στο αρχείο του *Ἡρωνίου* η τιμή των οκτώ δραχμών που καταγράφεται μόνο στους παπύρους *P. Flor.* II 160 και *P. Lond.* III 1226 (254 π. X. – από τη Θεαδέλφεια) φαίνεται πως είναι η χαμηλότερη για το παρόν οινοδοχείο¹⁰⁸⁷.

26. Μουστάρια

Αγγεία τα οποία φιλοξενούσαν τον πρώτο χυμό των σταφυλιών, δηλαδή τον *μοῦστον* από τον οποίο φαίνεται ότι έλαβαν και την ονομασία τους. Γνωστά από τα συμβόλαια *P. Flor.* I 65 recto (570/571 μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 18 και *P. Oxy.* LXI 4132 recto (619 μ. X. – από την Οξύρυγχο), γρ. 33.

27. Ξέστης

Μέτρο που απαντά σε παπύρους της ρωμαϊκής και βυζαντινής περιόδου¹⁰⁸⁸. Για πρώτη φορά κάνει την εμφάνισή του στη ρωμαϊκή Αίγυπτο στα τέλη του 2^{ου} και στις αρχές του 3^{ου} μ. X. αιώνα¹⁰⁸⁹. Αποτελούσε μέτρο τόσο των υγρών όσο και των στερεών (*ελαίου, οἴνου και γάρου*) και αντιστοιχούσε σε λιγότερο από το $\frac{1}{8}$ του γαλονιού¹⁰⁹⁰ ή ισοδυναμούσε με πενήντα τέσσερα λίτρα. Με τον όρο δηλώνεται επίσης η “κούπα” ή η “στάμνα”¹⁰⁹¹. Η τιμή του *ξέστου* δεν ήταν

¹⁰⁸⁶ Βλ. “*δίχωρον*”, 254-255.

¹⁰⁸⁷ Rathbone (1988), 158.

¹⁰⁸⁸ Schilbach (1970), 119-120. Raïos (1979), 376-377. Βλ. επίσης ενδεικτικά *O. Stras.* I 462 (4^{ου}/5^{ου} αι. μ. X. – από τη Θηβαΐδα), γρ. 3-5· *O. Douch.* I 8 (4^{ου}/5^{ου} αι. μ. X. – από τον Αρσινοΐτη νομό), γρ. 3-4, γρ. 21-22· *CPR* XXIV 4 recto (5^{ου} αι. μ. X. – από τον Ερμουπολίτη νομό), γρ. 12-14, γρ. 21-22· verso, γρ. 28-31.

¹⁰⁸⁹ Kruit – Worp (1999), 111.

¹⁰⁹⁰ Moulton – Milligan, 434, s. v. “*ξέστης*”.

¹⁰⁹¹ Bagnall (2009), 188.

σταθερή, αλλά κυμαινόταν από διακόσιες έως τετρακόσιες δραχμές και υποδιαιρούταν σε δύο κοτύλας και δώδεκα κυάθους¹⁰⁹².

28. Οξύρυγχια

Μέτρο υγρών, μετάλλων και αγαθών παντός τύπου¹⁰⁹³. Απαντά σε επιστολές της ρωμαϊκής περιόδου¹⁰⁹⁴, κυρίως στο αρχείο του *Ἡρωνίνου*¹⁰⁹⁵, και όπως διαπιστώθηκε συνδέεται άμεσα με το *μονόχωρον* και το *δίχωρον*. Αποτελούσε οινοδοχείο, το μέγεθος του οποίου αντιστοιχούσε σε 1 ¹/₂ φορά εκείνου του *μονοχώρου*¹⁰⁹⁶ και επομένως ισοδυναμούσε με τρία *δίχωρα*. Κατά πάσα πιθανότητα η περιοχή κατασκευής του ήταν η Οξύρυγχος.

29. Πρωτόληνα (;)

Ο όρος παραπέμπει συνήθως σε κρασί προερχόμενο από το πρώτο πάτημα των σταφυλιών¹⁰⁹⁷, από την πρώτη ζύμωσή τους¹⁰⁹⁸. Προβληματισμό προκαλεί η τέταρτη γρ. του οστράκου *O. Stras. I 653*, όπου το ουσιαστικό *πρωτόληνα* συνοδεύεται από ένα αριθμητικό. Αξίζει ωστόσο να σημειωθεί ότι στα παπυρικά έγγραφα που έχουμε εξετάσει τα υγρά δεν συνοδεύονται από αριθμητικά δηλωτικά της ποσότητάς τους. Θα μπορούσε να γίνεται συνεκδοχικά αναφορά σε αγγείο, το οποίο δηλαδή έλαβε την ονομασία του από το περιεχόμενό του. Επομένως η φράση *πρωτόλινα* (leg. *πρωτόληνα*) η παραπέμπει σε οκτώ αγγεία νεοπαραχθέντος οίνου. Επιπλέον δεν αποκλείεται και το ενδεχόμενο σύνδεσής του εν λόγω ουσιαστικού με τη φράση (*γίνονται*) *τοῦ παντός δι(πλᾶ) τπβ* της έκτης γραμμής του οστράκου. Στην περίπτωση αυτή εικάζουμε ότι γίνεται μνεία σε οκτώ *διπλᾶ οίνου* προερχόμενου από το πρώτο πάτημα και την πρώτη ζύμωση των σταφυλιών.

¹⁰⁹² Chantraine (1975), στ. 1433. Chouliara-Raïos (1989), 129.

¹⁰⁹³ Mayerson (2000 a), 169.

¹⁰⁹⁴ *P. Mich.* XI 620 verso (239/240 μ. X. – από τη Θεαδέλφεια), στ. I γρ. 190, στ. III γρ. 229, γρ. 233-241.

¹⁰⁹⁵ *SB VI 9415 13* (= *P. Prag. Varcl. Ns 34*: 249/268 μ. X. – Θεαδέλφεια), γρ. 45. *SB VI 9072* (= *P. Prag. Varcl. II 14*), γρ. 3-4. *SB VI 9472* (3^{ου} αι. μ. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 1-6, γρ. 13.

¹⁰⁹⁶ Mayerson (2000 c), 170.

¹⁰⁹⁷ Montanari, 1861, s. v. “πρωτόληνα”.

¹⁰⁹⁸ Βλ. Οινοπαραγωγή, 32.

30. Ρόδιον

Αγγείο οίνου προερχόμενο εκ της Ρόδου¹⁰⁹⁹. Απαντά στο όστρακο *O. Stras.* I 615 (2^{ov} αι. μ. Χ. – από την περιοχή της Θύνεως), γρ. 3-4, στην απόδειξη οίνου *SB X 10491* (3^{ov} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 2, γρ. 6 και από τη λίστα αγαθών *P. Tebt.* III 2. 1079 verso (3^{ov}/2^{ov} αι. π. Χ. – από την Τεβτύνη), απόσπ. II γρ. 126 και γρ. 128 πληροφορούμαστε ότι η αξία είκοσι εννέα ροδίων ανερχόταν σε ένα τάλαντο και τετρακόσιες σαράντα δραχμές, ενώ πενήντα εννέα ροδίων σε δύο τάλαντα και χίλιες εξακόσιες σαράντα οκτώ δραχμές αντιστοίχως. Επομένως κατά την πτολεμαϊκή περίοδο η αξία του δεν φαίνεται να ήταν σταθερή.

31. Σήκωμα

Όρος που παραπέμπει σε μετρητή του οίνου και απαντά σε παπυρικά έγγραφα της βυζαντινής περιόδου¹¹⁰⁰. Το υπό εξέταση μέτρο χωρητικότητας χρησιμοποιόταν για τη μεταφορά του κρασιού από τα δοχεία αποθήκευσης στα κελάρια σε μικρότερα αγγεία¹¹⁰¹.

32. Σπαθίον

Πρόκειται για μέτρο, το οποίο καταγράφεται σε παπυρικό υλικό της ρωμαϊκής¹¹⁰² και βυζαντινής περιόδου¹¹⁰³. Τα σπαθία χρησιμοποιούνταν μόνο για τη μέτρηση του οίνου αλλά και για τον υπολογισμό της ποσότητας παστού κρέατος, ψαριού και φακής. Ο όγκος υγρών ή στερεών που θα μπορούσε να συμπεριλάβει αντιστοιχούσε σε δύο κάβους ή σε

¹⁰⁹⁹ Préaux (1978), I, 486. Empereur – Tuna (1989), 291-292. Salviat (1993), 151-161. Kruit – Worp (1999), 102-104. Dzierzbicka (2018), 292-293.

¹¹⁰⁰ *SB V 8264*, γρ. 13· *P. Mich.* XV 734 recto, γρ. 16-17· *P. Oxy.* XVI 2058 (6^{ov} αι. μ. Χ. – από την Οξύρυγχο), στ. I γρ. 6· *P. Princ.* II 106 recto (6^{ov} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 2· *PSI VIII 881* (6^{ov} αι. μ. Χ. – από την Οξύρυγχο), γρ. 5· *PSI X 1122* recto (6^{ov} αι. μ. Χ. – αγνώστου προελεύσεως), γρ. 13· *SB XXII 15725* recto, γρ. 8· verso, γρ. 10· *P. Mich.* XV 743 (6^{ov}/7^{ov} αι. μ. Χ. – από την Οξύρυγχο), γρ. 14-15·

¹¹⁰¹ Για τα σηκώματα βλ. Fleischer (1956), 61.

¹¹⁰² *SB XII 10913* (217 μ. Χ. – από την *Σοκνοπαίου Νήσον*), γρ. 5· *P. Laur.* I 17 (3^{ov} αι. μ. Χ. – από τη Θεαδέλφεια), γρ. 9, γρ. 16.

¹¹⁰³ *BGU I 21* recto (340 μ. Χ. – από Αρσινοΐτη νομό), στ. III γρ. 7, γρ. 21· *O. Douch.* II 84 (4^{ov} αι. μ. Χ. – από Αρσινοΐτη νομό), γρ. 1-6· *O. Douch.* II 162 (4^{ov} αι. μ. Χ. – από Αρσινοΐτη νομό), γρ. 2· *P. Ant.* III 194 (4^{ov} αι. μ. Χ. – από την Αντινοοῦπολη), γρ. 3-5· *P. Ryl.* IV 627 recto, στ. V γρ. 98, γρ. 106.

οκτώ ξέστας¹¹⁰⁴. Η αξία του δεν ήταν σταθερή· αντιστοιχούσε σε επτά, είκοσι, είκοσι πέντε τάλαντα, 2800 ή 2900 δραχμές¹¹⁰⁵.

33. Τριπλά

Απαντά στη λίστα αγαθών *P. Aroll.* 93 του 8^{ου} αι. μ. Χ. από τη Μεγάλη Απολλωνόπολη, απόσπ. Α, γρ. 1-2 ως αγγείο που φιλοξενούσε παλαιόν οἶνον¹¹⁰⁶. Πρόκειται για οينوδοχείο ή μονάδα μέτρησης κρασιού, για τη χωρητικότητα του οποίου δεν μπορούμε να αποφανθούμε με βεβαιότητα. Εύλογη φαίνεται η επαγωγική διαδικασία που προτείνει ο Worp¹¹⁰⁷, σύμφωνα με την οποία τα τριπλά δεν θα μπορούσαν να υπολογιστούν επί τη βάσει του ενός ἀπλοῦ, το οποίο ισοδυναμούσε με τέσσερις χόας, καθώς ο χοῦς δεν βρισκόταν σε κυκλοφορία προ της αραβικής κατάκτησης στην Αίγυπτο.

34. Χία

Αγγείο προερχόμενο εκ της Χίου¹¹⁰⁸. Χρησιμοποιόταν και ως μέτρο χωρητικότητας υγρών και στερεών¹¹⁰⁹, όπως οίνου και μέλιτος. Απαντά σε παπύρους ανήκοντες στο αρχείο του Ζήνωνος¹¹¹⁰.

35. Χοῦς

Μονάδα μέτρησης υγρών ή αγγείο¹¹¹¹. Ο χοῦς για τον οἶνον αντιστοιχούσε σε τέσσερις κοτύλας των 1,213 λίτρων η καθεμιά¹¹¹² ή με το $\frac{1}{6}$ ενός Ἀρσινοϊκοῦ μετρητοῦ και υποδιαιρούταν σε δώδεκα κοτύλας και σε εβδομήντα πέντε κνάθους. Τα $9\frac{3}{5}$ μικρών χόων σχημάτιζαν έναν κοινό

¹¹⁰⁴ Για το σπαθίον βλ. Matthews (2006), 155.

¹¹⁰⁵ Fleischer (1956), 37.

¹¹⁰⁶ Βλ. επίσης Worp (2000), 149.

¹¹⁰⁷ Worp (2000), 149.

¹¹⁰⁸ LSJ, 1993, s. v. “Χῖος”.

¹¹⁰⁹ Salviat (1986), 190. Chouliara-Raïos (1989), 135.

¹¹¹⁰ *P. Cair. Zen.* I 59110 recto, γρ. 28-29· *PSI* IV 327 recto (= *P. Cair. Zen.* I 59012· *SB* III 6779, στ. I γρ. 17, γρ. 22· *P. Cair. Zen.* IV 59682 recto, γρ. 1· *P. Cair. Zen.* IV 59684, γρ. 3· *PSI* V 535 recto, στ. II γρ. 42.

¹¹¹¹ *WB* II, στ. 744, s. v. “χοῦς”. Hoffmann, 502, s. v. “χοῦς”.

¹¹¹² Montevecchi (1973), 71.

μετρητήν, ενώ δώδεκα μικρές χόες αντιστοιχούσαν σε έναν αττικό μετρητήν¹¹¹³. Το υπό εξέταση μέτρο συνιστούσε μέτρο χωρητικότητας ή αγγείο οἴνου¹¹¹⁴ και ζύθου¹¹¹⁵. Από το παπυρικό έγγραφο *P. Lond.* II 219 recto, γρ. 2 μαθαίνουμε ότι η αξία είκοσι χοῶν ζύθου ανερχόταν στις οκτακόσιες δραχμές, άρα του ενός χόος στις σαράντα.

¹¹¹³ Schilbach (1970), 114-115. Chouliara-Raïos (1989), 136.

¹¹¹⁴ *P. Lond.* VII 2140 (275/226 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 21· *P. Cair. Zen.* IV 59548, γρ. 9· *P. Cair. Zen.* IV 59771, γρ. 32-34· *P. Cair. Zen.* II 59176 (= *P. Lond.* VII 2167), γρ. 94· *P. Cair. Zen.* V, γρ. 40· *P. Lond.* VII 2017 (241/240 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 15, γρ. 18.

¹¹¹⁵ *P. Lond.* II 219 recto, γρ. 2· *SBV* 8030 (= *P. Mich.* V 245· 275/226 π. X. – από τη Φιλαδέλφεια), γρ. 35.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Η μελέτη του πλούσιου παπυρικού υλικού και η συνεξέτασή του με τις μαρτυρίες που προσφέρουν οι γραμματειακές πηγές αλλά και ένας αριθμός αρχαιολογικών ευρημάτων (τοιχογραφίες, αγαλματίδια, ομοιώματα) προσφέρουν μια σαφή εικόνα για τον ρόλο που έπαιζαν τα ποτά στην καθημερινή ζωή των κατοίκων της Αιγύπτου από τη φαραωνική έως τη βυζαντινή περίοδο. Η σύνθεση μιας ολοκληρωμένης εργασίας και η διεπιστημονική προσέγγιση του θέματός μας αποτελεί desideratum της σύγχρονης έρευνας και αποσκοπεί να καλύψει στο μέτρο του δυνατού ένα βιβλιογραφικό κενό στο χώρο της Παπυρολογίας.

*

Ο οἶνος, η απώτερη καταγωγή του οποίου τοποθετήθηκε στον χώρο της Νότιας Μικράς Ασίας, αποτελούσε προϊόν μακραίωνης παράδοσης στη χώρα του Νείλου (~ 3000 π. Χ.). Ωστόσο σε αντίθεση με τη φαραωνική περίοδο διαπιστώνουμε ότι η αμπελοκαλλιέργεια αναπτύχθηκε αλματωδώς στην ελληνορωμαϊκή και βυζαντινή Αίγυπτο, για να καλύψει τις ανάγκες των νέων κατακτητών της, ο πολιτισμός των οποίων ήταν κατά βάση οινικός.

Παρόλο που τα στάδια της οινοποίησης (συγκομιδή του καρπού συνήθως τον μήνα Αύγουστο, πάτημα σταφυλιών και ζύμωση του νεοπαραχθέντος χυμού σε καθαρές δεξαμενές) δεν φαίνεται να άλλαξαν σημαντικά στο πέρας των ετών, εντοπίζουμε ορισμένες αλλαγές: α) η γνωστή στην αρχαία Αίγυπτο τεχνική της εξαγωγής του μούστου διά του ραβδίσματος ή διά του ηλίου φαίνεται πως έπαψε να εφαρμόζεται ή πραγματοποιούνταν σπανίως, β) όσον αφορά στο πάτημα των σταφυλιών, παρατηρούμε ότι κατά τη ρωμαϊκή περίοδο τον ανθρώπινο παράγοντα συμπλήρωσε η χρήση των *στεμφυλουργικῶν ὀργάνων*, ειδικών δηλαδή μηχανημάτων άσκησης πίεσεως, γεγονός που φανερώνει ότι στον τομέα της οινοπαραγωγής σημειώθηκε πρόοδος.

Επίσης η πλούσια ορολογία των παπυρικών εγγράφων, δηλωτική των ειδών και των ποικιλιών του κρασιού, μας οδηγεί στο συμπέρασμα ότι η οινοποίηση δεν αποτελούσε μια απλή διαδικασία, η οποία περιοριζόταν στα πατητήρια και τις δεξαμενές ζύμωσης, αλλά βασιζόταν σε μεγάλο βαθμό στην τεχνογνωσία των οινοποιών της ελληνορωμαϊκής και βυζαντινής Αιγύπτου. Η συνειδητή, όπως προκύπτει από τα παπυρικά έγγραφα, παρέμβασή τους στα διάφορα στάδια της οινοποίησης είχε ως αποτέλεσμα την παρασκευή διαφόρων ποικιλιών κρασιού.

Όσον αφορά στο χρώμα, παρά την ύπαρξη των γνωστών από τις γραμματειακές πηγές ειδών οίνου (*έρυθρου*, *κιρρου*, *λευκού*, *μέλανος*, *ξανθο*, *χρυσοειδούς*), στα παπυρικά έγγραφα που εξετάσαμε εντοπίζουμε μόνο *λευκόν* (λευκό, διαφανές κρασί) και *μέλανα* (κρασί σκούρου χρώματος) οίνον, αποτέλεσμα ανάμειξης του μούστου με τις χρωστικές ουσίες του φλοιού, των γιγάρτων και των μίσχων.

Ως προς τη γεύση, διαπιστώνουμε ότι οι οινοποιοί παρασκεύαζαν *γλυκὺν οἶνον* ανάλογα με την ποιότητα των σταφυλιών που χρησιμοποιούσαν, ώριμων κυρίως ή αποξηραμένων λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς τους σε ζάχαρη. Στο σημείο αυτό διευκρινίζουμε ότι στα παπυρικά έγγραφα εντοπίζουμε επιμέρους κατηγορίες *γλυκέος οἶνου*, όπως: α) *κονδίτου*, είδους γλυκού αρωματικού κρασιού εκ μέλιτος και ποικίλων μπαχαρικών, η χρήση του οποίου ήταν γνωστή και στην ιατρική και β) *σιραίου*, θερμαντικού ποτού από αποξηραμένα σύκα, σταφίδες ή μούστο γλυκών σταφυλιών. Κατόπιν προσεκτικής μελέτης συμπεραίνουμε ότι ο *κονδίτος οἶνος* μπορούσε να συμπεριληφθεί και στην κατηγορία των *ήδέων οἶνων*, οι οποίοι παρέπεμπαν όχι μόνο σε γλυκά αλλά και ευώδη κρασιά, ιδιότητες που μπορούσαν να αποκτηθούν και με την παλαίωσή τους (*Cair. Zen. I 59110 recto*, γρ. 28-29). Στα είδη οἶνων με βάση τη γεύση συμπεριλαμβάνεται και το *ῥξος*, ασθενές κρασί κατώτερης ποιότητας ή ξίδι που, όπως διαπιστώνουμε, προερχόταν από την εσκεμμένη ή ακούσια έκθεση του οἶνου στον αέρα. Παραλλαγή του ῥξους αποτελούσε το *ῥξάριον/ῥξάρον*, το *ῥξάριον* ή *ῥκδάριον*.

Ακόμη η εξέταση του διαθέσιμου μέχρι σήμερα παπυρικού υλικού μας οδηγεί με βεβαιότητα ότι η επιλογή των σταφυλιών, ο καθαρισμός των δεξαμενών και η παλαιώση του *οίνου* αποτελούσαν παράγοντες που επηρέαζαν τη μυρωδιά του, βάσει της οποίας διακρινόταν σε *εὐώδη* (εύοσμο κρασί), *ἄνοσμον* (άοσμο ή με διακριτική μυρωδιά κρασί) και *ὀζόμενον* (κρασί με δυσάρεστη μυρωδιά).

Γνωστή ήταν και η διαδικασία της παλαιώσης του *νέου οίνου* (*γλεύκους, μούστου, τρυγίας/τρυγίου* και *τρυγός*), η οποία καθοριζόταν από ένα συμπίλημα φυσικών και τεχνητών παραγόντων και είχε ως αποτέλεσμα την εξασθένιση του χρώματος και της γεύσης του κρασιού, το οποίο έπαυε ορισμένες φορές να είναι κατάλληλο προς χρήση. Την ετοιμότητα, την καταλληλότητα (*ἐπιτήδειος, χρηστός*) ακόμη και την καταγωγή του κρασιού (*ἐπιχώριος, εἰσηγμένος, ξενικός οἶνος*) μπορούσε να διακρίνει ο *οἶνογεύστης*. Η διαδικασία άλλωστε της οينوγευσίας ήταν απαραίτητη για την αξιολόγηση της ποιότητας του εν λόγω ποτού, η οποία, όπως αντιλαμβανόμαστε καθόριζε την αξία του προϊόντος.

Επιπλέον, το κρασί ήταν δηλωτικό του κοινωνικού *status* και η απόκτησή του ανάλογα με το είδος του συνδεόταν άμεσα με την οικονομική ευμάρεια των καταναλωτών του. Κατόπιν προσεκτικής εξέτασης, διαπιστώνουμε ότι ο *παλαιός, εὐώδης* και *γλυκὺς οἶνος* προοριζόταν κυρίως για την αιγυπτιακή ελίτ. Οι δούλοι είχαν το δικαίωμα κατανάλωσης *ὄξους, κιβαρίου* ή *κοινοῦ οἶνου*, ενώ λίγες ήταν οι φορές που μπορούσαν να καταναλώσουν κρασί καλής ποιότητας, όπως *γλυκὺν οἶνον*, ενδεχομένως ἐπ' ευκαιρία κάποιας ειδικής περίπτωσης (*P. Ryl. 629 recto*, στ. IV γρ. 90). Συμπεραίνουμε ωστόσο ότι το κρασί χρησιμοποιόταν καθημερινά από ένα μεγάλο μέρος τους πληθυσμού, σε αντίθεση με τη φαραωνική περίοδο κατά την οποία αποτελούσε προνόμιο μόνο των εκλεκτών της αιγυπτιακής κοινωνίας πέραν ολίγων εξαιρέσεων.

Σημαντική ήταν η χρήση του *οίνου* στην καθημερινότητα των κατοίκων της Αιγύπτου. Όσον αφορά στις διαιτητικές συνήθειές τους διακρίνουμε ότι ήταν προσφιλές ποτό που συνόδευε τα βασικά γεύματα της ημέρας και συνέβαλλε στο εύγευστον των τροφών, καθώς αποτελούσε βασικό συστατικό ορισμένων μαγειρικών συνταγών. Η

πλούσια επίσης ορολογία των παπυρικών εγγράφων δεν αφήνει καμία αμφιβολία για τη χρηστική και συμβολική του σημασία στο πλαίσιο διαφόρων *έορτών*, όπως αυτή των *γενεθλίων* και του *γάμου*. Επίσης συνδεόταν και με το δυσάρεστο γεγονός του θανάτου, καθώς αποτελούσε είτε μέρος των χοών είτε ποτό που συνόδευε το *περίδειπνον*, επίσημο γεύμα που παρέθεταν τα μέλη μιας συντεχνίας προς τιμήν των νεκρών. Σημαντική ήταν επίσης η εμπλοκή του και στα θρησκευτικά δρώμενα της Αιγύπτου. Σημειώνουμε ότι αποτελούσε προσφορά για την εορτή των *Θεσμοφορίων*, των *Έρμαίων*, των *Μουσειών*, των *Ισιείων*, των *Άμεσυσίων* και του *Λιλοιτίου*, ενώ ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν πάπυροι της βυζαντινής περιόδου που τον συνδέουν με την *έορτην Θύνεως*, που δεν αποκλείεται να παρέπεμπε στην Ανάσταση του Ιησού Χριστού φανερώνοντάς μας το πέρασμά του από το παγανιστικό ιερό στη χριστιανική εκκλησία. Δεν θα μπορούσαμε επίσης να λησμονήσουμε τον μαγικό χαρακτήρα του *οΐνου*. Η μελέτη των μαγικών παπύρων μας οδηγεί στο συμπέρασμα ότι το κρασί αποτελούσε μέρος των σπονδών αλλά και βασικό συστατικό των συνταγών που αφορούσαν στην επίκληση ενός δαίμονα, τη θεραπεία και την προσέλκυση επιθυμητών προσώπων.

Στη χώρα του Νείλου, όπου ιατρική και μαγεία αποτελούσαν δύο δυσδιάκριτες έννοιες, οι Έλληνες ιατροί που εγκαταστάθηκαν ακολούθησαν την παράδοση του θεμελιωτή της ορθολογικής ιατρικής Ιπποκράτη συνδυάζοντας τον πλούτο της θεωρητικής σκέψης με την πρακτική εφαρμογή. Σε αντίθεση με τη φαραωνική περίοδο, παρατηρούμε ότι το κρασί χρησιμοποιόταν ευρέως στον χώρο της ιατρικής της ελληνορωμαϊκής Αιγύπτου ως μέσο λειοτρίβησης φυτικών ουσιών, ως έκδοχο και ως βασικό συστατικό των συνταγών για την αντιμετώπιση γυναικολογικών, οφθαλμικών, δερματολογικών και αναπνευστικών προβλημάτων αλλά και για την ανακούφιση των ασθενών από υψηλό πυρετό, κεφαλαλγίες, δυσουρία και τραυματισμούς, ενώ δεν ήταν άγνωστη η χρήση του και σε ιππιατρικές εφαρμογές. Η υπερβολική ωστόσο κατανάλωση του *οΐνου* μπορούσε να επιφέρει αρνητικές συνέπειες, όπως μέθη και απώλεια των αισθήσεων.

Όσον αφορά στη σημασία του *οΐνου* στην οικονομία της Αιγύπτου υπογραμμίζουμε ότι το εν λόγω ποτό χρησιμοποιούνταν για την αποπληρωμή των φόρων, δινόταν ως αντιστάθμισμα για την απόκτηση άλλων αγαθών και πολλές φορές λειτουργούσε είτε ως μοναδική αντιμισθία ή συμπληρωματικά στην καταβολή αυτής. Επίσης συνάγουμε το συμπέρασμα ότι τίποτε δεν θα μπορούσε να προσβάλει τον μονοπωλιακό χαρακτήρα της οινοποίησης κατά τη διάρκεια της πτολεμαϊκής περιόδου. Η αυστηρή επίβλεψη άλλωστε τόσο των αμπελώνων που ανήκαν στον ηγεμόνα της Αιγύπτου όσο και των *τελωνών* στόχευε στον περιορισμό του πλουτισμού των ιδιωτών εις βάρος του Κράτους. Από τη ρωμαϊκή περίοδο και εξής η ιδιωτική πρωτοβουλία ενθαρρύνεται και ο μονοπωλιακός χαρακτήρας της οινοποίησης φαίνεται να εξασθενεί.

* *

Ο *ζϋθος*, η καταγωγή του οποίου αποδίδεται στη Μεσοποταμία (~ 4000 π. Χ.), έκανε την εμφάνισή του στη χώρα του Νείλου από την προδυναστική κιόλας περίοδο. Παρά την κυριαρχία του *οΐνου* στην ελληνорωμαϊκή Αίγυπτο, παρατηρούμε ότι ο *ζϋθος* εξακολουθούσε να κατέχει σημαντικό ρόλο στην κοινωνική και οικονομική ζωή των κατοίκων της.

Και ενώ από την προγενέστερη έρευνα έχει υποστηριχθεί πως η ζυθοποιία αποτελούσε μια απλή διαδικασία, η συνεξέταση του παπυρικού υλικού με τις ταφικές παραστάσεις της φαραωνικής περιόδου και τις σχετικές με τα αρχαιοβοτανικά δεδομένα μελέτες μας οδηγεί στο συμπέρασμα ότι ήταν περισσότερο πολύπλοκη, ενώ απαιτούσε τον απαραίτητο εξοπλισμό κυρίως για την επεξεργασία των δημητριακών (μυλόπετρες, γουδιά). Όσον αφορά στη φαραωνική περίοδο διαπιστώνουμε ότι ο *ζϋθος* προέκυπτε από την ανάμειξη ελαφρώς ψημένων άρτων, ενδεχομένως βύνης, ύδατος και φρούτων. Ωστόσο στην ελληνорωμαϊκή Αίγυπτο εντοπίζουμε ότι η παρασκευή του εν λόγω ποτού πραγματοποιούνταν κυρίως με τη μέθοδο της βυνοποίησης (βλάστηση του σιτηρού με εφύγρανση, αποξήρανση, άλεσμα, ανάμειξη αλεύρου με ύδωρ και ζύμωση), συμπέρασμα

που συμφωνεί με τα προερχόμενα από την Παλαιοβοτανολογία πορίσματα. Η παρασκευή του υπό εξέταση ποτού με άρτο φαίνεται πως συνεχίστηκε, επισημαίνουμε ωστόσο πως χρησιμοποιόταν σε αυτή ένα διαφορετικό είδος ψωμιού από αλεύρι βύνης και όχι το συνηθισμένο, όπως έχει υποστηριχθεί. Όσον αφορά στη χρήση των δημητριακών στη ζυθοποιία, εντοπίζουμε ότι χρησιμοποιόταν μόνο ο *κέγχρος*, η *κριθή* και ο *πυρός/σίτος*, ενώ από τις γραμματειακές πηγές μαρτυρείται πλούτος σιτηρών (*ζειά*, *κέγχρος*, *κριθή*, *κριθόπυρος*, *όλυρα*, *όλυρόκριθον*, *πιστίκιον*, *πυρός*, *σίτος*, *σιτόκριθον*, *χίδρον* κ. ά.).

Παρά την κυριαρχία του οινικού πολιτισμού στην ελληνορωμαϊκή Αίγυπτο παρατηρούμε τη συνέχιση της χρήσης και της κατανάλωσης της μπίρας, γεγονός που θα μπορούσε να δικαιολογηθεί από τα ακόλουθα: α) η τεχνογνωσία των αυτοχθόνων τους επέτρεπε να παρασκευάζουν το αγαπημένο τους ποτό, στο οποίο απέδιδαν τη διάσωση του ανθρώπινου γένους, β) οι κατακτητές φαίνεται να σεβάστηκαν τις συνήθειές τους και να υιοθέτησαν ορισμένες εξ αυτών, μεταξύ των οποίων φαίνεται πως ανήκε και η κατανάλωση του *ζύθου*, γ) το Κράτος ευνοούσε τη ζυθοποιία, καθώς η φορολογία επί του *ζύθου* απέφερε σημαντικά έσοδα σε αυτό.

Από την εξέταση των λογαριασμών προκύπτει ότι ο *ζύθος* συμπεριλαμβανόταν στα καθημερινά είδη διατροφής, ενώ το χαμηλό του κόστος τον καθιστούσε ευκόλως προσβάσιμο. Τα παπυρικά επίσης έγγραφα μας επιτρέπουν να εντοπίσουμε τη σύνδεσή του με ιδιωτικές χαρμόσυνες εορτές, όπως αυτή των *γενεσίων* αλλά και των *μαλλοκουρίων* και με το *περίδειπνον*, όπως ίσχυε και στην περίπτωση του *οίνου*. Γνωστή ήταν ακόμη η παρουσία του και στο πλαίσιο των θρησκευτικών εορτών, όπως των *Ισιείων* και των *Νειλαίων*, χωρίς όμως να διευκρινίζεται η ακριβής χρήση του. Οφείλουμε ωστόσο να επισημάνουμε την απουσία του *ζύθου* από τις ιατρικές συνταγές της ελληνορωμαϊκής περιόδου, γεγονός που θα μπορούσε να δικαιολογηθεί είτε από την προκατάληψη των Ελλήνων ιατρών, οι οποίοι κάνουν λόγο για τις αρνητικές του ιδιότητες ή από την έλλειψη της τεχνογνωσίας των Ελλήνων ή των Ρωμαίων κατακτητών όσον αφορά στην παρασκευή του.

Όσον αφορά στην οργάνωση της ζυθοποιίας παρατηρούμε σημαντικές αλλαγές. Ο αυστηρός και ασφυκτικός χαρακτήρας του κρατικού μονοπωλίου της πτολεμαϊκής Αιγύπτου φαίνεται να υποχωρεί κατά τη ρωμαϊκή περίοδο. Οι *συντάξεις*, από τις οποίες καθοριζόταν το ύψος της *ζυτηρᾶς* δεν μαρτυρούνται από το παπυρικό υλικό της ρωμαϊκής περιόδου. Οι ζυθοποιοί φαίνεται πως αγόραζαν την ποσότητα του σιτηρού που χρειάζονταν, ενώ ενισχύθηκε η ιδιωτική πρωτοβουλία. Σε αντίθεση με την πτολεμαϊκή περίοδο, μπορούσαν να ενοικιάσουν ή να κληρονομήσουν ένα ζυθοποιείο, ενώ διαπιστώνουμε ότι ο φόρος επί του *ζύθου* δεν καταβαλλόταν στο Κράτος από τους ίδιους, αλλά από τους καταναλωτές. Επίσης επιφορτισμένοι με το καθήκον της συλλογής του φόρου ήταν κρατικοί υπάλληλοι και όχι εύποροι ιδιώτες που αποκτούσαν το δικαίωμα αυτό κατόπιν της δημοπράτησης της *ζυτηρᾶς*.

Επίσης από τα συμφραζόμενα παπυρικών κειμένων της πτολεμαϊκής περιόδου οδηγούμαστε στο συμπέρασμα ότι η παρασκευή και η πώληση του *ζύθου* μπορούσε να πραγματοποιηθεί από το ίδιο άτομο, το οποίο μπορούσε να είναι ταυτοχρόνως επιφορτισμένο και με άλλες εργασίες. Στις περιπτώσεις που ένας ζυθοποιός φαίνεται να καταβάλλει μεγάλα χρηματικά ποσά για την αποπληρωμή του φόρου επί του *ζύθου*, εικάζουμε ευλόγως ότι επρόκειτο για τον εκπρόσωπο μιας συντεχνίας. Τέλος αν και μας προκαλεί ιδιαίτερη εντύπωση, οι ζυθοποιοί φαίνεται πως αναλάμβαναν κάποτε τον ρόλο του *τελώνου*. Ενδεχομένως η οικονομική ευμάρεια ορισμένων εξ αυτών φαίνεται πως τους επέτρεπε να αποκτήσουν το δικαίωμα αυτό κατόπιν της δημοπράτησης του φόρου.

* * *

Τα ποτά που εντοπίσαμε στα παπυρικά έγγραφα (*ἀψινθάτιον/ἀψινθάτον (τό) – ἀψίνθιον (τό) – ἀψινθίτης οἶνος (ό), καρυοφυλλᾶτον (τό), κιτράτον (τό), μελίκρατον (τό), μελύγιον (τό), μυρσινᾶτον (τό) – μυρτίτης – μερσίτης/μυρσίτης – μύρσινος οἶνος (ό), οἰνόμελι (τό), σικερῶτιον (τό), στυρακάτον (τό), ὑδρόμελι (τό), ὑδρόμηλον (τό)*) δεν

φαίνεται να κατέχουν κυρίαρχη θέση στην καθημερινή διατροφή των κατοίκων της χώρας του Νείλου εν συγκρίσει με εκείνα της φαραωνικής περιόδου, αλλά ήταν γνωστά για τη φαρμακευτική του κυρίως δράση. Επίσης ο τρόπος παρασκευής τους ήταν περισσότερο σύνθετος, όπως αποδεικνύεται από την ποικιλία των συνταγών, βασικά συστατικά των οποίων αποτελούσαν κυρίως τα βότανα, το μέλι και ενίοτε ορισμένες ποσότητες *οίνου*.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Aboelsoud, N. H. (2010), "Herbal Medicine in Ancient Egypt", *JMPR* 4 (2), σσ. 82-86.
- Adamski, B. – Rosińska-Balik, K. (2014), "Brewing Technology in Early Egypt. Invention of Upper or Lower Egyptians?", στο A. Mączyńska (εκδ.), *The Nile Delta as a Centre of Cultural Interactions between Upper Egypt and the Southern Levant in the 4th Millennium BC.*, [Studies in African Archaeology, 13], σσ. 23-36.
- Adler, A. (1928[·] ανατ. 1971), *Suidae Lexicon, Pars I: A - Γ*, Stuttgartiae.
- Adrados, F. R. (διευθ.) ([1980] 2008^{2·} 1986[·] 1991[·] 1994[·] 1997[·] 2002[·] 2009), *Diccionario Griego-Español*, (Consejo Superior de Investigaciones científicas. Instituto de Filología), I-VII, Madrid.
- Alcock, J. P. (2006), *Food in the Ancient World*, Connecticut – London.
- Aly, Z. (1995), "Some More Zenon Papyri", στο Z. Aly (εκδ.), *Essays and Papers. A Miscellaneous Output of Greek Papyri from Graeco-Roman Egypt [GPS]*, Athens, σσ. 141-147 [ανατ. από Z. Aly (1979), "Some Zenon Papyri", in J. Bingen – G. Nactergael (εκδ.), *Actes du XVe Congrès International de Papyrologie. Deuxième Partie*, Bruxelles, σσ. 52-59].
- (1995), "A Dated Account of Wine in Double Form from the Archive of Eukles", στο Z. Aly (εκδ.), *Essays and Papers. A Miscellaneous Output of Greek Papyri from Graeco-Roman Egypt [GPS]*, Athens, σσ. 187-193 [ανατ. από Z. Aly (1986), "A Dated Account of Wine in Double Form from the Archive of Eukles", στο B. Mandilaras (εκδ.), *Proceedings of the XVIII International Congress of Papyrology*, II, Athens, σσ. 63-70].
- (1995), "*EIII TA ΞENIA* in Ptolemaic Egypt (III/BC)", στο Z. Aly (εκδ.), *Essays and Papers. A Miscellaneous Output of Greek Papyri from Graeco-Roman Egypt [GPS]*, Athens, σσ. 201-213 [ανατ. από Z. Aly (1992), "*EIII TA ΞENIA* in Ptolemaic Egypt

- (III/BC)”, στο A. H. S. El-Mosallamy (εκδ.), *Proceedings of the XIXth International Congress of Papyrology, Cairo 2-9 September*, Cairo, σσ. 245-255].
- (1995), “*Sitologia in Roman Egypt*”, στο Z. Aly (εκδ.), *Essays and Papers. A Miscellaneous Output of Greek Papyri from Graeco-Roman Egypt [GPS]*, Athens, σσ. 35-50 [ανατ. από Z. Aly (1950), “*Sitologia in Roman Egypt*”, *JJP* 4, σσ. 289-307].
- (1995), “*Upon Sitologia in Roman Egypt and the Role of Sitologi in its Financial Administration*” in Z. Aly (εκδ.), *Essays and Papers. A Miscellaneous Output of Greek Papyri from Graeco-Roman Egypt [GPS]*, Athens, σσ. 51-57 [ανατ. από Z. Aly (1955), “*Upon Sitologia in Roman Egypt and the Role of Sitologi in its Financial Administration*”, στο *Akten des VIII internationalen Kongresses für Papyrologie*, Wien, σσ. 17-22].
- (1995), “*New Data from the Zenon Papyri*”, στο Z. Aly (εκδ.), *Essays and Papers. A Miscellaneous Output of Greek Papyri from Graeco-Roman Egypt [GPS]*, Athens, σσ. 59-70 [ανατ. από Z. Aly (1957), “*New Data from the Zenon Papyri*”, *Études de Papyrologie* 8, σσ. 147-162].
- Αναγνώστου, Α. (2012), *Τα Δημόσια Αρχεία στην Ρωμαϊκή Αίγυπτο*, Ἀθήναι.
- Andorlini, I. (2001 a), “*Medical Prescriptions*”, στο I. Andorlini (εκδ.), *Greek Medical Papyri*, I, Firenze, σσ. 109-118.
- (2001 b), “*Medical Recipe for a Compress*”, στο I. Andorlini (εκδ.), *Greek Medical Papyri*, I, Firenze, σσ. 131-138.
- (2007), “*Teaching medicine in Late Antiquity: Methods, texts and contexts*”, στο P. Lendinara – L. Lazzari – M. A. D’Aronco (εκδ.), *Form and Content of Instruction in Anglo-saxon England in the Light of Contemporary Manuscript Evidence. Papers Presented at the International Conference, Udine 6-8 April 2006*, σσ. 385-398.
- André, J. (1956), *Lexique des Termes de Botanique en Latin*. Paris (Études et Commentaires 23).
- (1974), *Apicius. L’Art Culinaire*, Paris.

- Andrews, A. C. (1961), "Hyssop in the Classical Era", *CPh* 56, σσ. 230-248.
- Armoni, Ch. (2012), *Studien zur Verwaltung des Ptolemäischen Ägypten: Das Amt des Basilikos Grammateus*, Paderborn.
- Aubert, J.-J. (1989), "Threatened Wombs: Aspects of Ancient Uterine Magic", *GRBS* 30, σσ. 421-449.
- Austin, M. (2006), *The Hellenistic World from Alexander to the Roman Conquest*, Cambridge.
- Bagnall, R. S. (1976), *The Administration of the Ptolemaic Possessions outside Egypt*, Leiden.
- (1978), "The Number and Term of the Dekaprottoi", *Aegyptus* 58, σσ. 160-167.
- (2009), *The Oxford Handbook of Papyrology*, Oxford.
- Bagnall, R. S. – Cribiore, R. (⁴2009), *Women's Letters from Ancient Egypt, 300 BC-AD 800*.
- Bagnall, R. S. – Derow, P. (²2004), *The Hellenistic Period: Historical Sources in Translation*, Oxford.
- Bagnall, R. S. – Thomas, J. D. (1978), "Dekaprottoi and Epigraphai", *BASP* 15, σσ. 185-189.
- Bagnall, R. S. – Worp, K. A. (1983), "Five Papyri on Fourth Century Money and Prices", *BASP* 20, σσ. 1-19.
- Bailleul – LeSuer, R., (εκδ.) (2012), *Between Heaven and Earth. Birds in Ancient Egypt*. [Oriental Institute Museum Publications, 35], Chicago, σσ. 23-33.
- Bamforth, C. W. (2005), *Food, Fermentation and Micro-organisms*, Blackwell.
- Barrois, A. (1931), "La Métrologie dans la Bible", *RBi* 40, σσ. 185-213.
- Battaglia, E. (1989), 'Artos'. *Il Lessico della Panificazione nei Papyri Greci*, Milano.
- Bauschatz, J. (2013), *Law and Enforcement in Ptolemaic Egypt*, Cambridge.
- Beckh, H. (εκδ.) (1985¹ ανατ. 1994), *Geoponica sive Cassiani Bassi Scholastici de Re Rustica Eclogae*, Stuttgartardiae – Lipsiae.
- Bekker, I. (εκδ.) (1831), *Aristotelis Opera*, II, Berolini.
- Belitz, H. D. – Grosch, W. – Schieberle, P. (εκδ.) (⁴2009), *Food Chemistry*, Heidelberg.
- Bell, H. I. (1953), *Cults and Greeds in Graeco-Roman Egypt*, Liverpool 1953.

- (1948· ανατ. 1966), *Egypt, from Alexander the Great to the Arab Conquest: A Study in the Diffusion and Decay of Hellenism*, Oxford.
- Bell, G. D. H. – Lupton, F. G. H. (1962), “The Breeding of Barley Varieties”, στο A. H. Cook (εκδ.), *Barley and Malt: Biology, Biochemistry, Technology*, New York – London, σσ. 45-99.
- Berkes, L. (2010), “Wein für Beamte”, *Eirene* 46, σσ. 63-65.
- Berkes, L. – Clarysse, W. – Verreth, H. – Delattre, A. – Hagedorn, D. (2011), “Bemerkungen zu Papyri XXIV. <Korr. Tyche>”, *Tyche* 26, σσ. 289-299.
- Berneker, E. (1935), *Die Sondergerichtsbarkeit im griechischen Recht Ägyptens, mit rechtsvergleichenden Ausblicken*, München.
- Berthelot, M. (εκδ.) (1888), *Collection des Anciens Alchimistes Grecs*, Paris.
- Betz, H. D. (1986), *The Greek Magical Papyri in Translation Including the Demotic Spells*, Chicago – London.
- Bevan, E. (1914), *A History of Egypt under the Ptolemaic Dynasty*, London.
- Bewley, J. D. (1997), “Seed Germination and Dormancy”, *The Plant Cell* 9, σσ. 1055-1066.
- Bewley, J. D. – Black, M. – Halmer, P. (εκδ.) (2006), *The Encyclopedia of Seeds: Science Technology and Uses*, Wallingford, Oxfordshire – Cambridge Mass.
- Billerbeck, M. – Neumann-Hartmann, A. (εκδ.) (2017), *Stephani Byzantii Ethnica*, vol. V: Φ-Ω, Berolini-Bostoniae.
- Bingen, J. (1951), “Les Comptes dans les Archives d’Héroninos”, *ChronEg*, σσ. 51-52.
- Bleiberg, E. (2001), “Prices and Payment”, στο D. B. Redford (εκδ.), *The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt*, III, Oxford, σσ. 65-68.
- Blouin, K. (2012), “Between Water and Sand: Agriculture and Husbandry”, στο Chr. Riggs (εκδ.), *The Oxford Handbook of Roman Egypt*, Oxford, σσ. 22-37.
- Boak, A. E. R. (1937), “The Organization of Gilds in Greco-Roman Egypt”, *TAPhA* 68, σσ. 212-221.

- Bolt, P. G. (2003), *Jesus' Defeat of Death: Persuading Mark's Early Readers* (Society for New Testament Studies Monograph Series), Cambridge.
- Bonneau, D. (1964), *La Crue du Nil, Divinité Égyptienne à travers Mille Ans d'Histoire*, Paris.
- (1966), “Utilisation des Documents Papyrologiques Numismatiques et Épigraphiques pour la Détermination de la Qualité de la Crue du Nil, chaque Année de l'Époque Gréco-Romaine”, στο *Atti dell'XI Congresso Internazionale di Papirologia, Milano 2-8 Settembre 1965*, Milano, σσ. 379-395.
- (1969), “Ulpian et l'Irrigation en Égypte. Digeste 47, 11, 10”, *RHD* 47, σσ. 5-28.
- (1971), “Les Fêtes de la Crue du Nil. Problèmes de Lieux, de Dates et d'Organisation”, *REgypt* 23, σσ. 49-65.
- (1974), “Les Fêtes Amesysia”, *CE* 49, σσ. 366-379.
- (1976), “Esclavage et Irrigation d'Après la Documentation Papyrologique”, στο *Actes du Colloque 1973 sur l'Esclavage*. Besançon, σσ. 313-331.
- (1979), “Fiscalité et Irrigation Artificielle en Égypte à l'Époque Romaine”, στο H. Van Effenterre (εκδ.), *Points de Vue sur la Fiscalité Antique*, Paris, 57-68.
- (1982) “Le souverain d'Égypte, juge de l'usage de l'eau”, στο Fr. Métral – J. Métral (εκδ.), *L'Homme et l'Eau en Méditerranée et au Proche Orient II, Aménagements Hydrauliques, État et Législation*, Lyon, σσ. 69-80.
- Borchardt, L. (1890), “Ein Rechnungsbuch des königlichen Hofes aus dem Ende des mittleren Reiches”, *Zeitschrift für Ägyptische Sprache und Altertumskunde* 28, σσ. 65-103.
- Boswinkel, E. (1976), “Kauf von Gemüsesamen und Wein mit Vorauszahlung des Kaufpreises”, στο A. E. Hanson (εκδ.), *Collectanea Papyrologica. Texts Published in Honor of H.C. Youtie*, Bonn, σσ. 595-598.
- Bowman, A. K. (1986), *Egypt after the Pharaohs: 332 BC – AD 642 from Alexander to the Arab Conquest*, London.

- Bowman, A. K. – Rogan, E. (1999), “Agriculture in Egypt from Pharaonic to Modern Times”, στο A. K. Bowman – E. Rogan (εκδ.), *Agriculture in Egypt from Pharaonic to Modern Times*, [Proceedings of the British Academy, 96], Oxford, σσ. 1-32.
- Boyaval, B. (1995), “Les Deux Douanes Gréco-Romaines d'Alexandrie”, *Luchnos* 64, σσ. 63-66.
- Boylan, P. (1922), *Thot, the Hermes of Egypt*, London.
- Breasted, J. H. (1906), *Ancient Records of Egypt. Historical Documents from the Earliest Times to Persian Conquest. Collected, Edited and Translated with Commentary*, I-IV, Chicago.
- Brewer, D. J. (2001), “Fish”, στο D. B. Redford (εκδ.), *The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt*, I, Oxford, σσ. 532-535.
- Brier, B. – Hobbs, H. (2008), *Daily Life of the Ancient Egyptians*, Westport – Connecticut – London.
- Briggs, D. E. – Hough, J. S. – Stevens, R. – Young, T. W. (1981), *Malting and Brewing Science*. Volume I: *Malt and Sweet Wort*, New York.
- Brothwell, D. § P. (1998), *Food in Antiquity: A Survey of the Diet of Early Peoples*, Baltimore – London.
- Brumfield A. C. (1981), *The Attic Festivals of Demeter and Their Relation to the Agricultural Year*, Salem.
- Buck, C. D. – Petersen, W. (1945), *A Reverse Index of Greek Nouns and Adjectives*, Chicago.
- Budak N. H. – Aykin E. – Seydim A. C. – Greene A. K. – Guzel-Seydim, Z. B. (2014), “Functional Properties of Vinegar”, *JFS* 79(5), σσ. 757-759.
- Budge, E. A. W. (1898), *The Book of the Dead. The Chapters of Coming Forth by Day. An English Translation with Introduction, Notes etc.*, London.
- Budin, S. L. (2011), *Images of Woman and Child from the Bronze Age: Reconsidering Fertility, Maternity, and Gender in the Ancient World*, Cambridge.
- Burkhalter, F. (1997), “Irrigation et Production Agricole en Égypte Hellénistique et Romaine”, *HES* 16, σσ. 343-352.

- Burr, T. D. – Koenen, L. (1984), “Gallus as Triptolemos on the Tazza Farnese”, *BASP* 21, σσ. 111-156.
- Butzer, K. W. (2001), “Nile”, στο D. B. Redford (εκδ.), *The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt*, II, Oxford, σσ. 543-551.
- Cadell, H. (1969), “La Viticulture Scientifique dans les Archives de Zénon: PSI 624”, *Aegyptus* 49, σσ. 105-120.
- (1970), “Le Vocabulaire de l’Agriculture d’Après les Papyrus Grecs d’Egypte: Problèmes et Voies de Recherche”, στο D. Samuel (εκδ.), *Proceedings of the XIIth International Congress of Papyrology (ASP 7)*, Toronto, σσ. 69-76.
- Calderini, A. (1924), *ΘΗCAYΠOI: Ricerche di Topografia e di Storia della Pubblica Amministrazione nell’Egitto Greco-Romano*, Milano.
- Calderini, A. – Daris, S., *Dizionario dei Nomi Geografici e Topografici dell’Egitto Greco-romano*, I-V, Le Caire – Madrid – Milano 1935-1987.
- Caldwell, L. (2016), “Gynecology”, στο Irby, G. L. (εκδ.), *A Companion to Science, Technology and Medicine in Ancient Greece and Rome*, I, Blackwell, σσ. 360-370.
- Capone C. M. (2003) (εκδ.), *Demetrio Pepagomeno. Prontuario Medico, Testo Editto per la Prima Volta, con Introduzione, Apparato Critico e Indice*, Naples.
- Capponi, L. (2005), *Augustan Egypt: The Creation of a Roman Province*, New York.
- (2011), *Roman Egypt*, London – New York.
- Carnoy, A (1959), *Dictionnaire Étymologique des Noms Grecs de Plantes*, Louvain.
- Casarico (1981), “Note su alcune Feste nell’Egitto Tolemaico e Romano”, *Aegyptus* 61, σσ. 69-76.
- (1984), “EOPTH e ΠΑΝΗΓΥΡΙΣ nei Papyri”, *Aegyptus* 64, σσ. 135-162.
- Casson, L. (1939), “Wine Measures in Byzantine Egypt”, *TAPhA* 70, σσ. 1-16.
- Ceccarelli, S. – Grando, S. (2006), “Hordeum”, στο M. Brink – G. Belay (εκδ.), *Plant Resources of Tropical Africa 1: Cereals and Pulses*, Wageningen, Netherlands, σσ. 82-87.

- Cech, V. T. (2010), *Principles of Water Resources. History, Development, Management, and Policy*, Hoboken.
- Chantraine, P. (1967), "Hemina", *Kl. Paul.* III, στ. 1020.
- (1969 a), "Kotyle (κοτύλη)", *Kl. Paul.* II, στ. 319-320.
- (1969 b), "Metretes (μετρητής)", *Kl. Paul.* II, στ. 1279.
- (1970), *Dictionnaire Étymologique de la Langue Grecque. Histoire des Mots*, II, Paris.
- Chantry, M. (εκδ.) (1996) *Scholia in Thesmophoriazusas, Ranas, Ecclesiazusas et Plutum* Groningen.
- Chouliara-Raios, H. (1989), *L'Abeille et le Miel en Égypte d'après les Papyrus Grecs*, Jannina.
- Chouliara-Raios, H. – Wagner, G. (1990), "Στάγμα", *ZPE* 84, σσ. 69-74.
- Χουλιάρη – Ράιου, Ε. (2003 Α), *Η Αλιεία στην Αίγυπτο υπό το Φως των Ελληνικών Παπύρων, Μέρ. Α, Τόμ. Ι: Status, Οργάνωση και Φορολογία της Αλιείας στη Φαραωνική, Πτολεμαϊκή, Ρωμαϊκή και Βυζαντινή Αίγυπτο*, Ιωάννινα.
- (2003 Β), *Η Αλιεία στην Αίγυπτο υπό το Φως των Ελληνικών Παπύρων, Μέρ. Α, Τόμ. ΙΙ: Αλιευτικές Συντεχνιακές Οργανώσεις – Ταριχευταί. Πτυχές από τον Καθημερινό Βίο Αλιέων και Ιχθυοπωλών. Περιορισμοί στην Άσκηση της Αλιείας. Ιχθυότοποι – Αλιευτικές Μέθοδοι και Ορολογία*, Ιωάννινα.
- (2011), *Η Αλιεία στην Αίγυπτο υπό το Φως των Ελληνικών Παπύρων, Μέρ. Β, Τόμ. Ι: Ειδική Ονοματολογία Ιχθύων και Ενύδρων*, Ιωάννινα.
- Clarysse, W. (1988), "The Financial Problems of the Beer-Seller Ameneus", *Enchoria* 16, σσ. 11-21.
- Clarysse, W. – Vandorpe, K. (1995), *Zenon, un Homme d'Affaires Grec à l'Ombre des Pyramides*, Leuven.
- (1998), "The Ptolemaic Apomoira", in H. Melaerts (εκδ.), *Le Culte du Souverain dans l'Égypte Ptolémaïque au IIIe Siècle avant notre ère. Actes du Colloque International, Bruxelles, 10 Mai 1995 (= Studia Hellenistica 34)*, Brussels, σσ. 5-42.

- Clinkenbeard, B. G. (1986), "Lesbian and Thasian Wine Amphoras: Questions concerning Collaboration", *Recherches sur les Amphores Grecques*, σσ. 353-362.
- Corran, H. S. (1975), *A History of Brewing*, London.
- Cribiore, R. (1995), "A Hymn to the Nile", *ZPE* 106, σσ. 97-106.
- (2005), *Gymnastics of the Mind. Greek Education in Hellenistic and Roman Egypt*, Princeton – Oxford.
- Criscuolo, L. (1982), *Bolli d'Anfora Greci e Romani [= Studi di Storia Antica 7]*, Bologna.
- Crismani, D. (εκδ.) (2002), *Elio Promoto Alessandrino, Manuale della Salute (Δυναμερόν)*, Italy.
- Curtis, R. I. (2001), *Ancient Food Technology*, Leiden – Boston – Köln.
- Dalby, A. (2000), *Σειρήνεια Δείπνα. Ιστορία τῆς Διατροφῆς και τῆς Γαστρονομίας στην Ελλάδα*, (μετάφρ. από τα αγγλ. Ε. Πατρικίου), Ηράκλειο.
- (2003), *Food in the Ancient World from A to Z*, London – New York.
- (2011), *Geoponika. Farm Work. A Modern Translation of the Roman and Byzantine Farming Handbook*, Malta.
- Dalby, A. – Grainger, S. (2001), *Η Μαγειρική της Αρχαιότητας* (μετάφρ. από τα αγγλ. Ν. Ζωγράφου), Αθήνα.
- Damerow, P. (2012), "Sumerian Beer: The Origins of Brewing Technology in Ancient Mesopotamia", *Cuneiform Digital Library Journal* 2, σσ. 1-20.
- Darby, W. J. et al. (1977), *Food: The Gift of Osiris*, I-II, London – New York – San Francisco.
- David, M. – Van Groningen, B. A. (31952), *Papyrological Primer*, Leyden.
- David, R. (2004), "Rationality versus Irrationality in Egyptian Medicine in the Pharaonic and Graeco-Roman Periods", στο H. F. J. Horstmanshoff – M. Stol (εκδ.), *Magic and Rationality in Ancient Near Eastern and Graeco-Roman Medicine*, Leiden – Boston, σσ. 133-151.
- Debrunner, A. (1917), *Griechische Wortbildungslehre*, Heidelberg.

- Decker, M. (2009) *Tilling the Hateful Earth. Agricultural Production and Trade in the Late Antique East*, Oxford.
- Delacenserie, E. (2014), “Le Traité de Diététique de Hiérophile: Analyse Interne”, *Byzantion* 84, σσ. 81-103.
- Delatte, A. (εκδ.) (1939), *Anecdota Atheniensia at alia*, II, Paris – Liege.
- Δημητράκος, Δ. (1933· ανατ. 1964), *Μέγα Λεξικὸν ὅλης τῆς Ἑλληνικῆς Γλώσσης*, Αθήνα.
- Derda, T. (2019), “Roman Province in the Eastern Mediterranean”, στο K. Vantorpe (εκδ.), *A Companion to Greco-Roman and Late Antique Egypt*, Medford, σσ. 51-70.
- Detienne, M. – Vernant, J. P. (2007), *Θυσία και Μαγειρική στην Αρχαία Ελλάδα*, (μετάφρ. από τα γαλ. Π. Σκαρσούλη), Αθήνα.
- Dickie, M. W. (2000), “Who practised Love-Magic in Classical Antiquity and in the Late Roman World?”, *CQ* 50, σσ. 563-583.
- Dickson, J. G. (1962), “Diseases of Barley and their Control”, στο A. H. Cook (εκδ.), *Barley and Malt: Biology, Biochemistry, Technology*, New York – London, σσ. 161-206.
- Diethart, J. – Palme, B. – Russ, A. et al. (1993), “Bemerkungen zu Papyri VI. <Korr. Tyche>”, *Tyche* 8, σσ. 221-230.
- Diggles, J. (εκδ.) (1994), *Euripidis Fabulae*, III, Oxford.
- Donahue, J. F. (2016), “Uses of Wine and Olive Oil”, στο G. L. Irby, (εκδ.), *A Companion to Science, Technology and Medicine in Ancient Greece and Rome*, I, Blackwell, σσ. 605-617.
- Drabkin, I. E. (1957), “Medical Education in Ancient Greece and Rome”, *Journal of Medical Education* 32. 4, σσ. 286-296.
- Drecoll, C. (1997), *Die Liturgien im römischen Kaiserreich des 3. und 4. Jh. n. Chr.*, Stuttgart.
- Dreyer, G. (1992), “Recent Discoveries at Abydos Cemetery U.”, στο E. van der Brink (εκδ.), *The Nile Delta in Transition: 4th-3rd Millennium BC*, Tel Aviv, σσ. 293-299.
- Dübner, F. (εκδ.) (1877· ανατ. 1969) *Scholia Graeca in Aristophanem*, Paris· ανατ. Hildesheim.

- Duffy, J. (1984), "Byzantine medicine in the sixth and seventh centuries: Aspects of teaching and practice", *DOP* 38, σσ. 21-27.
- Dumortier, J. (1983) (εκδ.), *Jean Chrysostome. Commentaire sur Isaïe*, Paris.
- Dunand, F. (1979), *Religion Populaire en Égypte Romaine. Les Terres Cuites Isiaques du Musée du Caire*, Leiden.
- Dunand, F. – Lévêque, P. (1975), *Les Syncrétismes dans les Religions de l'Antiquité*, Leyde.
- Durand, X. (1997), *Des Grecs en Palestine au IIIe Siècle avant Jésus-Christ: le Dossier Syrien des Archives de Zénon de Caunos (261-252)*, Paris.
- Dzierzbicka, D. (2005), "Wineries and their Elements in Graeco-Roman Egypt", *JJP* 35, σσ. 9-91.
- (2010), "Wineries of the Mareotic Region", στο L. Blue – Khalil (εκδ.), *Lake Mareotis: Reconstructing the Past. Proceedings of the International Conference on the Archaeology of the Mareotic Region held at Alexandria University, Egypt 5th-6th April 2008*, σσ. 127-133.
- (2018), *OINOΣ. Production and Import of Wine in Graeco-Roman Egypt*, Warsaw.
- Eitrem, S. (1937), "A Few Remarks on σπονδή, θαλλός, and Other Extra Payments in Papyri", *SO* 17, σσ. 18-38.
- Elmaghrabi, M. G. (2013), "Three Receipts for Beer Tax from Hibeh", *ZPE* 186, σσ. 237-243.
- Emery, W. B. (1961), *Archaic Egypt*, Harmondsworth.
- (1962), *A Funerary Repast in an Egyptian Tomb of the Archaic Period*,
- Empereur, J.-Y. –Tuna (1989), N. *Hieroteles polier Rhodien de la Peree*, *BCH* 113, σσ. 277-299.
- Ermerins, F. Z. (εκδ.) (1840), *Anecdota Medica Graeca*, Leiden.
- Estreicher, S. K. (2006), *Wine: From Neolithic Times to 21st Century*, New York.
- Evans, J. A. S. (1961), "A Social and Economic History of an Egyptian Temple in the Greco-Roman Egypt", *YCS* 17, σσ. 149-238.

- Eyre, C. J. (1994), "The Water Regime for Orchards and Plantations in Pharaonic Egypt", *JEA* 80, σσ. 57-80.
- Falivene, M. R. (1998), *The Herakleopolite Nome. A Catalogue of the Toponyms with Introduction and Commentary*, Atlanta.
- Faltings, D. (1991), "Die Bierbrauerei", *ZÄS* 118, σσ.104-116.
- Farrell, K. T. (²1990), *Spices, Condiments, and Seasonings*, New-York.
- Feldman, M. H. (2006), *Diplomacy by Design: Luxury Arts and an "International Style" in the Ancient Near East, 1400–1200 B.C.*, Chicago.
- Fiaccadori, G. (1983), "I Frammenti Iscritti", στο G. B. Montanari (εκδ.), *Ravenna e il Porto di Classe*, Bologna, σσ. 238-241.
- Fikhman, I. F. (1991/1992), "State and Prices in Byzantine Egypt", *SCI* 11, σσ. 139-148.
- Filos, P. (2010), "Greek Papyri and Graeco-Latin Hybrid Compounds", στο T. V. Evans – D. D. Obbink (εκδ.), *The Language of the Papyri*, Oxford, σσ. 221-252.
- Fleischer, R. M. (1956), *Measures and Containers in Greek and Roman Egypt*, New York.
- Forbes, R. J. (²1965), *Studies in Ancient Technology*, II, Leiden.
- (³1993), *Studies in Ancient Technology*, III, Leiden – New York – Köln.
- Forster, E. S. – Heffner E. H. (εκδ.) (1955' ανατ. 1993), *Lucius Junius Moderatus Columella: On Agriculture. On Trees*, Cambridge – Massachusetts – London.
- Fournet, J. L. – Magdelaine (2001), "Liste de Vins Aromatisés à Usage Médical (Réédition du *PAlex* 36)", στο I. Andorlini (εκδ.), *Greek Medical Papyri*, I, Florence, σσ. 163-170.
- Frankfurter, D. (1998), *Religion in Roman Egypt: Assimilation and Resistance*, Princeton – New Jersey.
- Gallazzi, Cl. – Sijpesteijn, P. J. (1996), "Lists of Payments", *ZPE* 113, σσ. 171-182.
- Gardiner, A. (1947), *Ancient Egyptian Onomastica*, II, Oxford.
- (1961), *Egypt of the Pharaohs*, New York.

- Garlan, Y. (1986), "Quelques Nouveaux Ateliers Amphoriques a Thasos", *BCH Suppl.* XIII, σσ. 201-276.
- Garnsey, P. (1999), *Food and Society in Classical Antiquity*, Cambridge.
- Gatier P.-L. (2004), "Une Étape de Zénon de Caunos en Transjordanie (*P. Lond.* VII 1930)", *JJP* 34, σσ. 33-42.
- (2006), "Zénon de Caunos à Beth-Phogôr (*P. Lond.* VII 1930)", *Topoi* 14, σσ. 287-289.
- Gazza, V. (1956), "Prescrizioni Mediche nei Papiri dell'Egitto Greco-Romano, II", *Aegyptus* 36, σσ. 73-114.
- Gehrke, H. (2000) *Ιστορία του Ελληνιστικού κόσμου* (μετάφρ. από γερμαν. Α. Χανιώτης), Αθήνα.
- Γεννάδιος, Π. Γ. (²1959), *Λεξικὸν Φυτολογικόν*, II, Ἀθήναι.
- Geremek, H. (1971), "P. Iandana 99: Italian Wines in Egypt", *JJP* 16/17, σσ. 159-171.
- Γερμανίδου, Σ. (2016), *Βυζαντινός Μελίρρυτος Πολιτισμός*, Αθήνα.
- Germer, R. (1985), *Flora des Pharaonischen Ägypten*, Mainz.
- (1993), "Ancient Egyptian Pharmaceutical Plants and the Eastern Mediterranean", in I. Jacob – W. Jacob *The Healing Past: Pharmaceuticals in the Biblical and Rabbinic World*, Leiden, σσ. 69–80.
- (2001), "Flora", στο D. B. Redford (εκδ.), *The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt*, I, Oxford, σσ. 535-541.
- Gerstinger, H. (1952), "Prodromus Corporis Epistularum Privatarum inter Papyros Graecas Vindobonenses (PER) Asservatarum Edendi", *Aegyptus* 32, σσ. 363-381.
- Giannini, A. (1960), "La Figura del Cuoco nella Commedia Greca", *Acme* 13, σσ. 135-216.
- (2004), "Sureties in Fayum Villages", στο H. Harrauer – R. Pintaudi (εκδ.), *Gedenkschrift Ulrike Horak (P. Horak). 1. Teil. Papyrologica Florentina. XXXIV, 1*, Firenze, σσ. 279-281.

- (2007), “The Archive of Taembes, a Female Brewer in the Heracleopolite Nome”, *Ancient Society* 37, σσ. 89-95.
- Giligan, G. (2009), *Comet Venus*, Great Britain
- Glare, P. G. W. (1968), *Oxford Latin Dictionary*, Oxford.
- Gonis, N. (1998), “P. Oxy. VI 988: Loan of Wheat and Barley”, *JJP* 28, σσ. 19-23.
- (2000), “Six Notes on Documentary Papyri”, *ZPE* 19, σσ. 179-181.
- (2003), “Notes on Miscellaneous Documents”, *ZPE* 143, σσ. 158-162.
- Grace, R. (1961), *Amphoras and the Ancient Wine Trade*, Princeton 1961.
- Grace, V. (1986), “Some Amphoras from a Hellenistic Wreck”, *BCH Suppl.* XIII, σσ. 551-565.
- Grace, V. – Empereur, J.-Y. (1981), “Un Groupe d’ Amphores Ptolémaïques Estamplillées”, *BIFAO* 81, σσ. 409-426.
- Grainger, K. (2009), *Wine Quality. Tasting and Selection*, Chichester – Oxford.
- Grainger, K. – Tattersall, H. (2005), *Wine Production: Vine to Bottle*, Oxford.
- Graves – Brown, C. (2010), *Dancing for Hathor: Women in Ancient Egypt*, New York.
- Green, A. E. (1988), “Wound Healing Properties of Honey”, *BJS* 75 (12), σ. 1278.
- Grélois, J.-P. – Lefort, J. (2012), *Géoponiques. Traduction*, Paris.
- Griffith, F.L. (1898), *Hieratic Papyri from Kahun and Gurob*, London.
- (εκδ.) (1898), *The Petrie Papyri. Hieratic Papyri from Kahun and Gurob (Principally of the Middle Kingdom)*, London.
- (1909), “Herodotus II. 90. Apotheosis by drowning”, *ZÄS* 46, σσ. 132-134.
- Griffiths, J. G. (1982), “Motivation in Early Egyptian Syncretism”, στο M. Heerma van Vos – D. J. Hoens et al. (εκδ.), *Studies in Egyptian Religion*, Leiden, σσ. 43-54.
- Grimal, P. – Monod, Th. (1952), “Sur la Véritable Nature du « Garum »”, *REA* 54, σσ. 27-38.

- Grimal. N. (1994), “Le sage, l’Eau et le Roi”, στο B. Menu (εκδ.), *Les Problèmes Institutionnels de l’Eau en Égypte Ancienne et dans l’Antiquité Méditerranéenne*, Cairo, σσ. 195-203.
- Gross, W. H. (1969), “Lagynos (λάγ-υνος, -ηνος... *lag-oena, -una*)”, *Kl. Paul.* III, στ. 453.
- Guasch Jané, M. R. (2008), *Wine in Ancient Egypt. A Cultural and Analytical Study*, Oxford.
- Hagen, R. M. – Hagen, R. (2005), *Egypt: People, Gods, Pharaohs*, Los Angeles.
- Hannig, R. (2006), *Ägyptisches Wörterbuch II. Mittleres Reich und Zweite Zwischenzeit*, Darmstadt.
- Hanson, A. E. (1975), “Hippocrates: Diseases of Women 1”, *Signs I*, σσ. 567-584.
- (1982), “Two Copies of a Petition to the Prefect”, *ZPE* 47, σσ. 233-243.
- (2009), “A Receptarium from Tebtunis”, στο I. Andorlini (εκδ.), *Greek Medical Papyri*, II, Florence, σσ. 72-103.
- Harper, G. M. (1934 a), “Tax Contractors and their Relation to Tax Collection in Ptolemaic Egypt”, *Aegyptus* 14, σσ. 49-64.
- (1934 b), “The Relation of Ἀρχώνης, Μέτοχοι, and Εγγυοί” to each other, to the Government and to the Tax Contract in Ptolemaic Egypt”, *Aegyptus* 14, σσ. 269-285.
- Hartwig, M. K. (2015), “Style”, in M. K. Hartwig (εκδ.), *A Companion to Ancient Egyptian Art*, Chichester, σσ. 39-59.
- Heiberg, J. L. (εκδ.) (1921· 1924), *Paulus Aegineta*, I-II, Leipzig.
- Heichelheim, F. M. (1933), “Monopole”, *RE* XVI. 1, στ. 147-199.
- Heinze, R. (εκδ.) (1899), *Themistii in Libros Aristotelis de Anima Paraphrasis. Commentaria in Aristotelem Graeca*, Vol. 5.3, Berlin.
- Helck, W. (1971), *Das Bier im Alten Ägypten*, Berlin.
- Helck, W. – Otto, E. (1956), *Kleines Wörterbuch der Aegyptologie*, Wiesbaden.
- Henderson, J. P. – Rex, D. (2012), *About Wine*, Delmar.

- Hengstl, J. (1972), *Private Arbeitsverhältnisse freier Arbeiter in den Hellenistischen Papyri bei Diokletian* Bonn.
- Hennig, D. (1967), *Untersuchungen zur Bodenpacht im ptolemäisch-römischen Ägypten*, München.
- Hercher, R. (εκδ.) (1866' ανατ. 1971), *Claudii Aeliani de Natura Animalium Libri XVII, Varia Historia, Epistolae, Fragmenta*, II, Leipzig' ανατ. Graz
- Hermann, J. (1958), *Studien zur Bodenpacht im Recht der graeco-aegyptischen Papyri*, München.
- (1979), "Symbolon und Antisymbolon in den Papyri", στο J. Bingen – G. Nachtergaele (εκδ.), *Actes du XVe Congrès International de Papyrologie. Quatrième Partie*, Bruxelles, σσ. 222-230.
- Hibbs, V. A. (1987), *The Mendes Maze: A Libation Table for the Genius of the Inundation (II-III A. D.)*, Ann Arbor.
- Hickey, T. M. (2012), *Wine, Wealth, and the State in Late Antique Egypt. The House of Apion at Oxyrhynchus*, Ann Arbor.
- Hobson, D. (1993), "A Sitologos Receipt from Soknopaiou Nesos", *ZPE* 99, 73-74.
- Hofmann, J. B. (1974), *Ἑτυμολογικὸν Λεξικὸν τῆς Ἀρχαίας Ἑλληνικῆς* (μετάφρ. από τα γερμαν. Α. Δ. Παπανικολάου), Αθήνα.
- Hornsey, I. S. (2003), *A History of Beer and Brewing*, Cambridge.
- (2007), *The Chemistry and Biology of Winemaking*, Cambridge.
- (2016), "Beer: History and Types", στο B. Caballero – P. M. Finglas – F. Toldrá (εκδ.), *Encyclopedia of Food and Health. Volume 1: A – Che*, Oxford, σσ. 345-354.
- Hort, A. (εκδ.) (1916), *Theophrastus. Enquiry into Plants. Volume II*, London – New York.
- Houlihan, P. F. (1988), *The Birds of Ancient Egypt*, Cairo 1988.
- (2001), "Birds", στο D. B. Redford (εκδ.), *The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt*, I, Oxford, σσ. 189-191.
- Hubert, C. (1938' ανατ. 1971), *Plutarchi Moralia*, IV, Leipzig.

- Hude, C. (1958), *Aretaeus (Corpus Medicorum Graecorum)*, II, Berolini.
- Hultsch, Fr. (1971 ᾿ ανατ. 1882), *Griechische und Römische Metrologie*, Graz ᾿ ανατ. Berlin.
- Husselman, E. M. (1952), “The Granaries of Karanis”, *TAPhA* 83, σσ. 56-73.
- Hutkins, R.W. (2006), *Microbiology and Technology of Fermented Foods*, Ames, Iowa.
- Ideler, J. L. (εκδ.) (1841 ᾿ ανατ. 1963) *Physici et Medici Graeci Minores*, I, Berlin: Reimer ᾿ ανατ. Amsterdam.
- Ihm, S. (εκδ.) (1995), *Der Traktat Περὶ τῶν Ἰοβόλων θηρίων καὶ Δηλητηρίων Φαρμάκων des sog. Aelius Promotus*, Wiesbaden.
- Ikram, S. (2000) “Meat Processing”, στο P. T. Nicholson – I. Shaw (εκδ.), *Ancient Egyptian Materials and Technology*, Cambridge, σσ. 656-671.
- (2001), “Diet”, στο D. B. Redford (εκδ.), *The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt*, I, Oxford, σσ. 390-395.
- Ilberg, J. (εκδ.) (1927), *Sorani Gynaeciorum Libri IV, de Signis Fracturarum, de Fasciis, Vita Hippocratis Secundum Soranum. Volume IV*, Leipzig.
- Ιωαννίδου, Χ. (1999), *Πολιτισμικές Προκαταλήψεις και Αλληλεπιδράσεις στην Αρχαιότητα*, Αθήνα.
- Jackson, R. S. (1994), *Wine Science: Principles and Applications*, San Diego.
- Jacoby, F., *Die Fragmente der Griechischen Historiker*, Leiden 1986.
- James, T. G. H. (1995), “The Earliest History of Wine and its Importance in Ancient Egypt, in P. McGovern – S. Fleming – S. Katz (εκδ.), *The Origins and Ancient History of Wine*. Luxembourg, σσ. 197-213.
- Janssen, J. (1975), *Commodity Prices from the Ramesside Period. An Economic Study of the Village of Necropolis Workmen at Thebes*, Leiden.
- Jaros-Deckert, B. – Rogge, E. (1993), *Statuen des Alten Reichs*, Wien.
- Johannesen, R. (1923), “Ptolemy Philadelphus and Scientific Agriculture”, *CPh* 18, σσ. 156-161.
- Johnson, H. (1989), *Vintage: The Story of Wine*, New York.

- Jonckheere, F. (1947), *Le Papyrus Médical Chester Beatty*, Bruxelles.
- Jones A. H. M. – Martindale J. R. – Morris J. (1971-1992), *The Prosopography of the Later Roman Empire*, I-III, Cambridge
- Jones-Lewis, M. (2016), “Physicians and «Schools»”, σσ. 386-401.
- Jouanna, J. (2012), “Wine and Medicine in Ancient Greece”, στο Philip van der Eijk (εκδ.), *Greek Medicine from Hippocrates to Galen*, Brill, σσ. 173-193.
- Kaibel, G. (εκδ.) (1887· ανατ. 1985), *Athenaei Navcratitae Dipnosophistarum Libri XV*, I-II, Stuttgart.
- Kaibel, G. (εκδ.) (1890· ανατ. 1992), *Athenaei Navcratitae Dipnosophistarum Libri XV*, III, Stuttgart.
- Kalbfleisch, K. (εκδ.) (1923), *Galen de victu attenuante* Leipzig.
- Καλλέρης, Ι. (1953), “Τροφαὶ καὶ Ποτὰ εἰς Πρωτοβυζαντινοὺς Παπύρους”, *ΕΕΒΣ* 23, σσ. 679-715.
- Kaltsas, D. (2009), “Διορθωτικά”, *ZPE* 171, σσ. 186-192.
- Kanowski, M. G. (1984), *Containers of Classical Greece. A Handbook of Shapes*, Saint Lucie – Londres – New York.
- Kaplony-Heckel, U. (1995), “Pathyris III (Nr. 56-85)”, *Enchoria* 22, σσ. 40-122.
- Καραγιαννόπουλος, Ι. Ε. (2000), *Λεξικό Βυζαντινής Ορολογίας: Οικονομικοί Όροι*, Ι, Θεσσαλονίκη.
- Kaufman, C. K. (2006), *Cooking in Ancient Civilizations*, Connecticut – London.
- Kehoe, D. (1992), *Management and Investment on estates in Roman Egypt during the Early Empire*, Bonn 1992.
- Kidd, I. G. (1999), *Posidonius III. The Translation of the Fragments*, Cambridge.
- Kigel, J. (1995), “Seed Germination in Arid and Semiarid Regions”, στο J. Kigel – G. Galili (εκδ.), *Seed Development and Germination*, New York – Basil, σσ. 645-700.

- Kindstrand, J. F. (1938), “ΘΥΡΟΚΟΠΙΟΣ. A Study of the Greek Compounds with -κόπος, -κοπία and -κοπέω in the Classical and Hellenistic Periods”, *AntClass* 52, σσ. 86-109.
- Kloppenborg, J. S. (2006), *The Tenants in the Vineyard. Ideology, Economics, and Agrarian Conflict in Jewish Palestine*, Tübingen.
- (2014), *Synoptic Problems: Collected Essays*, Germany.
- Koller, D. (1972), “Environmental Control of Seed Germination”, στο T. T. Kozlowski (εκδ.), *Seed Biology: Germination Control, Metabolism, and Pathology. Volume 2*, New York – London, σσ. 2-161.
- Kolpan, S. – Smith, B. H. – Weiss, M. A. (2002), *Exploring Wine: The Culinary Institute of America's Complete Wine to Wines of the World*, New York.
- Κορκολή, Μ. (1995), “Ταφικά Έθιμα και Πεποιθήσεις”, στο Ο. Τζάχου-Αλεξανδρή (εκδ.), *Ο Κόσμος της Αιγύπτου στο Εθνικό Αρχαιολογικό Μουσείο*, Αθήνα, σσ. 59-61.
- Körnicker, F. (1885), *Die Arten und Varietäten des Getreides*, Berlin.
- Kourakou-Dragona, S. (1999), *Un Cratère Rempli d'Euphorie*, Athens.
- Kruit, N. (1992), “The Meaning of Various Words Related to Wine”, *ZPE* 90, σσ. 265-76.
- (2000), “Geographical Jar Names: Towards a Multi-Disciplinary Approach”, *APF* 46, σσ. 65-146.
- Kruit, N. – K. A. Worp (1999), “Metrological Notes on Measures and Containers of Liquids in Graeco-Roman and Byzantine Egypt”, *APF* 45, σσ. 96-127.
- Kruse, T. (1997), “Zum βασιλικὸς γραμματεὺς im ptolemäischen Ägypten. Bemerkungen zu John F. Oates, The Ptolemaic Basilikos Grammateus”, *Tyche* 12, σσ. 149-158.
- Kühn, C. G. (εκδ.) (1821), *Claudii Galeni Opera Omnia*, II, Lipsiae.
- (εκδ.) (1825), *Claudii Galeni Opera Omnia*, VI, Lipsiae.
- (εκδ.) (1824), *Claudii Galeni Opera Omnia*, VIII, Lipsiae.
- (εκδ.) (1825), *Claudii Galeni Opera Omnia*, X, Lipsiae.
- (εκδ.) (1826), *Claudii Galeni Opera Omnia*, XI, Lipsiae.

- (εκδ.) (1827), *Claudii Galeni Opera Omnia*, XII, Lipsiae.
- (εκδ.) (1827), *Claudii Galeni Opera Omnia*, XIII, Lipsiae.
- (εκδ.) (1827), *Claudii Galeni Opera Omnia*, XIV, Lipsiae.
- (εκδ.) (1828), *Claudii Galeni Opera Omnia*, XV, Lipsiae.
- Lacovara, P. (2017), *The World of Ancient Egypt. A Daily Life Encyclopedia*, Santa Barbara, California.
- Laes, C. – Strubbe, J. (2014), *Youth in the Roman Empire: The Young and the Restless Years?*, (μετάφρ. από τα ολλανδ.), Cambridge.
- Lambrou-Phillipson, C. – Phillipson, J. (2002), “The Use of Resins in Ancient Wines”, στο Α. Κ. Μυλοποταμιτάκη (εκδ.), *Πρακτικά του Διεθνούς Επιστημονικού συμποσίου. Οίνος Παλαιός Ηδύποτος. Το Κρητικό Κρασί από τα Προϊστορικά ως τα Νεότερα Χρόνια*, Ηράκλειο, σσ. 69-76.
- Lang, Ph. (2013), *Medicine and Society in Ptolemaic Egypt*, Leiden – Boston.
- Leake, C. D (1952), *The Old Egyptian Medical Papyri*, Kansas.
- Leclant, J. (1951), “Le Rôle du Lait et de l’Allaitement d’Après les Textes des Pyramides”, *JNES* 10, σσ. 123-127.
- Legras, B. (1993), “Mallokouria et Mallocourètes. Un Rite de Passage dans l’Égypte Romaine”, *Cahiers du Centre Gustave-Glotz* 4, σσ. 113-127.
- Leone, P. L. M. (εκδ.) (1968), *Ioannis Tzetzae Historiae*, Naples.
- Lesko, L. H. (1977), *King Tut’s Wine Cellar*, Berkeley.
- Lénêque, P. (2003), *Ο Ελληνιστικός κόσμος* (μετάφρ. από τα γαλ. Κ. Ζουμπουλάκης), Αθήνα.
- Lévy, J.-Ph. (1981), *L’Économie Antique*, Paris.
- Lewis, N. (1986), *Greeks in Ptolemaic Egypt: Case Studies in the Social History of the Hellenistic World*, Oxford.
- Lewis, W. H. – Elvin-Lewis, M. P. F. (1977), *Medical Botany: Plants Affecting Man’s Health*, New York.
- (1994), “*Olyra = Triticum*”, *CE*, σσ.138-139.

- Lichtheim, M. (1976), *Ancient Egyptian Literature. Volume II: The New Kingdom*, Berkeley.
- Liem, P. (2017), *Champagne: The Essential Guide to the Wines, Producers, and Terroirs of the Iconic Region*, California – New York.
- Lincoln, A. – Dornbusch, H. (2011), “Law”, στο G. Oliver (εκδ.), *The Oxford Companion to Beer*, Oxford, σσ. 541-544.
- Lindsay, J. (1963), *Daily Life in Roman Egypt*, London.
- Lindsay, W. M. (εκδ.) (1911), *Isidori Hispalensis Episcopi Etymologiarum sive Originum. Libri XX*, Oxford.
- Littlewood, A.R. (εκδ.) (1985) *Michaelis Pselli Oratoria Minora*, Leipzig.
- Littre, É. (εκδ.) (1849¹ ανατ. 1962), *Oeuvres Complètes d'Hippocrate*, VI, Paris¹ ανατ. Amsterdam.
- (εκδ.) (1851¹ ανατ. 1962), *Oeuvres Complètes d'Hippocrate*, VII, Paris¹ ανατ. Amsterdam.
- (εκδ.) (1853¹ ανατ. 1962), *Oeuvres Complètes d'Hippocrate*, VIII, Paris¹ ανατ. Amsterdam.
- Λορεντζάτος, Π. (1925), *Όμηρικὸν Λεξικόν*, Θεσσαλονίκη.
- Love, E. O. D. (2016), *Code-switching with the Gods. The Bilingual (Old Coptic-Greek) Spells of PGM IV (P. Bibliothèque Nationale Supplément Grec. 574) and their Linguistic, Religious, and Socio-Cultural Context in Late Roman Egypt*, Berlin – Boston.
- Lucas, A. – Harris, J. R. (1962⁴ ανατ. 1999), *Ancient Egyptian Materials and Industries*, London – New York.
- Lukaszewicz, A. (2003), “Quelques Observations sur les Chrématistes de Syène (P. Eleph/DAIK 1), στο G. Thür – F. J. Fernández Nieto (εκδ.), *Symposion 1999 – Vorträge zur griechischen und hellenistischen Rechtsgeschichte (Pazo de Mariñán, La Coruña, 6.-9. September 1999)*, Köln – Weimar – Wien, σσ. 433-442.

- Lundqvist, U. – Franckowiak, J. D. (2003), “Diversity of Barley Mutants”, στο R. von Bothmer et al. (εκδ.), *Diversity in Barley (Hordeum vulgare)*, Amsterdam.
- Luoma, E. (2009), “Egyptian Brewing: The Production of Beer based on Archaeological Evidence”, University of Wisconsin.
- Lutz, H. F. (1922), *Viticulture and Brewing in the Ancient Orient*, Leipzig.
- Lynn, L. (1998) “Burning for It: Erotic Spells for Fever and Compulsion in the Ancient Mediterranean World”, *GRBS* 39, σσ. 63-98.
- Magnus, H. (1998), *Ophthalmology of the Ancients*, I, Οστάνδη.
- Malouta, M. (2012), “Families, Households, and Children”, στο Chr. Riggs (εκδ.), *The Oxford Handbook of Roman Egypt*, Oxford.
- Malouta, M. – Wilson, A. (2013), “Mechanical Irrigation: Water – Lifting Devices in the Archaeological Evidence and in the Egyptian Papyri”, στο A. Bowman – A. Wilson (εκδ.), *The Roman Agricultural Economy. Organization, Investment and Production*, Oxford, σσ. 273-305.
- Μανδηλαράς, Β. Γ. (²2005), *Πάπυροι και Παπυρολογία*, Αθήνα.
- (1991), “The Feast of Thynis – Εν έορτῇ Θύνεως”, *Tyche* 6, σσ. 113-116.
- Manning, J. G. (2002), “Irrigation et État en Égypte Antique”, *Annales. Histoire, Sciences Sociales* 57, σσ. 611-623.
- (2003), *Land and Power in Ptolemaic Egypt. The Structure of Land Tenure*, Cambridge.
- (²2008) “Hellenistic Egypt”, in W. Scheidel – I. Morris – R. Schaller (εκδ.), *The Cambridge Economic History of the Greco-Roman World*, , Cambridge, σσ. 434-459.
- Maravela-Solbakk, A. (2009), “Byzantine Inventory Lists of Food Provisions and Utensils on an Ashmolean Papyrus”, *ZPE* 170, σσ. 127-146.
- (2009), “A fragment from a medical Prescription?”, στο I. Andorlini (εκδ.), *Greek Medical Papyri*, II, Firenze, σσ. 105-109.

- (2010), “Vina Factitia from Latin into Greek: The Evidence of the Papyri”, στο T. V. Evans – D. D. Obbink (εκδ.), *The Language of the Papyri*, Oxford, σσ. 253-266.
- Μαραβέλια, Α.-Α. (2003), *Η Μαγεία στην Αρχαία Αίγυπτο*, Αθήνα.
- Marganne, M.-H. (1981), *Inventaire Analytique des Papyrus Grecs de Medicine*, Genève.
- (1994), *L’Ophthalmologie dans l’Égypte Gréco-romaine d’après les Papyrus Littéraires Grecs*, Leiden – Boston – Köln.
- Mariette, A. (1872), *Les papyrus Egyptiens du Musee de Boulaq*, II, Paris.
- Matthews, J. (2006), *The Journey of Theophanes. Travel, Business and Daily Life in the Roman East*, Yale.
- Matz, S. A. (1991), *The Chemistry and Technology of Cereals as Food and Feed*, New York.
- Marchant, E. C. (εκδ.) (1904· ανατ. 1961), *Xenophontis Opera Omnia*, III, Oxford.
- Mau, J. (εκδ.) (1971), *Plutarchi Moralia*, V.2.1, Leipzig.
- Mayerson, Ph. (2000a), “Standardization of Wine Measures at Oxyrhynchus in the Third Century A. D. and its Extension to the Fayum”, *BASP* 37, σσ. 105-109.
- (2000b), “The Knidian Jar in Egypt: Popular, Made in Egypt, and of Unknown Capacity”, *ZPE* 131, σσ. 165-167.
- (2000c), “The Monochoron and Dichoron: Standard Measures for Wine based on the Oxyrhynchition”, *ZPE* 131, σσ. 169-172.
- (2005 a), “σίτος/πυρός in Egypt as Deliberate Mixtures of Wheat with Barley”, *BASP* 42, σσ. 51-62.
- (2005 b), “Transactions involving γλεῦκος/μοῦστος: must or wine? Or must wine?”, *BASP* 36, σσ. 123-128.
- Mays, L. W. – Angelakis, A. N. (2012), “Ancient Gods and Goddesses of Water”, στο A. N. Angelakis – L. W. Mays – D. Koutsoyiannis – N. Mamassis (2012), *Evolution of Water Supply through the Millennia*, London – N. York, σσ. 1-17.

- McCabe, A., *A Byzantine Encyclopaedia of Horse Medicine. The Sources, Compilation, and Transmission of the Hippiatrica*, Oxford 2007.
- McGing (2004), “Syntaxis Payment to the Temple at Antaiou”, στο J. M. S. Cowey – B. Kramer (εκδ.), *Paramone: Editionen und Aufsätze von Mitgliedern des Heidelberger Instituts für Papyrologie zwischen 1982 und 2004 (APF. Beiheft 16)*, München – Leipzig, σσ. 79-87.
- McGovern, P. E. et al. (1997), “The Beginnings of Winemaking and Viticulture in the Ancient Near East”, *Expedition* 39. 1, σσ. 3-21.
- McGovern, P. E. (1998), “Wine’s Prehistory”, *Archaeology* 51, σσ. 32-34.
- (2003), *Ancient Wine: The Search for the Origins of Viniculture*, Princeton – Oxford.
- (2010), *Uncorking the Past. The Quest for Wine, Beer, And Other Alcoholic Beverages*, Berkeley – Los Angeles – London.
- Meeks, D. (1974), “Les Fêtes Amesysia, Essai d’Étymologie”, *CE* 49, σσ. 380-383.
- (1993), “Oléiculture et Viticulture dans l’Égypte Pharaonique”, *BCH* 26, σσ. 3-38.
- Mees, A. W. (2002), *Organisationsformen römischer Töpfer-Manufakturen am Beispiel von Arezzo und Rheinzabern: unter Berücksichtigung von Papyri, Inschriften end Rechtsquellen*, Bonn.
- Meiggs, R. (1982), *Trees and Timber in the ancient Mediterranean World*, Oxford.
- Mélèze-Modrzejewski, J. (1975), “Chrématistes et laocrites”, στο J. Bingen – G. Cambier – G. Nachtergaele (εκδ.), *Le Monde Grec. Pensée, Littérature, Histoire, Documents. Hommages à Claire Préaux*, Bruxelles, σσ. 699-708.
- Mendoza, B. (2017), *Artifacts from Ancient Egypt*, Santa Barbara, California.
- Meussdoerffer, F. G. (2009), “A Comprehensive History of Beer Brewing”, in H. M. Eßlinger (εκδ.), *Handbook of Brewing*, Weinheim.
- Meyer, E. (1974), “Pramnios, Pramnos, Pramneios Oinos”, *RE Suppl.* XIV, σσ. 477.1-478.21.

- Μίχα-Λαμπάκη, Α. (1984), *Η Διατροφή των Αρχαίων Ελλήνων κατά τους Αρχαίους Κωμωδιογράφους*, Αθήνα.
- Mitthof, F. (2001), *Annona Militaris. Die Heeresversorgung im Spätantiken Ägypten. Ein Beitrag zur Verwaltungs- und Heeresgeschichte des Römischen Reiches im 3. bis 6. Jh. n. Chr.*, Florence.
- (2009), “Heilmittel für Erkrankungen der Gelenke und Luftwege. Eine Rezeptsammlung mit Bezügen zu Aetius Amidenus”, στο I. Andorlini (εκδ.), *Greek Medical Papyri*, II, Florence, σσ. 142-154.
- Molan, P. (1992), “The Antibacterial Activity of Honey: 1. The Nature of the Antibacterial Activity”, *Bee World* 73 (1), σσ. 5-28.
- (2001), “Why honey is effective as a medicine. 2. The scientific explanation of its effects”, *Bee World* 82 (1), σσ. 22-40.
- Monson, A. (2012), *From the Ptolemies to the Romans: Political and Economic Change in Egypt*, Cambridge.
- Montanari, F. (2013) *Σύγχρονο Λεξικό της Αρχαίας Ελληνικής Γλώσσας* (μετάφρ. από τα ιταλ. Α. Μαυρουδής – Α. Ρεγκάκος), Αθήνα.
- Montet, P. (1925), *Lès Scènes de la Vie Privée dans les Tombeaux Égyptiens de l’Ancien Empire*, Paris – Strasbourg.
- (2006), *Η Καθημερινή Ζωή στην Αρχαία Αίγυπτο* (μετάφρ. από τα γαλ. Ε. Αγγέλου), Αθήνα.
- Montevecchi, O. (1973), *La Papirologia*, Torino.
- Montserrat, D. (1990), “P. Lond. Inv. 3078 Reappraised”, *JEA* 76, σσ. 206-207.
- (1991), “Mallocouria and Therapeuteria: Rituals of Transition in a Mixed Society?”, *BASP* 28, σσ. 43-50.
- Montserrat, D. – Fantoni, G. – Robinson, P. (1994), “Varia Descripta Oxyrhynchita (Plates 1-18)”, *BASP* 31, σσ. 11-80.

- Morelli, F. (2004), “I xwρία in α dell’Arsinoite: Le Liste Alfabetiche SPP X 37, 40, 81, 87, 134, 135, 240 (= SPP XX 226), 265, 269, P. Münch. inv. 294, P. Prag. I 26”, σσ. 125-137.
- Moret, A. (1972), *The Nile and Egyptian Civilization* (μετάφρ. από τα γαλ. M. R. Dobie), London. Michel, R. H. – McGovern, P. E. – Badler, V. R. (1993), “The First Wine and Beer. Chemical Detection of Ancient Fermented Beverages”, *Analytical Chemistry* 65. 8, σσ. 408 A-413 A.
- Motherby, G. (1785), *A New Medical Dictionary; or General Repository of Physic*, London.
- Moulton, J. H. – Milligan, G. (1930· ανατ. 1963). *The Vocabulary of the Greek Testament. Illustrated from the Papyri and Other non Literary Sources*, London.
- Μπαλανίκας, Π. (2015), “Η Ιατρική στην Αρχαία Αίγυπτο, και η Πρωτοπορία στην Οφθαλμολογία όπως αναδύονται από τους Παπύρους Edwin Smith και Ebers”, *Panoptis* 27, σσ. 14-22.
- Μπαμπινιώτης, Γ. (2005· ανατ.), *Λεξικό της Νέας Ελληνικής Γλώσσας*, Αθήνα.
- Mueller, K. (2006), *Settlements of the Ptolemies: City Foundations and New Settlement in the Hellenistic World* (= *Studia Hellenistica* 43), Leuven.
- Muhs, B. (2005), *Tax Receipts, Taxpayers and Taxes in Early Ptolemaic Thebes*, Chicago.
- (2016), *The Ancient Egyptian Economy: 3000-30 BCE*, Cambridge.
- Murray, M. A. (1999), “Wine Production and Consumption in Pharaonic Egypt”, στο M. van der Veen (εκδ.), *The Exploitation of Plant Resources in Ancient Africa*, Leicester, England, σσ. 149-169.
- (2000 a), “Fruits, Vegetables, Pulses and Condiments”, στο P. T. Nicholson – I. Shaw (εκδ.), *Ancient Egyptian Materials and Technology*, Cambridge, σσ. 609-655.
- (2000 b), “Cereal Production and Processing”, στο P. T. Nicholson – I. Shaw (εκδ.), *Ancient Egyptian Materials and Technology*, Cambridge, σσ. 505-536.

- Murray, M. A. – Boulton, N. – Heron, C., (2000), “Viticulture and Wine Production”, στο P. T. Nicholson – I. Shaw (εκδ.), *Ancient Egyptian Materials and Technology*, Cambridge, σσ. 557-608.
- Μυρωνίδου-Τζουβελέκη, Μ. – Καλούσης, Κ. – Χριστοπούλου-Αλετρά, Ε. (2009), “Η Αναλγητική Αγωγή από την Ομηρική στην Ιπποκρατική Ιατρική”, *Archives of Hellenic Medicine* 26 (1), σσ. 124-129.
- Naether, F. (2012), “Weizen für den Tempel. Die Syntaxis-Quittung O. Lips. ÄMUL dem. 1418 ("Ostrakon Ebers")”, στο L. Popko – N. Quenouille – M. Rücker (εκδ.), *Von Sklaven, Pächtern und Politikern. Beiträge zum Alltag in Ägypten, Griechenland und Rom. Δουλικά έργα zu Ehren von Reinhold Scholl*. (APF. Beiheft 33.), Berlin – Boston, σσ. 184-198.
- Nelson, C. A. (1975), “Two Official Documents from the Berlin Collection”, *BASP* 12, σσ. 79-84.
- (1976), “A Receipt for Beer Tax”, *CE* 51, σσ. 121-129.
- Nelson, M. (2001), *Beer in Greco-Roman Antiquity*, Columbia.
- (2005), *The Barbarian's Beverage. A History of Beer in Ancient Europe*, London – New York.
- (2014), “The Geography of Beer in Europe from 1000 BC to AD 1000”, στο M. Patterson – N. Hoalst-Pullen (εκδ.), *The Geography of Beer: Regions, Environment, and Societies*, New York, σσ. 9-21.
- Nesbitt, M. – Samuel, D. (1996), “From staple crop to extinction? The archaeology and history of the hulled wheats”, στο S. Padulosi – K. Hammer – J. Heller (εκδ.), *Hulled wheats. Proceedings of the First International Workshop on Hulled Wheats, vol. 4, Promoting the conservation and use of underutilized and neglected crops*, Rome: International Plant Genetic Resources Institute, σσ. 41-100.

- Νεξερίτης, Α. (1995), “Ο οἶνος ἐν τῷ Βυζαντίῳ”, στο *Βυζαντιναὶ Μελέται. Διεθνῆς Ἐπιστημονικὴ Ἐπετηρὶς Βυζαντινῆς καὶ Μεταβυζαντινῆς Ἑρεῦνης*, ΣΤ', Ἀθῆναι (1995), σσ. 141-200.
- Nims, C. F. (1950), “Egyptian Catalogue of Things”, *JNES* 9, σσ. 253-262.
- Nolan (1992), “The Antibacterial Activity of Honey: 1. The Nature of the Antibacterial Activity”, *Bee World* 73 (1), σσ. 5-28.
- Nordegren, T. (2002), *The A-Z Encyclopedia of Alcohol and Drug Abuse*, Florida.
- Nunn, J. F. (1996), *Ancient Egyptian Medicine*, Norman, Oklahoma.
- Nutton, V. (2004), *Ancient Medicine*, London – New York.
- O’Leary, de Lacy (1937), *The Saints in Egypt*, New York – London.
- Oates, J. (1992), “The Basilikos Grammateus”, *SAOC* 51, σσ. 255-258.
- (1994), “Axapes, a Basilikos Grammateus and the Machimoi”, in A. Bülow-Jacobsen (εκδ.), *Proceedings of the 20th International Congress of Papyrologists. Copenhagen, 23-29 August, 1992*, Copenhagen, σσ. 588-592.
- (1994), *The Ptolemaic Basilikos Grammateus (BASP Suppl. 8)*, Atlanta – Georgia.
- Olck, F. (1910), “Gartenbau”, *RE* VII 1, σσ. 768-841.
- Olivieri, A. (εκδ.), (1935), *Aetii Amideni. Libri Medicinales I-IV*, Lipsiae – Berolini.
- (εκδ.), (1950), *Aetii Amideni. Libri Medicinales V-VIII*, Lipsiae – Berolini.
- Olson, D. – Sens, A. (1999), *Matron of Pitane and the Tradition of Epic Parody in the Fourth Century BCE. Text, Translation, and Commentary*, Oxford.
- (2000· ανατ. 2003), *Archestratos of Gela. Greek Culture and Cuisine in the Fourth Century BCE. Text, Translation, and Commentary*, New York.
- Omar, S. (1988), “A Sitologos Receipt”, *BCPS* 5, σσ. 135-137.
- Orrieux, Cl. (1985), *Zénon de Caunos, Parépidèmos, et le Destin Grec (Centre de Recherches d'Histoire Ancienne 64)*, Paris.
- Otto, W. (1905-1908), *Priester und Tempel im Hellenistischen Ägypten. Ein Beitrag zur Kulturgeschichte des Hellenismus*, I-II, Leipzig – Berlin.

- Palme, B. (1989), "Eine Quittung für "annona militaris" aus dem Hermonthites", *Tyche*, σσ. 119-123.
- Palmer, L. R. (1945), *A Grammar of the Post-Ptolemaic Papyri*, London.
- Panagiotakopulu E. – Buckland P. C. (2009), "Environment, insects and the archaeology of Egypt", στο A. Dodson – S. Ikram (εκδ.), *Beyond the Horizon. Studies in Egyptian Art, Archaeology and History*, Cairo 2009, σσ. 347-360.
- Πανταζίδης, Ι. (1888), *Λεξικὸν Ὅμηρικόν*, Αθήνα.
- Παπαδόπουλος, Θ. Ι. (1987), *Αρχαία Αίγυπτος (Πανεπιστημιακές Παραδόσεις)*, Ιωάννινα.
- Papalas, A. J. (1983), "Pramnian Wine and the Wine of Icaria", *Πλάτων* 34/35 (1983), σσ. 49-54.
- Papathomas, A. (1994), "Bemerkungen zu Griechischen Dokumentarischen Texten", *ZPE* 104, σσ. 292-296.
- (2006), "Zu den Luxusspeisen und - Getränken in Griechischen Papyri", *ZPE* 158, σσ. 193-200
- (2010), "Liste aus der Verwaltung einer Grossen Domäne über Gekaufte Waren", *Eirene* 46, σσ. 22-25.
- (2014), *Εισαγωγή στην Παπυρολογία*, Αθήνα.
- Parássoglou, G. M. (1978), *Imperial Estates in Roman Egypt*, Toronto.
- (1986), "Βυζαντινά Μισθωτήρια Γης", *Ελληνικά* 37, σσ. 69-82.
- Parca, M. (2013), "Children in Ptolemaic Egypt: What the Papyri Say", στο G. E. Crubbs – T. Parkin – R. Bell (εκδ.), *The Oxford Handbook of Childhood and Education in the Classical World*, σσ. 465-483.
- Πάργας, Σ. – Αρβανιτάκης, Γ. – Παλαιολόγος, Γ. (1926), *Συνοπτική Ιστορία της Αιγύπτου*, Αλεξάνδρεια.
- Paul, M. (1992), "CPR VIII 52 komplettiert: Brief der Therpe an ihren Vater", *AnPap* 4, σσ. 75-78.

- Pearl, O. M. (1951), “ΕΕΑΘΥΡΟΣ: Irrigation Works and Canals in the Arsinoite Nome”, *Aegyptus* 31, σσ. 223-230.
- Peppink, S. P. (1937-1939), *Athenaei Dipnosophistarum Epitome*, I-II, Leiden.
- Peremans, W. (1937), *Vreemdelingen en Egyptenaren in Vroeg-Ptolemaeisch Egypte (avec un résumé en français: Indigènes et Étrangers en Égypte sous les premiers Lagides)*, Louvain.
- Perpillou-Thomas, F. (1993), *Fêtes d'Égypte Ptolemaïque et Romaine d'après la Documentation Papyrologique Grécque*, Louvain.
- Pestman, P. W. (1981), *Greek and Demotic Texts from the Zenon Archive (P. L. Bat. 20)*, Leiden.
- Pestman, P. W. et al. (1981), *A Guide to the Zenon Archive A Guide to the Zenon Archive. Lists and Surveys (Chapters I-X) = Pap. Lugd. Bat. 21_A: Indexes and Maps (Chapters XI-XXII) = Pap. Lugd. Bat. 21_B*, Leiden.
- Petrie, W. M. F. (1901), *Diospolis Parva. The Cemeteries of Abadiyeh and Hu, 1898-9*, London.
- Pinch, G. (2002), *Handbook of Egyptian Mythology*, Santa Barbara – Denver – Oxford.
- Pintaudi, R. (1985), “Spigolature IV”, *ZPE* 60, σσ. 259-264.
- Platnauer, M. (1921), “Greek Colour-Perception”, *CQ* 15, σσ. 153-162.
- Poethke, G. (1997), “Review of 14112. John F. OATES, *The Ptolemaic Basilikos Grammateus*, (Atlanta, Georgia 1995)”, *APF* 43, σσ. 86-87.
- Pollock, J. R. A (1962), “The Nature of the Malting Process”, στο A. H. Cook (εκδ.), *Barley and Malt: Biology, Biochemistry, Technolgy*, New York – London, σσ. 303-399.
- Poo, M. (1995), *Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt*, London – New York.
- (2001), “Wine”, στο D. B. Redford (εκδ.), *The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt*, III, Oxford, σσ. 502-503.
- (2010), “Liquids in Temple Ritual”, στο *UEE* 1 (1), σσ. 1-7.

- Prantl, M. (2011), “Diocletian’s Edict on Maximum Prices of 301 AD. A Fragment found in Aigeira”, *Historia.Scribere* 3, σσ. 359-398.
- Préaux, C. (1920), *Prehistoric Egypt*, London.
- (1939), *L’Économie Royale des Lagides*, Bruxelles.
- (1978), *Le Monde Hellénistique. La Grèce et l’Orient de la Mort d’Alexandre à la Conquête Romaine de la Grèce (323-146 avant J.-C.)*, I-II, Paris.
- Preisendanz, K (1928), *Papyri Graecae Magicae. Die Griechischen Zauberpapyri*, I, Leipzig – Berlin.
- Preisigke, F. (1925), *Wörterbuch der griechischen Papyrusurkunden mit Einschluss der griechischen Inschriften ... Ägypten (WB)*, I Berlin.
- Prioreschi, P. (21996), *A History of Medicine: Primitive and Ancient Time*, I, Omaha.
- Puschmann, T. (εκδ.) (1879· ανατ. 1963), *Alexander von Tralles*, II, Vienna – Amsterdam.
- Pyler, R. E. – Thomas, D. A. (2000), “Malting Cereals: their Production and Use”, στο K. Kulp – J. G. Ponte (εκδ.), *Handbook of Cereal Science and Technology*, New York – Basel, σσ. 685-695.
- Quincey, J. H. (1965), “The Nile in Flood: Herodotus ii. 19. 2”, *CR* 15, σσ. 10-11.
- Rackham, H. (1950· ανατ. 1961), *Pliny Natural History with an English Translation in Ten Volumes. Volume V. Libri XVII-XIX*, Cambridge, Mass. – London.
- Radt, S. (εκδ.) (1977), *Tragicorum Graecorum Fragmenta*, IV, Göttingen.
- Raïos, D. (1979), *Remmi Favini Carmen de Ponderibus et Mensuris (Thèse de Doctorat Dactylographiée)*, Strasbourg.
- Ρανουτσάκη, Χ., “Ιατρικά Βυζαντινά και Μεταβυζαντινά Κείμενα ως Πηγή για τη Φαρμακευτική Χρήση του Οίνου”, στο Α. Κ. Μυλοποταμιτάκη (εκδ.), *Πρακτικά του Διεθνούς Επιστημονικού Συμποσίου. Οίνος Παλαιός Ηδύποτος. Το Κρητικό Κρασί από τα Προϊστορικά ως τα Νεότερα Χρόνια*, Ηράκλειο, σσ. 217-223.
- Raeder, I. C. (εκδ.) (1926· ανατ. 1964), *Oribasii Synopsis ad Eustathium et Libri ad Eunapium*, Leipzig.

- (εκδ.) (1928), *Oribasii Collectionum Medicarum Reliquiae*, I, Lipsiae – Berolini.
- (εκδ.) (1929), *Oribasii Collectionum Medicarum Reliquiae*, II, Lipsiae – Berolini.
- Rahlfs, A. (εκδ.) (1935· ανατ. 1971), *Septuaginta*, I, Stuttgart.
- Rapp, E. (1955), “The Father of Western Gastronomy”, *CJ*, σσ. 43-11
- Rathbone, D. (1983), “Italian Wines in Roman Egypt”, *Opus* 2, σσ. 81-98.
- (1988), “Notes on Three Letters Heroninos Archive”, *ZPE* 75, σσ. 157-163.
- (1991), *Economic Rationalism and Rural Society in Third-Century A.D. Egypt. The Heroninos Archive and the Appianus Estate*, Cambridge.
- Reekmans, T. (1994), “The Behaviour of Consumers in the Zenon Papyri”, *AncSoc* 25, σσ. 119-140.
- (1996), *La Consommation dans les Archives de Zénon (Pap. Brux. 27)*, Bruxelles.
- Reeve, M. D. (εκδ.) (2001), *Longus Daphnis et Chloe*, Monachii – Lipsiae.
- Reil, Th. (1913), *Beiträge zur Kenntnis des Gewerbes im Hellenistischen Ägypten*, Borna – Leipzig.
- Ricci, C. (1924), *La Coltura della Vite e la Fabbricazione del Vino nell'Egitto Greco-Romano*, Milano.
- Richardson, W. F. (1985), *Numbering and Measuring in the Classical World*, Auckland.
- Rickman G. E. (1971), *Roman Granaries and Store Buildings*, Cambridge.
- Rodziewicz (1988), “Classification of Wineries from Mareotis”, *BCH* suppl. 33, σσ. 27-36.
- Roeder, G. (1921), *Die Denkmäler des Pelizaeus-Museums zu Hildesheim*, Hildesheim.
- Romm, J. (2004), *Ηρόδοτος: Η Ζωή και το Έργο του* (μετάφρ. από τα αγγλ. Π. Πολυκάρπου), Αθήνα.
- Roos, A. G. (εκδ.) (1968), *Flavius Arrianus. Scripta Minora et Fragmenta*, II, Monachii – Lipsiae.
- Rosén, H. B. (1987), *Herodoti Historiae*, I, Leipzig.
- Rostovtzeff, M. (1920), “The Foundations of Social and Economic Life in Egypt in Hellenistic Times”, *JEA* 6, σσ. 161-178.

- (1922), *A Large Estate in Egypt in the Third Century B. C.: A Study in Economic History*, Madison.
- (1941· ανατ. 1972), *Social and economic history of the Hellenistic world*, I-III, Oxford.
- Rowlandson, J. (1996), *Landowners and Tenants in Roman Egypt: The Social Relations of Agriculture in the Oxyrhynchite Nome*, Oxford.
- (1998), *Women and Society in Greek and Roman Egypt*, Cambridge.
- Rübsam, W. J. R. (1974), *Götter und Kulte in Faijum während der Griechisch-Römisch-Byzantinischen Zeit*, Bonn.
- Ruffing, K. (1998), “Herstellung, Sorten, Qualitätsbezeichnungen von Wein im Römischen Ägypten (1.-3. Jh. n. Chr.)”, *MBAH* XVII 2, 11-31.
- (1999), *Weinbau im römischen Ägypten*, St. Katharinen.
- Ruffini, G. R. (2018), *Life in an Egyptian Village in Late Antiquity. Aphrodito Before and After the Islamic Conquest*, Connecticut.
- Saffirio, L. (1966), “L’Alimentazione Umana nell’Egitto Preistorico, Parte III”, *Aegyptus* 46.1-2, σσ. 26-59.
- (1972), “L’Alimentazione Umana nell’Antico Egitto”, *Aegyptus* 52, σσ.19-66.
- Salunkhe, D. K. – Chavan, J. K. – Kadam, S. S. (1989), *Dietary Tannins: Consequences and Remedies*, Florida.
- Salviat, F. (1986), *Le Vin de Thasos, Amphores, Vin et sources Écrites*, *BCH Suppl.* XIII, σσ.145-196.
- Samuel, A. E. (1966), “The Judicial Competence of the Oikonomos in the Third Century B. C.”, στο *Atti dell’XI Congresso Internazionale di Papirologia, Milano 2-8 Settembre 1965*, Milano, σσ. 444-450.
- Samuel, D. (1993), “Ancient Egyptian Cereal Processing: Beyond the Artistic Record”, *CArchJ* 3, σσ. 279-283.
- (1994), “A New Look at Bread and Beer”, *EA* 4, σσ. 9-11.

- Samuel, D. – Bolt, P. (1995), “Rediscovering Ancient Egyptian Beer”, *Brewers’ Guardian* 124, σσ. 26-31.
- (1996 a), “Approaches to the Archaeology of Food”, *Petits Propos Culinaires* 54, σσ. 12-21.
- (1996 b), “Archaeology of Ancient Beer”, *JASBC* 54, σσ. 3-12.
- (1996 c), “Investigation of Ancient Egyptian Baking and Brewing Methods by Correlative Microscopy”, *Science* 273, σσ. 488-490.
- (1999), “Brewing and Baking in Ancient Egyptian Art”, στο H. Walker (εκδ.), *Food in the Arts. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1998*, Oxford, σσ. 173-181.
- (2000), “Brewing and Baking”, στο P. T. Nicholson – I. Shaw (εκδ.), *Ancient Egyptian Materials and Technology*, Cambridge, σσ. 537-576.
- (2001), “Beer”, in D. B. Redford (εκδ.), *The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt*, I, Oxford, σσ. 171-172.
- (2009), “Experimental Grinding and Ancient Egyptian Flour Production”, στο S. Ikram – A. Dodson (εκδ.), *Beyond the Horizon: Studies in Egyptian Art, Archaeology and History in Honour of Barry J. Kemp*, II, Cairo, σσ. 456-477.
- Σαρίσχουλη, Π. (2011· ανατ. 2014), *Πλουτάρχου περὶ Ἰσιδος καὶ Ὀσίριδος. Ὁ Μῦθος, Θεσσαλονίκη*.
- Scaife, A. R. (1988), “Accounts for Taxes on Beer and Natron. P. Austin inv. 34”, *ZPE* 71, σσ. 105-109.
- Scarborough, J. (1991), “The Pharmacology of Sacred Plants, Herbs, and Roots”, στο C. A. Faraone – D. Obbink (εκδ.), *Magika Hiera: Ancient Greek Magic and Religion*, Oxford, σσ. 138–174.
- Scheer, E. (1958), *Lycophronis Alexandra*, II, Berlin.
- Schilbach, E. (1970), *Byzantinische Metrologie* (HbAW IV), Munich.

- Schnebel, M. (1925), *Die Landwirtschaft im Hellenistischen Ägypten, Band I: Der Betrieb der Landwirtschaft*, München.
- Scholfield, F. (εκδ.), *Aelian, On the characteristics of animals*, III, London - Cambridge Mass.
- Schuman, V. B. (1948), "The Indiana University Papyri", *CPh* 43, σσ. 110-115.
- Schuster, K. (1962), "Malting Technology", στο A. H. Cook (εκδ.), *Barley and Malt: Biology, Biochemistry, Technolgy*, New York – London, σσ. 271-302.
- Segrè, A. (1934), "Nuovi Appunti Metrologici", *SO* 13, σσ. 68-73.
- (1950 a), "Misure dell' Egitto Ellenistico", *Maia* 3, σσ. 66-74.
- (1950 b), "Note sulla Storia dei Cereali nell'Antichità", *Aegyptus* 30, σσ. 161-197.
- Seidl, E. (1929), *Der Eid im Ptolemäischen Recht*, München.
- (1966), "Die Unterhaltspflicht der Töchter und die Kaufehe in den Papyrusurkunden", στο *Atti dell'XI Congresso Internazionale di Papirologia. Milano, 2-8 Settembre 1965*, Milano.
- Seltman, C. (1957), *Wine in the Ancient World*, London.
- Serna-Saldivar, S.O. (2010), *Cereal Grains: Properties, Processing, and Nutritional Attributes*, London – New York.
- Sethe, K. (1933), *Urkunden des Alten Reichs*, I, Leipzig.
- Sewell, S. L. (2014), "The Spatial Diffusion of Beer from its Sumerian Origins to Today", στο M. Patterson – N. H. Pullen (εκδ.), *The Geography of Beer: Regions, Environment and Societies*, Springer, σσ. 23-30.
- Shaw, I. (2012), *Ancient Egyptian Technology and Innovation*, Bristol.
- Sherratt, A. (2007), "Alcohol and its Alternatives: Symbol and Substance in Pre-Industrial Cultures", στο J. Goodman – P. Lovejoy – A. Sherratt (εκδ.), *Consuming Habits: Drugs in History and Anthropology*, London – New York, σσ. 11-46.
- Sijpesteijn P. J. (1981), "Vierzehn Wiener Papyri", *Aegyptus* 61, σσ. 69-92.
- (1988), "Vier Byzantinische Texte des Kairener Museums", *Aegyptus* 68, σσ. 37-41.

- Skeat, T. C. (1975), "Another Dinner-Invitation from Oxyrhynchus (P. Lond. Inv. 3078)", *JEA* 61, σσ. 251-254.
- Skorupa, H. (2008) *How did Egyptian techniques of wine production change during the course of the pharaonic period? Harvesting, treading, pressing, fermentation and storage of wine*, Germany.
- Smith, C. W. (1995), *Crop Production: Evolution, History and Technology*, New York.
- Smith, D. E. (2003), *From Symposium to Eucharist: The Banquet in the Early Christian World*, Minneapolis.
- Smolders, R. (2005), "Chairemon: Alexandrian Citizen, Royal Scribe, Gymnasiarch, Landholder at Bacchias, and Loving Father", *BASP* 42, σσ. 93-100.
- Somerfield, S. D. (1991), "Honey and Healing", *JRSM* 84 (3), σ. 179.
- Sophocles E. A. (1914), *Greek Lexicon of the Roman and Byzantine Periods (From B. C. 146 to A. D. 1100)*, Cambridge, Mass. – London.
- Sosin, J. D. – Bauschatz, J. (2002), "Four Duke Papyri Concerning Pesouris, Basilikos Grammateus", *ZPE* 141, σσ. 177-190.
- Spalinger, A. (2000), "The Destruction of Mankind: A Transitional Literary Text", *SAK* 28, σσ. 257-282.
- Stager, L. E. (1985), "The Firstfruits of Civilization", στο J. N. Tubb (εκδ.), *Palestine in the Bronze and Iron Ages. Papers in Honour of Olga Tufnell*, London, σσ. 172-188.
- Staley, E. (2015), *Discovering Ancient Egypt*, New York.
- Stallbaum, G. G. (εκδ.) (1825' ανατ. 1979), *Eustathii Archiepiscopi Thessalonicensis Commentarii ad Homeri Odysseam ad Fidem Exempli Romani Editi*, I, Leipzig' ανατ. Hildesheim - New York.
- Syrcou, A. (1994), "Receipt of Wine", *APF* 40/42, σσ. 119-121.
- Tacoma, L. (1998), "Replacement Parts of an Irrigation Maschine of the Divine House at Oxyrhynchus. P. Columbia inv. 83, October 12, AD 549 (?)", *ZPE* 120, σσ. 123-130.

- Tascón, J. M. D. (2012), *Novel Carbon Adsorbents*, Great Britain.
- Taubenschlag, R. (1955), *The Law of Greco - Roman Egypt in the Light of the Papyri (332 B. C.- 640 A. D.)*, Warszawa.
- Tchernia, A. (1986), *Le Vin de l'Italie Romaine*, Rome.
- Teeter, E. (2003), *Ancient Egypt. Treasures from the Collection of the Oriental Institute University of Chicago*, Chicago.
- Theiler, W. (εκδ.) (1982), *Poseidonios. Die Fragmente*, I, Berlin – New York.
- Theodoridis, C. (2013) *Photii Patriarchae Lexicon (N-Φ)*, III, Berlin – New York
- Thomas, J. D. (1974), “The Disappearance of the Dekaprotai in Egypt”, *BASP* 11, σσ. 60-68.
- (1975), “The Introduction of Dekaprotai and Comarchs into Egypt in the Third Century A.D.”, *ZPE* 19, σσ. 111-119.
- Thompson, D. J. (1988), *Memphis under the Ptolemies*, Princeton.
- (1999), “Irrigation and Drainage in the Early Ptolemaic Fayum”, στο A. K. Bowman – E. Rogan (εκδ.), *Agriculture in Egypt from Pharaonic to Modern Times = Proceedings of the British Academy* 96, σσ. 107-122.
- Thornton, J. (2013), *American Wine Economics. An Exploration of the U.S. Wine Industry*, Berkeley – Los Angeles – London.
- Tittmann, J. A. H. (1808’ ανατ. 1967), *Iohannis Zonarae Lexicon ex Tribus Codicibus Manuscriptis*, I-II, Leipzig’ ανατ. Amsterdam.
- Tooley, A. M. J. (1995), *Egyptian Models and Scenes*, Great Britain.
- Τρομάρας, Λ. Μ. (1988’ ανατ. 1991), *Απίκιος. Η Μαγειρική των Ρωμαίων. Εισαγωγή, Κείμενο, Μετάφραση, Σχόλια*, Θεσσαλονίκη.
- Τρωϊάνος, Σ. (1995), “Οινοποσία και Ανθρωποκτονία στο Βυζάντιο”, στο Α. Νεζερίτης (εκδ.), *Βυζαντινὰ Μελέται. Διεθνὴς Επιστημονικὴ Ἐπετηρὶς Βυζαντινῆς καὶ Μεταβυζαντινῆς Ἑρεῦνης*, Τόμος ΣΤ’, Αθήνα, σσ.

- Τσουκαλάς, Μ. Γ. (1962), *Ἀνέκδοτοι Φιλολογικοὶ καὶ Ἰδιωτικοὶ Πάπυροι (Φιλολογικαὶ καὶ Γλωσσικαὶ Ἐπιστάσεις)*, Ἀθήναι.
- Turner, E. G. (1936), "Egypt and the Roman Empire: The ΔΕΚΑΠΡΩΤΟΙ", *JEA* 22, σσ. 7-19.
- (1966), "The 'Hanging' of a Brewer: P. Cairo Zenon II 59202", στο *Essays in Honor of C. Bradford Welles*, New Heaven, Connecticut, σσ. 79-86.
- Unwin, T. (1996), *Wine and the Vine*, London – N. York.
- van der Valk, M. (εκδ.) (1971), *Eustathii Archiepiscopi Thessalonikensis Commentarii ad Homeri Iliadem pertinentes ad Fidem Codicis Laurentiani*, I, Lugduni Batavorum.
- (εκδ.) (1976), *Eustathii Archiepiscopi Thessalonikensis Commentarii ad Homeri Iliadem pertinentes ad Fidem Codicis Laurentiani*, II, Lugduni Batavorum.
- van Minnen, P. (1998), "Notes on Papyri", *BASP* 35, σσ. 125-133.
- (2000), "Agriculture and the 'Taxes – and – Trade' Model in Roman Egypt", *ZPE* 133, σσ. 205-220.
- Vandoni, M. (1964), *Feste Pubbliche e Private nei Documenti Greci*, Varese-Milano.
- Vandorpe, K. (1988), *Egyptische Geografische Elementen in Griekse Transcriptie*, Leuven.
- (2000), "The Ptolemaic Epigraphe or Harvest Tax (shemu)", *APF* 46, σσ. 169-232.
- Vandorpe, K. – Clarysse, W. (1997), "Viticulture and Wine Consumption in the Arsinoite Nome (P. Köln V 221)", *AncSoc* 28, σσ. 67-73.
- Villard, L. (1997), "Le Vin et les Femmes: un Texte méconnu de la Collection Hippocratique", *REA* 110, σσ. 362-380.
- Vogel, Fr. – Fischer, C. Th. (1888-1906³ ανατ. 1985), *Diodori Bibliotheca Historica*, I-IV Stuttgart.
- Wallace, S. L. (1938¹ ανατ. 1969), *Taxation in Egypt from Augustus to Diocletian*, Princeton² ανατ. New York.
- Wellmann, M. (εκδ.) (1914), *Pedanii Dioscuridis Anazarbei de Materia libri Quinque*, III, Berolini.

- Wessely, K. (1904), *Topographie des Faijûm (Arsinoites Nomus) in Griechischer Zeit*, Wien.
- Westerink, L. G. (εκδ.) (1995), *Stephanus of Athens: Commentary on Hippocrates' Aphorisms*, V-VI, Berlin.
- Westermann, W. L. (1932), "Entertainment in the Villages of Graeco-Roman Egypt", *JEA* 18, σσ. 16-27.
- Wetterstrom, W. – Murray, M. A., "Agriculture", στο D. B. Redford (εκδ.), *The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt*, I, Oxford, σσ. 37-44.
- Wilcken, U. (1970), *Griechische Ostraka aus Ägypten und Nubien*, Amsterdam.
- Wild, H. (1966), "Brasserie et Panification au Tombeau de Ti", *BIFAO* 64, σσ. 95-120.
- Wilfong, T. G. (2001), "Intoxication", στο D. B. Redford (εκδ.), *The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt*, II, Oxford, σσ. 179-182.
- Wilkinson, J. G. (1878), *The Manners and Customs of the Ancient Egyptians*, III, London.
- Wilson, H. (1988· ανατ. 2001), *Egyptian Food and Drink*, Buckinghamshire.
- Wilson, N. G. (εκδ.) (2007), *Aristophanis Fabulae*, II, Oxford.
- Winlock, H. E. (1955), *Models of Daily Life in Ancient Egypt from the Tomb of Meket-Rē at Thebes*, Cambridge – Massachusetts.
- Woodward, R. W. (1941), "Inheritance of a Melaninlike Pigment in the Glumes and Caryopses of Barley", *Journal of Agricultural Research* 63, σσ. 21-28.
- Worp, K. A. (2000), "A Survey of ἀπλᾶ, δι(δι)πλᾶ and τριπλᾶ Measures in the Papyri", *ZPE* 131, σσ. 145-149.
- Wright, C. W. (2002), *Artemisia*, London – New York.
- Youtie, H. C. (1940), "Notes on O. Mich. I", *TAPhA* 71, σσ. 623-659.
- (1967), "Publicans and Sinners", *ZPE* 1, 1-20.
- (1976), "Greek Ostraca from the Fayum in the Michigan Collection", *ZPE* 21, 17-24.
- (1976), "Ten Short Texts on Papyrus", *ZPE* 29, 99-109.
- (1980), "P. Mich. Inv. 1802: BYNIC", *ZPE* 38, σσ. 292-293.

Youtie, L. C. – Youtie, H. C. (1979), “P. Mich. Inv. 1347: Sitologos Report and Oil Account”, *ZPE* 33, σσ. 201-206.

Zangemeister, C. (εκδ.) (1882), *Pauli Orosii Historiarum Adversum Paganos. Libri VII*, Vienna.

Ziegler, K. – Gärtner, H. (εκδ.) (2000), *Plutarchus Vitae Parallelae*, I.1, Monachii – Lipsiae.

Zohary, D. – Hopf, M. (32000), *Domestication of Plants in the Old World*, New York.

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΕΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΕΙΣ

<http://papyri.info/docs/checklist>

<http://www.trismegistos.org>

<http://ipap.csad.ox.ac.uk/4DLink4/4DACTION/IPAPwebquery?vPub=P.Cair.Zen.&vVol=3&vNum=59373>

<http://www.osirisnet.net/tombes/nobles/rekhmire100/erekhmire10011.htm>

<http://www.metmuseum.org/art/collection/search/544258>

<http://www.globalegyptianmuseum.org/detail.aspx?id=10387>

britishmuseum.org/research/collection-online/collection-object-details.aspx?objectId=164295

<http://www.metmuseum.org/art/collection/search/577368>

<http://globalegyptianmuseum.org/detail.aspx?id=10386>

SUMMARY

Beer, Wine and other Beverages in Egypt in the Light of Greek Papyri

Dimitra Th. Makri

In Egypt, the greatest part of which is covered by endless deserts, nature created the suitable conditions for the survival not only of its indigenous population but also of its foreign residents. Indeed, were it not traversed by the Nile, it would be a desert, a wide, deforested plateau. That is why according to Herodotus (*Hist.* 2, 5, 2-4), who visited the country in the middle of the 5th century B. C., Egypt was the “gift” of the River. The natural and artificial irrigation of the land in conjunction with the floods that occurred every year from July to November transferring mud from the South were factors that favoured the cultivation of land in the Valley, Fayum and the Delta. This was a decisive factor for the flourishing of vines, cereals and other plants, which constituted the main ingredients of wine, beer and other beverages correspondingly. The numerous papyri and ostraca combined with a substantial part of the sources of ancient Greek and Latin literature as well as the archaeological evidence and the artistic representations of tombs shed light on the significance of beverages in the daily life of the population of Egypt.

*

Wine in Graeco-Roman and Byzantine Egypt is a topic which has hitherto attracted the interest of many researchers. Despite the fact that a good number of articles and studies has been devoted to the edition of letters, accounts and contracts regarding this beverage, numerous papyri and ostraca that offer new evidence still come to light every day. In addition, a considerable amount of documents have remained unpublished up to the present time. Therefore not only do we have at our disposal valuable and unexploited material, but it is also noteworthy that many aspects of this topic have not been covered or extensively treated. As far as beer in the light of Greek papyri is concerned, it has to be

stated here that its thorough examination remains a *desideratum* of research, since it has not gathered as much attention as wine and has been studied to a lesser extent. Additionally, erroneous readings of some already published papyri and ostraca and consequently the misinterpretation of this material is another factor that definitely needs to be considered, which means that a more careful examination and approach is required. Furthermore, an integrated study of beverages has not yet been carried out. Thus, the production of an extensive monograph, in which an interdisciplinary approach will be employed and which will cover aspects that have not been studied at all or have been insufficiently examined, aspires to fill in the gap.

* *

An extensive Introduction provides a general framework about the role of beverages during the Pharaonic Period, the *status quaestionis*, the method we followed and the novelty and structure of this dissertation.

The first part concerns the role of wine in Pharaonic Egypt with emphasis on topics such as the origin of viticulture, the uses of wine and its pharmaceutical properties, the consumers' social *status* as well as the stages of wine production according to tomb representations. The *status quaestionis* is thoroughly presented and critically examined, while we are given the possibility to identify influences and changes over time.

The second part is divided into five chapters. The first of them is dedicated to the complex topic of wine-making in Graeco-Roman Egypt. The rich terminology offered by papyri and ostraca reveals the first stages of this procedure (gathering of grapes, pressing, fermentation of must) as well as the necessary implements used for wine production (*ληνοί, στεμφυλουργικά ὄργανα, πίθοι*). In the second chapter the different kinds and varieties of wine, which illustrate the expertise of the Greek and Roman inhabitants of Egypt, are thoroughly analysed. Specifically, we have explored in depth the topic of the colour of wine, the factors that determined it (variety of vintages and grapes, the addition

of different substances, the climatic conditions) and its properties. In addition to this, a section was dedicated to the taste of wine (sweet and sour wine), its odour (result of fermentation or aging), its age (new and old wine) and its suitability for use. Furthermore, we have examined the matter of the origin of wine, which was one of the most important trade goods in the country of the Nile. It is worth pointing out that based on archaeological evidence and various sources of ancient Greek and Latin literature we have suggested new interpretations of some rather problematic terms. The third chapter is devoted to the social *status* of wine consumers, a fact that directly or indirectly attests to the market value of the product. In the fourth chapter the testimony of a large amount of papyri and ostraca, which has been scrutinized, brings to light the various uses of wine in the daily life of the residents of Egypt. It was implemented for culinary purposes, it had an integral role in private and public feasts as well as in religion/magic (particularly as viewed through the lens of the long-lasting Pharaonic tradition and the religious syncretism of Graeco-Roman Egypt); Additionally, its contribution can be traced in medical and veterinary applications (it was used not only as an autonomous medicine, but also as an agent which contributed to the grinding and solution of herbal substances, as an excipient or an antiseptic). The negative effects of excessive consumption (drunkenness and loss of consciousness) were also investigated. In the fifth chapter of this part we have examined the importance of wine in the economic life of Egypt emphasizing the following topics: a) the levying of taxes on wine, b) the monopoly of wine in Ptolemaic Egypt and the change of this status during the Roman and Byzantine periods, c) the use of wine as salary or supplementary payment.

The third part of this dissertation focuses on the pivotal role of beer in ancient Egypt, aspects of which related to the daily diet of Egyptians (it was cheaper than wine and easily accessible), its symbolic significance and its wide medical use. A section was also devoted to beer production through the use of baking and brewing or alternatively malting of cereals and brewing. It has to be said here that the deduction of safe conclusions and the formation of a clear picture about the process of brewing was only possible owing

to evidence from archaeobotanical research and chemical analyses. Also after a careful study of tomb representations, we were able to locate new methods of brewing and we managed to answer the question whether the sequence of brewing scenes were inadvertently or deliberately depicted by the Egyptian artist.

The fourth part of this study consists of four chapters. The first deals with the technology of beer, where special attention is given to the use of cereals, the usage of implements and the different methods of brewing revealing the changes over the course of time. The second chapter focuses on the quality of the final product and the third to the use of this beverage in the daily life of the residents of Egypt. The fourth chapter concerns the economic significance of breweries in the Graeco-Roman period and particularly the thorny subject whether the production of beer constituted a monopoly or not.

The fifth part of this study is dedicated to the topic of the production and uses of various other beverages (*σικερώτιον*, *οινόμελι* etc.) in Graeco-Roman and Byzantine period. We also attempted an interpretation of terms relating to some of these beverages that had up to now remained enigmatic.

In the sixth part we delve into various matters of prosopographical nature. We have meticulously collected names of wine and beer sellers as well as brewers, which have not been included in the prosopographical *corpora*, while at the same time we were given the possibility to form a complete picture as far as the Egyptian, Greek or Roman origin of the aforementioned persons is concerned. We also tried to shed light on the matter of the possible identification of various producers and sellers with the same name, as well as the economic prosperity or dependence of all these professionals from the state administration over the years.

Lastly, the seventh part has to do with the topic of weights and measures of the beverages as well as with their storage vessels. It is important to note that we tried to distinguish whether adjectives such as *Χῖα*, *Θάσια* etc. ultimately refer to the origin of the vessel itself or the product they contained.

* * *

Wine was the favourite beverage of the Greeks and Romans alike. The use of specific terminology in the numerous papyri and ostraca illuminates the process of wine production, which seems to have certain similarities with that of the Pharaonic period. Terms such as *τρῦγος*, *τρυγᾶν*, *τρύγησις*, *τρυγητὸς* refer to the first stage of this process, namely to the collection of grapes from vineyards usually done before or during the summer month *Μεσορή*. After that, the grapes were transferred to the *ληνοί*, wine vats, in which they were pressed and the first stage of the produced juice's fermentation started, affecting to a large extent the quality of the beverage. As far as the colour of the wine is concerned, the term *μέλας* denotes the black, deep red or generally dark wine and *λευκός* the white variety. Regarding the taste of the drink, it is distinguished in two basic categories: sweet (*γλυκύς*) and sour (*ὄξος*). The sweetness was attributed to its high quantity of alcohol because of the remaining sugars after the fermentation and/or the mixture of wine with honey, *οἶνόμελι* or spices, *κονδῖτος*. Wine's conversion to vinegar came as a result of its deliberate or unintentional exposure to the air, which accelerated the fermentation and caused acidity.

The importance of wine in the daily life of the residents of Egypt is apparent through the examination of the papyri. It was a staple in their dietary habits, as it accompanied their basic meals and added an extra taste to their cooking. We could not omit the discussion about the significance of the beverage in medical and veterinary applications thanks to its beneficial properties and antibacterial action. It was used either as a basic ingredient in medicinal remedies for plasters, ointments (*P. Duke inv. 770 verso*) or as an excipient and contributed to the relief from and treatment of diseases of the digestive system, gynaecological, ophtalmological, dermatological and other conditions and the healing of wounds. Important was also its role in religious festivities as an offering to the Gods or in sacrificial ceremonies. Furthermore, it occasionally constituted a valuable diplomatic present. Additionally, it was indicative of the consumer's social *status*. The

Egyptian elite had access to sweet and old wine in contrast to the majority of population (including the slaves) that consumed wine of a lesser quality. But did this habit constitute an unbreakable rule? A document from Theophanes' archive brings to light the fact that sweet wine could be also consumed by servants (*P. Ryl. IV 629*).

The role of wine in the economy of Egypt was pivotal. It was used as a means of transaction and payment. In the Ptolemaic period it was a monopoly product, since the vineyards belonged to the crown and its sale was a well-regulated procedure; in contrast to that, during the Roman and Byzantine times the situation changed owing to the encouragement of private enterprise.

As far as the production of beer is concerned, the majority of Greek and Latin sources mention that rye, oats, millet, barley, rice and wheat were used in brewing. This is not the case however with the papyrological documents that we have until now at our disposal; after a very thorough examination, we have discovered that only millet, wheat and mainly barley were connected with the production of beer.

Furthermore, the specialized technical vocabulary of the papyri and ostraca provides us with much information regarding the methods of brewing. Especially terms, such as βύνη, attest to the fact that malting, which was implemented in the country of the Nile since the Predynastic era and continued well into the Pharaonic period, played a key-role in brewing during the Graeco-Roman period as well.

At this point, we have to clarify that the direct description of the stages of malting is absent from the hitherto available archival material. However, the evidence from the *Historia Naturalis* of Pliny the Elder, the *Historiae Adversos Paganos* of Orosius and the *Περὶ Ζύθων Ποίσεως* of Pseudo-Zosimus give a clear account of this process; it began with the soaking of grains that awakened the seeds from the non-active stage to the start of their blooming. The next stage was their drying through the use of fire or exposition to the sun that halted the aforementioned botanic change and contributed to the reduction of humidity, lest the green malt would deteriorate. Then malted grain was ground and,

according to Orosius, a mild juice was added to the produced flour; this mixture was then left to be fermented.

There was however an alternative method for the production of beer, which involved the use of bread as a basic ingredient of brewing, a practice, that was probably similar to the one depicted on the *mastabas* of the Pharaonic period. Firstly, this required the transfer of the necessary quantity of grain from the treasuries (*θησαυροί*) to the breweries, where it was pounded in mortars (*θυεία, ἰγδίον, κοπτούρα, ὄλμος, πίλη*) and ground in millstones (*ἀλέτου, μύλης, μύλου*). The flour was sieved in order to be rid of the unwanted substances (chaff, gravel) and the brewers produced a dough, which they then placed in pre-heated molds, so that its inner part would remain raw. The lightly baked breads were crumbled and water was added, creating thus a mixture which was to be fermented. Very important is also the testimony from the *Περὶ Ζύθων Ποιήσεως*, according to which the flour intended for the production of bread used in brewing was not similar to that of the common bread, but it came from malted barley.

Scanty, yet very interesting, is the information about the daily use of beer. It was principally consumed by the lower strata of Egyptian society and especially the indigenous population who remained impervious to the process of Hellenization. Moreover, it was used for religious purposes, as an offering to the Gods (*UPZ I 89*), and for rituals like funerary banquets, *περίδειπνα* (*P. Lond. II 219*).

Apart from these aspects, the significance of beer was also evident in the economy of Egypt. A great number of documents attests to the fact that during the Ptolemaic period a monopoly was imposed by the State in order to regulate the production and selling of beer: the right was acquired with the signing of contracts between the authorities and the brewers; the raw material was then provided by the State (*συντάξεις*) with the commitment of its use in the production of beer; finally, there was a strict taxation policy, since special taxes were imposed, such as the *ζυτηρά*. Evidently, this situation considerably relaxed into the following Roman period, as it appears that the *συντάξεις* were no longer a current practice.

An issue that deserves our attention is the prejudice of the Greek authors towards the Egyptian beverage. Dio of Alexandria questions the quality of beer writing that it was intended for the poorer of Egyptian society, who did not have access to wine. Some authors like Aretaius talked about its sour taste, while some others, as Eusebius of Ceasarea and Cyril of Alexandria, commented on the absence of any lucidity. Furthermore, it is worth mentioning here the reference of sweet beer (*γλυκὺς ζῦθος*) in an ostrakon of the Roman period, a characteristic which could be attributed either to the addition of fruits and other sweeteners during its production or to the sugars that were preserved after the fermentation.

Lastly the rich terminology of the papyri and ostraca (*ἀψινθάτιον/ἀψινθάτον* – *ἀψίνθιον* – *ἀψινθίτης οἶνος*, *καρνοφυλλάτον*, *κιτράτον*, *μελίκρατον*, *μελύγιον*, *μυρσινᾶτον* – *μυρτίτης* – *μερσίτης/μυρσίτης* – *μύρσινος οἶνος*, *οἰνόμελι*, *ρόσᾶτον*, *σικερώτιον*, *στυρακᾶτον*, *ὕδρόμελι*, *ὕδρόμηλον*, *ὕδροροσᾶτον*) reveals that the beverages played an integral role in the daily life of the residents of Graeco-Roman and Byzantine period. However, we have to underline that they were mainly used for pharmaceutical purposes and also that their production, in stark contrast to what was the case during the Pharaonic period, was a rather complicated procedure.

ΕΥΡΕΤΗΡΙΑ

Α. ΕΥΡΕΤΗΡΙΑ ΠΗΓΩΝ

Ι. ΠΑΠΥΡΟΙ – ΟΣΤΡΑΚΑ

BGU

I 14: 33 + υποσημ. 80, 1035
I 21: υποσημ. 1103
I 34: 260
II 417: 59+υποσημ. 190
II 531: 58+υποσημ. 90
II 660: υποσημ. 89
III 915: υποσημ. 447
III 974 (= *Chr. Wilck.* 423): υποσημ. 460
IV 1092: υποσημ. 633
IV 1126: 245
VI 1216: υποσημ. 426
VI 1244: 243
VI 1293: 32
VI 1337: υποσημ. 446, 452
VI 1338: υποσημ. 446
VI 1339: υποσημ. 446
VI 1342: υποσημ. 446
VI 1343: υποσημ. 446
VI 1344: υποσημ. 446
VI 1345: υποσημ. 446
VI 1347: υποσημ. 446
VI 1354: υποσημ. 451
VI 1355 (= *O. Vleem.* 11A): υποσημ. 788

VI 1356: 248+υποσημ. 787, 825
VI 1357: 246+υποσημ. 785, 825, 828
VI 1358: 247+υποσημ. 786, 825, 828
VII 1519: 254+υποσημ. 82
VII 1544: υποσημ. 89
VII 1549: 31+υποσημ. 92
VII 1550: υποσημ. 92
VII 1551: υποσημ. 89
VII 1705: 204+υποσημ. 840
IX 1896: υποσημ. 447, 449
IX 1899: υποσημ. 449
X 1908: 179, 244
X 1917: 186+υποσημ. 785
XI 2024: υποσημ. 633
XI 2125: υποσημ. 633
XII 2175: υποσημ. 84, 94, 261
XII 2179: υποσημ. 1061
XII 2197: υποσημ. 633
XII 2207: υποσημ. 193
XII 2209: υποσημ. 94, 193
XIII 2283: 205+υποσημ. 840
XIII 2347: υποσημ. 1020
XIII 2359: υποσημ. 146
XIV 2370: υποσημ. 458

- XV 2497: 204+υποσημ. 840
 XV 2498: 204+υποσημ. 840
 XV 2500: 205+υποσημ. 840
 XV 2502: 206+υποσημ. 840
 XV 2524: υποσημ. 447
 XVI 2588: 190+υποσημ. 788
 XVI 2608: 137, 149
 XVI 2626: υποσημ. 1027
 XVI 2661: 58
 XVI 2667: 267+υποσημ. 1013, 1027
 XVI 2670: 235
 XVII 2695: υποσημ. 193
 XVII 2682: υποσημ. 84, 94
 XVII 2689: υποσημ. 84
 XVIII 1. 2731: 184, 191, 195+υποσημ. 785
 XIX 2834: υποσημ. 246
- Chr. Wilck.*
- 2 (= SB XIV 11943): υποσημ. 280
 110: 100+υποσημ. 435
 340 (= *P. Eleph.* 14): υποσημ. 426
- CPR*
- VI 39: 255
 VI 45: υποσημ. 1043
 VI 59: υποσημ. 1043
 VI 62: 74
 VI 83: υποσημ. 190, 1013
 VIII 22: υποσημ. 1043
 VIII 49: 255
 VIII 52 (= SB XX 14226): 46
 VIII 60 (= CPR XIX 31): υποσημ. 248
 X 42: υποσημ. 1013
 X 61: υποσημ. 1061
- XIII 4 (= *P. Count.* XXVI recto): 234+
 υποσημ. 791, 975
 XIII 11 (= *P. Count.* XXVI): υποσημ. 791
 XIV 4: υποσημ. 248
 XVII 1 4 (= *P. Cair. Preis.* 40):
 XVIII 4: υποσημ. 89
 XVIII 7: υποσημ. 89
 XXIV 4: υποσημ. 1088
 XXVIII 4: 176
- GMP*
- I 10 (= *Pap. Gr. Méd.* 8 = *P. Rein.* I 4 + *BKT*
 III, 33-34): 83, 86
 I 12 (= *P. Duke inv.* 770 verso): 87+υποσημ.
 382
 II 5 (= *P. Princ.* III 155 recto, στ. II = *P. Tebt.*
 II 273): 86
 II 6 (= *P. Oslo inv.* III 1657): 86+υποσημ. 378
 II 9 (= *P. Vindob G* 42050): 88
- MPER*
- XIII 10: υποσημ. 876
- O. Amst.*
- 28: υποσημ. 597
- O. Bodl.*
- I 43: υποσημ. 446
 I 51: υποσημ. 785, 825, 827
 I 60: υποσημ. 446
 I 69: υποσημ. 446
 I 70: υποσημ. 432, 446
 I 71: υποσημ. 432, 446
 I 74: υποσημ. 446
 I 83: υποσημ. 446, 452
 I 86: υποσημ. 446

- I 96: υποσημ. 446
 I 98: υποσημ. 446
 I 100: υποσημ. 446
 I 102: υποσημ. 451
 I 104: υποσημ. 446
 I 107: υποσημ. 446
 I 109: υποσημ. 452
 I 117: υποσημ. 226
 I 125: 244+υποσημ. 786
 I 346: υποσημ. 1051
 II 990: υποσημ. 1051
 II 1693: υποσημ. 1051
 II 1832: υποσημ. 1013
 II 2136: υποσημ. 248
 II 2260: υποσημ. 1013
 II 2328: υποσημ. 1013
 II 2467: υποσημ. 89
- O. Berenike*
 I 21: υποσημ. 1051
- O. Berl.*
 95: υποσημ. 843, 1021
 96: υποσημ. 843, 1021
 97: υποσημ. 843
 98: υποσημ. 843
 99: υποσημ. 843
- O. Camb.*
 8: υποσημ. 451
- O. Cair.*
 1: υποσημ. 446
 2: υποσημ. 446
 3: υποσημ. 446
 4: υποσημ. 446
- O. Cair. Cat. 9503 (= O. Cair. 11): 248+υποσημ.*
 785, 825, 826
- O. Cair. Cat. 9533 (= O. Cair. 12): 248+υποσημ.*
 786
- O. Cair. Cat. 9535 (= O. Cair. 13): 247+υποσημ.*
 786, 825
- O. Claud.*
 I 170: 140, 156+ υποσημ. 596
 II 292: 140, 156+ υποσημ. 595
 IV 866: υποσημ. 844
 IV 867: 165+υποσημ. 19, 1005
- O. Deiss.*
 1: υποσημ. 446
 2: υποσημ. 446
 3: υποσημ. 446
 5: υποσημ. 446, 452
 6: υποσημ. 451
- O. Did.*
 84: υποσημ. 1013
 88: υποσημ. 1051
 443: 156+υποσημ. 594
- O. Douch.*
 I 8: υποσημ. 1088
 II 84: υποσημ. 1103
 II 162: υποσημ. 1103
 IV 448: υποσημ. 259
 V 594: υποσημ. 460
 V 639: υποσημ. 460
- O. Edfou.*
 II 240: υποσημ. 446
 III 365: 186+υποσημ. 785
- O. Fay.*
 8: 240

- 9: υποσημ. 789
 11: υποσημ. 1036
 48: υποσημ. 1036
- O. Elkab.*
 3: 246+υποσημ. 785, 825
 7: 248+υποσημ. 785, 825
 10: 247+υποσημ. 785, 825, 826
- O. Heid.*
 24: υποσημ. 92
- O. Kell.*
 I 73: υποσημ. 240
 I 79: υποσημ. 237
 I 143: υποσημ. 239
- O. Leid.*
 16 (= SB X 10394): 247+υποσημ. 785, 825
- O. Lund.*
 12: υποσημ. 217
- O. Mich.*
 I 19: 252
 I 362 (= SB. XIV 11445):
 I 494: υποσημ. 572
 II 745: υποσημ. 789
 II 789: υποσημ. 741
 II 790: υποσημ. 741
 II 791: υποσημ. 741
 II 792: υποσημ. 741
 II 793: υποσημ. 741
 II 794: υποσημ. 741
 II 795: υποσημ. 741
 II 796: υποσημ. 741, 1036
 II 797: υποσημ. 741, 1036
 II 798: υποσημ. 741, 1064
 II 790: υποσημ. 1064
- II 791: 1064
 II 792: 1064
 II 793: 1064
 II 794: 1064
 II 795: 1064
 II 796: 1064
 II 797: 1064
 II 798: 1064
 II 799: υποσημ. 741, 1064
 II 800: υποσημ. 742
 II 801: υποσημ. 742
 II 876: 253
 II 877: 253
 III 988: υποσημ. 840
 III 1003: υποσημ. 1036
 III 1026: υποσημ. 741, 1036, 1064
 III 1027: υποσημ. 742
 III 1028: υποσημ. 742
 III 1058: 253
 IV 1128 (= SB XIV 11515): υποσημ. 788, 1036
- O. Oslo.*
 12: 207+υποσημ. 840
- O. Stras.*
 I 10: υποσημ. 458
 I 11: υποσημ. 458
 I 13: 185, 196+υποσημ. 785, 825, 826, 827
 I 22: υποσημ. 446, 452
 I 165: υποσημ. 840
 I 462: υποσημ. 1088
 I 584: υποσημ. 1055
 I 615: 281
 I 653: 264, 274, 280+ υποσημ. 1012
 I 658: υποσημ. 1013

O Tebt.

- 1: 207
- 2: υποσημ. 840
- 3: 169
- 4: 137
- 5: υποσημ. 742, 845, 1036

O Tebt. Pad.

- 28: 205+υποσημ. 840
- 29: 205+υποσημ. 840
- 30: 205+υποσημ. 840
- 32: υποσημ. 840
- 34: 208+υποσημ. 840
- 36: 208+υποσημ. 840
- 38: 208+υποσημ. 840
- 39: 208+υποσημ. 840
- 40: 205+υποσημ. 840
- 42: 208+υποσημ. 840
- 43: 209+υποσημ. 840
- 44: 209+υποσημ. 840
- 45: υποσημ. 840
- 46: 207+υποσημ. 840
- 47: 209+υποσημ. 840
- 48: 209+υποσημ. 840
- 50: 209+υποσημ. 840
- 52: 209+υποσημ. 840

O. Trim.

- I 323: υποσημ. 234, 239
- 255: υποσημ. 240
- 324: υποσημ. 239
- 328: υποσημ. 240

O. Waqfa

- 12: υποσημ. 460
- 13: υποσημ. 239

51: υποσημ. 241

O. Wilck.

- 332: υποσημ. 446, 452
- 350: υποσημ. 451
- 1277: υποσημ. 785, 825, 828
- 1532: υποσημ. 451

P. Aberd.

- 66: υποσημ. 89
- 75 a: υποσημ. 790

P. Alex.

- 1: υποσημ. 275, 460
- 36: 47, 224

P. Alex. Inv.

- 291: 221

P. Amh.

- II 48: υποσημ. 89
- II 121: 206+υποσημ. 840

P. Amst.

- I 47: υποσημ. 85, 248
- I 48: υποσημ. 85, 193, 248

P. Ant.

- I 42: υποσημ. 193, 226
- II 64: 47+υποσημ. 260
- III 124: 90, 219
- III 125: 91
- III 128: υποσημ. 876
- III 184: 36
- III 194: υποσημ. 1012, 1103

P. Apoll.

- 71: 229
- 85: 47
- 93: 282
- 94: 267+υποσημ. 257

- P. Ashmolean inv.*
33: 221, 225, 230
- P. Athen. Xyla.*
6: 79, υποσημ. 85, 193
14: υποσημ. 1013
- P. Bad.*
II 26 (= *P. Choix*. 229): 250, 251, 252, 253, 254
IV 53: υποσημ. 190
IV 99: υποσημ. 451
- P. Bagnall.*
33: υποσημ. 1013
- P. Batav.*
16: υποσημ. 633
- P. Belr. Brash.*
11 (= *BGU XIV* 2379): 237
- P. Berl. Leihg.*
II 42: 251
- P. Berl. Möller*
4 (= *SB IV* 7341 = *CPJ II* 411): υποσημ. 633
- P. Bingen.*
77: 39
111: υποσημ. 1082
141: 262
- P. Bodl.*
I 15: υποσημ. 633
I 126: υποσημ. 1035
- P. Bon.*
11: υποσημ. 275
27: υποσημ. 1035
- P. Bour.*
22: υποσημ. 89
27: 205+υποσημ. 840
54: υποσημ. 1035
- P. Brem.*
45: υποσημ. 1035
- Pap. Brux.*
III 21: υποσημ. 612
- P. Cair. Isid.*
47 (= *SB VI* 9070): υποσημ. 633
- P. Cair. Masp.*
III 67283: 257
III 67325: υποσημ. 246
- P. Cair. Preis.*
13 (= *CPR* 17 A): υποσημ. 460
- P. Cair. Zen.*
I 59110: 48, 285+υποσημ. 259, 1110
I 59007 (= *P. Lond.* VII 1930): 44, 69, 91+
υποσημ. 257, 399, 1007
II 59170 (= *SB III* 6733): 105+υποσημ. 1035
II 59176 (= *P. Lond.* VII 2167): 104,
169, 241+υποσημ. 298-299, 746,
790, 1036, 1055, 1114
II 59189: 177, 245
II 59194: 266+υποσημ. 1008
II 59202 (= *SB III* 6739): 178, 232+υποσημ.
778
II 59297: 187, 200, 233
III 59326 (= *P. Lond.* VII 2002): υποσημ. 280,
1035
III 59349: 62+υποσημ. 226, 259
III 59358: 53, 66, 73+υποσημ. 217, 259, 327,
1035
III 59373: 103+υποσημ. 280
III 59385: 29
III 59403: 233
III 59419: 74

- III 59446: υποσημ. 240
 III 59483: υποσημ. 1035
 III 59499: υποσημ. 1035
 III 59527: 50+υποσημ. 190
 IV 59548: υποσημ. 282, 285, 1114
 IV 59553: υποσημ. 458
 IV 59613: υποσημ. 190
 IV 59615 (= *P. Zen. Pestm.* 34): υποσημ. 1077
 IV 59635: 62
 IV 59660: υποσημ. 458
 IV 59661: υποσημ. 89
 IV 59681: 44
 IV 59682: υποσημ. 275, 1027, 1031, 1110
 IV 59683: υποσημ. 259, 275, 285
 IV 59684: 266, 276+υποσημ. 281, 1063, 1110
 IV 59698: 65
 IV 59708: 159
 IV 59737: υποσημ. 99
 IV 59741: υποσημ. 1065, 1066
 IV 59742: υποσημ. 89, 1007
 IV 59743: υποσημ. 1007
 IV 59744: υποσημ. 1035
 IV 59771: 104+υποσημ. 1114
 V 59825: υποσημ. 1007
 V 59834: 104+υποσημ. 1077
- P. Charite.* 36: 260
- P. Clackson.*
 16: υποσημ. 258
- P. Col.*
 III 18: υποσημ. 1035
 III 19: 75
 III 34: 178, 232, 236
 III 42: υποσημ. 785
- III 55: 104+ υποσημ. 237, 1077
 IV 81: υποσημ. 1007
 IV 108: 54
 V 1: υποσημ. 447
 VII 165: υποσημ. 632
 VIII 239: υποσημ. 89
 X 280: υποσημ. 89, 233, 234, 240
- P. Col. Zen.*
 II 108: 105
 III 55: 277
 IV 114: 39
- P. Coll. Youtie*
 I 4: υποσημ. 260
 I 7: υποσημ. 1007
 I 27: υποσημ. 633
 I 54: υποσημ. 259
 II 89: υποσημ. 84, 94
 II 93: υποσημ. 89, 193, 201, 226, 1013, 1016
 II 95: 259
- P. David*
 4 (= *SB X* 10283): υποσημ. 226
- P. Diog.*
 13: υποσημ. 1013
 14: υποσημ. 1013
- PDM*
 XIV 376-394: 170
 XIV 772-804: 170
 XIV 953-955: 170
- P. Dura.*
 23: υποσημ. 89
- P. Eirene.*
 II 7: υποσημ. 94
 III 7: 70

- III 21: υποσημ. 1013
- P. Eleph. Wagner.*
- I 56: υποσημ. 1065, 1066, 1076
- I 130: 277-278
- I 360: υποσημ. 255
- P. Erasm.*
- I 7: υποσημ. 435
- I 19: υποσημ. 89
- II 28: υποσημ. 767
- II 31: υποσημ. 767
- II 32: υποσημ. 767
- P. Erl.*
- 111: υποσημ. 246, 255, 1018, 1019
- P. Fay.*
- 13: 186+υποσημ. 785
- 41: υποσημ. 447
- 47A: 204+υποσημ. 840
- 101: 794
- 103: 75
- 104: 277+υποσημ. 1065, 1066
- 133 (= *P. Flor.* II 134): 30, 61, 265, 274, + υποσημ. 1057
- 190: υποσημ. 447
- 262: υποσημ. 840
- P. Flor.*
- I 9 (= *SB XX* 14197): 78+υποσημ. 1002
- I 65: 279+υποσημ. 89, 233, 234, 241
- I 72: υποσημ. 633
- I 77: 255
- II 123: 279+υποσημ. 1082
- II 124: υποσημ. 1082
- II 131: 78, 265+υποσημ. 1082
- II 135: υποσημ. 1019
- II 136: υποσημ. 1082
- II 139: υποσημ. 89
- II 140: υποσημ. 87
- II 141: υποσημ. 1019
- II 143: 61, 279+υποσημ. 1082
- II 144: υποσημ. 1019
- II 146: 279+υποσημ. 1082
- II 147: υποσημ. 1019, 1020
- II 160: 279
- II 164 (= *SB XX* 14462): υποσημ. 1020
- II 179: υποσημ. 1019
- II 182 (= *P. Laur.* I 16): υποσημ. 1020
- II 191: υποσημ. 1002, 1019
- II 192: υποσημ. 1082
- II 190: υποσημ. 1002
- II 193: υποσημ. 1019
- II 196: 251+υποσημ. 1082
- II 197: υποσημ. 89
- II 202: 279+υποσημ. 1082
- II 209: υποσημ. 202, 1002, 1019
- II 210: υποσημ. 1002, 1019
- II 213: υποσημ. 1071
- II 215 (= *P. Laur.* I 17): υποσημ. 257, 1019
- II 222: υποσημ. 1019
- II 224: υποσημ. 1002
- II 225: υποσημ. 1019
- II 228: υποσημ. 1019
- II 234: υποσημ. 1019
- II 236: 28-29
- II 238: υποσημ. 1019
- II 239: υποσημ. 1019
- II 253: υποσημ. 89
- II 254: υποσημ. 1002

- II 266: 61
 II 271 a: 70
 II 271 b (= *P. Lond.* III 1210): υποσημ. 1002
 II 274: υποσημ. 1019
 III 314: 257, 275+υποσημ. 1058
 III 297: 259
 III 366: 137, 200
 VII 3 (= *CPR* IX 25): υποσημ. 85
- P. Fouad.*
 I 43: υποσημ. 633, 640, 643
- P. Freib.*
 IV (= *SB* III 6094 = *SB* XX 14430): 176
- P. Genova*
 I 30: υποσημ. 248
- P. Gen.*
 I 77: 253
 II 93: 203
- P. Giss.*
 31: 74
- P. Giss. Univ.*
 VI 48: 207+υποσημ. 840
- P. Grenf.*
 I 9: υποσημ. 426
 II 39: 197, 237
 II 24: υποσημ. 233, 241
- Pap. Gr. Méd.*
 70 (= *P. Athen. Univ. inv.* 2780/1 = *P. Tsoukalas*
 A recto, στ. I = *SB* VIII 9860 A, στ. I): 84
 70 (= *P. Athen. Univ. inv.* 2780/1 = *P. Tsoukalas*
 A recto, στ. II = *SB* VIII 9860 A, στ. II): 85
 70 (= *P. Athen. Univ. inv.* 2780/1 = *P. Tsoukalas* B
 recto, στ. I = *SB* VIII 9860 B, στ. I): 87
- 70 (= *P. Athen. Univ. inv.* 2780/1 = *P. Tsoukalas* B
 recto, στ. II = *SB* VIII 9860 B, στ. II): 85
 70 (= *P. Athen. Univ. inv.* 2780/1 = *P. Tsoukalas* B
 recto, στ. III = *SB* VIII 9860 B, στ. III): 85
 71 (= *P. Berl. Möller* 13 = *SB* VI 7350): 87, 89
 153 (= *P. Ryl.* III 529): 89
 164 (= *PSI* 1180): 228
- P. Gur.*
 3: 246, υποσημ. 785
 24: υποσημ. 785, 833
- PGM*
 I 1-42: 80
 I 15 (= *P. Alex. inv.* 291): 215, 216
 +υποσημ. 884, 227
 946
 I 42-195: 80
 I 262-347: 80
 II 64-183: 80
 III 282-409: 81
 III 633-731: 36
 IV 52-85: 80
 IV 850-929: 170
 IV 1275-1322: 36, 223
 IV 1331-1389: 80-81
 IV 1716-1870: 81
 IV 2622-2707: 223-224
 VII 167-186: 181
 XII 14-95: 223
 XIII 343-646: 81
 XIII 734-1077: 80
 LXIII 1-7: 223
 II 212: υποσημ. 785
 II 264: 184, 192-193

P. Hamb.

I 23: υποσημ. 95, 241

P. Harr.

I 92: 261

I 137: υποσημ. 219

P. Haun.

II 18: 159

III 68: υποσημ. 1013

P. Heid.

V 354: υποσημ. 241

V 355: υποσημ. 633

V 357: υποσημ. 633

V 358: υποσημ. 89, 233, 234, 241

V 359: υποσημ. 89, 233, 234, 241

VI 379: 190, 246

VIII 418: υποσημ. 426

P. Hels.

I 9: 192

I 26: 187+υποσημ. 458, 785

P. Herm.

33 (= SB XVI 12490): 193

38: υποσημ. 998

P. Hib.

I 94: 189, 193, 194, 240+ υποσημ. 814

I 106: 197+υποσημ. 786

I 107: 198+υποσημ. 786

I 112: 197, 239+υποσημ. 785

I 113: 192+υποσημ. 785

I 136: 198+υποσημ. 786

I 137: 198+υποσημ. 786

I 138: 197+υποσημ. 785

I 141: 198+υποσημ. 786

I 142: 198+υποσημ. 786

P. Horak.

20: υποσημ. 633

37: υποσημ. 248

47: υποσημ. 248, 259

52: υποσημ. 248

53: υποσημ. 248

P. Iand.

II 28: υποσημ. 1043

III 46: υποσημ. 1044

IV 61: υποσημ. 89

VI 99 (= SB XII 10918): 42+υποσημ. 158

VIII 149: 224

P. Iand. Zen.

68: υποσημ. 791

P. Köln.

II 94 (= SB X 10497): υποσημ. 633, 638

III 149: υποσημ. 640, 643

III 163: υποσημ. 89

IV 192: υποσημ. 234, 241, 1012

V 220: υποσημ. 435, 1076

VI 259: 136, 174+υποσημ. 771, 791

VI 263: 180, 183, 193

VI 264: 183

VI 268: 191, 193, 195, 237+υποσημ. 823

VII 315: υποσημ. 785

X 422: υποσημ. 1013

XI 438: υποσημ. 426

XII 484: υποσημ. 833

XIII 543: υποσημ. 1013

P. Laur.

I 17: υποσημ. 1102

VII 2041: 56+υποσημ. 244

VII 2049: υποσημ. 407

- I 18: υποσημ. 261
 II 29: υποσημ. 261
 III 104: υποσημ. 87
 IV 183: 262+ υποσημ. 89
- P. Lille*
 I 3 (= *Chr. Wilck.* 301): 174-175+ υποσημ. 772, 773, 785
 I 59: υποσημ. 785
- P. Lips.*
 I 30 (= *Chr. Wilck.* 500): υποσημ. 89
 II 218: υποσημ. 633
- P. Lond.*
 I 113: υποσημ. 190, 193
 II 195: υποσημ. 447
 II 219: 338, 283+υποσημ. 1115
 II 374: υποσημ. 447
 II 390: υποσημ. 248
 II 483: υποσημ. 248
 III 997 (= *SB XXII* 15597): υποσημ. 85, 193, 248
 III 1001: 274+υποσημ. 85, 248, 1058
 III 1036: 79+ υποσημ. 353, 354
 III 1039 (= *SB XVIII* 13585): 79+ υποσημ. 353
 III 1056 (= *SB XVIII* 13586): υποσημ. 261
 III 1170: 78
 III 1226: 279
 III 1259: 214
 V 1701: 256
 V 1881: υποσημ. 85
 VI 1915: 260
 VII 1948: υποσημ. 41, 156-157
 VII 1976: 180, 244+υποσημ. 775
 VII 2009: 92
 VII 2017: υποσημ. 1114
- VII 2054: υποσημ. 89
 VII 2056: 49+ υποσημ. 189, 1035
 VII 2070: 41
 VII 2131: υποσημ. 279
 VII 2140: υποσημ. 1114
 VII 2141: 44+ υποσημ. 275
 VII 2144: 44+ υποσημ. 275
 VII 2161: 139
 VII 2170: υποσημ. 785
- P. Metr.*
 I 46: υποσημ. 460
 II 79: υποσημ. 89
- P. Michael.*
 15: υποσημ. 1019
- P. Mich.*
 I 1: υποσημ. 255
 I 2: υποσημ. 275, 279
 I 36: 177, 237
 I 97: 78
 II 121: 633
 II 123: 249+ υποσημ. 255
 II 127: 167
 II 128: υποσημ. 226, 261
 V 304: υποσημ. 89
 V 322b: 167, 201
 V 326: 201
 VI 383: υποσημ. 840
 VI 386: υποσημ. 447
 VIII 519: 257
 X 588: υποσημ. 92
 XI 608: υποσημ. 89, 233, 234, 242
- P. Narm.*
 MMVI 130: υποσημ. 1021

- XI 620: 201+υποσημ. 1094
 XIII 661: υποσημ. 241
 XIII 665: 256
 XIII 666: υποσημ. 241
 XIII 667: υποσημ. 84, 241+υποσημ. 84
 XIII 674: υποσημ. 1017
 XV 734: υποσημ. 226, 1100
 XV 741: υποσημ. 460
 XV 743: υποσημ. 1100
 XVIII 777: 183, 186, 188-189, 195+υποσημ. 824
 XVIII 778: 185, 190-191, 194, 195+υποσημ. 785
 XVIII 780 A: 185, 193, 195+υποσημ. 785
 XVIII 783 A: 249
 XX 808: υποσημ. 633
 XX 813: υποσημ. 633
 XX 814: υποσημ. 633
- P. Mich. Inv.*
 1802 (= SB XVI 12647): 144
- P. Mil.*
 I 8: υποσημ. 633
 II 69: υποσημ. 190
- P. Mil. Vogl.*
 I 28: 137, 168, 169+υποσημ. 838
 II 60: 168
 II 61: υποσημ. 239
 VI 278: υποσημ. 596
 VII 303: 137, 168+υποσημ. 838
 VII 304: υποσημ. 89
- P. Naqlun.*
 12: υποσημ. 246
 23: υποσημ. 193
 XIV 1728: υποσημ. 255
 XIV 1735: υποσημ. 92
- P. Neph.*
 34: υποσημ. 7
- P. Ness.*
 III 95: υποσημ. 255
- P. Nyu.*
 II 35: υποσημ. 7
- P. Oslo.*
 II 43: υποσημ. 89
 III 72: 92
 III 88: υποσημ. 259
 III 145: υποσημ. 91
- P. Oxy.*
 I 54: υποσημ. 1017
 IV 729: υποσημ. 89, 226
 IV 736: 167
 VI 985: 258
 VI 993: υποσημ. 1013
 VII 1055: υποσημ. 89
 VIII 1088: 218
 IX 1211: υποσημ. 218
 X 1260: υποσημ. 633
 X 1326: υποσημ. 1013
 X 1340: υποσημ. 98
 X 1384: 90
 XII 1437: υποσημ. 447
 XII 1519: 254
 XII 1569: υποσημ. 89
 XII 1576: 42
 XIV 1631: υποσημ. 89
 XIV 1673: 53+ υποσημ. 217
 LXVII 4621: 257
 LXXVII 5109: υποσημ. 633, 640, 643
 LXXVII 5123: υποσημ. 233, 234, 241

XV 1802: 133, 159, 220+υποσημ. 553

XV 1893: υποσημ. 1013

XVI 1911: υποσημ. 1058

XVI 1923: υποσημ. 1013

XVI 1945: υποσημ. 1013

XVI 1951: 273

XVI 1953: 260

XVI 1954: 257

XVI 1955 (= 15529): 257

XVI 1973: 257

XXVI 2058: υποσημ. 1100

XXVII 2480: υποσημ. 304

XXXI 2596: 63+υποσημ. 263

XXXIV 2723: υποσημ. 91

XXXIV 2728: υποσημ. 263

XLII 3080: 277

XLIII 3111: υποσημ. 460

XLVII 3354: 226+υποσημ. 643

XLVIII 3426: 258

XLVIII 3429: 258

XLIX 3512: υποσημ. 233, 234, 237

XLIX 3517: 41

LI 3638: 32+υποσημ. 91

LI 3646: 74

LV 3807: 252

LVI 3854: υποσημ. 259

LXI 4132: 279

LXIV 4436: 74

LXIV 4439: υποσημ. 633

LXVII 4608: υποσημ. 633

LXVII 4610: υποσημ. 633

LXXIV 5015: υποσημ. 1035

LXXV 5063: υποσημ. 279

LXXV 5069: υποσημ. 233, 234, 241

P. Paramone.

8: υποσημ. 449

18: υποσημ. 94, 261

P. Paris

9: υποσημ. 553

62 (= *UPZ* I 112): 183, 186-188, 190, 192, 199

+υποσημ. 815, 818, 820, 822, 833

63 (= *UPZ* I 110): υποσημ. 785

64 (= *UPZ* I 111): υποσημ. 785

256 (= *SB* I 4504): υποσημ. 241

P. Petaus

45: 251

46: 251

47: 251

P. Petr.

II 40 (b): υποσημ. 239

III 28: υποσημ. 80

III 32: 85+υποσημ. 785

III 57: 101+υποσημ. 426

III 76: υποσημ. 785

III 87: 233, 234, 235, 236, 238-245+ υποσημ.

772, 975

III 112: υποσημ. 785

III 121: 238+ υποσημ. 785

III 124: υποσημ. 785

III 138: 166-167

P. Pintaudi

45: υποσημ. 190

51: υποσημ. 409

P. Polit. Iud.

8: υποσημ. 1076

στ. IX: υποσημ. 455, 813

στ. XIV: υποσημ. 803

P. Prag.

I 45: υποσημ. 226
I 91: υποσημ. 1065, 1066
I 36: υποσημ. 633
I 111: υποσημ. 1019
I 114: 254+ υποσημ. 1019
I 115: υποσημ. 1020
II 132: 201
II 189: 261+υποσημ. 460
II 204: 105
III 237: υποσημ. 1002
III 242: 137

P. Prag. Varcl.

I 14 (= SB VI 9406): υποσημ. 201
NS. 51 (= SB VI 9415): 250

P. Princ.

II 26: υποσημ. 647
 II 88: υποσημ. 282
 II 106: υποσημ. 1100
 III 125 (= *SB XVIII* 13091): υποσημ. 449

P. Rain. Cent.

49: 179
63: υποσημ. 840

P. Rain. Unterrict.

100: υποσημ. 248

P. Rein.

I 42: υποσημ. 840
II 101: υποσημ. 1065, 1066

P. Rev. Laws

στ. Ι: υποσημ. 810
στ. ΙΙ: υποσημ. 436, 795
στ. VII: υποσημ. 453, 797-798, 801
στ. VIII: υποσημ. 799

στ. XV: 177
στ. XVI: υποσημ. 834, 835
στ. XVII: υποσημ. 836
στ. XIX: υποσημ. 837
στ. XX: υποσημ. 433, 799
στ. XXIV: υποσημ. 438
στ. XXV: υποσημ. 439
στ. XXVI: υποσημ. 440, 444
στ. XXVII: υποσημ. 441, 442
στ. LVI: υποσημ. 807

P. Ross. Georg.

II 19: υποσημ. 91
IV 16: υποσημ. 190
V 39: υποσημ. 1058

P. Ryl.

II 127: 249
 II 145: 249, 250
 II 196: 206+υποσημ. 840
 II 429: 70
 III 529: 219+υποσημ. 190
 III 531: υποσημ. 216
 IV 583: υποσημ. 241
 IV 627: 45+υποσημ. 299, 408, 411, 1103
 IV 629: 47, 66, 269, 270-271, 286, 296, 298,
 337+υποσημ. 876, 1024
 IV 630: 48, 66 272-273+υποσημ. 295, 298, 299
 408, 876, 1024
 IV 639: 214
 IV 640: υποσημ. 298, 304
 IV 641: υποσημ. 304

P. Sakaon.

21 (= *P. Thead.* 31): υποσημ. 633

P. Sarap.

28 (= *P. Würzb.* 14): υποσημ. 633

59: υποσημ. 554

P. Select.

2: υποσημ. 226

13: 256

PSI

I 63: 259

I 70: 255

I 83: υποσημ. 298

III 191: υποσημ. 256

III 193: υποσημ. 256

IV 297: 90

IV 327 (= *P. Cair. Zen.* I 59012 = *SB* III 6779): 44,
270+υποσημ. 1027, 1031, 1110

IV 345: 29

IV 413: υποσημ. 284

IV 428 (= *P. Iand. Zen.* 53 recto): υποσημ. 257,
283, 285, 1007

IV 434 (= *P. Cair. Zen.* III 59300): 29, 30,
32+υποσημ. 81

IV 467: 255

V 528: 76

V 535: 266, 271+υποσημ. 1110

V 539: 77

V 544: υποσημ. 238

VI 594: υποσημ. 1008

VI 630 (= *P. Cair. Zen.* V 59851): υποσημ. 259

VI 650 (= *P. Cair. Zen.* 59337): 102

VI 694: 261

VII 807: υποσημ. 81

VIII 953: 74

VIII 956: υποσημ. 304

VIII 957: 74

VIII 958:

X 1122: υποσημ. 1100

XII 1233: υποσημ. 241

XII 1250: υποσημ. 241

P. SIJP

36: 259

44: υποσημ. 226

P. Sorb.

I 18: 240+υποσημ. 785

I 37: 241

P. Stras.

I 1: υποσημ. 248

I 61 (= *P. Stras.* V 440):

I 62 (= *P. Stras.* V 441 recto):

V 345: υποσημ. 1056

V 394: υποσημ. 1019

V 486: υποσημ. 94

VI 501:

VII 659: 258

VIII 736: υποσημ. 259

VIII 742: υποσημ. 238

IX 803: υποσημ. 90

P. Tebt.

I 40: 186+υποσημ. 785

I 118: 75

I 120: υποσημ. 82, 218

I 177: 75

III 6094 (= *SB* XX 14431): 176, 232

III 6095 (= *SB* XX 14429): 176

III 6735 (= *P. Cair. Zen.* II 59170): υποσημ.

- II 401: 141, 149, 156, 159+ υποσημ. 648
 II 413: 226
 III 1. 701: 175+ υποσημ. 785
 III 1. 722: υποσημ. 766
 III 2. 877: υποσημ. 785
 III 2. 884: 166
 III 2. 885: 70
 III 2. 894: 167
 III 2. 914: υποσημ. 449
 III 2. 935: 186+υποσημ. 785
 III 2. 1079: 281
P. Vat. Aphrod.
 2: υποσημ. 241
 9 (= SB XX 15202): υποσημ. 84
P. Vind. Sal.
 8: υποσημ. 84
P. Vind. Tand.
 28: υποσημ. 95, 261
P. Wisc.
 I 29: 139
P. Zen. Pestm.
 30 (= BGU X 1994 recto): 42, 53+υποσημ. 217
SB
 I 2082 (= BGU VI 1336): υποσημ. 446
 I 4425: υποσημ. 190
 I 4505: υποσημ. 84, 241
 I 4632 (= BGU VI 1349): υποσημ. 446
 I 4633 (= BGU VI 1341): υποσημ. 446
 I 4822: υποσημ. 193
 I 5161: 259
 I 5174: 256
 I 5175 (= *P. Dubl.* 33): 256
 I 5810 (= *CPR* 17A 19): υποσημ. 97
 1035
 III 6738 (= *P. Cair. Zen.* II 59199): 135-136,
 172-174, 176-177, 237
 III 6760 (= *P. Cair. Zen.* III 59341): 278
 +υποσημ. 1077
 III 6767 (= *P. Cair. Zen.* III 59366): υποσημ.
 1035
 III 6781 (= *P. Cair. Zen.* I 59015): 271
 III 7177: υποσημ. 80
 III 7202: 179+υποσημ. 791
 IV 7369: υποσημ. 93
 IV 7443: υποσημ. 633
 V 7579: υποσημ. 1065, 1066
 V 8028: υποσημ. 460
 V 8030: υποσημ. 116
 V 8264: υποσημ. 233, 241, 1100
 VI 9025: υποσημ. 259, 1076
 VI 9043: 209+ υποσημ. 840
 VI 9052 (= *P. Prag. Varcl.* I 1): υποσημ. 1002,
 1082
 VI 9095: 166-167
 VI 9057 (= *P. Prag. Varcl.* I 6): 105+υποσημ.
 1002
 VI 9060 (= *P. Prag. Varcl.* I 9): 105
 VI 9072 (= *P. Prag. Varcl.* II 14): υποσημ.
 1002, 1095
 VI 9079 (= *P. Prag. Varcl.* II 21): υποσημ.
 1002
 VI 9137: υποσημ. 190, 205
 VI 9224 (= *P. Gen.* II 91): 244
 XIV 11564: υποσημ. 1021
 XIV 11718: υποσημ. 633
 XIV 11720: υποσημ. 633

- VI 9256 (= *P. Yale* I 40): υποσημ. 259
- VI 9294: υποσημ. 84, 241, 261, 1061
- VI 9303: υποσημ. 1020
- VI 9384 (= *P. Mil. Vogl.* III 152): υποσημ. 97
- VI 9385 (= *P. Mil. Vogl.* VI 278): 136-137, 144+
υποσημ. 596, 838
- VI 9408, 1 (= *P. Prag. Varcl. NS* 2): υποσημ. 1082
- VI 9409 3 (= *P. Prag. Varcl. NS* 6): υποσημ. 1082
- VI 9415 8 (= *P. Prag. Varcl. NS* 33): υποσημ. 1082
- VI 9415 13 (= *P. Prag. Varcl. NS* 34): υποσημ. 1095
- VI 9415 10 (= *P. Prag. Varcl. NS* 31): 264-265+
υποσημ. 1057
- VI 9460: υποσημ. 1044
- VI 9472: υποσημ. 1095
- VI 9538 (= *P. Heid.* II 218): υποσημ. 1027
- VI 9563: υποσημ. 190
- VI 9587 (= *P. Harr.*): υποσημ. 248
- VI 9623: 186+ υποσημ. 785
- VIII 9699: 254
- VIII 9778: υποσημ. 261
- VIII 9860: υποσημ. 87, 216
- VIII 9919: υποσημ. 632
- X 10260 (= *P. Hib.* I 133): υποσημ. 785
- XII 10783 (= *P. Hib.* I 139): υποσημ. 785
- XII 10860: 235, 239
- XII 10913: υποσημ. 1102
- XII 11035: υποσημ. 1002
- XIV 11435 (= *ZPE* 160): υποσημ. 449
- XIV 11550: υποσημ. 633
- XIV 11551: υποσημ. 633
- XX 14428: 176, 232
- XX 14525: υποσημ. 840
- XX 14625: 225
- SB XIV 12045: 255
- XIV 12050: υποσημ. 93
- XVI 12246: 70
- XVI 12350: υποσημ. 451
- XVI 12352: υποσημ. 451
- XVI 12353: υποσημ. 451
- XVI 12380: 275
- XVI 12401 (=SB XXII 15595): υποσημ. 85
- XVI 12414: 241
- XVI 12486: υποσημ. 85, 248
- XVI 12488 (= *P. Lond.* III 998): υποσημ. 85,
193, 248
- XVI 12489: 236+υποσημ. 85, 193, 248,
- XVI 12491: υποσημ. 85, 94, 193, 248
- XVI 12492: 237+υποσημ. 193, 248
- XVI 12504: 240
- XVI 12515: 167, 242, 253
- XVI 12639 (= *SPP* XX 136): υποσημ. 276
- XVI 12709: υποσημ. 785
- XVI 13002: υποσημ. 876
- XVI 13006: υποσημ. 633
- XVI 13007 (= *P. Gen.* IV 190): υποσημ. 632
- XVIII 13093: υποσημ. 791, 1036
- XVIII 13124 (= *P. Palaurib.* 21): υποσημ. 85,
193, 248
- XVIII 13947: υποσημ. 633
- XVIII 13997: υποσημ. 84
- XVIII 14008: 207+υποσημ. 840
- XX 14073: υποσημ. 304
- XX 14289: υποσημ. 632
- III 163: υποσημ. 248
- III 196: υποσημ. 248
- III 323: 260

- XX 14660 (= *P. Genova* III 113): 136, 146, 173-175, 242
- XX 14916: υποσημ. 190
- XX 14955: 189, 192, 195, 236, 241, 244+υποσημ. 785
- XX 14957: 207+υποσημ. 846
- XX 14976: υποσημ. 458
- XXII 15419: 258
- XXII 15474: υποσημ. 785, 825
- XXII 15558: 99, υποσημ. 426
- XXII 15725: υποσημ. 233, 234, 1100
- XXII 15851: 203+υποσημ. 840
- XXII 15855: υποσημ. 447
- XXIV 16129: υποσημ. 85, 248
- XXIV 16172 (= *P. Oxy.* VI 988 recto): υποσημ. 633, 640, 643
- XXIV 16272: 167
- XXVI 16368: 207+υποσημ. 840
- XXVI 16486: υποσημ. 84
- XXVI 16634: υποσημ. 785
- XXVI 16752: υποσημ. 1019
- XXVIII 16850: υποσημ. 236
- XXVIII 17014: 62+υποσημ. 193
- XXVIII 17139: υποσημ. 876
- SPP*
- III 25: υποσημ. 226, 1065, 1066
- III 42: υποσημ. 998
- III 135: υποσημ. 248
- III 151: υποσημ. 248
- III 162: 258
- III 359: υποσημ. 255
- III 362: υποσημ. 1061
- VII 967: 47
- VIII 968: υποσημ. 1060
- VIII 978: υποσημ. 1044
- VIII 983: υποσημ. 1044
- VIII 984: υποσημ. 1044
- VIII 997: υποσημ. 1044
- VIII 998: υποσημ. 1044
- VIII 1007: 261
- VIII 1020 (= *CPR* VI 49): υποσημ. 298
- VIII 1030: 258
- VIII 1101: υποσημ. 1044
- VIII 1177: υποσημ. 1012, 1013
- VIII 1259: 103+υποσημ. 1044
- VIII 1341: υποσημ. 1044
- XX 85: υποσημ. 304
- XX 218: υποσημ. 93, 95, 261
- XX 244: υποσημ. 190
- XXII 2: 252
- XXII 4: υποσημ. 238
- XXII 183:
- T. Varie*
- 8: υποσημ. 193, 202
- UPZ*
- I 89: 169+υποσημ. 26, 346
- I 112: υποσημ. 815
- II 211: υποσημ. 256

II. ΑΙΓΥΠΤΙΑΚΕΣ ΚΑΙ ΛΟΙΠΕΣ ΠΗΓΕΣ

1. ΠΑΠΥΡΟΙ

1. ΠΑΠΥΡΟΙ

P. Boulaq

4: 111

18: 110

PDM XIV

376-394: 170

772-804: 170

953-955: 170

P. Ebers

2, 4, 5, 6, 17, 111-114+υποσημ. 7-16, 22, 24,

26, 27, 31, 36-37, 60-66, 480-483, 485-492,

495-496

P. Harris

16

P. Hearst

4+υποσημ. 23-26

P. Kahun

4, 113

Pl. V., II. 30-32: υποσημ. 493

Pl. V., II. 54-56: υποσημ. 494

Pl. VI, III, 9-10: υποσημ. 24

P. Médical Chester Beatty

4

17. VI, 12-13: υποσημ. 24

26. VII, 10-12: υποσημ. 24

2. ΛΟΙΠΕΣ ΠΗΓΕΣ

Επος του Γκιλγκαμές

υποσημ. 463

Κώδικας του Χαμουραπί

υποσημ. 463

Ο Ύμνος στον Νείλο

1+υποσημ. 4

III. ΕΛΛΗΝΕΣ ΚΑΙ ΛΑΤΙΝΟΙ ΣΥΓΓΡΑΦΕΙΣ

Αγαθαρχίδης

Άποσπάσμ. F19, 97-98: 135 + υποσημ. 570

Αέτιος Αμιδηνός

Λόγων Ιατρ. 1, 121, 1-7: υποσημ. 916

1, 121, 10-15: υποσημ. 917

1, 154, 1-2: υποσημ. 728

3, 30: υποσημ. 254

3, 69, 1-5: υποσημ. 852

3, 86, 1-3: υποσημ. 322

3, 86, 3-4: υποσημ. 323

3, 86, 5-6: υποσημ. 324

3, 175, 58: υποσημ. 869

4, 34: υποσημ. 891

5, 108, 7-8: υποσημ. 872

6, 43, 14-15: υποσημ. 908

6, 70, 1: υποσημ. 918

6, 83, 14-15: υποσημ. 924, 925

6, 84, 4: υποσημ. 909

6, 96, 103: υποσημ. 873

7, 45, 45-49: υποσημ. 376

8, 48, 51: υποσημ. 887

8, 70, 28: υποσημ. 908

9, 26, 93-98: υποσημ. 853

9, 26, 99-103: υποσημ. 854

9, 26, 103-108: υποσημ. 855

9, 31, 5-8: υποσημ. 857, 859

11, 13, 122-123: υποσημ. 856

15, 42, 6-10: υποσημ. 943

15, 42, 6-7: υποσημ. 919

16, 157, 1-3: υποσημ. 851

16, 161, 1-3: υποσημ. 884

42, 6, 10: υποσημ. 907

50, 47-48: υποσημ. 120

70, 6: υποσημ. 907

121, 1-15: υποσημ. 907

260, 21-22: υποσημ. 122

Αθήναιος

Δειπν. 1, 34b: υποσημ. 2, 297, 472

1, 47, 20-21b: υποσημ. 125

1, 47, 25-26b: υποσημ. 144

1, 47, 28c: υποσημ. 111

1, 55, 5-6b: υποσημ. 147

1, 58, 4-10a: υποσημ. 211

1, 59, 1c-16d: υποσημ. 106

1, 59, 2c: υποσημ. 111

1, 59, 4-6b: υποσημ. 131

1, 59, 15d: υποσημ. 137

3, 109c: υποσημ. 714

3, 111c-d: υποσημ. 714

3, 111e: υποσημ. 714

9, 25, 29e: υποσημ. 149

10, 55, 5c: υποσημ. 154

14, 53, 38-39d: υποσημ. 306

15, 12, 13d: υποσημ. 253

Δειπν. έπιτ. 2, 1, 23, 13: υποσημ. 714

2, 1, 24, 23: υποσημ. 714

2, 1, 24, 30: υποσημ. 714

2, 2, 9, 14-15: υποσημ. 149

Αιλιανός

Περί Ζώων Ιδιότητ. 13, 7, 15: υποσημ. 139

Αίλιος Προμώτος

Δυναμ. 1, 1, 3: υποσημ. 905

5, 1, 1-2: υποσημ. 390

75, 3, 1: υποσημ. 873

108, 12, 1-5: υποσημ. 376

113, 3, 1-12: υποσημ. 920

124, 6, 3: υποσημ. 908

127, 6, 3: υποσημ. 908

129, 6, 3: υποσημ. 908

Περὶ τῶν Ἰοβόλων Θηρίων καὶ Δηλητηρίων

Φαρμάκων 67, 11: υποσημ. 254

72, 21: υποσημ. 895

Αλέξανδρος Αφροδισιεύς

Προβλ. 1, 57, 1-4: 27

Σχόλ. εἰς τὸ Η΄ τῶν Μετὰ τὰ Φυσ. 552, 28-34:

υποσημ. 886

Αλέξανδρος Τραλλιανός

Θεραπ. 1, 451, 7-15: υποσημ. 380

1, 543, 27: υποσημ. 862

1, 545, 16: υποσημ. 862

2, 213, 20: υποσημ. 891

2, 235, 4: υποσημ. 891

2, 238, 30: υποσημ. 891

2, 241, 24-25: υποσημ. 891

2, 287, 6-8: υποσημ. 903

2, 325, 1-2: υποσημ. 908

2, 327, 10: υποσημ. 908

2, 327, 29: υποσημ. 905

2, 341, 15-18: υποσημ. 883

2, 341, 17: υποσημ. 862

2, 427, 18: υποσημ. 908

2, 457, 12: υποσημ. 862

Περὶ Πυρ. 1, 433, 22-33: υποσημ. 904

435, 1-15: υποσημ. 904

Ανώνυμος

Περὶ Οἶνων, 471, 2-10: υποσημ. 106

Ἐξ Ἱατρικῆς Βίβλου πρὸς Κωνσταντῖνον Βασιλέα

τὸν Πωγωνάτον. Περὶ Τροφῶν, 9, 251, 13-14:

υποσημ. 143

Περὶ τῶν Δώδεκα Μηνῶν τοῦ Ἐνιαυτοῦ 1, 5, 4-

5: υποσημ. 858

5, 3, 5-6: υποσημ. 316

2, 7, 1-2: υποσημ. 858

Απίκιος

De Re Coquinaria 1, 1: υποσημ. 169

1, 2: υποσημ. 169

1, 35: υποσημ. 317

1, 36: υποσημ. 318

7, 260: υποσημ. 319

10, 465: υποσημ. 320

10, 466: υποσημ. 321

Αρεταίος

Περὶ Αἰτ. καὶ Σημ. Ὁξ. Παθ. 1, 9, 4: υποσημ. 722

2, 3, 17, 7: υποσημ. 254

Αριστοτέλης

Προβλ. 907b, 18-19: υποσημ. 224

953b, 29-30: υποσημ. 135

Αριστοφάνης

Πλοῦτος, 807: υποσημ. 106

Νεφ. 50: υποσημ. 253

Γαληνός

Εἰς τὸ Ἱπποκράτ. 15, 632, 9-11: υποσημ. 179

Θεραπευτ. Μεθ. 10, 171, 1-2: υποσημ. 374

10, 405, 5-6: υποσημ. 114

10, 517, 7-8: υποσημ. 869

10, 572, 12-13: υποσημ. 871

10, 765, 14: υποσημ. 893

10, 766, 11-14: υποσημ. 903

- 10, 793, 4: υποσημ. 869
- 10, 961, 15: υποσημ. 870
- Περὶ τῆς τῶν Ἀπλῶν Φαρμάκων Κρ. καὶ Δυν.* 11, 844, 3-5: υποσημ. 868
- 11, 882, 5-8: υποσημ. 728
- 12, 348, 1-2: υποσημ. 902
- 12, 645, 14-15: υποσημ. 873
- Περὶ Διαγνώσεως*, 8, 944, 12-13: υποσημ. 153
- Περὶ Διαιτήσεως Ὁξέων Νοσημ. Ὑπόμν.* Δ' 15, 894, 3-4: υποσημ. 140
- Περὶ Διαιτήσεως Ὁξέων Νοσημ. Ὑπόμν.* Δ' 15, 894, 6-9: υποσημ. 107
- 15, 894, 7-9: υποσημ. 106
- Περὶ Διαφορᾶς Σφυγμῶν* 8, 672, 4: υποσημ. 154
- Περὶ Δυνάμ.* Φυσ. 2, 214, 7-10: υποσημ. 106
- Περὶ Εὐχυσμ. καὶ Κακοχυσμ. Τροφῶν* 6, 801, 7-8: υποσημ. 114
- Περὶ Λεπτυνούσης Διαιτήσεως* 88, 2-3: υποσημ. 133
- 446, 12, 27-29: υποσημ. 178
- Περὶ Μελαίνης Χολῆς*, 5, 115, 2-3: υποσημ. 133
- Περὶ Συνθέσεως Φαρμάκων* 12, 430, 9-14: υποσημ. 379
- 12, 462, 5: υποσημ. 254
- 12, 469, 7: υποσημ. 254
- 12, 471, 3: υποσημ. 254
- 12, 495, 8: υποσημ. 910
- 12, 593, 14-16: υποσημ. 389
- 12, 593, 16-17: υποσημ. 391
- 12, 594, 1-6: υποσημ. 391
- 12, 638, 4: υποσημ. 910
- 12, 647, 12: υποσημ. 952
- 12, 685, 9: υποσημ. 910
- 12, 791, 14-15: υποσημ. 901
- 13, 7, 10-18, 8, 1-4: υποσημ. 388
- 13, 8, 13-18, 9, 1-7: υποσημ. 178
- 13, 60, 11: υποσημ. 895
- 13, 85, 7: υποσημ. 908
- 13, 85, 11: υποσημ. 908
- 13, 142, 10-11: υποσημ. 908
- 13, 165, 16: υποσημ. 908
- 13, 178, 9: υποσημ. 908
- 13, 179, 9: υποσημ. 908
- 13, 181, 1: υποσημ. 910
- 13, 291, 5-6: υποσημ. 142
- 13, 1019, 13: υποσημ. 254
- Περὶ τῆς τῶν Καθαρ. Φαρμακ. Δυνάμ.* 11, 335, 17: υποσημ. 253
- Περὶ Τροφῶν Δυνάμ.* 6, 458, 11: υποσημ. 895
- 6, 466, 14: υποσημ. 895
- 6, 522, 2-3: υποσημ. 619
- 6, 523, 10-13: υποσημ. 557
- 6, 524, 1-3: υποσημ. 557
- 6, 743, 1-16: υποσημ. 363
- 6, 744, 1-17: υποσημ. 363
- 6, 744, 10-12: υποσημ. 967
- 6, 745, 1-3: υποσημ. 363
- Περὶ τῶν Πεπονθ. Τόπ.* 8, 372, 18: υποσημ. 253
- Πρὸς Γλαύκωνα Θεραπευτ.* 11, 56, 4: υποσημ. 875
- 11, 56, 9: υποσημ. 872
- 11, 82, 3: υποσημ. 902
- Υγιεινῶν* 6, 261, 12: υποσημ. 713
- 6, 264, 13: υποσημ. 895
- 6, 279, 1: υποσημ. 895
- 6, 336, 12: υποσημ. 109
- 6, 339, 8-9: υποσημ. 106
- 6, 393, 4: υποσημ. 874
- Γεωπονικά**
- 6, 10, 1, 1-2: υποσημ. 101
- 6, 13, 2: υποσημ. 253
- 7, 7, 1, 4: υποσημ. 149

7, 7, 1-6, 1-5: υποσημ. 160

7, 12, 7, 2: υποσημ. 254

7, 18: υποσημ. 164

7, 19: υποσημ. 164

7, 21, 1, 3-6: υποσημ. 110

7, 21, 2, 1-2: υποσημ. 124

7, 34, 1, 5-6: υποσημ. 559

7, 35, 1-2: υποσημ. 926

8, 21, 1, 1-4, 2, 1-3: υποσημ. 857, 860

8, 25: υποσημ. 932

8, 26, 1, 1-4: υποσημ. 935

8, 27: υποσημ. 963

8, 28, 1: υποσημ. 954

8, 28, 3, 1-4: υποσημ. 955

8, 31: υποσημ. 173

9, 20, 1: υποσημ. 229

10, 4, 3, 1: υποσημ. 254

10, 23, 6, 2: υποσημ. 254

Γρηγόριος Νύσσης

Λόγος εἰς τὸ Ἅγιον Πνεῦμα 46, 701, 6-7: υποσημ.

232

Δημήτριος Πεπαγωμένος

Ὅρνεοσόφ. 81, 7: υποσημ. 254

Ἱατρ. 1, 18, 1-2: υποσημ. 881

Διόδωρος Σικελιώτης

Ἱστορ. Βιβλ. 1, 34, 10, 2-3: υποσημ. 571

1, 34, 11, 1: υποσημ. 1

4, 1, 6, 6-7, 1: υποσημ. 502

4, 2, 5, 5-9: υποσημ. 501

Διοκλητιανός

Διάταγμα περὶ Τιμῶν 379, 19: υποσημ. 865

Διονύσιος Αλικαρνασσεύς

Ῥητ., 13, 11, 1, 3-4: υποσημ. 13

Διοσκουρίδης

Περὶ Ἀπλῶν Φαρμάκων 2, 37, 1, 2: υποσημ. 891

2, 60, 2, 5: υποσημ. 891

2, 60, 3, 2-3: υποσημ. 891

2, 76, 1, 7: υποσημ. 891

Περὶ Ὑλῆς Ἱατρικῆς 1, 8, 3, 3-4: υποσημ. 873

3, 23, 1, 1-9: υποσημ. 868

3, 23, 3, 5: υποσημ. 857

3, 41, 1, 1-6: υποσημ. 392

3, 94, 1, 1-7: υποσημ. 392

3, 153, 1, 1-6: υποσημ. 392

5, 7, 5, 1-5: υποσημ. 928

5, 8, 2, 1-6: υποσημ. 931

5, 9, 1, 7: υποσημ. 888

5, 21, 1-5: υποσημ. 960

5, 22, 1-4: υποσημ. 959

5, 29, 1, 1-7: υποσημ. 915

Ευριπίδης

Ὅρεστ. 115: υποσημ. 886, 896

Ευσέβιος

Υπόμν. εἰς Ἡσαΐαν 1, 75, 191: υποσημ. 5

Ευστάθιος

Σχόλ. εἰς τὴν Ὀμήρ. Ὀδ., 1, 102, 29-32: υποσημ.

264

1, 393, 31-32: υποσημ. 886

Σχόλ. εἰς τὴν Ὀμήρ. Ἰλ., 1, 180, 16-17: υποσημ.

128

2, 54, 7-8: υποσημ. 615

3, 284, 4: υποσημ. 148

Ευτέκνιος

Παράφρ. ἐκ τῶν Νικάνδρ. Θηριακ. 51, 16:
υποσημ. 254

Ηρόδοτος

Ιστ. 2, 5, 3-5: υποσημ. 2
2, 60, 11-15: υποσημ. 59
2, 77, 4: υποσημ. 572

Θεμίστιος

Παράφρασις τῶν περὶ Ψυχῆς Ἀριστοτέλους, 5.3,
40, 17-18: υποσημ. 886

Θεοδώρητος

Σχόλ. εἰς Ἡσαΐαν 6, 285-286: υποσημ. 14

Θεόφραστος

Περὶ Φυτῶν Αἰτ. 3, 22, 2, 1-2: υποσημ. 614
6, 11, 2, 6-9: 131
6, 11, 2, 8-9: υποσημ. 552, 572
Περὶ Φυτῶν Ιστ. 8, 1, 1, 9-11: υποσημ. 556
8, 1, 4, 11-13: υποσημ. 556
8, 4, 2, 8-12: υποσημ. 565
8, 4, 2, 22-26: υποσημ. 613
8, 4, 2, 26-29: υποσημ. 622
8, 7, 3, 1-4: υποσημ. 556

Ιερόφιλος

Περὶ Τροφῶν Κύκλος 1, 5, 3-4: υποσημ. 316
*Πῶς ὀφείλει διαιτᾶσθαι ἄνθρωπος ἐφ' ἐκάστῳ
μηνί* 457, 11-12: υποσημ. 316

Ἱππιατρικά

35, 7, 3: υποσημ. 906

Ἱπποκράτης

Γυναικείων Πρώτον 8, 1, 1-49: υποσημ. 364

8, 7, 1-29: υποσημ. 364

Περὶ Γυναικείης Φύσιος 7, 66, 5: υποσημ. 921

Περὶ Διαίτης Ὀξέων 2, 4, 20: υποσημ. 895

2, 14, 1-34: υποσημ. 362

2, 52, 25: υποσημ. 253

Περὶ Νούσων 2, 39, 7-8: υποσημ. 394

2, 40, 18: υποσημ. 395

2, 40, 23: υποσημ. 395

2, 40, 24: υποσημ. 395

2, 42, 5: υποσημ. 396

2, 43, 15-16: υποσημ. 397

2, 44, 14-15: υποσημ. 398

2, 47, 11-12: υποσημ. 398

3, 17, 22: υποσημ. 253

Περὶ τῶν ἐντὸς Παθῶν 7, 22, 13-14: υποσημ. 132

7, 47, 32-33: υποσημ. 132

Περὶ Ὑγρῶν Χρήσιος 6, 4, 10: υποσημ. 254

Ισίδωρος

Etymologiarum sive Originum XX, 3, 18:
υποσημ. 605, 651

Ιωάννης Τζέτζης

Σχόλ. εἰς τὸν Λυκόφρονα 579, 1-5: 14

Χιλ. 13, 487, 420: υποσημ. 254

Ιωάννης Χρυσόστομος

Σχόλ. εἰς Ἡσαΐαν 5, 5, 19-21: υποσημ. 944

Κάτων

De Agric. 120: υποσημ. 252

Κολουμέλλας

De Re Rust. 12, 41, 1-11: υποσημ. 930

Κύριλλος

Ἦσ. 2, 4, 288: υποσημ. 726

Λόγγος

Δάφν. καὶ Χλ. 2, 18, 1: υποσημ. 714

Μιχαήλ Ψελλός

Εἷς Τίνα Κάπηλον Γενόμενον Νομικόν, 14, 136-139: υποσημ. 136

Ξενοφών

Κύρον Ἀνάβ. 7, 3, 21, 6: υποσημ. 714

Ολυμπιόδωρος

Σχόλια εἰς τὸν Πλάτωνα Ἀλκιβιάδην 207, 16-17, 208, 1-3: υποσημ. 886

Ὅμηρος

Ὀδύσσεια, ι 519: υποσημ. 896

Ορειβάσιος

Ἰατρ. Συναγ. 4, 4, 1-4: υποσημ. 383

5, 14, 6, 2: υποσημ. 893

5, 6, 22-28, 1: υποσημ. 106

5, 8: υποσημ. 182

5, 14, 7, 4-5: υποσημ. 892, 894

5, 16, 1, 1-2: υποσημ. 964

5, 25, 19, 1-2: υποσημ. 961

5, 25, 20, 1-2: υποσημ. 961

5, 25, 21, 1-5: υποσημ. 961, 962

5, 33, 1, 1-7: υποσημ. 940

5, 33, 3, 1-2: υποσημ. 969

5, 33, 4, 1-3: υποσημ. 941

5, 33, 9, 1-2: υποσημ. 174

5, 33, 12, 1-2: υποσημ. 946

5, 33, 13, 1-5: υποσημ. 850

8, 6, 35, 1: υποσημ. 875

15, 1, 6, 6, 1-7, 1: υποσημ. 9

Πρὸς Εὐστάθιον τὸν Υἱὸν αὐτοῦ Σύνοψις 3, 9, 1, 1: υποσημ. 905

3, 9, 2, 2: υποσημ. 905

3, 9, 1-3: υποσημ. 912

3, 10, 1, 2: υποσημ. 905

6, 8, 3, 3: υποσημ. 891

4, 38, 4, 4-5: υποσημ. 892

8, 53, 1, 3: υποσημ. 901

Ορόσιος

Historiarum Adversum Paganos V, 7, 13-14: υποσημ. 603, 650, 670, 677, 685, 690

Παλ. Διαθ.

Λευιτ. 7, 13, 1: υποσημ. 714

Παύλος Αιγινήτης

Ἰατρ. Ἐπιτομ. 1, 95, 1, 24: υποσημ. 874

2, 17, 1, 9: υποσημ. 891

3, 3, 5, 5: υποσημ. 905

3, 4, 3, 1-3: υποσημ. 391

3, 22, 34, 4-5: υποσημ. 901

6, 21, 2, 19: υποσημ. 901

7, 3, 18, 203-204: υποσημ. 180

7, 12, 10, 3: υποσημ. 908

7, 12, 26, 4: υποσημ. 908

7, 12, 40, 4: υποσημ. 908

7, 14, 1, 20-22: υποσημ. 180

7, 15, 2, 2-3: υποσημ. 965

7, 15, 2, 4-9: υποσημ. 966

7, 15, 3, 1-2: υποσημ. 970

7, 17, 15, 1-2: υποσημ. 914

7, 17, 24, 1-2: υποσημ. 907

7, 17, 25, 2: υποσημ. 905

7, 17, 28, 2: υποσημ. 905

7, 3, 22, 81-84: υποσημ. 898

14, 751, 16: υποσημ. 875

Παυσανίας

Ἄττ. Ὄνομ. Συναγ. Σ 12, 1: υποσημ. 177

Περὶ Ζύθων Ποιήσεως 1-6: 161

Πλίνιος

Nat. Hist. 14, 19, 101, 1-5: υποσημ. 558

14, 55: υποσημ. 266

14, 80, 1-2: υποσημ. 213

14, 83, 1-3: υποσημ. 250

18, 14, 72-73: υποσημ. 603, 651, 658, 665,

670, 672, 683, 690, 691, 701

18, 18, 78: υποσημ. 566

22, 110, 1-7: υποσημ. 947

22, 112, 1-4: υποσημ. 948

22, 112, 5-6: υποσημ. 949

22, 112, 7-12: υποσημ. 950

Πλούταρχος

Ἠθικὰ 910, C, 13-D, 1-3: υποσημ. 274

Κάμιλλος 1. 1, 15, 3, 1: υποσημ. 154

Συμπόσ. 656, A, 9-10: υποσημ. 228

Σέξτος Εμπειρικός

Πρὸς Μαθηματικ. 6, 33, 2: υποσημ. 151

Σορανός

Περὶ Γυναικείων, 2, 25, 2, 2: υποσημ. 714

Σούδα

Λεξ. A 2518, 1: υποσημ. 212

Λεξ. T 1268, 2: υποσημ. 254

Σοφοκλής

Ἀποσπάσμ. 275, 807: υποσημ. 106

Στέφανος Αλεξανδρεύς

Σχόλ. τῶν Ἀφορισμ. Ἱπποκράτ. 4, 70, 11-15:
υποσημ. 121

5, 42, 4: υποσημ. 889

Στέφανος Βυζάντιος

Ἑθν., 105-106: υποσημ. 145

Σχόλ. εἰς Ἀριστοφάνους Βατράχους

1150, 5: υποσημ. 212

Σχόλια εἰς Ἀριστοφάνους Πλοῦτον

1085b, 1: υποσημ. 254

Σχόλια εἰς Νικάνδρου Ἀλεξιφάρμακα

493a, 4: υποσημ. 229

Φλάβιος Αρριανός

Ἰνδική 14, 9, 2-3: υποσημ. 138

Φώτιος

Λεξ. T 608, 16: υποσημ. 254

Ψευδο-Γαληνός

Λέξεις Βοτανῶν 392, 7: υποσημ. 254

Περὶ Εὐπορίστων 14, 333, 4-5: υποσημ. 923

14, 344, 10-11: υποσημ. 901

14, 380, 6-7: υποσημ. 922

14, 403, 9: υποσημ. 953

14, 409, 3: υποσημ. 106

14, 462, 3-5: υποσημ. 882

14, 475, 2: υποσημ. 106

14, 498, 11-13: υποσημ. 900

Ψευδο-Ζωναράς

Λεξ. A 173, 19: υποσημ. 212

Σ 1641, 7: υποσημ. 95