Λεσβίου … πώματος οὐκ ἔστιν ἄλλος οἶνος ἡδίων πιεῖν, φησὶν Ἄλεξις.
Ο Άλεξις λέει: από το πιστό της Λέσβου … πιο γλυκόπιοτο κρασί άλλο δεν υπάρχει.
Αθήναιος, Δειπνοσοφισταί Α 51,
μτφρ. Θ.Γ. Μαυρόπουλος, Κάκτος, Αθήνα 1997

01

ἀποσταλῆναι τὸ μέλι οὗ γλυκίων ὑπάρχεις

— Η γλυκιά γεύση στην ελληνορωμαϊκή Αίγυπτο

Τι να δηλώνει άραγε η λέξη «γλυκύς», γραμμένη με μελάνι, σε θραύσμα αμφορέα που βρέθηκε στην Τεβτύνη της Αιγύπτου; Κάποιο φυτικό ή ζωικό προϊόν με γλυκιά γεύση, ή μήπως γλυκό κρασί για κάποια ξεχωριστή στιγμή;

ΝΙΚΟΣ ΛΙΤΙΝΑΣ
Εργαστήριο Παπυρολογίας και Επιγραφικής, Τμήμα Φιλολογίας, Πανεπιστήμιο Κρήτης

01 Πορτρέτο νεαρού άνδρα ο οποίος κρατάει χρυσή κύλικα και στεφάνι από ροδοπέταλα και στάχυα. Στο βάθος διακρίνονται θρησκευτικά σύμβολα της αιγυπτιακής ιερογλυφικής. Εγκαυστική σε λινό, πιθανόν σάβανο, από την Αντινοόπολη. Αίγυπτος, περίοδος Σεβήρων (193-235 μ.Χ.).Πηγή: Ε. Δοξιάδη, *Τα πορτρέτα του Φαγιούμ*, εκδ. Αδάμ, Αθήνα 1995, σ. 117, εικ. 89.

ΣΤΑ ΚΕΙΜΕΝΑ ΤΗΣ ΑΡΧΑΙΑΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ γραμματείας απαντούν πολλά φυτικά ή ζωικά προϊόντα που χαρακτηρίζονται ως «γλυκέα», αλλά οι εγγραφές σε παπύρους, όστρακα και άλλα υλικά που βρέθηκαν στην Αίγυπτο μας δίνουν μια πιο χειροπιαστή εικόνα της χρήσης τους: στη διατροφή, ως συστατικά φαρμάκων, σε ξόρκια και μαγικά. Συνήθως τα προϊόντα αυτά αναφέρονται σε θεραπευτικές συνταγές, μαγικά κείμενα, καταλόγους προϊόντων, λογαριασμούς, ιδιωτικές επιστολές και σε σημειώσεις πάνω σε αμφορείς.

Τα «γλυκέα» προϊόντα που συναντάμε στους αρχαίους έλληνες συγγραφείς θα μπορούσαν να ταξινομηθούν σε τρεις κατηγορίες: (α) προϊόντα που χαρακτηρίζονται «γλυκέα» από τη ρίζα ή τα συνθετικά της ονομασίας τους, π.χ. *γλυκάδιον*, *γλυκάνισον*, *γλυκύρριζα*, *γλυκύμπλον* (ή *μελίμπλον*), (β) προϊόντα που χαρακτηρίζονται «γλυκέα» για να διακρίνονται από προϊόντα της ίδιας ποικιλίας με άλλη γεύση, π.χ. *πράσον*, (γ) προϊόντα με γλυκιά γεύση που παράγονται από την επεξεργασία κάποιας πρώτης ύλης, π.χ. *γλυκύς οἶνος* και *γλυκέλαιον*.

Απ' όσα γνωρίζουμε για τη δίαιτα των αρχαίων Αιγυπτίων, γλυκαντικά θεωρούνταν το μέλι, οι χουρμάδες και οι σταφίδες,[1] και φυσικά λίγο πολύ τα ίδια γλυκαντικά θα χρησιμοποιούσαν και οι έλληνες κάτοικοι στην Αίγυπτο κατά την ελληνορωμαϊκή περίοδο.[2] Μέλι και άλλα γλυκά προϊόντα στέλνονταν σε φίλους στην αρχή κάθε χρόνου για να πάει η χρονιά καλά και να είναι γλυκιά.[3]

Στους ελληνικούς παπύρους, προϊόντα που περιείχαν τη λέξη *γλυκύς* ως πρώτο συνθετικό τους απαντούν το *γλυκύμπλον*, πιθανότατα ένας καρπός που παραγόταν από το μπόλιασμα κυδωνιάς και μηλιάς,[4] καθώς και τα *γλυκύσυκα*,[5] η *γλυκελαία* και το *γλυκέλαιον*.[6] Επίσης σε πάπυρο του 7ου αιώνα μ.Χ.[7] μαρτυρείται το *γλυκιστόν* αλλά δεν είναι βέβαιο για ποιο προϊόν πρόκειται. Ίσως ήταν ένα είδος σάλτσας με γλυκιά γεύση που παραγόταν από το φυτό κάρδος.[8]

Ο οίνος χαρακτηρίζεται ως *γλυκύς* σε παπύρους και όστρακα ελληνορωμαϊκών χρόνων,[9] και αυτό σημαίνει η λέξη *γλυκύς*, που σημειώνεται με μελάνι σε θραύσμα αμφορέα που βρέθηκε στην Τεβτύνη της Αιγύπτου δηλώνοντας το περιεχόμενο του αγγείου[10] (εικ. 2). Επίσης με την ίδια έννοια απαντά, όχι συχνά, και η λέξη *γλυκείδιον* (δηλ. γλυκό κρασί).[11] Σε ορισμένες περιπτώσεις, κυρίως κατά την πτολεμαϊκή περίοδο, το επίθετο *γλυκύς* απαντά χωρίς να συνοδεύεται από το ουσιαστικό *οἶνος*, γεγονός που δείχνει ότι ήταν κοινός τόπος πως όταν αναφερόταν κάποιος στο προϊόν *γλυκύς* εννοούσε μάλλον αυτό τον ιδιαίτερο τύπο κρασιού.[12] Το γλυκό κρασί χρησιμοποιούνταν και σε φάρμακα, π.χ. για το

βήχα,[13] για να γλυκάνει την πικρή γεύση άλλων συστατικών, ή για επάλειψη σε φλεγμονές.[14]

Ο γλυκὺς ζῦθος, η μπίρα που παρασκευαζόταν από διάφορους καρπούς, όπως π.χ. από χαρούπια,[15] δεν απαντά στα ελληνικά κείμενα. Τη βρίσκουμε σε αιγυπτιακά κείμενα ως συστατικό για την παρασκευή φαρμάκων[16] ή απλά ως πιοτό.

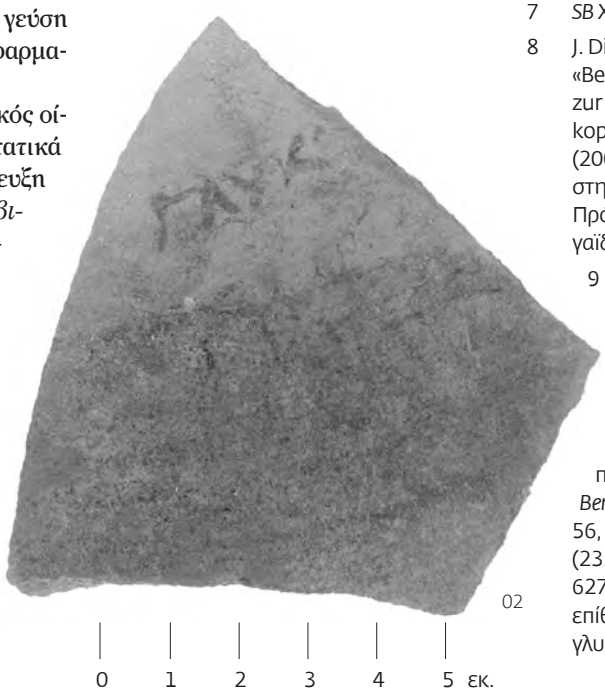
Το *πράσον* χαρακτηρίζεται *γλυκύ* σε δύο παπύρους του 22 π.Χ. και του 5 π.Χ.[17] Γενικά τα πράσα χρησιμοποιούνταν και ως τροφή και ως συστατικό παρασκευής φαρμάκων.[18]

Ωστόσο υπήρχαν και άλλα προϊόντα που δεν απαντούν σε παπύρους και γνωρίζουμε από άλλες γραπτές πηγές σε αιγυπτιακά κείμενα, κυρίως της δημώδους γραφής (demotic), ότι καταναλώνονταν στην Αίγυπτο ως τροφή, π.χ. το γλυκύ *μνάσιον*, η κύπερη,[19] και η *ραφανίς*, τα ραπανάκια.[20] Η *γλυκύρριζα* χρησιμοποιούταν στη φαρμακευτική,[21] ο καρπός του φοίνικα για την παρασκευή άρτου και φαρμάκων[22] και το λάδι της μορίνγκας στο μαγείρεμα.[23] Τέλος, ορισμένα φρούτα, όπως ο καρπός του *παλίουρου*,[24] της *ρόας*, το ρόγδι[25] και ο *λωτός*,[26] ήταν γνωστά για τη γλυκιά τους γεύση και χρησιμοποιούνταν και στη φαρμακευτική και στην κουζίνα.

Σε ένα μαγικό κείμενο ο γλυκός οίνος και το μέλι αποτελούν συστατικά ερωτικής συνταγής για την επίτευξη ερωτικής συνεύρεσης: *πολλὰ βι-[ν]εῖν δύνασθαι· στροβίλια πεντήκοντα μετὰ δύο κυά[θ]ων γλυκέος καὶ κόκκους πεπέρεως τρίψας πίε. Στ[ύ]ειν, ὅτε θέλεις· πέπερι μετὰ μέλιτος τρίψας χρῖέ σου τὸ πρᾶγμα* («για πολλές συνουσίες· τρίψε 50 κουκουνάρια με δύο ποτήρια γλυκού κρασιού και κόκκους πιπεριού και πιες. Για στύση όποτε θέλεις· τρίψε πιπέρι και μέλι και επάλειψε το πράγμα σου»).[27]

Αν λοιπόν η γλυκιά γεύση ήταν τόσο σημαντική στην καθημερινή ζωή, δεν θα πρέπει να μας φανεί παράξενο ότι η γλυκύτητα αποτελούσε χαρακτηριστικό του χαρακτήρα. Η φράση για παράδειγμα «τῷ γλυκυτάτῳ αδελφῷ» ή «τῇ γλυκυτάτῃ μητρί» απαντά στην αρχή πολλών ιδιωτικών επιστολών όταν οι αποστολείς απευθύνονταν σε συγγενείς και φίλους. Όσον αφορά μάλιστα το μέλι ως το καθαυτό γλυκύ φυσικό προϊόν αναφέρεται σε μία φράση της καθομιλουμένης, *ἀποσταλῆναι τὸ μέλι οὗ γλυκίων ὑπάρχεις* («να στείλεις το μέλι από το οποίο είσαι πιο γλυκός»).[28]

02 Θραύσμα αμφορέα με τη λέξη «γλυκύς»· η επιγραφή αναφέρεται στο περιεχόμενο του αγγείου. Τεβτύνις (σημ. Ουμ Ελ-Μπαραγκάτ), Αίγυπτος, ελληνορωμαϊκή περίοδος. Η φωτογραφία δημοσιεύεται με την άδεια του IFAO.



02

Σημειώσεις

Οι εκδόσεις παπύρων και οστράκων συντομογραφούνται με βάση τις συμβάσεις που καθορίστηκαν στην διαδικτυακή έκδοση: John F. Oates / Roger S. Bagnall / Sarah J. Clackson / Alexandra A. O'Brien / Joshua D. Sosin / Terry G. Wilfong / Klaas A. Worp, *Checklist of Greek, Latin, Demotic and Coptic papyri, ostraca and tablets* (11/9/2008) στη διεύθυνση http://scriptorium.lib.duke.edu/papyrus/texts/clist.html.

1 L. Manniche, *An Ancient Egyptian Herbal*, BM Press, 1989, σ. 38, 134.

2 Γενικά για τη διατροφή στην ελληνιστική Αίγυπτο, βλ. D.J. Crawford, «Food: Tradition and Change in Hellenistic Egypt», *World Archaeology* 11 (1979), σ. 136-146.

3 *P.Oxy.* LV 3812, 6η.

4 Βλ. *P.Cair.Zen*. II 59156, 3 (256 π.Χ.) και *P.Mich*. XIV 680, σχολ. στον στίχο 13 (3ος-4ος αι. μ.Χ.).

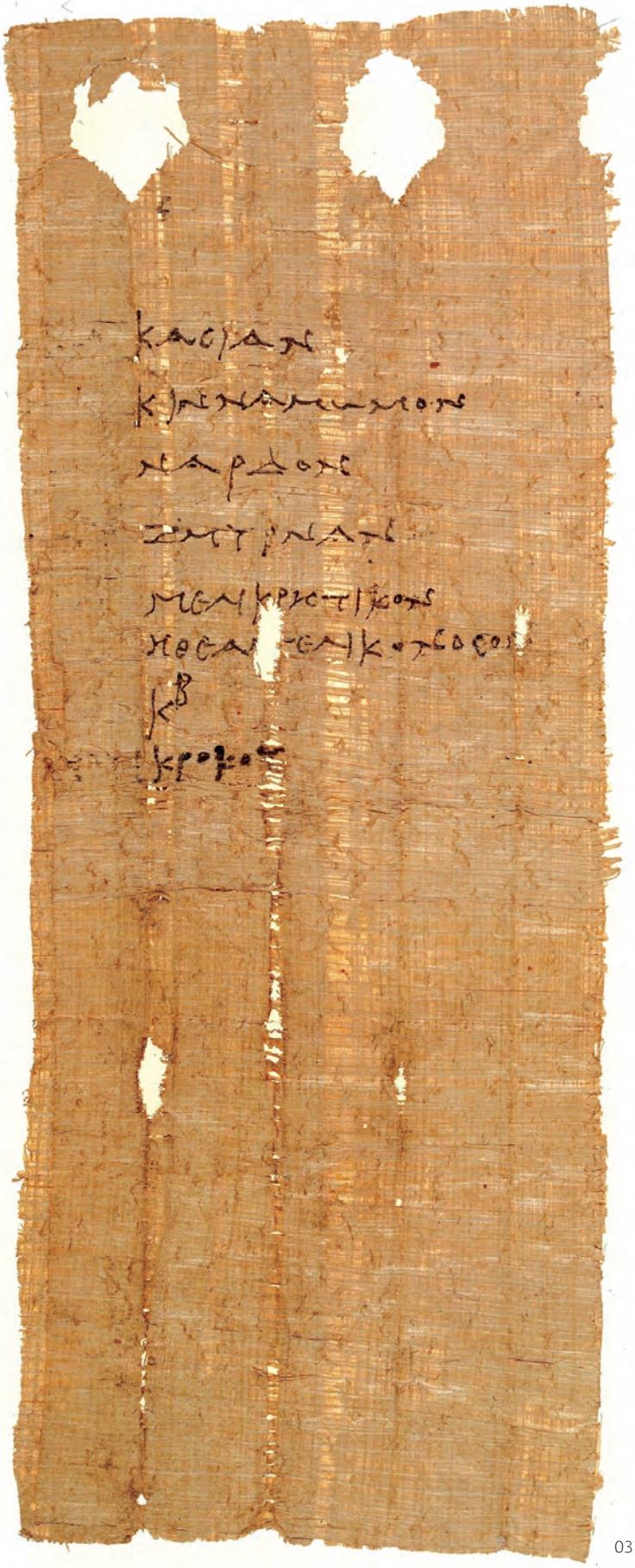
5 *P.Cair.Zen*. II 59196, 9 (254 π.Χ.).

6 *P. Genova* I 49, 8 (210 π.Χ.)· *SB* XX 14242, 3. 10. 12 (1ος αι. μ.Χ.)· *P.Oxf.* 18, 2-3 και *P.Oxy.* XXIV 2424, 4.6 (2ος-3ος αι. μ.Χ.)· *P.Lond.* VI 1918, 15 (330-340) μ.Χ.· *SB* XII 11130, 32-34 (3ος-4ος αι. μ.Χ.)· *P.Vindob.Worp* 11, 4 (6ος αι. μ.Χ.). Για το γλυκό έλαιον, βλ. σχετικά T. Derda, «Inscriptions with the Formula *θεοῦ χάρις κέρδος* on Late Roman Amphorae», *ZPE* 94 (1992), σ. 138 και για τις παστές γλυκές ελιές, βλ. Abd Alla Hassan El-Mosallamy, «Private Letter about Olives», *BACPS* 5 (1988), σ. 113-122.

7 *SB* XX 14213, 4.

8 J. Diethart / M.R.M. Hasitzka, «Beobachtungen und Überlegungen zur griechischen, lateinischen und koptischen Lexikographie», *JJP* 31 (2001), σ. 36. Το φυτό απαντά και στην Ελλάδα, σε 11 ποικιλίες. Πρόκειται για τα γνωστά σε όλους γαϊδουράγκαθα ή γομαράγκαθα.

9 *P.Cair.Zen*. I 59012, 6.11.92· 59013, 10· 59014b, 4.6 (259 π.Χ.)· IV 59536, 9 (261 π.Χ.)· 59681, 4 (256 π.Χ.)· 59682, 3 (256 π.Χ.)· 59684, 6 (263-256 π.Χ.)· *P.Lond.* VII 1930, 52. 58. 208 (259 π.Χ.)· 2141, 25 (258 π.Χ.)· 2144, 3 (261-256 π.Χ.)· *O. Berenike* I 87, 5 (1ος αι μ.Χ.)· *SPP* XXII 56, 19 (2ος -3ος αι. μ.Χ.)· *P.Corn.* 50 (235 μ.Χ.)· *P.Ryl.* IV 629 (317-323 μ.Χ.)· 627 (4ος αι. μ.Χ.)· βλ. επίσης και τα επίθετα «*γλυκύς*» και «*ἡδύς*» για το γλυκό κρασί στο Tony Reekmans, *La*



03

03 Κατάλογος προϊόντων όπου αναγράφονται αρώματα και μέλι. Πτολεμαϊκός πάπυρος από τη Φιλαδέλφεια του Αρσινοΐτη Νομού (σημερινό Φαγιούμ). Αίγυπτος, πρώτο μισό του 3ου αι. π.Χ. Πανεπιστήμιο Michigan, ΗΠΑ (αρ. ευρ. 3243). Η φωτογραφία βρίσκεται στην ιστοσελίδα http://wwwapp.cc.columbia.edu/ldpd/apis/item?mode=item&key=michigan.apis.1906 και αναδημοσιεύεται με άδεια του Καθηγητή Τραϊανού Γάγου (Πανεπιστήμιο Michigan).

---

consomation dans les archives de Zénon, Pap. Brux. 27, Bruxelles 1996, 21.

10 Βλ. N. Litinas, *Tebtynis III. Vessels' Notations from Tebtynis*, FIFAO 55, Κάιρο 2008, σ. 126, αρ. 245.

11 *BGU* II 417, 8 (2ος-3ος αι. μ.Χ.).

12 Για την παρασκευή του, βλ. P.T. Nicholson / I. Shaw, *Ancient Egyptian Materials and Technology*, Cambridge University Press, 2000, σ. 591.

13 Ανακατεμένο με *ἀλθαία* (μολόχα)· βλ. Manniche, *ό.π.*, σ. 73.

14 Βλ. Sextus Julius Africanus 3.34. Βλ. επίσης V. Gazza, «Prescrizioni mediche nei papiri dell'Egitto greco-romano. II», *Aegyptus* 36 (1956), σ. 90.

15 Manniche, *ό.π.*, σ. 86.

16 *Στο ίδιο*, σ. 80, 86, 102, 105, 111, 125, 126, 134, 154.

17 *BGU* IV 1118, 16 και *BGU* IV 1120, 15.

18 Manniche, *ό.π.*, σ. 70.

19 *Στο ίδιο*, σ. 98.

20 *Στο ίδιο*, σ. 141-142.

21 *Στο ίδιο*, σ. 106· D. Fausti, «Ricerche sul lessico botanico dei papiri medici», στο *Specimina per il Corpus dei papiri Greci di Medicina*, Φλωρεντία 1997, σ. 100.

22 Manniche, *ό.π.*, σ. 108-109.

23 *Στο ίδιο*, σ. 122.

24 *Στο ίδιο*, σ. 157-158.

25 *Στο ίδιο*, σ. 139-141 και Gazza, *ό.π.*, σ. 95.

26 *Στο ίδιο*, σ. 43· Crawford, *ό.π.*, σ. 137.

27 *PGM* VII, 185.

28 *P.Oxy.* LV 3812, 6 του 3ου αι. μ.Χ.