

Της Ειρήνης Καμπερίδου
B.A., M.A. Μέλους ΕΕΠ, Πανεπιστήμιο Αθηνών



Αρτική σαρκοφάγος με παράσταση του διονυσιακού θιάσου από το δυτικό νεκροταφείο της Θεσσαλονίκης. Εικονίζονται σάτυροι και μαινάδες, έρωτες και μικρά παιδιά που τρυγούν σταφύλια. Στην πίσω πλευρά γύπες επιθίθενται εναντίον κενταύρων.

ΕΣΤΙΑ - ΕΣΤΙΑΤΩΡ

«ΜΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΗ ΣΥΝΕΣΤΙΑΣΗ»

Για τους σημερινούς Έλληνες που ως έθνος είναι οι πρώτοι «οίνον ποιούντες» (Μωσαϊκό Κύπρου - Πάρθος). Είναι ζωντανή η οινοποιητική και οινοσυμποσιακή παράδοση, οι οποία ξεκινάει απ' το φτωχικό «κατοσταράκι» και τελειώνει στο γενικό γλέντι, την ευωχία και τη «μέθη», δηλαδή την έμπνευση και τον ενθουσιασμό.

Στην αρχαιότητα, η τέχνη της ξενίας, της φιλοξενίας, της διατροφής, προστατεύονταν απ' τους θεούς. Κάθε τέχνη γύρω από την επεξεργασία των τροφών / ποτών είχε υψηλή θεώρη εύνοια.

Στην Κύπρο, για παράδειγμα, το κρασί, το λάδι και το ψωμί ήταν τροφές προστατευμένες από τις Κόρες του Αρροία.

Ο οίνος ήταν γνωστός στον άνθρωπο από παλαιοτάτων χρόνων. Το μαρτυρούν η μυθολογία των αρχαίων Ελλήνων καθώς και οι προστάσεις και τα αρχαία κείμενα. Στη δε ποίηση, υμνήθηκε όσο και ο έρωτας.

Αυτή η προελληνική λέξη «οίνος» παρουσιάζεται για πρώτη

φορά στην Linear B. - είναι αρχαία κρητική λέξη που την έχουν παραλάβει άλλες γλώσσες του κόσμου: λατινικά vīnus, γαλλικά vin, αγγλικά wine, γερμανικά wein, ισπανικά - ιταλικά vino...

Η λατρεία του «καλού θεού» Διονύσου που έδωσε τον οίνο στους ανθρώπους, ήταν διαδεδομένη σ' όλη την αρχαία Ελλάδα. «Παντού τον Διόνυσο ιατρό ονομάζουν. Η δε Πνυθεία είχε συμβούλεψει μερικούς να επικαλούνται το Διόνυσο θεό της Υγείας». Ο Όμηρος, τους λαούς που δεν γνώριζαν την αμπελοκαλλέργεια, τους θεωρούσε βάρβαρους. Δεν μιλά για γεύμα, χωρίς να αναφέρει το κρασί σαν απαραίτητο συμπλήρωμα. (Πλάδα 1, 623).

Ο Πλάτων στο διάλογό του «Κρατύλος» εξετάζει την ετυμολογία της λέξης «οίνος». Λέει ότι αυτός είναι «οιόνος», διότι γεμίζει το μυαλό μας με οίησιν (φαντασία), οίησις (ωφέλεια).

Ο δε Μνησίθεος είπε ότι οι θεοί υπέδειξαν τον οίνο στους θητούς:

«Τρέφει εκείνους, που τον πίνουν με μέτρο, δίνει δύναμη στο

σώμα και στην ψυχή. Είναι και χρησιμότατος στην ιατρική, άμα ανακατεύεται με τα φάρμακα, που πίνουμε, και για τις πληγές.

Στο γεύμα με μέτρο και νερωμένος όταν πίνεται, φέρνει στον πότη ευθυμία. Αν πίνεται μισό, μισό κρασί, μις κάνει μανιακούς. Αν πίνεται χωρίς νερό, παραλυσία φέρνει.»

(Αθήναιος)

Το σκέτο οίνο/κρασί δεν το έπιναν οι αρχαίοι, αλλά το ανακάτεβαν με νερό. Η σωστή πρόσμιξη ήταν τοία μέρη νερό για ένα μέρος κρασί. Έτσι μπορούσαν να πιουν την ποσότητα υγρού που απαιτεί το ζεστό κλίμα μας χωρίς να υπάρχουν δυσάρεστες παρενέργειες.

Το αρχαίο ελληνικό συμπόσιο έγινε ο τύπος ανώτατης μορφής πολιτισμού του οίνου, όπου η οινοποσία συνδυάζοταν με προσευχές, όπως στα συμπόσια που περιγράφουν ο Πλάτων και ο Ξενοφών.

Στα συμπόσια (λέξη που σημαίνει συγκέντρωση ανθρώπων που πίνουν μαζί), το δείπνο αρχίζει συνήθως με ένα είδος αρωματισμένου οίνου που είναι το σημερινό απεριτίφ, όπου όλοι οι καλεσμένοι έπιναν με ευχές στον Διόνυσο. Στο πρώτο μέρος του γεύματος, σέρβιαν χορταρικά ποτισμένα με μια σάλτσα φτιαγμένη από λάδι, ξύδι και μέλι. Το δεύτερο τελείωνε με ένα επιδόρπιο, συνήθως φρούτα φρέσκα ή ξερά, κυρίως σύκα, καρόδια και σταφύλια ή γλυκά με μέλι, γλυκές και αλμυρές πίτες που ήταν το καύχημα της Αττικής.

Το κρασί μπορούσε να αντικαταστήσει το φαγητό, αν ήταν ανακατέμενο με αλεύρι κριθαρένιο και τυρί τοιμένιο. Αυτό το μείγμα ονομάζοταν «κικεώνας» και ήταν το ποτό που προτιμούσαν οι Έλληνες.

Όταν τελείωνε το γεύμα για να συνεχίζουν να διψάνε και να πίνουν κρασί, έτοιμαν ξερούς καρπούς, φρούτα, γλυκά, κουκιά ή στραγάλια.

Συνήθως, όλη την διεξαγωγή του συμποσίου, κατά τα έθιμα, ανάλαμβανε ο συμποσίαρχος, ο οποίος εκλεγόταν ανάμεσα στους υπόλοιπους συμπότες «διὰ βολῆς αστραγάλου».

Ο συμποσίαρχος, δύφειλε να μην μεθύσει και να τηρήσει την τάξη, ακόμα και επιβάλλοντας αστείες τιμωρίες σε όσους είχαν παρεκτραπεί, προκαλώντας τα γέλια των υπολοίπων.

Κανόνιζε επίσης το βαθύμο μίγματος νερού και κρασιού, ένα πρόσ ένα ή τοία προς ένα, καθώς και την ποσότητα για τον καθένα.

«Το κρασί και η φωτιά είναι το ίδιο ωφέλιμα και καλά: Το κρασί διώχνει το κακό, και είναι ο απαραίτητος σύντροφος του τραγουδιού στις γιορτές, γιατί μέσα στο κρασί είναι το ευχάριστο μέρος του συμποσίου και της χαράς, μέσα σ' αυτό ο χορός και η παθητική φιλία. Γι' αυτό όταν είσαι καλεσμένος σε τραπέζι, πρέπει να πίνεις με χαρούμενη καρδιά, και να μη μοιάζεις με το παιδί που τρώει μόνο για να χορτάσει, με το στομάχι γεμάτο ξεχνάς την ευφροσύνη».

(Πανύασις)

Μετά το δείπνο, αρχίζει το τραγούδι. Το γλέντι, το φαγοπότι και



Λεπτομέρειες από τον κρατήρα του Δερβενίου. Εικονίζονται πορφέρες του βασικού θιάσου μανάδες και ένας σάτυρος.

η καλοπέραση, ήταν χαρακτηριστικά των Ελλήνων. Τους άρεσε να πίνουν κρασί, να συζητούν, να τραγουδούν, ν' ακούν μουσική και να παρακολουθούν χορούς.

Οι αρχαίοι Έλληνες τακτικά έκαναν και Αγώνες Οινοποσίας.

Ο Εύβουλος παριστάνει το Διόνυσο να λέει:

«Έχω τρεις μόνο κρατήρες για τους φρονίμους και ανακατεύω το κρασί:

- Το ένα για την υγεία, που πίνουν όλοι πλωτον.
- Τον δεύτερο για τον έρωτα και την ηδονή.
- Τον τρίτο για τον ύπνο, που μόλις τον πιουν οι καλεσμένοι γνωζίσουν σπίτι τους σαν σοφοί.
- Ο τέταρτος δεν είναι δικός μας, αλλά ανήκει στις βροσιές.
- Ο πέμπτος στις φασαρίες.
- Ο έκτος στο τρέκλισμα και στο παράταυρο τραγούδι.
- Ο έβδομος στάζει τα μουτρά.
- Ο όγδοος καλεί για δίκη.
- Ο ένατος φοντώνει και σε θυμό ξεσπά.
- Ο δέκατος στην τρέλα, που μέχρι

και κάτω μπορεί να σε φίξει.

Πίστευαν ότι όσοι πίνουν πολύ, πριν φάγουν, όχι μόνο δεν διαθέτουν καταλλήλως το στομάχι τους στην τροφή, αλλά μάλλον το κουράζουν και οι τροφές γίνονται δύσπεπτες. Πρέπει λοιπόν όποιος θέλει να είναι υγιής, και να γυμνάζεται αναλόγως για να φεύγουν οι πολλοί ιδρώτες και να κάνουν λουτρά για να εξατμίζεται και να μαλάσσεται το σώμα. Να πίνουν πριν από το φαγητό νερό, ποτό ωφέλιμο κατά το χειμώνα και την άνοιξη, όσο το δυνατό θερμότερο, κατά δε το καλοκαίρι ψυχρό, ώστε να μη χαλαρώνεται το στομάχι πριν από το φαγητό.

Πίστευαν ότι το νερό είναι πολύ θρεπτικό όπως το γάλα, ο χυλός και ο οίνος.

Οι Έλληνες δεν μπορούσαν να ακούν θλιβερές συζητήσεις στο τραπέζι. Ο γέρο Ανακρέοντας λέει: «Μου είναι αγαπητός όχι αυτός που τρώγοντας μπροστά σε ξέχειλο κροντήρι, για τις ανάγκες και για το θλιβερό τον πόλεμο μιλάει πάντα.

Εγώ αγαπώ αυτόν που συνταιριάζοντας τα δώρα Μουσών και της Πανώραιας Κύπρης έχει συνήθεια στα συμπόσια εύθυμος πάντα να 'ναι».

Για τους Έλληνες ήταν αδιανότο να φάνε και να πιούνε μόνοι.

Ο Πλούταρχος λέει ότι το να φάει κανείς μόνος του «δεν σημαίνει να γεματίσει, αλλά να γεμίσει το στομάχι του σαν ζώο». Τραγική αντίφαση της σημερινής εποχής της μοναξιάς και των fast-food.

Γι' αυτό, εκτός από τις προσκλήσεις καλεσμένων, υπήρχαν διάφοροι τρόποι να φάει κανείς με συντροφιά. Οργάνωναν συμπόσια ακόμα και με έρωτα - ο κάθε καλεσμένος έφερνε το φαγητό του.

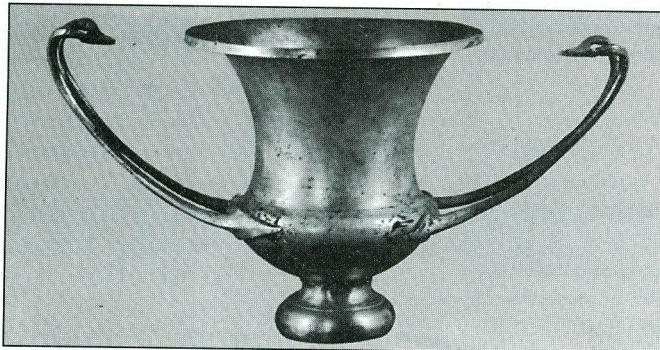
Οι Έλληνες ήταν τόσο φιλόξενοι που κάθε καλεσμένος μπορούσε να φέρει όποιον ήθελε στο συμπόσιο. Αξιοσημείωτο είναι ότι έδιναν δε μεγάλη σημασία στους καλούς τρόπους, και στην καθαριότητα.

Η συνέχεια και τέλος στο επόμενο τεύχος

Της Ειρήνης Καμπερίδου
Β.Α., Μ.Α. Μέλους ΕΕΠ, Πανεπιστήμιο Αθηνών

ΕΣΤΙΑ - ΕΣΤΙΑΤΩΡ

«ΜΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΗ ΣΥΝΕΣΤΙΑΣΗ»



Ο κάνθαρος και η άποδη κύλικα χρονοίμευσαν ως ποτήρια

ΜΕΡΟΣ Β'

Διασκεδάσεις των τραπεζιών

Η μουσική, ο χορός, τα παιχνίδια δεν έλειπαν από τα συμπόσια. Ανάμεσα στις συνηθισμένες διασκεδάσεις των τραπεζιών ήταν και τα αινίγματα.

Εκείνος που δεν ήξερε να απαντήσει, έπρεπε να πιει ένα κύπελλο οίνο. Να μερικά από τα αινίγματα αυτά:

1. Άν δεν πεις τίποτε, λες τ' όνομά μου.

Μα αν προφέρεις το όνομά μου - ωθάμα - τότε δεν θα με μαντέψεις.
(η σιωπή)

2. Είμαι το σταχτόχρωμο παιδί ενός λαμπρού πατέρα.

Πουλί χωρίς φτερά, υψώνομαι ως τους ουρανούς.

Μόλις γεννήθηκα και σκόρπισα αμέσως στον αέρα.
(ο καπνός)

3. Όταν με κοιτάς σε κοιτώ κι εγώ, μα δεν σε βλέπω γιατί δεν έχω μάτια.

Όταν μιλάς κοιτάζοντάς με, ανοίγω και το στόμα και κινώ τα χείλη, αλλά σιωπηλά, γιατί φωνή δεν έχω.
(ο καθρέπτης)

Έκτος από τα αινίγματα, τις συζητήσεις και τους γρίφους, τα παιχνίδια, όπως ο κότταβος, υπήρχαν και θεαματικές διασκεδάσεις με ακροβάτες, γελωτοποιούς και ηθοποιούς.

Κανένας άλλος λαός δεν μπόρεσε να

φτάσει το ύψος του αρχαίου Ελληνικού Συμπόσιου. Το Συμπόσιο έγινε ο τόπος σπου συναντήθηκε η ιερότητα του θείου ποτού, με την απαράμιλλη κοινωνικότητα και το πνεύμα.

Δεν έπιναν μόνο οι άνδρες, αλλά και οι γυναίκες και τα παιδιά, ενώ στην αρχαία Ρώμη απαγορεύονταν στις γυναίκες η χοήση του οίνου.

Συμπόσια γυναικών

Έχουμε και συμπόσια στα οποία λάμβαναν μέρος μόνο γυναίκες, όπως στα Θεσμοφόρια στην Αθήνα. Η κατανάλωση του οίνου στην αρχαία Ελλάδα ήταν μεγάλη ακόμα και στις γυναίκες. Έπιναν τον οίνο όχι μόνο για ευχαρίστηση, αλλά το θεωρούσαν ποτό υγιεινό: για να ευκολύνουν την πέψη, σαν αναψυκτικό, παυσίπονο αλλά το χρησιμοποιούσαν και σαν αντισπητικό.

Όταν οι γυναίκες το παράκαναν με το κρασί, στις διονυσιακές γιορτές, ο μάντης Μελάμπους, ιερέας του Απόλλωνα, που ήταν επιφορτισμένος με την παρακολούθηση των γυναικών στις διονυσιακές γιορτές, τους έδινε γάλα από κατσίκι που είχε φάει ελλέβορο (*Helleborus cyclophyllus*). Το φυτό αυτό είχε την ιδιότητα να ξεμεθάει.

Αν και οι περιπλανήσεις του Διόνυσου

(μυθολογία) καλύπτουν τον ελλαδικό χώρο - Θράκη, Θήβα, Αργος, Νάξο, Ήλιδα..., ιδιαίτερα έχουν μελετηθεί οι διονυσιακές γιορτές στην Αθήνα, γιατί απ' αυτές ξεπήδησε το θέατρο.

Μια πρώτη γιορτή, τα Ωσχοφόρια, γινόταν στο τέλος Οκτωβρίου στο Φάληρο. Δυο νέοι ντυμένοι γυναικεία κρατούσαν κληματίδες με τσαπιά, τους ώσχους. Η γιορτή αυτή αντιστοιχούσε προς τον τρύγο.

Πιο παλιά γιόρταζαν τα Ανθεστήρια, στο τέλος Φεβρουαρίου. Αυτή η γιορτή αντιστοιχούσε με το άνοιγμα του νέου κρασιού.

Η πρώτη ημέρα ονομαζόταν Πιθοίγια και περιλάμβανε πομπή κατά την οποία περιφερόταν ομοίωμα του θεού μέσα σε τροχήλατο πλοίο, δηλαδή γινόταν η επιφάνεια του θεού καθώς επέστρεφε στον Όλυμπο, όταν τελείωνε την περιπλάνησή του στη γη (πρβλ. το επεισόδιο με τους Τυρρηνούς πειρατές). Τη δεύτερη μέρα, που ονομαζόταν Χόες, έπιναν το καινούριο κρασί ανταγωνιζόμενοι και χρησιμοποιούσαν για τον σκοπό αυτό τον χόρες, μικρές οινοχόες που μας σώθηκαν σε πλήθος παραδειγμάτων. Ιδιαίτερα μοιράζονταν οι χόρες στα παιδιά, τα οποία από τριών ετών μπορούσαν να συμμετάσχουν στη γιορτή αυτή.

Ανάλογες γιορτές υπήρχαν σ' όλη την Ελλάδα.

Πρόσκειται για μια πανάρχαια τελετή / γιορτή που είχε στόχο τη γονιμοποίηση της γης και της γυναικάς. Ενδιαφέρονταν είναι πως οι άνδρες ήταν αποκλεισμένοι απ' τη γιορτή. Πρόσκειται για μια πανάρχαια γιορτή του λατρευτικού κύκλου της Δήμητρας και της Κύρης, με γονιμικό χαρακτήρα, που γιόρταζαν σε πολλές πόλεις της Ελλάδας αλλά και της Μικράς Ασίας, ακόμα και σε ελληνικές πόλεις στην Αίγυπτο, την Κυρηναϊκή, την Ιταλία και τη Νότια Ρωσία.

Ο Όμηρος δεν επαινεί τον οίνο μόνο ως ευχάριστο ποτό αλλά ως απαραίτητο, με πολλές χρήσεις, ακόμα και φαρμακευτικές.

Παρουσιάζει τους ανθρώπους να τιμούν τους θεούς μόνο από την τροφή που καταναλώνουν. Οι γιατροί τους απαγορεύουν να βαρύνουν το στομάχι τους.

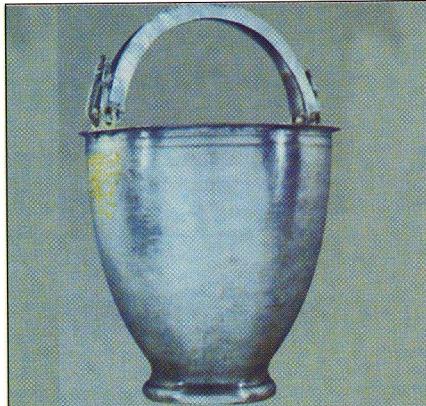
«Κι αφού τη δίψα και την πείνα κόρεσαν και ικανοποίησαν την επιθυμία τους, έπαιρναν μέρος σε αθλητικές ασκήσεις, διασκεδάζοντας με δίσκους και ακόντια».

Γι' αυτό πίστευαν ότι δεν είναι καθόλου τυχαίο ότι οι άνθρωποι οι οποίοι ανατρέφονταν μ' αυτό τον τρόπο είχαν υγιή σώματα και ψυχές. Για να αποδείξει ότι η τακτική ζωή είναι υγιεινή και ωφέλιμη για όλους έχει παραστήσει το σοφό Νέστορα να προσφέρει στον γιατρό Μαχάονα, που είχε πληγωθεί στον δεξιό του ώμο, οίνο, με τον οποίο πολεμούσαν τις φλεγμονές.

Στους καρδιακούς έδιναν αναμεμειγμένο με οίνο αργοταρασκενάδιμα για να τονώσει τη δύναμη του σώματος.

Ο Πλίνιος αναφερόμενος στο γλύπτη Ξενοκάρατη μας αποκαλύπτει ότι πλενόταν μ' ένα εκχύλισμα από τη ρίζα του σκύλου μπροστά σε κρασί για να εξαφανίζει τη μυρωδιά του ιδρώτα (αποσμητικό).

Ο Ησίοδος στα «Έργα και Ημέραι» αναφέρει και τρόπους οινοποιίας. Για τη συντήρηση του οίνου, οι αρχαίοι έριχναν αλατισμένο νερό ή άλλα συστατικά που θυμίζουν το ρετσινωμένο κρασί. Πρόσθεταν συχνά αρώματα, καρπιά φρούτων και μέλι (οινόμελι), ανάλογα με την περιοχή παραγωγής. Είναι πολύ πιθανό η θετινά να ήταν ένα συνηθισμένο ποτό στην αρχαιότητα. Όπως μας λέει ο Διοσκουρίδης (5,43), τα ρετσινάτα κρασιά πίνονται από διάφορους λαούς, ιδιαίτερα σε χώρες όπου λόγω κλίματος τα σταφύλια δεν ωριμάζουν και το κρασί θα ξύνιζε χωρίς το ρετσίνι. Σ' αυτούς τους λαούς έβαζαν στους αμφορείς με το κρασί ένα κομμάτι φλούδας με το ρετσίνι και όχι όπως σήμερα καθαρό ρετσίνι, που προέρχεται από το χάραγμα των δέντρων. Τα ρετσινάτα κρασιά τα συνιστά



Καδίσκος για τη μεταφορά του κρασιού

ο Διοσκουρίδης σαν χωνευτικά.

Υπήρχε ακόμα και ένα είδος προστασίας του καταναλωτή! Νόμοι, κυρίως στη Θάσο, τιμωρούσαν τις απάτες στις εισαγωγές και εξαγωγές του οίνου.

Στις ανασκαφές των Αμερικανών στην Αρχαία Αγορά των Αθηνών ανακαλύφθηκε μεγάλος αριθμός πήλινων αμφορέων που χρησιμοποιούνταν για να μεταφέρουν τον οίνο στην Αθήνα από τον Πόντο, τη Χίο, την Κω, τη Χαλκιδική, τη Ρόδο, τη Θάσο... Οι αμφορείς αυτοί, ποικίλοντες σε σχήμα και μέγεθος, είχαν σφραγίδα που βεβαίωνε τη χωρητικότητα, την ποιότητα, την προέλευση και την ηλικία του οίνου.

Χρησιμοποιούσαν και ένα αγγείο που λεγόταν «ψυκτήρας», όπου έβαζαν το κρασί για να διατηρείται δροσερό.

Σπάνια έπιναν ανέρωτο οίνο.

«Την άνοιξη την ανθισμένη που έρχεται κατάλαβα, όσο μπορείτε πιο γοργά νερώστε μου κρατήρα απ' το κρασί γλυκό που 'ναι σαν μέλι». (Αλκαίος)

Ο Φιλόχορος αναφέρει ότι ο Αμφυτρύων βασιλιάς των Αθηναίων, αφού έμαθε από το Διόνυσο την ανάμειξη του κρασιού και του νερού, την πραγματοποίησε πρώτος. Γι' αυτό οι άνθρωποι παρέμειναν ορθοί - με το να πίνουν νερωμένο κρασί-ενώ προηγουμένως εκάμπτονταν πίνοντας άκρατο. Και γ' αυτό ίδρυσαν το βωμό του Ορθού Διονύσου στο ιερό των Ωρών (Δειπνοσοφισταί).

Στο συμπόσιο, πριν αρχίσουν να πίνουν οι καλεσμένοι, έκαναν ευχές προς τιμή των θεών και κυρίως του «καλού θεού» του Διονύσου, που έδωσε τον οίνο στους ανθρώπους.

Ο Φιλόχορος λέει ότι εκείνοι που πίνουν κρασί όχι μόνο αποκαλύπτονται ποι-

οι είναι αλλά με την ελευθερία του λόγου αποκαλύπτουν και όλους τους άλλους! Η παροιμία «οίνος αλήθεια» και «οίνος δείχνει την σκέψην του ανθρώπου».

(Αθήναιος)

Υπήρχαν και «διαγωνισμοί κρασιού» στις διονυσιακές γιορτές της αρχαιότητας, όπου ο νικητής κέρδιζε ένα στεφάνι από φύλλα και ένα ασύρικτο κρασί.

Σε μια τριήμερη γιορτή του Διονύσου που ονομάζοταν «τα Ανθεστήρια» όπως έχουμε ήδη αναφέρει, η πρώτη ημέρα της γιορτής λεγόταν Πιθογύια, που σημαίνει το άνοιγμα των πιθαριών. Την ημέρα αυτή, άνοιγαν τα πήλινα πιθάρια όπου φύλαγαν το κρασί από το φθινόπωρο. Την ίδια ημέρα ή την επομένη, που λεγόταν Χοές (δηλαδή μικρά πιθάρια όπου έχουναν κρασί), γίνονταν αγώνες οινοποσίας. Έπρεπε να πιούν όσο πιο γοργόρα μπορούσαν όλο το κρασί που περιείχε ένα δοχείο.

Οι αρχαίοι έπιναν σπάνια άκρατο οίνο, οίνο όχι ανάμεικτο με νερό, έπιναν οίνο στον οποίο έριχναν νερό ή πάγιο, από χώρους όπου φύλασσαν πάγιο, και κυρίως κρύο οίνο, τον οποίο κρύωναν αφού έβαζαν τον αμφορέα μέσα σε ένα αγγείο-ψυκτήρα, όπου έριχναν κρύο νερό. Ζεστό οίνο έπιναν κυρίως για φαρμακευτικούς λόγους.

Στα ταξίδια έπιναν κρασί από ασκούς, τουλούμια ή αμφορείς, τα οποία μετέφεραν μαζί τους.

Αποθέωση του οίνου θεωρείται η Αιμβροσία, το ποτό των θεών, ο ιδανικός οίνος των αρχαίων Ελλήνων, ενώ ο οίνος ήταν σύμβολο της έκθετης ζωής των θνητών, όπως και η απουσία του στον Αδη, σύμβολο του θανάτου.

Στην αρχαιότητα, η τέχνη της ξενίας, της φιλοξενίας, της διατροφής προστατεύονταν από τους θεούς. Κάθε τέχνη γύρω από την επεξεργασία των τροφών / ποτών είχε υψηλή θεϊκή εύνοια.

Στην Κύπρο, για παράδειγμα, το κρασί, το λάδι και το ψωμί ήταν τροφές προστατεύομενες από τις Κόρες του Αρροία, την Οινώ, τη Σπεριμώ και την Ελαΐς.

Ποτέ ο οίνος στην αρχαιότητα δεν υπήρχε ένα απλό ποτό, αυτό έγινε στους νέους χρόνους. Ο οίνος ήταν ένα «πώμα», το οποίο μπορούσε να αναγάγει το άτομο στη «μέθη» της συνάντησης ενός κόσμου ο οποίος παρέμεινε γι' αυτό το μεγάλο μωστήριο της ύπαρξης του.

Ο οίνος για τον άνθρωπο της αρχαιότητας είναι ένα χειροποιαστό σύμβολο για το «Τερατουργούμενο» του εαυτού του σύμβολο για την επεξεργασία της «απορίας» της σωματικής και πνευματικής του πα-

ρουσίας.

Η Αμπελουργία

Τους λαούς που δεν γνώριζαν την αμπελοκαλλιέργεια ο Όμηρος τους θεωρούσε βάρδιαρους. Ο Όμηρος δεν μιλά για γεύμα χωρίς να αναφέρει τον οίνο ως απαραίτητο συμπλήρωμα.

Να πώς περιγράφει ο Όμηρος ένα πρόγευμα στην Ιλιάδα (Ι,623):

«... ἀπλωσε πρώτα μπροστά τον τραπέζι ὄμορφο, με μαύρα πόδια καλοδουλεμένο, κι επάνω ἐβαλε πανέρι χάλκινο και κρεμμύδι προσφάγι για το ποτό και μέλι φρέσκο και μαξί τού ἄγιου κριθαριού τον καρπό...»

«...ἐβαλε κι ἔνα ὄμορφο ποτήρι, που ο γέροντας το εἶχε φέρει απ' το σπίτι του. Μέσα σ' αυτό τους ανακάτωσε η γυναίκα, η ομοια με θέές, νερό και κρασί πρόσμενια, ἔξυσε με χάλκινη ἔνστρα τυφλή κατακίσιο και πασπάλιος ἀσπρο κριθαρένιο αλεύρι. Ύστερα, αφού ετοίμασε τον κυκεώνα τους είπαν να πιονν».

Η ιστορία του κρασιού χάνεται στα βάθη των αιώνων. Τα πρώτα κλήματα, κατά τη μυθολογία, τα χάρισε ο Διόνυσος σε ένα νεαρό με το όνομα «Άμπελος» που ήταν γιος ενός σάτυρου και μιας νύμφης.

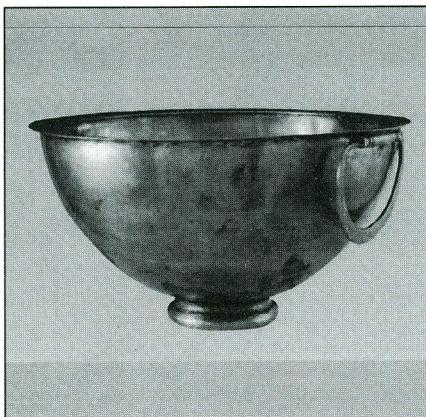
Σύμφωνα με έναν άλλο μύθο, ο Διόνυσος χάρισε το πρώτο κλήμα στον βασιλιά της Καλυδώνας Οινέα, από τον οποίο πήρε το όνομά του ο οίνος.

Κατά τη μυθολογία, ο ευνοούμενος του Διόνυσου στη Θράκη, ενώ ίππευε ένα ταύρο, πέφτει από τη ράχη του και σκοτώνεται. Ο Δίας, για να παραγορήσει το Διόνυσο, μεταμορφώνει το παιδί σε κλήμα αμπέλου. Έχουμε για πρώτη φορά την προσωποποίηση του κλήματος της αμπέλου. (Ένα ωραίο σύμπλεγμα αυτής της πτώσης και μεταμόρφωσης υπάρχει στο Βρετανικό Μουσείο).

Η αμπελουργία σήμερα είναι διαδεδομένη σε όλους τους λαούς του κόσμου! Πώς ξεκίνησε;

Με την εξημέρωση άγριων κλημάτων που έγινε στις θρακικές και μικρασιατικές ακτές του Ευξείνου Πόντου ήδη την 4η χιλιετία π.Χ..

Η αμπελουργία αρχίζει στις νότιες ακτές του Ευξείνου Πόντου. Αυτή η λατρεία του Διόνυσου ταξιδεύει από τη θάλασσα της Κρήτης μέχρι τις παραλίες της Μικράς Ασίας. Δεν υπάρχει αμφιβολία ότι η εισαγωγή του οίνου γινόταν κυρίως από το βορρά, τη Θράκη.



Η αρχαιότητα είχε εξελίξει γύρω στις 150 ποικιλίες αμπέλου για ξερά, υγρά, φτωχά, εύφορα, ζεστά και ψυχρά εδάφη. Για τα θέματα αυτά, υπήρχαν μια πανάρχαια πείρα, ευφυΐα, δεξιοτεχνία και βιβλία Γεωπονίας.

Όσον αφορά την απόδοση, η αμπελουργία κατείχε την πρώτη θέση, ενώ η γεωργία κατείχε την έκτη θέση. Η αμπελουργία κατείχε και την πρώτη θέση, όσον αφορά την απαιτούμενη εργασία.

Συχνά φύτευαν έρποντα κλήματα, αλλά προτιμούσαν κυρίως τα όρθια κλήματα, με ή χωρίς πάσσαλο. Πολλές φορές φύτευαν τα κλήματα σαν γιρλάντες ανάμεσα σε δένδρα ή τα έριχναν πάνω σε τοίχους ή φράχτες.

Εργαλεία της αμπελουργίας υπήρχαν πολλά, μεταξύ των οποίων διάφορα μέτρα, κλαδευτήρια ή τρυγολόγοι.

Για το φύτευμα των αμπελιών είχαν εξελίξει οι αρχαίοι ένα εργαλείο («το πέλμα του Πελαργού») για να μετράνε το πλάτος και το βάθος των όργων και την απόσταση μεταξύ των κλημάτων.

Τρεις φορές το χρόνο έσκαβαν η όργωναν με τσαπιά και αλέτρια. Τα αμπέλια οι αρχαίοι τα κόπτοιςαν με υγρή ή ξερή κοπιά και με μεγάλη προσοχή, διότι γνώριζαν ότι οι κοποριές καταστρέφουν το άρωμα του οίνου.

Συχνά πλούτιζαν το έδαφος με άλλη γη για να μην είναι φτωχό και χορηγιμοποιούσαν νεόφυτα, τα οποία είχαν παραχθεί σε ειδικές αμπελουργικές σχολές.

Ο τρύγος συνοδεύεται από ένα πλούτο εθίμων και κυρίως διονυσιακών εορτών (τα Ωσχοφόρια). Τη μεταφορά των σταφυλιών την έκαναν με ειδικά δοχεία και με άμαξες.

Οι αρχαίοι γνώριζαν άριστα την αμπελουργία κόκκινων σταφυλιών και οίνου, ο οποίος απαιτεί να μένει ο μούστος ένα διάστημα σε ειδικούς πίθους.

Οι αρχαίοι Έλληνες προτιμούσαν «μαύ-

ρο» (σκούρο κόκκινο) οίνο, αλλά πολλές φορές εξασθένιζαν το χρώμα με την προσθήκη ανοιχτόχρωμων σταφυλιών. Το μούστο τον έβαζαν σε μεγάλους πίθους για να «βράσει», να γίνει κρασί, μέσα στους οποίους προηγουμένως είχαν φίξει θειάφι και μετά τους τοποθετούσαν σε υπόγεια. Άλλες φορές προτιμούσαν το «ζεστό βράσιμο» στον ήλιο ή θέρμαναν ή κάπιναν τα υπόγεια.

Το ξύνισμα του μούστου το καταπολεμούσαν με σκόνη ρετσίνας, με γύψο ή θαλαλασινό νερό που έριχναν μέσα στους πίθους.

Αντί για ξύμωση, έβραζαν συχνά το μούστο ή του έβαζαν αλάτι για τη διατηρησή του. Πρόσθεταν αρωματικά φυτά, όπως τριαντάφυλλο, βιολέτα, σμυρτιά, άνιθο, θυμάρι ή μέλι. Η ρετσίνα του πεύκου χρησιμεύει επίσης για το αρωμάτισμα και τη διατηρησή του κρασιού. Πρέπει να σημειωθεί όμως πως ο μόνος αρχαίος συγγραφέας που αναφέρει ρετσινάτο κρασί είναι ο Διοσκουρίδης (Ε.Χ.)

Ωστόσο, είναι πολύ πιθανό η ρετσίνα να ήταν ένα συνηθισμένο ποτό στην αρχαιότητα, πράγμα που ίσως να αποδείχνει ο «θύρσος του Διονύσου», που στην άκρη του έχει ένα κουκουνάρι.» (Ε.Χ.)

Όπως μας λέει ο Διοσκουρίδης (5,43), τα ρετσινάτα κρασιά πίνονται από διάφορους λαούς, ιδιαίτερα σε χώρες όπου λόγω κλίματος τα σταφύλια δεν ωριμάζουν και το κρασί θα ξύνιζε χωρίς το ρετσίνι. Σ' αυτούς τους λαούς έβαζαν στους αμφορείς με το κρασί ένα κομμάτι φλούδας με το ρετσίνι και όχι όπως σήμερα καθαρό ρετσίνι, που προέρχεται από το χάραγμα των δέντρων. Τα ρετσινάτα κρασιά τα συνιστά ο Διοσκουρίδης σαν χωνευτικά (Ε.Χ.)

Τις ποιότητες της ξεχώριζαν, όπως και σήμερα, ανάλογα με τις προελεύσεις και έκαναν διάκριση μεταξύ κόκκινου, λευκού, βαριού και ελαφριού κρασιού. Ιδιαίτερη εκτίμηση είχαν τα κρασιά που δεν έφερναν πονοκέφαλο.

Τα καλύτερα κρασιά έβγαιναν στη Χίο, στη Ρόδο, στη Θάσο και στη Συκιώνα. Πρόσθεταν αρωματικά φυτά, όπως τριαντάφυλλο, βιολέτα, σμυρτιά, άνιθο, θυμάρι, ή μέλι. Η ρετσίνα του πεύκου χρησιμεύει επίσης για το αρωμάτισμα και τη διατηρησή του κρασιού. Ο αρχαίος συγγραφέας Διοσκουρίδης αναφέρει το ρετσινάτο κρασί. Τα ρετσινάτα κρασιά τα συνιστά ο Διοσκουρίδης σαν χωνευτικά. Όταν ωρίμαζε ο οίνος, έπειτα από 5-10 χρόνια, τον μετέφεραν μέσα σε αμφορείς. Σε κάθε αμφορέα κολλούσαν μια ετικέτα με την

ταυτότητα, τη χρονολογία, την προέλευση, το χρώμα και συμπλήρωμα με μούστο. Τους σφραγισμένους πλέον αμφορείς τους τοποθετούσαν στο υπόγειο, ανάλογα με τη σοδειά (ποσότητα), έτοι ώστε να σχηματίζουν τρίγωνο.

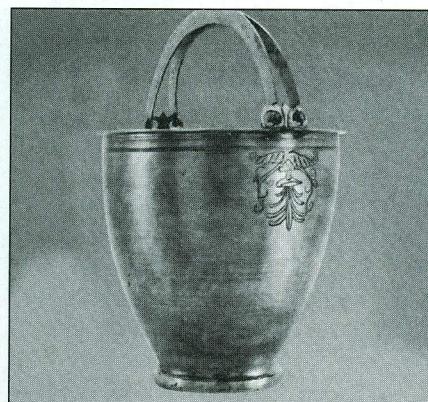
Όπως και σήμερα, και τότε προτιμούσαν το παλιό κρασί. Ο Πίνδαρος επαινεί «το παλιό κρασί και τις ομορφιές των καινούριων τραγουδιών». Ο δε Εύβουλος λέει:

«Σωστό δεν είναι το παλιό ν' αρέσει πάντα το κρασί στις όμορφες εταίρες, αν είναι όμως για άντρα να μη θέλουν το παλιό, μα νιο ξεπεταρούδι».

«Πράγματι δε το παλαιό κρασί δεν είναι μόνον κατάλληλο προς διασκέδασην, αλλά και ωφέλιμον εις την υγείαν. Διότι βοηθεί εις ευκολοτέραν πέψιν των τροφών και επειδή είναι λεπτόν είναι ευκολοχώνευτον να δίδει δύναμιν εις τα σώματα και κάμνει το αίμα να παίρνει χρώμα ζωηρόν κόκκινον και να κυκλοφορεί καλώς και καθιστά τον ύπνον ατάραχον» γράφει ο Αθήναιος.

Ηδη στην πρώιμη αρχαιότητα κάθε περιοχή της Ελλάδας περιφανεύστων για τον οίνο της. Την εποχή αυτή εμφανίζεται το εμπόριο του οίνου. Οι ελληνικοί οίνοι έγιναν περίφημοι, οι περιφημότεροι στον κόσμο, και είχαν πολύ μεγάλο όνομα. Οι Έλληνες εξέλιξαν σχεδόν οτιδήποτε αφορά την παραγωγή και κατανάλωση οίνου, καθώς και διάφορα είδη οίνων, όπως τον αφρώδη καμπανίτη (σαμπάνια), τον μοσχάτο και άλλα είδη. Το εμπόριο του οίνου τους έφεταν μέχρι τη Βόρεια Ευρώπη, την Ινδία και την Αφρική. Οι Κέλτες στην υστέρα αρχαιότητα πλήρωναν για ένα αμφορέα οίνου έναν δουλό!

Κατά τους ωμαϊκούς χρόνους, διαθόθηκε η αμπελουργία και η (λατινική) ορο-



λογία σε κάθε περιοχή της αυτοκρατορίας.

Έτσι, όλες οι γερμανικές και ρωμανικές γλώσσες πήραν τη λατινική ορολογία για τον οίνο, την οποία οι Ρωμαίοι είχαν πάρει από τους Έλληνες. Οι μοναχοί της Δύσης διέδοσαν αυτή την ορολογία μέχρι την Ιολανδία, ενώ οι μοναχοί της Ανατολής διέδοσαν την ελληνική ορολογία στους Σλάβους, στην Ανατολική και Βόρεια Ευρώπη.

Οι ωμαϊκές κτήσεις επέτρεψαν στην αμπελουργία να εξαπλωθεί αρχικά σ' όλη την περιοχή της Μεσογείου και στη συνέχεια και σε βορειότερες χώρες... Ο Δομιτιανός (Titus Flavius Domitianus), Ρωμαίος αυτοκράτορας (81-96 μ.Χ.), είχε απαγορεύσει την αμπελοκαλλιέργεια το έτος 92 μ.Χ., ενώ ο Πρόbus (Probus, Marcus Aurelius) Ρωμαίος Αυτοκράτορας (232-282), την αναβίωσε και την ενίσχυσε το 282. Ο δούλος του κρασιού στη χριστιανική Θεία Λειτουργία υπήρξε ο σημαντικότερος παράγοντας που συνέχισε η παραγωγή κρασιού μετά την πτώση της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας.

Κατά τη διαδρομή των αιώνων και όσον αφορά τους τύπους των οίνων, υπήρξαν

αλλαγές στα «γούστα».

Οίνοι από φρούτα (μήλα, αχλάδια, δαμάσκηνα, κούμαρα κ.λπ.) μπορούσαν να παράγονται παντού.

Σε όλες τις εποχές της αρχαιότητας, τον πιο διάσημο ελληνικό οίνο θεωρούσαν τον οίνο της Χίου.

Αυτό τον οίνο από το Αιγαίο έπιναν ακόμα και οι Βυζαντινοί αυτοκράτορες.

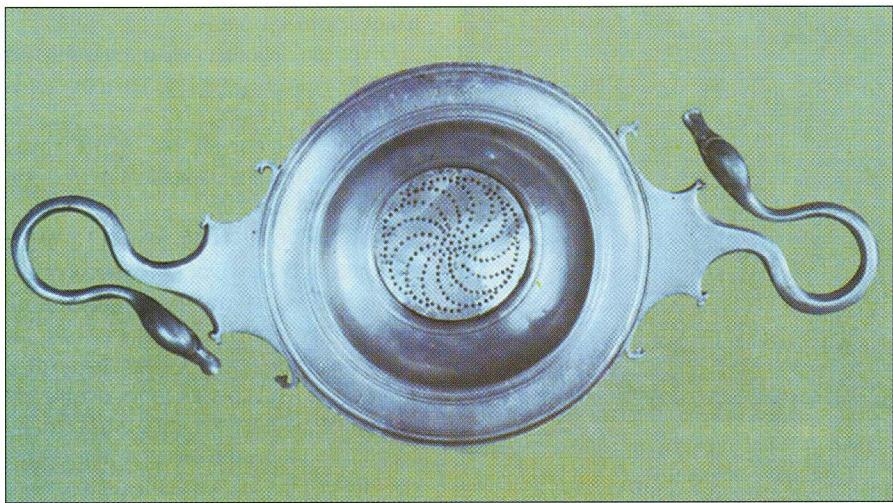
Στο Βυζαντιού έγιναν περίφημοι και άλλοι οίνοι από το Αιγαίο (Λήμνου) και πάντα οι οίνοι του Αγίου Όρους. Κατά τις εορτές έπιναν τους καλύτερους οίνους από τα ωραιότερα ποτήρια και συνόδευαν την οινοποσία με διασκέδαση, μουσική τραγούδια του οίνου, και έθιμα (σπονδές, μνήμη των απόντων, ευχαριστίες στους θεούς, αγώνες οινοποσίας κλπ.).

Η χριστιανική θρησκεία παρέλαβε από την αρχαία ελληνική την άμπελον ως σύμβολο της: «Εγώ είμαι η άμπελος, εσείς τα κλήματα» λέει προς τους μαθητές του ο Χριστός Ιωάννης (ΙΕ' 1-9).

«Άμπελος αληθινή τον βότρουν τον πέπυρον η γεωργήσασα». Γι' αυτό τα φύλλα της αμπέλου και ο βότρος είναι συνηθισμένη διακόσμηση στους χριστιανικούς λαούς.

Όπως και κατά την αρχαία παράδοση, ο οίνος αναμιγνύεται στο Άγιο Ποτήρι με νερό, γι' αυτό λέγεται «κεκραμένον ποτήριον». Η ανάμιξη αυτή ερμηνεύεται πολλαπλώς αλληγορικά. Η επικρατεστέρα ερμηνεία συσχετίζει την ανάμιξη αυτή με το πλευρό του Χριστού. Το νερό συμβολίζει τον άνθρωπο, τη γήινη φύση, και ο άκρατος οίνος συμβολίζει τη θεία φύση - το κράμα, την ένωση θείας και ανθρώπινης φύσης.

Η Ορθόδοξη Εκκλησία μεταχειρίζεται τον οίνο σε πολλές τελετές, στην ευλογία



Σκεύος για τη διύλιση του κρασιού

άρτων, στο μυστήριο του γάμου, στη βάπτιση, αλπ.. Η Εκκλησία ίδρυσε το μυστήριο της Θείας Ευχαριστίας. Η χοήση του οίνου επιτρέπεται στην Καινή Διαθήκη, ενώ η μέθη σφόδρα κατακρίνεται στην Αγία Γραφή.

Σαν τους αρχαίους Έλληνες, οι Βυζαντινοί παρασκεύαζαν και αυτοί οινομέλι και αρωμάτιζαν τον οίνο με διάφορες φυτικές ουσίες. Η επεξεργασία του οίνου στο Βυζάντιο αναφέρεται παρεμφερής με αυτή στα σημερινά ποτά.

Στα μοναστήρια στους καλοκαιρινούς μήνες έριχναν περισσότερο νερό μέσα στον οίνο και έλεγαν ότι στους μήνες των οποίων τα ονόματα δεν έχουν “ρ”, το ορασί θέλει νερό (Μάιος, Ιούνιος, Ιούλιος, Αύγουστος). Στους θερινούς μήνες έπιναν οίνο τρώγοντας πεπόνι και έλεγαν «Κράσος πέπον πάθος πέπανται».

Ευχαρίστως οι Βυζαντινοί, όπως και οι αρχαίοι Έλληνες, έπιναν οινοπνευματώδη ποτά.

Το πρώτο και βασικό ποτό των Βυζαντινών ήταν φυσικά το νερό. Έπιναν και το γάλα, το οποίο θεωρούσαν δύσπεπτο. Γνώριζαν και την αξία του «οξυγάλακτος».

Τα μέσα επέτρεπαν και “ροφήματα σκευαστά” που ήταν διάφορες ποικιλίες και μίξεις ποτών.

Όπως και σε πολλές χώρες σήμερα, η χοήση του οίνου δεν επιτρέποταν στα παιδιά και γενικά στους ανηλίκους.

Δεν επιτρέποταν η οινοποσία χωρίς μέτρο, οποιαδήποτε ώρα της ημέρας, αλλά κατά προτίμηση το βράδυ, την ώρα του δείπνου και το χειμώνα ως αντίδοτο για την ψύξη.

Ο ρητινίτης οίνος (ρετσίνα), “στροβιλίτης” όπως τον ονόμαζαν οι αρχαίοι, δεν

ήταν άγνωστός και στους Βυζαντινούς.

Ήδη ο Πλούταρχος αναφέρει τη ρητίνη στο έργο του “υπομιγνύουσι (ρητίνην) πολλοί των οίνων καθάπερ Ευβοείς των ελλαδικών και των ιταλικών οι περί τον Πάδον οικούντες”. Ακόμα και ο Διοσκουρίδης αναφέρει τους “ρητίνην πιτυνην έχοντας οίνους”.

Ολοφάνερο είναι ότι οι Βυζαντινοί δεν έπιναν μόνο απλό οίνο αλλά και διάφορα “κοκτέιλ”.

Έδειχναν δε και μεγάλη προτίμηση για το σημερινό σερμπέτι, το οποίο περιγράφεται ως “οίνος από σακχάριτος”, και ονομάζοταν “ζουλάπιν” (Julapium - Jelepam).

Ο οίνος των Βυζαντινών ήταν λευκός (ή ξανθός), ερυθρός ή ρουσίος, απαλός ή στυφός, γλυκός κ.λπ.. Οι γλυκοί οίνοι ονομάζονταν “γλυκοπάλαιοι”.

Εξαίρετοι θεωρούνταν οι οίνοι της Θάσου, της Χίου, της Λέσβου, της Κω, της Ρόδου, της Εύβοιας, καθώς και ο γλυκός οίνος της Κρήτης.

Ο Κύπριος οίνος θεωρείτο λεπτότατος, καθώς και ο οίνος της Θράκης.

Όχι μόνο έπιναν διάφορους οίνους, αλλά προσπαθούσαν να προμηθευτούν τους εκλεκτότερους με ιδιαίτερα ταξίδια.

Δεν έπιναν τον οίνο μόνο άκρατο, αλλά και “άρτυτον”, αναμεμειγμένο όπως και στην αρχαιότητα με θερμό νερό - δείγμα πολυτέλειας για την εποχή.

Αρχίζαν με ένα θερμό ποτό, το οποίο έπιναν σε μικρά ποτήρια, και προς το τέλος συνέχιζαν με την ψυχροποσία. Για να μην μεθύσουν εύκολα, ενώ έπιναν, έτρωγαν και πικρά αμύγδαλα.

Γνωστό είναι ότι οι αρχαίοι γνώριζαν τον “ζύθον”, δηλαδή τον κριθαρένιο οίνο. Ο Διοσκουρίδης γράφει: “Ζύθος

σκευαστά εκ της κριθής”. Αργότερα τον “ζύθον” αναφέρει και ένα επίγραμμα του Ιουνιανού (εις τον από κριθής οίνον).

Άλλο μεθυστικό ποτό ήταν το οινομέλι. Το οινομέλι αναφέρονταν ο Αρτεμιδώρος στην “Ονειροκτική” του, αργότερα η Ιουστινιάνειος νομοθεσία, και οι ιατροσοφιστές Οριβάσιος και Αλέξανδρος Τραλλιανός, καθώς και τα μεσαιωνικά γλωσσάρια.

Η αναλογία του ποτού ήταν ένα μέρος μέλι και δύο οίνου.

Με την λέξη “ζουλάπιν” οι πρόγονοί μας δεν εννοούσαν μόνο το “σερμπέτι” αλλά και άλλα δροσιστικά ροφήματα. Ο ιατροσοφιστής Ιωάννης γράφει: “υδροσάτον, το λεγόμενο ζουλάπιν”, ο δε Μάξιμος Πλανούδης (“περί των νελίων πασών των ασθενειών”) έγραψε: “Σταφίδας και τξιντζίφα συναποθράσας ζουλάπιον ποίησιν και πότιζε τον πάσχοντα και άλλο ζουλάπιον μετά σελίνου και φιξών”.

Αναφέρεται επίσης και ο “οίνος κινναμών”, το σημερινό ηδύποτο κανέλλα, ο ροδίτης οίνος, που γινόταν από φύλλα τριαντάφυλλου και μέλι, και το μαστιχάτο - τα σημερινά κίτρο και μαστίχα. Κατά τους θερινούς μήνες, έπιναν οίνο “αψινθάτο”, γιατί πίστευαν ότι είναι υγιεινής πρόξενος, όπως το σημερινό μαραθίτη και ανθήτη (άνιθο) οίνο. Πίστευαν στα τονωτικά και φαρμακευτικά ποτά.

Τις ημέρες των νηστειών, οι καλόγεροι στα μοναστήρια έπιναν οίνο φτιαγμένο με κάμινο (εύκρατο οίνο).

Το δροσιστικό ποτό των Βυζαντινών ήταν το “θασόρροφο” από τη Θάσο. Ήταν εκχύλισμα αμυγδάλων και νερό. Άλλα δροσιστικά ποτά ήταν το μελίγαλα, μείγμα από μέλι και γάλα, το ροδομέλι, εκχύλισμα από φύλλα ρόδων με μέλι και το υδρομέλι ή μελίκρατον, το οποίο αποτελείτο από δύο μέρη νερό και ένα μέρος μέλι, το οποίο έβραζαν και αφαιρούσαν τον αφρό.

Αξιοσημείωτο είναι ότι το μελόνερο παρασκευάζεται και σήμερα στη Θήρα. Στην Ήπειρο ονομάζεται “γκαρόμελο”.

Άλλοι τύποι οίνου ήταν ο φοινικής (από φοινίκα), ο σταφιδίτης (σταφίδα), ο κυδωνίτης, και ο σιραίος.

Για τους σημερινούς Έλληνες που ως έθυνος είναι οι πρώτοι “οίνον-ποιούντες” (μωσαϊκό Κύπρου) είναι ζωντανή η οινοποιητική και οινοσυμποσιακή παραδόση, η οποία ξεκινά απ’ το φτωχικό “κατοσταράκι” και τελειώνει στο γενικό γλέντι, την ευτυχία και τη “μέθη”, δηλαδή την έμπνευση και τον ενθουσιασμό.