

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΡΗΤΗΣ

ΑΡΙΑΔΗ

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΕΠΕΤΗΡΙΔΑ
ΤΗΣ ΦΙΛΟΣΟΦΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ

Τ Ο Μ Ο Σ
ΕΝΔΕΚΑΤΟΣ

ΡΕΘΥΜΝΟ 2005

Σύντομο ιστορικό της αρχαιολογικής έρευνας για το λάδι και το κρασί στην Κρήτη την Εποχή του Χαλκού*

ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΚΟΠΑΚΑ

Στόχος της παρούσας εργασίας είναι να παρακολουθήσει τις γενικές γραμμές της έρευνας για το λάδι και το κρασί στην προϊστορική Κρήτη, εγγράφοντάς την συγχρόνως, συνοπτικά, στο ευρύτερο πλαίσιο της ιστορίας της τεχνολογίας στην Ανατολική Μεσόγειο. Οι πληροφορίες που παρατίθενται συλλέχθηκαν στη διάρκεια πολυετούς έρευνας με αφετηρία τους μινωικούς ληνούς, τις εγκαταστάσεις δηλαδή που συνδέονται με τη σύνθλιψη των σταφυλιών για την παραγωγή του κρασιού¹. Στις αναζητήσεις αυτές για το κρασί, το λάδι υπήρξε, όπως είναι εύλογο, πάντοτε παρόν - άλλοτε παράλληλο, άλλοτε συμπληρωματικό και, κάποτε, ανταγωνιστικό μέρος της αρχαιολογικής συζήτησης.

Η διαχρονική επιστημονική 'συνύπαρξη' των δύο προϊόντων στο μεσογειακό περιβάλλον θα φανεί, ελπίζω, στη συνέχεια, μέσα από τη συνεξέτασή τους σε τρεις κατηγορίες συναφών δεδομένων: τις αρχαιολογικές πηγές, τις παλαιοεθνοβοτανικές ενδείξεις και τις επιγραφικές μαρτυρίες, όπως αυτές εμφανίζονται στη βιβλιογραφική τεκμηρίωση.

I. Πρώτες ενδείξεις - Πρώτα διλήμματα. Τα τέλη του 19ου και οι αρχές του 20ού αιώνα

Οι πρώτες έμμεσες αρχαιολογικές ενδείξεις για το μινωικό λάδι και κρασί ήρθαν στο φως το 1878-1879, όταν ο Μ. Καλοκαιρινός ανακάλυπτε μερικά από τα πιθάρια της

* Σε μια προηγούμενη της μορφή, η μελέτη αυτή παρουσιάστηκε ως προφορική ανακοίνωση στο Διεθνές Συνέδριο με τίτλο «Η Ελιά στο Παρελθόν και στο Μέλλον», που διοργανώθηκε από την Αναπτυξιακή Άνδρου και το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, στο πλαίσιο του Προγράμματος «ΡΑΦΑΕΛ» και πραγματοποιήθηκε στην Άνδρο (29.6 – 2.7.1999).

1. Βλ., μετ'ξύ άλλων, Κοπακά 1984, 258-311. Κοπακά και Platon 1993.



Εικ. 1. Κνωσός.
Πίθος από την πρώτη ανασκαφή
του Μ. Καλοκαιρινού.

Δυτικής Πτέρυγας του ανακτόρου της Κνωσού (**εικ. 1**), τα οποία όμως ο ίδιος συνέδεσε όχι με υγρά προϊόντα, αλλά με τα δημητριακά και το μέλι². Στα γειτονικά υψώματα της περιοχής εκτείνονταν, στα τέλη του προηγούμενου αιώνα, τα χωράφια, οι αμπελώνες και οι ελαιώνες Κρητικών και Οθωμανών γαιοκτημόνων και καλλιεργητών της εποχής³.

Την ίδια περίπου περίοδο, ο F. Fouqué ανέσκαπτε στη θέση Αλαφούζος στη Θηρασία το πρώτο γνωστό προϊστορικό αιγαιακό πιεστήριο με μοχλό, πιθανότατα του μέσου περίπου της 2ης χιλιετίας π.Χ.⁴ Είχαν εξάλλου προηγηθεί κάποιες συστηματικές πραγματείες για τη χλωρίδα της Κρήτης, με ουσιαστικότερη εκείνη του Γάλλου περιηγητή V. Raulin⁵.

2. Κόπακα 1989-90, 23, 44, 57-9.

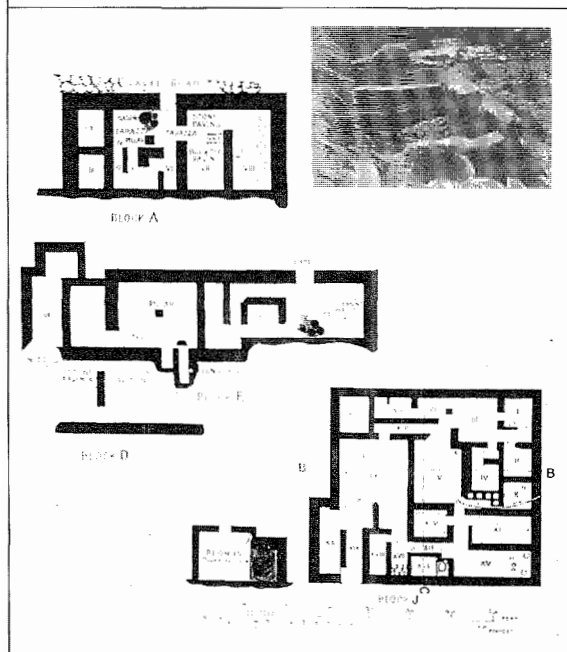
3. Για παράδειγμα, Κόπακα 1995, 505-6. Fowler 1984, 66 (και ο αντίστοιχος ζωγραφικός πίνακας του E. Lear.).

4. Fouqué 1879, 96-106.

5. Raulin 1869, Livre IV.



Εικ. 2α. Ζάκρος.
Εγκατάσταση μινωικού ληνού
(2η χιλιετία π.Χ.).



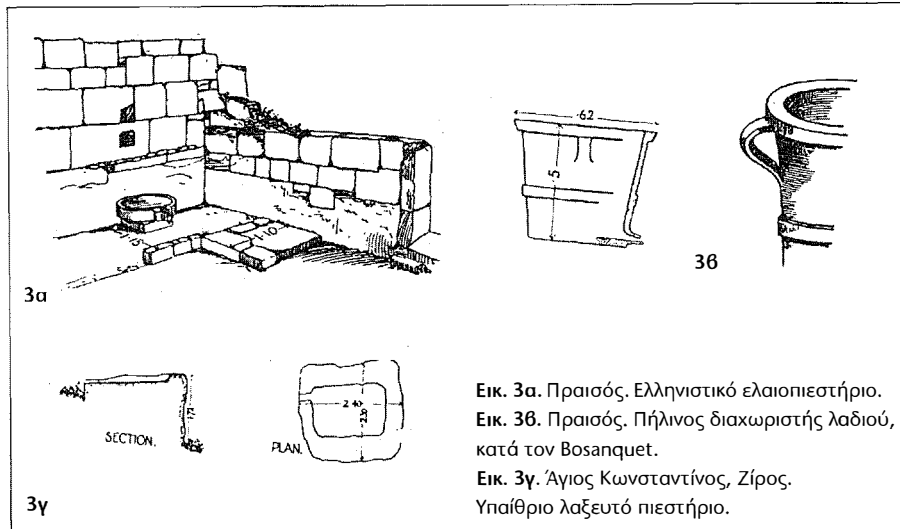
Εικ. 2β. Ζάκρος.
Κατόψεις των οικιών Α, Ε και Ι
με τις εγκαταστάσεις ληνών.

Μια αμεσότερη αρχαιολογική συζήτηση για το μινωικό κρασί και λάδι ξεκίνησε στην Ανατολική Κρήτη, στις αρχές του 20ού αιώνα, από πρωτεργάτες Άγγλους και Αμερικανούς ανασκαφείς.

Εναυσμά της υπήρξε ένα σύνολο από ιδιότυπες εγκαταστάσεις, οι οποίες είχαν εμφανώς συμμετάσχει στην κατεργασία υγρών προϊόντων κατά την Εποχή του Χαλκού. Βασικό τους χαρακτηριστικό είναι ένας κατά κανόνα πήλινος, κολουροκωνικός κάδος με πλατύ κρουνό στη βάση που είναι τις περισσότερες φορές μόνιμος, με την προχοή του στερεωμένη πάνω από ένα επίσης σταθερό αγγείο-συλλεκτήρα (**εικ. 2α**).

Οι τρεις πρώτες τέτοιες εγκαταστάσεις ήρθαν στο φως το 1901, στη μινωική πόλη της Κάτω Ζάκρου — στο εσωτερικό των γειτονικών οικιών Α, Ε και Ι (**εικ. 2β**)⁶. Ο

6. Βλ., Hogarth 1900-1901, αντίστοιχα, 130-3, fig. B (επάνω), pl. IV 4· 130, 135, fig. B (κάτω)· και 137, 140-1, fig. C (επάνω), pl. V 2.



Εικ. 3α. Πραισός. Ελληνιστικό ελαιοπιεστήριο.
 Εικ. 3β. Πραισός. Πήλινος διαχωριστής λαδιού, κατά τον Bosanquet.
 Εικ. 3γ. Άγιος Κωνσταντίνος, Ζίρος. Υπαίθριο λαξευτό πιεστήριο.

ανασκαφέας τους, D. G. Hogarth, αφού αναρωτήθηκε καταρχήν εάν επρόκειτο για λουτρά ή για σταφυλοπιεστήρια (*wine presses*), έκλινε τελικά προς το δεύτερο ακολουθώντας, όπως σημειώνει, τη «γνώμη των ντόπιων» (*native opinion*): την εμπειρική, δηλαδή, ερμηνεία των ανθρώπων της περιοχής για τις συγκεκριμένες δομές⁷.

Συγχρόνως, μπήκε και το λάδι στο αρχαιολογικό προσκήνιο. Πράγματι το 1902, δύο ανάλογοι πήλινοι κάδοι, αυτή τη φορά στο Παλαιάκαστρο, ερμηνεύτηκαν από τον R. C. Bosanquet ως *διαχωριστές λαδιού (oil separators)*⁸ — άποψη που ασπάσθηκε, την ίδια περίπου περίοδο, και η H. Boyd-Hawes για τις παρόμοιες εγκαταστάσεις που βρέθηκαν στα Γουρνιά⁹.

Ευαισθητοποιημένος στα θέματα των πρώιμων τεχνικών, ο Bosanquet γνώριζε την ερμηνευτική πρόταση των οινοπιεστηρίων για τη Ζάκρο. Δεν δίστασε εξάλλου να χαρακτηρίσει και ο ίδιος «πατητήρι για το κρασί» τον υπερυψωμένο χώρο που είχε αποκαλυφθεί σε συνάρτηση με ένα βυθισμένο πίθο-συλλεκτήρα στο Παλαιάκαστρο¹⁰. Εντόπισε, επιπλέον, και ταύτισε μια υπαίθρια λαξευτή κατασκευή οινοπιεστηρίου, στην ευρύτερη περιοχή της Ζίρου (εικ. 3γ)¹¹. Προτίμησε, ωστόσο, την υπόθεση της παραγωγής λαδιού μέσα από το μεταγενέστερο μορφολογικό παράλληλο ενός πήλινου

7. Hogarth 1900-1901, 141.

8. Bosanquet 1902-1903, 279-80, 288.

9. Boyd-Hawes κ.ά. 1908, 27-8. Στα Γουρνιά βρέθηκαν τρεις πήλινοι κάδοι (Κορακα και Platon 1993, 46-8) και δύο επιπλέον μεμονωμένοι κρουνοί, που υποδηλώνουν την ύπαρξη πέντε τουλάχιστον αντίστοιχων εγκαταστάσεων στον οικισμό.

10. Bosanquet 1902-1903, 295.

11. Bosanquet 1902-1903, 237, fig. 6.

καδοειδούς με προχοή —των ιστορικών, όμως, χρόνων (εικ. 3β)— που συνόδευε το ελληνιστικό ελαιοπιεστήριο με δοκό στην Πραισό (εικ. 3α), το οποίο είχε ανασκάψει ο ίδιος¹². Το επιχείρημα που επικαλέστηκε για αυτές τις ερμηνείες ο Βρετανός αρχαιολόγος είναι το γεγονός ότι τέτοιοι ‘πρωτόγονοι’ διαχωριστές λαδιού βρισκόνταν ακόμη σε χρήση στην Κρήτη της εποχής¹³. Στην έκθεσή του για την Πραισό, το 1901-2, ο Bosanquet γνώριζε, επίσης, την πρόωμη δημοσίευση των L. W. Paton και J. L. Myres για τα ελαιοπιεστήρια της Καρίας και της Ελλάδας¹⁴. Ανάλογο ενδιαφέρον για τις ελαιοπαραγωγικές τεχνικές έδειξε, εξάλλου, και ο συνεργάτης του, R. M. Dawkins, που μελέτησε, τον επόμενο χρόνο, τα ‘παραδοσιακά’ πιεστήρια της Καρπάθου¹⁵.

Οι ανασκαφές στην Κνωσό και στη Φαιστό προσέθεσαν, από τις αρχές του 20ού αιώνα, νέα δεδομένα στην αρχαιολογική συζήτηση. Αυτά φαίνεται να συνηγορούν καταρχήν υπέρ του λαδιού. Σε ολόκληρο, πράγματι, το πολύτομο έργο του *The Palace of Minos at Knossos*, ο A. Evans κάνει μόνο τέσσερεις σύντομες αναφορές στο κρασί¹⁶, ενώ, αντίθετα, παραθέτει αρκετά στοιχεία για:

- ❖ Τα ξύλα και τους πυρήνες ελιάς από το ανάκτορο¹⁷ — τα πρωιμότερα κρητικά παλαιοεθνοβοτανικά ευρήματα του συγκεκριμένου καρπού, μαζί με μερικά ακόμη από το Παλαίκαστρο και τα Λιλιανιά της Φαιστού¹⁸.
- ❖ Τις απεικονίσεις της ελιάς στην τέχνη — τη ζωγραφική (εικ. 4α), την πλαστική, τη γλυπτική, τη μεταλλοτεχνία¹⁹.
- ❖ Τα μεγάλα πιθάρια και τα άλλα αγγεία που, κατά τον ίδιο, θα περιείχαν στην πλειονότητά τους λάδι. Υπογράμμισε, μάλιστα, ο ανασκαφέας την οικονομική αλλά και συμβολικότερη αξία που θα είχε το συγκεκριμένο προϊόν στο πλαίσιο του Μινωικού Πολιτισμού, υπερβάλλοντας μάλλον στους υπολογισμούς του ως προς τη χωρητικότητα των κνωσιακών αποθηκευτικών αγγείων²⁰.

Ο Evans ταύτισε εξάλλου με επιτυχία το ιδεόγραμμα της ελιάς στις αιγαιακές γραφές (εικ. 4β)²¹. Δεν αναγνώρισε, αντίθετα, το κρητικό ιδεόγραμμα του κρασιού, το οποίο ‘διάβασε’ αντεστραμμένο (εικ. 4γ) και παρερμήνευσε ως πιθανό εικονίδιο της πρόωρας πλοίου²².

12. Bosanquet 1901-1902, 264-8, fig. 31-34 (1).

13. Bosanquet 1901-1902, 268.

14. Paton και Myres 1898.

15. Dawkins 1902-3.

16. Evans 1921-1945, 1: 415· 2: 548· 4: 392-5 (ειδ. 394), 628.

17. Evans 1921-1945, 2: 123, n. 2, 135.

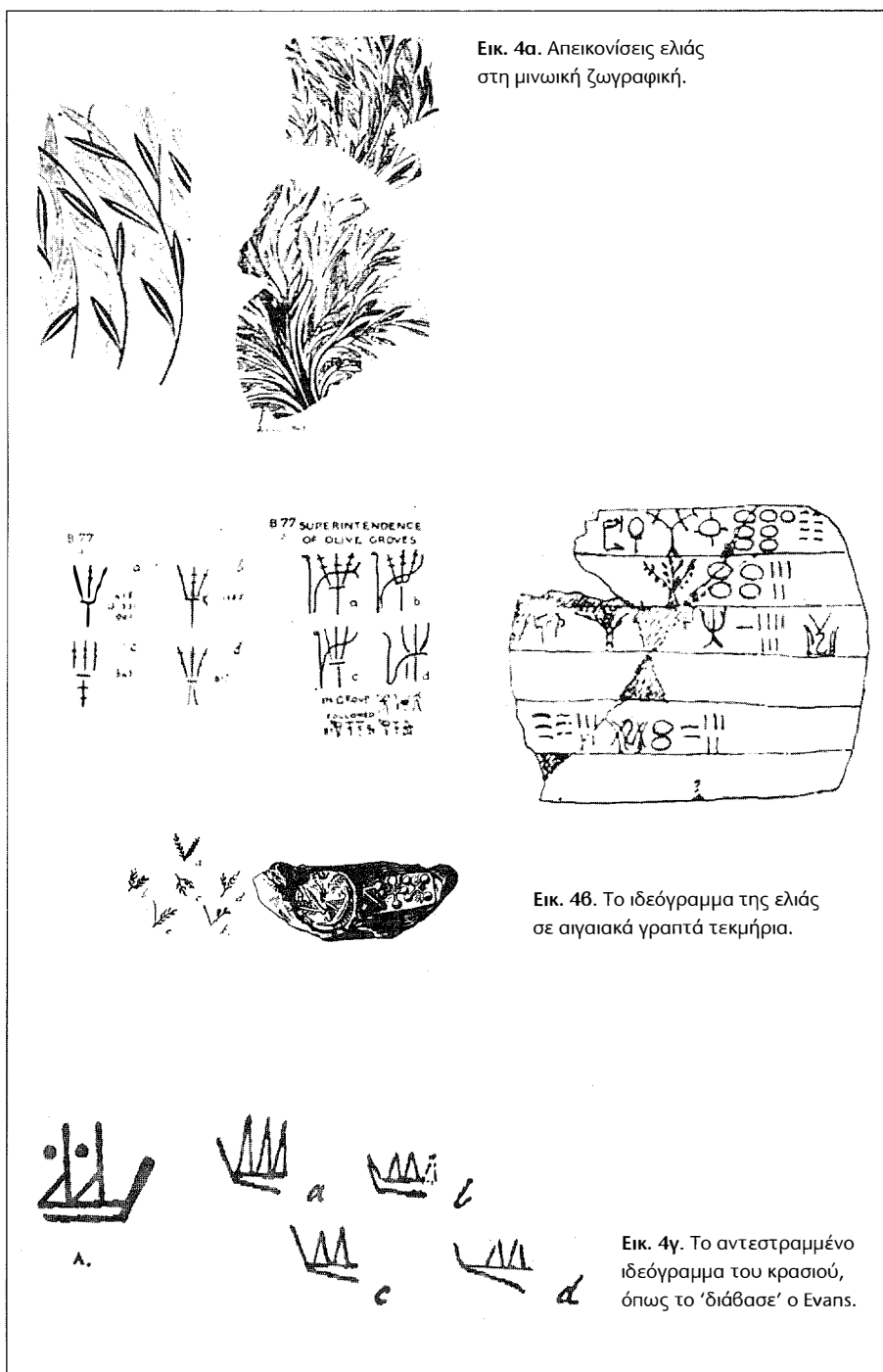
18. Βλ., αντίστοιχα, Bosanquet 1902-3, 274-80. Savignoni 1904, 635.

19. Βλ., μεταξύ άλλων, Evans 1921-1945, 1: 97, 263· 2: 474, 475, 620· 3: 167-72.

20. Evans 1921-1945, 1: 425, 453, 458, 459. 462· 4: 622, 630-2, 647, 648.

21. Evans 1921-1945, 1: 281· 4: 680, 716, 717, 718.

22. Evans 1909, 225. Βλ. και, μεταξύ άλλων, Olivier 2002, 87.



Έτσι, στις πρώτες δεκαετίες του αιώνα μας έχει ήδη συγκεντρωθεί ένα σύνολο αρχαιολογικών δεδομένων, που φαίνονται να προμηδοτούν το μινωικό λάδι.

II. Εμπλουτισμός των αρχαιολογικών δεδομένων. Οι δεκαετίες 1920–1960

Πριν παρουσιασθούν τα αρχαιολογικά δεδομένα των δεκαετιών 1920-1960 για το λάδι και το κρασί στην προϊστορική Κρήτη, αξίζει νομίζω να επισημανθεί η πρόοδος που σημείωσε, στο πλαίσιο της ίδιας περιόδου, η επιστημονική έρευνα σε τρεις τουλάχιστον συναφείς τομείς:

α. Στον τομέα των ανασκαφικών ανακαλύψεων στην Ανατολική Μεσόγειο και ιδιαίτερα στην Αίγυπτο. Πραγματικά, αιγυπτιακές ταφικές τοιχογραφίες και άλλα ευρήματα που ήρθαν στο φως κατά το πρώτο ήμισυ του 20ού αιώνα αποκάλυψαν ποικίλες όψεις των αγροτικών πρακτικών της Εποχής του Χαλκού, μεταξύ των οποίων και κάποιες που σχετίζονται με τον τρυγητό και την οινοπαραγωγή²³ (εικ. 6α). Οι προσεγγίσεις της αρχαίας υλικής παραγωγής εμπλουτίστηκαν, έτσι, σημαντικά και, μέσα από τη συμβολή μελετητών όπως οι W. M. Flinders Petrie και P. Montet, δόθηκε έμφαση στη διάσταση της κοινωνικής ζωής και της καθημερινότητας στο πλαίσιο του συγκεκριμένου πολιτισμού²⁴.

Δομές πίεσης διαφορετικών τύπων και περιόδων που ανασκάπτονταν σταδιακά στον ευρύτερο ελλαδικό και ανατολικο-μεσογειακό χώρο —στην Ελλάδα, την Κύπρο, την Παλαιστίνη, τον Λίβανο²⁵— άλλοτε αναγνωρίζονταν ως τέτοιες από τους ανασκαφείς και άλλοτε όχι²⁶. Μερικές από αυτές ταυτίστηκαν ορθά μόνο πολύ αργότερα, σε μελέτες ειδικευμένες πλέον στα θέματα του προϊστορικού λαδιού και κρασιού²⁷.

β. Στον τομέα των κλασικών σπουδών, πλήθυναν κατά τις δεκαετίες αυτές οι δημοσιεύσεις που αφορούν τις απεικονίσεις σκηνών σύνθλιψης των σταφυλιών και κατανάλωσης του κρασιού στην ελληνική και ρωμαϊκή τέχνη — στην αγγειογραφία, στις επιτύμβιες στήλες²⁸. Πύκνωσαν, εξάλλου, και οι μελέτες γύρω από τα αρχαία αγγεία

23. Βλ., μεταξύ άλλων, Duell 1938, pl. 114, 116. Davies 1927, pl. 30, 32, 33.

24. Βλ. για παράδειγμα, Flinders Petrie 1923, 102. Montet 1913, 117-24. Montet 1925, 265-6P. Montet 1946, π.χ. 108. Βλ. ακόμη προς την κατεύθυνση αυτή, Desroches-Noblecourt 1954. Dalman 1935. Besançon 1957.

25. Βλ. για παράδειγμα, αντίστοιχα: στη Βάρκιζα (Δέφνερ 1924, 112, fig. 11) και στην Όλυνθο (Robinson και Graham (επιμ.) 1938, 342-3, pls 82-83): στην Έγκωμη (Dikaios 1977, 120 [1691/1], pl. 120/5) και στη Μύρτου της Κύπρου (Du Plat 1957, 22, pl. III): στο Beit Ummar (Baramki 1935, 120-1): στα Tel el Farah (De Vaux 1951, 393-430, 566-90) και Nabariyah (Dotham 1956, 101-26): στον Λίβανο (Cresswell 1965, 33-63).

26. Έτσι, π.χ., στην Κύπρο, η εγκατάσταση στη Μύρτου ερμηνεύθηκε αρχικά ως δωμάτιο λουτρού και η λεκάνη με κρονό στην Έγκωμη, ως χυτήριο μετάλλου (βλ. αντίστοιχα, Du Plat 1957 και Dikaios 1977).

27. Για τη Μύρτου, βλ. Hadjisavves 1992, 21-3 και Χατζησάββας 1996, 63. Βλ. και Kopaka και Platon 1993, 85.

28. Βλ., για παράδειγμα, Δέφνερ 1924, 105-13, εικ. 3, 5, 6, 9, 12. Amyx 1958.

για το κρασί και το εμπόριο του προϊόντος στην Ανατολική Μεσόγειο²⁹. Δημοσιεύθηκαν, επίσης, εργασίες για τις διατροφικές συνήθειες και τεχνικές στην αρχαιότητα³⁰ και μεταφράστηκαν συστηματικά συγγραφείς όπως ο Θεόκριτος, ο Πλίνιος, ο Αθήναιος, ο Columella³¹, οι οποίοι παρέχουν ουσιαστικές πληροφορίες και για το λάδι και το κρασί.

γ. Στον τομέα, τέλος, των συνολικότερων, εθνοϊστορικών προσεγγίσεων των προβιομηχανικών τεχνολογιών, εμφανίστηκαν σημαντικές συνθέσεις, όπως τα πολύτομα έργα των Leroi-Gourhan, Forbes, Lucas και Harris, Singer, Holmyard και Hall³². Έμφαση δόθηκε από περισσότερους ερευνητές στις τεχνικές που σχετίζονται με την επεξεργασία των δημητριακών, του λαδιού και του κρασιού³³. Συγχρόνως, στο πλαίσιο νέων μεθοδολογικών προσεγγίσεων, κυρίως εκείνων της Σχολής των Annales και των ανθρωπογεωγραφικών συνθέσεων, μελετήθηκε υπό νέα οπτική γωνία η ιστορία της διατροφής και των διατροφικών ειδών, των περιβαλλοντικών δεδομένων, των χρήσεων της γης, και των αγροτικών πρακτικών. Το αμπέλι και η ελιά απέκτησαν μια ιδιαίτερη θέση στις προσεγγίσεις αυτές, οι οποίες συχνά προέβαλλαν τη διερεύνηση μιας διαχρονικής και διαπολιτισμικής προοπτικής³⁴.

Στο αρχαιολογικό πεδίο, αξίζει να υπογραμμισθούν οι αρχαιοβοτανικές μελέτες των ειδικών που συμμετείχαν στις πρώτες διεπιστημονικές αποστολές της Εγγύς Ανατολής. Τέτοιες είναι, για παράδειγμα, οι εργασίες του H. Haelbeck στην Ανατολική Μεσόγειο — στην Ανατολία, στην Κύπρο και αλλού³⁵.

Στον ελλαδικό χώρο την ίδια περίοδο δημοσιεύθηκαν κυρίως λαογραφικές και γεωπονικές μελέτες, που επικεντρώνονταν στους κύκλους της ελιάς και του αμπελιού ή πάντως αφιέρωναν κεφάλαιά τους σε αυτούς³⁶.

Στις δεκαετίες 1950 και 1960, είχε ήδη ξεκινήσει η εγκατάλειψη των ‘παράδοσιακών’ τεχνικών στην ελληνική ύπαιθρο.

Η έρευνα, ωστόσο, για το κρασί και το λάδι στη μινωική Κρήτη δεν μοιάζει να επηρεάζεται πολύ από τις επιστημονικές εξελίξεις που προαναφέρθηκαν. Στο επίπεδο των αρχαίων δομών σύνθλιψης και γενικά μεταποίησης, οι οποίες αυξάνουν σημαντικά σε αριθμό από τα μέσα του 20ού αιώνα, τα διλήμματα για τις λειτουργίες και τις χρήσεις παραμένουν. Η άποψη των διαχωριστών λαδιού συνεχίζει κυρίαρχη

29. Grace 1947, 443-52, και Grace 1956.

30. Βλ., μεταξύ άλλων, Vickery 1936. Rodinson 1950, 95-165. Eylaud 1960.

31. Βλ., για παράδειγμα, Gow 1952. André 1958. Ash και Gulick 1927-1941. Fosdter και Heffner 1941-1965.

32. Βλ., αντίστοιχα, Leroi-Gourhan 1943 και 1945. Leroi-Gourhan 1964-1965, Forbes 1955-1965, *ειδ.* τ. 3. Lucas και Harris ²1934. Singer, Holmyard και Hall 1954, 1956. Βλ., ακόμη, Farrington 1961.

33. Βλ., μεταξύ άλλων, Drachmann 1932. Bloch 1935, 538-63. Anthon 1961. Parain 1960.

34. Βλ., για παράδειγμα, Billard 1913. Clerget 1926. Dubois 1925 και 1927. Lutz 1922. Camps-Fabrer 1953. Dion 1959. Seltman 1957. Turnball 1950. Allen 1961. Rondeau 1963. Güterbock 1968. Christodoulou 1958.

35. Βλ., για παράδειγμα, Haelbeck 1960.

36. Βλ., π.χ., Λουκόπουλος 1938. Logothetis 1961. Κωστάκης 1963. Για μια καταγραφή των μεταπολεμικών διατροφικών αναγκών στην Κρήτη, βλ. Allbaugh και Soule 1957.

έως το 1950³⁷, όταν η ερμηνεία των σταφυλοπιεστηρίων αναδύεται εκ νέου και υπερισχύει, μέσα κυρίως από τις παραδοχές του Σπ. Μαρινάτου για το πληρέστατο συγκρότημα του Βαθυπέτρου Αρχανών (εικ. 5α), και του Ν. Πλάτωνα για τις πυκνές ανάλογες εγκαταστάσεις που ανέσκαψε ο ίδιος στην περιοχή της Σητείας και της Ζάκρου (εικ. 5β)³⁸.

Απουσιάζει, όμως ακόμη, η όποια ουσιαστική και τεκμηριωμένη επιχειρηματολογία. Αποφασιστική παραμένει η —πριν από το γράμμα— ‘εθνοαρχαιολογική’ διάσταση και των δύο αυτών ερμηνευτικών υποθέσεων: η εξοικείωση, δηλαδή, των ντόπιων εργατών των ανασκαφών με τις συναφείς ‘παραδοσιακές’ δομές και πρακτικές. Έτσι, για παράδειγμα, ο F. Chapouthier παρατηρεί από τα Μάλια, το 1941: «Ο προορισμός τους [των πήλινων κάδων-ληνών] θα παρέμενε για πάντα αινιγματικός, εάν οι Κρήτες χωρικοί δεν διατηρούσαν τη συνήθεια να διαχωρίζουν το λάδι υποβάλλοντάς το στη δράση του ζεστού νερού, σε μια λεκάνη την οποία αδειάζουν στη συνέχεια από κάτω»³⁹. Ο δε Μαρινάτος σημειώνει, το 1952-53, ότι στις Αρχάνες της εποχής ο ληνοβάτης συγκρατιόταν με σκοινί από την οροφή του πατητηριού, όπως και οι άνδρες στις απεικονίσεις των αιγυπτιακών παραστάσεων της 2ης χιλιετίας π.Χ. (εικ. 6α, β)⁴⁰.

Αυξήθηκαν, συγχρόνως, στην Κρήτη τα ευρήματα φυτικών καταλοίπων στις ανασκαφές. Πρόκειται, συχνά, για ξύλα και κυρίως για πυρήνες ελιάς⁴¹ (εικ. 7α) —που εντοπίζονται σχετικά εύκολα μακροσκοπικά— και, σε μικρότερο βαθμό, για γίγαρτα και άλλα υπολείμματα σταφυλιού (εικ. 7β)⁴². Από τη δεκαετία του 1930 είχαν, εξάλλου, επιχειρηθεί σημαντικές σχετικές προσεγγίσεις από την πλευρά των ακριβών επιστημών. Έτσι, για παράδειγμα, οι Möbius και Netolitzky επιχείρησαν τη βοτανική ταύτιση ορισμένων φυτών μέσα από απεικονίσεις τους στη μινωική τέχνη, όσο και από διατηρημένα διατροφικά είδη και ξύλα της προϊστορικής Κρήτης⁴³.

Εξέλιξη στο κεφάλαιο των αιγαιακών γραφών αποτελεί, εξάλλου, η ταύτιση του ιδεογράμματος *AB 131 με το κρασί. Τη συγκεκριμένη ταύτιση πρότεινε ήδη στις αρχές του 1940, ο J. Sundwall στη βάση της ομοιότητας του σημείου αυτού με το αντίστοιχο αιγυπτιακό⁴⁴. Με την αποκρυπτογράφηση της Γραμμικής Β από τον M. Ventris στη δεκαετία του 1950, άρχισαν να εμφανίζονται, στο πλαίσιο των ευρύτερων συναφών συνθέσεων, τα πρώτα κεφάλαια για την ελαιοκαλλιέργεια και την οι-

37. Chapouthier 1941, 12.

38. Βλ., αντίστοιχα, Μαρινάτος 1951, 267-8. Πλάτων 1960, 297, 299-300, πίν. 239α, β. Πλάτων 1961, 221, εικ. 2, πίν. 174β. Πλάτων 1962, 148-9, πίν. Β', 154β. Πλάτων 1963, 164-5, πίν. 142α, 168, εικ. 2, πίν. 143β. Πλάτων 1964, 165-6, 167, εικ. 1, πίν. 156. Πλάτων 1965, 218-20, πίν. 247α.

39. Chapouthier 1941, 12.

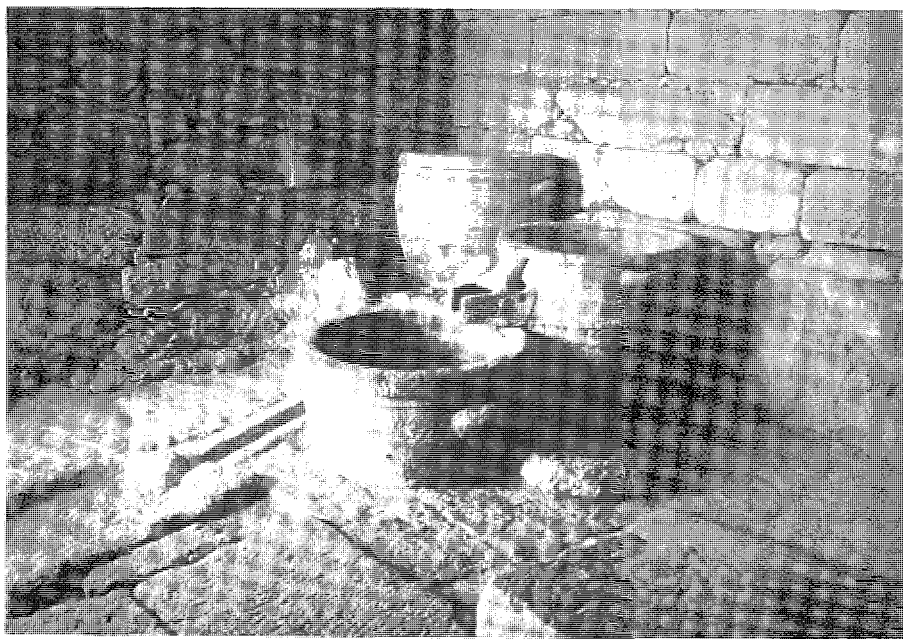
40. Μαρινάτος 1951, σημ. 38. Για τις εικ. 6α, β, βλ., αντίστοιχα, Davies 1917, pls 22-23 και Ακτύπης κ.ά. 110.

41. Βλ., μεταξύ άλλων, Alexiou 1958. Πλάτων 1966, 159. Netolitzky 1936, 175. Λεμπέση 1969, 200.

42. Renfrew J. 1972, pl. 83.

43. Möbius 1933. Netolitzky 1936.

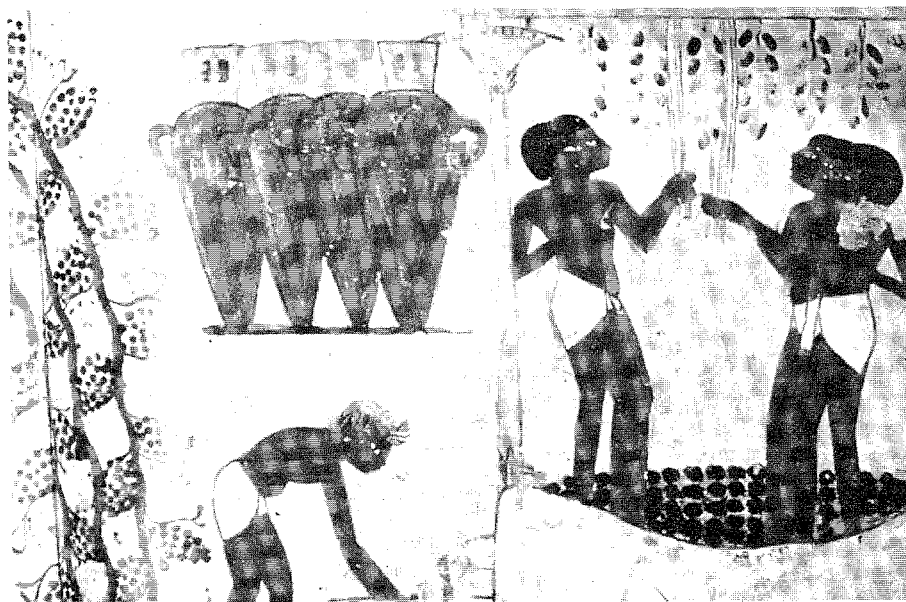
44. Sundall 1944. Μια κριτική συζήτηση για το θέμα στο Bennett 2002, 82-3.



Εικ. 5α. Βαθύπετρο Αρχανών.
Μινωική εγκατάσταση ληνού (2η χιλιετία π.Χ.).



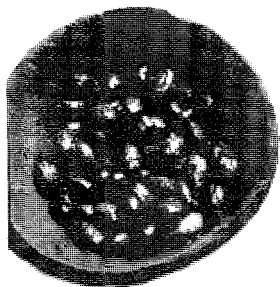
Εικ. 5β. Επάνω Ζάκρος.
Μινωική εγκατάσταση
ληνού (2η χιλιετία π.Χ.).



Εικ. 6α. Ληνοβάτες σε αιγυπτιακή τοιχογραφία (2η χιλιετία π.Χ.).



Εικ. 6β. Σταφυλοπάτης στην κεντρική Κρήτη (μέσα του 20ού αιώνα).



Εικ. 7α. Ζάκρος.
Κύπελλο με νωπές ελιές από το ανάκτορο (2η χιλιετία π.Χ.).

νοπαραγωγή⁴⁵. Ενώ έως το τέλος του 1960, είχαν δημοσιευθεί και αρκετά ειδικά άρθρα για το λάδι και το κρασί από μελετητές της μυκηναϊκής επιγραφικής, όπως οι E. Bennett, J. Chadwick, L. Godart⁴⁶.

III. Αρχαιολογικές, παλαιοεθνοβοτανικές και διεπιστημονικές συνθέσεις. Οι δεκαετίες 1970–1990

Τα τελευταία τριάντα χρόνια, η σχετική με τα δύο προϊόντα συζήτηση διευρύνθηκε και εμπλουτίστηκε ποικιλόμορφα. Στις σημερινές, αναλυτικές και συνθετικές, αρχαιολογικές προσεγγίσεις, αυτά μελετώνται σε άρθρα, μονογραφίες και συλλογικά έργα και αναδεικνύονται άλλοτε στο πλαίσιο δεδομένων πολιτισμικών συνόλων και άλλοτε διαπολιτισμικά. Διερευνώνται συχνά χωριστά, όπως στις δημοσιεύσεις των McGovern, Fleming και Katz για το κρασί, και των Amouretti, Heltzer και Eitam, και Χατζησάββα για το λάδι⁴⁷. Μερικές φορές, όμως, το λάδι και το κρασί παρουσιάζονται μαζί, για παράδειγμα στις εκδόσεις των Frankel, Amouretti και Brun, και Brun⁴⁸, σε μελέτες που τείνουν να συγκεκριμοποιήσουν τις μεταξύ τους τεχνολογικές και άλλες ομοιότητες και διαφορές.

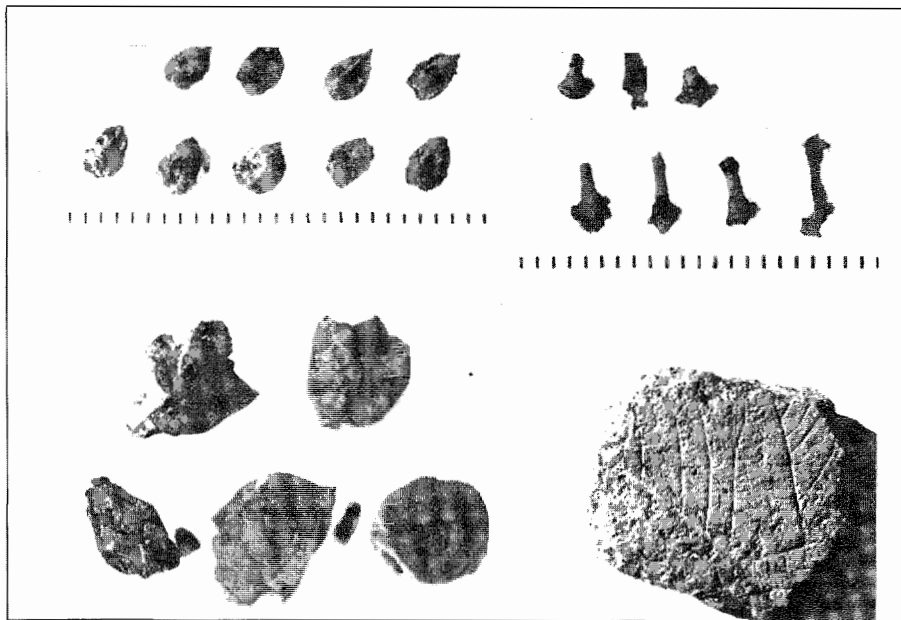
Τα αρχαία ευρήματα συνεξετάζονται πλέον συστηματικότερα στις αρχαιολογικές, περιβαλλοντικές, ιστορικές και κοινωνικές τους συνάψεις. Συγκροτείται έτσι, σταδιακά, μια ευρύτερη *μεσογειακή* 'αρχαιολογία του κρασιού και του λαδιού', ευαίσθητοποιημένη προς την κατεύθυνση της εξέλιξης των τεχνικών και της συνολικής παραγωγικής διαδικασίας. Η συγκεκριμένη ευαισθητοποίηση προκύπτει, χωρίς αμ-

45. Ventris και Chadwick 1956, 272-4. Palmer 1963.

46. Bennett 1958. Chadwick 1966 και 1968. Godart 1968 και 1969.

47. McGovern, Fleming και Katz 1995. Amouretti 1986. Heltzer και Eitam 1987. Hadjisavvas 1992.

48. Frankel 1984. Amouretti και Brun 1993. Brun 2003.

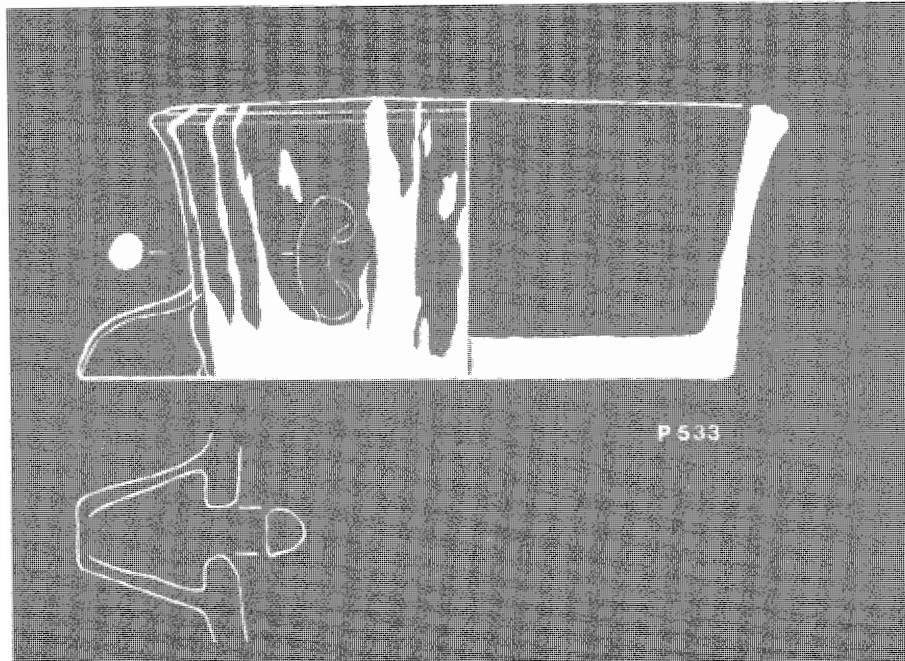


Εικ. 76. Μύρτος, Γίγαρτα, φλοιοί και μίσχοι σταφυλιών και αποτύπωμα αερόφυλλου (3η χιλιετία π.Χ.).

φιβολία, από τη μακρά ερευνητική διεργασία των προηγούμενων δεκαετιών. Καθορίζεται όμως, σε μεγάλο βαθμό και από τις επιστημονικές αναζητήσεις των καιρών, στο πλαίσιο κυρίως της Νέας και ειδικότερα της Περιβαλλοντικής Αρχαιολογίας. Οι προβληματισμοί αυτοί συντέιναν στη συγκρότηση σοβαρών και πολύπλευρων προσεγγίσεων, που επιχειρούν να γεφυρώσουν διεπιστημονικά τα ποσοτικά και ποιοτικά δεδομένα.

Το ξεκίνημα μιας θεωρητικής συζήτησης για το αιγαιακό λάδι και κρασί έγινε, στις αρχές της δεκαετίας του 1970, στο κλασικό έργο του C. Renfrew *The Emergence of Civilisation*⁴⁹, όπου υποστηρίζεται ο ουσιαστικός ρόλος που θα πρέπει να έπαιξε η καλλιέργεια της ελιάς και της οιναμπέλου στο Αιγαίο της 3ης χιλιετίας π.Χ. Με την εισαγωγή και τη σταδιακή εντατικοποίηση της εκμετάλλευσης των συγκεκριμένων ειδών συμπληρώθηκε το σύστημα της μεσογειακής πολυκαλλιέργειας — ή τριάδας (δημητριακά, ελιά, αμπέλι). Η παραγωγή του κρασιού και του λαδιού θα αποτέλεσε, σύμφωνα με τον συγγραφέα, σημαντικό παράγοντα εξειδίκευσης των καλλιεργητών· ενώ η διακίνησή τους θα έγινε προνόμιο και βασικό στοιχείο κύρους των ηγετικών τάξεων. Τα δύο πολύτιμα προϊόντα διαμόρφωσαν, έτσι, μια ουσιαστική οικονομική και κοινωνική παράμετρο πολιτισμικής μεταβολής στη μακρά διάρκεια και συνέβαλαν

49. Renfrew C. 1972, κεφ. 15 και 21.



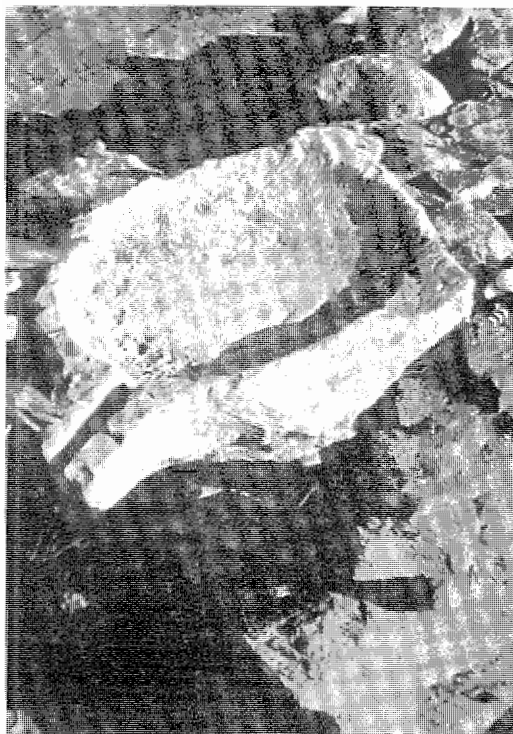
Εικ. 8α. Μύρτος. Πήλινη λεκάνη με κρουνό (3η χιλιετία π.Χ.).

αποφασιστικά στη συγκρότηση των σύνθετων αιγαιακών κοινωνιών της Εποχής του Χαλκού και στην εμφάνιση των κρητικών ανακτορικών δομών. Η πολιτιστική-εξελικτική αυτή υπόθεση βαίνει παράλληλα με άλλες ανάλογες, σύγχρονες ή μεταγενέστερες, που έχουν διατυπωθεί π.χ. για το ξεκίνημα της καλλιέργειας των δημητριακών στην Εγγύς Ανατολή ή άλλων δένδρων στην Ευρώπη, καθώς και για την παραγωγή, διακίνηση και κατανάλωση των αλκοολούχων ποτών σε όλο τον κόσμο⁵⁰.

Στην Κρήτη, την άποψη του Renfrew μοιάζουν να ενισχύουν πολλές εγκαταστάσεις πίεσης της 3ης και 2ης χιλιετίας, που έρχονται σταθερά στο φως από τα μέσα της δεκαετίας του 1960: στον Μύρτο (εικ. 8α) και στη Βασιλική της Ιεράπετρας, στο Χρυσοκάμινο Καβουσίου, στον Πετρά Σητείας, στο Παλαικάστρο, στη Ζάκρο, στον Κομμό (εικ. 8β), στις Αρχάνες (εικ. 10β), στην Κνωσό⁵¹... Ο σημαντικός πλέον

50. Όπως η μύτρα στη Μεσοποταμία (βλ., για παράδειγμα, Bottéro 1995).

51. Βλ., αντίστοιχα, μεταξύ άλλων: Warren 1972, 26-7, 32-3, 53-5, 83-4, 138-9. Ζώης, *προφ. ενημέρ.* P. Betancourt, *προφ. ενημέρ.* Τσιποπούλου 1990, 316, εικ. 5, πίν. 72β. Sackett και Popham 1970, 224, 235, figs 18, 19, pl. 64a, b, c. MacGillivray, Sackett κ.ά. 1987, 151, pl. 24f, c, e. MacGillivray, Sackett κ.ά. 1992, 126-7, fig. 5, pl. 5a. Πλάτων 1988, 220. Shaw 1978, 119, pl. 35a. Shaw 1982, 169-70, fig. 2, pl. 51 e, f. Shaw 1986, fig. 6d, pls 50, 51a. Σακελλαράκης 1977, 469, 475-8, 480-1, πίν. 242. Warren 1981, 630, πίν. 202a-b. Popham κ.ά. 1984, 233, pl. 212c.



Εικ. 86. Κομμός.
Λίθινο πιεστήριο (2η χιλιετία π.Χ.).

αριθμός των δομών αυτών σηματοδότησε κάποιες συστηματικές τους προσεγγίσεις. Έτσι, το 1993 επιχειρήθηκε μια πρώτη συγκέντρωση και τυπολογική κατάταξή τους, καθώς και μια σύνθεση των δεδομένων που προκύπτουν από τη μορφολογία, την τοπογραφία, τη γεωγραφική διασπορά και τα συνολικά ανασκαφικά τους συμφραζόμενα⁵². Μέσα από τη συγκριτική μελέτη συγχρονικών και διαχρονικότερων αρχαιολογικών, εικονογραφικών και επιγραφικών μαρτυριών από τον ελλαδικό και τον ευρύτερο μεσογειακό χώρο, εξετάστηκε, τότε, κατά το δυνατόν ουδέτερα το ζήτημα της λειτουργίας και της χρήσης ή των χρήσεών τους, και της ενδεχόμενης συμμετοχής τους στην τεχνολογία του κρασιού ή/και του λαδιού. Συζητήθηκαν, τέλος, οι πιθανοί τρόποι ενσωμάτωσης των εγκαταστάσεων αυτών —και της παραγωγής τους— στο κοινωνικό και οικονομικό σύστημα της μινωικής Κρήτης⁵³. Έμμεσες παραμένουν ωστόσο, ακόμη στις μέρες μας, οι ενδείξεις για την εμπλοκή —και μάλιστα την απο-

52. Κοπακά και Platon 1993. (Βλ., επίσης, Blitzer 1993, 164-75. Palmer 1994. Hamilakis 1996. Μπουλώτης 1996).

53. Προς την κατεύθυνση αυτή, βλ. και Wright 1995. Hamilakis 1996. Χαμηλάκης 2000.

κλειστική— ή μη των συγκεκριμένων πιεστηρίων στην αλυσίδα του κρασιού και του λαδιού: ένα κενό που μόνο ειδικές εργαστηριακές αναλύσεις ενδέχεται να πληρώσουν στο μέλλον.

Την ίδια δεκαετία του 1990, δεκάδες υπαίθρια λαξευτά πατητήρια εντοπίστηκαν στη νησίδα της Γαύδου στη διάρκεια επιφανειακής έρευνας του Πανεπιστημίου Κρήτης και της ΚΕ΄ ΕΠΚΑ Χανίων (εικ. 9α)⁵⁴. Αποτέλεσαν το έναυσμα για την αναζήτηση και, τελικά, τον εντοπισμό και στην ‘απέναντι’ μεγαλόνησο ενός μεγάλου αριθμού ανάλογων εγκαταστάσεων⁵⁵, που ήταν άγνωστες έως τότε στην αρχαιολογική βιβλιογραφία. Παρόμοιες κατασκευές ανιχνεύονται και ταυτίζονται ολοένα και συχνότερα και στο υπόλοιπο Αιγαίο (εικ. 9β)⁵⁶. Τα λαξεύματα αυτά είναι απολύτως συγγενικά με ποικίλα άλλα, διάσπαρτα σε ολόκληρη τη Μεσόγειο (εικ. 9γ)⁵⁷, τα οποία ερμηνεύονται ως πιεστήρια άλλοτε λαδιού και άλλοτε κρασιού. Η κρητική έρευνα έχει επίσης παραμελήσει αντίστοιχες εγκαταστάσεις πίεσης λαδιού των ιστορικών χρόνων, που είναι εξίσου πυκνές, στη Γαύδο⁵⁸ (εικ. 9ε) και, φυσικά, στην Κρήτη (εικ. 9ζ), όπως και αλλού (εικ. 9δ)⁵⁹.

Τα τελευταία χρόνια, πολύ σημαντική διεύρυνση της γνώσης για το λάδι και το κρασί στον προϊστορικό αιγαιακό χώρο έφερε, αναμφίβολα, η αύξηση των σχετικών οργανικών καταλοίπων, χάρη στις αποτελεσματικές σύγχρονες μεθόδους ανάκτησης δεδομένων κατά την ανασκαφή⁶⁰. Ενώ, με τη συστηματική χρήση αρχαιομετρικών και άλλων αναλυτικών προσεγγίσεων, αξιοποιούνται πλέον νέες, πολύ ουσιαστικές παράμετροι που σχετίζονται με τα δύο προϊόντα⁶¹.

Στους ερευνητές που παρέμεναν σκεπτικοί ως προς την πρόωμη εξημέρωση, τη συστηματική καλλιέργεια και εκμετάλλευση της ελιάς στο Αιγαίο της Εποχής του Χαλκού⁶² απαντούν, σήμερα, τα σπουδαία πρόσφατα αρχαιοβοτανικά ευρήματα από την Οικία ‘Τζαμπακάς’, στο Χαμαλεύρι Ρεθύμνου. Μεγάλες ποσότητες από θρυμματισμένους ελαιοπυρήνες που βρέθηκαν σε όλη την έκταση αυτού του κτηρίου αποδεικνύουν την παραγωγή ελαιολάδου στα τέλη της Προανακτορικής και στις αρχές της Παλαιοανακτορικής Περιόδου (MM IA-IB)⁶³. Η ελιά θα πρέπει, επομένως,

54. Χριστοδουλάκος κ.ά. 2000.

55. Μοσχόβη και Γιαπιτζόγλου 2002.

56. Pappas 1994, 29. Ashton 2002. Βλ. και Κόπακα 1997α, 243. Χριστοδουλάκος κ.ά. 2000, 571-2.

57. Eitam 1993, 75, fig. 6. Βλ. και Χριστοδουλάκος κ.ά. 2000, 572, σημ. 18.

58. Δροσινού 2000.

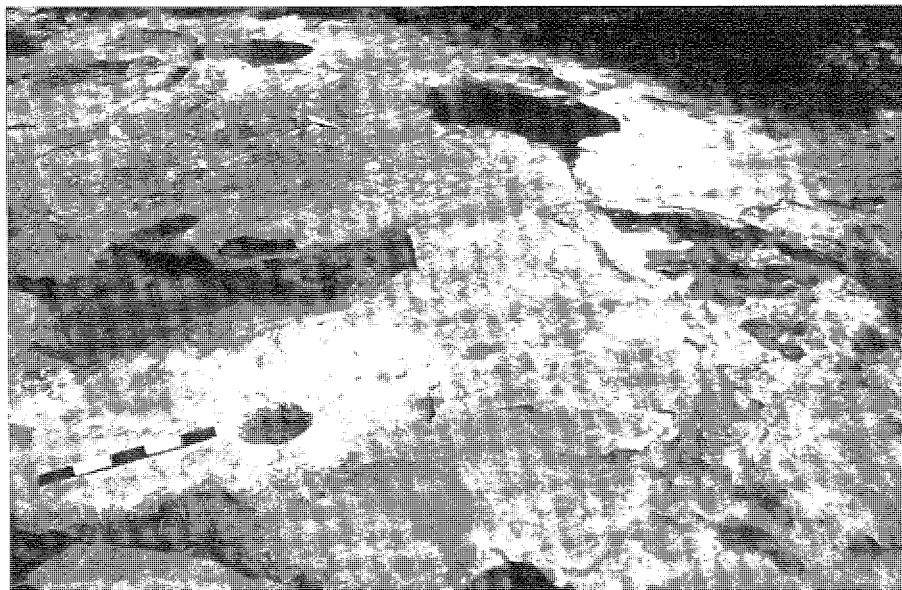
59. Hadjisavvas 1992, fig. 87.

60. Βλ., μεταξύ άλλων, Renfrew J. 1972. Blitzer 1993. Σαρπάκη 1995. Hamilakis 1996, ειδ. 7-14. Hansen 2002.

61. Για την παρουσία γύρης ελιάς και αμπελιού σε διαχρονικά παλυνολογικά διαγράμματα της Κρήτης, βλ. Bottema 1980 και Moody 1987. Για την ανίχνευση συντηρητικών ουσιών σε αρχαία κρασιά, βλ. Lambrou-Phillipson και Phillipson 2002.

62. Βλ., για παράδειγμα, Runnels και Hansen 1986, 305-6. Blitzer 1993, 165-6.

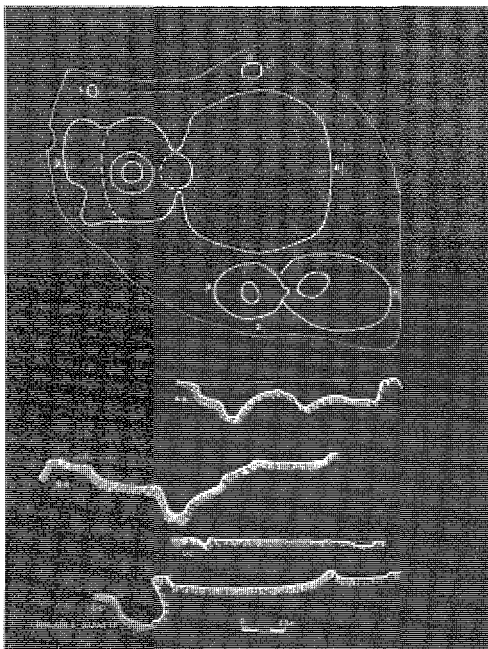
63. Σαρπάκη 1999, 40-1. Η συγγραφέας επισημαίνει ότι τα μοναδικά αυτά ευρήματα δεν θα είχαν ενδεχομένως, εντοπιστεί εάν δεν συλλέγονταν με τη μέθοδο της επίπλευσης· ή θα είχαν παρερμηνευθεί εάν



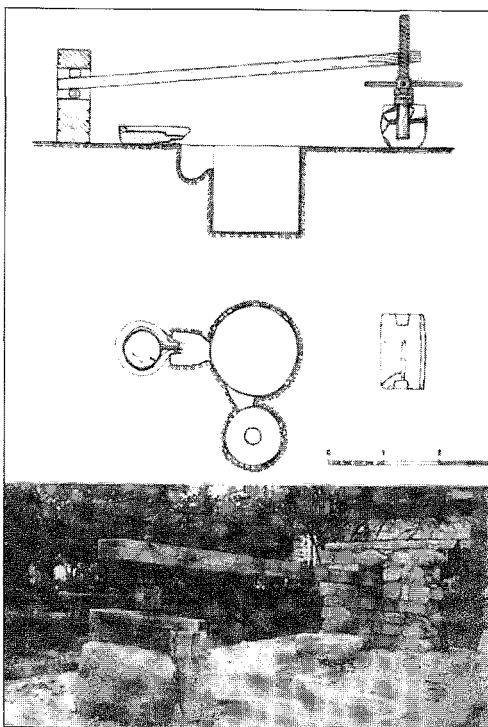
Εικ. 9α. Γαύδος.
Υγαιθριο λαξευτό πατητήρι.



Εικ. 9β. Καστελλόριζο.
Υγαιθριο λαξευτό πατητήρι.



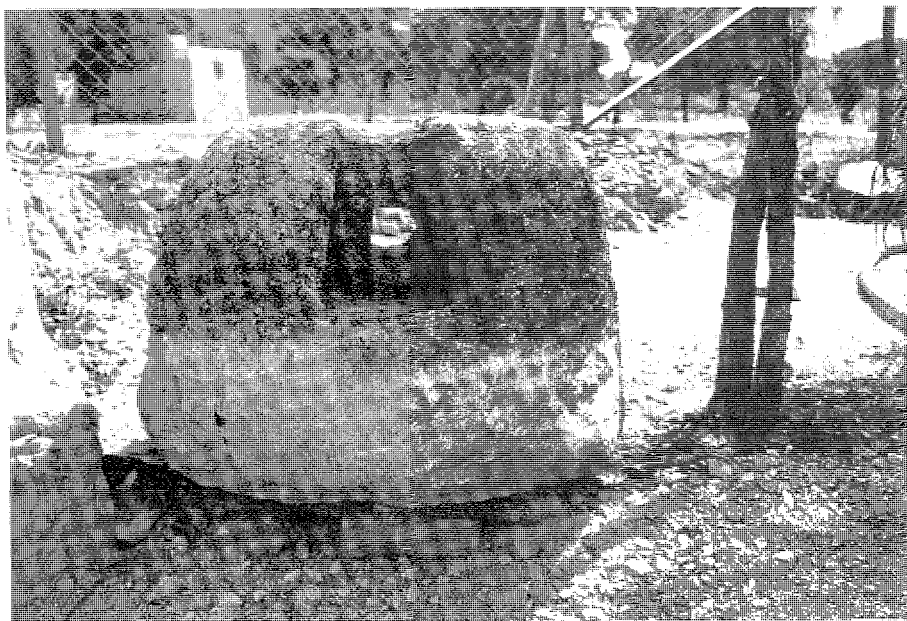
Εικ. 9γ. Ισραήλ (Khallet e-Gazaz).
Υγαιθριο λαξευτό πατητήρι.



Εικ. 9δ. Κύπρος.
Ελαιοπιεστήριο και αναπαράστασή του
(1η χιλιετία μ.Χ.).



Εικ. 9ε. Γαύδος. Λίθινο βάρος ελαιοπιστηρίου των ιστορικών χρόνων.



Εικ. 9ζ. Κρήτη (Γόρτυνα). Λίθινο βάρος ελαιοπιστηρίου των ιστορικών χρόνων.

να είχε καλλιεργηθεί αρκετά ενωρίτερα, τουλάχιστον στην Κρήτη. Αποτελούσε, πάντως, αντικείμενο εντατικής εκμετάλλευσης ήδη στη στροφή της 2ης χιλιετίας π.Χ.

Μερικοί ερευνητές υπενθυμίζουν τη δυνατότητα (συν)εκμετάλλευσης και των άγριων καρπών της ελιάς και του σταφυλιού για την παραγωγή, μικρών έστω, ποσοτήτων λαδιού, χυμού σταφυλιών και κρασιού, πιθανόν για ειδικές μόνο χρήσεις⁶⁴. Μια συνύπαρξη, ακριβώς, της ‘ελιάς της φύσης’ και της ‘ελιάς του πολιτισμού’, ακόμη και στο δεύτερο ήμισυ της 2ης χιλιετίας, προτείνουν μάλλον κάποιες καταχωρήσεις σε πινακίδες της Γραμμικής Β από την Κνωσό. Σ’ αυτές, τα ιδεογράμματα του ελαιοκάρπου και του λαδιού συνοδεύονται από τα προσδιοριστικά Α ή ΤΙ, που μπορεί να παραπέμπουν στους όρους *άγριος* και *τιθασός*⁶⁵.

Στον τομέα, ακριβώς, των αιγαιακών γραφών, το λάδι και το κρασί μοιάζουν να αξιολογούνται σχετικά ισότιμα στις σύγχρονες μελέτες⁶⁶. Το λάδι εξετάζεται ίσως συχνότερα, κυρίως στις διασυνδέσεις του με το εμπόριο, την αρωματοποιία, το τελετουργικό⁶⁷. Το κρασί, όμως, έχει αποκτήσει την αποκλειστική ειδικό του, τη R. Palmer, η οποία του έχει ήδη αφιερώσει μια σημαντική μονογραφία⁶⁸ και περισσότερες επιμέρους μελέτες.

Επίλογος

Μετά από εκατό και πλέον χρόνια αρχαιολογικών ερευνών για την προϊστορική Κρήτη, οι γνώσεις μας για το μινωικό λάδι και κρασί έχουν μόλις αρχίσει να εμπλουτίζονται ουσιαστικά — στο επίπεδο των διαθέσιμων δεδομένων και, κυρίως, της επιστημονικής μεθοδολογίας αναζήτησης, τεκμηρίωσης και ερμηνείας των δεδομένων αυτών.

Τα κενά και τα αναπάντητα ερωτήματα παραμένουν πολλά: κρασί ή/και λάδι; Πότε; Ποιοι; Με ποιες πολιτισμικές συνέπειες; Πισιτήρια χωρίς αντίστοιχα οργανικά κατάλοιπα, και φυτικά υπολείμματα χωρίς αντίστοιχες βιοτεχνικές εγκαταστάσεις; Διαχωριστές λαδιού, αλλά όχι εργαλεία για τη σύνθλιψη των ελαιοκάρπων; Πιθάρια και αγγεία, αλλά ελάχιστα εργαστηριακά τεκμήρια για το περιεχόμενό τους...

Από την άλλη πλευρά, πρέπει να υπογραμμιστεί η δυναμική σημερινή ανταπόκριση αρκετών ερευνητών του αιγαιακού χώρου σε κάποιον, θα ’λεγε κανείς, ‘κάλε-

den εξετάζονταν προσεκτικά στο μικροσκόπιο. Μπορεί εύκολα να φανταστεί κανείς πόσα ανάλογα ανακαφικά δεδομένα για το προϊστορικό Αιγαίο έχουν χαθεί στο παρελθόν.

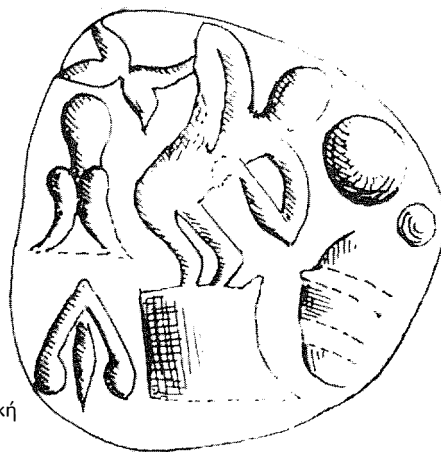
64. Bunimovitz 1987, 11-3.

65. Συζήτηση στο Μπουλώτης 1996, 30, 32.

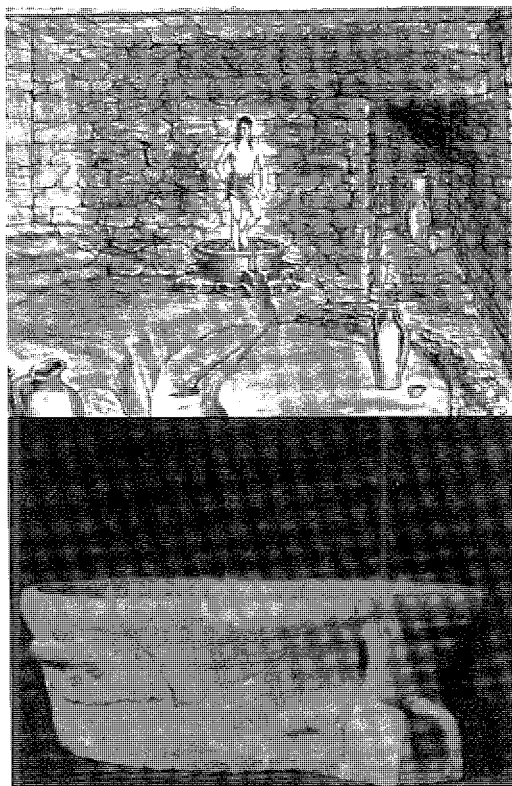
66. Βλ., για παράδειγμα, Melena 1983, 97-102. Stanley 1982.

67. Βλ., για παράδειγμα, Georgiou 1973. Foster 1974. Melena 1983. Shelmeline 1985. Συζήτηση στα Hamilakis 1996 και Μπουλώτης 1996.

68. Palmer 1994. Μια συνθετική παρουσίαση των επιγραφικών δεδομένων της 2ης χιλιετίας π.Χ. για το κρασί έγινε σχετικά πρόσφατα, στο πλαίσιο του Διεθνούς Συμποσίου με τίτλο «Οίνος παλαιός ηδύποτος: Το κρητικό κρασί από τα προϊστορικά ως τα νεότερα χρόνια», που πραγματοποιήθηκε στα Πεζά της Κρήτης τον Απρίλιο του 1998. Βλ. και Bennett 2002. Palmer 2002. Olivier 2002. Hallager 2002. Τσικριτής 2002.



Εικ. 10α. Μάλια.
Σκηνή ληνοβοσίας σε παλαιοανακτορική
σφραγίδα.



Εικ. 10β. Φουρνί Αρχανών.
Μινωικός ληνός
και αναπαράσταση της λειτουργίας του.

σμα των καιρών', που εκδηλώνεται με ένα ολοένα και πιο έντονο επιστημονικό και ευρύτερο ενδιαφέρον για το λάδι και το κρασί — ενδιαφέρον που έχει πλέον ενσωματωθεί και στην ελληνική αναπτυξιακή στρατηγική⁶⁹.

Στο πλαίσιο μιας σύγχρονης 'αρχαιολογίας της μεταδιαδικασίας', τείνουμε να ενισχύσουμε, κυρίως από τα τέλη του 20ού αιώνα, την 'κατανοούσα' πλευρά της επιστήμης μας. Με περισσότερο εξελιγμένα εργαλεία, αν και πάντοτε με εξαιρετικά αποσπασματικά δεδομένα, επανεπιχειρούμε την αναζήτηση των περασμένων ανθρώπων και των δράσεών τους⁷⁰ (**εικ. 10α-β**). Ξαναθυμόμαστε, έτσι, ότι το λάδι και το κρασί — οι τεχνικές παραγωγής και οι στρατηγικές κατανάλωσής τους και, ακόμη, οι ποικιλίες και οι ποιότητες, τα χρώματα, οι γεύσεις τους — αποτελούν αναπόσπαστα στοιχεία της 'μακράς' εκείνης μεσογειακής καθημερινότητας — της επιβίωσης, της περίσσειας, της πολυτέλειας — στις υλικές και τις συμβολικές της διαστάσεις.

Κατερίνα Κόπακα

Τμήμα Ιστορίας-Αρχαιολογίας

Πανεπιστήμιο Κρήτης

741 00 Ρέθυμνο

e-mail: kopaka@phl.uoc.gr

69. Μέσα, πράγματι, από ευρωπαϊκά προγράμματα, «Πόλεις» και «Δρόμους του Κρασιού», διεθνείς συναντήσεις για τη Μεσογειακή Διατροφή κ.λπ., τα δύο αυτά προϊόντα βρίσκονται σήμερα στο επίκεντρο εποικοδομητικών συζητήσεων μεταξύ φορέων, ιδρυμάτων και ερευνητών από διαφορετικές ειδικότητες.

70. Βλ., για παράδειγμα, Μυλοποταμιτάκη 1997. Κόπακα 2002. Hallager 2002. Πλάτων 2002.

ΓΕΝΙΚΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Συντομογραφίες

Ελιά και Λάδι: Δ' Τριήμερο Εργασίας Πολιτιστικού Τεχνολογικού Ιδρύματος ΕΤΒΑ. Αθήνα 1996.

Οίνος παλαιός ηδύποτος: Το κρητικό κρασί από τα προϊστορικά ως τα νεότερα χρόνια. Πρακτικά Διεθνούς Επιστημονικού Συμποσίου (Πεζά 1998). Ηράκλειο 2002.

Ακτύπης, Δ. κά. *Στα πολύ παλιά χρόνια: Ιστορία Γ' Δημοτικού*. Αθήνα: ΟΕΔΒ.

Δέφνεο, Μ. 1924. Αρχαίοι αμφορείς εκ της εν Δεκελεία επαύλεως. *ΑΕ* 105-113.

Δροσινού, Π. 2000. Εγκατάσταση ελαιοπιεστήριου στη νήσο Γαύδο των χρόνων της Ρωμαϊοκρατίας. Στο: *Creta Romana e Protobizantina. Congresso Internazionale. Scuola Archeologica Italiana in Atene*. Ηράκλειο (υπό έκδοση).

Κόπακα, Κ. 1989-90. Μίνως Καλοκαιρινού, Ανασκαφαί στην Κνωσό. *Παλίμψη-στον* 9/10: 5-69.

Κόπακα, Κ. 1995. Ο Μίνως Καλοκαιρινός και οι πρώτες ανασκαφές στην Κνωσό. Στο: *Πεπραγμένα Ζ' Κρητολογικού Συνεδρίου*. Ρέθυμνο, 501-511.

Κόπακα, Κ. 1997α. Αρχαία αιγαιακά πατητήρια. Στο: *Πρακτικά Α' Διεθνούς Συνεδρίου Αρχαίας Ελληνικής Τεχνολογίας*, 239-248.

Κόπακα, Κ. 1997β. Το αμπέλι και το κρασί στο προϊστορικό Αιγαίο. Στο: *Το χθες, το σήμερα, το αύριο των αμπελοοικοπέδων μας προϊόντων: Συμπόσιο κρασιού Ένωσης Ελλήνων Χημικών*. Ηράκλειο, 21-44.

Κόπακα, Κ. 2002. Οίνος παλαιός και άνθρωποι: Σκηνές από την καθημερινότητα της μινωικής οινοπαραγωγής. Στο: *Οίνος παλαιός ηδύποτος*, 25-41.

Κωστάκης, Θ. 1963. Η ελιά και το λάδι στην Τσακωνιά. *Λαογραφία* 11: 367-415.

Λεμπέση, Α. 1969. Ανασκαφή τάφου εις Πόρον Ηρακλείου. *ΠΑΕ*, 195-209.

Λονκόπουλος, Δ. 1938. *Γεωργικά της Ρούμελης*. Αθήνα.

Μαρινάτος, Σ. 1951. Ανασκαφή Βαθυπέτρου Αρχανών (Κρήτης). *ΠΑΕ*, 258-272.

Μοσχόβη, Γ. και Κ. Γιαπιτζόγλου. 2002. Λαξευτά πατητήρια και πιεστήρια στην Κρήτη: Μια τοπογραφική και τυπολογική προσέγγιση. Στο: *Οίνος παλαιός ηδύποτος*, 169-188.

Μπουλώτης, Χ. 1996. Το λάδι στους μινωναϊκούς χρόνους. Στο: *Ελιά και Λάδι*, 19-58.

Μυλοποταμιτάκη, Κ. 1997. Κρητικό κρασί, μύθος και ιστορία. Ο απόηχος της ακμής. Στο: *Το χθες, το σήμερα, το αύριο των αμπελοοικοπέδων μας προϊόντων: Συμπόσιο κρασιού Ένωσης Ελλήνων Χημικών*. Ηράκλειο, 45-61.

Πλάτων, Α. 2002. Τα μινωικά αγγεία και το κρασί. Στο: *Οίνος παλαιός ηδύποτος*, 5-24.

Πλάτων, Ν. 1960. Ανασκαφαί περιοχής Πραισού: Μινωική αγροικία Προφήτου Ηλία Τουρτούλων. *ΠΑΕ*, 294-300.

Πλάτων, Ν. 1961. Ανασκαφαί Ζάκρου. *ΠΑΕ*, 216-224.

Πλάτων, Ν. 1962. Ανασκαφαί Ζάκρου. *ΠΑΕ*, 142-168.

Πλάτων, Ν. 1963. Ανασκαφαί Ζάκρου. *ΠΑΕ*, 160-188.

- Πλάτων, Ν. 1964. Ανασκαφαί Ζάκρου. *ΠΑΕ*, 142-167.
- Πλάτων, Ν. 1965. Ανασκαφαί Ζάκρου. *ΠΑΕ*, 187-224.
- Πλάτων, Ν. 1966. Ανασκαφαί Ζάκρου. *ΠΑΕ*, 139-171.
- Πλάτων, Ν. 1988. Ανασκαφή Ζάκρου. *ΠΑΕ*, 219-243.
- Σακελλαράκης, Γ. 1977. Ανασκαφή Αρχανών. *ΠΑΕ*, 459-482.
- Σαρπάκη, Α. 1995. Η αρχαιολογική ορατότητα της αμπέλου στην Κρήτη και στον ελλαδικό χώρο την προϊστορική εποχή. Στο: *Πεπραγμένα Ζ' Κρητολογικού Συνεδρίου*, 841-861.
- Σαρπάκη, Α. 1999. Η αρχαιοβοτανική μελέτη της Οικίας 'Τζαμπακάς' στο Ρέθυμνο Κρήτης. Στο: Γ. Τζεδάκις και Η. Martlew (επιμ.), *Μινωιτών και Μυκηναίων Γεύσεις*. Αθήνα, 40-41.
- Τσικριτσής, Μ. 2002. Αναφορές κρασιού στα αρχεία της Γραμμικής Α. Στο: *Οίνος παλαιός ηδύποτος*, 105-120.
- Τσιποπούλου, Μ. 1990. Νέα στοιχεία για τη μινωική κατοίκηση της Σητείας. Στο: *Πεπραγμένα Στ' Διεθνούς Κρητολογικού Συνεδρίου*, 305-321.
- Χαμηλάκης, Γ. 2000. Αγροτικές πρακτικές και σχέσεις εξουσίας στην Κρήτη της Εποχής του Χαλκού. Στο: *Πεπραγμένα Η' Διεθνούς Κρητολογικού Συνεδρίου*, 497-504.
- Χατζησάββας, Σ. 1996. Η τεχνολογία της μετατροπής του ελαιοκάβρου σε ελαιόλαδο κατά την αρχαιότητα στην Κύπρο. Στο: *Ελιά και Λάδι*, 59-69.
- Χριστοδουλάκος, Γ., Γ. Μοσχόβη, Κ. Κόπακα και Π. Δροσινού 2000. Λαξευτά πατητήρια στη Γαύδο. Στο: *Πεπραγμένα Η' Διεθνούς Κρητολογικού Συνεδρίου*, 557-580.
- Alexiou, S. 1958. Ein Frühminoisches Grab bei Lebena auf Kreta. *AA* 1(4): 2-10.
- Allbaugh, L. G. και G. Soule. 1957. *Η Κρήτη: Υποδειγματική έρευνα 1948-1957*. Αθήνα.
- Allen, H. W. 1961. *A History of Wine: Great Vintage Wines from the Homeric Age to the Present Day*. Λονδίνο.
- Amouretti, M.-C. 1986. *Le pain et l'huile dans la Grèce antique*. Παρίσι.
- Amouretti, M.-C. και J.-P. Brun (επιμ.). 1993. *La production du vin et de l'huile en Méditerranée (BCH Suppl. 26)*. Παρίσι.
- Amyx, D. A. 1958. The Attic Stelai III. *Hesperia* 27: 163-310.
- André, J. 1958. *Pline l'Ancien, Histoire Naturelle*. Παρίσι.
- Anthon, M. 1961. *Les banalités des Fours et des Moulins en Provence aux XVIIe et XVIIIe Siècles*. Aix-en-Provence.
- Ash, H. B. και E. S. C. B. Gulick. 1927-1941. *Athenaeus, The Deipnosophists*. Cambridge, Mass.
- Ashton, N. 2002. Ancient *patitiria* on the island of Megisti (Kastellorizo) and the reference in Dioscurides Pedanius, *Περί ύλης ιατρικής*, to wine which was called Kretikos (Κρητικός). Στο: *Οίνος παλαιός ηδύποτος*, 147-153.
- Baramki, D. C. 1935. Byzantine remains in Palestine: A wine press at Kirbet Jedüt, Near Beit Ummar. *The Quarterly of the Department of Antiquities in Palestine* 4.

- Bennett, E. L. Jr 1958. The Olive Oil Tablets of Pylos: Texts of Inscriptions, found 1955. *Minos* Suppl. 2.
- Bennett, E. 2002. What Must we Know about Minoan and Mycenaean Wine? Στο: *Οίνος παλαιός ηδύποτος*, 77-85.
- Bésançon, J. 1957. *L'homme et le Nil*. Παρίσι.
- Billard, R. 1913. *La vigne dans l'Antiquité*. Λυών.
- Blitzer, H. 1993. Olive Cultivation and Oil Production in Minoan Crete. Στο: Amouretti και Brun (επιμ.) 1993, 164-175.
- Bloch, M. 1935. Avènement et conquête du moulin à eau. *AnnEcSoc* 36: 538-563.
- Bosanquet, R. C. 1901-1902. Excavations at Praesos I. *BSA* 8: 23-270.
- Bosanquet, R. C. 1902-1903. Excavations at Palaikastro II. *BSA* 9: 274-387.
- Bottema, S. 1980. Palynological investigations on Crete. *Review of Palaeobotany and Palynology* 31: 193-217.
- Bottero, J. 1995. Le Vin dans une Civilisation de la Bière: La Mésopotamie. Στο: O. Murray και M. Tecusan (επιμ.), *In Vino Veritas*, 21-34.
- Boyd-Hawes, H. κ.ά. 1908. Gournia, Vassiliki and other Prehistoric Sites on the Isthmus of Hierapetra, Crete: Excavations 1901, 1903, 1904. Philadelphia.
- Bunimovitz, S. 1987. Minoan-Mycenaean Olive Oil Production and Trade: A Review of Current Research. Στο: M. Heltzer και D. Eitam (επιμ.), *Olive Oil in Antiquity*. Haifa, 11-15.
- Brun, J.-P. 2003. Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique: Viticulture, oléiculture et procédés de fabrication. Παρίσι.
- Camps-Fabrer, H. 1953. *L'olivier et l'huile dans l'Afrique romaine*. Αλγέρι.
- Chadwick, J. 1966. The Olive Oil Tablets of Knossos. Στο: L. R. Palmer και J. Chadwick (επιμ.), *Proceedings of the Cambridge Colloquium on Mycenaean Studies*, 26-32.
- Chadwick, J. 1968. Mycenaean Wine and the Etymology of *γλυκύς*. *Minos*, N.S. 9: 192-197.
- Chapouthier, F. 1941. La vaisselle commune et la vie de tous les jours à l'époque minoenne. *REA* 43: 5-14.
- Christodoulou, D. 1958. The evolution of the Rural Land Use Pattern in Cyprus. *World Land Use Survey Monograph* 2.
- Clerget, M. 1926. La géographie de l'olivier en Méditerranée. *Bulletin de la Société Royale de Géographie d'Égypte* 14: 1-16.
- Creswell, R. 1965. Un pressoir à olives au Liban. *L'Homme: Revue Française d'Anthropologie*, 33-63.
- Dalman, A. G. 1935. *Arbeit und Sitte in Palästina*, 4. *Öl und Wein*. Gutersloth.
- Davies, N. de G. 1917. *The Tomb of Nakht at Thebes*. Νέα Υόρκη.
- Davies, N. de G. 1927. *Two Ramesside Tombs at Thebes*. Νέα Υόρκη.
- Dawkins, R. M. 1902-1903. Notes from Karpathos. *BSA* 9: 196-197.
- Desroches-Noblecourt, C. 1954. La cueillette du raisin dans la tombe d'une musicienne de Neith à Saïs. *Arts Asiatiques* 1: 40-60.
- De Vaux, R. 1951. La troisième campagne de fouilles à Tel el Farah, près de Naplouse. *Révue Biblique* 58.

- Dikaios, P. 1977. *Enkomi, Excavations 1948-1958*. Mainz.
- Dion, R. 1959. *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIXe siècle*. Παρίσι.
- Dotham, M. 1956. The Excavations at Nabariyah: Preliminary Report Seasons 1954-55. *Israel Exploration Journal* 6: 101-126.
- Drachmann, A. G. 1932. *Ancient Oil Mills and Presses*. Κοπεγχάγη.
- Dubois, C. 1925. L'olivier et l'huile d'olive dans l'ancienne Égypte. I. Époque pharaonique. II. Époque des Ptolémées. *RPh* (2e série) 49: 60-83.
- Dubois, C. 1927. L'olivier et l'huile d'olive dans l'ancienne Égypte. III. Époque romaine. *RPh* (3e série) 1: 7-49.
- Duell, R. 1938. *The Mastaba of Mereruka II*.
- Du Plat, T. 1957. *Myrtou-Pighades*. Οξφόρδη.
- Eitam, D. 1993. 'Between the [olives] rows, oil will be produced, presses will be trod...' (*Job* 24, 11). Στο: Amouretti και Brun (επιμ.) 1993, 65-90.
- Evans, A. J. 1909. *Scripta Minoa*, 1. Οξφόρδη.
- Evans, A. J. 1921-1945. *The Palace of Minos at Knossos*. 4 τόμοι. Λονδίνο.
- Eyraud, J.-M. 1960. *Vin et Santé: Vertus hygiéniques et thérapeutiques du vin*. Soissons.
- Farrington, B. 1961. *Greek Science*. Λονδίνο.
- Flinders Petrie, W. M. 1923. *Social Life in Ancient Egypt*. Βρυξέλλες.
- Forbes, R. J. 1955-1965. *Studies in Ancient Technology*. 9 τόμοι. Leiden.
- Fosdter, E. H. και Heffner (μτφ.). 1941-1965. *Columella, On Agriculture*. Cambridge.
- Foster, E. D. H. 1974. *The Manufacture and Trade of Mycenaen Perfumed Oil*. Ph.D. Thesis. Duke University.
- Fouqué, M. F. 1879. *Santorin et ses éruptions*. Παρίσι.
- Fowler, R. (επιμ.). 1984. *Edward Lear: The Cretan Journal*. Essex.
- Frankel, R. 1984. *The History of the Processing of Wine and Oil in Galilee in the Period of the Bible, the Mishna and the Talmud*. Tel Aviv.
- Georgiou, H. 1973. Aromatics in Antiquity and in Minoan Crete. *Κρητ.Χρον* 25(2): 441-456.
- Godart, L. 1968. Les quantités d'huile de la série Fh de Cnossos. Στο: *Atti e Memorie del Congresso Internazionale di Micenologia*. Ρώμη, 598-610.
- Godart, L. 1969: La série Fh de Cnossos. *SMEA* 8: 39-65.
- Gow, A. S. F. (επιμ.). 1952. *Theocritus*. Cambridge.
- Grace, V. R. 1947. Wine jars (Illustrated). *The Classical Journal* 42: 443-452.
- Grace, V. R. 1956. The Canaanite Jar. Στο: S. S. Weinberg (επιμ.), *The Aegean and the Near East: Studies presented to Hetty Goldmann*. Νέα Υόρκη.
- Güterbock, H. G. 1968. Oil Plants in Hittite Anatolia. *Journal of the American Oriental Society* 88: 66-71.
- Hadjisavvas, S. 1992. Olive Oil Processing in Cyprus from the Bronze Age to the Byzantine Period. *SIMA* 99.
- Haelbeck, H. 1960. The palaeobotany of the Near East and Europe. Στο: R. J. Braidwood και B. Howe (επιμ.), *Prehistoric Investigations in Iraqi Kurdistan*. Σικάγο.

- Hallager, E. 2002. Wine and pithoi: written and archaeological evidence. Στο: *Οίνος παλαιός ηδύποτος*, 61-68.
- Hamilakis, Y. 1996. Wine, Oil and the Dialectics of Power in Bronze Age Crete: A Review of the Evidence. *Oxford Journal of Archaeology* 15: 1-32.
- Hansen, J. 2002. Botanical evidence for wine in Prehistoric Crete. Στο: *Οίνος παλαιός ηδύποτος*, 55-60.
- Heltzer, M. και D. Eitam (επιμ.). 1987. *Olive Oil in Antiquity*. Haifa.
- Hogarth, D. G. 1900-1901. Excavations at Zakro, Crete. *BSA* 7: 121-149.
- Kopaka, K. 1984. *Aménagements intérieurs des habitations et activités domestiques en Crète et à Théra à l'Âge du Bronze*. Thèse de Doctorat. Université de Paris I.
- Κοπακά, Κ. και L. Platon. 1993. Ληνοί Μινωικοί: Installations minoennes de traitement des produits liquides. *BCH* 117: 35-101.
- Lambrou-Phillipson και C. J. Phillipson. 2002. The Use of Resins in Ancient Wines. Στο: *Οίνος παλαιός ηδύποτος*, 69-74.
- Leroi-Gourhan, A. 1943. *L'homme et la matière*. Παρίσι.
- Leroi-Gourhan, A. 1945. *Milieu et techniques*. Παρίσι.
- Leroi-Gourhan, A. 1964-1965. *Le Geste et la Parole*. 2 τόμοι. Παρίσι.
- Logothetis, B. C. 1961. *Les vignes sauvages (Vitis vinifera L ssp sylvestris Gmel) en tant que matériel primitif viticole en Grèce*. Θεσσαλονίκη.
- Lucas, A. και J. Harris. 1934. *Ancient Egyptian Materials and Industries*. Λονδίνο.
- Lutz, H. F. 1922. *Viticulture and Brewing in the Ancient Orient*. Λειψία.
- MacGillivray, J. A., L. H. Sackett κ.ά. 1987. Excavations at Palaikastro 1986. *BSA* 82: 135-154.
- MacGillivray, J. A., L. H. Sackett κ.ά. 1992. Excavations at Palaikastro 1991, *BSA* 87, 121-152.
- McGovern, P. E., Fleming και S. Katz (επιμ.). 1995. *The Origins and Ancient History of Wine*. Νέα Υόρκη.
- Matz, F. 1951. *Forschungen auf Kreta, 1942*. Βερολίνο.
- Melena, J. L. 1983. Olive Oil and Other Sorts of Oil in the Mycenaean Tablets. *Minos* 18: 79-123.
- Möbius, M. 1933. Pflanzenbilder der minoischen Kunst in botanischer Betrachtung. *Jahrbuch des Deutschen Archäologischen Instituts* 48: 5-39.
- Montet, P. 1913. La fabrication du vin dans les tombeaux antérieurs au Nouvel Empire. *Recueil de Travaux* 35: 117-124.
- Montet, P. 1925. *Les scènes de la vie privée dans les tombeaux égyptiens de l'Ancien Empire*. Παρίσι.
- Montet, P. 1946. *La vie quotidienne en Égypte au temps de Ramsès*. Παρίσι.
- Moody, J. 1987. *The Environmental and Cultural Prehistory of the Khania Region of West Crete*. Ph.D. Dissertation. University of Minnesota.
- Netolitzky, F. 1936. Pflanzliche Nahrungsmittel und Holzer aus dem prähistorischen Kreta und Kephallonia. *Buletinu Facultatu di Stinte din Cernauti* 8: 172-178.
- Olivier, J.-P. 2002. Les signes pour le VIN et la VIGNE dans les écritures minoennes

- (hiéroglyphique, linéaire A et linéaire B). Στο: *Οίνος παλαιός ηδύποτος*, 87-93.
- Palmer, L. R. 1963. *The Interpretation of Mycenaean Greek Texts*. Οξφόρδη.
- Palmer, R. 1994. Wine in the Mycenaean Palace Economy. *Aegaeum* 10.
- Palmer, R. 2002. Wine in Bronze Age Crete: the Textual Evidence. Στο: *Οίνος παλαιός ηδύποτος*, 95-104.
- Pappas, N. G. 1994. *Castellorizo: An illustrated history of the island and its conquerors*.
- Parain, C. 1960. Typologie des pressoirs préindustriels et aires de diffusion des types successifs en Europe occidentale. Στο: *6e Congrès International des Sciences Anthropologiques et Ethnologiques*. Παρίσι [και στο: Parain 1979, κεφ. 9].
- Parain, C. 1979. *Outils, Ethnies et Développement historique*. Παρίσι.
- Paton, W. και J. L. Myres. 1898. On some Karian and Hellenic oil presses. *JHS* 17: 209-217.
- Popham, M. κ.ά. 1984. *The Minoan Unexplored Mansion at Knossos* (BSA Suppl. 17).
- Raulin, V. 1869. *Description physique de l'île de Crète*. 2 τόμοι. Παρίσι.
- Renfrew, J. M. 1972. The Plant Remains. Στο: Warren 1972, Appendix V.
- Renfrew, C. 1972. *The Emergence of Civilisation: The Cyclades and the Aegean in the Third Millennium B.C.* Λονδίνο.
- Robinson, D. M. και J.W. Graham (επιμ.). 1938. *Excavation at Olynthus, VIII. The Hellenic House*. Baltimore.
- Rodinson, M. 1950. *Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine*.
- Rondeau, A. 1963. La vigne en Corse. *Corse Historique*.
- Runnels, C. N. και J. Hansen. 1986. The Olive in the Prehistoric Aegean: the Evidence for Domestication in the Early Bronze Age. *Oxford Journal of Archaeology* 5(3): 299-308.
- Sackett, L. H. και M. Popham. 1970. Excavations at Palaikastro VII. *BSA* 65: 203-242.
- Savignoni, L. 1904. Scavi e Scoperte nelle Necropoli di Festos. *MonAnt* 14.
- Seltman, C. 1957. *Wine in the Ancient World*. Λονδίνο.
- Shaw, J. 1978. Excavations at Kommos (Crete) during 1977. *Hesperia* 47: 111-164.
- Shaw, J. 1982. Excavations at Kommos (Crete) during 1981. *Hesperia* 51: 164-195.
- Shaw, J. 1986. Excavations at Kommos (Crete) during 1984-1985. *Hesperia* 55: 219-269.
- Shelmerdine, C. W. 1985. The Perfume Industry at Mycenaean Pylos (SIMA p.b. 34). Göteborg.
- Singer, C., E. J. Holmyard και A.R. Hall. 1954-1956. *A History of Technology*. 2 τόμοι. Οξφόρδη.
- Stanley, P. 1982. KN Vc 160 and Mycenaean Wine. *AJA* 86: 577-578.
- Sundall, J. 1944. Über Schiff- und Baumkult in den Haghia Triada Urkunden. *Acta Academiae Aboensis, Hum.* 14(10): 1-15.
- Turnball, G. H. 1950. *Fruit of the Vine: As Seen by Many Witnesses of All Times*. Baltimore.
- Ventris, M. και J. Chadwick. 1956. *Documents in Mycenaean Greek*. Cambridge.
- Vickery, M. 1936. *Food in Early Greece*. Illinois.
- Warren, P. 1972. *Myrtos: An Early Bronze Age Settlement in Crete*. Οξφόρδη.

- Warren, P. 1981. Knossos and its Foreign Relations in the Early Bronze Age. Στο: *Πεπραγμένα Δ' Διεθνούς Κρητολογικού Συνεδρίου*, 628-637.
- Wright, J. W. 1995. Empty Cups and Empty Jugs: The Social Role of Wine in Minoan and Mycenaean Societies. Στο: McGovern, Fleming και Katz (επιμ.) 1995, 287-309.

A Short Review of the Research on Oil and Wine in Bronze Age Crete

KATERINA KOPAKA

This paper briefly traces the main lines of the investigation on oil and wine in Bronze Age Crete, and places it within the wider framework of the related history of technology in the Eastern Mediterranean. An effort is made to co-examine archaeological, palaeoethnobotanic and epigraphic information on these two products, through available bibliographic references on three periods of archaeological excavation and research activity: the end of the 19th and the beginning of the 20th century, as well as the decades 1920-60, then 1970-90.