

Η καλλιέργεια των φυτών στην Ελλάδα στα προϊστορικά και πρωτοϊστορικά χρόνια: τα αρχαιοβοτανικά δεδομένα

Τάνια Βαλαμώτη,
Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας,
Τομέας Αρχαιολογίας, Α.Π.Θ.

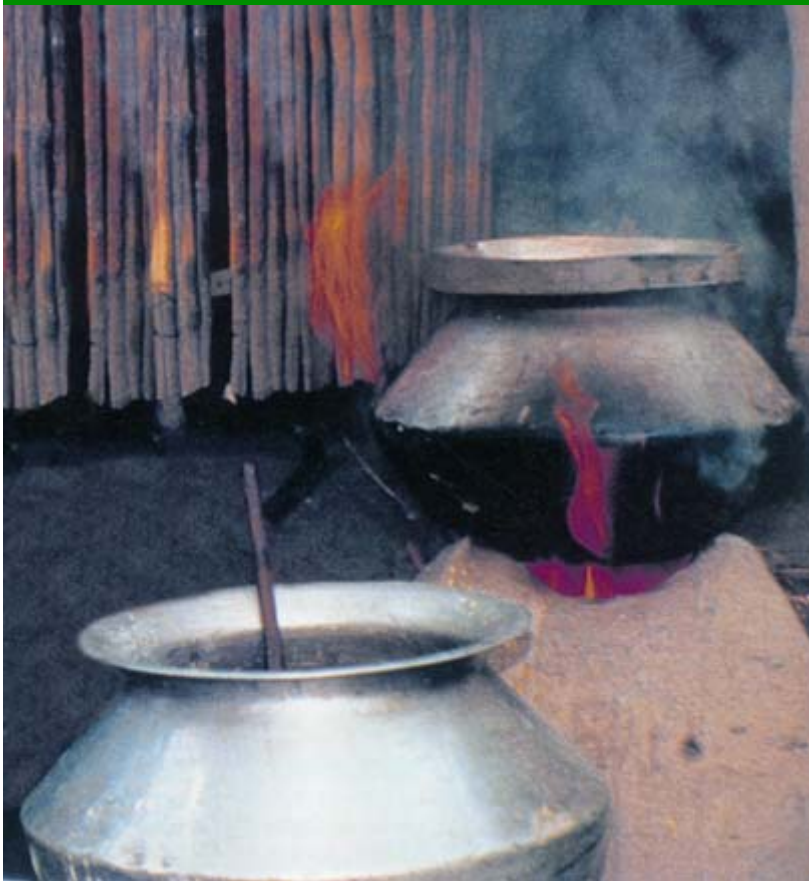


ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΕΙΟ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Οι πληροφορίες βρίσκονται
κρυμμένες μέσα στο χώμα της
ανασκαφής, σε εστίες, φουρνάκια
και χώρους απορριμμάτων.



Τα κατάλοιπα των φυτών
διατηρούνται μέσα από την επαφή
τους με τη φωτιά, δηλαδή με την
απανθράκωσή τους.



Συλλέγονται με τη μέθοδο της
επίπλευσης
και στη συνέχεια μελετώνται στο
στερεοσκόπιο.



Πληροφορίες για τα ιστορικά χρόνια

- Αρχαία κείμενα
- Εργαλειακός εξοπλισμός
- Αρχαιοβοτανικά κατάλοιπα

- ΣΙΤΑΡΙ
- π.χ. Όλυρα, ζειά, τίφη/τύφη
- Κατηγορίες με βάση
- την προέλευση (Θεόφραστος)
- Πυροί λιβυκοί, ποντικοί, θράκες, ασσύριοι, αιγύπτιοι, σικελοί
- το μέγεθος, το είδος, τις ιδιότητες και ιδίως αυτές που αφορούν τα διατροφικά ποιοτικά χαρακτηριστικά
- την εποχή ωρίμανσης:
- πρώιοι όψιοι,
- Το μέγεθος του σταχυού ή του στελέχους: μεγαλοστάχυες και μικροστάχυες, με 'κάλαμον' λεπτόν ή παχύν

- Όσπρια
- κύαμος, πισός, ἄραξ, φακή, ἀφάκη, ὀροβος
- Ἄμπελος
- Νικοστράτιοι της Αττικής, ροδιακαί σταφυλαί, ἀπύρηνοι,
- Ἄμπελοι της Λήμνου και της Νάξου
- Οἶνοι: πράμνιος, ισμαρικός, κ.ά., ανάλογα με την προέλευσή τους.

Ο Θερμαϊκός κόλπος στην
Εποχή Σιδήρου: ντόπιο κρασί
σε ντόπιους αμφορείς?



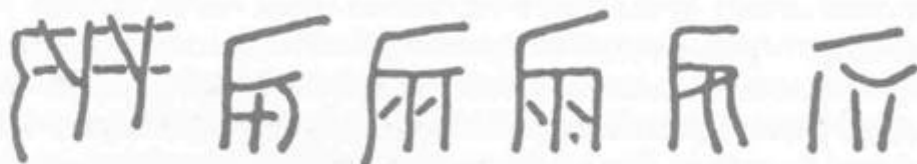
a



b



c



d



e



f



g



Πληροφορίες για τα φυτά που
κατανάλωναν οι προϊστορικοί
κάτοικοι της Ελλάδας αντλούμε
από πολλές θέσεις της Νεολιθικής
και της Εποχής του Χαλκού (7η -
2η χιλιετία π.Χ.).



Δημητριακά



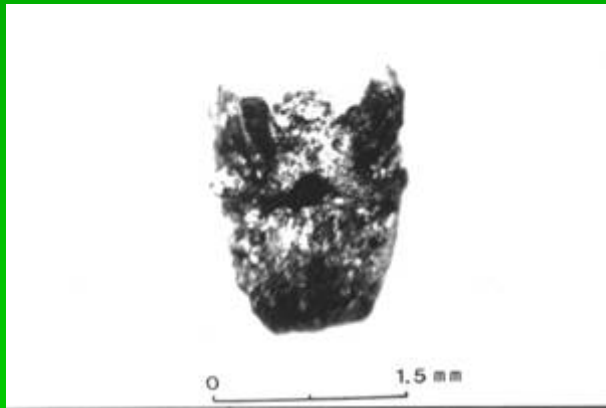
Μονόκοκκο σιτάρι



Δίκοκκο σιτάρι



Νέο είδος σιταριού

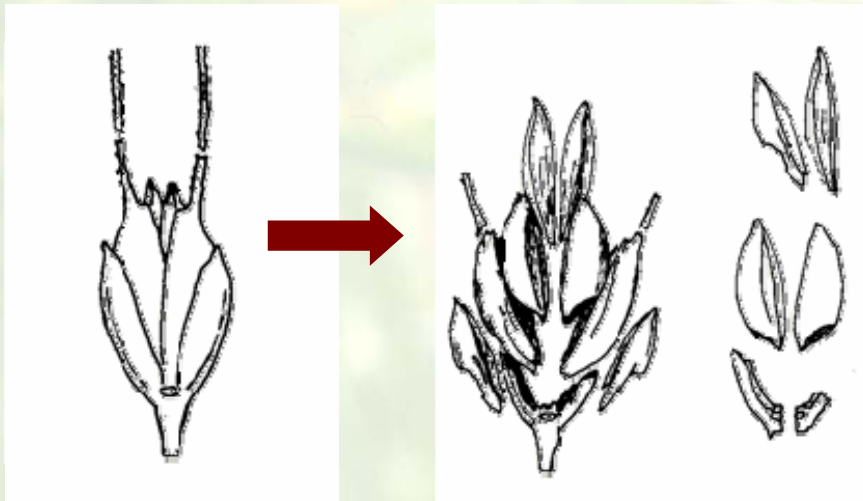


Γυμνό/κοινό σιτάρι (ραχίδιο)



κριθάρι

Διατροφικές προτιμήσεις της Νεολιθικής





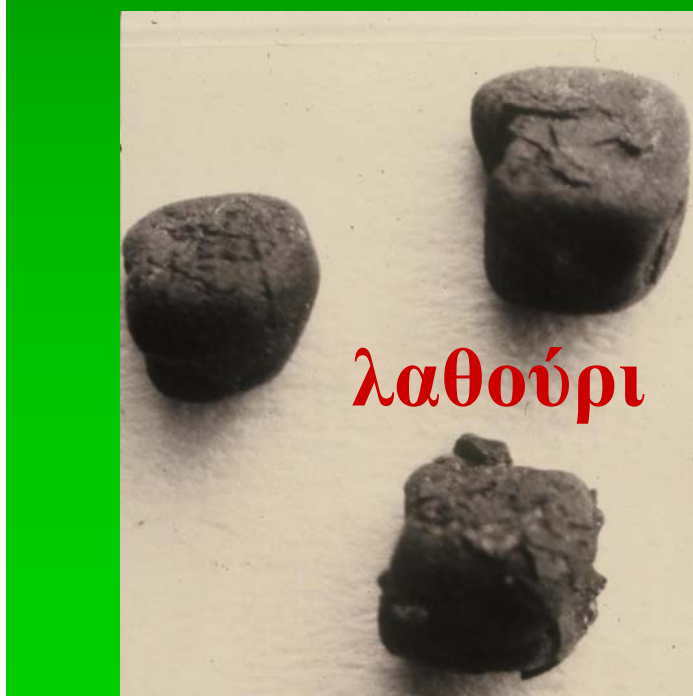
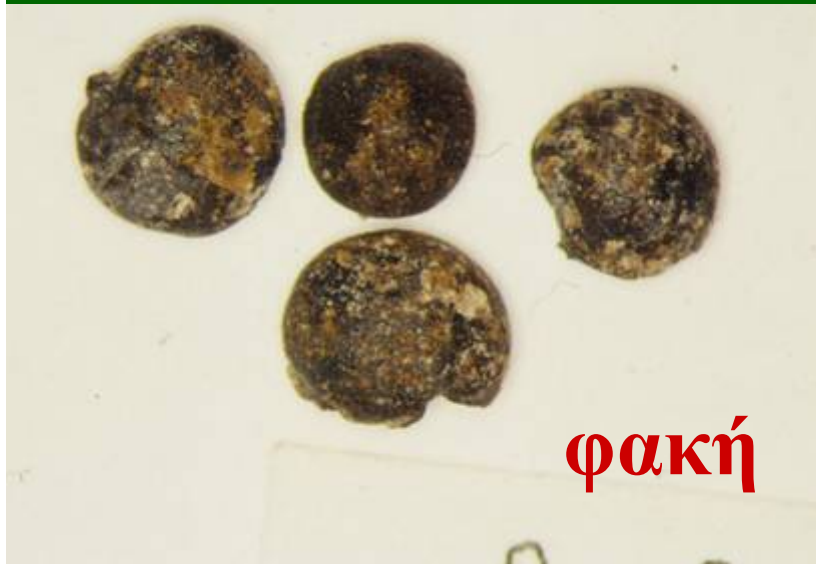
BULGARIA

FYROM

GR

GRE

Όσπρια



Λιναρόσπορος
απανθρακωμένος,
Αρχοντικό Γιαννιτσών,
τέλος 3ης χιλιετίας π.Χ.



Olea europaea



Στην Εποχή του Χαλκού πολλά νέα
είδη κάνουν την εμφάνισή τους.

Ορισμένα προέρχονται από
περιοχές βόρεια, ανατολικά και
δυτικά του ελλαδικού χώρου.





KOUKÍ





L. ochrus

Lathyrus clymenum





Μήκων η υπνοφόρος



Σιτάρι σπέλτα



Κεχρί



Lallelantia sp.



κουκιά



κόλιαντρος

Νέα είδη της Εποχής Χαλκού

- *Vicia faba*
- *Lathyrus clymenum*
- *Lathyrus ochrus*
- *Triticum spelta*
- *Panicum miliaceum*
- *Papaver somniferum*
- *Sinapis/Brassica*
- *Camelina sativa*
- *Lallemantia sp.*
- *Coriandrum sativum*

Το πλιγούρι, η φάβα, το κρασί και το λάδι

- Ανοίγοντας ένα μικρό παράθυρο
στα φυτικής προέλευσης μαγειρικά
συστατικά της προϊστορικής
Ελλάδας

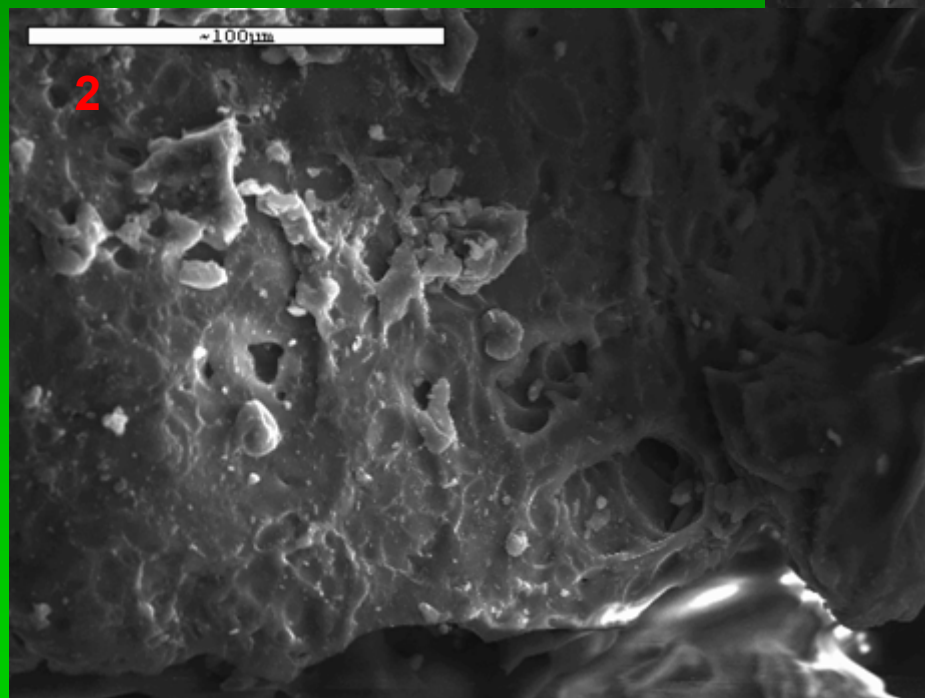
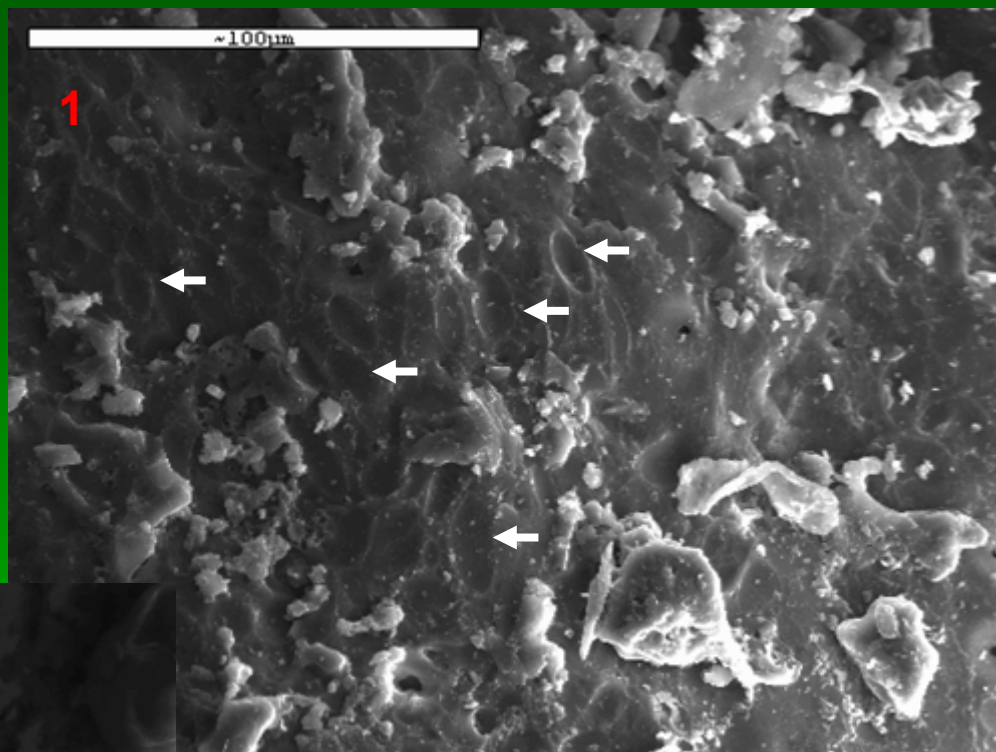
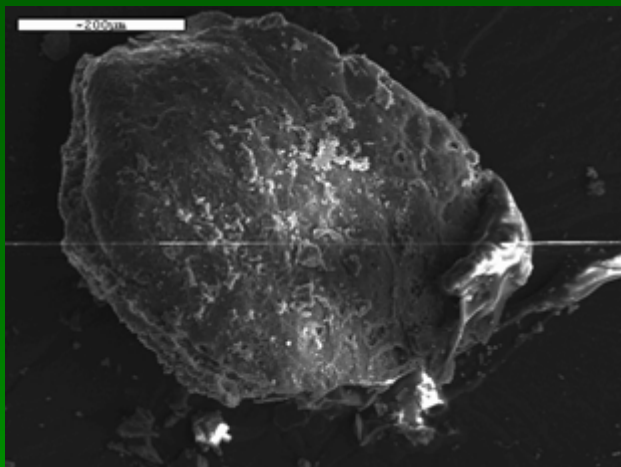
Καθαρίζοντας τον σπόρο:

- Αλώνισμα
- Λίχνισμα
- Κοσκίνισμα



ελιγούρι ή τραχανάς

Από το τέλος της 3ης χιλιετίας π.Χ. προέρχονται κατάλοιπα αλεσμένων δημητριακών. Βρέθηκαν στο Αρχοντικό Γιαννιτσών και στη Μεσημεριανή Τούμπα.



Θραύσμα πλιγουριού
από τη Μεσημεριανή
Τούμπα



Απανθρακωμένα κατάλοιπα
πλιγουριού ή τραχανά
από τη Μεσημεριανή Τούμπα:
οι σπόροι είχαν βράσει πριν
την άλεσή τους, όπως γίνεται
με το σημερινό πλιγούρι.

Μούλιασμα

Λαθούρι



Φάβα



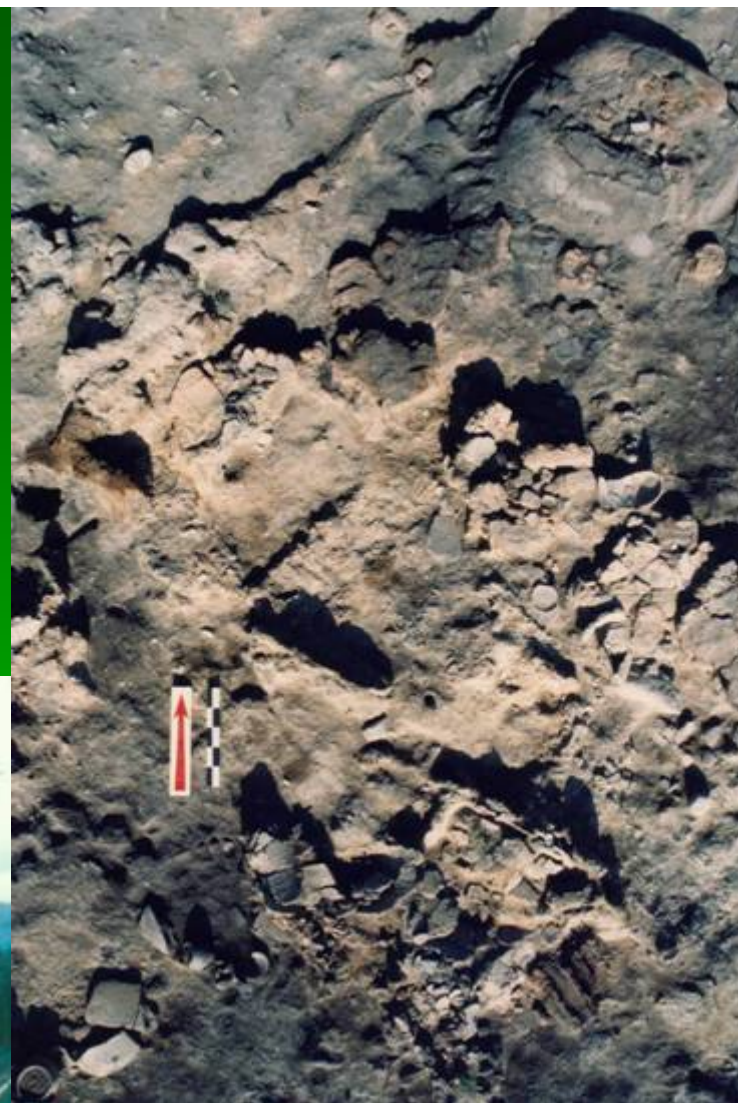
Lathyrus clymenum

Lathyrus sativus/cicera



Το προϊστορικό 'κρασί'

Οι παλαιότερες ενδείξεις
οινοποίησης προέρχονται από το
νεολιθικό οικισμό του Ντικιλί Τας,
στους Φιλίππους της Καβάλας και
χρονολογούνται στο τέλος της 5ης
χιλιετίας π.Χ.



4.460-4.000 B.C.

Το προϊστορικό κρασί

Τα κατάλοιπα του νεολιθικού αυτού 'κρασιού' αποτελούνται από απανθρακωμένα κουκούτσια (γίγαρτα) σταφυλιού και φλούδες κολλημένες στα κουκούτσια.



Ανάλογα ευρήματα από μεταγενέστερες περιόδους εντοπίστηκαν στην Τούμπα Θεσσαλονίκης και στο Καραμπουρνάκι.



- Τα στέμφυλα του Ντικιλί Τας:
- Χυμός για σιρόπι ή 'γλυκά'
- Χυμός για κρασί
- Χυμός για ξίδι (προερχόμενο από κρασί)





Θερμές ευχαριστίες οφείλονται σε όλους τους διοργανωτές της ημερίδας και ιδιαίτερα στους:

κ. Πηνελόπη Μπεμπέλη (Καθηγήτρια ΓΠΑ), κ. Κατερίνα Μπινιάρη (Επίκουρη Καθηγήτρια ΓΠΑ), κ. Μάχη Οικονόμου (Κύρια Ερευνήτρια, Ακαδημία Αθηνών) και κ. Ρόικο Θανόπουλο (γεωπόνο εφαρμογών στο ΓΠΑ).

