

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΡΗΤΗΣ
ΦΙΛΟΣΟΦΙΚΗ ΣΧΟΛΗ – ΤΜΗΜΑ ΙΣΤΟΡΙΑΣ & ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΑΣ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ
Αρχαίος Μεσογειακός Κόσμος: Ιστορία & Αρχαιολογία

“Αρωματικά και θεραπευτικά φυτά στα τεκμήρια της γραμμικής Β”

Μιχάλης Βογιατζής

Μεταπτυχιακή εργασία ειδίκευσης

Τριμελής επιτροπή εποπτείας:

Κόπακα Κατερίνα, Γαλανίδου Νένα, Πυρίντσος Στέργιος

Ρέθυμνο 2015

(Εικόνα εξώφυλλου: χαρακτηριστικό από το βιβλίο *Herbarius* του 1485)

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ	I
ΕΙΣΑΓΩΓΗ	III
<u>Μορφολογία και επεξεργασία των φυτών</u>	VI
<u>Στόχοι της εργασίας</u>	VIII
ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΚΑΙ ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΑ ΦΥΤΑ ΣΤΑ ΤΕΚΜΗΡΙΑ ΤΗΣ ΓΡΑΜΜΙΚΗΣ Β	1
I. ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΚΑΙ ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΑ ΦΥΤΑ ΣΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΗΣ ΠΥΛΟΥ	6
Αρωματικά φυτά και βότανα – Η σειρά Un <i>ku-pa-ro, wi-ri-za, ko-ri-a-da-na, *157, KAPO</i>	6
Αρωματικά έλαια και αλοιφές – Η σειρά Fr <i>pa-ko-we, wo-do-we, e-ti-we, PO</i>	13
II. ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΚΑΙ ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΑ ΦΥΤΑ ΣΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΩΝ ΜΥΚΗΝΩΝ	22
Αρωματικά φυτά και καρυκείματα – Η σειρά Ge <i>ma-ra-tu-wo, ku-mi-no-jo, sa-sa-ma, sa-pe-de, ka-na-ko, mi-ta, ka-ra-to, ko-ri-a-da-na, ko-no, se-ri-no, ka-da-mi-ja, ku-pa-ro</i>	22
III. ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΚΑΙ ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΑ ΦΥΤΑ ΣΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΗΣ ΘΗΒΑΣ	33
IV. ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΚΑΙ ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΑ ΦΥΤΑ ΣΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΗΣ ΚΝΩΣΟΥ	35
Αρωματικά έλαια – Η σειρά F OLE+A	35
Αρωματικά φυτά και βότανα - Η σειρά Ga και άλλες πινακίδες <i>MA, ko-no, po-ni-ki-jo, ku-pa-ro, ko-ri-a-da-na, ki-ta-no, MU, CROC</i>	37
ΕΠΙΛΟΓΟΣ-ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	45
ΕΙΚΟΝΕΣ	47
ΠΙΝΑΚΕΣ	65
ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ ΦΥΤΩΝ	70
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	71

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Με δυσκολία δεν θα παρατηρούσε κανείς -τουλάχιστον την τελευταία εικοσιπενταετία- τη μεταστροφή του ενδιαφέροντος των ανθρώπων του λεγόμενου «Δυτικού Κόσμου» για το περιβάλλον, τη διαχείριση και την προστασία του. Η μεταστροφή αυτή, που για μια ακόμη φορά αποσκοπεί στο να καρπωθούν οι άνθρωποι όσο το δυνατόν περισσότερα οφέλη από τη φύση χωρίς απαραίτητα να ανταποδίδουν κάτι σε αυτήν, εκφράζεται με ποικίλους τρόπους. Έχουν κλειστεί συμφωνίες σε επίπεδο κρατών, δημιουργήθηκαν οικολογικές οργανώσεις, στις οποίες συρρέουν χιλιάδες κόσμου, αλλά και ενημερώθηκαν και ευαισθητοποιήθηκαν άνθρωποι και κοινωνίες πολιτών για τα προβλήματα του πλανήτη, αιτία των οποίων υπήρξαν οι ίδιοι και οι όλο αυξανόμενες και εν πολλοίς επίπλαστες ανάγκες τους.

Το ενδιαφέρον αυτό κατασκευάστηκε και προωθήθηκε τεχνηέντως από τις μεγάλες βιομηχανίες, οι οποίες θέλησαν να δημιουργήσουν νέες αγορές με προϊόντα προσαρμοσμένα στις επιδερμικές, καταναλωτικές ανησυχίες που καλλιεργούν στον κόσμο για τη φύση. Τα νέα οικολογικά-βιολογικά προϊόντα έχουν μικρότερο κόστος παραγωγής για τις εταιρίες, οι οποίες, επικαλούμενες από τη μία τη μικρή παραγωγή και από την άλλη το ευπαθές αυτών των προϊόντων, επιβάρυναν ακόμη περισσότερο την τελική τιμή τους καθιστώντας τα εν πολλοίς απλησίαστα στον μέσο καταναλωτή. Από τη δεκαετία του 1980 περίπου, η υπόθεση «οικολογική συνείδηση» είναι μάλλον δημιούργημα των νέων συνθηκών της παγκόσμιας αγοράς και έχει εισαχθεί περισσότερο ως μόδα παρά ως ουσιαστική μεταμέλεια για τα οικολογικά εγκλήματα του παρελθόντος.

Από την άλλη, η συνεχώς αυξανόμενη οικονομική δυσπραγία ώθησε τους ανθρώπους να στραφούν ξανά σε παλιές φθηνές πρακτικές, οι οποίες ήρθαν να συμπληρώσουν τα κενά που άφησε η αδυναμία προμήθειας των αγαθών εκείνων που είναι απαραίτητα για την απόλυτη επιβίωση των ανθρώπων, όπως η τροφή και η ιατροφαρμακευτική περίθαλψη. Νέοι στρέφονται και πάλι στη γεωργία και την κτηνοτροφία, τομείς που μέχρι πρόσφατα ήταν απαξιωμένοι, ενώ σήμερα μοιάζουν να λειτουργούν ως κύριοι εκφραστές της 'επιστροφής των ανθρώπων στη φύση'. Οι νέοι αυτοί έχουν, συνήθως, μέσο έως υψηλό μορφωτικό επίπεδο, είναι απόφοιτοι ενίοτε μεγάλων πανεπιστημίων και κάτοχοι μεταπτυχιακών και διδακτορικών

τίτλων. Σε τίποτα δεν θυμίζουν τους αγρότες του παρελθόντος, των οποίων η μόνη επιλογή ζωής ήταν να συνεχίσουν το επάγγελμα των γονιών τους.

Μια ακόμη βασική διαφοροποίηση μεταξύ παρελθόντος και παρόντος έγκειται στο γεγονός ότι πολλοί σημερινοί καλλιεργητές δεν δείχνουν ενδιαφέρον για τις επίπονες, παραδοσιακές καλλιέργειες αγαθών πρώτης ανάγκης, όπως είναι τα σιτηρά, τα όσπρια και τα λαχανικά, αλλά στρέφονται σε πρωτότυπες, επικερδείς καλλιέργειες επιδιώκοντας περισσότερο την πρωτοτυπία και το κέρδος, παρά την ουσία, δηλαδή την επίλυση του υποσιτισμού των ανθρώπων με τη μικρότερη δυνατή επιβάρυνση για το περιβάλλον.

Μέσα σε αυτό το γενικό κλίμα αναπτύσσεται και το ενδιαφέρον για την καλλιέργεια και χρήση των αρωματικών φυτών και βοτάνων. Τα βότανα εισβάλλουν έτσι στη ζωή μας και όλοι ξαφνικά εκδηλώνουν ενδιαφέρον να μάθουν γι' αυτά, ως εάν ξαναανακάλυπταν τον τροχό.

Η παρούσα εργασία δεν αποτελεί απόρροια της γενικευμένης «μεταμοντέρνας» τάσης που περιγράψαμε παραπάνω και γι' αυτό δεν θα πρέπει να ειπωθεί ως τέτοια. Το θέμα της δεν επιλέχθηκε επειδή τυγχάνει τόσο επίκαιρο, κοινώς του συρμού. Η επιλογή μου οφείλεται κυρίως σε ένα έντονο προσωπικό ενδιαφέρον, που πηγάζει καταρχήν από μια γενική ανάγκη για ουσιαστική γνώση του κόσμου που μας περιβάλλει. Η ενασχόλησή μου με τα βότανα είναι παλιά και έχει προκύψει, μεταξύ άλλων, μέσα από την υιοθέτηση ενός τρόπου ζωής, που βασίζεται στην αρμονική σχέση με τη φύση, αλλά και στην προσπάθεια κατανόησης των δυνατοτήτων που αυτή μας προσφέρει.

Η εργασία αυτή εκπονήθηκε στο πλαίσιο του Μεταπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών 'Αρχαίος Μεσογειακός Κόσμος' με κατεύθυνση την Αρχαιολογία. Από τη θέση αυτή, θα ήθελα να ευχαριστήσω την επόπτριά μου Κατερίνα Κόπακα για την πολύτιμη συνεισφορά της και τις κατευθυντήριες γραμμές που μου παρείχε στην προσπάθειά μου να συντάξω τη συγκεκριμένη εργασία, αλλά και για την ανιδιοτελή και ουσιαστική καθοδήγησή της σε όλη τη διάρκεια των προπτυχιακών και μεταπτυχιακών σπουδών μου, καθώς και τα υπόλοιπα μέλη της τριμελούς επιτροπής μου, Νένα Γαλανίδου και Στέργιο Πυρίντσο για τη συνδρομή τους.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Ποια είναι τα ιδιαίτερα εκείνα χαρακτηριστικά που ‘ανάγουν’ ένα φυτό σε βότανο; Η λέξη βότανο προέρχεται από το αρχαίο *βοτάνη* (*η*), που σημαίνει τη βοσκή, την τροφή των ζώων, το χόρτο. Αντίθετο του *βοτάνη* είναι το *λάχανον*-κυρίως στον πληθυντικό *λάχανα*, δηλαδή τα καλλιεργούμενα φυτά, τα φυτά ‘του κήπου κατ’ αντίθεσιν προς τα άγρια’ (Liddell-Scott, s.v. *λάχανον*). Στη σύγχρονη Γεωπονία, βότανα ορίζονται γενικά «τα αυτοφυή ποώδη φυτά, μονοετή ή πολυετή, αρωματικά και φαρμακευτικά, καθώς επίσης φυτά που θεωρούνται ότι έχουν μαγικές ιδιότητες» (Στρουθόπουλος 2006: 89). Στη λαϊκή ιατρική, βότανο χαρακτηρίζεται οποιοδήποτε φυτό ή τμήμα του, το οποίο έχει κάποια ιαματική ιδιότητα: ώστε βότανα μπορούν να θεωρηθούν και τα φύλλα του ευκαλύπτου και του τίλιου ή οι καρποί του αναρριχητικού κισσού κ.λπ.. Με την έννοια αυτή, εκτός από τις πόες, βότανα είναι και τα δέντρα και οι θάμνοι και μπορούν όλα μαζί να ενταχθούν στην κατηγορία ‘αρωματικά φυτά’.

Ποια ήταν τα κίνητρα που ώθησαν τους ανθρώπους να βάλουν στη ζωή τους τέτοιου είδους φυτικές ύλες, η προμήθεια των οποίων ήταν συχνά επίπονη και η αλόγιστη κατανάλωση ορισμένων ακόμα και επικίνδυνη; Σίγουρα μια υπεραπλουστευμένη απάντηση -π.χ. ότι τα χρησιμοποιούσαν διότι απλώς αυτά φύτρωναν στο περιβάλλον τους- δεν θα μπορούσε να εξηγήσει επαρκώς το φαινόμενο.

Στη φύση συναντούμε συχνά την τάση κάποιων ζώων, θηλαστικών κυρίως, να καταναλώνουν σε εξαιρετικές περιπτώσεις βοτάνια, που κανονικά δεν εντάσσονται στο διαιτολόγιό τους. Όπως χαρακτηριστικά μας προτρέπει η Ε. Φραγκάκι (1978: 7), «παρατήρησε τι κάνουν τα ζώα ενστικτωδώς για να θεραπευτούν... τη γάτα που έτρωγε το νηρόχορτο για τη βαρυστομαχιά... το αγρίμι που έτρωγε τον έρωστα όταν ήτανε λαβωμένο...».

Στα ζώα, λοιπόν, ενυπάρχει φαίνεται μια σοφία που επιτρέπει να ξεχωρίζουν τα ωφέλημα από τα βλαβερά, τα φάρμακα από τα δηλητήρια. Να θυμηθούμε ότι στην ελληνική μυθολογία πρώτος ιατρός- θεραπευτής υπήρξε ο κένταυρος Χείρων, γιός και αυτός του πατέρα των θεών Κρόνου και της Φιλύρας, ένα μειζογενές πλάσμα κατά το ήμισυ κτηνώδες, ιδιότητα που του παρείχε την ικανότητα να ξεχωρίζει τα βότανα και να τα χρησιμοποιεί για να θεραπεύει.

Δύο είναι τα βασικά χαρακτηριστικά των βοτάνων που προσέλκυαν λογικά τους ανθρώπους: η έντονη γεύση και η διαπεραστική οσμή. Καθοριστικός λόγος της κατανάλωσής τους υπήρξε καταρχήν μια προσπάθεια γευστικού εμπλουτισμού της καθημερινής διατροφής. Τα βότανα και καρυκεύματα, χρησιμοποιήθηκαν κατά κόρον στη μαγειρική διαχρονικά προσδίδοντας ποικιλία γεύσεων σε βασικές τροφές, όπως το κρέας, το ψάρι και τα χορταρικά. «Η κατανάλωση τροφής είναι πρωτίστως μια πράξη ενσωμάτωσης συναισθημάτων, απολαύσεων και αισθήσεων» (Hamilakis 1999: 39). Είναι, θα λέγαμε, μια βιωματική εμπειρία με ψυχολογικές και κοινωνικές προεκτάσεις, ικανή να ενεργοποιήσει συναισθήματα και μνήμες που εδρεύουν βαθιά στην ανθρώπινη ψυχοσύνθεση. Μέσα από το πρίσμα αυτό, η αναζήτηση νέων γευστικών εμπειριών δεν μοιάζει παράλογη, αντίθετα ταιριάζει απόλυτα στο ανήσυχο ανθρώπινο πνεύμα που αναζητά συνεχώς νέες συγκινήσεις.

Επιπλέον, το ξεχωριστό τους άρωμα δεν θα μπορούσε να μείνει ανεκμετάλλευτο, σε εποχές μάλιστα που το σαπούνι ήταν ακόμα άγνωστο (πρώτη αναφορά της λέξης *σαπούνι* (*sapo*) γίνεται στη ‘Φυσική Ιστορία’ του Πλίνιου του πρεσβύτερου (XXVIII, 191)), και μπορούσε να παράσχει μια αποσμητική δράση ενάντια στις έντονες μυρωδιές που έφεραν οι άνθρωποι, κυρίως λόγω των αγροτικών, κτηνοτροφικών ή αλιευτικών και βιοτεχνικών τους δραστηριοτήτων.

Τα αρώματα είχαν σπουδαίο ρόλο και στις θρησκευτικές τελετές, αλλά και στην ερωτική ζωή, ως μέσον θέλξης και σαγήνης. Όπως χαρακτηριστικά σημειώνει ο M. Detienne (2004: 176), «τα μυρωδικά με τη μορφή αλοιφών, αρωμάτων και άλλων καλλυντικών έχουν, επίσης, μια ερωτική λειτουργία».

Τα βότανα δεν καταναλώνονταν αποκλειστικά για τη θρεπτική τους αξία, όπως τα σιτηρά, τα όσπρια, τα ψυχανθή ή τα λαχανικά. Κανείς δεν θα έτρωγε ένα ματσάκι ρίγανη ή φασκόμηλο για να χορτάσει. Ευχαρίστως, όμως, θα έπινε ένα αφέψημα χαμομηλιού για να αντιμετωπίσει τα συμπτώματα της γρίπης ή λουίζας ως καταπραϋντικό για τον πόνο του στομάχου. Στη συνείδηση, επομένως, των περισσότερων ανθρώπων τα βότανα έχουν συνδεθεί και με μια ουσιαστική ιαματική-φαρμακευτική δράση, αποτέλεσμα μιας μακράς, παγκόσμιας παράδοσης, που οδηγεί πίσω βαθιά στο παρελθόν και καταλήγει στο ντουλάπι της σύγχρονης κουζίνας μας.

Οι ευεργετικές ιδιότητες του κάθε φυτού μελετήθηκαν διεξοδικά από την αρχαία φαρμακολογία και τη λαϊκή ιατρική με μεγάλο ποσοστό επιτυχίας, με σκοπό την απάλυνση του πόνου και τη θεραπεία ασθενειών και νοσημάτων, που ταλαιπωρούσαν τους πληθυσμούς. Πανάρχαιες ιατρικές παραδόσεις, όπως αυτές της

Αγιουρβέδα στις Ινδίες, η αιγυπτιακή και κινέζικη ιατρική, αναζήτησαν από νωρίς στη φύση τις λύσεις στα προβλήματα υγείας των ανθρώπων, αλλά και των ζώων. Μόνο από τον αρχαίο ελλαδικό χώρο είναι γνωστοί πάνω από επτακόσιοι (700) ιατροί-θεραπευτές που καλύπτουν το χρονικό διάστημα μεταξύ της μυθολογίας – δηλαδή του άχρονου- και του 4^{ου} αι. μ.Χ. (Σπανδάγος κ.ά. 2002).

Οι σχέσεις μεταξύ ίασης, θρησκείας και μαγείας είναι άρρηκτες. Για τον λόγο αυτόν, οι θεραπείες συνοδεύονται πάντα με επικλήσεις, προσευχές και ‘μαγικά’ λόγια σε θεούς που έχουν ταυτιστεί με την υγεία. Δεν θα πρέπει να μας διαφεύγει ο υπερφυσικός χαρακτήρας της ασθένειας, που κυριαρχεί διαχρονικά στη συνείδηση και τον ψυχισμό των ανθρώπων. Η απλή χορήγηση φαρμακευτικών ουσιών δεν επαρκεί για τη θεραπεία, καθώς οι νόσοι έχουν τις ρίζες τους στο μεταφυσικό και απορρέουν από ανάρμοστες πράξεις και συμπεριφορές των ανθρώπων ή αποτελούν μοιραία γεγονότα, προδιαγεγραμμένα και αναπόφευκτα.

Ο μάγος-θεραπευτής-ιερέας, που έχει ρόλο διαμεσολαβητή μεταξύ του ανθρώπινου και του θείου, εξυψώνεται ιεραρχικά στις κοινωνίες των ανθρώπων, καθώς ο έλεγχος τη ζωής και του θανάτου μέσα από την κατοχή της γνώσης της φύσης ισοδυναμεί με την εξουσία. Μόνο με την καθιέρωση της ιπποκρατικής ιατρικής, τον 4^ο αι. π.Χ., το σώμα προσεγγίζεται πλέον από μια πιο ορθολογική σκοπιά.

Οι άνθρωποι εκμεταλλεύτηκαν τις ιδιότητες των φυτών για να ωφεληθούν, όσο και για να βλάψουν. Η δράση ενός φυτικού παρασκευάσματος μπορεί από φαρμακευτική να καταστεί τοξική ή και θανατηφόρος, όσο η χορηγούμενη ποσότητα πλησιάζει και ξεπερνά την ελάχιστη θανατηφόρο δόση. Κατά τον πατέρα της τοξικολογίας Παράκελσο (1493-1541), κάθε φάρμακο μετατρέπεται σε φαρμάκι (δηλητήριο) όταν χορηγηθεί σε μεγαλύτερη από την επιτρεπόμενη δόση. Φυτικά, όπως και χημικά ή ορυκτά, δηλητήρια χρησιμοποιήθηκαν εναντίον ζώων –π.χ. στο κυνήγι με επάλειψη των αιχμών των βελών-, βλαβερών εντόμων και ενοχλητικών παρασίτων, αλλά και εναντίον ανθρώπων. Οι περιπτώσεις εσκεμμένων δηλητηριάσεων στην ιστορία είναι ουκ ολίγες.

Τα φυτά χρησιμοποιήθηκαν, επίσης, εντατικά για τις βαφικές ιδιότητες όσων ειδών περιέχουν τανίνες ή άλλες χρωστικές ουσίες, για τις ανάγκες χρωματισμού των ενδυμάτων, του δέρματος για τη βυρσοδεψία και γενικά όπου και όταν οι άνθρωποι ήθελαν να «προσθέσουν χρώμα» στη ζωή τους.

Μορφολογία και επεξεργασία των φυτών

Τα φυτά ανήκουν σε τρεις κατηγορίες, τις πόες, τους θάμνους και τα δέντρα. Ανατομικά, διαχωρίζονται σε ένα υπόγειο και ένα υπέργειο τμήμα (Εικ. 1).

Το υπόγειο τμήμα, δηλαδή οι *ρίζες*, μπορεί από φυτό σε φυτό να διαφέρουν μορφολογικά και να είναι απλές τριχοειδείς, να σχηματίζουν βολβό -μια διόγκωση, όπως του κρεμμυδιού στη βάση του βλαστού του- ή κονδύλους, όπως η πατάτα.

Το άνω τμήμα του φυτού ή *βλαστός* άλλοτε είναι πολύ μικρός και μαλακός (πόες) και άλλοτε πιο σκληρός (θάμνοι) έως ξυλώδης (δέντρα). Έχει σχήμα κυλινδρικό, τετράγωνο, τρίγωνο ή πτερυγωτό και ανάλογα με τη φορά του ονομάζεται όρθιος, κρεμάμενος, κατακείμενος, έρπων κ.λπ. (Αλιμπέρτης 2010: 318). Πάνω στον βλαστό διαμορφώνονται το *φύλλωμα*, τα *άνθη* και οι *καρποί*.

Τα φύλλα διαχωρίζονται ανάλογα με

- α) τη διάταξή τους, σε εναλλασσόμενα, δίσειρα, σταυρωτά κ.λπ.
- β) το σχήμα τους, σε καρδιοειδή, λογχοειδή, δελτοειδή κ.λπ.
- γ) το άκρο τους, σε στρογγυλεμένα, μυτερά, κολοβά κ.λπ.
- δ) την περιφέρειά τους, σε αγκαθωτά, κυματοειδή, πριονωτά κ.λπ.

Η διάταξη των ανθέων ονομάζεται *ταξιανθία*. Τα άνθη φέρουν τα αναπαραγωγικά όργανα των φυτών: τους *στήμονες* και τους *ανθήρες* στα αρσενικά, τον *ύπερο* και το *στίγμα* στα θηλυκά ή όλα αυτά μαζί όταν είναι ερμαφρόδιτα. Στο λουλούδι, από κάτω προς τα επάνω διακρίνονται ο *ποδίσκος* -του οποίου μπορεί να προηγείται φυλλώδες περίβλημα που ονομάζεται *κάλυκας*- η *ανθοδόχη*, τα *σέπαλα* και τα *πέταλα* (Εικ. 2).

Καρπός ονομάζεται το φυτικό όργανο που αναπτύσσεται μετά τη γονιμοποίηση των ωαρίων και αποτελεί ουσιαστικά το μέσον του πολλαπλασιασμού και της διασποράς του είδους (Στρουθόπουλος 2006: 201). Οι καρποί χωρίζονται σε δρύπες (π.χ. τα δαμάσκηνα), ράγες (σταφύλια), κάρυα (καρύδια, φουντούκια), κωδίες (παπαρούνες), χέδρωπες (φασόλια) κ.λπ.. Στα φρούτα, εκείνο που καταναλώνεται είναι, ουσιαστικά, το μαλακό μεσοκάρπιο.

Ένα φυτό χρησιμοποιείται ως μέρος ή ως όλον. Άλλα φυτά συλλέγονται για τα άνθη τους, άλλα για τα φύλλα και άλλα για τους καρπούς τους ή σε συνδυασμό. Υπάρχουν και περιπτώσεις που το φυτό προς εκμετάλλευση παραμένει ακέραιο.

Αυτό συμβαίνει όταν ο άνθρωπος συλλέγει όχι το ίδιο αλλά τις εκκρίσεις του, τις ρητίνες (π.χ. αλαδανιά) ή το κόμμι (π.χ. μαστιχόδεντρο).

Τα βότανα χρησιμοποιούνται διαχρονικά με ποικίλους τρόπους.

Κατάπλασμα ή επίθεμα. Θα μπορούσε να υποθέσει κανείς ότι ο παλαιότερος τρόπος χρήσης είναι το *κατάπλασμα ή επίθεμα*, διότι αποτελεί την πιο απλή διαδικασία, καθώς το εκάστοτε ιαματικό φυτό τοποθετείται ακατέργαστο απευθείας στην πάσχουσα περιοχή, χωρίς να υποστεί καμία απολύτως επεξεργασία παρά μόνον ορισμένες φορές τη σύνθλιψη. Οι τραυματισμοί, που είναι καθημερινό φαινόμενο, θα έπρεπε και στο παρελθόν να αντιμετωπίζονται έγκαιρα για να μην μολυνθούν οι πληγές και για να σταματήσει η αιμορραγία. Ένα κατάπλασμα από αιμοστατικά φυτά θα μπορούσε, λογικά, να έχει χρησιμοποιηθεί πριν ακόμα οι άνθρωποι ξεκινήσουν να βράζουν το φαγητό τους.

Έγχυμα ή έμβρεγμα. Όταν τα βότανα αφήνονται να μουλιάσουν σε νερό, το διάλυμα που παράγεται ονομάζεται *έγχυμα* ή *έμβρεγμα* και προορίζεται για εσωτερική ή εξωτερική χρήση.

Υποκαπνισμός: Άλλος τρόπος χρήσης είναι η εισπνοή καπνού από την καύση των φυτών ή θυμιαμάτων, δηλαδή αρωματικών ρητινών. *Υποκαπνισμοί* γίνονταν και απευθείας στην πάσχουσα περιοχή.

Κονιορτοποίηση. Μια ακόμη διαδικασία είναι η παραγωγή *σκόνης* από φυτό ή τμήμα του, που αποξηραίνεται και κατόπιν κοπανίζεται έως ότου κονιορτοποιηθεί. Οι σκόνες εισπνέονται ή αναμειγνύονται με άλλα ‘μαγικά’ υλικά στα περίφημα ελιξίρια, δηλαδή παρασκευάσματα των αλχημιστών με δήθεν θαυματουργές, θεραπευτικές και εν γένει ευεργετικές ιδιότητες.

Αφέψημα: *Αφέψημα* ονομάζεται το προϊόν που προκύπτει από τον βρασμό τμήματος ή ολόκληρου του φυτού σε μια ορισμένη ποσότητα νερού. Χρησιμοποιείται εξωτερικά για εντριβές, κομπρέσες και λουτρά και εσωτερικά για πόση, γαργαρισμούς ή πλύσεις (ρινικές, κολπικές, ορθικές κ.λπ.). Ο βρασμός μπορεί να γίνεται με την προσθήκη ζάχαρης και τότε το αποτέλεσμα ονομάζεται *σιρόπι*. *Βάμμα* ονομάζεται το προϊόν που προκύπτει από τον βρασμό του φυτού μέσα σε οινόπνευμα.

Εκχύλισμα: Το *εκχύλισμα* προϋποθέτει τη διαδικασία της απόσταξης, προϊόν της οποίας είναι το αιθέριο έλαιο. Λόγω, κυρίως, της καυστικότητάς τους, τα αιθέρια έλαια διαλύονται σε φυτικά έλαια, ελαιόλαδο ή σπορέλαιο και έτσι προκύπτει το *αρωματικό έλαιο*, που χρησιμοποιείται για εξωτερική επάλειψη του δέρματος ή του

ενδύματος κ.λπ.. Τα αιθέρια έλαια ήταν πολύ οικεία στην αρχαία Αίγυπτο για την ταρίχευση των νεκρών αλλά και τον καλλωπισμό των ζωντανών. Από την πήξη των ελαίων προκύπτει η *αλοιφή*, που μπορεί να έχει βάση από φυτικό έλαιο, ζωικό λίπος ή ακόμα και κερί (κεραλοιφή).

Στόχοι της εργασίας

Είναι αδύνατον να πει κανείς πότε ακριβώς οι άνθρωποι αρχίζουν να χρησιμοποιούν τα βότανα. Οι ρίζες της σχέσης αυτής είναι μάλλον συμφυείς με το είδος μας και χάνονται στο βάθος του χρόνου. Στην εργασία αυτή θα εστιάσουμε στην πρώτη περίοδο κατά την οποία οι ίδιοι οι άνθρωποι του ελλαδικού χώρου μάς πληροφορούν γι' αυτήν μέσα από τον γραπτό λόγο και θα μελετήσουμε τα βότανα και τα αρωματικά φυτά σε ένα βασικό πυλώνα της αιγαιακής πρωτοϊστορίας, δηλαδή στα γραπτά τεκμήρια της γραμμικής Β γραφής. Παράλληλα, με τη βοήθεια των πηγών των ιστορικών χρόνων, θα περιγράψουμε τον χαρακτήρα και τις ιδιότητες των αναφερόμενων φυτών προκειμένου να προσδιορίσουμε την πιθανή χρήση τους. Γεωγραφικά, θα επικεντρωθούμε στην Κρήτη και τη νότια ηπειρωτική Ελλάδα, δηλαδή τους βασικούς γεωπολιτισμικούς τομείς που καλύπτουν τα τεκμήρια της γραμμικής Β.

Για την πιο ολοκληρωμένη και διεξοδική μελέτη του θέματος θα έπρεπε να εξετασθούν και άλλες παράμετροι, κυρίως η εικονογραφική τέχνη της εποχής σε σταθερά μνημεία και κινητά αντικείμενα (αγγεία, σφραγίδες κ.ά.), καθώς και τα αρχαιοβοτανικά κατάλοιπα της περιόδου και οι σχετικές φυσικοχημικές αναλύσεις, όπου έχουν πραγματοποιηθεί.

Μια τέτοια συνολική προσέγγιση δεν είναι εύκολο να γίνει στο πλαίσιο μιας μεταπτυχιακής εργασίας, αφού καθεμία από τις παραμέτρους αυτές θα μπορούσε από μόνη της να αποτελεί μια εργασία.

ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΚΑΙ ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΑ ΦΥΤΑ ΣΤΑ ΤΕΚΜΗΡΙΑ ΤΗΣ ΓΡΑΜΜΙΚΗΣ Β

Η παλαιογραφία των μυκηναϊκών πινακίδων γεννήθηκε το 1949, με την προκαταρκτική μεταγραφή και δημοσίευση των ‘χειριών των γραφέων’ των πινακίδων της Πύλου, από τον καθηγητή E. L. Bennett jr., στο *‘Transcriptions of the tablets from Pylos’*.

Καθοριστική, όμως, για τη διαφώτιση του μυκηναϊκού πολιτισμού υπήρξε η αποκρυπτογράφηση της γραμμικής Β από τον M. Ventris τρία χρόνια αργότερα, το 1952.

Επιγραφές γραμμικής Β απαντώνται σε τέσσερις κατηγορίες πύλων τεκμηρίων, σε πινακίδες, δελτάρια, σφραγίσματα και αγγεία. Οι πινακίδες αποτελούν τον κύριο όγκο των ενεπίγραφων αντικειμένων και οφείλουν τη διατήρησή τους στην τυχαία όπτησή τους κατά τις καταστροφικές πυρκαγιές που έπληξαν τα μυκηναϊκά κέντρα και τα κατέστρεψαν ολοσχερώς (Hooker 1994: 76, Rui Pérez and Melena 1996: 50). Οι καταχωρήσεις στις πινακίδες είχαν ετήσιο χαρακτήρα, όπως δείχνουν και αναφορές του τύπου «τούτο το έτος» ή «το περασμένο έτος» στα μυκηναϊκά έγγραφα (Rui Pérez and Melena 1996: 41).

Η πληθώρα των πληροφοριών οικονομικής φύσης, που ήρθαν στο φως μέσα από τις πινακίδες και καλύπτουν το διάστημα μεταξύ του 14^{ου} και του 13^{ου} αι. π.Χ., σε συνδυασμό με τα αρχαιολογικά ευρήματα, έδωσε την εξαιρετική δυνατότητα στους ερευνητές να ανασυνθέσουν σε μεγάλο βαθμό τον πολύπλοκο χαρακτήρα των μυκηναϊκών ανακτόρων, τα οποία λειτούργησαν ως διοικητικά κέντρα ελέγχου και διακίνησης αγαθών και προϊόντων. Τα ανάκτορα είχαν αναπτύξει βιοτεχνικές δραστηριότητες και προμηθεύονταν διάφορα υλικά, που στη συνέχεια μεταποιούσαν σε προϊόντα ιδιαίτερης αξίας (Φάππας 2010: 15).

Μια σειρά αρωματικών φυτών και βοτάνων αναγνωρίζονται σε πινακίδες που αφορούν στη βιοτεχνία αρωματικών ελαίων και αλοιφών. Η συγκέντρωση βοτάνων στα ανάκτορα δεν σήμαινε απαραίτητα την αποκλειστική εκμετάλλευσή τους από εκείνα. Το πιο πιθανό είναι να υπήρχαν κάποιοι/ες γνώστες των βοτάνων, υπεύθυνοι για την οργάνωση της συλλογής τους, όπως υπήρχαν οι εξειδικευμένοι αρωματοποιοί, χαλκείς και άλλοι τεχνίτες.

Τα φυτά που συγκεντρώνονταν στα ανάκτορα ήταν απαραίτητα για την παρασκευή των αρωματικών ελαίων και χρησιμοποιήθηκαν ανάλογα με τις ιδιότητές τους για να προσδώσουν άρωμα ή και χρώμα, ορισμένα είχαν στυπτικές ιδιότητες ενώ άλλα θεραπευτικές.

Πινακίδες, στις οποίες εγγράφονται αρωματικά φυτά, έχουν βρεθεί προς το παρόν στην Πύλο, τις Μυκήνες, τη Θήβα και την Κνωσό. Αυτές της Πύλου χρονολογούνται στο τέλος της ΥΕΙΙΒ περιόδου (γύρω στο 1200 π.Χ.), ενώ εκείνες της Κνωσού είναι οι αρχαιότερες και χρονολογούνται περί το 1320-1300 π.Χ.. Από τις Μυκήνες προέρχονται μόλις έξι πινακίδες με αρωματικά φυτά, ενώ από τη Θήβα οι αναφορές είναι ακόμη λιγότερες. Συνεχώς, όμως, τα σχετικά αρχεία εμπλουτίζονται, καθώς νέα ευρήματα έρχονται στο φως.

Στα πρώτα επιγραφικά ευρήματα του νεοανασκαφέντος ανακτορικού κέντρου στον Άγιο Βασίλειο, στο Ξηροκάμπι Λακωνίας, περιλαμβάνεται πινακίδα, στην οποία αναγράφεται η λέξη *tu-we-a₂* (θύεα) που παραπέμπει σε αρωματικές ουσίες (πρβλ. την ΡΥ Un 267, παρακάτω σελ. 7) (Βασιλογάμβρου 2012).

Τα αρωματικά έλαια έγιναν αγαπητό αντικείμενο μελέτης στα μέσα της δεκαετίας του 1970, με τη δημοσίευση της E. Foster, “*The Manufacture and Trade of Mycenaean Perfumed Oil*” (1974). Είχαν προηγηθεί ο E. Bennett (1958) και ο L. Palmer (1960), με τη δημοσίευση των πινακίδων των αρωματικών ελαίων της Πύλου, ενώ ακολούθησαν και άλλες σχετικές μελέτες, οι οποίες εστίασαν στον εντοπισμό και την ταυτοποίηση των φυτών.

Στην αρχαιότητα, τα περισσότερα αρώματα παρασκευάζονταν σε ελαιώδη βάση, σε αντίθεση με τα σημερινά που έχουν ως βάση τους το οινόπνευμα (Dayagi-Mendels 1993: 96). Ο αρωματισμός των ελαίων, του ελαιολάδου ή άλλων ελαίων (π.χ. του σησαμέλαιου), αποτελεί μια πανάρχαια πρακτική, που έχει φαίνεται τις ρίζες της στην Αίγυπτο. Τέτοια έλαια χρησιμοποιήθηκαν για θρησκευτικούς σκοπούς, για τη φαρμακευτική, καλλωπιστική ή αρωματική τους δράση, η οποία προέκυπτε από τα στοιχεία του ή των βοτάνων που εμπεριείχαν. Η διάκριση των ιδιοτήτων, επομένως και των χρήσεών τους, δεν είναι σκόπιμη, καθώς το ίδιο έλαιο μπορούσε να χρησιμοποιηθεί για παράδειγμα, για το ωραίο του άρωμα ή την περιποίηση του δέρματος ή ως εντομοαπωθητικό ή και για τα τρία αυτά μαζί. Το λάδι -όπως προαναφέρθηκε- ή ορισμένες φορές το ζωικό λίπος, λειτουργούσε ως βάση στη διαδικασία παραγωγής των αρωμάτων. Η επάλειψη ή ο ραντισμός γινόταν άλλοτε απευθείας στο σώμα και άλλοτε στα ενδύματα.

Η χρήση φαρμακευτικών και αρωματικών ελαίων για τον καθαρισμό και τον καλλωπισμό του σώματος και για τη θεραπεία διαφόρων παθήσεων προέρχεται από τη Μεσοποταμία και την Αίγυπτο της 3^{ης} χιλιετίας π.Χ. και ήταν ευρέως διαδεδομένη στην ανατολική Μεσόγειο στην Εποχή του Χαλκού (Andreadaki-Vlazaki 2008: 111).

Εκτός από τις θεραπευτικές και καλλωπιστικές τους ιδιότητες, οι αναφορές στα μυκηναϊκά έγγραφα σε αρωματικά έλαια είναι συχνές, καθώς αποτελούσαν συνηθισμένη προσφορά στους θεούς (Shelmerdine 2005: 134).

Πληροφορίες για τα αρωματικά έλαια αντλούνται και από τα αρχεία των γειτονικών πολιτισμών της εποχής, με τα οποία οι Μυκηναίοι συναλλάσσονταν τόσο εμπορικά, όσο και πολιτισμικά. Στα σύγχρονα με τα μυκηναϊκά, χετιτικά κείμενα, υπάρχουν εκτενείς αναφορές σε αρωματικά έλαια, που σχετίζονται με το θρησκευτικό και ταφικό τελετουργικό (Kassian et al. 2002, Haas 2003), την κοσμητική και άλλες καθημερινές χρήσεις και τις ανταλλαγές δώρων (Singer 1996).

Στα παράλια της Συρίας, όπου δέσποζε το βασίλειο της Ugarit, έγγραφα από τα αρχεία του ανακτόρου δείχνουν την καθοριστική σημασία της παραγωγής ελαιολάδου στην τοπική οικονομία. Σε αυτά τα έγγραφα αναφέρονται συχνά οι διατυπώσεις 'αρωματικό έλαιο', 'έλαιο αρωματισμένο με σμύρνα', 'ερυθροβαμμένο έλαιο', καθώς και άλλες που υποδηλώνουν την επεξεργασία ελαίων με φυτικά συστατικά (Del Olmo Lete and Sanmartín 2003: 828-9).

Παρόμοιες αναφορές στην ακκαδική και σουμεριακή γλώσσα υπάρχουν σε κείμενα τελετουργικού χαρακτήρα στο Emar, την πόλη της βόρειας Συρίας που ήταν σύγχρονη και ανάλογης σημασίας με την Ugarit (Fleming 1992).

Ακόμη ανατολικότερα, στην πρωτεύουσα του ασσυριακού κράτους την Aššur, στο Ιερό της 'Μεγάλης Θεάς' βρέθηκαν κείμενα που περιγράφουν την παρασκευή αρωματικών ελαίων και απαριθμούν πάνω από πενήντα (50) είδη ανθέων και άλλων αρωματικών ουσιών ως συστατικών. Μεταξύ αυτών, το ρόδο, το κάρδαμο, ο κύπερος και το λάδανο (Ebeling 1948: 133-42), φυτά που συναντούμε και στα τεκμήρια της γραμμικής Β.

Σε βαβυλωνιακά κείμενα από τη Nippur της δυναστείας των Κασσιτών (1530-1155 π.Χ.) ως βάση των αρωματικών ελαίων, αντί του ελαιολάδου, χρησιμοποιείται το σησαμέλαιο και μάλιστα οι πρακτικές χρήσης είναι ανάλογες και σε αρκετές περιπτώσεις όμοιες με εκείνες που καταγράφονται στα κείμενα των άλλων κέντρων της αρχαίας Εγγύς και Μέσης Ανατολής (Φάππας 2010: 219).

Στην Αίγυπτο, η εποχή των μυκηναϊκών βασιλείων συμπίπτει με το Νέο Βασίλειο (1550-1069 π.Χ.), μια περίοδο μεγάλης ακμής. Η χρήση των αρωματικών ελαίων υπήρξε καθημερινή πρακτική των Αιγυπτίων και είχε ιδιαίτερη κοινωνική, λατρευτική και συμβολική σημασία (Φάππας 2010: 187).

Σχετικές πληροφορίες αντλούμε από παπύρους ή και πινακίδες, ανάγλυφες ή ζωγραφικές παραστάσεις σε ναούς, ιερά ή και ταφικά σύνολα. Στον *Πάπυρο του Λονδίνου*, που χρονολογείται στη βασιλεία του Αμένοφι, στα μέσα του 14^{ου} αι. π.Χ., αναφέρονται σαφώς σχέσεις μεταξύ Αιγύπτου και Κρήτης για ιατρικούς σκοπούς, καθώς γίνεται μνεία στην καταπολέμηση κάποιας ασθένειας, που ονομαζόταν ‘ασιατική’, με τη βοήθεια ενός κρητικού φυτού (Arnold 2003: 47).

Ανάμεσα στους έξι διασωθέντες παπύρους που καλύπτουν την περίοδο μεταξύ 2000 (*Πάπυρος Kahun*) και 1300 π.Χ. (*Πάπυρος του Βερολίνου*) και αφορούν γενικά σε ιατρικά θέματα, ιδιαίτερης σημασίας είναι ο *Πάπυρος του Ebers* (1550 π.Χ.), ένα είδος ιατρικού διδακτικού συγγράμματος με φαρμακευτικές συνταγές και ξόρκια (Ackerknecht 1998: 53). Στον πάπυρο αυτό φαίνεται ότι υπάρχουν μεταγραφές παλαιότερων κειμένων που ακολουθούν μία ακόμα αρχαιότερη παράδοση (Dawson 1967: 100). Τα έλαια που αναφέρονται είχαν θεραπευτικό, άλλα και καλλωπιστικό σκοπό.

Καταλαβαίνουμε, επομένως, ότι η παραγωγή και εξαγωγή αρωματικού ελαίου υπήρξε μια σημαντική εμπορική επιχείρηση των μυκηναϊκών ανακτόρων, για την οποία, ευτυχώς, διαθέτουμε αρκετές πληροφορίες από τις πινακίδες της γραμμικής Β (Shelmerdine 2005: 134). Τα αρώματα και τα καρυκεύματα θεωρούνταν πολύτιμα αγαθά και κατά καιρούς η αξία τους ξεπερνούσε ακόμα και αυτήν του αργύρου ή του χρυσού (Dayagi-Mendels 1993: 90). Η «επιχείρηση αρωματοποιία» δεν θα ήταν δυνατόν να ευδοκιμήσει, εάν δεν βασιζόταν στην ύπαρξη μιας καλά οργανωμένης και ελεγχόμενης βιοτεχνικής παραγωγής τους. «Λέγοντας *ανακτορική βιοτεχνία* εννοούμε το σύνολο των ειδικευμένων εργαστηρίων που παρήγαγαν ένα συγκεκριμένο προϊόν, καθώς και τον αντίστοιχο διοικητικό-γραφειοκρατικό τομέα του ανακτόρου, ο οποίος επέπτευε όλη τη σχετική διαδικασία» (Φάππας 2010: 16).

Η παρασκευή των ελαίων απαιτούσε εξειδικευμένη τεχνογνωσία από επιλεγμένα άτομα που είχαν οριστεί να εκτελούν συγκεκριμένες εργασίες καθ’ όλη την παραγωγική αλυσίδα, από την προμήθεια των πρώτων υλών μέχρι τη διάθεση του τελικού προϊόντος. Σε πινακίδες της γραμμικής Β, όπως θα δούμε στη συνέχεια, γίνεται αναφορά σε εξειδικευμένους τεχνίτες-αρωματοποιούς (*a-re-pa-zo-o*=

‘παρασκευαστής αλοιφών’), η παρουσία των οποίων δηλώνει αναμφισβήτητα την ‘εκβιομηχάνιση’ του προϊόντος. Τα παρασκευαστήρια πιθανόν δεν βρίσκονταν εντός των ανακτόρων. Οι αρωματοποιοί μπορεί να εργάζονταν στο ύπαιθρο, αφού χρησιμοποιούσαν μια ποικιλία φυτικών υλών για να παρασκευάσουν τα αρώματα και τις αλοιφές και στις οποίες έπρεπε να έχουν εύκολη πρόσβαση (Castleden 2005: 108, Shelmerdine 1985: 22).

Ένα επιπλέον χαρακτηριστικό της ‘εκβιομηχάνισης’ αποτελεί η τυποποίηση του προϊόντος. Τα έλαια συσκευάζονταν σε ειδικά και αναγνωρίσιμα δοχεία με συγκεκριμένη χωρητικότητα, τους ψευδόστομους αμφορείς (Ruipérez and Melena 1996: 169, Andreadaki-Vlazaki 2008: 116). Από την αρχιτεκτονική σκοπιά, η πολυτιμότητα των αρωματικών ελαίων διαφαίνεται από τη σημαντικότητα της θέσης όπου βρίσκονταν οι αποθήκες στις οποίες φυλάσσονταν, δηλαδή εντός ή πολύ κοντά στην ασφάλεια των ανακτορικών συγκροτημάτων.

I. ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΚΑΙ ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΑ ΦΥΤΑ ΣΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΗΣ ΠΥΛΟΥ

Αρωματικά φυτά και βότανα – Η σειρά Un

Η σειρά **Un** από την Πύλο εμπίπτει στο ενδιαφέρον μας για τα βότανα. Οι πινακίδες της σειράς αυτής ανήκουν στον σελιδόσχημο τύπο και χαρακτηρίζονται από μια ποικιλία λογογραμμμάτων (Bennett *et al.* 2013: 67). ‘Οι πινακίδες της σειράς **Un**, που βρίσκονταν στα αρχεία του ανακτόρου της Πύλου, στα Δωμάτια 7 και 8 (Εικ. 3), μας παρέχουν πληροφορίες σχετικά με τη διανομή αρωματικών και άλλων πρώτων υλών σε αρωματοποιούς’ (Shelmerdine 2005: 139).

Ενδιαφέρον παρουσιάζει η πινακίδα **PY Un 249** προς την Πότνια.

Un 249	.1 a	po-ti-ηi-ja-we-jo			
	{	pi-ra-jo , a-re-ρα-zo[-o] ku-ρα-ro ₂	AROM 2 T 5	
	.2	wi-ri-za	LANA 2 []*157 10		
	.3	vacat	[]	ΚΑΡΦ Τ 6	
	.4-5	vacant			

(Bennett 1973)

Στο κείμενο καταγράφεται το φυτό **κύπερος** (*ku-ρα-ro₂*) (πρβλ. την **PY Fr 1203**), συνοδευόμενο από το ιδεόγραμμα **AROM** (*123) (Πίν. 1). Όπως σημειώνει ο Φάππας (2010: 47, σημ. 26), το ιδεόγραμμα **AROM** χρησιμοποιείται σε περιπτώσεις όπου το αρωματικό φυτό στερείται ιδεογράμματος, όμως, όταν απαντά μόνο του - σειρά **Ga** της Κνωσού- αναφέρεται στο φυτό κορίανδρος. Σε αυτό το σημείο θα πρέπει να επισημάνουμε ότι το φυτό κύπερος έχει δικό του ιδεόγραμμα, το **Γ'** (*125), το οποίο συναντάται και συμπλεκτικά στις πινακίδες **PY Un 2** (CYP+PA) και **Un 47** (CYP+O), καθώς και σε δύο πινακίδες άλλων σειρών της Πύλου, τις **PY Fa 16** και **PY Ua 434** (CYP+O).

Για το γεγονός ότι μεταξύ του *ku-ρα-ro₂* και του **AROM** δεν μεσολαβεί μονάδα μέτρησης, πρέπει να υποθέσουμε ότι το ιδεόγραμμα θα πρέπει να προσδιορίζει με κάποιον άλλον τρόπο το φυτό. Μια εναλλακτική πρόταση για το **AROM** θα γίνει, όμως, στη συνέχεια (βλ. παρακάτω σελ. 13).

Ένα ακόμη στοιχείο σε αυτήν την πινακίδα είναι η λέξη *wi-ri-za*, που αναγράφεται άπαξ στις πινακίδες της Πύλου. Οι σχετικές απόψεις δίστανται.

Ο Palmer (1963a: 270) θεώρησε ότι πρόκειται για την αρωματική ρίζα του φυτού **ίρις** (*Firíδια*) (Εικ. 4) και επομένως για μια αναφορά στο ιριδέλαιο, ένα φαρμακευτικό σκεύασμα, το οποίο παραγόταν από μια σύνθεση της ίριδας με άλλα φυτά σε ελαιώδη βάση (Διοσκ. 1.66). Το γεγονός, όμως, ότι η λέξη δεν ακολουθείται από κάποια μονάδα μέτρησης, καθιστά την άποψη αυτή αδύναμη.

Πριν από τον Palmer, οι Ventris και Chadwick (1956: 102-103) επισημαίνουν ότι πιθανόν να υπάρχει κάποια σύγχυση μεταξύ του ιδεογράμματος του μαλλιού και του ακρωνυμίου του μάραθου *-MA-* υπονοώντας ότι η πινακίδα αναγράφει ποσότητες μαραθόριζας.

Να σημειωθεί ότι τη λέξη *wi-ri-za* ακολουθεί το ιδεόγραμμα για το μαλλί LANA (*145). Το μαλλί το συναντάμε και στην πινακίδα PY Un 267 και πάλι μαζί με συστατικά που προορίζονται για την αρωματοποίηση. Η παρουσία του δεν πρέπει να μας παραξενεύει, καθώς η χρήση του μαλλιού για τη διύλιση των αρωμάτων είναι αρκετά πιθανή (Shelmerdine 1985: 19). Επομένως, όταν η λέξη *wi-ri-za* προσδιορίζει επιθετικά το LANA, έχει πιθανόν τη σημασία του υλίζω, δηλαδή φιλτράρω, οπότε παραπέμπει και στο μαλλί ως μέσον για τη διύλιση (Beck and Beck 1978: 215).

Ο Killen (1962), που ταύτισε το ιδεόγραμμα *145 του μαλλιού, διατύπωσε την ενδιαφέρουσα άποψη ότι το μαλλί των ζώων χρησιμοποιήθηκε στην αρωματοποίηση ως πηγή *εριολίπους*, δηλαδή λανολίνης, όπως και στη σύγχρονη κοσμητική. Η αρχαία ελληνική λέξη για το εριολίπος είναι *οίσυπος* (Διοσκουρίδης 2.81, Πλίνιος 29, 10, Γαληνός⁽²⁾ 12, 329, 3). Μεταφράζοντας το *wi-ri-za* ως ρίζα, ο ερευνητής υποστηρίζει ότι στους αρωματοποιούς γινόταν διανομή ‘ρίζας’ του μαλλιού, που είναι πιο πλούσια σε εριολίπος.

Η PY Un 267 είναι η πιο περιγραφική πινακίδα αναφορικά με τη διαδικασία παρασκευής καλλυντικών.

Un 267	.1	o-do-ke , a-ko-so-ta
	.2	tu-we-ta , a-re-pa-zo-o
	.3	tu-we-a , a-re-pa-te [, ze-so-me]
	.4	ze-so-me-no [ko]
	.5	ko-ri-a ₂ -da-na AROM 6
	.6	ku-pa-to ₂ AROM 6 *157 16
	.7	KAPO 2 T 5 VIN 20 ME 2
	.8	LANA 2 VIN 2
	.9-11	vacant

(Bennett 1973)

Η πλέον αποδεκτή μετάφρασή της (Ventris and Chadwick 1973: 224, Castleden 2005: 108, Ruipérez and Melena 1996: 263, Shelmerdine 1985: 17) είναι:

*Ο Αλζοίτης παρέδωσε
στον Θυέστα, τον μυροποιοό,
αρωματικές ουσίες, αλοιφή
για να παρασκευάσει με βρασμό*

Αναφέρονται κατόπιν τα υλικά *ko-ri-a₂-da-na*, *ku-ra-ro₂*, *157, *KAPO*, VIN, LANA.

Η λέξη *ko-ri-a₂-da-na* έχει ταυτιστεί με το φυτό **κορίανδρος** (Εικ. 5). Η αναφορά του φυτού κατά τη Shelmerdine αποτελεί έκπληξη, αφού δεν αναφέρεται από κανέναν κλασικό συγγραφέα ως συστατικό αρωμάτων. Η δε χρήση του ‘προϋποθέτει την απόσταξη, μια διαδικασία άγνωστη στους Μυκηναίους’, για την οποία δεν υπάρχει αναφορά στην αρχαία ελληνική γραμματεία πριν από τον Αριστοτέλη (384-322 π.Χ.) (Μετεωρολογικά I.9,11), τον 4^ο αι. π.Χ. (Shelmerdine 198: 18).

Ο κορίανδρος αναφέρεται σε τρεις πινακίδες της Πύλου: ως *ko-ri-a₂-da-na* στην PY Un 267, με το ακροφωνικό *ko* στην PY Un 592 και ως *ko-ri-jo-da-na* στην PY An 616. Αντίθετα στην Κνωσό υπάρχουν τριάντα τρεις (33) αναφορές με συνολικό άθροισμα ποσοτήτων πάνω από είκοσι τρεις χιλιάδες λίτρα (23.000) (Sarpaki 2001: πίν.7, βλ. και παρακάτω σελ. 41).

Η ποσότητα του κορίανδρου ισούται με αυτήν του κύπερου και, κατά τους Ventris και Chadwick (1956: 58), αντιστοιχεί σε 6x96= 576 λίτρα (1 AROM= 96 λίτρα).

Εκτός από την τεράστια ποσότητα, εντύπωση προκαλεί ότι το φυτό αυτό δεν ζυγίζεται αλλά μετράται με μια μονάδα μέτρησης όγκου, η οποία έχει συμφωνηθεί ότι μετρούσε στερεές και όχι υγρές ύλες. Αυτό συμβαίνει με τα περισσότερα από τα αρωματικά φυτά που καταγράφονται στις πινακίδες της γραμμικής Β ανεξαρτήτως ανακτόρου. Οι περισσότεροι μελετητές θεώρησαν ότι στις πινακίδες καταγράφονται σπόροι φυτών και πιθανόν, επειδή οι σπόροι κυλούν και δίνουν την αίσθηση του ρέοντος σαν υγρό, να μετριούνταν με αυτή την ειδική μονάδα. Ωστόσο, για τη λέξη *σπόρος* στις πινακίδες της Πύλου όσο και της Κνωσού υπήρχε η λέξη *pe-ma* ή *pe-mo*,

η οποία χρησιμοποιούνταν από τους γραφείς, όπου έκριναν ότι έπρεπε να το διευκρινίσουν. Εφόσον τα υλικά που αναφέρονται αναλυτικά είναι εν δυνάμει όλα σε μορφή σπόρων, τότε το *tu-we-a* θα έπρεπε να σημαίνει ‘σπόροι αρωματικών φυτών’ και όχι ‘αρωματικά φυτά’, όπως κατά κανόνα μεταφράζεται.

Τι συμβαίνει, όμως, στην περίπτωση που γνωρίζουμε, εν πολλοίς, ότι το τμήμα του φυτού προς επεξεργασία δεν ήταν οι σπόροι του; Ένα τέτοιο παράδειγμα αποτελεί ο κύπερος (Εικ. 6 & 7), του οποίου, όπως είναι γνωστό, χρησιμοποιούνταν είτε οι κόνδυλοι του είδους *Cyperus longus* L. για τροφή ή για τη στύψη ελαίων (Διοσκουρίδης 1.4), είτε το στέλεχος του *Cyperus papyrus* L. (ο γνωστός πάπυρος). Για την επεξεργασία των σπόρων οποιουδήποτε είδους κύπερου δεν υπάρχει καμία γνωστή αναφορά.

Ο Διοσκουρίδης (40-90 μ.Χ.) κάνει εκτενή αναφορά στις φαρμακευτικές ιδιότητες της ρίζας του φυτού, που πινόταν ως αφέψημα με αγγειοδιασταλτική και διουρητική δράση και βοηθούσε στις νεφρολιθιάσεις αλλά και στα κεντρίσματα σκορπιών. Επίσης, ως θερμό επίθεμα θεωρούνταν ότι ενεδείκνυτο για γυναικολογικές παθήσεις και αποκαθιστούσε τον κύκλο της εμμηνου ρύσης.

Οι Αιγύπτιοι φαίνεται πως είχαν τον κύπερο μεγάλη εκτίμηση. Το φυτό μνημονεύεται σε φαρμακευτικούς παπύρους ήδη από τον 19^ο αι. π.Χ. (McGovern et al. 2009: 7365). Σπόροι του αναγνωρίζονται ως προσφορές στον τάφο του Τουταγχαμών υπογραμμίζοντας τη σπουδαιότητά του στις αιγυπτιακές φαρμακευτικές πρακτικές (Germer 1989), ενώ ο κύπερος μνημονεύεται ρητά σε αρκετές αιγυπτιακές, ιατρικές συνταγές για ποικίλες θεραπείες, για παράδειγμα του έρπητα και στομαχικών διαταραχών (Manniche 1989: 57–58, 94, 120, 144, 159–62).

Η φαρμακευτικές του ιδιότητες είναι γνωστές στους περισσότερους μεγάλους ιατρούς της αρχαιότητας, όπως στον Γαληνό⁽¹⁾ (129-199 μ.Χ.) και τον ψευδο-Γαληνό, τον Αέτιο (μέσα 5^{ου} –μέσα 6^{ου} αι. μ.Χ.), τον Ορ(ε)ιβάσιο (περ. 320 – περ. 400 μ.Χ.) και τον Ιπποκράτη (460-337 π.Χ.).

Ανάλογος προβληματισμός περιβάλλει και το υλικό *KA-PO*, το οποίο μετράται ομοίως σε λίτρα (Melena 1976a: 160) και παραπέμπει, σύμφωνα με τους περισσότερους, σε καρπούς (*KA-PO*= καρπός) (Ventris and Chadwick 1973: 223. Στην πινακίδα **F 841.5** από την Κνωσό, το *KA-PO* συνοδεύεται με το ιδεόγραμμα της ελιάς, επομένως μπορούμε να υποθέσουμε ότι πρόκειται για ελαιοκάρπους. Ο όρος συναντάται, επίσης, και σε πινακίδες της γραμμικής Α από την Αγία Τριάδα, όπου συνοδεύεται από τα ιδεογράμματα του σίτου, της ελιάς και του οίνου (Τσικριτζής

2001: 116). Για ποιο λόγο, όμως, οι ελιές να μετριούνται σε λίτρα και ποια η χρησιμότητά τους στην παραγωγή αρωματικών αλοιφών είναι δύο ερωτήματα που παραμένουν αναπάντητα.

Μια διαφορετική ερμηνεία δίνει η Sacconi (1972), η οποία ταυτίζει τη λέξη *KA-PO* με την **κανέλα** (*KA-PO/ σκαρφός* = ράβδος κανέλας).

Η κανέλα (Εικ. 8) είχε μεγάλη οικονομική αξία, όπως και τα άλλα φυτικά προϊόντα που εισάγονταν από την Ανατολή. Η πολυτιμότητα των δέντρων της κανέλας διαφαίνεται και μέσα από τις δοξασίες που κυκλοφορούσαν για το δυσπρόσιτο του χαρακτήρα του τόπου όπου ευδοκίμούσαν και την επικινδυνότητα της συγκομιδής του φλοιού τους. Κατά τον Θεόφραστο (IX, IV, 6) το κιννάμωμον φυτρώνει σε χαράδρες που είναι καλυμμένες με δηλητηριώδη φίδια και οι συλλέκτες έπρεπε στο τέλος να προσφέρουν το ένα τρίτο της συγκομιδής στον θεό Ήλιο.

Από τον συνδυασμό της κανέλας με ορισμένα άλλα φυτά παραγόταν το σκεύασμα ‘κινναμώνιον’, με το οποίο αντιμετώπιζονταν περιπτώσεις δηλητηριωδών δηγμάτων έως και διάφορες παθήσεις του αιδοίου (Διοσκουρίδης 1.14).

Η ταυτοποίηση του *KA-PO* παραμένει γενικώς ανοιχτή (Shelmerdine 1985: 18).

Ως προς το γεγονός ότι όλες οι πιθανές φυτικές ύλες που αναφέρονται στην πινακίδα PY Un 267 (*ko-ri-a₂-da-na, ku-ra-ro₂, KAPO*) μετρώνται για κάποιο λόγο με βάση τον όγκο τους, θα τολμούσαμε να διατυπώσουμε μια σκέψη που αφορά ίσως στην ευρύτερη λογική της καταγραφής των αρωματικών φυτών στις πινακίδες.

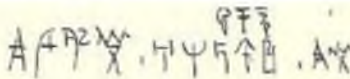
Στην κοινώς αποδεκτή μετάφραση της πινακίδας παρατηρείται η εξής ‘σύμπτωση’. Το όνομα Θυέστας (ή -ης) του μυροποίου, συμπίπτει ύποπτα με την ιδιότητά του, εκείνου δηλαδή που επεξεργάζεται τα *tu-we-a*, τις αρωματικές ουσίες. Ο Chadwick επισημαίνει το γεγονός αυτό, υποστηρίζοντας ότι είναι σύνηθες ένα κύριο όνομα να προκύπτει από κάποιο επάγγελμα. Η συγκεκριμένη περίπτωση είναι, όμως, ιδιαίρυσσα, ωςάν να λέγαμε αντίστοιχα σήμερα ‘ο ιατρός, κος Ιατρόπουλος’ ή ισχυριζόμασταν ότι όλοι όσοι λέγονται Smith, είναι στο επάγγελμα σιδεράδες.

Εάν, όμως, υποθέσουμε ότι το κύριο όνομα στη δοτική *tu-we-ta*, που λειτουργεί ως έμμεσο αντικείμενο της πρότασης (στον Θυέστα), είναι στην πραγματικότητα αιτιατική πληθυντικού της λέξης *tu-we-to*, τότε η παράθεση ‘τον μυροποίο’ (*a-re-ra-zo-o*) μετατρέπεται στο έμμεσο αντικείμενο του ρήματος και το

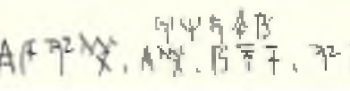
tu-we-ta στο άμεσο, ενώ η λέξη *tu-we-a* που είναι ομοιοκατάληκτη με το *a-re-ra*, το προσδιορίζει επιθετικά.

Εάν ισχύει αυτή η υπόθεση, τότε κατά αντιστοιχία και στην προηγούμενη πινακίδα (PY Un 249) το *a-re-ra-zo-o* παίρνει τη θέση έμμεσου αντικείμενου στο ρήμα *o-do-ke* –που εννοείται- και όχι παράθεσης στον *ri-ra-jo*, που μεταφράζεται ως το κύριο όνομα Φύλαιος.


Επιπλέον ο όρος *a-re-ra-zo-o* (𐀓 𐀕 𐀗 𐀛 𐀝) συναντάται συνολικά πέντε φορές στις πινακίδες της Πύλου, τέσσερις σε ονομαστική (PY Ea 812,820, Fg 374 και Un 249) και μια σε δοτική πτώση (PY Un 267) γράφεται δε σε όλες με τον ίδιο τρόπο, ως εάν πρόκειται για άκλιτη λέξη. Αναλυτικά πρόκειται για τις καταγραφές:

Ea812 

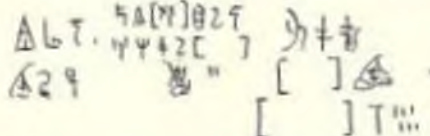
Ea 812	.1a	ko-to-na	
		e-u-me-de , a-re-po-zo-o , e-ke ,	GRA 1 T 8

Ea820 

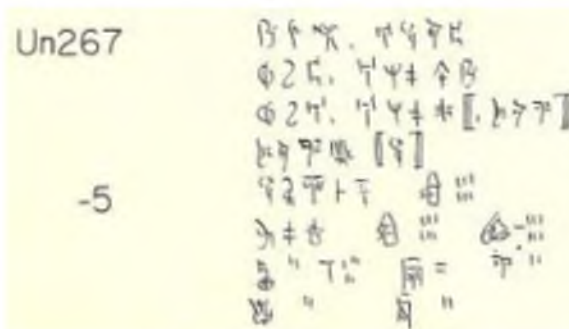
Ea 820	.1a	a-re-po-zo-o	
		e-u-me-de , e-ke , o-na-to , me-ri-te-wo , ko-to-na	GRA 1[] T 1

Fg374 

Fg 374		a-re-po-zo-o , ko-ka-to	GRA 1 N7 1
--------	--	-------------------------	------------

Un249 

Un 249	.1a	po-ti-ri-ja-we-jo	
	1	ri-ra-jo , a-re-ra-zo[-o]	ku-pa-ro ₂ AROM 2 T 5
	2	wi-ri-za	LANA 2 [] *157 10
	3	<i>vacant</i>	[] KAPO T 6
	4-5	<i>vacant</i>	



Un 267	.1	o-do-ke , a-ko-so-ta
	.2	tu-we-ta , a-re-pa-zo-o
	.3	tu-we-a , a-re-pa-te [, ze-so-me]
	.4	ze-so-me-no [ko]
	.5	ko-ri-a ₂ -da-na AROM 6
	.6	ku-pa-ro ₂ AROM 6 *157 16
	.7	KAPO 2 T 5 VIN 20 ME 2
	.8	LANA 2 VIN 2
	.9-11	vacant

(Bennett 1973)

Ειδικά στην PY **Fg 374**, ο όρος *a-re-pa-zo-o* ενέχει θέση υποκειμένου και το κύριο όνομα *ko-ka-ro* λειτουργεί ως επεξήγηση, αντίστροφα, δηλαδή, απ' ότι στις υπόλοιπες περιπτώσεις όπου αυτός λειτουργεί ως παράθεση στο κύριο όνομα της πρότασης.

Το *a-re-pa-zo-o* ως έμμεσο αντικείμενο της πρότασης θα ήταν και νοηματικά ορθό και σύμφωνο με το διοικητικό σύστημα της *ta-ra-si-ja* (Killen 2001), που λειτουργούσε φαίνεται με αυτόν ακριβώς τον τρόπο. Το ανάκτορο, δηλαδή, προμηθευόταν τις ποσότητες των πρώτων υλών και στη συνέχεια τις προωθούσε στους ειδικευμένους τεχνίτες (Killey 2001, Φάππας 2010: 16).


Επιπλέον με τις συμβατικές μεταφράσεις γεννιέται και ένα άλλο εύλογο ερώτημα. Γιατί ο γραφέας νιώθει την ανάγκη να προσδιορίζει την ιδιότητα/ειδικότητα των ατόμων στα οποία αναφέρεται ονομαστικά, ως εάν υπήρχαν και άλλοι Φίλαιοι, Κώκαλοι ή Θυέστες και οφείλει να συγκεκριμενοποιεί κάθε φορά ποιόν από αυτούς εννοεί, με μοναδική εξαίρεση τον 'πασίγνωστο' Αλξοίτη;

Σύμφωνα με την υπόθεση/πρότασή μας, θα καταλήγαμε στην ακόλουθη εναλλακτική απόδοση:

Παρέδωσε (*o-do-ke*) **ο Αλξοίτης** (*a-ko-so-ta*) **στον μυροποιό** (*a-re-ra-zo-o*) [εννοείται του ανακτόρου] **θύεστα** (*tu-we-ta*) **για να παρασκευάσει με βρασμό** (*ze-so-me-no*) **αρωματικές** (*tu-we-a*) **αλοιφές** (*a-re-ra-te*).

Όμως, ποια μπορεί να είναι η ερμηνεία της λέξης *tu-we-ta*, εάν δεν πρόκειται για κύριο όνομα; Ο Θεόφραστος (*Περί οσμών*, 58) περιγράφει λεπτομερώς την παρασκευή αρωμάτων με βάση το λάδι και αναφέρει ότι το λάδι αναμειγνύεται με διάλυμα νερού ή κρασιού, στο οποίο έχουν εμβαπτιστεί αρωματικά φυτά. Το μείγμα αυτό βράζεται έως ότου εξατμιστεί το νερό και έτσι παραμένει το αρωματισμένο πλέον έλαιο. Ο Ησύχιος (5^{ος} αι. μ.Χ.), που έχει χρησιμοποιηθεί κατά κόρον στις επιστημονικές προσπάθειες ταύτισης των αρχαίων φυτών, γνωρίζει τη λέξη και την επεξηγεί ως *‘ποτόν το από αρωμάτων’* (Ησύχιος, s.v. *θύεστον*).

Εάν ισχύει η υπόθεσή μας αυτή, τότε μπορεί να εξηγηθεί με ευκολία ο λόγος της καταγραφής των ποσοτήτων των φυτών με βάση τον όγκο τους, καθώς θα σήμαινε ότι στον αρωματοποιό -που πλέον δεν κατονομάζεται- δεν παραδίδονται στερεές ύλες αλλά υγρές. Αυτό λογικά θα προϋπέθετε μια πρώτη επεξεργασία των φυτών προτού αυτά συγκεντρωθούν στις αποθήκες των ανακτόρων, η οποία λογικά θα λάμβανε χώρα στο ύπαιθρο. Σε αντίθετη περίπτωση, θα πρέπει να φανταστούμε τα ανάκτορα ανά τακτά χρονικά διαστήματα να σφύζουν από ακατέργαστα προϊόντα κάθε λογής, τα οποία θα έπρεπε να μεταποιούνται σε ειδικούς, προφανώς, χώρους εντός των ανακτόρων, κάτι που δεν έχει επιβεβαιωθεί αρχαιολογικά.

Το ιδεόγραμμα AROM () , που σχεδιαστικά μοιάζει να αποδίδει ένα μόνωτο κλειστό αγγείο, παραπέμπει ίσως γενικά στη σημασία του θύεστου, δηλαδή το υγρό, αφέψημα ή διάλυμα ή κατά περίπτωση και έλαιο και επισήμαινε τη διαφορά όταν ο γραφέας θεωρούσε ότι αυτό έπρεπε να διευκρινιστεί. Στη σημασία της παρατήρησης αυτής θα επανέλθουμε όταν θα εξετάσουμε τις αναφορές του κύπερου στις πινακίδες **Ga** της Κνωσού.

Αρωματικά έλαια και αλοιφές – Η σειρά Fr

Η σειρά πινακίδων της Πύλου με αναφορές συγκεκριμένα σε αρωματικά έλαια, είναι η **Fr**. Οι περισσότερες φυλλόσχημες πινακίδες της σειράς -τριάντα δύο

(32) από τις πενήντα δύο (52) συνολικά- προέρχονται από το Δωμάτιο 23, που βρίσκεται ακριβώς πίσω από το Μέγαρο (Εικ. 1) και έχει χαρακτηριστεί αποθηκευτικός χώρος ελαίων, καθώς οι δεκαεπτά (17) εντοιχισμένοι πίθοι που περιείχε, φαίνεται πως περιείχαν λάδι. Οι υπόλοιπες πινακίδες προέρχονται από τα Δωμάτια 32 και 38 και αποτελούν και αυτές, όπως της σειράς **Un**, απογραφικούς καταλόγους ή καταλόγους κατανομών, με παραλήπτες τον βασιλιά και ακολούθους ή υπηρέτες του και την Πότνια θεότητα (Shelmerdine 2005: 139).

Η καταγραφή γινόταν με διαφορετικούς τρόπους ανάλογα με το προσωπικό ύφος του εκάστοτε γραφέα. Το ιδεόγραμμα του ελαίου συνοδεύει ένας επιθετικός προσδιορισμός που δήλωνε το αρωματικό φυτό (*ku-ra-ro-we* OLE, *pa-ko-we* OLE) ή συμπλεκόταν με το ακροφωνικό συλλαβόγραμμα του επιθέτου που το προσδιόριζε (OLE+PA [=pa-ko-we]) ή γινόταν πλεονασματικά συνδυασμός των δύο (*pa-ko-we* OLE+PA). Το ακροφωνικό του επιθέτου μπορούσε, επίσης, να ακολουθεί το ιδεόγραμμα του ελαίου (OLE *po*) (Φάμπας 2010: 80). Τέλος, ένας συνδυασμός ιδεογράμματος-συλλαβογράμματος μπορούσε να έχει δύο επίθετα, ώστε να προσδιοριστούν ακόμα περισσότερα στοιχεία του ελαίου (*ku-ra-ro-we*, *wo-do-we* OLE *po*).

Τα έλαια καταγράφονται στις πινακίδες με βάση ένα ή περισσότερα χαρακτηριστικά τους, όπως το άρωμα, το χρώμα και η ποιότητα.

Ως προς το άρωμα, σε δεκατρείς (13) πινακίδες το ιδεόγραμμα του ελαίου συνδυάζεται με το ακροφωνικό PA ή το επίθετο *pa-ko-we* ή και τα δύο. Πρόκειται για τις PY **Fr 1202, 1206, 1216, 1220, 1222, 1226, 1228, 1229, 1232, 1233, 1235, 1236** και 1246. Έτσι στην PY **Fr 1202** η επιγραφή μεταγράφεται:

Fr 1202 { .a , pa-ko-we v 4
 { me-tu-wo , ne-wo , ma-te-re , te-i-ja OLE+PA 5 s 1
 (Bennett 1973)

Το επίθετο *pa-ko-we* ερμηνεύεται από τους περισσότερους μελετητές (Bennett 1958: 16, Sarpaki 2001: 201, Foster 1974: 104, Shelmerdine 1985: 35) ως *sphakowen*, δηλαδή αρωματισμένο με **σφάκο** (φασκομηλιά). Η φασκομηλιά (Εικ. 9) είναι ένας φρυγανώδης, αειθαλής θάμνος με βλαστό ξυλώδη, τετραγωνικό, πολύκλαδο, χνουδωτό, ύψους έως 1.20 μ.. Έχει φύλλα λογχοειδή ή προμήκη, οδοντωτά, επίσης χνουδωτά, πράσινα ή σταχτιά, και άνθη ιώδη σε αραιούς σπονδύλους (Αλιμπέρτης

2010: 141). Η συλλογή του υπέργειου τμήματος γίνεται μεταξύ Μαΐου και Σεπτεμβρίου, αλλά κυρίως τον Ιούνιο.

Ο Ορ(ε)ιβάσιος (320 – περ. 400 μ.Χ.) παραθέτει μια αρκετά λεπτομερή περιγραφή του φυτού: ‘Θάμνος ἐστὶν ἐπιμήκης, πολύκλωνος, ῥάβδους τετραγώνους καὶ ὑπολεύκους ἔχων, φύλλα δὲ μηλέα κυδωνία εὐκότα, ἐπιμηκέστερα δὲ καὶ μικρότερα καὶ τραχὲ ἀλεληθότως ὥσπερ τὰ ἀνάτριπτα τῶν ἱματίων, δασέα, ὑπόλευκα, σφοδρῶς εὐώδη, βρωμώδη· καρπὸν δ' ἐπ' ἄκρων τῶν καυλῶν ὥσπερ ὀρμίνου ἄγριου ἔχει’ (11, E, 5).

Ο Θεόφραστος διαφοροποιεί τον σφάκο (ήμερος) από τον ελελίσφακο (άγριος) ‘ὥσάν τὸ μὲν ἡμερον τὸ δὲ ἄγριον’ (VI, II, 5).

Το φασκόμηλο, ως επίθεμα, καθαρίζει εξελκώματα, ενώ ως αφέψημα είναι εμμηναγωγό. Θεραπεύει τις καούρες του στομάχου, τα κρυολογήματα, τη δυσεντερία και τις αιμοπτύσεις. Είναι, επίσης, βαφικό φυτό και χρησιμοποιήθηκε ως βαφή του τριχωτού της κεφαλής (Διοσκουρίδης 3.40).

Οι θεραπευτικές ιδιότητες του φυτού ήταν γνωστές από πολύ νωρίς, όπως δείχνουν σχετικές αναφορές στην αρχαία γραμματεία από τον Γαληνό⁽¹⁾, τον Θεόφραστο, τον ψευδο-Γαληνό, τον Ιπποκράτη, τον Παύλο τον Αιγινήτη (625 - 690 μ.Χ.), τον Αέτιο κ.ά..

Στη σύγχρονη λαϊκή ιατρική οι φαρμακευτικές χρήσεις της φασκομηλιάς είναι ανάλογες. Το αφέψημα συνιστάται κυρίως για στομαχικές και εντερικές ενοχλήσεις, καθώς η στυπτική του δράση ανακουφίζει από τους κολλικούς του στομάχου και τη διάρροια. Παράγεται, επίσης, το φασκομηλόλαδο, δηλαδή το αιθέριο έλαιο του φυτού, που έχει αναλγητικές ιδιότητες και ανακουφίζει από τον πονόδοντο και τους πόνους των εντέρων (Φραγκάκι 1969: 202).

Ο Palmer (1960: 194), όπως και η Foster (1974: 108), διαφωνούν με την άποψη ότι ο συνδυασμός OLE+PA παραπέμπει στο ‘σφακόεν’ έλαιο και υποστηρίζουν ότι το PA είναι το ακροφωνικό του *φωλία*, που σημαίνει αγριελιά (καρπός), επομένως το OLE+PA έχει τη σημασία του ελαίου αγριελιάς. Σύμφωνα με μια άλλη ερμηνεία, τέλος, το PA είναι ακροφωνικό του *παλαιόν* (Dogia 1960: 195-6).

Σε δύο ακόμα πινακίδες της σειράς **Fr**, στις **1204** και **1238**, συναντάμε το επίθετο *wo-do-we/ wordowen/ rodóen*. Εδώ, η γενικώς πιο αποδεκτή ερμηνεία είναι ότι πρόκειται για έλαιο ‘αρωματισμένο με **τριαντάφυλλο**’ (Bennett 1958: 18).

Fr 1204 ti-ri-se-ɾo-e , wo-do-we OLE z 1

Fr 1238]so-de wo-do-we OLE s 1

(Bennett 1973)

Η τριανταφυλλιά (Εικ. 10) είναι ένας καλλωπιστικός θάμνος, δενδρύλλιο ή αναρριχώμενο, φυλλοβόλο ή αείφυλλο φυτό της οικογένειας Rosaceae (Στρουθόπουλος 2006: 400). Έχει βλαστό όρθιο, ισχυρό με μεγάλα αγκάθια, ύψους 1-2 μ., φύλλα σύνθετα από 5-7 πράσινα φυλλάρια και μεγάλα άνθη, συχνά εύοσμα, συνήθως ρόδινα-ροδοκόκκινα. Η συλλογή των ανθέων γίνεται τον Μάιο λίγο πριν ανοίξουν τα τριαντάφυλλα.

Σύμφωνα με τον Διοσκουρίδη (1.130), τα ροδοπέταλα αρχικά αποξηραίνονταν. Στη συνέχεια κονιορτοποιούνταν και συμμετείχαν στους λεγόμενους ‘ανθέρες’, δηλαδή σε φαρμακευτικά σκευάσματα από ποικίλα αποξηραμένα άνθη. Η παραγωγή του ροδέλαιου είναι μια σύνθετη διαδικασία.

Στον Όμηρο, η θεά Αφροδίτη ‘χρίζει τον νεκρό Έκτορα με ροδόεν έλαιο’ (Ιλιάδα, Ψ, 180). Η Αφροδίτη συνδέεται με το ρόδο και μέσα από έναν άλλο μύθο, που αφηγείται ότι τα άνθη της ροδιάς, που ήταν κάποτε λευκά, βάφηκαν κόκκινα από το αίμα της θεάς, όταν, στην προσπάθειά της να σώσει τον Άδωνη από τα χέρια του Άρη, πάτησε το φυτό και πληγώθηκε στο πόδι.

Το ίδιο ως αφέψημα είναι στυπτικό και δροσιστικό για το στομάχι και χαλαρωτικό για το έντερο, ενώ ως οινοπνευματούχο διάλυμα (λοσιόν) ανακουφίζει από πονοκεφάλους, το οίδημα των βλεφάρων και τον πονόδοντο σε αρχικό στάδιο (Διοσκ. 1.53).

Στη λαϊκή ιατρική, το απόσταγμα του ρόδου, το ροδόσταμνο ή ροδόσταγμα, και το ροδόξιδο χρησιμοποιούνταν ως αναλγητικά για τις νευρικές κρίσεις και τις λιποθυμίες (Φραγκάκι 1969: 176).

Στις πινακίδες PY Fr 343 και 1209+ θεωρείται ότι γίνεται αναφορά στο χρώμα των ελαίων, όπως δείχνει το επίθετο *e-ti-we* / *ertuwe*, δηλαδή ‘με έρτι’.

Fr 343 |.a e-ti-we ,
| po-]se-da-o-ne re-ke-to-ro-te-ri-jo OLE[

Fr 1209 [+] 1211

pa-ki-ja[-]na-de e-ti-we OLE v[

(Bennett 1973)

Το φυτό **έρτις** ονομάζεται, επίσης, *κρημνός* και *κύπρος* και έχει ταυτιστεί με το φυτό της χέννας (Shelmerdine 1985: 27). Η χέννα (*Lawsonia inermis*) δεν είναι αυτοφυής στον ελλαδικό χώρο, αλλά φύτεται στη Αίγυπτο απ' όπου θα πρέπει να εισαγόταν (Sarpaki 2001: 205).

Πρόκειται για δέντρο με φύλλα που ομοιάζουν με της ελιάς, αλλά είναι φαρδύτερα, απαλότερα και πιο πράσινα (Εικ. 11). Έχει άνθη λευκά που αναδύουν μια γλυκιά μυρωδιά και σπόρους μαύρους σαν τους καρπούς του σαμπούκου (Διοσκ. 1.124). Από τον κύπρο παρασκευάζεται μια αλοιφή, η οποία θερμαίνει και μαλακώνει τους τένοντες (Διοσκ. 1.65).

Η Shelmerdine θεωρεί ότι η χέννα χρησιμοποιήθηκε για να δώσει χρώμα και όχι άρωμα στα έλαια, διότι κατά τον Θεόφραστο (*Περί Οσμών*, 34), για την παρασκευή αρωματικών με χέννα αρκούσαν μόνο τα άνθη του φυτού και αυτά έπρεπε να είναι νωπά. Για το χρωματισμό θα χρειαζόνταν τα φύλλα, που είναι αυτά που διαθέτουν την πορτοκαλο-κόκκινη χρωστική και μπορούσαν να εισαχθούν αποξηραμένα πιο εύκολα απ' ότι τα φρέσκα λουλούδια (Shelmerdine 1985: 31).

Υπάρχουν δύο ποικιλίες χέννας (*Lawsonia inermis L.* και *L. inermis L. var alba*) που συνδέονται και οι δύο άμεσα με την κοσμητική, τη βαφική και την αρωματοποιία. Στην Αίγυπτο, τα άνθη του φυτού χρησιμοποιήθηκαν κατά κόρον στην αρωματοποιία, ενώ αρκετές μούμιες είχαν τα χέρια, τα πόδια ή και τα μαλλιά τους βαμμένα με χέννα (Sarpaki 2001: 205).

Στην πινακίδα PY **Fr 1200** συνδυάζονται δύο επίθετα για το έλαιο, τα *pa-ko-we* και *a-e-ti-to*, δηλαδή 'με σφάκα' αλλά 'χωρίς έρτι', αφού εδώ το *a* λειτουργεί στερητικά (Φάππας 2010: 84).

Fr 1200

pa-ko-we , a-e-ti-to[

OLE

(Bennett 1973)

Ωστόσο, στις πινακίδες της σειράς **Fr**, δεν γίνεται λόγος για προσμίξεις αρωμάτων, με μια εξαίρεση που θα αναφερθεί στη συνέχεια, επομένως η διευκρίνιση

‘αρωματισμένο με σφάκα αλλά όχι έρτι’ φαίνεται αδόκιμη, εκτός και εάν εννοεί ‘αλλά όχι χρωματισμένο με έρτι’.

Στις πινακίδες PY Fr 1201 και 1208 παρατηρούμε το ιδεόγραμμα OLE να ακολουθείται από το συλλαβόγραμμα PO.

Fr 1201	ku-su-pa , tɔ-so oLE PO 14 v 2[]vacat
Fr 1208	wo-]dɔ-we oLE PO 3 s 2 v 4

(Bennett 1973)

Η περίπτωση αυτή θα πρέπει να ειδωθεί από διαφορετική σκοπιά από ότι οι περιπτώσεις όπου το OLE συμπλέκεται με τα συλλαβογράμματα A, PA και WE, καθώς είναι η μοναδική όπου το συλλαβόγραμμα ακολουθεί το ιδεόγραμμα (Bennett 1966: 17). Σύμφωνα με την επικρατέστερη ερμηνεία, το PO είναι το ακροφωνικό της λέξης *po-ni-ki-jo/ phoinikion* (Foster 1974: 123-131). Κατά τους Ruirérez και Melena (1996: 243), το PO ίσως δεν αποτελεί το ακροφωνικό κάποιου φυτού, αλλά τη συντομογραφία του πρόσφατον ή δηλώνει ότι το έλαιο προέρχεται από το αρωματοποιείο της Πότνιας.

Με ποιο φυτό ταυτίζεται το **φοινίκιο** παραμένει θέμα αμφιλεγόμενο και ανοιχτό στη συζήτηση.

Οι Ventris και Chadwick (1973: 222) βλέπουν στο φοινίκιο ένα βότανο που προσδίδει ένα χαρακτηριστικό κόκκινο χρώμα ή με καταγωγή από τη Φοινίκη. Η Α. Σαρπάκη (2001: 223) προτείνει μία σειρά βαφικών φυτών που προσδίδουν κόκκινο χρώμα και θα μπορούσαν να ταυτίζονται με το φοινίκιο των πινακίδων, από τα οποία επικρατέστερα θεωρεί τα *Alkanna tinctoria* (**βαφόριζα**) (Εικ. 12) και *Rubia tinctorum* (**ριζάρι**). Η αρμπαρόριζα ή αμποράτζα, οι άλλες δύο κοινές ονομασίες που δίνει η ερευνήτρια για την *Alkanna tinctoria*, ανήκουν στο φυτό *Pelargonium graveolens*. Η ταύτιση της *Alkanna tinctoria* υποστηρίζεται και από τη Foster (1977b: 64, 66).

Στην αρχαία ελληνική γραμματεία το **ριζάρι** (Εικ. 13) είναι γνωστό με το όνομα *ερυθρόδανον*. Το φυτό είναι αγγειόσπερμο, δικοτυλήδονο και ανήκει στην οικογένεια των Ερυθροδανοειδών (Rubiaceae) (Στρουθόπουλος 2006: 341). Είναι πολυετές και φτάνει σε ύψος τα 2.5 μ.. Έχει βλαστούς έρποντες, τετραγωνικούς, ξυλώδεις στη βάση. Τα φύλλα είναι σπονδυλωτά, ωοειδή, προμήκη με οδοντωτές άκρες.

Οι βαφικές ιδιότητες της ρίζας αυτής ήταν γνωστές στην αρχαιότητα και μνημονεύονται από πολλούς συγγραφείς, όπως ο ψευδο-Γαληνός (14, 392, 12), ο Παύλος ο Αιγινήτης (7, 3, 5) και ο Ορ(ε)ιβάσιος (30, 1, 6). Το βαθύ ερυθρό χρώμα που παράγει το φυτό χρησιμοποιήθηκε κυρίως για τη βαφή μάλλινων ειδών (Φραγκάκι 1969: 175).

Η Foster (1977b: 66) θεωρεί ως πιθανότερη την ταύτιση του *ro-ni-ki-jo* με τη ρίζα της **άγχουσας της φαρμακευτικής** -*Anchusa officinalis*, κοινώς βοϊδόγλωσσα- που είναι επίσης πολύ κοινή στη χλωρίδα της Κρήτης. Η άγχουσα (Εικ. 14) ανήκει στο γένος ποωδών, μονοετών ή πολυετών φυτών της οικογένειας των Βοραγινιδών. Πρόκειται για μια πόα με πολύκλαδο, όρθιο και χνουδωτό βλαστό, ύψους 50-70 εκ., φύλλα προμήκη, λογχοειδή, χνουδωτά και άνθη κυανά ή ιώδη, σε αραιούς βοστρύχους. Η συλλογή του υπέργειου τμήματος γίνεται σε πλήρη άνθηση του φυτού κατά τον Ιούνιο, ενώ αυτή της ρίζας, το φθινόπωρο.

Το φυτό έχει και πολλές βαφικές ιδιότητες και χρησιμοποιείται κατά τον Διοσκουρίδη από τους αρωματοποιούς για τον χρωματισμό του ροδέλαιου (1.43) όσο και 'πρὸς τὰς στύψεις τῶν μύρων' (4.24).

Για τις φαρμακευτικές της ιδιότητες σχετικές αναφορές κάνουν, επίσης, ο Γαληνός⁽²⁾ (11, 812, 3), ο Έλληνας φυσικός Ρούφος (τέλη 1^{ου} αι. μ.Χ.) (2, 10, 4) και ο Ιπποκράτης (17, 26). Ο Διοσκουρίδης τη συνιστά ως κατάπλασμα σε πληγές (1.155), ο Φιλούμενος (τέλη 3^{ου} αι. μ.Χ.) (17,6,5) για τη θεραπεία των φλυκταινών και ο Παύλος ο Αιγινήτης (4,2,4) για τη λέπρα και την ψώρα.

Η υπόθεση της προσθήκης κόκκινης χρωστικής σε έλαια στηρίζεται κυρίως στον Διοσκουρίδη (1.53), που αναφέρει ότι οι αρωματοποιοί χρωμάτιζαν με άγχουσα κόκκινο το αρωματισμένο ροδέλαιο 'ένεκεν ευχροίας'. Δεν γνωρίζουμε, όμως, εάν το φυτό αυτό είχε παλαιότερα το όνομα 'φοινίκιο'. Ούτε πόσο παλιά είναι η συνήθεια του χρωματισμού των ελαίων ή εάν πριν από το συγκεκριμένο φυτό γινόταν χρήση κάποιου άλλου για τον ίδιο σκοπό.

Ο J. Melena (1975: 83) δεν θεωρεί τεκμηριωμένο ότι το 'βότανο από τη Φοινίκη' χρωματίζει το λάδι κόκκινο. Ειδικά στην περίπτωση της Πύλου προκύπτει ότι μια τέτοια επεξεργασία γινόταν με το φυτό έρτις. Αλλά ούτε δέχεται την υποτιθέμενη φοινικική καταγωγή που τη θεωρεί αναχρονισμό, εκτός εάν οι Μυκηναίοι αποκαλούσαν ήδη έτσι την περιοχή που ονομάστηκε αργότερα Φοινίκη, κάτι που δεν είμαστε σε θέση να γνωρίζουμε.

Ο ίδιος στηρίζεται κυρίως στις πινακίδες της σειρά **Ga** της Κνωσού, όπου η αναφορά του όρου *ro-ni-ki-jo* είναι συχνή και συνοδεύεται με μονάδα μέτρησης βάρους. Υποστηρίζει έτσι, ότι το φοινίκιο είναι προϊόν του φοίνικα και πιθανότατα ταυτίζεται με τους *φοινίκιους καρπούς*, δηλαδή τους χουρμάδες, που καταναλώνονταν ως διατροφικό είδος (Melena 1975: 83). Την ίδια άποψη είχε εκφράσει και νωρίτερα ο W. Hein (1961: 1147). Το φοινικόδεντρο είναι πολύ κοινό θέμα στην αιγαιακή εικονογραφία της 2^{ης} χιλιετίας και η κατανάλωση των καρπών του θα ήταν λογικά και αυτή συνήθης.

Η χουρμαδιά (Εικ. 15) είναι το μοναδικό καρποφόρο φοινικόδεντρο που έχει βρώσιμους καρπούς. Ο Διοσκουρίδης (1.148) πληροφορεί ότι, όταν είναι ξινοί και στυφοί, οι χουρμάδες αναμειγμένοι με δυνατό κρασί έχουν αιμοστατικές ιδιότητες και λειτουργούν επουλωτικά σε πληγές της στοματικής κοιλότητας, για παράδειγμα από αφαίρεση δοντιών. Αναλόγως, καθαρίζουν τα αιμοφόρα αγγεία, ρυθμίζουν την κυκλοφορία του αίματος, τις εμμηνορροϊκές εκκρίσεις και βοηθούν στις αιμορροΐδες, την αιμόπτυση και τη δυσεντερία.

Το ερώτημα σε αυτήν την περίπτωση είναι πώς δικαιολογείται η παρουσία του χουρμά ανάμεσα στα βιοτεχνικά υλικά που προορίζονταν ουσιαστικά για την αρωματοποιία.

Σε αυτό το πλαίσιο, θα τολμούσαμε να κάνουμε την εξής πρόταση. Εάν το *PO* προέρχεται όντως από το *ro-ni-ki-jo* και αυτό έχει σχέση τρόπον τινά με τον φοίνικα, πιθανόν ο συνδυασμός *OLE PO* να δήλωνε το φοινικέλαιο, ένα πολύ γνωστό προϊόν στην αρχαία Αίγυπτο -αφού το 'έλαιο αρωματισμένο με φοίνικα' δεν θα είχε καμία λογική. Το φοινικέλαιο παράγεται από τους καρπούς του φοίνικα, οπότε ο όρος *ro-ni-ki-jo* στις πινακίδες της Κνωσού, εφόσον παραπέμπει σίγουρα σε προϊόν σε στερεά μορφή, δεν αποκλείεται να ταυτίζεται με τους χουρμάδες που θα εισάγονταν στα ανάκτορα ως βιοτεχνικό είδος προς επεξεργασία, όπως και τα υπόλοιπα φυτικά υλικά, και όχι ως τροφή.

Στην πινακίδα **1203** της σειράς **Fr** της Πύλου υπάρχει η μοναδική αναφορά σε έλαιο *OLE PO*, που συνοδεύεται από δύο επίθετα, τα *ku-ra-ro-we* και *wo-do-we*.

Fr 1203 *ku-ra-ro-we* , *wo-do-we* *OLE PO* 1 s 1 v 2

(Bennett 1973)

Το *ku-ra-ro-we/ kuirairowen* αποδίδεται είτε ως ‘αρωματισμένο με κύπερο’ (Φάππας 2010: 85), είτε εννοεί ότι ο κύπερος είχε χρησιμοποιηθεί ως στυπτικό για την πήξη του ελαίου κατά τη διαδικασία παραγωγής του αρώματος (Διοσκουρίδης 1.57) (Foster 1974: 105). Στη δεύτερη περίπτωση θα είχαμε να κάνουμε με μία ποιοτική επισήμανση, δηλαδή για την παρασκευή κάποιας αλοιφής, οπότε το ιδεόγραμμα του ελαίου δεν θα χρειαζόταν να συνοδεύεται από κάποιον επιπλέον προσδιορισμό ή διευκρινιστικό σύμπλεγμα, όπως για παράδειγμα ο όρος *a-ro-ra/aloiphā* (αλοιφή) ή *we-ja-re-pe* (προς επάλειψη) ή *AREPA/aleip^har* (άλειφαρ) ή *OLE+A*. Ανάλογα, επομένως, με την υπόθεση που θα επιλέξουμε, στη συγκεκριμένη πινακίδα μπορούμε να υποθέσουμε ότι αναφέρεται κάποιο έλαιο με βάση

- α) το άρωμα (*wo-do-we* και *ku-ra-ro-we*) και το χρώμα (*PO*),
- β) το άρωμα (*wo-do-we* και *ku-ra-ro-we*) και το είδος του ελαίου (*PO*)
- γ) το άρωμα (*wo-do-we*), την ποιότητα (*ku-ra-ro-we*,) και το χρώμα (*PO*)
- δ) το άρωμα (*wo-do-we*), την ποιότητα (*ku-ra-ro-we*) και το είδος (*PO*)

Σαφείς ποιοτικές ενδείξεις για τα έλαια με τη μορφή αλοιφής παρέχουν άλλες δεκαπέντε (15) πινακίδες της σειράς **Fr**. Σε αυτές η λέξη αλοιφή αναγράφεται συλλαβικά (*a-ro-ra*: PY **Fr 1242, 1355**), με το ιδεόγραμμά της (*AREPA*: PY **Fr 1198**), συμπλεκτικά (*OLE+A*: PY **Fr 1194, 1219, 1221, 1225, 1227**;, **1230, 1239+**), συνδυαστικά (*a-ro-ra OLE+A*: PY **Fr 1225**) ή φραστικά (προς επάλειψη) (*we-a-re-pe*: PY **Fr 1215**, *we-a-re-pe OLE+A*: PY **Fr 1218, 1225r**;, *OLE+WE*: PY **Fr 1184**) (Φάππας 2010: 89, πιν. 9).

Π. ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΚΑΙ ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΑ ΦΥΤΑ ΣΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΩΝ ΜΥΚΗΝΩΝ

Αρωματικά φυτά και καρκεύματα – Η σειρά Ge

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον και εξαιρετική ποικιλία, όσον αφορά στα βότανα, παρουσιάζουν οι πινακίδες της σειράς **Ge** των Μυκηνών, που ονομάζονται και «πινακίδες των καρκευμάτων». Η σειρά αυτή έχει μελετηθεί διεξοδικά (Chadwick 1958, Wylock 1972, Killen 1981, Melena 1983, Erard-Cerceau 1990, Palmer 1999). Αποτελείται από έξι (6) πινακίδες, τις ΜΥ **Ge 602, 603+*frr.*, 604, 605+607+*frr.*[+]605a+*frr.*[+]605b+*frr.*, 606+*frr.*, 608a+*frr.*+*frr.*[+]608b**, οι οποίες, όπως έδειξε ο Killen (1981), λειτουργούσαν συμπληρωματικά κατά ζεύγη, σε μια σχέση οφειλών από και προς το ανάκτορο. Όλες βρέθηκαν στη λεγόμενη «Οικία των Σφιγγών» (Φάππας 2010: 58).

Αν και λίγες σε αριθμό, οι πινακίδες αυτές εμπλουτίζουν σημαντικά τις γνώσεις μας για τη συλλογή και την εν γένει διαχείριση των αρωματικών φυτών και βοτάνων από το παλάτι των Μυκηνών. Καθώς φαίνεται οι Μυκηναίοι κατέγραφαν δοσοληψίες μεταξύ του ανακτόρου και ιδιωτών, αλλά και ανάμεσα σε ιδιώτες, που λάμβαναν χώρα ανά τακτά χρονικά διαστήματα μέσα στο ίδιο έτος και μιλούν για οφειλές από και προς το παλάτι που δεν έχουν ακόμα διεκπεραιωθεί. Το γεγονός ότι, όπως οι περισσότερες πινακίδες από τις Μυκήνες, βρέθηκαν και αυτές σε κτήριο εκτός της ακρόπολης, ενίσχυσε την υπόθεση ότι πρόκειται για τεκμήρια με διαφορετικό χαρακτήρα από εκείνα που βρέθηκαν στα κεντρικά αρχεία των άλλων ανακτορικών κέντρων (Killen 1981: 216).

Η σειρά **Ge** δείχνει ότι το μυκηναϊκό ανάκτορο χρησιμοποιούσε αρωματικά φυτά, όχι μόνο για τη βιοτεχνία, αλλά και για άλλες δραστηριότητες, κυρίως τη μαγειρική, και δεν προορίζονταν αποκλειστικά για την παρασκευή αρωματικών ελαίων και αλοιφών, όπως στην περίπτωση της Πύλου. Η μοναδική πινακίδα που καταγράφει ποσότητα αρωματισμένου ελαίου (OLE+WE), είναι η ΜΥ **Fo 101** και προέρχεται από την «Οικία του Λαδέμπορου», που είναι γειτονική με αυτή «των Σφιγγών» (Εικ. 16).

Ποια τμήματα των φυτών καταγράφονται στις συγκεκριμένες πινακίδες και πρόκειται για νωπά ή αποξηραμένα φυτικά υλικά; Το ζήτημα αυτό έχει προκαλέσει πολλές συζητήσεις μεταξύ των μελετητών. Κατά την R. Palmer (1999: 475), πρόκειται για σπόρους, άνθη, φύλλα και βλαστούς και αποτελούν ‘τις πιο πολύπλοκες ενδείξεις καλλιέργειας και διαχείρισης νωπών τροφών’.

Το κείμενο της ΜΥ **Ge 602** αρχίζει με τη λέξη *jo-ro-ro*, που σημαίνει ‘ως όφειλαν’ (Ventris and Chadwick 1973: 549).

Ge 602			
.0	<i>vacat</i>	[] <i>vacat</i>
.1	<i>jo-o-po-ro</i> , <i>a-ro-ἦο</i> [] <i>si-mi-jo</i> / <i>pe-se-ro</i> / <i>sa-sa-ma</i>
.2	<i>pu₂-ke</i> / <i>ma-ra-tu-wo</i> Z 1[] <i>vacat</i>
.3	<i>pe-ke-u</i> / <i>ku-mi-no-jo</i> [<i>ma-ra-]tu-wo</i> V 1 <i>sa-sa-ma</i> Z 2 <i>sa-pi-de</i> ‘6’
.4A	<i>e-ru-ta-ra</i> [<i>sa-]sa-ma</i> V 1
.4B	<i>ka-e-se-we</i> / <i>ka-na-ko</i> [] <i>ma-ra-tu-wo</i> V 1 <i>sa-pi-de</i> 6
.5A	<i>e-ru-ta-ra</i> []]
.5B	<i>ke-po</i> / <i>ka-na-ko</i> M[] V 1 <i>mi-ta</i> , PE 2 <i>ko-no-a-po-te-[•]</i>
.6A] <i>vac.</i> [] 2
.6B] <i>vest.</i> [] V 1 DE 1 *155 ^{VAS}] <i>vacat</i>
.7	<i>inf. mut.</i>] <i>vacat</i> [

(Melena and Olivier 1991)

Αντικείμενο του ρήματος φαίνεται να είναι η λέξη *pe-se-ro*, που αποτελεί πιθανόν κύριο ανδρικό όνομα σε δοτική [τῷ Ψήλλω(;)] (Hooker 1994: 268). Στην αρχή καθεμιάς από τις τέσσερις σειρές αναγράφεται ένα κύριο όνομα σε ονομαστική – τέσσερα στο σύνολο- και δίπλα του τα υλικά που όφειλε να καταβάλει.

Η πρώτη και γενικά αποδεκτή ταύτιση των ονομάτων των φυτών έγινε από τους Ventris και Chadwick (1956). Πρόκειται για τα: *ma-ra-tu-wo*, *ku-mi-no-jo*, *sa-sa-ma*, *mi-ta*, *ka-na-ko* (*e-ru-ta-ra*) και *sa-pi-de*.

Η λέξη *ma-ra-tu-wo* έχει ταυτιστεί με το φυτό **μάραθον** (Εικ. 17), που συναντάται, επίσης, με το ακροφωνικό του *MA* (ΜΥ **Ge 603+**, **604** πρβλ. και ΡΥ **Un 219**), όπου μετράται σε μονάδες.

Οι τρυφεροί βλαστοί και τα φύλλα του μάραθου χρησιμοποιούνταν ανέκαθεν στη μαγειρική και τη ζαχαροπλαστική, ενώ μεγάλη φαρμακευτική αξία έχουν και οι σπόροι.

Ο Πλίνιος ο πρεσβύτερος (23-79 μ.Χ.) (20, 257) απαριθμεί είκοσι δύο (22) φαρμακευτικές ιδιότητες των σπόρων του μάραθου, που ανάμεσα στα άλλα είναι διουρητικοί, αποχρεμπτικοί, αντισπασμωδικοί, αεραγωγοί, ορεκτικοί, γαλακτογόνοι,

αντιβηχικοί, αντιβρογχητικοί και ευκοίλιοι. Αποτελούν, επίσης, εξαιρετικό αφροδισιακό, που ‘προκαλεί πληθώρα σπέρματος’.

Ο Θεόφραστος (371 π.Χ. – περ. 287/5 π.Χ.) (*Περί φυτών ιστορίας*) αναφέρει συχνά το μάραθο, το οποίο κατατάσσει στην κατηγορία των λαχάνων μαζί με τον άνηθο, τον κορίανδρο, τον άνησο και το κύμινο (I, XI).

Ο Διοσκουρίδης (3.70) σημειώνει ότι:

«...τὸ δὲ ἀφέψημα τῆς κόμης ποθέν νεφριτικοῖς καὶ τοῖς περὶ κύστιν ἀρμόζει διουρητικὸν ὑπάρχον, ἐρπετοδῆκτοις δὲ δίδοται σὺν οἴνῳ καὶ καταμήνια ἄγει, ἐν πυρετοῖς τε ναυσίαν καὶ καῦσον στομάχου παραιτεῖται μετὰ ψυχροῦ ὕδατος πινόμενον».

Το ἀφέψημα του μάραθου θεωρεῖται γαλακταγωγό κατά τη γαλουχία και στη μεταγενέστερη λαϊκή ιατρική, όπου καταπλάσματα από το φυτό τοποθετούνταν απευθείας πάνω στις θηλές του γυναικείου στήθους σε περιπτώσεις μαστίτιδας. Η κατανάλωση των σπόρων από την εγκυμονούσα λέγεται ότι ανακούφιζε τα βρέφη από τους κολικούς. Αντίθετα, η κατανάλωση των βλαστών και κυρίως των σπόρων κατά την εγκυμοσύνη απαγορεύεται, επειδή προκαλούν συσπάσεις της μήτρας και μπορεί να οδηγήσουν σε αποβολή (Φραγκάκι 1969: 139).

Το φυτό ανθίζει τους καλοκαιρινούς μήνες, μεταξύ Ιουνίου-Ιουλίου και οι συλλογή των σπόρων του ακολουθεί περίπου ένα μήνα μετά.

Οι εξαιρετικά μικρές ποσότητες που εγγράφονται στις πινακίδες, μόλις 3.6 λίτρα συνολικά, μοιάζουν ‘αινιγματικές’. Για τον λόγο αυτό, η Σαρπάκη θεωρεί ότι, σε περίπτωση που δεν γίνεται λόγος για τους σπόρους του φυτού, πιθανόν να έχουμε να κάνουμε με μία ‘πρωτόγονη (primitive) διαδικασία απόσταξης’ (Sarpaki 2001: 219). Συνεπώς, υπαινίσσεται ότι το μάραθο μπορεί να βρίσκεται σε υγρή μορφή.

Σε περίπτωση που ευσταθεί αυτός ο ισχυρισμός, δικαιολογείται απόλυτα η καταγραφή του φυτού σε λίτρα. Όμως, τι σημαίνει ο χαρακτηρισμός ‘πρωτόγονος’ για μια διαδικασία που παραμένει αναλλοίωτη μέχρι και σήμερα και επιπλέον δεν είμαστε σίγουροι ότι ήταν γνωστή στον προϊστορικό ελλαδικό χώρο; Όπως και να έχει δημιουργείται η αμφιβολία για το κατά πόσον η συγκεκριμένη μονάδα μετράει πάντα στερεούς σπόρους και όχι ρευστά.

Στη γραμμή 3, ο άνδρας που ονομάζεται *pe-ke-u* φαίνεται να όφειλε ποσότητες *ku-mi-no-jo*, *ma-ra-tu-wo*, *sa-sa-ma* και *sa-pi-de*.

Η λέξη *ku-mi-no-jo* μεταφράζεται από τους Ventris και Chadwick ως **κύμινο** (Εικ. 18) και ογκομετράται, όπως δείχνουν οι υπόλοιπες πινακίδες της σειράς.

Συναντάται, επίσης, ως *ku-mi-no* και *ku-mi-na* στη ΜΥ **Ge 605+** και με το συλλαβόγραμμα *KU* στη ΜΥ **Ge 603+** και σε πινακίδα άλλης σειράς, τη ΜΥ **Ui 709**.

Η Shelmerdine (1985: 136) αναγνωρίζει στη λέξη σημιτική ρίζα και τη συγκρίνει με τη λέξη *ka-mu-nu* σε βαβυλωνιακά κείμενα. Δεν το κατατάσσει στον πίνακά της των αρωματικών φυτών, θεωρώντας το μάλλον καρύκευμα. Η πιθανότητα να πρόκειται για εισηγμένο προϊόν είναι ισχυρή εξαιτίας και της μικρής ποσότητάς του στην πινακίδα. Ο Γεννάδιος στο λεξικό του αναφέρει χαρακτηριστικά: 'φυτόν ἐτήσιον ἀρωματικόν, ἀρτυματικόν, ἰθαγενές τῆς Αἰγύπτου' (Γεννάδιος 1914: 580).

Ο Θεόφραστος (I ,III, 1) εντάσσει το κύμινο στην κατηγορία των λαχάνων ή λαχανοειδών, δηλαδή των καλλιεργούμενων φυτών. Ωστόσο τα αρχαιοβοτανικά του ίχνη απουσιάζουν από τα μυκηναϊκά κέντρα (Beattie 1958: 30), σε αντίθεση με άλλες περιοχές της ανατολικής Μεσογείου (Darby *et al.* 1977: 807).

Η Σαρπάκη (2001: 217) ισχυρίζεται ότι οι μικρές ποσότητες κυμίνου πιθανώς οφείλονται στο γεγονός ότι στις πινακίδες καταγράφεται έλαιο ή πάστα (*pâte*) κυμίνου.

Οι ποσότητες του υλικού *sa-sa-ma* είναι εξίσου μικρές και αποδίδονται και αυτές σε μονάδες όγκου. Η λέξη στη σειρά **Ge** παραπέμπει στον **σήσαμο** –κοινώς σουσάμι- και δηλώνεται στις Μυκήνες και με το ακροφωνικό του *SA* (**Ge 603+**, **604**). Το *SA* στην Πύλο και την Κνωσό λειτουργεί ως ιδεόγραμμα του λιναριού.

Το σουσάμι (Εικ. 19) είναι ετήσιο ελαιούχο φυτό της οικογένειας Pedaliaceae και θεωρείται από τα αρχαιότερα ελαιοδοτικά φυτά. Το σησαμέλαιο χρησιμοποιήθηκε κατά κόρον ως βάση στα αρωματικά έλαια της Εγγύς Ανατολής (βλ. και παραπάνω σελ. 3). Η περιοχή καταγωγής του πρέπει να ήταν ακόμη μακρύτερα, στην ινδική χερσόνησο (Zohary and Hopf 2000: 140-1).

Η Palmer (1999: 477) πιστεύει ότι το σουσάμι, όπως και το κύμινο, εισήχθησαν από την Εγγύς Ανατολή και είχαν ήδη εγκλιματιστεί και καλλιεργούνταν την εποχή των πινακίδων. Αντίθετα, η Σαρπάκη παρατηρεί την απουσία αρχαιοβοτανικών καταλοίπων σησάμου στον αιγαιακό χώρο και θεωρεί εξίσου πιθανό μικρές ποσότητες σησαμέλαιου να έχουν καταγραφεί στις πινακίδες ως έτοιμο εισηγμένο βιοτεχνικό προϊόν, παρά ως καλλιεργούμενο αιγαιακό φυτό (Sarpaki 2001: 226). Ο Melena (1983: 92) το εντάσσει στα ελαιοδοτικά φυτά με πιθανή βιοτεχνική εκμετάλλευσή του από τα ανακτορικά κέντρα.

Εκτός από τους σπόρους ή το έλαιο, πιθανή επιπλέον μορφή του σουσαμιού, θα μπορούσε να είναι το ταχίνι, δηλαδή ο παχύρρευστος πολτός που προκύπτει από την

ψυχρή σύνθλιψη του σουσαμιού και θα μπορούσε να μετράται σε λίτρα ως υγρό. Η τεράστια θεραπευτική αξία του θα μπορούσε να δικαιολογήσει τις μικρές ποσότητες που καταγράφονται, εάν βέβαια δεν επρόκειτο για σπόρους ή λάδι.

Η λέξη *sa-ri-de* παραμένει αταύτιστη. Προέρχεται, ίσως, από τη λέξη ‘σαρπίς’ (= κιβώτιο) και θεωρείται πιο πιθανό να αποδίδει κάποιο σκεύος, παρά φυτό (Ventriss and Chadwick 1973: 227). Τη λέξη συναντάμε, επίσης, και σε πινακίδα της Πύλου, την PY Vn 19.

Στη γραμμή 4 καταγράφεται ο όρος *ka-na-ko*, με τον επιθετικό προσδιορισμό *e-ru-ta-ra* ως διευκρίνιση από τον γραφέα. Η λέξη συναντάται μόνο ολογράφως και όταν απουσιάζει στη θέση της υπάρχει το επίθετο. Όπου το *ka-na-ko* δεν ακολουθείται από επίθετο, τότε εννοείται το *e-ru-ta-ra*.

Έχει ταυτιστεί με το φυτό **κνήκος** ή αγιάγκαθο (Εικ. 20) (Ventriss and Chadwick 1973: 226), ένα βαφικό κυρίως φυτό, γνωστό, όμως, και για τις θεραπευτικές του ιδιότητες.

Το επίθετο *e-ru-ta-ra*, που μεταφράζεται ως ‘ερυθρά’, δείχνει ότι το όνομα του φυτού είναι γένους θηλυκού.

Την ταυτοποίηση του φυτού διευκόλυνε η ακόλουθη αναφορά στο λήμμα ‘κνηκόν’ στο λεξικό του Ησυχίου:

‘κνηκόν (τὸ) τὸ κροκίζον χρῶμα, ἀπὸ τοῦ ἄνθους ὅτε δέ ἀπὸ καρποῦ, τὸ λευκόν’

Το *ka-na-ko e-ru-ta-ra* ζυγίζεται, γεγονός που ώθησε την Palmer να υποθέσει ότι στην πινακίδα MY Ge 602 καταγράφονται τα άνθη του φυτού, που μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν νωπά ή αποξηραμένα (Palmer 1999: 476). Αντίθετα το *ka-na-ko re-ru-ka* (MY Ge 603+, 605+, 606+), όπως θα δούμε στη συνέχεια, ογκομετράται.

Ο Melena (1983: 92) περιλαμβάνει τον κνήκο στα ελαιοδοτικά φυτά. Κατά τον Πλίνιο (21.90), η χρήση του κνηκέλαιου ήταν γνωστή στους Αιγυπτίους, ενώ σπόροι του φυτού έχουν βρεθεί σε αιγυπτιακούς τάφους της 2^{ης} χιλιετίας π.Χ. (Melena 1983: 93).

Η συνολική ποσότητα ερυθρού κνήκου που καταγράφεται στις πινακίδες, δεν ξεπερνάει τα 24.2 κιλά. Η ποσότητα αυτή είναι αρκετά μικρή για να υποθέσει κανείς ότι προοριζόταν για κάποια ευρύτερη βιοτεχνική χρήση. Επιπλέον, το χρώμα που παράγεται από την επεξεργασία του κνήκου είναι υδατοδιαλυτό και επομένως δύσκολα θα χρησίμευε στη βαφή υφασμάτων ή άλλων υλικών. Θα μπορούσε, όμως, να χρησιμοποιείται στη μαγειρική ως ένα ‘φθηνό υποκατάστατο του κρόκου’ (Melena

1983: 93). Πράγματι, κατά τον Διοσκουρίδη (4.187), ο κνήκος χρωμάτιζε *προσογήματα* (εδέσματα). Την πιθανότητα οι πινακίδες της σειράς **Ge** να σχετίζονται με την ανακτορική κουζίνα είχε εκφράσει νωρίς ο Killen (1964: 172).

Η λέξη *mi-ta* έχει ταυτιστεί με τη **μίνθη**. Στην οικογένεια της μίνθης ανήκουν πολλά είδη (*Mentha arvensis*, *M. viridis*, *M. piperita* κ.ά.) που είναι εξίσου πιθανά να ταυτίζονται με τη μυκηναϊκή *mi-ta*. Οι Chadwick και Warren συμφωνούν ότι πρόκειται για το είδος *pulegium*, μια άγρια μέντα αυτοφυή στον ελλαδικό χώρο, όπου είναι γνωστή και ως φλισκούνη (Ventris and Chadwick 1973: 550, Warren 1970: 373) (Εικ. 21). Η Palmer (1999: 485) ταυτίζει το φυτό με το είδος *viridis*.

Είναι μια πολυετής πόα, με όρθιο ή πλαγιαστό βλαστό, λίγο τριχωτό ή σχεδόν λείο, ύψους 15-20 εκατ.. Έχει φύλλα μικρά αυγοειδή ή προμήκη, με μικρό μίσχο και άνθη ρόδινα ή ιώδη σε μασχαλιαίους σπονδύλους. Ανήκει στην οικογένεια των χειλανθών (Στρουθόπουλος 2006: 258). Η συλλογή του υπέργειου τμήματος γίνεται τον Ιούνιο, όταν το φυτό είναι σε πλήρη άνθηση.

Στη μυθολογία το φυτό συνδέεται με τη νύμφη Μίνθα και με τη λατρεία του Άδη, του θεού του κάτω κόσμου, του οποίου υπήρξε φαίνεται ερωμένη, και της Δήμητρας.

Ο Διοσκουρίδης (3.34) αποδίδει στη μίνθη αφροδισιακές, όσο και αντισυλληπτικές ιδιότητες, αφού θεωρείται ότι αδυνατίζει το σπέρμα. Η σύνδεση του φυτού με την ερωτική διάθεση είναι διαχρονική. Στη σύγχρονη εποχή, το φλισκούνη θεωρείται 'πυρωτικό και διεγείρει τας επαναστάσεις της σαρκός και δεν κάνει να το πίνουν τα κορίτσια' (Φραγκάκι 1969: 204).

Η συνολική ποσότητα μέντας στις πινακίδες των Μυκηνών μοιάζει εξαιρετικά μικρή για ένα τόσο κοινό φυτό (Sarpaki 2001: 220). Το *mi-ta* μετράται με μια ειδική, αδιευκρίνιστη μονάδα για τα στερεά, που αποδίδεται με το *PE*. Ο Chadwick υποψιάζεται ότι το *PE* δεν αποτελεί καν μονάδα μέτρησης, αλλά αποδίδει κάποια λέξη, όπως το σημερινό 'ματσάκι' (bunch), με την οποία υπολογιζόταν η ποσότητα και 'ταιριάζει καλύτερα σε φρέσκα παρά σε αποξηραμένα φυτά' (Palmer 1999: 477).

Εν κατακλείδι, μοιάζει ακατανόητο να καταγράφεται επίσημα ένα χρέος από και προς κάποιον ιδιώτη, το οποίο αφορά σε ένα τόσο κοινό φυτό, σε τόσο μικρές ποσότητες.

Στη γραμμή 1α της πινακίδας **MY Ge 603** εγγράφεται η λέξη *ka-ra-to*, που συναντάται άπαξ και αποδίδεται ως ‘γλήχων’ ή ‘βλήχων’, δηλαδή **αγριομέντα-φλισκούνη** (*Mentha pulegium*) (Ventris and Chadwick 1973: 226).

Ge 603 + frr.		NMA 7702 (58a-59)	
.1a			[] ka-ra-to *155 ^{VAS}]
.1	ke-po , ko AROM T 2 / ka-na-ko , re-u-ka V 1 da-ra]]mi-ta-qe 20 ka-na-ko , e-ru-ta-ra M 1	
.2a		ka-na-ko M 1	*155 ^{VAS}]
.2	pu-ke-o KO T 2	KU V 2	MA Z 2 SA Z 2 ko-no 10 e-ne-me-na]]
.3	i-na-o KO T 2	KU V 1	[MI 20] ko-no 10 E 1 ka-na-ko e-ru M 1] vac.
.4	ra-ke-da-no KO T 2	KU V 2	[M] ko-no 12 E 1
.5	a-ke-re-wi-jo KO T 2	KU V 1	MA V 1 no-ko 10 DE]]
.6	pe-ke-u KO T 2	KU V 1 Z 2	MA V 1 ko-no 10 E 1 ka-na-ko M 2
.7	pu-wo KO T 2	KU V 2	MA V 1] ko-no DE 1
			*155 ^{VAS}]
v.			
.1	pe-l]2	
	<i>reliqua pars sine regulis</i>		

(Melena and Olivier 1991)

Οι ενστάσεις για την ερμηνεία αυτή είναι πολλές. Από τη στιγμή που υπάρχει η αναμφισβήτητη λέξη *mi-ta*, για ποιο λόγο να χρησιμοποιούνται δύο λέξεις –και μάλιστα στην ίδια πινακίδα- για να αποδώσουν το ίδιο φυτό, γεγονός που θα δημιουργούσε σύγχυση κατά την ανάγνωση; Επιπλέον, το *ka-ra-to* δεν συνοδεύει κάποια μονάδα μέτρησης, αλλά ένα σύμβολο, το οποίο είναι πιο πιθανό να αποδίδει κάποιο αγγείο (*155^{VAS}).

Η ερμηνεία αυτή εγείρει, επίσης, γλωσσολογικά ζητήματα. Κατά τον Beatti (1958: 21) για να ανταποκρίνεται το *ka-ra-to* στο *γλήχων-βλήχων*, θα έπρεπε τη θέση του *ka* να έχει ένα χειλοϋπερωικό σύμφωνο, το *qa*, το οποίο εξελίχθηκε γλωσσικά σε *pa*, *ba*, *fa*, και ήταν πάντα σαφώς διαχωρισμένο από το *ka*.

Στην γραμμή 1 υπάρχει η δεύτερη εκδοχή του **κνήκου**, ως *ka-na-ko re-u-ka*. Το *re-u-ka* μεταφράζεται ως λευκή, σε αντίθεση με το *e-ru-ta-ra*, ερυθρά. Κατά τον Ησύχιο, το λευκό χρώμα αποδίδεται στους σπόρους του φυτού (βλ. παραπάνω σελ. 26). Για την ακρίβεια, λευκά είναι τα τριχίδια της κεφαλής των σπόρων, που τους επιτρέπουν να εκμεταλλεύονται τις ριπές του αέρα και να διασπείρονται σε μεγάλη έκταση, όπως συμβαίνει και στα διάφορα είδη της οικογένειας *Asteraceae* (ο κοινός κλέφτης).

Οι ποσότητες του *ka-na-ko re-u-ka* σε όλες της πινακίδες της σειράς **Ge** (MY **Ge 603+**, **605+**, **606+**), όπου είναι εφικτό να διαβαστούν, δεν ξεπερνούν τα 5.6 λίτρα.

Στη συνέχεια, (γραμμές 2-7) συναντάται το φυτό **κορίανδρος** (βλ. και παραπάνω σελ. 8), το οποίο εγγράφεται με το ακροφωνικό του *ko*, που συνοδεύεται από το ιδεόγραμμα AROM. Εγγράφεται, επίσης, ως *ko-ri-a₂-da-na* στην MY **Ge 605+** -όπως ακριβώς στην Πύλο- καθώς και ως *ko-ri-ja-da-na*.

Στους επόμενους στίχους της πινακίδας το AROM εννοείται και αποβάλλεται, ενώ παραμένει το ακροφωνικό του κοριανδρου *ko*, που ακολουθείται από ποσότητες σε όγκο. Η αρχική εγγραφή του AROM λειτουργεί ίσως ως διευκρίνιση και για την ποιότητα των ποσοτήτων του κοριανδρου που ακολουθούν.

Ακολουθεί η λέξη *ko-no*, με την παραλλαγή *ko-i-no* (MY **Ge 606+**) ή αντίστροφα *no-ko*. Εκτός από δύο περιπτώσεις, όπου συνοδεύεται από τη μονάδα μέτρησης *PE* (MY **Ge 603+**, **606+**), όπως και η μίνθη, το *ko-no* μετράται και δεν ζυγίζεται. Αυτό είναι προβληματικό, καθώς παραπέμπει εξαρχής σε δύο διαφορετικά τμήματα ή προϊόντα από το ίδιο φυτό, που υπολογίζονται με διαφορετικό τρόπο.

Η ταύτιση του *ko-no* έχει αποτελέσει αντικείμενο μεγάλων συζητήσεων. Ορισμένοι υποστηρίζουν ότι πρόκειται για το φυτό *Cymbopogon schoenanthus*, κοινώς **σχίνος κάλαμος** (‘ginger grass’) (Εικ. 22) (Ventriss and Chadwick 1973: 227), Ο Θεόφραστος (IX, vii, 3) το αναφέρει μεταξύ των φυτών που έχουν εισαχθεί από την Ανατολή και χρησιμοποιούνται στην αρωματοποιία, ενώ η Σαρπάκη (2001: 212) πιστεύει ότι, εάν επρόκειτο για το συγκεκριμένο φυτό, θα ήταν πιο πιθανό να ήταν σε μορφή ελαίου ώστε να ογκομετρώνται. Ο Wylock (1972: 125-129) το ταυτίζει με το φυτό **άκορο** (*Acorus calamus*) (Εικ. 23).

Άλλοι μελετητές εξομοιώνουν το *ko-no* των Μυκηνών με το *ki-ta-no* της Κνωσού, θεωρώντας το γλωσσική παραλλαγή της ίδιας λέξης (Melena 1974a), ενώ ο Olivier (1969: 51 και εξής) επισημαίνει την ύπαρξη δύο ειδών σχίνου. Ο Melena (1976b) ερμηνεύει το *ki-ta-no*, άρα και το *ko-no*, ως προϊόν της τερεβίνθου, πιθανώς ως ρητίνη.

Τέλος, η Σαρπάκη (2001: 215-5) απαριθμεί κάποια πιθανά είδη σχίνων που θα μπορούσαν να είναι υποψήφια για το μυκηναϊκό *ko-no*. Εκτός από την *P. terebinthus*, θεωρεί πιθανή την *P. lentiscus* L., τον θάμνο δηλαδή που ονομάζεται σήμερα **σχίνος** (Εικ. 24) και την *P. lentiscus* var *chia*, δηλαδή το **μαστιχόδεντρο** (Εικ. 25). Όλα αυτά τα είδη είναι ρητινώδη και ελαιοδοτικά, γι’ αυτόν τον λόγο δεν αποκλείεται να μην έμεναν ανεκμετάλλευτα από τη μυκηναϊκή βιοτεχνία και το εμπόριο.

Έτσι το *ko-no* ταυτίζεται εν πολλοίς με το σχίνο του Διοσκουρίδη και του Θεόφραστου, δηλαδή το δέντρο *Pistacia terebinthus*, που είναι γνωστό και ως **τερέβινθος, τριμιθιά, τραμιθιά ή κοκκορεβιθιά** (Εικ. 26).

Από τον κορμό της τερεβίνθου ρέει μια ρητίνη, η οποία, όταν κρυσταλλοποιηθεί, συλλέγεται και χρησιμοποιείται στην αρωματοποιία (Niebuhr 1970) ή ως συντηρητικό στην οινοποιία (Pulak 1998: 295). Με τον βρασμό της παράγεται ένα υγρό, η τερεβινθίνη – το γνωστό νέφτι-, που χρησίμευε ως στιλβωτικό δερμάτων ή ξύλων. Από τη σύνθλιψη των καρπών παράγεται έλαιο, που ήταν σε χρήση και ως φωτιστικό στην Εγγύς Ανατολή (Sarpaki 2001: 213).

Από το ναυάγιο του Ulu Burun περισυλλέγησαν πάνω από εκατόν πενήντα (150) αμφορείς χαναανικού τύπου, οι οποίοι περιείχαν κατά προσέγγιση ένα τόνο ρητίνης τριμιθιάς (Bachhuber 2006: 351). Η ποσότητα αυτή είναι εφάμιλλη των τεραστίων ποσοτήτων του *ki-ta-no* που καταγράφονται στις πινακίδες της Κνωσού, όπως θα δούμε στη συνέχεια.

Σε αντίθεση με το *ko-no*, το *ki-ta-no* της Κνωσού ογκομετράται, ενώ η λέξη *ko-no* που έχει εντοπιστεί σε πινακίδα της Κνωσού (KN **Ga 953+**) συνοδεύεται από μια άλλη, αδιευκρίνιστη μονάδα μέτρησης (*MA*) (Melena 1976a: 154).

Στην πινακίδα MY **Ge 604**, στη γραμμή 2 διαβάζουμε τη λέξη *se-ri-no*, που έχει ταυτιστεί με το **σέλινο** (Εικ. 27) και θεωρήθηκε ότι, εφόσον ογκομετράται, ‘πρόκειται προφανώς για τους σπόρους του φυτού’ (Ventris and Chadwick 1973: 227).

Ge 604

```
.0 vacat [ ] vac.
.1 ke-e-pe , o-pe-ro , ka-na-ko e-ru-ta-ra[ ]DE 1 KU V 1
.2 i-na-o-te , o-pe-ro KU V 1 SA V 1 ko-no 2 se-ri-no M 2 *155VAS 1'
.3 ra-ke-da-no-re , o-pe-ro e-ru-ta-ra M 1 MA V 1 SA V 1
.4 a-ke-re-wi-jo , o-pe-ro e-ru-ta-ra M 3
.5 pu-ke pe-ro-ro ka-na-ko M 1 MA Z 2 SA Z 2 ka-da-mi-ja [
.6 vacat [ ]
```

.2 SA V 1 over []; *155VAS 1 over [] and probably written before *se-ri-no* M 2.
.3 M 1 : 1 corrected from 3 (and the traces of [] extend under MA).
.4 a-ke-re-wi-jo , o- over [], perhaps over [pu-ke o-pe-ro e].
.5 pe-ro-ro : for (o-)pe-ro[-ro].

(Melena and Olivier 1991)

Εκτός από το σέλινο, το δεύτερο φυτό που συναντάται άπαξ στην ίδια πινακίδα είναι το *ka-da-mi-ja*, του οποίου η μονάδα μέτρησης και η ποσότητα δεν σώζονται, γεγονός που δημιουργεί περαιτέρω προβλήματα στην προσπάθεια ταύτισής του. Στο *ka-da-mi-ja* η Y. Duhoux (1993: 104) αναγνωρίζει το φυτό **κάρδαμος** (*Lepidium cf. sativum*) (Εικ. 28). Το φυτό αυτό είναι συγγενικό με το **νεροκάρδαμο** (*Nasturtium officinale*) (Εικ. 29) και τη μουστάρδα (*Sinapis alba*) και ουδεμία σχέση έχει με το γνωστό σε εμάς τους Έλληνες κάρδαμο (*Elletaria cardamomum*) (Εικ. 30). Η Palmer (1999: 485) βασίζεται στην ταύτιση των ειδών των φυτών από τον Varias Garcia (1993) και προτείνει ως πιθανότερο υποψήφιο το νεροκάρδαμο.

Το πράσινο καρδάμων, δηλαδή το είδος *Elletaria cardamomum*, προτάθηκε από τη Σαρπάκη (2001: 206), διότι η χρήση του είναι γνωστή από την αρχαιότητα, όπως μαρτυρούν ο Θεόφραστος, ο Πλίνιος και ο Διοσκουρίδης, οι οποίοι το διαχωρίζουν σαφώς από το μαύρο κάρδαμο (*Amomum*).

Στο κεφάλαιο για τα αρωματικά φυτά στις πινακίδες των Μυκηνών θα πρέπει να συμπεριλάβουμε, για διαφορετικούς λόγους, τρεις ακόμη πινακίδες, από διαφορετικές σειρές, τη MY **Ui 709** και τη MY **Ue 652+** σε συνδυασμό με τη MY **Fu 711**.

Στην πινακίδα MY **Ui 709** καταγράφεται ορισμένη ποσότητα κυμίνου.

Ui 709

- .1 ke-po KU 300[
- .2 tu-me-ne-wo , DU 500[

- .1 The arrangement of the hundreds suggests an original figure of at least 900[.
- .2 DU probably over [DU] slightly further to left.

(Melena and Olivier 1991)

Είναι η μοναδική περίπτωση όπου το φυτό μετράται αντί να ζυγίζεται. Αυτό σημαίνει πιθανότατα ότι στις ανακτορικές αποθήκες δεν αποκλείεται να εισάγονταν κατά περιόδους τα ίδια φυτά σε διαφορετική, όμως, κάθε φορά μορφή, ανάλογα με τις ανάγκες ή τις χρήσεις τους. Αυτό θα είχε ως αποτέλεσμα, οι μονάδες μέτρησης να

μετατρέπονταν ανάλογα με το τμήμα και τη στερεή ή υγρή μορφή του φυτού που τους ενδιέφερε να καταγράψουν.

Οι πινακίδες MY **Ue 652+** και MY **Fu 711** είναι οι μοναδικές στις Μυκήνες που καταγράφουν ποσότητες κύπερου.

Fu 711

sup. mut.

.1] V [
.2]HORD	V 2
.3]5	HORD	T 7 V 3
.4] HORD		V 2
.5-6] <i>vacant</i>		
.7] Z 2	ku-ne , FAR Z 2	
.8]1	ka-ra-u-ja FAR Z 1	NI Z 1
.9]Y 3	a-re-ke-se-[•]	[•] T 2[
.10]3 Z 1		CYP + O T 1 [5]
.11] Z 2		

v.

sup. mut.

.1	se-wo-[
.2	to-wo-na[
.3	a-re-ke-se[
.4	qo-we [

reliqua pars sine regulis

Ue 652 + 656

.1	o-ku-su-wa-si , ko-na ,	GRA[
.2	pe-ru-si-nwa	GRA[
.3	OLIV 5 CYP + KU 5 CYP + O 7 ko	AROM[
.4A		po-ro[
.4B	pe-ru-si-nwa NI 36	ni[

v.

.1] VIN 22
.2] GRA 3 T 3

reliqua pars sine regulis

.4B Less probably NI[.
v.2 Trace at left.

(Melena and Olivier 1991)

Ο κύπερος σημειώνεται με το ιδεόγραμμα του συμπλεκόμενο με το ακροφωνικό *KU* του όρου *ku-mi-no* (κύμινο) στη MY **Ue 652+** και με το *O* στη MY **Ue 652+** και MY **Fu 711**. Οι ποσότητες ογκομετρώνται και φτάνουν στη MY **Ue 652+** τα 1.152 λίτρα. Η ποσότητα αυτή είναι εφάμιλλη των καταγραφών του κύπερου στην Κνωσό.

III. ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΚΑΙ ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΑ ΦΥΤΑ ΣΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΗΣ ΘΗΒΑΣ

Τα πρώτα θραύσματα πινακίδων από την πόλη της Θήβας ήρθαν στο φως το 1964-65 με τις ανασκαφικές εργασίες της τοπικής Εφορείας αρχαιοτήτων, σε ένα οικοδόμημα περίπου 200μ. απόσταση από το λεγόμενο 'Καδμείον' (Chadwick 1969: 115). Έκτοτε, το θηβαϊκό αρχείο σε γραμμική Β εμπλουτίζεται συνεχώς με νέες ανακαλύψεις πινακίδων σε οικόπεδα του πολεοδομικού ιστού, καθιστώντας τη Θήβα το τρίτο σε ποσότητα γραπτών τεκμηρίων ανακτορικό κέντρο, μετά την Κνωσό και την Πύλο.

Οι πινακίδες του ανακτόρου της Θήβας δεν προσφέρουν ακόμη, δυστυχώς, πολλές πληροφορίες σχετικές με τα αρωματικά φυτά και τα βότανα. Τα κείμενα είναι πολύ αποσπασματικά και η γραφή τους 'λακωνική' και συνοπτική. Η περίοδος καταστροφής του ανακτόρου δεν ήταν πιθανόν κατάλληλη για τη συλλογή βοτάνων ή οι σχετικές πινακίδες δεν άντεξαν στον χρόνο ή απλώς δεν έχουν ακόμη ανακαλυφθεί.

Ωστόσο, η πινακίδα TH Fq 126 και μια σφραγίδα από την πλούσια συλλογή της Θήβας δείχνουν ότι το ανακτορικό αυτό κέντρο δεν πρέπει να διέφερε από τα υπόλοιπα ως προς τις πρακτικές της συγκέντρωσης και καταγραφής φυτικών προϊόντων για ποικίλους σκοπούς.

Στη σειρά 1β της πινακίδας TH Fq 126 αναγνωρίζεται η λέξη *tu-wo*.

Fq 126

- .1a Z (1)[
 - .1b o-te , tu-wo-te-to , ma-ka , HORD T 1 V[
 - .2 o-ro-re-i V 1 Z 2 ko-wa Z[
 - .3 ko-ru Z 2 ke-re-(na)-(i) (V)[
- inf. mut.*

(Aravantinos et al. 2005)

Η λέξη αυτή καταγράφεται και σε δύο πινακίδες της Πύλου, τις PY Un 219 και 267 (για τη δεύτερη βλ. παραπάνω σελ. 7) και έτσι η σύνδεση της Θήβας με τις αρωματικές ουσίες έχει τεκμηριωθεί απόλυτα.

Μολονότι η μελέτη των ενεπίγραφων αγγείων και των σφραγίδων και σφραγισμάτων, που προϋποθέτει την εικονογραφική προσέγγιση των φυτών, δεν

περιλαμβάνονται στην παρούσα εργασία, γίνεται ωστόσο μια ενδεικτική αναφορά στη θηβαϊκή σφραγίδα της σειράς **Wu** με αριθμό **71**.

WU 71

.α *sigillum*

.β PYC+O

.γ vacat

(Aravantinos et al. 2005)

Στη δεύτερη σειρά διαβάζουμε το ανεστραμμένο ιδεόγραμμα για τον κύπερο, PYC (*124) συμπλεκόμενο με το O. Αυτή η καταγραφή αναδεικνύει το συγκεκριμένο φυτό ως το πιο δημοφιλές στη γραμμική Β, αφού, όπως είδαμε, συναντάται σε όλα ανεξαιρέτως τα ανακτορικά αρχεία (και στις Κνωσού που θα δούμε στη συνέχεια). Καθιστά επίσης την κατά τα άλλα προφανή ταύτιση/ερμηνεία του ακόμα πιο εύθραυστη, καθώς πρόκειται ουσιαστικά για ένα επιβλαβές για τη γεωργία φυτό, ένα ζιζάνιο, το οποίο η ανθρώπινη επινοητικότητα κατάφερε φαίνεται να εκμεταλλευτεί επωφελώς, με κάποιον τρόπο, ο οποίος μας διαφεύγει ακόμη.

IV. ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΚΑΙ ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΑ ΦΥΤΑ ΣΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΤΗΣ ΚΝΩΣΟΥ

Αρωματικά έλαια – Η σειρά F

Το ανάκτορο της Κνωσού έχει να επιδείξει μια τεράστια συλλογή γραπτών τεκμηρίων στη γραμμική Β. Ο Melena (1976c: 226) θεωρεί ότι μετά την κατάκτηση του νησιού από τους Μυκηναίους ήταν λογικό το συγκεντρωτικό ανακτορικό σύστημα να επεκταθεί και να εδραιωθεί και στην Κρήτη, στην οποία ανθούσε η υφαντουργία και η βιοτεχνία των αρωματικών ελαίων, δύο τομείς στους οποίους εστιάζουν οι πινακίδες της Κνωσού.

Η Κρήτη ήταν περίφημη για τον πλούτο της σε αρωματικά φυτά και η παρασκευή αρωματικών ελαίων αποτέλεσε μια βιοτεχνία προϊόντων πολυτελείας (Andreadaki-Vlaziaki 2008: 112).

Ο τομέας της γραφειοκρατικής διοίκησης που ήταν επιφορτισμένος με τις καταγραφές και τη διαχείριση του ελαιολάδου, του μελιού και των διάφορων αρωματικών φυτών, φαίνεται πως έδρευε στη δυτική πτέρυγα του ανακτόρου (Chadwick 1972: 21-2). Ο τομέας αυτός υπήρξε μάλλον ενιαίος, όπως επισήμανε L. Godart (1968), καθώς όλοι οι υποτομείς που προαναφέρθηκαν είχαν ως σημείο αναφοράς τον *ku-ri-ri-jo*, δηλαδή έναν συγκεκριμένο αξιωματούχο του ανακτόρου με το όνομα 'Κύπριος'.

Οι πινακίδες του ελαιολάδου θα πρέπει να φυλάσσονταν στο ισόγειο (Εικ. 31), ενώ αυτές των φυτών προέρχονται από περισσότερους χώρους του ορόφου, σύμφωνα με την εκτενή μελέτη του R.J. Firth (2000-1) για τον χωρικό εντοπισμό των πινακίδων της Κνωσού. Μοναδική εξαίρεση αποτελούν οι πινακίδες που κατέγραφαν το φυτό *ki-ta-no*, οι οποίες προέρχονται από τον χώρο J4 του Ανατολικού τομέα του ανακτόρου.

Κατά τη Foster (1977a: 29-32), ένα μεγάλο μέρος των ποσοτήτων ελαιολάδου, αρωματικών φυτών και μελιού προοριζόταν για δύο ανακτορικούς υπαλλήλους, οι οποίοι καταγράφονται στις πινακίδες με τα κύρια ονόματα *ku-ri-ri-jo* και *ta-ri-ne-u* και ήταν επιφορτισμένοι με τη βιοτεχνία των αρωματικών ελαίων.

Από τις πινακίδες της Κνωσού δεν είναι δυνατόν να αντλήσουμε άμεσες πληροφορίες για τις ποικιλίες των αρωματικών ελαίων, όπως συμβαίνει με τις πινακίδες της Πύλου, όπου τα έλαια περιγράφονταν ανάλογα με το άρωμα, το χρώμα, το είδος ή την ποιότητά τους (βλ. παραπάνω, σελ. 21). Στην Κνωσό, αντίθετα, οι

σχετικές καταγραφές βρίσκονται στις σειρές **F**, **Fh**, **Fp** και **Fs** και αφορούν γενικά στο ελαιόλαδο, με εξαίρεση την **KN F 726**.

Στην πινακίδα αυτή υπάρχει το ιδεόγραμμα του ελαιολάδου **OLE** συμπλεκόμενο με το συλλαβόγραμμα **A**.

F 726

]wi-jo-jo e-ra[

](wo) OLE+A V 1 [

(Killen and Olivier 1989)

Ο Bennett (1958: 32,55-6) θεωρώντας ότι το **A** αντιστοιχεί στα **αμύγδαλα** υποστήριξε ότι το σύμπλεγμα αυτό παραπέμπει στο **αμυγδαλέλαιο**.

Το αμυγδαλέλαιο παράγεται από τους καρπούς της αμυγδαλιάς, τα αμύγδαλα. Ο Διοσκουρίδης (1.39) αναφέρεται στη χρήση του ελαίου από πικραμύγδαλα (Εικ. 32), την οποία θεωρεί ευρεία, καθώς το έλαιο διαθέτει τόσο φαρμακευτικές, όσο και καλλυντικές ιδιότητες. Το χαρακτηρίζει παυσίπονο για τους πόνους παθήσεων της μήτρας, αλλά και για τις κεφαλαλγίες που σχετίζονται με προβλήματα στα αυτιά, όπως οι εμβοές. Θεωρεί ακόμα ότι αυτό απαλλάσσει το ουροποιητικό από λοιμώξεις και λιθιάσεις και προστατεύει το σπλήνα. Ως καλλυντικό, το αμυγδαλέλαιο ωφελεί το δέρμα αφαιρώντας δυσχρωμίες (λεκέδες) και πανάδες και επούλωνει τα ηλιακά εγκαύματα.

Ανάλογες ιδιότητες έχει και η ρίζα της πικραμυγδαλιάς, η οποία κοπανιζόταν και βραζόταν και τοποθετούνταν ως επίθεμα στην πάσχουσα περιοχή.

Τα πικραμύγδαλα καταναλώνονται σκέτα ή αναμειγμένα με άλλα συστατικά σε φίλτρα ή σιρόπια που δίνονταν ως καταπραϊντικά για την αιματουρία, τη νεφρική λιθίαση, την αιμόπτυση, τους πονοκεφάλους, ακόμη και για την επούλωση δηγμάτων σκύλων (Διοσκουρίδης 1.176).

Αναφορά στη χρήση του πικραμυγδαλέλαιου γίνεται και από τον ψευδο-Γαληνό (14.519.10) τον 2^ο αι. μ.Χ., ο οποίος το συνιστά «ένσταζόμενον εις τὸ οὖς», για τη θεραπεία της ωταλγίας.

Η Foster (1977a: 24), αντίθετα, θεωρεί ότι το σύμπλεγμα **OLE+A** αναφέρεται σε έλαιο για επάλειψη, δηλαδή σε αλοιφή.

Την άμεση σχέση του OLE+A με το σύμπλεγμα OLIV+A του ιδεόγραμματος των ελαιοκάρπων επισημαίνει ο Melena. Το δεύτερο είναι γενικώς αποδεκτό ότι αντιστοιχεί στις *αγριελιές* (A= άγριος) σε αντίθεση με το OLIV+TI (TI =τιθασός/ήμερος) (KN F 852), το λάδι από τις οποίες προοριζόταν σίγουρα για την αρωματοποίηση.

Στις πινακίδες KN Fh 343, 355, 359+, 369, 380 και 5453 υπάρχει ο όρος *zo-a*, που έχει την ίδια ρίζα με το δεύτερο συνθετικό της λέξης *a-re-ra-zo-o* και προέρχεται από το ρήμα *ζέω*, δηλαδή βράζω. Μπορούμε επομένως να υποθέσουμε ότι καταγράφονται έλαια που πρόκειται να βραστούν για την παρασκευή αλοιφών και άρα για αρωματικά έλαια (Φάππας 2010: 67).

Η σειρά **Fp** και ειδικά η λεγόμενη ομάδα **Fp 1** αποτελείται από πινακίδες, οι οποίες έχουν χαρακτηριστεί ως ‘πινακίδες προσφορών’. Σε αυτές καταγράφονται ποσότητες ελαίου σε μορφή αρωματικού ελαίου για επάλειψη, που πρόκειται να αφιερωθούν σε διάφορες θεότητες ή να δοθούν σε λατρευτικούς τόπους, κατά την προσφιλή συνήθεια της εποχής (Chadwick 1966).

Αρωματικά φυτά και βότανα - Η σειρά Ga και άλλες πινακίδες

Σχεδόν όλες οι πινακίδες της Κνωσού με καταγραφές αρωματικών φυτών ανήκουν στη σειρά **Ga** και ανακαλύφθηκαν στην περιοχή του κεντρικού διαδρόμου που παρείχε πρόσβαση στις δυτικές αποθήκες (Φάππας 2010: 17). Η σειρά **Ga** της Κνωσού απαρτίζεται από εξήντα δύο (62) πινακίδες, στις οποίες καταγράφονται ποικίλα αρωματικά φυτά και βότανα. Αυτά είναι: το μάραθο, το *ko-no*, το *ro-ni-ki-jo*, ο κύπερος και ο κοριάνδρος –δηλαδή φυτά που ξανασυναντήσαμε σε πινακίδες της Πύλου και των Μυκηγών- καθώς και το *ki-ta-no* που βρίσκεται μόνο στην Κνωσό.

Στην πινακίδα KN **Ga 953+** (όπως και στις **5672** και **7496**) το **μάραθο** αναφέρεται τρεις φορές με το ακροφωνικό του *MA*, που μετράται σε μονάδες (Sargaki 2001: 245, πιν. 6).

Ga 953+

.1 wo-de-(wi)-jo-jo, / me-(no)[//]ri-jo-de,

.2 ko-no, MA 3 ko-(ri)[]2 pa-de-i, ko-no MA 2 KO T 1[

.3a] pa-si-te-o-i,

.3b pa-sa-ja, ko-no, [] a-mi-ni-so-de, (MA) 2

(Killen and Olivier 1989)

Και στις τρεις καταγραφές ποσοτήτων μάραθου, στις σειρές 2 και 3b της πινακίδας, υπάρχει μια στενή σχέση με το φυτό *ko-no*, το οποίο επίσης δεν συνοδεύεται από κάποια μονάδα μέτρησης. Αυτό ώθησε τον Melena (1976: 154) να θεωρήσει πιθανότερο το *MA* να αποτελεί κάποια ‘αδιευκρίνιστη’ μονάδα μέτρησης του *ko-no*, παρά ότι σχετίζεται με το μάραθο. Γενικώς, η αυτόματη ταύτιση ενός μεμονωμένου συλλαβογράμματος με το ακροφωνικό ενός φυτού αποδεικνύεται συχνά επισφαλής.

Το ‘**φοινίκιο**’, το οποίο αναλύθηκε διεξοδικά στη σειρά **Fr** της Πύλου (βλ. παραπάνω, σελ. 18), στην Κνωσό καταγράφεται ολογράφως ως *ro-ni-ki-jo* και είναι το μοναδικό που ζυγίζεται ως στερεό υλικό. Το όνομα, ο τρόπος μέτρησης όσο και η συνύπαρξή του με άλλα φυτά που συνδέονται με την παρασκευή αρωματικών ελαίων, η ιδιότητά του να προσδίδει κόκκινο χρώμα, αλλά και η βεβαιότητα ότι όντως πρόκειται για κάποιο φυτικό στοιχείο είναι μερικά από τα προβλήματα που αφορούν σε αυτό το φυτό, καθώς το *ro-ni-ki-jo* παραμένει ουσιαστικά αταύτιστο.

Σε μια εκτενή σχετική ανάλυσή της η Foster (1977b) προσπάθησε να αποδείξει ότι το *ro-ni-ki-jo* θα πρέπει να είχε ήδη την εποχή των πινακίδων τη γενική έννοια του βαθυκόκκινου, πορφυρού χρώματος (crimson), με την οποία συνδέθηκε αργότερα η φοινικική πορφύρα. Βασικό της επιχειρήμα είναι ότι η λέξη δεν συνδέεται μόνο με τον τομέα της αρωματοποιίας, αλλά συναντάται και σε πινακίδες που αναφέρονται στη βιοτεχνία της υφαντουργίας στη σειρά **Od** και τις πινακίδες των ‘τροχών και αρμάτων’ των σειρών **Sd**, **Se** και **Sf**, στις οποίες θα αναφερθούμε αμέσως.

Στην ΚΝ **Od 5082** η λέξη [*ro*]*ni-ki-jo* φαίνεται να προσδιορίζει επιθετικά το ιδεόγραμμα του μαλλιού (LANA).

Od 5082

^hni-ki-jo’ (LANA)[

] vacat [

(Killen and Olivier 1989)

Σύμφωνα με την ερμηνεία της Foster, ότι πρόκειται δηλαδή για χρώμα, θα πρέπει να φανταστούμε μια ποσότητα μαλλιού προβάτου στο χρώμα της πορφύρας, κάτι που δεν φαίνεται και πολύ λογικό, εκτός και αν αυτό είχε υποστεί επεξεργασία, είχε ήδη βαφεί προτού συγκεντρωθεί στο ανάκτορο, όπως πιθανολογούμε ότι συνέβαινε και με τις φυτικές ύλες.

Πάντως, αρωματισμένα έλαια φαίνεται ότι χρησιμοποιούνταν κατά την αρχαιότητα και για την περιποίηση των υφαντών. Έτσι, στην πινακίδα PY Fr 1225 ‘έλαιο έχει διανεμηθεί ως αλοιφή για ρουχισμό, καθώς, επίσης, και μαρτυρίες από την επική ποίηση φαίνεται να αντανakλούν πραγματικές πρακτικές’ (Shelmerdine 1988: 365).

Αυτό θα μπορούσε να κάνει τη χρήση του *po-ni-ki-jo* διττή αφού ουσιαστικά θα προοριζόταν για δύο παραγωγικούς τομείς, την υφαντουργία και την αρωματοποιία. Οι γραφείς 136 και 137 που κατέγραφαν το φυτό, φαίνεται πως είχαν σαφώς διακριτό ρόλο: ο 136 για τα προϊόντα της αρωματοποιίας και ο 137 για αυτά της υφαντουργίας (Shelmerdine 1988: 363).

Στις πινακίδες των σειρών **Sd**, **Se** και **Sf** η κατάσταση μοιάζει πιο ξεκάθαρη, αναφορικά με τη χρήση του *po-ni-ki-ja* ως χρώμα. Στην KN **Sd 4409+**, η λέξη *po-ni-ki-ja* αντιστοιχεί στο φοινικίᾱ= πορφυρή, σε αντιδιαστολή με τη λέξη *mi-to-we-ta/μιλτόΦεσσα* = κόκκινη της KN **Sd 4415+**, και προσδιορίζει επιθετικά το *i-qi-ja/ίπιᾱ*, το οποίο κατά τον Hooker (1994: 264-5) χρησιμοποιείται με την περιληπτική έννοια της λέξης άρμα.

Sd 4409+

.a wi-ri-ne-o, o-(po)-qo, ka-ke-ja-pi, o-pi-(i)-(ja)-(pi) CUR 1

.b ji-qi-ja, / po-ni-ki-ja, a-ra-ro-mo-te-me-na, a-ja-me-na,

Sd 4415+

.a wi-ri-ne-jo, o-po-qo, ke-ra-ja-pi, o-pi-i-ja-pi CUR 2

.b i-qi-jo, mi-to-we-sa, a-ra-ro-mo-te-me-na, a-ja-me

(Killen and Olivier 1989)

Ανάλογη χρήση των δύο επιθέτων γίνεται και από τον Όμηρο, όταν περιγράφει το χρώμα των πλοίων ως *φοινικοπάρηος* και *μιλτοπάρηος ναῶς* (Ventriss and Chadwick 1973: 366).

Μερικές συμπερασματικές παρατηρήσεις για την ερμηνεία της λέξης *ro-ni-ki-jo* αφορούν, καταρχήν, στο υλικό στο οποίο παραπέμπει και πρέπει να είναι σίγουρα φυτικό. Διότι, σε καμία από τις πινακίδες που εξετάσαμε και σχετίζονται με την αρωματοποιία, εκτός από τα φυτικά, δεν φαίνεται να συγκαταλέγονται άλλης φύσης υλικά (π.χ. ορυκτά), με μοναδική εξαίρεση το μαλλί, το οποίο δεν αποτελεί φυσικά υλικό των αρωμάτων, αλλά εργαλείο.

Αν όντως η λέξη ‘φοινίκιο’ παραπέμπει στη φοινικική προέλευση του φυτού, δεν μπορεί από μόνη της να μας διαφωτίσει για ποιο φυτό πρόκειται. Ο χαρακτηρισμός ενός φυτού με ένα ‘εθνικό’ επίθετο θα υποδήλωνε ότι αυτό είναι ενδημικό μιας συγκεκριμένης περιοχής και συνεπώς είναι εισηγμένο. Αυτό θα ερχόταν σε αντίθεση με τις ρητές αναφορές των πινακίδων της Κνωσού, ότι το φοινίκιο συγκεντρωνόταν στο ανάκτορο από περιοχές της Κρήτης που βρίσκονταν στην επικράτειά του.

Η ταύτιση από τη Foster του *ro-ni-ki-jo* με το ‘φοινίκιο’, δηλαδή το πορφυρό χρώμα, είναι αρκετά τεκμηριωμένη. Θεωρούμε, όμως, ότι κάνει ένα λογικό άλμα. Είναι αρκετά σύνηθες, όπως και στη νέα ελληνική και στις περισσότερες γλώσσες του κόσμου, να βαφτίζουμε ένα χρώμα με βάση το χρώμα ενός οικείου αντικειμένου. Έτσι λέμε πορτοκαλί από το πορτοκάλι, ροδακινί από το ροδάκινο, καφετί από τον καφέ και ούτω καθεξής. Αυτό, όμως, δεν συνεπάγεται ότι το συγκεκριμένο φρούτο ή άλλο υλικό παράγει κάποια χρωστική με την οποία βάφουμε πορτοκαλί, ροδακινί κλπ.. Αλλά ούτε κάτι που έχει πορφυρό χρώμα σημαίνει ότι έχει βαφτεί πάντοτε με πορφύρα. Συνεπώς, το φυτό *ro-ni-ki-jo* των πινακίδων της σειράς **Ga** μπορεί να συμπίπτει ‘γλωσσικά’ με το φοινικούν χρώμα, χωρίς αναγκαστικά να έχει συλλεχθεί για την παραγωγή του χρώματος αυτού, μόνο και μόνο επειδή τα άρματα των πινακίδων **Sd**, **Se** και **Sf** ή ακόμη και το μαλλί της πινακίδας **Od** είχαν χρώμα *ro-ni-ki-jo*.

Πίσω στις πινακίδες της Κνωσού, η παρουσία του **κύπερου**, ενός επιθετικού αγριόχορτου, που καταγράφεται, επίσης, σε κάθε ανακτορικό αρχείο που μελετήσαμε, είναι εντυπωσιακή. Φαίνεται πως οι άνθρωποι της Εποχής του Χαλκού είχαν επινοήσει αρκετούς τρόπους να εκμεταλλευτούν αυτό το ανθεκτικό ζιζάνιο, όπως μαρτυρά η ποικιλία των συμπλεγμάτων του ιδεογράμματος του φυτού. Ο κύπερος καταγράφεται με επτά διαφορετικούς τρόπους, τρεις παραπάνω από το ελαιόλαδο. Τον συναντάμε ολογράφως ως *ku-ra-ro* (KN **Ga 454**, **465**, **517** και **519**), με το ιδεόγραμμά του CYP (KN **Ga 461**, KN **Ue 160**), ή στην ανεστραμμένη του μορφή

PYC (KN **Ga 464, 465, 1058+**, **7344, 7347, 7352** και **8005**). Ακόμη, το ιδεόγραμμα μπορεί να συμπλέκεται ως: CYP+O (F 852+, 5079+), CYP+KU (KN **F 157+**, **5043+**), ή ανεστραμμένο PYC+O (KN **F 7050+**, **G 7509**) και PYC+Qa (KN **Ga 5088, 7358**). Τέλος, το απαύτιστο ιδεόγραμμα *171 (\bar{I}), φαίνεται πως είχε και αυτό κάποια σχέση με τον κύπερο (Foster 1977a: 21, del Freo 2009).

Οι επτά αυτοί τύποι φαίνεται πως επισήμαιναν ορισμένες διαφορές στην ποιότητα του κύπερου που καταγραφόταν, ανάλογα πιθανόν με την ποικιλία ή τα τμήματα του φυτού που συλλέγονταν. Το κυρίως είδος θεωρείται γενικά ότι παραπέμπει στον *Cyperus rotundus* (Melena 1974b, Palmer 1999: 470-472). Το ιδεόγραμμα CYP και το ανεστραμμένο PYC αναφέρονται στους κονδύλους του φυτού (Melena 1976: 227). Η Foster και η Palmer ταυτίζουν τα συμπλέγματα CYP/PYC+O με τους βρώσιμους κονδύλους ενός άλλου είδους, του *C. esculentus* (Foster 1977a: 24, Palmer 1999: 485), ενώ για το σύμπλεγμα PYC+Qa, η Foster προτείνει μια 'άλλη ποικιλία ή ποιότητα κύπερου' (Foster 1977a: 21). Για το ιδεόγραμμα *171, ο Melena υποστηρίζει ότι πιθανόν αναφέρεται στο στέλεχος του φυτού, από το οποίο έχουν αφαιρεθεί οι κόνδυλοι και πλέον θα μπορούσε να διατεθεί ως νομή στα ζώα (Melena 1974b: 332-4).

Όταν το ιδεόγραμμα συμπλέκεται με το KU (CYP+KU) προκύπτει ένα μείγμα κύπερου με κύμινο. Όπως είδαμε στην Πύλο, το κύμινο μπορεί να ήταν σε μορφή σπόρων, ελαίου ή ακόμα και πάστας (βλ. παραπάνω, σελ. 24). Όμως, τί είδους μείγμα των κονδύλων του κύπερου και των σπόρων ή το ελαίου του κύμινου θα μπορούσε να φανταστεί κανείς; Μόνον ίσως κάποιο υγρό προϊόν, το οποίο προσδιοριζόταν με το ιδεόγραμμα AROM, όπως ακριβώς υποστηρίξαμε ότι συνέβαινε. Γι' αυτόν ακριβώς τον λόγο, άλλωστε, είτε πρόκειται για διαφορετικά τμήματα (κόνδυλοι, στελέχη κλπ.), είτε για διαφορετικά είδη του φυτού, όλες οι παραλλαγές του *ku-ra-ro* έχουν καταγραφεί βάσει του όγκου και όχι του βάρους τους.

Η χρήση του **κορίανδρου** στο Αιγαίο την εποχή του Χαλκού έχει επιβεβαιωθεί με την παρουσία σπόρων του φυτού σε αρχαιολογικά συμφραζόμενα της 2ης χιλιετίας π.Χ. (Ventriss and Chadwick 1973: 221). Ο κορίανδρος έπαιξε έναν πολύ σημαντικό ρόλο στην οικονομία και τη διατροφή εκείνης της περιόδου (Melena 1976a: 133). Ο λόγος για τον οποίο συγκεντρώνονταν αυτές οι τεράστιες ποσότητες του φυτού, δεν ήταν άλλος από το να δοθούν ως προσφορές-διατροφικά είδη σε τόπους λατρείας, στις

θεότητες αλλά και στους υπηρέτες τους (Melena 1976a: 159). Ανάλογες προσφορές, ωστόσο, γίνονταν και με τον κύπερο (Shelmerdine 1988: 352-53).

Οι σπόροι του φυτού, που είναι οι πιο αρωματικοί, χρησιμοποιήθηκαν κατά κόρον στην αρωματοποιία, όπως χαρακτηριστικά καταγράφει και η πινακίδα PY Un 267, μέσα από μια διαδικασία που περιλάμβανε τον βρασμό και όχι την απόσταξη των ελαίων (Melena 1976a: 161). Δύο χαρακτηριστικές πινακίδες της Κνωσού, οι KN Ga 674 και 675, επιβεβαιώνουν τη χρήση των σπόρων αυτών, καθώς αναφέρουν τη λέξη ‘σπέρμα’ (*pe-ma*) σε συνδυασμό με τον κοριάνδρο.

Κατά τον Διοσκουρίδη (3.71), το φυτό θεραπεύει το ερυσίπελας και τα έρποντα έλκη, φλεγμονές του ουροποιητικού και κακοήθεις όγκους του δέρματος. Ακόμη προκαλεί την αποβολή των σκωλήκων του εντέρου και προάγει το σπέρμα. Όμως η υπερβολική λήψη του προκαλεί επικίνδυνες διαταραχές της αντίληψης.

Η ταύτιση του *ki-ta-no*, όπως και το *ko-no*, έχει προκαλέσει μεγάλη συζήτηση. Οι καταγραφές του πρώτου στις δύο πινακίδες όπου αναφέρεται (KN Ga 1530+, 1532) φτάνουν συνολικά τα 40.000 λίτρα. Αναφέραμε ήδη την ταύτιση του *ki-ta-no* με το *ko-no* των Μυκηνών από τον Melena και άρα με το δέντρο **τριμιθιά**. Στην περίπτωση της Κνωσού, ο ίδιος θεωρεί ότι καταγράφονται οι καρποί του δέντρου (Melena 1976c: 227). Το *ki-ta-no* ενδέχεται να συνδέεται περισσότερο με τη βιοτεχνία της υφαντουργίας παρά με την αρωματοποιία (Foster 1977a: 39).

Η Σαρπάκη θεωρεί πιο πιθανή την ταύτισή του με το φυτό *Cistus creticus* - κατά τον Θεόφραστο *κίσθος*- τη γνωστή **αλαδανιά** (Εικ. 33), έναν φρυγανώδη θάμνο που αφθονεί στην Κρήτη (Sarpaki 2001: 210). Έχει βλαστό ιξώδη και φύλλα έμμισχα με ισχυρές νευρώσεις. Από τα φύλλα και τα άνθη του τις ζεστές ημέρες του καλοκαιριού, μεταξύ Ιουλίου και Αυγούστου, εκκρίνεται μια ρητίνη, το λάδανο, που συλλέγεται και χρησιμοποιείται ως φάρμακο ή ως συστατικό θυμιαμάτων. Η μάζες του λαδάνου, βέβαια, είναι αρκετά στερεές ώστε να ογκομετρώνται και να φυλάσσονται σε κλειστά αγγεία.

Στην πινακίδα KN F 841 συναντάται, επίσης, η λέξη *ka-ro*, την οποία αναλύσαμε με αφορμή τις πινακίδες της Πύλου.

Στις πινακίδες KN Od 2026 και 8202+ το *wi-ri-za* συνοδεύεται και πάλι από το ιδεόγραμμα του μαλλιού (LANA), γεγονός που ενισχύει την υπόθεση ότι μάλλον επρόκειτο για εριολίπος ή μαλλί για διύλιση, παρά για κάποιο φυτό.

Μοναδική είναι η πινακίδα KN Og 8038,, στην οποία αναφέρεται το συλλαβόγραμμα MU.

Og 8038

](MU) 46

side2

] M 80

(Killen and Olivier 1989)

Το MU πιθανόν αποτελεί το ακρωνύμιο του **μύρου** (Sacconi 1969), μιας ρητινης που προέρχεται από είδη των γενών *Balsamodendron* και *Commiphora* (Εικ. 34) και της οποίας η αξία υπήρξε διαχρονικά υψηλή. Τα δέντρα αυτά συνεχίζουν να φύονται στη νότια αραβική χερσόνησο, τη Σομαλία και σε περιοχές της Αιθιοπίας (Sarpaki 2001: 220).

Κατά τον Αθήναιο (II, 68, C-D), η **σμύρνα** αρωμάτιζε ορισμένα ποτά, όπως κάποιους οίνους που δεν ήταν για ευρεία κατανάλωση, αλλά συνιστούσαν ισχυρά φαρμακευτικά σκευάσματα (André 1951).

Το μετρικό σύστημα του MU δυστυχώς δεν μπορεί να μας διαφωτίσει περεταίρω γι' αυτήν την ουσία. Αν όντως πρόκειται για το μύρο, 'η απουσία του από τους καταλόγους των περισυλλογών της κρητικής υπαίθρου είναι αναμενόμενη, καθώς μπορούσε να αποκτηθεί μόνο μέσω εξωτερικού εμπορίου ως εισηγμένο προϊόν' (Foster 1977a: 32)

Κλείνοντας με τις πινακίδες της Κνωσού δεν θα πρέπει να παραλείψουμε την επίσης μοναδική καταγραφή ενός φυτού, του **κρόκου**, το οποίο διαθέτει δικό του ιδεόγραμμα, το *144 (CROC). Οι ποσότητες κρόκου βρίσκονται όλες καταγεγραμμένες στη σειρά **Np** και συνολικά φτάνουν σχεδόν το βάρος των τεσσάρων κιλών. Ο κρόκος συλλέγεται για τους πολύτιμους στήμονές του και δεν υπάρχει κανένας λόγος να αμφισβητήσουμε ότι κάτι ανάλογο συνέβαινε και την εποχή εκείνη.

Εάν δεχτούμε ότι σύμφωνα με τον Baumann (1993) για ένα κιλό αποξηραμένους στήμονες χρειαζόνταν περίπου εκατό χιλιάδες (100.000) άνθη κρόκου, τότε για την τελευταία σοδεία της Κνωσού θα πρέπει να είχαν μαζευτεί παραπάνω από τετρακόσιες χιλιάδες (400.000) (Sarpaki 2001: 204). Αυτή η ποσότητα θα έμοιαζε εξωφρενική, εάν όντως επρόκειτο για το άγριο και όχι για καλλιεργούμενο φυτό, που συλλεγόταν στις δύσβατες πλαγιές της Κρήτης.

Ο κρόκος υπήρξε πολύ αγαπητό θέμα στην εικονογραφία της εποχής, κυρίως στην Κρήτη και τη Θήρα και φαίνεται πως είχε ιδιαίτερους συμβολισμούς. Οι ειδικοί

έχουν καταλήξει να αναγνωρίζουν δύο είδη κρόκων, το *Crocus cartwrightianus* (Εικ. 35) και το *Crocus sativus* (Εικ. 36). Το δεύτερο είναι το εξημερωμένο είδος, γεγονός που ενισχύει την άποψη ότι ο κρόκος καλλιεργείτο στο Αιγαίο της 2^{ης} χιλιετίας (Day 2011: 342).

Ανήκει κατά κύριο λόγο στα θεραπευτικά, αλλά είναι και βαφικό φυτό, όμως κατά τη Foster (1977a: 40) δεν υπάρχει καμία ένδειξη ότι προοριζόταν για την αρωματοποιία. Χρησιμοποιείται, επίσης, ως καρύκευμα στη μαγειρική. Η σκοπιμότητα της συλλογής του θα ήταν επομένως πολλαπλή.

ΕΠΙΛΟΓΟΣ-ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Ολοκληρώνοντας τη βιβλιογραφική μας έρευνα γύρω από την παρουσία των αρωματικών και θεραπευτικών βοτάνων στις πινακίδες της γραμμικής Β θα μπορούσαμε να παραθέσουμε ορισμένες σχετικές σκέψεις.

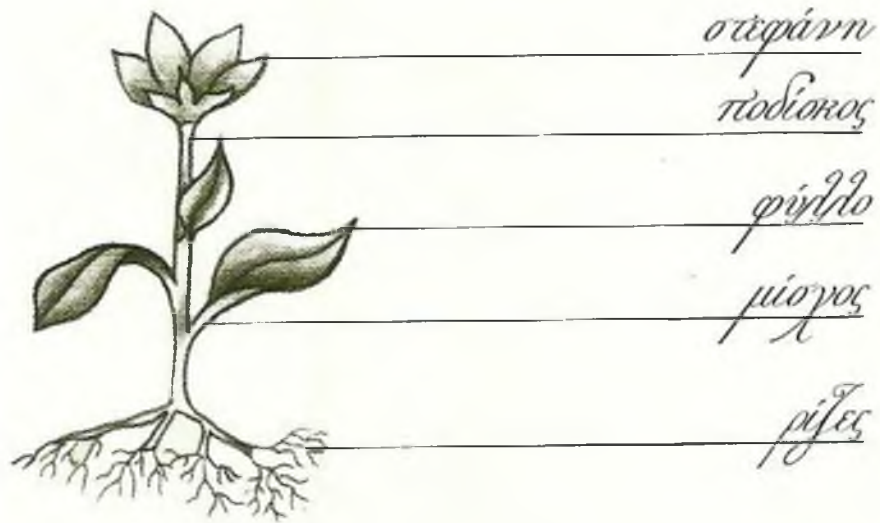
Είναι φανερό ότι οι άνθρωποι στο Αιγαίο της 2^{ης} χιλιετίας γνώριζαν και ανέδειξαν πολύ καλά τις ιδιότητες των φυτών στήνοντας ουσιαστικά μια ολόκληρη 'βιομηχανία' γύρω από την εκμετάλλευσή τους και δίκτυα διανομής μέσα από τα οποία προωθούσαν τα προϊόντα τους. Ένα συγκεντρωτικό σύστημα, όπως αυτό της *ta-ra-si-ja*, δεν θα μπορούσε να μην ασκεί έλεγχο στον τομέα των φυτικών υλών με τον έναν ή τον άλλον τρόπο, καθώς ο ρόλος τους στη ζωή των ανθρώπων ήταν και είναι κυρίαρχος. Ποιοι επωφελούνταν από αυτές τις οικονομικές συναλλαγές, δεν θα μπόυμε στον πειρασμό να εικάσουμε. Πάντως από τα αρχαιολογικά δεδομένα της εποχής φαίνεται πως η κατάσταση αυτή συντέλεσε σε μια ευρύτερη οικονομική ευμάρεια.

Στα γραπτά τεκμήρια της γραμμικής Β γραφής διακρίνουμε μια ποικιλία φυτών, που συγκεντρώνονταν σε συγκεκριμένους χώρους των ανακτόρων ή της άμεσης περιφέρειάς τους, με σκοπό να χρησιμοποιηθούν κυρίως για τις ανάγκες της βιοτεχνίας αρωματικών και θεραπευτικών ελαίων και άλλων προϊόντων και πιθανόν και της υφαντουργίας. Οι φυτικές ύλες παραδίδονταν, σε ποικίλες μορφές, σε ειδικευμένους τεχνίτες που τις επεξεργάζονταν για να δημιουργήσουν προϊόντα πολυτελείας που προορίζονταν και για το εμπόριο. Εφόσον η πρακτική αυτή ήταν φαίνεται κοινή μεταξύ των ανακτορικών κέντρων, είναι λογικό και στις καταγραφές ορισμένα φυτά να συμπίπτουν (Πιν. 2).

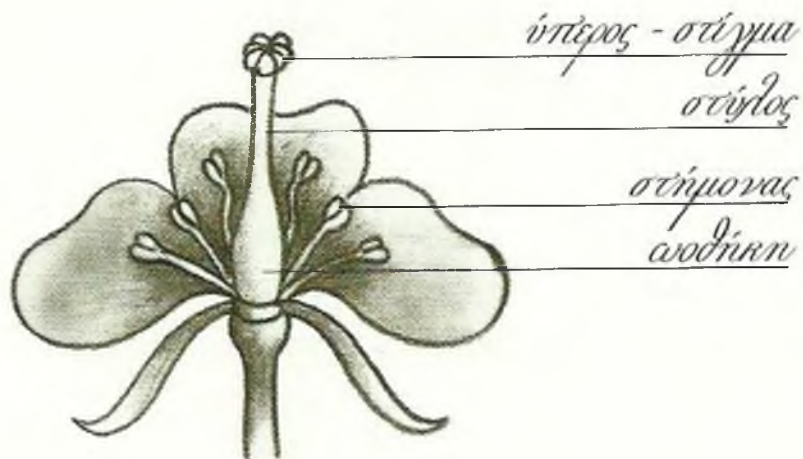
Δημοφιλέστερο ενδημικό φυτό του ελλαδικού χώρου αναδεικνύεται ο κύπερος, καταγραφές του οποίου βρίσκουμε και στα τέσσερα ανακτορικά αρχεία (Πύλος, Μυκήνες, Θήβα, Κνωσός) και ακολουθεί ο κοριάνδρος. Στα γραπτά τεκμήρια της Κνωσού, οι ποσότητες του καθενός από τα δύο είναι πολλαπλάσιες όλων των υπολοίπων φυτών συνολικά, κάτι, όμως, που μπορεί να είναι τυχαίο και να οφείλεται στο γεγονός ότι η περίοδος επεξεργασίας τους συνέπεσε χρονικά με την περίοδο καταστροφής του ανακτόρου. Εάν ισχύει αυτή η υπόθεση, θα μας έδινε ένα επιπλέον *terminus post quem* αναφορικά με την καταστροφή της Κνωσού.

Υπάρχουν, όμως, και σημαντικές διαφορές. Μέσα από τη χρονική απόσταση που χωρίζει τα αρχεία της Κνωσού από αυτά των ανακτόρων των Μυκηνών και της Πύλου μπορούμε να διακρίνουμε την τροπή που πήρε το διαμετακομιστικό εμπόριο των αρωμάτων. Από τη μία τα ενδημικά κνωσιακά φυτά, όπως ο κύπερος, ο κορίανδρος, ο κίσθος ή ο σχίνος και ο κρόκος που κυριαρχούν, ως φαίνεται, στην αγορά της εποχής και από την άλλη η έντονη παρουσία στο ανάκτορο των Μυκηνών φυτικών προϊόντων όπως το κύμινο, το σουσάμι και η κανέλα, εισηγμένων από την Ανατολή και τη βόρεια Αφρική. Η αλλαγή αυτή αφενός επισημαίνει τα αποτελέσματα των στενών επαφών των λαών της ανατολικής Μεσογείου μέσα από τις διπλωματικές και άλλες σχέσεις, αφετέρου υπογραμμίζει τη ραγδαία εξάπλωση του εμπορικού δικτύου των αρωμάτων έως τα τέλη της Εποχής του Χαλκού.

ΕΙΚΟΝΕΣ



1. Ανατομία του φυτού (Αλιμπέρτης 2010: 317)



2. Ανατομία του άνθους (Αλιμπέρτης 2010: 317)



3. Κάτοψη του ανακτόρου της Πύλου

Με πράσινο οι χώροι εντοπισμού πινακίδων Fr/με κόκκινο Un
(Treuil R. Et all 1996: 494, επεξ. του συγγραφέα)



4. (*Iris planiflora*) Ίρις (Αλιμπέρτης 2010: 291)



5. (*Coriandrum sativum*) **Κορίανδρος**

(http://proionta-tis-fisis.blogspot.gr/2013/01/blog-post_2595.html)



6. (*Cyperus esculentus*) **Κύπερος ο εδώδιμος**

(http://international_extension.ifas.ufl.edu/LaFlor/weeds-of-costa-rica/MALEZAS/Cyperaceas/cyperus-esculentus.shtml)



7. (*Cyperus rotundus*) **Κύπερος ο στρογγυλός**
(<http://pixgood.com/cyperus-rotundus.html>)



8. (*Cinnamomum*) **Κανέλλα** (<http://beautyhealth.gr/ta-panta-gia-tin-kanela/>)



9. (*Salvia officinalis*) **Αλιοφακιά** (<http://aztekium.blogspot.gr/2010/03/salvia-fruticosa.html>)



10. (*Rosa*) **Τριανταφυλλιά**
(http://www.omorfoskopos.com/index.php?p=GR.prod_1.%CE%98%CE%B1%CE%BC%CE%BD%CE%BF%CE%B5%CE%B9%CE%B4%CE%AE,4)



11. (*Lawsonia inermis*) **Χέννα** (<http://en.wikipedia.org/wiki/Henna>)



12. (*Alkanna tinctoria*) **Βαφόριζα**
(http://en.wikipedia.org/wiki/Alkanna_tinctoria)



13. (*Rubia tinctorum*) **Ριζάρι** (Αλμπέρτης 2010: 227)



14. (*Anchusa officinalis*) **Άγκουσα**
(http://floracreta.blogspot.gr/2011_09_01_archive.html)



15. (*Phoenix dactylifera*) **Χουρμαδιά** (http://stilitis.blogspot.gr/2012/06/blog-post_11.html)



16. **‘Η Συνοικία του Λαδέμπορου’ στις Μικήνες**
Με κίτρινο ‘Η Οικία των Σφιγγών’. Με κόκκινο **‘Η Οικία του Λαδέμπορου’**
(επεξ. εικόνα του συγγραφέα από το Google Earth)



17. (*Foeniculum vulgare*) **Μάραθο** (<http://aplotaria.gr/v1/?p=22025>)



18. (*Cuminum cyminum*) **Κύμινο**
(<http://3lyk-n-filad.att.sch.gr/secret/botana/3Fvta/Kimino/Kimino.html>)



19. (*Sesamum indicum*) **Σουσάμι**

(http://botanologio.blogspot.gr/2013/01/7_8.html)



20. (*Carthamus tinctorius*) **Κνήκος**

(http://www.zoonar.de/photo/carthamus-tinctorius-frberdistel-safran_234532.html)



21. (*Mentha pulegium*) **Φλισκούνι** (Αλιμπέρτης 2010: 131)



22. (*Cymbopogon schoenanthus*) **Σχίνος κάλαμος**

<http://www.teline.fr/fre/Photographies/Toutes-les-familles/Poaceae/Cymbopogon-schoenanthus><http://ktimabioma.blogspot.gr/2012/11/iii-cistus-creticus-l.html>



23. Άκορος (*Acorus calamus*)

(<http://www.prota4u.info/protav8.asp?g=psk&p=Acorus+calamus+L.>)



24. (*Pistacia lentiscus*) Σχίνος

(<http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A3%CF%87%CE%AF%CE%BD%CE%BF%CF%82>)



25. (*Pistacia lentiscus* var *Chia*) **Μαστιχόδεντρο**

<http://www.greekflora.gr/el/flowers/0829/Pistacia-lentiscus-L-cv-chia-Desf-exPoiret-DC>



26. (*Pistacia terebinthus*) **Τριμιθιά**

[http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A4%CE%B5%CF%81%CE%AD%CE%B2%CE%B9%CE%BD%CE%B8%CE%BF%CF%82_\(%CF%86%CF%85%CF%84%CF%8C\)](http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A4%CE%B5%CF%81%CE%AD%CE%B2%CE%B9%CE%BD%CE%B8%CE%BF%CF%82_(%CF%86%CF%85%CF%84%CF%8C))



27. (*Apium graveolens*) **Σέλινό**

<http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A3%CE%AD%CE%BB%CE%B9%CE%BD%CE%BF>



28. (*Lepidium sativum*) **Κάρδαμος**

<http://store.underwoodgardens.com/Unique-Herbs/products/43/>



29. (*Nasturtium officinale*) **Νεροκάρδαμο**

(<http://www.herb.gr/index.php/catalog/product/view/id/727/s/nerokardamo/>)



30. (*Elletaria cardamomum*) **Καρδάμωμο**

(<http://www.ecosystema.ru/07referats/cultrast/050.htm>)



31. Κάτοψη του ανακτόρου της Κνωσού. Με πράσινο οι χώροι εντοπισμού πινακίδων με καταγραφές ελαίων, αρωματικών φυτών και μελιού. (Φάμπας 2010: 422, επεξ. του συγγραφέα)



32. (*Prunus amygdalus var amara*) Πικραμυδαλιά

[\(http://marveliopoulos.wordpress.com/2012/07/07/%CF%83%CE%BF%CF%85%CE%BC%CE%B1%CE%B4%CE%B1%CF%80%CE%B1%CF%81%CE%B1%CE%B4%CE%BF%CF%83%CE%B9%CE%B1%CE%BA%CE%BF-%CE%BA%CE%B5%CF%81%CE%B1%CF%83%CE%BC%CE%B1/\)](http://marveliopoulos.wordpress.com/2012/07/07/%CF%83%CE%BF%CF%85%CE%BC%CE%B1%CE%B4%CE%B1%CF%80%CE%B1%CF%81%CE%B1%CE%B4%CE%BF%CF%83%CE%B9%CE%B1%CE%BA%CE%BF-%CE%BA%CE%B5%CF%81%CE%B1%CF%83%CE%BC%CE%B1/)



33. (*Cistus creticus*) **Αλαδανιά**

(http://melissokomiarodou.blogspot.gr/2013/07/blog-post_26.html)



34. (*Commiphora*) **Μύρρο**

(<http://www.herb.gr/index.php/catalog/product/view/id/291/s/commiphora-molmol/>)































































35. (*Crocus cartwrightianus*) **Κρόκος**
(http://en.wikipedia.org/wiki/Crocus_cartwrightianus)































































36. (*Crocus sativus*) **Κρόκος** (http://en.wikipedia.org/wiki/Crocus_sativus)





















































ΠΙΝΑΚΕΣ

VIR 100		CAP ^f 107 ^f		T 112		OLIV+TI 122+TI		FAR 129	
MUL 102		SUS 108		S 113		AROM 123		OLE 130	
CERV 104		SUS ^m 108 ^m		Q 114		AROM+KO 123+KO		OLE+A 130+A	
EQU 105		SUS ^f 108 ^f		P 115		AROM+PYC 123+PYC		OLE+PA 130+PA	
EQU ^m 105 ^m		SUS+KA 108+KA		N 116		PYC 124		OLE+WE 130+WE	
EQU ^f 105 ^f		SUS+SI 108+SI		M 117		PYC+QA 124+QA		VIN 131	
OVIS 106		BOS 109		L 118		CYP 125			
OVIS ^m 106 ^m		BOS ^m 109 ^m		GRA 120		CYP+KV 125+KV		AREPA 133	
OVIS ^f 106 ^f		BOS ^f 109 ^f		GRA+PE 120+PE		CYP+Q 125+Q			
OVIS+TA 106+TA		BOS+SI 109+SI		HORD 121		CYP+PA 125+PA		MERI 135	
CAP 107		Z 110		OLIV 122		KAPO 127		AES 140	
CAP ^m 107 ^m		V 111		OLIV+A 122+A		KANAKO 128		AUR 141	

Πίν.1 Ιδεογράμματα της γραμμικής Β (Προμπονάς 1977: 26-8)

142 	TURO ₂ 156 	TUN+KI 162+KI 	169 	181 
CROC 144 	157 	TUN+RE 162+RE 	170 	182 
LANA 145 	158 	TUN+RI 162+RI 	171 	183 
146 	TELA 159 	ARM 163 	172 	184 
146+PE 	TELA+KU 159+KU 	164 	172+KERO ₂ 	185 
150 	TELA+PA 159+PA 	165 	LUN 173 	189 
CORN 151 	TELA+PU 159+PU 	166 	174 	190 
152 	TELA+TE 159+TE 	166+WE 	ARB 176 	GAL 191 
153 	TELA+ZO 159+ZO 	167 	177 	200 ^{VAS} 200 
154 	160 	167+PE 	178 	201 ^{VAS} 201 
155 ^{VAS} 155 	161 	168 	179 	202 ^{VAS} 202 
155 ^{VAS} +DI 155+DI 	TUN 162 	168+SE 	180 	202 ^{VAS} +DI 202+DI 

(συνέχεια)

203 ^{VAS} 203 	212 ^{VAS} U 212+U 	227 ^{VAS} 227 	ROTA+TE 243+TE 	255 
204 ^{VAS} 204 	213 ^{VAS} 213 	228 ^{VAS} 228 	244 	256 
205 ^{VAS} 205 	214 ^{VAS} 214 	229 ^{VAS} 229 	245 	257 
206 ^{VAS} 206 	214 ^{VAS} DI 214+DI 	HAS 230 	246 	258 
207 ^{VAS} 207 	215 ^{VAS} 215 	SAG 231 	DIPTE 247 	
208 ^{VAS} 208 	216 ^{VAS} 216 	232 	248 	
209 ^{VAS} 209 	217 ^{VAS} 217 	PUG 233 	249 	
209 ^{VAS} A 209+A 	218 ^{VAS} 218 	234 	250 ^{VAS} 250 	
210 ^{VAS} 210 	219 ^{VAS} 219 	BIG 240 	251 	
210 ^{VAS} KA 210+KA 	220 	CUR 241 	252 	
211 ^{VAS} 211 	ALV 225 	CAPS 242 	253 	
212 ^{VAS} 212 	226 ^{VAS} 226 	ROTA 243 	JAC 254 	

(συνέχεια)

OLE+A	<i>a-ro-pa</i>	PY	αλειφή
	A= αμύγδαλον	PY	αμυγδαλέλαιο
	A=άγριον	KN	έλαιο αγριελιάς
<i>pa-ko-we</i>	σφακόν	PY	σφάκος
OLE+PA	σφακόν έλαιο	PY	
	PA= φαυλία	PY	φαυλίας (αγριελιάς) έλαιο
	PA= παλαιόν	PY	παλαιόν έλαιο
OLE PO	φοινίκιο έλαιο	PY	φοινικέλαιο, της Πότνιας, πρόσφατον
<i>po-ni-ki-jo</i>	φοινίκιο	KN	από τη Φοινίκη, φοινίκιοι καρποί, το πορφυρό χρώμα, βαφόριζα, ριζάρι, άγχουσα/βοϊδόγλωσσα
<i>wo-do-we</i>	ροδόεν	PY	ρόδο
<i>ku-pa-ro-we</i>	κύπερόεν	PY	κύπερος
<i>ku-pa-ro₂/ro</i>	κύπερος	PY,KN	κύπερος
CYP/PYC		KN	κόνδυλοι του <i>C. Rotundus</i>
CYP+PA		PY	;
CYP+O/PYC+O		PY, MY, TH, KN	κόνδυλοι του <i>C. esculentus</i>
CYP+Qa		KN	ποιότητα ή ποικιλία κύπερου
*171		KN	στέλεχος κύπερου χωρίς κονδύλους
CYP+KU		KU=κύμνο	MY,KN
<i>e-ti-we</i>	με έρτι	PY	έρτις/χέννα/ κρημνός/κύπρος
<i>ko-ri-a₂-da-na</i>	κορίανδρος	PY, MY	κορίανδρος
<i>ko-ri-jo-da-na</i>		PY	
<i>ko-ri-jo-do-no</i>		KN	
<i>ko-ri-ja-da-na</i>		MY	
<i>ko</i>		PY, MY, KN	
<i>wi-ri-za</i>	Φιρίδια	PY, KN	ρίζα της ίριδος, για διύλιση, εριολίπος
KA-PO	καρπός	PY, KN	καρπός, σκαρφός/ράβδος κανέλας
<i>ma-ra-tu-wo</i>	μάραθον	MY	μάραθο, αδιευκ. μονάδα μέτρησης
MA		KN	

Πίν.2 Συγκεντρωτικός πίνακας όρων της γραμμικής Β που σχετίζονται με φυτά και οι πιθανές ερμηνείες τους

<i>ku-mi-no-jo</i>	κύμινον	ΜΥ	κύμινο
<i>ku-mi-no</i>		ΜΥ	
<i>ku-mi-na</i>		ΜΥ	
<i>KU</i>		ΜΥ	
<i>sa-sa-ma</i>	σήσαμον	ΜΥ	σουσάμι
<i>SA</i>		ΜΥ	
<i>sa-pi-de</i>	σαρπίς	ΜΥ	κιβώτιο
<i>se-ri-no</i>	σέλινον	ΜΥ	σέλινο
<i>ka-da-mia</i>	κάρδαμον	ΜΥ	κάρδαμο, νεροκάρδαμο, πράσινο κάρδαμο
<i>ka-na-ko e-ru-ta-ra</i>	κνήκος ερυθρά	ΜΥ	άνθη κνήκου
<i>ka-na-ko re-u-ka</i>	κνήκος λευκή	ΜΥ	σπόροι κνήκου
<i>mi-ta</i>	μίνθη	ΜΥ	μέντα, αγριομέντα/φλισκούνη
<i>ka-ra-to</i>	γλήχων ή βλήχων	ΜΥ	αγριομέντα/φλισκούνη
<i>ko-no</i>	σχίνος	ΜΥ,ΚΝ	σχίνος κάλαμος, άκορος, τερέβινθος/τριμιθιά, μαστιχόδεντρο, σημερινός σχίνος
<i>ko-i-no</i>		ΜΥ	
<i>no-ko</i>		ΜΥ	
<i>ki-ta-no</i>	σχίνος	ΚΝ	τερέβινθος/τριμιθιά
	κίσθος	ΚΝ	αλαδανιά
<i>MU</i>	μύρο	ΚΝ	σμύρνα
<i>CROC</i>	κρόκος	ΚΝ	κρόκος

(συνέχεια)

ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ ΦΥΤΩΝ

<i>Αγχουσα/βοϊδόγλωσσα</i>	19
<i>Αλάδανος/κίσθος</i>	3, 42
<i>Αμυγδαλέλαιο</i>	36
<i>Βαφόριζα</i>	18
<i>Έρτις/χέννα/ κρημνός/κύπρος</i>	17, 18, 19
<i>Ίρις</i>	7
<i>Κανέλα</i>	10, 45
<i>Κάρδαμο</i>	3, 31
<i>Κνήκος</i>	26, 27, 28
<i>Κορίανδρος</i>	6, 8, 24, 29, 37, 41, 42, 45, 46
<i>Κρόκος</i>	26, 43, 44
<i>Κύμινο</i>	24, 25, 32, 41
<i>Κύπερος</i>	3, 6, 8, 9, 13, 21, 32, 34, 37, 40, 41, 42, 45
<i>Μάραθο</i>	23, 24, 37, 38
<i>Μαστιχόδεντρο</i>	29
<i>Μέντα, αγριομέντα/φλισκούνη</i>	27, 28
<i>Νεροκάρδαμο</i>	31
<i>Πράσινο κάρδαμο</i>	31
<i>Ριζάρι/ερυθρόδανο</i>	18
<i>Ρόδο/τριανταφυλλιά</i>	3, 15, 16
<i>Σέλινο</i>	30
<i>Σμύρνα/μύρο</i>	3, 19, 43
<i>Σουσάμι</i>	25, 26, 46
<i>Σφάκος/σφάκα</i>	14, 15, 17
<i>Σχίνος</i>	29, 30, 46
<i>Σχίνος κάλαμος</i>	29
<i>Τερέβινθος/τριμιθιά</i>	29, 30, 42

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

ΞΕΝΟΓΛΩΣΣΗ

- ❖ Andreadaki-Vlazaki M., 2008, “Resources for life: from food to aromatics”, in *From the Land of the Labyrinth. Minoan Crete, 3000-1100 B.C.*. Exhibition held at the Onassis Cultural Center, New York, March 13- September 13, 2008. Alexander S. Onassis Public Benefit Foundation 2008, 110-117.
- ❖ André J., 1951, “Vin myrrhé”, *Annales de la Faculté des Lettres d’ Aix*, 25 (1-2, 45-62.
- ❖ Aravantinos V., del Freo M., Godart L. and Sacconi A., 2005, “Les Textes de Thèbes”, *Thèbes Fouilles de la Cadmée* 5, 1-433.
- ❖ Arnold R., 2003, “Minoan Medicine: Cult and Rationality”, στο *Λαϊκή Ιατρική*. Πρακτικά διεθνούς επιστημονικού συνεδρίου, Ρέθυμνο 8-10 Νοεμβρίου 2000, Ιστορική- Λαογραφική Εταιρεία Ρεθύμνης, 41-8.
- ❖ Bachhuber C., 2006, “Aegean Interest on the Uluburun Ship”, *American Journal of Archaeology* 110, (3), 345-63.
- ❖ Baumann H., 1993, *Greek Wild Flowers and Plant Role in Ancient Greece*, London.
- ❖ Beattie A.J., 1958, “The Spice Tablets of Cnossos, Pylos and Mycenae”, in Sundwall, J. (ed), *Minoica : Festschrift zum 80. Geburtstag Von Johannes Sundwall*, Berlin: Akademie-Verlag, 6-34.

- ❖ Beck L.Y. and Beck C.W., 1978, “Wi-ri-za Wool on Linear B Tablets of Perfume Ingredients”, *American Journal of Archaeology* (2), 213-5.

- ❖ Bennett E.L. Jr., 1949, *Transcriptions of the tablets from Pylos*, New Haven.

- ❖ Bennett E.L. Jr., 1958, *The Olive Oil Tablets of Pylos. Texts of Inscriptions Found, 1955, Minos Suppl. 2*, Salamanca.

- ❖ Bennett E.L. Jr., 1966, “Miscellaneous Observations on the Forms and Identities of Linear B Ideograms”, in Palmer L.P. and Chadwick J. (eds.), *Proceedings of the Cambridge Colloquium on Mycenaean Studies*, Cambridge, 11-25.

- ❖ Bennett E. and Olivier J.P., 1973, “The Pylos tablets transcribed: Part I, Texts and Notes”, *Incunabula Graeca* 51, Roma

- ❖ Bennett E.L. Jr., Melena J.L. and Olivier J.-P., 2013, *The Palace of Nestor at Pylos in Western Messenia, The Inscribed Documents*, Texas.

- ❖ Bunimovitz S., 1996, “Minoan-Mycenaean olive oil production and trade. A review of current research”, in Eitam D. and Heltzer M. (eds.), *Olive Oil in Antiquity: Israel and Neighbouring Countries from the Neolithic to Early Arab Period*. History of the Ancient Near East/ Studies- Vol. VII, Padova 1996, 47-53.

- ❖ Castleden R., 2005, *Mycenaeans*, New York.

- ❖ Chadwick J., 1958, *The Mycenae Tablets II*, Philadelphia: American Philosophical Society.

- ❖ Chadwick J., 1966, “The olive oil tablets of Knossos”, in Palmer L.R. and Chadwick J. (eds.), *Proceedings of the Cambridge Colloquium on Mycenaean Studies*, Cambridge, 26-32.
- ❖ Chadwick J., 1969, “Linear B tablets from Thebes”, *Minos* 10, 115-37.
- ❖ Chadwick J., 1972, “The classification of the Knossos tablets”, in Ruiperez M. (ed), *Acta Mycenaea*. Proceedings of the fifth International Colloquium on Mycenaean Studies, Salamanca, 30 March- 3 April 1970, Salamanca, 20-54.
- ❖ Chadwick J., 1996-97, “Three temporal clauses”, *Minos* 31-32, 293-301.
- ❖ Chadwick J., Killen J.T. and Olivier J.-P., 1971, *The Knossos tablets/ A transliteration*, London.
- ❖ D’Agata A.L., 1997, “Incense and perfumes in the Late Bronze Age Aegean”, in Avanzini A. (ed.), *Profumi d’ Arabia*. Atti del Convegno. «L’Erma» di Bretschneider. Roma 1997, 85-99.
- ❖ Darby W.J., Ghalioungui P. and Grivetti L., 1977, *Food: The Gifts of Osiris*, London.
- ❖ Dawson W., 1967, “The Egyptian Medical Papyri”, in Brothwell D. and Sandison W. (eds.), *Diseases in Antiquity: A Survey of the Diseases, Injuries and Surgery of Early Populations*, Springfield, 98-111.
- ❖ Day J., 2011, “Crocuses in Context: A Diachronic Survey of the Crocus Motif in the Aegean Bronze Age”, *Hesperia* 80, (3), 337-79.

- ❖ Dayagi-Mendels M., 1993, *Perfumes and Cosmetics in the Ancient World*, The Israel Museum Jerusalem, Jerusalem.

- ❖ Del Olmo Lete G. and Sanmartín J., 2003, *A Dictionary of the Ugaritic Language in the Alphabetic Tradition*. Part two: [l-z], Leiden-Boston.

- ❖ del Freo M., 2009, “The geographical names in the Linear B texts from Thebes”, *Pasiphae III: Rivista di Filologia e Antichità Egee* 3: 41-67.

- ❖ Doria M., 1960, ‘Per l’ interpretazione delle tavolette della classe Fr di Pilo’, *Parola del Passato* 15, 188-202.

- ❖ Duhoux Y., 1993, ‘Les premiers phytonymes Grecs: les donnees myceniennes’, in *Actes du Colloque International ‘Les Phytonymes grecs et latins’*, Nice, 97-122.

- ❖ Ebeling E., 1948, “Mittelassyrische Rezepte zur Herstellung von Wohlriechenden Salben”, *Orientalia* 17, 129-45.

- ❖ Erard-Cerceau I., 1990, “Végétaux parfums et parfumeurs à l’ époque mycénienne”, *SMEA* 28, 251-68.

- ❖ Firth R.J., 2000-2001, “A review of the find-places of the Linear B tablets from the Palace of Knossos”, *Minos* 35-36, 63-290.

- ❖ Fleming D.E., 1992, “The rituals from Emar: Evolution of an indigenous tradition in second- millennium Syria”, in Chavalas M.W and Hayes J.L. (eds.), *New Horizons in the Study of Ancient Syria*, *Bibliotheca Mesopotamica* 25, Malibu, 51-61.

- ❖ Foster E.D., 1974, *The Manufacture and Trade of Mycenaean Perfumed Oil*. Ph.D. dissertation, Duke University. Ann Arbor University Microfilms, Durham.

- ❖ Foster E.D., 1977a, “An administrative department at Knossos concerned with perfumery and offerings”, *Minos* 16, 19-51.

- ❖ Foster E.D., 1977b, “*po-ni-ki-jo* in the Knossos tablets reconsidered”, *Minos* 16, 52-66.

- ❖ Georgiou H., 1973, “Aromatics in antiquity and in Minoan Crete”, *KretChron* 25, 1973, 441-56.

- ❖ Germer R., 1989, *Die Pflanzenmaterialien aus dem Grab des Tutanchamun*, Gerstenberg, Hildesheim.

- ❖ Godart L., 1968, “Les quantité d’ huile de la série Fh de Cnossos”, *Atti del Convegno Internazionale svoltosi all'Accademia Belgica e al Consiglio Nazionale delle Ricerche II*, Roma, 598-610.

- ❖ Haas V., 2003, *Materia Magica et Medica Hethitica. Ein Beitrag zur Heilkunde im Alten Orient*, I-II (unter Mitwirkung von Daliah Bawanyeck), Berlin, New York.

- ❖ Hamilakis Y., 1998, “Eating the dead: Mortuary feasting and the politics of memory in the Aegean Bronze Age societies”, in K. Branigan (ed.), *Cemetery and Society in the Aegean Bronze Age*, Sheffield, 115-32.

- ❖ Hamilakis Y., 1999, “Food technologies/Technologies of the Body: The Social Context of Wine and Oil Production and Consumption in Bronze Age Crete”, *World Archaeology* 31, (1),

- 1999, 38-54 [Food Technology in Its Social Context: Production, Processing and Storage].
- ❖ Hein W.H., 1961, 'Die Bedeutung der Entzifferung des Linear B für die Arzneimittelgeschichte', *Pharmazeutische Zeitung* 106, 1045-8.
 - ❖ Kassian A., Korolëv A. and Sidel'tsev A., 2002, *Hittite Funerary Ritual, Academy of Art and Technology* 288, Münster, 43-61, 147-153, 157-185.
 - ❖ Killen J.T., 1962, 'The wool ideogram in the Linear B texts', *Hermathena* 96, 38-72.
 - ❖ Killen J.T., 1964, "The Mycenae tablets III", *Classical Review* 14, 171-3.
 - ❖ Killen J.T., 1981, "On the Mycenae Ge Tablets", in *RES MYCENAEAE*, Aktes des VII. Internationalen Mykenologischen Colloquiums in Nürnberg vom 6-10 April, Göttingen, 216-33.
 - ❖ Killen J.T. and Olivier J.P., 1989, *The Knossos Tablets* (5th ed.), Salamanca.
 - ❖ Killen J.T., 2001, "Some thoughts on *ta-ra-si-ja*", in Voutsaki S. & Killen J.T. (eds.), *Economy and Politics in the Mycenaean Palace States*. Proceedings of a Conference held on 1-3 July 1999 in the Faculty of Classics, University of Cambridge, *ProcCambrPhilSoc* 27, Cambridge Philological Society, Cambridge 2001, 161-80.
 - ❖ Manniche L., 1989, *An Ancient Egyptian Herbal*, Austin, Texas.

- ❖ McGovern P.E., Mirzoiianb A., Hall G.R. and Ofer Bar-Yosef, 2009, “Ancient Egyptian herbal wines”, *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America* 106, (18), 7361-66.

- ❖ Melena J.L., 1974a, “KI-TA-NO en las tablillas de Cnoso”, *Durius* 2, 45-55.

- ❖ Melena J.L., 1974b, “KU-PA-RO en las tablillas de Cnoso”, *Emerita* 42, (2), 307-36.

- ❖ Melena J.L., 1975, “PO-NI-KI-JO in the Knossos Ga tablets”, *Minos* 14, 77-84.

- ❖ Melena J.L., 1976a, “Coriander on the Knossos tablets”, *Minos* 15, 133-63.

- ❖ Melena J.L. 1976b, “La production de plantas aromaticas en Cnoso”, *Estudios Clasicos* 20, 177-90.

- ❖ Melena J.L., 1976c, “Aromatic plants on the Knossos tablets”, *Minos* 15, 226-9.

- ❖ Melena J.L., 1983, “Olive oil and other sorts of oil in the Mycenaean tablets”, *Minos* 18, 91-4.

- ❖ Niebuhr A.D., 1970, *Herbs of Greece*, Athens.

- ❖ Olivier J.-P., 1969, “En marge d'une nouvelle édition des tablettes de Mycènes”, *Kadmos* 8, 46-53.

- ❖ Palmer L.R., 1958, *New Religious Texts from Pylos*, *Transactions of the Philological Society*: 1-35.

- ❖ Palmer L.R., 1960, “Emmett L. Bennett Jr., The olive oil tablets of Pylos. Texts of inscriptions found”, *Gnomon* 32, 193-200.

- ❖ Palmer L.P., 1963a, *The Interpretation of Mycenaean Greek Texts*, Oxford.

- ❖ Palmer L.R. and Boardman J., 1963b, *On the Knossos tablets*, Oxford.

- ❖ Palmer R., 1999, “Perishable goods in Mycenaean texts”, in Hiller S., Deger- Jalkotzy S. and Panagl O. (eds.), *Florent Studia Mycenaea*, Akten des X. Internationalen Mykenologischen Colloquiums in Salzburg vom 1-5 Mai 1995, Österreichische Akademie der Wissenschaften, Wien, 463-485.

- ❖ Pulak C., 1998, “The Uluburun shipwreck: An overview”, *The International Journal of Nautical Archaeology* 27(3), 188-224.

- ❖ Sacconi A., 1969, “La mirra nella preparazione degli unguenti profumati a Cnoso”, *Athenaeum* 47, 281-9.

- ❖ Sacconi A., 1972, ‘The monogram *KAPO* in the Mycenaean texts’, *Kadmos* 11, 22-6.

- ❖ Sarpaki A., 2001, “Condiments, perfume and dye plants in Linear B: A look at the textual and archaeobotanical evidence”, in Michailidou A. (ed.), *Manufacture and Measurement: Counting, Measuring and Recording Craft Items in Early Aegean Societies*. Athens 2001, 195-262.

- ❖ Shelmerdine C.W., 1984, “The perfumed oil industry at Pylos”, in Palaima T.G. and Shelmerdine C.W. (eds.), *Pylos Comes Alive*.

Industry and Administration in a Mycenaean Palace. Fordham University, Lincoln Center. New York 1984, 81-95.

- ❖ Shelmerdine C.W., 1985, *The Perfume Industry of Mycenaean Pylos*. Göteborg.
- ❖ Shelmerdine C.W., 1988, "Scribal organization and administrative procedures", in Olivier J.P. and Palaima G. (eds.), *Texts, Tablets and Scribes*, Minos Supplement 10, Salamanca, 343-84.
- ❖ Singer I., 1996, "Oil in Anatolia according to Hittite texts", in D. Eitam and M. Heltzer (eds.), *Olive Oil in Antiquity: Israel and Neighbouring Countries from the Neolithic to the Early Arab Period*. History of the Ancient Near East/ Studies- Vol. VII. Padova, 183-6.
- ❖ Varias Garcia C., 1993, *Los documentos en Linea B des Micénas. Ensayo de interpretacion global*, Ph.D.diss., Universidad Autonomous de Barcelona.
- ❖ Ventris M. and Chadwick J., 1956, *Documents in Mycenaean Greek*, Cambridge.
- ❖ Ventris M. and Chadwick J., 1973, *Documents in Mycenaean Greek*, Cambridge (2nd ed.).
- ❖ Wylock M., 1972, "Les aromates dans les tablettes Ge de Mycènes", *SMEA* 15, 105-46.
- ❖ Zohary D. and Hopf M., 2000, *Domestication of Plants in the Old World: The Origin and Spread of Cultivated Plants in West Asia, Europe, and the Nile Valley*, Oxford (3rd ed.).

ΕΛΛΗΝΟΓΛΩΣΣΗ

- ❖ Ackerknecht E.H., 1998, *Ιστορία της Ιατρικής*, Αθήνα.
- ❖ Αλιμπέρτης Α., 2010, *Βότανα της Κρήτης, Ιδιότητες και Χρήσεις των Φυτών*, Ηράκλειο.
- ❖ Ανάσης Ε., 1978, *Τα φαρμακευτικά βότανα της Ελλάδος*, Αθήνα.
- ❖ Βασιλογάμβρου Α., 2012, «Οι αρχαιολογικές έρευνες στον Άγιο Βασίλειο στο Ξηροκάμπι», *Η Φαρίς* 56, 3-8.
- ❖ Γεννάδιος Π., 1914, *Λεξικόν φυτολογικόν: Περιλαμβάνον τα ονόματα, την ιθαγένειαν και τον βίον υπερδεκασχιλίων φυτών, εν οίς και τα λόγω χρησιμότητος ή κόσμου καλλιεργούμενα, των οποίων περιγράφονται και η ιστορία, η καλλιέργεια, τα προϊόντα και αι νόσοι*, Αθήνα.
- ❖ Detienne M., 2004, *Οι κήποι του Άδωνη: Η μυθολογία των μυρωδικών στην αρχαία Ελλάδα*, Αθήνα.
- ❖ Faure P., 2004, *Μύρα και αρώματα της αρχαιότητας* (μτφρ.), Αθήνα.
- ❖ Hooker J. T., 1994, *Εισαγωγή στη Γραμμική Β*, Αθήνα.
- ❖ Liddell H.G. and Scott R., *Μέγα Λεξικόν της Ελληνικής Γλώσσης*, Αθήνα.
- ❖ Μαρωνίτης Δ.Ν., 2010, *Ομήρου Ιλιάς*, Αθήνα

- ❖ Μπουλώτης Χ., 1996, «Το λάδι στους μυκηναϊκούς χρόνους», στο *Ελιά και Λάδι*, τριήμερο εργασίας, Καλαμάτα 7-9 Μαΐου 1993, Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ίδρυμα ΕΤΒΑ, Αθήνα 1996, 19-58.
- ❖ Προμπονάς Ι.Κ., 1977, *Σύντομος εισαγωγή εις την μυκηναϊκήν φιλολογίαν*, Αθήνα.
- ❖ Ruirérez M.S. and Melena J.L., 1996, *Οι Μυκηναίοι Έλληνες*, Αθήνα.
- ❖ Shelmerdine C.W., 2005, «Η βιοτεχνία του αρωματικού ελαίου», στο Davis J.L., *Πύλος η αμμουδερή. Ιστορικό και αρχαιολογικό ταξίδι από την εποχή του Νέστορα έως τη ναυμαχία του Ναβαρίνου*, Αθήνα, 134-42.
- ❖ Σπανδάγος Β., Σπανδάγου Ρ. και Τραυλού Δ., 2002, *Οι Ιατροί και Φαρμακολόγοι της Αρχαίας Ελλάδας*, Αθήνα.
- ❖ Στρουθόπουλος Θ., 2006, *Γεωπονικό Λεξικό. Ερμηνεία και απόδοση όρων στα ελληνικά, αγγλικά, γαλλικά και γερμανικά*, Αθήνα.
- ❖ Σφήκας Γ., 1994, *Αγριολούλουδα της Κρήτης*, Αθήνα.
- ❖ Treuil R., Darcque P., Poursat J.-Cl and Touchais G., 1996, *Οι πολιτισμοί του Αιγαίου: Κατά τη Νεολιθική και την Εποχή του Χαλκού*, Αθήνα.
- ❖ Τσικριτσής Μ., 2001, *Γραμμική Α: Συμβολή στην κατανόηση μιας αιγαιακής γραφής*, Ηράκλειο.
- ❖ Φάππας Ι., 2010, *Έλαιον ενώδες, τεθυωμένον: Τα αρωματικά έλαια και οι πρακτικές χρήσης τους στη μυκηναϊκή Ελλάδα και την αρχαία*

Εγγύς Ανατολή (14^{ος} – 13^{ος} αι. π.Χ.), Κρητική Εστία, Περίοδος Δ΄ - Τόμος 13 (2009-2010), Χανιά.

- ❖ Φραγκάκι Ε., 1978, *Η δημόδης ιατρική της Κρήτης*, Αθήνα.
- ❖ Vermeulen N., 2004, *Εγκυκλοπαίδεια των βοτάνων*, Αθήνα.
- ❖ Χαβάκης Ι., *Φυτά και βότανα της Κρήτης*, Αθήνα.

ΑΡΧΑΙΟΙ ΣΥΓΓΡΑΦΕΙΣ

- ❖ Αέτιος, *Βιβλία Ιατρικά Εκκαίδεκα*.
- ❖ Αθήναιος, *Δειπνοσοφισταί*.
- ❖ Αριστοτέλης, *Μετεωρολογικά*.
- ❖ Γαληνός¹, *De compositione medicamentorum per gener*.
- ❖ Γαληνός², *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*.
- ❖ Διοσκουρίδης, *Περί Ύλης Ιατρικής*.
- ❖ Ησύχιος Αλεξανδρεύς, *Λεξικόν*.
- ❖ Θεόφραστος, *Περί φυτών ιστορίας*.
- ❖ Ιπποκράτης, *Περί Ελκών*.
- ❖ Ορειβάσιος, *Collectionum Medicarum Reliquiae*.

- ❖ Παύλος Αιγινήτης, *Επιτομή*.
- ❖ Πλίνιος, *Φυσική Ιστορία*.
- ❖ Ρούφος, *De renum et vesicae morbis*.
- ❖ ψευδο-Γαληνός, *De remediis parabilibus*.