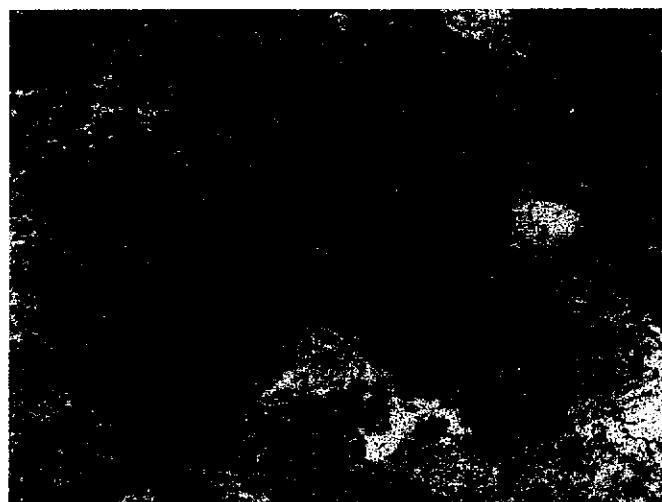


210347

**ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΡΗΤΗΣ
ΤΜΗΜΑ ΙΣΤΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΑΣ**

**ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ : ΑΡΧΑΙΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΚΟΣΜΟΣ
ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ : ΠΡΟΪΣΤΟΡΙΚΗ ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΑ**

**ΤΟ ΜΕΛΙ ΣΤΟ ΠΡΟΪΣΤΟΡΙΚΟ ΑΙΓΑΙΟ
ΜΙΑ ΣΥΓΚΡΙΤΙΚΗ ΔΙΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ**



**Π. ΑΝΤΩΝΑΤΟΣ
ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΗΣ ΕΙΔΙΚΕΥΣΗΣ
ΕΠΙΒΛΕΠΟΥΣΑ ΕΠΙΤΡΟΠΗ : ΚΟΠΑΚΑ Κ., ΤΖΑΧΙΛΗ Ι., ΜΠΟΥΛΩΤΗΣ Χ.**

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....3

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι: ΜΕΛΙΣΣΑ ΚΑΙ ΜΕΛΙ.

- I1. Η σημασία της μέλισσας και του μελιού.....8
- I2. Η μέλισσα, τα προϊόντα της και η μελισσοκομία στη μυθολογία....11
- I3. Απεικονίσεις της μέλισσας στην τέχνη.....19

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ: ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ.

- II1. Συλλογή και παραγωγή μελισσοκομικών προϊόντων.....29
- II2. Επεξεργασία των προϊόντων της μέλισσας.....51
- II3. Πρακτικές και τρόποι μεταφοράς.....64
- II4. Πεδία και τρόποι κατανάλωσης μελισσοκομικών προϊόντων.....72

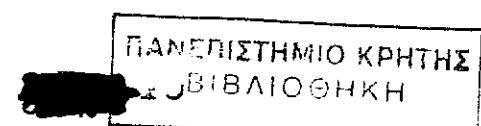
Συμπεράσματα.....89

Εικόνες.....93

Κατάλογος εικόνων.....142

Συντομογραφίες.....152

Βιβλιογραφία.....153



332943

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Χρόνια τώρα, τα οικογενειακά μελισσοκομικά σύνεργα-κειμήλια με προέτρεπαν σε έντονες σκέψεις και επίμονους συλλογισμούς σχετικά με την "αρχαιολογία" του μελιού. Η αρχαιολογική οπτική βοήθησε ώστε οι σκέψεις αυτές να μορφωποιηθούν και οι συλλογισμοί να αποκτήσουν υπόσταση και κατεύθυνση, μια κατεύθυνση που θα συνέβαλλε στην ιχνηλάτηση της αιγαιοπελαγίτικης μελισσοκομίας κατά την προϊστορική Εποχή. Έτσι, προέκυψε και η ιδέα του θέματος της παρούσας μεταπτυχιακής εργασίας.

Η ανά χείρας εργασία, αν και δεν διεκδικεί τον τίτλο μιας πρωτογενούς μελέτης, παρουσιάζει πρωτοτυπία. Η πρωτοτυπία αυτή έγκειται στο γεγονός ότι, αν και πραγματεύεται θέμα μειωμένης "αρχαιολογικής" ορατότητας, επιχειρεί με τη διεπιστημονική συγκριτική αξιοποίηση πληροφοριών, στοιχείων και δεδομένων να τεκμηριώσει κατά το δυνατόν και πάντα σε υποθετική βάση την ύπαρξη της μελισσοκομίας στο προϊστορικό Αιγαίο, ως ένα σύνολο πρακτικών που εφαρμόζονται κατά τη διάρκεια της συλλογής, της επεξεργασίας, της αποθήκευσης, της μεταφοράς και τέλος της κατανάλωσης των μελισσοκομικών προϊόντων. Αυτός είναι και ο στόχος που φιλοδοξεί να επιτύχει η εργασία, ένας στόχος που αντιμετώπισε αντικειμενικές δυσκολίες ένεκα λιγοστών αρχαιολογικών ευρημάτων, τα οποία πολλές φορές αποτέλεσαν και αποτελούν αντικείμενα άγονων συγχρόνων επιστημονικών "προστριβών".

Με τα λιγοστά αρχαιολογικά ευρήματα σχετιζόμενα με τη μελισσοκομία ασχολήθηκαν ακροθιγώς μελετητές, όπως ο A. Evans στο *Scripta Minoa I. "Catalogue of hieroglyphic signs"* (1909) και στο *"The Palace of Minos at Knossos"* II, IV, (1935), ο K. Δαβάρας στο *"A new interpretation of the ideogram *168"* (1986) και στο *"Μινωικά μελισσουργικά σκεύη"* (1989). Τα γενικά βιβλιογραφικά πλαίσια που διαμόρφωσαν μία σαφή εικόνα για τη μελισσοκομία κατά την αρχαιότητα

καθόρισαν οι μελέτες της H. Ransome (*The sacred bee in ancient time and folklore*. 1937), του M. Fraser (*Beekeeping in Antiquity*. 1951) και της E. Crane (*The Archaeology of Beekeeping*. 1983). Επίσης, έρευνες που αφορούσαν τη χρήση του μελιού στη δίαιτα και διατροφή κατά την Ύστερη Εποχή του χαλκού διεξήγαγαν σε εργαστηριακό επίπεδο ερευνητές όπως η H. Martlew και ο R. Arnott (*Minoan and mycenaean honey*. 1999).

Η μελέτη του λιγοστού, ασύγχρονου και περιορισμένων ερμηνευτικών δυνατοτήτων αρχαιολογικού υλικού υπαγόρευσε τόσο τον τρόπο εργασίας, όσο και την εφαρμοσθείσα μεθοδολογία. Η μεθοδολογία που ακολουθείται είναι συνθετική και συγκριτική. Βασικό της εργαλείο είναι η προσέγγιση του θέματος μέσω της ταξινόμησης του υλικού, της οργανωμένης και συστηματικής έρευνας, μιας έρευνας που είναι σε θέση να δει τα πράγματα από διαφορετικές οπτικές. Στα πλαίσια της μεθοδολογίας αυτής διατηρήθηκε μια αναγκαστική ανάδρομη πορεία προς το προϊστορικό παρελθόν του αιγαιακού χώρου κάνοντας χρήση δεδομένων από παράλληλους ή ασύγχρονους και τοπικά διαφορετικούς διαπολιτισμικούς κύκλους που συμβάλουν στο σχηματισμό μιας γενικής εικόνας της οποίας το "τοπίο" είναι το ζητούμενο.

Κατά τη διάρκεια της συγγραφής της εργασίας, η ενασχόληση και τριβή με τη βιβλιογραφία κυρίως αρχαιολογικού περιεχομένου, που αφορά σε ζητήματα μελισσοκομικών πρακτικών, οδήγησε στη διαπίστωση της ύπαρξης λιγοστών και κατακερματισμένων αρχαιολογικών μαρτυριών που από μόνες τους δεν είναι σε θέση να τεκμηριώσουν και να δώσουν σαφή και ολοκληρωμένη εικόνα για τις μελισσοκομικές πρακτικές στο προϊστορικό Αιγαίο. Κενά, άλματα και παρατεταμένες σιωπές είναι κάτι παραπάνω από ευδιάκριτα. Παράλληλα η ύπαρξη αρκετού βιβλιογραφικού υλικού που ανήκει σε άλλους επιστημονικούς κλάδους προέτρεψε σε χρήση και αξιοποίηση. Η ανάγκη τιθάσευσης του "περίπλοκου" και πολλές φορές δυσερμήνευτου βιβλιογραφικού υλικού, αλλά και η διάρθρωση της εργασίας, οδήγησε στη δημιουργία επιμέρους θεματικών ενοτήτων που

κάνουν χρήση συγχρονικών αλλά και διαχρονικότερων πηγών, κυρίως αρχαιολογικών, εθνοαρχαιολογικών, εθνολογικών, φιλολογικών, ανθρωπολογικών και αρχαιομετρικών. Συγχρονικές γραπτές πηγές από αιγυπτιακά παπυρικά κείμενα, πινακίδες Γραμμικής Α και Β, μεταγενέστερες γραπτές μαρτυρίες, περιβαλλοντικά δεδομένα-οργανικά κατάλοιπα ήταν πηγές αναφοράς και τεκμηρίωσης.

Η πρώτη θεματική ενότητα της εργασίας δίνει έμφαση στα βασικά και στοιχειώδη βιολογικά χαρακτηριστικά και ιδιαιτερότητες της μέλισσας και του μελιού. Διασαφηνίζεται τι είναι άγριο και τι ήμερο μέλι, ποιές οι ιδιότητές του, πως ζει η μέλισσα, και εξηγείται γιατί το μέλι είναι σημαντικό διατροφικό προϊόν.

Στη δεύτερη θεματική ενότητα γίνεται εκτενής αναφορά στο μυθολογικό ένδυμα που περιβάλλει τη μέλισσα, τα προϊόντα της και τη μελισσοκομία. Το ένδυμα που ταυτίζει τις μέλισσες με τις τροφούς του Κρηταγενούς Δία, αποδίδει στον Αρισταίο την ιδιότητα του εφευρέτη του μελιού και της μελισσοκομίας, και συσχετίζει την κρητική θεά Βριτόμαρτι ή αλλιώς ''γλυκιά κόρη'', αλλά και πλήθος άλλων θεοτήτων, με τη μέλισσα και το μέλι. Επίσης γίνεται λόγος σε μυθολογούμενα αντιπροσωπευτικά των θρησκευτικών και κοινωνικών συνηθειών που παραπέμπουν σε ρίζες, οι οποίες θεωρείται ότι διαμορφώθηκαν στην προϊστορική κοινωνία.

Η τρίτη θεματική ενότητα πραγματεύεται θέματα απεικόνισης της μέλισσας, των προϊόντων της και της μελισσοκομίας στην τέχνη. Ιδεογράμματα, ιερογλυφικά σημεία, σφραγιδοκύλινδροι, σφραγίδες, σφραγίσματα, δακτυλιόλιθοι, νομίσματα, αγάλματα, αγγεία, περίαπτα και κοσμήματα από τον αιγαιακό, ελλαδικό και αιγυπτιακό χώρο τεκμηριώνουν με τον πιο αντιπροσωπευτικό τρόπο το θαυμασμό και την εκτίμηση που έτρεφαν προς τη μέλισσα, τα προϊόντα της και τη μελισσοκομία κατά την προϊστορική Εποχή και κλασική αρχαιότητα.

Η παρούσα μελέτη, μέσω των τεσσάρων θεματικών ενοτήτων του δεύτερου κεφαλαίου, στρέφει την προσοχή της στη συγκριτική αξιολόγηση,

παράθεση και επεξεργασία διεπιστημονικών στοιχείων, δεδομένων και πληροφοριών ανεκτίμητων για την τεκμηρίωση των μελισσοκομικών πρακτικών στο προϊστορικό Αιγαίο. Για την πληρέστερη τεκμηρίωση των πρακτικών αυτών, που χρησιμοποιούνται στη συλλογή, παραγωγή, επεξεργασία, αποθήκευση, μεταφορά, καθώς και στα πεδία κατανάλωσης των μελισσοκομικών προϊόντων, παραθέτονται αρχαιολογικά ευρήματα, εθνοαρχαιολογικές και εθνολογικές πληροφορίες που σχετίζονται άμεσα ή έμμεσα με κυψέλες, μελισσοκομικά εργαλεία, σκεύη και εξοπλισμό. Όσον αφορά στις πρακτικές κατανάλωσης των μελισσοκομικών προϊόντων εκτενής είναι η αναφορά στη διατροφή, ιατροφαρμακευτική, αρωματοποιία, μουμιοποίηση-ταρίχευση, λατρευτική, μαγεία και μαντική. Επίσης, στις θεματικές ενότητες του δεύτερου κεφαλαίου έγινε χρήση αποτελεσμάτων από αρχαιομετρικές αναλύσεις, τα οποία διαμόρφωσαν σε ικανοποιητικό βαθμό μια σαφή εικόνα των μελισσοκομικών πρακτικών στο προϊστορικό Αιγαίο.

Εκτενής είναι η χρήση όρων που προέρχονται από τη νεοελληνική παράδοση και ανήκουν στον τομέα της Εθνολογίας. Ο δανεισμός αυτών των εθνολογικών όρων αποδεικνύεται άκρως βιοθητικός, όσον αφορά την κατανόηση των μελισσοκομικών πρακτικών, μια και η ετυμολογία και το σημασιολογικό τους περιεχόμενο παρέχει πληροφορίες που σχετίζονται με παρελθοντικές καταβολές.

Η παρούσα εργασία συνοδεύεται από αντιπροσωπευτικό και άκρως επικουρικό φωτογραφικό υλικό με σκοπό την όσο γίνεται καλύτερη παρουσίαση και κατανόηση του θέματος. Με την παράθεση του φωτογραφικού υλικού γίνεται επίσης μια προσπάθεια όχι απόδειξης της αλήθειας, αλλά βιόθησης εκείνου που θα μπεί στον κόπο ή θα έχει τη χαρά να μελετήσῃ αυτή την εργασία και να διεισδύσει στο υλικό αυξάνοντας την ισχύ των ερμηνευτικών προσεγγίσεων.

Η ανάγκη ευχαρίστησης των ανθρώπων, που αφιέρωσαν πολύτιμο χρόνο και κοπίασαν για να μελετήσουν, να διορθώσουν και να συμβάλλουν

ο καθένας χωριστά και όλοι μαζί με το δικό τους ξεχωριστό τρόπο στην πραγματοποίηση αυτής της εργασίας, δεν αποτελεί μέρος ενός τυπικού, αποτελεί πάνω απ' όλα υποχρέωση επιβεβλημένη και μικρού βαθμού ανταπόδοση, έστω και με προλογικά λόγια, σε ό,τι αυτοί προσέφεραν.

Στο σημείο αυτό, αισθάνομαι έντονα την ανάγκη να ευχαριστήσω την καθηγήτρια της Προϊστορικής Αρχαιολογίας του Παν/μίου Κρήτης κα. Κόπακα Κ. μέλος της επιτροπής και επιβλέπουσα, χωρίς την καθοδήγηση της οποίας η παρούσα εργασία δεν θα πραγματοποιούνταν. Η βοήθεια, η ενίσχυση, η προσφορά της σε πολύτιμες γνώσεις, η κριτική της, αλλά και η συμβολή της στον τρόπο αξιολόγησης του υπάρχοντος υλικού ήταν κάτι παραπάνω από ουσιαστική. Την ευχαριστώ επίσης, διότι από το ξεκίνημα κιόλας των μεταπτυχιακών μου σπουδών, μου εμφύσησε έναν ιδιαίτερο τρόπο θεώρησης των αρχαιολογικών θεμάτων και οδήγησε την αρχαιολογική μου σκέψη σε ατραπούς απάτητες.

Ευχαριστώ θερμά την καθηγήτρια της Προϊστορικής Αρχαιολογίας του Παν/μίου Κρήτης κα. Τζαχίλη Τ. μέλος της επιτροπής, για τα πολλαπλά ερεθίσματα, την παροχή γνώσεων και τις πολύτιμες στιγμές συνομιλίας που μου αφιέρωσε.

Ευχαριστώ επίσης τον ακαδημαϊκό και καθηγητή της Προϊστορικής Αρχαιολογίας κ. Μπουλώτη Χ. μέλος της επιτροπής, που με ευχαρίστηση και αγάπη αφιέρωσε πολύτιμο χρόνο για να μελετήσει, να διορθώσει και να επισημάνει λάθη, ολισθήματα ή παραλήψεις σχετικά με την τεκμηρίωση και παρουσίαση του θέματος.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

ΜΕΛΙΣΣΑ ΚΑΙ ΜΕΛΙ.

II. Η σημασία της μέλισσας και του μελιού.

Ιδιαίτερη πρέπει να ήταν η εκτίμηση που έτρεφαν οι προϊστορικοί άνθρωποι του Αιγαιακού χώρου για τη μέλισσα. Ένας από τους βασικότερους λόγους της εκτίμησης αυτής θα ήταν το μέλι, που λόγω κυρίως της θρεπτικής του αξίας και της συντηρητικής του ιδιότητας, κατέχει διαχρονικά σημαντική θέση στις ανθρώπινες διατροφικές συνήθειες, στις πρακτικές διατήρησης των τροφών, καθώς και σε πολλές άλλες δραστηριότητες.

Για να γίνει κατανοητή η σημασία της μέλισσας, χρειάζεται ίσως μια στοιχειώδης ανίχνευση κάποιων βασικών της χαρακτηριστικών και ιδιαιτεροτήτων. Οι μέλισσες που δεν ζουν στο στενό πλαίσιο της "οικιακής" μελισσοκομίας, αλλά στην πρωταρχική φυσική τους κατάσταση, δηλαδή μέσα σε κοιλότητες και κλαδιά δένδρων, σε σχισμές βράχων, σε σπήλαια κ.τ.λ. συνηθίζεται να αποκαλούνται "άγριες", ενώ το παραγόμενο απ' αυτές μέλι "αγριόμελο", σε αντίθεση με το "ήμερο" μέλι, προϊόν των μελισσιών που φροντίζει ο μελισσοκόμος¹. Ο χαρακτηρισμός αυτός είναι συμβατικός. Στην ουσία δεν υπάρχουν "άγριες" και "ήμερες" μέλισσες², αφού, όπως και αν ζουν οι μέλισσες έχουν τα ίδια ένστικτα και τις ίδιες συνήθειες ως βιολογικό είδος. Ούτε είναι δυνατόν να εξημερωθούν από τον άνθρωπο, όπως τα άλλα

¹ Νικολαΐδη 2000, 20.

² Αυτόθι.

κατοικίδια ζώα, διότι η διάρκεια ζωής τους είναι σύντομη³. Έτσι, ο άνθρωπος αναγκάζεται να μελετήσει και να μάθει τις συνήθειες του εντόμου, ώστε να μπορεί να εκμεταλλεύεται με τον καλύτερο τρόπο τα προϊόντα του.

Ως ''κοινωνικά'' έντομα οι μέλισσες ζουν, όπως είναι γνωστό, σε πολυπληθείς, ενωμένες οικογένειες 50.000 ατόμων και άνω⁴. Η κάθε οικογένεια αποτελείται από μία βασίλισσα, πολλές χιλιάδες εργάτριες και τους κηφήνες. Η βασίλισσα, η οποία ζεί μονάχα πέντε χρόνια, έχει μοναδικό σκοπό την τεκνογονία. Οι εργάτριες, ατελή θηλυκά με διάρκεια ζωής που κυμαίνεται από πέντε εβδομάδες μέχρι και πέντε μήνες, επιτελούν όλα τα είδη των εργασιών εντός και εκτός της κυψέλης. Οι αρσενικοί κηφήνες γεννιούνται την άνοιξη και πεθαίνουν πρίν από τον χειμώνα. Επομένως, η κοινωνία των μελισσών ανανεώνεται τακτικά και η δραστηριότητά της ακολουθεί το ρυθμό των εποχών. Έτσι, ένα μελίσσι περνάει από φάσεις δραστηριότητας και περιόδους αδράνειας. Τον χειμώνα τα μέλη του ξεκουράζονται και ωτοκούν, και την άνοιξη και το καλοκαίρι εργάζονται. Ανάλογα με την απόσταση της κυψέλης από τα φυτά που της δίνουν τη γύρη, η μέλισσα μπορεί να ταξιδέψει από τρία έως πέντε χλμ. την ημέρα, ενώ την ίδια διαδρομή μπορεί η μέλισσα να κάνει από δύο έως τριάντα φορές ημερησίως⁵. Για το ζευγάρωμά της, ωστόσο η ίδια μπορεί να διανύσει 10-15 χλμ., χωρίς να χαθεί από την κυψέλη της⁶.

Κατά την περίοδο της δραστηριότητάς τους, τα έντομα αυτά απορροφούν το νέκταρ των λουλουδιών μέσω των στοματικών τους εξαρτημάτων και το εναποθέτουν σε κύστη που βρίσκεται μπροστά στο στομάχι τους. Το νέκταρ, ένα αραιό διάλυμα σακχάρου, υφίσταται την επίδραση του πεπτικού υγρού της μέλισσας, η οποία όταν επιστρέφει

³ Νικολαΐδη 2000, 20.

⁴ Prost 1991, 20-21.

⁵ Αυτόθι, 65.

⁶ Αυτόθι, 43.

στην κυψέλη το εναποθέτει στα κελιά της κηρήθρας⁷. Στη συνέχεια άλλες μέλισσες, οι λεγόμενες ανεμίστριες, δημιουργούν με τα πτερύγιά τους ισχυρό ρεύμα αέρος και προκαλούν την εξάτμιση του μεγαλύτερου μέρους του νερού, γύρω στο 20%, που περιέχει το νέκταρ. Όταν το μέλι συμπυκνωθεί, οι μέλισσες σφραγίζουν τα κελιά με ένα λεπτό κάλυμμα κεριού⁸.

Η μέλισσα έχει ανυπολόγιστη αξία, όχι μόνο επειδή παράγει μέλι και κερί, αλλά και εξαιτίας της αδιάκοπης επέμβασής της στη γονιμοποίηση των φυτικών ειδών⁹. Χωρίς τη μέλισσα η καρποφορία θα ήταν είτε ατελής, είτε πολύ μικρότερη. Στην Αμερική για παράδειγμα, οι μεγαλοκτηματίες οπωροφόρων δένδρων αναθέτουν σε μελισσοκόμους να μεταφέρουν τα μελίσσια τους, κατά την εποχή της άνθισης, στα κτήματά τους, γιατί γνωρίζουν καλά, ότι τα δένδρα τους δεν θα δέσουν καλούς και πολλούς καρπούς αν δεν μεσολαβήσουν οι μέλισσες για να μεταφέρουν τη γύρη από το ένα δένδρο στο άλλο¹⁰.

Το μέλι, το κύριο προϊόν της μέλισσας, είναι αδύνατον να παραχθεί τεχνητά. Οφείλει τη μεγάλη θρεπτική του αξία στα στοιχεία που διαθέτει. Έως σήμερα σε αυτό έχουν ανιχνευθεί περίπου 182 στοιχεία υψηλής βιολογικής αξίας, απαραίτητα για τη σωστή και υγιεινή διάπλαση του ανθρώπινου οργανισμού¹¹. Η μεγάλη περιεκτικότητά του, γύρω στο 80%, σε σάκχαρα-υδατάνθρακες, γλυκόζη, φρουκτόζη και ιχνοστοιχεία όπως καλαμοσάκχαρο, ανόργανες ύλες, αζωτούχες ενώσεις, ένζυμα, οξέα, αμινοξέα, λιπαρά οξέα, βιταμίνες, μεταλλικά στοιχεία, αρωματικές ουσίες, ορμόνες, κ.ά. το καθιστούν εύκολα αφομοιώσιμο και σε πλεονεκτικότερη θέση σε σχέση με τις άλλες γλυκαντικές ύλες¹².

⁷ Prost 1991, 232.

⁸ Αυτόθι, 233.

⁹ Νικολαΐδη 2000, 16. Prost 1991, 64-65.

¹⁰ Νικολαΐδη όπ. π., 16.

¹¹ Αυτόθι, 16.

¹² Prost 1991, 233.

12. Η μέλισσα, τα προϊόντα της και η μελισσοκομία στη μυθολογία.

Οι πολλαπλές θετικές ιδιότητες της μέλισσας, ιδιαίτερα η επιμέλειά της, ο κοινωνικός της χαρακτήρας, η τέλεια ικανότητα οργάνωσης της κυψέλης, αλλά και η ζωτική αξία του μελιού, έδωσαν πρόσφορο υλικό στο πεδίο των μύθων, της συμβολικής σκέψης, των θρησκευτικών αντιλήψεων και δοξασιών¹³. Η μέλισσα, τα προϊόντα της και η μελισσοκομία κατέχουν σημαντικό μέρος στην ελληνική μυθολογία, οι ρίζες της οποίας θεωρείται συχνά ότι διαμορφώθηκαν στην προϊστορική κοινωνία. Το περιεχόμενο των μύθων, αν και κατεξοχήν συμβολικό, παρέχει ωστόσο έμμεσες πληροφορίες για διαχρονικότερες πρακτικές, θρησκευτικές και κοινωνικές συνήθειες.

Η Κρήτη, νησί που φημίζεται για την πλούσια μελιτοπαραγωγή του, αποτελεί ένα "tópo" μυθολογικής αναφοράς, και προφανώς, συνδέθηκε ενωρίς με το ιδιαίτερο αυτό υμενόπτερο, τη μέλισσα¹⁴.

Οι μέλισσες συνυπάρχουν συχνά σε κρητικές τοπικές παραδόσεις και λατρευτικά δρώμενα. Την πλέον σημαντική θέση κατέχουν βέβαια εκείνες του Δικταίου Άντρου, οι μυθικές τροφοί του Κρηταγενούς ή Δικταίου Διός¹⁵. Σύμφωνα με τον μύθο, στην Κρήτη υπήρχε μια ιερή σπηλιά, στην οποία γέννησε η Ρέα τον Δία. Κανένας δεν μπορούσε να προσεγγίσει το σπήλαιο αυτό, ούτε Θεός, αλλά ούτε και άνθρωπος¹⁶. Κάθε χρόνο την ίδια ημέρα, έβγαινε μεγάλη φωτιά από το στόμιο της σπηλιάς, εξαιτίας του αίματος που είχε χυθεί κατά τη γέννηση του Θεού. Εκεί κατοικούσαν οι ιερές μέλισσες, οι τροφοί του Δία. Το Άντρο αυτό προσπάθησαν να πλησιάσουν τέσσερεις νέοι Κρήτες, ο Λάιος, ο Κελεός, ο Κέρβερος και ο Αιγωλιός με σκοπό να κλέψουν το μέλι. Πήγαν προετοιμασμένοι, έχοντας φορέσει σιδερένιους θώρακες. Μόλις όμως αντίκρισαν τις φασκιές και το

¹³ Cook 1895, 1-24.

¹⁴ Roscher 1894-7, 2638. Cook 1895, 1-24.

¹⁵ Willetts 1962, 216.

¹⁶ Kerenyi 1951, 92-95. Hunger 1959, 429-434. Verbruggen 1981, 40.

αίμα του Δία, οι θώρακες ἐπεσαν από τα σώματά τους και οι μέλισσες ἀρχισαν να τους επιτίθενται και να τους κεντρίζουν. Από ευγνωμοσύνη, ο Δίας χάρισε τότε στις μέλισσες το χρυσό χρώμα και ιδιαίτερη δύναμη, και θέλησε να τιμωρήσει τους κλέφτες¹⁷. Τότε, οι Μοίρες και η Θέτιδα τον εμπόδισαν, μια και δεν επιτρεπόταν να πεθάνει κανείς μέσα στην ιερή σπηλιά¹⁸. Έτσι μεταμόρφωσε τους νέους σε πουλιά με αντίστοιχα ονόματα. Σύμφωνα με άλλη εκδοχή του μύθου, η Ρέα έκρυψε τον γιο της τον Δία σε μία σπηλιά του όρους Ιδη, στο δυτικό τμήμα του νησιού, όπου τον εμπιστεύτηκε στους Κουρήτες (ή Κορύβαντες), για να τον σώσει από τη βουλιμία του πατέρα του Κρόνου¹⁹. Οι φημισμένοι δαίμονες της Κρήτης χόρευαν έξω από τη σπηλιά χτυπώντας δυνατά τις ασπίδες τους, για να μην ακούσει ο Κρόνος τα κλάματα του μωρού. Ο θόρυβος αυτός προσέλκυε τα σμήνη των μελισσών, οι οποίες το έθρεψαν με το μέλι τους, όπως και η αίγα Αμάλθεια με το γάλα της²⁰.

Ο συγκεκριμένος μύθος απόκτησε αργότερα μια άλλη παραλλαγή, σύμφωνα με την οποία οι Νύμφες, κόρες του Μελισσαίου, υποκαθιστούν τις Μέλισσες. Μερικοί συγγραφείς θέλουν τον Μελισσαίο, βασιλιά της Κρήτης και πατέρα της Αμάλθειας και της Μέλισσας, να θρέφει βρέφος με μέλι και γάλα²¹. Το βρέφος αυτό έγινε η πρώτη ιέρεια της Μεγάλης Θεάς, ενώ αργότερα Μέλισσες ονομάσθηκαν και οι υπόλοιπες ιέρειές της. Κατά τον Ησύχιο όμως, Μελισσαίος ή Μελισσεύς ήταν ένα από τα επίθετα του ίδιου του Δία²².

Στη δημιουργία του μύθου του Δικταίου Άντρου καθοριστικό ρόλο έπαιξε ασφαλώς το γεγονός, ότι στα προϊστορικά χρόνια σημαντικές ποσότητες μελιού συλλέγονταν από σπήλαια και βραχώδεις κοιλότητες,

¹⁷ Kerenyi 1951, 92-95.

¹⁸ Αυτόθι.

¹⁹ Αυτόθι.

²⁰ Coop 1895, 1-24. Σταγειρίτης 1994, 469-509. Διόδωρος V, 70.

²¹ Ησίοδος V, 477-491. Διόδωρος V, 70. Gray 1912, 160.

²² Coop 1895, 1-24.

όπου οι άγριες μέλισσες ''φιλοτεχνούσαν'' τις φωλιές τους²³. Βέβαια, ως φυσικές κυψέλες χρησίμευαν και κοιλότητες υψηλόκορμων δένδρων, στοιχείο που πιθανότατα συνδέεται με κάποιες από τις αντιλήψεις περί ιερών δένδρων. Σύμφωνα με τον P. Faure, στο Ιδαίο Άντρο το ίδιο το μέλι που χρησιμοποιήθηκε για την τροφή του βρέφους Δία, προερχόταν από σμάρια μελισσών που προσελκύονταν από την ελίκη, την ιτιά που φύτρωνε στην είσοδο του σπηλαίου²⁴.

Σύμφωνα με τα μυθολογούμενα, οι μέλισσες προστατεύονταν από τις Νύμφες, που ζούσαν και αυτές σε λιβάδια και δάση²⁵. Μέλισσα ήταν η πρώτη Νύμφη που εφηύρε την κυψέλη και τη δίδαξε στη συνέχεια στις άλλες Νύμφες, καθώς και στον Αρισταίο²⁶. Ο τελευταίος, μια προελληνική θεότητα της βλάστησης, ήταν γιος του Απόλλωνα και της Νύμφης Κυρήνης, την οποία ο θεός απήγαγε από τις όχθες του ποταμού Πηνειού και οδήγησε στη Λιβύη. Εκεί γέννησε τον Αρισταίο, τον οποίο ο Ερμής έφερε, νεογέννητο, στις Ωρες και τη Γή για να τον κάνουν αθάνατο τρέφοντάς τον με αμβροσία και νέκταρ. Η αρχαία ελληνική και λατινική γραμματεία αποδίδουν στον Αρισταίο πολλές ιδιότητες και τον αναφέρουν με διάφορα επίθετα που σχετίζονται με τις ιδιότητες αυτές²⁷. Θεωρείται, έτσι, εφευρέτης του μελιού και της μελισσοκομίας. Αναφέρεται συχνά και ως ''Δωροφόρος'' επειδή χάρισε στους ανθρώπους, μεταξύ άλλων, την πολύτιμη γλυκαντική ουσία, το μέλι²⁸.

Ο Βιργίλιος και ο Οβίδιος συνδέουν τον Αρισταίο με τον μύθο του Ορφέα και της Ευρυδίκης και αναφέρουν ότι αυτός δημιούργησε τις μέλισσες, από αποσυντιθέμενα πτώματα βιοδιών²⁹. Αναφέρουν

²³ Hood 1976, 92.

²⁴ Faure 1964, 117. Δημητράκου 1964, 2436.

²⁵ ''Νύμφαι μελισσοκόμοι'' ονομάζονται από τον Ομήρο (Οδύσσεια μ. 106) και τον Οπιονό (Κονηρετικά IV, 275).

²⁶ Διόδωρος IV, 81-82.

²⁷ Cook 1895, 1-24.

²⁸ Αυτόθι.

²⁹ Βιργίλιος, Γεωργικά IV, 135-559. Οβίδιος, Μεταμορφώσεις XV, 364-370.

συγκεκριμένα, ότι η Ευρυδίκη πέθανε όταν, στην προσπάθειά της να αποφύγει τον Αρισταίο που την κυνηγούσε, τη δάγκωσε θανάσιμα ένα φίδι. Ο Ορφέας, αναζητώντας εκδίκηση για το θάνατο της αγαπημένης του, κατέστρεψε τις μέλισσες του διώκτη της. Κατά μια άλλη εκδοχή οι Νύμφες θεώρησαν υπεύθυνο τον Αρισταίο για το θάνατο της Ευρυδίκης και αυτές του κατέστρεψαν τα μελίσσια. Ο Αρισταίος όμως, παίρνοντας οδηγίες από τη μητέρα του την Κυρήνη, κατάφερε να συγκεντρώσει ξανά τις μέλισσες, αφού θυσίασε τέσσερεις ταύρους και τέσσερεις μοσχίδες, χωρίς να κάψει τα σώματά τους. Εννιά ημέρες αργότερα, από τα κουφάρια των ζώων γεννήθηκαν μέλισσες. Οι βασιλισσες προήλθαν από το μυαλό και το μεδούλι των ταύρων, ενώ οι εργάτριες και οι κηφήνες από τα υπόλοιπα μέρη των ζώων³⁰. Στον συγκεκριμένο μύθο της "βουγονίας" ή "βουγενίας" οφείλονται τα προσωνύμια της μέλισσας "ταυροπάτωρ βούπαις" και "βουγενής"³¹. Ο Οβίδιος δε προσθέτει, ότι επειδή ο ταύρος ανάλωνε πολλά χόρτα, για τιμωρία η ψυχή του μεταβιβάστηκε στις ψυχές αμέτρητων μελισσών, οι οποίες χαιδεύουν τα φυτά χωρίς για τα τραυματίζουν³². Η μυθολογική σχέση του ταύρου με τη μέλισσα ανιχνεύεται και από το λατινικό της όνομα, apis³³. Στη φαραωνική Αίγυπτο, Apis ή Hapi, ονομαζόταν ο ιερός ταύρος, ο οποίος ως γνωστόν αποτελούσε την ενσάρκωση του θεού Όσιρη³⁴. Στο Σεραπείο, τον ναό προς τιμή του, οι ιερείς θυσίαζαν τα θεϊκά αυτά ζώα, αφού πρώτα τα σκότωναν με χτυπήματα, αφού δεν επιτρεπόταν να χυθεί το αίμα τους³⁵.

Οι μέλισσες όμως, μπορούν να ξεπηδήσουν και από ανθρώπινα πτώματα. Έτσι, σύμφωνα με ένα μύθο, μία ομάδα γυναικών σκότωσε στον Ισθμό μία ιέρεια της Θεάς Δήμητρας με το όνομα Μέλισσα, επειδή εκείνη

³⁰ Graves 1958, 23. Αριστοτέλης, *Περὶ ζῶων γενέσεως* III, 10.

³¹ Αριστοτέλης, ὁπ. π. III, 10.

³² Οβίδιος, *Μεταμορφώσεις* XV, 364-370.

³³ Hunger 1959, 48. Rudiger 1977, 41-43.

³⁴ Chouliara 1989, 46.

³⁵ Rudiger ὁπ. π. 43-48.

δεν ήθελε να αποκαλύψει τα σχετικά με τα Ελευσίνια Μυστήρια δρώμενα, στα οποία την είχε μυήσει η Θεά³⁶. Για την πράξη τους αυτή οι γυναίκες τιμωρήθηκαν με πανώλη, ενώ από το σώμα της πιστής ιέρειας γεννήθηκαν μέλισσες.

Σχετικά με την εμπειρική μεταβίβαση της γνώσης της μελισσοκομίας, ο μύθος θέλει τις Νύμφες Βρύσες να διδάσκουν τη συγκεκριμένη τέχνη στον Θεσσαλό Αρισταίο, και εκείνος με τη σειρά του στο ανθρώπινο γένος³⁷. Το όνομα των Νυμφών αυτών συνδέεται και με την κρητική Θεά Βριτόμαρτι, ή "γλυκιά κόρη", μια μινωική πιθανόν θεότητα που ταυτίζεται συνήθως με την Άρτεμη, και έχει άμεση σχέση με τη μέλισσα και το μέλι³⁸. Ο C. Picard υποστήριξε την ανάλογη άποψη μιας υποθετικής θεάς-Μέλισσας, που κατάγεται από την Έφεσο και ταυτίζεται με την κρητική θεά Βριτόμαρτι³⁹. Αξιοσημείωτο είναι το γεγονός, ότι το προσωνύμιο Βριτόμαρτις σχετίζεται επυμολογικά στο μέν πρώτο συνθετικό του με το ρήμα βλίττω (=κόβω την κηρήθρα, τρυγώ το μέλι), στο δε δεύτερο με τη Μάρπησσα, Νύμφη της ακολουθίας της θεάς: πρόκειται δηλαδή για εκείνην που αφαιρεί, που τρυγά το μέλι των μελισσών⁴⁰. Ενδιαφέρουσα είναι η σχέση της μέλισσας με την προστάτιδα της Εφέσου, την Εφεσία Άρτεμη αυτή, ως θεά της γονιμότητας, της φύσης και της βλάστησης, θεωρείται απόγονος μιας ανατολικής θεότητας στενά συγγενικής με τη Ρέα, την Κυβέλη και τη μινωική Μεγάλη θεά⁴¹. Δεν είναι τυχαίο εξάλλου, το προσωνύμιο "εσήν" του αρχιερέως της θεάς που είναι παράγωγο του "εσμός" (=αφεσμός, μελισσοσμάρι, πλήθος), και υποδηλώνει τον ιδιαίτερο ρόλο της μέλισσας και κατ' επέκταση της μελισσοκομίας στη λατρεία της Εφεσίας⁴². "Μέλισσαι" πρέπει να είναι η

³⁶ Βιργίλιος, *Αἰνειάδα* I, 430.

³⁷ Διόδωρος IV, 81. Κακριδής 1986, III, 111-113.

³⁸ Willetts 1962, 44. Elderkin 1939, 203-213.

³⁹ Picard 1940, 1-40, 270-284.

⁴⁰ Liddell-Scott 1907, 495. Σταματάκου 1994, 215. Στη Σούδα, βλίττειν σημαίνει αφαιρέω το μέλι από τις κηρήθρες, αλλά και συνθλίβω τις κηρήθρες. Δαβάρας 1984, 80. Μαρινάτος 1976, 131.

⁴¹ Picard 1922, 184.

⁴² Ραγκαβής 1996, I, 645.

πιό παλαιά ονομασία που χρησιμοποιήθηκε για τις ιέρειες της Εφεσίας Αρτέμιδος, ενώ ο τίτλος ''Εσήν'' είναι μεταγενέστερος και παραπέμπει στην αφιερωμένη στη λατρεία της Άρτεμης γυναικά⁴³.

Άλλες θεές που σχετίζονται με την ίδια τη μέλισσα ή με ιέρειες-Μέλισσες είναι η Δήμητρα, η Κυβέλη και η Αφροδίτη. Η τελευταία, μάλιστα, διαθέτει μεταξύ άλλων και το προσωνύμιο Ερυκίνα, που προέρχεται από το έρυξ (=ρείκι)⁴⁴. Ο συγκεκριμένος θάμνος ελκύει ιδιαίτερα τις μέλισσες, που φτιάχνουν από αυτόν το γνωστό ρεικόμελο. Επίσης, στα ασσυριακά λατρευτικά δρώμενα, η Αφροδίτη διαθέτει το χαρακτηριστικό προσωνύμιο Μόλιττα (=Μέλισσα)⁴⁵.

Απαραίτητη είναι εδώ, μια αναφορά στην Πυθία, τη ''Δελφία μέλισσα'' κατά τον Πίνδαρο⁴⁶. Τα σμήνη των μελισσών θεωρούνταν, όπως είναι γνωστό, σύμβολα αποικισμού, και η σωστή επιλογή του χώρου των αποικιστών ξεκινούσε από το μαντείο και ιδιαίτερα από το μαντείο των Δελφών⁴⁷. Επειδή εξάλλου οι μέλισσες πετούν από άνθος σε άνθος για να φτιάξουν το μέλι, οι ίδιες θεωρήθηκαν και σύμβολα μαντείας και εμπνεύσεως⁴⁸. Ο Απόλλωνας, συμβούλευσε τον Ερμή να χρησιμοποιήσει τις μέλισσες ως μάντισσες, αφού τους αποδίδει την ιδιότητα ''μαντείης διδασκάλουνς''⁴⁹. Σχετική με τη ''Δελφίαν μέλισσα'' είναι και η ερμηνεία που δίδεται στον δελφικό ομφαλό ως κυψέλη⁵⁰. Τη στενή σχέση της μέλισσας με

⁴³ Picard 1922, 183-184, 230-231. Roscher 1894-7, II, 2639, 2640.

⁴⁴ Graves 1958, 18. Gayar 1998, 50.

⁴⁵ Penglase 1994, 161.

⁴⁶ ''ώ μάκαρ τιέ Πολυμνάστον, σε δ'εν τούτῳ λόγῳ χρησιμός ώρθωσεν μέλισσας Δελφίδος αυτομάτῳ κελάδῳ'' (Πίνδαρος, Πυθιονικών IV, 59-60, 106. Ραγκαβής 1996, 645).

⁴⁷ Μαντζουλίνου 1979, 82-83.

⁴⁸ Μαντζουλίνου 1979, 82-83.

⁴⁹ Αυτόθι.

⁵⁰ ''Μελισσοτεύκτων κηρίων εμοί γλυκυρότερος ομφά'' (Πίνδαρος Πυθιονικών IV, 152. Liddell-Scott, λέξιμα ομφαλός).

τους Δελφούς υπογραμμίζει εξάλλου η παράδοση περί της εκεί ανεγέρσεως ενός δεύτερου μυθικού ναού από φτερά και κερί μελισσών⁵¹.

Ένας βοιωτικός μύθος σχετίζει τον προελληνικό θεό της βροχής και της βλάστησης Τροφώνιο με τις μέλισσες, τις λεγόμενες Τροφωνιάδες⁵². Οι τελευταίες έθρεψαν την θεότητα με το μέλι τους, σε μία ιερή σπηλιά στο όρος Λυσσός, όπου αργότερα ιδρύθηκε μαντείο.

Σύμφωνα με τα μυθολογούμενα, ο Μελιταίος ήταν αυτός που έδωσε το όνομα στην αρχαία πόλη Μελίτη, στη Θεσσαλία⁵³. Γιός του Δία και της Νύμφης Οθρυίδος, ο ίδιος ανατράφηκε από τις μέλισσες, γιατί η μητέρα του, φοβούμενη την οργή της Ήρας, εγκατέλειψε το παιδί μέσα σε δάσος⁵⁴. Ο βοσκός Φάργος, γιός του Απόλλωνα και της Οθρυίδος της μητέρας του Μελιταίου, συνάντησε το παιδί καθώς έβισκε το κοπάδι του. Εντυπωσιασμένος από την υγιή του όψη και περισσότερο από τη φροντίδα των μελισσών γύρω του, ο βοσκός υπάκουσε στο όραμα, στο οποίο ο Ζεύς τον πρόσταζε να φροντίσει τον Μελιταίο ως αδελφό του, και τον μετέφερε στο σπίτι του, όπου του έδωσε το όνομα Μελιταίος, επειδή είχε επιβιώσει εκεί χάρη στη βοήθεια των μελισσών⁵⁵.

Στον πολιτισμικό κύκλο της Αιγύπτου, παρόλη την ανάπτυξη της μελισσοκομίας, η μέλισσα δεν κατείχε σημαντικό ρόλο στη μυθολογία. Ο μοναδικός γνωστός σχετικός μύθος θέλει τις μέλισσες, και επομένως το μέλι και το κερί, να γεννιούνται από τα δάκρυα του Θεού Ήλιου, του Ra, που έπεσαν στη γη και μεταμορφώθηκαν σε μέλισσες⁵⁶. Η Φαραωνική Αίγυπτος δεν διέθετε, φαίνεται, κάποια συγκεκριμένη θεότητα-μέλισσα⁵⁷. Οι μοναδικές θεότητες που συνδέονται έμμεσα ή άμεσα με τη μέλισσα είναι η

⁵¹ Πιανσανίας, *Φωκικά* XV, 9. Κακριδής 1986, II, 147, 150.

⁵² Roscher 1894-1897, 1265. Paribeni 1966, 999. Simonetta 1994, 27-32.

⁵³ Antoninus Liberalis, *Μεταμορφώσεων Συναγωγή* XIII, 1-4.

⁵⁴ Αυτόθι.

⁵⁵ Αυτόθι.

⁵⁶ Rudiger 1977, 44-45. Chouliara 1989, 31. Wagnalls 1984, 130.

⁵⁷ Marchenay 1984, 173-180.

Ι3. Απεικονίσεις της μέλισσας στην τέχνη.

Κατά την προϊστορική Εποχή η μέλισσα αποτελούσε ερέθισμα για γόνιμη εικαστική σκέψη και έκφραση. Η παρουσία της στην τέχνη μαρτυρείται στον Αιγαιακό, όσο και σε άλλους σύγχρονούς του πολιτισμικούς κύκλους.

Στην Αίγυπτο, η μέλισσα απεικονίζεται καταρχήν ως ιδεόγραμμα ή ιερογλυφικό σημείο. Η πρώτη γνωστή απεικόνιση της μέλισσας χρονολογείται γύρω στο 3500 π.Χ., όταν δηλαδή ενώνονται τα δύο μέχρι τότε αυτόνομα βασίλεια της Άνω και Κάτω Αιγύπτου⁶⁰ (Εικ.1). Η απεικόνιση της μέλισσας χρησιμοποιήθηκε ως ιερογλυφικό σημείο-σύμβολο της βασιλείας της Κάτω Αιγύπτου, δηλαδή ''της χώρας των μελιού ή των μελισσών'' σε αντίθεση με τη βασιλεία της Άνω Αιγύπτου που απεικονίζοταν με το ιερογλυφικό σημείο-σύμβολο του καλαμιού⁶¹. Με την ένωση των δύο βασιλείων μέλισσα και καλάμι ενσωματώθηκαν σε ένα ιερογλυφικό σύμβολο, που διήρκεσε μέχρι και την Πτολεμαϊκή περίοδο⁶² και ερμηνεύοταν ως ''Ο βασιλιάς της Άνω και Κάτω Αιγύπτου''⁶³. Η μέλισσα, ή αλλιώς το ''πετούμενο του μελιού'' (=afa-bai), όπως την αποκαλούσαν οι αρχαίοι Αιγύπτιοι, εκτός από φαραωνικό ιερογλυφικό σύμβολο, που παρέπεμπε στην απονομή βασιλικού τίτλου, παράλληλα σήμαινε ''αυτόν που ανήκει στη μέλισσα''⁶⁴. Από την 1^η κιόλας Δυναστεία, επί βασιλείας Den, η μέλισσα χρησιμοποιήθηκε ευρέως μαζί με το γνωστό αρτόσχημο σύμβολο και τον πάπυρο, για να εκπροσωπήσει και να πιστοποιήσει την βασιλική δύναμη επί των

⁶⁰ Ransome 1937, 24-26.

⁶¹ Αυτόθι.

⁶² Αυτόθι.

⁶³ Flinders 1900, 47. Fraser 1951, 3-5.

⁶⁴ Forbes 1957 V, 81. Newberry 1938, 30-31, 239.

αιγυπτιακών εδαφών⁶⁵ (Εικ.2). Σε περιπτώσεις όπου το σύμβολο της μέλισσας συναντάται σε συνδυασμό με άλλα ιερογλυφικά σημεία, τότε ερμηνεύεται ως μέλι ή ως μελισσοκόμος (=*Byty*)⁶⁶. Το έντομο, μαζί με το αρτόσχημο σύμβολο, καθώς και ένα άωτο μικρό δοχείο και τρείς μικρές παράλληλες επικλινείς γραμμές ερμηνεύονται ως μέλι⁶⁷ (Εικ.3). Η μέλισσα μαζί με το αρτόσχημο σύμβολο, δύο μικρές παράλληλες επικλινείς γραμμές και έναν σχηματικά αποδοσμένο άνδρα να "ραβδίζει", ερμηνεύονται ως μελισσοκόμος⁶⁸ (Εικ.4).

Σε όλες σχεδόν τις περιπτώσεις η αιγυπτιακή μέλισσα απεικονίζεται με σαφή τα ανατομικά της χαρακτηριστικά. Οι μέλισσες, της 1^{ης} Δυναστείας, είναι αρκετά σχηματοποιημένες⁶⁹ (Εικ.1). Το κεφάλι τους όμως, οι κεραίες, το σιταρόσχημο σώμα, τα δύο φτερά και τα τρία πόδια, που είναι χαρακτηριστικό των πρώιμων απεικονίσεων, διακρίνονται εύκολα και καθαρά. Το έντομο απεικονίζεται σε πλάγια όψη, στάσιμο και πάντα στραμμένο προς τα δεξιά. Σε αρκετές περιπτώσεις, μπροστά και κοντά της βρίσκεται ένα σχηματικό τετράκλωνο καλάμι.

Κατά τη 2^η Δυναστεία, η μέλισσα αρχίζει να αποδίδεται πιο φυσιοκρατικά (Εικ.1). Έτσι, το κεφάλι, οι κεραίες, τα δύο φτερά, ο θώρακας και η κοιλιά διακρίνονται καλύτερα. Ενδιαφέροντα στοιχεία στις απεικονίσεις αυτές είναι η απόδοση τεσσάρων ποδιών, και όχι τριών όπως κατά την 1^η Δυναστεία, η στεραιώση των ποδιών σε βάση που πιθανότατα υποδηλώνει το "έδαφος", καθώς επίσης και η "στροφή" της μέλισσας προς τα αριστερά.

Η μέλισσα της 5^{ης} Δυναστείας είναι εντελώς φυσιοκρατική (Εικ.1). Όλα της τα μέλη δίνουν την εικόνα πιστού της αντιγράφου, και πιστοποιούν το χάρισμα της παρατηρητικότητας που διέθεταν οι

⁶⁵ Houlihan 1996, 189.

⁶⁶ Ransome 1937, 24-26.

⁶⁷ Αυτόθι.

⁶⁸ Αυτόθι.

⁶⁹ Flinders 1900, 49.

Αιγύπτιοι. Η κύρια ιδιαιτερότητα στις απεικονίσεις της μέλισσας την περίοδο αυτή είναι οι πτυχώσεις στην κοιλιακή χώρα, ένα πέμπτο πόδι που μοιάζει να τη συγκρατεί, και το αεροδυναμικό σχήμα των δύο φτερών.

Κατά τη διάρκεια της 6^{ης} Δυναστείας, η μέλισσα διατηρεί τον στατικό και πλάγιο τρόπο απεικόνισής της, και ''στρέφεται'' πάντα στα αριστερά, προς ένα σχηματικά αποδοσμένο τετράφυλλο καλάμι, και στηρίζεται σε βάση με τα τέσσερα πόδια της (Εικ.1). Η φυσιοκρατική της απόδοση αναδεικνύει όλα τα μέλη του σώματός της.

Οι μέλισσες της 8^{ης} Δυναστείας μοιάζουν κατά πολύ με εκείνες της 5^{ης} και της 12^{ης}, ενώ κατά την Πτολεμαϊκή περίοδο, το έντομο αρχίζει να ''στρέφεται'' και πάλι (Εικ.1).

Στην αρχαία αιγυπτιακή κοσμηματοποιία αντιπροσωπευτικό είναι το παράδειγμα απεικόνισης της μέλισσας σε γυναικείο κόσμημα που βρέθηκε στον τάφο της βασίλισσας Ahhotep στη Θήβα και χρονολογείται στη 18^η Δυναστεία⁷⁰ (Εικ.5). Αποτελείται από χρείς χρυσές κρεμαστές μέλισσες, με δύο ανοιγμένα και ενωμένα μεταξύ τους φτερά σε σχήμα καρδιάς. Το σώμα τους δηλώνεται με ένα συμφυή με τα φτερά ανάγλυφο κώνο. Οι μέλισσες αναρτούνται από μικρό κρίκο, ο οποίος βρίσκεται στην προβοσκίδα των εντόμων.

Ο αιγυπτιακός ιερογλυφικός τύπος της μέλισσας συναντάται και σε άλλα αντικείμενα, για παράδειγμα σε σφραγιδοκύλινδρους. Να αναφερθούν, εδώ, δύο σφραγιδοκύλινδροι, άγνωστης προέλευσης⁷¹. Ο ένας σφραγιδοκύλινδρος, στη συλλογή Petrie, είναι μακρύς, επιμήκης και κατασκευασμένος από μαύρο στεατίτη⁷² (Εικ.6). Ανάμεσα στην πληθώρα των αιγυπτολιβυακών ανθρωπόμορφων και ζωόμορφων ιερογλυφικών συμβόλων που φέρει, εμφανίζονται και δύο μέλισσες. Ο τύπος τους

⁷⁰ Houlihan 1996, 189.

⁷¹ Evans 1909, SM I, 122-123.

⁷² Αυτόθι.

ταυτίζεται με εκείνων της 6^{ης} Δυναστείας, με μόνη διαφορά την ύπαρξη ραβδώσεων στο σώμα και στα φτερά. Ο δεύτερος σφραγιδούλινδρος, στο Μουσείο Gizeh, είναι επίσης μακρύς και επιμήκης, αλλά κατασκευασμένος από πηλό⁷³ (Εικ.7). Ανάμεσα στα ανθρωπόμορφα και ζωόμορφα ιερογλυφικά του σύμβολα, υπάρχει και μια απεικόνιση της μέλισσας, πανομοιότυπη με εκείνες του προηγούμενου κυλίνδρου.

Οι μέλισσες αυτές παραπέμπουν σε άλλη απεικόνιση μέλισσας, σε τριεδρική πρισματική σφραγίδα από τον αιγυπτιακό ναό του Karnak, που χρονολογείται γύρω στο 2500 π.Χ.⁷⁴ (Εικ.8). Η σφραγίδα είναι κατασκευασμένη από μαύρο στεατίτη και φέρει διάτρηση ή οπή στερέωσης κατά μήκος του κάθετου άξονα. Στις τρείς πλευρές της κυριαρχούν οι ανθρωπομορφικές και ζωομορφικές απεικονίσεις. Η μέλισσα απεικονίζεται άπαξ⁷⁵ αν και είναι συμβατικά αποδοσμένη, ανήκει στον ίδιο τύπο με εκείνη στους κυλίνδρους της συλλογής Petrie και του Μουσείου Gizeh. Εδώ θα πρέπει να σημειωθεί, ότι ο πρισματικός τύπος σφραγίδας στην Αίγυπτο είναι αρκετά ασυνήθιστος, σε αντίθεση με την Κρήτη κατά την Πρωτομινωική κυρίως Εποχή⁷⁶. Η χρήση του τύπου αυτού σφραγίδας ίσως υποδηλώνει κάποια κρητική ή αιγαιακή επίδραση στη χώρα του Νείλου, όχι μόνο στην τυπολογία των σφραγίδων, αλλά πιθανότατα και στις απεικονίσεις των μελισσών.

Στον χώρο του Αιγαίου, η πρωιμότερη γνωστή ιδεογραφική απεικόνιση μέλισσας είναι μάλλον εκείνη στον ενεπίγραφο Δίσκο της Φαιστού, που χρονολογείται πιθανόν γύρω στο 1700 π.Χ.⁷⁷ ως μέλισσα ερμηνεύθηκε το σημείο 34, το οποίο συναντάται τρείς φορές στον Δίσκο⁷⁸ (Εικ.9). Η σχηματικά αποδοσμένη μέλισσα, διαθέτει φτερά ανάμεσα στα οποία διακρίνεται τμήμα του κορμού της. Αυτός καταλήγει σε ένα στρογγυλό μικρό κεφάλι, που περιβάλλεται από τα δύο μπροστινά

⁷³ Evans 1909, SM I, 122-123.

⁷⁴ Αυτόθι.

⁷⁵ Αυτόθι.

⁷⁶ Godart 1995, 134, 137. Chadwick 1992, 70.

της πόδια. Αν και η απεικόνιση είναι αρκετά αφαιρετική, παρέχει ωστόσο μια σαφή εικόνα για το εικαστικό "προφίλ" της μέλισσας την εποχή εκείνη.

Το εικονίδιο της μέλισσας αποδίδουν τα μινωικά ιερογλυφικά σημεία *P.75a, P.20b, P.54b, P.86b* και *P.76a*⁷⁷ (Εικ.9). Σύμφωνα με τον A. Evans, τα σημεία αυτά αποδίδουν μέλισσες σχεδόν όμοιες με εκείνες της αρχαϊκής Αιγύπτου⁷⁸. Εικονίζονται πάντα σε πλάγια όψη και είναι όλες, εκτός από μία, στραμμένες προς τα αριστερά. Το σχηματοποιημένο, χωρίς κεραίες κεφάλι, η προβοσκίδα, ο θώρακας, η κάπως μεγάλη κοιλιά και τα δύο φτερά, αποτελούν βασικά χαρακτηριστικά των συγκεκριμένων απεικονίσεων. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν τα πόδια, που είναι άλλοτε δύο, άλλοτε τρία ή τέσσερα, ενώ σε δύο περιπτώσεις φέρουν στα πέλματά τους στιγμές-κουκίδες. Παρόμοιες κουκίδες απεικονίζονται στην κοιλιά της μέλισσας *P.76a* της μινωικής ιερογλυφικής γραφής (Εικ.10). Οι στιγμές αυτές έχουν ερμηνευθεί ως σταγόνες μελιού και έχουν συσχετισθεί με τις ανάλογες που βρίσκονται στο εσωτερικό σχηματοποιημένων αγγείων, των ιερογλυφικών σημείων *P.102a, P.109a, P.76a, P.52a, P.89b, P.101c, P.90a, P.118d* και *P.118e*⁷⁹ (Εικ.76). Μέλισσες που διαθέτουν στιγμές-κουκίδες στα πέλματα των ποδιών ή στην κοιλιακή χώρα εντοπίσθηκαν και σε δύο μινωικά σφραγίσματα από την Κνωσό, τα *76a* και *86b*, που χρονολογούνται γύρω στο 1700 π.Χ.⁸⁰ (Εικ.10, 11). Συγκεκριμένα στο ένα από αυτά (*76a*) η μέλισσα αποδίδεται μάλλον εν πτήση. Διακρίνονται η κεφαλή, η προβοσκίδα, το ένα φτερό, πέντε πόδια και κοιλιά, εντός της οποίας υπάρχουν τέσσερα στίγματα-

⁷⁷ Evans 1909, SM I, 212-213. Kitchell 1981, 10-13.

⁷⁸ Evans, αυτόθι.

⁷⁹ Evans, αυτόθι. Οι φυλές των Kikuyu και Kamba στην Κένυα διαθέτουν παρόμοια πικτογραφικά σημάδια για το μέλι, το οποίο απεικονίζεται σε υφάσματά τους με στιγμές εγγεγραμμένες σε επαναλαμβανόμενα τρίγωνα. (Hobley 1935, 409).

⁸⁰ Αυτόθι, 165-167. Kitchell 1981, 12-13.

κουκίδες⁸¹. Στο δεύτερο (86b), το οποίο είναι σφράγισμα με οπή αναρτήσεως, η μέλισσα, φέρει ραμφόστομη κεφαλή, δύο φτερά, ουρά και δύο πόδια, και διαφοροποιείται αισθητά από την προηγούμενη απόδοση ως προς τη σχηματοποίησή της⁸². Η ύπαρξη δύο κουκίδων στο κάθε πέλμα των ποδιών αποτελεί τον συνδετικό κρίκο στις προαναφερθείσες μινωικές ιερογλυφικές απεικονίσεις μελισσών.

Ένα φημισμένο παράδειγμα μελισσών (;) στην τέχνη του προϊστορικού Αιγαίου είναι εκείνο του γνωστού κόσμηματος από το νεκροταφείο του Χρυσόλακκου, των Μαλλίων στην Κρήτη⁸³ (Εικ.12). Πρόκειται για χρυσό περίαπτο που χρονολογείται στη Μεσομινωική ΙΙΒ-ΙΙΑ περίοδο (1800-1600 π.Χ.) και έχει κατασκευασθεί με τη συρματερή και την κοκκιδωτή τεχνική. Έχει σχήμα δύο εραλδικών μελισσών ή σφηκών εκατέρωθεν κοκκιδωτού δίσκου, που ερμηνεύεται ως κηρήθρα ή μπάλα από κόκκους γύρης. Ανάμεσα στο στόμα τους υπάρχει δεύτερος μικρότερος δίσκος, πιθανόν μια σταγόνα μελιού⁸⁴. Επάνω από το κεφάλι τους διακρίνεται ένα συρμάτινο "κλουβί" με μια χρυσή χάνδρα στο εσωτερικό. Το περίαπτο φέρει θηλιά ανάρτησης. Από τα φτερά των μελισσών, όπως επίσης από τα δύο ενωμένα κάτω άκρα των σωμάτων τους κρέμονται χρυσά δισκάρια. Διακρίνονται καθαρά όχι μόνο τα μέλη των μελισσών, αλλά και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους, τα μάτια, ο θώρακας που ξεχωρίζει από την πτυχωτή και επιμήκη κοιλιά, και τα δύο πόδια, τα οποία κρατούν από κοινού τον κοκκιδωτό δίσκο της κηρήθρας. Τα χαρακτηριστικά αυτά δεν απέχουν πολύ από εκείνα των μελισσών στις αιγυπτιακές και μινωικές ιερογλυφικές απεικονίσεις.

Από την Κρήτη προέρχεται και άλλου τύπου απεικόνιση μέλισσας. Συγκεκριμένα, σε Υστερομινωικής ΙΙ περιόδου δακτυλιόλιθο από όνυχα

⁸¹ Evans 1909, SM I, 165-167. Kitchell 1981, 12-13.

⁸² Evans, αυτόθι. Kitchell αυτόθι.

⁸³ Demargne 1930, 404-421. Hood 1976, 59-72. Hood 1990, 236. Ruttner 1980, 191-196. Renfrew 1972, 287.

⁸⁴ Davaras 1976, 156-157.

πυκίδες⁸¹. Στο δεύτερο (86b), το οποίο είναι σφράγισμα με οπή αναρτήσεως, η μέλισσα, φέρει ραμφόστομη κεφαλή, δύο φτερά, ουρά και δύο πόδια, και διαφοροποιείται αισθητά από την προηγούμενη απόδοση ως προς τη σχηματοποίησή της⁸². Η ύπαρξη δύο κουκίδων στο κάθε πέλμα των ποδιών αποτελεί τον συνδετικό κρίκο στις προαναφερθείσες μινωικές ιερογλυφικές απεικονίσεις μελισσών.

Ένα φημισμένο παράδειγμα μελισσών (;) στην τέχνη του προϊστορικού Αιγαίου είναι εκείνο του γνωστού κόσμηματος από το νεκροταφείο του Χρυσόλακκου, των Μαλλίων στην Κρήτη⁸³ (Εικ.12). Πρόκειται για χρυσό περίαπτο που χρονολογείται στη Μεσομινωική ΙΙΒ-ΙΙΑ περίοδο (1800-1600 π.Χ.) και έχει κατασκευασθεί με τη συρματερή και την κοκκιδωτή τεχνική. Έχει σχήμα δύο εραλδικών μελισσών ή σφηκών εκατέρωθεν κοκκιδωτού δίσκου, που ερμηνεύεται ως κηρήθρα ή μπάλα από κόκκους γύρης. Ανάμεσα στο στόμα τους υπάρχει δεύτερος μικρότερος δίσκος, πιθανόν μια σταγόνα μελιού⁸⁴. Επάνω από το κεφάλι τους διακρίνεται ένα συρμάτινο "κλουβί" με μια χρυσή χάνδρα στο εσωτερικό. Το περίαπτο φέρει θηλιά ανάρτησης. Από τα φτερά των μελισσών, όπως επίσης από τα δύο ενωμένα κάτω άκρα των σωμάτων τους κρέμονται χρυσά δισκάρια. Διακρίνονται καθαρά όχι μόνο τα μέλη των μελισσών, αλλά και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους, τα μάτια, ο θώρακας που ξεχωρίζει από την πτυχωτή και επιμήκη κοιλιά, και τα δύο πόδια, τα οποία κρατούν από κοινού τον κοκκιδωτό δίσκο της κηρήθρας. Τα χαρακτηριστικά αυτά δεν απέχουν πολύ από εκείνα των μελισσών στις αιγυπτιακές και μινωικές ιερογλυφικές απεικονίσεις.

Από την Κρήτη προέρχεται και άλλον τύπου απεικόνιση μέλισσας. Συγκεκριμένα, σε Υστερομινωικής ΙΙ περιόδου δακτυλιόλιθο από όνυχα

⁸¹ Evans 1909, SM I, 165-167. Kitchell 1981, 12-13.

⁸² Evans, αυτόθι. Kitchell αυτόθι.

⁸³ Demargne 1930, 404-421. Hood 1976, 59-72. Hood 1990, 236. Ruttner 1980, 191-196. Renfrew 1972, 287.

⁸⁴ Davaras 1976, 156-157.

που προέρχεται από την Κνωσό εμφανίζεται γυναικεία μορφή με μορφή μέλισσας⁸⁵, δηλαδή με κεφάλι και άνω άκρα εντόμου, πλαισιωμένη από αντιθετικά σκυλιά. Η μορφή συμπληρώνεται με την σχηματοποιημένη απεικόνιση πάνω από το κεφάλι της διπλών κεράτων και πεταλούδας.

Οι καλλιτέχνες των αρχαϊκών χρόνων απεικόνιζαν τη μέλισσα μετωπικά, ως υβρίδιο, δηλαδή από τη μέση και κάτω μέλισσα, από τη μέση και πάνω φτερωτή γυναίκα. Αυτή η θεότητα Μέλισσα εμφανίζει εικονογραφικές ομοιότητες με τη Μεγάλη Μητέρα Θεά⁸⁶. Ανάγλυφες παραστάσεις της θεάς-Μέλισσας έχουν εντοπισθεί σε κοσμήματα με τη μορφή πλακιδίων που χρησίμευαν ως φυλαχτά-περίαπτα. Είναι στην πλειονότητά τους κατασκευασμένα από χρυσό ή ήλεκτρο, προέρχονται κυρίως από το νησί της Ρόδου και χρονολογούνται στον 7^ο αι. π.Χ. Συγκεκριμένα, σε πέντε ανάγλυφα χρυσά πλακίδια από την Κάμειρο που αποτελούσαν τμήμα περιδεραίου, η θεότητα μοιάζει να εκτείνει τα δύο της χέρια με σφιγμένες γροθιές⁸⁷ (Εικ.13). Το κενό κάτω από τα χέρια της καλύπτεται από πολύφυλλες ροζέτες. Ο ίδιος εικονογραφικός τύπος συναντάται και σε επτά χρυσά πλακίδια, επίσης ροδιακής προέλευσης, που φυλάσσονται στο Βρετανικό Μουσείο⁸⁸ (Εικ.14). Η μοναδική διαφορά με τα προηγούμενα έγκειται στο ότι σε αυτά η θεά-Μέλισσα με ποδήρες φόρεμα, πλαισιώνεται από εραλδικά τοποθετημένα ζώα. Σε ένα ανάλογο ροδιακό πλακίδιο από ήλεκτρο, η ίδια θεά-Μέλισσα κρατά όπως η "Πότνια θηρών" ένα ζώο στο κάθε χέρι⁸⁹ (Εικ.15). Από ήλεκτρο είναι τέλος κατασκευασμένο και άλλο περίαπτο, στο οποίο αναγνωρίζεται για μία ακόμη φορά ο εικονογραφικός τύπος της θεάς-Μέλισσας, έτσι όπως παρουσιάστηκε και στις προηγούμενες απεικονίσεις με μόνη διαφορά την

⁸⁵ Θεότητα κατά την M.Gimbutas (Gimbutas 1989, 274).

⁸⁶ Gimbutas, αντόθι.

⁸⁷ Laffineur 1978, 90.

⁸⁸ Laffineur, αντόθι. Bum 1991, 38-39.

⁸⁹ Laffineur, αντόθι.

αλλαγή θέσης των χειρών με την τοποθέτησή τους επάνω στο στήθος⁹⁰ (Εικ.16).

Απεικονίσεις μελισσών υπάρχουν και σε δύο μελανόμορφους αμφορείς του 6^{ου} αι. π.Χ. Στον αμφορέα του λεγόμενου ''ζωγράφου της αιώρας'', που είναι άγνωστης προελεύσης και φυλάσσεται στο Μουσείο Αρχαιοτήτων της Ελβετίας, απεικονίζονται τρείς γυμνοί και ευτραφείς γενειοφόροι άνδρες κατά τη στιγμή της προσπάθειάς τους να κλέψουν μέλι και της επίθεσης που εξαπολύουν μέλισσες εναντίον τους⁹¹ (Εικ.18). Οι δύο άνδρες προσπαθούν να αποφύγουν την επίθεση με κλαδιά, ενώ ο τρίτος γονατιστός, κρατά με τα δυό του χέρια μία υδρία και κοιτάζει αν περιέχει μέλι. Το δένδρο, από το οποίο κρέμεται ένα ρούχο, δηλώνει παραστατικά το τοπίο. Στον δεύτερο αμφορέα, που προέρχεται από το Vulci της Ιταλίας και φυλάσσεται στο Βρετανικό Μουσείο, απεικονίζονται τέσσερεις επίσης γυμνοί και σωματώδεις άνδρες, οι οποίοι σύμφωνα με το μύθο ταυτίζονται με τους Κρήτες Λάιο, Κελεό, Κέρβερο και Αιγωλιό⁹² (Εικ.17). Ενώ πλησιάζαν στο Δικταίο Άντρο, με σκοπό να κλέψουν το μέλι που βρισκόταν στη σπηλιά του Κρηταγενούς Δία, αυτοί δέχθηκαν την επίθεση σμήνους μελισσών που προστάτευαν το μέλι. Στην παράσταση, οι άνδρες καταβάλλουν απεγνωσμένες προσπάθειες να αντιμετωπίσουν τις μέλισσες, οι οποίες εξαιτίας του μεγάλου τους μεγέθους ερμηνεύθηκαν και ως σφήκες.

Μέλισσες διακρίνονται και σε δύο χρυσές κεφαλές καρφιτσών, οι οποίες βρέθηκαν σε τάφο του 500-400 π.Χ. κοντά στην Πάτρα και φυλάσσονται αντίστοιχα στη Συλλογή Perkins και στο Μουσείο Καλών Τεχνών στη Βοστώνη⁹³ (Εικ.23). Και οι δύο φέρουν τέσσερις μέλισσες που φαίνεται να αντλούν νέκταρ από άνθος, και αποδίδονται τόσο ρεαλιστικά, ώστε διακρίνονται τα φτερά και ο κεραίες τους.

⁹⁰ Laffineur 1978, 90.

⁹¹ Rudiger-Forster 1977, 53.

⁹² Cook 1925, 11. Walters 1927, 6.

⁹³ Crane 1983, 230.

Μέλισσα απεικονίζεται και στον επενδύτη του λατρευτικού αγάλματος της Θεάς Άρτεμης⁹⁴ (Εικ.19 α,β,γ), σε ρωμαϊκά αντίγραφα του λατρευτικού αγάλματός της στην Έφεσο, που χρονολογούνται στην αυτοκρατορική Εποχή (2^{ος}-3^{ος} αι. μ.Χ.). Σε αυτά μέλισσες που εναλλάσσονται με ρόδακες και διαφόρων ειδών ζώα κοσμούν τη ζώνη του θεϊκού φορέματος. Ο W. Ramsay πιστεύει, ότι στο ίδιο το λατρευτικό άγαλμα της, η θεά αποδίδεται ως μέλισσα, και ότι δηλαδή, τα πολλά στήθη της θεάς είναι αυγά μελισσών⁹⁵. Το "ίερο" έντομο της θεάς Άρτεμης η μέλισσα, απεικονίζεται ήδη από τα τέλη του 7^{ου} αι. π.Χ. σε νομίσματα από ήλεκτρο ή ασήμι από την Έφεσο⁹⁶ (Εικ.20). Στον εμπροσθότυπο αυτών των νομισμάτων η μέλισσα έχει αποδοθεί με ανοιχτά φτερά, ενώ τον οπισθότυπο κοσμούν άλλα μοτίβα, όπως η σβάστικα, το αστέρι και το κεφάλι αετού. Επίσης, σε ένα δακτυλιόλιθο από σάρδιο που βρέθηκε στην ίδια πόλη και φυλάσσεται στη Συλλογή Αρχαιοτήτων του Μονάχου (3^{ος} αι. π.Χ.) παριστάνεται στη μία πλευρά μια μέλισσα και στην άλλη ένα ελάφι, επίσης ιερό ζώο της Θεάς Άρτεμης⁹⁷.

Νομίσματα του 5^{ου} έως και 2^{ου} αι. π.Χ., που φέρουν στον εμπροσθότυπο ή οπισθότυπό τους κάποια απεικόνιση μέλισσας, διαθέτουν εκτός από την Έφεσο και η Αθήνα, η Βοιωτία, οι Δελφοί, η Θεσσαλία, η Κρήτη, καθώς επίσης και τα νησιά του Αιγαίου - κυρίως η Κέα: περιοχές και πόλεις που έχουν να επιδείξουν πλούσια μελιτοπαραγωγική δραστηριότητα⁹⁸ (Εικ.20).

Αξιομνημόνευτες είναι και οι απεικονίσεις μελισσών σε μεγάλο αριθμό ενσφράγιστων Κνιδιακών αμφορέων. Αντιπροσωπευτικό παράδειγμα είναι ο αμφορέας του 2^{ου} αι. π.Χ. που βρέθηκε στην Αρχαία

⁹⁴ Fleischer 1973, 99-100.

⁹⁵ Ramsay 1927, 82.

⁹⁶ Head 1892, 79.

⁹⁷ Fleischer 1973, 93-94.

⁹⁸ Le Rider 1966. Wroth 1886.

Αγορά των Αθηνών⁹⁹ (Εικ.21 α,β). Στο άνω τμήμα της λαβής φέρει σφράγισμα με μορφή μέλισσας με ανοιχτά φτερά, μαζί με το όνομα του κατόχου ή του εμπορικού διανομέα του μελιού.

Εντυπωσιακή τέλος, είναι η πλάγια απεικόνιση μέλισσας σε ασπίδα Αθηναίου πολεμιστή,¹⁰⁰ σε μελανόμορφη λήκυθο του 5^{ου} αι. π.Χ. από την Αρχαία Αγορά των Αθηνών (Εικ.22). Η μέλισσα έχει αποδοθεί φυσιοκρατικά, και διακρίνονται ευκρινώς το κεφάλι, ο θώρακας, η κοιλιά, τα δύο φτερά και τα τέσσερα πόδια της, ενώ μοιάζει σαν να συνοδεύει και συγχρόνως να προστατεύει τον Αθηναίο πολεμιστή.

⁹⁹ Grace 1985, 45.

¹⁰⁰ Moore 1955, 45.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ

ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ.

Π1. Συλλογή και παραγωγή μελισσοκομικών προϊόντων.

Στο στάδιο της τροφοσυλλογής, οι άνθρωποι του προϊστορικού Αιγαίου αντιλήφθηκαν τη διατροφική πιθανόν ακόμη και την ανταλλακτική αξία του μελιού, του μοναδικού γλυκαντικού προϊόντος της Αρχαιότητας έως την επινόηση της εκμετάλλευσης του ζαχαρότευτλου¹⁰¹. Ο επιθετικός χαρακτήρας της μέλισσας, η επικινδυνότητα της συλλογής του "άγριου", αλλά και του "ήμερου" μελιού δεν στάθηκαν εμπόδιο και δεν αποθάρρυναν τους προϊστορικούς μελιτοσυλλογείς και μελισσοκόμους. Πιθανόν ώθησαν, αντίθετα, στην επεξεργασία εργαλείων και τεχνικών πρόσκτησης του πολύτιμου αυτού διατροφικού προϊόντος. Αν και με την πάροδο του χρόνου οι μελισσοκομικές τεχνικές εξελίχθηκαν, οι βασικές τους αρχές παραμένουν διαχρονικές.

Πληροφορίες για τις τεχνικές πρόσκτησης, μελιτοσυλλογής ή "μελιτοκαλλιέργειας", αντλούνται από τα αρχαιολογικά ευρήματα, τις μαρτυρίες στην τέχνη και τις γραφές, αλλά και ανθρωπολογικά στοιχεία, εθνογραφικές και εθνοαρχαιολογικές μαρτυρίες. Τις περισσότερες φορές παρόμοια δεδομένα δεν επιχωριάζουν στο προϊστορικό Αιγαίο.

Συγκριτικές πηγές για την κατανόηση της διαδικασίας της προϊστορικής μελιτοσυλλογής αποτελούν αφενός κάποιες βραχογραφίες και αφετέρου οι ανθρωπολογικές πληροφορίες για σύγχρονες φυλές που κατά κάποιο τρόπο συνεχίζουν την προϊστορική παράδοση της συλλογής "αγριόμελου".

¹⁰¹ Forbes 1957, 78.

Βραχογραφίες που απεικονίζουν τη διαδικασία της μελιτοσυλλογής έχουν εντοπιστεί σε περιοχές της Τροπικής Αμερικής, της Αυστραλίας, της Δυτικής Ευρώπης, της Ινδίας και της Αφρικής και χρονολογούνται κυρίως στη Μεσολιθική, στην Αρχαιότερη και στην Τελική Νεολιθική Περίοδο (7000-4000 π.Χ.)¹⁰².

Δύο από τις καλύτερα διατηρημένες και πιο αντιπροσωπευτικές τέτοιες σκηνές προέρχονται από την Ισπανία¹⁰³. Η μία εντοπίστηκε στο ορεινό καταφύγιο Gueras de la Arana, στην Ανατολική Ισπανία, και χρονολογείται από τους ειδικούς στην Αρχαιότερη Νεολιθική Περίοδο (6000 π.Χ.)¹⁰⁴ (Εικ.24 α,β). Αποδίδει δύο μορφές ανεβασμένες πιθανότατα σε μεγάλου μήκους σχοίνινη κλίμακα (,), με τη βοήθεια της οποίας προσπαθούν να συλλέξουν αγριόμελο από σχισμή απόκρημνου βράχου. Η μία μορφή, στο ανώτερο σημείο της κλίμακας, κρατά δοχείο συλλογής μελιού και πλαισιώνται από συμήνος μελισσών ενώ η άλλη, στη μέση περίπου της κλίμακας, σπεύδει μάλλον προς βοήθεια της πρώτης, χωρίς να κρατά κάποιο δοχείο ή εργαλείο. Η υψηλότερη μορφή είναι πιθανότατα γυναικεία, αν κρίνει κανείς από το σχετικά μεγάλο άνοιγμα της λεκάνης και τα μάλλον πυκνά και μακριά (;) μαλλιά που κατεβαίνουν στον αυχένα¹⁰⁵. Η δεύτερη αντίθετα δεν φέρει συγκεκριμένα χαρακτηριστικά του φύλλου της. Εάν ισχύει η παραπάνω υπόθεση, μια γυναίκα και ένα άλλο μέλος της κοινότητας μετείχαν ενεργά στη συλλογή "αγριόμελου", στο πλαίσιο του συγκεκριμένου πολιτισμικού κύκλου.

Η άλλη βραχογραφική σκηνή, της Τελικής μάλλον Νεολιθικής (4500-4000 π.Χ.), βρίσκεται στην τοποθεσία Barranc Fondo, Castellon στης Ανατολικής Ισπανίας¹⁰⁶ (Εικ.25). Εικονίζει πέντε ανθρώπινες μορφές ανεβασμένες σε ελαφριά ανεμόσκαλα, να κατευθύνονται προς

¹⁰² Crane 1983, 19-33.

¹⁰³ Obermaier 1924, 34.

¹⁰⁴ Hernandez-Pachero 1924, 49-58. Dams 1978, 47.

¹⁰⁵ Fraser 1951, 1. Κυπαρίσση 1998, 37-41.

¹⁰⁶ Crane 1983, 21.

μια μελισσοφωλιά, ενώ γύρω τους πετά σμήνος μελισσών. Άλλες δώδεκα ανθρώπινες μορφές βρίσκονται στο έδαφος, περίπου δίπλα στο ξεκίνημα της σκάλας. Μοιάζουν να περιμένουν ή να δίνουν οδηγίες ή απλώς να παρακολουθούν την όλη διαδικασία πρόσκτησης του προϊόντος. Δεν μπορεί να αποκλεισθεί, κατά τους ερευνητές, το ενδεχόμενο αυτές να περιμένουν να τους διανεμηθεί κάποια ποσότητα από τη σοδειά. Στη σκηνή απεικονίζονται και ζώα του οικείου περιβάλλοντος, και επομένως η βραχογραφία αποτελεί αντιπροσωπευτική αναπαράσταση του μικροτοπίου μέσα στο οποίο διεξάγεται η συλλογή του ''άγριου'' μελιού.

Στον Ασιατικό χώρο, υπάρχουν επίσης αρκετές ανάλογες πρώιμες βραχογραφικές σκηνές. Γνωστότερες είναι εκείνες στην Κεντρική Ινδία, που χρονολογούνται στη Μεσολιθική και την Αρχαιότερη Νεολιθική Περίοδο (7000-6000 π.Χ.)¹⁰⁷. Αποδίδουν πολύ σχηματικά τα χαρακτηριστικά των μελισσών κάνοντας χρήση στιγμών-κουκίδων (Εικ.26). Ενώ αντίθετα, τα χαρακτηριστικά των μελιτοσυλλογέων απεικονίζονται ρεαλιστικά, καθώς συλλέγουν ή προσπαθούν να συλλέξουν το ''αγριόμελο'' από τις φωλιές των μελισσών.

Στην Αφρικανική, τέλος, Ήπειρο έχουν βρεθεί οι περισσότερες σχετικές βραχογραφίες. Ειδικότερα, στη Κεντρική και Νότια Αφρική υπάρχουν περισσότερες από 400 βραχογραφικές θέσεις με σχετικό περιεχόμενο¹⁰⁸ (Εικ.27). Αν και τοποθετούνται γενικότερα στον ίδιο περίπου πολιτισμικό ορίζοντα με εκείνες της Ανατολικής Ισπανίας, οι Αφρικανικές παραστάσεις δεν έχουν χρονολογηθεί με ασφάλεια. Παρέχουν όμως ενδιαφέροντα στοιχεία και εντυπωσιακές πληροφορίες για την πρόσκτηση του ''άγριου'' μελιού. Απεικονίζουν κινητές σκάλες μεγάλων διαστάσεων και με περισσότερες διακλαδώσεις, αλλά και ογκώδεις κηρήθρες γεμάτες μέλι που επισκιάζουν τους μελιτοσυλλογείς οι οποίοι, μάλιστα, παραλείπονται. Οι εντυπωσιακές αυτές κλίμακες

¹⁰⁷ Crane 1983, 27. Allchin 1966, 66.

¹⁰⁸ Harald 1973, 61-68; 1974, 6-9.

αποτελούν το βασικό εργαλείο της συλλογής, αφού μόνο με τη βοήθειά τους φαίνεται δυνατή η προσέγγιση της φωλιάς των άγριων μελισσών (Εικ.28).

Διαφωτιστικά για τις κλίμακες αλλά και για τον γενικότερο εξοπλισμό των προϊστορικών μελιτοσυλλογέων είναι τα εργαλεία σύγχρονων συλλογέων ''άγριου'' μελιού, που δραστηριοποιούνται στις μέρες μας στην Αφρική και σε άλλες περιοχές του πλανήτη, όπως για παράδειγμα στο Νεπάλ¹⁰⁹. Οι κλίμακες που αυτοί χρησιμοποιούν είναι κατασκευασμένες από ανθεκτικό σχοινί κάκτου, λινάρι ή ίνες μπαμπού, σύμφωνα πάντα με τις κατά τόπους συνήθειες και προπάντων την παρουσία των απαραίτητων φυτών στην περιοχή δραστηριοποίησης¹¹⁰ (Εικ.28). Παρόμοιες κλίμακες ποτέ δεν ''προδίδουν'' τους μελιτοσυλλογείς. Σύμφωνα με τα στοιχεία ανθρωπολογικών μελετών στη φυλή Dorobo της Ανατολικής Αφρικής, αυτοί περνούν περίπου έξι με επτά ώρες επάνω στη σκάλα για να ολοκληρώσουν τη συλλογή του ''άγριου'' μελιού¹¹¹.

Στον αντίστοιχο παραδοσιακό εξοπλισμό στο Νεπάλ συγκαταλέγονται και δοχεία συλλογής μελιού¹¹². Αυτά είναι συνήθως εύχρηστα, όχι πολύ μεγάλα και ελαφρά, αφού κατασκευάζονται από ψαθί, σχοινί από κάκτο, ξύλο ή δέρμα¹¹³. Δέρμα χρησιμοποιούν κυρίως για ανάλογα σκεύη και οι Bousmânoi¹¹⁴ (Εικ.29). Ζώντας σε ένα περιβάλλον ορεινό και δασώδες, αυτοί συνηθίζουν να φτιάχνουν δοχεία για το ''αγριόμελο'' από δέρμα αντιλόπης. Ως εργαλεία συλλογής της κηρήθρας χρησιμοποιούνται αυτοσχέδιες δέσμες φύλλων που καίγονται

¹⁰⁹ Valli-Sammons 1996, 77-97.

¹¹⁰ Crane 1983, 26.

¹¹¹ Ichikawa 1980, 117-152.

¹¹² Valli-Sammons 1996, 72-97.

¹¹³ Αυτόθι.

¹¹⁴ Crane 1983, 26.

και παράγουν καπνό που ζαλίζει και απομακρύνει τις μέλισσες¹¹⁵. Μακριά μονόστομα μαχαίρια-μασέτες, με ξύλινη ή μετάλλινη λαβή χρησιμοποιούνται για το "κόψιμο" της κηρήθρας¹¹⁶. Επικουρικό ρόλο έχουν τα ξύλινα ή καλαμένια επιμήκη ραβδιά με δερμάτινη ή σχοίνινη θηλιά που περνά και στερεώνεται στον καρπό του μελιτοσυλλογέα¹¹⁷ (Εικ.30). Το σώμα του κυνηγού άγριου μελιού καλύπτεται συνήθως όσο το δυνατόν καλύτερα από τραχιά σχοίνινα ή ανεπεξέργαστα λινά υφάσματα. Βέβαια, οι μελιτοσυλλογείς του Νεπάλ δεν φαίνεται να δίνουν μεγάλη σημασία στα τσιμπήματα των ενοχλημένων μελισσών, αφού μέσα από την επανάληψη της δραστηριότητά τους αυτής, ο οργανισμός τους αποκτά ανοσία¹¹⁸.

Οι παραπάνω λοιπόν βραχογραφίες, που απεικονίζουν σκηνές μελιτοσυλλογής άγριου μελιού, σε συνδυασμό με ανάλογες ανθρωπολογικές πληροφορίες, μπορούν να δώσουν κάποια νήματα για την κατανόηση των τεχνικών πρόσκτησης του "άγριου" μελιού, για τις οποίες τα αρχαιολογικά υπολείμματα είναι αναπόφευκτα λίγα ή απουσιάζουν εντελώς.

Η σταδιακή μετάβαση από τη μελιτοσυλλογή στη μελισσοκομία, δηλαδή στη "σύλληψη" και "εξημέρωση" άγριων αφεσμάτων και στην εγκατάστασή τους σε κατασκευασμένες κυψέλες, τις οποίες φροντίζει πλέον ο μελισσοκόμος, πραγματοποιήθηκε συγχρόνως σε πολλά και διαφορετικά μέρη του κόσμου¹¹⁹.

Σύμφωνα με "πρωτόγονες" μελισσοκομικές πρακτικές, η προσέλκυση και σύλληψη των αφεσμάτων ή αλλιώς εσμών (=πλήθος), δηλαδή του σμήνους των "άγριων" μελισσών, γινόταν μέσω των μελιτοπηχημάτων,

¹¹⁵ Valli-Sammers 1996, 84.

¹¹⁶ Αυτόθι, 72-97.

¹¹⁷ Αυτόθι, 72-97.

¹¹⁸ Αυτόθι, 84.

¹¹⁹ Crane 1983, 35-36.

δηλαδή της κρούσης μετάλλινων αντικειμένων¹²⁰ (Εικ.31). Όπως σημειώθηκε ήδη, οι μυθικοί ιερείς του Δία, οι Κουρήτες, προσέλκυαν σμάρια μελισσών στις κυψέλες χρησιμοποιώντας τη μουσική των κυμβάλων και το θόρυβο του χτυπήματος των δοράτων στις ασπίδες¹²¹.

Πραγματικά, η πίστη ότι τέτοιου είδους θόρυβοι τραβούσαν τις μέλισσες, αποτελούσε φαίνεται κοινό τόπο κατά την Αρχαιότητα, σύμφωνα με αρκετούς κλασικούς συγγραφείς¹²². Ο Αριστοτέλης θεωρεί, ότι ο ιδιανικότερος τρόπος για να συλλεχθούν τα σμάρια των μελισσών είναι ο θόρυβος με το κτύπημα πετρών¹²³. Σύμφωνα με τον Οβίδιο, με την προσέλκυση των μελισσών μέσω εκκωφαντικού θορύβου συνδέονται ο Βάκχος με τη συνοδεία του, τον Σιληνό και τους Σατύρους¹²⁴. Έτσι, όταν ο θεός έφυγε από τον αμμώδη Έβρο και συνοδευόμενος από Σατύρους πήγε στο ανθισμένο Παγγαίο της Ροδόπης, άρχισε να χτυπά χάλκινα κύμβαλα για να προσελκύσει τα σμάρια των μελισσών. Οι μέλισσες, φοβισμένες από τον κρότο συγκεντρώνονται και ζαλισμένες οδηγούνται σε κυψέλη, όπου εγκλωβίζονται. Έτσι ξεκινά η παραγωγή του "ήμερου" μελιού¹²⁵.

Σύμφωνα με πληροφορίες της παραδοσιακής μελισσοκομίας στο νομό της Φλώρινας, η συλλογή του αφεσμού μέχρι και πρίν από μία πεντηκονταετία γινόταν με παρόμοια τεχνική¹²⁶. Συγκεκριμένα, κατά το μήνα Μάϊο, περίοδο της σμηνουργίας (=αναπαραγωγή) των μελισσών, οι μελισσοκόμοι χτυπούσαν παλαμάκια ή έβαζαν τα παιδιά να τραγουδούν, οδηγώντας, έτσι, τον αφεσμό σε προσιτό για τη συλλογή του σημείο¹²⁷.

¹²⁰ "Μελιττοπηγεῖν το κρούοντας φόβον ποιεῖν, ίνα μη αἱ μέλισσαι πρόσπιπονται" (Σταματάκου 1994, 215. Liddell-Scott 1907, 4548-4555).

¹²¹ Βάρρων III, 16, 7.

¹²² Λυτόθι, 16, 7.

¹²³ Αριστοτέλης, *Περὶ ζῶων ιστορία*, 627, 15-19.

¹²⁴ Οβίδιος, *Fasti* III, 725-744.

¹²⁵ Panofski 1991, 99-101. Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου 1996, 401.

¹²⁶ Αναγνωστόπουλος 1996, 307.

¹²⁷ Αναγνωστόπουλος 1996, 307.

Για τη συλλογή του αφεσμού χρησιμοποιούσαν ένα μικρό ειδικό κοφίνι με χερούλι, το οποίο κρεμούσαν συχνά σε κάποιο δέντρο. Ο αφεσμός πήγαινε κατευθείαν μέσα σε αυτό. Τον αφεσμό μετέφεραν τότε σε ένα άδειο κοφίνι και όταν περνούσαν μέσα όλες οι μέλισσες, έκλειναν το στόμιο και γέμιζαν τις χαραμάδες με μείγμα (*σ*)βοννιάς και στάχτης¹²⁸.

Το δοχείο συλλογής του αφεσμού στο νομό Καρδίτσας συνήθιζαν να το αποκαλούν κάνιστρο¹²⁹ (Εικ.32). Κατασκευαζόταν από ειδικούς καλαθοπλέχτες, ήταν συνήθως μικρό και χρησίμευε και για το στράγγισμα του μελιού. Έχοντας τρίψει το κάνιστρο με μελισσόχορτο (*Melissa officinalis L.*), γνωστό για τη μυρωδιά του που ελκύει τις μέλισσες, οι μελισσοκόμοι το τοποθετούν υπό μάλης ώστε να έχουν ελεύθερα τα χέρια τους και ακολουθούν το σμάρι, ενώ ταυτόχρονα μελιττοπηχούν και φωνάζουν¹³⁰ (Εικ.33).

Η μέθοδος της χρήσης μελιττοπηχημάτων, χρησιμοποιείται ακόμη και σήμερα από μεμονωμένους μελισσοκόμους σε απομακρυσμένες περιοχές. Αποτελεί ουσιαστικά την αρχαιότερη τεχνική συλλογής του αφεσμού εντός των κυψελών, οι οποίες εξελίσσονταν και προσαρμόζονταν σε συγκεκριμένα μικροπεριβάλλοντα.

Για τα συστήματα-τύπους κυψελών που ήταν σε χρήση στο προϊστορικό αιγαιακό χώρο πληροφορίες αντλούνται από συγχρονικά και διαχρονικότερα αρχαιολογικά δεδομένα, αλλά και από εθνογραφικές μαρτυρίες, και αναφορές σε γραπτές πηγές. Πολύτιμη είναι και η συμβολή των βιοχημικών αναλύσεων που είναι σε θέση να εντοπίσουν οργανικά κατάλοιπα αρχαίου μελιού.

Μέσα από ενδείξεις για τις προϊστορικές αιγαιακές κυψέλες και τη σύγκρισή τους με εκείνες που βρίσκονταν σε ευρεία χρήση στο Αιγαίο

¹²⁸ Αναγνωστόπουλος 1996,307.

¹²⁹ Γκουσιάρης 1996, 316.

¹³⁰ Αυτόθι.

έως και πρίν από μία τριακονταετία, ίσως και λιγότερο, προκύπτει η χρήση δύο τουλάχιστον διαφορετικών τύπων τέτοιων σκευών.

Ένας γνωστός τύπος κυψέλης, που χρησιμοποιείται ακόμη στις μέρες μας, διαπιστώνεται γύρω στο 2400 π.Χ. χάρη στην αιγυπτιακή τέχνη¹³¹ (Εικ.34). Έχει κυλινδρικό-σωληνωτό σχήμα και τοποθετείται οριζόντια στο έδαφος. Είναι κατασκευασμένος από άψητο ή και ψημένο πηλό ή από αχνρόλασπη. Ασφαλέστερες μαρτυρίες για την κυψέλη αυτού του τύπου παρέχουν ανάγλυφες και ζωγραφικές τοιχογραφικές σκηνές της 5ης Δυναστείας (2400 π.Χ.), της 18ης Δυναστείας (1470 π.Χ.) και της 26ης Δυναστείας (660 π.Χ.).¹³²

Η πρωιμότερη τέτοια απεικόνιση, χρονολογείται στο Αρχαίο Βασίλειο, στη βασιλεία του Ne-user-re (5η Δυναστεία), αποδίδεται σε ένα αποσπασματικό χαμηλό ανάγλυφο-πρόστυπο, σε τεμάχιο ασβεστολίθου, σήμερα στο Αιγυπτιακό Μουσείο του Βερολίνου¹³³ (Εικ.34). Βρέθηκε στο Abû Ghorab, λίγα χιλιόμετρα νότια του Καΐρου, και συγκεκριμένα στη λεγόμενη "Αἴθουσα των Εποχών" του ναού του Ήλιου. Στο αριστερό άκρο της σκηνής απεικονίζονται, μεταξύ άλλων, επτά περίπου οριζόντιες κυλινδρικού τύπου κυψέλες. Μπροστά τους γονατίζει ένας άνδρας- ο μελισσοκόμος ή κάποιος αρμόδιος για τη μελιτοσυλλογή- που αποκόπτει με τα δύο του χέρια από τις κυψέλες την κηρήθρα ή ίσως καπνίζει τις μέλισσες με ένα μικρό κεραμικό αγγείο.

Μία άλλη ανάλογη σκηνή, από την Εποχή του Νέου Βασιλείου, γύρω στο 1470-1445 π.Χ., αποτελεί τμήμα τοιχογραφίας δίπλα στην είσοδο του τάφου No 100 του Rekhmire, στις Θήβες¹³⁴ (Εικ.35). Στη σκηνή διακρίνονται τρεις σωληνωτές κυψέλες σε οριζόντια διάταξη,

¹³¹ Buttel 1921, 45. Forbes 1957, 80. Newberry 1938, 31-32.

¹³² Kuehny 1950, 84-93. Crane 1983, 35-43. Fraser 1951, 3-5. Forbes 1957, 79-85. Ransome 1937, 24-26.

¹³³ Crane 1983, 36. Klebs 1915, 58. Armbruster 1921, 68-80.

¹³⁴ Newberry 1900, 29-33, 38. Lucas 1962, 25-26. Ο Rekhmire ήταν ένας υψηλόβαθμος διοικητικός υπαλλήλος της 18ης Δυναστείας.

τοποθετημένες τη μία επάνω στην άλλη, και όλες μαζί επάνω σε μία διπλάσια του μεγέθους τους βάση¹³⁵. Το ένα τους άκρο είναι ελλειπτικό και κλειστό, ενώ στο άλλο διακρίνεται η οπή εισόδου των μελισσών αλλά και το άνοιγμα για την πρόσκτηση της κηρήθρας. Τις κηρήθρες αφαιρούν με γυμνά χέρια από τις κυψέλες και τοποθετούν σε κωνικά πινάκια-φιάλες άνδρες -μελισσοκόμοι ή αρμόδιοι για την εργασία αυτή.

Σε μία αρκετά διαβρωμένη παρόμοια τρίτη σκηνή σε τοιχογραφία του τάφου No 73 στις Θήβες, που χρονολογείται γύρω στο 1450 π.Χ., διακρίνεται ο ίδιος σωληνωτός τύπος κυψέλης¹³⁶ (Εικ.36). Η σκηνή αυτή περιλαμβάνει συνολικά έντεκα κυψέλες, τη μία επάνω στην άλλη. Ενώ ένα ζεύγος γονατιστών ανδρών, που κρατούν στο ένα χέρι άωτο φιαλόσχημο αγγείο με σχηματοποιημένο φυλλοειδές στο εσωτερικό του, και εκτείνουν το άλλο, μοιάζουν να εκτελούν μία δυσερμήνευτη πράξη.

Μία κατά πολύ οψιμότερη, καλύτερα σχετικά διατηρημένη σκηνή με απεικόνιση του συγκεκριμένου τύπου κυψέλης βρέθηκε στον τάφο No 279 στις Θήβες¹³⁷ (Εικ.37). Στη σκηνή αυτή οι οκτώ κυψέλες έχουν τα χαρακτηριστικά γνωρίσματα εκείνων που προαναφέρθηκαν στις τρείς προηγούμενες σκηνές. Ο άνδρας που είναι γονατιστός μπροστά τους, καπνίζει ίσως την είσοδό τους, ώστε να συλλέξει τις κηρήθρες. Το κυανόφαιο χρώμα των κυψελών, σε αντίθεση με το ερυθρό χρώμα των άλλων αγγείων,¹³⁸ υποδηλώνει ίσως ότι αυτές ήταν κατασκευασμένες από άψητο πηλό ή λάσπη με άχυρα. Από άψητο πηλό είναι και οι σχεδόν πανομοιότυπες κυψέλες που χρησιμοποιούν ακόμη σύγχρονοι Αιγύπτιοι, σε κάποιες απομονωμένες περιοχές της υπαίθρου¹³⁹ (Εικ.38). Με το ίδιο υλικό καλύπτονται και τα ενδιάμεσα κενά των κυψελών, αλλά και το στόμιο τους αφήνοντας μόνο μία οπή εισόδου και εξόδου των μελισσών.

¹³⁵ Houlihan 1996, 189.

¹³⁶ Crane 1983, 36.

¹³⁷ Lansing 1920, 21-22. Houlihan 1996, 189.

¹³⁸ Crane 1983, 37.

¹³⁹ Crane 1983, 40.

Η παρατήρηση αυτή ενισχύει την άποψη ότι οι βασικές τεχνικές πρόσκτησης του μελιού αλλάζουν με πολύ βραδείς ρυθμούς.

Η ύπαρξη ενός παρόμοιου τύπου κυψέλης στο προϊστορικό Αιγαίο και ίσως ειδικότερα στη μινωική Κρήτη θεωρείται πιθανή. Μία τέτοια θα μπορούσε να αποδίδει, σύμφωνα με τον Κ. Δαβάρα, το ιδεόγραμμα *168 της Γραμμικής Β¹⁴⁰ (Εικ.39). Το σημείο συναντάται σε επτά πινακίδες της σειράς *Pp* και *U 7505* από την Κνωσό, οι οποίες αναφέρουν επιπλέον και τον όρο *me-ri-te-o*, που μάλλον σχετίζεται με το επίθετο *me-ri-ti-jo* (=μελίτιος) της πινακίδας *PY Wr 1360*¹⁴¹. Η ανεύρεση των συγκεκριμένων πινακίδων στο ίδιο δωμάτιο με εκείνες της σειράς *Gg*, που αναφέρονται στο μέλι, προσθέτει ένα σημαντικό επιχείρημα υπέρ της παραπάνω ερμηνείας¹⁴². Η ερμηνεία αυτή του ιδεογράμματος *168 ενισχύει και την αναγνώριση από τον ίδιο μελετητή, μιας πραγματικής ανάλογης εγκαταλειμμένης κυψέλης στην επαρχία Ιεράπετρα της Κρήτης¹⁴³ (Εικ.40). Η παραδοσιακή αυτή κρητική κυψέλη είναι κατασκευασμένη από πηλό χονδροειδούς υφής, έχει μήκος 0,68 μ. και είναι ανοιχτή και από τις δύο πλευρές, όπου διαθέτει στόμια διαμέτρου 0,21 και 0,31 μ. αντίστοιχα. Τα συγκεκριμένα ανοίγματα καλύπτονταν με ξύλινα ταβλιά-πώματα, τα οποία στη συνέχεια σκεπάζονταν με υγρή λάσπη αφήνοντας μόνο μια μικρή οπή εισόδου και εξόδου για τις μέλισσες. Για το κόψιμο της κηρήθρας ανοιγόταν κάθε φορά και ένα στόμιο: την άνοιξη, κατά τον πρώτο δηλαδή τρύγο, ανοιγόταν το ένα στόμιο, ενώ το φθινόπωρο, κατά τον δεύτερο τρύγο, ανοιγόταν το άλλο. Οι ντόπιοι αποκαλούν τον συγκεκριμένο τύπο *δν(i)ψέλι*¹⁴⁴.

Η ίδια ονομασία, για την κυψέλη συναντάται αυτούσια αλλά και παραλλαγμένη σε ολόκληρο τον αιγαιακό χώρο, και ιδιαίτερα στα

¹⁴⁰ Davaras 1986, 38-43.

¹⁴¹ Αυτόθι.

¹⁴² Αυτόθι.

¹⁴³ Αυτόθι, 38-43. Crane 1983, 48.

¹⁴⁴ Δαβάρας 1986, 42.

κυκλαδίτικα νησιά Ίο, Ανάφη, Σύρο, Φολέγανδρο, Σίφνο, Τήνο, Άνδρο και Νάξο¹⁴⁵. Σύμφωνα με τοπικούς γλωσσικούς ιδιωματισμούς, η αλοίωση της λέξης κυψέλη, προερχόμενη από προσθαφαιρέσεις του αρχικού φωνήντος, δίνει ονομασίες όπως¹⁴⁶:

ψέλ> υψέλ> δυψέλ> γυψέλ> κυψέλ> κυψέλι,

αμψέλ> μψέλ> ψέλι> εψέλι> υψέλι> δυψέλι> γυψέλι> κυψέλι(η).

Αρχαίες παραλλαγές της σωληνωτής οριζόντιας κυψέλης ανακαλύφθηκαν σε διάφορες περιοχές της Αττικής¹⁴⁷. Τα υψέλια αυτά, είναι μονόστομα, πήλινα και είναι πλατύτερα, χαρακτηριστικό που δεν επιτρέπει την τοποθέτηση του ενός επάνω στο άλλο. Το στόμιο τους καλύπτεται άλλοτε με πήλινα και άλλοτε με ξύλινα ή λίθινα πώματα. Στο εσωτερικό τους φέρουν πυκνές κάθετες ή οριζόντιες ρηχές αυλακώσεις, που δημιουργούνται με "χτένι" στον υγρό και άοπτο πηλό που πιστεύεται ότι βοηθούσαν τις μέλισσες να "κτίσουν" τα εξαγωνικά τους κελιά¹⁴⁸.

Μέχρι στιγμής έχουν αναγνωριστεί πολυάριθμα όστρακα από τον χώρο της Αρχαϊκής Αγοράς, του Αρείου Πάγου και γενικότερα από τον ελλαδικό χώρο, που χρονολογούνται από το 400 π.Χ. μέχρι τα υστερορωμαϊκά χρόνια¹⁴⁹(Εικ.41). Δύο σχεδόν ακέραιες κυψέλες, τοποθετημένες αντικριστά ώστε να πλαισιώνουν την ταφή μικρού αγοριού, βρέθηκαν στην περιοχή του Μαραθώνα και χρονολογούνται γύρω στο 200 π.Χ.¹⁵⁰ Όστρακα τέτοιου είδους κυψέλης συλλέχθηκαν

¹⁴⁵ Ράμμου-Μπίκος 1996, 413-435.

¹⁴⁶ Κατσουλέας 1977, 215. Ανδριώτης 1971. Μπίκος 1994, 396-400.

¹⁴⁷ Τχην τους εντοπίστηκαν και στην Κρήτη και χρονολογούνται στη Μινωική Εποχή. Προσωπική πληροφορία του καθηγητή Χρ. Ντούμα.

¹⁴⁸ Pallas 1959, 337.

¹⁴⁹ Crane 1983, 45. Αντωνάτος 2001, 4. Ober 1987, 213-219. Corbett 1949, 298. Gregory 1985, 414, 428. 1990, 467. Young 1956, 122-124. Broneer 1958, 32. Thompson 1934, 111, 326. Sparkes A. B., Talcott L., "Black and plain pottery of the 6th, 5th and 4th c. B.C." Agora 12 (1970), σ. 217.

¹⁵⁰ Jones 1976, 80-91.

επίσης στους Τράχωνες και τη Βάρη και χρονολογούνται στα κλασικά και ελληνιστικά χρόνια, γύρω στο 400-200 π.Χ.¹⁵¹ (Εικ.42 α,β,γ). Σύμφωνα με υπολογισμούς, οι διαστάσεις των κυψελών της κλασικής αρχαιότητας είναι μικρότερες από εκείνες της Ρωμαϊκής περιόδου¹⁵²: έχουν διάμετρο στομίου 0,30-0,39 μ. και συνολικό μήκος 0,36-0,59 μ. Εθνογραφικά παράλληλα ανάλογων κυψελών έχουν εντοπιστεί στην Αντίπαρο¹⁵³.

Ένας δεύτερος τύπος κυψέλης που πιθανότατα είχε χρησιμοποιηθεί στο προϊστορικό Αιγαίο μοιάζει με πήλινη ή πλεκτή επίστομη καμπάνα και τοποθετείται κάθετα στο έδαφος.

Ανάμεσα στα σημεία του γνωστού Δίσκου της Φαιστού, που πιθανόν χρονολογείται γύρω στο 1700 π.Χ., διακρίνονται τρία ιδεογράμματα που πιθανόν σχετίζονται με τη μελισσοκομία¹⁵⁴ (Εικ.43). Το ένα (αρ. 34) μπορεί να συσχετισθεί μορφολογικά με τη μέλισσα, ενώ τα άλλα δύο (αρ. 24 και *179) μοιάζουν με τον τύπο κυψέλης που περιγράφεται εδώ¹⁵⁵ (Εικ.44). Ειδικότερα το σημείο 24, που απεικονίζει μια τριποδική ελλειπτική κατασκευή με τρία οριζόντια στελέχη, ερμηνεύθηκε αρχικά από τον A. Evans ως κλουβί πουλιών ή άλλων πιθανότατα οικόσιτων ζώων¹⁵⁶. Κατά τον L. Godart, το σημείο αυτό αποδίδει κυψέλη. Πρέπει να σχετίζεται με το αντίστοιχο σημείο *179 της Γραμμικής Β, το οποίο συναντάται στην πινακίδα U96 της Κνωσού¹⁵⁷. Τα διάκενα που διαθέτουν τα σημεία 24 και *179 αποτελούν ίσως ένδειξη για το υλικό κατασκευής των αντικειμένων αυτών· άραγε να ήταν οι βέργες;

¹⁵¹ Graham 1975, 64-75. Jones-Graham-Sackett 1973, 355-452.

¹⁵² Crane 1983, 47.

¹⁵³ Εθνογραφικό παράλληλο έχει εντοπισθεί και στο Kashmir (Crane 1983, 47).

¹⁵⁴ Chadwick 1992, 70.

¹⁵⁵ Godart 1995, 132-137.

¹⁵⁶ Evans 1909, SM I, 272-293.

¹⁵⁷ Godart 1995, 133-134.

Περισσότερα στοιχεία για το θέμα μας παρέχουν μάλλον οι πινακίδες *MY Oi 701* και *MY Go 610*. Παρόλο που αυτές δεν περιέχουν συμπλέγματα που ετυμολογούνται από τη λέξη *me-ri* της Γραμμικής Β για το μέλι, καταγράφουν ωστόσο όρους που σχετίζονται πιθανότατα με τη μελισσοκομία και συγκεκριμένα με το υλικό κατασκευής και το σχήμα του δεύτερου τύπου κυψέλης¹⁵⁸. Έτσι, στην έκτη σειρά της *MY Oi 701* περιέχονται οι λέξεις *li-ki-Fe-o* (=λύγειοι) και *ki-mo* (=κύμοι) που αποδίδονται από τον N. Μασουρίδη ως λύγεα=λύγος (=κατασκευασμένος από κλαδιά λυγαριάς), και ως κύμβος (=κοίλο δοχείο, που είναι ουσιαστικά η πρώτη σημασία της λέξης ''κυψέλη'')¹⁵⁹. Στην έβδομη σειρά της ίδιας πινακίδας χρησιμοποιούνται οι λέξεις *pi-gi-mo* (πύργιμοι>Πύργιμος=κωνικός ή αλλιώς ο έχων σχήμα πύργου), και *ge-Fe-thi* (γερφεθοί=γεργεθοί>γεργαθός=πλεχτό κοφίνι από καλάμια ή κλωνάρια λυγαριάς)¹⁶⁰. Στη νεοελληνική γλώσσα, η λέξη γεργαθός δηλώνει κοφίνι από βέργες λυγαριάς¹⁶¹. Ίσως, επομένως, οι γεργαθοί της παραπάνω πινακίδας να παραπέμπουν σε επίστομα καμπανόσχημα μελισσοκόφινα. Την υπόθεση αυτή ενισχύουν πιθανότατα και τα ιδεογράμματα  , στο τέλος των αντίστοιχων σειρών, τα οποία θα μπορούσαν να αποδίδουν το καμπανοειδές-ελλειπτικό σχήμα της κυψέλης, αλλά και τα οριζόντια διαχωρίσματα¹⁶².

Το σημείο 7 του Δίσκου της Φαιστού είναι επίσης δυνατόν να ερμηνευθεί ως κυψέλη του δεύτερου τύπου: εμφανίζει, πράγματι, εντυπωσιακή ομοιότητα με απεικόνηση μεσαιωνικών κυψελών του 12^ο αι. μ.Χ. στη δυτική Ευρώπη¹⁶³ (Εικ.45) Οι πήλινες αυτές κυψέλες έχουν ανάλογο καμπανοειδές περίγραμμα, και κεντρική απόφυση στην κορυφή.

¹⁵⁸ Μασουρίδης 1987, 86-90.

¹⁵⁹ Αυτόθι.

¹⁶⁰ Αυτόθι.

¹⁶¹ Αυτόθι.

¹⁶² Αυτόθι.

¹⁶³ Nicolle 1997, 63.

διαθέτουν επιπλέον οριζόντια διαχωρίσματα, τα λεγόμενα μελικηρίδια, πλαίσια δηλαδή που υποβοηθούν τις μέλισσες να σχηματίσουν τις κυρήθρες¹⁶⁴. Παρόλο το τεράστιο χρονικό διάστημα που χωρίζει τις απεικονίσεις αυτές, παρόμοια μελικηρίδια θα μπορούσαν μήπως να απεικονίζονταν στο σημείο 24 του δίσκου της Φαιστού, όσο και στο παρόμοιο ιδεόγραμμα *179 της Γραμμικής Β από την Κνωσό;

Μία διαφορά ανάμεσα στο σημείο 7 του Δίσκου και στις μεσαιωνικές απεικονίσεις είναι η ανυπαρξία οπής εισόδου και εξόδου των μελισσών, με αποτέλεσμα το σημείο αυτό να ερμηνεύεται άλλοτε ως κράνος, άλλοτε ως σκούφος κλπ.¹⁶⁵. Αν όμως παρατηρηθούν προσεκτικά τα εθνογραφικά παράλληλα της πήλινης ή πλεχτής επίστομης καμπάνας (*βεργοκόφινο*) που συναντώνται π.χ. στο Κυκλαδίτικο νησί της Άνδρου, διαπιστώνεται πως ούτε αυτά διαθέτουν παρόμοια οπή¹⁶⁶ (Εικ.46 α,β). Αυτό συμβαίνει διότι δεν υπάρχει ανάγκη διάνειξης οπής, αφού η κυψέλη είναι επίστομη, ανοιχτή σε όλο το κάτω μέρος. Κατά την τοποθέτησή της ο μελισσοκόμος μεριμνά απλώς να μην ακουμπά, άμεσα στο έδαφος. Η έδραση επιτυγχάνεται με την ενδιάμεση τοποθέτηση λεπτών, μακρόστενων σχιστολιθικών πλακών, που δεν καταλαμβάνουν διαμετρικά όλη τη βάση της κυψέλης. Έτσι, δημιουρείται η εντύπωση ότι η κυψέλη δεν διαθέτει οπή.

Στον δεύτερο τύπο κυψέλης μπορούν επίσης να υπαχθούν, παρά τις σημαντικές τους μορφολογικές αποκλίσεις, οι πήλινες ή πλεχτές κυψέλες με σχήμα που μοιάζει με αυτό της γλάστρας: είναι συνήθως ανάστομες, με ανοιχτό το πάνω άκρο και τοποθετούνται κάθετα στο έδαφος.

Κατά την ανασκαφή του δωματίου Δ/7 στο Ακρωτήρι της Θήρας, σε στρώμα της Υστεροκυκλαδικής περιόδου αποκαλύφθηκε μεγάλο

¹⁶⁴ Liddell-Scott 1907, 4548-4555.

¹⁶⁵ Evans 1909, SM I, 272-293. Pernier 1908, 255-302. Godart 1995, 126.

¹⁶⁶ Ράμπου-Μπίκος 1996, 420.

κυλινδρικό πιθοειδές σκεύος με διάτρητο πυθμένα¹⁶⁷ (Εικ.47). Χωρίζεται εσωτερικά σε δύο άνισα διαμερίσματα, ένα μεγάλο μεγαλύτερο ανώτερο, και ένα μικρό. Το κάτω τμήμα διαθέτει μία περιαιρετή θύρα. Τόσο στη θύρα όσο και στο κυρίως σώμα του αγγείου υπάρχουν ωτία-λαβές. Η λαβή που διακρίνεται στη θύρα πιθανότατα να χρησίμευε στη στερέωση καλύμματός της με τη βοήθεια π.χ. κάποιου κλαδιού. Στο χείλος του αγγείου διακρίνεται ασυνήθιστη αναθύρωση, για να δεχθεί προφανώς πώμα, με το οποίο θα σφραγίζοταν το αγγείο. Το αγγείο είναι κατάγραφο με σπειροειδή και φυτικά διακοσμητικά θέματα. Η χρήση του παραμένει υποθετική: σύμφωνα με τον ανασκαφέα, Χ. Ντούμα, το αγγείο πιθανόν παραπέμπει σε κυψέλη¹⁶⁸.

Το 1907 στη μελέτη για τα κρητικά ανάκτορα και τους κατασκευαστές τους, ο A. Mosso κάνει μεταξύ άλλων λόγο και για μία πήλινη κυψέλη που ανακαλύφθηκε μαζί με ένα πίθο στην αποθήκη της δυτικής πτέρυγας του ανακτόρου της Φαιστού¹⁶⁹ (Εικ.49). Έχει σχεδόν κυλινδρικό σχήμα και επίπεδη βάση, ενώ λίγα εκατοστά επάνω από τη βάση φέρει μικρού μεγέθους οπή, που πιθανότατα λειτουργούσε ως θύρα εισόδου και εξόδου των μελισσών. Ανάλογο σκεύος της κλασικής Εποχής, από τη Ράχη στην περιοχή των Ισθμίων, έχει επίσης κυλινδρικό σχήμα και παρόμοια οπή κοντά στη βάση¹⁷⁰ (Εικ.48). Φέρει, επιπλέον, στην εξωτερική της πλευρά ένα εγχάρακτο όνομα, μάλλον του κατόχου της, καθώς και δύο οριζόντιες διαμετρικά αντίθετες λαβές¹⁷¹. Χαρακτηριστικά εθνογραφικά παράλληλα αυτού του είδους των ανάστομων κυψελών συναντώνται και αλλού, π.χ. στην Κέα, στην Κρήτη και στη Γαύδο¹⁷² (Εικ.50).

¹⁶⁷ Ντούμας 1976, 216, 310.

¹⁶⁸ Αυτόθι, 310.

¹⁶⁹ Mosso 1907, 154-155.

¹⁷⁰ Kardara 1961, 264-265. Broneer 1958, 32.

¹⁷¹ Kardara αυτόθι.

¹⁷² Ράμπου-Μπίκος 1996, 424, 429.

Στην Κέα, οι κυψέλες του τύπου αυτού είναι σχεδόν πάντα κατασκευασμένες από πηλό, μοιάζουν με δίωτη γλάστρα και έχουν διαστάσεις 0,40 μ. ύψος, 0,50 μ. (διáμετρος στομίου) και 0,20 μ. (διáμετρος βάσης)¹⁷³. Στο εσωτερικό τους, οι μέλισσες δημιουργούν τις κηρήθρες με τη βοήθεια των μελικηριδίων. Αυτά είναι μικρά πηχάκια από ξύλο σφενδαμιού ή πικροδάφνης, που τοποθετούνται παράλληλα το ένα δίπλα στο άλλο, επάνω στο χείλος της ανάστομης κυψέλης, ενώ τα ενδιάμεσα κενά τους κλείνονται με τη λεγόμενη βροβιθιά ή (*σ*)βοννιά, δηλαδή με κοπριά από βόδια. Πάνω προσαρμόζονταν μία αφάνα ή θυμάρι και, στη συνέχεια, μια σχιστολιθική πλάκα¹⁷⁴.

Αντίστοιχες κυψέλες στη Γαύδο και την Κρήτη, ιδιαίτερα τη δυτική και κεντρική, ονομάζονται βρασκιά (το *βρασκί*>*φρασκί*>*φλασκί*, λατ.*flasca*>*φλάσκα*)¹⁷⁵(Εικ.50). Έχουν τις ίδιες περίπου διαστάσεις, φέρουν δύο λαβές και διαθέτουν οπή εισόδου του σμήνους χαμηλά στη βάση τους. Για την προστασία του σμήνους από τη βροχή, το κρύο και τη ζέστη, το *βρασκί* σκεπαζόταν με καλά πλεγμένα κλαδιά και φυλλώματα, πάχους 0,10 μ., που είχαν τη μορφή γείσου. Για να μην τα παρασύρει ο αέρας, κατά τη διάρκεια του χειμώνα τοποθετούσαν επάνω τους μια αναποδογυρισμένη πήλινη λεκάνη, η οποία λειτουργούσε τους θερινούς μήνες και ως ποτίστρα¹⁷⁶.

Η συλλογή του μελιού από οποιονδήποτε τύπο κυψέλης, απαιτεί τεχνικές γνώσεις, καθώς και τη χρήση κατάλληλων εργαλείων και συνέργων. Ωστόσο, δυστυχώς ο εξοπλισμός αυτός δύσκολα ανιχνεύεται αρχαιολογικά. Έτσι, γίνεται απαραίτητη η επικουρική έρευνα των αρχαίων και νεοτέρων γραπτών πηγών, καθώς και η χρήση της αναλογικής παρατήρησης σύγχρονων μελισσοκομικών πρακτικών.

¹⁷³ Ράμπου-Μπίκος 1996, 424, 429.

¹⁷⁴ Αυτόθι.

¹⁷⁵ Κριαράς 1968. Liddell-Scott στο λήμμα *φλάσκα*. Κατσουλέας 1996, 350.

¹⁷⁶ Ράμπου-Μπίκος 1996, 429.

Στην αρχαία ελληνική και λατινική γραμματεία, αλλά και στα νεοελληνικά κείμενα, η καθαυτή διαδικασία της συγκομιδής των κηρήθρων ονομάζεται αντίστοιχα μελίτωσις, *mellatio* και *trügōs*¹⁷⁷, και γίνεται συνήθως κατά τους μήνες Μάιο και Οκτώβριο¹⁷⁸. Ο τρύγος ξεκινά ενωρίς το πρωί, πρίν αρχίσει να ζεσταίνει η μέρα, και απαιτεί τη χρήση καπνιστηριού για την αδρανοποίηση των μελισσών, και την ευκολότερη συλλογή των κηρήθρων¹⁷⁹. Βέβαια, όταν οι αρχαίοι μελισσοκόμοι ήθελαν να συλλέξουν "ακάπνιστο" μέλι, δεν χρησιμοποιούσαν καπνιστήρι. Λόγω της καθαρής γεύσης και της δυσκολίας που είχε κατά τη συλλογή του, το μέλι αυτό έχαιρε ιδιαίτερης εκτίμησης¹⁸⁰.

Στα αντιπροσωπευτικότερα τέχνεργα-εργαλεία που έχουν συσχετισθεί κατά καιρούς στη βιβλιογραφία με την προϊστορική μελισσοκομία στο Αιγαίο συγκαταλέγονται πιθανότατα μερικές κατηγορίες αινιγματικών μάλλον σκευών που ερμηνεύονται ως καπνιστήρια, καπνοδόχοι ή γενικότερα, ως σκεύη "αναρριπίσεως πυράς δι' εμφυσήσεως αέρος"¹⁸¹. Ένα τέτοιο κυλινδρικό σκεύος, από τραχύ ακάθαρτο καστανέρυθρο πηλό, βρέθηκε στη θέση Τραουνάρα σε σχισμή του δαπέδου σπηλαιώδους κοιλότητας του λεγόμενου "Φαραγγιού των Νεκρών" Ζάκρου¹⁸² (Εικ.51). Το σκεύος αυτό έχει χρονολογηθεί στη Μεσομινωική III περίοδο. Έχει ολμοειδές σχήμα και στενεύει ελαφρώς

¹⁷⁷ Fraser 1951, 11. Marchenay 1984, 96.

¹⁷⁸ "Καιρός ἀριστος τρυγάν μέλι και κηρία επιτολή Πλειάδων, κατά δὲ Ρωμαίους μηνός Μαΐου κατ' αρχάς, δεύτερος τρυγητός αρχομένου φθινοπώρου, και δυομένων Πλειάδων περί Οκτώβριον μῆνα" (Γεωπονικά XV, 5,1). Τα Γεωπονικά είναι οι σχετικά με τη γεωργία πραματείες. Το ελληνικό κείμενο συντάχθηκε στο μέσα του 10^ο αι. από κάποιο ὄγνωστο διασκευαστή με εντολή του αυτοκράτορα Κων/νου Ζ' Πορφυρογέννητου. Ένα από τα 20 κεφάλαια που διαθέτει είναι αφιερωμένο στη μελισσα και το μέλι.

¹⁷⁹ Νικολαϊδη 2000, 59-60.

¹⁸⁰ Γεωπονικά XV, 2, 5, 6. Φάβης 1927, 249-250. Στράβων IX, 1, 23. Πλίνιος, *Φυσική Ιστορία*, XI, 15, 45. Αυτόθι XXII, 40, 82. Κουκουλές 1951, 354.

¹⁸¹ Πλάτων 1962, 166. Δαβάρας 1989, 3.

¹⁸² Πλάτων αυτόθι. Δαβάρας αυτόθι.

προς το ένα άκρο, το οποίο έχει θολωτή απόληξη και φέρει ομάδες μικρών διαμπερών οπών. Στην κάτω πλευρά του σκεύους διακρίνεται μεγάλο ελλειψοειδές άνοιγμα, καθώς και τέσσερεις αποφύσεις-ποδίσκοι ενώ η επάνω πλευρά φέρει οριζόντια λαβή κυκλικής διατομής. Τα ίχνη της καύσης που διακρίνονται στο εσωτερικό του, μαρτυρούν σχεδόν με ασφάλεια τη σχέση του με τη φωτιά και τη χρήση του ως καπνιστήρι. Πώς όμως το σκεύος αυτό βρέθηκε σε τόσο ερημική και δύσβατη τοποθεσία; Φαίνεται πως ο κάτοχός του συνέλεγε "άγριο" μέλι από σχισμές βράχων και κοιλότητες δένδρων, ή και από πήλινες κυψέλες (;) στο ύπαιθρο εκμεταλλευόμενος τη γύρω πλούσια σε θυμάρι περιοχή. Πιθανόν λοιπόν να ξέχασε ή να φύλαξε το σκεύος στη σχισμή του βράχου για να το βρεί μια επόμενη φορά, όπως συχνά συμβαίνει με διάφορα εργαλεία.

Ανάλογο σκεύος, αλλά με δύο λαβές, έχει βρεθεί και στις παλαιές ανασκαφές της Βρετανικής Σχολής στην Οικία I της Ζάκρου¹⁸³ (Εικ.52). Αν όντως αυτό προοριζόταν για μελισσοκομική χρήση, τότε οδηγούμαστε στο συμπέρασμα, ότι οι ένοικοι της συγκεκριμένης οικίας ασχολήθηκαν, κάποια στιγμή, με τη συλλογή μελιού. Στο σημείο αυτό, χρήσιμο είναι να επισημανθεί η ομοιότητα των παραπάνω σκευών από τη Ζάκρο με τις σύγχρονες μεταλλικές ή πήλινες καπνοδόχους που χρησιμοποιούν οι μελισσοκόμοι του ελλαδικού χώρου για να καπνίσουν τα μελίσσια¹⁸⁴ (Εικ.56).

Στη λεγόμενη "Οικία των Θυσιασμένων Βοδιών" της Κνωσού αποκαλύφθηκε μινωικό σκεύος που πιθανόν να είχε χρησιμοποιηθεί ως καπνιστήρι¹⁸⁵ (Εικ.53). Είναι κατασκευασμένο από καστανορόδινο πήλο και, σε γενικές γραμμές, ομοιάζει με τα προηγούμενα. Διαθέτει, όμως, τις εξής δύο αξιοσημείωτες διαφορές: έχει δύο ποδίσκους στο πίσω τμήμα

¹⁸³ Hogarth 1900-01, 141.

¹⁸⁴ Νικολαΐδη 2000, 60. Free 1987, 32.

¹⁸⁵ Δαβάρας 1989, 4-5. Το αντικείμενο αυτό θεωρήθηκε από τον Evans, ως "το κουτί των μίτων της Αριάδνης", θεωρία που απορρίφθηκε (Evans 1935, PM II, 308).

και ισορροπεί στο πρόσθιο χεῖλος του μεγάλου χοανοειδούς του ανοίγματος. Επιπλέον διαθέτει στο οπίσθιο τμήμα μια κάπως λοξή, οριζόντια σχισμή με προεξέχον “στέγαστρο”, η οποία προφανώς ρυθμίζει τον εξαερισμό.

Ένα ιδιότυπο πήλινο αντικείμενο κυπριακής προέλευσης, που χρονολογήθηκε από τον Β. Καραγιώργη στην Ύστερη Εποχή του Χαλκού, είχε προφανώς ανάλογο καπνογόνο προορισμό¹⁸⁶ (Εικ.54). Πρόκειται για χειροποίητο κύλινδρο με επίπεδη, αρκετά ευσταθή βάση, που εμφανίζει κάποιες αναλογίες στις διαστάσεις και την κατασκευή με τις προαναφερθείσες μινωικές καπνοδόχους.

Τέλος, ένα άλλο σκεύος της Μεσομινωικής I-II περιόδου, με σπάνιο σχήμα και έντονο κάψιμο στο εσωτερικό του, δεν αποκλείεται να εντάσσεται στην ευρύτερη κατηγορία των μελισσοκομικών καπνιστηριών¹⁸⁷ (Εικ.55). Το δίωτο αυτό χειροποίητο αγγείο, που βρίσκεται στη συλλογή Μητσοτάκη, είναι κατασκευασμένο από σκουροκάστανο, χονδρό και πορώδη πηλό.

Κατά τα νεότερα χρόνια σε ορισμένες περιοχές της Κύπρου οι μελισσοκόμοι ως καπνιστήρι χρησιμοποιούσαν είτε ένα σπασμένο πήλινο αγγείο, είτε ένα πρόχειρο σκεύος αποτελούμενο από μια ξύλινη λαβή που συγκρατούσε μικρό και ρηχό μεταλλικό δοχείο τετράγωνου σχήματος¹⁸⁸ (Εικ.57 α,β). Σε αυτό άναβαν αποξηραμένα περιττώματα βιδιού, αγελάδας ή αλόγου, που παρήγαγαν άφθονο και πυκνό καπνό. Βέβαια, το είδος της καύσιμης ύλης των καπνιστηριών εξαρτάται από την παρουσία ή μη ανάλογης καύσιμης ύλης, καθώς και από το είδος του μελιού που συλλέγεται. Έτσι, η μελιτοσυλλογή “άγριου” μελιού σε δύσκολα προσβάσιμες, ενίοτε ορεινές περιοχές χρειαζόταν να καούν πευκοβελόνες ή αλλιώς πούσια, που ως γνωστό, όταν καούν αναδύουν το ίδιο άφθονο

¹⁸⁶ Δαβάρας 1989, 7.

¹⁸⁷ Τσιποπούλου 1992, 99, 105.

¹⁸⁸ Νικολαΐδη 2000, 61. Ριζοπούλου 1996, 394, 402.

καπνό. Δεν θα ήταν λοιπόν απίθανο, οι πρώιμοι μελιτοσυλλογείς ή μελισσοκόμοι του αιγαιακού χώρου να έκαναν χρήση ανάλογων καύσιμων υλών, που αναφέρονται συχνά και στους αρχαίους συγγραφείς¹⁸⁹. Συγκεκριμένα ο Columella παρατηρεί ότι, σε περίπτωση που η κυψέλη δεν ανοίγεται συχνά και οι μέλισσες έχουν ξεσυνηθίσει την παρουσία του μελισσοκόμου, πρέπει να καπνίζονται με αποξηραμένα περιττώματα βοδιού. Το καπνιστήρι πρέπει να διαθέτει ένα στενό άνοιγμα-οπή απ' όπου να βγαίνει ο ελεγχόμενος καπνός, και ένα φαρδύ τμήμα, για να μπορεί ο μελισσοκόμος να φυσά και να αναζοπυρώνει τη φωτιά¹⁹⁰.

Όταν οι μέλισσες αδρανοποιούνται με τη βοήθεια των καπνιστηρίων, ο μελισσοκόμος έχει ανάγκη από κατάλληλα εργαλεία και σύνεργα για τη συλλογή των κηρήθρων. Σύμφωνα και πάλι με τον Columella, τα βασικότερα από αυτά είναι μεταλλικά ράβδια-κεντριά, μαχαίρια και φτιάρια¹⁹¹. Εθνογραφικά στοιχεία από διάφορες περιοχές της Ελλάδος, καθώς και από την Κύπρο, βοηθούν στο σχηματισμό μιας εικόνας σχετικά με τον εργαλειακό αυτό εξοπλισμό. Σε πολλά μέρη του νομού Καρδίτσας, αλλά και στα νησιά, για παράδειγμα στη Σύρο, την Ικαρία, την Κέα και την Κύπρο, τα μεταλλικά ράβδια-κεντριά, που χρησιμοποιούνται για το λεγόμενο κόψιμο της κηρήθρας από τα τοιχώματα της κυψέλης, ονομάζονται μελισσοτρύγια και είναι διαστάσεων $0,61 \pm \mu$.¹⁹² (Εικ.58) Το ένα τους άκρο είναι πεπλατυσμένο τριγωνικό, με μήκος $0,16 \pm \mu$, ενώ το άλλο είναι αγκιστροειδές. Έτσι, τα εργαλεία αυτά χρησιμοποιούνται και από τις δύο πλευρές¹⁹³.

¹⁸⁹ Columella IX, 15. Πλίνιος, *Φυσική Ιστορία*, XI 15, 45.

¹⁹⁰ Fraser 1951, 112.

¹⁹¹ Columella IX, 14. Fraser 1951, 111.

¹⁹² Ριζοπούλου 1996, 402.

¹⁹³ Στην Αγγλία κατά τον περασμένο αιώνα χρησιμοποιούσαν για τον ίδιο σκοπό ράβδους-κεντριά, τα οποία είχαν τη μία άκρη αιχμηρή, ενώ την άλλη σε σχήμα κλειστής λαβής, χρήσιμης για την ανάρτησή τους σε εργαστηριακό χώρο (Crane 1983, 106-107).

Για να μην πέφτουν όμως οι κηρήθρες στο κοίλο δάπεδο των νψελιών, χρησιμοποιείται άλλο εργαλείο, που προσομοιάζει με το σημερινό φτυάρι και ανάλογα με τις περιοχές αποκτά διαφορετική ονομασία¹⁹⁴ (Εικ.59). Στην Κέα και την Καρδίτσα, περιοχές όπου αυτό ονομάζεται *ζέστρο*, *ζύστρα* ή *γλίστρο*, πρόκειται για μεγάλο μεταλλικό πεπλατυσμένο και τριγωνικό αντικείμενο, που εισχωρεί σε ξύλινο στέλεχος, συνολικών διαστάσεων $0,60 \pm \mu$.¹⁹⁵ Στην Κύπρο και τη Σύρο πάλι, είναι κατασκευασμένο από φθαρτά υλικά και ονομάζεται *στεφάνη* ή *σταυρίδι* αντίστοιχα¹⁹⁶. Η ονομασία αυτή υποδηλώνει το σχήμα του, ένα στεφάνι δηλαδή, κατασκευασμένο από τρυφερά κλαδιά σχοίνου και τοποθετημένο στέρεα στην άκρη καλαμένιας ράβδου (Εικ.60). Τέλος, στην Ικαρία αυτού του είδους το εργαλείο έχει τη μορφή κοντής και πλατιάς ξύλινης πηρούνας¹⁹⁷ (Εικ.61).

Τα τελευταία κατά σειρά χρήσης εργαλεία στη διαδικασία πρόσκτησης του μελιού είναι τα μαχαίρια, τα λεγόμενα *σμηνομάχαιρα*, *μελισσομάχαιρα* ή *κηροκόποι*¹⁹⁸ (Εικ.62). Αυτά συνήθως είναι μακριά, μετάλλινα, με ξύλινη λαβή και μονόστομα. Η χρησιμότητά τους είναι αδιαμφισβήτητη, αφού με τη βοήθειά τους τεμαχίζονται οι κηρήθρες. Αυτές, στη συνέχεια, στοιβάζονται σε δοχεία, πανέρια ή τορβάδες¹⁹⁹. Πιθανότατα, κατά τα προϊστορικά χρόνια να χρησιμοποιούνταν και ξύλινα μαχαίρια²⁰⁰ (Εικ.62). Παρόμοια μαχαίρια δεν θα πλήγωναν τις μέλισσες που βρίσκονταν στις κηρήθρες κατά τη διάρκεια του τρύγου.

Σύνεργα επικουρικά στην όλη διαδικασία σχετίζονταν τις περισσότερες φορές με την αποφυγή των επώδυνων τσιμπημάτων των

¹⁹⁴ Ράμπου-Μπίκος 1996, 413-435.

¹⁹⁵ Αυτόθι.

¹⁹⁶ Αυτόθι.

¹⁹⁷ Αυτόθι.

¹⁹⁸ Κουκουλές 1952, 298.

¹⁹⁹ Αυτόθι.

²⁰⁰ Παρόμοια μαχαίρια ήταν σε χρήση στην Αγγλία πρίν από πενήντα χρόνια και διέθεταν σχοίνινη λαβή (Crane 1983, 106-107).

μελισσών, αλλά και με την απομάκρυνση των εντόμων κατά τη διάρκεια της συγκέντρωσης των κηρηθρών σε σκεύη. Έτσι, παρόλο που οι κατ' επάγγελμα μελισσοκόμοι γνωρίζουν σήμερα ότι τα τσιμπήματα των μελισσών ωφελούν το ανοσοποιητικό σύστημα και ''θωρακίζουν'' τον ανθρώπινο οργανισμό, λαμβάνουν τις προφυλάξεις τους²⁰¹. Τα λινά χειρόκτια και η λινή καλύπτρα του κεφαλιού είναι από τα σύνεργα που χρησιμοποιούνται στη σύγχρονη εποχή και πιθανότατα είχαν χρησιμοποιηθεί στον χώρο του προϊστορικού Αιγαίου.

Γιατί όμως σε αντίστοιχες αιγαίνπτιακές απεικονίσεις οι μελισσοκόμοι ή το αρμόδιο εργατικό προσωπικό τρυγούν με ακάλυπτα χέρια και πρόσωπο; Μήπως απλώς επειδή είχαν εξοικειωθεί με τα τσιμπήματα; Μήπως γνώριζαν τα ευεργετικά στοιχεία που εμπεριέχονται στο δηλητήριο της μέλισσας; Η μήπως χρησιμοποιούσαν το λάδι της ελιάς ως αλοιφή επάνω στα πιο εκτεθειμένα μέρη του σώματός τους;²⁰² Ως γνωστόν, όταν απλωθεί ελαιόλαδο στο σώμα, οι μέλισσες δεν τσιμπούν, διότι το λάδι τις εμποδίζει να αναπνεύσουν²⁰³. Η πρακτική αυτή επάλειψης με λάδι γινόταν από τους μελισσοκόμους στην Κύπρο μέχρι πρίν από μία πεντηκονταετία²⁰⁴.

Στο ίδιο νησί, τέλος, με φτερά πουλιών γαλοπούλας, αετού ή με κλωνάρι βασιλικού απομακρύνονται απαλά οι τελευταίες μέλισσες από την κηρήθρα²⁰⁵ (Εικ.63).

²⁰¹ Prost 1991, 69-70.

²⁰² Ριζοπούλου 1996, 391.

²⁰³ Αλυγιζάκης 1996, 147.

²⁰⁴ Ριζοπούλου 1996, 391.

²⁰⁵ Αυτόθι, 403.

III2. Επεξεργασία των προϊόντων της μέλισσας.

Ο δευτερογενής τομέας της μελισσοκομικής παραγωγικής δραστηριότητας περιλαμβάνει τεχνικές που σχετίζονται με την εξαγωγή του μελιού από την κηρήθρα, προκειμένου να χρησιμοποιηθεί ή να αποθηκευθεί. Και αυτές οι διαδικασίες απαιτούν εξοικείωση με το αντικείμενο, τεχνικές γνώσεις, εξοπλισμό, επιδεξιότητα στις κινήσεις και προγραμματισμό.

Στο χώρο του προϊστορικού Αιγαίου δεν υπάρχουν σαφείς αρχαιολογικές ή γραπτές μαρτυρίες που να πιστοποιούν τις παραπάνω διαδικασίες. Από τη στιγμή που υπάρχουν ασφαλείς ενδείξεις για την κατανάλωση μελιού στο προϊστορικό Αιγαίο, θα πρέπει να εικάσουμε ότι αυτό προέκυπτε από την επεξεργασία που επιδέχονταν οι κηρήθρες, ώστε να διαχωρίζεται το μέλι από το κερί, όπως γινόταν σε σύγχρονους και διαχρονικότερους πολιτισμούς.

Στην αρχαία Αίγυπτο, για παράδειγμα, μετά τη συλλογή τους οι κηρήθρες τοποθετούνταν σε λινό σακί. Από ένα πολύ μικρό άνοιγμα στο κάτω μέρος του σακιού, έσταζε το μέλι μέσα σε δοχεία²⁰⁶. Το μέλι το οποίο περνούσε πρώτο και χωρίς άλλη επέμβαση από τις σχισμές του σακιού, εθεωρείτο από τους Αιγύπτιους μέλι άριστης ποιότητας²⁰⁷. Ό,τι έμενε στο σακί ανακατευόταν με νερό σε ποσοστό 6-12 % και ζυμωνόταν με τα χέρια για να εξαχθεί μέλι δεύτερης ποιότητας²⁰⁸. Το καλύτερο μέλι περνούσε από έναν ηθμό, που είχε τη μορφή μεγάλου αγγείου με διάτρητο πυθμένα²⁰⁹. Το φιλτραρισμένο μέλι συλλεγόταν σε δεύτερο

²⁰⁶ Forbes 1957, V, 84-85.

²⁰⁷ Αυτόθι.

²⁰⁸ Αυτόθι.

²⁰⁹ Αυτόθι.

αγγείο και αποθηκευόταν ή περνούσε κατευθείαν στην πώληση²¹⁰. Τα υπολείμματα στο σακί συλλέγονταν και μορφοποιούνταν παίρνοντας τη μορφή της ''πλίνθου''²¹¹ (Εικ.70).

Η παραπάνω τεχνική ''μεταποίησης'' δεν έχει μεγάλες αποκλίσεις από τις τεχνικές που καταγράφουν ρωμαίοι συγγραφείς, όπως ο Palladius και ο Columella²¹². Ο τελευταίος, μεταξύ άλλων αναφέρει, ότι όσο μεγάλος και αν είναι ο τρύγος των κηρήθρων, η διαδικασία επεξεργασίας τους ξεκινά την ίδια ημέρα, ενόσο αυτές είναι ακόμα ζεστές,²¹³ γιατί τότε το μέλι αφαιρείται με μεγαλύτερη ευκολία²¹⁴. Ένα πλεχτό καλάθι από βέργες λιγαριάς ή ένα σακί με αραή ύφανση από καλής ποιότητας ξερά χόρτα, σε σχήμα ανεστραμμένου κώνου κρέμεται από δοκό σε κλειστό και σκοτεινό χώρο²¹⁵. Ο επιλεγμένος χώρος για την εκτέλεση της δραστηριότητας αυτής αποτελεί βασική προϋπόθεση για τη σωστή εργασία. Τα παράθυρα, η πόρτα και γενικά όλα τα ανοίγματά του είναι κλειστά, έτσι ώστε να μην μπορούν να εισέρχονται οι μέλισσες²¹⁶. Οι κηρήθρες καθαρίζονται προσεκτικά από τις εγκλωβισμένες στις κυψέλες νεαρές μέλισσες-γόνους, καθώς και από τα άλλα ξένα σώματα²¹⁷. Ο επιμελής καθαρισμός δεν είναι πράξη πολυτέλειας, αλλά αναγκαία και χρήσιμη, αφού αν αφεθούν ξένα σώματα στις κηρήθρες, τότε το μέλι θα έχει διαποτισθεί με ουσίες που θα του προσδώσουν δυσάρεστη γεύση. Οι τεμαχισμένες και καθαρές κηρήθρες ρίχνονται στο σακί μία-μία²¹⁸. Το μέλι που αρχίζει να ρέει, χύνεται σε δοχείο που βρίσκεται ακριβώς κάτω από το σακί και μένει ανοιχτό για μερικές ημέρες, μέχρι το μέλι να γίνει

²¹⁰ Forbes 1957, V, 84-85.

²¹¹ Αυτόθι, 84-85.

²¹² Palladius, VIII, 11. Columella IX 12-13, 15.

²¹³ Columella, αυτόθι.

²¹⁴ Columella αυτόθι.

²¹⁵ Columella αυτόθι.

²¹⁶ Fraser 1951, 112.

²¹⁷ Forbes 1957, V, 92.

²¹⁸ Αυτόθι.

διαυγές. Κατόπιν, το προϊόν φιλτράρεται εκ νέου και μεταγγίζεται στα αποθηκευτικά αγγεία²¹⁹.

Σύμφωνα με εθνογραφικά παράλληλα, που αναφέρονται σε παραδοσιακές τεχνικές επεξεργασίας του μελιού στο Νομό Καρδίτσας, αφού τρυγηθούν οι κηρήθρες τοποθετούνται σε μεγάλα ψάθινα κολάθια²²⁰. Σε αυτά διαχωρίζεται το μέλι από το κερί με την τεχνική της σύνθλιψης²²¹. Το βασικό εργαλείο σύνθλιψης της κηρήθρας είναι το λεγόμενο *στυλάρι*, το οποίο φέρει πλατιά βάση στο ένα άκρο, ενώ το άλλο λειτουργεί ως λαβή, ώστε να το κρατάει κάποιος γερά και να ασκεί πίεση²²² (Εικ.64). Το μέλι πέφτει αργά σε μεγάλα ταψιά, από τα οποία στη συνέχεια μεταγγίζεται με ξύλινες ή μεταλλικές κουτάλες σε πήλινα αποθηκευτικά δοχεία, τα λεγόμενα ''πληθάρια'' ή ''φθίνες''²²³ (Εικ.65 α,β, 66). Εδώ πρέπει να σημειωθεί ότι μετά τη σύνθλιψή τους οι κηρήθρες περιέχουν ακόμη μια μικρή ποσότητα μελιού. Για την αξιοποίησή του, το κερί πλένεται με νερό. Το νερόμελο που προκύπτει έτσι τοποθετείται σε ένα μεγάλο καζάνι, διαμέτρου 0,75 και ύψους 0,90 ± μ., στο οποίο τις αμέσως επόμενες ημέρες παρασκευάζεται ένα γλύκισμα²²⁴.

Το καθαρό πλέον κερί τοποθετείται μέσα σε μεγάλα λινά σακιά, τα οποία βράζουν σε μεγάλα καζάνια με νερό, στη θερμοκρασία των 64C°, στην οποία τήκεται το κερί²²⁵. Το κερί λιώνει και ανεβαίνει στην επιφάνεια του καζανιού τελείως απαλλαγμένο από ξένα σώματα, τα οποία επικάθονται στο σακί. Κατά τη διάρκεια του βρασμού το σακί πιέζεται με τη βοήθεια ξύλου για να βγεί όσο το δυνατόν περισσότερο

²¹⁹ Forbes 1957, V, 92.

²²⁰ Γκουστάρης 1996, 319.

²²¹ Αυτόθι.

²²² Αυτόθι.

²²³ Αυτόθι.

²²⁴ Αυτόθι.

²²⁵ Μουσιώνη 1996, 245.

κερί, ενώ στο τέλος πιά, αυτό στίβεται με ένα ξύλο²²⁶. Βέβαια, επειδή όλο και κάποια ποσότητα κεριού έχει απομείνει, κάποιοι μελισσοκόμοι στο τέλος του βρασμού τοποθετούν το σακί επάνω σε ένα μικρό στρογγυλό ξύλινο τραπέζι, το λεγόμενο ''πλαστήρι'', για να το πιέσουν ακόμα πιο πολύ και να βγεί και το τελευταίο κερί, που πέφτει συνήθως σε μια ξύλινη σκάφη²²⁷ (Εικ.67, 68). Αφού ολοκληρωθεί το στίψιμο, με μία μεγάλη ξύλινη ή μεταλλική κουτάλα το κερί μοιράζεται σε μικρά ξύλινα καλουπιά, τα οποία προηγουμένως έχουν λίγο υγρανθεί με νερό, ώστε να είναι εύκολη η εξαγωγή του προϊόντος όταν στερεοποιηθεί²²⁸. Η χρήση των καλουπιών με επιθυμητό μεγέθος και όγκο βοηθά πρακτικά στον έλεγχο του βάρους του κεριού, καθώς και στην εύκολη μετακίνηση και εμπορία του.

Μία άλλη τεχνική επεξεργασίας του μελιού και του κεριού παρατηρείται στην Κύπρο²²⁹. Εκεί, αφού συλλεχθούν οι κηρήθρες, οι λεγόμενες ''πίτες'', και τοποθετηθούν στις πιατέλες ή αλλιώς στα ''χαρτζιά'', μεταφέρονται σκεπασμένες σε μέρος σκοτεινό και μακριά από τις κυψέλες, έτσι ώστε να μην μπορούν οι μέλισσες-ανιχνευτές να τις εντοπίσουν²³⁰. Το λεγόμενο ''προσφίζμο'' της ''πίτας'', ξεκινά το βράδυ, που οι μέλισσες εργάζονται μέσα στην κυψέλη. Οι ''πίτες'' κόβονται σε κομμάτια και στίβονται με τα χέρια, μέσα στις χούφτες (Εικ.69). Το καθαρό μέλι συλλέγεται σε κούπες, ενώ τα κατάλοιπα στραγγίζουν σε ένα δοχείο συλλογής, το ''κουλιαστήρι'', έως την επόμενη ημέρα. Για να βγεί το ''πόμελο'', δηλαδή το δεύτερης ποιότητας μέλι, βράζουν και στραγγίζουν τα ''προσφίζματα'' ή ''προσφίχτια'' ή αλλιώς ''κουβάρους'' τρείς φορές. Σύμφωνα με μια άλλη εκδοχή, οι στιμμένες κηρήθρες, ενώ βράζουν σε καζάνια, ανακατεύονται με

²²⁶ Γκουσιάρης 1996, 319-323.

²²⁷ Αυτόθι.

²²⁸ Αυτόθι.

²²⁹ Ριζοπούλου 1996, 390-408.

²³⁰ Αυτόθι, 403-404.

αναδευτήρες από καλάμι. Το καυτό μίγμα ρίχνεται μέσα σε σακί, το οποίο τοποθετείται πάνω από δοχείο γεμάτο νερό για να στραγγίζει το καθαρό κερί. Όσο είναι ακόμα ζεστό το σακί με τα απομεινάρια πιέζεται και τραβιέται προς τα κάτω το κατάλοιπο με τη βοήθεια ενός ξύλου, του "μαρδατζιού". Στο δοχείο με το νερό, το κερί επιπλέει έχοντας πάρει τη μορφή κυκλικής πλάκας, που ονομάζεται "τοπάρι" και το οπόιο, αφού στεγνώσει, είναι έτοιμο να αποθηκευθεί ή και να πωληθεί (Εικ.70).

Εκτός από την επεξεργασία με στιψίμο, κάποιες περιοχές στην Κύπρο, όπως αυτή στα Πάνω Λεύκαρα, έκαναν χρήση της τεχνικής της πίεσης. Ένα πιεστήριο με ξύλινη βίδα, συγγενικό του οποίου πιστεύεται ότι εχρησιμοποιείτο και κατά την ελληνορωμαϊκή αρχαιότητα, περιλαμβάνει μία δοκό, στερεωμένη σε γωνιακό τοιχίο στεγασμένου χώρου²³¹ (Εικ.71 α,β). Η δοκός φέρει λαξευμένη υποδοχή ώστε να εισχωρεί η ξύλινη βίδα. Από κάτω και σε απόσταση περίπου 1.00-1,50 μ. υπάρχει πετρόχιστη βάση με αβαθή λεκάνη. Στο κέντρο της λεκάνης βρίσκεται λίθινος κυκλικός δίσκος πάνω στον οποίο γίνεται η σύνθλιψη της κηρήθρας. Κατά τη διάρκεια της πίεσης, το μέλι τρέχει στο γύρω αυλάκι της λεκάνης, ενώ από την προχοή της λεκάνης αυτό διοχετεύεται σε δοχεία αποθήκευσης.

Από παρόμοια εγκατάσταση σύνθλιψης της κηρήθρας, φαίνεται να προέρχεται και μία άλλη παραδοσιακή λεκάνη από την Κύπρο, λαξευμένη σε ασβεστόλιθο, με ορθογώνιο ακανόνιστο σχήμα, με διαστάσεις 1,00 x 0,70 μ. (εξωτερικά), 0,88 x 0,56 μ. (εσωτερικά) και με ύψος περιχειλώματος 0,10 μ. (Εικ.72). Οι κηρήθρες έμπαιναν επάνω σε ωοειδές εξόγκωμα, με δύο διασταυρούμενες βαθιές εγχαράξεις, σε κεντρικό σημείο της λεκάνης. Δεν υπάρχει αμφιβολία, πως ο σταυρός αυτός διευκολύνει τη ροή του μελιού, το οποίο εξέρχεται από οπή στο άκρο της λεκάνης²³².

²³¹ Ριζοπούλου 1996, 404.

²³² Ριζοπούλου αυτόθι.

“Ζωντανό” παράδειγμα τεχνικών επεξεργασίας της κηρήθρας είναι και εκείνο της φυλής Gurugī, των ορεινών περιοχών του Νεπάλ, που θα μπορούσε να παραπέμπει σε ανάλογες προϊστορικές πρακτικές²³³. Οι μελιτοσυλλέκτες της φυλής αυτής, μετά τη συγκομιδή των κηρήθρων από τις φωλιές των μελισσών σε σχισμές απόκρημνων βράχων, και τη μεταφορά τους στον καταυλισμό, τις επεξεργάζονται πάνω από εστία που σιγοκαίει, ώστε να μην “ανάψει” η κηρήθρα²³⁴. Το μέλι το αδειάζουν σε μία χάλκινη χύτρα, διηθίζοντάς το προσεκτικά με ένα μεγάλο φίλτρο από μπαμπού, που έχει σχήμα ανοιχτής βεντάλιας (Εικ.73). Το στρώμα του κεριού που επικάθεται στο φίλτρο συλλέγεται και ζεσταίνεται εκ νέου σε χαμηλή φωτιά, πρίν συλλεχθεί σε δοχείο με δροσερό νερό για να κρυώσει²³⁵.

Οι πρωιμότερες γνωστές και ασφαλείς μαρτυρίες για τη συστηματική ενεργοποίηση των τεχνικών διαδικασιών που σχετίζονται με την επεξεργασία του μελιού και σε συνδυασμό με την αποθήκευσή του προέρχονται από την τέχνη της αρχαίας Αιγύπτου, ενός χώρου που δεν απέχει πολύ από το προϊστορικό Αιγαίο.

Τρείς αντιπροσωπευτικές εικονογραφικές σκηνές που παρέχουν, μεταξύ άλλων, επαρκείς συναφείς ενδείξεις²³⁶ χρονολογούνται κατά τη 5η Δυναστεία (2400 π.Χ.), τη 18η Δυναστεία (1470 π.Χ.) και τη 26η Δυναστεία (660 π.Χ.) αντίστοιχα και συνοδεύονται από επεξηγηματικά σχόλια σε iερογλυφική γραφή²³⁷.

Η εικονογραφική παράσταση επάνω στο αποσπασματικό χαμηλό ανάγλυφο από το Abû Ghorab, που χρονολογείται στη βασιλεία του Ne-

²³³ Valli-Sammers 1996, 73-96.

²³⁴ Αυτόθι.

²³⁵ Αυτόθι.

²³⁶ Forbes 1957, V, 78. Οι σκηνές αυτές αποτελούν συνέχεια εκείνων για τη συλλογή του μελιού που προαναφέρθηκαν ήδη (βλ. παραπάνω, ενότητα Η).

²³⁷ Crane 1983, 36. Armbruster 1921, 68-80. Klebs 1915, 58. Lucas 1962, 25-26. Newberry 1900, 29-33, 38.

user-rê (5η Δυναστεία), δείχνει την παραγωγή καθαρού μελιού από τις κηρήθρες και στη συνέχεια την αποθήκευση του προϊόντος²³⁸ (Εικ.34). Μετά την απεικόνιση της συλλογής κηρήθρων από κάποιον γονατιστό άνδρα, άλλος άνδρας, σε όρθια στάση, αδειάζει μέλι σε μεγάλο ευρύστομο αγγείο. Δίπλα του, ένα ζεύγος ανδρών ασχολείται με το στράγγισμα των κηρηθρών μέσα σε ένα ψηλό και στενό πήλινο (;) δοχείο. Ο ένας βρίσκεται σε γονατιστή στάση και το κρατά προσεκτικά σε δύο του σημεία· ενώ ο άλλος, όρθιος, στραγγίζει τις κηρήθρες. Καθαρό πιά, το μέλι αποθηκεύεται και σφραγίζεται από κάποιον άλλο, γονατιστό άνδρα σε μεγάλα ωοειδή αγγεία, τα οποία θεωρείται ότι διαθέτουν το κατάλληλο σχήμα και μέγεθος για τον σκοπό αυτό²³⁹.

Η δεύτερη σκηνή στον τάφο του Rekhmire στις Θήβες της 18ης Δυναστείας (1470 π.Χ.), αποδίδει με εύγλωττο τρόπο τις διαδικασίες μετά τη συλλογή των κηρήθρων από τις κυψέλες²⁴⁰ (Εικ.36, 74 α,β).

Από τα δεξιά προς τα αριστερά παρατηρούνται, και πάλι, άνδρες μελισσοκόμοι ή μέλη του εργατικού προσωπικού του μελισσοκόμου, μεμονωμένοι ή κατά ζεύγη, να επεξεργάζονται τις κηρήθρες²⁴¹. Ειδικότερα, στο αριστερό τμήμα της σκηνής δύο ζεύγη όρθιων ανδρών αναδεύουν, με τη βοήθεια αναδευτήρων, το περιεχόμενο μεγάλων δοχείων, που δεν πρέπει να είναι άλλο από τις κηρήθρες²⁴². Τη σκηνή συμπληρώνουν δύο άνδρες που βρίσκονται σε διαφορετικά σημεία και επιτελούν επικουρικές εργασίες. Η ανάδευση του περιεχομένου των δοχείων, που ομοιάζουν με σύγχρονα καζάνια, παραπέμπει όχι τόσο στο ψήσιμο μελόπιτων, όσο στην τεχνική διαχωρισμού του μελιού από το κερί, πιθανότατα με την τεχνική της θέρμανσης και διήθησης²⁴³.

²³⁸ Armbruster 1921, 68-80. Houlihan 1996, 189.

²³⁹ Forbes 1957, V, 78.

²⁴⁰ Ransome 1937, 34.

²⁴¹ Αυτόθι.

²⁴² Αυτόθι.

²⁴³ Ransome 1937, 34.

Ενδιαφέρουσα και ενδεικτική είναι η παρουσία ενός τετράωτου ατρακτοειδούς πίθου, με ευρύ στόμιο και περιχείλωμα και ύψος που φτάνει τα 3/4 του σώματος του άνδρα που αναδεύει το καζάνι. Η χρήση του πίθου αυτού έχει πιθανότατα σχέση με την αποθήκευση του μελιού.

Στο δυτικό άκρο της σκηνής παρατηρούνται έξι άνδρες να επιτελούν κατά ζεύγη άλλες εργασίες, όπως να αποθέτουν κηρήθρες σε ρηχά πιάτα-φιάλες, να γεμίζουν αγγεία με μέλι και τέλος να τα σφραγίζουν²⁴⁴. Στο τμήμα αυτό της σκηνής εκτός από τα μεγάλα αποθηκευτικά αγγεία, απεικονίζονται και αγγεία αμφικωνικού σχήματος, πιθανότατα για την αποθήκευση περιορισμένης ποσότητας μελιού ή κεριού²⁴⁵. Στην πραγματικότητα, τα συγκεκριμένα αγγεία παραπέμπουν μορφολογικά στον συνδυασμό σκευών του ενός ανεστραμμένου επάνω στο άλλο²⁴⁶.

Παρόμοια αγγεία απεικονίζονται στην τοιχογραφία του τάφου No 101 στις Θήβες της 18ης Δυναστείας (1450 π.Χ.)²⁴⁷ (Εικ.75). Σε αυτήν διακρίνεται άνδρας που κρατά πιάτα ή φιάλες συγγενικού τύπου, γεμάτα σταφύλια και κηρήθρες, ενώ μέλισσες υπερίπτανται των εδεσμάτων που προσφέρονται στον Φαραώ²⁴⁸.

Η καλύτερα διατηρημένη σκηνή μετάγγισης και αποθήκευσης μελιού προέρχεται από τον τάφο No 279 στις Θήβες, της 26ης Δυναστείας (660 π.Χ.)²⁴⁹ (Εικ.37). Ο ιδιοκτήτης του τάφου, Pabasa ή Pabusa, ένα υψηλόβαθμο στέλεχος του Psamtek I, επιθυμούσε να έχει διαρκώς μια ικανοποιητική ποσότητα μελιού στις αποθήκες του, με σκοπό να χρησιμοποιήσει το προϊόν στο ταξίδι του προς την

²⁴⁴ Crane 1983, 39.

²⁴⁵ Lucas 1962, 25-26. Crane 1983, 39.

²⁴⁶ Crane 1983, 39.

²⁴⁷ Αυτόθι, 31.

²⁴⁸ Fraser 1951, 3. Ανάλογο ζευγάρι αγγείων, μέσα στο οποίο τοποθετείται η κηρήθρα πιθανότατα για αποθήκευση, έχει εντοπισθεί και καταγραφεί ως εθνογραφικό παράλληλο στο Kashmir της Βόρειας Ινδίας, (Crane 1983, 39).

²⁴⁹ Lansing 1920, 21-22.

αιωνιότητα²⁵⁰. Στο ανώτερο τμήμα της παράστασης εικονίζεται, σε γραπτό ανάγλυφο, μετάγγιση μελιού από καδόσχημο δοχείο σε αποθηκευτικό αγγείο που μοιάζει πολύ με εκείνο που προαναφέρθηκε στο ανάγλυφο της 5ης Δυναστείας (2400 π.Χ.).

Εκτός από την τέχνη υλικά κατάλοιπα στην αρχαία Αίγυπτο παρέχουν αμεσότερες πληροφορίες για τις τεχνικές επεξεργασίας και αποθήκευσης των προϊόντων της μέλισσας. Δύο πήλινα αγγεία από την "Κοιλάδα των Βασιλέων", και συγκεκριμένα από τάφο Νο 62 του Tutankhamun (18ης Δυναστείας)²⁵¹ φέρουν την ιερογλυφική ένδειξη "μέλι καλής ποιότητας"²⁵². Δυστυχώς όμως, κατά την εργαστηριακή τους εξέταση, η ανίχνευση μελιού στάθηκε αδύνατη²⁵³. Δεν μπορεί ωστόσο να αποκλεισθεί το ενδεχόμενο στα συγκεκριμένα αγγεία να είχε αποθηκευτεί κάποια χρονική στιγμή μέλι ή αυτά να προορίζονταν αρχικά για μια τέτοια χρήση²⁵⁴. Τη συγκεκριμένη υπόθεση πιθανόν ενισχύει η ανίχνευση ουσίας που μοιάζει με μέλι σε μεγάλο αλαβάστρινο αγγείο που βρέθηκε στον ίδιο τάφο, μαζί με τα δύο παραπάνω αγγεία²⁵⁵.

Οι ανακαλύψεις αποθηκευτικών αγγείων μελιού κατά την ανασκαφή είναι λιγοστές. Μία περίπτωση ανεύρεσης τέτοιων αγγείων δημοσιεύθηκε από τον Maspéro, όταν ανάσκαψε ιδιωτικούς αιγυπτιακούς τάφους της XIης Δυναστείας²⁵⁶.

Ενδείξεις για την αποθήκευση του μελιού στον αιγαιακό χώρο, αποτελούν μάλλον οι απεικονίσεις αγγείου και μέλισσας σε πρωτοελλαδικά σφραγίσματα από τη Λέρνα. Πληροφορίες αντλούνται επίσης από τα ιερογλυφικά σημεία στην Κρήτη της 2^{ης} χιλ. π.Χ., όσο και

²⁵⁰ Houlihan 1996, 189.

²⁵¹ Lucas 1962, 25-26. Houlihan 1996, 189. Leek 1975, 141-148. Vercoutter 1963, 47.

²⁵² Lucas αντόθι.

²⁵³ Αντόθι.

²⁵⁴ Αντόθι.

²⁵⁵ Αντόθι, 183.

²⁵⁶ Kueny 1950, 84-85. Darby-Ghalioungui-Grivetti 1977, 430.

από τις πινακίδες της Γραμμικής Β κυρίως από την Κνωσό²⁵⁷. Τα κρητικά ιερογλυφικά σημεία *P.102a, P.109a, P.76a, P.52a, P.89b, P.101c, P.90a, P.118d, P.118c* θεωρήθηκε ότι αποδίδουν δίωτα ή άωτα κλειστά αγγεία για την αποθήκευση μελιού²⁵⁸ (Εικ.76). Αποφασιστικό ρόλο για την υπόθεση αυτή έπαιξαν οι στιγμές που απεικονίζονται στο εσωτερικό τους²⁵⁹. Παρόμοιες στιγμές αναγνωρίζονται και στα ιδεογράμματα της μέλισσας (*P.86b, P.76a*), όπου διακρίνονται στα πόδια και την κοιλιά του εντόμου, καθώς και στο χρυσό περίαπτο από τον Χρυσόλακκο, όπου έχουν ερμηνευθεί ως σταγόνες μέλι²⁶⁰ (Εικ.9, 12). Στιγμές φέρει στο εσωτερικό του και ένα άλλο κρητικό ιερογλυφικό σημείο, το *P.91a*, που μοιάζει με αρύταινα και έχει οριζόντια λαβή²⁶¹ (Εικ.77). Είναι παρόμοιο με την ιδεογραμματική μονάδα μέτρησης του μελιού της Γραμμικής Β  ίση με 1/2 έως 1 λίτρο²⁶². Αν και αυτό δεν υπάγεται στην κατηγορία των αποθηκευτικών αγγείων, συμπληρώνει ωστόσο την εικόνα του αιγαιακού "εργαλειακού" εξοπλισμού, πιθανότατα με ένα σκεύος μετάγγισης του μελιού σε αποθηκευτικά αγγεία.

Σε πινακίδες της Γραμμικής Β, κυρίως της σειράς KN Gg, συχνά πρίν από το ιδεόγραμμα του μελιού σώζεται και η βραχνγραφία *A* που έχει ερμηνευθεί ως το αρχικό της λέξης *Αμφορέας*²⁶³ (Εικ.78). Σε άλλα κείμενα της σειράς KN Gg (10, 702, 704, 705), το ιδεόγραμμα του αποθηκευτικού αμφορέα μελιού απεικονίζεται συχνότερα²⁶⁴ (Εικ.78). Από τι υλικό ήταν όμως κατασκευασμένα τα αγγεία αυτά; Τα ιδεογράμματα *132 και *211 των αμφορέων μελιού της Γραμμικής Β έχει υποστηριχθεί ότι ήταν μεταλλικοί και όχι πήλινοι. Από τη στιγμή,

²⁵⁷ Evans 1909, SM I, 201.

²⁵⁸ Αυτόθι.

²⁵⁹ Αυτόθι.

²⁶⁰ Demargne 1930, 404-421. Ruttner 1980, 191-196.

²⁶¹ Evans 1909, SM I, 201.

²⁶² Ventris 1973, 308, 394.

²⁶³ Ventris 1973, 309.

²⁶⁴ Αυτόθι.

όμως, που ως γνωστό το μέλι ξυνίζει όταν έρχεται σε διαρκή επαφή με μέταλλο²⁶⁵, σύμφωνα με σχετική μελέτη, οι αμφορείς θα πρέπει να ήταν πήλινοι ή λίθινοι²⁶⁶.

Στοιχεία για την επεξεργασία και αποθήκευση των προϊόντων της μέλισσας αντλούνται επίσης από σχετικά όψιμα αρχαία αιγυπτιακά παπυρικά κείμενα. Έτσι, σε έναν κατάλογο επαγγελμάτων και πληρωμών του 4^ο-5^ο αι. μ.Χ., περιλαμβάνεται ένας ''μελιεψός'', επάγγελμα που παραπέμπει σε εκείνον που καταγίνεται με την επεξεργασία του μελιού. Γίνεται επίσης σαφής αναφορά στα σύνεργά του, για παράδειγμα στο πύραυνο, το μαγκάλι και το δοχείο, που είναι απαραίτητα για το ζέσταμα της κηρήθρας και το διαχωρισμό της από το μέλι²⁶⁷.

Αναφορά σε δοχεία αποθήκευσης μελιού γίνεται σε έναν κατάλογο εμπορευμάτων του 3^ο αι. π.Χ. που εισάγονται στην Αίγυπτο²⁶⁸. Το περιεχόμενο των αποθηκευτικών αγγείων χαρακτηρίζεται στον κατάλογο ευτελές και χαμηλής ποιότητας²⁶⁹. Ένα άλλο παπυρικό έγγραφο του 4^ο αι μ.Χ. αναφέρεται σε αποστολή αποθηκευτικών αμφορέων μελιού²⁷⁰. Ο συντάκτης του σημειώματος αυτού παρακαλεί κάποιον Μάξιμο να του στείλει κατεπειγόντως με τον γραμματοκομιστή τέσσερα ''κνίδια'', δηλαδή κνιδιακούς αμφορείς, ''πλήρη μέλιτος επιτηδείου'', δηλαδή μελιού καλής ποιότητας, για την ευτυχισμένη ημέρα της ανάληψης εκ μέρους του κάποιου δημόσιου λειτουργήματος²⁷¹.

²⁶⁵ Bruns 1970, 15,28.

²⁶⁶ Vandeneeble-Olivier 1979, 261, 266. Buchholz-Johrens-Maull 1973, 181-185. ''Ἐν δε κρητίρες τε καὶ αμφιφορήες ἔασιν λάινοι· δέ ἐπειτα τιθαιβώσσοντι μέλισσαι'' (Οδύσσεια ε, 105-106). Ο Χ. Μπουλώτης εκτιμά, ότι οι πέτρινοι κρατήρες και αμφορείς είναι ''αρχαόπροπες, ίσως για τα δεδομένα της εποχής, καψέλες'' (Μπουλώτης 1996, 4).

²⁶⁷ Sijpesteijn 1972, 50.

²⁶⁸ Chouliara 1989, 102-103.

²⁶⁹ Αυτόθι, 102-103.

²⁷⁰ Chouliara 1989, 102-103.

²⁷¹ Αυτόθι.

Σε αιγυπτιακούς παπύρους γίνεται συχνά αναφορά σε δοχεία αποθήκευσης μελιού ή σε μέτρα χωρητικότητας που είχαν ευρεία χρήση κατά την ελληνορωμαϊκή αρχαιότητα²⁷². Το γεγονός αυτό αποτελεί ίσως μια σοβαρή ένδειξη για τη σημασία που δινόταν στην αποθήκευση, αλλά συγχρόνως και στο ανθηρό εμπόριο των προϊόντων της μέλισσας. Αν και οι αναφορές αυτές είναι αποσπασματικές, ετερόκλιτες και αρκετά φειδωλές ως προς τις πληροφορίες που μπορούν να δώσουν σχετικά με την περιεκτικότητα των αγγείων, και μόνο τα ονόματα που παραθέτουν συμβάλλουν στην κατανόηση των ποικίλων σχημάτων τους. Τα συγχρόνερα αναφερόμενα ονόματα αποθηκευτικών ή μετρητικών αγγείων μελιού είναι τα εξής²⁷³:

α. *ημικάδιον*, αγγείο που συναντάται σε έντεκα σημεία παπυρικών κειμένων του 3^{ου} π.Χ. αι. (γύρω στο 260-259 π.Χ.).

β. *κάδιον*, αγγείο που συναντάται σε ένα σημείο παπυρικού κειμένου του 3^{ου} π.Χ. αι. (γύρω στο 257 π.Χ.).

γ. *αγγείον*, αγγείο που συναντάται σε έγα σημείο παπυρικού κειμένου του 3^{ου} π.Χ. αι.

δ. *ημίχιον*, αγγείο που συναντάται σε ένα σημείο παπυρικού κειμένου του 3^{ου} π.Χ. αι.

ε. *γόμος*, αγγείο που συναντάται σε ένα σημείο παπυρικού κειμένου του 3^{ου} π.Χ. αι.

στ. *λενκάδιον*, αγγείο που συναντάται σε ένα σημείο παπυρικού κειμένου του 3^{ου} π.Χ. αι.

ζ. *μετρητής*, αγγείο που συναντάται σε έντεκα σημεία παπυρικών κειμένων του 3^{ου} π.Χ. αι.

η. *χούς*, αγγείο που συναντάται σε έξι σημεία παπυρικών κειμένων του 3^{ου} π.Χ. αι.

²⁷² Chouliara 1989, 102-103.

²⁷³ Αυτόθι.

θ. κοτόλη, αγγείο που συναντάται σε τρία σημεία παπυρικών κειμένων του 3^{ου} αι. π.Χ. και του 2^{ου} αι. μ.Χ.

ι. κρατήρ, αγγείο που συναντάται σε ένα σημείο παπυρικού κειμένου του 1^{ου} μ.Χ. αι. (γύρω στο 100 μ.Χ.).

κ. λάγυνος, αγγείο που συναντάται σε δύο σημεία παπυρικών κειμένων του 1^{ου}-2^{ου} αι. μ.Χ.

λ. κύαθος, αγγείο που συναντάται σε ένα σημείο παπυρικού κειμένου του 2^{ου} αι. μ.Χ.

μ. κεράμιον, αγγείο που συναντάται σε έξι σημεία παπυρικών κειμένων του 2^{ου}-3^{ου} αι. μ.Χ.

Μία άλλη πηγή πληροφοριών των ιστορικών χρόνων για τα αποθηκευτικά αγγεία του μελιού, αποτελούν οι απεικονίσεις του ιδρυτού της μελισσοκομίας, Αρισταίου, σε ανάγλυφα και αγγεία του 6^{ου} αι. π.Χ.²⁷⁴ (Εικ.79) Στις περισσότερες παραστάσεις της πιθανόν προελληνικής αυτής θεότητας, η φτερωτή και με κοντό χιτώνα αγένεια μορφή του, φέρει κάποιες φορές εκτός από το δικέλι και ένα μικρό δοχείο χωρισμένο σε τρία μέρη, για την τοποθέτηση του μελιού, του γάλατος και του οίνου αντίστοιχα²⁷⁵. Συχνότερα όμως, αυτός φέρει μικρό πήλινο (;) δοχείο που είναι ίσως ειδικά κατασκευασμένο για την αποθήκευση και μεταφορά μικρής ποσότητας μελιού.

²⁷⁴ Marangou 1969, 77-83. Cook 1962-3, 31-36.

²⁷⁵ Marangou, αυτόθι. Cook, αυτόθι.

Π3. Πρακτικές και τρόποι μεταφοράς.

Η απουσία αρχαιολογικών μαρτυριών για τη διερεύνηση των τρόπων μεταφοράς των κυψελών και των προϊόντων της μέλισσας στις προϊστορικές αιγαιακές κοινωνίες, οδηγεί και πάλι στη βοηθητική διερεύνηση στοιχείων και αναζήτηση πληροφοριών σε άλλες πηγές, όπως οι συχνά μεταγενέστερες γραπτές πηγές, καθώς και οι εθνογραφικές παρατηρήσεις.

Πολλοί αιγυπτιακοί πάπυροι από τον 3^ο αι. π.Χ. έως και τον 3^ο αι μ.Χ., προσφέρουν άμεσα ή έμμεσα ενδιαφέρουσες πρακτικές πληροφορίες που αφορούν, μεταξύ άλλων, τις τεχνικές και τους τρόπους μεταφοράς των κυψελών και των προϊόντων τους κατά την αρχαιότητα. Η μεταφορά των μελισσών καθίσταται αναγκαία για την ανεύρεση ανθοφόρων φυτών, κατάλληλων για την παραγωγή εκλεκτού μελιού, αλλά και για την εμπορεία των προϊόντων.

Με τον ερχομό τους στην Αίγυπτο και με την ξεχωριστή επίδοσή τους στον τομέα της μελισσοκομίας, οι Έλληνες αξιοποίησαν και βελτίωσαν την πανάρχαια τοπική παράδοση, με αποτέλεσμα η μελισσοκομία να αναδειχθεί σε σημαντικό παράγοντα της αιγυπτιακής αγροτικής οικονομίας²⁷⁶.

Σε απόσπασμα παπυρικού εγγράφου από το αρχείο του Ζήνωνα, οικονομικού επιστάτη του Αρσινοῖτη νομού (σημερινό Φαγιούμ), παρέχονται, μεταξύ άλλων, πολύτιμες πληροφορίες για τον τρόπο και τα μέσα μεταφοράς των κυψελών στην ελληνορωμαϊκή περίοδο²⁷⁷.

“Αν κρίνεις σωστό, πρόσταξε να [μας] επιστραφεί το υποζύγιο, για να μεταφέρουμε τα μελίσσια στα βοσκοτόπια, ώστε να μη ζημιωθείς ούτε

²⁷⁶ Rostovtzeff 1967, 123. Chouliara 1989, 90. Beran 1973, 76.

²⁷⁷ Clarysse-Vandorp 1995, 10-112.

εσύ ούτε ο βασιλιάς. Κι' αν καλοεξετάσεις το "πράγμα", θα πεισθείς ότι σου είμαστε χρήσιμοι. Κι' εγώ θα σου στείλω τον πώλο της όνου. Σε παρακαλώ και σε ικετεύω, μη με κάνεις να περιμένω, χήρα γυναίκα είμαι".²⁷⁸

Σε αυτό το απόσπασμα, η χήρα Σενχώνς παραπονιέται για την επίταξη του υποζύγιου της τη στιγμή ακριβώς που το είχε ανάγκη για να το χρησιμοποιήσει στη μεταφορά των μελισσιών της στα λιβάδια. Η αγωνιώδης αίτηση-παράκληση της γυναίκας προς τον Ζήνωνα γίνεται για να αποφευχθεί μια ενδεχόμενη ζημιά στα μελίσσια από την καθυστέρηση της μετακίνησής τους, γεγονός που θα έπληττε τα έσοδα του Ζήνωνα, αλλά και του ίδιου του βασιλιά. Εάν δεν μεταφέρονται εγκαίρως τα μελίσσια σε άλλους τόπους προς ανεύρεση τροφής, όχι μόνο μειώνεται η ποσότητα του μελιού, αλλά και απειλείται η ίδια τους η ύπαρξη²⁷⁹. Διαφαίνεται, λοιπόν, στο κείμενο ότι την εποχή εκείνη ο όνος ήταν ένας βασικός τρόπος μεταφοράς των μελισσιών, ειδικά στον Αρσινοῖτη νομό: μία περιοχή όπου η φροντίδα των μελισσιών ήταν μια αρκετά προσδοφόρα δραστηριότητα, αν κρίνει κανείς και από την ίδια την ύπαρξη χωριού με το όνομα "Πτολεμαϊς Μελισσονυργάν"²⁸⁰ (Εικ.80).

Ο τρόπος μεταφοράς των μελισσιών διαφαίνεται και από έναν άλλο πάπυρο που αποστέλλουν μελισσοκόμοι του Αρσινοῖτη νομού και πάλι προς τον επιστάτη Ζήνωνα²⁸¹. Αυτοί διαμαρτύρονται γιατί τα υποζύγια, που είχαν σταλεί στη Φιλαδέλφεια για δέκα μόνο ημέρες, παρέμειναν εκεί πάνω από δεκαοκτώ ημέρες, ενώ υπήρχε χρονική πίεση για τη μετακίνηση των μελισσών. Η μεταφορά τους με υποζύγια ήταν επιτακτική, καθώς αυτές απειλούνταν με πλήρη καταστροφή από τους γεωργούς, που ήταν υποχρεωμένοι να ξεκινήσουν τις αγροτικές τους

²⁷⁸ Orrieux 1983. Clarysse 1995, 10-112.

²⁷⁹ Préaux 1939, 11-12, 234-235.

²⁸⁰ Calderini 1986, 211. Rostovtzeff 1967, 105. Houlihan 1996, 189. Armbruster 1921, 45.

²⁸¹ "Και ννν διαμαρτύρονται οι γεωργοί διότι το ύδωρ αφίομεν και τα ξύλα εμπρίζομεν αν ούν μη οράτε αυτά, απολείτε" (Edgar 1964, 41).

εργασίες ποτίζοντας και εκχερσώνοντας το μέρος όπου βρίσκονταν τα μελίσσια. Στο σημείο αυτό, αξίζει να σημειωθεί, ότι συχνά οι μεταφορές των κυψελών συνέπιπταν με άλλες υποχρεωτικές αγροτικές δραστηριότητες²⁸² και η αμέλεια ακόμη και λίγων ημερών μπορούσε να επιφέρει ανεπανόρθωτες ζημιές στα μελίσσια και στο μέλι. Έτσι η δημιουργία προβλημάτων και παρεξηγήσεων, εξαιτίας της μη έγκαιρης εξασφάλισης των υποζυγίων, του κύριου μεταφορικού μέσου, ήταν αναπόφευκτη²⁸³.

Σύμφωνα με άλλα αιγυπτιακά κείμενα, κυψέλες και σημαντικές ποσότητες μελιού μεταφέρονταν με πλοία, ιδιαίτερα όταν οι αποστάσεις ήταν μεγάλες²⁸⁴. Ανάλογες μετακινήσεις πρέπει να γίνονταν και στο προϊστορικό Αιγαίο.

Οι Αιγύπτιοι εξοικειωμένοι και αυτοί με τα πλωτά μέσα, το νερό και τα ταξίδια, μεταφέροντας τις κυψέλες τους με σκάφη, στόχευαν στην ευκολότερη μετακίνησή τους από τόπο σε τόπο προς ανεύρεση μελιτοφόρων λουλουδιών και νερού. Η φόρτωση των κυψελών γινόταν κατά την άνοιξη και το φθινόπωρο, πρίν δηλαδή από τις αναγκαίες εκχερσώσεις εν όψει της σποράς, και κατόπιν τον θερισμό, λίγο πρίν την πλημμυρίδα του Νείλου. Κατά τη διάρκεια του διάπλου του Νείλου, τα μελίσσια έφευγαν από το πλοίο και επέστρεφαν σ' αυτό όταν ολοκληρωνόταν ο ημερήσιος κύκλος τους. Έτσι οι μελισσοκόμοι δεν έμπαιναν στη διαδικασία εκφόρτωσης των μελισσιών σε λιβαδική έκταση, ενώ το ίδιο το πλοίο μετατρεπόταν σε κινητό μελισσώνα²⁸⁵. Πρόκειται, δηλαδή, για ένα είδος μεταναστευτικής μελισσοκομίας, η άσκηση της οποίας γινόταν από τη Φαραωνική ήδη εποχή²⁸⁶.

Μεγάλος είναι ο αριθμός των αιγυπτιακών παπύρων που υπανίσσονται συχνές μετακινήσεις των κυψελών και των προϊόντων της

²⁸² Préaux 1939, 534.

²⁸³ Chouliara 1989, 97-108.

²⁸⁴ Αυτόθι.

²⁸⁵ Newberry 1938, 37. Macchenay 1984, 111-118.

μέλισσας, πιθανότατα με πλοίο, αφού οι αποστάσεις μεταξύ των περιοχών είναι μεγάλες. Έτσι κάποιος μελισσοκόμος αποστέλει στον επιστάτη Ζήνωνα επιστολή και του ζητάει να φροντίσει για τη μεταφορά των μελισσών, καθώς μάλιστα πλησίαζε ο καιρός για τη δεύτερη συλλογή του μελιού, δηλαδή το φθινόπωρο²⁸⁶.

Την αναγκαιότητα και το επείγον της μεταφοράς των μελισσών επικαλείται με αίτησή του και ένας άλλος μελισσοκόμος, ο Φαράτης. Αυτός, ζητάει να βγει από τη φυλακή, όπου βρίσκεται εδώ και εικοσιδύο ημέρες, για να μπορέσει να μεταφέρει την κατάλληλη στιγμή τις κυψέλες του στα βοσκοτόπια και να αποφύγει έτσι ενδεχόμενες απώλειες²⁸⁷.

Για μία μεταφορά μελισσών τον 3^ο αι. π.Χ., πιθανότατα με πλοίο, κάνει λόγο και ένα άλλο παπυρικό απόσπασμα²⁸⁸. Σύμφωνα με αυτό, ο Σώστρατος και ο αδελφός του Κλέων, Έλληνες και οι δύο, κατείχαν από κοινού χίλιες κυψέλες, τις οποίες είχαν ενοικιάσει σε μελισσοκόμους στους αιγυπτιακούς νομούς Ηρακλεοπολίτη και Μεμφίτη. Οι ενοικιαστές ήταν υποχρεωμένοι να πληρώνουν το ενοίκιο και „την οφειλή προς τον βασιλιά²⁸⁹. Μερικά από τα μελίσσια που ήταν εγκατεστημένα στο Μεμφίτη νομό, μεταφέρθηκαν εν αγνοίᾳ των ιδιοκτητών στον Ηρακλεοπολίτη, μια πράξη που οδήγησε τους ενοικιαστές σε φυλάκιση και στην αφαίρεση 100 κυψελών²⁹⁰.

Περίπτωση μετακίνησης μελισσών πιθανότατα με πλοίο είναι και αυτή που αναφέρεται σε άλλο πάπυρο του 3^{ου} αι. μ.Χ. Σύμφωνα με αυτόν, μελισσοκόμοι του Αιγυπτιακού νομού Λεοντοπολίτη τοποθέτησαν ένα μέρος των πολυάριθμων κυψελών τους στον Αρσινοϊτη νομό χωρίς

²⁸⁶ „Φρόντισον δε και των μελισσών ίνα παραλάβωμεν· ο γαρ καὶ ἡρός νῶν εστίν, πρίν το δεύτερον μέλι εξελεῖν” (Edgar 1964, 41. Clarysse-Vandorp 1995, 10-112).

²⁸⁷ „Ιέομαι οὖν καὶ ικετεών, εἰ καὶ σοὶ δοκεῖ, μη περιδείν με καταφθηρόμενον εν τῷ δεσμωτηρίῳ. Γιγνώριζε δε με όντα εν απαγορή ημέρας ότι ο καιρός εσπί των μελισσών εις τας νομάς μεταφέρειν... ”(Edgar 1964, 45).

²⁸⁸ Oggieux 1983, 146.

²⁸⁹ Αυτόθι.

²⁹⁰ Αυτόθι.

να λάβουν σχετική άδεια για τη μεταφορά, με αποτέλεσμα να τιμωρηθούν δια μαστιγώματος²⁹¹.

Η χρήση όμως του πλοίου για τη μεταφορά μελιού είναι σχεδόν βέβαιη, όταν σε παπυρικά έγγραφα γίνεται λόγος για εισαγωγές από άλλες χώρες²⁹². Ως γνωστόν, οι κάτοικοι της χώρας του Νείλου πραγματοποιούσαν εισαγωγές μελιού από το εξωτερικό, όταν αυτό προοριζόταν κυρίως για τα τραπέζια των πλουσίων ή για την εκτέλεση ιατροφαρμακευτικών συνταγών²⁹³. Αυτές οι εισαγωγές γίνονταν διότι η ποσότητα του φημισμένου μελιού του Δέλτα του Νείλου ή αλλιώς ''λευκού μελιού'' τόσο κατά την Φαραωνική Εποχή, όσο και κατά την Πτολεμαϊκή περίοδο δεν κάλυπτε τις αυξημένες ανάγκες²⁹⁴. Περιπτώσεις εισαγωγής μελιού στην Αίγυπτο μαρτυρούνται συχνότερα κατά τον 3^ο αι. π.Χ.²⁹⁵ Έτσι, σε ένα πάπυρο της εποχής καταγράφονται εισαγόμενα στο Πηλούσιο της Αιγύπτου εμπορεύματα, μεταξύ των οποίων και μέλι από τη Συρία²⁹⁶. Ενώ, σύμφωνα με άλλους παπύρους, αξιόλογες ποσότητες μελιού εισάγονταν από την Αττική, την Κρήτη, τη Λυκία, τη Ρόδο και άλλες περιοχές της Μεσογείου²⁹⁷.

Για τη διερεύνηση όμως των τεχνικών μεταφοράς των κυψελών και των προϊόντων της μέλισσας, εκτός από τα μεταγενέστερα παπυρολογικά κείμενα της Αιγύπτου, πολύτιμο οδηγό αποτελούν οι σποραδικές εθνογραφικές μαρτυρίες του νησιωτικού ελλαδικού χώρου άλλων γεωγραφικών και πολιτισμικών κύκλων. Σύμφωνα με αυτές, εκτός από τα υποζύγια και τα πλοία κυψέλες και μέλι μετέφεραν και οι άνθρωποι που είχαν επινοήσει και τις ανάλογες αντίστοιχες τεχνικές.

²⁹¹ Chouliara 1989, 100-108.

²⁹² Αυτόθι.

²⁹³ Αυτόθι.

²⁹⁴ Houlihan 1996, 189. Birch 1878, 416.

²⁹⁵ Edgar 1964, 41-50.

²⁹⁶ Αυτόθι.

²⁹⁷ Αυτόθι.

Στα νησιά της Ίου και της Ανάφης, οι πήλινες κυψέλες οριζόντιας διάταξης, (τα *υψέλια*), έχουν ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό σχετικό με την τεχνική μεταφοράς τους, το “*αντί*”²⁹⁸, το οποίο λειτουργούσε ως λαβή ή χερούλι. Ήταν τοποθετημένο στο σώμα της κυψέλης 10-20 εκ. κάτω από το χείλος και είναι απαραίτητο για το πιάσιμο, το σήκωμα και τη μεταφορά του υψελιού (Εικ.82).

Η μορφολογική αυτή καινοτομία οφείλεται αφενός στον τύπο της μελισσοκομίας που ασκείται στα συγκεκριμένα νησιά και αφετέρου στο είδος της διαθέσιμης μελισσοκομικής χλωρίδας. Οι νησιωτικές μελισσοκομικές πρακτικές είχαν μορφή ‘νομαδική’ και χρειάζονταν μεταφερόμενα *υψέλια*²⁹⁹, εξαιτίας κυρίως της εκεί κατανομής της μελισσοκομικής χλωρίδας: τα 2/5 περίπου του βόρειου τμήματος τόσο της Ίου όσο και της Ανάφης είναι πράγματι καλυμμένα από απέραντους θυμαρότοπους, πρόσφορους για τον εαρινό τρύγο του μελιού ενώ, τα υπόλοιπα 3/5 του κεντρικού και νότιου τμήματος των νησιών καλύπτονται από απέραντους ερεικότοπους για τον φθινοπωρινό τρύγο³⁰⁰.

Ο μελισσοκόμος, όταν είχε στην κατοχή του λίγα *υψέλια*, τα μετέφερε χρησιμοποιώντας τις περισσότερες φορές όχι ζώα-μουλάρια ή άλογα- αλλά την ίδια την πλάτη του³⁰¹ (Εικ.81). Κάθε μελισσοκόμος μπορούσε να σηκώσει έως δύο *υψέλια*, το ένα με το χέρι και το άλλο στον ώμο. Έτσι φορτωμένος, μετέφερε τα *υψέλια* σε απόσταση έως 4-5 ώρες. Όταν όμως η προεπιλεγμένη περιοχή ήταν απομακρυσμένη ή στην άλλη άκρη του νησιού, τότε η μεταφορά γινόταν με τα καϊκια³⁰². Παρόμοιες πρακτικές μεταφοράς κυψελών παρατηρούνται και στα νησιά

²⁹⁸ Ράμμου-Μπίκος 1996, 409-435.

²⁹⁹ Αυτόθι.

³⁰⁰ Αυτόθι.

³⁰¹ Αυτόθι.

³⁰² Αυτόθι.

της Γαύδου και της Κέας³⁰³. Εκεί, οι πήλινες κυλινδρικές κυψέλες που φέρουν δύο λαβές ή ωτία για την εύκολη μεταφορά τους από τον ίδιο τον μελισσοκόμο ή από τα υποζύγια, καθώς στερεώνονταν με σχοινιά περασμένα στις λαβές.

Ένα μακρινό εθνογραφικό παράδειγμα τεχνικών μεταφοράς παρέχει η περιοχή του Νεπάλ³⁰⁴. Στη χώρα αυτή με το έντονο ορεινό ανάγλυφο και με τις αξιοσημείωτες εδαφολογικές ανωμαλίες, συλλογείς ''άγριου'' μελιού, από φυλή που επιβιώνει χάρη στην ενασχόλησή της αυτή, μεταφέρουν το μέλι σε δοχεία που τα δένουν με δίχτυ στην πλάτη. Το δίχτυ περνά και στηρίζεται στο μέτωπο και τη μέση του μελιτοσυλλέκτη-μεταφορέα που ρυθμίζει την ισορροπία του με τα χέρια³⁰⁵.

Ένας διαφορετικός τρόπος μεταφοράς κυψελών συναντάται στην Κύπρο, στην περιοχή του Αγίου Ανδρόνικου της Καρπασίας³⁰⁶. Εκεί, εκτός από τους προαναφερθέντες τρόπους μεταφοράς των κυψελών, ο μελισσοκόμος μπορεί να κρεμάσει την κυψέλη από τον ώμο του με σχοινί (Εικ.83). Η κυψέλη, που μεταφερόταν με τον τρόπο αυτό, ήταν μελισσοκόφινο, δηλαδή κυλινδρικό καλάθι πλεγμένο με καλάμια και επιχρισμένο εσωτερικά και εξωτερικά με αχυρόπηλο³⁰⁷. Το σχοινί ανάρτησης και μεταφοράς της κυψέλης, δενόταν στα δύο άκρα της κυψέλης και ήταν ανθεκτικό, ώστε να αποφεύγονται τυχόν ατυχήματα. Η συγκεκριμένη τεχνική μεταφοράς των κυψελών επέτρεπε στον μελισσοκόμο να ελευθερώνει τα χέρια και να χρησιμοποιεί εργαλεία ή να έχει μια παράλληλη, άλλου είδους ενασχόληση, για παράδειγμα τη συλλογή άγριων βρώσιμων χόρτων, κατά τη διάρκεια της διαδρομής μέχρι τον τελικό του προορισμό. Εξαιτίας της ελαφράς κατασκευής της

³⁰³ Ράμμου-Μπίκος 1996, 409-435.

³⁰⁴ Valli-Sammers 1996, 74.

³⁰⁵ Αυτόθι.

³⁰⁶ Ριζοπούλου 1996, 390-408.

³⁰⁷ Αυτόθι.

κυψέλης, ο μελισσοκόμος μπορούσε να κουβαλήσει ταυτοχρόνως και τέσσερα μελισσοκόδφινα.

Από όλα τα παραπάνω στοιχεία, προκύπτει ένας ως ένα βαθμό επαναλαμβανόμενος και σχεδόν συντηρητικός, διαχρονικός χαρακτήρας των τεχνικών-πρακτικών μεταφοράς των κυψελών και των προϊόντων της μέλισσας που μοιάζει να αλλάζει με βραδείς ρυθμούς. Οι αντίστοιχες πρακτικές στο προϊστορικό Αιγαίο πιθανόν δεν απείχαν πολύ από όσα προαναφέρθηκαν.

Π4. Πεδία και τρόποι κατανάλωσης μελισσοκομικών προϊόντων.

Το μέλι και το κερί, τα δύο βασικά προϊόντα της μέλισσας, αποτελούν πολύτιμα αγαθά, με διαπολιτισμική αξία, υλική και συμβολική. Η διατροφή, η ιατροφαρμακευτική, η αρωματοποιία, οι λατρευτικές πρακτικές, η μαγεία-μαντική, η ταρίχευση, η γλυπτική, η συγκόλληση και η στεγανοποίηση είναι μερικοί μόνο από τους τομείς κατανάλωσης των προϊόντων αυτών³⁰⁸.

Σύμφωνα με τον J. Evans, μικτά ποτά, προϊόντα ζύμωσης που έχουν ως βασικό συστατικό τους το μέλι, απαντώνται ήδη κατά την 3η χιλιετία π.Χ. σε περιοχές όπως η Σκανδιναβία και τα Βρετανικά νησιά³⁰⁹. Στην πινακίδα *PY Wr 1360* της Γραμμικής Β γίνεται σαφής αναφορά σε ποτόμιγμα μελιού και οίνου, *me-ri-ni-jo* (=melitios), δηλαδή μελίτειος (οίνος)³¹⁰. Ένα τέτοιο ποτό ζύμωσης που συνδυάζει το μέλι, τον αρητίνωτο οίνο και τη μπίρα από κριθάρι ανιχνεύθηκε πρόσφατα στα τοιχώματα αγγείου της Εποχής του Σιδήρου από την Κεντρική Τουρκία³¹¹.

Στη χώρα του Νείλου, κατά το Αρχαίο Βασίλειο (2800-2060 π.Χ.), το μέλι έκανε αρκετά συχνά την εμφάνισή του στα τραπέζια των Φαραώ, αλλά και στα καθημερινά συσσίτια όσων μετείχαν σε στρατιωτικές ή εμπορικές επιχειρήσεις³¹². Από την περίοδο του Μέσου Βασιλείου (2060-1786 π.Χ.) η χρήση του γενικεύθηκε: το μέλι μπήκε στην καθημερινή ζωή των ιδιωτών, παίζοντας σημαντικό ρόλο στις διατροφικές τους

³⁰⁸ Berthelot 1967, 239.

³⁰⁹ McGovern 2000, 19.

³¹⁰ Ventris 1973, 560.

³¹¹ McGovern 2000, 19.

³¹² Lucas-Harris 1962, 25. Forbes 1957, 80-81.

συνήθειες³¹³. Παρόμοιο διατροφικό ρόλο έπαιξε τόσο στον Ελλαδικό χώρο, όσο και στην Κρήτη κατά την Ύστερη Εποχή του χαλκού. Πρόσφατες εργαστηριακές αναλύσεις σε λεκανίδιο και όστρακο τριποδικής χύτρας Ύστερομινωικής III περιόδου από το Χαμαλεύρι Ρεθύμνου, αλλά και σε ωοειδή μαγειρικό αμφορέα Ύστεροελλαδικής III περιόδου από τη Θήβα, απέδειξαν τη χρήση του μελιού για την παρασκευή φαγητού που περιείχε άλλοτε ρεβύθια και άλλοτε κρέας³¹⁴.

Πληροφορίες για τη χρήση του μελιού παρέχουν πολλοί πάπυροι από τον 3^ο αι. π.Χ. μέχρι και τον 3^ο αι. μ.Χ. Σύμφωνα με αυτούς, το μέλι αντιμετωπίζοταν ως προϊόν εκλεκτό, θρηπτικό και ως η μοναδική γλυκαντική ουσία³¹⁵. Χρήση του γινόταν όχι μόνο στη ζαχαροπλαστική για την παρασκευή γλυκισμάτων, αλλά και στη μαγειρική και στη συντήρηση πολλών διατροφικών ειδών, όπως θηραμάτων, ψαριών, χορταρικών και φρούτων³¹⁶. Ενδεικτικό είναι το γεγονός, πως δεν υπάρχει σχεδόν καμία συνταγή στον Απίκιο που να μην χρησιμοποιείται το μέλι³¹⁷. Τα ψάρια, αλλά και τα κρεατικά μαγειρεύονταν με μέλι. Κάποια είδη κρεάτων μάλιστα τα μαγείρευαν με φρούτα εμβαπτισμένα σε μέλι ή ''μαλάκωναν'' την οξύτητα του ξυδιού προσθέτοντας μέλι, έτσι ώστε να δώσουν στο κρέας μια γλυκόξινη γεύση³¹⁸.

Αιγυπτιακός πάπυρος του 2^{ου} αι. μ.Χ. αναφέρεται σε ελληνικό φαγητό το ''κάνδυλον'', η παρασκευή του οποίου απαιτούσε κρέας

³¹³ Chouliara 1989, 100-108. Daumas 1974, 27.

³¹⁴ Τζεδάκις-Martlew 1999, 122, 133, 170.

³¹⁵ Αιγυπτιακοί πάπυροι αναφέρονται σε καταλόγους και λογαριασμούς προϊόντων ευρείας διατροφικής κατανάλωσης, καθώς και παρασκευασμάτων μελόπιτων (Chouliara 1989). Forbes 1957, V, 83, 94.

³¹⁶ Πλίνιος, *Φυσική Ιστορία*, XIV, 3.

³¹⁷ Flower-Rosenbaum 1958, 85. Τρομάρα 1988, 42.

³¹⁸ Flower-Rosenbaum, αυτόθι. Τρομάρα, αυτόθι.

συνήθειες³¹³. Παρόμοιο διατροφικό ρόλο έπαιξε τόσο στον Ελλαδικό χώρο, όσο και στην Κρήτη κατά την Ύστερη Εποχή του χαλκού. Πρόσφατες εργαστηριακές αναλύσεις σε λεκανίδιο και όστρακο τριποδικής χύτρας Υστερομινωικής III περιόδου από το Χαμαλεύρι Ρεθύμνου, αλλά και σε ωοειδή μαγειρικό αμφορέα Υστεροελλαδικής III περιόδου από τη Θήβα, απέδειξαν τη χρήση του μελιού για την παρασκευή φαγητού που περιείχε άλλοτε ρεβύθια και άλλοτε κρέας³¹⁴.

Πληροφορίες για τη χρήση του μελιού παρέχουν πολλοί πάπυροι από τον 3^ο αι. π.Χ. μέχρι και τον 3^ο αι. μ.Χ. Σύμφωνα με αυτούς, το μέλι αντιμετωπιζόταν ως προϊόν εκλεκτό, θρηπτικό και ως η μοναδική γλυκαντική ουσία³¹⁵. Χρήση του γινόταν όχι μόνο στη ζαχαροπλαστική για την παρασκευή γλυκισμάτων, αλλά και στη μαγειρική και στη συντήρηση πολλών διατροφικών ειδών, όπως θηραμάτων, ψαριών, χορταρικών και φρούτων³¹⁶. Ενδεικτικό είναι το γεγονός, πως δεν υπάρχει σχεδόν καμία συνταγή στον Απίκιο που να μην χρησιμοποιείται το μέλι³¹⁷. Τα γάρια, αλλά και τα κρεατικά μαγειρεύονταν με μέλι. Κάποια είδη κρεάτων μάλιστα τα μαγείρευαν με φρούτα εμβαπτισμένα σε μέλι ή ''μαλάκωναν'' την οξύτητα του ξυδιού προσθέτοντας μέλι, έτσι ώστε να δώσουν στο κρέας μια γλυκόξινη γεύση³¹⁸.

Αιγυπτιακός πάπυρος του 2^{ου} αι. μ.Χ. αναφέρεται σε ελληνικό φαγητό το ''κάνδυλον'', η παρασκευή του οποίου απαιτούσε κρέας

³¹³ Chouliara 1989, 100-108. Daumas 1974, 27.

³¹⁴ Τζεδάκις-Martlew 1999, 122, 133, 170.

³¹⁵ Αιγυπτιακοί πάπυροι αναφέρονται σε καταλόγους και λογαριασμούς προϊόντων ευρείας διατροφικής κατανάλωσης, καθώς και παρασκευασμάτων μελόπιτων (Chouliara 1989). Forbes 1957, V, 83, 94.

³¹⁶ Πλίνιος, *Φυσική Ιστορία*, XIV, 3.

³¹⁷ Flower-Rosenbaum 1958, 85. Τρομάρα 1988, 42.

³¹⁸ Flower-Rosenbaum, αυτόθι. Τρομάρα, αυτόθι.

λαγού, γάλα, τυρί και μέλι³¹⁹. Σε άλλο έγγραφο μνημονεύεται ένα φαγητό ψημένο σε μέλι, το ''μελιέφθιον''³²⁰.

Σε όλα σχεδόν τα τραπέζια των σημαντικών ρωμαϊκών εορτών και συμποσίων προσφέρονταν μελόπιτες, αλεύρι ανάμικτο και ψημένο με μέλι, ως αρτοπαρασκεύασμα, επιδόρπιο και γλυκό, ενώ η κατανάλωση μιάς μαρμελάδας, που κατασκευαζόταν από ψημένους λιναρόσπορους και σπόρους παπαρούνας αναμεμιγμένους με μέλι, ήταν εξαιρετικά δημοφιλής στη Ρώμη του 170 π.Χ.³²¹ Από μέλι παρασκευάζονταν και γλυκά προϊόντα που συνδύαζαν την τέρψη της ηδύτητας στο στόμα με την ευχάριστη αναπνοή. Το πιο φημισμένο από αυτά ήταν το *kyp̄hi*, ένα μίγμα βοτάνων, λιβανιού και μελιού με μορφή μικρών σφαιριδίων που προορίζονταν για μάσημα³²².

Εκτενής είναι η αναφορά των αιγυπτιακών παπύρων σε μελιττοπαρασκεύασματα, για παράδειγμα στους ''πλακούντες'', τα ''πλακόντια Αλεξανδρινά'', τα ''λάγανα'', το ''μελίπηκτον'', το ''έγχυτον'', τα ''πόπανα'', τα ''μελιττόματα'', τις ''μελικηρίδες'', όλα προϊόντα εξαιρετικής ζαχαροπλαστικής κατανάλωσης³²³.

Η αναγκαιότητα της χρήσης του μελιού στη διατροφή του Ρωμαϊκού κόσμου διαφαίνεται και από την παρουσία ζαχαροπλαστών στο προσωπικό ανώτερων δημοσίων υπαλλήλων. Τέτοιο πρόσωπο ήταν ο Θεοφάνης (αρχές 4^ο αι. μ.Χ.), ο οποίος στο ταξίδι του στην Ανατολή, πήρε μαζί του ικανή ποσότητα μελιού για την παρασκευή γλυκισμάτων, ενώ στο προσωπικό του συγκαταλέγονταν, μεταξύ άλλων, και ζαχαροπλάστες³²⁴.

³¹⁹ Μίχα-Λαμπάκη 1987, 115.

³²⁰ Chouliara 1989, 105.

³²¹ Αθηναίος, *Ιεπνοσοφιστές* III, 75. Πλίνιος, *Φυσική Ιστορία*, XIX, 168. Forbes 1957, V, 95.

³²² Forbes 1957, V, 83.

³²³ Καλέργης 1953, 711. Chouliara 1989, 144.

³²⁴ Καλέργης, αυτόθι. Chouliara, αυτόθι.

Στον τομέα της ιατρικοφαρμακευτικής, οι χρήσεις του μελιού και του κεριού ήταν ευρέως διαδεδομένες στην αρχαία Αίγυπτο, στην Ελλάδα και το Βυζάντιο. Ιστορικά κείμενα και κυρίως πάπυροι, κάνουν λόγο για ιατρικές και αλχημικές συνταγές με μέλι και κερί, για συστατικά στοιχεία φαρμάκων και αλειφές, για παθήσεις και για θεραπευτικές μεθόδους. Αναφέρονται συχνά στη χρησιμότητα και αποτελεσματικότητα που έχουν τα προϊόντα της μέλισσας³²⁵. Η Πυθαγόρια φράση, “μέλι για το εσωτερικό, λάδι για το εξωτερικό”, συνιστούσε βασική συνταγή για τη μακροβιότητα³²⁶.

Οι δραστικές θεραπευτικές ιδιότητες του μελιού αναδεικνύονταν με τα υγρά ηδύποτα σκευάσματά του, που παρασκευάζονταν με ζύμωση ή χωρίς και με ανάμιξη χυμών φρούτων, ροδόνερο ή ξύδι³²⁷. Το μελίκρατο, το οξύμελο, το οινόμελο, το μελομέλι, το ροδομέλι, το υδρόμηλον είναι μερικά μόνο από τα μελοσκευάσματα που μέσω της κατάποσης, των γαργαρισμών, των καταπλασμάτων, των πλυμάτων, αλλά και ως ανάμικτα άλλων φαρμακοτεχνικών μορφών εξιστροροπούν τους χυμούς του πάσχοντος οργανισμού και συμβάλλουν στην ευκρασία του³²⁸.

Το μελίκρατο ή υδρόμελο, το πλέον διαδεδομένο ηδύποτο μελιού, φαίνεται ότι παραγόταν κατά τους προϊστορικούς ήδη χρόνους³²⁹. Εργαστηριακές αναλύσεις σε επιλεγμένα αγγεία και όστρακα Υστερομινωικής I-III περιόδου από τα Χανιά (Σπλάντζα) και το Ρέθυμνο (Χαμαλεύρι) αποδεικνύουν τη συχνή χρήση του υδρόμελου³³⁰. Ο Ευστάθιος Θεσσαλονίκης διευκρινίζει, αναφερόμενος μεταξύ άλλων και στη σύστασή του, ότι μέχρι και την εποχή του Ομήρου αυτό ήταν μίγμα μελιού και γάλακτος· ενώ, από την εποχή του Ομήρου μέχρι τον 13^ο αι.

³²⁵ Chouliara 1989, 90-105.

³²⁶ Αθήναιος, Ιειπνοσοφιστές II, 26. Forbes 1957, V, 88.

³²⁷ Chouliara 1989, 90-105.

³²⁸ Gautier 1974, 95. Ορειβάσιος, V, 14, 1. Γαληνός, IV, 256, 430.

³²⁹ Singer 1974, 276.

³³⁰ Τζεδάκις-Martlew 1999, 167-169.

ήταν μίγμα βρασμένου ομβρίου νερού και μελιού³³¹. Από τον Ιπποκράτη, το οινομέλι διακρίνεται σε θερμό και ξηρό, κατάλληλο κυρίως για φλεγματικές ή για μελαγχολικές κράσεις³³². Λόγω των αντισηπτικών του ιδιοτήτων, ιατρικές και αλχημικές συνταγές του 1^ο αι. μ.Χ. από τις Θήβες της Αιγύπτου το συστήνουν για θεραπευτικές αγωγές δερματολογικών και γυναικολογικών παθήσεων, ωτορινολαρυγγολογικών λοιμώξεων, καθώς και για ενοχλήσεις στην κοιλιακή χώρα³³³. Από την άλλη, το μέλι συστήνεται κυρίως για την επούλωση και τη θεραπεία τραυμάτων³³⁴. Μία αλοιφή αποτελούμενη από ένα μέρος μελιού και δύο μέρη λίπους έχει τις ιδιότητες να είναι μη τοξική, μυκητοκτόνος, αντισηπτική και αντιβιοτική. Σε μορφή αλοιφής το μέλι δεν καταστρέφει τους ιστούς και διατηρεί την υγρασία, ώστε να αποφεύγεται το κόλλημα των επιδέσμων στις πληγές³³⁵.

Το προϊόν παρενέβαινε συχνά και στη σύνθεση συνταγών οφθαλμολογίας³³⁶. Σε παπυρικό έγγραφο του 2^ο αι. μ.Χ. συστήνεται από τον θεό, πιθανότατα τον Ασκληπιό, αττικό μέλι για επάλειψη των οφθαλμών³³⁷. Ενώ σε άλλο έγγραφο του 3^ο αι. μ.Χ. θεραπευτική οφθαλμολογική αγωγή προέβλεπε ποσότητα "μελιού απηθημένου" δηλαδή φιλτραρισμένου³³⁸. Η αναγκαιότητα της χρήσης καθαρού και άριστης ποιότητας μελιού για την εκτέλεση ιατρικοφαρμακευτικών συνταγών, οδηγούσε πολλές φορές στην ανάγκη εισαγωγής του από το εξωτερικό. Έτσι συχνά παπυρικά έγγραφα κάνουν λόγο για παραγγελίες μελιού άριστης ποιότητας από την Αττική, την Κώ, την Κύπρο και την

³³¹ "Μελίκρατον δε οι παλαιοί μίγμα φασὶ μέλιτος καὶ γάλακτος ενταῦθα. Οι μὲντοι μεθ' Όμηρον μέχρι καὶ εσάρπι κράμα μέλιτος καὶ ὄδατος το μελίκρατον οἰδασι" (Κουκουλές 1950, I, 215).

³³² Littré 1961, 86.

³³³ Chouliara 1989, 77-81.

³³⁴ Tralles 1878, 307.

³³⁵ Τζεδάκις-Martlew 1999, 266.

³³⁶ Chouliara 1989, 77, 147.

³³⁷ Forbes, 1957, V, 94.

³³⁸ Chouliara 1989, 77-81.

Κρήτη³³⁹. Συγκεκριμένα το μέλι από την Κρήτη, το οποίο μνημονεύεται σε παπυρικό κατάλογο αρωματικών και φαρμακευτικών προϊόντων του 3^{ου} αι. π.Χ., εθεωρείτο θαυματουργό και άριστο ιατρικό συστατικό³⁴⁰.

Εκτός από τα παραπάνω εξειδικευμένα παπυρικά παραδείγματα ιατρικής χρήσης του μελιού, πρέπει να υπενθυμίσουμε και κάποια άλλα κείμενα των οποίων οι συντάκτες, για παράδειγμα ο Αρτεμίδωρος, ο προσωπικός γιατρός του Ζήνωνα, ζητούν να τους αποσταλεί μέλι καλής ποιότητας για ιατρικούς σκοπούς, χωρίς όμως να δηλώνουν κάποια συγκεκριμένη ασθένεια³⁴¹. Τέτοιο κείμενο είναι και εκείνο που κάποιος Κύδιππος, έχοντας αρρωστήσει τη στιγμή της επιβίβασής του στο πλοίο για το Βυζάντιο, ζητεί επειγόντως από τον Ζήνωνα να του στείλει έναν ''χούν μέλιτος'' ή έστω, όση ποσότητα έχει στη διάθεσή του, για να εκτελέσει τη συνταγή των γιατρών³⁴².

Εξίσου ευρύ πεδίο κατανάλωσης των προϊόντων της μέλισσας είναι και εκείνο της λατρείας, που συχνά συνδέεται, εξαρτάται ή επικουρείται από τη μαγεία-μαντική.

Η πρωιμότερη γραπτή μαρτυρία χρήσης του μελιού σε προσφορές για τελετουργικούς σκοπούς, προέρχεται από Σουμεριακή επιγραφή, και χρονολογείται στο 2450 π.Χ. περίπου³⁴³. Μία άλλη δίγλωσση επιγραφή πιστοποιεί τη χρήση του μελιού και του κεριού τόσο από Σουμέριους, όσο και από Ασύριους ιερείς, σε τελετές εξορκισμού των κακών πνευμάτων και δαιμόνων³⁴⁴.

Στο πλαίσιο της Γραμμικής Α και της χρήσης του μελιού σε λατρευτικές τελετές ο A. Evans διατύπωσε μία υπόθεση σχετικά με την

³³⁹ Forbes 1957, V, 89.

³⁴⁰ Πλίνιος, *Φυσική Ιστορία*, XXI, 46, 79.

³⁴¹ Chouliara 1989, 77-81.

³⁴² Αυτόθι.

³⁴³ King-Hall 1907, 209.

³⁴⁴ Weber 1908, 20.

τράπεζα προσφορών από το σπήλαιο του Ψυχρού³⁴⁵. Η τράπεζα αυτή, η οποία είναι κατασκευασμένη από μαύρο οφείτη, διαθέτει τρεις κοιλότητες και φέρει επιγραφή στη Γραμμική A. Σύμφωνα με την υποθετική ερμηνεία του A. Evans, οι κοιλότητες της τράπεζας χρησίμευαν για λατρευτικές τελετές και σπονδές ανάλογες προς τις τριπλές χοές του Οδυσσέα, που περιελάμβαναν νερό, γλυκό οίνο, αλλά και μέλι υπό τη μορφή μελίκρατου (''μελικρήτω'')³⁴⁶. Αν η υπόθεση αυτή ευσταθεί, τότε το αρχαιολογικό αυτό εύρημα ανάγει τις μαρτυρίες για την τελετουργική χρήση του μελιού στο προϊστορικό Αιγαίο στη Μεσομινωική περίοδο, δηλαδή γύρω στο 1900-1600 π.Χ.

Οι πρώτες γραπτές μαρτυρίες όμως, που πιστοποιούν με ασφάλεια τη χρήση του μελιού σε λατρευτικές αιγαιακές προσφορές, παρέχονται στις μυκηναϊκές πινακίδες της Γραμμικής B. Πρόκειται για τον όρο *me-ri* (γεν. *me-ri-to*=μέλιτος) και τη σχετική με αυτόν βραχυγραφία *ME Pe*³⁴⁷. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει το κείμενο της πινακίδας *KN Gg 705*, στην πρώτη σειρά της οποίας γίνεται λόγος για προσφορά αμφορέα με μέλι στη θεά Ειλείθυια στην Αμνισό: *a-mi-ni-so e-re-u-ti-ja ME-RI AMFORΕΑΣ 1* (=Αμνισοί; Ελευθία μέλι Αμφορέας 1)³⁴⁸. Η αναφορά αυτή επιβεβαιώνει μία πρώιμη διατύπωση του Σ. Μαρινάτου, ο οποίος πολύ πρίν την αποκρυπτογράφηση της Γραμμικής B είχε υποστηρίξει, ότι στο σπήλαιο της Ειλείθυιας στην Αμνισώ πρέπει να λατρευόταν θεότητα στην οποία προσφέρονταν αγγεία γεμάτα με μέλι³⁴⁹. Αγγεία και ειδικότερα αμφορείς με μέλι προσφέρονταν μάλλον και σε άλλες θεότητες της Γραμμικής B, όπως στους Πάντας θεούς, στην Πότνια του Λαβυρίνθου και στον Ποσειδώνα, όπως αναφέρεται αντίστοιχα στις

³⁴⁵ Evans 1935, PM IV, 157. Bordman 1961, 63.

³⁴⁶ 'Αμφ' αυτώ δε χοήν χεόμην πάσιν νεκδεσσι, πρότα μελικρήτω, μετέπειτα δ' ηδέι οίνω, το τρίτον αόθ' ύδατι' (Οδύσσεια κ, 519).

³⁴⁷ Ventris 1973, 220.

³⁴⁸ Ventris-Chadwick 1973, 131, 309, 310.

³⁴⁹ Αυτόθι.

πινακίδες *KN Gg 702, 704, 705*³⁵⁰. Στην *PY Un 267*, κάποιος *a-ko-so-ta* δίνει σε έναν αρωματοποιό (*a-re-pa-zo-o*) τον Θυέστη, μεταξύ άλλων αρωματικών ουσιών και κάποια ποσότητα μέλι για να παρασκευάσει αλοιφή (*a-re-pa-te*)³⁵¹. Ο συνδυασμός όμως των λέξεων ''μέλι'' και ''αλοιφή'' συναντάται και δύο φορές στον Όμηρο³⁵². Στην πρώτη αναφορά, η αλοιφή προορίζεται να καεί προς τιμήν των θεών, ενώ στη δεύτερη, αποτελεί τελετουργική προσφορά κατά την κηδεία του Πατρόκλου³⁵³. Οι προσφορές μελιού προς τον νεκρό, αποτελούν πιθανόν, κατά τον Cook, μία από τις πιο παλιές μορφές χθόνιων λατρευτικών τελετών³⁵⁴, αφού η τελετουργική αξία του μελιού συμβαδίζει και με τη χθόνια φύση της μέλισσας³⁵⁵. Οι τελετουργικές και λατρευτικές προσφορές μελιού προς τους θεούς και τους νεκρούς, αλλιώς τα μελίσπονδα, αναφέρονται στον Πλούταρχο, ο οποίος μάλιστα τονίζει, ότι το μέλι ήταν εκείνο που κυριαρχούσε στις λατρευτικές προσφορές, ώσπου έκανε την εμφάνισή του το κρασί³⁵⁶. Αυτό αντικατέστησε το μελίκρατον ή υδρόμελο, το μίγμα μελιού και νερού, που εκτός από τη χρήση του στη διατροφή και την ιατροφαρμακευτική, επείχε πρωτεύουσα θέση στο ελληνικό λατρευτικό τελετουργικό³⁵⁷.

Σε μία άλλη ενδιαφέρουσα πινακίδα από την Πύλο παρέχεται ένας μακρύς κατάλογος αγροτικών προϊόντων και ζώων, τα οποία

³⁵⁰ Ventris-Chadwick 1973, 131, 309, 310.

³⁵¹ Προμπονάς 1978, 95-97. Τη χρήση του μελιού σε καταπλάσματα-αλοιφές υποδηλώνει και ο δρός μελιπομέδος. ''Τους μελιπομούς καλούμενους παραληπτέον'' (Παύλος Αιγυήτης, I, 7). Συνταγές για αλοιφές δίδονται και από τον Ασκληπιό. Η γνωστότερη ήταν αυτή που περιείχε μέλι και ίριδα (Willetts 1962, 226).

³⁵² ''Καίει δ' ἐν τα' εσθήτι θεών και αλειφατι πολλώ και μέλιπι γλυκερώ'' (Ιλιάδα, Ω, 67. Προμπονάς 1978, 95-97).

³⁵³ ''Ἐν δ' ετίθει μέλιτος και αλειφατος αμφιφορήας προς λέχεα κλινών'' (Ιλιάδα, Ψ, 170).

³⁵⁴ Cook 1895, 20.

³⁵⁵ Cook 1895, 20.

³⁵⁶ ''Ἐλληνές τε νηφάλια ταύτα και μελίσπονδα θίουσι, τος αντίθετον φύσιν μάλιστα του μέλιτος προς τον οίνον ἔχοντος'' (Πλούταρχος, Συμποσιακόν, IV, 672. Stengel 1910, 180).

³⁵⁷ Kerenyi 1961-2, 204.

αποστέλλονται από έναν ''υπεύθυνο βιοτεχνιών ή οικιών'' στον ιερό τόπο της Πύλου, την *ra-ki-ja-na*, με την ευκαιρία της ''μύησης του βασιλέως''³⁵⁸. Το ενδιαφέρον στοιχείο στη συγκεκριμένη αποστολή προϊόντων είναι ότι για τον πολυπληθή αυτό συμποσιακό-τελετουργικό εορτασμό προορίζονται μεταξύ άλλων και δέκα λίτρα μέλι³⁵⁹.

Με αυτού του είδους τις λατρευτικές προσφορές και τις τελετουργικές ιεροτελεστίες, σχετίζονται πιθανότατα αντικείμενα και αγγεία, που βρέθηκαν στο προϊστορικό Αιγαίο.

Στη συλλογή Μητσοτάκη ανήκει ένα αντικείμενο (αρθ. συλλ.Π50) με συμβολικό μάλλον χαρακτήρα, που σχετίζεται με το μέλι (Εικ.84 α,β). Πρόκειται για ένα σπάνιο πήλινο ομοίωμα πλοιαρίου (σωζ. μήκος 20,6 εκ.) της Πρωτομινωικής πιθανότατα περιόδου το οποίο μοιάζει φορτωμένο (;) κηρήθρες³⁶⁰. Είναι κατασκευασμένο από καστανέρυθρο πηλό με ίχνη ερυθράς βαφής. Το ομοίωμα αυτό, αποτελούσε μάλλον κτέρισμα σε κάποιον από τους συλημένους προανακτορικούς θολωτούς τάφους των Αστερουσίων και συγκεκριμένα της περιοχής της Μονής Οδηγήτριας. Συμβολίζει μάλλον, κατά τον Κ. Δαβάρα, την αξία του μελιού ως ταφικής προσφοράς³⁶¹. Το νόημα της απόδοσης κηρήθρας στο κύτος πλοιαρίου θα συνδέεται, κατά τον ίδιο μελετητή, με κάποια πίστη της εποχής σχετική με το μεταθανάτιο ταξίδι της ψυχής, ειδικότερα ίσως με τη δοξασία ότι το νεκρικό πλοίο οδηγεί την ψυχή, μέσα από το υγρό στοιχείο, από την κατάσταση του πόνου, της ταραχής και των δοκιμασιών της επίγειας ύπαρξης, στο τέρμα του μεταθανάτιου ταξιδιού, στο αιώνιο, στην ευδαιμονία, στην υπέρτατη ηδύτητα³⁶². Παρόμοιες μεταφυσικές αντιλήψεις θα είχαν ιδιαίτερη διάδοση και στη χώρα των

³⁵⁸ Ruipez-Melena 1996, 138.

³⁵⁹ Αυτόθι, 166-167.

³⁶⁰ Δαβάρας 1992, 107· 1984, 55-95.

³⁶¹ Δαβάρας αυτόθι, 1984, 55-95.

³⁶² Αυτόθι 1992, 107.

Κεφτιού, με αφετηρία τους την Αίγυπτο, τη χώρα του κατεξοχήν εσχατολογικού συμβολισμού³⁶³.

Στην ίδια συλλογή ανήκει ένα κλειστό αγγείο (αρθ. συλλ. Π341) με ηθμό στο στόμιο και πλάγια προχοή εντός της οποίας εισχωρούν δύο πλαστικά αποδοσμένα φίδια (Εικ.85). Το αγγείο χρονολογείται στη Μεσομινωική I-II περίοδο, έχει ύψος 12,8 εκ. και αποτελείται από καστανέρυθρο χονδροειδή πηλό με πλήθος προσμείζεων³⁶⁴. Το γεγονός της αισθητής παρουσίας των φιδιών στο αγγείο δεν παραξενεύει, αλλά μάλλον διευκολύνει την ερμηνεία του αγγείου, ως δοχείο για το μέλι, αφού το προϊόν αυτό θεωρείται η κατεξοχήν τροφή των φιδιών. Ως γνωστό, αρκετοί τύποι αγγείων φέρουν πλαστικές μορφές φιδιών, ενώ έχει υποστηριχθεί ότι χρησίμευαν για να τρέφονται τα ιερά φίδια της χθόνιας μινωικής λατρείας με γάλα ή μέλι. Προς ενίσχυση των παραπάνω αρκεί να αναφερθούν τα τρία κεραμικά σκεύη της Πρωτομινωικής Εποχής που προέρχονται από την Κνωσό (Εικ.86 α,β,γ). Αυτά, σύμφωνα με τον A. Evans, είχαν πιθανότατα τελετουργικό χαρακτήρα, αφού η παρουσία των φιδιών, αλλά και το πλήθος των οπών στο τοίχωμά τους, μοιάζουν να παραπέμπουν σε παρόμοια ερμηνεία³⁶⁵.

Με μέλι είναι γνωστό ότι τρέφονται κατά προτίμηση και οι αρκούδες³⁶⁶. Δύο γνωστά κυκλαδικά ζωομορφικά κεραμικά σκεύη που προέρχονται από τη Σύρο και τη Νάξο, έχουν ύψος 10,6 και 7,6 εκ. αντίστοιχα, και χρονολογούνται στην πολιτιστική ενότητα Κέρου-Σύρου της Πρωτοκυκλαδικής II περιόδου, απεικονίζουν αρκούδες να συγκρατούν με το στόμα τους ανοιχτές φιάλες³⁶⁷ (Εικ.87 α,β). Αν αφήναμε τη φαντασία μας ελεύθερη, μια και δεν υπάρχουν διαθέσιμες χημικές αναλύσεις, αυτές θα μπορούσαν να περιέχουν μέλι.

³⁶³ Wiedemann 1920, 286.

³⁶⁴ Τσιποπούλου 1992, 99, 108. Evans 1935, PM IV, 156-158. Willetts 1962, 52.

³⁶⁵ Evans 1935, PM IV, 155-158.

³⁶⁶ Αναγνωστάκης 1996, 172. Crane 1983, 213-217.

³⁶⁷ Zervos 1957. Caskey 1972. Renfrew 1972, 287.

Στην αρχαία Αίγυπτο το μέλι και το κερί ήταν απαραίτητα για τα τελετουργικά δρώμενα των ναών και τις προσφορές στους θεούς, τις θεότητες και τους νεκρούς. Εκπρόσωπος του βασιλείου του Ραμσή του ΙVου αναφέρει σε σχετικό έγγραφο, ότι για τις ανάγκες των λατρευτικών τελετών προς τιμήν του θεού Min, το αιγυπτιακό ιερατείο προμηθευόταν μέλι από δικό του επίσημο προμηθευτή³⁶⁸. Άλλα κείμενα όμως, αναφέρουν ότι οι ιερείς του Θεού Min και τα μέλη του κλήρου του είχαν στενή σχέση με τη συλλογή του μελιού³⁶⁹. Αυτοί μάλιστα ετοίμαζαν τις μοιραλοιφές από μέλι για την επάλειψη του θεϊκού αγάλματος³⁷⁰. Άραγε τα υπολείμματα μίγματος ιριδέλαιου, κεριού και δημητριακών που ανιχνεύτηκαν σε μικκύλο κύπελλο από το Χαμαλεύρι Ρεθύμνου, της Μεσομινωικής IA περιόδου να παραπέμπουν σε παρόμοιου τύπου μοιραλοιφή,³⁷¹

Στον πάπυρο Harris, ο βασιλιάς Ραμσής ο Ηπος απαριθμεί τα δώρα που είχε προσφέρει σε σημαντικούς ναούς. Σε αυτά περιλαμβάνονται 122.763 αγγεία με μέλι και 3.100 πλάκες κεριού³⁷². Το μέλι ως προσφορά των "μεγάλων από τις βόρειες χώρες" μαρτυρείται και στον τάφο του Rekhmire, γύρω στα 1450 π.Χ.³⁷³

Αιγυπτιακά παπυρικά έγγραφα του 2^{ου}, 3^{ου} και 4^{ου} αι. π.Χ. μαρτυρούν την παρουσία του μελιού τόσο σε λατρευτικές τελετές όσο και σε μαγικές διαδικασίες. Σε αυτά το μέλι περιλαμβάνεται στις προσφορές προς τιμήν των θεών Ισιδος, Όσιρι, Νείλου και Θώθ³⁷⁴. Επιπλέον, μέσω φοροεισπρακτικών εγγράφων, δίνεται η πληροφορία, ότι κάποιοι αναλαμβάνουν τη συγκέντρωση μελιού και μελικηριδίων όταν

³⁶⁸ Lucas 1962, 25-26.

³⁶⁹ Montet 1950, 21.

³⁷⁰ Leclant 1968, 56. Darby-Ghalioungui-Grivetti 1977, 431.

³⁷¹ Evans 2000, 13. Τζεδάκις-Martlew 1999, 51.

³⁷² Forbes, 1957, V, 80.

³⁷³ Garis 1944, 35.

³⁷⁴ Chouliara 1989, 136-161.

συντρέχουν λόγοι πραγματοποίησης λατρευτικών τελετών³⁷⁵, που συχνά απαιτούσαν μεγάλες ποσότητες μελιού. Έτσι ο φόρος αυτός ήταν ένας από τους πιο γνωστούς τρόπους συλλογής μελιού. Ένα έγγραφο πιστοποιεί ότι συλλέχθηκαν 20.800 αγγεία με μέλι, η χωρητικότητα των οποίων ήταν 1/2 hin για το καθένα ($1\text{ hin} = 3/4\text{ λίτρα}$)³⁷⁶. Τα 1.040 προορίζονταν για το θεό του Νείλου, ενώ τα 7.050 για την παρασκευή μελόπιτων, που πιθανότατα να είχαν τον ίδιο προορισμό³⁷⁷. Οι μελόπιτες φαίνεται πως ήταν από τα αρτοπαρασκευάσματα που καταναλώνονταν τελετουργικώς από ιερείς, αλλά και από συγγενείς των νεκρών³⁷⁸. Αυτό ήταν ένα ταφικό και μεταθανάτιο έθιμο που ξεκίνησε πιθανότατα στην Αίγυπτο κατά την 5^η Φαραωνική Δυναστεία³⁷⁹. Σύμφωνα με τον Αθήναιο, κατά τη διάρκεια της γυναικείας φθινοπωρινής εορτής των Θεσμοφορίων, καταναλώνονταν ευρέως μελόπιτες³⁸⁰. Μελόπιτες όμως ή αλλιώς μελιττούτα προσφέρονταν, κατά την αρχαιότητα, και στον Κέρβερο για να τον καταπραῦνον³⁸¹.

Το κερί, το δεύτερο βασικό προϊόν της μέλισσας, είχε ευρεία χρήση, με τη μορφή αναθημάτων ευχαριστίας για τη λύτρωση από ασθένεια, βέβαιο θάνατο ή ατύχημα- κάτι που συνηθίζεται και στις μέρες μας³⁸². Συχνή ήταν επίσης η χρήση και κατανάλωσή του από τους Αιγυπτίους μάγους κατά τη διάρκεια μαγικών τελετών. Η κατασκευή κέρινων ανθρωπόμορφων, θεόμορφων ή ζωόμορφων ειδωλίων-ομοιωμάτων θα πρέπει να έπαιζε σημαντικό ρόλο³⁸³. Κέρινα ομοιώματα

³⁷⁵ Chouliara 1989, 120.

³⁷⁶ Αυτόθι, 113.

³⁷⁷ Αυτόθι, 120.

³⁷⁸ Wallis 1916, 31-32.

³⁷⁹ Αυτόθι.

³⁸⁰ Αθήναιος, Δειπνοσοφιστές XIV, 55, 56.

³⁸¹ "Μελιττούτα εδίδοτο τοις νεκροῖς ως εἰς τὸν Κέρβερον" (Ηρόδοτος ΙΙ, 40. Διόδωρος Ι, 84. Liddell-Scott, IX, 4548-4555).

³⁸² Crane 1983, 242.

³⁸³ Wallis 1916, 68.

χρησιμοποιούνταν στις καθημερινές λατρευτικές τελετές στο ναό του Amen-Ra στη Θήβα³⁸⁴. Επίσης, σύμφωνα με τα αρχεία του ''Χαρεμιού Συνομωσίας'' της Βασιλείας του Ραμσή του III μαγικές μορφές φτιαγμένες από κερί προορίζονταν ''για τα εξασθενημένα μέλη-κάτω áκρα των ανθρώπων''³⁸⁵. Από την αρχαία Αίγυπτο έχουν διασωθεί κέρινα ομοιώματα, μεγάλος αριθμός των οποίων φυλάσσεται σήμερα στο Βρετανικό Μουσείο, καθώς και στο Μουσείο Γεωργίας του Καΐρου³⁸⁶. Το γεγονός της μη ανευρέσεως κέρινων ομοιωμάτων στο προϊστορικό Αιγαίο οφείλεται ίσως και στα συστατικά στοιχεία του αιγαιακού μελιού. Όπως έχει εργαστηριακώς αποδειχθεί, ο βαθμός τήξης του αρχαίου αιγυπτιακού κεριού λόγω των ιδιαίτερων στοιχείων του είναι υψηλότερος από εκείνον του σύγχρονου και ίσως του αιγαιακού κατά την προϊστορική Εποχή³⁸⁷. Αυτός λοιπόν είναι πιθανότατα και ο λόγος που κέρινα αιγυπτιακά ομοιώματα διατηρήθηκαν έως τις μέρες μας³⁸⁸.

Τελετουργικές προσφορές κεριών είναι γνωστές από την κλασική αρχαιότητα, στις τελετές των Ελευσίνιων μυστηρίων. Ενώ κατά την πομπή των Παναθηναίων, κεριά μεταφέρονταν και προσφέρονταν μέσα σε σκάφες³⁸⁹.

Σύμφωνα με δοξασίες της αρχαιότητας, το μέλι αποτελούσε ένα προϊόν που όταν καταναλωνόταν χάριζε έμπνευση και συνέβαλλε στην μαντική ικανότητα³⁹⁰. Ο θεός Απόλλωνας, σε έναν ομηρικό στίχο, συμβουλεύει τον Ερμή να σέβεται τις Μέλισσες, γιατί είναι δασκάλες της μαντικής, οι οποίες, όταν χορτάσουν τότε πέφτουν σε έκσταση.

³⁸⁴ Wallis 1916, 29, 77.

³⁸⁵ Forbes 1957, V, 80.

³⁸⁶ Crane 1983, 242.

³⁸⁷ Lucas 1962, 25-26.

³⁸⁸ Αυτόθι.

³⁸⁹ ''Σκάφας ἔφερον οι μέτοικοι εν τῇ πομπῇ των Παναθηναίων οι μὲν χολκάς ἡ δὲ αργυράς κηρίων καὶ ποπάνων πλήρεις'' (Deubner 1932, 28. Δαβάρας 1984, 87).

³⁹⁰ Roux 1976, 185-186.

εμπνέονται και προφητεύουν λέγοντας την αλήθεια³⁹¹. Δεν είναι επομένως τυχαίο το γεγονός, ότι το μέλι χρησιμοποιήθηκε ως μαντική τροφή από τα μεγαλύτερα μαντεία της αρχαιότητας³⁹².

Πώς όμως καταναλώνοντας μέλι εκστασιάζονταν, εμπνέονταν και προφήτευαν; Η κατάσταση της "μέθης" στην οποία έπεφταν είναι ίσως η απάντηση. Επειδή, μία από τις ιδιότητες του μελιού είναι το ότι προκαλεί ένα είδος "μέθης"³⁹³. Ορφικός Ύμνος αναφέρει ότι, πριν τη χρήση του κρασιού, οι θεοί μεθούσαν με μέλι³⁹⁴. Κατά μία ετυμολογική πρόταση και ερμηνεία, η αρχαιότατη λέξη για τον οίνο, δηλαδή μέθη, σήμαινε ταυτοχρόνως μέλι³⁹⁵. Την ερμηνευτική αυτή πρόταση ενισχύει πιθανόν μια σειρά σανσκριτικών και ινδοευρωπαϊκών λέξεων όπως μέθυ, μέδος, *madhu*, *medu*, *medus*, *metu*, *meto*, *mead* που, σύμφωνα με ειδικούς, αντιστοιχούν γλωσσολογικά με το μέλι³⁹⁶.

Η προσφορά μελιού και κεριού, σύμφωνα με ειδικούς, θεωρήθηκε κατάλοιπο του αρχαίου εθίμου της ταρίχευσης των νεκρών, κυρίως των παιδιών,³⁹⁷ στοιχεία του οποίου μπορούν να ανιχνευθούν στο μυθολογικό χώρο. Στο αρχαίο έθιμο της συντήρησης ή ταρίχευσης του νεκρού με μέλι μπορεί, πράγματι, να παραπέμπει ο μύθος του Γλαύκου³⁹⁸. Ο πολυεκδοχικός αυτός μύθος αναφέρεται στην πτώση του ομώνυμου νιού του Μίνωα και της Πασιφάης σε ένα πιθάρι γεμάτο μέλι, και στη μαντική και επινοητική συνέργεια του μάντη Πολύδου στη διάσωση και ανάσταση του Γλαύκου. Συνδυάζει το σύμβολο της μινωικής λατρείας, δηλαδή το φίδι, με το μέλι. Το φίδι έχει μεγάλη σημασία, ιδιαίτερα σε

³⁹¹ Roux 1976, 185-186.

³⁹² Kerenyi 1951, 134.

³⁹³ Popovic 1961, 197-226. Thomson 1948, 62.

³⁹⁴ Σύμφωνα με τον μύθο, ο Κρόνος πριν ακρωτηριασθεί από τον Δία μέθυσε με μέλι. "Ἐντ' αν δὴ μιν ἴδηαι υπό δρισίν υψικόμοισι ἐργοῖσι μεθύοντα μελισσάων εριβόμβων" (Cook 1895, 20).

³⁹⁵ Stoianovich 1995, 73-74. Ransome 1937, 44.

³⁹⁶ Stoianovich 1995, 73-74.

³⁹⁷ Forbes 1957, V, 88. Dietrich 1974, 120.

³⁹⁸ Willetts 1962, 60-67. Κακριδής 1986, I, 88, III, 282-283.

μύθους με θέμα τον θάνατο και την ανάσταση, εφόσον σε πολλούς πολιτισμικούς κύκλους το συγκεκριμένο ερπετό συνδέθηκε με την ψυχή, τη γονιμότητα και γενικά την ανάσταση³⁹⁹.

Το πιθάρι με το μέλι όπου έπεσε ο Γλαύκος και έχασε πρόσκαιρα τη ζωή του, δεν είναι τυχαία επιλογή. Στη μινωική Κρήτη, η ταρίχευση των νεκρών είναι ένα πιθανό ενδεχόμενο, όπως παρατηρεί ο S. Hood, ο οποίος σημειώνει, ότι οι Μεσομινωικοί ταφικοί πίθοι περιείχαν ίσως μέλι⁴⁰⁰. Ανάλογη παρατήρηση έκανε και ο Γ. Μυλωνάς λέγοντας ότι ίχνη υπολειμμάτων μελιού εντοπίστηκαν σε αγγεία προερχόμενα από μυκηναϊκούς τάφους⁴⁰¹.

Ασσύριοι, Βαβυλώνιοι και Αιγύπτιοι γνώριζαν ότι τα προϊόντα της μέλισσας είχαν ιδιότητες συντηρητικών, εξαιτίας των ιδιαίτερων συστατικών τους στοιχείων⁴⁰². Η γνώση τους αυτή τους οδήγησε στη συνήθεια της επάλειψης των νεκρών με κερί και της τοποθέτησής τους σε μέλι. Αρχαίο περσικό χειρόγραφο του 6^{ου} αι. π.Χ. μεταφέρει την πληροφορία για τη μέθοδο ταρίχευσης νεκρού⁴⁰³. Σύμφωνα με αυτό, αν ένας άνδρας ηλικίας τριάντα χρόνων τοποθετηθεί σε λίθινο δοχείο γεμάτο μέλι και σφραγισθεί, μετά από 150 χρόνια το σώμα του θα έχει μετατραπεί σε μούμια⁴⁰⁴.

Στον κόσμο της κλασικής αρχαιότητας δεν ήταν ασυνήθιστη η τοποθέτηση του νεκρού σώματος σε σφραγισμένο κοφίνι γεμάτο με μέλι. Αυτός ήταν ίσως ο μοναδικός τρόπος μέσω του οποίου κάποιος που πέθαινε σε μακρινό μέρος, φυσιολογικά ή στη μάχη, μπορούσε να μεταφερθεί στη γενέτειρά του για να πραγματοποιηθεί εκεί η τελετή της

³⁹⁹ Αλυγιζάκης 1996, 147.

⁴⁰⁰ Hood 1971, 92.

⁴⁰¹ Μυλωνάς 1983, 164.

⁴⁰² King 1907, 49. Ήρόδοτος I, 98. Στράβων XVI, I, 20.

⁴⁰³ Nirzamis 1916, 44.

⁴⁰⁴ Αυτόθι.

ταφής του⁴⁰⁵. Η αρχαία ελληνική γραμματεία κάνει, για παράδειγμα, λόγο για τη σωρό του στρατηγού Αγησιπόλιδος που μεταφέρθηκε στη Σπάρτη από την Άφυτιν όπου πέθανε, τοποθετημένη σε πίθο γεμισμένο με μέλι⁴⁰⁶. Ενώ ο Στράβων αναφέρει ότι το σώμα του Μεγάλου Αλεξάνδρου τοποθετήθηκε σε χρυσό κοφίνι γεμάτο λευκό μέλι, το εκλεκτό δηλαδή μέλι που παράγεται στο Δέλτα του Νείλου⁴⁰⁷. Άλλη αρχαία γραμματειακή πηγή αναφέρει ότι ο Αγησίλαος, βασιλιάς της Σπάρτης, όταν απεβίωσε στη χώρα της Λιβύης το 360 π.Χ., μεταφέρθηκε μέσα σε μέλι πίσω στη γενέτειρά του⁴⁰⁸. Τέλος, παπυρικό κείμενο του 2^ο-3^ο π.Χ. αι. σχετίζεται με επικήδειο λόγο και υπαινίσσεται τη χρήση των προϊόντων της μέλισσας στην τεχνική της μουμιοποίησης των νεκρών⁴⁰⁹.

Σχετικό με την ταρίχευση πεδίο χρήσης και κατανάλωσης του κεριού είναι εκείνο της στεγανοποίησης. Με το κερί επιτυγχάνεται ο αποκλεισμός του αέρα και του νερού. Έτσι το υλικό επάνω στο οποίο έχει απλωθεί κερί στεγανοποιείται και αδιαβροχοποιείται. Αυτή η αρχαία τεχνική εφαρμογή έχει πιστοποιηθεί με σύγχρονες χρωματογραφικές και χημικές εργαστηριακές αναλύσεις. Για παράδειγμα, στη θέση της Υστερης Νεολιθικής Runnymede Bridge, στη Μεγάλη Βρετανία, έγινε ανάλυση 22 οστράκων από τις ανασκαφικές εργασίες των ετών 1978-1980 με στόχο την ανίχνευση οργανικών και ανόργανων καταλοίπων σε εργαστηριακό περιβάλλον⁴¹⁰. Τα αποτελέσματα ήταν θετικά και έδειξαν ότι ένα όστρακο ανήκε σε αγγείο που είχε εμποτιστεί σε κερί για να γίνει αδιάβροχο⁴¹¹.

⁴⁰⁵ Crane 1983, 240.

⁴⁰⁶ Ξενοφόν, *Ελληνικά*, V, 3, 19.

⁴⁰⁷ Crane 1983, 240.

⁴⁰⁸ Αυτόθι.

⁴⁰⁹ Chouliara 1989, 136-161.

⁴¹⁰ Needham-Evans 1987, 21-28.

⁴¹¹ Αυτόθι.

Και στο προϊστορικό Αιγαίο όμως, δείγματα από πίθους της Μεσοκυκλαδικής Εποχής έδειξαν εργαστηριακά, ότι είχαν στεγανοποιηθεί με κερί μελισσών⁴¹². Εθνογραφική υποστήριξη της πρακτικής αυτής είναι και το λεγόμενο ''πίσσωμα'' με κερί των σύγχρονων πιθαριών του λαδιού στην Κύπρο⁴¹³.

Κλείνοντας την ιχνηλάτηση των πεδίων κατανάλωσης του κεριού, θα ήταν παράλειψη να μην μνημονευθεί η χρήση τους στους κατασκευαστικούς τομείς της γλυπτικής και της ναυπηγικής.

Η επονομαζόμενη τεχνική *á le cire-perdue* ή αλλιώς τεχνική ''του χαμμένου κεριού'' για την κατασκευή μετάλλινων αντικειμένων ή αγαλματιδίων ήταν γνωστή ήδη στους Σουμέριους και τους Αιγυπτίους πριν το 100 π.Χ.⁴¹⁴ Την τεχνική αυτή χρησιμοποιούσαν πιθανότατα και στο χώρο του προϊστορικού Αιγαίου. Για την κατασκευή δηλαδή ενός χυτού αντικειμένου χρησιμοποιείται πυρήνας από πηλό, που περιβάλλεται από σχετικά παχύ μανδύα κεριού. Στο κερί ο χαλκοπλάστης δίνει την τελική μορφή του γλυπτού. Το κέρινο πρόπλασμα, το οποίο περιβάλλεται με χοντρό στρώμα πηλού, μπαίνει σε κλίβανο για να λιώσει το κερί και απευθείας το καυτό μέταλλο χύνεται στο χώρο ανάμεσα στον εσωτερικό και εξωτερικό πυρήνα. Όταν κρυώσει το μέταλλο, σπάζουν το εξωτερικό περίβλημα και αφαιρούν όσο είναι δυνατόν από τον εσωτερικό πυρήνα.⁴¹⁵

Το κερί όμως χρησιμοποιήθηκε ευρέως και στον χώρο της ναυπηγικής, για το καλαφάτισμα και την επιδιόρθωση των πλοίων. Παπυρικά έγγραφα του 2^ο αι. μ.Χ. παρέχουν πληροφορίες για ποσότητες κεριού που παραδίδονται σε κυβερνήτες πλοίων και προορίζονται για ανάλογους σκοπούς⁴¹⁶.

⁴¹² Ντούμας 2000, 57.

⁴¹³ Ριζοπούλου 1996, 404. Πλούταρχος, *Ηθικά*, IV, 628.

⁴¹⁴ Mills-Gillespie 1969, 52. Savage 1968, 74. Noble 1975, 368-369. Rolley 1983, 16.

⁴¹⁵ Βοκοτοπούλου 1997, 11-23.

⁴¹⁶ Chouliara 1989, 174-192.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Συμπερασματικά, και έχοντας διαμορφώσει κατά το δυνατόν σαφή και ολοκληρωμένη εικόνα για τη σημασία της μέλισσας και των προϊόντων της, την ευρεία χρήση των ελκυστικών μυθοπλαστικών θεωριών και αντιλήψεων και τέλος για την έντονη ανάγκη απεικόνισης της μέλισσας και της μελισσοκομίας μέσω της τέχνης, γίνεται αντιληπτό ότι στο αιγαιακό τοπίο του θυμαριού και του ρεικιού, **η μελισσοκομικές πρακτικές** είναι δυνατόν να ανιχνευθούν και να τεκμηριωθούν σε ικανοποιητικό βαθμό. Η δυνατότητα αυτή παρέχεται μέσω της συγκριτικής και συνδυασμένης χρήσης συγχρονικών και διαχρονικότερων αρχαιολογικών, εθνοαρχαιολογικών, εθνολογικών πηγών, καθώς και των αποτελεσμάτων των θετικών επιστημών.

Στο προϊστορικό Αιγαίο, ο εργαλειακός εξοπλισμός για τη συλλογή του αγριόμελου αποτελούνταν πιθανότατα από ανθεκτικές σχοίνινες σκάλες, μελισσομάχαιρα και κεντριά κατασκευασμένα από μέταλλο ή φθαρτά οργανικά υλικά, πήλινα δοχεία και τέλος από αυτοσχέδιες δέσμες φύλλων για τον καπνισμό των μελισσών.

Η μετάβαση από το στάδιο της μελιτοσυλλογής αγριόμελου στο στάδιο της μελισσοκομίας στο προϊστορικό Αιγαίο επέφερε αλλαγές στις μελισσοκομικές πρακτικές. Η ανάγκη εγκλωβισμού, περιορισμού, μετακίνησης-μεταφοράς και ελέγχου των μελισσών από τον μελισσοκόμο οδήγησε στην επινόηση και κατασκευή κυψελών. Μέσα από ενδείξεις για τις αιγαιακές κυψέλες κατά την προϊστορική Εποχή και τις συγκρίσεις τους με άλλες που βρίσκονταν σε ευρεία χρήση στο Αιγαίο έως και πρίν από μία τριακονταετία, προκύπτει η χρήση δύο τουλάχιστον διαφορετικού τύπου κυψελών. Ο πρώτος τύπος κυψέλης έχει κυλινδρικό-σωληνωτό σχήμα, τοποθετείται οριζόντια στο έδαφος και είναι κατασκευασμένος από άψητο ή ψημένο πηλό ή αχυρόλασπη. Ο δεύτερος τύπος κυψέλης μοιάζει με πήλινη ή πλεκτή επίστομη καμπάνα και τοποθετείται κάθετα στο έδαφος. Στον τύπο αυτό μπορούν επίσης να

υπαχθούν, παρά τις σημαντικές τους μορφολογικές αποκλίσεις, οι πήλινες ή πλεκτές κυψέλες με σχήμα που μοιάζει με αυτό της γλάστρας, είναι συνήθως ανάστομες, με ανοιχτό το πάνω άκρο και τοποθετούνται κάθετα στο έδαφος.

Για τη συγκομιδή των κηρήθρων απαιτούνταν ιδιαίτερες πρακτικές, καθώς και η χρήση κατάλληλων εργαλείων και συνέργων. Παρόλο τη δυσκολία της αρχαιολογικής ανίχνευσης του μελισσοκομικού εξοπλισμού στο προϊστορικό Αιγαίο, η διεπιστημονική έρευνα και χρήση της αναλογικής παρατήρησης σύγχρονων μελισσοκομικών πρακτικών εικάζει σχεδόν με ασφάλεια για αυτόν. Στα αντιπροσωπευτικότερα τέχνεργα-εργαλεία που έχουν συσχετισθεί κατά καιρούς στη βιβλιογραφία με την προϊστορική μελισσοκομία στο Αιγαίο συγκαταλέγονται πιθανότατα μερικές κατηγορίες αινιγματικών μάλλον πήλινων σκευών που ερμηνεύονται ως καπνιστήρια ή καπνοδόχοι και έχουν σαν στόχο την παραγωγή καπνού για την αδρανοποίηση των μελισσών και κατ' επέκταση τη διευκόλυνση των μελισσοκόμων στη συλλογή των κηρήθρων. Τον ίδιο στόχο πιθανότατα να είχε και το λάδι, το οποίο χρησιμοποιούμενο ως αλοιφή απέτρεπε τα τσιμπήματα των μελισσών.

Για το κόψιμο και την αποκόλληση των κηρήθρων από τα τοιχώματα των κυψελών γινόταν χρήση κατάλληλων μαχαιριών, κεντριών-ραβδιών και φτυαριών κατασκευασμένων από μέταλλο ή φθαρτά υλικά.

Για την επεξεργασία των κηρήθρων, που σκοπό είχε το διαχωρισμό του μελιού από το κερί, απαιτούνταν επίσης τεχνικές γνώσεις και κατάλληλος εξοπλισμός. Οι ασφαλείς ενδείξεις για την κατανάλωση μελιού στο προϊστορικό Αιγαίο προτρέπουν στην εικασία ότι αυτό προέκυπτε μετά από επεξεργασία που επιδέχονταν οι κηρήθρες ώστε να διαχωρίζεται το μέλι από το κερί, κάτι που λάμβανε χώρα σε παράλληλους και διαχρονικότερους πολιτισμικούς κύκλους. Οι βασικές πρακτικές επεξεργασίας κηρήθρων που πιθανότατα ήταν σε χρήση στο

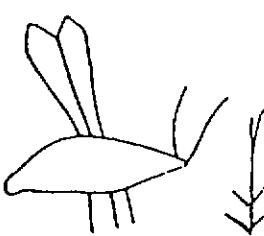
προϊστορικό Αιγαίο είναι οι εξης: α. η πρακτική διαχωρισμού του μελιού με τη χρήση λινού σακιού ή ψάθινων καλαθιών. β. η πρακτική στιψίματος των κηρήθρων και ζυμώματος με τα χέρια επάνω σε ξύλινα, λίθινα ή πήλινα δοχεία. γ. Η πρακτική του βρασμού σε μεταλλικά ή πήλινα δοχεία με νερό. δ. Η πρακτική της πίεσης των κηρήθρων με ξύλινα εργαλεία σε δοχεία, λίθινες λεκάνες ή εγκαταστάσεις για το σκοπό αυτό. Μετά την επεξεργασία των κηρήθρων και διαχωρισμού του μελιού από το κερί, με τη χρήση μεταλλικών ή ξύλινων αρύταινων γινόταν η μετάγγιση του μελιού σε αποθηκευτικά πήλινα δίωτα ή άωτα κλειστά αγγεία διαφόρων μεγεθών ανάλογα με τη χρήση και τον προορισμό που είχαν, ενώ το κερί αποθηκευόταν έχοντας πάρει τη μορφή κηρόπλινθων.

Διερευνώντας τις πρακτικές και τους τρόπους της μαζικής και μεμονωμένης μετακίνησης και μεταφοράς τόσο των αποθηκευτικών αγγείων και δοχείων μελισσοκομικών προϊόντων, όσο και των κυψελών διαφαίνεται ο επαναλαμβανόμενος και σχεδόν συντηρητικός ως ένα βαθμό διαχρονικός χαρακτήρας των πρακτικών αυτών. Η μαζική μεταφορά πιθανότατα γινόταν με τη χρήση υποζυγίων ή πλοιαρίων. Οι μεμονωμένες μεταφορές πάλι γίνονταν από τον ίδιο τον μελισσοκόμο κάνοντας χρήση των μορφολογικών ιδιαιτεροτήτων των κυψελών του, δηλαδή των ωτίων-λαβών ή των σχοινιών.

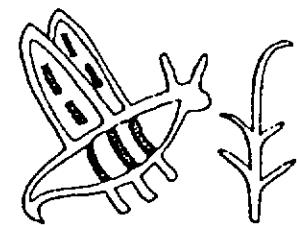
Τέλος, τα μελισσοκομικά προϊόντα καταναλώνονταν στο χώρο του προϊστορικού Αιγαίου όχι μόνο γιατί διέθεταν διατροφική αξία λόγω των πολλαπλών και υψηλότατων θρεπτικών τους στοιχείων, αλλά και επειδή έτσι κάλυπταν ανάγκες στον τομέα της ιατροφαρμακευτικής, αρωματοποιίας, τελετουργίας-λατρευτικής, συντήρησης και στεγανοποίησης.

Όλες οι προαναφερθείσες μελισσοκομικές πρακτικές με την πάροδο του χρόνου αναμφίβολα εξελίχθηκαν, οι βασικές όμως αρχές τους παρέμειναν αισθητά διαχρονικές, γεγονός που βοηθά γενικότερα στην τεκμηρίωση ενός προϊόντος διατροφής η παραγωγή του οποίου παρουσιάζει αξιοπρόσεκτη συνέχεια στο Αιγαίο.

EIKONEΣ



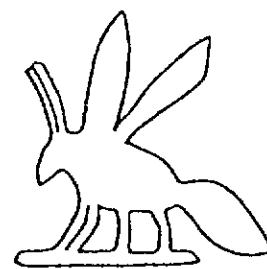
Ι Δυναστεία



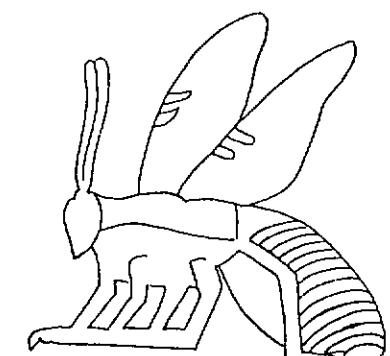
Ι Δυναστεία



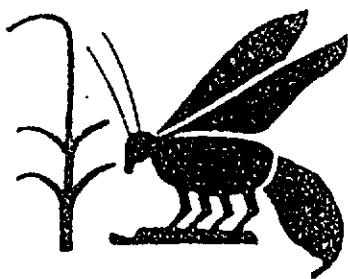
Ι Δυναστεία



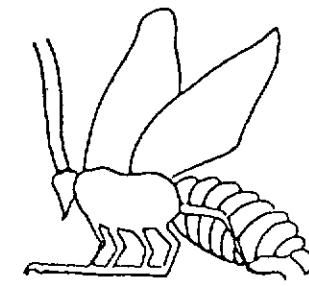
ΙΙ Δυναστεία



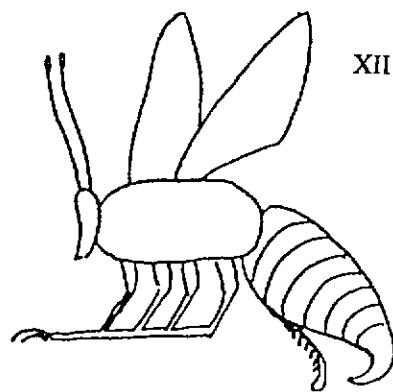
ΙV Δυναστεία



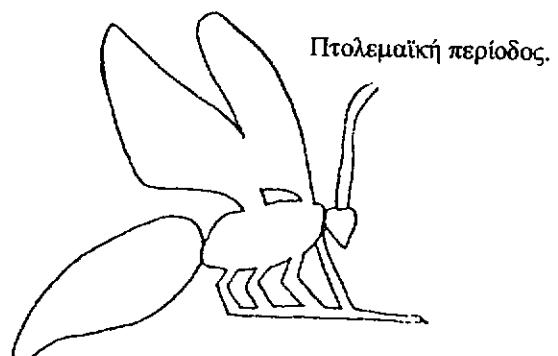
ΙVI Δυναστεία



ΙVIII Δυναστεία

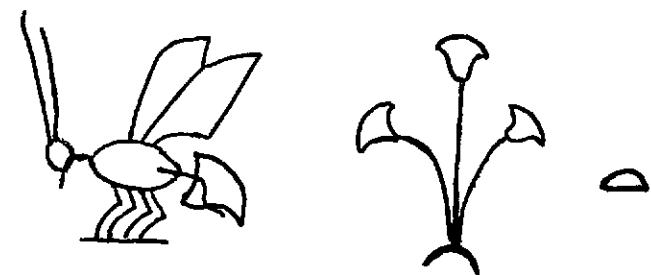


ΙXII Δυναστεία

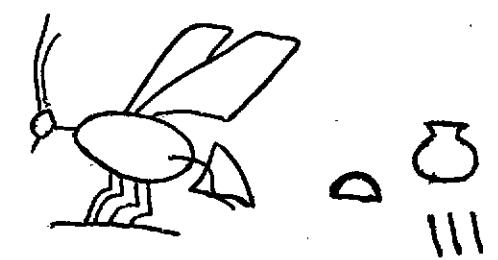


Πτολεμαϊκή περίοδος.

Εικ. 1 Ιερογλυφικά σημεία της μέλισσας από την αρχαία Αίγυπτο.



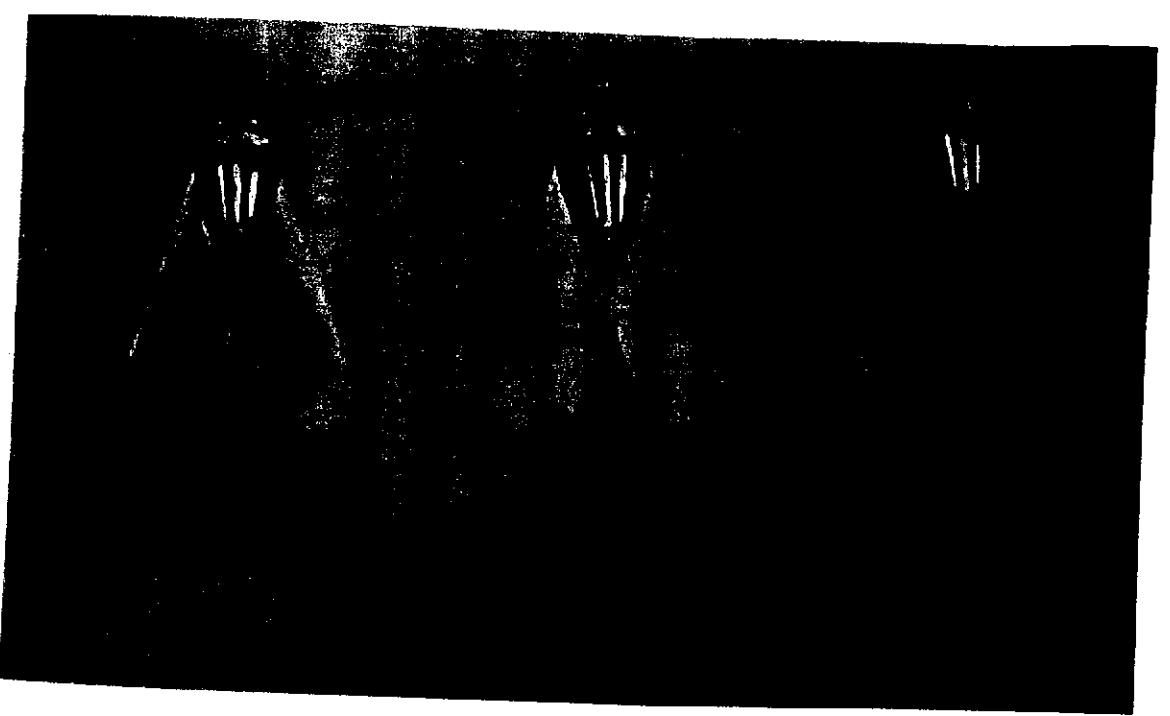
Εικ.2 Συνδυασμός ιερογλυφικών σημείων και μέλισσας από την αρχαία Αίγυπτο.



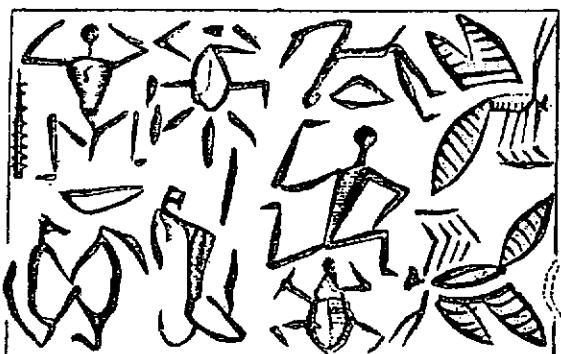
Εικ.3 Συνδυασμός ιερογλυφικών σημείων και μέλισσας από την αρχαία Αίγυπτο.



Εικ.4 Συνδυασμός ιερογλυφικών σημείων και μέλισσας από την αρχαία Αίγυπτο.



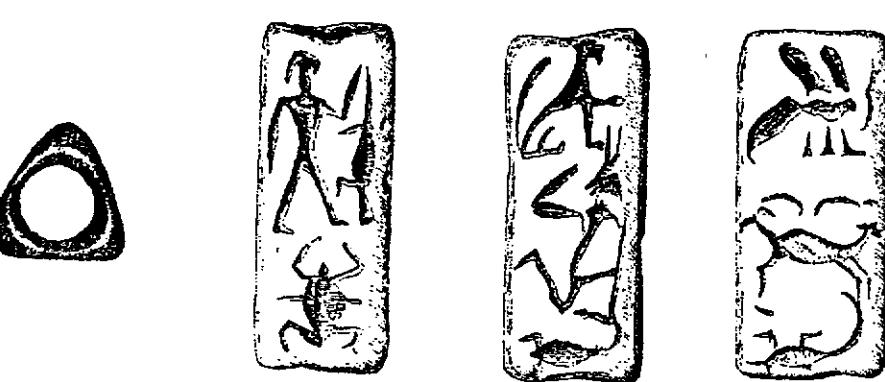
Εικ.5 Απεικόνιση μέλισσας σε γυναικείο κόσμημα χρονολογούμενο στη 18^η Δυναστεία.



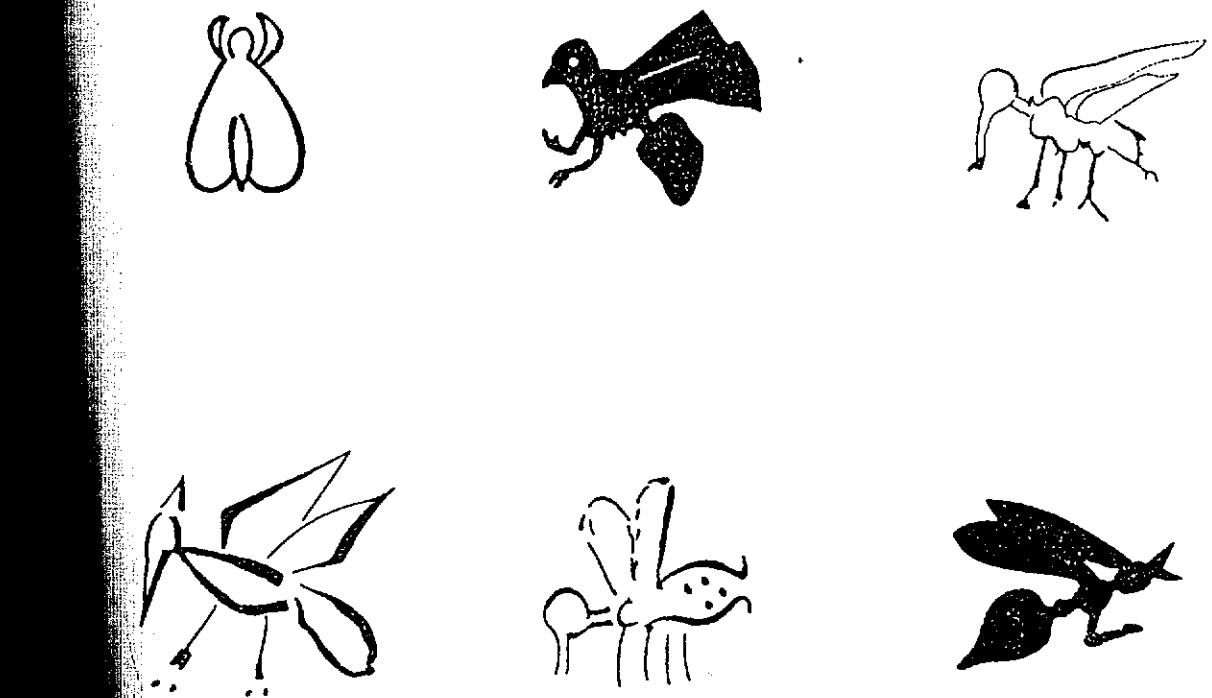
Εικ.6 Ιερογλυφικός τύπος μέλισσας σε σφραγιδοκύλινδρο συλλογής Petrie.



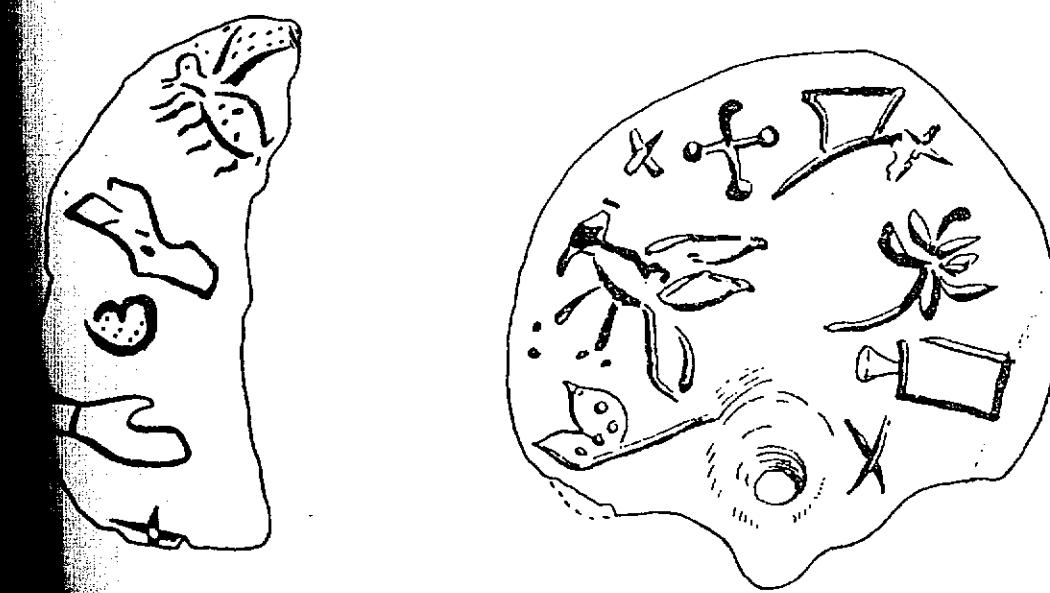
Εικ.7 Ιερογλυφικός τύπος μέλισσας σε σφραγιδοκύλινδρο Μουσείου Gizeh.



Εικ.8 Απεικόνιση μέλισσας σε πρισματική σφραγίδα από το Karnak της Αιγύπτου, χρονολογούμενη γύρω στο 2500 π.Χ.

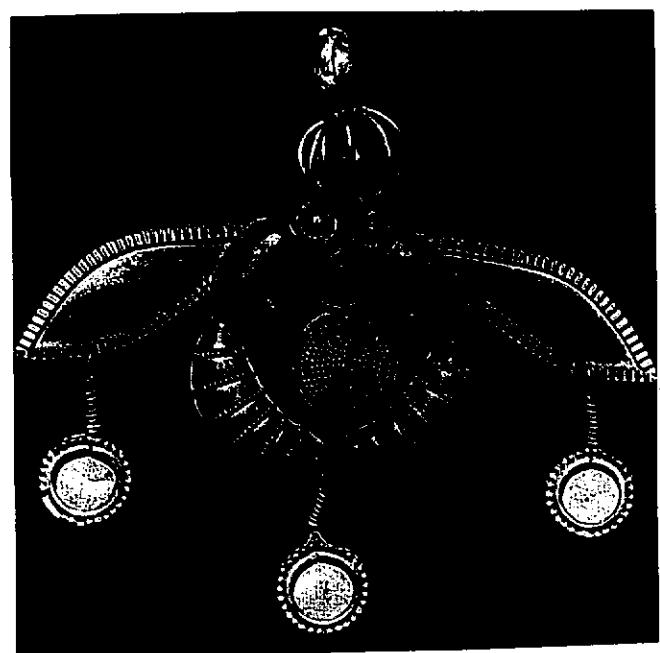


Εικ.9 Απεικονίσεις μέλισσας στον Δίσκο της Φαιστού (σημείο 34), και σε μινωικά ιερογλυφικά.

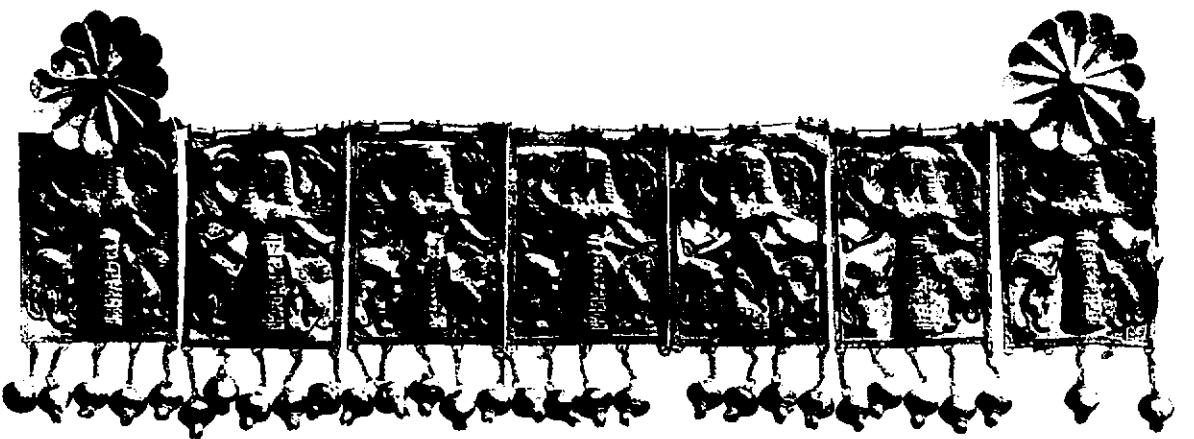


Ιερογλυφική απεικόνιση μέλισσας σε σφράγισμα № 76a από την μινωική Κρήτη.

Εικ.11 Ιερογλυφική απεικόνιση μέλισσας σε σφράγισμα № 86b από την μινωική Κρήτη.



Εικ.12 Απεικόνιση μελισσών σε κόσμημα από τα Μάλλια της Κρήτης.



Εικ.14 Απεικόνιση μέλισσας σε ανάγλυφα χρυσά πλακίδια Ροδιακής προέλευσης.



Εικ.13 Απεικόνιση μέλισσας σε ανάγλυφα χρυσά πλακίδια από την Κάμειρο χρονολογούμενα στον 7^ο αι. π.Χ.



Εικ.15 Απεικόνιση μέλισσας σε ανάγλυφο πλακίδιο από ήλεκτρο Ροδιακής προέλευσης.



Εικ.16 Απεικόνιση μέλισσας σε ανάγλυφο περίαπτο από ήλεκτρο Ροδιακής προέλευσης.



Εικ.17 Απεικόνιση μελισσών σε μελανόμορφο αμφορέα του 6^{ου} αι. π.Χ. από το Vulci της Ιταλίας. Συλλογή Βρετανικού Μουσείου.



Εικ.18 Απεικόνιση μελισσών σε μελανόμορφο αμφορέα του 6^{ου} αι. π.Χ. Συλλογή Μουσείου Αρχαιοτήτων Ελβετίας.



Εικ. 19α.β Ελληνιστικό άγαλμα της Εφεσίας Αρτέμιδος. Στον επενδύτη διακρίνεται το έμβλημά της, η μέλισσα.



Εικ. 19γ Λεπτομέρεια μέλισσας στον επενδύτη του ελληνιστικού αγάλματος της Εφεσίας Αρτέμιδος.



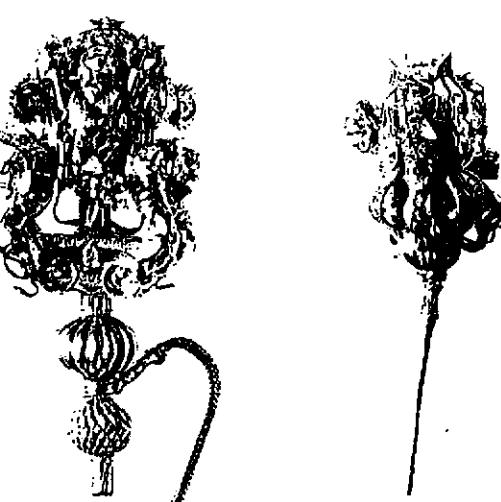
Εικ.20 Αρχαία ελληνικά νομίσματα που φέρουν απεικόνιση μέλισσας.



Εικ.21β Λεπτομέρεια σφραγίδας κνιδιακού αμφορέα.



Εικ.22 Απεικόνιση μέλισσας σε ασπίδα Αθηναίου πολεμιστή.
Μελανόμορφη λήκυθος του 5^{ου} αι. π.Χ. από την
Αρχαία Αγορά των Αθηνών.

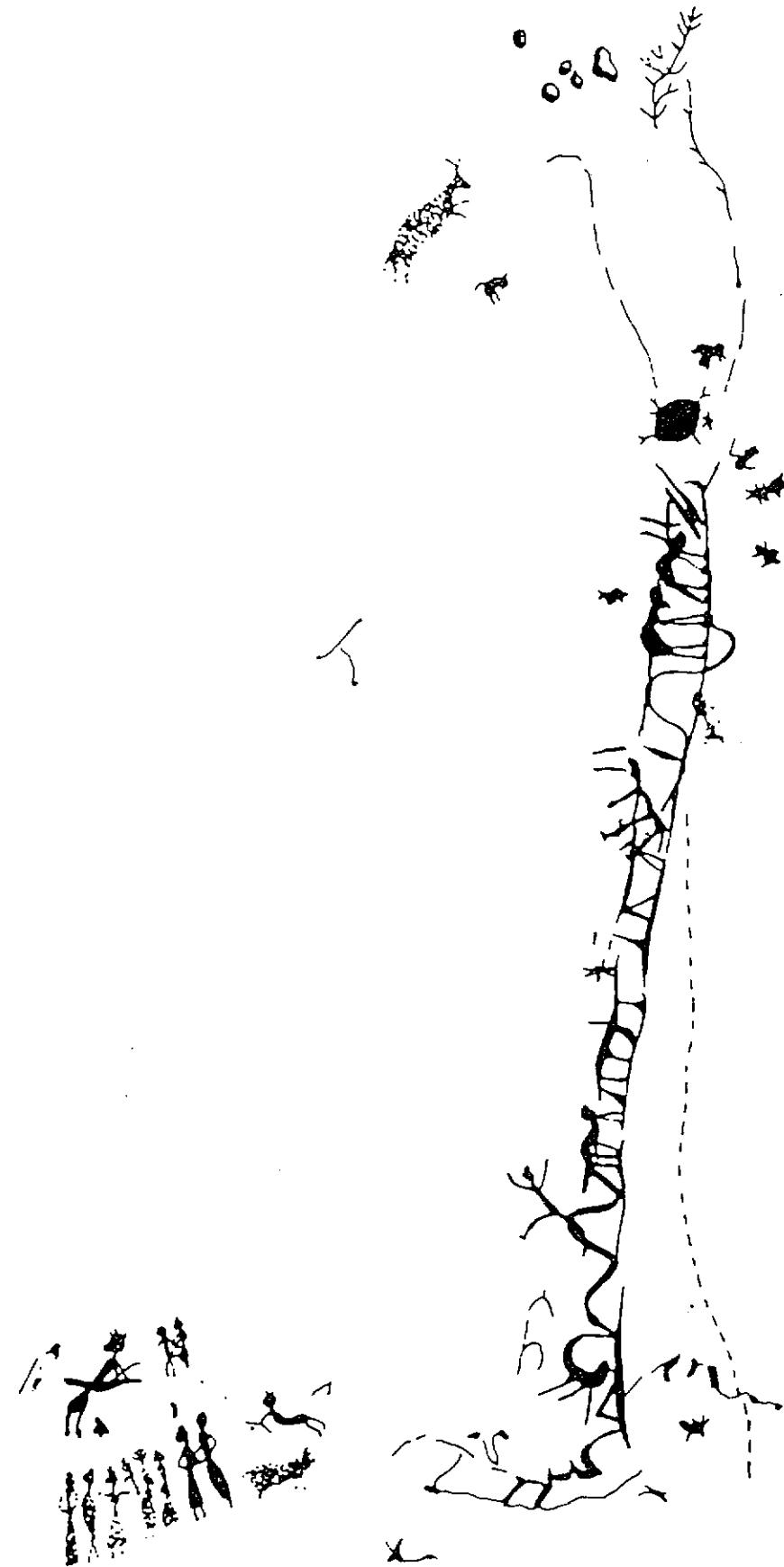


Εικ.23 Χρυσές κεφαλές καρφιτσών κλασικής εποχής που φέρουν
ανάγλυφες μέλισσες.

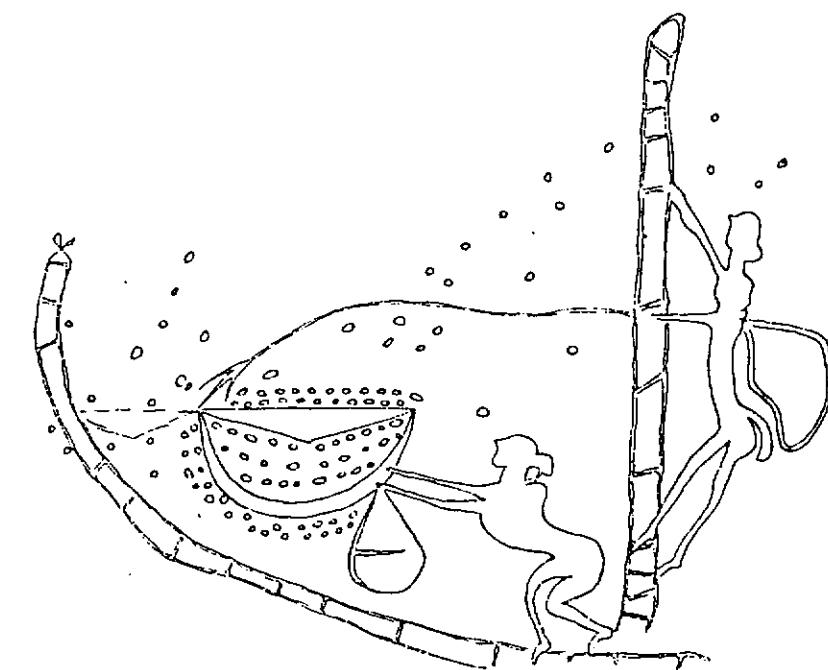


Εικ.24α Βραχογραφία από το ορεινό καταφύγιο
Gueras de la Arana στην Ανατολική
Ισπανία, που απεικονίζει διαδικασία
μελιτοσυλλογής (6000 π.Χ.).

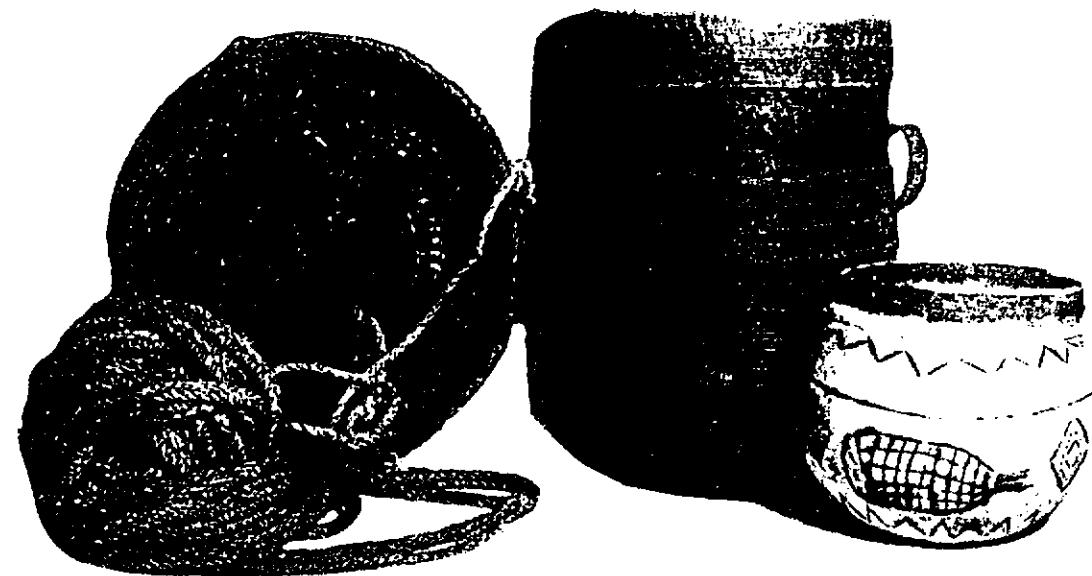
Εικ.24β Λεπτομέρεια της βραχογραφίας από το ορεινό καταφύγιο
Gueras de la Arana της Ανατολικής Ισπανίας.



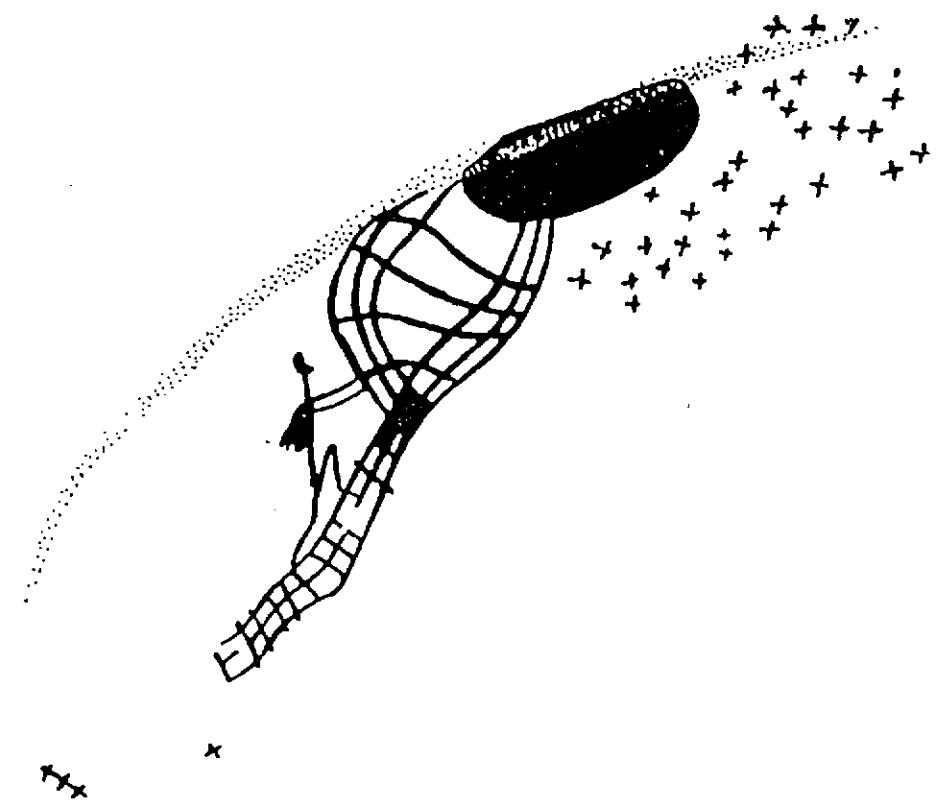
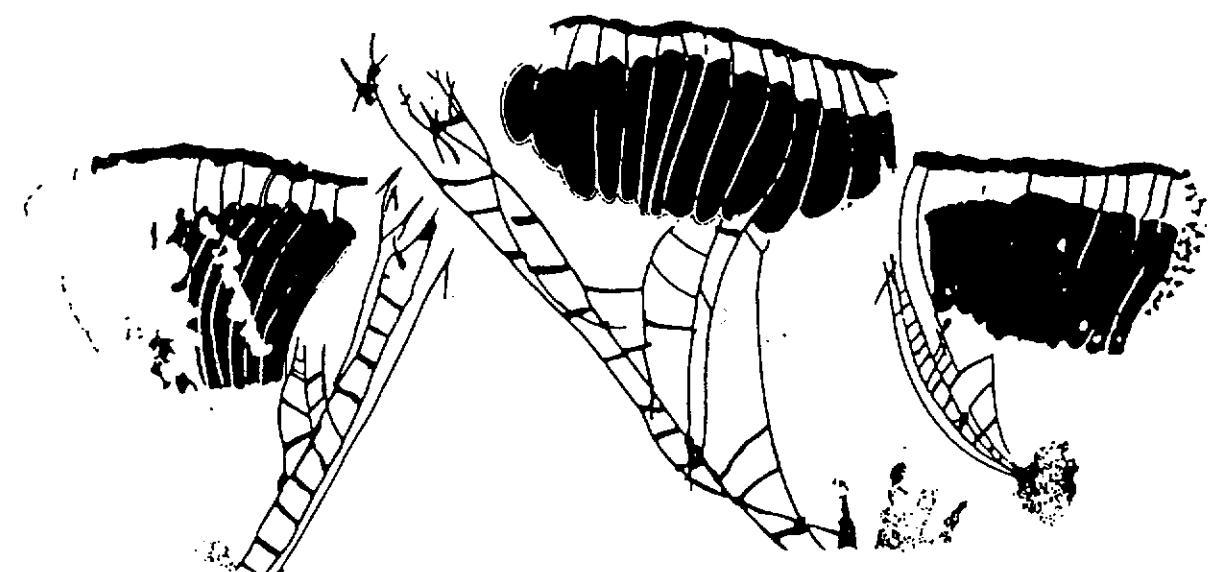
Εικ.25 Βραχογραφία από την τοποθεσία Barranc Fondo Castellon της Ανατολικής Ισπανίας, που απεικονίζει διαδικασία μελιτοσυλλογής (4500-4000 π.Χ.).



Εικ.26 Βραχογραφία από την τοποθεσία Pachmarhi της Κεντρικής Ινδίας, που απεικονίζει διαδικασία μελιτοσυλλογής.



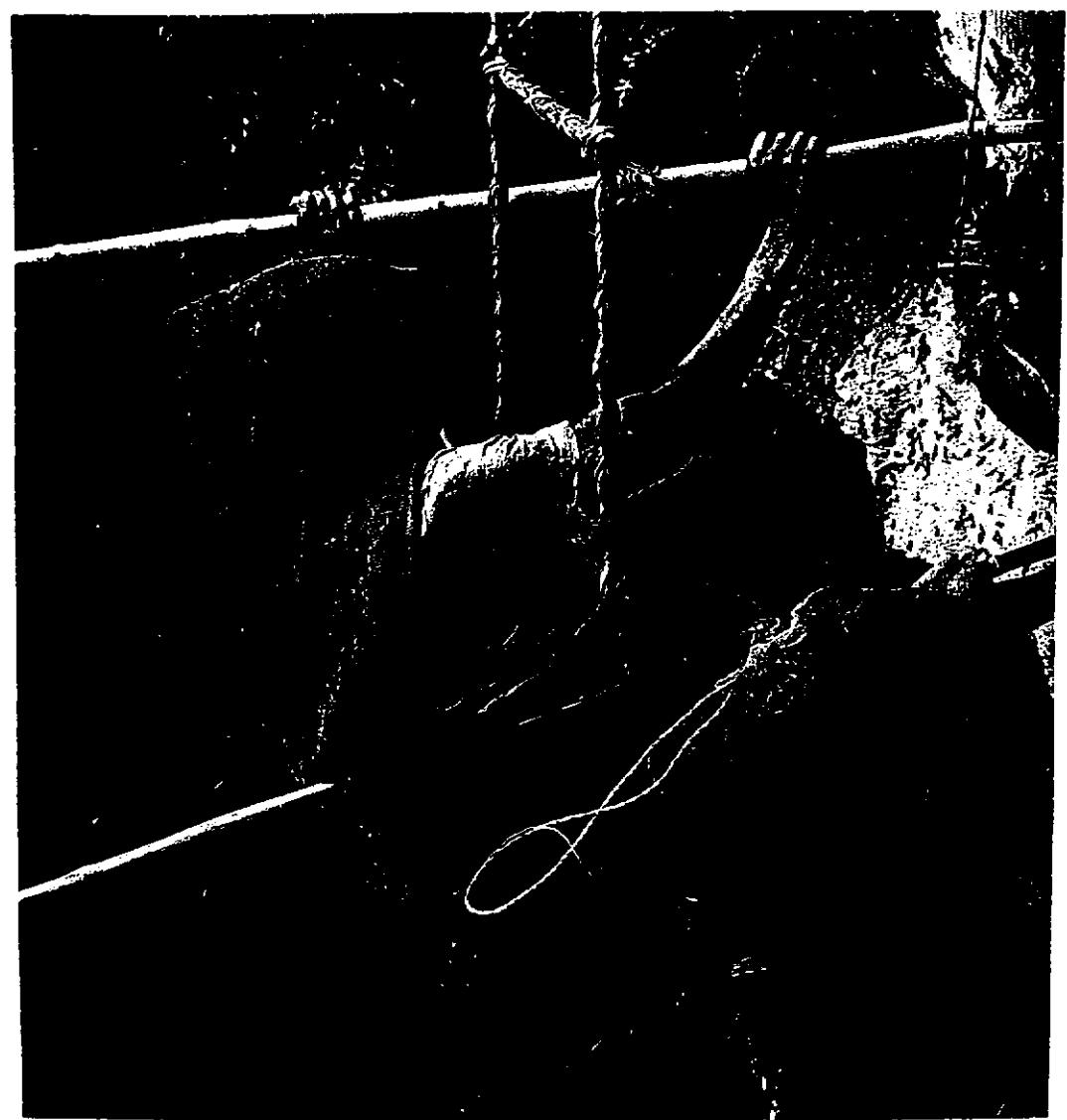
Εικ.29 Παραδοσιακός εξοπλισμός και δοχεία συλλογής μελιού από την Αφρική.



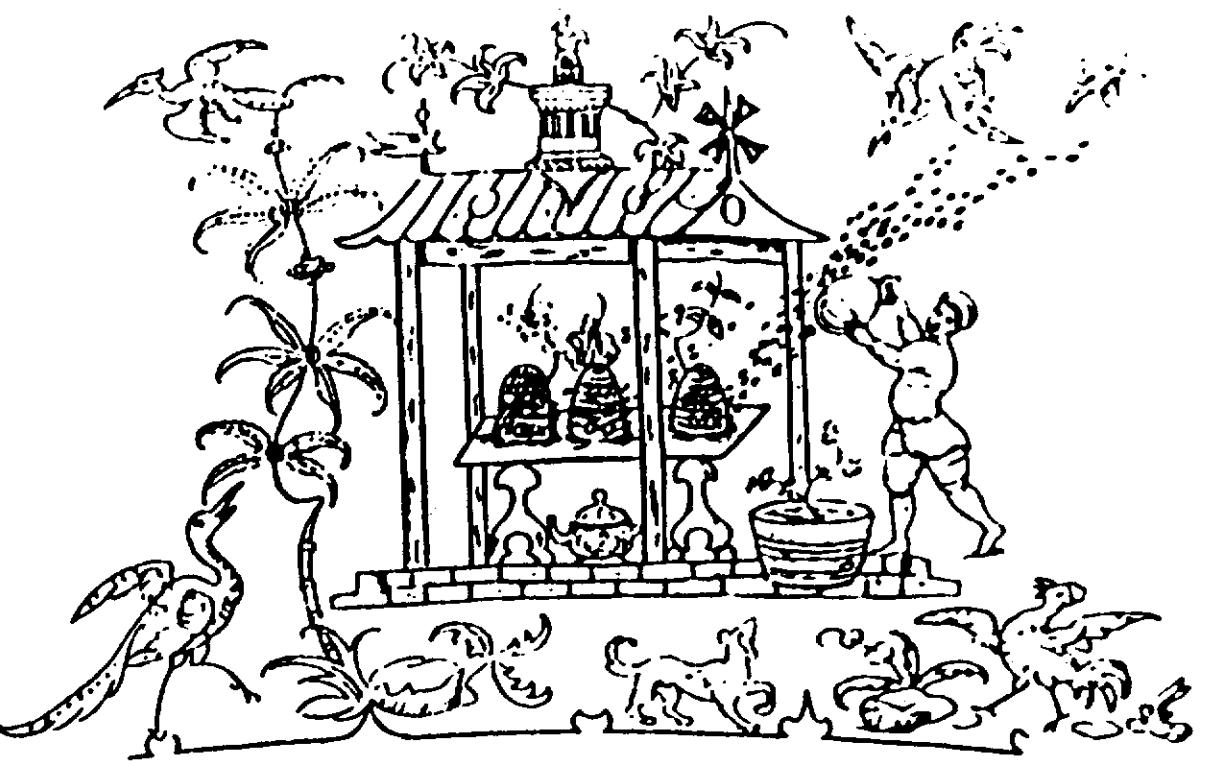
Εικ.27 Βραχογραφίες από την Κεντρική και Νότια Αφρική, που απεικονίζουν διαδικασία μελιτοσυλλογής.



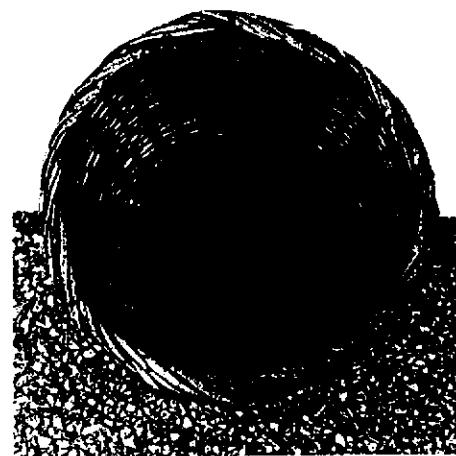
Εικ.28 Κινητές σχοίνινες σκάλες μελιτοσυλλογής.



Εικ.30 Μελιτοσυλλογέας από το Νεπάλ αποκολλά με ραβδοειδές κεντρί κηρήθρα από σχισμή βράχου.



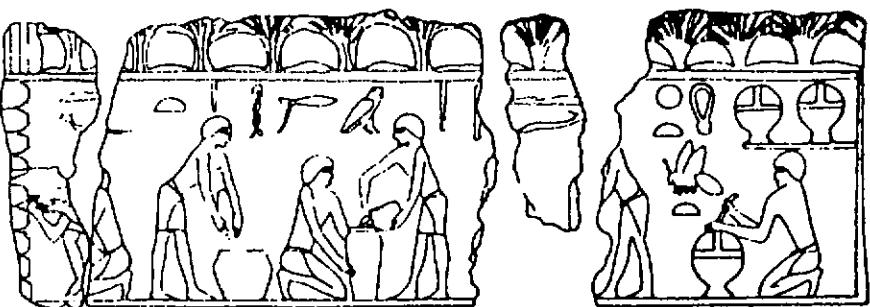
Εικ.31 Εγχάρακτα διακοσμητικά μεσαιωνικής περιόδου, που απεικονίζουν προσέλκυση μελισσών μέσω των μελιτοπηγμάτων.



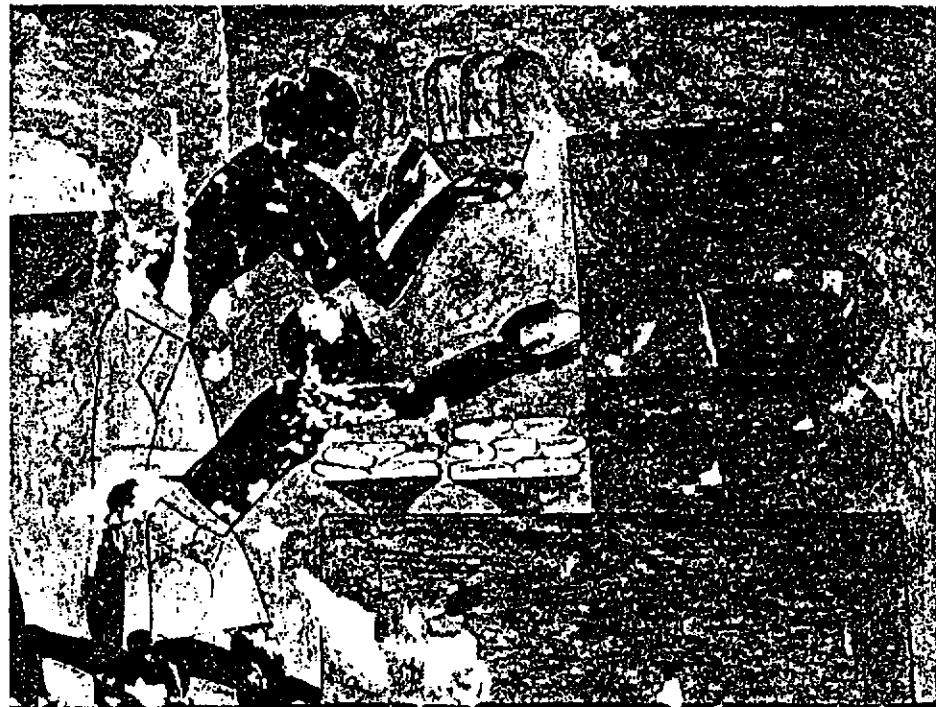
Εικ.32 Δοχείο συλλογής αφεσμού στο νομό Καρδίτσας.



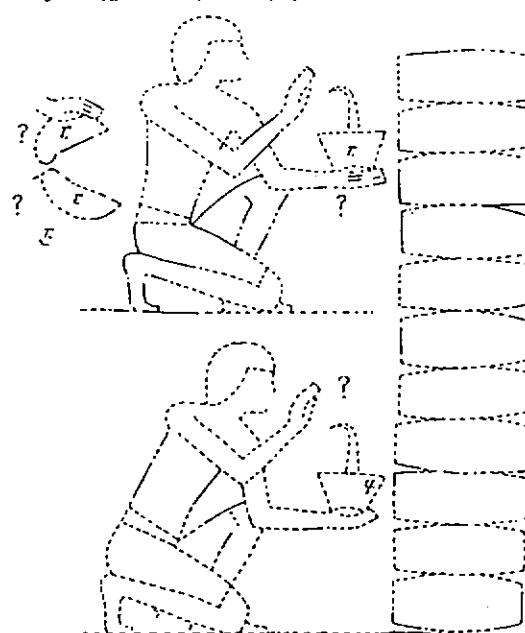
Εικ.33 Μελισσοκόμος κρατά δοχείο συλλογής αφεσμού. Λεπτομέρεια από ζωγραφικό πίνακα του Bruegel P. χρονολογούμενος το 1565.



Εικ.34 Απεικόνιση μελισσοκομικών δραστηριοτήτων, σκευών και κυψελών σε ανάγλυφο τεμάχιο αισβεστολίθου χρονολογούμενο γύρω στο 2400 π.Χ. Abu Ghorab, Αίγυπτος.



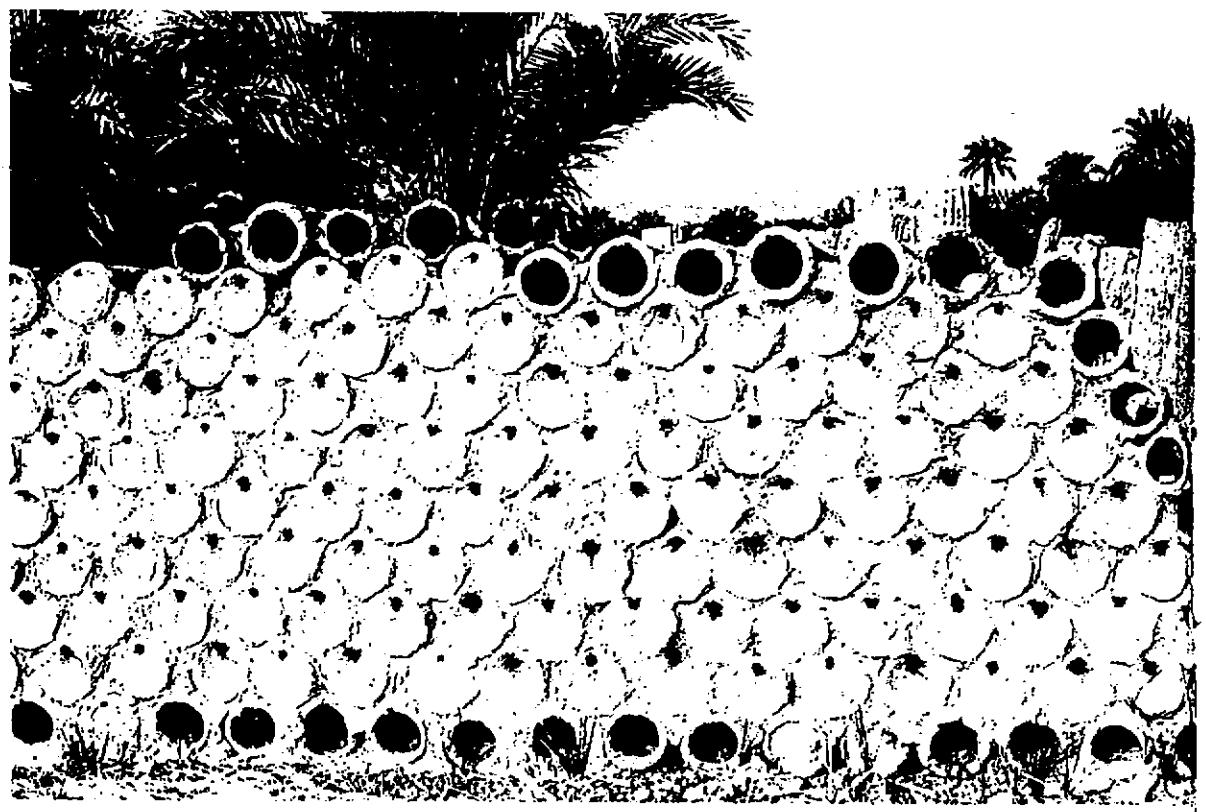
Εικ.35 Τοιχογραφία που απεικονίζει μελισσοκομική δραστηριότητα, σκευή και κυψέλες και χρονολογείται γύρω στο 1470 π.Χ. Θήβες, Αίγυπτος.



Εικ.36 Σχεδιαστική απεικόνιση μελισσοκομικής δραστηριότητας, σκευών και κυψελών σε τοιχογραφία χρονολογούμενη γύρω στο 1450 π.Χ. Θήβες, Αίγυπτος.



Εικ.37 Απεικόνιση μελισσοκομικών δραστηριοτήτων, σκευών και κυψελών σε ανάγλυφη τοιχογραφία χρονολογούμενη γύρω στο 660 π.Χ. Θήβες, Αίγυπτος.



Εικ.38 Οριζόντιες κυλινδρικές κυψέλες. Εθνογραφικό παράλληλο από την Αίγυπτο.



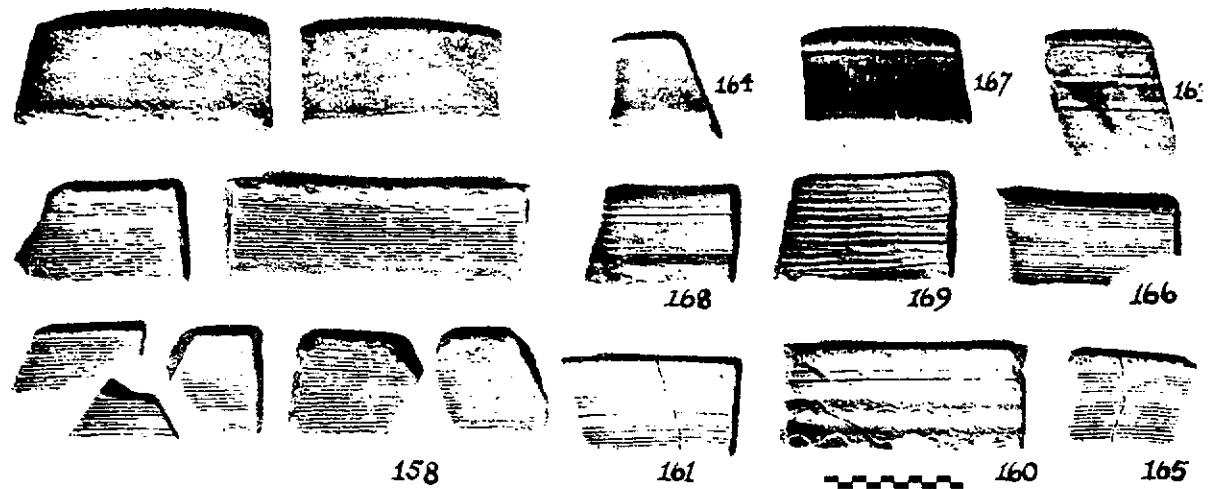
Εικ.39 Το ιδεόγραμμα *168 της Γραμμικής Β, που ερμηνεύεται ως κεραμική κυψέλη οριζόντιου κυλινδρικού τύπου.



Εικ.40 Οριζόντια κυλινδρική κεραμική κυψέλη. Εθνογραφικό παράλληλο από την επαρχία Ιεράπετρας Κρήτης.



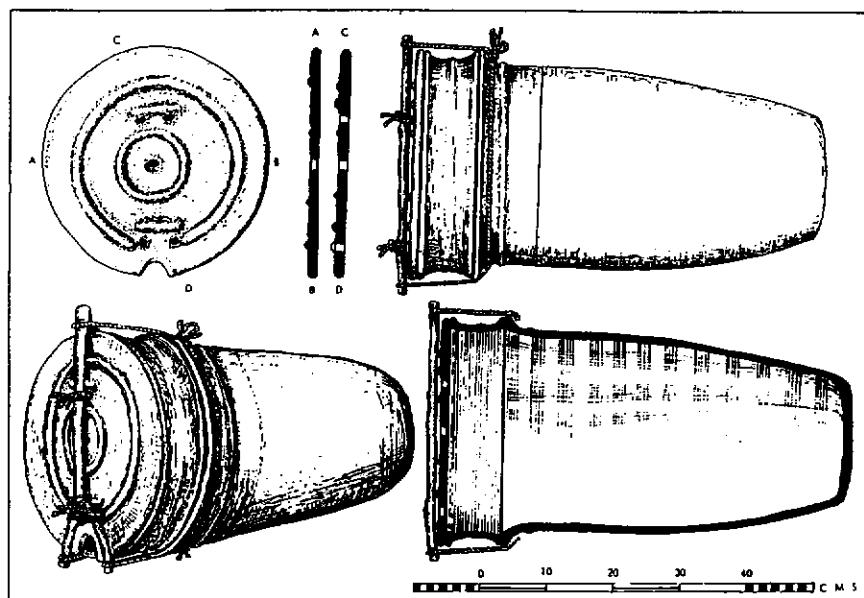
Εικ.41 Κυψέλη οριζόντιου τύπου προερχόμενη από την Αρχαία Αγορά των Αθηνών και χρονολογούμενη γύρω στο 400 π.Χ.



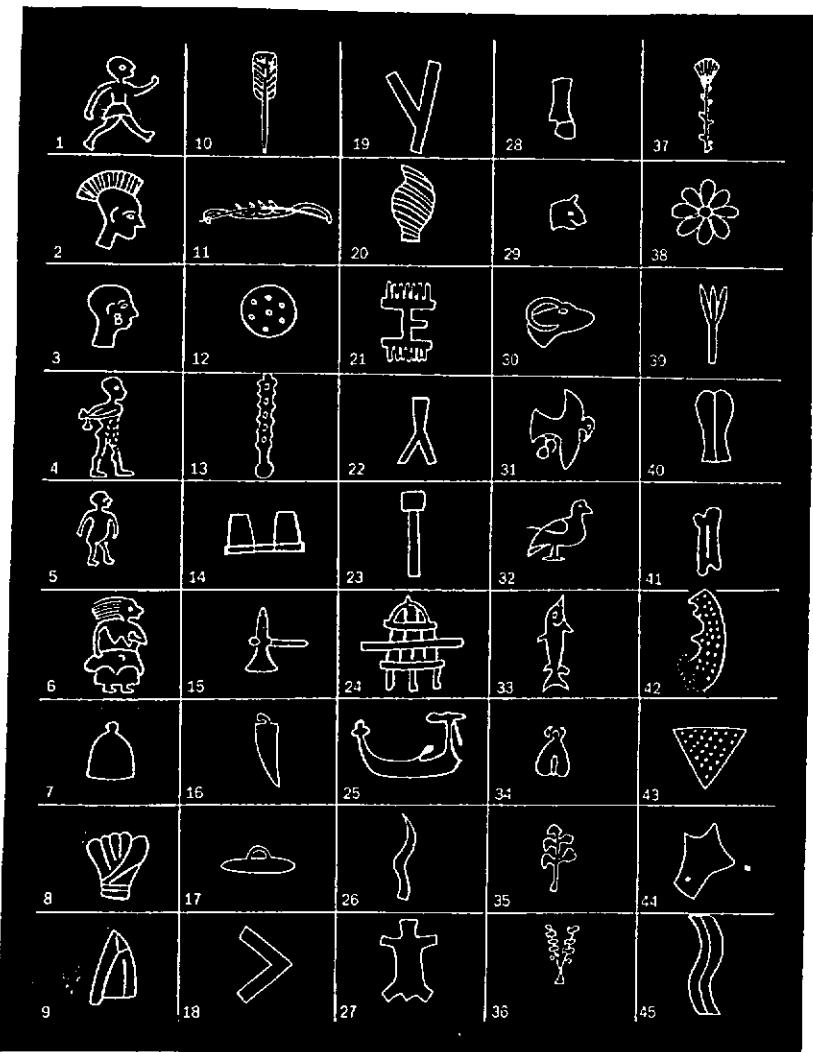
Εικ.42α Όστρακα κυψελών προερχόμενα από τους Τράχωνες Αττικής και χρονολογούμενα γύρω στο 400-300 π.Χ.



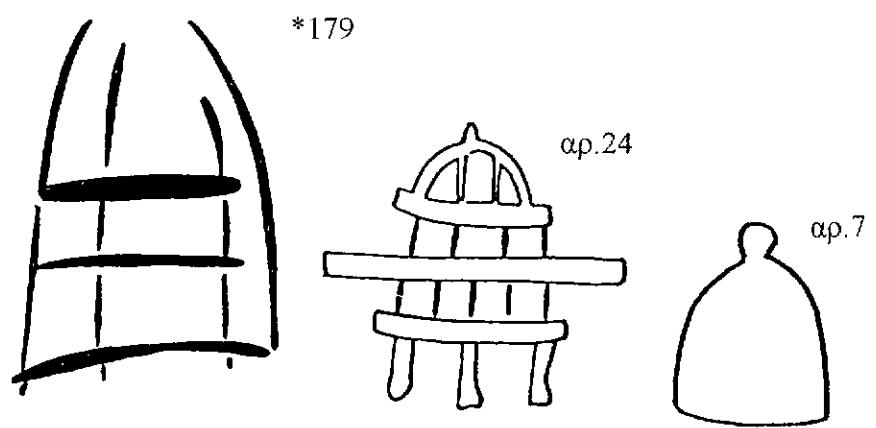
Εικ.42β Αποκαταστημένη οριζόντια κυλινδρικού τύπου κυψέλη από τη Βάρη Αττικής, χρονολογούμενη στην Ελληνιστική Εποχή.



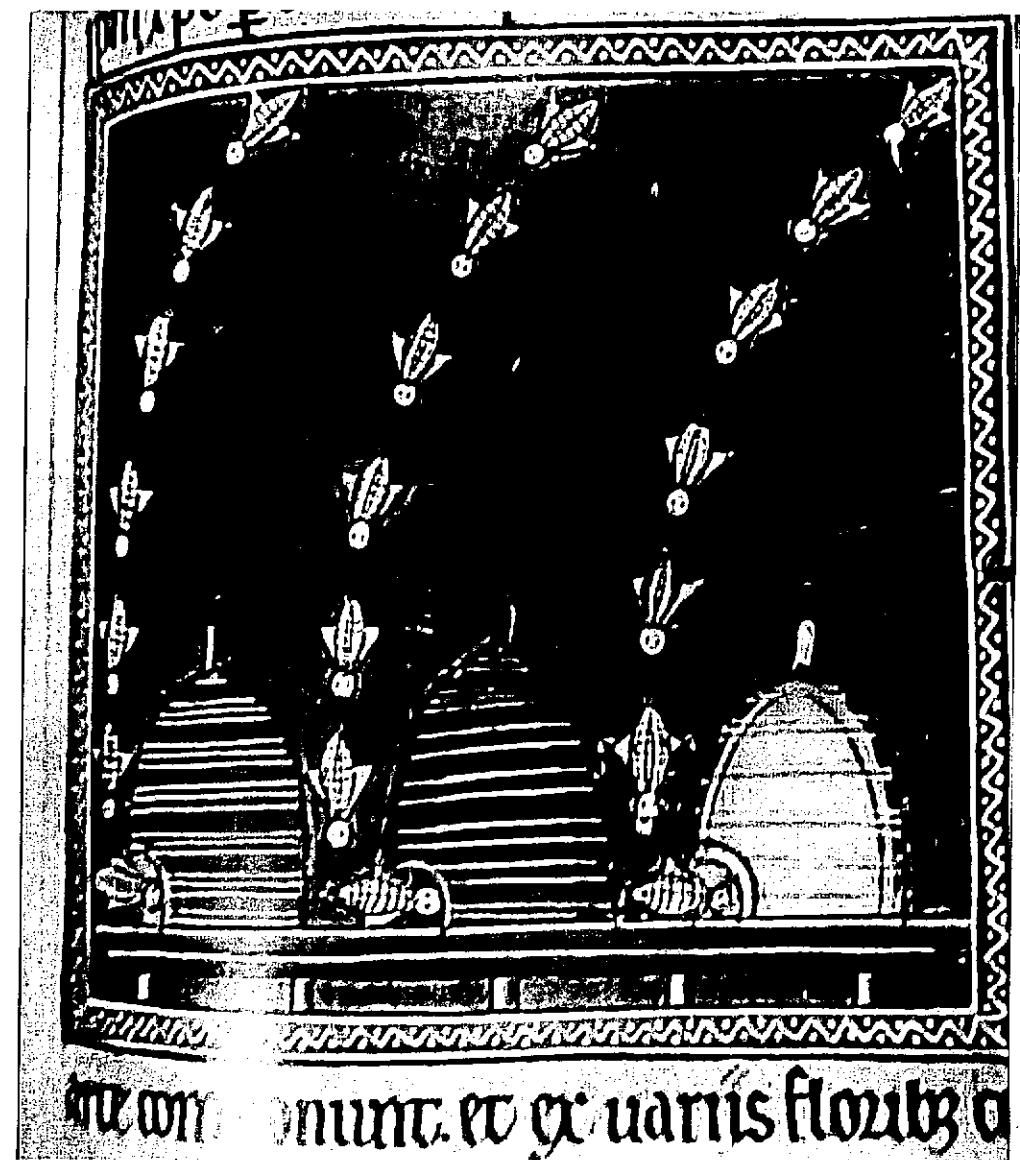
Εικ.42γ Σχεδιαστική αποκατάσταση οριζόντιας κυλινδρικού τύπου κυψέλης από τους Τράχωνες Αττικής χρονολογούμενης στην Ελληνιστική Εποχή.



Εικ.43 Τα 45 ιερογλυφικά σημεία-σύμβολα του Δίσκου της Φαιστού.

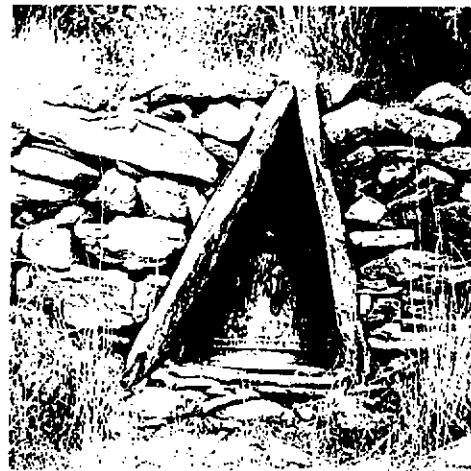


Εικ.44 Το ιδεόγραμμα *179 της Γραμμικής Β και τα ιερογλυφικά σημεία-σύμβολα αρ. 24 και αρ. 7, που πιθανόν σχετίζονται με τη μελισσοκομία.

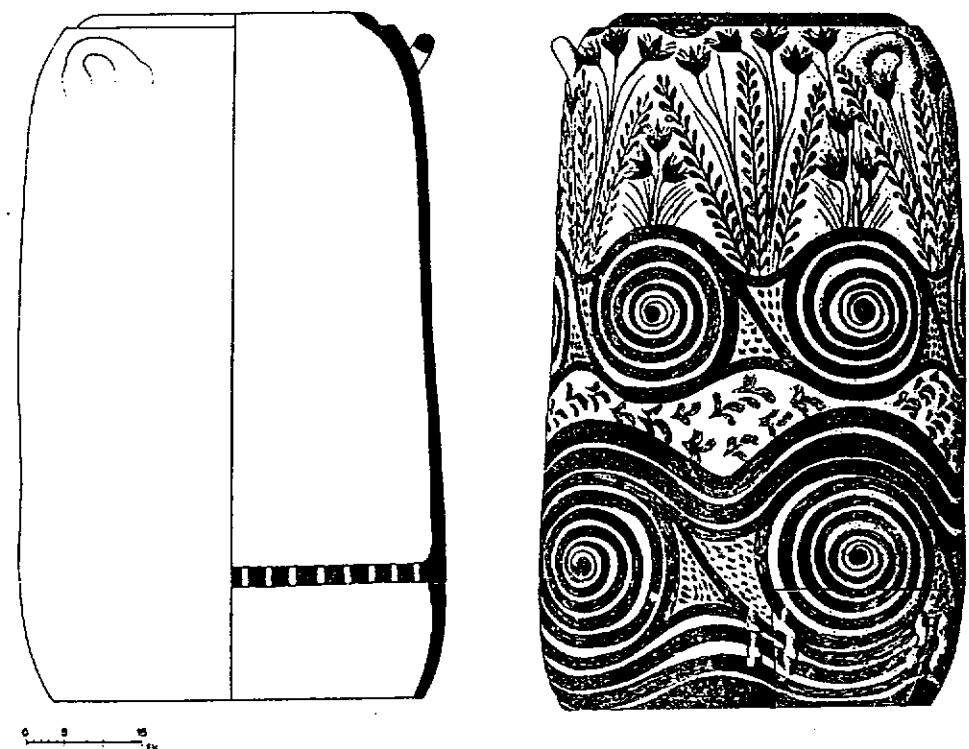


περινοῦντες οὐανίς φοιβοῖς

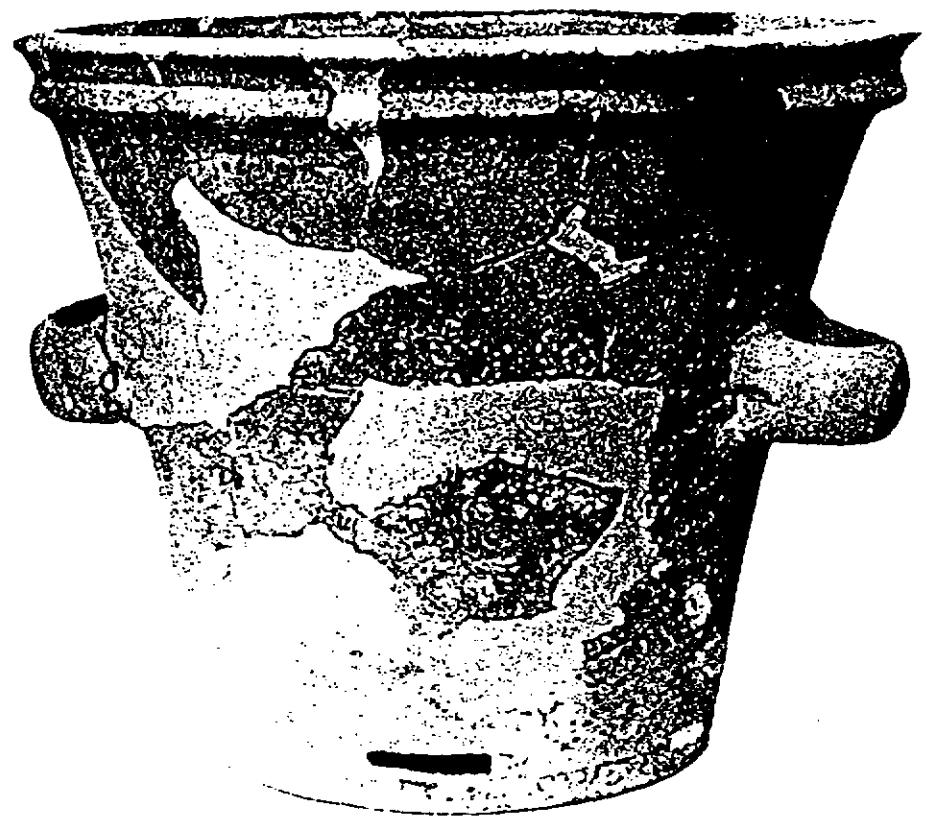
Εικ.45 Απεικόνιση Μεσαιωνικών κυψελών σε χειρόγραφο του 12^{ου} αι. μ.Χ.



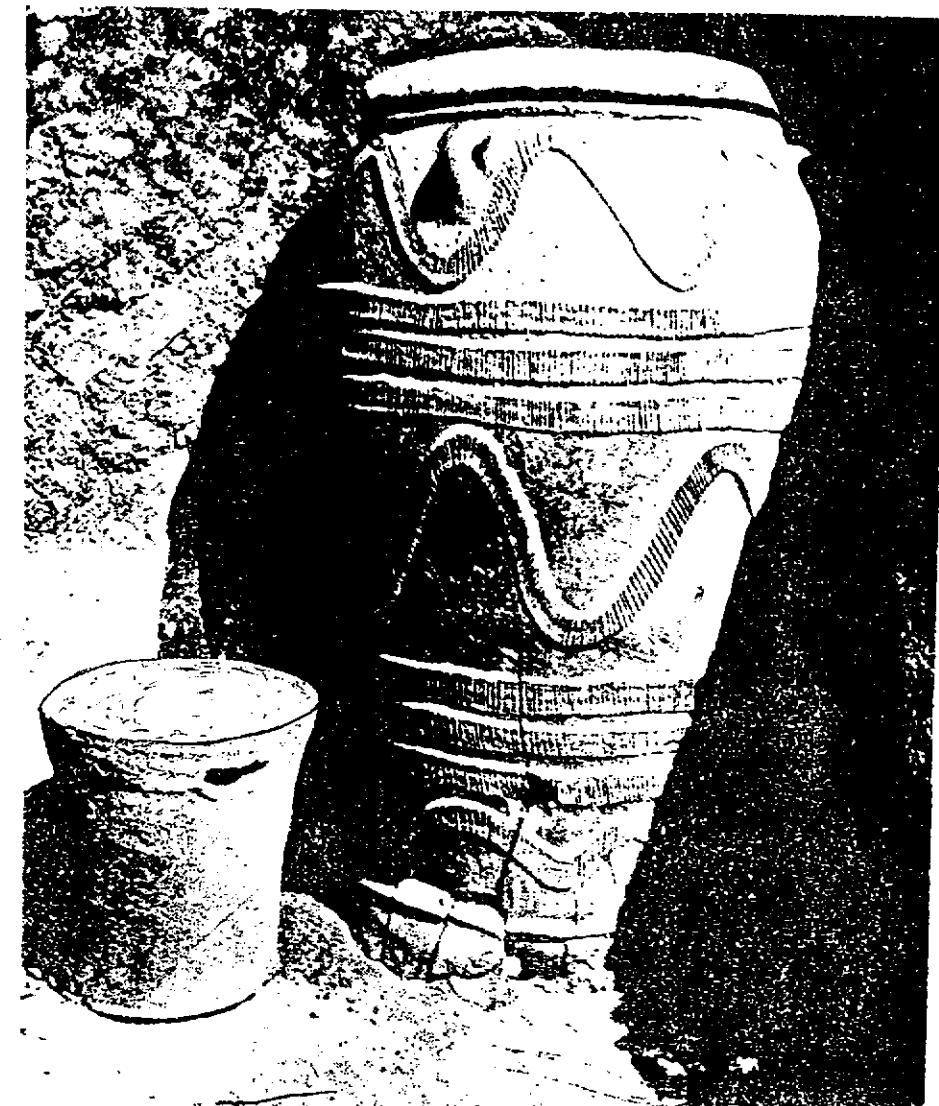
Εικ.46α,β Πίγινες καμπανόσχημες κυψέλες. Εθνογραφικό παράλληλο από την Άνδρο.



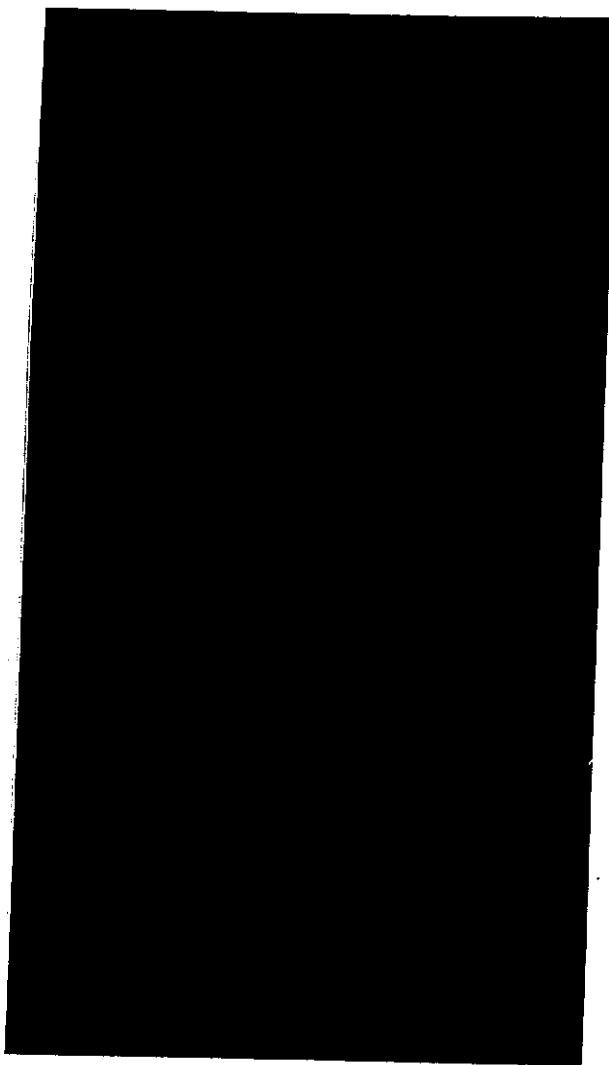
Εικ.47 Γραπτή κεραμική κυψέλη (:) Υστεροκυκλαδικής περιόδου από το Ακρωτήρι Θήρας.



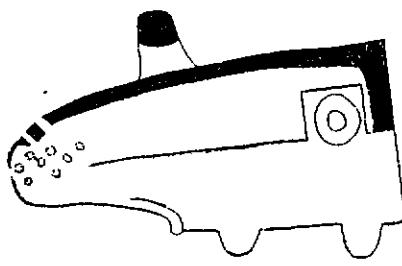
Εικ.48 Κεραμική κυψέλη κλασικής Εποχής από τη θέση Ράχη περιοχής Ισθμίων.



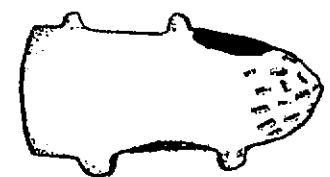
Εικ.49 Κεραμική κυψέλη (;) από την Φαιστό. (Αριστερά του πίθου).



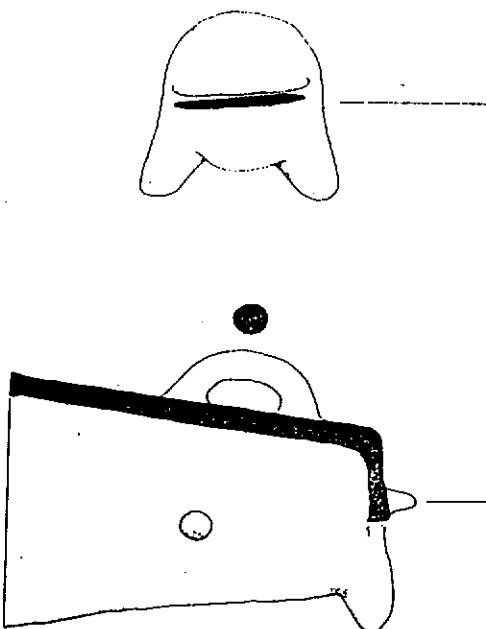
Εικ.50 Παραδοσιακή πήλινη κυψέλη, που ονομάζεται βρασκί.
Νήσος Γαύδος, Κρήτη.



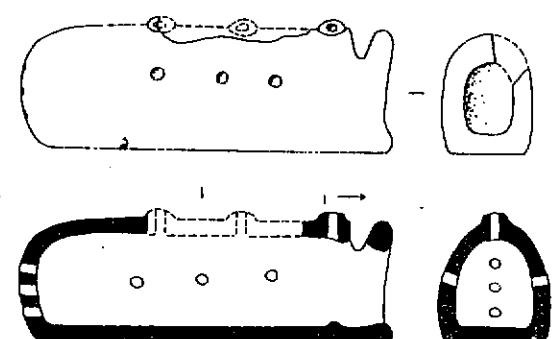
Εικ.51 Καπνιστήρι μελιτοσυλλογής Μεσομινωικής περιόδου από τη θέση Τραουνάρα Ζάκρου.



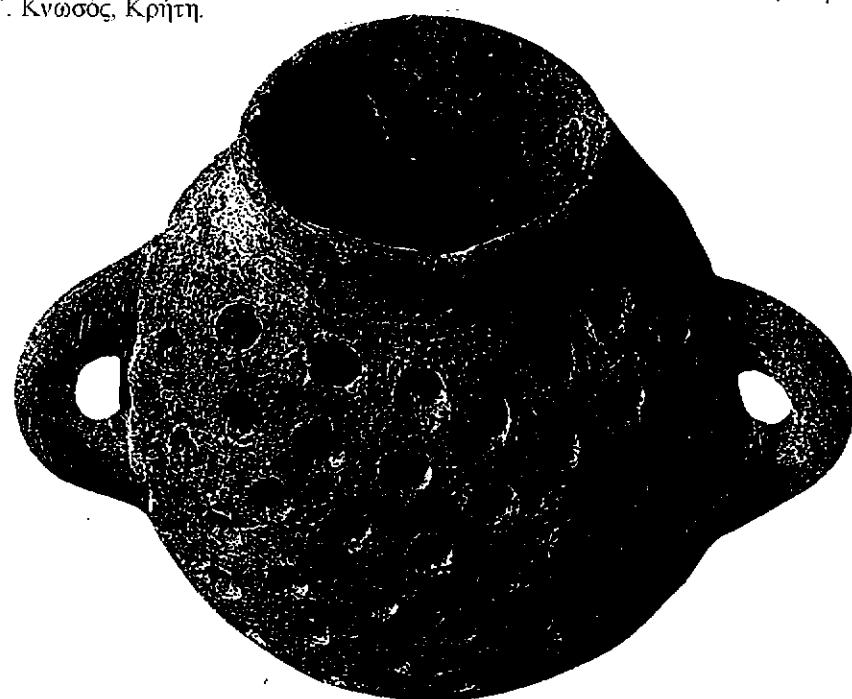
Εικ.52 Καπνιστήρι μελιτοσυλλογής Μεσομινωικής περιόδου από την "Οικία Ι" Ζάκρου, Κρήτη.



Εικ.53 Καπνιστήρι μελιτοσυλλογής Μεσομινωικής περιόδου από την "Οικία των Θυσιασμένων θυδιών". Κνωσός, Κρήτη.



Εικ.54 Καπνιστήρι μελιτοσυλλογής 'Υστερης Εποχής του χαλκού από την Έγκωμη Κύπρου.



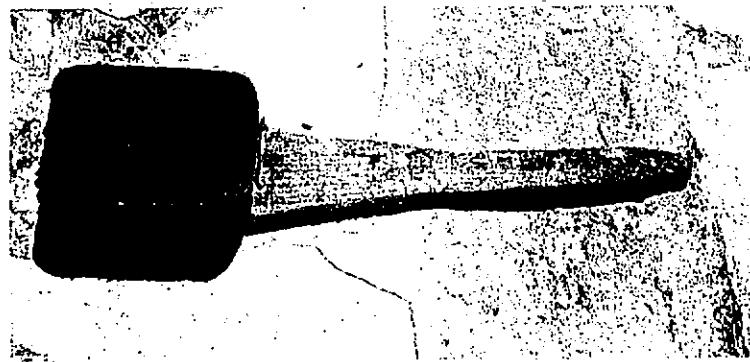
Εικ.55 Καπνιστήρι Μεσομινωικής περιόδου που πιθανότατα προοριζόταν για καπνισμό μελισσών.



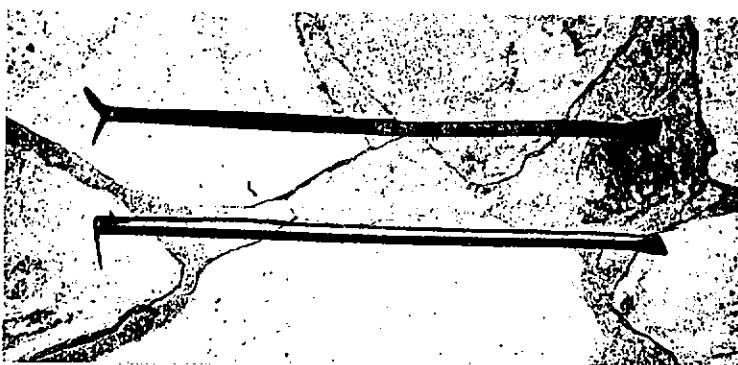
Εικ.56 Σύγχρονος καπνισμός μελισσών με μεταλλικό καπνιστήρι. Κερατέα Αττικής.



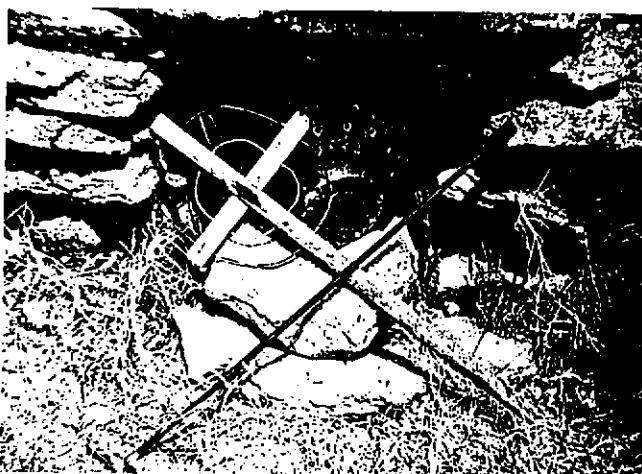
Εικ.57α Παραδοσιακός καπνισμός μελισσών με σπασμένο πήλινο αγγείο. Κύπρος.



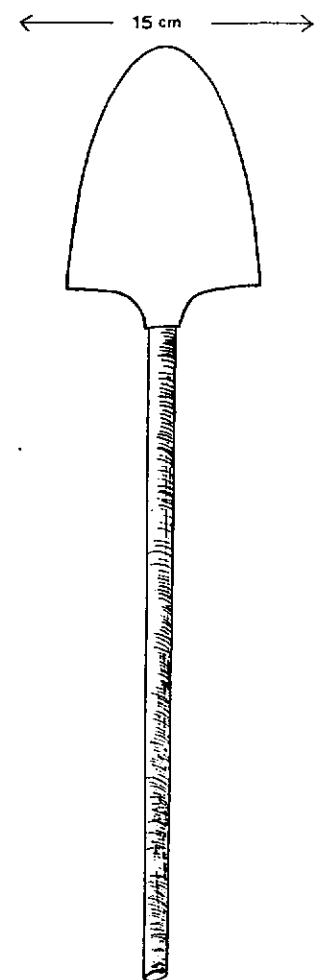
Εικ.57β Παραδοσιακό καπνιστήρι. Κύπρος.



Εικ.58 Τα μεταλλικά ραβδιά-κεντριά που χρησιμοποιούνται από τους παραδοσιακούς μελισσοκόμους της Κύπρου για το κόψιμο της κηρήθρας.



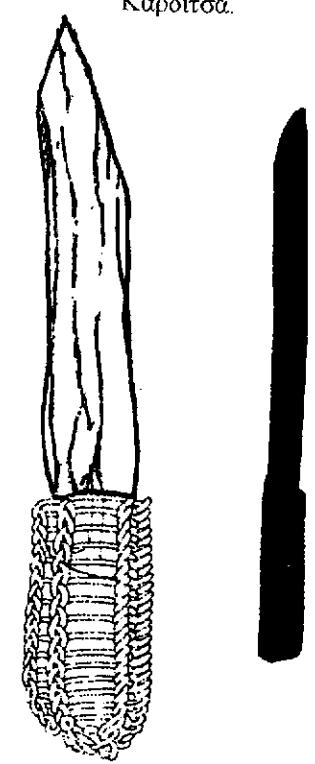
Εικ.60 Το σταυρίδι. Παραδοσιακό εργαλείο μελιτοσυλλογής στη Σύρο και την Κύπρο.



Εικ.59 Το ζέστρο. Παραδοσιακό εργαλείο μελιτοσυλλογής στην Κέα και την Καρδίτσα.



Εικ.61 Ξύλινο μελισσοκομικό εργαλείο σε σχήμα πηρούνας χρησιμοποιούμενο από παραδοσιακούς μελισσοκόμους στους Φούρνους Ικαρίας.

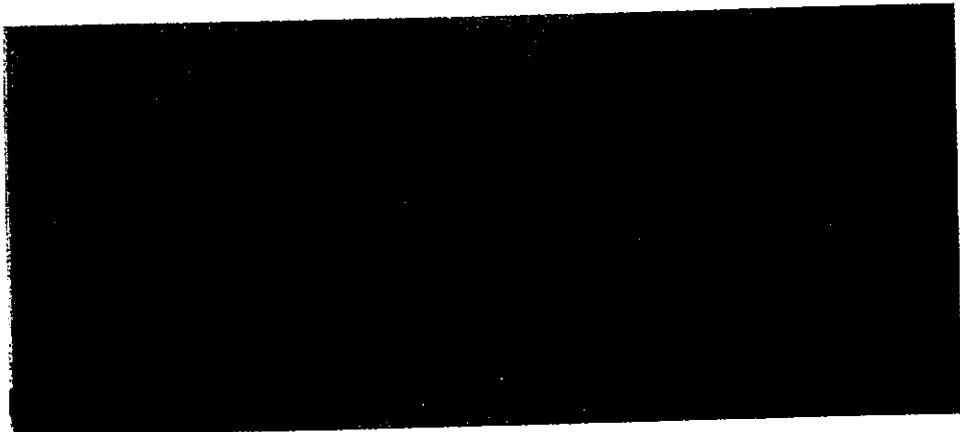


Εικ.62 Ξύλινο και μεταλλικό μελισσομάχαιρο παραδοσιακής μελισσοκομίας από την Αγγλία και την Καρδίτσα.

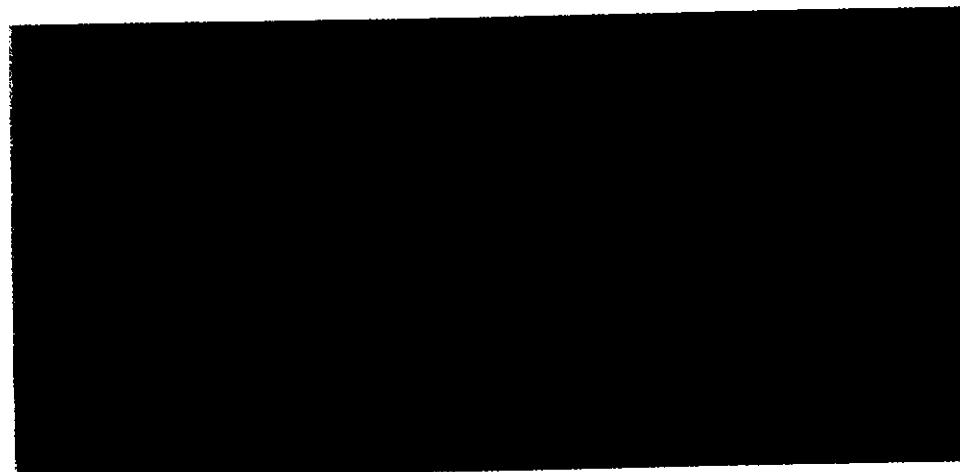


Εικ.63 Παραδοσιακή απομάκρυνση μελισσών από τις κηρήθρες με κλωνάρι βασιλικού. Κερατέα Αττικής.

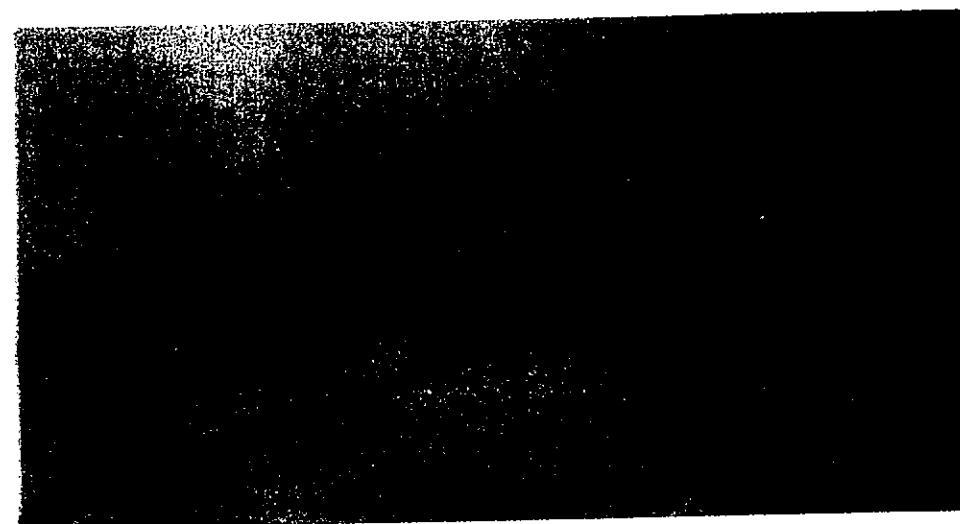
Εικ.64 Εύλινο παραδοσιακό εργαλείο για τη σύνθλιψη κηρήθρων. Καρδίτσα.



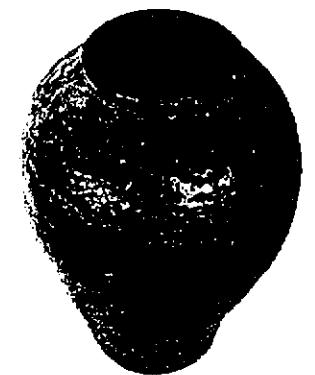
Εικ.65α Εύλινη παραδοσιακή κουτάλα μετάγγισης μελιού. Καρδίτσα.



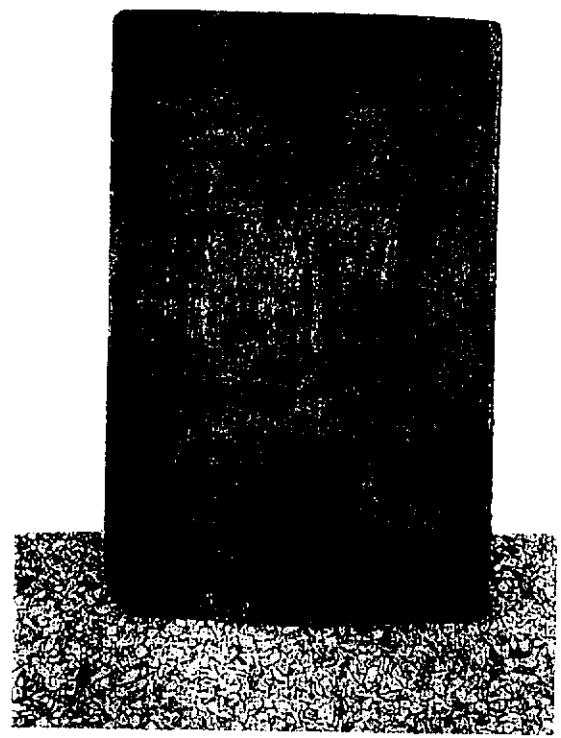
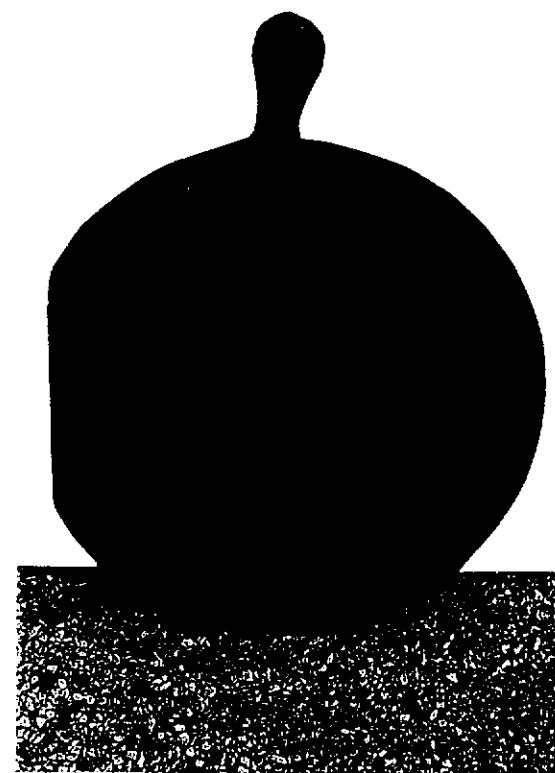
Εικ.65β Μεταλλική παραδοσιακή κουτάλα μετάγγισης μελιού. Καρδίτσα.



Εικ.65β Μεταλλική παραδοσιακή κουτάλα μετάγγισης μελιού. Καρδίτσα.



Εικ.66 Παραδοσιακά πήλινα αποθηκευτικά δοχεία μελιού. Καρδίτσα.

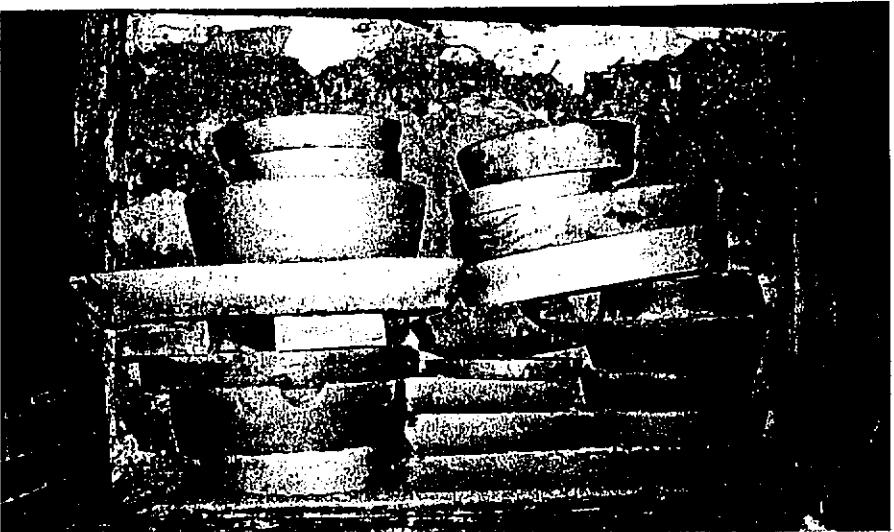


Εικ.67 Ξύλινο παραδοσιακό εργαλείο σύνθλιψης κηρήθρας. Καρδίτσα.

Εικ.68 Ξύλινη παραδοσιακή σκάφη συλλογής κεριού. Καρδίτσα.



Εικ.69 Στίψιμο κηρήθρας με τα χέρια. Νεπάλ.



Εικ. 70 Πλάκες κεριού. Άγιο Όρος.



Εικ. 71α Παραδοσιακό πιεστήριο εξαγωγής μελιού. Κύπρος.



Εικ. 71β Λεπτομέρεια παραδοσιακού πιεστηρίου εξαγωγής μελιού. Κύπρος.



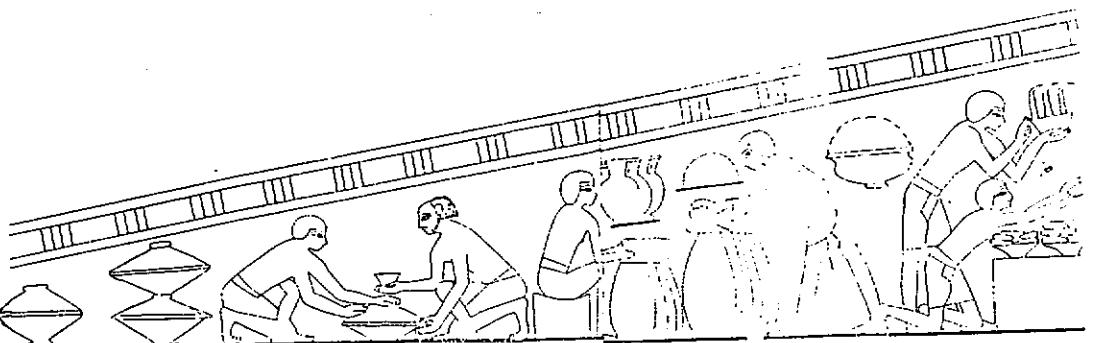
Εικ. 72 Παραδοσιακή λίθινη λεκάνη για το στίψιμο κηρήθρων. Κύπρος.



Εικ.73 Διήθηση μελιού με φίλτρο από μπαμπού. Νεπάλ.



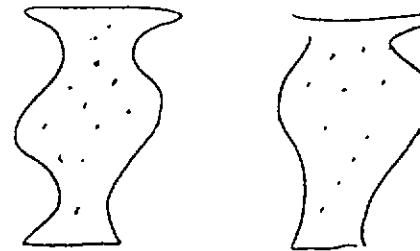
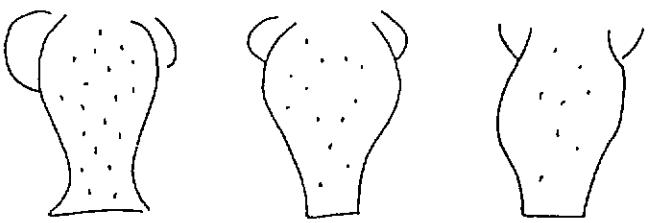
Εικ.74α Απεικόνιση μελισσοκομικών διαδικασιών από τον τάφο No 100 του Rekhmire.
Θήβες, Αίγυπτος (1470 π.Χ.).



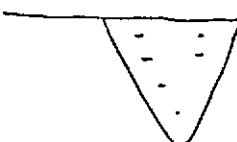
Εικ.74β Σχεδιαστική απεικόνιση λήψης και συσκευασίας της κηρήθρας από τον τάφο No 100 του Rekhmire. Θήβες, Αίγυπτος (1470 π.Χ.).



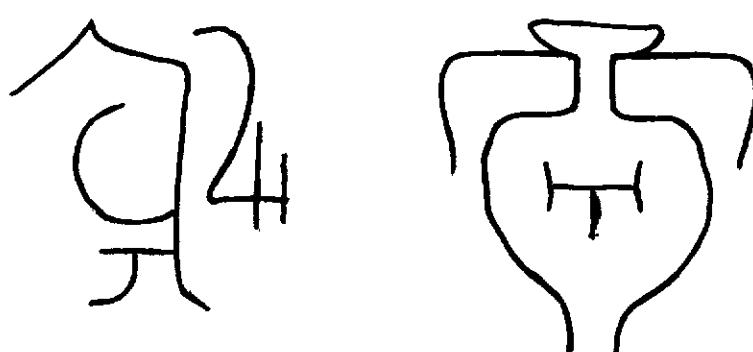
Εικ.75 Τοιχογραφία από τον τάφο № 101 στην οποία απεικονίζονται αγγεία κωνικού σχήματος γεμάτα κηρήθρες. Θήβες, Αίγυπτος (1450 π.Χ.).



Εικ.76 Τα κρητικά ιερογλυφικά σημεία P.102a, P.109a, P.76a, P.118d, P.118c που θεωρείται ότι αποδίδονται δίωτα ή άωτα κλειστά αγγεία αποθήκευσης μελιού.



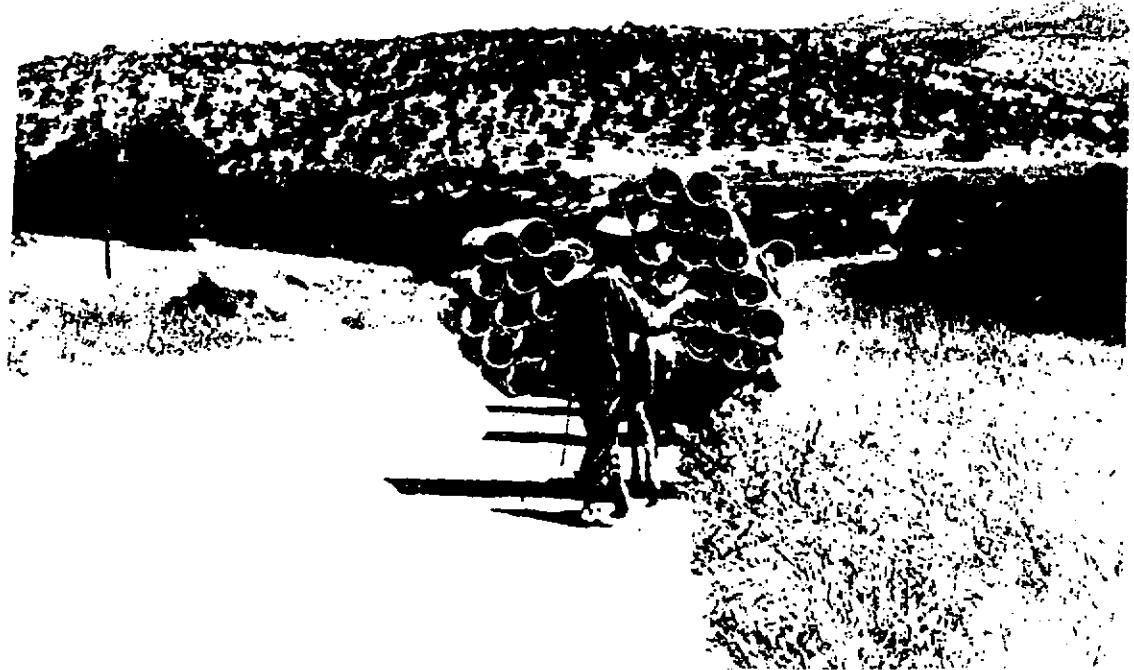
Εικ.77 Το κρητικό ιερογλυφικό σημείο P.91a που μοιάζει με αρύταινα.



Εικ.78 Τα ιδεογράμματα *132 και *211 της Γραμμικής Β, που υποδηλώνουν αμφορείς μελιού.



Εικ.79 Απεικόνιση του ιδρυτή της μελισσοκομίας Αρισταίου σε μελανόμορφο αμφορέα του 6^{ου} αι. π.Χ. Στην παράσταση διακρίνεται μικρό δοχείο μεταφοράς μελιού.



Εικ.80 Μεταφορά πήλινων κυψελών οριζόντιου κυλινδρικού τύπου με μουλάρι. Αίγυπτος.



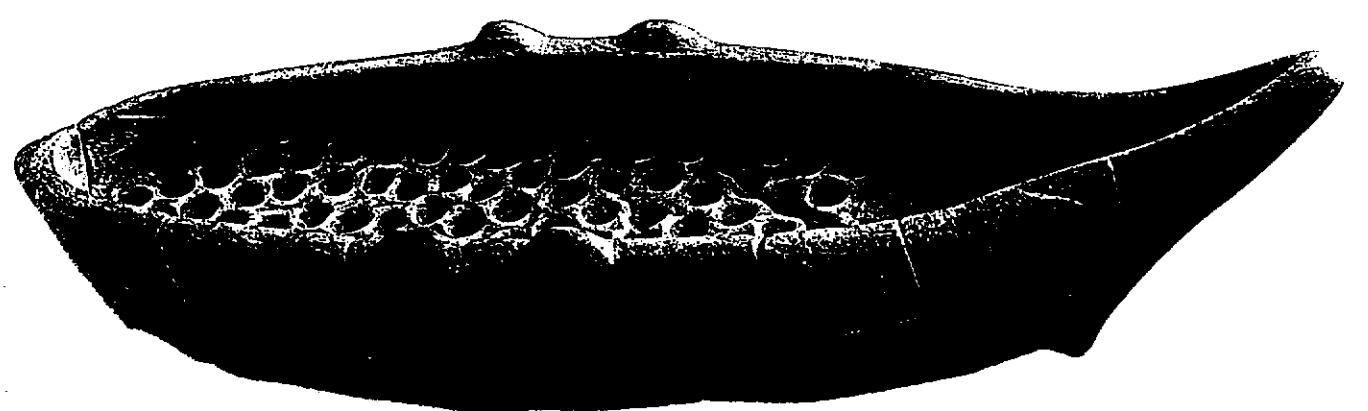
Εικ.81 Παραδοσιακή μεταφορά μελισσοκόφινων με μουλάρι. Χαλκιδική.



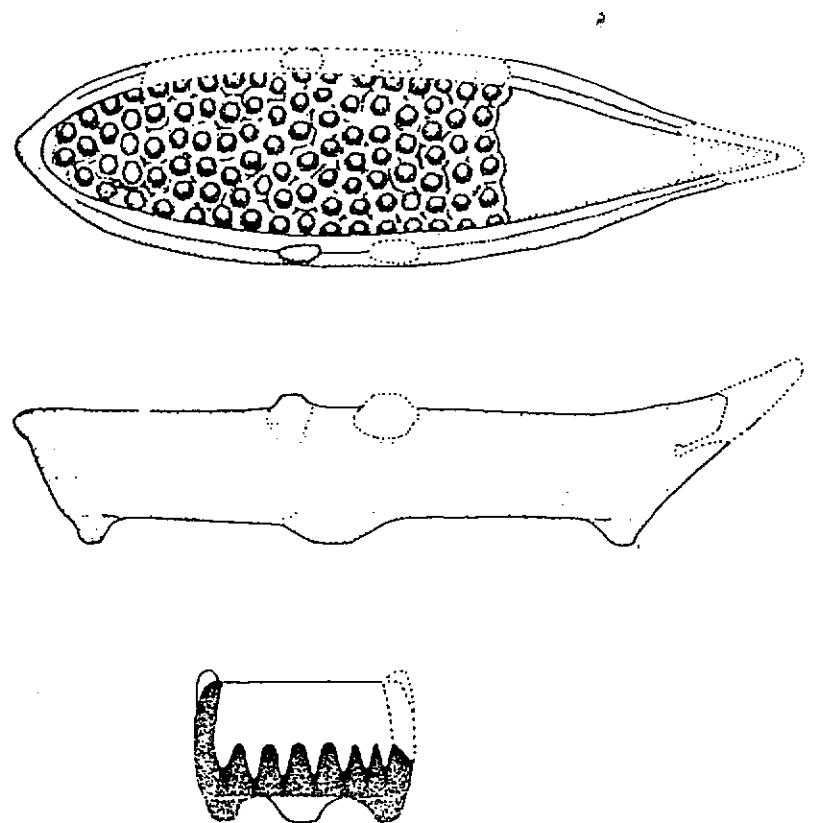
Εικ.83 Παραδοσιακός τρόπος μεταφοράς κυψέλης. Κύπρος.



Εικ.82 Πιάσιμο. σήκωμα και μεταφορά κυψελών οριζόντιου κυλινδρικού τύπου στο νησί της Του και της Ανάφης.



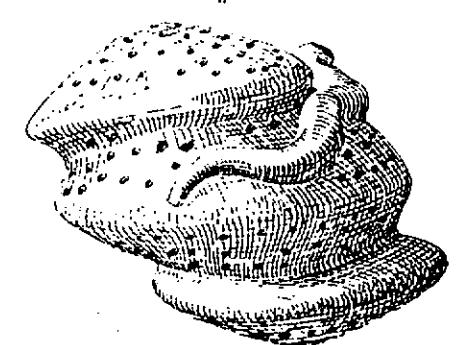
Εικ.84α Κηριοφόρο ομοιώμα πλοιαρίου πιθανότατα Πρωτομινωικής περιόδου.



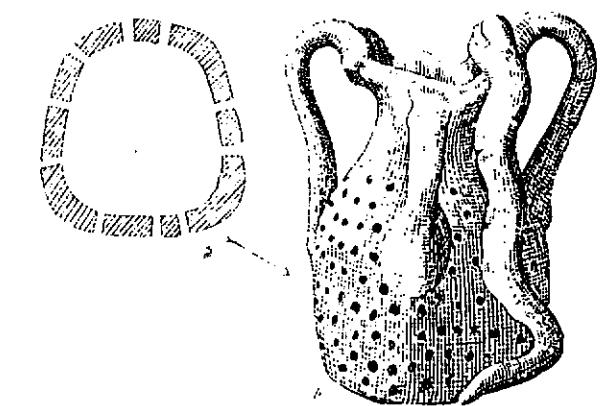
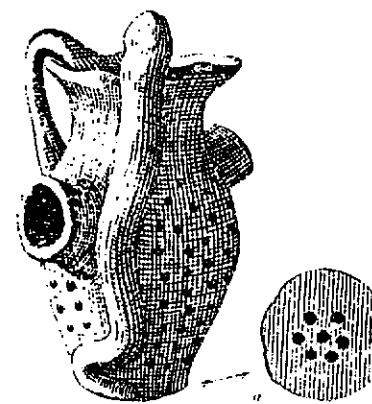
Εικ.84β Σχεδιαστική κάτοψη και τομή κηριοφόρου ομοιώματος πλοιαρίου της Πρωτομινωικής περιόδου.



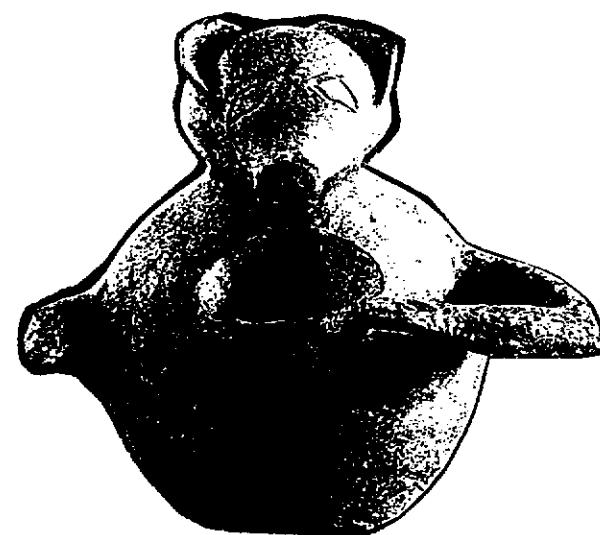
Εικ.85 Αγγείο με ηθμό και προχοή Μεσομινωικής περιόδου. Διαθέτει δύο δυσδιάκριτα φίδια στην προχοή.



Εικ.86α Κεραμικό σκεύος πιθανότατα τελετουργικού χαρακτήρα που σχετίζεται με τη μελόπιττα. Κνωσός.



Εικ.86β Κεραμικό σκεύος πιθανότατα τελετουργικού χαρακτήρα που σχετίζεται με το μέλι. Κνωσός.



Εικ.87α Ζωομορφικό αγγείο Πρωτοκυκλαδικής περιόδου με μορφή αρκούδας. Νάξος.

Εικ.87β Ζωομορφικό αγγείο Πρωτοκυκλαδικής περιόδου με μορφή αρκούδας. Σύρος.

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΙΚΟΝΩΝ

- Εικ. Απολίθωμα μέλισσας που εντοπίσθηκε στην Γερμανία και χρονολογείται στην περίοδο του Ολιγόκαινου. (Seeley D. T., *Honeybee Ecology. A study of adaptation in social life*. Princeton 1985, σ. 9).
- Εικ.1 Ιερογλυφικά σημεία της μέλισσας από την αρχαία Αίγυπτο. (Fraser H. M., *Beekeeping in Antiquity*. London 1951, σ. 4. Ransome H. M., *The sacred bee*. London 1937, σ. 24).
- Εικ.2 Συνδυασμός ιερογλυφικών σημείων και μέλισσας από την αρχαία Αίγυπτο. (Ransome H. M., *The sacred bee*. London 1937, σ. 25).
- Εικ.3 Συνδυασμός ιερογλυφικών σημείων και μέλισσας από την αρχαία Αίγυπτο. (Ransome H. M., *The sacred bee*. London 1937, σ. 25).
- Εικ.4 Συνδυασμός ιερογλυφικών σημείων και μέλισσας από την αρχαία Αίγυπτο. (Ransome H. M., *The sacred bee*. London 1937, σ. 25).
- Εικ.5 Απεικόνιση μέλισσας σε γυναικείο κόσμημα χρονολογούμενο στη 18^η Δυναστεία. (Houlihan F. P., *The animal world of the Pharaohs*. London 1996, Fig. 132).
- Εικ.6 Ιερογλυφικός τύπος μέλισσας σε σφραγιδοκύλινδρο συλλογής Petrie. (Evans A., SM I, London 1909, Fig. 55).
- Εικ.7 Ιερογλυφικός τύπος μέλισσας σε σφραγιδοκύλινδρο Μουσείου Gizem. (Evans A., SM I, London 1909, Fig. 57).
- Εικ.8 Απεικόνιση μέλισσας σε πρισματική σφραγίδα από το Karnak της Αιγύπτου, χρονολογούμενη γύρω στο 2500 π.Χ. (Evans A., SM I, London 1909, Fig. 58).
- Εικ.9 Απεικονίσεις μέλισσας στον Δίσκο της Φαιστού (σημείο 34), και σε μινωικά ιερογλυφικά (P.75a, P.20b, P.54b, P.86b, P.76a). (Godart L., Ο Δίσκος της Φαιστού. Αθήνα 1995, σ. 137. Evans A., SM I, London 1909, σ. 212).

- Εικ.10 Ιερογλυφική απεικόνιση μέλισσας σε σφράγισμα No 76a από την μινωική Κρήτη. (Evans A., SM I, London 1909, Fig. 4).
- Εικ.11 Ιερογλυφική απεικόνιση μέλισσας σε σφράγισμα No 86b από την μινωική Κρήτη. (Evans A., SM I, London 1909, Fig. 5).
- Εικ.12 Απεικόνιση μελισσών σε κόσμημα από τα Μάλλια της Κρήτης. (Ιστορία του Ελληνικού Έθνους, Αθήνα 1970, σ. 204).
- Εικ.13 Απεικόνιση μέλισσας σε ανάγλυφα χρυσά πλακίδια από την Κάμειρο χρονολογούμενα στον 7^ο αι. π.Χ. (Laffineur R., *L'orfèvrerie rhodienne orientalisante*. Paris 1978, Fig. 2).
- Εικ.14 Απεικόνιση μέλισσας σε ανάγλυφα χρυσά πλακίδια Ροδιακής προέλευσης. (Laffineur R., *L'orfèvrerie rhodienne orientalisante*. Paris 1978, Fig. 90).
- Εικ.15 Απεικόνιση μέλισσας σε ανάγλυφο πλακίδιο από ήλεκτρο Ροδιακής προέλευσης. (Laffineur R., *L'orfèvrerie rhodienne orientalisante*. Paris 1978, Fig. 90).
- Εικ.16 Απεικόνιση μέλισσας σε ανάγλυφο περίαπτο από ήλεκτρο Ροδιακής προέλευσης. (Laffineur R., *L'orfèvrerie rhodienne orientalisante*. Paris 1978, Fig. 195).
- Εικ.17 Απεικόνιση μελισσών σε μελανόμορφο αμφορέα του 6^{ου} αι. π.Χ. από το Vulci της Ιταλίας. Συλλογή Βρετανικού Μουσείου. (Böhr E., *Der Schaukelmaler*, Mainz/ Rhein 1982, Fig. 199b).
- Εικ.18 Απεικόνιση μελισσών σε μελανόμορφο αμφορέα του 6^{ου} αι. π.Χ. Συλλογή Μουσείου Αρχαιοτήτων Ελβετίας. (Rüdiger W., Forster A. K., *Ihr Name ist Apis*. Ehrenwirth 1977, Fig. 21).
- Εικ.19α,β Ελληνιστικό άγαλμα της Εφεσίας Αρτέμιδος. Στον επενδύτη διακρίνεται το έμβλημά της, η μέλισσα. (Φωτ. Αντωνάτος Π.)
- Εικ.19γ Λεπτομέρεια μέλισσας στον επενδύτη του ελληνιστικού αγάλματος της Εφεσίας Αρτέμιδος. (Φωτ. Αντωνάτος Π.)
- Εικ.20 Αρχαία ελληνικά νομίσματα που φέρουν απεικόνιση μέλισσας. (Ransome H. M., *The sacred bee*. London 1937, σ. 60. Crane E., *The archaeology of beekeeping*. London 1983, σ. 233).

- Εικ.21α Απεικόνιση μέλισσας σε ενσφράγιστο κνιδιακό αμφορέα του 2^{ου} αι. π.Χ. από την Αρχαία Αγορά των Αθηνών. (Grace R. V., *The middle Stoa dated by amphora stamps*. *Hesperia* 54, 1985).
- Εικ.21β Λεπτομέρεια σφραγίδας κνιδιακού αμφορέα. (Grace R. V., *The middle Stoa dated by amphora stamps*. *Hesperia* 54, 1985).
- Εικ.22 Απεικόνιση μέλισσας σε ασπίδα Αθηναίου πολεμιστή. Μελανόμορφη λήκυθος του 5^{ου} αι. π.Χ. από την Αρχαία Αγορά των Αθηνών. (Moore B.M., *Attic red-figured and white-ground pottery*. *Agora* 30, 1955, Fig. 829).
- Εικ.23 Χρυσές κεφαλές καρφιτσών κλασικής εποχής που φέρουν ανάγλυφες μέλισσες. (Crane E., *The archaeology of beekeeping*. London 1983, Fig. 261).
- Εικ.24α Βραχογραφία από το ορεινό καταφύγιο Gueras de la Arana στην Ανατολική Ισπανία, που απεικονίζει διαδικασία μελιτοσυλλογής (6000 π.Χ.). (Crane E., *The archaeology of beekeeping*. London 1983, Fig. 4).
- Εικ.24β Λεπτομέρεια της βραχογραφίας από το ορεινό καταφύγιο Gueras de la Arana της Ανατολικής Ισπανίας. (Crane E., *The Archaeology of beekeeping*. London 1983, Fig. 4).
- Εικ.25 Βραχογραφία από την τοποθεσία Barranc Fondo Castellon της Ανατολικής Ισπανίας, που απεικονίζει διαδικασία μελιτοσυλλογής (4500-4000 π.Χ.). (Crane E., *The archaeology of beekeeping*. London 1983, Fig. 3).
- Εικ.26 Βραχογραφία από την τοποθεσία Pachmarhi της Κεντρικής Ινδίας, που απεικονίζει διαδικασία μελιτοσυλλογής. (Gordon D. H., *The prehistoric background of Indian culture*. Bombay 1960, Fig. 15).
- Εικ.27 Βραχογραφίες από την Κεντρική και Νότια Αφρική, που απεικονίζουν διαδικασία μελιτοσυλλογής. (Crane E., *The archaeology of beekeeping*. London 1983, Fig. 5, 6).
- Εικ.28 Κινητές σχοίνινες σκάλες μελιτοσυλλογής. (Vali E., Samers D., *Κονηγοί μελιού στο Νεπάλ*. Εργαστήριο Κονηγών Νεπάλ No 6, 1996, σ. 82).
- Εικ.29 Παραδοσιακός εξοπλισμός και δοχεία συλλογής μελιού από την Αφρική. (Crane E., *The archaeology of beekeeping*. London 1983, Fig. 8).

- Εικ.30 Μελιτοσυλλογέας από το Νεπál αποκολλά με ραβδοειδές κεντρί κηρήθρα από σχισμή βράχου. (Vali E., Samers D., *Κυνηγοί μελιού στο Νεπál*. Experiment-Gaiόραμα No 6, 1996, σ. 72).
- Εικ.31 Εγχάρακτα διακοσμητικά μεσαιωνικής περιόδου, που απεικονίζουν προσέλκυση μελισσών μέσω των μελιτοπηγμάτων. (Crane E., *The archaeology of beekeeping*. London 1983, Fig. 268).
- Εικ.32 Δοχείο συλλογής αφεσμού στο νομό Καρδίτσας. (Γκουσιάρης Α., *Παραδοσιακή μελισσοκομία στην Καρδίτσα πρίν το 1960*. ΕΤΒΑ, Αθήνα 2000, σ. 315).
- Εικ.33 Μελισσοκόμος κρατά δοχείο συλλογής αφεσμού. Λεπτομέρεια από ζωγραφικό πίνακα του Bruegel P. χρονολογούμενος το 1565. (Gould J., *The honey bee*. London 1945, σ. 45).
- Εικ.34 Απεικόνιση μελισσοκομικών δραστηριοτήτων, σκευών και κυψελών σε ανάγλυφο τεμάχιο ασβεστολίθου χρονολογούμενο γύρω στο 2400 π.Χ. Abu Ghorab, Αίγυπτος. (Forbes J. R., *Studies in ancient technology V*. Leiden 1957, Fig. 16).
- Εικ.35 Τοιχογραφία που απεικονίζει μελισσοκομική δραστηριότητα, σκεύη και κυψέλες και χρονολογείται γύρω στο 1470 π.Χ. Θήβες, Αίγυπτος. (Forbes J. R., *Studies in ancient technology V*. Leiden 1957, Fig. 18).
- Εικ.36 Σχεδιαστική απεικόνιση μελισσοκομικής δραστηριότητας, σκευών και κυψελών σε τοιχογραφία χρονολογούμενη γύρω στο 1450 π.Χ. Θήβες, Αίγυπτος. (Crane E., *The archaeology of beekeeping*. London 1983, Fig. 18).
- Εικ.37 Απεικόνιση μελισσοκομικών δραστηριοτήτων, σκευών και κυψελών σε ανάγλυφη τοιχογραφία χρονολογούμενη γύρω στο 660 π.Χ. Θήβες, Αίγυπτος. (Houlihan F. P., *The animal world of the Pharaohs*. London 1996, Fig. 130).
- Εικ.38 Οριζόντιες κυλινδρικές κυψέλες. Εθνογραφικό παράλληλο από την Αίγυπτο. (Crane E., *The archaeology of beekeeping*. London 1983, Fig. 21. Armbruster L., *Die Biene in Ägypten jetzt und vor 5000 Jahren*. Archiv für Bienenkunde, III, Heidelberg 1921, σ. 22).
- Εικ.39 Το ιδεόγραμμα *168 της Γραμμικής Β, που ερμηνεύεται ως κεραμική κυψέλη οριζόντιου κυλινδρικού τύπου. (Davaras C., *A new interpretation of the ideogram *168*. Kadmos 25, 1986, σ. 38).

- Εικ.40 Οριζόντια κυλινδρική κεραμική κυψέλη. Εθνογραφικό παράλληλο από την επαρχία Ιεράπετρας Κρήτης. (Davaras C., *A new interpretation of the ideogram *168*. Kadmos 25, 1986, σ. 41).
- Εικ.41 Κυψέλη οριζόντιου τύπου προερχόμενη από την Αρχαία Αγορά των Αθηνών και χρονολογούμενη γύρω στο 400 π.Χ. (Μουσείο Αρχαίας Αγοράς Αθηνών, αρ.κατ. A/P11017).
- Εικ.42α Όστρακα κυψελών προερχόμενα από τους Τράχωνες Αττικής και χρονολογούμενα γύρω στο 400-300 π.Χ. (Jones E. J., Graham J. A., Sackett H. L., *An Attic country house*. BSA 68, 1973, Fig. 76).
- Εικ.42β Αποκαταστημένη οριζόντια κυλινδρικού τύπου κυψέλη από τη Βάρη Αττικής, χρονολογούμενη στην Ελληνιστική Εποχή. (Jones E. J., Graham J. A., Sackett H. L., *An Attic country house*. BSA 68, 1973, Fig. 83).
- Εικ.42γ Σχεδιαστική αποκατάσταση οριζόντιας κυλινδρικού τύπου κυψέλης από τους Τράχωνες Αττικής χρονολογούμενης στην Ελληνιστική Εποχή. (Jones E. J., Graham J. A., Sackett H. L., *An Attic country house*. BSA 68, 1973, Fig. 19).
- Εικ.43 Τα 45 ιερογλυφικά σημεία-σύμβολα του Δίσκου της Φαιστού. (Godart L., *O Δίσκος της Φαιστού*. Αθήνα 1995, σ. 115).
- Εικ.44 Το ιδεόγραμμα *179 της Γραμμικής Β και τα ιερογλυφικά σημεία-σύμβολα αρ. 24 και αρ. 7, που πιθανόν σχετίζονται με τη μελισσοκομία. (Godart L., *O Δίσκος της Φαιστού*. Αθήνα 1995, σ. 133, 132, 126).
- Εικ.45 Απεικόνιση Μεσαιωνικών κυψελών σε χειρόγραφο του 12^{ου} αι. μ.Χ. (Nicolle D., *The Hamlyn history of Medieval life*. London 1997, σ. 63).
- Εικ.46α,β Πήλινες καμπανόσχημες κυψέλες. Εθνογραφικό παράλληλο από την Άνδρο. (Ράμμου Αικ.-Μπίκος Θ., *H Ελλάδα της μελισσοκομίας*. ΕΤΒΑ, Αθήνα 2000, σ. 420).
- Εικ.47 Γραπτή κεραμική κυψέλη (;) Υστεροκυκλαδικής περιόδου από το Ακρωτήρι Θήρας. (Ντούμας Χ., *Ανασκαφή Θήρας*. ΠΑΕ 1976, σ. 311).
- Εικ.48 Κεραμική κυψέλη κλασικής Εποχής από τη θέση Ράχη περιοχής Ισθμίων. (Broneer O., *Excavations at Isthmia. Third Campaign, 1955-1956*. Hesperia 27, 1958, Fig. 14b).

- Εικ.49 Κεραμική κυψέλη (;) από την Φαιστό. (Αριστερά του πίθου). (Moso A., *Palaces of Crete and their builders*. London 1907, Fig. 71).
- Εικ.50 Παραδοσιακή πήλινη κυψέλη, που ονομάζεται βρασκί. Νήσος Γαύδος, Κρήτη. (Φωτ. Αντωνάτος Π.)
- Εικ.51 Καπνιστήρι μελιτοσυλλογής Μεσομινωικής περιόδου από τη θέση Τραουνάρα Ζάκρου. (Δαβάρας Κ., *Μινωικά μελισσονυργικά σκεύη*. Φύλια Έπη εις Γ. Μυλωνά Γ' 1989, σ. 2).
- Εικ.52 Καπνιστήρι μελιτοσυλλογής Μεσομινωικής περιόδου από την "Οικία Ι" Ζάκρου, Κρήτη. (Δαβάρας Κ., *Μινωικά μελισσονυργικά σκεύη*. Φύλια Έπη εις Γ. Μυλωνά Γ' 1989, σ. 4).
- Εικ.53 Καπνιστήρι μελιτοσυλλογής Μεσομινωικής περιόδου από την "Οικία των Θυσιασμένων βοδιών". Κνωσός, Κρήτη. (Δαβάρας Κ., *Μινωικά μελισσονυργικά σκεύη*. Φύλια Έπη εις Γ. Μυλωνά Γ' 1989, σ. 5).
- Εικ.54 Καπνιστήρι μελιτοσυλλογής 'Υστερης Εποχής του χαλκού από την Έγκωμη Κύπρου. (Δαβάρας Κ., *Μινωικά μελισσονυργικά σκεύη*. Φύλια Έπη εις Γ. Μυλωνά Γ' 1989, σ. 6).
- Εικ.55 Καπνιστήρι Μεσομινωικής περιόδου που πιθανότατα προοριζόταν για καπνισμό μελισσών. (Τσιποπούλου Μ., *Μινωικός και Ελληνικός Πολιτισμός. Συλλογή Μητσοτάκη*. Αθήνα 1992, σ. 105).
- Εικ.56 Σύγχρονος καπνισμός μελισσών με μεταλλικό καπνιστήρι. Κερατέα Αττικής. (Φωτ. Αντωνάτος Π.).
- Εικ.57α Παραδοσιακός καπνισμός μελισσών με σπασμένο πήλινο αγγείο. Κύπρος. (Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., *H παραδοσιακή μελισσοκομία στην Κύπρο*. ETBA, Αθήνα 2000, σ. 394).
- Εικ.57β Παραδοσιακό καπνιστήρι. Κύπρος. (Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., *H παραδοσιακή μελισσοκομία στην Κύπρο*. ETBA, Αθήνα 2000, σ. 402).
- Εικ.58 Τα μεταλλικά ραβδιά-κεντριά που χρησιμοποιούνται από τους παραδοσιακούς μελισσοκόμους της Κύπρου για το κόψιμο της κηρήθρας. (Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., *H παραδοσιακή μελισσοκομία στην Κύπρο*. ETBA, Αθήνα 2000, σ. 402).

- Εικ.59 Το ξέστρο. Παραδοσιακό εργαλείο μελιτοσυλλογής στην Κέα και την Καρδίτσα. (Γκουσάρης Α., *Παραδοσιακή μελισσοκομία στην Καρδίτσα πρίν το 1960*. ΕΤΒΑ, Αθήνα 2000, σ. 317).
- Εικ.60 Το σταυρίδι. Παραδοσιακό εργαλείο μελιτοσυλλογής στη Σύρο και την Κύπρο. (Ράμμου Αικ., Μπίκος Θ., *Η Ελλάδα της μελισσοκομίας*. ΕΤΒΑ, Αθήνα 2000, σ. 416).
- Εικ.61 Ξύλινο μελισσοκομικό εργαλείο σε σχήμα πηρούνας χρησιμοποιούμενο από παραδοσιακούς μελισσοκόμους στους Φούρνους Ικαρίας. (Ράμμου Αικ., Μπίκος Θ., *Η Ελλάδα της μελισσοκομίας*. ΕΤΒΑ, Αθήνα 2000, σ. 427).
- Εικ.62 Ξύλινο και μεταλλικό μελισσομάχαιρο παραδοσιακής μελισσοκομίας από την Αγγλία και την Καρδίτσα. (Crane E., *The archaeology of beekeeping*. London 1983, Fig. 122. Γκουσιάρης Α., *Παραδοσιακή μελισσοκομία στην Καρδίτσα πρίν το 1960*. ΕΤΒΑ, Αθήνα 2000, σ. 317).
- Εικ.63 Παραδοσιακή απομάκρυνση μελισσών από τις κηρήθρες με κλωνάρι βασιλικού. Κερατέα Αττικής. (Φωτ. Αντωνάτος Π.).
- Εικ.64 Ξύλινο παραδοσιακό εργαλείο για τη σύνθλιψη κηρήθρων. Καρδίτσα. (Γκουσιάρης Α., *Παραδοσιακή μελισσοκομία στην Καρδίτσα πρίν το 1960*. ΕΤΒΑ, Αθήνα 2000, σ. 318).
- Εικ.65α Ξύλινη παραδοσιακή κουτάλα μετάγγισης μελιού. Καρδίτσα. (Γκουσιάρης Α., *Παραδοσιακή μελισσοκομία στην Καρδίτσα πρίν το 1960*. ΕΤΒΑ, Αθήνα 2000, σ. 318).
- Εικ.65β Μεταλλική παραδοσιακή κουτάλα μετάγγισης μελιού. Καρδίτσα. (Γκουσιάρης Α., *Παραδοσιακή μελισσοκομία στην Καρδίτσα πρίν το 1960*. ΕΤΒΑ, Αθήνα 2000, σ. 318).
- Εικ.66 Παραδοσιακά πήλινα αποθηκευτικά δοχεία μελιού. Καρδίτσα. (Γκουσιάρης Α., *Παραδοσιακή μελισσοκομία στην Καρδίτσα πρίν το 1960*. ΕΤΒΑ, Αθήνα 2000, σ. 320).
- Εικ.67 Ξύλινο παραδοσιακό εργαλείο σύνθλιψης κηρήθρας. Καρδίτσα. (Γκουσιάρης Α., *Παραδοσιακή μελισσοκομία στην Καρδίτσα πρίν το 1960*. ΕΤΒΑ, Αθήνα 2000, σ. 319).

- Εικ.68 Ξύλινη παραδοσιακή σκάφη συλλογής κεριού. Καρδίτσα. (Γκουσιάρης Α., *Παραδοσιακή μελισσοκομία στην Καρδίτσα πρίν το 1960*. ETBA, Αθήνα 2000, σ. 319).
- Εικ.69 Στίψιμο κηρήθρας με τα χέρια. Νεπál. (Valli E., Sammers D., *Κυνηγοί μελιού στο Νεπál*. Experiment-Gaiόrama No 6, 1996, σ. 92).
- Εικ.70 Πλάκες κεριού. Άγιο Όρος. (Μαμαλούκος Σ., *To κηροπλαστείο της Μονής Μεγίστης Λαόρας του Αγίου Όρους*. ETBA, Αθήνα 2000, σ. 252).
- Εικ.71α Παραδοσιακό πιεστήριο εξαγωγής μελιού. Κύπρος. (Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., *H παραδοσιακή μελισσοκομία στην Κύπρο*. ETBA, Αθήνα 2000, σ. 404).
- Εικ.71β Λεπτομέρεια παραδοσιακού πιεστηρίου εξαγωγής μελιού. Κύπρος. (Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., *H παραδοσιακή μελισσοκομία στην Κύπρο*. ETBA, Αθήνα 2000, σ. 404).
- Εικ.72 Παραδοσιακή λίθινη λεκάνη για το στίψιμο κηρήθρων. Κύπρος. (Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., *H παραδοσιακή μελισσοκομία στην Κύπρο*. ETBA, Αθήνα 2000, σ. 405).
- Εικ.73 Διήθηση μελιού με φίλτρο από μπαμπού. Νεπál. (Valli E., Sammers D., *Κυνηγοί μελιού στο Νεπál*. Experiment-Gaiόrama No 6, 1996, σ. 94).
- Εικ.74α Απεικόνιση μελισσοκομικών διαδικασιών από τον τάφο No 100 του Rekhmire. Θήβες, Αίγυπτος (1470 π.Χ.). (Ransome H., *The sacred bee in ancient time and folklore*. London 1937, Fig. 13).
- Εικ.74β Σχεδιαστική απεικόνιση λήψης και συσκευασίας της κηρήθρας από τον τάφο No 100 του Rekhmire. Θήβες, Αίγυπτος (1470 π.Χ.). (Crane E., *The archaeology of beekeeping*. London 1983, Fig. 16).
- Εικ.75 Τοιχογραφία από τον τάφο No 101 στην οποία απεικονίζονται αγγεία κωνικού σχήματος γεμάτα κηρήθρες. Θήβες, Αίγυπτος (1450 π.Χ.). (Fraser H. M., *Beekeeping in antiquity*. London 1951, σ. 1).
- Εικ.76 Τα κρητικά ιερογλυφικά σημεία P.102a, P.109a, P.76a, P.118d, P.118c που θεωρείται ότι αποδίδουν δίωτα ή άωτα κλειστά αγγεία αποθήκευσης μελιού. (Evans A., SM I, London 1909, σ. 201).

- Εικ.77 Το κρητικό ιερογλυφικό σημείο P.91a που μοιάζει με αρθταίνα. (Evans A., SM I, London 1909, σ. 201).
- Εικ.78 Τα ιδεογράμματα *132 και *211 της Γραμμικής Β, που υποδηλώνουν αμφορείς μελιού. (Ventris M., Chadwick J., *Documents in Mycenaean Greek*. Cambridge 1973(2), σ. 309).
- Εικ.79 Απεικόνιση του ιδρυτή της μελισσοκομίας Αρισταίου σε μελανόμορφο αμφορέα του 6^{ου} αι. π.Χ. Στην παράσταση διακρίνεται μικρό δοχείο μεταφοράς μελιού. (Cook F.B., "Aristaïos", BULLMMA 21, 1962-1963, Fig. 13).
- Εικ.80 Μεταφορά πήλινων κυψελών οριζόντιου κυλινδρικού τύπου με μουλάρι. Αίγυπτος. (Free B. J., *Pheromones of social bees*. London 1987, σ. 35).
- Εικ.81 Παραδοσιακή μεταφορά μελισσοκόφινων με μουλάρι. Χαλκιδική. (Ράμμου ΑΙΚ., Μπίκος Θ., *H Ελλάδα της μελισσοκομίας*. ΕΤΒΑ, Αθήνα 2000, σ. 435).
- Εικ.82 Πιάσιμο, σήκωμα και μεταφορά κυψελών οριζόντιου κυλινδρικού τύπου στο νησί της Του και της Ανάφης. (Ράμμου ΑΙΚ., Μπίκος Θ., *H Ελλάδα της μελισσοκομίας*. ΕΤΒΑ, Αθήνα 2000, σ. 423).
- Εικ.83 Παραδοσιακός τρόπος μεταφοράς κυψέλης. Κύπρος. (Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., *H παραδοσιακή μελισσοκομία στην Κύπρο*. ΕΤΒΑ, Αθήνα 2000, σ. 396).
- Εικ.84α Κηροφόρο ομοίωμα πλοιαρίου πιθανότατα Πρωτομινωικής περιόδου. (Δαβάρας Κ., *Μινωικός και Ελληνικός Πολιτισμός. Συλλογή Μητσοτάκη*. Αθήνα 1992, σ. 107).
- Εικ.84β Σχεδιαστική κάτοψη και τομή κηριοφόρου ομοιώματος πλοιαρίου της Πρωτομινωικής περιόδου. (Δαβάρας Κ., *Μινωικό κηριοφόρο πλοιάριο της συλλογής Μητσοτάκη*. ΑΕ 1984, σ. 56).
- Εικ.85 Αγγείο με ηθμό και προχοή Μεσομινωικής περιόδου. Διαθέτει δύο δυσδιάκριτα φίδια στην προχοή. (Τσιποπούλου Μ., *Μινωικός και Ελληνικός Πολιτισμός. Συλλογή Μητσοτάκη*. Αθήνα 1992, σ. 108).
- Εικ.86α Κεραμικό σκεύος πιθανότατα τελετουργικού χαρακτήρα που σχετίζεται με τη μελόπιττα. Κνωσός. (Evans A., PM IV, London 1935, Fig. 118 a, b).

- Εικ.86β Κεραμικό σκεύος πιθανότατα τελετουργικού χαρακτήρα που σχετίζεται με το μέλι. Κνωσός. (Evans A., PM IV, London 1935, Fig. 119 a).
- Εικ.86γ Κεραμικό σκεύος πιθανότατα τελετουργικού χαρακτήρα που σχετίζεται με το μέλι. Κνωσός. (Evans A., PM IV, London 1935, Fig. 119 b).
- Εικ.87α Ζωομορφικό αγγείο Πρωτοκυκλαδικής περιόδου με μορφή αρκούδας. Νάξος. (Λαμπρινούδάκης Β., *Κυκλαδικός Πολιτισμός. Η Νάξος στην 3^η χιλιετία π.Χ.* Αθήνα 1990, σ. 106).
- Εικ.87β Ζωομορφικό αγγείο Πρωτοκυκλαδικής περιόδου με μορφή αρκούδας. Σύρος. (Renfrew C., *To Κυκλαδικό πνεύμα*. Αθήνα 1991, σ. 128).

ΣΥΝΤΟΜΟΓΡΑΦΙΕΣ

- AAA:** Αρχαιολογικά Ανάλεκτα εξ Αθηνών.
- AE:** Αρχαιολογική Εφημερίς.
- AJA:** American Journal of Archaeology.
- AJPh:** American Journal of Philology.
- Agora:** The Athenian Agora.
- BCH:** Bulletin de Correspondence Hellénique.
- BSA:** Annual of the British School at Athens.
- BZ:** Byzantinische Zeitschrift.
- BULLMMA:** Bulletin of the Metropolitan Museum of Art.
- ΕΕΒΣ:** Επετηρίς Εταιρείας Βυζαντινών Σπουδών.
- JAI:** Journal of Anthropological Institute.
- JHS:** Journal of Hellenic Studies.
- JNES:** Journal of Near Eastern Studies.
- OJA:** Oxford Journal of Archaeology.
- ΠΑΕ:** Πρακτικά Αρχαιολογικής Εταιρείας.
- REA:** Revue de l' Égypte Ancienne.
- RÉB:** Revue des Études Byzantines.
- ZPE:** Zeitschrift für Papyrologie und Epigraphik.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

ΑΡΧΑΙΟΙ ΣΥΓΓΡΑΦΕΙΣ

Αθήναιος, *Δειπνοσοφιστές* II, 26.

Αθήναιος, *Δειπνοσοφιστές* III, 75.

Αθήναιος, *Δειπνοσοφιστές* XIV, 55, 56.

Antoninus Liberalis, *Μεταμορφώσεων Συναγωγή* XIII, 1-4.

Αριστοτέλης, *Περί ζώων γενέσεως* III, 10.

Αριστοτέλης, *Περί ζώων ιστορίαι* 627, 15-19.

Βάρρων, III, 16, 7.

Βιργίλιος, *Αἰνειάδα* I, 430.

Βιργίλιος, *Γεωργικά* IV, 135-559.

Columella, *De Re Rustica* IX 15. (The Loeb Classical Library).

Columella, *De Re Rustica* IX 14.

Columella, *De Re Rustica* IX 12-13.

Γαληνός, IV, 256, 430.

Γεωπονικά XV, 1, 2, 5, 6: “*Geponica sive Cassiani Bassi Scholastici de rerustica Eclogae*”. (Bibliotheca Scriptorum Graecorum et Romanorum Teubneriana). Εκδ. Beckh. Στοντγάρδη 1994.

Διόδωρος, I, 84.

Διόδωρος, V, 70.

Διόδωρος, IV, 81-82.

Ηρόδοτος, II, 40.

Ηρόδοτος, I, 98.

- Ησίοδος**, V, 477-491.
- Palladius**, VIII, 11.
- Ξενοφών**, *Ελληνικά* V, 3, 19.
- Οβίδιος**, *Μεταμορφώσεις* XV, 364-370.
- Οβίδιος**, *Fasti* III, 725-744.
- Ομηρος**, *Οδύσσεια ε*, 105-106.
- Ομηρος**, *Οδύσσεια μ*, 106.
- Ομηρος**, *Οδύσσεια κ*, 519.
- Ομηρος**, *Ιλιάδα Ω*, 67.
- Ομηρος**, *Ιλιάδα Ψ*, 170.
- Οπιανός**, *Κυνηγετικά* IV, 275.
- Ορειβάτιος**, V, 14, 1.
- Παύλος Αιγινήτης**, I, 7. Επίτομη Ιατρική. Λιψία 1921-1924.
- Πανσανίας**, *Φωκικά* XV, 9.
- Πίνδαρος**, *Πυθιονικών* IV, 59-60, 152.
- Πλίνιος**, *Φυσική Ιστορία* XI, 15, 45.
- Πλίνιος**, *Φυσική Ιστορία* XXIII, 40, 82.
- Πλίνιος**, *Φυσική Ιστορία* XIV, 3.
- Πλίνιος**, *Φυσική Ιστορία* XIX, 168.
- Πλίνιος**, *Φυσική Ιστορία* XXI, 46, 79.
- Πλούταρχος**, *Συμποσιακών* IV, 672.
- Πλούταρχος**, *Ηθικά* IV, 628.
- Στράβων**, IX, 1, 23.
- Στράβων**, XVI, 1, 20.

ΕΛΛΗΝΕΣ ΚΑΙ ΞΕΝΟΙ ΣΥΓΓΡΑΦΕΙΣ

Allchin B., "The stone-tipped arrow. Late stone-age hunters of the tropical old world". London 1966.

Αλυγιζάκης Α., "Χαρακτηριστικές αναφορές της Εκκλησιαστικής Γραμματείας για τη μέλισσα". ΣΤ' Τριήμερο Εργασίας ΕΤΒΑ 1996. Αθήνα 2000, σ. 145-148.

Αναγνωστόπουλος Ι., "Δύο τύποι εγχώριων κυψελών της Φλωρινιώτικης μελισσοκομίας". ΣΤ' Τριήμερο Εργασίας ΕΤΒΑ 1996. Αθήνα 2000, σ. 295-310.

Αναγνωστάκης Η., "Βυζαντινή μελιωνυμία και μελίκρατος πότος. Αντιλήψεις για τη χρήση των μελισσοκομικών προϊόντων στο Βυζάντιο ως τον 11^ο αι.". ΣΤ' Τριήμερο Εργασίας ΕΤΒΑ 1996. Αθήνα 2000, σ. 161-189.

Ανδριώτης Π., Ετυμολογικό λεξικό της κοινής Νεοελληνικής. Θεσσαλονίκη 1971.

Αντωνάτος Π., "Προκαταρκτική παρονσίαση επιλεγμένων οστράκων Υστερορωμαϊκής περιόδου προερχομένων από τον Άρειο Πάγο". (υπό δημοσίευση). Αθήνα 2001.

Armbruster L., "Die Biene in Aegyptien, jetzt und vor 5000 Jahren". Heidelberg 1921.

Beran E., "History of Egypt under the Ptolemaic Dynasty". London 1973.

Berthelot M., "Histoire des sciences. La chimie au moyen-âge". I. Amsterdam 1967, σ. 221-240.

Birch S., Gardner W., "The manners and customs of the ancient Egyptians". London 1878.

Βοκοτοπούλου Ι., Ελληνική Τέχνη. Αργυρά και χάλκινα έργα τέχνης στην Αρχαιότητα. Εκδοτική Αθηνών 1997.

Bordman J., "The Cretan collection in Oxford". London 1961.

Broneer O., "Excavations at Isthmia. Third Campaign 1955-1956". Hesperia 27 (1958), σ. 17-32.

Buchholz G. H., Jöhrens G., Maull I., "Honiggewinnung. Jagd und Fischfang" (Archaeol. Homerica I, J). Anhang 1973, σ. 180-185.

Burn L., "The British Museum Book of Greek and Roman Art". London 1991.

Buttel R. H., "Archiv für Bienenkunde". Wien 1921.

Calderini A., "Dizionario dei nomi geografici e topografici dell' Egitto Greco-romano". Roma 1986.

Caskey J. L., "Investigations in Keos". Part 2: a conspectus of the pottery. Hesperia 41 (1972), σ. 357-401.

Chadwick J., "Γραμμική B και συγγενικές γραφές". (ελλ. μετάφραση). Αθήνα 1992.

Chouliara H.-Raïos, "L'abeille et le miel en Égypte d'après les papyrus grecs". Jannina 1989.

Clarysse W., Vandorpe K., "Zénon. Un homme d'affaires grec à l'ombre des pyramides". Louvain 1995.

Cook A. B., "The bee in Greek mythology". JHS 15, (1895), σ. 1-24.

Cook A. B., "Zeus, a study in ancient religion". Cambridge 1925.

Cook F. B., "Aristaios". BULLMMA 21, (1962-63), σ. 31-36.

Corbett P., "Attic pottery of the later fifth century from the Athenian Agora". Hesperia 18 (1949), σ. 293-298.

Crane E., "The Archaeology of beekeeping". London 1983.

- Δαβάρας Κ.**, "Μινωικό κηριοφόρο πλοιάριο". ΑΕ, (1984), σ. 55-95.
- Δαβάρας Κ.**, "Μινωικός και Ελληνικός Πολιτισμός. Συλλογή Μητσοτάκη". Αθήνα 1992, σ. 64-268.
- Davaras C.**, "A new interpretation of the ideogram *168". Kadmos 25, (1986), σ. 38-43.
- Davaras C.**, "Guide to Cretan Antiquities". Park Ridge 1976.
- Δαβάρας Κ.**, "Μινωικά μελισσονρυγικά σκενή". Φίλια έπη εις Γ. Μυλωνά Γ', (1989), σ. 1-7.
- Dams R.**, "Bees and honey-hunting scenes in the Mesolithic rock art of Eastern Spain". Bee World 59 (2), 1978, σ. 45-53.
- Daumas F.**, "La vie dans l'Égypte ancienne". Paris 1974.
- Darby J.W., Ghalioungui P., Grivetti L.**, "Food: The gift of Osiris". I. London 1977.
- Demargne P.**, "Bijoux minoens de Mallia". BCH, 54, (1930), σ. 404-421.
- Deubner L.**, "Attische Feste". Berlin 1932.
- Dietrich C. B.**, "The origins of Greek religion". London 1974.
- Δημητράκου Δ.**, Μέγα ξεξικόν της Ελληνικής Γλώσσης. Τόμ. Ε', Αθήνα 1964.
- Edgar C. C.**, "Selected papyri from the archives of Zenon". No 106 Annales du service des antiquités de l'Égypte. Vol. 24, (1964), σ. 39-55.
- Elderkin G.**, "The bee of Artemis". AJPh 60 (1939), σ. 200-218.
- Evans A.**, *Scripta Minoa I. Catalogue of hieroglyphic signs*. Oxford 1909.
- Evans A.**, *The Palace of Minos at Knossos II, IV*. Oxford 1935.
- Evans J.**, "Μινωική και Μυκηναϊκή διατροφή". Στο ένθετο "Επτά ημέρες" της Εφημερίδας Καθημερινή. Αθήνα 2000, σ.13.

Φάβης Β., "Ακάπνιστον μέλι". ΕΕΒΣ 4 (1927), σ. 240-250.

Faure P., "Fonctions des cavernes crétoises". Paris 1964.

Fleischer R., "Artemis von Ephesos und verwandte Kultstatuen aus Anatolien und Syrien". Leiden 1973.

Flinders P., "Royal tombs of the 1st Dynasty". London 1900.

Flower B., Rosenbaum E., "The roman cookery book. A critical text with translation of the art of cooking, by Apicius". London 1958.

Forbes J. R., Studies in ancient technology V. Leather in Antiquity. Sugar and its substitutes, glass. Leiden 1966 (1957), σ. 78-111.

Fraser M., "Beekeeping in Antiquity". London 1951.

Free J. B., "Pheromones of social bees". Cardiff 1987.

Garis D., "The tomb of Rekhmire at Thebes". New York 1944, σ. 32-56.

Gautier P., "Le Typikon du Christ Sauveur Pantocrator". RÉB 32, (1974), σ. 85-99.

Gayar Z. "Ωραίο σαν αρχαίο". (ελλ. μετάφραση). Αθήνα 1998.

Gazza V., "Prescrizioni mediche nei papyri dell' Egitto Greco-romano II". Aegyptus 36 (1956), σ. 75-110.

Gimbutas M., "The language of the Goddess". New York, 1989.

Γκουσιάρης Α., "Παραδοσιακή μελισσοκομία στην Καρδίτσα πρίν το 1960. Πλήνθινοι τοίχοι αντί κυψελών". ΣΤ' Τριήμερο Εργασίας ΕΤΒΑ, 1996. Αθήνα 2000, σ. 311-323.

Godart L., "Ο Δίσκος της Φαιστού". (ελλ. μετάφραση). Αθήνα 1995.

Grace V., "The middle Stoa dated by amphora stamps". Hesperia 54 (1985), σ. 1-54.

Graham J., "Beehives from Ancient Greece". Bee World 56 (1975), σ. 64-75.

Graves R., "The Greek Myths". London 1958.

Gray B. G., International criticae commentary. Edinburgh 1912.

Gregory E. T., "An early Byzantine complex at Akra Sophia near Corinth". *Hesperia* 54 (1985), σ. 411-428.

Gregory E. T., Kardulias N. P., "Surveys in the Byzantine Fortress at Isthmia, 1985-1986". *Hesperia* 59 (1990), σ. 460-467.

Harald Pager, "Rock paintings in Southern Africa showing bees and honey hunting". *Bee World* 54 (2), 1973, σ. 61-68.

Harald Pager, "The magico-religious importance of bees and honey for the rock painters and Bushmen of Southern Africa". *Bee world* 46 (6), 1974, σ. 6-9.

Head V. B., A catalogue of the Greek coins in the British Museum. 'Ionia' London 1892.

Hernandez-Pachero F., "Las pinturas prehistóricas de las cuevas de la Arana". Madrit 1924.

Hobley K., "Further researches into Kikuyu and Kamba beliefs". JAI 41, (1935), σ. 403-417.

Hogarth D. G., "Excavations at Zakro, 1900-1901". Crete, *BSA* 7, 1900-1901, σ. 141.

Hood S., "The Minoans. The Story of Bronze Age Crete". New York 1971.

Hood S., "The Mallia gold pendant: Wasps or bees?" Essays presented to Marc Fitch, London 1976.

Hood S., "Η τέχνη στην προϊστορική Ελλάδα". (ελλ.μετάφραση). Αθήνα 1990.

Houlihan F. P., "The animal world of the Pharaohs". London 1996.

Hunger H., Lexicon der griechischen und römischen Mythologie. Wien 1959.

Ichikawa M., "Beekeeping of the Suieti Dorobo in East Africa". Japan 1980.

Jones E., Graham J., Sackett H., "An Attic country house below the cave of Pan at Vari". BSA 68 (1973), σ. 355-452.

Jones E., "Hives and honey of Hymettus. Beekeeping in Ancient Greece". Archaeology 29 (1976), σ. 80-91.

Κακριδής Θ. Ι., Ελληνική Μυθολογία. Τόμ. I, II, III. Αθήνα 1986.

Καλέρης Ι., "Τροφαί και ποτά εις Πρωτοβυζαντινούς παπύρους: Κανίσκιον Κουκούλε". ΕΕΒΣ 23, (1953), σ. 700-711.

Kardara Ch., "Dyeing and Weaving works at Isthmia". AJA 65, (1961), σ. 264-265.

Κατσουλέας Γ., "Τα προσθετικά 'Α' εις τα Παρακαμβούνια γλωσσικά ιδιώματα". Α' Συμπόσιο Γλωσσολογίας του Βορειοελλαδικού χώρου. IMXA. Θεσσαλονίκης 1977, σ. 203-227.

Kerényi K., "Die Mythologie der Griechen". Zürich 1951.

Kerényi K., "Licht, Wein, Honig: Die Frage nach dem minoischen Festkalender". Κρητικά Χρονικά 15-6, (1961-2), σ. 200-214.

Κυπαρίσση N., "Ο κοινωνικός ρόλος της γυναικας σε μια προϊστορική κοινωνία". Αρχαιολογία 67, (1998), σ. 37-41.

Kitchell F. K., "The Mallia 'Wasp' pendant reconsidered". Antiquity 55, (1981), σ. 9-15.

King W. L., "Babylonian religion and mythology". London 1907.

Klebs L., "Die Reliefs des alten Reiches". Heidelberg 1915.

Κουκουλές Φ., "Ευστάθιος Θεσσαλονίκης. Τα λαογραφικά". Τόμ. Α'. Αθήνα 1950, σ. 212-220.

Κουκουλές Φ., "Βυζαντινόν Βίος και Πολιτισμός". Τόμ. Ε', Αθήνα 1952, σ. 296-309.

- Κουκουλές Φ.**, "Η μελισσοκομία παρά Βυζαντινοίς". BZ 44 (1951), σ. 321-354.
- Κριαράς Ε.**, Λεξικό της Μεσαιωνικής Ελληνικής Δημόδους Γραμματείας. Τόμ. Α'. Θεσσαλονίκη 1968.
- Kueny G.**, "Scènes apicoles dans l' ancienne Égypte". JNES 9, (1950), σ. 84-93.
- Laffineur R.**, "L' orfèvrerie rhodienne orientalisante". Paris 1978.
- Lansing A.**, "The Egyptian Expedition 1916-1919". BMM 2, (1920), σ. 20-25.
- Leek F. F.**, "Some evidence of bees and honey in Ancient Egypt". BeeWorld 56 (4), 1975, σ. 141-148.
- Leclant J.**, "L' abeille et le miel dans l' Égypte pharaonique". Paris 1968.
- Lefebure E.**, "L' abeille en Egypte". Sphinx 11 (1908), σ. 12-20.
- Le Rider G.**, "Monnaies crétoises du Ve au Ier siècle". Paris 1966.
- Liddell H., Scott R.**, Μέγα Λεξικό της Ελληνικής Γλώσσης. Αθήνα 1907.
- Littré E.**, (επιμ.) "Ιπποκράτους Απαντά". Amsterdam 1961.
- Lucas A., Harris R. J.**, "Ancient Egyptian materials and industries". London 1962.
- Μαντζουλίνου Ε.**, "Μέλισσα Ποντία". AAA, 12, (1979), σ. 72-89.
- Marangou L. E.**, "Aristaios". Lakonische Elfenbein und Beinschnitzereien. Tübingen 1969.
- Marchenay P.**, "L' homme et l' abeille" (nouvelle édition revue et corrigée). Paris 1984.
- Μαρινάτος Σ.**, "Κρητομυκηναϊκή θρησκεία". Αθήνα 1976.

Μασουρίδης Ν., "Αποκρυπτογράφηση της Γραμμικής Β. Μέθοδος και Εφαρμογάι της". Αθήνα 1987.

McGovern E. P., "Μινωική και Μυκηναϊκή διατροφή". Ένθετο "Επτά Ημέρες" της Εφημερ. Καθημερινή. Αθήνα 2000, σ. 15-20.

Μίχα-Λαμπάκη Α., "Η διατροφή των αρχαίων Ελλήνων κατά τους αρχαίους κωμωδιογράφους". Αθήνα 1984.

Mills J. W., Gillespie M., "Studio bronze casting". London 1969.

Μυλωνάς Γ., "Πολύχρυσαι Μνήμαι". Αθήνα 1983.

Moore M., "Attic red figured and white ground pottery". Agora 30, (1955), σ. 45-47.

Mosso A., "Palaces of Crete and their builders". London 1907.

Montet P., "Etudes sur quelques prêtres et fonctionnaires du dieu Min". JNES 9, (1950), σ. 18-27.

Μουσιώνη Λ., "Παραδοσιακό κηροπλαστείο στη Δάρισα". ΣΤ' Τριήμερο Εργασίας ΕΤΒΑ 1996. Αθήνα 2000, σ. 235-245.

Μπίκος Θ., "Υψέλια". Μελισσοκομική Επιθεώρηση 8 (11), Αθήνα 1994, σ. 396-400.

Μπουλώτης Χ., "Το μέλι στο προϊστορικό Αιγαίο". ΣΤ' Τριήμερο Εργασίας ΕΤΒΑ 1996. (αδημοσίευτη εισήγηση). Αθήνα 2000, σ. 4.

Needham S., Evans J., "Honey and Dripping: Neolithic food residues from Runnymede bridge". OJA 6, (1987), σ. 21-28.

Newberry E., "The life of Rekhmara". London 1900.

Newberry E. P., "Beehives in Upper Egypt". Man 30, (1938), σ. 30-35, 239-240.

Νικολαΐδη I. N., "Η μελισσοκομία χωρίς δάσκαλο". Αθήνα 2000.

Nicolle D., "The Hamlyn history of Medieval life. A guide to life from 1000 to 1500 A.D.". London 1997.

Nirzamis P., "Alexander's exploits". Quoted by Berger F. in von Bienne, Honig und Wachs. Zürich 1916.

Noble V. J., "The wax of the lost wax process". AJA 79, (1975), σ. 368-370.

Ντούμας Χ., "Ανασκαφή Θήρας". Έργον. ΠΑΕ 1976, σ. 216-310.

Ντούμας Χ., "Το θαύμα στο Ακρωτήρι συνεχίζεται". Εφημερ. Καθημερινή, 4/6/2000, σ. 57.

Ober J., "Pottery and miscellaneous artifacts from fortified sites in northern and western Attica". Hesperia 56 (1987), σ. 213-219.

Obermaier H., "Fossil man in Spain". Madrit 1924.

Orrieux C., "Les papyrus de Zénon. L'horizon d'un grec en Égypte au IIIe siècle avant J.-C.". Paris 1983, σ. 135-146.

Pallas I. D., "Excavation at Isthmia". Hesperia 28 (1959), σ. 330-337.

Panofski E., "Μελέτες εικονολογίας. Ουμανιστικά θέματα στην τέχνη της Αναγέννησης". (ελλ. μετάφραση). Αθήνα 1991.

Paribeni E., 'Trofonio'. Enciclopedia dell' arte antica classica e orientale. VII, Roma 1966, σ. 980-999.

Penglase Ch., "Greek Myths and Mesopotamia" (Parallels and influence in the Homeric Hymnus and Hesiod). London 1994.

Pernier L., "Il disco di Phaestos con caratteri pittografici". Ausonia 3 (1908), σ. 255-302.

Philonenko M., "Joseph et Aseneth". Leiden 1968.

Picard Ch., "L'Éphèse et Claros". Paris 1922.

Picard Ch., "L' Ephésia, les Amazones et les Abeilles". REA 42 (1940), σ. 1-284.

Πλάτων Ν., "Ανασκαφή Ζάκρου". ΠΑΕ 1962, σ. 166.

- Popovic, I.**, "Quel était le peuple pannonien qui parlait. ΜΕΔΟΣ et STRAVA". Sbornik Radova 7, (1961), σ. 197-226.
- Préaux C.**, "L'economie royale des Lagides". Bruxelles 1939.
- Προμπονάς**, Λεξικό Μυκηναϊκής Ελληνικής. Αθήνα 1978.
- Prost J. P.**, "Μελισσοκομία". (ελλ. μετάφραση). Αθήνα 1991.
- Ραγκαβής Α.**, Λεξικό της Ελληνικής Αρχαιολογίας. Τόμ. Α', Αθήνα 1996.
- Ramsay M. W.**, "Asiatic elements in Greek civilization". London 1927.
- Ραμμού Αικ., Μπίκος Θ.**, "Η Ελλάδα της μελισσοκομίας. Τρία χρόνια μελισσοκομικών καταγραφών". ΣΤ' Τριήμερο Εργασίας ΕΤΒΑ 1996. Αθήνα 2000, σ. 413-435.
- Ransome M. H.**, "The sacred bee in ancient time and folklore". London 1937.
- Renfrew C.**, "The emergence of Civilization". London 1972.
- Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε.**, "Η παραδοσιακή μελισσοκομία στην Κύπρο και τα προϊόντα της κατά τους νεότερον χρόνον". ΣΤ' Τριήμερο Εργασίας ΕΤΒΑ 1996. Αθήνα 2000, σ. 390-408.
- Rolley C. I.**, "Les bronzes Grecs". Paris 1983.
- Roscher H.W.**, "Ausführliches Lexicon der griechischen und römischen Mythologie II". 2, Leipzig 1894-1897.
- Rostovtzeff M.**, "A large estate in Egypt in the third century B.C.". Rome 1967.
- Roux G.**, "Delphes, son oracle et ses dieux". "Les Belles Lettres". 1976, σ. 110-186.
- Rüdiger W., Forster A. K.**, "Ihr Name ist Apis". Ehrenwirth 1977.
- Ruiperez S. M., Melena L. J.**, "Οι Μυκηναίοι Έλληνες". (ελλ. μετάφραση). Αθήνα 1996.

- Ruttner F.**, "The golden pendant of Mallia". Prehistoric vestige and early evidence of beekeeping. Proc. 27, International Beekeeping Congress. 1980, σ. 191-196.
- Savage G.**, "A concise history of bronzes". London 1968.
- Sijpesteijn J. P.**, "Einige papyri aus der Amsterdamer Papyrussammlung". ZPE 9, (1972), σ. 42-55.
- Simonetta R.**, "Nascita dell'oracolo di Trophonio". Aevum 68 (1994), σ. 27-32.
- Singer Ch., Holmyard J. E., Hall R. A.**, "A history of technology I. From early times to fall of ancient Empires". Oxford 1974.
- Sparkes A. B., Talcott L.**, "Black and plain pottery of the 6th, 5th and 4th c. B.C.". Agora 12 (1970), σ. 210-218.
- Σταγειρίτης Α.**, "Ωγυγία ή Αρχαιολογία;" Τόμ. Α'. Αθήνα 1994, σ. 469-509.
- Σταματάκου Ι.**, Λεξικό της Αρχαίας Ελληνικής Γλώσσης. Αθήνα 1994.
- Stengel P.**, "Opferbräuche der Griechen". Wien 1910.
- Stoianovich T.**, "Material Culture and Mentalites. Power and Ideology between East and West". New York 1995.
- Τζεδάκις Γ., Martlew H., (eds)** "Μινωιτών και Μοκηναίων Γεύσεις". Αθήνα 1999.
- Thomson H.**, "Two centuries of Hellenistic pottery". Hesperia 3 (1934), σ. 311-326.
- Thomson A. E.**, "A history of Attila and the Huns". Oxford 1948.
- Tralles A.**, "Original text und Übersetzung nebst einer einleitenden Abhandlung". Ein Beitrag zur Geschichte der Medizin I. Wien 1878.
- Τρομάρα Μ. Α.**, "Η μαγειρική των Ρωμαίων". Θεσσαλονίκη 1988.

- Τσιποπούλου Μ.**, "Μινωικός και Ελληνικός Πολιτισμός. Συλλογή Μητσοτάκη". Αθήνα 1992, σ. 50-108.
- Young J.**, "Studies in South Attica Country Estates at Sounion". Hesperia 25 (1956), σ. 122-124.
- Vali E., Samers D.**, "Κυνηγοί μελιού στο Νεπάλ". Experiment-Γαιόραμα No 6. Αθήνα 1996, σ. 72-97.
- Vandenabeele F., Olivier P. J.**, "Les idéogrammes archéologiques du Linéaire B". (Etudes Crétoises 24), Paris 1979.
- Ventris M., Chadwick J.**, "Documents in Mysenaean Greek". Cambridge 1973 (2).
- Verbruggen H.**, "Le Zeus crétois". Paris 1981.
- Vercoutter J.**, "Apiculture (en Egypte)". Dictionnaire archéologique des techniques, 1, Paris 1963.
- Wagnalls F.**, Standard Dictionary of folklore mythology and legend. San Francisco 1984.
- Wallis E. B.**, "Egyptian magic". New Jersey 1916.
- Walters B. H.**, *Corpus Vasorum Antiquorum*. British Museum (Dep. of Greek and Roman Antiquities). Oxford 1927.
- Weber O.**, "Dämonenbeschwörung bei den Babylonien und Assyrien". Der Alte Orient, dahr 7, heft 4. 1908, σ. 20-37.
- Willets F. R.**, "Cretan cults and festivals". London 1962.
- Wroth W.**, A Catalogue of the Greek coins in the British Museum. 'Crete and Aegean Islands'. London 1886.
- Zervos C.**, "L'Art des Cyclades". Éditions Cahiers d' Art. Paris 1957, πτw. 180-181.

