

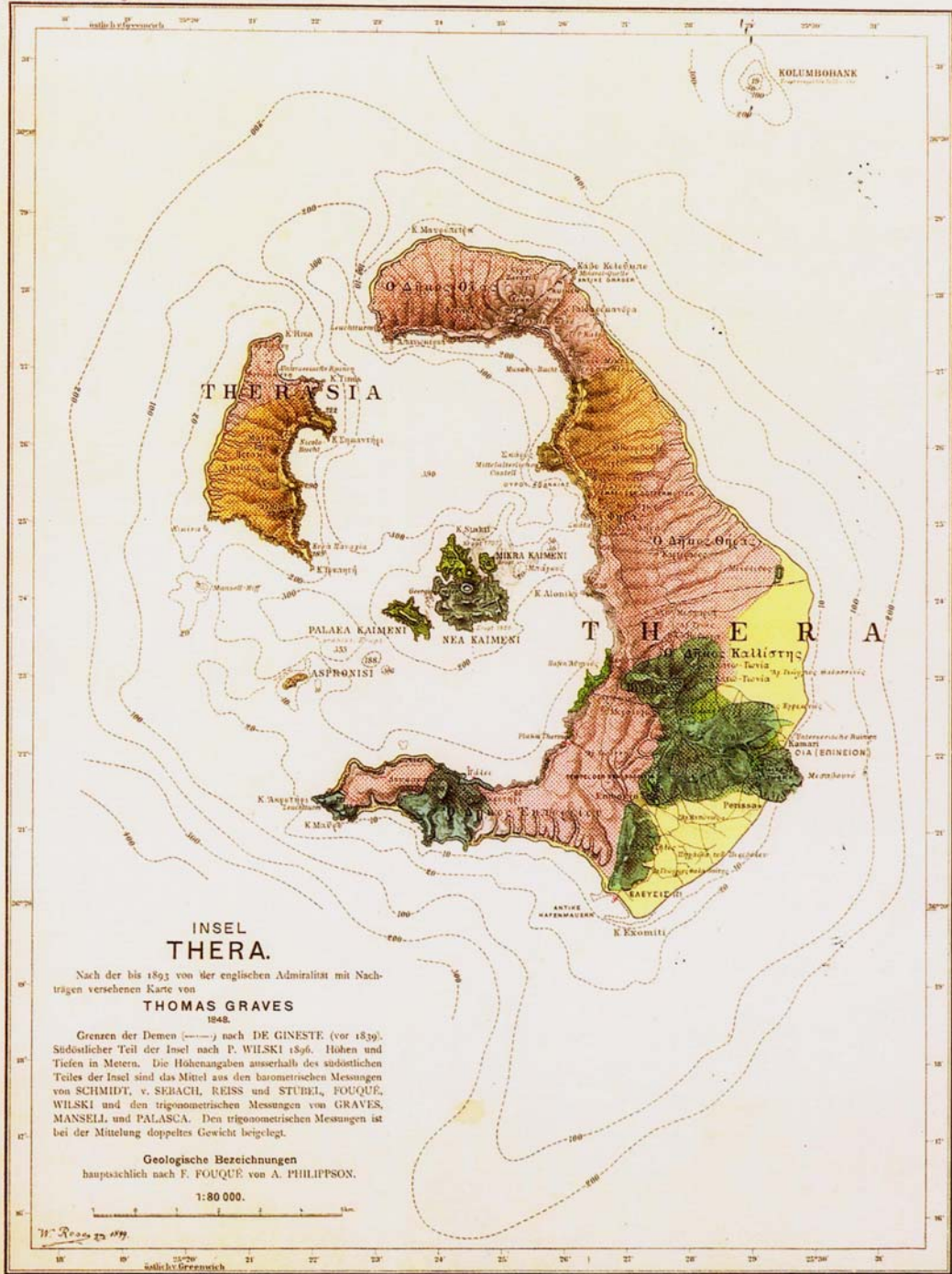
ΙΩΑΝΝΗΣ ΜΙΧ. ΔΑΝΕΖΗΣ

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

ΘΗΡΑ, ΘΗΡΑΣΙΑ, ΑΣΠΡΟΝΗΣΙ, ΗΦΑΙΣΤΕΙΑ



ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΑΔΑΜ
ΑΘΗΝΑ 2001



INSEL THERA.

Nach der bis 1892 von der englischen Admiralität mit Nachträgen versehenen Karte von **THOMAS GRAVES** 1848.

Grenzen der Demeu (---) nach DE GINESTE (vor 1839). Südöstlicher Teil der Insel nach P. WILSKI 1896. Höhen und Tiefen in Metern. Die Höhenangaben ausserhalb des südöstlichen Teiles der Insel sind das Mittel aus den barometrischen Messungen von SCHMIDT, v. SEBACH, REISS und STUBEL, FOUQUE, WILSKI und den trigonometrischen Messungen von GRAVES, MANSELL und PALASCA. Den trigonometrischen Messungen ist bei der Mittelung doppeltes Gewicht beigelegt.

Geologische Bezeichnungen
hauptsächlich nach F. FOUQUE von A. PHILIPPSON.

1:80 000.

W. R. 1899.

Planisch v. Wilhelm Green, Berlin, S.W.

- Thonschiefer.
- Kalkstein.
- Eruptionen von Akrotiri.
- Schlacken und Aschen des südöstl. Thera u. von Apanomeria.
- Eruptionen des Megalovano und kleinen Proph. Ilias.
- Laven von Skaros, Therasia u. Aspronisi.
- Bimsstein-Decke.
- Laven der Kaimenien.*
- Lava von 1866 u. folg. Jahre.
- Schwemmland. (Umgelagerter Bimsstein und anderer vulkan. Sand).

*Το βιβλίο αφιερώνεται
στη μνήμη του Μιχαήλ Αντ. Δανέζη
του πατέρα μου*

Διευθυντής έκδοσης
ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ ΑΝΤ. ΛΙΓΝΟΣ

Καλλιτεχνική επιμέλεια, σελιδοποίηση
ΚΙΚΗ ΜΠΙΡΤΑΧΑ, ΜΑΝΩΛΗΣ ΖΑΧΑΡΙΟΥΔΑΚΗΣ

Μεταφράσεις
ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ ΝΤΟΥΜΑ

Παραγωγή
ΑΔΑΜ ΕΚΔΟΣΕΙΣ / ΠΕΡΓΑΜΟΣ ΕΚΔΟΤΙΚΗ ΑΒΕΕ

© ΙΩΑΝΝΗΣ ΜΙΧ. ΔΑΝΕΖΗΣ, 2001

ISBN: 960-500-393-7

ΙΩΑΝΝΗΣ ΜΙΧ. ΔΑΝΕΖΗΣ

Σ Α Ν Τ Ο Ρ Ι Ν Η

ΘΗΡΑ, ΘΗΡΑΣΙΑ, ΑΣΠΡΟΝΗΣΙ, ΗΦΑΙΣΤΕΙΑ



ΑΘΗΝΑ 2001

Ο ΚΡΟΚΟΣ ΤΗΣ ΖΑΦΟΡΑΣ. ΦΥΤΟ ΚΑΤ' ΕΞΟΧΗΝ ΤΗΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

ΑΝΑΓΙΑ ΣΑΡΠΙΑΚΗ*

Στην Καλλιόπη, στην Επιφανεΐα, στην Αντωνία και στην Πλατσανή· στον Μινά και στην Κατίνα που τα έκαναν δυνατά.

Αυτός ο τόσο απλά όμορφος κρόκος, που ξεχωρίζει από τους άλλους, όχι τόσο για τα εντυπωσιακά πέταλα και τους διακριτικούς χρωματισμούς του, αλλά κυρίως για τα στίγματα του, τα έντονα πορτοκαλοκόκκινα, φαίνεται να είχε μία ξεχωριστή θέση ανάμεσα στα φυτά, ήδη από την προϊστορία, και τουλάχιστον από τη Μέση Εποχή του Χαλκού. Αυτό πιστοποιείται με την παρουσία του στη διακόσμηση της γραπτής κεραμικής, παλαιοανακτορικών χρόνων της Κρήτης (βλ. καμαραϊκός ρυθμός, *inter alia* Waeberg 1976). Για τις Κυκλάδες η Α. Παπαγιαννοπούλου έχει παρουσιάσει εκτενέστατα τη μεσοκυκλαδική δίχρωμη κεραμική και ειδικά τη θηραϊκή και αναφέρεται στην παρουσία του κρόκου στα διακοσμητικά θέματα. Καλαίσθητο παράδειγμα από την Κρήτη είναι μία υδρία από τον Κομμό, που χρονολογείται στη Μεσομινωική ΙΙΙ περίοδο (εικ. 1). Πιθανότατα η απεικόνιση του φυτού εμπεριείχε συμβολισμούς που άπτονταν οικονομικών, κοινωνικών και θρησκευτικών πτυχών που γίνονται εμφανέστερες στην Ύστερη Εποχή του Χαλκού. Κατά την Ύστερομινωική περίοδο η απεικόνιση του φυτού γνωρίζει εξαιρετική συχνότητα, που πιθανότατα συμβαδίζει με τη διεύρυνση όπως και με την εντατικοποίηση της εκμετάλλευσής του.

Ο κρόκος

Οι κρόκοι είναι ευρέως διαδεδομένοι στην ελληνική φύση και συνολικά υπάρχουν 19 είδη κατά τη *Flora Europea*, ενώ οι Φουρνάρικης και Σκουλά (1999, 5-6) αναφέρουν 21 είδη αυτοφυών κρόκων. Ο Καββάδας (σελ. 2148) αναφέρει ότι τα ξερά στίγματα ορισμένων ειδών, όπως του εδώδιμου κρόκου (*Crocus sativus*), του κρόκου τουρνεφορτεΐου (*C. tournefortii* Gay) αλλά και του κρόκου εσχαρωτού (*C. cancellatus* Herb.) είναι κοινώς γνωστά με τις ονομασίες ζαφορά, σαφράνα, σαφράνα, σαφράνι και χρησιμοποιούνται ακόμη –λιγότερο τις μέρες μας– ως

καρκεύματα, βαφές, φαρμακευτικές ουσίες, ακόμη και στη μυρεψική. Μεταξύ αυτών συμπεριλαμβάνεται και ο κρόκος ο καρτράϊκος (*C. cartwrightianus* ή κατ' άλλους *C. sativus* var *cartwrightianus*), ο οποίος πιστεύεται ότι είναι πρόγονος του εδώδιμου κρόκου, λόγω της μορφολογικής ομοιότητάς τους. Θα μπορούσε δηλαδή να έχει γίνει, στα βάθη της προϊστορίας, μία επιλογή με κλωνοποίηση, δηλαδή να αναπαρήγαγαν τεχνητά το φυτό με βολβό.

Εκτός από τα παραπάνω, εδώδιμοι κρόκοι με κύρια χρήση των βολβών ως τροφή υπάρχουν και άλλοι, όπως είναι ο κρόκος ολιβιέρειος (*C. olivieri* Day), ο σιεβέρειος (*C. sieberi* Day), ο αδριατικός (*C. hadriaticus*), ο εσχαρωτός (*C. cancellatus* Herb). Από ό,τι γνωρίζουμε οι βολβοί που καταναλώνονται στην Κρήτη προέρχονται από το γένος *Muscari* (βολβοί στην κοινή κρητική διάλεκτο).

Η αρχαιολογία του κρόκου

Η χρήση λοιπόν του φυτού αυτού ήδη από την προϊστορική εποχή είναι αποδεδειγμένη. Το μαρτυρούν σαφώς από τη μια η τέχνη (οι τοιχογραφίες και η αγγειογραφία) και από την άλλη τα γραπτά κείμενα της Γραμμικής Β. Δυστυχώς, αρχαιοβοτανικά κατάλοιπα δεν έχουν εντοπισθεί ακόμη και οι λόγοι είναι πολλαπλοί. Ακόμη και σε ανασκαφές όπου έχει γίνει επίπλευση, δηλαδή όπου χρησιμοποιείται το σύστημα περισυλλογής των βιο-αρχαιολογικών δεδομένων –και το Ακρωτήρι είναι μία από αυτές, όπου η επίπλευση άρχισε από πολύ νωρίς, από το 1981– δεν έχει επισημανθεί ίχνος κρόκου. Για να διατηρηθούν αρχαιολογικά τα κατάλοιπα του κρόκου χρειάζεται να βρεθεί σπόρος ή ο ίδιος ο βολβός. Τα άλλα μέρη του φυτού δεν μπορούν να διατηρηθούν, διότι στην Ελλάδα δεν επικρατεί απόλυτη ξηρασία όπως στην Αίγυπτο, όπου τα χλωρά μέρη (τα φύλλα, ακόμη και τα άνθη) σε μερικές περιπτώσεις θα μπορούσαν να περιέλθουν σε μας, απολύτως αποξηρα-

* Δρ. Αρχαιολόγος, Αρχαιοβοτανολόγος.



Εικ. 1.

μένα. Η άλλη περίπτωση διατήρησης θα ήταν, εάν τα αρχαιοβοτανικά κατάλοιπα βρισκόταν σε αναερόβιες συνθήκες (π.χ. σε νερό, έλν), όπου, κατά κανόνα, διατηρούνται εξαιρετικά καλά τα υπολείμματα αυτά. Στην Ελλάδα αυτές οι κατηγορίες δεδομένων φθάνουν σε μας, συνήθως, όλως τυχαίως, επειδή έρχονται σε επαφή με τη φωτιά, είτε από πυρκαγιές, φούρνους, εστίες κ.ο.κ. Θα είχαν συνεπώς πιθανότητες να διατηρηθούν, εάν ήσαν φυτά που αποθηκεύονταν σε μορφή σπόρων ή βολβών. Όμως, η διαδικασία περιουλλογής του κρόκου, που είναι η κοπή των ανθέων (εικ. 2 και 3), δηλαδή μέρους του φυτού, το οποίο δεν εμπεριέχει σπόρους την εποχή της περιουλλογής των στιγμάτων, δεν επιτρέπει να έχει εμφανιστεί ο σπόρος, διότι δεν έχει ακόμη ωριμάσει στους άγριους κρόκους. Στον εδώδιμο (*C. sativus*) δεν υπάρχουν σπόροι και η αναπαραγωγή γίνεται με τους βολβούς, δηλαδή ένα είδος κλωνοποίησης. Η μόνη περίπτωση διατήρησης θα ήταν, εάν αποθηκεύονταν οι βολβοί για τη μεταφύτευση του επόμενου έτους, αλλά πιστεύεται ότι στον ελλαδικό χώρο η περιουλλογή ήταν από άγρια φυτά, τον *C. cartwrightianus*, και όχι τον *C. sativus*. Τούτη η υπόθεση βασίζεται στις πληροφορίες, που έχουν αντληθεί από την τοιχογραφία των κροκοσυλλεκτριών από το Ακρωτήρι Θήρας (Saraki 2000). Στην περίπτωση, βέβαια, που είναι άγριο φυτό, δεν έχουμε ούτε και πιθανότητα εύρεσης βολβού, διότι δεν θα γινόταν φύτευση, αλλά μόνο περιουλλογή από τη φύση, μία

πρακτική η οποία και σήμερα συνεχίζεται στη Σαντορίνη και ειδικά από τις γυναίκες του Ακρωτηρίου, καθώς και σε άλλα νησιά των Κυκλάδων. Εκεί μόνο φαίνεται να έχει διατηρηθεί η παράδοση αυτή, παρότι καρτράϊκος κρόκος υπάρχει και σε άλλα μέρη της Ελλάδας, όπως στην Αττική και στη δυτική Κρήτη. Η περιουλλογή τους όμως φαίνεται να έχει ξεχαστεί ακόμη και από γυναίκες που είναι σήμερα πενήνταχρονες.

Μια μέρα με τις σημερινές κροκοσυλλέκτριες του Ακρωτηρίου Θήρας

Η ημέρα αρχίζει χαράματα για τις γυναίκες που θέλουν να προλάβουν τη ζαφορά, διότι με το πρώτο φως του ήλιου πρέπει να είναι ήδη στο βουνό, για να περισυλλέξουν το πολύτιμο υλικό τους. Μάλιστα, γίνεται ένας χαριτωμένος συναγωνισμός, για το ποια θα φτάσει πρώτη και θα κόψει τα περισσότερα άνθη. Όπως και στην κυκλαδική εποχή, έτσι και οι σημερινές κροκοσυλλέκτριες χρησιμοποιούν τον δείκτη και τον αντίχειρα για να κόψουν το άνθος στη βάση του (εικ. 2). Οι «μαζώχτρες» –μόνο γυναίκες– πρέπει να είναι σε καλή σωματική υγεία, διότι η περιουλλογή είναι επικίνδυνη. Τα άνθη βρίσκονται σε μέρη δύσβατα και απόκρημνα. Στα πολύ απόκρημνα μέρη, οι γυναίκες μαζεύουν τα άνθη ξυπόλυτες, έτσι ώστε να γατζώνονται καλύτερα στο έδαφος για περισσότερη ασφάλεια.

Η ζαφορά, λοιπόν, συλλέγεται τις δροσερές ώρες της ημέρας, πριν την ανατολή του ηλίου, διότι τα στίγματα, που είναι το πολυτιμότερο μέρος του φυτού, πρέπει να ξεχωρίζονται γρήγορα, προτού μαραθθεί το κομμένο άνθος, ώστε να μειωθεί ο χρόνος που απαιτεί αυτή η διαδικασία. Μερικές φορές γίνεται στο σπίτι, όπου βέβαια πετιούνται τα πέταλα, αλλά συχνότερα πραγματοποιείται στην εξοχή, ακριβώς μετά την περισυλλογή. Στη Σαντορίνη σήμερα μαζεύουν τα στίγματα αλλά και τους στήμονες, όπως φαίνεται από τη φωτογραφία (εικ. 4). Στο εμπόριο η ζαφορά καλής ποιότητας αποτελείται μόνο από τα στίγματα, ενώ η νοθευμένη εμπεριέχει και τους στήμονες. Σε μερικές περιπτώσεις ανακατεύουν και άλλα φυτικά κατάλοιπα, για να το νοθεύσουν, όπως το ψευδοσαφράν, το κνήκο των αρχαίων, δηλαδή το κάρθαμο (*Carthamus tinctorius*). Και στις δύο περιπτώσεις τα αρχαιολογικά κατάλοιπα από αυτή τη διαδικασία είναι ανύπαρκτα ή τουλάχιστον αόρατα με τις μέχρι τώρα επιστημονικές δυνατότητες.

Αφού μαζέψουν όσα άνθη μπορούν, όσο διαρκεί η δροσιά, τότε κάθονται κάτω από κάποιο δροσερό μέρος και ξεχωρίζουν τα στίγματα και τους στήμονες από τα πέταλα. Τα τελευταία, μη έχοντας άλλη χρήση πετιούνται. Κατόπιν επαναλαμβάνουν τη διαδικασία την επόμενη μέρα ή όποτε μπορούν να μαζέψουν κρόκους, και αυτό διαρκεί για όλο το διάστημα της εποχής της περισυλλογής του, δηλαδή από τα τέλη του Οκτωβρίου έως τις αρχές Δεκεμβρίου. Ο χρόνος αυτός δεν είναι απόλυτα σταθερός, όπως και για όλα τα φυτά, και εξαρτάται από τις κλιματολογι-

κές ιδιαιτερότητες της κάθε χρονιάς. Αφού ξεχωρίσουν τα στίγματα και τους στήμονες, τα στεγνώνουν σε σκιερό και δροσερό μέρος, για να μη χάσουν το χρώμα και το άρωμά τους. Αυτό διαρκεί 10-15 μέρες, ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες. Κατόπιν, το αποξηραμένο υλικό φυλάσσεται σε γυάλινο σκεύος για να διατηρηθεί, όπως λένε, επί χρόνια. Μου έδειξαν ζαφορά που είχαν μαζέψει πριν από περίπου 5 χρόνια και ήταν ακόμη καταναλώσιμη και είχε την ίδια όψη με τη φρέσκια.

Από όσο θυμούνται οι σημερινές κροκοσυλλέκτριες του Ακρωτηρίου, συνήθως δεν πουλούσαν τη συγκομιδή της ζαφοράς, αλλά την έδιναν ως δώρο σε φιλενάδες τους από άλλα χωριά της Θήρας. Συνεπώς, θα μπορούσε να θεωρήσει κανείς ότι η κροκοσυλλογή ήταν προνόμιο του Ακρωτηρίου. Να είναι άραγε τυχαίο, ότι η ίδια δραστηριότητα απεικονίζεται στην Ύστερη Εποχή του Χαλκού και ειδικά στο Ακρωτήριο; Πάντως, οι παλαιότεροι θυμούνται ότι μέχρι περίπου το 1925 ερχόταν από την Ανάφη ένας πλανόδιος έμπορος με ζαφορά και μικρή ζυγαριά για να πουλήσει το περιζήτητο προϊόν, δηλαδή τα στεγνά στίγματα/στήμονες. Η τιμή του πρέπει να ήταν υψηλή, εξαιτίας της εξαιρετικά χρονοβόρας διαδικασίας συλλογής και διαχωρισμού. Έχει υπολογισθεί ότι χρειάζονται γύρω στα 30.000 άνθη (περισσότερα από τον άγριο και λιγότερα από τον εδώδιμο) για να παραχθεί 1/4 του κιλού ζαφορά. Οι σημερινές κροκοσυλλέκτριες ισχυρίζονται ότι χρειάζονται γύρω στα 3 πανέρια άνθη για να κάνουν τα γλυκίσματα της χρονιάς.



Εικ. 2.



Εικ. 3.



Εικ. 4.

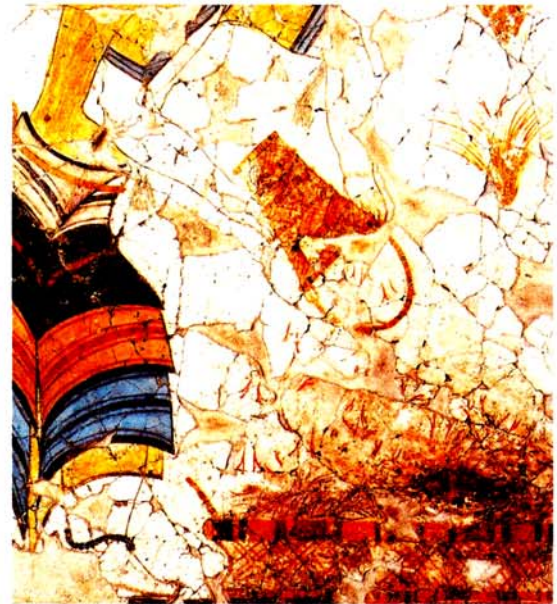
Οι προϊστορικές κροκοσυλλέκτριες

Ενώ υπάρχουν παραστάσεις κρόκου στις τοιχογραφίες της Ύστερης Εποχής του Χαλκού στην Κρήτη, η μόνη πλήρης περιγραφή όλων των σταδίων της διαδικασίας και της επεξεργασίας του κρόκου προέρχεται από τη γνωστή τοιχογραφία της Ξεστής 3 στο Ακρωτήρι Θήρας (*inter alia* Μαρινάτου 1984, Ντούμας 1992), όπου οι εικόνες αντιπροσωπεύουν σελίδες οικονομικής ιστορίας. Η απεικόνιση καταδεικνύει σκηνικό με γυναικείες μορφές σε απόκρημνα βουνά. Το φυτό όπως ζωγραφίστηκε δίνει την εντύπωση ότι είναι θάμνος. Πιστεύω ότι ο καλλιτέχνης απλώς αποδίδει τη συνήθεια του κρόκου να φύτευται μέσα σε θάμνους, αφού στην πραγματικότητα ο κρόκος δεν έχει φύλλα ή έχει πολύ μικρά στην αρχή της ανθοφορίας του. Αυτή η συνήθεια, βέβαια, τον προστατεύει από τη βοσκή των ζώων, τα οποία ευχαρίστως θα έτρωγαν τα τρυφερά άνθη. Η προστασία του κρόκου της ζαφορής την εποχή της ανθοφορίας του, πιστεύω ότι συμβολίζεται εύγλωττα σε μία τοιχογραφία της Θήρας, όπου δύο αίγαγροι ή βοοειδή (Δωμάτιο Β6 στον Τομέα Β) είναι ζωγραφισμένα δεξιά και αριστερά από συστάδα κρόκου, με την πλάτη όμως γυρισμένη στο φυτό (Sargaki 2000), σαν να το προστατεύουν ευλαβικά.

Το στάδιο της μέτρησης της ποσότητας της συλλογής (του άνθους) πραγματοποιείται με καλάθια. Ενώ το στάδιο της περισυλλογής γίνεται από νεότερες κοπέλες, το στάδιο του συντονισμού της συλλογής φαίνεται να ελέγχεται από μεγαλύτερες, ώριμες, γυναίκες. Αυτές υπολογίζουν την ποσότητα του

προϊόντος με τα καλάθια, όπως μετράνε ακόμα και σήμερα στη Σαντορίνη τη «βεντέμα» των σταφυλιών. Κατόπιν τα μετρημένα άνθη φαίνεται να πηγαίνουν σε μία «κεντρική αρχή», προφανώς μιας εξουσίας θρησκευτικής ή άλλου είδους. Μέχρι εκεί παραδίδονται ολόκληρα άνθη (Εικ. 5, 6). Όμως, σε αυτήν την κεντρική «αρχή» γίνεται μάλλον ο διαχωρισμός των στιγμάτων/στημόνων (:) (δυστυχώς δεν ξεχωρίζει από το σχέδιο εάν πρόκειται για στίγματα μόνο ή και στήμονες) από το άνθος. Το στάδιο του καθαρισμού δεν απεικονίζεται. Δεν γνωρίζουμε το λόγο απουσίας αυτού του σταδίου. Θα μπορούσε, πιθανόν, να συμβολίζει τη «θρησκευτικότητα» της πράξης στην οποία συμμετέχουν ή παρακολουθούν μόνο οι μυημένοι. Ένας πίθηκος προσφέρει στίγματα/στήμονες (:) στη μεγαλύτερη και πιο λαμπροστολιωμένη γυναικεία μορφή, η οποία αποτελεί απεικόνιση/προσωποποίηση της εξουσίας.

Η Γραμμική Β επιβεβαιώνει αυτόν τον έλεγχο της «εξουσίας» στην παραγωγή αυτού του προϊόντος και η τοιχογραφία «σημειώνει» αυτόν τον έλεγχο ως υπάρχοντα και εκτός Κρήτης. Οι πληροφορίες που αναδύονται από τις πινακίδες της Γραμμικής Β είναι αρκετά ενδιαφέρουσες και δείχνουν ότι μόνο η



Εικ. 5. Ακρωτήρι Θήρας. Λεπτομέρεια της εικόνας της δεξιάς σελίδας.



Εικ. 6. Ακρωτήρι Θήρας, Ξεστή 3, Δωμάτιο 3α (πρώτο όροφος). Τοιχογραφία με την «Πότνια Θηρών» και Κροκοσυλλέκτρια. (Χρ. Γ. Ντούμας, *Οι Τοιχογραφίες της Θήρας*, Ίδρυμα Θήρας - Πέτρος Μ. Νομικός, Αθήνα 1992)

Κνωσός ελέγχει το προϊόν αυτό, όπου βέβαια αναφέρονται απειροελάχιστες ποσότητες της τάξεως περίπου των 3 γραμμαρίων και έως ποσότητες βάρους περίπου 250 γραμμαρίων. Όλη η ελεγχόμενη ποσότητα της Κνωσού υπολογίζεται στα 3726 γραμμάρια. Από την άλλη, οι Μυκήνες ελέγχουν το κνήκο, το «ψευδοσαφράν». Τί σημαίνουν όλα αυτά; Σήμερα ο κρόκος της ζαφοράς είναι αυτοφυής στη δυτική Κρήτη και στις Κυκλάδες και δεν υπάρχει στην περιοχή των Μυκηνών. Εάν η διασπορά του στην προϊστορική εποχή ήταν ίδια με τη σημερινή, τότε τί σημαίνουν αυτά; Θα μπορούσε να σημαίνει ότι η ζαφορά της Κνωσού προερχόταν από τις Κυκλάδες, ή και τη δυτική Κρήτη ή ότι αναφέρεται σε άλλο είδος, το *C. oreocreticus*, που είναι ενδημικός στην κεντρική Κρήτη και που υποστηρίζεται ότι ζαφορά μπορεί

να παραχθεί και από αυτό το φυτό. Όποια και να είναι η απάντηση, μας ανοίγονται άλλοι ορίζοντες για μελέτη θεμάτων, τα οποία άπτονται της εκμετάλλευσης, του ελέγχου και της διακίνησης του προϊόντος αυτού, αλλά συγχρόνως τοποθετεί και αξιολογεί αυτή την πολύ σημαντική παραγωγή του Ακρωτηρίου Θήρας και μας βοηθά να τη συνδέσουμε με τη γενικότερη σφαίρα διακίνησης προϊόντων στο Αιγαίο και πιθανότατα και πέρα από αυτό. Ο έλεγχος της παραγωγής της ζαφοράς στο Ακρωτήρι της Θήρας, που «σημειώνεται» με την παρουσία του πιθήκου και της «θεάς», ήταν άραγε ανεξάρτητος, τοπικός μηχανισμός εξουσίας ή συνδεόταν με την εξουσία των ανακτόρων, όπως της Κνωσού, όπου η ζαφορά θεωρείτο ένα πολυτιμότερο προϊόν, πιθανότατα ισάξιο με το χρυσό;

Ανάγια Σαριάκη

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

ΚΑΒΒΑΔΑΣ, Δ., *Εικονογραφημένον Βοτανικόν Φυτολογικόν Λεξικόν*, τόμ. Α-Θ, Ἀθήναι (χωρίς χρονολογία έκδοσης).
 ΜΑΡΙΝΑΤΟΣ, Ν., *Art and Religion in Thera: Reconstructing a Bronze Age Society*, Athens 1984.
 ΝΤΟΥΜΑΣ, Χ., *Οι τοιχογραφίες της Θήρας*, Αθήνα 1992.
 ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΟΠΟΥΛΟΥ, Α., "Μεσοκυκλαδική εικονιστική παράδοση ως πρόδρομος των τοιχογραφιών", στο *Ακρωτήρι Θήρας: τριάντα χρόνια έρευνας (1967-1997)*, Ημερίδα (υπό έκδοσιν).

SARPAKI, A., "Plants Chosen to be Depicted on Thera Wall Paintings: Tentative Interpretations", στο S. Sherratt (ed.), *Proceedings of 1st International Symposium: The Wall Paintings of Thera*, Αθήνα 2000, 657-680.
 ΦΟΥΡΝΑΡΑΚΗ, Χ. - ΣΚΟΥΛΑ, Μ., "Οι κρόκοι της Ελλάδος", *Καθημερινή* (Επτά Ημέρες), Κυριακή, 18 Απριλίου 1999.
 WALBERG G., *Kamarea. A Study of the Character of Palatial Middle Minoan Pottery*, Uppsala 1976.

SUMMARY

THE SAFFRON CROCUS: A PLANT OF SANTORINI

ANAYA SARPAKI

The saffron crocus (*Crocus cartwrightianus* at Santorini) has been depicted on pottery since Middle Minoan times and the iconography was enriched even more in the Late Minoan period. Its presence is also well attested in the Linear B script. At Akrotiri its presence is ubiquitous (pottery and wall-paintings). The importance of the saffron crocus in the economic and social life of the Late Bronze Age Therans is expressed par excellence in the wall-painting of the 'Saffron Gatherers'.

The present brief article seeks to decipher the social and economic meanings encapsulated in the visual language of this art form. This is seen in contrast to the gathering of saffron today, in the village of Akrotiri, where the stigmas and stamens of this plant are still picked in the late autumn (November-December) and saffron is still considered an indispensable condiment in festive cookery. It should be noted that nowadays both stigmas and stamens are used indiscriminately.

