



ΠΡΑΚΤΙΚΑ

Β' ΔΙΕΘΝΟΥΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΥ ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ



ΟΙ ΣΕΡΡΕΣ

ΚΑΙ Η
ΠΕΡΙΟΧΗ
ΤΟΥΣ

ΑΠΟ ΤΗΝ
ΟΘΩΜΑΝΙΚΗ ΚΑΤΑΚΤΗΣΗ
ΜΕΧΡΙ ΤΗ
ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΕΠΟΧΗ

Α' ΤΟΜΟΣ

ΣΕΡΡΕΣ 2013

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΣΙΑΜΑΚΗΣ

**ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΚΑΙ ΕΚΤΡΟΦΕΣ
ΕΙΣΗΓΜΕΝΕΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΩΝ ΣΕΡΡΩΝ
ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΟΘΩΜΑΝΙΚΗ ΚΑΤΑΚΤΗΣΙ**

Ἡ περιοχή τῶν Σερρῶν εἶναι ὁ κάμπος τους καὶ τὰ γύρω ἀπ' αὐτὸν βουνά. κατὰ τὴ θερινὴ ἀκμὴ τῆς χλωρίδος ὁ κάμπος εἶναι καλυμμένος σχεδὸν ὀλόκληρος ἀπὸ φυτεῖες καλαμποκιοῦ, ὄρουζῶνες, φυτεῖες ζαχαροτεύλων, φυτεῖες ντομάτας γιὰ ἄμεση κατανάλωσι καὶ γιὰ βιομηχανικὴ σάλτσα, καὶ καναδικὲς λεῦκες τόσο στίς ὄχθες τοῦ Στρυμόνος ὅσο καὶ σὲ εἰδικὲς φυτεῖες. οἱ δὲ ὑπώρειες εἶναι καλυμμένες κυρίως ἀπὸ καπνοφυτεῖες. αὐτὴ εἶναι ἡ ὀπτικὴ καὶ φωτογραφικὴ εἰκόνα τοῦ νομοῦ Σερρῶν. καὶ αὐτὰ ὅλα εἶναι καλλιέργειες ἄγνωστες πρὶν ἀπὸ τὴν ὀθωμανικὴν κατάκτησι καὶ εἰσηγμένες ἀπὸ ἄλλες ἠπειροῦς. ἀπὸ τὴν εἰκόνα αὐτὴ παρέλειψα τίς ἀρχαῖες καλλιέργειες σιτηρὰ, βαμπάκι, σουσάμι, καὶ ἀμπέλια.

Κυριώτερο ἀπὸ τὰ εἰσηγμένα στὴν περιοχή τῶν Σερρῶν, καὶ στὴν Ἑλλάδα ὀλόκληρη, εἶναι τὸ καλαμπόκι (zea mays, ζέα μαῦς, ἀραβόσιτος, ἀραβοσίτι, arabocit, araboci - ἀραμπόκι στὴ Μάλτα, καλαμπόκι, ἀραπόσταρο, μπαρ-μπαρόσταρο), τὸ ὁποῖο στὰ χωριὰ τῶν Σερρῶν λέγεται καὶ *μισίρι*. τὸ σερραϊκὸ αὐτὸ ὄνομά του δείχνει ἀπὸ ποῦ ἦρθε. Μισίρι λέγεται ἢ Αἴγυπτος ἀπὸ τοὺς Αἰγυπτίους, καὶ ἔτσι τὴν ἔλεγαν οἱ Ἕλληνες ἐπὶ τουρκοκρατίας. ἄρα τὸ καλαμπόκι ἢ μισίρι ἦρθε ἀπὸ τὴν Αἴγυπτο. διάφορα προϊόντα, ὅταν ξενιτεύονται, παίρνουν τὸ ὄνομα τῆς χώρας προελεύσεώς των, λ.χ. περγαμινὴ, κασμίρ, ζέρσεῦ, κλπ.. τὸ καλαμπόκι τὸ ἔφερε ἀπὸ τὸ Περὸν τῆς Ν. Ἀμερικῆς πρῶτα στὴν Ἰσπανία ὁ F. Cortez τὸ 1500¹. ἀπὸ τὴν Ἰσπανία διαδόθηκε στίς παραμεσόγειες χῶρες. μέσα στὸ ὀθωμανικὸ κράτος ἦρθε ἀπὸ τὴν Αἴγυπτο στὴν Ἑλλάδα καὶ στίς Σέρρες γύρω στὸ 1600.

Πάλι γύρω στὸ 1600 ἦρθε στὴν Ἑλλάδα ὁ καπνὸς (ταμπάκο ἢ νικοτιανὴ-nicotiana). ἀρχικὰ τὸν ἔφερε ἀπὸ τὴν Ἀμερικὴ, καὶ εἰδικώτερα ἀπὸ τὴν Κούβα, στὴν Ἰσπανία ὁ ἴδιος F. Cortez τὸ 1518. ἀπὸ τὴν Πορτογαλία ὁ ἐκεῖ Γάλλος πρέσβυς I. Nicot τὸν ἔστειλε στὴ Γαλλία, καὶ ἀπὸ κεῖ διαδόθηκε ταχύτατα σ' ὅλη τὴν Εὐρώπη καὶ στὴν τουρκοκρατούμενη Ἑλλάδα², πρῶτα

Σημ. επιμ. ἐκδοσης: Ἡ γλῶσσα, σύνταξι, στίξι, ὀρθογραφία καὶ τὸ πολυτονικὸ του κεμμένου εἶναι αποκλειστικὴ ἐπιλογή καὶ εὐθύνη του συγγραφέα.

1. Δ. Σ. Καββάδα, *Εἰκονογραφημένον βοτανικὸν - φυτολογικὸν λεξικόν*, τ. 4, σ. 1571 (τ. 1-9 Ἀθῆναι 1956).

2. Καββάδα 6, 2768-69.

στά μέρη τῆς Ξάνθης καὶ τῆς Καβάλας. οἱ Σέρρες, ἂν δὲν εἶναι πρῶτος, εἶναι ὀπωσδήποτε δεύτερος ἑλληνικὸς τόπος, ποὺ δέχτηκε τὴν καλλιέργεια καὶ τὴ χρῆσι του. ἀναφέρεται γιὰ πρώτη φορὰ τὸ 1623 στὴ Σερραϊκὴ χρονογραφία τοῦ Παπασυναδινοῦ μὲ τὸ τουρκικὸ ὄνομα *τητούνι*³.

Τὸ ῥύζι τὸ ἔφεραν ἀπὸ τὴν Ἰνδία στὶς παραμεσόγειες χώρες τὸν Δ΄ π.Χ. αἰῶνα οἱ Μακεδόνες τοῦ Μ. Ἀλεξάνδρου. τὸ ἀναφέρει γιὰ πρώτη φορὰ στὰ τέλη τοῦ αἰῶνος αὐτοῦ ὁ Θεόφραστος ὡς *ῥυζον*⁴. λίγο μετὰ ἀπ' αὐτὸν ὁ Μεγασθένης ἀναφέρει γιὰ τὰ τραπέζια τῶν Ἰνδῶν *ῥυζαν ἐφθῆν* (= πιλάφι)⁵. ἔπειτα στὰ χρόνια τοῦ Χριστοῦ ὁ Στράβων ἀναφέρει τὴν *ῥυζαν* ὡς προἶόν τόσο τῆς Ἰνδίας ὅσο καὶ τῆς Αἰγύπτου καὶ τῆς Λιβύης⁶, κι ὁ συντάκτης βιβλίου μαγειρικῆς Χρυσίππος ὁ Τυανεύς *ῥυζίτην πλακοῦντα*, δηλαδὴ ῥυζόπιττα⁷. μετὰ ἀπ' αὐτοὺς τὸν Α΄ αἰῶνα ὁ βοτανολόγος καὶ φαρμακολόγος Διοσκουρίδης ἀναφέρει τὴν *ῥυζαν* ὡς γνωστὸ *σιτηρόν*, ποὺ εὐδοκμεῖ μέσα σὲ ἔλη καὶ πού, ὅταν φαγωθῆ ὡς πιλάφι, σταματᾷ τὴ διάρροια⁸. καὶ τὸν Γ΄ αἰῶνα ὁ Ἀλεξανδρινὸς Ἀθήναιος παραθέτει τὰ παραπάνω λεγόμενα τοῦ Μεγασθένης καὶ τοῦ Χρυσίππου⁹, ὁ δὲ Αἰλιανὸς ἀναφέρει ἰνδικὸν *οἶνον ἐξ ῥυζίης*, ἐννοώντας μᾶλλον κάποια μύρα¹⁰. σ' ἓνα ἑλληνικὸ *Προικοσυμβόλαιον* τοῦ 1176, συντεταγμένο στὴ Λοκρίδα τῆς Ἰταλίας ἀναφέρονται *ῥυζῶνες* · ὁ πατέρας τῆς νύφης γράφει· *Δίδομαι αὐτῇ τὰ χωράφια... σὺν τοῦ ῥυζῶνος καὶ ἐλαιῶνος καὶ ἐτέρων δένδρων*¹¹. Ὅλ' αὐτὰ δείχνουν ὅτι ἀπὸ τὸν Δ΄ π.Χ. μέχρι καὶ τὸν Κ΄ αἰῶνα ἡ καλλιέργεια τοῦ ῥυζιοῦ ἐξάπλωθηκε στὶς παραμεσόγειες χώρες σιγὰ σιγὰ καὶ ὡς μικροκαλλιέργεια. τὴν ἐντατικὴ του καλλιέργεια, ὅπως τὴν ξέρουμε σήμερα, εἰσήγαγε στὸ νομὸ Σερρών καὶ σ' ἄλλα μέρη τῆς Ἑλλάδος τὸ 1953 ὁ Ἄλ. Παπάγος.

Τὴν καλλιέργεια τοῦ ζαχαροτεύτλου (*beta vulgaris saccharifera*) εἰσήγαγε πρῶτα στὸ νομὸ Σερρών κι ἔπειτα στὴ λοιπὴ Ἑλλάδα τὸ 1960 ὁ Κων. Καραμανλῆς. παλιότερες προσπάθειες τὸ 1842 στὴ Λοκρίδα καὶ τὸ 1899-1910 στὴ Θεσσαλία ἀπέτυχαν. ὅτι τὰ ζαχαρότευτλα περιέχουν ζάχαρι διαπίστωσε τὸ ΙΖ΄ αἰῶνα ὁ Γάλλος Ol. de Serres. πρῶτος ἐπέτυχε τὴν ἐξαγωγή της ἀπ' αὐτὰ τὸ 1745 ὁ Γερμανὸς Andr. Marggraff. ἡ πρώτη βιομηχανικὴ τῆς παραγωγή ἄρχισε στὴ Γερμανία τὸ 1794¹². ἡ ζάχαρι καὶ ἡ πατάτα εἶναι τὰ

3. Παπασυναδινού, *Σερραϊκὴ χρονογραφία, ἐγγραφὲς τῶν ἐτῶν 7.132 (= 1623) καὶ 7.139 (=1630)*, ἔκδ. Γ. Καφταντζῆ, Σέρρες 1989, σσ. 44-54.

4. Θεόφραστος, *Ἴστ. φυτ.* 4, 4, 10.

5. Μεγασθένης, *Ἰνδικά*, 2 (ἀπόσπ. 28 FHG 2, 423), στὸν Ἀθήναιος 4, 39 (153 de).

6. Στράβων 15,1,13-15,1,18-17,3,23.

7. Χρυσίππος Τυανεύς, *Ἀρτοκοπικόν*, στὸν Ἀθήναιος 14,57 (647 cd).

8. Διοσκουρίδης, *Ἔλ. ἱατρ.* 2,95,1.

9. Ἀθήναιος 4, 39-14,57- (153 de- 647 cd).

10. Αἰλιανός, *Π. ζῴων* 13,8.

11. Σ. Ζαμπέλιου, *Ἰταλοελληνικά*, σ. 118 (Ἀθήναι 1864).

12. Χρ. Λύτ, *Ἡμερολόγιο, ἐγγραφή 28-11-1847* (στὴν Ἀθήνα τοῦ 1847-1848, σ. 118-251· ἔκδ. Ἐρμῆς, Ἀθήνα 1991). Καββάδα 2, 828-831.

δεύτερα τρόφιμα τῆς γῆς μετὰ τὸ σιτάρι, τὸ ρύζι, καὶ τὸ καλαμπόκι.

Ἡ ντομάτα (ἄζντεκιστὶ *τομάτλ*, ἔλληνιστὶ ἢ *τομάτα* τὴν τομάτα ἢ ντομάτα, *solanum lycopersicum*) ἤρθε ἀπὸ τὸ Μεξικὸ στὴν Ἰσπανία λίγο μετὰ τὸ 1500 καὶ διαδόθηκε στὴν Εὐρώπη μέχρι τὸ 1550, ὅταν στὴν Ἰταλία ἄρχισε καὶ νὰ τρώγεται¹³. σύμφωνα μὲ τὸν Δ. Καμπούρογλου κάποια ὑποτυπώδης μικροκαλλιέργειά της ἐμφανίστηκε στὴ Ν. Ἑλλάδα τὸ 1818¹⁴. τὴν ἀναφέρει τὸ 1840 καὶ μετέπειτα καὶ ἡ Χριστιάνα Λὺτ στὸ Ἡμερολόγιό της¹⁵. στὴ Β. Ἑλλάδα καὶ στὸν κάμπο τῶν Σερρῶν ἡ ντομάτα διαδόθηκε κάπως μὲ τὴ μικρασιατικὴ προσφυγιὰ τὸ 1922. ἡ Μεγάλῃ Ἑλληνικῃ Ἐγκυκλοπαίδεια τοῦ Δρανδάκη, ποὺ ἐκδόθηκε τότε, μὲν πρὸς ἀναφέρει σὲ τρεῖς μόνο σειρὲς τῆ ντομάτα σὰν κάποιο λαχανικὸ ὄχι καὶ πολὺ γνωστὸ¹⁶. καὶ μόνο μετὰ τὸ Β΄ παγκόσμιον πόλεμον παρατηρήθηκε ἡ συστηματικὴ τῆς καλλιέργεια καὶ ἀλλοῦ καὶ κυρίως στὸ νομὸ Σερρῶν¹⁷.

Ἡ *λεύκη* (*populus alba*), μὲ τὸ φύλλον τῆς ἀπὸ τὴ μιὰ ὄψι του λευκὸ, ἀναφέρεται τὸν Ε΄ π.Χ. αἰῶνα ἀπὸ τὸν Ἀριστοφάνη στὶς *Νεφέλες*¹⁸, ἢ δὲ *αἴγειρος*, ἢ ψηλόλιγνη σὰν κυπαρίσσι καὶ σπαθάτη μαύρη *λεύκη* (*populus nigra*), ἀναφέρεται ἤδη ἀπὸ τὸν Ὅμηρον καὶ στὴν Ἰλιάδα καὶ στὴν Ὀδύσεια¹⁹. ἡ γιγάντια ὁμως καὶ παραγωγικώτατη καναδικὴ *λεύκη* (*populus canadensis*), ποὺ ἀναπτύσσεται ταχύτερα ἀπ' ὅλα τὰ δέντρα καὶ δίνει ἄφθονο μαλακὸ ξύλον γιὰ πρόχειρες κατασκευές (ξύλοτύπους, συσκευασίες, κασόνια καρπῶν, κλπ.) καὶ κυρίως γιὰ χαρτί, εἰσήχθη στὴν Εὐρώπη τὸ 1786 ἀπὸ τὸ μὲν 3 ἐτῶν κράτος τῶν Η.Π.Α., στὴ δὲ Ἑλλάδα καὶ πρῶτιστα στὸ νομὸ Σερρῶν τὸ 1925, ἀλλ' ἡ ἐντατικὴ τῆς καλλιέργεια ἄρχισε μετὰ τὸν πόλεμον κατὰ τὴ δεκαετία τοῦ 1950-1960 ἐπὶ Ἀλ. Παπάγου καὶ Κων. Καραμανλῆ²⁰.

Τὰ ἕξ αὐτὰ εἰσηγμένα ἀγροτικὰ προϊόντα, καλαμπόκι, καπνός, ρύζι, ζάχαρι ἀπὸ ζαχαρότευτλα, ντομάτες, καὶ καναδικὴ *λεύκη*, ἀνύπαρκτα στὴν Ἑλλάδα πρὸ τοῦ 1600, εἶναι σήμερον πρὸ πολλοῦ ἐξαγώγιμα· καὶ καλλιεργοῦνται κυρίως στὴν περιοχή τῶν Σερρῶν. τὰ ἐπόμενα ἔρχονται δεύτερα.

Τὰ φασόλια (*phaseolus*), ὅλα τὰ εἶδη τῶν φασολιῶν, ἤρθαν ἀπὸ τὴν Ἀμερικὴ στὴν Εὐρώπη λίγο πρὶν ἀπὸ τὸ 1527²¹. στὴν Ἑλλάδα εἰσήχθησαν ἐπὶ τουρκοκρατίας γύρω στὸ 1600 πιθανώτατα ἀπὸ τὴν Αἴγυπτον.

13. Καββάδα 8,3717-18. Ἐγκυκλοπαίδεια «Ἡλιος» 14,645. Μεγάλῃ Ἀμερικανικῃ Ἐγκυκλοπαίδεια 20,250 (τομάτα).

14. Ἐγκ. «Ἡλιος» 14,645.

15. Χρ. Λὺτ, *Ἡμερολόγιον (Μιὰ Δανέζα στὴν ἀύλῃ τοῦ Ὄθωνα)*, σ. 48, ἔκδ. Ἐρμῆς, Ἀθήνα 1988, γιὰ τὴν Ἀττικὴ καὶ γιὰ τὸ 1840· Ἀρμενίζοντας, σ. 209, ἔκδ. Ἐρμῆς, Ἀθήνα 1999, γιὰ τοὺς ἑλληνικοὺς κήπους τῆς περιοχῆς τῆς Ἐφέσου καὶ γιὰ τὸ 1850).

16. Μεγάλῃ Ἑλληνικῃ Ἐγκυκλοπαίδεια, 23,104 (τομάτα).

17. Καββάδα 8,3718.

18. Ἀριστοφάνης, *Νεφ.*, 1007.

19. Ὅμηρος, Δ 482· ε 64· ζ 292· η 106· ι 141· κ 510· ρ 208.

20. Καββάδα 7,3238. Ἐγκ. «Ἡλιος» 12,274.

21. Καββάδα 8,4065-66.

Τὸ ὄσπριο λαθοῦρι (*lathyrus*), ποὺ μοιάζει μὲ φέτα μπιζελιοῦ, γνωστὸ κατὰ τὴν ἀρχαιότητα στὴ Ν. Ἑλλάδα καὶ στὴ Μ. Ἀσία, ἀναφερόμενο δὲ τὸν Δ΄ π.Χ. αἰῶνα ἀπὸ τοὺς Ἄλεξι, Ἀναξανδρίδη καὶ Θεόφραστο ὡς *λάθυρος*²², τὸ ἔφεραν στὸν κάμπο τῶν Σερρών ἀπὸ τὴ Μ. Ἀσία, ἀκριβέστερα ἀπὸ τὴν περιοχὴ τῆς Προύσης, τὸ 1922 οἱ πρόσφυγες ποὺ ἦρθαν ἀπὸ κεῖ καὶ ἐγκαταστάθηκαν στὰ χωριὰ τῆς Νιγρίτης Τερπνῆ, Πατρίκι, Ἅγιος Δημήτριος, Νικόκλεια, καὶ Δημητρίσι. μοῦ συμβαίνει νὰ εἶμαι ἐκ πατρὸς τέκνο ἐκείνων τῶν Μικρασιατῶν.

Ἡ πατάτα ἦρθε ἀπὸ τὸ Περοῦ τῆς Ν. Ἀμερικῆς στὴν Ἰσπανία τὸ 1524, καὶ ἀπὸ τότε ἡ καλλιέργειά της ἄρχισε νὰ ἐξαπλώνεται πρῶτα στὶς παραμεσόγειες χῶρες καὶ ἔπειτα σ' ὅλη τὴ γῆ²³. στὴν ἐλεύθερη Ν. Ἑλλάδα τὴν ἔφερε ἀπὸ τὴν Ἰταλία ὁ γεωπόνος διευθυντὴς τοῦ ἐθνικοῦ ἀγροκτήματος τῆς Τίρυνθος Γρηγ. Παλαιολόγος, ποὺ τὴν καλλιέργησε σ' αὐτὸ τὸ 1830, καὶ μὲ τὴν ὑπόδειξι τοῦ ἴδιου τὸ Μάρτιο τοῦ 1831 τὴν προώθησε στοὺς γεωργοὺς μὲ τὸ γνωστὸ τέχνασμα ὁ Ἰω. Καποδίστριας²⁴. στὸν κάμπο τῶν Σερρών ἦρθε ἀπὸ τὴ Ν. Ἑλλάδα τὸ ἸΘ' αἰῶνα. Ἴταλοὶ καὶ Ἑλληνες τῆς μητροπολιτικῆς Ἑλλάδος διατηρήσαμε τὸ περουνιανὸ τῆς ὄνομα *πατάτα*. οἱ Γερμανοὶ τὴν ὠνόμασαν *Kartoffel*, δηλαδὴ «γεώμηλον», ὅπως μεταφράστηκε στὴν καθαρουσιάνικη γεωπονικὴ ὀρολογία. ἐπειδὴ οἱ Τοῦρκοι πῆραν τὴν πατάτα ἀπὸ τοὺς Γερμανοὺς μαζί μὲ τ' ὄνομά της, ἔτσι καρτόφελ τὴ λένε καὶ οἱ Πόντιοι, ποὺ τὴ γνώρισαν στὴν Τουρκία πρὶν ἀπὸ τὸ 1924.

Ἡ μελιτζάνα ἢ πατλιτζάνα (*solanum melangena*) εἶναι τὸ ἀρχαιότερο ἀπὸ τὰ εἰσηγμένα τῆς μεταβυζαντινῆς ἐποχῆς. ἦρθε ἀπὸ τὴν Ἰνδία στὴν Αἴγυπτο τὸν Θ' αἰῶνα, στὴν Ἑλλάδα καὶ στὸ νομὸ Σερρών λίγο μετὰ τὸ 1500, καὶ ἀπὸ δῶ μεταδόθηκε στὶς ἄλλες παραμεσόγειες καὶ εὐρωπαϊκὲς χῶρες²⁵. τὸ ὄνομα ἐδέσματος «ἰμάμ μπαϊλντί» (= λιπόθυμος ἰμάμης), δηλαδὴ μοναχὸς-ἰερωμένος-δερεβίσης, ποὺ μετὰ τὰ στριφογυρίσματά του εἶναι ζαλισμένος καὶ πεσμένος κατὰ γῆς ἀκίνητος, εἶναι χαρακτηριστικὸ τοῦ χρόνου καὶ τοῦ χώρου τῆς ἐδῶ ἀφίξεως τῆς μελιτζάνας.

Ἡ πιπεριά (καψικὸν-*capsicum*), ὅλες οἱ ποικιλίες της, ἦρθε ἀπὸ τὸ Περοῦ καὶ τὴ Χιλὴ πρῶτα στὴν Ἰσπανία λίγο μετὰ τὸ 1500, ἔπειτα στὶς παραμεσόγειες χῶρες, καὶ ἔπειτα διαδόθηκε σ' ὅλη τὴ γῆ²⁶. στὴν Ἑλλάδα ἦρθε μᾶλλον ἀπὸ τὴν ἐπίσης τουρκοκρατούμενη καὶ ἀραβόγλωσση Αἴγυπτο γύρω στὸ 1600. διότι τὸ ὄνομά της εἶναι ἀραβικό. οἱ Αἰγύπτιοι παρωμοίασαν τὴν πιπεριά μὲ τὸ *πίπερι*, δηλαδὴ τὸ μαῦρο πιπέρι, λόγω τῆς καυστικότητός της,

22. Ἄλεξι, *Ὀλυνθία*, ἀπόσπ. 162,12 Edmonds. Ἀναξανδρίδης, *Πρωτεσίλαος*, ἀπόσπ. 41,43 Edmonds. Θεόφραστος, *Ἰστ. φυτ.* 8,3,1. βλ. καὶ Καββάδα 5,2245-57.

23. Καββάδα 8,3707.

24. *Ἐγκ. «Ἥλιος»* 5,219-220· βλ. καὶ 15,340 (Παλαιολόγος Γρηγ.).

25. Χρ. Λύτ, *Ἡμερολόγιο*, ἐγγραφή 2-8-1850 (Ἀρμενίζοντας, σ. 195, ἐκδ. Ἐρμῆς, Ἀθήνα 1999). Καββάδα 8,3703. *Ἐγκ. «Ἥλιος»* 17,330 (στρώχνος).

26. Καββάδα 4,1845. *Ἐγκ. «Ἥλιος»* 10,546.

καί τὴν παρωνόμασαν ἀπ' αὐτό· τὸ ὄνομα ἐξελληνίστηκε ὡς *πιπεριά*.

Ἐπίσης γύρω στὸ 1600 πάλι ἀπὸ τὴν Αἴγυπτο ἦρθε καὶ τὸ ἀρχικὰ ἀπὸ τὴν Ἰνδία προερχόμενο κηπευτικὸ μὲ τὸ ἀραβικὸ κι ἐξελληνισμένο ὄνομα *μπάμια* (ιβίσκος ὁ ἐδώδιμος - *hibiscus esculentus*)²⁷.

Ὁ ἡλίανθος (*helianthus*) ἢ ἡλιοτρόπιον ἢ ἡλιόσπορος, ἀπὸ τὸν ὁποῖο βγαίνει τὸ κυριώτερο σπορέλαιο, τὸ ἡλιέλαιο, καὶ τὸ πασατέμπο, καὶ ζωοτροφές, καὶ ἰνোসανίδες, καὶ χαρτὶ πολυτελείας, καὶ στὴν Ἑλλάδα καλλιεργεῖται μόνο στὴ Μακεδονία καὶ στὴ Θράκη, καὶ κυρίως στὸ νομὸ Σερρῶν, ἦρθε ἀπὸ τὴ Β. Ἀμερικὴ στὴν Ἰσπανία τὸ 1510, ἀπὸ κεῖ τὸ ΙΖ' αἰῶνα στὴ Γαλλία, Βέλγιο, Ὁλλανδία, καὶ Ῥωσία, κι ἀπὸ τὴ Ῥωσία τὸ ΙΖ' αἰῶνα πάλι στὴ Β. Ἑλλάδα²⁸.

Μετὰ τὸ 1912 καὶ μέχρι τὸ 1955 ἦρθαν στὶς Σέρρες τρεῖς πολὺ παραγωγικὲς ποικιλίες σκληροῦ σιταριοῦ (*triticum*). λίγο μετὰ τὸ 1922 ἦρθε ἡ ἰταλικὴ κοκκινωπὴ ποικιλία μεντάνα, ὠνομασμένη ἔτσι ἀπὸ τὴν πόλι Mentana τῆς περιοχῆς τῆς Ῥώμης. κατὰ τὴ δεκαετία 1945-55 ἦρθε τόσο ἡ ἀμερικανικὴ ποικιλία μανιτόμπα, ὠνομασμένη ἔτσι ἀπὸ τὴν σιτοπαραγωγὸ ἐπαρχία τοῦ Καναδᾶ Manitoba, ὅσο καὶ ἡ ἀμερικανικὴ ποικιλία τῶν Η.Π.Α. μὲ τὸ στάχυ τὸν χωρὶς ἄγανα, ἡ γνωστὴ στοὺς ἀγρότες ὡς «ποικιλία τοῦ ἀμερικανικοῦ ἰνστιτούτου». μ' αὐτὲς τὶς ποικιλίες ἡ Ἑλλάδα ὄχι μόνο ἔγινε στὸ σιτάρι αὐτάρκης, ἀλλ' ἄρχισε καὶ νὰ ἐξάγῃ σιτάρι.

Τὸ 1960 ὁ Κων. Καραμανλῆς ἔφερε στὶς Σέρρες καὶ σ' ὅλη τὴν Ἑλλάδα τὴν πολὺ παραγωγικὴ καὶ εὐγευστὴ καὶ γλυκεῖα ἀμερικανικὴ ποικιλία τοῦ καρπουζιοῦ, τὴν ὁποία κυρίως καλλιεργοῦμε ἐμπορευόμαστε καὶ τρῶμε σήμερα, χωρὶς νὰ ἔχουν ἐκλείψει τελείως καὶ οἱ παλιότερες καὶ κατώτερες σὲ ὅλα ποικιλίες του, εἴτε σφαιρικὲς εἴτε ἐπιμήκεις, μικρὸ παιδὶ γνῶριζα στὸν κάμπο μας καὶ τὴ σπάνια σφαιρικὴ ποικιλία μὲ τὸ φαγώσιμο μέρος τῆς κίτρινο, καὶ ὄχι κόκκινο. τὸ καρπούζι (*citrullus vulgaris*=κιτροῦλλος ὁ κοινός), ἄγνωστο στὴν ἀρχαία Ἑλλάδα, εἶναι φυτὸ τῆς φαραωνικῆς Αἴγυπτου. οἱ Ἕλληνες τὸ γνῶρισαν μὲ τὶς μακεδονικὲς κατακτήσεις. ἀναφέρεται ὡς *μηλοπέπων* γιὰ πρώτη φορὰ κατὰ τὸ Β' μ.Χ. αἰῶνα ἀπὸ τὸν ἰατρὸ Γαληνὸν²⁹ κι ἔπειτα σὲ δυὸ ἐπιγραφὰς τῶν χρόνων τοῦ Διοκλητιανοῦ (284-305)³⁰. τὸ καθαρευουσιάνικο ὄνομά του «ὑδροπέπων» εἶναι μετάφρασμα ἀπὸ τὴν ἀγγλικὴ ἢ γερμανικὴ ἢ γαλλικὴ (*watermelon*, *Wassermelon*, *melon d'eau*).

Ἡ ἄμπελος κι ὁ οἶνος εἶναι στὴν Ἑλλάδα γνωστὰ καὶ ἄφθονα ἀπὸ τὰ προϊστορικὰ χρόνια. ἡ ῥακὴ ὅμως καὶ στὴν Ἑλλάδα καὶ στὶς Σέρρες καὶ σ' ὅλο τὸν κόσμον ἔγινε γνωστὴ μετὰ τὴν ἄλωσι τῆς Κωνσταντινουπόλεως (1453), σὲ χρόνον ἀπροσδιόριστο, ὄχι νεώτερο τοῦ 1600. εἶναι τὸ ἀρχαιό-

27. Καββάδα 4,1656. Ἐγκ. «Ἥλιος» 9,795.

28. Καββάδα 4,1601. Μεγ. Ἑλλ. Ἐγκυκλοπαίδεια 12,240. Ἐγκ. «Ἥλιος» 8,1097.

29. Γαληνός, *Περὶ τροφῶν δυνάμεως* 2,5 (Kühn, 6,566).

30. Ἐπιγρ. Μεγαρίδος 22 IG 7,18. Ἐπιγρ. Βοιωτίας 3060 IG 7,545.

τερο στὸν κόσμον προῖον ἀποστάξεως. τὸ ὄνομα *ράκη* εἶναι ἑβραϊκὸν (ρου' = ρούακ - ρακ - αρακ - αράκη - ρακή), καὶ σημαίνει *πνεῦμα* δηλαδή «ἀτμός», «πνεῦμα οἴνου», οἰνόπνευμα³¹.

Κατὰ τὸ ΙΘ' αἰῶνα εἰσήχθησαν στὴν ἐλεύθερη Ν. Ἑλλάδα τρία σπουδαῖα καλλωπιστικὰ δέντρα· τὰ δύο χρήσιμα καὶ γιὰ τὸ σκληρὸ κι ἐξαιρετικὸ ξύλον τους· ὁ αἶλαντος ἢ πιὸ ἐξελληνισμένον αἶλανθος (*ailanthus*), ὁ εὐκάλυπτος (*eucalyptus*), καὶ ἡ ἀκακία (*acacia cyanophylla*). τὸν γιγάντιον αἶλαντον ἢ βρομοῦσα εἰσήγαγε ἀπὸ τὴν Ἰνδονησία ἡ βασίλισσα Ἀμαλία (1832-62). τὸ αὐθεντικὸν τοῦ ὄνομα αἶλαντος εἶναι τὸ ὄνομα *ai lanto* τῆς γλώσσης τῆς νήσου Ἀμποίνα τῆς Ἰνδονησίας, τὸ ὁποῖον σημαίνει «δέντρο οὐράνιον»³². στὶς μέρες μας ἀποδείχθηκε δέντρο πολὺ ἀνθεκτικὸν στὰ καυσαέρια, διάδοχον κατὰ τὸ μέγεθος τῆς γιγάντιας πελέας (καραγάτσι), ἡ ὁποία ὡς ἄκρως εὐαίσθητη στὴν ἀτμοσφαιρικὴ μόλυνσι ἔχει ἐξαφανιστῆ ὡς δέντρο καὶ ἀνευρίσκεται μόνον ὡς χαμόδεντρο ἢ θάμνος. τὸν γιγάντιον εὐκάλυπτον εἰσήγαγε ἀπὸ τὴν Αὐστραλία τὸ 1864 ὁ καθηγητὴς τῆς βοτανικῆς Ὁρφανίδης³³. τὴν ἀκακίαν, δέντρο τῆς Αὐστραλίας, ἔφερε ἀπὸ τὴν Ἀμερικὴν τὸ 1883 ὁ Ἑλληναμερικανὸς Π. Γεννάδιος³⁴. τὰ τρία δέντρα στὴν περιοχὴ τῶν Σερρών ἤρθαν ἀπὸ τὴ Ν. Ἑλλάδα πρὶν ἀπὸ τὸ 1900.

Αὐτὰ γιὰ τὰ εἰσηγμένα φυτὰ· καὶ λίγα γιὰ τὰ εἰσηγμένα ζῶα.

Σὲ ἀπροσδιόριστα μεταβυζαντινὰ χρόνια, ἀλλὰ μᾶλλον γύρω στὸ 1600 ἤρθαν ἀπὸ τὴν Ἰνδία στὶς Σέρρες καὶ σ' ὅλη τὴ Μακεδονίαν καὶ Θράκην τὰ βουβάλια (*bubalus*)³⁵. μέχρι τὸ 1955 ἦταν χρήσιμα ὄχι μόνον ὅπως σήμερον γιὰ τὸ γάλα, τὸ κρέας, τὸ δέριμα, καὶ τὸ πρὶν ἀπὸ τὸ νάυλον καὶ τὰ πλαστικὰ χρησιμώτατον κέρατόν τους, ἀλλὰ καὶ ὡς πηγὴ ἐνεργείας γιὰ τὸ ἄροτρο καὶ τὸ κάρρο.

Γύρω στὸ 1600, μαζὶ μὲ τὸ *μισίρι* ἢ *καλαμπόκι*, καὶ πάλι ἀπὸ τὴν Αἴγυπτον, ἤρθε ἡ ἐπίσης ἀμερικανικὴ *μισίρικα* ἢ *ἰνδιάνος* ἢ *γαλοπούλα* (*meleagris* - *μελεαγρίς*). τὸ ἀραβικὸν ὄνομα *μισίρικα*, μὲ τὸ ὁποῖον λέγεται τὸ πτηνὸν στὴν περιοχὴ τῶν Σερρών, σημαίνει, ὅπως ἐξήγησα, «αἰγυπτιακὴ» (κότα). ἐπειδὴ ἀπὸ κεῖ μᾶς ἤρθε. στὴν Ἰσπανίαν εἶχε ἔρθει ἀπὸ τὴ Β. Ἀμερικὴν λίγον μετὰ τὸ 1500³⁶, καὶ ἀπὸ κεῖ εἶχε διαδοθῆ στὶς παραμεσόγειες χῶρες, καὶ ἔπειτα σ' ὅλη τὴ γῆ. στὸν κάμπο τῶν Σερρών ἐκτρέφονται πολλὰς *μισίρικες* ἢ *γαλοπούλες*, καὶ ἔρχονται στὴν πτηνοτροφία δευτέρως μετὰ τὶς κότες.

Τὸ ψάρι τῶν ποταμῶν καὶ τῶν λιμνῶν *γριβάδι*, ἄφθονον στὸ Στρυμόνα

31. Κ. Σιαμάκη, *Σύντομο λεξικὸν τῆς Κ. Διαθήκης*, λ. *ράκα* (ἔκδ. «Κάλαμος», Ἀθήνα 2006).

32. Καββάδα 1,132. *Ἐγκ. «Ἡλιος»* 1,810. *Ἐγκυκλοπαίδεια «Πάπυρος - Λαρούς - Μπριτάνικα»* 4,411 (αἶλαντος).

33. Καββάδα 3,1524.

34. Καββάδα 1,147-149. *Ἐγκ. «Ἡλιος»* 2,58.

35. *Ἐγκ. «Ἡλιος»* 4,719.

36. *Μεγ. Ἀμερικ. Ἐγκυκλοπαίδεια* 12,607 (ἰνδιάνος).

καὶ στὴν Κερκινίτιν λίμνη τῶν Σερρῶν, εἶναι γνωστὸ ὡς *κυπρίνος* (*cyprinus carpio*) ἤδη στὸν Ἀριστοτέλη³⁷. κατὰ τὰ ἔτη ὅμως 1953-58, ἐπὶ Παπάγου καὶ Καραμανλῆ, μαζὶ μὲ τὴ δημιουργία ὀρυζῶνων, εἰσήχθη καὶ ῥίχτηκε στὸ Στρομόνα, στὴν Κερκινίτιν, καὶ στοὺς ὀρυζῶνες τοῦ Σερραϊκοῦ κάμπου καὶ τὸ μικρὸ «ἰταλικὸ» λεγόμενο γριβαδάκι (*cyprinus specularis* – κυπρίνος ὁ καθρέφτης), τὸ ὁποῖο πολλαπλασιάζεται ταχύτατα, γεμίζει τοὺς ὀρυζῶνες, καὶ κυριολεκτικὰ περισυλλέγεται κατὰ τὸ θερισμὸ τοῦ ῥυζιοῦ μετὰ τὴν ἀπόσυρσι τοῦ νεροῦ.

Αὐτὰ γιὰ τὶς κατὰ τὴ μεταβυζαντινὴ ἐποχὴ εἰσηγμένες στὴν περιοχή τῶν Σερρῶν καλλιέργειες καὶ ἐκτροφές, ἱστορία δὲν εἶναι μόνο οἱ πόλεμοι, οἱ μάχες, καὶ οἱ διαδοχῆς τῶν βασιλικῶν δυναστειῶν, ἀλλὰ καὶ τὰ μαλακὰ καὶ φθαρτὰ καὶ φαγώσιμα μέρη της. αὐτὰ δίνουν στοὺς ἀνθρώπους τὴ δύναμι καὶ τὸ κουράγιο νὰ πράξουν καὶ νὰ γράψουν τὴν ἱστορία. γιὰ νὰ μὴν πῶ ὅτι ὀπτικῶς καὶ φωτογραφικῶς αὐτὰ εἶναι τὰ ἐντυπωσιακώτερα μέρη τῆς ἱστορίας. σὲ μιὰ μεγάλη καὶ κοσμοϊστορικὴ μάχη μέσα στὰ καλαμπόκια ἀπὸ τὸ ἐλικόπτερο φαίνονται μόνο τὰ καλαμπόκια. εἶναι δὲ οἱ πληροφορίες αὐτὲς χρήσιμες ὄχι μόνο ἱστορικῶς ἀλλὰ καὶ ἀρχαιολογικῶς καὶ φιλολογικῶς. ὅταν ὁ Ἄγγλος ἀρχαιολόγος καὶ ἀνασκαφεὺς τῶν μινωϊκῶν ἀρχαιοτήτων τῆς Κρήτης Α. Evans ἀποπειράθηκε νὰ διαβάσῃ τὸ ἱερογλυφικὸ κείμενο τοῦ δίσκου τῆς Φαιστοῦ, νόμισε ὅτι «διάβασε» καὶ τὴ λέξι «καλαμπόκι»³⁸. ἐπειδὴ δὲν γνώριζε καὶ τὴν ἱστορία αὐτοῦ τοῦ φυτικοῦ εἴδους, τὸ ἴδιο ἔπαθε κι ὁ Βούλγαρος γλωσσολόγος Γεωργίεφ³⁹. κι ἓνας μεγάλος σημερινὸς Ἑλληνας φιλόλογος τὴ λέξι τοῦ Ξενοφῶντος *μελίνη*, εἶδος χοντροῦ κεχριοῦ⁴⁰, τὴ μετέφρασε τρεῖς φορὲς «καλαμπόκι». ἐπειδὴ δὲν γνώριζε καὶ τὴν ἱστορία αὐτοῦ τοῦ εἴδους.

37. Ἀριστοτέλης, *Ἴστ. ζῴων* 2,13· 4,8· 4,11· 6,14· 8,20· (505α· 533α· 538α· 568β· 569α· 602β)· *Μόσχ. ζῴων* 2,17 (660 β).

38. Κ. Σιαμάκη, *Τὸ ἀλφάβητο* 1,610 (Θεσσαλονίκη 1988).

39. Αὐτόθι.

40. Ξενοφῶν, *Ἄν.* 1,2,22· 1,5,10· 2,4,13.

ABSTRACT

KONSTANTINOS SIAMAKIS

CROPS AND LIVESTOCK INTRODUCED INTO THE SERRES AREA AFTER THE OTTOMAN CONQUEST

By the 'Serres area' we mean chiefly the plain of Serres and the cultivated foothills around it. Apart from the traditional cereals, sesame, pulses, cotton, vines, and fruit-trees, the principal crops cultivated in this area today are maize, rice, sugarbeet, tomatoes, Canadian poplars, and tobacco. These are the six new major products of the plain and the foothills and are the main features of the picture of the prefecture, both visually and economically.

Second in importance to all these are beans, potatoes, and summer produce (aubergines, peppers, and okra). It is also worth noting the improved varieties of pre-existing crops, namely three varieties of corn, the modern (American) watermelon, and raki.

Other important trees that were unknown before the Ottoman conquest are acacia, ailanthus, and eucalyptus.

Animals introduced after the conquest are mainly buffaloes, turkeys, and the large and small ('Italian') carp found in the River Strymonas, Lake Kerkini, and the rice paddies. All these were introduced after 1600.

The paper gives scientific names of plants and animals, the dates when they were introduced, the circumstances of their introduction, names of countries of origin, names of importers, and references to sources.



ΧΟΡΗΓΟΙ:



ISBN: 978-960-86390-8-9