

Μαρίνα Λυδάκη

Εθνοβοτανική μελέτη ορισμένων καρποδοτικών λαχανικών και οσπρίων από τον 14ο έως τον 20ό αιώνα – Αξιοποίηση τοπικών ποικιλιών

ABSTRACT

In Crete, crop landraces of fruit vegetables and pulses have historically been cultivated in certain regions of the island, primarily for local consumption. However, Crete is not the center of origin or domestication for these plant species. For this reason, an ethnobotanical study was conducted to investigate the introduction, first cultivation, and use of these species on the island. Historical sources indicate that Old World plant species have been cultivated in Crete since at least the 14th century, while New World species have been grown there since the 16th century. The plant genetic resources of these species have been preserved to this day in the island through the continued cultivation of traditional landraces. To support the conservation and sustainable use of these landraces, their inclusion in the national catalogue as “conservation varieties” ensures the preservation of their cultivar identity—an identity shaped by their adaptation to Cretan conditions after their arrival from their original centers of origin and/or domestication.

ΛΕΞΕΙΣ ΚΛΕΙΔΙΑ: τοπικές ποικιλίες Κρήτης, εθνοβοτανική ιστορική μελέτη, τοπική βιοποικιλότητα, ποικιλιακή ταυτότητα, γενετική διάβρωση, landraces of Crete, historical ethnobotany, genetic erosion, local agrobiodiversity

I. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Τοπικές ποικιλίες καρποδοτικών λαχανικών (αγγουριά, καρπουζιά, πεπονιά, μελιτζάνα, μπάμια, ντομάτα, πιπεριά, κολοκυθάκι, φασόλι νωπό) και οσπρίων (κουκιά, λαθούρι, ρεβίθι, φασόλι) καλλιεργούνται μέχρι και σήμερα σε συγκεκριμένες περιοχές της Κρήτης. Οι τοπικές ποικιλίες, όπως ορίζονται σύμφωνα με τη νομοθεσία, αφορούν ένα σύνολο πληθυσμών ή κλώνων ενός φυτικού είδους οι οποίοι είναι προσαρμοσμένοι στις περιβαλλοντικές συνθήκες της περιοχής τους και καλλιεργούνται ιστορικά σε αυτήν (άρθρο 3(γ), 9(1) της ΚΥΑ 324975/11378/16-09-2009, ΦΕΚ 2038 Β', άρθρο 3(γ), 9(1) της ΚΥΑ 134599/21-01-2011, ΦΕΚ 194 Β'). Πρόκειται για αβελτίωτες ποικιλίες, όπως διατηρήθηκαν από χρονιά σε χρονιά στα χέρια των γεωργών, οι οποίοι κρατούσαν τον δικό τους σπόρο σποράς για την επόμενη καλλιέργεια. Ανήκουν στη «φυσική κληρονομιά» του τόπου διότι αποτελούν έκφραση της μακραίωνης αλληλεπίδρασης ανθρώπου και φύσης που οδήγησε στη συγκρότηση πολιτισμικών πρακτικών γύρω από την παραγωγή και κατανάλωσή τους. Τα φυτικά είδη των τοπικών ποικιλιών των καρποδοτικών

λαχανικών και οσπρίων που παρουσιάζονται εδώ, δεν έχουν τόπο καταγωγής και εξημέρωσης την Κρήτη αλλά βρέθηκαν στο νησί ως φυτά είτε του Παλαιού είτε του Νέου Κόσμου¹· οπότε, ερευνήθηκαν οι διαθέσιμες ιστορικές πηγές προκειμένου να προσδιοριστεί η απαρχή της καλλιέργειάς τους και να καταγραφούν στοιχεία για τη χρήση τους στο νησί κατά το παρελθόν.

II. ΥΛΙΚΑ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΙ

Για την καταγραφή των πρώτων στοιχείων που αφορούν την καλλιέργεια και τη χρήση των προαναφερθέντων καρποδοτικών λαχανικών και οσπρίων στην Κρήτη από τον 14ο αιώνα έως τις αρχές του 20ού, έπρεπε να πραγματοποιηθεί η εθνοβοτανική μελέτη των ειδών αυτών αφού αφορά τη μελέτη των σχέσεων μεταξύ των ανθρώπων και των φυτών σύμφωνα με τον ορισμό που διατυπώθηκε πρώτη φορά από τον Αμερικανό βοτανολόγο John William Harshberger το 1895 (Harshberger 1896, 146-158). Τα εργαλεία που είναι διεθνώς αποδεκτά για την εθνοβοτανική ιστορική μελέτη είναι η εικονογραφία και οι γραπτές πηγές (Silva κ.ά. 2014, 1-2).

Η εικονογραφία έχει χρησιμοποιηθεί ευρέως ώστε να ταυτιστεί χρονολογικά η παρουσία ενός φυτικού είδους σε μια συγκεκριμένη περιοχή. Τα στοιχεία αντλούνται από την απεικόνιση φυτών και τη χρονολόγησή τους σε χειρόγραφα, ψηφιδωτά, τοιχογραφίες, πίνακες ζωγραφικής κ.ά.,¹ όπως π.χ. έχουν εντοπιστεί για τα φυτικά είδη που αφορούν την παρούσα εργασία:

- των Σολανωδών/Solanaceae (Daunay κ.ά. 2007, 59-88· Paris κ.ά. 2009, 1187-1205),
- των Κολοκυνθοειδών/Cucurbitaceae (Janick – Paris 2006, 165-176· Janick κ.ά. 2007, 1441-1457· Paris – Janick 2005, 20-21· Paris κ.ά. 2009, 1187-1205· Paris κ.ά. 2013, 867-879),
- των Ψυχανθών/Fabaceae (Camus 1894, 349· Janick 2012, 26-27· Myers κ.ά. 2022, 1-20) και
- των Μαλαχιδών/Malvaceae (Alpinus 1592, κεφ. XXVII, φ. 38).

Εκτός όμως από τον χρονικό προσδιορισμό της ύπαρξης ενός φυτικού είδους σε μία περιοχή, σημαντικές είναι επίσης οι πληροφορίες που παρέχονται από την απεικόνιση των μορφολογικών χαρακτηριστικών του και την ακόλουθη ταύτισή του με συγκεκριμένη κατηγορία ποικιλίας και, κατά συνέπεια, τη δυνατότητα για σύγκριση με τις σύγχρονες ποικιλίες του είδους, όπως π.χ. για το καρπούζι (Paris κ.ά. 2013, 867-879).

Οι γραπτές πηγές μπορεί να αποτελέσουν ιστορικές μαρτυρίες για την παρουσία συγκεκριμένου φυτικού είδους σε μία περιοχή. Στις μαρτυρίες αυτές αποτυπώνεται η προσωπική εμπειρία ενός συγγραφέα, ενώ σε αρκετές περιπτώσεις συναντώνται πληροφορίες οι οποίες αποτελούν προϊόν αντιγραφής από παλαιότερα ή σύγχρονα με τον εκάστοτε συγγραφέα έργα.

¹ Εικονογραφικές πηγές για την ταυτοποίηση φυτικών ειδών και τον εντοπισμό τους σε μια περιοχή σε συγκεκριμένη χρονολογική εποχή περιλαμβάνονται σε: 1) χειρόγραφα έργα· βλ. π.χ. πώς απεικονίζονται φυτικά είδη στο μεσαιωνικό ιατρικό εγχειρίδιο *Tacuinum sanitatis* (Paris κ.ά. 2009, 1187-1205) ή πώς απεικονίζεται για πρώτη φορά το *Phaseolus vulgaris* L. στο προσευχητάρι της Άννας της Βρετάνης του 1503-1508, φ. 194r, <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b52500984v/f396.item> (Camus 1894, 349)· 2) τοιχογραφίες, όπως π.χ. της αναγεννησιακής έπαυλης Villa Farnesina στη Ρώμη, που φιλοτεχνήθηκαν από τον Ραφαήλ κατά τα έτη 1515-1518. Εκεί, στις τοιχογραφίες της Στοάς του Έρωτα και της Ψυχής, απεικονίζονται 200 βοτανικά είδη, μεταξύ των οποίων και φυτά προερχόμενα από την Αμερική, που είχαν ανακαλυφθεί λίγα χρόνια νωρίτερα, και τα οποία είχαν εγκατασταθεί στην Ιταλία (Janick – Paris 2006, 165-176)· 3) ζωγραφικούς πίνακες, όπως π.χ. το έργο του Vincenzo Campi με τίτλο *Η οπωροπώλισσα* (*La Fruttivendola*, π. 1580), όπου αποτυπώνεται πρώτη φορά στην Ευρώπη, μετά την ανακάλυψη της Αμερικής, η μαγειρική χρήση των ανθέων της κολοκυθιάς *Cucurbita pepo* L. (Paris – Janick 2005, 20-21).

Για τις ανάγκες της παρούσας εθνοβοτανικής μελέτης, όσον αφορά την εικονογραφία, μελετήθηκαν οι δημοσιευμένες γραπτές πηγές που θα τεκμηρίωναν την ύπαρξη απεικονίσεων των εξεταζόμενων φυτικών ειδών στην Κρήτη και, ως προς τη μελέτη των γραπτών πηγών, αναζητήθηκαν πληροφορίες μόνο στις ιστορικές πηγές οι οποίες έχουν εκδοθεί. Δηλαδή, (α) σε 100 και πλέον περιηγητικά κείμενα (περιηγητών και προσκυνητών [pilgrimages]), (β) στα έργα της κρητικής λογοτεχνίας, (γ) στα νοταριακά (συμβολαιογραφικά) κατάστιχα που σώζονται από την περίοδο της βενετικής κυριαρχίας του νησιού, και (δ) στα έγγραφα του Τουρκικού Αρχείου Ηρακλείου και του Ιεροδικείου Ρεθύμνου.

III. ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Η μελέτη των δημοσιευμένων πηγών όσον αφορά την εικονογραφία έδειξε ότι δεν υπάρχουν απεικονίσεις των κηπευτικών και των οσπρίων που πραγματεύεται η παρούσα εργασία, οι οποίες θα μαρτυρούσαν την παρουσία των φυτικών αυτών ειδών στην Κρήτη κατά την εξεταζόμενη χρονική περίοδο. Οι σωζόμενες σχεδιαστικές απεικονίσεις και λεπτομερείς περιγραφές των φυτικών ειδών του νησιού αφορούν ενδημικά ή φαρμακευτικά φυτά που ήταν μέγιστης σημασίας την εποχή αυτή, όπως παρουσιάζονται από τον Prospero Alpini το 1581 (Alpinus 1627), τον Giuseppe Casabona (Joseph Goedenhuysen) το 1590-1591 (Tongiorgi Tomasi – Garbari, 1995), τον Joseph-Pitton de Tournefort το 1700-1702 (Tournefort 1717, 21-115), τον Franz Wilhelm Sieber το 1817 (Sieber 1823) και από τον Victor Raulin το 1845 (Raulin 1869β).

Η μελέτη των γραπτών πηγών έδειξε ότι, κατά την εν λόγω περίοδο, η Κρήτη ήταν μια εύφορη γη που παρήγε το ξακουστό κρασί «μαλβαζία», το ελαιόλαδο, τα δημητριακά και τα φρούτα, όλα τους εξαγωγίμα προϊόντα, που ταξίδευαν έως τα λιμάνια της Ανατολής και της Δύσης. Ωστόσο, στα κείμενα που μελετήθηκαν είναι ελάχιστες οι πληροφορίες που συναντήθηκαν για τα κηπευτικά και τα όσπρια, καθώς αυτά κάλυπταν μόνο τις διατροφικές ανάγκες των κατοίκων. Στη συνέχεια θα παρουσιαστούν συνοπτικά οι πληροφορίες που εντοπίστηκαν για τα εξεταζόμενα φυτικά είδη.

1. ΦΥΤΙΚΑ ΕΙΔΗ ΤΟΥ ΠΑΛΑΙΟΥ ΚΟΣΜΟΥ

• Αγγουριά (*Cucumis sativus* L.), Οικ. Cucurbitaceae

Η αγγουριά φαίνεται πως ήταν φυτό γνωστό στην Κρήτη ήδη από τον 14ο αιώνα, όταν απαντά σε ποιητικό κείμενο της κρητικής λογοτεχνίας (Σαχλίκης 2015, 146). Στη συνέχεια, μαρτυρείται το 1518 (Le Saige 1851, 81), το 1691, όπου καταγράφεται εισόδημα από την καλλιέργεια αυτή στην Ιεράπετρα (Σταυρινίδης 1987, 108), το 1721 (Έγγραφα Ιεροδικείου Ρεθύμνης 1995, 156), καθώς και το 1845 (Raulin 1858, 236). Και ενώ στις αρχές του 17ου αιώνα (1620) ο Κρητικός μοναχός Αγάπιος Λάνδος χαρακτηρίζει τους καρπούς αυτούς «βλαβερούς και ψυχρούς» (Λάνδος 1796, 112), δύο αιώνες αργότερα, το 1870, η Αγγλίδα περιηγήτρια Mary A. Walker και το 1897 ο Γάλλος συνταγματάρχης Émile-Honoré Destelle αναφέρουν την εδώδιμη χρήση του καρπού ως σαλάτας (Walker 1897, 219-220· Destelle 2018, 158-159).

- Καρπουζιά (*Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. & Nakai), Οικ. Cucurbitaceae

Η καρπουζιά μαρτυρείται ως καλλιέργεια στην Κρήτη στις αρχές του 14ου αιώνα, πιο συγκεκριμένα το 1323, από τον Ιρλανδό φραγκισκανό μοναχό Symon Semeonis (Semeonis 1960, 43), ενώ τον 19ο αιώνα πλέον η καλλιέργεια είναι συχνή σε αμμώδη εδάφη του νησιού, όπως αναφέρεται από τον Γάλλο φυσιολόγο Victor Raulin (Raulin 1858, 236). Χαρακτηριστική είναι η αναφορά του Άγγλου εμπόρου Bernard Randolph, ο οποίος καταγράφει στα τέλη του 17ου αιώνα τη μοναδική γεύση των καρπουζιών της Κρήτης, συγκρίνοντάς την με τη γεύση των ξακουστών πεπονιών του νησιού (Randolph 1687, 92), αλλά και η μαρτυρία του Άγγλου περιηγητή Richard Pococke, που, κατά την επίσκεψή του στην Κρήτη το 1737, δέχτηκε ως δώρο ένα καρπούζι, συνοδευόμενο μάλιστα από ένα μικρό μπουκέτο λουλούδια (nosegay), όπως ο ίδιος σημειώνει (Pococke 1745, 259).²

- Πεπόνια (*Cucumis melo* L.), Οικ. Cucurbitaceae

Οι περιηγητές που επισκέφθηκαν την Κρήτη κατά την εν λόγω εποχή, κάνουν ιδιαίτερη μνεία στα γλυκά και νόστιμα πεπόνια του νησιού. Οι αναφορές στο φρούτο αυτό χρονολογούνται από το 1323 και εξής (Semeonis 1960, 43· Thevet 1556, 35· Randolph 1687, 92· Lithgow 1770, 78· Le Saige, 1851, 81, 83) όπου τα πεπόνια της Κρήτης μαζί με αυτά της Νάπολης θεωρούνταν ήδη τα καλύτερα στην τότε ιταλική επικράτεια (Huguetan 1607, 438). Χαρακτηριστική είναι μία καταγραφή του 1338 που αφορά συμφωνία για ενοικίαση γης για καλλιέργεια πεπονιάς, με ετήσιο ενοίκιο σε είδος (πεπόνια) (Franciscus de Cruce 1999, 42). Ακόμη, ξεχωριστή είναι η περιγραφή για τα πεπόνια της Κρήτης από τον Ιωάννη Παπαδόπουλο, Κρητικό πρόσφυγα στην Πάδοβα στα τέλη του 17ου αιώνα, καθώς μαρτυρεί την καλλιέργεια στο νησί καρπών τύπου «κανταλούπη» (Παπαδόπουλος 2012, 120, 247-248).

- Μελιτζάνα (*Solanum melongena* L.), Οικ. Solanaceae

Η μελιτζάνα παρουσιάζεται αρκετά αργά στις σωζόμενες γραπτές μαρτυρίες για την Κρήτη, και πιο συγκεκριμένα από τις αρχές του 18ου αιώνα και ύστερα (Raulin 1858, 237). Μια ενδιαφέρουσα πληροφορία για την καλλιέργεια του φυτού συναντάται σε έγγραφο του 1701 που προέρχεται από το Τουρκικό Αρχείο Ηρακλείου. Στο εν λόγω έγγραφο, στη διατίμηση τροφίμων δίδεται, διαφορετικά από τα υπόλοιπα τρόφιμα, η πώληση καρπών μελιτζάνας σε τεμάχια, 30 τεμάχια 1 παράς, που ισοδυναμούσε με ίση αξία για 1,5 οκά (1,9 κιλά) λάχανα ή σπανάκι, ή για 1/6 της οκάς (213 ml) λάδι (Σταυρινίδης 1987, 260). Ο συγκεκριμένος τρόπος πώλησης των καρπών αυτών ίσχυε και στις αγορές της Τουρκίας από τις αρχές του 16ου αιώνα, ακόμα και σε περιόδους που υπήρχε αφθονία στην παραγωγή τους (İşin 2013, 24-25).

- Μπάμια (*Abelmoschus esculentus* (L.) Moench), Οικ. Malvaceae

Η μπάμια αναφέρεται ως πολύ αγαπητό φαγητό για τους Κρητικούς, που καταναλωνόταν σε μεγάλες ποσότητες, ωστόσο στις αναφορές που συναντώνται από το τέλος του 18ου αιώνα και μετά υπάρχει ένα κοινό σημείο: οι μαγειρεμένοι καρποί μπάμιας θεωρούνταν άγευστοι, γι' αυτό και στην Κρήτη, κατά το μαγείρεμα, προσέθεταν καρυκεύματα (Olivier 1800, 349),

² Το nosegay ήταν ένα μικρό μπουκέτο λουλούδια, που χρησιμοποιούνταν κατά τους μεσαιωνικούς χρόνους για να καλύπτει τις δυσάρεστες οσμές σε κλειστούς χώρους.

κρέας (Olivier 1800, 349· Raulin 1858, 237), κυνήγι (Ελπίς Μέλαινα 2008, 403) ή ψάρι, με το τελευταίο να αποτελεί συνήθεια των Αιγυπτίων (*La Mosaïque* 1835-1836, 116). Ο Γάλλος φυσιολόγος Guillaume-Antoine Olivier παραδίδει μια στοιχειώδη περιγραφή των καρπών: με μακρύ σχήμα, μήκους 3-4 ιντσών (7,6-10 εκ.). Επιπλέον, δίδει στοιχεία για την καλλιέργεια της μπάμιας στο νησί και, ειδικότερα, ότι πρόκειται για ετήσια καλλιέργεια με σπορά στο τέλος του χειμώνα και καλλιεργητική περίοδο έως τα μέσα Σεπτεμβρίου (Olivier 1800, 349).

- Κουκιά (*Vicia faba* L.), Ρεβίθι (*Cicer arietinum* L.), Οικ. Fabaceae

Τα κουκιά και τα ρεβίθια, σύμφωνα με γραπτές μαρτυρίες, καλλιεργούνται στην Κρήτη τουλάχιστον από τις αρχές του 16ου αιώνα και φαίνεται να είναι σπουδαιότερης σημασίας από άλλα όσπρια όπως π.χ. το λαθούρι και το φασόλι. Σε νοταριακά έγγραφα της εποχής συναντώνται συμβάσεις εργασίας για την καλλιέργειά τους με αμοιβή σε είδος (από τα παραγόμενα κουκιά και ρεβίθια) (π.χ. Μαράς 2006, 86-87, 160-161). Σε άλλες συμφωνίες για καλλιέργεια των οσπρίων αυτών, ο ιδιοκτήτης παραχωρούσε το χωράφι και ο χωρικός αναλάμβανε την προμήθεια των σπόρων σποράς και προσέφερε την εργασία του, ενώ μοιράζονταν άλλα καλλιεργητικά έξοδα και την παραγωγή (π.χ. Μαράς, 2009, 567, 733). Στην απόδοση από την παραγωγή σπόρου αναφέρεται μόνον ο Raulin (Raulin 1858, 236), ο οποίος, ειδικότερα, σημειώνει ότι τα ρεβίθια, που σπέρνονταν τον Μάρτιο στους ελαιώνες του Μεγάλου Κάστρου (Ηρακλείου), έδιδαν 7 ή 8 φορές την ποσότητα του σπόρου σποράς. Σε νοταριακά έγγραφα που χρονολογούνται στο 1538 και αφορούν την προώληση κουκιών αναφέρεται ότι αυτά πρέπει να είναι «κουκιά κρητικά» (Μαράς 2009, 412-413, 631) και σε απογραφή κινητής περιουσίας το 1558 καταγράφονται «κουκιά κρητικά» και «ρεβίθια κρητικά» (Καστροφύλακας 2015, 209), πράγμα που δείχνει αφενός τη σημασία αυτών των προϊόντων και αφετέρου ότι ήταν ανώτερης ποιότητας από κουκιά και ρεβίθια άλλων περιοχών που πιθανότατα υπήρχαν στο νησί.

Για την κάλυψη των διατροφικών αναγκών σε κουκιά και ρεβίθια τόσο του ντόπιου πληθυσμού όσο και, πρωτίστως, των στρατιωτικών και ναυτικών δυνάμεων, όταν δεν ήταν επαρκείς οι ποσότητες στην Κρήτη, τα προϊόντα αυτά στέλνονταν από τη Βενετία, σύμφωνα με την απογραφή του Πέτρου Καστροφύλακα (1583). Πιο συγκεκριμένα, καταγράφεται ότι κατά τα έτη 1571-1574 εισήχθησαν στο νησί 32.592 «μιζούρες» κουκιά (περίπου 500.000 κιλά) και το 1575 εισήχθησαν 1.106 «μιζούρες» ρεβίθια (περίπου 18.000 κιλά) (Ξηρουχάκης 1934, 116-118). Επίσης, σε νοταριακό έγγραφο του 1538 καταγράφεται η πώληση προς κατανάλωση χλωρών ρεβιθιών (Μαράς 2009, 733), όπως συνηθίζεται έως και σήμερα στο νησί.

Τα κουκιά σε σχέση με τα ρεβίθια ήταν σπουδαιότερης σημασίας και δεν κάλυπταν μόνο διατροφικές ανάγκες αλλά είχαν και νομισματική αξία, όπως είχαν κατά κανόνα τα δημητριακά. Όσον αφορά την τροφή, η σημασία τους στη διατροφή των Κρητικών αποτυπώνεται και σε διαθήκη του 1590 όπου εκφράζεται η επιθυμία του διαθέτη (του Θεοδόσιου Κορίνθιου) να μοιραστούν μετά τον θάνατό του «κουκιά εις τα πτωχά» (Λαούρδας 1950, 236), προφανώς από φιλευσπλαχνία, δίνοντας κάτι αξιόλογο με σκοπό τη σωτηρία της ψυχής του, αφού μια τέτοια προσφορά δεν συνδέεται, από όσο γνωρίζουμε, με κάποιο τελετουργικό έθιμο όσον αφορά το όσπριο αυτό.

Επίσης, αξίζει να σημειωθεί ότι το 1901 ο David Grandison Fairchild, Αμερικανός βοτανολόγος και εξερευνητής φυτών, μετέφερε στις Ηνωμένες Πολιτείες της Αμερικής γενετικό υλικό *Vicia* sp. από την Κρήτη (Χανιά) για τη διεξαγωγή ερευνητικών και βελτιωτικών προγραμμάτων. Η μεταφορά γενετικού υλικού από την Κρήτη εντασσόταν στο πλαίσιο αναζήτησης από το Υπουργείο Γεωργίας των ΗΠΑ ανώτερου γενετικού υλικού φυτικών ειδών από διάφορες χώρες (U.S. Department of Agriculture 1905, 85, αρ. 6437).³

- Βρώσιμο Λαθούρι (*Lathyrus sativus* L.), Οικ. Fabaceae

Η τοπική ποικιλία βρώσιμου λαθουριού της Κρήτης, με την ονομασία «μαναρόλια» (εικ. 2, 3), συμβάλλει στην κατανόηση του είδους οσπρίου το οποίο καταγράφεται να καλλιεργείται στο νησί τουλάχιστον από τις αρχές του 16ου αιώνα. Συγκεκριμένα, τα «μανάρολα» αναφέρονται, μεταξύ άλλων οσπρίων, ως περιουσιακό στοιχείο σε διαθήκη του 1537 από τον νοτάριο Ιεράπετρας Ιωάννη Ολόκαλο (Ολόκαλος 1994, 174) και τα «μαναρόλια» καταγράφονται τον 17ο αιώνα για εδώδιμη χρήση (Παπαδόπουλος 2012, 148). Η ονομασία μανάρολα ή μαναρόλια σχετίζεται με το σχήμα του σπόρου ο οποίος είναι σαν τσεκούρι, *manarìn* ή *manaròna* στη βενετσιάνικη διάλεκτο (Παπαδόπουλος 2012, 264).

- Φασόλι μαυρομάτικο (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.), Οικ. Fabaceae

Φυτά φασολιάς μαρτυρούνται στην Κρήτη ήδη στα μέσα του 16ου αιώνα, σε περιηγητικό κείμενο που μνημονεύει ότι οι Κρητικοί χρησιμοποιούσαν τα χλωρά φύλλα και τους λοβούς της φασολιάς ως δόλωμα για τους σκάρους (*Scarus cretensis*) και ότι το φυτό της φασολιάς ονομάζεται «σκαροβότανο», ενώ οι ξηροί σπόροι καταναλώνονταν ως όσπριο. Οι σπόροι σποράς παράγονταν από καλλιέργειες σε μοναστήρια και αγρούς, φαίνεται όμως ότι η καλλιέργεια φασολιάς ήταν μεγαλύτερης σημασίας για την εξασφάλιση του «σκαροβότανου» παρά για την εξασφάλιση οσπρίων (Belon 1553, 9-10). Ο Γάλλος φυσιολόγος και περιηγητής Pierre Belon, στον οποίο οφείλεται η μαρτυρία, του 1547, δεν διευκρινίζει ποιο είδος φασολιού ήταν το σκαροβότανο. Κατά τον 17ο αιώνα, η βοτανική ταυτοποίησή του από τον Ολλανδό ιατρό και συγγραφέα Olfert Dapper το κατατάσσει στο Τούρκικο φασόλι (“*Turkschebonen*”) (Dapper 1688, 266), δηλαδή το μαυρομάτικο φασόλι, σύμφωνα με τα βιβλία των Ευρωπαίων βοτανολόγων (Mattioli, Laguna, Gerard(e)) του 16ου αιώνα (Mattioli 1554, 273· Laguna 1555, 227-228· Gerard(e) 1597, 1042). Στα βιβλία αυτά, το «τούρκικο φασόλι» αναφέρεται στο φυτό *Smilax Hortensis*, λατινική μετάφραση της «σμίλακος κηπαίας» του Διοσκουρίδη. Αργότερα, τον 19ο αιώνα ο Αδαμάντιος Κοραΐς και, στις αρχές του επόμενου, ο Παναγιώτης Γεννάδιος κατατάσσουν το σκαροβότανο στο αμερικάνικο φασόλι (Κοραΐς 1835, 167, 337, 353· Γεννάδιος 1914, 992-993)· είναι η εποχή κατά την οποία η καλλιέργεια του αμερικάνικου φασολιού είχε ήδη επικρατήσει έναντι του μαυρομάτικου και ο όρος «φασόλι» είχε αναγνωριστεί ως αμερικάνικο ή κοινό φασόλι τόσο στην Ελλάδα και την Ιταλία (Polegri – Negri 2010, 867-880) όσο και στην Ισπανία (Cubero 1994, 291-294).

³ Η συλλογή ανώτερου γενετικού φυτικού υλικού με σκοπό τη βελτίωση φυτικών ποικιλιών, στηριζόμενη στις τεχνητές διασταυρώσεις, ξεκίνησε στις αρχές του 20ού αιώνα, με βάση τη διατύπωση των νόμων κληρονομικότητας από τον Gregor Mendel (1865).

Τέλος, πρέπει να αναφερθεί ότι ο Ιταλός ιατρός Onorio Belli κατά την παραμονή του στα Χανιά (Κυδωνία), το 1595, στην πέμπτη επιστολή του προς τον ιατρό και βοτανολόγο Carolus Clusius περιγράφει ένα διαφορετικό είδος φυτών «Phaseolos» που είχε εντοπίσει στην πόλη (Clusius 1601, 313-314). Ο Clusius, αφού ανέπτυξε φυτά από τους σπόρους της Κυδωνίας που του έστειλε ο Belli, ανέφερε το 1611 ότι ήταν φυτά *Astragalus beticus* [sic] (Clusius 1611, 72· Parkinson 1640, 1086-1087).⁴ Ωστόσο, αυτός ο νέος τύπος φυτών φασολιάς της Κυδωνίας καταχωρήθηκε ως «Phaseoli novum genus» στο έργο *Historia Plantarum Universalis Nova* του Jean Bauhin (1651) (Bauhin – Cherler 1651, 341).

2. ΦΥΤΙΚΑ ΕΙΔΗ ΤΟΥ ΝΕΟΥ ΚΟΣΜΟΥ

• Φασόλι Αμερικάνικο (*Phaseolus vulgaris* L.), Οικ. Fabaceae

Η πρώτη ρητή αναφορά στο αμερικάνικο φασόλι ως όσπριο ανάγεται στις αρχές του 17ου αιώνα (1620) ως «τα φασούλια: τα φασούλια είναι άσπρα, κόκκινα ή άλλων χρωμάτων» (Λάνδος 1796, 95-96), ενώ από το τέλος του 18ου αιώνα έως και τα μέσα του 19ου αναφέρεται η χρήση του *Phaseolus vulgaris* στην Κρήτη ως λαχανικού, με κατανάλωση του χλωρού λοβού (Olivier 1800, 347· Raulin 1858, 236).

• Ντομάτα (*Solanum lycopersicum* L.), Οικ. Solanaceae

Καλλιέργεια ντομάτας μαρτυρείται στην Κρήτη τουλάχιστον από τα τέλη του 18ου αιώνα. Μάλιστα, ο Claude-Étienne Savary, το 1780, αναφέρεται στην καλλιέργεια κίτρινης ντομάτας ως καλλωπιστικού φυτού στο νησί, αποκαλώντας του καρπούς του ως «pommes d'or» (Savary 1788, 315-316), ονομασία που είχε δοθεί πρώτη φορά για την κίτρινη ντομάτα από τον Pier Andrea Mattioli το 1554 ως «pommo d'oro» (Mattioli 1554, 479). Ο Savary δοκιμάζει τους καρπούς αυτούς, δεν δίνει όμως πληροφορίες για το εάν οι Κρητικοί τους καταλάωναν ως νωπό προϊόν ή αν, όπως και σε άλλες χώρες την ίδια εποχή, δίσταζαν να τους καταναλώσουν, αφού η ντομάτα εθεωρείτο επικίνδυνος και μη ωφέλιμος καρπός (Bradley 1728, s.v. Pomum Amoris). Λίγο αργότερα (1793), το «μήλο της αγάπης» (*pomme d'amour, solanum lycopersicum*) μνημονεύεται ως καλλιεργούμενο είδος στην Κρήτη, το οποίο καταναλώνεται μαγειρεμένο ή ως καρύκευμα (Olivier 1800, 348). Στην αναφορά αυτή δίδεται η ονομασία κόκκινης ντομάτας όπως αυτή αναφέρθηκε πρώτη φορά από τον Φλαμανδό ιατρό και βοτανολόγο Rembert Dodoens το 1553 ως «Poma amoris», «Pommes d' amour» (Dodoens 1553, 428).

Στα μέσα του 19ου αιώνα, πλέον, η καλλιέργεια ντομάτας είναι μια συνηθισμένη καλλιέργεια στο νησί και αναφέρεται ότι οι ντομάτες καταναλώνονται σε μεγάλες ποσότητες από τους Κρητικούς, μέχρι το τέλος του φθινοπώρου (Raulin 1858, 236).

Αξίζει πάντως να σημειωθεί ότι η χρονολογία 1780, όταν καταγράφεται ντομάτα στην Κρήτη, είναι προγενέστερη από τη θεωρούμενη ως πρώτη μαρτυρία για την καλλιέργεια ντομάτας

⁴ Τα φυτά *Astragalus* sp. της Οικογένειας Fabaceae συναντώνται στη Μεσόγειο και σε περιοχές της Μέσης Ανατολής. Στην Κρήτη απαντά το ενδημικό φυτό *Astragalus creticus*, ενώ φυτά στο είδος *boeticus* συναντώνται σπάνια. Αντίθετα, σε βόρειες χώρες (π.χ. Γερμανία, Σκωτία, Σουηδία), φυτά του *Astragalus boeticus*, και συγκεκριμένα οι σπόροι των φυτών αυτών, χρησιμοποιήθηκαν ευρέως κατά τον 19ο αιώνα ως υποκατάστατο του καφέ σε περίοδο έλλειψής του με την ονομασία «Swedish coffee» (Fergusson 1831, 364-365· Prohens κ.ά. 2014, 287-297).

στην Ελλάδα, στην Αθήνα το 1818 (Γεννάδιος 1914, 627), λαμβάνοντας υπόψη ότι την εποχή αυτή η Κρήτη δεν είχε ενωθεί ακόμα με την Ελλάδα.⁵

- Πιπεριά (*Capsicum annuum* L.), Οικ. Solanaceae

Στην Κρήτη, η πιπεριά αναφέρεται ως καλλιέργεια αρκετά αργά, από τον Raulin, κατά την επίσκεψή του στο νησί το 1845 (Raulin 1869α, 818). Όμως, ο συγγραφέας δεν διευκρινίζει εάν επρόκειτο για τη γλυκιά ή την καυτερή πιπεριά ούτε κάνει λόγο για τη χρήση της. Αργότερα, το 1897, ο Destelle αναφέρει την εδώδιμη χρήση του καρπού πιπεριάς ως συστατικό πράσινης σαλάτας (Destelle 2018, 158-159).

Η τοπική ποικιλία πιπεριάς «καυτερή Ιεράπετρας» δηλώνει την άφιξη της καυτερής πιπεριάς στο νησί, ωστόσο δεν εντάχθηκε ποτέ στην τοπική παραδοσιακή κουζίνα αλλά χρησιμοποιήθηκε και εξακολουθεί να χρησιμοποιείται ως μπαχαρικό αντί του πιπεριού για την παρασκευή του παραδοσιακού «εφτάζυμου» ψωμιού.

- Κολοκύθι καλοκαιρινό (*Cucurbita pepo* L.), Οικ. Cucurbitaceae

Η πρώτη αναφορά για κατανάλωση μαγειρευμένων φύλλων (πιθανόν να εννοούνταν οι κολοκυθοκορφές) και ανθέων κολοκυθιάς (κολοκυθοανθών) μαρτυρείται στο τέλος του 18ου αιώνα (Olivier 1800, 347), χωρίς όμως να διευκρινίζεται το βοτανικό είδος κολοκυθιάς. Το καλοκαιρινό κολοκύθι «*Cucurbita pepo*», με αμερικάνικη καταγωγή, μαρτυρείται ως καλλιέργεια στην Κρήτη όμοια με την πιπεριά επίσης αρκετά αργά, στα μέσα του 19ου αιώνα, και συγκεκριμένα αναφέρεται ότι καλλιεργείται παντού (Raulin 1869α, 756).

Χαρακτηριστική είναι η έκφραση που συνηθίζεται στον νομό Ηρακλείου για το νόστιμο μαγειρεμένο κολοκυθάκι όπου λέγεται ότι είναι «σαν το μυαλό» ή «ομυαλός». Παρόμοια έκφραση συναντάται μόνο στην αγγλική γλώσσα, από τις αρχές του 19ου αιώνα (1816) και μετά, όπου το κολοκυθάκι λέγεται «vegetable marrow» (Sabine 1822, 255), «μυελός λαχανικού», θεωρώντας ότι η ιδιαίτερη γεύση και η μαλακή υφή του μαγειρεμένου καρπού μοιάζει με το μεδούλι του ζωικού οστού (Knight 1829, 290).

IV. ΤΟΠΙΚΕΣ ΓΕΩΡΓΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΚΡΗΤΗΣ

Το γενετικό υλικό των φυτικών ειδών όπως παρουσιάζεται εδώ, διατηρήθηκε στο νησί, στο πέρασμα των αιώνων, μέσω των τοπικών ποικιλιών που προέκυψαν από την επιλογή που έκαναν οι γεωργοί κρατώντας κάθε φορά σπόρο σποράς για την επόμενη χρονιά από το καλύτερο και πιο εύρωστο φυτό με αρεστά μορφολογικά χαρακτηριστικά. Για τον λόγο αυτό, οι τοπικές αυτές ποικιλίες, όπως προέκυψαν από την αλληλεπίδραση ανθρώπου και φύσης, έχουν διακριτά χαρακτηριστικά, προσαρμοσμένα στις περιβαλλοντικές συνθήκες της Κρήτης, έχουν δηλαδή μοναδική «ποικιλιακή ταυτότητα». Καθοριστικός είναι ο ρόλος τους στην επιβίωση του τοπικού πληθυσμού και στη διατήρηση των παραδοσιακών τεχνικών καλλιέργειας και κατανάλωσης του κάθε φυτικού είδους. Οι τοπικές αυτές ποικιλίες, οι οποίες προέκυψαν στο πέρασμα των αιώνων και υπάρχουν μέχρι σήμερα στα καρποδοτικά λαχανικά και όσπρια, είναι π.χ.

⁵ Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την ιστορική ανασκόπηση της κοινής ονομασίας, των χρήσεων και της βοτανικής ταξινόμησης του φυτού της ντομάτας, βλ. Λυδάκη 2014.



1



2



3

Εικ. 1. Όριμοι σπόροι της τοπικής ποικιλίας «μισιριωτάκια Λασιθίου».
Εικ. 2 και 3. Όριμοι σπόροι της τοπικής ποικιλίας «μαναρόλια Λασιθίου».
(Φωτογραφίες της συγγραφέως)

το «αγγουράκι Καβροχωρίου», το «αγγουράκι Κνωσού», το «καρπούζι Πανόρμου Ρεθύμνου», το «κρεμμύδι Αχλάδας», το «κρεμμύδι Κασσάνων», η «καυτερή πιπεριά Ιεράπετρας», τα χλωρά φασόλια «ασπροκόλια Λασιθίου», τα χλωρά φασόλια «Ρεθεμνωτάκια», τα χλωρά φασόλια «Σύμης Βιάννου», τα κουκιά «μισιριωτάκια Λασιθίου», που μαρτυρούν τον τόπο καταγωγής τους από το Μισίρι (Αίγυπτο) (εικ. 1), το βρώσιμο λαθούρι «μαναρόλια Λασιθίου» (εικ. 2, 3), το βρώσιμο λαθούρι «μπίζα (ή μπίζι) Μεσαράς», το «ρεβίθι Λασιθίου».

Υ. ΓΕΝΕΤΙΚΗ ΔΙΑΒΡΩΣΗ ΤΟΠΙΚΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ – ΜΕΤΡΑ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ

Σήμερα σε διεθνές επίπεδο υπάρχει ο κίνδυνος της «γενετικής διάβρωσης» (genetic erosion), της απώλειας δηλαδή του ντόπιου γενετικού υλικού με την πάροδο του χρόνου εξαιτίας (1) της μείωσης έκτασης χρήσης των τοπικών ποικιλιών λόγω της αύξησης των καλλιεργούμενων εκτάσεων με υψηλοαποδοτικές βελτιωμένες ποικιλίες και (2) της αλλοίωσης της «ποικιλιακής ταυτότητας», δηλαδή της αλλοίωσης οποιουδήποτε χαρακτηριστικού μιας τοπικής ποικιλίας λόγω ανθρώπινης παρέμβασης ή περιβαλλοντικής αλλαγής (άρθρο 3(β), της ΚΥΑ 324975/11378/16-09-2009, ΦΕΚ 2038 Β'). Επειδή και στην Κρήτη υπάρχει ο κίνδυνος διάβρωσης του ντόπιου γενετικού υλικού και όσον αφορά τα κηπευτικά και τα όσπρια, είναι σήμερα επιβεβλημένη η τήρηση της νομοθεσίας με σκοπό την αναλλοίωτη διατήρηση των τοπικών ποικιλιών του νησιού. Η εγγραφή των ποικιλιών αυτών ως «ποικιλιών διατήρησης» στον Εθνικό Κατάλογο Ποικιλιών εξασφαλίζει τη διατήρηση της «ποικιλιακής ταυτότητας» κατά την αναπαραγωγή τους με συνέπεια την αποφυγή της Γενετικής Διάβρωσης της Τοπικής Βιοποικιλότητας.

ΥΙ. ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΠΙΚΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΚΡΗΤΗΣ

Οι «ποικιλίες διατήρησης» μετά την εγγραφή τους στον Εθνικό Κατάλογο Ποικιλιών επιτρέπουν τη νόμιμη αξιοποίησή τους, η οποία αφορά την επίσημα (κρατική) ελεγχόμενη αναπαραγωγή τους και εμπορία των συσκευασμένων με την κατάλληλη σήμανση σπόρων σποράς τους, αποκλειστικά στην περιοχή όπου καλλιεργούνται ιστορικά, δηλαδή στην «περιοχή καταγωγής» (ΚΥΑ 324975/11378/16-09-2009, ΦΕΚ 2038 Β' και ΚΥΑ 134599/21-01-2011, ΦΕΚ 194 Β', όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν).

VII. ΣΥΖΗΤΗΣΗ

Στην Κρήτη, υπάρχουν τοπικές ποικιλίες καρποδοτικών λαχανικών και οσπρίων όπως αυτές προέκυψαν από την καλλιέργεια στο νησί, στο πέρασμα των αιώνων, αυτών των φυτικών ειδών τα οποία δεν έχουν τόπο καταγωγής ή εξημέρωσής τους την Κρήτη. Η εθνοβοτανική ιστορική μελέτη τους έδειξε ότι τα φυτά του Παλαιού Κόσμου καλλιεργούνται στον τόπο αυτό από τον 14ο αιώνα και έπειτα, ενώ τα φυτά του Νέου Κόσμου από τον 16ο αιώνα και μετά. Σήμερα, η πιστή διατήρηση του εγχώριου αυτού γενετικού υλικού και της ποικιλιακής του ταυτότητας είναι μέγιστης σημασίας, αφού με αυτόν τον τρόπο διαφυλάσσεται η «αγροβιοποικιλότητα» του τόπου και αποφεύγεται η γενετική διάβρωσή του. Έχουμε επομένως το χρέος της τήρησης των μέτρων όπως έχουν θεσπιστεί από την πολιτεία με σκοπό τη διάσωση και αξιοποίηση του φυτικού αυτού γενετικού πλούτου.

BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Prosperus Alpinus (1592), *De Plantis Aegypti Liber*, Βενετία.
- Prosperus Alpinus (1627), *De plantis exoticis Libri duo*, Βενετία.
- Jean Bauhin – Jean Henri Cherler (1651), *Historia plantarum [...]*, τ. II, Υβερντόν.
- Pierre Belon (1553), *Les observations de plusieurs singularitez et choses mémorables, trouvées en Grèce, Asie, Judée, Egypte, Arabie et autres pays estranges [...]*, *Premier Livre [...]*, Παρίσι.
- Richard Bradley (1728), *Dictionarium Botanicum: or, A Botanical Dictionary for the Use of the Curious Husbandry and Gardening [...]*, τ. II, Appendix, Λονδίνο.
- Παναγιώτης Γεννάδιος (1914), *Λεξικόν Φυτολογικόν*, Αθήνα.
- Jules Camus (1894), *Les Noms des plantes du livre d'Heures d'Anne de Bretagne*, Παρίσι.
- Carolus Clusius (1601), *Rariorum Plantarum Historia*, Αμβέρσα.
- Carolus Clusius (1611), *Curae posteriores [...]*, Αμβέρσα.
- Franciscus de Cruce (1999): *Franciscus de Cruce, Νοτάριος στον Χάνδακα (1338-1339)*, έκδ. Χαράλαμπος Γάσπαρης, Βενετία.
- José I. Cubero (1994), «Traditional varieties of grain legumes for human consumption», στο J. E. Hernández Bermejo – J. León (επιμ.), *Neglected Crops: 1492 from a different perspective*, FAO Plant Production and Protection, Ρώμη, FAO, 289-301.
- Olfert Dapper (1688), *Naukeurige Beschryving der Eilanden in de Archipel der Middelantsche Zee [...]*, Άμστερνταμ (ελλ. έκδ.: *Περί της νήσου Κρήτης. Από το βιβλίο των νήσων του Αρχιπελάγους 1688*, απόδοση Αριστέα Τ. Πλεύρη, Ηράκλειο, «Μικρός Ναυτίλος», 1999).
- Marie-Cristine Daunay – H. Laterrot – J. Janick (2007), «Iconography of the Solanaceae from antiquity to the 17th century: A rich source of information on genetic diversity and uses», *Acta Horticulturae*, τ. 745 (2007), 59-88.
- Émile-Honoré Destelle (2018), *Ημερολόγιο 1897*, Μαρτυρίες 10, Ηράκλειο, EKIM.
- Rembert Dodoens (1553), *De Stirpium historia Commentariorum imagines ad vivum expressae [...]*, Αμβέρσα.
- Έγγραφα Ιεροδικείου Ρεθύμνης (1995): *Έγγραφα Ιεροδικείου Ρεθύμνης, 17ος – 18ος αι.: Οι μεταφράσεις του «Βήματος» Ρεθύμνης*, επιμ. Γ. Ζ. Παπιομούτγλου, Ρέθυμνο.
- Ελπίς Μέλαινα (2008), *Περιηγήσεις στην Κρήτη (1866-1870)*, μτφρ.-εισαγωγή-σχόλια Ιωάννα Μυλωνάκη, Ηράκλειο, Πανεπιστημιακές Εκδόσεις Κρήτης.

- Adam Fergusson (1831), «On the cultivation of *Astragalus boeticus* as affording a substitute for coffee», *Prize Essays and Transactions of the Highland Society of Scotland*, τ. 8 (1831), 364-365.
- John Gerard(e) (1597), *The Herball or General Historie of Plantes* [...], Λονδίνο.
- John W. Harshberger (1896), «The purposes of ethno-botany», *Botanical Gazette*, τ. 21 (1896), 146-158.
- Jean A. Huguetan (1607), *Le Thrésor de santé, oumesnage de la vie humaine*, Λυών.
- Priscilla Mary Işin (2013), «Fish of the fields: Aubergines in the Ottoman Period», *Food & History*, τ. 11, τχ. 1 (2013), 19-34.
- Jules Janick (2012), «Fruits and Nuts of the Villa Farnesina», *Arnoldia*, τ. 70, τχ. 2 (2012), 26-27.
- Jules Janick – H. S. Paris (2006), «The cucurbit images (1515-1518) of the Villa Farnesina, Rome», *Annals of Botany*, τ. 97 (2006), 165-176.
- Jules Janick – Harry S. Paris – David C. Parrish (2007), «The cucurbits of Mediterranean antiquity: Identification of taxa from ancient images and descriptions», *Annals of Botany*, τ. 100 (2007), 1441-1457.
- Καστροφύλακας (2015): Πέτρος Καστροφύλακας, Νοτάριος Χάνδακα. Πράξεις 1558-1559, εισαγωγή-έκδ. Αγγελική Πανοπούλου, Ηράκλειο-Αθήνα, Βικελαία Δημοτική Βιβλιοθήκη – Ινστιτούτο Ιστορικών Ερευνών/ΕΙΕ.
- Charles Knight (1829), *A Description and History of Vegetable Substances: Used in the Arts and in Domestic Economy: Timber Trees, Fruits*, Λονδίνο.
- Αδαμάντιος Κοραής (1835), *Άτακτα*, τ. 5, Παρίσι.
- Andres Laguna (1555), *Pedacio Dioscorides Anazarbeo, Acerca de la Materia Medicinal, y de los venenos mortiferos* [...], Αμβέρσα.
- La Mosaïque* (1835-1836): *La Mosaïque. Livre de tout le monde et de tous les pays*, έτ. 3, Παρίσι.
- Αγάπιος Λάνδος (1796), *Βιβλίον καλούμενον Γεωπονικόν* [α' έκδ. Βενετία 1643], Βενετία.
- Βασ. Λαούρδας (1950), «Κρητικά παλαιογραφικά. 4. Ο κώδις Harvard University, Riant 53», *Κρητικά Χρονικά*, τ. Δ' (1950), 233-237.
- Jacques Le Saige (1851), *Voyage de Jacques Le Saige de Douai, A Rome, Notre-dame-De Lorette, Venise, Jérusalem et autres Saints Lieux*, Ντουαί.
- William Lithgow (1770), *Travels and Voyages through Europe, Asia, and Africa, for nineteen years*, Εδιμβούργο.
- Μαρίνα Λυδάκη (2014), «Η νέα βοτανική ονομασία της ντομάτας *Solanum lycopersicum* L. (Ιστορική ανασκόπηση της κοινής ονομασίας, των χρήσεων και της βοτανικής ταξινόμησης του φυτού)», *Γεωργία – Κτηνοτροφία*, τ. 8 (2014), 38-44.
- Μαράς (2006): Μιχαήλ Μαράς, Νοτάριος Χάνδακα. Κατάστιχο 149. Τόμος Γ' [1/7-28/9 1549], έκδ. Τόνια Μαρμαρέλη, Μανόλης Δρακάκης, Ηράκλειο, Βικελαία Δημοτική Βιβλιοθήκη.
- Μαράς (2009): Μιχαήλ Μαράς, Νοτάριος Χάνδακα. Κατάστιχο 148. Τόμος Γ' [2/9 1538 –28/2 1539], έκδ. Γιάννης Κ. Μαυρομάτης, Ηράκλειο, Βικελαία Δημοτική Βιβλιοθήκη.
- Pier Andrea Mattioli (1554), *Commentarii in libros sex Pedacii Dioscoridis Anazarbei, De Medica Materia*, Βενετία.
- James R. Myers – A. K. Formiga – Jules Janick (2022), «Iconography of Beans and Related Legumes Following the Columbian Exchange», *Frontiers in Plant Science*, τ. 13 (2022), 1-20.
- Αγαθάγγελος Ξηρουχάκης (1934), *Η Βενετοκρατούμενη Ανατολή: Κρήτη και Επτάνησος*, Αθήνα.
- Guillaume-Antoine Olivier (1800), *Voyage dans l'empire Othoman, l'Égypte et la Perse, fait par ordre du gouvernement, pendant les six premières années de la république*, τ. 2, Παρίσι.
- Ολόκαλος (1994): Ιωάννης Ολόκαλος, Νοτάριος Ιεράπετρας. Κατάστιχο (1496-1543), έκδ. Γιάννης Κ. Μαυρομάτης, Βενετία, Ελληνικό Ινστιτούτο Βυζαντινών και Μεταβυζαντινών Σπουδών της Βενετίας – Βικελαία Δημοτική Βιβλιοθήκη Ηρακλείου.

- Τζουάνες Παπαδόπουλος (2012), *Στον καιρό της σχόλης (L'Occio). Αναμνήσεις από την Κρήτη του 17ου αιώνα*, εισαγωγή-σχολιασμός Alfred Vincent, μτφρ. Ναταλία Δεληγιαννάκη, Ηράκλειο, Πανεπιστημιακές Εκδόσεις Κρήτης.
- Harry S. Paris – Jules Janick (2005), «Early evidence for the culinary use of squash flowers in Italy», *Chronica Horticulturae*, τ. 45, τχ. 2 (2005), 20-21.
- Harry S. Paris – Marie-Christine Daunay – Jules Janick (2009), «The Cucurbitaceae and Solanaceae illustrated in medieval manuscripts known as the *Tacuinum Sanitatis*», *Annals of Botany*, τ. 103, τχ. 8 (2009), 1187-1205.
- Harry S. Paris – Marie-Christine Daunay – Jules Janick (2013), «Medieval iconography of watermelon of Mediterranean Europe», *Annals of Botany*, τ. 112 (2013), 867-879.
- John Parkinson (1640), *Theatrum Botanicum: The Theater of Plantes*, Λονδίνο.
- Richard Pococke (1745), *Description of the East, and Some other Countries. Observations on Palaestine or the Holy Land, Syria, Mesopotamia, Cyprus and Candia*, τ. II, μέρος I, Λονδίνο.
- Livia Polegri – Valeria Negri (2010), «Molecular markers for promoting agro-biodiversity conservation: a case study from Italy. How cowpea landraces were saved from extinction», *Genetic Resources and Crop Evolution*, τ. 57 (2010), 867-880.
- Jaime Prohens κ.ά. (2014), «Swedish coffee (*Astragalus boeticus* L.), a neglected coffee substitute with a past and a potential future», *Genetic Resources and Crop Evolution*, τ. 61 (2014), 287-297.
- Bernard Randolph (1687), *The Present State of the Islands in the Archipelago [...]; With the islands of Candia and Rhodes*, Οξφόρδη.
- Victor Raulin (1858), *Description Physique de l'île de Crète [...]. Extrait*, Μπορντώ.
- Victor Raulin (1869α), *Description Physique et Naturelle de l'île de Crète*, τ. 2, Παρίσι.
- Victor Raulin (1869β), *Description Physique et Naturelle de l'île de Crète [...]. Atlas*, Παρίσι.
- Joseph Sabine (1822), «A description and account of the cultivation of a variety of gourd called vegetable marrow», *Transactions of the Horticultural Society*, τ. 2 (1822), 255-257.
- [Claude Étienne] M. Savary (1788), *Lettres sur la Grèce; faisant suite de celles sur l'Égypte*, Παρίσι.
- Σαχλίκης (2015): *Στέφανος Σαχλίκης, Τα ποιήματα*, Χρηστική έκδοση με βάση και τα τρία χειρόγραφα Γιάννης Κ. Μαυρομάτης – †Νικόλαος Μ. Παναγιωτάκης, Αθήνα, MIET.
- Symon Semeonis (1960): *Itinerarium Symonis Semeonis ab Hyberniad Terram Sanctam*, έκδ. Mario Esposito, Δουβλίνο.
- Franz Wilhelm Sieber (1823), *Reise nach der Insel Kreta im griechischen Archipelagus im Jahre 1817*, τ. 2, Λειψία.
- Taline Cristina Silva κ.ά. (2014), «Historical ethnobotany: an overview of selected studies», *Ethnobiology and Conservation*, τ. 3, τχ. 4 (2014), 1-12.
- Νικόλαος Σ. Σταυρινίδης (1987), *Μεταφράσεις τουρκικών ιστορικών εγγράφων αφορώντων εις την ιστορίαν της Κρήτης*, τ. Γ' (1694-1715), Ηράκλειο, Βικελαία Δημοτική Βιβλιοθήκη.
- André Thevet (1556), *Cosmographie de Levant*, Λυών.
- Lucia Tongiorgi Tomasi – Fabio Garbari (1995), *Il giardiniere del granduca. Storia e immagini del codice Casabona*, Πίζα.
- Joseph-Pitton de Tournefort (1717), *Relation d'un voyage du Levant fait par ordre du Roi*, Λυών.
- U.S. Department of Agriculture (1905), *Seeds and Plants Imported*, Ουάσινγκτον, Government printing office, τ. 66, 1-333.
- Mary A. Walker (1897), *Old Tracks and New Landmarks: wayside, sketches in Crete, Macedonia, Mitylene, etc.*, Λονδίνο.