

Μπλέζες, χαρόνια, ελέφαντες: γλωσσικές και λαογραφικές επισημάνσεις σε λαϊκές ονομασίες τοπικών ποικιλιών οσπρίων

Μαρία Βραχιονίδου-Ανδρομάχη Οικονόμου

Είναι γνωστό στις γλωσσικές, αλλά και γενικότερα στις ανθρωπιστικές επιστήμες ότι σκέψη χωρίς γλώσσα δεν υπάρχει. Αντίστοιχα, τα πράγματα, παρόλο που ως φυσικές οντότητες υπάρχουν έξω από μας, αποκτούν στην ανθρώπινη συνείδηση το πλήρες νόημά τους μόνο μέσα από το όνομα με το οποίο τα ανα-γνωρίζουμε, τα οικειοποιούμαστε. Το όνομα λοιπόν των πραγμάτων σημαίνει αναγνώριση, ταυτότητα, οικειοποίηση. Κι όταν, όπως στην περίπτωση των οσπρίων που εξετάζουμε στην 2^η αυτή Επιστημονική Συνάντηση για τις Τοπικές Ποικιλίες, πρόκειται για προϊόντα της γης, για πανάρχαια είδη της ντόπιας χλωρίδας, τα ονόματά τους αποτελούν στοιχείο ταυτότητας των ίδιων των ανθρώπων που για εκατοντάδες ή και χιλιάδες χρόνια έχουν μάθει να τα αναγνωρίζουν και να τα χρησιμοποιούν ως τα πιο κοινά προϊόντα/παράγωγα του φυσικού τους περιβάλλοντος.

Άλλωστε τα όσπρια στον ελληνικό παραδοσιακό πολιτισμό, πέρα από την αυτονόητη διατροφική τους λειτουργία και συμβολή είναι επιφορτισμένα με έντονη συμβολική σημασία η οποία εκδηλώνεται ποικιλοτρόπως: άλλοτε με την (τελετουργική) κατανάλωσή τους: π.χ. «οι νερόβραστες με ξίδι **φακές** και τα αλάδωτα **βρεχτοκούκια με ξίδι** συμβολίζουν τα δάκρυα της Παναγίας»¹ · άλλοτε με την τελετουργική προσφορά τους: όταν π.χ. προσφέρονται ως πολυσπόρια (τα γνωστά «**πυανέψια**» ή κυανόψεια < κύαμον+έψειν των αρχαίων αλλά και η «πανσπερμία» που παρασκευαζόταν στα Ανθεστήρια) την ημέρα του Σταυρού στις 14 Σεπτεμβρίου αλλά κυρίως της Παναγίας της Μεσοσπορίτισσας -όπως λέγεται σε πολλές αγροτικές περιοχές η γιορτή των Εισοδίων της Θεοτόκου, στις 21 Νοεμβρίου² · άλλοτε με τη χρήση οσπρίων, κυρίως κουκιών, στη μαντική: η **κυαμομαντεία**, γνωστή και από την αρχαιότητα, βρίσκει την παραδοσιακή συνέχειά της στα μαντέματα με κουκιά την ημέρα του Αγίου Ιωάννη του Κλήδονα στις 24 Ιουνίου, ή με κουκιά που τοποθετούνται κάτω από το μαξιλάρι την Πρωτοχρονιά, ή στην ονειρομαντεία: «**κουκορίχτρες**» (ή «**μπακλατζούδες**» στη Μ. Ασία, από την τουρκική ονομασία για το κουκί: «bakla») λέγονται οι μάντισσες με κουκιά, «**κουκορίχνω**» στην Κρήτη σημαίνει «κληρώνω», «**κουκοσέρνω**» στην Ίμβρο «βρίσκω το δρόμο μου ακολουθώντας τα κουκιά, αντιλαμβάνομαι με τη διαίσθησή μου»³.

Α. Στη συνέχεια, μετά την εξαιρετικά σύντομη αλλά ενδεικτική αυτή εισαγωγή για την πολλαπλή χρήση και σημασία των οσπρίων, θα ξεκινήσουμε καταρχάς από την ετυμολόγηση των ονομασιών των γενικών ειδών των οσπρίων στην κοινή καθομιλουμένη, χωρίς εκτεταμένη αναφορά στην ιστορική πορεία του κάθε ονόματος, όπως μαρτυρείται από τις πηγές, δηλαδή από τις πολύ γνωστές μας λέξεις: όσπρια, φακή, φασόλι, φάβα, ρεβίθι, αρακάς, μπιζέλι, κουκί, λαθούρι, λούπινο.

¹ Μηλίγκου-Μαρκαντώνη Μ., *Δένδρα, Φυτά, άνθη στον λαϊκό πολιτισμό των νεωτέρων Ελλήνων*. Αθήνα 2006. σ. 485.

² Μέγας Γ., *Ελληνικά εορταί και έθιμα της λαϊκής λατρείας*, Αθήνα 1979, σ. 30-31.

³ βλ. Αρχείο ΚΕΝΔΙ (Κέντρον Ερεύνης των Νεοελληνικών Διαλέκτων και Ιδιωμάτων) Ακαδημίας Αθηνών στα λήμματα: *κουκορρίχτρα, κουκορρίχνω, κουκοσέρνω, μπακλατζού*.

Όλες οι παραπάνω λέξεις της κοινής νεοελληνικής προέρχονται είτε άμεσα, είτε έμμεσα, δηλ. μέσα από αντιδάνεια, από αντίστοιχες αρχαιοελληνικές λέξεις, όμως η περαιτέρω διερεύνηση της προέλευσής τους προβληματίζει τους γλωσσολόγους που τις σημειώνουν ως «αγνώστου ετύμου». Πιθανολογούν όμως ότι η αρχική ρίζα τους δεν είναι ινδοευρωπαϊκή (ΙΕ), αλλά προέρχεται από κάποιο γλωσσικό υπόστρωμα ανατολικής προέλευσης, δηλ. μη ΙΕ⁴. Τα δάνεια πάντως από μη ΙΕ γλώσσες, είναι συχνά σε λέξεις που αφορούν σε φυτά μεσογειακών χωρών. Συγκεκριμένα λοιπόν: α) Η λ. **όσπριο** προέρχεται από το αρχ. όσπριον, που μαρτυρείται ήδη στον Αίσωπο (6^{ος} αι. π.Χ)⁵. Το αρχ. όσπριον παραμένει αγνώστου ετύμου, καθώς οι ερμηνείες που έχουν προταθεί ότι < αρχ. σπείρον = κάλυμμα, ένδυμα⁶ ή ρ. σπείρω, αφήνουν μορφολογικά μετέωρο το αρχικό ο- ενώ μετέωρη παραμένει και η υπόθεση ότι πρόκειται για (αρχαίο) δάνειο⁷. β) Οι λέξεις **φακή**, **φασόλι** και **φάβα** φαίνεται πως συνδέονται ετυμολογικά, καθώς μοιράζονται τη ρίζα φα- που παραπέμπει στο ΙΕ *bhabha* που σημαίνει «κάτι που φουσκώνει, φουσκωμένο σώμα»⁸ από το οποίο παράγονται το αρχ. γερμ. *bona* = φασόλι, το λατ. *fabā* (βλ. φάβα), το αρχ. σλαβ. *bobŭ* = φασόλι, το αλβ. *bath*□ = κουκί, ο αρχ. φάσηλος (=το φρέσκο φασολάκι) κ.λπ.⁹ Μεμονωμένα, τώρα, η λ. **φακή** < αρχ. φακέα < αρχ. φακός [αρχική σημασία 'φακή' (καρπός και φυτό της φακής)], αγνώστου ετύμου. Στην αρχαιότητα **φακή** και **φακός** είχαν κοινή σημασία, όμως κατά τα βυζαντινά χρόνια φαίνεται πως δεν ήταν απόλυτα συνώνυμες αλλά ο *φακός* σήμαινε την ψημένη φακή, ενώ η *φακή* το ωμό όσπριο¹⁰. Η σημερινή σημασία της λ. φακός, πάντως, αποτελεί σημασιολογικό δάνειο από τη γαλλική λέξη για τη φακή *lentille* (η οποία, σημειωτέον, ετυμολογικά σχετίζεται όχι με τη φακή αλλά με το αρχαίο λάθυρον, δηλ. το λαθούρι), όπου η φακή, λόγω του αμφίκυρτου σχήματός της, άρχισε να σημαίνει κι αυτό που σήμερα εννοούμε με τη λέξη φακός. Η λέξη **φασόλι** προέρχεται από το μεσν. *φασόλιον*, υποκοριστικό του *φασήολος* που αποτελεί αντιδάνειο μέσω του λατιν. *phaseolus/ phaselus* < αρχ. φάσηλος. Ο αρχ. φάσηλος¹¹ πάντως καταγράφεται επίσης ως αγνώστου ετύμου, πιθ. δάνειο από μη ΙΕ γλώσσα. Η λέξη **φάβα** <ελληνιστ. φάβα <λατ. *fabā*.¹² γ) Το **ρεβίθι**¹³ <ελληνιστ. *ερεβίνθιον*, υποκ. του αρχ. *ερέβινθος*= το φυτό ρεβιθιά και ο καρπός του < αρχ. λ. που συνδέεται τόσο με τη λ. όροβος «κύαμος» όσο και με τη λατ. *ervum* =φακή και αρχ. γερμ. *araweiz* = μπιζέλι¹⁴.

⁴ Για την επιβεβαίωση ή μη αυτής της θεωρίας θα ήταν χρήσιμη η συμβολή των γεωπονικών δεδομένων για τη γενετική σύσταση των ειδών των οσπρίων και την γεωγραφική τους προέλευση, όπως και η ύπαρξη ή ανυπαρξία αντίστοιχων αρχαιολογικών ευρημάτων το οποίο συνιστά άλλο ένα παράδειγμα της αναγκαιότητας και πολλαπλής αλληλοσυμπλήρωσης των επιστημών.

⁵ *Vitae Aesopi, Vita G (e cod. 397 Bibliothecae Pierponti Morgan) (recensio 3)*. {1765.001}, 39, 4: «... ἀπελθὼν φακὸν ἔψησον ἡμῖν ὄσπριον...» [TLG]

⁶ Hofmann J., *Etymologisches Wörterbuch des Griechischen*, εκδ. R. Oldenbourg, München 1966, λ. ὄσπριον.

⁷ Μπαμπινιώτης Γ., *Λεξικό της Νέας Ελληνικής Γλώσσας (ΑΝΕΓ)*, Κέντρο Λεξικολογίας, Αθήνα 2008³, λ. ὄσπριο.

⁸ Hofmann J., ὁπ.π., λ. φακός.

⁹ με εναλλαγή των -s- -k- στις γλώσσες satem και kentum (δηλ. τις δύο μεγάλες κατηγορίες ΙΕ γλωσσών) αντίστοιχα.

¹⁰ Μπαμπινιώτης Γ., *Ετυμολογικό Λεξικό της Νέας Ελληνικής Γλώσσας*, Κέντρο Λεξικολογίας, Αθήνα 2009, λ. φακή.

¹¹ Λέγεται και φασίολος ή δόλιχος αλλά δεν πρέπει να ταυτισθεί με τον «φασίολο τον κοινό» ο οποίος εισήχθη από την Αμερική (Μίχα-Λαμπάκη Ασπ., *Η διατροφή των Αρχαίων Ελλήνων κατά τους κωμωδιογράφους*, Διδ. Διατρ. πολυγρ. 1984, σ. 212). Θα πρέπει να σημειωθεί εδώ ότι η κοινή ρίζα νε ονομασιών οσπρίων με αρχαίες δεν σημαίνει ότι πρόκειται για την ίδια ποικιλία.

¹² Για τη φάβα ειδικότερα βλ. Μ. Καφούρος-Π. Βαχαμίδης «Η παραδοσιακή «φάβα». Προέλευση, Παρασκευή και διατροφική αξία», *Γεωργία-Κτηνοτροφία* τχ 9 (2010), σ. 46-52. «Η σημερινή έννοια της φάβας αντιστοιχεί σε ένα παραδοσιακό ελληνικό φαγητό που έχει τη μορφή πηχτού χυλού και παρασκευάζεται από σπέρματα ξηρά, αποφλοιωμένα και θραυσμένα, φυτικών ειδών που ανήκουν στην οικογένεια των ψυχανθών (οικ. Fabaceae), σ. 47.

¹³ Σύμφωνα με τη μυθολογία είναι εύρημα του Ποσειδώνα και ήταν γνωστό από τον Όμηρο (Μίχα-Λαμπάκη Ασπ. (1984), ὁπ.π., σ. 207.

¹⁴ Ο Hofmann (ὁπ.π., λ. *ερέβινθος*) αναφέρει ως κοινής ετυμολογικής αρχής και το ότι υπάρχει και αρχαίο ινδικό *aravindam* = το άνθος του λωτού.



Άλεσμα φάβας Σαντορίνης σε χειρόμυλο. (Μ. Καφούρος –Π.Βαχαμίδης «Η παραδοσιακή φάβα», 2010)

Και οι τρεις λέξεις, όπως και ο ερέβινθος αποτελούν δάνεια ανατολικής προέλευσης, πράγμα που παρέχει ενδείξεις ότι το φυτό πρωτοεμφανίστηκε στη Μ. Ασία ή στην Ανατ. Μεσόγειο¹⁵. Αξίζει να σημειώσουμε ότι ο πολύ συνηθής τύπος *ροβίθι* προέρχεται από παρετυμολογική επίδραση του *ρόβι*¹⁶. δ) Για τον **αρακά** γνωρίζουμε ότι < αρχ. άρακος (λέξη που συναντούμε ήδη τον 5^ο αι. π.Χ. στον Αριστοφάνη), και που από κάποιους μελετητές χαρακτηρίζεται επίσης «αγνώστου ετύμου, πιθανόν δάνειο ανατολικής προέλευσης¹⁷ ενώ για άλλους σήμαινε αρχικά γενικά το «όσπριο», και συνδεόταν ετυμολογικά με το λατ. *aripca* =δημητριακό¹⁸. ε) Το **μπιζέλι** τώρα, φαίνεται πως αποτελούσε παράλληλη λέξη για να χαρακτηρίσει το ίδιο με τον αρακά όσπριο ήδη από την αρχαιότητα, όταν ονομαζόταν *πίσον* ή *πίσος*, λέξη αγνώστου ετύμου, πιθ. δάνειο φρυγικό ή θρακικό. Από το *πίσον* προήλθε το λατ. *pisum* που δημιούργησε το υποκοριστικό *pisellum* κι αυτό μετεξελίχθηκε στα ιταλικά σε *pisello* από όπου επέστρεψε πλέον στα νέα ελληνικά ως *μπιζέλι*. στ) Το **κουκί** με τη σημερινή σημασία εμφανίζεται κατά πάσα πιθανότητα στα ελληνιστικά χρόνια με τον τύπο *κοκκίον*, που αποτελεί υποκοριστικό του αρχ. *κόκκος* = «σπυρί, σπόρος (ιδ. ροδιάς)»¹⁹. Στην αρχαιότητα το κουκί ονομαζόταν **κύαμος**, λέξη που θεωρείται μεν αβέβαιου ετύμου αλλά υπάρχουν σοβαρές ενδείξεις ότι σχετίζεται με το ρ. *κυέω* =κυοφορώ (και σήμερα στις λαϊκές δοξασίες τα κουκιά σχετίζονται με την εγκυμοσύνη²⁰. Κι αυτό δηλ., όπως και η φακή, το φασόλι και η φάβα, φαίνεται πως βάσισε την αρχική του σημασία στην έννοια του φουσκώματος και της γρήγορης ανάπτυξης, που είναι χαρακτηριστική

¹⁵ ΛΝΕΓ, όπ.π., λ. *φασόλι* και Hofmann, όπ.π., λ. *ερέβινθος*.

¹⁶ Χατζιδάκης Γ., *Μεσαιωνικά και Νέα Ελληνικά*, τόμ. 2, εν Αθήναις 1907, σελ. 211.

¹⁷ ΛΝΕΓ, όπ.π. λ. *αρακάς*.

¹⁸ Hofmann J., όπ.π., λ. *άρακος*.

¹⁹ Λεξικό της Κοινής Νεοελληνικής (ΛΚΝ), Ίδρυμα Μανόλη Τριανταφυλλίδη, Θεσσαλονίκη 1998, λ. *κουκί*.

²⁰ " Η δοξασία που θέλει τη σύνδεση των οσπρίων, κυρίως των κουκιών, με την εγκυμοσύνη είναι πολύ διαδεδομένη στη λαϊκή παράδοση, καθώς είναι κοινή η ιδιότητά τους να "φουσκώνουν" και να αναπτύσσονται πολύ γρήγορα. Αυτή η δοξασία βρίσκει την έκφρασή της και σε πολλά λαϊκά παραμύθια, όπου, η κατανάλωση ενός κουκιού μπορεί να οδηγήσει ακόμα και μια άτεκνη γυναίκα σε τεκνοποιία ή το τέκνο μπορεί να εμφανιστεί μέσα από ένα κουκί, όπως π.χ. στα παραμύθια 'Το παιδί στο σακούλι της μάγισσας' (ΑΤ 327C), 'Το δαφνοκούκουτσο' (ΑΤ 407A), 'Ο Κοντορεβουθούλης' (ΑΤ 700) κ.ά. (βλ. σχετικά τους Καταλόγους Ελληνικών Παραμυθιών, κυρίως: Αγγελοπούλου Α. - Μηρούκου Αί., *Επεξεργασία Παραμυθιακών Τύπων και Παραλλαγών ΑΤ300 - ΑΤ499*, τεύχ. Α', Κέντρο Νεοελληνικών Ερευνών Ε.Ι.Ε., Αθήνα 1999 και Αγγελοπούλου Α. - Καπλάνογλου Μ. - Κατρινάκη Ε., *Επεξεργασία Παραμυθιακών Τύπων και Παραλλαγών ΑΤ560 - ΑΤ699*, Ινστιτούτο Νεοελληνικών Ερευνών Ε.Ι.Ε., Αθήνα 2007"

των οσπρίων. ζ) Το **λαθούρι** <μεσν. λαθούριον < λαθύριον, υποκοριστικό του ελληνιστικού λάθυρος, αγνώστου ετύμου. Η λ. μπορεί να σχετίζεται με άλλες ΙΕ λέξεις, όπως λατ. lens –ntis, αρχ. σλαβ. lešta, ρωσ. ljača που πάντως σημαίνουν φακή και όχι το φυτό λάθυρος. η) Τέλος το **λούπινο**, (οι *θέρμοι* των αρχαίων) που στα νε. ιδιώματα εμφανίζεται συχνότατα και ως λούμπουνο και λουμπούνη, αποτελεί άλλο ένα αντιδάνειο, εφόσον < ιταλ. lupinum, < ελληνιστικό *λόπιμον* «είδος οσπρίου που αποφλοιώνεται εύκολα» < αρχ. επίθ. λόπιμος < αρχ. λοπός = φλούδα, φλοιός < αρχ. *λέπω* = ξεφλουδίζω, αποφλοιώνω (βλ. και *λέπι*)²¹. Επίσης το αρχ. *λέπω* συνδέεται ετυμολογικά με το αρχ. λοβός που παράγει λέξεις όπως το **λουβί**, **λόπι**/ **λόμπι**, **λόμπα** που αναφέρονται σε ήδη φασολιών, όπως θα δούμε στη συνέχεια. Από τις παραπάνω γλωσσικές παρατηρήσεις γίνεται, νομίζουμε, φανερό αφενός πως οι ονομασίες όλων των οσπρίων είναι πανάρχαιες, πιθανόν προελληνικές και αφετέρου ότι συμπλέκονται σημασιολογικά η μία με την άλλη.

Β. Προχωρώντας τώρα στο διαλεκτικό γλωσσολογικό υλικό²² γύρω από τις τοπικές ποικιλίες των οσπρίων και τις ονομασίες τους, οδηγούμαστε σε κάποιες διαπιστώσεις:

Η πρώτη είναι οι πολύ συχνές συλλογικές ονομασίες οσπρίων αλλά και οι ονομασίες που αναφέρονται σε πολύ συνηθισμένους συνδυασμούς οσπρίων μεταξύ τους ή σε συνδυασμούς οσπρίων και δημητριακών/ λαχανικών. Έτσι οι όροι **μα(γ)ειρέματα** (Νίσυρ. Φούρν.), **κλαβομαγειριά** (Κύθν.), αλλά και ο υποτιμητικός όρος **παλιομαγείρεμα** (Νάξ.) που αναφέρονται στα όσπρια ή σε κάποιο είδος από αυτά, το **μαγειρόβγαλμα** (Κρήτ.) που σημαίνει την εξαγωγή σπαρμένων οσπρίων και το **μαγειρόνημα** (Κρήτ.) που είναι όλα τα όσπρια που αποθηκεύει ο γεωργός για οικιακή χρήση, φανερώνουν πόσο τα όσπρια ουσιαστικά ταυτίζονται στην παραδοσιακή αγροτική Ελλάδα με την έννοια του καθημερινού φαγητού. **Κουκκερικά** (<κουκκί) λέγονται στη Μάνη και στα Ιόνια όλα τα όσπρια, πολύ συχνό για όσπρια διαφόρων ειδών που βράζονται μαζί χωρίς λάδι είναι οι όροι **παππούλα/ παππούλι/ παπούδα** από τη μαλακιά υφή που αποκτούν ενώ τα ανακατεμένα όσπρια λέγονται στην Ανατολική Κρήτη και **λογισίματα** επειδή είναι «λογής λογής», διαφόρων ειδών. Επίσης στα νε. ιδιώματα βρίσκουμε όρους που φανερώνουν την ανάμειξη των οσπρίων μεταξύ τους σχεδόν σε κάθε δυνατό συνδυασμό: **κουκκιοφάσουλα** (Ιμβρ.) και **φασουλοκούκκια, κουκκιοφάουκα** (=κουκιά και φακές, Κύπρ.), **φακοφάσουλα** (Πελοπν. Καλάβρ.), **φασουλόλαθουρα** (Πελοπν. Ηλ.), **ρεβιθοφάσουλα** (Ιμβρ.), **κουκκαράκαδα** (=κουκιά και αρακάς, Νάξ. Απύρ.) κ.ά. αλλά και με δημητριακά ή λαχανικά: **φακόροβο** (Στερελλ. Αιτωλ.), **μουκέντρα**= φακή με ρύζι, **φακορυζοπίλαφο** (Θήρ.) **φασουλοκολόκυθα, φασουλόλαχνα** κ.ά.

Μια δεύτερη διαπίστωση είναι ότι οι σημασιολογικές συγχύσεις ανάμεσα στα όσπρια είναι αρκετά συχνές. Έτσι, π.χ. στην Κρήτη **μπίζο** είναι το μπιζέλι, ενώ στη Σκύρο και στη Χάλκη το λαθούρι κ.ο.κ. Η μεγαλύτερη σύγχυση/δυσκολία πάντως προέρχεται κυρίως από την χρήση του όρου **φάβα** καθώς μπορεί να σημαίνει είτε το όσπριο λαθούρι (sativus, clymenum, ochrum) είτε τον πηχτό χυλό που παρασκευάζεται από αυτό, αλλά και από άλλο όσπριο. Στην τελευταία περίπτωση συχνά εμφανίζεται η ανάγκη για έναν προσδιοριστικό όρο, όπως **μπιζελόφαβα** (χυλός από μπιζέλια), **κουκκιοφάβας** και **φαβοκούκι** (χυλός από κουκιά), **σπρικά** (<όσπριο, χυλός από lathyrus ochrus, στην Κάρπαθο).

Η τρίτη διαπίστωση αφορά στις ευρύτατες γλωσσικές οικογένειες από παράγωγα και σύνθετα που σχηματίζει η ονομασία του κάθε οσπρίου διαλεκτικά –σε αντίθεση με την κοινή νεοελληνική που οι λέξεις αυτές έχουν πολύ πιο περιορισμένη χρήση. Έτσι, αν πάρουμε ως παράδειγμα τη γλωσσική οικογένεια της λ. **φάβα** στο διαλεκτικό υλικό του ΙΑΝΕ βρίσκουμε 60 λήμματα, για το **ρεβίθι** έχουμε 46 λήμματα, για το **λαθούρι** 23, για το **λούπινο** 30 για το **κουκί** 101, για το **φασόλι** 109 –ενώ στα λεξικά της κοινής το καθένα απ' αυτά συνήθως περιορίζεται σε ένα και μόνο λήμμα... Η ποσοτική

²¹ ΑΝΕΓ, όπ.π., λ. *λαθούρι* και *λούπινο* αντίστοιχα.

²² Το υλικό που παρουσιάζεται στην ενότητα Β προέρχεται κυρίως από το ανέκδοτο Αρχείο του ΚΕΝΔΙ της Ακαδημίας Αθηνών. Η ορθογραφία των λημμάτων διατηρήθηκε όπως εμφανίζεται στο Αρχείο, εξού και η συχνή διπλή ορθογράφηση (π.χ. *κουκκί* και *κουκί*).

αυτή διαφοροποίηση τονίζει, πιστεύουμε, την αξία που είχαν τα όσπρια για την παραδοσιακή ελληνική αγροτική κοινωνία ενώ και το πλούσιο φρασεολογικό υλικό που τα ακολουθεί αποτυπώνει τις λαϊκές αντιλήψεις για αυτά. Από τις ιδιωματικές λέξεις που εντοπίστηκαν ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν: α) όσες αναφέρονται σε αντικείμενα ή εργαλεία που σχετίζονταν με την καλλιέργεια ή μαγείρεμα των συγκεκριμένων οσπρίων ή σε τρόπους και τόπους καλλιέργειας: π.χ. *κουκκερώνας* = φυτεία κουκιών (Κύπρ.), *φαβατοκέλι* = αποθήκη μονής με φάβα (Σέριφ.), *κουκιάμπαρο* = αποθήκη με κουκιά (Πόντ.), *φασουλαμιά* = χωράφι σπαρμένο με φασόλια (Ηπ. Κούρεντ.), *κουκκιάτοπος* = χωράφι σπαρμένο με κουκιά, *φαβατοκούτι* = πήλινο κουτί όπου τοποθετούν φάβα (Πόντ. Οιν.), *κουκκοσαλάτα* (Σάμ.), *φαβατόμυλος* = 1. χερόμυλος για φάβα (Χάλκ. Τήλ.) 2. παρων. βοδιού επειδή τρώει πολύ φάβα (Κύπρ.), *φαβατάς* = πωλητής φάβας (Πελοπν. Γέρμ.) κ.ά, β) όσες έχουν μεταφορική χρήση: π.χ. *κούκκινος* = βλάκας (Μύκ.), *φαβατίτσα* = πιρούνι (Πόντ.), *φαβόκωλος* = αυτός που τρώει συχνά φάβα (Ρέθυμν.), *φασολάτος* = ποικιλόχρωμος, στικτός, *διαμάντια* και *διαμαντάκια* = τα φασόλια (συνθ. γλώσσα χτιστών), *δροτσιές* και *δροτσιλιάρες* = οι φακές, *φασουλάρα* = χαζή γυναίκα (Τένεδ.), *Φασουλοκάφτης* = ο μήνας Φεβρουάριος (Χίος Δαφν.), *ρεβιθογόνατος* = πολύ κοντός (Πελοπν., Κεφαλλ.), *λουπινίστρα* = αυτή που τρώει πολλά ξένα φαγητά κ.ά. και γ) πολλές ονοματολογικού περιεχομένου που δηλώνουν ίσως μια ιδιαίτερη σχέση κάποιας περιοχής με ένα συγκεκριμένο όσπριο: π.χ. *Φαβάτσης* = ο κάτοικος της Αιγιάλης Αμοργού επειδή στον τόπο του γίνεται καλή φάβα, *Φασολάδες* = οι κάτοικοι της Παροικιάς Πάρου επειδή ήταν παραγωγοί φασολιών, *Φασουλίστρες* = τοπων. (Εύβ.), *Λαθουρίστρα* = τοπων. (Μακεδ.), *Ρεβιθαίοι, οι* = τοπων. (Εύβ.) κ.ά.

Γ. Περνώντας τέλος στις καθαυτές ονομασίες των τοπικών ποικιλιών οσπρίων θα θέλαμε να αναφερθούμε πιο συγκεκριμένα σε ορισμένες από αυτές.

Να εξηγήσουμε προκαταβολικά ότι συχνά σε κάποιες περιοχές της Ελλάδας ένα είδος οσπρίου αναφέρεται με κάποιον δυσερμηνευτο για τους πολλούς όρο. Πριν υποθέσει κανείς ότι πρόκειται για το όνομα κάποιας τοπικής ποικιλίας θα πρέπει να αποκλείσει την περίπτωση της χρήσης μιας ξένης λέξης για την απόδοση μιας γενικής κατηγορίας οσπρίων. Έτσι π.χ. τα «νοχούτια» που συναντάμε σε περιοχές της Μακεδονίας με προσφυγικό πληθυσμό και στον Πόντο < τουρκ. λ. *nohut* = ρεβίθι. Τα «μπακλά»/ «παχλά» που βρίσκουμε στη Βιθυνία και στον Πόντο δεν είναι παρά το τουρκ. *bakla* = κουκί, το «μερτζιμέκι» < το τουρκ. *mercimek* = φακή ενώ τα «κίκιρα» που βρίσκουμε σε χωριά της Ηπείρου, της Στ. Ελλάδας κ.ά. < αλβ. *qiqer* = ρεβίθι. Δεν πρόκειται λοιπόν για ονομασίες τοπικών ποικιλιών αλλά για κοινές ξενόγλωσσες ονομασίες κάποιων οσπρίων.

Αποκλείοντας την παραπάνω κατηγορία θα αναφέρουμε επιλεκτικά στη συνέχεια μερικές ονομασίες τοπικών ποικιλιών οσπρίων, επικεντρώνοντας στην ετυμολόγησή τους. 1) ο *άφκος*, ποικιλία λαθουριού (*lathyrus ochrus*) από τη Λήμνο, συναντιέται και σε άλλα μέρη της Ελλάδας και ετυμολογείται από την αρχ. αφάκη που αποτελεί παράλληλο τύπο της φακής. Στην Ικαρία το βρίσκουμε ως *φάκος*, ενώ ο *αγριάφκος*, η άγρια δηλ. μορφή του φυτού εντοπίζεται γλωσσικά στη Λήμνο αλλά και στη Ζάκυνθο.²³ 2) Η *μπλέζα*, συχνότερα στον πληθ. *μπλέζες*²⁴ ποικιλία κουκιών (χλωρών και ξερών), που βρίσκουμε στην Πελοπόννησο και στα Κύθηρα, έχει πιο δυσερμηνευτή γλωσσικά καταγωγή. Μία εκδοχή είναι να αποτελεί δάνειο από το ιταλ. *amplesso* = περίπτυξη, λόγω της περιελισσόμενης ανάπτυξής του, μπορεί όμως για τον ίδιο λόγο να σχετίζεται με το αμπέλι²⁵, και ετυμολογικά. Ή πάλι, να προέρχεται από το ιταλ. *pelosi* = χνουδωτός, που περιγράφει μία εκ των δύο πιο διαδεδομένων ποικιλιών φασολιών.²⁶ Στις Κροκεές της Λακωνίας εμφανίζεται και ο τύπος

²³ *Ιστορικών Λεξικόν της Νέας Ελληνικής της τε κοινώς ομιλουμένης και των Ιδιωμάτων*, τόμ. 3, Ακαδημία Αθηνών, εν Αθήναις 1942, λ. *άφκος*.

²⁴ Προφορική μαρτυρία για τη χρήση του όρου στη Λακωνία (περιοχή Κροκεών). Για την χρήση του στον παροιμιακό λόγο βλ. και *Λαογραφία* ΙΓ' 1951, σ. 256 "σαν του Σκυφάκου τις μπλέζες": λέγεται όταν κάποια εργασία αρχίσει καλά αλλά δεν έχει καλό τέλος.

²⁵ Χελδράιχ Θ. – Μηλιαράκης Σπ., *Τα δημόδη ονόματα των φυτών*, εκδ. Κολλλάρος, εν Αθήναις 1925², σ. 1.

²⁶ βλ. ιταλ. *fasoli verdi* (= πράσινα) και *fasoli pelosi* (= χνουδωτά, μαλλιάρια).

μπλεζοκούκι, ονομασία που αποδίδεται σε είδος μικρών κουκιών που, προφανώς με παρετυμολόγηση από το αλβ.; *μπλέτσος*= γυμνός στην Ήπειρο παίρνει τη μορφή *μπλετσοκούκι* που σημαίνει «παιδί που φοράει λίγα ρούχα». Άλλες ονομασίες αυτού του είδους κουκιού είναι και *πλαγομάλια* (Πελοπν. Λακων. και Μεσσην.), *πλαγουμάρια* (Μάν.), *πλαϊμάνοι* (Κρήτ.), *πλαγιομάνοι* (Κύθηρ.), *πλαγοκούτσια*. 3) Η *ψάρα*, τοπική ποικιλία μπιζελιού από την Κεφαλλονιά δεν έχει βέβαια καμία ετυμολογική σχέση με το ψάρι αλλά λημματογραφείται ως *πισσάρα*, εφόσον <αρχ. πίσον = μπιζέλι. 4) Ίδιας ετυμολογικής αρχής είναι και ο *πιζής* από την Αστυπάλαια, τα *μπίζια/ μπίζα* και οι *μπίζοι* που συναντούμε στη Λευκάδα αλλά και σε διάφορες περιοχές της Ελλάδας. Η έλλειψη μάλιστα εδώ του υποκοριστικού επιθήματος –έλι υποψιάζει για απευθείας προέλευση των λέξεων από την αντίστοιχη αρχαιοελληνική, χωρίς τη διαδικασία του αντιδανείου, πράγμα που φαίνεται καθαρότερα στην ονομασία *πίσσεσ*, όπως λέγεται η τοπική ποικιλία λαθουριού στη Σκύρο. 5) Τα *γαζανά*, τοπική ποικιλία φασολιών από την Κρήτη < επίθ. γαζανός (Κρήτ.) = ποικιλόχρους, στικτός, λέξη που < γάζα +κατάλ. –ανός.²⁷ 6) Οι *γρινιάδες*, ρεβίθια καφέ χρώματος με μύτη από τη Λευκάδα ενδέχεται να πήραν το όνομά τους από την γκρίνια – γρίνα: Στην Απύρανθο της Νάξου μάλιστα υπάρχει ένα είδος κουκιού που το λένε *γρινόκουκο*, επειδή «γρινιάζει» κατά το βρασμό, δηλ. βράζει δύσκολα.²⁸ 7) Τα *γουλιά*, ποικιλία ρεβιθιών από τη Λευκάδα με καρπό άσπρο και στρογγυλό < κοινό *γουλί* (<αρχ. *αγλίζ* = σκελίδα σκόρδου), εξαιτίας της λείας υφής τους. 8) Τα *λόπια* ετυμολογούνται, όπως και τα λούπινα, από το αρχ. *λοπός* = φλούδα, φλοιός <αρχ. *λέπω* = ξεφλουδίζω, αποφλοιώνω, όμως, πιστεύουμε, πως εδώ δεν υπήρξε η διαδικασία του αντιδανείου όπως στο λούπινο ενώ και 9) τα *λουβιά*, όπως λέγονται τα φασόλια στην Αρκαδία και αλλού προέρχονται ετυμολογικά από το αρχ. *λοβός* που, όπως είδαμε, σχετίζεται με το αρχ. *λοπός*. Η αρχική σημασία του λοβού ήταν «κέλυφος, περίβλημα» πith. < θ. *λοβ-* < ΙΕ **leb-* “κρεμώ χαλαρά- χείλος» και μ’ αυτή τη σημασία συνδέεται και με το λατ. *legumen* = όσπριο και ανάγεται σε ΙΕ **leg-* (> αρχ. *λεβηρίς* = δέρμα φιδιού).²⁹ 10) Μια άλλη τοπική ονομασία φασολιού στην Πλάκα της Ηπείρου είναι το *ζερρόνι*, που αλλού (Αλόνν. Θεσσ. (Τσαγκαρ.) Μακεδ. (Νέα Πέραμ.) Σέριφ. Σκόπ.) λέγεται *ζαργάνα* και οφείλεται μάλλον στο κοινό με τη *ζαργάνα* οφιοειδές του σχήμα.³⁰ 11) Ένα άλλο είδος σκουρόχρωμου οσπρίου που αλλού αναφέρεται σε μπιζέλι / φάβα κι αλλού σε φασόλι είναι αυτό που στη Σύμη είναι γνωστό ως *καβέλλο* και προέρχεται από το «καμπύλος». Με διαφορετικούς τύπους (*καμπλί*, *καμπυλί*, *καμπυλιά*, *καμπυλίδα*, *καβελήθρα* κ.α.) συναντιέται επίσης σε Δωδεκάνησα (Κως, Λέρ. Κάλυμν., Πάτμ. Αγαθον.) Ικαρ., Κρήτ., Κυκλάδες (Μήλ. Σέριφ.Κύθν.) Αίγιν.³¹

Περνώντας τώρα σε κάποιες ευρύτερα γνωστές ποικιλίες οσπρίων μπορούμε να κατατάξουμε τις ονομασίες τους με βάση το σημαινόμενό τους. Έτσι βρίσκουμε ονομασίες που δηλώνουν:

α) ένα εξωτερικό χαρακτηριστικό όπως χρώμα, σχήμα, μέγεθος, υφή, γεύση: π.χ. *μαυροφάσουλα*, *μαυρομούτικα*, *κοκκινοφάσουλα*, *ασπροκούκια*, *αραποκούκια* (μαύρα), *ξανθομάτικα* (είδος φασολιών, Σύρ.) *Ύφτακούκια* (κουκιά από τη Λευκάδα που η κάθε θηλή περιείχε εφτά κουκιά), *μεγαλοκούκια* και *μικροκούκια* (Πάτμ.), *φραγκουφάσ’λα*, *κρεατοφάσουλα* (ποικιλία καφετιών φασολιών από τη Λευκάδα με γεύση κρέατος), *κοκκόμπιζα* (=μπιζέλια που στο σχήμα μοιάζουν με κουκιά), *στρογγυλίτσες* (οι φακές στη Δεσκάτη), *μπαρμπουνοφάσουλα* (=χοντρά σαν μπαρμπούνια), *ψιλοφάσουλα*, *κοντοφάσουλα*, *μπαρμπαροφάσουλα* (είδος πλατιών φασολιών από την Κεφαλλ.), *τριροούκουνα* (= είδος μπιζελιού από την Κρήτη με σχήμα πυραμιδοειδές), *πήχεις* (άσπρα φασόλια από τη Λευκάδα με θήκη περίπου 20εκ.), *βελονάκια* (φασόλια Λευκάδας με μακρόστενη θήκη και

²⁷ *Ιστορικό Λεξικό της Νέας Ελληνικής της τε κοινώς ομιλουμένης και των Ιδιωμάτων*, τόμ. 4α, Ακαδημία Αθηνών, εν Αθήναις 1953, λ. *γαζανός*.

²⁸ *Ιστορικό Λεξικό της Νέας Ελληνικής της τε κοινώς ομιλουμένης και των Ιδιωμάτων*, τόμ. 5α, Ακαδημία Αθηνών, εν Αθήναις 1984, λ. *γρινιόκουκο*.

²⁹ ΛΝΕΓ, όπ.π., λ. *λοβός*.

³⁰ Αρχείο ΚΕΝΔΙ Ακαδημίας Αθηνών στα λ. *ζερρόνι* και *ζαργάνα*. (Το σχόλιο οφείλεται στον Χρήστο Δάλκο).

³¹ Αρχείο ΚΕΝΔΙ Ακαδημίας Αθηνών στα λ. *καμπλί*, *καμπύλης*, *καβέλο*.

πολύ μικρό καρπό), *χάντρες/ χαντρέλια*, *χελιδονοφάσουλα* (από το ασπρόμαυρο χρώμα τους), *λιανοφάσουλα*, *φιδοφάσουλα* (από το μακρόστενο σχήμα τους), *μισοκούκια*, *στενοκούκια*, *θεριοφάσουλα* (Νάξ.), *παπούτσες* (είδος μακρουλών καφέ φασολιών από τη Σαμοθράκη), *γίγαντες*, *ελέφαντες* κ.ά.³²



Χειροδιαλογή φασολιών (ποικιλία χορόζι, Ερυθραί Αττικής. 2012)

β) τον τρόπο ή τόπο της καλλιέργειάς τους: π.χ. *χωραφοφάσουλα*, *χαμοφάσουλα/ χαμόλοπα*, *αμπελοφάσουλα* (τα αμπελοφάσουλα πήραν το όνομά τους από τις φυτείες των αμπελιών όπου τα έσπερναν, καθώς εκεί το έδαφος ήταν καλά δουλεμένο και δεν χρειαζόταν πότισμα), *σαρανταρίτσες* (Πόντ.) και *σαρανταημεριανά* (Νάξ.) =είδος φασολιών που καρποφορεί 40 μέρες μετά τη σπορά³³.

γ) τον τόπο προέλευσής τους: π.χ. *γίγαντες/ ελέφαντες Πρεσπών*, *φάβα Φενεού*, *φακή Εγκλουβής*, *κουκιά Επισκοπής Τεγέας*, *φασόλια Κέρτεζης*, *φακές Γιάρμενας* (είναι χαρακτηριστικό πως στη συνθηματική γλώσσα των μαστόρων «Κέρτεζη» σημαίνει «φασόλια» και «Γιάρμενα» σημαίνει «φακές»)³⁴. Η καταγωγή μπορεί να φαίνεται και έμμεσα: π.χ. *κηφισιώτικα/* (φασόλια), *σμουρνιά* (φασόλια) (Στερελλ. Αγ. Κωνσταντ.): *έγκυρια* στην Κερασούντα του Πόντου ονόμαζαν τα στραντάρια φασόλια που ετυμολογικά σχετίζονται με την Άγκυρα >αγκύρια, καθώς εκεί (στην Κερασούντα) μεταφέρθηκε πρώτα το είδος αυτό του οσπρίου, *μισιριωτάκια* στην Κρήτη αποκαλούν ένα είδος κουκιών που, όπως δηλώνει και η ονομασία του, κατάγεται από την Αίγυπτο (Misir =Αίγυπτος).

δ) την πρόσληψη/ αναπαράστασή τους: π.χ. *γυφτοφάσουλα* (=μαύρα και απαξιωμένα «σαν τους γύφτους»), *χαρόνια* και *χαροφάσουλα* (=μαύρα σαν το Χάρο), *μαυροσελαχάκηδες* (έτσι αποκαλούσαν ειρωνικά οι Ρουμελιώτες τα μαυρομάτικα φασόλια, επειδή έχουν στη μέση μια μαύρη

³² Οι ονομασίες προέρχονται από το Αρχείο ΚΕΝΔΙ της Ακαδημίας Αθηνών, από τα λεξικά της κοινής (βλ. Βιβλιογραφία) και από Κοντομίχη Π., *Λαογραφικά της Λευκάδας. Τα γεωργικά*, εκδ. Γρηγόρη, Αθήνα 1985, σ. 93.

³³ Αρχείο ΚΕΝΔΙ της Ακαδημίας Αθηνών, στα λ. *σαρανταημεριανός* και *σαρανταρίτσα*.

³⁴ Ανδρομάχη Οικονόμου, «Η πολιτισμική διάσταση των τοπικών ποικιλιών. Σε αναζήτηση της ταυτότητας ενός τοπικού διατροφικού πολιτισμού στη νεότερη ελληνική περίοδο» ανακοίνωση στην 1^η Επιστημονική Συνάντηση για τις Τοπικές ποικιλίες 2011 αναρτημένη στο http://www.minagric.gr/gpa/programma_synanthshs_omilies.pdf

γραμμή που μοιάζει με σελάχι (=ζώνη),³⁵ *φαραώνια και φαρωνοκούκια* (έτσι αποκαλούσαν στη Νάξο ένα είδος μικρού κουκιού, από το «φαραώνας» = γύφτος) κ.ά.³⁶

Μετά από αυτή την αναγκαστικά ενδεικτική επισκόπηση των λαϊκών ονομασιών των οσπρίων και των τοπικών τους ποικιλιών, που αποτέλεσαν το θέμα της σημερινής μας παρουσίασης, ελπίζουμε να μπορέσαμε να δείξουμε πόσο πολυσημάντες, ευφάνταστες και αποκαλυπτικές είναι αυτές οι ονομασίες, σαν ένα παλίμνηστο που φανερώνει την ιστορία των διατροφικών αυτών προϊόντων αλλά παράλληλα και τη λειτουργική και συμβολική τους αξία/σημασία. Ακόμη πόσο ο γλωσσολογραφικός πλούτος αυτών των ονομασιών, μέσα από μια διεπιστημονική προσέγγιση, μπορεί να μας οδηγήσει σε μία «Τράπεζα Γλωσσολογραφικού Υλικού» γύρω από τα όσπρια και τις τοπικές ποικιλίες τους ακριβώς αντίστοιχη με την «Τράπεζα Γενετικού Υλικού» για την οποία θα ακούσουμε στη συνέχεια.

Και τέλος, ειδικά στις μέρες που ζούμε, αναρωτιόμαστε πόσο τα τοπικά προϊόντα της ελληνικής γης, όπως τα φαινομενικά ταπεινά όσπρια, απαξιωμένα και περιθωριοποιημένα για μεγάλο διάστημα από το καθημερινό μας διαιτολόγιο, που συνιστούν μέρος της πλούσιας κληρονομιάς μας, μπορούν να δώσουν λύσεις, πόσο η φτώχεια και ο πλούτος είναι σχετικά, όπως μας θυμίζει και η παροιμία του Αισώπου: «Κάν ευτυχήσας της φακής μνημόνευε...»³⁷.



Τοπικές ποικιλίες οσπρίων σε παραδοσιακό παντοπωλείο

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

³⁵ στο Λουκόπουλος Δ., *Τα γεωργικά της Ρούμελης*, Δωδώνη, Αθήνα 1983², σ. 196.

³⁶ Αρχείο ΚΕΝΔΙ της Ακαδημίας Αθηνών, στα λ. *φαραώνια και φαρωνοκούκια*.

³⁷ [Aesopus et Aesopica Scr. Fab., Proverbia.](#) {0096.017} (6 B.C.) Proverb 27 line 1: (27.) «[Κάν ευτυχήσας τῆς φακῆς μνημόνευε.](#)» [TLG]

2η Επιστημονική Συνάντηση για τις τοπικές ποικιλίες, 8 Φεβρουαρίου 2013, Αθήνα

Αγγελοπούλου Α. - Μπρούσκου Αί., *Επεξεργασία Παραμυθιακών Τύπων και Παραλλαγών AT300 - AT499*, τεύχ. Α', Κέντρο Νεοελληνικών Ερευνών Ε.Ι.Ε., Αθήνα 1999

Αγγελοπούλου Α. - Καπλάνογλου Μ. - Κατρινάκη Ε., *Επεξεργασία Παραμυθιακών Τύπων και Παραλλαγών AT560 - AT699*, Ινστιτούτο Νεοελληνικών Ερευνών Ε.Ι.Ε., Αθήνα 2007"

Δημητρίου Ν., *Λαογραφικά της Σάμου*, τ. Α' - ΣΤ', Αθήνα 1986.

Θανόπουλος Γ., «Τροφές και είδη διατροφής σε καρπαθιακά γαμήλια έθιμα», στο Μηνάς Αλεξιάδης (επιμ.), *Κάρπαθος και Λαογραφία*, Πρακτικά Β' Διεθνούς Συνεδρίου Καρπαθιακής Λαογραφίας, 2003.

Ιστορικόν Λεξικόν της Νέας Ελληνικής της τε κοινώς ομιλουμένης και των ιδιωμάτων, Ακαδημία Αθηνών, τόμ. 1 (1933) – 5β (1989), εν Αθήναις.

Καφούρος Μ. - Βαχαμίδης Π. «Η παραδοσιακή «φάβα». Προέλευση, Παρασκευή και διατροφική αξία», *Γεωργία-Κτηνοτροφία* τχ 9 (2010), σ. 46-52.

Καυάλης Γ., "Σύμμεικτα λακωνικά λαογραφικά", *Λαογραφία* Π' 1951, σ. 115-124, 242-262.

Κοντομίχης Π., *Λαογραφικά της Λευκάδας. Τα γεωργικά*, εκδ. Γρηγόρη, Αθήνα 1985.

Κυπριωτάκης Ζ., "Η γεύση του αυθεντικού. Τα αυτοφυή φυτά και η επίδρασή τους στην τοπική δίαιτα" (συνέντευξη), *Αρχαιολογία*, τχ 115 (Ιούνιος 2010), σ.25-34.

Κωστάκης Θ., 1978, «Γεωργικά της Τσακωνιάς», *Λαογραφία* τ. 31, σ. 43-150.

ΛΚΝ: *Λεξικό της Κοινής Νεοελληνικής*, Ίδρυμα Τριανταφυλλίδη, Θεσσαλονίκη 1998.

online: http://www.greek-language.gr/greekLang/modern_greek/tools/lexica/triantafyllides/

ΛΝΕΓ: Μπαμπινιώτης Γ., *Λεξικό της Νέας Ελληνικής Γλώσσας*, Κέντρο Λεξικολογίας, Αθήνα 2008³.

Λουκόπουλος Δ., *Τα γεωργικά της Ρούμελης*, Δωδώνη, Αθήνα 1983².

Μέγας Γ., *Ελληνικά έορταί και έθιμα της λαϊκής λατρείας*, Αθήναι 1979.

Μηλίγκου-Μαρκαντώνη Μ., *Δένδρα-Φυτά-Άνθη στον λαϊκό πολιτισμό των νεωτέρων Ελλήνων*, Αθήνα 2006

Μίχα-Λαμπάκη Α., *Η διατροφή των Αρχαίων Ελλήνων κατά τους κωμωδιογράφους*, Διδ. Διατρ. πολυγρ. 1984.

Μπαμπινιώτης Γ., *Ετυμολογικό Λεξικό της Νέας Ελληνικής Γλώσσας*, Κέντρο Λεξικολογίας, Αθήνα 2009.

Οικονόμου Α., «Η πολιτισμική διάσταση των τοπικών ποικιλιών. Σε αναζήτηση της ταυτότητας ενός τοπικού διατροφικού πολιτισμού στη νεότερη ελληνική περίοδο» ανακοίνωση στην 1^η Επιστημονική Συνάντηση για τις Τοπικές ποικιλίες 2011, αναρτημένη στο (http://www.minagric.gr/gpa/programma_synanthshs_omilies.pdf)

Σοφός Α., *Τα λαογραφικά της Κάσου*, τ. Α' *Τα γεωργικά*, Αθήνα 1986.

Χρυσού-Καρατζά Κ., «Η φάβα στη ζωή των Κυκλαδίων κατά τον 19^ο και 20^ο αιώνα», στο Βαρβούνης Μ. - Σέργης Μ., *Δρυς υψικάρηνος. Τιμητικός τόμος για τον Δημήτριο Β. Οικονομίδη*, Αθήνα 2007, σ. 233-245.

Hofmann J., *Etymologisches Wörterbuch des Griechischen*, εκδ. R. Oldenbourg, München 1966.

TLG: Thesaurus Linguae Graecae (A Digital Library of Greek Literature). online: <http://www.tlg.uci.edu/>