

Περιηγητικός -Ταξιδιωτικός Οδηγός Αττικής

Αθήνα, Έτος 415 π.Χ.



Τι θα φάτε

Διατροφή – Προϊόντα

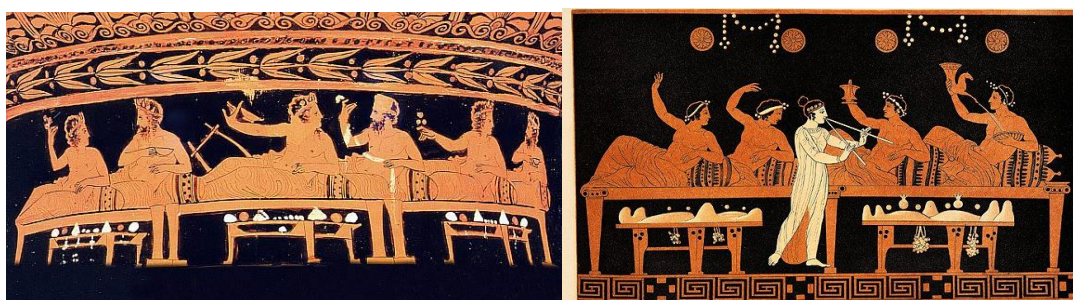
Η παραδοσιακή διατροφή των κατοίκων της Αττικής είναι από τις πιο λιτές στην ηπειρωτική Ελλάδα. Οι Αθηναίοι είναι κυρίως σιτοφάγοι. Από τα δημητριακά, το πιο διαδεδομένο είναι το σιτάρι, αλλά και σε περιπτώσεις ανάγκης, μείγμα κριθαριού με σιτάρι, από το οποίο παρασκευάζουν ένα άζυμο ψωμί, τη μάζαν. Μερικοί το χοντροαλέθουν σε πλιγούρι και το τρώνε μαγειρευτό με λάδι. Τα δημητριακά τα συνοδεύουν συνήθως με οπωροκηπευτικά και όσπρια, λάχανα, κρεμμύδια, φακές, ρεβίθια, ελιές, ξηρούς καρπούς, πλακούντες με μέλι κλπ. Το ψάρι το τρώνε κυρίως οι κάτοικοι της παραλίας, επειδή η πρωτόγονη κατάσταση των συγκοινωνιών δεν επιτρέπουν τη μεταφορά του στα μεσόγεια και στο κέντρο της πόλης. Στη πόλη βρίσκεις όμως τάριχον, δηλαδή ψάρι παστό, που έρχεται από τον Εύξεινο Πόντο. Τρώνε και αλλαντικά αλλά δύσκολα βρίσκεις κρέας. Μπορείς να βρεις μόνο σε μεγάλες γιορτές που γίνονται πολλές θυσίες ζώων. Κατά την Εκατόμβη των Μεγάλων Παναθηναίων, εκατό βόδια θυσιάζονται στην Αθηνά και το περισσότερο κρέας μοιράζεται στους παρευρισκόμενους. Το κρέας είναι πολυτέλεια στην Αθήνα, ειδικά το βοδινό. Πιο προσιτό είναι το χοιρινό. Οι λάτρεις της γαστρονομίας εφόσον επιθυμούν μπορούν να αναζητήσουν πλούσιες γεύσεις και ιδιαίτερες συνταγές έξω από το κέντρο των Αθηνών στην ύπαιθρο. Εδώ θα βρει κανείς ποικιλία κρεάτων, αφού αφθονούν τα πρόβατα τα κατσίκια, τα πουλερικά και το κυνήγι. Στα περίχωρα της Αττικής, μπορείτε να πάτε με μουλάρι, εκτός και αν είστε τυχεροί και βρείτε τροχοφόρο. Στις εξοχές θα βρείτε ποικιλίες με κρέατα αλλά και άφθονο ψάρι που αφθονεί στις γύρω θάλασσες, καθώς και χέλια, οστρακόδερμα, χταπόδια και καλαμάρια. Οι Αθηναίοι τρώνε πολύ το ψάρι. Η ψαραγορά της Αθήνας συγκεντρώνει τον περισσότερο κόσμο. Οι Αθηναίοι καταναλώνουν ιδιαίτερα και τα γαλακτοκομικά και κυρίως το τυρί. Το βούτυρο είναι γνωστό, αλλά στην Αθήνα γίνεται χρήση κυρίως του ελαιόλαδου, δώρο της θεάς Αθηνάς άλλωστε. Αυτό που διαπιστώνω από τους συνδαιτυμόνες μου, είναι ότι δεν χρησιμοποιούν πιρούνια, έτσι κόβουν το κρέας σε μικρά κομμάτια και το πιάνουν με το χέρι. Ωστόσο χρησιμοποιούν οβελούς (σούβλες) και κρεάγρες με δύο ή τρία στελέχη. Χρησιμοποιούν κουτάλια, αλλά μερικές φορές και την κόρα του ψωμιού για κουτάλι.



Για πιο έντονες συγκινήσεις...

Αν θέλετε να το ρίξετε έξω, να φάτε και να διασκεδάσετε πιο έντονα, έχετε τη δυνατότητα να το κάνετε, αφού οι Αθηναίοι διοργανώνουν συχνά δείπνα και συμπόσια. Είναι φιλόξενοι και φιλότιμοι, οπότε είναι πολύ πιθανόν να σας προσκαλέσουν.

Σε αυτά τα γλέντια ο νοικοκύρης δεν υπολογίζει τα έξοδα. Ενδιαφέρεται μόνο να διασκεδάσει τους φίλους του. Τα φαγητά είναι άφθονα, καλοφτιαγμένα και συχνά περίτεχνα από επαγγελματίες μαγείρους. Αν είστε τυχερός μπορεί να δείτε και κάτι σπάνιο σε όλο τον κόσμο. Τον οδηγό μαγειρικής του **Μίθαικου**, που περιέχει συνταγές μαγειρικής για τους επαγγελματίες μαγείρους.



Σε αυτά τα συμπόσια, οι συνδαιτυμόνες τρώνε ξαπλωμένοι σε κλίνες. Τα σερβίτσια είναι πολυτελή ενώ τα τραπέζια είναι στολισμένα με λουλούδια και ακριβά κομψοτεχνήματα. Σε όλη τη διάρκεια του φαγητού οι συνδαιτυμόνες δεν πίνουν. Μόλις τελειώσουν το φαγητό, γίνεται σπονδή στο Δία Σωτήρα και αρχίζει το συμπόσιο. Πριν ξεκινήσουν, διαλέγουν τον συμποσίαρχο που θα τακτοποιήσει τις λεπτομέρειες της κρασοκατάλυξης.

Στο συμπόσιο, ο νοικοκύρης του σπιτιού έχει φροντίσει για τους χορευτές, τους κιθαρωδούς, τις αυλητρίδες, τους μίμους και τους ακροβάτες που θα διασκεδάσουν τους καλεσμένους του. Αν επισκεφτείτε την Αθήνα, αυτήν την περίοδο, φροντίστε να είστε καλεσμένος σε ένα συμπόσιο. Αν δεν έχετε την ευκαιρία και περάσουν τα χρόνια, τότε φροντίστε να μάθετε περισσότερα για τα αρχαία συμπόσια...

Μίθαικος

Συγγραφέας βιβλίων μαγειρικής και σεφ της εποχής...

ο Μίθαικος, συγγραφέας βιβλίων μαγειρικής, θεωρήθηκε ως «θαυμάσιος θεραπευτής των σωματών» μόνο και μόνο επειδή έφτιαχνε θαυμάσια ψωμιά και φαγητά. (Γοργίας, 518β) Από το αρχαιότατο βιβλίο μαγειρικής του Μίθαικου, σώζεται μόνο μια συνταγή και αυτή από τον Αθήναιο από τον οποίο έχουμε και τα μόνα στοιχεία για το βίο αυτού του μάγειρα. Στο συγκεκριμένο βιβλίο αναφέρεται και ο Πλάτων με όχι ιδιαίτερα κολακευτικά λόγια αφού οι μάγειρες τον εκνεύριζαν. Από τη μία αναγνώριζε το πολύπλοκο και πολυσιχιδές του επαγγέλματος αλλά από την άλλη τους κατηγορούσε ότι προήγαγαν την ακολασία. « Άνθρωποι που τους ενδιαφέρει μόνο η τροφή και το να μην κοιμηθούν μόνοι τους το

βράδυ» σημείωνε με απελπισία στις επιστολές (7η Επιστολή, 326b). Λέγεται ότι ο αρχαίος μάγειρας Μίθαικος, πήγε και στη Σπάρτη αλλά οι Σπαρτιάτες τον έδιωξαν κακόν-κακώς γιατί φοβήθηκαν ότι θα διέφθειρε με την τέχνη του τα σπαρτιατικά ήθη. Σε αντίθεση με τους Σπαρτιάτες, οι Αθηναίοι δείχνουν να είναι πιο μπροστά από την εποχή τους. Ο Αθήναιος (τέλος του 2ου αι. μ.Χ. αρχές του 3ου αι. μ.Χ.) ήταν αρχαίος Έλληνας βιολόγος, (φυτολόγος, ζωολόγος) γαστρονόμος, διαιτολόγος, ρήτορας και γραμματικός από την Ναυκράτιδα της Αιγύπτου. Έζησε στην Αλεξάνδρεια και αργότερα στην Ρώμη. Κυριότερο έργο του ήταν το τριαντάτομο Δειπνοσοφισταί, στο το οποίο μας μιλάει και για τον Κλέαρχο τον Σολέα (τέλη 3ου αι. ή αρχές 4ου) ο οποίος ισχυριζόταν πως « μισεί τους ανθρώπους του σημερινούς, που στις συζητήσεις τους, τους απασχολεί ποια στάση ερωτική είναι η καλύτερη, ή ποιο ψάρι είναι νοστιμότερο ή ποια είναι η σωστή εποχή για το ψάρι και ποιο ψάρι πρέπει να τρώγεται όταν μεσουρανεί ο Αρκτούρος, ή οι Πλειάδες ή ο Σείριος. Και βάζουν για βραβείο σε όποιον απαντήσει σωστά, φιλιά στο στόμα που τα μισεί όποιος έχει ελεύθερα αισθήματα και πρόστιμο για τους χαμένους ορίζουν να πιουν άκρατο οίνο. Η μόδα όμως της μαγειρικής θα φτάσει στο απόγειό της τον 4ο αι, όπου θα αρχίσει και η παραγωγή των περίφημων "σικελικών τσελεμεντέδων" , οι οποίοι προκάλεσαν τη δυσαρέσκεια του Πλάτωνα.

Τι και που θα ψωνίσετε στην Αθήνα...

Αγορά – Εμπόριο



Η αρχαία Αγορά των Αθηνών

Η Αθήνα και ο Πειραιάς είναι οι κύριες αγορές της Ελλάδας, με προϊόντα από τη Μεγάλη Ελλάδα, την Ανατολική Μέση Θάλασσα και τον Εύξεινο Πόντο. Εκτός από τα εισαγόμενα είδη, στη μεγάλη Αγορά των Αθηνών θα βρείτε χρηστικά και διακοσμητικά αντικείμενα και σκεύη, τα καλύτερα κεραμικά του κόσμου, δερμάτινα και εξαιρετικά ορειχάλκινα και μεταλλικά αντικείμενα. Μόλις λαλήσει ο πετεινός γεμίζει η πόλη με εργαζόμενους. Σιδεράδες, χαλκωματάδες, αγγειοπλάστες, βυρσοδέψες, παπουτσήδες, λουτροκόμοι,

πραματευτάδες, τεχνίτες. Ηλεκτρικό φως δεν υπάρχει και οι περισσότεροι δουλεύουν μόνο με το φως της ημέρας. Οι αγρότες της Αττικής πηγαίνουν στην αγορά πριν ξημερώσει, βόσκοντας γίδια και κατσίκια, ή κουβαλώντας σ' ένα ξύλο στηριγμένο στον ώμο λαγούς και τσίχλες με τις φτερούγες γυρισμένες προς το ράμφος. Οι ιδιοκτήτες των αγροκτημάτων που είναι γύρω από την πόλη, στέλνουν τα προϊόντα τους για ανταλλαγή. Από τον Πειραιά και το Φάληρο φτάνουν ψαράδες που στα καλάθια τους κουβαλούν τόνο, από τον Εύξεινο Πόντο χέλια, που τα αγαπούν πάρα πολύ οι Αθηναίοι, και μπαρμπούνια από το Αρχιπέλαγος. Από τα μικρομάγαζα και τα μαγειρεία τωνπραματευτάδων αναδύεται το άρωμα των ώριμων φρούτων, η μυρωδιά από τα δέρματα, το τουρσί, η ώριμη μελιτζάνα, το πηγμένο αίμα, το κρασί και άλλα. Η αγορά είναι τακτοποιημένη με ένα ορισμένο σχέδιο. Για κάθε λογής προϊόντα έχουν καθοριστεί ειδικοί χώροι. Οι πωλητές κι οιπραματευτάδες απλώνουν το εμπόρευσμα τους στο ύπαιθρο ή σε μερικές παράγκες από κλαδιά ή καλάμια πλεχτά, που το απόγευμα τα χαλάνε.

Η γεωργία και η κτηνοτροφία είναι από τις βασικότερες ασχολίες των κατοίκων. Οι αγρότες καλλιεργούν δημητριακά – κριθάρι και σιτάρι -, αμπέλια και κυρίως ελιές. Το ελαιόλαδο το χρησιμοποιούν στο μαγείρεμα, στην παρασκευή σαπουνιού και ως καύσιμο στα λυχνάρια. Η παραγωγή ελιών είναι τόσο μεγάλη που όχι μόνο καλύπτει τις ανάγκες τους, αλλά κάνουν και εξαγωγή.

Στις ορεινές περιοχές οι αγρότες έχουν μελίτσια, μικρά κοπάδια από πρόβατα και χοίρους, καθώς και κατσίκια για το γάλα και το τυρί τους. Οι λιγοστές βροχοπτώσεις στην Αττική δεν ευνοούν τις καλλιέργειες. Αυτή την εποχή, ένας κτηματίας έχει ετήσιο εισόδημα 30.000 δραχμές περίπου. Κάθε ειδικευμένος εργάτης κερδίζει μια δραχμή την ημέρα. Αν θέλετε να έχετε μια καλή γευστική εμπειρία, αυτή είναι το ψάρι, το οποίο αφθονεί στις ελληνικές θάλασσες και είναι η πιο περιζήτητη τροφή. Οι ψαράδες πουλούν τα μικρά ψάρια, σαρδέλες, μαρίδες, γόπες, στους φτωχούς και τα εκλεκτά, μπαρμπούνια, λυθρίνια, τόνους, τσιπούρες, στους πλούσιους. Λόγω έλλειψης συντήρησης, τα ψάρια πρέπει να καταναλωθούν γρήγορα ή να διατηρηθούν στο αλάτι, ωστόσο τα παστωμένα τα θεωρούν υποκατάστατα των νωπών και φτηνά. Οι περισσότεροι εδώ συμφωνούν ότι το πιο εκλεκτό και ακριβό ψάρι στον πάγκο του ιχθυοπώλη είναι το χέλι, το οποίο προέρχεται από τη θάλασσα περιοχή μεταξύ Σικελίας και Ιταλίας. Η αγορά είναι ένα σημαντικό κομμάτι στη ζωή των Αθηναίων. Τα αγαθά και οι υπηρεσίες πωλούνται σε διαφορετικά μέρη της αγοράς και εύκολα βρίσκεις αυτό που χρειάζεσαι. Οι πωλητές ελαιολάδου βρίσκονται στην ανατολική πλευρά, οι κουρείς στη βόρεια μαζί με τους τραπεζίτες, που είναι πίσω από πάγκους και δίνουν δάνεια ή ανταλλάσσουν νομίσματα. Ο παρατηρητικός επισκέπτης θα δει στην αγορά και πολλές πλούσιες κυρίες, οι οποίες όμως έρχονται εδώ μόνο για να διαλέξουν κοσμήματα και αρώματα. Για τα ψώνια, φροντίζουν οι σύζυγοι να τα στέλνουν στο σπίτι με δούλους. Τσάντες για τη μεταφορά των προϊόντων δεν θα βρείτε. Τα τρόφιμα μεταφέρονται με κάθε τρόπο και πολλές φορές ασυνήθιστο, όπως η περίπτωση στρατιωτών που ψώνιζαν πουρέ λαχανικών και τον μετέφεραν μέσα στις περικεφαλαίες τους.

Στην Αγορά των Αθηνών μπορείτε να ψωνίσετε άφοβα. Για την κακή ποιότητα ή τις τσουχτερές τιμές, επεμβαίνουν άμεσα τα όργανα της τάξης και συγκεκριμένα οι Επιθεωρητές Αγοράς, οι οποίοι αδειάζουν το εμπόρευσμα στο έδαφος και μάλιστα το ποδοπατούν μέχρι να γίνει πολτός ώστε να μην μπορεί να χρησιμοποιηθεί ξανά. Σε αυτή την αγορά μπορείτε να ψωνίσετε αλλά και να παρακολουθήσετε εκπαιδευτικά και ψυχαγωγικά θεάματα.

Αν πάλι θέλετε να παρακολουθήσετε από κοντά τους τεχνίτες την ώρα που δημιουργούν, μπορείτε να επισκεφτείτε τα εργαστήριά τους που είναι όλα σε μια συγκεκριμένη περιοχή. Στην Αθήνα, η συνοικία των αγγειοπλαστών ονομαζόταν Κεραμικός. Εκεί θα τους βρείτε να δουλεύουν ξεχωριστά αλλά και τόσο κοντά, ώστε να μπορούν να ανταλλάσσουν ιδέες και να συναγωνίζονται να δημιουργήσουν τα καλύτερα είδη.

Με τι νόμισμα θα πληρώσετε – Πως θα κάνετε συναλλαγές.

Τραπεζίτες και μετρονόμοι



Η Αθήνα υπερηφανεύεται για την ανακάλυψη της εμπορικής πίστης και για την εγκαθίδρυση του πρώτου δικτύου τραπεζιτών, από τις αρχές του 4ου αι. π.Χ. Αρχικά οι τραπεζίτες ήταν δούλοι ή απελεύθεροι, γρήγορα όμως, χάρη στις κολοσσιαίες περιουσίες που συγκέντρωσαν, ανέβηκαν την κλίμακα των κοινωνικών τάξεων. Το αθηναϊκό κράτος φροντίζει να προστατεύει τα απαραίτητα εργαλεία για την άσκηση του συγκεντρωτικού ελέγχου επί των οικονομικών και εμπορικών δραστηριοτήτων στην Αγορά. Τα επίσημα μέτρα και σταθμά που είναι σε ισχύ στην πόλη καθορίζονται με ακρίβεια από το κράτος και απαγορεύεται αυστηρά κάθε παρέκκλιση από αυτά. Οι αξιωματούχοι οι οποίοι είναι επιφορτισμένοι με τη διαφύλαξη των επίσημων μέτρων και σταθμών είναι οι μετρονόμοι. Εκλέγονται δέκα άτομα κάθε έτος με κλήρωση, 5 για το άστυ και 5 για τον Πειραιά. Τα επίσημα μέτρα και σταθμά κατασκευάζονται από ένα δημόσιο δούλο και αντίγραφά τους φυλάσσονται τόσο στο άστυ όσο και στον Πειραιά.



Αρχαίοι Έλληνες ζυγιστές.

Οι μετρονόμοι ευθύνονται για όλα τα μέτρα και τα σταθμά που χρησιμοποιούνται στην αγορά και οφείλουν να μεριμνούν ώστε να ανταποκρίνονται στα πρότυπα **μέτρα και σταθμά**, που φυλάσσονται στην Θόλο, ένα όμορφο κτίριο της Αρχαίας Αγοράς. Από την επίσκεψή σας στην Αγορά θα διαπιστώσετε ότι η ποιότητα και ο ποιοτικός έλεγχος στην παραγωγική διαδικασία αλλά και σε κάθε εμπορική συναλλαγή, όπως και η προστασία του καταναλωτή αποτελούν ύψιστη φροντίδα και ευθύνη της Αθηναϊκής Πολιτείας και πραγματοποιούνται κάτω από έναν πολύ καλά οργανωμένο και αυστηρό κρατικό μηχανισμό. Αν θα μείνετε στην Αθήνα αρκετές μέρες, για τη διευκόλυνσή σας καλό θα ήταν να μαθαίνατε τα βασικά για τις μονάδες μέτρησης και τα νομίσματα που θα χρησιμοποιείτε στις συναλλαγές σας. Είναι και ενδιαφέρον.

Σύνηθες φαινόμενο στην Αγορά είναι το παζάρι. Οι πελάτες παζαρεύουν με τους πωλητές τις τιμές των προϊόντων. Οι αθηναίοι συγγραφείς γράφουν και παραπονιούνται συχνά για τους ανέντιμους εμπόρους και τις αυξημένες τιμές των προϊόντων. Οι επιθεωρητές της αγοράς προσπαθούν να εξασφαλίσουν τίμιες συναλλαγές. Από κοντά και οι τραπεζίτες της αγοράς που είναι απαραίτητοι όταν οι έμποροι χρειάζονται μεγάλα χρηματικά ποσά. Οι αργυραμοιβοί, που τους ονομάζουν τραπεζίτες, στέκονται στην αγορά μπροστά σε ένα ειδικό τραπέζι. Το όνομα που ακούγεται περισσότερο εδώ αυτές τις ημέρες είναι του τραπεζίτη **Πασίωνα**. Υπάρχουν βέβαια και άλλοι, από τους οποίους μπορείτε να πάρετε πληροφορίες για τα νομίσματα που έχετε στα χέρια σας και την αξία τους. Αξίζει να γνωρίζετε ότι το μέσο ημερομίσθιο εδώ, αυτή την εποχή, είναι από μία έως και δύο δραχμές. Αν θέλετε να προστατέψετε τα χρήματά σας από πιθανή κλοπή, δεν έχετε παρά να κάνετε ότι κάνουν και οι άλλοι Αθηναίοι. Το μεταφέρουν ή σε ένα μικρό πουγκί, στις πτυχώσεις των ρούχων τους ή και κάτω από τη γλώσσα, όσοι φοβούνται περισσότερο να μην πέσουν θύματα ληστείας.

Μέτρα και σταθμά

Στην Ελλάδα βασική μονάδα μέτρησης κατά τους αρχαίους χρόνους, ήταν ο πους. Το μέγεθος δεν ήταν σταθερό αλλά εξαρτιόταν από το σημείο όπου γινόταν η μέτρηση στο Εκατόμπεδο του Παρθενώνος. Έτσι το μήκος του κυμαινόταν από 0,3083 και 0,2970 μέτρα. Υποδιαίρεση του ποδός ήταν ο δάκτυλος, 1/16 του ποδός ή 0,0193 μέτρα. Το μήκος του σταδίου διέφερε στις αρχαίες πόλεις και εξαρτιόταν από το μήκος του ποδός. Έτσι το αττικό στάδιο είχε μήκος 184,98 μέτρα, το ολυμπιακό 192,27 μέτρα, το οδοιπορικό 157,50 μέτρα. Τα εμπορικά σταθμά στην Αθήνα ήταν στενά συνδεδεμένα με το νόμισμα, καθώς και τα δύο αντιπροσώπευαν το βάρος ενός αγαθού. Στην περίπτωση του νομίσματος, είναι ο ορείχαλκος, το ασήμι, το ήλεκτρο ή ο χρυσός, αλλά και οι οβολοί, δραχμές, μνες και τάλαντα μετρούν το βάρος των αγαθών. Η βασική μονάδα όγκου στερεών είναι ο χοίνιξ, ημερήσια ποσότητα καλαμποκιού για έναν άνδρα : 4 κοτύλαι = 1 χοίνιξ, 8 χοίνικες = 1 εκτεύς, 6 εκτείς = 1 μέδιμνος. Όπως και με τους όγκους των στερεών, υπάρχει μια βασική μονάδα μέτρησης και για τα υγρά αγαθά. Ο μετρήτης που αντιστοιχεί σε κρασί ενός αμφορέα : 6 κοτύλαι = 1 ημίχους, 12 κοτύλαι = 1 χους, 12 χόες = 1 μετρήτης.

Τα μέτρα μήκους βασίζονταν σε διάφορα μέρη του ανθρώπινου σώματος, όπως το δάκτυλο, την παλάμη, το μπράτσο και το πόδι. 1 δάκτυλος = 1 μήκος δαχτύλου, 16 δάκτυλοι = 1 πους, 600 πόδες = 1 στάδιον. Τα κυριότερα μέτρα επιφάνειας ήταν το τετραγωνικό πλέθρο, η άρουρα (1/4 του πλέθρου) και ο έκτος (1/6 του πλέθρου).

Αρχαίοι τραπεζίτες

Πασίων.

Οι τραπεζίτες ήταν απαραίτητοι στην Αγορά. Κέρδιζαν αρκετά βάζοντας υψηλούς τόκους στα χρήματα που δάνειζαν. Στην Αθήνα της Κλασικής Εποχής υπήρχαν περίπου είκοσι τραπεζίτες. Ο πιο γνωστός και πετυχημένος ήταν ο Πασίων, (4^{ος} αι. π.Χ.) και ταυτόχρονα ένας από τους πιο πλούσιους άνδρες της Ελλάδας. Τα περισσότερα για αυτόν τα γνωρίζουμε από λόγους του Δημοσθένη που έγραψε για τον Απολλόδωρο, τον γιο του Πασίωνα. Ο Πασίων ήταν μία από τις περιπτώσεις δούλων στους οποίους ανατέθηκαν από τους κυρίους τους εμπιστευτικές θέσεις και κατάφεραν να ανελιχθούν με την ικανότητά τους. Αρχίζοντας από πολύ χαμηλά, ο Πασίων μάζεψε στη διάρκεια της ζωής του τριάντα τάλαντα περιουσία, αφού μόνο το εργοστάσιο ασπιδοπηγίας (κατασκευής ασπίδων) τού απέφερε ετησίως 6.000 δραχμές (Δημοσθ. 36.11). Ο Πασίων πέθανε γύρω στα 370 π.Χ. Πολλοί πολίτες προτιμούσαν να καταφεύγουν σε φίλους, συγγενείς και γείτονες για δανεισμό. Ωστόσο οι πολίτες χρησιμοποιούσαν τους τραπεζίτες για την ανταλλαγή χρημάτων, αφού στην αγορά κυκλοφορούσαν πολλά διαφορετικά **νομίσματα** από όλο τον αρχαίο ελληνικό κόσμο. Η τραπεζική μέθοδος στις συναλλαγές ήταν απλή. Όταν ένας ιδιώτης κατέθετε χρήματα με την εντολή να δοθούν σε άλλο πρόσωπο, ο τραπεζίτης άρχιζε γράφοντας το όνομα του καταθέτη και το ποσό, και ύστερα έγραφε το όνομα του παραλήπτη. Αν γνώριζε, έστω εξ όψεως τον παραλήπτη, του αρκούσε να γράψει μόνο το όνομά του. Αν δεν τον γνώριζε, πρόσθετε το όνομα ενός προσώπου που θα τον αναγνώριζε – ως εγγυητή – και έτσι ο παραλήπτης έπαιρνε τα χρήματα. Οι αρχαίοι Αθηναίοι έμποροι έπρεπε να είναι καλοί επιχειρηματίες. Αυτό σήμαινε ότι έπρεπε να αγοράζουν τα εμπορεύματα φτηνά και να τα πουλούν σε υψηλότερες τιμές. Ο Αθηναίος ιστορικός Ξενοφώντας έγραφε για τους εμπορευόμενους οι οποίοι «για το πάθος τους για τα σιτηρά, σαλπάρουν αναζητώντας τα εκεί όπου ακούν ότι υπάρχουν σε αφθονία, διασχίζουν τις θάλασσες από Αιγαίο ως τον Εύξεινο Πόντο και τη Σικελία. Αφού αγοράσουν όσα περισσότερα μπορούν, τα μεταφέρουν με πλοίο. Όταν έχουν άμεση ανάγκη για χρήματα, μεταφέρουν το φορτίο τους εκεί όπου ακούν πως τα σιτηρά θα πιάσουν καλύτερη τιμή, κι εκεί τα βγάζουν για πούλημα».

Τα Νομίσματα

Η Αθήνα ήταν ανάμεσα στις πρώτες Ελληνικές πόλεις, οι οποίες έκοψαν δικά τους νομίσματα. Τα ορυχεία ασημιού του *Λαυρίου* είχαν μεγάλα αποθέματα. Τα πρώτα νομίσματα δεν είχαν επιγραφές, παρά μόνο έφεραν εμβλήματα. Το νόμισμα της αρχαϊκής περιόδου, τοποθετείται από το 650 έως το 479. Οι πρώτες νομισματικές εκδόσεις αυτής της εποχής ήταν άτυπες. Συνήθως χαράζονταν διάφορα βαθουλώματα ή πολλές μικρές γραμμές ή ασαφή σχήματα. Στην πίσω όψη υπήρχε ένα έγκυλο, τετράγωνο ή ορθογώνιο.

Με την πάροδο του χρόνου τα νομίσματα απέκτησαν συγκεκριμένες παραστάσεις που είχαν άμεση σχέση με την πόλη που έκοβε το νόμισμα, (τοπικοί θεοί και τα σύμβολα τους, το σύμβολο της πόλης κ.α.). Μεγάλη πηγή έμπνευσης για τους αρχαίους χαρακτές ήταν η μυθολογία. Τα διασημότερα νομίσματα της Αθήνας, οι γλαύκες, με την παράσταση της Αθηνάς να φέρει περικεφαλαία στην μία όψη και την γλαύκα στην άλλη, δημιουργήθηκαν στα τέλη του 6ου αιώνα. Τα σχέδια αυτά χρησιμοποιήθηκαν για περισσότερο από 400 χρόνια, με διάφορες βελτιώσεις στο καλλιτεχνικό ύφος. Τα πρώτα αυτά νομίσματα με παραστάσεις και στις δύο όψεις, τα αρχαιότερα που είναι γνωστά με δύο τύπους, τα έκοψε ο Πεισίστρατος όταν επανήρθε και ανέλαβε την εξουσία το 546 π.Χ. στην Αθήνα.

Η μνα που χρησιμοποιήθηκε στην αρχαιότητα, ήταν μονάδα μέτρησης της μάζας (υποδιαίρεση του τάλαντου). 60 μνες ισοδυναμούσαν με ένα τάλαντο. 1 μνα ισοδυναμούσε με 100 δραχμές. Ετυμολογικά δραχμή σήμαινε το κέρμα που μπορούσε να πιαστεί με το χέρι, σε αντιδιαστολή με τη δύσχρηστη μνα που ζύγιζε σχεδόν μισό κιλό. Η δραχμή από άργυρο (ασήμι) ήταν το βασικό νόμισμα της Αρχαίας Ελλάδας. 1 δραχμή αντιστοιχούσε σε 6 οβολούς. 1 οβολός αντιστοιχούσε σε 8 χαλκούς. Ο οβολός ήταν το πιο μικρό ασημένιο νόμισμα. Το πιο μικρό όμως νόμισμα της Αττικής ήταν το *λεπτόν* και, στη συνέχεια, ο χαλκός, το δίχαλκον, το ημιωβόλιον, το διώβολον, το τριώβολον, το τετρώβολον, η δραχμή, το δίδραχμον, το τετράδραχμον, η μνα και το τάλαντο. Εκτός από την αττική δραχμή, τα νομίσματα που κυκλοφορούν αυτή την εποχή στην αγορά, είναι ο περσικός χρυσός δαρεικός και ο στατήρας από ήλεκτρο, δηλαδή φυσικό κράμα χρυσού και αργύρου, από την Κύζικο της Ασιατικής Ιωνίας. Τα μεταλλεύματα για την κοπή της δραχμής ερχόντουσαν από το Λαύριο...