



# Βυζαντινών τραπέζι Αλιεία-Ψάρια- Θαλασσινά

Μαρία-Στεφανία-Γιάννης  
1<sup>ο</sup> Πρότυπο Πειραματικό Δημοτικό  
Σχολείο Θεσσαλονίκης Ε2  
Π.Τ.Δ.Ε.-Α.Π.Θ.  
2014-15

# Βυζαντινών τραπέζι Αλιεία-Ψάρια-Θαλασσινά

Με ποιους τρόπους έτρωγαν τα ψάρια  
τους;

Τα ψάρια τους τα έτρωγαν **εκζεστά**  
(βραστά), **οφτά** (ψητά) ή **τηγάνου**  
(τηγανιτά).



# Βυζαντινών τραπέζι Αλιεία-Ψάρια-Θαλασσινά

Περιγράψτε πώς γίνονταν το ψάρεμα;

Με ποια μέσα σε ποιες περιοχές και ποια εποχή;

- ▶ Το δίχτυ για το ψάρεμα το έριχναν στα βαθιά νερά, και το ονόμαζαν **γρίπο**.
- ▶ Για τα δίχτυα χρησιμοποιούσαν **φελλούς**, μολυβένια **βαρίδια** και λινές **κλωστές**.
- ▶ Στο Βυζάντιο, ψάρευαν πολύ συχνά από τη στεριά, στην εποχή της ομαδικής μετανάστευσης των ψαριών.



# Βυζαντινών τραπέζι Αλιεία-Ψάρια-Θαλασσινά

Έτρωγαν εκείνη την εποχή τους θαλασσινούς μεζέδες;

Στο Βυζαντινό τραπέζι σερβίρονταν θαλασσινοί μεζέδες, τα **αγνά** (καλαμάρια, χταπόδια, γαρίδες, αστακοί, καβούρια, χτένια, πεταλίδες, μύδια, στρείδια, αχινοί κ.α.), που μαγειρεύονταν με ποικίλους τρόπους.





# Βυζαντινών τραπέζι Αλιεία-Ψάρια-Θαλασσινά

Τι είδους ψάρια έτρωγαν;

Οι Βυζαντινοί έτρωγαν τόσο ακριβά  
[κέφαλο, μεγάλη αθερίνα, λαυράκι,  
συναγρίδα, ύσκα και ψήσσια],  
όσο και φτηνά [τσίρο, σκουμπρί, χαβιάρι,  
θύννα και παλαμυδοκόμματα] ψάρια.

# Βυζαντινών τραπέζι Αλιεία-Ψάρια-Θαλασσινά

Γιατί πάστωναν τα ψάρια;

**Πάστωναν** τα ψάρια για να μην χαλάσουν, να διατηρηθούν για να τα τρώνε το χειμώνα και όλο το χρόνο, κυρίως στις περιοχές μακριά από τη θάλασσα, που ήταν δύσκολο να τα μεταφέρουν ως εκεί.

# Βυζαντινών τραπέζι Αλιεία-Ψάρια-Θαλασσινά

Τι μισθό έπαιρναν εκείνη την εποχή;  
Πόσο κόστιζε το λάδι, το ψάρι και το κρέας;

- Ο μισθός ήταν περίπου 1 χρυσό νόμισμα το μήνα [σόλιδος].
- 20 λίτρα λάδι κόστιζαν περίπου 1 **υπέρπυρο**.
- Οι τιμές των ψαριών ελέγχονταν από τον διοικητή της πόλης και ήταν χαμηλές, πχ 11 σκουμπριά κόστιζαν περίπου 1 **χάλκινο νόμισμα**.
- Η ανώτερη τιμή για 1 αρνί ήταν μισό χρυσό νόμισμα.

# Βυζαντινών τραπέζι Αλιεία-Ψάρια-Θαλασσινά

Πως μαγείρευαν το κρέας και το ψάρι τους;

- ▶ Το κρέας, πχ το λαγό, τον μαγείρευαν σε κόκκινο **γλυκό κρασί** [ή ξύδι] με **πιπέρι**, **γαρύφαλλο** και **νάρδο** [βαλεριάνα].
- ▶ Τα μεγάλα ψάρια [πχ συναγρίδες, φαγκριά κ.α.] τα έβραζαν σε ζωμό από νερό, αρκετό **λάδι**, λίγο **άνηθο** και **πράσο**. Στο τέλος πρόσθεταν το ανάλογο αλάτι.



# Βυζαντινών τραπέζι Αλιεία-Ψάρια-Θαλασσινά

Αναφέρετε έναν τρόπο  
ψαρέματος.

Μόλις άρχιζε να σκοτεινιάζει, οι ψαράδες έμπαιναν στις βάρκες τους και άναβαν ένα **δαδί** που η άκρη του ήταν βουτηγμένη στο ρετσίνι. Το φως της δάδας τραβούσε τα ψάρια που μαζεύονταν γύρω από τη βάρκα. Τότε, οι ψαράδες έσκυβαν και τα χτυπούσαν με το **καμάκι**.



# Βυζαντινών τραπεζί Αλιεία-Ψάρια-Θαλασσινά

Πως ήταν οργανωμένο το ψαρεμπόριο στην Πόλη;

Οι έμποροι της Πόλης ήταν οργανωμένοι σε **συντεχνίες**, που λειτουργούσαν κάτω από την επίβλεψη του Επάρχου της πόλης, ο οποίος είχε την ευθύνη για την εμπορική κίνηση της πρωτεύουσας: αυτός ρύθμιζε τις τιμές και έλεγχε την ποιότητα ή τη διάθεση των προϊόντων.

# Βυζαντινών τραπέζι Αλιεία-Ψάρια-Θαλασσινά

Αναφέρετε έναν ονομαστό ψαρότοπο της εποχής.

Μερικοί από τους πιο ονομαστούς ψαρότοπους βρισκόντουσαν στην περιοχή του **Αγίου Όρους**, όπου οι μοναχοί της μονής Μεγίστης Λαύρας εξασφάλιζαν-πέρα από την τροφή τους- σημαντικά έσοδα νοικιάζοντάς τους στους χωρικούς της Χαλκιδικής.



# Βυζαντινών τραπέζι Αλιεία-Ψάρια-Θαλασσινά

Μιλήστε για το ψάρεμα στην περιοχή της  
Χαλκιδικής και στην περιοχή του Έβρου (1)

Στη Χαλκιδική, όταν μετανάστευαν τα ψάρια από τα γλυκά νερά προς τη θάλασσα, παγιδεύονταν σε ρηχά νερά στο δέλτα των ποταμών και οι ψαράδες, που είχαν ήδη βάλει τα δίχτυα τους σε αυτά τα νερά, έβλεπαν από **ειδικά παρατηρητήρια** τότε γέμιζαν και πήγαιναν να τα μαζέψουν.

# Βυζαντινών τραπέζι Αλιεία-Ψάρια-Θαλασσινά

Μιλήστε για το ψάρεμα στην περιοχή της Χαλκιδικής και στην περιοχή του Έβρου (2)

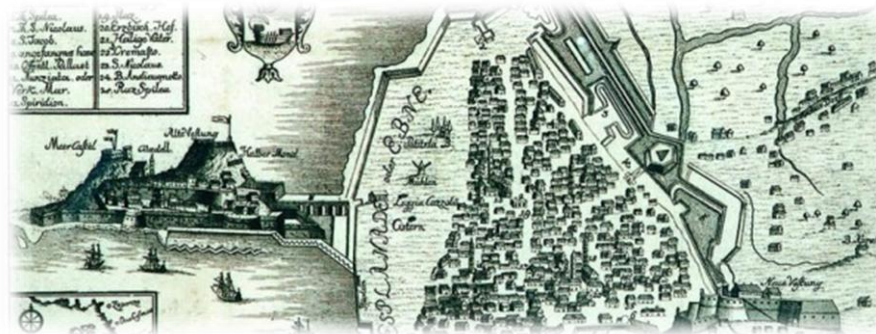
Με τον ίδιο τρόπο γινόταν το ψάρεμα και στην περιοχή του Έβρου, όπου το μοναστήρι της Παναγίας της Κοσμοσώτειρας ήταν υπεύθυνο για το ψάρεμα στο ποτάμι.



# Βυζαντινών τραπεζί Αλιεία-Ψάρια-Θαλασσινά

Ποια ήταν η σημασία του νησιού της  
Κέρκυρας για την αυτοκρατορία;

Η Κέρκυρα, που βρισκόταν στο δυτικότερο  
άκρο της αυτοκρατορίας, ήταν πολύ  
σημαντική για την οικονομία του  
Κράτους, επειδή ήταν ένα από το  
μεγαλύτερα κέντρα παραγωγής **αλατιού**.



# Βυζαντινών τραπέζι Αλιεία-Ψάρια-Θαλασσινά

ΠΗΓΕΣ

- ▶ ΒΡΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΜΑΓΕΙΡΕΙΕΣ
- ▶ ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΣΕ ΓΕΥΜΑ
- ▶ ΒΥΖΑΝΤΙΝΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΜΑΓΕΙΡΕΙΑΙ
- ▶ ΔΗΜΟΣΙΟΣ ΚΑΙ ΙΔ. ΒΙΟΣ ΤΩΝ ΒΥΖΑΝΤΙΝΩΝ
- ▶ ΒΥΖΑΝΤΙΝΩΝ ΓΕΥΣΕΙΣ



# Βυζαντινών τραπέζι Αλιεία-Ψάρια- Θαλασσινά

Μαρία-Στεφανία-Γιάννης

1<sup>ο</sup> Πρότυπο Πειραματικό Δημοτικό Σχολείο  
Θεσσαλονίκης Ε2 τμήμα Π.Τ.Δ.Ε.-Α.Π.Θ.  
2014-15