



ΕΠΤΑ
ΗΜΕΡΕΣ

ΚΥΡΙΑΚΗ 12 ΜΑΪΟΥ 2002

ΒΥΖΑΝΤΙΝΩΝ
ΓΕΥΣΕΙΣ

ΒΥΖΑΝΤΙΝΩΝ ΓΕΥΣΕΙΣ

Τι έτρωγαν οι Βυζαντινοί

Του Johannes Koder

Τιμές αγαθών και επίπεδα διαβίωσης

Του Jean Claude Cheynet

Λαϊκές ταβέρνες, χριστιανικοί ξενώνες

Του Ewald Kislinger

Περί τσουκαλιών και πινακίων

Της Δήμητρας Παπανικόλα
-Μπακιρτζή

Απορία ελαίου... γάρος και λίπη

Του Ηλία Αναγνωστάκη

Οπωροφυλάκιον και ορνεοσκοπείον

Του Henry Maguire

Βυζαντινά... ραπανάκια για την όρεξη

Των Ηλία Αναγνωστάκη
Τίτου Παπαμαστοράκη

Τροφικές δηλητηριάσεις

Του Ηλία Αναγνωστάκη

Ενα βυζαντινό δείπνο

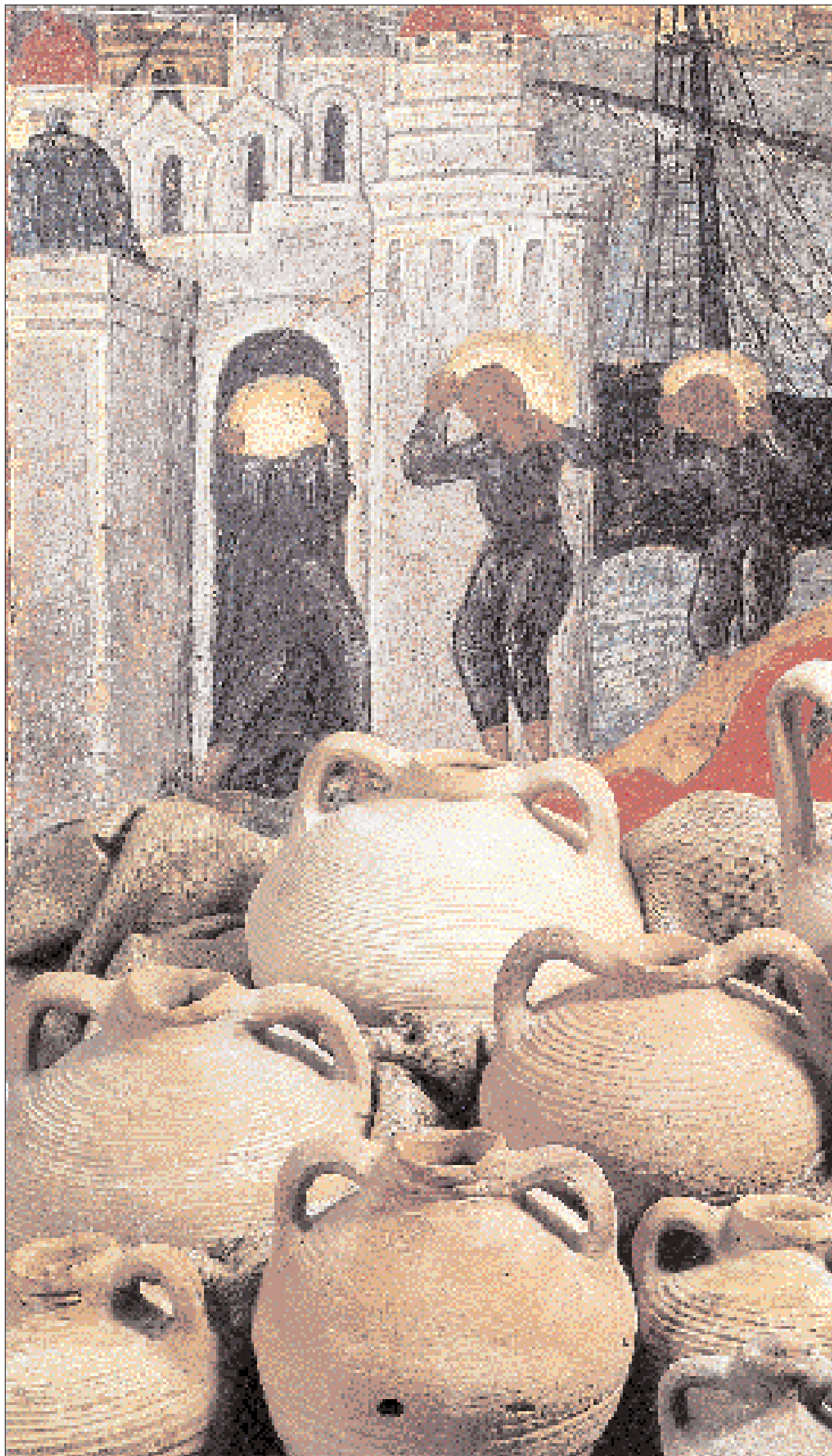
Της Εύης Βουτσινά

Ο ύπνος και ο ξύπνος της Κυράτζας

Της Ελεωνόρας Σκουτέρη
-Διδασκάλου

Εξώφυλλο

Λεπτομέρεια Μυστικού Δείπνου από
τοιογραφία (1483) στη Μονή Μεγά-
λου Μετεώρου (φωτ.: «Καθημερινή
ζωή στο Βυζάντιο, Εκδόσεις Καπόν,
Αθήνα 2002.



Τι έτρωγαν οι Βυζαντινοί

ΠΟΙΕΣ ΗΤΑΝ οι διατροφικές συνήθειες των Βυζαντινών; Τι περιελάμβαναν τα καθημερινά τους γεύματα; Ποια ήταν τα μαγειρικά και επιτραπέζια σκεύη; Πού συχνάζαν οι Βυζαντινοί για κατανάλωση οίνου και για φαγητό εκτός σπιτιού; Πώς απεικονίζονται τα τρόφιμα στα ψηφιδωτά και τις τοιχογραφίες. Ποιοι είναι οι συμβολισμοί και η σημασία τους. Πώς διαμορφώνονταν οι τιμές των ειδών διατροφής στο Βυζάντιο; Πού οφείλονταν οι τροφικές δηλητηριάσεις και γιατί τα ραπανάκια κατακλύζουν στα τραπέζια του 13ου και 14ου αι. και απεικονίζονται συχνά στη βυζαντινή ζωγραφική; Κι ακόμα ποιες οι σχέσεις και διαφορές του νεοελληνικού και βυζαντινού κόσμου σε συνήθειες και πρακτικές που άπτονται του θέματος της διατροφής;

Επιμέλεια αφιερώματος:
ΓΙΩΤΑ ΜΥΡΤΣΙΩΤΗ

Περί αυτών και γενικά περί βυζαντινών μαγειρευμάτων, γευμάτων, συμποσίων και τραπεζωμάτων αλλά και περί σκευών και βρωμάτων, συζήτησαν Έλληνες και ξένοι επιστήμονες στην ημερίδα «Περί διατροφής στο Βυζάντιο» που οργάνωσε το Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού στη Θεσσαλονίκη – στο πλαίσιο της μεγάλης σπονδυλωτής έκθεσης «Ωρες Βυζαντίου, έργα και Ημέρες στο Βυζάντιο» και συγκεκριμένα στο σκέλος της «Καθημερινή Ζωή στο Βυζάντιο» που οργάνωσε το Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού στον Λευκό Πύργο. Την ημερίδα ακολούθησε δείπνο με βυζαντινές μαγειρείες, υλοποιώντας γευστικά τα της διατροφής. Το σημερινό αφιέρωμα παρουσιάζει όψεις της βυζαντινής διατροφής και καταγράφει εδέσματα που προσφέρθηκαν.

Τον **JOHANNES KODER**

Καθηγητή στο Ινστιτούτο Βυζαντινών
και Νεοελληνικών Σπουδών
του Πανεπιστημίου της Βιέννης

ΟΤΑΝ ΞΗΜΕΡΩΝΕ στην Κωνσταντινούπολη, στη γειτονιά του Πτωχοπρόδρομου, ο γειτονάς του, ένας τσαγκάρης, προτού να αρχίσει τη δουλειά, φώναζε τον μικρό του και του έλεγε (σε πολιτικούς στίχους):

*Και να παιδίν μου στάμενον
εις το χορδοκοιλίτισιν
και φέρε με και βλαχικόν
τυρίν σταμεναρέαν
και δος μοι να προγεύσωμαι
και πάλιν να πετσώνω!*

Αν πραγματικά ο μέσος Βυζαντινός του 12ου αι. ήταν συννηθισμένος σε «πρόγευμα» δηλ. πρωινό με πατσά, τυρί, ψωμί και τέσσερα με πέντε ποτήρια κρασί, όπως διατείνεται ο Πτωχοπρόδρομος, είναι μάλλον απίθανο για δύο λόγους: πρώτον, ο ποιητής μας, όπως είναι γνωστό, υπερβάλλει για να τονίσει μπροστά στον αυτοκράτορα την ίδια του τη φτώχεια, και δεύτερον, οι Βυζαντινοί δεν είχαν τη συνήθεια του πρωινού. Έτρωγαν το «άριστον», το πρώτο φαγητό της ημέρας, όχι το πρωί, όπως οι αρχαίοι Έλληνες, αλλά γύρω στο μεσημέρι.

Ο τσαγκάρης μας, πάντως, διέκοψε πάλι τη δουλειά του για το γεύμα:

*... και λέγει την γυναίκαν του
κερά μου, θες τραπέζιν
και πρώτον θες το εκζεστόν,
πλην βλέπε να μη βράζη,
και δεύτερον το ακρόπαστον
και τότε το σφουγγάτον!*

Όσο για το «δείπνον», κατά κανόνα το πιο δαπανηρό και πιο μεγάλο φαγητό, το έτρωγαν οι Βυζαντινοί βράδυ, συνήθως πριν βασιλέψει ο ήλιος. Ο Πτωχοπρόδρομος ονειρεύεται για το βράδυ κρασί και άσπρο ψωμί και φημισμένο «μονόκυθρο» με κομμάτια κρέας ή εντόσθια. Μια βυζαντινή ιατρική συνταγή όμως συνιστά για το βράδυ μόνον «οίνου ποτήρια δύο ή τρία συν άρτω βραχει», λίγο ψωμί και κρασί δηλ., και ο Κεκαυμένος, ένας ανώτερος αξιωματικός του 11ου αιώνα με ύφος διανοουμένου, διαβεβαιώνει: «Είπερ ουν ου θέλεις εμπεισείν ιατρών,... απέχου δείπνων και ουκ οχλήσει σε ύλη εγκειμένη τω στομάχω σου». Επίσης ο Μιχαήλ Αποστόλης (15 αι.) συνιστά: «αριστάν μεν πολύ, δειπνείν δε ολίγον», ενώ υποσημειώνει ότι αυτό ισχύει «επί των ερεθιζόντων εαυτούς εις τα αφροδίσια».

Κατά τα άλλα, οι Βυζαντινοί είχαν γενικά άλλη στάση σε σύγκριση με εμάς αναφορικά με τις νηστείες, τις οποίες τηρούσαν με μεγάλη ακρίβεια. Η νηστεία ήταν κάτι συνηθισμένο, σχεδόν καθημερινό: Εκτός από την Τετάρτη και την Πα-

◀ «Μαγαρικά», μεσοβυζαντινοί αμφορείς για τη φέλαξη και μεταφορά κρασιού – βασικού είδους στη διατροφή των Βυζαντινών-, αναοκαφικό εγρημα στη Θεσσαλονίκη. Φωτογραφική σύνθεση με φόντο λεπτομέρεια από εικόνα του αγίου Νικολάου (β' μισό 17ου αι.) στο Μουσείο Κανελλοπούλου, Αθήνα.

Σημείωση «Επτά Ημερών»: Καθοριστική στο αφιέρωμα αυτό ήταν η συμβολή της κ. **Δήμητρας Παπανικόλα-Μπακιρτζή**. Την ευχαριστούμε.

Μεγάλο μέρος των φωτογραφιών προέρχεται από τον κατάλογο της έκθεσης «Καθημερινή Ζωή στο Βυζάντιο» (Θεσσαλονίκη, Λευκός Πύργος, Οκτώβριος 2001-Ιανουάριος 2002) των Εκδόσεων Καπόν, τις οποίες ευχαριστούμε.



▲ Σκηνή αλιείας. Τα ψάρια, φρέσκα ή ον- νηρημένα, αποτελού- σαν ονηθησιμό είδος διατροφής για τους Βυζαντινούς. Μικρο- γραφία χειρογράφου της Μονής Εοφγιμέ- νου, Αγίου Όρους.

ρασκευή, που τηρούσαν όλο σχεδόν τον χρόνο, υπάρχουν οι τέσσερις περιοδοί μεγάλης νηστείας, δηλ. των Χριστουγέννων, της Μεγάλης Τεσσαρακοστής, των Αγίων Αποστόλων και της Κοίμησης της Θεοτόκου. Επιπροσθέτως, οι μοναχοί τηρούσαν συχνά ακόμη και τις Δευτέρες, όπως και την παραμονή ορισμένων μοναστικών εορτών σύμφωνα με το τυπικό τους. Έτσι, οι λαϊκοί νήστευαν συνολικά τουλάχιστον 180 μέρες και οι μοναχοί ακόμη περισσότερο. Η βασική αυτή στάση ζωής είχε μεγάλη οπωσδήποτε επίδραση στις διατροφικές συνήθειες και τις ανάγκες της αγοράς, αν μόνο λάβουμε υπόψη μας την αποχή από κρέατα και πουλερικά.

Αρτος και παστομαγειρεία

Τι έτρωγαν, λοιπόν, οι Βυζαντινοί της μέσης περιόδου; Κατ' αρχάς ψωμί, που ήταν το πιο σημαντικό στοιχείο της καθημερινής διατροφής. Το ψωμί εξαιρείται από όλες τις πηγές· αναφέρω ενδεικτικά το «Επαρχικό Βιβλίο», μια συλλογή διατάξεων του δημάρχου της Κωνσταντινούπολης κατά τις αρχές του 10ου αι., που ρυθμίζει σε ένα ολόκληρο κεφάλαιο μόνον τα καθήκοντα των «αρτοποιών ήτοι μαγκιπων». Τα ποιήματα του Πτωχοπρόδρομου παρέχουν επίσης, παρ' όλες τις υπερβολές τους, πολύτιμες πληροφορίες για τις διάφορες ποικιλίες ψωμιού: Τα φρέσκα «προφούρνια» και το «ψωμίν αφρατίσιν» ήταν περιζήτητα· το καλύτερο ήταν το «άσπρον σεμιδαλάτον», ενώ

το «μεσοκάθαρον» περιγράφεται ρητά ως ψωμί «της πτωχείας». As σημειωθεί ότι, εκτός από το φρέσκο ψωμί, μεγάλη σημασία είχε επίσης ο «δίπυρος άρτος» ή «παξαμάς» (το παξιμάδι), όχι μόνο για τον εφοδιασμό των πλοίων και για τους στρατιώτες, σε περίπτωση εκστρατείας, αλλά και ως νηστήσιμο φαγητό των μοναχών.

Εκτός από το ψωμί, βασικά τρόφιμα καθημερινής κατανάλωσης ήταν οι ελιές, το ελαιόλαδο και το τυρί. Ονομαστό ήταν π.χ. το «βλάχικον τυρίν», όπως και το τυρί που πουλούσαν οι Βενέτικοι, ενώ το κρητικό τυρί, αν και είχε κακή φήμη, ήταν πολύ χρήσιμο στη βυζαντινή κουζίνα, για τον πολυζήτητο μονόκυθρο, ένα βαρύ φαγητό που ψήνεται σε πύλινη κατσαρόλα. Από τις διάφορες συνταγές παρασκευής του αναφέρω μία μάλλον νηστήσιμη, ωστόσο πολυτελή: Μέσα σε σούπα από κρασί, λάδι, κρεμμύδια, σκόρδα, κράμβη, πιπέρι και άλλα μπαχαρικά ψήνονται διάφορα ψάρια μαζί με κρητικό και βλάχικο τυρί, αυγά και τυρόπηγμα.

Το κρέας και τα πουλερικά δεν ανήκαν στα καθημερινά φαγητά και ήταν μάλλον σπάνια, και αυτό πρώτα από όλα, διότι η κατανάλωσή τους κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, σε ζεστό κλίμα, μπορούσε να είναι επικίνδυνη, καθώς το κρέας αλλοιώνεται γρήγορα. Οσο κρέας δεν καταναλωνόταν αμέσως μετά τη σφαγή του ζώου, οι Βυζαντινοί το πάσωναν. Οι πηγές αναφέρουν το παστό και τη «παστομαγειρεία» πιο συχνά σε σύγκριση με το φρέσκο κρέας. Έτσι και ο στρατός του 10ου αι. φέρει μαζί του (ανάμεσα σε άλλα) «λαρδίν» και «οψάρια παστά». Ο Πτωχοπρόδρομος τρελαίνεται για το «ακρόπαστον», συγκεκριμένα για ένα κομμάτι «ακρόπαστον απάκιν σύμπλευρον», και «σύλλαρδον». Η έλλειψη κρέατος οφείλεται όμως και σε διάφορους άλλους λόγους: πρώτον, γενικά κατά τις νηστείες η κατανάλωση κρέατος ήταν απαγορευμένη ή τουλάχιστον κοινωνικά περιφρονημένη, δεύτερον, ορισμένα ζώα πωλούνταν μόνον ορισμένες εποχές, όπως π.χ. το αρνί μόνον «από του αγίου Πάσχα έως της Πεντηκοστής» (Επαρχικό Βιβλίο), και τρίτο, τα κρέατα καλής ποιότητας ήταν ακριβά. Το ίδιο ίσχυε για τα ψάρια Α' κατηγορίας, τους «λευκούς ιχθύας» και για τα αυγά – δεν είναι τυχαίο ότι αυτό που για μας είναι λιτό και καθημερινό φαγητό, όπως το «σφουγγάτον» (ομελέτα ή αυγά μάτια), θεωρείται πολυτέλεια.

Για τους λόγους που ήδη αναφέραμε τα λαχανικά είχαν μεγάλη σημασία. Ειδικά τα φρέσκα λαχανικά είχαν ιδιαίτερη σπουδαιότητα, όπως μαρτυρούν διάφορα κείμενα της μεσοβυζαντινής εποχής. Είναι χαρακτηριστικό ότι ο Πτωχοπρόδρομος αναφέρει τα εξής λαχανικά σε καθημερινή χρήση:

... σέλινον, πρασσομάρουλον και κάρδαμον και ιντύβιν, σπανάκιν, χρυσολάχανον, γογγύλιν, ματζιτζάνιν, φρύγιον κράμβην και γουλίιν και από το κουνουπίδιιν.

Για πολλά φρέσκα λαχανικά οι Βυζαντινοί γνώριζαν δύο βασικά στάδια κατανάλωσης: το πρώιμο των «ασπαράγων», των βλαστών δηλαδή και ένα άλλο, κατά το οποίο, στις διάφορες φάσεις της ωριμότητας, παρατηρούμε την κατανάλωση φύλλων, βολβών ακόμη και ριζών του ίδιου φυτού. Ενώ πολλά λαχανικά ήταν διαθέσιμα μόνον ορισμένους μήνες ή και εβδομάδες του έτους, αλλά επιδέχονταν αποθήκευση όπως και μεταφορά. Η διατήρηση ορισμένων λαχανικών γινόταν με ξήρανση. Μνημονεύω στο σημείο αυτό τα όσπρια, ιδίως τα κουκκιά, τις φακές, τα φασόλια, τα θέρμια (λούπινα) και τα ρεβίθια. Η μεταφορά τους στα αστικά κέντρα, ιδίως στην Κωνσταντινούπολη, γινόταν ακόμη και από τις πιο απομακρυσμένες επαρχίες του βυζαντινού κράτους. Συνεπώς, δεν υπήρχε ανάγκη τα λαχανικά αυτά να καλλιεργούνται στα περικόρια των πόλεων.

Ο Παύλος ο Αιγινήτης, ιατρός του 7ου αι. μας πληροφορεί για τη μεγάλη εκτίμηση της οποίας έχαιραν τα συντηρημένα λαχανικά εν γένει: «τα δε εις απόθεσιν ταριχευμένα δι' άλμης τε και οξάλμης ευστόμαχά τε έστι και ευόρεκτα». Τα «ταριχευόμενα δι' οξάλμης», με ξίδι και αλάτι δηλαδή διατηρημένα λαχανικά είναι γνωστά σήμερα ως τουρσιά.

Για την άρτυση των φαγητών, το σκόρδο είχε μεγάλη σημασία (ίσως μεγαλύτερη από ό,τι σήμερα)· το αλάτι και το πιπέρι ήταν γνωστά και διαδεδομένα, αλλά πιο ακριβά συγκριτικά με σήμερα, ενώ για ένα άλλο άρτυμα, τον γάρον, δεν ξέρουμε με ασφάλεια αν πραγματικά ήταν ακόμα σε χρήση. Ο γάρος είναι μια σάλτσα, άγνωστη σήμερα, από ψάρια, για την οποία μάς είναι γνωστές συνταγές από τη ρωμαϊκή εποχή: έβαζαν μικρά ψάρια και εντόσθια ψαριών σε μεγάλο τσουκάλι (ή για τη «βιομηχανική» παραγωγή αυτής της περιόδου σε ειδικές μικρές στέρνες), τα αλάτιζαν (άλλοι πρόσθεταν σε παλιό κρασί) και μετά άφηναν το μείγμα για δύο έως τρεις μήνες στον ήλιο για να ζυμωθεί. Μετά έβαζαν μέσα στο τσουκάλι ένα καλάθι, στο οποίο μαζεύονταν το υγρό και από όπου μπορούσε να αντληθεί με κουτάλα. (Σήμερα θα μπορούσαμε ίσως να το συγκρίνουμε με το Nuoc Mam του Βιετνάμ ή το Nam Pla της Ταϊλάνδης).

Για τα επιδόρπια δεν διαθέτουμε πολλές πληροφορίες. Ο Πτωχοπρόδρομος πάντως, παρακαλώντας τον αυτοκράτορα να του δώσει περισσότερη χρηματική υποστήριξη, αναφέρει διάφορα είδη που χρειάζεται. Στον κατάλογο των μικρών αυτών delicatesses σημειώνει, ανάμεσα σε άλλα, κάστανα και μύγδαλα, επίσης διάφορα φρούτα, όπως κεράσια, πεπόνια, μούσμουλα και σύκα. Σε άλλο σημείο του ίδιου ποιήματος λέγει τι χρειάζεται για τα κόλλυβα: αμύγδαλα, ρόδια, καρυδοκουκουνάρια, καναβούριν, φακίν, στραγαλοσταφίδες.

Αυτή η τελευταία συνταγή δείχνει και πάλιν ότι ορισμένα από τα σημερινά φαγητά είναι πολύ κοντά στη βυζαντινή παράδοση.



Τιμές αγαθών και επίπεδα διαβίωσης

Του **JEAN CLAUDE CHEYNET**

*Professeur a l' Université de Paris
Sorbonne*

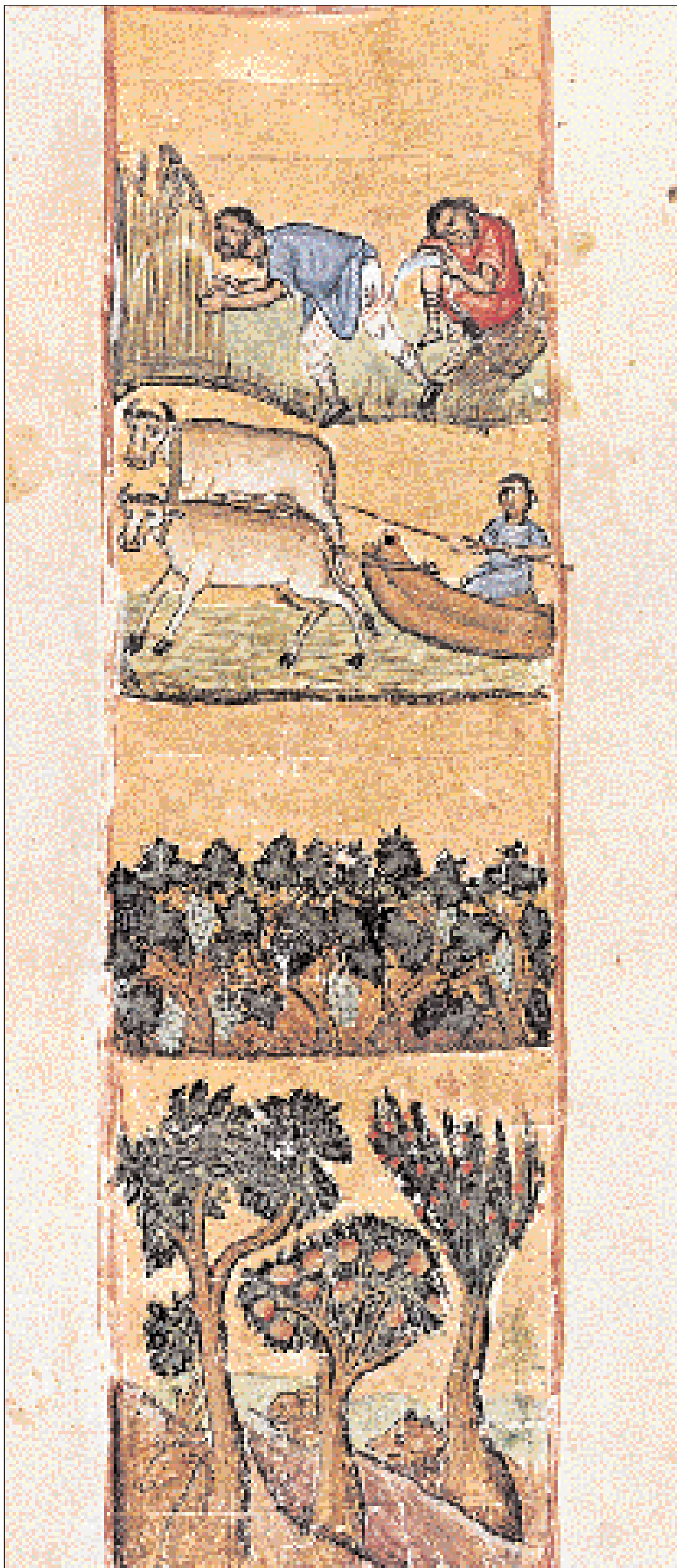
Η ΜΕΛΕΤΗ των τιμών των ειδών διατροφής κατά τη διάρκεια της βυζαντινής χιλιετίας δεν έχει ενδιαφέρον μόνο από στατιστική άποψη. Ανοίγει προοπτικές σε διάφορα πεδία όπως: το επίπεδο ζωής των κατοίκων της αυτοκρατορίας, την εξέλιξη της αγροτικής παραγωγής, τον τρόπο διαμόρφωσης των τιμών, που επιτρέπει να γίνουν κατανοητοί οι οικονομικοί μηχανισμοί, καθώς και κάποια χαρακτηριστικά της οικονομικής σκέψης των βυζαντινών.

Πρέπει να υπενθυμίσουμε ότι το θέμα της τιμής των προϊόντων δεν τίθεται, υπό κανονικές συνθήκες, για την πλειονότητα των υπηκόων του αυτο-

κράτορα, οι οποίοι εξοικονομούν τα προς το ζην από την εκμετάλλευση της γης και συνεπώς ζουν σε καθεστώς διατροφικής αυτάρκειας. Η τιμή δεν υπεισέρχεται παρά στο μέτρο που το ύψος της καθορίζει τη φορολογική ικανότητα των αγροτών. Εάν η τιμή είναι πολύ χαμηλή, θα είναι δύσκολο να ικανοποιηθούν τις απαιτήσεις της φορολογίας. Ακόμη και στην πόλη, όλοι οι κάτοικοι δεν είναι αγοραστές, καθώς πολλοί, ακόμη και στην Κωνσταντινούπολη, διέθεταν έναν κήπο, εκτός των τειχών ή στους ελεύθερους χώρους στο εσωτερικό των τειχών. Επιπλέον, γνωρίζουμε ότι οι μισθοί των δημοσίων υπαλλήλων συμπεριελάμβαναν ένα μέρος σε είδος, την αννόνα, που προερχόταν από τις αποθήκες τροφίμων του κράτους οι οποίες τροφοδο-

Η εμπορική αξία των διατροφικών ειδών στη Βυζαντινή Αυτοκρατορία

▲ Σπορέας σε οιαροχώραφο. Η παραβολή του σπορέα σε χειρόγραφο (12ος-13ος αι.) της Μονής Ιβήρων, Αγίου Όρους.



◀ *Αγροτικές εργασίες σε χειρόγραφο (Ποσ-12ος αι.) της Μονής Εοφίγγμενου, Αγίου Όρους, Επάνω, θερισμός και αλώνισμα ουαρισού, βασικό διατροφικό είδος για τους Βυζαντινούς. Κάτω, αμπελόνας και οπωρώνας.*

τούνταν από τις συγκομιδές των δημοσίων γαιών. Τέλος, μια μερίδα αριστοκρατών έφερε από τα κτήματά της, εάν δεν ήταν πολύ απομακρυσμένα, ένα μέρος της παραγωγής την οποία κατανάλωναν ή ανακατένεμαν στους πελάτες τους.

Οι πηγές μας παρουσιάζουν πολλά κενά διότι οι χρονογράφοι δεν έχουν κανέναν λόγο να ενδιαφερθούν για τις τιμές των τροφών, εκτός από την περίπτωση της σιτοδείας, δηλαδή του λιμού, για να τονίσουν ότι οι τιμές έφθαναν σε υπερβολικά ύψη. Κάποιες παρατηρήσεις βρίσκουμε στα κείμενα που παρουσιάζουν απλούς ανθρώπους, όπως οι «Βίοι των Αγίων». Πρέπει να περιμένουμε την ανάπτυξη των εμπορικών σχέσεων και τον πολλαπλασιασμό των φυλαγμένων συμβολαίων από τους Λατίνους συμβολαιογράφους για να αυξηθούν από τον 13ο αιώνα και μετά, τα δεδομένα.

Σιτάρι: σταθερή αξία

Το μόνο είδος για το οποίο διαθέτουμε πληροφορίες, παρ' όλο που μερικές φορές είναι ασυνεχείς, είναι φυσικά το σιτάρι, το οποίο αποτελούσε τη βάση της τροφής του λαού. Διακρίνονται τρεις φάσεις. Στην πρωτοβυζαντινή εποχή, η τιμή του σιταριού κυμαίνεται μεταξύ του 1/30ου ή 1/40ου του χρυσού σολίδου («νόμισμα») για κάθε μόδιο (μετρική ενότητα που αντιστοιχεί σε 17 λίτρα, είτε 12,8 κιλά). Από τον 9ο έως τον 11ο αι., η τιμή του ανέρχεται στο 1/12ο του «νομίσματος». Τέλος, στην εποχή των Παλαιολόγων, στην Κωνσταντινούπολη, το σιτάρι κοστίζει φθηνότερα απ' ό,τι κατά την περίοδο των Μακεδόνων, κατόπιν διαπιστώνεται μια βαθμιαία αύξηση των τιμών, κατάσταση που παρόμοιά της συναντάται σε μεγαλύτερο βαθμό στην Ενετική Κρήτη.

Πώς εξηγούνται αυτές οι διακυμάνσεις; Κατά την πρωτοβυζαντινή περίοδο, μέχρι την εποχή του Ηράκλειου, το σιτάρι προερχόταν από την Αίγυπτο, έναν από τους μεγαλύτερους σιτοβολώνες της αρχαίας εποχής· ο άλλος ήταν η Μεσοποταμία που έτρεφε την Περσία. Η Αίγυπτος είχε προμηθεύσει με άφθονο και φθινό σιτάρι τη Ρώμη και κατόπιν την Κωνσταντινούπολη. Το ευνοϊκό κλίμα της Αιγύπτου δημιουργούσε τις κατάλληλες συνθήκες για μια υψηλής απόδοσης παραγωγή. Η περσική κατάκτηση και στη συνέχεια η αραβική, αποσπά την Αίγυπτο από την Αυτοκρατορία, η οποία αναγκάστηκε να τροφοδοτείται εν μέρει από την Αφρική έως ότου να καθεί και αυτή με τη σειρά της. Έτσι, λοιπόν, ήταν οι πεδιάδες της Θράκης, της Βιθυνίας και του Μαιάνδρου που εξασφάλισαν τον ανεφοδιασμό ενός συγκρατημένου πληθυσμού. Η υψηλή τιμή του 1/12ου του «νομίσματος» εξηγείται χωρίς αμφιβολία από τις χαμηλότερες αποδόσεις των πεδιάδων που απέμειναν βυζαντινές, σε σχέση με την Αίγυπτο.

Αυτή η σταθερότητα των τιμών της Κωνσταντινούπολης κατά την περίοδο του Μεσαίωνα, οι μόνες για τις οποίες έχουμε πληροφορίες, χωρίς αμφιβολία δεν οφείλεται μόνο σε οικονομικές αιτίες, αλλά έχει επίσης και μια

πολιτική διάσταση. Οι αυτοκράτορες δεν μπορούσαν να επιτρέψουν να είναι διαρκώς υψηλή η τιμή του σιταριού, φοβούμενοι ότι θα χαρακτηριζόταν αντιλαϊκοί: ο αυτοκράτορας Βασίλειος ο Α΄ άνοιξε τις δημόσιες σιταποθήκες και εκμεταλλεύτηκε το γεγονός αυτό για την προπαγάνδα του, ενώ έναν αιώνα αργότερα, ο Λέων, ο αδελφός του αυτοκράτορα Νικηφόρου Φωκά κατηγορήθηκε ότι κερδοσκοπήσε με την αύξηση της τιμής του σιταριού, γεγονός που προκάλεσε στην πρωτεύουσα την αντιπάθεια του κόσμου για την οικογένειά του.

Χωρίς αμφιβολία γνωρίζουμε κάποιες τιμές σε περιόδους λιμών, οφειλόμενες σε εξαιρετικές περιστάσεις, τις άσχημες κλιματολογικές συνθήκες ή την πολιορκία της πόλης. Οι τιμές ήταν δυνατόν να πολλαπλασιαστούν γρήγορα με έναν συντελεστή από τρία έως δέκα, γεγονός που καθιστούσε τον μόδιο του σιταριού απρόσιτο στο σύνολο σχεδόν του πληθυσμού. Όταν ένας ή δύο δριμύτατοι χειμώνες προκαλούσαν σιτοδεία, οι αγρότες ήταν σε ένδεια και εμφανίζονταν σπανίως στην αγορά, γεγονός που επιδεινώνει την έλλειψη. Κάτω απ' αυτές τις περιστάσεις ορισμένοι απ' αυτούς πουλούσαν τα κτήματά τους σε μεγάλους ιδιοκτήτες που είχαν κατορθώσει να δημιουργήσουν αποθέματα. Στην πραγματικότητα, όλοι δεν συμπεριφέρονταν όπως ο άγιος Λουκάς ο Στυλίου, ο οποίος πήρε 4.000 μόδιους σιταριού από τις αποθήκες των γονιών του για να θρέψει τους φτωχούς, οι οποίοι πεινούσαν κατά τον λιμό του 928.

Η τιμή είναι λοιπόν συνάρτηση της ζήτησης και της προσφοράς. Βλέπουμε όμως, ότι παρά τις διακυμάνσεις, επανέρχεται σε μια σταθερή αξία.

Μπορούμε να εξηγήσουμε αυτό το φαινόμενο με πολλούς τρόπους οι οποίοι όμως δεν είναι μοναδικοί, άλλοτε επειδή η γεωργική παραγωγή αναπτύσσεται ελάχιστα και άλλοτε επειδή επικράτησε η ιδέα ότι υπάρχει μια «σωστή» τιμή του σιταριού. Μετά το 1204, οι αυξομειώσεις των τιμών είναι πιο σαφείς, στην αρχή υπάρχει μείωση, στη συνέχεια αύξηση, η οποία είναι εντυπωσιακή σε όλη τη διάρκεια του 14ου αιώνα. Θα αποδώσουμε αυτήν τη νέα κινητικότητα των τιμών στην επίδραση των Δυτικών εμπόρων, κυρίως Ιταλών, που σκέφτονται περισσότερο με τους όρους της αγοράς. Οι αιτίες της αύξησης των τιμών κατά τη διάρκεια του 14ου αιώνα βασίζονται σε υποθέσεις: μείωση της παραγωγής μετά την επιδημία της πανώλης, δυσκολίες στην επικοινωνία εξαιτίας της αύξησης των πειρατών, προτεραιότητα που δίνεται στις ιταλικές αγορές.

Ακριβός ο οίνος

Εχουμε επίσης πληροφορίες σχετικά με το κρασί, του οποίου η τιμή εξαρτάται επίσης από την ποιότητα, αν και η έννοια της συστηματικής παραγωγής κρασιού δεν επανεμφανίζεται πριν από την εποχή των Κομνηνών. Η καλλιέργεια της αμπέλου είναι διαδεδομένη παντού στην Αυτοκρατορία, εκτός εάν δεν την ευνοούν οι κλιματολογικές συνθήκες, γιατί ο χωρικός πληρώνει σημαντικό μέρος του φόρου, πουλώντας το κρασί του. Στο τέλος του 13ου αι., οι δέκα μεζούρες κρητικού κρασιού, δηλαδή περίπου ένα εκατόλιτρο, κοστίζουν ένα υπέρπυρο (το χρυσό νόμισμα της εποχής του οποίου η αξία ήταν λίγο μικρότερη από εκείνη του «νομίσματος»). Στα


μέσα του 14ου αι., τα κρασιά της Χαλκιδικής, όπως και εκείνα της Βιθυνίας –είναι αλήθεια ότι στην Τρίγλια υπήρχε κάποια παραγωγή– κοστίζουν πολύ πιο ακριβά. Τα κρασιά της Χαλκιδικής κοστίζουν 3 1/2 υπέρπυρα, οι δέκα μεζούρες και της Βιθυνίας 6 7/10 υπέρπυρα ενώ αυτά της Κρήτης, παρ' όλο που ήταν αισθητά πιο ακριβά απ' ό,τι στην αρχή του αιώνα, διατίθενται σε καλύτερη τιμή: 2 1/2 υπέρπυρα. Η τιμή αυτή είναι περίπου τριπλάσια από εκείνη των αρχών του 14ου αι. Η αύξηση είναι πολύ πιο θεαματική από εκείνη του σιταριού.

Τρίτο απαραίτητο είδος, το λάδι, πωλείται σχεδόν πάντα σε τιμή υψηλή: τα 20 λίτρα κοστίζουν ένα υπέρπυρο.

Έτρεφε τον πληθυσμό της

Όλα αυτά τα στοιχεία είναι αφηρημένα εάν δεν τα αντιπαραβάλλει κανείς με τα εισοδήματα της εποχής. Εκ νέου, η σύγκριση με τη σύγχρονη εποχή είναι απαιτητή, διότι είναι δύσκολο να γνωρίζουμε όλα τα στοιχεία, κυρίως τα εισοδήματα σε είδος που δίδονταν στους υπαλλήλους και στους δημοσίους λειτουργούς της Αυτοκρατορίας. Τον 12ο αι., διαπιστώνει κανείς ότι στην Κωνσταντινούπολη, η οποία ακμάζει από δημογραφική άποψη με περίπου 300.000 κατοίκους και η οποία είναι η μοναδική πραγματική αγορά τροφίμων μαζί με τη Θεσσαλονίκη, δεν υπάρχουν εξεγέρσεις εξαιτίας της πείνας. Ο βασικός μηνιαίος μισθός ήταν δίχως αμφιβολία κατώτερος από ένα χρυσό νόμισμα, αλλά ήταν αρκετός για να τραφεί μια οικογένεια, δεδομένου επίσης ότι η πρωτεύουσα διέθετε φτηνές πρωτεϊνούχες τροφές, καθώς άφθονα κοπάδια ψαριών (σκου-

μπριά και τόνοι) κατά τη μετανάστευσή τους περνούσαν από τον Βόσπορο, απασχολώντας πολυάριθμους αλιείς. Οι τιμές ελέγχονται από τον διοικητή της πόλης και είναι χαμηλές: έντεκα σκουμπριά διατίθενται στην τιμή του ενός χάλκινου νομίσματος χαμηλής αξίας. Στους πλουσιότερους που ήταν συγκεντρωμένοι στην πρωτεύουσα, οι κρεοπώλες πουλούσαν άφθονο κρέας βοοειδών και αιγοπροβάτων, τα οποία μετέφεραν οι ζωέμποροι από τη Βιθυνία και τη Θράκη. Η ανώτερη τιμή για ένα αρνί ήταν μισό χρυσό νόμισμα.

Η μελέτη των τιμών των τροφίμων βοηθάει να κατανοήσουμε πώς στο Βυζάντιο η γεωργία κατάφερε να θρέψει σχεδόν πάντοτε ικανοποιητικά τον αστικό πληθυσμό της Αυτοκρατορίας περίπου μέχρι το τέλος της. Επιτρέπει επίσης να εκτιμηθεί χοντρικά, το εισόδημα των αγροτών και το επίπεδο ζωής των προνομιούχων κατοίκων της Κωνσταντινούπολης. 



▼ Χρυσά νομίσματα (σόλιδοι) του Ιουστινιανού Α΄, τελευταίο τέταρτο 6ου αι. Βρέθηκαν στον όρμο της Ζογεριάς, Σπέτσες. Μουσείο Σπετσών.



◀ Αποθήκευση κρασιού σε αμφορείς. Μικρογραφία χειρογράφου του 14ου αι. στη Μονή Βαιοπεδίου, Αγίου Όρους. Η χρήση βαρελιών γι' αυτόν τον σκοπό ξεκίνησε μόλις κατά την υιοθεσία της υιοτεροβυζαντινής εποχής.

Λαϊκές ταβέρνες

Του **EWALD KISLINGER**

Καθηγητή στο Ινστιτούτο Βυζαντινών και Νεοελληνικών Σπουδών του Πανεπιστημίου της Βιέννης

Η ΦΙΛΑΝΘΡΩΠΙΑ και η ευεργεσία απέναντι στους υπηκόους αποτελούσε μία από τις αρετές, οι οποίες σύμφωνα με τους Βυζαντινούς χαρακτηρίζαν έναν καλό ηγεμόνα. Ο αυτοκράτορας Ισαάκιος Β΄ Αγγελος (1185-1195) απέδειξε πως αυτές οι αρετές μπορούσαν να γίνουν πολιτική πράξη ιδρύοντας ένα «νοσοκομείο» και περιθάλποντας ταξιδιώτες. Για τους ξένους που επισκέπτονταν την Κωνσταντινούπολη παρέχονταν εκατό κλίνες και διατροφή, ενώ υπήρχε μέριμνα και για τα άλογά τους. Η πηγή μας σχετικά με αυτά, ο Νικήτας Χωνιάτης (στην έκδοση Van Dielen σ. 445), ονομάζει αυτό το ίδρυμα «πανδοχείο» χρησιμοποιώντας κατά περιεργό τρόπο έναν όρο που στην αρχαιότητα σηματοδοτούσε τους μάλλον κακόφημους χώρους διαμονής επί πληρωμή. Ο ιστορικός του τέλους του 12ου αι. μάλλον θα παρασύρθηκε από την πρόθεσή του να χρησιμοποιήσει μια λόγια έκφραση της κλασικής εποχής, καθώς στη συγκεκριμένη περίπτωση ο όρος «ξενοδοχείο» θα ταίριαζε περισσότερο στο πνεύμα και τη χρήση του ιδρύματος. Ετσι ονόμαζε η χριστιανική πρόνοια για τους «ελάχιστους αδελφούς»

(Κατά Ματθ. 25, 40) από τον 4ο αι. και έπειτα τα δικά της ιδρύματα, τα οποία βρίσκονταν συνειδητά σε αντίθεση με τους κοσμικούς ξενώνες και τις ταβέρνες («καπηλεία»).

Κατά προτίμηση τα ιδρύματα αυτά βρίσκονταν φυσικά στα μεγάλα αστικά κέντρα, σε λιμάνια και στους Αγίους Τόπους που επισκέπτονταν προσκυνητές. Ο αυτοκράτορας Ιουστινιανός Α΄ (527-565) έχτισε στην Ιερουσαλήμ έναν ξενώνα (ο όρος αυτός σηματοδοτεί μεταγενέστερα κυρίως νοσοκομεία) με εκατό κλίνες (κατ' αναλογία με το μετέπειτα ίδρυμα του Ισαάκιου), προκειμένου να αυξήσει το δυναμικό των προσφερόμενων κλινών στα μοναστήρια μέσα και γύρω από την πόλη. Κατ' αυτόν τον τρόπο οι προσκυνητές μπορούσαν να αποφύγουν τους ηθικούς κινδύνους που ελλόχευαν στους κοσμικούς ξενώνες, «όπου μολύνεται μεν ακοή, μολύνεται δε οφθαλμός». Ο Γρηγόριος Νύσσης με αυτά του τα λόγια υπαινίσσεται τόσο τα χυδαία άσματα που τραγουδούσε συχνά η πελατεία στη μέθη της όσο και το πρόστυχα ντυμένο κυρίως γυναικείο προσωπικό, το οποίο συχνά δεν πρόσφερε μόνο φαγητά και ποτά προς πώληση.

«Ξενοδοχεία» απαντούν και στα μεγάλα μοναστηριακά συγκροτήματα που χτίστηκαν γύρω από τα ερημητήρια του Αγίου Συμεών του Πρεσβυτέρου Στυλίου αλλά και του συνονόματου Νεώτερου Στυλίου στη Συρία, είτε μέσα στα τείχη των συμπλεγμάτων είτε στους γειτονικούς οικισμούς. Αυτά, ωστό-

σο, δεν ήταν τα μοναδικά παρόμοια ιδρύματα στην περιοχή. Σε μικρή ακτίνα από τον στυλό του Αγίου υπήρχε ένα «πανδοχείο» στο οποίο κατέφυγαν δύο ειδωλωλάτρες (αξιοσημείωτη λεπτομέρεια!), προκειμένου να πουλήσουν πρόβατα, τα οποία αρχικά είχαν υποσχεθεί για την ίασή τους στον Άγιο (Βίος του Αγίου Συμεών Στυλίτη του Νεώτερου, εκδ. Van den Ven §163). Όταν οι Αιγύπτιοι Ανάργυροι Άγιοι Κοσμάς και Δαμιανός εμφανίζονται σε κάποιον ασθενή και τον συμβουλεύουν να προμηθευθεί τρία «κάννια» κρασί από ένα από τα «καπηλεία» και να το πει, αυτό σημαίνει έμμεσα πως τέτοια καταστήματα βρίσκονταν κοντά.

Κρασί, γυναίκες και τραγούδι

Το ανίερο τρίπτυχο που κυριαρχούσε στις λαϊκές ταβέρνες αποτελούμενο από κρασί, γυναίκες και τραγούδι, φαίνεται πως συνυπήρχε με επιτυχία δίπλα στα χριστιανικά ιδρύματα. Ως και μοναχό εμπαιναν κατά καιρούς στον πειρασμό. Εχουμε στα χέρια μας αρκετές συνοδικές αποφάσεις που απαγορεύουν σε μοναχούς να εισέρχονται σε «πανδοχεία», παρά μόνον εάν επρόκειτο για μια σύντομη ανάπαυλα κατά τη διάρκεια ταξιδιών. Συνεπώς, επιτρεπόταν στους μοναχούς να εισέρχονται σε τέτοια καταστήματα όταν βρίσκονταν εκτός έδρας. Εκεί συνάντησαν μια πόρνη την οποία –όπως ήταν αναμενόμενο σε μια παρόμοια διδακτική ιστορία από την αγιολογία– και



▲ **Συμεών ο Στυλίτης, μικρογραφία στην προμειωπίδα των Ευαγγελίων του Λουκά στη Μονή Διονυσίου, Άγιον Όρος, τρίτο τέταρτο 11ου αι. Άγιοι ξακουστοί, όπως ο Συμεών ο Στυλίτης, προσέλκυναν πλήθος προσκνητητών, που διέμεναν σε χριστιανικούς ξενώνες κοντά στα ιερά προσκνήματα.**

▼ **Εφθαλωμένο πινάκιο 13ου αι., με παράσταση ψαριού. Τα οικιακά σκεύη «μιλούν» για τις διατροφικές συνήθειες των Βυζαντινών. Γνωρίζουμε ότι πάνω από πενήντα είδη ψαριών συνέβαλλαν στον πλούτο της βυζαντινής κουζίνας (Μουσείο Κορίνθου).**



Χριστιανικοί ξενώνες


προσπλύτισαν αμέσως, με αποτέλεσμα εκείνη να εισέλθει μετανιωμένη σε μοναστήρι. Ο Μιχαήλ Ψελλός (11ος αι.) αντίθετα υπονοεί ότι ένας σύγχρονός του μοναχός δεν είχε εξίσου ευγενή κίνητρα σε παρόμοιο περιστατικό. Οι σκέψεις του μοναχού Ηλία δεν βρίσκονται σε κάποιο ευλαβικό ερημητήριο, αλλά στον αριθμό των ταβερνών και των οίκων ανοχής της Κωνσταντινούπολης. Έτσι κρατά σημειώσεις σχετικά με ποια «ταβερνιάρισα» δουλεύει και σαν προαγωγός, ενώ κατέχει και έναν κατάλογο όσων δουλεύουν φανερά και όσων κρυφά στο αρχαιότερο επάγγελμα του κόσμου. Ωστόσο, η υπερβολική αγανάκτηση σχετικά με τέτοιες δραστηριότητες δεν ταιριάζει στον Ψελλό, καθώς κι εκείνος φανερώνει σε άλλα συγγράμματά του (όπως στην ομιλία αρ. 16, εκδ. Littlewood) μια αρκετά ακριβή γνώση σχετικά με τα «iv» στέκια της πόλης (του Σαγανού, του Μελιτράγου). Επιπλέον αναφέρει με γαστριμαργική απόλαυση κομμάτια κρέατος που ψήνονταν στη σουβλά (θυμίζοντας τα σημερινά σουβλάκια), ενώ φέρεται ως γνώστης του πού μπορεί να προμηθευτεί κανείς το καλύτερο σκούρο χιώτικο κρασί.

Λαϊκές ταβέρνες

Πώς ήταν όμως η εμφάνιση των ταβερνών που προσέλκυναν την περισσότερη αλλά και λιγότερη επιφανή πελατεία; Δυστυχώς δεν διαθέτουμε ακόμα σχετικά αρχαιολογικά δεδομένα κι επομένως είμαστε

αναγκασμένοι να βαδίζουμε την έρευνά μας στις γραπτές πηγές αλλά και στη σύγκριση με παρόμοια καταστήματα από την Αρχαιότητα (ιδιαίτερα αυτά της Πομπηίας). Δύο σημαντικά στοιχεία χαρακτηρίζαν τον χώρο: ο πάγκος, στην κοιλότητα του οποίου ήταν τοποθετημένοι οι αμφορείς του κρασιού και ένα καζάνι που κρεμόταν πάνω από μια εστία φωτιάς. Σε εκείνο θερμαινόταν το νερό που χρησιμοποιούνταν για την πρόσμειξη με το κρασί. Η πρακτική αυτή οφειλόταν από τη μια πλευρά στο γεγονός ότι τα βυζαντινά κρασιά περιείχαν περισσότερο οινόπνευμα από τα σημερινά (με εξαίρεση τα κρασιά τύπου «πορτό») πράγμα που μείωνε την ποσότητα κατανάλωσης του «άκρατου οίνου», και από την άλλη στο ότι η κακή ποιότητα του νερού καθιστούσε ενδεδειγμένο τον βρασμό του πριν από την πρόσμειξη του στο κρασί. Στο Επαρχικό Βιβλίο του πρώτου 10ου αι. (διάταξη 19, 3 «εκδ. Koder») κοινοποιείται ότι η φλόγα κάτω από τα «λεβήτια» πρέπει να σβήνεται την ώρα του βραδινού κλεισίματος των καταστημάτων, γιατί αλλιώς η πελατεία θα συνέχιζε να πίνει όλη τη νύχτα. Εδώ διακρίνουμε μια σταθερά της καθημερινής ζωής στις ταβέρνες, οι οποίες, όπως η αγορά και τα δημόσια λουτρά, αποτελούσαν ένα σημείο συνάντησης των ανθρώπων. Η εικόνα που αποκομίζουμε θυμίζει τα όσα μας παραδίδει ο Λιβάνιος από την Αντιόχεια του 4ου αι. «Στις λαϊκές ταβέρνες κανείς δεν μετρά τα άδεια ποτήρια παρά πίνει μέρα και νύχτα σκέτα ή αραιωμένα ποτά και

καυχιέται ότι είναι ο κύριος των ποτηριών, ενώ συμβαίνει μάλλον το αντίθετο».

Η κοινή γνώμη, ωστόσο, αντιμετώπιζε με εντελώς διαφορετικό τρόπο τις λαϊκές ταβέρνες και τους χριστιανικούς ξενώνες. Οι δεύτεροι μάλιστα λάμβαναν κρατικές επιδοτήσεις, ενώ το αξίωμα του διευθυντή των διασημότερων ευαγών ιδρυμάτων (αρκεί να αναφέρουμε τον ξενώνα του Σαμφώνος) είχε ιδιαίτερο κύρος. Οι κάπελες αντίθετα αποτελούσαν τμήμα των περιθωριακών όπως οι μίμοι, οι ακροβάτες και οι πόρνες. Παρά ταύτα η προσφορά αυτών των επαγγελματιών έβρισκε πάντα το κοινό της και την πελατεία της σε όλη τη διάρκεια της βυζαντινής χιλιετίας. 

Βιβλιογραφία:

- E. Kislinger, «Taverne, alberghi e filantropia ecclesiastica a Bisanzio», Atti della Accademia delle scienze di Torino. Cl. sc. mor., stor., e filol. 120 (1986).*
- H. J. Magoulias, «Bathhouse, Inn, Tavern, Prostitution and the Stage as seen in the Lives of Saints of the Sixth and Seventh Centuries», Επετηρίς Εταιρείας Βυζαντινών Σπουδών 38 (1971).*
- Κ. Μέντζον – Μειμάρη, «Επαρχιακά ευαγή ιδρύματα μέχρι τον τέλος της εικονομαχίας», Βυζαντινά 11 (1982).*
- R. Volk, «Gesundheitswesen und Wohltätigkeit im Spiegel der byzantinischen Klostertypika» (Miscellanea Byzantina Monacensia 28), München 1983.*



◀ Πήλινο πιάκιο,
6ος αι. Θεσσαλονίκη,
Μουσείο Βυζαντινού
Πολιτισμού.

Περί τσουκαλιών

▼ Αποψη της ενότητας «Η ζωή στο σπίτι», από
την έκθεση «Η καθημερινή ζωή στο Βυζάντιο»,
στον Λευκό Πύργο της Θεσσαλονίκης, Οκτώ-
βριος 2001 - Ιανουάριος 2002.



ΚΑΙ ΠΙΝΑΚΙΩΝ

Της ΔΗΜΗΤΡΑΣ ΠΑΠΑΝΙΚΟΛΑ-ΜΠΑΚΙΡΤΖΗ

Αρχαιολόγος στο Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού

ΤΟ ΚΑΤ' ΕΞΟΧΗΝ μαγειρικό σκεύος, η χύτρα, όπως αναφέρεται στα αρχαϊζοντα κείμενα και τσουκκα ή τσουκάλι στα δημώδη, δεν άλλαξε σχήμα από τους αρχαιότετους χρόνους έως σήμερα. Δεν υπήρχε λόγος, άλλωστε, διότι η χρήση του παρέμεινε η ίδια, το μαγείρεμα δηλαδή τροφής με τη βοήθεια νερού και φωτιάς. Πρόκειται για κλειστό πυρίμαχο σκεύος στρογγυλού σχήματος, διότι έτσι συνδυάζει τη μέγιστη χωρητικότητα στο οικονομικότερο σχήμα και απορροφά θερμότητα από όσο το δυνατόν μεγαλύτερη επιφάνεια.

Πέραν του γενικού αυτού σχήματος τα επιμέρους χαρακτηριστικά της χύτρας σχετίζονται με ιδιαιτερότητες της λειτουργίας της: ευρύ στόμιο για την εισδοχή και την αφαίρεση της τροφής, κείλος κατάλληλα διαμορφωμένο για την προστασία της όσο αυτή βρίσκεται μέσα στο σκεύος και μαγειρεύεται, και πάτος, αποστρογγυλεμένος ή κοφτός επίπεδος ανάλογα με τον τρόπο θέρμανσης. Σε ορισμένες περιπτώσεις προστίθεται μία ή δύο λαβές, το σχήμα των οποίων διευκολύνει την οριζόντια ή κατακόρυφη μετακίνηση του σκεύους. Η χύτρα δηλαδή είναι αποκλειστικά πρακτικό σκεύος καθημερινής χρήσης, στη λειτουργία του οποίου μετέχει το σύνολο των επιφανειών του, τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά. Γι' αυτό και δεν επιδεχόταν διακόσμηση. Ο βυζαντινός σχολιαστής του Αριστοφάνη ειρωνευόμενος τη ματαιοπονία και όσους ανθρώπους εμφανίζουν τα άχρηστα ως χρήσιμα, τα ασήμαντα ως σημαντικά, σχολιά-

Μετά τον 7ο αιώνα το Βυζάντιο αρχίζει να διαμορφώνει δική του αισθητική στα επιτραπέζια σκεύη



▲ Χάλκινη οinoχός, 6ος αι. Λεμεσός, Μεσαιωνικό Μουσείο.



▲ Βαθιές εφναλωμένες κούπες νοτιοβυζαντινής περιόδου κατάλληλες για σούπες και ζωμούς. Βρέθηκαν σε ανασκαφές στη Θεσσαλονίκη.



▲ Παλαιοχριστιανικές πήλινες χύτρες από ανασκαφές στη Θεσσαλονίκη. Η πήλινη χύτρα ή τσούκκα σε διάφορα μεγέθη εξακολούθησε και στον βυζαντινό κόσμο να είναι το κατ'εξοχήν μαγειρικό σκεύος.

ζει: «χύτραν ποικίλλεις ή κόπρον αναθυμιάς».

Ίδια χρήση με τις πήλινες χύτρες ή τσούκκες φαίνεται πως είχαν και τα κακκάβια με τη διαφορά πως ήσαν καμωμένα από μέταλλο, κυρίως χαλκό επικασσιτερωμένο.

Εκτός από τα τσουκάλια στον εξοπλισμό του μαγειρείου απαραίτητα ήσαν τα τηγάνια· καμωμένα από πηλό ή μέταλλο είχαν μεγάλη διάφορα και ήσαν ρηχά ή βαθιά. Στα υστεροβυζαντινά μάλιστα χρόνια εμφανίζονται και εφυαλωμένα τηγάνια. Τα σφουγγατερά πρέπει να ήσαν βαθιά τηγάνια, μέσα στα οποία παρασκεύαζαν τα περίφημα σφουγγάτα, είδος ομελέτας με διάφορα χόρτα κυρίως, όμως, κρεμμύδια. Στα τηγάνια πρέπει να παρασκευάζονταν και τα διάφορα τηγανητά γλυκά, όπως τα λαλάγγια (λαλαγγίτες).

Επιτραπέζια σκεύη

Στη διάρθρωση του παλαιοχριστιανικού σπιτιού το αψιδωτό τρικλίνιο εξακολούθησε να παίζει βασικό ρόλο εξυπηρετώντας ως αίθουσα υποδοχής και συμποσίων. Ο χώρος με τα ανάκλιτρα τροποποιείται με το απλούστερο στιβάδιο, είδος ημικυκλικής στρωμνής, όπου οι συνδαιτυμόνες μισοξαπλώνουν έχοντας μπροστά τους κυκλικά παρατραπέζια. Πάνω στα τραπέζια αυτά παρατίθενται τα εδέσματα σε σκεύη που είναι κατά κανόνα αβαθή πινάκια σε μορφή δίσκων και δισκαρίων, μεγάλου κυρίως ή μεσαιού μεγέθους. Τόσο η μορφή όσο και οι διαστάσεις τους παραπέμπουν σε χρήσεις παράθεσης στεγνών φαγητών, όπως ψητών ή βραστόν κρεάτων και όχι φαγητού υδαρούς ή με σάλτσα.

Για τα πλούσια τραπέζια τα πινάκια αυτά ήσαν από πολύτιμα μέταλλα, κυρίως ασήμι. Είχαν περίτεχνη διακόσμηση με θέματα ποικίλα: αρχαιοπρε-

πή, από την Παλαιά Διαθήκη και θέματα ή σύμβολα καθαρά χριστιανικά, όπως ο σταυρός. Η παρουσία των συμβόλων αυτών δεν είναι απαραίτητο να περιορίζει τη χρήση τους μόνο στην εκκλησιαστική τελετουργία. Δήλωνε απλώς τη θεία ευλογία και παρουσία στο χριστιανικό πα σπίτι. Η διακόσμηση είναι κυρίως εγχάρακτη με συνήθως γραμμικού χαρακτήρα θέματα, ή ανάγλυφη σφυρήλατη που αποδίδει πιο περίπλοκα θέματα.

Ο πλούσιος εικονιστικός διάκοσμος σε αρκετά από αυτά θέτει το ερώτημα της χρήσης τους, ερώτημα δύσκολο να απαντηθεί με απόλυτο τρόπο. Σίγουρα κάποια από αυτά αποτελούσαν σκεύη επίδειξης, δώρα επετειακά ή δώρα αναμνηστικά, όπως συμβαίνει μέχρι σήμερα. Ωστόσο το πιθανότερο είναι τα ίδια σκεύη να εξυπηρετούσαν πολλαπλούς σκοπούς· ήσαν ενίοτε χρυσικά, ενίοτε διακοσμητικά και άλλοτε δώρα, ακόμα και αυτοκρατορικά.

Στα πιο φτωχά νοικοκυριά και τραπέζια τα πινάκια αυτά ήσαν πήλινα, καμωμένα σε διάφορα εργαστήρια του παλαιοχριστιανικού κόσμου και παρουσιάζουν ποικιλία εμφάνισης, ποιότητας και διακόσμησης.

Κι ενώ τα πινάκια φαίνεται πως ήταν τα κύρια σκεύη για το φαγητό, αγγεία μετάλλινα ή πήλινα, ανάλογα με την οικονομική δύναμη του κάθε νοικοκύρη, χρησιμοποιούν για το κρασί και το νερό, μια και όπως είναι γνωστό το κρασί προσφερόταν νερωμένο και η ανάμειξη γινόταν μπροστά στους συνδαιτυμόνες.

Εφυαλωμένα

Κατά τον 7ο αι., και σύμφωνα με άλλους ερευνητές λίγο νωρίτερα, στα κεραμικά σκεύη παρατηρείται μια αλλαγή που θα καθορίσει τον χαρακτήρα και την αισθητική του καθημερινού

▼ Πήλινα τσουκάλια μεσοβυζαντινής περιόδου, από τη Θράκη.



επιτραπέζιου σκεύους. Εμφανίζεται η πρακτική επένδυσης της επιφάνειας των αγγείων με υάλωμα, που σταδιακά εξαπλώνεται και μετά τον 12ο, κυρίως όμως κατά τον 13ο και 14ο αι., γίνεται κοινός τόπος. Το στρώμα του υαλώματος προσδίδει λάμψη, χρώμα και δυνατότητα εκλεπτυσμένης διακόσμησης στα ταπεινά πήλινα σκεύη.

Την εποχή αυτή, 9ος-12ος αι., εμφανίζονται καινούργια σκεύη, όπως τα περίφημα σαλτσάρια, σκεύη για να κρατούν ζεστή τη σάλτσα στο τραπέζι και αγγεία με ψηλό πόδι που μοιάζουν με φρουτιέρες. Ωστόσο το ρηχό πινάκιο και η σχετικά βαθιά κούπα, και τα δύο σε μεγάλο κυρίως μέγεθος, κυριαρχούν όπως δείχνουν τα ανασκαφικά δεδομένα. Γενικά η μορφή και το μέγεθος των σκευών συνηγορεί στο ότι πρόκειται για κοινά σκεύη παράθεσης των τροφών στο τραπέζι και όχι ατομικά σκεύη λήψης της τροφής. Αυτό δείχνουν και επιβεβαιώνουν και οι απεικονίσεις «τραπεζωμάτων» με ένα, δύο ή τρία σκεύη, απ' όπου όλοι οι συνδαιτυμόνες σπεύδουν, απλώνοντας τα χέρια, να πάρουν το μερίδιό τους.

Εκτός από τα πήλινα εφυσωμένα σκεύη δεν λείπουν βέβαια τα βαρύτιμα και περίτεχνα σκεύη, που μνημονεύουν οι πηγές, καμωμένα από πολύτιμα μέταλλα ή από γυαλί, μερικές φορές επιζωγραφισμένο με διάλιθα εξεζητημένα δεσίματα. Ωστόσο τα πολύτιμα σκεύη, τουλάχιστον όσα έφτασαν σε εμάς, είναι λιγότερα από αυτά της παλαιοχριστιανικής περιόδου.

Κατά την υστεροβυζαντινή περίοδο η εξέταση των αρχαιολογικών ευρημάτων και πάλι, επισημαίνει κάποιες αλλαγές στα επιτραπέζια σκεύη, αλλαγές που αρχίζουν να εμφανίζονται από τις αρχές του 13ου αι.

Το ποσοστό των εφυσωμένων σκευών αυξάνεται ενώ το μέγεθος

τους μικραίνει και από άποψη μορφής γίνονται πιο βαθιά. Συγκεκριμένα στη συντριπτική τους πλειονότητα είναι ημισφαιρικές κούπες μέσης διαμέτρου 10-13 εκ. Το μέγεθος των αγγείων της υστεροβυζαντινής περιόδου σε συνδυασμό με το σχήμα τους οδηγεί στην άποψη πως χρησιμοποιούνταν ως σκεύη για υδαρή φαγητά σούπες και ζωμούς, ενώ το μικρό τους μέγεθος υποδεικνύει ατομική χρήση αν και οι απεικονίσεις συμποσίων αυτής της εποχής δεν βοηθούν. Οι πληροφορίες που μπορούμε να αντλήσουμε από αυτές είναι αντιφατικές· αλλού εξακολουθούν να εικονίζονται λίγα σκεύη, αλλού περισσότερα. Σίγουρα τα σκεύη στο τραπέζι αυξάνονται σε σχέση με την προηγούμενη περίοδο. Ωστόσο, η αντιστοιχία του αριθμού των συνδαιτυμόνων και του αριθμού των σκευών δεν είναι ανάλογη.

Πινάκια και διαιτολόγιο

Οι αλλαγές που επισημαίνονται, δηλαδή το μικρότερο μέγεθος και η μορφή του βαθύτερου σκεύους, σημαίνουν αλλαγή στο διαιτολόγιο των Βυζαντινών, που πρέπει να συσχετισθεί με δύο παράγοντες: την επίδραση του δυτικού διαιτολογίου μετά τη λατινική κατάκτηση και οικονομικές συνθήκες που ανάγκασαν τον πληθυσμό να στραφεί σε φθηνότερο διαιτολόγιο με ζωμούς και σούπες.

Όπως στην προηγούμενη έτσι και στην υστεροβυζαντινή περίοδο, τα κλειστά επιτραπέζια σκεύη, για ποτά, που διασώθηκαν είναι ελάχιστα, οπωσδήποτε όμως περισσότερα. Ίσως πρόκειται απλά για τυχαίο δείγμα των ανασκαφικών ευρημάτων. Ωστόσο αν λάβουμε υπόψη τα κάτωθι από τον Γρηγορά (14ος αι.) «Τοσαύτη πενία κατείχετο τα βασίλεια ώστε ουδέν ήν των τρυβλίων και εκπωμάτων εκεί



▲ Ασημένιο παλαιοχριστιανικό πινάκιο με σταυρό. Βυζαντινό και Χριστιανικό Μουσείο Αθηνών.



▲ Σιδερένιος πυροστάτης, 13ος αι., από τη Σπάρτη.



◀ Εφυσωμένο πινάκιο, 12ος αι., με παράσταση Λιονταριού που σπαράζει ελάφι. Από ναύαγιο ανοιχτά της Αλοννήσου.



▲ Εφφαλωμένα κανάτια και κούπες, 13-14ου αι., από τη Χαλκιδική, τις Σέρρες και τη Μαρόνεια.

▼ Παλαιοχριστιανική οικία Φιλίππων (μακέτα Μ. Μακρής). Με τη μετεξέλιξη της παλαιοχριστιανικής κατοικίας σε μεσαιωνικό βυζαντινό σπίτι, η διαρρύθμιση και το μέγεθος των χώρων αλλάζουν. Μαζί μετεξελίσσεται και ο οικιακός εξοπλισμός.



χρυσούν ή αργυρούν, αλλά ενιαία μεν κασιδιέρινα τα δε άλλα πάντα κεραμέα ή οστράκινα, ίσως πρέπει να δεχτούμε πως τα μετάλλινα και κυρίως τα πολύτιμα σκεύη ήσαν λιγοστά, γι' αυτό και αναλογικά σώθηκαν ελάχιστα.

Παρακολουθώντας την εξέλιξη των σκευών στο βυζαντινό τραπέζι, παρατηρεί κανείς πως ούτε η μεταφορά της πρωτεύουσας στην Ανατολή ούτε η διάδοση του Χριστιανισμού άλλαξαν ουσιαστικά τα σκεύη στον παλαιοχριστιανικό κόσμο πράγμα που σημαίνει πως και το διαίτολόγιο δεν άλλαξε δραματικά. Προχωρώντας από το τέλος της Αρχαιότητας και μετά τους λεγόμενους «σκοτεινούς αιώνες» 7ο και 8ο, στη μεσοβυζαντινή και κυρίως βυζαντινή περίοδο το Βυζάντιο αποκτά τα δικά του επιτραπέζια σκεύη υπό τη μορφή του εφφαλωμένου σκεύους, μέσω του οποίου αναπτύσσεται τη δική του αισθητική στον τομέα αυτό. Από την άποψη ωστόσο παράθεσης και λήψης της τροφής δεν απομακρύνεται από το κοινό σκεύος στη μέση του τραπεζιού, που τώρα έχει τη μορφή τραπεζιού, όπως περίπου το εννοούμε σήμερα και όχι με την μορφή των παρατραπέζιων της παλαιοχριστιανικής περιόδου. Το διαίτολόγιο πρέπει να έχει αλλάξει μερικές και οι διάφορες σάλτσες και εμβάσματα έχουν εμφανιστεί. Αδιάψευστη παρουσία τα σαλτσάρια.

Στην υστεροβυζαντινή περίοδο καταγράφεται πραγματικά μια σημαντική αλλαγή στο επιτραπέζιο σκεύος, που γίνεται μικρό και βαθύ παραπέμποντας σε ατομική χρήση και σε διαίτολόγιο με σούπες και ζωμούς και από οικονομικής πλευράς φτωχό. Η διαχρονική εξέλιξη του επιτραπέζιου σκεύους στο Βυζάντιο δείχνει πως η ροή των γεγονότων του χρόνου, των ημερών και των ωρών στην προσωπική καθημερινή ζωή έχει δικούς της ρυθμούς και τρόπους αντίδρασης, ρυθμούς ίσως πιο αργούς αλλά τρόπους αντίδρασης σίγουρα πιο ευαίσθητους. ❧

Απορία ελαίου... γάρος και λίπη

Τον **ΗΛΙΑ ΑΝΑΓΝΩΣΤΑΚΗ**

ΚΒΕ/Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών

ΕΠΕΙΔΗ, τελευταία, διάφοροι γαστρονομούντες φωνασκούν για το Βυζάντιο του ελαίου, το Βυζάντιο των λαδερών και της νηστείας, θα άξιζε πραγματικά να δούμε ποια ήταν η θέση του λαδιού στη βυζαντινή οικονομία και διατροφή.

Κατά τους υστερορωμαϊκούς-πρωτοβυζαντινούς χρόνους και ως την αραβική κατάκτηση (7ο αι.) το οικονομικό κέντρο της ελαιοπαραγωγής της Μεσογείου ευρίσκεται στις ανατολικές επαρχίες και μάλιστα στην Κύπρο, Κίλικία, Συρία, Παλαιστίνη. Πρόκειται για περιοχές με εκτεταμένες καλλιέργειες για μαζική παραγωγή και εξαγωγή ελαίου, αλλά και οίνου. Ολόκληρα συγκροτήματα έκθλιψης του

ελαιοκάρπου και συγκέντρωσης του ελαίου μαρτυρούνται σε νέες κώμες και αγροτικές εγκαταστάσεις στις περιοχές αυτές, όπου ως αποτέλεσμα της εντατικής ελαιοκομίας παρατηρείται και αλματώδης δημογραφική αύξηση. Οι έμποροι του ελαίου ελπηγοί διακινούν το προϊόν σε αμφορείς διά θαλάσσης προς Κωνσταντινούπολη, Αλεξάνδρεια, Ιταλία, Βόρεια Αφρική, Μασσαλία. Σε ειδικές χαραγμένες στήλες που τοποθετούνταν στα λιμάνια (π.χ. Αβυδο) ή στις αγορές των πόλεων διασώζονται οι ειδικοί δασμοί και οι ρυθμίσεις στις τιμές του ελαίου κατά τη διακομιδή ή εμπορία του.

Η ελληνική χερσόνησος, τα νησιά και η παράλιος ΒΔ Μικρά Ασία, αποτελούν ήσσονος σημασίας ελαιοπαραγωγικές περιοχές στην αυτοκρατορική οικονομία κατά τους πρωτοβυζαντινούς χρόνους.

Το λάδι στη βυζαντινή οικονομία και διατροφή

▼ Το λάδι, σχεδόν είδος πολυτελείας στους βυζαντινούς χρόνους, πρώτιστα χρησιμοποιείται στη λαιρεία, την ιατρική, την υγιεινή και τον καλλωπισμό και ακολούθως ως μέσο φωτισμού και είδος διατροφής. Στη φωτογραφία, πήλινα λεγγάρια, 4ος-5ος αι., το ένα σε σχήμα ιχθύος από τη Θεσσαλονίκη (πάνω). Κάτω, πήλινο εφναλωμένο σκεύος για αρτύματα, 12ος-13ος αι. (αριστερά), σαλιούριο με πόμα και πινάκιο, 10ος αι. (στο κέντρο), πήλινο εφναλωμένο πινάκιο, 10ος αι. (δεξιά). Και τα τρία προέρχονται από τη Θήβα.



► **Χάλκινα λυχνάρια με λυχνοστάτη, 6ος-7ος αι. (φωτ.: «Καθημερινή ζωή στο Βυζάντιο», Κατάλογος έκθεσης Θεσσαλονίκης 2002).**



► **«Ελαίον Λευκασία». Μικρογραφία όπου εικονίζονται τρόποι για τη Λεύκανση του λαδιού: έκθεση στον ήλιο, μετάγγιση σε αγγείο, βράσιμο με διάφορα βότανα. Από τον κώδικα 652, «Περί ἑλης ἰατρικῆς» τον Διοσκουρίδη, 10ος αι. (The Pierpont Morgan Library, Νέα Υόρκη).**

Στις περιοχές αυτές η παραγωγή και εμπορία ελαίου είναι κυρίως σημαντική σε μια τοπική κλίμακα και μόνο κατά τους μεσοβυζαντινούς χρόνους και εξής, με την απώλεια σχεδόν του συνόλου των ελαιοπαραγωγικών περιοχών της Ανατολής, διαπιστώνεται σταδιακά μια κάποια μείριμνα και στροφή προς εντατικότερη ελαιοκαλλιέργεια. Ελαιον, είδος πολυτελείας, σε συνεχή ανεπάρκεια στο μεγαλύτερο μέρος της Βυζαντινής Αυτοκρατορίας και πάντα σε αρκετά υψηλή διατίμηση, συνεχίζουν να παράγουν οι κάτοικοι νησιών του Αιγαίου, της ευρύτερης περιοχής της Σμύρνης, Πελοποννήσου και Κάτω Ιταλίας. Ενώ η παραγωγή, κατά περίπτωση, μόλις που επαρκεί στις ανάγκες των ιδίων των καλλιεργητών, ο κύριος όγκος προορίζεται για να ικανοποιήσει κυρίως τις ανάγκες της εκκλησίας, των μονών, των κάστρων-πόλεων και του στρατού. Η πρωτεύουσα και ο στρατός προμηθεύονται το δεσποτικό και κάλλιστον έλαιον από τη Βιθυνία.

Στον 9ο αι. η σύλληψη ανοικτά της Σικελίας πάμπολλων αραβικών σκαφών με φορτία λαδιού και η διοχέτευση του προϊόντος στην Κωνσταντινούπολη μνημονεύεται ως σημαντικό γεγονός, καθώς συνετέλεσε στην πτώση της τιμής του ελαίου. Στο λιανικό εμπόριο της πρωτεύουσας το λάδι πωλείται μόνον από τη συντεχνία των

σαλμαδαρίων, είδος παντοπωλών και νομοθετικές ρυθμίσεις για απαγόρευση εξαγωγής και εμπορίας του εκτός της βυζαντινής επικράτειας δηλώνουν σπάνιν και οικονομική σπουδαιότητα. Μετά την εγκατάλειψή της τον 6ο αι. η προγραμματισμένη ελαιοκομία αποτελεί και πάλι μια πολύ όψιμη υπόθεση του 13ου αι. κ.ε., κυρίως μονών στη Μακεδονία, τη Μικρά Ασία και τα νησιά. Οι επαρχίες της Προποντιδας και της Σμύρνης μαζί με τα νησιά θα αποτελούν διαχρονικά τις κατεχοχίν βυζαντινές ελαιοκομικές οικονομικές ζώνες, αλλά ως οι πλουσιότερες περιοχές σε παραγωγή λαδιού σε όλο τον κόσμο θα θεωρούνται από Βυζαντινούς και ξένους η Λακωνία και η Μεσσηνία της Πελοποννήσου.

Ελαιον ου γεωργούμεν...

Το λάδι, λοιπόν, σχεδόν είδος πολυτελείας, πρώτιστα χρησιμοποιείτο και κατά τους βυζαντινούς χρόνους, όπως κατά την αρχαιότητα, στη λατρεία, την ιατρική και υγιεινή, τον καλλωπισμό και ακολούθως χρησίμευε ως μέσον φωτισμού και είδος διατροφής. Βεβαίως, η διαβάθμιση αυτή στην ειδική χρήση και κατανάλωση ποικίλλει και διαφέρει κατά εποχή και περιοχή, αλλά κυρίως κατά την κοινωνική διαστρωμάτωση. Τα εύπορα στρώματα, βασιλείς, άρχοντες, εκκλησιαστικοί,



αξιωματούχοι διέθεταν το λάδι σε όλες του τις δυνατές χρήσεις και βεβαίως στη διατροφή τους. Υπήρχε γι' αυτούς η δυνατότητα αρκετά βυζαντινά φαγητά να παρασκευάζονται εξ ίσου με βάση το λάδι κυρίως οι μαγειρείες οσπρίων και λαχανικών, τα σπογγάτα (ομελέτες), οι ζωμοί, τα βραστά, τηγανητά (ψάρια, αυγά, πλακούντες, λαλάγγια, πίτες). Στα πλούσια μάλιστα τραπέζια βασική ήταν η χρήση του λαδιού στις περίτεχνες σαβούρες, στις σάλτσες και περιχύματα, καθώς το λάδι για πολλούς Βυζαντινούς καταλέγεται πάντα στα νδύσματα, τις αρτυσίες και κονδιμέντα. Ο γάρος, παχύρρευστο υγρό παρασκεύασμα με βάση αλατισμένα εντόσθια των ψαριών και ριγανη, αποτελούσε την κοινότατη σάλτσα των Βυζαντινών. Αραιωνόταν με νερό, κρασί, ξίδι και βεβαίως με λάδι, το γαρέλαιον ή ο ελαιόγαρος, και χρησιμοποιούνταν για την άρτυση των φαγητών, κυρίως λαχανικών, σαλατών κ.ά. Στα βυζαντινά τραπέζια υπήρχε το γαράριον ή γαρερόν, και το σάλτσάριον, σκεύος πολλές φορές αυτοθερμαινόμενο, που περιείχε γάρο ή άλλες πολύπλοκες σάλτσες λαδιού ή βουτύρων.

Πάντως, για την πλειοψηφία του πληθυσμού, ιδιαίτερα μάλιστα στις περιοχές που δεν ευδοκίμει η ελιά, το λάδι απουσίαζε παντελώς από την καθημερινή διατροφή και τη θέση του αναπλήρωναν τα λίπη. Καθώς από τον 7ο αι. και εξής εγκαταλείπονται για πολλούς και διαφόρους λόγους παραδοσιακές καλλιέργειες και οι άνθρωποι αποσύρονται στην ενδοχώρα, μάλιστα σε μη ελαιοκομικές ζώνες, αυξάνεται θεαματικά η κτηνοτροφία. Τούτο είχε επιπτώσεις στη διατροφή. Στην εντελώς λοιπόν μονομερή και διεθλασμένη εικόνα που μας παραδίδουν τα Τυπικά των μονών, νηστεία ή λάδι, η διατροφική πραγματικότητα για τον πληθυσμό της υπαίθρου (αλλά και των άστεων) που διαθέτει πάντα κάποια πουλερικά, ζώα, κυνήγι, ψάρια είναι διαφορετική. Κυριαρχούν τα χόρτα, όσπρια, και τα αποθηκευμένα και για άρτυση κρέατα, γαλακτομικά, λίπη, ταρίχη και ελαχιστότατο λάδι.

Επανειλημμένως στην ίδια την Κωνσταντινούπολη, και βεβαίως λογικά λόγω κλίματος στη βαλκανική και μικρασιατική ενδοχώρα, αλλά και σε αυτή την ελαιοφόρο Πελοπόννησο, ίσως σε εποχές με περιορισμένη παραγωγή, μαρτυρείται η απουσία ελαίου και για τις κανδήλες των εκκλησιών. Ακόμη, σε πολλές μονές όπου υπήρχε σπανιότητα ελαίου, με δεδομένες την απαγόρευση κρεάτων, λιπών και τις μακρές περιόδους νηστείας, το ελάχιστο διαθέσιμο λάδι προοριζόταν μόνο για τα κανδήλια. Σε μονές μάλιστα, που στα Τυπικά τους έχει καταγραφεί η μοναστική διατροφή, διαπιστώνεται η αποχή σε όλες τις νηστείες από το λάδι και παρατίθενται μαγειρείες, όπως φάβες, κουκκία, οροφάσουλα, λάχανα και άλλα όσπρια χωρίς ελαίου. Πάντως, σύμφωνα με τον Πτωχοπρόδρομο του 12ου αι., στο αγιοζούμι των απλών μοναχών, αλλά και στο λιπαρότατο μονόκυθρον των ηγουμένων, το λάδι προσετίθετο πλουσιοπάροχα.

Βεβαίως στη ζώνη καλλιέργειας της

ελιάς, σε εποχές πλούσιας ελαιοπαραγωγής το λάδι, όσο δεν αποστερούσαν από τους πληθυσμούς άρχοντες και μοναστήρια, αποτελούσε στη μεσογειακή τριλογία άρτος-οίνος-έλαιον ένα από τα βασικά είδη διατροφής. Τέλος, ο ελαιόκαρπος υπήρξε σε όλες του τις δυνατές παρασκευές και συντηρήσεις πρόχειρο, σχετικώς διαδεδομένο και νηστήσιμο βρώσιμο: ελιές αλμάδες, θλαστές, κολυμβάδες, δρουπάτες, σε άλμη, οξύμελι, σε ξύδι, σε γλεύκος, με σπέρμα μαράθου, κυμίνου, ανήθου ή σελίνου.

Στο Βυζάντιο, λοιπόν, αν σε ορισμένες μόνο περιοχές έβλυεν έλαιον ο λίθος, όμως η επικρατούσα πραγματικότητα είναι αυτή που περιγράφεται από τον μητροπολίτη Συνάδων ή τον Νικήτα Μάγιστρο για τη Μικρά Ασία: έλαιον ου γεωργούμεν, ή γης απορούσης ελαίου, ώστε και την ημέρα του Πάσχα ακόμη και στις μονές, παρά την ενδεχόμενη υπερβολή στην διεκτραγώδηση, ούτε γαρ άλευρον ήν, ούτε οίνος, ούτε έλαιον, αλλά πάντων ακριβής ένδεια.

Έλεος, έλεος... Η Λόξα του Βυζαντίου (όπως είχα αποκαλέσει πριν από μερικά χρόνια, με αφορμή μια έκθεση,

την πλαστικοποιημένη και επιδερμικά εμπορεύσιμη Δόξα του, δηλαδή τη βυζαντινή μόδα των καιρών μας) η βυζαντινή λοιπόν λόξα προσβάλλει πλέον μετά τα δημοσιογραφικά, τηλεοπτικά, θεατρικά, και δήθεν πολιτιστικά δράματα και τα γαστρονομικά μας πράγματα. Μετά τις τρελές αγελάδες, τις μεταλλάξεις και κλωνοποιήσεις όλο και συχνότερα και όχι πάντα αλόγιστα αναζητούνται βυζαντινά και θεολογικά επιχειρήματα. Στα ιδεολογικά κενά μας το εικονο-γραφημένο Βυζάντιο αντεπιτίθεται και τα πάντα πληροί στην απόλυτη ελαϊκή ή λιπαρή Δόξα του. Τα φαστφουντάδικα στον ανταγωνισμό για τη νομή της αγοράς προτείνουν σαρακοσιανά και νηστήσιμα. Μάλιστα, σε ένα κλίμα θριάμβου και επικράτησης του αμερικανικού μανιχεισμού (παχυσαρκία ή top model ασκητικών και μάλιστα εκ Θηβαΐδος προδιαγραφών), η επιστροφή στον εν μέρει φανταστικό παράδεισο της ελαϊκής, med-diet αποτελεί πλέον must με στόχο να καταστεί ο άνθρωπος πιο υγιεινά sexy. Να λοιπόν που ένα μονοδιάστατα ευσεβές, λαδερό ή νηστήσιμο Βυζάντιο μπορεί να κατασκευαστεί και να θριαμβεύσει...

◀ Το λάδι σε μεγάλο βαθμό προοριζόταν με τη χρήση εντυπωσιακών πολυκανδήλων για τον φωτισμό ναών, ανακτόρων, λουτρών κ.ά. (μέχρι και 9.000 κανδήλια για το φωτισμό ενός μόνο χώρου). Στη φωτογραφία, χάλκινο πολυκάνδαλο από την Αίγυπτο, 5ος-7ος αι. (Μουσείο Λούβρου).



Οπωροφυλό

Του HENRY MAGUIRE

Καθηγήτῃ στο Τμήμα Ιστορίας
της Τέχνης, John Hopkins University, ΗΠΑ

ΟΙ BYZANTINEΣ εκκλησίες του 5ου και 6ου αι. βρίθουν από απεικονίσεις φρούτων και καρπών της γης, γεωργικών και κτηνοτροφικών προϊόντων και θηραμάτων. Οι εικόνες αυτές περιγράφουν την αφθονία της φύσης, που δημιουργήθηκε και μας δόθηκε από τον Θεό.

Λίγα παραδείγματα αρκούν για να περιγραφεί η αφθονία των πρώιμων απεικονίσεων. Στο ταινιωτό πλαίσιο ενός ψηφιδωτού δαπέδου στο ιερό της Εκκλησίας των Λεόντων, στην Umm Al-Rasas στην Ιορδανία, η οποία χρονολογείται στο τέλος του 6ου αι., όπως δείχνει σχετική επιγραφή, υπάρχουν μετάλλια που περιέχουν ρόδια, τσαμπιά σταφυλιών, κυδώνι με ένα δρεπάνι, κυδώνι με ένα μαχαίρι και πολλά είδη πουλιών. Είναι φανερό ότι η ζώνη με τα φρούτα και τα πουλιά εδώ έχει έναν καθαρά παραδεισίο συμβολισμό, επειδή η σκηνή την οποία περιβάλλει παριστάνει δύο λιοντάρια και δύο γαζέλες να στέκονται ειρηνικά δεξιά και αριστερά από τρία οπωροφόρα δέντρα.

Σε άλλες εκκλησίες, όμως, τα φρούτα μπορεί να αποκτούν διαφορετική σημασία, παριστάνοντας όχι φρούτα του παραδείσου, αλλά του κόσμου μας – ενός κόσμου που κατοικήθηκε από ανθρώπους μετά την αποκοπή του Αδάμ και της Εύας από τον Παράδεισο. Σε ένα ψηφιδωτό δάπεδο, λοιπόν, των αρχών του 7ου αι., στο Παρεκκλήσιο της Θεοτόκου, το οποίο βρίσκεται στο όρος Νεβώ, επίσης στην Ιορδανία, βρίσκουμε ξανά πουλιά και φρούτα – και στα τελευταία περιλαμβάνονται αχλάδια, ρόδια, τσαμπιά σταφυλιών, ένα κυδώνι με ένα δρεπάνι και ένα φρεσκοκομμένο πεπόνι, με το μαχαίρι δίπλα του. Ωστόσο, τα διακοσμητικά αυτά σχέδια βρίσκονται τώρα στο κεντρικό κλίτος του ναού, σε κάποια απόσταση από το ιερό βήμα από το οποίο τα απομακρύνει διάχωρο όπου αρχικά εικονίζονταν σκηνές κυνηγιού. Η παρουσία σκηνών κυνηγιού δεν μας επιτρέπει, στην περίπτωση αυτή, να δώσουμε παραδεισίο νόημα στα φρούτα, επειδή το κυνήγι δεν αποτελεί μέρος της πρωτοχριστιανικής αντίληψης του παραδείσου. Θα πρέπει μάλλον να θεωρήσουμε ότι το κυνήγι και τα φρούτα αντιπροσωπεύουν τη γενναιοδωρία της φύσης που δημιουργήθηκε από τον Θεό. Τη γενναιοδωρία αυτή, στην πραγματικότητα, μας φέρνει στο νου η αναθηματική επιγραφή του ψηφιδωτού δαπέδου, που βρίσκεται στο κεντρικό κλίτος του ναού, στην ανατολική άκρη του, και η οποία αρχίζει με μια επίκληση προς τον Χρι-



▲ Η αφθονία των καρπών της γης. Λεπτομέρεια από ψηφιδωτό στη Ροιόντια του Αγίου Γεωργίου στη Θεσσαλονίκη.



▲ Το θαύμα της μετατροπής του νερού σε κρασί. Λεπτομέρεια από την ψηφιδωτή παράσταση των Εν Κανά Γάμων, 14ος αι., στη Μονή της Χώρας, Κωνσταντινούπολη.

ΚΙΟΝ ΚΑΙ ΟΡΝΕΟΣΚΟΠΕΙΟΝ

στό, τον Θεό μας, τον Χτίστη και Δημιουργό των Πάντων...

Τέτοιες εικόνες αφθονίας, με πουλιά, με φρούτα και με καλάθια, δεν εμφανίζονται μόνο σε ψηφιδωτά δαπέδου. Δεν χρειάζεται να ψάξουμε μακρύτερα από τη Ροτόντα του Αγίου Γεωργίου στη Θεσσαλονίκη για να βρούμε παραδείγματα τέτοιων θεμάτων στα θαυμάσια θολωτά ψηφιδωτά της εκκλησίας αυτής.

Στην πρώτη βυζαντινή περίοδο, οι καλλιτέχνες που φιλοτεχνούσαν τα ψηφιδωτά δημιουργούσαν, επίσης, συνειρμούς για την αφθονία των αγαθών των υδάτων, με παραστάσεις ψαριών και υδρόβιων πτηνών. Παραδείγματος χάριν, στην εκκλησία των μαρτύρων Λωτ και Προκοπίου, στη Hirbat al Mukayyagat, οι τεχνίτες που φιλοτέχνησαν το δάπεδο απεικόνισαν αγροτικές και βουκολικές σκηνές και σκηνές κυνηγιού με σκυλιά στο κεντρικό κλίτος του ναού. Στα μετακίονια διαστήματα ανάμεσα στον κυρίως ναό και τα κλίτη, και από τις δύο πλευρές, υπήρχαν παραστάσεις που απεικόνιζαν τα πλούτη των υδάτων, μεταξύ των οποίων περιλαμβάνονταν σκηνές αλιείας από την ακτή και από βάρκες, και ένας σωρός ψάρια και υδρόβια πτηνά με φόντο νούφαρα του Νείλου.

Στη μεσαιωνική τέχνη του Βυζαντίου, μετά την εικονομαχική κρίση των 8ου και 9ου αι., οι άφθονες απεικονίσεις που εξυμνούσαν τη γενναιοδωρία της φύσης, και οι οποίες κατείχαν εξέ-

χουσα θέση στους ναούς κατά τους προηγούμενους αιώνες, σχεδόν εξαφανίστηκαν. Σε ένα περίφημο απόσπασμα από τον Βίο του Αγίου Στεφάνου του Νεώτερου, ο συγγραφέας, που έγραψε το βιβλίο αυτό στις αρχές του 9ου αι., περιγράφει πώς ο εικονοκλάστης αυτοκράτορας Κωνσταντίνος Ε' έξευσε τις τοιχογραφίες στην εκκλησία της Παναγίας των Βλακερών με σκηνές που έδειχναν θαύματα του Χριστού και τις αντικατέστησε με ψηφιδωτά που απεικόνιζαν πουλιά, ζώα, δέντρα και κλιματίδες. Ο βιογράφος του αγίου λέγει περιφρονητικά ότι με τον τρόπο αυτό ο αυτοκράτορας μετέτρεψε την εκκλησία σε «οπωροφυλάκιον και ορνεοσκοπείον».

Το χωρίο αυτό μας φέρνει στο νου δύο περιόδους εικονομαχίας. Περιγράφει την προσωρινή εικονομαχία, την εικονομαχία των παραστάσεων με ανθρώπινες μορφές, που επικράτησε κατά τον 8ο και 9ο αι. Και προμηνύει τη μόνιμη εικονομαχία, την καταστροφή ή τουλάχιστον την αποφυγή των παραστάσεων της φύσης μέσα στις βυζαντινές εκκλησίες. Έχουμε δει ωστόσο ότι οι απεικονίσεις φρούτων, ζώων και φυτών, που αποδόθηκαν από τους εικονολάτρες συγγραφείς στους εικονοκλάστες, ήταν στην πραγματικότητα

ένα πρότυπο χαρακτηριστικό της διακόσμησης των βυζαντινών εκκλησιών πολύ πριν από την εικονομαχία.

Κατά τους μέσους χρόνους, τα έντονα διακοσμημένα δάπεδα με ψηφιδωτά, τα οποία χαρακτήριζαν τις πρώτες βυζαντινές εκκλησίες, έπαψαν να είναι αγαπητά. Αντί των ψηφιδωτών δαπέδων, οι εκκλησίες αποκτούσαν απλά, λιθόστρωτα ή πλακόστρωτα δάπεδα. Οι αφηρημένες συνθέσεις των δαπέδων αυτών ήταν πολύ μικρότερη απειλή ανταγωνισμού για τις μορφές των αγίων που απεικονίζονταν στους τοίχους και στους θόλους της εκκλησίας. Ελάχιστες σκηνές κυνηγιού διασώθηκαν

Εικόνες εδεσμάτων στις βυζαντινές εκκλησίες

σε μεσαιωνικές εκκλησίες, αλλά τώρα έτειναν να φιλοτεχνούνται στα κατώφλια, στο άνοιγμα των εισόδων και γύρω από τα παράθυρα.

Τρόφιμα και ποτά δεν απεικονίζονται στις μεσαιωνικές βυζαντινές εκκλησίες παρά μόνο σε σχέση με απεικονίσεις μυστηρίων, όπως στην περίπτωση της Θείας Κοινωνίας των Αποστόλων ή όταν η απεικόνισή τους δικαιολογείται από τη βιβλική αφήγηση, όπως στην περίπτωση του Γάμου εν Κανά. Σε παραστάσεις του Γάμου εν Κανά, όπως εκείνη σε ένα ψηφιδωτό του 14ου αι. στη Μονή της Χώρας, στην Κωνσταντινούπολη, η εμφαση

δινόταν, όπως είναι φυσικό, στην παρασκευή του οίνου και στα δοχεία που χρησιμοποιήθηκαν για τον σκοπό αυτό. Η πιο σημαντική σκηνή από τη Βίβλο, η οποία περιγράφει ένα γεύμα, είναι φυσικά ο Μυστικός Δείπνος, στον οποίο παριστάνεται συνήθως ένα κάπως λιτό γεύμα. Παραδείγματος χάριν, στην εκκλησία του Αγίου Αθανασίου, στο Γεράκι της Πελοποννήσου, βλέπουμε ένα ψάρι, μερικά καρβέλια και λίγα ραπανάκια, που δείχνουν ότι το τραπέζι είχε στρωθεί για δείπνο. Εντούτοις, δεν βρίσκουμε πλέον στις βυζαντινές εκκλησίες παραστάσεις που θα μπορούσαν να θεωρηθούν ότι δοξάζουν τα προϊόντα της γης αυτά καθαυτά. Τρόφιμα εμφανίζονται μόνο όταν το επιβάλλουν οι περιγραφές της Βίβλου, αλλά και τότε φειδωλά.

Λόγοι απόρριψης

Δύο πρέπει να είναι οι λόγοι της απόρριψης των παλαιών απεικονίσεων της γήινης αφθονίας. Ο πρώτος λόγος ήταν η αποφυγή της συμβολικής απεικόνισης για θεολογικούς λόγους. Η Πενθέκτη Οικουμενική Σύνοδος του 692 απαγόρευσε τη συμβολική παράσταση του Χριστού ως αμνού, συνιστώντας αντιθέτως να εικονίζεται ο Χριστός ως άνθρωπος, πράγμα που δείχνει καλύτερα την ενανθρώπιση του. Μετά την απόφαση της Οικουμενικής αυτής Συνόδου, ο Αμνός του Θεού σχεδόν εξαφανίζεται από τη βυζαντινή

► Ο Μυστικός Δείπνος. Τοιχογραφία στον ναό του Αγίου Αθανασίου στο Γεράκι Πελοποννήσου, 13ος αι. Το λιτό γεύμα περιλαμβάνει ψάρι, καρβέλια και λίγα κρεμμύδια ή πράσσα (φωτ. Γεωργίου Δημητροκάλλη).





◀ Ένα από τα πιο πλούσια συμπόσια που απεικόνισε η βυζαντινή εκκλησιαστική τέχνη βρίσκεται στον εξωνάρθηκα του καθολικού της Μονής Βατοπεδίου στο Άγιο Όρος, αρχές 14ου αι.

ο Ανδρέας, ήταν εκείνη που τον ανύψωσε πάνω από τον ζόφο και τον υλισμό της γενετήριάς του και τον έκανε να προσβλέπει στα αιώνια πλούτη των ουρανών.

Πνευματική και όχι υλική

Σε κείμενα εκκλησιαστικών συγγραφέων, όπως του Ιωάννη της Κλίμακος και του Ανδρέα Κρήτης, μπορούμε να δούμε την πνευματική αλλαγή που οδήγησε στην αποπομπή από τις βυζαντινές εκκλησίες των απεικονίσεων του πλούτου της φύσης. Πράγματι, στην ύστερη βυζαντινή εκκλησιαστική τέχνη βλέπουμε ότι οι περιγραφές των πιο πλούσιων γευμάτων είναι εκείνες που έχουν αρνητική σημασία – όπως η ζωντανή περιγραφή της Αιγύπτου από τον Ανδρέα τον Κρήτα οδηγεί σε ένα αρνητικό ηθικό δίδαγμα. Τη σημασία αυτή έχει και ένα από τα πιο πλούσια συμπόσια που απεικόνισε η μεσαιωνική εκκλησιαστική τέχνη, και το οποίο βρίσκεται στον εξωνάρθηκα του καθολικού της Μονής του Βατοπεδίου, στο Άγιο Όρος. Σε μια τοιχογραφία των αρχών του 14ου αι., μια παρέα εξωτικά ντυμένων συνδαιτυμόνων γευματίζουν σε ένα πλούσιο στρωμένο τραπέζι, με υπηρέτες γύρω τους και με τη συνοδεία μουσικής, από το έγχορδο όργανο ενός μουσικού, που διακρίνεται στο βάθος, μισοκρυμμένος από μια κουρτίνα. Την πολυτέλεια του γεύματος μαρτυρούν τα πιατικά και μαχαιροπίρουνα. Το φαγητό στο τραπέζι έχει σερβιριστεί σε μπλε και άσπρα κεραμικά σκεύη, ισλαμικής ή ακόμη κινεζικής προέλευσης. Το κρασί σερβίρεται σε κολονάτα ποτήρια από υπηρέτες που κρατούν γυάλινες καράφες. Η αφθονία του φαγητού στο τραπέζι υποδηλώνεται από τον αριθμό των μαχαιριών. Στο πρώτο πλάνο εμφανίζεται ένας άνθρωπος με γεμάτο το στόμα του με φαγητό.

Όπως αρμόζει στο περιβάλλον του Αγίου Ορους, το δείπνο αυτό χρησιμεύει ως προειδοποίηση προς εκείνους που θέλουν να ακολουθήσουν μοναστικό βίο, επειδή είναι μια περιγραφή του δέκατου τέταρτου κεφαλαίου της Ουράνιας Κλίμακος του Ιωάννη του Σιναΐτη. Η ίδια η κλίμακα παρουσιάζεται στα δεξιά. Ένας από τους μοναχούς έχει ήδη σταματήσει να ανέρχεται στην κλίμακα, και συνοδευόμενος από δύο διαβόλους ετοιμάζεται να συμμετάσχει στο βάρβαρο συμπόσιο. Σε αυτήν ακριβώς την τοιχογραφία παρατηρούμε την αντίθετη σημασιολογία της παρουσίας των εδεσμάτων στις μεσαιωνικές βυζαντινές εκκλησίες. Υπάρχει ασφαλώς κάποια ευχαρίστηση στην απόδοση των λεπτομερειών, αλλά συνοδεύεται από μια θεμελιώδη ηθική καταδίκη. Η πνευματική τροφή πρέπει να έχει πάντοτε το προβάδισμα έναντι της υλικής τροφής.

ντινή τέχνη από τον 8ο αι. και ύστερα, μολονότι το σύμβολο αυτό διατηρήθηκε στη μεσαιωνική Δύση. Ωστόσο, όπως έχουμε δει, ο αμνός ήταν μόνον μία από τις πολλές εικόνες που χρησιμοποιούνταν από την παλαιохριστιανική τέχνη για τον συμβολισμό του Χριστού. Το κρασί και το ρόδι, για να δώσουμε δύο μόνο παραδείγματα, μπορούσαν επίσης να έχουν ένα τέτοιο νόημα. Η απόφαση της Πενθέκτης Οικουμενικής Συνόδου του 692, επομένως, έτεινε να αποθαρρύνει όλες τις εικόνες που προέρχονταν από τη φύση και μπορούσαν να έχουν χριστιανικό συμβολισμό. Έχουμε δει με ποιο τρόπο ο συγγραφέας του Βίου του Αγίου Στεφάνου του Νέου χλεύαζε τους εικονοκλάστες, διότι μετέτρεψαν την Εκκλησία των Βλαχερνών σε «οπωροφυλάκιον και ορνεοσκοπέιον». Με το ίδιο πνεύμα, ο μεγάλος υπερασπιστής των εικόνων, ο Ιωάννης ο Δαμασκηνός, έλεγε: «Δεν είναι ασύγκριτα πιο αξιόπαινο να στολίσουμε όλους τους τοίχους του Οίκου του Θεού με μορφές και εικόνες αγίων παρά με ζώα και δέντρα;».

Ο δεύτερος λόγος θα πρέπει να είναι η αυξανόμενη επιρροή του ασκητισμού στη βυζαντινή σκέψη και τέχνη. Ασκητές συγγραφείς συνέδεσαν την

αδυναμία της λαίμαργίας με την έντονη σαρκική επιθυμία και με το προπατορικό αμάρτημα, που επέφερε την εκδίωξη των πρωτοπλάστων από τον Παράδεισο - διότι, σε τελική ανάλυση, η βρώση του απαγορευμένου καρπού ήταν η ρίζα όλων των προβλημάτων του ανθρώπου. Ο Ιωάννης ο της Κλίμακος ή Σιναΐτης, στο κεφάλαιό του το αφιερωμένο στη λαίμαργία, περιγράφει την αδυναμία αυτή ως την κυριότερη όλων των αδυναμιών, ως πύλη των παθών, ως αιτία της πτώσης του Αδάμ.

Σε ένα σημείο, στο δέκατο τέταρτο κεφάλαιό του, ο Ιωάννης ο της Κλίμακος περιγράφει πώς η λαίμαργία δεν μπορεί ποτέ να ικανοποιηθεί. «Θα πρέπει να ξέρετε ότι ο δαίμονας αυτός εγκαθίσταται στο στομάχι του ανθρώπου και δεν τον αφήνει να αισθανθεί ικανοποιημένος ακόμη και αν φάγει όλη την Αίγυπτο και αν πει όλο τον Νείλο.» Η αναφορά αυτή στον Νείλο ως μεταφορική εικόνα της αφθονίας τροφίμων και νερού ήταν κοινός τόπος στην πρωτοβυζαντινή τέχνη και γραμματεία, και έχουμε ήδη επισημάνει ότι στις βυζαντινές εκκλησίες της πρώιμης περιόδου χρησιμοποιούνταν παραστάσεις του ποταμού Νείλου για να εκφραστεί η ιδέα της αφθονίας των

αγαθών που έδωσε ο Θεός στον άνθρωπο. Από τον ασκητή Ιωάννη τον της Κλίμακος, όμως, ο ποταμός της Αιγύπτου χρησιμοποιείται ως μεταφορά της συνεχούς αμαρτίας.

Μια παρόμοια αντιμετώπιση της Αιγύπτου και του Νείλου βρίσκουμε στα γραπτά του Ανδρέα Κρήτης. Στο εγκώμιο του Αγίου Παταπίου, το οποίο έγραψε στις αρχές του 8ου αι., δίνει μια ανάλογη εικόνα της Αιγύπτου, του τόπου γέννησης του αγίου. Περιγράφει λεπτομερώς την αφθονία του Νείλου, την πλούσια γη, εύφορα και καρπερά χωράφια, λιβάδια με κοπάδια κατσίκες, γελάδια και χοίρους – «οτιδήποτε», όπως λέγει, «σχετίζεται με τροφή και απόλαυση». Ο Ανδρέας περιγράφει, επίσης, τις ετήσιες πλημμύρες, που μετατρέπουν γεωργικές εκτάσεις σε θάλασσα, γεμάτη ψάρια. Περιγράφει, όμως, την εικόνα του πλούτου της Αιγύπτου μόνο για να βγάλει ένα αρνητικό ηθικό δίδαγμα: ο ποταμός Νείλος αντιπροσωπεύει τον φθοροποιό πλούτο της σάρκας. Η Αίγυπτος, για τον Ανδρέα Κρήτης, είναι «πηγή γήινων τέρψεων, πρόξενος παθών, υπηρέτρια υλικών απολαύσεων, προστάτιδα της λάσπης και του πλού, ... είναι αυτή που αποκαλείται στις γραφές σκότος». Η αρετή του αγίου, λέγει

Βυζαντινά... ραπανάκια για την όρεξη

► Από τον 11ο αι., παρότι συνεχίζονται οι απεικονίσεις γευμάτων χωρίς χλωρίδα, στα τραπέζια εμφανίζονται σιαδικά ραπανάκια ή χορταρικά, όπως στην ψηφιδωτή παράσταση της Φιλοξενίας του Αβραάμ στην Capella Palatina, 12ος αι., Σικελία.

Τον **ΗΛΙΑ ΑΝΑΓΝΩΣΤΑΚΗ**

ΚΒΕ/ΕΙΕ

ΤΙΤΟΥ ΠΑΠΑΜΑΣΤΟΡΑΚΗ

Πανεπιστήμιο Αιγαίου

ΣΤΙΣ ΒΥΖΑΝΤΙΝΕΣ παραστάσεις κοσμικών ή θρησκευτικών συμποσίων, δείπνων και τραπεζωμάτων, μετά τη σταθερή πλέον τριλογία άρτου, οίνου και ιχθύος με τη χριστολογική συμβολική τους, αλλά και κατά περίπτωση τον μόσχο, το αγριογούρουνο, τα πουλικά και τους οβελίες, τα ραπανάκια είναι αυτά που μαζί με τα διάφορα σκεύη κτυπούν αμέσως στο μάτι και σου ανοίγουν την όρεξη να ερευνήσεις περαιτέρω. Κατά την έρευνά μας, λοιπόν, διαπιστώσαμε ότι τα ραπανάκια, σε αντίθεση με όλα τα άλλα στοιχεία που συνθέτουν μια παράσταση συμποσίου, είναι σχετικά μια όψιμη προσθήκη. Εως τον 11ο αι. απουσιάζει παντελώς η απεικόνισή τους με εξαίρεση την παράσταση του δείπνου των εβδομήκοντα στην Οκτάτευχο της Βατικανής Βιβλιοθήκης (αρ. 747), του τέλους του 11ου αι. όπου για πρώτη φορά απεικονίζεται ένα είδος ραφανοειδών ή κρομμύων πάνω στο τραπέζι.

Εχει κανείς την εντύπωση ότι ο εμφανής και πληθωρικός τρόπος απεικόνισής τους, σε παραστάσεις μετά τον 12ο αι. καθρεφτίζει την αρχαία αλλά τρέχουσα και στους Βυζαντινούς λόγιους, ετυμολογία, των ραφανίδων και ραφάνων. Οι Βυζαντινοί πίστευαν ότι, λέγεται ραφάνις παρά το ραδίως φαίνεσθαι, δηλαδή μόλις σπαρθούν γρήγορα αναφαίνονται, φυτρώ-



► Στο τραπεζοντιακό Τυπικό με τους Μήνες, τον 1346, ο Φεβρουάριος εικονίζεται ως γέροντας μπροστά στη φωτιά. Ένας υπηρέτης οινόχοι και στην τράπεζα υπάρχουν ένα μαχαίρι, μια πιατέλα με κρέας και, βεβαίως, ένα μεγάλο ραπάνι. Το ραπάνι καθίσταται βοηθός στην άκρατη οινοποισία που συνιστούν οι περί διαίτης στίχοι για τον ψυχρό και νεκροποϊό Φεβρουάριο: «Χόρταζε πας και πίνε μη φείδον κόρον» (κωδ. Π199, Μονή Βαιοπεδίου).



νουν. Όμως τόσο κατά την ύστερη αρχαιότητα όσο και στο Βυζάντιο υπήρχε σύγχυση για το τι είδος λαχανικού αποκαλείται ραφανίς, ράφανος, ρεφανίς ρέφανος, ραφάνιον ή ραπάνιον. Η Σούδα επισημαίνει το πρόβλημα και καταθέτει την τρέχουσα βυζαντινή ονομασία θεωρώντας ότι ραφανίς και ρέφανος είναι το ραπάνι, ενώ ράφανος είναι η κράμβη.

Πίνουν και μη μεθύσκεσθαι...

Εξαιρουμένων των *Ιατρικών, Περί διαίτης και φαρμάκων, Περί βοτάνων* και Γεωπονικών συγγραμμάτων, στη επιστολογραφία του 9ου -10ου και 11ου αι. ή σε κείμενα αγιολογικού περιεχομένου που μας παραδίδουν πλήθος πληροφοριών για την καθημερινή διαίτα και διατροφή, σχεδόν ποτέ δεν αναφέρονται ραφανίδες ή ράφανοι. Σύμφωνα με τα Γεωπονικά στους λαχανόκηπους της Κωνσταντινούπολης τον μήνα Αυγούστο σπέρνονταν γογγύλια, κράμβες και ραπάνια σε πρασιές και μεταφυτευόνταν τον Σεπτέμβριο. Οι πληροφορίες αυτές δίδονται στο κεφάλαιο που ομιλεί περί λαχάνων, δηλαδή λαχανικών και μάλιστα λαχάνων ενεργείας ωφελίμους. Θεωρούμε, λοιπόν, ότι σίγουρα περιέχονται και τα ραπάνια στις αναπόφευκτες αναφορές γενικώς σε λάχανα από όλους σχεδόν τους μεσοβυζαντινούς Βίους Αγίων και από την επιστολογραφία, ασχέτως αν δεν κατονομάζονται, όπως κατά περίπτωση αυτό γίνεται για μαρούλια, πικριδία κλπ. Αυτό μάλιστα που επισημαίνεται στις ωφέλιμες ενέργειες πολλών λαχα-

νικών και ραφανοειδών είναι η θηριακή, εμετική και ορεκτική τους δράση, αλλά κυρίως ότι η κράμβη και το ραπάνι μάχονται, εκθρευόνται, είναι δηλαδή αντίδοτα των παρενεργειών του κρασιού, με άλλα λόγια της μέθης.

Ειδικά στα Γεωπονικά δίνονται οδηγίες για το πώς να εξαφανίσεις τα συμπτώματα της οινοποισίας μασώντας ραπάνια: *Βάλε κυλό από ραπάνια στο κρασί. Επίσης εάν πεις ξίδι και φας το ραπάνι με μέλι και πίτες συνέρκεσαι από τη μέθη.* Αυτό όμως σημαίνει ότι, πέραν των μοναστικών και θρησκευτικών απαξιοτικών οριοθετήσεων, η κράμβη και τα ραπανάκια βοηθούν στην υπερβολική οινοποισία και ανοίγουν την όρεξη για ακόμη περισσότερο κρασί. Τα Γεωπονικά και πάλι λένε: *όσοι θέλουν να πίνουν πολύ κρασί και να μη μεθούν πρέπει να τρών από πριν ωμό λάχανο. Επίσης τα ραπανάκια ανοίγουν την όρεξη των ανορέκτων.*

Ο Σηθ στο *Περί τροφών δυνάμεως* στον 11ο αι., αφού παρατηρήσει ότι οι παλαιοί έτρωγαν τα ραπανάκια χωρίς ψωμί, όπως εμείς τώρα τα καρότα (δαύκος), θα αναφερθεί σε συνθήκες της εποχής του: οι άνθρωποι των πόλεων τα τρώνε ωμά με γάρο πριν από τα άλλα φαγητά, ενώ οι αγρότες και με ψωμί και μάλιστα μετά το φαγητό. Σίγουρα οι αγρότες θα συνέχιζαν να πίνουν μέχρι αργά και η κράμβη με τα

ραπάνια βοηθούν όσους βούλονται πολύ οίνον πίνειν και μη μεθύσκεσθαι.

Τα ραπανάκια στην εικονογράφηση

Από τα τέλη του 11ου αι. και καθόλη τη διάρκεια του 12ου αι. παρατηρείται σταδιακά η παρουσία ραπανακίων στις παραστάσεις τραπεζιών σε σημείο μάλιστα που πολλές φορές, τράπεζες γευμάτων κοσμούνται μόνον από την αναγνωρίσιμη τριλογία ψωμί, κρασί, ραπάνι.

Είναι εξάλλου τα χρόνια (για να αναφερθούμε μόνο στα δημοφιλή δημόδη του Πτωχοπρόδρομου και Πωρικολόγου) που ο πεινασμένος γραμματικός θεωρεί ευτυχέστερους του, τους ραπανάδες μαζί με τους χειροτεχνάριους και τους πωλητές κραμβίων, λαχανόγουλων, και ο Ρέπανος ή Ραπάνης μπροστά στον βασιλέα Κυδώνιο θεωρείται στενός συγγενής, γιος ή ανιψιός, του κυρ Κρεμμύδιου.

Αραγε θα μπορούσε να υποστηριχθεί ότι κατά τον 12ο αι. και μετά, τα ραπανάκια αποκτούν μια μεγαλύτερη σημασία στη διατροφή και την τράπεζα των Βυζαντινών; Πιστεύουμε ότι οι όποιες διαπιστώσεις που στηρίζονται στις απεικονίσεις τροφών, τελικά δεν μπορεί να αφορούν τη διατροφική καθημερινότητα των Βυζαντινών, αλλά

μόνον τις αντιλήψεις και μάλιστα τη στροφή προς παρατήρηση, προβολή ή υπογράμμιση ενός στοιχείου, εν προκειμένω των ραφανοειδών στην τέχνη. Εξάλλου πιστεύουμε ότι μεγάλη κατανάλωση ραφανοειδών πρέπει να γινόταν σε όλες τις εποχές και μάλιστα στα μοναστήρια κατά την περίοδο των νηστειών, αφού ευρεία και διαπιστωμένη στις πηγές είναι η καλλιέργειά τους, όπως και των άλλων γογγυλίων και λαχανικών.

Αλλά τι μπορεί να σημαίνουν όσα μόλις αναφέραμε στην ερμηνεία των παραστάσεων τραπεζιών που κατακλύζονται από ραπάνια από τον 11ο αι.; Είναι γενικώς διαπιστωμένο ότι, όσο και αν οι Βυζαντινοί υπήρξαν πάντα δεινοί οινοπότες, μόνον από τον 11ο αι. εμφανίζονται ή μας διασώζονται οι πρώτες θετικές αντιλήψεις για τη συμποτική ευωχία και τρυφή και τότε καταγράφεται και προβάλλεται, πέρα από τα ιατρικά και διαιτητικά έργα, η καταξίωση του οίνου. Την ίδια εποχή γράφεται από τον Ψελλό το πρώτο εγκώμιο για το κρασί, εικονίζεται στην Οκτάτευχο του Βατικανού η μικρογραφία με τον Νώε γυμνό και σε στύση από το πολύ κρασί, όπου εικονίζονται και τα πρώτα ραπανάκια σε μια τράπεζα ευωχίας των εβδομήκοντα, όπως ήδη αναφέραμε. Στο εξής σε παραστάσεις γευμάτων θα εικονίζεται σταδιακά ένα στοιχείο που έλειπε παντελώς, η κλωρίδα.

Έτσι τον 12ο αι. στην Cappella Palatina στο δείπνο του Αβραάμ, εκτός από το ψωμί, το κρασί και το κρέας, στοιχεία σταθερά σε όλες τις

... και για όσους
«βούλονται πολύν
οίνον πίνειν και μη
μεθύσκεσθαι»

αντίστοιχες παραστάσεις, εικονίζεται ένα είδος λαχάνων, δηλαδή χόρτων. Τρεις δεκαετίες αργότερα, στο Monreale, θα συμπεριληφθούν και ραπανάκια. Από τον 13ο αι. τα ραπάνια θα αποτελούν πλέον αναπόσπαστο στοιχείο στην εικονογράφηση κάθε είδους δείπνων και συμποσίων, θρησκευτικών, απαξιωτικών ή κοσμικών. Στο τραπεζουντιακό Τυπικό με τους Μήνες, του 1346, σήμερα στη Μονή Βατοπεδίου, ο Φεβρουάριος εικονίζεται ως γέροντας μπροστά στη φωτιά. Ένας υπηρέτης οίνοχοι και στην τράπεζα υπάρχουν ένα μαχαίρι, μια πατέλα με κρέας και, βεβαίως, ένα μεγάλο ραπάνι. Το ραπάνι καθίσταται βοηθός στην άκρατη οίνοποσία που συνιστούν οι περί διαίτης στίχοι για τον ψυχρό και νεκροποιό Φεβρουάριο: *Χόρταζε πας και πίνε μη φείδου κόρου.*

Το ίδιο διαπιστώνεται σε όλες τις θρησκευτικές παραστάσεις δείπνων μυστικών ή φανερών του Καθολικού της Μονής Βατοπεδίου, στις αρχές του 14ου αι. Στην παράσταση μάλιστα του εξωνάρθηκα, Βυζαντινοί, Τάταροι, Βάραγγοι συμποσιάζονται, σε μια απαξιωτική απεικόνιση τρυφλού γεύματος με βαρβάρους. Χειρόμακτρα, μαχαίρια, ποτήρια από γυαλί, μεγάλη ποσότητα και ποικιλία βρωμάτων –άρτος, ψάρι, κρέας και άλλα εδέσματα– οργανοπαίκτες, οίνοχοοι, και βέβαια πλήθος ραπανιών. Η απόλαυση του συμποσίου φαίνεται στην κίνηση του Βυζαντινού άρχοντα που χαϊδεύει τη γενειάδα του και στον οίνο που μόλις καταφθάνει και προσφέρεται. Ο πρώτος από τους Βυζαντινούς άρχοντες που δέχεται το θαυμάσιο κόκκινο κρασί κάνει μια κίνηση αποκαλυπτική. Με το ένα του χέρι υψώνει το ποτήρι του γεμάτο με κρασί, και με το άλλο πιάνει ένα ραπάνι από το τραπέζι. Και ήπιανε αυτοί καλά κι εμείς καλύτερα, με ή χωρίς ραπανάκια. ❧



◀ Στην παράσταση της Ουρανοδόρμον κλίμακος στον εξωνάρθηκα της Μονής Βατοπεδίου (αρχές 14ου αι.) η απόλαυση του απαξιωτικού συμποσίου φαίνεται στην κίνηση του Βυζαντινού άρχοντα που χαϊδεύει τη γενειάδα του και στον οίνο που μόλις καταφθάνει και προσφέρεται. Ο πρώτος από τους Βυζαντινούς άρχοντες που δέχεται το κόκκινο κρασί κάνει μια κίνηση αποκαλυπτική για τη σχέση οίνου–ραπανιών: με το ένα του χέρι υψώνει το ποτήρι του γεμάτο κρασί και με το άλλο πιάνει ένα ραπάνι από το τραπέζι.



◀ Στο πλούσιο κοσμικό γέυμα της μικρογραφίας χειρογράφου του 1362, η χλωρίδα, δαίκοι ή ραπανάκια, κατέχει πλέον σημαντική θέση μαζί με το κρασί, τον άρτο, τα πολερικά και το γουρουνόπουλο (Εθνική Βιβλιοθήκη Παρισιού).

Τροφικές δηλητηριάσεις



▲ Τροφικές δηλητηριάσεις, πάντα συνεργεία του πονηρού όφεως, προκαλούνται από μιανό ζώο, ποντίκι, σαύρα ή φίδι που πέφτει στο έφημα, στο λάδι, στο μέλι ή στο νερό. Πολύ συχνά αναφέρεται φίδι που έχει πέσει ή ρίξει τον ιόν του, το φάρμάκι του, μέσα στο πιθάρι του κρασιού. Μικρογραφία από το χειρόγραφο «Θηριακά» του Νικάνδρου, 1ος αι. (Εθνική Βιβλιοθήκη Παρισιού).

Του **ΗΛΙΑ ΑΝΑΓΝΩΣΤΑΚΗ**

ΚΒΕ / Εθνικό Ιδρυμα Ερευνών

ΠΑΡΟΥΣΙΑΖΟΥΜΕ συνοπτικά υπό παραδειγματική μορφή μέρος ενός υλικού που πιστεύουμε καταδεικνύει την ποικιλία και τη μετατόπιση των αντιλήψεων σε κείμενα που καταγράφουν συμβάντα τροφικών δηλητηριάσεων σε μια μεταβατική περίοδο από τα τέλη του 6ου αι. ως και τα μεσοβυζαντινά χρόνια. Αυτό που μας ενδιαφέρει είναι το ιστορούμενο συμβάν. Πώς αιτιολογείται ακόμη και

► **Η παραβατικότητα και μιαιροφαγία ή η εξ ανάγκης επικίνδυνη διαιτροφή προκαλούσε ομαδικές δηλητηριάσεις, όπως από ανθρωποφαγίες, δηλητηριώδη χόρτα, ακάθαρτα ύδατα και ζώα, αλλοιωμένα βρώματα. Το ταντάλιο δείavno αποτειλόσε και για τους λόγους Βυζαντινούς ένα αποτρόπαιο, ανθρωποφαγικό παράδειγμα. Στη μικρογραφία κώδικα του 12ου αι. ο Τάνταλος προσφέρει προς βρώση τα μέλη των κρεουργημένων Πέλοπα (Μονή Αγίου Παντελεήμονος, Αγίου Όρους).**

αν πρόκειται για μυθοπλασία ή υπερβολή μια θανατηφόρα τροφική δηλητηρίαση που με τους σημερινούς όρους θα αποδίδαμε σε αλλοιώσεις βρωμάτων, σε ελλιπή υγιεινή κατά τη συντήρηση ή παρασκευή τους. Θα ασχοληθούμε συνεπώς όχι με φαρμακείες, αλλά με περιπτώσεις όπου δεν υπάρχει δόλος, και η δηλητηρίαση οφείλεται σε άγνοια, παράλειψη, αμέλεια, ανάγκη, υπερβολή και κάποτε παραβατικότητα στη διατροφή.

Δηλητηριάσεις στον Προκόπιο

Για τα μέσα του 6ου αι. παραδειγματική περίπτωση ομαδικής τροφικής δηλητηρίασης είναι αυτή που ο αυτόπτης μάρτυς Προκόπιος μας αφηγείται ότι συνέβη στη Μεθώνη της Πελοποννήσου, όπου είχε καταπλεύσει το καλοκαίρι του 533 ο στόλος υπό τον Βελισσάριο κατά την εκστρατεία εναντίον των Βανδάλων. Η αποβίβαση και παραμονή στη Μεθώνη, που χαρακτηρίζεται θερμότατο *χωρίον*, συνετέλεσε στον γρήγορο θάνατο πεντακοσίων στρατιωτών που ήδη είχαν υποστεί δηλητηρίαση από το ψωμί που είχε φέρει μαζί του ο στόλος από την Κωνσταντινούπολη. Ο Προκόπιος μας λέει λοιπόν ότι το ψωμί που προορίζεται για τον στρατό πρέπει να ψήνεται δύο φορές (διπυρίτης) για να διατηρείται. Όμως τούτο δεν είχε τηρηθεί εν προκειμένω και κατηγορεί τον έπαρχο που κάνοντας οικονομία σε καυσόξυλα και μισθούς αρτοποιιών προμήθευσε το στράτευμα με κακοψημένο ψωμί, που μετατράπηκε και πάλι σε αλεύρι, μούχλιασε και βρωμούσε. Αναφέρει, μάλιστα, ότι ένα ήδη αλλοιωμένο ψωμί σε ένα μέρος ιδιαίτερα θερμό επιτάχυνε τον θάνατο των στρατιωτών. Ενδιαφέρον στην αφήγηση αυτής της ομαδικής δηλητηρίασης είναι η απουσία της όποιας δαιμονικής παραμέτρου και η αναζήτηση αιτιών και υπευθύνων. Η αντιμετώπιση αυτή από τον Προκόπιο προτάσσεται καθώς αποτελεί μάλλον την τελευταία αναλυτική, ορθολογική προσέγγιση συμβάντος τροφικής δηλητηρίασης που γνωρίζουμε, ως τον 11ο αι. Αν και κάθε άλλο παρά ορθολογιστής ο μεγάλος ιστορικός, αλλά γνήσιο τέκνο της εποχής του, καθώς αποδέχεται οίωνους και προγνώσεις, αντιφατικούς και αγνωστικιστές, όμως επηρεάζεται από τα κλασικά πρότυπά του και προσπαθεί να διακρίνει τον μύθο και την πρόληψη από την ιστορία.

Κλασική θεωρείται η περιγραφή του λοιμού της Κωνσταντινούπολης το 542 με πρότυπο τον Θουκυδίδη. Στην περιγραφή του λοιμού της Ρώμης κατά την πολιορκία το 546 αναφέρει ανθρωποφαγίες και δηλητηριάσεις από τις ακαλίες και τα ψόφια κτήνη με τα οποία τρέφονταν οι πολιορκημένοι. Σε ό,τι μας ενδιαφέρει σχετικά με τα γαστρονομικά, όσα παράδοξα εξιστορεί περί τροφών, αντιμετωπίζονται με σκεπτικισμό: δίπλα στις λαϊκές προλήψεις δίνονται λογικές εξηγήσεις. Ο καρχαρίας, που τεμάχισαν και ταίχιευσαν οι κάτοικοι του Βοσπόρου, απλώς εξόκειλε στην ακτή και το συμβάν ουδέν προμηνύει. Τα ψάρια που άφησε στη στεριά το παλιρροϊκό κύμα του σεισμού στην Πελοπόννησο το 551 είναι λογικό



ότι διαλύθηκαν, και ενώ ήταν αλλοιωμένα, *ιχθύες εδωδίμους* πήγαν να τα ψήσουν. Γνωρίζει επίσης για το πικρό μέλι που τρελαίνει στην περιοχή της Τραπεζούντας και το θανατηφόρο χόρτο της Σαρδηνίας το οποίο προκαλεί θανάσιμο σπασμό που μερικοί καλούν Σαρδώνιον γέλωτα αλλά αυτά, σχολιάζει, πρέπει να συμβαίνουν μόνο στα μέρη αυτά.

Πρόκειται για ένα μάτι που παρατηρεί τα φαινόμενα και τα συμβάντα, τα περιγράφει με καθαρότητα και σκεπτικισμό, αλλά η ματιά αυτή είναι πια μοναδική. Ήδη από παλιά δίπλα της υπάρχουν πλήθος άλλες που βλέπουν τον πονηρό δαίμονα στην αλλοίωση ή διατροφική παρενέργεια μέσω της άγνοιας και παραβατικότητας του πεπτωκότος ανθρώπου. Στο εξής όλο και περισσότερο μετατοπίζονται οι αντιλήψεις και αυτών των λογίων προς μια μεταφυσική ενατένιση και βίωση της φύσης, στην οποία περιλαμβάνονται και τα σχετικά με τη διατροφή.

Από την ορθολογική προσέγγιση στη μεταφυσική ερμηνεία περί δαιμονικής ενέργειας

Εξ ενεργείας του πονηρού

Στα μέσα περίπου του 7ου αι. χρονολογείται η δεύτερη πηγή που επιλέξαμε να σχολιάσουμε, καθώς αποτελεί αντίστιξη στις αντιλήψεις του Προκοπίου περί τη διατροφή: ο Βίος του Θεόδωρου του Συκεώτη. Σίγουρα πρόκειται για άλλης κατηγορίας κατάθεση, διαφορετικού επιπέδου και στόχευσης που όμως θα καταστεί το κυρίαρχο ρεύμα στα επόμενα χρόνια. Πρόκειται για ένα Βίο όπου οι περί των βρωμάτων πληροφορίες είναι πανταχού παρούσες, το ίδιο και οι τροφικές δηλητηριάσεις. Το δηλητηριασμένο ψάρι που *τη θανατηφόρα επιβουλή των δαιμόνων* προσφέρεται στον Θεόδωρο από τον φαρμακό Θεόδοτο, Θεού χάριτι δεν τον επηρεάζει. Ο φαρμακός θα με-



▲ Η επιλογή καθαρής, επιτρεπτής τροφής και η αποφυγή της μιαινοφαγίας αποτελεί σταθερό στοιχείο στις περί διατροφής αναφορές των εκκλησιαστικών κειμένων. Πτώση μαρών σε αποθηκευμένα υγρά (λάδι, κρασί, μέλι) ή σε χύτρες φαγητών είναι πρόξενος δηλητηριάσεων. Στη μικρογραφία Οκτατεύχου του 12ου αι. η υπενθύμιση κατά το Δευτερονόμιο των θεωρούμενων καθαρών και ακάθαρτων «ζώων και πεινών» (Μονή Βαιοπεδίου, Αγίου Όρους).

τανιώσει για την πράξη του και θα καύσει μπροστά στον όσιο πάσας τα βίβλους της φαρμακείας αυτού. Σε μοναστήρι στην Αναστασιούπολη της Γαλατίας οι ξυλουργοί που κατασκεύαζαν μια ξύλινη αποθήκη έφαγαν κρέας σε μονή όπου δεν επιτρεπόταν η κρεοφαγία, έμειναν ημιθανείς μέχρι τη θεραπεία τους από τον Θεόδωρο. Πρόκειται, λοιπόν, για παρακοή που τιμωρείται. Σε κάποιες άλλες όμως περιπτώσεις δεν υπάρχει ούτε παραβατικότητα, ούτε παραδειγματική τιμωρία, αλλά από την ίδια την αφήγηση συνάγεται ότι είναι συμβάντα ομαδικών τροφικών δηλητηριάσεων. Οι δηλητηριάσεις αποδίδονται πάντα στους δαίμονες, όμως πολλά στοιχεία της αφήγησης μας επιτρέπουν μια σύγχρονη ορθολογική προσέγγιση: πιθανότατα οφείλονται σε πλημμυρή υγιεινή σκευών, αλλοιώσεις υλικών, προβληματική συντήρηση και ίσως ολίγος μόλυβδος.

Οι κάτοικοι ενός χωριού έσφαξαν ένα βόδι και ήσθιον αυτού τα κρέατα. Συνέβη, μας λέει ο Βίος, όλοι όσοι έφαγαν πεσείν ως νεκρούς. Όσα κρέατα δεν καταναλώθηκαν έγιναν μαύρα και βρωμούσαν. Κάποιοι από το χωριό προσέτρεξαν στον όσιο, που τους προμήθευσε αγιασμό για να σωθούν. Ένας τελικά μόνο πέθανε γιατί δεν μπορούσε να περιμένει και ζήτησε βοήθεια γπτεύτριας. Πέθανε, λοιπόν, μόνον αυτός που κατέφυγε σε ξόρκια και φυλακτά. Και η εξήγηση του συμβάντος: μια φάλαγγα δαιμόνων πέρασε πάνω από τον λέβητα με τα κρέατα και προκάλεσε την τοιαύτην βλάβην.

Ένα τελευταίο παράδειγμα από τον ίδιο Βίο μας προσφέρει μια άλλη παράμετρο, των μέτρων υγιεινής και προφύλαξης κατά το μαγείρεμα. Σε συνεννόηση του οσίου προσφέρονται βραστά χόρτα στους καλεσμένους. Διαπιστώνοντας ο όσιος ότι εφαγώθηκαν όλα, ζήτησε από τον υπηρέτη να τους σερβίρει ακόμη λίγα. Κι αυτός κένωσε και τα εναπομείναντα στον λέβητα χόρτα στους καλεσμένους, που καθώς τα έτρωγαν βρήκαν μια *συνεψημένη τω λαχάνω* δηλητηριώδη χλωροσαύρα κι άρχισαν όλοι τους να αναφωνούν: *απεθάνομεν, απεθάνομεν...* Βέβαια ο όσιος *ευλογήσας ποτήριον κέρασματος έδωκεν* και εσώθησαν, κατά το πρότυπο του Ελισαίου, μας λέει πάλι ο Βίος. Έτσι, τη θέση των θύραθεν, αρχαίων κειμένων που επηρεάζουν τη σκέψη και τη ματιά

και καίγονται μπροστά στα μάτια του οσίου, την παίρνει η Βίβλος, η αποκαλυπτική αλήθεια, το θαύμα και η προφητεία. Η ανθρώπινη αμέλεια ή παράλειψη, το παράπτωμα, γίνονται συνεργοί του πονηρού: *Συνέβη*, μας λέει ο συντάκτης του Βίου, να βρεθεί ξεσκεπαστο το σκεύος και εξ *ενεργείας* του πονηρού να πέσει μέσα η ιοβόλος σαύρα και να συμψηθεί με τα χόρτα.

Μέτρα προφύλαξης

Τα πλέον συνήθη αίτια, πάντα συνεργεία του πονηρού, που προβάλλονται για τις εν δυνάμει τροφικές δηλητηριάσεις κατά τη μεσοβυζαντινή περίοδο είναι κυρίως, εκτός από τα μανιτάρια, τα δηλητηριώδη χόρτα, τα κρέατα από κυνήγια και τα φθονερά ύδατα, το αφύλακτο αποθηκευτικό ή μαγειρικό σκεύος, το δηλητήριο που ρίχνεται μέσα ή το μαρό ζώο, ποντίκι, σαύρα, φίδι που πέφτει στο έψημα, στο κρασί, λάδι, μέλι ή νερό και καθιστά επικίνδυνο, φθονερό και θανάσιμο το βρώμα και πόμα. Για παράδειγμα στον Βίο *Συμεών του Σαλού* στον 7ο αι. και στους Βίους *Βασιλείου του Νέου* τον 10ο αι. και *Λαζάρου Γαλισιώτη* τον 11ο αι. ένα φίδι έχει πέσει ή ρίξει τον ιόν του, το φαρμάκι του, μέσα στο πιθάρι του κρασιού. Πρόκειται δηλαδή για ένα πύθο θανάτου και ο Συμεών μάλιστα βλέπει την επιγραφή *Θάνατος* πάνω στο πιθάρι. Όλοι τους συντρίβουν το σκεύος και καταστρέφουν το κρα-

σί, παρά την ύπαρξη ειδικών ευχών στο Ευχολόγιον: *ευχή αγιάζουσα επί εμπεισόντος ακαθάρτου θηρίου ή οιδούποτε πράγματος*. Σε αυτές τις περιπτώσεις απομακρύνεται το μίασμα, το υγρό μετακινείται σε καθαρό σκεύος και βεβαίως μετά την ευχή πιστεύεται ότι μπορεί να καταναλωθεί άφοβα. Οι όσιοι όμως συμμορφώνονται και μάλιστα κατά τρόπο ακραίο με μια επισήμανση: αν έχει προχωρήσει η σήψη του εμπεισόντος ζώου πρέπει να καταστρέφεται το λάδι, κρασί, μέλι και να πλένεται το σκεύος. Η ευχή και το θαύμα έχουν τα όρια τους....

Για την περίοδο λοιπόν μέχρι και τον 11ο αι. ισχύει και για τις τροφικές δηλητηριάσεις η ήδη μελετημένη μεταφυσική ερμηνεία των φαινομένων για τους σεισμούς και τις νόσους. Η θέση μάλιστα του θεράποντος ιατρού υποχωρεί και ο θεράπων άγιος με το θαύμα και το θαυματουργόν έλαιον ή αγίασμα κυριαρχεί. Στις κυρίαρχες αντιλήψεις για τα αίτια των τροφικών δηλητηριάσεων οι όποιες εξαιρέσεις ενισχύουν τον κανόνα και παραπέμπουν στην ελληνική σκέψη και μάλιστα στην επίδραση των περιδαιτήτων θεωριών και πρακτικών της ύστερης αρχαιότητας. Θα ήταν, πάντως, αναληθής η δημιουργία μιας εικόνας ενός βυζαντινού άβουλου και παθητικού καταναλωτή ανεξέλεγκτων βρωμάτων, χωρίς μέριμνα για τη φύλαξη και συντήρησή τους. Αντίθετα, κανόνες υγιεινής αναφέρονται πλειστάκις, οι δε τρόποι συντήρησης τροφίμων αποτελούν ένα ιδιαίτερα πλούσιο κεφάλαιο: συντήρηση τροφών με αποξήρανση, κάπνισμα, σε αλάτι, λάδι, ξίδι, κρασί, μέλι.

Όμως κατά τους μεσοβυζαντινούς χρόνους, εκτός από τις έκτακτες περιπτώσεις λιμών, πολιορκιών, αιχμαλωσίας, σπάνια πλέον περιγράφονται στις πηγές συμβάντα τροφικών δηλητηριάσεων, όπως τα παραπάνω, ενώ αντίθετα δίδεται έμφαση στις αναρίθμητες φαρμακείες, δηλητηριάσεις εκ δόλου, σημανόντων προσώπων, αυτοκρατόρων επί παραδειγματι. Πιθανότατα, κάποιες από τις παρουσιαζόμενες ως φαρμακείες αποτελούν τροφικές δηλητηριάσεις, αλλά η καχυποψία και ανασφάλεια του μεσαιωνικού ανθρώπου ή και οι πολιτικές σκοπιμότητες τον οδηγούν να πιστέψει χωρίς δυσκολία την εγκληματική εκδοχή του συμβάντος, έργο ουσιαστικά του πονηρού δαίμονος.

Ένα βυζαντινό δείπνο



▲ Χάλκινα μαγειρικά σκεύη μεσοβυζαντινών χρόνων. Από αριστερά, τηγανόσχημο αγγείο, κανάτι και πινάκιο. Κόρινθος, Αρχαιολογικό Μουσείο.

Της **ΕΥΗΣ ΒΟΥΤΣΙΝΑ**

Μαγείρισσας-συγγραφέως

ΤΟΥΤΗ ΤΗ ΦΟΡΑ πήγα στη Θεσσαλονίκη καλεσμένη από το Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού για να μαγειρέψω ένα βυζαντινό δείπνο που αποτέλεσε την κατακλείδα σε μια ημερίδα στην οποία ξένοι και Έλληνες επιστήμονες ξετύλιξαν πτυχές της διατροφής στο Βυζάντιο, ενώ σε διάφορα επίπεδα του Λευκού Πύργου ήταν στημένη η σπουδαία έκθεση «Ωρες Βυζαντίου» με εικόνες από τη βυζαντινή καθημερινότητα.

Προς μεγάλη μου λύπη δεν μπόρεσα να παρακολουθήσω την ημερίδα γιατί μαγειρεύα πυρετωδώς για το δείπνο.

Οι αναγνώστες συνήθως πιστεύουν ότι οι δυσκολίες ενός τέτοιου μαγειρέματος είναι ο αριθμός των δαιτυμόνων αλλά, σας βεβαιώνω ότι αυτό είναι το λιγότερο δύσκολο, αυτή είναι η δουλειά του μάγειρα, το να μαγειρεύει καλά για πολλούς και –ομολογουμένως– οι εκατόν εξήντα δεν είναι και τόσοι πολλοί.

Το μαγείρεμα των φαγητών που προέρχονται από άλλες ιστορικές περιόδους έχει δύο κεφαλαιώδεις δυσκολίες:



▲ Τσαμαρέλα. Παστό από κατόικα αρωματισμένη με θυμαρί, ολίδιο στην Πάφο και στα βορειότερα τμήματα της Ηπείρου.

- Τα υλικά υποθέτω ότι είναι πολύ διαφορετικά από την εποχή εκείνη (το Βυζάντιο εν προκειμένω), καθώς οι καλλιεργητικές μέθοδοι έχουν αλλάξει, οι σπόροι των φυτών και οι ράτσες των ζώων είναι αλλαγμένες, ίσως και μεταλλαγμένες και οι συνθήκες του εδάφους είναι τροποποιημένες. Μόνο την επιβάρυνση του περιβάλλοντος αν λάβουμε υπ' όψιν είναι αρκετή για να βεβαιωθούμε ότι η γεύση των υλικών είναι διαφορετική

- Για τα φαγητά υπάρχουν πληροφορίες σε κείμενα της εποχής, δεν υπάρχουν όμως δοσολογίες. Δεν υπάρχει λοιπόν συνταγή με την έννοια που έχει ο όρος σήμερα. Ετσι, ξέρουμε λόγω χάριν ότι ένα φαγητό είναι γλυκόξινο, αλλά δεν μπορούμε να προσδιορίσουμε την ένταση των δύο παραγόντων: πόσο γλυκό και πόσο ξινό. Τα ποσοστά λοιπόν καθορίζονται από τον «δημιουργό» της συνταγής, τη μαγειρίσα εν προκειμένω, με βάση τη γενική ιδέα που έχει διαμορφώσει για τις ποιότητες της γεύσης των φαγητών στη συγκεκριμένη εποχή.

Αν κάτι αξίζει να καταθέσω εγώ σ' αυτό το κομμάτι είναι ο τρόπος που εργάζομαι για να διαμορφώσω μια συνταγή από το μακρινό παρελθόν, καθώς και ο τρόπος επιλογής ενός είδους ανάμεσα σε άλλα.

Όπως ανέφερα ήδη απαιτείται μια σχετική γνώση της περιόδου όσον αφορά την κουζίνα και τον τρόπο που έτρωγαν οι άνθρωποι, τις συνήθειες, με άλλα λόγια, του τραπέζιού, καθώς και τα σχετικά με το εμπόριο, τα προϊόντα και τη διακίνησή τους. Αυτός είναι ο καμβάς πάνω στον οποίο οργανώνεται η συνταγή.

Οξινόγλυκος κροκατομαγειρεία

Θα εστιάσω σε μια λεπτομέρεια χαρακτηριστική: για την οξινόγλυκο κροκατομαγειρεία (γλυκόξινο φαγητό μαγειρεμένο με κρόκο-σαφράν) ο Πτωχοπρόδρομος μας δίνει λεπτομέρειες: λέει λόγου χάριν ότι περιέχει «στάχος σύσγουδον, καρυόφυλλο, τριψίδιν». Δηλαδή κοπανισμένα άνθη ζαμπούκου (=στάχος ή νάρδος είναι τα άνθη της κουφοξυλιάς). Το υλικό αυτό σήμερα δεν χρησιμοποιείται πια στη μαγειρική, αλλά μόνο ως αφέψημα ανακουφιστικό (Κύπρος, Δυτική Μακεδονία). Στην αρχή χρησιμοποιούσα μαζί με την κανέλα και τα γαρίφαλα, κοπανισμένα τα υποκίτρινα ξερά λουλούδια του ζαμπούκου, αλλά το τελικό αποτέλεσμα, η σάλτσα, είχε μια σχεδόν δυσάρεστη κοκκώδη υφή παρ' όλο που ήταν πολύ νόστιμη. Μετά τις πρώτες απόπειρες έφτιαξα ένα δυνατό αφέψημα με το ζαμπούκο και μ' αυτό μαγειρεύω το φαγητό. Το αποτέλεσμα ήταν εξίσου καλό αλλά απαλείφθηκε η δυσάρεστη αίσθηση που άφηναν τα ξερά λουλούδια. Με τέτοιες μικρές τεχνικές τροποποιήσεις προσπαθώ να κρατήσω τα στοιχεία που αποτελούν το φαγητό, χωρίς το αποτέλεσμα να συγκρούεται με τις σύγχρονες γευστικές προσλαμβάνουσες. Δεν θα μπορούσα όμως να απαλείψω από τη «συνταγή» ένα υλικό, επειδή δεν έχω τεχνική για να το επεξεργαστώ. Αναζη-

Ψωμί σίτινο ελαίω και μέλι ηρτυμένον

Υλικά

- 1 κιλό αλεύρι
- 3 κουταλάκια μαγιά στεγνή ή 40 γραμμ. νωπή
- 200 γραμμ. μέλι
- 1 κουταλάκι άνθος της κανέλας σε σκόνη
- 1 κουταλάκι καρδάμωμο σε σκόνη
- 2 κουταλιές σπόρο παπαρούνας
- 200 γραμμ. σταφίδες μαύρες
- 250 γραμμ. καρύδια χοντροκομμένα
- 8 κουταλιές λάδι

Διαδικασία

Βάζετε στο μπολ του ζυμώματος ή του μίξερ το αλεύρι μαζί με τη μαγιά, το αλάτι, το μέλι, τον σπόρο παπαρούνας και τα αρώματα. Αρχίζετε να ζυμώνετε προσθέτοντας χλιαρό νερό σιγά σιγά. Όταν η ζύμη είναι ελαστική και λεία και, ενώ ζυμώνετε, κάνει φουσκάλες προσθέστε τις σταφίδες και τα καρύδια και ζυμώστε ώστε να απλωθούν ομοιόμορφα μέσα στη ζύμη. Προσθέστε τέλος το λάδι και ξαναζυμώστε μέχρι να απορροφηθεί. Σκεπάστε τη ζύμη και αφήστε να αναπαυθεί 45 λεπτά. Πλάστε δύο φρατζόλες (μπορείτε να τις βάλετε σε φόρμα ή στο μεγάλο ταψί του φούρνου που το έχετε στρώσει με λαδόχαρτο). Σκεπάστε πάλι το ψωμί και αφήστε το σε χλιαρό μέρος μέχρι να διπλασιαστεί ο όγκο. Αλείψτε την επιφάνειά του με χλιαρό νερό, τρυπήστε το σε δυο-τρία σημεία με το μαχαίρι και ψήστε το σε προθερμασμένο φούρνο 175°C (χρειάζεται γύρω στη μία ώρα).

Αλειμμα ελιάς

Υλικά

- 1 φλιτζάνι πολτό ελιάς (χωρίς φλούδα)
- 3 σκελίδες σκόρδο
- 50 γραμμ. αμύγδαλα ψημένα και τριμμένα
- 1/2 κουταλάκι θυμάρι
- 2 κουταλιές λάδι

Διαδικασία

Ανακατεύετε όλα τα υλικά. Σκεπάζετε με μεμβράνη και το αφήνετε μερικές ώρες πριν σερβίρετε.

Αλειμμα ψημένου κρεμμυδιού

Υλικά

- 5 μεγάλα κρεμμύδια
- αλάτι
- πιπέρι
- 4-5 κουταλιές ξίδι
- 4-5 κουταλιές λάδι

Διαδικασία

Διαλέγετε κρεμμύδια υγιή και σφιχτά. Τα τυλίγετε σε αλουμινοχαρτό και τα ψήνετε στον φούρνο μέχρι να μαλακώσουν. Μετά τα καθαρίζετε, τα κόβετε στα τέσσερα και τα αφήνετε στο σουρωτήρι για να αφύσουν τα υγρά τους. Μετά πολτοποιείτε τα κρεμμύδια, τα βάζετε σε ένα μπολ και τα ανακατεύετε με όλα τα υλικά. Το ξίδι και το αλάτι τα προσαρμόζετε στο γούστο σας.

Σφουγγάτο με χόρτα

Υλικά

- 1 κιλό άγρια χόρτα αρωματικά (από αυτά που είναι κατάλληλα για πίτες: καυκαλήθρες, λάπατα, σκατζίκια κ.τ.λ.) ή 3 πράσα
- 1 χούφτα σπανάκι
- 1 ματσάκι σέσκουλα
- 1 ματσάκι μαϊντανό
- 8 φρέσκα κρεμμυδάκια
- 1 μικρό ματσάκι δυόσμο
- αλάτι
- πιπέρι
- 1 φλιτζανάκι του καφέ λάδι
- 6-8 αυγά
- 4 κουταλιές γάλα

Διαδικασία

Καθαρίζετε και πλένετε τα χόρτα. Τα κόβετε και τα βάζετε στο ταψάκι με ένα φλιτζανάκι του καφέ νερό και το λάδι. Τα βάζετε στο φούρνο και όταν «πέσουν» τα αλατοπιπερώνετε και τα αφήνετε να ψηθούν για λίγο. Όταν αρχίσουν να μαλακώνουν περιχύνετε πάνω στα χόρτα τα αυγά χτυπημένα με το γάλα και αλατισμένα. Ξαναβάζετε το ταψάκι στο φούρνο μέχρι να πηξει το αυγό.



◀ Σφουγγάτο με χόρτα.

Χορτομαγειρεία

Υλικά

- 700 γραμμ. χόρτα κατάλληλα για πίτες
- 3-4 πράσα
- 1 μικρό κρεμμύδι σε φετάκια
- 1 ματσάκι μαϊντανό
- 1 ματσάκι δυόσμο
- 5-6 φρέσκα κρεμμυδάκια σε φετάκια
- 150 γραμμ. μανιτάρια (προτιμότερα τα άγρια)
- 2 κολοκυθάκια αν θέλετε
- 100 ml ελαιόλαδο
- αλάτι
- πιπέρι

Διαδικασία

Καθαρίζετε όλα τα χόρτα και τα κόβετε σε μικρότερα κομμάτια. Τα πλένετε καλά. Βάζετε στην κατσαρόλα το μισό λάδι και τσιγαρίζετε ελαφρά τις φέτες του κρεμμυδιού. Βάζετε από πάνω τα χόρτα, όπως είναι με τα νερά του πλυσίματος σκεπάζετε την κατσαρόλα και τα αφήνετε να αχνιστούν και να «πέσουν». Τότε τα αλατοπιπερώνετε, προσθέτετε και το υπόλοιπο λάδι και τα αφήνετε να σιγομαγειρευτούν και να εξατμιστούν τα περιττά υγρά.

Ψάρι σαβόρο με μαύρες σταφίδες

Υλικά

- 1½ κιλό ψάρια (μπαρμπούνια ή φέτες παλαμίδας ή μεγάλες γόρες).
- 700 γραμμ. μαύρες σταφίδες
- 1 κιλό καλό ελαιόλαδο (ίσως και περισσότερο)
- 350-400 ml καλό ξίδι
- 5-6 κλωνάρια δεντρολίβανο.
- 10 μέτριες σκελίδες σκόρδο κομμένες σε φετίτσες.
- αλάτι



▲ Ψάρι (παλαμίδα) σαβόρο με μαύρες σταφίδες

Διαδικασία

Καθαρίζετε και πλένετε τα ψάρια. Τα αλατίζετε και τα αφήνετε να μείνουν με το αλάτι ένα τέταρτο. Τα αλευρώνετε και τα τηγανίζετε κανονικά. Βγάζετε τα ψάρια από το τηγάνι και τα αφήνετε να κρυσώσουν τελείως. Βάζετε όλα τα υλικά (εκτός από τα ψάρια) σε ένα κατσαρόλι και τα αφήνετε να βράσουν μέχρι να μαλακώσουν τα σκόρδα και οι σταφίδες. Αλατίζετε λίγο τη μαρινάδα και δοκιμάζετε για να προσθέσετε, αν χρειάζεται, αλάτι ή ξίδι ή ό,τι άλλο. Σε σκεύος πλίνιο, γυάλινο ή πλαστικό ρίχνετε πρώτα λίγες από τις σταφίδες της μαρινάδας, η οποία πρέπει να είναι καυτή. Αραδιάζετε από πάνω μια σειρά ψάρια, τα περιχύνετε με τη βραστή μαρινάδα και απλώνετε από πάνω σταφίδες. Συνεχίζετε έτσι μέχρι να βάλετε όλα τα ψάρια και τελειώνετε με σταφίδες. Ρίχνετε πάνω στα ψάρια την υπόλοιπη μαρινάδα· πρέπει να σκεπάζονται εντελώς από το λάδι για να μη χαλάσουν. Τα αφήνετε 3-4 μέρες το λιγότερο και μετά σερβίρετε. Μπορείτε να τα διατηρήσετε στο ψυγείο ή απλά σε δροσερό μέρος.

Αφέλια

Υλικά

- 1 κιλό χοιρινό κρέας (από λαιμό ή από μπούτι)
- 100 ml λάδι
- αλάτι
- πιπέρι
- 1 κουταλιά κόλιαντρο χοντροσπασμένο
- 1 κουταλιά κόλιαντρο σε σκόνη
- ½ lt μπρούσκο κόκκινο κρασί

Διαδικασία

Κόβετε το κρέας σε κομμάτια σαν μεγάλα καρύδια. Το πλένετε και το αφήνετε στο σουρωτήρι να στραγγίξει. Βάζετε σε ρηχή κατσαρόλα με χοντρό πάτο το λάδι και όταν ζεσταθεί, ρίχνετε το κρέας και το τηγαρίζετε. Όταν ροδίσει ελαφρά αλατοπιπερώνετε, ρίχνετε το χοντροκομμένο κόλιαντρο και σβήνετε με λίγο από το κρασί. Σκεπάζετε την κατσαρόλα, χαμηλώνετε τη φωτιά και το αφήνετε να απορροφήσει. Παρακολουθείτε ώστε, όταν στεγνώσει, να προσθέσετε κρασί. Αυτό θα το επαναλάβετε τρεις-τέσσερις φορές. Την τελευταία φορά θα προσθέσετε και το τριμμένο κόλιαντρο. Δοκιμάστε το αλάτι πριν αποσύρετε την κατσαρόλα.

▼ Οξινόγλυκος κροκατομαγειρεία. Γλυκόξυνο φαγητό μαγειρεμένο με κρόκο-σαφράν.



Οξινόγλυκος κροκατομαγειρεία

Υλικά

- 1 κιλό χοιρινό ψαχνό μπούτι
- ½ κιλό κρεμμυδάκια του στιφάδου
- 100 γρ. ρεβίθια
- 2 μικρά καρότα
- 2 κολοκυθάκια μετρίου μεγέθους
- 200 γρ. μανιτάρια
- 300 γρ. κίτρινη κολοκύθα (αν θέλετε)
- ½ φλιτζάνι κρυστάλλινο αλάτι
- ½ φλιτζάνι μέλι
- 1 ξυλάκι κανέλα
- 1 κουταλιά κοφτή σπόρο καραγουέι (ή κύμινο)
- 4-5 γαρύφαλα
- 3 κουταλιές ξερά άνθη ζαμπούκου (συνηθισμένο αφέψημα σε όλη την Ελλάδα· το βρίσκετε σε μαγαζιά με βότανα και μπαχαρικά)
- 1/4 γρ. σαφράν (κρόκος)
- 2-3 κουταλιές σταφίδες μαύρες
- 3-4 κουταλιές λάδι

Διαδικασία

Ζητήστε από τον κρεοπώλη να σας κόψει το κρέας μικρά κομμάτια σαν μεγάλα καρύδια, πλύντε τα και αφήστε τα να στραγγίξουν. Βάλτε σε μια λεκάνη το μέλι, το ξίδι και το λάδι, ανακατέψτε τα να λιώσει το μέλι και βάλτε μέσα το στραγγισμένο κρέας. Κλείστε το σκεύος με μεμβράνη και αφήστε το εκτός ψυγείου 6-7 ώρες ή στο ψυγείο όλη τη νύχτα.

Όταν είστε έτοιμοι για το μαγείρεμα, βάλτε 1 λίτρο νερό να κοχλάσει και ρίξτε μέσα τα ξερά άνθη του ζαμπούκου. Σκεπάστε τα και αφήστε τα για 20 λεπτά. Μετά σουρώστε το αφέψημα. Επίσης βράστε χωριστά τα ρεβίθια μέχρι να είναι σχεδόν έτοιμα. Βάλτε τώρα σε απλωτή και ρηχή κατσαρόλα το αφέψημα του ζαμπούκου και τα κομμάτια του κρέατος που θα τα πάρετε από τη μαρινάδα με τρυπητή κουτάλα, καθώς και τα ρεβίθια. Αφήστε τα να βράσουν ανακατεύοντας πότε-πότε. Πριν εξατμιστεί τελείως το υγρό ρίξτε τη μαρινάδα και τα μπαχαρικά, μαζί με λίγο αλατάκι. Μαγειρέψτε το έτσι για λίγο σε σιγανή φωτιά. Όταν το κρέας τρυπιέται άνετα με τη μύτη του μαχαιριού, προσθέστε τα λαχανικά και το σαφράν. Μαγειρέψτε σείοντας την κατσαρόλα αλλά μην βάζετε κουτάλα για να μη χαλάσετε την όψη του φαγητού. Τέλος, προσθέστε την κολοκύθα σε κομμάτια και βράστε ακόμα για 10 λεπτά. Φροντίστε να μείνει το φαγητό με λίγα υγρά – τη σάλτσα του δηλαδή. Αφήστε το σκεπασμένο για τουλάχιστον μία ώρα πριν το σερβίρετε.

τώ την κατάλληλη από ένα πλήθος τεχνικών που πιστεύω ότι χρησιμοποιούνταν τότε αφού λάβω υπ' όψιν τις δυνατότητες της εποχής.

Στη συνέχεια θα προσθέσω κανέλα (τριψίδι) και γαρίφαλλο (καρυόφυλλο) με σύνθεση για να μην εξαφανισώ τη λεπτότητα του στάχους.

Περιγράφοντας αυτές τις μικρές δυσκολίες και τις προσπάθειες για την αντιμετώπισή τους, προσπαθώ να σας δώσω μια ιδέα του πώς μπορεί να εργαστεί κανείς για τη συγκρότηση μιας συνταγής μέσα από γραπτές πληροφορίες. Πρέπει να επιμείνω ότι απαιτείται μια ιδέα για το πλαίσιο που ανέφερα προηγουμένως. Τις προάλλες άκουσα στην τηλεόραση έναν «ειδήμονα» να μιλάει για ένα βυζαντινό φαγητό με μπόλικες πατατούλες! Μα αυτές έφτασαν στην Ευρώπη για πρώτη φορά με τον Φραντσέσκο Πιζάρρο, πολλά χρόνια μετά την Αλωση της Βασιλεύουσας από τις στρατιές του Μωάμεθ του Κατακτητή. Ο Πιζάρρο τις έφερε από το Περού όπου τις καλλιεργούσαν οι Ινκας (αργότερα βρέθηκαν και στη Β. Αμερική) μόλις το 1534. Οι Βυζαντινοί πάντως δεν είχαν την ευκαιρία να γευτούν τον δημοφιλή σήμερα καρπό. Θα μπορούσαμε όμως να δημιουργήσουμε πιάτα με βυζαντινά και σύγχρονα στοιχεία. Άλλο αυτό.

Επανέρχομαι στο θέμα με το ερώτημα πώς επιλέγω το κρέας, αφού οι πληροφορίες του Πτωχοπρόδρομου δεν αναφέρουν τίποτα σχετικό. Ένας μελετητής πιστεύει ότι το συγκεκριμένο φαγητό, ήταν με ψάρι, επειδή στα άλλα πιάτα του συγκεκριμένου τραπέζιού αναφέρονται ψάρια. Η δική μου εκτίμηση είναι ότι ο χαρακτηρισμός οξινόγλυκος κροκατομαγειρεία αφορά έναν τρόπο μαγειρέματος και όχι το βασικό υλικό του. Βέβαια θα μπορούσε να γίνει αυτό το φαγητό και με κότα, πάπια, αρνίσιο κρέας ή ψάρι. Απλώς επιλέγω το χοιρινό επειδή αυτό ήταν το πιο δημοφιλές κρέας των βυζαντινών. Το ίδιο πιάτο έχω μαγειρέψει με κότα, με ζαρκάδι, με περδικά, με ψάρι κ.τ.λ. Η γνώμη μου είναι ότι το χοιρινό και το κυνήγι ταιριάζουν καλύτερα. Υποψιάζομαι πάντως ότι δεν θα μαγειρευαν ψάρι με μανιτάρια. Άλλωστε πλήθος άλλων πληροφοριών με βεβαιώνουν ότι στο ψάρι οι τόνοι του γλυκού δίνονταν συνηθισμένα από τις σταφίδες που τις έβραζαν με ξίδι ή σε κρασί. Η πρακτική αυτή ήταν διπλή: σταφίδες έβραζαν στο ξίδι και για να το νοστιμίσουν το ίδιο και να το χρησιμοποιήσουν στη συνέχεια για να αρτύσουν κάποιο φαγητό ή σαλάτα. Το γεγονός ότι το ξίδι είναι κι αυτό συντηρητικό των τροφίμων

Ευδιάκριτα ίχνη

Τα ίχνη των βυζαντινών φαγητών είναι πολύ ευδιάκριτα μέσα στις σύγχρονες κουζίνες των Ελλήνων. Ενώ την κουζίνα πριν τις έωλες αλλαγές που σάρωσαν τα ίχνη της ιστορίας και της φυσιολογίας μιας μαγειρικής που είχε ενσωματώσει τη σοφία δεκάδων αιώνων.

Συγκεκριμένα τους «κυάμους βεβρεγμένους» που αναφέρει ο Πτωχοπρόδρομος και που αλλού αναφέρονται ως «βρεχτόκουκκα» και τα οποία σερβί-



**Αργυρά σκεύη.
Κηροπήγιο,
τριλίδα, πινά-
κιο, κοχλιάρια,
7ος αι.**

ρίστηκαν στο δείπνο που αναφέρεται, εγώ τα θυμάμαι από τα παιδικά μου χρόνια στη Λευκάδα, κάθε Σαρακοστή, στην κεντρική αγορά στο πατσατζίδικο του Θανάση Λαβράνου, δίπλα στο ταψί με τη φάβα, πασπαλισμένα με μυρωδάτη ρίγανη και χοντρό αλάτι. Και στα σπίτια τα συνήθιζαν στις ξηροφαγικές νηστείες. Και στην Κρήτη μού τα σέρβιραν μεζέ με τσικουδιά.


Τις συκομαγίδες, που με λεπτομέρειες περιγράφει ο και λαογράφος επίσκοπος Θεσσαλονίκης Ευστάθιος, τις έφτιαχνε η γιαγιά μου όπως και οι Κερκυραίες, οι Σαμιώτισσες, οι Αρτινές, οι Καβαλιώτισσες γιαγιάδες. Ο σαβόρος με τη σταφίδα ήταν πάντα μέσα σε μια πύλινη παδέλα στο σπίτι μου, πότε με παλαμίδα, πότε με γόπες, πότε με σπάρους και πότε με μπαρμπούνια. Οι λούντζες ή απάκι ή νούμπουλο ή λόζες στολίζουν ακόμα τα κατώγια των σπιτιών στην Κύπρο, την Κρήτη, την Κέρκυρα, τις Κυκλάδες. Η τσαμαρέλα είναι παρόμοιο (αν και ιδιαιτέρως νοστιμότερο) παστό, ολίδιο στην Πά-

φο και στα βορειότερα τμήματα της Ηπείρου, όπου βρίσκονταν δύσκολα το χοιρινό αλλά αφθονούσε η κατσίκια.

Όσο για τις ελιές ένα σωρό Βυζαντινοί συγγραφείς διασώζουν τρόπους για να τις μετατρέπουν σε λικουδιές είτε με το ξίδι και το μέλι είτε με το «σήραιο», το πετιμέζι, με κλωνάρακι θρύμβου, με κόλιανδρο, με νεράντζι κ.τ.λ. Στο «Γεωπονικόν» και στα «γιατροσοφικά» κάθε λογής, αναφέρονται τέτοιες τεχνικές του τύπου:

«Σύνθεσις καλλίστη ελαιών μετά γλεύκου» και πάει λέγοντας.

Θα απαιτούνταν ατέλειωτες σελίδες με μικρές αναφορές σε κείμενα για να παρουσιάσω με κάθε λεπτομέρεια πώς ακριβώς συγκροτείται ένα τέτοιο δείπνο, πράγμα εντελώς αδύνατο. Θα αναφέρω μόνο πώς επέλεξα το τυρί, το «ανεβατό» Γρεβενών. Αυτό το είδος του τυριού ενώ είναι μαλακό και ασχημάτιστο (δεν είναι καλουπωμένο δηλαδή), δεν είναι ανθότυρο (ή μυζήθρα), αλλά πλήρες τυρί με την έννοια ότι έχει όλα του τα λιπαρά καθώς προ-

έρχεται από την πήξη του γάλακτος και όχι του τυρογάλου όπως ο ανθότυρος. Η πιο ουσιαστική μαρτυρία είναι από τον Ησύχιο τον Αλεξανδρέα (γύρω στον 6ο αι.) ο οποίος στο λεξικό του δίνει για τον ανθότυρο την εξήγηση: «τυρός ανθίνης, είναι είδος λίαν λιπαράς μυζήθρας αλατισμένης» ακριβώς ό,τι είναι το «ανεβατό». Δυστυχώς, από όσα γνωρίζω δεν αναφέρεται από τι γάλα (αγελαδινό, πρόβειο ή κατσικίσιο) γίνεται ο *ανθίνης τυρός* για να ταυτίσουμε πλήρως την τεχνική πήξεως με την περιοχή. Είμαι όμως σίγουρη ότι αυτό που ονομάζουμε σήμερα ανθότυρο (ή μυζήθρα) που γίνεται από τον ορό του γάλακτος, είναι ο βυζαντινός «απότυρος» όπως αναφέρει ο Ευστάθιος Θεσσαλονίκης στα λαογραφικά επικαλούμενος και μαρτυρία από τον Νικήτα Χωνιάτη. Η λέξη «μυζήθρα», για αυτό το είδος του τυριού που επιλέχθηκε για το δείπνο, έχει μέχρι σήμερα επιβιώσει ως «ξινομυζήθρα» ή «ξινομύζηθρο» στις Κυκλάδες, όπου και η τεχνική είναι ίδια. 

Ο ύπνος και ο ξύπνος της Κυράτζας

Της **ΕΛΕΟΝΩΡΑΣ ΣΚΟΥΤΕΡΗ-ΔΙΔΑΣΚΑΛΟΥ**

Κοινωνικής ανθρωπολόγου,
Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας, ΑΠΘ

ΛΕΝΕ ΠΩΣ ΜΙΑ μέρα η Κυράτζα από την Αριβέλιτζα της Ρούμελης, κοιμήθηκε σπίτι της και ξύπνησε στη Βασιλεύουσα, στην αυλή ενός παλαιού βασιλέα. Αλλού πάλι λένε πως ήταν η Σταμούλω ή η Λάμπω, η Μαλάμω ή η Ρούσα που κοιμήθηκε κι ονειρεύτηκε τα παλιά και πως χωριό της ήταν η Καλιακούδα, το Κλαψί, το Παλιοκάτουνο, το Πυργουλάκι, ο Πύργος ή πως ο τόπος της ήταν η Κρήτη, ο Μοριάς, η Θεσσαλία, η Ηπειρος, η Μακεδονία, η Θράκη, το Ιόνιο ή το Αιγαίο, η Κύπρος, ο Πόντος, η Μικρασία. Πάντα σ' αυτές τις ιστορίες υπάρχουν «κυράτζες» που ονειρεύονται (χτες, προχτές ή κάποτε) ταξίδια σε κοντινότερους προορισμούς ή μακρινά προσκυνήματα.

Πάντως, η ιστορία του ύπνου και του ξύπνου της δικής μας Κυράτζας παραμύθι είναι, μαγειρεμένο για την περίσταση. Ιστοριούλα, σαν όλες εκείνες που φτιάχνουμε για τις σχέσεις μας με τα παλιά και με τα τωρινά, όταν προσπαθούμε να συναντήσουμε τους ανθρώπους και τη ζωή τους, όταν προσπαθούμε να φωτίσουμε συνήθειες, συμπεριφορές, αντιλήψεις και εμπειρίες, αλλά και επιθυμίες, όνειρα, γεύσεις, οσμές και αισθήσεις απροσδιόριστες, που αφήνουν αχνά τα ίχνη τους και τώρα, όπως και τότε: εκεί κωνεμένα στο αρχαϊκό τους περιβάλλον, εδώ εγγεγραμμένα σ' έναν παραδοσιακά μαθημένο βίο που βρίσκεται καταφύγιο στο περιθώριο της καθημερινότητας, λίγο πριν παραδώσει τη σκιά του στους νεόκοπους διαχειριστές της εμποποιημένης Παράδοσης, λάφυρο και φάντασμα μαζί μιας πραγματικότητας που σβήνει.

Σαν στο σπίτι της

Στο όνειρό της η Κυράτζα ξύπνησε όπως είχε κοιμηθεί: φορεμένη τη νοικοκυροσύνη της και την καναγκιουρίσια της φουστάνα, σε πείσμα των καιρών και των συρμών – παλαιότερων,

νεωτερικών και μετανεωτερικών ωσαύτως. Μαντιλωμένη κι αγέλαστη, με τα χέρια σταυρωμένα στην ποδιά και βήμα μετρημένο, βάλθηκε να τριγυρίζει στο παλαικό αρχοντικό, μυρίζοντας τις μυρωδιές για να νιώσει τη γεύση του, λογαριάζοντας τα πράγματα για να καταλάβει τους νοικοκυραίους. Μέσα, κι όλο παραμέσα, στην καρδιά του σπιτικού, εκεί όπου οι φωτιές συναγωνίζονταν τις μυρωδιές και τους ακρούς, εκεί, ανάμεσα σε τζάκια, πυροστιές και σύντραυλα, σε σκάρες, τηγάνια και χύτρες, σε κρησάρες, γουδιά κι αλατολόγους, σε κουτάλια, πινάκια και λεγγέρια, σε λεγένια, τάσια και λαγίγια, σε κανάτια, κούπες και ποτήρια, σε κάρναβους, βαρέλια και πιθάρια, η Κυράτζα αισθάνθηκε σαν στο σπίτι της. Σκεύη και παρασκευάσματα, πά-

γκοι και τάβλες, κι ένα σωρό κόσμος να ξεδιαλέγει, να πλένει, να κόβει, να χτυπάει, να μαδάει, να ανακατεύει, να τσιγαρίζει, να βράζει, να ψήνει, να φτιάχνει και να δοκιμάζει, να μιλάει, να βλέπει και να κρίνει.

Εκανε τότε όπως κάνουν όλες οι νοικοκυρές: ανασκουμπώθηκε να βοηθήσει στα μαγειρέματα, να τοιμπολογήσει λικουδιές, να ρωτήθει πως φτιάχνονται τα φαγάκια και τα φαγάκια τους. Δεν σταμάτησε ούτε στιγμή να ρωτάει πως ονομάζονταν όσα δεν γνώριζε και πως έλεγαν όσα εκείνη τα ήξερε αλλιώς, παρόλο που τα έλεγαν λίγο περιεργα. Ετσι θα ήταν στο χωριό τους. Καταλαβαίνονταν, κι ας έλεγαν τις κοινές γάστρες κριβάνους, το καρβέλι γαρβέλι, τα κουλίκια και τα κουλούρια κολλίκια, το πλακωτό πλακίτη και πλα-



▲ Τα χέρια της...
Χέρια σαν αυτά της Κυράτζας, της κάθε Κυράτζας που γνωρίζει να ορίζει το νοικοκυριό, να ζυμώνει, να μελώνει, να συνθέτει γιαχνισιά, ντολμάδες και πίτες, ειδήμων των μικρών και μεγάλων μουσικών της κουζίνας, αλλά και της ζωής.

▼ Τεχνίτρα τον βίον της, ποιήτρια της καθημερινής πράξης. Ζύγωμα φωμιού στους Καλαρίτες, 1975 (φωτ.: Τάκης Τλούπας).



κούντα και το ψωμί *ψωμίν*, και μετά: *ψωμία καθαρά* και *άρτος εκ σίτου καθαρού*, αντί να το πούνε μια και καλή καθαρίο. Πάντως τα άζυμα τα έλεγαν κι αυτοί λειπανάβατα και τα παξιμάδια *παξαμάδες*, όπως και *κάππαριν* την κάπαρη, *καννέλα* την κανέλα, *πιπέριν* το πιπέρι κι *άλας* το αλάτι. Δεν είχε νόημα να τους διορθώσει, αφού ούτε καν μεταξύ τους συμφωνούσαν και καθείς και καθεμία κόμπαζε για τον τόπο, για την καταγωγή ή για τις συνήθειες που μ' αυτές είχε μάθει να γεύεται: «έτσι το λέμε εμείς», «εμείς έτσι το κάνουμε» ή «έτσι το έμαθα» κι ακόμη «έτσι το είδα εκεί» ή «στα μέρη μας το κάνουμε ή το

τρώμε άλλη ώρα». Ούτε τους είπε πως τα παράλεγαν, όταν καμάρωναν, ακόμη και για τα πιο φτηνά, «του μπακάλη», πως τάχα ήταν ξενόφερτα από τόπους μακρινούς και πως ήταν πολύτιμα κι ακριβά (ποια; το πιπέρι, η κανέλα, ο καφές, η ζάχαρη!), ενώ άλλα, ακόμη και τα πιο κοινά, ούτε που τα είχαν ακούσει. Αλλωστε, κι οι δουλειές τους δεν ήταν πολύ τακτικές, κάθε πράμα και κάθε φαγί με τη σειρά του, στην ώρα του: ενώ έπρεπε να φτιάξουν για τους ανθρώπους τους φαγί «να πιάνει», ετοίμαζαν προσφάγια για το ψωμί, ελιές, τυριά, κρεμμύδια, κι ήταν περασμένο πρωί κι ετοίμαζαν

μήθηκε εκεί, στο σπίτι του κυρ βασιλέα, στο παραγώνι του, κι ονειρεύτηκε το σπίτι της, όπου την βρήκε το ξημέρωμα, δίπλα στο καπνισμένο από καιρό τζάκι. Άκουσε τη γειτόνισσα να της φωνάζει απ' την αυλή «Θε' να κάμω κεφτέδες σήμερα και δεν έχω δυόσμο. Παίρνω λίγο απ' τη γλάστρα σου». «Καλέ, κάτσε να σου πω πώς φτιάχνουν, εκεί που πήγα ψες, τους κεφτέδες *σφαιρία*, σαν τους καλιακουδήτικους της συμπεθέρας, και δεν ξεύρουν πώς να πουν τον κιμά και τον λένε *αρβελισμένο κρέας*. Κάτσε να σου πω τ' όνειρο που ονειρεύτηκα να φτιάχνουν το κουρκούτι γρούτα. Εχεις καιρό;».

φενόβιοι σχολιαστές της επικαιρότητας, μάθαινε στα παιδιά ο νεαρός δάσκαλος). Απλώς ανήκαν σ' εκείνους που νιώθουν ακόμη ασφαλείς, επειδή ακουμπούν τη ζωή τους σε μίαν από παλιά αποκτημένη γνώση για τον τόπο τους και τα κατατόπια του, για τα πράγματα, τις συνήθειες και τα φαγιά της μάνας και της γιαγιάς και για όσα έχουν μάθει απ' τα συμπεθεριά, τις κουμπιές και τους γείτονες, όσα έχουν ακούσει απ' τους παππούδες, όσα έχουν δει, όσα έχουν βοηθήσει να γίνουν και όσα έχουν δοκιμάσει στη ζωή τους. Γνώριζαν, μ' άλλα λόγια, να ορίζουν το νοικοκυριό, την κουζίνα και τον κήπο τους, να χειρίζονται τις τεχνικές της κύτρας, του πλάστη και του φούρνου, να αναπάνουν το προζύμι, να ζυμώνουν, να παντρεύουν είδη, να δένουν, να μελώνουν και, βέβαια, να συνθέτουν γιακνιστά, ντολμάδες και πίτες, να εγείρουν τις κρυφές εντάσεις των οσπρίων και να ανασταίνουν τη γευστική μοναδικότητα ενός μαρουλόφυλλου νοστιμισμένου με λάδι και με ξίδι.

...και οι καλιακουδήτικοι κεφτέδες

Η Κυράτζα, η κάθε «κυράτζα» του παρόντος και του παρελθόντος που κατέχει μια κοινωνικά μαθημένη και πεπραγμένη γνώση ζωής, είναι τεχνίτρια του βίου της, ποιήτρια της καθημερινής πράξης που επιλέγει, ταιριάζει και δημιουργεί, μαστόρισσα που κατέχει να υποτάσσει το χρόνο και να ελέγχει τις διάρκειές του, να πειθαρχεί τις ορέξεις και τις επιθυμίες, να ορίζει το χώρο, τη συντροφικότητα, την κοινωνία και την επικοινωνία, ειδήμων των μικρών και των μεγάλων μυστικών της κουζίνας και εξ απορρήτων της φροντίδας του σώματος – όπως περίπου οι προ-προγιαγιάδες της που είχαν ζήσει στα χρόνια του κυρ βασιλέα και άλλων ακόμη αρχαιότερων.

Το όνειρο της Κυράτζας μοιάζει με τις επισκέψεις των μελετητών (ανθρωπολόγων, αρχαιολόγων, ιστορικών), που εγκύπτουν σε καθημερινές συμπεριφορές και νοοτροπίες του παρελθόντος και του παρόντος προσπαθώντας να καταλάβουν πώς μαγειρεύεται, κυριολεκτικά και μεταφορικά, η ζωή: παρατηρούν, ρωτούν, συγκρίνουν και δοκιμάζουν επί του συγκεκριμένου όσα τους συγκινούν, επειδή είναι ή αποδεικνύονται γνώριμα, όμως και όλα εκείνα που κινούν το ενδιαφέρον, επειδή δείχνουν αλλιώςτικα ή ξένα – κάποτε παλινδρομώντας ατελέσφορα, όπως ωραία το έχει υποστηρίξει ο Ηλίας Αναγνωστάκης, ανάμεσα στα νεώτερα και τα παλιότερα. Αυτό που κάνει την Κυράτζα να διαφέρει είναι πως μαζί με την τέχνη της γνώσης του βίου κατέχει και τη γνώση της τέχνης του. Γι' αυτό δεν είναι ο ύπνος της που έχει σημασία, αλλά ο ξύπνος της, ο ξύπνος που της επιτρέπει να αποτιμά μετά λόγου και πράξεως γνώσεως τόσο τα «σφαιρία» του κυρ βασιλέα όσο και τους «καλιακουδήτικους κεφτέδες».

Σαν χτες κοιμήθηκα και ονειρεύτηκα πως ξύπνησα στην Αριβέλιτζα, στις Κυράτζας. Απ' την αυλή την άκουσα να ρωτάει: «Εχεις καιρό;». Ναι, σκέφτηκα...



▲ *Μαστόρισσες που κατέχουν να υποτάσσουν τον χρόνο και να ελέγχουν τις διάρκειές του (φωτ.: Τάκης Τλούπας).*

τον δείπνον, κι η ώρα πέρασε μ' ένα κολατσιό αλλά με δίχως γεύμα και δίχως δειλινό. Σκοτεινίασε κι ακόμη ετοίμαζαν τα δείπνα.

Τα σφαιρία του κυρ βασιλέα...

Απόστασε απ' το ταξίδι, απ' την κουβέντα, απ' το φαί κι απ' όσα έβλεπε γύρω της η Κυράτζα κι έγερσε κι αποκοι-

Μπορούμε να υποθέσουμε πως οι δυο καλές γειτόνισσες δεν θα είχαν γνώμη για το αμετάθετο του χρόνου και πως οι απόψεις τους για το όνειρο θα έφταναν ίσαμε τους ονειροκρίτες και τα διάφορα πρακτικά, που μ' αυτά εξηγούσαν τ' ανεξήγητα. Μπορούμε ακόμη να υποθέσουμε πως ποτέ τους δεν θα είχαν ακούσει για τη μακρά διάρκεια, για τη βιωμένη παράδοση ή για συνέχειες και ασυνέχειες, για τομές και για ρήξεις (παρά τα περιεργα που, όπως έλεγαν οι κα-