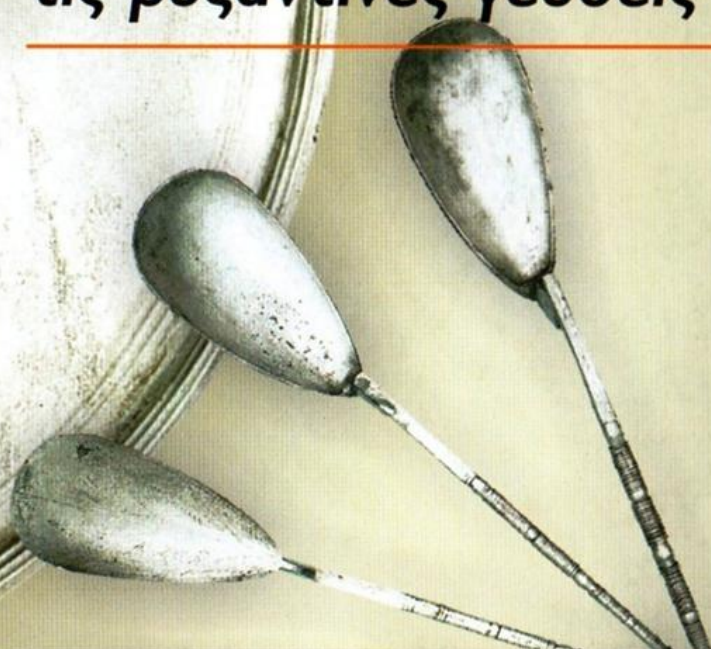


Βρώματα και μαγειρείες

αναζητώντας
τις βυζαντινές γεύσεις



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ



ΒΥΖΑΝΤΙΝΟ & ΧΡΗΣΤΙΑΝΙΚΟ
ΜΟΥΣΕΙΟ

Βρώμα (το): ο,τιδήποτε τρώγεται, έδεσμα, φαγητό, τροφή
Μαγειρεία (η): η παρασκευή φαγητού, το μαγείρεμα



Βρώματα και μαγειρείες των Βυζαντινών το θέμα μας. Η αναζήτηση, ωστόσο, των βυζαντινών γεύσεων αποδεικνύεται περισσότερο δύσκολη από όσο ίσως μπορεί να φανταστεί κανείς. Η πρώτη δυσκολία προκύπτει από τις γραπτές πηγές της εποχής που μας προσφέρουν, βέβαια, πλούσιες πληροφορίες για το τι έτρωγαν οι Βυζαντινοί, δεν μας διαφωτίζουν όμως ιδιαίτερα για τον τρόπο που μαγείρευαν τα φαγητά τους, για τη δοσολογία των διαφόρων υλικών που χρησιμοποιούσαν ή για τους χρόνους που απαιτούσε η κάθε φάση παρασκευής ενός φαγητού.

Η δεύτερη δυσκολία έχει να κάνει με τον ίδιο τον χαρακτήρα της Βυζαντινής Αυτοκρατορίας, του απλωμένου γύρω από τη Μεσόγειο πολυεθνικού κράτους, στα όρια του οποίου συνυπήρξαν επί αιώνες Έλληνες, Ιλλυριοί, Θράκες, Λατίνοι, Καυκάσιοι, Αρμένιοι, Αιγύπτιοι, Εβραίοι, Σύροι, Άραβες, Σλάβοι, Βλάχοι και άλλοι. Αναμφίβολα, όλοι είχαν ιδιαίτερες διατροφικές συνήθειες, που δύσκολα όμως μπορούν να ανιχνευθούν σήμερα.

Άλλωστε, διαφοροποιήσεις στις διατροφικές συνήθειες επέβαλλαν προφανώς οι κατά τόπους διαφορετικές κλιματολογικές και γεωγραφικές συνθήκες (όπως π.χ. η γεινίαση ή η απόσταση από τη θάλασσα), η κοινωνική και οικονομική διαστρωμάτωση του πληθυσμού, η πιστή ή μη τήρηση των απαγορεύσεων και διατροφικών περιορισμών που υποδείκνυαν οι θρησκείες, οι ιστορικές εξελίξεις που σχετίζονταν με τις μετακινήσεις πληθυσμών, τη σταδιακή αλλαγή των σχέσεων μεταξύ υπαίθρου και πόλεων, την αυξομείωση των συνόρων και της επικράτειας του Βυζαντίου.

Παρά τις δυσκολίες, τον κίνδυνο των γενικεύσεων και υπεραπλουστεύσεων ή τις πιθανές αναπόφευκτες ως ένα βαθμό αυθαιρεσίες, η αναζήτηση των βυζαντινών γεύσεων παραμένει γοητευτική. Πολύ περισσότερο όταν δοκιμάζει να ανοίξει την όρεξη στους επισκέπτες του Μουσείου ώστε να θέσουν τα δικά τους ερωτήματα, να προχωρήσουν στις δικές τους υποθέσεις, να επιχειρήσουν τις δικές τους ερμηνείες.



Το ψωμί, ο άρτος, αποτελούσε τη βάση της διατροφής των Βυζαντινών. Πολλοί, ιδιαίτερα στα χωριά, έψηναν το ψωμί στο σπίτι τους. Στις πόλεις, όμως, οι περισσότεροι το αγόραζαν από τον γειτονικό τους φούρνο. Υπήρχαν διαφορετικές κατηγορίες ψωμιού. Καλύτερης ποιότητας και ακριβότερος ήταν ο καθαρός άρτος, που γινόταν από καθαρό αλεύρι σταριού χωρίς πίτουρα. Ονομαζόταν και φωτοφόρος ή υπέρλευκος άρτος ή, απλώς, το αφράτον.

Συχνά πασπαλιζόταν με σουσάμι ή άλλους σπόρους. Δεύτερης ποιότητας ήταν ο μέσος άρτος και ακόμη χαμηλότερης ο ρυπαρός ή χυδαίος άρτος, από αλεύρι κριθαριού ή άλλων δημητριακών, από ανάμεικτο αλεύρι ή πίτουρα.

Εκτός από το φρέσκο ψωμί οι Βυζαντινοί παρασκεύαζαν και παξιμάδια, που διατηρούνται για περισσότερο καιρό.

Το ψωμί



Πήλινο αποθηκευτικό πιθάρι
[6^{ος} αιώνας, ΒΧΜ 54].
Σε αγγεία αυτού του τύπου
αποθήκευαν σιτάρι ή άλλα τρόφιμα.
Εκτίθεται στην υποενοότητα Ι.2
«Τα εγκόσμια».

Τα γαλακτοκομικά προϊόντα δεν έλειπαν από το βυζαντινό τραπέζι, ιδιαίτερα στην ενδοχώρα, όπου η κτηνοτροφία ήταν περισσότερο διαδεδομένη. Τυρί παρασκευαζόταν από γάλα πρόβειο, κασικίσιο, αγελαδινό, αλλά και βουβαλίσιο. Στις γραπτές πηγές αναφέρονται διάφορες ποικιλίες τυριών, όπως το ανθότυρο, η μυζήθρα, το κρητικόν, το περίφημο βλάχικον τυρίτσιν, αλλά και το χαμηλής ποιότητας ασβεστότυρον. Από το γάλα έφτιαχναν ακόμη οξύγαλον (γιαούρτι) και βούτυρο.

Μαρμάρινο ανάγλυφο με παράσταση βοσκού που κουβαλά στους ώμους του ένα πρόβατο [12^{ος} αιώνας, ΒΧΜ 1115]. Εκτίθεται στην υποενοότητα II.7 «Όψεις δημόσιου και ιδιωτικού βίου».

Το γάλα και το τυρί



Μονόκυθρον

Μαγειρεύετε διάφορα παστά ή και φρέσκα ψάρια μαζί με κομμάτια διάφορων τυριών, αυγά και λάχανο σε αρκετό λάδι με πιπέρι και σκόρδα.

Η ελιά και το λάδι

Ο ελαιόκαρπος υπήρξε, στα βυζαντινά χρόνια, ένα πολύ διαδεδομένο, πρόχειρο και νηστίσιμο, βρώσιμο. Οι ελιές διατηρούνταν σε άλμη (αλμάδες), σε ξίδι ή οξύμελι (ξίδι με μέλι). Γνωστές ήταν επίσης οι θλαστές (τσακιστές) και οι δρουπάτες (θρούμπες) ελιές. Σχετικά διαδεδομένη ήταν και η χρήση του ελαιόλαδου στη μαγειρική, τουλάχιστον στις ελαιοπαραγωγούς περιοχές της αυτοκρατορίας.

Μυττωτόν

Λιανίστε αρκετές σκελίδες σκόρδο και αναμείξτε με λάδι και πολύ μαύρης ελιάς.



Τμήμα μαρμάρινου τόξου με ανάγλυφη διακόσμηση από κλαδιά ελιάς [13^{ος} αιώνας, ΒΧΜ 1086]. Εκτίθεται στην υποενοότητα II.6 «Φράγκοι και Λατίνοι στο Βυζάντιο».

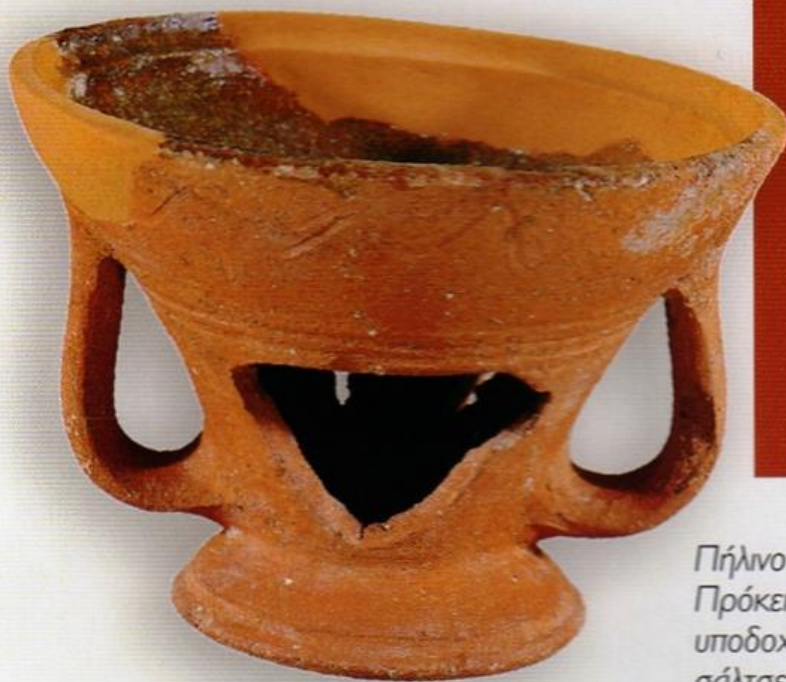
Καρυκεύματα

Οτιδήποτε μπορούσε να καταστήσει το φαγητό νόστιμο ονομαζόταν από τους Βυζαντινούς *ήδυσμα* ή *άρτυμα*. Ανάμεσα στα αρτύματα κυρίαρχη θέση είχε το λάδι, τα λίπη, το σκόρδο, τα γαλακτοκομικά, το ξίδι και οι σάλτσες. Από τα καρυκεύματα τα πιο συνηθισμένα ήταν η ρίγανη, ο δυόσμος, το πιπέρι, το σέλινο, το πράσο, ο άνηθος, το δενδρολίβανο και το κύμινο. Δίπλα τους και τα περισσότερο εξωτικά κανέλα και μοσχοκάρυδο. Από σινάπι έφτιαχναν ένα είδος μουστάρδας που συνόδευε ψάρια και αλλαντικά. Εξαιρετικό ήδυσμα θεωρούσαν και τον κρόκο (ζαφορά).



Πήλινο σκεύος για αρτύματα
[τέλος 12^{ου}-αρχές 13^{ου} αιώνα, ΒΧΜ 1342].
Εκτίθεται στην υποενοότητα II.7
«Όψεις δημόσιου και ιδιωτικού βίου».

Ψάρια, λαχανικά και κρέατα περιχύνονταν, συχνά, με σάλτσες, που ονομάζονταν και σαβούραι. Οι περισσότερες πολυτελείς σάλτσες φαίνεται πως είχαν ως βάση το λάδι ή το βούτυρο, ωστόσο, η πιο δημοφιλής ήταν ο γάρος ή το γάρον.



Σάλτσες

Γάρος

Αναμείξτε μικρά ψάρια, εντόσθια, βράγχια και αίμα ψαριών με αλάτι. Αν θέλετε προσθέστε πιπέρι και παλιό κρασί. Αφήστε τα να σιγοβράσουν για αρκετές ώρες ή να «ζυμωθούν» στον ήλιο για 2-3 μήνες. Ο γάρος σερβίρεται αναμειγμένος με λάδι (ελαιόγαρον), νερό (υδρόγαρος), κρασί (οινόγαρος) ή ξίδι (οξύγαρος).

Πήλινο σαλτσάριο [9^{ος}-12^{ος} αιώνας, ΒΧΜ 1321]. Πρόκειται για σκεύος του οποίου το κάτω μέρος αποτελεί υποδοχή για αναμμένα κάρβουνα ενώ το πάνω δοχείο για σάλτσες που έπρεπε να διατηρηθούν ζεστές. Εκτίθεται στην υποενοότητα II.7 «Όψεις δημόσιου και ιδιωτικού βίου».

Ψάρια και θαλασσινά

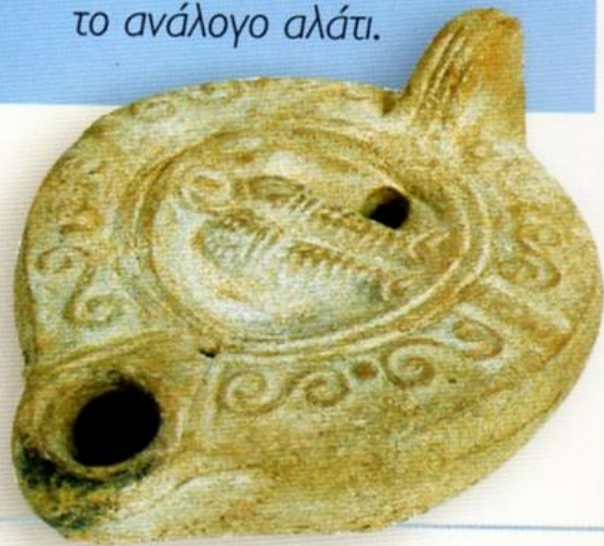
Τα ψάρια ήταν ιδιαίτερα αγαπητή τροφή των Βυζαντινών. Υπήρχαν σε αφθονία, κυρίως στις ακτές της Βαλκανικής χερσονήσου και της Μικράς Ασίας, όπως και στα νησιά του Αιγαίου και τη Μαύρη Θάλασσα. Τα ψάρια τρώγονταν *εκζεστά* (βραστά), *οφτά* (ψητά) ή *τηγάνου* (τηγανιτά). Τα παστά ψάρια, διατηρημένα σε χοντρό αλάτι, καταναλώνονταν κυρίως τον χειμώνα, αλλά και καθόλη τη διάρκεια του έτους στις περιοχές της αυτοκρατορίας τις απομακρυσμένες από τη θάλασσα.

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

*Πήλινο λυχνάρι με παράσταση αγκιστρωμένων ψαριών
[3^{ος}-5^{ος} αιώνας, ΒΧΜ 48].
Εκτίθεται στην υποενοότητα Ι.2
«Τα εγκόσμια».*

Εκζεστά ψάρια σε «λευκό ζωμό»

Βράζετε μεγάλα ψάρια, όπως συναγρίδες, φαγκριά ή χάννους, σε ζωμό από νερό, αρκετό λάδι, λίγο άνηθο και πράσο. Στο τέλος προσθέτετε το ανάλογο αλάτι.



Το κρέας δεν αποτελούσε καθημερινή τροφή για τους Βυζαντινούς. Όχι μόνο επειδή ήταν μάλλον σπάνιο και ακριβό αλλά και εξαιτίας των νηστειών που υπαγόρευε η χριστιανική θρησκεία για τις μισές τουλάχιστον ημέρες του έτους. Περισσότερο αγαπητό ήταν το χοιρινό κρέας, που μαγειρευόταν με ποικίλους τρόπους. Από το τραπέζι πάντως δεν έλειπαν και τα αρνιά, οι γίδες, τα βοοειδή, καθώς και το κυνήγι, π.χ. οι λαγοί και τα ελάφια. Βρώσιμα θεωρούνταν όλα σχεδόν τα μέρη του ζώου: η κεφαλή, η ουρά, τα πόδια και τα εντόσθια των ζώων αποτελούσαν κρέας για μαγείρεμα. Το κρέας που δεν καταναλωνόταν αμέσως μετά τη σφαγή ενός ζώου, συνήθως παστωνόταν ώστε να διατηρηθεί για μεγαλύτερο διάστημα.

Πήλινη κούπα με παράσταση λαγού
[12^{ος}-13^{ος} αιώνας, ΒΧΜ 1527].
Εκτίθεται στην υποενοότητα II.7
«Όψεις δημόσιου και ιδιωτικού βίου».

Κρέατα

Κρασάτον (ή ξιδάτον) λαγομαγείρευμα

Μαγειρεύετε ένα λαγό σε κόκκινο γλυκό κρασί (ή ξίδι) με πιπέρι, γαρύφαλλο και νάρδο (βαλεριάνα). Αν θέλετε προσθέτετε και λίγο χοιρινό κρέας.



Τα όσπρια βρίσκονταν συχνά στο τραπέζι των οικονομικά ασθενέστερων ομάδων του πληθυσμού. Καθώς διατηρούνται για πολύ καιρό, μπορούσαν να φθάνουν στα μεγάλα αστικά κέντρα από τις πιο απομακρυσμένες περιοχές της αυτοκρατορίας. Τα πιο συνηθισμένα όσπρια ήταν το φασούλιν, τα κουκκία, η φακή, τα λουπινάρια, τα ερεβίνθια.

Όσπρια

Φάβατα

Βράζετε σε νερό ξερά κουκιά διαλύοντάς τα κατά το βράσιμο με ξύλινη κουτάλα. Αν θέλετε, πριν το βράσιμο, τα αλέθετε. Προσθέτετε λάδι και αλατοπίπερο.



Πήλινο τσουκάλι για μαγείρεμα [10^{ος}-14^{ος} αιώνας, ΒΧΜ 1325]. Αγγεία σαν και αυτό χρησιμοποιούνταν για το μαγείρεμα. Εκτίθεται στην υποενοότητα II.7 «Όψεις δημόσιου και ιδιωτικού βίου».

Πουλερικά

Το κρέας που έτρωγαν συχνότερα στο Βυζάντιο ήταν αυτό των πουλερικών. Η ποικιλία ήταν μεγάλη: εκτός από τις κότες και τους κόκορες, οι Βυζαντινοί προτιμούσαν τις πάπιες, τις χήνες, τα περιστέρια, τα παγώνια, τις πέρδικες, τα κοτσύφια, τις τσίχλες και άλλα. Ιδιαίτερα τα παγώνια αποτελούσαν εξαιρετικό έδεσμα για τους καλοφαγάδες. Για τον λόγο αυτό, υπήρχαν και εκτροφεία παγωνιών. Στα πολυτελή τραπέζια προσφέρονταν και φασιανοί, το κρέας των οποίων ήταν γνωστό ως πιο εύγεστο και εύπεπτο από εκείνο των άλλων πουλερικών.



Όρνις μονθυλευτή

Αφήνετε ένα κοτόπουλο για λίγες ώρες σε κρασί ή ξίδι με διάφορα καρυκεύματα (πιπέρι, γαρύφαλλο, κανέλα, μοσχοκάρυδο). Μετά το παραγεμίζετε με ψίχα ψωμιού, αμύγδαλα και καρυκεύματα. Αν θέλετε προσθέτετε σταφίδες, κουκουνάρια και ψιλοκομμένα μανιτάρια. Σιγοβράζετε το κοτόπουλο σε κρασί ή το ψήνετε στο φούρνο, αφού το αλείψετε με βούτυρο και το τοποθετήσετε σε καλά κλεισμένο πήλινο σκεύος.

Πήλινο λυχνάρι με παράσταση παγωνιού [5^{ος} αιώνας, ΒΧΜ 10].
Εκτίθεται στην υποενοότητα Ι.1
«Παλαιές μορφές - νέα σύμβολα»

Τα λαχανικά, τρόφιμα φθηνά, θρεπτικά και νησίσιμα, κυριαρχούσαν στη διατροφή των οικονομικά ασθενέστερων. Μαρούλια, λάχανα, σπανάκι, καρότα, πράσα, κρεμμύδια, κουνουπίδια είναι μερικά μόνο από τα λαχανικά που οι περισσότεροι Βυζαντινοί, ακόμη και οι κάτοικοι των πόλεων, μπορούσαν να καλλιεργούν στον λαχανόκηπό τους. Μεγάλη κατανάλωση φαίνεται πως γινόταν και σε άγρια χόρτα και βολβούς. Ας σημειωθεί ότι λαχανικά όπως η ντομάτα και η πατάτα ήταν άγνωστα στους Βυζαντινούς. Για να εξασφαλίσουν ποικιλία λαχανικών και κατά τη διάρκεια του χειμώνα, οι Βυζαντινοί έφτιαχναν τουρσιά, διατηρούσαν δηλαδή αρκετά είδη λαχανικών στην άλμη ή το ξίδι.

Πήλινο πιάτο (πινάκιο)
[10^{ος}-13^{ος} αιώνας, ΒΧΜ 1340].
Εκτίθεται στην υποενότητα II.7
«Όψεις δημόσιου και ιδιωτικού βίου».

Λαχανικά

Αμανίται

Κόβετε σε φέτες και αλατοπιπερώνετε μερικά μανιτάρια. Τα τηγανίζετε ή τα αχνίζετε μαζί με φέτες αχλαδιού.



Σούπες

Σούπες και ζωμοί με ποικίλα λαχανικά, όσπρια, ψάρια ή παστό κρέας, φαίνεται πως αποτελούσαν μια εύκολη και συνηθισμένη επιλογή φαγητού, ιδιαίτερα στα μοναστήρια και στα σπίτια των φτωχών. Από τον 13^ο αιώνα και εξής σούπες και ζωμοί καταναλώνονταν συχνότερα, όπως τουλάχιστον φαίνεται από τη μελέτη των επιτραπέζιων σκευών αυξάνει τότε το ποσοστό των μικρότερων και βαθύτερων σκευών. Η αλλαγή στις διατροφικές συνήθειες των Βυζαντινών ενδέχεται να σχετίζεται με τη λατινική κατάκτηση (1204) και τις συνακόλουθες δυτικές επιρροές καθώς και με την οικονομική κρίση που αντιμετώπισε τότε μεγάλο μέρος του πληθυσμού.

Πήλινη κούπα [τέλος 13^{ου}-14^{ου} αιώνας, ΒΧΜ 1307].
Εκτίθεται στην υποενοότητα II.7
«Όψεις δημόσιου και ιδιωτικού βίου».

Αγιοζούμιν

Βράζετε σε κατσαρόλα με νερό αρκετά κρεμμύδια. Προς το τέλος προσθέτετε λίγο λάδι, αλατοπίπερο και θρούμπι. Ρίχνετε κομμάτια ψωμιού και σερβίρετε.



Αυγά

Τα αυγά ήταν από τις πιο συνηθισμένες τροφές των Βυζαντινών. Τρώγονταν βραστά, ψητά, τηγανητά ή ωμά (ροφητά). Καλύτερα θεωρούνταν τα αυγά της κότας, που υπήρχαν άφθονα σε όλα τα σπίτια, και του φασιανού. Σπανιότερα καταναλώνονταν τα αυγά της χήνας, της πάπιας και της πέρδικας.

Σφουγγάτον

Τρίβετε ένα κρεμμύδι και το τσιγαρίζετε. Προσθέτετε μυρωδικά και τέλος τα αυγά, τυπημένα ή ολόκληρα (μάτια).



Πήλινο πιάτο (πινάκιο)
[τέλος 12^{ου}-αρχές 13^{ου} αιώνα, ΒΧΜ 1220].
Εκτίθεται στην υποενοότητα II.7
«Όψεις δημόσιου και ιδιωτικού βίου».

Φρούτα και ξηροί καρποί

Τα φρούτα και οι ξηροί καρποί αποτελούσαν πολλές φορές επιδόρπιο στα βυζαντινά γεύματα. Ακόμα και εξωτικές ινδικές καρύδες βρίσκονταν μαζί με τα μήλα στα πλούσια τραπέζια. Τα πεπόνια, τα αχλάδια, τα δαμάσκηνα, τα βερίκοκα, τα ροδάκινα, τα κυδώνια, τα μούσμουλα, τα κούμαρα, οι κουρμάδες ήταν μερικά από τα πιο αγαπητά φρούτα. Ωστόσο, τα σύκα και τα σταφύλια, που μπορούσαν εύκολα να αποξηρανθούν και να φυλαχτούν για τον χειμώνα, μαζί με τα καρύδια, τα αμύγδαλα, τα κάστανα, τα φυστίκια και τα κουκουνάρια, κάλυπταν την έλλειψη ποικιλίας φρέσκων φρούτων.



Τμήμα υφάσματος διακοσμημένο
με δοχεία γεμάτα φρούτα
[5^{ος}-6^{ος} αιώνας, ΒΧΜ 488].
Εκτίθεται στην υποενότητα Ι.5
«Χριστιανική Αίγυπτος. Κοπτική τέχνη».

Κρασί και άλλα ποτά

Αγαπημένο ποτό των Βυζαντινών ήταν το κρασί. Υπήρχαν κρασιά λευκά και ξανθά, κόκκινα και μαύρα, δυνατά ή απαλά, ξηρά ή γλυκά. Ανεξάρτητα από την ποιότητά του το κάθε κρασί ήταν γνωστό με το όνομα της περιοχής από την οποία προερχόταν.

Για παράδειγμα με ονομασία προέλευσης είναι γνωστός και ο ευτελέστατος όλων Βαρνιώτικος οίνος αλλά και ο εκλεκτός Θάσιος, που προσφερόταν μόνο στα πολυτελή γεύματα. Το παλαιό κρασί κάποιες φορές αναμειγνυόταν με μέλι και πιπέρι δημιουργώντας ένα ακόμα ποτό, το κονδίτον. Οι Βυζαντινοί έπιναν επίσης ρετσίνα και μπύρα, αλλά και ένα ακόμα πιο φτηνό ποτό, το οξύκρατον, δηλαδή ξίδι και νερό, που προσφερόταν κατά κύριο λόγο στα καπηλεία. Για την παρασκευή οينوπνευματώδων ποτών χρησιμοποιούνταν και άλλοι εκτός από το σταφύλι καρποί. Μερικά από τα οينوπνευματώδη αυτά ποτά ήταν ο μηλίτης, ο μυρτίτης, ο απίτης, ο φοινικίτης κ.ά.

Στο Βυζάντιο καταναλώνονταν εκτός από τα οينوπνευματώδη και άλλα ποτά, όπως το εύκρατον, ζεστός ζωμός από πιπέρι, κύμινο και γλυκάνισο, το θασσόρροφον, εκχύλισμα αμυγδάλων Θάσου σε νερό, το μελίγαλα και το ροδόμελι.



Τμήμα ψηφιδωτού δαπέδου με παράσταση αμπέλου [5^{ος} αιώνας, ΒΧΜ 1758].

Εκτίθεται στην υποενοότητα Ι.3

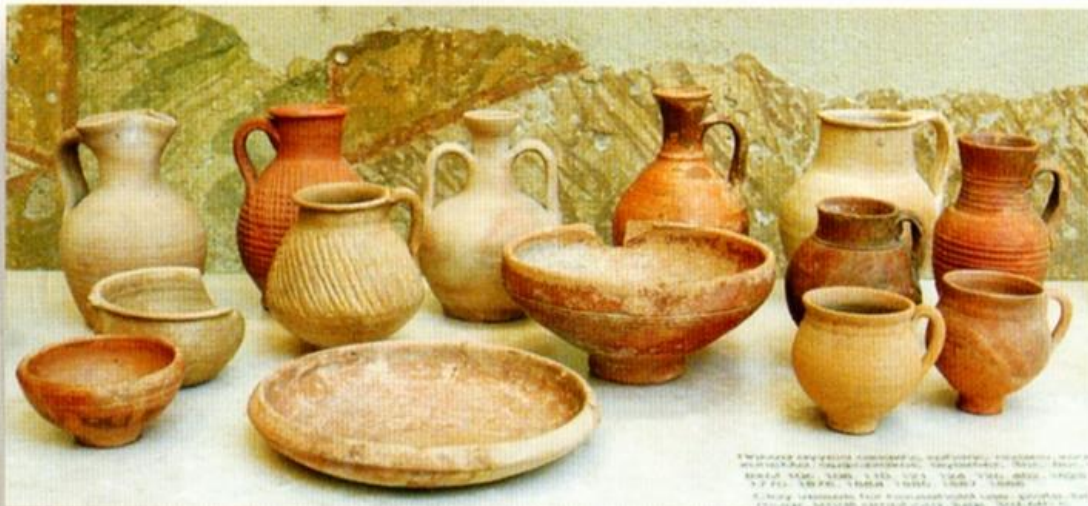
«Οι ναοί της νέας θρησκείας».

Γλυκίσματα

Βασική κατηγορία γλυκών ήταν οι *πλακούντες*. Είχαν ως βάση το ζυμάρι, που το συνδύαζαν με γλυκαντικές ουσίες, όπως η ζάχαρη και το μέλι.

Ένα είδος πλακούντα ήταν ο *πάστελλος* ή *παστέλλιν* που πρέπει να έμοιαζε με τη σημερινή μουσταλευριά. Το αντίστοιχο του σημερινού παστελιού ήταν ο *σησαμούς*.

Στις πηγές αναφέρονται επίσης το *καρυδάτον* και το *κυδωνάτον* (κυδωνόπαστο), καθώς και τα γλυκά του κουταλιού, όπως το *απιάτον*, το *κιτράτον* και άλλα. Απλά και γρήγορα στην παρασκευή τους ήταν τα *λαλάγγια* (τηγανίτες ή ξεροτήγανα) και τα *κολλύρια* (λουκουμάδες), ενώ στα εκλεκτά γλυκίσματα συμπεριλαμβάνονταν το ρυζόγαλο.



Πήλινα επιτραπέζια σκεύη
[3^{ος}-6^{ος} αιώνας],
όπως εκτίθενται
στην υποενοότητα 1.2
«Τα εγκόσμια».

Στο τραπέζι

Στο τραπέζι, συνήθως στρογγυλό ή τετράγωνο, στρωνόταν τραπεζομάντηλο, τοποθετούνταν πετσέτες (χειρόμακτρα), τα απαραίτητα επιτραπέζια σκεύη, μαχαίρια και κουτάλια (κοχλιάρια). Τα πιρούνια, αν και ήταν γνωστά, δεν ήταν μάλλον σε ευρεία χρήση. Σταδιακά, και ασφαλώς από τον 10^ο αιώνα και εξής, καθίσματα γύρω από το τραπέζι αντικατέστησαν τα ανάκλιτρα των παλαιότερων εποχών. Οι περισσότερες μαγειρείες σερβίρονταν στο κέντρο του τραπεζιού, σε μεγάλα σκεύη, από όπου ο καθένας έπαιρνε όσο ήθελε με το χέρι. Οι άντρες και οι γυναίκες έπρεπε να τρώνε χωριστά, να πλένουν τα χέρια τους πριν και μετά το γεύμα, να προσεύχονται πριν ξεκινήσουν να τρων· όμως οι κανόνες αυτοί δεν τηρούνταν πάντοτε.



Μαρμάρινο τραπέζι με ανάγλυφη διακόσμηση [4^{ος} αιώνας, ΒΧΜ 17].
Εκτίθεται στην υποενοότητα Ι.2
«Τα εγκόσμια».

Πού αλλού μπορείτε να διαβάσετε για τη διατροφή των Βυζαντινών:

- Βυζαντινών γεύσεις, ΕΠΤΑ ΗΜΕΡΕΣ εφ. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ, 12 Μαΐου 2002
- Παπανικόλα-Μπακιρτζή Δ. (επιμ.), Βυζαντινών διατροφή και μαγειρεία, πρακτικά ημερίδας περί της διατροφής στο Βυζάντιο, (Θεσ/νίκη, 4 Νοεμβρίου 2001), Αθήνα 2005
- Koder Johannes, Ο κηπουρός και η καθημερινή κουζίνα στο Βυζάντιο, Όψεις της βυζαντινής κοινωνίας 2, Αθήνα 1992
- Κουκουλές Φαίδων, Βυζαντινών βίος και πολιτισμός, τόμος Ε', Αθήνα 1952
- Σταμπόγλη Ελένη, Πρόσκληση σε γεύμα, Στους δρόμους του Βυζαντίου 1, Αθήνα 1997

Κείμενα - Επιμέλεια: Πάνος Βοσνίδης, Στάθης Γκότσης

Σχεδιασμός: Γιώργος Σουπιός

Διορθώσεις: Γιασμίνα Μωυσειδίου

Φωτογράφοι:

Σπ. Παναγιωτόπουλος, σελ. 5, 7-9, 11-12, 14, 19

Ι. Πατρικιάνος, σελ. 10, 16-17, εξώφυλλο

Μ. Σπανός, σελ. 4, 6, 13, 15, 18

ISBN 960-214-565-X

© 2006

Βυζαντινό & Χριστιανικό Μουσείο

Βασ. Σοφίας 22, 106 75 Αθήνα

Τηλ.: 210 72.11.027, 210 72.32.178,

Fax: 210 72.31.883

e-mail: protocol@bma.culture.gr

Γραφείο Εκπαιδευτικών Προγραμμάτων

Τηλ.: 210 72.31.985

Ασημένιος δίσκος και κουτάλια του 7^{ου} αιώνα

[ΒΧΜ 896, 901-903].

Εκτίθενται στην υποενοότητα II.2

«Η κρίσιμη καμπή».

Β' έκδοση

Ευρωπαϊκός Πινακας
Πολιτισμικής
Σταθμολογίας

