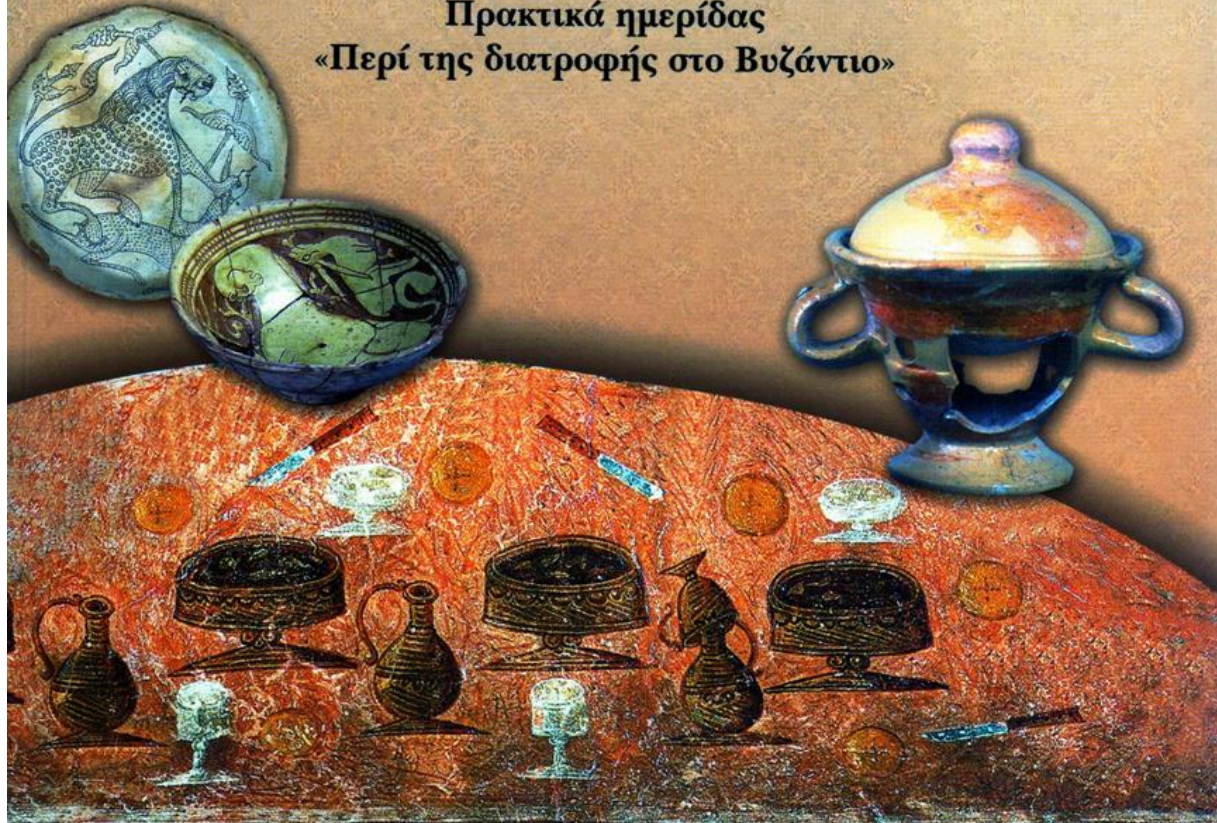


ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΤΑΜΕΙΟ ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΠΟΡΩΝ ΚΑΙ ΑΠΑΛΛΟΤΡΙΩΣΕΩΝ

ΒΥΖΑΝΤΙΝΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΜΑΓΕΙΡΕΙΑΙ

Πρακτικά ημερίδας
«Περί της διατροφής στο Βυζάντιο»



ΑΘΗΝΑ 2005

Πόσες φορές και πότε;¹

Οταν ξημέρωνε στην Κωνσταντινούπολη, στη γειτονιά του Πτωχοπρόδρομου, ο γείτονάς του, ένας τσαγκάρης, προτού αρχίσει τη δουλειά, φώναζε το μικρό του και του έλεγε:

*Καὶ νὰ παιδὶν μου στάμενον εἰς τὸ χορδοκοιλίτιον
καὶ φέρε με καὶ βλάχικον τυρὶν σταμεναρέαν
καὶ δός μοι νὰ προγεύσωμαι καὶ πάλιν νὰ πετσώνω!²*

Αν πραγματικά ο μέσος Βυζαντινός του 12ου αιώνα ήταν συνηθισμένος σε *πρόγευμα*³, δηλαδή πρωινό με πατά, τυρί, ψωμί και τέσσερα με πέντε ποτήρια κρασί, όπως διατείνεται ο Πτωχοπρόδρομος, νομίζω ότι μπορεί να το θέσω υπό αμφισβήτηση για δύο κυρίως λόγους: πρώτον, ο ποιητής, όπως είναι γνωστό, υπερβάλλει για να τονίσει μπροστά στον αυτοκράτορα την ίδια του τη φτώχεια, και δεύτερον, όπως και από αλλού τεκμηριώνεται, οι Βυζαντινοί μετά την πρωτοβυζαντινή περίοδο δεν είχαν τη συνήθεια του πρωινού. Έτρωγαν το *ἄριστον*, το πρώτο φαγητό της ημέρας, όχι το πρωί, όπως οι αρχαίοι Έλληνες, αλλά γύρω στο μεσημέρι⁴, και το έλεγαν καμιά φορά και *γεῦμα*⁵. Του *γεύματος* ἢ *ῥα* ήταν από αργά το πρωί έως το μεσημέρι⁶, *περὶ ῥαν ἔκτην*⁷.

Κατά τον ίδιο τρόπο οι μοναχοί έτρωγαν την ώρα που είχαν τελειώσει τον όρθρο (και μετά τη λειτουργία, όπως προέβλεπε το μοναστηριακό τυπικό). Το ... *ἄριστον* είναι πάλι η λέξη που χρησιμοποιείται στα τυπικά. Αυτό το *ἄριστον* ήταν πολλές φορές το μοναδικό γεύμα για τους μοναχούς, ιδιαίτερα Τετάρτη και Παρασκευή, και γενικά κατά τις νηστείες.

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

*καὶ λέγει τὴν γυναικᾶν του· κερὰ μου, θεὸς τραπέζην
καὶ πρῶτον θεὸς τὸ ἐκζεστόν, πλὴν βλέπε νὰ μὴ βράζῃ,
καὶ δεύτερον τὸ ἀκρόπαστον καὶ τότε τὸ σφουγγάτιον!⁸*

Έτσι ο τσαγκάρης... Όσο για το *δεῖπνον*, κατά κανόνα το πιο δαπανηρό και πιο πλούσιο φαγητό, το έτρωγαν βράδυ, αλλά συνήθως πριν βασιλέψει ο ήλιος⁹. Κάποτε κάποτε το δείπνο σερβίρεται νωρίτερα, το απόγευμα¹⁰, γι' αυτό υπάρχει επίσης ο όρος *ἀριστόδειπνον*¹¹. Υπάρχει όμως και το αντίθετο, το να τρώγουν πολύ αργά: έχουμε μάλιστα την πληροφορία για ένα φαγά που *περὶ μέσας που νύκτας καθίσας πλέον ἢ ἐχρῆν ἐδεδεινῆκει*¹². Ανεξάρτητα από την ώρα της ημέρας, το επίσημο δείπνο κάποτε λεγόταν και *τράπεζα*. Έτσι, ένα αγιορείτικο έγγραφο του 1247 ορίζει ότι η εορτή της Παναγίας, στις 21 Νοεμβρίου, πρέπει να γίνει *μεγαλοπρεπῶς καὶ δεῖ ... πολυτελοῦς τραπέζης*¹³.



1. Δείπνο. Τοιχογραφία. Τρίτο τέταρτο 14ου αιώνα. Μυστράς, Περιβλεπτός.

Ο Πτωχοπρόδρομος ονειρεύεται για το βράδυ κρασί και άσπρο ψωμί και το φημισμένο *μονόκυθρον* με κομμάτια κρέας ή εντόσθια¹⁴. Μια βυζαντινή ιατρική συνταγή, όμως, συνιστά για το βράδυ μόνον *σίνου ποτήρια δύο ή τρία σὺν ἄρτω βραγεῖ*¹⁵, λίγο ψωμί και κρασί δηλαδή, και ο Κεκαυμένος, ένας ανώτερος αξιωματικός του 11ου αιώνα, με ύφος διανοούμενου διαβεβαιώνει: *Εἴπερ οὖν οὐ θέλεις ἐμπεσεῖν ἰατρῶν, ... ἀπέχου δεῖπνων καὶ οὐκ ὀχλήσει σὲ ὕλη ἐγκειμένη τῷ στομάχῳ σου*¹⁶. Φαίνεται παράξενο, από την άλλη πλευρά, ότι ορισμένες ιατρικές συνταγές προτείνουν *ἐπ' ἀρίστῳ τὸ τρίτον μέρος, ἐν δὲ τῷ δεῖπνῳ τὸ δῆμορον*¹⁷. Μόνον ο Μιχαήλ Αποστόλης (15ος αι.) συνιστά *ἀριστῶν μὲν πολὺ, δεῖπνεῖν δὲ ὀλίγον*, ενώ σημειώνει ότι αυτό ισχύει *ἐπὶ τῶν ἐρεθιζόντων ἑαυτοῦς εἰς τὰ ἀφροδίτια*¹⁸.

Συμπερασματικά, μπορούμε να πούμε ότι κατά κανόνα η ώρα του κύριου και πρώτου φαγητού ήταν γύρω στο μεσημέρι ή και λίγο νωρίτερα, ενώ το βράδυ οι συνήθειες διέφεραν αρκετά: άλλοι δεν έτρωγαν τίποτε, ενώ άλλοι καλοτρώγανε. Οι περισσότεροι πάντως έτρωγαν μάλλον ελαφρά, όπως το σημειώνει και ο περίφημος, ο *λογιώτατος* Μιχαήλ Ψελλός¹⁹:

*Ἄριστον ἀρίστησον ἐκτὸς τοῦ κόρου
καὶ δεῖπνον ἀδείνητον ἐστενωμένον·
πάντων λαχάνων, ὀσπρίων μικρὸν λάβε,
πασῶν ὀπωρῶν πληρομόνην ἀποτρέπου,
κραβηφαγήσαι, βραχνυφαγήσαι θέμις.*

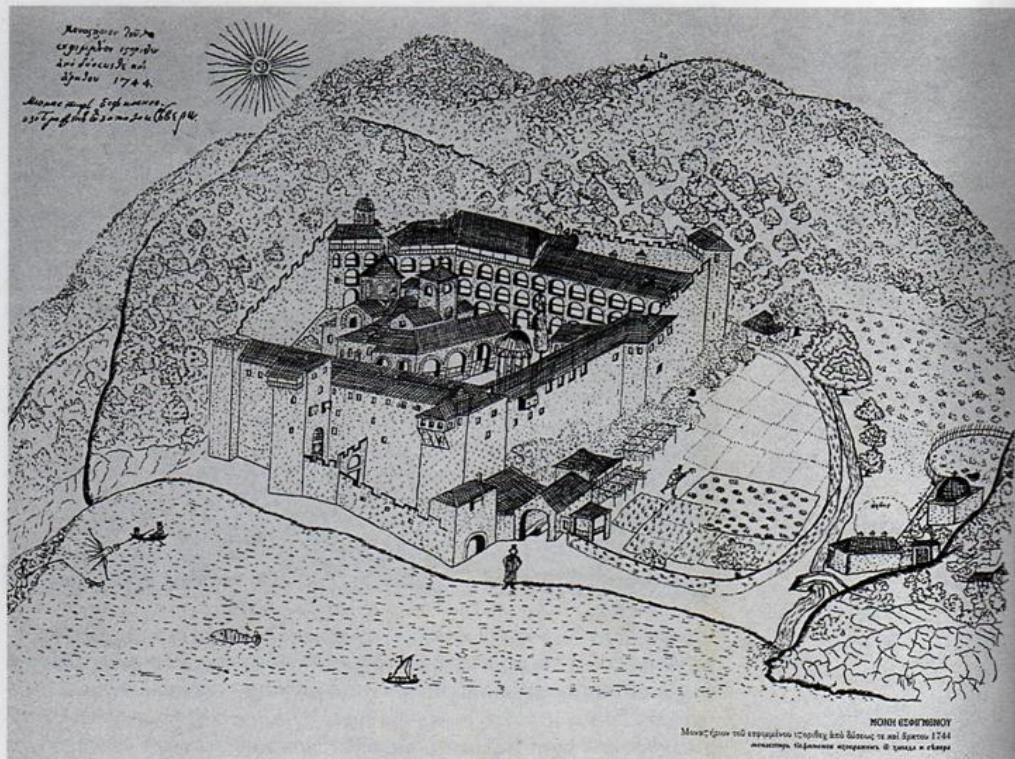
Πριν συζητήσουμε τι έτρωγαν οι Βυζαντινοί, ας γίνουν δύο γενικές παρατηρήσεις:

1. Οι Βυζαντινοί είχαν γενικά διαφορετική στάση από μας όσον αφορά στις νηστείες, τις οποίες τηρούσαν με μεγάλη ακρίβεια, όπως συμπεραίνουμε από τα σχετικά κείμενα²¹. Η νηστεία ήταν κάτι συνηθισμένο, σχεδόν καθημερινό· εκτός από την Τετάρτη και την Παρασκευή, που τηρούσαν όλο σχεδόν το χρόνο, υπάρχουν οι τέσσερις περίοδοι μεγάλης νηστείας, δηλαδή των Χριστουγέννων, της Μεγάλης Τεσσαρακοστής, των Αγίων Αποστόλων και της Κοίμησης της Θεοτόκου²². Επιπροσθέτως, οι μοναχοί τηρούσαν συχνά ακόμη και τις Δευτέρες, όπως και την παραμονή ορισμένων μοναστηριακών εορτών, σύμφωνα με το τυπικό τους. Οι λαϊκοί νηστευαν συνολικά περίπου 170-180 ημέρες και οι μοναχοί ακόμη περισσότερο. Το γεγονός αυτό είχε ασφαλώς μεγάλη επίδραση στις διατροφικές συνήθειες και τις ανάγκες της αγοράς, αν λάβουμε υπόψη απλώς και μόνον την αποχή από κρέατα και πουλερικά.

2. Όπως έδειξα αλλού²³, ο αριθμός των μοναζόντων στο βυζαντινό κόσμο μπορούσε να φθάσει κατά μέσον όρο έως και το 20% του συνολικού πληθυσμού, δηλαδή ένα σημαντικό ποσοστό. Από τους λαϊκούς πάλι πρέπει να ξεχωρίσουμε μια άλλη ομάδα, το στρατό. Οι ιδιαιτερότητες στον εφοδιασμό τροφίμων για τις δύο αυτές ομάδες επιβεβαιώνονται από τα είδη του μοναστικού ανεφοδιασμού στα μοναστηριακά τυπικά και από τον κατάλογο των τροφίμων, που προβλέπει ο Κωνσταντίνος Πορφυρογέννητος για τις εκστρατείες του βυζαντινού στρατού²⁴, ένας κατάλογος που ίσως χαρακτηρίζει γενικότερα τον εφοδιασμό για ταξίδια.

Τι έτρωγαν οι Βυζαντινοί της μέσης περιόδου;²⁵

Καταρχήν δημητριακά, όχι όμως χυλούς ή την περίφημη *μάζα* των αρχαίων Ρωμαίων²⁶, αλλά περισσότερο ψωμί, που ήταν το πιο σημαντικό στοιχείο της καθημερινής διατροφής²⁷. Το ψωμί εξαιρείται από όλες τις πηγές· γι' αυτό παραπέμπω και πάλι ενδεικτικά στα εκκλησιαστικά κείμενα περί νηστείας, όπως το ποίημα του πατριάρχη Νικολάου, αλλά και το «Περὶ τῶν ἀρτοποιῶν ἤτοι μαγκίπων» κεφάλαιο του *Ἐπαρχικῶν Βιβλίου*²⁸. Τα ποιήματα του Πτωχοπρόδρομου παρέχουν, επίσης, παρ' όλες τις υπερβολές τους, πολύτιμες πληροφορίες για τις διάφορες ποικιλίες ψωμιού: τα φρέσκα *προφούρνια* και το *ψωμὶν ἀφρατίσιν* ἦσαν περιζήτητα· το καλύτερο ήταν το *ἄσπρον σεμιδαλάτον*, ενώ το *μεσοκάθαρον* περιγράφεται ρητά ως ψωμί *τῆς πτωχείας* και το *τριπιούτσικον* ήταν μέτριας ποιότητας²⁹. Για τους φτωχούς πολλές φορές έμενε μόνον ὁ ἄρτος ὁ ξηρὸς με ἀγιοζύμην³⁰. Σε μία περίπτωση ο Πτωχοπρόδρομος συγκρίνει πλούσιους με φτωχούς, λέγοντας:



*ἐκεῖνοι τὴν σερμίδαλαν, ἡμεῖς τὸν πιτυροῦντα,
ἐκεῖνοι τ' ἄφρατο τὸ ζεσιδὸν ἀεὶ μετὰ τὸ σησάμιν,
ἡμεῖς δὲ τὸν χονδρόγυλον καὶ στακτοκυλισμένον.³¹*

Ας σημειωθεί ἐπίσης, ἐκτός ἀπὸ τὸ φρέσκο ψωμί, μεγάλη σημασία εἶχε ὁ δῖπυρος ἄρτος ἢ παξιμάς (τὸ παξιμάδι), ὄχι μόνον γιὰ τὸν ἐφοδιασμὸ τῶν πλοίων καὶ γιὰ τοὺς στρατιῶτες σὲ περίπτωση ἐκστρατείας³², ἀλλὰ καὶ ὡς νησιώσιμο φαγητὸ τῶν μοναχῶν, σύμφωνα μετὰ τὰ τυπικὰ καὶ τὶς ἐκκλησιαστικὰς ἀρχές³³.

Ποια ἦσαν τὰ βασικὰ τρόφιμα τῆς καθημερινῆς κατανάλωσης, ἐκτός ἀπὸ τὸ ψωμί; Ὅσοι ἀσχολοῦνται μετὰ τὴν ἱστορία τῆς διατροφῆς τῶν Βυζαντινῶν συμφωνοῦν γιὰ τὴν μεγάλη σημασία πού εἶχαν οἱ ἐλιές, τὸ ἐλαιόλαδο καὶ τὸ τυρὶ³⁴. Ὀνομαστὸ ἦταν π.χ. τὸ βλάχικον τυρὶν, ὅπως καὶ τὸ τυρὶ πού πωλοῦσαν οἱ Ἐνετοί³⁵, ἐνῶ (καὶ) τὸ τυρὶν τὸ κρητικόν ... νὰ ἐγδοίρει τὸν λαμόν σου³⁶.

2. Σχέδιο τῆς Μονῆς Εσφιγμένου με ἀπεικόνιση λαχανόκηπου, ἀπὸ τὸν ὁδοιπόρο μοναχό Β.Γ. Μπάρσκυ. 1744.

3. Αγροτικές καλλιέργειες, οπωροφόρα δέντρα, αμπελώνες, σπαγροί και κτηνοτροφία. Μικρογραφία χειρογράφου. Μηνολόγιον. 11ος-12ος αιώνας. Αγιον Όρος, Μονή Εσφιγμένου, κώδ. 14, ψ. 386α, β.

Προφανώς πρόκειται για δρυμί τυρί, ίσως κατσικίσιο. Το κρητικό, όμως, τυρί ήταν πολύ χρήσιμο και στη βυζαντινή κουζίνα, π.χ. για τον πολυζήτητο μονόκυθρον³⁷, παχὺ φαγητό που ψήνεται σε πήλινη κατσαρόλα. Όπως είναι ευνόητο, υπήρχαν διάφορες συνταγές άρτυσης. Ένα πιθανότατα μοναστηριακό ή και νηοτίσιμο, ωστόσο πολυτελές, μονόκυθρον περιγράφεται με αρκετές λεπτομέρειες: μέσα σε σούπα από κρασί, λάδι, κρεμμύδια, σκόρδα, κράμβη, πιπέρι και άλλα μπαχαρικά ψήνονται διάφορα ψάρια μαζί με κρητικό και βλάχικο τυρί, αυγά και τυρόπηγμα³⁸. Από

άλλη συνταγή έχουμε την ονομασία *μονόκυθρον ἐκ τῶ λαπαριμαῖα*³⁹, και συμπεραίνω ότι το εν λόγω *μονόκυθρον* έχει την ίδια αναλογία κρασιού, λαχανικών και μπαχαρικών (ίσως και τυριών), αλλά στην περίπτωση αυτή τα ψάρια έχουν αντικατασταθεί με εντόσθια και διάφορα κρέατα – κατώτερης ποιότητας (:).

Κρέας⁴⁰

Εντόσθια και φρέσκο κρέας, όπως βρίσκονται και στο μονόκυθρον, δεν διατηρούνται κατά κανόνα για μεγάλο διάστημα. Οι Βυζαντινοί έψηναν κρέας και ψάρια στην ψησιέρα (*ιστίαν*), στο κάρβουνο (*άνθρακιά*)⁴¹. Τους άρεσε το *λιπαρόν προβατικόν*⁴², όπως γνωρίζουμε και από τον Λιουτπράνδο, το γνωστό επίσκοπο της Κρεμόνης της βόρειας Ιταλίας⁴³. Όσα δεν καταναλώνονταν αμέσως μετά τη σφαγή του ζώου, τα πάστωναν. Οι πηγές αναφέρουν το παστό και την *παστομαγειρία* πιο συχνά σε σύγκριση με το φρέσκο κρέας⁴⁴. Ο στρατός του 10ου αιώνα είχε μαζί του – ανάμεσα σε άλλα – *λαρδίν, άποκτιν* και *όψάρια παστά*⁴⁵. Σύμφωνα με το *Έπαρχικόν Βιβλίον*⁴⁶, *τεταριχενμένον* κρέας και ψάρι, όπως και καπνισμένο λουκάνικο, πωλούνταν από το σαλδαμάριο, δηλαδή τον μπακάλη, και όχι τον κρεοπώλη. Ο





4. Καθαρά και ακάθαρτα προς βρώσιν ζώα. Μικρογραφία χειρογράφου. Οκιάτευχος. 13ος αιώνας. Άγιον Όρος, Μονή Βατοπεδίου, κώδ. 602, φ. 258β.

Πτωχοπρόδρομος αγαπά υπερβολικά το *ἀκρόπαστον*, συγκεκριμένα ένα κομμάτι *ἀκρόπαστον ἀπάκιν σύμπλευρον και σύλλαδρον*⁴⁷.

Τι φρέσκο κρέας έτρωγαν οι Βυζαντινοί; Αρνί⁴⁸, γίδα, χοιρινό, επίσης λαγό, κουνέλι και διάφορα πουλериκά, ακόμη και βατράχους⁴⁹, όχι όμως μοσχάρι. Το κρέας και τα πουλериκά δεν ανήκαν στα καθημερινά φαγητά και ήσαν μάλλον σπάνια, και αυτό όχι μόνον επειδή η κατανάλωση κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, και σε ζεστό κλίμα, μπορούσε να είναι επικίνδυνη, αφού το κρέας αλλοιώνεται γρήγορα, αλλά και για διάφορους άλλους λόγους: πρώτον, κατά τις νηστείες η κατανάλωση κρέατος ήταν απαγορευμένη – ή τουλάχιστον κοινωνικά περιφρονημένη· δεύτερον, ορισμένα ζώα πωλούνται, τουλάχιστον στην αγορά της Κωνσταντινούπολης, ορισμένες μόνον εποχές, όπως π.χ. το αρνί *ἀπὸ τοῦ ἁγίου Πάσχα ἕως τῆς Πεντεκοστῆς*⁵⁰, και τρίτον, τα κρέατα καλής ποιότητας ήσαν ακριβά. Το ίδιο ίσχυε για τα αυγά – δεν είναι τυχαίο ότι αυτό που για μας είναι λιτό και καθημερινό φαγητό, όπως το *σφουγγάτον* (μάλλον ομελέτα), εθεωρείτο πολυτέλεια⁵¹.

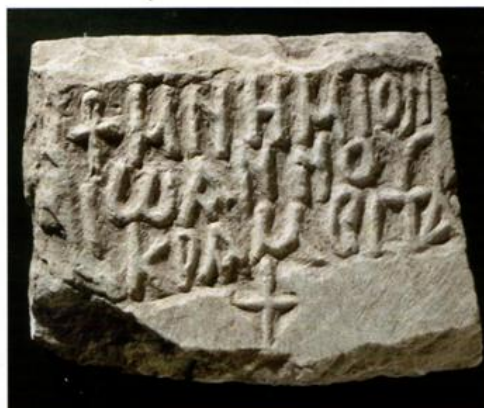
Ψάρια

Ακριβά ήσαν και τα ψάρια της πρώτης κατηγορίας, οι *λευκοὶ ἰχθύες*⁵², όπως π.χ. ο κέφαλος, η *μεγάλη ἄθερινα*, το λαβράκι, η συναγρίδα, η ύσκα και η ψησοσία⁵³. Αντίθετα, ο καημένος ο Πρόδρομος ούτε έχει τα χρήματα



5. Ψάρεμα με δίχτυα. Μικρογραφία χειρογράφου. 13ος αιώνας. Βενετία, Ελληνικό Ινστιτούτο Βυζαντινών και Μεταβυζαντινών Σπουδών.

6. Επιγραφή κραμβιά (λαχανοπαλιή). 5ος-6ος αιώνας. Από τη Λέρνα Αργολίδας. Κόρινθος, Αρχαιολογικό Μουσείο.



να αγοράσει φθηνά θαλασσινά, όπως τσίρους και σκουμπρία, το χαβιάρι, τη *βρωμαρέα* θύννα ή παλαμιδοκόμματα⁵⁴, και τον κοροϊδεύουν σαν *χαβιροκαταλίτη* και *έγγραυλοπασοφάγο*, που ούτε τη *θννομαγειρίαν* μπορεί να μαγειρέψει⁵⁵.

Λαχανικά⁵⁶

Για τους λόγους που ήδη αναφέραμε τα λαχανικά είχαν μεγάλη σημασία: θα έλεγα μάλιστα ότι χαρακτηρίζουν τη βυζαντινή κουζίνα. Ειδικά, τα φρέσκα λαχανικά είχαν εξαιρετική σπουδαιότητα, όπως μαρτυρούν διάφορα κείμενα όλων των βυζαντινών αιώνων⁵⁷. Είναι χαρακτηριστικό ότι ο Πτωχοπρόδρομος μνημονεύει τα εξής λαχανικά σε καθημερινή χρήση⁵⁸: ... *σέλινον, πρασομάρουλον και κάρδαμον και έντιβιν, σπανάκιν, χρυσολάχανον, γογγύλιν, ματζιζάνιν, φρύγιον κράμβην και γουλίλν και άπό τὸ κουνουπίδιν...*

Οι Βυζαντινοί κατανάλωναν τα περισσότερα φρέσκα λαχανικά σε δύο βασικά στάδια της ανάπτυξής τους: το πρώιμο των *άσπαράγων*, των βλαστών δηλαδή, και ένα άλλο, κατά το οποίο, στις διάφορες φάσεις της ωριμότητας, παρατηρούμε την κατανάλωση φύλλων, βολβών, ακόμη και ριζών του ίδιου φυτού⁵⁹.

Ενώ πολλά φρέσκα λαχανικά ήσαν διαθέσιμα μόνον ορισμένους μήνες ή και εβδομάδες του έτους, άλλα επιδέχονταν αποθήκευση, όπως και μεταφορά. Ορισμένα λαχανικά, όπως π.χ. η κράμβη, αποθηκεύονταν σε υπόγεια ή άλλους κατάλληλους χώρους χωρίς ιδιαίτερη προετοιμασία. Η διατήρηση άλλων λαχανικών γινόταν με ξήρανση. Μνημονεύω στο σημείο αυτό τα όσπρια, ιδίως αυτά που μαρτυρούνται από γραπτές πηγές, όπως τα κουκιά, οι φακές, τα φασόλια, τα θέρμια (λούπινα) και, τέλος, τα άσπρα και μαύρα ρεβίθια⁶⁰. Η μεταφορά τους στην Κωνσταντινούπολη ή σε άλλα αστικά κέντρα γινόταν ακόμη και από τις πιο απομακρυσμένες επαρχίες του βυζαντινού κράτους. Δεν υπήρχε ανάγκη, συνεπώς, τα λαχανικά αυτά να καλλιεργούνται στα περίχωρα των πόλεων.

Ο ιατρός Παύλος ο Αιγινίτης (7ος αι.) μάς πληροφορεί για τη μεγάλη εκτίμηση που έχαιραν τα συνηρημένα λαχανικά: *τὰ δὲ εἰς ἀπόθεσιν ταριχευόμενα δι' ἄλμης τε καὶ ὀξάλμης εὐστόμαχά τε ἔστι καὶ εὐόρεκτα*⁶¹. Τα *ταριχευόμενα δι' ὀξάλμης*, με ξίδι και αλάτι δηλαδή διατηρημένα λαχανικά, είναι γνωστά σήμερα ως τουρσιά⁶². Το τουρσί αναφέρεται στο παλαιοχριστιανικό μοναστικό τυπικό του Παχωμίου⁶³ και



7. Καλλιέργεια κήπου. Λεπτομέρεια μικρογραφίας χειρογράφου, Διοσκοριδίου, Βοτανική, 12ος αιώνας, Άγιον Όρος, Μονή Μεγίστης Λαύρας, κωδ. Ω 75, φ. 20α.

είναι έως σήμερα ιδιαίτερα διαδεδομένο στην Αίγυπτο, αλλά και σε όλες γενικά τις ιολαμικές χώρες της Μεσογείου.

Μπαχαρικά⁶⁴

Ως μπαχαρικά το αλάτι και το πιπέρι ήταν γνωστά και διαδεδομένα⁶⁵, αλλά πιο ακριβά συγκριτικά με σήμερα, ενώ κανέλα (*τριψίδιν*), διάφοροι τύποι κύμινου (*καρναβάδιν*), λεβάντα (*σύσγουδιν*), μέλι και *όξειδιν*⁶⁶ ήταν συνηθισμένα.

Ένα σημαντικό *άρτυμα* ήταν το σκόρδο, το οποίο είχε μεγάλη διάδοση, ίσως μεγαλύτερη απ' ό,τι στις ημέρες μας⁶⁷. Για ένα άλλο *άρτυμα*, το γάρρον, δεν γνωρίζουμε με βεβαιότητα αν πραγματικά ήταν ακόμη σε χρήση. Ο γάρρος είναι σάλτσα, ασυνήθιστη σήμερα, από ψάρια, για την οποία μάς είναι γνωστές συνταγές από τη ρωμαϊκή περίοδο. Οι Ρωμαίοι έβαζαν μικρά ψάρια και εντόσθια ψαριών σε μεγάλο τσουκάλι – ή για τη «βιομηχανική» παραγωγή αυτής της περιόδου σε ειδικές μικρές στέρνες στο ύπαιθρο –, τα αλάτιζαν – άλλοι πρόσθεταν και παλιό κρασί –, και μετά άφηναν το μείγμα για δύο έως τρεις μήνες στον ήλιο για να ζυμωθεί πά-

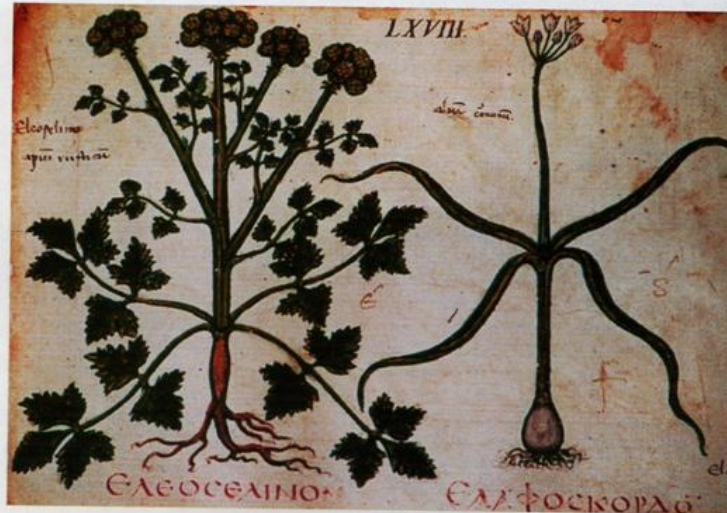
8-9. Φασόλος, αέλνο και σκάρδο. Μικρογραφίες χειρογράφου, Διοσκουρίδης, *Περὶ ἕλης ἰατρικῆς*. Νεάπολη, Εθνική Βιβλιοθήκη, κωδ. gr. 1, φ. 68 (70) και 166.



ντως, για να γίνει πιο γρήγορα ο γάρος, έπρεπε να σιγοβράσει το μείγμα μερικές ώρες στην εστία. Μετά έβαζαν μέσα στο τσουκάλι (ή τη στέρνα) ένα καλάθι, στο οποίο μαζευόταν το *λικουάμεν*, το υγρό δηλαδή που αντλήθηκε με κουτάλα⁶⁸. Σύγχρονα πειράματα αυτής της συνταγής δείχνουν ότι ο γάρος δεν μυρίζει καθόλου άσχημα και διατηρείται επί μήνες σε κλειστά μπουκάλια ή βάζα.

Ο γάρος τεκμηριώνεται καλά κατά την πρωτοβυζαντινή περίοδο. Κατά τη μέση περίοδο μνημονεύεται – αν δεν κάνω λάθος –, σχεδόν αποκλειστικά σε ιατρικά έργα και ετυμολογικά λεξικά⁶⁹, με εξαίρεση μόνον τον επίσκοπο Λιουτπράνδο, ο οποίος αν και δεν τον αναφέρει ρητά, μιλά όμως

προφανώς για το γάρον, όταν περιγράφει μια αυτοκρατορική τράπεζα το 968 στην Κωνσταντινούπολη⁷⁰: *Διαρκούντος του μακρού και αίσχρου συμποσίου εκείνου, καθ' ὃ ὡς ἔθος τοῖς μεθύσις, διεχύθη τὸ ἔλαιον καὶ ἐξέρρευσεν ἕτερόν τι ἐξ ἰχθύων νανσιωδέστατον ὑγρόν*. Δεν είμαι βέβαιος αν ο Λιουτπράνδος σε αυτή την περίπτωση περιγράφει μια πραγματική εμπειρία ή απλώς επινοεί όλη την ιστορία. Πάντως, τον 11ο αιώνα και έπειτα, η λέξη εμφανίζεται πάλι στον Πτωχοπρόδρομο και σε άλλα κείμενα⁷¹.



Επιδόρπια⁷²

Για τα επιδόρπια δεν διαθέτουμε πολλές πληροφορίες. Ο Πτωχοπρόδρομος, πάντως, παρακαλώντας τον αυτοκράτορα για περισσότερη χρηματική υποστήριξη, αναφέρει διάφορα είδη που χρειάζεται. Στον κατάλογο των μικρών αυτών *délicatesses* σημειώνει, ανάμεσα σε άλλα, κάστανα και αμύγδαλα, επίσης διάφορα φρούτα, όπως κεράσια, πεπόνια, μούσμουλα, σύκα και διάφορα μήλα⁷³. Εκτός από εκλεκτά φρούτα, ονειρεύεται ρύζι με μέλι και διάφορα γλυκά με καρύδια και κυδώνια⁷⁴.

Σε άλλο σημείο των ποιημάτων του ο Πτωχοπρόδρομος λέγει τι χρειάζεται για να παρασκευάσει κόλλυβα: μύγδαλα, ρόδια, καρυδοκουκουνάρια, καναβούριν, φακήν(!) και στραγαλοσταφίδες⁷⁵. Από τη συνταγή συνάγεται ότι τα σημερινά κόλλυβα είναι πολύ κοντά στη βυζαντινή παράδοση, με εξαίρεση βέβαια τις φακές, αντί των οποίων θα περιμέναμε το στάρι⁷⁶.

Ποτά⁷⁷

Τα πιο διαδεδομένα ποτά ήσαν το νερό και το κρασί, το οποίο, όπως συνάγεται άλλωστε από το όνομα, ήταν στους πρωτοβυζαντινούς αιώνες κατά κανόνα αναμειγμένο με ζεστό νερό. Περίφημα ήσαν τα κρασιά από τη Χίο, τη Σάμο, την Κρήτη και το Γάνο⁷⁸.

Διαδεδομένο ήταν, επίσης, το ξίδι και το λεγόμενον *εὔκρατον* ή *κυμανόθερμον*, που παρασκευάζεται από ζεστό νερό, κύμινο και γλυκάνισο, καρυκευμένο με λίγο πιπέρι⁷⁹. Σημειώνω ότι το κύμινο και ο γλυκάνισος περιέχουν αιθέρια έλαια με χωνευτική, αντιβηχική και ηρεμιστική δράση.

Επίσης, θεωρώ πιθανό ότι οι Βυζαντινοί έπιναν διάφορα αφεψήματα βοτάνων, όπως σήμερα το τσάι του βουνοῦ⁸⁰, καθώς και σιρόπια και χυμούς φρούτων – ο Ορσιέσιος, π.χ., σύγχρονος του Παχωμίου γύρω στο 400 μ.Χ., επιτρέπει στους μοναχούς της κοινότητάς του στην Αίγυπτο να πίνουν φρέσκο χυμό από χουρμάδες⁸¹.

μαλτοσφαιταριου .
αι ι φραγορ και ημιτοφραδης ερε .



οσα γαλακτα

ειν. 48



19. Κυνήγι πουλιών. Μικρο-
γραφία χειρογράφου, Ψευδο-
'Οππιανοῦ Κυνηγετικά, Mar-
cianus gr. 479, φ. 13r. Γύρω
στο 1060. Βενετία.



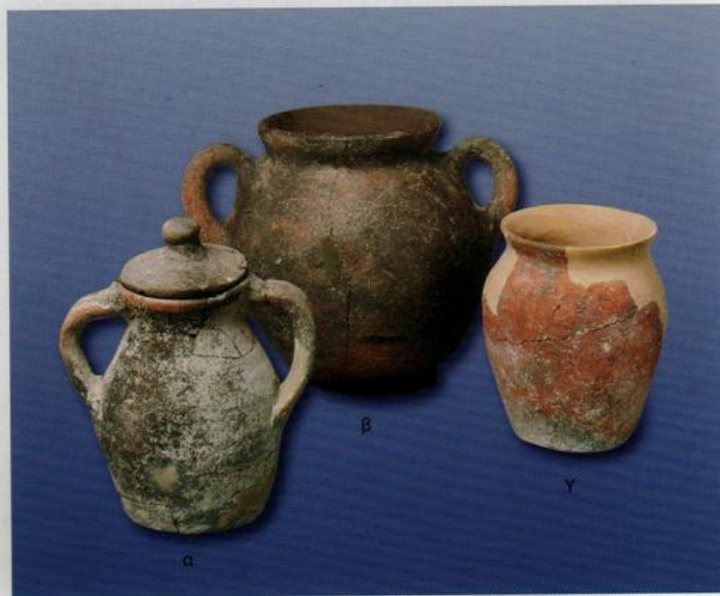
Το κατ' ἐξοχήν μαγειρικό σκεύος, χύτρα ἢ τσουκάλι στη μεσαιωνική, δεν ἄλλαξε σχῆμα ἀπὸ τους ἀρχαιοτάτους χρόνους ἕως σήμερα· δεν υπήρχε λόγος ἄλλωστε διότι ἡ χρήση του παρέμεινε ἡ ἴδια καὶ ἦταν τὸ μαγεύρευμα τῆς τροφῆς με τὴ βοήθεια νεροῦ καὶ φωτιάς¹. Πρόκειται γιὰ κλειστό πυρίμαχο σκεῦος σφαιρικοῦ σχήματος, διότι ὡς τοιοῦτο συνεδύαζε τὴ μέγιστη χωρητικότητα στο οικονομικότερο σχῆμα καὶ διότι ἀπορροφᾶ τὴ θερμότητα ἀπὸ ὅσο τὸ δυνατόν μεγαλύτερη ἐπιφάνεια τῆς μάζας. Πέραν τοῦ γενικοῦ αὐτοῦ σχήματος, τὰ ἐπιμέρους χαρακτηριστικά τῆς χύτρας σχετίζονται με ἰδιαιτερότητες τῆς λειτουργίας τῆς: εὐρὺ στόμιο γιὰ τὴν κένωση τοῦ περιεχομένου ἢ τὴν εἰσοδοχὴ καὶ τὴν ἀφαίρεση τῆς τροφῆς ἐνίοτε με τὴ βοήθεια λαβίδας, χεῖλος κατάλληλα διαμορφωμένο γιὰ τὴν υποδοχὴ καπακιοῦ πρὸς προστασία τῆς τροφῆς ἐνὸς αὐτῆ βρίσκεται μέσα στο σκεῦος καὶ μαγειρεύεται, καὶ πάτος, ἀποστρογγυλεμένος ἢ κοφτός ἐπίπεδος ἀνάλογα με τὸν τρόπο ἐπαφῆς τῆς χύτρας με τὴν πηγὴ θερμότητας. Σε ὀρισμένες περιπτώσεις προστίθεται στο ἄνω μέρος τοῦ σώματος μία ἢ δύο λαβές, τὸ σχῆμα τῶν ὁποίων διευκολύνει τὴν ὀριζόντια ἢ κατακόρυφη μετακίνηση τοῦ σκεύους ἀπὸ τὴ θερμαντικὴ εστία. Ἡ χύτρα, δηλαδή, εἶναι ἀποκλειστικά πρακτικὸ σκεῦος καθημερινῆς χρήσης, στη λειτουργία τοῦ ὁποίου μετέχει τὸ σύνολο τῶν ἐπιφανειῶν του, τόσο ἐσωτερικά ὅσο καὶ ἐξωτερικά. Γι' αὐτὸ καὶ δεν ἐπιδεχόταν διακόσμηση· ὁ βυζαντινὸς Σχολιαστὴς τοῦ Ἀριστοφάνη εἰρωνευόμενος τὴ ματαιοπονία καὶ ὄσους ἀνθρώπους ἐμφανίζουν τὰ ἀχρηστὰ ὡς χρήσιμα, τὰ ἀσήμαντα ὡς σημαντικά, παρατηρεῖ: *χύτραν ποικίλλεις ἢ κόπρον ἀναθυμῆς*².

Ὡστόσο, περὶ αὐτοῦ τοῦ σημαντικοῦ γιὰ τὴ ζωὴ τοῦ ἀνθρώπου σκεύους γνωρίζουμε μόνον ὀλίγα καὶ ἀποσπασματικά. Βεβαίως, τὸ μαγειρικό αὐτὸ κεραμικὸ βρίσκεται σε μεγάλες ποσότητες στις ἀρχαιολογικὲς ἀνασκαφές, σε ὅλες τὶς περιόδους καὶ σε ὅλα τὰ στρώματα, ἀλλὰ ὑπὸ μορφήν θραυσμένων ὀστράκων. Ἀκέραιες χύτρες βρίσκονται στα ναυάγια, ὡς υλικὸ πλήρωσης θόλων κτισμάτων καὶ σπανίως στις ἀνασκαφές.

Στις ἀγορές τῶν παλαιοχριστιανικῶν χρόνων κυκλοφοροῦσαν χύτρες διάφορες, ποιότητες διάφορες, «μάρκες» διάφορες, οἱ περισσότερες με ἀποστρογγυλεμένο πάτο (εἰκ. 1β καὶ 4α), πού δεν ἐτοποιητοῦντο ἀπ' εὐθείας στη φωτιά τῆς εστίας ἀλλὰ σε πυροστάτη ἢ κινητὴ θερμαντικὴ εστία (μαγκάλι), τὸ ὁποῖο θέρμαινε τὸ κάτω μισό τοῦ σκεύους. Ἀντίθετα, οἱ χύτρες με κοφτὸ ἐπίπεδο πάτο (εἰκ. 1α) ἐτοποιητοῦντο μέσα στη θράκα, στέκονταν ὀρθιες μόνες τους στην εστία καὶ ἡ φωτιά θέρμαινε τὰ μπροστά καὶ κάτω πλάγια τοιχώματά τους. Κυκλοφοροῦσαν χύτρες με λεπτὰ τοιχώματα, ὅπως αὐτές οἱ θαυμάσιες ἀλλὰ εὐθραυστες χύτρες τῆς Αἰγύ-

που με τοιχώματα πάχους μόνον 1,5 χιλ., και άλλες χύτρες με χοντρά τοιχώματα³. Γενικά, οι χύτρες που κυκλοφορούσαν στα παλαιοχριστιανικά χρόνια μπορούν να ξεχωρίσουν σε τρία μεγέθη: πρώτο μέγεθος, χωρητικότητας 2 έως 5 λίτρα, που είναι και οι συνηθείς, δεύτερο μέγεθος, μεσαίο 6 έως 10 λίτρα, και τρίτο, μεγάλο μέγεθος πάνω από 10 λίτρα, που είναι σχετικά λίγες. Η εξαιρετικά μεγάλη χύτρα από τα Κελιά της Αιγύπτου, χωρητικότητας 18,97 λίτρα αποτελεί εξαίρεση⁴.

Εξειδικεύμαστε σε μία συγκεκριμένη χύτρα: Από τις χύτρες διαφόρων ποιότητων, μεγεθών και προελεύσεων που κυκλοφορούσαν στην αγορά της Κωνσταντινουπόλεως μία χύτρα που βρέθηκε στην ανασκαφή του Αγίου Πολυεύκτου (εικ. 4α), ανήκει σε ομάδα χυτρών, η οποία γνώρισε μεγάλη διάδοση και διατηρώντας τις ίδιες προδιαγραφές παραγόταν συνεχώς χωρίς μεγάλες αλλαγές της «φόρμας» της από τα τέλη του 5ου έως τον 8ο αιώνα⁵. Το εντυπωσιακό αυτό γεγονός, ότι προκαλούσε την προτίμηση και εμπιστοσύνη του αγοραστικού κοινού για τρεις περίπου αιώνες, δεν αναφέρεται από κάποια γνωστή γραπτή πηγή. Η χύτρα αυτή διακρίνεται, κατά τον Hayes, σε τρεις συνεχόμενους τύπους και το παράδειγμα που φέρνουμε αντιστοιχεί στο δεύτερο τύπο (6ος-7ος αι.), και δεν προέρχεται από την Κωνσταντινούπολη αλλά από την Κύπρο, δηλώνοντας έτσι και την έκταση της χωρικής διάδοσής του⁶.



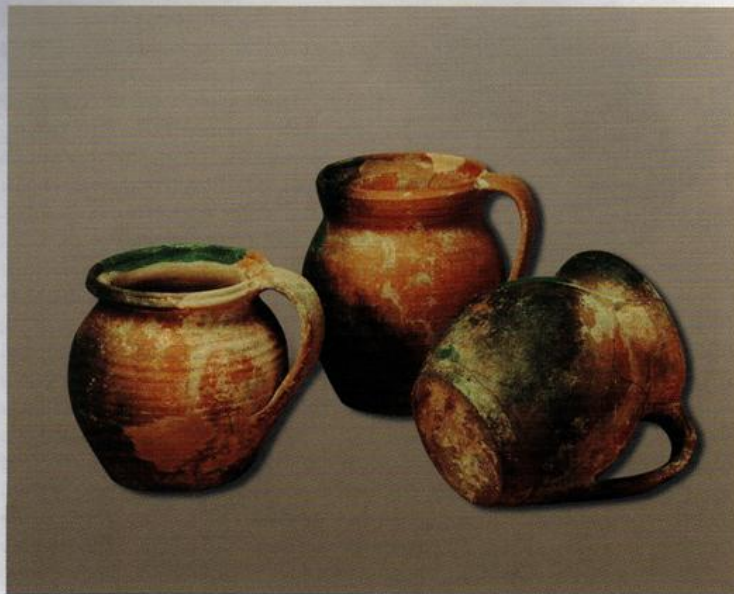
1. Χύτρες 7ου-9ου αιώνα με κοινό επίπεδο πάτο και δύο λαβές (α), με αποστρωγγλεμένο πάτο και δύο λαβές (β), και χύτρα χωρίς λαβές χαμηλής τεχνολογίας, 7ου-8ου αιώνα (γ).

2. Χύτρα με αποστρογγλυμένο πάτο και δύο λαβές. Αρχές 7ου αιώνα. Κύπρος, Άγιος Γεώργιος Πέγειας.



Το σώμα της χύτρας είναι κανονικά σφαιρικό (εικ. 2 και 4β). Χείλος, λαβές και αποστρογγυλεμένος πάτος κατασκευάστηκαν χωριστά και προσετέθησαν στο σώμα. Η χωρητικότητα της χύτρας είναι 2 λίτρα, που αντιστοιχεί περίπου σε τρία βαθιά πιάτα σούπας. Μπορεί να θεωρηθεί, δηλαδή, ως εύχρηστη μονάδα χύτρας μικρού μεγέθους. Το χείλος της είναι αρκετά υψηλό, 2,5 εκ., αρκετά χωνοειδές (άνω διάμ. 23 εκ., κάτω διάμ. 14 εκ.) και κοίλο εσωτερικά. Σχηματίζει, δηλαδή, πάνω από το εσωτερικό στόμιο της χύτρας αρκετό ωφέλιμο χώρο, που προορισμός του ήταν να συγκρατεί το περιεχόμενο σε περίπτωση υπερβρασμού και να μειώνει τη θερμοκρασία του, έτσι ώστε η λειτουργία της χύτρας πάνω στη φωτιά δεν απαιτούσε συνεχή παρακολούθηση. Επιπλέον, το χείλος δεχόταν σε δύο θέσεις ασφαλείας, αναλόγως του βαθμού βρασμού, πήλινο ή ξύλινο επίθημα (καπάκι), διαμ. 14 εκ., δηλαδή αρκετά βαρύ για να μην μετακινείται εύκολα από τη θέση του, το οποίο προστάτευε το περιεχόμενο από καπνιές, σπίθες κτλ. Σε περίπτωση μάλιστα που το επίθημα (καπάκι) έκλεινε ερμητικά με ζυμάρι π.χ., η χύτρα μετατρέποταν σε χύτρα ταχύτητας. Το τοίχωμα της χύτρας είναι αρκετά παχύ, 4-5 κιλ. Απορροφούσε μεν περισσότερη θερμαντική ενέργεια, έπληνε όμως το περιεχόμενο αργά και ελεγχόμενα, διατηρούσε τη θερμοκρασία για μακρό χρονικό διάστημα και, επιπλέον, δεν ήταν εύθραυστο είτε λόγω συστολών-διαστολών είτε λόγω κρούσεων. Οι λαβές είναι χοντρές και προσαρμοσμένες κατακόρυφα και με υπολογισμό στη βάση του χείλους και στο σώμα για να μην υπερθερμαίνονται από την υποκείμενη φωτιά και για να μεταφέρεται το σκεύος με ασφάλεια χωρίς κίνδυνο αποκόλλησής των. Η εξωτερική επιφάνεια της χύτρας δεν είναι λειασμένη αλλά αδρή, για να μην γλιστρά στο πλύσιμο. Μαρτυρία μακράς και συνεχούς χρήσης είναι η καθ' ολοκληρίαν μαυρισμένη από τη φωτιά επιφάνειά της. Το μόνο στολίδι, πλην της απέριτης φόρμας και της καλής λειτουργίας, είναι η διακριτική εγχάρακτη γραμμή στη βάση του χείλους εξωτερικά και η εσκεμμένως εμφανής πρόσφυση του πάτου στο σώμα. Τα χαρακτηριστικά αυτά μαρτυρούν προσεγμένο σχεδιασμό (design), συστηματική παραγωγή μαγειρικού σκεύους και αγοραστικό κοινό με αργή αλλαγή συνηθειών.

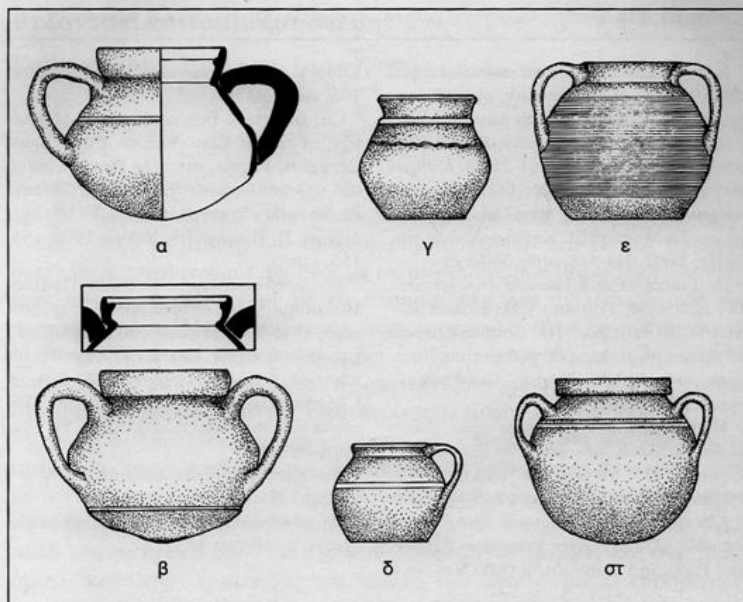
Ήδη από τα τέλη του 6ου αιώνα τα σκεύη καθημερινής χρήσης παύουν εμφανώς να παρουσιάζουν τη γνωστή από τα ελληνιστικά χρόνια ποικιλία σχημάτων. Η ποικιλία των σχημάτων δηλώνει ότι τα κεραμικά ήσαν προϊόντα μεγάλων και καλά οργανωμένων εργαστηρίων με μαζικές παραγωγές προς εξαγωγή. Κάθε σχήμα προοριζόταν για συγκεκριμένη και εξειδικευμένη χρήση και με το σύνολό τους παρέπεμπαν σε μία κοινωνία



3. Χύτρες με κοφτό επίπεδο πάτο και μία λαβή, 12ου-13ου αιώνα.

και έναν τρόπο ζωής πληθμονής. Από τον 7ο αιώνα, λόγω του περιορισμού των μετακινήσεων και του εμπορίου, αναπτύσσεται η κατά τόπους παραγωγή κεραμικών σκευών καθημερινής χρήσης από μη εξειδικευμένα εργαστήρια, χαμηλής τεχνολογίας⁷. Τις πολλές και διαφόρων ποιτήτων χύτρες της αρχαιότητας αντικαθιστούν σκεύη χειροποίητα ή στημένα στον αργό χειροκίνητο τροχό, ψημένα όχι πάντοτε σε κτιστούς αλλά και σε υπαίθριους κλιβάνους, που μιμούνται τα πιο διαδεδομένα παλαιοχριστιανικά σχήματα. Την εποχή αυτή επικρατεί, ωστόσο, ένα σχήμα χύτρας με κυλινδρικό σώμα, χοντρά τοιχώματα, χωρίς λαβές συνήθως και με κοφτό επίπεδο πάτο (εικ. 1γ), που ανάγει την καταγωγή του στη ρωμαϊκή επαρχιακή κεραμική παράδοση⁸. Τα σκεύη του σχήματος αυτού παρουσιάζουν μια ιδιαιτερότητα. Είχαν όχι μία αλλά ταυτόχρονα τρεις χρήσεις: ήταν και μαγειρικά και αποθηκευτικά τροφών σε μικρές ποσότητες και μεταφοράς της τροφής έξω από την οικία, π.χ. στους αγρούς. Η ευρεία διάδοση των σκευών αυτών προς κάλυψη καθημερινών αναγκών είναι ενδεικτική ενός κόσμου που αλλάζει προς το μεσαιωνικό, που έχει άλλες συνθήκες ζωής, άλλες προτεραιότητες και αρχές, οι οποίες ρυθμίζουν τη ζωή του προς τον περιορισμό και την αντικατανάλωση.

Στα μεσοβυζαντινά και υστεροβυζαντινά χρόνια οι συνθήκες αλλάζουν εκ νέου και καταγράφονται δύο μεγάλες ομάδες τσουκαλιών με διάφορες παραλλαγές⁹:



A. Τσουκάλια με επίπεδη βάση.

1. Τσουκάλια χωρίς λαβή (εικ. 4γ).
2. Τσουκάλια με μία λαβή (εικ. 3 και 4δ).
3. Τσουκάλια με δύο λαβές (εικ. 4ε).

B. Τσουκάλια με αποστρογγυλεμένη βάση και δύο λαβές (εικ. 4στ).

Λαμβάνοντας υπ' όψιν τους χώρους που βρέθηκαν τσουκάλια των δύο ομάδων και έρευνες κοινωνικής αρχαιολογίας που έγιναν σε μεσαιωνικά χωριά της Βορείου Ιταλίας, και αν θέλουμε να κάνουμε ένα γενικό και σχηματικό διαχωρισμό, φαίνεται ότι τα τσουκάλια της πρώτης ομάδας έχουν σχέση με έναν αγροτικό τρόπο ζωής και της δεύτερης με έναν αστικό, επειδή ο αποστρογγυλεμένος πάτος σχετίζεται με πυροσιτάτη ή κινητή θερμαντική εστία, που ανήκουν στον εξοπλισμό ενός αστικού κατά κανόνα σπιτιού¹⁰.

Μετά την αποκέντρωση των κεραμικών εργαστηρίων στις αρχές του 13ου αιώνα και τις αλλαγές στην τεχνολογία της παραγωγής των επιτραπέζιων κεραμικών σκευών τα τσουκάλια και τα κεραμικά σκεύη εν γένει περιορίζονται στα μικρά ή, το πολύ, στα μεσαία μεγέθη με τοιχώματα όχι λεπτά. Τα μεγάλα τσουκάλια ανέκαθεν ήσαν σπάνιες εξαιρέσεις και γι' αυτό ο Ευστάθιος Θεσσαλονίκης (12ος αι.) με θαυμασμό αναφέρεται σε τσουκάλι, μέσα στο οποίο μπορούσε να βράσει κανείς μία όρνιθα ολόκληρη¹¹.

¹ Χ. Μπακιρτζής, *Βυζαντινά τσουνκαλόαγγρα. Συμβολή στη μελέτη ονομασιών, σχημάτων και χρήσεων πυρίμαχων μαγειρικών σκευών, μεταφορικών και αποθηκειακών δοχείων*, Αθήνα 1989 (στο εξής: *Τσουνκαλόαγγρα*), 31-43. *Καθημερινή ζωή στο Βυζάντιο, Όρες Βυζαντίου, Έργα και Ημέρες στο Βυζάντιο*, επιμ. Δήμητρα Παπανικόλα-Μπακιρτζή, Κατάλογος έκθεσης, Αθήνα 2002, 344-348, αριθ. 389-399.

² Io. Tzetzae, *Commentarii in Aristophanem*, IV, έκδ. L.M. Positano - D. Holwerda - W.J.W. Koster, fasc. III, *Commentarium in Ranas et in Aves, Argumentum Equitum*, έκδ. W.J.W. Koster, Groningen - Amsterdam 1962, 186.

³ M. Eglouff, *Kellia. La poterie copte. Quatre siècles d'artisanat et d'échanges en Basse-Egypte*, Genève 1977, 99-105, πίν. 48-53.

⁴ Eglouff, ό.π., 104-105, τύπος 149, πίν. 53:6.

⁵ J.W. Hayes, *Excavations at Saraghane in Istanbul*, II, *The Pottery*, Princeton University Press and Dumbarton Oaks Research

Library and Collection 1992, 54-55, 102-103, εικ. 45:130.

⁶ Ch. Bakirtzis, *Description and Metrology of Some Clay Vessels from Agios Georgios, Pegeia*, στο: *The Development of the Cypriot Economy from the Prehistoric Period to the Present Day*, επιμ. V. Karageorghis - D. Michaelides, Nicosia 1996, 154-155, εικ. 3.

⁷ Η. Αναγνωστάκης - Ναταλία Πούλου-Παπαδημητρίου, Η πρωτοβυζαντινή Μεσοσηνή (5ος-7ος αιώνας) και προβλήματα της χειροποίητης κεραμικής στην Πελοπόννησο, *Σύμμεικτα* 11 (1997), 252-318.

⁸ Μπακιρτζής, *Τσουνκαλόαγγρα*, 36. Παπανικόλα-Μπακιρτζή, ό.π. (σημ. 1), 344, αριθ. 391-392.

⁹ Μπακιρτζής, *Τσουνκαλόαγγρα*, 35-39.

¹⁰ Ό.π., 41.

¹¹ Φ. Κουκουλές, *Βυζαντινών βίος και πολιτισμός*, τ. 5, Αθήνα 1952, 77.

COOKING POTS

The shape of the closed fireproof cooking vessel known as a *chytra* or *tsoukali* has remained unchanged since time immemorial, as it has always served the same purpose and function. A variety of cooking pots were used in the Early Christian period, with a rounded or flat bottom and in three sizes. This paper analyses the function of a type of cooking pot that was produced without great changes to its form between the fifth and the eighth century. From the seventh century onwards, the many different types of cooking pots were replaced by a single shape that was used for three purposes: cooking, storage, and transporting small quantities of food. Two types of cooking pot appeared, with variations, in the Middle and Late Byzantine periods: with a flat bottom and with a rounded bottom. The former was connected with rural life, the latter with urban life.

Βυζαντινά επιτραπέζια σκεύη

Σχήμα - μορφή, χρήση και διακόσμηση

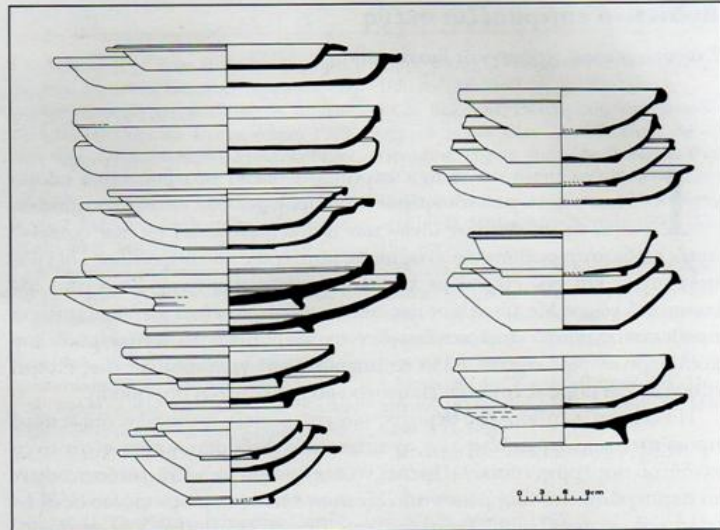
Για ένα θέμα όπως τα επιτραπέζια σκεύη στο βυζαντινό κόσμο είναι ιδιαίτερα ενδιαφέρον να διαμορφωθούν καταρχήν απόψεις από τη μελέτη των ίδιων των αντικειμένων και εκ των υστέρων αυτές να διασταυρωθούν αφ' ενός με τις μαρτυρίες που παραδίδουν οι γραπτές πηγές και αφ' ετέρου με τις πληροφορίες που αντλούνται από τον εικαστικό χώρο. Με τις τελευταίες αυτές πρέπει να είναι κανείς ιδιαίτερα προσεκτικός, γιατί κατά κανόνα δεν αναπαριστούν τα αντικείμενα του καθημερινού βίου άμεσα, αλλά τα απεικονίζουν χρησιμοποιώντας έτοιμα στοιχεία και μορφές από την εικονογραφική εικαστική παράδοση.

Η εξέταση, ωστόσο, του θέματος των επιτραπέζιων σκευών, όπως αυτό προκύπτει από τη μελέτη των ανασκαφικών δεδομένων, δεν είναι άνευ κινδύνου παρερμηνεύσεων. Πρέπει να αποφεύγονται οι γενικεύσεις, όταν τα συμπεράσματα απορρέουν από εξέταση υλικού περιορισμένου σε όγκο αλλά και σε προέλευση. Επιπλέον, στις όποιες εκτιμήσεις και συμπεράσματα καταλήγει η εξέταση και μελέτη των ανασκαφικών ευρημάτων, πρέπει να λαμβάνεται σοβαρά υπόψη ο παράγοντας της ανακύκλωσης, η οποία αδίκησε κυρίως τα μετάλλινα αλλά και τα γυάλινα σκεύη μειώνοντας δραματικά τον αριθμό τους. Αντίθετα, η ανακύκλωση δεν μπόρεσε να επηρεάσει τα πήλινα σκεύη που ακόμη και σπασμένα επιμένουν να δηλώνουν έντονα την παρουσία τους.

Στο πλαίσιο των πιο πάνω παραμέτρων η σύντομη αυτή μελέτη επιχειρεί να διερευνήσει συνέχειες και ασυνέχειες και να καταγράψει ομοιότητες και διαφορές ανάμεσα στα σκεύη των διαφόρων χρονικών περιόδων.

Σχήμα - μορφή και χρήση

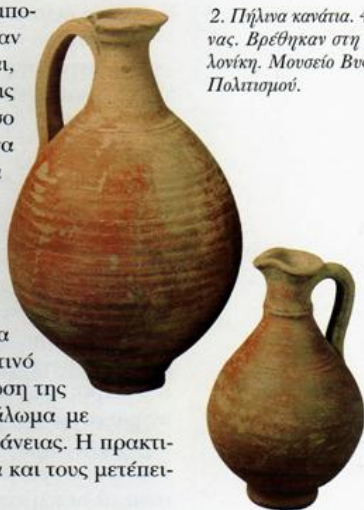
Η μελέτη των ανασκαφικών ευρημάτων έχει δείξει πως τα επιτραπέζια σκεύη της πρωτοβυζαντινής περιόδου σε γενικές γραμμές αποτελούν συνέχεια και εξέλιξη των ρωμαϊκών. Έχουν στην πλειονότητά τους τη μορφή ρηχού πνακίου ή αβαθούς κούπας και το μέγεθός τους είναι γενικά μεγάλο, στοιχεία που υποδεικνύουν ότι χρησιμοποιούνταν για την παράθεση ως επί το πλείστον στεγνού και όχι ιδιαίτερα υδαρούς φαγητού (εικ. 1). Αντίθετα, οι πιο μικρές και βαθιές κούπες που ανευρίσκονται στις ανασκαφές και έχουν σχήμα συγγενικό με αυτό του σκύφου ή παραπέμπουν ως μακρινή ανάμνηση στις κύλικες, πρέπει να χρησιμοποιούνταν για πόση νερού ή κρασιού¹. Όλα αυτά τα σκεύη είναι στην πλειονότητά τους κυρίως πήλινα, πολύ λιγότερα



1. Αντιπροσωπευτικά σχήματα επιτραπέζιων πήλινων σκευών φαγητού της πρωτοβυζαντινής περιόδου (κατά J. Hayes).

μετάλλινα², αλλά και γυάλινα, σε μια περίοδο που η εμπορία και η παραγωγή γυάλινων σκευών συνέχιζε να ανθεί³. Με την πόση σχετίζονταν, επίσης, κλειστά αγγεία με τη μορφή κανατιών (εικ. 2-3) αλλά και μεγαλύτερα σκεύη που είχαν μορφή αμφορέων ή *πιθαριών*, τα οποία απεικονίζονται συχνά να στέκονται σε μια άκρη σε σκηνές συμποσίων⁴ σε μικρογραφίες και ψηφιδωτά. Πρέπει να περιείχαν νερό για να αραιώνουν το κρασί, μια και, όπως φαίνεται, η ανάμειξη γινόταν επί τόπου σύμφωνα με τις απαιτήσεις των συνδαιτυμόνων, ανάλογα δηλαδή πόσο δυνατό ή πόσο αραιωμένο ήθελε το κρασί του ο καθένας. Προορισμένα για μια τέτοια χρήση πρέπει να ήσαν μεγάλα μετάλλινα αγγεία, όπως αυτό της Συλλογής Λάτση (εικ. 4)⁵. Από τα μεγάλα αυτά αγγεία ίσως αντλούσαν το νερό με κουτάλες⁶ για να το ανακατέψουν με τον οίνο που περιείχαν μικρότερες κανάτες από μέταλλο, γυαλί ή πήλο⁷.

Γύρω στον 7ο αιώνα, στο χώρο των κεραμικών συντελείται μια αλλαγή, η οποία θα καθορίσει το χαρακτήρα του καθημερινού επιτραπέζιου σκεύους στο βυζαντινό κόσμο. Η αλλαγή αυτή δεν είναι άλλη από την καθιέρωση της πρακτικής της επένδυσης των πήλινων αγγείων με υάλωμα με κύριο σκοπό την αδιαβροχοποίηση της κεραμικής επιφάνειας. Η πρακτική αυτή σταδιακά εξαπλώνεται και μέσα στο 12ο αιώνα και τους μετέπειτα 13ο και 14ο γίνεται κοινός τόπος⁸.



2. Πήλινα κανάτια. 4ος αιώνας. Βρέθηκαν στη Θεσσαλονίκη. Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού.

3. Γυάλινα σκεύη. 4ος-5ος αιώνας. Βρέθηκαν στη Θεσσαλονίκη. Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού.



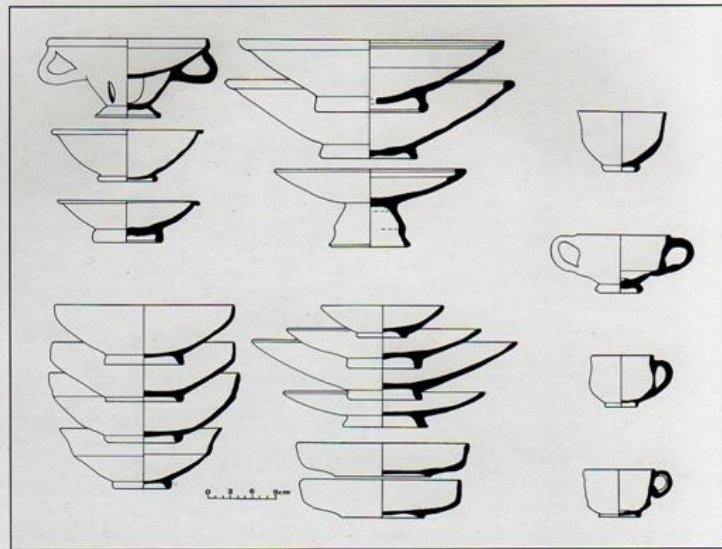
Ως προς τη μορφή τα επιτραπέζια εφυλαωμένα σκεύη της μεσοβυζαντινής περιόδου, όπως δείχνει η μελέτη των ανασκαφικών ευρημάτων, συνεχίζουν στην πλειονότητά τους τα παλαιά σχήματα με κυρίαρχο αυτό του ρηχού πινακίου και της ημισφαιρμόρφης κούπας, και τα δύο κατά κανόνα σε μεσαίο και μεγάλο μέγεθος (εικ. 5)⁹.

4. Μετάλλινος αμφορέας. 6ος αιώνας. Συλλογή Μ. Λάτση.



Ρηχά πινάκια και ημισφαιρικές κούπες ήσαν και στη συντριπτική τους πλειονότητα τα εφυλαωμένα αγγεία που είχε ως φόρτωμα το άτυχο πλοίο που ναυάγησε γύρω στα μέσα του 12ου αιώνα κοντά στο Πελαγονήσι των Βόρειων Σποράδων¹⁰. Το ίδιο συμβαίνει και ανάμεσα στα σκεύη που μετέφερε γύρω στις αρχές του 13ου αιώνα το πλοίο που ναυάγησε ανοικτά του Καστελλόριζου¹¹.

Η ανάλυση και μελέτη των δύο αυτών κλειστών συνόλων δίνουν μια καλή εικόνα των επιτραπέζιων σκευών του δεύτερου μισού του 12ου και των αρχών του 13ου αιώνα επιβεβαιώνοντας την κυριαρχία του ρηχού πινακίου και της σχετικά βαθιάς κούπας, όπως επίσης τα μεγάλα μεγέθη, η διάμετρος του χείλους των οποίων κυμαίνεται γύρω στα 23-28 εκ. Τόσο η μορφή όσο και το μέγεθός τους επέτρεψαν να διατυπωθεί η γνώμη πως τα σκεύη αυτά εξακολούθησαν να εξυπηρετούν για την παράθεση των τροφών στο τραπέζι και όχι ως ατομικά σκεύη λήψης τροφής. Σε αυτό συνηγορεί και ο αριθμός των σκευών σε απεικονίσεις δείπνων και γευμάτων της



5. Αντιπροσωπευτικά σχήματα επιτραπέζιων πήλινων σκευών της μεσοβυζαντινής περιόδου.

εποχής που είναι δυσανάλογα μικρότερος από τους συνδαιτυμόνες, οι οποίοι σπεύδουν, απλώνοντας το χέρι, να πάρουν το μερίδιο τους από τα δύο ή τρία μεγάλα αγγεία που βρίσκονται στη μέση του τραπεζιού¹².

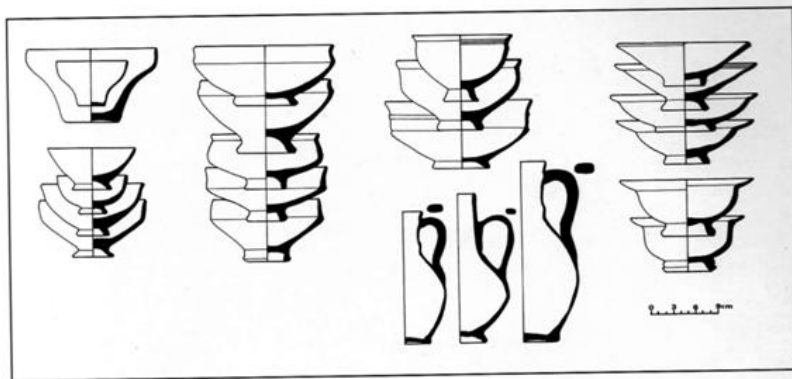
Εκτός όμως από τα πινάκια και τις κούπες, εμφανίζονται και καινούργια σχήματα, όπως τα *σαλτσάρια* (εικ. 6), που ήταν αυτοθερμαινόμενα σκεύη προορισμένα να κρατούν ζεστές στο τραπέζι σάλτσες από ζωικό λίπος, όπως τον περίφημο *γάρο*, σάλτσα καμωμένη κυρίως από αίμα ψαριών¹³. Εμφανίζονται, επίσης, σκεύη στη μορφή του τσαγερού, κύπελλα και αγγεία με ψηλό πόδι και ανοικτό επίπεδο σώμα στη μορφή της φρουτιέρας¹⁴. Τα εξειδικευμένα αυτά σκεύη υποδεικνύουν εξεζητημένο διατολόγιο και απαιτητικούς χρήστες.

Τα μέταλλα σκεύη της μεσοβυζαντινής περιόδου που διασώθηκαν είναι σαφώς πολύ λιγότερα από τα αντίστοιχα της πρωτοβυζαντινής περιόδου και φυσικά ελάχιστα σε σύγκριση με τα κεραμικά, ωστόσο δίνουν κάποια εικόνα και επιβεβαιώνουν την ύπαρξη των πολύτιμων σκευών που μνημονεύουν οι πηγές. Τα περισσότερα σώθηκαν σε σκευοφυλάκια μονών ή εκκλησιών, κυρίως της Δύσης και ως βαρύτιμα αντικείμενα μετασκευάστηκαν, για να εξυπηρετήσουν ως εκκλησιαστικά σκεύη¹⁵. Σπάνια αγγεία από δουλεμένο επιζωγραφισμένο γυαλί και διάλιθα χρυσά ή ασημένια δεσίματα που σώζονται σε εκκλησιαστικούς θησαυρούς¹⁶, αποτελούν μάρτυρες των πολυτελών σκευών που υπήρχαν στο Βυζάντιο.

Η πρόσφατη εμφάνιση εννέα αργυρών πινακίων, που τρία μεγάλα

6. Πηλινο επνυλωμένο σαλτσάριο με πόδια. 10ος αιώνας. Βρέθηκε στη Θήβα.





7. Αντιπροσωπευτικά σχήματα επιτραπέζιων πήλινων σκευών της υστεροβυζαντινής περιόδου.

ελληνικά Μουσεία, το Μουσείο Μπενάκη, το Βυζαντινό και Χριστιανικό Μουσείο Αθηνών και το Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού στη Θεσσαλονίκη προτίθενται να αποκτήσουν, άλλαξε τελείως τον ορίζοντα των γνώσεών μας για τα σκεύη της μεσοβυζαντινής περιόδου και επιβεβαίωσε περίτρανα τη γενικά παραδεκτή άποψη, πως στοιχεία των χαμένων σήμερα μετάλλινων αντικειμένων πρέπει να αναζητηθούν στα κεραμικά σκεύη. Τα σχήματά τους, όπως αυτό του επίπεδου ή με όρθιο χείλος πινακίου, εντοπίζονται πανομοιότυπα σε κεραμικά σκεύη¹⁷.

Χαρακτηριστικά των πήλινων εφυαλωμένων σκευών της μεσοβυζαντινής περιόδου δηλώνουν τυποποιημένη μεγάλη παραγωγή, η οποία, ωστόσο, δεν παρουσιάζει στοιχεία μαζικής παραγωγής και δεν της λείπει η έμπνευση και η πρωτοτυπία. Πρέπει να αποτελούσαν παραγωγή μεγάλων οργανωμένων εργαστηρίων, τα προϊόντα των οποίων έφθαναν στους τόπους προορισμού τους διανύοντας μεγάλες αποστάσεις¹⁸. Τα δύο μεγάλα ναύγια, στις Βόρειες Σποράδες και στο Καστελλόριζο, υποδεικνύουν πως η διά θαλάσσης μεταφορά ήταν τουλάχιστον διαδεδομένη αν όχι η επικρατέστερη.

Πιο πάνω έγινε λόγος για κάποια πολύτιμα σκεύη από γυαλί, όμως για τα γυάλινα καθημερινά σκεύη της μεσοβυζαντινής περιόδου τα ανασκαφικά δεδομένα δεν είναι καθόλου διαφωτιστικά και οι πληροφορίες που προσφέρουν μηδαμινές. Η παραγωγή, η εμπορία και η διακίνηση γυάλινων σκευών στο Βυζάντιο μετά το τέλος του αρχαίου κόσμου είναι θέμα που χρήζει συστηματικής έρευνας και μελέτης¹⁹.

Η συστηματική μελέτη των αρχαιολογικών ευρημάτων επέτρεψε την επισήμανση κάποιων αλλαγών που υφίστανται τα επιτραπέζια σκεύη και οι οποίες εμφανίζονται στις αρχές του 13ου αιώνα. Το ποσοστό των εφυαλωμένων σκευών αυξάνεται, ενώ το μέγεθός τους μικραίνει και από άποψη μορφής γίνονται πιο βαθιά (εικ. 7). Συγκεκριμένα, στη συντριπτική τους πλειονότητα είναι ημισφαιρικές κούπες μέσης διαμέτρου 13-16 εκ. σε



8. Απεικόνιση επιτραπέζιων σκευών. Τοιχογραφία. 14ος αιώνας. Κύπρος, Πελέντρι, ναός Τιμίου Σταυρού.

αντίθεση με τα πινάκια και τις κούπες της προηγούμενης περιόδου που, όπως σημειώθηκε, είχαν μέση διάμετρο χείλους τα μεν πινάκια 23-27 εκ., οι δε κούπες 27-28 εκ. Το βαθύ σχήμα των αγγείων της υστεροβυζαντινής περιόδου οδηγεί στην άποψη πως χρησιμοποιεσαν ως σκεύη για υδαρή φαγητά, ενώ το μικρό τους μέγεθος υποδεικνύει ατομική χρήση. Δυστυχώς, οι πληροφορίες που μπορούμε να αντλήσουμε από απεικονίσεις συμποσίων αυτής της εποχής δεν είναι ιδιαίτερα διαφωτιστικές, αντίθετα είναι εν μέρει αντιφατικές. Σε κάποιες από αυτές εξακολουθούν να εικονίζονται λίγα σκεύη, ενώ σε άλλες περισσότερα²⁰. Γενικά, τα σκεύη στο τραπέζι αυξάνονται σε σχέση με την προηγούμενη περίοδο, αν και η αντιστοιχία μεταξύ του αριθμού των συνδαιτυμόνων και του αριθμού των σκευών συνεχίζει να μην είναι ικανοποιητική (εικ. 8).

Οι αλλαγές που επισημάνθηκαν, δηλαδή το μικρότερο μέγεθος και η μορφή του βαθύτερου σκεύους, πρέπει να σημαίνουν αλλαγή στο διατολόγιο των Βυζαντινών. Η αλλαγή αυτή πρέπει να συσχετισθεί με δύο παράγοντες, την επίδραση του δυτικού διατολογίου μετά τη λατινική κατάκτηση και τις οικονομικές συνθήκες που ανάγκασαν τον πληθυσμό να στραφεί σε φθηνότερο διατολόγιο με ζωμούς και σούπες²¹.

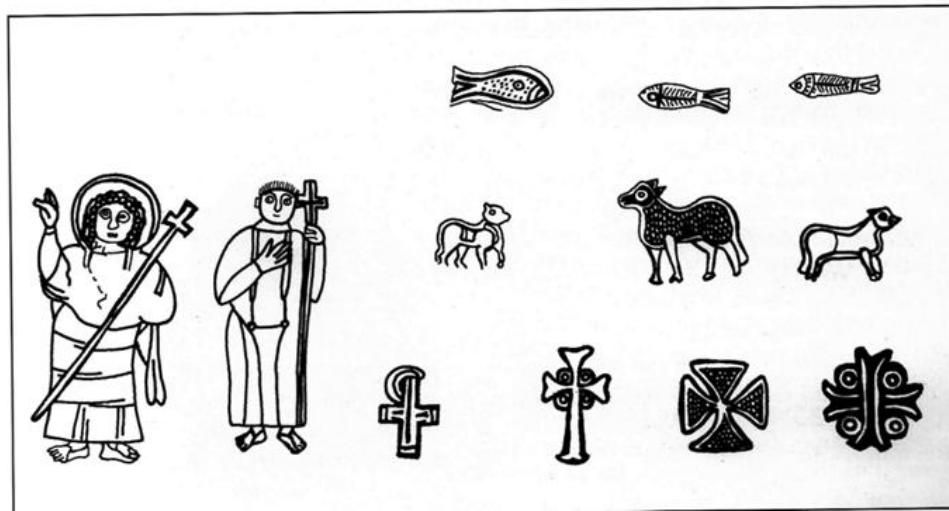
Τα μετάλλινα και μάλιστα τα πολύτιμα σκεύη είναι λιγοστά, αυτό τουλάχιστον δηλώνει η μελέτη των ευρημάτων²². Έλλειψη πολύτιμων σκευών ακόμη και από το αυτοκρατορικό τραπέζι μαρτυρεί ο Νικηφόρος Γρηγοράς για τα μέσα του 14ου αιώνα. Συγκεκριμένα, ο ιστορικός περιγράφοντας τους εορτασμούς που έλαβαν χώρα στο αυτοκρατορικό παλάτι με την ευκαιρία της στέψης του Ιωάννη ΣΤ' σημειώνει: *Τοσαύτη δὲ πηνία κατείχετο*

τὰ βασιλεια τρικαῦτα, ὥστ' οὐδὲν ἦν τῶν τρυβλίων καὶ ἐκπιωμάτων ἐκεῖ χρυσοῦν ἢ ἀργυροῦν· ἀλλ' ἓνα μὲν κατιτέρινα, τὰ δ' ἄλλα πάντα κεραμεῖα καὶ ὄστράκινα²³.

Διακόσμηση

Στη μελέτη ενός επιτραπέζιου σκεύους, εκτός από τη διερεύνηση των αναγκών που αυτό εξυπηρέτησε ως σχήμα-μορφή και μέγεθος, η εξέταση της διακόσμησής του είναι εκείνη που επιτρέπει την προσέγγιση θεμάτων αισθητικής, επιλογών και προτιμήσεων. Από την εξέταση του θέματος διαχρονικά μπορούν να διαπιστωθούν συνέχειες και ασυνέχειες και να επισημανθούν τομές και παράγοντες που συνέβαλαν στις όποιες αλλαγές. Τα επιτραπέζια σκεύη της πρωτοβυζαντινής περιόδου, όπως σημειώθηκε πιο πάνω, αποτελούν από άποψη σχημάτων και μορφής συνέχεια των ρωμαϊκών. Στον τομέα, ωστόσο, της διακόσμησης η εικόνα είναι εντελώς διαφορετική. Η εξάπλωση του χριστιανισμού δεν φαίνεται να επέφερε τροποποιήσεις στο σχήμα και τη μορφή των σκευών, γιατί δεν άλλαξαν οι διατροφικές συνήθειες. Στη διακόσμηση, όμως, οι διαφοροποιήσεις και ένα νέο θεματολόγιο είναι εμφανή και αναμφισβήτητα. Στα διακοσμητικά θέματα εμφανίζονται χριστιανικά σύμβολα, κυρίως σταυροί και άλλα (εικ. 9). Εμφανίζονται, επιπλέον, θρησκευτικού περιεχομένου απεικονίσεις, όπως σκηνές από την Παλαιά και την Καινή Διαθήκη²⁴. Τα χριστιανικά αυτά θέματα δεν φαίνεται να δηλώνουν αποκλειστικά λατρευτική χρήση των σκευών τα οποία διακοσμούν. Πίσω από τα θρησκευτικά αυτά σύμβολα πρέπει να κρύβεται η ανάγκη των χριστιανών των πρώτων αιώνων για επίκληση της θείας παρουσίας και προστασίας στο σπιτικό τους²⁵. Αυτό φαίνεται να ισχύει τόσο για τα πολύτιμα μέταλ-

9. Διακοσμητικά θέματα χριστιανικού περιεχομένου από επιτραπέζια πήλινα σκεύη της πρωτοβυζαντινής περιόδου (κατά J. Hayes).



λίνα αντικείμενα (εικ. 10) όσο και για τα πήλινα²⁶. Ως προς τις περιπτώσεις σκευών που εξακολούθησαν να έχουν παραστάσεις εμπνευσμένες από τον παγανιστικό κόσμο, είτε πρέπει να γίνει αποδεκτό ότι ανήκαν σε ειδωλόλατρες ή ότι πρόκειται για παραστάσεις που ήταν ανεκτές στο χριστιανικό κόσμο. Πρόκειται, μάλλον, για παραστάσεις που ένα μορφωμένο και εκλεπτυσμένο ως προς τις προτιμήσεις κοινό εκτιμούσε και για απεικονίσεις εμπνευσμένες από διηγήσεις κατορθωμάτων ιδιαίτερα αγαπητών ηρώων όπως ο Ηρακλής, η ειδωλόλατρική προέλευση των οποίων δεν ενοχλούσε (εικ. 11)²⁷.

Κατά τη μεσοβυζαντινή περίοδο και κυρίως από τον 11ο αιώνα και μετά, στον τομέα των κοινών πήλινων επιτραπέζιων σκευών, όπως σημειώθηκε πιο πάνω, η καθιέρωση της πρακτικής της εφυάλωσης επέφερε ριζική αλλαγή. Η εφυάλωση, πέραν του πρωταρχικού της ρόλου που ήταν να καταστήσει το πορώδες σώμα του κεραμικού αδιάβροχο, εξελίχθηκε σε καθοριστικό παράγοντα της αισθητικής εμφάνισης του επιτραπέζιου βυζαντινού σκεύους. Η όψη τους και η εικόνα που έδιναν απομακρύνεται από το σκουρόχρωμο του πηλού και αποκτά φωτεινά χρώματα, καθώς μαζί με την εφυάλωση υιοθετείται από τον 11ο αιώνα η συνήθεια της επένδυσης του γυμνού πηλού με ανοιχτόχρωμο επίχρισμα πριν από την τοποθέτηση του διάφανου υαλώματος²⁸. Μαζί με την καθιέρωση και την εξάπλωση της πρακτικής της εφυάλωσης εξελίσσεται και η διακόσμηση που τη συνοδεύει. Αναπτύσσονται διάφορα είδη διακόσμησης, όπως η γραπτή, η ανάγλυφη και η εγχάρακτη.

Μορφή γραπτής διακόσμησης είναι η *πολύχρωμη* (polychrome), η οποία χρησιμοποιεί υαλώδη χρώματα, όπως πράσινο, κυανό, κίτρινο, κόκκινο αλλά και μαύρο, κυρίως για τα περιγράμματα. Η πολύχρωμη διακόσμηση εφαρμόστηκε σε αγγεία με άσπρο ή ασπριδερό πηλό, αγγεία που είναι γενικά παραδεκτό πως είχαν τόπο κατασκευής την Κωνσταντινούπολη, και ανέδειξε τις αισθητικές δυνατότητες του πήλινου σκεύους (εικ. 12)²⁹.

Μια άλλη μορφή γραπτής διακόσμησης είναι αυτή που ως ζωγραφικό υλικό χρησιμοποιεί το επίχρισμα, γνωστό στη μαστορική γλώσσα των κεραμίων ως μπαντανάς ή αστάρι. Η *γραπτή δι' επίχρισματος* (slip-painted) διακόσμηση γινόταν με τη βοήθεια πινέλου ή ενός εργαλείου με ρύγχος, απ' όπου έρεε το επίχρισμα. Με δεξιοτεχνία ο τεχνίτης μπορούσε να κατευθύνει τη ροή για την απόδοση του διακόσμου που είχε κατά κανόνα τη μορφή σπειροειδών ή ελικοειδών μοτίβων. Κάτω από το επενδυτικό υάλωμα οι ασπριδερές γραμμές του διακόσμου αποκτούσαν το χρώ-



10. Ασπμένο πιάκο με σταυρό. 6ος αιώνας. Από τη Μυτιλήνη. Βυζαντινό και Χριστιανικό Μουσείο Αθηνών.



11. Σχέδιο ανάγλυφης παράστασης Ηρακλή σε πήλινο πιάκι. 4ος αιώνας. Mainz, Romisch-Germanischen Zentralmuseums.



12. Μικρή εφυαλωμένη κούπα με γραπτό πολύχρωμο διάκοσμο. Τέλη 10ου αιώνα. Από την Κωνσταντινούπολη. Μουσείο Μπενάκη.



13. Εφνάλωμένο πινάκιο με «γραπτό δι' επιχρίσματος» διάκοσμο. Τέλη 12ου αιώνα. Βρέθηκε στη Σύναξη Μαρώνειας, Θράκη.



14. Εφνάλωμένο πινάκιο με ανάγλυφο διάκοσμο. 12ος αιώνας. Βρέθηκε στην Κόρινθο. Κόρινθος, Αρχαιολογικό Μουσείο.

15. Εφνάλωμένο πινάκιο με λεπτεγγάρκτη παράσταση λιονταριού που σπαράζει γαζέλα. Δεύτερο μισό 12ου αιώνα. Νανάγιο Αλοννήσου - Πελαγοννήσου.

μα της εφνάλωσης και προβάλλονταν έτσι πάνω στο σκουρόχρωμο κόκκινο πηλό (εικ. 13)³⁰.

Με την εφνάλωση και το επίχρισμα τα πήλινα σκεύη απέκτησαν τη δυνατότητα να μιμηθούν καλύτερα και πιο πειστικά την όψη των πολύτιμων μετάλλινων σκευών, διαχρονικό αίτημα των από ταπεινά υλικά καμωμένων αντικειμένων έναντι των αντίστοιχων από πολύτιμα.

Η ανάγλυφη διακόσμηση για παράδειγμα, καμωμένη με σφραγίδα ή μήτρα η οποία συνδέεται με την κωνσταντινοπολίτικη κεραμική με άσπρο πηλό (εικ. 14)³¹, πρέπει να ακολουθεί μετάλλινα πρότυπα και να μιμείται το αποτέλεσμα που δίνει η σφυρήλατη ανάγλυφη διακόσμηση (geroussé) των μετάλλινων σκευών³². Γεωμετρικά μοτίβα, θέματα από το φυτικό και το ζωικό κόσμο και πιο σπάνια ανθρώπινες μορφές εμφανίζονται ανάγλυφες, εκτός εξαιρέσεων, στον πυθμένα των πήλινων αγγείων κάτω από πράσινη ή κίτρινη εφνάλωση³³.

Η εξάλπωση και καθιέρωση της *εγγάρκτης* διακόσμησης (sgraffito)³⁴ προσέφερε ίσως περισσότερο από κάθε άλλο είδος τη δυνατότητα μεταφοράς στον πηλό στοιχείων του διακόσμου στο μέταλλο. Με τη χάραξη του ασπριδερού επενδυτικού επιχρίσματος εύκολα μπορούσαν να μεταφερθούν στο πήλινο σκεύος όχι μόνον τα φυτικά ή γεωμετρικά μοτίβα, αλλά και εικονιστικά θέματα με ζώα και ανθρώπινες μορφές (εικ. 15-17).

Εκπληκτικές είναι οι ομοιότητες που παρουσιάζει η εγγάρκτη διακόσμηση εφνάλωμένων κεραμικών της μεσοβυζαντινής περιόδου ως προς τα διακοσμητικά θέματα, αλλά και την απόδοση, με τα εννέα αργυρά πινάκια που αναφέρθηκαν πιο πάνω³⁵. Επίσης, ομοιότητες παρατηρούνται στο θεματολόγιο αλλά και στην απόδοση λεπτομερειών, όπως για παράδειγμα ο στικτός ή φολιδωτός κάμπος των παραστάσεων και η μορφή του φυτικού διακόσμου γύρω από τις μορφές. Παρόμοια στοιχεία εντοπίζονται στα πινάκια από το θησαυρό του Izgiri³⁶, καθώς επίσης σε ασημένα σκεύη που βρίσκονται στις συλλογές του Hermitage, όπως το ασημένιο καπάκι με



απεικονίσεις διαφόρων ζώων και πουλιών, ακροβατών, μουσικών και χορευτών που κοσμούν την κυρτή επιφάνειά του, εντεταγμένων σε μετάλλια που δημιουργεί ανακαμπτόμενος βλαστός³⁷.

Συμπερασματικά, ως προς το θεματολόγιο διακόσμησης των μεσοβυζαντινών σκευών μπορούν να σημειωθούν τα εξής: Οι θρησκευτικές νύξεις και τα θρησκευτικά μοτίβα είναι περιορισμένα. Η χριστιανική θρησκεία έχει καθιερωθεί. Η παρουσία του θεού και η θεία προστασία στο βυζαντινό σπίτι εξασφαλίζονται με άλλα μέσα: εικόνες, εικονίδια, φυ-

λακτά κ.ά. Τα σκεύη αποδεσμεύονται από το χριστιανικό-θρησκευτικό περιεχόμενο του θεματολογίου τους.

Τα διακοσμητικά θέματα των μεσοβυζαντινών σκευών περιλαμβάνουν μεγάλο αριθμό ζώων και πουλιών σε διάφορους συνδυασμούς και συμπλέγματα, αλλά και ανθρώπινες μορφές, συχνά αρματωμένους πολεμιστές και κυνηγούς. Είναι πιθανό να απεικονίζουν ήρωες διαδεδομένων την εποχή αυτή διηγήσεων, όπως είναι οι ήρωες του ακριτικού κύκλου³⁸. Απεικονίζονται, ακόμη, μυθικά τέρατα, όπως γρύπες, σφίγγες κ.ά.³⁹. Ανάμεσα στα διακοσμητικά μοτίβα εμφανίζονται, επίσης, συχνά ταινίες με κουφικό διάκοσμο⁴⁰.

Οι σχέσεις του θεματολογίου των σκευών της μεσοβυζαντινής περιόδου με τον Ισλαμικό κόσμο⁴¹, αλλά και με την αρχαιοελληνική παράδοση⁴² υπήρξαν αντικείμενο επανειλημμένων δημοσιεύσεων και συζητήσεων.

Η διακόσμηση και εν γένει η εμφάνιση των πήλινων σκευών παρουσιάζει ποικιλία και θέματα αποδομένα κυρίως με την τεχνική της χάραξης στις διάφορες μορφές της, από τα απλά λεπτεγγάρια (εικ. 15) έως τα αδρεγγάρια (εικ. 16) και τα εξεζητημένα επιπεδόγλυφα⁴³, στα οποία η παράσταση προβάλλεται πάνω στο σκουροκόκκινο πηλό μετά την αφαίρεση του επιχρίσματος (εικ. 17).

Στον υστεροβυζαντινό κόσμο τα αναρίθμητα εφυλωμένα κεραμικά που ανευρίσκονται στις ανασκαφές, μαρτυρούν τη μεγάλη διάδοσή τους και επιβεβαιώνουν τη μαζική παραγωγή που φανερώνει η κατασκευή τους και αντανακλά η διακόσμησή τους. Αποτελούν προϊόντα τοπικών περιφερειακών εργαστηρίων που δραστηριοποιούνται την εποχή αυτή, διαμορφώνοντας παραγωγή με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά⁴⁴. Αξίζει να σημειωθεί πως η μαζική παραγωγή δεν αποβαίνει κατ'ανάγκη ενάντια στην ποιότητα των προϊόντων τους.

Τα πήλινα αγγεία της υστεροβυζαντινής περιόδου έχουν απομακρυνθεί από τα μετάλλινα πρότυπά τους τα οποία, αν πιστέψουμε τις πηγές, δεν υπάρχουν ούτε στο αυτοκρατορικό τραπέζι⁴⁵. Η όψη τους γίνεται πολύχρωμη, καθώς τα περισσότερα εργαστήρια υιοθετούν μέσα στο 13ο αιώνα το χρωματικό εμπλουτισμό της διακόσμησης. Για το σκοπό αυτό χρησιμοποιούνται οξειδία μετάλλων, εκτός εξαιρέσεων, του σιδήρου και του χαλκού που παράγουν αποχρώσεις του καφεκίτρινου και του πράσινου. Τοποθετούνται κατά πινελιές χωριστά ή μαζί στο ίδιο αγγείο ποικίλλοντας το εγχάριακτο θέμα. Η πολύχρωμη εντύπωση που δίνουν τα υστεροβυζαντινά κεραμικά σκεύη βρίσκεται μακριά από τη μονοχρωμία των σκευών της μεσοβυζαντινής περιόδου και την αντίστοιχη των μετάλλινων (εικ. 18-19)⁴⁶.



16. Εφυλωμένο πινάκιο με αδρεγγάρια απεικόνιση πουλιού. Τέλη 12ου αιώνα. Βρέθηκε στη Χαλκιδική.



17. Εφυλωμένο πινάκιο με επιπεδόγλυφη παράσταση δρακοντομαχίας. Τέλη 12ου - αρχές 13ου αιώνα. Βρέθηκε στη Θήβα.



18. Υστεροβυζαντινά εμφανιζόμενα επιτραπέζια σκεύη με εγχάρακτο διάκοσμο.

19. Εφναλαγμένη κόψα με εγχάρακτο διάκοσμο εμπλουτισμένο με καφεκίτρινο και πράσινο χρώμα. Τέλη 13ου-14ου αιώνας. Από τις Σέρρες.



Ως προς το θεματολόγιο τα σκεύη της υστεροβυζαντινής περιόδου παρουσιάζουν κάποια τυποποίηση. Οι αφηγηματικές απεικονίσεις εκλείπουν, οι ανθρώπινες μορφές είναι λιγότες και οι απεικονίσεις από το ζωικό κόσμο, κυρίως πουλιά, γίνονται διακοσμητικές. Τα γεωμετρικά μοτίβα σε άπειρους συνδυασμούς κυριαρχούν και δίνουν το χαρακτήρα σ' ένα θεματολόγιο, που η φιλοδοξία του, κατά κανόνα, σταματά στην εκπλήρωση του διακοσμητικού προορισμού του, ενώ οι συμβολισμοί πίσω από αυτά φαντάζουν αμφίβολοι ή τουλάχιστον μακρινή ανάμνηση⁴⁷.

Με τα επιτραπέζια σχετίζεται ένα είδος σκευών που θα μπορούσαν να χαρακτηρισθούν «σκεύη επίδειξης». Σκεύη που, χωρίς να αποκλείεται η επιτραπέζια χρήση τους, εξαιτίας του εντυπωσιακού διακόσμου τους αλλά κυρίως εξαιτίας του πολύτιμου υλικού από το οποίο ήσαν καμωμένα, προσέδιδαν κύρος οικονομικό και κοινωνικό στον κάτοχό τους. Ήσαν σκεύη που πρέπει να χρησιμοποιούν στη διακόσμηση του βυζαντινού σπιτιού και βρίσκονταν

αραδιασμένα σε ράφια ή κρεμασμένα στους τοίχους προς τέρψιν των οφθαλμών νοείκων και επισκεπτών.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Μετά τη σύντομη αυτή εξέταση των επιτραπέζιων σκευών του βυζαντινού κόσμου, που έγινε λαμβάνοντας υπόψη σχεδόν αποκλειστικά τα ίδια τα αντικείμενα, μπορούν να διατυπωθούν συνοπτικά κάποιες παρατηρήσεις.

Τα σχήματα και η μορφή των επιτραπέζιων σκευών κατά την πρωτοβυζαντινή, αλλά και τη μεσοβυζαντινή περίοδο εξακολουθούν να εξυπηρετούν ανάγκες παράθεσης των φαγητών στο τραπέζι και έχουν το μέγεθος σκευών για κοινή και όχι ατομική χρήση. Αντίθετα, κατά την υστεροβυζαντινή περίοδο τα επιτραπέζια σκεύη αλλάζουν και γίνονται μικρότερα και πιο βαθιά, πράγμα που υποδεικνύει αλλαγή του διατολογίου με πιο υδαρή φαγητά και πολύ πιθανόν ατομική χρήση.

Οι συνέχειες και οι αλλαγές που παρατηρούνται ως προς το σχήμα δεν συμπίπτουν με τις αλλαγές στον τομέα της διακόσμησης, όπου κατά την πρωτοβυζαντινή περίοδο, με την επικράτηση του χριστιανισμού εμφανίζεται μεγάλος αριθμός χριστιανικών θεμάτων και συμβόλων.

Κατά τη μεσοβυζαντινή περίοδο, η υιοθέτηση της πρακτικής της εφύαλωσης σημειώνει ριζική αλλαγή στην όψη του πήλινου επιτραπέζιου σκεύους, αναβαθμίζει την ποιότητά του και του δίνει τη δυνατότητα να μμηθεί τη διακόσμηση των μετάλλινων σκευών. Διαφορετική είναι η πορεία της διακόσμησης του επιτραπέζιου σκεύους κατά την υστεροβυζαντινή περίοδο. Η μαζική παραγωγή που επέφερε η λειτουργία πολλών τοπικών εργαστηρίων και οι οικονομικές συνθήκες που επικρατούν έδωσαν στο κεραμικό σκεύος τη δυνατότητα να αναπτύξει διακόσμηση με δικό της χαρακτήρα και να απομακρυνθεί από τα μετάλλινα πρότυπα.

Κατά την ύστερη βυζαντινή περίοδο μαζί με τη μαζική παραγωγή η αγοραστική αξία των εφυσωμένων σκευών φαίνεται να μειώνεται. Αυτό τουλάχιστον δηλώνει η αύξηση των ευρημάτων σε εφυσωμένη κεραμική στις ανασκαφές υστεροβυζαντινών στρωμάτων. Την άποψη αυτή συνεπικουρεί η μείωση των αγγείων, στα οποία παρατηρούνται τρύπες συνένωσης με ελάσματα στην ίδια αυτή περίοδο (εικ. 13). Η πρακτική αυτή που έδινε συνέχεια στη χρήση των σκευών, έστω και περιορισμένη μόνο για ξηρές τροφές, εμφανίζεται αραιότερα μετά το 13ο αιώνα και ίσως υποδεικνύει πως το κόστος παραγωγής και η τιμή των εφυσωμένων σκευών μειώθηκε και, συνεπώς, η απόκτηση και κατοχή τους έγινε προσιτή σε ευρύτερα κοινωνικά στρώματα⁴⁸.

Οι συστηματικές και προσεκτικές ανασκαφές σε συνδυασμό με το συνεχώς αυξανόμενο ενδιαφέρον για τη βυζαντινή καθημερινή ζωή είναι βέβαιο πως θα προσφέρουν στο μέλλον το απαραίτητο εκείνο υλικό που θα εμπλουτίσει τις πληροφορίες για τα οικιακά σκεύη στο Βυζάντιο γενικά και τα επιτραπέζια ειδικότερα. Θα επιτρέψει να καταγραφούν δια-

κρίσεις ανάμεσα στα σκεύη που χρησιμοποιούσαν διαφορετικές κοινωνικές ομάδες και θα υποκινήσει συζήτηση για τις διαφοροποιήσεις ανάμεσα στα σκεύη που χρησιμοποιούσε ο πληθυσμός των πόλεων και ο πληθυσμός της υπαίθρου στην προσπάθεια ανίχνευσης του τρόπου και του είδους διατροφής των Βυζαντινών⁴⁹.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

- ¹ Γενικά για τα πήλινα σκεύη της πρωτοβυζαντινής περιόδου, βλ. J.W. Hayes, *Late Roman Pottery*, London 1972: ο ίδιος, *A Supplementum to Late Roman Pottery*, London 1980. Συζήτηση - Στρογγυλή Τράπεζα. Από τη Ρώμη στο Βυζάντιο, από το Φοσάτ στην Κόρδοβα: Εξέλιξη της φυσιογνωμίας των κεραμικών στη Μεσόγειο (5ος-9ος αιώνας), Gabrielle Démians d'Archimbaud, J.-P. Sodini, J. Hayes, Pl. Petridis, P. Reynolds, Alexandra Uscatescu, R.-P. Gayraud, M. Bonifay, A. Louhichi, Lucy Vallauri, Lidia Paroli (επιμ. M. Bonifay), *7ο Διεθνές Συνέδριο Μεσαιωνικής Κεραμικής της Μεσογείου, Θεσσαλονίκη, 11-16 Οκτωβρίου 1999*, Πρακτικά, επιμ. Χ. Μπακιρτζής, Αθήνα 2003, 525-593 και ειδικότερα Finewares, 533, 535-538.
- ² L. Matzulewisch, *Byzantinische Antike: Studien auf Grund der Silbergefäße der Ermitage* [Archäologische Mitteilungen aus russischen Sammlungen 2], Berlin - Leipzig 1929. M.C. Ross, *Catalogue of the Byzantine and Early Medieval Antiquities in the Dumbarton Oaks Collection*, τ. 1, Metalwork, Ceramics, Glass, Glyptics, Paintings, Washington, D.C. 1962. Marlia Mundell Mango, *Silver from Early Byzantium. The Kaper Koraon and Related Treasures*, Walter Art Gallery, Baltimore, Maryland 1986.
- ³ Clasina Isings, *Roman Glass from Dated Finds*, Groningen - Djakarta 1957, 112-163. D.B. Harden, *Ancient Glass*, III: Post Roman, *AJ* 128 (1971), 78-117. J.P. Sodini, *L'artisanat urbain à l'époque paléochrétienne*, *Ktéma* 4 (1979), 71-119, ετδ. 92-94.
- ⁴ Eunice Dauterman-Maguire - H. Maguire - Maggie J. Duncan-Flowers, *Art and Holy Power in Early Christian House, Urbana - Chicago* 1989, 109-110. Katherine M.D. Dunbabin, *Wine and Water at the Roman convivium*, *JRA* 6 (1993), 116-141.
- ⁵ *Καθημερινή ζωή στο Βυζάντιο, Όρες Βυζαντίου, Έργα και Ημέρες στο Βυζάντιο*, Κατάλογος έκθεσης, επιμ. Δήμητρα Παπανικόλα-Μπακιρτζή, Αθήνα 2002, αριθ. κατ. 331.
- ⁶ Ο.π., αριθ. κατ. 387-388.
- ⁷ Ο.π., αριθ. κατ. 334-335, 345-346, 348-350.
- ⁸ J.W. Hayes, *Excavations at Sarachane in Istanbul, II: The Pottery*, Princeton 1992, 9, 14. G.D.R. Sanders, *New Relative and Absolute Chronologies for 9th to 13th Century Glazed Wares at Corinth: Methodology and Social Conclusions*, στο: *Byzanz als Raum. Zu Methoden und Inhalten der historischen Geographie des östlichen Mittelmeerraumes im Mittelalter*, επιμ. K. Belke - F. Hild - J. Koder - P. Soustal, Wien 2000, 163-166. Ο ίδιος, *Recent Developments in the Chronology of Byzantine Corinth, Corinth XX, The Centenary 1896-1996*, επιμ. Ch.K. Williams II - Nancy Bookidis, Princeton 2003, 390-395.
- ⁹ Δήμητρα Παπανικόλα-Μπακιρτζή, *Εργαστήρια εφυαλωμένης κεραμικής στο βυζαντινό κόσμο, 7ο Διεθνές Συνέδριο Μεσαιωνικής Κεραμικής της Μεσογείου*, δ.π. (σημ. 1), 63, εκ. 12. Joanita Vroom, *After Antiquity. Ceramics and Society in the Aegean from the 7th to the 20th Century A.C. A Case Study from Boeotia, Central Greece* [Archaeological Studies, Leiden University], Leiden 2003, 238.
- ¹⁰ Χ. Κριτζάς, *Τὸ βυζαντινὸν ναυάγιον Πελαγονήσου Ἀλονήσου*, *AAA* IV (1971), 176-182.
- ¹¹ Γ. Φιλοθέου - Μαρία Μιχαηλίδου, *Βυζαντινά πινάκια από το φορτίο ναυαγισμένου πλοίου κοντά στο Κατελλόριζο*,