

TAMARA TALBOT RICE

Ο ΔΗΜΟΣΙΟΣ
ΚΑΙ
ΙΔΙΩΤΙΚΟΣ ΒΙΟΣ
ΤΩΝ
ΒΥΖΑΝΤΙΝΩΝ



ΚΔΟΣΕΙΣ
ΠΑΔΗΜΑ



66. Ἀσημένια πόρπη ζώνης (μὲ μονόγραμμα στὸ περιθώριο).

πως σὲ κολλιέ, ζῶνες, δαχτυλίδια, σταυρούς, ἔξαρτήσεις τῶν ἀλόγων τους. Μὲ τὰ σημερινὰ κριτήρια ὅλοι ἐκεῖνοι οἱ πολύτιμοι λίθοι σπάνια ἦταν ὑψηλῆς ποιότητος, ἀλλὰ ἡ ποιότητα τῆς ἐπεξεργασίας ἦταν ὑπέροχη. Κοσμήματα ἢ ροῦχα, ὅταν φαίνονταν ψεύτικα, φθηνὰ ἢ τριμμένα, τὰ πετοῦσαν. Ἀντίθετα μὲ τὴν εὐρωπαϊκὴ κοινωνία ποὺ παραμελοῦσε μέχρι καὶ τὸ 18ο αἰ. τοὺς πιὸ στοιχειώδεις κανόνες ἀτομικῆς καθαριότητος, οἱ Ἕλληνες —καὶ οἱ Ρωμαῖοι παλαιότερα— παθαίνονταν γι' αὐτὴν καὶ δὲ δαπανοῦσαν μόνον χρόνο γιὰ τὰ λουτρά τους, ἀλλὰ καὶ ἐπιθυμοῦσαν νὰ ἔχουν καὶ νὰ μεταδίδουν τὴ βεβαιότητα πὼς ἡ ἀμφίεσή τους ἦταν καινούρια καὶ σὲ καλὴ κατάσταση.

Οἱ ἀντιλήψεις τῶν Βυζαντινῶν γιὰ τὴ διατροφή ἔμοιαζαν πολὺ περισσότερο μὲ τὶς δικές μας σήμερα, παρὰ μὲ κείνες ποὺ ἐπικρατοῦσαν στὴ Μεσαιωνικὴ Εὐρώπη. Τρία φαγητὰ τὴν ἡμέρα θεωροῦνταν ἀρκετά: πρωῒνό, γεῦμα, δεῖπνο. Τὶς περιόδους νηστείας γιὰ θρησκευτικούς λόγους τὶς τηροῦσαν μὲ εὐλάβεια· τὸν ὑπόλοιπο χρόνο τὸ γεῦμα καὶ τὸ δεῖπνο σ' ἓνα εὐκατάστατο σίτι ἦταν τελετὴ μὲ τρεῖς φάσεις: Πρῶτα σέρβιραν ὀρεκτικά· συνέχιζαν μὲ ψάρι, ποὺ συνοδευόταν συχνὰ μὲ σάλτσα —πολὺ συνηθισμένο στοὺς προχριστιανικούς χρόνους— καὶ ποὺ λεγόταν γάκος· κάποια μορφή ψητοῦ κρέατος προβλεπόταν γιὰ ποικιλία. Τέλος πρόσφεραν κάποιο γλυκό. Ἦταν τόσο μεγάλη ἡ ποικιλία τροφῶν, ὥστε ὑπῆρχε περιθώριο ἐκλογῆς γιὰ ὅλα τὰ γούστα. Εἶναι γνωστὸ πὼς ὁ Κωνσταντῖνος Η' εἶχε πολλὴ συμπάθεια στὶς γευστικὲς σάλτσες· ἡ Ζωὴ μὲ πάθος ἀναζητοῦσε ἰνδικὰ χορταρικά, ἰδιαίτερα ἂν διατηροῦνταν νωπά, ἐπίσης γιὰ ἐ-

λιές κι' άλλα σαλατικά. Μιά νοικοκυρά είχε τήν εὐχέρεια νά διαλέξη ἀπό μεγάλη ποικιλία κυνηγιῶ ἢ πουλερικῶν τὸ κρέας πού χρειαζόταν γιὰ κάποιο γεῦμα. Γουρουνόπουλο ἐπίσης καὶ χοιρομέρι ἦταν ἀγαπητὸς μεζὲς στὸ Βυζάντιο, ὅπως καὶ σήμερα στὴν Ἑλλάδα. Τὰ πουλερικά συνηθίζονταν βραστά, ψητά ἢ καὶ στὴ σχάρα· παπιὰ καὶ ψάρια καταναλώνονταν πολὺ. Συνηθίζονταν ἐπίσης οἱ σούπες· μερικά εἶδη εἶχαν περίπλοκη μαγειρικὴ καὶ ἀπαιτοῦσαν χρόνον πολὺ, γιὰ νὰ γίνουν. Πατσάδες πλούτιζαν πολ- λές φορές τὸ μενού, καθὼς καὶ σαλάτες σὲ μεγάλη ποικιλία. Τὸ τυρὶ ἦταν πολὺ συμπαθὲς, ὅπως καὶ τὰ φρούτα, νωπά ἢ κομπό- στα. Μῆλα, πεπόνια, σύκα, σταφύλια καὶ ἄλλα εἶδη φρούτων ἀ- ποτελοῦσαν σταθερὸ στοιχεῖο στὸ διαιτολόγιο. Σπαράγγια καὶ μα- νιτάρια ἐμφανίζονταν μᾶλλον ἀραιά. Τὸ λάδι τὸ χρησιμοποιοῦσαν γιὰ τὸ μαγεῖρεμα κι' ἔπιναν ἀρκετὸ κρασί —τὸ πιὸ πολὺ ἀπ' τὴ Χίο. Ὁ Μιχαὴλ Γ' δὲν ἦταν ὁ μόνος φίλος τοῦ κρασιοῦ στὸ Κράτος. Μιά παράσταση σὲ μωσαϊκὸ πού βρέθηκε στὴν Ἀντιό- χεια, δίνει τὶς λεπτομέρειες ἐνὸς γεύματος· εἶχε ἀγκινάρες, ἄσπρη σάλτσα, μπριζόλες χοιρινές, ψάρι, χοιρομέρι, παπιὰ, μπρισκότα, φρούτα, κρασί, καλοβρασμένα αὐγά, πού τὰ σέρβιραν σὲ ὠραῖες ἀπὸ μπλὲ σιάλτο αὐγοθήκες καὶ τὰ ἔτρωγαν μὲ μικρὰ κουτάλια μὲ μακριὰ λαβή. Οἱ καλοφαγάδες ἦταν πολλοὶ καὶ ἀπολάμβαναν τὶς ντόπιες λιχουδιές ὅπως καὶ τὸ βλάχικο τυρὶ. Πραγματικὰ ἡ σπουδαιότητα πού εἶχε τὸ καλὸ φαγητὸ στὴ ζωὴ τους φαίνεται κι' ἀ- πὸ τὸ ἀκόλουθο περιστατικόν: ὅταν σὲ μιὰ κόρη τοῦ Κωνσταντίνου Ζ', μετὰ τὸ θάνατο τοῦ πατέρα της, εἰπώθηκε πὼς ἐπρόκειτο ν' ἀπομακρυνθῆ σὲ κάποιο μοναστήρι, ἐκεῖνη ζήτησε νὰ τῆς κάνουν μιὰ παραχώρηση: νὰ τῆς ἐπιτρέψουν ἐκεῖ νὰ τρῶν κρέας.

Ἰδιαιτέρη φροντίδα ἔδειχναν οἱ Βυζαντινοὶ στὸ νὰ δημιουργοῦν ὅσο γινόταν καλύτερες συνθήκες καθαριότητος κι' ἀνέσεως, ὥστε τὸ σερβίρισμα ἐνὸς γεύματος νὰ εἶναι ἀπόλαυση· στὸ σημεῖο αὐτὸ ἦταν ἀπαράμιλλοι. Τὰ τραπέζια στρώνονταν μὲ ἐπιμέλεια. Τὸ τραπεζομάντηλο ἦταν ἀπὸ καλὸ ὕφασμα, καθαρὸ κι' ἐξαίσιον κεντημένο. Τέτοιες λεπτομέρειες στὴ Δ. Εὐρώπῃ τὸν καιρὸ ἐκεῖνο ἦταν ἀσυνήθιστες. Ὅσοι ἐπρόκειτο νὰ πάρουν μέρος σ' ἓνα γεῦ- μα, συνήθως ἄλλαζαν ἔξω ἀπ' τὴν τραπεζαρία τὰ παπούτσια τους μὲ παντοῦφλες. Τὰ μέλη τῆς αὐτοκρατορικῆς οἰκογενείας κι' ἄλ-



67. Οικογενειακό δείπνο (14ος αι.).

λες οικογένειες αλλοκίων, όταν οργάνωναν συμπόσια, ἀπολάμβαναν τὸ φαγοπότι τους σύμφωνα με τὴν ἀρχαία ἐλληνικὴ συνήθεια: ἤταν ξαπλωμένοι σὲ καναπέδες τοποθετημένους γύρω ἀπὸ ἓνα κεντρικὸ τραπέζι. Ἡ συνήθεια αὐτὴ διατηρήθηκε ὡς τὸ τέλος τοῦ 10ου αἰ. Βέβαια ὁ τρόπος αὐτὸς ἀποτελοῦσε ἐξαιρέση· στὸ καθημερινὸ πρόγραμμα ἐμφανίζονται νὰ χρησιμοποιοῦν τὰ συνηθισμένα καθίσματα γύρω ἀπὸ τὸ τραπέζι. Μιὰ προσευχὴ λεγόταν στὴν ἀρχὴ τοῦ φαγητοῦ καὶ ἴσως καὶ στὸ τέλος του. Πολὺ συχνὰ ἔτρωγαν μετὰ τὰ χέρια, ἀλλὰ εἶχαν κουταλομάχαιρα καὶ πηρούνια σὲ μεγάλη ποικιλία (εἰκ. 68). Τὰ πηρούνια εἶναι πιθανὸ πὼς χρησιμοποιήθηκαν πρῶτα ἀπὸ τὸ Βυζαντινὸ κόσμον, ἀπ' ὅπου ἔμποροι Ἴταλοι μετέφεραν τὴ συνήθεια στὴ Δυτικὴ Εὐρώπη. Εἶχαν καθιερωθῆ τόσο σὰν ἀπαραίτητο εἶδος τοῦ καθημερινοῦ νοικοκυριοῦ, ὥστε μιὰ νεαρὴ πριγκίπισσα Βυζαντινὴ, ποὺ ἐπρόκειτο νὰ παντρευτῆ Βενετὸ δόγη, δὲν παρέλειψε νὰ πάρη μαζί της φεύγοντας γιὰ τὴν Ἰταλία μερικὰ διχαλωτὰ πηρούνια. Ἡ ἐμφάνισή

τους ἐκεῖ προκάλεσε στοὺς Βενετοὺς θαυμασμό κι ἐκπλήξη. Πιατικά σὲ διάφορα σχήματα καὶ μεγέθη κατασκευάζονταν ἀπὸ διάφορα ὕλικά, καθὼς ἐπίσης ποτήρια, μπουκάλια καὶ διάφορα ἄλλα σκεύη. Συνηθισμένο θέαμα πρέπει νὰ ἦταν αὐτὸ πὸ εἰκονίζεται σὲ μιὰ μικρογραφία, τὴν ὁποία φιλοτέχνησε τὸ 1362 ὁ Μανουὴλ Τζυκαντίλης γιὰ ἓνα κώδικα πὸ ἀνήκε στὸν Ἰωάννη Καντακουζηνό, δεσπότη τοῦ Μυστρά. Σκοπὸς τοῦ θέβαια ἦταν νὰ παρουσιάσῃ ἓνα περιστατικὸ στὸ Βιβλίον τοῦ Ἰωβ· χειρίζεται ὅμως τὸ θέμα του λιγότερο σὰν εἰκονογραφικὸ καὶ περισσότερο σὰν κοσμικὸ (εἰκ. 67). Δείχνει τὸ Ἰωβ νὰ γευματίζει σ' ἓνα τραπέζι μαζὶ μὲ τὴ γυναίκα του, τοὺς 6 γιούς καὶ τὶς 3 κόρες του. Ὅλοι κάθονται γύρω ἀπὸ τραπέζι στρωμένο μὲ μαχαίρια, πιάτα κανάτες καὶ ποτήρια· ἡ νεώτερη κόρη μόλις ἔχει φέρει στὸ τραπέζι ἓνα ψητὸ γουρουνάκι γάλακτος πάνω σὲ δίσκο· ὁ σκύλος τοῦ σπιτιοῦ περιμένει ἀνυπόμονα γιὰ τὴ μερίδα του. Ὅλες οἱ μορφές ἔχουν ἀποδοθῆ μὲ ἔντονα προσωπικὰ χαρακτηριστικά· κάθονται σὲ σαμνιά καὶ φοροῦν κατὰ τὴ διάρκεια τοῦ φαγητοῦ τὰ καπέλλα τους. Διακρίνονται τρία εἶδη ἀπ' αὐτά.

Ἀπὸ τὸ μεγάλο ἀριθμὸ καὶ τὴν πλούσια ποικιλία ἀντικειμένων πὸ κατασκευάζαν οἱ Βυζαντινοὶ τεχνίτες, κατὰ τὴ διάρκεια τόσων αἰώνων ἱστορίας, πολὺ λίγα ἔχουν διασωθῆ ὡς τὶς μέρες μας. Τὰ πιὸ πολλὰ ἀπὸ τὰ σωζόμενα εἶναι πολύτιμα ἀντικείμενα, πὸ ἡ πραγματικὴ ἀξία τους καὶ ἡ καλλιτεχνικὴ τους ἐμφάνιση ἔκανε τοὺς κατόχους τους νὰ προσέχουν μὲ ὄση φροντίδα κι' ἐπιμέλεια δὲ συγκεντρώνουν τὰ φθηνότερα ἀντικείμενα. Γι' αὐτὸ τὸ λόγον τὰ πιὸ πολλὰ ἀπ' ὅσα κατέχομε σήμερον ἀνήκουν στὶς ἀκόλουθες κατηγορίες: κοσμήματα, ἐξαιρετικὰ δείγματα ἀπὸ ἀσημένια σκεύη ἐστιάσεως ἢ λεπτῆς ἀγγειοπλαστικῆς τέχνης. Σ' αὐτὰ πρέπει νὰ προσθέσωμε πολυἀριθμὰ ἀντικείμενα ἀπὸ ἔλεφαντοστό· πρόκειται γιὰ μπιζουτιέρες κατὰ κύριον λόγον καὶ κασσετίνες· ἔχουν σχῆμα ὀρθογωνίου παραλληλογράμμου καὶ στὶς πλευρὰς ἔχουν ἀνάγλυφον διακόσμηση εἴτε μὲ γεωμετρικὰ σχήματα εἴτε μὲ μυθολογικὰς σκηνάς. Τέτοια εἶναι ἡ περίπτωση τῆς ὠραιότατης θήκης Veroli τοῦ 10ου αἰ., πὸ φυλάσσεται σήμερον στὸ μουσεῖον Βικτωρίας καὶ Ἀλβέρτου, στὸ Λονδίνο (εἰκ. 57).

Ἄλλη μεγάλη κατηγορία ἀποτελοῦν οἱ λύχνοι λαδιοῦ καὶ