

Λ Α Ο Ι Κ Α Ι Π Ο Λ Ι Τ Ι Σ Μ Ο Ι

Η  
ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΖΩΗ  
ΣΤΟ  
**ΒΥΖΑΝΤΙΟ**

**GÉRARD WALTER**



ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΠΑΤΑΛΗΜΑ



## ΜΕΡΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

### ΟΨΕΙΣ ΤΗΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗΣ ΖΩΗΣ

#### ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ

##### ΟΙ ΒΥΖΑΝΤΙΝΟΙ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ ΤΟΥΣ

Είστε ένα σημαντικό πρόσωπο, περαστικό από την Κωνσταντινούπολη, και σας έχουν καλέσει για γεύμα στο σπίτι ενός ανωτέρου βυζαντινού αξιωματούχου.

Ο οικοδεσπότης σας κατοικεί σ' ένα ωραίο διόροφο σπίτι, κατασκευασμένο με τούβλα, που έχει πρόσοψη σ' ένα δρόμο γεμάτο στοές, κοντά στην πλατεία του Αυγουσταίου, αλλά παράμερα από της ζωηρή κίνηση της Μέσης Οδού. Η πρόσοψη, κατά μήκος της μπορντούρας της στέγης και πάνω στις κορνίζες που χωρίζουν τα πατώματα, είναι γεμάτη διακοσμήσεις από πολύχρωμη μαρμαροκονία. Τα παράθυρα, που προστατεύονται από κάγκελα, σχηματίζονται από τετράγωνα τζάμια, τοποθετημένα μέσα σε ξύλινα πλαίσια. Το σπίτι διαθέτει μπαλκόνια σε σχήμα καλαθιών και η στέγη του σχηματίζει ταράτσα.

Η σιδερένια δίφυλλη πόρτα της εισόδου, στολισμένη με καρφιά πούχουν μεγάλα κεφάλια, είναι ολάνοικτη. Γίνεστε δεκτός από τον οικοδεσπότη και μπαίνετε σε μια μεγάλη αίθουσα στρωμένη με μωσαϊκά. Οι τοίχοι της είναι διακοσμημένοι με ζωγραφιές. Το ύψος της αίθουσας πιάνει όλο το ύψος του σπιτιού. Γύρω-γύρω υπάρχουν κολόνες που στηρίζουν τα πατώματα, όπου σε δωμάτια μεγαλύτερα ή μικρότερα, χωρισμένα μεταξύ τους με διαφράγματα, ζουν τα μέλη της οικογενείας. Ένας μπρούτζινος πολυέλαιος, σε σχήμα δίσκου, υποβαστάζει πολλές λάμπες λαδιού. Άλλες λάμπες είναι τοποθετημένες σε μανουάλια, που στηρίζονται σε τέσσερα πόδια.

Στό κέντρο της αίθουσας είναι τοποθετημένο ένα στρογγυλό τραπέζι, σκεπασμένο με τραπεζομάντηλο. Γύρω από το τραπέζι



είναι τοποθετημένες καρέκλες με ερεισίνωτο. Εδώ και έναν αιώνα, η συνήθεια να τρώνε ξαπλωμένοι στο ανάκλιτρο έχει εξαφανιστεί. Μπροστά σε κάθε σερβίτσιο, έχουν τοποθετηθεί μια πετσέτα και μία λεκάνη (χέρνιβον), για να πλένουν τα χέρια τους οι προσκαλεσμένοι. Τα πιατικά είναι άφθογα και ποικίλα. Τα κεραμικά σκεύη, όλα ανατολικής προελεύσεως, έχουν πλούσιες διακοσμήσεις: ζώα πραγματικά ή φανταστικά, φυλλωσιές, σπείρες, ασπρόμαυρα τετραγωνάκια. Γυάλινα χρωματιστά ποτήρια, είναι μονταρισμένα πάνω σε χρυσές θάψεις. Πλάι σ' ένα μεγάλο δοχείο (κάνθαρο), κρασιού της Κύπρου, είναι σωριασμένα μικρά στρογγυλά ψωμιά, από γνήσιο και εκλεκτής ποιότητας αλεύρι.

Αρχίζετε με ορεκτικά: αυγά σερβιρισμένα μέσα σε αυγοθήκες, που τρώγονται με κουταλάκια εφοδιασμένα με χρυσές λαβές, ζαμπόν, αγκινάρες με άσπρη σάλτσα. Ύστερα έρχεται ψάρι τηγανισμένο με σκόνη μουστάρδας, που συνοδεύεται με σάλτσα από νάρδο και κυρίανδρο. Ύστερα έχει σειρά το πιάτο με το κρέας: κατσίκι γεμισμένο με σκόρδο, με κρεμμύδι και με πράσα, που κολυμπάει μέσα στη σαλαμούρα. Και το γεύμα σας κλείνει με γλυκά κατάσκευασμένα με στρώματα μπισκότων, με μια κρέμα με μέλι και με μια ποικιλία φρούτων: σταφύλια, αχλάδια, ρόδια, χουρμάδες, αμύγδαλα. Στο τραπέζι είναι τοποθετημένα φιαλίδια αλατιού. Να το πολυσυστημένο αλάτι του Αγίου Λουκά. Αυτός που το χρησιμοποιεί συχνά, δεν αρρωσταίνει ποτέ. Είναι ιδιαίτερα αποτελεσματικό στους πονοκεφάλους και καθαρίζει στην εντέλεια τα νεφρά. Είστε επιρρεπής στην ποδάγρα; Ο βήχας σας ενοχλεί; Τα μαλλιά σας αρχίζουν να πέφτουν; Πάρτε αμέσως το αλάτι του αγίου Γρηγορίου του Θεολόγου. Αποτέλεσμα εγγυημένο. Αλλά, κυρίως, μην αμελήσετε να πάρετε το αλάτι του Μανέθονος, παλαιό και δοκιμασμένο φάρμακο, που διευκολύνει τη χώνευση και διαλύει τη μέθη. Όλα, ό,τι πρέπει για πλούσια φαγοπότια.

Ας δούμε τώρα πως ζουν και πως διατρέφονται οι Βυζαντινοί της μέσης κοινωνικής τάξεως.

Τα ωραία σπίτια, ρωμαϊκού τύπου, που ξεφύτρωσαν με τη θέληση του Κωνσταντίνου, είχαν σηματούσει το σκελετό του τμήματος της πόλεως, που σύμφωνα με τη σκέψη του, όφειλε να ενσαρκώσει την αίγλη της νέας πρωτεύουσας. Αλλά πίσω από την ωραία



λεωφόρο με τις μαρμάρινες στοές, μέσα στο δαίδαλο που σχημάτιζαν οι στενοί και ελικοειδείς δρόμοι, στοιβάζονταν ανάκατα παλαιά κτίρια, ασφυκτικά γεμάτα από μικρεμπόρους και τεχνίτες, των οποίων η περιουσιακή κατάσταση, όσο μέτρια κι αν ήταν, τους επέτρεπε να μη κατοικούν στο ίδιο το κατάστημα, όπου ασκούσαν το επάγγελμά τους. Πολλοί ανάμεσά τους, επειδή δεν είχαν τα μέσα να μένουν σε αστικές συνοικίες, έμεναν στα περίχωρα, μέσα σε παράγκες, που προσπαθούσαν να τις κάνουν κατάλληλες για μια κάπως άνετη ζωή.

Η κουζίνα αποτελούσε το κύριο δωμάτιο, αν όχι το μοναδικό. Ή εστία ήταν πολύ χαμηλή (το χειμώνα χρησιμοποιόταν σά συζυγικό κρεβάτι) και άναβε με ξύλα. Οι καπνοί έβρισκαν διέξοδο προς τα έξω, από την καπνοδόχο. Οι πλούσιοι έφηναν σπίτι τους ωραίο λευκό ψωμί. Οι φτωχοί που δεν είχαν τη δυνατότητα να έχουν δικό τους φούρνο, αγόραζαν από τον αρτοποιό ψωμί από πίτουρο.

Η βασιλή επίπλωση ήταν ένα τετράγωνο ή ορθογώνιο τραπέζι που στηριζόταν σε τέσσερα πόδια, τα οποία ορισμένες φορές συνδέονταν με σανίδες. Για καθίσματα είχαν πάγκους και скаμινιά. Στο γεύμα έβαζαν στο τραπέζι μια μόνο χωμάτινη γαβάθα, απ' όπου ο καθένας έπαιρνε τη τροφή του με τα χέρια. Τα κρεβάτια, που στηρίζονταν σε τέσσερα πόδια, ήταν ελαφρά ανυψωμένα στο προσκέφαλο. Στα πιο πλούσια σπίτια, τα κρεβάτια στο πάνω και κάτω μέρος είχαν καγκελώματα. Οι πιο φτωχοί εξοικονομούσαν με απλά φτωχικά κρεβάτια. Τα ενδύματα και τα ασπρόρουχα τα φύλαγαν σε ξύλινες κασέλες. Το φως της ημέρας έμπαινε φειδωλά από τον φεγγίτη του τοίχου. Όταν έρχόταν το βράδυ, προσπαθούσαν να μην ανάψουν το λυχνάρι. Αλλά παντού, ακόμη και στα πιο φτωχά σπίτια, ένα φυτίλι τοποθετημένο σ' ένα δοχείο με λάδι, έκαιγε μέρα νύκτα μπροστά στο στοιχειώδες εικονοστάσιο, που κατείχε τη τιμητική γωνιά του σπιτιού.

Σ' όλες τις βαθμίδες της κοινωνικής κλίμακος, η κύρια φροντίδα των Βυζαντινών ήταν να τρέφονται όσο το δυνατόν καλύτερα και πιο άφθονα. Η στήλη των εξόδων διατροφής αποτελούσε το πιο σπουδαίο τμήμα του οικιακού τους προϋπολογισμού. Έτρωγαν τρείς



φορές την ημέρα. Ένα καλό πρόγευμα το πρωί, ένα πολύ πλούσιο γεύμα το μεσημέρι και ένα δειπνο το βράδυ. Ο Φτωχοπρόδρομος, που είχε γείτονα ένα μπαλωματή, έκανε τον κόπο να σημειώσει λεπτομερειακά τους σταθμούς της γαστρονομικής του δραστηριότητας. «Μόλις δει ότι ξημερώνει φωνάζει: «Γιε μου, βάλε το νερό να βράσει. Να πάρει χρήματα και πήγαινε ν' αγοράσεις εντόστια, να κι άλλα και πάρε τυρί βλάχικο. Έστερα βάλε μου νατσιμπήσω και μετά θα πάω για τα παπούτσια». Όταν φάει τα εντόστια και το τυρί, του σερβίρουν τέσσερα ξέχειλα ποτήρια. Τα πίνει και ρέβεται. Έστερα του προσφέρουν άλλο ένα ποτήρι. Όταν φτάσει η ώρα του μεσημεριάτικου φαγητού, βγάζει τη φόρμα του, αφήνει κάτω τη σανίδα και το λουρι που δένει στο γόνατο τα παπούτσια, καθώς και το σουβλι και τη φαλτσέτα και λέει στη γυναίκα του. «Γυναίκα, στρώσε το τραπέζι. Βάλε μου πρώτα δραστό, ύστερα ψάρι και ετοιμάσε κανά ορεκτικό». Όταν σερβιριστεί το φαγητό πλένεται και κάθεται... Γεμίζει το στόμα του, τρώει λαίμαργα ό,τι βρει μπροστά του και πίνει άφθογο γλυκό κρασί μέσα από ένα μεγάλο κύπελλο».

Σχετικά με τη τροφή των μοναχών μιλήσαμε προηγούμενα και δεν θα ξανασχοληθούμε μ' αυτή.

Πριν να σημειώσουμε τα χαρακτηριστικά της βυζαντινής κουζίνας, νομίσουμε χρήσιμο να φτιάξουμε ένα μικρό κατάλογο των τροφίμων, που χρησιμοποιούσαν κατά προτίμηση οι νοικοκυρές στην παρασκευή των φαγητών. Θα μας βοηθήσει για να τον διαμορφώσουμε πάλι ο Φτωχοπρόδρομος. Δανείζομαι λοιπόν απ' αυτόν την παρακάτω απαρίθμηση.

Πιπέρι τριμμένο, κύμινο, κάρο, μέλι, νάρδο, ελαιόλαδο, ξύδι, αλάτι, μανιτάρια, σέλινο, πράσο, μαρούλι, κάρδαμο, αντιδι, σπανάκι, βλήτα, γογγύλι, μελιτζάνα, λάχανο, τεύτλο, αμύγδαλο, ρόδι, καρύδι, μήλο, κανάβι, φακή, ρεβύθια, σταφίδα κ.λ.π.

Τα φαγητά είναι πολύ καρυκευμένα και συνοδεύονται από σάλτσες, που έχουν μεγάλη δόση πιπεριού, σκόρδου και μουστάρδας. «Μ' αρέσει πολύ, ένα καρυκευμένο φαγητό, ομολογεί ο Φτωχοπρόδρομος, μιά δυνατή σάλτσα σε μεγάλα κομμάτια κρέατος κι ένα χοντρό κομμάτι φιλέττο». Είναι ένας εκλεπτυσμένος καλοφαγάς. Για να τ' αρέσει το ψάρι θέλει να είναι μαγειρεμένο με «ινδιάνικο



νάρδο, κελτικό νάρδο, μοσχοκάρυδο, κανέλλα, μανιτάρια, ξύδι και μέλι». Άλλοι προτιμούν έναν παχύ πουρέ μπακαλιάρου. Τίποτα δεν είναι πιά απολαυστικό από να τον τρως μαζί με βραστό ψάρι. Το κρέας, όταν βουτηχτεί στη σαλαμούρα, είναι πολύ ωραίο, αλλά δεν είναι προσιτό σ' όλα τα θαλάσσια. Αντίθετα, οι ελιές που κολυμπούν μέσα στη σαλαμούρα είναι πολύ πιο προσιτές και γι' αυτό έχουν μεγάλη πέραση, όπως και το χαβιάρι. Αντίθετα, οι βάτραχοι, η ψήσσα, το μερσίσι, ζητιούνται πολύ. Ο τόνος είναι η βασική τροφή των φτωχών.

Έτσι τρέφονται οι Βυζαντινοί. Ας προσπαθήσουμε, τώρα, να δούμε, πως ντύνονται.

Ο ραββίνος Βενιαμίν της Τουδέλης, που τους είχε παρατηρήσει έξω από το σπίτι τους, στο δρόμο, δείχνει ότι είχε εντυπωσιαστεί από την πολυτελή τους ενδυμασία «Έχουν όλοι ύφος πριγκιπίων» σημειώνει στη διήγησή του. Πραγματικά, την εποχή που έμεινε στην Κωνσταντινούπολη, δηλαδή την εποχή του Μανουήλ Κομνηνού, όλοι όσοι είχαν τα απαιτούμενα οικονομικά μέσα, ανταγωνίζονταν σε κομψότητα, ακολουθώντας τις εξελίξεις της μόδας.

Η μορφή της αρχαίας ενδυμασίας, η οποία στις χοντρές της γραμμές ήταν κοινή στους λαούς της Μεσογείου θαλάσσης, τόσο στους Ρωμαίους όσο και στους Έλληνες, διατηρήθηκε πολύ καιρό, αλλά η χρήση των μεταξωτών, που από τα μέσα του έξι αιώνα επεκτεινόταν όλο και πιο πολύ, την είχε κάνει λιγότερο ευλύγιστη.

Η διαφορά ανάμεσα στα ανδρικά και γυναικεία ενδύματα εξαφανιζόταν. (1)

Από τότε που ο Λέων ο Σοφός, κατάργησε την απαγόρευση που αφορούσε τα ενδύματα για την κατασκευή των οποίων χρησιμοποιούσαν πορφυρά υφάσματα, οι χιτώνες πολυτελείας αρχίζουν να στολίζονται με ταινίες πορφυρού χρώματος. «Δεν ξέρω για ποια αιτία, έλεγε στην 80η Νεαρά του, οι αυτοκράτορες του περασμένου αιώνα, που ντύνονταν όλοι με πορφύρες, είχαν απαγορεύσει την αγορά και πώληση υφασμάτων αυτού του χρώματος και στην περίπτωση ακόμη των πιο μικρών κομματιών. Αν η απαγόρευση αφορούσε κομμάτια ολόκληρα, θα μπορούσε να σκεφθεί κανείς ότι υπήρχε σ' αυτή κάποια σκοπιμότητα. Αλλά το γεγονός, ότι δεν επέτρεπαν ούτε την πώληση μικρών κομματιών, των οποίων η χρησιμο-



ποίηση δεν έβλαπτε σε τίποτα ούτε τον πωλητή, ούτε τον αγοραστή, μας πείθει ότι δεν τους έσπρωχνε άλλη αιτία, εκτός από μια κρυφή ζήλεια απέναντι στην πολυτελή εμφάνιση των υπηκόων τους. Αναρωτιέμαι, όμως, τι κακό θα μπορούσε να συμβεί, αν όλος ο κόσμος φορούσε πορφυρά ενδύματα και ελαττωνόταν κάπως η λάμψη της αυτοκρατορικής μεγαλοπρέπειας». Και καταλήγει: «Δεν πρέπει ένας ανώτατος άρχοντας, να ζηλεύει για την πολυτελή εμφάνιση των υπηκόων του».

Από το δεύτερο ήμισυ του 7ου αιώνα, η επαφή με τον αραβικό κόσμο, αλλάζει ριζικά τη γραμμή της ανδρικής μόδας. Τα ρούχα αρχίζουν να προσαρμόζονται στενότερα στο σώμα. Οι περισκελίδες σφίγγονταν στις γάμπες. Τα ανατολικού τύπου παπούτσια ή τα ευλύγιστα μποτίνια, αντικαθιστούν τα αρχαία σαντάλια. Ο πολυποίκιλτος χιτώνας, μένει σαν γιορτινό ένδυμα των πλουσίων και των αξιωματούχων. Αλλά στον αιώνα των Κομνηνών, ο δυτικός τρόπος ζωής, που θα μεταφέρουν οι σταυροφόροι, θα συντείνει στο να εμφανισθούν κοντά γιορτινά ενδύματα, καλοσφιγμένα στη μέση και με στενά μανίκια.

Στη γυναικεία αμφίεση παρατηρήθηκαν λιγότερες αλλαγές. Φοριέται πάντα ο μακρύς χιτώνας, πάνω από τον οποίο, όταν η γυναίκα βγαίνει από το σπίτι της, ρίχνει ένα μανδύα με λοξές πτυχωσεις, αλλά κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να μην εμποδίζεται να βλέπει. Περνάει την άκρη του μανδύα που καλύπτει τον αριστερό ώμο, στο δεξί, καλύπτοντας ταυτόχρονα με το πάνω άκρο του το κεφάλι. Τα μανίκια παραμένουν, ακόμη, μακρυά και μόλις αφήνουν να φαίνεται ο καρπός του χεριού. Μια νέα γυναίκα που η Άννα Κομνηνή την χαρακτηρίζει σα «φιλόσοφο», είχε τη τόλμη να εμφανιστεί στο σπίτι της ντυμένη με μια ρόμπα που άφηνε τα χέρια της μισόγυμνα «ω! τι ωραίος αγχώνας!» φώναξε βλέποντάς τον, ένας υπερβολικά ευγενικός κύριος. Και η «φιλόσοφος» απάντησε: «Ναι, αλλά δεν είναι για σας». (2)

Ο Βυζαντινός, μελαχροινός και διαθέτοντας ένα ανάστημα μάλλον πιο χαμηλό από το μέτριο, έδινε μεγάλη σημασία στην επιμελημένη εμφάνιση της κόμης του και της γενειάδας του. Αυτό, από την εποχή του Ιουστινιανού και ύστερα. Προηγούμενα έκοβε τα μαλλιά του κοντά και ξύριζε τη γενειάδα του. Ο ίδιος ο Ιουστινιανός

αρκούνταν σ' ένα μικρό μουστάκι. Αλλά η καινούργια μόδα, που φαίνεται πως είχε λανσαριστεί από τους Βενετούς — άφηναν τα μαλλιά τους μακριά, χωρίζοντάς τα στο μέτωπο, όπως οι Ούνοι — έκανε αίσθηση και υιοθετήθηκε αμέσως. Έβλεπε κανείς άντρες με μαλλιά, που έφταναν μέχρι τη ζώνη τους. Οι δανδήδες φρόντιζαν να έχουν τα μαλλιά τους το πιο ωραίο μαύρο χρώμα, αναπληρώνοντας τις φυσικές ελλείψεις τους με καλλυντικά. Σ' αυτά περιλαμβάνονταν και τα αυγά κοράκιων. Πολλές φορές φορούσαν και περρούκα.

Οι γυναίκες φρόντιζαν την κόμμωσή τους με την ίδια επιμέλεια. Ο κλασικός τύπος της γυναικείας κομμώσεως διατηρήθηκε παρά τις μετατροπές της μόδας. Τα μαλλιά, κατσαρωμένα στο μέτωπο, χωρισμένα στη μέση σε χωρίστρα και συγκρατούμενα στον αυχένα, με κτένια από ελεφαντόδοντο ή με μια ταινία από λιγνό ύφασμα, έπεφταν σαν καταρράκτης στ' αυτιά. Το μακιγιάζ είχε πολύ διαδοθεί. Έβαφαν μ' ένα πινέλο μαύρα τα βλέφαρά τους. Τα φρύδια τα έφτιαχναν λεπτά και τα έβαφαν μαύρα. Το ρουζ των χειλιών, δεν θα εμφανιστεί παρά αργά, στην εποχή των Παλαιολόγων. (3) Χρησιμοποιούσαν, επίσης, πολύ τα πιο σπάνια και τα πιο ακριβά άρώματα. Όσο για τα κοσμήματα τα φορούσαν εξ ίσου γυναίκες και άντρες. Πρέπει όμως να σημειώσουμε, ότι αυτή η πολυτέλεια δεν εμφανιζόταν παρά μόνο όταν οι Βυζαντινοί θρίσκονταν έξω από το σπίτι, όταν κυκλοφορούσαν σε δημόσιο χώρο. Στο σπίτι τους, οι πολίτες όλων των κοινωνικών τάξεων, περιλαμβανομένου και του αυτοκράτορα, περιορίζονταν σε εμφανίσεις πολύ μετρημένες και διακριτικές.