

Βυζαντινών διατροφή και μαγειρείες

Το εύνοστον Βυζάντιον: ανάμεσα στην αρχαία και στη νεοελληνική γαστρονομία



Πάνω: Ο βυζαντινός διοικητής της Οσροηνής (11ος αι.) συντρώγει με Αραβες (Χφ. Σκυλίτζη 13ος αι.). Η συνενσίαση των Βυζαντινών με Αραβες, Σλάβους, Βαράγγους, Τατάρους ήταν ευκαιρία εντυπωσιασμού και επίδειξης γαστρονομικής τρυφής και πλούτου.

Ομως, τη στάση του απλού βυζαντινού μαρτυρεί παράσταση μουσουλμάνου σε πινάκιο από την Κόρινθο (12ου αι.) με την ειρωνική επιγραφή ΠΟΛΑ ΤΑ ΕΤΗ ΤΟΝ ΚΕΡΑΤΑΔΟΝ (αριστερά).

Του **Ηλία Αναγνωστάκη**

ΟΠΟΙΟΣ εγευματίσε με τον αυτοκράτορα δεν τρέχει ευθύς στο καπηλείο (... ουδέ μετά βασιλέως τις αριστήσας ευθέως τρέχει εις καπηλείον). Παρά την αυτοκρατορική, «καρκευμένη» δόξα του το Βυζάντιο, είτε στην χλιδατή του είτε στην παινομένη, ασκητική εκδοχή του δυστυχώς δεν μας επιτρέπει να το γνωρίσουμε γαστρονομικώς. Η μαγειρική (όχι η διατροφή) των Βυζαντινών μας είναι εν πολλοίς άγνωστη με εξαίρεση κάποιες πληροφορίες για τα καπηλεία και τα μοναστήρια. Υπογραμμίζω την διαφορά διατροφής και μαγειρικής: στις ερωτήσεις τί, πού και πόσο τρώγανε οι Βυζαντινοί (διατροφή) μας δίδονται χορταστικές απαντήσεις, ενώ στις ερωτήσεις μαγειρικής, πώς παρασκευάζονταν οι τροφές ή πώς και πότε τρώγανε η πληροφόρηση είναι απογοητευτική ή απλώς συνάγεται υποθετικά, ακόμη και για αυτά τα γαστρονομικώς πλούσια κομνηνεία και παλαιολόγεια χρόνια. Αρκεί να ανατρέξει κανείς στο πολύτιμο έργο του Κουκουλέ για να διαπιστώσει την άνιση αυτή πληροφόρηση. Μέσα στο πλήθος των πληροφοριών για τροφές, ελάχιστες είναι οι συνταγές μιας πολύπλοκης μαγειρείας.

Η βυζαντινή μαγειρική παραμένει

λοιπόν η μεγάλη άγνωστη και το μόνο αυτοκρατορικό σε πλούτο που διαθέτει είναι το λεξικογραφικό και διατροφικό της εκτόπισμα. Εκτός ελαχίστων εξαιρέσεων μπροστά στους Δειπνοσοφιστές του Αθήναιου και τον Απίκιο οι πληροφορίες μαγειρικής για την αυλή, την αριστοκρατία, τις πλούσιες μονές, ακόμη και αυτού του Σηθ και των κομνηνέων ή παλαιολόγειων χρόνων μοιάζουν με μαγειρείες ενός ταπεινού καπηλείου. Δεν υπάρχει ούτε μία περίπτωση ακόμη και στις περιγραφές του Σηθ, του Πτωχοπρόδρομου και του Ευσταθίου Θεσσαλονίκης που μπορεί να αποκατασταθεί πλήρως μια συνταγή. Έχουμε απλώς την απαρίθμηση υλικών και την ρητορική περιγραφή πλούτου και συνθέσεως ενός φαγητού. Έτσι κι αλλιώς για το βυζαντινό λόγιο ή εγγράμματο μοναχό (οι μόνοι που θα μπορούσαν να την καταγράψουν) η μαγειρική υποτάσσεται σε άλλου είδους αναζητήσεις και προτεραιότητες. Οι ιατροφιλόσοφοι και εκκλησιαστικοί συμβουλευούν, επιτρέπουν, αποκλείουν και καταγράφουν και κυρίως ενδιαφέρονται για την τροφή και την ίαση ψυχών και σωμάτων.

Κατά τους πρωτοβυζαντινούς και μεσοβυζαντινούς χρόνους μια οικολογική θεώρηση (αναγκαστικά και φυσικά επιβεβλημένη και όχι



Συμπόσιο αρχόντων, αρχές 14ου αι. (λεπτομέρεια από τον Εξωνάρθηκα του Καθολικού της Μονής Βατοπαιδίου, Αγιον Ορος). Στα κομνηνεία και παλαιολόγεια χρόνια αναφέρονται και εικονίζονται με περισσότερες λεπτομέρειες τα τραπέζια: περιγραφές βρωμάτων, σκευών, έμφαση στην οينوποσία, στη χαλάρωση και τη γαστρονομική ηδονή. Η παραπάνω παράσταση με συνδαιτυμόνες Βαράγγους, Τατάρους και Βυζαντινούς εικονίζεται σε εξωνάρθηκα ως καταδικαστέα και προς αποφυγή συμπεριφορά.

μόνο για θρησκευτικούς λόγους) μεταβάλλει τα υστερορωμαϊκά μοντέλα διατροφής και τις αντιλήψεις για την μαγειρική. Για τη σταδιακή αυτή μετατόπιση των αντιλήψεων των Βυζαντινών σε μια μεταφυσική αντιμετώπιση της φύσης, στην οποία περιλαμβάνεται βεβαίως και η διατροφή, καθοριστικό ρόλο έπαιξαν ιστορικοί και κλιματολογικοί λόγοι. Αν και υπάρχουν αλλαγές μακράς διάρκειας που ποικίλλουν κατά περιοχή, προβαίνουμε σε μια συνοπτική ανασκόπηση των παραγόντων που συνέβαλαν στην διαμόρφωση των νέων γαστρονομικών αντιλήψεων και πρακτικών μετά τον 6ο αι.

Παράγοντες διαμόρφωσης νέων γαστρονομικών πρακτικών

Κλίμα, καλλιέργειες και επιπτώσεις στην διατροφή. Η σταδιακή ψύχρανση του κλίματος σε μια εποχή μεγάλων επιδρομών είχε επιπτώσεις στις καλλιέργειες, στην διατροφή, στην ένδυση και γενικότερα στις αντιλήψεις του μεσαιωνικού ανθρώπου. Οι άνθρωποι αισθάνονταν ανασφαλείς και κατέφευγαν σε πόλεις – κάστρα εγκαταλείποντας τις ανοικτές πεδιάδες και τα παλαιά άστεα. Από τον 7ο αιώνα και

εξής η κτηνοτροφία αυξήθηκε θεαματικά, γεγονός που οδήγησε στην καταστροφή, μείωση ή και εγκατάλειψη παραδοσιακών καλλιεργειών. Με την εισβολή της άγριας φύσης τα άγρια χόρτα και λαχανικά, τα όσπρια, τα γαλακτοκομικά προϊόντα, το κυνήγι και το κρέας αποκτούν ακόμη μεγαλύτερη σπουδαιότητα. Έτσι, τα βασικά χαρακτηριστικά της διατροφής του βυζαντινού ανθρώπου, παρά την διεθλασμένη και μονομερή μαρτυρία των τυπικών των μοναστηριών, είναι με σειρά κατάναλωσης: Χόρτα, βολβοί, όσπρια, οπωρικά, γαλακτοκομικά, λίπη, κρέατα, κρασί, σιτηρά, λάδι, αυγά, ψάρια, καρκεύματα. Αν εξαιρέσουμε ελάχιστες περιοχές της αυτοκρατορίας που παρήγαν λάδι, για τους περισσότερους Βυζαντινούς (εκτός των μοναχών) ήταν πολύτιμο είδος σε συνεχή ανεπάρκεια. Στην διατροφή τους κατά περιοχές αντί για λάδι ως αρτύματα κυριαρχούσαν λίπη, ταρίχη, γαλακτοκομικά και κυρίως γάρος. Αξίζει να σημειωθεί μάλιστα ότι κατά τους μέσους χρόνους απουσιάζει η μαρτυρία για ελαιοκαλλιέργεια σε όλο τον Βόρειο χώρο (σχεδόν τίποτε στα έγγραφα του Αγίου Ορους) και την μικρασιατική ενδοχώρα, κάτι περίπου λογικό λόγω κλίματος, και δεν μνημονεύεται απολύτως τίποτε στον Γεωργικό Νόμο. Πόσο όμως είναι γνωστό ότι



Κτηνοτροφία, Κυνήγι, Αλιεία, τρεις τομείς απασχόλησης που προμήθευαν στους Βυζαντινούς τα βασικά είδη διατροφής: λίπη, κρέατα, γαλακτομικά και γάρον (12ος αι., Κώδιξ 6 Μονής Παντελεήμονος, Αγιον Ορος).

ακόμη και σε αυτή την Κρήτη το λάδι σπανίζει και η καλλιέργεια της ελιάς ξαναεμφανίζεται εντατικότερη τον 14ο αι.;

Επιδρομές και κατακτήσεις Αράβων και Σλάβων. Χάνονται διαπαντός η Αίγυπτος, η Συρία, η Παλαιστίνη και για ένα μεγάλο διάστημα η Κιλικία, η Κύπρος, η Κρήτη. Από τον 7ο ως τον 10ο αι. ο παράλιος χώρος ζει σε συνεχή ανασφάλεια με σημαντικές επιπτώσεις στην αλιευτική, τις καλλιέργειες και την διακίνηση προϊόντων. Η απώλεια της Αιγύπτου, του σιτοβολώνα της αυτοκρατορίας, καθιστά τα άλευρα και το ψωμί δυσεύρετα και υποχωρεί η κατανάλωσή τους. Το ίδιο ισχύει για το λάδι με την απώλεια της Συρίας και της Κιλικίας των κατεχοχών ελαιοπαραγωγών περιοχών κατά τους προβυζαντινούς χρόνους. Το Βυζάντιο χάνει την άμεση πρόσβαση στην Ερυθρά Θάλασσα και στην εμπορία των μπαχαρικών απαραίτητων για τις πλούσιες βυζαντινές σάλτσες και τα αρτύματα (σαβούραι, καρυκείαι) της κουζίνας των πλουσίων, των αρχόντων και της βυζαντινής αυλής, αν και δια μέσου του Καυκάσου τα πολυτίμα αυτά προϊόντα φθάνουν πά-

ντα στην Τραπεζούντα. Επίσης, με την παρουσία των Σλάβων στην ελληνική χερσόνησο εμφανίζονται σε κάποιες περιοχές διαφορετικές, αλλά όχι άγνωστες, γαστρονομικές συνήθειες πριν επέλθει η νέα στα-

διακή σύνθεση. Π.χ. σε μια κατεχοχήν οινόφιλη χώρα όπως η Πελοπόννησος μαρτυρείται στον 9ο-10ο αι. η κατανάλωση από τους επήλυδες ζύθου από κριθάρι, συνήθεια που σχολιάζεται δυσμενώς από

τους Βυζαντινούς καθώς θεωρούν τη μπίρα ποτό των βαρβάρων. Πάντως το κρασί, που στην ευρεία του κατανάλωση είναι όξινον, αποτελεί πάντα τη βάση του βυζαντινού ποτού με φημισμένα τα κρασιά της Βιθυνίας και των νησιών του Αιγαίου.

Νέες λέξεις, νέες αντιλήψεις. Σταδιακή καθιέρωση στην δημόδη καθομιλουμένη νέων ονομάτων και νέα νοηματοδότηση λέξεων: ζεστός (=βραστός, αλλά και ζεστός, θερμός), ιχθύς – Οψος (=προσφαί). >οψάριον.>ψάρι, άρτος – ψωμός>ψωμίον>ψωμί, οίνος – κρασίν, αλλά και οινάριν, έλαιον>ελάδιον>λάδι, κύαμοι – κοκκία>κουκιά, κόλλυβα (στα αρχαία, μικρά νομίσματα, μικρά στρογγυλά γλυκίσματα και τέλος όπως σήμερα κόλλυβα). Ειδικά στα μαγειρικά σκεύη επικρατεί πλήθος λέξεων υστερορωμαϊκής προελεύσεως. Τέλος εμφανίζονται νέες λέξεις και πιθανώς νέα παρασκευάσματα: παξαμάς=παξιμάδι, χαβιάριον κ.λπ. Μετά το 11ο αι. και πάντως στα υστεροβυζαντινά χρόνια κάνουν πιθανώς την εμφάνισή τους νέα είδη και νέα ονόματα όπως νεράτζια, πορτοκάλια, **Συνέχεια στην 12η σελίδα**



Συμπόσιο αρχόντων (τέλη 14ου, μικρογραφία χφ. Paris, gr. 135, Bibliotheque Nationale). Ενας διαφορετικός, ρεαλιστικός κόσμος εικονίζεται γύρω από το πλούσιο παλαιολόγειο, κοσμικό τραπέζι. Πάντα προβάλλει δεξιά ο οβελίας με το πουλερικό, η πιατέλα με το γουρουνόπουλο στο κέντρο, οι κανάτες και οι κούπες, αλλά κυριαρχεί πλέον η κίνηση και ο θόρυβος, οι γυναίκες που συντρώγουν και συζητούν με τους άντρες, το τεμάχισμα του ψητού και το σκυλί που περιμένει το κόκαλο.



Προσκεκλημένοι σε τραπέζι βασιλικών γάμων (13ος αι., λεπτομέρεια μικρογραφίας της ευαγγελικής παραβολής των βασιλικών γάμων, κώδιξ 5 Μονής Ιβήρων).



Πλούσια τράπεζα σιτών: τραπεζομάντηλο, δπλωμένα χειρόμακτρα, διάφορα σκεύη και στο κέντρο είδος αυτοθερμαινόμενου σαλτσαριού(;) με περίτεχνο καπάκι. Αριστερά, πιθανώς «ο επί της τραπέζης» φέρνει αγριογούρουνο και δεξιά δύο υπηρέτες, ο πρώτος, ευνούχος, φέρνει πινάκιο με φαγητό και ο δεύτερος οβελία με πουλερικό. (Τέλη 9ου αι. Κώδικας 211, Εθνική Βιβλιοθήκη της Ελλάδος).

Συνέχεια από την 11η σελίδα

αλλά και μελιτζάνες, ρέγγες κ.α.

Θρησκευτικές και πολιτισμικές διαφοροποιήσεις. Χριστιανικές νηστείες, αποχές, απαγορεύσεις, αλλά και η αρνητική αντιμετώπιση του πότου και της τρυφής διαφοροποιούσαν τον βυζαντινό από τον άνθρωπο της ύστερης αρχαιότητας. Ο τρόπος τραπεζώματος κυρίως της άρχουσας τάξης σταδιακά είχε αλλάξει καθώς επικράτησαν πλέον οι τράπεζες και τα καθίσματα αντί για τα ανάκλιντρα των συμποσίων. Το είδος και ο τρόπος διατροφής του βυζαντινού ανθρώπου ξεχώριζε αισθητά από αυτόν τον συγχρόνων του Λατίνων, Φράγκων, Σλάβων και (λιγότερο Αράβων) οι οποίοι πολλά από τα παρακάτω (αν και γνωστά ήδη στην αρχαιότητα) είτε τα αγνοούσαν είτε τους προκαλούσαν έκπληξη: μαχαιροπήρουνα και κουτάλια (*κοχλιάρια*), τραπεζομάντηλα, πετσέτες (*χειρόμακτρα*), χερνίβια και χερνιβόξεστα, χρήση παξιμαδιών και μπισκότων (*παξαμάτες*), ρετσίνατου κρασιού, μπαχαρικών και κυρίως γάρου.

Τρόποι παρασκευής και μαγειρείες. Συνήθως τα *σκευάζω παρασκευάζω και σκευασία* χρησιμοποιούνται στα πρωτοβυζαντινά κείμενα κυρίως για σύνθετα φαγητά. Η προετοιμασία και διαδικασία παρασκευής ενός φαγητού καλείται *μαγείρευμα και σκευασία, σκευή, σκεύασμα, παρασκευή, παρασκεύασμα*. Δεν είναι τυχαίο ότι η μέγιστη παρασκευή ψυχών τε και σωμάτων, πνευματικής και υλικής τροφής, συντελείται την Μεγάλη Παρασκευή με τον Μυστικό Δείπνο. Πάντως πολύ πριν, αλλά μαρτυρημένα από τους μέσους βυζαντινούς χρόνους το *μαγείρευμα* και η *μαγειρεία* επικρατούν ορίζοντας την προετοιμασία και διαδικασία της παρασκευής του φαγείν (*φαγείον, φαγίν>φαί*, αλλά και φάγημα, φαγητόν). Ήδη στον 8ο-9ο αι. η μαγειρεία σημαίνει το παρασκευασμένο βρώμα, το φαγητό. Μνημονεύονται μάλιστα απλές μοναστικές μαγειρείες, *μαγειρεία λάχανον μετά ελαίου* ή *μαγειρεία όσπριον μετά ή άνευ ελαίου*, *μαγειρεία όσπριον μετά καρύου τριπτού* (δηλαδή με τριμμένο μοσχόκαρυδο), *μαγειρεία υστάτη* (το τελευταίο πιάτο) και *μαγειρεία που επερίσσευσεν*. Από τα κομνηνεία χρόνια και εξής μας έχουν παραδοθεί πολύ πιο σύνθετες μαγειρείες όπως *ήδιστος, οξύγλυκος* ή *οξυνόγλυκος*, θυννομαγειρεία, παστομαγειρεία, κροκατομαγειρεία ή κροκάτον, χοιρινομαγειρεία (χοιρινομαγερέα), αλλά και *λαγομαγείρευμα*.

Βυζαντινός νόστος

Η αρχαιότητα και το Βυζάντιο είναι αναγκαστικά οι δύο περίοδοι αναφοράς του νέου ελληνισμού όταν ψάχνεται και διερωτάται για την ταυτότητά του. Συνεπώς οι κατά καιρούς προσεγγίσεις του προβλήματος της ελληνικότητας δεν μπορεί παρά να αντανακλούνται και στις θεωρήσεις για τις ρίζες της βυζαντινής κουζίνας. Καθώς μάλιστα η βυζαντινή κουζίνα αντίθετα με τη διατροφή, παρουσιάζει αρκετά σκο-



Σπάνια πήλινη βυζαντινή εσχάρα από τη Κρήτη, 7ου αι. (Ελεύθερα, ανασκαφή Πέτρου Θέμελη 1996, αναπαράσταση Gouin και Vogt).

τεινά σημεία και δεν μας προσφέρει ιδιαίτερα πλούσιες πληροφορίες η αρχαία και κυρίως η νεοελληνική γαστρονομία παρουσιάζονται ανέλπιστα ως βοηθοί της για να βοηθηθούν με τη σειρά τους.

Δεν γνωρίζουμε απολύτως τίποτε για την παρασκευή, τα υλικά π.χ. της βυζαντινής μουστάρδας, *σίνη-πης των σφαιρίων* (σφαιρία - κεφτέδες και όχι λουκάνικα που θέλει ο Κουκουλές), ούτε για τον τρόπο πάσωσης και συντήρησης των *αποκτίων* ή της γόνδης (είδος παστουρμά υποθέτει πάλι ο Κουκουλές). Στις περιπτώσεις αυτές προσφιλής μέθοδος (τις περισσότερες φορές επιτυχής) είναι η προσφυγή στη νεοελληνική παραδοσιακή κουζίνα για να ερμηνευθούν ή να ταυτιστούν (τής ετυμολογίας, συνωνυμίας ή της όμοιας προετοιμασίας) απλές λέξεις - πληροφορίες, όπως *χορδαί*, ή *χορδία, πλεκτηί, γαρδούμιον* (κοκορέτσι, χουρδή, πλεξούδα, γαρδούμπα). Όμως πιο σκανδαλιστική είναι μια αντίστροφη μέθοδος: η ανίχνευση ενός σημερινού εδέσματος στους παρελθόντες χρόνους, στο Βυζάντιο και στην Αρχαιότητα. Η αναζήτηση των αρχαίων ή βυζαντινών προγόνων των ντολμάδων οδηγεί στη σύγκρισή τους με όμοιες παρασκευές, αλλά σίγουρα αλλότρου αποτελέσματος, δηλαδή με το αρχαίο *θρίον* (γεμιστά φύλλα συκιάς!) που συσχετιζόμενο με το βυζαντινό και νεοελληνικό *φρύον* (= *φρύγιον λάχανον*) μας σεββρίζει τους αμάρτυρους βυζαντινούς λαχανοσαρμάδες. Σε μια πρόσφατη συνοπτική παρουσίαση της βυζαντι-

νής κουζίνας προτείνονται ως παλαιοί γεννήτορες των ντολμάδων και πάλι τα θρία, ενώ οι βυζαντινοί πρόγονοί τους συνάγονται, ούτε λίγο ούτε πολύ, από μια αναφορά κοπής βλαστών αμπέλου στα *Γεωπονικά*. Αραγε γεωπονικές συμβουλές όπως «τα περίσσια βλαστάρια όταν είναι ακόμα τρυφερά πρέπει να αφαιρούνται γιατί τούτο επιτρέπει στο αμπέλι να αερίζεται», άραγε τι σχέση μπορεί έχουν με τη μαγειρική και τους ντολμάδες; Κανείς βεβαίως δεν μπορεί να αποκλείσει τα τρυφερά αυτά αμπελόφυλλα να χρησιμοποιούν στη βυζαντινή κουζίνα, αλλά τέτοια μαρτυρία απουσιάζει και μόνο υποθέσεις μπορεί να γίνουν.

Πρόβλημα σε όποιον προσεγγίζει τις βυζαντινές πηγές αποτελεί η αρχαιοπληξία των λογίων του Βυζαντίου, την οποία διαπιστώνουμε και στις μαγειρικές και γαστρονομικές τους αντιλήψεις όταν αυτές καταγράφονται. Ενα απλό παράδειγμα από τη μικρασιατική Γαλατία του 8ου αι. μας οδηγεί στην καρδιά του προβλήματος. Βρισκόμαστε σε μοναστήρι κάπου κοντά στην Αγκυρα και ο ξενοδόχος υποδέχεται κάποιους ταλαιπωρημένους οδοιπόρους και τους οδηγεί στην τράπεζα. Αφού έφαγαν, είπαν στον ξενοδόχο δηλώνοντας έτσι υπαινικτικά και την καταγωγή τους «Αλήθεια, φάγαμε σαν Γαλάτες» (*επ αληθείας, ως Γαλάται εφάγομεν*). Πολλά έλεγοντο και πολλά έχουν γραφεί για τους καλοφαγάδες Γαλάτες, όμως η παραπάνω αναφορά θεωρείται βέβαιο ότι προέρχεται από τις περιγραφές του

Αθήναιου για τα πλούσια εδέσματα των Γαλατών. Δύσκολα όμως μπορεί να θεωρηθεί, όσο κι αν η ομωνυμία χωρών και κατοίκων το επιτρέπει, ότι η μικρασιατική Γαλατία του 8ου αι. συνεχίζει την παλαιά γαστρονομική της φήμη. Δύσκολα μια τράπεζα και μάλιστα σε ένα μοναστήρι στη Γαλατία του 8ου αι. μπορούσε να συγκριθεί με τον πλούτο των περιγραφών του Αθήναιου. Πρόκειται λοιπόν μετά βεβαιότητας για ένα αρχαιογνωστικό παίγνιο των βυζαντινών Γαλατών οδοιπόρων ή του συγγραφέα.

Στο σημείο αυτό αξίζει να σχολιάσουμε και κάποιες σύγχρονες αρχαιοπληκτικές θέσεις περί ελληνικότητας φαγητών και γαστρονομικών συμπεριφορών. Στις θέσεις αυτές εμπλέκεται αναγκαστικά και ο βυζαντινός ιστορικός κρίκος σε μια άλυσσο της οποίας η ποθούμενη ανέλιξη οδηγεί μέχρι την τράπεζα του Ομήρου. Πρόσφατο παράδειγμα η παρουσίαση στον αθηναϊκό Τύπο συνάντησης για τις ρίζες της ελληνικής γαστρονομίας. Ήδη από τους τίτλους του ρεπορτάζ η εντύπωση που αποκομίζει κάποιος είναι ότι στη συνάντηση αυτή κυριάρχησε η γαστρονομική αρχαιοπληξία: «καλοφαγάδες οι αρχαίοι ημών πρόγονοι» ή «ο τσελεμεντές των αρχαίων». Ακριτή και η δημοσιογραφική προβολή της θέσης «όσο για τη μαγιονέζα οι αρχαίοι Έλληνες προηγήθηκαν και πάλι των Γάλλων».

Πάντως οι βυζαντινοί οδοιπόροι του 8ου αι. έφαγαν χωρίς πρόβλημα ως Γάλλοι, αν τελικά η περιγραφή του Αθήναιου κατά μια άποψη αναφέρεται στους Κέλτες στους προγόνους των Γάλλων και όχι στους Μικρασιάτες Γαλάτες. Με τη λογική αυτή τρούφες, φουά γκρα, ακόμη και κινέζικες σάλτσες έχουν τα αρχαία και βυζαντινά προηγούμενά τους. Αναρωτιέμαι επίσης μήπως, όπως οι Αιγύπτιοι προηγήθηκαν όλων ως ζυθοπότες και οι Βυζαντινοί προηγήθηκαν στα πρόχειρα και εν περιπάτω hot-dogs με μουστάρδα, όταν ο Ανδρέας ο Σαλός περιδιάβαζε τους δρόμους με τα *σαλσίκια* (λουκάνικα) κρατώντας στο αριστερό του χέρι *σίνηπι* (μουστάρδα) και ούτως βάπτειν και τρώγειν από *πρωί*. Τέλος, όταν προσάσας οι δημοσιογράφοι παρουσίασαν τα σε σχήματα καρδιάς τοματάκια ή αγγουράκια που «κατασκεύασαν» Αμερικανοί και Γιαπωνέζοι αν γνώριζαν χωρίο των γεωπονικών περι



Διακοσμημένο τσουκάλι με μία λαβή, όχι κανάτα, από Μελένικο, 13ου-14ου αι. (Μπακιρτζής, Τσουκαλολάγνηνα).

καλοκυντών και σικύων (... μετασχηματισθήσονται δε εις ό θέλεις σχήμα, εάν ποιήσης οστράκινα αγγεία, και έτι μικροίς ούσι περιθής και δήσης πληρώσουσι γαρ τους τύπους και τους χαρακτήρας), θα μπορούσαν να τιτλοφορήσουν το ρεπορτάζ τους «Οι Βυζαντινοί προηγήθηκαν της αμερικανικής ή γιαπωνέζικης τεχνολογίας!». Όσο και το κατ' εξοχήν βυζαντινό άρτυμα το γάρον ή γάρος που τόσο εξέπληξε τον Λιουτπράνδο στην βυζαντινή αυλή τον 10ο αι., οι σημερινοί Ευρωπαίοι απόγονοί του δεν το αποστρέφονται πλέον με την ίδια βδελυγμία όταν στις εξωτικές τους παρεκτροπές δειπνούν στα νοτιοασιατικά εστιατόρια. Δυστυχώς, οι Νεοέλληνες δεν έχουν ακόμη εμπλακεί στην αναζήτηση και διεκδίκηση της ελληνικότητάς του ως την μακρινή Ταϊλάνδη καθώς έχει εκλείψει από τις συνήθειές τους, αν και πιστεύω ότι σίγουρα θα το αντιμετωπίζουν με τον τρόπο του Λιουτπράνδου ως *εξ ι-χθύων ναυσιωδέστατον υγρόν*.

Γαστρονομική δυναμική και σύνθεση

Εδώ ας πούμε δύο λόγια, για την παρεχόμενη πληροφορία από τον Κουκουλέ καθώς πολλοί από τους ασχολούμενους με την ελληνική κουζίνα καταφεύγουν στις εργασίες του. Παρά την σπουδαιότητα του έργου, βασικό του μειονέκτημα είναι η διαχρονική, αδιάκριτη συσσώρευση ενός υλικού από τον 3ο μ.Χ. ως και τα χρόνια της Τουρκοκρατίας. Δημιουργείται η εντύπωση μιας χιλιόχρονης γαστρονομικής ακινησίας χωρίς δυναμική και με μόνες τις γλωσσικές ή κάποιες θρησκευτικού τύπου διατροφικές διαφοροποιήσεις π.χ. νηστείες, ιδιομορφίες ή από την γόνδην στον παστοურμά, από το *έλαιον* στο *ελάδιον* και λάδι. Δύσκολα συνειδητοποιεί κανείς τις μεγάλες αλλαγές που ακολουθήσαν μετά τον 7ο αι. οι οποίες είχαν αρχίσει σταδιακά αιώνες προτούτερα και που ουσιαστικά σηματοδεύουν το τέλος του αρχαίου κόσμου. Πληροφορίες για τροφές, ποτά και γεύματα από την πρωτοβυζαντινή Αίγυπτο, Συρία και Παλαιστίνη, Ιταλία (το ήμισυ των πληροφοριών) αν και προετοιμάζουν την κυρίως βυζαντινή γαστρονομία, ουσιαστικά ανήκουν στην ύστερη αρχαιότητα. Καθώς μάλιστα παρατίθενται αδιάκριτα και διαχρονικά μαζί με τη σύνολη βυζαντινή αυτοκρατορική, μοναστική, αγροτική μαγειρική και διατροφή, δύσκολα ξεχωρίζει κανείς την τοπική από την κοινή αστική ή αγροτική κουζίνα.

Αν μάλιστα αναλογισθούμε ότι ακόμη και στην εποχή μας παρά την καταναλωτική ισοπέδωση των γαστρονομικών συνθηκών η κατά περιοχές ιδιότυπη μαγειρική υπάρχει και αντιστέκεται τότε πόσο μάλλον σε παλαιότερες εποχές οι τοπικές σπεσιαλιτέ, ήταν ακόμη πιο τονισμένες. Πολλές από αυτές μάλιστα των πρωτοβυζαντινών χρόνων δύσκολα εγγράφονται σε κοινά βυζαντινά διατροφικά μοντέλα, εξαιρουμένου ίσως του μοναστικού μοντέλου διατροφής.



Στις βυζαντινές και μεταβυζαντινές εικόνες και τοιχογραφίες δίδονται παραστάσεις τραπεζιών με εδέσματα και σκεύη, όπως στην εικόνα των Προφητών, μέσα 16ου αι. (Αγιος Γεώργιος Βενετίας).

Συμπερασματικά πιστεύω λοιπόν, ότι, όπως κατά τους ελληνιστικούς και ρωμαϊκούς χρόνους στις απέραντες αυτοκρατορίες οι λαοί συμβίωναν διατηρώντας τις γαστρονομικές τους ιδιότητες, άλλες δανειζοντάς τις και άλλες δανειζόμενοι, το ίδιο συνέβη και κατά τη βυζαντινή περίοδο και αργότερα την οθωμανική. Ειδικά για τους βυζαντινούς χρόνους και μάλιστα μετά τον 7ο αι., η γαστρονομική προίκα όλων των αρχαίων λαών (Ελλήνων, Ρωμαίων, λαών της Βαλκανικής και Μικράς Ασίας, Εβραίων, Περσών, Αιγυπτίων, Σύρων, Καυκασίων), αλλά και αυτή των νέων κοινωνιών του πολιτισμού της χριστιανικής ελληνικής Ανατολής (Σλάβων, Αρμενίων, Αράβων, Φράγκων, Τούρκων), οδηγεί σε μια νέα γαστρονομική δυναμική και σύνθεση.

Κατά συνέπεια η αναζήτηση, η απόδοση μιας ελληνικότητας στον γαστρονομικό συγκριτισμό των εποχών αυτών μοιάζει με το να αναζητάς από μια πολύπλοκη μαγειρεία που κοχλάζει μέσα σε μια γεμάτη χύτρα, όπως είναι η Ανατολική Μεσόγειος, την καθαρή, «ρατσιστική» συνεισφορά του κάθε λαού χωριστά, εν προκειμένω των Ελλήνων. Ο ελληνιστικός και βυζαντινός κόσμος υπήρξε ακριβώς αυτή η χύτρα, **το καθημάς melting pot**. Αραγε τι απαντήσεις θα δοθούν σε ερωτήσεις του είδους: Είναι ελληνική η σπανακόπιτα, το χα-

βιάρι, ο ταραμάς, ο τραχανάς, το μακαρόνι, το λαζάνι, ο ντολμάς, το γιανούρτι, το μιάμ μπαϊλντί και ο ελληνικός βυζαντινός καφές; Ο βυζαντινός τούρκικος ελληνικός καφές! Οι ερωτήσεις αυτές, όσο κι αν και εκ πρώτης όψεως παρουσιάζονται ευτράπελες, όσο κι αν το ξένο ή αμφιλεγόμενο έτυμο της λέξης αποθαρρύνει την έρευνα, έχουν κατά καιρούς απαντηθεί και δηλώνουν το πρόβλημα και την σπουδαιότητά του.

Όλα τα παραπάνω παρά τα ξενικής ή διεκδικούμενης προέλευσης ονόματά τους έχουν κατά καιρούς προσγραφεί ως ελληνικά σε μια απώτερη ή νεότερη γαστρονομική περίοδο της ιστορίας των Ελλήνων. Όμως τα συμπεράσματα από την ετυμολογική προσέγγιση που συνήθως εφαρμόζεται, αλλά και αυτά από την ιστορικοσυγκριτική διερεύνηση προϊόντων, υλικών και φαγητών δημιουργούν μάλλον πλείστα προβλήματα. Μπορεί βεβαίως να φωτίζουν την προέλευση της λέξης ή και του προϊόντος, αλλά η μονομερής απόδοσή τους σε μια πολιτιστική κοινότητα με βάση το ελληνικό ή ξένο έτυμον μάλλον συσκοτίζει τη μελέτη για τις αντιλήψεις και τα μοντέλα διατροφής. Κυρίως τα ονόματα των εδεσμάτων, και όχι τα τρόφιμα ή τα υλικά που τα συνθέτουν, αλλάζουν ονόματα μέσα στο χρόνο. Το έδεσμα, η *μαγειρεία*, μπορεί να προϋπάρχει με άλλο όνομα. Συνεπώς μια

νεότερη αλλαγή ονόματος δεν προδικάζει αναγκαστικά την προέλευση. Αυτή είναι η περίπτωση παρασκευασμάτων των οποίων γνωρίζουμε το όνομα, η δε συνταγή ή η περιγραφή δεν αφήνει αμφιβολίες για την παλαιά καταγωγή τους: π.χ. του τουρκικού γιαουρτιού (του βυζαντινού *οξύγαλου*), της γαλλικής ομελέτας (του βυζ. *σπογγάτου*). Η περίπτωση του ντολμά και παστοურμά είναι διαφορετική. Η σπανακόπιτα π.χ. δεν έχει ετυμολογικά τίποτε το ελληνικό και το μόνο που μπορεί να μας προσφέρει είναι ότι το σπανάκι ως είδος κατά μια άποψη φθάνει από την Περσία. Τέλος, δεν γνωρίζουμε ακριβώς πότε έφθασαν ή διαδόθηκαν ευρέως στον ελληνικό κόσμο πολλές οπώρες, λαχανικά ή εδωδιμα (*μυρεψικά*). Π.χ. για τα πορτοκάλια (από το ιταλικό *portogallo*) οι ερευνητές δεν συμφωνούν πότε εμφανίζονται στο Βυζάντιο, τον 12ο ή τον 15ο αι. Οποτε και από όπου, όμως, κι αν εισήχθησαν, σημασία πλέον έχει για τον ευρύτατο χώρο των ηθών και των αντιλήψεων η υιοθεσία ή θερμή υποδοχή τους, ο εγκλιματισμός ξένων ονομάτων και προϊόντων. — *Ξέρεις την χώρα που ανθεί φαιδρά πορτοκαλέα και κοκκινίζει η σταφυλή και θάλλει η ελαία*; Όσοι από μας έχουν απαγγείλει τους στίχους του ποιητή ποτέ δεν προβληματίστηκαν ως προς την απάντηση. Ω, δεν την αγνοεί κανείς, είναι η *γη η Ελληνίς*!

Ό,τι αγαπήσαμε, ό,τι γευθήκαμε, ό,τι εκτιμήσαμε και αποδεχθήκαμε είναι και δικό μας, είναι του τόπου μας. Κι ο τόπος μας είτε αρχαίος είτε βυζαντινός, ο κόσμος μας, ο ελληνικός κόσμος έκανε πάντα ελληνικό ό,τι ήταν εύμορφο και εύνοστο. Επιμένω στη γαστρονομική μου θέση «είναι και ελληνικό ό,τι είναι νόστιμο». Ο νόστος, η επιστροφή στη γεύση, η νοσηματοδότηση του νόστιμου ως εύγευστου είναι κυρίως κατάσταση της βυζαντινής εποχής. Εύχομαι η επιστροφή μέσα από αυτές τις γραμμές να μην έχει μόνον την νοσταλγία, το άλγος του νόστου, αλλά να είναι πραγματικά νόστιμη.



Βυζαντινό πιάτο (πινάκιο) και εσωτερικό κούπας Κωνσταντινούπολης (12ος-14ος αι., Μουσείο Μπενάκη).