

Βυζαντινά... ραπανάκια για την όρεξη

► Από τον 11ο αι., παρότι συνεχίζονται οι απεικονίσεις γευμάτων χωρίς χλωρίδα, στα τραπέζια εμφανίζονται σταδιακά ραπανάκια ή χορταρικά, όπως στην ψηφιδωτή παράσταση της Φιλοξενίας του Αβραάμ στην Capella Palatina, 12ος αι., Σικελία.

Των **ΗΛΙΑ ΑΝΑΓΝΩΣΤΑΚΗ**

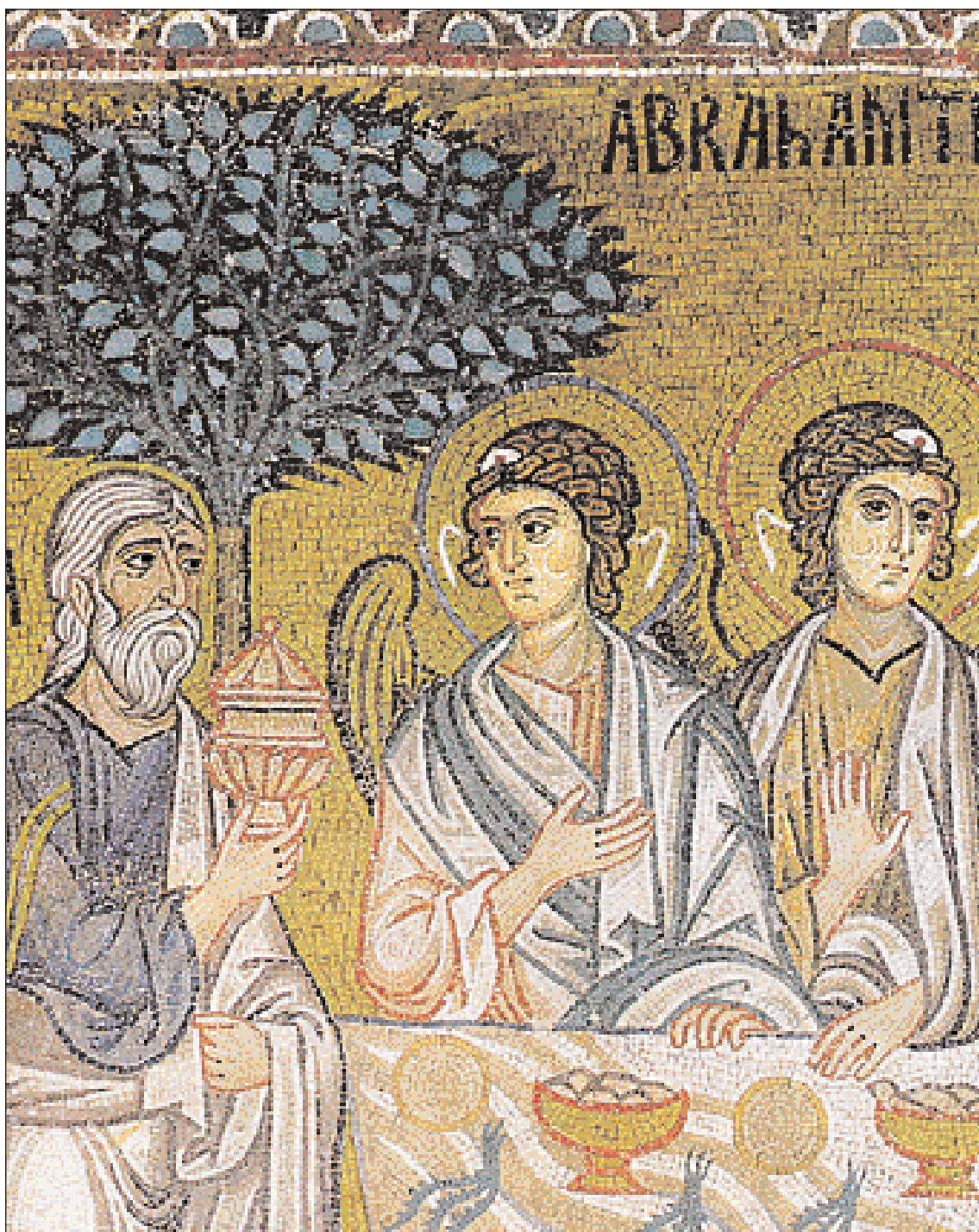
ΚΒΕ/ΕΙΕ

ΤΙΤΟΥ ΠΑΠΑΜΑΣΤΟΡΑΚΗ

Πανεπιστήμιο Αιγαίου

ΣΤΙΣ ΒΥΖΑΝΤΙΝΕΣ παραστάσεις κοσμικών ή θρησκευτικών συμποσίων, δείπνων και τραπεζωμάτων, μετά τη σταθερή πλέον τριλογία άρτου, οίνου και ιχθύος με τη χριστολογική συμβολική τους, αλλά και κατά περίπτωση τον μόσχο, το αγριογούρουνο, τα πουλικά και τους οβελίες, τα ραπανάκια είναι αυτά που μαζί με τα διάφορα σκεύη κτυπούν αμέσως στο μάτι και σου ανοίγουν την όρεξη να ερευνήσεις περαιτέρω. Κατά την έρευνά μας, λοιπόν, διαπιστώσαμε ότι τα ραπανάκια, σε αντίθεση με όλα τα άλλα στοιχεία που συνθέτουν μια παράσταση συμποσίου, είναι σχετικά μια όψιμη προσθήκη. Εως τον 11ο αι. απουσιάζει παντελώς η απεικόνισή τους με εξαίρεση την παράσταση του δείπνου των εβδομήκοντα στην Οκτάτευχο της Βατικανής Βιβλιοθήκης (αρ. 747), του τέλους του 11ου αι. όπου για πρώτη φορά απεικονίζεται ένα είδος ραφανοειδών ή κρομμύων πάνω στο τραπέζι.

Εχει κανείς την εντύπωση ότι ο εμφανής και πληθωρικός τρόπος απεικόνισής τους, σε παραστάσεις μετά τον 12ο αι. καθρεφτίζει την αρχαία αλλά τρέχουσα και στους Βυζαντινούς λόγιους, ετυμολογία, των ραφανίδων και ραφάνων. Οι Βυζαντινοί πίστευαν ότι, λέγεται ραφάνις παρά το ραδίως φαίνεσθαι, δηλαδή μόλις σπαρθούν γρήγορα αναφαίνονται, φυτρώ-



► Στο τραπεζονντικό Τυπικό με τους Μήνες, τον 1346, ο Φεβρονάριος εικονίζεται ως γέροντας μπροστά στη φωτιά. Ένας υπηρέτης οινόχοει και στην τράπεζα υπάρχουν ένα μαχαίρι, μια πιατέλα με κρέας και, βεβαίως, ένα μεγάλο ραπάνι. Το ραπάνι καθίσταται βοηθός στην άκρατη οινοποσία που συνιστούν οι περί διαίτης στίχοι για τον ψυχρό και νεκροποϊό Φεβρονάριο: «Χόρτιαζε πας και πίνε μη φείδον κόρον» (κωδ. 1199, Μονή Βατοπεδίου).



νουν. Όμως τόσο κατά την ύστερη αρχαιότητα όσο και στο Βυζάντιο υπήρχε σύγχυση για το τι είδος λαχανικού αποκαλείται ραφανίς, ράφανος, ρεφανίς ρέφανος, ραφάνιον ή ραπάνιον. Η Σούδα επισημαίνει το πρόβλημα και καταθέτει την τρέχουσα βυζαντινή ονομασία θεωρώντας ότι ραφανίς και ρέφανος είναι το ραπάνι, ενώ ράφανος είναι η κράμβη.

Πίνειν και μη μεθύσκεσθαι...

Εξαιρουμένων των Ιατρικών, Περί διαίτης και φαρμάκων, Περί βοτάνων και Γεωπονικών συγγραμμάτων, στη επιστολογραφία του 9ου -10ου και 11ου αι. ή σε κείμενα αγιολογικού περιεχομένου που μας παραδίδουν πλήθος πληροφοριών για την καθημερινή διαίτα και διατροφή, σχεδόν ποτέ δεν αναφέρονται ραφανίδες ή ράφανοι. Σύμφωνα με τα Γεωπονικά στους λαχανόκηπους της Κωνσταντινούπολης τον μήνα Αύγουστο σπέρνονταν γογγύλια, κράμβες και ραπάνια σε πρασιές και μεταφυτεύονταν τον Σεπτέμβριο. Οι πληροφορίες αυτές δίδονται στο κεφάλαιο που ομιλεί περί λαχάνων, δηλαδή λαχανικών και μάλιστα λαχάνων ενεργείας ωφελίμους. Θεωρούμε, λοιπόν, ότι σίγουρα περιέχονται και τα ραπάνια στις αναπόφευκτες αναφορές γενικώς σε λάχανα από όλους σχεδόν τους μεσοβυζαντινούς Βίους Αγίων και από την επιστολογραφία, ασχέτως αν δεν κατονομάζονται, όπως κατά περίπτωση αυτό γίνεται για μαρούλια, πικρίδια κλπ. Αυτό μάλιστα που επισημαίνεται στις ωφέλιμες ενέργειες πολλών λαχα-

νικών και ραφανοειδών είναι η θηριακή, εμμετική και ορεκτική τους δράση, αλλά κυρίως ότι η κράμβη και το ραπάνι μάχονται, εκθρεύονται, είναι δηλαδή αντίδοτα των παρενεργειών του κρασιού, με άλλα λόγια της μέθης.

Ειδικά στα Γεωπονικά δίνονται οδηγίες για το πώς να εξαφανίσεις τα συμπτώματα της οινοποσίας μασώντας ραπάνια: Βάλε κυλό από ραπάνια στο κρασί. Επίσης εάν πεις ξίδι και φας το ραπάνι με μέλι και πίτες συνέρχεσαι από τη μέθη. Αυτό όμως σημαίνει ότι, πέραν των μοναστικών και θρησκευτικών απαξιοτικών οριοθετήσεων, η κράμβη και τα ραπανάκια βοηθούν στην υπερβολική οινοποσία και ανοίγουν την όρεξη για ακόμη περισσότερο κρασί. Τα Γεωπονικά και πάλι λένε: όσοι θέλουν να πίνουν πολύ κρασί και να μη μεθούν πρέπει να τρων από πριν ωμό λάχανο. Επίσης τα ραπανάκια ανοίγουν την όρεξη των ανορέκτων.

Ο Σηθ στο Περί τροφών δυνάμεως στον 11ο αι., αφού παρατηρήσει ότι οι παλαιοί έτρωγαν τα ραπανάκια χωρίς ψωμί, όπως εμείς τώρα τα καρότα (δαύκους), θα αναφερθεί σε συνθήκες της εποχής του: οι άνθρωποι των πόλεων τα τρώνε ωμά με γάρο πριν από τα άλλα φαγητά, ενώ οι αγρότες και με ψωμί και μάλιστα μετά το φαγητό. Σίγουρα οι αγρότες θα συνέχιζαν να πίνουν μέχρι αργά και η κράμβη με τα

ραπάνια βοηθούν όσους βούλονται πλούν οίνον πίνειν και μη μεθύσκεσθαι.

Τα ραπανάκια στην εικονογράφηση

Από τα τέλη του 11ου αι. και καθόλη τη διάρκεια του 12ου αι. παρατηρείται σταδιακά η παρουσία ραπανακίων στις παραστάσεις τραπεζιών σε σημείο μάλιστα που πολλές φορές, τράπεζες γευμάτων κοσμούνται μόνον από την αναγνωρίσιμη τριλογία ψωμί, κρασί, ραπάνι. Είναι εξάλλου τα χρόνια (για να αναφερθούμε μόνο στα δημοφιλή δημώδη του Πτωχοπρόδρομου και Πωρικολόγου) που ο πεινασμένος γραμματικός θεωρεί ευτυχέστερους του, τους ραπανάδες μαζί με τους χειροτεχνάριους και τους πωλητές κραμβίων, λαχονόγουλων, και ο Ρέπανος ή Ραπάνης μπροστά στον βασιλέα Κυδώνιο θεωρείται στενός συγγενής, γιος ή ανιψιός, του κυρ Κρεμμύδιου.

Αραγε θα μπορούσε να υποστηριχθεί ότι κατά τον 12ο αι. και μετά, τα ραπανάκια αποκτούν μια μεγαλύτερη σημασία στη διατροφή και την τράπεζα των Βυζαντινών; Πιστεύουμε ότι οι όποιες διαπιστώσεις που στηρίζονται στις απεικονίσεις τροφών, τελικά δεν μπορεί να αφορούν τη διατροφική καθημερινότητα των Βυζαντινών, αλλά

μόνον τις αντιλήψεις και μάλιστα τη στροφή προς παρατήρηση, προβολή ή υπογράμμιση ενός στοιχείου, εν προκειμένω των ραφανοειδών στην τέχνη. Εξάλλου πιστεύουμε ότι μεγάλη κατανάλωση ραφανοειδών πρέπει να γινόταν σε όλες τις εποχές και μάλιστα στα μοναστήρια κατά την περίοδο των νηστειών, αφού ευρεία και διαπιστωμένη στις πηγές είναι η καλλιέργειά τους, όπως και των άλλων γογγυλίων και λαχανικών.

Αλλά τι μπορεί να σημαίνουν όσα μόλις αναφέραμε στην ερμηνεία των παραστάσεων τραπεζιών που κατακλύζονται από ραπάνια από τον 11ο αι.; Είναι γενικώς διαπιστωμένο ότι, όσο και αν οι Βυζαντινοί υπήρξαν πάντα δεινοί οινοπότες, μόνον από τον 11ο αι. εμφανίζονται ή μας διασώζονται οι πρώτες θετικές αντιλήψεις για τη συμποτική ευωχία και τρυφή και τότε καταγράφεται και προβάλλεται, πέρα από τα ιατρικά και διαιτητικά έργα, η καταξίωση του οίνου. Την ίδια εποχή γράφεται από τον Ψελλό το πρώτο εγκώμιο για το κρασί, εικονίζεται στην Οκτάτευχο του Βατικανού η μικρογραφία με τον Νώε γυμνό και σε στύση από το πολύ κρασί, όπου εικονίζονται και τα πρώτα ραπανάκια σε μια τράπεζα ευωχίας των εβδομήκοντα, όπως ήδη αναφέραμε. Στο εξής σε παραστάσεις γευμάτων θα εικονίζεται σταδιακά ένα στοιχείο που έλειπε παντελώς, η κλωρίδα.

Ετσι τον 12ο αι. στην Cappella Palatina στο δείπνο του Αβραάμ, εκτός από το ψωμί, το κρασί και το κρέας, στοιχεία σταθερά σε όλες τις

... και για όσους
«βούλονται πλούν
οίνον πίνειν και μη
μεθύσκεσθαι»

αντίστοιχες παραστάσεις, εικονίζεται ένα είδος λαχάνων, δηλαδή χόρτων. Τρεις δεκαετίες αργότερα, στο Monreale, θα συμπεριληφθούν και ραπανάκια. Από τον 13ο αι. τα ραπάνια θα αποτελούν πλέον αναπόσπαστο στοιχείο στην εικονογράφηση κάθε είδους δείπνων και συμποσίων, θρησκευτικών, απαξιωτικών ή κοσμικών. Στο τραπεζουντιακό Τυπικό με τους Μήνες, του 1346, σήμερα στη Μονή Βατοπεδίου, ο Φεβρουάριος εικονίζεται ως γέροντας μπροστά στη φωτιά. Ένας υπηρέτης οίνοχοι και στην τράπεζα υπάρχουν ένα μαχαίρι, μια πατέλα με κρέας και, βεβαίως, ένα μεγάλο ραπάνι. Το ραπάνι καθίσταται βοηθός στην άκρατη οίνοποσία που συνιστούν οι περί διαίτης στίχοι για τον ψυχρό και νεκροποιό Φεβρουάριο: *Χόρταζε πας και πίνε μη φείδου κόρου.*

Το ίδιο διαπιστώνεται σε όλες τις θρησκευτικές παραστάσεις δείπνων μυστικών ή φανερών του Καθολικού της Μονής Βατοπεδίου, στις αρχές του 14ου αι. Στην παράσταση μάλιστα του εξωνάρθηκα, Βυζαντινοί, Τάταροι, Βάραγγοι συμποσιάζονται, σε μια απαξιωτική απεικόνιση τρυφλού γεύματος με βαρβάρους. Χειρόμακτρα, μαχαίρια, ποτήρια από γυαλί, μεγάλη ποσότητα και ποικιλία βρωμάτων –άρτος, ψάρι, κρέας και άλλα εδέσματα– οργανοπαίκτες, οίνοχοοι, και βέβαια πλήθος ραπανιών. Η απόλαυση του συμποσίου φαίνεται στην κίνηση του Βυζαντινού άρχοντα που χαϊδεύει τη γενειάδα του και στον οίνο που μόλις καταφθάνει και προσφέρεται. Ο πρώτος από τους Βυζαντινούς άρχοντες που δέχεται το θαυμάσιο κόκκινο κρασί κάνει μια κίνηση αποκαλυπτική. Με το ένα του χέρι υψώνει το ποτήρι του γεμάτο με κρασί, και με το άλλο πιάνει ένα ραπάνι από το τραπέζι. Και ήπιανε αυτοί καλά κι εμείς καλύτερα, με ή χωρίς ραπανάκια.



◀ Στην παράσταση της Ουρανοδόρμου κλίμακος στον εξωνάρθηκα της Μονής Βατοπεδίου (αρχές 14ου αι.) η απόλαυση του απαξιωτικού συμποσίου φαίνεται στην κίνηση του Βυζαντινού άρχοντα που χαϊδεύει τη γενειάδα του και στον οίνο που μόλις καταφθάνει και προσφέρεται. Ο πρώτος από τους Βυζαντινούς άρχοντες που δέχεται το κόκκινο κρασί κάνει μια κίνηση αποκαλυπτική για τη σχέση οίνου–ραπανιών: με το ένα του χέρι υψώνει το ποτήρι του γεμάτο κρασί και με το άλλο πιάνει ένα ραπάνι από το τραπέζι.



◀ Στο πλούσιο κοσμικό γεύμα της μικρογραφίας χειρογράφου του 1362, η χλωρίδα, δαίτκοι ή ραπανάκια, κατέχει πλέον σημαντική θέση μαζί με το κρασί, τον άρτο, τα πολερικά και το γουρουνόπουλο (Εθνική Βιβλιοθήκη Παρισιού).