

Ένα γεύμα σε βυζαντινό αρχοντικό

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Εικόνα: Τοιχογραφία. Θεσσαλονίκη, Ναός Αγίου Νικολάου Ορφανού, Αναπαράσταση τραπέζιου με γεύματα.

Τις περιόδους νηστείας για θρησκευτικούς λόγους τις τηρούσαν με ευλάβεια. Τον υπόλοιπο χρόνο το γεύμα και το δείπνο σ' ένα ευκατάστατο σπίτι ήταν τελετή με τρεις φάσεις:

Πρώτα σέρβιραν ορεκτικά. συνέχιζαν με ψάρι, που συνοδευόταν συχνά με σάλτσα που λεγόταν γάρως. Κάποια μορφή ψητού κρέατος προβλεπόταν για ποικιλία. Τέλος πρόσφεραν κάποιο γλυκό. Ήταν τόσο μεγάλη η ποικιλία τροφών, ώστε υπήρχε περιθώριο εκλογής για όλα τα γούστα... Γουρουνόπουλο και χοιρομέρι ήταν αγαπητός μεζές στο Βυζάντιο, όπως και σήμερα στην Ελλάδα. Τα πουλερικά συνηθίζονταν βραστά, ψητά ή και στη σχάρα: παπιά και ψάρια καταναλώνονταν πολύ. Συνηθίζονταν επίσης οι σούπες... Πατσάδες πλούτιζαν πολλές φορές το μενού, καθώς και σαλάτες σε μεγάλη ποικιλία. Συμπαθούσαν πολύ το τυρί, όπως και τα φρούτα νωπά ή κομπόστα... Το λάδι το χρησιμοποιούσαν για το μαγείρεμα και έπιναν αρκετό κρασί – το πιο πολύ από τη Χίο.

... Μια παράσταση σε μωσαϊκό που βρέθηκε στην Αντιόχεια, δίνει τις λεπτομέρειες ενός γεύματος. Είχε αγκινάρες, άσπρη σάλτσα, μπριζόλες χοιρινές, ψάρι, χοιρομέρι, παπιά, φρούτα, κρασί, καλοβρασμένα αυγά, που τα σέρβιραν σε ωραίες από μπλε σμάλτο αυγοθήκες και τα έτρωγαν με μικρά κουτάλια με μακριά λαβή.

Ταμάρα Ράις, «Ο δημόσιος και ιδιωτικός βίος των Βυζαντινών», σ.225-226, μτφρ Φ. Βώρος, εκδ. Παπαδήμα, Αθήνα

Πηγή: [facebook.com](https://www.facebook.com)