

## Τι έτρωγαν στο Βυζάντιο.

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Η εξαιρετική μελέτη του Andrew Dalby για την κουζίνα και τις διατροφικές συνήθειες του Βυζαντίου κυκλοφόρησε στα ελληνικά

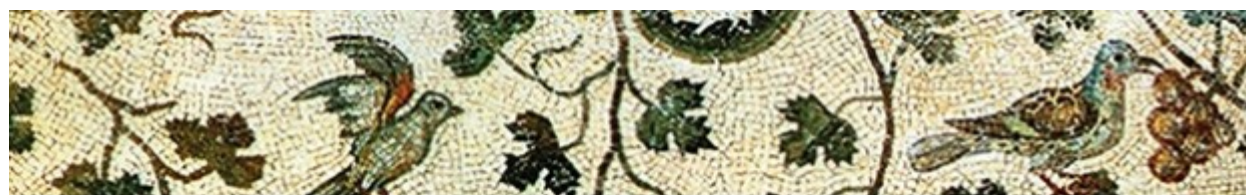
Τριακόσιες τριάντα πέντε σελίδες γεμάτες καρκεύματα, συνταγές, κρασιά και όλα τα καλά που είχαν οι τραπεζαρίες των αυτοκρατόρων του Βυζαντίου αλλά και του φτωχού λαού της Κωνσταντινούπολης, είναι το βιβλίο «Βυζαντίου γεύσεις» του Άγγλου φιλόλογου και ιστορικού Άντριου Ντάλμπαϊ, που κυκλοφόρησε πρόσφατα από τις εκδόσεις Πατάκη.

Πρόκειται για μια παρουσίαση του πολιτισμού της κουζίνας αυτοκρατόρων και υπηκόων της πολυπολιτισμικής και πολύγλωσσης χριστιανικής αυτοκρατορίας που ως προς την καταγωγή ήταν μισή ελληνόφωνη αν και είχε ιδρυθεί από λατίνους παγανιστές.

Τα πιάτα των βυζαντινών είναι η διασταύρωση της βαριάς κουζίνας των Ρωμαίων με τους λιτούς θησαυρούς της ελληνικής θάλασσας και το δυναμωτικό φαγητό του αρχαίου ελληνικού κόσμου. Εν αρχή ην τα καρκεύματα. Σύμφωνα με το «Επαρχικόν Βιβλίον», οι μυρεψοί, επαγγελματίες των αρωμάτων και των βαφών,

ήταν ειδικοί για να εμπορεύονται πιπέρι, νάρδο (είδος βαλεριάνας), κανέλα, ξυλαλόη, μόσχο, λίβανο, σμύρνα, βαρζή (βάλσαμο), λουλάκι, λάκα, χρυσόξυλο και άλλα της ευωδίας που τα είχαν στα παντοπωλεία τους σε δοχεία τοποθετημένα στη σειρά κάτω από τη σεπτή εικόνα του Χριστού.

Μάλιστα υπήρχε και... ασυμβίβαστο, καθώς δεν μπορούσε κάποιος να είναι μυρεψός και συγχρόνως σαλδαμάριος (παντοπώλης) ενώ οι εισαγωγείς των εξωτικών ειδών από την Ανατολή δεν επιτρεπόταν να παραμείνουν με τα εμπορεύματα τους πάνω από τρεις μήνες αλλά έπρεπε να εξαντλούν τις πωλήσεις και να αναχωρούν για την πατρίδα τους, ώστε να προστατεύεται ο εγχώριος ανταγωνισμός.



ANDREW DALBY

# ΒΥΖΑΝΤΙΟΥ ΓΕΥΣΕΙΣ

*Η κουζίνα της αυτοκρατορίας*

ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΛΑΜΠΑΔΑ



Το βιβλίο του Andrew Dalby κυκλοφορεί από τις Εκδόσεις Πατάκη

Η ζήτηση για καρυκεύματα και αρωματικά οφειλόταν εν μέρει στις θρησκευτικές λατρείες.

Για να διευκολύνουν τους πελάτες τους και να αυξήσουν τα κέρδη τους, οι έμποροι έστηναν τους πάγκους τους στην περιοχή της Αγίας Σοφίας και ενίοτε τους εγκαθιστούσαν στον ιερό περίβολο προκαλώντας τις αντιδράσεις της εκκλησίας. Μαθαίνουμε ότι στα χρόνια του Ιουστιανού, η Μέση Οδός της Πόλης, που τη διέσχιζε από τα ανατολικά προς τα δυτικά (φιλοξενώντας πάνω από πεντακόσιες ιερόδουλες, σύμφωνα με τον Προκόπιο) ήταν και η οδός του λιανικού εμπορίου.

Οι σαρδαμάριοι εμπορεύονταν κρέας, παστό ψάρι, θαλασσινά, τυρί, λάδι, όσπρια, βούτυρο, έλαιο κέρδου, κάνναβη, λιναρόσπορο, πήλινες σκάφες, αποθηκευτικά δοχεία ακόμη και καρφιά. Ο συγγραφέας περιγράφει τις αίθουσες όπου σε περιόδους γιορτών δινόταν τα μεγάλα γεύματα με την αρχαία συνήθεια των ανάκλιπτρων. Στις τραπεζαρίες των συντεχνιών της πόλης έτρωγαν οι αυτοκράτορες το «κράμα» (μεσημεριανό γεύμα) με φίλους ή με ολόκληρη τη σύγκλητο, παρακάθονταν σε ένα «δέξιμον», δηλαδή σε ένα δείπνο με αφορμή την επιστροφή από κάποιο σπουδαίο ταξίδι και προσκαλούσαν τους τρανούς της διοίκησης, της εκκλησίας και της πόλης σε ένα «κλητόριον», σε μια δεξίωση.

Βέβαια, όπως γράφουν οι ταξιδιώτες- περιηγητές, οι δυτικοί επισκέπτες δεν ενθουσιάζονταν πάντα με όλες τις γεύσεις, ειδικά μάλιστα με το γάρο, μια λατρεμένη σάλτσα από ψάρι που όμως λόγω της ξινής γεύσης δεν αγαπήθηκε ποτέ από τα δυτικά στόματα. Το ίδιο συνέβαινε και με τη ρετσίνα.

Όμως, οι ξένοι παρασύρονταν από τα γλυκίσματα, τα ζαχαρωμένα φρούτα και τα γλυκά κρασιά. Το βιβλίο περιλαμβάνει εγχειρίδια ανώνυμου έλληνα διαιτολόγου ο οποίος αποπειράθηκε να κατηγοριοποιήσει τις γεύσεις των τροφών για να καθορίσει τις διαιτητικές τους ιδιότητες, λαμβάνοντας υπόψη τους τέσσερις χυμούς του σώματος που, κατά την παράδοση άποψή του ήταν: το αίμα, το φλέγμα, η ξανθή και η μέλαινα χολή. Στο επιγραφόμενο «Περί τροφών σύνταγμα» καταγράφονται οι οχτώ γεύσεις που είναι: η γλυκιά, η πικρή, η αλμυρή, η δριμεία, η λιπαρή, η στυφή, η ουδέτερη και η γεύση που λιώνει. Φτάνει μάλιστα στο σημείο να παραθέσει τις τροφές που αδυνατίζουν και στις οποίες περιλαμβάνει το σκόρδο, το κρεμμύδι, το πράσο, το κάρδαμο, το σινάπι, τη ρίγανη, τη μέντα, το φλησκούνι, το θυμάρι, το σέλινο, το μαϊντανό, το λάχανο, το μάραθο και πολλά άλλα που θα έκανε τους σημερινούς διαιτολόγους να χαμογελούν.

Η μελέτη ολοκληρώνεται με το γλωσσάρι των βυζαντινών τροφών και

αρωματικών: Η αγουρίς είναι χυμός από άγουρα σταφύλια, το άκορον είναι το κίτρινο νερόκρino, η αλμαία είναι το λάχανο τουρσί, ο άυχος είδος μπιζελιού και ώκιμα ο βασιλικός.

Ολοκληρώνοντας την απολαυστική αυτή ανάγνωση επιβεβαιώνεται ότι τα πιάτα των βυζαντινών είναι η διασταύρωση της βαριάς κουζίνας των Ρωμαίων με τους λιτούς θησαυρούς της ελληνικής θάλασσας και το δυναμωτικό φαγητό του αρχαίου ελληνικού κόσμου. Το βιβλίο είναι ένα ταξίδι σε σοκάκια γεύσεων και σε παλάτια απολαύσεων, σε εξάισιες μυρωδιές φτωχών και σε γαστριμαργικό επιδείξεις αυτοκρατορικού λαϊφ στάιλ...

*Κώστας Μαρδάς για ΑΠΕ*

**Πηγή:** [www.lifo.gr](http://www.lifo.gr)