



Ο ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ



ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Ο ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ
ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ



ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Ο ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ



Επιμέλεια
Χρήστος Γκατζόλης

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 2010

Ο ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ

Επιμέλεια έκδοσης

Χρήστος Γκατζόλης

Διορθώσεις κειμένων

Χρήστος Γκατζόλης, Στέλλα Τσιαρβούλα

Έκδοση Αρχαιολογικού Μουσείου Θεσσαλονίκης αρ. 5

ISBN 978-960-89388-6-1

© ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ & ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ,
ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ, 2010

Εικόνα εξωφύλλου: *Hommage à Jean Metzinger*,
απόδοση Τζένη Αδάμ, 20-24.2.2010

Το παρόν έργο πνευματικής ιδιοκτησίας προστατεύεται κατά τις διατάξεις του ελληνικού νόμου (Ν. 2121/1993 όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει σήμερα) και τις διεθνείς συμβάσεις περί πνευματικής ιδιοκτησίας. Απαγορεύεται απολύτως η άνευ γραπτής άδειας του εκδότη κατά οποιοδήποτε τρόπο ή μέσο αντιγραφή, φωτοανατύπωση και εν γένει αναπαραγωγή, εκμίσθωση ή δανεισμός, μετάφραση, διασκευή, αναμετάδοση στο κοινό σε οποιαδήποτε μορφή (ηλεκτρονική, μηχανική ή άλλη) και η εν γένει εκμετάλλευση του συνόλου ή μέρους του έργου.

Χορηγοί



ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΤΩΝ
«ΦΙΛΩΝ ΤΟΥ ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΚΟΥ
ΜΟΥΣΕΙΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ»

Παραγωγή



Περί γευμάτων εν γένει...

Όταν κάποιος, στα πολύ μακρινά χρόνια της προϊστορίας, θέλησε να μοιραστεί για πρώτη φορά την τροφή του με κάποιον άλλο, τότε άθελά του έθετε το σπόρο για το πρώτο κύτταρο της κοινωνίας. Έκτοτε, και παρά τα χιλιάδες χρόνια που πέρασαν όλες οι κοινωνικές εκδηλώσεις, όλα τα σημαντικά γεγονότα στα διάφορα στάδια της ζωής κάθε ανθρώπου συνοδεύονται από γεύματα. Ανεξάρτητα σε ποια φυλή ανήκουν, ποια γλώσσα μιλούν, τι χρώμα, τι ηλικία ή τι ενδιαφέροντα έχουν οι ποικίλες ομάδες συνοδεύουν τις σημαντικές και ασήμαντες στιγμές της καθημερινότητάς τους με γεύματα. Έτσι, το φαγητό είναι, ίσως, η πρώτη απόλαυση που αισθανόμαστε από το στήθος της μάνας μας, κι, ίσως, η τελευταία, με την οποία μπορούμε να ηδονιζόμαστε, μέχρι τα βαθιά γεράματα.

Τα είδη των τροφών, ο τρόπος μαγειρέματος και σερβιρίσματος, οι συνήθειες κατά τη διάρκεια του φαγητού, χαρακτηρίζουν τους λαούς στα διάφορα μήκη και πλάτη της υφελίου, ανάλογα με τις κλιματολογικές συνθήκες, το μορφωτικό και οικονομικό επίπεδο και συνήθως σε συνδυασμό με θρησκευτικές ή πολιτικές πεποιθήσεις. Το φαγητό είναι άποψη, είναι ιδεολογία, είναι στάση ζωής. Και η κουλτούρα του φαγητού, ακόμη κι αν δεν είναι η πιο σημαντική στη ζωή όλων, καθορίζει τη συμπεριφορά μας και αναμφίβολα αφορά πολλούς.

Οι Ευρωπαϊκές Ημέρες Πολιτιστικής Κληρονομιάς είναι μια πανευρωπαϊκή γιορτή που γίνεται ταυτόχρονα σε όλη την Ευρώπη, με κοινό θέμα, που αλλάζει ανά διετία. Η διατροφή ήταν το θέμα της διετίας 2005-2006. Έτσι, το τριήμερο των εκδηλώσεων αφιερώθηκε και τις δύο χρονιές σε κύκλο ομιλιών που αφορούσαν την πρώτη χρονιά στην περίοδο από τους προϊστορικούς χρόνους μέχρι τους ελληνοιστικούς και τη δεύτερη από τους ρωμαϊκούς μέχρι τους οθωμανικούς.

Το πέρας των ομιλιών επισφραγίστηκε και τις δύο χρονιές με ένα πλούσιο δείπνο στο οποίο παρουσιάστηκαν, με επιμέλεια ειδικού σεφ μαγειρικής, συνταγές των εποχών που προαναφέρθηκαν, έτσι ώστε οι μετέχοντες του εορτασμού επισκέπτες να έχουν τη βιωματική εμπειρία της γευσιγνωσίας φαγητών της αρχαιότητας. Την πρώτη χρονιά ετοιμάσαμε τραπέζι με προϊστορικές, κλασικές και ελληνοιστικές συνταγές. Τη δεύτερη χρονιά το δείπνο ήταν φτιαγμένο με συνταγές ρωμαϊκών, βυζαντινών και οθωμανικών χρόνων με έμφαση στα τοπικά σεφαραδίτικα φαγητά.

Η ανταπόκριση από το κοινό ήταν πολύ μακράν των προσδοκιών μας. Ήταν πραγματικά απολαυστικό να γεύονται σύγχρονοι συνδαιτημόνες σπεσιαλιτέ που γαργαλούσαν τους ουρανίσκους των προγόνων μας αιώνες πριν, σπεσιαλιτέ που μαγειρεύτηκαν με αυθεντικά υλικά και με το ίδιο μεράκι που ετοιμάζονταν για τα γεύματα της αρχαιότητας.



Όλα γύρω από ένα τραπέζι. Εκεί και οι γάμοι, εκεί και οι απώλειες, εκεί οι φίλοι έρχονται πιο κοντά, εκεί οι εχθροί συμφιλιώνονται. Γύρω από ένα τραπέζι συνθέτουμε τον παρόντα βίο μας και ως ένα αιώνιο νεκρόδειπνο ονειρευτήκαμε ανά τους αιώνες τον θάνατο. Από το Μεγάλο Τραπέζι της ζωής μας παρελαύνουν τα φορτία της μνήμης και της λήθης, χωνεμένες αναμνήσεις και μισοσβησμένες εικόνες, αχνές και έντονες αισθήσεις των γεύσεων και των μυρωδάτων της κουζίνας οσμών. Αυτό το Τραπέζι τα περιλαμβάνει όλα: αγάπες, πίκρες, δόξες, καημούς, απωθημένα, ματαιοδοξίες, πάθη, όλα να γλυκαίνουν αχνά, να απαλύνονται, να μετουσιώνονται ωραία σε συγκινήσεις και να ίπτανται πάνω από ζεστές ευχές και τσουγκρίσματα ποτηριών.

Τα τελευταία χρόνια παρατηρήθηκε μια έντονη στροφή για τη γνωριμία της κουλτούρας του φαγητού. Κάτι σαν κοινωνικό ή, αν θέλετε, πολιτιστικό –ελλείπει άλλων ενδιαφερόντων άραγε;– φαινόμενο. Οι απανταχού «ειδήμονες» ανακάλυψαν ότι το φαγητό «πουλάει», ότι μπορεί να προσφέρει θέαμα, ότι μπορεί να δημιουργήσει θέμα εκ του μη όντος. Αυτή είναι μια άλλη, καινούργια υπερβολή της κοινωνίας της υπερκατανάλωσης των υλικών αγαθών, των ιδεών και των αξιών των ημερών μας.

Ξαφνικά, φάνηκε να μετατρέπονται σε πρωταγωνιστές στη ζωή μας, και να αποτελούν μοναδικό ενδιαφέρον ζήτημα, οι «παραδοσιακές» συνταγές της μεσογειακής διατροφής, οι ωφέλειες των προϊόντων της ελληνικής γης και τα πατροπαράδοτα παρασκευάσματα των γιαγιάδων μας. Ίσως, να πρόκειται για μια άμυνα στους εντατικούς καθημερινούς μας ρυθμούς, αυτή η στροφή από τις κατσαρόλες ταχύτητος στα μαγειρέματα βραδύτητας. Ή για ένα είδος τεχνητού αποπροσανατολισμού από τα πραγματικά βαριά φορτία του σύγχρονου βίου. Ποιος ξέρει... Θα γίνει, ίσως, στο μέλλον σωστή αποτίμηση αυτής της «μαγειρομανίας» από ψυχραιμους αναλυτές.

Το παρόν βιβλίο δεν φιλοδοξεί να ακολουθήσει το ρεύμα της εποχής. Επιδιώκει να βοηθήσει τον αναγνώστη στην ανάπλαση, μέσα από τεκμηριωμένη επιστημονική πληροφόρηση, χαμένων κομματιών της αρχαιότητας, να συμβάλει στη στιγμιαία αποκατάσταση λεπτομερειών σχετικών με τις συνήθειες, τα ήθη και τα έθιμα παλαιότερων εποχών και να μας κατευθύνει στη συνειδητοποίηση ότι η αναδίφηση σε αρχαιότερους χρόνους δημιουργεί ασφαλέστερες προϋποθέσεις για ορθότερη κατανόηση του παρόντος μας.

Στους συντελεστές της γενσιγνωστικής πανδαισίας κατά την οργάνωση των Ευρωπαϊκών Ημερών Πολιτιστικής Κληρονομιάς των ετών 2005 και 2006, καθώς σε όλους όσοι συνέβαλαν στην έκδοση των πρακτικών των εργασιών αυτών, και κυρίως στους συγγραφείς, απευθύνονται οι πιο θερμές μας ευχαριστίες.

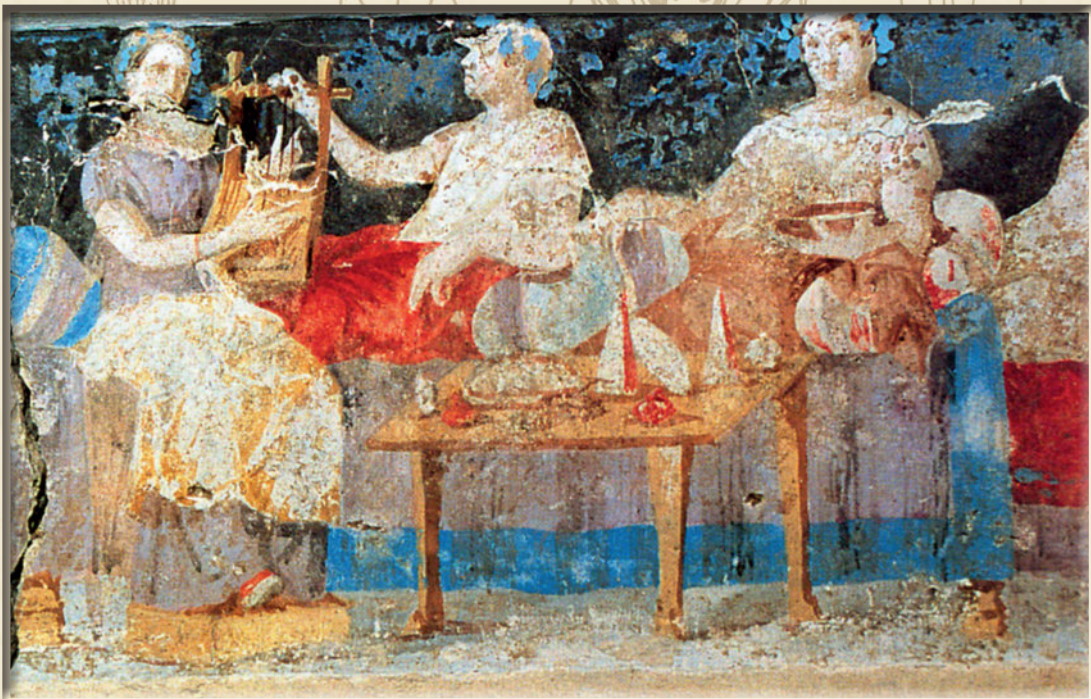
Πολυξένη Αδάμ-Βελένη
Διευθύντρια Α.Μ.Θ.

Περιεχόμενα

Ο άνθρωπος είναι ό,τι τρώει... Προσεγγίσεις στην ιστορία της διατροφής	9
<i>Ευαγγελία Στεφανή – Εσθήρ Σολομών</i>	
Τρόφιμα φυτικής προέλευσης στην προϊστορική Βόρεια Ελλάδα	25
<i>Σουλτάνα-Μαρία Βαλαμώτη</i>	
Τροφή και μαγειρική των αρχαίων Ελλήνων και Ρωμαίων	39
<i>Σεμέλη Πινγιάτογλου</i>	
Πότος και συμπόσιο στο πλαίσιο του διονυσιασμού	51
<i>Δήμητρα Μήττα</i>	
Η μαγειρική των Ρωμαίων	69
<i>Λεωνίδας Τρομάρας</i>	
Βυζαντινών διατροφή	81
<i>Παναγιώτης Καμπάνης</i>	
Η απλότητα ως σύνθεση Το παράδειγμα της ελληνικής κουζίνας	103
<i>Ελεωνόρα Σκουτέρη-Διδασκάλου</i>	
Ψωμί άγιο και δαιμονικό	125
<i>Νέλλη Μελίδου-Κεφαλά</i>	
Οι Σεφαραδίτες Εβραίοι της Θεσσαλονίκης Διατροφή και συλλογική μνήμη	133
<i>Βασιλική Κράββα</i>	
Οι συγγραφείς	147

Ο άνθρωπος είναι ό,τι τρώει...

Προσεγγίσεις στην ιστορία της διατροφής



Εικόνα: Τοιχογραφία από το μακεδονικό τάφο του Αγ. Αθανασίου.



...οτιδήποτε αφορά το φαγητό, την κατανάλωση της τροφής, την απόκτησή της, την παρασκευή της αλλά και το ποιος βρίσκεται στο τραπέζι μαζί μας, είναι μια μορφή επικοινωνίας, πλούσια σε νοήματα και σημασίες. Οι συνήθειες, οι πρακτικές και οι τελετές γύρω από το φαγητό αποτελούν ένα παράθυρο προς τις απόψεις μας για τον κόσμο και την ταυτότητά μας.

P. Harris, D. Lyon & S. McLaughlin, *The meaning of food*, Guildford, CT, 2005, VIII-IX

Η πορεία του ανθρώπινου είδους χαρακτηρίστηκε πάντοτε από τον αγώνα επιβίωσης και διαιώνισης μέσα σε συνθήκες άλλοτε αντίξοες περιβαλλοντικά και άλλοτε ευνοϊκές και πρόσφορες για την πολιτισμική του ανάπτυξη. Η αναζήτηση τροφής –αναγκαία προϋπόθεση για τη βιολογική επιβίωση– αποτέλεσε τον κινητήριο μοχλό για μια σειρά ειρηνικών επαναστάσεων στον τομέα της οικονομίας και της τεχνολογίας, αλλά και την αιτία πολέμων και βίαιων κοινωνικών ανακατατάξεων.

Ο άνθρωπος επιλέγει το χώρο όπου θα ζήσει με κριτήρια καταρχήν υλιστικά: Υπάρχει κοντά νερό; Είναι δυνατή η εξεύρεση πρώτων τροφικών υλών σε προσβάσιμη απόσταση; Υπάρχει καλλιεργήσιμη γη, βοσκοτόπια, δασωμένες περιοχές με άγρια πανίδα ή λίμνες, ποτάμια και θάλασσες με υψηλής διατροφικής αξίας ψάρια και οστρακοειδή; Αν ναι, τότε η διαδικασία εκμετάλλευσης του περιβάλλοντος γίνεται με κάθε μέσον και σε αρκετές περιπτώσεις –κυρίως όταν ο πληθυσμός αυξάνεται και οι φυσικοί πόροι περιορίζονται– επέρχονται διεκδικήσεις και διαμάχες μεταξύ ατόμων και ομάδων. Είναι ενδεικτικό το γεγονός ότι τουλάχιστον το 1/3 της επιφάνειας ξηράς της Γης αφιερώνεται στην καλλιέργεια προκειμένου να καλυφθούν οι ολοένα αυξανόμενες ανάγκες της ανθρώπινης διατροφής.¹

Νωρίς ωστόσο στην ιστορία του πολιτισμού, η τροφή ξεπέρασε τον αυστηρά επιβιωτικό και οικονομικό της χαρακτήρα και απέκτησε ευρύτερη κοινωνική διάσταση. Έγινε μέρος του συμβολικού συστήματος των κοινωνιών και θεωρείται πλέον ως ένα από τα κυριότερα μέσα έκφρασης του ιδιαίτερου χαρακτήρα κάθε κοινωνικού σχηματισμού, των σχέσεών του με άλλους πολιτισμικούς κύκλους και της συνέχειάς του στο χώρο και στο χρόνο.

Έτσι, κάθε πολιτισμός χαρακτηρίζεται από διατροφικές προτιμήσεις και απαγορεύσεις, που σχετίζονται, αφενός, με τα όρια που θέτει

1. Βλ. γενικά Khush 2001, 15-26.

το ίδιο το φυσικό περιβάλλον του και, αφετέρου, με το ιδεολογικό και συμβολικό σύστημα των αξιών του. Από την καθημερινότητα ως τις τελετουργίες και τις γιορτές, από το απλό τραπέζι του φτωχού μέχρι τα πολυτελή και επιδεικτικά γεύματα της άρχουσας τάξης, η διατροφή πρωταγωνιστεί σε όλες τις εκφάνσεις της ζωής και τούτο ισχύει σε όλα τα μήκη και τα πλάτη της Γης.

Ωστόσο, οι πολιτισμικές αξίες της διατροφής δεν συνίστανται μόνο στο τι τρώμε ή δεν τρώμε, αλλά και στο πώς γίνεται αυτό. Οι τρόποι μαγειρέματος, η οργάνωση του χώρου προετοιμασίας και κατανάλωσης της τροφής, τα σκεύη της κουζίνας και του τραπεζιού, η συμπεριφορά κατά τη διάρκεια των γευμάτων, τα συμπόσια και οι τελετουργίες, καθώς και η επένδυση του φαγητού με ιδεολογικούς συμβολισμούς συνθέτουν το διατροφικό πολιτισμό μιας κοινωνίας.

Όχι μόνο η κατανάλωση αλλά και η αποχή από το φαγητό ή από συγκεκριμένες τροφές, η νηστεία, οι σπονδές, οι θυσίες ζώων και η επακόλουθη τελετουργική τους κατανάλωση αποτέλεσαν βασικούς τρόπους προσέγγισης του Θεού σε πολλές κοινωνίες και συστήματα θρησκευτικών αξιών. Σε παλιότερες εποχές οι τροφές και το κρασί ήταν επίσης μεγέθη αποθήκευσης, φόρος, μονάδα ανταλλαγής και, συχνά, απαραίτητα στοιχεία κατά τη διάρκεια μνηστικών τελετών και φυσικά γιατρικό ή/και δεισιδαιμονία, καθώς τα όνειρα όσων έβλεπαν διάφορα φαγητά στον ύπνο τους ερμηνεύονταν ως καλοτυχία ή κακοτυχία αναλόγως. Ακόμη, δεν ήταν λίγες οι τροφές στις οποίες οι άνθρωποι απέδιδαν τις – πάντοτε καλοδεχούμενες – αφροdisιακές ιδιότητες. Άλλωστε η μαγειρική συνδέεται άμεσα ή, συχνότερα, έμμεσα, με την έκφραση, τη δήλωση, τον έλεγχο ή την απόκρυψη της ανθρώπινης σεξουαλικότητας. Τέλος, η διατροφή λειτούργησε συχνά ως μέσον διάδοσης νέων ιδεών και πρακτικών, αλλά και ως απαραίτητο έμβλημα γοήτρου και εξουσίας όσων παρείχαν ή κατανάλωναν πλούσια γεύματα. Με άλλα λόγια, ό,τι τρώμε και ό,τι πίνουμε δηλώνει όχι μόνο αυτό που είμαστε, αλλά και αυτό που θέλουμε να προβάλλουμε στους άλλους, σε αυτούς, δηλαδή, με τους οποίους συναλλασόμαστε σε κοινωνικό, πολιτικό και συμβολικό επίπεδο.

Για την ιστορία της έρευνας

Η διατροφή αποτέλεσε αντικείμενο έρευνας ιστοριογραφικών κυρίως μελετών ήδη από τις πρώτες δεκαετίες του 20ού αιώνα. Αυτές οι πρώτες μελέτες επικεντρώνονταν στην ιστορία της διατροφής κυρίως της Ευρώπης και περιοχών που χαρακτηρίζονταν από μία ιδιαίτερη διατροφική ή γαστρονομική «κουλτούρα», π.χ. η Γαλλία.² Ωστόσο, οι δεκαετίες του '60 και του '70 είναι εκείνες κατά τις οποίες σημειώνεται ιδιαίτερη αύξηση του ενδιαφέροντος για θέματα που σχετίζονται με την ιστορία της διατροφής και της κατανάλωσης.³ Στο μνημειώδες έργο του Fernand Braudel για τον υλικό πολιτισμό,⁴ η διατροφή εντάσσεται μαζί με την ενδυμασία και την κατοικία στις δομές της

2. Ενδεικτικά αναφέρουμε τη μελέτη του Febvre (1938). Επίσης, ιδιαίτερα σημαντικό θεωρείται το έργο του Maurizio (1932), όπου παρουσιάζεται η φυτική διατροφή του ανθρώπου από τα βάθη της προϊστορίας μέχρι τη σύγχρονη εποχή.

3. Βλέπε μελέτες στο Ματθαίου 2003.

4. Braudel 1967 και η ελληνική μετάφραση: Braudel 1995.

καθημερινότητας και περιλαμβάνεται πλέον στα ερευνητικά ενδιαφέροντα της ιστορικής επιστήμης. Ο Braudel θεωρεί ότι η ιστορία της διατροφής «όπως οποιαδήποτε ιστορία, αποσυντίθεται διαρκώς σε χρονολογικές τομές μεγαλύτερης ή μικρότερης αμβλύτητας»⁵ και προσεγγίζει τα ζητήματα που σχετίζονται με αυτή μέσα από το πρίσμα των συγκυριών και της μακράς διάρκειας. Ιδιαίτερη είναι η σημασία για τη μετέπειτα έρευνα, των δύο αφιερωμάτων του ιστορικού περιοδικού *Annales* στη διατροφή και στην κατανάλωση, το 1970 και το 1975 αντίστοιχα.⁶ Τα κείμενα που δημοσιεύθηκαν, επηρέασαν τις μελέτες που ακολούθησαν τόσο από την άποψη της προσέγγισης όσο και της θεματικής, ενώ ανάλογη ήταν η επίδραση των εργασιών που περιλήφθηκαν σε συλλογικούς τόμους, όπως αυτός που επιμελήθηκε ο Hémardinquer το 1970.⁷ Σε αυτά τα πρώτα βήματα της ενασχόλησης της ιστορίας με τη διατροφή, η έμφαση δόθηκε στις οικονομικές παραμέτρους της τελευταίας, ενώ σύντομα αναδύθηκε και η βιολογική της σπουδαιότητα. Οι περισσότερες μελέτες επικεντρώθηκαν σε ζητήματα κυκλοφορίας των αγαθών, οργάνωσης της οικονομίας και ειδικότερα της αγροτικής παραγωγής, ενώ παράλληλα, ορισμένες φορές γινόταν ποιοτική και, κυρίως, ποσοτική ανάλυση τροφών και διαιτολογικών συνηθειών.

Την ίδια εποχή δεν έλειπαν άλλου τύπου προσεγγίσεις, όπως οι δομιστικές αναλύσεις του Claude Lévi-Strauss, ο οποίος πρότεινε μια γλωσσολογικής μεθοδολογίας ανάλυση της διατροφής και των πολιτισμικών κατηγοριών που συνδέονται με αυτή.⁸ Για τον Lévi-Strauss η ανάλυση της μαγειρικής μιας κοινωνίας αποτελεί τρόπο προσέγγισης της κοινωνικής δομής της, καθώς, μαγειρεύοντας, αναπαράγονται ευρύτερες κατηγορίες του πολιτισμού. Μαγειρική και κοινωνική οργάνωση συγκροτούν επομένως δύο συνδεδεμένα συστήματα πολιτισμικής ταξινόμησης του κόσμου. Πρόκειται, κατά κάποιον τρόπο, για δύο «γλώσσες», οι οποίες διέπονται από τις βασικές, οικουμενικές και πάντοτε αντιθετικές αρχές της ανθρωπίνης σκέψης.

Σημαντική επίσης θεωρείται η συμβολή κοινωνικών ανθρωπολόγων, όπως η Mary Douglas⁹ και μελετητών του αρχαίου και μεσαιωνικού κόσμου, όπως οι Marcel Detienne, Jean-Pierre Vernant¹⁰ και Stephen Mennell.¹¹ Στις μελέτες τους, άλλοτε χρησιμοποιούνται ως βάση σύγκρισης τα εθνογραφικά παράλληλα προκειμένου να ερμηνευθούν σύγχρονες συνήθειες της διατροφής και της κατανάλωσης και άλλοτε, ή παράλληλα, δίνεται έμφαση στην «ανάγνωση» των κοινωνικών και πολιτικών ρόλων της τροφής σε κοινωνίες του παρελθόντος και του παρόντος μέσω των αντιστικτικών κατηγοριών που την περιβάλλουν (π.χ. καθαρό/μιασμένο, ιερό/βέβηλο, ιδιωτικό/δημόσιο κ.λπ.). Παρά την κριτική που δέχτηκε ο δομισμός για το στατικό και ορισμένες φορές ανιστορικό χαρακτήρα των αναλύσεών του, οι σχετικές μελέτες των κοινωνικών ανθρωπολόγων ανέδειξαν τον πολιτισμικό καθορισμό του γούστου και της γεύσης, το εύρος των κοινωνικών σημασιών της διατροφής, καθώς και το ρόλο των διατροφικών απαγορεύσεων

5. Braudel 1970 και η ελληνική μετάφραση: Braudel 2003.

6. *Cahiers des Annales* 28, 1970 και 35, 1975, βλ. επίσης Ματθαίου ό.π., 7-8.

7. Hémardinquer 1970, βλ. επίσης Ματθαίου ό.π., 9.

8. Lévi-Strauss 1964, 1967, 1968.

9. Douglas 1966, 1972, 1973.

10. Detienne & Vernant 1979.

11. Mennell 1985.

και ταμπού. Έστρεψαν έτσι το ενδιαφέρον των κοινωνικών επιστημόνων στη μελέτη της σχέσης μεταξύ τροφής και πολιτισμού.

Από τη δεκαετία του '80 και μετά ωριμάζουν οι συνθήκες για μια ολιστική προσέγγιση της ιστορίας της διατροφής μέσω της συνεργασίας και της ανταλλαγής μεθόδων και ερμηνειών μεταξύ της ιστορίας και άλλων ανθρωπιστικών και κοινωνικών επιστημών: της κοινωνιολογίας, της κοινωνικής ανθρωπολογίας, της ψυχανάλυσης και της αρχαιολογίας. Τώρα διαμορφώνεται μια νέα τάση, που θα μπορούσε να ονομαστεί *νέα ιστορία της διατροφής*,¹² η οποία –όπως άλλωστε και το αντίστοιχο επιστημολογικό ρεύμα στην αρχαιολογία, η *νέα αρχαιολογία*– ενσωματώνει και εκφράζει τους μεθοδολογικούς και ερμηνευτικούς προσανατολισμούς της τελευταίας εικοσαετίας του 20ού αιώνα. Η διατροφή προσεγγίζεται πλέον εντός του κοινωνικού, οικονομικού, πολιτισμικού και ψυχολογικού της πλαισίου. Πρόσφοροι χώροι άντλησης πληροφοριών θεωρούνται τα εθνογραφικά και λαογραφικά παράλληλα, η εικονογραφία και οι γραπτές πηγές. Επίσης για τους σκοπούς της έρευνας επιστρατεύονται μέθοδοι των θετικών επιστημών.

Μεθοδολογικά εργαλεία για την προσέγγιση της αρχαίας –και όχι μόνο– διατροφής

Περίπου μέχρι τα τέλη του 20ού αιώνα, η διατροφή δεν αποτέλεσε ένα από τα αγαπητά στην αρχαιολογική έρευνα θέματα. Το γεγονός ότι τα τροφικά κατάλοιπα των κοινωνιών του παρελθόντος δεν διασώζονται από τη φθορά του χρόνου και έτσι δεν φθάνουν στα χέρια μας όπως άλλα υλικά τέχνηρα, καθιστούσε τη διατροφή πεδίο μη προσπελάσιμο από την αρχαιολογία, τουλάχιστον την εποχή που η τελευταία λειτουργούσε περισσότερο ως ιστορία της τέχνης. Ωστόσο, αφότου το δρόμο της έρευνας άνοιξαν η κοινωνική ανθρωπολογία και η ιστορία, ακολούθησε με γοργά βήματα η αρχαιολογία. Σύντομα μάλιστα, διαμορφώθηκαν θεωρητικοί προσανατολισμοί και μεθοδολογίες κατάλληλες για την έρευνα του διατροφικού προφίλ κοινωνιών που ανάγονται στο απώτατο παρελθόν, από τις οποίες δεν σώζονται ούτε γραπτές ούτε εικονογραφικές πηγές.¹³

Δύο κλάδοι της περιβαλλοντικής αρχαιολογίας, η αρχαιοβοτανολογία και η αρχαιοζωολογία, αποτελούν τις βασικές μεθόδους άντλησης πληροφοριών για το διατροφικό πολιτισμό κοινωνιών του παρελθόντος. Βασική προϋπόθεση έρευνας και για τις δύο αποτελεί η συστηματική και μεθοδική συλλογή δεδομένων κατά την ανασκαφή. Έτσι, για την αρχαιοβοτανολογία¹⁴ είναι απαραίτητη η συλλογή χώματος μέσα από αγγεία, απορριμματικούς και αποθηκευτικούς λάκκους, καθώς και από κατασκευές που σχετίζονται με την τροφο-παρασκευή. Στη συνέχεια, τα δείγματα οδηγούνται στο νεροκόσκινο. Με τη μέθοδο της επίπλευσης¹⁵ οι απανθρακωμένοι καρποί και

12. Βλ. ενδεικτικά Montanari 1995, Flan-
drin & Montanari 1997, Revel 2008.

13. Βλ. ενδεικτικά McGovern et al. 1995,
Vaughan & Coulson 2000, Parker Pear-
son 2003.

14. Βλ. γενικά Renfrew & Bahn 2001.

15. French 1971.

σπόροι περισυλλέγονται και κατόπιν μελετώνται και ταυτίζονται.¹⁶ Η αρχαιοζωολογία¹⁷ στρέφει το ενδιαφέρον της στη μελέτη των ζωικών καταλοίπων που βρίσκονται σε μια ανασκαφή. Και πάλι, η ενδελεχής περισυλλογή όλων των οστών και τμημάτων οστών και κεράτων αποτελεί το πρώτο ερευνητικό στάδιο, για να ακολουθήσει η ταύτισή τους. Η μελέτη αυτή δεν οδηγεί μόνο σε συμπεράσματα σχετικά με τα είδη που κυνηγούσαν ή εξέτρεφαν οι κυνηγοί και οι κτηνοτρόφοι μιας κοινότητας, αλλά και σχετικά με τις μεθόδους σφαγής και εκμετάλλευσης των ζώων, ζητήματα που είναι καίρια για την οικονομία ενός οικισμού.

Η έρευνα της αρχαίας διατροφής τα τελευταία χρόνια ενισχύεται σημαντικά και από την επιστήμη της χημείας. Αναλύονται, κατά κύριο λόγο, τα οργανικά κατάλοιπα των τροφών που έχουν απορροφηθεί στο εσωτερικό των τοιχωμάτων των μαγειρικών σκευών.¹⁸ Με τη βοήθεια χημικών μεθόδων¹⁹ και με βάση τις έρευνες της παλαιοανθρωπολογίας, είμαστε σε θέση να συναγάγουμε πολύτιμα συμπεράσματα για τις διατροφικές προτιμήσεις ατόμων και ομάδων, τις πιθανές αλλαγές που συντελέστηκαν στο πέρασμα των αιώνων αλλά και τις επιπτώσεις που είχαν οι διατροφικές επιλογές ή/και επαναστάσεις στην υγεία των μελών μιας κοινωνίας.²⁰

Πληροφορίες για τη διαδικασία προετοιμασίας της τροφής των αρχαίων αντλούμε από τους χώρους εστίασης, τα μαγειρικά τους σκεύη (κυρίως χύτρες και πυροστιές), από σκεύη αποθήκευσης και κατανάλωσης τροφής και ποτού, καθώς και από τις ποικίλες κατασκευές (εστίες, φούρνοι), που βρίσκουμε στις ανασκαφές αρχαίων οικισμών και πόλεων. Ενδιαφέρον παρουσιάζει το γεγονός ότι οι αλλαγές στο σχηματολόγιο, στη διακόσμηση, στη χρήση και στην κατανομή των αγγείων στο χώρο σχετίζονται με ευρύτερες διατροφικές, οικονομικές και κοινωνικές αλλαγές. Χαρακτηριστικό είναι το παράδειγμα της πρώιμης εποχής του χαλκού, όταν υιοθετήθηκαν στον ελλαδικό χώρο νέα σχήματα αγγείων. Κατά τους μελετητές, τα νέα αυτά σχήματα σχετίζονται με τη μεταποίηση του γάλακτος σε γαλακτοκομικά προϊόντα και του σταφυλιού σε κρασί. Η μεγάλη αυτή αλλαγή, η οποία ονομάστηκε «Επανάσταση των Δευτερογενών Προϊόντων», αποτέλεσε ένα πραγματικό επίτευγμα του ανθρώπου, μια ουσιαστική τομή στην οικονομία, στη διατροφή και στην ανθρώπινη υγεία, ενώ φαίνεται ότι στάθηκε η αφετηρία για μια σειρά κοινωνικών αλλαγών.²¹

Εκτός από τα ίδια τα αρχαιολογικά ευρήματα και τις φυσικές μεθόδους που επιστρατεύονται για τη μελέτη της αρχαίας διατροφής, βασική πηγή άντλησης πληροφοριών αποτελούν οι γραμματειακές πηγές και οι επιγραφές. Ήδη στις πινακίδες της Γραμμικής Β,²² που βρέθηκαν στα ανάκτορα της μυκηναϊκής εποχής, διαβάζουμε τις πρώτες γραπτές αναφορές σε είδη δημητριακών, στο κρασί και σε μυρωδικά, όπως ο μάραθος και το κύμινο. Στα ομηρικά έπη²³ απαντούν οι πρωιμότερες πληροφορίες για ορισμένες διατροφικές συνήθειες των Ελλήνων που χαρακτηρίζουν τη δίαιτά τους ακόμη και σήμερα, όπως,

16. Το νεροκόσκινο είναι μια σύνθετη ηλεκτροκίνητη κατασκευή αποτελούμενη από κόσκινα με ποικίλα ανοίγματα. Το χώμα που έχει περισυλλεγεί κατά την ανασκαφή τοποθετείται σε αυτά και με την επίδραση νερού ελεγχόμενης ροής σταδιακά απομακρύνεται κάθε άλλο στοιχείο πλην των απανθρακωμένων τμημάτων φυτών, καρπών και σπόρων, τα οποία συγκρατούνται στα κόσκινα. Τα φυτικά αυτά κατάλοιπα εξετάζονται από τους αρχαιοβοτανολόγους, οι οποίοι κάνουν την ταύτιση των ειδών, ενώ σύγχρονες βοηθητικές μέθοδοι, όπως οι πειραματικές απανθρακώσεις και η ηλεκτρονική μικροσκοπία, προχωρούν ακόμη πιο πέρα την έρευνα με την αναγνώριση μεθόδων επεξεργασίας της τροφής.

17. Βλ. σχετ. Greenfield 1989, Crabtree 1990. Επίσης, τις μελέτες στο Kotjabopoulou et al. 2003.

18. Heron & Evershed 1993.

19. Ενδεικτικά αναφέρουμε τη χρωματογραφική μέθοδο, τη φασματομετρία υπερύθρου και μάζας, τις πυρολυτικές τεχνικές και τη μέθοδο των σταθερών ισωτόπων άνθρακα και αζώτου στο κολλαγόνο των ανθρώπινων οστών.

20. Triantafyllou 2001, Zlateva & Kuleff 2003.

21. Βλ. σχετ. Greenfield (ό.π. σημ. 17), Wright 1995, Sherratt 2002.

22. Palmer 1995.

23. Sherratt 2004.

η έμφαση στην κατανάλωση ψωμιού, κρασιού και ελαιολάδου. Ακολουθούν από τον 5ο π.Χ. αιώνα και μετά, κείμενα πολύτιμα, όπως η *Οψοποιία* του Μίθαικου, η *Ηδυπάθεια* του Αρχέστρατου, το *Δείπνο* του Φιλόξενου και οι *Δειπνοσοφισταί* του Αθήναιου. Στα δεκαπέντε βιβλία που απαρτίζουν το τελευταίο, παρουσιάζονται οι περισσότερες και σημαντικότερες πληροφορίες που διαθέτουμε για αρχαία εδέσματα και διατροφικές πρακτικές. Εξάλλου, οι κωμωδίες του Αριστοφάνη βρίθουν αναφορών στα αγαπημένα φαγητά των Αθηναίων και στις συνήθειες του τραπέζιου, τόσο στο σπίτι όσο και σε χώρους κοινής εστίασης και διασκέδασης.

Σημαντικές είναι και οι γραπτές πηγές που αφορούν στη ρωμαϊκή κουζίνα, οι οποίες καλύπτουν μια μεγάλη χρονολογική περίοδο, από το 2ο αιώνα π.Χ. μέχρι τον 7ο αιώνα μ.Χ. Οι κωμωδίες του Πλάυτου, το *De Agricultura* του Κάτωνα, αλλά και έργα σατυρικών συγγραφέων είναι μερικές από αυτές. Στο έργο του Πετρώνιου *Σατυρικών* και συγκεκριμένα στο *Δείπνο του Τριμαλχίωνα* (*Cena Trimalchionis*) περιγράφεται με τον πιο ανάγλυφο τρόπο η χλιδή και η υπερβολή του ρωμαϊκού αστικού τραπέζιου. Τέλος, το βιβλίο του Απίκιου *De re coquinaria* αποτελεί όχι μόνο το αρχαιότερο βιβλίο μαγειρικής, αλλά και πηγή γνώσεων για τα τρόφιμα της εποχής, για μπαχαρικά και αρωματικά βότανα, αλλά και για τις συνταγές που ακολουθούσαν οι Ρωμαίοι όταν μαγείρευαν τα φαγητά τους.²⁴

Σε ό,τι αφορά το Βυζάντιο, τα ποιήματα του Θεόδωρου Πρόδρομου ή Πτωχοπρόδρομου, τα οποία γράφτηκαν το 12ο αιώνα,²⁵ και αρκετά ακόμη κείμενα άλλοτε επίσημου (νομοθετικού) και άλλοτε λογοτεχνικού χαρακτήρα, παρέχουν στοιχεία για τα είδη και τις τιμές των τροφίμων και των ποτών της εποχής, καθώς και για τις διατροφικές συνήθειες των Βυζαντινών.²⁶

Ένας ακόμα βασικός τρόπος προσέγγισης της κοινωνικής σημασίας της διατροφής αποτελεί η εικονογραφία. Παραστάσεις συμποσίων και θυσιών σε αγγεία, ψηφιδωτά, τοιχογραφίες, χειρόγραφα και ανάγλυφα προσφέρουν γλαφυρές εικόνες της καθημερινής ζωής των Αρχαίων και των Βυζαντινών, αλλά και του κόπου που απαιτούσε η προετοιμασία του καθημερινού τραπέζιου και των εορταστικών συγκεντρώσεων, κατά τις οποίες οι άνθρωποι έτρωγαν, έπιναν και επικοινωνούσαν. Η εικονογραφία, και κυρίως οι παραστάσεις σε βιβλία, και οι χρωμολιθογραφίες προσφέρουν σημαντικές πληροφορίες για τον πολυπολιτισμικό χαρακτήρα της μαγειρικής και ευρύτερα της διατροφής κατά την οθωμανική περίοδο.

Αναζητώντας ...«γευστικά» νοήματα στις κοινωνίες του παρελθόντος

Σήμερα, θεωρώντας τη διατροφή βασικό τομέα της έρευνας για την κατανόηση των κοινωνιών του παρελθόντος και διαθέτοντας πλέον θεωρητικά και μεθοδολογικά εργαλεία για τη μελέτη της, τίθεται το

24. Γενικά για τη διατροφή των Ρωμαίων βλ. André 1961, Blanck 1980, Τρομάρας 1991, Gerlach 2001.

25. Σταμούλης 1982.

26. Για τη διατροφή στα βυζαντινά χρόνια, βλ. Παπανικόλα-Μπακιρτζή 2005.

εύλογο ερώτημα: ποιες είναι οι κοινωνικές σημασίες της διατροφής και πώς αυτές διακρίνονται ή αλληλοεπηρεάζονται; Οπωσδήποτε, η απάντηση δεν είναι απλή ούτε μονοσήμαντη, καθώς τα όποια χαρακτηριστικά των διατροφικών πολιτισμών ορίζονται διαφορετικά στο χώρο και στο χρόνο και επηρεάζονται από μια μεγάλη σειρά παραγόντων, άλλοτε φανερών και άλλοτε δυσδιάκριτων. Έτσι, μόνο επιγραμματικά μπορούμε να αναφερθούμε σε ορισμένα παραδείγματα των κοινωνικών σημασιών της διατροφής.

Όσον αφορά την αποτίμηση των πολιτικών, εμπορικών και ευρύτερα οικονομικών παραμέτρων που διέπουν την παραγωγή, κατανάλωση και διακίνηση των τροφών, οι δεκαετίες του '70 και του '80 υπήρξαν και εδώ καθοριστικές. Υπό την έντονη επιρροή κυρίως του έργου του Μισέλ Φουκώ, ο οποίος επισήμανε και κατέδειξε το ρόλο της εξουσίας σε όλους τους τομείς της κοινωνικής ζωής, το ενδιαφέρον ιστορικών και ανθρωπολόγων της διατροφής εστιάστηκε στις *σχέσεις* εξουσίας που αναπτύσσονται γύρω από το φαγητό. Οι σχέσεις αυτές καταφαίνονται μέσω της μελέτης των διατροφικών αντιλήψεων μιας κοινωνίας, και με τη διερεύνηση των λόγων που εξηγούν την απουσία ή την ανεπάρκεια τροφής κατά τόπο ή/και κοινωνική ομάδα.²⁷ Πτυχές της μαρξιστικής σκέψης επηρέασαν εξίσου τις πολιτικοοικονομικές προσεγγίσεις της διατροφής, με δεδομένη τη σχέση τάξης, οικονομικού συστήματος και επιλογής-κατανάλωσης συγκεκριμένων τροφών. Στην πραγματικότητα, το φαγητό και οι περί αυτό πρακτικές μπορούν να θεωρηθούν ως μηχανισμός επιβολής και διατήρησης μιας πολιτικής, οικονομικής ή/και ευρύτερα πολιτισμικής ηγεμονίας.²⁸ Το εμπόριο αποικιακών προϊόντων από το Νέο Κόσμο στην Ευρώπη, όπως η ζάχαρη,²⁹ ο καφές, ο καπνός και η συνεπακόλουθη διάδοση της υπόδουλης εργασίας ή η διαχείριση των διατροφικών αποθεμάτων στην Ελλάδα από τα γερμανικά στρατεύματα κατοχής και η μεγάλη πείνα που μάστιζε τον ντόπιο πληθυσμό κατά το Β' Παγκόσμιο Πόλεμο είναι χαρακτηριστικά παραδείγματα ηγεμονικής τακτικής σε βάρος της διατροφής κατακτημένων πληθυσμών. Με άλλα λόγια, ο έλεγχος του φαγητού αποτελεί βασικό τρόπο επίτευξης πολιτικών σκοπών και καθιέρωσης ιεραρχιών, μέσον υποταγής του αδύναμου και επιβολής των ηγεμονικών στόχων του ισχυρότερου.

Αλλά και στο εσωτερικό ενός συγκεκριμένου ταξικού/ιεραρχημένου συστήματος, οι κοινωνικές διαφορές περνούν σχεδόν πάντοτε από την «κουζίνα», όπως εύστοχα παρατήρησε ο Goody.³⁰ Τα αποθέματα τροφών τα οποία μια κοινωνία επιδιώκει να εξασφαλίσει για να αντιμετωπίσει την πείνα και τις δύσκολες περιβαλλοντικές συνθήκες αποτελούν παράλληλα και εφελτήριο, λόγο ή αφορμή, για την ανάπτυξη σχέσεων επιβολής, ή απλούστερα, ανισότητας. Έτσι, ευαίσθητες σχέσεις και εύθραυστα όρια αναπτύσσονται ανάμεσα σε αυτούς που παράγουν, συνήθως οι φτωχότεροι, και σε αυτούς που καταναλώνουν, συνήθως οι πλουσιότεροι. Ανάμεσά τους, εμφανίζονται όσοι

27. Millstone & Lang 2003.

28. Bl. Counihan & Van Esterik 1997, Mennell et al. 1992.

29. Mintz 1986.

30. Goody 1982, 113.

έχουν τους μεσολαβητικούς ρόλους της διακίνησης, της εμπορίας και της διαχείρισης των τροφικών αποθεμάτων.

Η περίπτωση της μινωικής Κρήτης και του εμπορίου κατά τα μυκηναϊκά χρόνια φαίνεται ότι παρουσιάζουν σημαντική συνάφεια με διατροφικά προϊόντα που άλλαξαν ουσιαστικά τον οικονομικό, πολιτικό και πολιτιστικό ορίζοντα μιας ολόκληρης περιόδου στον ελληνικό χώρο. Η διάδοση της ελαιοκαλλιέργειας και της αμπελοκαλλιέργειας κατά την εποχή του χαλκού σχετίζεται, σύμφωνα με μελετητές του κρητομυκηναϊκού πολιτισμού,³¹ με τη διαμόρφωση μιας πολιτικής και οικονομικής ελίτ που κατείχε το δικαίωμα συγκέντρωσης και αναδιανομής αγροτικών αποθεμάτων: οι αποθήκες των λεγόμενων «ανακτορικών κέντρων» βρέθηκαν γεμάτες από πλεονάσματα τροφικών υλών, καταγραμμένα σε πήλινες πινακίδες, ενώ η πολυτέλεια και το επίπεδο ζωής των ενοίκων των ανακτόρων ίσως ήταν συνυφασμένα με τη διαχείριση των προϊόντων αυτών.

Στην αναζήτηση των πολλαπλών σημασιών της τροφής, η συμβολική της λειτουργία μοιάζει πλέον να ελκύει τη μεγαλύτερη προσοχή των επιστημόνων. Η χιλιοειπωμένη φράση «είμαστε ό,τι τρώμε», φανερώνει όχι μόνον την κυριολεκτική εξάρτηση ανάμεσα στη ζωή και στην τροφή, αλλά, στην πραγματικότητα, και τη συνειδητοποίηση της σχέσης του φαγητού με την ταυτότητα –και τούτο αφορά κάθε κοινωνικό σχηματισμό.³²

Ένας από τους λόγους για τους οποίους η διατροφή καλύπτει βαθιές και ουσιαστικές κοινωνικές ανάγκες του ανθρώπου έγκειται στο γεγονός ότι το μαγειρεμένο φαγητό, χαρακτηριστικό προνόμιο αποκλειστικά των ανθρώπων, τις περισσότερες φορές μοιράζεται και καταναλώνεται από κοινού από τα μέλη μιας οικογένειας, μιας κοινότητας ή μιας κοινωνικής ομάδας. Η προσφορά τροφής είναι δηλαδή μια σημαντική ευκαιρία που δίνεται στον άνθρωπο όχι μόνο για να ανταλλάξει είδος με είδος, αλλά και να μοιραστεί με τους γύρω του συναισθήματα, λόγια, αξίες και εμπειρίες, κι ακόμη, να εκφράσει τον αλτρουισμό του: οι γονείς προς τα παιδιά τους, ο οικοδεσπότης προς τους συγγενείς, καλεσμένους, φίλους ή φιλοξενούμενους του, όποιος κατέχει προς όποιον στερείται της απαραίτητης ή αναγκαίας τροφής. Η τελευταία είναι, εξάλλου, ένα από τα βασικότερα αγαθά τα οποία μια μητέρα δίνει στο νεογέννητο παιδί της, συστατικό του ίδιου της του σώματος. Έτσι, το μοιρασμένο φαγητό δεν αποτελεί μόνο σύμβολο, αλλά και απτή απόδειξη αγάπης και κοινωνικότητας.

Άλλωστε, η από κοινού κατανάλωση τροφής συμβάλλει όχι μόνο στη δημιουργία και διατήρηση της κοινωνικής συνοχής, αλλά και στη διαμόρφωση συγκεκριμένων σχέσεων μεταξύ του ατόμου και του ευρύτερου συνόλου. Στο πλαίσιο αυτό, τα θρησκευτικά-τελετουργικά γεύματα είναι πολύ συχνά γεύματα κοινά. Με την ευκαιρία αυτών, ένα ολόκληρο σύστημα συναισθημάτων και πεποιθήσεων εκφράζεται συλλογικά, στην προσπάθεια των ανθρώπων να αγγίξουν και να κατευνάσουν το θείο ή να επιβεβαιώσουν τη θρησκευτική και ευρύτερα

31. Renfrew 1972, Brannigan 1988.

32. Anderson 2005. Επίσης, Counihan & Van Esterik ό.π. σημ. 28.

πολιτισμική τους παράδοση. Συμβολικές τροφές που καταναλώνονται σταθερά, αποφεύγονται σε συγκεκριμένες στιγμές του χρόνου ή απαγορεύονται πλήρως ως μισές και επικίνδυνες. Τέτοιες βρίσκουμε σε όλα τα θρησκευτικά συστήματα. Το ψωμί, το λάδι και το κρασί έχουν τον πρώτο ρόλο στις κοινωνίες της Μεσογείου, σε στιγμές που αφορούν τη γένεση, το γάμο και το θάνατο, σε θρησκευτικές γιορτές, καθώς και κατά την επιδίωξη της θείας μέθεξης.

Αλλά και στο χώρο του σπιτιού, η παρασκευή και η απόκτηση της τροφής, όπως επίσης και συνήθειες του τραπέζιου όπως το σερβίρισμα, η ελευθερία έκφρασης γνώμης γύρω από την ποιότητα του φαγητού, κ.τ.λ., έχουν ευρύτερη κοινωνική σημασία εφόσον είναι άμεσα συνυφασμένες με ανδρικούς και γυναικείους ρόλους.³³ Οι έμφυλες ταυτότητες που σχετίζονται με τη διατροφή συχνά αναπαράγουν στον οικιακό χώρο ευρύτερες πολιτισμικές δομές μιας κοινωνίας. Ταυτόχρονα, δίνουν τη δυνατότητα στα άτομα όχι μόνο να επαναλάβουν στο οικιακό περιβάλλον παγιωμένες κοινωνικές πρακτικές, αλλά και να τις αμφισβητήσουν ή να αντισταθούν σε αυτές προσπαθώντας να τις αναδιαμορφώσουν.³⁴ Το αρχαίο ελληνικό σύμπλοιο, για παράδειγμα, υπόθεση καθαρά ανδρική, απέκλειε αυστηρά την παρουσία γυναικών, εκτός βεβαίως από τις εταιρές που ψυχαγωγούσαν τους συνδαιτυμόνες, αναπαράγοντας κατ' αυτόν τον τρόπο, το βασικό στη δημόσια ζωή διαχωρισμό των δύο φύλων σε άρρενες πολίτες, δρώντες και ενεργούς, και στις γυναίκες, πρόσωπα δίχως δημόσιο ρόλο, περιορισμένα στα όρια του σπιτιού τους.³⁵

Εθνοτικές, τοπικές και εθνικές ταυτότητες, επίσης, δομούνται και αναδομούνται μέσω διατροφικών επιλογών. Οι σπουδές υλικού πολιτισμού, όπως αναπτύχθηκαν τα τελευταία είκοσι χρόνια, έχουν να παρουσιάσουν πλήθος μελετών για τη σημασία του φαγητού στη δημιουργία, διαμόρφωση και ανατροπή των παραπάνω ταυτοτήτων.³⁶ Η ανάπτυξη εθνικών μαγειρικών συμπορεύεται ουσιαστικά με τη διάδοση εθνικιστικών αντιλήψεων και νοοτροπιών που θέτουν στη μαγειρική σύνορα κοινά με αυτά της πολιτικής γεωγραφίας. Στον ελληνικό χώρο, ενδιαφέρον παρουσιάζει ο συμβολικός διαχωρισμός της ελληνικής από τη (λεγόμενη) τουρκική κουζίνα ενώ, τη δεκαετία του 1990, η ρητορική γύρω από τη διατροφή αποδείχτηκε ένα κεντρικό πεδίο για την ανάδυση ενός ουσιοκρατικού λόγου για τον ελληνικό πολιτισμό.³⁷

Την τελευταία δεκαεπταετία έχουν, επίσης, μεταβληθεί οι απόψεις της ελληνικής και ευρύτερα της ευρωπαϊκής κοινωνίας όσον αφορά στην αξία των αγροτικών διατροφικών προϊόντων. Η κατανάλωση «τοπικών/αγροτικών» τροφίμων, όπως προβάλλεται σε βιβλία γαστρονομίας, έντυπα που υποβάλλουν τρόπους ζωής (lifestyle), ιατρικά κείμενα και επίσημες πολιτικές, συγκροτεί πλέον ένα ιδιαίτερο λόγο για την «αυθεντικότητα» του λαϊκού πολιτισμού. Μέσα από το σύμβολο του φαγητού, ο λόγος αυτός συνδέεται με το φυσικό τοπίο, την αγροτική ύπαιθρο και την αναζήτηση καλύτερης ποιότητας ζωής.³⁸ Χαρακτηριστικό παράδειγμα αυτής της τάσης αποτελεί η

33. Βλ. Counihan & Kaplan 1998. Επίσης, Counihan 1999.

34. Βλ. Δημητρίου-Κοτσώνη 2001.

35. Βλ. Burton 1998, Μήττα στον παρόντα τόμο.

36. Βλ. Σκουτέρη Διδασκάλου 1997-1998, Scharer & Fenton 1998.

37. Χαρακτηριστικό σχετικό παράδειγμα αποτελεί η διαμάχη γύρω από την κατοχύρωση της ελληνικής φέτας ως Προϊόντος Ονομασίας Προέλευσης στην Ευρωπαϊκή Ένωση, η οποία συγκρότησε ένα ιδιαίτερο πεδίο διαπραγμάτευσης της ελληνικής εθνικής ταυτότητας. Βλ. Petridou 2005. Πρβλ. Yiakoumaki 2006.

38. Γιακουμάκη 2006.

διάδοση απόψεων σχετικά με τη βιολογική γεωργία και την αξία της μεσογειακής διατροφής, με προεξέχουσα θέση σε αυτήν να έχει τα τελευταία χρόνια η μαγειρική και τα προϊόντα της Κρήτης.³⁹ Στην περίπτωση αυτή, η ιστορία, η αρχαιολογία και ο τουρισμός συνεργάζονται στενά δημιουργώντας συναφείς πολιτισμικές κατασκευές.

Τέλος, αξίζει να αναφερθεί το ξεχωριστό ενδιαφέρον που επιδεικνύουν πρόσφατες μελέτες στο χώρο ανθρωπολογικών, ιστορικών και πολιτισμικών σπουδών, γύρω από τη σχέση της διατροφής με την ατομική και τη συλλογική μνήμη.⁴⁰ Η διατροφή αποτελεί σημαντικό τρόπο ενσωμάτωσης του παρελθόντος στο παρόν. Σχέσεις ένταξης ή αποκλεισμού ενός ατόμου ή μιας ομάδας από άλλες, η καλλιέργεια των σχέσεων μιας κοινωνίας με έναν τόπο και έννοιες, όπως αυτή της ιστορικής συνέχειας, της καταγωγής, της αυθεντικότητας ή της «επινοημένης παράδοσης» καθορίζονται, διαπραγματεύονται, νομιμοποιούνται ή αναιρούνται μέσα από τις συλλογικές αξίες που αποδίδονται σε συγκεκριμένες διατροφικές συνήθειες και προϊόντα.

Από το τραπέζι... στο βιβλίο

Στον παρόντα τόμο περιλαμβάνονται εργασίες που αντιπροσωπεύουν ποικίλες επιστημολογικές τάσεις της σύγχρονης έρευνας της διατροφής. Το κείμενο της **Σ. Μ. Βαλαμώτη** αποτελεί μία περίπτωση σύγχρονης μελέτης με βάση τις μεθόδους της αρχαιοβοτανολογίας. Μέσω της εξέτασης υλικού από προϊστορικούς οικισμούς, διαπιστώνεται η μακραίωνη κατανάλωση συγκεκριμένων φυτικών ειδών, εντοπίζεται η διεύρυνση του διαιτολογίου κατά την εποχή του χαλκού και διατυπώνονται υποθέσεις ως προς τις διαδικασίες μέσω των οποίων νέα είδη εντάχθηκαν στο διαιτολόγιο των προϊστορικών κατοίκων της Μακεδονίας και της Θράκης. Τέλος, γίνεται προσπάθεια «διείσδυσης στις προϊστορικές κουζίνες» μέσω της ανίχνευσης συνταγών, δηλαδή του τρόπου επεξεργασίας και συνδυασμού των τροφών.

Η εργασία της **Σ. Πινγιάτογλου** αποτελεί χαρακτηριστικό παράδειγμα προσέγγισης της αρχαίας διατροφής μέσω της συνδυασμένης χρήσης της αρχαίας γραμματείας, του επιγραφικού υλικού, της εικονογραφίας αλλά και των τροφών που έχουν διατηρηθεί, κυρίως από την Πομπηία. Περιγράφονται έτσι τα βασικά χαρακτηριστικά της διατροφής Ελλήνων και Ρωμαίων, καθώς και ορισμένες από τις αλλαγές που συντελέστηκαν κατά τη μετάβαση από τη μία εποχή στην άλλη.

Η **Δ. Μήττα** εστιάζει στο σημαντικό θεσμό του αρχαίου ελληνικού συμποσίου. Μέσω της ανάλυσης των σχετικών πληροφοριών που παραδίδονται από τους αρχαίους συγγραφείς, αλλά και με τη βοήθεια της αττικής εικονογραφίας, επιχειρείται όχι μόνο η παρουσίαση ολόκληρου του τυπικού και των κανόνων που διέπαν το συμπόσιο, αλλά και η κοινωνιολογική προσέγγιση της σημασίας του για την αρχαία ελληνική κοινωνία.

39. Ball 2003. Πρβλ. Douglas et al. 2005.

40. Holtzman 2006. Για την Ελλάδα, βλ. Sutton 2001, όπου και σχετική βιβλιογραφία.

Ο **Α. Τρομάρας** παρουσιάζει τη μαγειρική των Ρωμαίων και ευρύτερα το διατροφικό πολιτισμό των τελευταίων, μέσω των πλούσιων φιλολογικών πηγών που διαθέτουμε. Αποσπάσματα από λογοτεχνικά κείμενα προσφέρουν «ζωντανά» στιγμιότυπα σκηνών εστίασης, δίνοντας ανάγλυφα την εικόνα του καθημερινού και εορταστικού τραπέζιου των Ρωμαίων, το οποίο συχνά ξέφευγε από το μέτρο, δίχως ωστόσο να διαφέρει ιδιαίτερα από το δικό μας, σύγχρονο τραπέζι.

Ο **Π. Καμπάνης** παρουσιάζει στοιχεία για τη διατροφή των Βυζαντινών. Εξετάζει ποιήματα του Πτωχοπρόδρομου, γεωπονικά βιβλία, νομοθετικές διατάξεις, πεζογραφήματα της εποχής αλλά και τη βυζαντινή εικονογραφία. Στο δεύτερο μέρος της συμβολής του, γίνεται αναφορά στις ερμηνείες που δίνονταν στα διάφορα είδη τροφής, όταν κάποιος τα έβλεπε στα όνειρά του. Οι πληροφορίες αυτές αντλούνται κυρίως από ονειροκριτικά κείμενα και είναι εντυπωσιακό το γεγονός ότι παρόμοιες ερμηνείες έχουν επιβιώσει ως τις μέρες μας.

Η συμβολή της **Ε. Σκουτέρη-Διδασκάλου** στρέφει το ενδιαφέρον μας στην ανθρωπολογική προσέγγιση της διατροφής και προσεγγίζει την έννοια της απλότητας της ελληνικής κουζίνας. Η απλότητα της ελληνικής παραδοσιακής διατροφής δεν θεωρείται δεδομένη, αντίθετα τίθεται ως ζητούμενο και ως προϋπόθεση μιας σύνθεσης, που στηρίζεται στη γνησιότητα και στην καθαρότητα, ενώ ταυτόχρονα προσφέρει τη βάση για ποικίλους κοινωνικούς συμβολισμούς. Για παράδειγμα το ψωμί, μια τόσο απλή αλλά τόσο σύνθετης σημασίας τροφή, έχει τη δύναμη να νοηματοδοτεί κοινωνικές σχέσεις, που υπερβαίνουν την έννοια της παραγωγής και της κατανάλωσης.

Με βάση πλούσιο λαογραφικό υλικό, το άρθρο της **Ν. Μελίδου-Κεφαλά** επικεντρώνεται στο ψωμί, τη βάση της διατροφής των Ελλήνων από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα, στο οποίο συχνά αποδόθηκαν ιερές ιδιότητες. Γίνεται λόγος για τις διαφορετικές παραδόσεις προσφύγων και ντόπιων, όσον αφορά την παρασκευή του ψωμιού, αλλά και για την επίπονη διαδικασία που απαιτείται για να ετοιμαστεί το εφτάζυμο ψωμί, γεγονός στο οποίο οφείλει το χαρακτηρισμό του ως «δαιμονικού».

Τέλος, η **Β. Κράββα** μελετά από ανθρωπολογική σκοπιά τη διατροφική παράδοση των Σεφαραδιτών Εβραίων της Θεσσαλονίκης. Παρουσιάζεται σχετικό εθνογραφικό υλικό και καταδεικνύεται η σχέση ανάμεσα στην τροφή, στη μνήμη του εβραϊκού πληθυσμού της πόλης και στην «κατασκευή» της συλλογικής του ταυτότητας. Στο άρθρο εξετάζονται, επίσης, οι τρόποι με τους οποίους η μαγειρική και η κατανάλωση της τροφής λειτουργούν ως πόλοι αναφοράς της ομάδας αυτής, συγκροτώντας στην πράξη πολιτισμικές πρακτικές που συμβολίζουν τη διαφορετικότητα, την ιστορική συνέχεια αλλά και την ελπίδα για ένα καλύτερο μέλλον.

- Anderson 2005
E. N. Anderson, *Everyone eats: understanding food and culture*, Νέα Υόρκη, 2005.
- André 1961
J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Παρίσι, 1961.
- Ball 2003
E. L. Ball, "Greek food after mousaka: cookbooks, 'local' culture, and the Cretan diet", *Journal of Modern Greek Studies*, Vol. 21, n. 1, 2003, 1-36.
- Blanck 1980
H. Blanck, "Essen und trinken bei Griechen und Römern", *Antike Welt* 11, 1980, 17 κ.ε.
- Branigan 1988
K. Branigan, "Some observations on state formation in Crete" στο E. French & K. Wardle (επιμ.), *Problems in Greek Prehistory*, Μπρίστολ, 1988, 63-70.
- Braudel 1967
F. Braudel, *Civilisation matérielle et capitalisme, XVe-XVIIIe siècle*, τ. 1, "Les structures du quotidien: le possible et l'impossible", Παρίσι, 1967.
- Braudel 1970
F. Braudel, "Introduction générale. Alimentation et catégories de l'histoire" στο *Hémardinquer* (επιμ.), 1970, 15-19.
- Braudel 1995
F. Braudel, *Υλικός πολιτισμός, οικονομία και καπιταλισμός (15ος-18ος αιώνας)*, τ. Α', «Οι δομές της καθημερινής ζωής: το δυνατό και το αδύνατο» (μτφ.: Αικ. Ασδραχά), Αθήνα, 1995.
- Braudel 2003
F. Braudel, «Γενική εισαγωγή. Διατροφή και κατηγορίες της ιστορίας» στο Α. Ματθαίου (επιμ.), *Ιστορία της διατροφής. Προσεγγίσεις της σύγχρονης ιστοριογραφίας*, Αθήνα, 2003, 15-23.
- Burton 1998
J. Burton, "Women's commensality in the Ancient Greek World", *Greece & Rome* 45, 1998, 143-65.
- Counihan 1999
C. M. Counihan (επιμ.), *The anthropology of food and body: gender, meaning and power*, Νέα Υόρκη, 1999.
- Counihan & Kaplan 1998
C. M. Counihan & S. L. Kaplan (επιμ.), *Food and gender: Identity and power*, Άμστερνταμ, 1998.
- Counihan & Van Esterik 1997
C. Counihan & P. Van Esterik (επιμ.), *Food and culture: A reader*, Νέα Υόρκη, 1997.
- Crabtree 1990
P. J. Crabtree, "Zooarchaeology and complex societies: some uses of faunal analysis for the study of trade, social status and ethnicity", *Archaeological Method and Theory*, vol. 2, Tucson, 1990, 155-205.
- Γιακουμάκη 2006
Β. Γιακουμάκη, «Περί (δια)τροφής και εθνικής ταυτότητας: Οι διαστάσεις μιας νέας "πολιτισμικής ποικιλοτητας" στη σημερινή Ελλάδα» στο Ε. Παπαταξιάρχης (επιμ.), *Περιπέτειες της ετερότητας: Η παραγωγή της πολιτισμικής διαφοράς στη σημερινή Ελλάδα*, Αλεξάνδρεια, Αθήνα, 2006, 105-138.
- Detienne & Vernant 1979
M. Detienne & J.-P. Vernant (επιμ.), *La cuisine du sacrifice en pays grec*, Παρίσι, 1979.
- Δημητρίου-Κοτσώνη 2001
Σ. Δημητρίου-Κοτσώνη, «Το τραπέζι του φαγητού: συμβολικός διάλογος, πρακτική και επιτέλεση» στο Σ. Δημητρίου (επιμ.), *Ανθρωπολογία των φύλων*, Αθήνα, 2001.
- Douglas 1966
M. Douglas, *Purity and danger: an analysis of concepts of pollution and taboo*, Λονδίνο, 1966.
- Douglas 1972
"Deciphering a meal" στο M. Douglas (επιμ.), *Implicit meanings: Selected essays in anthropology*, Λονδίνο & Νέα Υόρκη, 1972, 249-275.
- Douglas 1973
"Food studied as a system of communication" στο M. Douglas, *In the active voice*, Λονδίνο, 1973, 82-104.
- Douglas et al. 2005
B. Douglas, P. Hewer & S. Horne, "Culinary tourism: An exploratory reading of contemporary representations of cooking", *Consumption, markets and culture* 8, 2005, 7-26.
- Febvre 1938
L. Febvre, "Répartition géographique des frites de cuisine en France" στο *Travaux du Ier Congrès International de Folklore*, Παρίσι, 1938, 123-130.
- Flandrin & Montanari 1997
J.-L. Flandrin & M. Montanari (επιμ.), *Histoire de l'alimentation*, Παρίσι, 1997.
- French 1971
D. H. French, "An experiment in water-sieving", *Anatolian Studies* 21, 1971, 59-64.
- Gerlach 2001
G. Gerlach, *Zu Tisch bei den alten Römern. Eine Kulturgeschichte des Essens und Trinkens*, Στουτγάρδη, 2001.
- Goody 1982
J. Goody, *Cooking, cuisine and class: A study in comparative sociology*, Κέμπριτζ, 1982.

- Greenfield 1989
H. Greenfield, "Zooarchaeology and aspects of the secondary products revolution: A Central Balkan perspective", *ArchaeoZoologia*, 3, 1989, 191-200.
- Hémardinquer 1970
J. J. Hémardinquer (επιμ.), *Pour une histoire de l'alimentation*, Παρίσι, 1970.
- Heron & Evershed 1993
C. Heron & R. P. Evershed, "The analysis of organic residues and the study of pottery use", στο M. B. Schiffer (επιμ.), *Archaeological Method and Theory*, vol. 5, 1993, 247-264.
- Holtzman 2006
J. D. Holtzman, "Food and memory", *Annual Review of Anthropology*, Vol. 35, 2006, 361-378.
- Khush 2001
G. S. Khush, "Challenges for meeting the global food and nutrient needs in the new millennium", *Proceedings of the Nutrition Society* 60. 1, 2001, 15-26.
- Kotjabopoulou et al. 2003
E. Kotjabopoulou, Y. Hamilakis, P. Halstead, C. Gamble & P. Elefanti (επιμ.), *Zooarchaeology in Greece: Recent advances*, Λονδίνο, 2003.
- Lévi-Strauss 1964
C. Lévi-Strauss, *Mythologiques I. Le cru et le cuit*, Παρίσι, 1964.
- Lévi-Strauss 1967
C. Lévi-Strauss, *Mythologiques II. Du mile aux cendres*, Παρίσι, 1967.
- Lévi-Strauss 1968
C. Lévi-Strauss, *Mythologiques III. L'origine des manières de la table*, Παρίσι, 1968.
- Ματθαίου 2003
Α. Ματθαίου (επιμ.), *Ιστορία της διατροφής. Προσεγγίσεις της σύγχρονης ιστοριογραφίας*, Αθήνα, 2003.
- Maurizio 1932
A. Maurizio, *Histoire de l'alimentation végétale*, Παρίσι, 1932.
- McGovern et al. 1995
P. E. McGovern, S. J. Fleming & S. H. Katz (επιμ.), *The origins and ancient history of wine, food and nutrition in history and anthropology*, Φιλαδέλφεια, 1995.
- Mennell 1985
S. Mennell, *All manners of food. Eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*, Οξφόρδη & Νέα Υόρκη, 1985.
- Mennell et al. 1992
S. Mennell, A. Murcott & A. H. V. Otterloo, *The sociology of food: eating, diet and culture*, Λονδίνο, 1992.
- Millstone & Lang 2003
E. Millstone & T. Lang, *The atlas of food who eats what, where and why*, Λονδίνο, 2003.
- Mintz 1986
S. W. Mintz, *Sweetness and power: The place of sugar in modern history*, Νέα Υόρκη, 1986.
- Montanari 1995
M. Montanari, *La faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*, Παρίσι, 1995.
- Palmer 1995
R. Palmer, "Wine and viticulture in the Linear A and B texts of the Bronze Age Aegean", στο P. E. McGovern, S. J. Fleming & S. H. Katz (επιμ.), *The origins and ancient history of wine, food and nutrition in history and anthropology*, Φιλαδέλφεια, 1995, 269-258.
- Παπανικόλα-Μπακιρτζή 2005
Δ. Παπανικόλα-Μπακιρτζή, «Βυζαντινών διατροφή και μαγειρεία». Πρακτικά ημερίδας, σε επιμέλεια της ιδίας, *Περί της διατροφής στο Βυζάντιο* (Θεσσαλονίκη, Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού, 4 Νοεμβρίου 2001), Υπουργείο Πολιτισμού-Ταμείο Αρχαιολογικών Πόρων & Απαλλοτριώσεων, Αθήνα, 2005.
- Parker Pearson 2003
M. Parker Pearson (επιμ.), "Food, culture and identity in the Neolithic and Early Bronze Age", *BAR* 1117, Οξφόρδη, 2003.
- Petridou 2005
E. Petridou, "In the land of feta cheese: the negotiation of Greek identity in the European context", *Ethnologie française* 2005, vol. 35, n. 2, 255-265.
- Renfrew 1972
C. Renfrew, *The emergence of civilisation*, Λονδίνο, 1972.
- Renfrew & Bahn 2001
C. Renfrew & P. Bahn, *Αρχαιολογία, θεωρίες, μεθοδολογία και πρακτικές εφαρμογές*, Λονδίνο, 1991 (ελληνική μετάφραση), Αθήνα, 2001, 226-318.
- Revel 2008
J. F. Revel, *Ο γαστρονομικός πολιτισμός από την αρχαιότητα έως σήμερα*, Αθήνα, 2008.
- Scharer & Fenton 1998
M. R. Scharer & A. Fenton, *Food and material culture. Proceedings of the Fourth Symposium of the International Commission for Research into European Food History*, Τάκγουελ, 1998.
- Sherratt 2002
A. Sherratt, "Diet and cuisine: farming and its transformations as reflected in pottery", *Documenta Praehistorica* 29, 2002, 61-71.
- Sherratt 2004
S. Sherratt, "Feasting in Homeric epic", στο J. C. Wright (επιμ.), *The Mycenaean Feast, Hesperia* 73.2, 2004, 181-207.
- Σταμούλης 1982
Δ. Σταμούλης, *Πτωχοπροδρομικά*, Αθήνα, 1982.

Σκουτέρη-Διδασκάλου 1997-1998

Ε. Σκουτέρη-Διδασκάλου, *Ανθρωπολογία της Διατροφής*, σημειώσεις για το μάθημα «Υλικός βίος και Οικονομική Ανθρωπολογία», Α.Π.Θ. Τομέας Νεότερης & Σύγχρονης Ιστορίας και Λαογραφίας, 1997-1998.

Sutton 2001

D. E. Sutton, *Remembrance of repasts: an anthropology of food and memory*, Νέα Υόρκη, 2001.

Triantafyllou 2001

S. Triantafyllou, "A bioarchaeological approach to pre-historic cemetery populations from Western and Central Greek Macedonia", *BAR S976*, Οξφόρδη, 2001.

Τρομάρας 1991

Α. Μ. Τρομάρας, *Απίκιος. Η μαγειρική των Ρωμαίων*, Θεσσαλονίκη, 1991.

Vaughan & Coulson 2000

S. J. Vaughan & W. Coulson (επιμ.), *Palaeodiet in the Aegean: Papers from a colloquium held at the 1993*

meeting of the Archaeological Institute of America in Washington D.C., Οξφόρδη 2000.

Wright 1995

J. C. Wright, "Empty cups and empty jugs: The social role of wine in Minoan and Mycenaean societies" στο P.E. McGovern, S. J. Fleming & S. H. Katz (επιμ.), *The origins and ancient history of wine, food and nutrition in history and anthropology*, Φιλαδέλφεια, 1995, 287-309.

Yiakoumaki 2006

V. Yiakoumaki, "Local, ethnic, and rural food: On the emergence of 'cultural diversity' in Greece since its integration in the European Union", *Journal of Modern Greek Studies*, Vol. 24, N. 2, 2006, 415-445.

Zlateva & Kuleff 2003

B. Zlateva & I. Kuleff, "On the possibilities for determination of the Paleodiet by the chemical analysis of archaeological bones", *Archaeologia Bulgarica* 7.2, 2003, 1-23.

Σουλτάνα-Μαρία Βαλαμώτη

Τρόφιμα φυτικής προέλευσης στην προϊστορική Βόρεια Ελλάδα



Εικόνα: Σύγχρονο μονόκοκκο σιτάρι, Ινστιτούτο Σιτηρών, Θεσσαλονίκη.

Συλλέγοντας τις πληροφορίες¹

Το ενδιαφέρον των αρχαιολόγων που δραστηριοποιούνται στη Βόρεια Ελλάδα έχει στραφεί τα τελευταία χρόνια, μεταξύ άλλων, και στον τομέα της προϊστορικής διατροφής. Αν και η συλλογή καταλοίπων προϊστορικών τροφίμων δεν αποτελεί, ακόμη, γενικευμένη ανασκαφική πρακτική, ορισμένοι ανασκαφείς καταβάλλουν την ιδιαίτερη φροντίδα που απαιτείται για τη συγκέντρωση των πληροφοριών που αφορούν τα φυτικά συστατικά της διατροφής. Η προσπάθεια αυτή, που γίνεται στο πεδίο, έχει φέρει στο φως μια πληθώρα ευρημάτων, τα οποία επιτρέπουν να διεισδύσουμε στις προϊστορικές κουζίνες, να εντοπίσουμε αρκετά από τα φυτικής προέλευσης συστατικά τους, καθώς και να αποκρυπτογραφήσουμε κάποιες από τις «συνταγές» τους.

Οι πληροφορίες βρίσκονται κρυμμένες μέσα στο χώμα της ανασκαφής, στα δάπεδα των σπιτιών, σε εστίες, φουρνάκια, μέσα σε αγγεία και σε λάκκους απορριμμάτων. Αν και υπάρχουν ποικίλοι τρόποι διατήρησης των φυτικών καταλοίπων μέσα στις αρχαιολογικές αποθέσεις,² βασική προϋπόθεση για τη διατήρησή τους στον ελλαδικό χώρο είναι η απανθράκωση. Η απανθράκωση συντελείται με την επαφή των φυτών με τη φωτιά κατά τη διάρκεια της ανθρώπινης δραστηριότητας σε έναν οικισμό κατά το παρελθόν. Αυτό μπορεί να γίνει κατά

1α & 1β. Δείγματα χώματος έτοιμα για επεξεργασία με επίπλευση. Το νεροκόσκινο του Αρχοντικού σε λειτουργία.



1. Το αρχαιοβοτανικό υλικό, που παρουσιάζεται εδώ αναλυτικά, προέρχεται από ανασκαφικές έρευνες των αρχαιολόγων: Δ. Γραμμένου, Ν. Ευστρατίου, Ν. Καλλιντζή, Χ. Κουκούλη-Χρυσανθάκη, Κ. Κωτσάκη, Δ. Μαλαμίδου, Μ. Μπέσιου, Α. Παπανθίμου-Παπαευθυμίου, Μ. Παππά, Κ. Περιστέρα, Α. Πιλάλη-Παπαστερίου, Λ. Στεφανή, Γ. Χουρμουζιάδη, Κ. & D. Wardle, Α. Χρυσοστόμου και Παν. Χρυσοστόμου. Όλες οι φωτογραφίες που περιλαμβάνονται στο έντυπο είναι της συγγραφέως, εκτός από τις περιπτώσεις που αναφέρεται διαφορετική προέλευση.

2. Η διατήρηση των αρχαιοβοτανικών καταλοίπων μπορεί να γίνει με την απανθράκωση, με την απολίθωση/ανοργανοποίηση, τη διατήρηση σε συνθήκες μόνιμης ξηρασίας ή μόνιμης υγρασίας σε αναερόβιο περιβάλλον. Περισσότερες πληροφορίες για τις μορφές διατήρησης του αρχαιοβοτανικού υλικού μπορεί κανείς να αντλήσει από το βιβλίο των Renfrew & Bahn (2001, 226-318).

3. Πρόκειται για τα λεγόμενα «μαγειρικά ατυχήματα» (cooking accidents) στα οποία οι αρχαιοβοτανολόγοι συνήθως αποδίδουν συγκεντρώσεις σπόρων που βρίσκονται σε εστίες ή λάκκους (Dennell 1976). Ωστόσο, δεν θα πρέπει να αποκλείσει κανείς από τις πιθανές δραστηριότητες που θα μπορούσαν να οδηγήσουν στην απανθράκωση φυτικών καταλοίπων και στη «σκόπιμη» απόρριψη σπόρων στη φωτιά ή στην τελετουργική καύση «απορριμμάτων» (Valamoti 2003, Valamoti 2007a).

4. Η εκδήλωση πυρκαγιάς σε έναν οικισμό θα μπορούσε να προκύψει τυχαία, λόγω απροσεξίας, σε συνδυασμό με την παρουσία εστιών κοντά ή μέσα στα σπίτια. Θα μπορούσε ωστόσο να εκδηλωθεί στο πλαίσιο εχθρικής δραστηριότητας ή τελετουργικής καύσης ενός σπιτιού, όπως έχει προταθεί για θέσεις της Βαλκανικής όπως το Selevac και το Orono (Tringham & Krstić 1990, Stevanović 1997).

5. French 1971.

6. Οι προσδιορισμοί γίνονται με τη χρήση συλλογών αναφοράς, οι οποίες αποτελούνται από σύγχρονους σπόρους ή άλλα μέρη φυτικών ειδών των οποίων το είδος είναι με ακρίβεια πιστοποιημένο από τους βοτανικούς κήπους που προμηθεύουν τις συλλογές αυτές με σύγχρονους σπόρους. Στην Ελλάδα υπάρχουν δύο τέτοιες συλλογές αναφοράς, μία στον Τομέα Αρχαιολογίας του Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης και μία στο Εργαστήριο Fitch της Βρετανικής Σχολής στην Αθήνα.

7. Οι χρονικές υποδιαιρέσεις βασίζονται στο Andreou et al. 2001 και Γαλλής 1996. Ως ενδεικτική βιβλιογραφία σχετικά με πρόσφατες αρχαιοβοτανικές έρευνες στην Ελλάδα παρατίθενται τα εξής άρθρα/τόμοι: Βαλαμώτη 2006, Megaloudi 2006, Jones et al. 1986, Kroll 1983 και Renfrew 2003, Valamoti 2003, σημ. 3, Valamoti 2004 και Valamoti 2007b.

8. Perlès 2001, Valamoti & Kotsakis 2007.

9. Valamoti 2007b.

το μαγείρεμα³ ή την επεξεργασία των φυτών ή, ακόμη, κατά τη χρήση τους ως καύσιμης ύλης. Τις περισσότερες πληροφορίες, βέβαια, τις συλλέγουμε όταν ένα σπίτι ή ένα χωριό καταστρέφεται από φωτιά.⁴

Τις πιο πολλές φορές τα απανθρακωμένα κατάλοιπα των φυτών δεν είναι ορατά την ώρα της ανασκαφής, καθώς το μέγεθός τους μπορεί να είναι μικρότερο και από μισό χιλιοστό. Γι' αυτό, συλλέγονται δείγματα χώματος (εικόνα 1α), τα οποία δέχονται επεξεργασία με τη μέθοδο της επίπλευσης (εικόνα 1β).⁵ Με μια μέθοδο ανάλογη με αυτή των χρυσοθήρων, το απανθρακωμένο υλικό επιπλέει και συλλέγεται μέσα σε ειδικά κόσκινα. Αφού στεγνώσει τυλιγμένο σε χαρτί, εξετάζεται στο στερεοσκόπιο και προσδιορίζονται τα είδη των φυτών.⁶

Οι πρόσφατες αρχαιολογικές έρευνες στους προϊστορικούς οικισμούς της Βόρειας Ελλάδας (εικόνα 2) έχουν δώσει πλήθος πληροφοριών για τα φυτικά συστατικά της διατροφής των κοινωνιών της Νεολιθικής (7000-3200 π.Χ. περίπου) και της εποχής του χαλκού (3200-1100 π.Χ. περίπου).⁷

Τα υλικά

Με την αρχή της Νεολιθικής,⁸ υιοθετείται ένας νέος τρόπος ζωής και ένας διαφορετικός τρόπος εξασφάλισης της τροφής: οι άνθρωποι, πλέον, βασίζουν τη διατροφή τους στην καλλιέργεια φυτών και στην εκτροφή ζώων και, πολύ λιγότερο, στο κυνήγι και στη συλλογή άγριων φυτών. Τα εξημερωμένα είδη των φυτών, που χρησιμοποιούνται την εποχή αυτή, ήταν τα συστατικά είτε νέων συνταγών είτε παλαιότερων που προσαρμόστηκαν στα νέα είδη.⁹ Η αρχαιοβοτανική έρευνα στους προϊστορικούς



2. Χάρτης της Βόρειας Ελλάδας, με προϊστορικές θέσεις που έχουν δώσει πληροφορίες για τη χρήση των φυτών: 1. Σέρβια, 2. Νέα Νικομήδεια, 3. Αγγελοχώρι, 4. Άψαλος, 5. Μάνδαλο, 6. Γιαννιτσά, 7. Αρχοντικό, 8. Μακρύγιαλος, 9. Καστανάς, 10. Άσσηρος, 11. Τούμπα Θεσσαλονίκης, 12. Θέρμη Β, 13. Μεσημεριανή Τούμπα, 14. Άγιος Μάμας, 15. Προμαχών/Τορολνίτσα, 16. Δήμητρα, 17. Σιταγοί, 18. Αρκαδικό, 19. Ντικιλί Τας, 20. Σκάλα Σωτήρος Θάσου, 21. Μάκρη

οικισμούς της Βόρειας Ελλάδας έχει φέρει στο φως μια μεγάλη ποικιλία ειδών που χρησιμοποιούσαν οι κάτοικοι της περιοχής. Τα δημητριακά και τα όσπρια κυριαρχούν στη Νεολιθική. Τα δημητριακά περιλαμβάνουν είδη, που σπάνια καλλιεργούνται, πλέον, σήμερα:¹⁰ το μονόκοκκο σιτάρι (*Triticum monoccum*, εικόνα 3α και 3β), το δίκκοκο σιτάρι (*Triticum dicoccum*, εικόνα 4) και ένα είδος που μοιάζει με το σιτάρι *T. timopheevi* (εικόνα 5), του οποίου η καλλιέργεια περιορίζεται σήμερα στην περιοχή του Καυκάσου.¹¹ Το κοινό και το σκληρό σιτάρι (*Triticum aestivum* και *T. durum*), καθώς και το κριθάρι (*Hordeum vulgare*, εικόνα 6), δεν απαντώνται τόσο συχνά κατά την περίοδο αυτή.

Μια μεγάλη ποικιλία οσπρίων τεκμηριώνεται από την έρευνα: φακή (*Lens* sp. εικόνα 7), μπιζέλι (*Pisum sativum*, εικόνα 8), λαθούρι (*Lathyrus sativus*, εικόνα 9α και 9β) και ρόβι (*Vicia ervilia*). Άλλα φυτά, όπως το λινάρι (*Linum usitatissimum*, εικόνα 10α και 10β) και η κοκκορεβυθιά (*Pistacia terebinthus*, εικόνα 11α και 11β), χρησιμοποιούνται για τους καρπούς τους, οι οποίοι καταναλώνονται είτε αυτούσιοι, ως τροφή, είτε για το βρώσιμο λάδι τους. Τα δύο αυτά είδη είναι επίσης γνωστά για τις φαρμακευτικές τους ιδιότητες ήδη από την αρχαιότητα και πιθανότατα είχαν χρησιμοποιηθεί για το σκοπό αυτό κατά τους προϊστορικούς χρόνους.¹²

Καρποί, όπως τα βελανίδια (*Quercus* sp., εικόνα 12), και φρούτα, όπως τα βατόμουρα (*Rubus fruticosus*), τα κράνα (*Cornus mas*), τα σύκα (*Ficus carica*), τα σταφύλια (*Vitis vinifera*), τα άγρια αχλάδια (*Pyrus amygdaliformis*) και οι καρποί του σαμπούκου (*Sambucus nigra/ebulus*), βρίσκονται στους οικισμούς, ως κατάλοιπα της χρήσης τους από τους προϊστορικούς κατοίκους της περιοχής. Τα είδη αυτά ήταν εποχικά διαθέσιμα, αλλά θα μπορούσαν να αποθηκευτούν αποξηραμένα για χρήση σε όλη τη διάρκεια του έτους. Ήταν πλούσια πηγή υδατανθράκων, βιταμινών και ιχνοστοιχείων και προσέδιδαν ποικιλία στο διαιτολόγιο των προϊστορικών κατοίκων.

Η μακράιωνη κατανάλωση των παραπάνω ειδών στη διάρκεια των περίπου τεσσάρων χιλιετιών που διήρκεσε η Νεολιθική, θα μπορούσε να πει κανείς ότι διαμόρφωσε μια «νεολιθική παράδοση» ως προς τα είδη των φυτών που κατανάλωναν οι κάτοικοι της Βόρειας Ελλάδας, με ιδιαίτερη έμφαση στα ντυμένα σιτηρά, στα όσπρια και στο λινάρι. Κατά την εποχή του χαλκού, ο κατάλογος των φυτικών συστατικών της διατροφής διευρύνεται.¹³ Εμπλουτίζεται με είδη τα οποία προέρχονται από περιοχές βόρεια, δυτικά και ανατολικά του ελλαδικού χώρου. Τα είδη αυτά δεν εμφανίζονται όλα μαζί ταυτόχρονα με τη μορφή «πακέτου»¹⁴ και πιθανόν να μην έρχονται μέσα από τον ίδιο «δρόμο», καθώς κατάγονται από διαφορετικές περιοχές. Οι διαδικασίες μέσα από τις οποίες τα νέα αυτά είδη έρχονται στο βορειοελλαδικό χώρο δεν είναι σαφείς προς το παρόν: θα μπορούσαν να οφείλονται σε ήδη υπάρχοντα δίκτυα διακίνησης προϊόντων¹⁵ μεταξύ Κεντρικής Ευρώπης και Νότιας Βαλκανικής, σε μετακίνηση ανθρώπων ή ακόμη στη μικρής κλίμακας μετακίνηση

10. Η καλλιέργεια των ειδών αυτών στη σύγχρονη εποχή είναι εξαιρετικά περιορισμένη σε απομονωμένες περιοχές της Ευρώπης, της Βόρειας Αφρικής και της Δυτικής Ασίας, ειδικά όσον αφορά το μονόκοκκο σιτάρι, καθώς το δίκκοκο καλλιεργείται ακόμη στην Τουρκία για την παρασκευή πλιγουριού. Πρόσφατα, ειδικοί σε θέματα σύγχρονης γεωργίας έστρεψαν την προσοχή τους σε αυτά τα «πρωτόγονα» δημητριακά που η αρχαιοβοτανική έρευνα αποκάλυψε σε προϊστορικούς οικισμούς της Μέσης Ανατολής και της Ευρώπης, όπως το μονόκοκκο και το δίκκοκο σιτάρι, επισημαίνοντας τα ιδιαίτερα διατροφικά τους χαρακτηριστικά, όπως για παράδειγμα η υψηλή περιεκτικότητά του μονόκοκκου σιταριού σε πρωτεΐνη και καροτίνη (De Egidio et al. 1993, Vallega 1992). Το πρόσφατο ρεύμα βιολογικής καλλιέργειας συνδύαστηκε με την αναζήτηση παραδοσιακών ειδών φυτών με αποτέλεσμα σήμερα η καλλιέργεια του μονόκοκκου σιταριού να αναβιώνει σε περιοχές όπως η Νότια Γαλλία και η Βόρεια Ιταλία και του δίκκοκου σιταριού να έχει υιοθετηθεί από βιοκαλλιεργητές της Θεσσαλίας.

11. Jones et al. 2000.

12. Βαλαμώτη 2001, Γεννάδιος 1997.

13. Valamoti 2007b, σημ. 9, Valamoti 2007c, σημ. 4.

14. Ο όρος αυτός (package) έχει χρησιμοποιηθεί κατά κόρον για τα συστατικά στοιχεία της αρχής της Νεολιθικής στην Ανατολία και στην Ευρώπη, πρόσφατα όμως έχει αρχίσει να αμφισβητείται, τουλάχιστον ως προς τα συστατικά της γεωργίας, καθώς διαπιστώνονται κατά τόπους διαφορές στη σύνθεση των ειδών που καλλιεργούνται αυτή την περίοδο.

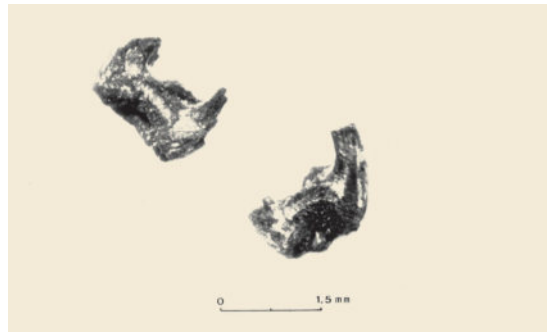
15. Ανάλογα δίκτυα διακίνησης προϊόντων είναι γνωστά ήδη από τη Νεολιθική, με χαρακτηριστικότερη τη μεταφορά του οστρέου *Spondylus*, από το Αιγαίο, σε περιοχές της Κεντρικής Ευρώπης (Κωτσάκης 1996, Whittle 1996). Ενδεικτική αυτών των δικτύων ανταλλαγών είναι και η εισαγωγή οψιανού από τα Καρπάθια στη Βόρεια Ελλάδα (Kilikoglou et al. 1996).



3α & 3β. Σύγχρονο μονόκοκκο σιτάρι, Ινστιτούτο Σιτηρών, Θεσσαλονίκη. Απανθρακωμένοι σπόροι μονόκοκκου σιταριού, Αρχοντικό Γιαννιτσών, τέλος 3ης χιλιετίας π.Χ.



4. Απανθρακωμένοι σπόροι δίκοκκου σιταριού, Αρχοντικό Γιαννιτσών, τέλος 3ης χιλιετίας π.Χ.



5. Απανθρακωμένα δίχαλα σταχυιδίων του σιταριού νέου τύπου, Γιαννισά Β, αρχές 6ης χιλιετίας π.Χ.



6. Απανθρακωμένοι σπόροι κριθαριού, Αρκαδικό Δράμας, β' μισό της 5ης χιλιετίας π.Χ.



7. Απανθρακωμένοι σπόροι φακής, Αρχοντικό Γιαννιτσών, τέλος 3ης χιλιετίας π.Χ.



8. Απανθρακωμένοι σπόροι μπιζελιού, Αρκαδικό Δράμας, β' μισό της 5ης χιλιετίας π.Χ.



9α & 9β. Απανθρακωμένοι σπόροι λαθουριού, Αρκαδικό Δράμας, β' μισό της 5ης χιλιετίας π.Χ.



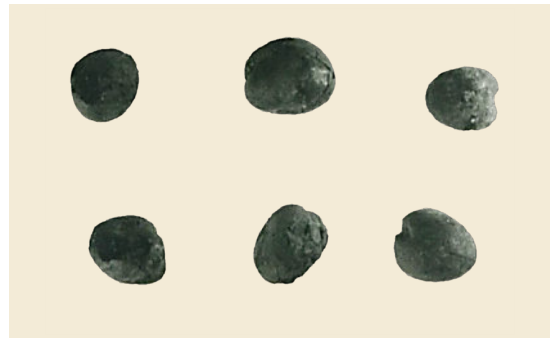
10α & 10β. Σύγχρονα άνθη λιναριού και απανθρακωμένοι σπόροι λιναριού.
Αρκαδικό Δράμας, β' μισό της 5ης χιλιετίας π.Χ.



11α & 11β. Σύγχρονοι καρποί κοκκορεβυθιάς και απανθρακωμένος καρπός κοκκορεβυθιάς,
Γιαννιτσά Β, αρχές της 6ης χιλιετίας π.Χ.



12. Απανθρακωμένοι καρποί βελανιδιάς,
Αρχοντικό Γιαννιτσών, τέλος 3ης χιλιετίας π.Χ.



13. Απανθρακωμένα κουκιά, Σκάλα Σωτήρος Θάσου,
3η χιλιετία π.Χ.



14α & 14β. Το φυτό *Lallémantia iberica* (α) και απανθρακωμένοι σπόροι *Lallémantia* sp.
από την Τούμπα της Ασσήρου· τέλος 2ης χιλιετίας π.Χ. (β) Jones & Valamoti 2005.

16. Η Hastorf (1999) υποστηρίζει ότι με βάση εθνογραφικές παρατηρήσεις, η διάσωση ποικιλιών φυτών και η διάδοσή τους γίνεται από τις γυναίκες, οι οποίες όταν αλλάζουν τόπο κατοικίας λόγω γάμου μεταφέρουν στις νέες τους εστίες τα είδη των φυτών με τα οποία ήταν εξοικειωμένες, και μαζί με τα είδη μεταφέρεται η γνώση για την καλλιέργεια και το μαγείρεμά τους.

17. Nesbitt 2001, Blatter et al. 2004.

18. Zohary & Hopf 2000, Nesbitt & Summers 1988, Riehl & Nesbitt 2003.

19. Το κουκί, αν και εμφανίζεται όψιμα στον ελλαδικό χώρο ως προϊόν, είναι γνωστό ήδη από την 9η χιλιετία π.Χ. από την Εγγύς Ανατολή (Tanno & Willcox 2006).

20. Βαλαμώτη 2001.

21. Zohary & Hopf 2000.

22. Jones & Valamoti 2005. Το είδος αυτό για πρώτη φορά αναγνωρίστηκε στο αρχαιοβοτανικό υλικό της Βόρειας Ελλάδας και στη συνέχεια εντοπίστηκε και στη θέση Feudvar της Σερβίας. Είναι επομένως άγνωστη μέχρι στιγμής η γεωγραφική κατανομή της χρήσης του κατά την προϊστορική περίοδο πέρα από την περιοχή της Βαλκανικής. Η μεταφορά του στην Ελλάδα από την περιοχή του Ιράν και της Υπερκαυκάσιας, όπου είναι αυτοφυές, ενδέχεται να έγινε μέσα από δίκτυα διακίνησης άλλων προϊόντων που έφερναν σε επαφή, έστω έμμεσα, τους κατοίκους του Αιγαίου με απομακρυσμένες περιοχές της Ανατολής. Ένα τέτοιο προϊόν θα μπορούσε να είναι ο κασσίτερος (Valamoti 2007c).

23. Ερευνητικό πρόγραμμα που χρηματοδοτείται από το Ινστιτούτο Αιγαιακής Προϊστορίας (INSTAP) με επικεφαλής διεπιστημονική ομάδα ερευνητών από το Πανεπιστήμιο του Bradford (C. Heron, M. Ρούμπου), το Πανεπιστήμιο του Sheffield (G. Jones), το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης (Σ. Ανδρέου, Σ. Βαλαμώτη) και τη Βρετανική Σχολή Αθηνών (Ε. Κυριατζή) εξετάζει τη χρήση ελαιωδοτικών φυτών μέσα από τη διεξαγωγή χημικών αναλύσεων σε κεραμικά σκεύη της εποχής του χαλκού.

24. Βαλαμώτη 2001.

25. Van der Veen 2003, Sherratt 2002, Hayden 1996.

26. Hillman 1984, Nesbitt & Samuel 1996, Peña-Chocarro 1999, Jones 1990.

ομάδων πληθυσμού.¹⁶ Στα δημητριακά προστίθεται το σιτάρι σπέλτα (*T. spelta*), το γνωστό “dinkel” των καταστημάτων υγιεινής διατροφής, είδος που έρχεται από την Κεντρική Ευρώπη,¹⁷ και το κεχρί (*Panicum miliaceum*), είδος που εξημερώνεται στις στέπες της Δυτικής Ασίας.¹⁸ Το κουκί (*Vicia faba*, εικόνα 13), μικρόσπερμο σε σχέση με τα σημερινά κουκιά με τα οποία είμαστε εξοικειωμένοι, εμφανίζεται κι αυτό στην αρχή της εποχής του χαλκού.¹⁹

Εκτός από αυτά, μια πληθώρα ελαιωδοτικών φυτών, τα οποία όμως έχουν και άλλες ιδιότητες (φαρμακευτικά, ψυχοτρόπα, αρωματικά),²⁰ αρχίζουν να χρησιμοποιούνται κατά την εποχή του χαλκού: η μήκων η υπνοφόρος (*Papaver somniferum*), το σινάπι (*Brassica/Sinapis*), η *Camelina sativa*, ο κόλιαντρος (*Coriandrum sativum*), η *Lallemantia* (*Lallemantia* sp.). Η μήκων η υπνοφόρος έλκει την καταγωγή της από τη Δυτική Μεσόγειο,²¹ ενώ η *Lallemantia* (εικόνα 14) από την περιοχή της Υπερκαυκάσιας και του Ιράν.²² Προς το παρόν δεν είναι δυνατόν να εξακριβωθούν οι ακριβείς χρήσεις των φυτών αυτών. Το πιθανότερο είναι να είχαν χρησιμοποιηθεί για όλες τις ιδιότητές τους.²³ Ιδιαίτερα σε μια περίοδο κατά την οποία τα μόνα φάρμακα που ήταν διαθέσιμα στον άνθρωπο τα παρείχε η φύση, είναι αυτονόητο ότι δεν θα μπορούσαν να αγνοηθούν οι παυσίπονες ιδιότητες της μήκωνος της υπνοφόρου, καθώς και οι θεραπευτικές ιδιότητες πολλών άλλων φυτών.²⁴

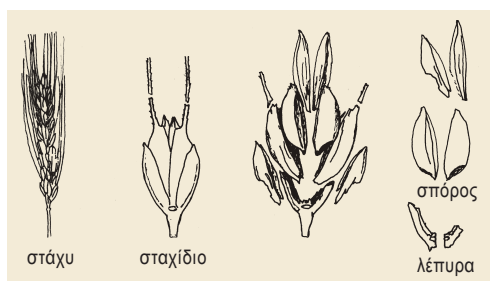
Μπορούμε να υποθέσουμε ότι το μονόκοκκο σιτάρι αποτελούσε βασικό συστατικό της προϊστορικής διατροφής στη Βόρεια Ελλάδα, ιδίως στη νεολιθική περίοδο, το οποίο θα συνόδευε, ενδεχομένως, μια ποικιλία γευμάτων με συστατικά τα όσπρια, όπως γίνεται σήμερα με το ψωμί που συνοδεύει όλα, σχεδόν, τα γεύματα.

Η ποικιλία των νέων ειδών που εμφανίζονται στην εποχή του χαλκού, πιθανόν, συνδέεται με νέες συνταγές, μερικά, μάλιστα, λόγω της «εξωτικής» τους προέλευσης, ίσως αποτελούσαν είδη πολυτελείας, τα οποία τα κατανάλωναν ορισμένες μόνο ομάδες του πληθυσμού ή προσφέρονταν σε ορισμένες περιστάσεις, π.χ. εορταστικές εκδηλώσεις.²⁵

Ερευνώντας τις προϊστορικές συνταγές μέσα από τα κατάλοιπα των φυτών

Έχοντας προσδιορίσει τα συστατικά των συνταγών, μπορούμε να αναζητήσουμε τους τρόπους μετατροπής τους σε εδέσματα. Ορισμένα είδη, όπως τα όσπρια και τα δημητριακά οι προϊστορικοί άνθρωποι θα έπρεπε να τα επεξεργαστούν, για να απελευθερώσουν το σπόρο από τα άχυρα. Το αλώνισμα, το λίκνισμα (εικόνα 15) και τα διαδοχικά κοσκινίσματα ήταν απαραίτητες εργασίες για τον καθαρισμό του σπόρου, πριν το μαγείρεμά του.²⁶

Τα ντυμένα σιτηρά, όπως το μονόκοκκο, το δίκκοκκο και το «νέο» είδος, θα έπρεπε να τα επεξεργαστούν παραπάνω για να αφαιρέσουν το σκληρό περίβλημα του σπόρου. Έτσι λοιπόν, ενώ στα γυμνά



15. (αριστερά) Λίχνισμα οσπρίων, Μακρύγιαλος Πιερίας, 1994.

16. (επάνω) Στάδια επεξεργασίας του ντυμένου σιταριού.

δημητριακά που καλλιεργούμε σήμερα ο σπόρος απελευθερώνεται μετά από τον αλωνισμό, το λίχνισμα και τα κοσκινίσματα, στα ντυμένα ο σπόρος, ο οποίος παραμένει στη μορφή σταχιδίου και όχι σπόρου, πρέπει να δεχτεί μια ειδική διαδικασία επεξεργασίας για την απομάκρυνση των λεπτύρων:²⁷ τα σταχίδια βρέχονται και στεγνώνουν, στη συνέχεια δέχονται κτυπήματα με γουδί, λιχνίζονται και κοσκινίζονται (εικόνα 16). Το μούλιασμα, η αποξηράνση, η άλεση, η έκθλιψη χρησιμοποιούνταν, επίσης, ως τρόποι προετοιμασίας των φυτικών συστατικών για κατανάλωση.²⁸ Το μούλιασμα ήταν απαραίτητο για την απομάκρυνση τοξικών ουσιών που περιέχουν οι σπόροι διάφορων φυτών, όπως συμβαίνει με τους καρπούς της βελανιδιάς, αλλά και με όσπρια όπως το ρόβι και το λαθούρι, τη σημερινή κίτρινη φάβα που πωλείται στο εμπόριο (το είδος αυτό είναι το *Lathyrus sativus*, διαφορετικό από τη φάβα της Σαντορίνης). Αποξηραμένα θα μπορούσαν να διατηρηθούν φρούτα (σύκα και βατόμουρα), όπως προκύπτει και από ευρήματα αποξηραμένων σύκων, που έχουν βρεθεί σε ποικίλες προϊστορικές θέσεις.²⁹ Μπορούμε, ακόμη, να υποθέσουμε ότι θα αλέθονταν οι σπόροι του λιναριού και των άλλων ελαιοδοτικών φυτών για την εξαγωγή του λαδιού από το σπόρο.³⁰

Η άλεση των σπόρων μπορεί να είναι μια απλή σχετικά διαδικασία αλλά μπορεί να γίνει και πιο σύνθετη, όπως συμβαίνει με την προετοιμασία του πλιγουριού, η οποία περιλαμβάνει βράσιμο, αποφλοίωση και άλεση των σπόρων.³¹

Το πλιγούρι

Ειδικές έρευνες, σε απανθρακωμένες συγκεντρώσεις αλεσμένων δημητριακών από τη Βόρεια Ελλάδα, έδειξαν ότι στη Μεσημεριανή Τούμπα, κοντά στον Τρίλοφο Θεσσαλονίκης, οι άνθρωποι προετοίμαζαν πλιγούρι από μονόκοκκο σιτάρι: οι σπασμένοι σπόροι που βρέθηκαν μέσα σε ένα καμένο σπίτι, των αρχών της 2ης χιλιετίας π.Χ., εμφανίζουν τη χαρακτηριστική γυαλάδα που παίρνει ο σπόρος κατά την απανθράκωση, όταν έχει, προηγουμένως, βράσει. Αλεσμένοι σπόροι κριθαριού

27. Η διαδικασία απομάκρυνσης των λεπτύρων γίνεται με παραλλαγές σε διαφορετικές περιοχές. Αυτές που εφαρμόζονται στην Τουρκία καταγράφηκαν από τον Hillman (ό.π. σημ 26), ενώ αυτές που εφαρμόζονται στην Ισπανία από την Peña-Chocarro (ό.π. σημ 26). Επιπλέον ερευνήθηκαν πειραματικά από τη Samuel (1994) στο πλαίσιο της διερεύνησης της διαδικασίας παρασκευής άρτου στην Αμάρνα της Αιγύπτου. Το σχέδιο της εικόνας 16 προέρχεται από τη δημοσίευση Jones et al. 1986.

28. Βαλαμώτη 1998α.

29. Renfrew 1973, Valamoti 2004.

30. Το λινέλαιο έχει ποικίλες χρήσεις ως προστατευτικό του ξύλου ή ως διαλυτικό μέσο ή βάση για χρώματα. Είναι ωστόσο και βρώσιμο, και μάλιστα πλούσιο στα περίφημα ω-3 λιπαρά, όταν η εξαγωγή του από την πολτοποιημένη μάζα σπόρων γίνεται με τη χρήση κρύου νερού και όχι ζεστού.

31. Bayram 2000.

βρέθηκαν και στο Αρχοντικό Γιαννιτσών.³² Στα πολύ ενδιαφέροντα και σπάνια μέχρι σήμερα ευρήματα αυτά (εικόνα 17) ήρθαν να προστεθούν νεότερα ευρήματα από δύο θέσεις της εποχής του χαλκού στη Βόρεια Ελλάδα, το Αρμενοχώρι της Φλώρινας και το Αγγελοχώρι Ημαθίας καθώς και από δύο θέσεις στη Βουλγαρία, τη νεολιθική θέση Karitan Dimitrieno και τη θέση Kush Kaja της εποχής του χαλκού. Τα ευρήματα αυτά ερευνώνται με τη χρήση ηλεκτρονικής μικροσκοπίας και πειραματικών απανθρακώσεων, έτσι ώστε να διαπιστωθούν οι «συνταγές» που κρύβονται μέσα στους προϊστορικούς αλεσμένους σπόρους.³³

Το κρασί

Όσον αφορά τα υγρά, η αρχαιολογική έρευνα στη Βόρεια Ελλάδα έδωσε ένα εξαιρετικά ενδιαφέρον εύρημα. Σε ένα σπίτι του τέλους της 5ης χιλιετίας π.Χ., στο Ντικιλί Τας, στους Φιλίππους της Καβάλας, βρέθηκαν ενδεχομένως τα παλαιότερα, μέχρι στιγμής, κατάλοιπα οινοποίησης στο Αιγαίο.³⁴ Τα απανθρακωμένα στέμφυλα (περικάρπια και σπόροι που περιβάλλονται από περικάρπια σταφυλιού) του Ντικιλί Τας (εικόνα 18) πιστοποιούν την έκθλιψη των σταφυλιών για την εξαγωγή του χυμού τους. Από τη ζύμωση αυτού του χυμού θα μπορούσε να παραχθεί κρασί. Ωστόσο, είναι εξίσου πιθανό το ενδεχόμενο ο χυμός αυτός να είχε χρησιμοποιηθεί ως μούστος για την παρασκευή πετιμεζιού, όπως γίνεται παραδοσιακά και σήμερα στην Ελλάδα αλλά και σε άλλες περιοχές, όπως η Τουρκία.³⁵ Δεν πρέπει ακόμη να ξεχνάμε το ξύδι, αν και το κρασί προηγείται του ξυδιού ως προς το στάδιο ζύμωσης.

17. Αλεσμένα δημητριακά (πλιγούρι;) από τη Μεσημεριανή Τούμπα, τέλος της 3ης χιλιετίας π.Χ.



18. Απανθρακωμένα στέμφυλα, κοινώς «τσίπουρα», που βρέθηκαν σε μεγάλη ποσότητα μέσα σε ένα νεολιθικό σπίτι στο Ντικιλί Τας των Φιλίππων. Το σπίτι κάηκε από φωτιά, στο τέλος της 5ης χιλιετίας.



32. Valamoti 2002.

33. Η έρευνα διεξάγεται σε συνεργασία με τη Δρα Delwen Samuel του πανεπιστημίου Kings College του Λονδίνου, τον τεχνολόγο τροφίμων ειδικό στο πλιγούρι, Δρα Mustafa Bayram του πανεπιστημίου του Gaziantep στην Τουρκία και τη Δρα Elena Marinova του πανεπιστημίου της Σόφιας στη Βουλγαρία (Valamoti et al. 2008).

34. Valamoti et al. 2007.

35. Gorny 1995.

Σε κάθε περίπτωση, το ενδεχόμενο της οινοποίησης είναι ισχυρό, ιδίως αν λάβει κανείς υπόψη του τα κύπελλα που έχουν βρεθεί στον οικισμό και θα μπορούσαν να συνδεθούν με την κατανάλωση κάποιου αλκοολούχου ποτού. Χημικές αναλύσεις των αγγείων αυτών θα μπορούσαν ενδεχομένως να δείξουν αν το περιεχόμενό τους συνδεόταν με κάποιο προϊόν της αμπέλου, χωρίς όμως να μπορούν, ούτε αυτές, να αποδείξουν αν πρόκειται για κρασί, ξύδι ή μούστο, καθώς το τρυγικό οξύ που ανιχνεύουν οι αναλύσεις αυτές είναι παρόν τόσο στα ίδια τα σταφύλια όσο και στο χυμό τους και στα προϊόντα του. Ανάλογα ευρήματα, δηλαδή απανθρακωμένα στέμφυλα, έχουν εντοπιστεί σε μεταγενέστερες αποθέσεις στην Τούμπα Θεσσαλονίκης (2η χιλιετία π.Χ.) και στο Καραμπουνάκι της Θεσσαλονίκης (7ος-5ος αι.).³⁶ Τα σταφύλια του Ντικιλί Τας είναι μορφολογικά άγρια.³⁷ Αυτό βέβαια δε σημαίνει αναγκαστικά ότι προήλθαν από άγρια φυτά. Η συστηματική εκμετάλλευση της αμπέλου και μια αρχόμενη καλλιέργεια θα μπορούσε να μην είχε μεταβάλλει άμεσα τη μορφολογία των γιγάρτων, τα χαρακτηριστικά των οποίων χρησιμοποιούν οι αρχαιοβοτανολόγοι για να διακρίνουν την άγρια από την ήμερη άμπελο.³⁸ Τα γίγαρτα από την Τούμπα Θεσσαλονίκης ανήκουν στην εξημερωμένη άμπελο,³⁹ ενώ αυτά από το Καραμπουνάκι δεν έχουν προσδιοριστεί ακόμη, ωστόσο λόγω της προχωρημένης χρονολόγησής τους στους ιστορικούς χρόνους, θα πρέπει να θεωρηθούν ως κατάλοιπα της εξημερωμένης αμπέλου. Καθώς το βήμα από την εξαγωγή χυμού στην οινοποίηση δεν είναι ιδιαίτερα δύσκολο, είναι πιθανόν τα κατάλοιπα αυτά να συνδέονται με την προετοιμασία κάποιου αλκοολούχου ποτού. Το σύνολο αυτών των ευρημάτων πιστοποιεί μια μακραίωνη παράδοση του βορειοελλαδικού χώρου στη χρήση του χυμού των σταφυλιών, με τις ρίζες της να χάνονται στα βάθη της προϊστορίας. Ίσως, λοιπόν, δεν είναι τυχαία η σύνδεση της περιοχής της Θράκης (όπου γεωγραφικά εντασσόταν η Ανατολική Μακεδονία κατά την αρχαιότητα) με τον θεό Διόνυσο, θεό της αμπέλου, του κρασιού και της εκστατικής συμπεριφοράς που προκαλεί η οινοποίηση.

Επίλογος

Ο κατάλογος των φυτικών συστατικών της διατροφής των κατοίκων του βορειοελλαδικού χώρου, κατά τη Νεολιθική και την εποχή του χαλκού, είναι μακρύς και δηλώνει μια ποικιλία διαθέσιμων πρώτων υλών. Οι κάτοικοι της περιοχής επεξεργάζονταν με διάφορους τρόπους τα συστατικά αυτά, πιθανότατα τα αναμίγνυαν μεταξύ τους αλλά και με άλλα, ζωικής προέλευσης συστατικά, μετατρέποντάς τα σε γεύματα, γεύματα καθημερινά και γεύματα ξεχωριστά, προορισμένα για γιορτές συλλογικού χαρακτήρα.⁴⁰ Σε λίγες περιπτώσεις, διατηρείται μέσα στις αρχαιολογικές αποθέσεις η πληροφορία για τη διαδικασία προετοιμασίας της τροφής, όπως συμβαίνει, για παράδειγμα, με τον εντοπισμό πλιγουριού και υπολειμμάτων οινοποίησης. Μεταβολές στα διαθέσιμα υλικά, η εισαγωγή συστατικών «εξωτικής» προέλευσης,

36. Μαγκαφά et al. 1998, Βαλαμώτη 2005.

37. Mangafa & Kotsakis 1996.

38. Βαλαμώτη 1998β, Valamoti et al. ό.π. σημ. 34.

39. Mangafa & Kotsakis 1996, σημ. 37.

40. Ενδείξεις τέτοιου είδους εορταστικών εκδηλώσεων προέρχονται από το νεολιθικό οικισμό του Μακρυγιάλου, όπου βρέθηκαν τα κατάλοιπα συλλογικής κατανάλωσης σε μεγάλη κλίμακα και σε σύντομο χρονικό διάστημα, μεγάλης ποσότητας κρέατος εξημερωμένων ζώων, παράλληλα με την παρουσία μεγάλης ποσότητας κεραμικής, ιδίως κυπέλλων τα οποία διαφοροποιούνταν μεταξύ τους μέσω κυρίως της διαφορετικής τους διακόσμησης (Pappa et al. 2004).

καθώς και μια έμφαση στις μαγειρικές κατασκευές και στα σκεύη κατανάλωσης υγρών, που παρατηρούνται κατά την εποχή του χαλκού, υποδηλώνουν αλλαγές στις μαγειρικές πρακτικές και, πιθανότατα, στις συνταγές προετοιμασίας των γευμάτων.

Η αρχαιοβοτανική έρευνα που διεξάγεται στον Τομέα Αρχαιολογίας του Α.Π.Θ., χωρίς να μπορεί να αποκαλύψει όλα τα μυστικά της «προϊστορικής κουζίνας», διεισδύει στα διαθέσιμα συστατικά φυτικής προέλευσης υπογραμμίζοντας τη διαχρονική παρουσία ορισμένων τροφίμων. Προϊστορικές διατροφικές συνήθειες, όπως ο συνδυασμός δημητριακών και οσπρίων, το κρασί και το πλιγούρι, συνεχίζουν και σήμερα να χαρακτηρίζουν τη διατροφή μας, ενώ είδη «πρωτόγονα» (με βάση τη λογική της αγοράς), όπως το μονόκοκκο σιτάρι και το σιτάρι σπέλτα, επιστρέφουν σταδιακά στο διαιτολόγιο, καθώς οι ειδικοί αναγνωρίζουν και επισημαίνουν τα ευεργετικά διατροφικά τους χαρακτηριστικά.

Βιβλιογραφία

Andreou et al. 2001

S. Andreou, K. Kotsakis & M. Fotiadis, "Review of Aegean prehistory V: The Neolithic and Bronze Age of Northern Greece", στον τόμο T. Cullen (επιμ.), *Aegean Prehistory: a review, American Journal of Archaeology Supplement 1*, Βοστώνη, 2001, 259-327.

Bayram 2000

M. Bayram, "Bulgar around the world", *Cereal Food World* 45, 2000, 80-82.

Blatter et al. 2004

R. H. Blatter, S. Jacomet & A. Schlumbaum, "About the origin of European spelt (*Triticum spelta* L.): allelic differentiation of the HMW Glutenin B1-1 and A1-2 subunit genes, *Theor. Applied Genetics*, 108, 2, 2004, 360-367.

Γαλλής 1996

Κ. Γαλλής, «Ο νεολιθικός κόσμος» στον τόμο Γ. Παπαθανασόπουλος (επιμ.), *Νεολιθικός πολιτισμός στην Ελλάδα*, Αθήνα 1996, 23-37.

Γεννάδιος 1997

Π. Γεννάδιος, *Λεξικόν φυτολογικόν*, Αθήνα, 1914 (επανέκδοση 1997).

Dennell 1976

R. Dennell, "The economic importance of plant resources represented on archaeological sites", *Journal of Archaeological Science* 3, 1976, 229-247.

De Eginio et al. 1993

M. G. de Egidio, S. Nardo & V. Vallega, "Grain, flour, and dough characteristics of selected strains of diploid

wheat, *Triticum monococcum* L.", *Cereal Chemistry* 70, 3, 1993, 298-303.

French 1971

D. H. French, "An experiment in water-sieving", *Anatolian Studies* 21, 1971, 59-64.

Gorny 1995

R. L. Gorny, "Viticulture in ancient Anatolia", στον τόμο P. E. McGovern., S. J. Fleming & S. H. Katz (επιμ.) *The origins and ancient history of wine*, Ηνωμένες Πολιτείες, 1995, 133-174.

Hastorf 1999

C. A. Hastorf, "Cultural implications of crop introductions in Andean prehistory", στον τόμο C. Gosden & J. Hather (επιμ.), *The prehistory of food, appetites for change*, Λονδίνο 1999, 35-58.

Hayden 1996

B. Hayden, "Feasting in prehistoric and traditional societies", στον τόμο P. Wiessner & W. Schiefenhoefel (επιμ.), *Food and the status quest: An interdisciplinary perspective*, Οξφόρδη, 1996, 127-147.

Hillman 1984

G. Hillman, "Traditional husbandry and processing of archaic cereals in recent times. The operations, products and equipment which might feature in Sumerian texts, part I: the glume wheats", *Bulletin on Sumerian Agriculture* 1, 1984, 114-152.

Jones et al. 1986

G. Jones, K. Wardle, P. Halstead & D. Wardle, "Crop storage at Assiros", *Scientific American* 254, 3, 1986, 96-103.

- Jones 1990
G. Jones, "The application of present day cereal processing studies to charred archaeological remains", *Circea* 6, 1990, 91-96.
- Jones et al. 2000
G. Jones, S. Valamoti & M. Charles, "Early crop diversity: a 'new' glume wheat from Northern Greece", *Vegetation History and Archaeobotany* 9, 2000, 133-146.
- Jones & Valamoti 2005
G. Jones & S. M. Valamoti, "Lallemantia, an imported oil plant in Bronze Age Northern Greece?," *Vegetation History and Archaeobotany* 14, 2005, 571-577.
- Kilikoglou et al. 1996
V. Kilikoglou, Y. Bassiakos, A. P. Grimanis, K. Souvatzis, A. Pilali-Papasteriou, A. Papanthimou-Papaefthymiou, "Carpathian obsidian in Macedonia, Greece", *Journal of Archaeological Science* 23, 1996, 343-349.
- Kroll 1983
H. J. Kroll, "Die Pflanzenfunde", στη σειρά B. Hänsel (επιμ.), *Kastanas. Ausgrabungen in einem Siedlungshugel der Bronze und Eisenzeit Makedoniens 1975-1979*, Spiess, Βερολίνο, 1983.
- Κωτσάκης 1996
Κ. Κωτσάκης, «Ανταλλαγές και σχέσεις», στον τόμο Γ. Παπαθανασόπουλος (επιμ.), *Νεολιθικός πολιτισμός στην Ελλάδα*, Αθήνα, 1996, 168-170.
- Mangafa & Kotsakis 1996
M. Mangafa & K. Kotsakis, "A new method for the identification of wild and cultivated charred grape seeds", *Journal of Archaeological Science* 23, 1996, 409-418.
- Μαγκαρά et al. 1998
Μ. Μαγκαρά, Κ. Κωτσάκης & Σ. Ανδρέου, «Αμπελοκαλλιέργεια στην Προϊστορική Μακεδονία: τα δεδομένα από την Τούμπα Θεσσαλονίκης», στον τόμο *Αμπελοοινική ιστορία στο χώρο της Μακεδονίας και της Θράκης*, Αθήνα, 1998, 158-169.
- Megaloudi 2006
F. Megaloudi, "Plants and diet in Greece from Prehistoric to Classical Periods", *BAR 1516*, Οξφόρδη, 2006.
- Nesbitt & Summers 1988
M. Nesbitt & G. D. Summers, "Some recent discoveries of millet (*Panicum miliaceum* L. and *Setaria italica* (L.) P. Beauv.) at excavations in Turkey and Iran", *Anatolian Studies* 38, 1988, 85-97.
- Nesbitt & Samuel 1996
M. Nesbitt & D. Samuel, "From staple crop to extinction? The archaeology and history of the hulled wheats", στον τόμο S. Padulosi, K. Hammer & J. Heller (επιμ.), *Hulled wheats. Promoting the conservation and use of underutilised and neglected crops*, 4, Ρώμη 1996, 41-100.
- Nesbitt 2001
M. Nesbitt, "Wheat evolution: integrating archaeological and biological evidence", στον τόμο D. S. Caligari & P. E. Brandham (επιμ.), *Wheat taxonomy: the legacy of John Percival*, Λονδίνο 2001, 37-59.
- Pappa et al. 2004
M. Pappa, P. Halstead, K. Kotsakis & D. Urem-Kotsou, "Evidence for large-scale feasting at Late Neolithic Makriyalos, N. Greece", στον τόμο P. Halstead & J. Barrett (επιμ.), *Food, cuisine and society in Prehistoric Greece*, Οξφόρδη, 2004, 16-44.
- Perlès 2001
C. Perlès, *The Early Neolithic of Greece*, Cambridge University Press, Κέμπριτζ, 2001.
- Peña-Chocarro 1999
L. Peña-Chocarro, "Prehistoric Agriculture in Spain. The application of ethnographic models", *BAR 818*, Οξφόρδη, 1999.
- Renfrew 1973
J. M. Renfrew, *Palaeoethnobotany. The Prehistoric food plants of the Near East and Europe*, Νέα Υόρκη, 1973.
- Renfrew 2003
J. Renfrew, "Grains, seeds, and fruits from prehistoric Sitagroi", στον τόμο E. S. Elster & C. Renfrew (επιμ.), *Prehistoric Sitagroi: Excavations in Northeast Greece, 1968-1970, volume 2: The Final Report*, *Monumenta Archaeologica* 20, 1-29, Cotsen Institute of Archaeology, Λος Άντζελες, 2003.
- Renfrew & Bahn 2001
C. Renfrew & P. Bahn, *Αρχαιολογία, θεωρίες, μεθοδολογία και πρακτικές εφαρμογές*, Λονδίνο, 1991, (ελληνική μετάφραση), Αθήνα, 2001.
- Riehl & Nesbitt 2003
S. Riehl & M. Nesbitt, "Crops and cultivation in the Iron Age Near east: change or continuity?" στον τόμο B. Fischer, H. Genz, E. Jean & K. Köroğlu (επιμ.), *Identifying changes-The transition from Bronze to Iron Ages in Anatolia and its neighbouring regions*. Πρακτικά διεθνούς συνεδρίου, Κωνσταντινούπολη, 2003, 301-312.
- Samuel 1994
D. Samuel, *An archaeological investigation of baking and bread in New Kingdom Egypt*, διδακτορική διατριβή, Κέμπριτζ, 1994).
- Sherratt 2002
A. Sherratt, "Diet and cuisine: farming and its transformations as reflected in pottery", *Documenta Praehistorica* 29, 2002, 61-71.
- Stevanović 1997
M. Stevanović, "The age of clay", *Journal of Anthropological Archaeology* 16, 1997, 334-395.
- Tanno & Willcox 2006
Ken-ichi Tanno & G. Willcox, "The origins of cultivation of *Cicer arietinum* L. and *Vicia Faba* L.: early finds from Tell el-Kerkh, Northwest Syria, late 10th millennium", *Vegetation History and Archaeobotany* 15, 2006, 197-204.

Tringham & Krstić 1990

R. Tringham & D. Krstić, "Conclusion: Selevac in the wider context of European Prehistory", στον τόμο R. Tringham & D. Krstić (επιμ.), *Selevac: a Neolithic village in Yugoslavia*, *Monumenta Archaeologica* 15, Institute of Archaeology, University of California, 1990, 567-616.

Βαλαμώτη 1995

Σ. Μ. Βαλαμώτη, «Γεωργικά προϊόντα από το νεολιθικό οικισμό Γιαννιτσά Β: μία προκαταρκτική προσέγγιση μέσω των αρχαιοβοτανικών δεδομένων», *ΑΕΜΘ* 6, (1992) 1995, 177-184.

Βαλαμώτη 1998α

Σ. Μ. Βαλαμώτη, «Η επεξεργασία της τροφής κατά τη Νεολιθική και την Εποχή του Χαλκού: τα αρχαιοβοτανικά δεδομένα», *Αρχαία Ελληνική Τεχνολογία*, Θεσσαλονίκη, 1998, 249-257.

Βαλαμώτη 1998β

Σ. Μ. Βαλαμώτη, «Η εκμετάλλευση της αμπέλου στο χώρο της Μακεδονίας και της Θράκης κατά τη Νεολιθική και την Πρώιμη Εποχή του Χαλκού», *Αμπελοοικονομική ιστορία στο χώρο της Μακεδονίας και της Θράκης*, Αθήνα, 1998, 137-149.

Βαλαμώτη 2001

Σ. Μ. Βαλαμώτη, «Φαρμακευτικά και αρωματικά φυτά στην προϊστορική Βόρεια Ελλάδα: τα αρχαιοβοτανικά δεδομένα», στον τόμο *Αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά: παραδοσιακές χρήσεις και δυνατότητες αξιοποίησής τους*, Αθήνα, 2001, 23-38.

Valamoti 2002

S. M. Valamoti, "Food remains from Bronze Age Archondiko and Mesimeriani Toumba in Northern Greece?", *Vegetation History and Archaeobotany* 11, 2002, 17-22.

Valamoti 2003

S. M. Valamoti, "Neolithic and early Bronze Age 'food' from Northern Greece: the archaeobotanical evidence", στον τόμο M. Parker Pearson (επιμ.), *Food, culture and identity in the Neolithic and Early Bronze Age*, *BAR 1117*, Οξφόρδη, 2003, 97-112.

Valamoti 2004

S. M. Valamoti, "Plants and people in Late Neolithic and Early Bronze Age Northern Greece: An archaeobotanical investigation", Oxford, *BAR 1258*, Οξφόρδη, 2004

Βαλαμώτη 2005

Σ. Μ. Βαλαμώτη, «Αρχαιοβοτανικά δεδομένα από το Καραμπουρνάκι: μια προκαταρκτική έκθεση των ευρημάτων» *ΑΕΜΘ* 17, (2003) 2005, 201-204.

Βαλαμώτη 2006

Σ. Μ. Βαλαμώτη, «Η διατροφή στη Βόρεια Ελλάδα κατά την προϊστορική περίοδο, με έμφαση στα φυτικά συστατικά της τροφής», *ΑΕΜΘ* 18, (2004) 2006, 417-530.

Valamoti 2007a

S. M. Valamoti, "Agriculture and use of space at Promachon/Topolnitsa: preliminary observations on the archaeobotanical material", στον τόμο M. Stefanovich, H. Todorova & G. Ivanov (επιμ.), *The Struma/Strymon River Valley in Prehistory*. Πρακτικά διεθνούς συνεδρίου "Strymon Praehistoricus", 27 Σεπτεμβρίου-1 Οκτωβρίου 2004, Blagoevgrad. In the steps of James Harvey Gaul, τόμος 2, The James Harvey Gaul Foundation, Σόφια, 2007, 523-529.

Valamoti 2007b

S. M. Valamoti, "Traditional foods and culinary novelties in Neolithic and Bronze Age Northern Greece: an overview of the archaeobotanical evidence", στον τόμο C. Mee & J. Renard (επιμ.), *Cooking up the past: Food and culinary practices in the Neolithic and Bronze Age Aegean*, Οξφόρδη, 2007, 89-108.

Valamoti 2007c

S. M. Valamoti, "Food across borders: a consideration of the Neolithic and bronze age archaeobotanical evidence from Northern Greece", *Aegaeum* 30, Λιέγη 2007, 281-293.

Valamoti et al. 2007

S. M. Valamoti, M. Mangafa, Ch. Koukouli-Chrysanthaki & D. Malamidou, "Grape-pressings from Northern Greece: the earliest wine in the Aegean?", *Antiquity* 81, 2007, 54-61.

Valamoti et al. 2008

S. M. Valamoti, D. Samuel, M. Bayram & E. Marinova, "Prehistoric cereal foods from Greece and Bulgaria: Investigation of starch microstructure in experimental and archaeological charred remains", *Vegetation History and Archaeobotany* 17, suppl. 1, 2008, 265-276.

Valamoti & Kotsakis 2007

S. Valamoti & K. Kotsakis, "Transitions to agriculture in the Aegean: the archaeobotanical evidence", στον τόμο: S. Colledge, J. Connolly, S. Shennan (επιμ.), *The origins and spread of farming in Southwest Asia and Europe*. Πρακτικά συμποσίου, 15-17 Δεκεμβρίου 2003, Λονδίνο, 2007, 75-92.

Vallega 1992

V. Vallega, "Agronomical performance and breeding value of selected strains of diploid wheat, *Triticum monococcum*", *Euphytica* 61, 1992, 13-23.

Van der Veen 2003

M. van der Veen, "When is food a luxury?", *World Archaeology* 34, 3, 2003, 405-427.

Whittle 1996

A. Whittle, *Europe in the Neolithic*, Κέμπριτζ, 1996.

Zohary & Hopf 2000

D. Zohary & M. Hopf, *Domestication of plants in the Old World*, Οξφόρδη, 2000.

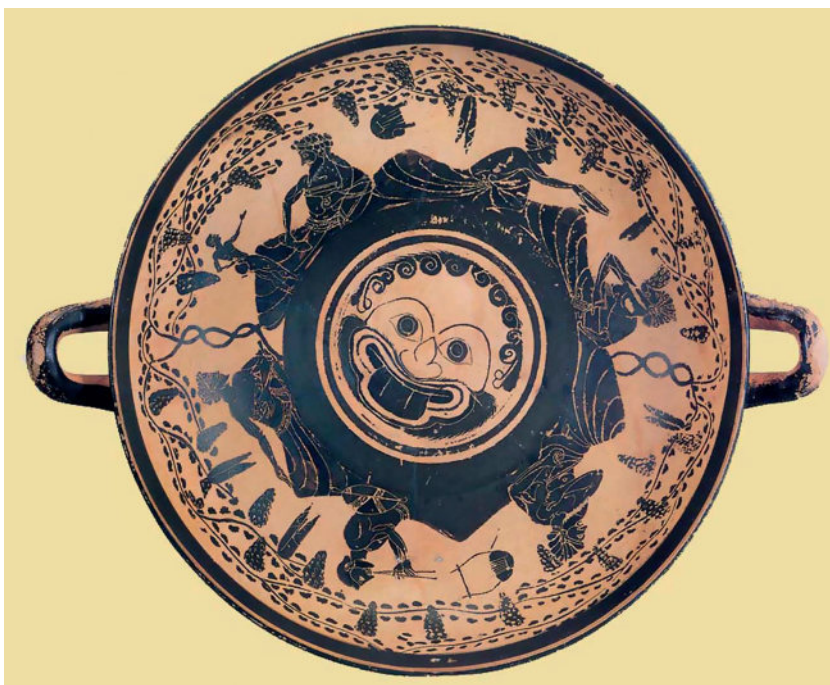
Τροφή και μαγειρική των αρχαίων Ελλήνων και Ρωμαίων



Εικόνα: Αντίγραφο από ρωμαϊκή τοιχογραφία του 1ου αι. μ.Χ. Paul Getty Museum, Malibu (Gerlach 2001, εικ. 40).

Όπως είναι γνωστό, η διατροφή έχει πολλές ιστορίες ή αλλιώς η κάθε κοινωνική ομάδα έχει τις δικές της διατροφικές συνήθειες, που και αυτές αλλάζουν με τον καιρό. Στο παρόν κείμενο θα θίξουμε μερικές μόνο πτυχές της ιστορίας που έγραψε η διατροφή στον αρχαίο ελληνικό και ρωμαϊκό κόσμο.¹

Τρόφιμα που έχουν διατηρηθεί από την αρχαιότητα έως σήμερα, όπως αυτά της Πομπηίας, δηλαδή ψωμιά, αυγά και καρποί,² ή ανεσκαμμένοι χώροι εστίασης και συμποσίων,³ ή αγγεία και μαγειρικά σκεύη που βρίσκονται σε μεγάλους αριθμούς σε όλες τις ανασκαφές, επίσης παραστάσεις συμποσίων σε αγγεία⁴ αλλά και ψηφιδωτά,⁵ καθημερινές σκηνές που απεικονίστηκαν τόσο σε ρωμαϊκά ανάγλυφα, όπως αυτά που βρέθηκαν στην Όστια, π.χ. ο κρεοπώλης επί το έργον (εικόνα 2) και ο μανάβης στον πάγκο του (εικόνα 3),⁶ όσο και σε τοιχογραφίες, για παράδειγμα ο αρτοπώλης σε οικία της Πομπηίας,⁷ αποτελούν τις αρχαιολογικές πηγές για την τροφή, τις διατροφικές συνήθειες και τη μαγειρική τέχνη του ελληνορωμαϊκού κόσμου. Αυτήν την εικόνα συμπληρώνουν τα κείμενα της αρχαίας ελληνικής



1. Αττική μελανόμορφη κύλικα. Στο εσωτερικό της παράσταση συμποσίου κάτω από κληματαριά (Οξφόρδη, Μουσείο Ashmolean), Vickers 1999, 36, αρ. 24.

1. Γενικά για το φαγητό και το ποτό των αρχαίων Ελλήνων και των Ρωμαίων βλ. Blanck 2004, 144 κ.ε. με πλούσια σχετική βιβλιογραφία.

2. Gerlach 2001, 32, εικ. 35.

3. Βλ. σχετικά Bergquist 1990, 37 κ.ε.

4. Όπως στην αττική μελανόμορφη υστεροαρχαϊκή κύλικα του Τρόπου του Ζωγράφου του Ανδοκίδη με παράσταση συμποσίου κάτω από κληματαριά στην Οξφόρδη (εικόνα 1), βλ. Vickers 1999, 36 αρ. και εικ. 24.

5. Όπως π.χ. στο ψηφιδωτό με παράσταση συμποσίου από την Καρχηδόνα, Dunbabin 1978, πίν. 46 εικ. 116. Gerlach 2001, 70 εικ. 77 και σε άλλο από τη Δάφνη της Αντιόχειας, Kondoleon 2001, 183 εικ. 1.

6. Βλ. σχετικά Zimmer 1982. Ανάγλυφο με κρεοπώλη: Gerlach 2001, 48 εικ. 52. Πρβλ. Zimmer, ό.π. 95 αρ. 4. Ανάγλυφο με μανάβη: Gerlach 2001, 61 εικ. 68. Επίσης Zimmer, ό.π. 222 αρ. 182.

7. Gerlach 2001, 21 εικ. 20.



2. (πάνω) Ανάγλυφο με παράσταση κρεοπωλείου (Όστια). Gerlach 2001, 48 εικ. 52.

3. (δεξιά) Ανάγλυφο με παράσταση μανάβη (Όστια). Gerlach 2001, 61 εικ. 68.



γραμματείας και οι επιγραφές με ενδιαφέροντα στοιχεία για ποικιλίες τροφίμων και ποτών, εισαγόμενα είδη, μαγειρικές συνταγές ή τιμές προϊόντων. Η πλουσιότερη πηγή πληροφοριών για οτιδήποτε σχετίζεται με το φαγητό είναι το έργο *Δειπνοσοφισταί* του Αθηναίου, στα 15 βιβλία του οποίου, κατά τη διάρκεια ενός *λογοδείπνου* διανοούμενοι συμποσιαστές συζητούν για ποικίλα θέματα. Ως προς τα βιβλία μαγειρικής, η μαγειρική που αποδίδεται στον Απίκιο, έναν καλοφαγά σύγχρονο του αυτοκράτορα Τιβέριου (14-37 μ.Χ.) με τίτλο *De re coquinaria* είναι η μοναδική που σώζεται από την αρχαιότητα, βέβαια σε μια εκδοχή του 4ου αι. μ.Χ.⁸ Όσον αφορά τις τιμές, από το γνωστό διάταγμα περί τιμών του αυτοκράτορα Διοκλητιανού του 301 μ.Χ., με το οποίο καθορίστηκαν οι ανώτατες τιμές διαφόρων ειδών και μισθών προκειμένου να ανασταλεί η συνεχής αύξησή τους, προκύπτει η αξία πολλών προϊόντων στις αρχές του 4ου αι. μ.Χ. στη ρωμαϊκή αυτοκρατορία.⁹ Αλλά, τιμές προϊόντων έχουν διασωθεί και από παλαιότερες εποχές. Για παράδειγμα, στις επιγραφές όπου είχε καταγραφεί η δημευμένη περιουσία του Αλκιβιάδη και της παρέας του μετά τις κατηγορίες για την κοπή των Ερμών και την ασέβεια

8. André 1964. Βλ. επίσης την ελληνική μετάφραση: Τρομάρας 1988.

9. Lauffer 1971.



4. Πήλινο ειδώλιο από τη Θήβα. Τέσσερις γυναίκες ζυμώνουν ψωμί με τη συνοδεία της μουσικής αυλού (Παρίσι, Μουσείο Λούβρου). Τελευταίο τέταρτο 6ου αι. π.Χ., Dalby 1998, 242.

όσον αφορά τα Μυστήρια το 415/4 π.Χ., αναφέρονται και ορισμένα γεωργικά προϊόντα με τις τιμές τους, όπως αμύγδαλα, ελιές, λάδι, κρασί, σουσάμι, κορίαννον, σύκα κ.ά.¹⁰ Επίσης, σε επιγραφή του τέλους του 3ου ή του 2ου αι. π.Χ. από την Ακραιφία της Βοιωτίας οι *αγώναρχοι* καθορίζουν τις τιμές των θαλάσσιων και των λιμναίων ψαριών,¹¹ προφανώς για να προστατεύσουν τους προσκυνητές που συνέρρεαν στο ιερό του Απόλλωνα στο Πτώον κατά τη γιορτή των Πτώων από ανεξέλεγκτες ανατιμήσεις.

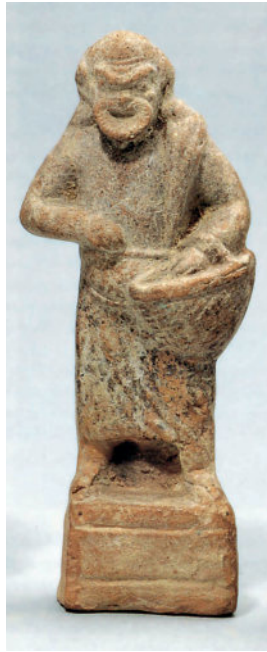
Δεν θα γίνει λόγος εδώ για τη διατροφή όπως καταγράφεται στα ομηρικά έπη, γιατί η διαίτα των ηρώων δεν ανταποκρίνεται απολύτως στην καθημερινότητα, και η αναζήτηση των πραγματικών στοιχείων της εποχής μέσα στην αφήγηση αποτελεί, όπως είναι γνωστό, ένα ξεχωριστό κεφάλαιο στη μελέτη του ομηρικού έργου.

Οι Έλληνες κατά την αρχαϊκή και κλασική εποχή είχαν λιτή διατροφή: οι αρχαίοι συγγραφείς, με πρώτο τον Ησίοδο και συχνότερα τον Αριστοφάνη, αναφέρουν ως βασική τροφή των φτωχών τη *μάζα*, μια ζύμη από αλεσμένο κριθάρι, νερό και λάδι ή γάλα που την άφηναν να στεγνώσει και την ύγραιναν, όταν ερχόταν η ώρα να την καταναλώσουν. Νόμος του Σόλωνα καθόριζε ότι και οι σιτιζόμενοι στο Πρυτανείο με έξοδα της πόλης θα έπρεπε να τρώγουν *μάζα*, και μόνο στις γιορτές ψημένο σταρένιο ψωμί (εικόνα 4).¹² Τέτοιου είδους μέτρα ήταν απαραίτητα, γιατί το σιτάρι ήταν αισθητά ακριβότερο, αφού η Αττική μπορούσε να καλύπτει με την παραγωγή της μικρό μόνο μέρος των αναγκών της και το υπόλοιπο έπρεπε να το εισάγει. Συχνά έτρωγαν όσπρια και λαχανικά, ενώ σπάνια, μόνο μετά από θυσίες στους θεούς, είχαν κρέας στο τραπέζι τους. Στις κωμωδίες του Αριστοφάνη είναι κοινός τόπος οι σχετικές αναφορές. Ωστόσο, από

10. Kendrick Pritchett 1956, 178 κ.ε.

11. Βλ. Salviat & Vatin 1971, 95 κ.ε. Πρβλ. Vatin 1966, 274 κ.ε.

12. Αθήναιος 4, 137 e: «Σόλων δὲ τοῖς ἐν πρυτανείῳ σιτουμένοις μᾶζαν παρέχειν κελεύει, ἄρτον δὲ ταῖς ἑορταῖς προσπαρτιθέναι, μιμούμενος τὸν Ὀμηρον. καὶ γὰρ ἐκεῖνος τοὺς ἀριστεῖς συνάγων πρὸς τὸν Ἀγαμέμνονα «φύρετο δ' ἄλφιστα' φησίν».



5. (αριστερά) Πήλινο ειδώλιο ηθοποιού. Δούλος με καλά-
θι για ψώνια. Από τη Μύρινα. 150-120 π.Χ., Brinkmann et
al. 1996, 160 μέση.

6. (πάνω) Στατήρες της Κυζίκου από ήλεκτρο με πα-
ράσταση τόνου, Franke & Hirmer 1964, πίν. 198 μέση:
αριστερά (κεφαλή Αθηνάς), μέση (κεφαλή Ηλίου ή εφή-
βου).

το τέλος του 5ου αι. π.Χ. διαδόθηκαν νέες συνήθειες, προερχόμενες από την Ιωνία, την Κάτω Ιταλία και τη Σικελία, που τις διακωμώδη-
σαν κυρίως οι ποιητές της Μέσης και Νέας Κωμωδίας. Δεν είναι τυ-
χαίο ότι ο περιφημότερος συγγραφέας μαγειρικής, ο Μίθαικος, που
είχε κερδίσει με την τέχνη του το προσωνύμιο «Φειδίας» των μαγει-
ρικών, καταγόταν από τις Συρακούσες. Η αναγνώριση του έργου των
μαγείρων φαίνεται από τη δήλωση που βρίσκουμε στον Αθήναιο ότι
«οὐδὲν ὁ μάγειρος τοῦ ποιητοῦ διαφέρει. Ὁ νοῦς γὰρ ἔστιν ἑκατέρω
τούτων τέχνη» (Αθήναιος 1, 7 f), ότι δηλαδή η τέχνη και των δύο ξεκι-
νά από το νου τους. Ο μάγειρος, ένας επαγγελματίας του οποίου την
τέχνη εκτιμούσαν όλο και περισσότερο, αποτελούσε μια τυπική μορ-
φή της Κωμωδίας.¹³ Πολλές φορές τα πήλινα ειδώλια ηθοποιών πα-
ριστάνουν μαγείρους (εικόνα 5). Το προσωπείο του μαγέιρου με ιδι-
αίτερα χαρακτηριστικά τη φαλάκρα και το κόκκινο γένι, ο λεγόμενος
Μαίσιων της Νέας Κωμωδίας, είχε την αρχή του σε κάποιο Μεγαρίτη
ηθοποιό με αυτό το όνομα.¹⁴

Από τον Αριστοφάνη μαθαίνουμε ότι ένα παστό ψάρι ή μια μερίδα
σαρδέλες κόστιζαν έναν οβολό.¹⁵ Η αφθονία των παστών ψαριών εξη-
γείται από τη μεγάλη παραγωγή στις κύριες θέσεις αλιείας τους στην
Προποντίδα και στον Εύξεινο Πόντο. Το Βυζάντιο στο Βόσπορο το
ονόμαζαν *Μητρόπολη του τόνου*. Στις πόλεις του Ευξείνου Πόντου
υπήρχαν μεγάλες μονάδες παραγωγής αλιπάστων, ταρίχευσης, όπως
ονόμαζαν στην αρχαιότητα τη σχετική διαδικασία, κυρίως τόνων, τα
θαυμαστά πηλαμυδεία που αναφέρει ο Στράβων (12, 3, 11). Η μεγάλη
σημασία της αλιείας του τόνου για την Κύζικο της Προποντίδας φαί-
νεται από το ότι το ψάρι εικονίστηκε στα πρώιμα νομίσματά της, τους
στατήρες από ήλεκτρο, από το 600 π.Χ. και μετά (εικόνα 6).¹⁶ Όταν

13. Βλ. Dohm 1964.

14. Βλ. Πολυδεύκης, *Όνομαστικόν* 4, 150, 1: «ὁ δὲ Μαίσιων θεράπων φαλακρὸς πυρρὸς ἔστιν». Βλ. Bieber 1961, 40.

15. Αριστοφάνης, *Ίππεις* 649, ἀδέσπ. 562.

16. Βλ. Franke & Hirmer 1964, πίν. 198 μέση αρ. (το ψάρι εικονίζεται κάτω από κεφαλή Αθηνάς), μέση κέντρο (το ψά-
ρι εικονίζεται κάτω από κεφαλή Ηλίου ή εφήβου).

κατά τον 4ο αι. π.Χ. άρχισαν να εκτιμούν ολοένα και περισσότερο τα φρέσκα ψάρια, αυτά αποτέλεσαν και διακοσμητικό θέμα ερυθρόμορφων αγγείων, των λεγόμενων *ψαροπινακίων* στην Αττική και κυρίως στην Κάτω Ιταλία (εικόνα 7).¹⁷ Το φρέσκο ψάρι όμως ήταν ακριβό, είδος πολυτελείας, και στις κωμωδίες οι ιχθυοπώλες παρουσιάζονται ως αγιογδύτες. Ιδιαίτερη εκτίμηση έτρεφαν κατά την αρχαιότητα στα χέλια, και μάλιστα της λίμνης Κωπαΐδας στη Βοιωτία που ήταν υπερμεγέθη. Μάλιστα οι Βοιωτοί είχαν την παράδοση συνήθεια να στεφανώνουν και να θυσιάζουν τα μεγαλύτερα χέλια στους θεούς. Επίσης οι Αλαιοί, όταν είχαν καλή ψαριά, θυσιάζαν τον πρώτο τόνο (θύννο) στον Ποσειδώνα.¹⁸

Οι Έλληνες έδειχναν ιδιαίτερη προτίμηση στα συμπόσια. Δική τους επιπόηση ήταν και το λογοτεχνικό είδος του συμποσίου, δηλαδή η περιγραφή ενός πραγματικού και πιο συχνά ενός φανταστικού συμποσίου. Μάλιστα, όσον αφορά την τέχνη, απεικονίστηκαν περισσότερο τα συμπόσια, υπόθεση καθαρά ανδρική, παρά τα γεύματα. Παραστάσεις συμποσίων διακόσμησαν κυρίως συμποτικά αγγεία, αμφορείς και κρατήρες, ψυκτήρες και στάμνους, κύλικες και σκύφους, με το κρασί να παίζει τον πρωταγωνιστικό ρόλο.¹⁹ Είκοσι τέσσερις διαφορετικές προελεύσεις κρασιών αναφέρει ο Αθήναιος, με το χιώτικο κρασί να ξεπερνά σε ποιότητα και τιμή όλα τα άλλα, και το κορινθιακό τόσο κακό που η πόση του να είναι βάσανο.²⁰ Σε κωμωδία του ποιητή Εύβουλου, απόσπασμα της οποίας παραδίδει ο Αθήναιος, ο Διώνυσος ο ίδιος συστήνει στους συμποσιαστές να σταματούν στους τρεις κρατήρες κρασιού, αφού ο πρώτος κάνει καλό στην υγεία, ο δεύτερος φέρνει τον έρωτα και την ηδονή, ο τρίτος χαλαρώνει τον



7. Απουλικό ερυθρόμορφο ψαροπινάκιο (Οξφόρδη, Μουσείο Ashmolean), Vickers 1999, 73 αρ. 54.

17. Το ερυθρόμορφο ψαροπινάκιο της εικόνας 7 προέρχεται από απουλικό εργαστήριο της Κάτω Ιταλίας, βλ. Vickers 1999, 73 αρ. και εικ. 54. Γενικά για τα ψαροπινάκια βλ. Mc Phee & Trendall 1987. Των ιδίων 1990, 31 κ.ε. Kunisch 1989.

18. Κατά τον Αγαθαρχίδα (Αθήναιος 7, 297 d).

19. Schäfer 1997, με παλαιότερη βιβλιογραφία.

20. Αθήναιος, *Δειπνοσοφισταί* 1, 30 f: «ὁ γὰρ Κορίνθιος (οἶνος) βασανισμὸς ἐστίν», βλ. και Blanck 1980, 24. Για τους εμπορικούς αμφορείς του κρασιού και το εμπόριό του βλ. γενικά Grace 1961, Pict. Book 6.

άνθρωπο και του χαρίζει τον ύπνο. Από τον τέταρτο και μετά όμως αρχίζουν οι βλαβερές συνέπειες: αυτός φέρει την ύβρη, ο πέμπτος τη φασαρία, ο έκτος το μεθύσι, ο έβδομος τα πρησμένα μάτια, ο όγδοος την αστυνομία, ο ένατος την οργή και ο δέκατος τη μανία.²¹

Οι μόνες γυναίκες που συμμετείχαν στα συμπόσια ήταν οι εταίρες που διασκέδαζαν με το τραγούδι και το χορό τους τις ανδρικές παρέες.²² Οι σύζυγοι, όμως, έπαιρναν μέρος αποκλειστικά σε συνεστιάσεις του γυναικείου φύλου, στο πλαίσιο γιορτών που συνήθως αποσκοπούσαν στη γονιμότητά τους. Μια σχετική γιορτή πρέπει να αποτυπώνει ένας αττικός μελανόμορφος κιονωτός κρατήρας στον Ακράγαντα που χρονολογείται στα τέλη του 6ου αι. π.Χ.²³

Αν περάσουμε τώρα στους Ρωμαίους, η διατροφή των Ρωμαίων ήταν και αυτή αρχικά απλή, παρόμοια με των Ελλήνων. Το αντίστοιχο της ελληνικής μάζας ήταν ένας χυλός ή μια ζύμη (puls-ltis) από αλεύρι όλυρας (ασπροσίτι). Ο απλός λαός εξακολούθησε να τρώει λιτά ακόμη και όταν άλλαξαν τα ήθη και στη Ρώμη. Τη λιτότητα των πιο αδύνατων οικονομικά τάξεων μαρτυρεί, σύμφωνα με μια άποψη, το γεγονός ότι στα απλά σπίτια της Πομπηίας οι κουζίνες ήταν μικρές ή ότι στην Όστια ήταν σπάνιες. Ωστόσο, και η κουζίνα της πολυτελούς βίλας των Vetii στην Πομπηία ήταν σχετικά απλή.²⁴ Στα thermopolia (μαγειρεία) της Πομπηίας (εικόνα 8) έβρισκε κανείς έτοιμο φαγητό, ενώ στους δρόμους της Ρώμης πλανόδιοι δούλοι πουλούσαν ζεστό φαγητό από την κατσαρόλα.²⁵ Αντίθετα, οι προνομιούχοι Ρωμαίοι ήδη από το 2ο, αλλά κυρίως τον 1ο αι. π.Χ. αποζητούσαν σπάνιες γεύσεις. Αγαπούσαν τα θαλασσινά, καλλιεργούσαν στρείδια στις ακτές και στις λίμνες της Καμπανίας (εικόνα

21. Αθήναιος, *Δειπνοσοφισταί* 2, 36 b-c: Εὐβουλος δὲ ποιεῖ τὸν Διόνυσον λέγοντα (Π 196 K) / τρεῖς γὰρ μόνους κρατήρας ἐγκεραννύω / τοῖς εὖ φρονούσι· τὸν μὲν ὑγιείας ἕνα, / ὃν πρῶτον ἐκπίνουσι· τὸν δὲ δεύτερον / ἔρωτος ἡδονῆς τε· τὸν τρίτον δ' ὕπνου, / ὃν ἐκπίνοντες οἱ σοφοὶ κεκλημένοι οἴκαδε βαδίζουσ'. ὁ δὲ τέταρτος οὐκ ἔτι / ἡμέτερός ἐστ', ἀλλ' ὕβρεος ὁ δὲ πέμπτος βοῆς / ἔκτος δὲ κώμων· ἕβδομος δ' ὑπωπίων / < ὁ δ' > ὀγδοὺς κλητήρ· ὁ δ' ἑνατος χολῆς / δέκατος δὲ μανίας, ὥστε καὶ βάλλειν ποιεῖ.

22. Για τις εταίρες βλ. Reinsberg 1989.

23. CVA Agrigento (1) πίν. 3,1.4,1. Pingiatoglou 1994, 39 κ.ε. πίν. 16,1.

24. Βλ. Gerlach 2001, 28 εικ. 29.

25. Blanck 2004, 158 κ.ε.

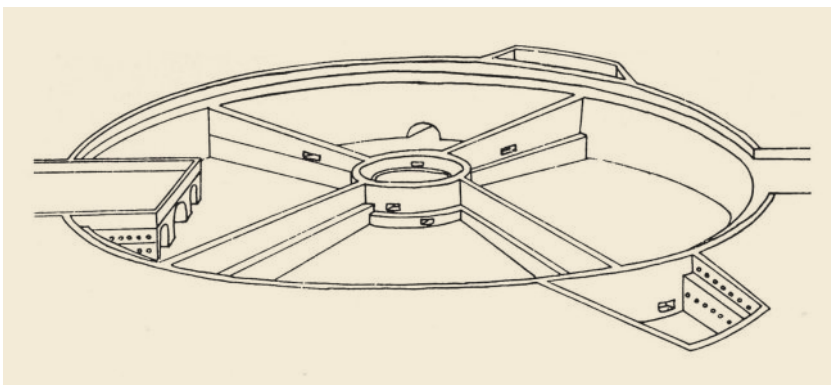


8. Μαγειρείο (thermopolium) στην Πομπηία. Gerlach 2001, 18 εικ. 14.

9), κυρίως στη λίμνη Λουκρίνο, είχαν στις βίλες τους ιχθυοτροφεία, όπως ο Λούκουλλος στην πόλη Bajae κοντά στη Νεάπολη (εικόνα 10).²⁶ Επίσης είχαν εκτροφεία θηραμάτων, π.χ. αγριογούρουνων, και εισήγαγαν φρούτα, κεράσια από την περιοχή του Εύξεινου Πόντου, ροδάκινα, βερίκοκα και εξωτικά καρυκεύματα, όπως πιπέρι, κανέλα, πιπερόριζα και κάρδαμο, από την Ανατολή. Στο Forum Romanum κτίστηκε την εποχή των Φλαβίων ειδικό κτίριο για την αποθήκευση των εισαγόμενων καρυκευμάτων, η *horrea piperataria*.²⁷ Ιδιαίτερα διαδεδομένο ήταν το *garum*, ο γάρρος ή το γάρρον των αρχαίων Ελλήνων, μια σάλτσα που ήταν το προϊόν παστών ψαριών που είχαν εκτεθεί για μεγάλο διάστημα στον ήλιο. Πήλινοι αμφορίσκοι χρησιμοποιούνταν για τη μεταφορά του. Μάλιστα στη γραπτή επιγραφή ενός αγγείου που βρέθηκε στις εκβολές του Ροδανού ποταμού (εικόνα 11α), διαβάζουμε το όνομα του παραγωγού, του A. Umbricius Scaurus και πιο κάτω το όνομα του εξαγωγέα L. Marius Ponicus



9. Γυάλινο αγγείο με παράσταση της ακτής της πόλης Bajae. Μεταξύ των άλλων κτισμάτων εγκατάσταση καλλιέργειας στρειδιών (*ostriaria*), Corning Museum of Glass, Νέα Υόρκη, τέλος 2ου–3ος αι. μ.Χ. Gerlach 2001, 59 εικ. 66.



10. Ιχθυοτροφείο. Σχεδιαστική αναπαράσταση του ιχθυοτροφείου της βίλας του Λούκουλλου στην πόλη Bajae στο Monte Circeo. Gerlach 2001, 57 εικ. 63.

26. Gerlach 2001, 57 εικ. 63.

27. Βλ. Coarelli 1975, 15, 94, 133.



11α. Αμφορίσκος με γραπτή επιγραφή για garum από την παραγωγή του Umbricius Scaurus.

11β. Η επιγραφή του αγγείου: G(ari) F(los) Scom(bri) Scauri. Κάτω το όνομα του εξαγωγέα L. Marius Ponice.

11γ. Ψηφιδωτό από τη βίλα του Scaurus στην Πομπηία. Gerlach 2001, 41 εικ. 43, 44 και 43 εικ. 46 αντίστοιχα.

(εικόνα 11β). Και κατά μία ευτυχή συγκυρία σώθηκε στη βίλα του παραγωγού στην Πομπηία ψηφιδωτό που εικονίζει πανομοιότυπο το αγγείο εμφιάλωσης του προϊόντος της επιχείρησής του (εικόνα 11γ).²⁸

Ο Πετρώνιος στο Δείπνο του Τριμαλχίωνα, μια σχεδόν πλήρη μυθιστορηματική παρωδία εμβόλιμη στο έργο του *Σατυρικών*,²⁹ περιγράφει ένα πλούσιο φαγοπότι της εποχής του Νέρωνα, κάπου στην Κάτω Ιταλία, που παραθέτει ο νεόπλουτος Τριμαλχίων. Ο οικοδεσπότης σερβίρει συνολικά εξήντα δύο διαφορετικά φαγητά και ποτά, επιδεικνύει τα πλούτη του και αιφνιδιάζει τους καλεσμένους του με τις απίστευτες επινοήσεις του τόσο ως προς την παρουσίαση των εδεσμάτων, π.χ. από την κοιλιά ψητού αγριογούρουνου πετάγονταν ζωντανές τσίχλες, όσο και ως προς την ενδυματολογική ποικιλία του προσωπικού. Δείπνα με τέτοιου είδους υπερβολές έπαιρναν το χαρακτήρα θεατρικών δρώμενων.

Οι πλούσιοι διακοσμούσαν τους τοίχους των επαύλεών τους με παραστάσεις νεκρών φύσεων που είχαν ως θέμα πτηνά, ψάρια και καρπούς (εικόνα 12)³⁰ ή επαναλάμβαναν στα επιδαπέδια ψηφιδωτά των τρικλινίων τους το λεγόμενο «ασάρωτο οίκο», ένα θέμα που είχε επινοηθεί στο ελληνιστικό Πέργαμο από τον ψηφοθέτη Σώσο.³¹ Δηλαδή, απεικόνιζαν στα ψηφιδωτά των δαπέδων αποφάγια, σαν να ήταν ριγμένα στο δάπεδο κόκκαλα ψαριών και πουλερικών, σαλιγκάρια και θαλασσινά, κεράσια και φλούδια από καρύδια, αληθινή πρόκληση για τα ποντικάκια, όπως αποτυπώνει με ρεαλιστικό τρόπο ο

28. Gerlach 2001, 41 κ.ε. εικ. 43, 44, 46.

29. Schmeling 1970, 248 κ.ε.

30. Ling 1991, 153 κ.ε.

31. Renard 1956, 307 κ.ε. Deonna & Renard 1961, 113 κ.ε.



12. Νεκρή φύση με πέρδικα και φρούτα. Τοιχογραφία (Νεάπολη, Αρχαιολογικό Εθνικό Μουσείο). Gerlach 2001, 15 εικ. 11.

ψηφοθέτης στο καλύτερα σωζόμενο παράδειγμα «ασάρωτου οίκου» που προέρχεται από ένα κτίριο της Ρώμης (εικόνα 13).³² Στην πραγματικότητα, εικόνες τέτοιου είδους επιδείκνυαν τον πλούτο και την αφθονία των αγαθών του οικοδεσπότη.

Θα ήθελα να σταματήσω εδώ με τους στίχους του Ησίοδου που παροτρύνει αυτούς που συμμετέχουν σε κοινό τραπέζι να μην είναι «δυσπήμελοι», δηλαδή κατσούφηδες, φουσκωμένοι από θυμό, αλλά αντίθετα, να είναι χαρούμενοι, γιατί, όπως γράφει ο ποιητής, σε πολυπρόσωπο τραπέζι με κοινή προσφορά, η χαρά είναι μεγαλύτερη και το κόστος μικρότερο. «Μηδὲ πολυξείνου δαιτὸς δυσπήμελος εἶναι· ἐκ κοινοῦ πλείστη τε χάρις δαπάνη τ' ὀλιγίστη».³³



13. Λεπτομέρεια ψηφιδωτού δαπέδου με παράσταση «ασάρωτου οίκου» από τον Αβεντίνο λόφο της Ρώμης (Μουσείο Βατικανού). Gerlach 2001, 9 εικ. 5.

32. Πρόκειται για ένα ψηφιδωτό δάπεδο που κοσμούσε κτίριο του α' μισού του 2ου αι. μ.Χ. στον Αβεντίνο λόφο της Ρώμης (Μουσείο Βατικανού). Το θέμα του «ασάρωτου οίκου» αναπτύσσεται σε μια πλατιά ταινία στις τρεις πλευρές του δαπέδου. Βλ. Werner 1998, 260 κ.ε. (με την παλαιότερη βιβλιογραφία).

33. Ησίοδος, *Έργα και ήμέραι*, 722-723.

- André 1964
J. André, *Apicius. L'art culinaire*, Παρίσι, 1964.
- Bergquist 1990
B. Bergquist, "Symptotic space: A functional aspect of Greek dining-rooms", στο O. Murray (επιμ.), *Symptotica. A Symposium on the Symposion*, Οξφόρδη, 1990.
- Bieber 1961
M. Bieber, *The history of the Greek and Roman theater*, Πρίνστον, 1961.
- Blanck 1980
H. Blanck, "Essen und Trinken bei Griechen und Römern", *Antike Welt* 11, 1980, 17 κ.ε.
- Blanck 2004
H. Blanck, *Εισαγωγή στην ιδιωτική ζωή των αρχαίων Ελλήνων και Ρωμαίων*, μτφ.: Α. Μουστάκα, Αθήνα, 2004.
- Brinkmann et al. 1996
V. Brinkmann, F. W. Hamdorf, R. Känel, I.v.z. Mühlen, L. Summerer & R. Wünsche, *Hauch des Prometheus. Meisterwerke in Ton*, Μόναχο, 1996.
- Coarelli 1975
F. Coarelli, *Rom. Ein archäologischer Führer*, Freiburg im Breisgau, 1975.
- Dalby 1998
A. Dalby, *Essen und Trinken in alten Griechenland*, Στουτγάρδη, 1998.
- Deonna & Renard 1961
W. Deonna & M. Renard, "Croyances et superstitions de table dans la Rome antique", *Collection Latomus* 46, Βρυξέλλες, 1961.
- Dohm 1964
H. Dohm, "Mageiros. Die Rolle des Kochs in der griechisch-römischen Komödie", *Zetemata* 32, Μόναχο, 1964.
- Dunbabin 1978
K. Dunbabin, *The mosaics of Roman North Africa. Studies in iconography and patronage*, Οξφόρδη, 1978.
- Franke & Hirmer 1964
P. R. Franke & M. Hirmer, *Die griechische Münze*, Μόναχο, 1964.
- Gerlach 2001
G. Gerlach, *Zu Tisch bei den alten Römern. Eine Kulturgeschichte des Essens und Trinkens*, Στουτγάρδη, 2001.
- Grace 1961
V. P. Grace, *Amphoras and the ancient wine trade*, Πρίνστον, 1961.
- Kendrick Pritchett 1956
W. Kendrick Pritchett, "The Attic Stelai, Part II", *Hesperia* 25, 1956.
- Kondoleon 2001
Chr. Kondoleon, *Antioch. The lost ancient city*, Πρίνστον, 2001.
- Kunisch 1989
N. Kunisch, *Griechische Fischsteller. Natur und Bild*, Βερολίνο, 1989.
- Lauffer 1971
S. Lauffer, *Diokletians Preisedikt*, Βερολίνο, 1971.
- Ling 1991
R. Ling, *Roman painting*, Κέμπριτζ 1991.
- Mc Phee & Trendall 1987
I. Mc Phee & A. D. Trendall, "Greek red-figured fish-plates", *Beih. AntK* 14, 1987.
- Mc Phee & Trendall 1990
I. Mc Phee & A. D. Trendall, "Greek red-figured fish-plates", *Addenda, AntK* 33, 1990.
- Pingiatoglou 1994
S. Pingiatoglou, *Rituelle Frauengelage auf schwarzfigurigen attischen Vasen*, *AM* 109, 1994, 39 κ.ε.
- Reinsberg 1989
C. Reinsberg, *Ehe, Hetärentum und Knabenliebe im antiken Griechenland*, Μόναχο, 1989.
- Renard 1956
M. Renard, "Plinie l'ancien et le motif de l'asarôtos oikos", *Hommages à M. Niedermann, Latomus* 23, 1956.
- Salviat & Vatin 1971
Fr. Salviat & Cl. Vatin, *Inscriptions de Grèce centrale*, Παρίσι, 1971.
- Schäfer 1997
A. Schäfer, *Unterhaltung beim griechischen Symposion*, Μάιντς, 1997.
- Schmeling 1970
G. Schmeling, "Trimalchio's menu and wine list", *ClPh* 65, 1970, 248 κ.ε.
- Τρομάρας 1988
Λ. Μ. Τρομάρας, *Απίκιος. Η Μαγειρική των Ρωμαίων*, Θεσσαλονίκη, 1988.
- Vatin 1966
Cl. Vatin, *Un tarif des poissons à Delphes*, *BCH* 90, 1966.
- Vickers 1999
M. Vickers, *Ancient Greek pottery*, Ashmolean Museum, Οξφόρδη, 1999.
- Werner 1998
K. E. Werner, *Die Sammlung antiker Mosaiken in den Vatikanischen Museen*, Πόλη του Βατικανού, 1998.
- Zimmer 1982
G. Zimmer, *Römische Berufsdarstellungen*, Βερολίνο, 1982.

Πότος και συμπόσιο στο πλαίσιο του διονυσιασμού



Εικόνα: Σκηνή συμποσίου. Βόρειος τοίχος από τον Τάφο του Βουτηχτή. Ποσειδωνία, περίπου το 475 π.Χ.



Θα επιδιώξω να αναλώσω μόνος το κρασί που δεν ήπιαμε.

Κώστας Σουρέφ, «Αύρα», *Αύρα Μετέωρη*,
Αθήνα, 1999, σ. 10

Αυτή καθαυτή η λέξη *συμπόσιο* προδηλώνει μια διαδικασία συν-μετοχής και συν-εύρεσης ανθρώπων εκτός εργασίας, που περιλαμβάνει κατ' εξοχήν τον πότο οίνου. Το γεγονός ότι τα συμπόσια τελούνταν κάτω από την εποπτεία των θεών, κυρίως του Διόνυσου, ότι ξεκινούσαν με σπονδές και επικλήσεις, ότι αυστηροί κανόνες διείπαν τη διεξαγωγή του, τα καθιστούν όχι απλή διασκέδαση αλλά ιεροτελεστία, και κατ' επέκταση κοινωνικό θεσμό. Αυτό θα προσπαθήσουμε να αποδείξουμε με την εισήγησή μας.

Το συμπόσιο ως πρακτική απαντά ήδη στον Όμηρο¹ και στην αγγειογραφία από τα τέλη του 7ου αι. π.Χ., πρώτα στην κορινθιακή κεραμική και στη συνέχεια στην αττική.² Η λέξη βρίσκεται σε κείμενα του 6ου αι. π.Χ., του Θέογνι³ και του Πίνδαρου⁴ και στη συνέχεια, ως κύριο αντικείμενο διαπραγματεύσεως, σε κείμενα του Πλάτωνα και του Ξενοφώντα με τα ομώνυμα έργα,⁵ του Πλούταρχου (*Συμποσιακά προβλήματα*), του Αθήναιου (*Δειπνοσοφισταί*), του Πετρώνιου (*Συμπόσιον* – εδώ καταγράφεται η παρακμή της Ρώμης). Πληροφορίες όμως αντλούνται και από τις αρχαιολογικές ανασκαφές, από την αγγειογραφία, συχνά με σκηνές συμποσίου, από τις γλυπτές αρχιτεκτονικές ή άλλες συνθέσεις.

Τα συμπόσια τελούνταν με διάφορες ευκαιρίες. Ήταν επετειακά, χαρμόσυνα (λ.χ. για ένα γάμο ή μια γέννηση, για καλή σοδειά κτλ.), επινίκια (μετά από νικηφόρο θεατρικό ή αθλητικό αγώνα), δεξίωση φίλων πριν την αναχώρηση ή μετά την επιστροφή, πένθος (ο ενταφιασμός των νεκρών συνοδεύεται από το νεκρόδειπνο που ετοιμαζόταν και καταναλωνόταν δίπλα στον τάφο) και νεκρικά (το συμπόσιο των νεκρών είναι φανταστικό και συνιστά την ελπίδα της άλλης ζωής, όπου οι εκλεκτοί θα επαναλαμβάνουν την ιεροτελεστία της συνεύρεσης με τον Διόνυσο του Κάτω Κόσμου, και της κατάργησης των ορίων του χρόνου που καθορίζουν με τρόπο τελεσίδικο το πριν και το μετά).⁶ Εμείς θα παραμείνουμε στα επίγεια συμπόσια.

Ήδη από τα ομηρικά έπη συγκροτείται μια εικόνα για τις συνήθειες του πότου, που περιλάμβανε σπονδή για τους θεούς, πρόποση και αντιχαιρέτισμα με σήκωμα των ποτηριών, αλλά και για το χρόνο τέλεσης

1. Όμηρος, *Οδύσσεια* α 151 κ.ε. (συμπόσιο μνηστήρων στο ανάκτορο του Οδυσσέα στην Ιθάκη), θ 485 κ.ε. (στο ανάκτορο του Αλκίνοου στο νησί των Φαιάκων). Για τα συμπόσια στην *Οδύσσεια* βλ. Slater 1990.

2. Καθάρριου 2002, 63.

3. *Ελεγείες* 1.298, 1.496.

4. *Ολυμπιονίκοι* 7.5, *Νεμεόνικοι* 9.48, *Ισθμιόνικοι* 6.1.

5. Για τις θέσεις του Πλάτωνα στο θέμα του συμποσίου, πέρα από τον ομώνυμο διάλογο, βλ. Tecusan 1990.

6. Γι' αυτό και οι υπόγειοι νεκρικοί θάλαμοι μιμούνται κάποιες φορές και σε γενικές γραμμές, λ.χ. στους μακεδονικούς τάφους της Μιέζας, δωμάτιο συμποσίου με κλίνες. Οι νεκροί συμποσιάζονται με τους θεούς στην άλλη ζωή, γι' αυτό και σκεύη, αγγεία και έπιπλα που βρέθηκαν στους τάφους θυμίζουν ανάλογα αντικείμενα επίγειων συμποσίων (Ρωμιοπούλου 1997, 23). Εξάλλου, και οι νεκρικές κλίνες παριστάνονται όχι τόσο ως νεκροκρέβατα όσο ως συμποτικές κλίνες (Boardman 1990).

ενός συμποσίου, όπως κατά τη διάρκεια διαπραγματεύσεων και σύναψης συμφωνιών ή σε ανθρωπίνες στιγμές, όπως είναι η αναχώρηση του πολεμιστή για τη μάχη αλλά και η επιστροφή του. Το ίδιο τυπικό προβάλλεται στον κόσμο των θεών, όχι με κρασί αλλά με νέκταρ.

Για τα αττικά συμπόσια γνωρίζουμε ότι πραγματοποιούνταν σε ιδιαίτερους χώρους των ιδιωτικών οικιών, τους *ἀνδρῶνας*,⁷ ή σε δημόσιους χώρους και ιερά, σε εσωτερικούς χώρους και υπαίθρια, ότι αυστηρά καθορισμένα ήταν: α) ο αριθμός των καλεσμένων και η ώρα προσέλευσής τους –τα συμπόσια άρχιζαν νωρίς το βράδυ και τελείωναν το πρωί–, β) η τοποθέτηση των κλινών κυκλικά ή σε σχήμα πι, ώστε αφενός όλοι να βλέπουν όλους, αφετέρου να αφήνεται κενός χώρος στο μέσο για τα αγγεία πότου αλλά και για τα πρόσωπα που κυκλοφορούσαν περιστασιακά στο χώρο, όπως οι οινοχόοι, οι μουσικοί, οι εταίρες, γ) ο καθορισμός των θέσεων των συμμετεχόντων –ποιος θα καθίσει πού, πού θα καθίσει ο οικοδεσπότης (συνήθως στην πρώτη, ακριανή κλίνη προς τα αριστερά), ποιος θα καθίσει δίπλα του ως τιμώμενο πρόσωπο (το γεγονός ότι ο εκ δεξιών καθόταν κάτω από τον προηγούμενο καθιστούσε το εγχείρημα ιδιαίτερα δύσκολο), δ) το στεφάνωμα των συμποσιαστών με κλαδιά κισσού, κλήματος, δάφνης ή μυρτιάς, που εξυπηρετούσε πρακτικούς σκοπούς (προστάτευε τον πότη από πιθανό πονοκέφαλο) αλλά και άλλους, καθώς οι συμμετέχοντες έμπαιναν κάτω από την προστασία του/των θεού/ών (κισσός και κλήμα ήταν φυτά του Διόνυσου, δάφνη και μυρτιά του Απόλλωνα), ε) η ποσότητα του προς κατανάλωση κρασιού (όχι παραπάνω από τρεις κρατήσεις), στ) ο ρυθμός της πόσης, που κανονιζόταν από τον συμποσίαρχο, τον *ἄρχοντα τῆς πόσεως*, ζ) η παρουσία *παιδων*, νεαρών, δηλαδή, υπηρετών ή δούλων που στις παραστάσεις αποδίδονται ωραίοι και γυμνοί, σε ρόλο οινοχόου ή μουσικού, η) οι καρποί που θα συνόδευαν την οινοποσία, θ) η σειρά που θα μιλούσαν οι συμποσιαστές, ι) οι ποινές που ο συμποσίαρχος είχε δικαίωμα να επιβάλλει σε περίπτωση παραβίασης των κανόνων του συμποσίου, ια) η απαγγελία, η μουσική και το τραγούδι, ιβ) τα παιχνίδια (γρίφοι, εικάζειν και αντεικάζειν –για παράδειγμα η παρομοίωση του Σωκράτη με Σιληνό–, ο κότταβος⁸), ιγ) η παρουσία των εταίρων και άλλων καλλιτεχνών:⁹

*Όλα τα επίλοιπα πια τα έχουν ετοιμάσει,
κλίνες, τραπέζια, προσκεφάλια, στρώματα,
στεφάνια, μυρωδιές, ορεχτικά και τσούπρες,
ζυμαρικά, πίτες, παστέλια, παξιμάδια,
κι αγαπητές για τα σιμπούσια ωραίες χορεύτριες.*

Αριστοφάνης, *Αχαρνές* 1088-1093

*[...] Τα τραπέζια όλα είναι
γεμάτα από τα φαγοπότια· τα κρεβάτια
όλα στρωμένα με κιλίμια και βελέντζες.*

7. Για τα ζητήματα χώρου και διευθέτησης των αναγκαίων επίπλων και αντικειμένων για την τέλεση των συμποσίων βλ. Bergquist 1990. Για τα οικήματα όπου τελούνταν τα συμπόσια βλ. και Cooper & Morris 1990, 66 κ.ε.

8. Για το συγκεκριμένο παιχνίδι βλ. Αριστοφάνης, *Ειρήνη* 1240-44. Ξενοφών, *Ελληνικά* 2.3.55. Πρβλ. και Sparkes 1960.

9. Θανατοποιοί, αυλητρίδες, ορχηστρίδες, ψάλτριες παρευρίσκονταν είτε ύστερα από συμφωνία με τον οικοδεσπότη, ο οποίος τους μίσθωνε, είτε με δική τους προαίρεση και με τη βεβαιότητα ότι θα πληρώνονταν από τους παρευρισκόμενους για τις διασκεδάσεις που θα πρόσφεραν. Αλλά το αν και πότε θα παρευρίσκονταν ήταν ζήτημα ιδεολογικό. Για παράδειγμα, ο Πλάτων δεν επιθυμούσε την παρουσία τους (*Πρωταγόρας* 347cd), ενώ ο Πλούταρχος, στην εξέταση του ζητήματος αν στη διάρκεια του πότου μπορούν να παρευρίσκονται αυλητρίδες, παίρνει θέση εναντίον του αποκλεισμού τους (*Συμποσιακά προβλήματα* 7,7).

Κρασί γεμίζουν τα ποτήρια και οι πωλήτριες
των μύρων στέκουν στη γραμμή· στα σκάρες ψήνουν
φέτες ψαριών, λαγούς στις σούβλες και στους φούρνους
πίτες, στραγάλια καβουρντίζουν και στεφάνια
πλέκουν κι οι κοπελίτσες σιγοβράζουν
τη φάβα στα τσουκάλια.

Αριστοφάνης, Εκκλησιάζουσες 838-844

Φυσικά οι κανόνες διαρρηγνύονταν από την ξαφνική έφοδο απρόσκλητων κωμαστών¹⁰ ή αν συμποσίαρχος εξελεγόταν όχι ο ανθεκτικότερος, αλλά ο περισσότερο μεθυσμένος –στην τελευταία αυτή περίπτωση αυτοεξελεγόταν:

Δεν πέρασε πολύ ώρα και άκουσαν στην αυλή τη φωνή του Αλκιβιάδη. Γερά μεθυσμένος και με δυνατή φωνή ρωτούσε πού είναι ο Αγάθωνας και ζητούσε να τον οδηγήσουν σε αυτόν. Πράγματι, μία αυλητρίδα που τον υποβάσταζε και μερικοί άλλοι της ακολουθίας του τον οδήγησαν μέσα, σε αυτούς. Έτσι πρόβαλε στην πόρτα στεφανωμένος με στεφάνι πυκνό από κισσό και μενεξέδες και με πλήθος ταινίες στο κεφάλι του έπειτα είπε: «Άνδρες, σας χαιρετώ· έναν γερά μεθυσμένο άνδρα τον δέχετε στη συντροφιά σας ή να στολίσουμε μόνο το κεφάλι του Αγάθωνα, αφού γι' αυτό ήλθαμε, κι ύστερα πάλι να φύγουμε; Πρέπει να σας πω ότι εγώ χθες δεν στάθηκε δυνατό να έλθω, τώρα όμως ήλθα με ταινίες στο κεφάλι να στεφανώσω από το δικό μου κεφάλι το κεφάλι του πρώτου σε λογιότητα και ωραιότητα.

Πλάτων, Συμπόσιο 212.d.3-212.e.7

Ενώ λοιπόν ο Αγάθωνας σηκωνόταν για να κατακλιθεί δίπλα στον Σωκράτη, ξαφνικά εμφανίστηκαν πλήθος κωμαστές στην πόρτα. Τη βρήκαν ανοιχτή, επειδή εκείνη την ώρα κάποιος εξερχόταν, και τράβηξαν κατευθείαν μέσα και πήραν θέση κοντά τους, και γέμισε το σπίτι θόρυβος, και χωρίς καμία τάξη πια, υποχρεώθηκαν να πίνουν πολύ κρασί.

Πλάτων, Συμπόσιο 223b

Εκείνοι λοιπόν δειπνούσαν σιωπηλοί, σαν να τους είχε επιβάλει τη σιωπή κάποιος ανώτερος. Αλλά ο Φίλιππος ο γελωτοποιός χτύπησε την πόρτα και είπε σ' εκείνον που πήγε κι άνοιξε να αναγγείλει μέσα ποιος ήταν και για ποιο λόγο επιθυμούσε να τον βάλουν μέσα, έλεγε μάλιστα ότι έρχεται, αφού ετοίμασε όλα τα αναγκαία, ώστε να δειπνήσει σε ξένο τραπέζι, και πρόσθεσε πως ο υπηρέτης του ήταν πολύ στενοχωρημένος, γιατί δεν έφερε τίποτε μαζί του και γιατί ήταν όλη την ημέρα νηστικός.

Ξενοφών, Συμπόσιο 1.11.1-1.12.1

Ήδη αναφέραμε ότι τα συμπόσια τελούνταν σε ειδικό χώρο στην οικία, τον *ἀνδρῶνα*, λέξη που φανερώνει τον ανδρικό χαρακτήρα των

10. Ξενοφών, Συμπόσιο i.11. Για το θέμα των *ἄκλητων* βλ. Fehr 1990.

συμποσίων και τον αποκλεισμό των γυναικών ως ισότιμων εταίρων, δεν αποκλείονταν όμως οι δούλες και οι εταίρες, ειδικά όταν το διαλογικό μέρος του συμποσίου έτεινε προς το τέλος του και το συμπόσιο έπαιρνε περισσότερο το χαρακτήρα της διασκέδασης, οπότε παριστάνονται σε περιπτώξεις με τους συμπότες, άλλοτε λιγότερο και άλλοτε περισσότερο τολμηρές. Αμιγώς γυναικεία συμπόσια μόνο ως εξαίρεση αναφέρονται και παριστάνονται, προφανώς όμως ήταν συμπόσια εταιρών ή στο πλαίσιο των Θεσμοφορίων. Εξάλλου, μια γυναίκα μεθυσμένη δεν ήταν θέαμα ευχάριστο για τους αρχαίους Έλληνες, όπως ακριβώς οι άνδρες μαινάδες (λ.χ. Κάδμος, Τειρεσίας στις *Βάκχες* του Ευριπίδη) αποτελούν την πιο περιθωριακή όψη του αυθεντικού μαιναδισμού. Και οι δύο περιπτώσεις είναι εξαιρέσεις που τονίζουν ότι ο μαιναδισμός είναι συστατικό της γυναικείας ταυτότητας και το συμπόσιο της ανδρικής. Εξάλλου, οι γυναίκες αποκλείονταν ακόμη και από την καλλιέργεια της αμπέλου και μόνο ανύπαντρες κοπέλες, ίσως και άγαμες γυναίκες περιστασιακά, μετέφεραν καλάθια με σταφύλια από τα αμπέλια στα πατητήρια (Όμηρος, *Ιλιάδα* Σ 567 κ.ε., *Ανακρεόντεια* 59.3).

Ο αριθμός των συμποτών εξαρτιόταν από το μέγεθος του χώρου αλλά δεν ξεπερνούσε τους δώδεκα – στο πλατωνικό *Συμπόσιο* οι συμποσιαστές θα γίνουν δεκατρείς με την ξαφνική έφοδο του Αλκιβιάδη. Θα έπρεπε όλοι να είναι ενήλικοι πολίτες με πλήρη δικαιώματα – για τους Αθηναίους το 18ο έτος ήταν έτος ενηλικίωσης (Πλάτων, *Νόμοι* 666a), χωρίς όμως να λείπουν και νεότεροι, αγένειοι στην αγωγή, ¹¹ σαφώς διαφοροποιημένοι από τους *παῖδας-υπηρέτας*. Σε αυτούς απαγορευόταν η παρακολούθηση κωμικών και σκωπτικών θεαμάτων, αλλά και η πόση και η κατάκλιση στον χώρο του συμποσίου· γι' αυτό και παριστάνονται καθιστοί και όχι *ἐπὶ κλίνης*, όπως ακριβώς και οι θνητές γυναίκες ή οι θεές και όσοι, τουλάχιστον στη Μακεδονία, αν και είχαν υπερβεί το 18ο έτος της ηλικίας τους, δεν είχαν σκοτώσει κάπρο χωρίς τη χρήση διχτυού.¹²

Ο Αυτόλυκος λοιπόν κάθισε δίπλα στον πατέρα του, ενώ οι υπόλοιποι, όπως ήταν το συνήθειο, κατεκλίθησαν.

Ξενοφών, *Συμπόσιο* 1.8.1

Οι νεότεροι δεν πρέπει να ακούν ούτε ιαμβικά ποιήματα ούτε ως θεατές να παρακολουθούν παραστάσεις κωμωδιών, πριν έλθουν στην ηλικία κατά την οποία θα έχουν το δικαίωμα να λαμβάνουν μέρος στα συμπόσια (κατακλίσεως ύπάρξει κοινωνεῖν) και στην οίνοποσία, και όταν η παιδεία με κάποιο τρόπο θα τους καταστήσει ασφαλείς από τον κίνδυνο να επηρεαστούν αρνητικά από αυτά.

Αριστοτέλης, *Πολιτεία* 1336b.20-23

11. Η μόδα και οι αντιλήψεις περί κάλ-
λους του 4ου αι. π.Χ. έφερε στην αγγειο-
γραφία και αγένειους ενήλικους συμποσι-
αστές (Καθάρειου 2002, 161, σημ. 805).

12. Ό.π., σημ. 811.

*Ο Ηγήσανδρος λέει (FGH IV 419) ότι στη Μακεδονία δεν συνηθι-
ζόταν να κατακλίνονται στο δείπνο, αν δεν είχε σκοτώσει κάπρο
χωρίς τη βοήθεια διχτυού· μέχρι τότε δειπνούσαν καθισμένοι. Ο*

Κάσσανδρος λοιπόν, αν και ήταν τριάντα πέντε ετών, δειπνούσε καθισμένος δίπλα στον πατέρα του, επειδή δεν μπόρεσε να επιτελέσει το κατόρθωμα, αν και είχε γίνει γενναίος άνδρας και σπουδαίος κυνηγός.

Αθήναιος, Δειπνοσοφιστής 1.31.6-12

Η παρουσία των παιδων πλάι σε γενειοφόρους ἐπὶ κλίνης συμπτώες προδηλώνει τον παιδευτικό χαρακτήρα του συμποσίου, καθώς άκουγαν συζητήσεις με πολιτικο-φιλοσοφικό περιεχόμενο, μουσική και ποίηση, και τη μύησή τους από τους δεύτερους στον κόσμο των ενήλικων πολιτών. Αλλά και σε αγγειογραφίες με θέματα από τη «σχολική» ζωή των νέων, όπου εμφανίζονται να μαθαίνουν γραφή ή μουσική ή να απαγγέλλουν παρουσία του δασκάλου, στον «τοίχο» κρέμονται αγγεία πότου, κυρίως κύλικες. Εξάλλου, όταν ο νεαρός Αθηναίος ενηλικιώνόταν, λάμβανε μια πανοπλία, ένα βόδι για να θυσιάσει και μια κύλικα για να συμμετέχει στα συμπόσια. Όλα αυτά υποδήλωναν ότι μπορούσε πια να λαμβάνει μέρος στην κοινωνική ζωή της πόλεως, εκφάνσεις της οποίας ήταν η στρατιωτική θητεία, οι θρησκευτικές τελετές, τα συμπόσια. Με άλλα λόγια, η συμμετοχή σε συμπόσιο προετοίμαζε το άτομο για να γίνει πολίτης, όπως και το κυνήγι. Όσο για τον ερωτικό, κάποιες φορές, χαρακτήρα των παραστάσεων ανάμεσα σε άνδρες διαφορετικών ηλικιών δηλώνεται με την παρουσία ενός Έρωτα –που μπορεί να παίζει τύμπανο ή με το στεφάνωμα του ενός από τους δύο– φανερώνει σχέσεις εραστών με ερωμένους, συστατικό, επίσης, στοιχείο της παιδείας. Φυσικά, οι ανήλικοι παρατηρητές των συμποσίων δεν επιτρεπόταν να καταναλώσουν οίνο. Ο Πλάτωνας καταθέτει τις νομοθετικές προθέσεις του σχετικά με το θέμα, αλλά και τις αιτίες της απαγόρευσης της πόσης στους νέους:

Το σωστό δεν θα ήταν να ορίσουμε με νόμο, καταρχάς τα παιδιά μέχρι την ηλικία των δεκαοκτώ χρονών να μην βάζουν στάλα κρασί στο στόμα τους, εξηγώντας τους ότι δεν πρέπει κανείς να ρίχνει φωτιά πάνω στη φωτιά είτε στο σώμα είτε στην ψυχή, προτού έρθει η ώρα να μπουν στα βάσανα που καταλαγιάζουν την ευερέθιστη προδιάθεση των νέων; Στη συνέχεια, μέχρι την ηλικία των τριάντα ετών, να γεύονται το κρασί αλλά με μέτρο, να απέχουν όμως τελείως οι νέοι από το να μεθούν ή να πίνουν πολύ κρασί. Μόλις πατήσουν τα σαράντα, αφού ευωχηθούν στα συσσίτια, να καλέσουν τους υπόλοιπους θεούς, ιδιαιτέρως όμως να προσκαλέσουν τον Διόνυσο στην τελετή που ταυτόχρονα είναι και η διασκέδαση των γερόντων, την οποία δώρισε σαν βοηθητικό φάρμακο στην τραχύτητα των γηρατειών, ώστε να ξαναγιανώνουμε, και με τη λησμονιά της κακοκεφιάς να μαλακώνει η ψυχική μας διάθεση από σκληρή που ήταν, όπως ακριβώς μαλακώνει το σίδερο, όταν το βάλουμε στη φωτιά, και γίνεται έτσι πιο εύπλαστο.

Πλάτων, Νόμοι 666.a.3-666.b.6

Από τα αγγεία του πότου (κρατήρες, φιάλες, κύλικες, σκύφοι, λέβητες, αμφορείς, οينوχόες...¹³) άλλα ήταν για την κράση του οίνου με νερό, άλλα χρησίμευαν για το σερβίρισμά του, ενώ ειδικά σκεύη βοηθούσαν στο φιλτράρισμα του κρασιού (*ήθμός*), στη διατήρηση της θερμοκρασίας του (*ψυκτήρ*), στην άντλησή του (*ἀρύταινα*). Τα απαραίτητα για το συμπόσιο αγγεία εικονογραφούνταν τόσο στο εξωτερικό όσο και στο εσωτερικό τους, κυρίως τα κρασοπότηρα (*κύλικες*). Συνήθη θέματα ήταν ο αποχαιρετισμός του πολεμιστή από τους δικούς του, ο θάνατος πολεμιστή, διονυσιακά θέματα, γάμοι, αρπαγές, οينوχόοι, σκηνές κυνηγιού, μαινάδες, εταίρες που παίρνουν το λουτρό τους, ερωτικά θέματα, τα ίδια τα συμπόσια κ.λπ. Και βέβαια, μπορούμε να φανταστούμε την αίσθηση του πότη, όταν, φέρνοντας το ποτήρι στα χείλη του, έβλεπε να αναδύονται οι εικόνες που αναφέραμε και να ανασυγκροτήσουμε μέσα από τις θεματικές επιλογές τις αξίες και τα ιδανικά του αρχαίου κόσμου, αλλά και τα θέματα συζήτησης στη διάρκεια ενός συμποσίου.

Για να μπορούν οι συμπότες να διατυπώνουν ορθές απόψεις για το υπό συζήτηση θέμα θα έπρεπε να διατηρούν τη νηφαλιότητά τους όσο το δυνατό περισσότερη ώρα, ενώ συγχρόνως θα αισθάνονταν την ελαφρά διέγερση του πνεύματος από τη μετρημένη χρήση του οينوπνεύματος. Γι' αυτό και στον τρόπο της πόσης τηρούνταν αυστηροί κανόνες.

Καταρχάς, ο οίνος ήταν κεκραμένος με ορισμένες αναλογίες –ο *ἄκρατος* φυλασσόταν για τους θεούς–, ενώ το *ἄκρατοποτεῖν* θεωρούνταν κατάχρηση:

*και στο τραπέζι όταν κρασί αρχοντικό φλογάτο
οι προεστοί νερώνουμε μες στο βαθύ κροντήρι.*

Όμηρος, *Ιλιάδα* Δ 259-260

τρὶς ὕδατος προχέειν, τὸ δὲ τέτρατον ἰέμεν οἶνον.

Ησίοδος, *Έργα και Ημέραι* 596

*Ούτε το πολύ ούτε και το ελάχιστο είναι η επιταγή του Βάκχου,
γιατί της λύπης πρόξενος ή της μανίας θα 'ναι.
Φέρνει τη χαρά μικτός αν είναι, ευφρόσυτος:
το τέταρτον ο Βάκχος, και οι Νύμφες τα άλλα τρία.
Είναι για την κλίνη ό,τι αρμόζει.
Αν είναι υπέρμετρος, τον έρωτα αποφεύγει και σε ύπνο
βαρύ, που γειτονεύει με το θάνατο, ευθύς θα σε βυθίσει.*

Εύηνος ο Πάριος, 49, μτφ.: Β.Ι. Λαζανάς

*Ας μιλήσουμε λοιπόν εκτενέστερα για τη μέθη γενικά· διότι το
θέμα δεν είναι ασήμαντο ούτε είναι σε θέση να το κρίνει ένας τυ-
χαίος νομοθέτης. Εγώ δεν μιλώ γενικά για την οινοποσία ή τη μη*

13.Βλ. <http://homepage.usask.ca/~jrp638/CourseNotes/symposium.html>

οινοποσία αλλά για τη μέθη την ίδια πώς πρέπει να την αντιμετωπίζει κανείς: όπως οι Σκύθες και οι Πέρσες, ακόμη και οι Καρχηδόνιοι και οι Κέλτες και οι Ίβηρες και οι Θράκες, που είναι όλοι τους λαοί πολεμικοί, ή όπως εσείς διότι εσείς, όπως ισχυρίζεσαι, διαφέρετε τελείως, ενώ οι Σκύθες και οι Θράκες, άνδρες και γυναίκες, χρησιμοποιώντας εντελώς άκρατον οίνον και χύνοντάς τον πάνω στα ρούχα τους, νομίζουν ότι κάνουν κάτι ωραίο και ευγενικό.

Πλάτων, *Νόμοι* 637d-e¹⁴

Μόνο κατ' εξαίρεση συνηθιζόταν να πίνουν μια πολύ μικρή γουλιά άκρατου οίνου στη μετάβαση από το δείπνο στο συμπόσιο (Φιλόχορος *FrGrHist* 328 απ. 5),¹⁵ ενώ ο ρυθμός της πόσης κανονιζόταν από τον συμποσίαρχο, ώστε η μέθη να έρχεται σταδιακά και ελεγχόμενα. Γι' αυτό υπήρχε, καταρχάς, ένα μόνο ποτήρι, το οποίο περνούσε από χέρι σε χέρι από αριστερά προς τα δεξιά (Πλάτων, *Συμπόσιο* 223c). Σταδιακά, χρησιμοποιήθηκαν περισσότερα ποτήρια, ένα για κάθε συμπότη, ενώ η τήρηση των κανόνων, π.χ. πόσο θα πιει κάποιος ή πότε θα φύγει, χαλάρωσε, έγινε πιο ελαστική:

τῶι πίνειν δ' ἐθέλοντι παρασταδὸν οἴνοχοεῖτω· οὐ πάσας νύκτας γίνεται ἄβρὰ παθεῖν. αὐτὰρ ἐγὼ μέτρον γὰρ ἔχω μελιγδέος οἴνου ὕπνου λυσικάκου μνήσομαι οἴκαδ' ἰών.

Θέογνις, *Ελεγείες* 1.473-1.476

Πάντως, η αντοχή στο συμπόσιο, αλλά και στο φαγητό, ήταν ένδειξη σπουδαίου ανθρώπου, κάτι που παραπέμπει σε αρχέγονες αντιλήψεις: «τοῦ αὐτοῦ ἀνδρός ἐστι καὶ φάλαγγα συστήσαι φοβερωτάτην καὶ συμπόσιον ἥδιστον, ἀμφοτέρα γὰρ εὐταξίας εἶναι.» (Πλούταρχος, *Ηθικά* 615f). Μυθολογικό πρότυπο αυτής της αντίληψης ήταν ο Ηρακλής, και φυσικό ήταν οι Μακεδόνες βασιλείς να επιδιώκουν να ακολουθήσουν το πρότυπο του ήρωα που θεωρούνταν προπάτοράς τους. Έτσι, οι Αθηναίοι πρέσβεις επαίνεσαν τον Φίλιππο Β' λέγοντας «ὥς καὶ λέγειν δυνατώτατον καὶ κάλλιστον ὀφθῆναι καὶ νῆ Δία συμπιεῖν ἱκανώτατον» (Πλούταρχος, *Δημοσθένης* 16). Οι ανώτεροι αξιωματικοί του στρατού του Αλεξάνδρου και ο ίδιος ο Αλέξανδρος οργάνωναν και συμμετείχαν σε συμπόσια, στα οποία έτρωγαν και έπιναν υπερβολικά. Παρόμοιες είναι οι μαρτυρίες για τέσσερις από τους Σελευκίδες, τον Αντίοχο τον δεύτερο, τον τρίτο, τον τέταρτο και τον πέμπτο (Αιλιανός, *Ποικίλες ιστορίες* II 41).¹⁶

Είναι, πάντως, θέμα οπτικής γωνίας το αν η υπερβολική πόση και βρώση ήταν ένδειξη σπουδαίου ανθρώπου ή ηθικής αθλιότητας. Για παράδειγμα, ο Δημοσθένης στηλιτεύει την υπερβολή στα συμπόσια στην αυλή του Φιλίππου και από την περιγραφή στον τρόπο με τον οποίο τελούνταν προσπαθεί να δείξει ότι η δύναμή του δεν είναι τόσο σταθερή και ότι οι Μακεδόνες είναι αδύναμοι:

14. Πρβλ. και Πλούταρχος, *Συμποσιακά προβλήματα* 3.9, 657b-e.

15. Βλ. Kircher 1910, 14 κ.ε., 24 κ.ε., 38 κ.ε. Στην Αθήνα λατρευόταν και μια προσωποποίηση του άκρατου οίνου, ο Άκρατος, Ακρατοπότης (Παυσανίας 1.2.5· Αθήναιος 2.9.15 = Πολέμων Fr. 40).

16. Για τα αρχαία μακεδονικά συμπόσια βλ. Tomlinson 1970.

17. Πρβλ. Αθήναιος IV, 260b· IV, 167b· Πολύβιος VIII, 11. Είναι ευνόητο, βέβαια, ότι ο τρόπος τέλεσης του συμποσίου στη μακεδονική αυλή δεν μπορεί να κρίνεται με όρους αθηναϊκούς. Οι μετασχηματισμοί είναι αυτονόητοι και είναι συνάρτηση τοπικών παραγόντων και φυσικά του χρόνου. Χαρακτηριστικό παράδειγμα συμποσίου που προφανώς ποτέ δεν θα τελούσαν στην Αθήνα, είναι αυτό που περιγράφει ο Πλούταρχος στη βασιλική αυλή της Αρμενίας μετά το γάμο της αδελφής του Αρταβάξη με τον γιο του νικητή των Ρωμαίων του Κράσσου στη Μεσοποταμία, του Πάρθου βασιλιά Ορώδη. Μέρος των εκδηλώσεων που ακολούθησαν το γάμο ήταν η παράσταση των *Βακχών* του Ευριπίδη από τον τραγικό υποκριτή Ιάσωνα Τραλλιανό. Η παράσταση δόθηκε στον ανδρώνα, αφού εκκενώθηκε ο χώρος από τα τραπέζια και τα σκεύη του συμποσίου. Ο Ιάσων αμείφθηκε με ένα τάλαντο, γιατί τραγούδησε τους στίχους όπου η Αγαυή κομπάζει για το διαμελισμό του Πενθέα, κρατώντας το πραγματικό κεφάλι του Κράσσου, που είχαν φέρει από τη Μεσοποταμία. Ένα τάλαντο είχε στείλει και ο Φίλιππος στο σύλλογο των γελωτοποιών της Αθήνας για να του στέλνουν γραπτά τα αστεία τους, και μάλιστα συχνά (Αθήναιος, XVI, 614d).

εἰ δέ τις σώφρων ἢ δίκαιος ἄλλως, τὴν καθ' ἡμέραν ἀκρασίαν τοῦ βίου καὶ μέθην καὶ κορδακισμοὺς οὐ δυνάμενος φέρειν, παρεῶσθαι καὶ ἐν οὐδενὸς εἶναι μέρει τὸν τοιοῦτον. Λοιποῦν δὴ περὶ αὐτὸν εἶναι ληστὰς καὶ κόλακας καὶ τοιοῦτους ἀνθρώπους οἷους μεθυσθέντας ὀρχεῖσθαι τοιαῦθ' οἱ ἐγὼ νῦν ὁκνῶ πρὸς ὑμᾶς ὀνομάσαι. Δῆλον δ' ὅτι ταῦτ' ἐστὶν ἀληθὴ· καὶ γὰρ οὗς ἐνθένδε πάντες ἀπήλαυνον ὡς πολὺ τῶν θαυματοποιῶν ἀσελγεστέρους ὄντας, Καλλίαν ἐκεῖνον τὸν δημόσιον καὶ τοιοῦτους ἀνθρώπους, μίμους γελοίων καὶ ποιητὰς αἰσχροῦν ᾠσμάτων, ὧν εἰς τοὺς συνόντας ποιοῦσιν εἵνεκα τοῦ γελασθῆναι, τοὺτους ἀγαπᾶ καὶ περὶ αὐτὸν ἔχει. Καίτοι ταῦτα, καὶ εἰ μικρά τις ἡγεῖται, μεγάλ', ὧ ἄνδρες Ἀθηναῖοι, δείγματα τῆς ἐκείνου γνώμης καὶ κακοδαιμονίας ἐστὶ τοῖς εὖ φρονοῦσιν.

Αν πάλι υπάρχει κανένας μυαλωμένος άνθρωπος, και μάλιστα ηθικός, που δεν μπορεί να υποφέρει τις καθημερινές καταχρήσεις του και τα μεθύσια και τους άσεμνους χορούς, τον απομονώνει [ο Φίλιππος] και δεν τον λογαριάζει καθόλου. Οι υπόλοιποι γύρω του είναι ληστές και κόλακες και τέτοιοι άνθρωποι που όταν μεθύσουν αρχίζουν να χορεύουν έτσι που εγώ τώρα δεν τολμώ να σας το περιγράψω. Και ότι όλα αυτά είναι αληθινά, ιδού η απόδειξη· όσους όλοι τους έδιωχναν από εδώ, γιατί ήταν πολύ πιο ακόλαστοι και από τους πλανόδιους αγύρτες, όπως ο Καλλίας, εκείνος ο περιβόητος δούλος, και άλλους τέτοιους, όπως γελωτοποιούς και συνθέτες αισχροῦν τραγουδιών, που τα στιχουργούν για να κάνουν την παρέα του να γελάει, αυτούς θέλει πολύ να τους έχει γύρω του. Και αν κάποιος τα θεωρήσει ασήμαντα, Αθηναῖοι, όμως αυτά είναι μεγάλες αποδείξεις για το χαρακτήρα και την ηθική του αθλιότητα, για κάθε φρόνιμο άνθρωπο βέβαια.¹⁷

Δημοσθένης, Ολυνθιακός Β' 18-20

Το ζητούμενο, λοιπόν, των συμποτικών συναθροίσεων, τουλάχιστον πριν την έκπτωση του θεσμού σε θέαμα και διασκέδαση, ήταν η άσκηση του πνεύματος μέσα από τη συζήτηση. Γι' αυτό και το πρώτο μέρος του συμποσίου, το λεγόμενο *δειπνον* ή *σύνδειπνον*, διαρκούσε λίγο, ενώ οι τροφές που καταναλώνονταν ήταν περιορισμένες, ώστε το πνεύμα να μην οχλείται από ένα βαρύ στομάχι. Αφού, λοιπόν, μαζεύονταν τα τραπέζια με τα υπολείμματα των τροφών και σκουπιζόταν το πάτωμα, άρχιζε η συζήτηση, που και αυτή τελούσαν με κανόνες. Το όλο σκηνικό διαφοροποιεί ξεκάθαρα τις δύο ομάδες παρευρισκομένων: των ανακεκλιμένων, επομένως στατικών συμποτών-συζητητών και των κινούμενων υπηρετών.

Το θέμα ετίθετο από τον συμποσίαρχο ή από κάποιον άλλον, που γι' αυτό αποκαλούνταν *πατήρ του λόγου*. Για παράδειγμα, στο *Συμπόσιο* του Ξενοφώντα συζητήθηκε τι είναι εκείνο για το οποίο ο καθένας

ήταν περήφανος, ενώ στο πλατωνικό Συμπόσιο το θέμα ήταν περί έρωτος.¹⁸ Στην ανάπτυξη του θέματος αποκαλυπτόταν η ικανότητα του καθενός να αναλύει με ακρίβεια τα επιχειρήματά του, αλλά και να ακούει τους άλλους, χωρίς να διακόπτει ή με εριστική και προσβλητική διάθεση, η ευστροφία και η χάρη του ομιλητή, στοιχεία που κατά τον Περικλή χαρακτήριζαν τους συμπατριώτες του. Κάποτε, το θέμα δεν ήταν ένα για όλους, αλλά οριζόταν για τον επόμενο ομιλητή ένα άλλο, ώστε σε κάθε περίπτωση όλοι να είναι συγκεντρωμένοι σε όλους και οι λόγοι να είναι αυτοσχέδιοι και όχι προετοιμασμένοι. Στόχος, τουλάχιστον από μια πλατωνική γωνία θέασης του συμποσίου, δεν ήταν η προσέγγιση ενός θέματος κάτω από τις ειδικές και μεταβαλλόμενες συνθήκες εμφάνισής του, ούτε η εξατομικευμένη διερεύνηση, αλλά το καθολικώς ισχύον και το αμετάβλητο. Η πνευματική συγκέντρωση όλων των παρευρισκομένων και η διατήρηση της ενότητας της ομάδας των συμποτών εξασφαλιζόνταν από τους κανόνες της συζήτησης, από τη διευθέτηση του χρόνου και του χώρου (όλοι έβλεπαν όλους), με την απομάκρυνση όλων των δευτερευόντων προσώπων στη διάρκεια του πότου που θα μπορούσαν να αποσπάσουν την προσοχή με την κινητικότητα τους. Ακόμη και στη χωροταξική διευθέτηση αναδεικνύονται οι αξίες του πολιτισμού της πόλεως, όπου μέτρο της ατομικής αξίας είναι η απόσπαση από τον εργασιακό μόχθο και η ενασχόληση με το λ(Λ)όγο· όσοι είχαν αυτή τη δυνατότητα σαφώς διαφοροποιούνταν από τους χειρώνακτες δούλους, οινοχόους, θαυματοποιούς, όπως ο ποιητής και ραψωδός από τον γλύπτη.

Το συμπόσιο εμφανίζεται ως άσκηση δημοκρατικής αγωγής, όπου όλοι ελεύθερα υπάγονται σε κανόνες. Γι' αυτό και ο Πλάτων υπερτονίζει τους συμποτικούς κανόνες (*Νόμοι* 640 κ.ε.), πόσο μάλλον που στις Συρακούσες διαπίστωσε την έκπτωση του θεσμού με την έμφαση στο διασκεδαστικό και όχι ψυχ-αγωγικό μέρος του συμποσίου. Αλλά βέβαια, το συμπόσιο ακολούθησε την ίδια πορεία που είχαν και άλλοι θεσμοί, όπως το θέατρο που από θρησκευτικό έγινε κοσμικό, οπότε από το θέαμα της λατρείας υπήρξε σταδιακή μετάβαση στη λατρεία του θεάματος (σκηνικά, κουστούμια, προσωπεία κτλ.). Αντίστοιχα, το συμπόσιο μετεξελίχθηκε από θεσμός συν-ποτικός και διαλογικός/διαλεκτικός σε θέαμα, ακρόαμα και κατά μόνας, έστω και με πολλούς μαζί, διασκέδαση. Θα λέγαμε, δηλαδή, ότι το κυρίως μέρος του συμποσίου παραγκωνίστηκε, ενώ τονίστηκαν το πρώτο μέρος, το *δείπνον* ή *σύνδειπνον*, το «τρίτο» μέρος με τους καλλιτέχνες, το «τέταρτο», όταν, μετά το πέρας του συμποσίου, κάποιιοι, μεθυσμένοι, άλλοι περισσότερο, άλλοι λιγότερο, κατέληγαν σε σπίτια άλλων, όπου επίσης τελούνταν συμπόσιο, ή παρέμεναν στο δρόμο χορεύοντας και τραγουδώντας.

Αν, λοιπόν, και το συμπόσιο ήταν για μια ορισμένη και περιορισμένη σε αριθμό ομάδα, ωστόσο δεν ανήκε στη σφαίρα του ιδιωτικού, καθώς οι συμμετέχοντες ασκούσαν σε μια μορφή κοινωνικότητας που συγκροτούσε το πολιτικό σώμα στην αρχαϊκή, και στη συνέχεια

18. Ήδη στον Όμηρο αναφέρεται ότι ένα συμπόσιο είναι μια κατάλληλη ευκαιρία προς συζήτηση θεμάτων, η επίλυση των οποίων εμφανίζεται δύσκολη. Στο παρακάτω απόσπασμα μιλά ο Νέστορας: «[...] μα εσύ ξεκίνα πρώτος, / υγιέ του Ατρέα, τι εσύ κι απ' όλους μας πιο βασιλιάς λογίεσαι. / και στρώσε τάβλες για τους γέροντες. περίσσια αυτό πρεπό σου. / κρασί γιομάτα είν' τα καλύβια σου, που αργίτικα καράβια / ολημερίς περνούν το πέλαγο και φέρνουν απ' τη Θράκη. / κι είναι δικό σου κάθε φίλεμα, τι σε πολλούς ορίζεις. / Κι ως συναχτούμε τόσοι γέροντες, θ' ακούσεις όποιον δώσει / την πιο καλή βουλή. τι σ' όλους μας βαριά πλακώνει ανάγκη / από σωστή βουλή και φρόνιμη» (Όμηρος, *Ιλιάδα* 68-76, μτφ.: Ν. Καζαντζάκη – Ι. Θ. Κακριδή).

στην κλασική πόλη.¹⁹ Εδώ, όμως, μπαίνει ένα σημαντικό ζήτημα: αφού το συμπόσιο ήταν «άσκηση εις αρετήν δημοκρατικήν», μπορούσε να αφορά μόνο τους αριστοκράτες; Μελετητές υποστηρίζουν ότι στα κλασικά χρόνια φαίνεται πως τα συμπόσια είχαν γίνει υπόθεση και των απλών πολιτών (Schmitt–Pantel 1990, Pellizer 1990), χωρίς να λείπουν και αυτοί που υποστηρίζουν το αντίθετο (Murray 1990b, Bremmer 1990, Vickers 1990). Εξάλλου, οι υπαίθριες λαϊκές συναθροίσεις με οينوποσία με την ευκαιρία των θρησκευτικών εορτών είναι και αυτές ένα είδος συμποσίου όσο κι αν ο περιβάλλον χώρος δεν επιτρέπει και δεν επιβάλλει τη συνέπεια στην τήρηση των συμποτικών κανόνων όπως σε ένα ιδιωτικό, οικιακό, αριστοκρατικό συμπόσιο. Η διαφοροποίηση ανάμεσα στα έντεχνα, ας πούμε, συμπόσια και στην πραγματικότητα των συμποσίων στην καθημερινή ζωή αντανakλάται στα συμπόσια του Πλάτωνα και του Ξενοφώντα. Πάντως, το ξεχωριστό, εικαστικό και λεκτικό λεξιλόγιο που αναπτύχθηκε δείχνει ότι το συμπόσιο αποτέλεσε μια ξεχωριστή εκδήλωση στη ζωή της πόλεως, αποδεκτή από όλους.

Στο συμπόσιο εμπεριέχονται, λοιπόν, τρία στοιχεία, όπως τα συνόψισε ο Pellizer (1990): α) η λελογισμένη και πειθαρχημένη κατανάλωση οίνου, ώστε να παραχθεί «μια ισορροπημένη έκφραση των ατομικών ψυχολογικών δυναμικών μέσα σε μία κοινωνική συνάθροιση», β) ο συμποτικός λόγος, γ) ο έρωας. Εμείς θα προσθέταμε και ένα τέταρτο: τη διαρκή παρουσία των θεών, κυρίως του Διόνυσου, η εποπτεία του οποίου, μαζί με την τήρηση αρχών και κανόνων, αφενός καθιστά το συμπόσιο πράξη τελετουργική, αφετέρου άσκηση δημοκρατικού βίου. Ο Διόνυσος, θεωρούμενος κατεξοχήν α-πολιτικός θεός, καθίσταται εγγυητής του πολιτικού συστήματος! Θα επισημάνουμε τα σημεία της παρουσίας του.

Καταρχάς, η μετάβαση από το *δείπνον* ή *σύνδειπνον* στον *πότον* γινόταν σύμφωνα με *τὰ νομιζόμενα* (Πλάτων, *Συμπόσιο* 176a), δηλαδή με πόση ολίγου άκρατου οίνου προς τιμή του *άγαθού δαίμονος*, με το στεφάνωμα των συμποτών, με τις σπονδές στους θεούς, με το κάψιμο μυρωδικών και με τον ψαλμό ύμνου συνοδεία αυλού.

19. Ακόμη και τα αυτοσχέδια τραγούδια δεν έμεναν στον κλειστό κύκλο των συμποτών. Όταν τελείωνε το συμπόσιο, αρκετοί, περισσότερο ή λιγότερο μεθυσμένοι, κάποτε κατέληγαν σε σπίτια άλλων, όπου επίσης τελούνταν συμπόσιο, ή παρέμεναν στο δρόμο χορεύοντας και τραγουδώντας, επαναλαμβάνοντας και τα αυτοσχέδια τραγούδια που είχαν ακουστεί στη διάρκεια του συμποσίου, οπότε και κυκλοφορούσαν ευρύτερα. Για τον Rösler (1990), το συμπόσιο ήταν ο κατεξοχήν χώρος ποίησης. Με αφετηρία κείμενα που περιγράφουν τη συμποτική ποίηση (Ξενοφάνης Fr. 1. Ανακρέων Fr. eleg. 2), ο Rösler συμπεραίνει ότι η μνήμη των γενναίων πράξεων στη μάχη θα πρέπει να αποτελούσε συστατικό στοιχείο της «συμποτικής μνημοσύνης» και θεωρεί ότι τα συμποτικά τραγούδια, με τον έπαινο των επιτευγμάτων των άλλων και του παρελθόντος καλλιεργούσαν τη συλλογική μνήμη της ομάδας. Αυτό ανατρέπει την αντίληψη περί αντίθεσης συμποτικής ποίησης και έπους, αλλά τον οδηγεί και στο αμφιλεγόμενο συμπέρασμα ότι «η συμποτική μνημοσύνη είναι σαφώς μία από τις ρίζες, αν και ελάχιστα αναγνωρισμένη, της ανάπτυξης της ιστοριογραφίας τον 5ο αιώνα».

*Νῦν γὰρ δὴ ζάπεδον κα-
θαρόν καὶ χεῖρες ἀπάντων
καὶ κύλικες
πλεκτοὺς δ' ἄμφιτιθεῖ
στεφάνους,
ἄλλος δ' εὐῶδες μύρον ἐν
φιάλῃ παρατείνει
κρητὴρ δ' ἔσθηκεν μεστός
εὐφροσύνης·
ἄλλος δ' οἶνος ἐτοῖμος, ὃς
οὐποτέ φησι προδώσειν,
μείλιχος ἐν κεράμοις, ἄνθε-
ος ὀζόμενος·*

*Τώρα το πάτωμα είναι καθαρό
κι όλων τα χέρια
και τα ποτήρια.
ένας βάζει στα κεφάλια μας πλε-
χτά στεφάνια,
άλλος προσφέρει σε κούπα λάδι
ευωδιαστό.
ένας κρατήρας βρίσκεται εδώ με-
στός ευφροσύνης,
κι άλλο γλυκό κρασί έτοιμο στα
σταμνιά, που λέει πως ποτέ δεν
θα μας προδώσει, ελαφρό, ανθο-
σμίας οίνος.*

ἐν δὲ μέσοις ἀγνήν ὁδμήν
 λιβανωτὸς ἴησιν,
 ψυχρὸν δ' ἐστὶν ὕδωρ καὶ
 γλυκὺ καὶ καθαρόν
 παρκέαται δ' ἄρτοι ξανθοὶ
 γεραρή τε τράπεζα
 τυροῦ καὶ μέλιτος πίονος
 ἀχθομένη
 βωμὸς δ' ἀνθεσιν ἂν τὸ
 μέσον πάντῃ πεπύκασται,
 μολπή δ' ἀμφὶς ἔχει δώμα-
 τα καὶ θαλίη.
 χρή δὲ πρῶτον μὲν θεὸν
 ὑμνεῖν εὐφρονας ἀνδρας
 εὐφήμες μύθοις καὶ καθα-
 ροῖσι λόγοις,
 σπείσαντάς τε καὶ
 εὐξαμένους τὰ δίκαια
 δύνασθαι πρήσσειν
 ταῦτα γὰρ ὧν ἐστὶ προ-
 χειρότερον,
 οὐχ ὕβρεις πίνειν δ'
 ὅποσον κεν ἔχων ἀφίκοιο
 οἴκαδ' ἄνευ προπόλου μὴ
 πάννυ γηραλέος.
 ἀνδρῶν δ' αἰνεῖν τοῦτον
 ὃς ἐσθλὰ πίων
 ἀναφαίνει,
 ὥς ἤι μνημοσύνη
 καὶ τόνος ἀμφ' ἀρετῆς,
 οὐ τι μάχας διέπειν
 Τιτῆνων οὐδὲ Γιγάντων
 οὐδὲ Κενταύρων, πλάσμα-
 τα τῶν προτέρων,
 ἢ στάσις σφεδανὰς τοῖς
 οὐδὲν χρηστὸν ἔνεστιν
 θεῶν δὲ προμηθεῖν αἰὲν
 ἔχειν ἀγαθήν.

κι ανάμεσά μας την αγνή του ευ-
 ωδιά σκορπάει το λιβάνι
 κρύο είναι το νερό, γλυκό και
 γάργαρα.
 δίπλα βρίσκονται τα ξανθοκόκκι-
 να ψωμιά και το τιμημένο τραπέ-
 ζι φορτωμένο με τυρί και με πα-
 χύ μέλι.
 κι ο βωμός στη μέση,
 παντού στολισμένος με άνθη,
 τραγούδια αγκαλιάζουν τα σπί-
 τια μας και η χαρά της γιορτής.
 Οι συνετοί άνδρες πρώτα πρέπει
 να ψάλλουν ύμνους στους θεούς
 με σεμνές ιστορίες και καθαρά
 λόγια.
 Και αφού κάνουμε σπονδές και
 προσευχηθούμε, ύστερα μπορού-
 με τα σωστά να πράττουμε
 αυτά που είναι ευκολότερα για
 μας και δεν είναι ντροπή να πίνει
 κανείς τόσο, που χωρίς συνοδό να
 μπορεί να βρίσκει το σπίτι του αυ-
 τός που δεν τον πήραν τα γερά-
 ματα.
 Κι από τους άνδρες να επαινούμε
 εκείνον που, αν και πιωμένος,
 ξεχωρίζει τα καλά, όπως είναι γι'
 αυτόν η μνημόνευση των καλών
 και η έξαρση της αρετής,
 ούτε ν' ασχολείται με τιτανομα-
 χίες και γιγαντομαχίες
 ή κενταυρομαχίες, επινοήματα
 των παλιότερων,
 ή άγριες εμφύλιες διαμάχες, που
 τίποτα δεν έχουν το καλό,
 αλλά καλό είναι να έχουμε πά-
 ντα έγνοια των θεών.

Ξενοφάνης, B1.1-B1.20²⁰

Ακόμη και οι τρεις κρατήρες από τους οποίους αντλούσαν το κρασί,
 ήταν και αυτοί αφιερωμένοι στους θεούς, κυρίως τον Δία, και τους
 ήρωες. Φυσικά, διαρκής ήταν η παρουσία του Διόνυσου σαρκωμέ-
 νου σε κρασί είτε με τα στεφάνια κισσού και κλήματος που έφεραν οι
 παρευρισκόμενοι. Ωστόσο, παρών ήταν και ο Απόλλωνας. Δηλωτικά
 της παρουσίας του σε μια διαδικασία, κατά την οποία εύκολα μπορού-
 σε να χαθεί το μέτρο, ήταν τα στεφάνια δάφνης ή μυρτιάς και ο παι-
 άνας που παιζόταν προς τιμή του στην αρχή του συμποσίου. Θυμί-
 ζουμε την αυστηρή παρουσία του στο δυτικό αέτωμα της Ολυμπίας,

20. Diels & Kranz 2005, 298-299.

όταν οι Κένταυροι, σε κατάσταση μέθης, επιχείρησαν να απαγάγουν τις ωραίες Λαπιθίδες, παραβιάζοντας τον ιερό νόμο της φιλοξενίας. Η επίσημη αποδοχή της εύθυμης διονυσιακής ευλάβειας, κατ' ουσίαν αγροτικού χαρακτήρα, και η υπόταξή του σε αυστηρό τελετουργικό προφύλασσε το σύστημα της πόλεως από τις ακρότητες μιας λατρείας, την οποία οι πολίτες δεν μπορούσαν να αποποιηθούν. Κάτω από αυτές τις συνθήκες, ο Διόνυσος αναγόταν στον κατεξοχήν πολιτικό θεό, εγγυητή του πολιτικού συστήματος της πόλεως, που ανταποκρινόταν σε θεμελιώδη αιτήματα του ανθρώπου, ανδρών και γυναικών, καθώς ενσωμάτωνε στοιχεία και των δύο φύλων. Εξάλλου, οι εορτές για τον θεό απαιτούσαν την ενεργό συμμετοχή όλων.

Θεός νυχτερινός και χθόνιος αλλά και απαστράπτων, φύλακας της φωτιάς κατά τον σχολιαστή της *Ιλιάδας* (σε αγγεία με παραστάσεις του Διόνυσου συχνή είναι η παρουσία πυρσών) και παιδί της φωτιάς (θυμίζουμε το μύθο που περιβάλλει τη γέννησή του με τη Σεμέλη να καίγεται και τον Δία να τον προφυλάσσει στο μηρό του), έχει ως βασικό χαρακτηριστικό του τον πολλαπλασιασμό των χαρακτηριστικών του, τις δυαδικές αντιθέσεις και την εναλλαγή τους. Θεός θνητός, καταδιωκόμενος και πάσχων, παθητικός απέναντι στο θάνατο, υποβιβασμένος στο ρόλο του θύματος (δολοφονείται και κατασπαράσσεται από τους Τιτάνες, καταδιώκεται από τον Λυκούργο, πεθαίνει στους Δελφούς), θεός *καταγώγιος* (έτσι ονομάζεται κατά την ελληνιστική περίοδο, επειδή επιχειρεί ο ίδιος εκούσια καθόδους στον Άδη). Ακριβώς λόγω της ιδιότυπης σχέσης του με το θάνατο, διαφέρει από τους αθάνατους θεούς, γιατί πεθαίνει, αλλά διαφέρει και από τους θνητούς, γιατί πεθαίνει πολλές φορές, όπως επίσης γεννιέται και πολλές φορές.

Πάρεδρος της Δήμητρας (Πίνδαρος, *Ισθμιόνικοι* 6, στ. 4), θεός με κέρατα, όπως και ο Πλούτων, ο οποίος κάποιες φορές εμφανίζεται με διονυσιακά εμβλήματα, με συνοδούς ακόμη και στον Άδη (Βάκχες του Άδη ονομάζονται οι γυναίκες που στην *Εκάβη* διαμελίζουν τα παιδιά του Πολυμήστορα, ο μαινόμενος Ηρακλής είναι ένας Βάκχος του Άδη και η Εκάτη κάνει τη Βάκχη μαζί με τις ψυχές των νεκρών), προσφέρει στη μητέρα του Αχιλλέα το χρυσό αμφορέα που προοριζόταν για την εναπόθεση των οστών του ήρωα (Όμηρος, *Οδύσσεια* ω, 73). «Ο Διόνυσος και ο Άδης είναι ένας και ο αυτός θεός», έλεγε ο Ηράκλειτος (απ. 15). Εξάλλου, αγγεία πότου βρίσκονται ως κτερίσματα σε τάφους.

Σαρκώνεται πολλές φορές σε φίδι, όπως ο Δίας και ο αγαθός δαίμων, σε ταύρο και σε άνθρωπο, άλλοτε γενειοφόρος και ενήλικος, άλλοτε αγένειος, νέος, ωραίος μνηστήρας, αλλά και με σώμα μαλακό. Θεός του κρασιού, επινοητής του οργώματος (έξεψε τα βόδια στο αλέτρι, Διόδωρος, 4.4.1) αλλά και κύριος φυτικών ειδών που δεν παράγουν τίποτε φαγώσιμο (δρυς, έλατο, καλαμιά, κισσός), κύριος του υγρού στοιχείου, θεός ναυτικός και θεός συμποσιαστής. Αλλά οι οδοί του νερού και του κρασιού συνδέουν τους δύο κόσμους, τον πάνω και τον κάτω, και ο Διόνυσος εμφανίζεται ως ο κύριος αυτής της επικοινωνίας. Διασχίζει τη χώρα του θανάτου που όμως είναι χώρα τροφής

και ανάπτυξης, επομένως με τη θυσία και το θάνατό του επιτελείται η αναγέννησή του ως τροφέα.

Θεός αγροτικός και παραληρών, φαινομενικά ασυμβίβαστος με τις αξίες του ορθολογισμού και της πολιτικής, παράξενος, και γι' αυτό «ξένος», αλλά και εγγυητής του πολιτικού συστήματος της πόλεως, με γιορτές όπου κυριαρχεί το συλλογικό υποκείμενο (θίασος) και οι οποίες τελούνται κάτω από το μάτι της λογικής και εν μέση αγορά, ελεγκτικός των παραληρηματικών στοιχείων και της εκτροπής, εγγυητής της εναλλαγής ρόλων που απαιτείται από τον πολίτη της δημοκρατικής πόλεως (εργαζόμενος, δικαστής στην Ηλιαία, μέλος χορών, διθυραμβικών ή δραματικών, στρατιώτης, μέλος συλλογικών θρησκευτικών τελετουργικών κτλ.). Στο διττό χαρακτήρα του συνυπάρχει ο κυκλικός χρόνος της επανάληψης (αγροτικός) και ο ευθύγραμμος χρόνος της ιστορικής εξέλιξης, με ό,τι συνεπάγονται οι αντιλήψεις αυτές. Αλλά στον κυκλικό χρόνο δεν υφίστανται οι ρητές διαχωριστικές γραμμές παρελθόντος – παρόντος – μέλλοντος, ούτε η αίσθηση ενός χαμένου παρελθόντος· σε αυτόν το χρόνο ο θάνατος λογίζεται ως το κάτω μισό του χώρου και συνδέεται άρρηκτα με τη γέννηση. Αντίθετα, η ευθύγραμμη αντίληψη του χρόνου προϋποθέτει ένα σύστημα κλειστό, ένα γεωγραφικά οριοθετημένο χώρο, τη χώρα (καλλιεργημένα εδάφη) σε αντίθεση με τις ερημίες, όπως είναι ο Παρνασσός και ο Κιθαιρώνας, ένα σύστημα όπου κυριαρχεί η αρχή της μη αντίφασης, η επιλογή, ο ορισμός, ο γραμμικός χρόνος, βασικά εργαλεία για την επινόηση της Ηθικής, της Λογικής, της Ιστορίας. Αλλά ο γραμμικός χρόνος καθιστά το θάνατο ορόσημο της ανθρώπινης μοίρας.

Ο Διόνυσος αναγνωρίζεται ως ο Ων της θρησκευτικής αρχαιότητας, ως ο αναγεννόμενος και αναμενόμενος, αέναη παρουσία της επίγειας και της χθόνιας ευδαιμονίας. Κάτω από την εποπτεία αυτού του θεού μπαίνουν δύο σημαντικότεροι θεσμοί της πόλεως, το ανδρικό συμπόσιο και ο γυναικείος μαιναδισμός. Το ενδιαφέρον είναι ότι πρόκειται για θεσμούς, οι οποίοι με μια πρώτη ματιά εμφανίζονται αντίθετοι προς την πόλιν: στο συμπόσιο η εκτροπή ελλοχεύει ανά πάσα στιγμή, ενώ στο μαιναδισμό ο λόγος είναι παραληρηματικός. Ωστόσο, και τα δύο μοιάζει να μετατρέπονται σε εγγυητές του συστήματος, καθώς τελούνται κάτω από αυστηρούς κανόνες. Αν μιλήσουμε ειδικά για το μαιναδισμό, όχι το μυθολογικό όπως εκφράζεται στην ακραία του μορφή στα κείμενα, με πιο χαρακτηριστικό τις *Βάκχες* του Ευριπίδη, αλλά τον τελετουργικό,²¹ θα παρατηρήσουμε ότι τελούνται σε σταθερά χρονικά διαστήματα (ανά διετία, Ευριπίδης, *Βάκχες* 133, Διόδωρος Σικελιώτης 4.3.3, Πausanίας 10.4.3) και κάτω από την εποπτεία και τον έλεγχο της πολιτείας. Φυσικά, όσες συμμετείχαν σε αυτές τις τελετές δεν είχαν καμία από τις ιδιότητες των ευριπίδειων μαινάδων· αισθάνονταν τη σωματική κόπωση, αποκλείονταν σε δύσβατα μέρα όταν οι καιρικές συνθήκες ήταν δύσκολες, τις σέβονταν, τις τιμούσαν μετά το θάνατό τους. Ακόμη, όμως, και ο μυθολογικός μαιναδισμός εξυπηρετούσε τις αξίες της πόλεως.

21. Για τη διάκριση σε μυθολογικό και τελετουργικό μαιναδισμό βλ. Henrichs (2007, 295-306), όπου και πλούσια βιβλιογραφία.

Η θεατρική αναπαράσταση του ανθρώπου, της αγριότητας που, ανά πάσα στιγμή και με οποιαδήποτε αφορμή, μπορούσε να προκληθεί, θεωρώ ότι προκαλούσε έλεος και φόβο στον άνθρωπο-θεατή· αλλά η ενσυναίσθηση, μαζί με την υπόμνηση όλων των κανόνων που βοηθούσαν στον έλεγχο, λειτουργούσε αποτρεπτικά. Ο Διόνυσος, θέτοντας κάτω από την εποπτεία γυναικεία και ανδρικά τελετουργικά, με τη διαφορετικότητα στην τέλεσή τους επιβεβαιώνει τη διάκριση των φύλων πάνω στην οποία δομήθηκε η αρχαιοελληνική θρησκεία.²²

Ότι ο Διόνυσος ήταν με το μέρος του νόμου, παρά τα φαινόμενα, αποδεικνύεται και από το γεγονός ότι μετά το νεκρικό συμπόσιο οι πενθούντες συγγενείς επανέρχονταν στην κανονική ζωή, θέτοντας τέρμα στην ανωμαλία που προκαλούσε ο θάνατος με την αποχή από την κοινωνική ζωή. Η *Ιλιάδα*, λ.χ., τελειώνει με δύο πένθιμα συμπόσια για τον Έκτορα, ένα στο κατάλυμα του Αχιλλέα, με συνδαιτυμόνες και συμπότες τον Πρίαμο και τον Αχιλλέα (Ω 621-642) και ένα στην Τροία (Ω 664-6, 801-4). Πριν, μάλιστα, από το πρώτο συμπόσιο, θα δοθεί η ευκαιρία στον Αχιλλέα να μιλήσει για τη σημασία του φαγητού και του ποτού στο καταλάγιασμα της ψυχής από το θρήνο και στην επαναφορά στην ομαλότητα του καθημερινού βίου ή στην ανωμαλία του πολέμου, σε κάθε περίπτωση την έξοδο από μια κατάσταση στασιμότητας και αναμονής.

Εν τέλει, το συμπόσιο αντανakλά τον αξιακό κόσμο των Ελλήνων που κατατείνει στην ολιγάρκεια και στη σωφροσύνη. Συμπόσια στα οποία κυριαρχεί η τροφή, η χωρίς έλεγχο κατανάλωση οίνου, η διασκέδαση με την παρουσία τρίτων σηματοδοτούν μια γενικότερη μεταστροφή σε ιδέες, αξίες, ιδεώδη και ιδανικά.



22. Για τον Διόνυσο και τη λατρεία του ο Henrichs (2007, 283-314) παραθέτει επιλεγμένη και πλούσια βιβλιογραφία.

Γεωμετρικός κύνθαρος, Αττική, περίπου το 780 π.Χ.

- Bergquist 1990
B. Bergquist, "Symptotic space: A functional aspect of Greek dining-rooms", στο Murray 1990a, 37-65.
- Blech 1982
M. Blech, *Studien zum Kranz bei den Griechen*, Βερολίνο/Νέα Υόρκη, 1982.
- Boardman 1990
J. Boardman, "Symposion furniture", στο Murray 1990a, 122-134.
- Bookidis 1990
N. Bookidis, "Ritual dining in the sanctuary of Demeter and Kore at Corinth: Some questions", στο Murray 1990a, 86-94.
- Booth 1991
A. Booth, "The age of reclining and its attendant perils", στο Slater 1991.
- Bremmer 1990
J. Bremmer, "Adolescents, symposion and pederasty", στο Murray 1990a, 135-148.
- Cooper & Morris 1990
F. Cooper & S. Morris, "Dining in round buildings", στο Murray 1990a, 66-85.
- Δαράκη 1997
Μ. Δαράκη, *Ο Διόνυσος και η θεά Γη, Δαίδαλος/Ι. Ζαχαρόπουλος*, Αθήνα, 1997 (τίτλος πρωτοτύπου: *Dionysos te la déesse terre*, Flammarion, Παρίσι, 1985, 1994).
- Diels & Kranz 2005
H. Diels & W. Kranz, *Οι Προσωκρατικοί. Οι μαρτυρίες και τα αποσπάσματα*, τόμος Α', απόδοση στα νέα ελληνικά: Β. Α. Κύρκος, Παπαδήμα, Αθήνα, 2005.
- Ευριπίδου Βάκχαι
Κριτική & ερμηνευτική έκδοση Ε. R. Dodds, μτφ.: Γ. Υ. Πετρίδου, Καρδαμίτσας, Αθήνα, 2004.
- Fehr 1990
B. Fehr, "Entertainers at the symposion: The Akletoi in the Archaic Period", στο Murray 1990a, 185-195.
- Henrichs 2007
A. Henrichs, "Η γυναίκα στο διονυσιακό κύκλο: μια μεταβαλλόμενη ταυτότητα", στο G. Arrigoni (επιμ.), *Οι γυναίκες στην αρχαία Ελλάδα*, μτφ.: Μ. Ανδρόνικου, Ε. Δουλάμη & Α. Κεφαλά, University Studio Press, Θεσσαλονίκη, 2007.
- Καθάρειο 2002
Κ. Καθάρειο, *Το εργαστήριο του ζωγράφου του Μελέαγρου και η εποχή του*, University Studio Press, Θεσσαλονίκη, 2002.
- Kircher 1910
K. Kircher, *Die sakrale Bedeutung des Weins im Altertum*, Giessen, 1910.
- Κουράκου-Δραγώνα 1998
Σ. Κουράκου-Δραγώνα, *Κρατήρ μεστός ευφροσύνης*, Εκδ. Λ. Μπρατζιώτη, Αθήνα, 1998.
- Λαζανάς 1992
Β.Ι. Λαζανάς, *Τα αρχαία ελληνικά συμποτικά και σκαπτικά επιγράμματα*. Ολόκληρο το ενδέκατο (XI) βιβλίο της ελληνικής ή παλατινής ανθολογίας. Προλεγόμενα-αρχαίο κείμενο-έμμετρη μετάφραση-σχόλια-βιογραφικά στοιχεία των ποιητών. Παπαδήμας, Αθήνα, 1992.
- Λεκατσάς 1971
Π. Λεκατσάς, *Διόνυσος. Καταγωγή και εξέλιξη της διονυσιακής θρησκείας*, Εταιρεία Σπουδών Νεοελληνικού Πολιτισμού & Γενικής Παιδείας, Αθήνα, 1971.
- Lissarrague 1990a
F. Lissarrague, "Around the krater: An aspect of banquet imagery", στο Murray 1990a, 196-212.
- Lissarrague 1990b
F. Lissarrague, *The Aesthetics of the Greek Banquet*, μτφ.: Α. Szegedy-Maszk, Πρίνστον, 1990.
- Murray 1990a
Ο. Murray (επιμ.), *Symptotica: A symposium on the symposion*, Οξφόρδη, 1990.
- Murray 1990b
Ο. Murray, "The affair of the mysteries: Democracy and the drinking group", στο Murray 1990a, 149-161.
- Ορφικοί Ύμνοι
Κείμενο-μετάφραση-σχόλια: Δ. Π. Παπαδίστας & Ε. Λαδιά, Εστία, Αθήνα, 1997.
- Pellizer 1990
E. Pellizer, "Outlines of a morphology of sympotic entertainment", στο Murray 1990a, 177-84.
- Πλάτωνος Συμπόσιον
Κείμενο, μετάφρασις και ερμηνεία υπό Ιωάννου Συκουτρή, Εστία, Αθήνα, 1976.
- Rösler 1990
W. Rösler, "Mnemosyne in the Symposion", στο Murray 1990a, 230-237.
- Ρωμιοπούλου 1997
Κ. Ρωμιοπούλου, *Λευκάδια. Αρχαία Μίεζα*, ΥΠΠΟ, ΤΑΠΑ, 1997.
- Schmitt-Pantel 1990
P. Schmitt-Pantel, "Sacrificial Meal and Symposion: Two models of civic institutions in the archaic city?", στο Murray 1990a, 14-36.
- Slater 1990
W. J. Slater, "Symptotic ethics in the *Odyssey*", στο Murray 1990a, 213-220.
- Slater 1991
W. J. Slater (επιμ.), *Dining in a classical context*, University of Michigan Press, Ann Arbor, 1991.

Sparkes 1960

B. A. Sparkes, "Kottabos: An Athenian after-dinner game", *Archaeology* 13, 1960, 202-07.

Tecusan 1990

M. Tecusan, "Logos Symptikos: Patterns of the irrational in philosophical drinking: Plato outside the symposium", στο Murray 1990a, 238-262.

Τζανάκου 1998

P. Τζανάκου, *Εκάτη, Διόνυσος, Ερμής. Περιδιάβαση σε κείμενα αρχαίων μυθογράφων*, Αθήνα, 1998.

Τιβέριος 1996

M. Τιβέριος, *Αρχαία αγγεία. Ελληνική τέχνη*, Εκδοτική Αθηνών, Αθήνα, 1996.

Tomlinson 1970

R. A. Tomlinson, "Ancient Macedonian symposia", *Αρχαία Μακεδονία* 1970, 308-315.

Tomlinson 1990

R. A. Tomlinson, "The chronology of the Perachora Hestiatorion and its significance", στο Murray 1990a, 95-101.

Vickers 1990

M. Vickers, "Attic Symposia after the Persian Wars", στο Murray 1990a, 105-121.

Διαδίκτυο

<http://homepage.usask.ca/~jrp638/CourseNotes/symposium.html>

<http://www.brynmawr.edu/classics/redmonds/sympbib.html> (βιβλιογραφία για το πλατωνικό Συμπόσιο)

Η μαγειρική των Ρωμαίων





Είναι αληθές ότι η μαγειρική, ως τέχνη, πρωτοεμφανίστηκε στη Magna Graecia, αφού γνωρίζουμε ότι εκεί γράφτηκαν τα πρώτα βιβλία μαγειρικής, όπως η *Οψοποιΐα* του Μίθαικου από τις Συρακούσες (τέλη του 5ου αι. π.Χ.), ο οποίος, σημειωτέον, ήταν για τους Έλληνες ότι ο Φειδίας για την αγαλματοποιΐα. Στις Συρακούσες, επίσης, (ή στη Γέλα) ο Αρχέστρατος (4ος αι. π.Χ.), ο πατέρας της Δυτικής γαστρονομίας, έγραψε την *Ηδυπάθεια*.¹ Έτσι, από τη Μεγάλη Ελλάδα η γαστρονομία, η βασίλισσα των επιστημών² κατά τον 4ο αι. π.Χ., μεταφέρεται και στη μητροπολιτική Ελλάδα, για να ακολουθήσει από εκεί και πέρα μια πορεία που λίγο πολύ μπορούμε να την ανιχνεύσουμε ιστορικά. Βεβαίως, οι επιδράσεις που άσκησε η ελληνική γαστρονομία της Μεγάλης Ελλάδας στους γηγενείς πληθυσμούς της Ιταλίας είναι λογικό και φυσικό να είναι και μεγάλες και αναμενόμενες, αφού γνωρίζουμε ότι οι εμπορικές σχέσεις μεταξύ Ελλήνων και Ιταλών χρονολογούνται³ ήδη από τον 8ο αι. π.Χ.

Πέρα από τη γνωστή ομολογία του Ορατίου ότι η ηττημένη Ελλάδα με τις τέχνες και τα γράμματά της κατέκτησε το αγροδιαίτο Λάτιο,⁴ θα σας αναφέρω ένα πολύ χαρακτηριστικό παράδειγμα για να κατανοήσετε το βαθμό επίδρασης που άσκησαν οι Έλληνες στους Ιταλούς του 3ου αι. π.Χ.: ο ιστορικός Τ. Λίβιος θέλοντας να εξηγήσει τη γένεση του ρωμαϊκού θεάτρου στην αρχαία Ρώμη, λέει ότι οι στρατιώτες που είχαν πάρει μέρος στους Καρχηδονιακούς πολέμους και είχαν παρακολουθήσει για πρώτη φορά στη ζωή τους θεατρικές παραστάσεις στις ακμάζουσες τότε ελληνικές μεγαλουπόλεις του Νότου και της Σικελίας, όταν επέστρεψαν στη Ρώμη, απαίτησαν από τους άρχοντες να ανεβάσουν και αυτοί ελληνικό θέατρο.⁵ Έτσι, λοιπόν, είναι σωστό που οι ιστορικοί μιλούν για κοινό, ελληνορωμαϊκό πολιτισμό, και έτσι εξηγείται και η μεγάλη συγγένεια που παρατηρείται στα περί διαίτης και διατροφής Ελλήνων και Ρωμαίων. Μην ξεχνάμε εξάλλου και την αντίστροφη πορεία των επιδράσεων στους μετέπειτα αιώνες, όταν από το 146 π.Χ. και εξής η Ελλάδα βρέθηκε υποταγμένη και υποτελής στους Ρωμαίους. Τα μνημεία της Θεσσαλονίκης, της πόλης μας (Ροτόντα, Αψίδα του Γαλερίου, Ανάκτορα του Γαλερίου, Εγνατία Οδός) είναι οι αδιάψευστοι μάρτυρες αυτού του γεγονότος και αυτής της πολιτιστικής και πολιτισμικής μείξης.

Για μας τους φιλόλογους η ιστορία της διατροφής των Ρωμαίων ξεκινά από την εποχή της ίδρυσης της Ρώμης (753 π.Χ.) και φθάνει μέχρι και τον 7ο αι. μ.Χ. Τεκμηριώνεται, όμως, μόνον από τον 3ο αι. π.Χ. (240 π.Χ. κ.ε.), δηλ. από τότε που έχουμε στη διάθεσή μας τα

1. Τρομάρας 1991, 19, σημ. 37.

2. Rapp 1955.

3. Πετρόχειλος 1984, 23.

4. Horatius *Epistulae* 2.1.156 κ.ε.: Graecia capta ferum victorem cepit et artis intulit agresti Latio.

5. Βλ. σχετικά Duckworth 1952, 3 κ.ε.

πρώτα γραπτά κείμενα (Δίβιος Ανδρόνικος, Έννιος, Πλαύτος κλπ.). Σημασία για μας έχουν οι λογοτεχνικές κυρίως πηγές και βεβαίως οι ζωγραφικές και λοιπές παραστάσεις, κυρίως από την Πομπηία και το Ηράκλειο.

Οι λογοτεχνικές πηγές που διαθέτουμε σήμερα συνοψίζονται στους εξής συγγραφείς:

2ος π.Χ.: (α' μισό): Plautus (κωμωδίες), Cato *De Agricultura*, Ennius *Hedyphagetica*.

1ος π.Χ.: Varro, *De re rustica*, Cicero, Horatius, Vergilius.

1ος μ.Χ.: *Moretum*, Scribonius Largus (γιατρός), Celsus (γιατρός), Apicius, Columella, Διοσκουρίδης (γιατρός), οι δύο Plinii (πρεσβύτερος και νεότερος), Iuvenalis, Persius, Petronius, Seneca, Martialis.

2ος μ.Χ.: Πλούταρχος, Γαληνός, Apuleius, Gellius.

3ος μ.Χ.: Tertullianus, Αθήναιος.

4ος μ.Χ.: Edictum Diocletianum, Palladius, Arnobius, Ausonius.

4ος/5ος μ.Χ.: Hieronymus, Theodorus Priscianus (γιατρός).

5ος μ.Χ.: Marcellus (γιατρός), Cassius Felix (γιατρός), Caelius Aurelianus (γιατρός), Macrobius, Codex Theodosianus.

6ος μ.Χ.: Anthimos (γιατρός).

7ος μ.Χ.: Isidorus από τη Σεβίλλη.

Η εικόνα που έχει ο σημερινός άνθρωπος για τη ρωμαϊκή διατροφή είναι μια luxuriosa και πολύχρωμη εικόνα της υπερβολής, των ακροτήτων, της υπερ-πολυτέλειας κοκ. Η εικόνα αυτή προέρχεται συνήθως από σατιρικούς συγγραφείς, όπως είναι ο Γιουβενάλης ή ο Μαρτιάλης (τέλη 1ου αι. μ.Χ.), ή ο Πετρώνιος με το *Σατυρικό* του, την Cena Trimalchionis, *Το μεγάλο φαγοπότι* (όπως το σκηνοθέτησε με ανεπανάληπτο και ευρηματικό τρόπο στον κινηματογράφο ο Fellini).

Θα ήθελα να παρακολουθήσουμε μαζί ένα στιγμιότυπο από ένα συμπόσιο που γίνεται σε κάποια πόλη της Νότιας Ιταλίας, στο σπίτι ενός πλουσίου με το όνομα Τριμαλχίων, έτος Κυρίου 60 μ.Χ. περίπου, δηλ. εποχή Νέρωνα (54-68 μ.Χ.). Φανταστείτε, λοιπόν, ότι βρίσκεστε σε ένα ρωμαϊκό triclinium:

Καταϋποχρεωμένοι ... μπαίναμε στην τραπεζαρία ... Ξαπλώσαμε στα κρεβάτια και όμορφα αγόρια από την Αλεξάνδρεια μάς έχυναν στα χέρια χιονάτο νερό, ενώ άλλα, ύστερα, γονάτιζαν στα πόδια μας και τα καθάριζαν με αφάνταστη χάρη ... Μας έφεραν (νοστιμότατα) ορεκτικά. Στο τραπεζομάντηλο πάνω στεκόταν όρθιο ένα γαϊδουράκι από χαλκό Κορίνθου με ένα δισάκι που στο ένα μέρος είχε άγουρες ελιές και στο άλλο μαύρες... Γεφυρούλες, κολλημένες η μία με την άλλη, κράταγαν ασβούς πασπαλισμένους με μέλι

και κοπανιστό φουντούκι. Υπήρχαν και καυτά λουκάνικα πάνω σε ασημένια σχάρα και κάτω από τη σχάρα δαμάσκηνα με σπόρια από ρόδια ... Στη συνέχεια ήρθαν δύο δούλοι και, ενώ η μουσική έπαιζε στη διαπασών, αυτοί ψάχναν μέσα στα άχυρα και μοιράζανε στους καλεσμένους αυγά παγωνιού. Γύρισε ο Τριμαλχίωνας, κοίταξε και είπε: «Φίλοι, εγώ διέταξα να βάλουν κάτω από την όρνιθα αυγά παγωνιού. Αλλά φοβάμαι, μα τον θεό, μην είναι χαλασμένα» ... Πήραμε κουτάλια, που δεν ζυγίζανε λιγότερο από μισή λίβρα και σπάσαμε τα αυγά που ήταν φτιαγμένα από φαρίνα. Παρά λίγο όμως να πετάξω το δικό μου αυγό, γιατί μου φάνηκε πως από μέσα έβγαине κίολας ένα πουλάκι.

Αλλά άκουσα έναν παλιό καλεσμένο που έλεγε: «Να δούμε τώρα, τι ωραίο πράμα θα βρούμε μέσα», και συνέχισα το ψάξιμο με το χέρι, ώσπου βρήκα μια παχιά συκαλίδα γαρνιρισμένη με κρόκο αυγού πασπαλισμένο με πιπέρι ... Εκεί απάνω έδωσε η μουσική σήμα και τα σερβίτσια για τα ορεκτικά τα σηκώσανε αμέσως οι δούλοι τραγουδώντας όλοι μαζί ... Αμέσως μετά φέρανε γυάλινους αμφορείς, γυψωμένους προσεχτικά· στο λαιμό τους είχανε βάλει ετικέτες που γράφανε: «Φαλερνό οπιμιανό κρασί εκατό χρόνων» ... Αρχίσαμε και πίναμε και παινεύαμε με την ψυχή μας τούτα τα θαυμάσια πράματα ... Μετά από τούτο ... ακολούθησε ένα πιάτο που τα παράξενα πράματα που είχε, μας έκαναν όλους να αλληθωρίσουμε. Ένα στρογγυλό τραπέζι είχε τα δώδεκα ζώδια, βαλμένα σαν να ήτανε πάνω στον ουρανό· και πάνω από αυτά είχε βάλει ο τραπεζοκόμος ένα έδεσμα ταιριασμένο ανάλογα. Πάνω από τον Κριό είχε ρεβίθια, πάνω από τον Ταύρο ένα κομμάτι από αγελάδα, πάνω από τους Διδύμους όρχεις και νεφρά από ζώο, πάνω από τον Καρκίνο ένα στέμμα, πάνω από τον Λέοντα ένα αφρικάνικο αυγό, πάνω από την Παρθένο ήταν η μήτρα μιας γουρουνίτσας ... πάνω από το Ζυγό μια ζυγαριά που είχε στο ένα της πιάτο μια τούρτα και στο άλλο ένα άλλο γλύκισμα, πάνω από τον Τοξότη ένα πουλί, στον Αιγόκερο πάνω ήταν μια караβίδα, στον Υδροχόο μια χήνα, στους Ιχθείς μπαρμπουνάκια...⁶

Έτσι, λοιπόν, περιγράφει ο Πετρώνιος, αυτός ο *elegantiae arbiter*, το πρώτο μέρος του δείπνου που δίνεται στο σπίτι του ζάπλουτου Τριμαλχίωνα. Βεβαίως, δεν μπορεί κανείς να ισχυριστεί ότι η Ρώμη και γενικότερα η Ιταλία ολόκληρη ήταν γεμάτη από νεόπλουτους Τριμαλχίωνες, ούτε ότι ήταν αναρίθμητοι αυτοί που διέθεταν την πολυτέλεια της άσωτης σπατάλης του, αν εξαιρέσουμε βεβαίως δύο λαμπρά υποδείγματα της ρωμαϊκής κοινωνίας, τους αυτοκράτορες Νέρωνα και Βιτέλλιο, των οποίων το βραδινό άρχιζε το μεσημέρι και τελείωνε τα μεσάνυχτα ή τα χαράματα της άλλης ημέρας. Από τη στιγμή, όμως, που τα ρωμαϊκά συμπόσια, με την άλογη επίδειξη χλιδής και σπατάλης, με τα ποικίλα γαστριμαργικά τους έκτροπα και τα γαργαλιστικά τους όργια, έγιναν θέμα της σατιρικής ποίησης του 1ου αι. μ.Χ., αυτόματα γίνεται φανερό ότι βρισκόμαστε μπροστά σε ένα κοινωνικό

6. Πετρώνιος, *Σατυρικόν*, 31 κ.ε.

φαινόμενο κάποιων διαστάσεων, έστω και περιορισμένο στην υψηλή κοινωνία της Ρώμης.

Έτσι και μόνον από τις σάτιρες του Γιουβενάλη (60-130/140 μ.Χ.) θα μπορούσαμε να αποκτήσουμε μια πολυάριθμη συλλογή γαστρίμαργων τύπων που οι στοματικοί τους αδένες προέβαιναν σε ακατάσχετες εκκρίσεις και μόνον από τη θέα της αφθονίας των αγαθών της Αγοράς· τύπων που πλήρωναν ευχαρίστως μέχρι και 6.000 σηστέριτους για έναν κέφαλο ή που μπορούσαν με την πρώτη γεύση να προσδιορίσουν ακριβώς την προέλευση των στρειδιών, όπως ο καλοφαγάς Μοντάνος⁷ και άλλοι πολλοί. Ο ίδιος, όμως, ο ποιητής θα αντιπαραθέσει στην πολυτέλεια δείπνων τύπου Τριμαλχίωνα το εξής τραπέζι, προσφορά στον καλεσμένο φίλο του Περσικό: ένα κατσικάκι γάλακτος από τα τιβουρνικά βοσκοτόπια, σπαράγγια του βουνού, ολόφρεσκα αυγά μαζί με τις κότες που τα γέννησαν, σταφύλια ολόφρεσκα καλοδιατηρημένα στο «ψυγείο» πάνω από μισό χρόνο, αχλάδια από τη γειτονική Σίγνια και τη μακρινή Συρία, και τέλος φρέσκα μήλα αντάξια των μήλων Πικεντίας.⁸

Κι ένα άλλο τέκνο της ίδιας εποχής, ο επιγραμματοποιός Μαρτιάλης, θα προσφέρει στους εφτά καλεσμένους του: για ορεκτικό μολόχες, μαρούλια και πράσα, στολισμένα με δυόσμο και αφροδισιακή ρόκα, ψάρι γαρνιρισμένο με φέτες αυγού – και στομάχι με τόνο· το κυρίως τραπέζι περιελάμβανε ένα κατσικάκι, κεφτεδάκια, κουκιά, τρυφερά λαχανάκια, ένα κοτόπουλο κι ένα καπνιστό χοιρομέρι που περρίσσεψε από τρία προηγούμενα γεύματα· για επιδόρπιο ώριμα μήλα και εκλεκτό κρασί. Από το τραπέζι δεν έλειπαν βεβαίως τα καλόκαρδα αστεία και τα ευγενικά πειράγματα.⁹

Αντιλαμβάνεται, λοιπόν, κανείς ότι τουλάχιστον η μεσαία τάξη της Ρώμης διέθετε και καλό γούστο και ευαισθησία και ο τρόπος διαίτης της, αν και πληθωρικός, απέχει σημαντικά από την εικόνα που συνήθως προβάλλεται σήμερα ως ρωμαϊκή. Βεβαίως, κανείς δεν αρνείται την ύπαρξη των πολυδάπανων και εξεζητημένων συμποσίων –μαρτυρούνται εξάλλου ιστορικά– με τις αναγούλιαστικές συνήθειες ορισμένων συνδαιτημόνων και τα περιβόητα όργιά τους.¹⁰ Μην ξεχνάμε, όμως, ότι μιλάμε για την κοινωνία του πρώτου μεταχριστιανικού αιώνα, μια κοινωνία δηλαδή πριν από είκοσι αιώνες, που βρισκόταν στο απόγειο της δύναμής της κι έλαμπε μέσα στην ειρήνη, στην ευημερία και στον πλούτο που είχαν σωρεύσει οι μεγάλες κατακτήσεις και που μερικά χρόνια αργότερα, ιδιαίτερα μετά την κατάκτηση της Δακίας και της Αραβίας το 106 μ.Χ. και της Παρθίας το 115 μ.Χ., θα έφτανε στο ζενίθ της. Μιας κοινωνίας που διατηρούσε ακόμη την παγανιστική ηθική και που μέσα της ο άνθρωπος εναρμονισμένος απόλυτα με τη φύση και χωρίς το άγχος του σημερινού ανθρώπου ήταν ελεύθερος να τέρψει και την ψυχή και το πνεύμα και τις αισθήσεις του. Βεβαίως, δεν έλειπαν ούτε τότε οι φιλοσοφικές σχολές που πρότειναν στους οπαδούς τους τη λιτή ζωή και τη *μικροσιτία*, δεν έλειπαν οι άνθρωποι, της μεγαλοαστικής μάλιστα τάξης, που

7. Iuvenalis 11. 79-81, 14.6-10, πρβλ. Carcopino 1941, 296.

8. Iuvenalis 11. 66-74.

9. Martialis 10.48, πρβλ. Plinius *Epistulae* 1.15.

10. Βλ. Carcorino, ό.π., 294 κ.ε.

αισθάνονταν απέχθεια γι' αυτές τις υπερβολές, όπως λ.χ. ο Πλίνιος ο Νεότερος.¹¹ Αν εξαιρέσει κανείς τους αστούς της Ρώμης, η ύπαιθρος διήγε βίον λιτόν και μετρημένον, όπως προκύπτει από τα *Γεωργικά* του Βεργιλίου. Αξίζει να δούμε, λοιπόν, από κοντύτερα τον τρόπο διατροφής των Ρωμαίων της αυτοκρατορικής περιόδου και τότε όχι μόνον θα διαπιστώσουμε πάμπολλες ομοιότητες με το σήμερα, αλλά και θα θαυμάσουμε το κράτος πρόνοιας που εξασφάλιζε στους υπηκόους του, αν μη τι άλλο, τουλάχιστον *panem et circenses*,¹² άρτον και θεάματα, όπως συνήθως μεταφράζεται. Θα σας περιγράψω μια ημέρα ενός Ρωμαίου πολίτη:

Ο Ρωμαίος συνήθιζε να ξυπνά πολύ πρωί – γύρω στις 4 π.μ. το καλοκαίρι και στις 7 π.μ. το χειμώνα – είτε γιατί δεν μπορούσε να βρει ησυχία από το θόρυβο της πολύβοης πόλης, όπως υπερβολικά κάπως διαμαρτύρεται ο Γιουβενάλης (3.232 κ.ε.), είτε γιατί η ζωή του, χωρίς να είναι πλέον τέτοια, εξακολουθούσε να διατηρεί κάποιον ζωντανό απόηχο του αγροτικού της παρελθόντος. Εξάιρεση, βεβαίως, στον κανόνα αποτελούσαν οι άνεργοι και οι γλεντοκόποι. Μετά την πρωινή τουαλέτα, αν κάποιος ήταν εργαζόμενος, έπρεπε να βρίσκεται στην εργασία του με την πρώτη κιόλας ώρα της ημέρας, όπως την ονόμαζαν, δηλαδή μεταξύ 7.30-8.15 π.μ. το χειμώνα και 4.30-5.45 π.μ. το θέρος. Αν δεν ήταν εργαζόμενος – τέτοιοι ήταν οι ευγενείς και τα μέλη της Συγκλήτου ή οι πλούσιοι ιππείς – έπρεπε πρώτα να ξεμπλέξει με τις πρωινές επισκέψεις, δηλ. το καλημέρισμα (*salutatio*) των προστατευομένων του (*clientes*), και μετά να μεταβεί στην αγορά ή στη Σύγκλητο ή όπου αλλού είχε να διεκπεραιώσει κάποια υπόθεσή του.¹³

Το πρωινό (*ientaculum*) για τους περισσότερους Ρωμαίους τόσο στα χρόνια της Δημοκρατίας όσο και στην εποχή των αυτοκρατόρων ήταν ένα ποτήρι δροσερό νερό, όπως συνιστούσαν οι διαιτολόγοι της εποχής, χωρίς βεβαίως να λείπουν κι εκείνοι που τηρούσαν τις παλιές συνήθειες των τεσσάρων γευμάτων την ημέρα, ενώ συνήθως τα γεύματα ήταν τρία. Το πρωινό του Μαρτιάλη π.χ. αποτελείτο από ψωμί και τυρί,¹⁴ ενώ το μεσημεριανό (*prandium*) ήταν κι αυτό αρκετά πρόχειρο, συνήθως κρύο κρέας, λαχανικά, φρούτα και λίγο κρασί, και δεν απαιτείτο ούτε καν να στρωθεί τραπέζι.

Για τον Ρωμαίο πολίτη η εργασία, χωρίς καν να τον συνθλίβει ή να τον απομυζά, όπως στις σύγχρονες κοινωνίες, τέλειωνε νωρίς το μεσημέρι, στις 12.00 το χειμώνα και στις 13.00 μ.μ. το καλοκαίρι ή το αργότερο γύρω στις 14.30 μ.μ. για ορισμένα επαγγέλματα. Τόσο οι συντεχνίες όσο και η νομοθεσία του Αυγούστου και των διαδόχων του προστάτευαν τα επαγγέλματα και επέβαλλαν σεβασμό στις αποφάσεις των συνδικάτων τους.

Έτσι, από το μεσημέρι κι ύστερα ο *urbanus*, ο κάτοικος της Πόλης των Πόλεων, είχε όχι μόνον άφθονο χρόνο στη διάθεσή του, αλλά διέθετε και ποικίλες δυνατότητες και ευκαιρίες, για να γεμίσει δημιουργικά αυτόν το χρόνο. Αν δεν ήταν κάποια γιορτή ή επίσημη αργία με τα κολοσσιαία θεάματα και τις επίσημες εκδηλώσεις – και

11. Plinius *Epistulae* 9.17.

12. Iuvenalis 10.77 κ.ε. Για τα χρόνια της ελεύθερης πολιτείας (*respublica*) βλ. Fowler 1965, Paoli 1963, 249-255, Dilke 1975, 143 κ.ε.

13. Dilke, ό.π., 95 κ.ε.

14. Martialis 13.31. Για τη διατροφή και το εμπόριο βλ. André 1961.

είναι θαυμαστό ότι στην εποχή του Κλαυδίου οι επίσημες αργίες ανέρχονταν σε 159 το χρόνο¹⁵ – ο Ρωμαίος μπορούσε να βγει ανέξοδα σε έναν από τους κεντρικούς δρόμους της πόλης, για να κάνει χάζι με το παρδαλό, πολυεθνικό πλήθος. Μπορούσε να σταθεί στους μικροπωλητές που διαλαλούσαν τα εμπορεύματά τους, φερμένα από κάθε γωνιά του τότε γνωστού κόσμου. Αν, όμως, ήθελε κανείς να αποφύγει την κοσμοσυρροή και τη φασαρία, μπορούσε να κάνει τον περίπατό του σε ένα από τα γνωστά και λαμπρά Fora ή στους αυτοκρατορικούς κήπους ή σε μια από τις ποικίλες στοές, όπως τη Στοά του Πομπηίου, τη Στοά των Αργοναυτών ή τη Στοά των Εκατό Κιόνων. Εκεί οι αργόσχολοι πολίτες μέσα σε έναν καταπληκτικό καλλιτεχνικό διάκοσμο από γλυπτά και τοιχογραφίες μεγάλων ζωγράφων, κάτω από τις σκιές γηραιών δέντρων ή υπό την προστασία των στοών, έστηναν τη μικρή τους σύγκλητο. Μάθαιναν τα νέα της αυτοκρατορίας και τα σκάνδαλα της κοσμοπολίτικης πόλης τους. Όταν η συζήτηση άρχιζε να ατονεί, μπορούσε κανείς να πάρει μέρος σε κάποιο από τα δημοσίως επιτρεπόμενα παιχνίδια – το πάθος του Ρωμαίου για τα τυχερά παίγνια ήταν εξάλλου ομολογημένο, στην τίμια *micatio* π.χ. ή στο σκάκι ή και στο παιχνίδι των καρυδιών.

Πέρα, όμως, από τα αγαθά και τις απολαύσεις της ιδιωτικής πρωτοβουλίας, η ιδιαίτερα συνετή σ' αυτόν τον τομέα πολιτεία είχε μεριμνήσει για έναν καλύτερο, εποικοδομητικότερο και υγιεινότερο τρόπο διασκέδασης, κι αυτός ήταν τα δημόσια λουτρά, οι θερμές ή *balnea*, όπως τα ονόμαζαν, τα οποία ήδη από το 33 π.Χ., την εποχή δηλ. που αγορανόμος (*aedilis*) ήταν ο Αγρίππας, ένας από τους διάσημους υπουργούς του Αυγούστου, ανέρχονταν σε 170. Μισόν αιώνα αργότερα, την εποχή του Πλινίου του Πρεσβύτερου (23-79 μ.Χ.) είχαν φθάσει τον εκπληκτικό αριθμό 1.000! Πολλά απ' αυτά ήταν ιδιωτικά, αλλά το εισιτήριο ήταν τόσο φθινό (1/4 του ασσαρίου), που ακόμη κι ένας αποτυχημένος λωποδύτης θα μπορούσε να το διαθέσει.

Τα λουτρά ήταν εφοδιασμένα με κήπους, με χώρους περιπάτου, με αίθουσες αναψυχής. Το επαναστατικό όμως στοιχείο, που τα διαφοροποιεί από την ελληνική πρακτική, ήταν ότι τα τεράστια αυτά οικοδομήματα δεν εξασφάλιζαν απλώς την καθαριότητα και την υγιεινή του σώματος, αλλά στόχευαν πολύ υψηλότερα, καθώς ήταν συνδυασμένα με χώρους άθλησης και γυμναστικής, όπου ο καθένας μπορούσε να ασκηθεί στο είδος που προτιμούσε· και το πιο πρωτότυπο ήταν ότι το συγκρότημα διέθετε και αίθουσες βιβλιοθηκών, ακόμη και μουσεία. «Έτσι η σωματική άσκηση συνδυασμένη με την πνευματική καλλιέργεια και την αναζήτηση, έπαιρνε τη ρωμαϊκή ιθαγένεια, ξεπερνώντας την προκατάληψη ενός ελληνόφερτου στοιχείου».¹⁶

Ο ρωμαϊκός λαός του 1ου μ.Χ. αι. είχε ξεπεράσει ήδη τους πρώτους ενδοιασμούς του και το είχε κάνει ευχάριστη συνήθεια να επισκέπτεται καθημερινά τα λουτρά. Μάλιστα ο ίδιος ο Αδριανός έπαιρνε

15. Για τις ρωμαϊκές εορτές βλ. Scullard 1981. Για τις προσφερόμενες διασκεδάσεις βλ. Grimal 1963, 252-343.

16. Βλ. Carcopino, ό.π., 280.

συχνά το μπάνιο του σε κάποιο δημόσιο λουτρό, όπου συζητούσε και αστειευόταν με τους απλούς πολίτες. Μετά την άθλησή του περνούσε κανείς σ' έναν ειδικό χώρο (*sudatorium*) για πρόκληση εφίδρωσης (σάουνα) και από εκεί στο θερμό λουτρό (*caldarium*), όπου μπορούσε να λουστεί και να τριφτεί, βεβαίως με τη βοήθεια κάποιου, τον οποίο έπρεπε να πληρώσει· στη συνέχεια περνούσε στο *tepidarium* για σταδιακή προσαρμογή, πριν πέσει στην κρύα πισίνα (*frigidarium*).¹⁷

Έτσι, μετά τη λήψη του λουτρού και σε μια κατάσταση ευχάριστης ευεξίας, μπορούσε ο Ρωμαίος να οδεύσει προς το σπίτι του και να πάρει το δείπνο του (*cena*) που ήταν και το ουσιαστικότερο σε σχέση με τα δύο προηγούμενα. Η ώρα ήταν ίδια για όλους, δηλαδή γύρω στις 2 μ.μ. το χειμώνα και γύρω στις 4 μ.μ. το καλοκαίρι. Σε ένα ξεχωριστό, ευρύχωρο δωμάτιο, το *triclinium*, στρωνόταν το τετράγωνο ή κυκλικό τραπέζι και γύρω του τα *triclinia*, ντιβάνια με τρεις θέσεις το καθένα, όπου μετά το πλύσιμο των ποδιών, όπως είδαμε στο απόσπασμα από το δείπνο του Τριμαλχίωνα, ξάπλωναν οι συνδαιτημόνες ακουμπώντας με την αριστερή τους πλευρά πάνω σε πλούσια μαξιλάρια. Αν κάποτε, στα πρώιμα χρόνια της Δημοκρατίας, οι γυναίκες δεν επιτρεπόταν να ξαπλώνουν μαζί με τους άνδρες, παρά μόνον να κάθονται στα πόδια του συζύγου τους, τώρα παίρνουν κι αυτές ισάξια θέση ανάμεσά τους. Μόνον τα μικρά παιδιά κάθονται σε σκαμνιά κοντά στους γονείς τους.

Το τραπέζι άρχιζε με σπονδές στους θεούς και αμέσως μετά σερβίρονταν τα ορεκτικά (*gustum* ή *gustatio*): αυγά, χόρτα, λαχανικά, αλλά και παστό ψάρι, στρείδια, μύδια και οι περίφημοι μουσκαρδίνιοι.¹⁸ Στη συνέχεια δοκίμαζαν οινόμελι (*mulsum*), οπότε οι δούλοι του σπιτιού άρχιζαν να φέρνουν τα πρώτα κανονικά φαγητά (*mensae primae*), αποτελούμενα από τρεις εντράδες και δύο ψητά.

Επειδή οι Ρωμαίοι έτρωγαν με τα χέρια (είχαν βεβαίως στη διάθεσή τους κουτάλες, κουτάλια, κουταλάκια και μαχαίρια, αλλά όχι πιρούνια), ένας δούλος στεκόταν πάντα κοντά τους, πρόθυμος να τους ρίξει δροσερό, αρωματισμένο νερό να πλύνουν τα χέρια τους και μετά να τους δώσει πετσέτα να τα σκουπίσουν. Οι ίδιοι είχαν εξάλλου πάντα μαζί τους για τέτοιες περιπτώσεις μια ατομική πετσέτα (*sudarium*), που την τοποθετούσαν μπροστά τους, για να μην λερώσουν το ντιβάνι, και όταν δεν μπορούσαν ή δεν προλάβαιναν να καταναλώσουν όλα τα εδέσματα, δεν το είχαν για τίποτε να την γεμίσουν με τα *arophoreta* και να τα πάρουν στο σπίτι τους.¹⁹

Στα ενδιάμεσα των διαφόρων σερβιρισμάτων οι *ministratores*, την ώρα που μοιράζονταν ζεστά ψωμάκια, φρόντιζαν να γεμίζουν, στη φάση αυτή με μέτρο, τα ποτήρια των καλεσμένων με τα πιο διαφορετικά κρασιά, από κρασιά Μασσαλίας και Βατικανού μέχρι τα αθάνατα Φαλερνικά κρασιά. Οι αμφορείς, εφοδιασμένοι με πιστοποιητικά χρονολογίας και προέλευσης (*pittacia*), ανοίγονταν εκεί μπροστά και αφού το κρασί φιλτραριζόταν, αδειάζόταν στον κρατήρα. Μερικοί προτιμούσαν να γευτούν απ' αυτό το ανέρωτο, δυνατό

17. Βλ. Cowell 1961, 144 κ.ε.

18. Βλ. π.χ. τη συνταγή Νο 397 του Απίκιου.

19. Πρβλ. Catullus 25 για μια τέτοια περίπτωση.

κρασί (*merum*, άκρατος), αλλά αυτοί ήσαν λιγοστοί και δακτυλοδεικτούμενοι. Σχεδόν πάντα γινόταν ανάμιξη του κρασιού με νερό, σε αναλογία ένα προς τρία, ακόμη και τέσσερα προς πέντε. Έτσι, μετά τις *mensae secundae* (επιδόρπιο), όπου προσφέρονταν φρούτα και γλυκίσματα συνήθως ή και αλμυρά και εδέσματα με πολλά μπαχαρικά, άρχιζε η *comissatio*, ένα είδος τελετουργικής οиноποσίας, όπου το λόγο είχε ο *συμποσίαρχος*, ο οποίος καθόριζε πόσα ποτήρια έπρεπε να κατεβαστούν μονορούφι, με ποια σειρά, αλλά και με ποιον τρόπο, δηλαδή αν το πρώτο ποτήρι θα το έπιναν όλοι μαζί και δια μιας ή ένας-ένας ή γεμίζοντας ο καθένας ένα ποτήρι και προσφέροντάς το στον διπλανό με μια ευχή κ.ο.κ.

Όλα αυτά, βεβαίως, εννοείται ότι συνέβαιναν και ίσχυαν στα συμπόσια, από τα πιο φτωχικά ως τα πιο πλούσια, όχι όμως και στα καθημερινά δείπνα, όπου ο οικοδεσπότης έτρωγε με την οικογένειά του και μόνον. Αν λάβουμε, όμως, υπόψη ότι και το πιο συνηθισμένο ρωμαϊκό δείπνο τέλειωνε περίπου με τη δύση του ήλιου ή και με την πρώτη νυχτερινή ώρα, αντιλαμβανόμαστε το σπουδαίο ρόλο του, τόσο σε οικογενειακό επίπεδο (τα μέλη της οικογένειας βρίσκονται μαζί για πολλές ώρες συζητώντας και διασκεδάζοντας συγχρόνως), όσο και στον ευρύτερο κοινωνικό χώρο: φίλοι και γνωστοί, αλλά και άγνωστοι πολλές φορές, ξαπλώνουν στο ίδιο ντιβάνι, χωρατεύουν, αστειεύονται, συζητούν, ανοίγουν τις καρδιές τους ο ένας στον άλλο. Θα μπορούσε να πει κανείς είτε ότι τα ρωμαϊκά δείπνα στάθηκαν η αιτία του μοναδικού φαινομένου πόλης, όπου δεν υπήρχαν αμιγείς συνοικίες πλουσίων ή φτωχών, ή το αντίστροφο, ότι δηλαδή ο ανάμεικτος χαρακτήρας κατοίκησης των κοινωνικών τάξεων καθιέρωσε και τα χωρίς κοινωνικές διακρίσεις ρωμαϊκά συμπόσια.

Θα αναρωτηθεί κανείς –και με το δίκιο του– πώς οι Ρωμαίοι έτρωγαν και έπιναν τόσο πολύ. Θα παρέμενε ανεξήγητο φαινόμενο για τον σύγχρονο άνθρωπο, αν δεν υπήρχαν ορισμένες διαφωτιστικές λεπτομέρειες και εξηγήσεις. Η βασικότερη απ' αυτές είναι ότι ένα ρωμαϊκό συμπόσιο εξελισσόταν με πολύ βραδύ ρυθμό, χωρίς βιασύνη και άγχος. Ένα κοινό συμπόσιο αρχίζοντας από τις πρώτες μεταμεσημβρινές ώρες έφτανε ως τα μεσάνυχτα, ενώ πολλών γνωστών χαροκόπων έφτανε ως τα χαράματα, την ώρα που, όπως παραστατικά σχολιάζει ο Γιουβενάλης, στο αυτοκρατορικό στρατόπεδο η σάλπιγγα χτυπούσε εγερτήριο.²⁰ Γίνονταν, επίσης, αρκετά διαλείμματα που καλύπτονταν με ανέκδοτα και αινίγματα, με μουσικές παραστάσεις, με ακροβατικά και φακιρικά νούμερα, με ανάγνωση λογοτεχνικών έργων, με παραστάσεις μίμων, με χορούς λάγνους από Ανατολίτισσες και Ισπανίδες δούλες από τις Γάδεις. Και δεν ήταν λίγες οι φορές που αυτά τα συμπόσια ξεσπούσαν σε ένα εξωφρενικό όργιο. Μια τελευταία εξήγηση είναι ότι πολλές φορές ο αριθμός των καλεσμένων ήταν αρκετά μεγάλος και τα σφάγια ή τα φαγητά είχαν μικρή αναλογία, μια και γνωρίζουμε ότι η ματαιοδοξία πολλών πλουσίων έφτανε στο σημείο να μοιράζουν αφειδώς προσκλήσεις, ακόμα και στο δρόμο, ενώ στο τραπέζι

20. Juvenalis 8.9-12.

κερνούσαν στους καλεσμένους ποτά κατώτερης ποιότητας απ' αυτά που έπιναν οι ίδιοι.²¹

Θα ήταν παράλογο, όμως, να γενικεύσουμε τις κρίσεις μας και να ταυτίσουμε όλα τα ρωμαϊκά δείπνα με το «μεγάλο φαγοπότι» του Πετρώνιου. Την ίδια εποχή που διαδραματίζονται αυτές οι κάπως grotesque σκηνές, πολλοί άλλοι Ρωμαίοι απολάμβαναν ένα διακριτικό και γοητευτικό γεύμα, στο οποίο συνυπήρχε το πνεύμα και η γεύση, η αφθονία και το μέτρο. Έτσι, γνωρίζουμε π.χ. τα δείπνα του αυτοκράτορα Τραϊανού στη βίλα του στο Centumcellae. Ο Νεότερος Πλίνιος, συνδαιτημόνας του αυτοκράτορα, γράφει: «Τα δείπνα ήταν λιτά για έναν αυτοκράτορα· τις περισσότερες φορές διασκεδάσαμε με μουσικά ακροάματα ή περνούσαμε τις ώρες μας με ευχάριστες συζητήσεις».²² Εξάλλου, είδαμε παραπάνω τα δείπνα που πρόσφεραν οι δύο ποιητές, Γιουβενάλης και Μαρτιάλης. Στη μεσαία τάξη και στους κύκλους των μορφωμένων, μπορεί να πει κανείς ότι κυριαρχούσε το μέτρο, το λεπτό γούστο και η πλούσια, ραφιναρισμένη διάθεση.

Θα ήθελα να κλείσω με μια ιδιαίτερη αναφορά σε έναν Ρωμαίο συγγραφέα, τον Μάρκο Γάβιο Απίκιο, που το όνομά του κατέστη συνώνυμο της ρωμαϊκής μαγειρικής.²³

Ο Απίκιος, πλούσιος καλοφαγάς της εποχής του Αυγούστου και του Τιβερίου (γεννήθηκε περί το 25 π.Χ.), μας άφησε ένα εκτενές βιβλίο μαγειρικής, το οποίο είναι πραγματικός θησαυρός τόσο για τις μοναδικές συνταγές μαγειρικής που περιέχει όσο και για τη γλώσσα του και το πληροφοριακό υλικό για τη χλωρίδα και την πανίδα της Μεσογείου.²⁴ Πρόκειται για το αρχαιότερο βιβλίο μαγειρικής της Δύσης (500 περίπου συνταγές), ένα best seller της αρχαιότητας, το οποίο εκδιδόταν και επανεκδιδόταν επί τέσσερις συνεχείς αιώνες, από τον 1ο έως και τον 4ο μ.Χ. αι. Έτσι, η γλώσσα του, η ομιλούμενη Λατινική, η *vulgata* όπως λέμε, και η γλώσσα της κουζίνας αποτελούν πραγματικό θησαυρό για τους φιλόλογους και τους γλωσσολόγους και όσον αφορά την προέλευση πολλών λέξεων.²⁵

Αυτό όμως που έχει ιδιαίτερη σημασία για τον αναγνώστη αυτού του βιβλίου είναι η παράξενη, αλλά και καθησυχαστική συγχρόνως, διαπίστωση ότι η διατροφή μας εδώ και είκοσι αιώνες δεν έχει αλλάξει ουσιαστικά: τόσο ο αρχαίος Ρωμαίος (όσο και ο αρχαίος Έλληνας) έτρωγαν σχεδόν τα ίδια φαγητά μ' αυτά που τρώμε και εμείς σήμερα: κεφτεδάκια (*isicia*), τασκεμπάπ (*minutal*), στιφάδο, χοιρομέρι, κάπρο, ζαρκάδι, αίγαγρο, αρνάκι, κατσικάκι, λαγό, κοτόπουλο (ψητό, βραστό, γεμιστό), μπριζόλες, κοτολέτες (*coradia*), παιδάκια, λουκάνικα πάσης φύσεως και μεγέθους (μην ξεχνάμε ότι η λέξη είναι λατινική), αγγουροσαλάτα, κολοκυθοσαλάτα,μανιτάρια, αρακά, φακές (με κάστανα), ρεβύθια. Έτρωγαν, όμως, και καλαμαροκεφτέδες, κεφτέδες από γαρίδες, αλλά –σημειώστε– και τηγανιά με ροδοπέταλα ή ροδάκινα ή αχλάδια ή κυδώνια, έτρωγαν τασκεμπάπ με γλυκιά κολοκύθα ή βερίκοκα ή τριαντάφυλλα, ομελέτα με αχλάδια και πολλά-πολλά άλλα, γεύσεις που χάθηκαν στο διάβα των αιώνων. Μια μικρή, ίσως η

21. Plinius *Epistulae* 2.6, πρβλ. Iuvenalis 5.24-155.

22. Plinius *Epistulae*. 6.31.13.

23. Για τον Απίκιο βλ. περισσότερα Τρομάρας 1991, 18 κ.ε.

24. Βοτανολόγοι, ιχθυολόγοι, ζωολόγοι, μάγειροι συντηρητές τροφίμων, ιστορικοί της διατροφής κτλ. το έχουν ως βασικό βιβλίο αναφοράς.

25. Π.χ. ενώ νομίζαμε ότι η λέξη «τζιζέρια» είναι τουρκική, εδώ απαντά ο τύπος *gizzaria*, πράγμα που σημαίνει ότι η λέξη πέρασε στους Τούρκους από τους Λατίνους μέσω Βυζαντίου ή μέσω των Αράβων.

πιο ουσιώδης, διαφορά γεύσης ήταν η προσθήκη του γάρου (*garum* ή *liquamen*), του υλικού, δηλαδή, που σχεδόν αντιστοιχεί με το σύγχρονο αλάτι. Όμως, λόγω της παρασκευής του από σαρδέλες ή αντσούγιες, έδινε μια ελαφριά γεύση παστού στα φαγητά.²⁶

Όσοι λοιπόν, πιστοί και μη, λάτρεις και εραστές της ελληνορωμαϊκής αρχαιότητας επιθυμείτε να γυρίσετε το χρόνο πίσω, ένα είδος επιστροφής στο μέλλον, θα έλεγα, δεν έχετε παρά να διαβάσετε Απίκιο και να δοκιμάσετε κάποιες αρχαίες γεύσεις.

26. Για τη μέθοδο παραγωγής του βλ. Τρομάρας ό.π., 236 κ.ε. (*liquamen*).

Βιβλιογραφία

André 1961

J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Παρίσι, 1961.

Carcopino 1941

J. Carcopino, *Daily life in Ancient Rome*, Λονδίνο, 1941.

Cowell 1961

F. R. Cowell, *Everyday life in Ancient Rome*, Λονδίνο, 1961.

Dilke 1975

O. A. W. Dilke, *The Ancient Romans*, Λονδίνο, 1975.

Duckworth 1952

G. Duckworth, *The nature of Roman comedy*, Πρίνστον / Νιου Τζέρσεϊ, 1952.

Fowler 1965

W. Fowler, *Social life at Rome in the time of Cicero*, Λονδίνο, 1965 (1908).

Grimal 1963

P. Grimal, *The civilization of Rome*, μτφ.: W.S. Maguiness, Λονδίνο, 1963.

Paoli 1963

U. Paoli, *Rome. Its people, life and customs*, Λονδίνο, 1963.

Πετρόχειλος 1984

Ν. Πετρόχειλος, *Ρωμαίοι και Ελληνισμός: μια διαλεκτική σχέση*, Αθήνα, 1984.

Rapp 1955

A. Rapp, "The Father of Western Gastronomy", *CJ* 51, 1955, 43-48.

Scullard 1981

H. H. Scullard, *Festivals and ceremonies of the Roman Republic*, Λονδίνο, 1981.

Τρομάρας 1991

Λ. Τρομάρας, *Απίκιος. Η μαγειρική των Ρωμαίων*, Θεσσαλονίκη, 1991.

Βυζαντινών διατροφή



Εικόνα: Εθνική Βιβλιοθήκη Παρισιού, 14ος αιώνας.



Η διατροφή δεν φαίνεται να απασχόλησε ιδιαίτερα τους λόγιους του Βυζαντίου. Από την περίοδο αυτή δεν έχουμε το συγγραφικό πλούτο που άφησαν οι αρχαίοι Έλληνες και οι Ρωμαίοι. Η πιο πλούσια πηγή για τη διατροφή των Βυζαντινών είναι τα ποιήματα του Θεόδωρου Πρόδρομου ή Πτωχοπρόδρομου, που γράφτηκαν το 12ο αιώνα και απευθύνονταν στον αυτοκράτορα Ιωάννη Κομνηνό.¹ Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν, επίσης, και τα ονειροκριτικά κείμενα. Στα κεφάλαια τα σχετικά με τις τροφές και τα ποτά, παραδίδονται πληροφορίες σχετικές με τη διατροφή. Θέματα διαιτολογίου αντλούμε, επίσης, από τα γεωπονικά βιβλία της εποχής,² από τις νομοθετικές διατάξεις των αυτοκρατόρων για τον έλεγχο των τιμών της αγοράς, από πεζογραφήματα και παρωδίες, όπως ο *Πωρικόλογος*,³ ο *Πουλλόλογος*⁴ και ο *Οψαρολόγος*,⁵ καθώς και από τα λαογραφικά κείμενα που μας άφησε ο μητροπολίτης Θεσσαλονίκης Ευστάθιος το 12ο αιώνα.⁶

Από το ύπαρ στο όναρ

Ο άνθρωπος έχει το προνόμιο να είναι πολίτης δύο κόσμων. Απολαμβάνει με καθημερινή εναλλαγή δύο ξεχωριστά είδη εμπειρίας, το πραγματικό και το ονειρικό ή το *ύπαρ* και το *όναρ*, όπως τα αποκαλούσαν οι αρχαίοι Έλληνες, όπου το καθένα έχει τη δική του λογική και τα δικά του όρια. Αν και ο κόσμος της εγρήγορσης έχει μερικά πλεονεκτήματα παγιότητας και συνέχειας, οι κοινωνικές του δυνατότητες, όμως, είναι τρομερά περιορισμένες. Για τους ανθρώπους, το όνειρο αποτελεί τη μοναδική εμπειρία της διαφυγής από τα δυσάρεστα και ακατανόητα δεσμά του χρόνου και του χώρου. Έτσι, δεν είναι παράξενο που ο άνθρωπος άργησε να περιορίσει τα χαρακτηριστικά γνωρίσματα της πραγματικότητας στον έναν κόσμο και να απορρίψει τον άλλον, ως καθαρή παραίσθηση.

Το ύπαρ

Οι Βυζαντινοί δεν είχαν τη συνήθεια του πρωινού. Έτρωγαν το *άριστον*, το πρώτο φαγητό της ημέρας, όχι το πρωί, όπως οι αρχαίοι Έλληνες, αλλά γύρω στο μεσημέρι. Ακολουθούσε το γεύμα αργά το απόγευμα και το βράδυ, πριν βασιλέψει ο ήλιος, το δείπνο, που ήταν κατά κανόνα το πιο μεγάλο και δαπανηρό φαγητό⁷ (εικόνα 1).

1. Σταμούλης 1982.
2. Beck 1895.
3. Μαρκάκης 1946.
4. Τσάβαρη 1987.
5. Μπεκ 1988, 279.
6. Κουκουλές 1950.
7. Koder 2005, 17.



1. Βυζαντινό δείπνο, μικρογραφία χειρογράφου, Ολυμπιόδωρος Βιβλίο του Ιώβ, 11ος αιώνας, Μονή Αγίας Αικατερίνης, Σινά.

Το πιο σημαντικό στοιχείο της καθημερινής διατροφής υπήρξε το ψωμί (εικόνα 2). Οι ποιότητες ψωμιού ήταν διάφορες και ανάλογες με το είδος του αλευριού, αλλά και του τρόπου με τον οποίο άλεθαν τα δημητριακά. Τα φρέσκα *προφούνια* και το *ψωμίν αφρατίτσιν* ήταν περιζήτητα. Το καλύτερο ψωμί από τα *μαγκιπεία* της πόλης ήταν το *άσπρον σεμιδαλάτον* ή *σιλίγγιον*, ενώ το *μεσοκάθαρον* περιγράφεται ως ψωμί «της πτωχείας» και το *τριπτούτσικον* ψωμί μέτριας ποιότητας. Για τους φτωχούς τις περισσότερες φορές έμενε μόνο ο *άρτος ο ξηρός με αγιοζούμιν*, ο *κιβαρίτης* και το *χονδρόχυλον*, πρόχειρα ψωμάκια από ανακατώματα αλεύρων.⁸

*Εκείνοι την σεμίδαλαν, ημείς τον πιτυρούντα, εκείνοι το φρατούτζικον, αεί με το σησάμι, ημείς δε το χονδρόχυλον, το σταχτοκυλισμένον, αναφέρει με παράπονο ο Πτωχοπρόδρομος.*⁹

*Όπου γαρ λείπει το ψωμίν προσφάν ουκ ενθυμούνται.*¹⁰ Η λέξη *προσφάγιον*, σύμφωνα με τον Ευστάθιο, δηλώνει τα φαγώσιμα που συνοδεύουν το ψωμί σε ένα πρόχειρο γεύμα. Τα πιο συνηθισμένα προσφάγια που αναφέρονται είναι το τυρί και οι ελιές. Το τυρί αφού το αλάτιζαν, το έβαζαν μέσα σε *πήλινα γαστρία* για να το διατηρήσουν. Έφτιαχναν τυρί προβατίσιο, κατσικίσιο και αγελαδινό. Το τυρί τρωγόταν και τηγανισμένο. Το κατώτερης ποιότητας τυρί το έλεγαν *ασβεστότυρο*, ενώ γνώριζαν ακόμα την παρασκευή του ανθότυρου (*απότυρου*) και της μυζήθρας. Τις ελιές, τις διατηρούσαν σε άλμη ή σε ξίδι και τις έτρωγαν πράσινες ή μελανές, θλαστές. Τις θρούμπες ελιές τις έλεγαν *δρουπάτες*, ενώ τις πράσινες *κολυμπάδες*¹¹ (εικόνα 3).

«Εμαγείρευον δε οι Βυζαντινοί τα διάφορα κρέατα τότε εις μικρά τεμάχια κοπτόμενα, είτε και εις πολύ λεπτά, γνωστόν δ' είναι το αρβελισμένον κρέας, το κοπτόμενον επί μαγειρικού κορμού, τουλάχιστον κατά τον ΙΒ' αιώνα, καλουμένου. Θα παρασκευάζοντο επομένως και τότε οι πασίγνωστοι νυν κεφτέδες, ως και διάφοροι

8. Μότσιας 1998, 73-74.

9. Σταμούλης 1982, IV, 399-401.

10. Κουκουλές 1950, 170.

11. Karpozilos & Kazdan 1991, τ. 1, 621.



2. «Μαγκιπείον», λεπτομέρεια εικόνας, 16ος-17ος αιώνας, Βυζαντινό Μουσείο Αντιβουνιώτισσας, Κέρκυρα.

κιμάδες». ¹² Τα κρέατα τρώγονταν με τους παραδοσιακούς τρόπους, δηλαδή ψητά (εψητά ή οφτά), βραστά (εφτά ή εκζεστά) και παστωμένα (ταρίχη). Πρώτα στην προτίμησή τους ήταν το αρνίσιο και το κατσικίσιο κρέας. Ούτε, όμως, το χοιρινό κρέας έλειπε από το βυζαντινό τραπέζι. Το *χοίριον* κρέας τούς άρεσε να το τρώνε βραστό με λάχανα, αλλά και με κολοκύθια. Αναφέρεται, επίσης, και μαγείρεμα



3. Το μάζεμα της ελιάς, μικρογραφία χειρογράφου, Ψευδο-Οππιανός «Κυνηγετικόν», 11ος αιώνας, Μαρκετινή Βιβλιοθήκη, Βενετία.

12. Κουκουλές 1952, τ. Ε', 55.



4. Γουρουνόπουλο, λεπτομέρεια εικόνας, 18ος αιώνας, Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού, Θεσσαλονίκη.

χοιρινού με ελαφίσιο κρέας και κομμάτια από λαγό. Τα μικρά γουρουνόπουλα, (εικόνα 4) οι *γαλαθηνοί ή δέλφακες* στη σούβλα ήταν περιζήτητα. Τα άλειφαν μάλιστα πριν τα ψήσουν με ένα μείγμα από κρασί και μέλι.¹³ Όποτε μαγείρευαν κρέας, φρόντιζαν να το γαρνίρουν με κρεμμύδια, σκόρδα και πράσα, ενώ παράλληλα δεν ήταν φειδωλοί ούτε στα μπαχαρικά. Όσο πιο πολυσύχναστοι γίνονταν οι δρόμοι για την Ανατολή, τόσο περισσότερα μπαχαρικά έφταναν στο Βυζάντιο. Περιζήτητο ήταν το μαύρο πιπέρι, καθώς όπως πίστευαν, τόνωνε τη διάθεση για ποτό. Μερικές φορές έτριβαν το πιπέρι μαζί με σινάπι για να κατασκευάσουν ένα είδος πικάντικης σάλτσας, κάτι που θυμίζει τη σημερινή μουστάρδα, αλλά σε μαύρο χρώμα. Για το αλάτι πίστευαν ότι, όποιος το χρησιμοποιούσε συχνά, δεν αρρώσταινε ποτέ. Ήταν ιδιαίτερα αποτελεσματικό στους πονοκεφάλους και καθάριζε, επίσης, τα νεφρά. Τα καλά σπίτια φρόντιζαν να υπάρχουν στα ράφια τους όλα τα μπαχαρικά που έφταναν από την Ανατολή, όπως το ινδικό ξύλο ή *κιννάμωμον*, το *καρυόφυλλον* (γαρίφαλο), το *αρωματικόν κάρυον* (μοσχοκάρυδο), το *κάρανον* (ένα είδος κυμίνου), το *τριψίδι* (κανέλα) κ.ά.¹⁴

Το βοδινό το προτιμούσαν βραστό, ενώ με τα εντόσθια των ζώων, σε συνδυασμό με διάφορα λαχανικά, συνήθιζαν την παρασκευή μιας σούπας γνωστής ως μαγειριάς, που δεν είναι τίποτα άλλο από την πολύ γνωστή μας μαγειρίτσα, ενώ δεν αγνοούσαν και το κοκορέτσι, που το ονόμαζαν *πλεξίδα*.¹⁵

Όσα κρέατα δεν καταναλώνονταν αμέσως μετά τη σφαγή του ζώου, τα πάστωναν. *Παστώνουν και φυλάσσουν με δι' όλου γαρ του χρόνου και βάνουν με εις το σταμνί και μέσα στο πιθάρι*, επαινεί ο χοίρος τον εαυτό του στην *Παιδιόφραστο Ιστορία*.¹⁶ Βεβαίως, δεν πάστωναν μόνο το χοιρινό, αλλά και το κατσικίσιο, το βοδινό, το προβατίσιο, ακόμη και το ελαφίσιο κρέας. Στα γεωπονικά βιβλία της εποχής,

13. Κουκουλές 1952, 22-36.

14. Μότσιας 1998, 99.

15. Κουκουλές 1950, 172.

16. Tsiouni 1972.

αναφέρονται ταριχευτά κρέατα, που ονομάζονταν *απόκτια*. Για να παστώσουν το κρέας, αφαιρούσαν τα κόκαλα, το αλάτιζαν και το ξέραιναν στον ήλιο. Το χοιρινό το πάστωναν μέσα σε στάμνες πήλινες και πιθάρια και το έλεγαν *κουμνιαστό* ή *κουρουπιαστό*. Πάστωναν, επίσης, και το λαρδί, το λίπος δηλαδή ανάμεσα στο δέρμα και στο κρέας του χοίρου, το οποίο κρατούσαν για λίγο καιρό κρεμασμένο και μετά το αλάτιζαν. Το λαρδί, από τα πλέον αναγκαία εφόδια για τις πολεμικές εκστρατείες, το χρησιμοποιούσαν στο μαγείρεμα ή το έτρωγαν ωμό.

*Και πασπαλάδες λιπαρούς και παραγεμισμένους.*¹⁷ Οι πασπαλάδες ήταν έδεσμα, που παρασκευαζόταν από αλεύρι και χοιρινό λίπος, μαζί με κομμάτια από κρέας. Τα λουκάνικα, των οποίων, επίσης, δεν αγνοούσαν την παρασκευή, αναφέρονται στην *Έκθεσιν της Βασιλείου Τάξεως* του Κωνσταντίνου Ζ' ως *βερτζίκια* και ως *νεύρα*.¹⁸

Στα σπίτια των Βυζαντινών, όπου υπήρχε κάποιος μικρός κήπος, υπήρχε η δυνατότητα να εκτραφούν και μερικά πουλερικά (εικόνα 5). Τα κοκόρια φρόντιζαν να τα ευνουχίζουν, μια αγαπημένη συνήθεια, ώστε να μην καταπονούνται ερωτικά και να είναι έτσι πιο νόστιμα. Πολύ συχνά τα ορνίθια και οι φασιανοί πλούτιζαν τα τραπέζια και τρώγονταν με τους παραδοσιακούς τρόπους, ψητά, τηγανιτά ή βρασμένα. Με τον ίδιο τρόπο έτρωγαν και τα αυγά τους. Ο Πτωχοπρόδρομος¹⁹ μιλάει με ενθουσιασμό για τα *διπλοσφουγγάτα*, την ομελέτα δηλαδή.

*Τροφαί αυτοίς ετύγχανον, έλαφοι και πουλία, αίγες και χοίροι άγριοι και παν κυνήγι άλλων.*²⁰ Οι Βυζαντινοί είχαν αδυναμία στα θηράματα, γνωστά για τη νοστιμιά τους. Πρώτη θέση στον κατάλογο κρατούσαν τα αγριοκάτσικα, ακολουθούσαν τα ελάφια, οι λαγοί, οι



5. Πουλερικά στον κήπο εξοχικής κατοικίας, λεπτομέρεια ψηφιδωτού δαπέδου, 4ος-6ος αιώνας, Μουσείο Bar-do, Τυνησία.

17. Tsiouni 1972.

18. Μότσιας 1998, 114.

19. Σταμούλης 1982, *Κατά ηγουμένων*, στ. 55.

20. Καλονάρος 1970, στ. 2334-2335.

6. Κυνήγι πουλιών, μικρογραφία χειρογράφου, Ψευδο-Οππιανός *Κυνηγεπικόν*, 11ος αιώνας, Μαρκιανή Βιβλιοθήκη, Βενετία.



αγριόχοιροι και τα πουλιά (εικόνα 6). Καλύτερο απ' όλα θεωρούσαν το κρέας του ελαφιού, αλλά οι γιατροί της εποχής το θεωρούσαν δύσπεπτο και κακόχυμο. Ο λαγός τούς άρεσε κρασάτος ή ξιδάτος. Το *κρασάτο λαγομαγείρεμα* ήταν από τα πιο νόστιμα εδέσματα. Για να γίνει μάλιστα πιο πικάντικο το φαγητό, έβαζαν μέσα *πιπεράδες* και άλλα μπαχαρικά. Στις γιορτές των Χριστουγέννων ή στις Καλένδες του Ιανουαρίου, προτιμούσαν τα αγριογούρνα και έφτιαχναν το κρέας τους *αρβελιστό*, δηλαδή κομματιαστό. Από τα πετούμενα θηράματα περιζήτητες ήταν οι πέρδικες που τις έλεγαν και *κακκάβες*. Εκλεκτά για το κρέας τους ήταν και τα ορτύκια, τα τρυγόνια, οι αγριόπαπιες και οι φασιανοί.

Το ψάρεμα έδινε τη δυνατότητα και στους φτωχούς να απλώσουν στο τραπέζι τους τα θαλασσινά προϊόντα. Στο *Επαρχικόν Βιβλίον* του Λέοντος ΣΤ' του Σοφού,²¹ σημειώνεται ότι κάθε πρωί ο έπαρχος καθόριζε τις τιμές, *βάσει της νυκτερινής άγρας λευκών ιχθύων*. *Λευκά* λέγονταν τα πρώτης ποιότητας ψάρια ή σάρκα των οποίων γινόταν λευκή με το ψήσιμο. Τα ψάρια της θάλασσας, τα *οψάρια*, όπως τα ονόμαζαν, ήταν προτιμότερα από τα ποταμίσια ή τα ψάρια των λιμνών. Τα τελευταία μάλιστα τα θεωρούσαν *κακοστόμαχα*, ωστόσο τα έτρωγαν, αλλά φρόντιζαν να τα παστώνουν πρώτα. Τα ψάρια της θάλασσας τρώγονταν ψητά, τηγανητά (*οφτοί ή τηγάνου ιχθύες*) και βραστά (εικόνα 7). Βραστά έτρωγαν κυρίως τα πετρόψαρα, τις συναγρίδες και τους κεφάλους. Μερικές φορές έβραζαν μαζί με

21. Χριστοφιλόπουλος 1935, XVII, 1-4.



7. Ψάρι στη σχάρα, λεπτομέρεια τοιχογραφίας, 16ος αιώνας, Καθολικό Μονής Βαρλαάμ, Μετέωρα.

τα ψάρια (ένα είδος κακαβιάς) και διάφορα μπαχαρικά και αρωματικά χόρτα, όπως νάρδο, κολιάνδρο, άνηθο, κρεμμύδια, πράσα, σκόρδα κ.ά.²² Τηγανητές προτιμούσαν τις παλαμίδες και τα μικρά ψάρια (αθερίνες, μαρίδες), που τα πασπάλιζαν με αλεύρι.

Ο γάρρος ήταν η πιο πρόχειρη σάλτσα φαγητού, που γινόταν από μικρά ψάρια και εντόσθια ψαριών με νερό, κρασί, λάδι και ξίδι. Ανάλογα με το τι έβαζαν μέσα, τον ονόμαζαν *υδρόγαρο*, *οινόγαρο*, *οξύγαρο*, *ελαιόγαρο* ή *γαρέλαιο*.

...Σέλινον, πρασομάρουλον και κάρδαμον και ιντύβιν, σπανάκιν, χρυσολάχανον, γογγύλιν, ματζιτζάνιν, φρύγιον κράμβην και γουλίν και από το κουνουπίδιν...²³ Τα λαχανικά, ανηθοκουδιμένα τα ονόμαζαν οι Βυζαντινοί, υπήρξαν ανέκαθεν από τα σημαντικότερα συμπληρώματα στο γεύμα. Για τους φτωχούς βέβαια, αποτελούσαν κύρια τροφή, ενώ οι πλούσιοι, ιδιαίτερα οι *κοιλιόδουλοι*, δεν τα πολυσυμπαθούσαν. Στο τραπέζι των Βυζαντινών συναντάμε αντίδια, κουνουπίδια, παντζάρια, κολοκύθια, *ραφανίδες* (ρεπάνια), αγκινάρες, βλίτα, σπαράγγια, μαρούλια, ενώ γνωστό ήταν και ένα είδος μελιτζάνας (*ματζιτζάνα* ή *βαζιζάνα*). Τα κρεμμύδια υπήρξαν από τις αγαπημένες τροφές των φτωχών και σπάνια έλειπαν από το τραπέζι τους. Το ίδιο και το σκόρδο, που ήταν ιδιαίτερα αγαπητό για τις θεραπευτικές του ιδιότητες.

*Μύκητα ήγουν αμανίτην, ον χρηστόν φαγείν.*²⁴ Ταμανιτάρια τηγανιτά ή γιαχνί, άρεσαν επίσης στους Βυζαντινούς. Ο Αγάπιος Λάνδος στο βιβλίο του *Γεωπονικόν* αναφέρει:²⁵ ...και όταν φάγης μανιτάρια και φοβάσαι να μην ήσαν φαρμακερά, φάγε πράσα να μη σε βλάψει το φαρμάκι, οι ραπανίδες είναι και αυτές στα μανιτάρια αντιφάρμακο.

Από τα όσπρια ήταν γνωστά όσα σχεδόν και σήμερα, όπως τα κουκιά, οι φακές, τα φασόλια, τα μπιζέλια ή *πισάρια* και τα ρεβίθια. Συχνά έβγαιναν στους δρόμους οι μικροπωλητές, που τους έλεγαν και *πουσκάριους*, για να πουλήσουν βραστές φακές, ρεβύθια ή *θήρμα* (κουκιά). Η φάβα ή *φαβάτα* γινόταν από ξηρά κουκιά. Τέλος, τα φασόλια υπήρξαν από τα πλέον περιζήτητα όσπρια, μολονότι όλοι

22. Μότσιας 1998, 154.

23. Σταμούλης 1982, II, 40-42.

24. Κουκουλές 1950, 187.

25. Κουκουλές 1950, 188.

γνώριζαν τις βλαβερές συνέπειες από τη συχνή τους χρήση. Ο φασίολος άλλωστε ήταν γνωστός ως *πρισκοκοίλης*²⁶ (εικόνα 8).

*Αμύγδαλα χλωρούτσικα, κεράσια εκ των Λευκάτην, τετράγγουρα πηγάτικα, πεπόνια εκ τας Πλάκας, ζόντζυφα, σουρβομέσφιλα και κάστανα και σύκα, ανθόμηλα, γλυκόμηλα και εκ τα στρουθομηλίτσια.*²⁷ Οι Βυζαντινοί έτρωγαν μετά βουλιμίας τους καρπούς της ροδιάς και της φοινικιάς (εικόνα 9), τους οποίους φρόντιζαν να φυλάνε κρεμασμένους στην αποθήκη ή στην κουζίνα, για να διατηρούνται περισσότερο καιρό. Μερικές φορές μάλιστα γαρνίριζαν ορισμένα φαγητά με χυμό ροδιού για να τους δώσουν γλυκώζηνη γεύση. Τα καρπούζια ήταν άγνωστα στους Βυζαντινούς, όχι όμως και τα πεπόνια. Φαίνεται πως υπήρχε μεγάλη παραγωγή από πεπόνια, δεδομένου ότι ήταν πάμφθηνα στην αγορά. «Με δυο δραχμές», σημειώνει ο Μιχαήλ Ψελλός, «μπορούσες να αγοράσεις δύο κοφίνια γεμάτα πεπόνια».²⁸ Αχλάδια υπήρχαν διαφόρων ειδών και τα ονόμαζαν *όχνες*. Για να τα διατηρούν, τα έβαζαν μέσα σε πηλίνα κιούπια με μέλι ή μέσα σε κοφίνια με άχυρα. Άλλες φορές, αφού τα τύλιγαν πρώτα με καρνόφυλλα, τα κρεμούσαν έχοντας πιστώσει τη βάση τους. Ο γιατρός Διοσκουρίδης κάνει λόγο για τις *οχράδες*, τα άγρια δηλαδή αχλάδια, που φημίζονταν για τις θεραπευτικές τους ιδιότητες. Μερικές φορές μάλιστα, σημειώνει ο Αρτεμίδωρος, όποιος έτρωγε *μανιτάρια*, συνήθιζε να τρώει καλού-κακού και μερικές *οχράδες*, γιατί έτσι προστατευόταν από πιθανή δηλητηρίαση. Τα σύκα δεν έχαιραν μεγάλης εκτίμησης, γιατί πίστευαν ότι όποιος τα τρώει γεμίζει ψείρες. Τα μήλα όμως ήταν τα πλέον αγαπητά φρούτα. Το χειμώνα τα διατηρούσαν μέσα σε ροκανίδια ή σε φύκια. Περιζήτητα φυσικά ήταν και τα σταφύλια, όπως και τα κεράσια και τα μούρα (*σुकάμινα*). Ο Ευστάθιος μνημονεύει τα «κρυστάλλινα σταφύλια», που τα κρεμούσαν σε καλάμια, ώστε να διατηρούνται και το χειμώνα.²⁹ Τα



26. Μότσιας 1998, 87.

27. Σταμούλης 1982, στ. 65.

28. Μότσιας 1998, 90.

29. Κουκουλές 1950, 206.

8. (αριστερά) Φασίολος, μικρογραφία χειρογράφου, Διοσκουρίδης *Περί ύλης ιατρικής*, 11ος-12ος αιώνας, Εθνική Βιβλιοθήκη, κωδ.gr.1, φ. 68, Νεάπολη.

9. (δεξιά) Το μάζεμα των καρπών της φοινικιάς, μικρογραφία χειρογράφου. Διοσκουρίδης *Περί ύλης ιατρικής*, 11ος-12ος αιώνας, Μονή Μεγίστης Λαύρας, Άγιον Όρος.

αμύγδαλα ξεχώριζαν από τους ξηρούς καρπούς. Γνωστά ήταν επίσης και τα πικραμύγδαλα, από τα οποία έβγαζαν ένα ειδικό λάδι για διάφορες θεραπείες. Γνωστά στους Βυζαντινούς ήταν και τα κάστανα (*πιτάκια* ή *βιστάκια*), τα φιστίκια, τα κουκουνάρια, καθώς και τα λευκά δαμάσκηνα που έφερναν από χώρες της Ανατολής. Περιζήτητα ήταν και τα καρύδια.

Οι Βυζαντινοί αγνοούσαν μεν τη ζάχαρη, λάτρευαν όμως τα γλυκίσματα, καθώς το μέλι που υπήρχε σε αφθονία, κάλυπτε πολλές από τις ανάγκες τους (εικόνα 10). Μερικοί προτιμούσαν το *άκαπνι* μέλι, εκείνο δηλαδή που έπαιρναν από την κερήθρα, προτού καπνίσουν τις μέλισσες. Συχνά εκτός από μέλι, περιέχουν τα γλυκίσματα με *σίραιο* ή *δρυσάτο* (σιρόπι από ρόδια). Τα γλυκίσματα τα ονόμαζαν *μελιτηρά*, *μελιτώματα* ή *μελίπηκτα*. Ο Αρτεμίδωρος αναφέρει ολόκληρο κατάλογο από γλυκίσματα, όπως *πλακούντες*, *σησαμίδες*, *πυραμούς* (ψημένο ή βρασμένο στάρι με μέλι), *πέμματα* (γλυκές πίτες), *υποτρίμματα* (εδέσματα με ξινή και λίγο καυστική γεύση)³⁰ κ.ά. Από τα πιο συνηθισμένα γλυκίσματα ήταν η *γρούτα*, χυλός από αλεύρι με μέλι και σταφίδες (κάτι σαν τη μουσταλευριά). Πιο περιζήτητα όμως ήταν τα *λαλάγγια*, που τα τηγάνιζαν και τα περιέχουν με μέλι. Το *καρυδάτο* ήταν γλυκίσμα από καρύδια και μέλι, ενώ το ρυζόγαλο, *όρυζα μετά γάλακτος κατασκευασμένη και συν σακχάρου μεταλαμβανομένη*,³¹ γαρνιρισμένο πολλές φορές με μέλι, ήταν επίσης γνωστό.

Το κρασί για τους Βυζαντινούς ήταν, όπως και για τους αρχαίους, το εκλεκτότερο των ποτών (εικόνα 11). Η ευχή του Πτωχοπρόδρομου δεν επιτρέπει παρερμηνείες: *Χριστέ μου, να εγένετο βουτζί αντί ηλίου, προς την ευρυχωρία του να είχε και το βάθος, και να 'ταν ολογέματον καλά κρασί ακράτο*.³²

Υπήρχε εντυπωσιακή ποικιλία κρασιών, με ονομασία ανάλογη με το χρώμα. *Κιρρός* λεγόταν το ξανθό κρασί, *ρούσιο* το κόκκινο, ενώ



10. (επάνω) Το μάζεμα του μελιού, μικρογραφία χειρογράφου, Ψευδο-Οππιανός *Κυνηγετικόν*, 11ος αιώνας, Μαρκετινή Βιβλιοθήκη, Βενετία.

11. (δεξιά) Προσφορά οίνου, λεπτομέρεια ψηφιδωτού τρούλου, 13ος αιώνας, Άγιος Μάρκος, Βενετία.



30. Αρτεμίδωρος I, 72.

31. Μότσιας 1998, 97.

32. Σταμούλης 1982, *Φιλοσοφία του κρασοπατέρος*, στ. 65.

υπήρχε και ο μέλας οίνος, καθώς και ο λευκός. Δεν αγνοούσαν επίσης το *ρητινίτη οίνο* (ρετσίνα). Ανάλογα με τη γεύση του το κρασί διακρινόταν σε παχύ, λεπτό, στυφό ή γλυκίζον. Συνήθως έπιναν το κρασί ανέρωτο, καμιά φορά όμως το αραιώναν με λίγο ζεστό νερό. Πολλοί πότες για να τους πιάσει το κρασί, φρόντιζαν να τρώνε ενώ έπιναν, πικρά αμύγδαλα και κράμβη. Εκτός από τα ακριβά κρασιά υπήρχαν και τα φτηνά, όπως το *οξύκρατο* που γινόταν από ξίδι και νερό. Τα γεωπονικά βιβλία της εποχής μνημονεύουν κρασί από μυρσίνη, *μυρτίνη οίνο*, από σπόρους ροδιού, που χαρακτηριζόταν μάλιστα ως *κάλλιστον πόμα*, από μήλα *μηλίτης οίνος*, από αχλάδια *απιδόκρασο*, από καρπούς φοινικιάς *φοινικίτης*, από κυδώνια *κυδωνίτης*, από σταφίδες *σταφιδίτης* και *σηραίος* από διάφορα εψήματα. Όλες αυτές τις ποικιλίες κρασιού τις ονόμαζαν *σίκερα*.

Ο Αγάπιος Λάνδος στο έργο του *Γεωπονικόν*,³³ κάνει συστάσεις στις γυναίκες να φυλάγονται από το κρασί, γιατί δεν έχουν τη δύναμη να αντιτάσσονται των σαρκικών επιθυμιών, τις οποίες αυξάνει ο οίνος.

...Πολλούς οι τον οίνον σοφίζονται νόθοις κατασκευαίς τη φιληδονίαν παραμυθούμενοι, έγραφε ο επίσκοπος Αμασείας Αστέριος.³⁴ Με βάση το κρασί οι Βυζαντινοί είχαν τη φαντασία να φτιάχνουν πλήθος από ηδύποτα και αναψυκτικά. Ο κατάλογος ήταν μακρύς: *ζουλάπι* από «σάγχαρη», *κιτράτο* από κίτρα, *μαστιχάτο* από μαστίχα Χίου, *ροδίτης* από πέταλα τριαντάφυλλου και μέλι, *εύκρατον* από κίμινο, *μαραθίτης οίνος* από μάραθο, *οίνος κινναμώμου*, *αψιθίτης οίνος* από αψιθιά, *θασόρροφον* από εκχύλισμα αμυγδάλων, *μελίγαλα*, *ροδόμελι*, *υδρόμελι* κ.ά. Εκλεκτό ηδύποτο φαίνεται ότι υπήρξε και το *οινόμελι*, που έφτιαχναν από παλιό κρασί και μέλι, σε αναλογία ένα μέρος μέλι, δύο κρασί, ενώ βάζοντας σε παλαιό κρασί πιπέρι, είχαν έτοιμο τον *κονδίτη*, ένα ποτό που το ονόμαζαν και *πιπεράτο*.

Το όναρ

Από όλους τους τρόπους επαφής με το υπερφυσικό, το όνειρο είναι ο συχνότερα συναντώμενος. Όπως παρατήρησε ο Συνέσιος, επίσκοπος Κυρήνης,³⁵ είναι ο μόνος τρόπος μαντείας που είναι εξίσου προσιτός στον δούλο και στον πλούσιο, αφού δεν κοστίζει τίποτε, δεν απαιτεί εξοπλισμό και κανείς τύραννος δεν μπορεί να τον απαγορεύσει, εκτός και αν απαγορεύσει στους υπηκόους του τον ύπνο. Αυτός είναι χωρίς αμφιβολία ο λόγος για τον οποίο το όνειρο, μόνον αυτό ανάμεσα σε όλες τις παγανιστικές μαντικές μεθόδους, ήταν ανεκτό από τη χριστιανική εκκλησία.

Σύμφωνα με την ονειροκριτική παράδοση, οτιδήποτε έβλεπε στον ύπνο του ο ονειρευόμενος, ήταν σε αλληγορική μορφή θεϊκής προέλευσης ευοίωνα ή δυσοίωνα προαγγέλματα, όσων επρόκειτο να συμβούν. Με άλλα λόγια προειδοποίηση, ώστε να είναι έτοιμος να υποδεχτεί το καλό ή κυρίως, να φυλαχτεί από το μελλούμενο κακό.

33. Αγάπιος Μοναχός ο Κρης 1876, 95.

34. Μότσιας 1998, 134.

35. Συνέσιος, PG 66, 1282-1320.

Το πιο γνωστό και πλήρες εγχειρίδιο ερμηνευτικής των ονείρων, που επηρέασε σημαντικά όλους τους μεταγενέστερους ονειροκρίτες, ήταν τα *Ονειροκριτικά* του Αρτεμίδωρου, που γράφτηκαν στα μέσα του 2ου μ.Χ. αι.³⁶ Κατά τη βυζαντινή εποχή ακολούθησαν τα ονειροκριτικά κείμενα των Αχμέτ (9ος-12ος),³⁷ Αστράμψυχου (6ος-9ος),³⁸ Προφήτη Δανιήλ (2ος-7ος),³⁹ Πατριάρχη Νικηφόρου (9ος),⁴⁰ Πατριάρχη Γερμανού (9ος-14ος),⁴¹ Μανουήλ Παλαιολόγου⁴² και ενός ανώνυμου κειμένου.⁴³

Ενδιαφέρον παρουσιάζουν οι ερμηνείες που έδιναν οι ονειροκρίτες σε όσους έβλεπαν διάφορες τροφές στον ύπνο τους (εικόνα 12).

Άρτος Ο Αρτεμίδωρος υποστηρίζει ότι ο άρτος σημαίνει *πορισμόν*, δηλαδή γενικά παροχή κάθε είδους αγαθού.⁴⁴ Αλλά, ο Αρτεμίδωρος έχει και άλλες παρατηρήσεις για τους άρτους, από τις οποίες διαπιστώνεται ότι η ερμηνεία ποικίλλει ανάλογα με την κοινωνική τάξη του ατόμου που ονειρεύεται: «να βλέπεις στον ύπνο σου ότι τρως το συνηθισμένο σου ψωμί είναι καλό, και για τους φτωχούς κατάλληλο είναι το μαύρο, ενώ για τους πλούσιους το ολότελα άσπρο. Το αντίστροφο όχι μόνο δεν είναι καλό, αλλά επιπλέον είναι και κακό, γιατί το άσπρο ψωμί σημαίνει αρρώστια για τον φτωχό και το μαύρο φτώχεια για τον πλούσιο».⁴⁵ Ασθένεια δηλώνουν επίσης «οι κακοφτιαγμένοι άρτοι και οι ξεστοί», κατά την άποψη των Πατριαρχών Νικηφόρου και Γερμανού.⁴⁶ Αντίθετα «οι κριθαρένιοι άρτοι σημαίνουν για όλους καλό, γιατί λέγεται ότι είναι η πρώτη τροφή που δόθηκε από τους θεούς».⁴⁷ Παρεμφερής στο σημείο αυτό είναι και η άποψη του Προφήτη Δανιήλ «αν κάποιος πάρει κριθαρένιο ψωμί, σημαίνει ότι θα 'χει στη ζωή του χαρά».⁴⁸

Ο αυτοκράτορας Μανουήλ Παλαιολόγος αναφερόμενος στο κουλούρι και εξετάζοντας τα υλικά παρασκευής και το μέγεθος, δίνει την εξής ερμηνεία: «το μεγάλο κουλούρι από άσπρο αλεύρι σημαίνει κέρδος, καθώς και το σησαμάτο, ενώ το μικρό από κιβαρό αλεύρι, στενοχώριες».⁴⁹



12. Οι ονειρευόμενοι διάφορα φαγητά, λεπτομέρεια ψηφιδωτού τρούλου, 13ος αιώνας, Άγιος Μάρκος, Βενετία.

36. Βλ. έκδοση 2002, σε μτφ. Μαυρουδή.

37. Drexl 1925.

38. Oberhelman 1980, 490.

39. Drexl 1929, 290-314.

40. Drexl 1922, 94-118.

41. Drexl 1923.

42. Delatte 1927, 511-524.

43. Drexl 1925b.

44. Μίχα-Λαμπάκη 1988, 163.

45. Αρτεμίδωρος, I, στ. 69.

46. Drexl 1922, στ. 27-28, Drexl 1923, στ. 11.

47. Αρτεμίδωρος, I, στ. 69.

48. Προφήτης Δανιήλ, στ. 480.

49. Μανουήλ, στ. 26.

Βούτυρο Ο Προφήτης Δανιήλ και ο Ανώνυμος αναφέρουν ότι εάν κάποιος ονειρευτεί ότι τρώει βούτυρο, θα πάρει καλή είδηση.⁵⁰ Ο Αχμέτ συμπληρώνει ότι, εάν το βούτυρο προέρχεται «από θηλυκό βόδι, θα 'χει χρόνιο και γλυκό πλούτο».⁵¹

Γάλα Όλα τα βυζαντινά ονειροκριτικά κείμενα συμφωνούν ότι το γάλα συμβολίζει την ιλαρότητα και τη γαλήνη και ότι «σκορπίζει τις εχθρικές διαβολές».⁵² Η ερμηνεία δε θεωρείται άξια απορίας, καθ' όσον το γάλα, σύμφωνα με τον Ψευδο-Ιπποκράτη, είναι πολύ υγιεινή τροφή, που διακρίνεται για την *ευωδίαν* της, έχει ευχάριστη γεύση και εξασφαλίζει στον *γευόμενον βραχείαν γλυκύτητα*.⁵³

Ελιές Στους βυζαντινούς ονειροκρίτες γενικά, το να δει κάποιος στον ύπνο του ελιές θεωρείται όνειρο ευοίωνο. Αντίθετα στον Αρτεμίδωρο το όνειρο θεωρείται δυσοίωνο: «για την κάπαρη, τις ελιές, τα λάχανα και τα παρόμοιά τους, τα παραλείπω γιατί δεν φέρνουν καλό».⁵⁴ Και σε άλλο σημείο: «το να μαζεύει κανείς από κάτω ελιές ή να τις τρίβει σημαίνει πόνο και κόπωση»,⁵⁵ προφανώς λόγω του επίπονου έργου της συγκομιδής τους. Το ευοίωνο του ονείρου μπορεί να δικαιολογηθεί, λόγω του πρωτεύοντος ρόλου της ελιάς στη διατροφή των απλοϊκών ανθρώπων, ενώ το δυσοίωνο μπορεί να αποδοθεί στις ιδιότητές τους. Όσον αφορά το λάδι, άλλοτε υποστηρίζεται ότι προοιωνίζει ασθένεια και άλλοτε απαλλαγή από τα δεινά.⁵⁶

Τυρί Ομοφωνία απόψεων επικρατεί σχετικά με τις ερμηνείες του τυριού. Το ξηρό τυρί αποτελεί αιτία νόσου, κακών, πονηρών πραγμάτων, ενώ το χλωρό τυρί θεωρείται όνειρο ευοίωνο.⁵⁷ Μόνον ο Προφήτης Δανιήλ και ο Αρτεμίδωρος δεν διακρίνουν τις ερμηνείες ανάλογα με το χρόνο παρασκευής του και μιλούν γενικά. Έτσι, ο μεν πρώτος υποστηρίζει ότι το τυρί εξασφαλίζει κέρδη,⁵⁸ ο άλλος, όμως, ότι σημαίνει δόλο.⁵⁹ Το δυσοίωνο του ονείρου δεν είναι δυσερμηνευτο, διότι, σύμφωνα με τον Ψευδο-Ιπποκράτη, «όλα τα τυριά είναι κακά, εκτός από αυτά που είναι φτιαγμένα από ξινό γάλα. Κανένα δεν μπορώ να επαινέσω. Όλα είναι δύσπεπτα, φέρνουν ξινίλα στο στομάχι και φούσκωμα όταν γεμίζουν το στομάχι».⁶⁰

Αρτύματα «Το κινάμωμο», σύμφωνα με τον Αχμέτ, «ερμηνεύεται από το ευωδιαστό του άρωμα που προκαλεί τις αισθήσεις. Αν δει κάποιος στον ύπνο του ότι το τρώει, θα αποκτήσει φήμη και εξουσία». Αντίθετα, το σινάπι θεωρείται επιβλαβές για την υγεία, διότι προκαλεί δριμύτατους πόνους, θλίψη και θρήνους.⁶¹ Ο Αρτεμίδωρος πιστεύει ότι «το σινάπι είναι ευοίωνο μόνο για τους γιατρούς, ενώ στους άλλους φέρνει βαριά βάσανα και φανερώνει τα απόκρυφα».⁶²

Το πιπέρι λόγω της οξύτητάς του θεωρείται ότι προξενεί μάχες ή ασθένεια, θλίψη και θρήνους, ενώ, όταν κάποιος ονειρευτεί ότι πίνει ξίδι, προμηνύονται διαμάχες και σύγχυση με πρόσωπα οικεία, λόγω του μουδιάσματος που προκαλεί στο στόμα.⁶³

50. Προφήτης Δανιήλ, στ. 75, Ανώνυμος, στ. 31.

51. Αχμέτ, στ. 190, 20.

52. Προφήτης Δανιήλ, στ. 92, Ανώνυμος, στ. 44, Πατριάρχης Νικηφόρος, στ. 55, Πατριάρχης Γερμανός, στ. 38.

53. Μίχα-Λαμπάκη 1988, 166.

54. Αρτεμίδωρος, I, στ. 72.

55. Αρτεμίδωρος, II, στ. 25.

56. Προφήτης Δανιήλ, στ. 183, Ανώνυμος, στ. 82, Πατριάρχης Νικηφόρος, στ. 90, Πατριάρχης Γερμανός, στ. 155.

57. Ανώνυμος, στ. 266, 418, Πατριάρχης Γερμανός, στ. 152, 228-229.

58. Προφήτης Δανιήλ, στ. 449.

59. Αρτεμίδωρος, I, στ. 72.

60. Μίχα-Λαμπάκη 1988, 179.

61. Αχμέτ, στ. 161, 6-7.

62. Αρτεμίδωρος, V, στ. 5.

63. Αρτεμίδωρος, I, στ. 66.

Κρέας Για το κρέας γίνεται εκτενής λόγος στα ονειροκριτικά κείμενα και δίνονται διάφορες ερμηνείες, αν το κρέας είναι ωμό ή μαγειρεμένο, ανάλογα με την προέλευση ή τους τρόπους παρασκευής του. Το να τρώει κάποιος κρέας ωμό επιφέρει δεινά, λύπες και δηλώνει πορνεία, γιατί κατά τον Αρτεμίδωρο ο ανθρώπινος οργανισμός δεν έχει συνηθίσει να τρέφεται με ωμές σάρκες.⁶⁴ Το ίδιο συμβαίνει με το βραστό κρέας, *το οπτόν*, και εκείνο προμηνύει ζημιές, ενώ αντίθετα ευοίωνα θεωρούνται τα ψητά. Καλύτερο όλων θεωρείται το χοιρινό κρέας, ιδιαίτερα αν είναι ψητό: «όσο είναι ζωντανό το γουρούνι δεν είναι καθόλου χρήσιμο στον άνθρωπο, μόλις όμως σφαχτεί δίνει το πιο νόστιμο κρέας από όλα τα άλλα ζώα. Να ονειρεύεσαι ότι τρως το χοιρινό κρέας ψητό είναι πέρα για πέρα ευοίωνα, επειδή προσθέτει ταχύτητα στις ωφέλειες λόγω της φωτιάς», αναφέρει ο Αρτεμίδωρος.⁶⁵

«Το αγριογούρουνο», σύμφωνα με τον Αρτεμίδωρο, «σημαίνει βίαη θύελλα για όσους ταξιδεύουν στην ξηρά ή στη θάλασσα και για όσους δικάζονται εχθρό δυνατό και συγχρόνως σκληρόκαρδο και βίαιο που συχνά χρησιμοποιεί βρώμικες κουβέντες. Για τους γεωργούς σημαίνει ακαρπία, επειδή συχνά καταστρέφει τα φυτά και για όσους παντρεύονται, προεικονίζει ότι η γυναίκα τους δεν θα είναι ούτε ευχάριστη ούτε προσηγής. Και δεν είναι καθόλου παράξενο που το αγριογούρουνο συμβολίζει γυναίκα, γιατί, αν και είναι κακντρεχές, θα πω, ωστόσο, κάτι για να αποδείξω αυτό που πολλές φορές παρατήρησα. Το αγριογούρουνο λέγεται και κάπρος, και είναι φυσικό να συμβολίζει γυναίκα, αφού έτσι λέγονται τα πορνοθήλυκα».⁶⁶

«Οι κατσίκες είτε είναι μαύρες είτε είναι άσπρες, είναι όλες τους δυσοίωνες, ιδίως για όσους βρίσκονται στη θάλασσα, γιατί τα μεγάλα κύματα τα ονομάζουμε συνήθως *αίγας* και το πιο επικίνδυνο πέλαγος λέγεται Αιγαίον. Τους γάμους, τις φιλίες και τους συνεταιρισμούς ούτε τους δημιουργούν ούτε διατηρούν αυτούς που υπάρχουν, γιατί δεν ζουν κατά αγέλες, αλλά χωριστά η μία από την άλλη, βόσκοντας στους γκρεμούς και στις πέτρες και δημιουργούν προβλήματα τόσο για τον εαυτό τους όσο και για τον βοσκό».⁶⁷

«Αν δείτε ότι τρώτε κριάρι, σημαίνει εξουδετέρωση των εχθρών σας. Επίσης το κριάρι πρέπει να γίνεται αντιληπτό ως αφέντης, άρχοντας και βασιλιάς. Γιατί οι παλιοί *κρείω* ονόμαζαν το κυβερνώ και αρχηγός του κοπαδιού είναι το κριάρι. Επίσης είναι καλό να ονειρευτεί κανείς ότι καβαλικεύει κριάρι με ασφάλεια και σε ομαλούς τόπους, ιδιαίτερα για αυτούς που ασχολούνται με το λόγο και όσους επιδιώκουν να πλουτίσουν, γιατί το ζώο είναι γρήγορο και θεωρείται ως το μεταφορικό μέσο του θεού Ερμή».⁶⁸

«Σύμφωνα με τη σύγχυση που έκαναν οι παλιοί, τα άσπρα πρόβατα είναι ευοίωνα, ενώ τα μαύρα δυσοίωνα. Σύμφωνα όμως με τις δικές μου παρατηρήσεις», γράφει ο Αρτεμίδωρος,⁶⁹ «όλα τα πρόβατα είναι ευοίωνα. Τα πρόβατα μοιάζουν με τους ανθρώπους επειδή υπακούν

64. Αρτεμίδωρος, I, στ. 70.

65. Αρτεμίδωρος, I, στ. 70.

66. Αρτεμίδωρος, II, στ. 12.

67. Αρτεμίδωρος, II, στ. 12.

68. Αρτεμίδωρος, II, στ. 12.

69. Αρτεμίδωρος, II, στ. 12.

στον βοσκό και ζουν κοπαδιαστά και επειδή το όνομά τους σημαίνει προβαδισμό και πρόοδο προς το καλύτερο».

«Τα βόδια που χρησιμοποιούνται για αγροτικές εργασίες είναι για όλους καλά, ενώ τα βόδια των κοπαδιών σημαίνουν ταραχές και σκάνδαλα λόγω του ονόματός τους, μια και τα βόδια λέγονται βόες και τα σκάνδαλα περιβοήσεις».⁷⁰

«Τα ορτύκια, για όποιον δεν τα εκτρέφει, σημαίνουν ότι θα ακούσει στενάχωρες και κακές υπερπόντιες ειδήσεις. Υπερπόντιες, επειδή και τα ορτύκια έρχονται πέρα από τη θάλασσα και στενάχωρες, επειδή είναι φιλοπόλεμα και ολιγόψυχα. Ως προς τα ταξίδια είναι δυσοίωνα, επειδή προλέγουν δόλους, ενέδρες και ληστρικές επιθέσεις, μια και τα ίδια, όταν μεταναστεύουν, πέφτουν στα χέρια όποιου θέλει να τα κυνηγήσει».⁷¹

«Οι πέρδικες σημαίνουν, ως επί το πλείστον, γυναίκες ιδιαιτέρως άθες και ασεβείς που δεν βλέπουν με καλό μάτι αυτόν που τις εκτρέφει, επειδή εξημερώνονται δύσκολα, έχουν πολλά χρώματα και είναι τα μοναδικά πουλιά που δεν έχουν σεβασμό για τους θεούς».⁷²

«Τα λίγα αυγά είναι σύμβολα κέρδους επειδή είναι θρεπτικά, αλλά τα πολλά είναι σύμβολο φροντίδας και στενοχωρίας, συχνά μάλιστα και δικαστηρίων, επειδή τα πουλάκια που γεννιούνται από αυτά τα σκαλίζουν όλα και ψάχνουν για τα κρυμμένα».⁷³ Αν το αυγό είναι λευκό σημαίνει ικανοποίηση, το κόκκινο φιλονικία, το φρέσκο γέννηση, το σκληρό κακές ειδήσεις και τα σπασμένα συκοφαντίες.

Ψάρια Ο Μανουήλ αναφέρει ότι εάν κάποιος ονειρευτεί ψάρια, θα καταληφθεί από αβουλία και φόβο.⁷⁴ Αυτό συμβαίνει, όμως, μόνο αν πρόκειται για ζωντανά ψάρια. Τα μαγειρεμένα πάλι προοιωνίζουν κέρδη. Κατά τον Προφήτη Δανιήλ «όποιος ονειρεύεται ότι ψαρεύει ψάρια σημαίνει ότι φοβίζεται τον εχθρό».⁷⁵ Σχετικά με την αλιεία, ο Αρτεμίδωρος σημειώνει και αιτιολογεί: «οι πετονιές, τα αγκίστρια, τα καλάμια και οι λεγόμενοι δόλωνες σημαίνουν δόλους και ενέδρες. Και είναι πάντα καλύτερο να ονειρευτεί κάποιος ότι τα έχει αυτά ο ίδιος παρά να δει ότι τα έχει κάποιος άλλος. Να πιάνει κανείς πολλά και συγχρόνως μεγάλα ψάρια είναι ευοίωνο και κερδοφόρο για όλους, εκτός από αυτούς που έχουν καθιστική εργασία και για τους σοφιστές, γιατί για τους πρώτους σημαίνει σχόλη, μια και μπορούν και να κάνουν τη συνηθισμένη τους δουλειά και να ψαρεύουν, ενώ για τους δεύτερους προλέγει ότι δεν θα βρουν κατάλληλους ακροατές, επειδή τα ψάρια είναι άφωνα».⁷⁶ Όσον αφορά τη βρώση των ψαριών, ο Πατριάρχης Γερμανός θεωρεί το όνειρο δυσοίωνο.⁷⁷ Στον Αρτεμίδωρο, όμως, το όνειρο θεωρείται ευοίωνο στην περίπτωση που πρόκειται για βραστά ψάρια μεγάλα σε μέγεθος. Αντίθετα, αν κάποιος δει μικρά ψάρια, επειδή υπερτερούν τα αγκάθια και όχι η βρώσιμη σάρκα, πρέπει να περιμένει έχθρες μεταξύ οικείων ατόμων και αποτυχία σχεδίων.⁷⁸

70. Αρτεμίδωρος, II, στ. 12.

71. Αρτεμίδωρος, III, στ. 5.

72. Αρτεμίδωρος, II, στ. 46.

73. Αρτεμίδωρος, II, στ. 43.

74. Μανουήλ, στ. α'.

75. Αχμέτ, στ. 238.

76. Αρτεμίδωρος, II, στ. 14.

77. Αχμέτ, στ. 98.

78. Αρτεμίδωρος, I, στ. 70.

Η θέα των οστρακόδερμων προμηνύει ασθένεια, προφανώς επειδή είναι σκληρόσαρκα και δύσπεπτα. Σύμφωνα με τον Αρτεμίδωρο, «τα μαλάκια συμφέρουν μόνο τους πανούργους, επειδή κρύβονται μεταβάλλοντας τα χρώματά τους και εξομοιούμενα με τους τόπους στους οποίους βρίσκονται. Για τους υπόλοιπους σημαίνουν εμπόδια και περιορισμούς, επειδή αρπάζονται και κολλούν και ως προς τις δραστηριότητες προλέγουν πολλές αδυναμίες, επειδή δεν έχουν οστά, δεδομένου ότι η δύναμη του σώματος είναι τα οστά».⁷⁹ Η άποψη του Αχμέτ είναι εντελώς διαφορετική.⁸⁰ Πιστεύει ότι αν τρώει κάποιος οστρακόδερμα, θα αποκτήσει υγεία και κέρδη. «Όσα θαλασσινά ξεφορτώνονται το παλιό περίβλημά τους είναι ευοίωνα για τους αρρώστους, τους φυλακισμένους, τους φτωχούς και όλους όσοι βρίσκονται σε ανάγκη, γιατί θα ξεφορτωθούν τα δεινά που τους περιβάλλουν. Η γαρίδα, η караβίδα, το καβούρι, ο αστακός, πολλές φορές προμάντεψαν και πληγές, γιατί συχνά κτυπούν τον εαυτό τους, και ξενιτεμούς επειδή είναι αμφίβια».⁸¹

Λαχανικά Κατά κοινή αποδοχή *θρίδακας έσθιν σώματος δηλοί νόσον* (δηλ. αν δει κάποιος ότι τρώει μαρούλια σημαίνει αρρώστια).⁸² Ο Αρτεμίδωρος είναι πληρέστερος και αιτιολογεί την ερμηνεία του ως εξής: «όσα λαχανικά καθαρίζονται και τρώγονται ωμά σημαίνουν βλάβη, επειδή πετιέται ό,τι είναι περιττό».⁸³ Η ερμηνεία των ονειροκριτικών κειμένων δικαιολογείται απόλυτα, εάν λάβουμε υπόψη τις απόψεις των ιατρών για το φυτό αυτό. Ο Ιπποκράτης υποστηρίζει ότι «τα μαρούλια προξενούν αρρώστιες στο σώμα, λόγω του ψυχρού και γαλακτώδους χυμού τους» και ο Ορειβάσιος κάνει λόγο για λίγο και νοσηρό αίμα.⁸⁴ Αν κάποιος ονειρευτεί αγγούρι, θα επιδείξει επιπολαιότητα και θα λυπηθεί. Αν το αγγούρι είναι μεγάλο, τότε σημαίνει στενοχώριες. Ο Αρτεμίδωρος θεωρεί ότι τα αγγούρια είναι ευοίωνα μόνο για τους ασθενείς, επειδή, όταν τα κόβουμε, βγάζουν τα υγρά τους.⁸⁵

Για την κολοκύνθη ο Προφήτης Δανιήλ και ο Ανώνυμος θεωρούν ότι προμηνύει ασθένεια.⁸⁶ Ο Αρτεμίδωρος συμπληρώνει, «για τους αρρώστους σημαίνουν εγχειρήσεις και κοψίματα με σίδερο, γιατί τέτοια λαχανικά τα κόβουμε με το μαχαίρι».⁸⁷ Εκ διαμέτρου αντίθετη είναι η ερμηνεία του Αχμέτ, που υποστηρίζει, ότι η ανεύρεση κολοκυθίων υποδηλώνει κέρδη και η βρώση αυτών υγεία.⁸⁸

Τα κρεμμύδια και τα σκόρδα συμβολίζουν την οργή και το θυμό, επειδή, ακριβώς λόγω των ιδιοτήτων τους και της οξύτητάς τους, υποκινούσαν τον άνθρωπο σε έξαλλη κατάσταση.⁸⁹ Τα κρεμμύδια, λόγω των δακρύων που προκαλούν, προμηνύουν λύπη και τα σκόρδα λόγω της δυσωδίας τους, κακή φήμη.⁹⁰ Ο Αρτεμίδωρος αναφέρει ότι τα λαχανικά που προκαλούν δυσοσμία «βγάζουν στη φόρα τα απόκρυφα και δημιουργούν μίσος ανάμεσα σε ανθρώπους που συγκατοικούν».⁹¹

Νωθρότητα και μαλθακότητα θεωρούνται ότι προξενούν τα λάχανα. Σύμφωνα με τον Αρτεμίδωρο, «τα λάχανα δεν είναι χρήσιμα

79. Αρτεμίδωρος, II, στ. 14.

80. Αχμέτ, στ. 239-240.

81. Αρτεμίδωρος, II, στ. 14.

82. Αστράμψυχος, στ. 4, Πατριάρχης Νικηφόρος, στ. 125, Πατριάρχης Γερμανός, στ. 86.

83. Αρτεμίδωρος, I, στ. 67.

84. Μίχα-Λαμπάκη 1988, 168.

85. Αρτεμίδωρος, I, στ. 67.

86. Προφήτης Δανιήλ, στ. 258, Ανώνυμος, στ. 132.

87. Αρτεμίδωρος, I, στ. 67.

88. Αχμέτ, στ. 158.

89. Μανουήλ, στ. ις'.

90. Πατριάρχης Νικηφόρος, στ. 171, Ανώνυμος, στ. 160, 9.

91. Αρτεμίδωρος, I, στ. 67.

για τίποτα και μάλιστα καταλήγουν δυσοίωνα για τους αμπελουργούς γιατί το αμπέλι μονάχα γύρω από το λάχανο δεν τυλίγεται».⁹²

Σύμφωνα με τους Πατριάρχες Γερμανό και Νικηφόρο *μύκτης έσθιν φαρκμάκων δηλοί δόσιν*.⁹³ Η ερμηνεία δικαιολογείται από το γεγονός, ότι δεν είναι όλα τα μανιτάρια εδώδιμα και τα περισσότερα είναι δηλητηριώδη.

Δυσοίωνο όνειρο θεωρείται και η *ράφανος*. Εάν βλέπει κάποιος ότι τρώει ρεπάνια, οφείλει να προφυλάσσεται από φάρμακα και δηλητήρια. Εάν τα παραθέτει σε γεύμα, θα έχει κακές σκέψεις.⁹⁴

Το σπανάκι όταν τρώγεται ωμό, σημαίνει υγεία, ενώ μαγειρεμένο οικογενειακή ευτυχία. «Το άγριο σπανάκι είναι καλό μόνο για τους χρωμένους, γιατί ταραίζει την κοιλιά και διώχνει τα περιττώματα που είναι μέσα τους, ιδιαίτερα επειδή η κοιλιά και τα έντερα μοιάζουν με δανειστή».⁹⁵

Όσπρια «Όλα τα όσπρια είναι κακά εκτός του μπιζελιού, δηλαδή του *πίσου* λόγω της ονομασίας του, που σημαίνει πειθώ. Και είναι ιδιαίτερα ευοίωνα για τους ναυτικούς και τους ρήτορες, γιατί τα πηδάλια πείθονται από τους πλοιάρχους να ακολουθήσουν την πορεία τους και οι δικαστές πείθονται από τους ρήτορες. Τα κοπανισμένα όσπρια και τα κουκιά σημαίνουν διχόνοιες, τα πρώτα επειδή είναι κοπανισμένα και τα δεύτερα επειδή προκαλούν υπερβολικά αέρια».⁹⁶ Αν δείτε ότι τρώτε ωμά ή μαγειρεμένα ρεβύθια, θα λάβετε θλιβερές ειδήσεις. Αν δείτε ότι τρώτε φακές, σημαίνει επαγγελματική ζημιά. Αν δείτε φασόλια, θα σας συκοφαντήσουν. Αν τα φασόλια είναι άσπρα, θα έχετε λύπη, ενώ αν είναι κόκκινα, παρηγοριά.

Φρούτα Ευοίωνο όνειρο θεωρούνται τα ώριμα οπωρικά, ενώ τα άγουρα επιζήμια και επιβλαβή για την υγεία. Σύμφωνα με τον Αχμέτ, «τα κιτρινωπά φρούτα προμηνύουν αρρώστια. Αν πάλι κάποιος δει στον ύπνο του ότι τα προσφέρει σε άλλον, τότε αυτός που τα πήρε θα αρρωστήσει».⁹⁷

Τα αχλάδια αν είναι ώριμα σημαίνουν ευτυχία. Αν είναι άγουρα, πίκρα. Σύμφωνα με τον Αχμέτ, αν κάποιος ονειρευτεί ότι τρώει αχλάδια ώριμα, *από σκληρού και μεγίστου κέρδος μέτριον ευρήσει*.⁹⁸ Αντίθετα στα ονειροκριτικά των Πατριαρχών Γερμανού και Νικηφόρου εκφράζεται η άποψη ότι αν κάποιος δει πως κρατάει αχλάδια, *αστοχεί των ελπίδων*.⁹⁹ «Οι ήμερες αχλαδιές», σύμφωνα με τον Αρτεμίδωρο, «είναι ευοίωνες γιατί ο καρπός τους και αν τον αποθηκεύσει κανείς δεν σαπίζει, και αν τον φάει αμέσως είναι όχι μόνο θρεπτικός, αλλά και μεθυστικός».¹⁰⁰

Σύμφωνα με ομόφωνη ερμηνεία των βυζαντινών ονειροκριτικών κειμένων «όποιος μαζεύει και τρώει βελανίδια σημαίνει ελευθερία και κέρδος».¹⁰¹ Η βελανιδιά, σύμφωνα με τον Αρτεμίδωρο, σημαίνει άνθρωπο πλούσιο, λόγω της θρεπτικής της αξίας, ή ηλικιωμένο, επειδή ζει πολλά χρόνια.¹⁰²

92. Αρτεμίδωρος, I, στ. 67.

93. Πατριάρχης Γερμανός, στ. 141, Πατριάρχης Νικηφόρος, στ. 195.

94. Ανώνυμος, στ. 349, Προφήτης Δανιήλ, στ. 437.

95. Αρτεμίδωρος, I, στ. 67.

96. Αρτεμίδωρος, I, στ. 68.

97. Αχμέτ, στ. 157, 1.

98. Αχμέτ, στ. 197, 26.

99. Πατριάρχης Γερμανός, στ. 3, Πατριάρχης Νικηφόρος, στ. 20.

100. Αρτεμίδωρος, I, στ. 73.

101. Πατριάρχης Νικηφόρος, στ. 43, Ανώνυμος, στ. 33, Προφήτης Δανιήλ, στ. 76.

102. Αρτεμίδωρος, II, στ. 25.

Ο Αχμέτ υποστηρίζει ότι αν τρως βερίκοκα ώριμα σε καιρό καρποφορίας του δέντρου «θα σου τύχει καλό και ευεργεσία από άνδρα πλούσιο και καλό». Το αντίθετο συμβαίνει με τα άγουρα, που επιφέρουν θλίψη και βάσανα. Και τούτο δικαιολογείται λόγω των ιδιοτήτων του φυτού: *τα βερίκοκα ξηρά και οξώδη και εύθαρτα*.¹⁰³

Σύμφωνα με τις ερμηνείες των Νικηφόρου, Γερμανού και Αστράμψυχου «αν τρώει κάποιος σταφύλια, έρχεται μεγάλη μπόρα». ¹⁰⁴ Διαφορετική άποψη είχε ο Αρτεμίδωρος. Θεωρεί πολύ καλό και ευοίωνο όνειρο τα σταφύλια, ανεξάρτητα από την ωριμότητά τους. Εξασφαλίζουν κέρδη και ωφέλειες, προερχόμενες από το γυναικείο φύλο και διευκρινίζει: «φανερές ωφέλειες τα άσπρα και κρυφές τα μαύρα». ¹⁰⁵

Τα δαμάσκηνα θεωρούνται όνειρο δυσοίωνο, διότι προμηνούν ασθένεια. Ο Μανουήλ αιτιολογεί την ερμηνεία του *γιατί δαμάζουν το σώμα του ανθρώπου και το καθοδηγούν* και προσθέτει επίσης ότι τα δαμάσκηνα δηλώνουν *κακούς λόγους κακίστης και οχληράς γυναικός*. ¹⁰⁶ Τα άγουρα σημαίνουν απογοήτευση και τα ξηρά, απιστία.

Αν τρώτε χλωρά καρύδια, θα έχετε οικογενειακή ευτυχία. Αν τα σπάζετε, θα φύγουν όλες οι στενοχώριες σας. Αν δείτε μόνο το περιβλημά τους, σημαίνει ότι θα λάβετε δυσάρεστες ειδήσεις. Η άποψη του Αχμέτ ότι τα καρύδια εξασφαλίζουν χαρά και πλούτο, ταυτίζεται με την ερμηνεία στον Ανώνυμο. ¹⁰⁷ Ο Αρτεμίδωρος πιστεύει ότι προκαλούν ταραχή, λόγω του θορύβου που προκαλούν και λύπη, γιατί είναι πικρά από τη φύση τους. ¹⁰⁸

Σύμφωνα με τον Προφήτη Δανιήλ και τον Ανώνυμο, όταν ονειρεύεται κάποιος ότι τρώει κεράσια, κινδυνεύει να αρρωστήσει. ¹⁰⁹ Ο Προφήτης Δανιήλ προσθέτει ακόμη ότι, αν δει κάποιος πως κρατάει κεράσια, μόνο για τους πραγματευτές είναι καλό, ενώ για τους άλλους ασύμφορο. ¹¹⁰ Ο Αρτεμίδωρος πάλι προσθέτει ότι τα κεράσια προσφέρουν παροδικές απολαύσεις. ¹¹¹ Οι ερμηνείες αυτές δεν είναι τυχαίες. Τις δικαιολογούν οι ιδιότητες του οπωρικού: «τα κεράσια είναι εύγευστα, αλλά συχνά δημιουργούν προβλήματα στην κοιλιακή χώρα», σύμφωνα με τον Ιπποκράτη. ¹¹²

Το ωμό κίτρο σημαίνει πολλές στενοχώριες. Αν το κίτρο είναι γλυκό, θα μάθετε δυσάρεστα πράγματα, ενώ αν τα δείτε κρεμασμένα στο δέντρο, θα ανακαλύψετε κάποιο παλιό μυστικό. Ο Αχμέτ υποστηρίζει ότι το κίτρο είναι το μόνο από τα κιτρινόχρωμα οπωρικά που δεν προμηνύει ασθένεια. ¹¹³

Τα μήλα που τρώτε, αν είναι αφράτα, θα έχετε μεγάλη χαρά. Αν είναι ξινά ή άγουρα, θα περάσετε στενοχώριες. Αν τα αγοράζετε, θα μάθετε ευχάριστες ειδήσεις, ενώ αν τα πουλάτε, θα έχετε πολλά κέρδη από τη δουλειά σας. Αν δείτε μηλιά με μήλα, θα περάσετε δύσκολη, αλλά έντιμη ζωή με πολυμελή οικογένεια. Ο Αχμέτ δεν εξειδικεύει την ερμηνεία. Απλά θεωρεί τα μήλα όνειρο ευοίωνο λόγω της γλυκύτητας και πιστεύει ότι τα οξώδη θα προκαλέσουν πίκρα και ασθένεια. ¹¹⁴ Το μήλο θεωρείτο πάντα σύμβολο του έρωτα, ευφορίας

103. Αχμέτ, στ. 156, 6-19.

104. Πατριάρχης Νικηφόρος, στ. 49, Πατριάρχης Γερμανός, στ. 23, Αστράμψυχος, στ. 3.

105. Αρτεμίδωρος, I, στ. 73.

106. Μανουήλ, ιβ'.

107. Αχμέτ, στ. 155, 3, Ανώνυμος, στ. 184.

108. Αρτεμίδωρος, I, 73.

109. Προφήτης Δανιήλ, στ. 272, Ανώνυμος, στ. 142.

110. Προφήτης Δανιήλ, στ. 266.

111. Αρτεμίδωρος, I, στ. 73.

112. Μίχα-Λαμπάκη 1988, 170.

113. Αχμέτ, στ. 109, 24.

114. Αχμέτ, στ. 197, 24.

και ευγονίας, γι' αυτό στην αρχαιότητα προσέφεραν μήλα στις θεές Δήμητρα και Αφροδίτη. Είναι γνωστή η αντίληψη ότι το μήλο μπορεί να προκαλέσει έρωτα, όπως επίσης και ότι με το μήλο κάποιος μπορεί να εξακριβώσει τα αισθήματα του προσώπου που τον ενδιαφέρει.

«Τα πεπόνια είναι ευοίωνα όσον αφορά φιλίες και συμφωνίες, επειδή οι ποιητές χρησιμοποιούν τη λέξη *πέπων* με τη σημασία *το πιο προσφιλές*. Αλλά ως προς κάποια δραστηριότητα δηλώνουν αδράνεια, γιατί *πέπων* ονομάζεται, επίσης, και κάτι το χαλαρό».¹¹⁵

Αν δείτε ροδακινιά γεμάτη με καρπούς, θα έχετε νέα, που θα σας βάλουν σε μεγάλη σκέψη. Αν τα μαζεύτετε ή τα τρώτε, θα έχετε μια ερωτική εξομολόγηση. Σύμφωνα με τον Αρτεμίδωρο, τα ροδάκινα σημαίνουν πρόσκαιρες ηδονές και απάτες, ενώ έξω από την εποχή τους σημαίνουν ματαιοπονίες.¹¹⁶

Τα ρόδια προμηνύουν ασθένεια, όταν τα τρώει κάποιος, σύμφωνα με τον Μανουήλ.¹¹⁷ Ο Νικηφόρος πάλι γράφει:¹¹⁸ «αν το ρόδι είναι γλυκό σημαίνει πλούτο, αν είναι ξινό δηλώνει στενοχώρια». Κατά τον Αρτεμίδωρο, «τα ρόδια σημαίνουν τραύματα λόγω του χρώματός τους, βάσανα λόγω των αγκαθιών και δουλεία και υποταγή λόγω του ελευσίνιου μύθου».¹¹⁹

Για τα σύκα υπάρχουν πολλές και ποικίλες ερμηνείες. Ο Προφήτης Δανιήλ αναφέρει ότι η βρώση σύκων επιφέρει ασθένεια, ενώ οι Πατριάρχες Γερμανός και Νικηφόρος, ο Αστράμψυχος και ο Μανουήλ έχουν την κοινή άποψη ότι τα σύκα προκαλούν ψευδείς κατηγορίες.¹²⁰ Ο Αχμέτ σχολιάζει με τη σειρά του ως εξής:¹²¹ «εάν κάποιος κόβει από το δέντρο ώριμα σύκα θα βρει πλούτη τόσα, όσα και οι σπόροι του σύκου. Αν τα σύκα είναι άγουρα, θα πρέπει να αναμένει διαμάχες και δίκες». Ο Αρτεμίδωρος είχε συνδέσει και αυτός τα σύκα με συκοφαντίες, δίνοντας επιπλέον την πληροφορία, ότι οι αγρότες μπορούν να βοηθηθούν στην πρόγνωση του καιρού, αν ονειρευτούν σύκα: «τα λευκά προμηνύουν καλοκαιρία, ενώ τα μαύρα κακοκαιρία. Τα σύκα προλέγουν συκοφαντίες και προπηλακισμούς, γιατί οι παλιοί χρησιμοποιούσαν το ρήμα *συκάζω* με την έννοια *προπηλακίζω*».¹²² Ο Προφήτης Δανιήλ αναφέρει και τα αποξηραμένα σύκα, τις *ισχάδες*, που προοιωνίζουν σοβαρότατη πράξη.¹²³

Γλυκά Για άλλη μια φορά ταυτίζεται η άποψη των βυζαντινών ονειροκριτών. Σε όλους συναντάμε την ίδια ερμηνεία, με μικρές διαφορές στη διατύπωση: *γλυκεία βρώσις πικρίαν σοι μηνύει*.¹²⁴

Τα ονειροκριτικά κείμενα συμφωνούν ότι το μέλι επιφέρει λύπη και θεωρείται *δυσκλεές* (δύσφημο).¹²⁵ Ο Αρτεμίδωρος ερμηνεύει διαφορετικά. Κατά τη γνώμη του, το μέλι σημαίνει *την ευέπειαν της σοφίας* και αναφέρει το παράδειγμα κάποιου ο οποίος ονειρεύτηκε ότι βουτούσε ψωμί σε μέλι και το έτρωγε. Στράφηκε στη συγγραφή της φιλοσοφίας και, λόγω της σοφίας που τον χαρακτήριζε, κέρδισε πολλά χρήματα. Δηλαδή το μέλι σήμαινε την καλλιέπεια της σοφίας του, όπως ήταν φυσικό, και το ψωμί το κέρδος. Η ερμηνεία του

115. Αρτεμίδωρος, I, στ. 67.

116. Αρτεμίδωρος, I, στ. 73.

117. Μανουήλ, στ. ιγ'.

118. Πατριάρχης Νικηφόρος, στ. 94.

119. Πρόκειται για την απαγωγή της Περσεφόνης από τον Πλούτωνα. Όταν η Δήμητρα την ανακάλυψε στον Άδη και προσπάθησε να τη φέρει στη Γη, ο Δίας αποφάνθηκε ότι αυτό θα ήταν αδύνατο αν είχε φάει το παραμικρό στον Άδη. Η Περσεφόνη είχε φάει έξι σπόρους ροδιού και γι' αυτό έξι μήνες το χρόνο ήταν υποχρεωμένη να τους περνά στον Κάτω Κόσμο και έξι στη Γη, Αρτεμίδωρος, I, 73.

120. Προφήτης Δανιήλ, στ. 440, Πατριάρχης Γερμανός, στ. 211, Πατριάρχης Νικηφόρος, στ. 301, Αστράμψυχος, στ. 3, Μανουήλ, στ. ιγ'.

121. Αχμέτ, στ. 197, 20.

122. Αρτεμίδωρος, I, 73.

123. Προφήτης Δανιήλ, στ. 234.

124. Προφήτης Δανιήλ, στ. 90, Πατριάρχης Γερμανός, στ. 36, Πατριάρχης Νικηφόρος, στ. 62, Αστράμψυχος, στ. 8, Ανώνυμος, στ. 42.

125. Ανώνυμος, στ. 190.

Αρτεμίδωρου *Περί ευεπείας* (δηλαδή γλυκύτητα των λόγων) δικαιολογεί τρόπον τινά την προσφορά *μειλιγμάτων* από την πεθερά στη νύφη την ημέρα του γάμου, για να μιλάει η νύφη γλυκά και να μην αντιδρά.¹²⁶

Κέρδη προμηνύονται, όταν κάποιος δέχεται ή τρώει παστέλι. Η ερμηνεία στηρίζεται στο συμβολικό χαρακτήρα του σουσαμιού, που αποτελεί εγγύηση γονιμότητας και αφθονίας. Ο Αχμέτ αναφέρει: «το σουσάμι σημαίνει πλούτο και χρυσάφι».¹²⁷

Κρασί Πολλές και ποικίλες ερμηνείες αποδίδονται στο κρασί, ανάλογα με την ποιότητα και το χρώμα του. Αν κάποιος συμμετέχει σε οινοποσία, πρέπει να περιμένει φοβερές μάχες λόγω του «θυμού» του οίνου. «Να είσαι μεθυσμένος δεν είναι καλό για κανέναν, ούτε άνδρα ούτε γυναίκα, γιατί σημαίνει μεγάλη αφροσύνη και εμπόδια στις δραστηριότητες, μια και η μέθη προκαλεί αυτά τα πράγματα. Είναι καλό να μεθούν όσοι φοβούνται, γιατί οι μεθυσμένοι δεν νοιάζονται και δεν φοβούνται», γράφει ο Αρτεμίδωρος.¹²⁸ Ο αρίστης ποιότητας οίνος προμηνύει χαρά. Όταν χύνεται κρασί ή αδειάζουν αγγεία που περιέχουν κρασί, θα επακολουθήσει κατάπαυση μαχών και απαλλαγή από λύπες. Και σήμερα το χύσιμο του κρασιού θεωρείται γούρι, καλός οινός, πιθανότατα από ανάμνηση του εθίμου της σπονδής. Όταν ονειρεύεται κάποιος ότι πίνει μαύρο κρασί, διατρέχει κίνδυνο η υγεία του (προφανώς λόγω του χρώματος), ενώ το αντίθετο συμβαίνει με το λευκό κρασί, που υποδηλώνει την ιλαρότητα, με την προϋπόθεση ότι είναι *οίνος άκρατος*, διότι *ο οίνος μεθ' ύδατος αηδیان βαρείαν δηλοί*.¹²⁹ Αποτυχία σημαίνει ο αρωματικός *κονδίτος οίνος*. Ο Αρτεμίδωρος αναφέρει σχετικά: «το να πίνει κανείς οινόμελι, μελίμηλο, υδρόμηλο, μυρτίτη και όλα τα αρωματικά κρασιά είναι καλό για τους πλουσίους επειδή δηλώνουν πολυτέλεια, αλλά για τους φτωχούς είναι κακό, γιατί δεν στρέφονται σε τέτοια ποτά παρά μόνο αν τους αναγκάσει αρρώστια».¹³⁰

Νερό Ποικιλία ερμηνειών διαπιστώνεται στα βυζαντινά ονειροκριτικά κείμενα σχετικά με το νερό. Η βασική διάκριση, που επιχειρείται, είναι ανάμεσα στο διαυγές νερό και στο υλώδες, το ρυπαρό. Το πρώτο προμηνύει κέρδη και αγαθά, ενώ το δεύτερο λύπες και δεινά. Άλλη διάκριση γίνεται με βάση τη θερμοκρασία του. Το ζεστό νερό προοιωνίζει ασθένεια και απραξία: *ου γαρ κατά φύσιν έχει το θερμόν ύδωρ*. Άλλος διαχωρισμός, σύμφωνα με την προέλευσή του: το νερό του ποταμού επιφέρει κόπο, ενώ το δροσερό νερό της πηγής μακροζωία, αγγελία και απαλλαγή από θλίψη. Σύμφωνα με τον Αρτεμίδωρο, «πηγές, κρήνες και πίδακες γεμάτα από καθαρό νερό είναι για όλους εξίσου ευοίωνα, ιδιαίτερα για τους αρρώστους και τους φτωχούς, επειδή για τους μεν είναι σύμβολα σωτηρίας και για τους δε ευπορίας, μια και δεν υπάρχει τίποτε πιο βασικό στη διατροφή από το νερό. Αν όμως ξεραθούν και δεν έχουν νερό σημαίνουν ως προς όλα το αντίθετο».¹³¹

126. Μίχα-Λαμπάκη 1988, 173.

127. Αχμέτ, στ. 160, 26.

128. Αρτεμίδωρος, I, στ. 66.

129. Ανώνυμος, στ. 300.

130. Αρτεμίδωρος, I, στ. 66.

131. Αρτεμίδωρος, II, στ. 27.

- Αγάπιος Μοναχός ο Κρης 1876
Αγάπιος Μοναχός ο Κρης (Αγάπιος Λάνδος), *Γεωπονικόν*, εκδ. Ελληνικό Τυπογραφείο Ο Φοίνιξ, Βενετία, 1876.
- Αρτεμίδωρος
Αρτεμίδωρος, *Ονειροκριτικά*, εισ.-μτφ.: Μ. Μανρουδή, εκδ. Ιστός, Αθήνα, 2002.
- Beck 1895
H. G. Beck, *Geoponica sive Cassiani Bassi scholastici de re rustica eclogue*, Λειψία, 1895.
- Delatte 1927
A. Delatte, *Anecdota Atheniensia et alia, tom.I, Textes grecs relatifs a l'histoire de magie*, Λιέγη-Παρίσι, 1927.
- Drexl 1922
F. Drexl, "Das Traumbuch des Patriarchen Nikephoros", *Festgabe A. Ehrhard*, Βόννη-Λειψία, 1922.
- Drexl 1923
F. Drexl, "Das Traumbuch des Patriarchen Germanos", *Λαογραφικά* 7, 1923, 428-448.
- Drexl 1925a
F. Drexl, *Achmetis Onirocriticon*, Λειψία, 1925.
- Drexl 1925b
F. Drexl, "Das Anonyme Traumbuch des Cod. Paris. gr. 2511", *Λαογραφικά* 8, 1925, 347-375.
- Drexl 1929
F. Drexl, "Das Traumbuch des Propheten Daniel nach dem cod. Vatic. Palat. gr. 319", *Byzantinische Zeitschrift* 26, 1929.
- Καλονάρος 1970
Π. Καλονάρος, *Διγενής Ακρίτας*, εκδ. Παπαδήμα, Αθήνα, 1970.
- Karpozilos & Kazdan 1991
A. Karpozilos & A. Kazdan, "Ariston and Deipnon", *Oxford Dictionary of Byzantium*, 1991.
- Koder 2005
J. Koder, «Η καθημερινή διατροφή στο Βυζάντιο με βάση τις πηγές», στο *Βυζαντινών διατροφή και μαγειρεία*.
Πρακτικά ημερίδας *Περί της διατροφής στο Βυζάντιο* (Θεσσαλονίκη, Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού, 4 Νοεμβρίου 2001), Υπουργείο Πολιτισμού-Ταμείο Αρχαιολογικών Πόρων & Απαλλοτριώσεων, Αθήνα, 2005.
- Κουκουλές 1950
Φ. Κουκουλές, *Θεσσαλονίκης Ευσταθίου Τα λαογραφικά*, τ. Α', Αθήνα, 1950.
- Κουκουλές 1952
Φ. Κουκουλές, *Βυζαντινών βίος και πολιτισμός*, Αθήνα, 1952.
- Μαρκάκης 1946
Π. Μαρκάκης, *Πωρικολόγος*, εκδ. περιοδικού *Νέοι Δρόμοι*, Αθήνα, 1946.
- Μίχα-Λαμπάκη 1988
Α. Μίχα-Λαμπάκη, «Οι τροφές και ο συμβολισμός τους στα βυζαντινά ονειροκριτικά κείμενα», *Βυζαντινός Δόμος* 2, 1988.
- Μότσιας 1998
Χ. Μότσιας, *Τι έτρωγαν οι Βυζαντινοί*, εκδ. Κάκτος, Αθήνα, 1998.
- Μπεκ 1988
Χ. Γ. Μπεκ, *Ιστορία βυζαντινής δημόσιας λογοτεχνίας*, εκδ. ΜΙΕΤ, Αθήνα, 1988.
- Oberhelman 1980
St. M. Oberhelman, "Prolegomena to the Byzantine Oneirokritika", *Byzantion* 50, 1980.
- Σταμούλης 1982
Δ. Σταμούλης, *Πτωχοπροδρομικά*, Αθήνα, 1982.
- Τσάβαρη 1987
Ι. Τσάβαρη, *Ο Πουολόγος*, Αθήνα, 1987.
- Tsiouni 1972
V. Tsiouni (εκδ.), «Παιδιόφραστος διήγησις των ζών των τετραπόδων», *Miscellanea Byzantina Monacensia*, Μόναχο, 1972, 373-375.
- Χριστοφιλόπουλος 1935
Α. Χριστοφιλόπουλος, *Το Επαρχικόν Βιβλίον Λέοντος του Σοφού και αι συντεχνίαι εν Βυζαντίω*, Αθήνα, 1935.

Η απλότητα ως σύνθεση

Το παράδειγμα της ελληνικής κουζίνας



Εικόνα: Γιώργος Κατσάγγελος, Κόλλυβα Αγίου Πνεύματος, Γομάτι Χαλκιδικής.



[...] Στο χωριό του παππού [...] το σιτάρι ελάχιστο, ελάχιστο και το καθάριο, το σιταρένιο ψωμί. Με καλαμποκόψωμο, φασολάδες, κατσαμάκι, τραχανάδες, χόρτα και λίγα τυροκομικά χόρταιναν, αν χόρταιναν, οι άνθρωποι την πείνα τους. Αλλιώςτική πείνα αυτή. Όχι σαν εκείνη που έχουμε οι άνθρωποι όταν αργήσει να γίνει το φαί, ούτε η πείνα του λιμού που σκορπά το θάνατο, όπως έγινε το 1916 με τον αποκλεισμό ή το '41-'44, στην Κατοχή. Άλλη πείνα αυτή, μόνιμη κατάσταση της φτώχειας και της ανέχειας, γιατί οι άνθρωποι καθημερινά τρώνε πολύ κάτω από την πείνα τους, μ' ένα στομάχι ολοχρονίς μισοαδειανό και σπάνια γεμάτο, με μετρημένο και το ελάχιστο κουμούτσι του ψωμιού. Μ' αυτή την πείνα συνοδειά μεγάλωσε ο παππούς, το κρέας Χριστούγεννα και Πάσχα, το φαί αλάδιαγο, πού και πού κανένα κυνήγι [...]

«Αλλιώςτική πείνα αυτή»

από τα *Minima Memorialia* του Άγγελου Ελεφάντη

Τελικό προϊόν μακρόχρονης πολιτισμικής εξέλιξης, σύνθεση πυκνωμένης σοφίας, η *απλότητα* της ελληνικής κουζίνας είναι ιστορικά δεδομένη. Παραφράζω τον Φρόντ –δεν θα είχε αντίρρηση, μπορώ να υποθέσω–, μιας και το κατεξοχήν πολιτισμικό προϊόν για το οποίο μιλούσε ήταν το ψωμί. Έτσι ορισμένη η απλότητα δεν σημαίνει απλοϊκότητα, ούτε βέβαια ο κανόνας της μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως ανιχνευτής μιας δήθεν απαρασάλευτης, αναλλοίωτης και αιώνιας ταυτότητας που χαρακτηρίζει αρχετυπικά την ουσία της ελληνικής κουζίνας και την καθιστά κάτι «άπιαστο», που μπορεί όμως να κληρονομείται από γενιά σε γενιά, να φυλάσσεται ως κειμήλιο, να διαδίδεται, να επισημαίνεται ως πρότυπο, να χρηματοδοτείται, να πουλιέται, να διαφημίζεται, να θριαμβεύει ή να κινδυνεύει, να ασθενεί ή να θεραπεύεται, να πεθαίνει, αλλά και κάποτε να αναβιώνει για να καταστεί μέσα από τελεστικές συμπεριφορές σύμβολο ενός ήδη φευγαλέου παρελθόντος.

Η παρούσα εισήγηση* αποφεύγει αυτούς τους ιδεολογικούς σκοπέλους και κινείται σε διαφορετική κατεύθυνση, αφού προτείνει την απλότητα ως πρόβλημα προς λύση, και συνεπώς ζητούμενο και όχι μέσο ζήτησης. Σε όσα ακολουθούν θα διατυπώσω ορισμένες σκέψεις σχετικά με τα όρια και τους ορισμούς της μαγειρικής απλότητας ως σύνθεσης με πεδίο αναφοράς τη λεγόμενη ελληνική παραδοσιακή κουζίνα, δηλαδή εκείνη την τέχνη της διατροφής που μεταδίδεται από γενιά σε γενιά προφορικά, που μαθαίνεται βιωματικά με το

* Η εισήγηση προδημοσιεύθηκε στο περιοδικό *Ιστορικά*, τ. 21, τχ. 48 (Ιούνιος 2008), 3-24.

1. Από αυτήν την ειδική βιβλιογραφία σημειώνω ενδεικτικά τα: Λουκόπουλος 1925, Κυριακίδου-Νέστορος 1975, Koder 1992, Τζαβάρα 1995, Braudel 1995 και 1998, Καθημερινή 1998, Dalby 2000, Παπανικόλα-Μπακιρτζή 2005, Ματθαίου 2004, Σκουτέρη-Διδασκάλου 2005, Σκουτέρη-Διδασκάλου & Βουτσινά 2005, Βαλαμώτη 2007. Και, ακόμη, τα διάσπαρτα οξυδερκή και γευστικά μικρότερα και τα μεγαλύτερα κείμενα των Ε. Βουτσινά και Χρ. Ζουράρι.

2. Βλ. Foucault 1989, 123.

3. Ανάμεσα στις καταστατικές επί του θέματος απόψεις ας σημειωθούν αυτές του Jean Baudrillard, του Jacques Derrida, του Michel Foucault, του Pierre Bourdieu, του Roland Barthes και άλλων, που έδειξαν με τις αναλύσεις τους πως δεν υπάρχει «απλό» απλό, παρά μόνο απλουστευτικό και απλουστευμένο «απλό». Στο ίδιο μήκος κύματος, αλλά σε ανθρωπολογικό πλάτος και ιστορικό βάθος, βρίσκονται οι απόψεις του Claude Lévi-Strauss, της Mary Douglas και της Yvonne Verdier, του André Leroi-Gourhan και του Fernand Braudel. Χαρακτηριστικές είναι οι διεισδυτικές αναλύσεις του Fernand Braudel για τις δομές της καθημερινότητας, με τη διατροφή να κατέχει κομβική θέση· βλ. Braudel 1993 και 1995· βλ. ακόμη Braudel et al. 1990. Για τις βασικές στην Ανθρωπολογία και όχι μόνο, θέσεις του Claude Lévi-Strauss βλ. 1977, ειδικότερα το κεφ. 6: «Αναγωγή στο καθολικό και αναγωγή στο καθέκαστο») και του ίδιου 1965 και 1968. Το έργο του André Leroi-Gourhan διάνοιξε το πεδίο της ιστορικής και ανθρωπολογικής προσέγγισης· βλ. 1943 και 2000 (ειδικότερα βλ. 2000 τ. Α', 126-132). Για συγκεκριμένες ανθρωπολογικές αναλύσεις στην παραπάνω γενική κατεύθυνση βλ. χαρακτηριστικά Douglas 1966· και της ίδιας 1977, 1979 και 1982· και επίσης Verdier 1969a και 1969b. Πρβλ. και τα κείμενα στο Ματθαίου 1998, Flandrin & Cobbi 1996 και Padilla 2000.

γευστικό παράδειγμα και τη μαγειρική πράξη, που δοκιμάζει τη συνοχή της κοινωνικής πραγματικότητας και δοκιμάζεται στις καθημερινότητές της. Κουζίνα κατά βάση παραδοσιακή και συνεπώς βαθύτατα ιστορική· τα υλικά και τα μέσα της, οι τεχνικές και οι πρακτικές της, τα μαγειρέματα και τα φαγητά της, οι τρόποι και τα τεχνάσματά της, αλλά και οι ιδέες και οι αξίες, οι νοοτροπίες και οι συμπεριφορές που την προσδιορίζουν και της προσδίνουν τον κοινωνικό της χαρακτήρα, την καθιστούν διακριτή πολιτισμική πραγματικότητα με ιστορικό βάθος, αλλά και με εξαιρετική ποικιλότητα στις τοπικές της εκδοχές, στις παραλλαγές και στους μετασχηματισμούς της.

Για να υποστηρίξω την παραπάνω θέση θα βασιστώ τόσο στα συμπεράσματα που έχουν προκύψει από ορισμένες πρωτοποριακές στο είδος τους αναλύσεις αρχαιολογικών, ιστορικών, εθνογραφικών και λαογραφικών δεδομένων που δείχνουν την απλότητα ως συστατικό της ελληνικής διατροφής, όσο και στις απόψεις ορισμένων ειδικών της κουζίνας που αναφέρονται συστηματικά σ' αυτό το θέμα.¹ Ωστόσο, πρέπει να σημειωθεί ότι ο βασικός προβληματισμός σχετίζεται περισσότερο με τη γενικότερη θεωρητική συζήτηση γύρω από την έννοια *απλότητα*, συζήτηση μαχητική, δυναμική και γόνιμη, στην οποία διασταυρώνονται λόγοι από διάφορα επιστημονικά πεδία. Αν «*η δίαιτα είναι ένας ολόκληρος τρόπος του ζην*», όπως γράφει ο Michel Foucault,² ασφαλώς τα επιστημολογικά και επιστημονικά μαγειρέματα δεν είναι ποτέ «έτσι απλά». Νομίζω, όμως, πως μπορούμε να κρατήσουμε εδώ τη γευστική ιδιαιτερότητα της (συ)ζήτησης:³ ότι το «απλό» είναι λιτό, απέριττο, απερίφραστο, ανεπιτήδευτο, καίριο, ουσιώδες και σαφές, αλλά επίσης και ότι τότε έχει σημασία η ουσία της απλότητας, όταν η σύνθεση και ο συνδυασμός των στοιχείων που τη δομούν *τελειώνονται* σε ενιαίο και αξεδιάλυτο σύνολο και η απλότητα προκύπτει ως συνοχή. Τα απλά πράγματα δεν είναι ποτέ έτσι απλά, αφού προϋποθέτουν τη σύνθεση ως όρο για την ίδια τους την ύποσταση, συνεπώς και τα απλά φαγητά, τα καθημερινά ή πρόχειρα φαγητά, τα φαγάκια, δεν είναι ποτέ απλώς «απλά φαγητά». Η μαγεία της απλότητας μοιάζει να κρύβεται στην απομάγευσή της, όμως, ίσως τελικά η ίδια της η απομάγευση υπόσχεται μιαν άλλη ξεχωριστή μαγεία. Αυτήν θα επιχειρήσω να εξετάσω.

Ιδού λοιπόν η απλότητα της ελληνικής παραδοσιακής κουζίνας ως ζητούμενη. Ζητούμενη, όχι δεδομένη στα «απλά φαγητά» που ταυτίζονται συλλήβδην με φαγητό που «δεν απευθύνεται σε καλοφαγάδες» ή που είναι απλώς «καθημερινό» ή «φτωχό» ή «αδιαφοροποίητο». Ούτε, όμως, και παραδεδομένη στη διακοσμημένη συνηγορία της «ελληνικής διατροφικής απλότητας» που προωθεί η πρόσφατη παραγωγή των καλογουλισμένων εκδόσεων, όπου τα ταπεινά «βάζουν τα καλά τους»: το λάδι τόσο κεχριμπαρένιο, τα ψωμιά τόσο λαχταριστά, η ρίγανη, τα χόρτα και τα βότανα τόσο μυρωδάτα, τα όσπρια, τα ψαράκια, οι ελιές, τα κουλούρια, το ουζάκι και το κρασάκι, το τυράκι, τα πράσα, τα σκορδοκρέμμυδα, ακόμη και οι τσουκνίδες τόσο

αλλιώς, που η μετουσιωμένη σε απλότητα νοστιμάδα της γεύσης τους εξουδετερώνεται από την εντατικοποίηση της άτοπης αφήγησης, εκμηδενίζεται από την ηδονή των καρναβαλισμένων εικόνων, στις οποίες δεν χρειάζεται να καθυστερήσουμε.

Προτείνω, αντίθετα, να σταθούμε στην πιο ενδιαφέρουσα (και κυρίαρχη στη βιβλιογραφία για την ελληνική μαγειρική) άποψη, η οποία προκρίνοντας την απλότητα ως κυρίαρχο χαρακτηριστικό της ελληνικής παραδοσιακής κουζίνας, την ταυτίζει (συνήθως απλουστευτικά) με τη «λιτότητα» και την εξηγεί (κατά κανόνα αφοριστικά – κάποτε και αφοπλιστικά) ανάγοντάς την στο «λιτοδίαιτο των Ελλήνων». Κίνηση βολική, που λειτουργεί αποτελεσματικά προς κάθε κατεύθυνση, αφού σε μία μόνο πράξη επικαλείται και την κοινή λογική και την ιστορική νομιμοποίηση: οι Έλληνες ήταν πάντοτε λιτοδίαιτοι άρα η κουζίνα τους δεν μπορεί παρά να είναι λιτή και απλή και, αντίστροφα, η διατροφή των Ελλήνων πάντοτε ήταν λιτή και απλή, άρα οι Έλληνες δεν μπορεί παρά να είναι λιτοδίαιτοι. Η συστηματική προσφυγή σε μια διατροφική ταυτότητα με εθνοτοπικό και ιστορικό χαρακτήρα αποδεικνύεται, έτσι, πολλαπλά χρήσιμη. Πρώτα εργαλειοποιείται, συχνά με την προσθήκη ενός «αλλά» («...είναι λιτοδίαιτοι, αλλά στις γιορτές..., στις ιδιαίτερες περιπτώσεις..., στα τραπεζώματα...» κ.ο.κ.), για να εξηγήσει τα πάντα, από τον τραχανά και τη λαγάνα ως το αρνάκι και το μουσακά, από τη φασουλάδα και την πίττα ως τους λαχανοσαρμάδες και τον μπακλαβά. Και, μετά, εφαρμόζεται αναλογικά ως προνομιακός αξιακός κώδικας που συνοψίζει την ουσία ενός διατροφικού συστήματος ως προς το οποίο μετριοούνται, ταξινομούνται, αξιολογούνται, συγκρίνονται και επικυρώνονται όλα τα άλλα – και ιδίως όσα του μοιάζουν. Αν υπάρχουν και άλλοι «λιτοδίαιτοι», π.χ. πληθυσμοί που ζουν σε παρόμοιο ή γειτονικό περιβάλλον ή σε παρόμοιες ιστορικές, κοινωνικές, οικονομικές συνθήκες, πάντως εξ ορισμού οι Έλληνες είναι αλλιώς «λιτοδίαιτοι».

Τον ίδιο αρχετυπικό χαρακτήρα διεκδικεί, με τον ίδιο τρόπο και με παρόμοια επιχειρηματολογία, και η *ελληνική μεσογειακότητα* της «μεσογειακής κουζίνας». Εδώ, πια, η απλότητα της ελληνικής κουζίνας θεωρείται ότι οφείλεται στο ότι είναι η κατεξοχήν κουζίνα των βασικών ειδών, στα οποία πρωτεύουσα και κυρίαρχη θέση καταλαμβάνουν τα «τρία καλά του κόσμου», του μεσογειακού κόσμου εννοείται, ή έστω του κόσμου από τη σκοπιά της Μεσογείου. Ως «καλά του κόσμου», το στάρι, το λάδι και το κρασί προβάλλονται όχι μόνο ως βασικά υλικά αγαθά, αλλά επιπλέον ως γεννήματα της Μάνας-Γης, χαρισμένα κατευθείαν από τη Φύση στους πιστούς που έρχονται έτσι πιο κοντά της. Φυσικότητα σημαίνει γνησιότητα, καθαρότητα και συνεπώς απλότητα: απέριτη, απλή και καθαρή κουζίνα του σταριού, της ελιάς και του αμπελιού ή της Δήμητρας, της Αθηνάς και του Διονύσου ή της Θείας Ευχαριστίας και του καντηλιού, δεν έχει σημασία, όλα τους είναι γεύσεις ελληνικές. Όμως οι κατά F. Braudel «*τρεις θεμελιώδεις καλλιέργειες, αυτές του λαδιού, του κρασιού και του σταριού*

4. Braudel et al. 1990, 10.

5. Για μια συστηματική μελέτη των βρώσιμων φυτών της άγριας χλωρίδας της Κρήτης και των συνταγών που στηρίζονται στη βοτανολογική αξιοποίηση, που δείχνει μια μακρόχρονη τοπική κουζίνα στηριγμένη στην προφορικότητα και στην πρακτικότητα της απλότητας και μαζί τη βαθιά ριζωμένη και ενδιαφέρουσα ιστορία του «λαχανεύονται», βλ. στο Λαμπράκη 1997.

6. 1975, 146.

7. Αντίπολες οι δύο γιορτές, τα Χριστούγεννα και το Πάσχα, όχι αντίπαλες. Το δείχνουν οι τελετουργικές συνήθειες των εορταστικών φαγητών: συμβολικά αντίθετες ή συντροφικά παράλληλες, παραμένουν διατροφικές παραλλαγές στο ίδιο θέμα (γέννηση/θάνατος). Για τα Χριστούγεννα τα τελετουργικά φαγητά είναι κατά κανόνα φουσκωμένα, γεμισμένα, σκεπασμένα ή τυλιγμένα (πρβλ. την επισήμανση της Α. Κυριακίδου-Νέστορος για τα τυλιγμένα γιαπράκια ή σαριμάδια που συμβολίζουν τον σπαργανωμένο Χριστό π.χ. στη Σιάτιστα) και μαζί τα λουκάνικα, αλλά και η παλαιότερα απαραίτητη χοιρινή πατσιά, το «οιονεί παρακολούθημα της Πρωτοχρονιάς που δεν νοείται χωρίς αυτήν», όπως σημειώνει ο Λουκόπουλος (1925, 126). Για το Πάσχα τα τελετουργικά φαγητά είναι το ακέραιο σώμα του αθώου θύματος που αίρει ως ολοκαύτωμα τις αμαρτίες των ανθρώπων, καθηρμένο από τα του κόσμου τούτου: τα εντόσθια, που γίνονται φαγητό «μέσα έξω» στην αναστάσιμη μαγειρίτσα και το κοκορέτσι. Ας προσέξουμε και τούτη την, ενδιαφέρουσα για τις αντιλήψεις που την συνοδεύουν και για το χρονικό της συμβολισμό, *συν-τροφική* λεπτομέρεια: στην Αιτωλία, όπως και αλλού, όπου σε κάθε οικογένεια που φτιάχνει τα λουκάνικα της γουρουνοφιλίας (το φιλόξενο τραπέζι που στήνεται μετά τα χοιροσφάγια) από το *θρεφτάρι* της και τα καταναλώνει στο διάστημα μεταξύ Χριστουγέννων και Μεγάλων Απόκριων «*πρέπει να φυλάσσεται λουκάνικον και διά το Πάσχα· τούτο θεωρείται γούρικο παρ' Αιτωλούς*» (Λουκόπουλος 1925, 121).

[*ψωμιού...*], τα *αυτόχθονα αγαθά του πανάρχαιου σταυροδρομιού της Μεσογείου: η ελιά, το αμπέλι και το στάρι*»,⁴ είναι προϊόντα σύνθετων εργασιών, διεργασιών και διαδικασιών, είναι πολιτισμικές επινοήσεις και όχι θεϊκά χαρίσματα, αποτέλεσμα μόχθου και όχι δώρα της γης. Από αυτήν την άποψη, η ελληνική παραδοσιακή δίαιτα δεν είναι απλή επειδή είναι κατά βάση «μεσογειακή», ούτε βέβαια είναι μεσογειακή επειδή είναι ελληνική. Είναι απλή επειδή τα τρία «μεσογειακά αγαθά», στις διάφορες παραλλαγές και στις διάφορές τους εκδοχές (λ.χ. το ελαιόλαδο είναι το κατεξοχήν λάδι αλλά όχι το μόνο, το κρασί, αλλού το ευλογημένο κι αλλού απαγορευμένο, δεν είναι το αποκλειστικό ποτό, ψωμί γίνεται από όλων των λογίων τα δημητριακά και όχι μόνο), όπως και σε διάφορους συνδυασμούς με άλλα αγαθά από εκείνα τα σπουδαία, αλλά και από τα διάφορα μικρά και ταπεινά που παρέχει η γη σε όσους τα γνωρίζουν και γνωρίζουν πώς να τα καρπώνονται και να τα «λαχανεύονται»,⁵ συστήνουν τη λογική μιας δίαιτας ρυθμικής, μετρημένης και αναγνωρίσιμης στην πολιτισμική της πολυσημία και πολυμορφία, και την αναπαράγουν ενώ παράγονται από αυτήν. Με αυτήν την έννοια υποστηρίζεται εδώ ότι δεν υπάρχει μία μεσογειακή κουζίνα, υπάρχουν πολλές, όπως εξάλλου δεν υπάρχει μία ελληνική κουζίνα, υπάρχουν πολλές.

Ας προσέξουμε τη νηφάλια διατύπωση της Άλκης Κυριακίδου-Νέστορος σχετικά με το «λιτοδίαιτο των Ελλήνων», τόσο στα πανεπιστημιακά της μαθήματα, στα οποία επαναξιοποίησε το πολύτιμο έργο του Δημήτρη Λουκόπουλου, όπως και άλλες από καιρό ξεχασμένες λαογραφικές καταγραφές, όσο και στην πρώτη συστηματική ανθρωπολογική μελέτη της δίαιτας των Ελλήνων όπου γράφει: «*Από τα παλιά χρόνια ο τόπος αυτός δεν έτρεφε καλοφαγάδες. Πώς να τους θρέψει; Φιλοτρώγες και μικροτράπεζους ονομάζει τους Αθηναίους ένας κωμικός ποιητής και ο Πλάτων στην Πολιτεία του δεν τους υποσχεται καλύτερο φαγητό: αλάτι, ελιές, τυρί, βολβούς και λάχανα, σύκα, ρεβίθια και κουκιά, μύρτα και βαλανίδια. Το λιτοδίαιτο του Έλληνα ήταν ανέκαθεν παροιμιώδες...*».⁶ Παροιμιώδες, όχι ανάλλαχτό του χαρακτηριστικό, το λιτοδίαιτο γίνεται απλώς η αφορμή για να συζητηθεί η δομή της ελληνικής παραδοσιακής κουζίνας και να αναδειχθούν οι συνέχειές της μέσα από την ανάλυση των σχέσεων ανάμεσα στην καθημερινή διατροφή και το πιο εορταστικό διατροφικό σύνολο: τα χριστουγεννιάτικα φαγητά, δηλαδή τα φαγητά που εκκινώντας από την άρση της σαρακοστιανής φθινοπωρινής διατροφής κυριαρχούν στο Δωδεκάμερο, στα Χριστούγεννα, στην Πρωτοχρονιά και στα Φώτα, προσδιορίζουν την ταυτότητα της αρτυμένης διατροφής ως τις Αποκριές, οπότε, μέσα από ένα ενδιαφέρον διατροφικό σύνθεμα που κορυφώνεται την Κυριακή της Τυρινής, οι προεγγεγραμμένες τους σημασίες εκβάλλουν καθαροδευτεριάτικα στην ανοιξιάτικη νηστεία της Μεγάλης Σαρακοστής, που οδηγεί στο συντροφικά διατροφικό αντίπολο του ετήσιου κύκλου, το Πάσχα.⁷ Η Κυριακίδου-Νέστορος εντάσσει το λιτοδίαιτο σε αυτό που χαρακτηρίζει δίπολο

της ελληνικής παραδοσιακής διατροφής, «αυτό που ήταν πάντοτε για τους Έλληνες μια πραγματικότητα, δηλαδή η μετάβαση από την καθημερινή πείνα στον εορταστικό κορεσμό» και συσχετίζει την άρση της «αναγκαστικής εγκράτειας» με τη «βουλμία στο φαγητό» που καθιστούσε τις μεγάλες γιορτές τόσο για τους αρχαίους Έλληνες όσο και για τους νεότερους, «στιγμές πλησμονής, όταν το καθημερινό φάσμα της πείνας διαλυόταν μέσα στην κνίσα που ανέβαινε ως τον ουρανό – πασκάζω (από το Πάσχα) σημαίνει τρώω πολύ καλά».⁸ Συνεπώς το «λιτοδίαιτο των Ελλήνων» δεν την ενδιαφέρει καθαυτό, αφού απλώς το ανάγει σ' ένα γενικό πεδίο ανάγκης, στέρησης και έλλειψης, που επιβάλλει συρρίκνωση της ποικιλίας και της ποσότητας, ενδεχομένως και της ποιότητας στη διατροφή, και το χρησιμοποιεί αντιθετικά για να δείξει τη σημασία των γευστικών κορυφώσεων του ετήσιου διατροφικού κύκλου. Οι γεωγραφικές-περιβαλλοντικές δεσμεύσεις δένουν με ιστορικές συνέχειες και πολιτισμικές επιλογές πάνω σ' έναν άξονα, όπου εναλλάσσονται ρυθμικά και εν πλήρει τάξει η λιτότητα και η επάρκεια, η απορία και η ευπορία, η ανέχεια και ο πλούτος, η απλότητα και η συνθετότητα.

Η πρώτη αυτή ανάλυση δείχνει με τον τρόπο της ότι τα ερωτήματα που προκύπτουν σε σχέση με την απλότητα της ελληνικής διατροφής δεν μπορούν να απαντηθούν ούτε συνθηματολογικά, ούτε με μια απλουστευτική αναγωγή στο «βαθύτατα ελληνικό χαρακτήρα της απλότητας» ή στη «βαθύτατη έως και εγγενή απλότητα οτιδήποτε ελληνικού». Τα ερωτήματα πρέπει να είναι συγκεκριμένα, όπως συγκεκριμένη πρέπει να είναι και κάθε απόπειρα για την απάντησή τους. Να, κάποια από αυτά: Πού κρύβεται η σοφία της απλότητας προκειμένου περί μαγειρικής, περί κουζίνας και περί φαγητών; Πώς πυκνώνεται η ουσία της στη γνώση των υλικών; Έως πού φτάνουν τα όριά της; Ποιες είναι οι ανοχές και οι αντοχές της λελογισμένης χρήσης των συνταγών; Πώς συν-τάσσονται οι γνώσεις και τα υλικά, οι δεξιότητες και οι ιδέες για να παραγάγουν κάτι σοφά απλό; Τέτοιου είδους ερωτήματα μπορούν να συμπληρώνονται προς διάφορες κατευθύνσεις, μπορούν να πολλαπλασιάζονται, να διαφοροποιούνται ή να εξειδικεύονται. Αλλά υπάρχει ένα νήμα που τα συνέχει: η θέση ότι στο απλό φαγητό η μετατόπιση και η μεταφορά από το εγνωσμένο στο πεπραγμένο δεν είναι αυτονόητη ούτε αυταπόδεικτη ούτε μονοσήμαντη, με την έννοια ότι όπως τα απλά υλικά και οι απλές τεχνικές δεν έχουν αναγκαστικά και πάντοτε ως αποτέλεσμα ένα απλό φαγητό, έτσι κι ένα απλό φαγητό δεν είναι το αυτονόητο προϊόν απλών υλικών, απλών μέσων ή απλών μαγειρικών χειρονομιών. Αντίθετα, το απλό φαγητό ενδέχεται να απαιτεί περισσότερη επιμέλεια και γνώση, περισσότερη ικανότητα στην επιτέλεση του επιδιωκόμενου αποτελέσματος, περισσότερη κοινωνικά αποκτημένη εμπειρία που στηρίζεται στην πρακτική συνάμα και έμπρακτη γνώση του «μηδέν άγαν», του «το περίσσιο χαλάει το ίσιο».

Γι' αυτό, και αντίθετα (ή έστω, διαφορετικά) απ' ό,τι θα περίμενε κανείς, η ίδια η απλότητα ενός φαγητού μπορεί να προσφέρει τη

8. Ό.π.

βάση για κεντρικούς κοινωνικούς συμβολισμούς. Το τι είδους φαγιά, νόστιμα και δυναμωτικά, μπορεί να προκύψουν από ένα ξεροκόμμα-το ψωμιού ή το πόσα είδη φαγητών μπορεί να δημιουργήσει ένα μόνο βασικό είδος, όπως π.χ. τα φασόλια ή το πόσα είδη πίττας μπορεί να φτιάξει ένα ζυμάρι δείχνουν μια ενθλακωμένη μαγειρική σοφία που όχι μόνο έχει δοκιμαστεί, αλλά έχει μιληθεί, έχει ταξινομηθεί, έχει ονοματιστεί και έχει αξιολογηθεί σε βάθος γενεών. Ας υπογραμμιστεί και κάτι ακόμη, ότι παρά τα επιφαινόμενα ή τα συνεπαγόμενα των πιο επίσημων φαγητών, αυτά μπορεί να μην απαιτούν μια τόσο σύνθετη μαγειρική τέχνη όσο ένα καθημερινό καλοκαιρινό τουρλού ή ένα πιάτο φασολάκια, αλλά αντίθετα να επενδύουν το χαρακτήρα τους μάλλον στην κατηγορική τους ταύτιση ή απλώς στην επωνυμία τους ή στον τρόπο κατανάλωσής τους. Λόγου χάρη, το κοινωνικό πλαίσιο αναφοράς για το φάγωμα μιας καθημερινής πίττας, π.χ. μιας τσουκνιδόπιττας ή μιας πατσαβουρόπιττας, είναι απροσδιόριστο, δεν απαιτείται στρώσιμο τραπέζι, ούτε τελεστικές πράξεις ή εθιμοτυπικό, δεν υπάρχουν κανόνες, δεν υπάρχει χρονολόγιος ή ωρολόγιος προγραμματισμός, δεν δημιουργούνται συνθήκες επιδεικτικής κατανάλωσης, διάκρισης ή προσφοράς και ανταλλαγής. Ενώ ένα τρατάρισμα με (ωμά) αυγά στις λαζαρίνες ή στο τσούγκρισμα των (πασχαλινών) αυγών ή μια χούφτα κόλλυβα ή μια ρακή το επιτυγχάνουν *έτσι απλά* – ή *έτσι σύνθετα*.

Μια εκ του σύνεγγυς εξέταση των όρων και των ορίων της μαγειρικής «απλότητας», της διατροφικής «λιτότητας» και της κουζίνας της «καθημερινότητας», θα έδειχνε ότι άλλο *απλός* ή *λιτός* ή *μετρημένος* και άλλο *φτωχός* ή *ενδεής*, άλλο *στερημένος* και άλλο *εγκρατής*. Ο ασκητικός, πλήρης στερήσεων βίος διαφέρει από την κακοπέραση, τη στέρηση ή τη δυσπραγία· η περιστασιακή και εποχική ισχύνη των πόρων διαφέρει από τη σφίξη ή τη φυτοζωία· η νηστεία δεν είναι αναγκαστικά φτώχεια ή έλλειψη. Με δυο λόγια, η διατροφική πειθαρχία είναι άσκηση των ορέξεων και έλεγχος των επιθυμιών και όχι αναγκαστική και άμεση συνέπεια έλλειψης υλικών και διατροφικής απορίας. Επιπλέον, η ποικιλία των υλικών δεν ταυτίζεται οπωσδήποτε με τη νοστιμιά και η συνθετότητα δεν είναι αυτονόητη νοστιμάδα – ούτε όμως και η απλότητα την εγκυμονεί ή την εγγυάται.

Ας πάρουμε για παράδειγμα ορισμένες σημασίες που στήνονται πάνω στη δύναμη του ψωμιού να μεταφέρει ακόμη και στις πιο απλές του μορφές ακόμη και στην απουσία του καίρια κοινωνικά νοήματα. Το «ξεροψωμίζω», δηλαδή ζω με ξερό ψωμί, ή το «ψωμοζώ», δηλαδή ζω μόνο με λίγο ψωμί, ή το «ξενοψωμίζω», δηλαδή τρώω ξένο ψωμί, συνεπάγονται κοινωνικές σχέσεις, κοινωνική διαφοροποίηση και κοινωνικές διακρίσεις, δεν είναι λαϊκή θυμοσοφία ή κουβέντα καφενεΐου. Πιστεύω πως τότε μπορούμε να καταλάβουμε τη σύνθετα απλή αξία του *ψωμιού* όταν περάσουμε από την παράθεση παροιμιών για την αξία του στη σημασία των κοινωνικών του νοημάτων και στη δύναμή του να νοηματοδοτεί κοινωνικές σχέσεις που υπερβαίνουν και

την παραγωγή ενός βασικού αγαθού και την κατανάλωση ενός οσοδήποτε θρεπτικού ή οπωσδήποτε επίλεκτου διατροφικού είδους. Από ανθρωπολογική άποψη, η απόσταση ανάμεσα στο «ψωμί» ως προϊόν έδεσμα και στο «ψωμί που θρέφει», στο «ψωμί που δίνει ζωή», στο «ψωμί ψωμάκι», στο «ψωμοζώ» και στο «ψωμοζητώ»⁹ είναι ένα μικρό βήμα με τεράστια σημασία. Όπως το έχει ωραία υποστηρίξει στις μελέτες και στη διδασκαλία της η Mary Douglas, η τροφή είναι αναγκαία για να ζήσουμε, το φαγητό είναι πολιτισμός.¹⁰ Εδώ το «ψωμί», όπως και γενικότερα οι συνήθειες του φαγητού, αυτό που γενικά ονομάζουμε «διατροφή», είναι ένας τύπος κοινωνικά ορισμένης συμπεριφοράς *βαθιά ριζωμένος*, δηλαδή ιστορικά προσδιορισμένος και *σύνθετος*, αφού τρώγοντας κινητοποιούμε (συνειδητά ή υποσυνειδητά) σύνθετες κοινωνικές πρακτικές και νοήματα και εκδηλώνουμε και χειριζόμαστε σύνθετες αξίες και απαξίες. Ο πολιτισμός είναι ήδη ζυμωμένος στο ψωμί, έχει ποτίσει κάθε του μπουκιά.

Επιμένω να υποστηρίζω ότι η απλότητα δεν μπορεί παρά να είναι σύνθεση –μήπως ο Lucien Febvre δεν έχει από καιρό και πολλαπλά διδάξει¹¹ πως για να ρυθμιστεί η τροφή των ανθρώπων μεσολαβούν αδιάκοπα ιδέες, δηλαδή παράγεται και αναπαράγεται η κοινωνία, η κοινωνικότητα, η επικοινωνία, δηλαδή ο πολιτισμός; Και μήπως οι σημασίες της γεύσης, αυτής της περίεργης αίσθησης που έχει την ικανότητα (κατ' άλλους την αδυναμία) να ενεργοποιείται από όλες τις άλλες αισθήσεις αλλά και να τις ενεργοποιεί, αυτής της αίσθησης που αφορά στο σώμα αλλά και στην κοινωνία ως σώμα, δεν απλώνονται και δεν διατρέχουν πολύ ευρύτερα πεδία νοήματος απ' ό,τι συνήθως νομίζουμε; Και μήπως αυτά τα νοήματα δεν διεισδύουν στους πιο πιθανούς όμως και στους πιο απίθανους χώρους της προσωπικής και της κοινωνικής ζωής;

Το φαγητό είναι πάντα μια κοινωνικά χρήσιμη δραστηριότητα που, καθώς νοηματοδοτείται από σχέσεις και διαδικασίες που υπερβαίνουν την απλή ετοιμασία ενός τροφικού σκευάσματος για κατανάλωση ή για φάγωμα, συνεπάγεται μιαν κατεξοχήν πολιτισμική συμπεριφορά, συμπεριφορά κοινωνικά μαθημένη και βιωμένη. Γι' αυτό και η Ανθρωπολογία, αλλά και η Κοινωνική Ιστορία επιμένουν (και καλά κάνουν) πως οι συνήθειες του φαγητού είναι κοινωνικό γεγονός, σύνθετος τύπος συμπεριφοράς. Τίποτε γύρω από το φαγητό δεν μπορεί είναι απλό από κοινωνική άποψη: τα λίγα ή αδιαφοροποίητα σκεύη δεν σημαίνουν απλοϊκό φαγητό, οι λιτές συνταγές δεν σημαίνουν απλουστευμένα ή ασήμαντα φαγητά, οι περιορισμένες πρώτες ύλες το ίδιο. Ακόμη και οι πιο απλές χειρονομίες, στο αλάτι ή στο μυρωδικό που μπαίνει «με το χέρι», στο χυλό που γίνεται «με το μάτι», μικρές πινελιές που επιτελούν με γνώση το σύνθετο έργο της μαγειρικής, ανακαλούν τη χάρη και τη γνώση της κίνησης μιας Κυράτζας¹² ή εκείνης της γιαγιάς που «έλαβεν εκ της προσαχθείσης χύτρας διά του κοχλιαρίου χυλόν εκ σιταλεύρου καθαρού και έρριπτεν τούτον επί της πλακός απλώνουσα με το καλαμίδι ή πλάστην τας τηγανίτας».¹³

9. *Ψωμοζήτης* είναι ο άστεγος, ο ερημοσίτης, ο απένταρος, ο επί ξύλου κρεμάμενος, ο θεόφτωχος, ο ζητιάνος, αυτός που δεν έχει ούτε καν ψωμί.

10. Βλ. ενδεικτικά 1977.

11. Μας το θυμίζει συνέχεια ο μαθητής του, ο Fernand Braudel.

12. Για την ιστορία της Κυράτζας, «της κάθε κυράτζας του παρόντος και του παρελθόντος που κατέχει μια κοινωνικά μαθημένη και πεπραγμένη γνώση ζωής, που είναι τεχνίτρα του βίου της: ποιήτρια της καθημερινής πράξης... μαστόρισσα που κατέχει να υποτάσσει το χρόνο, να πειθαρχεί τις ορέξεις, να ορίζει το χώρο, τη συντροφικότητα, την κοινωνία και την επικοινωνία, που είναι ειδήμων των μικρών και των μεγάλων μυστικών της κοινωνίας και εξ απορρήτων της φροντίδας του σώματος, όπως οι προ-προγιαγιάδες της...» βλ. Σκουτέρη-Διδασκάλου 2005, 178.

13. Το χωρίο από τον Αλ. Χ. Μαμμόπουλο *Με τον τρόπο του Παπαδιαμάντη* (Κέδρος 1991) θησαυρίζει η Ε. Βουτσινά (1995, 82).

Σ' αυτήν τη μαγειρική γευόμαστε τη σύνθεση της απλότητας. Σύνθεση που γνέθοντας τον τρίκλωνο μίτο της μεσογειακής ζωής, το ψωμί, το λάδι, το κρασί, υφαίνει τον ελληνικό διατροφικό πολιτισμό ως πολιτισμό του «μηδέν άγαν», που όλα τα μετράει, αλλά τα μετράει με το πραγματικό μέτρο που ταιριάζει καθενός (αλλιώς δεν θα είχε νόημα ως κανόνας). Μέτρο υλικό στις συμβολικές του διαστάσεις: στο «θα τις φιλέψουμ' ολουνούς», στο «περάστε να φάμε» ή στο «κι έκαναν γάμους και χαρές και ξεφάντωσης πολλές και τρώγασι και πίνασι κι όλου του κόσμου δίνασι»· όμως και επίμονα συμβολικό στις υλικές του πραγματικότητες: στο «δώσε του φτωχού να φάει», στα «τραπέζια του Χριστού», στο «καθένας με τη λίγδα τ' τσιγαρίζει», ακόμη και στο «θα φάμε και θα πιούμε και νηστικοί θα κοιμηθούμε» του Καραγκιόζη, στο «ψωμί κι ελιά και Κώτσο βασιλιά» των αμετανόητων, στην απομάγευση του «ο νηστικός καρβέλια ονειρεύεται» ή στην πικρή ειρωνεία του «το νόστιμο το φαγητό το μαγειρεύει η πείνα». Το «κάθε μέρα Πάσχα δεν είναι», το «δεν είναι για χόρταση» και το «νηστεύει ο δούλος του Θεού γιατί δεν έχ' να φάει» αποτιμούν κοινωνικές πραγματικότητες, που δεν σχετίζονται παρά μόνο μεταφορικά (και, βέβαια, με την αντιφατικότητα και τα παιχνίδια του παροιμακού λόγου) με το σύστημα της εναλλαγής ευωχίας και νηστείας, και μάλιστα όχι με το κανονιστικό του περιεχόμενο, αλλά με τις ανατρεπτικές του πραγματικότητες: τα πολυτελή «νηστίσιμα» και τα ταπεινά «αρτυμένα». Για τους πολλούς το χοιρινό και η λίγδα της χρονιάς προέρχεται το ένα γουρούνι, ίσως για κάποιους είναι μερικά λουκάνικα ή λίγη λίγδα ή ακόμη η καπνιά της Τσικνοπέμπτης στο φτωχικό τους, τα αυγά είναι πάντα μετρημένα και εποχικά ρυθμισμένα, ο Μάρτης της Σαρακοστής είναι ούτως ή άλλως ξεροκοφινάς, τιναχτοκοφινάς και πενταγδάρτης.¹⁴ «Πιθανώς», γράφει ο Braudel, «τα συμπόσια και τα φαγοπότια, που οι σοφοί του 16ου αιώνα τα θεωρούσαν σκανδαλώδη και που οι συνετές πόλεις τα απαγόρευαν μάταια άλλωστε (όπως στη Βενετία), οι υπερβολές αυτές πράγματι υπάρχουν, αλλά για ένα μόνο πολύ μικρό αριθμό ανθρώπων. Το σύνολο των κατοίκων της Μεσογείου τις αγνοούν».¹⁵ Καμία δαπάνη γοήτρου¹⁶ δεν μπορεί να ισορροπήσει την πραγματικότητά της απ' όλες τις απόψεις άνισης διατροφής, στο πλαίσιο της οποίας όμως η ελληνική (ή όποια άλλη μεσογειακή) κουζίνα δεν στήνεται σαν η απλοϊκή εκδοχή, αντίθετη ή παραπληρωματική, της σύνθετης κουζίνας των ολίγων, αλλά δομείται ως κουζίνα απλά σύνθετη. Το νήμα αυτής της κουζίνας ήταν (και σε μεγάλο βαθμό εξακολουθεί να είναι) το νήμα της μεσογειακής ελληνικής ζωής, το ψωμί, τα μεσογειακά αγαθά είναι πάντα τα στημόνια της και όλα τα αυτόχθονα, αλλά και τα καλοδεχούμενα ξένα καλά είναι τα υφάδια της που στρώνονται στα καθημερινά και τα εορταστικά της τραπέζια.

Αν η κοινωνία είναι επικοινωνία που συγκροτείται ως συνολικό κοινωνικό γεγονός (που έλεγε ο Marcel Mauss¹⁷) και αν «η πρακτική της δίαιτας [...] είναι ένας τρόπος να διαμορφωθεί κανείς σε

14. Δεν έχει μείνει ούτε σπυρί από τα γεννήματα της προηγούμενης αγροτικής χρονιάς που φτάνει στο τέλος της, βλ. Κυριακίδου-Νέστορος 1982, 46.

15. Braudel et al. 1990, 38-39.

16. Ενδιαφέρουσα απόδοση του όρου conspicuous consumption από τον Σπύρο Ασδραχά, που χρησιμοποιεί και τον όρο «επιδεικτικές συνήθειες»· βλ. 1984, 97. Αλλιώς «επιδεικτική κατανάλωση».

17. Πρβλ. Mauss 2004.

υποκείμενο που μεριμνά για το σώμα του με τρόπο ορθό, απαραίτητο και επαρκή...» (όπως εξηγούσε ο Foucault¹⁸), σκέφτομαι πως ο συγκεκριμένος τρόπος που δομείται από τις υλικές και τις συμβολικές σχέσεις που αρθρώνονται γύρω από το φαγητό και το προσδιορίζουν ως προϊόν και συνάμα εργαλείο, ως αφορμή αλλά και ως κίνητρο για κοινωνική δράση, κοινωνική σκέψη και κοινωνικό προγραμματισμό, είναι ενδεχομένως η πιο σωματοποιημένη, η πιο ανθρώπινη, η πιο βιωμένη, η πιο καθημερινή και η πιο επικοινωνιακή όψη του κοινωνικού.

Αυτή η ιδιαίτερη διάσταση του φαγητού εκφράζεται κυριολεκτικά και μεταφορικά ως *συντροφικότητα*, αλλά ενέχεται και στη *θεία κοινωνία*, στην *ανατροφή*, στο *νόστο* ή στη *συνεστίαση* που εγκλείουν όλες τις μορφές, όλους τους τρόπους και τις τροπικότητες της κοινωνικής συνύπαρξης, κατοίκησης, ένταξης και επικοινωνίας από το δείπνο ίσαμε τα πανηγυριώτικα καζάνια, από το σκορδάρι¹⁹ των θεριστάδων στα γιορτινά φαγοπότια, από τις μακαριές στα μνημόσυνα, από τα επιτάφια γεύματα στην Αγία Τραπέζα, από το μεροδούλι-μεροφάι ίσα με τα γεμάτα κελάρια, από το φάγαμε ψωμί κι αλάτι ίσαμε το έφαγε τα ψωμιά του, από το φάγωμα ενός καημού ίσαμε τα ψίχουλα μιας αγάπης, από το ψήσιμο στη ζωή στο ψήσιμο ενός ψωμιού, από το καπνισμένο τζάκι σε μια χούφτα γης. Όλες οι κινήσεις που καθιστούν τις τροφές αυτές ξεχωριστές, δηλαδή που τις επισημαίνουν κοινωνικά, είναι προσθήκες πραγματικές ή συμβολικές, υλικές αλλά και άυλες πάνω σε μια απλή τροφική ουσία. Στη Θεία Ευχαριστία μια μπουκιά ψωμί και μια γουλιά κρασί συνοψίζουν για τους ορθόδοξους χριστιανούς τη μετάληψη της ίδιας τους της πίστης, αλλά το ψωμί, ευλογημένο, σταυρωμένο και λειτουργημένο, είναι σώμα Κυρίου και το κρασί έχει μετουσιωθεί στο αίμα Του. Το καζάνι είναι πανηγυριώτικο όχι επειδή είναι πλούσιο ή πολυτελές ή σύνθετο, αφού μέσα του μπορεί να βράζει με χοντραλεσμένο στάρι ή με ρύζι ή και με πατάτες κρέας από το θυσιασμένο κουρμπάνι ή απλώς μια φασουλάδα,²⁰ αλλά επειδή είναι φαγητό ονοματισμένο για τη γιορτή και συνεπώς αγιασμένο. Ο άνθρωπος είναι πλαστός σαν το πλαστό ψωμί, πλάθεται με τα πιο κοινά υλικά: χώμα και νερό, το αίμα των γονιών, κάτι απ' τον πατέρα και κάτι απ' τη μητέρα, γενετικό υλικό κ.ο.κ., αλλά όπως κι αν είναι πλασμένος ζυμώνεται με τη ζωή, φουσκώνει και ψήνεται σ' αυτήν και την τρώει καθώς τρώγεται απ' αυτήν και για αυτήν. Η αγάπη ζει στο παραμικρό της ψίχουλο, η φιλία και η πίστη σε μια μπουκιά ψωμί και λίγους κόκκους αλάτι, ενώ ένα κλωναράκι από το πιο ταπεινό αγριόχορτο, που επιμένει να ζει εκεί όπου τα άλλα χάνονται, δωρίζει στο σκορδοζούμι των δουλευτάρηδων του Θεριστή όλη τη δύναμη που χρειάζονται.

Η γλώσσα της γεύσης επιτρέπει στην τροφή να διαμεσολαβεί όλες τις σχέσεις των ανθρώπων τόσο στο πεδίο της καθημερινότητας όσο και στην τελετουργική ζωή. Είναι, ωστόσο, η γεύση της γλώσσας, με άλλα λόγια η γλωσσική έκφραση της τροφής, που αναλαμβάνει να

18. 1989, 130

19. *Σκορδάρι* ή *σκορδάρημ'* ονομαζόταν το μεσημεριανό που έτρωγαν στα χωράφια οι θεριστάδες. Το σκορδοζούμι ήταν νερό με στουμισμένα σκόρδα, ξίδι και αλάτι, κι αν είχαν έβαζαν και λίγο αγγούρι για νοστιμιά και δροσιά. Στο Δρυμό (Μακεδονία) έριχναν μέσα τη πρώτη μέρα «μνια κουνί αγριά», δηλαδή ένα κλωναράκι αγριάδας για να είναι γεροί σαν την αγριάδα.

20. Σ' αυτήν την περίπτωση ακριβώς έχουμε ένα καλό παράδειγμα της εκ των πραγμάτων απλότητας της σύνθεσης και της εμπράγματης σύνθεσης της απλότητας: όταν το πανηγύρι του τοπικού Αγίου πέφτει Τετάρτη ή Παρασκευή, στα πανηγυριώτικα καζάνια βράζει φασουλάδα, φαγητό καθημερινό και νησιόσιμο, το οποίο όμως θεωρείται λόγω περιστάσεως εορταστικό και πανηγυριώτικο.

δηλώνει με διάφορους τρόπους και σε διάφορα επίπεδα τον κοινωνικά προσδιορισμένο χαρακτήρα του φαγητού. Παραδείγματος χάρη, στην Αιτωλία,²¹ το ψωμί ονομάζεται απλώς *ανεβατό* ή *λειψό*, ανάλογα με το αν είναι ζυμωτό ή άζυμο, έχει δηλαδή ή δεν έχει ζύμη, προζύμι. Ακόμη μπορεί να ονομαστεί *καθάριο* ή *σίτινο* ή *σταρένιο*, αν είναι φτιαγμένο με σιτάλευρο, ή, αντίθετα, *αραποσιτίσιο* ή *καλαμποκίσιο*, αν είναι από καλαμποκάλευρο που φτιάχνει την μπομποτά, ψωμί που θεωρείται ανώτερη τροφή, «αμβροσία των χωρικών της Αιτωλίας».²² Το πρώτο ζυμώνεται, φουσκώνει και ψήνεται στο φούρνο, το δεύτερο είτε ζυμώνεται λειψό, πλάθεται στο πλαστήρι και ρίχνεται αμέσως στη φωτιά να ψηθεί στη γάστρα, δηλαδή σκεπασμένο με πυρακτωμένο σιδερένιο καπάκι που λειτουργεί ως κλίβανος, οπότε και λέγεται *πλαστάρι* ή *κουλούρα*, είτε ζυμώνεται ανεβατό με ζύμη και ψήνεται στο ταψί. Αν το ψωμί είναι σμιγό από σιτάλευρο και καλαμποκάλευρο τότε λέγεται *ανακατωτό*, ενώ ο χυλός από καλαμποκάλευρο με λίγο λάδι λέγεται *μπουκουβάλα*. Ολόκληρο το ψωμί λέγεται μια *πίττα ψωμί* ή *ένα πλαστήρι ψωμί* ή *ένα ταψί ψωμί* ή απλώς *μια κουλούρα ψωμί*, κι ανάλογα με το ψήσιμο και το σκεύος χαρακτηρίζεται *φουρνίσιο* ή *γαστρίσιο* ή, αν ψηθεί *χαμοκούκι*, δηλαδή χωμένο στη στάχτη, *σταχτοκουλούρα*.

Είναι φανερό, από τα λίγα αυτά παραδείγματα, ότι η γλώσσα της τροφής μπορεί να εκφράζει, να επιλέγει και να χειρίζεται υλικά και συμβολικά σημασίες και νοήματα που αναφέρονται στις σχέσεις των ανθρώπων με τα πράγματα: άλλοτε προέχουν τα υλικά, άλλοτε η σύνθεση, η μορφή ή το σχήμα, άλλοτε πάλι οι κινήσεις των χεριών που μειγνύουν, ζυμώνουν και πλάθουν, άλλοτε ο τρόπος του ψησίματος ή κάτι άλλο που επιλέγεται ως σημείο αναφοράς. Με άλλα λόγια, η γλώσσα της τροφής δεν είναι ποτέ απλή ονοματοθεσία ή απλή κυριολεξία:²³ μεταφέρει άμεση πληροφορία για το περιεχόμενο, π.χ. *σταχτοκουλούρα*, δηλαδή ψωμί σε σχήμα κουλούρας ψημένο στη στάχτη, αλλά επίσης μεταφέρει κοινωνικά και πολιτισμικά προσδιορισμένα νοήματα και σημασίες που σχετίζονται με ιστορικά συγκεκριμένες αντιλήψεις και νοοτροπίες, ταξινομήσεις και διακρίσεις.

Αυτή η συμβολική και πρακτική αξιοδότηση είναι πολιτισμικά σχετική και επιπλέον ιστορικά συσχετιστική. Οι βαθιά χαραγμένες στη λαϊκή αντίληψη και συμπεριφορά συνεπαγωγές της μπορεί κάποτε να οδηγούν σε απρόσμενες ανατροπές στερεοτύπων, εμμονών ή προκαταλήψεων. Για παράδειγμα, το ψωμί μπορεί να είναι διαφορετικό επειδή είναι από διαφορετικό αλεύρι διαφορετικού δημητριακού που είναι όλα τους ιεραρχικά ταξινομημένα: άλλο το κριθάρι, άλλο το στάρι, συνεπώς το πρώτο δίνει το ψωμί των φτωχών και ταπεινών, το δεύτερο είναι το καλό, το επίσημο, το πλούσιο. Όμως όταν το *ένα* και *κρίθινο* ψωμί του *δουλευτή* στέκεται δίπλα στα *δύο* και *καθάρια* του *ακαμάτη*, τότε το σμιγό ψωμί υψώνεται στο νόημα της πράξης, το καθάριο ταπεινώνεται βουλιάζοντας στο τέλμα της απραξίας. Το ψωμί των Χριστουγέννων είναι *χριστόψωμο* όχι μόνο επειδή είναι *καθάριο*

21. Για τα δεδομένα βλ. Λουκόπουλος 1925, 107-109.

22. Ό.π. 110.

23. Π.χ., η προσεκτική Ε. Βουτσινά στο γλωσσάρι για το ψωμί σημειώνει 232 λέξεις που αναφέρονται σ' αυτό, όλες εν χρήσει στην ελληνική γλώσσα σύμφωνα με πηγές από την αρχαία και βυζαντινή γραμματεία, αλλά και στην κοινή νεοελληνική (για τον κατάλογο βλ. 1995, 265-266). Άλλες από αυτές τις λέξεις-όρους ονοματίζουν το ψωμί, άλλες το χαρακτηρίζουν, άλλες δηλώνουν τα υλικά του, άλλες τις χρήσεις και τις σημασίες του και άλλες την τεχνική της παρασκευής του. Συνεπώς, κάθε μία με τον τρόπο της και όλες μαζί ως σύνολο αναφέρονται στο κοινωνικό νόημα του ψωμιού.



Σταυρωμένο ψωμί πάνω σε παλιωμένο ξύλο
(Χρήστος Μποκόρος, Προσφορά, 1997, λεπτομέρεια)

ή κεντητό με διάφορα σύμβολα, αλλά επειδή είναι σφραγισμένο ή χα-
ραγμένο με το σταυρό, σταυρωμένο· ως σταυροψώμι, ψωμί χριστό,
ψωμί-Χριστός, ψωμί του Χριστού, ψωμί για τον Χριστό, δεν τρώγεται
αμέσως: γεννιέται την παραμονή των Χριστουγέννων, υψώνεται όλο
το Δωδεκάμερο και βαπτίζεται βρώσιμο τα Φώτα.²⁴ Το ίδιο και τα άλ-
λα εορταστικά ή τελετουργικά ψωμιά που είναι ψωμιά διακεκριμένα
εξ ορισμού: από τη στιγμή που συλλαμβάνεται και ονοματίζεται η ιδέα
της κατασκευής τους ως τη στιγμή που «τελειώνονται» σφραγισμένα,
ιστορημένα, ευλογημένα και υψωμένα, όπως το βασιλόψωμο, το λα-
μπρόψωμο, το λαζαράκι, το ψωμί του γάμου, το ύψωμο, η λειτουργιά.²⁵
Αυτό το τελευταίο είναι και ψωμί της Μετάληψης, που είναι «το αλη-
θινό ψωμί από τον ουρανό», δηλαδή ο ίδιος ο Ιησούς, όπως το δηλώ-
νει στους μαθητές Του: «Εγώ ειμί ο άρτος ο ζων ο εκ του ουρανού· εάν
τις φάγη εκ τούτου του άρτου, ζήσεται εις τον αιώνα» (κατά Ιωάννην
30-31). Όταν φτιάχνει λειτουργιά η νοικοκυρά δεν ζυμώνει απλώς
ένα καθαίο ψωμί: ζυμώνει έναν κοινωνικό εαυτό καθαρό, αμόλυντο,
αναμάρτητο μεταφέροντας με το πλάσιμο στο ψωμί επιθυμίες, ευχές
και προσευχές. Ψωμί πλασμένο, καλοφτιαγμένο, καλοψημένο, ανεβα-
σμένο, ευλογημένο, λειτουργημένο και ονοματισμένο. Όμως ήδη στο
όνομα προτυπώνεται η αρχική καταστατική χειρονομία, το σημάδεμα
με την αέρινη σταυρωτή κίνηση του δεξιού χεριού πάνω στο αλεύρι,
στο προζύμι ή στο πλαστό.

Κυριολεκτικά και μεταφορικά ποιητική η γλώσσα της τροφής εί-
ναι πάντως κυρίαρχα ιστορικοποιημένη και πολιτισμικά προσδιορι-
σμένη: τα φαγητά είναι μιλημένα πριν φαγωθούν, πριν μαγειρευτούν,

24. Όπως παλιά στη Σινώπη του Πόντου, όπου, σύμφωνα με την περιγραφή που παραθέτει ο Μέγας (1963, 51), «Το βράδυ της παραμονής των Χριστουγέννων έβα-
ζαν ένα σταυροψώμι στη μέση στο τραπέζι και γύρω φρούτα. Επάνω στο σταυροψώ-
μι κάρφωναν ένα κλαδί σύκα, μήλα, πορ-
τοκάλια και έπιαναν κατόπιν γύρω-γύρω
το τραπέζι όλοι, το σήκωναν επάνω κάτω
και έλεγαν τρεις φορές 'Χριστός γεννιέται
στον Κόσμο, Κεράς τραπέζια, Παναγιάς
τραπέζια'. Κάθιζαν κατόπιν κ' έτρωγαν το
φαγί τους. Τα σταυροψώμια τα κρεμού-
σαν σε ράφια, στα εικονίσματα, έτσι στο-
λισμένα, όπως ήσαν με την ελιά. Τα άφη-
ναν εκεί το Δωδεκάμερο, τα έπαιρναν των
Φώτων και τα έτρωγαν. Αυτό το βράδυ
έπρεπε απαραίτητα επάνω στο τραπέζι να
έχουν μέλι και καρύδια και τα έτρωγαν». Για
αντίστοιχα έθιμα και τελετουργικές
συμπεριφορές βλ. και Βουτσινά 1995 και
Δευτεραΐος 1979.

25. Βασιλόψωμο είναι η γνωστή βασιλό-
πιττα, λαμπρόψωμο το πασχαλινό τσου-
ρέκι, τα «σαβανωμένα» ανθρωπόμορφα
λαζαράκια ή λαζόνια που έδιναν οι νοι-
κοκυρές στα παιδιά (ντυμένα λαζαρά-
κια ή λαζαρίνες) που τραγουδούσαν από
σπίτι σε σπίτι τα λαζαριάτικα τραγούδια
το Σάββατο του Λαζάρου, λειτουργιά εί-
ναι το καθαίο ψωμάκι που σφραγίζεται
με το βλοϊστερό ή βλογιστερό (σφραγίδα
με σταυρό και ιερά σύμβολα) και προσφέ-
ρεται ως πρόσφορο για την τέλεση της
μετάληψης στο μυστήριο της Θείας Ευ-
χαριστίας, ύψωμο είναι το σφραγισμένο
πρόσφορο που ευλογεί «υψώνοντάς» το
στην Αγία Τράπεζα ή στο κάλυμμά της ο
ιερέας και μετά το μοιράζει στους πιστούς
που μετέχουν στον εορτασμό ή το δίνει
να το πάρουν σπίτι οι πιστοί «δί' υγιεί-
αν».

πριν καν υπάρξουν ως υλική πραγματικότητα. Ακόμη κι ένα κομμάτι άρτου, που ονομάζεται *ψωμί* (από το *ψωμός* που σημαίνει κομμάτι τροφής, κυρίως κρέατος ή άρτου και μετά σημαίνει την μπουκιά, ενώ το *ψωμίον* είναι η μικρή μπουκιά) σχετίζεται με το *όψον* που σημαίνει αρχικά αυτό που τρίβεται, που μασιέται, που τρώγεται, την τροφή ή και το έδεσμα, και αργότερα κάτι που τρώγεται μαζί με ψωμί, *προσφάι*. Με άλλα λόγια, το ψωμί που δηλώνει γενικά τη βασική ψημένη τροφή, γίνεται ταυτόσημο με την κυρίαρχη τροφή: το ψωμί-άρτο και δηλώνει σε όλα τα παράγωγά του κυρίαρχες κοινωνικές πρακτικές: *ψωμώνω* σημαίνει ωριμάζω, μεστώνω, *ψωνίζω* (από το *όψον*) σημαίνει προμηθεύομαι τρόφιμα και άλλα είδη από την αγορά, *ψώνια* είναι τα αγοραστά πράγματα, ενώ *ψωμοπάτης* είναι εκείνος που πατάει τον όρκο του ψωμιού. Το τυρί ιδανικό προσφάι (όπως και οι ελιές) συνδυασμένο με το ψωμί γίνεται *ψωμοτύρι*, το πιο καθημερινό και κοινό πράγμα, αυτό που είναι έτοιμο στην άκρη της γλώσσας ή όπου αλλού, εύχρηστο, εύπεπτο, εύκολο, απλό και νόστιμο. Ενώ τα άλλα, τα πιο πολυτελή, τα καμωμένα με τέχνη, τα ψημένα, τα αρτυμένα και τα καρυκευμένα δίνουν ιδιαίτερα συνοδευτικά του ψωμιού, που καθιστούν ένα *όψον* έδεσμα πολυτελές, *οψοποίημα*, δηλαδή μαγειρεμένη τροφή, προϊόν της *οψοποιίας*, της ιδιαίτερης μαγειρικής τέχνης, που σχετίζεται δομικά με την *άρτυσιν*, την τέχνη της προετοιμασίας, της προσαρμογής και της διευθέτησης, που δίνει *αρτύματα*, που αρταίνει *αρτυμένα* διακρίνοντάς τα από τα *νηστίσιμα*, αλλά που επίσης (μην το ξεχνούμε) δίνει το όνομά του στο ψωμί ως *άρτο*. Ιδού, λοιπόν, η απλότητα μιας μπουκιάς ψωμιού ζυμωμένης με μικρές και μεγάλες ιστορίες, νοστιμευμένης με σημασίες και νοήματα, ψημένης στις κοινωνικές σχέσεις και στις αντιλήψεις των ανθρώπων που την γεύτηκαν ή την επιθύμησαν.

Αν το απλό ψωμί είναι τόσο σύνθετο, τι να πούμε για εκείνο το φαγητό που θεωρείται, από τον παρατηρητικό γνώστη και ακριβολόγο Λουκόπουλο, «*το ευκολότερο, ολιγοδαπανηρότερο και νοστιμώτερον φαγητόν*», την *πίττα*; Αρκεί η καταγραφή της διαφορετικότητας του είδους «πίττα» σε ένα μόνο τόπο, για να φανεί ότι μιλούμε εξ ορισμού για ένα φαγητό σύνθετα απλό. Απαριθμώ είδη πίττας, μεταφέροντας στο εθνογραφικό παρόν αυτό που στο μεσοπόλεμο ήταν η διατροφική πραγματικότητα. Πρώτα στην Αιτωλία, όπου «*εν πάση περιπτώσει απορίας προσφαγίου 'θα φκειάσωμεν καμιά πιττούλα!' λέγει η οικοδέσποινα, και εν ακαρεί παρασκευάζει ταύτην προς όπτησιν*»: *κολοκυθόπιττα*, *λαχανόπιττα* (αρτυμένη ή ξανάρτυγη σαρακοστιανή), *κρεατόπιττα*, *ψαρόπιττα*, *γαλατόπιττα*, *τραχανόπιττα*, *ρυζόπιττα*, *μακαρονόπιττα*, *προζυμόπιττα* ή αλλιώς *ζυμαρόπιττα*. Μερικές πίττες είναι απλές στη σύλληψη και απέριττες στη δημιουργία τους, όμως τα ονόματά τους είναι ειδικά επινοημένα: η νηστίσιμη μεγαλοβδομαδιάτικη *μπαμπανέτσα* ή *μουσούντρα* στο ταψί με καλαμποκάλευρο και λάχανα αναμειγμένα με λάδι, η *ταρκάσα πίττα* με τραχανά, κολοκύθι, αυγά και βούτυρο στο ταψί, η *μουστόπιττα*, η *μελόπιττα*.²⁶

26. Βλ. Λουκόπουλος 1925, 113-116.

Τέλος, «η πολυτελεστέρα πασών και πολυδαπανωτέρα, η τυρόπιττα ή πετρόπιττα ή τυρόψωμο με τα σαράντα πέτρα»,²⁷ έρχεται, τη στιγμή που πρέπει, να διευρύνει τον κανόνα αυτού του «νοστιμότερου φαγητού» μεταφράζοντας το απλό σε πολυτελές, το ολιγοδάπανο σε πολυδάπανο, το εύκολο σε δύσκολο και χρονοβόρο.

Αυτά οι Αιτωλοί, ενώ οι Σαρακατσάνοι διακρίνουν (τώρα μεταφέρεται στο εθνογραφικό παρόν η πρώτη εικοσαετία μετά το γύρισμα του 20ού αιώνα) τις πίττες στις ευκολότερες που γίνονταν με κουρκούτι και είναι γενικά ζυμαρόπιττες ή αλευρόπιττες, ανάρτυγες ή αρτυμένες ανεβατές: πρώτα η γαλατόπιττα, που είναι και η καθαυτό σαρακατσάνικη πίττα, τσοπάνικη, μετά η τυρόπιττα και η λαχανόπιττα, κι ακόμη η παρηγοριά ή κασόπιττα για την κηδεία και, βέβαια, οι αποκρίατικες πίττες, το μπλανό της Καθαράς Δευτέρας από καλαμποκίσια κουρκούτη ψημένη στο ταψί με κρεμμύδια, αγριολάχανα, παπαρούνες και μπαχάρια, οι αλευρόπιττες τ' άη Βασίλη, η ζυμαρόπιττα με τα δάχτ'λα και η μπουκουβάλα από καλαμποκίσιο χυλό με βούτυρο για το καλό της χρονιάς. Οι δυσκολότερες, όμως, πίττες ήταν οι πετρόπιττες με πέταρα, φύλλα ανοιγμένα στο πλαστήρι με τον πλάστη: γαλατόπιττα, τυρόπιττα, λαχανόπιττα, κριατόπιττα, ρυζόπιττα, τραχανόπιττα, στριφτόπιττα, όλες τους πίττες για εξαιρετικές περιστάσεις, φτιαγμένες στις μεγάλες γιορτές, τότε που έχουν οι νοικοκυρές περισσότερο καιρό στη διάθεσή τους: τ' άη Δημήτρη, τις Απόκριες, τη Λαμπρή, τ' άη Γιώργη, του προφήτη Ηλία, της αγίας Παρασκευής, της Παναγίας...²⁸ Όμως, ας προσέξουμε τούτη την παρατήρηση της προσεκτικής Χατζημιχάλη: «Οι καθαυτό σαρακατσάνικες πίττες ήταν οι ευκολότερες, οι ζυμαρόπιττες ή αλευρόπιττες, οι δυσκολότερες, οι πετρόπιττες, έχουν μπει πιθανότατα πολύ αργότερα στη ζωή των Σαρακατσάνων. Γι' αυτό ποτέ πετρόπιττα δεν γίνεται τάμα. Μόνο σήμερα [δεκαετία 1920] κάνουν πετρόπιττα μερικοί την παρηγοριά».²⁹

Με άλλα λόγια, το πιο φροντισμένο, πιο σύνθετο, πιο πλούσιο και πιο δύσκολο δεν είναι πάντα ούτε βέβαια και αναγκαστικά το πολιτισμικά επισημασμένο, το ξεχωριστό ή το κοινωνικά σημαντικό. Η κοινωνία μπορεί αντίθετα να επιμένει στη σημασία του απλού φαγητού, να πολλαπλασιάσει την παρουσία του, να το διαφοροποιήσει ίσα με τις πιο ακραίες του εκδοχές. Στις παραλλαγές της πίττας του χωριού Κατάκαλη Γρεβενών, που κατέγραψε εθνογραφικά (αλλά και μαγειρικά) η Ευαγγελή Προύφα το 1992 για τη μεταπτυχιακή της έρευνα,³⁰ συναντούμε τη σουρβόπιττα, την κουλουκ'θόπιττα, την τραχανόπιττα, τη γαλετόπιττα, τη λαχανόπιττα (με βλίτα ή λάπατα, μιζιά, ντοματόφυλλα, πράσινα κρεμμυδόφυλλα, πρασόφυλλα, τσουκνίδες, σπανάκια), την ξινιθρόπιττα, την κρεμμυδόπιττα, την κρεατόπιττα, τη γαλατόπιττα, τη ρυζόπιττα, τη μαντιλόπιττα, την κ'λourόπιττα, την παπαδόπιττα, τη γλυκόπιττα, την καθάρια ή κασιάτα κουρκουτόπιττα. Όλες τους πίττες, όμως τόσο όμοιες και τόσο διαφορετικές, τόσο διαφορετικές και τόσο όμοιες.

27. «Τοιαύτη τυρόπιττα», εξηγεί ο Λουκόπουλος, «κατασκευάζεται κυρίως και πρωτίστως την Κυριακή της Τυραπόκρεω, αλλά και ως φαγητόν γάμου ή πανηγύρεων, ότε συνηθίζεται να παρατίθενται τράπεζαι», ό.π. 113).

28. Χατζημιχάλη 1957, τ. Β', ΙΙ, 324-330.

29. Χατζημιχάλη, ό.π. 324.

30. Βλ. Προύφα 1992.

Αμέτρητες παραλλαγές στο ίδιο θέμα, κατά κάποιον τρόπο μετατροπές διατροφικές, όπως εκείνη η διατονική που αναστρέφει τους φθόγγους της ίδιας συγχορδίας.³¹ Αρκεί μια χειρονομία στηριγμένη στη δοκιμασμένη εμπειρία και στην «πλήρη εξοικείωση με το βοτανολογικό περίγυρο, στη φανατική προσοχή που αφιερώνεται στο περιβάλλον και στην ακρίβεια των γνώσεων που αναφέρονται σ' αυτό», όπως έλεγε ο Lévi-Strauss,³² για να γεννηθεί με απρόσμενα λοξίσματα το διαφορετικό του όμοιου, αλλά και να απελευθερωθεί η απλότητα της σύνθεσης, να δείξει τη μεγαλοσύνη της. Πριν κόψουν το ψωμί, το σταυρώνουν· πριν αναπιάσουν το προζύμι, το ίδιο· δεν γυρνούν την πλάτη στο ψωμί, δεν πετούν τα ψίχουλα. Κινήσεις μικρές με μεγάλη σημασία.³³ Χειρονομίες σεβαστικές, ψίχουλα μιας ιστορίας καθημερινής που συνεχονται όμως σε σύνολα στη βιωμένη μνήμη των ανθρώπων, όπως όταν παίρνουν το αλεύρι της τελευταίας χεριάς του θερισμού για να φτιάξουν μια πίττα σε σχήμα ανθρώπου που θα τη μοιραστούν τα μέλη της οικογένειας, ή όπως όταν βάζει στον κόρφο του ο ξενιτεμένος μια μπουκιά ψωμί για να έχει συντροφιά τη φυλακτήρια δύναμη του σπιτιού να του δίνει κουράγιο και σιγουριά.

Ακόμη και οι πιο τεχνικές, πιο μαγειρικές χειρονομίες «μιλούν» και για άλλα πράγματα. Θα αρκεστώ σε ένα μόνο παράδειγμα: στη λιτή αλλά συνεκτική περιγραφή του Λουκόπουλου για «τα ωά». Σ' αυτήν, βλέπουμε μαγειρικές, τελεστικές και συμβολικές μετατροπές να ανοιγοκλείνουν απρόσμενα το ριπίδιο των κοινωνικών σημασιών του συγκεκριμένου διατροφικού είδους:

Τα ωά εν Αιτωλία προτιμώνται τηγανιστά. Το τηγανιστό θεωρείται εκ των αρίστων φαγητών (τηγανιστό παραθέτει η πενθερά εις τον γαμβρόν κατά τας επισκέψεις του εν καιρώ της μνηστείας του). Εντός τηγανίου ρίπτονται τεμάχια τυρού ξηρού, βούτυρον και κενούνται και ωά. Πάντα ταύτα ούτω βράζονται επ' αρκετόν διά του βουτύρου και παρέσχουνσι το εκλεκτόν τούτο έδεσμα. Τρώγονται επίσης και ψητά εις την στάκτην. Βραστά σπανίως παρασκευάζονται, ουδέποτε δε μάτια. Ψητά ωά συνηθίζονται κατά το εσπέρας της Κυριακής της Τυρινής. Έκαστον άτομον της οικογενείας πρέπει να θέση εις την στάκτην το ιδιόν του ωόν. Ούτινος το ωόν εφιδρώση, ούτος θεωρείται ως έχων υγείαν. Ωά χρωματιστά συνηθίζονται κατά το Πάσχα, ως και παντού του Ελληνισμού. Βάφονται ερυθρά ή τριανταφυλλιά· από πενθούσαν όμως οικογένειαν βάφονται μαύρα. Τα κόκκινα αυγά παρατίθενται εις επισκέπτας κατά τας ημέρας του Πάσχα.³⁴

31. Ευχαριστώ τον Νίκο Τσινίκα, ειδικό των ήχων, για το φιλικό πάντρεμα των γεύσεων με τους μουσικούς φθόγγους.

32. 1977, 102.

33. Όπως προσπάθησα να δείξω σε σχέση με τη στάση του σώματος «στο τραπέζι». Βλ. Σκουτέρη-Διδασκάλου 1999.

34. Λουκόπουλος 1925, 128.

Όπως η διαφορετικότητα τότε έχει νόημα, όταν συμπληρώνεται από την ταυτότητα και τη συμπληρώνει, ακόμη κι όταν αντιτίθεται σ' αυτήν ή υφίσταται την εξουσία της, έτσι και η απλότητα δεν μπορεί παρά να συμπληρώνεται από τη συνθετότητα. Ας της αντιστέκεται, ας την αρνείται, ας την αναιρεί· συνυπάρχουν γιατί η μία δεν έχει νόημα δίχως την άλλη, γιατί η μία ενθυλακώνεται στην άλλη.

Στη χριστιανική ηθική ο λιτοδίαιτος είναι το αντίθετο του λαίμαργου –η λαιμαργία είναι ένα από τα θανάσιμα αμαρτήματα σε Δύση και σ' Ανατολή, κι ακόμη παραπέρα. Όμως ο λιτοδίαιτος δεν είναι αναγκαστικά καλός (ό,τι κι αν σημαίνει αυτό) κι ο λαίμαργος μπορεί να μην κάνει κακό παρά μόνο στον ίδιο. Ο λιτοδίαιτος ως πρότυπο υπάρχει επειδή υπάρχει ο λαίμαργος και ο λιτοδίαιτος, το είπαμε αυτό, είναι εκείνος που πειθαρχώντας την όρεξή του πειθαρχεί τις ορέξεις του. Ακόμη και στον πιο πειθαρχημένο λιτοδίαιτο, ωστόσο, κρύβεται ένας λαίμαργος, που είναι τόσο πιο λαίμαργος όσο είναι πειθαρχημένος. Στην ορθόδοξη μεταβυζαντινή ανθρωπολογική τυπολογία που ξεδιπλώνει το *Χρονικό των Σερρών* (α' μισό 17ου αιώνα) ο Παπασυναδινός μνημονεύει με τον ακόλουθο τρόπο το θάνατο του παπά κυρ-Ιωάννη του Πολίτη:

*...έκαμε εις τας Σέρρας χρόνους 35 και ήτο ως 75 χρονών, άνθρωπος μεγαλόκορμος, χοντροκέφαλος, γουρλομάτης, αγαθός, φιλοκκλήσιος, μεγαλόφωνος ψάλτης, κοινός γραμματικός, ολίγον ποδαγρός, πολλά καλά εξώηξεν, ποταπό φαγί δεν έτρωγεν, δεν τον έμελλεν ούτε διά φορεσιά, ούτε διά τα γέρατά του, μόνον διά την γούλαν και ήτο γουλάρης και λαίμαργος. Αιωνία του η μνήμη, ο Θεός να τον αναπάψει μετά των δικαίων...*³⁵

Δίκαιος ή άδικος ο λαίμαργος παπά κυρ-Ιωάννης, που τόσο αγαπούσε τα εκλεκτά φαγιά, ίσως εντέλει αναπαύθηκε κατ' ευχήν – και πάντως χορτασμένος.

Τα φαγητά είναι *φαγητά*, όταν είναι γινωμένα και νόστιμα. Η γεύση του καλού φαγητού εγκλείει τη μαγεία από την οποία γεννιέται: «ανεβαίνει» μέχρι το ακραίο της σημείο με το μαγείρεμα, δηλαδή με τη χειρονομία που αναδεικνύει τις ιδιότητες των συστατικών της. Αποτέλεσμα; Μια έξοχη φέτα ψωμί ραντισμένη με λάδι πασπαλισμένη με ρίγανη, ένας νόστιμος χυλός ψημένος στην καυτή πλάκα. Δεν πρέπει να ξεχνούμε ότι οι προσθήκες συντάσσονται στην υφιστάμενη γεύση του φαγητού –αλλιώς δεν είναι προσθήκες, είναι συμπληρώματα πριν το φαγητό γίνει *φαγητό*: σάλτσες, περιχύματα και καρυκεύματα που μπορεί να εντείνουν τη γεύση, όμως η χρήση τους είναι πάντα οριακή· συνδυασμοί με άλλα υλικά μπορεί να την διευρύνουν πειραματικά, όμως μπορεί και να την ανακατέψουν ή να την ξενίσουν δυσάρεστα· στολίδια και διακοσμήσεις που μπορεί να την αναδείξουν, μπορεί όμως και την μασκαρέψουν. Παράδειγμα αυτό που για τους Νεοέλληνες είναι το κατεξοχήν ανακατεμένο φαγητό, το λίγο απ' όλα, δηλαδή το *τουρλού*, που δεν είναι ούτε «ανακατεμένος ο ερχόμενος», ούτε φαΐ άτακτο, ό,τι να 'ναι όπως να 'ναι· αντίθετα, είναι ένα απλό καλοκαιρινό λαδερό, που συντίθεται από τη μελωμένη εξοχότητα του κάθε λαχανικού και του κάθε μυρωδικού τού συστατικού δομημένη στη σχέση του με όλα τα άλλα. Στο τουρλού το μαγείρεμα αναδεικνύει τις υλικές και τις συμβολικές ιδιότητες των

35. Το ενδιαφέρον χωρίο επισημαίνει και αναλύει ο Σπύρος Ασδραχάς στην πολύτιμη όχι μόνο για τους ιστορικούς, αλλά κυρίως για μας τους ανθρωπολόγους, μελέτη του για την οικονομία και τις νοοτροπίες· βλ. Ασδραχάς 1984, 95.

συστατικών και τις συντάσσει στη σύνθετη απλότητα ενός καλού και νόστιμου φαγητού ανεξάρτητα από την ποσότητα, την ποιότητα, τη σπανιότητα ή την ποικιλία των συστατικών του. Τα διαθέσιμα υλικά αποσυντίθενται «προς στιγμήν» και μετά συνέλκονται σ' ένα φαγητό, καλοφτιαγμένο, φροντισμένο και νόστιμο δίχως φτιασίδια και περιτυλίγματα, όπου το ίσο της γεύσης του διατηρεί τις ίσες αξίες των συστατικών του.

Το μυστικό του μελωμένου και γινωμένου φαγητού, φαγητού που καταξιώνεται πριν φαγωθεί ως «φαγητό που έγινε», είναι η εγνωσμένη υπόσχεση και μαζί η κατακτημένη ελπίδα γεύσης που κρύβεται στη χρονική εκκρεμότητα του «δεν έγινε ακόμη». Τα άλλα, τα νερόβραστα και τα άνοστα, καθημερινά και επίσημα, ούτε απλά ούτε σύνθετα είναι· είναι απλώς κακά ή κακομαγειρεμένα φαγιά, φαγιά που «δεν έγιναν», καταδικασμένα να κολυμπούν στα υγρά και στην ανοστιά τους. Να μην ξεχνιόμαστε όμως. Οι κυρίως γευστικές προσλήψεις έχουν ταπεινό και ελάχιστα εκποικιλμένο χαρακτήρα, γεγονός που, κατά τον Leroi-Gourhan, «εξηγεί το ρόλο που κατέχουν στους διάφορους πολιτισμούς στους οποίους οργανώνεται η γαστρονομική αισθητική [όπου] καλούνται να παίξουν το ρόλο της βασικής νότας· όπως στη μουσική, δίνουν τον τόνο και εξασφαλίζουν ένα είδος φωνητικού [εδώ: γευστικού, αλλά επιπλέον και οσφραντικού, οπτικού, απτικού ίσως και ακουστικού] ίσου πάνω στο οποίο οργανώνονται οι άλλες αξίες».³⁶

Πόσο απλό, λοιπόν, ήταν το «πινάκιον φακής» που εκείνος ο Ησαύ ορέχθηκε, για να ξεπουλήσει τόσο ανόητα τα αρρενογονικά πρωτοτόκια, διαρρηγνύοντας την πειθαρχία της καταγωγής, το Αβραάμ εγέννησεν Ισαάκ έως γενεάς τόσας και τόσας και άλλας τόσας, το απαξάπαν της πατρογραμμικής, πατριαρχικής και ανδροκρατικής κοινωνίας που κατ' επαγγελίαν θα κληρονομούσε; Η επιθυμία του για ένα πιάτο φακής άφησε κληρονομιά το όνομά του, η φακή όμως και το «αντί πινακίου φακής» έμεινε να σημαίνει στο εξής την άνιση ανταλλαγή, το ξεγέλασμα, την ανοησία και τη βεβαιότητα ότι ακόμη και το αίμα νερό γίνεται όταν πρόκειται για διεκδίκηση της εξουσίας. Ποταπό φαί πάντως δεν ήταν. Στη χύτρα της φακής είχε ήδη μαγειρευτεί πολιτισμός, τρόπος ζωής, εμπειρίες, γεύσεις, ορέξεις, νοστιμιά και νόστος. Εκείνη η φακή ήταν φαγητό, είχε ήδη φαγωθεί τη στιγμή της επιθυμίας. Εκτός από σίδηρο, εκτός από το όσπριο, το λάδι, το ξινισμένο κρασί, τα σκόρδα και τη μυρωδάτη δάφνη, εκείνη η φακή περιείχε κανόνες και πειθαρχίες, απαγορεύσεις και παραβιάσεις, συνέχειες και ρήξεις. Ποτέ πια από τότε ένα πιάτο φακής δεν είναι μια απλή, έστω υγιεινή και δυναμωτική, σούπα.³⁷

Η διατροφή ως σύστημα διατρέχει και συνέχει τον πολιτισμό. Ακόμη και απούσα είναι πανταχού παρούσα και τα πάντα πληρούσα: στο πιάτο, στο τσουκάλι, στη φωτιά, στο τραπέζι, στο κρεβάτι, στην παρέα, στην κοιλιά, στην ανταλλαγή, στη συναλλαγή, στις σχέσεις, στις διαπραγματεύσεις, στα νοήματα, στα σύμβολα, στο σώμα,

36. 2000, 128.

37. Έχω εδώ κατά νου τούτη τη σημαντική παρατήρηση του Leroi-Gourhan ότι «η μαγειρική τέχνη δεν αναδύεται στο επίπεδο των συμβόλων, ξεφεύγει από την παραστατική δυνατότητα, [που] δεν συντελείται παρά μόνο τεχνητά: η συνταγή ενός φαγητού ενδέχεται να εμπεριέχει συμβολισμούς για την πορεία του κόσμου, αλλά τότε θα πρόκειται για το ρυθμό του σεβρισίματος και το νόημα των δεσμάτων, ανεξάρτητα από το γαστρονομικό τους χαρακτήρα», βλ. 2000, τ. Β', 131.

στην όρεξη, στη χώνεψη, στις διαθέσεις, στο βλέμμα, στην προσδοκία, στον κίνδυνο, στον περιορισμό, στο επιτρεπτό και στο απαγορευμένο, στον κανόνα και στην παράβαση, στην πειθαρχία και στην απειθαρχία, στην τάξη και στην αταξία, στη ζωή και στο θάνατο. Γύρω της πλέκονται ανάγκες και όρέξεις, εμμονές, φοβίες και φαντασιώσεις, όνειρα, επιδιώξεις και προγραμματισμοί, παράγονται και αναπαράγονται ταυτότητες και διαφορές, υφαίνονται ερμηνείες, κεντιούνται επιθυμίες. Γύρω της «μαγειρεύεται» η ζωή – και μαγειρεύεται σε κάθε απλό και σε κάθε επίσημο πιάτο φαΐ.

Από τον απαγορευμένο καρπό σ' ένα ορεκτικό μαρουλόφυλλο «δίχως λάδι δίχως ξίδι»,³⁸ από το πρώτο εξιλαστήριο θύμα στο τελευταίο κόλλυβο, από το εορταστικό ύψωμο στο καθημερινό παξιμάδι, απλά φαγητά απλώς δεν υπάρχουν. Δεν μπορούν να υπάρξουν γιατί δεν έχουν κοινωνικό νόημα – στην ελληνική παραδοσιακή κουζίνα ή και σε όποιαν άλλη.

38. Όπως εκείνο που ορέχτηκε κάποτε ο εξομολογούμενος γάιδαρος «...Κι 'γώ από την πείνα μου οπού 'χα σαν το σκύλο/ εγύριζα το στόμα μου κ' ήρπουν κανένα φύλλο.../ Μόνον το μαρούφυλλο οπώ 'χω φαγωμένο...» για να δεχτεί την αποστροφή της πονηρής αλεπούς: «Αφορισμένη γάδαρε και τρισκαταραμένη/ αιρετική και 'πίβουλε, σκύλε μαγαρισμένη,/ να φας το μαρουλόφυλλον εκείνο χωρίς ξίδι/ και πώς δεν επνιγήκαμε σε τούτο το ταξίδι;» στη «Φυλλάδα του τιμμένου γαϊδάρου», γνωστή και ως «Γαδάρου, Λύκου κι Αλουπούς διήγησις ωραία» στην έκδοση του Guillelmus Wagner *Carmina Craecia Medii Aevi*, Lipsiae 1874, 125-140.

Βιβλιογραφία

Ασδραχάς 1984

Σπύρος Ασδραχάς, «Η οικονομία και οι νοοτροπίες: Η μαρτυρία του Χρονικού των Σερρών, του Νεκταρίου Τέρπου και του Αργύρη Φιλιππίδη», *KNE-EIE Τετράδια Εργασίας*, τόμος 7, 1984, 91-109.

Barthes 1980

Roland Barthes, *Η επικράτεια των σημείων*, μτφ.: Κ. Παπαϊακώβου, Ράππας, Αθήνα, 1980 (1970).

Βουτσινά 1995

Εύη Βουτσινά, *Το ψωμί*, Τροχαλία, Αθήνα, 1995.

Βουτσινά 2000

Εύη Βουτσινά, *Όσες γεύσεις φέρνει ο χρόνος*, εκδόσεις «Η Καθημερινή», Αθήνα, 2000.

Braudel 1993

Fernand Braudel, *Η Μεσόγειος και ο μεσογειακός κόσμος την εποχή του Φιλίππου Β'*, τ. Α', «Ο ρόλος του περιγύρου», μτφ.: Κλαίρη Μιτσotάκη, Μ.Ι.Ε.Τ., Αθήνα, 1993 (1949, 1979).

Braudel 1995

Fernand Braudel, *Υλικός πολιτισμός, Οικονομία και Καπιταλισμός (15ος-18ος αιώνας)*, τ. Α', «Οι δομές της καθημερινής ζωής: το δυνατό και το αδύνατο», μτφ.: Αικατερίνη Ασδραχά, Μορφωτικό Ίδρυμα Αγροτικής Τράπεζας, Αθήνα, 1995 (1967).

Braudel et al. 1990

Fernand Braudel, Maurice Aymard & Filippo Coarelli, *Η Μεσόγειος. Ο χώρος και η ιστορία*, μτφ.: Έφη Αβδελά-Ρίκα Μπενβενίστε, Αλεξάνδρεια, Αθήνα, 1990 (1985).

Dalby 2000

Andrew Dalby, *Σειρήνια δείπνα. Ιστορία της διατροφής και της γαστρονομίας στην Ελλάδα*, απόδοση στα ελληνικά: Έλενα Πατρικίου, Πανεπιστημιακές Εκδόσεις Κρήτης, Ηράκλειο, 2000 (1996).

Δευτεραίος 1979

Άγγελος Δευτεραίος, *Ο άρτος κατά την γέννηση και την τελευταία*, διδακτορική διατριβή, Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο, Αθήνα, 1979.

Δημητρίου-Κοτσώνη 2001

Σίβυλλα Δημητρίου-Κοτσώνη, «Το τραπέζι του φαγητού: Συμβολικός διάλογος, πρακτική και επιτέλεση» στο Σωτήρης Δημητρίου (επιμ.), *Ανθρωπολογία των Φύλων*, Σαββάλας, Αθήνα, 2001.

Douglas 1966

Mary Douglas, *Purity and danger: An analysis of concepts of pollution and taboo*, Routledge & Kegan Paul, Λονδίνο, 1966.

Douglas 1977

Mary Douglas, «Food is not feed». Εισαγωγή στο Jessica Kuper (επιμ.), *The anthropologists' cookbook*, Routledge & Kegan Paul, Λονδίνο, 1977.

Douglas 1979

Mary Douglas, «Deciphering a meal» (1972) στο *Implicit Meanings*, Routledge & Kegan Paul, Λονδίνο, 1979.

Douglas 1982

Mary Douglas, «Food as a system of communication»

- (1973) και “Food as an art form” (1974), στο *In the active voice*, Routledge & Kegan Paul, Λονδίνο, 1982, 82-104 και 105-113.
- Flandrin & Cobbi 1996
Jean-Louis Flandrin & Jane Cobbi (επιμ.), *Tables d’hier, tables d’ailleurs*, Παρίσι, 1996.
- Foucault 1989
Michel Foucault, *Ιστορία της σεξουαλικότητας*, τ. Β’: Η χρήση της απόλαυσης, μτφ.: Γκλόρυ Ροζάκη, Ράππας, Αθήνα, 1989 (1984).
- Καθημερινή 1998
Καθημερινή «Επτά ημέρες», επιμέλεια αφιερώματος Ελευθερία Τράιου, *Ελληνική κουζίνα* (18-19/4/1998), βλ. Χρ. Ζουράρι: *Κουζίνα και πολιτισμός*, του ιδίου: *Η μεγάλη συνάντηση*, Χρ. Μπουλώτη: *Άρτος και τυρός*, Α. Μίχα-Λαμπάκη: *Τι γεύονταν οι αρχαίοι Έλληνες*, Η. Αναγνωστάκη: *Βυζαντινών διατροφή και μαγειρείες*, Α. Μαθαίου: *Η διατροφή κατά την Τουρκοκρατία*, Σ. Μπόζη: *Πολίτικη και μικρασιατική κουζίνα*, Ε. Βουτσινά: *Η αστικοποίηση της ελληνικής κουζίνας και της ίδιας: Τοπικές μαγειρικές*, Αρχιμανδρίτη Δοσιθέου: *Καλογηρική μαγειρική*, Μ. Λαμπράκη: *Χόρτα και λαχανικά και ένθετο: Τα βιβλία μαγειρικής του 19ου αιώνα*.
- Καθημερινή 2004
Καθημερινή, «Επτά Ημέρες», 2004, επιμέλεια αφιερώματος Εύη Βουτσινά, *Τα τρία καλά του κόσμου: Άρτος ο περιούσιος* (20/2), *Οίνος ο αγαπητός* (14/3) και *Έλαιον το σεπτόν* (28/3).
- Kislinger 1999
Ewald Kislinger, “Christians of the East: Rules and realities of the Byzantine diet”, στο J. L. Flandrin & M. Molinari (επιμ.), *Food. A culinary history*, Penguin, 1999, 194-206.
- Koder 1992
Johannes Koder, *Ο κηπουρός και η καθημερινή ζωή στο Βυζάντιο*, Ίδρυμα Γουλανδρή-Χορν, Αθήνα, 1992.
- Κουκουλές 1952
Φαίδων Κουκουλές, *Βυζαντινών βίος και πολιτισμός*, τόμος Ε’: *Αι τροφαί και τα ποτά. Τα γεύματα, τα δείπνα και τα συμπόσια κ.ά.*, Εν Αθήναις, 1952.
- Κυριακίδου-Νέστορος 1975
Άλκη Κυριακίδου-Νέστορος, «Τα ελληνικά χριστουγεννιάτικα φαγητά και ο συμβολισμός τους», *Λαογραφικά Μελετήματα*, Ολκός, Αθήνα, 1975 (α’ δημοσίευση του άρθρου στο *Δελτίο Γαστρονόμων* αρ. 4, 1973).
- Κυριακίδου-Νέστορος 1982
Άλκη Κυριακίδου-Νέστορος, *Οι Δώδεκα Μήνες. Τα λαογραφικά*, Παιδεία-Μαλλιάρης, Θεσσαλονίκη, 1982.
- Κυριακίδου-Νέστορος 1986-1987
Άλκη Κυριακίδου-Νέστορος, *Τροφές: η παραδοσιακή διαίτα των Νεοελλήνων*, πανεπιστημιακές σημειώσεις Α.Π.Θ., Θεσσαλονίκη, 1986-1987.
- Λαμπράκη 1997
Μυρσίνη Λαμπράκη, *Τα χόρτα*, Ελληνικά Γράμματα, Αθήνα, 1997.
- Leroi-Gourhan 1943
André Leroi-Gourhan, *L’homme et la matière*, Albin Michel, Παρίσι, 1943.
- Leroi-Gourhan 2000
André Leroi-Gourhan, *Το έργο και η ομιλία του ανθρώπου*, τόμος Α’: *Τεχνική και γλώσσα*, τόμος Β’: *Η μνήμη και οι ρυθμοί*, μτφ.: Άγγελος Ελεφάντης, Μ.Ι.Ε.Τ., Αθήνα, 2000 (1964).
- Lévi-Strauss 1965
Claude Lévi-Strauss, “Le triangle culinaire”, *L’Arc* 26, 1965, 19-29.
- Lévi-Strauss 1968
Claude Lévi-Strauss, “Petit traité d’Ethnologie culinaire”, *L’Origine des manières de table*, Plon, Παρίσι, 1968.
- Lévi-Strauss 1977
Claude Lévi-Strauss, *Άγρια σκέψη*, μτφ.: Εύα Καλπουρτζή, προλεγόμενα Άλκη Κυριακίδου-Νέστορος, Παπαζήσης, Αθήνα, 1977 (1962).
- Λουκόπουλος 1925
Δημήτριος Λουκόπουλος, *Αιτωλικά οικήσεις, σκεύη και τροφαί*, (μετά 77 εικόνων και σχεδίων), Τύποις Π. Δ. Σακελλαρίου, Εν Αθήναις, 1925.
- Μαθαίου 1992
Άννα Μαθαίου (εισαγωγή-παρουσίαση), *Η Μαγειρική. Ανώνυμη μετάφραση του 1828*, Ε.Λ.Ι.Α., Αθήνα, 1992.
- Matthaiou 1997
Anna Matthaiou, *Aspects de l’alimentation en Grèce sous la domination ottomane. Des réglementations au discours normatif*, Peter Lang, Φρανκφούρτη, 1997.
- Μαθαίου 1998α
Άννα Μαθαίου (επιμέλεια-εισαγωγή), *Ιστορία της διατροφής. Προσεγγίσεις της σύγχρονης ιστοριογραφίας*, Ε.Μ.Ν.Ε./Μνήμων, Αθήνα, 1998.
- Μαθαίου 1998β
Άννα Μαθαίου, «Ο Βριλιά-Σαβαρίν και το ψάρι του αρχιναύαρχου Κανάρη: τα ελληνικά βιβλία μαγειρικής του 19ου αιώνα», *Ιστορικά* 28-29, 1998, 109-122.
- Μαθαίου 2004α
Άννα Μαθαίου, «Η καθημερινή αγορά και η βίωση του οικονομικού» στο Σπύρος Ασδραχάς & συνεργάτες, *Ελληνική οικονομική ιστορία*, Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς, Αθήνα, 2004, 515-559 και 664-673.
- Μαθαίου 2004β
Άννα Μαθαίου, «Οι ντελικάτες τροφές και το λιτοδίαιτο: δύο εκδοχές του Διαφωτισμού», *Ιστορικά* 40, 2004, 37-52.

Mauss 2004

Marcel Mauss, *Κοινωνιολογία και Ανθρωπολογία*, Εισαγωγή Claude Lévi-Strauss, μτφ.: Θεόδωρος Παράδελλης, Εκδόσεις Εικοστού Πρώτου, Αθήνα, 2004 (1950).

Μέγας 1963

Γεώργιος Α. Μέγας, *Ελληνικά έορταί και έθιμα της λαϊκής λατρείας*, Αθήνα, 1963 (1956).

Μίχα-Λαμπράκη 1984

Ασπασία Μίχα-Λαμπράκη, *Η διατροφή των Αρχαίων Ελλήνων κατά τους αρχαίους κωμωδιογράφους*, διδακτορική διατριβή, Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο, Αθήνα, 1984.

Padilla 2000

Martine Padilla (επιμ.), *Alimentation et nourritures de la Méditerranée*, Παρίσι-Μονπελιέ, 2000.

Παπανικόλα-Μπακιρτζή 2005

Δήμητρα Παπανικόλα-Μπακιρτζή, «Βυζαντινών διατροφή και μαγειρεία». Πρακτικά ημερίδας, σε επιμέλεια της ίδιας, *Περί της διατροφής στο Βυζάντιο* (Θεσσαλονίκη, Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού, 4 Νοεμβρίου 2001), Υπουργείο Πολιτισμού-Ταμείο Αρχαιολογικών Πόρων & Απαλλοτριώσεων, Αθήνα, 2005.

Προύφα 1992

Ευαγγελία Προύφα, *Παραδοσιακές καλλιέργειες και τροφές στην Κατάκαλη Γρεβενών*, κύρια μεταπτυχιακή εργασία στην ειδικότητα της Λαογραφίας και Κοινωνικής Ανθρωπολογίας στο Α.Π.Θ., Θεσσαλονίκη, 1992.

Σκουτέρη-Διδασκάλου 1999

Ελεωνόρα Σκουτέρη-Διδασκάλου, «Από τον σοφρά στο τραπέζι», *Ο ελληνικός κόσμος ανάμεσα στην Ανατολή και στη Δύση, 1453-1981*. Πρακτικά Α' Ευρωπαϊκού Συνεδρίου Νεοελληνικών Σπουδών, Βερολίνο, 2-4 Οκτωβρίου 1998, Ελληνικά Γράμματα, Αθήνα, 1999, τ. 2, 533-559.

Σκουτέρη-Διδασκάλου 2003α

Ελεωνόρα Σκουτέρη-Διδασκάλου, «Ανθρωπολογία της διατροφής: θέσεις, θεωρίες και μέθοδοι». Φάκελος βιβλιογραφίας & σημειώσεις για το μάθημα *ΛΑΚ 301: Ανθρωπολογία της διατροφής*, Υπηρεσία Δημοσιευμάτων Α.Π.Θ., 2003, (1998), 11-32.

Σκουτέρη-Διδασκάλου 2003β

Ελεωνόρα Σκουτέρη-Διδασκάλου, «Ένα κουταλάκι γλυκό και Ορίζοντας το ρύζι» στο *Δια-κρίσεις. Ανθρωπολογικές δοκιμές*, University Studio Press, Θεσσαλονίκη, 2003, 291-310.

Σκουτέρη-Διδασκάλου 2005

Ελεωνόρα Σκουτέρη-Διδασκάλου, «Βυζαντινά μαγειρέματα ή Η ξενισμένη γεύση ενός μαρουλόφυλλου», στο Παπανικόλα-Μπακιρτζή 2005, 175-196.

Σκουτέρη-Διδασκάλου & Βουτσινά 2005

Ελεωνόρα Σκουτέρη-Διδασκάλου & Εύη Βουτσινά, «Greece. A well-tempered culinary experience/Grèce. Une expérience bien tempérée», *Culinary Cultures of Europe. Identity, diversity and dialogue/Cultures culinaires d'Europe. Identité, diversité et dialogue*, Council of Europe/Editions du Conseil de l'Europe, 2005, 195-208/199-212. Βλ. και «Γεύσεις καλώς συγκερασμένες –κι αυτές σαν έτοιμες από καιρό», στο *Όσο κρατάει η ανάγνωση... Μια έκδοση αφιερωμένη στη μνήμη της Αντωνίας Κατσιαντώνη-Πίστα*, Θεσσαλονίκη, 2001, 689-701.

Τζαβάρα 1985

Ελένη Τζαβάρα, «Η μαγειρική στον ελληνικό αγροτικό χώρο. Στοιχεία ανάλυσης του συστήματος», στο Α. Φ. Λαγόπουλος κ.ά. (επιμ.), *Η δυναμική των σημείων. Πεδία και μέθοδοι μιας κοινωνιοσημειωτικής*, Παρατηρητής, Θεσσαλονίκη, 1985, 411-427.

Τρομάρας 1988

Λεωνίδας Μ. Τρομάρας (επιμέλεια-εισαγωγή-μετάφραση-σχόλια), *Απίκιος. Η μαγειρική των Ρωμαίων*, University Studio Press, Θεσσαλονίκη, 1988.

Valamoti & Anastasaki 2007

Soultana Maria Valamoti & Stella Anastasaki, «A daily bread –prepared but once a year», *PPC (Petits Propos Culinaires)* 84, 2007, 75-100.

Verdier 1969a

Yvonne Verdier, «Repas bas-normands», *L'Homme* 6/3, 1969, 92-111.

Verdier 1969b

Yvonne Verdier, «Pour une ethnologie culinaire», *L'Homme* 9/1, 1969, 49-57.

Χατζημιχάλη 1957

Αγγελική Χατζημιχάλη, *Σαρακατσάνοι*, Αθήνα, 1957.

Ζουράρις 1999

Χρίστος Ζουράρις, *Δειπνοσοφιστής, Ίκαρος*, Αθήνα, 1999.

Ψωμί άγιο και δαιμονικό



Εικόνα: Το ψήσιμο των πασχαλιάτικων ψωμιών, Χαλκιδική, 1972.



Το ψωμί υπήρξε πάντα η βάση της διατροφής του πληθυσμού της Ελλάδας.

«Ούλα τα φάδια της κοιλιάς και το ψωμί στημόνι» λέγει ο λαός μας, εκφράζοντας λιτά και παραστατικά την καθοριστική θέση που κατέχει στη διατροφή του το ψωμί. Ψωμί σταρένιο ή από πρόσμειξη με καλαμπόκι, με σίκαλη ή –στους δύσκολους καιρούς– και με κριθάρι αποτελούσε πάντα τη βάση της διατροφής του αγροτικού πληθυσμού της χώρας μας και ιδιαίτερα της Μακεδονίας. Επιστημονικές μελέτες της εποχής του Μεσοπολέμου δείχνουν ότι από όλες τις περιοχές η Μακεδονία ήταν εκείνη που παρήγε τη μεγαλύτερη ποσότητα δημητριακών. Στις μελέτες αυτές επισημαίνεται η εξαιρετικά περιορισμένη χρήση του κρέατος, αφού μια αγροτική οικογένεια κατανάλωνε ως το Β' Παγκόσμιο Πόλεμο, δεκαέξι φορές περισσότερο ψωμί, τρεις φορές περισσότερα ξηρά και νωπά λαχανικά και διπλάσιες ποσότητες από ελιές και τυριά καθώς και από έλαια και λίπη.

Πριν από πενήντα χρόνια υπήρχαν ακόμη στη Θεσσαλονίκη αρτοποιεία που, εκτός από τα περιορισμένα, εκείνη την εποχή, είδη ψωμιού που παρασκεύαζαν, πουλούσαν και παξιμάδια. Παξιμάδια από σταρένιο ψωμί φόρμας ή και από απλή φραντζόλα (αυτά ήταν και φθηνότερα) και ακόμη ένα άλλο είδος παξιμαδιού που γινόταν από ψωμί φόρμας, ήταν όμως μικρότερο, με ζύμη συνεκτική με πολύ μικρές ισομεγέθεις κυψελίδες, χαρακτηριστικό άρωμα και γεύση. Ήταν τα λεγόμενα *επτάζυμα παξιμάδια*, σκληρότερα και λιγότερο τραγανά από τα συνήθη που είχαν όμως ένα σημαντικό πλεονέκτημα: δεν γίνονταν θρύψαλα όταν τα βουτούσες στο γάλα. Η θεία Αριάδνη –δασκάλα στα νιάτα της– που ήταν πολύ μεγαλύτερη από τη γιαγιά μου, έλεγε ότι δύο εφτάζυμα με ζεστό γάλα το βράδυ ήταν το καλύτερο δείπνο «για να έχεις ύπνον ελαφρύν και σιλουέτα λεπτή».

Στις αρχές της δεκαετίας του 1970, όταν ακόμη διατηρούνταν ζωντανή η παράδοση του σπιτικού ψωμιού φτιαγμένου με προζύμι, πραγματοποιώντας μια επιτόπια έρευνα στη Χαλκιδική για το ψωμί (υλικά, τρόπους παρασκευής, τύπους, διακόσμηση) μελέτησα ειδικά την παρασκευή του *φταζμίτικου*, όπως ονομάζουν το επτάζυμο οι ντόπιοι κάτοικοι. Γιατί το ψωμί αυτό δεν το συνήθιζαν οι εγκατεστημένοι μετά το 1924 πρόσφυγες. Το φταζμίτικο ψωμί, όπως και ο τρόπος παρασκευής και η ποιότητα εν γένει του σπιτικού ψωμιού, ήταν ένα ακόμη σημείο διαφοροποίησης, πέρα από όλα τα άλλα, ανάμεσα στους ντόπιους και στους πρόσφυγες. Οι πρόσφυγες

μιλούσαν περιφρονητικά για τους ντόπιους που έφτιαχναν ψωμί σκληρό σαν το ντουβάρι – «να φανταστείς ότι κάνουν ψωμί με τα ρεβίθια», έλεγαν περιφρονητικά– και οι ντόπιοι πάλι από την πλευρά τους έλεγαν ότι «οι προσφυγίνες πνίγουν τον μυλωνά» όπερ εστί μεθερμηνευόμενον ότι οι «ράθυμες προσφυγίνες», ασυνήθιστες στη σκληρή και επίπονη εργασία του ζυμώματος –την εποχή εκείνη ζύμωναν 10 ή 15 οκάδες αλεύρι τη φορά, δηλαδή ψωμί για δέκα μέρες– έβαζαν πολύ νερό στο ζύωμα και το ψωμί με τόση υγρασία μούχλιαζε γρήγορα σε αντίθεση με το δικό τους σφιχτό ψωμί που διατηρούνταν δεκαπέντε μέρες και ίσως περισσότερο. Ένα άλλο σημείο διαφοροποίησης που είχε τις συνέπειές του στο ψωμί που παρασκεύαζαν ήταν το είδος του αλευριού που χρησιμοποιούσαν. Οι πρόσφυγες χρησιμοποιούσαν αλεύρι από σιτάρι μαλακό, ενώ οι ντόπιοι από σκληρό σιτάρι τύπου Λήμνος. Με το ίδιο αλεύρι παρασκεύαζαν παλιά και το φταζμίτικο, ενώ αργότερα άρχισαν να δοκιμάζουν την πρόσμειξη με μαλακό.

Τι είναι όμως το εφτάζυμο: Πρόκειται για ψωμί με προζύμι φτιαγμένο από ρεβίθι ή, πιο σωστά, με αφρό ρεβιθιού, που είχε μια αρκετά μεγάλη διάδοση από τη Μακεδονία, τη Θράκη, τη Θεσσαλία ως τα νησιά του Αιγαίου, την Κρήτη και την Κύπρο. Απαντά με τις ονομασίες *επτάζυμο* (με επτά ζύμες φτιαγμένο ή επτά φορές ζυμωμένο;) ή *ρεφθένιο* (*ροφτέινο*) ή *αφρένο* (δηλαδή φτιαγμένο από τον αφρό του ρεβιθιού) ή *αρκατένο* (Κύπρος).

Ο τρόπος παρασκευής του, όπως τον μελετήσαμε στη Χαλκιδική, έχει ως εξής: αποβραδís την παραμονή που ήθελαν να ζυμώσουν, άλεθαν ρεβίθι στο χειρομύλι ή το χοντροκοπάνιζαν και το έριχναν μέσα σε μια *φτίνα* –δοχείο πήλινο σαν μικρό κιούπι με καπάκι, στυλβωμένο εσωτερικά, «*χωματένια αλειφομένη*»– με νερό ζεστό να μην το αντέχει το χέρι. Το σκέπαζαν με ρούχα ή το έχωναν στο σακί με το αλεύρι και το τοποθετούσαν κοντά στο τζάκι.

Όταν άρχιζε να βγάζει «φουσκούδες» έπαιρναν με ένα *χλιαρί* την «αφριά» σε ένα *μσούρι* (πιάτο) με λίγο χλιαρό νερό και το ανακάτευαν με αλεύρι. Αν για ένα διάστημα δεν έβγαζε «αφριά» το ρεβίθι και σχημάτιζε μια αλυσιδίτσα γύρω-γύρω, συμπλήρωναν ζεστό νερό ή πύρωναν στη φωτιά το *ξύστρο* –σιδερένιο εργαλείο σαν σπάτουλα με το οποίο έξυναν τα ζυμάρια στη σκάφη– και το βουτούσαν στη *φτίνα*. Έπρεπε να βγάλει ψιλό-ψιλό αφρό σαν σαπουνάδα. Αν τύχαινε και έβγαζε φούσκες μεγάλες το πετούσαν. «Είναι αρσενικό το ρεβίθι και δεν γίνεται», έλεγαν.

Μάζευαν την «αφριά» τρεις-τέσσερις φορές ή και περισσότερες και την ανακάτωναν με αλεύρι, σε ορισμένα μέρη έκαναν επτά φορές το ίδιο πράγμα. Ύστερα ανάπιαν όλα αυτά τα μικροαναπιάσματα με αλεύρι σε μια *πατινιότα* (χωματένια κατσαρόλα με καπάκι). Δεν έπρεπε να γίνει πολύ σφιχτό το προζύμι για να φουσκώσει. Άφηναν την πατινιότα μια-δυο ώρες πλάι στο τζάκι σκεπασμένη για να «γένει».

Για να δοκιμάσουν αν έγινε τραβούσαν ένα κομμάτι και προσπαθούσαν να το ανάψουν με ένα σπέρτο. Αν έπαιρνε φωτιά, το προζύμι είχε πετύχει.

Όταν γινόταν το προζύμι το ανέλυναν σε νερό ζεστό με αλάτι, στη μια άκρη της μονόξυλης κοπάνας –δηλαδή της σκάφης του ζυμώματος– έριχναν και το υπόλοιπο αλεύρι και το ζύμωναν.

Σε ορισμένα μέρη έβαζαν μέσα στο νερό 2-3 φύλλα δάφνη ή γλυκάνισο ή κανέλα με γαρίφαλο ή δυο-τρία κλωναράκια τήλι, ένα αυτοφυές κίτρινο λουλουδάκι που το επιστημονικό του όνομα είναι *τριγωνίσκος η τήλις*, για άρωμα.

Το ζυμάρι έπρεπε να ζυμωθεί σκληρό για να «αφρώσει» καλύτερα. Το τραβούσαν μετά –έπρεπε να σηκώνεται μονοκόμματο σαν λάστιχο– και το μάζευαν στη μια πλευρά της κοπάνας. Έμπηγαν τις γροθιές και το σκέπαζαν καλά για μια-δυο ώρες. Έπρεπε να κλείσουν εντελώς οι γούβες από τις γροθιές για να πουν ότι έγινε.

Ετοίμαζαν τα ταψιά, τα λάδωναν –γιατί το φταζμίτικο γινόταν πάντα σε ταψί– το «πλάκωναν» καλά. Το «πλούμιζαν» μετά και ετοίμαζαν το φούρνο. Δεν έλεγαν σε κανένα πως θα ψήσουν φταζμίτικο ούτε άφηναν καμιά γειτόνισσα να έρθει κοντά. Έφταναν στο σημείο να το ψήνουν μυστικά τη νύχτα από φόβο μην πάει από μάτι χαμένος ο κόπος τους. Μόνο σαν ρόδιζε το ψωμί θα φώναζαν τη γειτόνισσα ή τη συγγένισσα να πάρει ένα κομματάκι ζύμης που της κράτησαν για προζύμι. «Το φταζμίτικο, λένε, μέχρι τρεις φούρνοι γίνεται, μετά ξεθμαίνει». Πριν μπει στο φούρνο το άλειφαν με αυγό ή, όταν το έβγαζαν, με λίγο λάδι και κάποτε πασπάλιζαν και λίγο ζαχαρίτσα.

Το ψωμί αυτό δεν μούχλιαζε ποτέ. Μόνο ξεραινόταν και τότε το έκοβαν φέτες και το έψηναν. Το έτρωγαν σαν παξιμάδι με το γάλα.

Τα παλιά χρόνια φταζμίτικη γινόταν όχι μόνο η πασχαλιάτικη *πογάτσα* δηλαδή το γιορτινό, πλουμισμένο με διάφορα στολίδια –*περιφανάδια*, όπως τα έλεγαν– ψωμί αλλά και το ψωμί που έτρωγαν όλο το Μεγαλοβδόμαδο.

Αφράτο και με τη χαρακτηριστική του γεύση ήταν η μόνη λιχουδιά που επέτρεπαν στον εαυτό τους τις μέρες της νηστείας.

Το ψωμί αυτό παρασκευαζόταν κυρίως για τη Μεγάλη Εβδομάδα και το Πάσχα, απαραίτητα το Δεκαπενταύγουστο και στα πανηγύρια στη μνήμη κάποιου αγίου που γιορτάζει στην περίοδο του χρόνου που ξεκινάει με τις πρώτες ζέστες και φτάνει ως τα τέλη του Σεπτέμβρη.

Δύο είναι οι λόγοι αυτής της εποχιακής προτίμησης για το εφτάζυμο που σχετίζονται με το χαρακτηρισμό του ως αγίου και δαιμονικού συγχρόνως. Άγιο γιατί, όπως λένε, όταν η Παναγία θέλησε να κάνει μνημόσυνο στον γιο της, οι Εβραίες έκρυσαν το προζύμι και τότε εκείνη ζήτησε από τις γυναίκες να κοπανίσουν ρεβίθι για το ανάπιασμα της μαγιάς. Έτσι συνδέεται τόσο με το Πάσχα όσο και με τη γιορτή της Παναγίας.

Ο άλλος χαρακτηρισμός του ως *δαιμονικού* ή *διαβολικού* οφείλεται στις δυσκολίες της παρασκευής του που απαιτεί ειδικές συνθήκες θερμοκρασίας και ποιότητας του ρεβιθιού. Από αυτό ξεκινάει η λαϊκή πίστη πως το ψωμί αυτό ματιάζεται εύκολα. «Φτάνει να πεις ‘ωραίο γίνεται’ τη στιγμή που το φτιάχνεις» για να χαλάσει η μαγιά. «Όσο νόστιμο είναι άμα πετύχει, τόσο ντουβάρι γίνεται άμα ματιαστεί. Ούτε τα σκυλιά δεν το τρώνε», λένε.

Η δυσκολία εξασφάλισης των ειδικών συνθηκών που απαιτούνται για την παρασκευή αυτού του ψωμιού τους ανάγκαζε να παίρνουν όλες τις προφυλάξεις. Σταύρωναν τακτικά τη φτίνα με το εκχύλισμα του ρεβιθιού, καθώς και το ζυμάρι κάθε φορά που το ανάπιαν, ενώ όσο το ζύμωναν στη σκάφη δεν παρέλειπαν να διασταυρώνουν τα χέρια που πάλευαν το ζυμάρι με σφιγμένες τις γροθιές.

Αφού σκέπαζαν το ζυμωμένο εφτάζυμο στην κοπάνα με βελέντζες και κουβέρτες άπλωναν πάνω του ένα ανδρικό παντελόνι που έπρεπε να ανήκει σε ένα νέο παλικάρι. Βοηθούσε κι αυτό για να φουσκώσει το ζυμάρι. Στη Δυτική Θράκη η γυναίκα που ζύμωνε εφτάζυμο δεν ξεχνούσε να βάλει στην πλάτη της μέσα από το ρούχο τον *πλάστη* ή ένα άλλο στειλιάρι με μια τραγιάσκα στο πάνω άκρο... Βοηθούσε κι αυτό να ζυμωθεί καλύτερα, να «γένει» το ζυμάρι γι’ αυτό το τόσο ευάλωτο από τα δαιμόνια ψωμί.

Το πασχαλιάτικο γιορτινό εφτάζυμο *κλίκι* το στόλιζαν με τον πατροπαράδοτο τρόπο. Και ενώ σε όλα τα άλλα γιορτινά ψωμιά χρησιμοποιούσαν το πιρούνι για να κάνουν διάφορα κεντίδια στην επιφάνεια, απέφευγαν το Πάσχα να χρησιμοποιήσουν το πιρούνι. Έλεγαν: «Δε σου γλούμε τον Χριστό». Ίσως γιατί σε καμιά άλλη γιορτή της Χριστιανοσύνης το σώμα του Χριστού δεν συμβολίζεται με το ψωμί, όσο το Πάσχα. Γιατί ποτέ άλλοτε στη διάρκεια της σύντομης επίγειας ζωής Του δεν άφησε τόσο απερίφραστα να φανεί ο συμβολισμός: η μετουσίωση του άρτου και του οίνου στο σώμα και στο αίμα Του.

Δεν γνωρίζουμε αν το ψωμί αυτό χρησιμοποιούνταν στην αρχαιότητα. Οι διάφορες προσπάθειες να συνδέσουν το επτάζυμο με τον *ετνίτη άρτο* είναι μάλλον ατυχείς. Είναι όμως βέβαιο ότι το επτάζυμο, το ψωμί δηλαδή με προζύμι από ρεβίθι, χρησιμοποιήθηκε στη βυζαντινή εποχή όπως δείχνει ένα απόσπασμα της επιστολής με τίτλο *Δίαιτα προφυλακτική εις ποδάγραν* του Νικηφόρου Χούμνου του τέλους του 13ου ή των αρχών του 14ου αιώνα που αναφέρει: «Σησαμούντας ως σηπεδόνας αίματος τοις γαστριζομένοις χαρίζου, έτι γε μην και τους άρτους όσοι μη εξ αλεύρου αλλ’ ερεβίνθων την ζύμην τυγχάνουσιν κεκτημένοι».

- Margaret Louise Arnott, "The breads of Mani", *Gastronomy. The anthropology of food and food habits*, Mouton-The Hague, Παρίσι, 1975.
- Hélène Balfet, "Bread in some regions of the Mediterranean area: A contribution to the studies on eating habits", *Gastronomy. The anthropology of food and food habits*, Mouton-The Hague, Παρίσι, 1975.
- Εύη Α. Βουτσινά, *Το ψωμί*, εκδ. Καστανιώτη, Αθήνα, 2000.
- Alexandre J. Boyazoglou, *Contribution à l'étude de l'économie rurale de la Grèce d'après guerre*, Berger-Levrault, Παρίσι, 1931.
- Dagmar Burkhardt, "Ritual bread from South-Eastern Europe: A semiotic analysis", *International Folklore review*, v. 5, Λονδίνο, 1987.
- Λένα Γουργιώτη & Γιώργος Ν. Μητροφάνης, *Θεσσαλία. Σιτάρι-Αλεύρι-Ψωμί, Παράδοση και Εκσυγχρονισμός*, Λαογραφικό Ιστορικό Μουσείο Λάρισας, 1999.
- Άγγελος Δευτεραίος, «Γαμήλιοι Άρτοι», *Επετηρίς Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας*, τ. 20-21, Αθήναι, 1967-1968.
- Νικόλαος Δημητρίου, «Το ψωμί στη Σάμο», *Λαογραφία* 31, 1976-1978.
- Jack Goody, "Cuisines, cuisine et classes" (traduit de l'anglais par J. Bouniort), Centre G. Pompidou-Centre de Création Industrielle, 1984.
- A. Hansen & P. Schieberle, "Generation of aroma compounds during sourdough fermentation: applied and fundamental aspects", *Trends in Food Science and Technology* 16, 2005, 85-94.
- Ιωάννης Καλλέρης, «Τροφαί και ποτά εις πρωτοβυζαντινούς παπύρους», *Επετηρίς Εταιρείας Βυζαντινών Σπουδών* 23, 1953.
- Αναστάσιος Καραναστάσης, «Οι ζευγάδες της Κω. Η ζωή και οι ασχολίες των», *Λαογραφία* 14, Αθήναι, 1952.
- Κώστας Καραπατάκης, *Το Δωδεκάμερο των Χριστουγέννων*, χ. χρ.
- Φαίδων Κουκουλές, «Ονόματα και είδη άρτων κατά τους βυζαντινούς χρόνους», *Επετηρίς Εταιρείας Βυζαντινών Σπουδών* 5, 1928.
- Φαίδων Κουκουλές, «Βυζαντινών βίος και πολιτισμός», τ. Ε', *Αι τροφαί και τα ποτά. Τα γεύματα, τα δείπνα και τα συμπόσια*, εκδ. Παπαζήση, Εν Αθήναις, 1952.
- Άλκη Κυριακίδου-Νέστορος, *Τροφές: Η οργάνωση της παραδοσιακής διαίτας των Νεοελλήνων*, πανεπιστημιακές σημειώσεις, Θεσσαλονίκη, 1986-1987.
- Claude Lévi-Strauss, *Mythologiques: I Le cru et le cuit*, Plon, Παρίσι, 1964.
- Claude Macherel & Renaud Zeebroek (sous la direction), *Une vie de pain*, Βρυξέλλες, 1994.
- M. A. Martinez-Anaya, A. Devesa, P. Andreu, C. Escriva & C. Collar, "Effects of the combination of starters and enzymes in regulating bread quality and shelf life", *Food Science & Technology International* 1998, 4(6), 425-435.
- Βασίλειος Ματαυτσής, «Λαογραφικά Κασσάνδρας», *Χρονικά της Χαλκιδικής* 11-12, Θεσσαλονίκη, 1966.
- Γλυκερία Μελίδου, «Το ψωμί στη Χαλκιδική», *Μακεδονική Ζωή*, τ. 74, Θεσσαλονίκη, 1972 (και ανάτυπο).
- N. Melidou-Kefala & P. S. Kefalas, "A greek traditional bread", *Book of Abstracts, 10th International Cereal & Bread Congress, Greece, 9-12 June 1996*.
- Ασπασία Μίχα-Λαμπάκη, *Η διατροφή των αρχαίων Ελλήνων κατά τους αρχαίους κωμωδιογράφους*, διδακτορική διατριβή, Αθήνα, 1984.
- Αποστολία Νάνου-Σκοτεινιώτη, *Μακρινίτσα. Θέματα από την ιστορία και τη λαογραφία της*, Αθήνα, 1977.
- Αγγελική Πανοπούλου, «Παρασκευή και πώληση ψωμιού στην πόλη του Χάνδακα (16ος-17ος αι.)», *Άνθη Χαρίτων*, εκδ. Ελληνικό Ινστιτούτο Βυζαντινών & Μεταβυζαντινών Σπουδών Βενετίας, 1998.
- Μ. Παπαθανασίου, «Λαογραφικά Αρναίας», *Χρονικά της Χαλκιδικής* 15-16, Θεσσαλονίκη, 1968.
- Δήμητρα Παπανικόλα-Μπακιρτζή, «Βυζαντινών διατροφή και μαγειρεία». Πρακτικά ημερίδας, σε επιμέλεια της ιδίας, *Περί της διατροφής στο Βυζάντιο* (Θεσσαλονίκη, Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού, 4 Νοεμβρίου 2001), Υπουργείο Πολιτισμού-Ταμείο Αρχαιολογικών Πόρων & Απαλλοτριώσεων, Αθήνα, 2005.
- Αθανάσιος Τσακνάκης, «Αγροτικά έθιμα Επανομής», *Χρονικά της Χαλκιδικής* 6, Θεσσαλονίκη, 1963.
- Peter Farb & George Armelagos, *Anthropologie des coutumes alimentaires*, Denoël, Paris, 1988.
- Πωλ Φωρ, *Η καθημερινή ζωή στην Κρήτη τη μινωική εποχή*, μτφ.: Ε. Αγγέλου, Αθήνα, 1988.
- Yvonne Verdier, "Pour une ethnologie alimentaire", *L'Homme* 9, Παρίσι, 1969.
- Νικηφόρος Χούμνος, *Επιστολαί*, Fr. Boissonade (επιμ.), *Anecdota Nova*, Παρίσι, 1844, 1-221.
- Νίκος & Μαρία Ψιλάκη, *Το ψωμί και τα γλυκίσματα των Ελλήνων*, Καρμανώρ, Ηράκλειο, 2001.

Οι Σεφαραδίτες Εβραίοι της Θεσσαλονίκης: Διατροφή & συλλογική μνήμη



Εικόνα: Ξέγνοιαστα παιδικά χρόνια. Στιγμές σε μια προπολεμική εβραιούπολη.



Παλιότερα, πριν τον Πόλεμο η Θεσσαλονίκη ήταν γεμάτη Εβραίους... Δεν υπάρχει σχεδόν τίποτε πια... Για να είμαι ειλικρινής δεν ξέρω και δεν ενδιαφέρομαι γιατί δεν περπατώ στους δρόμους, δεν έχω το κουράγιο. Ούτε και νηστεύω, το παραδέχομαι. Παλιά δεν υπήρχε γειτονιά χωρίς Εβραίους και όλοι ήταν πιο αφοσιωμένοι στη θρησκεία τους. Τώρα πια το μόνο που μας έχει απομείνει να μας θυμίζει ότι είμαστε Σεφαραδίτες Εβραίοι είναι η κουζίνα μας...

Απόσπασμα από συνέντευξη¹ με ηλικιωμένη Εβραία Θεσσαλονικιά

Το άρθρο που ακολουθεί πραγματεύεται τη μνήμη καθώς και τη συμμετοχή της διατροφής στη συγκρότηση του συλλογικού εαυτού, στην ενδυνάμωση του «ανήκειν». Με άλλα λόγια αναλύεται πώς το παρελθόν –μέσα από την επιλεκτική επίκληση, τροποποίηση ή αναίρεσή του– χρησιμοποιείται για την «κατασκευή» ενός επιθυμητού παρόντος και τη δημιουργία μιας ρητορικής συνέχειας, που εντέλει συνιστά συστατικό της συλλογικότητας και της άρθρωσης ενός ιδιαίτερου πολιτισμικού λόγου. Εξετάζεται δε πώς η μαγειρική και η κατανάλωση της τροφής λειτουργούν ως πόλοι αναφοράς της ομάδας και συνιστούν βασικές πολιτισμικές πρακτικές που συμβολίζουν τη διαφορετικότητα.

Για τους Εβραίους της Θεσσαλονίκης ιστορία και μνήμη ζυμώνονται και καθιστούν το παρελθόν άξονα αναφοράς του παρόντος. Ποιου παρελθόντος όμως; Ενός παρελθόντος οικειοποιημένου και εξιδανικευμένου, ρομαντικού και πολλές φορές γλαφυρού, το οποίο όμως αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της ταυτότητας των Σαλονικιών Εβραίων σήμερα. Το εθνογραφικό παρόν καταδεικνύει πως στην περίπτωση τους η μνήμη γίνεται εξιστόρηση ενός μακρινού, όμως τόσο κοντινού συνάμα παρελθόντος, όπου το δημόσιο αφήγημα μετατρέπεται σε ιδιωτική ιστορία και αντίστροφα. Εξάλλου, η ιστορία αποτελεί εγγραφή της προσωπικής μνήμης του καθενός και συνδιαλέγεται όχι με κάποια αφηρημένη και αόρατη συλλογική μνήμη, αλλά με ένα σύνολο από μνήμες ατομικές, βιωματικές και συνεπώς διαφορετικές (Hassoun 1998).

Η Κοινότητα ως σύλλογος ζωντανός μέσα από τις εκδηλώσεις της συντηρεί την πίστη σε μια κοινή ιστορική παρακαταθήκη. Η διανομή φυλλαδίων με το περιεχόμενο και τις τροφές που συνοδεύουν κάθε γιορτή, οι αναμνηστήριες τελετές, οι επισκέψεις των μαθητών του εβραϊκού σχολείου στους τρόφιμους του γηροκομείου, εγγράφονται σε μία προσπάθεια εντατικοποίησης της μνήμης. Οι ίδιοι οι

1. Η ανθρωπολογική έρευνα (1998-2000) της συγγραφέως του παρόντος άρθρου περιλάμβανε συνεντεύξεις και συμμετοχικές παρατηρήσεις.

Εβραίοι, ως μέλη οικογενειών, συντηρούν και προάγουν την ιδιαίτερη ταυτότητά τους με την ανάκληση μνήμης και παραδόσεων μέσα από την επανάληψη των εορτασμών και την προσπάθεια για διατήρηση των «γνήσιων» Σεφαραδίτικων, αλλά και εβραϊκών στοιχείων της ταυτότητάς τους. Έτσι, οι μνημονικοί τόποι γίνονται υπόθεση κοινή και το δημόσιο αφήγημα οικειοποιείται, μετατρέπεται σε ιδιωτικό και αντιπαράκειται με το άλλο, το επίσημο δημόσιο αφήγημα. Σε αυτή λοιπόν τη διαδικασία συγκρότησης μνημονικών τόπων η διατροφή διαδραματίζει ρόλο πρωταγωνιστικό: η παρασκευή αλλά και η κατανάλωση της Σεφαραδίτικης τροφής συνιστούν συμμετοχή σε ένα ιδιαίτερο πολιτισμικό γίγνεσθαι, αλλά και τον καμβά γύρω από τον οποίο συγκροτούνται ατομικές και συλλογικές μνήμες και εν τέλει συγκροτείται η πολιτισμική ιδιαιτερότητα των Σεφαραδιτών Εβραίων στη σύγχρονη Θεσσαλονίκη.

Η εγκατάσταση των Σεφαραδιτών Εβραίων στη Θεσσαλονίκη

Η πόλη της Θεσσαλονίκης άκμασε κατά τους ρωμαϊκούς και βυζαντινούς χρόνους, αλλά ερημώθηκε λόγω των συνεχών πολέμων με τους Οθωμανούς. Όταν πλέον πέρασε στα χέρια του Βαγιαζίτ του Β' ήταν μια πόλη κατεστραμμένη και ερημωμένη που δεν αριθμούσε πάνω από 2.000 κατοίκους. Θέλοντας να της δώσει ζωή ο σουλτάνος δέχτηκε την εγκατάσταση Εβραίων που απελάθηκαν το 15ο αιώνα από την Ισπανία. Συγκεκριμένα, το 1492 σημαντικός αριθμός Εβραίων εκδιώχθηκε από την Ισπανία λόγω της «Ιεράς Εξέτασης», που εφάρμοσαν οι καθολικοί βασιλείς Φερδινάνδος και Ισαβέλλα. Η πολιτική αυτή ανάγκασε περίπου 250.000 με 300.000 Εβραίους να εγκαταλείψουν την Ιβηρική χερσόνησο για να μην ασπαστούν τον καθολικισμό² και η πλειοψηφία τους εγκαταστάθηκε σε εδάφη της τότε οθωμανικής αυτοκρατορίας. Σύμφωνα με τη Μόλχο (1994) αρκετές χιλιάδες Σεφαραδιτών επέλεξαν τη Θεσσαλονίκη και την Κωνσταντινούπολη ως τόπους εγκατάστασης.

Η απόδοση φόρων –κυρίως του κεφαλικού (χαράτς)– ήταν η κύρια υποχρέωση όλων των μη μουσουλμανικών πληθυσμών, συμπεριλαμβανομένου και του τότε εβραϊκού πληθυσμού με αντάλλαγμα τη σχετική εσωτερική του αυτονομία, καθώς και το σεβασμό της ιδιαίτερης θρησκείας του. Αυτό επέτρεψε όλες τις μη μουσουλμανικές κοινότητες –όπως η εβραϊκή, η χριστιανική και η αρμενική– να λειτουργούν μέσα σε καθεστώς σχετικής εσωτερικής αυτονομίας. Ο 16ος αιώνας –κυρίως χάρη στις εμπορικές δραστηριότητες των Εβραίων– ήταν σημαντικός για τον εβραϊσμό της πόλης τόσο οικονομικά όσο και πολιτισμικά, ενώ τους αιώνες που ακολούθησαν (17ος-18ος) διαδέχτηκαν περίοδοι μαρασμού.

Η εβραϊκή κοινότητα της Θεσσαλονίκης συνέχισε να αναπτύσσεται και μάλιστα ο 19ος αιώνας θεωρείται ως η πιο ανθηρή περίοδος τόσο οικονομικά όσο και πολιτισμικά. Το 1860 μία ομάδα Γάλλων

2. Οι Εβραίοι που έμειναν στην Ισπανία και αλλαξοπίστησαν ονομάστηκαν *Marranos* ή *Conversos*. Παρέμειναν όμως Κρυπτοεβραίοι, δηλαδή ενώ φαινομενικά ήταν καθολικοί, στην ιδιωτική τους ζωή τηρούσαν τις ιουδαϊκές παραδόσεις.

Εβραίων ίδρυσε στη Γαλλία την *Alliance Israelite Universelle* με σκοπό τη μόρφωση των Εβραίων που ζούσαν σε εδάφη υπό οθωμανική κυριαρχία. Υπολογίζεται ότι μεταξύ του 1873 και του 1904 η *Alliance*, σε συνεργασία με την εβραϊκή κοινότητα, ίδρυσε στη Θεσσαλονίκη πάνω από ενενήντα σχολεία. Το δεύτερο μισό του 19ου αιώνα έκανε την εμφάνισή του και ο εβραϊκός Τύπος. Ο αιώνας αυτός σηματοδότησε μια γενικότερη προσπάθεια εκσυγχρονισμού της πόλης (εγκαίνια σιδηρόδρομου και κατασκευή νέου λιμανιού) και μια γενικότερη βελτίωση των συνθηκών ζωής κατά τα ευρωπαϊκά πρότυπα. Εύπορες εβραϊκές οικογένειες όπως οι Μοδιάνο, οι Φερναντέζ και οι Μισραχή, συνέδεσαν το όνομά τους με την οικονομική άνθιση της πόλης.

Στα τέλη του 19ου και κυρίως στις αρχές του 20ού η παρακμή της οθωμανικής αυτοκρατορίας και οι αυξανόμενες εθνικιστικές τάσεις των βαλκανικών πληθυσμών –που μέχρι τότε βρίσκονταν υπό την κυριαρχία της– οδήγησαν στη σταδιακή της συρρίκνωση, συχνά με την ανοχή ή ακόμη και την προτροπή των μεγάλων ευρωπαϊκών δυνάμεων της εποχής. Έτσι, μέσα σε ένα γενικότερο κλίμα εθνικισμού, στη μικρή Ελλάδα που είχε δημιουργηθεί το 1821 προστίθεται με το τέλος των Βαλκανικών Πολέμων το 1913 η Θεσσαλονίκη. Το 1917 εξαιτίας μεγάλης πυρκαγιάς που ξέσπασε στην πόλη 70.000 έμειναν άστεγοι εκ των οποίων 50.000 ήταν Εβραίοι. Η σύνθεση του πληθυσμού μεταβάλλεται ουσιαστικά το 1922 εξαιτίας της καταστροφής της Μικράς Ασίας και της έλευσης περίπου 10.000 Μικρασιατών προσφύγων στην πόλη. Το αντι-σημιτικό κλίμα στην πόλη αρχίζει να κερδίζει έδαφος με αποκορύφωμα το 1931 και τον εμπρησμό της εβραϊκής συνοικίας Κάμπελ από την αντι-σημιτική οργάνωση ΕΕΕ, τα αρχικά της οποίας σημαίνουν «Εθνική Ένωσις Ελλάς». Η δικτατορία του Μεταξά απέκλεισε τις εβραϊκές οργανώσεις νέων από τη συμμετοχή στη νεολαία του κόμματός του (ΕΟΝ).

Παρά τα καθοριστικής σημασίας γεγονότα που σημάδεψαν τον προηγούμενο αιώνα ο εβραϊκός πληθυσμός της πόλης συνέχισε να είναι πολυπληθής. Έτσι το 1940, πριν δηλαδή τη μεταφορά των Εβραίων στα ναζιστικά στρατόπεδα, 56.500 Εβραίοι κατοικούσαν στη Θεσσαλονίκη (Μόλχο 1976). Με το Β' Παγκόσμιο Πόλεμο σχεδόν εξαφανίστηκε η εβραϊκή παρουσία στην πόλη. Υπολογίζεται ότι εκτοπίστηκαν στα στρατόπεδα θανάτου περίπου 50.000 Θεσσαλονικείς Εβραίοι, περίπου δηλαδή το 96% του εβραϊκού στοιχείου αυτής της πόλης. Λιγότεροι από 2.000 επέστρεψαν με το τέλος του πολέμου στην Ελλάδα.

Η εβραϊκή κοινότητα της σύγχρονης Θεσσαλονίκης: Ο ρόλος της σεφαραδίτικης κουζίνας

Η Κοινότητα αριθμεί σήμερα γύρω στα 1.000 μέλη. Διατηρεί το δικό της δημοτικό σχολείο, γηροκομείο, νεκροταφείο,³ δύο συναγωγές και ένα μουσείο. Στα γραφεία της Εβραϊκής Κοινότητας Θεσσαλονίκης,

3. Για το εβραϊκό νεκροταφείο της Θεσσαλονίκης βλέπε το άρθρο της Σαλέμ (2001).

που βρίσκονται σε κεντρικό σημείο της πόλης, κατά τις γιορτινές μέρες του ιουδαϊσμού, όπως και την Παρασκευή το βράδυ και το Σάββατο (ιερές μέρες για τους Εβραίους), παρατίθενται κοινά, εορταστικά γεύματα στα οποία προσφέρονται παραδοσιακά ισπανοεβραϊκά φαγητά, όπως τα *κεφτίκας* (κεφτεδάκια από θρυμματισμένο άζυμο ψωμί και πράσο ή σπανάκι), *μπορέκας* (πίτες), αυγά *χαμινάδος* (αυγά βρασμένα μέσα σε κρεμμύδια και νερό που βράζουν για αρκετές ώρες και παίρνουν μπεζ χρώμα), αλλά και κατά την περίοδο του εβραϊκού Πάσχα το *πέσε εν σάλσα* (ψάρι με θρυμματισμένα καρύδια).

Οι Εβραίοι της σύγχρονης Θεσσαλονίκης με ιδιαίτερη υπερηφάνεια τοποθετούν την πολιτισμική τους αφετηρία στο 15ο αιώνα, δηλαδή στην περίοδο εκδίωξης τους από την Ισπανία και τονίζουν πως οι Σεφαραδίτες αποτελούν την «ελίτ» του ιουδαϊσμού αναφορικά με το μορφωτικό τους επίπεδο και τη γενικότερη καλλιέργειά τους. Τη σημαντικότερη ίσως έκφραση, αλλά και απόδειξη του πολιτισμού τους, αποτελεί η σεφαραδίτικη κουζίνα τους την οποία οι νεότεροι Εβραίοι γνωρίζουν τόσο μέσα από την οικογένεια και τα οικογενειακά εορταστικά γεύματα, αλλά και μέσα από τα γεύματα που λαμβάνουν χώρα στα κοινοτικά ιδρύματα και κυρίως το σχολείο.

Σύμφωνα με τον Barthes (1998) τα τρόφιμα αποτελούν «στάσεις», «πρωτόκολλα» που δεν αφορούν αποκλειστικά στη διατροφή, αλλά συνοψίζουν παρελθοντικούς χρόνους και συνιστούν κατηγορίες βίωσης του κόσμου. Τα τρόφιμα συνιστούν ακόμη θεσμούς οι οποίοι κινητοποιούν εικόνες, όνειρα, ταμπού, γούστα, επιλογές και αξίες. Ένα τέτοιο φορτισμένο συμβολικά τρόφιμο είναι το κρασί για τη Γαλλία. Το κρασί στο γαλλικό συλλογικό ασυνείδητο είναι συνώνυμο της συμμετοχής σε μια φαντασιακή εθνική πραγματικότητα. Μέσω της πόσης οι Γάλλοι καθημερινά εντάσσονται σε ένα εθνικό παρελθόν και με τον τρόπο αυτό ενδυναμώνεται η πίστη τους σε ένα ορισμένο διατροφικό είναι. Με άλλα λόγια η «παρελθοντολογική» αξία της τροφής συνίσταται στη συμμετοχή στον εθνικό μύθο, αλλά και στη βίωση –μέσω της κατανάλωσης της τροφής– μιας ορισμένης συνέχειας του έθνους. Η τροφή, καταλήγει ο Barthes, επιτρέπει στον Γάλλο να ριζώνει καθημερινά στο δικό του παρελθόν. Συζητώντας τις πολιτικές του σημαίνοντος ο μελετητής καταλήγει σε μια πιο ενδελεχή ματιά της καθημερινής παραγωγής γαλλικών πολιτισμικών προϊόντων και αποδομεί με επιτυχία την προσκόλληση σε πολιτισμικούς μύθους όπως η «γαλλική κουζίνα». Ένας ολόκληρος κόσμος παριστάνεται και κωδικοποιείται μέσω της τροφής και αυτό, εν τέλει, συνιστά και την πολυσημία της: η διατροφή δύναται να αποκαλύψει πολλά σχετικά με την επιθυμία να ανήκει κάποιος σε μια ομάδα.

Εξάλλου πολλές σχετικές με την τροφή μελέτες⁴ έχουν καταστήσει σαφές το γεγονός ότι, παρόλο που οι συζητήσεις γύρω από αυτό το θέμα θεωρούνται άνευ σημασίας, εντούτοις, η δύναμη της διατροφής έγκειται στο γεγονός ότι μπορεί να μας αποκαλύψει σημαντικά –συχνά λανθάνοντα– ζητήματα. Ένας ολόκληρος κόσμος σημείων κατασκευάζεται και παίρνει μορφή μέσα από τις ασημαντες φαινομενικά

4. Πλήθος μελετών ασχολούνται με το θέμα της τροφής από τη δεκαετία του 1960 και εξής. Ενδεικτικά βλέπε Carlan 1997, Levi-Strauss 1965 και Van Den Bergh 1984.

διαδικασίες της προετοιμασίας, του σερβιρίσματος και της βρώσης. Τρώγοντας κάποιο συγκεκριμένο «δικό μας» φαγητό προβαίνουμε σε συγκεκριμένες κοινωνικές επιλογές που απελευθερώνουν πλήθος μηνυμάτων και συμβολισμών που σχετίζονται τόσο με το παρελθόν όσο και με το παρόν.

Για την κατασκευή του παρόντος επιστρατεύεται το παρελθόν

Τελικά η ερώτηση σχετικά με το αν αποτελεί το παρελθόν ξένο τόπο ενέχει την έννοια της ρητορικότητας. Ο Lowental (1985) ισχυρίζεται πως το «ξένο» και «μακρινό» που χαρακτηρίζει το παρελθόν εσωκλείει την επιθυμία οικειοποίησής του. Συνεπώς, η νοσταλγία ενός μακρινού και συνάμα επιθυμητού παρελθόντος ωθεί στην αναπόληση στιγμών του. Η νοσταλγία είναι αυτή ακριβώς η επιθυμία να ανατρέχουμε σε εποχές που θεωρούμε ότι η ζωή ήταν διαφορετική, πιο αγνή, πιο αυθεντική.

Για τον Cohen (1985) η κοινότητα ως διανοητικό κατασκεύασμα και ως «αποθήκη» σχέσεων και μηνυμάτων χρησιμοποιεί το παρελθόν και μάλιστα το αποθεματοποιεί για τυχόν μελλοντικές χρήσεις. Αυτό σημαίνει ότι οι εμπειρίες του παρελθόντος χρησιμοποιούνται από τα άτομα ως ερεθίσματα για μελλοντική δράση.

Αναλύοντας τη σχέση παρελθόντος και παρόντος ο ιστορικός Hobsbawm (1997) αποφαινεται ότι το παρελθόν αποτελεί όπλο και εφόδιο στην αντιμετώπιση του παρόντος και των αλλαγών που αυτό συνεπάγεται. Το παρελθόν, με τις επικλήσεις στη συνέχεια και στην παράδοση, ασκεί ιδιαίτερη γοητεία και αποτελεί αφορμή ταυτοποιήσεων και διαφοροποιήσεων. Έτσι για την κατασκευή του παρόντος χρησιμοποιείται η υποθήκη παρελθοντικού υλικού. Δηλαδή τα άτομα και οι ομάδες χτίζουν το παρόν χρησιμοποιώντας το παρελθόν ως πρώτη ύλη. Το ερώτημα παραμένει βέβαια: το χρησιμοποιούν αναλλοίωτο;

Μία δεύτερη, πιο ανθρωπολογικά κείμενη ανάγνωση του ερωτήματός μας συνηγορεί υπέρ της ρευστότητάς του. Ο όρος *αναλλοίωτος* παραπέμπει σε ρητορικές αυθεντικότητας, σε ακινησία και παρελθοντολαγνεία. Αναρωτιόμαστε δηλαδή αν η μνήμη φτιάχνει νέους μύθους ή μυθοποιεί το παρελθόν. Ο Hassoun (1998) αποφαινεται ως εξής: «Το παρελθόν, για να το παραλάβουμε, να το απαρτιώσουμε, να το οικειοποιηθούμε, αναγκαστικά –στον ένα ή στον άλλο βαθμό, με το έναν ή με τον άλλο τρόπο– θα το τροποποιήσουμε (αλλιώς θα είναι πάντοτε ένα ξένο σώμα). Αν αυτό ονομάζεται *μυθοποίηση*, θα πρέπει τουλάχιστον να έχουμε το νου μας, μην τυχόν, μέσα στο “πάθος της απομυθοποίησης”, της “καθαρής αλήθειας”, μαζί με το νερό του μπάνιου πετάξουμε και το μωρό» (1998, 27).

Οι άνθρωποι, ως μονάδες και ως μέλη ευέλικτων ομαδοποιήσεων, χτίζουν το δίχως άλλο το παρόν, επεμβαίνουν και ρυθμίζουν τις σχέσεις τους χωρίς αυτό να σημαίνει ότι οι διαδικασίες αυτές δεν

δοκιμάζονται από αντιφάσεις, συγκρούσεις, παλινδρομήσεις και υπαναχωρήσεις. Μια τέτοια θεώρηση άλλωστε είναι σύμφωνη με την επιταγή της κοινωνικής έρευνας των τελευταίων δεκαετιών που θέλει το άτομο δημιουργό και ελεγκτή και όχι παθητικό δέκτη.

Η μνήμη τροφοδοτεί τη συλλογικότητα και αποτελεί αφορμή εντάξεων και αποκλεισμών. Για να κατασκευάσουν ρητορικές συνέχειας οι ομάδες επιδιώκουν να έχουν ή να αποκτήσουν μνήμη. Μνήμη συλλογική που δεν είναι άλλη από ένα διαφοροποιημένο σύνολο ατομικών βιωμάτων, ένα πολύχρωμο μωσαϊκό από ατομικές μνήμες ή όπως παρατηρείται (Hassoun 1998) η εξύψωση, αγαλλίαση, πληγή, πένθος ή ότι κι αν κουβαλάει μέσα του ο καθένας σε σχέση με ένα σύγχρονο ή παλαιότερο γεγονός ή κατάσταση.

Η Εβραϊκή Κοινότητα της Θεσσαλονίκης: Η οικειοποίηση της μνήμης μέσα από την παρασκευή και την κατανάλωση της τροφής

Για τον εβραϊκό πληθυσμό της σύγχρονης Θεσσαλονίκης το παρελθόν αποτελεί κοινό τόπο, σημείο αναφοράς, αφορμή διαφοροποιήσεων από τους «άλλους», χριστιανούς κατοίκους της. Ποιο παρελθόν όμως; Μέσα από διαδικασίες χειραγώγησης και επιλεκτικής μνημόνευσης δομείται ένα παρελθόν αποσπασματικό, κομματιασμένο αλλά σε κάθε περίπτωση οικειοποιημένο, «δικό τους» το οποίο άλλοτε ταυτίζεται και άλλοτε αποκλίνει ή απλά διαφοροποιείται από το παρελθόν «των άλλων» Θεσσαλονικέων. Πρόκειται για διαδικασίες συντήρησης κοινών μνημονικών τόπων, μία έννοια, που όπως σημειώνει η Μπενβένιστε (1999), συντίθεται μέσω συμβόλων, λόγων και τελετών. Η επίκληση σε αυτούς τους κοινούς μνημονικούς τόπους λειτουργεί ως απάντηση σε νέες καταστάσεις και νομιμοποιεί το παρελθόν μέσω της επανάληψης.

Έτσι όλα ξεκινούν σχεδόν επικά το 1492 με την εκδίωξη των Σεφαραδιτών Εβραίων από την Ισπανία. Η Ισπανία και ο Σεφαραδισμός ανάγονται στο χώρο της μυθοπλασίας, συνιστούν κοινή πολιτισμική παρακαταθήκη, κοινό μνημονικό τόπο, που εγγράφεται στο χρόνο αλλά και στο χώρο. Σε όλη τη διάρκεια της έρευνάς μου αναφορικά με τις διατροφικές συνήθειες των Θεσσαλονικιών Εβραίων τόσο στις συνεντεύξεις όσο και στις συμμετοχικές παρατηρήσεις οι πληροφορητές –κυρίως μεσήλικες και άτομα τρίτης ηλικίας– συστηματικά παραπέμπουν στη σεφαραδίτικη καταγωγή τους, στην υπερφάνεια που αντλούν, καθώς και στην ιδιαιτερότητα που αυτή συνεπάγεται:

...Εμείς ήρθαμε από την Ισπανία, αυτές είναι αυθεντικές σεφαραδίτικες συνταγές, είναι φαγητά που μόνο εμείς τα ξέρουμε. Έτσι μαγειρεύαν οι μανάδες και οι γιαγιάδες μας. Τις θυμόμαστε μέσα από τις γεύσεις...

Η Κοινότητα δεν παύει να συντηρεί και να διαιωνίζει την πίστη σε μια μυθική σχεδόν ισπανική καταγωγή με αναφορές σε αυτή στα φυλλάδια, στις συγκεντρώσεις, στους λόγους, στα γεύματα. Το 1992 μια αναμνηστήρια τελετή αφιερώθηκε στον εορτασμό των 500 χρόνων από τον ισπανικό διωγμό. Αυτή τελέστηκε στην Πλατεία Εβραίων Μαρτύρων, παρουσία του Προέδρου της Ελληνικής Δημοκρατίας, του βασιλικού ζεύγους της Ισπανίας και πλήθος επισήμων.

Σημαντικός μνημονικός τόπος για τον εβραϊσμό της πόλης αποτελεί και μια χωρο-χρονική διχοτομία: προπολεμική και μεταπολεμική Θεσσαλονίκη. Ο Β΄ Παγκόσμιος Πόλεμος, ο βίαιος εκτοπισμός στα στρατόπεδα συγκέντρωσης, ο αφανισμός, αποτελούν ρήξεις, τραγικές αλλαγές, χωρίζουν το χώρο και το χρόνο σε «πριν» και «μετά». Το «πριν» ήταν μια εβραϊούπολη περίπου 70.000 ψυχών, γεμάτη καθημερινές απλές ιστορίες, μαγειρέματα, παιχνίδια παιδιών, αλλά και μαλώματα, οικονομικούς κυρίως ανταγωνισμούς. Το «μετά» είναι μια πόλη που γυρίζει την πλάτη στο εβραϊκό παρελθόν της, χριστιανοί που οικειοποιούνται εβραϊκά σπίτια και μαγαζιά, διασωθέντες που θέλουν αλλά δεν μπορούν να μιλήσουν γιατί κανείς δεν θα τους ακούσει, δεν θα τους πιστέψει ίσως. Και αμέσως μετά ο Εμφύλιος και από το ένα τραύμα στο άλλο. Όσοι επέστρεψαν από τα στρατόπεδα στρατεύτηκαν εκ νέου για να συμμετάσχουν σε έναν εθνικό παραλογισμό. Δύο ηλικιωμένοι πληροφορητές μου γνωρίστηκαν ανάμεσα από το συρματοπλέγμα διπλανών ναζιστικών στατοπέδων. Επιστρέφοντας λογάριαζαν να παντρευτούν:

...Τον άντρα μου όταν γύρισε τον υποχρέωσε το κράτος να πολεμήσει στην πρώτη γραμμή. Εφτά διασωθέντες σκοτώθηκαν έτσι. Αυτό μας πίκρανε. Δεν ήμασταν τότε Έλληνες που είχαν υποφέρει, ήμασταν μόνο Εβραίοι. Γιατί; Γιατί δεν υπήρξε ειδική μεταχείριση για μας που γλιτώσαμε από τα στρατόπεδα; Για τρεις μήνες δεν ήξερα αν ζει, είχα τρελαθεί. Να σου πω κάτι; Είμαστε περισσότερο Έλληνες από κάποιους άλλους. Αλλά είμαστε διαφορετικοί... Να, έχουμε τις ιδιαιτερότητές μας...

Η Κοινότητα ως όργανο συλλογικό έχει αναλάβει να συντηρεί και να προβάλλει τη συλλογική μνήμη, τους δύο αυτούς μνημονικούς τόπους-σταθμούς του θεσσαλονικιώτικου εβραϊσμού και κυρίως να διδάξει εκ νέου την εβραϊκή θρησκεία στα μέλη της εφόσον οι περισσότεροι αρνούνται να τηρήσουν κατά γράμμα το νόμο. Στο πλαίσιο αυτό εντάσσεται η διανομή φυλλαδίων για τη «σωστή» εκμάθηση και τέλεση των γιορτών, οι προσπάθειες του ραβίνου για συστηματικότερη υιοθέτηση των βιβλικών διαιτητικών επιταγών⁵ στην καθημερινότητα, τα εορταστικά γεύματα που παρατίθενται στα γραφεία της Κοινότητας καθώς και τα μαθήματα σεφαραδίτικης μαγειρικής. Από τους πληροφορητές μου ελάχιστοι πηγαίνουν τακτικά στη Συναγωγή και σχεδόν κανείς δεν τηρεί κατά γράμμα τους διαιτητικούς κανόνες. Όλες όμως οι οικογένειες επαναλαμβάνουν τις εβραϊκές τελετουργίες

5. Το σύνολο των διαιτητικών κανόνων *κόσερ* ή *κασέρ* (Ισπανοεβραϊκά) υπάρχει καταχωρημένο στο *Λευιτικό* και στο *Δευτερονόμιο*, ιερά βιβλία της *Παλαιάς Διαθήκης*. Πρόκειται για πολύπλοκες και πολλές απαγορεύσεις μεταξύ των οποίων είναι η απαγόρευση βρώσης του χοιρινού κρέατος, των οστρακοειδών, αλλά και η απαγόρευση ανάμιξης ζωικών και γαλακτοκομικών προϊόντων. Απαγορεύεται να καταναλωθεί κρέας που δεν έχει σφαγεί από ειδικό σφαγέα *σοχέτ* και δεν φέρει τη σφραγίδα έγκρισης του ραβίνου. Κατά συνέπεια, όλα τα προϊόντα που παράγονται από ένα ζώο *κόσερ* θεωρούνται και αυτά *κόσερ*.

στο σπίτι, γιορτάζουν τις εβραϊκές γιορτές με τους συγγενείς και τους φίλους τους, συντηρούν έτσι οικογενειακές, αλλά και συλλογικότερες μνήμες. Συχνότατη είναι η διάκριση ανάμεσα στη θρησκεία και στην παράδοση:

...Εμείς δεν είμαστε θρήσκοι. Θρησκεία και παράδοση είναι διαφορετικά πράγματα. Η παράδοσή μας έχει μείνει ανέγγιχτη στο χρόνο. Γιατί να μην τηρείς τις παραδόσεις εξάλλου; Θυμάσαι όμορφες στιγμές και συγκεντρώνεις όλη την οικογένεια μαζί και κυρίως τα παιδιά. Θυμόμαστε τους δικούς μας ανθρώπους, αυτούς που χάσαμε...

Οι περισσότεροι επικροτούν αυτές τις ενέργειες της Κοινότητας και αναγνωρίζουν ότι αποσκοπούν στη σύσφιξη των σχέσεων και στη δημιουργία συλλογικής συνείδησης. Σύμφωνα με τους ίδιους:

...Η Κοινότητα κάνει ό,τι μπορεί για να συγκεντρωνόμαστε όλοι μαζί και να τηρούμε τις παραδόσεις. Και αυτό είναι πολύ σωστό...

Οι γιορτινές περίοδοι αποτελούν την καλύτερη αφορμή για οικογενειακές συνάξεις, οικογενειακά γεύματα καθώς και γεύματα που δίδονται στο σχολείο με σκοπό να έρθουν οι μικρότεροι σε επαφή με τις παραδοσιακές τροφές και να μυηθούν στο συμβολισμό τους. Το *Πέσαχ* για παράδειγμα, η γιορτή της Εξόδου από την Αίγυπτο με το πλούσιο τελετουργικό του και τη βρώση συμβολικών τροφών, που θυμίζουν τη σκλαβιά και τη θυσία, αποτελεί αφορμή για επανάληψη και επιβεβαίωση της εβραϊκής σεφαραδίτικης ταυτότητας. Στο σημείο αυτό πρέπει να γίνει έστω και επιγραμματική αναφορά στη διαδικασία εν-σωμάτωσης της μνήμης. Πρόκειται για μνήμη-έξη⁶ που εσωτερικεύεται και μέσα από τη βρώση και ιδιαίτερα την τελετουργική βρώση. Ενδιαφέρον αποκτά η συντήρηση της κοινής αυτής μνήμης σε συνθήκες διασποράς. Συνθήκες που, όπως έχει τονιστεί, καθιστούν τους Εβραίους λαό της μνήμης, μιας μνήμης που σωματοποιείται μέσω των τελετουργικών γευμάτων, αλλά και μέσω της τήρησης των εβραϊκών διαιτητικών κανόνων. Καθοριστική είναι η στρατηγική της επιλεκτικής μνημόνευσης. Χαρακτηριστικά είναι τα λόγια μιας θεσσαλονικιώτισσας Εβραίας:

...Κάθε διασπορικός λαός πρέπει να έχει μια σημαντική γιορτή. Έτσι κι εμείς, διαλέγουμε το *Πέσαχ*. Ξέρεις φέτος προσπάθησα τις μέρες του *Πέσαχ* να τηρήσω και το *κασέρ*. Έτσι μόνο για τις γιορτές...

Το εβραϊκό δημοτικό σχολείο της Θεσσαλονίκης με τους εξήντα περίπου μαθητές του λειτουργεί ως εκκολαπτήριο μνήμης και φυτώριο νέων θεσσαλονικιών Εβραίων που γνωρίζουν τη θρησκεία τους, τιμούν την παράδοσή τους και θυμούνται. Πριν την επίσημη έναρξη των εορτασμών στο σχολείο λαμβάνει χώρα ένα είδος «πρόβας» της κάθε γιορτής. Σε αυτούς τους σχολικούς εορτασμούς καταναλώνονται συμβολικές τροφές, ενώ οι δάσκαλοί εξηγούν στα παιδιά το πώς

6. Το θέμα της μνήμης-έξης ή αλλιώς της μνήμης που συνδέεται με την έννοια του «έθους» αναλύει ο κοινωνικός μελετητής Bourdieu (1977).

και το γιατί, τους διδάσκουν τη σωστή σειρά της τελετουργίας, προτρέπουν τα παιδιά να τραγουδήσουν στα εβραϊκά (που διδάσκονται στο σχολείο) και στα ισπανοεβραϊκά (που δεν διδάσκονται), τους μοιράζουν σταυρόλεξα και φυλλάδια με σπαζοκεφαλιές σχετικές με τα πρόσωπα, αλλά και τις εβραϊκές έννοιες της κάθε γιορτής. Όπως ισχυρίστηκε και μια δασκάλα:

...Δύο είναι οι λέξεις κλειδιά: παιχνίδι και υπευθυνότητα. Μέσα από το παιχνίδι τα παιδιά μαθαίνουν να αντλούν ευχαρίστηση από την τήρηση των παραδόσεων, ενώ παράλληλα μαθαίνουν να είναι πιο υπεύθυνα, δηλαδή να επιβλέπουν τους μεγαλύτερους. Καταναλώνουν τις κατάλληλες τροφές και αυτό το μεταδίδουν στα σπίτια τους. Πάνε στη μητέρα τους και τη συμβουλεύουν τι πρέπει να καταναλωθεί σε κάθε γιορτή. Αλλά και όσον αφορά το *κασέρ* φροντίζουμε να ενημερώνουμε τα παιδιά ποιες τροφές να προτιμούν. Για παράδειγμα υπάρχουν στο εμπόριο καραμέλες και παγωτά *κασέρ*. Αν προσέχουν τι αναγράφει η συσκευασία είναι εύκολο. Σαν ένα παιχνίδι. Βέβαια η τήρηση του *κασέρ* είναι λεπτή και δεν θέλουμε να πιέσουμε τα παιδιά. Είναι και οι γονείς που αντιδρούν. Νομίζουν ότι η αυστηρή τήρησή του είναι μαρτύριο. Τους εξηγούμε ότι δεν είναι έτσι...

Το σχολείο επισκέπτεται το εβραϊκό γηροκομείο της πόλης κατεξοχήν κατά τη γιορτή του *Πουρίμ*. Σε μία τέτοια γιορτή οι μαθητές με τη συνοδεία ενός μουσικού οργάνου –συνήθως ακορντεόν– τραγουδούν και στη συνέχεια προσφέρουν γλυκά στους ηλικιωμένους. Σε κάποια επίσκεψή μου μια ηλικιωμένη τρόφιμος σχολίασε: «Δεν ξέρω γιατί το κάνουν, αλλά έτσι γίνεται πάντα, έτσι πρέπει να γίνεται. Είναι παράδοση». Οι επισκέψεις των μαθητών, αλλά και των δασκάλων τους στη Συναγωγή γίνονται κάθε Παρασκευή βράδυ και κατόπιν ακολουθεί γεύμα στην Κοινότητα για όλες τις ηλικίες. Όπως παρατήρησε μια δασκάλα του εβραϊκού σχολείου:

...Το γεύμα αυτό περιλαμβάνει παραδοσιακές σεφαραδίτικες τροφές όπως τα αυγά χαμινάδος, τα κεφτίκας και τις πίτες μας. Καταλαβαίνεις βέβαια πως τα παιδιά και οι έφηβοι προτιμούν άλλες, μοντέρνες γεύσεις. Γι' αυτό μαζί με τις παραδοσιακές τροφές φροντίζουμε να υπάρχουν και φαγητά όπως η πίτσα...

Αυτή η κινητικότητα μοιάζει σαν ένας αέναος διάλογος: το παρόν (το σχολείο) επισκέπτεται και διδάσκεται από το παρελθόν (το γηροκομείο) και επιστρέφει για να συνδιαλλαγεί με την οικογένεια. Ένα παρόν που φροντίζει να ανανεώνει τη θρησκευτική του ταυτότητα μέσα από τις εβδομαδιαίες επισκέψεις στη Συναγωγή, αλλά και να επιβεβαιώνει τη συλλογικότητά του μέσα από τις επισκέψεις στην Κοινότητα και τη συμμετοχή σε κοινά, παραδοσιακά γεύματα. Σχέσεις αμφίδρομες και διαλεκτικές όπου ανακαλείται και επιλέγεται το παρελθόν για την οικοδόμηση ενός βιώσιμου παρόντος και την ενόραση ενός επιθυμητού μέλλοντος.

Υπάρχουν βέβαια και αντιστάσεις, αμφισβητήσεις και απορρίψεις. Φωνές αντίδρασης και διαμαρτυρίας κυρίως ανάμεσα στους νέους των είκοσι και κάτι. Αυτούς που εναντιώνονται στην «εμμονή στο Σεφαραδισμό», αυτούς που ισχυρίζονται ότι είναι πρώτα Ευρωπαίοι και μετά Εβραίοι, υπέρμαχοι της χορτοφαγίας και της παγκοσμιοποίησης. Και βέβαια στον αντίποδα οι μεσήλικες γονείς τους, αλλά και οι ιθύνοντες της Κοινότητας που επιστρατεύουν όλες τους τις δυνάμεις για την ενδυνάμωση της Σεφαραδίτικης εβραϊκής συνείδησης μεταξύ των νέων μελών της Κοινότητας.

Εν κατακλείδι

Η τροφή είναι το δίχως άλλο... η πρώτη των αναγκών. Από τη στιγμή όμως που ο άνθρωπος δεν τρέφεται πια με άγριους καρπούς, η ανάγκη αυτή υπήρξε πάντοτε δομημένη: ουσίες, τεχνικές και χρήσεις εισέρχονται όλες σε ένα σύστημα χαρακτηριστικών διαφορών και από τούτη τη στιγμή έχει πλέον συγκροτηθεί η επικοινωνία της διατροφής.

Barthes 1998, 146

Συνοψίζοντας, επιχειρήθηκε μέσα από εθνογραφικό υλικό που αφορά τον εβραϊκό πληθυσμό της Θεσσαλονίκης να καταδειχθεί η αμφίδρομη σχέση ανάμεσα στη διατροφή και στη συγκρότηση της συλλογικής μνήμης και εν τέλει στη συγκρότηση συλλογικοτήτων και ομαδοποιήσεων. Οι Εβραίοι της Θεσσαλονίκης μαγειρεύουν γιατί θυμούνται και τρώνε ακριβώς για να συνεχίσουν να θυμούνται. Η διατροφή γίνεται το αφήγημα της σεφαραδίτικης ταυτότητας στο παρελθόν, αλλά και στο παρόν. Με άλλα λόγια η διατροφή συντηρεί τη μνήμη και αυτή με τη σειρά της συνθέτει την εβραϊκή ταυτότητα στη σύγχρονη Θεσσαλονίκη.

Τελικά επιβεβαιώνονται οι θεωρήσεις στο χώρο των κοινωνικών επιστημών που από τα μέσα περίπου του 20ού αιώνα και εξής τόνιζαν ότι η διατροφή καθρεφτίζει το κοινωνικό γίνεσθαι και δύναται να γίνει μία γλώσσα που μέσα από λεκτικούς, αλλά και μη λεκτικούς κώδικες αποδομεί τη συγκρότησή της και αποκαλύπτει –κατά τον Levi Strauss– τις αντιφάσεις της. Όπως εξάλλου σημειώνεται (Σκουτέρη-Διδασκάλου 1997-1998) η διατροφή συνιστά άξονα κοινωνικής αναφοράς και αποκαλύπτει αφενός οικουμενικές σταθερές, αλλά και διαπολιτισμικές ποικιλότητες και συνιστά ένα πολύπλοκο σύστημα πολιτισμικής ταξινόμησης που θέτει σε κίνηση αναπαραστάσεις και συμβολισμούς για την ταυτότητα και τη διαφορά.

Ασσεό et al. 1997

A. Ασσεό, *Τι απέγιναν οι εβδομήντα χιλιάδες Εβραίοι της Θεσσαλονίκης*, μτφ.: Ρ. Μπενβενίστε, και Χ. Σεμπρούν-Ε. Βήεελ, *Η σιωπή είναι αβάσταχτη*, μτφ.: Β. Τομανάς, εκδόσεις Νησίδες, Αθήνα, 1997.

Barthes 1998

R. Barthes, «Για μια ψυχο-κοινωνιολογία της σύγχρονης διατροφής» στο Α. Ματθαίου (επιμ.), *Ιστορία της διατροφής: Προσεγγίσεις της σύγχρονης ιστοριογραφίας*, Μνήμων, Αθήνα, 1988.

Bourdieu 1977

P. Bourdieu, *Outline of a theory of practice*, Cambridge University Press, Κέμπριτζ, 1977.

Braudel 1998

F. Braudel, «Διατροφή και κατηγορίες της ιστορίας» στο Α. Ματθαίου (επιμ.), *Ιστορία της διατροφής: Προσεγγίσεις της σύγχρονης ιστοριογραφίας*, Μνήμων, Αθήνα, 1998.

Γκέφου-Μαδιανού 1998

Δ. Γκέφου-Μαδιανού (επιμ.), *Ανθρωπολογική θεωρία και εθνογραφία*, Ελληνικά Γράμματα, Αθήνα, 1998.

Caplan 1997

P. Caplan, *Food, health and identity*, Routledge, Λονδίνο, 1997.

Cohen 1985

A. P. Cohen, *The symbolic construction of community*, Routledge, Λονδίνο, 1985.

Connerton 1989

P. Connerton, *How societies remember*, Cambridge University Press, Κέμπριτζ, 1989.

Counihan 1999

C. M. Counihan, *The anthropology of food and the body: Gender, meaning and power*, Routledge, Λονδίνο, 1999.

Δημητρίου-Κοτσώνη 2001

Σ. Δημητρίου-Κοτσώνη, «Το τραπέζι του φαγητού: Συμβολικός διάλογος, πρακτική και επιτέλεση» στο Σ. Δημητρίου (επιμ.), *Ανθρωπολογία των φύλων*, Σαββάλας, Αθήνα, 2001.

Fischler 1988

C. Fischler, «Food, self and identity», *Social Science Information* 27 (2), 1988, 275-92.

Hassoun 1998

J. Hassoun, «Από τη μνήμη στην ιστορία» στο Ο. Βαρών-Βασάρ (επιμ.), *Εβραϊκή ιστορία και μνήμη* (μτφ.: Α. Ασέρ και προλογικό σημείωμα της μεταφράστριάς 23-29), Πόλις, Αθήνα, 1998.

Hobsbawm 1997

E. Hobsbawm, *On history*, Abacus, Λονδίνο, 1997.

Levi-Strauss 1965

C. Levi-Strauss, «The culinary triangle», *Partisan Review* 33, 1965, 586-95.

Lowental 1985

D. Lowental, *The past is a foreign country*, Cambridge University Press, Κέμπριτζ, 1985.

Lupton 1996

D. Lupton, *Food, the body and the self*, Sage, Λονδίνο, 1996.

Μόλχο 1976

Μ. Μόλχο, *In memoriam*, αφιέρωμα εις μνήμην των θυμάτων του ναζισμού εν Ελλάδι, Ισραηλιτική Κοινότητα Θεσσαλονίκης, Θεσσαλονίκη, 1976.

Μόλχο 1994

Ρ. Μόλχο, «Η εβραϊκή παρουσία στη Θεσσαλονίκη», *Ο Παρατηρητής*, περιοδική έκδοση λόγου & τέχνης 25-26, 1994, 13-51.

Μόλχο 1998

Ρ. Μόλχο, «Τα ισπανοεβραϊκά: μια μεσογειακή γλώσσα στην καθημερινή ζωή της Θεσσαλονίκης του 20ού αιώνα», *Τα Ιστορικά* 28-29, 1998, 123-146.

Μπενβενίστε 1999

Ρ. Μπενβενίστε, «Εβραϊκή ιστορία. Εβραϊκή μνήμη, μνημονικοί τόποι» στο *Διαδρομές και Τόποι της Μνήμης*, Αλεξάνδρεια, Αθήνα, 1999.

Μπενβενίστε & Παραδέλλης 1999

Ρ. Μπενβενίστε & Θ. Παραδέλλης, *Διαδρομές και τόποι της μνήμης*, Αλεξάνδρεια, Αθήνα, 1999.

Σαλέμ 2001

Σ. Σαλέμ, «Το παλιό εβραϊκό νεκροταφείο της Θεσσαλονίκης», *Θεσσαλονικέων Πόλις* 6, 2001, 57-78.

Σκουτέρη-Διδασκάλου 1997-1998

Ε. Σκουτέρη-Διδασκάλου, «Ανθρωπολογία της διατροφής», σημειώσεις για το μάθημα ΛΑΚ 301: *Υλικός βίος και Οικονομική ανθρωπολογία*, Α.Π.Θ., Τομέας Νεότερης-Σύγχρονης Ιστορίας & Λαογραφίας, 1997-1998.

Σκουτέρη-Διδασκάλου 1999

Ε. Σκουτέρη-Διδασκάλου, «Από τον σοφρά στο τραπέζι...», *Ο Ελληνικός κόσμος ανάμεσα στην Ανατολή και στη Δύση 1453-1981*, πρακτικά του Α' Ευρωπαϊκού Συνεδρίου Νεοελληνικών Σπουδών, Βερολίνου, 2-4 Οκτωβρίου, Ελληνικά Γράμματα, Αθήνα, 1999.

Sutton 2001

D. Sutton, *Remembrance of repasts: An anthropology of food and memory*, Berg, Λονδίνο, 2001.

Van den Berghe 1984

P. L. Van den Berghe, «Ethnic cuisine: Culture in nature», *Ethnic and Racial Studies*, 7 (3), 1984, 386-193.

Σουλτάνα-Μαρία Βαλαμώτη

Γεννήθηκε στη Θεσσαλονίκη το 1965. Σπούδασε Αρχαιολογία στο Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο της Θεσσαλονίκης και Αρχαιοβοτανική στο Πανεπιστήμιο του Sheffield της Μεγάλης Βρετανίας. Είναι επίκουρη καθηγήτρια της Προϊστορικής Αρχαιολογίας στο Τμήμα Ιστορίας & Αρχαιολογίας του Α.Π.Θ. Ως αρχαιοβοτανολόγος συμμετέχει σε ανασκαφές προϊστορικών κυρίως οικισμών της Ελλάδας (Αψαλος, Μαυροπηγή, Κρεμαστή-Κοιλάδα, Μάνδαλο, Γιαννιτσά Β, Αρχοντικό, Μακρύγιαλος, Αγγελοχώρι, ΒΑΛΚΑΝ-Άγιος Αθανάσιος, Τούμπα Θεσσαλονίκης, Καραμπουρνάκι, Θέρμη Β, Αρκαδικό, Ντικιλί Τας, Κρυονέρι, Μάκρη, Σκάλα Σωτήρος, Προμαχών-Τορλνίτσα, Γαλήνη, Μάνδρα, Σκάρκος Ίου, Πάνακτον). Τα ερευνητικά της ενδιαφέροντα περιλαμβάνουν τα ακόλουθα θέματα: Η αρχή της γεωργίας στο Αιγαίο, οι διατροφικές συνήθειες στην προϊστορική Βόρεια Ελλάδα, η διατροφή των ζώων και οι εποχικές μετακινήσεις τους μέσα από τα αρχαιοβοτανικά δεδομένα, η χρήση του χώρου σε σχέση με τα φυτά στη Βαλκανική κατά τη Νεολιθική, τα αρχαιοβοτανικά κατάλοιπα επεξεργασμένων τροφίμων. Πρόσφατα (2009) δημοσιεύτηκε το βιβλίο της *Η αρχαιοβοτανική έρευνα της διατροφής στην Προϊστορική Ελλάδα* από τις εκδόσεις University Studio Press.

Παναγιώτης Καμπάνης

Γεννήθηκε στη Θεσσαλονίκη. Από το 1990 εργάζεται ως αρχαιολόγος στην 9η ΕΒΑ και από το 1993 στο Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού. Υποψήφιος διδάκτορας του Τμήματος Ιστορίας, Αρχαιολογίας & Κοινωνικής Ανθρωπολογίας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας. Το επιστημονικό του ενδιαφέρον εστιάζεται στο «μαγικό κόσμο» των φυλακτών κατά την Ύστερη Αρχαιότητα και το Βυζάντιο, και κυρίως στον τρόπο με τον οποίο αυτά διατηρήθηκαν και μετασηματίστηκαν από τη χριστιανική κοινωνία. Έχει λάβει μέρος σε διεθνή συνέδρια και έχει δημοσιεύσει αρκετά άρθρα σχετικά με το θέμα. Συγγραφέας των βιβλίων: *Ιατρικά και χειρουργικά εργαλεία της*

Ύστερης Αρχαιότητας, Συλλογή Γ. Τσολοζίδη, Θεσσαλονίκη 2003 (και στα αγγλικά: *Medical and surgical instruments of late Antiquity, G. Tsolozidis Collection*), 7000 years of Greek Art. *The G. Tsolozidis Collection*, Θεσσαλονίκη, 2003. Το 2003 επιμελήθηκε την παραγωγή του ντοκιμαντέρ *IASIS: The history of Greek medicine. Η προσπάθεια του ανθρώπου μέσα στους αιώνες για την κατάκτηση της θεραπείας*, για την έναρξη του 7ου Παγκόσμιου Συνεδρίου Ιατρικής που διοργανώθηκε από την Επιτροπή Ολυμπιακών Αγώνων, Αθήνα 2004.

Βασιλική Κράββα

Σπούδασε στη Φιλοσοφική Σχολή του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης στο Τμήμα Ιστορίας-Αρχαιολογίας. Το 1994 για έξι μήνες (μέσω του Προγράμματος ERASMUS και με υποτροφία του Ι.Κ.Υ.) φοίτησε στο πανεπιστήμιο του Κάλιαρι της Σαρδηνίας, στο Τμήμα Πολιτισμικής Ανθρωπολογίας. Ολοκλήρωσε μεταπτυχιακές και διδακτορικές σπουδές στην Κοινωνική Ανθρωπολογία στο Κόλλεγιο Γκόλντσμινθ του Πανεπιστημίου του Λονδίνου. Η διδακτορική της διατριβή που άπτεται θεμάτων τροφής και ταυτότητας των Εβραίων της Θεσσαλονίκης, θα δημοσιευτεί υπό τη μορφή βιβλίου με τίτλο *Κατάλληλο προς βρώση, κατάλληλο προς στοχασμό. Ζητήματα τροφής και ταυτότητας* από τον εκδοτικό οίκο Οδυσσέας. Τη διετία 2005-2007 συμμετείχε σε ερευνητικό πρόγραμμα συλλογής ιστοριών ζωής αναφορικά με τις εμπειρίες των Εβραίων της Ανατολικής Ευρώπης κατά τον 20ό αιώνα. Υπεύθυνη του προγράμματος στη Θεσσαλονίκη ήταν η ιστορικός Δρ Ρένα Μόλχο. Η Δρ Κράββα δίδαξε Κοινωνική Ανθρωπολογία, Πολιτική Ανθρωπολογία, Ανθρωπολογία της Τροφής, αλλά και Κοινωνική Θεωρία στο Πανεπιστήμιο του Λονδίνου, στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, στο Τ.Ε.Ι. Ηπείρου και στο Α.Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης. Έχει συμμετάσχει σε συνέδρια και σεμινάρια στην Ελλάδα και στην Ευρώπη και έχει δημοσιεύσει άρθρα που καλύπτουν τις εξής θεματικές: διατροφή, ταυτότητα, μνήμη, εθνοτισμός, αλλά και ζητήματα καταγραφής της προφορικής ιστορίας.

Γλυκερία-Νέλλη Μελίδου-Κεφαλά

Γεννήθηκε στη Θεσσαλονίκη. Απόφοιτος του Αρχαιολογικού Τμήματος της Φιλοσοφικής Σχολής του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης. Υπότροφος του Ιδρύματος Κρατικών Υποτροφιών σε όλο το διάστημα των πανεπιστημιακών της σπουδών. Ολοκλήρωσε μεταπτυχιακές σπουδές στη λαογραφία στο Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης και στην κοινωνική ανθρωπολογία-εθνολογία στην Ανωτάτη Σχολή Κοινωνικών Επιστημών στο Παρίσι. Εργάστηκε στο Λαογραφικό & Εθνολογικό Μουσείο Μακεδονίας-Θράκης ως ερευνήτρια από το 1972. Διευθύντρια του Μουσείου από τα τέλη του 1983 ως τα τέλη του 1991, προϊσταμένη του Τμήματος Ερευνών και Μελετών ως το Φεβρουάριο του 2003, οπότε ανέλαβε και πάλι τη διεύθυνση ως τον Οκτώβριο του 2008 που συνταξιοδοτήθηκε, μετά από 35ετή ευδόκιμη υπηρεσία. Έχει δημοσιεύσει διάφορες μελέτες σε θέματα λαογραφίας, κοινωνικής ανθρωπολογίας και μουσειολογίας και έχει συμμετάσχει σε πολλά συνέδρια στην Ελλάδα και στο εξωτερικό.

Δήμητρα Μήττα

Σπούδασε Φιλοσοφία στη Φιλοσοφική Σχολή του Α.Π.Θ., όπου έκανε προπτυχιακές και μεταπτυχιακές σπουδές και στη συνέχεια έρευνα σε θέματα Φιλοσοφίας της Μυθολογίας. Είναι καθηγήτρια φιλόλογος στη Δευτεροβάθμια Εκπαίδευση (Καλλιτεχνικό Σχολείο Θεσσαλονίκης) και διδάσκουσα στη Δραματική Σχολή του Κρατικού Θεάτρου Βορείου Ελλάδος (Ιστορία Αρχαίου Θεάτρου και Δραματολογία). Έχει εκδώσει τα εξής επιστημονικά βιβλία: *Απολογία για τον μύθο. Μια ιστορικοκριτική προσέγγιση*, Θεσσαλονίκη 1997, *Μύθος και Τέχνη. Διάλογος για την απώλεια των ορίων*, Θεσσαλονίκη 2002, *Όψεις του προσώπου*, Θεσσαλονίκη 2004 (βλ. και www.komnos.edu.gr/masks/masks.html), *Μύθοι της Αρχαίας Μακεδονίας*, Θεσσαλονίκη 2006 (βλ. και www.komnos.edu.gr/mythology). Συμμετέχει σε συλλογικούς τόμους και περιοδικά με άρθρα σχετικά με τα παραπάνω θέματα. Ασχολείται, επίσης, με την πεζογραφία. Βιβλιοκρισίες και σχόλια δημοσιεύει σε εφημερίδες, περιοδικά και ηλεκτρονικές σελίδες.

Σεμέλη Πινγιάτογλου

Γεννήθηκε στη Θεσσαλονίκη. Σπούδασε στο Τμήμα Αρχαιολογίας και Τέχνης του Αριστοτελείου Πα-

νεπιστημίου Θεσσαλονίκης και συνέχισε τις σπουδές της σε μεταπτυχιακό επίπεδο στη Γερμανία, στο Μόναχο και στο Würzburg, από το Πανεπιστήμιο του οποίου πήρε το 1980 το διδακτορικό της δίπλωμα. Από το 1984 υπηρετεί στο Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης. Σήμερα είναι καθηγήτρια της κλασικής αρχαιολογίας και από το 1975 μόνιμη συνεργάτις της πανεπιστημιακής ανασκαφής του Δίου Πιερίας. Ειδικεύεται στην αρχαία ελληνική θρησκεία και λατρεία, στην τοπογραφία και στην αγγειογραφία και έχει συγγράψει μελέτες σχετικές με τα ερευνητικά της ενδιαφέροντα και την ανασκαφική της δραστηριότητα.

Ελεωνόρα Σκουτέρη-Διδασκάλου

Γεννήθηκε στη Θεσσαλονίκη, όπου κατοικεί και εργάζεται. Σπούδασε Αρχαιολογία (Φιλοσοφική Σχολή Α.Π.Θ.), έκανε μεταπτυχιακές σπουδές στην Κοινωνική Ανθρωπολογία (University College London) και διδακτορική διατριβή Κοινωνικής Ανθρωπολογίας & Λαογραφίας (Τμήμα Ιστορίας & Αρχαιολογίας Α.Π.Θ.). Είναι επίκουρη καθηγήτρια Κοινωνικής Ανθρωπολογίας & Λαογραφίας στο Τμήμα Ιστορίας & Αρχαιολογίας του Α.Π.Θ. Τα επιστημονικά, ερευνητικά και διδακτικά της ενδιαφέροντα επικεντρώνονται σε ζητήματα ιστορίας, θεωρίας και μεθοδολογίας της ανθρωπολογίας και της λαογραφίας, συμπληρώνονται με εφαρμοσμένη επιτόπια εθνογραφική και μουσειολογική έρευνα και πρακτική και εξειδικεύονται στη μελέτη επιμέρους ανθρωπολογικών και λαογραφικών θεμάτων που εντάσσονται στο πεδίο της ιστορικής ανθρωπολογίας, της τοπικής και της προφορικής ιστορίας, της μουσειολογίας, της μελέτης του υλικού πολιτισμού, καθώς επίσης και της ανθρωπολογίας του φύλου, της συμβολικής ανθρωπολογίας, της ανθρωπολογίας της τροφής κ.ά. Έχει συγγράψει μελέτες σχετικές με όλο το εύρος των ενδιαφερόντων της.

Εσθήρ Σολομών

Σπούδασε Αρχαιολογία και Μουσειολογία στα Πανεπιστήμια Ιωαννίνων, Sheffield, Λονδίνου και Φλωρεντίας. Είναι διδάκτωρ Ανθρωπολογίας του Μουσείου (UCL). Τα ερευνητικά της ενδιαφέροντα εστιάζονται στη σημασία του υλικού πολιτισμού και της πολιτιστικής κληρονομιάς στη διαμόρφωση κοινωνικής ταυτότητας. Έχει εργαστεί ως

μουσειολόγος σε πλήθος μουσείων των παραπάνω χωρών, ενώ από το 2006 εργάζεται ως αρχαιολόγος-μουσειολόγος στο Αρχαιολογικό Μουσείο Θεσσαλονίκης. Πρόσφατα (Μάιος 2009) εξελέγη Λέκτωρ Μουσειολογίας στο Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.

Ευαγγελία Στεφανή

Σπούδασε Αρχαιολογία και Ιστορία της Τέχνης στο Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, όπου και πραγματοποίησε μεταπτυχιακές σπουδές με ειδικευση στην Προϊστορική Αρχαιολογία. Το 2000 αναγορεύθηκε διδάκτορας της Φιλοσοφικής Σχολής του ΑΠΘ. Το θέμα της διδακτορικής της διατριβής είναι *Η γυναικεία ενδυμασία στην Ανακτορική Κρήτη. Πρόταση ανάγνωσης ενός κώδικα επικοινωνίας*. Είναι αρχαιολόγος της Αρχαιολογικής Υπηρεσίας από το 1993. Υπηρέτησε για πολλά χρόνια στην ΙΖ' ΕΠΚΑ και συγκεκριμένα στο Αρχαιολογικό Μουσείο της Βέροιας. Πραγματοποίησε ανασκαφές τόσο μέσα στην πόλη της Βέροιας όσο και σε ολόκληρο το νομό Ημαθίας (προϊστορικοί οικισμοί Αγγελοχωρίου και Πολυπλατάνου, Τάφος της Κρίσεως στα Λευκάδια, Λευκόπετρα Βερμίου κ.ά.). Από το 2004 εργάζεται στο Αρχαιολογικό Μουσείο Θεσσαλονίκης. Συμμετείχε στην ομάδα εργασίας για τη μόνιμη επανέκθεση των συλλογών του μουσείου. Στο πλαίσιο των Ευρωπαϊκών Ημερών Πολιτιστικής Κληρονομιάς 2005 και 2006, ασχολήθηκε με τη διοργάνωση

εκδηλώσεων, όπως αυτές που πραγματοποιήθηκαν για τη Διατροφή. Από το 2008 είναι Προϊσταμένη του Τμήματος Εκθέσεων του ΑΜΘ.

Λεωνίδας Τρομάρας

Σπούδασε κλασική φιλολογία στο Α.Π.Θ. και στο Πανεπιστήμιο του Würzburg, απ' όπου πήρε το διδακτορικό του δίπλωμα. Διδάσκει από το 1976 στο Α.Π.Θ. και από το 1996 είναι καθηγητής λατινικής φιλολογίας στο ίδιο πανεπιστήμιο. Ερευνητικές περιοχές: λυρική ποίηση, κωμωδία, σάτιρα, επίγραμμα, ρωμαϊκή διατροφή-μαγειρική. Δημοσιεύματα: *Catull-Interpretationen* (Würzburg 1984), *Απίκιος, Η μαγειρική των Ρωμαίων* (Θεσσαλονίκη 1988), *P. Terentius Afer, Eunuchus* (Hildesheim 1994), *Μαρτιάλης και Ιουλιοκλαυδιανοί Καίσαρες* (Θεσσαλονίκη 1998), *Κάτουλλος, ο νεωτερικός ποιητής της Ρώμης* (Θεσσαλονίκη 2001), *P. Terenti Afri Eunuchus*, (Θεσσαλονίκη 2005). Μεταφράσεις: P. Kroh, *Λεξικό αρχαίων συγγραφέων, Ελλήνων και Ρωμαίων* (μαζί με τον Δ. Λυπουρλή, Θεσσαλονίκη 1996), M. L. Clarke, *Το ρωμαϊκό πνεύμα. Ιστορία της ρωμαϊκής σκέψης από τον Κικέρωνα ως τον Μάρκο Αυρήλιο* (Θεσσαλονίκη 2004), R. Austin, *Βεργιλίου Αινειάδος*, Βιβλία 1, 2, 4 (Θεσσαλονίκη 2001), R. D. Williams, *Βεργιλίου Αινειάδος*, Βιβλία 3, 5, 6 (Θεσσαλονίκη 2003-06).



Το βιβλίο
«Ο πολιτισμός στο τραπέζι»,
σε επιμέλεια Χρήστου Γκατζόλη,
εκτυπώθηκε και βιβλιοδετήθηκε
στη Θεσσαλονίκη το 2010,
στις εγκαταστάσεις
των εκδόσεων Π. Ζήτη & Σια,
για λογαριασμό
του Αρχαιολογικού Μουσείου
Θεσσαλονίκης.



ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΤΩΝ
«ΦΙΛΩΝ ΤΟΥ ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΚΟΥ
ΜΟΥΣΕΙΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ»

ΜΕΒΓΑΛ

Το γάλα είναι η ζωή μας

ISBN 978-960-89388-6-1