

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΣΕ ΒΥΖΑΝΤΙΝΟ ΤΡΑΠΕΖΙ

Πώς θα μπορούσε μια αυτοκρατορία αιώνων, ένα μωσαϊκό λαών και πολιτισμών, να χωρέσει γύρω από ένα τραπέζι; Θα καλούσαμε αυτοκράτορες και μοναχούς ή αγρότες και χειρώνακτες; Θα στρώναμε στις μεγάλες πόλεις της Ανατολής ή στα απομακρυσμένα σύνορα της Δύσης; Θα ήταν εποχές ευφορίας ή περίοδοι ανέχειας; Στην πολύμορφη γαστρονομική διαδρομή του Βυζαντίου ακολουθούμε ίχνη που διασταυρώνονται σε μια αδιάλειπτη ιστορική πορεία φτάνοντας έως τις μέρες μας.

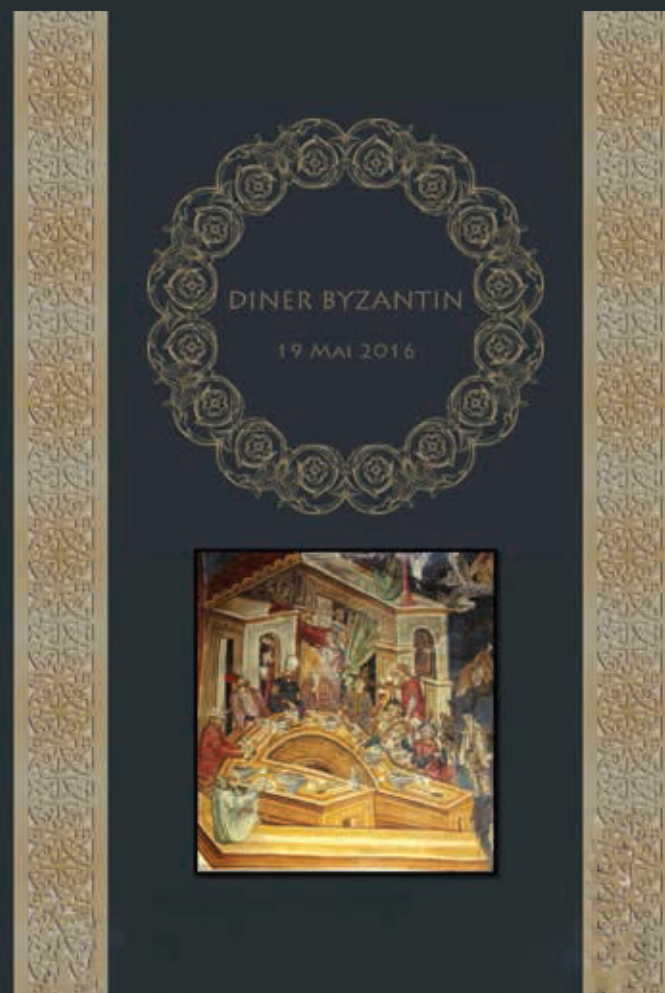
Συνέντευξη: Δέσποινα Ράμμου

ΜΕ ΤΟ ΟΝΟΜΑ Χρυσόθεμις ο αρχιεπίσκοπος Θεσσαλονίκης Ευστάθιος, Βυζαντινός λόγιος που έζησε τον 12^ο αιώνα, μας παρέδωσε την περιγραφή ενός εδέσματος λαχταριστού: έτσι ονομάζουν, γράφει, μια όρνιθα που είναι καλυμμένη με ζυμάρι και ψήνεται και σιγοβράζει μέσα σε αυτή μέχρι να χρυσίσει. Το όνομα αυτό υιοθετήθηκε και για την ψηφιακή βάση δεδομένων της βυζαντινής γαστρονομίας, έργο του Ινστιτούτου Ιστορικών Ερευνών, επικεφαλής του οποίου είναι ο καθηγητής Ηλίας Αναγνωστάκης.



photo Anemon Productions

Το βυζαντινό μενού στον πύργο του Ινστιτούτου Γαστρονομίας Paul Bocuse, στη Λυών, στο πλαίσιο επιστημονικής συνάντησης για τη βυζαντινή γαστρονομία του προγράμματος Pomedor.



menu by Alain Dauvergne, Paul Bocuse Institute



photo Paul Bocuse Institute

Ανατρέχοντας στη «Χρυσόθεμις»*, την ψηφιακή βάση δεδομένων για τη βυζαντινή γαστρονομία, δεν περιορίστηκα στις ορολογίες που με ενδιέφεραν. Το πλούσιο υλικό -οι αναφορές, τα παραδείγματα, οι ερμηνείες- αποτελεί ελκυστικό ανάγνωσμα για ειδικούς και μη. Ήταν αυτή μια από τις επιδιώξεις σας; **Ηλίας Αναγνωστάκης:** Μελετώντας τη βυζαντινή γαστρονομική παράδοση και ξεκινώντας τη σύνθεση ενός έργου που έχω ήδη αναγγείλει και θα επιγράφεται ως «Βυζαντινός γαστρονομικός πολιτισμός», ζούσα με το συνεχές άγχος της διάψευσης των προσδοκιών μου περί του πλούτου των στοιχείων. Εκ πρώτης όψεως, όσα διέθετα ελάχιστα βοηθούσαν στη στέρεα και λεπτομερή ανασύσταση του κόσμου της βυζαντινής γαστρονομίας. Όταν αποφάσισα να δημιουργήσω την ψηφιακή βάση «Χρυσόθεμις», αρχικά το εγχείρημα θύμιζε όσα αναφέρει ο Αθήναιος για τον Ρωμαίο καλοφαγά από την Καμπανία της Ιταλίας ο οποίος, έχοντας δοκιμάσει όλα σχεδόν τα θαλασσινά της Μεσογείου και τους πιο μεγάλους αστακούς της Σμύρνης και της Αλεξάνδρειας, μαθαίνει ότι κάπου στη Λιβύη υπάρχουν τεράστιες γαρίδες, μόνο που, όταν φτάνει εκεί, διαπιστώνει απογοητευμένος ότι δεν είναι μεγαλύτερες από αυτές που ήδη γνωρίζει. Τελικά, το δικό μου ερευνητικό ταξίδι δεν με διέψευσε, καθώς και μεγάλες γαρίδες και αστακούς ανακάλυψα να ψήνονται και πλήθος ψαριών και θαλάσσιες ανεμώνες και θαλάσσια φίδια να μαγειρεύονται, σάλτσες από εντόσθια ψαριών και γλυκόξινα αρτύματα με πετιμέζι και μουστάρδα. Επίσης, απαντήθηκαν ερωτήματα για το πώς παρασκευάζονταν τα παραγεμιστά, πώς ψήνονταν ευκολότερα τα κρέατα –με σιναπόσπορο ή σε συκόφυλλα-, ή γιατί οι Αρμένιοι δεν έτρωγαν λαγούς και καβούρια, ή γιατί δήθεν οι Βυζαντινοί, ενώ δεν καταλάωναν βόειο κρέας, δεν απέφευγαν το γαϊδουρινό, ή πώς χρησιμοποιούνταν σε πλήθος συνταγών τα ποδοκέφαλα, οι όρχεις, το αίμα, το πετιμέζι και η σάλτσα από εντόσθια. Όλες αυτές οι φαινομενικά «παραδοξολογίες» οδήγησαν και σε ερμηνείες, οι οποίες όντως

«Το νεοελληνικό τραπέζι διατηρεί στη ραχοκοκαλιά του πολλή βυζαντινή στοιχειά».

«Στο Βυζάντιο καθιερώνεται και παραδίδεται στους Νεοέλληνες η σηματοδότηση του ομηρικού «νόστου» και «νόστιμου» ως εύγευστου και ως γλυκασμού του στόματος και της ψυχής».

«Η γαστρονομία, είναι στάση ζωής και ήθους που ξεγελά τον χρόνο, αλλήλα και αλληλάζει στον χρόνο, δανείζει και δανείζεται, εμπλουτίζεται, μεταμορφώνεται».

«Στις μουσουλμανικές πρωτεύουσες αξιολογείται δημιουργικά η παράδοση των ελληνιστικών χρόνων, των Περσών και των Βυζαντινών και όλη των αρχαίων ημών».

* Η ψηφιακή βάση δεδομένων «Χρυσόθεμις» (chrysothemis.anavathmis.eu) αποτελείται από λήμματα σχετικά με τους τρόπους παρασκευής τροφών και κυρίως μαγειριών στο Βυζάντιο. Από τη βάση, δανειστήκαμε τις εικόνες των σελίδων 67 και 68.

κατέληξαν να αποτελούν η καθημία τους ένα ελκυστικό ανάγνωσμα.

Διαβάζουμε για «ύδνα», δηλαδή τρούφες, για αστακούς, για εξωτικά πουλιά, για γευστικά τυριά με «ονομασία προέλευσης» και διάσπωμα αυτά τα εκλεκτά προϊόντα; Μεταξύ των κοινωνικών τάξεων, πόσο διαφορετική μπορεί να ήταν η εικόνα του καθημερινού τραπέζιου;

Σίγουρα υπήρχε τεράστια διαφορά μεταξύ πλούσιων και φτωχών, ειδικά στις πόλεις, τόσο ως προς την πρόσβαση σε τρόφιμα όσο και στους τρόπους παρασκευής τους. Πάντως, οι αυτοκράτορες φρόντιζαν από παλιά τη διανομή τροφίμων στους κατοίκους, «άρτων πλακούντων», λαχανικών, κρασιών, μαγειρεμένων φαγητών, ψημένων κρεάτων στον ιππόδρομο και στους ανοιχτούς χώρους γύρω από την Αγία Σοφία με αφορμή γιορτές, στέψεις και γάμους. Για την περιορισμένη πρόσβαση σε πολλά είδη ευθύνονται η προβληματική διακίνησή τους σε διάφορες περιοχές της αυτοκρατορίας, η κρατική απληστία και κυρίως οι κλιματικές συνθήκες, που δεν επέτρεπαν την παραγωγή πολλών προϊόντων.

Πράγματι, πολλά αγαθά είχαν συγκεκριμένη προέλευση και συγκεκριμένο προορισμό, την Αυλή, τους άρχοντες, τους εύπορους, τους εκκλησιαστικούς παράγοντες και τον στρατό, όπως τα γλυκά λιαστά κρασιά, αλλά και τα βλάχικα και κρητικά τυριά που πωλούνταν στην πρωτεύουσα, τα παφλαγονικά παστά κρέατα και ψάρια, τα αυγοτάραχα. Τα χαβιάρια του Εύξεινου Πόντου και της Κασπίας (σε αντίθεση με τα απανταχού στην αυτοκρατορία κοινά αυγοτάραχα) και κάποια ειδικά ψάρια, αλλά και οι τρούφες, θεωρούνταν αρχοντικά εδέσματα, ως σπάνια και δυσεύρετα, και προσφέρονταν ως δώρα σε άρχοντες και αξιωματούχους. Πάντως, το αυγοτάραχο, τα θαλασσινά, τα ψάρια, τα ύδνα,

Μικρογραφία από τον κώδικα Z 479 των *Κυνηγετικών* του Ψευδο-Οππιανού (περ. 1060, Μαρκιανή Βιβλιοθήκη, Βενετία).





το κυνήγι, όπως φασιανοί, γερανοί και πέρδικες, ήταν στις αγροτικές περιοχές αυστηρά τοπική και εποχική υπόθεση και, μάλλον, όχι απαγορευτική η πρόσβαση σε αυτά από τους κατοίκους, αν και υπάρχουν διαμαρτυρίες ότι οι άρχοντες και οι διοικητές τα στερούν από τον πληθυσμό.

Μεταξύ των μπαχαρικών που αναφέρονται περιλαμβάνεται το τζίντζερ, η πιπερόριζα, το οποίο ωστόσο δεν αποτέλεσε παράδοση της ελληνικής κουζίνας. Από την άλλη, διαβάζουμε για εδέσματα κοινά και στον δικό μας διατροφικό πολιτισμό. Το ελληνικό τραπέζι αποτελεί μια «προέκταση» στον χρόνο της βυζαντινής γαστρονομίας;

Η πρώτη, σχεδόν μυθική επαφή των Βυζαντινών με αποθήκη μπαχαρικών, και μάλιστα πιπερόριζας, φημολογείται στα χρόνια του αυτοκράτορα Ηρακλείου, μια μυθοπλασία-απόηχος της κατάληψης των περσικών ανακτόρων του Χοσρόη από τους Βυζαντινούς το 628, οι οποίοι, μεταξύ των θησαυρών, βρήκαν ποσότητες από πιπέρι, αλόη, ζάχαρη και «ζιγγίβερ και άλλα είδη πολλά». Το «ζιγγίβερ» θεωρούνταν εξαιρετικό αφροδισιακό. Πίστευαν ότι δυναμώνει τα γεννητικά όργανα και ανοίγει τη σεξουαλική όρεξη. Τον 6ο αιώνα, ο Βυζαντινός γιατρός Άνθιμος το συνιστούσε ως ορεκτικό στον βασιλιά των Φράγκων και, σύμφωνα με αραβική παράδοση, ο αυτοκράτορας Ηράκλειος έστειλε ένα πιθάρι «ζιγγίβερ» στον προφήτη Μωάμεθ. Αργότερα, η χρήση του ατονεί, μαζί με πολλά άλλα εξωτικά αρωματικά και πικάντικα. Δεν επιβιώνει στη νεοελληνική λαϊκή κουζίνα, όπως επίσης ο γάρος, η πανταχού παρούσα βυζαντινή μουστάρδα («σίναπς, νάπυς») και τα γλυκόξινα αρτύματα.

Ός προς το νεοελληνικό (κυρίως το παραδοσιακό) τραπέζι και τη σχέση του με το βυζαντινό, θα μπορούσε να θεω-

ρηθεί, παρά τις δυτικές και οθωμανικές επιδράσεις από τον 13ο αιώνα και την αστικοποίησή του – την «τοσελεμεντοποίηση» του – τον 19ο αιώνα, ότι διατηρεί στη ραχοκοκαλιά του πολλά βυζαντινά στοιχεία. Μάλιστα, σε μια σχεδόν ανατρεπτική θεώρηση, κορυφαίοι ιστορικοί της διατροφής, όπως ο Montanari, πιστεύουν ότι η αρχαία ελληνορωμαϊκή γαστρονομική παράδοση διατηρήθηκε στο Βυζάντιο και όχι στην Ιταλία και τη Δύση. Όντως, πλήθος βυζαντινών στοιχείων και κυρίως η επικρατούσα νεοελληνική αντίληψη για τη γεύση συνιστούν μια «γαστρονομική εμμεία» στον ελληνικό κόσμο.

Η θρησκεία αποτελούσε ρυθμιστικό παράγοντα τόσο στην πνευματική όσο και στην υλική διάσταση της καθημερινότητας. Πόσο επηρέαζε αυτό και τις διατροφικές συνήθειες; Παρά τις ακραίες κατά καιρούς θεωρήσεις για μια γενική χριστιανική συμμόρφωση και επιβολή, η θρησκεία μερικώς μέχρι ελάχιστα επηρέαζε την καθημερινή διατροφή, όπως και την ερωτική ζωή των ανθρώπων.

Θρησκευτικές γιορτές και νηστείες προφανώς καθόριζαν σε μεγάλο μέρος του πληθυσμού, είτε θεωρητικά είτε ουσιαστικά, μια διατροφική, τηρούμενη ή μη, κανονικότητα. Στα αστικά κέντρα ρυθμιζόταν για τις αργίες της Κυριακής και των μεγάλων εορτών, σύμφωνα με το Επαρχικό Βιβλίο, δηλαδή το βιβλίο του έπαρχου της πόλης, ο τρόπος λειτουργίας των συντεχνιών, η διακίνηση και εμπορία, αλλά και η διατίμηση προϊόντων, όπως κρεάτων, ψαριών και κρασιού στα «καππλεία». Ός προς την κατανάλωση, οι νηστείες και οι άλλες απαγορεύσεις, αν και έβαζαν τη σφραγίδα τους στη διατροφική καθημερινότητα, είχαν μάλλον περιορισμένη εφαρμογή. Οι νηστείες μετρούσαν 170 μέρες κατά τη διάρκεια του χρόνου και η αυστηρή τήρησή τους, πέρα από τα μοναστικά ιδρύματα, ήταν αμφίβολη. Εξάλλου, απαγορεύεις όπως αυτές της εβραϊκής και μουσουλμανικής θρησκείας (που ακόμη και αυτές δεν τηρούνταν), κυρίως για το χοιρινό και το κρασί, δεν υπήρχαν, εκτός της κατανάλωσης αίματος και της μαροφαγίας.

◀ Λεπτομέρεια της τοιχογραφίας «Ο Γάμος στην Κανά». Άγιος Νικόλαος Ορφανός. Θεσσαλονίκη [1310-1320].

Πάντως, δεν πρέπει να αγνοούμε ότι η αυτοκρατορία χαρακτηρίζεται ως μια πολυεθνική και πολυπολιτισμική κοινωνία λαών, πολλοί από τους οποίους (Αβαροσλάβοι, Βούλγαροι, Βλάχοι, Εβραίοι, Αρμένιοι αραβογενείς, αιρετικοί, εθνικοί της Μικράς Ασίας, της Συρίας και της ελληνικής χερσονήσου) είχαν εκχριστιανισθεί πρόσφατα και ήταν προσκολλημένοι μέχρι και τον 9ο αιώνα σε βαθιά ριζωμένες παγανιστικές συνήθειες, συνεπώς «χλιαροί» χριστιανοί, όπως και εκείνοι σε περιοχές που είχαν κατακτηθεί από τους Άραβες (Κιλικία, Κύπρο, Κρήτη, Σικελία). Αλλά ακόμη και στις μονές έχουμε πλείστα παραδείγματα κρεοφαγίας και ανυπακοής σε περιόδους νηστείας.

Η ανάγκη για τροφή και η ικανοποίηση των πεινασμένων παραμέριζε τις θρησκευτικές ρυθμίσεις, κυρίως σε περιόδους λιμών, επιδημιών, πολιορκιών, πολέμων, οπότε και οι παρασπονδίες συγχωρούνταν. Συνεπώς, σχεδόν οι πάντες και ειδικά ο αγροτικός πληθυσμός και οι ενδεείς έτρωγαν τα πάντα, ό,τι διέθεταν πρόσφορο, ακόμη και τις «αιματίες», τα λουκάνικα από αίμα, που καταδίκαιζε σφοδρά η εκκλησία και η πολιτεία. Τελικά, η συνεχής έλλειψη ελαιόλαδου και κρέατος για τον πολύ κόσμο και η καταφυγή σε άλλα βρώσιμα απλώς συνέπιπτε, κατά περίπτωση, με τις θρησκευτικές ρυθμίσεις και τις νηστείες και αναδείκνυε το λιτοδίαιτο και «ανέλαιον» ως ύψιστη αρετή.

Θα πίστευε κανείς πως το ελαιόλαδο ήταν βασικό στοιχείο της διατροφής. Πριν από μερικά χρόνια είχα δημοσιεύσει ένα άρθρο που είχε προσκαλέσει αίσθηση γιατί υποστήριζα ότι η λεγόμενη Μεσογειακή διατροφή ως γενικότητα ήταν μια κατασκευή, ανύπαρκτη στο Βυζάντιο και όχι μόνο. Έκτοτε έχει διαιτυπωθεί πολλές φορές η άποψη ότι οι απολυτότερες που κατασκευάστηκαν στα μέσα του περασμένου αιώνα πιθανότατα στηρίζονταν σε περιορισμένα δείγματα τοπικών κοινωνιών μιας νεότερης πραγματικότητας και ότι δεν γίνεται να ανιχνευτούν, ούτε να επιβεβαιωθούν σε ένα απώτερο παρελθόν, όπως στη διατροφική πολυπλοκότητα των μεσαιωνικών χρόνων. Οι άνθρωποι πάντα



έτρωγαν όσα διέθεταν πρόσφορα και κατά περιοχές όπως στην Κρήτη, που μελετήθηκε μεταξύ άλλων περιοχών, το λιτοδίαιτο δεν ήταν επιλογή, αλλά αναγκαστική πραγματικότητα.

Το λάδι, σε αντίθεση με το κρασί, δεν ήταν από τα προϊόντα που αφθονούσαν. Προφανώς, το ψωμί, το κρασί και το λάδι ήταν τα βασικά προϊόντα διατροφής των εύκρατων μεσογειακών χωρών. Όμως, και αυτό δεν παρέμενε σταθερό, τις αλλαγές του κλίματος και τις πληθυ-

σμιακές αναστατώσεις ακολουθούσαν ανατροπές και στη διατροφή.

Η βυζαντινή «ελαιοφαγία» δεν υπάρχει παρά μόνο στα Τυπικά των μονών, με την απαγόρευση της κρεοφαγίας και των ζωικών λιπαρών. Αλλά η κυρίαρχη εικόνα δεν είναι αυτή. Το Βυζάντιο ήταν κυριολεκτικά αλειμμένο, χρισμένο, από λίπος και βούτυρο. Όνειρο κάθε πεινασμένου και ανήμπορου ήταν μια λιπαρή, γεμάτη χύτρα. Το «έλαιον» ήταν είδος σε συνεχή ανεπάρκεια και

© Dick Osseman, www.phase.com/dosseman/image/4156364

σε αρκετά υψηλή διατίμηση. Πλειστάκις αναφέρεται παντού έλλειψη ελαίου ακόμη και για τους πολυελαίους της Αγίας Σοφίας. Ενώ η παραγωγή λόγω της περιεναυτοφορίας (παραγωγή χρονιά παρά χρονιά) μόλις που επαρκούσε για τις ανάγκες των ίδιων των καλλιεργητών, ο κύριος όγκος προοριζόταν για τις ανάγκες της πολιτείας, της εκκλησίας και του στρατού. Να σημειωθεί ότι νησιά που σήμερα γνωρίζουμε ως ελαιοφόρα, όπως η Μυτιλήνη, ήταν

καλυμμένα στα βυζαντινά χρόνια με αμπελώνες και όχι με ελιές. Η Κρήτη επίσης δεν είχε παραγωγή λαδιού. Το ίδιο παρατηρείται στη βυζαντινή Ιταλία. Γνωρίζουμε, μάλιστα, ότι οι Βυζαντινοί προμηθεύονταν λάδι από τους Άραβες της Τυνησίας.

Ιδιαίτερα στις περιοχές που δεν ευδοκίμει η ελιά, το λάδι απουσίαζε παντελώς από την καθημερινή διατροφή και τη θέση του αναπλήρωναν τα βούτυρα, τα λίπη ή τα υποκατάστατα, όπως το λάδι

◀ Ο «Μυστικός Δείπνος», τοιχογραφία του 11^{ου} αιώνα, Εκκλησία της Αναθήψεως (Σκοτεινή εκκλησία), Κοιλάδα Κόραμα, Καπαδοκία.

από λιναρόσπορο, καρύδια, φουντούκια, σινάπι, κλπ.

Ποιες «ανταλλαγές» υπήρξαν κατά τη συνάντηση με τους Φράγκους, τους Σλάβους, τους Οθωμανούς; Πόσο η αλληλεπίδραση αυτή επηρέασε τη γαστρονομική ταυτότητα των Βυζαντινών;

Στις ειδικές διαιτητικές ανταλλαγές με τους Λατίνους, τους Οστρογότθους και τους Φράγκους θα μπορούσαμε να συμπεριλάβουμε τις μεταφράσεις πολλών ελληνικών ιατρικών κειμένων για τη διατροφή. Ο Άνθιμος, Κωνσταντινούπολιτης γιατρός, εξόριστος από το 478 στον βασιλιά των Οστρογόθων Θεοδέριχο τον Μέγα στην Ιταλία, στέλνεται σε πρεσβεία στον Φράγκο Θεοδέριχο Α' στο Μειζ και, πιθανότατα μετά το 515, συντάσσει επιστολή με διατροφικές συμβουλές. Όπως πολλοί άλλοι γιατροί της ύστερης αρχαιότητας και των βυζαντινών χρόνων που συστήνουν στους αυτοκράτορες υγιεινή διατροφή με πλείστες συνταγές παρασκευής, έτσι και ο Άνθιμος προτείνει στους Φράγκους ηγεμόνες πλείστα εδέσματα – συνταγές με ελληνικά ονόματα. Η χαρακτηριστικότερη όλων, με το όνομα «αφράτον», ήταν μια πολύπλοκη παρασκευή, όμως αναφέρονται και άλλα, απλά ή περίτεχνα φαγητά, που δεν είναι βέβαιο ότι υιοθετήθηκαν ποτέ. Πολλά από αυτά μεταφράζονται για πρώτη φορά στα Ελληνικά για τη βάση «Χρυσόθεμις».

Στην, έστω θρυμματισμένη, ύστερη αρχαιότητα, Έλληνες και Λατίνοι, στην Ανατολή και τη Δύση, είναι κοινωνοί του ίδιου περίπου γαστρονομικού πολιτισμού. Από τον 7ο αιώνα και εξής, τουλάχιστον στην Ανατολική Ευρώπη, με τις αβαροσλαβικές επιδρομές και την αραβική εξάπλωση, χάνονται σημαντικά παραγωγικά τμήματα της αυτοκρατορίας, ειδικά τα λάδια και τα κρασιά από τη Συροπαλαιστίνη και τα σιτηρά από την Αίγυπτο. Ένας νέος γαστρονομικός

κόσμος αναδύεται στις μουσουλμανικές πρωτεύουσες Δαμασκό και Βαγδάτη, στο Κάιρο και στην αραβική Ανδaluσία, όπου αξιοποιείται δημιουργικά η παράδοση των ελληνιστικών χρόνων, των Περσών και των Βυζαντινών και όλων των αρχαίων λαών. Μια εξαιρετικά ραφιναρισμένη και επεξεργασμένη κουζίνα με νέα υλικά, πολλά από τα οποία θα περάσουν σταδιακά στο Βυζάντιο, όπως το σπανάκι, η μελιτζάνα, εσπεριδοειδή και κάποια γλυκίσματα, και θα επηρεάσουν τη βυζαντινή γαστρονομία με την περαιτέρω χρήση μπαχαρικών, αρωματικών, ρυζιού, ζάχαρης και γλυκόξινων σαλτσών.

Οι πιο έκδηλες δυτικές επιδράσεις και ανταλλαγές χρονολογούνται κυρίως μετά τον 13ο αιώνα, μέσω των ιταλικών πόλεων. Είχε προηγηθεί η επίδραση των Βυζαντινών, με το πιρούνι, τα «κερνι-βόξεστα» και τα ροδόνα, που αρχικά εισήχθησαν με επιφύλαξη στη Δύση, αν και πολλά άλλα βυζαντινά, όπως ο γάρος, τα παξιμάδια και οι σταφίδες, ξένιζαν πάντα τους Δυτικούς. Δυτικοί τρόποι διατροφής αλλά και προϊόντα υιοθετήθηκαν σταδιακά μετά τις Σταυροφορίες, όπως πολλά βαθιά σκεύη φαγητού για ζωμούς, τους οποίους προτιμούσαν οι Δυτικοί, και η κατανάλωση βοείου κρέατος.

Η επίδραση των Σλάβων, ως καταναλωτών ενός είδους ζύθου και γαλακτοκομικών, υπήρξε ελάχιστη, μάλλον οι Βυζαντινοί επηρέασαν τα διατροφικά τους ήθη. Όσον αφορά τους Οθωμανούς, πρόκειται για μια μεταγενέστερη και πολύπλοκη ιστορία, που ουσιαστικά φέρει την περσοαραβική σφραγίδα.

Σε τι ακριβώς αναφερόμαστε όταν μιλάμε για βυζαντινή γαστρονομία; Η απάντηση, συνοπτικά, θα μπορούσε να είναι συγκριτική με τις δύο άλλες κυρίαρχες μεσαιωνικές γαστρονομίες (με όλες τις τοπικές παραλλαγές τους), τη μουσουλμανική και τη δυτική. Η βυζαντινή χαρακτηρίζεται από την ευρεία κατανάλωση οσπρίων και χόρτων, φρέσκων ή παστών κρεάτων και ψαριών, και ίσως δευτερευόντως ζυμαρικών και γαλακτοκομικών. Διαφέρει από τη μουσουλμανική-αραβική γαστρονομία από την ποικίλη χρήση και κατανάλωση του

χοίρειου κρέατος, του κρασιού και του γάρου και της χρήσης τους σε ποικίλα κρασιά και ξιδάτα εδέσματα. Μοιάζει όμως με αυτή στην ευρεία χρήση μπαχαρικών και αρωμάτων.

Διαφέρει από τη δυτική γαστρονομία ως προς τη διατήρηση πολλών αρχαίων παραδόσεων που εξέλπιναν στη Δύση και στην ευρεία χρήση γάρου, μπαχαρικών και γλυκόξινων αρτύματων, οσπρίων και χόρτων, στην πάντα περιορισμένη, αλλά σταθερή παρουσία του ελαιόλαδου στη διατροφή, ενώ συγκριτικά με τη δυτική Ευρώπη υστερεί στην κατανάλωση βοειδών και βουτύρου.

Μπορούμε σήμερα να αναβιώσουμε συνταγές της βυζαντινής μαγειρικής; Η απάντηση είναι καταφατική, αλλά ως προς την ακρίβεια ταιριάζει αυτό που λέγεται παραδοσιακά για πολλές συνταγές: «όσο αλεύρι σπκώσει», δηλαδή κατά προσέγγιση. Από παλιά έχει επιχειρηθεί με σχετική επιτυχία η ανασύσταση συνταγών. Απουσιάζουν η δοσολογία των υλικών και η διάρκεια ψήσιματος, αλλά διαθέτουμε τα υλικά, τον τρόπο μαγειρέματος και σερβιρίσματος.

Από τις πολύ επιτυχημένες προσπάθειες αξίζει να αναφερθούν αυτές από την αείμνηστη Εύη Βουσιναίη στη «Συνάντηση για τη Διατροφή στο Βυζάντιο» στο Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού στη Θεσσαλονίκη το 2001. Μια άλλη ενδιαφέρουσα προσπάθεια έγινε με τη συνδρομή κορυφαίων ιστορικών της διατροφής και βυζαντινολόγων στο «Συμπόσιο για την Αρχαία και Βυζαντινή Γαστρονομία», στο κτήμα Λαζαρίδη, το 2011. Προσπάθειες έγιναν και στις εκθέσεις βυζαντινής τέχνης ανά την Αμερική και τελευταία –και η πλέον επιστημονική– στη συνάντηση που οργανώθηκε από τη φίλη και συνεργάτιδα, ψυχή του Προγράμματος Pomedor, τη Yona Walkman, στη Λυών, όπου πολλοί συμβάλαμε στη δημιουργία ενός βυζαντινού μενού στον πύργο του φημισμένου Ινστιτούτου Γαστρονομίας Paul Bocuse. Σε αυτό παρασκευάστηκαν για πρώτη φορά η συνταγή Χρυσόθεμης και πολλά άλλα βυζαντινά εδέσματα.

Η λέξη «νόστιμος» κρύβει μέσα της τη λέξη «νόστος» και ως «νόστιμον

ήμαρ» ορίζουμε την εύγεστη, χαρούμενη ημέρα της επιστροφής στην πατρίδα. Για ποιο λόγο «επιστρέφουμε» στην ιστορία της διατροφής μας, τι ανακαλύπτουμε μέσα από αυτή τη διαδρομή για μας σήμερα; Επιγραμματικά, θα έλεγα ότι ανακαλύπτουμε την ιδιοπροσωπία μας, την ταυτότητά μας μέσα από τις γεύσεις, τις νοστιμιές που μας συνιστούν ως διαφορετικά και ενδιαφέροντα πρόσωπα σε απρόσωπους ισοπεδωτικούς καιρούς, χωρίς πάντα να αποκλείουμε την επικοινωνία με τις νοστιμιές των άλλων λαών. Συνδυαστικά και με την εορταστική περίοδο που διανύουμε, τα Χριστούγεννα, μαζί με τη Λαμπρή θεωρώ ότι αποτελούν την κατεξοχήν επιστροφή, δηλαδή τον κυρίως νόστο, στις αρχέγονες μνήμες και τις παραδοσιακές και όχι μόνο γεύσεις, όταν μάλιστα στο Βυζάντιο καθιερώνεται πλέον και παραδίδεται στους Νεοέλληνες η σηματοδότηση του ομηρικού «νόστου» και «νόστιμου» ως εύγεστου και ως γλυκασμού του στόματος και της ψυχής.

Τι σέρβιραν οι Βυζαντινοί στο χριστουγεννιάτικο τραπέζι τους;

Στο παλάτι υπήρχε για τις γιορτές του Δωδεκαημέρου ένα πολύπλοκο τυπικό με χορούς, ψαλμωδίες, ευφημισμούς και τραγούδια, ωστόσο, όπως συνήθως, ενώ οι πηγές δίνουν πλούσιες πληροφορίες εθιμοτυπίας, σε ό,τι αφορά το περιεχόμενο του τραπέζιού απλώς αναφέρονται στην οίνοποση και στο πλήθος των δίσκων με τα πιάτα που περνούν από τον αυτοκράτορα και ακολούθως σερβίρονται στους καλεσμένους, άρχοντες και ξένους, χωρίς να αναφέρεται τι περιέχουν. Ούτε στα Τυπικά των μονών δίνονται αναλυτικές πληροφορίες για το τραπέζι των εορτών. Πιθανότατα, στις μονές τα ψάρια αντικαθιστούσαν το κρέας, μάλιστα τα παχιά των ποταμών, μια συνήθεια που διατηρήθηκε στο χριστουγεννιάτικο τραπέζι πολλών λαών της Κεντρικής Ευρώπης και της Βαλκανικής. Πάντως, για την πλειονότητα των Βυζαντινών, στο γιορτινό τραπέζι, επειδή προφανώς γεμιστές γαλοπούλες δεν υπήρχαν (αν και μαρτυρούνται τα παραγεμιστά πουλιά), προσφέρονταν πουλερικά και κυρίως γουρουνόπουλα,

που αποτελούσαν, όπως και σήμερα στις παραδοσιακές κοινωνίες, τα χριστουγεννιάτικα κρέατα.

Επίσης, δεν υπήρχαν η γνωστή μας σήμερα βασιλόπιτα με το νόμισμα, ούτε οι αιτιολογικές ιστορίες που τη συνοδεύουν. Η ιστορία του αυτοκράτορα Ιουλιανού που δανείζεται χρήματα από τους κατοίκους της Καισαρείας και αργότερα ο επίσκοπός της Βασιλείος, ο Αι-Βασίλης, τα επιστρέφει μέσα στη βασιλόπιτα που διανέμει είναι πολύ νεότερη κατασκευή. Η βασιλόπιτα με το φλουρί είναι μια παραλλαγή της φράγκικης πίτας του βασιλιά που, προσφερόμενη την Πρωτοχρονιά, ημέρα γιορτής του Αγίου Βασιλείου, έγινε στα καθ' ημάς η πίτα του Αι-Βασίλη. Πάντως, τόσο στο Βυζάντιο όσο και στις νεότερες παραδοσιακές κοινωνίες του ελληνικού κόσμου, κατά τις γιορτές του Δωδεκαημέρου ετοιμάζονταν ειδικοί άρτοι και προσφέρονταν γλυκίσματα με μέλι και «πανσπερμίες», δηλαδή πολυσπόρια, αρχαίες πανευρωπαϊκές συνθήθειες που έλκουν την καταγωγή τους από τα Σατουρνάλια και επιβιώνουν ακόμα. Μάλιστα, μια συγκεκριμένη βυζαντινή μελόπιτα αναφέρεται ότι ετοιμαζόταν ειδικά την ημέρα της γιορτής του αγίου Βασιλείου, αλλά και λαλάγγια και μελομακάρονα.

Οι πλούσιες γαστρονομικές, παρηγορητικές και όχι μόνο, ιστορίες του Δωδεκαημέρου που με αφορμή τη συνέντευξη αναζητήσα και ξαναδιάβασα, αναγκαστικά υποβάλλουν και σε εμένα, τον περιορισμένο λόγω πανδημίας, τις ιστορίες του Δεκαημέρου του Βοικκάκιου, όταν δέκα άνθρωποι τρώνε και πίνουν και διηγούνται εκατό ιστορίες, έγκλειστοι σε μια έπαυλη έξω από τη Φλωρεντία το 1347-1348, προσπαθώντας να γλιτώσουν από την πανώλη, τον Μαύρο Θάνατο που σαρώνει την Ευρώπη.

Οι δικές μου λίγες ιστορίες, νόστιμες και σχολαστικές, αναδεικνύουν ότι η τροφή, η γαστρονομία, είναι στάση ζωής και ήθους που ξεγελά τον χρόνο, αλλά και αλλάζει στον χρόνο, δανείζει και δανείται, εμπλουτίζεται, μεταμορφώνεται, είναι η ταυτότητά μας και η ψυχή μας και πολλές φορές μας ταξιδεύει, μας γλυκαίνει, αλλά και μας τρομάζει, ειδικά για τις εμπορευματικές και αλόγιστες

μόδες και επιβολές που αλλοιώνουν την ουσία της.

Τρομάζω, όμως, περισσότερο και από την πανδημία με τη χρησιμοποίησή της από τους κρατούντες και κυρίως με την ιδέα ότι κάποια Χριστούγεννα θα ανοίξω την πόρτα μου για τα κάλαντα και θα ακούσω τα τηλεοπτικώς πια και διαφημιστικώς μεταμορφωμένα παιδιά της γειτονιάς μου να κρατούν τον Ρούντολφ το ελαφάκι και να τραγουδούν «Άγιος Βασίλης έρχεται από τη Λαπωνία», χωρίς να γνωρίζουν ούτε την Καισαρεία ούτε τη Λαπωνία. Και τελικά, ο Αι-Βασίλης, με όλα τα φανταχτερά στολίσια, παγιγίδια και δώρα, έρχεται «κορονάτος» από την Κίνα... σαν τον Ιό. Βέβαια, κι εγώ στο σπίτι θα έχω προμηθευτεί όλα τα καταναλωτικά και νεόπλουτα, μάλλον νεόπλουτα πλέον, δώθεν για να ταξιδέψω εν καιρώ κρίσης και πανδημίας –μάλλον να επιστρέψω– στον απαιτητικό κόσμο του παραμυθιού, τα καθ' όλα νόστιμα στέικ από τάρανδο, πατατάκια και παξιμάδια Σκανδιναβίας, φράγκικη γαλοπούλα με γέμιση από ξηρούς καρπούς, σαμπάνιες και γλυκίσματα.

Αλλά πίσω από τον επίπλαστο ευδαιμονισμό με τα χαζοχαρούμενα λαμπρόνια που υποβάλλουν μια εφήμερη δεκαήμερη ή δωδεκαήμερη απόδραση, θα υπάρχουν και θα αντιστέκονται σθεναρά όλα τα βυζαντινά και νεοελληνικά πατροπαράδοτα εδέσματα, το «ορνίθι» που το αναφέρουν τα παραδοσιακά κάλαντα των αγροτικών μας καταβολών και προτρέπουν την οικοδέσποινα να φιλέψει τα παιδιά («Δώστε μας και τον κόκορα, δώστε μας και την κότα»), αλλά κυρίως το κατεξοχήν χριστουγεννιάτικο γουρουνόπουλο, του οποίου τις λαχταριστές εκδοχές και παρασκευές έχουμε κληρονομήσει, ως ψπτό, λουκάνικο, καπνιστό απάκι, απόκτη, πηχτή, σύγλινο. Όπως επίσης και συκώτι, οφτό, ξιδάτο, ή κρασάτο, πανσπερμίες-παλικάρια των Φώτων, πίτες, χορτόπιτες, μανιτάρια του ελληνικού δάσους, «ύδνα» ή «ύτανα» οι πιο τυχεροί, και γλυκίσματα με μέλι και καρύδια, μελομακάρονα και γλυκό κόκκινο κρασί.

Και θα καλέσουμε τους πάντες στο γιορτινό τραπέζι, και τον Ρούντολφ, ακόμη και τα καλικαντζαράκια, να ευφρανθούν μαζί μας σε μια παγκόσμια

«Κατά τις γιορτές του Δωδεκαημέρου ετοιμάζονταν ειδικοί άρτοι και προσφέρονταν γλυκίσματα με μέλι και «πανσπερμίες», δηλαδή πολυσπόρια».

«Στο γιορτινό τραπέζι προσφέρονταν πουλερικά και κυρίως γουρουνόπουλα, που αποτελούσαν, όπως και σήμερα στις παραδοσιακές κοινωνίες, τα χριστουγεννιάτικα κρέατα».

«Ζεί χύτρα, ζή φίλια» - «όσο βράζει η χύτρα, τόσο υπάρχει ελπίδα».

δημιουργική, έστω ουτοπική, ευωχία, μια γαστρονομική συναδελφωση χωρίς αποκλεισμούς και πολιτισμικές επιβολές. Ο νόστος-νοστιμιά του γιορτινού μας τραπέζιου θα είναι μια πολυεθνική και ελεύθερη επιλογή, μια γλυκιά επιστροφή στην ανθρωπιά και στην «κοινωνία», ελπίζοντας να πολεμήσουμε την απομόνωση, την αποξένωση και την ιδιότυπη που μας επιβάλλεται. Κλείνω με το ρητό που χρησιμοποιούσαν και οι Βυζαντινοί: «ζεϊ χύτρα, ζή φίλια» – σε ελεύθερη απόδοση, «όσο βράζει η χύτρα, τόσο είναι ζωντανή η φίλια» και υπάρχει η ελπίδα να βρισκόμαστε όλοι μαζί στο τραπέζι της αγάπης.



Ο Ηλίας Αναγνωστάκης είναι ομότιμος διευθυντής στον Τομέα Βυζαντινών Ερευνών του Εθνικού Ιδρύματος Ερευνών.