

θούν, ήταν μία εύκολη λύση για τους κατοίκους της αυτοκρατορίας που ζούσαν μακριά από τη θάλασσα.

Στους Βυζαντινούς άρεσαν τόσο πολύ τα ψάρια, που έτρωγαν μέχρι και ψαρόπιτες!!!

Καθώς η ντομάτα ήταν άγνωστη στους Βυζαντινούς, η τυπική σάλτσα φαγητού ήταν ο γάρος. Για την παρασκευή του τοποθετούσαν μικρά ψάρια και εντόσθια ψαριών σ' ένα τσουκάλι, τα αλάτιζαν και ορισμένες φορές πρόσθεταν παλιό κρασί. Μετά άφηναν το μείγμα να ζυμωθεί στον ήλιο για δυο ως τρεις μήνες. Ο γάρος συνόδευε μέχρι και κρέατα!

Η ντομάτα ήρθε στην Ευρώπη τον 16ο αιώνα από το Περού.

Στους Βυζαντινούς άρεσε να τρώνε το χοιρινό κρέας. Το χοιρινό συχνά το πάσωναν. Αφού αφαιρούσαν τα κόκαλα, το αλάτιζαν, το ξέραιναν στον ήλιο και τέλος το τοποθετούσαν μέσα σε πήλινες στάμνες και πιθάρια.

Από τα πιο αγαπητά φρούτα ήταν τα μήλα. Τα θεωρούσαν σύμβολα του έρωτα και πίστευαν στις μαγικές τους ιδιότητες.

Καθώς τα λεμόνια δεν ήταν ιδιαίτερα διαδεδομένα, για να δώσουν γλυκώδη γεύση σε ορισμένα φαγητά χρησιμοποιούσαν χυμό ροδιών.

Για τους Βυζαντινούς τα ακλάδια είχαν θεραπευτικές ιδιότητες και προσάτευαν και από πιθανή δηλητηρίαση από μανιτάρια.

Τα σύκα δεν τα είχαν σε εκτίμηση. Πίστευαν ότι όποιος τα τρώει γεμίζει ψείρες.



**Κατευθυνθείτε στην 4η αίθουσα** του Μουσείου, «Από την Εικονομαχία στη λάμψη των Μακεδόνων και των Κομνηνών».

**Βρείτε** τα πινάκια που βρίσκονται στο αριστερό τμήμα της αίθουσας. Τα πινάκια αυτά χρονολογούνται στον 10ο -13ο αιώνα και έχουν επενδυθεί με υάλωμα. Με την τεχνική αυτή που ονομάζεται εφυάλωση τα πήλινα σκεύη αποκτούν αδιάβροχη επιφάνεια καθώς και μια αίσθηση πολυτέλειας.



**Πηγαίνετε στην 6η αίθουσα** του Μουσείου, «Το βυζαντινό κάστρο». Στα δεξιά σας, βρίσκονται πήλινα πιθάρια. Έχουν σχήμα σφαιρικό ή κυλινδρικό με επίπεδη βάση και σχετικά στενό λαιμό. Στα σπίτια των Βυζαντινών οι προμήθειες, όπως σιτηρά, λάδι, κρασί, όσπρια, ξηροί καρποί και αποξηραμένα φρούτα, τυριά, παστά κρέατα και ψάρια, φυλάσσονταν σε δροσερά κελάρια, σε υπόγειους ή ημιυπόγειους χώρους.

Τα πιθάρια τοποθετούνταν μέσα στο έδαφος για θερμομόνωση, καθώς η θερμοκρασία του εδάφους είναι σχετικά σταθερή, αλλά και για να μη σπάνε εύκολα, επειδή ήταν δύσκολο να αντικατασταθούν. Μάλιστα, όταν ράγιζαν, επιδιορθώνονταν με συνδέσμους από μολύβι, οι οποίοι δεν επέτρεπαν να ανοίξει το δοχείο και χρησιμοποιούνταν στη συνέχεια για αποθήκευση ξηρών προϊόντων.

**Παρατηρήστε** το πήλινο σουρωτήρι της έκθεσης (ηθμός ή τρυπητό). Μάλιστα, το χρησιμοποιούσαν για να στραγγίσουν χόρτα και λαχανικά.



**Προχωρήστε στην 7η αίθουσα** του Μουσείου, «Το Λυκόφως του Βυζαντίου».

**Βρείτε** τα εφυαλωμένα πινάκια αριστερά, στο βάθος της αίθουσας. **Παρατηρήστε** ότι από αυτή την εποχή και μετά γίνονται πιο μικρά και πιο βαθιά, που σημαίνει ότι χρησιμοποιούνταν πλέον από ένα μόνο άτομο και συνήθως για ζυμούς ή σούπες.



**Προχωρήστε στη 10η αίθουσα**, «Το Βυζάντιο μετά το Βυζάντιο» και **βρείτε** την εικόνα της «Φιλοξενίας του Αβραάμ» στα αριστερά της εισόδου. Στο τραπέζι που εικονίζεται **εντοπίστε** τα ραπάνια και τα μαχαιροπίρουνα.

Το ραπάνι ήταν από τα ορεκτικά που οι Βυζαντινοί προτιμούσαν, καθώς θεωρούσαν ότι απέτρεπε τη μέθη και λειτουργούσε ως αντίδοτο σε δηλητηριάσεις. Παρόλο που συνδέεται άμεσα με την κατανάλωση κρασιού, μόνο από τον 12ο αιώνα και μετά εμφανίζεται σε παραστάσεις τραπεζιών. Αυτό συμβαίνει γιατί μολονότι οι Βυζαντινοί πάντα υπήρξαν δεινοί πότες, μόνο στα χρόνια αυτά αρχίζουν να αντιμετωπίζουν θετικά την οινοποσία, την καλή διάθεση που αυτή φέρει, αλλά και τη διασκέδαση γενικότερα.

**Παρατηρήστε** τα μαχαίρια και τα πιρούνια στο τραπέζι.

Το πιρούνι με τα δύο δόντια ήταν γνωστό ήδη από τα ρωμαϊκά χρόνια. Από τον 10ο αιώνα το βλέπουμε σε παραστάσεις τραπεζιών τοποθετημένο δίπλα σε μαχαίρι. Το μαχαιροπίρουνο ήταν ένα σημάδι εκλέπτυνσης για τα ανώτερα κοινωνικά στρώματα.

Οι Βυζαντινοί δεν χρησιμοποιούσαν τα μαχαίρια και τα πιρούνια ατομικά, αλλά όπως και τα πινάκια συνήθιζαν να τα μοιράζονται στη διάρκεια των γευμάτων.

Αντίθετα από το Βυζάντιο, στη Δύση το μαχαιροπίρουνο πήρε θέση στο τραπέζι πολύ αργότερα, τον 16ο αιώνα.



Επιμέλεια κειμένων:

Ρένα Βεροπουλίδου, αρχαιολόγος | Ηρώ Κατσαρίδου, ιστορικός τέχνης | Εύα Φουρλίγκα, αρχαιολόγος - μουσειολόγος

Σχεδιασμός Εντύπου: friktoria

# ΠΕΡΙ ΟΡΕΞΕΩΣ... ΣΤΟ ΒΥΖΑΝΤΙΟ



Περιηγηθείτε  
στις αίθουσες του Μουσείου  
και ανακαλύψτε  
πώς και τι έτρωγαν  
οι Βυζαντινοί



**Πηγαίνετε στην 2η αίθουσα** του Μουσείου, «Παλαιοχριστιανική πόλη και κατοικία». Στην αίθουσα αυτή θα δείτε πολλά από τα σκεύη που χρησιμοποιούσαν καθημερινά οι Βυζαντινοί για την παραγωγή ή προμήθεια της τροφής, αλλά και για την προετοιμασία και κατανάλωση του φαγητού.

**Εντοπίστε** τα μαγειρικά σκεύη (*τσουκάλια*) που είναι φτιαγμένα από πηλό. Οι χύτρες και τα τσουκάλια δεν άλλαξαν σχήμα από τα αρχαία χρόνια έως σήμερα.



**Παρατηρήστε** τα χαρακτηριστικά τους:

- Είναι μικρά ή μεσαίου μεγέθους. Ένα τέτοιο τσουκάλι χωράει περίπου δύο λίτρα νερού.
- Το χείλος είναι διαμορφωμένο έτσι ώστε να τοποθετείται καπάκι για το γρηγορότερο μαγείρεμα αλλά και την προστασία της τροφής.

*Σε κάποιες περιπτώσεις έκλειναν το καπάκι ερμητικά με ζυμάρι και έτσι η χύτρα μετατρέποταν σε χύτρα ταχύτητας.*

*Ποντίκια, σαύρες ή φίδια που έπεφταν στο φαγητό όταν το μαγειρικό ή το αποθηκευτικό σκεύος έμνε ασκέπαστο είναι οι πιο συνηθισμένες αιτίες για τροφικές δηλητηριάσεις στο Βυζάντιο. Γι' αυτό οι γιατροί της εποχής συμβούλευαν να τοποθετείται πώμα σε όλα τα αγγεία.*

- Έχουν πάτο επίπεδο ή κοίλο.

*Τα σκεύη με επίπεδο πάτο που τοποθετούνταν απευθείας στη φωτιά σχετίζονται με τον αγροτικό τρόπο ζωής, ενώ τα σκεύη με σφαιρικό πάτο που κρέμονταν από πάνω από την πυροστιά ανήκουν στον εξοπλισμό ενός αστικού σπιτιού.*

- Εξωτερικά η επιφάνειά τους είναι αδρή για να μη γλιστράει στο πλύσιμο, ενώ εσωτερικά καλύπτεται με μια λεπτή στρώση γυαλιού για την προστασία του φαγητού και τον εύκολο καθαρισμό του σκεύους.
- Είναι μαυρισμένα από τη φωτιά.

Μαγειρικά σκεύη βρίσκονται στις ανασκαφές συνήθως στις κουζίνες των Βυζαντινών σπιτιών, αλλά και σε νεκροταφεία, όπου χρησιμοποιούνταν για την προετοιμασία των νεκρόδειπνων.



Δίπλα στα τσουκάλια, **βρείτε** τα πήλινα *τηγάνια* και τις σπασμένες λαβές τους. Χρησιμοποιούνταν για το τηγάνισμα φαγητών σε λάδι ή λίπος και για το καβούρντισμα οσπρίων ή ξηρών καρπών.

Από τα αγαπημένα φαγητά των Βυζαντινών ήταν το *σφουγγάτο*, δηλαδή αυγά με κρεμμύδια και άλλα μυρωδικά. Το τηγάνι όπου μαγείρευαν το σφουγγάτο λεγόταν και *σφουγγατερόν*.



**Παρατηρήστε** τα πήλινα πιάτα (*πινάκια*) δίπλα στα τσουκάλια. Είναι μεγάλα σκεύη και συνήθως ρηχά. Από το σχήμα τους φαίνεται πως χρησιμοποιούνταν κυρίως για στεγνά φαγητά και όχι για σούπες. Επίσης, σύμφωνα με τις απεικονίσεις της εποχής, φαίνεται πως τα πινάκια είχαν κοινή και όχι ατομική χρήση.



**Παρατηρήστε** τις κανάτες (*οινοχόες*) δίπλα στα πινάκια και επάνω από αυτά. Στην αίθουσα θα βρείτε οινοχόες πήλινες και γυάλινες. Οι οινοχόες χρησιμοποιούνταν κυρίως για το σερβίρισμα του κρασιού.

**Εντοπίστε** τα μικρά πήλινα κύπελλα. Τα αγγεία αυτά χρησιμοποιούνταν για την πόση νερού και κρασιού.

*Το κρασί είχε ιδιαίτερη θέση στον βυζαντινό κόσμο, καθώς από αυτό γινόταν η Θεία Ευχαριστία. Το κρασί που χρησιμοποιούσε αυτό τον ιερό σκοπό το ονόμαζαν «νάμα». Οι Βυζαντινοί έπιναν το κρασί ανέρωτο ή άλλοτε το αραιώναν με ζεστό νερό. Οι πραγματικοί πότες, βέβαια, καυχιούνταν ότι δεν πρόσθεταν ζεστό νερό. Άλλοτε πάλι, το αναμείγνυαν με πίσσα και γύψο. Το ποτό αυτό αποκτούσε παράξενη γεύση και επειδή χτυπούσε στο κεφάλι το ονόμαζαν «καρηβαρικό» (κάρα=κεφάλι).*



Πίσω και αριστερά από το τρικλίνιο, το μεγάλο δωμάτιο που αποτελεί το κεντρικό έκθεμα της αίθουσας, χαμηλά, βρίσκονται πέντε μαρμάρινα αγγεία. Αυτά τα μαρμάρινα αγγεία είναι γνωστά ως *λεκάνες*, *λεκανίδες* ή *γουδιά*. Χρησιμοποιούνταν για την αποξήρανση, το ζύμωμα και το κοπάνισμα διαφόρων υλικών, όπως οσπρίων, σιτηρών, λαχανικών, καρπών, καρυκευμάτων, απαραίτητων στην προετοιμασία του φαγητού. Συνοδεύονταν από μαρμάρινο ή ξύλινο γουδοχέρι (*τριπήρας*).

Πρόκειται για σκεύη απαραίτητα σε κάθε νοικοκυριό και πιθανόν να κληροδοτούνται από γενιά σε γενιά.

Κατά τη μεσοβυζαντινή περίοδο (7ος-13ος αιώνας) τα σκεύη αυτά συγκαταλέγονται στο *μασαρικό* του σπιτιού, στην οικοσκευή δηλαδή που όφειλε κάθε καλή νοικοκυρά να συμπεριλάβει στην προίκα της.



**Βρείτε** τις *μυλόπετρες* που υπάρχουν δίπλα στα γουδιά.

Στις μυλόπετρες άλεθαν το σιτάρι για την παραγωγή αλευριού. Ο χειρόμυλος αυτού του τύπου αποτελείται από δύο στρογγυλές, επίπεδες πέτρες, τοποθετημένες η μία επάνω στην άλλη.

*Στα χωριά οι άνθρωποι έψηναν το ψωμί στον φούρνο του σπιτιού τους. Στην πόλη όμως οι περισσότεροι αγόραζαν ψωμί από τον φούρνο της γειτονιάς. Όπως και σήμερα, έτσι και τότε, έβρισκε κανείς πολλά είδη ψωμιού: Ο καθαρός ή μεταξωτός άρτος λεγόταν έτσι επειδή γινόταν από αλεύρι που κοσκίνιζαν σε λεπτή μεταξωτή σίτα. Αυτό το ψωμί ήταν ακριβό, γι' αυτό μπορούσαν να το αγοράσουν μόνο οι πλούσιοι των πόλεων. Ο μέσος άρτος ήταν ψωμί δεύτερης ποιότητας, από σταρένιο αλεύρι ανακατεμένο με άλλα δημητριακά. Ο ρυπαρός άρτος ήταν ψωμί από κριθάρι ή πίτουρα, που το έτρωγαν μόνο οι πολύ φτωχοί.*



Οι Βυζαντινοί έτρωγαν κυρίως με τα χέρια. Χρησιμοποιούσαν, ωστόσο, *κουτάλια* και *μαχαίρια*. **Προχωρήστε** μέχρι να τα εντοπίσετε.

**Παρατηρήστε** τα κουτάλια, που είναι φτιαγμένα από οστό ζώου.



**Πηγαίνετε** στο κάτω τμήμα της αίθουσας και **εντοπίστε** τους αμφορείς, τα μεγάλα αγγεία με τις δύο λαβές και τον στενό λαιμό. Χρησιμοποιούνταν συνήθως για τη μεταφορά και την αποθήκευση υγρών (λάδι και κρασί) ή στερεών (σιτάρι, κριθάρι κ.α.).

Δεν έχουν πλούσια διακόσμηση, παρά μόνο κάποιες ραβδώσεις για να διευκολύνεται η μεταφορά τους. Ο πυθμένας τους είναι πολλές φορές μυτερός, οξύς. Οι αμφορείς αυτοί, που ονομάζονται *οξυπύθμενοι*, ήταν κατάλληλοι για μεταφορά και φόρτωση στα αμπάρια των πλοίων και χρησιμοποιούνταν στο εμπόριο.



**Κατευθυνθείτε στην 3η αίθουσα** του Μουσείου, «Από τα Ηλύσια Πεδία στο Χριστιανικό Παράδεισο» και **εντοπίστε** στα δεξιά τις τοιχογραφίες όπου εικονίζονται μερικές από τις αγαπημένες τροφές των Βυζαντινών: τα ψάρια, το χοιρινό κρέας, η καρδιά και οι πνεύμονες, τα φρούτα.

Τα *ψάρια* ήταν ιδιαίτερα δημοφιλή στους Βυζαντινούς. Όπως και σήμερα, τα έτρωγαν ψητά, τηγαντά και βραστά. Άλλοτε, τα έβραζαν μαζί με διάφορα μπαχαρικά και αρωματικά χόρτα παρασκευάζοντας μία σούπα που θυμίζει τη δική μας κακκαβιά. Τα μικρά ψαράκια γίνονταν τηγαντά και γνωρίζουμε ότι οι αθερίνες γίνονταν και «διπλοτήγανο», μία ενιαία δηλαδή μάζα που τηγανιζόταν και από τις δύο πλευρές. Οι Βυζαντινοί προτιμούσαν τα θαλασσινά ψάρια. Ψάρευαν βέβαια σε λίμνες και ποτάμια, αλλά θεωρούσαν ότι τα ψάρια αυτά έβλαπταν το στομάχι. Έτρωγαν επίσης όλα τα οστρακοειδή (μύδια, αχιβάδες κτλ.), που από τότε ήταν γνωστά για τις αφροδισιακές τους ιδιότητες.

Τα παστά ψάρια ήταν πολύ διαδεδομένα. Οι πιο φτωχοί τα προτιμούσαν γιατί ήταν φθηνότερα από τα φρέσκα. Επίσης, καθώς μπορούσαν να διατηρη-