

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ

Μαγειρεύοντας στο Βυζάντιο ...

Βυζαντινές αντιλήψεις για την παρασκευή και κατανάλωση τροφίμων
Διατροφικές συνήθειες και γαστρονομικές αναζητήσεις

Αμφιθέατρο ΕΙΕ, 3 Απριλίου 2020

Οργανώνεται από το Πρόγραμμα «Καθημερινός και Κοινωνικός Βίος των Βυζαντινών»
του Τομέα Βυζαντινών Ερευνών του ΕΙΕ
της Ερευνητικής Κατεύθυνσης Χώρος και Πολιτισμός



Cooking in Byzantium ...

Byzantine concepts of food preparation, cooking and consumption
Dietary habits and gastronomical exploration

April 3, 2020

National Hellenic Research Foundation
Institute of Historical Research, Section of Byzantine Research
Programme of Everyday and Social Life in Byzantium

Οργανωτική επιτροπή / Organizing committee
Αγγελίδα Χριστίνα
Αναγνωστάκης Ηλίας
Λεοντίνη Μαρία
Μεσσής Χάρης

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ

**Μαγειρεύοντας στο Βυζάντιο...
Βυζαντινές αντιλήψεις για την παρασκευή και κατανάλωση τροφίμων.
Διατροφικές συνήθειες και γαστρονομικές αναζητήσεις**

Αμφιθέατρο ΕΙΕ, 3 Απριλίου 2020
Οργανώνεται από το Πρόγραμμα «Καθημερινός και Κοινωνικός Βίος των Βυζαντινών» του Ινστιτούτου Ιστορικών Ερευνών του
Τομέα Βυζαντινών Ερευνών του Εθνικού Ιδρύματος Ερευνών

**Cooking in Byzantium...
Byzantine concepts of food preparation, cooking and consumption. Dietary habits and
gastronomical exploration**

April 3, 2020
National Hellenic Research Foundation
Institute of Historical Research, Section of Byzantine Research
Programme of Everyday and Social Life in Byzantium



Οὐδὲν ὁ μάγειρος τοῦ ποιητοῦ διαφέρει· ὁ νοῦς γάρ ἐστιν ἑκατέρῳ τούτων τέχνη

Un poète et un cuisinier se ressemblent bien : c'est le génie qui fait l'âme de leur art particulier

The cook and the poet are just alike: the art of each lies in his brain



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ / PROGRAMME
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 3 ΑΠΡΙΛΙΟΥ 2020
FRIDAY APRIL 3 2020



«ζῆ χύτρα, ζῆ φιλία ἐπὶ τῶν διὰ τοῦ δείπνου συνιόντων εἰς φιλίαν»

«Let the pot boil, let friendship live, [a proverb] in reference to those who join in friendship at a dinner»

1η ΣΥΝΕΔΡΙΑ / 1st SESSION

09:00 – 11:00

Προεδρεία: Χριστίνα Αγγελίδη, Αθανάσιος Μαρκόπουλος /Chair: Christine Angelidi, Athanasios Markopoulos

Χαιρετισμοί –Opening

Johannes Koder (*Österreichische Akademie der Wissenschaften, Wien*)

Εισαγωγικές παρατηρήσεις για τη καθημερινή διατροφή και την παρασκευή φαγητών στο Βυζάντιο/ Introductory remarks on everyday diet and food preparation in Byzantium.

Μαρία Γερολυμάτου (*Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών*)/ Maria Gerolymatou (*National Hellenic Research Foundation*),

Μαγειρεύοντας στο Βυζάντιο: σκηνές από τον βίο μαγείρων / Cooking in Byzantium: scenes from cooks' lives.

Ηλίας Αναγνωστάκης (*Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών*), Αναστασία Δρανδάκη (*Πανεπιστήμιο Αθηνών*) / I. Anagnostakis (*National Hellenic Research Foundation*), Anastasia Drandaki (University of Athens)

"Γραφαῖς τις εἰστιᾶτο πινάκων". Τρώγονταν οι Βυζαντινές απεικονίσεις φαγητών;/ "Γραφαῖς τις εἰστιᾶτο πινάκων". Feasting on images .

ΣΥΖΗΤΗΣΗ / DISCUSSION

11:00-11:45 ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ – ΚΑΦΕΣ / COFFEE BREAK

2η ΣΥΝΕΔΡΙΑ / 2nd SESSION

11:45 – 13:45

Προεδρεία: Τόνια Κιουσοπούλου, Γεράσιμος Μέριανος / Chair: Tonia Kioussopoulou, Gerasimos Merianos

Michel Kaplan (*Université Paris 1, Panthéon-Sorbonne*)

Comment avoir du fromage sur l' Athos sans animaux femelles ? Les moines athonites et la gastronomie valaque.

Μαρία Λεοντσίνη (*Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών*) / Maria Leontsini (*National Hellenic Research Foundation*)

Βυζαντινές και αραβικές συνταγές: μια σχέση προς διερεύνηση/ Byzantine and Arab recipes: a relationship to be explored.

Buket Kitapçı Bayrı (*Koc University-Gabam, Istanbul*)

You are what you eat. Byzantine food in the Danişmendname.

ΣΥΖΗΤΗΣΗ / DISCUSSION

Παρουσίαση Τράπεζας δεδομένων «Χρυσόθεμις»/ «Chrysothemis»: Presentation of data base of Byzantine cooked food (*mageiriai*).

ΕΛΑΦΡΥ ΓΕΥΜΑ-ΚΑΦΕΣ/ LIGHT LUNCH -COFFEE BREAK

3η ΣΥΝΕΔΡΙΑ / 3rd SESSION

16:00 – 18:30

Προεδρεία: Κατερίνα Νικολάου, Χαράλαμπος Γάσπαρης / Chair: Katerina Nikolaou, Charalampos Gasparis

Έφη Ράγια, / Efi Ragia (*Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο / Hellenic Open University*)

«Αποτίναξον τὸ ἄλας καὶ νῆχε ἐν τῷ ὕδατι». Αντιλήψεις και πραγματικότητα περί της ἰχθυοφαγίας: Προετοιμασία και ὀψαρτυσία ἰχθύων στο Βυζάντιο / «Αποτίναξον τὸ ἄλας καὶ νῆχε ἐν τῷ ὕδατι». Perceptions and reality about fish eating: preparation and cooking of fish in Byzantium.

Béatrice Caseau (*Université Paris IV, Sorbonne*)

Seasoning dishes in Byzantium.

Zofia Rzeźnicka (*University of Łódź, Poland*)

Hare in sauce according to Anthimus' recipe. Part 1. Meat.

Maciej Kokoszko (*University of Łódź, Poland*)

Hare in sauce according to Anthimus' recipe. Part 2. On aromatic sauce.

ΣΥΖΗΤΗΣΗ / DISCUSSION

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ/ BREAK

4η ΣΥΝΕΔΡΙΑ / 4th SESSION

18:30 – 20:00

Προεδρεία: Στρατής Παπαϊωάννου, Ελεωνόρα Κουντούρα-Γαλάκη/ Chair : Stratis Papaioannou, Eleonora Kountoura Galaki

Παναγιώτης Ηλιόπουλος (Υποψήφιος Διδάκτωρ Φιλολογίας- Εξωτερικός συνεργάτης προγράμματος “ Χρυσόθεμις”) / Panagiotis Eliopoulos (PhD candidate, University of Athens, External research collaborator with “Chrysothemis” project)

Προσβλητικός λόγος και γαστριμαργία: η περίπτωση του Μιχαήλ Ψελλού/ Abusive speech and gluttony: the case of Michael Psellos.

Μαρίνα Λουκάκη (Πανεπιστήμιο Αθηνών) / Marina Loukaki (University of Athens)

Η απόλαυση του φαγητού στον Κάτω Κόσμο: ερμηνευτικά σχόλια σε ένα επεισόδιο του *Τιμαρίωνα*/ Enjoying food in the Underworld: interpretative comments on an episode of *Timarion*.

Tomek Labuk (University of Krakow, Poland)

Ways of cooking as ways of producing literature: The consumptive discourses in the twelfth-century Byzantine literature.

Χάρης Μεσσής (Πανεπιστήμιο Αθηνών)/ Charis Messis (University of Athens)

Φανταστικές μαγειρίες στο Βυζάντιο του 12^{ου} αιώνα/ Fictional culinary preparations in the twelfth-century Byzantium.

ΣΥΖΗΤΗΣΗ / DISCUSSION

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ/ CONCLUSIONS

ΗΛΙΑΣ ΑΝΑΓΝΩΣΤΑΚΗΣ/ ILIAS ANAGNOSTAKIS

Ινστιτούτο Ιστορικών Ερευνών, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών
Institute of Historical Research, National Hellenic Research Foundation
eanagno@eie.gr

Τράπεζα δεδομένων βυζαντινών μαγειριών «Χρυσόθεμις»

(Βλ. δείγματα λημμάτων στο Παράρτημα των Περιλήψεων)

Ο Ευστάθιος Θεσσαλονίκης σε επιστολή του περιγράφει αναλυτικά μια ειδική παρασκευή παραγεμιστού φαγητού, μια συνταγή, που την ονομάζει *Χρυσόθεμιν* και που, όπως λέγει, έτσι αποκαλούν αυτό το έδεσμα, αυτό το όψον, *οί τῶν ὄψων δαίδαλοι*, οι μάγειροι, οι παρασκευαστές, οι δημιουργοί των πολύπλοκων και περίτεχνων φαγητών. Επιλέχτηκε, λοιπόν, το Χρυσόθεμις, που αποτελεί ένα γαστρονομικό άπαξ, ως ονομασία αυτής της Τράπεζας δεδομένων για τις σκευασίες, τους τρόπους παρασκευής τροφών, στο Βυζάντιο και μάλιστα των βυζαντινών μαγειριών. Στην τράπεζα «Χρυσόθεμις» λημματογραφούνται βυζαντινά φαγητά, υλικά και προϊόντα που χρησιμοποιούνται στα διάφορα εδέσματα. Κάθε λήμμα αποτελείται από διάφορα πεδία: α) το όνομα ή τα ονόματα του λήμματος, β) τα αποσπάσματα των σχετικών πηγών με παραπομπή στην πηγή, γ) τα σχόλια, δ) την βιβλιογραφία, ε) τόπο και χρόνο, στ) τρόπο και είδος παρασκευής, ζ) εικονογράφηση. Δεν γίνονται λήμματα τα ποτά, τα γλυκά, και με κάποιες εξαιρέσεις τα γαλακτοκομικά, τα αρτοσκευάσματα και πολλά αρτύματα, ούτε αποτελούν ανεξάρτητα λήμματα τα υλικά χρήσης σε μια σκευασία (λάδι, κρασί, ξίδι, γάρος, τα κυρίως εδώδιμα και αρωματικά μπαχάρια και τα άλευρα), που συνεξετάζονται στις παρασκευές στις οποίες χρησιμοποιούνται. Πολλά υλικά όπως αλάτι, κύμινο, κρόκος γίνονται ανεξάρτητα λήμματα ή μελετούνται στην παρασκευή που ονοματίζουν, δηλαδή κυμινάτος, κρασάτος, κροκάτος, ξιδάτος.

Δεν αποδελτιώνονται πληροφορίες για παρασκευές τροφών από το πλήθος που παρέχεται από τους γιατρούς της ύστερης αρχαιότητας παρά μόνον οι απολύτως βοηθητικές για τις βυζαντινές αντίστοιχές τους, όπως επίσης από βυζαντινά έργα όπως τα *Γεωπονικά* και τα *Σχόλια*, όταν ρητά δηλώνεται η αρχαία προέλευσή τους ή πρόκειται για απόλυτα επινενοημένες παρασκευές, όπως στα βυζαντινά μυθιστορήματα. Σε κάποιες περιπτώσεις, οι πληροφορίες αυτές φωτίζουν ετυμολογικά ή ερμηνευτικά τις εξεταζόμενες βυζαντινές παρασκευές και τροφές ή αν παρέχουν σχετική πληροφόρηση για πρακτικές μαγειρικής που μάλλον συνεχίζονται στο Βυζάντιο. Σε πολλές, επίσης, περιπτώσεις επαναλαμβάνονται τα ίδια αποσπάσματα σε εντελώς διαφορετικά λήμματα, όταν αναφέρουν κοινά υλικά και κοινούς τρόπους ψησίματος εδεσμάτων (γεμιστά, ζωμοί, μονόκυθρον, παστά, σφουγγάτα, τηγανιστά κλπ.). Δόθηκαν με σχετική συχνότητα από τα λατινικά κείμενα, με ελεύθερη μετάφραση, οι πληροφορίες του Απικίου, του Νότκερ Μπάλμπουλου (Notker Balbulus), του Λιουτπράνδου αλλά κυρίως του Άνθιμου. Τα αποσπάσματα από τις πηγές τα οποία καταχωρούνται στα λήμματα δίδονται κατά χρονολογική σειρά, όπου αυτό είναι δυνατόν, με βάση την χρονολογία έργου και συγγραφέα. Οι πληροφορίες των βυζαντινών Λεξικών και κάποιων Σχολίων σε αρχαίους συγγραφείς προηγούνται στο λήμμα και είναι συνήθως αρχαιογνωστικές. Στο πεδίο «Τόπος και χρόνος» καταχωρούνται ο τόπος και αιώνας του αναφερόμενου συμβάντος ή παρασκευάσματος σύμφωνα με τις πηγές και κατά

προσέγγιση του συγγραφέως και συγγραφέας-αναπαραγωγής του αποδελτιωνόμενου αρχαίου αποσπάσματος. Στο πεδίο «Τρόπος και είδος παρασκευής» δίδονται με αλφαβητική σειρά λέξεις κλειδιά ή φράσεις από τα αποσπάσματα (κάποιες μεταφρασμένες στα νεοελληνικά και σε μονοτονικό).

Οι τρόποι παρασκευής φαγητών, εκτός από την απλή πραγματολογική πληροφόρηση που προσφέρουν για την χρήση πλείστων προϊόντων, αναδεικνύουν (όπως καταφαίνεται στα σχόλια των λημμάτων) την διατροφική ομοιογένεια, ποικιλία ή πρωτοτυπία τις ποικίλες αντιλήψεις των Βυζαντινών για τις τροφές, την κοινωνική και πολιτιστική ταυτότητα, τις διαφοροποιήσεις, εθνικές και θρησκευτικές, των καταναλωτών. Οι τρόποι παρασκευής τροφών πληροφορούν επίσης για την επανάληψη ή συνέχιση αρχαίων γαστρονομικών προτύπων και συνθηκών αλλά και για τις γαστρονομικές κοινωνικές διαστρωματώσεις, καθώς δίδονται στοιχεία για τις διατροφικές συνήθειες και προτιμήσεις του παλατιού, των αρχόντων, εκκλησιαστικών και στρατιωτών, αστικών και αγροτικών πληθυσμών, ευπόρων και απόρων. Πάντα στα σχόλια (ορισμένα μάλιστα συνιστούν εκτενείς μελέτες, όπως π.χ. στα λήμματα άρτύω, ιχθύς, κρέατα, μαγειρεία-μάγειρος), παρέχονται πληροφορίες για τις προμήθειες, διαιτητικές ανάγκες και ρυθμίσεις (νηστείες, κρεωφαγία, χορτοφαγία κλπ.) στις μονές, στα νοσοκομεία, για τη διατροφή σε συνθήκες μετακίνησης, όπως το ταξίδι, η εκστρατεία ή η αιχμαλωσία. Οι προσεγγίσεις αυτές επιτρέπουν να διαπιστωθεί το επίπεδο διαβίωσης και να γίνουν συγκρίσεις όχι μόνον μεταξύ διαφόρων κοινωνικών στρωμάτων, αλλά και μεταξύ διαφόρων εθνοτικών και θρησκευτικών ομάδων εντός και εκτός των συνόρων της αυτοκρατορίας και να διατυπωθούν συμπεράσματα.

Database of Byzantine mageiriai (cooked food) Chrysothemis

(See samples of entries in the appendix of the present abstracts)

In one of his letters Eustathios of Thessalonike extensively describes the special preparation of a stuffed chicken, which he designates *Chrysothemis* (*Χρυσόθεμις*), adopting, as he says, the name given to this recipe by the cooks, the creators of complex and elaborate dishes (*οἱ τῶν ὄψων δαίδαλοι*). Thus, *Chrysothemis*, which constitutes a gastronomical hapax, was chosen as the name of the database of food preparation methods in Byzantium as well as of the Byzantine cooked food called *mageiriai*. In the *Chrysothemis* database, Byzantine foods, ingredients and products used for dishes are indexed. Each entry is composed of various fields: a) the heading of the entry, b) passages with reference to the source, c) comments, d) bibliography, e) place and chronology, f) method and type of preparation, g) illustration. Drinks, sweets and with some exceptions dairy, baked goods are not included. Ingredients and flavourings used in preparations (oil, wine, vinegar, garos, spices and flours) are not indexed as independent entries and are examined alongside the preparations in which they are used: only few ingredients such as salt, cumin and saffron become independent entries or are examined with the preparations that are named after them, e.g. the entries *kyminatos* (cumin-flavoured, *κυμινάτος*), *krasatos* (wine-flavoured, *κρασάτος*), *krokatos* (saffron-flavoured, *κροκάτος*) etc.

Obviously, the large amount of information on food preparations provided by the late antique medical writers is not catalogued, neither is information from e.g. the *Geoponika*, some *Commentaries* and other texts, when there is a clear reference to ancient writers or when entirely fictional preparations are concerned, as is the case of Byzantine romances. In specific instances ancient or late antique sources are cited because they offer etymological or hermeneutic insights into relevant Byzantine foodstuff and preparations or offer special information on cooking methods that most likely survived through the Byzantine period. Furthermore, in many cases, the same passages are repeated in completely different entries when common ingredients and common cooking methods are mentioned (stuffed dishes, broths, *monokythron*, cured dishes, *sphoggaton*, fried dishes etc.). Evidence is also provided with a relative frequency from Latin texts (Apicius, Notker Balbulus, Liutprandt and mainly Anthimos). Passages from the sources indexed in the entries are given in a chronological order. Information from Byzantine *Lexica* and certain *Commentaries* on ancient writers precede. In the field “place and chronology”, the place and the century of the writer activity are recorded. In the field “method and type of preparation” keywords or key phrases from the passages are indexed in alphabetical order (some translated in Modern Greek).

The ways of cooking, the methods of food preparation, apart from the simple factual information they offer on the uses of a large number of products, they also underline (as indicated in the comments of the entries) the dietary homogeneity and the variety or innovation, the various ideas of the Byzantines about foods, social and cultural identity, ethnic and religious differentiation in alimentary habits of the consumers. Furthermore, they provide evidence on gastronomic social stratification, alimentary habits and the preferences of the palace, aristocracy and army, of state and church officials, urban and rural populations, of the rich and the poor. In the “comments” field of the entries, information is provided about supplies, dietary needs and regulations (fasts, meat-eating, vegetarianism etc.) in monasteries and hospitals regarding diet in special conditions such as travels, campaigns or captivity. Some comments are extended studies as is the case e.g. for the entries to season (*άρτύω*), fish (*ιχθύς*), meat (*κρέατα*), cooked food and cook (*μαγειρεία-μάγειρος*). These approaches offer the opportunity to investigate the standard of living and to make comparisons not only among various social classes, but also among various ethnic and religious groups within and beyond the boundaries of the Byzantine Empire.

ΗΛΙΑΣ ΑΝΑΓΝΩΣΤΑΚΗΣ/ ILIAS ANAGNOSTAKIS
 Ινστιτούτο Ιστορικών Ερευνών, ΤΒΕ- ΕΙΕ
 Institute of Historical Research, National Hellenic Research Foundation
 eanagno@eie.gr

ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ ΔΡΑΝΔΑΚΗ/ ANASTASIA DRANDAKI
 Πανεπιστήμιο Αθηνών /University of Athens
 adrandaki@yahoo.gr

"Γραφαῖς τις εἰσιτῆτο πινάκων". Τρώγονταν οι Βυζαντινές απεικονίσεις φαγητών;

Στο προσφάτως εκδοθέν ποίημα *"λαμβος* Ανωνύμου, μάλλον του 12ου αι., κάποιος φτωχός και πεινασμένος με την πάντοτε άδεια τράπεζα (κάποτε μόνον με λίγα σαλατικά, λάχανα και κρεμμύδια) βρίσκει παρηγοριά φανταζόμενος ότι καταναλώνει τα πολυτελή και ακριβά φαγητά που εικονίζονται σε πίνακες ή τοιχογραφίες της οικίας του και είναι τα μόνα κρέατα που μπορεί να φάει με την φαντασία του (*γραφαῖς πένης τις εἰσιτῆτο πινάκων*). Στους πίνακες αυτούς εικονίζονται πολυτελή και δυσπρόσιτα για μια καθημερινή τράπεζα ζώα και πτηνά, όπως κύκνοι, γερανοί, φασιανοί, παγόνια, πέρδικες, ατταγοί, δηλαδή φραγκόκοτες ή φραγκολίνοι, λαγοί, δορκάδες. Ο φτωχός, λοιπόν, παίζει με την πείνα του αλλά και με τις απεικονίσεις και φωνάζει προσποιούμενος ότι κάποιος τον σερβίρει μαγειρεμένα πτηνά: *τὸν ταῶνά μοι φέρε, τὸν φασιανόν, τὸν γέρανον, τὸν κύκνον*. Ο φθονερός γείτονάς του, ένας συκοφάντης, ακούγοντάς τον παρεξηγεί και θεωρεί ότι ο φτωχός έκλεψε δημόσιο χρήμα για να έχει αυτήν την πολυτέλεια. Τον καταδίδει, λοιπόν, και ο φτωχός σύρεται στο δικαστήριο αλλά τελικά αθώνεται, όταν μάλιστα φέρνει ένα πίνακα με παγόνια και άλλες απεικονίσεις για να αποδείξει ότι σε αυτά απευθυνόταν μέσα στην πείνα του (*καὶ δὴ παρῆγε τοὺς ταῶνας εἰς μέσον καὶ τᾶλλα πάντα τῆς τρυφῆς τὰς εἰκόνας*). Επιστρέφοντας στο σπίτι του καταστρέφει, κατά όψιμο εικονοκλαστικό τρόπο, κάθε παράσταση με τα ζωγραφισμένα πτηνά και ζώα και βάζει στην είσοδο επιγραφή που λέει ότι στο εξής πρέπει να προσέχει τα λόγια του και να μην αναφέρει: *μὴ κύκνον εἴπης, μὴ γέρανον ἐν λόγοις, μὴ φασιανόν, μὴ λαγών, μὴ δορκάδα....*

Ο τίτλος της ανακοίνωσης συνειδητά αποτελεί μια παραδοξολογία με βάση το ίδιο το στιχούργημα, αλλά ταυτόχρονα δίνει και το στίγμα της έρευνάς μας: άραγε τρώγονταν τα εικονιζόμενα φαγητά στις βυζαντινές τράπεζες γευμάτων; Μια προσέγγιση της ιστορίας θα έβλεπε, πέρα από τον κοινό φθόνο, τα ζωγραφισμένα και υπάρχοντα μέσα στους «πίνακες» να υποβάλλουν τα μαγειρεμένα και σερβιρισμένα κρέατα μέσα σε «πινάκια», πιάτα. Η παραπάνω εξαιρετικού ενδιαφέροντος ανεκδοτολογική ιστορία που πιθανότατα εμπνέεται από παραστάσεις της ύστερης αρχαιότητας, είναι θεματικά πτωχοπροδρομικού ύφους (αλλά όχι στην γλώσσα) και αποτελεί την αφορμή να μελετήσουμε απεικονίσεις μαγειρεμένων φαγητών στην βυζαντινή τέχνη, κοσμική και θρησκευτική. Θεωρούμε και προτείνουμε ότι στο εν λόγω ποίημα, ποιητική αδεία, με το λοπαίγνιο *πίναξ-πινάκιον*, παρουσιάζεται μάλλον ένας φτωχός, πεινασμένος καλλιτέχνης ζωγράφος (αν και η ιδιότητά του δεν αναφέρεται) να κατέχει μέσα στο σπίτι του πλήθος πινάκων που εικονίζουν πανάκριβα ζώα, τα μόνα κρέατα που διαθέτει, αλλά ζωγραφιστά. Είναι το αντίστοιχο του πεινασμένου γραμματικού του

Πτωχοπρόδρομο. Στον Πτωχοπρόδρομο ο γραμματικός έχει να φάει μόνο το μελάνι με το οποίο γράφει, ούτε καν αυτό της σουπιάς. Εδώ, ο ζωγράφος δεν έχει να φάει απολύτως τίποτε. Αν η ανάγνωσή μας ευσταθεί, πρόκειται από κάθε άποψη για μια εξαιρετικού ενδιαφέροντος, μοναδική περίπτωση σάτιρας πεινασμένου καλλιτέχνη (ή μήπως συλλέκτη έργων τέχνης;) και δεν νομίζουμε ότι υπάρχει άλλη αντίστοιχη σπαρταριστή περιγραφή και μαρτυρία στον μεσαιωνικό βυζαντινό κόσμο.

Είναι γνωστό ότι, σε αντίθεση με την ύστερη αρχαιότητα, δεν διασώζονται δείγματα ούτε καταγράφονται στις πηγές πολλές μαρτυρίες για την κοσμική ζωγραφική οικιών στο Βυζάντιο, μάλιστα με παραστάσεις συμποσίων και εδεσμάτων. Εξαιρεση αποτελούν κάποιες αναφορές στα κομνηνεία μυθιστορήματα και σπάνιες ιστορικές αναφορές, όπως αυτή του Νικήτα Χωνιάτη για τα ψηφιδωτά στο παλάτι του Ανδρονίκου Α΄ Κομνηνού, στα οποία ο ίδιος ο Ανδρόνικος εικονιζόταν να κυνηγά και να ψήνει ελάφια και κάπρους σε δυνατή φωτιά. Εξίσου σπάνιες είναι και οι απεικονίσεις μαγειρέματος ή προετοιμασίας φαγητού στην βυζαντινή τέχνη, εξαιρουμένων κάποιων σχεδόν πανομοιότυπων παραστάσεων συμποσίων σε μικρογραφίες χειρογράφων. Αλλά και σε πολλές θρησκευτικές παραστάσεις - όπως στη Φιλοξενία του Αβραάμ, τον Μυστικό Δείπνο, το τραπέζι του εν Κανά γάμου κ.ά.- τα εικονιζόμενα φαγητά είναι συνήθως συμβατικά και συμβολικά (ψωμί, ψάρι, οίνος και κάποτε κρέας). Μόνο σε κάποιες μικρογραφίες (κυρίως στα τραπεζώματα της ιστορίας του Ιώβ), τα φαγητά εικονίζονται πιο πληθωρικά με ψάρια και καβούρια στη σχάρα ή απευθείας στην ανθρακιά, κρέατα που σουβλίζονται, πουλερικά που καταφθάνουν στον τραπέζι περασμένα στην σούβλα και ψητό αμνοερίφιο, χοιρινό ή αγριόχοιρο στην κεντρική πιατέλα. Τα πιο υπερβολικά σε μέγεθος παραδείγματα απεικόνισης φαγητού εντοπίζονται στο μέγιστο ψάρι του Μυστικού Δείπνου στην Karanlık Kilise της Καππαδοκίας και στο ψημένο τεράστιο ζώο ή πτηνό που κυριολεκτικά καταλαμβάνει όλη την τράπεζα της Φιλοξενίας του Αβραάμ στο ψηφιδωτό της Monreale στη Σικελία. Η οργάνωση της τράπεζας σε όλες αυτές τις παραστάσεις με τα μαχαιροπίρουνα, ποτήρια, σκεύη, πινάκια, λοπάδες, εμβάφια-σαλτσάρια, χειρόμακτρα, τραπεζομάντιλα, ραπανάκια και κυρίως οι τρόποι σερβιρίσματος φαγητών και ποτών, επαναλαμβάνονται σχεδόν στερεοτυπικά, όμως αποτελούν ένα εξαιρετικά πλούσιο θέμα για μια άλλη μελέτη.

Στην παρούσα ανακοίνωση θα σχολιαστούν παραδειγματικές περιπτώσεις απεικόνισεων φαγητών, οι οποίες πιστεύουμε ότι αντανakλούν μια βυζαντινή διατροφική και «γαστριμαργική» πραγματικότητα, αλλά πάντα προφανώς διεθλασμένη.

"Γραφαῖς τις είστιᾶτο πινάκων". Feasting on images

In a recently published a twelfth century poem *lambus* by Anonymous the poor and hungry man with his ever empty dining table holding only the occasional vegetables, cabbage and onions, finds solace in his imagination. He fantasizes himself as devouring a variety of sumptuous and rare delicacies that are depicted in the paintings he keeps at home, those being the only meat dishes he can "consume" (*γραφαῖς πένης τις είστιᾶτο πινάκων*). This imaginary menu includes swans, cranes,

pheasants, peacocks, grouse, francolins, hares, deer). The hero ridicules both his deplorable situation and the paintings that surround him by immersing himself in make-believe: he shouts orders pretending someone is serving him cooked birds *“τὸν ταῶνά μοι φέρε, τὸν φασιανόν, τὸν γέρανον, τὸν κύκνον”*. His neighbor, an envious man and a slanderer, misunderstands his shouts and falsely accuses him of embezzlement of public funds, the only way for so poor a man to have been living in luxury. The poor man is thus being dragged to the courts where he is acquitted, but only after bringing before the judge as proof of his innocence the paintings depicting peacocks and other luxuries (*καὶ δὴ παρῆγε τοὺς ταῶνας εἰς μέσον καὶ τᾶλλα πάντα τῆς τρυφῆς τὰς εἰκόνας*). Upon his return at home the poor man as a new iconoclast destroys all of his paintings with birds and animals and hangs at the entrance an inscription declaring that from now on he has to be mindful of his words and never mention *“μὴ κύκνον εἶπης, μὴ γέρανον ἐν λόγοις, μὴ φασιανόν, μὴ λαγών, μὴ δορκάδα”*.

This satirical poem, expressed in Ptochoprodromic style, but in high level language, and inspired in all probability by representations dating from Late Antiquity, offers an ideal starting point for studying the representations of cooked meals in Byzantine art, both secular and religious. Our interpretation of this story would go beyond the machinations of common envy to read in the lively narrative the powerful presence of the painted birds in the *“πίνακες”*, panels, that can substitute for the actual cooked meat served in *“πινάκια”*, platters. We propose that the wordplay between *πίναξ* – *πινάκιον* (panel-platter) in the poem is used here with artistic license to represent the life of a poor and famished painter who apparently can have access only to painted food. He is in fact the equivalent of the famished grammarian in the renowned poem by Ptochoprodromos who has only his writing ink to eat, not even that of a squid. Yet the painter has nothing to assuage his hunger.

As is well-known, contrary to Late Antiquity, very few literary references and even fewer actual representations of preparing and serving food can be traced in secular Byzantine literature and art. Apart from certain imaginary references in Komnenian romances, one notable literary example can be found in Niketas Choniates' description of a mosaic decoration in the palace of Andronikos I Komnenos, in which the proprietor himself was depicted hunting and roasting deer and boars. In visual arts on the other hand, food plays a prominent role in a number of religious scenes, e.g. The Hospitality of Abraham, the Last Supper, or the Wedding at Cana, though it is usually depicted in a repetitive, symbolic fashion. Conversely in certain manuscript illuminations with the Book of Job in particular, food is depicted in some detail, in the form of grilled fish or roast crabs, spitted birds and roast lamb, pork or boar served in platters. In such representations, apart from the food itself, it is also the 'art de la table' -cutlery, drinking cups, napkins, tablecloths, horseradish- and serving food practices that take place around the dining table, but their detailed examination would be the content of a different paper..

In the present paper we will discuss selected Byzantine food representations which, in our view can be seen as reflections albeit refracted of the actual dietary and gastronomic realities in Byzantium.

BUKET KITAPÇI BAYRI
 Koç University-Gabam, Istanbul
 bbayri@ku.edu.tr, bkbayri@gmail.com

'You Are What You Eat'. Byzantine Food in the Danişmendname

'You are what you eat' is a frequently used phrase in modern days related with the notion that to be fit and healthy you need to eat good food. Food has a social as well as a biological component. Apart from what we eat, how we eat and with whom we eat may have symbolic meanings. As eating and drinking are repeated every day for biological survival, they can be constructed as social acts, which have the ability to create a set of dispositions that structure action in the world and hence to instantiate social roles, cultural categories, and perceptions of identity and difference. Norms regarding suitable dining partners as well as suitable food reflect patterns of social relations and ideas about hierarchy, inclusion, and exclusion, boundaries, and transactions. Efforts to control eating within the groups all reflect a fear among a group of losing its group identity. Byzantine anxiety about controlling food consumption to preserve group cohesion is evident in treatises listing the flaws of the Latins, where unclean food and improper fasting habits take up substantial space. Similar emphasis on unclean food habits among the Turkish Muslim groups is rarely found in the Byzantine primary sources. Maybe due to this, scholars have shown little interest in the symbolic aspect of food in the cross-cultural relations between the Byzantines and the Turkish Muslim groups in late Medieval Anatolia.

This paper focuses on commensality, feasting, and food consumption patterns depicted in the Danişmendname, a Turkish-Muslim warrior epic, which narrates the military exploits of Ahmed Danişmend (d. 1104) in Byzantine Cappadocia and western Pontic regions. It argues that emphasis on prohibition of commensality with foreigners and gastronomic differences between the groups in the narrative aim to constitute social and cultural boundaries to preserve communal cohesiveness within the group formed around the hero, Ahmed Danişmend and to distinguish it from the group of his enemies. Both groups, "ours" and "theirs," in fact belong to the same cultural and social milieu, that is the Byzantine provincial aristocracy of the Komnenian period.

Six feasts are described in detail in the narrative: two are given by Ahmed Danişmend, for his companions; and the rest are given by his enemies, Şah-ı Şattat and Nastor, the two most powerful Byzantine dignitaries in the Byzantine province, and Puthil, the sultan of Trebizond. The menus of the Byzantine feasts in the Danişmendname resemble each other in terms of the extensive consumption of fish, shellfish, vegetables, pork, and wine. According to these menus, apart from pork no other kind of meat is consumed by the Byzantines and no sweetmeat is listed as being part of their diet. The Byzantine menus reflect a great quantity of shellfish consumption as well as strange food and drink items, such as "stuffed rat" and "snake poison." The paper presents few examples from the Danişmendname related to prohibitions on commensality with foreigners. It examines one of the Byzantine menus within the light of negative connotations of pork and shellfish consumption and positive attributes of consuming sweetmeat in medieval Islamic culture. It hopes to offer insights into how and why food and drink were used to construct otherness in late medieval Muslim Anatolia.

BÉATRICE CASEAU
Université Paris IV, Sorbonne
bacaseau@yahoo.fr

Seasoning dishes in Byzantium

This paper aims to analyze the seasoning of dishes, as revealed in texts. It will concentrate on aromatic salts, some of which bear the name of a saint and comment on the importance of health issues in seasoning meals. It will also comment on the use of spices, whether real or imaginary. The imagination of spices plays a role in their use both for medicine and for cooking.



ΜΑΡΙΑ ΓΕΡΟΛΥΜΑΤΟΥ/MARIA GEROLYMATOU
 Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών/ National Hellenic Research Foundation
 mgero@eie.gr

Μαγειρεύοντας στο Βυζάντιο: σκηνές από τον βίο μαγείρων

Οι διαιτητικές συνήθειες και η διατροφή στο Βυζάντιο προσείλκυαν το ζωηρό ενδιαφέρον ιστορικών, ανθρωπολόγων και αρχαιολόγων κατά τις δύο τελευταίες δεκαετίες. Χάρης σε αυτήν την προσπάθεια έχουν καταρριφθεί πολλά από τα στερεότυπα σχετικά με τις διατροφικές συνήθειες των Βυζαντινών. Αντιθέτως, η στάση των τελευταίων απέναντι στη *μαγειρ(ε)ία* και στους ασχολούμενους με αυτή δεν έχει αποτελέσει αντικείμενο ενδιαφέροντος. Η *μαγειρ(ε)ία* στην συνείδηση των Βυζαντινών ανθρώπων ήταν συνδεδεμένη με την έννοια της ευχαρίστησης και της ευωχίας. Το παράδειγμα του Πτωχοπρόδρομου δεν είναι μοναδικό. Η περιγραφή του πλουσίου γεύματος του ηγουμένου και των περίοπτων μοναχών καθώς και αυτή του μεσημεριανού φαγητού του πλούσιου τσαγκάρη αποτελούν εικόνες της ευχαρίστησης που προσέφερε η μαγειρική τέχνη.

Ωστόσο, στην πράξη η μαγειρική αποτελούσε μία εργασία κοπιαστική, ρυπαρή, ακόμη και επικίνδυνη για τον ασχολούμενο με αυτή. Ο απλός μάγειρος εμφάνιζε την εικόνα ενός εξαχρειωμένου ανθρώπου, με ασβλωμένο πρόσωπο και χέρια μέσα στη σάχη. Είναι ενδιαφέρον ότι η νομολογία αποδεχόταν ότι η ενασχόληση με τη μαγειρική αποτελούσε δείγμα εσχάτης ένδειας και κοινωνικής απαξίωσης. Σε ορισμένες περιπτώσεις ο μάγειρος ήταν υπεύθυνος για τη συλλογή της ξυλείας, ενώ ήταν επίσης επιφορτισμένος με τον καθαρισμό των μαγειρικών σκευών. Ειδικά η μαγειρική σε μεγάλες ποσότητες απαιτούσε μεγάλη σωματική προσπάθεια και συνεπαγόταν κόπωση. Ο Πτωχοπρόδρομος αναφέρεται σε χύτρες, τις οποίες παρομοιάζει με κολυμβήθρες (*βαπτιστήρες*), ενώ ο Βίος του οσίου Φαντίνου κάνει ανάλογο περιεχομένου αναφορά σε σαρκαστικό σχόλιο κάποιου λαϊκού. Η ρεαλιστική αυτή εικόνα της εξαχρείωσης των ασχολουμένων με τη μαγειρική μετατρέπεται σε ένα συνηθισμένο αγιολογικό τόπο που διαμορφώνεται ήδη στον Βίο του οσίου Ευφροσύνου, ο οποίος θεωρήθηκε εκ των υστέρων ως προστάτης των μαγείρων. Ο Βίος εξηγεί ότι καθώς ο όσιος ήταν αγράμματος και εθεωρείτο από τους άλλους αδελφούς της μονής περιορισμένων νοητικών δυνατοτήτων, η μόνη υπηρεσία για την οποία θεωρήθηκε κατάλληλος ήταν η φροντίδα του μαγειρείου. Ο τόπος αυτός έχει υιοθετηθεί και σε άλλα έργα της βυζαντινής αγιολογικής γραμματείας και όχι μόνο.

Η δυσκολία της μαγειρικής και η υπακοή έχει ως αντιστάθμισμα τον ουράνιο παράδεισο. Ο μάγειρος μοναχός βλέπει στη φωτιά που ανάβει το *πῦρ* της αιωνίου κολάσεως και αγωνίζεται να ξεφύγει από αυτό. Δεν είναι τυχαίο ότι η ενασχόληση αυτή σε πολλά αγιολογικά κείμενα, αλλά και σε μοναστικά τυπικά εμφανίζεται ως ένα από τα δυσκολότερα και ταπεινότερα διακονήματα μέσα σε μία μοναστική κοινότητα. Συχνά αντιμετωπίζεται ως ένα παιδαγωγικό μέσο, ειδικά για τους νεώτερους μοναχούς, προκειμένου να φθάσουν στην πλήρη ένσυναίσθηση της ταπείνωσης και να επιτευχθεί το ευαγγελικό ρητό *καὶ ἔστωσαν οἱ πρῶτοι ἡμῶν ἔσχατοι καὶ οἱ ἔσχατοι πρῶτοι*. Προκειμένου μάλιστα να καμφθούν οι αντιρρήσεις

και να περιοριστούν οι λειδορίες εκ μέρους των υπολοίπων μοναχών τα αγιολογικά κείμενα προβάλλουν την ιδέα ότι οι αφανείς διάκονοι της μαγειρικής ήταν μέτοχοι από αυτή ήδη τη ζωή του ουρανού παραδείσου. Το πρότυπο του πραγματικού μοναχού ήταν όχι μόνο να αποδεχθεί τη θέση του, αλλά και να πιστέψει βαθιά μέσα του ότι με αυτόν τον τρόπο προσέγγιζε περισσότερο το ιδεώδες του μοναστικού βίου.

Cooking in Byzantium: scenes from cooks' lives

Dietary habits and food in Byzantium attracted the attention of historians, archaeologists and anthropologists during the past decades. Thanks to this new approach, many *clichés*, which had made an impact on Byzantine studies, have been revised. On the contrary, we have insufficiently information about the Byzantine attitude towards cooking and cooks. Cooking was associated in social consciousness with feast and joy. The detailed description by Ptochoprodromos of the dinner offered to the shoemaker as well to the abbot of the monastery gives us an idea of the importance of the art of cooking.

Nevertheless, cooking was in reality a difficult, exhausting and filthy task, which could entail danger and could become a real ordeal. Cooks are depicted in the sources as dirty and very miserable people covered in ashes. It seems that things were equally difficult for laymen who practiced cooking. In some cases, cooks were also responsible for chopping wood for the cooking fires, even in harsh weather conditions, and they usually had to clean up the pots used for the preparation of food. Cooking for large groups of people necessitated physical strength. Ptochoprodromos refers to large cooking pots as basins or baptisteries (*βαπτιστήρες*), a simile also used by other authors. The image of the filthy cook dressed in shabby clothes was adopted by various hagiographic sources and became a literary *topos*. In *The Life of Euphrosynos*, the cook states that the saint was ignorant and naïve, and was, therefore, considered good to be entrusted only with the service of cooking.

In monastic *typika*, cooking is considered one of the humblest services. Quite often, it becomes a pedagogic arm in the disposition of an abbot who teaches a new monk the virtues of obedience and humility. The cook sees in the kitchen fire the image, the reflection of hell, strives for his salvation and is comforted for his actual situation. The difficulties of cooking and the obedience of those who carry bravely this burden are recompensed with the divine paradise.

ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΗΛΙΟΠΟΥΛΟΣ / PANAGIOTIS ELIOPOULOS

Υποψήφιος Διδάκτωρ Φιλολογίας- Εξωτερικός συνεργάτης προγράμματος *Χρυσόθεμις* /
 PhD candidate, University of Athens, External research collaborator
 with “Chrysothemis” project.
 peliop@eie.gr

Προσβλητικός λόγος και γαστριμαργία: η περίπτωση του Μιχαήλ Ψελλού

Ο προσβλητικός λόγος, ως ρητορική έκφραση, μπορεί να στοχεύει στον συνετισμό του αποδέκτη του, αλλά κυρίως στοχεύει στον διαχωρισμό και τον αποκλεισμό του ψεγόμενου προσώπου. Προκειμένου να επιτευχθεί αυτό, ο προσβλητικός λόγος χρησιμοποιεί ορισμένους τρόπους που οι βυζαντινοί συγγραφείς δανείζονται τόσο από την αρχαία όσο και από τη χριστιανική παράδοση. Η λαιμαργία ή *γαστριμαργία* υπήρξε κοινός τρόπος των ρητορικών επιθέσεων από την αρχαιότητα. Ωστόσο, όπως συνέβη και με άλλους τρόπους του προσβλητικού λόγου, που με την έλευση του χριστιανισμού εμβαπτίστηκαν στην χριστιανική ηθική, η λαιμαργία αποτέλεσε ένα από τα αμαρτήματα που καταδικάστηκαν με σφοδρότητα από τους Πατέρες της εκκλησίας. Η λαιμαργία, λοιπόν, απέκτησε και μία ηθική διάσταση, αφού με την επικράτηση του χριστιανισμού, υποδήλωνε την έλλειψη αυτοελέγχου και ως εκ τούτου την μαλθακότητα. Πλέον ήταν το ένα άκρο, σε ένα δίπολο, στην άλλη άκρη του οποίου βρισκόταν το χριστιανικό πρότυπο της νηστείας ή εγκράτειας του αγίου ή του μοναχού. Παρόμοια πορεία μπορούμε να διακρίνουμε και για έναν άλλο τύπο του προσβλητικού λόγου, την μέθη, την εκτός μέτρου δηλαδή οινοποσία.

Όπως, όμως, έχει παρατηρηθεί, ο 11ος και κυρίως ο 12ος αιώνας αποτελούν κομβικά σημεία, καθώς αρκετές αντιλήψεις στη ζωή και τον πολιτισμό των Βυζαντινών αλλάζουν. Οι αντιλήψεις που αφορούν το φαγητό και γενικότερα ο πολιτισμός που αφορά τη βυζαντινή *τράπεζα* δεν αποτελούν εξαίρεση. Η λαιμαργία παραμένει φυσικά ένας κλασικός κοινός τρόπος του προσβλητικού λόγου. Ωστόσο, πλέον εμφανίζεται μαζί της και η αγροικία όσον αφορά τους καλούς τρόπους στο τραπέζι, αλλά και το κακό γούστο όσον αφορά την επιλογή εδεσμάτων. Το φαγητό, ως σημείο εφόρμησης του προσβλητικού λόγου, αποκτά μια διαλεκτική δύναμη. Χρησιμοποιείται για να υποδηλωθεί η λαιμαργία του αντιπάλου, η αδυναμία του να ελέγξει τις παρορμήσεις του. Παράλληλα, όμως, είναι δυνατόν να χρησιμοποιηθεί, για να δηλωθεί η ταπεινότητα και η ευτέλεια του αντιπάλου, μέσω των γαστριμαργικών επιλογών του και της συμποτικής του συμπεριφοράς.

Ο Μιχαήλ Ψελλός φαίνεται πως στη διάρκεια της καριέρας του αρκετές φορές μεταχειρίστηκε τον προσβλητικό λόγο απέναντι σε αντιπάλους του, είτε για να πλήξει το κύρος τους, είτε για να αμυνθεί μετά από επιθέσεις τις οποίες εξαπέλυσαν εναντίον του, είτε με σκωπτική διάθεση για να περιπαίξει κάποιον. Η γαστριμαργική απόλαυση είναι συχνά παρούσα στα έργα του Ψελλού, όπως και οι ενδείξεις της οινογνώσιας του. Εξάλλου και ο ίδιος παραδέχεται, ότι οι απολαύσεις αυτές δεν του είναι αδιάφορες. Σε επιστολή του προς τον πατριάρχη Μιχαήλ Κηρουλάριο ο Ψελλός εκστασιασμένος τον ευχαριστεί για το ψάρι που του έστειλε (*ποτάμιος ὕς*) ως δώρο και δεν παραλείπει να αναφερθεί στον ενδεδειγμένο τρόπο μαγειρέματός του, αλλά και να απαριθμήσει άλλα θαλασσινά εδέσματα, χωρίς

φυσικά κάποιο από αυτά να ξεπερνά το δώρο του πατριάρχη σε νοστιμιά. Επανελημμένα στις επιστολές του Ψελλού βλέπουμε ότι ανταλλάσσονταν διαφόρων ειδών εδέσματα και αναφέρονται τρόποι μαγειρέματος.

Ο συμποτικός Ψελλός, ωστόσο, αναδύεται και από χωρία στα οποία προβαίνει σε αξιολογικές διαβαθμίσεις. Στο *Ἐγκώμιον εἰς τὸν οἶνον*, ο Ψελλός συγκρίνει το κρασί που έλαβε ως δώρο με άλλα κρασιά, υποδηλώνοντας μια εκλέπτυνση του γούστου, αφού προχωρά σε αξιολόγηση και έκφραση προσωπικών προτιμήσεων. Αυτή η τάση δεν περιορίζεται στον οίνο. Τα φαγητά ή σκεύη ενός τραπεζιού, ταπεινά ή πολυτελή, μπορεί να λειτουργήσουν συμβολικά, ανάλογα με την περίπτωση. Για παράδειγμα, η απαρίθμησή τους μπορεί να προκαλέσει συγκρίσεις ή να λειτουργήσει προσβλητικά, όταν ο Ψελλός συνδέει τα ευτελή φαγητά ή σκεύη με τον αποδέκτη της επίθεσής του. Αρκεί να θυμηθούμε την αντίδραση της μητέρας του Ψελλού, μπροστά στο γεύμα που της παρουσιάζεται (*ἰχθῦν τινα τῶν εὐτρόφων*), στην στρωμένη με όλα τα απαραίτητα σκεύη τράπεζα. Γεμάτη ενοχές, αναλογίζεται πως αυτές οι ανέσεις και πολυτέλειες είναι αξιόμημπες και ασύμβατες με την ταπεινότητα της πίστης της. Από το έργο του Ψελλού παρελαύνουν, επίσης, αναφορές σε κυνήγια αυτοκρατόρων και ενδεδειγμένοι τρόποι θανάτωσης των ζώων, αλλά και τρόποι μαγειρέματός τους. Φαίνεται, τέλος, πως από τα εκλεκτικά γούστα του Μιχαήλ Ψελλού δεν απουσίαζαν (ιδιαίτερα για τα σημερινά τουλάχιστον δεδομένα) φαγητά, όπως ο *θαλάσσιος ὄφις*, που επίσης λαμβάνει ως δώρο.

Το φαγητό, λοιπόν, και αυτά που το αφορούν, ανάγεται από τον Ψελλό σε σύμβολο του κοινωνικού *status* ενός ατόμου και δεν διστάζει να επιτεθεί σε αντιπάλους του κατηγορώντας τους ως λαίμαργους, αγροίκους ή μέθυσους και ως άτομα που η συμπεριφορά τους στο τραπέζι, τα φαγητά που καταναλώνουν και τα σκεύη που χρησιμοποιούν δείχνουν την ταπεινή καταγωγή τους και εν τέλει την ηθική τους αξία και ευτέλεια. Το μέτρο καθορίζεται από τα εκλεπτυσμένα γούστα εκείνων που γνωρίζουν να καταναλώνουν εκλεκτά εδέσματα, που δεν ενδίδουν στη λαιμαργία και δεν παρασύρονται από τη συμποτική θέρμη, ώστε να ξεχάσουν τους καλούς τους τρόπους. Όποιος εμπίπτει σε αυτούς τους τόπους του προσβλητικού λόγου περνά μια διαχωριστική γραμμή και παύει να θεωρείται *ήμέτερος*.

Abusive speech and gluttony: the case of Michael Psellos

Abusive speech, as a rhetorical expression, aims at the reprehension of the receiver, but mainly at excluding the person of interest. In order to accomplish this, abusive speech uses various commonplaces. The Byzantine writers use the Ancient Greek as well as Christian tradition as sources for these commonplaces. Gluttony had been a commonplace of abusive speech since the ancient times. However, after the advent of Christianity, gluttony was seen as a sin that was fiercely censured by the church Fathers similarly to other commonplaces of abusive speech. Hence, gluttony obtained a moral dimension by indicating the absence of self-control and therefore self-indulgence. This way, gluttony became the exact opposite of the role model that was proposed by the Christian saints or monks. Drunkenness, (i.e. out of measure wine drinking), another commonplace of abusive speech, followed a similar pathway.

As has been noted, the 11th and 12th centuries consist a turning point, as a lot of changes happen in the Byzantine life and civilization. Notions about food and the culture regarding the way the Byzantines eat and drink are no exception. Gluttony of course remains a typical commonplace in an abusive speech or invective. However, alongside it we can spot boorishness, i.e. bad and improper behavior around the table and poor taste regarding the choice of food. As a result, food as a concept of abusive speech obtains a substantial dialectic quality by suggesting the gluttony of an opponent and their inability to control their impulses. At the same time, it is used to indicate poor taste and worthlessness.

Michael Psellos utilized invective and abusive speech against his opponents many times during his career in order to spoil their validity and status, to defend himself against their attacks or to simply tease someone in a humorous manner. Gastronomical delights and wide knowledge about wine are frequently present in the works of Psellos. Moreover, Psellos himself admits that he is keen on these delights. In a letter addressed to the Patriarch Michael Keroularios, an overjoyed Psellos thanks the Patriarch for the fish he had sent to him as a gift. Also, Psellos did not fail to mention the appropriate way of cooking the fish, as well as to enumerate other delicacies of the sea. Of course the gift from the Patriarch surpasses any other delicacy. This exchange of edible gifts between the correspondents is a common theme in the *Letters* of Psellos.

The symposiac character of Psellos emerges from his own ratings and evaluations too. In his *Encomium on wine*, Psellos compares the wine he received as a gift with other wines. This comparison suggests a certain sophistication regarding taste, since it includes personal preferences and evaluations. This tendency is not limited to wine. Objects and utensils of the table as well as the table etiquette obtain a moral quality. Humble and luxurious objects may bear a symbolic value. For instance, a catalogue of humble utensils is used in the context of abusive speech, when Psellos relates these utensils with the receiver of his attacks. It is worth remembering the reaction of Psellos' mother when she is presented a luxurious table with all the necessary utensils. Filled with guilt, she regards these conveniences and luxuries as incompatible with the humility of her faith. In the work of Psellos we can also trace references on royal hunts and the appropriate way of killing an animal including the optimal way of cooking it. Finally, it seems the fine taste of Michael Psellos would lead him to appreciate even some exotic, for the modern day taste, delicacies, such as an edible *θαλάσσιον ὄφιν*. Thus, Psellos does not hesitate to attack his opponents, accusing them as gluttons, boors or drunkards. He censures them for their unacceptable behavior around the table, their poor taste on food, the utensils they use which indicate their humble origins and morality.

In conclusion, food and everything related to it are used by Psellos as symbols of social status. The fine taste of the court elite that consume exquisite delicacies and possess the ability to control their impulses in terms of the amount of food and wine they consume, define what is acceptable and what is not. Anyone who is not within these lines ceases to be 'one of us' (*ἡμέτερος*), and becomes a victim of the abusive speech.

MICHEL KAPLAN
 Université Paris 1, Panthéon-Sorbonne
 michel.Kaplan@univ-paris1.fr

Comment avoir du fromage sur l'Athos sans animaux femelles ? Les moines athonites et la gastronomie valaque

Avant l'installation des moines, l'Athos était un terrain de parcours pour les animaux appartenant aux paysans de Chalcidique. La délimitation de 943 restreint largement cette possibilité sans totalement l'interdire. Les possibilités pour les moines d'élever eux-mêmes les bêtes pour obtenir le fromage qui constitue une part non négligeable de leur régime alimentaire sont compromises par l'interdiction de détenir des animaux femelles. Dans les faits, la tolérance pour la dépaissance de troupeaux, y compris avec les bergères qui s'en occupent, ne fait que se répandre. D'où le conflit rocambolesque entre les moines athonites, conduits par leur *prôtos*, et le patriarche Nicolas Grammatikos, finalement tranché par Alexis Comnène : les moines menacent de tous quitter l'Athos s'ils ne peuvent plus bénéficier des mets délicieux que leur apportent les bergères valaques.

Cela pose de façon plus large la question des laitages et du fromage dans la nourriture des moines, aussi bien que des plats cuisinés que préparaient les moines eux-mêmes. Les documents athonites sont sur ce point extrêmement discrets. La règle d'Athanase pour Lavra parle plats cuisinés seulement, à quoi il faut ajouter la signature d'un moine cuisinier en 1154. Les autres règles conservées (Docheiariou, Kutlumus) n'évoquent pas ce sujet. La seule cuisson athonite disponible est donc celle de Lavra, deux ou trois repas par jour : essentiellement des légumes et légumineuses, mais on y ajoute à certaines fêtes du poisson s'il y en a du fromage et des œufs. La rédaction de sa règle par Athanase semble laisser entendre que le fromage et les œufs sont cuits avec les légumes, et même peut-être le poisson aussi. Notons qu'une partie de ces prescriptions sont empruntées à Théodore Stoudite. Dans quatre métoques d'Iviron, selon un *praktikon* de 1104, un bâtiment qualifié de cuisine est recensé à côté de l'église, à Lybidos, de celle Sainte-Anysia près de Thessalonique, de celle du métoque dit de Léontia dans ladite ville, et de celle d'un métoque à proximité d'Ézoba.



JOHANNES KODER

Österreichische Akademie der Wissenschaften, Wien
johannes.koder@oeaw.ac.at

*Εισαγωγικές παρατηρήσεις για την καθημερινή διατροφή
και την παρασκευή φαγητών στο Βυζάντιο*

Το θέμα της ημερίδας είναι ευρύτατο και σημαντικό. Ωστόσο, είναι δύσκολα ανιχνεύσιμο, καθώς πολλές λεπτομέρειες στον τομέα του καθημερινού εφοδιασμού και κυρίως της παρασκευής εδεσμάτων παραμένουν άγνωστες. Τα κενά αυτά εξηγούνται τουλάχιστον εν μέρει από την σιγή των γραπτών πηγών. Η καθημερινή διατροφή και η μαγειρική δεν αποτελούσε θέμα της βυζαντινής λογοτεχνίας και ιστοριογραφίας. Χρονογράφοι και ιστορικοί ασχολούνταν κατά κανόνα με τη διατροφή στις περιπτώσεις μεγάλων λιμών, θεομηνιών και πολεμικών γεγονότων. Παρατηρούμε γενικά ότι θέματα της καθημερινής ζωής, όπως η μαγειρική, θεωρούνταν αυτονόητα και δεν καταγράφονταν, παραδίδονταν δε προφορικά και μαθαίνονταν στην πράξη. Το πώς να φτιάξεις μια φασολάδα, πώς να βράσεις ένα αυγό μελάτο ή πώς να ετοιμάζεις το λάχανο δεν αποτελούσε θέμα συγγραφέων ειδικών βιβλίων. Τέτοιες πληροφορίες θεωρούνταν κοινότυπες, χωρίς ενδιαφέρον.

Ελλείπει βυζαντινών βιβλίων μαγειρικής και ειδικών συνταγών (εξαιρουμένων των ιατρικών συγγραμμάτων που στοχεύουν στην θεραπευτική) εξαρτώμεθα από κείμενα, όπως ποιήματα, π. χ. τα Πτωχοπροδρομικά και από τυχαίες ή συνοπτικές μνείες δείπνων και γευμάτων. Εκτός από τις ελληνικές πηγές, διαθέτουμε μερικές αλλόγλωσσες πηγές που μπορούν να συμπληρώσουν τις γνώσεις μας. Από τις λατινικές αναφέρω το διαιτητικό εγχειρίδιο, το οποίο έστειλε ένας βυζαντινός πρέσβυς ονόματι Άνθιμος στο πρώτο τρίτο του έκτου αιώνα στον βασιλέα των Φράγκων Θεοδέριχο, και τα συγγράμματα του επισκόπου Κρεμώνης Λιουπράνδου. Χρήσιμες είναι επίσης οι μεσαιωνικές αραβικές πηγές, όπου πολλά βασικά τρόφιμα θα μπορούσαν – τουλάχιστον θεωρητικά – να είναι όμοια με τα βυζαντινά. Χρειάζεται όμως κάποια επιφύλαξη διότι οι περισσότερες συνταγές βασίζονται σε προϊόντα της κλιματικής ζώνης της περιοχής της Βαγδάτης και πρόκειται σχεδόν αποκλειστικά για φαγητά των ανώτερων κοινωνικών στρωμάτων. Χρονολογικά, κοντά στους Παλαιολόγειους χρόνους βρίσκονται οι συνταγές που ανήκουν στην πρώιμη Οθωμανική περίοδο (15ος και 16ος αι.). Η προσφορά των αρχαιολογικών πηγών δεν είναι δυστυχώς όσο μεγάλη θα περίμενε κανείς, αν και σημαντικά πορίσματα προκύπτουν για παράδειγμα από την εκτενή ανασκαφή του λιμένα του Θεοδοσίου (Yenikari) της Κωνσταντινούπολης με περισσότερα από τριάντα πλοία της μέσης βυζαντινής περιόδου, μέσα στα οποία βρέθηκαν χιλιάδες οστά ζώων.

Τι λοιπόν έτρωγαν οι Βυζαντινοί; Προπάντων δημητριακά και σούπες, επίσης χυλούς από σιτηρά και λαχανικά, ιδίως από κρεμμύδια και όσπρια. Στα δημητριακά κυριαρχούσε το ψωμί, ενώ ο απλός χυλός από αλεύρι σίτου ή αγριοσίταρου (η αρχαία *ὄλυρα*), ο οποίος μαγειρευόταν με γάλα ή λίπος (το ρωμαϊκό *puls*), δεν ήταν

διαδεδομένος. Πολλά γεύματα αποτελούνταν μόνον από ψωμί και σούπα. Η πιο απλή μορφή της σούπας είχε νερό, κρεμμύδια και ελάχιστο λάδι, καρυκευμένη με αλάτι και μαντζουράνα· τη σούπα αυτή ονομάζει ο Πτωχοπρόδρομος σαρκαστικά τὸ *δόλιον ἀγιοζούμιν*, άγευστη σούπα για αγίους, διότι μόνον άγιοι αρκούσαν σε τέτοιο φαγητό. Πιο σύνθετες παραλλαγές σούπας ονομάζονταν *μονόκυθρον*, από την αρχαία λέξη *κύθρα*, πήλινη χύτρα. Ο Πτωχοπρόδρομος μιλάει με ενθουσιασμό για μια τέτοια συνταγή, η οποία συνίσταται από λάδι, κρασί, κρεμμύδια, αυγά, τυριά, λαχανικά και διάφορα κρέατα ή ψάρια.

Ένα ουσιαστικό συστατικό στοιχείο της βυζαντινής διατροφής ήταν τα λαχανικά και τα όσπρια. Πολλά λαχανικά συντηρούνταν σε απλή *άλμη* ή σε *όξάλμη* (άλμη με ξύδι), ιδίως διάφορα είδη από λάχανα. Τρόφιμα ζωϊκής προέλευσης, ιδίως φρέσκα ψάρια και κρέατα, αλλά και αυγά, ήταν λιγότερο διαδεδομένα από τα λαχανικά. Κρέας από αμνοερίφια ήταν σχετικά ακριβό, όπως επίσης το χοιρινό κρέας, ενώ τα βοοειδή (βόδια και βουβάλια) ήσαν προπάντων ζώα εργασίας για τη γεωργία καθώς και για μεταφορά φορτίων και εμπορευμάτων. Τα κοτόπουλα καθώς και άλλα πουλερικά ήσαν δημοφιλή και θεωρούνταν ακριβή πολυτέλεια· το ίδιο ίσχυε και για το κυνήγι. Η σχετικά μικρή κατανάλωση κρέατος είχε ως συνέπεια την περιορισμένη χρήση ζωικού λίπους σε σχέση με τα φυτικά λίπη. Στην Ανατολή κυριαρχούσε στην μαγειρική το σησαμέλαιο, ενώ στις ζώνες με μεσογειακό κλίμα το ελαιόλαδο. Τα λάδια ήταν όχι μόνον ακριβά, αλλά και σε ορισμένες νηστείες απαγορευμένα. Γι' αυτό και αντικαταστάθηκαν με διάφορα είδη λιπαρών καρπών, π. χ. καρύδια, κουκουνάρια, αμύγδαλα και φουντούκια.

Από γαλακτοκομικά προϊόντα οι Βυζαντινοί έτρωγαν προπάντων τυριά από πρόβειο και κατσικίσιο γάλα, γιαούρτι (όξύγαλα, *ξυνόγαλο*), ενώ το φρέσκο γάλα προοριζόταν σχεδόν αποκλειστικά για βρέφη και μικρά παιδιά. Πάντως, στον έκτο αιώνα ο Άνθιμος συνιστά στον Θεοδέριχο χυλό από σάρι και κατσικίσιο γάλα, τον οποίο τον σιγόβραζαν ώσπου να γίνει σφιχτό σαν βούτυρο· μοιάζει με την *άθήρα*, έναν χυλό από πληγουρί, πρόβειο γάλα και λίγο λάδι. Επίσης πρέπει να μνημονευτεί ο τραχανάς, ο οποίος παρασκευαζόταν από πρόβειο γάλα ή γιαούρτι, κρεμμύδια και μπαχαρικά· ο τραχανάς – στο Βυζάντιο *ταρχανάς* – περιγράφεται σε βυζαντινά κείμενα ως *είδος πλακοῦντος γαλακτώδους* και χρησίμευε σε στεγνή και αλεσμένη μορφή ως βάση για σούπες και χυλούς στη βυζαντινή και τουρκική κουζίνα.

Τα πιο διαδεδομένα αρτύματα φαγητών ήταν το αλάτι, το λάδι, το ξίδι και το σκόρδο, και από τα μπαχαρικά το κύμινο, η κανέλα, η λεβάντα και το ακριβό πιπέρι. Ως υγρά αρτύματα χρησίμευαν διάφορα ξίδια, επίσης χυμός από άγουρα σταφύλια, το *όμφάκιον* (λατινικά *defrutum*), το περίφημο *γάρον* (λατινικά *garum, liquamen*), σάλτσα από εντόσθια ψαριών και μικρά ψάρια. Οι Βυζαντινοί γλύκαιναν τα φαγητά όχι μόνον με μέλι αλλά και με σταφίδες. Σε αντίθεση με την αραβική κουζίνα, το ζαχαροκάλαμο μέχρι την Τετάρτη Σταυροφορία δεν ήταν διεδεδωμένο· Τα γλυκά δεν τεκμηριώνονται επαρκώς από τις πηγές.

Συνοψίζω: Η διατροφή ενός μεγάλου μέρους των κατοίκων των εδαφών του Βυζαντίου βασιζόταν προπάντων σε ψωμί και σε φαγητά τα οποία παρασκευάζονταν με δημητριακά και όσπρια, με φρέσκα ή συντηρημένα σε άλμη ή ξίδι, λαχανικά και σε μικρότερο βαθμό σε γαλακτοκομικά προϊόντα, κρέατα, ψάρια και άλλα θαλασσινά, ανάλογα με τις τοπικές συνθήκες, το κλίμα και την υπάρχουσα παραγωγή.

Introductory remarks on everyday diet and food preparation in Byzantium

This one-day conference entitled “Byzantine concepts of food preparation, cooking and consumption: dietary habits and gastronomical exploration” addresses a wide range of important themes. Nonetheless, these themes are not easily traceable because many details on the subject of the preparation of foodstuff remain unknown. Byzantine literature and historiography did not address the themes of everyday diet and cooking. Chroniclers and historians typically discuss diet in the cases of great famines, natural disasters and war incidents. We generally observe that themes of everyday life such as cooking, were considered mundane and were not recorded but orally transmitted and learned in practice. How to make bean soup, how to make a soft-boiled egg or how to prepare a cabbage were not questions that writers addressed in specific books. This kind of knowledge was considered mundane, uninteresting and banal.

Due to the lack of Byzantine cookbooks (excluding the medical works addressing the subject for therapeutic purposes), our research depends on texts such as poems, specifically Ptochoprodromos’ poems and incidental or brief mentions to dinners and meals. Apart from the Greek textual sources, some texts written in other languages are also available which can supplement our knowledge. As far as the Latin texts are concerned, we can cite the dietary manual sent by a Byzantine ambassador called Anthimos in the first third of the 6th century to the king of Franks Theuderic as well as the written works of the bishop of Cremona Liutprand. Medieval Arab texts are also very useful since many basic comestibles could be similar to the Byzantine ones. However, one should be cautious because most recipes are based on products of the climate zones of the region of Baghdad while most foodstuff were almost exclusively destined for the upper social classes. Recipes belonging to the early Ottoman period are chronologically close to those of the Palaiologan period. Unfortunately, the contribution of the archaeological evidence is not as significant as one would expect, nonetheless, important findings have emerged for example from the extended excavation of the Theodosian Harbour (Yenikapı) of Constantinople where more than thirty ships of the Middle Byzantine Period were found with thousands of animal bones.

So what did the Byzantines eat? Mainly cereals and soups, as well as gruels made from cereal and vegetables, mostly onions and pulses. Bread was most popular among cereals, while the Roman tradition of the simple gruel made from wheat or spelt (the ancient Greek *ὄλυρα*), cooked with milk or fat, the Roman *puls*, was not widespread. The simplest soup was cooked with water, onions and a very small portion of oil, seasoned with salt and marjoram. Ptochoprodromos sarcastically described this soup as “a horrible, disgusting soup for saints” (*τὸ δόλιον ἀγιοζούμιν*), because only saints could be satisfied with such a dish. More complex versions of this soup were called *monokythron*, a word deriving from the ancient *kythra* (*κύθρα*, a clay cooking pot). Ptochoprodromos speaks enthusiastically of such a recipe, which included oil, wine, onions, eggs, cheese and vegetables as well as various kinds of meat or fish.

Vegetables and pulses constituted essential elements of the diet. Many vegetables were preserved in a simple brine (*ἄλμη*) or in brine with vinegar (*ὀξάλμη*),

especially various kinds of cabbages. Foodstuffs of animal origin, especially fresh fish and meat, as well as eggs, were less common than vegetables. The meat of sheep and goats was relatively expensive as well as pork, while bovines (cattle and buffalo) were above all used as draught animals in agriculture and pack animals transporting cargo and merchandise. Chicken and other poultry were popular and considered an expensive luxury. The same was true for game to the urban population. The relatively low consumption of meat resulted in the limited use of animal fats in comparison with vegetable fats. Sesame oil dominated cooking in the East while olive oil dominated cooking in areas with a Mediterranean climate. Oils were not only relatively expensive, but also forbidden during certain fasts. On that account, oil was replaced with various kinds of oil-rich nuts such as walnuts, pine nuts, almonds and hazelnuts.

As far as dairy products are concerned, the Byzantines ate above all cheese made from sheep and goat milk, yogurt (*όξύγαλα, xinogalo*), while fresh milk was almost exclusively destined for babies and small children. However, in the 6th century the ambassador Anthimos recommends porridge made from wheat and goat milk to Theuderic, which was simmered until it became “firm as butter”. It was similar to a porridge made from bulgur wheat, sheep milk and a little oil known as *athyra* or *athera* (*άθήρα*). Furthermore, mention should also be made of *trachanas* (*τραχανάς*), which was prepared from sheep milk or yogurt, onions and spices. *Trachanas* – or in Byzantium *tarchanas* – is described in Byzantine texts as “a kind of milky cake” (*είδος πλακοῦντος γαλακτώδους*) and was used in Byzantine and Turkish cooking in a dry and ground form as the basis for soups and various types of porridge.

The most common seasonings were oil, salt, garlic, cumin, cinnamon, lavender and – the expensive – pepper. For liquid seasoning, various vinegars were used, as well as *omphakion* (Lat. *defrutum*), a juice made from unripe grapes and the famous *garos* (Lat. *garum, liquamen*), a sauce made from fish innards and small fish. The Byzantines sweetened their food not just with honey, but also with raisins. Unlike in Arabic cooking, sugar cane was not in widespread use before the Fourth Crusade. The texts lack information regarding desserts.

To conclude, the diet of a large part of the inhabitants of the Byzantine Empire was based above all on bread and dishes made from cereal and pulses, vegetables fresh or preserved in brine or vinegar and, to a lesser extent, on dairy products, meat, fish and other seafood, depending on the regions, the climate and the existing production.



MACIEJ KOKOSZKO
 University of Łódź, Poland
 mkokoszko@komandor.pl

Hare in sauce according to Anthimus' recipe. Part 2. On aromatic sauce

The presentation is an analysis of the treatise (dating back to the first half of the 6th century) written by Anthimus, which is known by the title *De observatione ciborum*. The commentary will refer exclusively to Chapter 13 of *De observatione ciborum*, which (together with Chapters 6, 7, and 8) regards the methods of preparing game. In Chapter 13 Anthimus describes one of the approaches to serving hare meat (*Lepus europaeus* Pallas, 1778). The lecture will be a follow-up to the analysis entitled *Hare in Sauce According to Anthimus' Recipe. Part 1. Meat.*, presented by Zofia Rzeźnicka, who will focus on the interpretation of the initial extract of Chapter 13, worded: *lepores vero si novelli...* - Anthimus, *De observatione ciborum*, 13, 1.

As for sources used to research into the issue, the presentation will be based on Anthimus' treatise, a recipe collection known as *De re coquinaria* (attributed to Apicius), on a number of selected medical writings, both ancient (in particular, Dioscorides' *De materia medica* and Galen's *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*) and Byzantine (Oribasius' *Collectiones medicae*, Aëtius of Amida's *Iatricorum libri*, Paul of Aegina's *Epitome*, the short anonymous works *De cibis* and *De alimentis*, Hierophilus, *De nutriendi methodo*, and Simeon Seth's *Syntagma de alimentorum facultatibus*), as well as on agronomic (*Geoponica*), naturalist (Pliny's *Historia naturalis*), legal (*Edictum Diocletiani* and *the Book of the Eparch*) and lexicographical (*The Deipnosophistae* by Athenaeus of Naucratis, Hesychius' lexicon, and *Lexicon Suda*) literature.

Since Anthimus' biography and literary output will have already been discussed by Ms Rzeźnicka, I will focus on different issues, namely on an analysis of selected aspects of the text referring to the passage: *...et ipsi sumendi in dulci piper habente, parum cariofili et gingiber, costum et spicam nardi vel folium* (Anthimus, *De observatione ciborum*, 13, 1–3), out of which, due to time limitations, I will only scrutinise the phrases: *in dulci* and *spicam nardi vel folium*. The initial part will be devoted to the phrase *in dulci* and will focus on two issues. First, it will describe the very nature of the dish, i.e. it will try to prove that Anthimus referred to the preparation of hare meat in a sauce, and precisely in a sweet sauce (i.e. *ius dulce*), and (on the basis of analogies to other recipes for serving meat of quadruped animals included by Anthimus, *De observatione ciborum*, 3–12, and prescriptions contained in *De re coquinaria* VIII, 1–9), it will make an attempt at retrieving a list of plausible sweetening ingredients applied in the recipe (i.e., honey, *mel*, and reduced wine must, *caroenum*, *defrutum*, *sapa*).

Secondly, on the basis of analogies extant in *De re coquinaria* (VIII, 1-9), several other liquid ingredients likely to be included in the sauce will also be discussed. These liquid ingredients (vinegar, *acetum*, wine, *vinum*, and fish sauce, *garum*, *liquamen*) were not listed by Anthimus in an explicit manner, and yet were quintessential for meat sauces in general. Having proceeded to aromatising ingredients of the sauce, and namely, to the passage worded *piper...*, *parum cariofili*

et gingiber, costum et spicam nardi vel folium, I will make an attempt to prove that the word *folium* in the phrase *spicam nardi vel folium* conceals a hitherto unnoticed ingredient of the dish. Notably, I will argue that in Anthimus' text, the noun *folium* does not refer to nard, but to *folium malabathri* (Greek *μαλάβαθρον*), i.e., the Indian bay leaf or tejpat (*Cinnamomum tamala*). The substantive base for such an interpretation is information preserved in the medical writings of Dioscorides, Galen, Oribasius, Aëtius of Amida, and Paul of Aegina, supported by material extant in *De re coquinaria*.

Having determined a complete list of sauce ingredients, I will try to explain the reasons behind the previously faulty interpretations of the term *folium* in Anthimus' recipe. In order to achieve this goal, I will focus exclusively on dietetic and pharmacological information drawn from ancient and Byzantine *materia medica*. Next, I will attempt to reconstruct the criteria for choosing the spices for the hare sauce. Firstly I will focus on their exotic origins, which conditioned their price, and thus can indicate the recipients of the recipe. Secondly, I will also imply that the selection of spices was by no means coincidental, as the list of ingredients had been compiled deliberately and in accordance with the dietetic know-how of the 6th century.

My final conclusions will primarily emphasise the relationship between ancient and Byzantine culinary art and medicine, underscoring the unchanging nature of dietetic theory in those times. I will also demonstrate how the content of *De observatione ciborum* allows the supplementation of the rudimentary information provided by Malchus of Philadelphia on Anthimus as a physician. Finally, I will conclude by suggesting that the scope of interest of Anthimus' work suggests the existence of a relatively keen interest in dietetics in ancient and Byzantine society, and pictures the branch of medicine as a common therapeutic method. Both factors may be understood as the rationale behind the publication of such successive dietary Byzantine compendia as the anonymous treatise entitled *De cibis*, the work *De alimentis*, Symeon Seth's *Syntagma de alimentorum facultatibus*, and Book II of *De spiritu animali* by Johannes Actuarius.



TOMEK LABUK
 University of Krakow, Poland
 tomek.labuk@gmail.com

*Ways of cooking as ways of producing literature:
 the consumptive discourses in the twelfth-century Byzantine literature*

Byzantine literary elites of the ‘long twelfth century’ were utterly obsessed with consumption of food and drink. Starting with Michael Psellos, the literary theme of what and how others ate became a leitmotif, employed by various authors of the period in diverse genres, ranging from satire (*Timarion*, *Anacharsis*), through historiography (Psellos’ *Chronographia*, Choniates’ *History*), poetry (Psellos’ *In Iacobum*, *Ptochoprodromika*), to rhetoric and epistolography. It was in this period that Eustathius produced his *Epitome* of Athenaeus *Deipnosophists*. It does not come as a surprise that one of the pervasive themes of the twelfth-century Byzantine literature explored the traditional equation between rhetorical production (τέχνη ῥητορική) and the art of cooking (τέχνη μαγειρική). Indeed, various authors fashioned themselves as skilled cooks. As cases in point one could mention Michael Italikos, who invited his friend in a well-known letter to a philosophical feast of words (λογική πανδαισία), or Eustathius who fashioned himself as an haute-cuisine cook who chooses only the tastiest tidbits from Homer, or Tzetzes who boasted of a magnificent feast (λαμπρά πανδαισία) which he prepared for the reader of his commentary on Oppian’s *Halieutika*. However, even the tastiest ingredients can be easily turned to an inedible meal in the hands of an unskilled cook, and it is equally applicable to literary production. Twelfth-century Byzantine literati explored this equation and they took frequent recourse to the obverse side of this discourse and mocked their literary contenders as ‘bad cooks.’

The structure of my paper will be threefold. In the first place, I would like to briefly delineate the background of such understood consumptive discourse in the twelfth-century Byzantine literature. The following two sections of my paper will function as exemplifications of critique of unsavory literary tastes. I would like to argue that gluttony, which is ubiquitous in the anonymous *Timarion*, does not mock the eating habits of the twelfth-century aristocracy as is generally accepted interpretative framework. Rather than that, it exposes socially dangerous excesses of Komnenian culture with its unquenched fashion for idle prattling and propensity bombastic loquacity which seemed to have been the only means to secure financial support of Komnenian aristocrats (cf. Kaldellis 2012, Krallis 2013). Thereafter, I would like to discuss Tzetzes’ criticism of his fellow uneducated literati voiced in the *Chiliades*, who could only produce inedible, foul-tasting literary dishes and wallow in their useless produce. Moreover, I would like to contend that such a critique is strongly influenced by the widely understood ancient Greek iambic/comic tradition (Worman 2008), which was consciously explored by the long twelfth-century authors. As I intend to show, the period witnessed an unprecedented rise in the interest of ancient comic material, which the Byzantine literati adapted in order to deride those patterns of behavior which were perceived as threatening and unwanted.

- Kaldellis A. (2012), "The *Timarion*: towards a literary interpretation," in *La face cachée de la littérature byzantine*, P. Odorico (ed.) Paris, 275–288.
- Krallis D. (2013), "Harmless Satire, Stinging Critique, Notes and Suggestions for Reading the *Timarion*" in *Power and Subversion in Byzantium Papers from the 43rd Spring Symposium of Byzantine Studies Birmingham*, M. Saxby–D. Angelov (eds.), Farnham, 221–246.
- Worman N. (2008), *Abusive Mouths in Classical Athens*. Cambridge 2008.



ΜΑΡΙΑ ΛΕΟΝΤΣΙΝΗ /MARIA LEONTSINI

Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών/ National Hellenic Research Foundation

leontsini@eie.gr

Βυζαντινές και αραβικές συνταγές: μια σχέση προς διερεύνηση

Τα προϊόντα της Ανατολής, γνωστά από την αρχαιότητα για τη χρήση τους στην ιατρική, στη φαρμακευτική και σε ορισμένες μαγειρικές παρασκευές, διαδόθηκαν ευρύτατα μετά την αραβική επέκταση στη Μεσόγειο τον 7ο αιώνα. Η ζήτησή τους συνδέεται με τη βελτίωση του επιπέδου διαβίωσης και την καθιέρωση της υψηλής μαγειρικής με τις εντυπωσιακές παρασκευές και τις έντονες γεύσεις, όπως δείχνουν οι αναφορές σε πολυκαρυκευμένα πιάτα, αρτύματα και πολύπλοκα εδέσματα, που απαντούν σε ιστορικά και λογοτεχνικά κείμενα μετά τον 9ο αιώνα. Η εξεζητημένη μαγειρική και η συνάφειά της με τους καλούς τρόπους και το ευ ζην αποτέλεσαν προσφιλές θέμα, που οι λόγιοι της μεσοβυζαντινής εποχής αρέσκονταν να σχολιάζουν σε ρητορικούς λόγους και λογοτεχνικά κείμενα. Η τάση αυτή συμπίπτει με τη συστηματική εισαγωγή νέων διατροφικών ειδών, όπως το ρύζι και η ζάχαρη, που αναφέρονται ανάμεσα στα βασικά εφόδια του αυτοκράτορα κατά τις στρατιωτικές εκστρατείες, μολονότι δεν γίνεται σαφές αν προοριζόνταν για θεραπευτικούς σκοπούς ή για την παρασκευή εδεσμάτων. Επρόκειτο για ακριβά εισαγόμενα προϊόντα, που μεταγενέστερα αναφέρονται ως συστατικά παρασκευών από τον Συμεών Σηθ και τον Πτωχοπρόδρομο.

Η βυζαντινή κουζίνα την εποχή αυτή εμπλουτίζεται και με άλλα προϊόντα, όπως οι μελιτζάνες και το σπανάκι, που μάλλον καταναλώνονταν από ανώτερα κοινωνικά στρώματα στην Κωνσταντινούπολη, χωρίς να αποκλείεται η καλλιέργειά τους να είχε αρχίσει να διαδίδεται και εκτός της βυζαντινής πρωτεύουσας. Μολονότι δεν γνωρίζουμε με ποιο τρόπο μαγειρεύονταν αυτά τα εισαγόμενα από την Ανατολή προϊόντα, που ήταν ήδη γνωστά στην κουζίνα των Περσών, η ενσωμάτωσή τους στο βυζαντινό διαιτολόγιο δείχνει όχι μόνο τη θετική διάθεση έναντι του ξένου και του διαφορετικού αλλά και την προβολή τους ως στοιχείου ευζωίας. Παρά το ενδιαφέρον για ιδιαίτερες μαγειρικές παρασκευές και την τάση για την εισαγωγή χάριν ποικιλίας νέων υλικών, οι σχετικές περιγραφές στις βυζαντινές πηγές αποτυπώνουν μόνο εικόνες και εντυπώσεις που προκαλούσαν τα εδέσματα στις αισθήσεις και δεν επεκτείνονται σε πληροφορίες για τους τρόπους προετοιμασίας τους.

Αντίθετα με την ανυπαρξία περιγραφών για τις μαγειρικές παρασκευές στο Βυζάντιο, στη Βαγδάτη το 10ο αιώνα συγκροτείται μαγειρικό εγχειρίδιο από παλαιότερες περσικές συλλογές συνταγών, που θα αποτελέσει την αρχή μιας μεγάλης γραπτής παράδοσης με θέμα την υψηλή μαγειρική, η οποία εγγράφεται στις μεταφραστικές δραστηριότητες και στο εγχείρημα για τη συγγραφή ιατρικών και διαιτητικών έργων. Στις συλλογές συνταγών, που συγκεντρώθηκαν από μουσουλμάνους λογίους, απαντά ο όρος *rūmī (al-rūmī)*, ο οποίος αναφερόταν σε συγκεκριμένα προϊόντα που προέρχονταν από τις περιοχές υπό βυζαντινή κυριαρχία, όπως το τυρί, που παραγόταν στο αραβικό Εμιράτο της Κρήτης (824-961) και εξαγόταν στην Αίγυπτο, και συνέχιζε να εξάγεται μεταξύ άλλων προϊόντων και μεταγενέστερα. Οι αναφορές αυτές υποδεικνύουν τις ανταλλαγές ανάμεσα στους Άραβες και τον

βυζαντινό κόσμο, ενώ οι λεπτομερώς περιγραφόμενες συνταγές στις αραβικές συλλογές μαγειρικής αποτελούν πρόκληση για να διερευνηθεί κατά πόσον μπορούν να μας δώσουν στοιχεία για τις βυζαντινές παρασκευές ή έστω να συμπληρώσουν μερικά από τα παραλειπόμενα της βυζαντινής κουζίνας. Η επισήμανση εξάλλου, των ειδικών που έχουν μελετήσει την αραβική διατροφική παράδοση ότι τα βιβλία των αραβικών συνταγών αποτύπωναν συνήθειες και γευστικές προτιμήσεις της ελίτ, όπως ανάμειξη πολλών υλικών και η υπερβολικά έντονη γευστική υφή των φαγητών, δεν απέχει πολύ από τις αντίστοιχες έξεις της βυζαντινής ανώτερης τάξης. Θα μπορούσε, ίσως, να διερευνηθεί αν υπάρχει δυνατότητα για την αποκατάσταση των βυζαντινών συνταγών ή τουλάχιστον μέρους τους, μέσω των οδηγιών παρασκευής φαγητών και εδεσμάτων που καταγράφουν οι αραβικές συλλογές μαγειρικής.

Byzantine and Arab recipes: a relationship to be explored

The products of the Orient, known for their medicinal, pharmaceutical and culinary usages since antiquity, circulated widely after the Arab expansion in the Mediterranean during the 7th century. Their demand is related to the improvement of the standard of living and the adoption of haute cuisine with its sensational preparations and striking flavors, as indicated by the references of historical and literary texts to dishes with a lot of spices, seasonings and complex gastronomic dishes after the 9th century. Sophisticated gastronomy and its association with good manners and well-being constituted an attractive theme often commented upon by Byzantine scholars in rhetorical orations and literary texts. This tendency coincides with the introduction of new foodstuffs that appear for the first time in the imperial court as well as the quantities of rice and sugar listed among the supplies carried among other products in the imperial impedimenta during military expeditions, even though it is not clear if they were intended for therapeutic purposes or for food preparations. These were expensive imported products mentioned as ingredients for preparations by Symeon Seth and Ptochoprodromos.

Other food products, such as eggplants and spinach, enriched the Byzantine cuisine during this era and were probably consumed by the upper social classes in Constantinople, while the possibility that their cultivation had started to spread beyond the Byzantine capital cannot be excluded. Even though we do not know how these imported food products from the Orient, well known already in the Persian cuisine, were cooked by the Byzantines, their integration in the Byzantine diet indicates not only a positive attitude towards what is foreign and different but also highlights their importance as elements of well-being. In spite of the interest for special cooking preparations and the tendency to import new ingredients for the sake of variety, the descriptions of the Byzantine sources only convey sensory images and impressions evoked by the foods and do not elaborate on information regarding methods of preparation.

Contrary to the non-existent special Byzantine books of cooking preparations, during the 10th century an Arab cookbook was compiled from older Persian collections of recipes in Baghdad. This venturing marked the beginning of a long literary tradition on the subject of haute cuisine, which became part of translation activities and the undertaking of writing medical and dietary works. In the collection of recipes compiled by Muslim scholars, we find the term *rūmī* (*al-rūmī*), which

referred to certain products that came from regions under Byzantine rule, such as cheese, produced in the Arab Emirate of Crete (824-961) and exported to Egypt. Cheese among other products continued to be exported at a later period. These references suggest exchanges among the Arabs and the Byzantine world, while the detailed descriptions of recipes in Arab cookbooks pose a challenge on the investigation of whether and to what extent these descriptions can provide evidence on Byzantine preparations or at least fill in some of the missing information on Byzantine cuisine. Besides, according to the specialists of Arab dietary traditions, the Arab cookbooks convey habits and the taste preferences of the elite, including many ingredients and overly intense culinary textures, habits not dissimilar to those of Byzantine nobility. We could probably investigate the possibility of reconstructing Byzantine recipes or at least parts of them by studying the food and dish preparation instructions compiled by Arab cookbooks.



ΜΑΡΙΝΑ ΛΟΥΚΑΚΗ /MARINA LOUKAKI
 Πανεπιστήμιο Αθηνών / University of Athens
 mloukaki@phil.uoa.gr

*Η απόλαυση του φαγητού στον Κάτω Κόσμο: ερμηνευτικά
 σχόλια σε ένα επεισόδιο του Τιμαρίωνα*

Στο σατιρικό έργο του 12ου αιώνα *Τιμαρίων*, ο ανώνυμος συγγραφέας του, σε αρκετά σημεία, κάνει λόγο για τα γαστριμαργικά ενδιαφέροντα των ηρώων του, όταν αυτοί βρίσκονται πλέον στον Κάτω Κόσμο. Στην ανακοίνωση θα επικεντρωθούμε στο επεισόδιο του χαμογελαστού, καλοκάγαθου, ωστόσο τιμωρητικά ανώνυμου γέροντα ευπατρίδη από τη Φρυγία, ο οποίος περιγράφεται να απολαμβάνει το περιεχόμενο μιας χάλκινης χύτρας γεμάτης λαχανικά και λιπαρά κρέατα, ενώ δύο μεγάλοι ποντικοί τον παρατηρούν λαιμαργα και караδοκούν πότε θα αποκοιμηθεί μετά το γεύμα του, για να σκαρφαλώσουν στο πρόσωπό του και να γλύψουν τα υπολείμματα του φαγητού. Είναι γνωστό πως γενικά η σάτιρα είναι η τέχνη της μείωσης/υποβιβασμού ενός θέματος με τη γελοιοποίηση και την περιφρόνησή του ώστε να προκαλέσει γέλιο, θυμό, αγανάκτηση. Ο σατιρικός συγγραφέας παρατηρεί και αποκαλύπτει αδυναμίες και κακή συμπεριφορά, συνήθως από ηθικής πλευράς, με σκωπτικό ύφος που μπορεί να φτάσει ως τον εξευτελισμό, και χιουμοριστική διάθεση. Συχνά μάλιστα στον Μεσαίωνα η σάτιρα δεν διακρίνεται από τον λίβελλο. Πάντοτε έχει ένα θύμα, πάντοτε επικρίνει με σκοπό τη διόρθωση των κακώς κειμένων. Οι εικόνες της σάτιρας είναι πάντοτε δυσφημιστικές. Όταν μοιάζουν να μην είναι, θα πρέπει να διαβαστούν είτε με στρεβλωτικό είτε με ανεστραμμένο τρόπο.

Η άνθηση της σάτιρας στην εποχή των Κομνηνών αναμφίβολα συνδέεται με το ανανεωμένο ενδιαφέρον για τον Αριστοφάνη. Όμως οι κατεξοχήν λόγοι που έστρεψαν τους συγγραφείς στη σύνθεση σατιρικών έργων δεν είναι, κατά τη γνώμη μου, το φιλολογικό ενδιαφέρον και η διάθεση μίμησης αρχαίων προτύπων. Η κίνηση είναι μάλλον αμφίδρομη. Υπάρχει διάθεση κριτικής εκ μέρους των λογίων που εκδηλώνεται με τη σάτιρα και για να εκφραστεί ανατρέχει στις φόρμες της Αρχαιότητας, κι όχι μόνο τις γλωσσικές. Ποιούς και τί στοχεύει ακριβώς να στηλιτεύσει ο συγγραφέας του *Τιμαρίωνα* στο συγκεκριμένο επεισόδιο; Σατιρίζει απλώς και μόνο το ενδιαφέρον και την απόλαυση ενός εκλεκτού φαγητού από κάποιον βυζαντινό αριστοκράτη ακόμα και στον Κάτω Κόσμο, όπως έχει υποστηριχθεί; Λαμβάνοντας υπόψιν διαδεδομένες συνήθειες και πρακτικές στο αριστοκρατικό περιβάλλον της δυναστείας των Κομνηνών και μελετώντας συνδυαστικά τη συμβολιστική δύναμη των εικόνων από την Ύστερη Αρχαιότητα, τα μεσαιωνικά χρόνια, μέχρι τους ζωγράφους της Ευρώπης του 17ου αιώνα, θα επιχειρήσουμε να αναδείξουμε και άλλες υποκρυπτόμενες συνδηλώσεις του επεισοδίου.

Enjoying food in the underworld: interpretative comments on an episode of Timarion

The anonymous author of *Timarion*, a twelfth-century satirical work, refers, on several occasions, to the culinary interests of his heroes, when they are already in

the underworld. In this presentation, I will focus on the episode concerning an old nobleman from Phrygia, cheerful, benign, but also punished with anonymity. The author describes how he enjoys the content of a bronze pot full of vegetables and fat meat, while two big mice observe him with great appetite and wait for him to fall asleep, in order to climb on his face and lick the remnants of the food.

It is known that satire, generally, is the art of devaluing a subject by making it ridiculous and contemptible, so that it will arouse laughter, indignation, or anger. The satirist observes and reveals weaknesses and reproachable behaviors, usually from a moral point of view, teasingly, sometimes humiliating, and humorously. In the Medieval period, satire sometimes cannot be distinguished from libel. It always has a target; it always censures, aiming at an improvement of the ills. The images of the satire are always slandering. When they seem not to be such, they must be read either as distortions or as reversals. Satire flourished in the Age of the Komnenoi, and this is undoubtedly connected with a renewed interest in Aristophanes. However, the main reason that motivated authors to compose satirical works is not, in my view a philological interest or the wish to imitate ancient models. The movement is rather reciprocal. The wish of intellectuals to criticize was expressed through satire, and this made them turn to ancient forms, not only ancient linguistic forms.

Who or which are the targets of the author of *Timarion* in the aforementioned episode? Is he making satirical remarks only on the interest of a Byzantine nobleman in the enjoyment of exquisite food even in the underworld, as some scholars have argued? Taking into consideration the widespread customs and practices in the aristocratic environment of the dynasty of the Komnenoi and studying at the same time the symbolic power of images from Late Antiquity, the Medieval Age to the painters on Europe in the 17th century, we will attempt to reveal other hidden connotations of this episode.



ΧΑΡΗΣ ΜΕΣΣΗΣ / CHARIS MESSIS
 Πανεπιστήμιο Αθηνών / University of Athens
 charis.messis@gmail.com

Μυθοπλαστικές μαγειρίες στο Βυζάντιο του 12ου αιώνα

Αυτή η ανακοίνωση έχει σκοπό να εξετάσει τις αναφορές σε μυθοπλαστικές μαγειρίες στη βυζαντινή λογοτεχνία και να παρουσιάσει γεύματα στα οποία η όποια γευστική εμπειρία μετατρέπεται σε θέαμα υψηλής αισθητικής, αλλά ταυτόχρονα και, ενδεχομένως, σε πολιτικό μήνυμα ή σε φιλοσοφικό μύθο. Θα αντλήσει παραδείγματα από τη λογοτεχνία του 12ου αιώνα (ερωτικό μυθιστόρημα, ποίηση, επιστολογραφία, σάτιρα), και θα προβεί σε αναγωγές τόσο προς την πρωιμότερη ελληνική λογοτεχνία όσο και προς κάποια παραδείγματα μαγειρικής τέχνης που δοκιμάζονται τη ίδια εποχή στη Δύση. Πιο συγκεκριμένα, θα παρουσιαστούν και θα αναλυθούν όλες οι αναφορές σε μαγειρίες που περιέχονται στα τέσσερα ερωτικά μυθιστορήματα της εποχής των Κομνηνών (Μακρεμβολίτης, Πρόδρομος, Ευγενειανός, Μανασσής) και στα μυθιστορήματα ανατολικής προέλευσης που μεταφράζονται την ίδια εποχή (Στεφανίτης και Ιχνηλάτης, Συντίπας), θα αναζητηθεί ο ρόλος τους στην μυθιστορηματική πλοκή και το συμβολικό τους περιεχόμενο. Θα μελετηθούν τα υλικά χρήσης, ο τρόπος μαγειρέματος και σερβιρίσματος, η χρωματική και οσφρητική διάσταση του παρασκευάσματος, και θα μελετηθεί η, εν γένει, κουλτούρα του συμποσίου και των κοινωνικών του προσδιορισμών (τράπεζα πλουσίων, φτωχών, βαρβάρων, αστών και χωρικών). Οι μυθιστορηματικές μαρτυρίες θα συνεξεταστούν επίσης με κείμενα της ίδιας εποχής που ανήκουν σε διάφορα λογοτεχνικά είδη (επιστολές του Μιχαήλ Ιταλικού και του Ιωάννη Τζέτζη, ρητορικές εκφράσεις του Κωνσταντίνου Μανασσή και του Κωνσταντίνου Παντεχνή, ποιήματα του Θεόδωρου Πρόδρομου, Πτωχοπροδρομικά) στην αναζήτηση μιας ενιαίας αντίληψης για το τι μπορεί να αποτελεί ιδεατό μαγειρικό παρασκεύασμα για την αστική κοινωνία του 12ου αιώνα και ποιοί είναι οι ορίζοντες της φαντασίας ενός βυζαντινού λογίου.

Τα μυθιστορηματικά ευρήματα θα συγκριθούν επίσης με γεύματα που παρουσιάζονται στο αρχαίο μυθιστόρημα και στη μυθοπλαστική λογοτεχνία της ύστερης Αρχαιότητας για να αναζητηθούν δάνεια ή αναπροσαρμογές στο λογοτεχνικό φαντασιακό του Βυζαντίου. Τέλος κάποια από τα μυθιστορηματικά αυτά κατασκευάσματα θα συγκριθούν με τα *entremets* της δυτικής κουζίνας, όπως παρουσιάζονται σε μυθιστορηματικές αλλά και ιστοριογραφικές αφηγήσεις, τις μαγειρικές εκείνες δηλαδή κατασκευές, που δεν προορίζονται για γευστική κατανάλωση, αλλά για αισθητική απόλαυση. Τα *entremets* αυτά διηγούνται συνήθως ιστορίες και μετατρέπουν το παρασκεύασμα σε πίνακα ζωγραφικής που γίνεται φορέας ενός συγκεκριμένου αισθητικού, πολιτικού ή φιλοσοφικού νοήματος. Στην παρουσίαση αυτή θα αναζητηθούν τυχόν σχέσεις και επιρροές ανάμεσα στη βυζαντινή και τη δυτική μυθοπλασία της μαγειρικής παρασκευής. Η κατάδυση αυτή στον κόσμο του φαντασιακού θα μας βοηθήσει να ανασυγκροτήσουμε μια βυζαντινή μαγειρική τέχνη υψηλών προδιαγραφών που δεν αρκείται στη στοιχειώδη μίξη υλικών σε μια ισοπεδωτική χύτρα, όπως συνήθως παρουσιάζεται να είναι η βυζαντινή μαγειρική στα 'ρεαλιστικά' κείμενα.

Fictional cookery in twelfth century Byzantium

This communication examines references to cooking in Byzantine fiction, meals in which any experience of taste is transformed into a spectacle of high aesthetics, but also, possibly, into a political message or a philosophical myth. It will draw on examples from twelfth-century fictional literature (romance, epistolography, poetry, satire), and will make references to both the earlier Greek literature and to some examples of culinary art in medieval western Europe. In particular, all references to cooking contained in the four Komnenian romances (Makrembolites, Prodomos, Eugeneianos, Manasses) and in contemporary fictional narratives of eastern origin (Stephanites and Ichneulates) will be presented; the role of such references in the plot will be analyzed, and their symbolic potential will be explored along with the materials used and methods of cooking and serving, the dimension of color and smell in culinary preparations, and the rituals of the symposium (the table for the rich, the poor, the barbarian, the bourgeois). The testimonies in romances will be compared with texts of the same period belonging to various literary genres (letters by Michael Italikos and Ioannes Tzetzes, rhetorical “ekphraseis” by Constantine Manasses and Constantine Pantechnes, poems by Theodoros Prodomos, the so-called Ptochoprodromica) in order to chart the likely ideal cookery in 12th century urban society and the horizons of the Byzantine scholarly imaginary.

These testimonies will also be compared to meals presented in late antique fiction so as to detect loans or adaptations. Finally, some of these materials will be juxtaposed to the entremets of western European cuisine, as presented in fiction and historiographical narratives; the entremets were culinary constructions not intended for consumption, but for aesthetic enjoyment with a particular political or philosophical meaning. We will thus look for any interrelationships or influences. This dive into the Byzantine imaginary will help us reconstruct an elite culinary art that differs from the elementary mix of ingredients, as Byzantine cuisine is usually shown to be the in ‘realistic’ texts.



«Αποτίναξον τὸ ἄλας καὶ νῆχε ἐν τῷ ὕδατι»

Αντιλήψεις και πραγματικότητα περί της ιχθυοφαγίας: προετοιμασία και όψαρτυσία ιχθύων στο Βυζάντιο

Πολλῶν ὄντων ὄψων ἐκνενίκηκεν ὁ ἰχθύς μόνος ἢ μάλιστα γ' ὄψον καλεῖσθαι διὰ τὸ πολὺ πάντων ἀρετῆ κρατεῖν κατὰ τον Πλούταρχο. Το ὄψον ἦταν το μαγειρεμένο φαγητό που καταναλωνόταν συνήθως με ἄρτο και οἶνο, ἀντάξιο των βασιλέων, σύμφωνα με την Οδύσσεια (γ.479-480), η αφθονία ὁμως της αλιείας στην Αθήνα συντέλεσε ὡστε οι Αθηναῖοι να καταναλώνουν μεγάλες ποσότητες θαλασσινῶν. Το ὄψον, ἀπό ὅπου ἄλλωστε προκύπτει και η λέξη ὄψάριον, κατέληξε να σημαίνει το ψάρι. Μολοντί οι Βυζαντινοί εἶχαν ξεκαθαρίσει αυτή την εξέλιξη, δεν εἶναι σαφές αν τα παράγωγα, προσόψημα, ὄψοφαγεῖν, ὄψοφάγος και φίλοψος, συνεπάγονται την ιχθυοφαγία ὅπως με τέτοια βεβαιότητα αναγγέλλει ο Πλούταρχος, εφόσον μάλιστα η ὄψαρτυτική ἢ ὄψοποιία σημαίνει γενικότερα την μαγειρική τέχνη, ἢ μαγγανεία, ὅπως χαρακτηριστικά δηλώνει ο Γρηγόριος Νύσσης. Η ὄψαρτυτική καταδικάζεται ἀπερίφραστα ἀπό τους πατέρες της Εκκλησίας, πόσο μάλλον εφόσον με αυτήν εἶχαν την ατυχία να ασχοληθῶν ο Αριστοτέλης, και σύμφωνα με τις βυζαντινές ἀντιλήψεις, ο Πλάτων. Η ὄψαρτυτική τέχνη ὑπάρχει ἡδονῆς ἔνεκα και ἐξυπηρετεῖ την πλουσίων τρυφήν, η οποία συνδέεται με την Ὅμηρικήν τε και ποιητικήν, και κατ' αυτόν τον τρόπο με ἕναν ολόκληρο τρόπο ζωῆς. Συνεπῶς το μοναδικό ἀντίδοτο ἀπέναντι στην αφθονία και την ἡδονή της γεύσης μπορεί να εἶναι στον χριστιανικό κόσμο μόνο η νηστεία, ἀπέναντι στην πολυπλοκότητα των ρωμαϊκῶν γευμάτων η ἀπλότητα του ὄψαρίου, της ἀνθρακιᾶς και του ἄρτου.

Εκεί ὡστόσο ἐγκείται και η ἀντίφαση, στο γεγονός δηλαδή ὅτι το ψάρι ἦταν στην πραγματικότητα το μοναδικό φαγητό που εὐλόγησε ο ἴδιος ο Ιησούς σύμφωνα με τα Ευαγγέλια. Η αλιεία ἀναπτύχθηκε και κατὰ την ἀρχαιότητα και κατὰ την βυζαντινή ἐποχή, στην οποία ἔφτασε σχεδόν στο ἐπίπεδο μιας πρωτο-βιομηχανίας. Ὡς ἀποτέλεσμα, ἦταν εὐκολότερο και με βεβαιότητα ἦταν φθηνότερο να ἔχει κανείς θαλασσινά στο τραπέζι του, παρά κρεατικά. Τα θαλασσινά διακινούνταν σε μεγάλες ποσότητες, εἴτε φρέσκα, εἴτε παστά, εἴτε καπνιστά, εἴτε ολόκληρα, φιλεταρισμένα, ἢ σε κομμάτια και φέτες. Κατὰ τον Ευφραῖμ Σύρο μάλιστα ὁ παραθεῖς ὄψάρια, ἐν οἷς ὁ καλῶν σεμνύνεται, και τὸ δεῖπνον λαμπρύνεται, και οἱ κληθέντες εὐφραίνονται. Η ἀπλή αυτή σημείωση καταδεικνύει σε ποιο ἐπίπεδο μπορούσε να φτάσει η προσφορά διαφορετικῶν ειδῶν ψαριῶν σε ἕνα οποιοδήποτε δείπνο. Πολυἀριθμες ἐπιστολές της βυζαντινῆς ἐποχῆς κάνουν λόγο για την ἀποστολή κυρίως παστῶν ψαριῶν ὡς δῶρου σε κάποιον φίλο, ἢ ἀποτελοῦν δῶρο που ἀποστέλλεται στον αυτοκράτορα ἢ ο ἴδιος ο αυτοκράτορας το στέλνει σε κάποιον οἰκεῖο του. Συχνά οι ἀποστολές αυτές συνοδεύονται ἀπό συστάσεις για την σωστή κατανάλωση του προϊόντος, ἢ ἀπό ἐντυπώσεις για την ποιότητά του.

Ὡστόσο δεν εἶναι ὅλα τα θαλασσινά προϊόντα, οὔτε ὅλα τα προϊόντα ἀνεξαιρέτως ἐπεξεργασίας το ἴδιο εὐκόλα προσβάσιμα σε ὅλα τα κοινωνικά στρώματα του Βυζαντίου. Αν μη τι ἄλλο, οι Βυζαντινοί ἦταν αυτοί που δημιούργησαν τον Ὅψαρολόγον, για να ἐξηγήσουν τη χαμηλή τιμή του τζήρου (τσίρου), ἐνῶ στον

Πουολόγο βρίσκεται η διαδικασία για το κάπνισμα και την δυσοσμία των σκουμπριών, συνεπώς είχαν πλήρη συνείδηση για το τι καταλάωναν οι φτωχοί, και τι οι πλούσιοι. Αυτά ωστόσο τα έβρισκε κανείς σε χαμηλές κατά τα φαινόμενα τιμές, σε αντίθεση, για παράδειγμα, με τα λαβράκια και τους κέφαλους. Ακόμα και αυτή η μεμψιμοιρία, πάντως, υποδηλώνει ότι τίποτα από τις υψηλότερες ως τις ταπεινότερες προσφορές της θάλασσας δεν πήγαινε χαμένο: ούτε καν τα κεφαλάκια των ψαριών, αν πιστέψουμε τη γκρίνια που κρατάει τουλάχιστον από την εποχή του Αθήναιου.

Τον 12ο αι. ο Ευστάθιος Θεσσαλονίκης μας πληροφορεί ότι το *ὄψον* είναι *ἔδεσμά τι λεπτῶν ἰχθύων, ἀφύης τυχόν ἢ ἀθερίνης ἢ τριγλιδίων, ὡς φασὶν οἱ παλαιοὶ, ἢ σηπιδίων καὶ καρκινιδίων*. Από το εκτιμητέο σύμφωνα με τις πηγές *ὄψον*, στο διατροφικό λάβαρο του Βυζαντίου, το ψάρι με το ψωμάκι και την απλούστατη διαδικασία του ξαρμυρίσματος ως τις πιο περίπλοκες συνταγές όπως αυτήν που θα ονομάσω «βυζαντινή παέλλια» χάριν σαφήνειας και το πολυποικιλιακό *μονόκυθρον* για το οποίο ο Πτωχοπρόδρομος αναφωνεί *ἔ τσούκα, ὅπου τὰ ἐχώρεσες καὶ πῶς οὐδὲν ἐσχίσθης, ἐκείνη βαπτιστήρα ἦτον, ἐκείνη τσούκα οὐκ ἦτον*, φαίνεται πως οι Βυζαντινοί γνώριζαν καλά τα μυστικά της *ἰχθυοφαγίας* και πώς να την απολαύσουν.

«Ἀποτίναξον τὸ ἄλας καὶ νῆχε ἐν τῷ ὕδατι»

Perceptions and reality about fish eating: preparation and cooking of fish in Byzantium

According to Plutarch “even though there are many kinds of meals [*opson*] the fish alone has prevailed, or rather it is called ‘a meal’ [*opson*] because indeed its quality is far superior than any other”. The cooked food that was normally consumed with bread and wine, worthy of kings if we believe the *Odyssey* (γ.479-480), was called *opson*. However, the abundance of fish in ancient Athens resulted in the fact that Athenians ate large quantities of fish, and so the *opson*, whence the byzantine (and modern Greek) word *opsarion* comes from, ended up to signify the fish. Although the Byzantines had cleared up this misconception it is not at all clear whether the derivatives *prosoptema*, *opsophagein*, *opsophagos* and *philopsos* conceal fish eating per se, as Plutarch claims with such certainty. Considering that *opsartytike* or *opsopoia* generally means “cooking art” or “sorcery”, as Gregory of Nyssa declares, the *opsartytike* is unequivocally condemned by the fathers of the Church. This is so much more true because it appears that, unfortunately, according to ancient and byzantine rumors, Plato and Aristotle themselves took and interest in the cooking art. The “art of cooking” exists “for pleasure” and serves the “luxury habits of the rich” and, in addition, it is connected with Homer and poetry, and thus with an entire –antique– way of living. It follows that in the Christian world the only antidote against the lavishness and pleasure of tastes can only be fasting, and against the complexity of roman meals the simplicity of the fish, hot coals and bread.

But the contradiction lies therein, namely in the fact that fish was in reality the only food blessed by Christ according to the Scriptures. Fishing developed during antiquity and in the Byzantine times, where it almost reached the level of a proto-industry. As a result, it was easier and certainly cheaper to have marine products on one’s table rather than meat. Fish was being circulated in large quantities, whether fresh, cured or smoked, whether whole or filleted or in pieces and slices. According

to Ephraim the Syrian “if he who calls [the dinner] offers fish to take pride in, then dinner is splendid and the guests are pleased”. This simple remark demonstrates the level where the offering of different kinds of fish could reach at any banquet. Numerous epistles of Byzantine times make mention of the dispatch of salted fish as a gift to a friend, or as a gift to the emperor; or sometimes the emperor himself sent them to one of his own friends. Often these deliveries are accompanied by suggestions regarding the correct consumption of the fish, or by remarks on its quality.

However, not all marine products, nor all fish notwithstanding preservation process are equally easily accessible to all social strata of Byzantium. If the Byzantines themselves produced the satire *Opsarologos* for explaining the low price of *tzeros* (*tsiros*, small mackerel fish) and the poem *Poulologos* describes the process and the stench of smoked Atlantic horse mackerel, then this means that they were fully conscious about what the poor could consume and what the wealthy actually ate. Nevertheless, small mackerel and Atlantic horse mackerel were apparently found at low prices, in contrast, for example, to sea bass and mullet. But even this complaint implies that nothing, from the highest quality offerings of the sea to the lowest, was wasted, not even the fish heads, if we believe the grumbling that comes from the times of Athenaios already.

In the twelfth century Eustathios of Thessalonica informs us that *opson* is “a delicacy made up of small fishes, whether fry and sand smelt or small red mullet, as the ancient say, or cuttlefish and small crabs”. The precious according to the sources *opson*, Byzantium’s dietary banner, i.e. the fish and bun, but also the simplest procedure of washing the salt away from the fish and the most complicated recipes such as the one that I would name “byzantine paella” for lack of better word, and the multi-varietal *monokythron* for which Ptochoprodromos exclaims “hey, pot, how did you take all these in and didn’t break? It was a pool, not a pot”, all these prove that the Byzantines knew well the secrets of fish preparing and eating and above all they knew how to enjoy it.



ZOFIA RZEŹNICKA
 University of Łódź, Poland
 zosia_pwp.historyk@wp.pl

Hare in sauce according to Anthimus' recipe. Part 1. Meat.

The presentation will be devoted to an analysis of an extract derived from Anthimus' treatise *De observatione ciborum*, which dates back to the first half of the 6th century. I will focus on Chapter 13, which discusses the preparation of hare meat in sweet and sour sauce (*lepores vero si novelli et ipsi sumendi in dulci piper habente, parum cariofili et gingiber, costum et spicam nardi vel folium*). This seemingly superficial and brief passage contains a substantial pool of culinary data, which gains a new meaning once juxtaposed with medical treatises, and in particular, the texts on dietetics. Thus, in order to comprehensively present the wealth of the recipe's content, the deliberations have been divided into two speeches. The present one will only focus on the analysis of the initial part of the text (*lepores vero si novelli...*), while the remaining part of the recipe will be discussed by Professor Maciej Kokoszko in his lecture entitled *Hare in Sauce According to Anthimus' Recipe. Part 2. On Aromatic Sauce*.

In the introduction, the audience will become acquainted with Anthimus and his work. I will briefly present the circumstances in which the Greek physician, whose professional activity was carried out in Constantinople, found himself at the court of the Frankish king Theuderic. The key point of the narration will be to evidence that Anthimus possessed extensive competences in the field of dietetics, since, the text of *De observatione ciborum*, proves that (according to the doctrine of the time, which dates back to antiquity) the author believed certain foodstuffs to have specific therapeutic effects. Therefore, Anthimus knew exactly how to prepare food in order that it should gain a desired therapeutic effect. Hence, the discussed *opusculum* consists of a series of tips blending medical studies and culinary art, which reflect the principles contained within *Corpus Hippocraticum*, and later, in the output of Galen of Pergamon, clearly indicating that Anthimus wrote his treatise in the spirit of a medical tradition that for centuries had been rooted in the Mediterranean world.

The next part of the presentation will discuss the dietary role of hare meat in the context of data on the meat of quadrupeds preserved in *De observatione ciborum* (Chapters 3-14). An approach from this perspective will allow me to prove that among all quadrupeds, it was farm, and not game, animals that were most often eaten (Chapters 3-5, 9-12, and 14). Additionally, from further extracts of the treatise it can be concluded that in the said period offal was also popularly consumed (Chapters 16-21). As for game animals, which traditionally include the hare, they seem not to have been a significant element of the daily diet, since the physician mentions this sort of meat in barely four chapters (Chapters 6-8 and 13), and only one of them he devotes to hare meat. Nevertheless – what I will prove on the basis of non-medical source material (Marcus Terentius Varro, *De re rustica*; Athenaeus of Naucratis, *Deipnosophistae*) – hares were common in the Mediterranean. And since in ancient and Byzantine medical literature (Galen, *De alimentorum facultatibus*; Oribasius, *Collectiones medicae*; Aëtius of Amida, *Iatricorum libri*; Paul of Aegina, *Epitome*; the anonymous works of *De cibis* and *De alimentis*, Herophilus, *De nutriendi*

methodo; Simeon Seth, *Syntagma de alimentorum facultatibus*) one can find dietary descriptions of their meat, it is very likely that it was eaten by the inhabitants of the said region. However, as we learn from the aforementioned extracts – according to the binding dietetic doctrine at that time – it was believed not to be advisable in the everyday diet, what might explain why hare meat has never become a dominant foodstuff.

Dietary information will also be a vital supplement to the key part of the disquisition regarding the methods of preparing hare meat. I will interpret them against the context of gastronomical literature (Ἡδυπάθεια by Archestratus of Gela, *De re coquinaria* by Apicius), from which it can be concluded that the discussed meat was usually prepared in accordance with the predetermined principles of *ars coquinaria*. Namely, it would normally be heat-treated, i.e., roasted, boiled and then roasted, or stewed in pickle brine or aromatic sauce. The aforementioned culinary data will be juxtaposed with Anthimus' recommendations on preparing wild meat, beef and mutton (Chapters 3-4), since the dietetic properties of these foodstuffs were to a large extent similar to those of hare meat (e.g., the generation of harmful humours, heaviness, etc.). The material collected by this approach allows us to combine dietary and gastronomical recommendations, and will form a basis for deliberations on potential culinary techniques that may have been applied for the preparation of hare meat in accordance with the brief indications recorded in the recipe provided within *De observatione ciborum*. In this part of the presentation, I will also remark on the practice of using hare offal and blood when preparing a dish called μίμαρκος (Hesychius of Alexandria, *Lexicon*).

In the final part of the paper, I will emphasise that, in the discussed period, hare meat could be perceived as an indicator of social status, since it was either a product of hunting, which pastime was primarily the domain of the rich, or hares, were kept in leporaria, which were a feature of the wealthy country villas. Other arguments to support the thesis can be found in Anthimus' treatise. First of all, it is dedicated to the Frankish king Theuderic. Secondly, the discussed recipe contains a list of expensive, imported ingredients such as pepper, cloves, ginger, *costus*, and nard. The same group of ingredients also includes the plant referred to as *folium*.

In the concluding section of the lecture, I will emphasise the issues that explain the reasons the hare played no important role in the diet of the Mediterranean peoples. Moreover, I will emphasise the strong relationship between ancient and Byzantine dietetics and culinary art, which was manifested through the adaptation of culinary technology to the dietary characteristics of an ingredient in order to minimise its harmfulness.



ΕΠΙΜΕΤΡΟ/APPENDIX

Ηλίας Αναγνωστάκης /Ilias Anagnostakis
 Δείγματα λημμάτων από την βάση δεδομένων ΧΡΥΣΟΘΕΜΙΣ
 Samples of entries from the CHRYSOTHEMIS data base

Άστακός, βλ. και καρκίνος, όστρακόδερμα και σκληρό(-δερμα, -σαρκα)

-[ἐπὶ τῶν κωλικῶν]... μυραΐνας δὲ καὶ σηπίας καὶ τευθίδας καὶ πολύποδας καὶ πάντα ἀπλῶς τὰ μαλάκια δύσπεπτα καὶ φυσώδη καὶ κακόχυμα ἠγητέον. Τῶν δὲ όστρακοδέρμων καρὶς ἀβλαβεστάτη, καρκίνος δὲ ταρακτικός, άστακοῦ δὲ ὅσον εἰς ἠδονὴν μετεχέτω, τῶν δὲ όστρέων πορφύρας καὶ κήρυκας μᾶλλον προκριτέον, εἴτα πελωρίδας, ἔπειτα ἐχίνους προσφάτους ἢ τὰ ιδίως ὄστρεα καλούμενα, τὰ δὲ ἄλλα παραλειπτέα (Αέτιος, Βιβλία ιατρικά, Βιβλίον 9, κεφ. 30, σελ. 342.22-27).

- τῶν δὲ όστρακοδέρμων οἶον άστακοῦς ἢ κηρύκια ἢ κτένια σπανίως τε καὶ ἐξ ὀλίγου δεῖ προσφέρειν ἠδονῆς ἔνεκα μόνης (Αλέξανδρος Τραλλιανός, Θεραπευτικά, τόμ. 2, σελ. 457. 1-2).

-“Όσα ὑπάγει γαστέρα...τῶν όστρακοδέρμων ὁ ζωμός οἶον άστακῶν, καὶ παγούρων καὶ τῶν ὁμοίων (Ανώνυμος ιατρός, Περί χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων, κεφ. 8, σελ. 262. 1-2).

- άστακοί, πάγουροι, καρίδαι, караβίδες ἐὰν ἐψηση αὐτὰ καὶ κενώση τὸ ὑγρὸν αὐτῶν, κρατεῖται τὴν κοιλίαν, ὡσπερ καὶ τῶν όστριδίων καὶ μυδίων καὶ τῶν ὁμοίων αὐτοῖς ἢ σάρξ (Ανώνυμος ιατρός, Περί χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων, κεφ. 9, σελ. 263. 7 – 10).

- Περί τῶν σκληροσάρκων. Τὰ σκληρόσαρκα δύσπεπτα καὶ αὐτά· εἰσὶ δὲ καὶ τρόφιμα· ἐψηθέντα δέ, καθάπερ τὰ όστρεα, ἐπέχει τὴν κοιλίαν, καὶ γίνεται ὅμοια τοῖς σκληροῖς τῶν όστρακοδέρμων. Ἔστι δὲ ταῦτα άστακοί, πάγουροι ποτάμιοι καὶ θαλάσσιοι, καρκίνοι, караβίδες, καρίδες, καὶ ὅσα ἄλλα. Τὸ περιέχον αὐτοῖς λεπτὸν όστρακον (Ανώνυμος ιατρός, Περί χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων, κεφ. 75, σελ. 280. 22 – 28).

-“Όσα ὑπάγει γαστέρα. ... τῶν όστρακοδέρμων ὁ ζωμός, οἶον άστακῶν τε καὶ παγουρίων καὶ τῶν ὁμοίων καὶ γὰρ ἐψήσας αὐτὰ, εἴτα ἠδύνας τὸ ἀφέψημα δι’ ἐλαίου ἢ γάρου, ὡς εἴρηται, καὶ πεπέρεος ποιεῖ τοῖς εὐλύτον ἔχουσι τὴν κοιλίαν. ἀλλὰ καὶ τῶν θαλασσίων ἐχίνων καὶ τῶν κογχαρίων καὶ τῶν κοχλιῶν οἱ ζωμοὶ καὶ τῶν παλαιῶν ἀλεκτροόνων (Ανώνυμος ιατρός, Περί τροφῶν σύνταγμα, κεφ. 12, σελ. 253).

- Περί άστακῶν. Οἱ άστακοὶ ψυχροὶ εἰσὶ καὶ ὑγροὶ καὶ τρόφιμοι καὶ γαστρὸς ἐφεκτικοὶ καὶ δύσπεπτοι καὶ μάλιστα οἱ ἐν αὐτοῖς μείζονες· οἱ γὰρ μικρότεροι εὐπεπτότεροι. καὶ τῶν χηλῶν τὰ οὐραῖα δυσπεπτότερα καὶ παχυμερέστερα, ὅθεν δεῖ σὺν θερμοῖς ἀρτύμασι τούτους προσφέρεσθαι καὶ οἶνον ἐπιπίνειν παλαιόν τε καὶ κερρὸν (Συμεῶν Σηθ, Περί τροφῶν, σελ. 25).

-Τετράδα καὶ Παρασκευὴ ξηροφαγοῦντες ὅλως,/ ἰχθὺν γὰρ οὐκ ἐσθίομεν, ἄναξ, ποσῶς ἐν τούτοις,/ ἀμὴ ψωμίτσια άστακοῦς, ἀληθινὰ παγούρια,/ ὀκταποδίτσια καὶ σηπίας καὶ τὰ καλαμαρίτσια / καὶ καριδίτσας ἐκζεστὰς ἢ καὶ τηγάνου ἐκ τούτων/ καὶ λαχανίτσιν καὶ φακὴν

μέ τὰ ὄστρειδομουδίτσια / μετὰ τῶν ἄλλων, δέσποτα, κτένια καὶ τὰς σωλήνας (Πτωχοπρόδρομος, Ποίημα Δ', στχ. 317-323).

Σχόλια. Οι αστακοί, που συχνά αναφέρονται μαζί με τα καβούρια (βλ. λ. καρκίνος-πάγουρος), γίνονταν βραστοί και το «ἔψω» στα παραπάνω αποσπάσματα σημαίνει βράζω (βλ. λ. ἐφθός). Ο ζωμός των αστακών, όπως και πολλών άλλων θαλασσινών οστρακοδέρμων, προσφερόταν με λάδι, γάρο και πιπέρι. Οι αστακοί θεωρούνται δύσπεπτοι και τροφές που καταναλώνονται κυρίως για ευχαρίστηση, ως ηδονικά ορεκτικά βρώματα («ἀστακοῦ δὲ ὅσον εἰς ἡδονὴν μετεχέτω»). Η έκφραση «πρὸς ἡδονήν», ή «εἰς ἡδονήν», συνοδεύει και άλλα θαλασσινά, όπως αχινούς, κτένια αλλά και σαλατικά («ἴντυβον, θρίδαξ», βλ. λ.), κρέατα, συκώτια, ψάρια: «ἐχῖνοι δὲ θαλάττιοι πλεῖστον προὔχουσιν εἰς ἡδονὴν καὶ εἰς ὠφέλειαν» (Αέτιος, Βιβλία ιατρικά, Βιβλίον 6, κεφ. 10, σελ. 150.13-14), βλ. και λ. ἐχῖνος. Ως δύσπεπτοι συνιστάται να μην καταναλώνονται συχνά, «σπανίως τε καὶ ἐξ ὀλίγου δεῖ προσφέρειν ἡδονῆς ἔνεκα μόνης». Στον Πτωχοπρόδρομο μαζί με τα καβούρια και τα μαλάκια η ελαχιστότητα ποσότητα αστακού που προσφέρεται απαξιώνεται ως τροφή ειδικά για ένα πεινασμένο απλό μοναχό που την συγκρίνει με «τοὺς πρώτους τῶν ἰχθύων» που τρώνε οι ηγουμένοι. Το «ψωμίτσια ἀστακούς» σημαίνει πολύ μικρά κομμάτια, ψιχία αστακού, και πέρα από τον τονισμό του ελάχιστου, δηλώνει επίσης ότι μετά την αφαίρεση του οστράκου η κομμένη σε μικρότατα κομμάτια σάρκα του αστακού είτε βραστή είτε ψητή προσφερόταν σε μηδαμινές ποσότητες. Ούτως ή άλλως ο αστακός ήταν πάντα ένα ἔδεσμα «πρὸς ἡδονήν» και σε μικρή ποσότητα προσφερόμενο.

Βιβλιογραφία. Krumbacher 1903, 369.- Κουκουλές 1950, 185.- Κουκουλές 1952, 87. – Dalby 2003, 106, 192-193, 198. - Chronē-Vakalopoulos, Vakalopoulos 2008, 149. – Χρόνη 2012, 170, 428. - Anagnostakis 2013d, 101-103.

[Τόπος-Χρόνος: Διάφοροι τόποι και χρόνοι, Κωνσταντινούπολη 12^{ος} αι.]

[Τρόπος και είδος παρασκευής: ἄρτύματα θερμά, δύσπεπτος, ἔψω, ζωμός, ἡδονή (τρώγεται μόνον ἡδονῆς ἔνεκα ή εἰς ἡδονήν), ἡδύνω ἀφέψημα δι' ἐλαίου ἢ γάρου ὡς καὶ πεπέρεος, ψωμίτσιον ἀστακοῦ]

(Γεμιστός), παραγεμιστός, (μ)ονθυλεύσις, βλ. και καρύκη, ὄρνις-πτηνά μαριναρισμένα, χρυσόθεμις

- αἱ δὲ περιτταὶ σκευασαὶ ὄνθυλεύσεις καὶ μονθυλεύσεις ἐκαλοῦντο (Πολυδεύκης, Ὀνομαστικόν, Βιβλίον 6, 60, 4).

- ὄνθυλευμένον- τὸ διεσταγμένον ἄρτυμα, ὅπερ ἔνιοι μεμονθυλευμένον (Ησύχιος, Λεξικόν, γράμμα ωμέγα 241).

- Καρύκη: ἔδεσμα ἐκ πολλῶν συγκείμενον ... Καρύκη, ή κοιλία, ἦν νῦν μονθυλευτήν καλοῦσι (Σούδα, γράμμα κάππα 437.1, 437.5).

- (326a) καρύκη μέρος τῆς γαστρὸς ἐμμεμενθυλευμένον/τυρῶ, ὡοῖς καὶ μέλιτι καὶ λάρδω καὶ ἐτέροις/ ἵνα δὲ συμφανεστερον καὶ πεζοτέρως εἴπω,/ ὅπερ μουλίον λέγουσι παραγεγεμισμένον./ (326b) Καρύκην εἶναι νόει μοι κοιλίαν ἡρτυμένην/ τυροῖς, ὡοῖς καὶ γάλακτι καὶ κρέασι χοιρείοις (Ιωάννης Τζέτζης, Σχόλια στις Χιλιάδες, σελ. 600, χιλιάς 13, σχόλιο 326a. 2-5, 326b.1-2).

- ὄρνιν ταύτην ὄνθυλευμένην, διακολυμβῶσαν οἶον ἐν νέκταρι, καλὸν ἀλλόκοτον, τεράστιον γλύκασμα· ἦν (οὐκ οἶδ' ὅ τι καὶ φῶ) νῦν μοι πρώτως εἶς τε ὄψιν ἐλθοῦσαν καὶ

πεσοῦσαν εἰς τράπεζαν, ταύτην διαψηλαφῶν, τὰ μὲν ἐσημαινόμεν, τὰ δ' ἐξεπεπλήγμην· καὶ ἐδόκουν μετὰ χεῖρας ἔχειν αἰνιγμα καὶ ὄρνιν ταύτην ὄραν καὶ οὐκ ὄρνιν. ὅσον μὲν γὰρ εἰς δέρμα ἐξήνθει καὶ εἰς ὅστ' αἰ πτερύγων ἐσκληρύνετο καὶ ποδῶν, τὴν ὄρνιν ὑπέφαινε· τοῖς δὲ λοιποῖς ἀνόστεος ἦν καὶ οὐδὲν ὄρνιθος. Παρακύψαντι δὲ καὶ εἰς τὰ ἐντός, πολλὴν εἶχε τὴν σύγχυσιν καὶ τὴν κατεργασίαν ἀξύμβλητον. ἀμυγδάλων γὰρ δίχα, τὸ λοιπὸν ἅπαν εἶχεν ἀδιευκρίνητον. Συχνὰ γὰρ δὴ ἐπιλέγοντες καὶ ἡμεῖς· τί τοῦτο; Καὶ ὑδεριῶντι σώματι τὸ βλεπόμενον παρεικάζοντες, ἐπιβάλλομεν χεῖρας· καὶ τὸ πτηνὸν διέσπαστο. Καὶ οὔτε αὐτὸ κατείχομεν, ἀλλ' εἰς γαστέρα κατέσπαστο· καὶ οὐδὲ τὴν πρὸ αὐτοῦ γνῶσιν εἶχομεν, ἀλλὰ καὶ εἰσέτι ζητοῦμεν. Καὶ τὸ τί τοῦτο, παραμένει ἡμῖν καὶ πυκνὰ ἐκκαλεῖται ὁ ἐπῶδος τοῖς ἄδουσιν. ...τὰ πτηνὰ ταῦτα τὰ ὀλίγα τὰ ὄξωτ' αἰ πρὸς μὲν ἐκείνην τὴν τὸ πᾶν ἐν ὄρνισι λογισθεῖεν ἂν ἄτομα· εἰ δὲ τις αὐτοῖς τὸ γένος λογίζοιτο, εἶεν ἂν ἄξια καὶ ταῦτα πολλοῦ, καθὰ γε καὶ ὁ χρυσός, πρὸς ὃν εὔ μάλα τὸ γένος τοῦτο χρώζεται (Ευστάθιος Θεσσαλονίκης, Ἐπιστολαί, αρ. 4, σελ. 14.109-118, σελ. 15.119-130).

- «τευθὶς σακτὴ», ταῦτὸν δ' εἰπεῖν κατὰ τοὺς ἰδιωτίζοντας παραγεμιστή (Ευστάθιος Θεσσαλονίκης, Σχόλια στὴν Ομήρου Ἰλιάδα, τόμ. 1, σελ 398.5)

-ἐκεῖθεν δὲ καὶ σηπία ὠνθυλευμένη (Ευστάθιος Θεσσαλονίκης, Σχόλια στὴν Ομήρου Ἰλιάδα, τόμ. 4, σελ 834.11).

-πασπαλάδας λιπαρούς καὶ παραγεμισμένους (Διήγησις τετραπόδων, στχ. 380).

Σχόλια. Ἡ δημώδης ονομασία τῆς παρασκευῆς ἢ μάλλον κατασκευῆς παντοίων γεμιστῶν ἀπὸ «τοὺς ἰδιωτίζοντας» Βυζαντινοὺς εἶναι τὰ παραγεμιστός, παραγεμισμένος-παραγεγεμισμένος, ἐνῶ ἀπὸ τοὺς λογίους χρησιμοποιοῦνται καὶ οἱ ἀρχαῖοι ὅροι «ὠνθυλεύω, (μ)ονθύλευσις, μεμονθυλευμένος, μονθυλευτός, ὠνθυλευμένος», ἀν καὶ ἀναφέρεται, χωρὶς νὰ διευκρινίζεται ἀπὸ ποιούς, ὅτι «καρύκη... **vñv** μονθυλευτὴν καλοῦσι» (Σοῦδα, βλ. πιο πάνω). Μία ἀπὸ τὶς πιο χαρακτηριστικὲς ἀναφορὲς γιὰ τὴν δημώδη, λαϊκὴ χρῆση τοῦ ὀρου παραγεμιστοῦ στὸ Βυζάντιο ὑπάρχει στὸν Ευστάθιο Θεσσαλονίκης: «τευθὶς σακτὴ, ταῦτὸν δ' εἰπεῖν κατὰ τοὺς ἰδιωτίζοντας παραγεμιστή». Διαχρονικά, πάντως, ἡ καρύκη (βλ. λ.) ἐθεωρεῖτο ἡ κατεξοχὴν παραγεμιστὴ ἀρχαία παρασκευὴ, δηλαδὴ κοιλιά ζώου παραγεμισμένη με τυριά, αὐγά, λαρδιά, μέλι καὶ ἄλλα κρέατα. Ὁ Αθηναῖος, τὸν ὁποῖο γνωρίζει ὁ Ευστάθιος πολὺ καλὰ καὶ στὸν ὁποῖο παραπέμπει πλειστάκις, παραδίδει, ἐκτὸς τῶν ἄλλων, γεμιστὸ χοῖρο, γεμιστὰ καλαμάρια καὶ σπλήνες (παραπέμποντας με τὴν σειρά του στὸν Ευρυπίδη καὶ Ἄλεξιν) «σπλῆν' ὀπτὸν ὠνθυλευμένον» καὶ «ὠνθυλευμένην τευθίδα» (Αθηναῖος, τόμος 1, σελ. 7, στχ. 24 καὶ τόμος 1, σελ. 116, στχ. 10). Καλαμάρια παραγεμιστὰ (με ἀμύγδαλα, κουκουνάκια) ἀναφέρονται ἐπίσης ἀπὸ τοὺς βυζαντινοὺς Λεξικογράφους που μάλλον ἐπαναλαμβάνουν ἀρχαῖα κείμενα: «Τευθὶς. Φάγοις δὲ καὶ πόπανα καὶ τὰς τευθίδας ἀμυγδάλων γέμοντα καὶ κωναρίων» (Ψευδο-Ζωναράς, Λεξικόν, γράμμα ταυ, στλ. 1719 19-20). Χωρὶς νὰ ἀποκλείεται μὴ ἀντίστοιχη βυζαντινὴ γέμιση (ὁ Ευστάθιος ἀναφέρει ὅτι ἀπολαμβάνει μὴ ὄρνιθα γεμιστὴ με ἀμύγδαλα, βλ. παραπάνω ἀλλὰ καὶ λ. χρυσόθεμις), μάλλον ἡ γεμιστὴ τευθὶς εἶναι ἐπανάληψη ἀρχαίας συνταγῆς. Πιθανότερο εἶναι, ὅταν ὁ Ευστάθιος ἐπαναλαμβάνει τὴν ἀναφερόμενη στὰ ἀρχαῖα κείμενα γεμιστὴ σουπιά, «σηπία ὠνθυλευμένη», ἢ τὸ γεμιστὸ καλαμάρι, «τευθὶς σακτὴ», τὰ ἐν λόγῳ γεμιστὰ ἐδέσματα νὰ ἀποτελοῦν ἀρχαιογνωστικὲς ἀναφορὲς καὶ νὰ μὴν ἔχουν πραγματολογικὴ ἀξία γιὰ τοὺς βυζαντινοὺς χρόνους, χωρὶς βέβαια νὰ ἀποκλείεται μὴ βυζαντινὴ ἐκδοχὴ τους, ἀν καὶ δὲν ὑπάρχει μαρτυρία. Στὴν ἐκτενὴ περιγραφὴ τῆς «ὠνθυλευμένης», γεμιστῆς καὶ μαριναρισμένης σε κρασί ὄρνιθας μόνον τὰ ἀμύγδαλα ἀναγνωρίζονται ἀπὸ τὴν γέμωση καὶ ἀναφέρονται ἀπὸ τὸν Ευστάθιο. Γιὰ τὰ «πτηνὰ ὄξωτ' αἰ» στὴν ἴδια περιγραφὴ, βλ. σχόλια στὸ λ. ὄρνις-πτηνὰ μαριναρισμένα. Δὲν γνωρίζομε τίποτε γιὰ τοὺς «παραγεμισμένους» πασπαλάδες (βλ. λ.) στὴν *Διήγησι τετραπόδων*, ἀν καὶ θα

μπορούσε να σημαίνουν ψιλοκομμένο λαρδί ή παστό χοιρινό που το μαγείρευαν παραγεμισμένο, αρτυμένο με διάφορα αρτύματα ή τυλιγμένο σε ζυμάρι ή ακόμη και αλευρωμένο, πασπαλισμένο με αλεύρι (εξού και καλούνται πασπαλάδες) και που ακολούθως τηγανίζονταν ή ψήνονταν (Κουκουλές 1952, 62-63). Ο στίχος «καὶ ἄφες τοῦ τρώγειν τὰ πολλὰ, νὰ ἀλέθης πασπαλάτα» (Πτωχοπρόδρομος Δ' 117), δεν βοηθά στην κατανόηση του παραγεμισμένου πασπαλά, ενώ η πασπάλη ως «ἀλευρότησις» που επαναλαμβάνουν τα βυζαντινά λεξικά οδηγεί σταθερά σε μια παρασκευή με αλεύρι ή ζυμάρι, «Πασπάλη: ἡ ἀλευρότησις, τὸ λεπτόν τοῦ ἀλεύρου· πασπάλη δὲ παρὰ πολλοῖς λέγεται» (Σούδα, γράμμα πι 759).

Ο Τζέτζη με το «έμμεμενθυλευμένον» μέρος της γαστρός ορίζει το παρασκεύασμα «καρύκη» και το εξισώνει με το «παραγεμισμένον». Το «έμμεμενθυλευμένον», μάλλον λανθασμένος τύπος αντί «έμμεμονθυλευμένον», μαζί με το «παραγεγεμισμένον» αποτελούν άπαξ, και φωτίζεται από τους αρχαίους λεξικογράφους που σημειώνουν ότι έτσι καλούνται οι παραγεμισμένες («περιτταῖ») παρασκευές : «αἱ δὲ περιτταὶ σκευασαὶ ὄνθυλεύσεις καὶ μονθυλεύσεις ἐκαλοῦντο» (Πολυδεύκης, Ὀνομαστικόν, Βιβλίον 6, 69, 4). Ο ίδιος ο Τζέτζης το «έμμεμενθυλευμένον» μέρος της γαστρός το συσχετίζει ειρωνικά με «μουλίον παραγεγεμισμένον», δηλαδή το ερμηνεύει με δήθεν λόγια βυζαντινά λέγοντας ότι του θυμίζει την παραγεμισμένη, φουσκωμένη κοιλιά των μουλαριών που έχουν φάει πολύ και έχουν πρηστεί. Αυτή η περιγραφή και σύγκριση, αν δεν είναι μιά γκροτέσκα παρομοίωση, μάλλον αποτελεί έμμεση ομολογία ότι ο Τζέτζης έχει πραγματική εικόνα των βυζαντινών φαγητών τα οποία παραγέμιζαν τις κοιλιές ζώων με διάφορα υλικά, όπως αυτά που αναφέρονται από τους παλαιούς για την καρύκη. Έχει διατυπωθεί η άποψη από σύγχρονους ερευνητές, αλλά τελικά είναι μόνον μια απλή και μη αποδείξιμη υπόθεση, ότι οι μάγειροι του παλατιού και των αρχόντων, πιθανώς με βάση τις αρχαίες συνταγές και αυτές των μυθιστορημάτων, παρασκεύαζαν παρόμοια εδέσματα.

Το θέμα, πάντως, των παραγεμισμένων με πουλιά ψητών ζώων, τουλάχιστον στα βυζαντινά παραδείγματα, είναι ένας κοινός φιλολογικός τόπος για να τονιστεί το περίτεχνο και πληθωρικό των μαγείρων, το έργο των οποίων γίνεται αντικείμενο συγκαλυμμένης ή ανοικτής ειρωνείας, σκώμματος και συχνά καταδικάζεται. Το θέμα είναι γνωστό κατά την αρχαιότητα, κυρίως κατά τα ρωμαϊκά χρόνια και εξής, όπως μας παραδίδουν περιγραφές του Πετρωνίου, Αθήναιου, Παλλαδά και Χρυσοστόμου. Συνεπώς, δεν θεωρούμε πραγματολογικής αξίας παρά απλές φιλολογικές απομιμήσεις τα αναφερόμενα σχετικά μεσοβυζαντινά αντίστοιχα, δηλαδή φαγητά με κρέατα γεμιστά με πουλιά και εντελώς μεταμορφωμένα από τους μαγείρους. Ο Θεόδωρος Πρόδρομος, στα κατά Ροδάνθη και Δοσικλέα αναφέρει ότι ανοίγοντας την κοιλιά ψητού αρνιού βγαίνουν από μέσα της πετώντας μικρά πουλιά ... ως εάν το αρνί να γεννοβολάει πουλιά: «προὔκειτο μὲν γὰρ ὀπτὸς ἄρνὸς ἐν μέσῳ,/ ἐπεὶ δὲ τοῦτον συλλαβὼν Ἄρταξάνης /ῶρμα διαιρεῖν καὶ διασπᾶν, ὡς φάγοι,/ προὔκυπτον ἐκτὸς ἐκ μέσης τῆς γαστέρος/ στρουθοὶ νεογονοί, καὶ πτέρυξιν ἠρμένοι/ ὑπερπετῶντο τὴν κάραν τοῦ σατράπου./...ὄρᾳς τὸν ἄρνὸν ὡς κυῖσκει στρουθία/τῆς φύσεως μὲν ἀγνοήσας τὸν νόμον, /ὡς πτηνὸν ὄρνιν πτηνὸς ὄρνις ἐκκύει,/... ἄρνὸς πετεινὰ βλαστάνει τῶν ἐγκάτων» (Θεόδωρος Πρόδρομος, Τὰ κατά Ροδάνθη και Δοσικλέα, Βιβλίον 4, σχ. 124-129, 139-141, 143). Επίσης ο Ευμάθιος Μακρεμβολίτης αναφέρει ότι οι νοστιμιές στο τραπέζι δεν ήταν απλώς σαν αυτές που προέρχονται από τους αγρούς και την θάλασσα και τις απολαμβάνουν οι αγρότες και οι θαλασσινοί, αλλά αντίθετα αυτές που το χέρι και η τέχνη των μαγείρων παρασκεύασε, μεταμορφώνοντας τα προϊόντα της στεριάς σε ψάρια και αυτά της θάλασσας σε πουλιά, σε παγώνια : «Τρυφαὶ καὶ πάλιν περὶ τὴν τράπεζαν, οὐκ ἐξ ἀγρῶν, οὐκ ἐκ θαλάσσης ἀπλῶς, ὡς οἶδε τρυφᾶν ἠπειρώτης ἀνὴρ καὶ παράλιος, ἀλλ' ὅσας χεὶρ καὶ τέχνη μαγείρων ἐσκεύασεν, ὡς ἰχθῦς ἐξ ἀγροῦ, καὶ ὡς ἐκ θαλάσσης ταῶν» (Υσμίνη και Υσμινίας, Βιβλίον 2, κεφ. 13.1-4). Κάτι αντίστοιχο υπαινίσσονται τόσο ο Νικόλαος Καταφλώρον («...καὶ τοῖς μαγείοις χαρίζεται ὕλην πορίζων τῆς τέχνης ἐφ' ᾧ ποικίλλειν τοὺς ἰχθῦς καὶ πρὸς πτηνὰ μορφάζειν και

δαιτρεύειν», κεφ. 28. 19-25, σελ. 140-142) όσο και ο Μιχαήλ Ιταλικός οι οποίοι μιλούν για τα φαγητά, «τὰ ὄψα» και τους νεωτερισμούς των μαγείρων, που μετατρέπουν περίτεχνα τα ψάρια σε πουλιά και τα πουλιά σε ψάρια. Βέβαια, η αναφορά ειδικά του Ιταλικού λειτουργεί κατά τρόπο μεταφορικό, καθώς αντιδιαστέλλεται η αισθητή τράπεζα των μαγείρων από την λογική τράπεζα, δηλαδή την πανδαισία της διδασκαλία: «Σὺ δὲ μοι λέγε τὰ ὄψα τὰ σά, τοὺς τυραννομένους ἰχθύας εἰς ὄρνιθας καὶ τοὺς ὄρνιθας εἰς ἰχθύας μεταπλαττομένους καὶ τὰ καινὰ ταῦτα τῆς νέας δημιουργίας πλάσματά τε καὶ γοητεύματα, ὧν ἡ κοιλία προκάθεται» (Μιχαήλ Ιταλικός, Επιστολές και Λόγοι, επιστολή 18, σελ. 157.18 – 158.1).

Τέτοιες κατασκευές, όπως ειδικά αυτή του Θεόδωρου Πρόδρομου, θα μπορούσε να θεωρηθούν, και πιθανώς είναι, λογοτεχνικά ακραία πλάσματα όμοια με αυτά του Τριμαλχίωνα στο Σατυρικό του Πετρωνίου, όμως υπάρχουν μαρτυρίες για όμοιους μαγειρικούς πειραματισμούς των πλουσίων και αρχόντων σε Ανατολή και Δύση. Τα αραβικά εγχειρίδια μαγειρικής αναφέρουν παραγεμιστά λαχανικά (κολοκύθια, μελιτζάνες, λάχανα) και κρέατα γεμιστά με πουλериκά, μανιτάρια και πολλά άλλα υλικά. Αναφέρεται ένα κριάρι γεμισμένο με κρέας από κοτόπουλα και περιστέρια, όπου τα ίδια τα περιστέρια ήταν παραγεμισμένα με μικρότερα πουλιά, ενώ γίνεται λόγος για ένα μοσχάρι γεμιστό με γεμιστή χήνα και γεμιστή κότα και ένα περιστέρι γεμιστό. Επίσης, πολλά ζώα αρνί, κοτόπουλο, κουνέλι ήταν γεμισμένα με δικό τους κρέας (Perry 2013, 259-265). Κατά την Αναγέννηση μαρτυρείται η εισβολή των λεγομένων *entremets*, γκροτέσκων κατασκευών στα τραπέζια (Sutton 2013, 285- 294). Αλλά και πολύ αργότερα μαρτυρούνται ίδιες μαγειρικές κατασκευές στις οποίες κύκνοι και παγώνια με όλα τα φτερά τους γίνονται φαγητά ή τα φτερά τους στολίζουν διάφορα εδέσματα. Μάλιστα πολλά λαϊκά φαγητά μέχρι σήμερα ανά την Ευρώπη (με βάση μοσχαρίσια κρέατα ή κρέατα πουλιών, χοιρομέρια και λαρδιά) φέρουν ονόματα πουλιών (κορυδαλλός, περιστέρι, χελιδόνι, ψεύτικη όρνιθα, ψεύτικη πέρδικα ή ψεύτικη πάπια κ.ά.). Υπάρχουν, επίσης, κατασκευές που μιμούνται φτερούγες και φωλιές πουλιών και έτσι ονομάζονται, γεμίζονται δε με διάφορα υλικά. Επίσης, σε πολλούς ευρωπαϊκούς λαούς κρέατα και κιμάδες μαζί με ρύζι τυλιγμένα σε φύλλα άσπρου λάχανου, σαν λαχανοσαρμάδες, λέγονται περιστέρια (Grigorieva 2013, 180-181, 187.- Sutton 2013, 285- 294. - Βλ. και τις εργασίες στον τόμο McWilliams 2013). Αξίζει επίσης να αναφερθεί το φημισμένο συμπόσιο του φασιανού (*le festin du voeu de faisau*) με παραγεμιστές τεράστιες κατασκευές με κύκνους, φασιανούς, που διοργάνωσε ο Δούκας της Βουργουνδίας Philippes Le Bon στην Λίλλη τον Ιανουάριο και Φεβρουάριο του 1454 προσκαλώντας ηγεμόνες από όλη την Χριστιανοσύνη σε μνημόσυνο της πριν ένα χρόνο άλωσης της Κωνσταντινούπολης από τους Τούρκους και για να τους καλέσει σε σταυροφορία. Μουσική παραγγέλθηκε στον Gilles Binchois και τραγουδήθηκε από 28 μουσικούς που γέμιζαν μια τεράστια πίττα. Τέλος, όλοι συμποσιαστές πέρασαν μπροστά από ένα ζωντανό φασιανό (που υποτίθεται είχε μεταφερθεί από το Βυζάντιο, τον Φάσι της Κολχίδας) και του έδωσαν όρκο να πολεμήσουν για να ανακτηθεί η Πόλη (Lafortune-Martel 1984.- Sutton 2013, 285- 294).

Συμπερασματικά, τα παραγεμισμένα φαγητά (κρέατα ή λαχανικά) και οι κατασκευές, όπου το κρέας ή λαχανικό γίνεται ψάρι και το ψάρι κρέας, εύστοχα οδήγησαν τον κωμοδιογράφο Εύφρονα, όταν ανέφερε τα γογγύλια που σερβίρονται παρασκευασμένα σαν γαύροι (βλ. λ. ἔγγραυλις), να διατυπώσει το καταπληκτικό: «οὐδὲν ὁ μάγειρος τοῦ ποιητοῦ διαφέρει· ὁ νοῦς γάρ ἐστιν ἐκατέρω τούτων τέχνη» (Αθήναιος, Βιβλίον 1, 13).

Βιβλιογραφία. Κουκουλές 1950, 177-179, 184-185. - Κουκουλές 1952, 56, 62-63. - Κριαράς, Λεξικό, τόμ. 14(1997), 333. – Dalby 2003, 310. – Dalby 2003(2010), 67-68, 121. – Leontsini 2013, 122-126. - Grigorieva 2013, 180-187. - McWilliams 2013. - Perry 2013, 259-265. - Sutton 2013, 285-294. – Caseau 2015, 162-163. – Anagnostakis, What is a plate (υπό έκδοση). Για τις μαγειρικές κατασκευές στα κομήνεια μυθιστορήματα, Roilos 2005, 238-260. Για τα *entremets*, Lafortune-Martel 1984 και Sutton 2013, 285- 294.

[Τόπος-Χρόνος: Διάφοροι, Κωνσταντινούπολη 10^{ος} -12^{ος} αι.]

[Τρόπος και είδος παρασκευής: έμμεμενθυλευμένος, καρύκη, μονθυλευτή κοιλία, μονθυλευτός, όρνις ώνθυλευμένη (οξωτή- μαριναρισμένη σε κρασί και γεμιστή με αμύγδαλα), πασπαλάς παραγεμισμένος, παραγεμισμένος, παραγεμιστός, παραγεμιστό καλαμάρι (σακτή τευθίς), σηπία ώνθυλευμένη, ώνθυλευμένος]

Έργαστά βρώματα, έργαστήριον (μαγειρικών), **σκευαστά βρώματα**, βλ. και σκευάζω

- Ήν δέ τις άνθρωπος έν τῷ οἴκῳ αὐτοῦ θεοσεβής, τοῦνομα Στέφανος, ὃς ἐποίει έργαστά βρώματα. Ἦσαν γάρ λοιπόν πάνυ κόσμιοι αἱ γυναῖκες... καί πολλοὺς ἄρχοντας καί ἀξιωματικούς ὑπεδέχοντο, ὥστε ξενίζεσθαι αὐτοὺς ἐπὶ τῇ τῶν βρωμάτων ἡδύτητι καί διδόναι τῷ ταῦτα καρυκεύοντι Στεφάνῳ φιλοτιμίαν. Οὗτος οὖν εἶ τι δᾶν ἐλάμβανε παρά τε τῶν γυναικῶν καί τῶν παρ' αὐταῖς εὐωχουμένων, έν ταῖς ἐκκλησίαις ἀνήλπισκεν, ὄρθρου τε καί ἐσπέρας ἀπαραλείπτως εὐχόμενος. Ἐν δέ ταῖς ἡμέραις τῆς ἀγίας τεσσαρακοστῆς πᾶσαν τὴν τῶν βρωμάτων αὐταῖς ὑπηρεσίαν ποιῶν, ἐνήστευεν ἕως ἐσπέρας, μηδενὸς μεταλαμβάνων, εἰ μὴ ὀλίγων κολλύβων καί ὕδατος (Βίος Θεοδώρου Συκεώτη, κεφ. 6.1-13, σελ. 5).

- πόσοι ἴσως ἐκοιμήθησαν ἄδειπνοι καί ἄλυχοι ἔχοντες διπλὴν ὀδύνην ἕκ τε τοῦ ψύχους καί τῆς πείνης· πόσοι ἐπιθυμοῦσιν χορτασθῆναι ἀπὸ τῶν φυλλολαχάνων τῶν ῥιπτομένων ἀπὸ τοῦ ἐμοῦ μαγειρείου· πόσοι ἤθελον βᾶσαι τὸν ἑαυτῶν ψωμὸν εἰς τὸν ζωμὸν τὸν ῥίπτουσιν οἱ ἐμοὶ μάγειροι· πόσοι κᾶν ἐπιθυμοῦσιν ὀσφρανθῆναι οἴνου τοῦ ἐκχυνομένου εἰς τὸ ἐμὸν κελλάριον... καί σὺ προσδοκῶν καί τῆς αἰωνίου ἀπολαύσεως ἐπιτυχεῖν οἴνους μὲν διαφόρους πίνεις, ἰχθύας δὲ παμμεγέθεις ἀναλίσκεις καί ὄρνεις καί έργαστά καί γλυκεῖα καί σκευαστά καί σιλίγνια ἀλληνάλλως, καί εἰς ἄρώματα καί κουβούκλια καί ἀρούλλας καί καπνίσματα διατρίβεις (Βίος Ἰωάννη Ελεήμονος, σελ. 366.25-367.44).

Σχόλια. Τα «έργαστά βρώματα» απαντοῦν στον Βίο Θεοδώρου του Συκεώτη, όπου αναφέρεται το εργαστήριο, πανδοχεῖο που τα παρακεύαζε. Η μητέρα, η θεία και η γιαγιά του Θεοδώρου στους χρόνους του Ιουστινιανού διατηρούσαν πανδοχεῖο στο δημόσιο, βασιλικό δρόμο που περνούσε ἀπὸ το χωριό τους στην Γαλατία και εκπορνεύονταν με τους περαστικούς : « Έν τῇ τῶν Γαλατῶν χώρα χωρίον ἐστὶ λεγόμενον Συκεῶν ... τοῦ χωρίου κατὰ μέσον ἐστὶν ἡ δημοσία στράτα τοῦ βασιλικοῦ δρόμου, καί πανδοχεῖον έν αὐτῇ τῇ στράτα, έν ᾧ ...αἱ γυναῖκες, κατοικοῦσαι έν αὐτῷ, ἐξετέλουν καί τὴν πρᾶξιν τῶν ἐταιρίδων» (Βίος Θεοδώρου Συκεώτη, κεφ. 2, σελ. 3.1-10). Ο Θεόδωρος εἶναι παιδί ἀπὸ τὴν σχέση τῆς μητέρας του με κάποιον περαστικό υψηλό αξιωματόχου. Με τὴν μεταστροφή μέρους τῆς οικογένειας (ἀλλὰ ὄχι τῆς μητέρας του ἀγίου) οἱ γυναῖκες θα εγκαταλείψουν τὴν πορνεία και θα μετατρέψουν τὸ πανδοχεῖο σε μαγειρικό εργαστήριον ὅπου ὁ μάγειρος Στέφανος θα παρασκευάζει και θα προσφέρει ἐπὶ πληρωμῇ σε περαστικούς «ἄρχοντας καί ἀξιωματικούς» τα «έργαστά βρώματα». Τα βρώματα για υψηλούς πελάτες καλοῦνται εργαστά, ἰδιαίτερος δουλεμένα, προσεγμένα και περιγράφονται νόστιμα και καρυκευμένα, ἔργο του θεοσεβούς μάγειρα Στεφάνου. Σε αὐτὸ το συμβάν στον Βίο Θεοδώρου του Συκεώτη θεωρήθηκε ὅτι για πρώτη φορά παγκοσμίως αναφέρεται τὸ ὄνομα μάγειρα εστιατορίου (Dalby 1996, 196. - Dalby 2003/2010, 99). Ὀντως θεωρούμε ὅτι ἀποτελεῖ μια ἀπὸ τις πρώτες μαρτυρίες για τὴν δημιουργία ενός εστιατορίου διευθυνόμενου μάλιστα ἀπὸ γυναῖκες και παρέχονται στοιχεῖα μετατροπῆς επαγγελματικοῦ χώρου προς διαφορετικὴ χρήση, δηλαδή ἀντὶ πορνείου μόνο σε πανδοχεῖο ὅπου παρασκευάζονται βρώματα που ἐλκύουν τους καταναλωτές (Anagnostakis 2013c, 43-48). Το ἐπίθετο εργαστός για τα φαγητά υποβάλλει ἐιδικὴ φροντίδα και παραπέμπει σε μαγειρικό εργαστήριον, τα δε «έργαστά βρώματα» ἀντιστοιχοῦν στα αναφερόμενα ἀπὸ τις πηγές «ὄψα σκευαστά», αὐτά που παρα-σκευάζονται με τέχνη και ἀποτελοῦν ἐιδικές, φροντισμένες σκευασίες-

παρασκευές φαγητών (βλ. λ. σκευάζω). Βέβαια το «σκευαστός» χρησιμοποιείται κυρίως για τα κρασιά, τα ποτά και τα φάρμακα και σημαίνει ειδική επεξεργασία με προσθήκη αρωμάτων, αρωμάτων και άλλων ουσιών.

Βιβλιογραφία. Dalby 1996 (2000), 195-196 και ελληνική μτφρ. 334. - Dalby 2003 (2010), 99. - Αναγνωστάκης 2005, 66-67. - Anagnostakis 2013c, 43-48.

[Τόπος-Χρόνος: Συκεών Γαλατίας Μικράς Ασίας 6ος αι., Αλεξάνδρεια Αίγυπτος 7ος αι.]

[Τρόπος και είδος παρασκευής: άρουλλα, άρώματα, βρώματα (γλυκεΐα, έργαστά, σκευαστά) έργαστήριο (μαγειρικών), έργαστός, ζωμός, ήδύτης βρωμάτων, ίχθύς παμμεγέθης, καρυκεύων, μαγειρείον, μάγειρος, πανδοχείον, ποιῶ βρώματα, ύπηρεσία βρωμάτων, σκευαστός, ψωμός σε ζωμό, φυλλολάχανον]

Καρίς, Καρίδα και Έγκαρις, γαρίδα, βλ. και άστακός, καρκίνος-πάγουρος, όστρακοδερμα

- "Όσα έπέχει γαστέρα. ... άστακοί, πάγουροι, καρίδαι, καραβίδες έάν έψηση, αυτά και κενώση τὸ ὑγρὸν αὐτῶν, κρατεΐται τὴν κοιλίαν, ὡπερ καὶ τῶν όστριδίων καὶ μυδίων καὶ τῶν όμοίων αὐτοῖς ἢ σάρξ (Ανώνυμος ιατρός, Περί χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων, κεφ. 9 σελ. 263.7-10).

- "Όσα δύσφθαρτα. Κογχύλια, κηρύκια, άστακοί, καραβίδες, πάγουροι, καρίδες, πίνναι, ταῦτα τοῖς διαφθείρουσι τὴν τροφήν ὑπὸ κακοχυμίας γινόμενα. έψῶντες δις καὶ τρίς έν ὕδατι καλλίστῳ, μετατιθέντες καθαρόν, όταν ἤδη τὸ πρότερον άλμυρὸν φαίνεται (Ανώνυμος ιατρός, Περί χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων, κεφ. 29, σελ. 269, 21-26).

- όκταποδίτσια καὶ σηπιάς καὶ τὰ καλαμαρίτσια /καὶ καριδίτσας έκζεστὰς ἢ καὶ τηγάνου έκ τούτων (Πτωχοπρόδρομος, Ποίημα Δ' στχ. 320-321).

- ποῦ μοι ναυσαλέοι κᾶν κτένες ἢ καρίδες (Ανώνυμος, Εἰς άστρονόμον, στχ. 26).

- ἔτι δὲ καὶ κάμμορος ὃ πέρ έστι κακόμοιρος ἢ κακοθάνατος. ὡς δὲ καὶ καρίδας έστίν οὔ ἢ τοιαύτη λέξις σημαίνει, δηλοῖ Ἀθήναιος έν τῷ, κάμμοροι καὶ τι γένος καρίδων, ὑπὸ Ῥωμαίων οὔτω καλούμενον. καὶ ἴσως, έντεῦθεν οἱ χυδαῖοι τοὺς καβούρους παρέφθειραν (Ευστάθιος Θεσσαλονίκης, Σχόλια στην Ομήρου Οδύσσεια, τόμ. 1, σελ. 16. 33-35).

Σχόλια. Για τρόπους παρασκευής- ψησίματος των γαρίδων, βλ. λήμματα άστακός, καρκίνος-πάγουρος.

Βιβλιογραφία. Krumbacher 1903, 374. - Κουκουλές 1950, 185. – Dalby 2003, 301. - Chronē-Vakalopoulos, Vakalopoulos 2008, 150. - Magdalino 2015, 172 στχ. 26. -Zagklas 2016, 898-901).

[Τόπος-Χρόνος: Διάφοροι, Κωνσταντινούπολη 11^{ος}-12^{ος} αι.]

Καρκίνος, πάγουρος-παγούρι, τζ(σ)αγανός, καθούρι, βλ. και άστακός, όστρακόδερμα (σκληρόσαρκα)

- Περί τῶν μαλακοστράκων. Ἀστακοὶ καὶ πάγουροι καρκίνοι τε καὶ κάραβοι καὶ καρίδες καὶ καμμαρίδες ὅσα τ' ἄλλα λεπτὸν μὲν ἔχει τὸ περιέχον ὄστρακον, ὅμοιον δὲ τῇ σκληρότητι τοῖς όστρακοδέρμοις, ἤττονα μὲν ἐκείνων ἔχει τὸν άλυκὸν χυμὸν, ἔχει δ' οὔν ὅμως οὐκ ὀλίγον. έστὶ δὲ σκληρόσαρκα πάντα καὶ διὰ τοῦτο δύσπεπτά τε καὶ τρόφιμα, προεψηθέντα δηλονότι κατὰ τὸ πότιμον ὕδωρ. έστὶ δὲ καὶ τούτων ἢ σάρξ ὡπερ καὶ τῶν όστρέων

έπισχετική τῶν κατὰ τὴν κοιλίαν, ὅταν ἐναπόθηται τῷ ὕδατι τὸν ἀλυκὸν χυμὸν, ὥσπερ εἴρηται, προεψηθέντα. καὶ τοίνυν καὶ ταῦτα δύσφθαρτα τοῖς σκληροῖς τῶν ὄστρακοδέρμων ὡσαύτως ἐστὶν (Γαληνός, Περὶ τῶν ἐν ταῖς τροφαῖς δυνάμεων, ἐκδ. Helmreich, κεφ. 33, σελ. 377-378).

- Κάβειροι· καρκίνοι. πάνυ δὲ τιμῶνται οὗτοι ἐν Λήμνῳ ὡς θεοί· λέγονται δὲ εἶναι Ἡφαίστου παῖδες... πάγουρος· εἶδος καρκίνου (Ἡσύχιος, Λεξικόν, γράμμα κάππα 14 καὶ πι 30).

- κήρυκες καὶ κοχλίοι καὶ ὅσα τοιαῦτα σκληρά, καὶ τὰ μαλακόστρακα προσαγορευόμενα, οἷον ἀστακοί, πάγουροι, καρκίνοι τε καὶ καραβοὶ καὶ καρίδες, δύσπεπτά τέ ἐστὶ καὶ τρόφιμα καὶ ἐφεκτικὰ γαστρὸς ἐψόμενα (Παῦλος Αἰγινίτης, Επιτομές, Βιβλίον 1, κεφ. 91).

-[ἐπὶ τῶν κωλικῶν]... μυραΐνας δὲ καὶ σηπίας καὶ τευθίδας καὶ πολυπόδας καὶ πάντα ἀπλῶς τὰ μαλάκια δύσπεπτα καὶ φυσώδη καὶ κακόχυμα ἠγητέον. Τῶν δὲ ὄστρακοδέρμων καρὶς ἀβλαβεστάτη, καρκίνος δὲ ταρακτικός, ἀστακοῦ δὲ ὅσον εἰς ἡδονὴν μετεχέτω, τῶν δὲ ὄστρέων πορφύρας καὶ κήρυκας μᾶλλον προκριτέον, εἴτα πελωρίδας, ἔπειτα ἐχίνους προσφάτους ἢ τὰ ἰδίως ὄστρεα καλούμενα, τὰ δὲ ἄλλα παραλειπτέα (Αἰτίος, Βιβλία ἰατρικά, Βιβλίον 9, κεφ. 30, σελ. 342.22-27).

“Ὅσα ὑπάγει γαστέρα...τῶν ὄστρακοδέρμων ὁ ζυμὸς οἷον ἀστακῶν, καὶ παγούρων καὶ τῶν ὁμοίων (Ανώνυμος ἰατρός, Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων, κεφ. 8, σελ. 262. 1-2).

- ἀστακοί, πάγουροι, καρίδαι, καραβίδες ἐὰν ἐψήσῃ αὐτὰ καὶ κενώσῃ τὸ ὑγρὸν αὐτῶν, κρατεῖται τὴν κοιλίαν, ὥσπερ καὶ τῶν ὄστριδίων καὶ μυδίων καὶ τῶν ὁμοίων αὐτοῖς ἢ σάρξ (Ανώνυμος ἰατρός, Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων, κεφ. 9, σελ. 263. 7 – 10).

- Περὶ τῶν σκληροσάρκων. Τὰ σκληρόσαρκα δύσπεπτα καὶ αὐτά· εἰσὶ δὲ καὶ τρόφιμα· ἐψηθέντα δέ, καθάπερ τὰ ὄστρεα, ἐπέχει τὴν κοιλίαν, καὶ γίνεται ὅμοια τοῖς σκληροῖς τῶν ὄστρακοδέρμων. Ἔστι δὲ ταῦτα ἀστακοί, πάγουροι ποτάμιοι καὶ θαλάσσιοι, καρκίνοι, καραβίδες, καρίδες, καὶ ὅσα ἄλλα (Ανώνυμος ἰατρός, Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων, κεφ. 75, σελ. 280. 22 – 28).

-“Ὅσα ὑπάγει γαστέρα. ... τῶν ὄστρακοδέρμων ὁ ζυμὸς, οἷον ἀστακῶν τε καὶ παγουρίων καὶ τῶν ὁμοίων καὶ γὰρ ἐψήσας αὐτὰ, εἴτα ἠδύνας τὸ ἀφέψημα δι’ ἐλαίου ἢ γάρου, ὡς εἴρηται, καὶ πεπέρεος ποιεῖ τοῖς εὐλυτον ἔχουσι τὴν κοιλίαν. ἀλλὰ καὶ τῶν θαλασσίων ἐχίνων καὶ τῶν κογχαρίων καὶ τῶν κοχλιῶν οἱ ζυμοὶ καὶ τῶν παλαιῶν ἀλεκτροόνων (Ανώνυμος ἰατρός, Περὶ τροφῶν σύνταγμα, κεφ. 12, σελ. 253).

- Περὶ παγούρων. Παγούρια ἦτοι καρκίνοι ἔχουσι τινὰ ἀλυκὸν χυμὸν ἥττονα μέντοι τῶν ὄστρακοδέρμων. ἐπέχουσι δὲ τὴν γαστέρα μετὰ τὸ ἀποθεῖναι ἐν τῷ ὕδατι τὸν ἀλυκὸν χυμὸν διὰ τῆς ἐψήσεως. οἱ δὲ ποτάμιοι ὠφελοῦσι πρὸς τὴν ἐν τῷ πνεύμονι πληγὴν, βλάπτουσι δὲ τὴν κύστιν. φησὶ δὲ ὁ λογιώτατος Κώνσταντος ὁ λεγόμενος Ῥωμαῖος, ὡς εἰ ἐψηθῶσιν οἱ ποτάμιοι καρκίνοι ἐν ἐλαίῳ, πάνυ ὀνησιφόρον γίνεται τὸ ἔλαιον ἐπισταζόμενον ὡς περιαλοῦσιν ἐκ θερμότητος (Συμεῶν Σηθ, Περὶ τροφῶν, σελ. 83.15-24).

-Τετράδα καὶ Παρασκευὴ ξηροφαγοῦντες ὅλως,/ ἰχθὺν γὰρ οὐκ ἐσθίομεν, ἄναξ, ποσῶς ἐν τούτοις,/ ἀμὴ ψωμίτια ἀστακοῦς, ἀληθινὰ παγούρια,/ ὀκταποδίτια καὶ σηπίας καὶ τὰ καλαμαρίτια / καὶ καριδίτιας ἐκζεστάς ἢ καὶ τηγάνου ἐκ τούτων/ καὶ λαχανίτια καὶ φακὴν μὲ τὰ ὄστρειδομυδίτια / μετὰ τῶν ἄλλων, δέσποτα, κτένια καὶ τὰς σωλήνας (Πτωχοπρόδρομος, Ποίημα Δ', στχ. 317-323).

- ἔτι δὲ καὶ κάμμορος ὃ πέρ ἐστι κακόμοιρος ἢ κακοθάνατος. ὡς δὲ καὶ καρίδας ἐστὶν οὗ ἢ τοιαύτη λέξις σημαίνει, δηλοῖ Ἀθήναιος ἐν τῷ, κάμμοροι καὶ τι γένος καρίδων, ὑπὸ Ῥωμαίων οὕτω καλούμενον. καὶ ἴσως, ἐντεῦθεν οἱ χυδαῖοι τοὺς καβούρους παρέφθειραν (Ευστάθιος Θεσσαλονίκης, Σχόλια στὴν Ομήρου Οδύσσεια, τόμ. 1, σελ. 16.33-35).

- Γενεῆ τῶν καράβων καὶ ἀστακῶν, ἐν ἐκείνῃ τῇ γενεᾷ τῶν καράβων (τῶν ἀστακῶν, τῶν καρίδων καὶ τῶν παγούρων). καρκίνοι ἰδιωτικῶς τζαγανοί (Σχόλια σε Αλιευτικά Οππιανού, σελ. 277, σχόλιον 280).

- εἶχον (=οἱ Ῥωμαῖοι) δὲ πρὸ τοῦ πιστεῦσαι παρατηρήσεις βρωμάτων τινῶν (καθάπερ γοῦν οἱ Ἑβραῖοι καὶ οἱ Τοῦρκοι τὸ χοίρειον καὶ οἱ Ἀρμένιοι τὸν λαγῶν καὶ τὸν πάγουρον), πιστευσάντων δὲ τῶν Ῥωμαίων τινὲς ἐξ αὐτῶν βρωμάτων εἶχον παρατηρήσεις καὶ ὡς μὴ ἐσθιόντας πάντα ἐξουθενοῦντο ἅμα καὶ κατεκρίνοντο ὑπ' ἐκείνων τῶν ἐσθιόντων ἀδιαφόρως (Νεόφυτος Ἐγκλειστος, Δέκα λόγοι περὶ τοῦ Χριστοῦ ἐντολῶν, Λόγος 9, σελ. 165-166.3).

- τσαγανοί μὲ τὰ κοφίνια... πεντακοσίους τσαγανούς ἀπὲ τὸ Ῥήγιν ὄλον ἀρμεγάδια καὶ ἐτέρους πεντακοσίους ἀπὸ τὸν Ἀθύρα ὄλον Βαρβάτους (Σπανός, παραλλαγή Α στχ. 259 καὶ 440- 441).

- καρκίνοι] καβροὶ κοινοτέρως. Πάγουροι (Σχόλια σε Βατραχομυιομαχία, σχόλιον 299).

Σχόλια. Οἱ Βυζαντινοί, ὅπως καὶ οἱ ἀρχαῖοι ἀναφέρουν πολλὰ γένη καὶ εἶδη καβουριῶν, μικρά, μεσαία, μεγάλα, θαλάσσια, ποταμίσια με διάφορα ὀνόματα ὅχι σταθεροποιημένα γιὰ τὸ κάθε γένος («Γένη δὲ πλείω τῶν καρίδων ἐστὶ καὶ τῶν καρκίνων... τῶν δὲ καρκίνων παντοδαπώτερον τὸ γένος καὶ οὐκ εὐαρίθμητον», Ἀριστοτέλης, Τῶν περὶ τὰ ζῷα ἱστοριῶν, 4, 1.2). Ἀναφέρονται καρκίνοι, πάγουροι, τζαγανοί ἢ τσαγανοί, κάβουροι καὶ καβροὶ (στὴν κρητικὴ διάλεκτο πάντα καβροί) που συσχετίζονται με τοὺς καβεῖρους καὶ καμμόρους ἢ παρετυμολογούν τοὺς γκιαούρηδες ὡς καβούρ-καβούριδες, ἐλληνικὴ ἀπόδοση τοῦ τουρκικοῦ gānur ἀπίστου, γνωστοῦ κυρίως ὡς γκιαούρη. Σε κάποιες περιπτώσεις ἀναφέρονται ταυτόχρονα ὡς διαφορετικὰ εἶδη οἱ πάγουροι καὶ καρκίνοι καὶ ἄλλοτε ἀφήνεται νὰ ἐννοηθεῖ ὅτι πάγουροι καλοῦνται οἱ πολὺ μεγάλοι καρκίνοι (Γαληνός καὶ Παῦλος Αἰγινίτης, βλ. πιο πάνω ἀποσπάσματα). Υπάρχουν καβούρια διαφόρων χρωμάτων, κόκκινα, σκούρα, πράσινα, λευκά (ἀναφέρονται «καρκίνοι λευκοί, τὸ μέγεθος μικροὶ πάμπαν» που ὡς παράσιτα «φύονται» σε πολλὰ οστρακόδερμα). Πολλὰ καβούρια ὅταν ψήνονται στα κάρβουνα γίνονται συνήθως κόκκινα καὶ ἐνδέχεται στὴν μὴ ἀπολύτως σαφὴ σημασία τοῦ «ἀληθινὰ παγούρια» που προσφέρονται ὡς φαγητὸ στὸν Πτωχοπρόδρομο νὰ δηλώνεται τὸ χρῶμα, ἀν ὄχι τὸ εἶδος, ὅταν «ἀληθινός» στα βυζαντινὰ σημαίνει ἐρυθρός (π.χ. τὰ πορφυρά ἐνδύματα λέγονται ἀληθινὰ, «ἀληθινάερα», καὶ ἀναφέρονται τὸ «ἀληθινοφορέω», ἀλλὰ καὶ χρῶματα, ὅπως «ἀληθινοπίπερος», «ἀληθινοπράσινος», «ἀληθινοπόρφυρος»). Ὅπως σημειώνεται καὶ στὸ λήμμα ἀστακός (βλ. λ. ἀστακός) οἱ καρκίνοι-πάγουροι συχνὰ στις πηγές παρατίθενται μαζί, δίπλα στὸν ἀστακό, καὶ παρατακτικὰ ἀναφέρονται καραβίδες, γαρίδες καὶ πολλὰ ἄλλα οστρακόδερμα γιὰ τὰ ὁποῖα συνοπτικὰ δηλώνεται ὅλων μαζί ὁ τρόπος παρασκευῆς. Τὰ καβούρια καὶ τὰ οστρακόδερμα γενικὰ γίνονταν βραστά καὶ προβράζονταν σε γλυκὸ νερό («πότιμον ὕδωρ») γιὰ νὰ φύγει τὸ ἀλμυρὸ («ἀλυκόν χυμόν») που περιείχαν μέσα στὸ καβούκι τοὺς. Ὁ ζωμός τῶν καβουριῶν καὶ πολλῶν ἄλλων θαλασσιῶν οστρακοδέρμων προσφερόταν με λάδι, γάρο καὶ πιπέρι. Τὰ καβούρια ἐκτός ἀπὸ καρκίνοι ἢ παγούρια, ὅπως ἤδη ἀναφέρθηκε, καλοῦνταν λαϊκὰ τζαγανοί ἢ τσαγανοί.



Σε μικρογραφία των Κυνηγετικών του Ψευδο –Οππιανού (Marc. Cod. gr. Z 479, f. 61.r) υπάρχει η σπάνια παράσταση με την επιγραφή « κύρτος, αλιεύς ἔψων τζαγανούς», στην οποία στο δεξί μέρος δύο ψαράδες δίπλα στην θάλασσα, στην οποία έχουν ρίξει δύο κύρτους με δολώματα ψάρια, ψήνουν καβούρια («τζαγανούς»), ο ένας βράζοντάς τα ή κτυπώντας τα σε γουδί και ο άλλος ψήνοντάς τα στα κάρβουνα αναμμένης φωτιάς. Αν και το χωρίο των Κυνηγετικών που εικονογραφείται ουδέν σχετικό αναφέρει, πιθανολογείται ότι τα καβούρια ως δόλωμα και η φαρμακευτική χρήση της τέφρας τους υπήρχε σε άλλο εικονογραφημένο χειρόγραφο ίσως των Αλιευτικών, από όπου αντιγράφεται η παράσταση (Spatharakis 2004,177-179). Εξάλλου, στην ιατρική ήταν ευρεία η χρήση των καβουριών, αποξηραμένων, ξηρών όπως αναφέρονται, ή ζωντανών, βραστών ή ψητών στα κάρβουνα ή σε χάλκινη λοπάδα. Ειδική μνεία γίνεται στην χρήση της τέφρας τους ή του κοπανισμένου σε γουδί κελύφους τους με τα οποία παρασκεύαζαν μαζί με άλλα υλικά, λίπη, βούτυρα, κρασί μέλι, διάφορα φάρμακα ή καταπλάσματα, για τα καρκινώματα, θεραπεία συνιστώμενη της ομωνυμίας βοηθούσης. Ο Νεόφυτος ο Έγκλειστος τον 12ο -13ο αιώνα αναφέρει ότι, όπως οι Εβραίοι και Τούρκοι απαγορεύουν την κατανάλωση χοιρινού, το ίδιο και οι Αρμένιοι δεν τρώνε τον λαγό και τα καβούρια. Μάλλον πρόκειται, αν όχι για μια πάντα υπαρκτή απαγόρευση στον 13^ο αιώνα, σίγουρα για πολεμική κατά των Αρμενίων η οποία αξιοποιεί την μη κατανάλωση λαγού, σκαντζόχοιρων και θαλασσινών, όπως καβουριών, δηλαδή φαγητών που απέφευγαν οι ζωροάστρες από παλιά στις περιοχές του Καύκασου-Αρμενίας και προφανώς στην Περσία (Azarouche 2014). Στους υστεροβυζαντινούς και μεταβυζαντινούς χρόνους ονομαστά ήταν τα καβούρια-τσαγανοί από το Ρήγι, την Αθύρα και το νησί Κούταλη της Προποντίδας από όπου τα προμηθεύονταν άφθονα μέσα σε κοφίνια (βλ. πιο πάνω απόσπασμα, Σπανός).

Βιβλιογραφία. Κουκουλές 1950, 185.- Κουκουλές 1952, 88. – Dalby 2003, 105.- Χρόνη 2012, 429-430. - Spatharakis 2004,177-179. - Anagnostakis 2013a, 76, 195.

[Τόπος-Χρόνος: Διάφοροι τόποι και χρόνοι, Κωνσταντινούπολη 11^{ος} -15^{ος} αι., Κύπρος 12^{ος} -13^{ος} αι.]

[Τρόπος και είδος παρασκευής: ἀληθινὰ παγούρια, ἀλυκός χυμός, ἀφέψημα παγουριών, ἔψησις, ἔψω (ἐν ἐλαίῳ), ζωμός, ἠδύνω ἀφέψημα δι' ἐλαίου ἢ γάρου ὡς καὶ πεπέρεος, καρὶς, κάμμορος, πάγουρος-παγούρι, ποτάμιος καρκίνος ἢ πάγουρος, προέψω σε πότιμον ὕδωρ, χυμός]

Μαγειρ(ε)ία, μαγειρεῖον, μάγειρος

(μερική επιλογή πηγών από το λήμμα)

- ἠδύνειν δὲ τὸ σκευάζειν ἤτοι μαγειρεύειν (Σχόλια σε Λουκιανό, ἔργο 46.2-4, σελ. 192.21-22).

- Τοιαῦτα δὴ περὶ τῶν πρώτων καὶ μεγίστων πεπολιτευμένος βλέψας (=Ιουλιανός) εἰς τὴν βασιλικὴν θεραπείαν καὶ κατιδῶν ὄχλον ἄχρηστον τὴνάλλως τρεφόμενον, μαγείρους μὲν χιλίους, κουρέας δὲ οὐκ ἐλάττους, οἰνοχόους δὲ πλείους, σμήνη τραπεζοποιῶν, εὐνούχους ὑπὲρ τὰς μυίας παρὰ τοῖς ποιμέσιν ἐν ἤρῃ, καὶ τῶν ἄλλων ἐκάστων ἐθνῶν ἀμυθῆτους κηφῆνας... τούτους τοίνυν οὐς μάτην ἔβοσκεν ἡ βασιλικὴ δαπάνη, ζημίαν, οὐχ ὑπερέτας νομίσας ἐξέσωσεν εὐθέως (Λιβάνιος Λόγοι, αρ. 18, κεφ. 130, σελ. 291. 15-21, σελ. 292.3-5).

- ἐξέβαλε δὲ τῶν βασιλείων εὐνούχους κουρεῖς μαγείρους, εὐνούχους... μαγείρους δὲ διὰ τὸ λιτῆ χρῆσθαι διαίτη· «κουρεὺς δέ, ἔφη, εἷς πολλοῖς ἀρκέσειε.» (Σωκράτης, Εκκλησιαστικὴ ἱστορία, Βιβλίον 3, κεφ. 1. 170).

- Εἶτα πάλιν λέγει μοι χαριεντιζόμενος «Θέλεις ἐπίσκοπος γενέσθαι;». Εἶπον αὐτῷ ὅτι «Εἰμί». Καὶ λέγει μοι «Ποῦ;»· Εἶπον ὅτι «Εἰς τὰ μαγειρεῖα, εἰς τὰ καπηλεῖα, εἰς τὰς τραπέζας, εἰς τὰ κεράμια ἐπισκοπῶ αὐτά, καὶ ἐὰν ἦ οἰνάριον ὄξινον ἀφορίζω αὐτό, τὸ δὲ χρῆστον πίνω, ὁμοίως ἐπισκοπῶ καὶ τὴν χύτραν, καὶ ἐὰν λειπῆ ἄλλας ἢ τι τῶν ἀρτυμάτων βάλλω καὶ ἀρτύω, καὶ οὕτως αὐτὴν ἐσθίω. Αὕτη μού ἐστιν ἡ ἐπισκοπή· ἐχειροτόνησε γάρ με ἡ γαστριμαργία» (Παλλάδιος, Λαυσιακὴ ἱστορία (G), κεφ. 35, 10. 82-90, σελ. 174).

- ὁ μνημονευθεὶς Ἰάκωβος τὴν τοῦ ξενοδοχείου τῆς Μεγίστης λαύρας διακονίαν λαβῶν ἠναγκάζετο μαγειρεύειν ... αὐτοῦ δὲ ποτε ἐψήσαντος φάβα εἰς πλῆθος τὸ παρ' ἡμῖν πιαρίον λεγόμενον ... κάκεῖνο τὸ ξηρὸν πιαρίον μαγειρεύσας καὶ καλῶς ἀρτύσας παρέθηκεν (Κύριλλος Σκυθοπόλεως, Βίος Σάββα, σελ. 130.28-32, 131.5-6).

- πόσοι ἴσως ἐκοιμήθησαν ἄδειπνοι καὶ ἄλυχοι ἔχοντες διπλὴν ὀδύνην ἕκ τε τοῦ ψύχους καὶ τῆς πείνης· πόσοι ἐπιθυμοῦσιν χορτασθῆναι ἀπὸ τῶν φυλλολαχάνων τῶν ῥιπτομένων ἀπὸ τοῦ ἐμοῦ μαγειρείου· πόσοι ἠθέλον βᾶσαι τὸν ἑαυτῶν ψωμὸν εἰς τὸν ζωμὸν τὸν ῥίπτουσιν οἱ ἐμοὶ μάγειροι (Λεόντιος ἐπίσκοπος Νεαπόλεως Κύπρου, Βίος ἀρχιεπισκόπου Ἀλεξανδρείας Ἰωάννου τοῦ ἐλεήμονος, σελ. 367).

- τούτων αἰσθόμενος Ἰουστινιανὸς καὶ μείζονι θυμῷ ἐξαπτόμενος τὰ μὲν Ἡλία τέκνα τῷ μητρῷ κόλπῳ φερόμενα ἀνήλισκεν, τὴν δὲ αὐτοῦ γυναῖκα τῷ ἰδίῳ μαγειρῷ ζευχθῆναι ἠνάγκασεν, Ἰνδῶ τῷ γένει καὶ ὄλῳ δυσειδεῖ τυγχάνοντι (Νικηφόρος πατριάρχης, ἱστορία σύντομος, κεφ. 45.52-56, σελ. 110).

- Κατερχομένων τῶν ἀδελφῶν εἰς τὸ ἀριστῆσαι... γίνεται δὲ καὶ ἀνάγνωσις... Σημεῖον δὲ τοῦ τέλους τῆς ἀναγνώσεως ταύτης ἐστὶν ὁ ἦχος τῶν χλιερίων (ἢ κλιερίων=κοχλιαρίων πρβλ. δημῶδες χουλιάρῃ ἐν τῇ ὑστάτῃ μαγειρείᾳ, πάντων ὁμοῦ ἐπὶ τῶν παροψίδων ἐπιῤῥιπτομένων... Ἰστέον, ὅτι ἀπὸ τῆς πασχαλίας μέχρι τῶν ἀγίων πάντων τὰς δύο μαγειρίας, τὸ τε λάχανον καὶ τὸ ὄσπριον μετὰ ἐλαίου ἐσθίομεν... Κρούοντος τοῦ ξύλου, κατέρχονται οἱ ἀδελφοὶ καὶ ἐσθίουσιν ἄρτον, καὶ ἐὰν ἐπερίσσειε μαγειρία πρῶτῃ, ἐπίτηδες γὰρ ἔδεσμα ὀψὲ οὐ γίνεται... Εἰς δὲ τὴν τεσσαρακοστὴν τῶν ἀγίων ἀποστολῶν ἰχθύας καὶ

τυρόν καὶ ὠὰ οὐκ ἐσθίομεν, πλὴν τῶν ἡμερῶν, ἐν αἷς οὐ ψάλλομεν, τρώγοντες δὲ τὰς δύο μαγειρίας, τὸ μὲν λάχανον μετ' ἐλαίου, τὸ ὄσπριον ἄνευ ἐλαίου ἐσθίομεν... Ἐν δὲ τῇ ἀγίᾳ καὶ μεγάλῃ τεσσαρακοστῇ μονοσιτοῦμεν, πλὴν σαββάτου καὶ κυριακῆς· ἐσθίομεν τῇ πρώτῃ καὶ τῇ μεγάλῃ ἐβδομάδι μονοτρόπως, ἤγουν φάβον ἐκζεστόν (ἢ φάβα ἐξεστόν) καὶ ἐρεβίνθιον, καὶ ἀλμαίαν χωρὶς ἐλαίου... Τῇ δὲ δευτέρᾳ ἐβδομάδι καὶ τῇ τρίτῃ, πέμπτῃ τε καὶ ἕκτῃ ἄνευ τετραδοπαρρασκευῆς ἐσθίομεν οὕτως· κόκκους ἐκζεστούς (ἢ ἐξεστούς) καὶ ἐλαίας (ἢ καὶ ἀλμαίαν) εἰς τὰ σκουτέλλια, καὶ μαγειρίαν ὄσπριον μετὰ λαχάνου καὶ καρίου τριπτοῦ... Τὰς μέντοι τετραδοπαρρασκευὰς ὁμοίως τῇ πρώτῃ ἐβδομάδι ἐσθίομεν. Πᾶσαν δὲ τὴν ἀγίαν τεσσαρακοστὴν εὐκρατον πίνομεν, χωρὶς τῶν ἀσθενούντων ἢ καὶ γερόντων, τὸ δ' εὐκρατον συνίσταται ἕκ τε πιπέρεως καὶ κυμίνου καὶ ἀνίσου καὶ θερμοῦ. Ἰστέον. ὅτι τῷ πρώτῳ σαββάτῳ ἀπὸ ὀψὲ τῆς ἕκτης μετανοίας οὐ ποιοῦμεν, ἐσθίομεν δὲ τῇ αὐτῇ παρρασκευῇ φάβα ἐκζεστόν μετὰ ἐλαιῶν ἄσπρων καὶ μαύρων, καὶ ἀλμαίαν καὶ κόλυβα, πίνομεν δὲ πάντες καὶ πρὸς ἓν κρασοβόλιον. Τῷ σαββάτῳ εἰς τὸ ἄριστον ἐσθίομεν δύο μαγειρίας μετὰ ἐλαίου καὶ πίνομεν ἀνά δύο κρασοβολίων, καὶ τῇ ἐσπέρᾳ ἀνά δύο ὁμοίως. Καὶ εἰς τὴν πρώτην κυριακὴν, καθ' ἣν... ἢ τῆς ὀρθοδοξίας μνήμη ἐορτάζεται, ὡσαύτως καὶ τῇ κυριακῇ τῆς μεγάλης ἐβδομάδος, καθ' ἣν ψάλλομεν τὸν κανόνα τοῦ προσκυνητοῦ σταυροῦ, οὕτω καὶ τῷ σαββάτῳ τοῦ Λαζάρου, οὕτω καὶ εἰς τὴν μνήμην τῶν ἀγίων τεσσαράκοντα... Εἰς δὲ τὴν εὐρεσιν τῆς τιμίας κάρρας τοῦ δεσπότη ἡμῶν τοῦ Προδρόμου τρώγομεν δύο μαγειρίας λάχανον καὶ ὄσπριον, τὰς δύο μετ' ἐλαιῶν καὶ πρόφαια κοκκοέλαια, πίνομεν δὲ ἀνά γ'. Τῷ αὐτῷ δὲ καὶ τῇ κυριακῇ τῆς βαϊοφόρου τύπῳ διοικοῦμεν, καὶ ὅτε ὁ μέγας κανὼν ψάλλεται. Τῇ δὲ ἀγίᾳ πέμπτῃ ἐσθίομεν μίαν μαγειρίαν ὄσπριον μετὰ καρίου (ἢ καρύου) τριπτοῦ καὶ ξεσὰ (ἢ ξεσά) κουκκία... (Τυπικόν Στουδίου- α, σελ. 234-235.- Τυπικόν Στουδίου-β, στ. 1715-1716 με διαφοροποιήσεις καὶ ελλείψεις).

-“Ποίησον ἡμῖν, γύναι, δεῖπνον καλόν, ἵνα μὴ ἐντραπῶμεν εἰς τοὺς τοιούτους ἄνδρας.” Ἡ δὲ εἶπεν αὐτῷ: “Καθὼς ἐδιοίκησας τὸν οἶκόν σου ὅτι οὐδὲ μίαν ὄρνιν κατέλιπες με· μαγειρεύει ἄρτι ἄγρια λάχανα, καὶ ὑπόδεξαι τοὺς βασιλικούς.” Εἶπεν δὲ ὁ ἀνὴρ πρὸς αὐτήν· “Εὐτρέπισον μόνον τὸ πῦρ καὶ κόσμησον τὸν μέγαν τρίκλινον καὶ σπόγγισον τὴν τράπεζαν τὴν ἀρχαίαν τὴν ἐλεφάντινον, καὶ ὁ θεὸς πέμψαι ἔχει τὸ τι ἔχουσιν φαγεῖν.” Ἐποίησεν δὲ οὕτως. Ἐποίησεν δὲ οὕτως. Καὶ ἰδοὺ οἱ πρῶτοι τοῦ χωρίου παρεγένοντο ἐκ τῆς πλαγίας πρὸς τὸν ἐλεήμονα γέροντα κομίζοντες αὐτῷ κριοὺς καὶ ἄρνοὺς καὶ ὄρνεις καὶ περιστερὰς... Καὶ ἐποίησε πάντα ἢ τούτου σύμβιος ἐδέσματα σπαστρικὰ πάνυ, ὡς ἦν ποιοῦσά ποτε ὅτε ὑπῆρχον πλοῦσιοι (Βίος Φιλαρέτου, σελ. 84.403-415).



- Ἐκ τῶν Ἰνδῶν, Περσῶν καὶ Αἰγυπτίων... εἰ δὲ ἴδῃ, ὅτι τρώγει λιπαρὰν μαγειρείαν καὶ πίνει τοῦ ζωμοῦ, εὐρήσει αὐξήσιν τοῦ πλοῦτου αὐτοῦ μετὰ φιλονεικίας διὰ τὴν βράσιν ...εἰ δὲ

ἴδη, ὅτι τρώγει κρέας ἐψημένον ἐν χύτρᾳ, ψυχρανθὲν μέντοι καὶ λιπαρόν, ἀκόπως ἀπολαύσει αὐτὸς ἄλλου κόπων (Αχμέτ, Ονειροκριτικόν, κεφ. 240, σελ. 196. 2 -10).

- ... ὁρᾷ νεανίαν εὐειδῆ, τῷ μήκει θαυμαστόν, καὶ τὸ πρόσωπον αὐτοῦ αὐγάζον ὑπὲρ τὸν ἥλιον, ἠμφιεσμένον στολὴν θεοπρεπῆ... εἶχε δὲ ἀποκεκαλυμμένον τὸν βραχίονα αὐτοῦ τὸν δεξιὸν καὶ ἴστατο ἐν τῇ ἀρούλῃ ἀσχολούμενος... ὁ ἡδὺς ἐκεῖνος μάγειρος ἀπογευσάμενος τοῦ ζωμοῦ ὡς ἂν πεῖραν λάβῃ τοῦ ἐψήματος, ἐκβαλὼν ἐκ τοῦ κόλπου αὐτοῦ ἐγχειρίδιον μικρὸν τοῖς τρισὶ δακτύλοις ἄρας ἄρτυμα σταυροειδῶς τῷ κυθριδίῳ ἐνέβαλε (Βίος Ανδρέα Σαλού, κεφ. 15, σελ. 76-78. 963-973).

- ἀλλὰ καὶ μέτριον ἦθος ἀμέτρως καταδιώκων ἐξέπιπτε τοῦ πρέποντος καὶ τῆς βασιλικῆς τιμῆς τὰ μάλιστα. καὶ ποτε γυναίῳ, ἥς τὸν παῖδα υἰοθετησάμενος ἦν, κατὰ τὴν ὁδὸν συντυχὼν ἐκ βαλανείου μὲν ἐρχομένη τὴν ἑαυτῆς δὲ κάλπιν ἐπὶ χεῖρας ἐχούσῃ, ἐκ τοῦ ἵππου ἀπορριφεῖς ... ἀπήει μετὰ τῆς γυναικός, τὴν κάλπιν τῶν ἐκείνης χειρῶν ἀναλαβὼν, καὶ “ἄγε δὴ, ὦ γύναι, θαρροῦσα” ἐπέλεξεν “ἐμὲ κατὰ τὸ οἶκημά σου ἀπόδεξαι, ψωμοῦ πιτυρῶδους ἔφεσιν ἔχοντα καὶ ἀσβεστοτύρου.” δεῖ γὰρ τὴν ἐκείνου λέξιν εἰπεῖν. ἐπεὶ δὲ τῷ ξένῳ τοῦ θεάματος ἡ γυνὴ ἦν ἐνεὸς καὶ πάντων ἠπόρει, μήτε μὴν τράπεζαν μήτε τὰ ταύτης στολιζόντα ἔχουσα, ὁ Μιχαὴλ θᾶπτον ἢ λόγος εἶχε στραφεῖς, τὸ ὃ ἔφερε σάβανον ἐκ τοῦ βαλανείου ἔτι διάβροχον ὄν λαβὼν, ἀντὶ λεπτῆς ὀθόνης, ἢ τῇ τραπέζῃ ἐπίκειται, χρυσάμενος, καὶ τὴν κλεῖδα τῆς γυναικὸς ἀφελὼν αὐτὸς ἦν τὰ πάντα, βασιλεὺς, τραπεζοποιός, μάγειρος, δαιτυμῶν (Συνέχεια Θεοφάνη, 37. 1- 17, σελ. 282-284).

- Ἔκτοτε δὲ οἱ ἀφορισθέντες Σκλαβῆνοι ἐν τῇ μητροπόλει καὶ τοὺς στρατηγούς καὶ τοὺς βασιλικούς καὶ πάντας τοὺς ἐξ ἐθνῶν ἀποστελλομένους πρέσβεις ὡς ὀμήρους διατρέφουσιν, ἔχοντες ἰδίους καὶ τραπεζοποιούς καὶ μαγείρους καὶ πάντας τοὺς παρασκευάζοντας τὰ τῆς τραπέζης βρώματα, τῆς μητροπόλεως εἰς ταῦτα μηδὲν καινοτομουμένης, ἀλλ’ αὐτοὶ οἱ Σκλαβῆνοι ἀπὸ διανομῆς καὶ συνδοσίας τῆς ομάδος αὐτῶν ἐπισυνάγουσιν τὰς τοιαύτας χρείας (Κωνσταντῖνος Πορφυρογέννητος, Πρὸς τὸν ἴδιον υἱὸν Ῥωμανόν, κεφ. 49.65-71, σελ. 230).

- καὶ γίνεται ἡ βασιλικὴ τράπεζα χαμόκουμβα. τὰ δὲ πρόφαγα ποιοῦσιν οἱ βασιλικοὶ μάγειροι τῇ ἐσπέρᾳ. οἱ δὲ ὀγδοήκοντα ὀπτιμάτοι σύρουσι τὰ σαγμάρια τὰ βασιλικά, καὶ οἱ κ’ ἀκολουθοῦσιν εἰς διόρθωσιν τῶν σαγμαρίων. ὁμοίως καὶ οἱ μάγειροι καὶ οἱ σύντροφοι τῶν Μαλαγίνων, καὶ ὅτε εὖρωσι ξύλα ἢ δένδρα εἰς ἐρήμους τόπους κείμενα, κόπτουσιν οἱ σύντροφοι καὶ οἱ μάγειροι, καὶ ἐπαίρουσι πρὸς ἓν ξύλον, καὶ ἀποκομίζουσι πρὸς τὸ βασιλικὸν μαγειρεῖον. εἰς δὲ τὴν ἀποκίνησιν τοῦ τούλδου ὀφείλει ὁ τῆς τραπέζης φορτῶσαι τὰ π’ βασιλικά σαγμάρια πᾶσαν χρεῖαν βασιλικήν, καὶ ὀφείλει λαβεῖν ἐκ τοῦ πρωτονοταρίου εἰς χρεῖαν τῆς βασιλικῆς τραπέζης καὶ εἰς τοὺς μαΐουμάδας πρόβατα ὕπαρνα ρ’, κριάρια φ’, ἀγελάδια ν’, ὄρνιθας σ’, χηνάρια ρ’. ὅτε δὲ ἐστὶν ὁ βασιλεὺς εἰς Ῥωμανίαν, λαμβάνουσιν μαΐουμάδα ἐκ τῶν ξεναλίων οἱ βασιλικοὶ ἄγουροι ... ὁμοίως καὶ οἱ μάγειροι (Κωνσταντῖνος Πορφυρογέννητος, Περί βασιλείου τάξεως, ἐκδ. Reiske, σελ. 487).

- σημεῖον δὲ τοῦ τέλους ταύτης τῆς ἀναγνώσεως ὁ ἦχος ἐστὶ τῶν κοχλιαρίων ἐν τῇ ὑστάτῃ μαγειρίᾳ πάντων ὁμοῦ ἐπὶ τῶν παραψίδων ἐπιριπτομένων... Ἰστέον, ὅτι ἀπὸ τῆς πασχαλίας μέχρι τῶν ἀγίων πάντων τὰς δύο μαγειρίας τὸ τε λάχανον καὶ τὸ ὄσπριον μετὰ ἐλαίου ἐσθίοντες τρεῖς λίτρας ἐν ἀμφοτέροις ἀρτύομεν... Δεῖ εἰδέναι, ὡς εἰ καὶ τάχα ἐν ταῖς προειρημέναις τρισὶν ἡμέραις τῆς ἐβδομάδος ἔλαιον οὐκ ἐσθίομεν, ἀλλ’ οὖν αἱ κατὰ συνθήειαν μαγειρίαι, τὸ λάχανόν φημι καὶ τὸ ὄσπριον πάντοτε γίνεται... Ἐν δὲ τῇ μεγάλῃ τεσσαρακοστῇ μονοσιτοῦμεν πλὴν σαββάτου καὶ κυριακῆς,...τῇ δὲ δευτέρᾳ δευτέρᾳ ἐβδομάδι καὶ τῇ τρίτῃ πέμπτῃ τε καὶ ἕκτῃ ἐσθίομεν οὕτως, κόκκους ἐκζεστοὺς καὶ μαγειρίαν

μετὰ καρύου τριπτοῦ χωρὶς τετράδος καὶ παρασκευῆς (Τυπικόν Αθανασίου Μεγίστης Λαύρας, σελ. 136.31-37, σελ. 137.12-33).

- «Τέλεια καὶ καλὰ ἔχουσι φαγεῖν ἐξ ὧν μαγειρεύσω ἐγώ! Ἐὰν μὴ ποιήσω αὐτοὺς ἢ νήστεις ἐκ τῆς τραπέζης ἐξαναστήναι ἢ ἐξεμέσαι ὅσα ἂν καὶ φάγωσιν, οὐκ εἰμι ἐγώ!» καὶ ἀπλῶς οὕτω πάντα ποιεῖ μετὰ μανίας πολλῆς ὁ ἄθλιος. Καὶ τὴν μὲν μαγειρείαν τῶν ἀδελφῶν ὡσαύτως καὶ τὸ ὄσπριον αὐτῶν καπνίζει καὶ παρακαίει αὐτά, ἐμβάλλων πάντα ἄπλυτα καὶ ἀκαθάριστα εἰς τὰς χύτρας, καὶ ἄλας ἐν αὐτοῖς ὑπὲρ τὸ μέτρον βάλλει ποιῶν ἄλμην αὐτά (Συμεὼν Νέος Θεολόγος, Κατήχησις, αρ. 5, σελ. 456. 925-933).

- καὶ δίδωσι τούτοις καταμαγειρεύειν τὰ πρόβατα, μόνον εἰ αὐτῷ τὰ λιπαρώτερα φέροισιν (Θεοφύλακτος Αχρίδος, Λόγος εἰς τὸν πορφυρογέννητον κύρ Κωνσταντῖνον, σελ. 205. 27-29).

-Τοῖς δὲ σαββάτοις πᾶσι καὶ κυριακαῖς τῆς αὐτῆς ἁγίας νηστείας, τρία παρατιθέσθωσαν ὑμῖν ἐδέσματα μαγειρευτά, μετέχοντα σησαμελαίου... Τὰς δὲ δευτέρας καὶ τετράδας καὶ παρασκευὰς οὐκ οὐκ ὑμᾶς μαγειρευτοῦ τινος οὔτε οἴνου μεταληπτέον, ἀλλ' ἢ μόνον κυάμων ἐφθῶν καὶ τινων μικρῶν ὀπωρῶν... τῆ ἁγία καὶ μεγάλη ἐβδομάδι συνδράμη' τότε γὰρ λαχάνοις καὶ ὄσπριοις μαγειρευτοῖς καὶ μετόχοις ἐλαίου ... κἂν ἐν τῇ ἁγία καὶ μεγάλη πέμπτη κἂν ἐν τῇ μεγάλῃ παρασκευῇ κἂν ἐν αὐτῷ τῷ τῷ ἁγίῳ καὶ μεγάλῳ σαββάτῳ, οὐκ ἰχθύων, ἀλλ' ὄσπριων καὶ λαχάνων μαγειρευτῶν, ἐλαίου μετόχων, μεταληψόμεθα...περὶ τῆς τῶν ἁγίων ἀποστόλων νηστείας καὶ ἐν πάσαις ταῖς δευτέραις καὶ τετράσι καὶ παρασκευαῖς ...ἐν ταύταις γὰρ οὔτε μαγειρευτῶν τινος οὔτε ἐλαίου οὔτε οἴνου μεταληπτέον, ἀλλ' ὄσπριων ἐφθῶν καὶ λαχάνων ὠμῶν ...Ὡσαύτως κἂν τοῖς σαββάτοις καὶ ταῖς κυριακαῖς, ἐν αἷς δὴ καὶ τρισὶν ἐδέσμασι μαγειρευτοῖς κατὰ τὸ ἄριστον ἐστιασόμεθα (Τυπικόν Μαχαιράδος Κύπρου, κεφ. 68-76, σελ. 33-36).

- διανεμέσθω φάβα, ἀρκοῦν τούτοις πρὸς τὴν τῆς ἡμέρας ἐκείνης βρῶσιν· εἰ δὲ γε τοῦτο τὸ ὄσπριον διὰ μαγειρίας ἡρτυμένης τούτοις προστίθεται τῇ τοῦ ἡγουμένου συνειδήσει ἢ καὶ ὀψάριον ποταμίσιον... τῆς ἁγίας καὶ μεγάλης τεσσαρακοστῆς ...Τοῖς δὲ σαββάτοις πᾶσι καὶ ταῖς κυριακαῖς τῆς αὐτῆς ἁγίας νηστείας δύο παρατιθέσθω ὑμῖν ἐδέσματα μαγειρευτά μετέχοντα ἐλαίου, διδόσθω δὲ καὶ εἰς πόσιν τὸ σύνηθες μέγα κρασοβόλιον· τὸ δ' αὐτὸ γινέσθω κἂν τῇ τετράδι τῆς μεσσησιμίου... καὶ τῇ πέμπτῃ τοῦ μεγάλου κανόνος, ταῖς δὲ γε τρίταις καὶ πέμπταις ἄλλαις, δύο μὲν ἐδέσματα μαγειρευτά παρατεθήσονται ὑμῖν, οὐ μὴν δὲ καὶ ἀμφοτέρω ἐλαίου μετέχοντα, ἀλλ' ἢ μόνον τὸ ἔν ...Τὰς τοίνυν ἄλλας ἡμέρας, δευτέρας φημί καὶ τετράδας καὶ παρασκευὰς, οὐκ οὐκ ὑμᾶς μαγειρευτοῦ τινος ἢ καὶ οἴνου μεταληπτέον, ἀλλ' ἢ μόνον κυάμων ἐφθῶν καὶ μικρῶν τινων ὀπωρῶν, εἴπερ εἰσί, καὶ τοῦ κυμινάτου θερμοῦ ὕδατος. Ἄν δὲ τούτων μιᾷ τύχει τὴν μνήμην συνδραμεῖν τῆς εὐρέσεως τῆς τιμίας κεφαλῆς τοῦ Προδρόμου ἢ τῶν ἁγίων Τεσσαράκοντα, καταλυτέον καὶ δύο ἐδέσμασιν ἐλαίου μετόχοις ἐστιατέον ... Ταῦτα γοῦν πρὸς ἀνευδεῖ ἀυτάρκειαν τῶν διακονητῶν καὶ τῶν μοναχῶν τετάχεται. Τούτων δὲ καὶ τροφῆς ἐφημέρου δεομένων ἐξάπαντος διὰ τῆς φυσικῆς ἐνδείας τὴν ἀναπλήρωσιν, τὰς μὲν δευτέρας καὶ τετράδας καὶ παρασκευὰς λαμβάνειν τούτους διαταπτόμεθα μαγειρίαν τὴν λεγομένην ἁγιοζῶμιον καὶ ὄσπριον (Τυπικόν Κοσμοσωτείας, σελ. 47. 213-215, σελ. 64. 612-623, σελ.87. 1149-1153).

-Τῆς μαγειρίας δὲ παρατεθείσης, ὁ τῆς τραπέζης διακονητῆς μεγαλοφώνως βοάτω· Κύριε, εὐλόγησον ... Βρωθείσης δὲ τῆς μαγειρίας καὶ σιγῆς παρὰ τοῦ διακονοῦντος γινομένης, εἰσαγέσθω ὁ δεύτερος μίνσος (Τυπικόν Παντοκράτορος, σελ. 49. 329-330, σελ. 51. 346-347).

-Μή σέ πλανᾷ, πανσέβαστε, τὸ Πτωχοπροδρομάτον/ καὶ προσδοκᾷς νὰ τρέφωμαι βοτάνας ὀρειτρόφους / ἀκρίδας οὐ σιτεύομαι οὐδ' ἀγαπῶ βοτάνας,/ ἀλλὰ μονόκυθρον παχὺν καὶ παστομαγειρείαν, νὰ ἔχη θρύμματα πολλὰ, νὰ εἶναι φουσκωμένα, /καὶ λιπαρὸν προβατικὸν ἀπὸ τὸ μεσονέφριν (Πτωχοπρόδρομος, Ποίημα Β', στχ. 101-106).

- καὶ λέγει τὴν γυναῖκα του (= ο τσαγγάρης) : «κερά μου, θές τραπέζιν,/καὶ πρῶτον θές τὸ ἐκζεστόν, πλὴν βλέπε νὰ μὴ βράζη,/καὶ δεύτερον τὸ ἀκρόπαστον, καὶ τότε τὸ σφουγγάτον.» / Ἄφοῦ δὲ φάγουν τὸ ἐκζεστόν, ἔκτοτε τὸ σκορδάτον, /ἀνάθεμά με, βασιλεῦ, ὅταν στραφῶ καὶ ἰδῶ τον,/ τὸ πῶς ἀνακομβώνεται κατὰ τῆς μαγειρείας,/ καὶ ἐγὼ ὑπηγαινῶ καὶ ἔρχομαι πόδας μετρῶν τῶν στίχων (Πτωχοπρόδρομος, Ποίημα Γ' στχ. 127-133).

-καὶ μαγειρείαν τριπίνακον (ἢ διπίνακον σε παραλλαγές) καὶ τρία κομμάτια θύνναν (Πτωχοπρόδρομος, Ποίημα Δ' στχ. 115).

- καὶ τρίτον ὀξινόγλυκος κροκάτη μαγειρεία / ἔχουσα στάχος, σύσγουδον, καρυόφαλον, τριψίδιν, / ἀμανιτάριν, ὄξος τε καὶ μέλιν ἐκ τὸ ἀκάπνιν, /καὶ ἀπέσω κεῖται κόκκινος μεγάλη φιλομήλα, /καὶ κέφαλος τρισπίθαμος ἀβγάτος ἐκ τὸ ῥήγιν,/καὶ συναγρίδα πεπανή, θεέ μου, μαγειρεία! (Πτωχοπρόδρομος, Ποίημα Δ' στχ. 174 -179).

- «Τὶ μαγειρεύου σήμερον;» καὶ λέγουν «τὸ ἀγιοζούμιν» (Πτωχοπρόδρομος, Ποίημα Δ' στχ. 379).

- σπουδάζουσιν νὰ εὔρουσιν ψησσόπουλα ἢ βάτους,/ φιλομηλίτσιν τρυφεράν, κωβίδια καὶ γαλέας, /γοργὸν νὰ μαγειρεύουσιν σὺν πάσαις ἀρτυσίαις (Πτωχοπρόδρομος, Ποίημα Δ' στχ. 573- 575).

-Καὶ τότε, ἀπείν ἐφάγασιν ὅλες τὸ μαγειρείακιν (Στέφανος Σαχλίκης, Τα ποιήματα, σελ. 150. 311).

-καὶ τὸ λαγομαγείρευμα τὸ λέγουσιν κρασάτο (Κρασοπατέρας, σελ. 31 στχ. 79 (ἢ λαγοῦ μαγέρεμα, παραλλαγή V, σελ. 39 στχ. 75, λαγομαγέρεμα, παραλλαγή L, σελ. 48 στχ. 57, 16^{ου} αι. κ.ε.).

- δός τον ψωμὶν καὶ κρασὶν καὶ χοιρινομαγερέαν (Σπανός Α, στχ. 19).

- προστάσσει καὶ διορίζεται ἤδη ἡ βασιλεία μου ἀπολύουσα τὸν παρόντα χρυσόβουλλον λόγον αὐτοῖς, ἵνα πάντες οἱ Μονεμβασιῶται... ἀπολαύωσι μὲν τῆς, ἧς εἶχον προτέρας ἐξ(κ)ουσίας καὶ δεφενδεύσεως διὰ τῶν ῥηθέντων χρυσοβούλλων καὶ προσταγμάτων ὧν εἶχον ... ἵνα, ἐφ' αἷς ἂν ποιῶσι πραγματείας, δίδωσιν εἰς τὸ κομμέρικιον τῆς θεοδοξάστου Κωνσταντινουπόλεως εἴτε δηλονότι διὰ σίτου ... εἴτε διὰ οἴνου... ἢ διὰ προσφαγίων παστῶν..., μὴδ' ὅλως παρὰ μηδενὸς κωλυόμενοι ἐπὶ ταῖς διαπράξεις τῶν τοιούτων πραγματειῶν αὐτῶν ... ἀπάσας σκάλας, ἀλλὰ δὴ καστροκτισίας, κατεργοκτισίας, μαγειρίας, ἀντιναύλου, ἐξωπρασίας, κοσμητικῶ, καπηλιατικῶ... ἀλλὰ δὴ καὶ πάντες ὅσοι ἐπικρατῶσι κτήματα ἢ ζευγηλάτια ἢ κάστρα ὀρισμῶ τῆς βασιλείας μου, εἴτε τῆς περιποθήτου μου αὐγούστης εἰσὶν οὗτοι εἴτε τοῦ ἐρασμιωτάτου υἱοῦ τῆς βασιλείας μου [καὶ] βασιλέως εἴτε τῶν προσγενῶν ἀρχόντων τῆς βασιλείας μου καὶ τῶν λοιπῶν ἀρχόντων καὶ ἀρχοντοπούλων αὐτῆς, οὐδὲ αὐτοὶ ὀφείλουσι χάριν μαγειρείας ἢ ὀψωνίου ἢ ἄλλου τινὸς ζητήματος ἀπαιτεῖν τι ἐξ αὐτῶν ἢ ἄλλο τι ἐπάγειν αὐτοῖς ἐπιτίμιον καὶ ἐπιβλαβές. ἀλλὰ καὶ αὐτοὶ οἱ κατὰ καιρὸν μέλλοντες ἔχειν τὴν ἐνοχὴν τῆς θεοδοξάστου Κωνσταντινουπόλεως ἀφέξονται τελείως τοῦ ἐπάγειν ἐπηρείας αὐτοῖς καὶ ἀπαιτήσιν τὴν τυχοῦσαν ἢ ὀψωνίου ἢ μαγειρείας, ἢ συγκαταλέγειν αὐτοὺς τοῖς λοιποῖς ἐποίκοις ταύτης ἐπὶ ταῖς κατὰ καιροὺς γινομέναις

[διά] κοινωφελείς ἴσως χρείας συγκροτήσεων ἢ ἰδίως ὄλως ἀπαιτεῖν τούτους τῆς τοιαύτης συγκροτήσεως ἔνεκα (Χρυσόβουλλον-Πρόσταγμα Ανδρονίκων Β' ἢ Γ', α) Χρονικόν Ψευδο-Φραντζή, σελ. 538-542, β) MM 5, σελ 165-168, γ) Schreiner 1978, 203-228).

Σχόλια. Μαγειρ(ε)ία σημαίνει το παρασκευαζόμενο φαγητό από τον μάγειρο, δηλαδή αυτόν που παρασκευάζει, ψήνει ή βράζει, γενικώς μαγειρεύει βρώματα σε χύτρα (κύθρα εξού και μονόκυθρον), τσούκα, μέσα σε λάδι, νερό και κατά περίπτωση με διάφορα αρτύματα, λίπη, τυριά, μανιτάρια και βότανα ή λαχανικά, όπως πράσα, σκόρδα και κρεμμύδια. Όμως μαγειρίες καλούνται κυρίως τα απλά και κατά συνήθεια, δηλαδή συχνά τρωγόμενα, φαγητά από όσπρια, χόρτα-λαχανικά (που καλούνται «αί κατά συνήθειαν μαγειρεῖται τὸ λάχανον καὶ ὄσπριον»), αλλά και τα επιμελημένα, ειδικά αρτυσμένα φαγητά που παρασκευάζονται με ψάρια και κρέατα φρέσκα ή παστά, από χοίρο, λαγό, πουλερικά, κυνήγι. Κάποια από αυτά φέρουν ειδικά ονόματα, όπως «παστομαγειρεία», «χοιρινομαγειρεία», «λαγομαγειρεία». Ειδικά για τα ψάρια, αν και τα τηγανιστά και ψητά κυριαρχούν, πολλά «μαγειρεύονται» ή συμμετέχουν σε σύνθετες μαγειρίες κατά τον Πτωχοπρόδρομο, όπως είναι το μονόκυθρον (βλ. λ.), η «ὀξινόγλυκος κροκάτη μαγειρεία» (βλ. λ.) με θύμμα, δηλαδή τόννο, φιλομήλα, συναγρίδα, κέφαλο. Στις μοναστηριακές, και όχι μόνον, πηγές η μαγειρία δηλώνει κυρίως το μαγειρεμένο όσπριο («μαγειρία ὄσπριον») ή λαχανικό και στην μαγειρία όσπριον προστίθεται «κάρυον τριπτόν», πιθανώς τριμμένο μοσχοκάρυδο ή καρύδι. Ακόμη σήμερα σε τοπικές κουζίνες το καρύδι ενίοτε χρησιμοποιείται στα όσπρια και σε ελληνικές διαλέκτους (π.χ. στα κρητικά) μια «μαγειρεία», σημαίνει μια συγκεκριμένη ποσότητα οσπρίου για μαγειρεία ή το ήδη μαγειρεμένο όσπριο και λαχανικό. Οι ζωμοί, σούπες, τα τηγανιστά, τα ψητά, τα οπτά και τα γλυκίσματα συνήθως δεν θεωρούνται και δεν καλούνται μαγειρίες, αν και σε μια περίπτωση το αγιοζώμιον «μαγειρεύεται» (Πτωχοπρόδρομος, Ποίημα Δ' στχ. 379) και καλείται μαγειρία, «μαγειρίαν τὴν λεγομένην ἀγιοζώμιον» (Τυπικόν Κοσμοσωτείας, σελ. 87. 1153). Κατά τους υστεροβυζαντινούς χρόνους σε χρυσόβουλλο ή πρόσταγμα μεταξύ των απαλλαγών ή ελαφρύνσεων από ειδικούς φόρους αλλά και της προστασίας από διάφορες απαιτήσεις («ἀπαιτεῖν») αρχόντων για τα εμπορευόμενα προϊόντα από τους Μονεμβασιώτες εμπορούς αναφέρεται και η «μαγειρ(ε)ία», δηλαδή η εμπορία τροφών, μάλλον οσπρίων, αλλά και άλλων ειδών για μαγειρεία (βλ. πιο πάνω το απόσπασμα από το προβληματικό και αμφιλεγόμενο χρυσόβουλλο ή πρόσταγμα των Ανδρονίκων Β' και Γ' για τους Μονεμβασιώτες, πιθανώς το 1336. Βλ. επίσης αναφορά σε «μαγειρεία» για το εμπόριο των Μονεμβασιωτών σε αργυρόβουλλο του Θεοδώρου Παλαιολόγου, MM 5, αρ. 6, σελ 172.5. Για το θέμα Antoniadis-Bibicou 1963, 135-137. - Schreiner 1978, 209. - Καλλιγά 2003, 159-182, όπου και η προγενέστερη, σχετική βιβλιογραφία).

Περί μαγειρίων. Αν και ο όρος οψοποιός αλλά και τραπεζοκόμος ή τραπεζοποιός συχνά χρησιμοποιείται αδιάκριτα και ταυτίζεται με τον μάγειρο, όμως επίσης υπογραμμίζεται η διαφορά τους: ο μάγειρος έχει το γενικό πρόσταγμα και την ευθύνη προμήθειας και σκευασιών (βλ. λ.) και οι οψοποιοί, οι χειρώνακτες σκευάζοντες, είναι κυρίως αυτοί που παρασκευάζουν τα όψα, τα φαγητά, οι δε τραπεζοκόμοι αυτοί που φροντίζουν την ετοιμασία των τραπεζιών και το σερβίρισμα ... (οὔκέτι μάγειρος, ὀψοποιός ἐστὶ δέ. οὐ ταῦτὸ δ' ἐστὶ τοῦτο, πολὺ διήλλαχεν, Αθήναιος, Δειπνοσοφισταί, Βιβλίον 9, 69.11). Επίσης, διαφέρει ο μάγειρος του εστιατορίου, καθώς ο εστιατὼρ είναι αυτός που καλεί, προσφέρει και δεξιώνεται και σε αυτόν ανανεκλιμένον ὄντα στο τραπέζι του συμποσίου προσέρχεται ο μάγειρος, κατά τον Αθήναιο, και τον ενημερώνει δείχνοντάς του γραμμένα σε ένα κατάλογο, το μενού με τα παρασκευασμένα φαγητά: «ὅτι ἔθος ἦν ἐν τοῖς δειπνοῖς τῶ ἐστιατορί κατακλιθέντι προδίδοσθαι γραμματείδιον τι περιέχον ἀναγραφὴν τῶν παρεσκευασμένων, ἐφ' ᾧ εἶδέναι ὅ τι μέλλει ὄψον φέρειν ὁ μάγειρος» (Αθήναιος, Δειπνοσοφισταί, Βιβλίον 2, 33). Πρόκειται για σημαντική περιγραφή των ρόλων των υπευθύνων ενός αρχαίου δείπνου από τον μάγειρο μέχρι τον οικοδεσπότη αλλά δεν

γνωρίζομε αν αυτή η διαδικασία συνεχιζόταν και στο Βυζάντιο, χωρίς τούτο να αποκλείεται. Ο κοινός βυζαντινός μάγειρος είναι και οψοποιός, αυτός που ποιεί όψα, μαγειρεύει αλλά και σεργιρίζει κατά περίπτωση. Κρίνοντας, πάντως, από την αναφερόμενη από τις πηγές υπηρεσία τόσο των απλών καθημερινών μαγείρων όσο και αυτών των μονών, των αρχοντικών οικιών και κυρίως του παλατιού, προφανώς πολλοί μάγειροι είχαν κατά εποχή πιο σύνθετους αλλά και ιεραρχημένους ρόλους. Στα μαγειρεία των μονών οι μάγειροι και οι αρτοποιοί είναι οι κατεξοχήν ασκητές-χειρώνακτες με την κοπιαστική δουλειά δίπλα στην φωτιά, στον φούρνο, μέσα στην στάκτη, την κάπνα, μέσα σε μια προσωρινή κόλαση πυρός. Πολύ συχνά μαζί με τον κελλαρίτη και τον αποθηκάριο λογοδοτούν στον ηγούμενο για τις προμήθειες, τα υλικά, την απρόσεχτη χρήση και σπατάλη τους και πολλά τυπικά ορίζουν ποινές και συμπεριφορές (υπάρχουν ειδικοί κανόνες για τους κελλαρίτες και μαγείρους στα τυπικά και πολλές μαρτυρίες για τα υπάρχοντα μαγειρεία στα διάφορα έγγραφα των μονών). Ιδιαίτερα στον Πτωχοπρόδρομο, αλλά και σε πολλά αγιογραφικά κείμενα, οι ηγούμενοι και, εννοείται εμμέσως, οι μάγειροι ελέγχονται για το νερουλό και άγευστο φαγητό που παρασκεύασαν, για την πλημμελή χρήση ή το σπάσιμο των μαγειρικών σκευών. Ο μάγειρος ψέγεται από τους συμμοναστές του για την ποιότητα των φαγητών, το λίγο ή πολύ αλάτι και λάδι, για τον δηλητηριώδη ιό που επιπλέει στο φαγητό που ψήνεται στην χάλκινη χύτρα, το σοικνωμένο φαγητό, το ξεροψημένο, αφανισμένο, όπως λένουν, ψάρι (βλ. λ. ιχθύς). Αλλά υπάρχουν επίσης και μάγειροι μοναχοί που επιμελούνται με φροντίδα και «καλῶς ἀρτύουν» τα φαγητά ή «ἐπισκοποῦν ... τὴν χύτρα ... ἐὰν λείπη ἄλας ἢ τι τῶν ἀρτυμάτων βάλλω καὶ ἀρτύω» (βλ. παραπάνω το λογοπαίγνιο στο απόσπασμα του Παλλαδίου) ή παρασκευάζουν με την συνεργία αγγέλων ένθεα εδέσματα (για κάποια από τα παραπάνω, βλ. τα λήμματα ἀγιοζούμιν, ἀθάρα, ιχθύς, φασίολος και Αναγνωστάκης 2005, 61-110 και Anagnostakis 2014b, 179-196. -Αναγνωστάκης 2018, 316-320, 333-334).

Όσον αφορά τους βυζαντινούς κοσμικούς μαγείρους, η διαθέσιμη πληροφόρηση είναι περιορισμένη. Η πλέον χαρακτηριστική περίπτωση είναι του Ινδού μάγειρα στην οικία, του σπαθαρίου Ηλία στα χρόνια του Ιουστινιανού Β'. Ο πατρίκιος Στέφανος και ο δορυφόρος του Ηλίας στασίασαν περί το 711, όταν εστάλησαν στην Χερσώνα να τιμωρήσουν τους άρχοντες για επιβουλή και σύμπραξη με τους Χαζάρους. Ως αντίποινα για την αποστασία ο Ιουστινιανός έσφαξε τα παιδιά του Ηλία «τὴν δὲ αὐτοῦ γυναῖκα τῷ ἰδίῳ μαγεῖρῳ ζευχθῆναι ἠνάγκασεν, Ἰνδῶ τῷ γένει καὶ ὄλῳ δυσειδεῖ τυγχάνοντι» (Νικηφόρος πατριάρχης, Ἱστορία σύντομος, κεφ. 45.52-56, σελ. 110). Ο μάγειρος, που δίδεται για τιμωρία στην γυναίκα του Ηλία, περιγράφεται δυσειδής, πολύ άσχημος και Ινδός, το αντίστοιχο του Αιθίοψ, μαύρος, αλλά το πιο ενδιαφέρον εν προκειμένω είναι ότι η σύζυγός του Ηλία αναγκάστηκε να έχει ερωτικό σύντροφο τον μάγειρό τους, δόθηκε δηλαδή «τῷ ἰδίῳ μαγεῖρῳ», που σημαίνει μάγειρος της οικογένειας. Συνεπώς στους κοινούς ή οικογενειακούς μαγείρους, εκτός από τους ευνούχους, Σλάβους (βλ. παρακάτω), αναφέρονται Ινδοί, μαύροι. Μία αρχοντική οικία ή μια αρχιεπισκοπή είχε μάλλον πολλούς μαγείρους ή μάγειροι αποκαλούνται όλοι όσοι απασχολούνται στο μαγειρείο και στον Βίο του Ιωάννη του Ελεήμονος αναφέρονται «οἱ ἐμοὶ μάγειροι» (βλ. απόσπασμα πιο πάνω και λήμμα έργαστά). Πάντως, η εργασία του μάγειρα δεν έχαιρε γενικά εκτιμήσεως, αν και εκτιμώνταν τα «μαγείρων σοφίσματα», τα παρασκευάσματά τους, τα οποία όλοι απολάμβαναν δεόντως. Τούτο δηλώνεται παραδειγματικά στη Συνέχεια Θεοφάνη, όταν ένας αυτοκράτορας καλείται μάγειρος... Για να μειωθεί ακόμη περισσότερο ο Μιχαήλ Γ' (842-867) παρουσιάζεται να γίνεται τραπεζοποιός και μάγειρος, να πηγαίνει στο χωρίς τραπέζι σπίτι μιας απλής γυναίκας που επιστρέφει από το λουτρό, να στρώνει κατάχαμα ο ίδιος το βρεγμένο σεντόνι του λουτρού ως τραπεζομάντηλο για να φάνε: «ψωμοῦ πιτυρώδους ἔφεισιν ἔχοντα καὶ ἀσβεστοτύρου... αὐτὸς ἦν τὰ πάντα, βασιλεύς, τραπεζοποιός, μάγειρος, δαιτυμῶν» (Συνέχεια Θεοφάνη, 37. 1- 17, σελ. 282-284, βλ. και Αναγνωστάκης 2018, 314-315).

Όσον αφορά τα ανάκτορα, σίγουρα πολλοί μάγειροι υπήρχαν πίσω από τους αναφερόμενους «τραπεζοποιούς» ή τους «ἐπὶ τῆς τραπέζης» του παλατιού, δηλαδή αυτούς

που προετοίμαζαν και επίβλεπαν τα αυτοκρατορικά γεύματα και δείπνα (Oikonomidès 1972, 28-29, 301 σημ. 89, 305-306). Κατά τις εκστρατείες και γενικώς τις μετακινήσεις ο αυτοκράτορας είχε μαζί του «βασιλικούς μαγείρους» που αναζητούσαν ξύλα για το «βασιλικόν μαγειρείον» και ετοίμαζαν από βραδύς τα «πρόφαγα» για την «βασιλική τράπεζα» (Κωνσταντίνος Πορφυρογέννητος, Περί βασιλείου τάξεως, βλ. απόσπασμα πιο πάνω). Αναμφίβολα υπήρχε συνεργασία τραπεζοποιών και μαγείρων. Τούτο καταφαίνεται από την προσοφίερωση των Σλάβων στην μητρόπολη Πατρών, όπου αναφέρονται μαζί τραπεζοποιοί, μάγειροι και παρασκευαστές φαγητών υποχρεωμένοι να φιλοξενούν και να διατρέφουν με δικά τους έξοδα διερχόμενους πρέσβεις, επισήμους και αξιωματούχους από την πόλη των Πατρών: «οἱ ἀφορισθέντες Σκλαβῆνοι ἐν τῇ μητροπόλει καὶ τοὺς στρατηγούς καὶ τοὺς βασιλικούς καὶ πάντας τοὺς ἐξ ἔθνων ἀποστελλομένους πρέσβεις ὡς ὀμήρους διατρέφουσιν, ἔχοντες ἰδίους καὶ τραπεζοποιοὺς καὶ μαγείρους καὶ πάντας τοὺς παρασκευάζοντας τὰ τῆς τραπέζης βρώματα» (βλ. απόσπασμα πιο πάνω, Κωνσταντίνος Πορφυρογέννητος, βλ. και Αναγνωστάκης, Λαμπροπούλου 2001, 40-41).

Οι γυναίκες μαγείρισσες, σπάνια αναφέρονται επειδή αποτελούν μια καθημερινή πραγματικότητα στην οικογενειακή οργάνωση και οικονομία. Γυναίκες διατηρούν το οικογενειακό πανδοχείο-επιχείρηση του Θεοδώρου του Συκεώτη και μάλλον βοηθούν τον μάγειρο Στέφανο στην παρασκευή των «ἐργαστῶν βρωμάτων» (βλ. λ. ἐργαστά). Η γυναίκα του Φιλαρέτου μαγειρεύει «ἐδέσματα σπαστρικά» (βλ. απόσπασμα πιο πάνω). Η γυναίκα του τσαγκάρη στον Πτωχοπρόδρομο ετοιμάζει διάφορες μαγειρίες, βραστά (ἐκζεστά), ακρόπαστα, σφουγγάτα, σκορδάτα και η γυναίκα-μαγείρισσα του μακελλάρη, που καλεῖται «κυρά μαστόρισσα, κυρά χορδοκοιλίστρα», ετοιμάζει τα εντόσθια, εντερόκοιλα, και ψήνει λαπάρα και σουγλιταρέα (Ποίημα Γ' 127-132 και 273-28-43, βλ. και αντίστοιχα λήμματα).

Γενικώς, ὅλοι οι σχετιζόμενοι με τον ὅποιο τρόπο με την μαγειρική, καθώς ασχολούνταν με σφαχτά, αίματα, βρομερά εντόσθια, λίπη, τσίκνες, φωτιές, καπνούς και στάκτες, αποτελούσαν μια γενικώς υποβαθμισμένη κοινωνικά ομάδα, περίπου σαν αυτήν των σκυτοτόμων. Η εργασία τους ήταν ρυπαρή και επίπονη (στους Βίους αγίων θεωρείται άσκηση για ένα μοναχό), παρά το γεγονός ότι ὅλοι τελικά απολάμβαναν τις δημιουργίες τους, τα μαγειρέματα τους, μάλιστα αυτά των ἀρίστων μαγείρων. Διαπιστώνεται, συνεπώς, ὅτι συνεχίζεται η από την αρχαιότητα αντιμετώπιση του μάγειρα πρωταρχικά ως σφάχτη, χασάπη στις εθνικές τελετές και θυσίες και ακολούθως ως παρασκευαστή φαγητών. Στους παπύρους των πρώτων χριστιανικών χρόνων αναφέρεται «χοιρομάγειρος», «μοσχομάγειρος» που σημαίνει εκτροφέας, σφαγέας και μάγειρος κρεάτων χοίρων και μοσχαριών (βλ. λ. χοίρος και σχόλια χοιρομάγειρος). Βέβαια οι ἀριστοι μάγειροι, αποτελούσαν περίπου το αντίστοιχο του γνωστού σήμερα Maitre και chef de cuisine, ήταν πάντα περιζήτητοι και μάλλον είχαν υπό την εποπτεία τους, όταν υπηρετούσαν σε υψηλές θέσεις ή πολυμελείς κοινότητες (ανάκτορα, στρατό, μονές) ή προετοίμαζαν μεγάλα συμπόσια, τους κυρίως εργάτες των ὄψων, τους οποίους καθοδηγούσαν. Ήταν οι «ἀρχιμάγειροι»... αν και για τους Βυζαντινούς ο ὅρος είναι αρνητικά φορτισμένος και παραπέμπει στον αρχιμάγειρα Πετεφρή του Φαραώ και στην αποτρόπαια πράξη ενός ευνούχου, αρχισφαγέα και αρχιμάγειρα Ναβουζάρδαν τον οποίο ἔστειλε ο Ναβουχοδονόσορ και ἔκαψε τον ναό του Κυρίου στην Ιερουσαλήμ. Υπάρχει, μάλιστα, μια πιθανώς δυτικής επιρροής αναφορά για «μαῖϊστορα τῶν μαγείρων» στην Καλαβρία (Guillou 1963, αρ. 13, 17). Συχνά οι ευνούχοι-εκτομίες ταυτίζονται ή σχετίζονται με τους μαγείρους-σφάχτες κατά το πρότυπο του βιβλικού Ναβουζάρδαν και μια μυστική σχέση τους συνδέει με τους κουρείς: και οι τρεις αυτές ομάδες, κατά την γνώμη μου σχετίζονται με το τέμνω, κόβω, σφάζω, είναι ἄνθρωποι που υφίστανται επέμβαση ευνουχιζόμενοι ή επεμβαίνουν δραστικά στην ανθρώπινη φύση κουρεύοντας, ξυρίζοντας, κτενίζοντας, μεταπλάθοντας σώματα και υλικά, μαγειρεύοντας πολύπλοκα, υπηρετώντας μόνον την ἡδονή, συνεπώς εξορίζονται από την ιδανική Πολιτεία (εκτός των ευνούχων που δεν αναφέρονται από τον Πλάτωνα). Η λέξη μάγειρος, εξάλλου, θεωρείται ὅτι σχετίζεται με (ή και ετυμολογείται από)

την αρχαία μακεδονική μάχ(γ)αιρα, ενώ στα λεξικά «μαγαρίς» σημαίνει μικρή σπάθη (Ησύχιος, Λεξικόν, γράμμα μυ β). Σημειωτέον ότι σύμφωνα με τους λεξικογράφους «Μαχαιρίδες καὶ μάχαιραι-μαχαιρίδες μὲν γὰρ αἱ τῶν κουρέων, μάχαιραι δὲ αἱ τῶν μαγεύρων». Ακολουθώντας αυτήν υποτίθεται την νεοπλατωνική άποψη ο αυτοκράτορας Ιουλιανός στην προσπάθεια εξυγίανσης και επανόρθωσης της ρωμαϊκής αρχής εξέβαλε από τα βυζαντινά ανάκτορα (αν και θα επανακάμψουν τα επόμενα χρόνια) περίπου χίλιους μαγεύρους και άλλους τόσους κουρείς και ευνούχους που, κατά τον Λιβάνιο, περιτριγυρίζουν σαν τις μύγες το μαντρί όταν καλοκαιριάσει (βλ. πιο πάνω απόσπασμα). Εκατό Σλάβους ευνούχους πιθανώς και μαγεύρους, εκτός των άλλων, στέλνει η Δαηλίδα στον αυτοκράτορα Βασίλειο κατά τον 9^ο αιώνα στην Κωνσταντινούπολη, «εὐειδεῖς έντομῖαι τὸν ἀριθμὸν ἑκατόν. ἦδει γάρ, ὡς ἔοικεν, ἡ πλουτοκράτωρ ἐκείνη γραῦς ὅτι ἀεὶ τυγχάνει χώρα τοῖς σπάδουσι τούτοις εἰς τὰ βασιλεία, καὶ έν τούτοις ὑπὲρ τὰς μῦας έν ἕαρος ὦρα κατὰ προβάτων σηκὸν ἀναστρέφονται» (Βίος Βασιλείου, κεφ. 74.23-30, σελ. 256, βλ. και σύγκρινε με απόσπασμα Λιβανίου πιο πάνω και Αναγνωστάκης, Παπαμαστοράκης 2004, 74-75 σημ. 36. - Anagnostakis 2013c, 58. - Messis 2014, 255, 329). Αν κρίνομε από τον τρόπο που η δωρεά αυτή αναφέρεται από τον Βίο Βασιλείου και που δεν είναι παρά μια δάνεια έκφραση από το αντίστοιχο απόσπασμα του Λιβανίου για τους ευνούχους και μαγεύρους που εκδίωξε ο Ιουλιανός, ενδέχεται στους ευνούχους που στέλνονται στην αυλή της Κωνσταντινούπολης να υπήρχαν μάγειροι και τραπεζοποιοί. Γνωρίζομε, εξάλλου, όπως ήδη αναφέραμε, ότι στην Πάτρα υπήρχε πλήθος προσαφορισθέντων Σλάβων στην μητρόπολη, μεταξύ των οποίων μάγειροι και τραπεζοποιοί. Ο μεταγενέστερος, πιθανότατα κατά τον 11^ο ή 12^ο αιώνα, άγιος Δανιήλ, μάγειρος από το κάστρο Πατρών, περιγράφεται να δεξιώνεται τους διερχομένους και μάλλον αποτελεί συνέχεια αυτής της παλιάς συνήθειας (Πάσχος 1990, 251-284. - Anagnostakis 2013c, 58).

Βιβλιογραφία. Κουκουλές 1950, 171-173. - Παπανικόλα – Μπακιρτζή 2005, διάφορες σελίδες. - Αναγνωστάκης 2005, 82-84. - Thomas, Constantinides, Constable 2000, 418 σημ. 49 (βλ. και σχετικές σελίδες για soup of legumes- mageiria στο Glossary σελ. 1909). - Anagnostakis 2013c, 58-63. - Anagnostakis 2013d, 93-103.- Anagnostakis 2013g, 175-181. - Dalby και Dalby 2017, 105.- Αναγνωστάκης 2018, σελ. 314-320.

[Τόπος-Χρόνος: Διάφοροι χρόνοι και τόποι, Κωνσταντινούπολη διαχρονικά, Αίγυπτος 4ος -5ος αι., Κύπρος-Αλεξάνδρεια 7ος αι., Παφλαγονία 9ος αι., Πάτρα 9ος-12ος αι., Μονή Μεγίστης Λαύρας Αγίου Όρους 10ος αι., Μονή Κεχαριτωμένης-Κωνσταντινούπολη 1110-1116, Μονή Προδρόμου Φοβερού–Βόσπορος 1113, Μονή Κοσμοσωτείας –Θράκη 1152, Μονή Μάμαντος-Κωνσταντινούπολη 1158, Μονή Κασούλων –Κάτω Ιταλία 1160, Μονή Ηλίου Βωμών –Βιθυνία 1162, Μονή Μαχαιράδος – Κύπρος 1210, Κρήτη 13ος αι., Μονεμβασία-Κωνσταντινούπολη 14^{ος} αι.]

[Τρόπος και είδος παρασκευής: άρουλα μεγάλη ἔψιν μαγειρευτά, άρτύω μαγειρίαν, ἔψω, ζωμός μαγειρίας, καταμαγειρεύω (πρόβατα), λαγομαγειρεύμα τὸ λέγουσιν κρασάτο, μαγειρεία (αγιοζούμι, διπίνακος, ήρτυμένη, κατά συνήθειαν, κρέας, λαγός, λάχανα=χορταρικά, λιπαρά, μετά ελαίου, ὀξινόγλυκος κροκάτη, ὄσπριο, παστομαγειρεία, περισσεύει, συναγρίδα, τριπίνακος, ὑστάτη, χοίρος, ψάρι), μαγειρία ὄσπριον μετά καρίου (ή καρύου) τριπτοῦ, μαγειριάκιν, μαγειρεῖον, μαγειρεύμα, μαγειρευτός (έδεσμα, εδέσματα μαγειρευτά περιττεύσαντα, λάχανα=χόρτα, ὄσπριο), μαγειρεύω (άγριο λάχανο=χόρτο, έδεσμα σπαστρικό, κριάρι, ὄρνιθα, περιστέρι, πισσάριον, πρόβατο, φάβα), μάγειρος (αρχιμάγειρος, βασιλικός, γυναίκα μάγειρος, ευνούχος, Ινδός, μαῖστωρ μαγεύρων, μοναστηρίου, παλατίου, Σκλαβήνος), ὀξινόγλυκος κροκάτη μαγειρεία (ἔχουσα στάχος, σύγουδον, καρυόφαλον, τριψίδιν, άμανιτάριν, ὄξος τε καὶ μέλι), ὄσπριον καπνίζει και παρακαίει, παρασκευάζοντες βρώματα, τραπεζοποιοίς, τριπίνακος μαγειρεία, ὑπερζεῖν μαγειρευόμενα ὄσπρια, χορινομαγερέα, χύτρα]



Μονόκυθρον, μονοκυθρίτσιν, βλ. και ζωμός, κρόμμυον

- τὸ ἐκ τῆς χύτρας συντεθὲν μονόκυθρον (Ευστάθιος Θεσσαλονίκης, Σχόλια στην Ομήρου Ιλιάδα, τόμ. 1 σελ. 741. 13-14).

- Καὶ μονοκύθρου μ' ἔδωκε καθ' ὕπνου μρωδιά, /καὶ παρευθὺς τὸν ὕπνον μου ρίψας ἐκ τῶν βλεφάρων, /ἀναπηδῶ, σηκώνομαι μετὰ σπουδῆς μεγάλης, /παρὰ σκυλῖν λαγωνικὸν κάλλια ῥινηλατήσας, / κοιτάζω τὸ μονόκυθρον ἀπέσω εἰς τὸ κουβούκλιν. / Οἱ παῖδες ἐσυνήχθησαν, ἐκάθισαν νὰ φάγουν, / καὶ τὸ τραπέζιν ἔστησαν μετὴν ἐξόπλισίν του. /Ὡς δ' εἶδε ταῦτ' ὁ δοῦλος σου χαρᾶς πολλῆς ἐπλήσθη / ἐλπίζων νὰ μὲ κράξουσι νὰ κάτσωμεν νὰ φᾶμεν... / καὶ μόλις εἶδον πίνακα ζωμὸν ἔχοντα πλεῖστον, /καὶ ὀλίγον ἀπὸ τὸ παστὸν καὶ θρύμματα μεγάλα, /καὶ δράξας εἰς τὰς χεῖρας μου ἠΰφρανε ἡ καρδιά μου, / ζωμὸν ἰδὼν τὸν περισσὸν καὶ τὰ χοντρά κομμάτια (Πτωχοπρόδρομος, Ποίημα Α' στχ. 235-243, 264-267)

- Μὴ σὲ πλανᾷ, πανσέβαστε, τὸ Πτωχοπρόδροματόν / καὶ προσδοκᾶς νὰ τρέφωμαι βοτάνας ὀρειτρόφους / ἀκρίδας οὐ σιτεύομαι οὐδ' ἀγαπῶ βοτάνας, / ἀλλὰ μονόκυθρον παχὺν καὶ παστομαγειρείαν, νὰ ἔχη θρύμματα πολλὰ, νὰ εἶναι φουσκωμένα, /καὶ λιπαρὸν προβατικὸν ἀπὸ τὸ μεσονέφριν (Πτωχοπρόδρομος, Ποίημα Β' στχ. 101-106).

-καὶ τὸ βραδὺ νὰ μὲ ἔδιδον μεγάλην κομματούραν /καὶ τὸ ἄσπρον τὸ ἐμποτόπουλον γεμάτον τὸ κρασὶν μου / καὶ μονοκύθρου μερτικὸν ἐκ τὰ λαπαριμαῖα, /καὶ γὰρ ἐπὶ τὸ σχόλασμαν νὰ ἐπίανα τὴν λαπάραν, /καὶ νὰ τὴν ἔκρουα κοπετόν, ὡς καὶ τὸ δίκαιον ἔχει (Πτωχοπρόδρομος, Ποίημα Γ' στχ. 183-187).

- Μετὰ γοῦν τὴν παράθεσιν ὧν εἴρηκα βρωμάτων/εἰσῆλθεν, ὦ τοῦ θαύματος, καὶ τὸ μονοκυθρίτσιν / ὑπερατμίζον ὀλίγον καὶ πέμπον εὐωδῖαν. /Ὅμως, εἰ βούλει, μάνθανε καὶ τὰ τοῦ μονοκύθρου /κραμβῖν καρδίαί τέσσαρες, χονδραὶ καὶ χιονάται, μουρήνας μεσοῦπόκοilon καὶ ἀπὸ τὸ σαχαλτικὸν, /καὶ ξιφιοτράχηλον παστὸν, κυπρίνου παξιμάδια, / ἀκρόπαστα κὰν τέσσαρα γοφάρια ἐκ τὰ μεγάλα, / γλαύκους καλοὺς κὰν εἴκοσι ἀπάκια βερζιτικου, / ὡὰ κὰν δεκατέσσαρα καὶ κρητικὸν τυρίτσιν, / ἀπότυρα κὰν δώδεκα καὶ βλάχικον τετάρτιν, /καὶ λίτραν μίαν ἔλαιον, πετέριν φούκταν μίαν, / σκόρδα κεφάλια δώδεκα, κρομμύδια δεκαπέντε, / σκουμπριά παστά κὰν εἴκοσι καὶ τσίρους δεκαἕξι / καὶ ἀπαλαρέα μουχρούτινος γλυκὺν κρασὶν ἐπάνω /καὶ ἀνακομβώματα πολλὰ, καὶ βλέπε τότε ἀγούρους, /Ἐ τσοῦκα, ὅπου τὰ ἐχώρεσες καὶ πῶς οὐδὲν ἐσχίσθης, / ἐκείνη βαπτιστήρα ἦτον, ἐκείνη τσοῦκα οὐκ ἦτον (Πτωχοπρόδρομος, Ποίημα Δ' στχ. 201-218).

- κάμνουν τυρίν ἐξάϊρετον (=τα βουβάλια), πολλά λιπαρωμένον, /τὸ χρῶνται οἱ ἡγούμενοι εἰς τὰ μονόκυθρά των (Διήγησις τετραπόδων στχ. 599-600).

Σχόλια. Το όνομα του φαγητού «μονόκυθρον» πιθανώς προέρχεται από το είδος του σκεύους, την χύτρα-κύθρα, είδος τζούκας-τσούκας-τσουκαλίου, «χυτροκακαβίου», το «μονόχυτρον» σκεύος κατ' αναλογία με τα αναφερόμενα στις πηγές σκεύη «τετράχυτρος, χυτροκάκαβος, τρικάκαβος, μεσοκάκαβος». Σημειωτέον ότι στα έγγραφα της Πάτμου των μέσων του 13ου αιώνα απαντά το επώνυμο Μονοχυτράς. Ενδέχεται, όμως, μονόκυθρον να σημαίνει τα προς ψήσιμο όλα μαζί μόνον σε μια χύτρα (κύθρα), δηλαδή πολλά μαζί διαφορετικά υλικά, κρέατα αλλά κυρίως ψάρια, τυριά, αυγά, λαχανικά και που στα γαλλικά αποδίδεται ως rotrougri (Jeanselme, Oeconomos 1924, 228). Πάντως, το μονόκυθρον ως όνομα μαγειρικού σκεύους δεν απαντά στις πηγές, αλλά ούτε στην επιστημονική βιβλιογραφία.

Τις σκευασίες-συνταγές του μονόκυθρου παραδίδει μόνον ο Πτωχοπρόδρομος. Το παρασκευαζόμενο μονοκυθρίτσιν-μονόκυθρον σύμφωνα με την περιγραφή στο ποίημα Δ' (βλ. απόσπασμα πιο πάνω) θεωρείται ως μια υπερβολική κατασκευή, μάλλον μια επινοημένη ακρότητα, όπου το πλήθος των υλικών δύσκολα συνιστά μια βυζαντινή συνταγή, αλλά απλώς δηλώνει την γαστρονομική ύβρη και χλιδή κάποιων τάξεων και ομάδων, εν προκειμένω των ηγουμένων. Εντούτοις, ακόμη και ως σατιρική υπερβολή στηρίζεται πιθανότατα σε μια υπαρκτή και απλούστερη παρασκευή για να επαναλαμβάνεται ως ονομασία φαγητού και από άλλες πηγές, π.χ. Ευστάθιο Θεσσαλονίκη, Διήγησιν τετραπόδων (βλ. αποσπάσματα πιο πάνω).

Κατά την γνώμη μου υπήρχαν τουλάχιστον δύο ή και τρεις εκδοχές της σκευασίας-συνταγής του μονόκυθρου, μετά βεβαιότητας δύο κατά τον Πτωχοπρόδρομο, μία κοσμική και μία μοναστηριακή. Πρόκειται για μια διαπίστωση που προτείνεται για πρώτη φορά. Βασικό υλικό στο κοσμικό μονόκυθρο (Ποίημα Α', Β', Γ') είναι το παστό ή φρέσκο κρέας. Και πρώτα ας δούμε τα κοσμικά μονόκυθρα. Δηλώνεται ότι σε αντίθεση με τις χορτοφαγικές προτιμήσεις ή την επιβεβλημένη αποχή από κρέατα κάποιων πτωχοπροδρομικών μοναχών που μιμούνται τον Ιωάννη Πρόδρομο («τὸ Πτωχοπροδρομάτον») που έτρωγε ακρίδες-άγρια χόρτα, ο φτωχός νοικοκύρης, που δεν έχει να αγοράσει όσα του ζητά η γυναίκα του για το σπίτι, προτιμά «μονόκυθρον παχὺν καὶ παστομαγειρείαν, νὰ ἔχη θρύμματα πολλά, νὰ εἶναι φουσκωμένα, /καὶ λιπαρὸν προβατικὸν ἀπὸ τὸ μεσονέφριν» (Ποίημα Β', στχ. 101-106). Επίσης, ο γραμματικός αναθεματίζει την ώρα που αποφάσισε να σπουδάσει και να μάθει γράμματα και ζηλεύει τους χειροτεχναρίους, ράπτες, τσαγκάρηδες, υφασματάδες, εμπόρους, αχθοφόρους, πωλητές, οξυγαλατάδες και φουρνάρηδες που μπορούν να γεύονται μονόκυθρο με «λαπαριμαῖα» και να τρώγουν κομμένη λαπάρα (Ποίημα Γ' στχ. 183-187). Στην προκείμενη περίπτωση το μονόκυθρον παρασκευάζεται από τα λαπαριμαῖα, δηλαδή από τα μέρη της κοιλιάς του ζώου («λαπάρα» βλ. λ.) και παραπέμπει σε ζωμούς από κοιλίες και εντόσθια (αλλού «σοιλίγουρδα», Ποίημα Δ' 568), μάλλον τα αντίστοιχα σημερινά φαγητά, όπως μαγειρίτσα, βραστές γαρδούμπες σούπα αυγολέμονο και κυρίως τον πατσά. Η φράση «κρούω κοπετόν» στον στίχο «νὰ ἐπίανα τὴν λαπάραν,/καὶ νὰ τὴν ἔκρουα κοπετόν» που μεταφράζεται απλώς καταβροχθίζω (Κριαράς, λέξη κοπετός και Eideneier 2012, 289) θεωρώ ότι ουσιαστικά είναι μια σατιρική παραποίηση του βιβλικού «κόπτω ή κόπτομαι κοπετόν», χτυπιέμαι, καταξεσκίζομαι, κατακόπτομαι, θρηνώ, οδύρομαι, αλλά μόνον που εδώ επειδή αναφέρεται σε μια λαπάρα (κρούω κοπετόν λαπάραν), δηλαδή σε μια κοιλιά βρασμένη στο μονόκυθρο, μάλλον σημαίνει ψιλοκομμένη λαπάρα, όπως λέγεται και σήμερα κόβω κτυπώντας στο ξύλο τον πατσά για να γίνει χοντροκομμένος ή ψιλοκομμένος πατσάς που ακολούθως όντως καταβροχθίζεται!

Εντελώς διαφορετικές είναι οι μοναστηριακές συνταγές πάντα κατά τον Πτωχοπρόδρομο, με βασικά υλικά στα μοναστηριακά μονόκυθρα τα ψάρια και τα τυριά από αιγοπρόβατα, το κρητικό, το βλάχικο, τα απότυρα ή αθότυρα. Μάλιστα στην «Διήγησι τετραπόδων» οι ηγούμενοι αναφέρονται να χρησιμοποιούν στα μονόκυθρά τους παχύ, λιπαρωμένο, βουβαλίσιο τυρί. Επίσης, ο «τυρεψητός ζωμός» που προσφέρεται επίσημα στους καλεσμένους βασιλείς στο πατριαρχείο κατά την Τουρινή (βλ. λ. τυρός) προβάλλεται, χωρίς προφανώς να είναι μόνον καλογερική συνταγή, ως εκκλησιαστική συνήθεια. Με μια απλή εκδοχή του μονόκυθρου σχετίζεται κατά κάποιον τρόπο και η συγγενής συνταγή ενός κοινού αλλά διαφορετικού μοναστικού πόματος, του ζωμού γνωστού ως αγιοζούμιν ή εύκρατον κυρίως με κρεμμύδια, κομμάτια ψωμί, και μπαχαρικά χωρίς όμως τυρί (βλ. σχετικά λήμματα και Anagnostakis 2013d, 86-87, 100-101).

Η πιο πλήρης, αναλυτική καλογερική συνταγή περιγράφεται από τον Πτωχοπρόδρομο (Ποίημα Δ' σχ. 201-218). Το «μονοκυθρίτσιν ή μονόκυθρον» με τόσα πολλά ψάρια φρέσκα και παστά (μουρούνες, ξιφίες, κυπρίνους, γοφάρια, γλαύκους, οξύρυγχους-βερζίτικα, σκουμπριά, τσίρους και σαχαλτίκιν- χαβιάρι) με κρεμμύδια, σκόρδα, λάδι, κρασί, λαχανικά (κραμβίν) οδηγεί στην πιθανότατη υπόθεση ότι πρόκειται για είδος ψαρόσουπας, μια κοινώς λεγόμενη σήμερα κακαβιά που έχει τα ίδια υλικά εκτός από τα τυριά! Σημειωτέον ότι όπως και το μονόκυθρον έτσι και η κακαβιά ονοματίζεται από το μαγειρικό σκεύος, κάκαβος-κακάβι, μέσα στο οποίο παρασκευάζεται. Οι χρησιμοποιούμενες ποσότητες των υλικών είναι σίγουρα υπερβολικές αλλά πιθανότατα δεν είναι τυχαία η αριθμητική επιλογή που δηλώνει υπέρμετρη φροντίδα για άρτυση, ποικιλία και νοστιμιά του παρασκευάσματος: τέσσερα χιονάτα λάχανα, τέσσερα μεγάλα γοφάρια, δώδεκα κεφάλια σκόρδα, δεκαπέντε κρεμμύδια, δεκατέσσερα αυγά, δώδεκα αθότυροι, είκοσι ψαρονέφρια βερζίτικου, είκοσι παστά σκουμπριά και δεκαέξι τσίροι, μια φούκτα πιπέρι, μια λίτρα λάδι και μια πλατιά λεκάνη γλυκό κρασί. Και είναι, όντως, να αναρωτιέται κάποιος μαζί με τον ποιητή πώς χωρέσανε όλα αυτά μαζί και δεν έσπασε η τσούκα, το τσουκάλι, η χύτρα: αυτή δεν ήταν τσούκα ήταν βαπτιστήρα... Τελικά παρασκευάζεται ένα εύγευστο, μάλλον λιπαρό, χορταστικό φαγητό για τους ηγουμένους (με τόσο λάδι, τόσα παχιά τυριά και ψάρια), ώστε ο πεινασμένος καλόγερος που το αντικρίζει να φαντάζεται ή να εύχεται να το δοκιμάσει και «νὰ ἐχρίσθην τὸ μουστάκιν μου, νὰ ἐκόλλησεν λιγδίτσα, νὰ ὀγκώθην ἢ κοιλία μου, νὰ ἠπλώθην ἢ ψυχὴ μου» (Ποίημα Δ' σχ. 221-222). Πάντως, ανεξάρτητα από το μαγειρικό αποτέλεσμα η ποιητική και επαιτική στόχευση επετεύχθη, όταν λίγο παρακάτω στο ίδιο ποίημα (Δ' σχ. 358-387) θα περιγραφεί συγκριτικά το δηλητηριώδες αγιοζούμιν (βλ. λ.) των απλών μοναχών το οποίο μπορεί να έχει είκοσι αρμαθιές κρεμμύδια αλλά μόλις τρεις σταγόνες λάδι και τον πράσινο ιό του χαλκού του λέβητα να επιπλέει.

Βιβλιογραφία: Jeanselme, Oeconomos 1924, 228. - Κουκουλές 1950, 91 και σημ. 5, 175-176. - Κουκουλές 1952, 34, 78, 93. - Μπακιρτζής 1989, 31 κ.ε. μάλιστα σημ. 5. - Dalby 2003 (2010), 176, 214. - Μπακιρτζής 2005, 111-116 - Koder 2007, 59-72. - Eideneier 2012, 289, 302. - Anagnostakis 2013c, 61, 63. - Anagnostakis 2013d, 86-87, 100-101. - Koder 2013, 144-145, 148. - Dalby και Dalby 2017, 277 σημ. 56.

[Τόπος-Χρόνος: Κωνσταντινούπολη 12ος αι. και 14ος αι.]

[Τρόπος και είδος παρασκευής: αγιοζούμιν, άκρόπαστα γοφάρια, άπαλαρέα κρασίν, άπότυρα, άπάκια βερζίτικου, βερζίτικον, βουβαλίσιο τυρί, γλαϋκος, γοφάριν, ζωμός, κακαβιά, κακάβιν, κραμβίν, κύθρα, κυπρίνος, λαπάρα, λαπαριμαϊος, λιπαρόν προβατικόν, μονοκυθρίτσιν, μονόκυθρον (με αυγά, κρασί, κρεμμύδια, λάδι, κραμβίν-λάχανο, πιπέρι, σαχαλτίκιν-χαβιάρι, σκόρδα, τυριά, ψάρια παστά), μονόκυθρον (με λαπαριμαϊά, παστά κρέατα), μονόκυθρον παχύ, Μονοχυτράς, μουρήνα, μουχρούτινος άπαλαρέα, ξιφιτοράχηλον, παστομαγειρεία, παστός, πατσάς, σαχαλτίκιν-χαβιάρι, σκουμπρί, τετράχυτρος, τρικάκαβος, τσίρος, τσούκα, τυρεψητός ζωμός, τυρίτσιν (βλάχικον, κρητικόν), ύπερατμίζων, χύτρα, χυτροκάκαβος]

Προέλευση λεπτομερειών εικόνων

Εξώφυλλο: 1. Κεντρικό θέμα, Μυστικός δείπνος, εξωνάρθηκα καθολικού Μονής Βατοπεδίου, Άθως (1312). 2. Λεπτομέρειες που πλαισιώνουν το κεντρικό θέμα, α) τέσσερις λεπτομέρειες από Bibliothèque nationale de France, Parisinus graecus 74 (11ος αι.), β) τελευταία λεπτομέρεια, από μικρογραφία Πεντατεύχου Μονής Βατοπεδίου, κώδ. 602, φ. 417α (12ος αι.).

Τρίτη και πέμπτη σελίδα Προγράμματος, α) Γάμος εν Κανά, Άγιος Νικόλαος Ορφανός, Θεσσαλονίκη (1310-1320), και β) Τράπεζα βρωμάτων από κώδ. 211, φ. 56, Εθνική Βιβλιοθήκη Αθηνών (τέλη 9ου – αρχές 10ου αι.).

Σελίδα 8, Βυζαντινά γαράρια-σαλτζάρια, Χερσώνα (9ος -10ος αι.).

Σελίδα 14, Γαλουργός, Κυνηγετικά Ψευδο-Οππιανού, Μαρκιανή Βιβλιοθήκη κώδ. gr. Z 479, φ. 62r (περίπου 1060).

Σελίδα 18, Επιτραπέζιο, περίτεχνο σκεύος θέρμανσης, Μουσείο Αρχαίας Αγοράς, Αθήνα (10ος-11ος αι.).

Σελίδα 20, Πινάκιο με εγχάρακτο λαγό, Θήβα -Χαλκίδα (12ος αι. ;).

Σελίδα 22, Ψήνοντας ορτύκια, Ψαλτήριο Μονή Παντοκρατορος, Άθως, κώδ. 61, φ. 105 α (τέλη 9ου αι.).

Σελίδα 25, Γεύμα με Σαρακηνούς, Μαδρίτη Εθνική Βιβλιοθήκη, κώδ. Σκυλίτζη vitr 26-2, φ. 212va (12ος αι.).

Σελίδα 27, Γεύμα γέροντος, Μονή Βατοπεδίου, Άθως, κώδ. 1199, φ. 134β (1346).

Σελίδα 29, Βιβλίον Ιώβ, Bibliothèque nationale de France, κώδ. gr.135, φ. 18 v (1361-1362).

Σελίδα 32, Ψάρι στη σχάρα, λεπτομέρεια τοιχογραφίας, Μετέωρα, Μονή Βαρλαάμ (16ος αι.).

Σελίδα 34, Λαγός, Λεπτομέρεια από πινάκιο με ερωτική σκηνή, Αρχαιολογικό Μουσείο αρχαίας Κορίνθου (1200-1230).

Σελίδα 44, Ψήνοντας καβούρια, Κυνηγετικά Ψευδο-Οππιανού, Μαρκιανή Βιβλιοθήκη κώδ. gr. Z 479, φ. 61r (περίπου 1060).

Σελίδες 46, 54, λεπτομέρειες γευμάτων από Parisinus graecus 74, Bibliothèque nationale de France (11ος αι.).