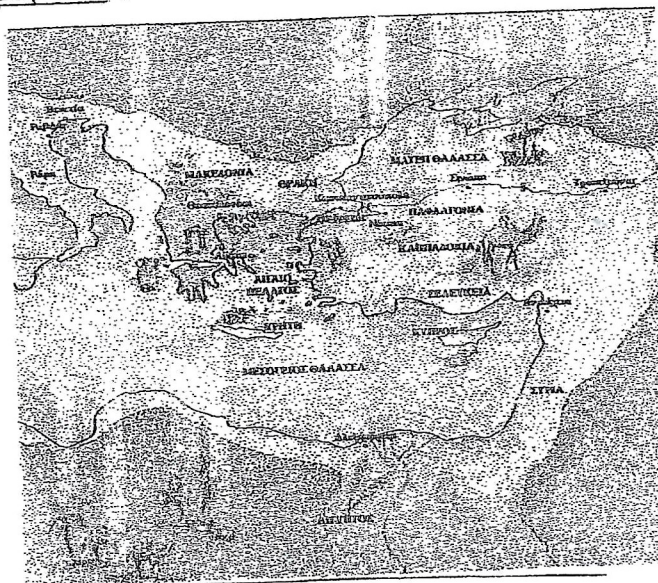


ΑΣΚΗΣΗ "Διατροφή στο Βυζάντιο"

Θεματεπώνυμο:

Ημερομηνία:



Ο Λιουτπράνδος της Κρεμόνας, πρέσβης του βασιλιά της Γερμανίας, έφτασε στην Κωνσταντινούπολη το 968. Είχε έρθει για να συζητήσει με τον αυτοκράτορα Νικηφόρο Φωκά τη στρατιωτική κατάσταση στη Νότια Ιταλία. Οι διαπραγματεύσεις δεν είχαν ευνοϊκή έκβαση. Γι' αυτό, στο συμπόσιο που παρέθεσε ο αυτοκράτορας προς τιμήν του, θέλοντας να τον υποτιμήσει, τον υποχρέωσε να καθίσει στην άκρη του τραπέζιού, σε μια θέση απ' όπου δεν μπορούσε να απολαύσει τη μουσική, τη μимική και τον χορό που ψυχαγωγούσαν τους καλεσμένους. Ο Λιουτπράνδος δεινοπάθησε για να φάει τα φαγητά που προσφέρθηκαν «σ' εκείνο το μακρύ και αισχρό συμπόσιο», όπως γράφει στην αναφορά προς τον βασιλιά του. Όλα κολυμπούσαν στο λάδι και σ' ένα απidiaστικό ζουμί από ψάρια.



Αυτό το ζουμί ήταν το γάρον. Έβαζαν μικρά ψάρια και εντόσθια ψαριών σ' ένα μεγάλο τσουκάλι και τα αλάτιζαν. Μερικοί πρόσθεταν και παλιό κρασί. Μετά, άφηναν το μείγμα αυτό να ζυμωθεί στον ήλιο για δύο ως τρεις μήνες. Έπαιρναν κατόπιν το γάρο από το τσουκάλι με μια κουτάλα και περιέχυναν μ' αυτό διάφορα φαγητά.

Αφού διαβάσεις το παραπάνω κείμενο απάντησε στις ερωτήσεις

- ① Ποια μπαχαρικά χρησιμοποιήσαν οι Βυζαντινοί και από πού προέρχονταν;
- ② Τι είναι το σαφράνι και τι ο γάρος;

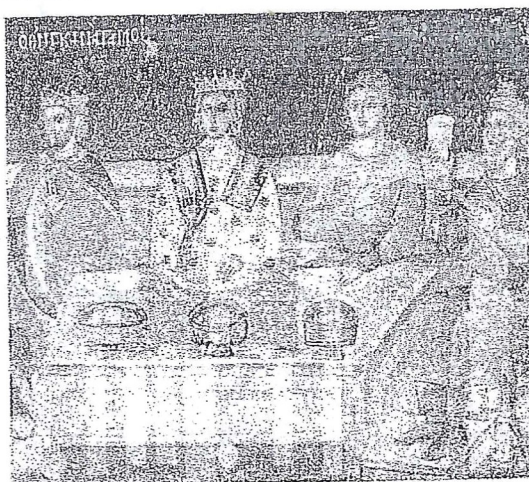
Τα γεύματα στο παλάτι



ΣΟ ΛΙΤΑ ΚΑΙ ΦΤΩΧΙΚΑ ήταν τα γεύματα στα μοναστήρια, τόσο πλούσια σε ποικιλία και εξωτικές γεύσεις ήταν τα δείπνα που παρέθετε ο αυτοκράτορας για τους επίσημους καλεσμένους του.

Το εμπόριο με την Ανατολή και τις Ινδίες είχε κάνει γνωστά στους Βυζαντινούς τα μπαχαρικά, που τροφοδοτούσαν τη φαντασία των μαγείρων. Οι καλοφαγάδες λάτρευαν τα πιπέρια, τη μουστάρδα, το ινδικό νάρδο, το μοσχοκάρυδο, την πιπερόριζα και την κανέλα, και πλήρωναν ακριβά γι' αυτά, όταν έφταναν στις αγορές των πόλεων από την Τραπεζούντα και τη Χαλδία, από την Αίγυπτο και τη Συρία. Η Σαφράμπολη, μια πόλη στις αιχτές της Μάυρης Θάλασσας, όπου ανθούσε το εμπόριο, πήρε το όνομά της από το σαφράνι - την κίτρινη αρωματική σκόνη που παράγεται από το φυτό κρόκος. Στην Κωνσταντινούπολη, τα μπαχαρικά πωλούνταν από τη συντεχνία των μυρεψών.

Τα πλούσια γεύματα ήταν άλλο ένα όπλο στα χέρια της βυζαντινής διπλωματίας, που προσπαθούσε να γοητεύσει τους επίσημους καλεσμένους με την άνετη και εκλεπτυσμένη ζωή της πρωτεύουσας.



Ωστόσο, στην ίδια αναφορά, ο Λιουτπράνδος δεν παρέλειψε να εκφράσει τον ενθουσιασμό του για το κύριο πιάτο: ένα ελάφι, που «έπλεε μέσα σε μια σάλτσα από χαβιάρι»! Ούτε έκρυψε το πόσο εντυπωσιάστηκε από το ολόχευσο τραπέζι όπου καθόταν ο αυτοκράτορας. Χρυσά, επίσης, ήταν και τα πιάτα για τους καλεσμένους.

Για τα γεύματα των ευγενών έφταναν στην πρωτεύουσα τα καλύτερα κρασιά από την Κύπρο και τα νησιά του Αιγαίου.