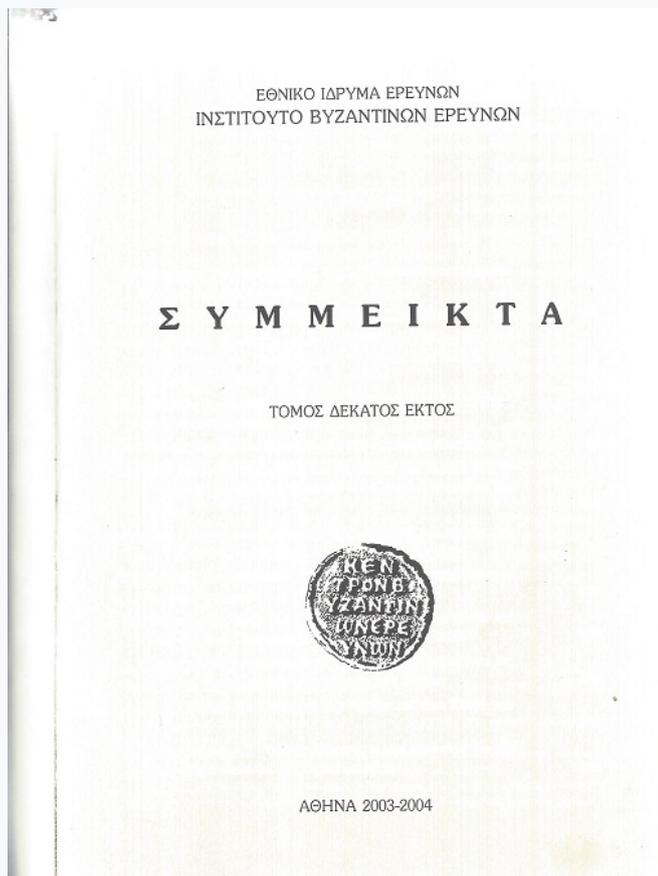


## Βυζαντινά Σύμμεικτα

Τόμ. 16 (2003)

ΣΥΜΜΕΙΚΤΑ 16



«...και ραπανάκια για την όρεξη». Περί τραπεζών,  
ραφανίδων και οίνου

Ηλίας ΑΝΑΓΝΩΣΤΑΚΗΣ, Τ. ΠΑΠΑΜΑΣΤΟΡΑΚΗΣ

doi: [10.12681/byzsym.912](https://doi.org/10.12681/byzsym.912)

Copyright © 2014, Ηλίας ΑΝΑΓΝΩΣΤΑΚΗΣ, Τ. ΠΑΠΑΜΑΣΤΟΡΑΚΗΣ



Άδεια χρήσης [Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/).

### Βιβλιογραφική αναφορά:

ΑΝΑΓΝΩΣΤΑΚΗΣ Η., & ΠΑΠΑΜΑΣΤΟΡΑΚΗΣ Τ. (2008). «.και ραπανάκια για την όρεξη». Περί τραπεζών, ραφανίδων και οίνου. *Βυζαντινά Σύμμεικτα*, 16, 283–314. <https://doi.org/10.12681/byzsym.912>

## ΗΛΙΑΣ ΑΝΑΓΝΩΣΤΑΚΗΣ - ΤΙΤΟΣ ΠΑΠΑΜΑΣΤΟΡΑΚΗΣ

«...και ραπανάκια για την όρεξη»  
Περί τραπεζών, ραφανίδων και οίνου

Η παρούσα εργασία αποτελεί μια πρώτη προσέγγιση ενός γνωστικού πεδίου που προκύπτει από την αμφίδρομη σύγκριση και μελέτη φιλολογικών και εικαστικών πηγών με θέμα γεύματα, συμπόσια και τραπεζώματα, που μας παρέχουν πληροφορίες για τα σκεύη και τα βρώματα κατά τη μέση και ύστερη βυζαντινή περίοδο<sup>1</sup>. Η μελέτη αυτή εγγράφεται στο πλαίσιο του Προγράμματος Τεχνογνωσίας του Εθνικού Ιδρύματος Ερευνών. Πρέπει να σημειωθεί εξ αρχής ότι μολονότι από τις εικαστικές αποδόσεις γευμάτων προκύπτουν πολλά στοιχεία για τα χρησιμοποιούμενα σκεύη – και λιγότερο για την βυζαντινή γαστρονομία και διατροφή – η αποκρυπτογράφηση και ταύτισή τους δεν είναι πάντοτε εύκολη. Μείζον πρόβλημα αποτελεί η μέθοδος που πρέπει να χρησιμοποιηθεί, ώστε οι εικαστικές μαρτυρίες, πέρα από τις συμβάσεις ή τα στερεότυπα και την συμβολιστική που αναπόφευκτα τις χαρακτηρίζουν, συνδυαζόμενες με φιλολογικές και αρχαιολογικές μαρτυρίες να μας επιτρέψουν, ως ένα βαθμό, την αναπαράσταση και τον προσδιορισμό επί μέρους στοιχείων του καθημερινού βίου των Βυζαντινών. Με άλλα λόγια, πόσο μια παράσταση συμποσίου ή δείπνου, αλλά και κάθε άλλη παράσταση, μιας ορισμένης εποχής μπορεί να μας πληροφορήσει για τους τρόπους κοινωνικής συναναστροφής, ευωχίας των ανθρώπων ή για χρήση σκευών, φαγητών, επίπλων και σερβιρίσματος.

Άραγε απέναντι σε μια τέτοια παράσταση είμαστε «πρόσωπο με πρόσωπο με την ιστορία», αλλά ποια τελικά ιστορία; Αυτήν των καλλιτεχνικών συμβάσεων, των θρησκευτικών μνυμάτων, των στερεοτύπων αντιλήψεων, της προπαγάνδας ή των πραγματικών στοιχείων του καθημερινού βίου; Και σε ποιό βαθμό τα πραγματολογικά στοιχεία μιας χρονολογημένης παράστασης είναι δείκτες του υλικού πολιτισμού της

---

1. Η εργασία αυτή αποτελεί επεξεργασμένη μορφή ανακοίνωσης στην Επιστημονική Ημερίδα, *Περί διατροφής στο Βυζάντιο*, 4 Νοεμβρ. 2001, Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού Θεσσαλονίκης.

συγκεκριμένης εποχής και όχι αλληγορική, παραποιημένη ή και ρητορική πρόθεση του καλλιτέχνη που αναπαράγει και προσαρμόζει αναγνωρίσιμα για την εποχή του στοιχεία από παλαιότερα πρότυπα; Είναι δυνατόν η απλή περιγραφή αντικειμένων μιας παράστασης να θεωρείται ότι μας πληροφορεί για αυτά; Μήπως τελικά μόνο η εικονολογική ερμηνεία μπορεί να δώσει απαντήσεις για την επιλογή τους, την χρήση τους, την ουσιαστική σημασία τους στο ιστορικό και πολιτισμικό επίπεδο, όπου ακόμη και αν αποτελούν απλές μμήσεις δεν στερούνται σημασίας και σχετικής επαφής με την πραγματικότητα<sup>2</sup>; Εν κατακλείδι, πόσο είναι εφικτή η ανάπλαση, η ανακατασκευή ή έστω η «ψευδαισθητική» προσέγγιση της πραγματικότητας με την εστίαση του ενδιαφέροντός μας σε εικαστικές λεπτομέρειες, εν προκειμένω αντικείμενα, και με την αντιπαραβολή τους με αντίστοιχες λεπτομέρειες σε κείμενα και άλλες εικόνες;

Στα ερωτήματα αυτά θεωρούμε ότι δίνονται απαντήσεις σε παραδείγματα που επιλέξαμε να μελετήσουμε έχοντας πάντα κατά νου ότι: α) όσο κι αν η βυζαντινή τέχνη υπήρξε «κανονιστική», μη ρεαλιστική, δεν εσπερείτο παντελώς της δύναμης να ανακαλεί την πραγματικότητα κατά διαφόρους τρόπους, που πρέπει όμως να ορισθούν και να μελετηθούν κατά εποχή και περίπτωση, β) στην τέχνη αυτή συνήθως μια ιδέα πραγματοποιείται ή εκφράζεται, με «φυσικές» φόρμες μεγάλης ποικιλίας που υποτάσσονται σχεδόν πάντα στους κανόνες οργάνωσης και έκφρασης του μεσαιωνικού ανθρώπου, και γ) παρά τις κανονιστικές τάσεις, οι οποίες ελάχιστα βοηθούσαν σε συνολικές, ριζικές καινοτομίες ή ανανεωτικές αλλαγές, η ποικιλία των στοχεύσεων και των κινήτρων κορηγών και καλλιτεχνών επενεργούσαν με πολλούς τρόπους επάνω στα διαθέσιμα παλαιότερα πρότυπα των οποίων η πιστή ή σχετικώς ελεύθερη αντιγραφή ανά εποχή δεν εσπερείτο νοήματος<sup>3</sup>. Αυτήν ακριβώς την δυνατότητα διαφοροποίησης ή παρερμην-

2. Για την ιστορική μαρτυρία της τέχνης, για τα προβλήματα της χρήσης των εικόνων ως πηγών στην αναπαράσταση του καθημερινού βίου παρελθόντων πολιτισμών και για τις μεθόδους της εικονολογίας και εικονογραφίας βλ. R. I. ROTBERG - Th. K. RABB (επιμ.), *Art and History: Images and their Meanings*, Cambridge 1988· βλ. επίσης, St. BANN, Face-to-Face with History, *New Literary History* 29, 1998, 235-246· P. BURKE, *Eyewitnessing: The Uses of Image as Historical Evidence*, Λονδίνο 2001 (ελλ. μτφρ., *Αυτοψία. Οι χρήσεις των εικόνων ως ιστορικών μαρτυριών*, Αθήνα 2003). Για διάφορες θεωρητικές προσεγγίσεις στην βυζαντινή εικονογραφία και εικονολογία βλ.: H. MAGUIRE, *Art and Eloquence in Byzantium*, Princeton N.J. 1981· ο ΙΔΙΟΣ, *Earth and Ocean: The Terrestrial World in Early Byzantine Art*, University Park Pa. 1987· H. BELTING, *Likeness and Presence*, Λονδίνο 1994· A. LITTLEWOOD - H. MAGUIRE - J. WOLSCHKE-BULMAHN (επιμ.), *Byzantine Garden Culture*, Washington, D.C. 2002.

3. A. CUTLER, Art in Byzantine Society: Motive Forces of Byzantine Patronage, *JÖB* 31, 1981 (= O ΙΔΙΟΣ, *Imagery and Ideology in Byzantine Art*, Ashgate 1992, XI), 759-787 και ειδικά 782-787. Για μια συσσωρευτική παράθεση πραγμασιολογικών στοιχείων, βλ. Vasiliki TSAMAKDA, *The Illustrated Chronicle of Ioannes Skylitzes in Madrid*, Leiden 2002, μάλιστα τα κεφάλαια 5-6, και Maria PARANI, *Reconstructing the reality of images: Byzantine material culture and religious iconography, 11th-15th centuries*, Leiden-Boston 2003.

νείας στοιχείων και σημαινόντων καθημερινού βίου θεωρούμε ότι ανιχνεύουμε και ερμηνεύουμε εικονολογικά στα παρακάτω παραδείγματα δείπνων και συμποσίων.

### *Τράπεζες βρωμάτων*

Οι παραστάσεις που μας πληροφορούν για τα βυζαντινά φαγητά είναι κυρίως θρησκευτικές ή εικονογραφούν διάφορα χειρόγραφα με ποικιλία θεμάτων. Από αυτές, πλουσιότερες σε πληροφορίες είναι οι παραστάσεις τραπεζωμάτων και δείπνων με παραβολικό ή συμβολικό χαρακτήρα, όπως οι παραβολές του πλουσίου και του φτωχού Λαζάρου, των βασιλικών γάμων, ο Βίος του Ιώβ ή οι πάντοτε απαξιωτικές των αμαρτιών στον Ιωάννη της Κλίμακος και των διαφόρων συμποσίων, όπως αυτό του Ηρώδη. Αντίθετα, στις παραστάσεις όπως αυτές του Μυστικού Δείπνου, του Γάμου στην Κανά, και του γεύματος στο σπίτι του Λαζάρου απουσιάζουν κατά κανόνα τα πλούσια φαγητά εκτός από τον άρτο, τον οίνο και κατά περίπτωση τον ιχθύ και πολύ αργότερα το ραπάνι<sup>4</sup>.

Στις παραστάσεις με τράπεζες βρωμάτων διαπιστώνονται διαφοροποιήσεις ως προς τα εικονιζόμενα σκεύη ή άλλα σχετικά αντικείμενα, όπως μαχαιροπίρουνα, τραπεζομάντλα και χειρόμακτρα που θα μπορούσε να θεωρηθούν ότι καθρεφτίζουν τις νεωτερικές συνήθειες της εποχής κατά την οποία εκπονούνται τα έργα<sup>5</sup>. Για παράδειγμα μια προσθήκη που χαρακτηρίζει τις τράπεζες βρωμάτων από τον 10ο αιώνα και εξής είναι η παρουσία, όχι βέβαια πάντα, δίχλων πιρουνιών. Η χρήση πιρουνιών, είναι

---

4. Οι παραστάσεις αυτές έχουν κατά καιρούς χρησιμεύσει, χωρίς ιδιαίτερη αξιοποίηση, σε διάφορες μελέτες για την βυζαντινή διατροφή και οικονομία, βλ. Φ. ΚΟΥΚΟΥΛΕΣ, *Βυζαντινῶν Βίος καὶ Πολιτισμὸς*, τόμ. 5, Αθήνα 1952, 9-35 και 136-205. Μ. ΚΑΡΛΑΝ, *Les hommes et la terre à Byzance du VIe au XIe siècle. Propriété et exploitation du sol*, Παρίσι 1992. Πολύ ενδιαφέρουσα προσέγγιση επιχειρεί για το Συμπόσιο του Ηρώδη η Αγγελική ΚΑΤΣΙΩΤΗ, *Οι σκηνές της ζωής και ο εικονογραφικός κύκλος του αγίου Ιωάννη Προδρόμου στη βυζαντινή τέχνη*, Αθήνα 1998, 119-133. Βλ. επίσης Helga KÖPSTEIN, *Gebrauchgegenstände des Alltags in archäologischen und literarischen Quellen*, *JÖB* 31/1, 1981, 355-375 και PARANI *Reconstructing*, ό.π.

5. Βλ. τις παρατηρήσεις της ΚΑΤΣΙΩΤΗ, ό.π., 130, η οποία παραπέμποντας και σε παλαιότερη δακτυλογραφημένη εργασία της (*Les ustensiles dans la peinture murale byzantine Xe-XVe s.*, D.E.A. Paris I, 1983), θεωρεί ορθώς ότι τα απεικονιζόμενα σκεύη είχαν σαφή σχέση με την πραγματικότητα, αλλά χωρίς αυτό να εμποδίζει τους καλλιτέχνες να αντιγράφουν παλαιότερες απεικονίσεις συχνότερα από όσο θα περίμενε κανείς. Βλ. επίσης Véronique FRANÇOIS, *La vaisselle de table à Byzance: un artisanat et un marché peu perméables aux influences extérieures*, *XXe Congrès International des Études Byzantines, Pré-actes 1. Séances plénières*, Παρίσι 2001, 96-101.

βεβαίως συνθήχεια τεκμηριωμένη ήδη από την ύστερη αρχαιότητα<sup>6</sup>. Από τον 10ο αιώνα και μετά, σύμφωνα με τις σωζόμενες εικαστικές μαρτυρίες, εμφανίζονται πιρουνία τοποθετημένα μαζί με μαχαίρια, δηλαδή αποτελούν ένα ζεύγος μαχαιροπίρουνου, όπως στον άγιο Πέτρο του Ότραντο<sup>7</sup> (εικ. 1), στο Karanlik Kilise (εικ. 2) και στο Carikli Kilise της Καππαδοκίας<sup>8</sup>, στην Pala d'Oro<sup>9</sup> (εικ. 3), στην Ασίνου<sup>10</sup> (εικ. 4), στην Οκτάτευχο της Βατικανής Βιβλιοθήκης αρ. 746, φφ. 154<sup>v</sup> και 491<sup>r</sup><sup>11</sup>, στην Επισκοπή (Άγ. Γεώργιος) στη Μάνη (εικ. 5)<sup>12</sup>. Σε ορισμένες από τις παραστάσεις αυτές υπάρχουν στο τραπέζι περισσότερα από ένα ζεύγη μαχαιροπίρουνων, γεγονός που δηλώνει ότι η χρήση τους, σημάδι εκλέπτυνσης τουλάχιστον στα ανώτατα στρώματα της μεσοβυζαντινής κοινωνίας, υπαγορευόταν από τους κανόνες καλής συμπεριφοράς και καθαριότητας. Όμως η ατομική χρήση του ζεύγους μαχαιροπίρουνων δεν πρέπει να ήταν ευρύτατα διαδεδομένη, αφού σε άλλες παραστάσεις όπου εικονίζονται στο τραπέζι πιρουνία, κυρίως για τη λήψη στερεών τροφών από την πατέλα, αυτά είναι τοποθετημένα ανεξάρτητα από τα μαχαίρια, δηλώνοντας την κοινή χρήση τους από όλους τους ομο-

6. ΚΟΥΚΟΥΛΕΣ, *Βίος και πολιτισμός*, τόμ. 5, 148-149· ο ΙΔΙΟΣ, *Θεσσαλονίκης Εύσταθίου Τὰ Λαογραφικά*, τόμ. 1, Αθήνα 1950, 222· W. M. MILLIKIN, Early Christian Fork and Spoon, *The Bulletin of the Cleveland Museum of Art*, 44 (Oct. 1957), 185. Για απεικονίσεις πιρουνιών και σχετικά ευρήματα βλ. Bridget Ann HENISCH, *Feast and Fast Food in Medieval Society*, University Park Pa. 1986, 184-189. Βλ. επίσης και τη βιβλιοκρισία του Γ. Α. ΣΩΤΗΡΙΟΥ, *ΕΕΒΣ* 13, 1937, 460-467. Ο Σωτηρίου απαριθμεί βυζαντινά χειρόγραφα και μνημεία πριν και μετά τον 12ο αι. με απεικονίσεις πιρουνιών αναιρώντας παλαιότερες απόψεις που θεωρούσαν ότι το εικονογραφικό θέμα οφείλεται σε δυτική επίδραση μετά τον 12ο αι. Σε αντίθεση με το Βυζάντιο, τα πιρουνία απουσιάζουν σταθερά από τις δυτικές απεικονίσεις δείπνων εκτός ελαχίστων εξαιρέσεων σε χειρόγραφα, βλ. *Last Supper*, Phaedon editors, Λονδίνο 2000.

7. Rafaella FARIOLI CAMPANATI, La cultura artistica nelle regioni bizantine d'Italia dal VI all'XI secolo, *I Bizantini in Italia*, Μιλάνο 1982, εικ. 181· βλ. επίσης, C. BERTELLI (επιμ.), *La pittura in Italia. L'Altomedioevo*, Μιλάνο 1994, εικ. 380.

8. Nicole THIERRY, Une iconographie inédite de la Cène dans un réfectoire rupestre de Cappadoce, *RÉB* 33, 1975 (= Η ΙΔΙΑ, *Peintures d'Asie Mineure et de Transcaucasie aux Xe et XIe s.*, Λονδίνο 1977, αρ. X), 177-185, εικ. 2, 6, σχέδιο, Β (Μυστικός Δείπνος) και εικ. 5, σχέδιο, Α (Μυστικός Δείπνος).

9. H. R. HAHNLOSER - R. POLACCO (επιμ.), *La Pala d'Oro*, Βενετία 1994, πίν. XXXI, εικ. 56 (Μυστικός Δείπνος).

10. A. CUTLER - J.-M. SPIESER, *Byzance médiévale 700-1204*, Παρίσι 1996, εικ. 248.

11. K. WEITZMANN - M. BERNABÒ - R. TARASCONI, *The Byzantine Octateuchs*, Princeton N. J. 1999, εικ. 610, 1500.

12. Στην Επισκοπή της Μάνης, οι τοιχογραφίες της οποίας εξαρτώνται από ένα μεγάλο καλλιτεχνικό κέντρο, εικονίζονται στο δείπνο του Ευτροπίου τρία ζεύγη μαχαιροπίρουνων, βλ. Ν. ΔΡΑΝΔΑΚΗΣ, *Βυζαντινές τοιχογραφίες της Μέσα Μάνης*, Αθήνα 1995, εικ. 47.

τράπεζους. Σε αντίθεση με το Βυζάντιο, στη Δύση το ζεύγος του μαχαροπίρουνου, πήρε τη θέση του στο τραπέζι των ευγενών, πολύ αργότερα, μετά τον 16ο αιώνα<sup>13</sup>.

Πρέπει επίσης να επισημανθεί ότι στις παραστάσεις τραπεζιών κατά τη μέση και ύστερη βυζαντινή περίοδο, εκτός από ελάχιστες εξαιρέσεις, σπάνια καθρεφτίζονται οι διατροφικές συνήθειες της εποχής<sup>14</sup>. Αυτό ως ένα βαθμό ερμηνεύεται, εκτός των άλλων, από την παγίωση της τυπολογίας θεμάτων όπως του Μυστικού Δείπνου, του Γάμου στην Κανά ή της Φιλοξενίας του Αβραάμ. Η αναντιστοιχία αυτή εικαστικής απόδοσης και ιστορικής πραγματικότητας οξύνεται ή αμβλύνεται ανάλογα με την ιστορική περίοδο. Ακόμη και όταν εικονίζονται πλούσιες τράπεζες, ο πλούτος των βρωμάτων υποδηλώνεται με την πληθώρα των σκευών και όχι με την ποικιλία των φαγητών που στις περισσότερες περιπτώσεις αποδίδονται τόσο συμβατικά ώστε δεν αναγνωρίζονται. Η ίδια σύμβαση μπορεί να διαπιστωθεί στις παραδιδόμενες περιγραφές κοσμικών βυζαντινών τραπεζών και συμποσίων σε κείμενα και έργα που συνήθως υπακούουν στις φιλολογικές, ρητορικές επιταγές επιλεγμένων αρχαίων ή βιβλικών προτύπων. Πάντως, παρά την μίμηση, κάποιες πληροφορίες μπορούν να εξαχθούν κυρίως από τα λιγότερο λόγια έργα. Στην κατηγορία αυτήν των κειμένων βεβαίως δεν περιλαμβάνονται τα Τυπικά μονών ή άλλα κανονιστικά έργα, που αν και μας παρέχουν πολύτιμα στοιχεία διατροφής, κλητορίων και τάξης, δυστυχώς δεν περιγράφουν συγκεκριμένα τραπεζώματα ή συμπόσια. Ας αρκεστούμε σε ένα μεσοβυζαντινό παράδειγμα.

Τον 9ο αιώνα, ο Ιγνάτιος ο διάκονος σε επιστολή προς τον φίλο του Νικηφόρο, διάκονο και καρτοφύλακα, προσπαθεί να ζητήσει συγγνώμη για το άθλιο πεσκέσι που του στέλνει, ένα βρομερό ψάρι: «Το τραπέζι σου στολίζουν το γλυκό ψωμί που στηρίζει το στομάχι, ψημένοι φραγκολίνοι (*ἀπταγᾶς*), αγριοπερίστερα (*φάτται*), πέρδικες, και όλα τα πουλιά που σύμφωνα με την ποίηση συχνάζουν σε λίμνες και ποτάμια,

13. Γενικά για την βυζαντινή προέλευση των πιρουιτών, τις απεικονίσεις και την αργοπορημένη υιοθέτησή τους στην Δύση, βλ. HENISCH, *Feast and Fast* (ό.π., σμ. 6). Για την παρουσία και την αρνητική υποδοχή των πιρουιτών στη Βενετία τον 11ο αι., που σχετίζεται με τον γάμο της Μαρίας Αργυροπούλινας και του Γιωαννί Orseolo, πρωτότοκου γιου του δόγη της Βενετίας Pietro Orseolo (και όχι με τη Θεοδώρα Δούκα, όπως υποστήριξε ο ΚΟΥΚΟΥΛΕΣ, *Βίος και πολιτισμός*, τόμ. 5, 148-149 και ο ΙΔΙΟΣ, *Θεσσαλονίκης Εὐσταθίου τὰ λαογραφικά*, τόμ. 1, Αθήνα 1950, 222), βλ. J.-F. VANNIER, *Familles byzantines. Les Argyroi (IXe-XIIIe siècles)*, Παρίσι 1975, σφ. 15, 43-44 και D. NICOL, *Byzantium and Venice*, Cambridge 1988, 46-47.

14. Τούτο βεβαίως ισχύει και για το εικονιζόμενο φυσικό περιβάλλον που προσφέρει τα προς βρώση, πβ. την ανακοίνωση του Η. MAGUIRE, Οπωροφυλάκιο και ορνεοσκοπείον, *Περί διατροφής στο Βυζάντιο*. Επιστημονική Ημερίδα, 4 Νοεμβρίου 2001, Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού Θεσσαλονίκη, και περίληψη της ανακοίνωσης στο *Βυζαντινών Γεύσεις*, εφ. *Καθημερινή, Επίτ Ημέρες* (Κυριακή, 12 Μαΐου 2002), 18-20, και ο ΙΔΙΟΣ, *Paradise Withdrawn*, στο *Byzantine Garden Culture* (ό.π., σμ. 2), 23-35.

χίνες, κύκνοι, γερανοί. Και είναι γεμάτο με όσα σου φέρνουν τα σκυλιά από το κυνήγι για την κουζίνα σου και που η τέχνη των μαγείρων, με μεγάλη φροντίδα και προσοχή, τα έχει καθαρίσει, πασπαλίσει με ορυκτό αλάτι (*άλων ὀριτρόφων παττόμενα*), τα έχει σμίξει με καρκεύματα για να ευωδιάζουν, τα έχει σουβλίσει σε πεμπώβολα για να ξεροψηθούν πάνω στη φλόγα ή τα έχει βουπίξει μέσα σε αρωματικούς ζωμούς ώστε να αναδύουν τις πιο γλυκιές μυρωδιές και γεύσεις και να χαρίζουν ηδονή στις αισθήσεις. Και σε όλα αυτά οι καλεσμένοι σου απλώνουν τα χέρια (*ἐπ' ὄνειάσι χειρας ἰάλλουσι*). Και αυτά δεν σου τα γράφω για να πω ότι σου αρέσει να ζεις μέσα στην τρυφή... αλλά εξαιρώντας υπερβολικά την τράπεζά σου θέλω να επικαλύψω την απδία και βρομιά του λιμναίου ψαριού (*λιμναῖον ὄψον*) που σου έστειλα... και που δύσκολα κάποιος θα μπορούσε να το αποκαλέσει δώρο»<sup>15</sup>.

Μολονότι η επιστολή του Ιγνατίου διακρίνεται για την αρχαιογνωστική εκζήτηση και ρητορική της υπερβολή, την οποία άλλωστε ο ίδιος ομολογεί<sup>16</sup>, μας προσφέρει ένα δείγμα για το πλήθος των πινών, του κυνηγιού και των καρκευμάτων που θα μπορούσε να υπάρχει σε ένα πλούσιο τραπέζι του 9ου αιώνα. Είναι επίσης ενδιαφέρον, χωρίς βεβαίως να αποτελεί απόλυτα πραγματολογικό τεκμήριο, καθώς αποτελεί δάνειο από την Οδύσεια (1.149), ότι το *ἐπ' ὄνειάσι χειρας ἰάλλουσι* υπαινίσσεται ή δηλώνει απουσία πηρουνιών σε μια τράπεζα του 9ου αιώνα. Η περιγραφή θα μπορούσε να συσχετισθεί με την ποικιλία που παρουσιάζει η πρωιμότερη μεσοβυζαντινή σωζόμενη παράσταση πλούσιας τράπεζας στον Χρυσοστομικό κώδικα αρ. 211, φ. 56, της Εθνικής Βιβλιοθήκης της Ελλάδος που χρονολογείται στα τέλη του 9ου ή στις αρχές του 10ου αιώνα (εικ. 6)<sup>17</sup>. Η μικρογραφία δείχνει την προετοιμασία ενός πλούσιου τραπέζιού, που πρέπει να είναι αυτοκρατορικό, αφού το προσωπικό που στρώνει το τραπέζι ταιριάζει μόνο σε αυτοκρατορικό περιβάλλον: αριστερά γενειοφόρος ατρικλίνης

15. *The Correspondance of Ignatios the Deacon*. Text, Translation and Commentary by Cyril MANGO with the Collaboration of Stephanos ΕΦΤΗΜΙΑΔΙΣ [CFHB 39], Washington 1997, επιστ. αρ. 14 και σχόλια 175. Για τα αναφερόμενα πιννά, φάσσες, φραγκολίνους, γερανούς κλπ., βλ. Α. DALBY, *Σειρήνια δείψινα. Ιστορία της διατροφής και της γαστρονομίας στην Ελλάδα*, Ηράκλειο 2000, 108-110.

16. Η επιστολή, που βρίθει ομηρικών αναφορών, θεωρήθηκε ειρωνική και σαρκαστική από τον παραλήπτη της, αν κρίνουμε από την ανταπάντηση του Ιγνατίου, *The Correspondance of Ignatios the Deacon*, επιστ. αρ. 15. Βλ. και τον σχολιασμό του Στ. ΛΑΜΠΑΚΗ, Παρατηρήσεις σχετικά με τις όψεις αρχαιογνωσίας στο έργο του Ιγνατίου Διακόνου, στο *Οι Σκοτεινοί αιώνες του Βυζαντίου (7ος-9ος αι.)* [Ε.Ι.Ε/Ι.Β.Ε. Διεθνή Συμπόσια 9], Αθήνα 2001, 127. Για τη μεταφορική χρήση της τράπεζας στη βυζαντινή ρητορική, βλ. Η. HUNGER, *The Classical Tradition in Byzantine Literature: The Importance of the Rhetoric*, στο Margaret MULLET - R. SCOTT (επιμ.), *Byzantium and the Classical Tradition*, Birmingham 1981, 42-43.

17. Άννα ΜΑΡΑΒΑ-ΧΑΤΖΗΝΙΚΟΛΑΟΥ - Χριστίνα ΤΟΥΦΕΞΗ-ΠΑΣΧΟΥ, *Κατάλογος μικρογραφιών βυζαντινών χειρογράφων της Εθνικής Βιβλιοθήκης της Ελλάδος*, τόμ. 3, Αθήνα 1997, 29-30, εικ. 17.

διευθετεί στο πιάτο τραπέζι μια πιατέλα με αγριογούρουνο, ενώ δεξιά δύο ευνούχοι<sup>18</sup> φέρουν ο ένας πιατέλα με κρέας και ο άλλος οβελία με πουλερικό. Πάνω στο στρωμένο τραπέζι υπάρχουν κύπελλα για το κρασί και πετσέτες, τα πιρούνια όμως απουσιάζουν. Στο κέντρο του τραπέζιου δεσπόζει ένα περίτεχνο αυτοθερμαινόμενο σαλτσάριο με καπάκι σε σχήμα πτηνού<sup>19</sup>.

Εμπλουτισμένη με διάφορα στοιχεία τρυφλής διαίτας, παρόμοια ως προς τον πλούτο, τράπεζα εικονίζεται στο χειρόγραφο του Ιώβ (Paris. gr. 135) που χρονολογείται το 1361-1362. Το χειρόγραφο γράφτηκε από τον Μανουήλ Τζυκανδύλη και πρέπει να ζωγραφίστηκε στην Κωνσταντινούπολη το 1361 ή στο Μυστρά το 1362. Η μικρογραφία στο φ. 18<sup>v</sup>, αποδίδει το γεύμα στην οικία του μεγαλύτερου από τους γιους του Ιώβ (εικ. 7)<sup>20</sup>. Οι συνδαιτυμόνες τρώνε και πίνουν συζητώντας καθισμένοι στις δυο πλευρές μιας καθόλα αρχοντικής τράπεζας, καλυμμένης με τραπεζομάντιλο, πάνω στην οποία βρίσκονται μαχαίρια, κύπελλα για το κρασί, ψωμιά και ραπανάκια. Ο οικοδεσπότης ετοιμάζεται να κόψει σε μερίδες το ψητό γουρουνόπουλο, που υπάρχει ήδη επάνω στο τραπέζι, ένας υπηρέτης καταθάνει κρατώντας οβελία με πουλερικό, ενώ ένας άλλος φέρνει μια πιατέλα με αδιάνγνωστο φαγητό. Πρόκειται για μια από τις πιο αντιπροσωπευτικές μικρογραφίες πλουσίων τραπεζών που διαθέτουμε από τον 14ο αιώνα και στην οποία, παρά την ήδη μαρτυρημένη διάδοση και χρήση τους, τα πιρούνια απουσιάζουν.

Οι δύο παραπάνω παραστάσεις παρά τη χρονική τους απόσταση, τη διαφορά στο κοινωνικό περιβάλλον και στην φάση του συμποσίου που εικονίζουν, έχουν αρκετά κοινά στοιχεία ως προς την εικαστική οργάνωσή τους. Και στις δύο η ιδέα της γαστρονομικής τρυφής αναπαράγεται «τυποποιημένη», αλληγορική, και τα παλαιότερα πρότυπα προσαρμόζονται, όπως ήδη αναφέραμε εισαγωγικά, με αναγνωρίσιμα ανά εποχή επί

---

18. Για μια πρώτη προσπάθεια ταύτισης σκευών και υπηρετών, βλ. Η. ΑΝΑΓΝΩΣΤΑΚΗΣ, Βυζαντινών διατροφή και μαγειρείες, *Ελληνική Κουζίνα*, εφ. *Καθημερινή*, *Επτά Ημέρες* (18-19 Απριλίου 1998), 11. Σχετικά σχόλια για τους *ἐπὶ τῆς τραπέζης, ἐπιγέροντες* κ.λπ., βλ. Ν. ΟΙΚΟΝΟΜΙΔΗΣ, *Les listes de préséance byzantines des IXe et Xe siècles*, Παρίσι 1972, 308-309. Το θέμα της διαδικασίας και των υπηρεσιών ενός συμποσίου στους μεσοβυζαντινούς χρόνους κρίζει ειδικής μελέτης και μάλιστα με την βοήθεια των Τακτικών και Κλητορίων.

19. Για τα σαλτσάρια και τις ανάγλυφες παραστάσεις με αετούς, γρύπες που τα διακοσμούν, βλ. Χ. ΜΠΑΚΙΡΤΖΗΣ, *Βυζαντινά Τσουκαλολόγηνα*, Αθήνα 1989, 55-65· βλ. επίσης ΑΝΑΓΝΩΣΤΑΚΗΣ, Βυζαντινών διατροφή και μαγειρείες, 11. Για πύλινα εφυσωμένα σαλτσάρια, το ένα με καπάκι, βλ. Δήμητρα ΠΑΠΑΝΙΚΟΛΑ-ΜΠΑΚΙΡΤΖΗ (επιμ.), *Καθημερινή ζωή στο Βυζάντιο* (κατάλογος έκθεσης), Αθήνα 2002, αρ. 361-363.

20. J. DURAND (επιμ.), *Byzance. L'art byzantin dans les collections publiques françaises* (κατάλογος έκθεσης), Παρίσι 1992, no. 354, 460.

μέρους στοιχεία. Και στις δύο θα μπορούσε να μελετηθούν κατά προσέγγιση κάποιες «όψεις» για τα μαγειρέματα, τα είδη κρεάτων, κάποιοι τρόποι σερβιρίσματος, σκεύη, πετσέτες και τραπεζομάντιλα. Και στις δύο θα μπορούσε να υπογραμμιστεί ότι τα πιρούνια απουσιάζουν ή ότι διάφορα άλλα επί μέρους στοιχεία τις διαφοροποιούν, όπως η παρουσία της εδώδιμης κλωρίδας για την οποία θα κάνουμε λόγο παρακάτω. Επίσης θα μπορούσε να συγκριθούν με τις περισσότερες σχεδόν αφαιρετικές απεικονίσεις τραπεζιών, οι οποίες ταιριάζουν πιο πολύ με την αρχικά άδεια, αλλά περίτεχνη ελεφαντοστέινη τράπεζα του Φιλάρετου, όπως περιγράφεται στον Βίο του, ένα βίο με πλείστες αναφορές στον Ιώβ. Η άδεια τράπεζα του Φιλάρετου μόνον με την συνδρομή των χωριτών θα γεμίσει με *κριούς, άρνους, όρνεις, περισσότεράς και οΐνον διαλεκτόν*, για να δεξιωθεί τους βασιλικούς απεσταλμένους<sup>21</sup>. Το ίδιο πιθανότατα συμβαίνει στην εικονογραφία με την συνδρομή των «χωρικών» στοχεύσεων και κινήτρων που ανά εποχή επενεργούν κατά ποικίλους τρόπους πάνω στα αναπαραγόμενα παλαιότερα κανονιστικά πρότυπα. Αν και εισάγουν διαφοροποιημένες λεπτομέρειες καθημερινού βίου, όμως πρέπει να θεωρείται άνιση έως αβέβαιη η τεκμηριωτική τους αξία και πληροφόρηση, όχι τόσο ως προς τα εικονιζόμενα, όσο ως προς τα απουσιάζοντα αντικείμενα.

#### *Οί άντλοῦντες οΐνον*

Ως προς τη διαφοροποίηση, αντικατάσταση ή και διατήρηση παλαιών στοιχείων σε απεικονίσεις τραπεζών, παραδειγματική είναι η παράσταση του Γάμου εν Κανά. Η αφήγηση του θαύματος της μετατροπής του νερού σε κρασί αναφέρει υδρίες, υπηρέτες, αντλούντες, οινοχόους, αρχιτρίκλινους και υποβάλλει κατά την εκάστοτε εικαστική απόδοση του επεισοδίου την απεικόνιση ποικίλων σκευών που το εμπλουτίζουν με στοιχεία χαρακτηριστικά της κάθε εποχής. Οι παραστάσεις αυτές μας επιτρέπουν να μελετήσουμε ορισμένα προβλήματα σχετικά με την οινοχοΐα και τις «χωρικές», αμπελοοινικές αντιλήψεις των Βυζαντινών. Έτσι λοιπόν, στις παραστάσεις του Γάμου στην Κανά, ενώ τα τραπέζια και τα φαγητά μπορεί να ποικίλουν χωρίς όμως σημαντικές και-

21. Ο Βίος του Φιλάρετου σε πολλά σημεία στηρίζεται και αναφέρεται στην Ιστορία του Ιώβ, με την οποία έχει πολλά παράλληλα, βλ. L. RYDÉN, *The Life of St. Philaretos the Merciful written by his Grandson Nicetas* [Studia Byzantina Upsalensia 8] Ουψάλα 2002, 28-32. Για τα φαγητά και τον μέγαν τρίκλινον και πην τράπεζαν ελεφαντίνην αρχαίαν περικεχυμένην στρογγυλοειδή παμμεγέθη, ως καθέζεσθαι εν αυτῇ άνδρας τριάκοντα εξ, βλ. ό.π., 86.416-420. Βλ. και το σχολιασμό της τράπεζας του Φιλάρετου με τα κρέατα από τον KAPLAN, *Les hommes et la terre*, 39-40.

νοτομίες, αυτά που διαφοροποιούνται αισθητά κατά εποχή είναι οι υδρίες και κυρίως τα σκεύη άντλησης του οίνου και του νερού. Στην αποσπασματικά σωζόμενη παράσταση του ελεφάντινου πλακιδίου που φυλάσσεται στο Μουσείο Βικτωρίας και Αλβέρτου<sup>22</sup> (εικ. 8), ένας από τους τρεις υπρέτες που σερβίρουν το κρασί κρατεί στο ένα του χέρι κυλινδρικό αγγείο, και με το άλλο τείνει ένα ποτήρι κρασί στον Χριστό, όπως συνάγεται από το ελεφαντοστέινο πλακίδιο του Σαλέρνου<sup>23</sup> (εικ. 9) που θεωρείται ότι είναι αντίγραφο του πρώτου. Παρόμοιο κυλινδρικό αγγείο εικονίζεται στην παράσταση του οινοχόου του Φαραώ στο φ. 34 του κωδικα Vindob. Theol. Gr. 3 στην Εθνική Βιβλιοθήκη της Αυστρίας<sup>24</sup> (εικ. 10) και στην Santa Maria Antiqua, ενώ ένα πρωτοβυζαντινό παρόμοιο σκεύος είχε βρεθεί σε ανασκαφές στην Αίγυπτο<sup>25</sup>. Μια πολύ εύγλωττη απεικόνιση παρόμοιου αγγείου υπάρχει και στην παράσταση του Γάμου της Κανά, του χειρόγραφου αρ. 5, φ. 363<sup>v</sup> της Μονής Ιβήρων (εικ. 11) που χρονολογείται στον 13ο αιώνα<sup>26</sup>, όπου ο πικέρνης, που έχει πλησιάσει το τραπέζι και έχει ήδη προσφέρει κρασί σε έναν από τους καλεσμένους, κρατεί γυάλινο αγγείο, όμοιο με εκείνο στο πλακίδιο του Μουσείου Βικτωρίας και Αλβέρτου.

Στο πλακίδιο όμως του Σαλέρνου υπάρχει μια διαφορά: ο αντίστοιχος υπρέτης δεν κρατεί αυτό το κυλινδρικό αγγείο, αλλά κατά τον K. Weitzmann ένα απλό ραβδί. Αυτή η ερμηνεία τον οδήγησε να υποστηρίξει ότι ο καλλιτέχνης του πλακιδίου δεν καταλάβαινε πια τη χρήση ενός παλιού αγγείου άντλησης οίνου και από παρεξήγηση εικόνισε το μακρόστενο κυλινδρικό αγγείο ως ραβδί<sup>27</sup>. Τα πράγματα όμως δεν είναι ακριβώς έτσι. Στην πραγματικότητα, όπως θα καταδειχθεί παρακάτω, πρόκειται όχι για λάθος αλλά για μια διαφορετική εικονογραφική παράδοση ή ακόμη για αντικατάσταση ενός χρηστικού αντικειμένου από ένα άλλο επίσης υπαρκτό χρηστικό αντικείμενο. Έτσι, στο Ευαγγελιστάριο αρ. 21, φ. 2, της Κρατικής Βιβλιοθήκης της Αγίας Πετρού-

22. Victoria and Albert Museum, *Early Christian and Byzantine Art*, Λονδίνο 1951, εικ.6.

23. K. WEITZMANN, The Ivories of the so-called Grado-Chair, *DOP* 26, 1972, 60-63.

24. Fernanda DE'MAFFEI, Gli strumenti musicali a Bisanzio, στο G. Gattin (επιμ.), *Da Bisanzio a San Marco. Musica e Liturgia*, Βενετία 1997, εικ. 7.

25. WEITZMANN, The Ivories of the so-called Grado-Chair, 60-61.

26. *Οι Θεσσαυροί του Αγίου Όρους, Εικονογραφημένα χειρόγραφα*, τόμ. 2, Αθήνα 1975, 297, 303, εικ.

38. Στην ίδια μικρογραφία το άωτο αγγείο που κρατά και δοκιμάζει το κρασί ο αρχιεπίσκοπος ταυτίζεται με μouxρούτι από τον Μπακιρτζή, *Βυζαντινά Τσουκαλολόγηνα*, 52 σημ. 10.

27. WEITZMANN, The Ivories of the so-called Grado-Chair, 61. Ας σημειωθεί ότι λανθασμένες ερμηνείες παλαιοχριστιανικών θεμάτων διαπιστώνονται και σε άλλα πλακίδια του Σαλέρνο, όπου διάφορα αντικείμενα παρερμηνεύονται, K. WEITZMANN - H. KESSLER, *The Cotton Genesis*, Princeton N.J., 1986, 22-22 και μάλιστα 43.

πολης<sup>28</sup> (εικ. 12) και στην παλιά εκκλησία του Tokali Kilise<sup>29</sup>, που χρονολογούνται στις αρχές του 10ου αιώνα (εικ. 13), αλλά και στη Dečani<sup>30</sup> τον 14ο αιώνα (εικ. 14) στην παράσταση του Θαύματος της Κανά, ο Χριστός κρατεί λεπτή ράβδο ή κάλαμο την οποία βυθίζει κάθετα προς τον πυθμένα μιας από τις υδρίες. Το Ευαγγέλιο του Ιωάννη (2.8-9) δεν αναφέρει βέβαια τίποτε σχετικό για τον τρόπο άντλησης και η εικονογράφηση συνήθως ακολουθεί τις προστακτικές δράσης προς γευσιγνωσία: *γεμίσατε τὰς ὑδρίας ὕδατος, ἀντλήσατε νῦν καὶ φέρετε τῷ ἀρχιερικλίνῳ ... ὡς δὲ ἐγεύσατο ὁ ἀρχιερικλίνος ...*<sup>31</sup> Πῶς αἴφνης εικονίζεται ένας Χριστός να βυθίζει ένα ραβδί στην υδρία;<sup>32</sup> Και πῶς ένας υπηρέτης, ὁ ἀντλήων των άλλων παραστάσεων, εμφανίζεται στο πλακίδιο του Σαλέρνου αντί του Χριστού να κρατεί την ράβδο βυθισμένη μέσα στην υδρία;

Στις παραστάσεις αυτές θεωρούμε ότι δηλώνεται μια πανάρχαια τεχνική άντλησης οίνου από στενόλαιμα ή μη αγγεία. Η ράβδος, μάλιστα σε πολλές παραστάσεις βυθισμένη κατακόρυφα και μέχρι τον πυθμένα, δεν είναι παρά η κούφια *κάλαμος* των Γεωπονικών με την οποία αντλείται μέρος *τῆς τρυγός* ή το κρασί για να δοκιμασθεί η ποιότητά του. Εξάλλου το θαύμα της Κανά σχετίζεται άμεσα με την άντληση και δοκιμή, την γευσιγνωσία και σύγκριση των οίνων. Τα Γεωπονικά περιγράφουν, μάλιστα, λεπτομερώς την τεχνική άντλησης *τρυγός* με κάλαμο προς δοκιμή της ποιότητας του οίνου<sup>33</sup>. Ο τρόπος αυτός άντλησης και δοκιμής της ποιότητας του οίνου υπήρξε ο

28. V. D. LIKHACHOVA, *Byzantine Miniature. Masterpieces of Byzantine Miniature of IXth-XVth Centuries in Soviet Collections*, Μόσχα 1977, εικ. 5.

29. Ann WHARTON EPSTEIN, *Tokali Kilise. Tenth-Century Metropolitan Art in Byzantine Cappadocia*, Washington D.C. 1986, 63, εικ. 28.

30. Gordana BABIĆ (επιμ.), *Mural Painting of the Monastery of Dečani. Material and Studies*, Βελιγράδι 1995, έγχρωμη εικόνα χωρίς αριθμηση.

31. Τις προστακτικές αυτές ακολουθεί στην εικονογράφησή του και στις επεξηγηματικές επιγραφές ο ζωγράφος του Tokali Kilise, όπως παρατηρεί η WHARTON EPSTEIN, *Tokali Kilise*, 63, εικ. 28, όπου σχολιάζει και τον τύπο *ἀντλήων* αντί *ἀντλήων*.

32. Αυτή η χειρονομία δεν πρέπει να συγχέεται με εκείνην του Ιησού σε ορισμένες πρωτοβυζαντινές παραστάσεις θαυμάτων, όπου εικονίζεται ως μάγος και φαρμακός να ακουμπά ανθρώπους ή αντικείμενα με τη μαγική του ράβδο. Για τις παραστάσεις όπου ο Χριστός θαυματοουργεί με την ράβδο, βλ. T. MATHEWS, *The Clash of Gods*, Princeton N. J. 1993, 54 κ.ε..

33. *Γεωπονικά*, έκδ. Η. ВЕСКН, Λιψία 1895, 7, 15.2, 200-201: *Τινὲς δὲ κάλαμον ἐπ' εὐθείας τρήσαντες, καθιᾶσι μέχρι τοῦ πυθμένος ἐπὶ τὴν τρύγαν, καὶ πωμάσαντες τοῦ καλάμου τὸ ἄνω τρῆμα τῷ μεγάλῳ δακτύλῳ μετὰ ταῦτα ἀφελόντες τὸν δάκτυλον, διὰ τῆς ὀσφρήσεως ἐπισπῶνται τὴν ἀπὸ τῆς κάτω τρυγός ἀναπνοήν εἶτα διεκμυζῶντες μέρος τῆς τρυγός, καὶ πρὸς τὴν ποιότητα τῆς τρυγός, καὶ τὸν οἶνον ἔσσεσθαι τεκμαίρονται.*

πλέον διαδεδομένος στην Μεσόγειο και απεικονίζεται ακόμη σχετικά πρόσφατα σε λιθογραφίες από την Κύπρο (εικ. 15 και 16), η δε ισπανική *venencia* θεωρείται ως μετεξέλιξη της καλάμου ή μάλλον της αρύταινας<sup>34</sup>. Η αρύταινα χρησιμοποιείται αντί της οινοκόχης για την άντληση κρασιού από τους αμφορείς και η χρήση της συνδέεται με την παλαιότητα και αρίστη ποιότητα του κρασιού καθώς απομακρύνει το επιπολάζον άνθος, δηλαδή το υμένιο που έχουν σχηματίσει στην επιφάνεια οι σακχαρομύκητες στους ανθοσμίες οίνους, στα πιο εκλεκτά κρασιά<sup>35</sup>. Ο οίνος του Θαύματος της Κανά ήταν εξάλλου άριστος όπως και οι παλαιοί ανθοσμίες. Τα παραπάνω αποδεικνύουν ότι το πλακίδιο του Σαλέρνου αλλά και οι συναφείς του παραστάσεις, με την κάλαμο ή την αρύταινα στα χέρια του Χριστού ή του *άντλιόντος*, διασώζουν μια πανάρχαια τεχνική άντλησης και δοκιμής του οίνου.

#### *Τα λαχανικά*

Μετά την παράσταση του Γάμου της Κανά και την διερεύνηση της απεικόνισης ή διαφοροποίησης δάνειων στοιχείων από την «χωρική» οινολογική πρακτική, μεταβαίνουμε σε ένα άλλο απόλυτα σχετικό με την συμποτική ευωχία θέμα. Στις παραστάσεις τραπεζών, εκτός από την σταθερή πλέον τριλογία άρτου, οίνου και ιχθύος με την χριστολογική συμβολική τους, αλλά και κατά περίπτωση τον μόσχο, το αγριογούρουνο, τα πουλερικά και τους οβελίες, τα ραπανάκια είναι αυτά που μαζί με τα διάφορα σκεύη κτυπούν αμέσως στο μάτι και σου ανοίγουν την όρεξη να ερευνήσεις περαιτέρω την συχνότητα ή εναλλαγή και διαφοροποίηση στοιχείων στις βυζαντινές απεικονίσεις δειπνών και συμποσίων<sup>36</sup>. Διερευνώντας λοιπόν διαπιστώνουμε ότι έως τον 11ο αιώνα απουσιάζει παντελώς η απεικόνιση των ραπανιών και γενικώς των λαχανικών ή δεν

34. Σταυρούλα ΚΟΥΡΑΚΟΥ-ΔΡΑΓΩΝΑ, *Κραιτήρ μεστός ευφροσύνης*, Αθήνα 1998, 108-119, όπου και παραδείγματα αρύταινας και άντλησης οίνου στα ερυθρόμορφα αγγεία. Ευχαριστούμε την κυρία Κουράκου για τις πληροφορίες που μας έδωσε και για την κυριακή λιθογραφία που μας υπέδειξε. Βλ. και την δημοσίευση χωρίς άλλες πληροφορίες για την προέλευση και χρονολόγηση των λιθογραφιών στο G. ΜΑΡΙΤΙ, *Wines of Cyprus. Vine planting to harvesting. Wine Making to Marketing*, Αθήνα 1984, 71-76. Σύμφωνα με πληροφορία της συναδέλφου Ιόλης Βιγγοπούλου, την οποία επίσης ευχαριστούμε, οι λιθογραφίες αυτές πρέπει να σχετίζονται με παρόμοια σχέδια στο περιοδικό *L'illustration* του 1878 όπου δημοσιεύεται άρθρο για την κυριακή οινοποιία του Grasset d'Orset ή με τα σχέδια στο *Le Monde illustré*, τόμ. 2, αρ. 1112, Παρίσι 1878· πβ. Ρίτα Κ. ΣΕΒΕΡΗ, *Ταξιδιώτες ζωγράφοι στην Κύπρο 1700-1960*, μτφρ. Π. Νικολάου, [Λευκωσία] 2003, 122-123.

35. ΚΟΥΡΑΚΟΥ-ΔΡΑΓΩΝΑ, *Κραιτήρ*, 110-115.

36. Περιληπτική μορφή αυτού του μέρους της μελέτης δημοσιεύτηκε στο *Βυζαντινών Γεύσεις*, εφ. *Καθημερινή, Επτά Ημέρες* (Κυριακή, 12 Μαΐου 2002), 21-23.

έχουν διασωθεί σχετικές εικαστικές μαρτυρίες με εξαίρεση τον Μυστικό Δείπνο του San Pietro στο Ότραντο που χρονολογείται γύρω στο 1000 και όπου εικονίζονται πάνω στο τραπέζι λεπτά κρεμμυδάκια (εικ. 1)<sup>37</sup>. Στην παράσταση του Μυστικού Δείπνου του 11ου αιώνα στο Sant'Angelo in Formis στην Καπύη (εικ. 17)<sup>38</sup> απεικονίζονται εμφανώς ραπανάκια, ενώ στην παράσταση του δείπνου των εβδομήκοντα στην Οκτάτευχο της Βατικανής Βιβλιοθήκης αρ. 747, φ. 6<sup>v</sup><sup>39</sup>, του τέλους του 11ου αιώνα απεικονίζονται πάνω στο τραπέζι ραφανοειδή, στρογγυλές, τεράστιες, λευκές ρέβες. Μετά την σχετική εγκατάλειψη των επί εικονομαχίας απεικονίσεων της φύσης και των λαχανικών, (που σε συνδυασμό με την απουσία ανθρωπίνων μορφών εθεωρείτο ότι είχαν μετατρέψει τους ναούς σε οπωροφυλάκια), στους επόμενους αιώνες οι παραστάσεις μορφών ενώπιον, εκτός των άλλων, της εδώδιμης κλωρίδας στα θρησκευτικά τραπεζώματα και τα δείπνα δηλώνουν μια σχετική μετατόπιση που ο συμβολισμός της απαιτεί διερεύνηση. Το γεγονός μάλιστα ότι ρεπάνια, γογγύλια, ρέβες, καρότα απεικονίζονται συνήθως φυλλοφόρα ή με καυλούς, πέρα από την βέβαιη σχέση με βυζαντινές διατροφικές συνήθειες ή ακόμη πέρα από την χρήση τους από τον καλλιτέχνη ως ευδιάκριτων εικαστικών συμβόλων των λαχανικών και της χορτοφαγικής ασκητικής εγκράτειας, ενδέχεται ως συγκεκριμένη επιλογή να παραπέμπει γενικώς και εξ αντικείμενου στο σύνολο των λαχανικών και χορταρικών, όταν μάλιστα το περιεκτικό *ραφανουρός* σημαίνει καλλιεργητής χόρτων, λαχανικών, κηπουρός<sup>40</sup>.

Έχει κανείς την εντύπωση ότι ο εμφανής και πληθωρικός τρόπος απεικόνισης των ραφανίδων και ραφάνων σε παραστάσεις μετά τον 12ο αιώνα καθρεφτίζει την αρχαία αλλά τρέχουσα και στους βυζαντινούς λόγιους, ετυμολογία τους. Οι βυζαντινοί αντιγράφοντας τους παλαιούς πίστευαν ότι λέγεται *ῥαφανίς παρὰ τὸ ῥαδίως φαίνεσθαι*, δηλαδή μόλις σπαρθούν γρήγορα φαίνονται, φυτρώνουν<sup>41</sup>. Όμως τόσο κατά την

37. FARIOLI CAMPANATI, *La cultura artistica*, εικ. 181 και BERTELLI, *La pittura in Italia. L'Altomedioevo*, εικ. 380.

38. *Last Supper*, Phaedon editors, εικ. στη σ. 22-23.

39. WEITZMANN - BERNABÒ - TARASCONI, *The Byzantine Octateuchs* (ό.π., σημ. 11), εικ.10.

40. ΗΣΥΧΙΟΣ, *Λεξικόν*, έκδ. Κ. LATTE, *Hesychii Alexandrini lexicon*, τόμ. 2, Κοπεγχάγη 1966: *ραφανουροί κηπουροί*. Ας σημειωθεί ότι όπως το *λάχανον*, δηλαδή πάλι εδώδιμο χόρτο, στα νεοελληνικά καπίντησε να σημαίνει κράμβη, στα αρμενικά το αντίστοιχο του χόρτου και χορταρικού ήταν το *banzar* που ακολούθως στένωσε και σήμαινε μόνον γογγύλι, το νεοελληνικό παντζάρι, βλ. J. A. CREPPIN, *The words for «Beet» in three interrelated systems: greco-roman, armenian and arabic*, *Byzantion* 60, 1990, 145-159 και ειδικά 152-153.

41. ΑΘΗΝΑΙΟΣ, *Δειπνοσοφισταί*, έκδ. C. B. GULICK, Cambridge Mass. 1969, τόμ. 1, 246 (56e): *Ῥαφανίδες αὐτὰ κέκλινται διὰ τὸ ῥαδίως φαίνεσθαι* ΣΟΥΔΑ, έκδ. Ada ADLER, *Suda Lexicon*, Στουτγάρδη 1971: *ῥαφανίς: ...εἴρηται δὲ ῥαφανίς παρὰ τὸ ῥαδίως φαίνεσθαι λόγος γάρ, ὡς σπειρόμεναι θάπτον ἀνίασι*.

αρχαιότητα όσο και στο Βυζάντιο υπήρχε σύγχυση για ποιο είδος λαχανικού αποκαλείται *ράφανις*, *ράφανος*, *ρέφανις*, *ρέφανος*, *ράφάνη*, *ράφάνιον*<sup>42</sup> εκ των οποίων πιθανότατα εξ επιδράσεως των *ράφους*, *ράπυς*, *ράφα*, *ράπα*, είδος μεγάλου ραπανιού, προέρχονται τα *ράπανος*, *ρέπανος*, *ράπανις*, *ράπάνιον* και τα μεταγενέστερα *ραπάνι* και *ρεπάνι*<sup>43</sup>. Τα βυζαντινά λεξικά επισημαίνουν το πρόβλημα και καταθέτουν την τρέχουσα λόγια ή κοινή βυζαντινή ονομασία θεωρώντας ότι *ράφανις*, *ρέ(α)φανος*, *ρ(ε)άπανος* είναι το ραπάνι (*raphanus sativus*), ενώ *ράφανος* είναι η *κράμβη* (δηλαδή το σημερινό λάχανο αλλά και η λαχανίδα, ραφανίδα ή ραπανόβρουβα), αν και πιστεύεται ότι η λέξη *ράφανος* χρησιμοποιείται και για τα μεγάλα ραπάνια, ενώ *ράφανις* για τα ραπανάκια<sup>44</sup>. Ας σημειωθεί επίσης ότι πολλά από τα αναφερόμενα φυτά κατά την αρχαιό-

42. Βλ. και LIDDELL-SCOTT, *Lexicon* και *TLG* Ο ΑΘΗΝΑΙΟΣ, *Δειπνοσοφισταί*, τόμ. 1, 150 (34d), μας παρέχει διάφορα παραδείγματα, όπως *ὅτι δὲ τὴν κράμβην ράφανον ἐκάλουν οἱ παλαιοὶ Ἀπολλόδωρος δηλοῖ ὁ Καρύστιος· εἰ δ' ὅτι καλοῦμεν ράφανον, ὑμεῖς δ' οἱ ξένοι κράμβην*. Ο Αμμώνιος στον 1ο-2ο μ.Χ. αἰ. στο *Περὶ ὁμοίων καὶ διαφορῶν λέξεων* (έκδ. Κ. ΝΙΚΚΑΥ, *Ammonii qui dicitur liber de adfinium vocabulorum differentia*, Λιψία 1966, 424, 425) σημειώνει: *ράφανος καὶ ραφανίς διαφέρει· ράφανον μὲν γὰρ Ἀττικοὶ λέγουσι τὴν παρ' ἡμῖν κράμβην, ραφανίδα δὲ τὴν παρ' ἡμῖν ράπανον· ρέφανον καὶ ράφανον διαφέρει παρ' Ἰωσι καὶ Ἀττικοῖς· ρέφανον εἶναι ἦν καὶ ἡμεῖς φαμεν, ράφανον δὲ τὴν κράμβην*. Ο Τζέτζης στα σχόλια στον Πλούτιο του Αριστοφάνη (έκδ. L. MASSA POSITANO, *Jo. Tzetzae commentarii in Aristophanem* [*Scholia in Aristophanem* 4.1. Groningen 1960], στ. 544b): *ράφανις ἢ ρέπανος· ράφανος δὲ ἢ κράμβη*. Τέλος, στον 13ο -14ο αἰ. ο Θωμάς Μάγιστρος (έκδ. F. RITSCHL, *Thomae Magistri sive Theoduli monachi ecloga vocum Atticarum*. Halle 1832, ανατ., Hildesheim 1970), 322-323: *Ῥάφανον ἐπὶ τῆς ραφανίδος μὴ εἶπης· ράφανον γὰρ παρ' Ἀττικοῖς ἢ κράμβη· ἀλλὰ ραφανίς καὶ ραφάνη λέγε· ἀπὸ γὰρ τῆς ραφανίδος καὶ τὸ ἐραφανιδώθη. Συνέσιος ἐν τῷ περὶ φαλάκρας· οἱ δὲ κηρωτοὶ τὰς Ἀττικὰς ραφανίδας φυτεύουσιν· οἱ δὲ Ἰωνες ρέπανον τὴν ραφανίδα λέγουσιν*.

43. Βλ. DU CANGE, *Glossarium ad Scriptores Mediae et Infimae Graecitatis*, ανατ. Γκραις 1958: *ράπανον, ρέφανος*. Ν. Π. ΑΝΔΡΙΩΤΗΣ, *Ἑτυμολογικὸ λεξικὸ τῆς κοινῆς νεοελληνικῆς*, Αθήνα 1951: *ραφανίδα, ρεπάνι*. Ἦδη στους ελληνοιστικούς χρόνους μαρτυρεῖται ὡς *ράφάνιον* καὶ *ράπάνιον* (LIDDELL-SCOTT καὶ *TLG*). Για τα αρχαία *ράφους* καὶ *ράπυς*, ρέβα ἢ εἶδος γογγυλιῶν ἢ ραπάνων, βλ. DALBY, *Σειρήνια δειπνα*, 427 σημ. 5, 434 σημ. 36. Σύμφωνα με πληροφορία του R. VOLK, *Einige Beiträge zur mittelgriechischen Nahrungsmittel-Terminologie*, στο W. HÖRANDNER - E. TRAPP (επιμ.), *Lexicographica Byzantina* [Byzantina Vindobonensia 20], Βιέννη 1991, 307 καὶ σημ. 78, αναφορὲς σε *ρεφάνια* ἔχομε στον Monac. gr. 105, φ. 334<sup>v</sup> καθὼς καὶ στην ἔκδοση I. L. IDELER, *Physici graeci minores II*, Βερολίνο 1842, ανατ. Ἄμστερνταμ 1965, 259.1-8.

44. Βλ. ΗΣΥΧΙΟΣ: *ράφανις καὶ ράφανος διαφέρει παρὰ τοῖς Ἀττικοῖς· ράφανος μὲν γὰρ ἢ κράμβη, ραφανίς δὲ ἢ παρ' ἡμῖν ράφανος· Τρύφων δὲ φησι, παρὰ Δωριεῦσι τὰς μικρὰς ραφανίδας λέγεσθαι, τὰς δὲ μεγάλας ράφας*. ΦΩΠΙΟΣ, *Λεξικόν*, έκδ. Χ. ΘΕΟΔΩΡΙΔΗΣ, *Photii patriarchae lexicon*, Βερολίνο-Νέα Υόρκη 1982: *ράφανος· κράμβη ραφανίς δέ, ἦν ἡμεῖς ράφανον*. ΣΟΥΔΑ, *ράφανις· ραφανίδα φασὶν Ἀττικοί, ἦν ἡμεῖς ρέφανόν φαμεν· πάλιν δὲ ράφανον, ἦν ἡμεῖς κράμβην*. Στα *Γεωπονικά* διαχωρίζονται η *κράμβη* (7.31 καὶ 12.17) καὶ η *ραφανίς* (7.33, 12.7.1 καὶ 12.22), για την ἀπόθεση τῆς μέθης διακρίνονται *ράφανος* (7.29) καὶ *κράμβη* (7.31), για δε την *ράφανον* (12.17.22): *εἰδέναι δὲ χρὴ, ὅτι κράμβης σπέρμα παλαιούμενον ράφανον*

πτα και τον Μεσαίωνα εξελίχθηκαν και άλλαξαν χρήση (άλλοτε τρώγονταν μόνον οι βλαστοί ή οι ρίζες), ώστε δύσκολα ταυτίζονται με σημερινά ομώνυμα φυτά και το κοινό όνομα μπορεί να παραπλανήσει<sup>45</sup>.

Έτσι, εξαιρεμένων των *Ίατρικῶν, Περί διαίτης, τροφῶν καὶ φαρμάκων, Περί βοτάνων* και *Γεωπονικῶν* συγγραμμάτων, όπου βεβαίως αναφέρονται συχνότατα, ποτέ σχεδόν δεν μνημονεύονται ραφανίδες ή ράφανοι στα Τυπικά μονών, στην επιστολογραφία του 9ου-10ου και 11ου αιώνα ή σε κείμενα αγιολογικού περιεχομένου που μας παραδίδουν πλήθος πληροφοριών για την καθημερινή διαίτα και διατροφή<sup>46</sup>. Σύμφωνα όμως με τα *Γεωπονικά* του Κασσιανού Βάσσου στους λαχανόκηπους της Κωνσταντινούπολης το μήνα Αύγουστο σπέρνονταν γογγύλια, κράμβες και ραπάνια σε πρασιές και μεταφυτεύονταν τον Σεπτέμβριο. Οι πληροφορίες αυτές δίδονται στο κεφάλαιο 12.1 που περιέχει *λαχάνων διαφόρων σποράν... καὶ κηποποιῖαν θαυμαστήν καὶ λαχάνων ἐνεργείας ὠφελίμους*<sup>47</sup>. Θεωρούμε, λοιπόν, ότι σίγουρα περιέχονται και τα

---

φύσει. Πάντως στα *Γεωπονικά* 12.1.8-9 οι αναφορές σε *ράφανον* (τὸ *ράφανον* ή ὁ *ράφανος* ή *ράφανον* στον κωδ. F) μεταφράζονται ως ραπάνια ή rettich, speiserrettich από τον J. KODER, *Ο κηπουρός και η καθημερινή κουζίνα στο Βυζάντιο*, Αθήνα 1992, 49, και ο ΙΔΙΟΣ, *Gemüse in Byzanz: Die Versorgung Konstantinopels mit Frishgemüse im Lichte der Georonika*, Βιέννη 1993, 32-33, 59. Την συνεχιζόμενη όμως σύγχυση παρά τοῖς πολλοῖς στη χρήση των ονομάτων μας αποκαλύπτει το *Περί βοτάνων κατὰ στοιχείων ἐκ τοῦ Ἀετίου*, έκδ. Margaret H. THOMSON, *Textes grecs inédits relatifs aux plantes*, Παρίσι 1955, 103.127-137: *ράφανος ἐδώδιμος ἐστὶ βοτάνη... ἀλλ' ὁ μὲν ἄγριος, ὃς καὶ ραφανὶς λέγεται παρὰ τοῖς πολλοῖς...* Επίσης σε αντίθεση με την επικρατούσα άποψη και σε απόλυτη σύγχυση είναι τα αναφερόμενα στα νεότερα Σχόλια στις Νεφέλες του Αριστοφάνη, έκδ. W.J.W. KOSTER, *Prolegomena de comoedia. Scholia in Acharnenses, Equites, Nubes* [*Scholia in Aristophanem* 1.3.2. Groningen, 1974] στ. 981d beta: *ράφανον ή ρεπάνις, ραφανὶς δὲ ή κράμβη διὰ τὸ ῥᾶον φαίνεσθαι*. Για την «ράφανο-κράμβη», «κραπή» ή «κραμβίδιον» στους παπύρους και στα περί ποδάγρας εγχειρίδια, βλ. LIDDELL-SCOTT J. DIETHART, *Materialien aus den Papyri zur byzantinischen Lexicographie, Studien zur Byzantinischen Lexicographie* [Byzantina Vindobonensia 18], Βιέννη 1988, 57-58 Gudrun SCHMALZBAUER, *Medizinisch-Diätetisches über die Podagra aus spätbyzantinischer Zeit, JÖB* 23, 1974, 242.

45. KODER, *Ο κηπουρός*, 16-17, 26-28, και ο ΙΔΙΟΣ, *Gemüse in Byzanz* 40.

46. Βλ. την αποδελτίωση του ΚΟΥΚΟΥΛΕ, *Βίος και πολιτισμός*, τόμος 5, 95-96. Για την επιστολογραφία Α. ΚΑΡΠΟΖΕΛΟΣ, *Realia in Byzantine Epistolography X-XIIc, BZ* 77, 1984, 20-37 KODER, *Gemüse in Byzanz*, 59 R. VOLK, *Der Medizinische Inhalt der Schriften des Michael Psellos*, Μόναχο 1990, 61 και σημ. 43 J. KODER, *Fresh vegetables for the capital*, στο C. MANGO - G. DAGRON (επιμ.), *Constantinople and its Hinterland*, Aldershot 1995, 55-56. Για τον Δυτικό Μεσαίωνα και για την καλλιέργεια ή την αποφυγή φύτευσης των rape, raba, βλ. B. ANDREOLLI, *Il ruolo dell'orticoltura e della frutticoltura nelle campagne dell'alto medioevo, L'ambiente vegetale nell'alto medioevo* [SCIAM 37], Σπολέτο 1990, τόμ. 1, 184-186.

47. *Γεωπονικά*, 12.1. Βλ. επίσης KODER, *Ο κηπουρός*, 31, 47-50· ο ΙΔΙΟΣ, *Gemüse in Byzanz*, 30-33, 80-86· R. RODGERS, *Κηποποιΐα: Garden Making and Garden Culture in the Georonika*, στο LITTLEWOOD - MAGUIRE - WOLSCHKE - BULMAHN, *Byzantine Garden*, 159-175.

ραπάνια (όταν μάλιστα κατά τον Ησύχιο *ράφανουρος* είναι ο κηπουρός) στις αναπόφευκτες αναφορές γενικώς σε λάχανα από όλους σχεδόν τους μεσοβυζαντινούς Βίους Αγίων και από την επιστολογραφία, ασχέτως αν δεν κατονομάζονται, όπως κατά περίπτωση αυτό γίνεται για μαρούλια, θριδακίνες, πικρίδια κλπ.<sup>48</sup> Αυτό μάλιστα που επισημαίνεται στις ωφέλιμες ενέργειες πολλών λαχανικών και ραφανοειδών είναι η ορεκτική, θηριακή ή εμετική τους δράση, αλλά κυρίως ότι η κράμβη και το ραπάνι μάχονται, εκθρεύονται τα ερπετά, τους σκορπιούς, τα δηλητηριώδη μανιτάρια, τα φαύλα ύδατα, είναι δηλαδή αντίδοτα των δηλητηρίων<sup>49</sup>. Σε κάποια *Ονειροκριτικά* μάλιστα αν κάποιος δει στον ύπνο του να αγγίζει ή να τρώει ραπάνια *φυλακτέον ἀπὸ δηλητηρίου*<sup>50</sup>. Μάλλον την θηριακή δράση της ραφανίδος απεικονίζει και η μικρογραφία των Θηριακών του Νικάνδρου στον Par. Suppl. gr. 247, φ. 44<sup>v</sup> του 10ου αι. (εικ. 18)<sup>51</sup>.

#### Ραφανοφαγία και μέθη

Ήδη από την αρχαιότητα πίστευαν ότι κράμβη, ράφανος και ραφανίδες εκθρεύονται την άμπελο και τον οίνο και είναι αντίδοτα στις παρενέργειες του κρασιού, με άλλα λόγια στην μέθη<sup>52</sup>. Τα παιδιά των γεωργών πίστευαν μάλιστα ότι η κράμβη γεννήθη-

48. ΗΣΥΧΙΟΣ: *ράφανουροί κηπουροί*. Για τα μαρούλια, θριδακίνες κ.λπ., βλ. Th. WEBER, Essen und Trinken im Konstantinopel des 10. Jahrhunderts, nach den Berichten Liutprands von Kremona, στο J. KODER - Th. WEBER (επιμ.), *Liutprands von Kremona in Konstantinopel*, Βιέννη 1980, 91-93· KARPOZELOS, *Realia*, 20-37· KODER, *Ο κηπουρός*, 17, 35-36.

49. Περιοριζόμαστε στα *Γεωπονικά* 12.22: *περί ραφανίδων*, 13.8.7: *περί ὄφρων*, 13.9.1 και 15.1.24: *περί σκορπίων*, και στον Συμεών Σηθ, *Περὶ τροφῶν δυνάμεων*, έκδ. B. LANGKAVEL, *Simeonis Sethi, Syntagma de alimentorum facultatibus*, Λιψία 1868, 90-92. Στα *Γεωπονικά* 12.22.5-6: *εἰ δέ τις νῆστις αὐτῶν λαμβάνοι, ἀσφαλῆς ἔσται εἰς τὸ μὴ βλάπτεσθαι ὑπὸ φαρμάκων. Ὁ κυλὸς αὐτῶν ἐν ὕδατι λαμβανόμενος ἀντιπαθῆς ἔστι βολίταις καὶ δηλητηρίοις. Εἰ δέ τις κυλῶ ραφανίδος ἐπιμελῶς τὰς χεῖρας ἑαυτοῦ χρίσει καὶ τρίψει, ἀφόβως καὶ ἀκινδύνως ἔρπειτῶν ἐπιλήφεται*. 13.9.1: *εἰ δέ τις κυλῶ ραφανίδος...αἱ δὲ ραφανίδες σκορπίοις ἐπιτεθεῖσαι παρακρῆμα αὐτοῦς διακρῶνται*.

50. F. DREXL, *Das Anonyme Traumbuch des cod. Paris. gr. 2511*, *Λαογραφία* 8, 1921, 370.349-351: *Ῥεφάνων ψηλαφᾶν ἢ ἐσθίειν αὐτοῦς φυλακτέον ἀπὸ δηλητηρίου*.

51. Αντίθετα, ο ΚΑΡΛΑΝ, *Les hommes et la terre*, 32 σπμ. 66, 39, βλέπει τον μάγιστρο που τον δάγκωσε το ερπετό να εγκαταλείπει κρέατα, πουλερικά και ρέβες. Ενδέχεται η παράθεση ραπανιών στο τραπέζι, όπως πιστεύεται πάντα για τα σκόρδα, να λειτουργούσε ως αποτροπαικό των δηλητηρίων ή της κακής βουλής, της κακοπραγμοσύνης και διαβολής.

52. ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΗΣ, *Ἔσσα περὶ οἰνοποισίαν καὶ μέθην*, έκδ. I. BEKKER, *Aristotelis opera*, τόμ. 2. Berlin 1831 (ανατ. DE GRUYTER, 1960), 871a κ.ε. και ειδικά *Διὰ τὴ ἡ κράμβη παύει τὴν κραπάλην*, 873β κ.ε. Θεόφραστος, *Περὶ φυτῶν Ἱστορίας*, έκδ. A. HORT, *Theophrastus. Enquiry into plants*, 2 τόμ. Cambridge, Mass.

κε από τα δάκρυα του διώκτη του Διονύσου, Λυκούργου, και ότι αν φυτευτεί κοντά σε κλήμα, τούτο δεν καρποφορεί. Στα βυζαντινά ονειροκριτικά με πρότυπο τον Αρτεμίδωρο επαναλαμβάνεται ακριβώς η αντίληψη ότι, είναι δυσοίωνον αν δει κάποιος στον ύπνο του να τρώγει κραμπολάχανα και ραπάνια ιδιαίτερος για τους ταβερνιάρηδες, τους αμπελουργούς και όλους όσους σχετίζονται με τον Διόνυσο και ότι είναι επίσης δυσοίωνο και μόνο να δει κάποιος ότι σπέρνει, μεταφυτεύει ραπάνια ή *ὅτι ἐν τραπέζῃ ἔθηκον ῥεφάνους*<sup>53</sup>. Επίσης στα Γεωπονικά δίνονται οδηγίες να μη φυτεύονται κράμβες και ραφανοειδή ανάμεσα στα κλήματα (*ἀντιπαθῶς ἔχειν πρὸς ἀλλήλας τὴν κράμβην καὶ τὴν ἄμπελον... κράμβης σπέρμα παλαιούμενον ῥάφανον φύσει*)<sup>54</sup>, πώς να εξαφανίσει κανείς κρασί ή τα συμπτώματα της οινοποσίας με *ῥαφάνους*, δηλαδή λαχανίδες ή με *ῥαφανίδες*, δηλαδή ραπάνια: Βάλε κυλό λαχάνου στο κρασί ή εάν πιεις ξίδι και φας ραπάνι, μέλι ή γλυκά συνέρχεσαι από την μέθη<sup>55</sup>. Αυτό όμως σημαίνει ότι, πέραν των μοναστικών και θρησκευτικών απαξιωτικών οριοθετήσεων, η κράμβη και τα ραπανάκια αποδιώχνουν την μέθη, συμβάλλουν στην υφαιλιότητα του πότη, αλλά και επιτρέπουν την υπερβολική οινοποσία καθώς ανοίγουν την όρεξη για ακόμη περισσότερο κρασί. Τα Γεωπονικά και πάλι αναφέρουν: όσοι θέλουν να πίνουν πολύ κρασί

---

Harvard University Press, 1916 (ανατ.1:1968; 2:1961) 4, 16.6: *Ἐνια δὲ οὐ φθείρει μὲν χεῖρω δὲ ποιεῖ ταῖς δυνάμεισι τῶν κυλῶν καὶ τῶν ὀσμῶν. οἶνον ἢ ῥάφανος καὶ ἢ δάφνη τὴν ἄμπελον. ὀσφραίνεσθαι γὰρ φασὶ καὶ ἔλκειν. δι' ὃ καὶ ὅταν ὁ βλαστὸς πλησίον γένηται πάλιν ἀναστρέφειν καὶ ἀφορᾶν ὡς πολέμιας οὐσπης τῆς ὀσμῆς. Ἄνδροκύδης δὲ καὶ παραδείγματι τούτῳ κατεχράσατο πρὸς τὴν βοήθειαν τὴν ἀπὸ τῆς ῥαφάνου γινομένην πρὸς τὸν οἶνον, ὡς ἐξελαύνουσαν τὴν μέθην· φεύγειν γὰρ δὴ καὶ ζῶσαν τὴν ἄμπελον τὴν ὀσμήν. ΑΘΗΝΑΙΟΣ, Δειπνοσοφισταί, τόμ. 1, 150 (34c): καὶ ἐν ᾧ δ' ἂν ἄμπελωνι κράμβαι φύωνται, ἀμαυρότερος ὁ οἶνος γίνεται. διὸ καὶ Συβαρῖται, φησὶ Τίμαιος, πρὸ τοῦ πίνειν κράμβας ἥσθιον...καὶ Θεόφραστος φεύγειν φάσκων καὶ ζῶσαν τὴν ἄμπελον τῆς ῥαφάνου τὴν ὀσμήν.*

53. Σχόλια στους Ἰππεῖς του Αριστοφάνη, (ἐκδ. D .M. JONES and N. G. WILSON, *Prolegomena de comoedia. Scholia in Acharnenses, Equites, Nubes* [Scholia in Aristophanem 1.2. Groningen, 1969], 539c: *κράμβη δ' ἐστὶ λάχανον οὕτω καλούμενον, ἦν Ἀττικοὶ κοράμβλην λέγουσι διὰ τὸ τὰς κόρας βλέπειν. φασὶ γὰρ αὐτὴν ἐκ τῶν τοῦ Λυκούργου γεγονέναι ὀφθαλμῶν. πιστοῦνται δὲ τὸν μῦθον τοῦτον γεωργῶν παῖδες. εἰ γὰρ τις, φασὶ, τῆ ρίζῃ αὐτοῦ ἐξάψει τὴν ἄμπελον, οὐκ ἂν αὐτὴ καρπὸν ἐνέγκοι. ΑΡΤΕΜΙΔΩΡΟΣ, Ὀνειροκριτικά, ἐκδ. R. PASC, Λιψία 1963, §67, καὶ μτφρ. Μαρία ΜΑΥΡΟΥΔΗ, Αθήνα 2002, 105· ΑΧΜΕΤ Ὀνειροκριτικόν, ἐκδ. F. DREXEL, Λιψία 1923, §207, σελ. 162. Βλ. καὶ KODER, *Gemüse in Byzanz*, 88· DREXEL, *Das Anonyme Traumbuch* 370.350-351: *Ῥεφάνους ἐν τραπέζῃ παρατιθεμένους ἰδεῖν βουλὴν κακὴν ἐγγεῖραι δηλοῖ. Ῥεφάνους σπείρειν ἢ μεταφυτεῦσαι κακοπραγμοσύνην καὶ διαβολὴν σημαίνει.**

54. Γεωπονικά, 12.17.17-22.

55. Γεωπονικά, 7.29: *Οἶνον ἀφανίσαι. Ἀφρικανῶ. Ῥαφάνου κυλὸν ἔμβαλε εἰς τὸν οἶνον, μασσάμενος τὴν ῥαφάνον καὶ 7.33: Πρὸς τὸ ἀνανήφειν τοὺς μεθύοντας. Βηρυτίου. Ἄνανήφειν ποιεῖ τοὺς μεθύοντας ὄξος ἀθρόον πινόμενον, καὶ ῥαφανὶς ἐσθιομένη καὶ μελιτώδη καὶ πλακοῦντες.*

και να μη μεθούν πρέπει να τρων από πριν ωμή κράμβη ή τα ραπανάκια ανοίγουν την όρεξη των ανορέκτων<sup>56</sup>.

Η Σούδα αναφέρει ότι καλούσαν *κεφάλαιον* του ραπανιού τους τρυφερούς βλαστούς, *τὴν κεφαλὴν πρὸς τὰ φύλλα*, και ότι οι αρχαίοι δεν έκοβαν *κατὰ μῆκος* τα ραπάνια όπως εμείς σήμερα, *ἀλλὰ κατὰ κύκλον*<sup>57</sup>. Τον 11ο αιώνα, ο Σηθ στο *Περὶ τροφῶν δυνάμεως*, αφού παρατηρήσει ότι οι παλαιοί έτρωγαν τα ραπανάκια χωρίς ψωμί *καθάπερ οἱ νῦν τοὺς δαύκους* (δηλαδή τα καρότα), θα αναφερθεί σε συνήθειες της εποχής του: οι άνθρωποι των πόλεων τα τρώνε ωμά με γάρο πριν από το φαγητό *γαστρὸς ὑπαγωγῆς ἔνεκα*, ενώ οι αγρότες πολύ συχνά και με ψωμί, κι αναρωτιέται πώς κάποιοι τα τρώνε μετά το φαγητό, όταν αυτό προκαλεί *ἀπεψίαν μᾶλλον ἢ πέψιν*<sup>58</sup>. Σίγουρα οι αγρότες, αλλά και πολλοί άλλοι, θα συνέχιζαν να πίνουν πέραν της οποιασ ώρας φαγητού καθώς η ωμή κράμβη με τα ραπάνια βοηθούν όσους *βούλονται πολὺν οἶνον πίνειν και μὴ μεθύσκεσθαι*<sup>59</sup>.

Όπως λοιπόν ήδη αναφέραμε, από τα τέλη του 11ου αιώνα και καθ' όλη τη διάρκεια του 12ου αιώνα παρατηρείται σταδιακά η παρουσία ραπανιών στις παραστάσεις τραπεζιών σε σημείο μάλιστα που πολλές φορές, στις τράπεζες γευμάτων απεικονίζεται μόνον η αναγνωρίσιμη τριλογία ψωμί, κρασί, ραπάνι. Είναι εξάλλου τα χρόνια, όπως και καθόλη την υστεροβυζαντινή περίοδο (για να αναφερθούμε μόνο στα δημοφιλή δημώδη του Πτωχοπρόδρομου και Πωρικολόγου και μάλιστα στις υστεροβυζαντινές τους παραλλαγές), που ο πεινασμένος γραμματικός θεωρεί ευτυχέστερός του, τους ρεπανάδες μαζί με τους χειροτεχναρίους και τους πολητές κραμβίων, λαχανό-

56. Γεωπονικά, 7.31: *Οἶνον πολὺν πίνοντα μὴ μεθύσκεσθαι. Τοῦ Αὐτοῦ (= Ἐφρικανοῦ) ... κράμβην ὠμὴν προσέσθιε, και οὐ μεθυσθήσθε. Επίσης, και ὅσοι βούλονται πολὺν οἶνον πίνειν και μὴ μεθύσκεσθαι, ὠμὴν κράμβην προσεσθίουσιν. Εἰδέναι δὲ χρὴ, ὅτι κράμβης σπέρμα παλαιούμενον ράφανον φύσει (Γεωπονικά, 12.17.21-22). *Περὶ ραφανίδων...καὶ τὰς ὀρέξεις τῶν ἀνορέκτων ἐγείρουσι* (Γεωπονικά, 12.22.8). Το ίδιο πιστεύεται και για την θριδακίνα: *ὀρέξεως τροφῆς ἔστιν αἰτία* (Γεωπονικά, 12.13.4) *οὔτε μέθης τις πειραθήσεται, προφαγὼν αὐτῆς* (Γεωπονικά: 12.13.12).*

57. ΣΟΥΔΑ: *ραφανίς: ...κεφάλαιον δὲ ραφανίδος τὴν κεφαλὴν φησι, τὸ πρὸς τὰ φύλλα καυλῶδες. οὐκ ἔτεμνον δὲ κατὰ μῆκος ὡς νῦν, ἀλλὰ κατὰ κύκλον τὴν ραφανίδα.*

58. Σηθ, *Περὶ τροφῶν δυνάμεων*, 90-92 και μάλιστα 91.13-21. Ο Σηθ στην συνέχεια αναφερόμενος στον Ορειβάσιο θα διευκρινίσει σε ποιες περιπτώσεις πρέπει να τρώγεται η ραφανίς *πρὸ τῆς τροφῆς* ή *μετὰ τὴν τροφήν*. Εκτός από τον Ορειβάσιο και άλλοι ιατροί της ύστερης αρχαιότητας, συνιστούσαν για την ραφανίδα αυτό που κατά τον Σηθ δεν τηρούσαν οι αγρότες του 11ου αι.. Σύμφωνα με τον Παῦλο τον Αιγινίτη, έκδ. I. L. HEIBERG, *Corpus Med. Graec.* 9.1-2, Λιψία-Βερολίνο 1921/1924, 1.76: *ἐσθίειν δὲ αὐτῶν πρὸ τροφῆς δεῖ μετὰ ὄξους ἢ γάρου ὑπαγωγῆς ἔνεκα γαστρὸς, μετὰ τροφῶν δὲ οὐδαμῶς*. Βλ. και Koder, *Ο κηπουρός*, 37, και ο ΙΔΙΟΣ, *Gemüse in Byzanz*, 87-88.

59. Γεωπονικά, 7.31 και 12.17.21.

γουλων<sup>60</sup>, και μπροστά στον βασιλέα *Κυδώνιον*, η *Ραπανίδα* ή *Ρεπανίδα* θεωρείται θυγατέρα του κύρ *Κρεμμύδιου*, ενώ ο *Ρέπανος* ή *Ρεπάνης* θεωρείται στενός συγγενής του, γιος ή ανιψιός<sup>61</sup>. Άραγε θα μπορούσε να υποστηριχθεί ότι κατά τον 12ο αιώνα και μετά, τα ραπανάκια αποκτούν μια μεγαλύτερη σημασία στη διατροφή και στην τράπεζα των βυζαντινών; Πιστεύομε ότι οι όποιες διαπιστώσεις που στηρίζονται στις απεικονίσεις τροφών, τελικά δεν μπορεί να οδηγήσουν σε ασφαλή συμπεράσματα για την διατροφική καθημερινότητα των Βυζαντινών<sup>62</sup>. Καλλιέργεια και κατανάλωση ραφανοειδών πρέπει να γινόταν, σύμφωνα με τις πηγές σε όλες τις εποχές και μάλιστα στα μοναστήρια κατά την περίοδο των νηστειών, αφού ευρεία και διαπιστωμένη είναι η καλλιέργειά και χρήση τους, όπως και των άλλων γογγυλίων και λαχανικών.

Αλλά, όσα μόλις εκθέσαμε πώς μπορεί να βοηθήσουν στην ερμηνεία των παραστάσεων τραπεζών που κατακλύζονται από ραπάνια μετά τον 11ο αιώνα; Τι ακριβώς θα μπορούσε να δηλώνει μια τέτοια στροφή, έμφαση και προβολή των ραπανιών στις απεικονίσεις τραπεζών; Πιστεύομε ότι την απάντηση μας παρέχει η μετατόπιση των αντιλήψεων και οι αλλαγές στις λαϊκές και αριστοκρατικές πολιτισμικές τάσεις του 11ου αιώνα και εξής<sup>63</sup>. Είναι γενικώς διαπιστωμένο ότι, όσο κι αν οι Βυζαντινοί υπήρξαν πάντα δεινοί οινοπότες, μόνον στον 11ο αιώνα εμφανίζονται ή μας διασώζονται οι πρώτες θετικές αντιλήψεις για την συμποτική ευωχία και τρυφή και τότε καταγράφεται, ανεξάρτητα και πέρα από τα ιατρικά διαιτητικά έργα και συμφραζόμενα, η κατα-

60. *Πτωχοπρόδρομος*, έκδ. Η. EIDENEIER, *Ptochoprodromos*, [Neograeca Medii Aevi 5], Κολωνία 1991, ομάδα III, σ. 128.197-11: *και δανκοψήστης, ρεπανάς, σευκλογουλός αν η̄μουν* (χφ. Paris. gr. 1310 και Constantinop. Serail 35 του 15ου αι.). Πβ. και το επίθετο *Ρεπανός* στην Αττική του 12ου αι., Eugénie GRANSTREM - Igor MEDVEDEV - Denise PAPACIRYSSANTIOU, *Fragment d'un Praktikon de la région d'Athènes (avant 1204)*, *RÉB* 34, 1976, 34, υπόμνημα, A2, 21. Για τα ονόματα *Λαχανός*, *Λαχανώ*, *Λαχανίνα*, *Λαχανόπουλος*, *΄Ρεπανός*, *΄Ρεπανώ*, βλ. *PLP*, 14604-14621, 92518, 24242-24246.

61. *Πωρικολόγος*, έκδ. Helma WINTERWERB, *Porikologos*, [Neograeca Medii Aevi 7], Κολωνία 1992, ομάδα I, σ. 141.62: *Ρεπάνην, Ρέπανον, Ρέφανον* ομάδα II, σ. 148.68: *Ρεπάνην, Ρέπανον* ομάδα III, σ. 152.80-83: *Ρέπανον, Ραπανίδα, Ρεπανίδα*, βλ. επίσης το σχολιασμό στις σσ. 212 και 233. Ο στίχος 53 της *Βατραχομομαχίας*, *οὐ τρώγω ραφάνας, οὐ κράμβας, οὐ κολοκύτας*, μεταφράζεται από τον Δημήτριο Ζήνο (16ος αι.) στ. 102: *οὐδὲ κραμπία, οὐ σέλινα, οὐ πράσα και ραπάνια*. Ο Ζήνος μεταφράζει τη λέξη *ραφάνας* σε *ραπάνια* που αντιδιαστέλλεται από τα *κραμπία*. Για τις μεταφράσεις και εκδόσεις, βλ. Β. ΤΩΜΑΔΑΚΗΣ, *Νεοελληνικαὶ μεταφράσεις, παραφράσεις καὶ διασκευαὶ τῆς «Βατραχομομαχίας»*, Αθήνα 1973, 24-37.

62. Για παράδειγμα η μικρογραφία στο φ. 61<sup>r</sup> του Paris. gr. 135 με τους δύο άνδρες να μαζεύουν ραπάνια ή ρέβες δεν μπορεί να μας πληροφορήσει από μόνη της για σχετικές καλλιέργειες ή συνήθειες, όπως την ερμηνεύει ο KAPLAN, *Les hommes et la terre*, 37 σημ. 109, 64, πίν. 2.

63. Γενικά για τις αλλαγές και μετατοπίσεις των αντιλήψεων μετά τον 11ο αι., βλ. A. P. KAZHDAN - Ann WHARTON EPSTEIN, *Change in Byzantine Culture in the Eleventh and Twelfth Centuries*, Berkeley-Los Angeles-London 1985.

ξίωση του οίνου. Την ίδια εποχή σε ένα γενικότερο κλίμα επαναπροσδιορισμού της τρυφής και αλλαγών στην διατροφή και διασκέδαση, μακράν του ασκητικού ιδεώδους που κυριαρχούσε, γράφεται από τον Ψελλό το πρώτο εγκώμιο για το κρασί, που αποτελεί τομή στις αμπελοοινικές λόγιες αντιλήψεις των Βυζαντινών<sup>64</sup>. Είναι ακριβώς η εποχή που ο Νώε αποδίδεται γυμνός και σε στύση από το πολύ κρασί στην Οκτάτευχο αρ. 747 του Βατικανού<sup>65</sup>, όπου επίσης σε άλλη μικρογραφία εικονίζονται και τα πρώτα ραπανάκια σε μια τράπεζα ευωχίας των εβδομήκοντα. Στο εξής σε παραστάσεις γευμάτων θα εικονίζεται σταδιακά κάτι που έλειπε παντελώς, η κλωρίδα. Πρόκειται εν ταυτώ για μια εικαστική τομή ως προς τις απεικονίσεις και την προβολή στοιχείων καθημερινού βίου όπου, η δροσιά της οπώρας, του λαχανικού, των ραπανιών, του κρασιού που ρέει άφθονο δηλώνουν κατά περίπτωση, σε απαξιωτικές ή μη παραστάσεις, πνευματική τρυφή, ευλογία, ηδονή ή κραιπάλη. Στους νέους, λοιπόν, καιρούς του οίνου, αποδοχής και αναζήτησης της ευφροσύνης από τα ανερχόμενα κοινωνικά στρώματα των πόλεων και της επαρχίας, το ρεπάνι είτε ως ορεκτικό ή αποτρεπτικό της μέθης καθίσταται αναπόσπαστο στοιχείο στην εικονογραφία κάθε είδους συνενόησης ή συμποτικής συνεύρεσης. Το ρεπάνι σε συνδυασμό με τον οίνο λειτουργεί τόσο ως σύμβολο της ασκητικής χορτοφαγίας, της εγκράτειας, της προφύλαξης και αποφυγής της μέθης και παρεκτροπής, όσο και ως σύμβολο, δηλαδή κινητήριο μοχλός των σαρκικών ορέξεων, της άκρατης οινοποσίας, της έξαψης των παθών.

Έτσι, τον 12ο αιώνα στην παράσταση της Φιλοξενίας του Αβραάμ στην Cappella Palatina<sup>66</sup> (εικ. 19), εκτός από το ψωμί, το κρασί και το κρέας που εικονίζονται σε όλες τις αντίστοιχες παραστάσεις, εικονίζεται ένα είδος λαχάνων, δηλαδή χόρτων. Τρεις δεκαετίες αργότερα, στην παράσταση με τον Ιησού και την Μαγδαληνή στο Μονρέαλε<sup>67</sup> (εικ. 20), θα συμπεριληφθούν και ραπανάκια. Από τον 13ο αιώνα τα ραπάνια θα αποτελούν πλέον αναπόσπαστο στοιχείο στην εικονογράφηση κάθε είδους δείπνων και συμποσίων, θρησκευτικών ή κοσμικών. Περιοριζόμαστε σε ένα αντιπροσωπευτικό

64. A. GARZYA, Un encomio del vino inedito di Michele Psello, *Byzantion* 35, 1965, 418-428; Michael Psellus, *Oratoria minora*, έκδ. A. R. LITTLEWOOD, Λιψία 1985, 110-116. Για την καταξίωση του οίνου στις βυζαντινές αντιλήψεις από τον 11ο αι., βλ. Η. ΑΝΑΓΝΩΣΤΑΚΗΣ, *Οίνος ό Βυζαντινός*, στο *Οίνος στην Ποίηση*, Αθήνα 1995, τόμ. Β2, 32-44 και 192-195.

65. Βλ. Ι. ΑΝΑΓΝΩΣΤΑΚΗΣ - Τ. ΡΑΠΑΜΑΣΤΟΡΑΚΗΣ, Έκμανής νέος Βάκχος. The drunkenness of Noah in medieval art, στο Χριστίνα Γ. ΑΓΓΕΛΙΔΗ (επιμ.), *Το Βυζάντιο ώριμο για αλλαγές. Επιλογές, ευαισθησίες και τρόποι έκφρασης από τον ενδέκατο στον δέκατο πέμπτο αιώνα*, [ΙΒΕ/ΕΙΕ, Διεθνή Συμπόσια 13], Αθήνα 2004, 209-256.

66. BERTELLI, *La pittura in Italia*, εικ. 402 (Φιλοξενία του Αβραάμ).

67. E. KITZINGER, *I mosaici del periodo normanno in Sicilia*, V, *Il Duomo di Monreale. I mosaici delle navate*, Παλέρμο 1996, εικ. 242, 245.

δείγμα. Στο φ. 134<sup>v</sup> του τραπεζούντιου κώδικα 1199 της Μονής Βατοπεδίου, που χρονολογείται το 1346, ο Φεβρουάριος εικονίζεται ως γέροντας μπροστά στην φωτιά (εικ. 21). Ένας υπηρέτης οινοχοεί και στην τράπεζα υπάρχουν ένα μαχαίρι, μια πατέλα με κρέας και, βεβαίως, ένα είδος μεγάλου ραπανιού<sup>68</sup>. Το ραπάνι καθίσταται βοηθός στην άκρατη οινοποσία που συνιστούν για τον ψυχρό και νεκροποιού Φεβρουάριο οι περι διαίτης στίχοι που συνοδεύουν την μικρογραφία: *Χόρταζε πᾶς καὶ πίνε, μὴ φείδου κόρου* και που αποδίδονται στον Νικόλαο Καλλικλή ή τον Θεόδωρο Πρόδρομο<sup>69</sup>.

Το ίδιο διαπιστώνεται, σε ακόμη ένα αντιπροσωπευτικό δείγμα των αρχών του 14ου αιώνα, στις θρησκευτικές παραστάσεις δείπνων μυστικών ή «φανερών» του Καθολικού της Μονής Βατοπεδίου (εικ. 22)<sup>70</sup>. Στην παράσταση μάλιστα του εξωνάρθηκα, Βυζαντινοί, Τάταροι, Βάραγγοι συμποσιάζονται, σε μια απαξιωτική απεικόνιση τρυφηλού γεύματος Βυζαντινών με βαρβάρους. Χειρόμακτρα, μαχαίρια, ποτήρια από γυαλί, μεγάλη ποσότητα και ποικιλία βρωμάτων - άρτος, ψάρι, κρέας και άλλα εδέσματα- οργανοπαίκτες, οινοχόοι, και βέβαια πλήθος ραπανιών. Η απόλαυση του συμποσίου φαίνεται στην κίνηση του βυζαντινού άρχοντα που χαϊδεύει την γενειάδα του και στον οίνο που μόλις καταφθάνει και προσφέρεται. Ο πρώτος από τους βυζαντινούς άρχοντες που δέχεται το θαυμάσιο κόκκινο κρασί κάνει μια κίνηση αποκαλυπτική. Με το ένα χέρι υψώνει το ποτήρι του γεμάτο με κρασί και με το άλλο πιάνει ένα ραπάνι από το τραπέζι. Άραγε το τραπέζι με τα ραπάνια δείχνει τι είναι χρειώδες για όσους *βούλονται πολλὸν οἶνον πίνειν καὶ μὴ μεθύσκεσθαι καὶ τί ὀρέξεως τροφῆς ἐστὶν αἰτία*, Άραγε στην απαξιωτική αυτή απεικόνιση *ῥεφάνους ἐν τραπέζῃ παρατιθεμένους*

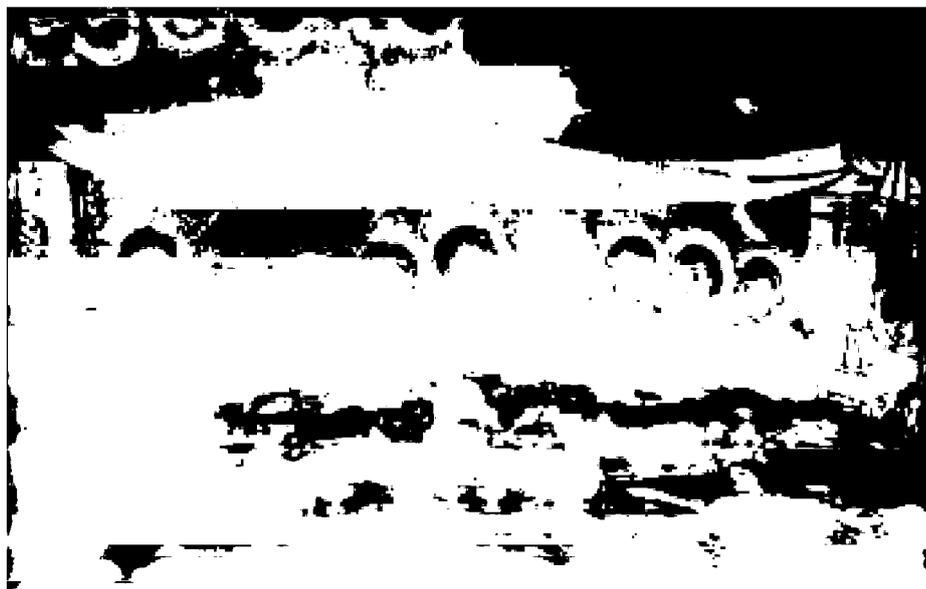
68. *Οἱ Θεσαυροὶ τοῦ Ἁγίου Ὅρους, Εἰκονογραφημένα χειρόγραφα*, τόμ. 4, Αθήνα 1991, 322- 324, εικ. 318. Σε πολλές παραστάσεις η απεικόνιση των ραφανοειδῶν ποικίλλει και δύσκολα ξεχωρίζει το ραπάνι, στην μεγάλη ποικιλία του, από το καρτό, την ρέβα ή ακόμη και το κρεμμύδι. Στην παράσταση αυτή μάλλον ορθά ο KAPLAN (*Les hommes et la terre*, 32 σημ. 66) αναγνωρίζει μια ράβα.

69. ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΚΑΛΛΙΚΛΗΣ, έκδ. R. ROMANO, *Nicola Callicle, Carmi*, Νεάπολη 1980, 125-128. Βλ. επίσης B. KEIL, *Die Monatszyklen der byzantinischen Kunst in spätgriechischer Literatur*, *Wiener Studien* 11, 1889, 94-143 και ειδικά 108-115· H. EIDENEIER, *Ein byzantinisches Kalendergedicht in der Volkssprache*, *Ελληνικά* 31, 1979, 368-419. Στην έκδοση του Keil ο μήνας Φεβρουάριος τελειώνει με τους στίχους που αποτρέπουν γέροντας, νέους και γυναίκες *σεῦτλα πρὸς ἐστίασιν οὐ ποιεῖν θέλω [ιοῦ γέμοντα φαρμακούργου πῆς ὕδρας]*. Πρόκειται για παλαιότατη αντίληψη από την εποχή του Ιερόφιλου που περνά στα διάφορα εγχειρίδια περί διαίτης των 12 μηνῶν ή στον περί τροφῶν κύκλον, πβ. THOMSON, *Textes grecs inédits relatifs aux plantes*, 121, όπου εκτός της περί σεῦτλων απαγόρευσης στον μήνα Φεβρουάριο, και για τον Απρίλιο λέγεται *φεύγειν πᾶσι τὰς ῥαφανίδας, ἰοῦ γεμούσας πῆς μελαγχόλου βλάβης*.

70. *Ιερά Μεγίστη Μονή Βατοπεδίου, Παράδοση - Ιστορία - Τέχνη*, τόμ. 1, Ἁγιον Ὅρος 1996, εικ. 231. Εκατό χρόνια αργότερα, στην ανάλογη παράσταση της Manasija, εικονίζονται στο τραπέζι, εκτός των άλλων, καράφες με κρασί και ραπανάκια, βλ. Βr. TODIĆ, *Monastère de Resava*, Βελιγράδι 1995, σκ. 71, εικ. 72.

*ιδεῖν βουλὴν κακὴν ἐγεῖραι δηλοῖ, Ἡ ὅτι ἀνανήφειν ποιεῖ τοὺς μεθύοντας ... ῥαφανὶς ἐσθιομένη;*

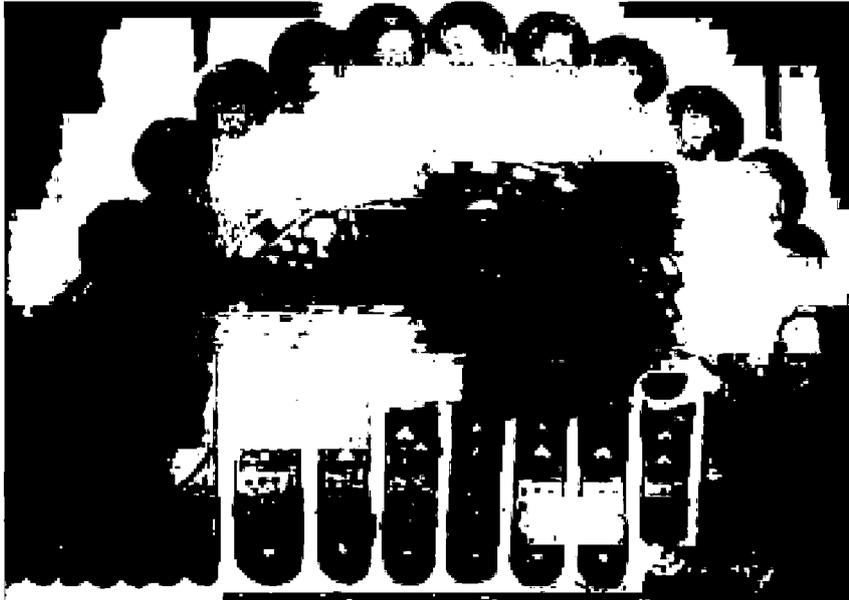
Και επανερχόμενοι συμπερασματικά στους προβληματισμούς που διατυπώσαμε στην αρχή της μελέτης για το μείζον θέμα της εικονολογικής ερμηνείας επαναλαμβάνομε: ἄραγε ἀπέναντι σε μια τέτοια παράσταση είμαστε «πρόσωπο με πρόσωπο με την ιστορία» και ποια τελικά ιστορία, αυτήν που μόλις κατασκευάσαμε;



Εικ. 1. Μυστικός Δείπνος, San Pietro, Ότραντο



Εικ. 2. Μυστικός Δείπνος, Karanlik Kilise, Καππαδοκία



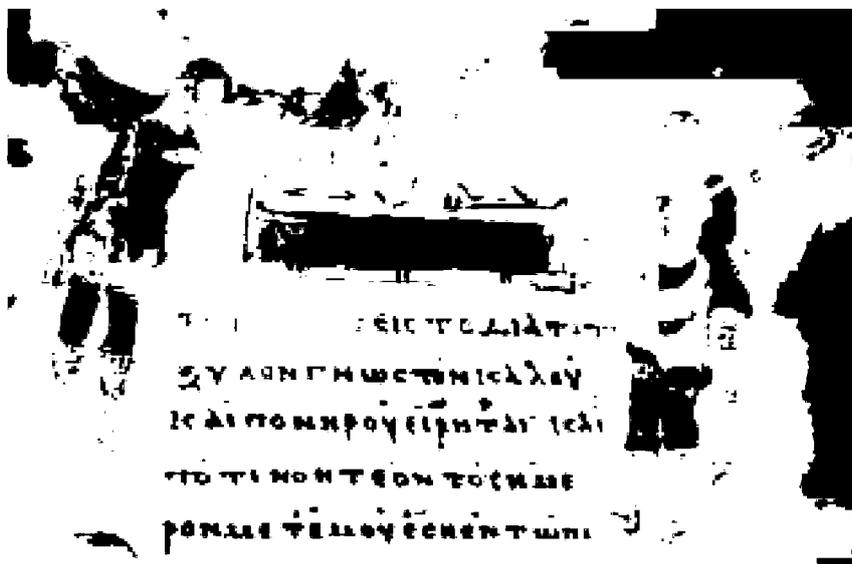
Εικ. 3. Μυστικός Δείπνος. Pala d'Oro, Άγιος Μάρκος, Βενετία



Εικ. 4. Μυστικός Δείπνος. Παναγία Φορβιώπισσα, Ασίνου, Κύπρος



Εικ. 5. Το δείννο του Ευτροπίου. Επισκοπή (Αγ. Γεώργιος), Μάνη



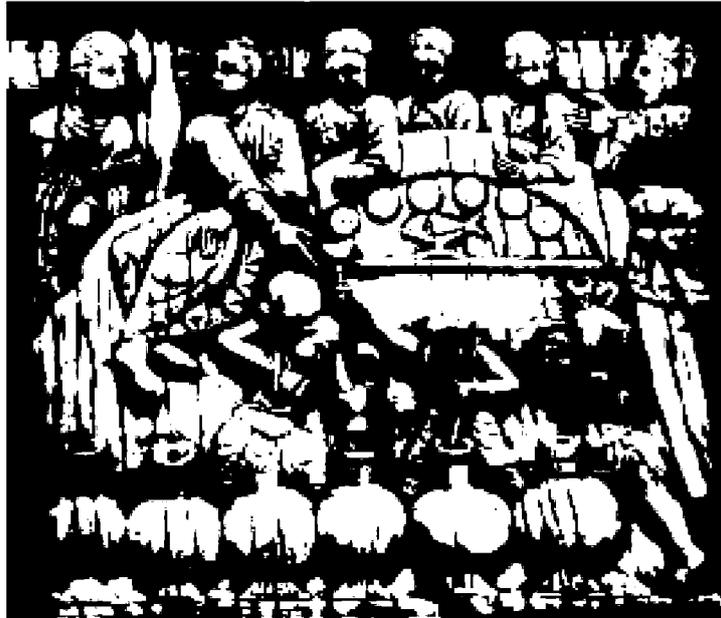
Εικ. 6. Κώδικας αρ. 211, φ. 56. Εθνική Βιβλιοθήκη της Ελλάδος, Αθήνα



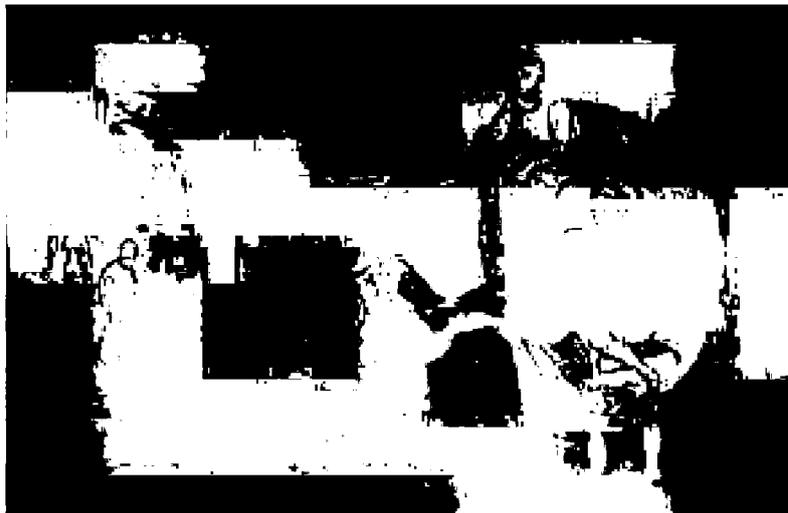
Εικ. 7. Paris. gr. 135, φ. 18v. Εθνική Βιβλιοθήκη της Γαλλίας, Παρίσι



Εικ. 8. Ο γάμος στην Κανά. Πλακίδιο από ελεφαντόδοντο, Μουσείο Βικτωρίας και Αλβέρτου, Λονδίνο



Εικ. 9. Ο γάμος στην Κανά. Πλακίδιο από ελεφαντόδοντο, Σαλέρνο



Εικ. 10. Ο Οινοχός του Φαραώ. Κώδικας Vindob. Theol. gr. 3, φ. 34.  
Εθνική Βιβλιοθήκη Αυστρίας, Βιέννη



Εικ. 11. Ο γάμος στην Κανά. Κώδικας αρ. 5, φ. 363ν. Μονή Ιβήρων, Άγιον Όρος



Εικ. 12. Ο γάμος στην Κανά. Ευαγγελιστάριο αρ. 21, φ. 2.  
Κρατική Βιβλιοθήκη Αγίας Πετρούπολης



Εικ. 13. Ο γάμος στην Κανά. Tokali Kilise, Καππαδοκία



Εικ. 14. Ο γάμος στην Κανά. Μονή Dečani



Εικ. 15. Βρετανός στρατιώτης δοκιμάζει κυπριακό κρασί στην Λάρνακα, 1878



Εικ. 16. Κυπριακό κελάρι (περ.1890)



Εικ. 17. Μυστικός Δείννος. Sant'Angelo in Formis, Καπύνη



Εικ. 18. Paris. Suppl. gr. 247, φ. 44r. Εθνική Βιβλιοθήκη Γαλλίας, Παρίσι



Εικ. 19. Η Φιλοξενία του Αβραάμ. Cappella Palatina, Παλέρμο



Εικ. 20. Η Φιλοξενία του Αβραάμ. Μονρεάλε, Παλέρμο



Εικ. 21. Προσωποποίηση Φεβρουαρίου. Κώδικας αρ. 1199, φ. 134ν.  
Μονή Βατοπεδίου, Άγιον Όρος



Εικ. 22. Η Ουρανοδρόμος κλίμακα. Μονή Βατοπεδίου, Άγιον Όρος