

Συμπόσια στα Βυζαντινά χρόνια

Το βυζαντινό τραπέζι ενσωματώνει συνήθειες και παραδόσεις διαφόρων λαών και πολιτισμών (αρχαίων Ελλήνων και Ρωμαίων, ιουδαϊκής και χριστιανικής θρησκείας) - παρουσιάζει επομένως ιδιαίτερο ενδιαφέρον και μαρτυρεί τις βαθιές ρίζες της μεσογειακής διατροφής. Περιλαμβάνει 4 γεύματα: *πρόσφαγον*, *άριστον*, *δειλινόν*, και *δείπνον*.



Για τα γιορτινά γεύματα κα δείπνα, δηλαδή τα βυζαντινά συμπόσια, περισσότερες είναι οι γνώσεις μας, όπως είναι φυσικό, για την αυτοκρατορική αυλή, τους άρχοντες και τους αστούς.. Οι τάξεις αυτές, εκτός από τις περιόδους νηστείας που τηρούσαν με ευλάβεια, συχνά οργάνωναν επίσημα γεύματα ή δείπνα που αποτελούσαν τελετές σε τρεις φάσεις: πρώτα το σερβίρισμα των ορεκτικών, μετά του κυρίως φαγητού, δηλαδή ψάρι με σάλτσα (γάρο) και κάποιο κρέας για ποικιλία και τέλος το γλυκό.



Μια νοικοκυρά είχε την ευχέρεια να διαλέξει από μεγάλη ποικιλία κυνηγιού και πουλερικών το κρέας που θα σερβίριζε. Επίσης, γουρουνόπουλο και χοιρομέρι ήταν αγαπητός μεζές. Τα πουλερικά συνηθίζονταν βραστά, ψητά ή στη σχάρα. Συνηθίζονταν επίσης σούπες. Πατσάδες πλούτιζαν πολλές φορές το μενού, καθώς και μια μεγάλη ποικιλία από σαλάτες. Το τυρί δεν έλειπε, όπως και τα φρούτα, νωπά ή κομπόστα. Σπαράγγια και μανιτάρια καταναλώνονταν επίσης. Τα φαγητά αυτά μαγειρεύονταν με λάδι. Κρασί –συχνά από τη Χίο- έπιναν αρκετό.

Μια παράσταση σε μωσαϊκό που βρέθηκε στην Αντιόχεια, δίνει λεπτομέρειες ενός συμποσίου: αγκινάρες, άσπρη σάλτσα, μπριζόλες χοιρινές, ψάρι, χοιρομέρι, παπιά, φρούτα, κρασί, βρασμένα αυγά σερβιρισμένα σε ωραιές από μπλέ σμάλτο αυγοθήκες αποτελούσαν ένα πλούσιο σκηνικό. Οι καλοφαγάδες ήταν πολλοί και απολάμβαναν τις άπειρες λιχουδιές.

Ιδιαίτερη φροντίδα έδειχναν οι Βυζαντινοί και στο σερβίρισμα ενός επίσημου γεύματος για να προσφέρει απόλαυση. Τα τραπέζια στρώνονταν με επιμέλεια, τα τραπεζομάντηλα ήταν από καλό ύφασμα εξάισια κεντημένο, λεπτομέρειες ασυνήθιστες την ίδια εποχή στην Ευρώπη.

Στα συμπόσια των αυλικών και της αυτοκρατορικής οικογένειας το φαγοπότι γινόταν γύρω από ένα κεντρικό τραπέζι, ήταν όμως ξαπλωμένοι, σύμφωνα με την αρχαία ελληνική συνήθεια, σε ανάκλιτρα. Μια προσευχή γινόταν στην αρχή, και ίσως και στο τέλος του φαγητού. Πολύ συχνά έτρωγαν με τα χέρια, στα πλούσια σπίτια όμως η ποικιλία των κουταλομάχαιρων ήταν εντυπωσιακή. Τα πιρούνια είναι πιθανό πως χρησιμοποιήθηκαν πρώτα από τον βυζαντινό κόσμο, απ' όπου έμποροι Ιταλοί μετέφεραν τη συνήθεια στη Δυτική Ευρώπη.