

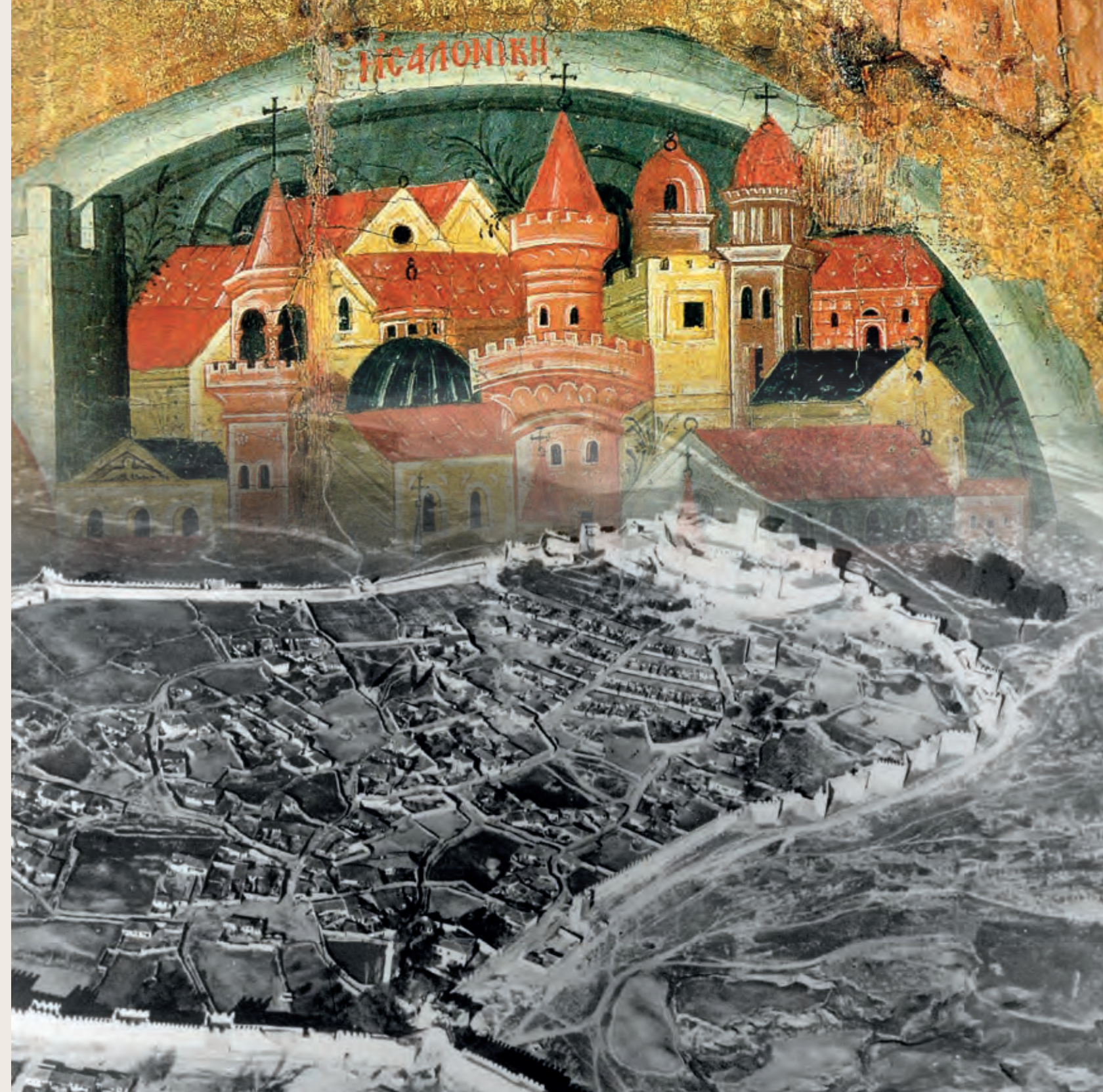
The background is a detailed fresco from a Byzantine church, likely the Church of the Holy Sepulchre in Thessaloniki. It depicts a reclining figure, possibly a saint or a personification of Christ, lying on a patterned cushion. The figure is surrounded by various objects, including chalices and a book. The fresco is in a state of significant disrepair, with large areas of missing plaster and paint, revealing the underlying structure. The overall color palette is dominated by earthy tones, with a prominent red and gold background.

2021

ΜΟΥΣΕΙΟ ΒΥΖΑΝΤΙΝΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ • MUSEUM OF BYZANTINE CULTURE

Δείπνο στη Βυζαντινή Θεσσαλονίκη

DINNER AT BYZANTINE THESSALONIKI





Το Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού τιμήθηκε με το
Βραβείο Μουσείου του Συμβουλίου της Ευρώπης για το έτος 2005
The Museum of Byzantine Culture was awarded the
Council of Europe Museum Prize for the year 2005

Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού

Λεωφ. Στρατού 2, 546 40 Θεσσαλονίκη

Τηλ. 2313 306 400

www.mbp.gr

Museum of Byzantine Culture

2, Stratou Ave., GR-546 40 Thessaloniki, Greece

Tel. +30 2313 306 400

www.mbp.gr

© 2020 Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού / Museum of Byzantine Culture

Σωματείο Φίλων Μουσείου Βυζαντινού Πολιτισμού / Association of the Friends

of the Museum of Byzantine Culture

ISBN: 978-960-9669-09-2

Εξώφυλλο: Λεπτομέρεια εικόνας του Μυστικού Δείπνου, ΜΒΠ, 18ος αι.

Cover: Detail from an icon of the Last Supper, 18th c.

σ. 1: Αεροφωτογραφία της Θεσσαλονίκης, αρχές 20ου αι. ΜΒΠ, αρχείο J. P. Grelais, MAE.23.698 / Λεπτομέρεια εικόνας
με απεικόνιση της βυζαντινής Θεσσαλονίκης, Κέρκυρα, Μουσείο Αντιβουνιώτισσας, Α.Μ.157, 16ος – 17ος αι.

Copyright © 2020 Μουσείο Αντιβουνιώτισσας

p. 1: Aerial photograph of Thessaloniki, early 20th c. ΜΒΠ, archive J. P. Grelais, MAE.23.698 / Detail from an icon
with a depiction of Byzantine Thessalonica, Corfu, The Antivouniotissa Museum, A.M.157, 16 – 17th c.

Copyright © 2020 The Antivouniotissa Museum

ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ 2021 DESK DIARY

Δείπνο στη Βυζαντινή Θεσσαλονίκη Dinner at Byzantine Thessaloniki



ΜΟΥΣΕΙΟ ΒΥΖΑΝΤΙΝΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
MUSEUM OF BYZANTINE CULTURE



ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΦΙΛΩΝ ΜΟΥΣΕΙΟΥ ΒΥΖΑΝΤΙΝΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ASSOCIATION OF THE FRIENDS OF THE MUSEUM OF BYZANTINE CULTURE

The sources that provide information about the Byzantine diet are scant in comparison with those for Antiquity: the poems of Theodore Prodromos or Ptochoprodromos (12th c.), works on the interpretation of dreams, the agricultural texts of the age, legislative decrees controlling prices, prose works and parodies, the ethnographical writings of Eustathius of Thessalonica. (12th c.). The Byzantines ate their first meal of the day, called *ariston* or *gevma*, around noon; the *deipnon*, a more lavish and costlier meal, was eaten in the evening, but usually before sunset. All prescribed fasts were punctiliously observed. Daily life, however, also includes sleep, when one is visited by dreams, and the explanation of these was the only pagan method of divination tolerated by the Church. It is fascinating to read the interpretations given by contemporary oneirocritics for the foods that appeared in dreams, which of course reflect current notions concerning their nutritional importance.

The Byzantine diet differed very little from the Mediterranean diet of the Greeks, to which we have now returned for reasons of both health and economy, while many of their dietary customs and recipes have come down to us virtually unchanged. “Dinner in Byzantine Thessaloniki” demonstrates the truth of this through the elegant and scientifically accurate narrative composed by Dr Panagiotis Kambanis, a lovely tale that also introduces more general topics relating to the everyday life of the Byzantines in an account of a dinner party held by the mistress of a well-to-do household in Thessaloniki.

As the mistress of this Museum, I wish you all a Happy New Year filled with hope and above all HEALTH.

Dr Agathoniki Tsilipakou
Director, Museum of Byzantine Culture

Οι πηγές που μας πληροφορούν για τη διατροφή στο Βυζάντιο είναι περιορισμένες σε σύγκριση με τις αντίστοιχες της αρχαιότητας: τα ποιήματα του Θεόδωρου Πρόδρομου ή Πτωχοπρόδρομου (12ος αι.), τα ονειροκριτικά κείμενα, τα γεωπονικά βιβλία της εποχής, οι νομοθετικές διατάξεις των αυτοκρατόρων για τον έλεγχο των τιμών, πεζογραφήματα και παρωδίες, τα λαογραφικά κείμενα του μπτροπολίτη Θεσσαλονίκης Ευσταθίου (12ος αι.). Οι Βυζαντινοί έτρωγαν το πρώτο φαγητό της ημέρας το άριστον, γύρω στο μεσημέρι και το έλεγαν και γεύμα. Το δείπνο, το πιο δαπανηρό και πλούσιο φαγητό, το έτρωγαν βράδυ, αλλά συνήθως πριν βασιλέψει ο ήλιος. Πρέπει να επισημάνουμε ότι οι Βυζαντινοί τηρούσαν με μεγάλη ακρίβεια τις νηστείες. Η καθημερινότητα όμως των Βυζαντινών εμπεριείχε και τον ύπνο, κατά τη διάρκεια του οποίου έρχονταν τα όνειρα, η ερμηνεία των οποίων ήταν η μόνη από τις παγανιστικές μεθόδους μαντείας που ήταν ανεκτή από την Εκκλησία. Ενδιαφέρον παρουσιάζουν οι ερμηνείες που έδιναν οι ονειροκρίτες της εποχής σε σχέση με τις τροφές που παρουσιάζονταν στα όνειρα και που απηχούσαν τις αντιλήψεις για τις ίδιες ως προς τη διατροφική τους σημασία.

Η διατροφή στο Βυζάντιο ελάχιστα διαφοροποιείται από τη «μεσογειακή» διατροφή των Ελλήνων, στην οποία επιστρέφουμε σήμερα για λόγους υγείας και οικονομίας, ενώ αρκετές από τις διατροφικές συνήθειες των Βυζαντινών και τις συνταγές έχουν παραδοθεί απαράλλαχτες ή με μικρές διαφοροποιήσεις ως τις μέρες μας. Το «Δείπνο στη Βυζαντινή Θεσσαλονίκη» έρχεται να το καταδείξει αυτό μέσα από μια επιστημονική και συνάμα λογοτεχνική αφήγηση του αρχαιολόγου Δρ. Παναγιώτη Καμπάνη, μια όμορφη ιστορία, που πραγματεύεται παράλληλα και γενικότερα θέματα της καθημερινότητας των Βυζαντινών με αφορμή την παράθεση δείπνου μιας εύπορης οικοδέσποινας της Θεσσαλονίκης.

Ως οικοδέσποινα του Μουσείου εύχομαι σε όλες και όλους μια καλή νέα χρονιά με ελπίδα και ΥΓΕΙΑ.

Δρ Αγαθονίκη Τσιλιπάκου
Διευθύντρια Μουσείου Βυζαντινού Πολιτισμού



Continuing a tradition that began in the year 2000, the Friends of the Museum of Byzantine Culture have underwritten the cost of publishing the Museum's new Desk Calendar. The 2021 edition of the annual album, titled Dinner In Byzantine Thessaloniki, is the work of archaeologist Panagiotis Kambanis.

Using related artefacts from the Museum's collections projected against a backdrop of analogous images ancient and contemporary, Dr Kambanis composes a virtual dinner-party held on the Feast of St Demetrios.

With the opportunity afforded by the publication of this calendar, we wish everyone a Happy New Year, peace, good health, and a return to normality, free of fear of the virus.

*The Board of Trustees
of the Friends of the Museum of Byzantine Culture*

Οι φίλοι του Μουσείου Βυζαντινού Πολιτισμού, όπως και κάθε χρόνο από το 2000, ανέλαβαν τη δαπάνη για την έκδοση του ημερολογίου για το έτος 2021. Το ημερολόγιο –λεύκωμα με τίτλο «Δείπνο στη Βυζαντινή Θεσσαλονίκη» είναι πόνημα του αρχαιολόγου Δρ. Παναγιώτη Καμπάνη.

Με αντικείμενα από τις συλλογές του ΜΒΠ, που αφορούν το βυζαντινό δείπνο και προβάλλονται με φόντο ανάλογες εικόνες σύγχρονες και αρχαίες, ο Δρ. Παναγιώτης Καμπάνης συνθέτει ένα εικονικό δείπνο ανήμερα της γιορτής του Αγίου Δημητρίου.

Με την ευκαιρία της έκδοσης του ημερολογίου ευχόμαστε σε όλους Καλή Χρονιά, ειρήνη, υγεία και επιστροφή στην κανονικότητα, χωρίς τον φόβο του ιού.

*Το Διοικητικό Συμβούλιο
Του Σωματείου των Φίλων
του Μουσείου Βυζαντινού Πολιτισμού*





Δείπνο στη Βυζαντινή Θεσσαλονίκη

Βυζαντινή Θεσσαλονίκη, ανήμερα της γιορτής του πολιούχου αγίου της, του Μεγαλομάρτυρα Δημήτριου. Η πόλις ἥτοι λάμπει περισσότερον πάσης ἄλλης ὑπὸ τὸν οὐρανόν¹, φόρεσε για ακόμη μια χρονιά τα καλά της και υποδέχονταν τους πιστούς όλου του χριστιανικού κόσμου, οι οποίοι έρχονταν να προσκυνήσουν και να παρακολουθήσουν την μεγαλοπρεπή τελετή με την οποία οι Θεσσαλονικεῖς τιμούσαν την μνήμη του αγίου τους, καθώς και τους χιλιάδες εμπόρους και αγοραστές, οι οποίοι λάμβαναν μέρος στην μεγαλύτερη ίσως εμποροπανήγυρη της βυζαντινής αυτοκρατορίας.

Για την γιορτή και την πανήγυρη των Δημητρίων, πληροφορίες αντλούμε από το μοναδικό λογοτεχνικό έργο που γράφτηκε κατά την περίοδο μεταξύ του 11ου και 12ου αι., τον *Τιμαρίων*². Η περιγραφή είναι συγκλονιστική:

...η ιερή τελετή γίνεται σε τρεις ολονύχτιες αγρυπνίες από πολλούς ιερείς και ψάλτες... μέσα στη νύχτα με φως και λαμπάδες... την ημέρα της γιορτής, καταφθάνει στο ναό ο άρχοντας του τόπου (εικάζεται πως ήταν ένας από τους γιούς της Άννας Δούκαινας και του Γεωργίου Παλαιολόγου, ο Ανδρόνικος ή ο Νικηφόρος) προχωρώντας με πολλή σωματοφυλακή... πολλοί ιππείς και πεζοί... άντρες ακμαίοι, γεμάτοι σφρίγος, μύστες και τρόφιμοι του πολεμικού Άρη, όμορφα ντυμένοι με μεταξωτές ολοκέντητες ενδυμασίες, με ξανθά και κατσαρά μαλλιά...

1. Κωνσταντίνος ο Πορφυρογέννητος, *Πρός τὸν νιόν Ρωμανόν*, στ.79,177.

2. *Τιμαρίων ἢ περὶ τῶν κατ' αὐτὸν παθημάτων*, εισαγωγή-μτφρ-σχόλια Πέτρος Βλαχάκος, εκδ. Ζήτηρος, Θεσσαλονίκη 2001.

σαν τα λουλούδια του ζουμπουλιού... όλοι αυτοί καβαλούσαν ατίθασα αραβικά άλογα... τα χαλινάρια τους γυάλιζαν από το ασήμι και το χρυσό... κατόπιν ερχόταν ο Δούκας, Έρωτες, Μούσες και Χάριτες έτρεχαν μπροστά και πίσω του... και ούτε η Πούλια κι ο Αυγερινός πρόβαλλε τόσο θαυμαστός... τα μάτια του ήταν γεμάτα χαρά, σαν να ‘πие κρασί και τα δόντια του πιο άσπρα και από το γάλα. Το σώμα του είχε σωστή διάπλαση, ήταν ψηλός στο ανάστημα, τα μέλη του ήταν κανονικά... ώστε να είναι φυσικό να πει κανείς γι’ αυτόν ότι δεν χρειάζεται «ούτε να προσθέσεις, ούτε να αφαιρέσεις τίποτε»... το πρόσωπό του άλλαζε, τη μια στιγμή παρουσιάζοντας τη χάρη της Αφροδίτης, μετά την αυστηρότητα του Άρη και μετά από λίγο την μεγαλοπρέπεια του Δία... τα μαλλιά του δεν ήταν μαύρα, ούτε ξανθά αλλά είχαν μια θαυμάσια ανάμεικτη απόχρωση... το μικτό σμίγει τον έρωτα με την ανδρεία... απέδωσε τιμές στον Μάρτυρα με την καθιερωμένη γονυκλισία κι από το πλήθος ήρθε η επιδοκιμασία που συνηθίζεται στην παρουσία του άρχοντα... στάθηκε στην καθιερωμένη θέση του και κάλεσε τον αρχιερέα να έρθει δίπλα του... τότε λοιπόν η ακολουθία τελέστηκε με απόλυτη ακρίβεια...

Μετά από το προσκύνημα στον Ιερό Ναό του αγίου Δημητρίου, ο συγγραφέας περιγράφει αναλυτικά το εμπορικό πανηγύρι που γινόταν κατά τη διάρκεια των Δημητρίων. Τονίζεται ιδιαίτερα η συρροή του κόσμου από όλα τα μέρη που πιστοποιεί την εξάπλωση της φήμης του αγίου Δημητρίου. Ο χώρος όπου διεξάγονταν ήταν η πεδιάδα μεταξύ των τειχών της πόλης και του Αξιού.

Εμπορικές σκηνές τοποθετημένες αντικριστά και παράλληλα σε σειρές, που απλώνονταν σε μεγάλο μήκος... σαν πολύ μικρά πόδια που βγαίνουν πλάγια σε μακρύ φιδίσιο σώμα... εμένα μου ερχόταν να το παρομοιάσω με σαρανταποδαρούσα...

Σε αφθονία μπορούσε κανείς να βρει μεταξωτά υφάσματα, αγγεία και σκεύη ποικίλα από γυαλί ή μέταλλο, λινάρι, μέλι και δέρματα και γεωργικά προϊόντα φερμένα από τους βόρειους λαούς... σινικά αγγεία, χαβιάρι από Ρωσία, δέρματα, τάπητες περσικοί...

Η οικοδέσποινα, το κύριο πρόσωπο της μυθοπλασίας μας, κατοικεί σε ένα ωραίο διώροφο σπίτι, στον δρόμο ανεβαίνοντας προς την Άνω Πόλη, εκεί όπου κατοικούσαν οι επιφανείς πολίτες, κοντά στην Λεωφόρο και την κεντρική αγορά.

Σήμερα ήταν ιδιαίτερα χαρούμενη, γιατί ευκαιρία των Δημητρίων, οι γονείς και τα αδέλφια της που ζούσαν στην Κωνσταντινούπολη, αποφάσισαν να επισκεφθούν την οικογένειά της. Είχε αρκετά χρόνια να τους δει και η συγκίνησή της ήταν μεγάλη. Έπρεπε να τους φιλοξενήσει με κάθε τιμή που τους άρμοζε και να διοργανώσει ένα δείπνο αντάξιο τους, όπου θα γνώριζαν και τους φίλους που έκανε στη νέα της πατρίδα.

Προς το τέλος της παλαιοχριστιανικής περιόδου, η οίκια (domus) έδωσε τη θέση της στο μεσαιωνικό βυζαντινό σπίτι. Με τις ονομασίες οίκια, οίκος, όσπίτιον, διακρίνονταν σε ιδιωτικά και ένοικιακά. Όταν ήταν ισόγειο, ονομαζόταν χαμόγεων, ενώ αν είχε δυο ορόφους, ο πρώτος ονομαζόταν κατώγιον και ο πάνω άνωγιον. Τους δυο ορόφους συνέδεε εντυπωσιακό κλιμακοστάσιο από ξύλο, όταν βρισκόταν στο εσωτερικό και από μάρμαρο, στο εξωτερικό. Το ισόγειο συνήθως συμπεριλάμβανε τους αποθηκευτικούς χώρους. Η διαρρύθμιση στο εσωτερικό άλλαξε και τα μεγάλα ευρύχωρα δωμάτια έδωσαν τη θέση τους σε μικρότερους χώρους, που χωρίζονταν με υφασμάτινα παραπετάσματα. Το τρικλίνιο, το επίσημο δωμάτιο στο κέντρο του σπιτιού, όπου για αιώνες δεχόταν τους καλεσμένους και τελούνταν τα δείπνα, συμπτύχθηκε στους βυζαντινούς χρόνους, ονομάστηκε σάλα και υποκατέστησε όλους τους κοινούς χώρους. Το τρικλίνιο ήταν γνωστό και με την ονομασία άνδρων, επειδή χρησιμοποιούνταν μόνο από τους άνδρες του σπιτιού, μιας και δεν επιτρέπονταν στις γυναί-

κες να παρίστανται στα συμπόσια και τα δείπνα. Αναφέρει σχετικά ο Ευστάθιος Θεσσαλονίκης: *ο κοινῶς λεγόμενος άνδρων, άνδρεών κείται*.

Το πάτωμα, ο πάτος, στους επίσημους χώρους, τη σάλα και την τραπεζαρία, ήταν στρωμένο με πολύχρωμα μωσαϊκά, ενώ στους κοιτώνες των ενοίκων καλύπτονταν από ξύλινες σανίδες, γνωστά με τους τεχνικούς όρους, ξυλοπάττων ή σανιδοπάττων. Τα μαγειρεία ή παρακέλλια και τα δώματα των υπηρετών καλύπτονταν από απλό χώμα, το άπάττων.

*... και ιστοριογραφίζουσιν η̑ χρωματοπλουμίζουν/σπίτια ... και άλλους οίκους φοβερούς μεγάλων μεγιστάνων*³. Τους τοίχους συνήθως κοσμούσαν εξαιρετικές τοιχογραφίες με γεωμετρικά και φυτικά θέματα.

Η κύρια όψη των οικιών δεν έβλεπε συνήθως στον κεντρικό δρόμο, αλλά σε κάποια αυλή ή κήπο. Πάνω από τη θύρα ή πυλεώνα συνήθιζαν να τοποθετούν πινακίδες ή τίτλους με φυλακτικές ή αποτροπαϊκές εκφράσεις όπως, *Κύριε, εύλόγησον την είσοδον καί έξοδον ήμων, άμήν*, η την εικόνα της Παναγίας η οποία ονομαζόταν Παναγία ή Πορταρέα ή Πορταίτισσα.

Το διαμέρισμα όπου τοποθετούνταν η τράπεζα, αποτελούσε ξεχωριστό χώρο της οικίας και ήταν γνωστό με διάφορες ονομασίες, όπως *άριστήριον, συμπόσιον, εύφραντήριον, γευστήριον* και *δειπνητήριον*.

*...καί τό τραπέζιν ἔστησαν μέ τήν ἐξόπλισίν του*⁴. Η προετοιμασία του τραπεζιού, γνωστή από τον Ευστάθιο με την έκφραση «θέτω τράπεζαν», ξεκινούσε με την καθαριότητα του τραπεζιού με υγρό σφουγγάρι εμποτισμένο σε νερό με έλαια από βάλαμο, έτσι ώστε να αναδύεται μια ευχάριστη μυρωδιά κατά τη διάρκεια του γεύματος.

Το υλικό κατασκευής τους ήταν το ξύλο, αλλά οι πλούσιοι και οι άρχοντες θέλοντας να εντυπωσιάσουν τους

καλεσμένους τους, επέλεγαν τράπεζες στολισμένες περίτεχνα με ασήμι, ελεφαντόδοντο ή με επιχρυσωμένες επιφάνειες. Το σχήμα τους ήταν στρογγυλό, ενώ στους ύστερους χρόνους έγινε παραλληλόγραμμο. Τα κυκλικά τραπέζια, όπως δηλώνει ο Ευστάθιος Θεσσαλονίκης, προτιμούνταν προς αποφυγή παρεξηγήσεων, *διά τήν άνυπέρβλητον ισότητα καί προς όμοιότητα τής τροφοφόρου ἄλωνος*⁵. Υπήρχαν επίσης βοηθητικά μικρά τραπέζια, τα *συμβατά* ή *συστελά*, που ανοιγόκλειναν ανάλογα με τον αριθμό των παρακαθήμενων.

Μέχρι και το 10ο αι. φαίνεται πως υπήρχε η συνήθεια στα συμπόσια και τα επίσημα γεύματα να τρώνε ημικεκλιμένοι σε ανάκλιντρα και η τράπεζα να στρώνεται χαμόκουμβα, πάνω σε τάπητες που άπλωναν στο πάτωμα. Από τον 10ο αι. και μετά χρησιμοποιήθηκαν διάφορα καθίσματα, όπως *σκάμνοι, σέλλια* και *θρονία*, τα οποία κατά περίπτωση ήταν *συμβατά*.

Στη συνέχεια προχωρούσαν στην τοποθέτηση του *μενσαλίου* δηλ. του τραπεζομάντιλου (από το λατινικό *mensam*= τραπέζι), το ύφασμα κατασκευής του οποίου μαρτυρούσε και την κοινωνική και οικονομική θέση του οικοδεσπότη. Συνήθως ήταν από λινό ή βαμβακερό κεντημένο, με κρόσσια στις παρυφές. Κατόπιν τοποθετούσαν τα *χειρόμακτρα* ή *έγχειρια* ή *μανδήλια*, τα οποία προορίζονταν για τον καθαρισμό των χεριών, μιας και συνήθιζαν να τρώνε με τα χέρια.

Τα επιτραπέζια σκεύη που ήταν σε γενική χρήση ήταν πήλινα. Από τον 10ο αι. και μετά, όταν ανακαλύφθηκε η εφυάλωση, τα απλά αγγεία μετατράπηκαν σε μικρά έργα τέχνης. Με τα λαμπερά τους χρώματα και τις περίτεχνες διακοσμήσεις, προσέδιδαν μια ξεχωριστή πολυτέλεια στο βυζαντινό τραπέζι. Στα σπίτια όμως των πλουσίων συνήθιζονταν και τα αργυρά ή χρυσά, καθώς και τα *ύαλινα βένετα*, πολύχρωμα γυάλινα, φερμένα από τα εργαστήρια της Βενετίας, τα οποία φυλάσσονταν στην *ἄρκλα* και χρησι-

3. Διήγησις παιδιόφραστος τῶν τετραπόδων ζῶων, στ. 399.

4. Κωνσταντίνος Πορφυρογέννητος, *Ἐκθεσις*, 602,4.

5. Σύμφωνα με τον Όμηρο, Πι, 1401-45, αναφέρεται από τον Μητροπολίτη Θεσσαλονίκη Ευστάθιο, *Παρεκβολαί εἰς τήν Ὁμήρου Ἰλιάδα καί Ὀδύσσειαν*.

μποιούνται μόνο όταν ήθελαν να κάνουν εντύπωση σε κάποιους. Τα *πινάκια* προορίζονταν για τις στερεές τροφές και οι κούπες για τις υδαρείς. Τα *μινσούρια* ήταν βαθιά και μεγάλα πινάκια, κάποτε αργυρά και ανάγλυφα, ενώ τα μικρότερα τα *μινσουράκια* ήταν ολόχρυσα. Περιείχαν τα παρατιθέμενα φαγητά με τα συνοδευτικά τους, καθώς και τα *σκουτέλια*, τα *τρυβλία*, τα *γαβάδια*, το *άλατικόν* και τα *μουχρούτια*. Ο οινοχόος σερβίριζε τους παρισταμένους σε διάφορα *ποτήρια* τα οποία ανάλογα με το σχήμα και τη χωρητικότητά τους, ονομάζονταν *καυκία*, *βαυκάλια*, *χαλί-ντζια*, *κροσοβόλια*, *κρατήρες* και *κύλικες*.

Ένα ιδιαίτερο σκεύος που δεν έλειπε από κανένα τραπέζι, υπήρξε το *σαλτσάριον*. Επειδή οι περισσότερες τροφές, κρεατικά και θαλασσινά, ήταν παστές, οι Βυζαντινοί αρέσκονταν στο να περιχύνουν το φαγητό τους με κάποια ζεστή σάλτσα, *περιχύματα* ή *σαβούραι* (από το λατινικό *savor* που σημαίνει νόστιμο, σημερ. *savore*). Εξ ου και η έκφραση «σαβουρώνω», όταν στο τέλος έπαιρναν μια μπουκιά ψωμί και σκούπιζαν κυριολεκτικά το πιάτο. Τα *σαλτσάρια* ήταν πήλινα εφυαλωμένα σκεύη κολουροκωνικού σχήματος, στο κάτω μέρος των οποίων υπήρχε άνοιγμα για την τοποθέτηση καύσιμης ύλης, έτσι ώστε να κρατά διαρκώς τις σάλτσες ζεστές.

Ο *γάρος* ήταν η πιο δημοφιλής σάλτσα όλης της βυζαντινής επικράτειας. Παρασκευάζονταν από μικρά ψάρια, τα οποία έβραζαν ολόκληρα, μαζί με τα εντόσθιά τους. Ανάλογα με το τι έβραζαν μέσα τον ονόμαζαν, *ύδρόγαρο*, *οινόγαρο*, *όξύγαρο*, *έλαιόγαρο* ή *γαρέλαιο*.

Κατά τη βρώση χρησιμοποιούσαν σιδερένια μαχαίρια με περίτεχνες λαβές από ελεφαντόδοντο, ήλεκτρο και άργυρο και *κοχλιάρια* ή *κουτάλια*, όταν επρόκειτο για υδαρείς τροφές. Το 10ο αι. δυτικοί χρονογράφοι αναφέρουν πως η πριγκίπισσα Θεοδώρα Δούκα, όταν ήρθε ως νύφη στη Βενετία, εισήγαγε τη χρήση πιρουινιών, κάτι που θεωρήθηκε «επικίνδυνη νεωτεριστική πολυτέλεια». Τα *περόνια* ή *σουβλία*, αρχικά έμοιαζαν με δικαλωτά ξύλα, στη συνέχεια έγιναν όμως έγιναν *τρίχηλα* και *πεντάχηλα*. Για τον καθαρισμό των δοντιών, χρησιμοποιούσαν λεπτά οξυκόρυφα ξυλαράκια ή μεταλλικές και οστέινες μήλες.

Η δεσποσύνη έριξε μια τελευταία ματιά στο τραπέζι και στον γύρω χώρο. Το βλέμμα της, καθώς και ένα μειδίαμα στο πρόσωπο, έδειχναν πως ήταν πολύ ικανοποιημένη από το τελικό αποτέλεσμα. Όλα είχαν ετοιμαστεί, όπως τα είχε προγραμματίσει.

Τώρα, είχε έρθει η ώρα να επιμεληθεί την εμφάνισή της. Ήταν η οικοδέσποινα και έπρεπε να ξεχωρίζει από όλους. Ανέβηκε την μεγάλη σκάλα που οδηγούσε στον πάνω όροφο της οικίας, *εις τά ένδοτερα τῶν οἰκημάτων*, στην κάμαρά της, όπου την περίμεναν οι *θεραπαινίδες*, οι οποίες θα την βοηθούσαν στην ένδυση και στολισμό του σώματος, καθώς και οι καλύτεροι επαγγελματίες της πόλης, οι *κουρίδες* και οι *κούρισες* για την κόμμωση και οι *ψιμυθιολόγοι* για την περιποίηση και το βάψιμο του προσώπου.

Κατά τη βυζαντινή περίοδο η φροντισμένη και ακριβή ενδυμασία ήταν απαραίτητο στοιχείο σε όλες τις κοινωνικές εκδηλώσεις και συνδεόταν με τους τίτλους και τα αξιώματα. Οι κυρίες φορούσαν πολυτελή ρούχα από ακριβά υφάσματα, όπως μετάξι από την Κίνα, βαμβάκι, μαλλί και λινό από την Αίγυπτο, «δαμασκνόν» από τη Συρία, όλα χρυσοκεντημένα και διακοσμημένα με πολύτιμους λίθους. Βασικό στοιχείο της ενδυμασίας ήταν ο χιτώνας (*tunica intima*), που τον φορούσαν και τα δυο φύλλα. Πάνω από τον χιτώνα, οι κυρίες συνήθιζαν να φορούν ένα μακρύ πτυχωτό φόρεμα, την *stola*. Στη μέση φορούσαν ζώνες, που άλλοτε σχημάτιζαν ένα ρηχό κι άλλοτε ένα βαθύ κόλπο. Για να πετύχουν την τάση της εποχής, «κοντό πάνω από μακρύ», συνδύαζαν δύο πουκαμίσες, μια μακριά και από πάνω μια κοντή. Η δεύτερη πουκαμίσια συνήθως ήταν αμάνικη. Οι μακριές πουκαμίσες φτιάχνονταν με απλά υφαντά υφάσματα που τα στόλιζαν με διακοσμητικές ταινίες, τα *κλαβία* (*clavi*), τα *σημεία* (*segmenta*) και με τετράγωνα διακοσμητικά τμήματα, κεντητά, υφαντά ή βαμμένα με πορφυρό χρώμα, τα *ταβλία* (*tabulae*). Στα πόδια φορούσαν ελαφρά υποδήματα, *βλαύτας* και *φαιάσια*, όπως τα αποκαλεί ο Κλήμης Αλεξανδρεύς, κατασκευασμένα από δέρμα προβάτου, μόσχου και καμήλας ή από μεταξωτό ύφασμα. Το κεφάλι στολίζονταν με ένα μαντήλι λευκό, από ύφασμα ή δίχτυ (*κεκρύφαλος*, *κεφαλόδεσμος*, *φακιόλι-*

ον) και από πάνω το *μαφόριον*, ένα πέπλο που φορούσαν όλες οι γυναίκες από σεμνότητα (ήταν απρέπεια να εμφανίζονται ασκεπείς – χωρίς σκέπη). Ιδιαίτερα στολισμένα, τόσο στις ανδρικές όσο και στις γυναικείες φορεσιές, ήταν τα επιμανίκια, που πολλές φορές τη θέση τους έπαιρναν φαρδιά βραχιόλια με πολύτιμους λίθους ή με σμάλτο.

Τα *κόσμια* ή *κοσμίδια*, όπως ονομάζονταν τα κοσμήματα, ανέκαθεν έπαιζαν σημαντικό ρόλο στη ζωή των ανθρώπων. Παρά τις προτροπές των Πατέρων της Εκκλησίας για λιτότητα στην εμφάνιση, η τάση των ανθρώπων για τη βελτίωση της εικόνας τους ή ακόμη και για επίδειξη με τον προσωπικό στολισμό, δεν ήταν λιγότερο ισχυρή στο Βυζάντιο απ’ ό,τι σε κάθε άλλο πολιτισμό.

Τα χρυσά *ένώτια* ή *σχολαρίκια* στολισμένα με μαργαριτάρια ή πολύτιμους λίθους, μικρά στα αυτιά ή μακριά καλύπτοντας τις παρειές του προσώπου, υπήρξαν τα πιο δημοφιλή κοσμήματα και των δυο φύλων. Επειδή η φιλαρέσκεια δεν αποτελεί, έως και σήμερα, προνόμιο των γυναικών, και οι βυζαντινοί άνδρες πρόσεχαν την εμφάνισή τους: *φοροῦσι δὲ καὶ κόσμον χρυσοῦν οὐ μόνον αἱ γυναῖκες, ἀλλὰ καὶ οἱ ἄνδρες, περὶ μὲν τοὺς τραχήλους ἔχοντες στρεπτοὺς κύκλους, περὶ δὲ τὰς χεῖρας ψέλια*⁶ Το κεφάλι των γυναικών συχνά κοσμούσε μια χρυσή αλυσίδα από όπου κρεμόνταν νομίσματα, γνωστά ως *κουτελίτες* ή *κουτέλια*. Στο λαιμό των ανδρών κρέμονταν τα *μανιάκια* ή *μηνίσκοι*, ενώ στο στέρνο των γυναικών ολόχρυσος *καθετήρ* ή *κάθεμα*, ο γνωστός ομηρικός *κεστός ἰμάς* της Αφροδίτης (χιαστί αλυσιδωτό κόσμημα). Τα *περιβραχιόνια* ή *βραχιόλια* ή *ψέλλια*, καθώς και οι *δακτύλιοι* ή *κρικέλια* με ημιπολύτιμους λίθους, συμπλήρωναν το στολισμό τους.

... και άλλο πάντα δεν κατέχουν, μόνον το κεφάλι βρέχουν, τα μαλλιά τους να ξαθαίνουν⁷. Οι βυζαντινές κυρίες είχαν μακριά μαλλιά (*μαλλία* ή *μαλλίτζια*, όπως ονομάζονταν). Τα κοντά δήλωναν πένθος ή τιμωρία. Συχνά τα έβαφαν, κατά

προτίμηση ξανθά, εκτός εάν επρόκειτο για νύφη, η οποία τα έβαφε κόκκινα. Το ξανθό χρώμα στα μαλλιά θεωρούταν δείγμα ομορφιάς. Μετά το χτένισμα τα μάζευαν απλά πίσω από τον αυχένα με μια περόνη (*κρώβυλος*) ή τα έπλεκαν (όπως δηλώνει και το όνομα της κομμώτριας: *έμπλέκτρια*) σε πλεξούδες (*πλεξίδια* ή *πλόκαμοι*), με χρυσές ή χρωματιστές κορδέλες ενδιάμεσα. Οι περίτεχνες πλεξούδες, φτιάχνονταν με τους ονομαζόμενους *βοστρυχωτήρες* που λειτούργουσαν με θερμό αέρα, όπως οι σημερινοί «στεγνωτήρες ή πιστολάκια», ενώ διάφοροι κυματισμοί στα μαλλιά γινόταν με τους *καλαμιστήρες*, δηλαδή τις σημερινές «μασιές».

Εκτός από τα μαλλιά περιποιούνταν και το πρόσωπό τους: καθαρισμός, μάσκα για θρέψη και ενυδάτωση της επιδερμίδας, αφαίρεση των τριχών και τέλος βάψιμο. Τα υλικά για την περιποίησή τους (*έπιτρίματα* ή *εὐθειάσματα*, δηλ. φτειασίδια]) τα έπαιρναν απευθείας από τη φύση: το πρόσωπο και ο λαιμός βάφονταν λευκά με άσπρη σκόνη ανθρακικού μολύβδου, για το βάψιμο ματιών και φρυδιών χρησιμοποιούσαν το μαύρο χρώμα από θειούχο αντιμόνιο, τα κουκουνάρια ή την υγρή πίσσα, ακόμα και εάν είχαν βάψει τα μαλλιά τους ξανθά· τέλος, το κόκκινο χρώμα, με το οποίο έβαφαν τα μάγουλα, τα χείλη αλλά και την άκρη του πηγουνιού, το έπαιρναν από τα φύκια της θάλασσας.

Η όλη περιποίηση τελείωνε με διάφορα αρώματα, όπως: *σούσινον* παρασκευασμένο από κρίνα, *μύρσινον* από μυρτιά, *ρόδινον* από ανοιξιάτικα ρόδα, *στακτήν* από σμύρνα και κανέλλα, *οϊνάνθιον* από άγρια σταφύλια και τον αφροδισιακό *μόσχον* από τους αδένες που βρίσκονται στους όρχεις των ελαφιών (*musk*).

Όταν η ημέρα άρχισε να δίνει τη θέση της στη νύχτα και ο ήλιος σταδιακά να χάνεται στα ήρεμα νερά του Θερμαϊκού, στις 6μ.μ. όπως προέβλεπε το βυζαντινό τυπικό (*ἔκτη ὥρᾃ ἔφαγε, κανὼν γάρ φύσεως*⁸), ακούστηκε ο βαρύς ήχος του ρόπτρου της εξώθυρας. Οι καλεσμένοι άρχισαν να καταφτάνουν και οι επί της υποδοχής υπηρέτες ανα-

6. Διόδωρος ο Σικελώτης, *Ιστορική Βιβλιοθήκη*, 5.67 αναφέρεται από τον Μητροπολίτη Θεσσαλονίκης Ευστάθιο, *Παρεκβολαί εἰς τήν Ὀμήρου Ἰλιάδα καί Ὀδύσσειαν*.

7. *Συναξάριον τῶν εὐγενικῶν γυναικῶν*, στ. 511.

8. Σεβεριανός, *Περί κοσμοποιίας λόγος*, 56,490.

15

ενώ γνώριζαν την παρασκευή του ανθότυρου, *ἀπότυρον*, και της μυζήθρας. Εξαιρετικό έδεσμα θεωρούνταν ο *έψυ-τός τύρος* (σε σαγανάκι με ελαιόλαδο και ρίγανη). Τις ελιές τις διατηρούσαν σε άλμη ή σε ξίδι, πράσινες και μελανές, τις έτρωγαν θλαστές ή χαρακτές. Τις θρούμπες τις ονόμαζαν *δρουπάτες*.

Στο πρόδειπνο αρκετά δημοφιλείς ήταν οι ζωμοί (σού-πες). Η *κροκάτη μαγειρεία* (κακαβιά) με διάφορα ψάρια, μπαχαρικά και αρωματικά χόρτα, όπως νάρδος (βαλερι-άνα), κόλιανδρος, άνηθος, κρεμμύδια, πράσα, σκόρδα κ.ά. ήταν η πιο δημοφιλής σούπα. Με τα εντόσθια των ζώων, σε συνδυασμό με διάφορα λαχανικά, συνήθιζαν την πα-ρασκευή μιας σούπας γνωστής ως *μαγειριάς*, η οποία δεν είναι τίποτε άλλο από την πολύ γνωστή μαγειρίτσα. Μια άλλη σούπα, απλή στην παρασκευή και στη γεύση, ήταν το *άγιοζούμιν*, ένα είδος κρεμμυδόσουπας που τρώγονταν με *δίπυρο ἄρτο* ή *παζαμά*.

Το *σφουγγάτον*, ομελέτα με κρεμμύδια και μυρωδικά, αποτελούσε καθημερινή συνήθεια λόγω της αφθονίας των αυγών και δεν έλειπε από κανένα τραπέζι.

Εξαιρετικά ορεκτικά θεωρούνταν τα βραστά *σευκλο-γούλια* (παντζάρια) σερβιρισμένα με τυρί από γάλα βου-βάλας (μοτσαρέλα), η *κοτοπλακούς*, ένα είδος τυρόπιτας και ο *γαλακτώδης πλοκούς* ή *φλεψία*, αποτελούμενος από φύλλα ζύμης, στο εσωτερικό των οποίων τοποθετούσαν πολύ τραχανά με νερό, κρόκους αυγού, βούτυρο και τρίμ-ματα τυριού.

Η *φάβατα*, ο κυλός των αλεσμένων κουκιών με λά-δι και τσιγαρισμένα σκόρδα, το *μυτωτόν*, πολτός μαύρης ελιάς με λάδι και φιλοκομμένες σκελίδες σκόρδου, οι αχνι-στοί ή ψητοί *ἀμανίται* και η *παστομαγειρεία*, βραστά κομ-μάτια από παστό κρέας με λάδι και κρεμμύδι, ήταν επίσης περιζήτητα.

Ακόμη προσέφεραν, όσπρια όπως ο *φασίολος*, γνωστός και ως *πρισκοκοίλης*, *κουκκία* ή *κύαμοι*, φακή, *λουπινάρια* ή *θήρμα*, *μπιζέλια* ή *πισσάρια* και *έρέβινθους*, τα οποία αγό-ραζαν ψητά ή βραστά, από τους *πουσκάριους* στην αγορά.

Το ορεκτικό όμως που ταίριαζε περισσότερο από όλα σε ένα επίσημο δείπνο, ήταν το μαύρο και ερυθρό χαβιάρι,

το οποίο προμηθεύονταν από την Ρωσία.

Μετά τα ορεκτικά του *πρόδειπνου* σειρά είχαν τα κύρια πιάτα του *δειπνου*. Η οικοδέσποινα φρόντισε στο τραπέ-ζι της να παρατεθούν θαλασσινά και κρεατικά, ώστε να ικανοποιηθούν όλες οι γευστικές προτιμήσεις των καλε-σμένων.

Βραστές *καραβιδίτσες*, *τηγανιού καραβιδίτσες*, και *λαχανάκια και φακή* με *στριδομύδια και μι-σογέμιστα τα χτένια* με *σωλήνες, φάβα αλεσμένη με μέλι και με ρύζι*, *ξεφλούδιστο φασόλι*, *ελιές και χαβιαράκι και φθινοπωρινά αυγοτάραχα για την ανορεξία*, *μηλάκια και φοινίκια, σύκα και κα-ρυδάκια και μερικές σταφίδες και γλυκό από κίτρο*.¹⁶

Το έργο αυτό αναλάμβανε ο *δομέστικος*, ο οποίος μαζί με τους βοηθούς του θα κουβαλούσαν από το μαγειρείο τους δίσκους.

Στις μεγάλες πόλεις και γενικότερα όπου δεν υπήρχε άμεση δυνατότητα αλιείας, τα μεγάλα και ακριβά ψάρια, όπως κέφαλοι, συναγρίδες, μπαρμπούνια, λαβράκια, λυ-θρίνια και καλκάνια ήταν προνόμιο των λίγων, ενώ οι υπό-λοιποι περιορίζονταν στα μικρά ψάρια, σαρδέλες, παλαμί-δες, σκουμπριά, τσίρους και κυρίως στα παστά.

Τα *ὀψάρια* τρώγονταν ψητά ή τηγανητά (*ὀφτοί* ή *τηγά-νου ἰχθύες*) και βραστά. Γνωστά εδέσματα ήταν οι *ἰχθείς ἐν ἄρτιδίοις ἐνωπτημένοι*, δηλαδή μια πίτα από ζύμη γεμιστή με μικρά ψάρια και το *διπλοτήγανον*, μια ομελέτα από μι-κρά αλευρωμένα ψάρια τα οποία στο τηγάνι γινόταν μια μάζα, η οποία ψήνονταν και από τις δυο πλευρές. Άλλοι θαλασσινοί μεζέδες ήταν τα *ἀγνά*, δηλαδή τα μαλάκια και τα οστρακόδερμα, τα οποία μαγείρευαν με τους συνήθεις τρόπους ή τα έτρωγαν ωμά. Προτιμούσαν τα καλαμάρια, τα χταπόδια, τις γαρίδες, τα χτένια, τις πεταλίδες, τα μύδια, τα στρείδια και τους αχινούς.

Πρώτα διαβαίνει το βραστό, ψημένο τουρλωτό, και δεύτερο τ’ ακρόβραστο βυζί φιλοκομμένο και τρίτον η ξινόγλυκη κροκάτη μαγειρία, νάρδο έχο-ντας, γαρίφαλο τριμμένο σε γουδί και μανιτάρι, ξίδι και από το άκαπνο το μέλι και μέσα κείται κόκκινη φιλομήλα και κέφαλος τριπίθαμος αυγά-τος απ’ το Ρήγιο και συναγρίδα ώριμη, ω Θεέ μου μαγειριά! Να έτρωγα τα τρίμματα και το ζουμί της να έπινα και να ‘τσουζα και χιώτικο καν τέσ-σερα κανάτια.¹⁷

Στη συνέχεια, σειρά για να περιποποιηθούν τους συνδαι-τυμόνες, είχε ο μάγειρας με τη συνοδεία του, τους έγγι-στιάριους και τους *καρυκευτές*, κουβαλώντας μεγάλους βαρείς δίσκους γεμάτους με κρεατικά. Ο μάγειρας είχε εξαντλήσει όλη του την τέχνη στο ψητό. Κατσικάκι ψημένο στο φούρνο, γαρνιρισμένο με άγριες αγκινάρες και διάφο-ρα *άνηθοκουδόμεντα*, περιχυμένο με γλυκάδιον (γλυκό ξύδι / βαλσάμικο). Στις άκρες του δίσκου που μοσχομύριζε από τα μπαχαρικά της Ανατολής, υπήρχαν μερικά ψητά καρό-τα με σάλτσα από κύμινο και λάδι, τα οποία αγοράστηκαν από τους *δαυκοψήστες* της αγοράς.

...*ανασκουμπώματα* τρανά, μπουκιές να βλέπεις τότε.¹⁸

Τα κρέατα τρώγονταν με τους παραδοσιακούς τρόπους, δηλαδή ψητά (*έψητά* ή *ὀφτά*), βραστά (*έφτά* ή *έκζεστά*) και παστωμένα (*ταρίχη*). Πρώτα στην προτίμσή τους ήταν τα αμνοερίφια, ενώ το *χοίριον* κρέας μαζί με τα *ὀρνίθια* έπονταν.

Τα μικρά γουρουνόπουλα, οι *γαλαθνηοί* ή *δέλφακες* στη σούβλα, αλειμμένα με μέλι ήταν ιδιαιτέρως γευστικά. Το ίδιο και η *χοιρινομαγειρεία*, κομμάτια κρέατος εμβαπτισμέ-να για αρκετή ώρα πριν το ψήσιμο, σε οξύ μέλι. Για την *λαπάρα μονθυλευτή*, χρησιμοποιούσαν χοιρινή κοιλιά γεμι-

στή με φιλοκομμένο κρέας, διάφορα καρυκείμενα (πιπέρι, γαρίφαλο, κανέλα, μοσχοκάρυδο), αμύγδαλα, κουκουνάρια και σταφίδες. Η ίδια συνταγή εκτελούνταν και με κότα ή κόκορα, την οποία ονόμαζαν *ὄρνις μονθυλευτή* (χριστου-γεννιάτικη γεμιστή γαλοπούλα). Τον κόκορα επίσης, συνή-θιζαν να τον μαγειρεύουν μέσα σε κρασί, στο οποίο έρι-χναν κομμάτια ζύμης, αφού τα στριφογύριζαν στα χέρια και δημιουργούνταν τα ονομαζόμενα *μακαρούνια* (χυλο-πίτες). Η *σουγλιταρέα*, αποτελούνταν από μαστούς χοίρων τυλιγμένων με έντερα ψητά στη σούβλα.

Οι Βυζαντινοί ήταν δεινοί κυνηγοί και είχαν αδυναμία στα βρώσιμα θηράματα. Ελάφια, αγριόχοιροι, λαγοί, πέρ-δικες και φασιανοί, ορτύκια και αγριόπαπιες, έβρισκαν συ-χνά τη θέση τους στο τραπέζι τους. Ο λαγός τους άρεσε κρασάτος ή ξιδάτος. Το *κρασάτο λαγομαγείρεμα* ήταν από τα πιο νόστιμα φαγητά. Για να γίνει μάλιστα πιο πικάντικο, έβαζαν μέσα *πιπεράδες* και άλλα μπαχαρικά, όπως γαρί-φαλο και νάρδο. Το αγριογούρουνο το έτρωγαν συνήθως *άρβελιστό*, δηλαδή κομματιαστό, ένα είδος χονδρού κιμά. Με αυτό έφτιαχναν επίσης και τα *σφαιρία* (κεφτέδες).

Όσα κρέατα δεν καταναλώνονταν αμέσως μετά τη σφαγή του ζώου, τα πάστωναν. Τα *ἀπόκτια* όπως τα ονό-μαζαν, αφού αφαιρούσαν τα κόκαλα, τα αλάτιζαν και τα ξέραιναν στον ήλιο. Το χοιρινό το πάστωναν μέσα σε πή-λινες στάμνες και πιθάρια και το ονόμαζαν *κουμνιαστό* ή *κουρουπιαστό*.

... *καί πασπαλάδες λιπαρούς καί παραγεμισμένους*. Οι *πασπαλάδες* ήταν ένα είδος λουκάνικου, που παρασκευ-άζονταν από αλεύρι, χοιρινό λίπος και μικρά κομμάτια κρέατος. Τα λουκάνικα αναφέρονται ακόμη και ως *βερ-τζίκια* ή *νεύρα*. Από τις γραπτές πηγές μαθαίνουμε πως τα λουκάνικα αποτελούσαν ένα πρόχειρο και γρήγορα γεύμα, κάτι σαν το σημερινό, street and fast food. Ο Ανδρέας ο σαλός, όπως αναφέρεται στον βίο του, περιδιάβαζε τους δρόμους της Πόλης κρατώντας *σαλτσίκιον* (είδος λουκάνι-κου) μέσα σε *άφρατούτζικον ἄρτίδιο*, περιχυμένο με σινάπι, μαύρη μουστάρδα. Αυτό το «hot dog του Μεσαίωνα» το συνόδευαν πάντα με μαύρο κρίθινο οίνο, δηλ. μαύρη μπύ-ρα.

17. *Πτωχοπροδρομικά*, στ. 163-172.

18. *Πτωχοπροδρομικά*, στ. 191-203.

Τα εντόσθια αν και θεωρούνταν υποδεέστερη τροφή, εντούτοις τα τιμούσαν δεόντως. Η *πλεκτή* (κοκορέτσι) και το *γαρδούμπιον* στη σούβλα, ικανοποιούσαν και τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους.

... *σέλινον, πρασομάρουλον καί κάρδαμον καί ἰντύβιν, σπανάκιν, χρυσολάχανον, γογγύλιν, ματζιτζάνιν, φρύγιον κράμβην καί γουλίν καί ἀπό τό κουνουπίδιν...*¹⁹. Τα κρέατα συνήθως συνοδεύονταν από διάφορα λαχανικά, ενώ οι μάγειροι δεν ήταν καθόλου φειδωλοί στη χρήση των καρυκευμάτων. Όσο πιο πολυσύχναστοι γίνονταν οι δρόμοι για την Ανατολή, τόσο περισσότερα μπαχαρικά έφταναν στο Βυζάντιο. Μεγάλη κατανάλωση είχαν και τα άγρια χόρτα και οι βολβοί. Τα λαχανικά εκτός από φρέσκα τρώγονταν βρασμένα, ψητά και τουρσί. Μια γνωστή συνταγή, η οποία με ευκολία περπάτησε μέσα στους αιώνες και έφτασε μέχρι τις μέρες μας, ήταν οι σημερινοί λαχανοσαρμάδες. Οι αρχαίοι Έλληνες συνήθιζαν να τρώνε τυλιγμένο κομματιαστό κρέας (κιμά) μέσα σε φύλλα συκιάς. Η αρχαία ονομασία όμως της συκιάς, *θρίον*, από ότι φαίνεται παρερμηνεύθηκε από τους βυζαντινούς με τη λέξη *φρύον*, που σήμαινε το *φρύγιον λάχανον*. Ντολμάδες έφτιαχναν επίσης, από αμπελόφυλλα.

Όταν κάποια στιγμή, το «λιτό» φαγοπότι, θα έφτανε στο τέλος του, ερχόταν η σειρά του *ἐπίδειπνου* ή *δούλκιου*. Οι *πλακουντοποιοί* κουβαλώντας μεγάλους μεταλλικούς δίσκους θα σερβίριζαν τα *μελίπηκτα* ή *τραγήματα* ή *μελιτηρά*.

Από τα πιο περιζήτητα γλυκίσματα της εποχής, τα οποία πωλούνταν και στους δρόμους της πόλης από πλανόδιους πωλητές, ήταν ο *πλακούντας*. Το γλύκισμα παρασκευάζονταν από διάφορα επίπεδα ζύμης γεμισμένα με μέλι και μαλακό τυρί. Μερικές φορές χρησιμοποιούσαν και καρύδια, ενώ το πασπάλιζαν με κανέλα (σκαλτσούνια). Παρόμοιο γλύκισμα με την ονομασία πλατσέντα φτιάχνεται στην Λέσβο, ενώ ως plăcintă στην Ρουμανία και ως plaginđi, plagunda, και pghagund στην Αρμενία.

Γνωστά γλυκίσματα ήταν επίσης, το κίτρο ψημένο με

μέλι, η *συκομαγίς* (πολτός σύκου), το *κυδωνάτον* (κυδωνόπαστο), η *οϊνούττα* (μουστοκούλουρο), η *γκρούτα* (μουσταλευριά), ο *σησαμούς* (παστέλι), το *καρυδάτον* (καρύδια με μέλι), η *πλακόπιτα* ή *άμυγδαλόπαστα* ή *μαρζαπάς* (σημερ. μαρζιπάν), το *δούλκιον* (χαλβάς σιμιγδαλένιος), τα *λαλάγ-για* ή *έγκρίδες*, κομμάτια ζύμης που φουσκώνουν καθώς τηγανίζονται στο λάδι (λουκουμάδες) και από τον 13^ο αι. και μετά, όταν εισήχθη η ζάχαρη, από τους Σταυροφόρους και πολύ γρήγορα έγινε της μόδας, η *δρυζα* μετά γάλακτος *κατασκευασμένη καί σύν σακχάρου μεταλαμβανομένη* (ρυζόγαλο).

Εκτός από τα γλυκά, βασικό συμπλήρωμα ενός πετυχημένου γεύματος ήταν και τα φρούτα και οι ξηροί καρποί. Έτρωγαν μετά βουλιμίας τους καρπούς της ροδιάς και της φοινικιάς. Αχλάδια υπήρχαν διαφόρων ειδών κα τα ονόμαζαν *δχνες*. Για να τα διατηρούν όλο το χρόνο, τα έβαζαν μέσα σε πήλινα κιούπια με μέλι. Οι γιατροί της εποχής θεωρούσαν ότι προστάτευαν από τις δηλητηριάσεις, γι’ αυτό και τα έτρωγαν σχεδόν πάντα μετά από ένα γεύμα που περιείχε άγρια μανιτάρια. Τα σύκα και τα μήλα ήταν επίσης δημοφιλή. Τα σταφύλια ήταν περιζήτητα, καθώς και τα κεράσια και τα μούρα (σुकάμινα). Από τους ξηρούς καρπούς ξεχώριζαν τα αμύγδαλα, τα κάστανα, *πιτάκια* ή *βιστάκια*, τα φιστίκια, τα καρύδια και τα κουκουνάρια.

Μαζί με τα επιδόρπια, οι Βυζαντινοί συνήθιζαν να πίνουν διάφορα *ήδύποτα* ή αλλιώς *σίκερα*, όπως το *σιραϊο* (χυμός ροδιού), το *θασόρροφον* (σουμάδα), το *ροδόμελι*, το *μελίγαλα* και το *ύδρόμελι*, που το έφτιαχναν με ένα μέρος μελιού και δύο μέρη νερού και το *εύκρατον*, ζεστός ζωμός από πιπέρι, κύμινο και γλυκάνισο.

Τα περισσότερα από αυτά είχαν χωνευτικές ιδιότητες ή εξαφάνιζαν τις οσμές των φαγητών που είχαν προηγηθεί.

*Τράπεζα ἀπό εὐχῆς ἀρχομένην, καί εἰς εὐχὴν καταλήγουσα, οὐδέποτε ὑστερηθῆσεται.*²⁰

Πριν ξεκινήσουν να τρώνε, απαραίτητη συνήθεια αποτελούσε η προσευχή.

Οι άνθρωποι πίνουν «εις υγείαν» από τότε που ξεκίνησε η οινοποσία. Αν και ήταν ευρέως αποδεκτή η άποψη ότι με τις προπόσεις και το τσούγκρισμα των ποτηριών, τρώμαζαν τα κακά πνεύματα και απομακρύνονταν από το τραπέζι, εντούτοις πιο πιθανό φαίνεται η παράδοση αυτή να γεννήθηκε από αρχαία κοινωνικά τελετουργικά, όταν οι άνθρωποι έπιναν από το ίδιο δοχείο, το οποίο αποκαλούσαν «δοχείο της αγάπης». Με το πέρασμα των αιώνων οι άνθρωποι άρχισαν σιγά σιγά να προτιμούν να πίνουν από τα δικά τους ποτήρια και όχι από ένα κοινό σκεύος όλοι μαζί. Σίγουρα αυτό είχε θετικές επιπτώσεις σε θέματα υγιεινής, όμως χαλούσε την αίσθηση «ενότητας» που προκάλούσε η κίνηση του να πίνει κανείς από το ίδιο δοχείο με άλλους. Έτσι, προκειμένου να επαναφέρουν το αίσθημα αυτό, άρχισαν να υψώνουν τα ποτήρια τους και να τα τσουγκρίζουν. Φέρνοντάς τα κοντά συμβόλιζαν τη συντροφικότητα.

Ο οικοδεσπότης αφού σπκώθηκε όρθιος ύψωσε το ποτήρι του και καλωσόρισε όλους τους συνδαιτυμόνες. Τότε όλοι μαζί ευχήθηκαν ο ένας στον άλλο:

Πίνω εἰς ὑγείαν πάντων ἡμῶν

Παναγιώτης Καμπάνης

Δρ. Αρχαιολόγος – Ιστορικός

Αν. Προϊστάμενος

Τμήμα Συλλογών Γλυπτικής, Ξυλογλυπτικής,

Κεραμικής, Μικροτεχνίας,Νομισμάτων και Υφασμάτων

Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Καμπάνης Παναγιώτης, «Βυζαντινών διατροφή, από το ὕπαρ στο ὄναρ», στο *Ο Πολιτισμός στο Τραπέζι*, Πρακτικά Ημερίδας 2005-6 Αρχαιολογικό Μουσείο Θεσσαλονίκης, Θεσσαλονίκη 2010.

Κουκουλές Φαίδων, *Βυζαντινών βίος και πολιτισμός*, τ. Ε΄, Αθήνα 1952

Μότσιας Χρήστος, *Τι έτρωγαν οι Βυζαντινοί*, εκδ. ΚΑΚΤΟΣ, Αθήνα 1998.

Σταμούλης Δημήτριος, *Πτωχοπροδρομικά*, Αθήνα 1982.

19. *Πτωχοπροδρομικά*, στ.914.

20. Ιωάννη του Χρυσοστόμου, *Λόγος Β΄, Περί εὐχῆς*.



Dinner in Byzantine Thessaloniki

Byzantine Thessaloniki, on the feast day of its patron and protector, St Demetrios. “The city, more resplendent than any other under the vault of heaven”,¹ has once again donned its finery to welcome the pilgrims arriving from all over Christendom to pay their respects to the Great Martyr and attend the magnificent ceremony with which the Thessalonians honour the memory of their saint, and the thousands of buyers and sellers flocking to what may have been the Byzantine Empire’s fair.

The unknown author of the *Timarion*, a unique literary work written in the 11th or 12th century, provides a wealth of information about that festal day and the great Demetria fair. The description is thrilling:

...the festival is celebrated over three days, with three all-night vigils, by a multitude of priests and cantors ... by night with lamps and great candles ... on the festal day the Governor of the place [this was presumably one of the sons of Anna Doukaina and George Palaiologos, Andronikos or Nikephoros] arrived at the church, attended by a large company of guards ... both foot and horse ... fine vigorous men, initiates and nurslings of warlike Ares, beautifully dressed in fully embroidered silks, with blond curls like the blossoms of the hyacinth ... all these astride proud Arabian steeds ...their harness flashing with silver and gold ... after them came the Doux. Cupids, Muses and Graces ran before and behind him... and neither the Pleiades nor the Morning Star shone so brightly

1. Constantine VII Porphyrogennetos, *To his son Romanos*, ll.79, 177.

as he ...his eyes flashed with joy, as if he had enjoyed a cup of wine, and his teeth were whiter than milk. His body was perfectly made, his stature tall, his features regular ...so that one naturally said of him that “nothing was needed either to be added or to be removed” ... his face was mobile, showing now the grace of Aphrodite, then the sternness of Ares, and later the majesty of Zeus ...his hair was neither dark nor fair but of a wonderfully blended shade ... a mix marrying love and valour ... he bent his knee to the Martyr in the customary manner and from the crowd there arose the applause habitual in the presence of their Archon ...he took his prescribed place and summoned the bishop to stand beside him ... then the Divine Service was celebrated in every point ...

After the celebration of the divine rites in the church, the writer gives a detailed description of the three-day Demetria fair. He lays special weight on the afflux of people from all parts, attesting to the widespread reverence in which St Demetrios was held. The fair was held on the plain between the city walls and the river Axios.

The merchants’ booths were set up in parallel rows opposite one another over a great space ...like tiny feet projecting sideways from a long snake-like bodythe whole brought to mind a centipede... There was an abundance of silks, a wonderful variety of vessels and utensils of glass or metal, linens, honey, hides and agricultural products brought from northern peoplesChinese vases, Russian caviare, leathers, Persian carpets ...

The lady of the house, the principal personage in our tale, dwells in a handsome two-storey house in a street on the slopes of the Upper Town, the fashionable quarter where all the prominent citizens live, near the Leophoros and the central marketplace.

Today she is in especially high spirits, because on account of the Demetria her parents and siblings have come from Constantinople on a visit. She has not seen them in

many years and is happy and excited. She has entertained them royally and tonight will be hosting a fine dinner in their honour, at which they will meet the friends she has made in her new home.

Towards the end of the Early Christian period, the Greco-Roman *domus* gave way to the mediaeval Byzantine house, which might be called *oikia*, *oikos*, or *hospitium* and might be owner-occupied or rented (*idiotiko* or *enoikiako*). It might have a single storey, in which case it was described as low-to-the-ground (*chamogeon*), or it might have two, lower and upper, *katogion* and *anogion*. The two storeys would be connected by a handsome staircase, wooden if interior, marble if exterior. The ground floor usually included storage areas. The interior layout changed, with large rooms giving way to smaller spaces divided by cloth partitions. The *triclinium*, the official reception room in the centre of the house where for centuries guests had been received and dinner parties held, contracted in the Byzantine age into the *sala*, which replaced all the common areas. The *triclinium* had also been known as the *andron*, the men’s apartment, because it was used only by the men of the household – in the words of Eustathius of Thessalonica: ὁ κοινῶς λεγόμενος ἀνδρῶν, ἀνδρεῶν κεῖται – since women did not attend banquets and symposia (wine-parties).

In the formal reception rooms the floor (*patos*) would be laid with colourful mosaics; family bedrooms had wooden floors, described as *xylopatoton* or *sanidopatoton*, while in the kitchens and servants’ quarters (*mageireia* and *parakellia*) the floors were merely of beaten earth, that is, *apatoton* or “unfloored”.

*...καὶ ἱστοριογραφίζουσιν ἢ χρωματοπλουμίζουσιν/ σπίτια ...καὶ ἄλλους οἴκους φοβερούς μεγάλων μεγιστάνων.*²

2. *Fabula iucunda animalia quadrupedum*, ll. 399.

These houses were generally decorated with fine murals filled with geometric or floral motifs. Their main façade did not generally face the street, but rather looked onto a garden or courtyard. Above the door (*thyra* or *pyleona*) there would customarily be a tablet bearing an invocation such as *Lord, bless our going out and our coming in, Amen*, or an apotropaic symbol or phrase, or an image of the Blessed Virgin, in such case described as Panaghia Portarea or Portaitissa, that is, “Our Lady of the door”.

The table occupied a separate apartment, known by a variety of names including *aristerion*, *symposion*, *euphranterion*, *geusterion*, and *deipneterion*.

...καί τό τραπέζιν ἔστησαν μέ τήν ἐξόπλισίν του.³

The first step in the laying of the table in preparation for a dinner was wiping it clean with a sponge soaked in water and balsamic oils, so that it would give off a pleasant fragrance during the meal.

Tables were made of wood, but the wealthy and the noble would ensure that theirs were ornately decorated with silver, ivory or gold leaf, to impress their guests. Dining tables were round; rectangular tables would be introduced later. Round tables were preferred, as Eustathius of Thessalonica explains, to avoid giving offence, since all places were equal: διά τήν ἀνυπέβλητον ἰσότητα καί πρὸς ὁμοιότητα τῆς τροφοφόρου ἄλωνος.⁴ There were also small side tables, described as *symbalta* or *systelta*, which could be opened or closed according to the number of guests.

It seems that the custom of reclining on couches at symposia and official dinners prevailed until the 10th century, with the food set out *chamokoumba*, i.e. on low tables placed on carpets spread over the floor. From the 10th century on guests were seated on various kinds of

chairs: *skamnoi*, *sellia*, *thronia*, included folding or extensible types (*symbalta*).

The next step was spreading the tablecloth – the *mensalion* (Latin *mensa*=table), its fabric reflecting the householder’s social and financial status. Tablecloths were usually made of embroidered cotton or linen, with fringing around the hem. Next came the table napkins (*cheiromaktra*, *encheiria* or *mandelia*), for wiping the hands, since the food would be eaten with the fingers.

Tableware for general use would be made of pottery. From the 10th century on, when the art of glazing was revived, simple dishes became minor works of art: with their brilliant colours and intricate designs, they added a touch of luxury to the Byzantine table. The wealthy preferred to see gold and silver on their table, along with colourful imported Venetian glass; these things would be kept in the *arcla*, or storage chest, and used only when the host wished to make a special impression on someone. Soups were eaten from *koupes* (bowls) and other foods from *pinakia* (plates). *Minsouria* were large, deep platters, often made of silver with repoussé decoration; in smaller sizes (*minsourakia*) they could be made of solid gold. These held the main dishes served at the meal; side dishes and condiments were presented in *scutelia*, *tryblia*, *gabadia*, *alatika* and *mouchroutia*. The wine-steward served the company in drinking-vessels (*poteria*) of various sorts, which – depending on their shape and size – were called *kaukia*, *baukalia*, *chalintzia*, *krosobolia*, *kraters* and *kylixes*.

One particular utensil that was never missing from any table was the *saltsarion*, or sauce-boat. Because most meat and fish was salted, the Byzantines liked to pour a warm sauce (*perichyma* or *savoura*, from the Latin *sapor*=flavour) over their food; the word persists in the culinary term *savoro*, the spicy sauce used with fried fish. Byzantine sauceboats were glazed pottery vessels made in the shape of a truncated cone, with an opening in the lower part for whatever fuel was used to keep the sauce warm.

The most popular sauce throughout the Byzantine Empire was *garum*, which was made from small fish, boiled

whole, with their intestines. Depending on whether it was prepared with water, wine, vinegar or oil it was called *hydrogaro*, *oinogaro*, *oxygaro*, *elaiogaro* or *garelaio*.

Table knives, made of iron with elaborately decorated handles of ivory, amber or silver were used, and spoons (*kochliaria*) for soups and similar dishes. Western chroniclers of the 10th century recount that when the Byzantine princess Theodora Doukaina arrived in Venice for her wedding to the Doge she introduced the use of the fork, which was considered a “dangerous innovation and affectation”. The first forks (*peronia* or *souvlia*) had two tines; later they were three- or five-pronged (*trichela* or *pentachela*). Byzantine diners would also be able to avail themselves of toothpicks, either thin pointed slivers of wood or bone and metal probes.

The mistress of the household casts a final look at the table and the room. Her eyes and the smile playing on her lips show her to be very pleased with the preparations that have been made. Everything is just as she has planned it.

Now it is time for her to go and dress. She is the lady of the house, after all, and must present a distinguished appearance. She climbs the great stairway to the upper storey, leading to the inner apartments, and enters her own chamber where her *therapenides* are waiting to help her dress and the best hairdressers (*kourides*) and cosmeticians (*psemythiologoi*) have been engaged to arrange her hair and paint her face.

In the Byzantine period all social occasions demanded the appropriate costly and elegant dress, with details denoting various specific titles and offices. Ladies were clad in expensive fabrics, including Chinese silks, Egyptian cottons and linens, Syrian damask, all heavily embroidered with gold and gemstones. The basic garment was the under-tunic (*tunica intima*), which was worn by both sexes. Over it, ladies wore a long pleated robe, the *stola*. This was belted around the waist, forming deep or shallow folds. Following the fashion of the day, “short over long”, they wore two chemises, a long one with a short one over

it; the second was usually sleeveless. The long chemises were made from simple woven cloth trimmed with decorative bands around the hem (*clavi*) and applied ornaments, round (*segmenta*) or square (*tabulae*), embroidered, woven or dyed purple. On their feet they wore light sandals (*blautae*, or, as Clement of Alexandria calls them, *phaiasia*), made from sheepskin, calf or camel hide, or heavy silk. The head was covered with a white kerchief (*kekryphalos*, *kephalodesmos*, *phakiolion*) of cloth or netting, and over that the *maphorion*, a hooded mantle worn by all decent women for the sake of modesty: it was improper to appear in public uncovered. Both men and women wore embroidered cuffs, which were sometimes replaced by wide bracelets decorated with precious stones or enamelwork.

Jewellery (*kosmia* or *kosmidia*) has always played an important role in people’s lives. Despite the exhortations of the Church Fathers to simplicity of dress, the inclination to personal adornment, for display or to enhance one’s appearance, was no less powerful in Byzantium than in any other culture.

Gold earrings (*enotia* or *scholarikia*) decorated with pearls or gemstones, designed to sit neatly on the earlobe or hang down almost to the shoulder, were the most popular ornament for both sexes. Vanity has never been a purely female characteristic and Byzantine men took great pains over their appearance: φοροῦσι δὲ καὶ κόσμον χρυσοῦν οὐ μόνον αἱ γυναῖκες, ἀλλὰ καὶ οἱ ἄνδρες, περὶ μὲν τοὺς τραχήλους ἔχοντες στρεπτοὺς κύκλους, περὶ δὲ τὰς χεῖρας ψέλια⁵ (*gold ornaments were worn not only by the women but also by the men, who had twisted circlets around their necks and bracelets on their arms*). Round their heads women wore a gold chain with a fringe of gold coins, known as *koutelites* or *koutelia*. Men wore torcs (*maniakia*) or *meniskoi* around their necks, while crosswise on their breast women wore a gold cestus (*kathema* or *katheter*), the famous *kestos imas* (golden girdle) of Aphrodite.

3. Constantine VII Porphyrogennetos, *Ekthesis*, 602,4.

4. According to Homer, XVI, 1401-45, cited by Eustathius of Thessalonica, *Commentaries on Homer’s Iliad and Odyssey*.

5. Diodorus Siculus, *Library of History*, 5.67, cited by Eustathius of Thessalonica, *Commentaries on Homer’s Iliad and Odyssey*.

Bracelets (*peribrachionia* or *brachiolia* or *psellia*) and rings (*dactylloi* or *krikelia*) set with semi-precious stones completed their adornment.

...και άλλο πάντα δεν κατέχουν, μόνον το κεφάλι βρέχουν, τα μαλλιά τους να ξαθαίνουν⁶ (*and they think of nothing else but soaking their heads to make their hair blonde*). Byzantine ladies had long hair; short hair was a sign of mourning or punishment. It was often dyed, preferably blonde, which was an emblem of beauty, except for brides, whose hair was dyed red. After combing the hair was simply drawn back and clasped at the nape with a *krobylos* or styled in braids (a hairdresser was a “braider”, *emplektria*) or ringlets threaded with gold or coloured ribbons. The ornately curled styles were created with the aid of a hot-air device (*bostrychoter*) that worked like today’s hair-dryers, while various waves and crimps were achieved with a kind of curling iron or tongs (*kalamisteres*).

Byzantine ladies also paid great attention to their faces, using cleansers and masks to moisturise and nourish the skin, removing unwanted hair, and applying make-up. Their cosmetics (*epitrimata* or *eutheiasmata*) were all natural: face and neck were painted white with a powder of lead carbonate, eyes and eyebrows were blackened with kohl (derived from a sulphide of antimony), tar or pine pitch, even when their hair had been dyed blonde, while the rouge they applied to their cheeks, lips and the tip of the chin came from a certain seaweed.

The final step was the application of various perfumes, for example: *sousinon* made from lilies, *myrsinon* from myrtle, *rhodinon* from spring roses, *stakten* from myrrh and cinnamon, *oinanthion* from wild grapes, and *moschon* from the musk secreted by the male musk-deer.

As day yields to night and the sunlight gradually disappears from the calm waters of the Thermaikos, at the sixth hour (as prescribed by Byzantine custom: ἕκτῃ ὥρᾳ

ἔφαγε, κανὼν γάρ φύσεως⁷), there comes the heavy sound of the knocker against the outer door. The guests are arriving and are escorted by a servant to the *sala*, where the master of the house awaits them: welcoming guests is a male privilege, forbidden to women. They are soon joined by the visiting relatives, descending from the rooms assigned to them, and lastly by the lady of the house, always imposing and resplendent but also always modest, gaze kept low.

The servants have lit the candles in the candlesticks, the lamps on their stands, the candelabra and the bronze chandeliers hanging from the ceiling. The golden light that immediately flooded through the rooms of the house and the distinctive scent of the beeswax candles creates a hospitable warmth.

After the introductions have been made and the company has been offered a *kerastikon*, a refreshing sweet drink as prescribed by ancient custom, the *vestomiliarsia* are exchanged: ἔπειτα εἰσέησε δῶρα καὶ ὁ δαιτυμὼν ἀπῆει τι φέρων οἴκαδε.⁸ These gifts were most commonly wine, rare foods, costly fabrics, table ware, implements.

When all is ready, the mistress of the house claps her hands together rhythmically, signalling the company to move into the dining-room for the *tsimpousion* (a corruption of the ancient word *symposion*).

The *artiklines* was the servant who seated the guests according to the status afforded by their title, wealth or degree of kinship. There were specific criteria determining the seating arrangement around the table. The guest of honour could choose the best place (*locus consularis*) next to the host, while the other guests occupied the places to which they were shown. This procedure followed a strict protocol based on social standing, with the most important occupying the highest couch (*lectus summus*) and so on down. Women ate with the men only at family meals

or when the guests were all kinfolk; otherwise, they ate separately. The children of the rich apparently ate with their parents, seated either on the lowest couch (*lectus imus*), below their father, or on the edges of the couches, or in a separate room with the children of the guests.

...καὶ τότε ὁ νεότερος πιάνει τὴν κιθάρα...ἄντερα ἔκλωσε καλῶς καὶ ἔκαμε τις κόρδες...⁹ (*...and then the young man takes up the kithara ... tautened the strings and readied the chords*).

Although the Church was officially against dancing, secular music and theatrical performances, deeming these – in the words of St John Chrysostom – “satanic and pernicious”, the Byzantines continued to enjoy them. Music and dancing were indispensable elements of the entertainment offered to guests. The householder who invited his respectable friends and acquaintances to dinner would arrange for the hiring of professional dancers, musicians and mimes to delight the company. Love songs, drinking songs, recitations and acts of various kinds were performed to the sound of the flute, Pan-pipe, lute, rattle, drum and cymbal.

...ἀνοίγουν τὰ τραχήλια δείχνουσιν καὶ τὰ βυζούλλια¹⁰ (*... they bare their necks and display their breasts*).

The “lascivious undulations” of dancing girls continued to be crucial to the success of any official banquet or private dinner party. They wore full-length purple or deep blue tunics made of costly materials and richly embroidered, fastened at the breast with brooches or pleated sashes, with long sleeves that accentuated their arm movements. Their hair was always loose, their heads covered with a sheer veil.

The spectators encouraged the singers and dancers

with an enthusiastic drawn-out hissing sound.¹¹

The menu (*edesmatologion*) for a formal dinner always comprised three courses: the *prodeipnon*, the *deipnon*, and the *epideipnon*.

At a signal from the *trapezarios* a procession of youths and maidens, well-groomed and neatly dressed, troop in from the kitchen. First are the *thermodotes* and the *nipsistarios*, bringing in the *chernivoxeston*: a jug of warm water perfumed with lavender or citrus oil (*epichytes*) and a basin (*chernivon*), so that the guests may wash their hands before eating; they will return at the end of the meal.

Then a large radish is placed in front of each person; this will be eaten slowly during the course of the meal as an aid to digestion and, so it was believed, to enable one to drink heartily with no ill effects (... γιὰ ὄσους βούλονται πολὺν οἶνον πίνειν καὶ μὴ μεθύσκεσθαι). The Greek name of this invaluable vegetable, *raphanis*, comes from roots meaning “to appear easily”, because once sown it sprouts immediately.

A good hostess ensured a plentiful supply of νεαρόν ὕδωρ (fresh water) throughout the meal. Water boys served it from ornately decorated flasks which were kept cool at the bottom of the well when not actually in use.

Λοιπὸν καὶ τὸν Παράδεισον / δίχως κρασίῳ μισῶ τὸν¹² (*Without wine even Paradise would be detestable*).

The Byzantines loved wine and had a wide variety to choose from. They distinguished wines by colour, as *lefkos* (white), *kirrhos* (yellow), *roussios* (red) or *melanos* (black), and by character, as *apalos* (soft, smooth), *styphon* (astringent), *austeros* (harsh) or *glykazon* (sweet). All wines were labelled by their place of origin: thus we find references to the fragrant wine of Thasos, the wines of Chios, Ikaria, Samos, Maroneia, Naxos, the sweet-drinking wine of Crete, and many more.

Wines, particularly older wines, were also frequently drunk spiced: with the addition of honey and pepper they

6. Συναξάριον τῶν εὐγενικῶν γυναικῶν [Synaxarion of Noble Women], ll. 511.

7. Severian, *On the Creation of the World*, 56,490.

8. Libanius, *Περὶ τῶν ἐν ταῖς ἐορταῖς κλήσεων λόγος* [On Invitations to Feasts], Oration 53, 16.

9. Digenes Akritas Basileios, IV, l. 1827.

10. Συναξάριον τῶν εὐγενικῶν γυναικῶν [Synaxarion of Noble Women], ll.600

11. Constantine VII Porphyrogennetos, *Ekthesis*,47.17,18.

12. *Ptochoprodromika*, l.65.

prepared *konditon*, with cinnamon *kinnammomon*, with honey and rose petals *roditin*, with a decoction of currants and jujube *zoulapin*, and with fennel and celery *marathitin*.

The Byzantines also enjoyed liquors distilled from apples, pears, myrtle berries, dates, and other fruits.

Κρίθινον σκεύασμα οἰνώδες μεθυστικῶς διατιθέμενον τινάς¹³ (...*distributing to some an intoxicating sort of wine prepared from barley*).

According to the written sources, the Byzantines also drank beer.

A wine-steward (*epikernes*) oversaw the wine-service, aided by wine-bearers (*paroinochooi*) who carried in the jugs and pot-boys (*empotopopoula*) who kept the guests' cups filled. Any women in the company were not served, for it was held¹⁴ that wine-drinking inhibited one's resistance to fleshly desires.

Today, the mistress of the house has carefully selected a choice and delicious red wine from the Anemades estate in the Panteleimon district of Macedonia (an amphora bearing the inscription ΟΙΝΟΠΑΝΕΤΛ/ΑΝΕΜΑΣΙΩ [ΟΙΝΟΠΑΝΕΤΛ/ΑΝΕΜΑΣΙΟ] was found in the gallery of the Church of Aghia Sophia in Thessaloniki, perhaps the oldest estate winery label in existence).

The *opsopoioi* bring in small baskets of sour-dough semolina bread (*semidalato* and *silignio*), the finest white loaves to be found in the city's bakeries (*mangipeia*). A Byzantine lady would never put on her table the coarse bran loaves made with runny dough (*kivariti* and *chondrochylo*) eaten by the common people.

Ὅπου γάρ λείπει τό ψωμίν, προσφάν οὐκ ἐνθυμούντο (*When there is no bread, they forget the appetisers*).

Prospaglia were things eaten with bread, such as cheese and olives. Cheeses were salted and then stored in covered clay pots (*gastria*). The poorest quality was *asvestotyron* (skim-milk cheese); cottage cheese and whey cheese (*apotyron* and *myzethra*) were also made. *Epsytos*

tyros, cooked in a shallow pan with olive oil and oregano, was considered a choice appetiser. Olives, green and black, were preserved in brine or vinegar and eaten crushed or slashed; throumbes were called *drupates*.

Soup was commonly served as the first course of a dinner. The most popular was *krokati mageiria*, a fish soup prepared from a variety of fish and seasoned with spices and aromatic herbs: the saffron (*krokos*) which gave it its name, valerian, coriander, dill, onions, leeks and garlic. Another favourite was *mageirias*, still eaten today as *mayeritsa*, made from the entrails of an animal butchered for roasting and cooked with various vegetables and herbs. A very simple dish was *aghiozoumi*, a kind of onion broth eaten with *dipyro arto* or *paxama* (rusks).

Since eggs were always plentiful, *sphoungato*, an omelette made with onions and herbs, was a popular everyday dish that might appear on any table.

Other dishes considered choice appetisers included boiled beetroot (*sefklogoulia*) served with buffalo-milk cheese, *kotoplakous*, a kind of cheese pie, and *phlepsia*, a pastry filled with trahana mixed with water, egg yolk, butter and bits of cheese.

Favata, a purée of broad beans with oil and sautéed garlic, *mytoton*, black olive paste with oil and garlic slivers, braised or grilled mushrooms, and salted meats diced and braised with oil and onion were also very popular.

Pulses such as *phasioloi* (beans; also referred to as *priskokoiles*, or belly-bloaters), *koukkia* or *kyamoi* (broad beans), *lupinaria* (lentils), *pissaria* (peas) and *erevinthoi* (chickpeas) might also be served; these were purchased table-ready from *pouskarioi* in the market.

The choicest of all appetisers, however, was black or red caviar, which was imported from Russia.

Once the first course had been cleared it was time for the main course. The mistress of the house would ensure that there was always a choice of meat and fish dishes, to suit all possible tastes.

Little crayfish, steamed and sautéed, and vegetables and

*lentils with mussels and scallops stuffed with razor-shell clams, broad beans puréed with honey and rice, skinned beans, olives and roe and autumnal hard roe to tempt the appetite, little apples and finikia and figs and walnuts and a few raisins and citron preserve.*¹⁵

Now the *domestikos* and his aides enter the scene, carrying the principal dishes from the kitchen to the table.

In the large cities and in general wherever fishing was not a local activity, the large and expensive fish such as striped mullet, sea bream, red mullet, sea bass, porgy and turbot were delicacies reserved for the few, while the rest of the population ate salt fish or smaller species – sardines, mackerel, tunny.

Fish were eaten grilled, fried or poached. Small whole fish could be baked in a pastry crust or floured and cooked with beaten eggs, like an omelette or pancake, turned over to cook on both sides (*diploteganon*). Other seafood dishes included molluscs and shellfish, primarily squid, octopus, shrimp, scallops, clams, mussels and sea urchins, prepared in the usual ways or served raw.

First comes the roast joint, tender and juicy, secondly the steamed pork udder, finely minced, and thirdly the sweet-sour *krokati mageiria* with valerian, pounded cloves and mushroom, vinegar and unsmoked honey, and it [the roast] is stuffed with red lemon balm and a striped mullet three hands long, full of roe, from Reggio, and a fine sea bream, O Lord what food! Wouldn't I just like to be eating those morsels and drinking that broth and sinking four pots of good Chian wine!¹⁶

After that, it is the turn of the cook and his underlings (the *engistiarioi* and *karykeftes*) to delight the company with great platters of meat. The cook has poured

all his art into preparing the roast: kid baked with wild artichokes and a variety of *anethokoudimenta* (vegetables), basted with *glykadion* (balsamic vinegar). The platter, redolent with Oriental spices, is garnished with roast carrots dressed with oil and cumin purchased from a carrot-roaster in the market.

...ανασκουμπώματα τρανά, μπουκιές να βλέπεις τότε¹⁷ (...*sleeves well rolled up, and then what mouthfuls you see*)

Meats were prepared in the traditional ways, that is, roast (*epseta* or *ofta*), boiled (*efta* or *ekzesta*) and preserved (*tarichi*). Lamb and kid were the favourites, followed by pork and poultry (*ornithia*).

Suckling pig (*galathenoi* or *delphakes*) basted with honey and roast on a spit was particularly tasty. So was *choirinomageireia*, chunks of pork marinated in vinegar and honey. *Lapara monthylefte* was pork belly stuffed with minced meat, spices (pepper, clove, cinnamon and nutmeg), almonds, pine nuts and raisins; the same stuffing could of course also be used for poultry. Cocks were usually stewed in wine, in which case bits of noodle dough were rolled between the hands, forming *makarounia*, and dropped into the broth to cook. *Souglitarea* were pork udders wrapped in intestines and roast on a spit.

The Byzantines were keen hunters and enjoyed nothing more than game. Venison, wild boar, hare, partridge, pheasant, quail and wild duck all had a place on their table. Hare was stewed in wine (*krasato*) or vinegar (*xidato*); indeed, *krasato lagomageirema* seasoned with pepper and other spices, perhaps clove and valerian, was one of the tastiest Byzantine dishes. Wild boar was usually eaten hashed (*arvelisto*), that is, as a coarse mince, sometimes shaped into balls (*sphairia*).

Any meat that was not used immediately after butch-

13. Eustathius of Thessalonica, *On the Capture of Thessalonica*.

14. Agapios Landos, *Geoponikon*, p.95.

15. *Ptochoprodromika*, ll.342-350.

16. *Ptochoprodromika*, ll. 163-172.

17. *Ptochoprodromika*, ll. 191-203.

ering was preserved: the pieces (*apoktia*) were boned, salted and sun-dried. Pork was preserved in earthenware jars; the result was called *koumniasto* or *kouroupiasto*.

...καί πασπαλάδες λιπαρούς καί παραγεμισμένους. (...and *paspaladhes*, stuffed to bursting and dripping with fat.)

Paspaladhes were a kind of sausage prepared from flour, pork fat and bits of meat. Other names for sausages include *vertzikia* and *nevra*, and we know from the written sources that they were often the basis of a quick and easy meal, much like today's street or fast food. The *Life* of the Blessed Andrew Fool-for-Christ, a 10th-century saint, records that he used to walk the streets of Constantinople holding a *saltsikion* (a kind of sausage) in a soft roll (*aphratoudzikon artidion*), spread with black mustard (*sinapi*). This mediaeval hot dog was always paired with a pot of "black barley wine", i.e. dark beer.

Offal was considered an inferior food but was nonetheless thoroughly enjoyed. Spit-roasted *plekte* (*kokoretsi*) and *gardoumbion* were appreciated by the most difficult palates.

...σέλινον, πρασομάρουλον καί κάρδαμον καί ἰντύβιν, σπανάκιν, χρυσολάχανον, γογγύλιν, ματζιτζάνιν, φρύγιον κράμβην καί γουλὶν καί ἀπὸ τό κουνουπίδιν...¹⁸ (...*celery, leek and cress and endive, spinach, white cabbage, turnip, aubergine, Phrygian cabbage, kale, and cauliflower...*).

Meats were usually accompanied by a variety of vegetables, and cooks were not sparing in their use of seasonings; as the roads to the East became more travelled, more and more spices arrived in Byzantium. Wild greens and root vegetables were extensively eaten. Vegetables were enjoyed in a variety of ways: raw, boiled, roast and pickled. One well-known recipe, which has been handed down the centuries to the present, is for *lachanosarmadhes*: cabbage rolls. The Ancient Greeks used to eat minced meat wrapped in fig leaves, but apparently the Byzantines confused the ancient name for the fig tree, *thrion*, with

the word *phryon*, from *phrygion lachanon*, the "Phrygian vegetable", meaning cabbage. A similar dish was, and of course still is, made with vine leaves.

When eventually the guests had enjoyed enough of this "simple feast", it was time for the *epideipnon* or *doulkion* (from Latin *dulcis*=sweet). Great metal platters were brought in, heaped with *melipecta* or *tragemata* or *melitira*.

A favourite Byzantine sweet, which was also sold from trays in the streets, was *plakoundas*, layers of pastry filled with honey and soft cheese; if walnuts were added and the top sprinkled with cinnamon, it became *skaltsouni*. A similar sweet is still made in Lesbos, where it is known as a *platsenta*, and there are equivalents in Romania, where it is called *plăcintă*, and Armenia (*plagindi*, *plagunda*, or *pghagund*).

The Byzantines also enjoyed citron baked with honey, *sykomagis* (fig paste), *kydonaton* (quince paste), *grou-ta* and *oinoutta* (must puddings and biscuits), honeyed sesame seeds or walnuts (*pasteli* and *karydaton*), *marzipan*, *doulkion* (halva with semolina), *lalangia* or *enkrides* (doughnuts or *loukoumadhes*), and from the 13th century on, once sugar had been introduced, ὄρυζα μετά γάλακτος κατασκευασμένη καί σύν σακχάρου μεταλαμβανομένη (*rice prepared with milk and taken with sugar* i.e. rice pudding).

Apart from the sweets, no meal was considered complete without fruit, fresh and dried, and nuts. Dates and pomegranates were particularly appreciated. They had a number of varieties of pears, and took care to preserve a good supply in honey, for they were thought to protect against poisons and were therefore almost always served at the end of a meal which had included wild mushrooms. Figs and apples were also popular. Grapes were a delicacy, as were cherries and mulberries. As for the nuts, they were particularly fond of almonds, chestnuts, pistachios, walnuts and pine nuts.

With the dessert course the Byzantines liked to drink a sweet beverage, perhaps *siraio* (pomegranate juice), *thasorrophon* (orgeat of almonds), *rodomeli*, *meligala*, or

hydromel, which was made with one part honey to two parts water, or *efkraton*, a hot broth flavoured with pepper, cumin and anise.

Most of these beverages had digestive properties or masked the odour of the savoury foods from the preceding courses.

Τράπεζα ἀπὸ εὐχῆς ἀρχομένην, καί εἰς εὐχὴν καταλήγουσα, οὐδέποτε ὑστερνθήσεται¹⁹ (*a meal that begins and ends with prayer shall never be lacking*).

No meal in Byzantium could begin without grace being said first.

Men have been drinking "to your good health" since wine-drinking began. Although it was widely accepted that toasting and clinking glasses frightened evil spirits away from the table, it seems more likely that this custom was born out of ancient communal rites, when those assembled drank from a common "loving cup". As time passed, people began to prefer drinking from their own rather than a shared cup. This was obviously preferable from the hygienic point of view, but it destroyed the sense of unity and sharing created by the passing of a common cup from hand to hand. And so, in order to regain this feeling, they began to raise their cups and touch them to one another's in a sign of comradeship.

Our host now rises from his couch, raises his cup, salutes the whole company and invites them to join in the toast with him:

Good health to all present!

Panagiotis Kambanis
Dr. Archaeologist – Historian
Asst. Dept. Head
Sculpture, Wood-carving, Ceramics,
Minor Arts, Coin & Textile Collections,
Museum of Byzantine Culture

BIBLIOGRAPHY

Καμπάνης Παναγιώτης, «Βυζαντινὴν διατροφή, ἀπὸ τοῦ ὕπαρ στο ὄναρ», στο *Ο Πολιτισμός στο Τραπέζι*, Πρακτικά Ημερίδας 2005-6 Αρχαιολογικό Μουσείο Θεσσαλονίκης, Θεσσαλονίκη 2010.

Κουκουλές Φαίδων, *Βυζαντινὴν βίος καὶ πολιτισμός*, τ. Ε΄, Αθήνα 1952

Μότσιας Χρήστος, *Τὶ ἐτρωγαν οἱ Βυζαντινοί*, εκδ. ΚΑΚΤΟΣ, Αθήνα 1998.

Σταμούλης Δημήτριος, *Πτωχοπροδρομικά*, Αθήνα 1982.

18. *Ptochoprodromika*, ll.914.

19. St John Chrysostom, *Homily 2, On Prayer*.



Γυάλινα αγγεία, 3ος - 4ος αι.
Glass vessels, 3th - 4th c.



28

Δευτέρα • Monday

29

Τρίτη • Tuesday

30

Τετάρτη • Wednesday

31

Πέμπτη • Thursday

01

Παρασκευή • Friday

ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ • JANUARY

Πρωτοχρονιά

02

Σάββατο • Saturday

03

Κυριακή • Sunday

Πήλινη λεκανίδα για το ζύμωμα του ψωμιού / μεσοβυζαντινή περίοδος
Pottery kneading bowl / middle byzantine period



04

Δευτέρα • Monday

05

Τρίτη • Tuesday

06

Τετάρτη • Wednesday

Τα Άγια Θεοφάνεια

07

Πέμπτη • Thursday

Τιμίου Προδρόμου

08

Παρασκευή • Friday

09

Σάββατο • Saturday

10

Κυριακή • Sunday

Σιδερένια αγροτικά εργαλεία, 5ος – 7ος αι.
Iron agricultural implements, 5th – 7th c.



11

Δευτέρα • Monday

12

Τρίτη • Tuesday

13

Τετάρτη • Wednesday

14

Πέμπτη • Thursday

15

Παρασκευή • Friday

16

Σάββατο • Saturday

17

Κυριακή • Sunday

Αντωνίου του Μεγάλου

Πήλινο ευρύστομο αγγείο με προχοή, 10ος – 11ος αι.
Wide-mouthed pottery jug with spout, 10th – 11th c.



2021

Μήνας/Month: 01 • Εβδομάδα/Week: 04

ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ | JANUARY

18

Δευτέρα • Monday

Αγίων Αθανασίου και Κυρίλλου

19

Τρίτη • Tuesday

20

Τετάρτη • Wednesday

21

Πέμπτη • Thursday

22

Παρασκευή • Friday

23

Σάββατο • Saturday

24

Κυριακή • Sunday

Βάλσαμο / γνάλινο μυροδοχείο, 14ος -16ος αι.
Balsam / glass unguentarium, 14th – 16th c.



25

Δευτέρα • Monday

26

Τρίτη • Tuesday

27

Τετάρτη • Wednesday

28

Πέμπτη • Thursday

29

Παρασκευή • Friday

30

Σάββατο • Saturday

31

Κυριακή • Sunday

Των Τριών Ιεραρχών

Πήλινος αμφορέας, 11ος αι.
Clay amphora, 11th c.

ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ • FEBRUARY

01

Δευτέρα • Monday

02

Τρίτη • Tuesday

03

Τετάρτη • Wednesday

04

Πέμπτη • Thursday

05

Παρασκευή • Friday

06

Σάββατο • Saturday

07

Κυριακή • Sunday

Πήλινος «ηθμός» (σουρωτήρι), 11ος-12ος αι.
Pottery ethmos (colander), 11th-12th c.



08

Δευτέρα • Monday

09

Τρίτη • Tuesday

10

Τετάρτη • Wednesday

11

Πέμπτη • Thursday

12

Παρασκευή • Friday

13

Σάββατο • Saturday

14

Κυριακή • Sunday

Πήλινος αμφορέας με επιγραφή ΟΙΝΟΠΑΝΕΤΑ / ΑΝΕΜΑΣΙΩ, 11ος αι.
Amphora with inscription, 11th c.



15

Δευτέρα • Monday

16

Τρίτη • Tuesday

17

Τετάρτη • Wednesday

18

Πέμπτη • Thursday

19

Παρασκευή • Friday

20

Σάββατο • Saturday

21

Κυριακή • Sunday

Τελώνιον και Φαρισαίου • Αρχή Τριωδίου

Πήλινο πινάκιο, 6ος αι.
Pottery plate, 6th c.



22

Δευτέρα • Monday

23

Τρίτη • Tuesday

24

Τετάρτη • Wednesday

25

Πέμπτη • Thursday

26

Παρασκευή • Friday

27

Σάββατο • Saturday

28

Κυριακή • Sunday

Τον Ασώτον

Πήλινα αγγεία μεταφοράς νερού, 11ος αι.
Pottery vessels for carrying water, 11th c.



Μήνας/Month: 03 • Εβδομάδα/Week: 10

MΑΡΤΙΟΣ • MARCH

Καθαρή Δευτέρα

01

Δευτέρα • Monday

02

Τρίτη • Tuesday

03

Τετάρτη • Wednesday

Τσικνοπέμπτη

04

Πέμπτη • Thursday

05

Παρασκευή • Friday

06

Σάββατο • Saturday

Της Απόκριω

07

Κυριακή • Sunday

Επίρραμμα με γερακάρη (δάνειο από το Μ. Μπενάκη) / μαρμάρινο θωράκιο με αετό και λαγό, 5ος – 7ος αι., 10ος – 11ος αι.
Appliqué with a falconer (loaned by the Benaki Museum) / marble eagle with hare, 5th – 7th c., 10th -11th c.



2021

Μήνας/Month: 03 • Εβδομάδα/Week: 11

ΜΑΡΤΙΟΣ | MARCH

08

Δευτέρα • Monday

09

Τρίτη • Tuesday

10

Τετάρτη • Wednesday

11

Πέμπτη • Thursday

12

Παρασκευή • Friday

13

Σάββατο • Saturday

14

Κυριακή • Sunday

Τυροφάγον

Πήλινη γαβάθα, 3ος - 6ος αι.
Pottery dish, 3th - 6th c.



Μήνας/Month: 03 • Εβδομάδα/Week: 12

	15
Καθαρά Δευτέρα	Δευτέρα • Monday
	16
	Τρίτη • Tuesday
	17
	Τετάρτη • Wednesday
	18
	Πέμπτη • Thursday
Α΄ Χαιρετισμοί	19
	Παρασκευή • Friday
Εαρινή Ισημερία • Αρχή Άνοιξης	20
	Σάββατο • Saturday
Κυριακή της Ορθοδοξίας	21
	Κυριακή • Sunday

Μολύβδινα, χάλκινα και σιδερένια εργαλεία ψαρέματος, 5ος-7ος αι.
Lead, bronze and iron fishing implements, 5th-7th c.



22

Δευτέρα • Monday

23

Τρίτη • Tuesday

24

Τετάρτη • Wednesday

25

Πέμπτη • Thursday

Ο Ευαγγελισμός της Θεοτόκου • Επέτειος της Επανάστασης του 1821

26

Παρασκευή • Friday

Β΄ Χαιρετισμοί

27

Σάββατο • Saturday

28

Κυριακή • Sunday

Γρηγορίου του Παλαμά

Γυάλινα αγγεία, 4ος-5ος αι.
Glass vessels, 4th-5th c.



29

Δευτέρα • Monday

30

Τρίτη • Tuesday

31

Τετάρτη • Wednesday

01

Πέμπτη • Thursday

ΑΠΡΙΛΙΟΣ • APRIL

02

Παρασκευή • Friday

Γ΄ Χαιρετισμοί

03

Σάββατο • Saturday

04

Κυριακή • Sunday

Της Σταυροπροσκυνήσεως

Τμήμα πήλινου τηγάνου, 3ος-6ος αι.
Part of an earthenware frying pan, 3th - 6th c.



05

Δευτέρα • Monday

06

Τρίτη • Tuesday

07

Τετάρτη • Wednesday

08

Πέμπτη • Thursday

09

Παρασκευή • Friday

Δ' Χαιρετισμοί

10

Σάββατο • Saturday

11

Κυριακή • Sunday

Λεβάντα / γυάλινο μυροδοχείο, 16ος αι.
Lavender / glass unguentarium, 16th c.



2021

Μήνας/Month: 04 • Εβδομάδα/Week: 16

ΑΠΡΙΛΙΟΣ | APRIL

12

Δευτέρα • Monday

13

Τρίτη • Tuesday

14

Τετάρτη • Wednesday

15

Πέμπτη • Thursday

16

Παρασκευή • Friday

Ακάθιστος Ύμνος

17

Σάββατο • Saturday

18

Κυριακή • Sunday

Πήλινη εφναλωμένη κούπα με εγχάρακτη φυτική διακόσμηση, 13ος-14ος αι.
Glazed pottery bowl with incised floral decoration, 13th-14th c.



2021

Μήνας/Month: 04 • Εβδομάδα/Week: 17

ΑΠΡΙΛΙΟΣ | APRIL

19

Δευτέρα • Monday

20

Τρίτη • Tuesday

21

Τετάρτη • Wednesday

22

Πέμπτη • Thursday

23

Παρασκευή • Friday

24

Σάββατο • Saturday

Σάββατο του Λαζάρου

25

Κυριακή • Sunday

Κυριακή των Βαΐων

Πήλινη εφναλωμένη κούπα με εγχάρακτη παράσταση λαουτάρη, 14ος αι.
Glazed pottery bowl with incised depiction of a lute-player, 14th c.



2021

Μήνας/Month: 04 • Εβδομάδα/Week: 18

ΜΑΪΟΣ | MAY

26

Δευτέρα • Monday

Μ. Δευτέρα

27

Τρίτη • Tuesday

Μ. Τρίτη

28

Τετάρτη • Wednesday

Μ. Τετάρτη

29

Πέμπτη • Thursday

Μ. Πέμπτη

30

Παρασκευή • Friday

Μ. Παρασκευή

01

Σάββατο • Saturday

ΜΑΪΟΣ • MAY

Μ. Σάββατο

02

Κυριακή • Sunday

ΤΟ ΑΓΙΟ ΠΑΣΧΑ

Μαρμάρινες μυλόπαιρες, 6ος αι.
Marble millstones, 6th c.



2021

Μήνας/Month: 05 • Εβδομάδα/Week: 19

ΜΑΪΟΣ | MAY

03

Δευτέρα • Monday

Γεωργίου Μεγαλομάρτυρος

04

Τρίτη • Tuesday

05

Τετάρτη • Wednesday

Αγίας Ειρήνης Μεγαλομάρτυρος

06

Πέμπτη • Thursday

07

Παρασκευή • Friday

Ζωοδόχου Πηγής

08

Σάββατο • Saturday

09

Κυριακή • Sunday

Κυριακή του Θωμά • Γιορτή της Μητέρας

Γυάλινη οινόχνη, 4ος αι.
Glass wine jug, 4th c.



10

Δευτέρα • Monday

11

Τρίτη • Tuesday

12

Τετάρτη • Wednesday

13

Πέμπτη • Thursday

14

Παρασκευή • Friday

15

Σάββατο • Saturday

16

Κυριακή • Sunday

Των Μυροφόρων

Σινί από κράμα χαλκού (δωρεά Θ. Τσώπρου), 18ος – 19ος αι.
Copper-alloy sini platter (K.Th. Tsopros donation), 18th -19th c.



	17	Δευτέρα • Monday
Παγκόσμια Ημέρα Μουσείων	18	Τρίτη • Tuesday
	19	Τετάρτη • Wednesday
	20	Πέμπτη • Thursday
Κωνσταντίνου και Ελένης των Ισαποστόλων	21	Παρασκευή • Friday
	22	Σάββατο • Saturday
Τον Παραλύτου	23	Κυριακή • Sunday

Πήλινη εφναλωμένη κούπα με εγχάρακτη διακόσμηση (Δωρεά Ι. Βλαστού – Δραγούμη). 12ος -13ος αι.
Glazed pottery bowl with incised decoration, (I. Vlastou Dragoumi donation)12th -13th c.



24

Δευτέρα • Monday

25

Τρίτη • Tuesday

26

Τετάρτη • Wednesday

27

Πέμπτη • Thursday

28

Παρασκευή • Friday

29

Σάββατο • Saturday

30

Κυριακή • Sunday

Γυάλινη κούπα, μεταβυζαντινή περίοδος
Glass bowl, post-byzantine period



2021

Μήνας/Month: 06 • Εβδομάδα/Week: 23

ΙΟΥΝΙΟΣ | JUNE

31

Δευτέρα • Monday

01

Τρίτη • Tuesday

ΙΟΥΝΙΟΣ • JUNE

02

Τετάρτη • Wednesday

03

Πέμπτη • Thursday

04

Παρασκευή • Friday

05

Σάββατο • Saturday

06

Κυριακή • Sunday

Μαρμάρινο γουδί, 5ος - 6ος αι.

Marble mortar, 5th - 6th c.



07

Δευτέρα • Monday

08

Τρίτη • Tuesday

09

Τετάρτη • Wednesday

10

Πέμπτη • Thursday

Ανάληψη του Χριστού

11

Παρασκευή • Friday

12

Σάββατο • Saturday

13

Κυριακή • Sunday

Αγιοζούμι/ πήλινη εφναλωμένη κούπα με εγχάρακτο μονόγραμμα του αγίου Δημητρίου, 14ος αι.
Aghiozoumi / glazed pottery bowl with incised monogram of St Demetrios, 14th c.



2021

Μήνας/Month: 06 • Εβδομάδα/Week: 25

ΙΟΥΝΙΟΣ | JUNE

14

Δευτέρα • Monday

15

Τρίτη • Tuesday

16

Τετάρτη • Wednesday

17

Πέμπτη • Thursday

18

Παρασκευή • Friday

19

Σάββατο • Saturday

20

Κυριακή • Sunday

Πεντηκοστή

Πήλινη εφναλωμένη κούπα με εγχάρκτη διακόσμηση, 13ος - 14ος αι.
Glazed pottery bowl with incised decoration, 13th - 14th c.



21

Δευτέρα • Monday

Του Αγίου Πνεύματος • Θερινό Ηλιοστάσιο • Αρχή Καλοκαιριού

22

Τρίτη • Tuesday

23

Τετάρτη • Wednesday

24

Πέμπτη • Thursday

25

Παρασκευή • Friday

26

Σάββατο • Saturday

27

Κυριακή • Sunday

Των Αγίων Πάντων

Γυάλινη οινόχνη, 3ος-4ος αι., γυάλινο ποτήρι, 14ος αι.
Glass wine jug / glass beaker, 14th c.

28

Δευτέρα • Monday

29

Τρίτη • Tuesday

30

Τετάρτη • Wednesday

01

Πέμπτη • Thursday

02

Παρασκευή • Friday

03

Σάββατο • Saturday

04

Κυριακή • Sunday

ΙΟΥΛΙΟΣ • JULY

Γυάλινη κούπα, 16ος αι.
Glass bowl, 16th c.



05

Δευτέρα • Monday

06

Τρίτη • Tuesday

07

Τετάρτη • Wednesday

Αγίας Κυριακής Μεγαλομάρτυρος

08

Πέμπτη • Thursday

09

Παρασκευή • Friday

10

Σάββατο • Saturday

11

Κυριακή • Sunday

Πήλινη εφναλωμένη κούπα με εγχάρακτη διακόσμηση κόκορα, 13ος-14ος αι.
Glazed pottery bowl with incised decoration of a cock, 13th-14th c.



12	Δευτέρα • Monday
13	Τρίτη • Tuesday
14	Τετάρτη • Wednesday
15	Πέμπτη • Thursday
16	Παρασκευή • Friday
17	Σάββατο • Saturday
18	Κυριακή • Sunday

Χαβιάρι / πήλινα αγγεία, 4ος αι.
Caviar / pottery vessels, 4th c.



	19	Δευτέρα • Monday
Προφήτη Ηλία	20	Τρίτη • Tuesday
	21	Τετάρτη • Wednesday
	22	Πέμπτη • Thursday
	23	Παρασκευή • Friday
	24	Σάββατο • Saturday
	25	Κυριακή • Sunday

Λαχανοντολμάδες / πήλινο εφναλωμένο πινάκιο με εγχάρκτη φυτική διακόσμηση, 15ος αι.
Cabbage rolls / glazed pottery dish with incised floral decoration, 15th c.



26

Δευτέρα • Monday

Παρασκευής Οσιομάρτυρος

27

Τρίτη • Tuesday

Αγίου Παντελεήμονος Μεγαλομάρτυρος του Ιαματικού

28

Τετάρτη • Wednesday

Οσίας Ειρήνης Χρυσοβαλάντιου

29

Πέμπτη • Thursday

30

Παρασκευή • Friday

31

Σάββατο • Saturday

01

Κυριακή • Sunday

ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ • AUGUST

Μουσταλευριά / πήλινη εφυαλωμένη πιατέλα με εγχάρακτη φυτική διακόσμηση, 12ος αι.
Must pudding / glazed pottery dish with incised floral decoration, 12th c.

02

Δευτέρα • Monday

03

Τρίτη • Tuesday

04

Τετάρτη • Wednesday

05

Πέμπτη • Thursday

06

Παρασκευή • Friday

07

Σάββατο • Saturday

08

Κυριακή • Sunday

Μεταμόρφωση του Σωτήρος



Πήλινο πιθάρι, 11ος - 12ος αι.
Pottery jar, 11th - 12th c.



09

Δευτέρα • Monday

10

Τρίτη • Tuesday

11

Τετάρτη • Wednesday

12

Πέμπτη • Thursday

13

Παρασκευή • Friday

14

Σάββατο • Saturday

15

Κυριακή • Sunday

Κοίμησις της Θεοτόκου

Πήλινο πύραυνο, 3ος-4ος αι.
Pottery brazier, 3th - 4th c.



Πήλινο τηγάνι, 3ος - 6ος αι.
Earthenware frying pan, 3th - 6th c.

16

Δευτέρα • Monday

17

Τρίτη • Tuesday

18

Τετάρτη • Wednesday

19

Πέμπτη • Thursday

Αγίου Ανδρέου του Στρατηλάτου

20

Παρασκευή • Friday

21

Σάββατο • Saturday

22

Κυριακή • Sunday



23

Δευτέρα • Monday

24

Τρίτη • Tuesday

25

Τετάρτη • Wednesday

26

Πέμπτη • Thursday

27

Παρασκευή • Friday

28

Σάββατο • Saturday

29

Κυριακή • Sunday

Αγίου Φανουρίου του Νεοφανούς Μεγαλομάρτυρος

Αποτομή Κεφαλής Τιμίου Προδρόμου

Κρασάτο λαγομαγείρεμα / πήλινη εφναλωμένη κούπα με εγχάρακτη παράσταση λαγού (Δωρεά Ι. Βλαστού – Δραγούμη), 12ος - 13ος αι.
Hare stewed in wine / glazed pottery bowl with incised scene of a hare (I. Vlastou Dragoumi donation) 12th -13th c.



30

Δευτέρα • Monday

31

Τρίτη • Tuesday

01

Τετάρτη • Wednesday

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ • SEPTEMBER

02

Πέμπτη • Thursday

03

Παρασκευή • Friday

04

Σάββατο • Saturday

05

Κυριακή • Sunday

Πήλινη εφναλωμένη κούπα με εγχάρακτη φυτική διακόσμηση, 13ος-14ος αι.
Glazed pottery bowl with incised floral decoration, 13th-14th c.



2021

Μήνας/Month: 09 • Εβδομάδα/Week: 37

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ | SEPTEMBER

06

Δευτέρα • Monday

07

Τρίτη • Tuesday

08

Τετάρτη • Wednesday

09

Πέμπτη • Thursday

10

Παρασκευή • Friday

11

Σάββατο • Saturday

12

Κυριακή • Sunday

Πήλινοι αμφορείς, 4ος - 6ος αι.
Pottery amphorae, 4th - 6th c.



13

Δευτέρα • Monday

14

Τρίτη • Tuesday

15

Τετάρτη • Wednesday

16

Πέμπτη • Thursday

17

Παρασκευή • Friday

18

Σάββατο • Saturday

19

Κυριακή • Sunday

Ντολμάδες με αμπελόφυλλα / πήλινη εφυαλωμένη κούπα με εγχάρακτη παράσταση πτηνού, 14ος αι.
Stuffed vine leaves / glazed pottery bowl with incised scene of a bird, 14th c.

20

Δευτέρα • Monday

21

Τρίτη • Tuesday

22

Τετάρτη • Wednesday

23

Πέμπτη • Thursday

24

Παρασκευή • Friday

25

Σάββατο • Saturday

26

Κυριακή • Sunday



Πήλινη εφναλωμένη κούπα με εγχάρακτη παράσταση χορεύτριας, 13ος-14ος αι.
Glazed pottery bowl with incised scene of a dancer, 13th-14th c.



27

Δευτέρα • Monday

28

Τρίτη • Tuesday

29

Τετάρτη • Wednesday

30

Πέμπτη • Thursday

01

Παρασκευή • Friday

ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ • OCTOBER

02

Σάββατο • Saturday

03

Κυριακή • Sunday

Πήλινο εφναλωμένο πινάκιο με εγχάρκτη γεωμετρική διακόσμηση, 15ος αι.
Glazed pottery dish with incised geometric decoration, 15th c.



2021

Μήνας/Month: 10 • Εβδομάδα/Week: 41

ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ | OCTOBER

04

Δευτέρα • Monday

05

Τρίτη • Tuesday

06

Τετάρτη • Wednesday

07

Πέμπτη • Thursday

08

Παρασκευή • Friday

09

Σάββατο • Saturday

10

Κυριακή • Sunday

Πήλινος καλάθος, 5ος αι.
Pottery basket, 5th c.



11

Δευτέρα • Monday

12

Τρίτη • Tuesday

13

Τετάρτη • Wednesday

14

Πέμπτη • Thursday

15

Παρασκευή • Friday

16

Σάββατο • Saturday

17

Κυριακή • Sunday

Πήλινη εφναλωμένη κούπα με εγχάρακτη παράσταση πτηνού, 13ος-14ος αι.
Glazed pottery bowl with incised scene of a bird, 13th-14th c.



2021

Μήνας/Month: 10 • Εβδομάδα/Week: 43

ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ | OCTOBER

18

Δευτέρα • Monday

19

Τρίτη • Tuesday

20

Τετάρτη • Wednesday

21

Πέμπτη • Thursday

22

Παρασκευή • Friday

23

Σάββατο • Saturday

24

Κυριακή • Sunday

Πήλινες εφναλωμένες κούπες με εγχάρακτη διακόσμηση, 13ος - 15ος αι.
Glazed pottery bowls with incised decoration, 13th - 15th c.



25

Δευτέρα • Monday

26

Τρίτη • Tuesday

Δημητρίου του Μυροβλήτου

27

Τετάρτη • Wednesday

Νέστορος και Λούπου μαρτύρων

28

Πέμπτη • Thursday

Επέτειος του ΟΧΙ

29

Παρασκευή • Friday

30

Σάββατο • Saturday

31

Κυριακή • Sunday

Πήλινο μαγειρικό σκεύος, 5ος αι.
Earthenware cooking pot, 5th c.



01

Δευτέρα • Monday

02

Τρίτη • Tuesday

03

Τετάρτη • Wednesday

04

Πέμπτη • Thursday

05

Παρασκευή • Friday

06

Σάββατο • Saturday

07

Κυριακή • Sunday

Σιδερένια μαχαίρια, 5ος - 7ος, αι.
Iron knives, 5th - 7th c.

2021

Μήνας/Month: 11 • Εβδομάδα/Week: 46

ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ | NOVEMBER



Σύναξις των Παμμεγίστων Ταξιαρχών Μιχαήλ και Γαβριήλ

08

Δευτέρα • Monday

09

Τρίτη • Tuesday

10

Τετάρτη • Wednesday

11

Πέμπτη • Thursday

Μηνά Μεγαλομάρτυρος

12

Παρασκευή • Friday

13

Σάββατο • Saturday

14

Κυριακή • Sunday

Γρηγορίου του Παλαμά Αρχιεπισκόπου Θεσσαλονίκης

Πήλινο μαγειρικό σκεύος, 3ος - 6ος αι.
Earthenware cooking pot, 3th - 6th c.



	15	Δευτέρα • Monday
	16	Τρίτη • Tuesday
Επέτειος της εξέγερσης του Πολυτεχνείου	17	Τετάρτη • Wednesday
	18	Πέμπτη • Thursday
	19	Παρασκευή • Friday
	20	Σάββατο • Saturday
Εισόδια της Θεοτόκου	21	Κυριακή • Sunday

Πήλινο πινάκιο με πόδι, 3ος - 6ος αι.
Footed pottery dish, 3th - 6th c.



2021

Μήνας/Month: 11 • Εβδομάδα/Week: 48

ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ | NOVEMBER

22

Δευτέρα • Monday

23

Τρίτη • Tuesday

24

Τετάρτη • Wednesday

25

Πέμπτη • Thursday

Αικατερίνης Μεγαλομάρτυρος

26

Παρασκευή • Friday

27

Σάββατο • Saturday

28

Κυριακή • Sunday

Πήλινη εφναλωμένη κούπα με εγχάρακτη σπειροειδή διακόσμηση (σαλιγκάρια), 13ος-14ος αι.
Glazed pottery bowl with incised spiral decoration as snails, 13th-14th c.



29

Δευτέρα • Monday

30

Τρίτη • Tuesday

Αποστόλου Ανδρέου

01

Τετάρτη • Wednesday

ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ • DECEMBER

02

Πέμπτη • Thursday

03

Παρασκευή • Friday

Βαρβάρας της μεγαλομάρτυρος

04

Σάββατο • Saturday

05

Κυριακή • Sunday

Σάββα του Ηγιασμένου

Σιδερένια μαχαίρια και οστέινα κοχλιάρια, 5ος - 7ος αι.
Iron knives and bone spoons, 5th - 7th c.



Αγίου Νικολάου

06

Δευτέρα • Monday

07

Τρίτη • Tuesday

08

Τετάρτη • Wednesday

09

Πέμπτη • Thursday

Σύλληψις της Αγίας Άννης

10

Παρασκευή • Friday

11

Σάββατο • Saturday

12

Κυριακή • Sunday

Αγίου Σπυρίδωνος

Πιθάρι και πώματα πίθων, 11ος αι., 5ος αι.
Pottery jar and caps, 11th c., 5th c.



2021

Μήνας/Month: 12 • Εβδομάδα/Week: 51

ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ | DECEMBER

13

Δευτέρα • Monday

14

Τρίτη • Tuesday

15

Ελευθερίου ιερομάρτυρος

Τετάρτη • Wednesday

16

Πέμπτη • Thursday

17

Παρασκευή • Friday

18

Σάββατο • Saturday

19

Κυριακή • Sunday

Πήλινο εφναλωμένο σαλτσάριο, μεσοβυζαντινή περίοδος.
Glazed pottery sauce-boat, middle byzantine period



2021

Μήνας/Month: 12 • Εβδομάδα/Week: 52

ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ | DECEMBER

20

Δευτέρα • Monday

21

Τρίτη • Tuesday

Χειμερινό Ηλιοστάσιο • Αρχή Χειμώνα

22

Τετάρτη • Wednesday

Αναστασίας Φαρμακολύτριας

23

Πέμπτη • Thursday

Ευγενίας της οσιομάρτυρος

24

Παρασκευή • Friday

Χριστούγεννα

25

Σάββατο • Saturday

Σύναξις Υπεραγίας Θεοτόκου

26

Κυριακή • Sunday

Κυδωνόπαστο / πήλινο εφναλωμένο πινάκιο με εγχάρακτη φυτική διακόσμηση, 13ος - 14ος αι.
Quince paste / glazed pottery dish with incised floral decoration, 13th - 14th c.



2021

Μήνας/Month: 12 • Εβδομάδα/Week: 53

ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ | DECEMBER

Στεφάνου Πρωτομάρτυρος

27

Δευτέρα • Monday

28

Τρίτη • Tuesday

29

Τετάρτη • Wednesday

30

Πέμπτη • Thursday

31

Παρασκευή • Friday

2022

01

Σάββατο • Saturday

02

Κυριακή • Sunday

Λαγήνια, 11ος αι.
Pottery vessels for carrying water or wine, 11th c.



Κεραμικά αγγεία, 13ος – 16ος αι.
Pottery vessels, 13th – 16th c.

The desk diary “Dinner at Byzantine Thessaloniki”
was printed by the Association of “Friends of the Museum of Byzantine Culture”
in December 2020 in 600 copies.

Scientific - Art editor / Texts:
Dr. Panagiotis Kambanis

Drawings
Chrisoula Mallia

Conservation
Lazaros Apokatanidis, Dimitra Drosaki, Giorgos
Kissas, Vassiliki Kostopoulou, Dimitra Lazidou,
Kyriakos Mathios, Magdalini Mouratidou

English translation
Janet Koniordos

Design
Dimitris Milosis

Photographs
Photo Archive of the Museum of Byzantine Culture.
Photographers: Stamatis Zoumpourtikoudis, Thanos
Kartsoglou, Makis Skiadaressis (†), Giorgos Fafalis.

Production
MOUGOS - COMMUNICATION IN PRINT

Το λεύκωμα - ημερολόγιο «Δείπνο στη Βυζαντινή Θεσσαλονίκη»
εκδόθηκε από το Σωματείο των «Φίλων του Μουσείου Βυζαντινού Πολιτισμού»
και τυπώθηκε σε 600 αντίτυπα τον Δεκέμβριο του 2020.

Επιστημονική - Καλλιτεχνική επιμέλεια / Κείμενα:
Δρ. Παναγιώτης Καμπάνης

Σχέδια
Χρυσούλα Μαλλιά

Συντήρηση αντικειμένων
Λάζαρος Αποκατανίδης, Δήμητρα Δροσάκη, Γιώργος
Κίσσας, Βασιλική Κωστοπούλου, Δήμητρα Λαζίδου,
Κυριάκος Μαθιός, Μαγδαληνή Μουρατίδου

Μετάφραση στα αγγλικά
Janet Koniordos

Σχεδιασμός
Δημήτρης Μπλώσης

Προέλευση φωτογραφιών
Φωτογραφικό Αρχείο Μουσείου Βυζαντινού
Πολιτισμού.
Φωτογράφοι: Σταμάτης Ζουμπουρτικούδης, Θάνος
Καρτσόγλου, Μάκης Σκιαδαρέσης (†), Γιώργος
Φαφαλής

Παραγωγή
ΜΟΥΓΚΟΣ - ΕΝΤΥΠΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ



FRIENDS OF THE MUSEUM OF BYZANTINE CULTURE

The association of “Friends of the Museum of Byzantine Culture” was founded in 1988, immediately after construction work on the Museum began. It is thus the only association of friends that started its activity, contributing to the Museum collections’ recording and conservation, before the MBC’s official inauguration in 1994.

The association of Friends forms the link between the Museum and the general public, and its main aims are to provide the museum with moral and material support, assist in its running, help augment its collections, and raise public awareness regarding artefacts related with Byzantine history and art.

The Friends is a non -profit organisation recognised by the state and a member of the Hellenic Federation of Friends of Museums (EOSFIM). Through EOSFIM, it also belongs to the World Federation of Friends of Museums (WFFM).

The membership currently stands at over 1500 and continues to rise yearly.

- Executive Committee 2019 - 2021
Panagiota Gourassa - Georgiadou, Chair
Michael Rokkos, Vice - Chair
Eliza Alexandridou, Vice - Chair
Athanasios Koukoravas, General Secretary
Magdalini Manoudi, Treasurer
Members: Nikolaos Galanis
Despoina Dalakoura - Karagiannidou
Polytimi Katsochi
Aikaterini Konstantinou
Anastasios Plastiras
Athina Sipitanou
Angeliki Strati
Stamatia Rovatsou

ΟΙ ΦΙΛΟΙ ΤΟΥ ΜΟΥΣΕΙΟΥ ΒΥΖΑΝΤΙΝΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ

Το Σωματείο των Φίλων του Μουσείου Βυζαντινού Πολιτισμού ιδρύθηκε το 1988, αμέσως μετά την έναρξη κατασκευής του κτιρίου του Μουσείου. Είναι έτσι, ίσως, το μοναδικό Σωματείο Φίλων που άρχισε τη δράση του, συμβάλλοντας στην καταγραφή και συντήρηση των συλλογών του Μουσείου, πριν τα επίσημα εγκαίνιά του που έγιναν το 1994.

Το Σωματείο αποτελεί το συνδετικό κρίκο του Μουσείου με την κοινωνία, με κύριους στόχους την ηθική και υλική ενίσχυση του Μουσείου, τη συμπαράσταση στη λειτουργία του και στον εμπλουτισμό των συλλογών του καθώς και την ευαισθητοποίηση του ευρύτερου κοινού για τα έργα της βυζαντινής ιστορίας και τέχνης.

Αποτελεί μη κερδοσκοπικό σωματείο, αναγνωρισμένο από το κράτος, είναι μέλος της Ελληνικής Ομοσπονδίας Φίλων των Μουσείων (ΕΟΣΦΙΜ) και μέσω αυτής συμμετέχει στην Παγκόσμια Ομοσπονδία Φίλων των Μουσείων (FMAM).

Σήμερα τα μέλη του ξεπερνούν τα 1500 και συνεχίζουν να αυξάνονται κάθε χρόνο.

- Διοικητικό Συμβούλιο 2019 - 2021
Παναγιώτα Γκουράσα - Γεωργιάδου, Πρόεδρος
Μιχάλης Ρόκκος, Α΄ Αντιπρόεδρος
Ελίζα Αλεξανδρίδου, Β΄ Αντιπρόεδρος
Αθανάσιος Κουκοράβας, Γεν. Γραμματέας
Μαγδαλινή Μανούδη, Ταμίας
Νικόλαος Γαλάνης, Μέλος
Δέσποινα Δαλακούρα - Καραγιαννίδου, Μέλος
Πολυτίμη Κατσώχη, Μέλος
Αικατερίνη Κωνσταντίνου, Μέλος
Αναστάσιος Πλαστήρας, Μέλος
Αθηνά Σιπητάνου, Μέλος
Αγγελική Στρατή, Μέλος
Μάτα Ροβάτσου, Μέλος





ΜΟΥΣΕΙΟ ΒΥΖΑΝΤΙΝΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
MUSEUM OF BYZANTINE CULTURE



ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΦΙΛΩΝ ΜΟΥΣΕΙΟΥ ΒΥΖΑΝΤΙΝΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ASSOCIATION OF THE FRIENDS OF THE MUSEUM OF BYZANTINE CULTURE



ISBN: 978-9609669092



9 789609 669092