

Θεσσαλικά χερνιβόξεστα και σαλτσερά των τελευταίων βυζαντινών αιώνων

Ο ταυτισμός βυζαντινών σκευών καθημερινής χρήσης, που αναφέρονται σε γραπτές πηγές της μεσαιωνικής ιστορίας μας, με τα ανασκαφικά ευρήματα και τα επιφανειακά τοιαύτα που συλλέγονται σε απορρίμματα εκσκαφών, αποτελεί επίπονη ερευνητική εργασία που ελάχιστοι μελετητές τόλμησαν¹, συνεχίζοντας το μνημειώδες έργο του Φαίδωνα Κουκουλέ. Στη μακράιων ιστορία του ο βυζαντινός κόσμος έπλασε και χρησιμοποιούσε νέες ονομασίες για τα συνήθη ή παρεμφερή οικιακά σκεύη, αποτέλεσμα της εξελικτικής πορείας της ίδιας πάντα γλώσσας, γεγονός που δυσκολεύει το σύγχρονο ερευνητή στον ταυτισμό τους με τα αρχαιολογικά ευρήματα. Η δυσκολία δηλαδή έγκειται στο να ονοματίσει κανείς με ακρίβεια ένα ευρήμα μιας ορισμένης χρονικής περιόδου με τη λέξη που οι Βυζαντινοί χρησιμοποιούσαν γι' αυτό. Οι βυζαντινές ονομασίες των σκευών αυτών, από διάφορες πηγές ειλημμένες (αρχαιολογικές - λατινικές - περσικές), μοιάζουν, για τη σύγχρονη γλώσσα, ιδιότυπες, ηχούν παράξενα. Δεν στερούνται όμως γλωσσικής γοητείας.

Γιώργος Γουργιώτης

Χημικός - Μέλος της Λαογραφικής Εταιρείας Λαρίσης

Παρουσιάζουμε πιο κάτω δύο οικιακά σκεύη καθημερινής χρήσης, θεσσαλικά ευρήματα Λαρίσης - Τυρνάβου, τα οποία ανήκουν χρονολογικά στη μετά τη φραγκική κατάκτηση περίοδο -από το 13ο αιώνα και μετά. Από τα δύο αυτά σκεύη το πρώτο έχει σχέση με την καθαριότητα των χειρών πριν και μετά το φαγητό και το δεύτερο αφορά σε χρηστικό της κουζίνας.

«Μέλλοντες να φάγωσιν οι βυζαντινοί, επειδή έτρωνον διά της χειρός, ενίπτοντο, ακολουθούντες και την των αρχαίων Ελλήνων συνήθειαν»². Το ρήμα που χρησιμοποιούσαν ήταν: νίβομαι ή χειρονίβομαι. Η χρήση των περονίων ήταν γνωστή όχι όμως συνήθης, γι' αυτό υπήρχε η ανάγκη της νίψεως των χειρών. Γραπτή μαρτυρία της υπάρξεως περονίων στην αυλή της Κωνσταντινουπόλεως έχουμε από δυτικούς χρονογράφους του 10ου αιώνα, οι οποίοι κακίζουν τη Βυζαντινή πριγκίπισσα Θεοδώρα Δούκα που εισήγαγε τη νεοτεριστική αυτή πολυτέλεια όταν πήγε ως νύφη στη Βενετία. Η συνήθεια όμως να τρώ-
νε οι Βυζαντινοί με τα χέρια δια-

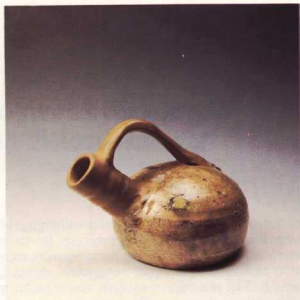
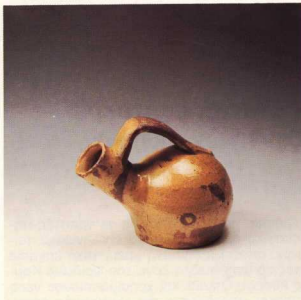
τηρήθηκε ως το τέλος της αυτοκρατορίας³. Στο τραπέζι, φυσικά, για τις σούπες χρησιμοποιούσαν κοχλιάρια ή κουτάλια και για τις στερεές τροφές μαχαιρία.

Για τη νύψη, λοιπόν, των χειρών οι Βυζαντινοί χρησιμοποιούσαν το «χερνιβόξεστο»⁴, χρηστικό σύστημα δύο σκευών, αποτελού-

μενο από τη λεκάνη που δεχόταν τα απόνερα, το «χέρνιβο», και τον «επιχύτη», το δοχείο με το οποίο έχυταν το νερό για το πλύσιμο των χειρών. Υψηλότερη ή νεαρά δούλη, και σε φτωχότερες οικογένειες η ίδια η οικοδέσποινα, προσέκομιζε το χερνίμπρο μαζί με καθαρή πετσέτα (= χειρόμακτρο) για το αποσπόγγισμα των χειρών, πριν και μετά το φαγητό. Η μορφή του χερνίβου δεν μας είναι γνωστή, μας και δεν βρέθηκε παρόμοιο σκεύος κοντά στον επιχύτη. Από ει-
κονογραφημένο κώδικα του 11ου αιώνα, αποκειμονοποιημένο στο Βατικανό, εικάζομε το σχήμα του. Ο υπέρτερος κρατά με το αριστερό του χέρι τη λεκάνη και στον βραχίονά του έχει κρεμασμένη την πετσέτα, ενώ με το δεξί του χειρίζεται τον επιχύτη.

Οι ευρεθέντες επιχύτες στον θεσσαλικό χρονο, κεραμικά αγγεία διαφόρου χωρητικότητας, έχουν σχήμα: 1) τμήματος σφαιρικής με επίπεδη βάση ή 2) κυλινδρικού με διευρυμένα ελαφρά τα χερώματα, ημισφαιρική επικάλυψη και εκροή με κλίση προς τα άνω, στοιχείο παρόμοιο και στις





δύο παραλλαγές. Τα ιωνοειδές χερούλι συνδέει το άνω μέρος του σκεύους με την εκροή. Το σκεύος είναι πάντοτε γυαλωμένο με καστανοκίτρινη ή καστανοπράσινη χροιά, καλοψημένο, έχει χονδρά τοιχώματα και είναι πάντοτε ακόσμητο. Οι διαστάσεις, ενδεικτικά, ανάλογα με τη χωρητικότητα, είναι:

Αριθμός καταγραφής	Χωρητικ. σε λίτρα	Διάμετρος βάσους σε cm	Ύψος σε cm
IKE 200	34 ¹	10	15
IKE 204	1	13	17
IKE 214	2 ^{1/2}	14	20

1. 750 ml
2. 2250 ml

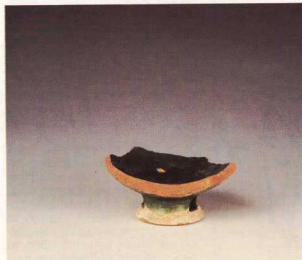
Επειδή, ως είπαμε, οι Βυζαντινοί έτρωγαν χρησιμοποιώντας τα δάκτυλά τους, φυσικό ήταν να ρυπαίνονται. Κατά την απόνιψη λοιπόν χρησιμοποιείτο θερμό

νερό και συχνά «σαπώνιον» ή γαλλικόν, όπως το ονόμαζαν. Η χρήση του σαπωνιού, φυσικά, στα ευκατάστατα σπίτια⁵.

Παρουσιάζομε τους θεσσαλικούς επιχύτες ύστερα από 15ετείς ερευνητικές και βιβλιογραφικές αναζητήσεις. Ο αριθμός των αποκειμένων στο Λαογραφικό Μουσείο Λαρίσης σκευών για νίψη, που μελετούμε, είναι σημαντικός. Ουδέμια πάντως ενδιαφέρουσα παραλλαγή έχει επιστημανθεί. Όλα έχουν σχεδόν το ίδιο σχήμα, ποικιλούν μόνον ως προς τη χωρητικότητα.

Θεωρήσαμε ακόμη απαραίτητο να παρουσιάσουμε έναν ιδιότυπο επιχύτη (= aquamanile, κατά τη δυτικοευρωπαϊκή ονομασία) του 11ου αιώνα, που έχει σχήμα πτηνού και βρίσκεται σε ευρωπαϊκή ιδιωτική συλλογή⁶.

Το δεύτερο χρηστικό σκεύος που χρησιμοποιήθηκε ευρύτατα, όπως δείχνει το πλήθος των ευρημάτων, είναι επιτραπέζιο και μας εισάγει στα μυστικά της βυζαντινής κουζίνας. Δεν υπήρξαν φειδωλοί οι συγγραφείς διαχρονικά στις πληροφορίες τους για την καθημερινή διατροφή των συγχρόνων τους. Από το εκπληκτικό πλήθος των ανευρισκομένων σκυφών, μικρών και μεγάλων, που ανήκουν χρονολογικά στους μετά τη φραγκική κατάκτηση χρόνους, διαπιστώνομε ότι οι Θεσσαλοί Βυζαντινοί συνήθιζαν να καταναλώνουν ποικιλία ορεκτικών πριν από το κυρίως φαγητό τους, το οποίο συχνά, χάριν νοσημάτων, το περιχύναν με κάποια «σάλτσα»⁷. «Είναι βέβαιο ότι η παραλληλία και ομοιότητα εδεσμάτων, τροφίμων και τρόπων





μαγειρικής στους δύο λαούς (Ελληνες και Ρωμαίους) οφείλεται κυρίως στην επίδραση που άσκησε η Magna Graecia, αφού εδώ πρωτοεμφανίστηκε η μαγειρική ως τέχνη και εδώ γράφθηκαν τα πρώτα βιβλία μαγειρικής. Ο 4ος π.Χ. αιώνας είναι ο αιώνας της άνθησης των επιστημών για τους αρχαίους και μεταξύ αυτών της Γαστρονομίας»⁸. Μετά τις σαρωτικές κατακτήσεις του Μεγάλου Αλεξάνδρου στην Ανατολή και τη διείσδυση των Ελλήνων στις κυριευμένες χώρες, αναπτύχθηκαν μεταξύ των λαών εμπορικές σχέσεις που φέραν αλληλεπιδράσεις σε ήθη και έθιμα και φυσικά στον τρόπο μαγειρικής. «Έτσι που, από λιτοδίαιτοι που ήσαν οι Έλληνες –όπως και οι Ρωμαίοι αρχικά» να γίνουν γαστριμαργόι⁹.

Κατέχομε συνταγές παρασκευής σαλτσών. Κι επειδή αυτές τρώγονταν ζεστές, όπως και σήμερα, χρειάζονταν κάποιο ειδικό σκεύος για την εναπόθεσή τους. Οι Βυζαντινοί τα ονόμαζαν σαλτσάρια ή σαλτσέρα. Τα θεσσαλικά σαλτσάρια είναι απλούστερης μορφής απ' αυτά που βρέθηκαν στην Κόρινθο, στην Αγορά των Αθηνών και αλλού¹⁰. Έχουν σχήμα ημισφαιροειδές, διαφόρου χωρητικότητας, με ή χωρίς περιείλιωμα, ενώ η άλλη παραλλαγή, κυρίως σκεύη μεγάλης χωρητικότητας, έχουν τελείως επίπεδο πυθμένα και τοιχώματα περίπου κατακόρυφα. Τα σκεύη αυτά, εφωλαωμένα εσωτερικά και εξωτερικά, μονόχρωμα, καστανά ή πράσινα, αποίκιλτα, στηρίζονται σε κολυροκωνικά κοίλα πόδια αρκετά υψηλά, που φέρουν τριγωνικά ή σχισμοειδή ανοίγματα. Τα τοιχώματά τους είναι χονδρά για να έχουν μεγάλη θερμοχωρητικότητα. Τα πιάτα αυτά θερμαίνονταν εισάγοντάς τα στη χόβολη (θερμή στάχτη) ή, τα μεγάλης χωρητικότητας, πιθανόν να τα θερμαίναν τοποθετώντες ανάμεσα στα κοίλα πόδια μικρό λύχνο, αν και ο πυθμένας τους ποτέ δεν βρέθηκε αιθαλωμένος για να υποστηρίχθει με βεβαιότητα η άποψη αυτή. Είναι η απλούστερη μορφή των βυζαντινών σαλτσαριών, που ο David Talbot Rice και η Alison Frantz τα ονόμασαν «θερμαινόμενα πιάτα».

Από τα άφθονα ευρήματα Λαρίσης-Τυρνάβου σκευών καθημερινής χρήσης, μεταξύ των οποίων και τα παρουσιάζόμενα **χερ-**

νιδόξεστα και **σαλτσέρα**, διαφαίνεται ότι μετά τη φραγκική κατάκτηση της αυτοκρατορίας και την ανάπτυξη των επαρχιακών κεραμοουργείων σε αυτοδύναμες μονάδες, οι κεραμείς, αδείσμευτοι από κρατικές παρεμβάσεις, πρόσφεραν στην τοπική αγορά σκεύη χρηστικά/διακοσμητικά υψηλής ποιοτικής στάθμης με έντονα επιτόπια χαρακτηριστικά.

Σημειώσεις

1. Αναφέρομαι στις επιτυχείς προσπάθειες του βυζαντινολόγου Χάρηλ. Μπακιρτζή ταυτίζοντας ανεπισημασμένων βυζαντινών αγγείων με τις ονομασίες που συναντάμε σε γραπτές μαρτυρίες. Βλ. «Βυζαντινά ταυκαλολαγγνα», ΤΑΓΑ, Αθήνα 1989.
2. Φαίδων Κουκουλές, «Βυζαντινών βίος και πολιτισμός», τ. Ε', σ. 170.
3. Φ. Κουκουλές, Β.Β.Π., τ. Ε', σσ. 148-149.
4. Χερνιδόξεστο: το δεύτερο συνθετικό της λέξης προέρχεται από το λατινικό *sexarius* = έξστης (τύπος εφθαρμένος που χρησιμοποιούσαν οι Έλληνες της Σικελίας, κατά Liddell - Scott, και σημαίνει το 1/6 αρχαίου μέτρου υγρού). Εξ ου, δοχείου υγρού.
5. Φ. Κουκουλές, Β.Β.Π., τ. Ε' σ. 182.
6. David Talbot Rice, «Byzantine Art: A Pelican book, σ. 211, Great Britain 1962.
7. Σάλτσα = ονομασία των τελευταίων αιώνων, ενώ προγενέστερα έχομε αβθονία ονομασιών.
8. Α.Μ. Τρομάρας «Ατικίος. Η μαγειρική των Ρωμαίων», University Studio Press. Θεσσαλονίκη 1988, σσ. 19-20.
9. Ος ανωτ., σ. 20.
10. David Talbot Rice, βλ. ανωτ., σ. 211. Χαρ. Μπακιρτζής, βλ. σημ. 1.

