

## The Introduction of New Functions in Already Existing Architectural Shells.

Ph. Verdelis, M. Graphakou, I. Kavalieratou, M. Kardamitai - Adami, E. Maistrov.

The practice to reuse old building is a phenomenon common in almost every historic period and mainly in long existing urban centers. The center of Athens is a handy example: here, a large number of civil services is housed in buildings originally designed for different functions. The financial factor is primarily responsible for the different use of many such edifices. Today, the expansion of urban centers, the dynamic rearrangement of activities in the cities and the progress of technology along with the realization of certain values - points of reference, all typical of the urban network, put the issue of conservation of buildings that have lost their original function on a new base.

The question of reusing buildings, which have been deprived of their primary function by the dynamic city evolution represents an international reality and an important architectural quest of our time. To cover new functional demands that will meet the new needs and the character of the area is a problem, which cannot be solved simply with the production of new buildings and the replacement of the old ones. The continually increasing number of empty shells, not necessarily «conservable», asks for the proper realistic policy, which will prolong their life and preserve them for the following reasons:

- They are reference points on the urban network.
- They play an important role in the continuity and completeness of the urban domain.
- They occupy a considerable space that makes their replacement financially unprofitable.
- They more or less exhibit a remarkable quality of architecture.
- They possess a historic significance.

The introduction of new functions to an old building - shell with additions, demolitions and rearrangements, which will serve these new functions, employ the modern technology and aim to the renewal of the form of an urban area -with respect for its identity- is a most interesting challenge for any architect.

## Οι τροφές των αρχαίων Ελλήνων και η ένταξή τους στο οικονομικό, κοινωνικό, θρησκευτικό σύστημα της Κλασικής Ελλάδας

### Η τροφή ως αντικείμενο αρχαιολογικής έρευνας

Η διατροφή του ανθρώπου δεν καθορίζει μόνο τη βιολογική του ύπαρξη, αλλά χαρακτηρίζει επίσης την οικονομική και κοινωνική του οντότητα ή μερικές φορές ακόμα και την εθνική και θρησκευτική του ταυτότητα. Είναι λοιπόν αυτονόητη η σημασία της μελέτης της τροφής στη γνώση του αρχαίου κόσμου, ειδικότερα της Κλασικής Ελλάδας, που θα μας απασχολήσει εδώ.

Ο παραπάνω χωροχρονικός προσδιορισμός τέθηκε αναγκαστικά με κάποια ελαστικότητα για δύο βασικούς λόγους που σφειλονται στο ότι από τη μια ο ελληνικός χώρος και ως προς το έδαφος και ως προς το κλίμα του δεν αποτελεί μια οργανική ενότητα, αλλά μάλλον συνίσταται από τοπικά διαφοροποιημένα μικροσυστήματα που θα μπορούσαν να ενταχθούν μόνο, γενικότερα ίσως, στην περιοχή της Μεσογείου από την άλλη, η οριοθέτηση των κλασικών χρόνων βασισμένη σε πολιτικά κυρίως γεγονότα, δεν εξυπηρετεί ικανοποιητικά στη μελέτη των θυμάν της μακράς διάρκειας του ιστορικού χρόνου όπου ανήκουν και οι συνηθιστές του φαινοτύπου, θαθεία ριζωμένες και παραδεδομένες από γενιά σε γενιά.

Οι πληροφορίες για τις τροφές στον αρχαίο κόσμο αντλούνται από διάφορες πηγές -πολύ περισσότερες από όσες θα μπορούσε να φανταστεί κανείς- είτε άμεσες είτε έμμεσες. Στις πρώτες υπάγονται τα ίδια τα υπολείμματα τροφών ή κάθε είδους αντικείμενα που σχετίζονται με την παραγωγή, επεξεργασία και κατανομή τους -όσα βέβαια έχουν σωθεί και αποκαλυφθεί στις διάφορες ανασκαφές. Στις δεύτερες υπάγονται οι σχετικές αναπαραστάσεις σε κάθε είδους έργο τέχνης και τα γραπτά κείμενα.

Ειδικότερα, υπολείμματα τροφών συζώνονται με τη μορφή απανθρακωμένων σπόρων και αποξηραμένων καρπών ή ως αποτυπώματα διαφόρων φυτών πάνω σε πηλό<sup>1</sup>, ενώ περισσότερο συχνά και οικεία στους αρχαιολόγους είναι τα οστά ζώων, τα όστρακα από μολοκία και τα αντι-

κείμενα καθημερινής χρήσης, όπως μαγειρικά σκεύη, που αποκαλύπτονται πολυάριθμα κυρίως σε σπίτια ή και τάφους. Έξισου άθρονας και σημαντικές είναι οι έμμεσες πληροφορίες, που δίνουν μια παραστατική εικόνα του τρόπου ζωής των αρχαίων Ελλήνων ή συμπληρώνουν τα αποσπασματικά αρχαιολογικά δεδομένα. Έτσι για παράδειγμα, η γεωγραφία σε ορισμένες περιπτώσεις παραπέμπει σε σκηνές που σχετίζονται με τη χρήση των αγγείων ή την παραγωγή της τροφής που περιείχαν, ενώ πολλοί συγγραφείς (Ησίοδος, Ξενοφώντας, Θεοφραστος, Βιργίλιος) αναφέρονται αποσπασματικά ή διεξοδικά στην πρωταρχική αυτή όψη του ανθρώπινου βίου, τη διατροφή.

### Η παραγωγή της τροφής

Στην κλασική Ελλάδα τις κύριες παραγωγικές διαδικασίες της τροφής αποτελούσαν η γεωργία και η κτηνοτροφία, αν και δεν εγκαταλείφθηκαν ποτέ οι πανάρχαιες τρόποι πορισμού της τροφής, η κορποσυλλογή και το κυνήγι.

Συγκεκριμένα η γεωργία αποτελούσε τη βάση της αρχαίας ελληνικής κοινωνίας και μάλιστα η πολιτική διάρθρωση στην αρχαία Ελλάδα στηριζόταν στην ιδιοκτησία του γεωργικού κλήρου. Τη γη αυτή άλλοτε καλλιεργούσε ο ίδιος ο ιδιοκτήτης της με την οικονομία του και τους λίγους δούλους του, όπως συνέβαινε στην Αθήνα - και άλλοτε ο ιδιοκτήτης της γης ήταν στρατιώτης και φυλακάς της και η καλλιέργειά της ανατίθεται σε δουλοπάροικους όπως και οι ελώδες στη Σπάρτη<sup>2</sup>. Το είδος της καλλιέργειας εξαρτιόταν πρωταρχικά από το έδαφος και το κλίμα, γενικά όμως κυριαρχούσαν οι δημητριακά (σιτάρι και κριθάρι), οι ελιές και το αμπέλι, η λεγόμενη «μεσογειακή τριάδα»<sup>3</sup>, που η οικονομική σημασία των προϊόντων της αντανακλάται στο γεγονός ότι οι αρχαίοι Έλληνες τα θεωρούσαν ζωικά θύματα - της Διήμητρας, της Αθηνάς και του Διονύσου αντίστοιχα - στους ανθρώπους. Οι δυσκολίες του γεωργικού βίου ωστόσο, μαρτυρημένες από τα χρόνια του Ησίοδου Μελχί και τη νεότερη εποχή στην Ελλά-

δα, δεν σφειλούνταν τόσο μάλλον στο έδαφος και το κλίμα της ελληνικής γης αλλά στην ανεπάρκεια των μέσων παραγωγής. Ο πρωτόγονος τρόπος καλλιέργειας δεν επέτρεπε την αξιοποίηση μεγάλων εκτάσεων, η έλλειψη χημικών λιπασμάτων καθιστούσε αναγκαία την υποθήωση του συστήματος αγρανάβιασης και αμειψιοκομής, ενώ το φυτόλιμμα του νερού εξαιτίας της απουσίας συστημάτων άρδευσης αντιμεπιεζόταν παθητικά με τη μεσατεία του ανθρώπου στους θεούς, είτε λατρεύοντας τα ποτάμια και τις πηγές είτε σε περιπτώσεις έσχατης ανάγκης προσφέροντας παρακλήσεις και θυσίες στο θεό της βροχής, τον Δία! Η περίπτωση αυτή δεν είναι μοναδική αλλά μάλλον χαρακτηριστική μιας εποχής που ακόμα ο άνθρωπος μόλις ξεκινούσε την πορεία της εμυσημιοκτικής σκέψης και της εκλογίκευσης της φύσης.

Χαρακτηριστική είναι η οργάνωση του χρόνου στους αρχαίους Έλληνες με βάση τις αγροτικές εργασίες που η μακροχρόνια πείρα τους διδάσκει να τις συνδέουν με τις κινήσεις των άστρων, σημάδια της αλλαγής του καιρού και των εποχών. Δεν είναι τυχαίο λοιπόν ότι ορισμένα αρχαία ονόματα των μηνών του χρόνου σχετίζονται με αντίστοιχες αγροτικές γιορτές που διεξάγονταν στις κρίσιμες στιγμές της καλλιέργειας<sup>6</sup>.

Συγκεκριμένα, η αρχή του αγροτικού έτους συμπίπτει με την αρχή του φθινοπώρου, εποχή του οργώματος και της σποράς των χωραφιών. Τότε έπρεπε να εξασφαλιστεί και η εύνοια των θεών για την επίδοση σοδειά, κυρίως του Δία και της Δήμητρας, προς τιμή της οποίας μάλιστα γιορταζόταν τα Θεσμοφορία με προσφορές οσπιομένων σπομιοαριανών χοίρων –ισρών ζώων της θεάς– ανακατεμένων με τον σπόρο του σιταριού. Πρόκειται για απλή μαγική τελετουργία ευφορίας που επιδικεί τη γονιμότητα, όχι μόνο της γης και των φυτών, αλλά επίσης των ζώων και των ανθρώπων. Τον χειμώνα, εποχή φαινομενικά μόνο νεκρής, γίνονταν οι διάφορες οικιακές εργασίες, ενώ οι θυσίες στη Δήμητρα Χλόη αφορούσαν τα σπάρτα που φύτρωναν και μεγάλωναν κάτω από το χιόνι. Το φλεβόρη κλάδεσαν και σκόλαζαν τα άμπελα τους οι αμπελοποιοί, δουλειά κομιοατική που έπρεπε να επαναλαμβάνεται δύο και τρεις φορές το χρόνο. Την περίοδο αυτή γιορταζόταν και τα Ανθήστια, μια γιορτή του κρασιού αλλά και της νέας θάλασσας της Άνοιξης. Με το ωριμάσιν των σπαστών και την σπείλη τους από τις καιρικές καταστροφές και τα θλαβερά έντο-

μα, λίγο πριν το θεριομό, πρέπει να συνδέονταν αρχικά η γιορτή των Θαργηλίων, μια τελετή καθαρισμού για την προστασία από θάσκατες επιδράσεις προς τιμή του θεού Απόλλωνα. Στο τέλος της άνοιξης ο θεριομός των σπαστών εξασφάλιζε το ψωμί όλης της χρονιάς –αν θέβαι η σοδειά ήταν καλή– γι αυτό η χερουμένη στιγμή της συγκομιδής συνδεόταν προσφορές στη Δήμητρα των σπαστών των καρπών, δηλαδή ενός καρβελλίου ψωμιοού από το νέο σιτάρι, στη γιορτή Θαλάσσια.

Ακολουθούσε ο τρύγος των άμπελων μέσα σε μια μεμιοατική ατμόσφαιρα από τραγούδια και χορούς προς τιμή του Διονύσου και η συγκομιδή των άλλων καρπών των δέντρων, με την οποία συνδέεται η γιορτή των Πανομοίων, όπου έβραζαν κομμάτια ως προσφορά στους θεούς και περιέφεραν την ερωσώνη, ένα κλαδί με σεμμένους τους νέους καρπούς, έθιμα και τα δύο καλοχρονιάς («επιετησιακή»). Λιγότερη φροντίδα χραιοζόταν η καλλιέργεια της ελιάς, ενώ η κηποοική ήταν οικιακή εργασία, που μαζί με τη συλλογή αγριοχορτών και βοτάνων, εξασφάλιζαν το μεγαλύτερο μέρος της διατροφής των αρχαίων Ελλήνων.

Η κηποοτροφία υπήρξε απασχόληση δευτερεύουσα και συμπληρωματική της γεωργίας: η εκτροφική βοδών εξασφάλιζε την απαραίτητη κηποοτική δύναμη για τις εργασίες καλλιέργειας, ενώ η βοσκή προβάτων στα χωράφια εξημετρούσε επιπροσβέτα την λίπανση τους. Στα ορεινά μέρη εκτρέφονταν κυρίως γιδόδορβάτα και από κανένα νοικοκυοοριό δεν έλειπαν τα οικιακά ζώα, όπως οι χοίροι και τα πουλερικά. Η αλιεία και το κυνήγι<sup>7</sup> συμπληρώναν τον παραιομό της ζωικής τροφής.

Η ελληνική χώρα ωστόσο, δεν πρόσφερε αυτοάρκεια ές όλους τους κατοίκους της και έτσι γίνονταν επιπλέον εισαγωγές κυρίως σιτηρών –από την Σικελία, Βοσκή, Εύξεινο Πόντο, Αίγιοιτο– και μιοατών ψωμίων και της Μυήρης θάλασσας. Τέλος σημαντικό ρόλο όχι μόνο στη διατροφή αλλά και στην εμπρομιοατική οικονομία των αρχαίων Ελλήνων έπαιξαν το μέλι και το αλάτι.

Η συλλογή του μελλιοού στη φύση, καθώς αντικαταστάθηκε σιγά σιγά με την οργανωμένη μεμιοοκομία – αν και ο τρόπος με τον οποίο συγκεντρώναν την πολύτιμη αυτή έτοιμη τροφή της φύσης δεν έμιοαρε πολύ από τα προϊστορικά χρόνια – εξασφάλιζε εμπρομιοομοίο πλεόνασμο για περιοχές όπως η Αττική, Σαλομιονα, Λέρος, Κάλυμνος<sup>8</sup>. Αντίθετα εμιο-

αγώνες από την Ταυική Χερσόνησο και τον Εύξεινο Πόντο συμπληρώναν την περιοριομένη ποσότητα ντόπιου αλιαιοού από τις θάλασσες αλικές της Αττικής, Μεγάρων, Εύβοιας, Κρήτης, εξαιτίας της έλλειψης ορυκτών αποθεμάτων<sup>9</sup>.

## Παραιοσκυή και αποθήκευση της τροφής

Η επεξεργασία της τροφής, που περιλομιοαίνει τέχνες όπως η αρτοποία, ελαιοοιοργία, οιοαποία, μαιογίωμα, αρχικά ανήκε στα καθήκοντα των νιοακίων και δούλων του σπιτιού, με την προοδευτική όμως εξειδίκευση των επαγγεμιοατών εμφανίζονται –μετά τον 5ο αι. π.Χ.– οργανωμιοαμένα μιοαλώνες και ελαιοτριβεία, ακόμα και επαγγεμιοατίες αρτοποιοί και μιοαγειοοί.

Ειδικότερα, ύσων αφουρά την παραιοσκυή αλιαιοοοιού και στη συνέχεια ψωμιοού, μετά το αλιωμιοα και το Αλιωμιοα του σιταριοού η κηποοοιοία ακολουθούσε το κοπώνιοα και το αλεσμο των σπορών σε ζύμια ή Αλιωμιοα γιουδία και χερμιοαμιοα από σκληρή συνθήκη φηραιοσιακή πέτρα αντίστοιχα. Ο πιο αλιωμιοα και παλιός τύπος χερμιοαμιοα αποτελούνταν από μια λιθινή θάση σταθερή και ένα μικρότερο τριτηρά, ενώ οι πιο σύνοθετοι και εβελγιομιοαί ήταν οι χερμιοαμιοα με μια επίσης σταθερή «τρομύλο» αλλά με τον πάνω λιθο «-όνος» διαμορφωμιοα σε σχοή με σχοιμή για να ρυθμιοαίεται κανονικά και συνεχώς η τροφοδοτήση<sup>10</sup>. Από την επεξεργασία αυτή προέφαιονταν τα «άλευρα» του σιταριοού ή τα «άφλιτα» του κηποοοιοού, αρκετά χηροδοοειδή και σκουροοοομαία εξαιτίας των υπολεμιοαμάτων των φιοαίων και της απουσίας θλαττωμιοατων συσώων, από τα οποία παραιοσκυεύονταν ο χόνδρος, οι χυλοί και κυρίως το ψωμί. Αναβερνόνταν πολλά είδη ψωμιοού ανάλογο με το αλικό κατασκευής του («μόδα» από κηροοοο, «όρην», από σιτάρι κ.α.), την σπαρδή ή όχι προμιοαίο («ζυμιοαίτης», «άζυμομο»), τον τρόπο όπησης του («άπομιοαίας», «επιμήτης», «οιοαυήτης» κ.α.), το σχήμα και την προέλευση του.<sup>11</sup> Αυτή η ποικιλία των αρχαίων όρων εξάλλου αποτελεί μια από τις ισχυρότερες ενδειξίες της μεγάλης χρήσης του ψωμιοού στην διατροφή των αρχαίων Ελλήνων. Η παραιομιοαγή του κρασιού ακολουθούσε τρία βασικά στάδια: την εξαγωγή του πρώτου κρημιοού με το έθιμα των σπασμιοαίων, τη μηχανική επεξεργασία των κατακημιοατων και την τελική ζύμωση του κρασιού.<sup>12</sup> Έτσι μετά τον τρύγο τα σπαρμιοαία

συγκεντρώνονταν σε δεξαμενές, όπου με το τελετουργικό πάτημα έθγαινε το πρώτο και καλύτερο ποτιστικό κρασί, ο μούστος; στη συνέχεια τα υπολείμματα μεταφώνονταν σε ειδική κατασκευή που είχε τη μορφή ενός μακρού δοκονορίου - μοχλού με σταθερή τη μια άκρη, ενώ η άλλη με το βάρος λίθων, πιεζε τη μάζα των ήδη πατημένων σταφυλιών στο κεντρικό σημείο του δοκονορίου όπου και χύνονταν σε ειδικό δοχείο το κρασί, δεύτερης όμως ποιότητας, χειρίστης ποιότητας ήταν τα κρασιά που προέρχονταν από τη μίξη ή το θρασμό των κατακαθιών με λίγο νερό. Τέλος η ζύμωση επιτυγχάνονταν με την αποθήκευση του κρασιού σε πίθους, που επικρίζονταν εσωτερικά και εξωτερικά με πίσσα ή ρετσίνοι. Οι αρχαίοι Έλληνες αντίθετα γνωρίζαν και τα τρία είδη κρασιού (μέλας, λευκό και κτρινωπό οινό), καθώς επίσης και διάφορες ποικιλίες, στις οποίες θελιάνον την γέυση ή την οξύτητα με την προσθήκη οσίων, όπως θαλασσινού νερού, κηκώλιας, διαφόρων αρωματικών φυτών κλπ.

Παρόμοια σχέδον ήταν η διαδικασία εγγύησης του λάδιου από τις ελιές, με την διαφορά ότι έπρεπε επιπλέον να αφαιρεθούν οι πυρήνες των καρπών χωρίς να σπασούν και το πικρό υγρό της αμόρνης που αλλοιώνει την γέυση του λαδιού. Γι' αυτό επινοήθηκε ένα είδος ελαιοτριβείου που αποτελούσαν από έναν κυλιδικό όλμο όπου έμπαιναν οι ελιές και στον οποίο στερεωνόταν ένα ξύλινο δοκρά που έβρισε σε λειτουργία δύο κούρτες μολότερες. Αυτές καθώς βρισκόταν σε κάποια απόσταση από τα τοιχώματα της θάσης με περιστροφική κίνηση διέλυαν τη σάρκα των καρπών χωρίς να σπάζουν τους πυρήνες. Η υπολοιπή ελαιόμοζα ήταν δυνατό να υποστεί και δεύτερη και τρίτη επεξεργασία για την παραγωγή καλύτερης ποιότητας λαδιού πολλαπλών χρήσεων. Η ποιότητα του λαδιού ελεγχόταν από τη γέυση και το χρώμα και εξαρτιόταν από το είδος των ελαιοκαρπών: καλύτερο θεωρούνταν το λάδι από τις άγουρες ελιές, σε αντίθεση με αυτό που προερχόταν από τις πολύ ώριμες και πεσμένες κάτω ελιές.<sup>12</sup>

Η παράγωγη και του λαδιού και του κρασιού ήταν ιδιαίτερα ανεπτυγμένες σε ορισμένες περιοχές και το εισοδήμα από αποτελούσε μέσο οικονομικής ευημερίας για τις πόλεις που το εκμεταλλεύονταν. Περιήριμο ήταν το λάδι της Αττικής, Σάμου, Σικυώνιας, Εύβοιας, Φωκίδας, Κρήτης και Κύπρου, ενώ απεικονίστηκε το αμπέλιου ή του Διονύσου σε νομίσματα, όπως της Μένδης ή της Σικε-

λικής Νάσου, δηλώνουν την ευρεία προώθηση του κρασιού τους στις έδρες αγορές. Μάλιστα αμφορείς κρασιού σφραγισμένοι από εξειδικευμένα εργαστήρια, όπως της Θάσου και της Ρόδου, που μαρτυρούνται ανασκαφικά σ' όλη τη Μεσόγειο, αποτελούν ενδείξεις για κάποιου είδους εκβιομηχάνιση της παραγωγής του κρασιού κυρίως στον 4ο αι. π.Χ.

Το μαγείρεμα αφορά το ψήσιμο των τροφών στη φωτιά και την προσθήκη μερικές φορές διαφόρων καρυκευμάτων, με σκοπό να γίνουν αυτές περισσότερο εύπεπτες και γευστικές. Στην αρχαία Ελλάδα εφαρμόζονταν όλοι οι γνωστοί μαγειρικοί τρόποι, του θρασμού, του ψησίματος και του τηγνίσματος. Έτσι τα ψάρια τρώγονταν «εψάθ», «όπτά», ή «τηγανιστά», το κρέας επίσης «εψθό», «όπτό» ή και «πικτό», δηλαδή ψητό σε κλειστό αγγείο, οι φυσικές τροφές «πεφρυμμένες». Δεν ήταν άγνωστοι και πιο εξεζητημένοι τρόποι μαγειρικής για ειδικές περιπτώσεις, που μάλλον είχαν ανατολική προέλευση, όπως άλλωστε και η υπερβολική χρήση «ήδυσμάτων» ή «άρτυμάτων» («έλαιον», «άλας», «πέπερι», «όξον», «όνησον», «νήθον», «ήδυσμασιν», «θύμος», «καππαρίς», «κάρδαμος», «κορίαννον», «κμίνον», «μάραθον», «όριγανον», «σίλφιον» κ.λπ.). Ο χώρος της κουζίνας δεν ήταν πάντα σταθερός, αλλά χρησιμοποιούνταν για μαγείρεμα η εστία του σπιτιού ή φορητές εστίες, όπως «πύραυλος», «καλύτερες» κ.α. Τα μαγειρικά σκεύη ήταν επίσης πήλινα - χειροποίητα και με χοντρό τοιχώματα για να αντέχουν στις μεγάλες θερμότητες - ή μεταλλικά σε διάφορα σχήματα (χύτερες, λοιπάδες, λεκανίδες, τάγνηα κ.ά.)<sup>13</sup>.

## Η κατανάλωση της τροφής

Η «κλασική» άποψη που θέλει τους αρχαίους Έλληνες λιτοδίαιτους αποτελεί γενικευση, που προϋποθέτει από τη μια την αποβολή της συγχρονής εικόνας της αφθονίας προερχόμενη από μια εποχή αγροτικού καταναλωτισμού και από την άλλη την διευκρίνιση των διαφοροποιήσεων της διαίτας ανάλογα με τις κοινωνικές τάξεις στον αρχαίο κόσμο (πλούσιοι - φτωχοί, αγρότες - αστοί).

Κατά κανόνα λοιπόν, το καθημερινό διατολόγιο των αρχαίων Ελλήνων περιλάμβανε το πρωινό «ακρατρία» από λίγο ψωμί θουτηγμένο σε ανέμωτο κρασί, μερικές φορές συνδυασμένο από ελιές και σύκα, ένα πρόχειρο μεσημεριανό γεύμα («εριστόν»), το «εσπέρισμα» κυρίως τους καλοκαιρινούς μήνες που οι μέρες

ήταν μεγαλύτερες και το «δείπνον», το βασικότρο γεύμα της ημέρας, όπου έτρωναν ψωμί και «όξον», όρος που χρησιμοποιούνταν για κάθε άλλη στερεή τροφή. Φθνηή και θρεπτική ήταν η φάβα («έτωνος») από όσπρια, κυρίως κοκκία («κύσμοι»), μπίζελια («πίοιοι») ή φακές, που συχνά πουλιόταν και ζεστί στους δρόμους. Από διάφορα είδη δημητριακών μαγειρευόνταν άλλοι χυλοί, όπως ο «πολύτος» (από αλεύρι, νερό και καρυκευτικό), η «πτιοσήη» (από κριθαρένια αλεύρι) και το γνωστό μπληγούρι («χόνδρος»). Κύρια τροφή των φτωχών και ιδιαίτερα των αγροτών αποτελούσαν τα λαχανικά, όπως η «κρόμβη» (είδος λαχανού), «θρίβαθ» (μαρούλι), η «κολοκύνθη», τα «άπαθα», ο «οίκος» (αγγούρι), «μύκητες» και οι διάφοροι βολθοί, που τρώγονταν θροστά ή ωμά. Η πιο συνηθισμένη και αγαπητή όμως ζωική τροφή στους αρχαίους Έλληνες ήταν τα ψάρια και ιδιαίτερα τα «ταρίχη», δηλαδή τα ποτά ψάρια, των οποίων ήταν γνωστές πολλές ποικιλίες και τρόποι μαγειρέματος. Για ευρεία κατανάλωση προερίονταν οι φθνηές «τριχίδες» (σαρδέλες) και τα «μεμβρόδια», αλλά επίσης έτρωγαν «μελάουρους», «Αδάρκαες», «καθιώσι», «γόγγρους», «τρίλες» (μαρμαρούνια), «σπάρους», ενώ τα πανάρκια «εκχέλιετα» του γλυκού νερού ήταν προσιτά μόνο στους εύπορους. Δεν έλειπαν, επίσης, από τα πλούσια τραπέζια τα οστρακόδερμα («ακαλήρη»), «έχθιοι», «κογχύλια», «λεπαάδες», «τήβρα», «καρίδες», «άστακιοί» και τα μαλάκια («πολιπόδια», «σπηλίοι»), ενώ συνοδευτικά των κυρίων πιάτων ήταν τα κρεμμύδια και τα σκόρδα, οι ελιές και το τυρί από κατακισίον γάλα. Το τυρί αποτελούσε επίσης ένα από τα πιο εύγεστα αρτύματα, με το οποίο παρασκευάζονταν ο «τυροτάριχος» (από τυρί και παστά ψάρια), ο «μυττωτός» (από τυρί, τρίμματα σκόρδου, λάδι, μέλι και πικρά), ο ρευνός «κυκίων» (από κριθαρένιο αλεύρι, τυρί, κρεπί, θιμίρι ή άλλα αρωματικά φυτά), ένα είδος ψωμιού «τύριον» (από αλεύρι, τρίμματα τυριού και μέλι).

Με την καλύτερη ποιότητα αλευριού και την προσθήκη διαφόρων άλλων υλικών (γάλα, τυρί, αλάτι, λάδι, καρυκευτικά, έηρους καρπούς) και φυσικά του μελιού, ως μοναδικής πηγής ζάχαρης, παρασκευάζονταν οι «πλακούντες» σε διάφορα σχήματα που έδιναν όση ζύμη με το χέρι ή με ξύλινες φόρμες.

Ιδιαίτερη τωσάδα παρουσιάζει η κατανάλωση του κρέατος στους αρχαίους Έλληνες, καθώς η χρησιμότητα των κατοικίδιων ζώων στις αγρατικές εργασιές ή για την παρα-

γαγή μαλλίου, γάλακτος και αυγών περιορίζε τη φραγή τους, που έπιανε μάλιστα τη μορφή τελετουργικής θυσίας. Χαρακτηριστικό είναι ότι μεγαλύτερη ήταν μόνο η κατανάλωση του φθηνού χοιρινού κρέατος, ενώ οι φτωχοί έτρωγαν λθδινο κρέας στις μεγάλες θυσίες των δημόσιων θρησκευτικών γιορτών και οι ευπορότεροι συμπλήρωναν τη διατροφή τους με τα άγρια ζώα (αγριοχοίροι, ελάφια, λαγοί) που σκότωναν στο κυνήγι ή ως άσκηση ή και επίδειξη θάρρους και δεξιοτεχνίας. Προβληματική ακόμα παραμένει η θρησκευτική και πολιτική λειτουργία της θυσίας, αν λάβουμε μάλιστα υπόψη μας και την προφορά αναιμακτων θυσιών (όπως πλάκωνται και καρπύα) προς τους θεούς.<sup>14</sup>

Μια άλλη ευκαιρία για φαγητό, αλλά κυρίως ποτό, αποτελούσαν τα συμπόσια<sup>15</sup> με αφορμή οικογενειακές γιορτές ή νίκες σε αθλητικούς και ποικίλους αγώνες. Μια τέτοια συγκέντρωση φίλων άρχιζε με το «δειπνον», συνήθως πολυτελέστερο από το καθημερινό και συνεχιζόταν με την πησ κρασί, ενώ συγχρόνως κουδούνιζαν, ακούγαν μουσική και παρακοιλούσαν διάφορα θεαμάτα, όπως ο χορός και οι μιμητικές παραστάσεις. Το κρασί πινόταν, μετά της καθημερινής σπένδης στους θεούς, πάντα αραιωμένο με νερό σε διάφορες αναλογίες – συνήθως ένα μέρος κρασίος προς δυο μέρη νερού – και συνοδευμένο από τραγήματα, έηρους καρπούς («άσταφιδες», «αμύγδαλα», «θαλαύους», «ερέβινθους», «κάρμα», «κάστανα» και φρούτα (κεράσια, κορόμηλα, κυδωνία, μήλα, πέπων, ρόα, σύκα, σταφυλούς αλλά και «αρμενικά μήλα» – βερύκοκα, «περσικά μήλα» – ροδάκινα, «χρυσά μήλα» – κούρα). Τέλος, άλλες αμαδικές συνεντασεις ήταν τα σποριακτικά συσσίτια, όπου τρώγονταν ο περίφημος «μέλας ζωμός» (από κομμάτια χοιρινού κρέατος, αίμα, ζύδι και λάδι) και τα συσσίτια στο αθηναϊκό πρωτεύειο. Είναι λοιπόν φανερό από τις ημερήσιες συνήθειες αναφέρει ότι η τροφή για τους αρχαίους Έλληνες και όχι μόνο γι αυτούς – δεν αποτελούσε απλώς ένα μέσο ικανοποίησης της πείνας τους, της μετρίαιτης και εκλεκτικότητας στη διατροφή, καθώς εντασσόταν στην όλη «διαίτα» του ανθρώπου – με την αρχαία έννοια του όρου ως «τρόπος ζωής» – πρώτος ο Ιπποκράτης θεωρήσε πολύτιμη για την υγεία και την καταπόληση των ασθενειών. Για το θεσμό της «πόλης» η τροφή αποτέλεσε μέσο επικωνιαίας και κοινωνικής ένταξης των πολιτών, για το μυθο μυθικά φορτισμένο σύμβολο.

#### Ειδικές θύλαγογραφικές σημειώσεις

1. H. Helbaek, *Studying the diet of Ancient man* στο περ. *Archaeology* 14, 1961 σελ. 99-101. Ειοχότερα σε τούτες από τμήμο των φθίων εθιμικών διαφόρων αποθρησκωμένων τρούες, *AAA* ΧΟΙ (1983) σελ. 32, 36.
2. Άντ. Μιρά, Η καθημερινή ζωή στην αμυρική εποχή, ελάνη μετ. Κ. Παπαγιάννη, 1971, σελ. 108.
3. F. Braudel, *Le mediterranean. L'espacer et l'histoire*, σελ. 25.
4. M.P. Nilsson, *Ελληνική Λαϊκή θρησκεία*, ελάνη, μετφ. Φ. Κασέρι, Αθήνα, 1978, σελ. 103, όπου αναλύονται και οι λαϊκές αγροτικές γιορτές που θα αναφερθούν παρακάτω.
5. Θα, το αρχαίο στήνο ημερήσιο και εσπερινό στην ιστορία του Ελληνικού Έθνους, τόμος Γ', σελ. 268-269. Επίσης πρόλημα για τις πληροφορίες και τη μεθοδολογία τα λαογραφικά της Α. Κυριακίδη-Νεστορας, *θροϊνική* (1982).
6. Ειδικότερα για το κυνήγι θλ. D.B. Hull, *Hounds and hunting in Ancient Greece* (Chicago and London 1964).
7. G. Clark, *Bees in Antiquity*, περ. *Antiquity* XVI, 1942 σελ. 208-215 & R.J. Forbes, *οπ τούτος*, Vελ. 88 κ.ε.
8. R. J. Forbes, *οπ τούτος* III, σελ. 164 κ.ε.
9. Για το πρόβλημα των εθίων των γεωργικών και της χρονολόγησής τους θλ. C. Culver, *Queens* στο περ. *Antiquity* II, 1927, σελ. 133-151 και στο ίδιο περ. 15, 1941, σελ. 15-32.
10. G. Childe, *Rotary queens on the continent and in the mediterranean basin* στο περ. *Antiquity* 17, 1943, σελ. 19-26.
10. Α. Μιρά – Αμυρική, Η διατροφή των αρχαίων Ελλάνων κατά τους αρχαίους καιμολογικούς (Αθήνα 1984), απ όπου και όλα τα αρχαία ονόματα τρούων που αναφέρονται παρακάτω.
11. K.D. White, *Greek and Roman technology*, London 1984, σελ. 167-170, επίσης θλ. Β. Λογυθού, Η ελάνη της αμειλής και αμειλουρικής εις την Ελλάδα και το αρχαιολογικά ευρήματα της περιοχής, (θροϊνική 1970).
12. K.D. White, *οπ*, σελ. 171-72.
13. B.A. Scamler, *The Greek kitchen*, στο περ. *JHS* 82, 1962, σελ. 121-137.
14. *Fondation Herodotee pour l'etude de l'antiquite classique. Entrepreneurs*, tome XXVII, 1980. *La sacrificie dans l'antiquite* και ειδικά το άρθρο του J.P. Verrier, *Thesaurie generale des sacrifices et leur e mort dans la theorie grecque* σελ. 1-39, για τις αναμεικτες θυσίες θλ. άρθρο Μερβεντίη, *Α αναμεικτες θυσίες* στο περ. *Ελληνική*, περ. Πλάτων 4, (1952) σελ. 199-222.
15. M. Vickers, *Greek symposia*, ειδικά σελ. 9-11.

## Σαρρή Μαρία

Τελεσιφορτός του τμήματος Αρχαιολογίας της Φιλοσοφικής Σχολής του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης

### Γενική θύλαγογραφία

- Θ. ΒΕΝΙΖΕΛΟΣ, *Περί του ιδιωτικού βίου των αρχαίων Ελλάνων*, Αθήνα, 1872.
- Χ. ΒΟΥΛΟΔΗΜΟΣ, *Δοκίμιον περί του ιδιωτικού βίου των αρχαίων Ελλάνων*, Οθήσσος 1875.
- D.P. BROTHWELL, *Food in Antiquity, a survey at the diet of early people*, London 1965.
- R. FLACELIERE, *Ο δημόσιος και ιδιωτικός βίος των αρχαίων Ελλάνων*, ελάνη μετ. Γ.Δ. Βουθωρού, θη έκδοσις, σελ. 206-234.
- R. J. FORBES, *Studies in Ancient Technology*, vol. III, IV, 1965.

Τη διεύθυνση του Ανθρωπολογικού Μουσείου, που είναι ένα από τα πρώτα μουσεία του ανθρώπου στην Ευρώπη, αναλαμβάνει το 1915 ο Ιωάννης Κούμαρης. Παράλληλα γίνεται καθηγητής στην έδρα Ανθρωπολογίας και συμμετέχει στην ίδρυση της Ελληνικής Ανθρωπολογικής Εταιρείας που είναι παράρτημα της Παγκόσμιας Ανθρωπολογικής Εταιρείας που εδρεύει στο Παρίσι.

Ο Ιωάννης Κούμαρης παρέλαβε τότε από την επιτροπή που απαρτιζόταν από τους καθηγητές Ι. Μεσολύρι, Κλ. Στέφανο και Θ. Σκούρο τις υπολογίες του Μουσείου που εκείνη την εποχή θροϊκόταν ακόμη κάτω από τη στέγη της Ακαδημίας. Με την ίδρυση όμως της Ακαδημίας, εκκενώθηκε ο χώρος που καταλάμβανε το μουσείο και το υλικό αποθηκεύτηκε από το 1927 έως το 1932 στα υπόγεια του Παλαιού Ανατομείου. Το 1932 χτιζόταν τα νέα εργαστήρια της Ιατρικής Σχολής του Πανεπιστημίου Αθηνών, στο Γουδί, οπότε και το υλικό του μουσείου αποθηκεύεται εκεί.

Μετά από επίπονες προσπάθειες επιτευχθήκαν σημαντικές δωρεές που αποτέλεσαν τη βάση του Προϊστορικού και Εθνολογικού τμήματος του μουσείου. Επίσης, με κάποιες ιοχρές έτησιες πιστώσεις έγινε αγορά μουσειακών αντικειμένων χρισμίων για τη διδασκαλία του μαθημάτων όπως εκμαγία, γύψινα και άλλα μοναδικά ευρήματα, ενώ ο κύριος στόχος της διεύθυνσας επιτροπής του Ανθρωπολογικού Μουσείου ήταν η ανάπτυξη τρώων θροϊκών τμήματων: I. Φυσικής Ανθρωπολογίας II. Προϊστορικής και Παλαιολιθικής του Ανθρώπου III. Εθνολογίας.

Σπουδαίες σημιασις αποκτήματα είναι οι σιδηρόδετοι σκελετοί του Π. Φαλήρου, οστέ από την Προϊστορική Ασίκη, του Αγίου Κοσμά Αττικής, καθώς επίσης και σκελετοί από την Κεφαλληνία και τη Θέρμη, τη Μυτιλήνη, την Κρήτη όπως και πολύτιμες δωρεές του καθηγητή Forster υπό το Στρασβούργου. Σαν εκκενώσει κομμάτι το Ανθρωπολογικό Μουσείο είχε αποκτήσει και τον παλαιότερο σκελετό – όπως θεωρήθηκε εκείνη την εποχή – το σκελετο της Μακεδονίας (από τις ανασκαφικές έρευνες του Heurtley).

Με την έκρηξη του Β' Παγκοσμίου Πολέμου και της γερμανική κατοχή στην Ελλάδα, εκκενώνονται οι χώροι του Μουσείου και το υλικό αποθηκεύεται το 1941 στο Μικρό Αρμενείο της τοπογραφικής Ανατομικής. Το 1942 όμως καταλαμβάνεται και αυτός ο χώρος και τότε τα εκθέματα στοιβάονται στις σκαλες του μεγάλου