

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΩΝ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ
ΕΦΟΡΕΙΑ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΩΝ ΛΑΚΩΝΙΑΣ



και το τραπέζιν έστησαν με την εξόπλισίν του...

ΣΥΜΠΟΣΙΑ ΚΑΙ ΑΣΤΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΣΤΟΝ ΠΑΛΑΙΟΛΟΓΕΙΟ ΜΥΣΤΡΑ



ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΔΙΗΜΕΡΙΔΑ
ΜΥΣΤΡΑΣ, 24–25 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ 2023

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΙ ΠΕΡΙΛΗΨΕΙΣ ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΩΝ

ΜΥΣΤΡΑΣ 2023

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΩΝ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ
ΕΦΟΡΕΙΑ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΩΝ ΛΑΚΩΝΙΑΣ

και το τραπέζιν έστησαν με την εξόπλισίν του...

ΣΥΜΠΟΣΙΑ ΚΑΙ ΑΣΤΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΣΤΟΝ ΠΑΛΑΙΟΛΟΓΕΙΟ ΜΥΣΤΡΑ

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΔΙΗΜΕΡΙΔΑ
ΜΥΣΤΡΑΣ, 24–25 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ 2023

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΙ ΠΕΡΙΛΗΨΕΙΣ ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΩΝ

ΜΥΣΤΡΑΣ 2023

© Υπουργείο Πολιτισμού
Γενική Διεύθυνση Αρχαιοτήτων και Πολιτιστικής Κληρονομιάς
Εφορεία Αρχαιοτήτων Λακωνίας
Αγησιλάου 59, 231 00 Σπάρτη, Τηλ. +30 27310 25363, +30 27310 28503
e-mail: efalak@culture.gr

Εκτύπωση – Βιβλιοδεσία
Rassias desing & CO
Κυκίας 18, 231 00 Σπάρτη, Τηλ. +30 27310 25674, +30 697 2017 062
e-mail: rassiasprint@gmail.com

RDC **RASSIAS**
DESIGN&CO

17.30-18.00	Υποδοχή – Γραμματεία
18.00-18.10	Έναρξη εργασιών διημερίδας
18.10-18.40	Προσφωνήσεις – Χαιρετισμοί

ΕΝΑΡΚΤΗΡΙΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

18.40-19.00	Ευαγγελία Πάντου Η δράση της Εφορείας Αρχαιοτήτων Λακωνίας «και το τραπέζιν έστησαν με την εξόπλισίν του... Συμπόσια και αστική διατροφή στον Παλαιολόγειο Μυστρά»
19.00-19.20	Ηλίας Αναγνωστάκης Η Λακκοδαμονία και οι ιπότες στο <i>χαμοτσούκιν</i> του μισίρ Ντζεφρέ και στα μαγικά (δαίμονικά) φαγοπότια της κυράς βασιλίσσας Συμπιλίας
19.20-19.40	Ασπασία Λούβη Οι φραγκικές προκλήσεις στον Μυστρά και σ' όλον τον Μορέα: η διατροφική και γαστρονομική παράμετρος;

ΣΑΒΒΑΤΟ, 25.11.2023**Α΄ ΣΥΝΕΔΡΙΑ**

09.00-09.20	Αναστασία Γ. Γιαγκάκη Επιτραπέζια και μαγειρικά σκεύη από πηλό στην Πελοπόννησο (13ος–15ος αι.) και θέματα χρήσης τους
09.20-09.40	Ευαγγελία Πάντου – Νικόλαος Βασιλάκης – Νικόλαος Γιάννης Θέματα διατροφικού πολιτισμού του μεταβυζαντινού Μυστρά. Η συμβολή της κεραμικής
09.40-10.00	Πασχάλης Ανδρούδης Παραστάσεις συμποσίων στους παλαιολόγειους χρόνους και αρχαιολογικά δεδομένα
10.00-10.20	Αναστασία Δρανόδακη Τραπέζια και τραπέζωματα στον Μυστρά και την ενδοχώρα του μέσα από τις τοιχογραφίες του 13ου–15ου αιώνα
10.20-10.40	Διάλειμμα

Β΄ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

10.40-11.00	Σταύρος Ι. Αρβανιτόπουλος – Δημήτρης Αναστασιάδης Χώροι παρασκευής και κατανάλωσης φαγητού σε οικίες και στα ανάκτορα του Μυστρά
11.00-11.20	Σταύρος Μαμαλούκος Μαγειρεία και τράπεζες στα μοναστήρια του Μυστρά
11.20-11.40	Μαρίνα Κουμανούδη Το γαμήλιο τραπέζι της Ιζαμπέλας Βιλαρδουίνης και οι <i>duos tabulas ad comendum</i> του καστελάνου της Βοστίτσας Ruggero de Motta. Συμποσιακότητα και διατροφικά ήθη στο πριγκιπάτο της Αχαΐας
11.40-12.00	Χάρης Μεσσής Συμποσιακότητα και διατροφικά ήθη στο Χρονικό του Μορέως και στο παλαιολόγειο μυθιστόρημα
12.00-12.20	Διάλειμμα

Γ΄ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

12.20-12.40	Ηλίας Αναγνωστάκης Η γαλακτοκομική πρόκληση στον Μυζηθρά από μια αρχόντισσα που (δεν) μαγειρεύει
12.40-13.00	Γεράσιμος Μέριανος Αναπάντεχες χρήσεις: Ο μονεμβάσιος οίνος σε (αλ)χημικές συνταγές
13.00-13.20	Αγγελική Πανοπούλου Λαχανικά, φρούτα και όσπρια στη διατροφή των κατοίκων της νοτιοδυτικής Πελοποννήσου (14ος–15ος αι.)
13.20-13.50	Συζήτηση

Δ΄ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

16.00-16.30	Υποδοχή καταληκτικής συνεδρίας
16.30-16.50	Τόνια Κιοσοπούλου Η «πολυτέλεια» στον Μυστρά
16.50-17.10	Μαρία Λεοντίνη Σφάγια και κυνήγι στις τράπεζες του Δεσποτάτου του Μυστρά
17.10-17.30	Καλλιρρόη Λινάρδου Κοινά γεύματα, γλωρίδα και πανίδα στον εικονογραφημένο κώδικα του Ιάβ στο Παρίσι (Paris. gr. 135). Σκέψεις και παρατηρήσεις
17.30-17.45	Συζήτηση
17.45-18.15	Απολογισμός – Λήξη εργασιών διημερίδας

ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ - ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ηλίας Αναγνωστάκης
Ομότιμος Διευθυντής Ερευνών, Ινστιτούτο Ιστορικών Ερευνών, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών
Ευαγγελία Πάντου
Δρ αρχαιολόγος, Προϊσταμένη ΕΦ.Α.Λακωνίας
Ασπασία Λούβη
Αρχαιολόγος-Βυζαντινολόγος, Σύμβουλος Διοίκησης ΕΤΕ για Πολιτιστικά Θέματα
Αγγελική Μέξια
Δρ αρχαιολόγος, ΕΦ.Α.Λακωνίας
Ευαγγελία Π. Ελευθερίου
Δρ αρχαιολόγος, ΕΦ.Α.Λακωνίας

ΠΕΡΙΛΗΨΕΙΣ / SUMMARIES *

* Για τη γλωσσική μορφή των κειμένων και τον τρόπο συγκροτήσεως της βιβλιογραφίας υπεύθυνοι είναι οι συγγραφείς.

Η Λακκοδαμονία και οι ιπότες στο χαμοτσούκιν του μισίρ Ντζεφρέ και στα μαγικά (δαιμονικά) φαγοπότια της κυράς βασίλισσας Συμπίλιας

Lakkodaimonia and the knights in Messire Dzeffre's chamotsoukin and in exorcisms on (demonic) magical foods offered to Lady Queen Sybilias

Πρόκειται για μια εισαγωγική ανακοίνωση για την διατροφή στην Λακωνική χώρα και τις γαστρονομικές αντιλήψεις για τους κατοίκους της περιοχής. Γίνεται συνοπτική επισκόπηση από τα λακωνικά δείπνα της αρχαιότητας μέχρι την μόνο δια του ελαίου παραμυθία των κατοίκων και τον Μονεμβάσιο οίνο κατά την μεσοβυζαντινή περίοδο, αλλά και τα ευδαιμονικά ή δαιμονικά συμπόσια των ιπποτών της ύστερης περιόδου του δεσποτάτου και πριγκιπάτου.

This is an introductory paper to the Symposium, highlighting Laconia's nutrition throughout history as well as some important gastronomic and festive aspects associated with the region. A brief overview is provided, beginning with the laconic banquets of antiquity and progressing to the inhabitants' oil comfort and Monemvasian wine throughout the middle Byzantine period, as well as medieval feasts or demonic banquets of the knights during the late period, the Despotate, and the Principality.

Η Λακεδαίμων/Λακεδαιμονία και παρετυμολογικά Λακκοδαμονία αποτελεί την εύφορη, ευδαιμόνα κοιλάδα του Ευρώτα όπου οι ιπότες «ἐφάγασιν κ' ἐχάρησαν, κ' ἐξυλοκονταρίσαν» αλλά και τον λάκκο των δαιμόνων στις συνταγές των εξορκισμών με τα μαγικά συμπόσια των καρβαλάρηδων.

Lakedaemon/Lakkodaimonia has been used in exorcisms' recipes related to magic meals and as a location where knights «eat and make merry, and joust».

Βιβλιογραφία/Bibliography

Traité de Magie de Salomon (Πρᾶξις τοῦ καθρέπτου), στο A. Delatte (έκδ.) *Anecdota Atheniensia et alia*, τόμ. I, Liège–Paris 1927, 432–434.

Recettes magiques (Μέθοδος καθρεπτίου κ.ε.), στο A. Delatte (έκδ.) *Anecdota Atheniensia et alia*, τόμ. I, Liège–Paris 1927, 592–594.

I. Marathakis *The Magical Treatise of Solomon or Hygromanteia*, Kuala Lumpur 2011.

V. Agrigoroaei, *The culture of Latin Greece: seven tales from the 13th and 14th centuries*, Leiden 2023.

Η γαλακτοκομική πρόκληση στον Μυζηθρά από μια αρχόντισσα που (δεν) μαγειρεύει

Πόσο κτηνοτροφική υπήρξε η περιοχή της Βυζαντινής Λακεδαιμονίας και ποια η παραγωγή και κατανάλωση των γαλακτοκομικών προϊόντων της; Ποια σχέση έχει η ονοματοδοσία θέσεων της περιοχής με την συγκεκριμένη παραγωγή και ποιες οι προτεινόμενες ετυμολογίες; Ποια η σχέση των δεσποινών του δεσποτάτου με την προμήθεια και κατανάλωση τυριών και αν τελικά οι ίδιες ασχολούνταν με την μαγειρική; Είναι ερωτήματα στα οποία θα επιχειρηθεί να δοθούν απαντήσεις. Θα παρουσιαστούν για πρώτη φορά ανέκδοτα έγγραφα προμήθειας φημισμένων ιταλικών τυριών, δηλαδή μια ακόμη δυτική αλλά γαστρονομική πρόκληση στον παλαιολόγειο Μυζηθρά.

The dairy challenge posed to Myzithras by a noblewoman who (doesn't) cook

How livestock-rich was Byzantine Lakedaemonia, and what was its dairy product production and consumption? What does the naming of certain locations in the region have to do with a particular dairy product, and what are the suggested etymologies? What is the relationship between the mistresses of the Despotate and the supply and consumption of cheeses, and whether or not the noblewomen were involved in cooking? There will be an attempt to respond to these inquiries. Unpublished documents will be presented for the supply of renowned Italian cheeses, posing yet another Frankish, but this time gastronomic, challenge to the Palaiologan Myzithras.

Βιβλιογραφία/Bibliography

- Evelyn Welch, The art of expenditure: the court of Paola Malatesta Gonzaga in fifteenth-century Mantua, *Renaissance Studies* 16, No. 3, Special Issue: Art and Culture in Renaissance, Mantua 2002, 306–317.
- D. G. Wright, The Brides of 1420: Men Looking at Women's Bodies, στο B. Neil, L. Garland (eds), *Questions of Gender in Byzantine Society*, London–New York 2016, 133–152.
- I. Anagnostakis, Maria Leontini, Cook (mageiros) in Byzantium. Was there any Female mageiros?, *Studia Ceranea* 12 (2022), 247–299.

Παραστάσεις συμποσίων στους Παλαιολόγειους χρόνους και αρχαιολογικά δεδομένα

Στην ανακοίνωσή μας παρουσιάζουμε παραστάσεις συμποσίων από τους Παλαιολόγειους χρόνους που σώζονται σε τοιχογραφικούς διακόσμους ναών και τα αρχαιολογικά δεδομένα που συνδέονται με αυτά (επιτραπέζια σκεύη, κουτάλια, πηρούνια, μαχαίρια, αλλά και φωτιστικά σκεύη). Οι παραστάσεις συμποσίων από το Βυζάντιο που σώζονται στις μέρες μας είναι κυρίως θρησκευτικές, με εξαίρεση και ορισμένες κοσμικού χαρακτήρα, όπως η μικρογραφία στο χειρόγραφο του Μυθιστορήματος του Μεγάλου Αλεξάνδρου του Ελληνικού Ινστιτούτου της Βενετίας που απεικονίζει γλέντι γάμου με συνοδεία μουσικών. Οι πιο ενημερωτικές για τα επιτραπέζια σκεύη είναι οι εικόνες συμποσίων ή γευμάτων (στο βίο του Ιώβ, σε εικόνες ή βασιλικούς γάμους, σε αρχοντικά συμπόσια). Άλλες θρησκευτικές εικόνες (Μυστικός Δείπνος, Γάμος στην Κανά) απεικονίζουν την τροφή (ψωμί, κρασί, ψάρι) και διάφορα επιτραπέζια σκεύη. Αν και ως ένα σημείο συμβατικές και συμβολικές, οι παραστάσεις αυτές μας βοηθούν να σχηματίσουμε, μαζί με τις γραπτές πηγές και τις αρχαιολογικές μαρτυρίες, μια αρκετά εμπειριστατωμένη εικόνα για τα συμπόσια, τα εδέσματα, τα έπιπλα, όπως και για τον αυτοκρατορικό, κοινωνικό και θρησκευτικό συμβολισμό των βυζαντινών συμποσίων. Σε παραστάσεις συμποσίων του 13ου και 14ου αιώνα συναντούμε απεικονίσεις της τράπεζας εστίασης, οι οποίες παρουσιάζουν και στοιχεία ρεαλιστικά όσον αφορά στην απεικόνιση των επίπλων. Χαρακτηριστική είναι η παράσταση του Μυστικού Δείπνου στο βόρειο τοίχο του κεντρικού κλίτους της Παλαιάς Μητρόπολης Βεροίας (13ος αιώνας), όσο και η παράσταση του Γάμου της Κανά στο ναό του Αγίου Νικολάου του Ορφανού Θεσσαλονίκης (αρχές της 3ης δεκαετίας του 14ου αιώνα). Και στις δύο περιπτώσεις τα τραπέζια φέρουν διάκοσμο από «κολονάκια» (όρος που προτάθηκε από την Κάτια Λοβέρδου-Τσιγαρίδα), που ήταν γενικά του συρμού στην διακόσμηση των βυζαντινών κοσμικών, αλλά και θρησκευτικών επίπλων της εποχής.

Όσον αφορά στα καθαυτό αρχαιολογικά δεδομένα στις μέρες μας σώζονται αρκετά επιτραπέζια σκεύη της ξεταξόμενης περιόδου (ανοικτά αγγεία διαφόρων σχημάτων, μαχαίρια, πηρούνια και κουτάλια). Πολύλοβα ανοικτά αγγεία, με μετάλλια και ανάγλυφες διακοσμήσεις στον πυθμένα τους είναι γνωστά από Μουσεία της Σερβίας και Βουλγαρίας και χρονολογούνται κυρίως στον 13ο–14ο, αλλά και στον 15ο αιώνα. Αναφορικά με τα κεραμικά αγγεία που είναι επείσακτα και βρίσκονται εντοιχισμένα κυρίως σε ναούς της νότιας νησιωτικής Ελλάδας, δεν είμαστε απόλυτα βέβαιοι αν είχαν χρησιμοποιηθεί πριν να εντοιχιστούν. Στην Πελοπόννησο γνωρίζουμε το κουτάλι με δικέφαλο αετό που ανασκάφηκε στο κάστρο Χλεμούτσι. Από το Μυστρά ξεχωρίζει ένα επάργυρο πηρούνι με δικέφαλο αετό που βρέθηκε σε ανασκαφές και που μπορεί να αποδοθεί στο πρώτο μισό του 15ου αιώνα, πιθανόν στο περιβάλλον των Δεσποτών, όπως και μεταλλικές προτομές-στηρίγματα για μανουάλια, που θα μπορούσαν να χρησιμοποιούνται και για το φωτισμό σε συμπόσια.

Τέλος, όσον αφορά στην εικονογραφία, δεν λείπουν και παραστάσεις ενός συμβολικού χαρακτήρα, όπως το «αρχοντικό συμπόσιο», τμήμα της ευρύτερης παράστασης της Κλίμακας του Αγίου Ιωάννη στον εξωνάρθηκα του καθολικού της Μονής Βατοπεδίου Αγίου Όρους, στο οποίο απεικονίζονται βυζαντινοί και ξένοι αξιωματούχοι. Πέρα από τα επιτραπέζια σκεύη που παριστάνονται εκεί, ξεχωρίζουν και κάποιες ανδρικές μορφές όπως η τρίτη από δεξιά που φορά ανατολικό τύπο καπέλου, το Τουρκο-Μογγολικό sarāghūch και δύο ακόμη με μογγολικά φυλετικά χαρακτηριστικά.

Images of banquets in Palaiologan era and archaeological data



Χειρόγραφο του Μυθιστορήματος του Μεγάλου Αλεξάνδρου, Ελληνικό Ινστιτούτο Βενετίας, φ. 91r. Λεπτομέρεια της σκηνής με τον γάμο του Αλεξάνδρου με τη Ρωξάνη, κόρη του Δαρείου. 14ος αι. (Το Μυθιστόρημα του Αλεξάνδρου. Κώδιξ 5 του Ελληνικού Ινστιτούτου Βενετίας, Αθήνα 1997, σελ. 231)



Καθολικό Μονής Βατοπεδίου Αγίου Όρους. Ο Μυστικός Δείπνος. Αρχές 14ου αι. (Λήψη του συγγραφέως)



Άγιος Νικόλαος ο Ορφανός στη Θεσσαλονίκη. Ο γάμος στην Κανά. Αρχές 3ης δεκαετίας 14ου αι. (Μαρία Καμπούρη-Βαμβούκου – Θανάσης Παπαζώτος, Η Παλαιολογία ζωγραφική στη Θεσσαλονίκη, Αθήνα, χ.χ., σελ. 56)

Ενδεικτική Βιβλιογραφία/Selected Bibliography

- S. Malmberg, Dazzling Dining. In: L. Brubaker and K. Linardou (eds), Eat, Drink and Be Merry (Luke 12:19) – Food and Wine in Byzantium. Papers of the 37th Annual Spring Symposium of Byzantine Studies in Honour of Professor A. A. M. Bryer (Ashgate 2007), pp. 75–91.
- J. Vroom, The changing dining habits at Christ’s table. In: L. Brubaker and K. Linardou (eds), Eat, Drink and Be Merry (Luke 12:19) – Food and Wine in Byzantium. Papers of the 37th Annual Spring Symposium of Byzantine Studies in Honour of Professor A. A. M. Bryer (Ashgate 2007), pp. 191–222.
- A. Lymberopoulou, ‘Fish on a dish’ and its table companions in fourteenth-century wall-paintings on Venetian-dominated Crete. In: L. Brubaker and K. Linardou (eds.), Eat, Drink and Be Merry (Luke 12:19) – Food and Wine in Byzantium. Papers of the 37th Annual Spring Symposium of Byzantine Studies in Honour of Professor A. A. M. Bryer (Ashgate 2007), pp. 223–232.

Χώροι παρασκευής και κατανάλωσης
φαγητού σε οικίες και στα ανάκτορα του
Μυστρά

Areas of food preparation and consumption
in the dwellings and the palace of Mystras

Με την εξαίρεση δύο παραδειγμάτων που προήλθαν από τη συνένωση διαφορετικών κτισμάτων, οι κατοικήσιμες στάθμες των οικιών του Μυστρά συνιστούν ενιαίους χώρους, χωρίς ορατά ίχνη εσωτερικών χωρισμάτων, κτιστών ή ελαφρύτερων (φαρσώματα από ξύλινες σανίδες ή καλάμια). Συγχρόνως, σε 39 από αυτές διατηρούνται εστίες, το μεγαλύτερο ποσοστό των οποίων αποτελούν πιθανότατα βυζαντινές κατασκευές. Εξ άλλου, εκτός ελαχίστων εξαιρέσεων δεν σώζονται βοηθητικά κτίσματα σε άμεση γειτνίαση με όσες οικίες παρέμειναν πανταχόθεν ελεύθερες, αλλά και η διαθέσιμη επιφάνεια συχνά δεν επαρκεί για την ανέγερσή τους. Συνεπώς, ως χώρος παρασκευής και κατανάλωσης φαγητού θα πρέπει να θεωρηθεί ο ενιαίος τρίκλινος της β' ή/και της γ' στάθμης.

With the exception of two examples that were the product of consolidation of different buildings, the habitable levels of the dwellings of Mystras constitute single spaces, without visible traces of internal partitions, built or lighter (wide wooden planks or reeds). Moreover, in 39 of them, hearths are preserved, the largest percentage of which can be dated to the Byzantine period. Besides, with a few exceptions, no auxiliary buildings are preserved in the immediate vicinity of those houses that remained detached, and the available surface is often insufficient for their construction. Therefore, the single triclinium of the second and / or third storey should be considered, among other usages, as a place for the preparation and consumption of food.

Αντίστοιχη διάταξη παρατηρείται στα ανάκτορα. Στο συγκρότημα ωστόσο η εν λόγω χρήση εντοπίζεται σε ένα από τα πέντε βασικά κτήρια (το [B]), το οποίο φαίνεται ότι κατασκευάστηκε εξ αρχής ως μαγειρείο (β' στάθμη) και χώρος εστίασης (γ' στάθμη), εξοπλίστηκε δε με δύο κινστέρες (α' στάθμη), μαρμαρίνο δάπεδο και θολωτή κάλυψη όλων των χώρων, προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος πυρκαγιάς.

A similar arrangement can be observed in the palaces of Mystras. Nevertheless, this use is located in one of the five main buildings ([B]) of the compound, which seems to have been constructed from the outset as a kitchen (first floor) and a dining area (second floor), and was equipped with two cisterns (ground level), a marble floor and vaulted ceilings throughout, in order to avoid the risk of fire.

Στην ανακοίνωση παρουσιάζονται οι διαφορετικοί τύποι εστιών και καπνοδόχων, είτε περιορίζονται στο πάχος του τοίχου είτε προβάλλονται στην εξωτερική όψη, με ή χωρίς υποστήριξη από κιλλίβαντες ή ποδαρικά, και διακρίνονται οι προοριζόμενες για τη θέρμανση του τρικλίνου από τις κατάλληλες για την ετοιμασία φαγητού. Ακόμη, εξετάζονται τα τοιχαρμάτια που συνδέονται με αυτές, η θέση τους στο χώρο, η σχέση τους με τα ανοίγματα (θύρες και παράθυρα), τους νεροχύτες και τις κινστέρες, στοιχεία που επιρρωννύουν την υπόθεση της χρήσης των χώρων αυτών.

The presentation examines various types of hearths and chimneys, whether limited to the thickness of the wall or projected on the outside, with or without consoles, and distinguishes those intended for heating the triclinium from those suitable for food preparation. Furthermore, the cupboards connected to them, their position in space, their relationship with openings (doors and windows), sinks and cisterns are examined, elements that support the hypothesis of the use of these spaces.

Ενδεικτική βιβλιογραφία / Selected bibliography

- Αναστάσιος Κ. Ορλάνδος, «Τα παλάτια και τα σπίτια του Μυστρά», *Αρχαίοι των Βυζαντινών Μνημείων της Ελλάδος Γ'* (1937), 24, 71–72, 77–79. Φαίδων Κουκουλιές, *Βυζαντινών Βίος και Πολιτισμός*, τ. Δ', Αθήνα 1951, 295–296, 308, 312–313.
Χαράλαμπος Μπακιρτζής, *Βυζαντινά τσουκαλολόγηνα* (Δημοσιεύματα του Αρχαιολογικού Δελτίου αρ. 39), Αθήνα 1989.
Δήμητρα Παπανικόλα-Μπακιρτζή (επιμ.), *Καθημερινή ζωή στο Βυζάντιο. Θεσσαλονίκη, Λευκός Πύργος, Οκτώβριος 2001–Ιανουάριος 2002*, Αθήνα 2002, 344–362.
Maria Parani, *Reconstructing the Reality of Images: Byzantine Material Culture and Religious Iconography (11th–15th centuries)*, Leiden 2003.
Αναστασία Γ. Γιαγκάκη, Αγγελική Πανοπούλου (επιμ.), *Το Βυζάντιο χωρίς λάμψη. Τα ταπεινά αντικείμενα και η χρήση τους στον καθημερινό βίο των Βυζαντινών*, Αθήνα 2018.
Σταύρος Ι. Αρβανιτόπουλος, *Η πόλη του Μυστρά (1262–1460). Η πολυεδομική οργάνωση και η λειτουργία ενός υστεροβυζαντινού αστικού συγκροτήματος* (Δημοσιεύματα του Αρχαιολογικού Δελτίου αρ. 114), τ. Α', Αθήνα 2022, 225–227, 236, 360, 448, 449, 487, 491 και passim.

ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ Γ. ΓΙΑΓΚΑΚΗ

Επιτραπέζια και μαγειρικά σκεύη από πήλο στην Πελοπόννησο (13ος–15ος αι.) και θέματα χρήσης τους

Οι βάσεις για τη μελέτη της μεσοβυζαντινής και της υστεροβυζαντινής κεραμικής έχουν τεθεί ήδη από το πρώτο μισό του 20ού αι. και παρατηρείται μία συστηματοποίηση της σχετικής έρευνας ιδίως από τις δύο τελευταίες δεκαετίες του 20ού αι. και μετά τις αρχές του 21ου αι. Είναι αδιαμφισβήτητο ότι το κύριο ερευνητικό ενδιαφέρον είναι στραμμένο στους ευρύτερους τομείς της παραγωγής και της διακίνησης της κεραμικής, παρά το ότι μία από τις βασικές ενότητες μέσω των οποίων προσεγγίζεται η μελέτη της κεραμικής (τυπολογική κατάταξη, χρονολόγηση, χωρητικότητα, προέλευση, περιεχόμενο) είναι και αυτή της χρήσης των πήλινων αντικειμένων. Η διερεύνηση πτυχών της κατανάλωσης της κεραμικής, όπως η χρήση – οι χρήσεις, δεν έχει απασχολήσει συστηματικά την έρευνα, με στόχο να προσδιοριστεί σαφέστερα τόσο η κύρια χρήση των κεραμικών όσο και οι ενδεχόμενες δεύτερες χρήσεις τους, ιδίως όσες σχετίζονται με την αρχική αλλά και τυχόν άλλες. Όμως, μέσα από σαφείς πληροφορίες για τη χρήση των αντικειμένων μπορούν να εξαχθούν συμπεράσματα και για τους χρήστες των κεραμικών, για την κοινωνία δηλαδή της εκάστοτε εποχής και τις συνθήκες που χαρακτηρίζουν διαφορετικές κοινωνικές ομάδες στον χώρο και στον χρόνο.

Όσον αφορά στα μαγειρικά σκεύη, η καλύτερη κατανόηση των συγκεκριμένων χρήσεων για τις οποίες προορίζονταν αντιπροσωπευτικά σχήματα μόλις πρόσφατα άρχισε να εξετάζεται λεπτομερώς. Έως τώρα, μέσα από σχετικές μελέτες έχουν προταθεί πιθανές αλλαγές στις τεχνικές μαγειρέματος και στην καθημερινή διατροφή. Ακόμα, έχει προταθεί ότι η αντικατάσταση σχημάτων μαγειρικών σκευών με μαγειρικά σκεύη διαφοροποιημένα στο σχήμα, ενδέχεται να μπορεί να ερμηνευτεί υπό το πρίσμα της δυτικής επιρροής στη συγκεκριμένη περιοχή εύρεσής τους. Επιπλέον, η έρευνα δεν έχει ακόμη συσχετίσει τη συνύπαρξη ή τη διαδοχή μαγειρικών σκευών με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που εντοπίζονται στα αρχαιολογικά περιβάλλοντα.

Από την άλλη, μέσα από τη μελέτη των επιτραπέζιων σκευών έχουν διατυπωθεί συγκεκριμένες απόψεις σχετικά με διαφοροποιήσεις στις συνήθειες εστίασης, όπως υποδηλώνονται από τον μεγαλύτερο αριθμό αγγείων που χρησιμοποιούνται σε αυτή στη διάρκεια της υστεροβυζαντινής περιόδου. Ορισμένοι ερευνητές υποστηρίζουν ότι αυτές οι διαφοροποιήσεις αντανακλούν επίσης και διατροφικές αλλαγές.

Η μελέτη της κεραμικής της περιόδου του 13ου, 14ου και 15ου αι. στον ελλαδικό χώρο μπορεί να ρίξει φως στη διασύνδεση μεταξύ των σχημάτων κεραμικής, των αλλαγών στις διατροφικές συνήθειες και στις πρακτικές εστίασης και του βαθμού στον οποίο συνήθειες και πρακτικές που απαντούν στη Δύση θα μπορούσαν να έχουν επηρεάσει και τα δύο. Αν και το θέμα απασχόλησε την έρευνα πρόσφατα, ωστόσο δεν έχει ακόμα υπάρξει ιδιαίτερη προσπάθεια για τον καλύτερο προσδιορισμό των αναγκών που ικανοποιούσαν οι διαφορετικοί τύποι μαγειρικών και επιτραπέζιων σκευών. Για να αντιμετωπιστεί σε βάθος αυτό το θέμα, απαιτείται πρώτα μια λεπτομερής συγκέντρωση των αντίστοιχων δεδομένων από διαφορετικές τοποθεσίες, μαζί με την εξέταση του αρχαιολογικού τους περιβάλλοντος.

Η Πελοπόννησος αποτέλεσε έναν από τους πυρήνες για την ανάπτυξη της μελέτης της βυζαντινής κεραμικής. Το πλούσιο υλικό που προέκυψε ήδη από πολύ νωρίς από συστηματικές ανασκαφές στην αρχαία Κόρινθο οδήγησε στην πρώτη βασική ταξινόμηση των επιτραπέζιων και των μαγειρικών σκευών για τη μεσοβυζαντινή και την υστεροβυζαντινή περίοδο, ενώ δημοσιεύσεις από πολλές άλλες επιμέρους θέσεις εμπλούτισαν με περαιτέρω πληροφορίες τα δεδομένα. Χρειάζεται, πάντως, να ληφθεί υπόψη ότι τα δεδομένα είναι ανομοιογενή, με τα δημοσιευμένα στοιχεία να βαίνουν μειούμενα μετά το πρώτο μισό του 13ου αι., ιδίως σε ό,τι αφορά στα μαγειρικά σκεύη, και να είναι γεωγραφικά ιδιαίτερα ανομοιογενή. Επιπλέον, οι περιοχές της γνώρισαν ιδιαίτερες συνθήκες από τις αρχές του 13ου αι. και μετά, με την πολιτική διάσπαση του χώρου σε επιμέρους ηγεμονίες. Όλα τα παραπάνω συνηγορούν στο ότι η κεραμική του 13ου, 14ου και 15ου αι. από την Πελοπόννησο, μπορεί να αποτελέσει μία ιδιαίτερα αντιπροσωπευτική περίπτωση για τη μελέτη των χρήσεων των μαγειρικών και των επιτραπέζιων σκευών και τις τυχόν διαφοροποιήσεις που μπορεί να προκύπτουν σε αυτές ανά επιμέρους περίοδο και ενδεχομένως υπό την επίδραση συγκεκριμένης πολιτικής και κοινωνικής πραγματικότητας. Άλλωστε, μέσα από την αναγνώριση της χρήσης των κεραμικών μπορούν να προκύψουν πιο συγκεκριμένα στοιχεία για τον τρόπο χρήσης τους, τον σκοπό που εξυπηρετούσαν, τις πρακτικές της προετοιμασίας της τροφής και της εστίασης και, τελικά, των κοινωνικών στρωμάτων από τα οποία χρησιμοποιούνταν.

Στόχος της ανακοίνωσης είναι να επιχειρηθεί να αποσαφηνισθούν οι χρήσεις βασικών κατηγοριών των επιτραπέζιων και των μαγειρικών αγγείων από θέσεις της Πελοποννήσου μέσα από τη συνδυαστική εξέταση των δεδομένων, προκειμένου να εντοπιστούν σαφέστερα τα γνωρίσματά τους στη διάρκεια των τριών υπό εξέταση αιώνων.

Tablewares and cooking wares made of clay in the Peloponnese (13th–15th c.) and issues of their use

The basis for the study of Middle Byzantine and Late Byzantine ceramics has been laid since the first half of the 20th c. and a systematization of the relevant research has been observed especially since the last two decades of the 20th c. and after the beginning of the 21st c. It is undeniable that the main research interest is focused on the broader areas of the production and distribution of ceramics, despite the fact that one of the basic directions through which the study of ceramics is approached (typological classification, dating, provenance, content, capacity) is that of the use of clay objects. The research on aspects of the consumption of ceramics, such as their use/s, with the aim of identifying more clearly both their primary use and their possible secondary uses, has not been systematic. However, through clear information on the use of the objects, conclusions can also be drawn about the users of the ceramics, i.e. about the society of each period and the conditions that characterize different social groups in space and time.

As far as cooking wares are concerned, a better understanding of the specific uses for which representative forms were intended has only recently begun to be examined in detail. So far, through relevant studies, possible changes in cooking techniques and daily diet have been suggested. It has also been suggested that the replacement of specific cooking forms by other may be interpreted in the light of Western influence in the specific area where they were found. Furthermore, research has not yet correlated the coexistence or succession of cooking wares with the specific characteristics of archaeological contexts.

On the other hand, through the study of tablewares, specific views have been formulated concerning variations in eating habits, as indicated by the greater number of vessels used in this context during the Late Byzantine period. Some researchers argue that these variations also reflect dietary changes.

The study of 13th, 14th and 15th c. pottery in Greece can shed light on the interconnection between pottery patterns, changes in dietary habits and food practices and the extent to which habits and practices found in the West could have influenced both. Although the topic has been the subject of recent research, however, there has not yet been much effort to better identify the needs that different types of cooking and tablewares met. In order to address this issue in depth, a detailed collection of relevant data from different sites is first required, together with an examination of their archaeological context.

The Peloponnese was one of the nuclei for the development of the study of Byzantine pottery. The rich material that emerged very early on from systematic excavations at ancient Corinth led to the first basic classification of tablewares and cooking ware for the Middle and Late Byzantine periods, while publications from many other individual sites enriched the data with further information. It should be borne in mind, however, that the data are heterogeneous, with published data being very limited after the first half of the 13th c., particularly for cooking ware, and are highly geographically heterogeneous. Moreover, its regions experienced particular circumstances from the beginning of the 13th c. onwards, as a consequence of the political fragmentation of the Peloponnese. All of the above suggests that the 13th, 14th and 15th c. pottery from the Peloponnese may be a particularly representative case for the study of the uses of cooking and tablewares and any variations that may have arisen in them according to individual periods and possibly under the influence of specific political and social realities. Besides, through the identification of the use of ceramics, more specific information can be obtained about how they were used, the purpose they served, the practices of food preparation and catering and, ultimately, the social strata from which they were used.

The aim of this paper is to attempt to clarify the uses of some of the main categories of tablewares and cooking vessels from sites in the Peloponnese through a combined examination of the data, in order to identify more clearly their characteristics during the three centuries under consideration.

Αντιπροσωπευτική βιβλιογραφία με έμφαση στην κεραμική στην Πελοπόννησο

Representative bibliography focusing on pottery in the Peloponnese

- Αθανασούλης, Δ., Βασιλείου, Α. (επιμ.), *Βυζαντινό Μουσείο Αργολίδας. Κατάλογος Μόνιμης Έκθεσης* (Ναύπλιο: Έκδοση του Υπουργείου Πολιτισμού και Αθλητισμού / Εφορεία Αρχαιοτήτων Αργολίδας, 2016).
- Βασιλάκης, Ν., 'Εισηγημένη ιταλική κεραμική στην Πάτρα (13ος-18ος αιώνας)', *Δελτίον της Χριστιανικής Αρχαιολογικής Εταιρείας*, περ. Δ', 36 (2015), 305–324.
- Βασιλάκης, Ν., 'Κοίμηση της Θεοτόκου Νέας Φιγάλειας. Αρχαιολογική διερεύνηση νότιου κλίτους', *Αρχαιολογικά Ανάλεκτα εξ Αθηνών* 42 (2018), 425–437.
- Βασιλείου, Α., 'Κεραμική ιταλικών εργαστηρίων στο βενετοκρατούμενο Ναύπλιο', στο: *Της Βενετίας τ' Ανάπλι. 300 χρόνια από το τέλος μιας εποχής, 1715–2015. Επιστημονικό Συμπόσιο, Ναύπλιο 9–11 Οκτωβρίου 2015. Πρακτικά*, Ευτυχία Δ. Λιάτα (επιμ.), Ναυπλιακά Ανάλεκτα, 9 (Ναύπλιο: Δήμος Ναυπλιέων, 2017), 331–348, 411–418.
- Βασιλείου, Α., *Βυζαντινή Εφραλωμένη Κεραμική από το Άργος (10ος–α' μισό 13ου αι.)*. Όψεις του Υλικού Πολιτισμού ενός Περιφερειακού Κέντρου στην Πελοπόννησο, τόμ. 1: Κείμενο, τόμ. 2: Κατάλογος, Σειρά Μονογραφιών Aura 5 – Aura Supplement 5 (Αθήνα: Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας, 2021).
- Γιαγκάκη, Α. Γ., 'Γραπτή εφραλωμένη κεραμική από την ανασκαφή της αρχαίας Μεσσήνης', *Δελτίον ης Χριστιανικής Αρχαιολογικής Εταιρείας*, περ. Δ' 27 (2006), 435–444.
- Γιαγκάκη, Α. Γ., *Εφραλωμένη κεραμική από τη θέση «Άγιοι Θεόδωροι» στην Ακροναυπλία (11ος–17ος αι. μ.Χ.)* (Ινστιτούτο Ιστορικών Ερευνών / Τμήμα Βυζαντινών Ερευνών, Ερευνητική Βιβλιοθήκη 7) (Αθήνα: Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών 2012).
- Γιαγκάκη, Α. Γ., 'Τὰ δὲ σκευὴ πάντα μὴ ὁμοειδῶς ἀλλήλοισ διεσχηματίσθω, ἀλλὰ τὸ μὲν πῖθος, τὸ δὲ ἀμφορεύς, ἕτερον δὲ πινάκιον...: Κεραμικά και οι χρήσεις τους', στο: *Το Βυζάντιο χωρίς λάμψη. Τα ταπεινά αντικείμενα και οι χρήσεις τους στον καθημερινό βίο των Βυζαντινών*, Α. Γ. Γιαγκάκη, Α. Πανοπούλου (επιμ.) (Αθήνα: Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών 2018), 111–171.
- Καλαμαρά, Π., 'Η Βυζαντινή Κεραμική της Μονεμβασίας και η Τοπική Παραγωγή', στο: *7ο Διεθνές Συνέδριο Μεσαιωνικής Κεραμικής της Μεσογείου, Θεσσαλονίκη, 11–16 Οκτωβρίου 1999, Πρακτικά*, Χ. Μπακιρτζής (επιμ.) (Αθήνα: Έκδοση του Ταμείου Αρχαιολογικών Πόρων και Απαλλοτριώσεων, 2003), 769–772.
- Κωνσταντινίδου, Α., Ράλλη, Α., 'Η Κεραμική', στο: *Γλαρέντζα Clarence* (Αθήνα: Ταμείο Αρχαιολογικών Πόρων και Απαλλοτριώσεων, 2005), 45–49.
- Μπακιρτζής, Χ., *Βυζαντινά Τσουκαλολάγνα. Συμβολή στη Μελέτη Ονομασιών, Σχημάτων και Χρήσεων Υπορίμαχων Μαγειρικών Σκευών, Μεταφορικών και Αποθηκευτικών Δοχείων*, Υπουργείο Πολιτισμού, Δημοσιεύματα Αρχαιολογικού Δελτίου, 39 (Αθήνα: Ταμείο Αρχαιολογικών Πόρων και Απαλλοτριώσεων, 1989).
- Νικολακόπουλος, Γ., *Έντοιχισμένα κεραμικά στις όψεις τῶν μεσαιωνικῶν καὶ ἐπὶ Τουρκοκρατίας ἐκκλησιῶν μας, τόμ. IV, Τὰ κεραμικά τῆς Παναγίας τοῦ Μέρμπακα τῆς Ναυπλίας* (Αθήνα 1979).
- Οικονομοῦ–Laniado, Α., 'Βυζαντινὴ κεραμικὴ ἀπὸ το Ἄργος (12ος–13ος αιώνας)', στο: *Α' Αρχαιολογικὴ Σύνοδος Νότιας καὶ Δυτικῆς Ἑλλάδος, ΣΤ' Εφορεία Προϊστορικῶν καὶ Κλασικῶν Αρχαιοτήτων, 6η Εφορεία Βυζαντινῶν Αρχαιοτήτων, Πρακτικά, Πάτρα 9–12 Ιουνίου 1996*, Ν. Ζαφειροπούλου (επιμ.) (Αθήνα: Υπουργείο Πολιτισμοῦ / Ταμείο Αρχαιολογικῶν Πόρων καὶ Απαλλοτριώσεων, 2006), 345–348.
- Παπανικόλα-Μπακιρτζή, Δ. (επιμ.), *Βυζαντινὰ εφραλωμένα κεραμικά. Η τέχνη των εγχαράκτων* (Αθήνα: Ταμείο Αρχαιολογικῶν Πόρων καὶ Απαλλοτριώσεων, 1999).
- Παπανικόλα-Μπακιρτζή, Δ., 'Εργαστήρια εφραλωμένης κεραμικῆς στο βυζαντινὸ κόσμο', στο: *7ο Διεθνές Συνέδριο Μεσαιωνικῆς Κεραμικῆς τῆς Μεσογείου, Θεσσαλονίκη, 11–16 Οκτωβρίου 1999, Πρακτικά*, Χ. Μπακιρτζής (Αθήνα: Έκδοση του Ταμείου Αρχαιολογικῶν Πόρων καὶ Απαλλοτριώσεων, 2003), 45–66.
- Πούλου-Παπαδημητρίου, Ν., 'Η Βυζαντινὴ καὶ ἡ πρόωμη Ἑνετικὴ περίοδος', στο: *Κύθηρα. Τὸ Μινωικὸ Ἱερὸ Κορυφῆς στὸν Ἅγιο Γεώργιο στὸ Βουνό, τόμ. 3, Τὰ εἰρήματα*, Γ. Σακελλαράκης (επιμ.), Βιβλιοθήκη τῆς ἐν Ἀθῆναις Ἀρχαιολογικῆς Ἐταιρείας, 282 (Αθήνα: Ἡ ἐν Ἀθῆναις Ἀρχαιολογικὴ Ἐταιρεία 2013), 25–232.
- Τζαβέλλα, Ε., 'Μαρτυρίες τῆς κεραμικῆς τῆς ὑστερῆς Ἑνετικῆς καὶ Νεώτερης περιόδου (15ος–20ῆς αἰ.)', στο: *Κύθηρα. Τὸ Μινωικὸ Ἱερὸ Κορυφῆς στὸν Ἅγιο Γεώργιο στὸ Βουνό, τόμ. 3: Τὰ εἰρήματα*, Γ. Σακελλαράκης (επιμ.), Βιβλιοθήκη τῆς ἐν Ἀθῆναις Ἀρχαιολογικῆς Ἐταιρείας, 282 (Αθήνα: Ἡ ἐν Ἀθῆναις Ἀρχαιολογικὴ Ἐταιρεία 2013), 267–328.
- Τζαβέλλα, Ε., 'Βυζαντινὴ κεραμικὴ ἀπὸ τὴν Αρχαία Κόρινθο καὶ οἱ μαρτυρίες τῆς γιὰ τὴν οικιστικὴ μορφή τῆς πόλης', στο: *Το Αρχαιολογικὸ Ἔργο στὴν Πελοπόννησο (ΑΕΠΕΑ1), Πρακτικά του Διεθνούς Συνεδρίου, Τρίπολη, 7–11 Νοεμβρίου 2012*, Ε. Ζυμὴ, Α.-Β. Καραπαναγιώτου, Μ. Ξανθοπούλου (επιμ.) (Καλαμάτα: Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου, 2018), 811–823.
- Armstrong, P., 'Zeuxippus Derivative Bowls from Sparta', στο: *Φιλολόγων. Lakonian Studies in Honour of Hector Catling*, J. M. Sanders (επιμ.) (London: The British School at Athens, 1992), 1–9.
- Armstrong, P., 'The Byzantine and Ottoman Pottery', στο: *Continuity and Change in a Greek Rural Landscape. The Laconia Survey, vol. 2, Archaeological Data*, W. G. Cavanagh, J. Crowel, R. W. V. Catling, G. Shipley (επιμ.), Annual of the British School at Athens Suppl., 27 (London: The British School at Athens, 2002), 125–140.
- Athanassopoulos, E. F., *Nemea Valley Archaeological Project, vol. 2, Landscape Archaeology and the Medieval Countryside* (Princeton, New Jersey: The American School of Classical Studies at Athens, 2016).
- Athanassopoulos, E., Shelton, K., 'The Sanctuary of Zeus at Nemea, Greece: The Medieval Deposits (12th–13th Centuries A.D.)', στο: *XIII Congress AIECM3 on Medieval and Modern Period Mediter–anean Ceramics Proceedings, 19–24 October / 2015 Antalya*, vol. 2, F. Yenişehirlioğlu (επιμ.) (Ankara: Κοç Üniversitesi VEKAM, 2018), 241–247.
- Bakourou, Ai., Katsara, E., Kalamara, P., 'Argos and Sparta: Pottery of the 12th and 13th Centuries', στο: *7ο Διεθνές Συνέδριο Μεσαιωνικῆς Κεραμικῆς τῆς Μεσογείου, Θεσσαλονίκη, 11–16 Οκτωβρίου 1999, Πρακτικά*, Χ. Μπακιρτζής (επιμ.) (Αθήνα: Έκδοση του Ταμείου Αρχαιολογικῶν Πόρων καὶ Απαλλοτριώσεων, 2003), 233–236.
- Gregory, T. E., 'Local and Imported Medieval Pottery from Isthmia', στο: *La ceramica nel mondo Bizantino tra XI e XV secolo e i suoi rapporti con l'Italia. Atti del Seminario Certosa di Pontignano (Siena), 11–13 marzo 1991*, S. Gelichi (επιμ.), Quaderni del Dipartimento di archaeologia e storia delle arti, sezione archaeologica–Università di Siena, 34 (Firenze: All'Insegna del Giglio, 1993), 283–306.

Katsara, E., 'Byzantine Glazed Pottery from Sparta (12th to 13th Centuries A.D.): Observations in the Light of New Archaeological Finds', στο: *XIth Congress AIECM3 on Medieval and Modern Period Mediterranean Ceramics Proceedings, 19–24 October / 2015 Antalya*, τόμ. 2, F. Yenisehirlioglu (επιμ.) (Ankara: Koç Üniversitesi VEKAM, 2018), 297–310.

Konstantinidou, A., 'Medieval Pottery from Two Messenian Churches: the Transfiguration at Metamorfofi (Skarmingos) and Saint Nicholas in Aipeia', στο: *To Αρχαιολογικό Έργο στην Πελοπόννησο (ΑΕΠΕΑ)*, Πρακτικά του Διεθνούς Συνεδρίου, Τρίπολη, 7–11 Νοεμβρίου 2012, E. Ζυμή, Α.-Β. Καραπαναγιώτου, Μ. Ξανθοπούλου (επιμ.) (Καλαμάτα: Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου, 2018), 825–833.

Kontogiannis, N. D., 'Excavation of a 13th-Century Church near Vasiliti, Southern Messenia', *Hesperia* 77, 3 (2008), 497–537.

Morgan, Ch. H., II, Corinth, vol. 11: *The Byzantine Pottery* (Cambridge, Massachusetts: Harvard University Press, 1942).

Oikonomou-Laniado, A., 'La céramique protomajolique d'Argos', στο: *La ceramica nel mondo bizantino tra XI e XV secolo e i suoi rapporti con l'Italia. Atti del Seminario Certosa di Pontignano (Siena), 11–13 marzo 1991*, S. Gelichi (επιμ.), Quaderni del Dipartimento di archeologia e storia delle arti, sezione archaeologica–Università di Siena, 34 (Firenze: All'Insegna del Giglio, 1993), 307–316.

Papanikola-Bakirtzi, D., 'Byzantine Glazed Ceramics on the Market. An Approach', στο: *Trade and Markets in Byzantium*, C. Morrisson (επιμ.) (Washington D. C.: Dumbarton Oaks Research Library and Collection, 2012), 193–216.

Peña, J. Th., *Roman Pottery in the Archaeological Record* (Cambridge, New York: Cambridge University Press, 2007).

Pierart, M., Thalmann, J.-P., 'Céramique romaine et médiévale (Fouilles de l'Agora)', στο: *Études Argiennes*, Bulletin de Correspondance Hellénique, Suppl. 6 (Athènes: École Française d'Athènes / Paris: De Boccard, 1980), 459–482.

Rosser, J., 'The Pottery', στο: *Excavations at Nichoria in Southwest Greece*, τόμ. 3, *Dark Age and Byzantine Occupation*, W. A. McDonald, W. D. E. Coulson, J. Rosser (επιμ.) (Minneapolis: University of Minnesota Press, 1983), 378–397.

Sanders, G. D. R., 'An Assemblage of Frankish Pottery at Corinth', *Hesperia* 56 (1987), 159–195.

Sanders, G. D. R., 'Three Peloponnesian Churches and their Importance for the Chronology of Late 13th and Early 14th Century Pottery in the Eastern Mediterranean', στο: *Recherches sur la céramique byzantine*, V. Déroche, J.-M. Spieser (επιμ.), Bulletin de Correspondance Hellénique Suppl., 18 (Athènes: École Française d'Athènes / Paris: De Boccard, 1989), 189–199.

Sanders, G. D. R., 'Excavations at Sparta: the Roman Stoa, 1988–1991. Preliminary Report. Part I, c) Medieval Pottery', *The Annual of the British School at Athens* 88 (1993), 251–286.

Sanders, G. D. R., 'Recent Developments in the Chronology of Byzantine Corinth', στο: *Corinth, vol. 20: Corinth. The Centenary 1896–1996*, Ch. K. Williams, II, N. Bookidis (επιμ.) (Princeton: The American School of Classical Studies at Athens, 2003), 385–399.

Sanders, G. D. R., 'The Medieval Pottery', στο: *Ayios Stephanos. Excavations at a Bronze Age and Medieval Settlement in Southern Laconia*, W. D. Taylour, R. Janko (επιμ.), The British School at Athens, Supplementary, 44 (London: The British School at Athens, 2008), 389–410.

Sanders, G. D. R., 'William of Moerbeke's Church at Merbaka: The Use of Ancient Spolia to Make Personal and Political Statements', *Hesperia* 84 (2015), 583–626.

Sanders, G., 'Spring forward: two examples of how shifting chronologies can postpone the Dark Ages', *HEROM. Journal on Hellenistic and Roman Material Culture* 9 (2020), 353–379.

Skartsis, S. S., *Chlemoutsi Castle (Clermont, Castel Tornese), NW Peloponnese. Its Pottery and its Relations with the West (13th–early 19th centuries)*, British Archaeological Reports International Series, 2391 (Oxford: Archaeopress, 2012).

Stillwell Mackay, Th., 'More Byzantine and Frankish Pottery from Corinth', *Hesperia* 36,3 (1967), 249–320.

Stillwell Mackay, Th., 'Pottery of the Frankish Period. 13th and early 14th Century', στο: *Corinth. The Centenary 1896–1996*, Ch. K. Williams, II, Nancy Bookidis (επιμ.) (Princeton: The American School of Classical Studies at Athens, 2003), 401–422.

Valente, R., *Utilitarian Ceramics in the Byzantine Peloponnese (8th–13th century): the economics of the ceramics and ceramic production in the context of economic cycles*, PhD Dissertation: University of Edinburgh 2017.

Vassiliou, A., 'Sherds from around the Church. Pottery from the Panayia Church at Chonika, Argolis', *Aura. Athens University Review of Archaeology*, 1 (2018), 127–155.

Vroom, J., 'The Morea and its Links with Southern Italy after AD 1204: Ceramics and Identity', *Archeologia Medievale* 38 (2011), 409–430.

Williams, Ch. K., II, 'Frankish Corinth: an Overview', στο: *Corinth, vol. 20: Corinth. The Centenary 1896–1996*, Ch. K. Williams, II, N. Bookidis (επιμ.) (Princeton: The American School of Classical Studies at Athens, 2003), 423–434.



Αρχαϊκή μαγιόλκα, τμήμα κανάτας από την Ακροναυπλία, 14ος αι. (εικόνα από: Γιαγκάκη, Εφραλωμένη κεραμική, 331, εκ. 77, αρ. 82).



Χύτρα από την Κόρινθο, τέλη 13ου–πρώιμος 14ος αι. (εικόνα από: Stillwell-Mackay, 'More Byzantine and Frankish Pottery', πίν. 69, 132).

Οι απεικονίσεις δειπνών στη βυζαντινή θρησκευτική τέχνη, πέρα από τον βαθύ θεολογικό συμβολισμό τους, με ευχαριστιακό πρωτίστως περιεχόμενο, αποτελούν συγχρόνως και ένα προνομιακό πεδίο για την ενσωμάτωση ρωπογραφικών στοιχείων, που απηχούν σύγχρονες πρακτικές και υλικότητες. Τα είδη της τροφής, τα σκεύη και τα σύνεργα του φαγητού, η διάταξη των εικονιζόμενων συνδαιτυμόνων, ισορροπούν συχνά ανάμεσα στην καθιερωμένη ιερατική απόδοση των σκηνών και τα *realia*, στοιχεία της καθημερινότητας που ενσωματώνονται αβίαστα και διακριτικά, κατά κανόνα, στον καμβά μακρόβιων εικονογραφικών σχημάτων. Αυτή η ισορροπία ανάμεσα στις διαφορετικές πηγές της εικονογραφίας των σκηνών δείχνει να αποκαλύπτει και τα όρια ‘αντοχής’ της βυζαντινής θρησκευτικής τέχνης στην προσαρμογή της σε σύγχρονα ήθη και αντικείμενα που ανταποκρίνονταν στη βιωμένη εμπειρία των πιστών.

Η μελέτη, αξιοποιώντας σκηνές δειπνών και στρωμένων τραπεζιών από τα τοιχογραφημένα μνημεία του Μυστρά, θα αναλύσει τα στοιχεία που ανταποκρίνονται σε αντικείμενα, τροφές και ήθη του τραπεζιού της παλαιολόγιας περιόδου. Θα γίνει προσπάθεια να ταυτιστούν τα σχήματα και τα υλικά των εικονιζόμενων σκευών με σωζόμενα υλικά κατάλοιπα από διαφορετικές περιοχές της αυτοκρατορίας και να εκτιμηθεί η σημασία που είχε η απεικόνισή τους για το κοινό της εποχής, που αναγνώριζε όχι μόνο τη χρήση τους, αλλά και τη συμβολική τους αξία, καθώς τα επιτραπέζια σκεύη αποτελούσαν κατ’ εξοχήν μέσο επίδειξης και κοινωνικής διάκρισης.

Ιδιαίτερα ενδιαφέρουσα τέλος, είναι η σύγκριση με έναν πολύ διαφορετικό χειρισμό του στρωμένου τραπεζιού που εντοπίζεται στο γνωστό χειρόγραφο του Ιώβ του 1361/2 που υπογράφει ο γραφέας Μανουήλ Τζυκανδύλης (Par. gr. 135), ο οποίος δραστηριοποιήθηκε για σημαντικό διάστημα στον Μυστρά. Οι εμφανείς διαφορές στη διαχείριση και απόδοση των σκηνών τραπεζιού στα τοιχογραφημένα σύνολα του Μυστρά αφ’ ενός και στο δυτικότροπος εικονογράφησης χειρόγραφο αφ’ ετέρου, επιτρέπουν να τεθούν ερωτήματα γύρω από τις προθέσεις και την ταυτότητα των παραγγελιοδοτών, τις ‘επιβεβλημένες’ διαφορές ανάμεσα σε ζωγραφικά σύνολα δημόσιας λατρείας και εικονογραφημένα χειρόγραφα ιδιωτικής τέρψης, αλλά και το διευρυμένο πολυσυλλεκτικό ρεπερτόριο των ζωγράφων στη σύνθετη κοινωνία της υστεροβυζαντινής περιόδου.

The depictions of banquets in Byzantine religious art, apart from their deep theological symbolism, with a primarily Eucharistic content, are at the same time a privileged field for the incorporation of everyday life details that reflect contemporary practices and materialities. The types of food served, the vessels and utensils used for eating, and the arrangement of the fellow diners in the scenes often demonstrate a studied balance between the established hieratic rendering of the holy episodes and the incorporation of *realia*, recognizable elements of daily life. Their discreet incorporation in the iconography of dining scenes reveals, at the same time, the limits of Byzantine religious art in adapting to contemporary customs and objects that corresponded to the lived experience of the faithful.

Focusing on dinner scenes from the frescoes of Mystras, this study will analyze the elements that correspond to objects, foods, and table customs of the Palaiologan period. An attempt will be made to identify the shapes and materials of the depicted utensils with surviving material remains from various regions of the Empire and to assess the significance of their depiction for the public of the period, who recognised not only their use but also their symbolic value, as tableware was primarily a means of display and social distinction.

Lastly, it is particularly interesting to compare those monumental representations with a very different handling of the table setting found in the well-known manuscript of Job of 1361/2 signed by the scribe Manuel Tzykandyles (Par. gr. 135), who has been active in Mystras. The apparent differences in the treatment and rendering of the dinner scenes in the wall paintings of Mystras on the one hand and in the manuscript with its distinctively westernizing illumination on the other, allow questions to be raised about the intentions and identity of the commissioners, the differences between wall paintings destined for public worship and illustrated objects of private pleasure, and the expanded multifarious repertoire of painters in the complex late Byzantine society.

Η «πολυτέλεια» στον Μυστρά

The “luxury” in Mystras

Από τα διαθέσιμα κείμενα προκύπτει ότι ορισμένοι κάτοικοι του Μυστρά διήγαν πολυτελή ζωή. Στο πλαίσιο της ανακοίνωσης θα εξεταστούν οι πηγές και η διάχυση του πλούτου, που επέτρεπε αυτήν την «πολυτέλεια».

The available written sources show that some inhabitants of Mystras led a life of luxury. The paper will examine the sources and the diffusion of wealth that made this “luxury” possible.

Πηγές/Sources

Σπ. Λάμπρος, *Παλαιολόγεια και Πελοποννησιακά*, τ. Α'–Δ', Αθήνα 1912–1923.

Mazaris' Journey to Hades, or Interviews with Dead Men about Certain Officials of the Imperial Court, εκδ. J. N. Barry – M. J. Share – A. Smithies - L. G. Westerink, Μπάφαλο 1975.

Βιβλιογραφία/Bibliography

Nevra Necipoglu, *Byzantium between the Ottomans and the Latins. Politics and Society in the Late Empire*, Καίμπριτζ 2009.

Viewing the Morea. Land and People in the Late Medieval Peloponnese, εκδ. Sharon Gerstel, Ουάσινγκτον 2013.

D. A. Zakythinos, *Le despotat grec de Morée. Vie et institutions*, επιμ. Χρύσα Μαλτέζου, Λονδίνο 1975.

Το γαμήλιο τραπέζι της Ιζαμπέλας Βιλεαρδουίνης και οι duos tabulas ad comendum του καστελάνου της Βοστίτσας Ruggero de Motta.

Συμποσιακότητα και διατροφικά ήθη στο πριγκιπάτο της Αχαΐας

The wedding feast of Isabelle of Villehardouin and the duos tabulas ad comendum of the castellan of Vostitsa Ruggero de Motta.

Banqueting and dietary mores in the Principality of Achaia

Στην ανακοίνωση επανεξετάζεται ο κατάλογος των εξόδων για το συμπόσιο των αρραβώνων του Φιλίππου της Σαβοΐας και της, κατά το ήμισυ βυζαντινής, πριγκίπισσας της Αχαΐας Ισαβέλλας Βιλεαρδουίνης που εξέδωσε το 1873 ο Κ. Hopf. Το έγγραφο παρέχει πληροφορίες σχετικά με το κόστος, το περιεχόμενο και την ατμόσφαιρα ενός γαμήλιου γλεντιού γύρω στο 1300, πέραν των διαθέσιμων εικαστικών αναπαραστάσεων. Μολονότι το συμπόσιο παρατέθηκε εκτός Πελοποννήσου, είναι το πλησιέστερο ανάλογο εκείνων που θα διοργανώνονταν στο Πριγκιπάτο και, ενδεχομένως, στον Μυστρά. Στην ίδια κατεύθυνση μελετώνται ενδείξεις για τον υλικό πολιτισμό του φαγητού και του γλεντιού σε χρονικά παράλληλες γραπτές πηγές από την λατινοκρατούμενη Πελοπόννησο.

This paper revisits the list of expenses for the wedding banquet of Philip of Savoy and the half-Byzantine princess of Achaia, Isabelle of Villehardouin, published by K. Hopf in 1873. In addition to the available pictorial representations, this document provides valuable insights into the financial outlay, the nature of the provisions, and the ambience of a wedding feast circa 1300. Although this banquet occurred beyond the geographical confines of Morea, it serves as the most closely analogous example to those held within the Principality, and potentially even in Mystras. Moreover, contemporary written sources from Frankish Morea are being investigated for evidence about the material culture of feasting and the art of entertainment.

Πηγές/Sources

Ch. Hopf, «Journal de la dépense de l'hostel du Prince Philippe de Savoye faite par clerc Guichard», Chroniques grécoromanes inédites ou peu connues, Βερολίνο 1873, σσ. 231–233, αρ. 12.

Ch. Hopf, «Chroniques gréco-romanes, Κατάσταση των εξόδων της φιλόξενας του πρίγκιπα Φιλίππου της Σαβοΐας την οποία έκαμε ο clerc (κληρικός) Guichard (μτφρ. Τ. Μαύρος)», Δελτίο Ιστορικών μελετών Ναυπλίου τ. 3 / τχ. 48 (1992), 151–155.

Titres de la maison ducale de Bourbon, Archives de l'Empire. Inventaires et documents, εκδ. Huillard-Bréholles, τ. 1, Παρίσι 1867, σσ. 511–513, αρ. 2892 (απογραφή του περιεχομένου του κάστρου της Βοστίτσας).

Monumenta Peloponnesiaca. Documents for the history of the Peloponnese in the 14th and 15th century, εκδ. J. Chrysostomides, Αθήνα 1995, σσ. 17–21, αρ. 10 (επανεκδόση της απογραφής του περιεχομένου του κάστρου της Βοστίτσας).

Ενδεικτική βιβλιογραφία/Selected bibliography

J. Chrysostomides, «Was Neri Acciaiuoli ever lord of Vostitsa and Nivelet?», στο *Kathegetria. Essays Presented to Joan Hussey for her 80th Birthday*, επιμ. J. Chrysostomides Camberley 1988, σσ. 501–514.

Η. Αναγνωστάκης, Ο οίνος στην ποίηση, τ. 2.2: Οίνος ο βυζαντινός: Η άμπελος και ο οίνος στη βυζαντινή ποίηση και υμνογραφία, Ίδρυμα “Φανή Μπουτάρη,” 1995.

La mensa del principe, cucina e regimi alimentari nelle corti sabaude (XIII–XV secolo), επιμ. R. Comba – A. M. Nada Patrone – I. Naso, Cuneo 1997.

D. Alexandre-Bidon, «Le repas de mariage au Moyen Âge à travers l' iconographie (XIVe–XVIe siècle)», στο: *Le mariage au Moyen Âge : XIe–XVe siècles*, Actes du Colloque de Montferand du 3 mai 1997, [Clermond-Ferrand] 1997, σσ. 95–122.

A. Tzavara, Clarentza : une ville de la Morée latine, XIIIe–XVe siècles, Βενετία: Ελληνικό Ινστιτούτο Βυζαντινών και Μεταβυζαντινών Ερευνών Βενετίας. Θωμάς Φλαγγίνης 3, 2008.

A. Tzavara, «Quamdam bonam terram que dicitur Posticza: Vostitsa latina seconda metà del XIVo– inizio del XVo secolo», Αχαΐα και Νότιος Ιταλία: επικοινωνία, ανταλλαγές και σχέσεις από την αρχαιότητα, ως σήμερα, Πρακτικά Συνεδρίου, Αίγιο, 6–9 Ιουλίου 2006, επιμ. Λ. Δρούλια, Α. Δ. Ριζάκης, Αθήνα 2011, σσ. 273–295.

I. Ortega, Les lignages nobiliaires dans la Morée latine (XIII–XVe siècle). Permanences et mutations, Turnhout: Brepols, 2012.

M. Guérin, Les dames de la Morée franque (XIIIe–XVe siècle): Représentation, rôle et pouvoir des femmes de l'élite latine en Grèce médiévale [Université Paris-Sorbonne, 2014].

Σφάγια και κυνήγι στις τράπεζες του Δεσποτάτου του Μυστρά

Οι μαρτυρίες για την αγροτική παραγωγή στο Δεσποτάτο του Μυστρά και ειδικά για την εκτροφή ζώων και το κυνήγι αποτελούν ιδιαίτερη πρόκληση για την ανασύσταση παρασκευών που περιλαμβάνονταν στα δείπνα της ανώτερης τάξης, όπως εκείνα που απεικονίζονται σε πολυτελείς τράπεζες, σε τοιχογραφίες και ειδικότερα σε μικρογραφίες χειρογράφων σχετιζόμενων με την περιοχή. Έναυσμα για σχετική έρευνα δίνουν και ποικίλες αναφορές που δείχνουν ότι οι τοπικές συνθήκες παραγωγής προσέφεραν πλεόνασμα, το οποίο επέτρεπε τη μεταποίηση και τη διακίνηση προϊόντων ζωικής προέλευσης. Φαίνεται μάλιστα τι η επεξεργασία ζωικών προϊόντων ήταν μια από τις παραγωγικές δραστηριότητες των πληθυσμών που ήταν εγκατεστημένοι σε διάσπαρτες τοποθεσίες από τον Πάρνωνα και τον Ταΰγετο έως τον Μαλέα και το Ταίναρο και άλλες περιοχές της Πελοποννήσου, οι οποίες ενσωματώθηκαν στο Δεσποτάτο. Ορισμένα στοιχεία σχετικά με την τοπική χλωρίδα και την πανίδα ακόμη και έμμεσες αναφορές στο τοπωνυμικό, που παραπέμπουν στην κτηνοτροφία (Βούβαλοι) ή σε περάσματα αποδημητικών πτηνών (Πόρτο Κάγιο), θα εξεταστούν παράλληλα με πληροφορίες που δείχνουν τις δυνατότητες εκμετάλλευσης αυτών των ειδών. Ειδικότερα θα εξεταστεί η προτίμηση των ανώτερων κοινωνικών ομάδων στην κατανάλωση ορτυκίων, που πιθανόν να διαδόθηκε λόγω των μεθόδων της συντήρησής τους και της ανάπτυξης όχι μόνο της θήρευσης αλλά και της εκτροφής τους, μαζί με άλλα πτηνά, όπως οι πέρδικες, σε κτήματα ηγεμόνων και αριστοκρατών όχι μόνο στον Μυστρά αλλά γενικά σε ισχυρές ηγεμονίες που εγκαθιδρύθηκαν στα Βαλκάνια και γύρω από τη Μεσόγειο Θάλασσα (*Ορτύκια Μανιάτικα*, αναφέρονται από τον Καισάριο Δαπόντε, πολύ μεταγενέστερα). Τα σχετικά ευάριθμα αλλά ενδεικτικά στοιχεία που παραδίδονται με ευσύνοπτο τρόπο σε ιστορικές αφηγήσεις, ρητορικά κείμενα, επιστολές, και αρχαιακές πηγές θα μπορούσαν να αξιοποιηθούν για να ανασυγκροτήσουν ορισμένες καθημερινές ή ίσως και περισσότερο σύνθετες μαγειρείες, που περιλαμβάνονταν σε απλά γεύματα ή προσφέρονταν σε τράπεζες ευωχίας του Δεσποτάτου του Μυστρά.

MARIA LEONTSINI

Dining with meat and game in the Despotate of Mystras

The testimonies on agricultural production in the *Despotate* of Mystras and especially the references to animal husbandry and hunting pose a particular challenge for the reconstruction of the meat preparations that were included in the dinners of the upper class, such as those depicted in luxurious banquet gatherings, on wall paintings and particularly in manuscript miniatures, directly related to the area. Similarly challenging for reconstructing some types of diet are the various reports on local production conditions that offered a surplus and allowed the processing and trade of animal products. It even seems that the processing of animal products was one of the productive activities of the populations settled in different locations from Parnon and Taygetos to the Maleas and Tainaron regions and other areas of the Peloponnese which were annexed to the *Despotate*. Data on the local flora and fauna and even indirect references to the toponymy that refer to animal husbandry (buffaloes) or migratory bird passages (Porto Káyio / Port of Quails), will be examined alongside information showing the exploitation potentials of these species. Of particular interest is the preference of the higher social groups for the consumption of quail, which was probably widespread due to the methods of maintenance and the development of their breeding or hunting, together with other birds, such as partridges, in the estates of rulers and aristocrats not only in Mystras but generally in hegemonies established in the *Balkans* and around the Mediterranean Sea (*ortykia maniatika*, mentioned by Kesaros Dapontes). The relatively few but indicative elements delivered succinctly in historical narratives, rhetorical texts, letters, and documents could enable us to reconstruct certain everyday or perhaps more *complex* meals, offered in banquets and formal dinners in the *Despotate*.

Πηγές/Sources

J. N. Barry – M. Share – A. Smithies – L. G. Westerink, *Mazaris' Journey to Hades: or, Interviews with dead men about certain officials of the imperial court*, Arethusa Monographs 5, Buffalo, Department of Classics, State University of New York, 1975, 2–99.

V. Grecu, *Georgios Sphrantzes. Memorii 1401–1477*, Scriptores Byzantini 5. Bucharest, Academia Republicae Romanae, 1966, 150–448, 456–590.

Ο. Λαμπρίδης, *Ὁ ἐκ Πόντου ὄσιος Νίκων ὁ Μετανοεῖτε* (Κείμενα – σχόλια), Ἐπιτροπὴ Ποντιακῶν Μελετῶν περιοδικῶ Ἐργεῖον Πόντου”, Παράρτημα 13, Πηγαὶ τῆς ἱστορίας τῶν Ἑλλήνων τοῦ Πόντου 4, Ἀθῆνα 1982.

V. Laurent, *Les «Mémoires» du Grand Ecclésiarque de l'Église de Constantinople Sylvestre Syropoulos sur le concile de Florence (1438–1439)*, Paris: Centre National de la Recherche Scientifique, 1971, 100–574.

J. Longnon – P. Topping, *Documents sur le régime des terres dans la principauté de Morée au XIV^e siècle*, Paris-La Haye 1969.

Βιβλιογραφία/Bibliography

I. Anagnostakis, Byzantine delicacies, στο I. Anagnostakis (επιμ.), *Flavours and delights. Tastes and pleasures of Ancient and Byzantine cuisine*, Athens 2013, 81–104.

I. Anagnostakis, Timarion, στο I. Anagnostakis (επιμ.), *Flavours and delights. Tastes and pleasures of Ancient and Byzantine cuisine*, Athens 2013, 109–113.

I. Anagnostakis, What is plate and cooking pot and food and bread and table all at the same time?, στο S. Y. Waksman (επιμ.), *Multidisciplinary Approaches to Food and Foodways in the Medieval Eastern Mediterranean*, Archéologies 4, Lyon, Maison de l’Orient et de la Méditerranée, 2020, 211–228.

M. Ασπρά-Βαρδαβάκη – M. Εμμανουήλ, *Η μονή της Παντάνασσας στον Μυστρά. Οι τοιχογραφίες του 15ου αιώνα*, Σειρά Δ : Βυζαντινά Μνημεία, Αθήνα 2005.

Δ. Βαχαβιώλος, *Η ιστορία της Μητρόπολης Λακεδαιμονίας κατά τη βυζαντινή περίοδο*, Διδακτορική διατριβή, Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας, Φιλοσοφική Σχολή, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων 2014

<<http://olympias.lib.uoi.gr/jspui/handle/123456789/5643>>.

W. Cavanagh – C. Gallou – M. Georgiadis (επιμ.), *Sparta and Laconia from Prehistory to Pre-Modern*, Proceedings of the Conference held in Sparta, organised by the British School at Athens, the University of Nottingham, the 5th Ephoreia of Prehistoric and Classical Antiquities and the 5th Ephoreia of Byzantine Antiquities 17–20 March 2005, BSA Studies 16, London 2009.

N. Δρανδάκης, *Βυζαντινές τοιχογραφίες της Μέσα Μάνης*, Βιβλιοθήκη τής εν Αθήνας Αρχαιολογικής Εταιρείας αρ. 141, Αθήνα 1995.

P. Ετζέογλου, «Εγγραφή εν τῷ Μυζιθρᾷ». Βιβλιογραφικές δραστηριότητες στον Μυστρά κατά τον 13ο και τον 14ο αιώνα, Δελτίον τής Χριστιανικής Αρχαιολογικής Εταιρείας 26 (2005), Περίοδος Δ'. *Στη μνήμη του Γεωργίου Γαλάβαρη (1926–2003)*, 181–192.

A. Ilieva, The mountain in the geographical and cultural space of the Peloponnese during the middle ages (before the Tourkokratia), *Ιστοριογεωγραφικά* 3 (1991), 11–24.

D. Jacoby, Rural exploitation and market economy in the Late Medieval Peloponnese, στο S. Gerstel (επιμ.), *Viewing the Morea land and people in the late medieval Peloponnese*, Washington, D.C. 2013, 213–275.

H. Kalligas, Monemvasia: a Byzantine city state, New York 2009.

E. Kislinger, Die Sizilienfahrt des Isidoros von Kiev (1429), *Δίπτυχα* 6 (1994–1995), 49–65.

J. Koder, Everyday food in the Middle Byzantine period, στο I. Anagnostakis (επιμ.), *Flavours and delights. Tastes and pleasures of Ancient and Byzantine cuisine*, Athens 2013, 139–156.

Φ. Κουκουλές, *Βυζαντινῶν βίος και πολιτισμός, τόμ. Ε , Αί τροφαί και τὰ ποτά. Τὰ γέυματα, τὰ δείπνα και τὰ συμπόσια. Χορός. Γεωργικός βίος. Ἡ μελισσοκομία. Ἡ ἀμπελοργία. Τ ἄ ποιμενικά. Ἡ ἄλιεία. Ὁ ναυτικός βίος. Ἡ θήρα*, Αθήνα 1952.

H. Kroll, *Tiere im Byzantinischen Reich. Archäozoologische Forschungen im Überblick*, Monographien der Römisch-Germamischen Zentralmuseums, Bd. 87, Mainz 2010.

A. E. Laiou, The agrarian economy, thirteenth-fifteenth centuries, στο A. E. Laiou (επιμ.), *The economic history of Byzantium: from the seventh through the fifteenth century*, vol. 1, Washington, D. C. 2002, 47–55.

Σπ. Π. Λάμπρος, Κυριακὸς ὁ Ἀγκωνίτης ἐν τῇ Λακωνικῇ, *Νέος Ἑλληνομνήμων* 5 (1908), 414–423.

M. Leontsini, Hens, cockerels and other choice fowl. Everyday food and gastronomic pretensions in Byzantium, στο I. Anagnostakis (επιμ.), *Flavours and delights. Tastes and pleasures of Ancient and Byzantine cuisine*, Athens 2013, 113–131.

M. Leontsini, Butter and lard instead of olive oil? Fatty Byzantine meals, στο A. Pellettieri (επιμ.), *Identità euro-mediterranea e paesaggi culturali del vino e dell'olio*, Atti del Convegno Internazionale di Studio promosso dall' IBAM – CNR nell'ambito del Progetto MenSALe, Potenza, 8–10 Novembre 2013, Foggia 2014, 217–229.

Α. Λούβη-Κίζη, *Ἡ φράγκικη πρόκληση στὸν βυζαντινὸ Μυστρά. Περιβλεπτός και Παντάνασσα*, Πραγματεῖα τῆς Ἀκαδημίας Ἀθηνῶν, τόμ. 74, Αθήνα 2019.

Kl.-P. Matschke, *Commerce, trade, markets, and money: thirteenth-fifteenth centuries*, στο A. E. Laiou (επιμ.), *The economic history of Byzantium: from the seventh through the fifteenth century*, vol. 2, Washington, D. C. 2002, 771–806.

N. Νικολούδης – Π. Νιαβῆς – Ρ. Ουῖτ – Α. J. Simpson, *Η Μεσαιωνική Λακωνία* (μελέτες), 2003.

Κ. Δ. Παπακοσμά, *Η αγροτική ζωή στην Πελοπόννησο κατά την ύστερη βυζαντινή εποχή (κοινωνικο-οικονομικά στοιχεία για τους 13ο–15ο αι.)*, Διδακτορική διατριβή, Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας, Φιλοσοφική Σχολή, Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Αθήνα 2010.

Π. Περδικούλιας, *Τα χρυσόβουλλα του νοτιοδυτικού παρεκκλήσιου του ναού της Οδηγήτριας στον Μυστρά: τοπογραφία και ζητήματα γαιοκτησίας*, Διδακτορική διατριβή, Τμήμα Ιστορίας, Αρχαιολογίας και Διαχείρισης Πολιτισμικών Αγαθών, Σχολή Ανθρωπιστικών Επιστημών και Πολιτισμικών Σπουδών, Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου, Καλαμάτα, 2018,

<<http://amitos.library.uop.gr/xmlui/handle/123456789/84>>.

D. A. Zakythinos, *Le Despotat grec de Morée. Vie et institutions*. Édition revue et augmentée par Chryssa Maltzou, Variorum Reprints, London 1975.

Λήμμα Ὀρτυξ, ὀρτύκιον, ὀρτυγομήτρα, Βάση Δεδομένων «Χρυσόθεμις – Βυζαντινή γαστρονομία» <https://chrysothemis.anavathmis.eu> (προσπελάσιμη στις 15.11.2023).

Συμποτική τράπεζα. Χειρόγραφο του Ιώβ, της Εθνικής Βιβλιοθήκης του Παρισιού, κώδ. 135, φ. 9ν (@ Gallica, <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b55012997z/f30.item>>)



Περίτεχνο σκεύος με αυγά, τα οποία προσφέρονται στον Άγιο Δαμιανό, ως συμβολική αμοιβή για τη θεραπεία της Παλλαδίας. Θαύμα των Αγίων Κοσμά και Δαμιανού. Ιερό, διακονικό. Μητρόπολη / Άγιος Δημήτριος, Μυστράς (Φωτ. Αρχ. ΕΦ.Α.Λακωνίας)



Οβελός με ορτύκια. Λεπτομέρεια μικρογραφίας: Το μάννα και τα ορτύκια, κώδ. 61, φ. 105α. Ψαλμός 77ος, 24 και 27. Έξοδος 16: 13–17 (Οι Θησαυροί του Αγίου Όρους. Σειρά Α', Τόμος Γ').
Εικονογραφημένα χειρόγραφα.
Παραστάσεις – επίτιτλα – αρχικά γράμματα, Μ. Μεγίστης Λαύρας, Μ. Παντοκράτορος, Μ. Δοχειαρίου, Μ. Καρακάλου, Μ. Φιλοθέου, Μ. Αγίου Παύλου, Στ. Μ. Πελεκανίδης, Π. Κ. Χρήστου, Χρ. Μαυροπούλου-Τσιούμη, Σ. Ν. Καδάς, Αικ. Κατσαρού, Πατριαρχικόν Ίδρυμα Πατερικών Μελετών, Εκδοτική Αθηνών, Αθήνα 1973, 144, αρ. 213)



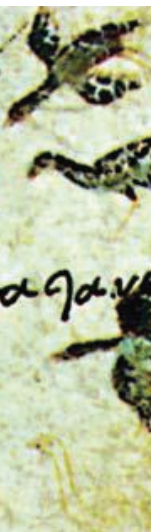


Ορνίθι, (H. Eideneier, Κριτική έκδοση, Διήγησις των τετραπόδων ζώων και Πουολόγος, Μεσαιωνικές ιστορίες ζώων, Πανεπιστημιακές Εκδόσεις Κρήτης, Ηράκλειο 2016, 293)



Πέρδικες εκατέρωθεν αναβρυτηρίου. Ευαγγελισμός (λεπτομέρεια). Μονή Παντάνασσας, Μυστράς (Φωτ. Αρχ. ΕΦ.Α.Λακωνίας)

Λοπάδα με κεφάλι μόσχου. Γεύμα Θεοπίστου. Επισκοπή, Άγιος Γεώργιος, Σταυρί (Φωτ. Αρχ. ΕΦ.Α.Λακωνίας)



Βοσκός με πρόβατα. Γέννηση (λεπτομέρεια). Μονή Παντάνασσας, Μυστράς (Φωτ. Αρχ. ΕΦ.Α.Λακωνίας)

Ο Ιωακείμ ανάμεσα σε βοσκούς. Περιβλεπτός, Μυστράς (G. Millet, *Monuments byzantins de Mistra. Matériaux pour l'étude de la peinture en Grèce, aux XIVe et XVe siècles*, Paris 1910, πίν. 126)



4. Joachin parmi les bergers.

Κοινά γεύματα, χλωρίδα και πανίδα στον εικονογραφημένο κώδικα του Ιώβ στο Παρίσι (Paris. gr. 135). Σκέψεις και παρατηρήσεις

Το βιβλίο του Ιώβ, από τα πλέον δημοφιλή αναγνώσματα του μεσαίωνα, ανήκει στα ποιητικά κείμενα της Παλαιάς Διαθήκης μαζί με το βιβλίο των Ψαλμών και το Άσμα Ασμάτων. Εξιστορεί τη δραματική πορεία του δίκαιου Ιώβ και τις απρόσμενες ανατροπές του βίου του, ενώ το μεγαλύτερο τμήμα του καταγράφει τον φιλοσοφικό διάλογο μεταξύ του βιβλικού ήρωα και των φίλων του. Κεντρικό θέμα είναι οι οδύνες των δικαίων που αδυνατούν να κατανοήσουν πώς και γιατί ο Δημιουργός τους εγκαταλείπει και τους παραδίδει στην αθλιότητα. Αν κρίνει κανείς από τα δεκαπέντε ελληνικά εικονογραφημένα χειρόγραφα που έχουν σωθεί και χρονολογούνται από τον 9ο έως τον 16ο αιώνα, η ιστορία αυτή ήταν ιδιαίτερος αγαπητή στους Βυζαντινούς.

Ο ελληνικός χαρτώος εικονογραφημένος κώδικας του Ιώβ που σήμερα βρίσκεται στην Εθνική Βιβλιοθήκη του Παρισιού (Paris. gr. 135 / Diktyon 49702) και αντιγράφηκε από τον φημισμένο γραφέα Μανουήλ Τζυκανδύλη το 1362 κατά πάσα πιθανότητα στον Μυστρά, είναι γνωστός στους ιστορικούς της βυζαντινής τέχνης και δεν έχει ανάγκη ιδιαίτερων συστάσεων. Περιέχει το βιβλικό κείμενο πλαισιωμένο ασφυκτικά από σειρά εξηγητικών σχολίων (*catena*) και σχεδόν διακόσιες μικρογραφίες χωρίς πλαίσιο, ενταγμένες ελεύθερα στα διάκενα του κειμένου ή στη βάση της σελίδας.

Ο Ιώβ του Τζυκανδύλη αποτελεί ένα από τα πιο ενδιαφέροντα και αιγιματικά έργα του ύστερου μεσαίωνα, ένα εικαστικό υβρίδιο μεταξύ της βυζαντινής εικονογραφικής παράδοσης και σύγχρονων γοθτικών υφολογικών και εικονογραφικών τάσεων. Δυστυχώς μέχρι σήμερα κρατά καλά τα μυστικά του. Οι ιδιαίτερες συνθήκες που οδήγησαν στη δημιουργία του, η προέλευση και η παιδεία του μικρογράφου που φιλοτέχνησε τις πρωτότυπες συνθέσεις, αλλά και η ταυτότητα του παραγγελιοδότη/παραλήπτη είναι ζητήματα κομβικής σημασίας προκειμένου να αποκωδικοποιήσουμε το εικαστικό μήνυμα του βιβλίου. Όλα, ωστόσο, παραμένουν ακόμα αδιευκρίνιστα και στο επίπεδο των εικασίων.

Τα ζητήματα αυτά εθίγησαν σε δύο παλαιότερες δημοσιεύσεις μου όπου διατύπωσα τις απόψεις μου για το πιθανό κοινό και τους δημιουργούς του χειρογράφου στηριζόμενη σε εικονογραφικές παρατηρήσεις και στη δυναμική που διαμορφώνεται από τη διάδραση κειμένου-εικόνας. Κατά την άποψή μου σε αρκετές περιπτώσεις οι εικόνες προωθούν μια υφέρπουσα αντι-λατινική ρητορική, η οποία – ευφύως κεκαλυμμένη κάτω από το γοθίζον υφολογικό ιδίωμα – γίνεται αντιληπτή μόνο όταν η «γλώσσα» των μικρογραφιών αντιπαραβληθεί με το περιεχόμενο του βιβλικού αποσπάσματος το οποίο εικονογραφούν.

Στηριζόμενη στα παραπάνω συμπεράσματα και διατηρώντας την ίδια συλλογιστική γραμμή, εδώ θα με απασχολήσει μια σειρά μικρογραφιών που αναπαριστούν με τρόπο «ρεαλιστικό» κοινά γεύματα και ως εκ τούτου θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν ως *realia* για την εξαγωγή πραγματολογικών συμπερασμάτων. Πέραν τούτου όμως, στόχος μου είναι να καταδείξω ότι η εικονογραφία των συμποσίων αυτών συν-υπηρετεί την αντι-λατινική ρητορική των εικόνων, η οποία σαν αδιόρατο νήμα διατρέχει το βιβλίο.

Πέραν των πολύκροτων γευμάτων, παραδοσιακά η εικονογράφηση της ψυχοφελούς ιστορίας του βιβλικού ήρωα στα βυζαντινά χειρόγραφα περιλαμβάνει πλήθος ζώων – πραγματικών ή φανταστικών – πολλά εκ των οποίων κατέληγαν στα πιάτα των συνδαιτημόνων ως εκλεκτά εδέσματα. Ειδικότερα στον πρόλογο και τον επίλογο, ο πλούτος και η ευημερία του δικαίου που χάνονται για να ξανακερδηθούν πανηγυρικά, υπογραμμίζονται με την απεικόνιση πολυάριθμων οικόσιτων θηλαστικών. Ωστόσο, στον Ιώβ του Παρισιού όπου οι διάλογοι μεταξύ των φίλων εικονογραφούνται εκτενώς, πολύ συχνά απεικονίζεις ζώων παρεισφρύνουν στην οπτικοποίηση των φιλοσοφικών συλλογισμών. Εκεί χρησιμοποιούνται για να αποδώσουν με τρόπο κυριολεκτικό το αλληγορικό περιεχόμενο των μεταφορών και των παρομοιώσεων που επιστρατεύονται στο κείμενο. Ο τρόπος που απεικονίζονται τα ζώα και η ενσωμάτωσή τους στην εικονογραφία των σκηνών έχει ιδιαίτερο ενδιαφέρον. Από τη μία πλευρά, μέσω της αποσπασματικότητάς τους προδίδουν τον τρόπο με τον οποίο δούλευε ο συγκεκριμένος μικρογράφος· από την άλλη πλευρά, μέσω του «ρεαλισμού» τους μαρτυρούν μια φρέσκια ματιά απέναντι στο ζωικό βασίλειο και τη φύση γενικότερα.

Τέλος, εκτενής αναφορά θα γίνει στον κόσμο των φυτών, τα οποία έχουν αποτυπωθεί με εντυπωσιακή ποικιλία και τρόπο καθόλα πρωτότυπο. Σύμφωνα με τον Τζών Ράσκιν, τον άγγλο τεχνοκριτικό της βικτωριανής περιόδου που αποθέωσε τον ευρωπαϊκό μεσαίωνα: «Η τάση του γοθτικού ρυθμού να αναπαριστά τη ζωή των φυτών είναι αξιοθαύμαστη». Στον Ιώβ του Τζυκανδύλη δέντρα, θάμνοι, άνθη και βότανα της Μεσογείου αποτυπώνονται με εντυπωσιακή φροντίδα και ακρίβεια, καθιστώντας πολλά από αυτά σχεδόν αναγνωρίσιμα. Στο βαθμό που γνωρίζω, μέχρι σήμερα δεν έχει γίνει εκτενής αναφορά σε αυτή την ενδιαφέρουσα πτυχή της εικονογράφησης του βιβλίου, η οποία φανερώνει ένα άλλο βλέμμα στο φυσικό περιβάλλον. Αυτός ο άλλος τρόπος θέασης του κόσμου προσιδιάζει στον τεχνήτη της γοθικής τέχνης, συνάδει με το χαρακτήρα του γοθικού και συνιστά έναν νατουραλισμό εν τη γενέσει. Μπορεί να μην είναι ακόμα ζωγραφική εκ του φυσικού, αλλά σίγουρα φαίνεται να αντιλαμβάνεται τη συγκρότηση του κόσμου ως ένα σύνολο από πολύ συγκεκριμένα, αναγνωρίσιμα και αληθοφανή θραύσματα.

Έτσι, ξεκινώντας από τα τραπέζωματα του Ιώβ και τα εδέσματα που του προσφέρει η μεσογειακή φύση, ευελπιστώ να διατυπώσω κάποιες υποθέσεις για τον τρόπο που φτιάχτηκαν οι συγκεκριμένες εικόνες και το πνεύμα που τις διαποτίζει.



**Common meals, flora and fauna in the
illustrated Job in Pari (Paris. gr. 135).
Some thoughts and observations**

The Book of Job, a didactic poem of the Septuagint with narrative sections entwined with lengthy philosophical dialogues and reflections on punishment and vindication, enjoyed much popularity during the Middle Ages in Byzantium as well as in the West. For the purposes of my presentation here I will focus upon a richly illustrated manuscript of Job dated to the fourteenth century and today housed in the Bibliothèque Nationale in Paris. According to the colophon preserved, the text was copied by the renowned Byzantine scribe Manuel Tzykandyles and completed in 1362 most probably in Mystras. Tzykandyles's manuscript was then illustrated with an extensive cycle of approximately 200 miniatures inserted without frame in the text and always in close proximity to the biblical extract they depend on.

Historians of Byzantine art have long acknowledged the idiosyncratic illustration of this specific manuscript and more precisely the gothic infiltrations in both its iconography and style. It constitutes a typical hybrid that defies easy classification. The Tzykandyles Job combines a biblical story with a long tradition of illustration in Byzantium with conspicuous 'influences' of western contemporary art and therefore it cannot be explicitly identified as either Byzantine or western. Therefore, it remains an intriguing artefact with multifaceted problems that still challenge the contemporary scholar. I have argued elsewhere that despite the adoption of an obvious 'western idiom' in both iconography and style, on the one hand the anti-Latin visual agenda of certain images suggests that the master-mind behind the project was a Byzantine; on the other hand, the fact that these anti-Latin visual associations are cautious and subtle, implies that the ultimate recipient of the work was of Latin origin and most probably educated in Greek.

Building on these suggestions and maintaining the same line of reasoning, here I will be concerned with a series of miniatures that represent common meals as well as flora and fauna, all rendered in a "realistic" fashion. My aim is to demonstrate that the iconography of these miniatures co-serves the anti-Latin rhetoric that runs through the entire book like an invisible thread.

In the Tzykandyles Job, beasts, trees and flowers are depicted with astonishing care and precision, making many of them almost recognizable. This new "glorious vision" of the world and in particular the attentive gaze upon nature fits the profile of a craftsman that adheres to the principles of the *opus modernum* permeating the arts of the West from the end of the 12th century onwards.

Therefore, starting with Job's dining tables and the delicacies supplied to him by the Mediterranean nature, I hope to formulate some hypotheses about how these particular images were made.



Bibliothèque Nationale de France, Parisinus graecus 135, fol. 103v (@ Gallica, <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b55012997z/f218.item>>)

Ενδεικτική βιβλιογραφία/Selected bibliography

Alcalay, C., 'Le "Parisinus graecus" 135: un hommage à Jean Cantacuzène? Etude historique d'un livre de Job du XIVe siècle', *Byzantion* 78 (2008), 404–480.

Andrews, J. M. 'Familiar foreigners: Artistic innovations in a fourteenth-century illustrated commentary on Job', *Arte Medievale*, II Serie, Anno XIV, nn. 1–2 (2000), 113–121.

Linardou, K., 'New Visions of Old Meanings: Paris. gr. 135 and Some Anti-Latin Visual Implications', στο A. Lymberopoulou, ed., *Images of the Byzantine World. Visions, Messages and Meanings. Studies presented to Leslie Brubaker* (Farnham, Burlington 2011), 169–184.

Linardou, K., 'Notes on a milking scene in Paris. gr. 135', στο I. Anagnostakis, T. Koliass and E. Papadopoulou, eds, *Animals and Environment in Byzantium (7th–12th c.)* (Athens 2011), 235–243.

Papadaki-Oekland, S., *Byzantine illuminated manuscripts of the book of Job: a preliminary study of the miniature illustrations its origin and development* (Turnhout, Αθήνα 2009), 323–412.

Velmans, T., 'Le Parisinus graecus 135 et quelques autres peintures de style gothique dans les manuscrits grecs à l'époque des paléologues', *Cahiers archéologiques* 17 (1967), 209–235.

Ετζέογλου, Ρ., '«Εγράφη ἐν τῷ Μυστρά»'. Βιβλιογραφικές δραστηριότητες στον Μυστρά κατά τον 13ο και τον 14ο αιώνα', *Δελτίον της Χριστιανικής Αρχαιολογικής Εταιρείας*, Περίοδος Δ' 26 (2005), 181–192.

Οι φραγκικές προκλήσεις στον Μυστρά και σ' όλο τον Μορέα: η διατροφική και γαστρονομική παράμετρος;

The Frankish challenges in Mistras and the whole Morea; what about feeding and gastronomy?

Παρόλη την καθυστέρηση της αρχαιολογικής έρευνας των φράγκικων μνημείων στην Πελοπόννησο, σήμερα είμαστε σε θέση να τεκμηριώσουμε ότι η παρουσία των Φράγκων στον Μορέα από το 1209 ως το 1432 άφησε όχι μόνον τα καθαρά δυτικά μνημεία, τεκμήρια της κατάκτησης, αλλά και μνημεία, μάρτυρες μιας σημαντικής ώσμωσης μεταξύ των δύο πληθυσμών. Η ώσμωση αυτή έχει γίνει κάτω από διαφορετικές ιστορικές συνθήκες σε κάθε περιοχή.

Στην δυτική Πελοπόννησο η καθοριστική ιστορική συγκυρία της μακρόχρονης παραμονής των Φράγκων, είναι εντελώς διαφορετική από αυτή που διαμορφώθηκε στον Μυστρά, και, επίσης διαφορετική και από τις δύο, είναι η ιστορική συγκυρία που επέτρεψε την ίδρυση βυζαντινοφράγκικων μνημείων στην Αργολίδα. Σε κάθε περίπτωση όμως η ώσμωση στον τομέα της αρχιτεκτονικής ορισμένων μνημείων είναι αναμφισβήτητη.

Το παρόν συνέδριο έρχεται να συγκεντρώσει ώριμες μελέτες και θέσεις που απαντούν στα ερωτήματα: επήλθε μια αντίστοιχη ώσμωση στην καθημερινή ζωή των δύο κοινωνιών; Οι διαφορετικές ιστορικές συγκυρίες της κάθε περιοχής έπαιξαν ρόλο σε μια αλλαγή της μεικτής κοινωνίας τους; Ποια η σημασία της διατροφής και της γαστρονομίας αυτής της περιόδου; Σε κάθε περίπτωση η σχετική έρευνα προβάλλει τα πιο ενδεικτικά τεκμήρια της καθημερινότητας, που επιτρέπει ή επιβάλλει η κάθε ιστορική συγκυρία.

Despite the delay in the archaeological research of Frankish monuments in the Peloponnese, we are now in a position to document that the Frankish presence in the Morea from 1209 to 1432 left not only the sharp western monuments, evidence of conquest, but also Byzantine-Frankish monuments, indicating a significant osmosis between the two populations.

This osmosis occurred under various historical conditions in each place. The decisive historical moment of the extended stay of Franks in the western Peloponnese is radically different from the one formed in Mistra, as is the historical juncture that allowed the erection of "byzantinofrankish" monuments in Argolis. In any event, osmosis in the construction of some monuments is apparent.

The purpose of this conference is to bring together mature works and perspectives that address the following questions: has osmosis occurred in the daily lives of the two societies? Did the diverse historical circumstances of each region play a role in the eventual evolution of their mixed society? What is the significance of food and gastronomy in the context being discussed?

In any case, nutrition study is one of the most telling indicators of ordinary life that enables or imposes each historical moment.

Βιβλιογραφία/Bibliography

Α. Λούβη-Κίζη, *Η φράγκικη πρόκληση στον βυζαντινό Μυστρά. Περιβλεπτος και Παντάνασσα*, Πραγματεΐα της Ακαδημίας Αθηνών, τόμ. 74, Αθήνα 2019.

Ελένη Μπαρμπαρίτσα. *Η μαρτυρία των μεταλλικών αντικειμένων από τα κάστρα Χλεμούτσι και Γλαρέντζα και άλλες θέσεις της Φράγκικης Ηλείας. Όψεις της ζωής των Φράγκων του Πριγκιπάτου της Αχαΐας*, Διδακτορική διατριβή. Φιλοσοφική Σχολή ΕΚΠΑ, 28/11/2014.

Joanita Vroom, «The Morea and its links with Southern Italy after AD 1204: ceramics and identity», *Archeologia Medievale* 38 (2011), 409–430.

Μαγειρεία και τράπεζες στα μοναστήρια του Μυστρά

Στην ερειπωμένη καστροπολιτεία του Μυστρά σώζονται τρία ή τέσσερα από τα καλύτερα διατηρημένα ως τις μέρες μας δείγματα κτηριακών συγκροτημάτων που κάλυπταν τις ανάγκες εφοδιασμού και διατροφής των βυζαντινών μοναστηριών. Τα συγκροτήματα αυτά, όπως είναι γνωστό, περιλάμβαναν μια ολόκληρη ομάδα χώρων ή και ανεξάρτητων κτηρίων που χρησίμευαν για την αποθήκευση των αγαθών (οικονομείο, δοχείο, βαγεναρείο), για την παρασκευή του ψωμιού και του φαγητού (μαγκικείο και μαγειρείο) και την κοινή εστίαση (τράπεζα), η μορφή και οι διαστάσεις των οποίων ποίκιλλαν πολύ κατά περίπτωση.

Οι τράπεζες είχαν συνήθως τη μορφή επιμήκους αίθουσας που καλυπτόταν με ημικυλινδρικό θόλο ή ξύλινη στέγη και κατέληγε σε κόγχη διαμορφωμένη στη μία στενή της πλευρά. Σε σπάνιες περιπτώσεις οι τράπεζες είχαν κάλυψη με συνθετότερης μορφής θολοδομία. Σε ορισμένες περιπτώσεις στο ανατολικό τμήμα των κτηρίων των τραπεζών εκατέρωθεν του βασικού επιμήκους χώρου προστίθεντο ανά δύο ή τρεις εγκάρσιοι θολοσκεπείς χώροι, οπότε τα κτήρια αποκτούσαν σε κάτοψη σχήμα Τ. Τέλος, υπήρχαν κτήρια τραπεζών με σχήμα σε κάτοψη ελεύθερου ή ημιεγγεγραμμένου σταυρού. Από τα ολιγάριθμα, αλλά χαρακτηριστικά παραδείγματα που σώθηκαν ως τις μέρες μας, φαίνεται ότι τα βυζαντινά μοναστηριακά μαγειρεία είχαν τη μορφή που μας είναι γνωστή και από πολλά αντίστοιχα με αυτά κτίσματα των μεταβυζαντινών χρόνων, ήταν δηλαδή μονόχωρες, τετράγωνες συνήθως αίθουσες που καλύπτονταν με τρούλλο εφοδιασμένο με καπνοδόχο για την απαγωγή του καπνού της κύριας εστίας που βρισκόταν στο μέσον τους. Προφανώς, βέβαια, υπήρχαν και απλούστερης τυπολογίας και κατασκευής μαγειρεία σε ταπεινότερα συγκροτήματα. Η μορφή των μαγκικίων, των χώρων, δηλαδή, της παραγωγής του ψωμιού, επίσης ποίκιλλε κατά περίπτωση, όπως φαίνεται κυρίως από τα κτηριακά κατάλοιπα όσων τέτοιων κτισμάτων έχουν εντοπισθεί σε ανασκαφές. Γενικά φαίνεται ότι αυτά είχαν τη μορφή ευρύχωρων κατά το δυνατόν αιθουσών, ξυλόστεγων ή θολωτών κατά την περίπτωση, εφοδιασμένων με έναν ή συνθέστερα δύο φούρνους. Συνήθως ήταν κτισμένα κοντά στην τράπεζα και το Μαγειρείο της μονής. Ακόμη μεγαλύτερη ποικιλία εμφανίζεται, όπως είναι αναμενόμενο, στη χωροθέτηση και στη μορφή των χώρων αποθήκευσης των εφοδίων, στα οικονομεία, τα δοχεία, και τα βαγεναρεία, οι οποίοι κατελάμβαναν συνήθως τα ισόγεια των μοναστηριακών κτισμάτων εντασσόμενα κατά περίπτωση όπου αυτό ήταν δυνατόν, και πάλι όμως κατά προτίμησιν κοντά στο χώρο εστίασης.

Το σημαντικότερο και καλύτερα διατηρημένο από τα συγκροτήματα εφοδιασμού και διατροφής των μοναστηριών του Μυστρά είναι εκείνο της Μονής Βροντοχίου. Το εντυπωσιακό κτηριακό σύνολο καταλαμβάνει ολόκληρη τη νότια πτέρυγα του δυτικού τμήματος του μοναστηριακού συγκροτήματος και αποτελείται από την τράπεζα, μίαν ευρεία, επιμήκη και ψηλή θολοσκεπή αίθουσα που καταλήγει στα ανατολικά σε κόγχη, έναν περίπου τετράγωνο μικρού ύψους ξυλόστεγο χώρο που χρησίμευε ίσως ως τραπεζαρείο, το καλυπτόμενο με τρούλλο με ψηλό οκταγωνικό τύμπανο μαγειρείο και έναν ακόμη εν πολλοίς κατεστραμμένο σήμερα θολωτό, όπως φαίνεται, χώρο, ο οποίος ίσως να λειτουργούσε ως οικονομείο. Όλα τα παραπάνω κτίσματα ανήκουν σε ένα ενιαίο οικοδομικό πρόγραμμα, το οποίο φαίνεται ότι ανήκει στην πρώτη φάση διαμόρφωσης του περίξ του ναού της Οδηγήτριας κύριου τμήματος του μοναστηριακού συγκροτήματος του Βροντοχίου.

Σε μικρή απόσταση στα δυτικά του αφιερωμένου στους Αγίους Θεοδώρους παλαιότερου ναού της Μονής Βροντοχίου σώζεται σε ερειπιώδη κατάσταση ένα επίμηκες κτίσμα με ενσωματωμένη στο πάχος του ανατολικού του τοίχου κόγχη, το οποίο εύστοχα, όπως φαίνεται, έχει ταυτισθεί με την παλαιότερη – του τέλους του 13ου αιώνα – τράπεζα της σημαντικότερης Μονής του Μυστρά.

Από τα κτήρια που εξυπηρετούσαν τις ανάγκες εφοδιασμού και διατροφής του μοναστηριακού συγκροτήματος του οποίου καθολικό ήταν ο ναός που σήμερα είναι γνωστός ως Αγία Σοφία και το οποίο από τους περισσότερους ερευνητές έχει ταυτισθεί με την γνωστή από τις πηγές Μονή του Χριστού Ζωοδότου, σήμερα διατηρείται σε ερειπιώδη μεν αλλά αρκετά καλή κατάσταση η τράπεζα, μια φαρδιά και επιμήκης πιθανότατα ξυλόστεγη αίθουσα με κατεστραμμένη σήμερα μεγάλη ημικυκλική κόγχη στην ανατολική της πλευρά. Το κτήριο, η οικοδόμησή του οποίου πιθανότατα ανάγεται στο τρίτο τέταρτο του 14ου αιώνα, ήταν ενταγμένο στη βόρεια πτέρυγα του μοναστηριακού συγκροτήματος, όπου ήταν ενταγμένη και η εντυπωσιακή ενταγμένα της Μονής.

Εν μέρει, τέλος, διατηρείται η τράπεζα της Μονής Περιβλέπτου, η οποία ήταν ενταγμένη στο ανατολικό άκρο της νότιας πτέρυγας του μοναστηριακού συγκροτήματος. Η τράπεζα φαίνεται ότι είχε τη μορφή ευρείας και ψηλής ξυλόστεγης αίθουσας με άγνωστο μήκος. Προς ανατολάς κατέληγε σε κόγχη ενσωματωμένη στο πάχος του ανατολικού τοίχου του διαμορφωμένου ως οχυρωματικού πύργου άκρου της πτέρυγας. Η ανατολική όψη του κτηρίου είναι διαμορφωμένη με ιδιαίτερη προσοχή με χρήση μορφολογικών και κατασκευαστικών στοιχείων που έχουν έντονο δυτικό χαρακτήρα. Η οικοδόμησή του κτηρίου τοποθετείται στο τρίτο τέταρτο του 14ου αιώνα.

Kitchens and refectories in the monasteries of Mystras

The ruined city of Mystras retains three or four of the best preserved specimens of building complexes that served the provisioning and dining needs of Byzantine monasteries. As is already known, these complexes included a whole series of spaces or/and separate buildings that were used to store goods (*οικονομείο, δοχείο, βαγειναρείο*), make bread and prepare meals (*μαγκιπείο και μαγειρείο*) and dine in common (*τράπεζα*), whose form and dimensions varied widely.

Refectories usually had the form of a long hall, covered with a barrel vault or a timber roof, that terminated in a conch on one of the narrow sides. In rare cases these halls were covered with more complex vaulting. In some cases, two or three transverse, vaulted spaces were added on the east, on either side of the basic, long hall, thus transforming the plan to a T shape. Lastly, there were also refectory buildings in the form of a free or semi-inscribed cross. The few, but indicative specimens of such spaces that have survived to this day suggest that Byzantine kitchens had the same form as similar, later post-Byzantine such buildings, namely single, usually square shaped halls, covered with a dome, equipped with a smoke outlet (chimney) that allowed the smoke from the main hearth in the center of the kitchen to escape.

Of course there were, obviously, kitchens of simpler typology and inferior construction in more lowly monastic complexes. Monastic bakeries (*μαγκιπεία*) used to prepare bread also varied considerably, as is evident from the remains of such buildings unearthed in archaeological excavations. In general they appear to have had the form of spacious, timber-roofed or vaulted halls, equipped with one or, most often, two wood-ovens. They were usually located close to the refectory and the monastery kitchens. As would be expected, the spaces used for the storage of goods, namely the *οικονομεία, δοχεία, and βαγειναρεία*, which usually occupied the ground floors of monastic buildings, presented an even greater variety, though they would preferably still be located close to the refectory.

The most important and best preserved such provisioning and dining monastic complex in Mystras is that of Vrontochiou Monastery. This impressive building complex occupies the entire south wing of the west part of the monastic complex, and is comprised of the refectory, namely a wide, long and tall, vaulted hall that terminates in a conch in the east, a roughly square, low, timber-roofed space that possibly served as a *τράπεζα*, a kitchen covered with a dome resting on a tall, octagonal drum, and another, nowadays mostly destroyed, though apparently vaulted, space, which possibly housed the *οικονομείο*. All the aforementioned buildings belong to a single building program, which appears to have been executed during the initial construction of the main part of the Vrontochiou monastic complex that surrounded the Hodegetria church.

A short distance to the west of the older Hagioi Theodoroi church of Vrontochiou Monastery survives in a ruinous state a long building with a conch incorporated into the thickness of the east wall, which has astutely been identified with the older – late 13th century – refectory of this important monastery of Mystras.

Moving on the monastic complex whose *katholikon* was the church nowadays known as Hagia Sophia, and which has been identified by most researchers as the, known from sources, Monastery of Christos Zoodotis, the only provisioning and dining building that survives, ruined but still in a relatively good state of preservation, from it today is the refectory, namely a wide and long, probably timber-roofed hall, with a, now destroyed, large semi-circular conch on the east wall. This building, whose date of construction must be placed in the third quarter of the 14th century, was incorporated into the north wing of the monastic complex, together with the impressive cistern of the Monastery.

Lastly, the refectory of Perivleptos Monastery, which was incorporated into the east end the south wing of the monastic complex, also partly survives today. The refectory appears to have had the form of a wide and tall, timber-roofed hall of unknown length. It terminated in a conch incorporated into the thickness of the east wall, which also formed the wall of the easternmost defensive tower of the south wing. The east façade of the building is meticulously articulated with the use of morphological and construction features of distinctly Western character. The initial construction of this building must be dated towards the third quarter of the 14th century.

Βιβλιογραφία/Bibliography

- Σταύρος Ι. Αρβανιτόπουλος, *Η πόλη του Μυστρά (1262–1460), Η πολεοδομική οργάνωση ενός υστεροβυζαντινού αστικού συγκροτήματος*, (Δημοσιεύματα του Αρχαιολογικού Δελτίου αρ. 114), τ. 1, 2, Οργανισμός Διαχείρισης και Ανάπτυξης Πολιτιστικών Πόρων, Αθήνα 2022.
- Ασπασία Λούβη-Κίζη, *Μυστράς: Μνημεία και ιστορικές συγκυρίες*, Αναστασία Κοντογιαννοπούλου (επιμ.), *Πόλεις και εξουσία στο Βυζάντιο κατά την εποχή των Παλαιολόγων (1261–1453)*, Ακαδημία Αθηνών, Κέντρον Ερεύνης του Μεσαιωνικού και Νέου Ελληνισμού, Αθήνα 2018.
- Ασπασία Λούβη-Κίζη, *Η φραγκική πρόκληση στον βυζαντινό Μυστρά. Περιβλεπτός και Παντάνασσα*, [Πραγματεία της Ακαδημίας Αθηνών 74 (2019)], τ. 1, 2, Γραφείον Δημοσιευμάτων της Ακαδημίας Αθηνών, Αθήνα 2019.
- Αναστάσιος Ορλάνδος, *Μοναστηριακή Αρχιτεκτονική*, Ανατύπωση της δευτέρας εκδόσεως, Αθήνα 1999.
- Στέφανος Σίνος (επιμ.), *Τα Μνημεία του Μυστρά. Το Έργο της Επιτροπής Αναστήλωσης Μνημείων Μυστρά*, ΥΠΠΟ – ΤΔΠΕΑΕ, Αθήνα 2009.
- Gabriel Millet, *Monuments Byzantines de Mistra*, Paris 1910 (Reprint of the original edition, επιμ. Πασχάλης Ανδρούδης, Εκδόσεις Μπαρμπουνάκης, Θεσσαλονίκη 2021).

Αναπάντεχες χρήσεις: Ο μονεμβάσιος οίνος σε (αλ)χημικές συνταγές**Unexpected uses: The Monemvasian wine in (al)chemical recipes**

Η ανακοίνωση εξετάζει τις αναφορές στον κατεξοχήν πελοποννησιακό οίνο, τον μονεμβάσιο, και την τρυγία του σε αλχημικές και άλλες συναφείς συνταγές. Παράλληλα μελετάται ο τρόπος με τον οποίο αυτές οι αναφορές εγγράφονται στην ευρύτερη χρήση του οίνου στην ελληνική αλχημεία. Επιπλέον, τονίζεται ότι η παρουσία του μονεμβάσιου οίνου σε αυτές τις συνταγές συμβάλλει στην ακριβέστερη χρονολόγησή τους και την καλύτερη οριοθέτηση του πολιτισμικού πλαισίου τους.

The paper examines references to Monemvasian wine, the Peloponnesian wine par excellence, and its lees in alchemical and other related recipes. At the same time, the way in which these references are embedded in the broader use of wine in Greek alchemy is studied. Additionally, it is emphasized that the presence of Monemvasian wine in these recipes contributes to their more precise dating and a better delineation of their cultural context.

Ενδεικτική βιβλιογραφία/Indicative bibliography

Αναγνωστάκης, Ηλίας (επιμ.), Μονεμβάσιος οίνος – μονοβασ(ι)ά – malvasia, Αθήνα 2008.

Berthelot, Marcellin – Ruelle, Charles-Émile (έκδ. και μτφρ.), Collection des anciens alchimistes grecs, 3 τ., Paris 1887–1888.

Halleux, Robert (έκδ. και μτφρ.), Les Alchimistes grecs, I: Papyrus de Leyde; Papyrus de Stockholm. Fragments de recettes, Paris 1981.

Halleux, Robert (έκδ. και μτφρ.), Les Alchimistes grecs, IX.1: Traités des arts et métiers, Paris 2021.

Merianos, Gerasimos, “Alchemy”, στο: The Cambridge Intellectual History of Byzantium, επιμ. Anthony Kaldellis – Niketas Siniossoglou, Cambridge 2017, 234–251.

Merianos, Gerasimos, “Oil and Wine in Byzantine Alchemical Recipes”, στο: Identità euromediterranea e paesaggi culturali del vino e dell’olio, επιμ. Antonella Pellettieri, Foggia 2014, 249–259.

Συμποσιακότητα και διατροφικά ήθη στο Χρονικό του Μορέως και στο παλαιολόγειο μυθιστόρημα

Gatherings and eating habits in the Chronicle of Morea and in the Palaeologan novel

Η ανακοίνωση έχει στόχο να συζητήσει όλες τις αναφορές στη συμποσιακότητα και τη διατροφή που υπάρχουν στο Χρονικό του Μορέως, καθώς επίσης και στα λεγόμενα ‘παλαιολόγια’ μυθιστορήματα, κάποια από τα οποία γράφτηκαν ενδεχομένως στις αυλές των τοπικών ηγεμόνων του φραγκοκρατούμενου ελληνικού χώρου και είχαν στόχο να μεταδώσουν ιστορικές γνώσεις, να διαμορφώσουν αισθητικά πρότυπα ή απλά να ψυχαγωγήσουν. Θα συζητηθεί κυρίως η εθιμοτυπία του συμποσίου και θα αναζητηθεί ο πολιτικός και κοινωνικός ρόλος της κοινής τράπεζας και το είδος της τροφής που κατά προτεραιότητα καταναλώνεται. Οι διατροφικές συνήθειες θα γίνουν έτσι εφαλτήριο για τη βαθύτερη κατανόηση της ελληνοφραγκικής κοινωνίας του 13ου και 14ου αιώνα.

This contribution aims to discuss all the references to modes of entertainment and alimentation in the Chronicle of Morea, as well as in the so-called ‘palaeologan’ novels, some of which were possibly written in the courts of the rulers of the Frankish Greece and aimed to convey historical knowledge, shape aesthetic standards or simply entertain. The main focus of discussion will be the etiquette of the banquet, its political and social signification and the type of food that was primarily consumed. Thus, eating habits will become an occasion for a deeper understanding of Greco-Frankish society in the 13th and 14th centuries.

Κείμενα/Texts

- Π. Αγαπητός, Αφήγησις Λίβιστρου και Ροδάμνης. Κριτική έκδοση της διασκευής α, Αθήνα 2006.
 C. Cupane, Romanzi cavallereschi bizantini, Torino 1992.
 E. Κριαράς, Βυζαντινά ιπποτικά μυθιστορήματα, Αθήνα 1955.
 J. Schmitt, The Chronicle of Morea. A history in political verse, relating the establishment of feudalism in Greece by the Franks in the Thirteenth Century, London 1904.
 O. Smith, The Byzantine Achilleid. The Naples Version, Wien 1999.
 Μ. Παπαθωμόπουλος – E. Jeffreys, Ο Πόλεμος της Τρωάδος (The War of Troy), Αθήνα 1996.
 Ι. Πολέμης, Καλλίμαχος και Χρυσορρόη, Θεσσαλονίκη 2021.

Βασική βιβλιογραφία/Principal bibliography

- C. Cupane, “In the Realm of Eros: The Late Byzantine Vernacular Romance – Original Texts”, στο C. Cupane and B. Krönung (eds), Fictional Storytelling in the Medieval Eastern Mediterranean and Beyond, Leiden 2016, σ. 95–126.
 A. Goldwyn – I. Nilsson (ed.), Reading the Late Byzantine Romance, A Handbook, Cambridge 2019.
 A. Guerreau-Jalabert, “Aliments symboliques et symbolique de la table dans les romans arthuriens (XIIe–XIIIe siècles)”, Annales. Economies, sociétés, civilisations 47 (1992), 561–594.
 G. Page, “Literature in Frankish Greece”, στο N. Tsougarakis and P. Lock (eds), A Companion to Latin Greece, Leiden 2015, σ. 288–325.
 K. Yiavis, “The Adaptations of Western Sources by Byzantine Vernacular Romances”, στο C. Cupane and B. Krönung (eds), Fictional Storytelling in the Medieval Eastern Mediterranean and Beyond, Leiden 2016, σ. 126–155.

Λαχανικά, φρούτα και όσπρια στη διατροφή των κατοίκων της νοτιοδυτικής Πελοποννήσου (14ος-15ος αι.)

Ο πολιτικός και εδαφικός διαμελισμός της Πελοποννήσου ανάμεσα σε τρεις δυνάμεις, στους Φράγκους, τους Βενετούς και τους Βυζαντινούς μετά το 1204, επηρέασε την οικονομία της και ιδιαίτερα την αγροτική της παραγωγή. Οι ήδη υπάρχουσες μελέτες για το λάδι και το κρασί πιστοποίησαν τον καθοριστικό ρόλο που έπαιξε η υπαγωγή του νοτιότερου τμήματος της χερσονήσου στη Βενετία, η οποία επέφερε την επέκταση της καλλιέργειας και την εμπορευματοποίηση της παραγωγής των δύο αυτών προϊόντων.

Σε αντίθεση με τα προαναφερθέντα εξαγωγίμα προϊόντα, το ενδιαφέρον της έρευνας δεν έχει εστιαστεί στα οπωροκηπευτικά, παρόλο που περιηγητικά κείμενα αναφέρουν ότι αφθονούσαν στην περιοχή. Η έλλειψη μελετών για τα φρούτα και τα λαχανικά οφείλεται στην έλλειψη αναφορών στις αρχαικές πηγές, καθώς αυτά δεν εξάγονταν και κατά συνέπεια δεν επιβαρύνονταν με τους ανάλογους φόρους. Εξαίρεση αποτελούσαν τα όσπρια, η σταφίδα και τα σύκα στην αποξηραμένη τους μορφή.

Την καλλιέργεια των οπωροφόρων δένδρων και κηπευτικών ευνόησαν τα γεωμορφολογικά χαρακτηριστικά και οι κλιματολογικές συνθήκες της νοτιοδυτικής Πελοποννήσου. Πράγματι, στην περιοχή παραγόταν μεγάλη ποικιλία φρούτων και λαχανικών, γεγονός που οφειλόταν στο εύφορο έδαφός της και στην επάρκεια υδατικών πόρων. Κατά κανόνα καλλιεργούνταν είτε σε μικρής έκτασης οπωρώνες και λαχανόκηπους είτε σε μεγαλύτερες εκτάσεις μαζί με πολυετή φυτά. Τα οπωροκηπευτικά καταναλώνονταν εντός του χώρου παραγωγής τους, αποτελώντας βασικά είδη στη διατροφή των κατοίκων της υπαίθρου και των πόλεων-λιμανιών. Η Βενετία προσπάθησε να οργανώσει τη διακίνηση και την πώλησή τους στην τοπική αγορά, λαμβάνοντας ποικίλα μέτρα για την προστασία των ξένων και ντόπιων καταναλωτών.

Η μελέτη των ειδών και των ποικιλιών των καλλιεργούμενων οπωρολαχανικών σε συσχέτιση με την ορολογία, με την οποία αυτά καταγράφονται στις πηγές, τεκμηριώνει τις επιδράσεις που δέχθηκε η τοπική κουζίνα εξαιτίας της συνύπαρξης των ντόπιων με ξένους διαφορετικών εθνοτήτων.

Vegetables, fruits and legumes in the diet of the inhabitants of the southwestern Peloponnese (14th–15th c.)

The political and territorial fragmentation of the Peloponnese between three powers, the Franks, the Venetians, and the Byzantines after 1204, affected its economy and especially its agricultural production. According to existing studies, the inclusion of the southernmost part of the peninsula in Venice played a significant role and resulted in the expansion of cultivation and the commercialization of the production of wine and olive oil.

Unlike the above-mentioned exportable products, the interest of the research has not focused on fruits and vegetables, even though travel texts have reported that they were abundant in the region. The absence of studies on fruits and vegetables is due to the lack of references in archival sources, as they were not exported and therefore were not subject to the relevant taxes. Exceptions were legumes, raisins and dried figs.

The geomorphological characteristics and climatic conditions of the southwestern Peloponnese favored the cultivation of fruit trees and vegetables. Indeed, a wide variety of fruits and vegetables was produced in the area, which was due to the fertile soil and sufficient water resources. They were mainly cultivated either in small orchards and vegetable gardens or in larger areas together with perennials. Fruits and vegetables were consumed within their production area, becoming staple items in the diet of rural and urban dwellers. Venice attempted to organize their distribution and sale in the local market, taking various measures to protect foreign and local consumers.

The study of the species and varieties of cultivated fruits and vegetables in relation to the terminology used in the sources shows that the local cuisine was influenced by the coexistence of locals and foreigners of different ethnicities.

Κυριότερες δημοσιευμένες πηγές/Principal published sources

Jean Longnon – Peter Topping, *Documents sur le régime des terres dans la principauté de Morée au XIVe siècle*, Mouton & Co, Paris – La Haye 1969.

Andrea Nanetti, *Documenta veneta Coroni et Methoni rogata. Euristicica e critica documentaria per gli oculi capitales Communis Veneciarum (secoli XIV e XV)*, τ. 1/1, Fondazione Nazionale Ellenica delle Ricerche / Istituto di Ricerche Bizantine (Fonti 3), Atene 1999.

Andrea Nanetti, *Documenta veneta Coroni et Methoni rogata. Euristicica e critica documentaria per gli oculi capitales Communis Veneciarum (secoli XIV e XV)*, τ. 1/2, Fondazione Nazionale Ellenica delle Ricerche / Istituto di Ricerche Bizantine (Fonti 7), Atene 2007.

Constantinos N. Sathas, *Documents inédits relatifs à l'histoire de la Grèce au Moyen Âge publiés sous les auspices de la Chambre des députés de Grèce*, τ. 4, Maisonneuve et Cie (Μνημεία Ελληνικής Ιστορίας), Paris 1882.

Επιλογή βιβλιογραφίας/Selected bibliography

Ann Christine Hodgetts, *The Colonies of Coron and Modon Under Venetian Administration, 1204–1400*, Ph. D. Thesis, University of London 1974.

David Jacoby, *Changing Economic Patterns in Latin Romania: The Impact of the West. The Crusades from the Perspective of Byzantium and the Muslim World*, επιμ. Α. Ε. Laiou – R. P. Mottahedeh, Washington, D. C., 2001, 198–205 [= Commercial Exchange across the Mediterranean: *Byzantium, the Crusader Levant, Egypt and Italy*, Aldershot 2005, αρ. IX].

David Jacoby, *Rural Exploitation and Market Economy in the Late Medieval Peloponnese, Viewing the Morea. Land and People in the Late Medieval Peloponnese*, επιμ. Sh. E. J. Gerstel, *Dumbarton Oaks Byzantine Symposia and Colloquia*, Washington, DC 2013, 213–275.

Γεώργιος Ν. Λιακόπουλος, *Η Πελοπόννησος κατά την Πρώτη Οθωμανοκρατία (1460–1688), Η Πελοπόννησος. Χαρτογραφία και Ιστορία. 16ος–18ος αιώνας*, Αρχείο Χαρτογραφίας του Ελληνικού Χώρου – Μορφωτικό Ίδρυμα Εθνικής Τραπέζης, Αθήνα 2011, 53–69.

Alain Major, *Etrangers et minorités ethniques en Méssénie vénitienne (XIII–XV)*, *Studi Veneziani* n.s. 22 (1991), 361–381.

Αντώνιος Γ. Μομφερράτος, *Μεθώνη και Κορώνη επί Ενετοκρατίας υπό κοινωνικήν, πολιτικήν και δημοσιονομικήν έποψιν*, Αθήνα 1914.

Ευαγγελία Μπαλτά – Αγγελική Πανοπούλου, *Ελαιώνες, ελαιοπαραγωγή και εμπόριο λαδιού στην Πελοπόννησο (13ος–19ος αι.)*, *Ελιά και λάδι στην Ανατολική Μεσόγειο από την αρχαιότητα στην προβιομηχανική εποχή*, επιστ. επιμ. Ηλίας Αναγνωστάκης – Ευαγγελία Μπαλτά, Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς – Ινστιτούτο Ιστορικών Ερευνών / Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα 2020, 365–386.

Andrea Nanetti, *Vigne, vitigni, uva, mosto e vini malvasia nei documenti notarili e negli Statuti veneziani di Methone e Korone (secoli XII–XV)*, *Μονεμβάσιος οίνος, Μονοβασ(ι)α, Malvasia*, Οίνον ιστορώ V, επιμ. Ηλίας Αναγνωστάκης, Ινστιτούτο Βυζαντινών Ερευνών / Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα 2008, 259–278.

Αγγελική Πανοπούλου – Κωνσταντίνα Παπακοσμά, *Vinee et vinum. Αμπελοκαλλιέργεια και παραγωγή κρασιού στη δυτική Πελοπόννησο (13ος–15ος αι.)*, *Επιστημονικό Συμπόσιο: Αμπελοοινική ιστορία και αρχαιολογία της ΒΔ Πελοποννήσου*, Οίνον ιστορώ, επιμ. Γ. Α. Πίκουλας, Κτήμα Μερκούρη, Κορακοχώρι Ηλείας, Αθήνα 2001, 109–124.

Αναστασία Παπαδία-Λάλα, *Χώροι υποδοχής ταξιδιωτών και εμπορευμάτων στη βενετοκρατούμενη Πελοπόννησο*, *Θησαυρίσματα* 34 (2004), 395–407.

Κωνσταντίνα Δ. Παπακοσμά, *Η αγροτική ζωή στην Πελοπόννησο κατά την ύστερη βυζαντινή εποχή (κοινωνικο-οικονομικά στοιχεία για τους 13ο–15ο αι.)*, Διδακτορική διατριβή, Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας ΕΚΠΑ, Αθήνα 2010
<<http://hdl.handle.net/10442/hedi/18648>>.

Αγγελική Τζαβάρα, *Η κατοχή αμπελιών και η παραγωγή μούστου στην περιοχή της Μεθώνης: Το παράδειγμα της οικογένειας Polini (14ος–15ος αι.)*, Πρακτικά της Διεθνούς Επιστημονικής Συνάντησης: *De Veneciis ad Moithonam. Έλληνες και Βενετοί στη Μεθώνη τα χρόνια της βενετοκρατίας (Μεθώνη 19-20 Μαρτίου 2010)*, επιμ. Γωγώ Βαρζελιώτη – Αγγελική Πανοπούλου, Ελληνικό Ινστιτούτο Βυζαντινών και Μεταβυζαντινών Σπουδών Βενετίας – Σύλλογος Φύλων Κάστρου Μεθώνης, Αθήνα – Βενετία 2012, 65–94.

D. A. Zakythinios, *Le Despotat grec de Morée*, τ. Α'. *Histoire politique*, Paris 1932, τ. Β'. *Vie et institutions*, Athènes 1953 (= Édition revue et augmentée par Chryssa Maltézou, London, Variorum, 1975).

Θέματα διατροφικού πολιτισμού του μεταβυζαντινού Μυστρά. Η συμβολή της κεραμικής

Ερευνητικές εργασίες που διεξήχθησαν στον Μυστρά από τα μέσα του 20ού αιώνα απέδωσαν κεραμικά ευρήματα δηλωτικά της μακραίωνης χρήσης του χώρου. Κατά τα έτη 2011 έως 2017 πραγματοποιήθηκε μεθοδική καταγραφή και επαναξιολόγηση του υλικού αυτού που επί μακρόν δεν είχε αποτελέσει αντικείμενο εμπεριστατωμένης μελέτης.

Η ταξινόμηση του μεγάλου όγκου κεραμικών ευρημάτων, βάσει της κεραμικής ύλης, του σχήματος, της εφύλαξης και της διακόσμησης, συνέβαλε στην ταύτιση συνανηκόντων οστράκων αρκετών αγγείων. Εργασίες συντήρησης (υγρός καθαρισμός, στερέωση και μηχανικός καθαρισμός της εφύλαξης στο μικροσκόπιο, συγκόλληση, συμπλήρωση και αισθητική αποκατάσταση) έχουν πραγματοποιηθεί σε επιλεγμένα κεραμικά ευρήματα και συνεχίζονται αδιάλειπτα.

Αποθηκευτικά αγγεία μεταφοράς και αποθήκευσης υγρών, νερού, λαδιού και κρασιού, μαγειρικά σκεύη και ποικίλες κατηγορίες εφυσωμένων και μη εφυσωμένων επιτραπέζιων αγγείων, όπως κανάτια, πινάκια και κούπες, συγκαταλέγονται στο πλούσιο κεραμικό απόθεμα του Μυστρά.

Σημαντικά κεραμικά ευρήματα αναδύθηκαν από τις ανασκαφικές εργασίες στα παρεκκλήσια του Μυστρά και κατά την αφαίρεση των επιχώσεων στο συγκρότημα του Παλατιού, στο πλαίσιο των εργασιών αποκατάστασής του, που χρονολογούνται από το β΄ ήμισυ του 15ου έως το α΄ ήμισυ του 19ου αιώνα. Εισηγμένα πολυτελή εφυσωμένα αγγεία, με προέλευση από τα εργαστήρια κεραμικής της ιταλικής χερσονήσου και της Μικράς Ασίας, αγγεία από κινέζικη πορσελάνη της Δυναστείας των Μινγκ (1368–1644) αλλά και από νεότερη ευρωπαϊκή πορσελάνη καθώς και προϊόντα τοπικής παραγωγής, όπως η εύρεση τριποδίσκων όπτησης υποδεικνύει, εφυσωμένα και μη εφυσωμένα, συνθέτουν πολύτιμες όψεις του καθημερινού βίου στην καστροπολιτεία του Μυστρά ανά τους αιώνες, κατοπτρίζοντας το γενικότερο πολιτισμικό πλαίσιο κάθε εποχής.

Στο πλαίσιο της παρούσας ανακοίνωσης παρουσιάζονται εφυσωμένα και μη εφυσωμένα επιτραπέζια σκεύη μικρού και μεσαίου μεγέθους για την παράθεση και το σερβίρισμα της τροφής στο τραπέζι και την κατανάλωση στερεών ή ρευστών τροφών και ροφημάτων, όπως πινάκια, κούπες και κανάτια διαφορετικού μεγέθους και σχήματος, πιθάρια που χρονολογούνται στους νεότερους χρόνους, στα οποία αποθηκευόταν μεγάλη ποσότητα προϊόντων και συνήθως τοποθετούνταν σε σταθερή θέση στο εσωτερικό των δημόσιων και ιδιωτικών κτηρίων και καπνοσύριγγες που αφθονούν στον Μυστρά και μαρτυρούν για την ιδιωτική ζωή των χρηστών τους την περίοδο της Οθωμανικής κυριαρχίας. Η χρονολόγηση γίνεται με τυπολογικά κριτήρια και αναφορά σε παρόμοιες κατηγορίες δημοσιευμένων αγγείων από διάφορες θέσεις του ελλαδικού και εν γένει του μεσογειακού χώρου.

Μέσα από τα ταπεινά υλικά κατάλοιπα της μεταβυζαντινής κεραμικής του Παλατιού και των παρεκκλησίων του Μυστρά αναδεικνύονται εμπορικές σχέσεις, νοοτροπίες, γευστικές προτιμήσεις και συνήθειες, συγκολλώντας ψηφίδες της πολιτιστικής ιδιοσυστασίας.

EVANGELIA PANTOU – NIKOLAOS VASSILAKIS NIKOLAOS GIANNES

Issues of nutritional culture at post-Byzantine Mystras. The contribution of Pottery

The state of Mystras was continuously inhabited from the late Byzantine period until the middle of the 20th century. During the 1st Ottoman rule, it was a military and financial center and, over time, it flourished in terms of population, developing a productive economic life with commercial and craft activities until the time of the Orlov Revolt (1770). Pottery of Mystras, for the first time the subject of a systematic study, reveals aspects of the daily life of this "bustling" center, where Christians, Ottomans and Jews were living together, describing its relations with production centers and channels for the movement of goods and aesthetic currents in the Mediterranean area.

Βιβλιογραφία/Bibliography

- Atasoy, N., Raby, J., *Iznik, The Pottery of Ottoman Turkey*, London 1989.
- Baram, U., «Clay Tobacco Pipes and Coffee Cup Sherds in the Archaeology of the Middle East: Artifacts of Social Tensions from the Ottoman Past», *International Journal of Historical Archaeology* 3 (1999), 137–151.
- Βασιλάκης, Ν., «Εισηγημένη Ιταλική Κεραμική στην Πάτρα (13ος–18ος αι.)», *Δελτίον της Χριστιανικής Αρχαιολογικής Εταιρείας* 36 (2015), 305–324.
- Βασιλάκης, Ν., «Κεραμική μεταβυζαντινής περιόδου από την Πάτρα και τεκμήρια τοπικών κεραμικών εργαστηρίων», *Δελτίον της Χριστιανικής Αρχαιολογικής Εταιρείας* 37 (2016), 277–295.
- Berti, F., *Storia della ceramica di Montelupo: Uomini e fornaci in un centro di produzione dal XIV al XVIII secolo*, Vol 2: Le ceramiche di mensa dal 1480 alla fine del XVIII secolo, Montelupo 1998.
- Blitzer, H., «Koroneika: storage jar production and trade in the traditional Aegean», *Hesperia* 59 (1990), 675–711.
- Bowman, St., «The Jewish Settlement in Sparta and Mistra», *Byzantinisch-Neugriechische Jahrbücher* 22 (1985), 131–146.
- Buys, S., Oakley, V., *Conservation and Restoration of Ceramics*, London 1993.
- Γιαγκάκη, Α. Γ., *Εφραλωμένη κεραμική από τη θέση Άγιοι Θεόδωροι στην Ακροναυπλία (11ος–17ος αι.)*, ΕΙΕ, Αθήνα 2012.
- Γιαγκάκη, Α. Γ., «Τὰ δὲ σκεῦη πάντα μὴ ὁμοειδῶς ἀλλήλοις διεσχηματίσθω, ἀλλὰ τὸ μὲν πίθος, τὸ δὲ ἀμφορεύς, ἕτερον δὲ πινάκιον ...: Κεραμικά και οι χρήσεις τους», στο: Γιαγκάκη, Α. Γ., Πανοπούλου, Α. (επιστ. επιμ.), *Το Βυζάντιο χωρίς λάμψη. Τα ταπεινά αντικείμενα και η χρήση τους στον καθημερινό βίο των Βυζαντινών*, ΕΙΕ-ΙΙΕ, Αθήνα 2018, 111–171.
- Carswell, J., *Chinese Ceramics in the Sadberk Hanım Museum*, Istanbul 1995.
- Cronyn, J. M., *The elements of archaeological conservation*, Routledge, London, New York, 1992.
- Giannopoulou, M., *Pithoi: Technology and History of Storage Vessels through the Ages*, (BAR International Series 2140), Oxford 2011.
- Desvallées, A., Mairesse, F. (επιστημ. επιμ.), *Βασικές Έννοιες της Μουσειολογίας*, Αθήνα 2014.
- Fisher, P., «The sophilos Vase», *The art of conservation*, London 1992.
- Hayes, J. W., *Excavation at Saraçhane in Istanbul: The pottery*, vol II, Princeton 1992.
- Kontogiannis, N. D., «Marbled Ware in Ottoman Greece: Pottery that doesn't like itself or pre- industrial Kitsch», in: Vroom, J., (ed.), *Medieval and Post-Medieval Ceramics in the Eastern Mediterranean - Fact and Fiction - Proceedings of the First International Conference on Byzantine and Ottoman Archaeology, Amsterdam, 21–23 October 2011*, Leiden 2015, 173–198.
- Λαμπρόπουλος, Β., *Κεραμικά τεχνολογία διάβρωσης & συντήρησης*, Αθήνα 1996.
- Munarini, M., «Graffita rinascimentale canonica», in: Ericani, G., Marini, P. (eds), *La ceramica nel Veneto, La Terraferma dal XIII al XVIII secolo*, Verona 1990, 78–96.
- Sinos, St., *The Late Byzantine Palace of Mystras and its Restoration*, Athens 2021.
- Skartsis, St., *Chlemoutsi Castle (Clermont, Castel Tornese), N.W. Peloponnese. Its pottery and its relations with the west (13th–early 19th centuries)*, (BAR International Series 2391), Oxford 2012.
- Vroom, J., *After Antiquity. Ceramics and Society in the Aegean from 7th to the 20th Century A.C. A Case Study from Boeotia, Central Greece*, Leiden 2003.



Τμήμα πινακίου.
Εγγράφατη κεραμική της
περιόδου της Αναγέννησης
(Graffita Rinascimentale).
Τέλη 15ου–αρχές 16ου αι.



Μικρές κούπες.
Κεραμική Κιουτάχειας
(Kütahya Ware). 18ος αι.



Κανάτι. 16ος–18ος αι.



Πιθάρι. Περίοδος Οθωμανικής κυριαρχίας.

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΟΜΙΛΗΤΩΝ & ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΕΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΕΙΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

- Ηλίας Αναγνωστάκης**, Ομότιμος Διευθυντής Ερευνών, Ινστιτούτο Ιστορικών Ερευνών, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών
ilias.anagnostakis@gmail.com
- Δημήτρης Αναστασιάδης**, Αρχιτέκτονας μηχανικός, MSc Προστασία Μνημείων, υπ. δρ Πανεπιστημίου Πατρών
dimitrisanastasiades@gmail.com
- Πασχάλης Ανδρούδης**, Αναπληρωτής καθηγητής Βυζαντινής και Ισλαμικής Αρχαιολογίας και Τέχνης, Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης
pandroutidis@hist.auth.gr
- Σταύρος Ι. Αρβανιτόπουλος**, Δρ Βυζαντινής Αρχαιολογίας Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών
rvmanos@gmail.com
- Νικόλαος Βασιλάκης**, MA Αρχαιολόγος, υπ. δρ ΕΚΠΑ, Αναπληρωτής Προϊστάμενος Τμήματος Βυζαντινών και Μεταβυζαντινών Αρχαιοτήτων και Μουσείων, Εφορεία Αρχαιοτήτων Αχαΐας
nikosvasilakis91@gmail.com
- Αναστασία Γιαγκάκη**, Διευθύντρια Ερευνών, Τομέας Βυζαντινών Ερευνών, Ινστιτούτο Ιστορικών Ερευνών, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών
yangaki@eie.gr
- Νικόλαος Γιάννης**, Συντηρητής αρχαιοτήτων και έργων τέχνης, Τμήμα Συντήρησης, Εφορεία Αρχαιοτήτων Λακωνίας
nikgiannes@yahoo.gr
- Αναστασία Δρανδάκη**, Επίκουρη καθηγήτρια Βυζαντινής Αρχαιολογίας, Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας, Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών – Επιστημονική σύμβουλος, Μουσείο Μπενάκη
adrandaki@arch.uoa.gr, drandaki@yahoo.gr
- Τόνια Κιουσοπούλου**, Καθηγήτρια Βυζαντινής Ιστορίας, Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας, Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών
akiouso@arch.uoa.gr
- Μαρία Κουμανούδη**, Κύρια Ερευνήτρια, Τομέας Βυζαντινών Ερευνών, Ινστιτούτο Ιστορικών Ερευνών, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών
mkoumand@eie.gr
- Μαρία Λεοντσίνη**, Κύρια ερευνήτρια, Τομέας Βυζαντινών Ερευνών, Ινστιτούτο Ιστορικών Ερευνών, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών
leontsini@eie.gr
- Καλλιρόη Λινάρδου**, Επίκουρη καθηγήτρια Ιστορίας της Τέχνης του Βυζαντίου και του Δυτικού Μεσαίωνα, Τμήμα Θεωρίας & Ιστορίας της Τέχνης, Ανωτάτη Σχολή Καλών Τεχνών
klinardou@asfa.gr
- Ασπασία Λούβη**, Αρχαιολόγος-Βυζαντινολόγος, Σύμβουλος Διοίκησης Εθνικής Τράπεζας της Ελλάδος για Πολιτιστικά Θέματα
louviaspasia@gmail.com
- Σταύρος Μαμαλούκος**, Αρχιτέκτων – Αναστηλωτής, Καθηγητής, Τμήμα Αρχιτεκτόνων, Πανεπιστήμιο Πατρών
smamaloukos@geam-mnimeio.gr, smamaloukos@upatras.gr
- Γεράσιμος Μέριανος**, Κύριος Ερευνητής, Τομέας Βυζαντινών Ερευνών, Ινστιτούτο Ιστορικών Ερευνών, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών
gmerianos@eie.gr
- Χάρης Μεσσής**, Μέλος Εργαστηριακού Διδακτικού Προσωπικού/ΕΔΙΠ, Τμήμα Φιλολογίας, Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών
charis.messis@gmail.com, charmess@phil.uoa.gr
- Αγγελική Πανοπούλου**, Κύρια Ερευνήτρια, Τομέας Βυζαντινών Ερευνών, Ινστιτούτο Ιστορικών Ερευνών, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών
agepan@eie.gr
- Ευαγγελία Πάντου**, Δρ αρχαιολόγος, Προϊσταμένη Εφορείας Αρχαιοτήτων Λακωνίας
epantou@culture.gr



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης