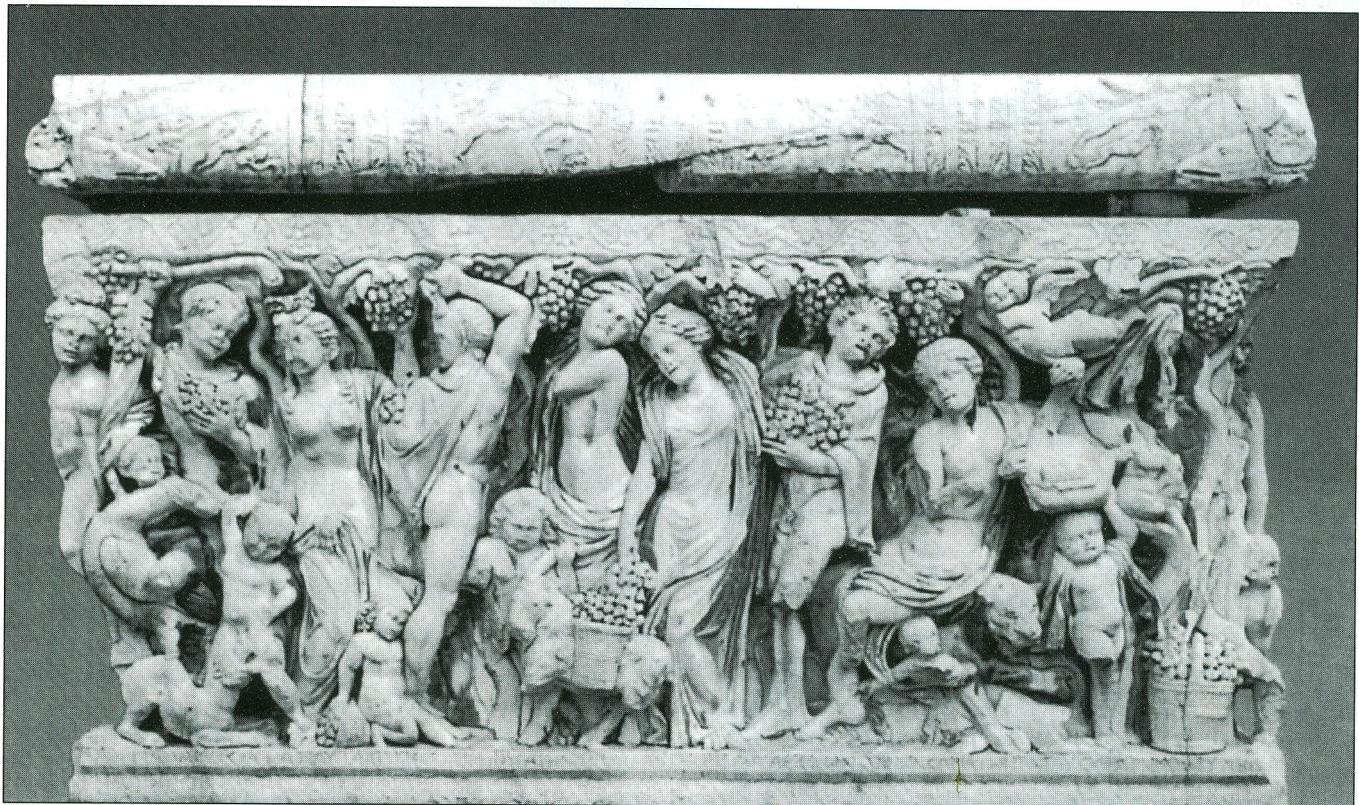


Της Ειρήνης Καμπερίδου
B.A., M.A. Μέλους ΕΕΠ, Πανεπιστήμιο Αθηνών



Απτική σαρκοφάγος με παράσταση του διονυσιακού θιάσου από το δυτικό νεκροταφείο της Θεσσαλονίκης. Εικονίζονται σάτυροι και μανάδες, έρωτες και μικρά παιδιά που τρυγούν σταφύλια. Στην πίσω πλευρά γύπες επιτίθενται εναντίον κενταύρων.

ΕΣΤΙΑ - ΕΣΤΙΑΤΩΡ

«ΜΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΗ ΣΥΝΕΣΤΙΑΣΗ»

Ια τους σημερινούς Έλληνες που ως έθνος είναι οι πρώτοι «οίνον πιοιύντες» (Μωσαϊκό Κύπρου - Πάρφος). Είναι ζωντανή η οινοποιητική και οινοσυμποσιακή παράδοση, οι οπία ξεκινάει απ' το φτωχικό «κατοσταράκι» και τελειώνει στο γενικό γλέντι, την ευωχία και τη «μέθη», δηλαδή την έμπνευση και τον ενθουσιασμό.

Στην αρχαιότητα, η τέχνη της ξενίας, της φιλοξενίας, της διατροφής, προστατεύοταν απ' τους θεούς. Κάθε τέχνη γύρω από την επεξεργασία των τροφών / ποτών είχε υψηλή θεία εύνοια.

Στην Κύπρο, για παράδειγμα, το χρασί, το λάδι και το ψωμί ήταν τροφές προστατευμένες από τις Κόρες του Αρροία.

Ο οίνος ήταν γνωστός στον άνθρωπο από παλαιοτάτων χρόνων. Το μαρτυρούν η μυθολογία των αρχαίων Ελλήνων καθώς και οι προστάσεις και τα αρχαία κείμενα. Στη δε ποίηση, υμνήθηκε όσο και ο έρωτας.

Αυτή η προελληνική λέξη «οίνος» παρουσιάζεται για πρώτη

φορά στην Linear B. - είναι αρχαία κρητική λέξη που την έχουν παραλάβει άλλες γλώσσες του κόσμου: λατινικά vīnus, γαλλικά vin, αγγλικά wine, γερμανικά Wein, ισπανικά - italiaká vino...

Η λατρεία του «καλού θεού» Διονύσου που έδωσε τον οίνο στους ανθρώπους, ήταν διαδεδομένη σ' όλη την αρχαία Ελλάδα. «Παντού τον Διόνυσο ιατρό ονομάζουν. Η δε Πυθεία είχε συμβουλέψει μερικούς να επικαλούνται το Διόνυσο θεό της Υγείας». Ο Όμηρος, τους λαούς που δεν γνώριζαν την αμπελοκαλλιέργεια, τους θεωρούσε βάρβαρους. Δεν μιλά για γεύμα, χωρίς να αναφέρει το χρασί σαν απαραίτητο συμπλήρωμα. (Πιλάδα 1, 623).

Ο Πλάτων στο διάλογό του «Κρατύλος» εξετάζει την ετυμολογία της λέξης «οίνος». Λέει ότι αυτός είναι «οιόνος», διότι γεμίζει το μυαλό μας με οίνους (φαντασία), οίνης (ωφέλεια).

Ο δε Μνησθεός είπε ότι οι θεοί υπέδειξαν τον οίνο στους θυητούς:

«Τρέφει εκείνους, που τον πίνουν με μέτρο, δίνει δύναμη στο

σώμα και στην ψυχή. Είναι και χρησιμότατος στην ιατρική, άμα ανακατεύεται με τα φάρμακα, που πίνουμε, και για τις πληγές.

Στο γεύμα με μέτρο και νερωμένος όταν πίνεται, φέρνει στον πότη ευθυμία. Αν πίνεται μισό, μισό κρασί, μας κάνει μανιακούς. Αν πίνεται χωρίς νερό, παραλυτία φέρνει.»

(Αθήναιος)

Το σκέτο οίνο/κρασί δεν το έπιναν οι αρχαίοι, αλλά το ανακάτεβαν με νερό. Η σωστή πρόσμιξη ήταν τρία μέρη νερό για ένα μέρος κρασί. Έτσι μπορούσαν να πιουν την ποσότητα υγρού που απαιτεί το ξεστό κλίμα μας χωρίς να υπάρχουν δυσάρεστες παρενέργειες.

Το αρχαίο ελληνικό συμπόσιο έγινε ο τύπος ανώτατης μορφής πολιτισμού του οίνου, όπου η οινοποσία συνδυάζοταν με προσευχές, όπως στα συμπόσια που περιγράφουν ο Πλάτων και ο Ξενοφών.

Στα συμπόσια (λέξη που σημαίνει συγκέντρωση ανθρώπων που πίνουν μαζί), το δείπνο άρχιζε συνήθως με ένα είδος αρωματισμένου οίνου που είναι το σημερινό απεριτίφ, όπου όλοι οι καλεσμένοι έπιναν με ευχές στον Διόνυσο. Στο πρώτο μέρος του γεύματος, σέρβιαν χορταρικά ποτισμένα με μια σάλτσα φτιαγμένη από λάδι, ξύδι και μέλι. Το δείπνο τελείωνε με ένα επιδόρπιο, συνήθως φρούτα φρέσκα ή ξερά, κυρίως σύκα, καρύδια και σταφύλια ή γλυκά με μέλι, γλυκές και αλμυρές πίτες που ήταν το καύχημα της Αττικής.

Το κρασί μπορούσε να αντικαταστήσει το φαγητό, αν ήταν ανακατεμένο με αλεύρι κριθαρένιο και τυρί τομιμένο. Αυτό το μείγμα ονομάζοταν «κικεώνας» και ήταν το ποτό που προτιμούσαν οι Έλληνες.

Όταν τελείωνε το γεύμα για να συνεχίζουν να διψάνε και να πίνουν κρασί, έτρωγαν ξερούς καρπούς, φρούτα, γλυκά, κουκιά ή στραγάλια.

Συνήθως, όλη την διεξαγωγή του συμποσίου, κατά τα έθιμα, αναλάμβανε ο συμποσίαρχος, ο οποίος εκλεγόταν ανάμεσα στους υπόλοιπους συμπότες «δια βολής αστροφαγάλου».

Ο συμποσιάρχος, δφειλε να μην μεθύσει και να τηρήσει την τάξη, ακόμα και επιβάλλοντας αστείες τιμωρίες σε όσους είχαν παρεκρατεί, προκαλώντας τα γέλια των υπολοίπων.

Κανόνιζε επίσης το βαθμό μίγματος νερού και κρασιού, ένα προς ένα ή τρία προς ένα, καθώς και την ποσότητα για τον καθένα.

«Το κρασί και η φωτιά είναι το ίδιο ωφέλιμα και καλά: Το κρασί διώχνει το κακό, και είναι ο απαραίτητος σύντροφος του τραγουδιού στις γιορτές, γιατί μέσα στο κρασί είναι το ευχάριστο μέρος του συμποσίου και της χαράς, μέσα σ' αυτό ο χορός και η παθητική φιλία. Γι' αυτό όταν είσαι καλεσμένος σε τραπέζι, πρέπει να πίνεις με χαρούμενη καρδιά, και να μη μοιάζεις με το παιδί που τρώει μόνο για να χορτάσει, με το στομάχι γεμάτο ξεχνάς την ευφροσύνη».

(Πανάσις)

Μετά το δείπνο, άρχιζε το τραγούδι. Το γλέντι, το φαγοπότι και



Λεπτομέρειες από τον κρατήρα του Δερβενίου. Εικονίζονται μορφές του βακαλού θιάσου μανάδες και ένας σάτυρος.

η καλοπέραση, ήταν χαρακτηριστικά των Ελλήνων. Τους άρεσε να πίνουν κρασί, να συζητούν, να τραγουδούν, ν' ακούν μουσική και να παρακολουθούν χορούς.

Οι αρχαίοι Έλληνες τακτικά έκαναν και Αγώνες Οινοποσίας.

Ο Εύβουλος παριστάνει το Διόνυσο να λέει:

«Έχω τρεις μόνο κρατήρες για τους φρονίμους και ανακατεύω το κρασί:

- Το ένα για την υγεία, που πίνουν όλοι πρώτον.
- Τον δεύτερο για τον έρωτα και την ηδονή.
- Τον τρίτο για τον ύπνο, που μόλις τον πιουν οι καλεσμένοι γυριζούν σπίτι τους σαν σοφοί.
- Ο τέταρτος δεν είναι δικός μας, αλλά ανήκει στις βρισιές.
- Ο πέμπτος στις φασαρίες.
- Ο έκτος στο τρέκλισμα και στο παράταυρο τραγούδι.
- Ο έβδομος σπάζει τα μούτρα.
- Ο όγδοος καλεί για δίκη.
- Ο ένατος φουντώνει και σε θυμό ξεσπά.
- Ο δέκατος στην τρέλα, που μέχρι

και κάτα μπορεί να σε φίξει».

Πίστευαν ότι όσοι πίνουν πολύ, πριν φάγουν, όχι μόνο δεν διαθέτουν κατάλληλως το στομάχι τους στην τροφή, αλλά μάλλον το κουράζουν και οι τροφές γίνονται δύσπεπτες. Πρέπει λοιπόν όποιος θέλει να είναι υγιής, και να γυμνάζεται αναλόγως για να φεύγουν οι πολλοί ιδρώτες και να κάνουν λουτρά για να εξατμίζεται και να μαλάσσεται το σώμα. Να πίνουν πριν από το φαγητό νερό, ποτό ωφέλιμο κατά το χειμώνα και την άνοιξη, δύο το δυνατό θερμότερο, κατά δε το καλοκαίρι ψυχρό, ώστε να μη χαλαρώνεται το στομάχι πριν από το φαγητό.

Πίστευαν ότι το νερό είναι πολύ θρεπτικό όπως το γάλα, ο χυλός και ο οίνος.

Οι Έλληνες δεν μπορούσαν να ακούν θλιβερές συζητήσεις στο τραπέζι. Ο γέρος Ανακρέοντας λέει: «Μου είναι αγαπητός όχι αυτός που τρώγοντας μπροστά σε ξέχειλο κροντίρι, για τις ανάγκες και για το θλιβερό τον πόλεμο μιλάει πάντα.

Εγώ αγαπώ αυτόν που συνταιριάζοντας τα δώρα Μουσών και της Πανώραιας Κύπρος έχει συνήθεια στα συμπόσια εύθυμος πάντα να 'ναι».

Για τους Έλληνες ήταν αδιανότο να φάνε και να πιούνε μόνοι.

Ο Πλούταρχος λέει ότι το να φάει κανείς μόνος του «δεν σημαίνει να γευματίσει, αλλά να γευμίσει το στομάχι του σαν ζώο». Τραγική αντίφαση της σημερινής εποχής της μοναξιάς και των fast-food.

Γι' αυτό, εκτός από τις προσκλήσεις καλεσμένων, υπήρχαν διάφοροι τρόποι να φάει κανείς με συντροφιά. Οργάνωναν συμπόσια ακόμα και με έρανο - ο κάθε καλεσμένος έφερνε το φαγητό του.

Οι Έλληνες ήταν τόσο φιλόξενοι που κάθε καλεσμένος μπορούσε να φέρει όποιον ήθελε στο συμπόσιο. Αξιοσημένωτο είναι ότι έδιναν δε μεγάλη σημασία στους καλούς τρόπους, και στην καθαριότητα.

Η συνέχεια και τέλος στο επόμενο τεύχος

