

ΑΝΑΦΟΡΕΣ ΤΩΝ ΒΥΖΑΝΤΙΝΩΝ ΠΗΓΩΝ ΣΤΑ ΠΤΗΝΑ ΚΑΙ ΣΤΑ ΕΞ ΑΥΤΩΝ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ*

Όπως προκύπτει από τις πηγές, τὰ προερχόμενα από τὰ πτηνὰ προϊόντα κατεῖχαν σημαντική θέση στην καθημερινή ζωή τῶν Βυζαντινῶν. Οἱ πληροφορίες ποὺ ἐντοπίζονται στὸ σύνολο τῶν πηγῶν πρέπει νὰ ἀξιολογοῦνται μὲ βάση τὴν συχνότητα, μὲ τὴν ὁποία ἐμφανίζονται, τὴν χρήση κάθε προϊόντος στὸν καθημερινὸ βίο καὶ τὴν προέλευση. Γιὰ τὴν ἀξιολόγηση τῶν παρεχομένων στὶς πηγές πληροφοριῶν εἶναι ἀπαραίτητη ἡ μελέτη τῆς πρόσληψης καὶ ἀφομοίωσης ἀπὸ τοὺς Βυζαντινοὺς συγγραφεῖς στοιχείων σχετικῶν μὲ τὰ προϊόντα τῶν πτηνῶν (τρόφιμα, φάρμακα, οἰκοσκευὴ, ἔνδυση) ἀπὸ ἀρχαίους συγγραφεῖς¹ καὶ ἀπὸ ἄλλους πολιτισμοὺς, ὅπως Ἀραβες, Ἰνδοὺς, Αἰγυπτίους.

Τὸ κρέας τῶν πτηνῶν καὶ τὰ αὐγὰ ἀποτελοῦσαν βασικὰ διατροφικὰ εἶδη. Φαίνεται μάλιστα ὅτι στὸ Βυζάντιο προτιμοῦσαν τὸ κρέας ὀρισμένων πτηνῶν ὡς πιὸ εὐπεπτο ἀπὸ τὸ κρέας τῶν τετραπόδων ζώων². Στὶς πηγές δὲν ὑπάρχουν

* Ἡ παρούσα δημοσίευση ἐντάσσεται στὸ εὐρύτερο πρόγραμμα «ΕΠΕΑΕΚ II - Πυθαγόρας II», τὸ ὁποῖο χρηματοδοτεῖται κατὰ 75% ἀπὸ εὐρωπαϊκοὺς πόρους καὶ 25% ἀπὸ ἐθνικοὺς πόρους. Εἶναι καρπὸς τοῦ ἐρευνητικοῦ προγράμματος «Ὁ ἄνθρωπος καὶ τὰ ζῶα στὸ Βυζάντιο (8ος-11ος αἰ.)». Καθημερινὴ ζωή - Ὑλικὸς πολιτισμὸς - Κοινωνία / Οἰκονομία», (Κ.Α. 70/3/8005), τοῦ ὁποίου ἐπιστημονικὸς ὑπεύθυνος εἶναι ὁ καθηγητὴς κ. Ταξιάρχης Κόλιας.

1. Βλ. γιὰ παράδειγμα, Διονυσίου, *Ἰξευτικόν*, ἔκδ. Α. Garzya, *Ixeuticon seu de Aucupio*, Lipsiae 1963, Ἀριστοτέλης, *Περὶ τὰ ζῶα ἱστορίαι*, ἔκδ. P. Louis, *Aristote, Histoire des animaux*, τ. Α'-Γ', Paris 1964-1969.

2. Τὸ γένος ἀπάντων τῶν πτηνῶν ὀρνίθων ἐστὶν ὀλιγοτροφώτερον, εἰ παραβάλλοιτο τῷ γένει τῶν πεζῶν, καὶ μάλιστα τῷ τῶν ὄντων εὐπεπτότερα γε μὴν ἐστὶν ἡ σὰρξ τῶν πτηνῶν ζώων. Ὁρειβάσιος, *Ἱατρικῶν συναγωγῶν βιβλία*, ἔκδ. H. Raeder, *Oribasii collectionum medicorum reliquiae*, Corpus Medicorum Graecorum [CMG], Lipsiae & Berolini, 12 (1929), σ. 40. Βλ. καὶ Συμεῶν Σήθ, *Σύνταγμα κατὰ στοιχεῖον περὶ τροφῶν δυνάμεων*, ἔκδ. Bernhardus Langkavel, *Simeonis Sethi, Syntagma de alimentorum facultatibus*, Lipsiae 1868, σ. 80, Ἰωάννης Ἀκτουάριος, *Περὶ ἐνεργειῶν καὶ παθῶν τοῦ ψυχικοῦ πνεύματος καὶ τῆς κατ' αὐτὸ διαίτης*, ἔκδ. I. L. Ideler, *Ioannis Actuari, De spiritu animali*, Physici et Medici Graeci minores, Berolinum 1841, τ. Α', σ. 367.

σαφεῖς πληροφορίες για κάποιον χώρο, στὸν ὁποῖον διεξαγόταν τὸ ἐμπόριο ζώων ἢ κρέατος καὶ αὐγῶν πτηνῶν οὔτε γιὰ συγκεκριμένες διατάξεις, βάσει τῶν ὁποίων γινόταν ἡ διάθεσή τους, ἐνῶ δὲν ἐντοπίστηκε καμμία πληροφορία γιὰ ἐπαγγελματική συντεχνία ποὺ νὰ ἀσχολεῖται μὲ τὴν δραστηριότητα αὐτή³. Στὸν *Τιμαρίωνα* γίνεται μιὰ ἀσαφὴς νύξη γιὰ ἐμπόριο πουλερικών⁴ στὴν ἀγορὰ τῆς Θεσσαλονίκης, ὅπου ὀρνιθοπῶλες, ἐπεδείκνυναν ὡς σημαντικό προσὸν τὸ λίπος τῶν πρὸς πώληση ὀρνίθων⁵, ἐνῶ στὶς *Ἀσίζες τῆς Κύπρου* οἱ ὀρνίθες, οἱ πάπιες καὶ τὰ αὐγά τους, κατατάσσονται στὰ ἐξαγόμενα προϊόντα καὶ προσδιορίζεται τὸ κέρδος ἀπὸ τὴν πώλησή τους⁶. Τὸ πιθανότερο εἶναι ὅτι τὰ μὲν οἰκόσιτα πτηνὰ ἀποτελοῦσαν ἰδιοκτησία τῶν νοικοκυριῶν καὶ προορίζονταν γιὰ ἰδίαν κατανάλωση, ἐνῶ τὰ θηράματα, ἀπασχολοῦσαν ἐρασιτεχνικά τοὺς κυνηγούς καὶ δὲν διοχετεύονταν μὲ ὀργανωμένο τρόπο στὸ ἐμπόριο⁷.

Ἡ προμήθεια πτηνῶν ἀποτελοῦσε βασικὴ φροντίδα τῶν βασιλικῶν ἀκολούθων στὶς πολεμικὲς ἐκστρατεῖες⁸. Ἐπιπλέον τὰ αὐτοκρατορικά ἐγγράφα προσφέ-

3. J. Koder, «Επαγγέλματα σχετικά μὲ τὸν ἐπισιτισμὸ στὸ Ἑπαρχικὸ Βιβλίον», Πρακτικὰ Ἀ' Διεθνoῦς Συμποσίου *Ἡ καθημερινὴ ζωὴ στὸ Βυζάντιο*, Κέντρο Βυζαντινῶν Ἑρευνῶν / E.I.E., Ἀθήνα 1989, σσ. 364-365.

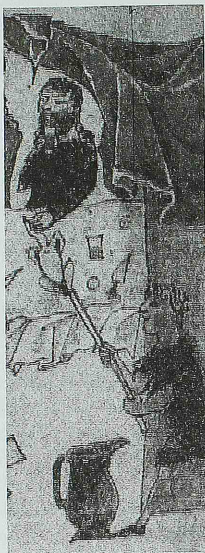
4. Ἡ λέξη πουλερικά δὲν ἀπαντᾷ στὶς βυζαντινὲς πηγές. Εἶναι ὅρος τῆς σύγχρονης ὀρνιθολογίας (ὀρνιθοειδῆ ἢ πουλερικά) καὶ περιλαμβάνει τὰ μεγάλα οἰκόσιτα πτηνὰ, τὰ ὁποῖα ἐκτρέφονται γιὰ τὸ κρέας καὶ τὰ αὐγά τους. Τὰ περισσότερα ἀπὸ αὐτὰ ἔχουν μικρὴ πτητικὴ ἱκανότητα. (Βλ. Ἀ. Β. Σπαῆς, *Πτηνοτροφία*, Θεσσαλονίκη 1986, σ. 2). Ὁ Ἀριστοτέλης ὀνομάζει αὐτὴ τὴν κατηγορία πτηνῶν *κοιστικὲς ὀρνίθες*, λόγῳ τῆς μικρῆς πτητικῆς ἱκανότητάς τους: *τῶν ὀρνίθων (...) ὅσοι μὲν μὴ πτητικοί, ἀλλ' ἐπίγειοι, κοιστικοί, οἷον ἀλεκτορὶς, πέρδιξ, ἀτταγὴν, φασσιανός*. Ἀριστοτέλης, *Περὶ τὰ ζῷα ἱστορίαι*, ὁ.π., τ. Β', σ. 9.

5. Ἀνώνυμος, *Τιμαρίων*, ἐκδ. R. Romano, *Pseudo-Luciano, Timarione*, Napoli 1974, σ. 91, στ. 1159-1162.

6. *Ἀσίζαι τοῦ βασιλείου τῶν Ἱεροσολύμων καὶ τῆς Κύπρου*, *Μεσαιωνικὴ Βιβλιοθήκη*, *Bibliotheca Graeca Medii Aevi*, ἐκδ. K. N. Σάθας, Βενετία 1877, (ἀνατ. Ἀθήνα, 1972), τ. ΣΤ', σσ. 480-488.

7. Βλ. T. G. Kolias, «Versorgung des byzantinischen Marktes mit Tieren und Tierprodukten», (ὕπὸ ἐκτύπωση στὸ): Internationales Symposium Haldelswege und Verkehrswege Comodities and Traffic Routes. Aspekte der Warenversorgung im östlichen Mittelmeerraum, 4th to 15th Centuries.

8. καὶ ὀφείλει λαβεῖν ἐκ τοῦ πρωτονοταρίου εἰς χρεῖαν τῆς βασιλικῆς τραπέζης καὶ εἰς τοὺς μαῖονμάδες (...) ὀρνίθας σ', χηράρια ρ'. Κωνσταντῖνος Πορφυρογέννητος, *Ἐκθεσις περὶ τῆς Βασιλείου τάξεως*, ἐκδ. J. F. Haldon, *Constantine Porphyrogenitus, Three treatises on imperial military expeditions*, CFHB, 26 (Wien 1990), σ. 128, 532-535. Βλ. ἐπίσης T. G. Kolias, «Essgewohnheiten und Verpflegung im byzantinischen Heer», *Βυζάντιος*, Festschrift für Herbert Hunger zum 70. Geburtstag, Wien 1984, σσ. 193-202, J. Haldon, «Feeding the Army: Food and transport in Byzantium, ca 600-1100», Freast, fast or famine, food and drink in Byzantium, ed. W. Mayer-S. Trzcionka, *Byzantina Australiensia* 15 (2005), σσ. 86-87.



Σουβλιστή ὄρνιθα. Λεπτομέρεια ἀπὸ μικρογραφία χειρογράφου. 1361-1362.

Βιβλίο τοῦ Ἰώβ, Par. gr. 135, 18v. Παρίσι, Ἑθνικὴ Βιβλιοθήκη.

[*Βυζαντινῶν Διατροφή καὶ Μαγειρεῖαι*, Ἀθήνα 2005, σ. 48.]

ρουν στὶς μονὲς ποικίλες φοροαπαλλαγές, ποὺ ἀφοροῦν τὴν ἰδιοκτησία κτηνῶν, ἀνάμεσα στὰ ὁποῖα βασικὴ θέση κατέχουν τὰ πτηνά⁹.

Τὰ δεδομένα προέρχονται ἀπὸ βυζαντινὲς πηγὲς ποὺ καλύπτουν χρονικὰ ἀπὸ τὸν 4ο ἕως τὸν 14ο αἰῶνα. Ὡς βασικὲς πηγὲς γιὰ τὴν παροῦσα ἐργασία χρησιμοποιήθηκαν κείμενα ποὺ ἀσχολοῦνται ἀποκλειστικὰ μὲ τὸ ζωϊκὸ βασίλειο καὶ ὡς δευτερεύουσες, ἄλλα μὲ ποικίλη θεματογραφία, μέσα στὰ ὁποῖα ὑπάρχουν

9. Βλ. γιὰ παράδειγμα: Ὑπὲρ τῶν ἀπλήκτων χορηγίας χειρῶν (...) ἀγορᾶς (...), χηνῶν, νητῶν, κύκνων, ταύνων, γερανῶν, περδίκων, φασσιανῶν, κατοικιδίων ὀρνίθων, καπώνων, περιστερῶν, ὧν παντοίων, (...) παροχῆς βρωμάτων τῶν ἱεράκων. *Actes de Vatopedi I, des origines à 1329 édition diplomatique, Actes de l'Athos XXI*, par J. Bompaire, J. Lefort, V. Kravari, C. Giros, Paris 2001, σ. 113, 160-161.

ἀναφορές σὲ πτηνὰ καὶ στὰ προερχόμενα ἐξ αὐτῶν προϊόντα. Οἱ πηγές ἀπέχουν μεταξύ τους χρονικά, ἀλλὰ οἱ πληροφορίες ποὺ παρέχουν παρουσιάζουν πολλὰ κοινὰ σημεῖα καὶ δείχνουν ὅτι οἱ ἀλλαγές ἐπέρχονται ἀργά.

Τὰ οἰκόσιτα πτηνὰ

Οἱ ἄνθρωποι στὸ Βυζάντιο ἐξέτρεφαν ὡς οἰκόσιτα καὶ κατανάλωναν τὸ κρέας καὶ τὰ αὐγὰ περισσοτέρων πτηνῶν ἀπὸ ὅσα συνηθίζεται σήμερα. "Ορνιθες, χῆνες, πάπιες, περιστέρια, παγώνια, πέρδικες, γερανοί, φασιανοί, στρουθοκάμηλοι, κύκνοι, ὠτίδες καὶ ἀτταγῆνες ἀποτελοῦσαν μέρος τῆς ιδιοκτησίας ιδιωτῶν καὶ μονῶν¹⁰.

"Ορνιθες-Ἀλεκτρυόνες

Ὡς ὄρνις, στὶς βυζαντινὲς πηγές καταγράφεται ἡ θηλυκὴ ὄρνιθα, ἐνῶ ὡς ἀλεκτρυὼν ὁ πετεινός. Τὸ κρέας τῶν ὀρνίθων, καὶ μάλιστα κατὰ τὴν περίοδο τῆς ὥστοκίας, ἐθεωρεῖτο πολὺ νόστιμο, εὐπεπτό¹¹ καὶ ἀνώτερο ποιοτικὰ ἀπὸ τὸ κρέας ἄλλων πτηνῶν¹². Ἡ ἴδια ἡ ὄρνιθα στὸν *Πουολόγο*, ἐπιτιθέμενη στὴν καρακάξα (*καρκατὰ ἢ καρκαρίνον*), προβάλλει ὡς κύριο προσόν της τὴν ἄριστη ποιότητα τοῦ κρεάτός της, ποὺ τὸ προτιμοῦν οἱ βασιλεῖς καὶ οἱ ἄρχοντες¹³. Ὡστόσο, ὅπως προκύπτει κυρίως ἀπὸ τὰ ἀγιολογικὰ κείμενα¹⁴, ὄρνιθες μπορούσαν νὰ ἐκθρέψουν καὶ τὰ πτωχότερα νοικοκυριά. Στὴν κατηγορία τῶν ὀρνίθων καταγράφονται καὶ οἱ *Ἰνδικὲς ὄρνιθες* καὶ οἱ *ὄρνιθες τῆς Ἑντίας*¹⁵, ἐνῶ τὰ εὐνουχισμένα κοκόρια ποὺ προορίζονταν γιὰ σφαγὴ ἀποκαλοῦνται στὶς πηγές *κάπωνες* (λατ. *capon*)¹⁶.

Τὸ κρέας τῶν ὀρνίθων θεωρεῖται γενικότερα ὅτι ἐνισχύει τὸ ἀναπαραγωγικὸ σύστημα, ἐνδυναμώνει τὴν μνήμη ἐνῶ ἐνδείκνυται ἡ κατανάλωσή του ἀπὸ ὅσους καταβάλλουν σωματικὸ κόπο. Μεγάλη θρεπτικὴ ἀξία ἔχει ἐπίσης ὁ μυελός

10. T. G. Kolias, «Versorgung des byzantinischen Marktes...», ὁ.π. καὶ O. Schitt – Halle, «Zur Fleischversorgung Konstantinopels» στὸ: *Jahrbuch der Österreichischen Byzantinistik*, 54 (2004), σ. 143. Τὰ εἶδη τῶν πτηνῶν μέσα στὶς βυζαντινὲς πηγές εἶναι πολὺ περισσότερα ἀπὸ αὐτὰ ποὺ ἀναφέρονται ἀκολουθῶς. Λόγω τῆς περιορισμένης ἔκτασης ἐνὸς ἄρθρου περιλαμβάνονται ἐδῶ μόνον ἐκεῖνα, τῶν ὁποίων τὸ κρέας καὶ τὰ αὐγὰ ἀποτελοῦσαν διατροφικὰ εἶδη στὸ Βυζάντιο.

11. Ὁρειβάσιος, ὁ.π., σ. 40.

12. Συμεὼν Σήθ, σ. 80.

13. Ἀνώνυμος, *Πουολόγος*, ἐκδ. Ἰ. Τσαβαρῆ, *Ὁ Πουολόγος*, Βυζαντινὴ καὶ Νεοελληνικὴ Βιβλιοθήκη, ΜΙΕΤ, Ἀθήνα 1987, στ. 263-265.

14. Βλ. γιὰ παράδειγμα, *Βίος τοῦ ἁγίου Φιλαρέτου*, ἐκδ. L. Rydén, *The life of st. Philaretos the merciful written by his grandson Niketas*, Uppsala 2002, σ. 137.

15. Ἰωάννης Χρυσόσομος, *Ἐρμηνεῖα εἰς τὸν ρυθ' ψαλμόν*, PG 55, 467, Ἀσίζαι, σ. 488.

16. Ἡ διάκριση τῶν εἰδῶν τῶν ὀρνίθων φαίνεται καθαρὰ καὶ στὰ αὐτοκρατορικὰ χρυσόβουλα. Βλ. γιὰ παράδειγμα, *Actes de Vatopedi*, ὁ.π., σσ. 113, 160-161.

τῶν ὀστέων τους. Γιὰ τὴν ἄριστη ποιότητα τοῦ κρέατος ὅλων τῶν πτηνῶν καὶ ἰδιαίτερώς τῶν ὀρνίθων ἔχει σημασία ἡ παχυνσή τους¹⁷. Γι' αὐτὸ καὶ δίδονται συγκεκριμένες ὁδηγίες γιὰ τὸν τρόπο ἐκτροφῆς τους, ὥστε νὰ παίρνουν βάρος καὶ νὰ εἶναι γόνιμα. Συνιστᾶται ἡ τροφή τους νὰ ἀποτελεῖται ἀπὸ βρασμένο καὶ ξεφλουδισμένο κριθάρι, κεχρί, πίτουρα σιταριοῦ, βρεγμένο τριφύλι, αἶρες, -ἓνα παρασιτικό φυτὸ τοῦ σιταριοῦ¹⁸- καὶ ἄλφита, τὰ ὁποῖα εἶχαν εἰδικὸ τρόπο παρασκευῆς, μέσα στὸν ὁποῖον περιλαμβάνονταν καὶ ζωμὸς ἀπὸ κρέας ὀρνίθων¹⁹. Ὡστόσο, κατὰ μία ἄλλη ἀποψη, τὸ κρέας τους ἐθεωρεῖτο νοστιμότερο, ὅταν δὲν τοὺς δινόταν ἔτοιμη τροφή, ἀλλὰ ἐβοσκαν ἐλεύθερα σκαλίζοντας τὸ χῶμα²⁰. Οἱ εἰδικοὶ συγγραφεῖς ἀξιολογοῦν τὸ κρέας τῶν μικρῶν ὀρνίθων ὡς πρὸς ὠφέλιμο, καθὼς ἐπιβαρύνει μὲ λιγότερο λίπος τὸν ἀνθρώπινο ὀργανισμό, ἐνῶ συγχρόνως εἶναι θρεπτικό καὶ δυναμωτικό γιὰ ὅσους νοιώθουν καταβολὴ σωματικῶν δυνάμεων, ἔχουν ὑποστῇ καρδιαγγειακὸ ἔμφραγμα ἢ πάσχουν ἀπὸ ἀνορεξία καὶ ὑποφέρουν ἀπὸ τὸ στομάχι τους²¹.

Ἐκτὸς ἀπὸ τὴν γευστικὴν ποιότητα τοῦ κρέατος τῶν ὀρνίθων, εἶναι γνωστὲς στοὺς Βυζαντινοὺς καὶ ἄλλες εὐεργετικὲς ιδιότητές του. Κατὰ τὸν Μανουὴλ Φιλῆ, τὰ νεῦρα, τὸ λίπος καὶ τὰ ἐντόσθια τῆς ὀρνίθας ἀποτελοῦν φάρμακα γιὰ ποικίλους πόνους. Εἰδικὰ τὰ ἐντόσθια ὠφελοῦν τοὺς πόνους τῶν ματιῶν²². Γίνεται δὲ ἰδιαίτερη μνεία τῆς διατροφικῆς ὠφέλειας τῶν γεννητικῶν ὀργάνων καὶ τῶν σπλάχνων τῶν ἀρσενικῶν καὶ μάλιστα τῶν καλοθρεμμένων καὶ ὧν ἔχουν τραφεῖ μὲ ὀρὸ γάλακτος. Ἐπισημαίνεται δὲ ὅτι, ἐνῶ ὅλων τῶν ζώων τὰ γεννητικὰ ὄργανα θεωροῦνται δύσπεπτα, τῶν πετεινῶν οἱ ὄρχεις ἔχουν ἄριστη ποιότητα καὶ ὑψηλὴ διατροφικὴ ἀξία²³. Στὰ *Γεωπονικά* μάλιστα προτείνονται καὶ ὡς εἶδος δολώματος γιὰ τὸ ψάρεμα²⁴.

Ἐπειδὴ μεγάλος ἐχθρὸς τῶν ὀρνίθων εἶναι τὸ κρύο, πρέπει τὸ ὀρνιθοστάσιο νὰ εἶναι στεγασμένο, σκοτεινὸ, ζεστὸ καὶ νὰ μὴ ἔχει ὑγρασία, ἐνῶ ἡ ἀναλογία ποὺ προτείνεται, ὡς πρὸς τὸν ἀριθμὸ τῶν ἀρσενικῶν καὶ θηλυκῶν ποὺ συγκατοικοῦν, εἶναι ἓνα πρὸς ἕξι²⁵. Γιὰ τὴν φροντίδα καὶ τὴν τροφή τῶν νεογέννητων ὀρνίθων (*νεοττίων*) δίδονται εἰδικὲς ὁδηγίες. Μόλις γεννηθοῦν πρέπει νὰ τοπο-

17. Συμεὼν Σήθ, σ. 80.

18. *Γεωπονικά*, ἐκδ. H. Beckh, *Geoponica sive Cassiani Bassi, scholastici de re Rustica Eclogae*, Stuttgartiae et Lipsiae 1994, σσ. 410-411.

19. Ὁρειβάσιος, σσ. 281-282.

20. Κλήμης Ἀλεξανδρεὺς, *Στρωματεῖς*, PG 8, 933.

21. Συμεὼν Σήθ, σ. 80.

22. Μανουὴλ Φιλῆς, *Περὶ ζώων ιδιότητος*, ἐκδ. F. S. Lehrs, *Phile de animalibus, elephante, plantis, etc.*, Paris 1842, στ. 432.

23. Ὁρειβάσιος, β.π., σσ. 38.

24. *Γεωπονικά*, σ. 522.

25. Ὁ.π., σσ. 412-414.

θετηθοῦν σὲ καλὰθι σὲ θερμὸ σημεῖο. Τὶς δύο πρῶτες ἡμέρες δὲν ταΐζονται, ἐνῶ στὴ συνέχεια ἡ τροφή τους τοποθετεῖται σὲ σκεῦος ποὺ καλύπτεται μὲ κοπριά βοδιοῦ. Ἐπὶ δεκαπέντε ἡμέρες πρέπει νὰ τρέφονται μὲ ξεφλουδισμένο κριθάρι καὶ καρδαμύσπορο, τὰ ὁποῖα ἔχουν βραχεῖ μὲ κρασί καὶ νερό²⁶.

Βασικὸ κριτήριο γιὰ τὴν ποιότητα τῶν θηλυκῶν ὀρνίθων εἶναι ἡ πλούσια παραγωγή αὐγῶν. Οἱ λευκές, οἱ μαυροπτέρουγες καὶ οἱ εὐτραφεῖς, ὅσες ἔχουν μεγάλο κεφάλι καὶ φουντωτὸ λοφίο, αὐτὲς ποὺ ζευγαρώνουν εὐκόλα, θεωροῦνται περισσότερο παραγωγικὲς καὶ προσφέρουν ὑγιῆ κοτόπουλα καὶ καλῆς ποιότητας αὐγά²⁷. Ὅπως ἡ ἐπιλογή τῶν θηλυκῶν, ἔτσι καὶ ἡ ἐπιλογή τῶν ἀρσενικῶν γινόταν μὲ κριτήρια τὴν ἐξωτερικὴ ἐμφάνιση καὶ τὴν συμπεριφορά τους. Οἱ καλοὶ πετεινοὶ εἶναι ἀγριωποὶ, λαλίστατοι, εὐτραφεῖς, ἔχουν φουντωτὰ λοφία, κοντὸ ράμφος, μαῦρα μάτια, ἔντονα κόκκινο λειρί, χοντρὸ λαιμὸ, πολύχρωμα πτερά, φολιδωτὰ χονδρὰ πόδια, γερὰ νύχια καὶ φουντωτὲς πλούσιες οὐρές. Πρέπει δὲ νὰ προστατεύουν τὶς θηλυκὲς ἀπὸ τὰ ἄγρια ζῶα, τὰ ὁποῖα ἐνδεχομένως νὰ ἐπιτεθοῦν στὸ ὀρνιθοστάσιο²⁸. Ὅσοι προορίζονταν γιὰ σφαγὴ, ἔπρεπε νὰ εὐνουχίζονται, γιὰτὶ ἔτσι προσφέρουν καλύτερης ποιότητας κρέας²⁹.

Ἰδιαίτερο ἐνδιαφέρον παρουσιάζει ἓνα ἀπόσπασμα ἀπὸ τὴν ἐκτενὴ περιγραφή τοῦ ἀλεκτρυόνος στὸ *Περὶ ζῶων ιδιότητος* τοῦ Μ. Φιλῆ, ὅπου ἀναφέρεται σὲ μιὰ συνηθισμένη «κοκκορομαχία», μέσα στὸ ὀρνιθοστάσιο³⁰, μετὰ τὴν λήξη τῆς ὁποίας ὁ ἡττημένος πετεινὸς ἀρνεῖται νὰ δεχθεῖ τροφή καὶ ἔχει τάσεις «αὐτοκτονίας». Ἡ προσεκτικὴ παρακολούθηση τῆς συμπεριφορᾶς καὶ τῶν ἐπιδόσεων τῶν ἀρσενικῶν ὀδηγήσῃ στὴν ἐξαγωγή συμπερασμάτων σχετικῶν μὲ τὴν εἰδικὴ διατροφή τους, προκειμένου οἱ ἐπιδόσεις αὐτὲς νὰ ἔχουν τὸ καλύτερο ἀποτέλεσμα ἀλλὰ καὶ τὸ κρέας νὰ ἔχει τὴν μέγιστη καλὴ ποιότητα. Προτείνεται λοιπὸν εἰδικὴ τροφή γιὰ τοὺς πετεινοὺς, ἡ ὁποία συνίσταται ἀπὸ σπόρους καὶ φύλλα τριφυλλιοῦ, βρεγμένα μὲ νερό³¹.

Ἐπιπλέον δίδονται ἐκτεταμένες ὁδηγίες γιὰ τὴν προστασία τῶν ὀρνίθων ἀπὸ τοὺς φυσικοὺς ἐχθροὺς καὶ τὶς ἀσθένειες. Οἱ πιὸ διαδεδομένες παθήσεις εἶναι αὐτὲς τῶν ματιῶν, ἡ διάρροια καὶ κυρίως ἡ κόρουζα³², ἐνῶ οἱ πιὸ σοβαροὶ φυσικοὶ

26. Ὁ.π., σ. 416.

27. Ὁ.π., σ. 411.

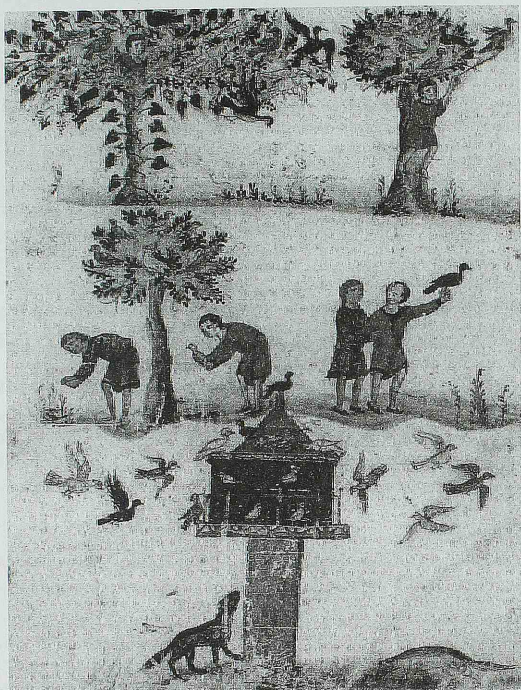
28. Ὁ.π., σ. 420.

29. Ὁρειβάσιος, δ.π., σ. 41.

30. Μανουὴλ Φιλῆς, στ. 340-344.

31. Γεωπονικά, σ. 420.

32. Ἀνώνυμος, *Ὁρνεοσόφιον*, ἐκδ. R. Hercher, *Ἀνωνύμου Ὁρνεοσόφιον*, Lipsiae 1866, σ. 544, *Γεωπονικά*, σ. 419. Ἡ κόρουζα θεωρεῖται συνηθὴς λοιμώδης ἀσθένεια τῶν πτηνῶν καὶ ἰδιαίτερα τῶν πουλερικῶν. Βασικὸ τῆς σύμπτωμα εἶναι ἡ συσσώρευση βλεννώδους οὐσίας στὸν λαιμὸ καὶ στὴν περιοχὴ τῆς μύτης, ἡ ὁποία προκαλεῖ δύσπνοια. Ὁ ἴος τῆς συγγενεῖς μὲ τὸν ἰδὸ τῆς ἀποκαλούμενης σήμερα γρίπης τῶν πτηνῶν. (Ε. Β. Ἀρτοποιός, *Παθολογία τῶν*



Κυνήγι πουλιών. Μικρογραφία χειρογράφου. 1060. Ψευδο-Όππιανού, *Κυνηγετικά*, Marcianus gr. 479, f. 13r, Βενετία.

[*Βυζαντινών Διατροφή και Μαγειρεία*, Αθήνα 2005, σ. 87.]

πτηνῶν, Θεσσαλονίκη 2004, σσ. 600-610). Ἡ νόσος ἔχει συμπεριληφθεῖ καὶ στὶς ἐκκλησιαστικὲς εὐχὲς γιὰ τὴν ἀποτροπὴ καὶ θεραπεία τῶν ἀσθενειῶν τῶν κτηνῶν. Βλ. *Εὐχὴ εἰς κτήνη τοῦ ἁγίου Μοδέστου, τοῦ ἁγίου Ὑπατίου καὶ τοῦ ἁγίου Μάμαντος, Εὐχολόγιον*, ἔκδ. J. Goar, *Euchologion sive rituale Graecorum*, Βενετία 1730, (ἐπανέκδ. Graz, 1960), σσ. 517-520. Ἡ κόρυζα χρησιμοποιήθηκε καὶ ὡς ὄχημα ἀπὸ τοὺς Βυζαντινοὺς (*ὄρνιθιν κορυζιάστην*). Πτωχοπρόδρομος, *Ποιήματα*, ἔκδ. H. Eideneier, *Ptochoprodromos*, Neograeca Medii Aevi, Köln 1991, VI, στ. 71.

ἐχθροὶ εἶναι τὰ αἰλουροειδῆ, γάτα καὶ νυφίτσα, τὰ φίδια, καὶ ἡ ἀλεπού. Ἐπιπλέον λαμβάνεται πρόνοια ὥστε νὰ μὴν ἀποβάλλουν οἱ ὀρνίθες³³.

Ἡ ἀναπαραγωγὴ ἦταν μιὰ βασικὴ διαδικασίᾳ καὶ γιὰ τὸν λόγο αὐτὸ δίδονται ὁδηγίαι γιὰ τὶς μεθόδους, ἀκόμη καὶ τεχνητῆς ἐπώασης τῶν αὐγῶν: τοποθετοῦνται τὰ νεογέννητα αὐγὰ σὲ πῆλινα σκεύη, τὰ ὁποῖα στρώνονται μὲ κοπριά ὀρνίθων γιὰ νὰ ἐξασφαλιστεῖ ἡ κατάλληλη θερμοκρασία. Πάνω σὲ αὐτὴν τοποθετοῦνται πτερὰ ὀρνίθων. Στὴ συνέχεια τὰ αὐγὰ σκεπάζονται πλήρως μὲ δεύτερο στρώμα κοπριάς. Κάθε μέρα γυρίζονται μὲ προσοχή, ὥστε νὰ μὴν κτυπηθοῦν μεταξύ τους. Ὑπολογίζεται ὅτι ἡ τεχνητὴ αὐτὴ ἐπώαση διαρκεῖ ὅσες ἡμέρες καὶ ἡ φυσικὴ ἀπὸ τὶς ὀρνίθες, -περίπου εἴκοσι ἡμέρες- καὶ γι' αὐτὸ ἔπρεπε νὰ σημειώνεται ἡ ἡμέρα, κατὰ τὴν ὁποία τοποθετοῦσαν τὰ αὐγὰ στὴν κοπριά. Τὴν εἰκοστὴ ἡμέρα βοηθοῦνταν οἱ νεοσσοὶ νὰ βγοῦν ἀπὸ τὰ αὐγὰ καὶ περιθάλπτονταν μέχρι τὴν ἐπόμενη ἡμέρα, ὅποτε ἀνελάμβανε ἡ ὀρνίθα τὴν προσαρμογὴ τους, μαζὶ μὲ ἐκεῖνα ποὺ γεννήθηκαν μὲ φυσικὴ ἐπώαση.

Γιὰ τὶς περιπτώσεις ποὺ τὰ πτηνὰ νοσοῦσαν καὶ ἄρα τὸ κρέας τους δὲν μποροῦσε νὰ καταναλωθεῖ, προτείνεται θανάτωσις³⁴. Ὡς καταλληλότερες περίοδοι γιὰ τὴν κατανάλωση τοῦ κρέατος τῶν ὀρνίθων θεωροῦνται οἱ μῆνες Ἀπρίλιος, Μάιος, Ἰούνιος, Αὐγούστος καὶ Σεπτέμβριος³⁵, ἐνῶ ὁ χειμώνας δὲν θεωρεῖται καλὴ περίοδος, ἐπειδὴ τότε δὲν ἀποκτοῦν βάρος, ἄρα δὲν μποροῦν νὰ προσφέρουν καὶ ἄρκετὸ κρέας³⁶.

Ἐνδιαφέρον παρουσιάζουν καὶ οἱ γαστρονομικὲς ὁδηγίαι ποὺ προτείνονται γιὰ τὸ μαγεῖρεμα τοῦ κρέατος τῶν ὀρνίθων: μιὰ ἡμέρα μετὰ τὴν σφαγὴ ἔπρεπε νὰ ἐμβαπτισθεῖ σὲ ξύδι³⁷ καὶ ἀκολούθως νὰ βρασθεῖ χωρὶς σάλτσα (λευκὸ ἐκξεστό καὶ βρακάτο) ἢ νὰ ψηθεῖ μὲ προσθήκη καρυκευμάτων³⁸. Τὰ μεγάλα πτηνὰ προσφέρονται γιὰ γέμιση, τῆς ὁποίας ἡ διαδικασία ἀπαιτοῦσε ἰδιαίτερη προσοχή, προκειμένου νὰ ἐπιτευχθεῖ τὸ ἀναμενόμενο γευστικὸ ἀποτέλεσμα. Μιὰ ἐνδεχόμενη ἀποτυχία τῆς γέμισης κατέστρεφε τὴν θρεπτικότητά τοῦ κρέατος³⁹.

33. Γεωπονικά, σ. 415.

34. Ὁ.π., σσ. 415-419.

35. Τερρόφιλος Φιλόσοφος, *Περὶ τροφῶν κύκλος*, ἐκδ. J. L. Ideler, *Physici et medici graeci minores*, Berlinum 1841, (ἀνατ. Amsterdam 1963), τ. Α', σσ. 409-413. Βλ. ἐπίσης Ἀνώνυμος, *Περὶ τῶν δώδεκα μηνῶν τοῦ ἐνιαυτοῦ, ποίαις δεῖ χρῆσθαι τροφαῖς ἐν ἐκάστῳ αὐτῶν καὶ ἀπὸ ποίων ἀπέχεσθαι*, ἐκδ. I. L. Ideler, *Anonymi XII Mensium Natura*, *Physici et Medici Graeci minores*, δ.π., σσ. 423-429.

36. Ὁρειβάσιος, CMG 11 (1928), σ. 8.

37. Ὁρειβάσιος, CMG 12 (1929), σ. 107.

38. Ὁ.π., σ. 108. Βλ. καὶ Φ. Κουκουλές, *Βυζαντινῶν βίος καὶ πολιτισμός*, τ. Ε', Ἀθήνα 1952, σ. 69.

39. Βλ. Παλλαδᾶς, *Εἰς τὴν αὐτῶν πέμψαντα σιτεῦσίμων*, Ἑλληνικὴ Ἀνθολογία, ἐκδ. H. Stadtmüller, *Anthologia Graeca epigrammatum Palatina cum Planudea*, Lipsiae 1906, τ. Γ', σσ. 479-480.

Συνιστάται δὲ ἡ ἀποφυγὴ τῆς παράλληλης κατανάλωσης τοῦ ὀρνιθίου κρέατος μὲ ξυνόγαλο, γιατί ὁ τροφικὸς αὐτὸς συνδυασμὸς εἶναι δυνατόν νὰ προκαλέσει κωλικούς⁴⁰.

Περιστέρια

Τὰ περιστέρια – περιστεραι⁴¹ καὶ περιστερόπουλα⁴² – κατατάσσονται ἀνάμεσα στὰ πιὸ προσφιλῆ ἐδέσματα τῶν Βυζαντινῶν. Τὰ ἄγρια λευκὰ περιστέρια ἀπαντοῦν ὡς *φᾶσαι* ἢ *φάτιδες* καὶ τὸ κρέας τους θεωρεῖται ἀνώτερης ποιότητος⁴³. Χαρακτηριστικὴ εἶναι ἡ σύγκριση ποὺ ἐπιχειρεῖ ὁ Ὁρειβάσιος μεταξὺ τῆς θρεπτικότητος τῶν διαφόρων εἰδῶν κρέατος, ὅπου κατατάσσει πρῶτο τὸ χοιρινό, δεύτερο τοῦ περιστερίου καὶ ἀκολουθοῦν τοῦ κάπνου, τῆς πέρδικας καὶ τῆς ἀτταγῆνας⁴⁴. Ὁ Σὴθ ἀξιολογεῖ ὡς ἀνώτερης ποιότητος τὸ κρέας τῶν περιστεριῶν ποὺ γεννιοῦνται τὴν ἀνοιξὴ καὶ τὸ φθινόπωρο⁴⁵.

Τὸ περιστέρι ἀπαντᾷ συχνὰ σὲ κείμενα ποὺ ἀσχολοῦνται μὲ τὸν χριστιανικὸ συμβολισμό τῆς φύσης⁴⁶, ἐμφανίζεται δὲ ὡς σύμβολο στὴν ὑμνογραφία⁴⁷ καὶ στὴν βυζαντινὴ τέχνη⁴⁸. Στὸν *Πουλολόγο*⁴⁹, τὸ περιστέρι λογομαχεῖ μὲ τὸν κόρακα σχετικὰ μὲ τὸ «ἦθος» ἀμφοτέρων, μὲ ἀναφορὲς σὲ χωρία τῆς Παλαιᾶς

40. Συμεὼν Σήθ, σ. 80.

41. Ἰωάννης Χρυσόστομος, *Περὶ ἐλεημοσύνης καὶ εἰς τὸν πλούσιον καὶ τὸν Λάζαρον*, PG 64, 437, Εὐσέβιος, *Περὶ ἐλεημοσύνης*, PG 861, 444, Ἀχμέτ, *Ὀνειροκριτικόν*, ἔκδ. F. Drexl, *Achmetis Onirocriticon*, Lipsiae 1925, σ. 137.

42. Συμεὼν Σήθ, σ. 86.

43. Ὁρειβάσιος, CMG 12, σ. 41, Συμεὼν Σήθ, σ. 86. Βλ. ἐπίσης Π. Ἀργυροπούλου – Παπαδοπούλου, *Τὸ ζωικὸ βασίλειο στὸ ἔργο τοῦ Θεόκριτου*, (διδ. διατρ.) Ἀθήνα 2006, σσ. 270-271.

44. Ὁρειβάσιος, ὁ.π., σσ. 40-41. Γιὰ τὶς ὀνομασίες τῆς ἀτταγῆνας βλ. πίνακα μὲ ὀνόματα πτηνῶν.

45. Συμεὼν Σήθ, σ. 86.

46. Βλ. γιὰ παράδειγμα, Φυσιολόγος, ἔκδ. D. Kaimakis, *Der Physiologos nach der erster Redaktion*, Meisenheim am Glan 1974, 80b, 100a-100b, Ἀνώνυμος, *Βίος καὶ Πολιτεία τοῦ ὁσίου πατρὸς ἡμῶν Ἀνδρέου τοῦ διὰ Χριστὸν σαλοῦ*, ἔκδ. L. Rydén, *The life of st. Andrew the fool*, Uppsala 1995, σσ. 56, 244.

47. Βλ. γιὰ παράδειγμα, Ἰωσήφ Ὑμνογράφου, *Κανὼν τῆς ἁγίας μάρτυρος Ἐπιχάρως*, κζ' Σεπτεμβρίου, ὥδῃ θ', τρ. 2ο, AHG, 1 (1966), Θεοφάνους, *Κανὼν τῆς ἁγίας μάρτυρος Ἀγριππίνης*, κγ' Ἰουνίου, ὥδῃ ζ', τρ. 1ο, MR, Ἀνδρέου Κρήτης *Κανὼν Ἀναστάσιμος*, ὥδῃ θ', Σωφρόνιος Εὐστρατιάδης, *Εἰρημολόγιον*, β' ἔκδοσις, Ἀθήνα 2006, σ. 32.

48. P. du Bourguet, *La peinture paleo-chrétienne*, Paris 1965, σ. 13 καὶ G. W. Audsley, *Handbook of Christian Symbolism*, London 1865, σ. 24.

49. *Πουλολόγος*, σσ. 516-594.

Διαθήκης⁵⁰. Τέλος ή κτήση περιστεριῶν ἦταν καλὸς οἰωνὸς γιὰ τὸν ἰδιοκτητὴ τους, ἐνῶ ἡ ἀπώλειά τους στὰ ὄνειρα δὲν εἶχε καλὴ πρόβλεψη⁵¹.

Ἀπὸ τοὺς εἰδικοὺς βυζαντινοὺς συγγραφεῖς ἐπισημαίνονται ἰδιαίτερος οἱ θεραπευτικὲς ἰδιότητες τοῦ κρέατος τοῦ περιστεριοῦ⁵². Ἡ βρώση του ὠφελεῖ στὸ κρυολόγημα, στοὺς σπλαχνικοὺς πόνους, στοὺς πονοκεφάλους, στὴν τριχόπτωση, στὸν πονόδοντο, στὴν βελτίωση τῆς ποιότητος τοῦ αἵματος καὶ τῆς ὑγείας τῶν δοντιῶν, ἐνῶ ὁ ζωμὸς ποὺ παράγεται ἀπὸ τὸν βρασμὸ τοῦ κρέατος, θεωρεῖται θεραπευτικὸς γιὰ τὰ στοματικὰ ἔλκη καὶ γιὰ τοὺς κωλικούς, ποὺ ὀφείλονται σὲ λιθιάσεις ὀργάνων. Ὁ ζωμὸς ἐπίσης ὠφελεῖ ὅσους πάσχουν ἀπὸ ἐλεφαντίαση καὶ ἐπιληψία, ἀπὸ καθημερινούς καὶ τεταρταίους πυρετούς, ἀπὸ ποδάγρα, ἰσχιαλγία καὶ ποικίλα τραύματα. Μπορεῖ ὥστόσο σὲ κάποιες περιπτώσεις ὑπερκατανάλωσης νὰ προκαλέσει ὑπεραιμία καὶ αὐξησὴ τῆς θερμοκρασίας τοῦ σώματος, προβλήματα στὰ μάτια, πονοκεφάλους καὶ δερματικὲς παθήσεις. Τὸ ὠμὸ κρέας προτείνεται νὰ χρησιμοποιεῖται ὡς κατάπλασμα σὲ μώλωπες, ἐγκαύματα καὶ τραύματα⁵³.

Σύμφωνα μὲ τὶς ὁδηγίες τῶν εἰδικῶν τὸ κρέας τοῦ περιστεριοῦ ἔπρεπε νὰ τρώγεται ψημένο καὶ ζεστό. Οἱ προτεινόμενες ἐποχὲς τοῦ ἔτους γιὰ τὴν κατανάλωσή του εἶναι οἱ μῆνες Ἰανουάριος, Ἀπρίλιος, Μάιος, Ἰούνιος, Αὐγούστος, Νοέμβριος καὶ Δεκέμβριος⁵⁴.

Ἐκτός ἀπὸ τὴν πολλαπλὴ χρησιμότητα τοῦ κρέατος, ἐπισημαίνονται καὶ οἱ ἰδιότητες τῆς κοπριάς τους, ἡ ὁποία θεωρεῖται τὸ καλὺτερο λίπασμα μετὰ τὴν στάχτη, γιὰ τὰ ὀπωροφόρα δένδρα, καθὼς σκοτώνει ὅλα τὰ ἀναπτυσσόμενα πέριξ τῶν φυτῶν ζιζάνια καὶ ἀγριόχορτα⁵⁵.

Ἡ κτήση καὶ ἡ συντήρηση περιστεριῶν ἔχει μὴδαμινὸ κόστος, ἀφοῦ μόνο κατὰ τοὺς χειμερινούς μῆνες χρειάζεται νὰ τοὺς παρέχεται τροφή, καὶ ἐπιπλέον ἀναπαράγονται μὲ ταχύτατους ρυθμούς, καθὼς γεννοῦν σχεδὸν κάθε σαράντα ἡμέρες αὐγά. Ἔτσι ἦταν δυνατὸν νὰ ἀποτελοῦν ἰδιοκτησίαι καὶ ἀνθρώπων μὲ χαμηλὰ εἰσοδήματα⁵⁶.

Ἡ πτητικὴ ἱκανότητα τῶν περιστεριῶν προκαλοῦσε, ὅπως εἶναι φυσικὸ, ἰδιοκτησιακὸ πρόβλημα. Οἱ νομοθετικὲς διατάξεις προσδιορίζουν τὸ ἰδιοκτησιακὸ δικαίωμα μὲ βάση τὴν ἀρχικὴ κτήση τῶν πτηνῶν. Ἡ ἀπόκτηση περιστεριῶν,

50. Λευϊτ. 11, 1-7, Γέν. 8, 6-11.

51. Ἀχμέτ, *Ὀνειροκριτικόν*, σ. 236.

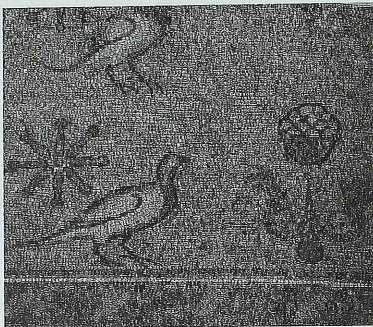
52. *Γεωπονικά*, σσ. 405-410.

53. Ὁρεβιάσιος, CMG 12, σ. 41 Συμεὼν Σήθ, σ. 86. Ἀλέξανδρος Τραλλιανός, *Ἱατρικὰ συγγράμματα*, ἐκδ. F. Brunet, *Oeuvres Médicales d' Alexandre de Tralles*, Paris 1936, τ. Γ', σ. 82. Βλ. καὶ J. Scarborough, «Early Byzantine Pharmacology», Symposium on Byzantine Medicine, DOP 38 (1984), σσ. 224-225.

54. Ἱερόφιλος Φιλόσοφος, σσ. 409-417, Ἀνώνυμος, *Περὶ τῶν δώδεκα μηνῶν*, σσ. 423-429.

55. *Γεωπονικά*, σ. 351.

56. *Βίος τοῦ ἁγίου Φιλαρέτου*, σ. 139.



Λεπτομέρεια ψηφιδωτού δαπέδου με πουλιά. 4ος αι. Άγιος Γεώργιος, Ροτόντα, Θεσσαλονίκη.
[Βυζαντινών Διατροφή και Μαγειρεία, Άθήνα 2005, σ. 136.]

τῶν ὁποίων ἀγνοεῖται ὁ ἰδιοκτήτης, κατοχυρώνει δικαίωμα κτήσης, ἐνῶ ὅσα ἐπιστρέψουν στὸν ἀρχικὸ περιστερώνα, μετὰ ἀπὸ παροδική φυγή καὶ διαμονή σὲ ἄλλον, ἐξακολουθοῦν νὰ ἀνήκουν στὸν πρῶτο ἰδιοκτήτη⁵⁷. Ἐνδιαφέρουν πάντως παρουσιάζουν οἱ ὁδηγίες ποὺ δίδονται, προκειμένου ὄχι μόνο νὰ μὴν φεύγουν τὰ περιστέρια ἀπὸ τὸν περιστερώνα, ἀλλὰ νὰ φέρουν καὶ ἄλλα μαζί τους⁵⁸.

Πάπιες

Ἀπαντοῦν στὶς πηγές ὡς νῆσσοι, *νηκτά*⁵⁹, *νησσάρια*⁶⁰ καὶ μεταγενέστερα ὡς *πάπιες*⁶¹. Παρουσιάζει ἐνδιαφέρον γιὰ τὴν φυσιολογία τοῦ πτηνοῦ ἢ ἀναφορά στὸν *Πουολόγο* σχετικὰ μὲ τὴν πολλαπλὴ συγγένειά της μὲ ἄλλα πτηνά⁶². Χα-

57. Οἱ διατάξεις αὐτὲς ἀφοροῦν τὸ σύνολο τῶν πτηνῶν, ἀναφέρονται ὅμως εἰδικότερα στὰ περιστέρια, ἐπεὶδὴ ἔχουν τὴν δυνατότητα νὰ πετάξουν ψηλὰ καὶ πρὸ μακριὰ ἀπὸ τὰ ἄλλα οἰκόσιτα πτηνά. Βλ. γιὰ παράδειγμα, *Σύνοψις τῶν Βασιλικῶν*, ἔκδ. Ἰ. καὶ Π. Ζέπος, *Jus Graecoromanum*, τ. Ε', Ἀθήνα 1931, 160-161, 2-8.

58. Γεωπονικά, σσ. 405-408.

59. Ὁ.π., σ. 428.

60. Ἰωάννης Ζωναρᾶς, *Λεξικόν*, ἔκδ. J. A. H. Tittmann, *Zonaras Lexicon*, Adolf M. Hakker-Publisher, Leipzig 1808, (ἀνατ. Amsterdam, 1967), τ. Β', σ. 1398.

61. *Ἀσίζαι*, σ. 492.

62. Ἀνώνυμος, *Πουολόγος*, ἔκδ. Γ. Θ. Ζώρας, *Ὁ Πουολόγος*, (κατὰ νέαν παραλλαγήν), Ἀθήνα 1956, στ. 364-370.

ρακτηριστική επίσης είναι η περιγραφή της «στρατηγικής» που ακολουθεί η πάπια, προκειμένου να προστατευτεί από τις επιθέσεις των πτερωτών έχθρων της⁶³.

Το κρέας της πάπιας θεωρείται πολύ ωφέλιμο, χαρίζει ευεξία στο σώμα, καθαρότητα στη φωνή και υγιές χρώμα στο δέρμα. Το λίπος της συμβάλλει στην ανακούφιση των πόνων του λεπτού εντέρου και της έμμηνου ρύσεως καθώς και στην θεραπεία έσωτερικών έλκων, ενώ το ήπαρ της ωφελεί στις ασθένειες του ανθρώπινου ήπατος⁶⁴.

Ένδιαφέρον παρουσιάζει ο τρόπος με τον οποίο προτείνεται η απόκτηση νησών από τον υποψήφιο ιδιοκτήτη. Για μὲν τις ἡμερες, θά αναζητήσει τὰ αὐγά τους στὶς ὄχθες τῶν λιμνῶν. Στὴ συνέχεια τὰ αὐγά αὐτὰ πρέπει νὰ τοποθετηθοῦν στὰ σημεῖα, ὅπου ἀφήνουν τὰ αὐγά τους οἱ ὄρνιθες. Αὐτὲς θὰ τὰ ἐπωάσουν μαζὶ μὲ τὰ δικά τους καὶ ἔτσι θὰ γεννηθοῦν ἡμεροὶ νεοσσοί. Για τὶς ἄγριες πρέπει ἀρχικὰ ὁ ἐνδιαφερόμενος νὰ παρατηρήσει καὶ νὰ ἐντοπίσει τὸ σημεῖο στὸ ὁποῖο πίνουν νερό. Στὴ συνέχεια θὰ χύσει μέσα στὸ νερὸ κόκκινο κρασί ἢ τρυγὴ κρασιοῦ. Τὰ πουλιά, ὅταν πιοῦν ἀπὸ τὸ νερὸ αὐτό, ζαλίζονται, ἀδυνατοῦν νὰ πετάξουν καὶ πέφτουν στὸ ἔδαφος· ἔτσι μπορεῖ κάποιος νὰ τὰ πιάσει ζωντανά⁶⁵.

Γιὰ τὴν ἐκτροφὴ τῶν νησῶν λαμβάνονται ὑπ' ὄψιν οἱ ἰδιαιτερότητες τῆς φύσης τους. Τὰ πτηνὰ αὐτὰ ζοῦν τὸ μεγαλύτερο διάστημα τῆς ζωῆς τους στὸ νερό, χρειάζονται ὅμως ὅπωςδὴποτε καὶ ἓνα κομμάτι στεριάς, ὅπου συνήθως κοιμούνται τὰ βράδια. Ἐπιπλέον, ἐπειδὴ ἔχουν τὴν δυνατότητα νὰ πετάξουν ὑψηλότερα καὶ εὐκολότερα ἀπὸ τὶς ὄρνιθες καὶ τὶς χῆνες, πρέπει τὸ νησσοστάσιο νὰ εἶναι περιφραγμένο κατὰ τέτοιο τρόπο, ὥστε νὰ μὴ μποροῦν νὰ διαφύγουν. Οἱ πάπιες πρέπει νὰ τρέφονται μὲ ἀγριάδα, σιτάρι, κριθάρι, κεχρί, σταφύλια ἀλλὰ καὶ ζωϊκοὺς ὁργανισμούς. Γι' αὐτό, προτείνεται ἡ ἐλεύθερη βοσκή τους στὰ λιβάδια καὶ στὰ νερά, λιμναῖα ἢ ποτάμια, ὅπου βρίσκουν ἀκρίδες, γαρίδες καὶ ἄλλα συναφῆ⁶⁶.

Τὸ κρέας τῶν νησῶν, ὅπως καὶ τῶν χηνῶν, εἶναι καλὸ νὰ καταναλώνεται τοὺς μῆνες Ἀπρίλιο, Μάιο, Νοέμβριο καὶ Δεκέμβριο⁶⁷.

63. Μανουήλ Φιλῆς, σσ. 354-358.

64. Συμεὼν Σήθ, σσ. 71-72, Θεοφάνης Νόνος, Σύνοψις Ιατρικῆ, ἔκδ. H. Martius, *Noni Medici Clarissimi de omnium particularum morborum curatione*, Strasbourg 1568, σ. 68, Παῦλος Αἰγινήτης, Ἰατρικά, ἔκδ. J. L. Heiberg, *Paulus Aegineta*, CMG 8, Lipsiae & Berolini 1924, σ. 72.

65. Γεωπονικά, σ. 428.

66. Ὁ.π., σ. 429.

67. Ἱερόφιλος Φιλόσοφος, σσ. 411-415, Ἀνώνυμος, *Περὶ τῶν δώδεκα μηνῶν*, σσ. 423-429.

Χῆνες

Στις πηγές απαντοῦν ἐκτὸς ἀπὸ χῆνες⁶⁸ καὶ ὡς χέννια⁶⁹. Ἡ χήνα στὸν *Πουολόγο*, ἐπιτιθέμενη στὸν γλάρο, καυχιέται γιὰ τὴν ὁμορφιά καὶ τοὺς χυμούς της καθὼς καὶ γιὰ τὴν παρουσία της στοὺς βασιλικοὺς κήπους⁷⁰. Ὁ Μανουὴλ Φιλῆς ἐπισημαίνει ὅτι ἓνα ἀπὸ τὰ βασικὰ γνωρίσματα τῆς χήνας εἶναι ἡ προτίμησή της στὸ πλούσιο καὶ ἐκλεκτὸ φαγητό⁷¹. Ὡστόσο τὸ κρέας της φαίνεται ὅτι δὲν ἔχειρε ἰδιαίτερης ἐκτίμησης⁷² στὸ Βυζάντιο. Ὁ Ὁρειβάσιος καὶ ὁ Σῆθ τὸ παρομοιάζουν ὡς πρὸς τὴν γεύση καὶ τὴν θεραπευτικότητά⁷³ μὲ αὐτὸ τῆς στρουθοκαμήλου.

Εὐεργετικὲς καὶ ἱαματικὲς ιδιότητες καταγράφονται γιὰ τὸ λίπος τῆς χήνας, ποὺ θεραπεύει τὶς φλεγμονὲς τοῦ αὐτιοῦ καὶ φροντίζει τὰ σκασμένα χεῖλη⁷⁴, γιὰ τοὺς ὄρχεις, ποὺ καταπολεμοῦν τὴν στειρότητα, καὶ γιὰ τὴν γλώσσα, ποὺ θεραπεύει τὴν δυσουρία. Λόγω τῆς σπουδαιότητος τοῦ λίπους τῶν πουλιῶν αὐτῶν, οἱ ὀδηγίες τῶν εἰδικῶν συγγραφέων ἐπικεντρώνονται στὶς μεθόδους πάχυνσης, ἰδιαίτερος πάχυνσης τοῦ ἥπατός τους. Στὰ *Γεωπονικά* προτείνεται στὸν ὑποψήφιο ἰδιοκτήτη νὰ προτιμᾷ τὰ μεγάλωσυμα καὶ κατάλευκα πουλιὰ καὶ δίδεται ἰδιαίτερη σημασία στὴν τροφή τῶν χηνῶν, προκειμένου νὰ ἀποκτήσουν καλῆς ποιότητος λίπος. Τὸ χηνοβόσκιο πρέπει νὰ εἶναι σὲ τόπο ὁμαλὸ καὶ ἔνυδρο. Ἡ πάχυνση νὰ γίνεται σὲ χῶρο ζεστό, μὲ κριθάρι ξεφλουδισμένο, μαρούλι καὶ πίτουρα σιταριοῦ, ποὺ ἔχουν μουσκευτεῖ σὲ χλιαρὸ νερό, ὄσπρια, ἐκτὸς ἀπὸ ρόβια, ἐνῶ ἀπαγορεύεται νὰ τρῶνε ἀγριάδα. Ὁ συνδυασμὸς τῶν προτεινόμενων τροφῶν δίνει παχὺ καὶ λευκὸ κρέας. Πρέπει δὲ νὰ λαμβάνουν πλούσια τροφή τρεῖς φορὲς τὴν ἡμέρα καὶ μία τὰ μεσάνυχτα καὶ νὰ πίνουν πολλὸ νερό. Μετὰ τὴν περίοδο τῆς γενικῆς πάχυνσης τῶν χηνῶν, ποὺ διαρκεῖ τριάντα ἡμέρες, ἀκολουθεῖ ἡ περίοδος τῆς πάχυνσης τοῦ ἥπατος, ἡ ὁποία διαρκεῖ εἴκοσι ἡμέρες. Γιὰ τὸ διάστημα αὐτὸ προτείνεται ἡ τροφή τους νὰ ἀποτελεῖται ἀπὸ ψιλοκομμένα ξερὰ σῦκα, ποὺ ἔχουν μουσκέψει προηγουμένως στὸ νερό⁷⁵, ὀρὸ γάλακτος⁷⁶, σιτάρι, κριθάρι καὶ μιά εἰδικὴ πολτοειδὴ ζύμη ἀπὸ ἀλεύρι, νερό, μέλι καὶ γάλα, τὸ ἀποκαλούμενο *μελί-*

68. Συμεὼν Σῆθ, σ. 121, *Γεωπονικά*, σ. 425, Ἀχμέτ, *Ὀνειροκριτικόν*, σ. 237, Ἰωάννης Χρυσόσομος, *Περὶ ἐλεημοσύνης* PG 60, 708.

69. Ἡσυχίος Ἀλεξανδρεύς, *Λεξικόν*, ἐκδ. K. Latte, *Hesychii Alexandrini Lexicon*, Copenhagen 1953, τ. Α', σ. 552.

70. *Πουολόγος*, στ. 116-117.

71. Μανουὴλ Φιλῆς, στ. 369-370.

72. Συμεὼν Σῆθ, σ. 121.

73. Ὁρειβάσιος, CMG 12, σσ. 40-41.

74. Ὁ.π., σ. 122, Παῦλος Αἰγινήτης, σ. 83, Ἀέτιος, *Ἱατρικὰ Βιβλία*, ἐκδ. A. Olivieri, *Aetii Amideni libri medicinales*, CMG 17, Lipsiae & Berolini 1935, σ. 98.

75. *Γεωπονικά*, σσ. 425-427.

76. Ὁρειβάσιος, ὅ.π., σσ. 41-42.

κρατον. Μετά την πάχυνση ακολουθοῦσε ἡ σφαγὴ καὶ ἡ ἀφαίρεση τοῦ ἥπατος, τὸ ὁποῖο ἔπρεπε νὰ φυλαχθεῖ μέσα σὲ εἰδικὸ σκεῦος, μὲ χλιαρὸ νερό. Ἀκολουθοῦσε τὸ πάστωμα τοῦ ἥπατος⁷⁷, ἐνῶ στὴν Αἴγυπτο, ὅπως μαρτυρεῖ ὁ Ἡσύχιος, συνήθιζαν νὰ παστῶνουν καὶ τὸ κρέας τῆς χήνας⁷⁸. Καλύτερο ἦπαρ θεωρεῖται ὅτι προσφέρουν τὰ θηλυκὰ πουλιὰ καὶ ὅσα εἶναι ἀπὸ δύο ἕως τεσσάρων ἐτῶν καὶ ὄχι μικρότερα τοῦ ἐνός⁷⁹. Ἰδιαίτερα τονίζεται ἡ διατροφικὴ ἀξία τῶν πτερῶν (τῆς πέτσας) τῶν χηνῶν καθὼς καὶ τῶν πετεινῶν⁸⁰.

Φασιανοὶ

Τὸ κρέας τῶν φασιανῶν ἀποτελοῦσε ἓνα ἀπὸ τὰ ἐκλεκτότερα καὶ ἀκριβότερα ἐδέσματα ποὺ κοσμοῦσαν τὰ τραπέζια τῶν Βυζαντινῶν. Θεωρεῖται θρεπτικὸ καὶ ἐξαιρετικῆς ποιότητος, μοιάζει δὲ ὡς πρὸς τὴν γεύση καὶ τὴν ὠφελιμότητα μὲ αὐτὸ τῶν πετεινῶν⁸¹. Οἱ πηγὲς ἀναφέρουν τὴν παρουσία τοῦ φασιανοῦ μόνο στὰ δεῖπνα τῶν πλουσίων καὶ τῶν ἀρχόντων. Ὁ Ἀστέριος Ἀμασειᾶς θεωρεῖ τὴν ἀγορὰ φασιανῶν πολυδάπανη, τὴν ὁποία μόνο πολλοὶ πλούσιοιμποροῦσαν νὰ πραγματοποιήσουν⁸². Γενικότερα οἱ πατέρες τῆς Ἐκκλησίας ψέγουν τὴν παρουσία τῶν ἀκριβῶν ἐδεσμάτων ποὺ προέρχονται ἀπὸ φασιανούς στὰ τραπέζια τῶν πλουσίων, συγκρίνοντάς τα μὲ τὰ φτωχικὰ γεύματα τῶν ἀπόρων, τῶν χηρῶν καὶ ὀρφανῶν⁸³. Στὸν Πουλλόλογο ὁ φασιανὸς καυγαδίζοντας μὲ τὸν παραγιαλίτη (φλαμίγγο)⁸⁴, καυχιέται γιὰ τὴν ὁμορφιά καὶ τὰ χρώματα τῶν πτερῶν του.

Πέρδικες

Καὶ οἱ πέρδικες ἀποτελοῦσαν ἓνα ἀπὸ τὰ πιὸ προσφιλῆ ἐδέσματα τῶν Βυζαντινῶν ἀρχόντων καὶ πλουσιῶν⁸⁵. Ἦταν καὶ οἰκόσιτα καὶ ἐλευθέρως βοσκῆς πτηνά. Στὶς πηγὲς δίδονται εἰδικὲς ὁδηγίες τόσο γιὰ τὴν ἐκτροφή ὅσο καὶ γιὰ τὴν θήρα τῶν περδίκων⁸⁶. Ἡ ἐκτροφή τους ἀκολουθεῖ τοὺς ἴδιους κανόνες μὲ αὐτοὺς

77. Παλλαδᾶς, *Σκωπτικὸν εἰς τράπεζαν*, Ἑλληνικὴ Ἀνθολογία, δ.π., σ. 351.

78. Ἡσύχιος, *Λεξικόν*, τ. Β' (1966), σ. 551.

79. *Γεωπονικά*, σ. 426.

80. Ὁρειάσιος, δ.π., σ. 42, Συμεὼν Σήθ, σ. 81.

81. Ὁ.π., σ. 117.

82. Ἀστέριος Ἀμασειᾶς, *Ὁμιλίες*, ἔκδ. C. Datema, *Asterius of Amasea, Homilies* I-XIV, Leiden 1970, σ. 10.

83. Ἰωάννης Χρυσόστομος, *Υπόμνημα εἰς τὸ Κατὰ Ματθαῖον*, PG 58, 659, τοῦ ἰδίου, *Περὶ ἐλεημοσύνης*, PG 60, 708, Εὐσέβιος Ἀλεξανδρείας, *Λόγος περὶ ἐλεημοσύνης, εἰς τὸν πλούσιον καὶ εἰς τὸν Λάζαρον*, BEΠ, 21 (Ἀθήνα 1959), σ. 430.

84. *Πουλλόλογος*, σσ. 270-285.

85. Ὁ.π., σσ. 191-192, Βλ. καὶ Α. Α. Demosthenous, «The Scholar and the Partridge: Attitudes relating to nutritional goods in the twelfth century from the letters of the scholar J. Tzetzes», *Feast, fast or famine*, δ.π., σσ. 29-30.

86. *Γεωπονικά*, σσ. 423-425, Κωνσταντῖνος Παντένης, *Ἐκφρασις κνηγεσίου περ-*

τῶν ἄλλων οἰκόσιτων πτηνῶν, ὡς πρὸς τὸ εἶδος τῆς τροφῆς, τὶς συνθῆκες στέγασης καὶ προστασίας καὶ τῇ θεραπείᾳ τῶν διαφόρων παθήσεων, ἐνῶ ὡς μέσον θήρας προτείνεται καὶ πάλι ἡ μέθη, ὅπως καὶ γιὰ τὶς ἄγριες πάπιες⁸⁷.

Τὸ κρέας τῆς πέρδικας ἔπρεπε νὰ καταναλώνεται μία ἢ δύο ἡμέρες μετὰ τὴν σφαγὴν. Ἡ κατανάλωσή του θεωρεῖται ὅτι ἐνδυναμώνει τοὺς ἀσθενικοὺς ὀργανισμοὺς καὶ βοηθᾷ τὸ εὐαίσθητο στομάχι, ἐνῶ ἡ βρώση τοῦ μυελοῦ τῶν ὀστέων της μαζὶ με κρασί ὠφελεῖ τοὺς πάσχοντας ἀπὸ ἱκτερο. Ἐπιπλέον τὸ ἥπαρ της προτείνεται γιὰ τὴν θεραπεία τῆς ἐπιληψίας ἐνῶ ἡ χολὴ γιὰ τὴν ἐνίσχυση τῆς ὁράσεως⁸⁸.

Ὁ Μ. Βασίλειος στὸν *Λόγον εἰς τὴν Ἑξαήμερον*⁸⁹ ἐπισημαίνει τὴν δολιότητα τῶν ἀρσενικῶν περδίκων, ἐνῶ ὁ Φυσιολόγος καὶ ὁ Μανουὴλ Φιλῆς περιγράφουν τὴν τάση τῶν ἀρσενικῶν νὰ θανατώνουν τὰ νεογέννητα, ἐκδηλώνοντας ἔτσι τὴν ζήλεια τοὺς γιὰ τὴν ἐπιδεικνυμένη πρὸς αὐτὰ φροντίδα τοῦ θηλυκοῦ⁹⁰. Ἡ ἐπιθετικότητα τῶν ἀρσενικῶν καταγράφεται καὶ στὰ *Γεωπονικά*, ἀλλὰ ἐδῶ ἀφορᾷ τὴν μεταξὺ τοὺς διένεξῃ με σκοπὸ τὸ ζευγάρωμα⁹¹.

Γερανοί

Ἡ παρουσία τῶν γερανῶν ὡς οἰκοσίων πτηνῶν μαρτυρεῖται πολὺ συχνὰ στὶς βυζαντινὲς πηγές⁹² καὶ θεωροῦνται πτηνὰ με ὑψηλὴ διατροφικὴ ἀξία. Χαρακτηριστικὴ εἶναι ἡ ἀφήγηση τοῦ Βασιλείου Σελευκείας στὰ *Θαύματα τῆς ἀγίας πρωτομάρτυρος Θέκλης*, ὅπου περιγράφεται ἡ θαυματουργικὴ ἐπέμβαση τῆς ἀγίας, ἡ ὁποία θεράπευσε με τὸ ἀπρόσμενο κύτπημα ἐνὸς γερανοῦ τὸ ἄρρωστο

δίκων καὶ λαγῶν, ἐκδ. E. Miller, «Description d'une Chasse à l'once par un écrivain byzantin du XIII^e siècle de notre ère», *Annuaire de l'association des études grecques en France*, 6 (1872), σσ. 47-52, Ἄνωνυμος, *Συλλογὴ τῆς περὶ ζώων ἱστορίας, χειρᾶν πτηνῶν τε καὶ θαλαττιῶν, Κωνσταντίνῳ τῷ μεγάλῳ βασιλεῖ καὶ αὐτοκράτορι φιλοπονηθεῖσα*, ἐκδ. V. Rose, *Anecdota graeca et graecolatina*, Amsterdam 1963, σσ. 20-21.

87. Ὁ.π., σ. 428.

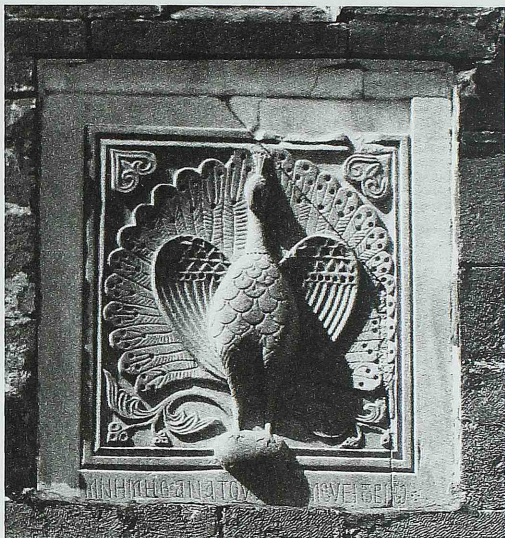
88. Συμεὼν Σήθ, σσ. 85-86.

89. Βασίλειος Καισαρείας, *Λόγος εἰς τὴν Ἑξαήμερον* ἐκδ. S. Giet, *Basile de Césarée, Homélie sur l'Hexaéméron*, SC 26, Paris 1968, σ. 470.

90. Μανουὴλ Φιλῆς, σσ. 269-270, *Φυσιολόγος*, ἐκδ. D. Offermanns, *Der Physiologus nach den Handschriften G und M*, Meisenheim am Glan 1966, σσ. 74-75.

91. *Γεωπονικά*, σ. 424.

92. *Ὀνεοκριτικόν*, σ. 234, Συμεὼν Σήθ, σ. 30, Θεόδωρος Πρόδρομος, *Τὰ σχέδη τοῦ μνός*, ἐκδ. J. Th. Papademetriou, *Illinois Studies in language and litterature*, τ. 58 (1969), σσ. 219-220, Μιχαὴλ Ψελλός, *Ἐπιστολαὶ πρὸς τὸν Δούκαν Καίσαρα*, ἐκδ. K. N. Σάθας, *Μεσαιωνικὴ Βιβλιοθήκη*, Bibliotheca Graeca Medii Aevi, Βενετία 1877, (ἀνατ. Ἀθήνα, 1972), τ. Ε', σσ. 401-405. Ὁ Φ. Κουκουλὲς ἀναφέρει ὅτι ἐνῶ στὰ περισσότερα μέρη τῆς Ἑλλάδας σήμερα δὲν τρῶνε τοὺς γερανούς, στὴν Τήνη οἱ χωρικοὶ ὑποστηρίζουν ὅτι ἀπὸ τὸ κρέας τῶν γερανῶν εἶναι δυνατόν νὰ κατασκευαστοῦν ἐβδομήντα ἐπτά διαφορετικὰ φαγητὰ. Φ. Κουκουλὲς, ὅ.π., σ. 74.



Θωράκιο μαρμάρινου τέμπλου με ανάγλυφο παγώνι. 10ος αί. Καθολικό Μονής Βατοπεδίου, Άγιον Όρος.

[Θησαυροί τοῦ Ἀγίου Ὁρους, Θεσσαλονίκη 1997, σ. 87.]

μάτι ενός μικροῦ παιδιοῦ. Ὁ γερανὸς αὐτὸς βρισκόταν σὲ ἓνα κῆπο, στὴν αὐλὴ τοῦ ναοῦ, μὲ πολλὰ εἶδη οἰκόσιτων πτηνῶν⁹³.

Ὁ Συμεὼν Σήθ σημειώνει ὅτι ὁ γερανὸς εἶναι ἀποδημητικὸ πουλί⁹⁴, ἐνῶ ὁ Μανουὴλ Φιλῆς περιγράφει μὲ γλαφυρὸ τρόπο τὴν στρατηγικὴ ἱκανότητά, μὲ τὴν ὁποία σώζεται ἀπὸ τὴν καταδίωξη τῶν φυσικῶν ἐχθρῶν του⁹⁵. Ὁ ἴδιος ὁ γερανὸς στὸν *Πουολόγο*, καθὼς λογοφέρει μὲ τὸν ἔρωδιό, καυχιέται γιὰ τὴν ποιότητα τοῦ κρέατός του, ποὺ εἶναι περιζήτητο γιὰ τὶς βασιλικὲς τράπεζες⁹⁶. Ἰδιαιτέρη ἀναφορὰ στὶς πηγές γίνεται στὴν κνήμη τοῦ γερανοῦ, ποὺ ἀποτελοῦσε ἐκλεκτὸ

93. Βασίλειος Σελευκείας, *Θαύματα ἁγ. Θέκλης*, PG 85, 577.

94. Συμεὼν Σήθ, σσ. 30-31.

95. Μανουὴλ Φιλῆς, στ. 249-255.

96. *Πουολόγος*, στ. 84-85.

ἔδεσμα, μαγειρεμένη με κρασί⁹⁷. Ὡστόσο τὸ κρέας τῶν πτηνῶν αὐτῶν θεωρεῖται σκληρὸ καὶ ἰνώδες, γι' αὐτὸ καὶ συνιστᾶται ἡ κατανάλωσή του δύο ἡμέρες μετὰ τὴν σφαγή. Ἐπιπλέον ὁ ζωμὸς του θεωρεῖται ὅτι ὠφελεῖ τὶς φωνητικὲς χορδὲς καὶ υποβοηθᾷ στὴν ἀναπαραγωγή, ὁ μυελὸς τῶν ὀστέων καὶ ἡ χολή ἐνισχύουν τὴν μνήμη καὶ θεραπεύουν ὀφθαλμικὲς παθήσεις, ἐνῶ τὸ λίπος τοῦ ψημένου κρέατος θεραπεύει τὴν βαρηκοΐα καὶ ὠφελεῖ στὶς παθήσεις τῆς σπλήνας⁹⁸.

Ὡτίδες

Ἡ ὠτίδα ἢ ἀγριόγαλος⁹⁹, ποὺ εἶναι ἓνα ἀπὸ τὰ πλέον ἀπειλούμενα στὶς ἡμέρες μας πτηνά, κατὰ τὴν ἀρχαιότητα διαβιούσε στὴν περιοχὴ τῆς Θεσσαλίας¹⁰⁰. Ἐξωτερικὰ μοιάζει με τὴν χήνα καὶ τὸν γερανό, ἐνῶ ἡ ποιότητα τοῦ κρέατος καὶ τῶν αὐγῶν της θεωρεῖται ἀπὸ τοὺς βυζαντινοὺς συγγραφεῖς ἐξαιρετικὴ¹⁰¹. Μία χαρακτηριστικὴ ἀναφορὰ εἶναι αὐτὴ τοῦ Συνεσίου Κυρήνης, ὁ ὁποῖος περιγράφει τὰ σπανιότερα ἐδέσματα, ποὺ κοσμοῦν τὶς τράπεζες τῶν ἀρχόντων, χρησιμοποιοῦντας τὸ στοιχεῖο τῆς ὑπερβολῆς, ὅπως γάλα τῶν πτηνῶν καὶ ὠὰ πετεινῶν καὶ ἀνάμεσα στὰ ἐκλεκτότερα κατατάσσει τὴν ὠτίδα. Σημειώνει δὲ χαρακτηριστικὰ ὅτι τὸ κρέας τοῦ πτηνοῦ αὐτοῦ δὲν μπορεῖ νὰ τὸ ἀναγνωρίσει ἕνας πτωχὸς χωρὶς καὶ θὰ τὸ θεωρήσει μᾶλλον γιὰ κρέας παγωνιοῦ, ὑπονοώντας ἔτσι ὅτι μόνο οἱ πολὺ πλούσιοι μποροῦσαν νὰ γευθοῦν τὸ ἐξαιρετικὸ αὐτὸ ἔδεσμα¹⁰².

Ἄτταγῆνες

Οἱ φραγκόκοτες¹⁰³ ἢ λιβαδοπέρδικες¹⁰⁴ ἢ μελεαγρίδες (*tetrao orientalis*) ἀπαντοῦν στὶς βυζαντινὲς πηγὲς ὡς ἄτταγῆνες ἢ ἄτταγες¹⁰⁵. Ἀποτελοῦν μικρὸ-σωμὴ ὑποκατηγορία τῶν περδίκων¹⁰⁶, ἐνῶ τὸ κρέας τους θεωρεῖται ἀπὸ τοὺς

97. Ὁ.π., στ. 78, Θεόδωρος Πρόδρομος, *Τὰ σχέδη τοῦ μνός*, δ.π., σ. 219.

98. Συμεὼν Σήθ, σσ. 30-31, Ἀέτιος, σ. 102, Παῦλος Αἰγινήτης, σ. 48.

99. B. Campell – E. Lack, *A Dictionary of Birds*, London 1985 καὶ N. Ἀπαλόδης, *Περιγραφικὸ Λεξικὸ τῶν πουλιῶν τῆς Ελλάδας*, Ἀθήνα 1993, λ. ὠτίς.

100. A. B. Σπαῆς, *Πτηνοτροφία*, σ. 43. Βλ. καὶ www.ornithologiki.gr.

101. Συμεὼν Σήθ, σ. 125, *Πουολόγος* (παραλλαγή, ἔκδ. Ζώρας), στ. 27-28.

102. Συνέσιος Κυρήνης, *Ἐπιστολές*, ἔκδ. A. Garzya, *Synesii Cyrenensis Epistolae*, *Scriptores Graeci et Latini Consilio Academiae Lynceorum Editi*, Romae 1979, σ. 23, 5-10.

103. B. Campell – E. Lack, *A Dictionary of Birds*, καὶ N. Ἀπαλόδης, *Λεξικὸ τῶν πουλιῶν*, λ. μελεαγρίς. Γιὰ τὶς ὀνομασίες τοῦ πτηνοῦ στὶς βυζαντινὲς πηγὲς βλ. πίνακα με ὀνόματα πουλιῶν.

104. Βλ. E. Τωμαδάκης, «Κατάλογος τῶν στοιχείων τοῦ φυσικοῦ κόσμου ποὺ ἀπαντοῦν στὴν κρητικὴ μοντινάδα», *Ἑλλωτία* 10 (Χανιά 2002), σσ. 50-55.

105. Κλήμης Ἀλεξανδρεὺς, *Παιδαγωγός*, ἔκδ. C. Mondésert, H.-I. Marrou, *Clément d'Alexandrie Le Pédagogue*, SC 108, Paris 1965, σ. 14.

106. A. B. Σπαῆς, δ.π., σ. 42.

Βυζαντινούς ἐξαιρετικῆς ποιότητος¹⁰⁷. Χαρακτηριστικὴ εἶναι ἡ περιγραφή τῆς τράπεζας τῶν ὑπάτων καὶ τῶν πλουσίων κατὰ τὸν μῆνα Ἰούνιο, ὁ ὁποῖος ἀποκαλεῖται *κοιλοδαίμων καὶ ταγνηοκνισοθήρας*¹⁰⁸, ὅπου κύρια θέση κατέχει τὸ κρέας τῆς ἀτταγήνας. Ὡστόσο λίγες ἀναφορὲς ὑπάρχουν στὶς βυζαντινὲς πηγὲς γιὰ τὴν κατανάλωσή του, προφανῶς ἐπειδὴ τὸ κόστος ἀγορᾶς θὰ ἦταν ὑπερβολικὸ καὶ δυσανάλογο τῆς ποσότητος ποὺ παρεῖχε, λόγῳ τοῦ μεγέθους του. Γιὰ παράδειγμα, ὁ Σήθ, ἐνῶ δὲν ἀφιερώνει εἰδικὸ κεφάλαιο στὶς ἀτταγῆνες, συγκρίνει τὸ κρέας τους μὲ ἐκεῖνο τῶν ὀρνίθων καὶ τὸ θεωρεῖ ἀνώτερο¹⁰⁹.

Παγώνια

Τὸ παγώνι στὶς βυζαντινὲς πηγὲς ἀπαντᾷ ὡς *ταών*, *ταῶς* ἢ *παών*, *μηδικὸς ταών* ἢ *ἐκ Παιόνων ὄρνις*¹¹⁰. Τὸ χαρακτηριστικὸ τοῦ πτηνοῦ αὐτοῦ, στὸ ὁποῖο ἐπικεντρώνεται τὸ ἐνδιαφέρον ὅλων σχεδὸν τῶν πηγῶν, ὅπως εἶναι φυσικὸ, εἶναι τὸ ἐντυπωσιακὸ πτέρωμα. Μία ἀπὸ τίς πιὸ γλαφυρὲς περιγραφὲς εἶναι αὐτὴ τοῦ Μανουὴλ Φιλῆ, στὴν ὁποία δίνεται ἰδιαίτερη ἔμφαση στὴν ἀντίθεση ἀνάμεσα στὸ ἐντυπωσιακὸ πτέρωμα καὶ στὴν ἀσχήμια τῶν ποδιῶν του¹¹¹. Ἐνδιαφέρουσα εἶναι ἐπίσης ἡ ἀναφορὰ στὴν «ὑπεροψία» τοῦ παγωνιοῦ, ποὺ παραθέτει ὁ Θεοφύλακτος Σιμοκάτης στὶς Ἐπιστολές του¹¹². Στὸν *Πουολόγο*¹¹³ τὸ παγώνι καυχιέται καὶ γιὰ τὰ ἀρωματικὰ αὐγά του καὶ γιὰ τὰ *ριπίδια*, δηλαδὴ τὰ *μνιαστήρια*¹¹⁴, ποὺ κατασκευάζονταν ἀπὸ τὰ ὄμορφα φτερά του¹¹⁵. Τὰ *ριπίδια*, γνωστὰ ἀπὸ τοὺς ρωμαῖκοὺς χρόνους, εἶχαν ρόλο νὰ ἀπομακρύνουν τὰ ἔντομα ποὺ πετοῦσαν στὸ χῶρο. Τὰ κρατοῦσαν καὶ τὰ κινοῦσαν ρυθμικὰ δοῦλες ἢ δοῦλοι, στεκόμενοι ἐκατέρωθεν τῶν κυρίων τους. Ἀργότερα, στὴν χριστιανικὴ ἐποχὴ, χρησιμοποιοῦντο γιὰ νὰ διώκουν τὰ ἔντομα ἀπὸ τὸ ἅγιο δισκοπότηρο στὸ ἱερὸ τῶν ναῶν¹¹⁶. Στὴ συνέχεια, ὅταν ἔπαψαν νὰ ἔχουν τὴν συγκεκριμένη χρῆση, ἀντικαταστάθηκαν ἀπὸ ἀργυρὲς ἢ χρυσὲς κατασκευὲς καὶ ἀπέκτησαν διακοσμητικὸ ρόλο ἐκατέρω-

107. Φ. Κουκούλες, ὁ.π., σ. 73.

108. E. A. Sophocles, *Greek Lexicon of the Roman and Byzantine Periods*, Little, Brown and Company, Boston 1870, τ. Β', λ. Ἰούνιος καὶ τ. Δ', λ. *φαγεῖν ζῶν*.

109. Συμεὼν Σήθ, σ. 80.

110. Φ. Κουκούλες, ὁ.π., σ. 69.

111. Μανουὴλ Φιλῆς, σσ. 187-188 καὶ 198-210.

112. Θεοφύλακτος Σιμοκάτης, *Ἐπιστολαί*, ἔκδ. J. Zanetto, *Theophylactus Simocata, Epistulae*, Leipzig 1985, σ. 18, 31.

113. *Πουολόγος*, σσ. 137-163.

114. Du Gange, *Glossarium ad scriptores mediae et infimae Graecitatis*, Austria 1688, (ἐπανεκδόση Akademie Druck – U. Verlagsanstalt, Graz – Austria 1958) καὶ H. G. Liddell – R. Scott – H. S. Jones, *A Greek-English Lexicon*, Oxford⁹ 1940, λ. *ριπίδιον*.

115. *Πουολόγος*, σσ. 159-162.

116. *Διαταγαὶ τῶν ἁγίων Ἀποστόλων διὰ Κλήμεντος*, ΒΕΠ, 2 (1955), σσ. 150-151.



Τὰ καθαρά καὶ ἀκάθαρτα ζῶα. Μικρογραφία ἀπὸ χειρόγραφο Παλαιᾶς Διαθήκης. Μονὴ Βατοπεδίου, Ἅγιον Ὅρος, κώδικας 602, φ. 263 ν, 11ος αἰ.
[Θησαυροὶ τοῦ Ἁγίου Ὄρους, Θεσσαλονίκη 1997, σ. 148.]

θεν τῆς ἁγίας Τράπεζας. Εἶναι τὰ λεγόμενα σήμερα ἑξαπτέρυγα¹¹⁷. Γιὰ τὸν λόγο αὐτό, τὸ παγῶνι στὸν *Πουλολόγο* ἀναφέρει ὅτι τὰ πτερά του ἀνταγωνίζονται τὰ χρυσὰ ριπίδια, δηλαδὴ τὰ ἑξαπτέρυγα. Ἐπίσης ἐντοπίζονται ποικίλες ἀναφορὲς γιὰ χρῆση τῶν πτερῶν τοῦ ὡς διακοσμητικῶν στοιχείων στὰ ἐνδύματα καὶ στὴν οἰκοσκευὴ τῶν εὐπόρων¹¹⁸.

Ἡ συνήθεια τῆς βρώσεως τῶν παγωνιῶν ἔλκει τὴν καταγωγὴ τῆς ἀπὸ τοὺς

117. Ἑξαπτέρυγα: ἐξέλιξις τῶν ἀρχαίων ἐκ ταυνοπτέρων ἢ θηανῶν ριπιδίων ἢ ριπίδων τῶν ὑπὸ τῶν διακόνων κατὰ τὴν Θ. Λειτουργίαν κρατουμένων. (Ε. Θεοδώρου, ΘΗΕ, 5 (1964), στ. 515-716). Γιὰ τὴν μετεξέλιξη τῶν πτερωτῶν ριπιδίων σὲ ἑξαπτέρυγα, βλ. Κ. Καλλίνικος, *Ὁ χριστιανικὸς ναὸς καὶ τὰ τελούμενα ἐν αὐτῷ*, β' ἔκδοσις, Ἀθήνα 1958, σσ. 213-214.

118. Ἰωάννης Χρυσόστομος, *Περὶ ἐλεημοσύνης καὶ εἰς τὸν πλούσιον καὶ τὸν Λάζαρον*, ἔκδ. J.P. Migne, PG 64, 43, Θεοφύλακτος Σιμοκάττης, *Ἱστορίαι*, ἔκδ. C. de Boor, *Theoplylacti Simocatae Historiae*, Stuttgart 1972, σ. 264.

Ρωμαϊκούς χρόνους¹¹⁹, αλλά φαίνεται ότι δὲν ἦταν τόσο διαδεδομένη στὸ Βυζάντιο, καθὼς τὸ κρέας τοὺς ἐθεωρεῖτο ὄχι ἰδιαίτερος θρεπτικό¹²⁰. Ὁ Σῆθ χαρακτηρίζει τὴν σάρκα τῶν παγωνιῶν *ἰνώδη καὶ περιττωματική, δύσπεπτον καὶ κακόχυμον*¹²¹. Τὰ μεγαλύτερα σὲ ἡλικία παγώνια ἔπρεπε νὰ σφάζονται πέντε μὲ ἑξὶ ἡμέρες πρὶν μαγειρευθοῦν, ἐνῶ τὰ νεώτερα δύο ἕως τρεῖς νωρίτερα. Ἡ βρώση τοῦ κρέατος τοῦ παγωνιοῦ πάντως ἀποδίδεται στοὺς πιὸ λαίμαργους, σὲ συνδυασμὸ μὲ τὴν κατανάλωση ἄλλων δυσεύρετων, ἀκριβῶν καὶ σπανίων ἐδεσμάτων¹²². Χαρακτηριστικὸ παράδειγμα ἀποτελεῖ τὸ *Υπόμνημα βράχιστον εἰς τὴν παρθενομάρτυρα τοῦ Χριστοῦ Λουκίαν* τοῦ Ἰωάννη Τζέτζη, ὅπου δίδονται ἀλληγορικὲς περιγραφὲς ἐκλεκτῶν ἐδεσμάτων, ἀνάμεσα στὰ ὅποια συγκαταλέγεται καὶ τὸ παγώνι¹²³.

Ὡστόσο ἡ σάρκα τοῦ παγωνιοῦ θεωρεῖται ὅτι ἔχει ποικίλες ἄλλες εὐεργετικὲς ιδιότητες. Ὁ ζωμός του, καὶ μάλιστα ἂν ἔχει ὑψηλὴ περιεκτικότητα σὲ λίπος, ὠφελεῖ ὅσους πάσχουν ἀπὸ πλευρίτιδα. Τὸ λίπος, σὲ συνδυασμὸ μὲ πῆγανο καὶ μέλι, θεραπεύει τοὺς κωλικούς, ἐνῶ τὰ ὀστᾶ χρησιμοποιοῦνται, κατόπιν καύσης, κονιορτοποίησης καὶ ἐμπλουτισμοῦ μὲ ξύδι, στὴν θεραπεία τῆς λέπρας καὶ τῆς λεύκης¹²⁴.

Στὰ *Γεωπονικά* δίδονται ἰδιαίτερες ὁδηγίες γιὰ τὸν τρόπο ἐκτροφῆς τῶν παγωνιῶν. Πρέπει νὰ τοὺς ἐξασφαλίζεται τεχνητὸς περιφραγμένος χώρος, μὲ πλούσια βλάστηση καὶ χλόη. Στὴν συγκατοίκησή τους τὰ παγώνια θὰ διακριθοῦν σὲ ἰσχυρὰ καὶ ἀσθενικά, καθὼς τὰ πρῶτα ἐπιτίθενται στὰ δεύτερα. Τὰ θηλυκὰ γεννοῦν αὐτὰ ἀφοῦ γίνουν τριῶν ἐτῶν. Ὡς κατὰλληλη τροφή γιὰ τὰ παγώνια τὸν χειμῶνα προτείνονται τὰ ψημένα κουκιά· παρουσιάζει δὲ ἐνδιαφέρον ἡ συμβουλὴ νὰ παρέχεται στὸ καθένα, πρὶν ἀπὸ κάθε γεῦμα, συγκεκριμένη ποσότητα νεροῦ -ἕξι κύαθοι-, γιὰτὶ μὲ τὸν τρόπο αὐτὸ καθίστανται γονιμότερα. Στὰ νεογέννητα τὶς δύο πρῶτες ἡμέρες δὲν πρέπει νὰ παρέχεται τροφή, ἐνῶ τὴν τρίτῃ ἡμέρα τοὺς παρέχεται ἀλεύρι κριθαριοῦ, μουσκεμένο σὲ κρασί, πίτουρα ψημένα, ἀπαλὰ ψιλοκομμένα φύλλα πράσου καὶ λεπτοκομμένο χλωρὸ τυρί. Ὑστερα ἀπὸ ἕξι μῆνες τοὺς παρέχεται κριθάρι¹²⁵.

119. *Diokletians Preisedikt*, ἔκδ. S. Lauffer, Berlin 1971, σ. 107.

120. Ὁρειβάσιος, β.π., σ. 40.

121. Συμεὼν Σῆθ, σ. 106.

122. Κλήμης Ἀλεξανδρεὺς, *Παιδαγωγός*, β.π., σ. 14.

123. Ἰωάννης Τζέτζης, *Εἰς τὴν παρθενομάρτυρα τοῦ Χριστοῦ Λουκίαν ὑπόμνημα βράχιστον*, ἔκδ. Ἀ. Παπαδόπουλος - Κεραμεύς, *Varia Graeca sacra*, Ἀθήνα 1956, σ. 83.

124. Συμεὼν Σῆθ, σ. 106, Ἀέτιος, σ. 98, Παῦλος Αἰγινήτης, σ. 33, Θεοφάνης Νόνος, σελ. 103. Βλ. καὶ J. Scarborough, «Early Byzantine Pharmacology», β.π., σ. 224.

125. *Γεωπονικά*, σσ. 422-423.

Στρουθοκάμηλοι

Τὸ κρέας τῆς στρουθοκαμήλου ἀντιμετωπίζεται ἀπὸ τοὺς Βυζαντινοὺς μὲ ἀρκετὴ καχυποψία καὶ τὸ συγκρίνουν μὲ αὐτὸ τῆς χήνας¹²⁶. Σύμφωνα μὲ τὸν Μανουὴλ Φιλῆ, ἡ ἐκτροφή τῆς στρουθοκαμήλου στὸ Βυζάντιο ἔλκει τὴν καταγωγή της ἀπὸ τὴν Φρυγία, ὅπου τὴν ἀποκαλοῦσαν *μεγάλη στρουθο*¹²⁷. Ὡς βασικὸ γνῶρισμα τοῦ πτηνοῦ καταγράφεται ἡ περιορισμένη πτητικὴ ἱκανότητα, ἡ δυνατότητα τοῦ θηλυκοῦ νὰ διακρίνει ἀνάμεσα στὰ αὐγά του τὰ ἄγωνα καὶ νὰ τὰ ἀπορρίπτει καὶ ἡ συνήθεια νὰ κρύβει τὸ κεφάλι της στὸ χῶμα νομίζοντας πὼς ἔτσι θὰ σωθεῖ ἀπὸ τοὺς ἐχθροὺς της¹²⁸. Στὶς βυζαντινὲς πηγὲς δὲν συναντᾶμε παρὰ σπάνια τὴν χρῆση τοῦ κρέατος τῆς στρουθοκαμήλου, ἐνῶ στὸν Ὁρειβάσιο γίνεταί ἀναφορὰ στὰ σπλάχνα τοῦ ζώου, τὰ ὁποῖα φαίνεται νὰ ἔχουν κάποιες θεραπευτικὲς ιδιότητες στὴν λειτουργία τοῦ πεπτικοῦ συστήματος¹²⁹.

Κύννοι

Γιὰ τὴν βρώση τοῦ κρέατος τοῦ κύκνου ἡ μοναδικὴ μαρτυρία ποὺ ἐντοπίστηκε εἶναι στὸν *Πουλολόγο*, ὅπου ὁ ἴδιος ὁ κύκνος δηλώνει μὲ καμάρι στὸν πελαργὸ ὅτι τὸν τρῶνε οἱ βασιλεῖς καὶ τὰ ἀρχοντόπουλα¹³⁰. Ὡστόσο στὶς πηγὲς ἐντοπίζονται ἀναφορὲς στὸν θαυμαστὸ τρόπο ποὺ ἐπιλέγει νὰ πεθάνει ὁ κύκνος, ἕνα εἶδος αὐτοκτονίας, μοναδικὸ φαινόμενο στὸ ζωικὸ βασίλειο¹³¹, καθὼς καὶ στὴν μελωδικότητα τοῦ *κυκνείου ᾄσματος*¹³².

Τὰ πτηνά – θηράματα

Τὸ κρέας τῶν θηραμάτων – πτηνῶν ἀποτελοῦσε κυρίως στοιχεῖο τῆς διατροφῆς τῶν πλουσίων¹³³. Στὸ κυνήγι τοὺς ἔπαιρναν μέρος ἄλλα πτηνά, ἐκ-

126. Συμεὼν Σήθ, σ. 121.

127. Μανουὴλ Φιλῆς, σσ. 148-150.

128. Ὁ.π., σσ. 151-155, Τιμόθεος Γάζης, *Ἱστορίαι περὶ ζώων*, ἔκδ. M. Hauptii, *Excerpta ex Timothei Gazaei libris de animalibus*, Opuscula 3 (1876), σ. 287, Ἀνώνυμος, *Ἐπιτομή τῶν Ἀριστοτέλους περὶ ζώων*, ἔκδ. S. P. Lambros, *Excerptorum Constantini de natura animalium libri I, Aristophanis Historiae animalium epitom subiunctis Aeliani, Timothei aliorumque eclogis*, Berolini 1965, σ. 60.

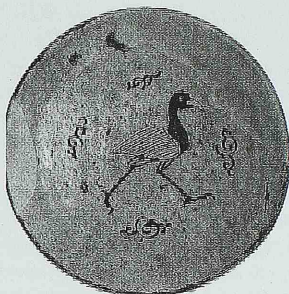
129. Ὁρειβάσιος, CMG, 11, σ. 8.

130. *Πουλολόγος*, σσ. 25-26.

131. Μανουὴλ Φιλῆς, σσ. 150.

132. Θεοφύλακτος Σιμοκάττης, *Ἐπιστολαί*, σ. 26.

133. O. Schmitt – Halle, *Zur Fleischversorgung Konstantinopels*, ὁ.π., σ. 143. Βλ. καὶ A.A. Demostenous, «The Scholar and the Partridge...», ὁ.π., σ. 30.



Έμφυαλωμένο πινάκιο με άδρεγχάρακτη παράσταση πουλιού. Τέλη 12ου αϊ. Χαλκιδική.
[Βυζαντινῶν Διατροφή και Μαγειρείαι, Ἀθήνα 2005, σ. 126.]

παιδευμένα πρὸς τὸν σκοπὸ αὐτό, μεγάλα καὶ ἀρπακτικά, κυρίως γεράκια-κίρκοι¹³⁴. Γιὰ τὸ λόγο αὐτὸ στὶς βυζαντινὲς πηγὲς συναντᾶμε ιδιαίτερες ὁδηγίες γιὰ τὴν φροντίδα καὶ τὴν διατήρηση τῆς καλῆς ὑγείας τῶν γερακιῶν. Πολλὸ σημαντικὰ γιὰ τὴν ἔρευνα ποὺ ἀφορᾷ τὶς γνώσεις τῶν Βυζαντινῶν γιὰ τὴν πτηνοπαθολογία εἶναι τὸ *Ἱερακοσόφιον* καὶ τὸ *Ὀρνεοσόφιον*, στὰ ὁποῖα περιγράφονται ἀσθένειες τῶν πτηνῶν αὐτῶν καὶ τρόποι πρόληψης καὶ θεραπείας¹³⁵. Τὰ πτηνὰ ποὺ ἀποτελοῦσαν τοὺς πιὸ συχνοὺς στόχους τῶν Βυζαντινῶν κυνηγῶν ἦταν τὰ ὀρτύκια, τρυγόνια, τσίχλες, ἀγριόπαπιες, ἀγριόχηνες, πέρδικες. Ἡ ποιότητα τοῦ κρέατός τους ἔχει ἄμεση σχέση μὲ τὸ εἶδος τῆς τροφῆς τους. Ἀναφέρεται ὅτι τὰ τρυγόνια τρέφονται μὲ κεχρί καὶ ἔλυμο, τὰ ὀρτύκια μὲ κεχρί, σιτάρι καὶ αἶρα, ἐνῶ πίνουν καὶ τὰ δύο εἶδη πολὺ νερό. Ὡστόσο, ἐπειδὴ τὰ ὀρτύκια τρέφονται καὶ μὲ ἐλλέβορο¹³⁶, συχνὰ ἡ οὐσία αὐτὴ μένει

134. Βλ. Κωνσταντῖνος Μανασσῆς, *Ἐκφρασις κυνηγεσίου γεράνων*, ἔκδ. E. Kurtz, «Ešče dva neizdannyh proizvedenija Konstantina Manassi», *Vizantiiskii vremennik* 12 (1906), σσ. 79-88, Μιχαήλ Ἀγχιάλου, «Λόγος εἰς τὸν ἅγιον αὐτοκράτορα κυρὸν Μανουήλ τὸν Κομνηνόν», ἔκδ. R. Browning, *Studies on Byzantine History, Literature and Education*, London 1977, σ. 189. Κίρκος: εἶδος ἱέρακος, τὸ κοινῶς λεγόμενο *κιρκινέζι*. (Ν. Ἀπαλόδημος, *Λεξικὸ τῶν πουλιῶν*, λ. *κιρκινέζι* καὶ H. G. Liddell – R. Scott – H. S. Jones, *A Greek-English Lexicon*, Oxford⁹ 1940, λ. *κίρκος*).

135. *Ὀρνεοσόφιον*, σ. 54-57.

136. Ἐλλέβορον καὶ ἐλλέβορον: (λατ. *veratum*), βότανο, τὸ ὁποῖο οἱ ἀρχαῖοι τὸ χρησιμοποιοῦσαν κατὰ πολλῶν νοσημάτων, κυρίως δὲ κατὰ τῆς παραφροσύνης. (H. G. Liddell – R. Scott – H. S. Jones, *A Greek-English Lexicon*, Oxford⁹ 1940, λ. *ἐλλέβορον*). Βλ. καὶ

στο κρέας τοῦ θηράματος καὶ ἐγκυμονεῖ κινδύνους γιὰ τὴν ὑγεία τοῦ ἀνθρώπου. Γιὰ τὸ λόγο αὐτὸ συνιστᾶται νὰ ψήνεται τὸ κρέας τους μαζί με κεχρί¹³⁷.

Χαρακτηριστικοὶ εἶναι οἱ στίχοι τοῦ Μ. Φιλῆ ποὺ περιγράφουν τὰ τρυγόνια νὰ μαγειροῦνται ἀπὸ τὴν μουσικὴ καὶ ἔτσι νὰ γίνονται εὐάλωτα στὴν θήρα¹³⁸. Τὸ κρέας τῶν ὀρνυκίων, θεωρεῖται δύσπεπτο ἀλλὰ ὠφέλιμο στὴν θεραπεία τῶν κωλικῶν. Ἐπίσης ἐπισημαίνεται ἡ φαρμακευτικὴ ιδιότητα τῆς χολῆς τους, γιὰ τὴν δακρύρροια τῶν ματιῶν¹³⁹. Οἱ σίχλες τρέφονται με κεχρί καὶ ἔλυμο, με ἄγριους καρποὺς θάμνων (δάφνη, μυρτιά, σχῖνο, κισσό), με ἑλιές καὶ φιλοκομμένα σῦκα. Ἔτσι προτείνεται ἡ τοποθέτηση τῶν εἰδῶν αὐτῶν σὲ ζεστὸ τόπο μαζί με παγίδες, ὥστε νὰ πλησιάζουν τὰ πτηνὰ καὶ νὰ πραγματοποιοῦνται εὐκολότερα τὸ κυνήγι τους¹⁴⁰.

Τὰ αὐγὰ τῶν πτηνῶν στὴν διατροφή τῶν Βυζαντινῶν

Τὰ αὐγὰ ἀποτελοῦσαν ἓνα βασικὸ διατροφικὸ εἶδος στὸ Βυζάντιο, εἴτε μόνα τους εἴτε ὡς συστατικὰ συνθέτων τροφῶν. Οἱ Βυζαντινοὶ τὰ ἔτρωγαν ὠμά, μελάτα, καλοβρασμένα, τηγανητὰ καὶ ὀμελέτα. Ἐνα εἶδος ὀμελέτας, ποὺ ἐθεωρεῖτο ἰδιαίτερως γευστικὸ ἔδεσμα, ἦταν τὸ σφουγγᾶτο, τὸ ὁποῖο τὸ παρασκεύαζαν με χτυπημένα αὐγὰ τηγανιτὰ μαζί με φιλοκομμένα κρεμμύδια, λαχανικὰ καὶ μυρωδικά¹⁴¹. Στὰ *Θαύματα τοῦ ἁγίου Γεωργίου* συναντᾶμε μιὰ χαριτωμένη ἱστορία ποὺ δείχνει πόσο ἀγαπητὸ φαγητὸ ἦταν γιὰ τοὺς Βυζαντινοὺς τὸ σφουγγᾶτο, ὥστε νὰ ἀποτελεῖ ἀκόμη καὶ εἶδος ταξίματος σὲ ἁγίους¹⁴².

Ἐνα ἄλλο εἶδος ἀνάμεικτου φαγητοῦ με αὐγὰ, ἦταν τὰ ἀποκαλούμενα *πνικτὰ ἢ ἐξεφθὰ ὥα*¹⁴³. Ἀνακάτευαν τὸ ἀσπράδι καὶ τὸν κρόκο με λάδι, σάλτσα καὶ κρασί καὶ γέμιζαν με τὸ μείγμα ἓνα δοχεῖο, τὸ ὁποῖο τοποθετοῦσαν μέσα σὲ ἓνα

1. Λασκαράτος, *Κύλικες ζωῆς κατευνάστριες, Ἱστορικὴ καὶ ἱατρικὴ προσέγγιση* στὶς δηλητηριάσεις τῆς Βυζαντινῆς περιόδου, Ἀθήνα 1994, σ. 64.

137. *Γεωπονικά*, σ. 429.

138. Μανουὴλ Φιλῆς, στ. 461-462.

139. Συμεὼν Σῆθ, σ. 80.

140. *Γεωπονικά*, σσ. 429-430, Κωνσταντῖνος Μανασσῆς, *Ἐκφρασις ἀλώσεως σπίνων καὶ ἀκανθίδων*, ἔκδ. Κ. Horna, *Analekten zu byzantinischen Litteratur*, Programm des Sophiengymnasiums, Wien 1905, σσ. 6-12.

141. Ὁρειβάσιος, CMG 12, σσ. 40-41.

142. *Θαύματα ἁγ. Γεωργίου*, ἔκδ. Α. Kazhdan, «Post – hoc of two byzantine miracles, Saint George», *Byzantion*, 52 (1982), σ. 420. Βλ. καὶ Κ. Krumbacher, *Der heilige Georg in der griechischen Ueberlieferung*, Munich 1911, σ. 296 καὶ H. G. Beck, *Kirche und theologische Literatur im Byzantinischen Reich*, Munich 1959, σ. 578. Βλ. ἐπίσης καὶ Ἀ. Παπαδιαμάντης, «Ἀη μου Γιώργη», *Ἀπαντα*, τ. Ε', σ. 188, Ἀθήνα 1988.

143. Ὁρειβάσιος, δ.π., σ. 41, Βλ. καὶ Φ. Κουκουλές, δ.π., σ. 67.



Πρωτόγραμμα με πουλιά από λειτουργικό κώδικα. 1645. Μονή Ἰβήρων, Ἅγιον Ὄρος.
[Θησαυροὶ τοῦ Ἁγίου Ὁρους, Θεσσαλονίκη 1997, σ. 182]

ἄλλο, μὲ ζεστό νερό, τὸ σκέπαζαν καὶ τὸ ζέσταιναν μέχρι τὸ μεῖγμα νὰ σταθεροποιηθεῖ, ὅποτε καὶ ἦταν ἔτοιμο πρὸς βρώση. Ἐπίσης ἐκλεκτὸ ὡς πρὸς τὴν γεύση ἐθεωρεῖτο τὸ λαλλάγγιον ἢ κολλύρο¹⁴⁴, τὸ ὁποῖο ἦταν ὁμελέτα ἐμποτισμένη μὲ μέλι¹⁴⁵. Ἐπιπλέον τὰ αὐγὰ ἀποτελοῦσαν βασικὸ συστατικὸ τοῦ μονόκυθρου, ἐνὸς πολὺ συνηθισμένου πλήρους γεύματος τῶν Βυζαντινῶν, ποὺ περιεῖχε ψάρια, διάφορα λαχανικὰ καὶ τυρὶ ἀπὸ γάλα βουβαλιῶ¹⁴⁶.

144. E. A. Sophocles, *Greek Lexicon*, δ.π., λ. κολλυρίς.

145. Πτωχοπρόδρομος, IV, στ. 401-402. Βλ. καὶ A. A. Demosthenous, «The Scholar and the Partridge»... δ.π., σ. 30.

146. Ὁρειβάσιος, δ.π., σ. 41, Βλ. καὶ J. Koder, «Ἡ καθημερινὴ διατροφή στὸ Βυζάντιο μὲ βάση τὶς πηγές», Βυζαντινῶν Διατροφή καὶ μαγειρεῖαι, Πρακτικὰ ἡμερίδας Περὶ τῆς διατροφῆς στὸ Βυζάντιο, Θεσσαλονίκη, Μουσεῖο Βυζαντινοῦ πολιτισμοῦ, 4 Νοεμβρίου 2001,

Ο J. Koder¹⁴⁷ υποστηρίζει ότι τα αυγά αποτελούσαν ακριβή τροφή στο Βυζάντιο και επικαλείται τους στίχους του Πτωχοπρόδρομου, όπου η αναφορά του φτωχού στο σφουγγαίο δηλώνει είδος πολυτελείας απλυσίαστο γι' αυτόν¹⁴⁸. Αντίθετη είναι η άποψη του Kislinger¹⁴⁹, σχετικά με την οικονομική αξία των αυγών, που βασιίζεται και στην μαρτυρία πρωτοβυζαντινού παπύρου του 4ου αιώνα¹⁵⁰. Σύμφωνα με αυτήν, σε λογαριασμούς εξόδων ταξιδίων φαίνεται να αγοράστηκαν μέσα σε ένα μήνα 19 φορές αυγά, μεταξύ άλλων και για πρόγευμα. Εξάλλου σε άλλο έργο του Πτωχοπρόδρομου δηλώνεται πως τα αυγά των όρνιθων υπήρχαν ακόμη και στα σπίτια των πτωχών¹⁵¹. Για την εμπορική αξία των εξαγομένων αυγών είναι ενδεικτική η διάταξη που περιλαμβάνεται στις *Ασίζες της Κύπρου* και ορίζει ως φόρο από την πώληση αυτών το ένα δέκατο της συνολικής ποσότητας¹⁵². Το γεγονός ότι τα πτηνά που παράγουν αυγά προς βρώση ήταν κυρίως οικόσιτα, ισχυροποιεί την άποψη ότι τα αυγά δεν πρέπει να αποτελούσαν ακριβή τροφή στο Βυζάντιο. Η πρώτη αναφορά του Πτωχοπρόδρομου φαίνεται περισσότερο ως σχήμα υπερβολής, προκειμένου ο πτωχός δάσκαλος να δηλώσει το μέγεθος της ένδειάς του.

Η κατανάλωση των αυγών, όπως και του κρέατος και των γαλακτοκομικών προϊόντων, ήταν απαγορευμένη από τους κανόνες της Έκκλησίας κατά τις περιόδους των νηστειών¹⁵³. Χαρακτηριστική είναι η αναφορά που βρίσκουμε στον *Βίο* του Συμεών Στυλίτη, όπου παρομοιάζεται η απόλαυση της γεύσης του αυγού και του τυριού κατά την περίοδο της Μεγάλης Τεσσαρακοστής με βρώση φιδιών¹⁵⁴. Μία μόνο εβδομάδα επιπλέον, την δεύτερη των 'Απόκρεω, πριν την έναρξη της Μεγάλης Τεσσαρακοστής, την αποκαλούμενη Τυροφάγου, προβλέπεται η κατανάλωση αυγών, όπως και τυριού και γάλακτος, ενώ απαγορεύεται το κρέας¹⁵⁵.

ἐπιμέλεια Δ. Παπανικόλα-Μπακιρτζή, Ἀθήνα 2005, σ. 25. Παραβ. καὶ Φ. Κουκούλες, ὁ.π., σσ. 34, 78, 93.

147. J. Koder, ὁ.π., σ. 22.

148. Πτωχοπρόδρομος, III, στ. 29-30 καὶ IV, στ. 60.

149. E. Kislinger, *Gastgewerbe und Beherbergung in Frühbyzantinischer Zeit*, Wien 1982, σ. 74.

150. Ι. Καλλέρης, Τροφαὶ καὶ ποτὰ εἰς πρωτοβυζαντινοὺς παπύρους, *ΕΕΒΣ* 23 (1953), σσ. 689-715.

151. ὡς ὀρνίθων, ὧν καὶ οἱ οἴκοι πλήθουσιν ἀεὶ καὶ τῶν πενήτων. Πτωχοπρόδρομος, ὁ.π., V, στ. 590.

152. *Ασίζαι*, ὁ.π., σ. 488.

153. Διαταγαὶ τῶν ἁγίων Ἀποστόλων διὰ Κλήμεντος, ὁ.π., Β' (1955), σ. 124. Βλ. καὶ E. Kislinger, *Cristiani d' Oriente, regole e realtà alimentari nel mondo bizantino, Storia dell' alimentazione*, Roma - Bari 1997, σσ. 250-267.

154. *Βίος τοῦ ὁσίου Συμεὼν τοῦ Στυλῖτη*, ἔκδ. P. Van den Veen, *La Vie Ancienne de S. Symeon Stylite le Jeune*, Subsidia Hagiographica 32, Brüssel 1962, σ. 148.

155. Βλ. Εὐστάθιος Θεσσαλονίκης, *Επίσκοπος βίου μοναχικοῦ*, ἔκδ. K. Metzler,

Γιὰ τοὺς μοναχοὺς ἡ κατανάλωση αὐγῶν εἶναι ἐπιτρεπτή σὲ περιόδους ἐκτὸς νηστείων, ὅπως καταδεικνύεται ἀπὸ τὶς διαιτολογικὲς ὁδηγίες ποὺ καταγράφονται στὰ *Τυπικά τῶν μονῶν*¹⁵⁶.

Οἱ Βυζαντινοὶ ἔτρωγαν πολλῶν πτηνῶν τὰ αὐγά, σύμφωνα μὲ τὶς ὑπάρχουσες μαρτυρίες. Ἐκτὸς ἀπὸ τὰ αὐγά τῶν ὀρνίθων, τῶν ὀπείων ἡ κατανάλωση ἦταν ἡ πιὸ διαδεδομένη¹⁵⁷, ἔτρωγαν αὐτὰ τῆς χήνας, τῆς πάπιας, τοῦ γερανοῦ, τῆς στρουθοκαμήλου, τῆς φραγκόκοτας, τῆς πέρδικας, τοῦ φασιανοῦ καὶ τοῦ παγωνιοῦ¹⁵⁸. Παρέχονται μάλιστα καὶ εἰδικὲς ὁδηγίες γιὰ τὶς μεθόδους αὕξησης τῆς παραγωγῆς καλῆς ποιότητος αὐγῶν¹⁵⁹. Ἐκτιμᾶται ὅτι ἀνώτερα ποιοτικὰ εἶναι τῆς ὀρνίθας καὶ τοῦ φασιανοῦ ἐνῶ ὡς πιὸ δύσπεπτα θεωροῦνται τῆς φραγκόκοτας¹⁶⁰. Ἐπίσης προτιμῶνται ὡς πιὸ εὐπεπτα τὰ φρέσκα καὶ τὰ λιγότερο βρασμένα ἀπὸ τὰ πολὺ σφιχτά, τὰ ὠμά ἢ τὰ τηγανιτά.¹⁶¹ Ἐνδιαφέρον παρουσιάζουν οἱ ἀναφορὲς γιὰ θεραπευτικὲς ιδιότητες τῶν αὐγῶν τῆς χήνας σὲ στομαχικὲς διαταραχῆς¹⁶² καὶ τῆς στρουθοκαμήλου γιὰ τὴν παρασκευὴ ὀφθαλμικοῦ φαρμάκου¹⁶³.

Σημαντικὲς εἶναι ἐπιπλέον οἱ μαρτυρίες οἱ σχετικὲς μὲ ἄλλες χρήσεις τῶν αὐγῶν στὴν καθημερινὴ ζωὴ τῶν Βυζαντινῶν. Ὁ Μανουὴλ Φιλῆς περιγράφει τὴν προσφορὰ ὡς δώρου ἐνὸς αὐγοῦ χήνας, τὸ ὁποῖο ὁ δωρητὴς εἶχε γεμίσει μὲ ἀσῆμι. Ἡ προσφορὰ τοῦ δώρου λαμβάνει καὶ διαστάσεις καλοῦ οἰωνοῦ γιὰ τὸν παραλήπτη¹⁶⁴. Ἀναφορὰ περὶ καλοῦ οἰωνοῦ τῶν αὐγῶν γίνεται καὶ στὸ *Ὀνειροκριτικόν*. Τὰ ὄνειρα ποὺ σχετίζονται μὲ βρώση αὐγῶν, ἐρμηνεύονται μὲ πολὺ καλὲς προβλέψεις, οἰκονομικὲς καὶ οἰκογενειακές. Ἀντίθετα ἡ ἀπώλεια αὐγοῦ ἔχει κακὴ πρόβλεψη¹⁶⁵. Ἰδιαίτερος εὐοίωνη ἐθεωρεῖτο ἡ κατοχὴ αὐγῶν καθὼς καὶ

Eustathii Thessalonicensis de Emendanda Vita Monachica, CFHB 45, Berlin 2006, σσ. 112-113, Νικόλαος Α' Κωνσταντινουπόλεως ὁ Μυστικός, *Ἐπιστολὴ πρὸς τὸν ἡγούμενον τῆς μονῆς Σινᾶ Ἀναστάσιον Περὶ Ἀρτζιβουρίου, καὶ Ἀναστάσιος Καισαρείας Παλαιστίνης, Λόγος περὶ Ἀρτζιβουρίου*, Ἐκκλησιαστικὸν Τυπικόν, Βενετία 1685, σσ. 85-92.

156. Βλ. γιὰ παράδειγμα: *τρίταις δὲ καὶ πέμπται τυροὶ καὶ ψὰ βρωσθήσονται*. Τυπικὸν τῆς Βασιλικῆς Μονῆς τοῦ Παντοκράτορος, ἔκδ. P. Gautier, *Le Typikon du Christ Sauveur Pantocrator*, *Revue des Études Byzantines*, 32 (1974), σσ. 57-58.

157. Συμεὼν Σήθ, σ. 124, Ὁρειβάσιος, ὁ.π., σσ. 42-43.

158. Ὁρειβάσιος, ὁ.π., σσ. 42-43, Συμεὼν Σήθ, σ. 124, *Γεωπονικά*, σ. 426, *Ὀνειροκριτικόν*, σσ. 206-207.

159. *Γεωπονικά*, σσ. 412-415, 417-418, 422-423, 425.

160. Ὁρειβάσιος, ὁ.π., σσ. 42-43.

161. Συμεὼν Σήθ, σσ. 124-125, Ὁρειβάσιος, ὁ.π., σσ. 42-43.

162. Συμεὼν Σήθ, σ. 125.

163. Ἀνώνυμος, *Ἐκ τοῦ Φυσιολόγου*, ἔκδ. E. Legrand, *Le Physiologus*, *Des etudes Grecques*, Paris 1873, σσ. 241-242, Θεοφάνης Νόνος, σ. 62, Ἀλέξαντρος Τραλλιανός, σ. 107.

164. Μανουὴλ Φιλῆς, *Ποιήματα*, ἔκδ. A. E. Martini, *Manuelis Philae carmina inedita*, Neapoli 1900, σσ. 114-118.

165. *Ὀνειροκριτικόν*, σσ. 206-207.

πτερῶν στρουθοκαμήλου, ἀποψη ποὺ ἀποτελοῦσε προϊόν συγκερασμοῦ ἀντιλή-
ψεων ἀπὸ τὴν ρωμαϊκὴ καὶ τὴν ἀνατολικὴ παράδοση¹⁶⁶. Γιὰ μιὰ ἄλλη χρῆση τῶν
αὐγῶν παρέχει πληροφορίες ἡ ἐνότητα τῶν *Γεωπονικῶν* ποὺ φέρει τίτλο: *Ἰδιὰ*
κατάγραπτα ποιῆσαι. Ὁ συντάκτης δίνει ὁδηγίες γιὰ τὸ πῶς μπορεῖ νὰ γράψει
κάποιος πάνω σὲ αὐγὰ ἀνεξίτηλῃ ἐπιγραφῇ¹⁶⁷.

Συμπεράσματα

Τὸ κρέας καὶ τὰ αὐγὰ τῶν πτηνῶν ἀποτελοῦσαν βασικὰ διατροφικὰ εἶδη
στὸ Βυζάντιο, ἐνῶ ἐπιπλέον προσέφεραν προϊόντα γιὰ φαρμακευτικὴς, καλλωπι-
στικὲς καὶ ἄλλες χρήσεις. Τὸ πλέον ἐνδιαφέρον στοιχεῖο ποὺ προκύπτει ἀπὸ τὴν
ἔρευνα εἶναι ὅτι τὰ σπλάχνα καὶ ἄλλα μέρη τοῦ σώματος πολλῶν πτηνῶν ἀπο-
τελοῦσαν πρῶτες ὕλες γιὰ τὴν παρασκευὴ φαρμακευτικῶν σκευασμάτων γιὰ τὴν
θεραπεία ποικίλων παθήσεων¹⁶⁸.

Τὸ κρέας τῶν οἰκόσιτων πτηνῶν καταναλώνονταν συχνότερα σὲ σχέση μὲ
τὸ κρέας τῶν θηραμάτων, ἀφοῦ ἡ δυνατότητα ἀναπαραγωγῆς μέσα στὰ ἰδιόκτη-
τα πτηνοτροφεῖα ἔκανε πιὸ εὐκόλῃ τὴν ἀπόκτησή τους καὶ τὴν αὔξησιν τοῦ πλη-
θυσμοῦ τους. Εἶναι ἐνδιαφέρον ὅτι ἡ ἀξιολόγησις τῆς ποιότητος τοῦ κρέατος καὶ
τῶν αὐγῶν τῶν πτηνῶν, ὅπως καὶ τῶν τετραπόδων ζώων, ἀπὸ τοὺς Βυζαντινοὺς
εἰδικοὺς συγγραφεῖς γίνεται συγκριτικὰ ἀνάμεσα σὲ διάφορα εἶδη¹⁶⁹.

Ἡ κατανάλωσις τοῦ κρέατος ὅλων σχεδὸν τῶν πτηνῶν προτείνεται νὰ γίνε-
ται μία ἑξῆς δύο ἡμέρες μετὰ τὴν σφαγὴν, γιὰ νὰ μαλακῶναι καὶ νὰ εἶναι πιὸ εὐπε-
πτο. Οἱ τρόποι μαγειρέματος ἦταν τὸ ψήσιμο καὶ τὸ βράσιμο. Τὰ μεγάλα πουλιὰ
τὰ ἔτρωγαν καὶ γεμιστὰ μὲ ποικίλα καρυκεύματα, ἐνῶ ἐντύπωσις προκαλοῦν
κάποιες γαστρονομικὲς ἐπισημάνσεις, ποὺ δηλώνουν ἐκλεκτικότητα, ὅπως γιὰ
παράδειγμα, οἱ ἀναφορὲς στὴν νοστιμιὰ τοῦ ψημένου μηροῦ τοῦ γερανοῦ καὶ τῶν
πτερῶν (πέτσας) τῆς πάπιας καὶ τοῦ πετεινοῦ. Πάντως παρατηροῦμε ὅτι στὸ
Βυζάντιο ἔτρωγαν περισσότερα εἶδη πτηνῶν ἀπ' ὅσα σήμερα. Τὸ γεγονός αὐτὸ

166. Βλ. Ν. Greek, «Ostrich Eggs and Peacock Feathers», *Al Masāg: Islam and the
Medieval Mediterranean*, 18 (2006), σσ. 27-78, Ν. Manlius, «The Ostrich in Egypt: Past
and Present», *Journal of Biogeography*, 28 (2001), σσ. 945-953, S. Bock, «The Egg» of
the *Pala Montefeltro* by Piero della Francesca and its symbolic meaning, Heidelberg 2002,
σσ. 5-6.

167. *Γεωπονικά*, σ. 417.

168. Βλ. Δ. Καραμπερόπουλος, «Βυζαντινὴ θεραπευτικὴ», *Πρακτικὰ Συνεδρίου Βυζάν-
τιο-Beneτία-Νεώτερος Ἑλληνισμός. Μία περιπλάνησις στὸ κόσμον τῆς ἐπιστημονικῆς σκέ-
ψης*, 7-9 Νοεμβρίου 2003, Ε.Ι.Ε., Ἀθήνα 2004, σσ. 91-100.

169. Βλ. γιὰ παράδειγμα: Ὁρειβάσιος, ὁ.π., σσ. 40-41: Γίνεται σύγκρισιν μεταξὺ τοῦ
κρέατος τῆς χήνας, τῆς στρουθοκαμήλου, τῶν γερανῶν καὶ τῶν ὠτιδῶν.

πιθανόν όφείλεται στις ποικίλες επιδράσεις τών διατροφικών συνηθειών γειτονικών πολιτισμών, όπως ή βρώση τής στρουθοκαμήλου στην Φρυγία, του γερανού στην Λιβύη, τής γαλοπούλας στην Ίνδία, τής παστής χήνας στην Αίγυπτο, του παγωνιού στην ρωμαϊκή παράδοση.

Η συχνότητα αναφορών ως προς την κατανάλωση του κρέατος και τών αυγών τών πτηνών ποικίλει στις πηγές. Περισσότερες αναφορές εντοπίζονται για τις όρνιθες και τὰ περιστέρια και ακολουθούν οι πάπιες, οι χήνες, οι φασιανοί, οι πέρδικες, οι γερανοί, οι ωτίδες, οι άτταγής, τὰ παγώνια, οι στρουθοκάμηλοι, οι κύκνοι και οι φάσσες. Η κατανάλωση κάθε είδους είχε άμεση σχέση με την διατροφική ποιότητα, και την οικονομική αξία του κρέατος.

Ός κοινό στοιχείο στην έκτροφή όλων τών οικοσίων πτηνών αναφέρεται ή ανάγκη για καλή και πλούσια τροφή, προκειμένου να επιτευχθεί με τόν αποτελεσματικότερο τρόπο ή πάχυνση και ή καλύτερη ποιότητα του κρέατός τους. Ένας σημαντικός παράγοντας, που καθόριζε την επιλογή τών ειδών τών οικοσίων, ήταν ή απαιτούμενη πτηνοτροφή. Τὰ οικονομικότερα ως προς την έκτροφή ήταν τὰ περιστέρια και οι όρνιθες. Σημαντικό επίσης ρόλο για την έκτροφή έπαιζε και ή ταχύτητα αναπαραγωγής κάθε είδους.

Οι Βυζαντινοί είχαν επιπλέον μελετήσει τὸ «ἥθος» και την συμπεριφορά τών οικοσίων πτηνών¹⁷⁰ αλλά και τών θηραμάτων, προκειμένου να επιτύχουν την καλή ποιότητα τών προϊόντων που προέρχονταν από αυτά, αλλά και για να τὰ χρησιμοποιήσουν ως σύμβολα και ως οίωνους.

170. Βλ. Κωνσταντίνος Μανασσής, «Μονωδία ἐπὶ ἀστρογλήνῳ αὐτοῦ τεθνηκότι», έκδ. K. Horna, «Einige unedierte Stücke des Manassen und Italikos», *Analekten zu byzantinischen Litteratur*, Programm des Sophiengymnasiums, Wien 1902, σσ. 3-9, Συνεχιστὲς Θεοφάνους, *Χρονογραφία*, έκδ. E. Weber, *Theophanus continuatus*, (*De Basilio Macedone*), CSHB, Bonn 1838, V 101, σσ. 350-351.

Πίνακας 1: Τὰ ἐκ τῶν πτηνῶν προϊόντα στὶς Βυζαντινὲς πηγές¹⁷¹

Πτηνὰ	Προϊόντα
αἰθουα	φ. σπλάχνα ¹⁷²
ἀλεκτρύων	δ. κρέας***, μυελός, πετεοῦγες
	φ. γεννητικὰ ὄργανα, σπλάχνα
	ἀ. χ. ὄρχεις (ἀλιεῖα)
ἀτταγὴν	δ. κρέας***, αὐγὰ*
γέρανος	δ. κρέας (κνήμη***), αὐγὰ**
	φ. ζωμός, μυελός, χολή, λίπος, αὐγὰ**
γυψ	ἀ.χ. φτερό (διώχνει τὰ φίδια) ¹⁷³
δίκαιρον	ἀ.χ. ἀφόδευμα ¹⁷⁴ (φάρμακο εὐθανασίας)
κίχλα	δ. κρέας**
κόραξ	κ.κ. αὐγὰ (βαφή μαλλιών) ¹⁷⁵
κορώνη	ἀ. χ. πόδι (ἀλιεῖα) ¹⁷⁶
κύκνος	δ. κρέας*
μελαγκόρυφοι σικαλῖς - χλωρίς	δ. κρέας** ¹⁷⁷

171. Στὸν πίνακα αὐτὸν καταγράφονται μόνον ὅσα πτηνὰ, σύμφωνα μὲ τὶς βυζαντινὲς πηγές, ἔδιναν τὰ προϊόντα τους σὲ καθημερινὴ χρῆση στὸ Βυζάντιο. Τὰ περισσότερα ἀπὸ τὰ στοιχεῖα τοῦ πίνακα καταγράφονται ἀναλυτικὰ στὸ κείμενο ποὺ προηγεῖται. Γιὰ ὅσα δὲν δίδεται λεπτομερὴς καταγραφή, δηλώνεται μὲ ὑποσημείωση ἡ πηγή, ἡ ὁποία παρέχει τὴν σχετικὴ πληροφορία.

172. Ὁρειβάσιος, σ. 97.

173. Μανουὴλ Φιλῆς, στ. 99, Πουολόγος, στ. 205.

174. Μανουὴλ Φιλῆς, στ. 205.

175. Ὁ.π., στ. 164-173.

176. Γεωπονικά, σ. 519.

177. Ὁρειβάσιος, σ. 92.



νήσσα ἢ νήττα	δ. κρέας**, αὐγά**
	φ. λίπος, ἥπαρ
ὄρνις	δ. κρέας***, αὐγά***
	φ. κρέας, ἐντόσθια, λίπος, νεῦρα
ὄρτυξ	δ. κρέας**
	φ. χολή
	ἄ. χ. ζωοτροφή γιὰ χοίρους ¹⁷⁸
παών	δ. κρέας*, αὐγά**
	φ. ὀστά, λίπος, ζωμός
	κ.κ. φτερά
	ἄ. χ. φτερά (ριπίδια στοῦ ἱεροῦ ναῶν)
πέρδιξ	δ. κρέας***, αὐγά**
	φ. σπλάχνα, μυελός
περιστερά	δ. κρέας***
	φ. κρέας, ζωμός κρέατος
	ἄ.χ. κοπριά (λίπασμα ζιζανιοκτόνο, ἀλιεία) ¹⁷⁹
πορφυρίων	δ. κρέας*** ¹⁸⁰
στρουθός ἢ πυργίτης	δ. κρέας* ¹⁸¹
στρουθοκάμηλος	δ. κρέας*, σπλάχνα, αὐγά**
	ἄ. χ. αὐγά, φτερά
τρυγών	δ. κρέας***
φασιανός	δ. κρέας***, αὐγά***
φάσσα	δ. κρέας***
χῆνα	δ. κρέας*, ἥπαρ, φτερά, αὐγά**
	φ. λίπος, ἥπαρ, ὄρχεις, γλώσσα, αὐγά**
ὥτις	δ. κρέας***

178. Γεωπονικά, σ. 520.

179. Ὁ.π., σ. 526.

180. Ἰωάννης Χρυσόσομος, *Περὶ ἐλεημοσύνης*... PG 64, 437.

181. Ὁρειβάσιος, σ. 46.

Υπόμνημα Πίνακα 1

Α: Κατηγορίες χρήσεων και προϊόντων

- δ.: διατροφικό είδος
φ.: φαρμακευτική χρήση
κ.κ.: καλλωπισμός, καλλυντικά
ἄ.χ.: ἄλλες χρησιμότητες

Β: Ἀξιολόγηση τῆς διατροφικῆς ἀξίας τοῦ κρέατος καὶ τῶν αὐγῶν τῶν πτηνῶν, σύμφωνα μὲ τις βυζαντινὲς πηγές.

- * κακὴ ἕως μέτρια: μᾶλλον βλάπτει ἢ δὲν προσφέρει κανένα χρησιμὸ διατροφικὸ στοιχεῖο.
** ἀρκετὰ καλή: εἶναι ὠφέλιμο σὲ μικρὲς ποσότητες καὶ μὲ σωστὸ συνδυασμὸ ἄλλων τροφῶν.
*** ἄριστη: θρεπτικὸ καὶ ὠφέλιμο, θεραπευτικὲς ιδιότητες.

Πίνακας 2: Οί όνομασίες τών πτηνών στις Βυζαντινές πηγές*.

Κοινή όνομασία	Όρειβάσιος, Ίατρικαί Συναγωγαί	Μ. Βασίλειος Λόγος εις τήν Έξαήμερον	Φυσιολόγος	Θεοφύλακτος Σιμοκάτ(τ)ης, Έπιστολαί	Όνειροκρι- τικόν
Έπιστημονική όνομασία					
άγιοπούλι sturnus roseus		σελευκίς			
άετός aquila heliaca		άετός	άετός		άετός
άηδόνι luscinia megaphynchos		άηδών			άηδών
άλέκτωρ πορφυρίων κόκκορας tetrao tetrix	άλεκτρύων	άλεκτρύων			άλεκτρύων
άλκυών alcedo atthis / hispida		άλκυών			
γερανός grus cinerea		γέρανος			γέρανος
γεράχι falco palumbarius		ιέραξ			ιέραξ
γερακίνα buteo buteo					
γλάρος larus ridibundus					
γλαϋξ, κουκουβάγια strix noctua		γλαϋξ		γλαϋξ	
γρυπαετός μαυρόγυπας aegyptius monachus			γρύψ		

* Ό πίνακας καταρτίστηκε με βάση τις βασικές πηγές τής παρούσας μελέτης.

Γεωπονικά	Συμεών Σήθ Σύνταγμα περι τροφῶν δυνάμεων	Πουολόγος	Μανουήλ Φιλῆς Περί ζώων ιδιότητος	Ὀρνεοσόφιον	Τερόφιλος Φιλόσοφος Περί τροφῶν κύκλος
			σελευκίς		
ἀετὸς		ἀετὸς	ἀετὸς		
			ἀηδῶν		
ἀλεκτρυὼν ἀλέκτωρ			ἀλεκτρύων		ἀλεκτρύων ἀλεκτορόπουλο
		πασιδόνα			
γέρανος	γέρανος	γερανὸς	γέρανος		
ιέραξ		ιέραξ		ιέραξ	
				ζάγανος	
		γλάρος			
		κουκουβάγια	γλαῦξ		
			γρύπας		

Κοινή ὀνομασία	Ὅρειβάσιος, Ἱατρικαὶ Σύναγωγαὶ	Μ. Βασίλειος Λόγος εἰς τὴν Ἑξαήμερον	Φυσιολόγος	Θεοφύλακτος Σιμοκάτ(τ)ης, Ἐπιστολαὶ	Ὀνειροκρι- τικόν
Ἐπιστημονικὴ ὀνομασία					
γύπας, γυπαετὸς gypaetus barbatus		γὺψ	γὺψ		φάλκων
δρυοκολάπτης dendrocopos mentius			δενδροκόλωψ καὶ δενδροκόλα- φος		
δίκαιρον					
τσαλαπετεινὸς urupa erops			ἔποψ		
ἔρωδιός, νυχτοκόρακας ardea alba		νυκτικόραξ	ἔρωδιός καὶ νυκτικόραξ		
ἴβις ibis igneus - religiosa		ἴβις	ἴβις		
Ἰνδιάνος, γάλος gallus indianus					
καλιακοῦδα, καρακάξα garrulus gladarius, pica caudata				κολοῖδς	
καρδερίνα, ἀγκαθοκαλη- μάννα aegithalus pendulinus					
κιννάμωμον kinnamomon					
κιρκινέζι falco palumbarius					

Γεωπονικά	Συμεών Σήθ Σύνταγμα περὶ τροφῶν δυνάμεων	Πουολόγος	Μανουήλ Φιλῆς Περὶ ζώων ιδιότητος	Ὅρνεοσόφιον	Τερόφιλος Φιλόσοφος Περὶ τροφῶν κύκλος
γύψ			γύψ	φαλκώνιο	
			δίκαιρον καὶ δίκαιον		
ἐρωδιὸς		τσικνέας	ἐρωδιὸς		
ἴβις			ἴβις		
	ἰνδικὴ ὄρνις				
κολοιδῶς		κίσσα			
			ἀκανθίς ἢ ἀκαν- θίλις		
			κιννάμωμον		
			κίρκος		

Κοινή ονομασία	Όρειβάσιος, Ίατρικαί Συναγωγαί	Μ. Βασίλειος Λόγος εις τὴν Ἐξαήμερον	Φυσιολόγος	Θεοφύλακτος Σιμοκάτ(τ)ης, Ἐπιστολαί	Ὀνειροκρι- τικὸν
Ἐπιστημονικὴ ονομασία					
κόρακας corvus corax		κόραξ	κόραξ	κόραξ	κόραξ
κορυδαλλὸς mortacilla atricapilla / alauda cristata	μελαγκόρυ- φος σικαλὶς καὶ χλωρίς				
κότσιφας turdus merula	κόσσυφος		κόκκυξ		
κουρούνα corvus corone		κορώνη	κορώνη		κορώνη
κύκνος cycnus olor / musicus		κύκνος			
μελεαγρίδα φραγκόκοτα numidia meleagris	ἄτταγὴν				
μποῦφος bubo bubo bubo ignavus					
νυχτερίδα vespertilio Daubentonii		νυκτερίς			
ξεφτέρι accipiter nisus			ὀξύπτερον		
ὄρνιθα gallus domesticus	ὄρνις	ὄρνις	ὄρνις καὶ πετεινὸς	ὄρνις, ἄλε- κτορίς	ὄρνις
ὀρντύκι coturnix coturnix	ὀρνυξ				
παγώνι pavo cristatus	ταὼν		ταὼν καὶ παγώνιον		παὼν
πάπια anas	νήξ				

Γεωπονικά	Συμεών Σήθ Σύνταγμα περί τροφῶν δυνάμεων	Πουολόλογος	Μανουήλ Φιλῆς Περί ζώων ιδιότητος	Ὁρνεοσόφριον	Τερρόφιλος Φιλόσοφος Περί τροφῶν κύκλος
κόραξ		κόρακας	κόραξ		
			μελαγκόρυφος καὶ κορυδαλός		
			κόκκυξ		
κορώνη		κορώνη			
			κύκνος		
	ἀτταγὴν	καρκαρίνος καὶ καρχατὰς			
		μποῦφος			
		ποντίκιν			
				ἐξυπτέριον	
ὄρνις	ὄρνις	ὄρνίθιν			ὄρνις
ὄρτυξ	ὄρτυξ	ὄρτύκι			
ταῶν	ταῶν	παῶν καὶ πασιγὸς	ταῶν		
νήξ	νήξ	νήττα			νήσσα

Κοινή ὀνομασία	Ὅρειβάσιος, Ἱατρικαὶ Συναγωγαὶ	Μ. Βασίλειος Λόγος εἰς τὴν Ἑξαήμερον	Φυσιολόγος	Θεοφύλακτος Σιμοκάτ(τ)ης, Ἐπιστολαὶ	Ὀνειροκρι- τικόν
Ἐπιστημονικὴ ὀνομασία					
πελαργός, λελέκι <i>ciconia ciconia</i>		πελαργός	πελαργός		πελαργός
πελεκάνος <i>pelecanus crispus</i>			πελεκάνος		
πέρδικα <i>perdix graeca</i>	πέρδιξ	πέρδιξ	πέρδιξ	πέρδιξ	πέρδιξ
περιστέρι <i>columba livia</i>	περιστερὰ	περιστερὰ	περιστερὰ		περιστερὰ
πετρίτης <i>falco peregrinus</i>					
πυρίγων φοίνιξ		φοίνιξ	φοίνιξ		φοίνικας
σαλαμάνδρα			σαλαμάνδρα		
σπουργίτης <i>struthio</i>	στρουθίον καὶ πυργίτης				
στρουθοκάμηλος <i>mega struthio</i>	στρουθο- κάμηλος		στρουθο- κάμηλος		
συγκούρι, σαῖνι <i>accipiter brevipes</i>					
τζίτζικας <i>cicada</i>		τέττιγξ		τέττιγξ	
τζουράκι, διπλοσάινο <i>accipiter gentilis</i>					
τρυγόνι <i>columba turtur</i>	τρυγών	τρυγών	τρυγών	τρυγών	τρυγών
τσίφτης <i>milvus regalis</i>					λοῦπος

Γεωπονικά	Συμμεών Σηθ Σύνταγμα περὶ τροφῶν δυνάμεων	Πουολόγος	Μανουήλ Φιλῆς Περὶ ζώων ιδιότητος	Ὁρνεοσόφειον	Τερόφιλος Φιλόσοφος Περὶ τροφῶν κύκλος
πελαργός		πελαργός	πελαργός		
		καπουκάνος	πελεκάνος		
πέρδιξ	πέρδιξ	πέρδικα	πέρδιξ		πέρδιξ
περιστερά	περιστερά περιστερό- πουλο	περιστέριν	περιστερά		περιστε- ρόπουλο
				πετρίτης	
			πυρίγων		
			σαλαμάνδρα		
	στρουθο- κάμηλος		μεγάλη στροῦθος		
				συγκούριο	
τέττιγξ			τέττιγξ		
				τζουράκιο	
		τρυγών	τρυγών		τρυγών
		λούπης			

Κοινή ὀνομασία	Ὅρειβάσιος, Ίατρικαὶ Σύναγωγαὶ	Μ. Βασίλειος Λόγος εἰς τὴν Ἑξαήμερον	Φυσιολόγος	Θεοφύλακτος Σιμοκάτ(τ)ης, Ἐπιστολαὶ	Ὀνειροκρι- τικὸν
Ἐπιστημονικὴ ὀνομασία					
τσίχλα turbus viscivorus	κίχλα				
φασιανὸς phasianus colchicus		φασιανὸς			φασιανὸς
φάσσα columba palumbus	φάσσα καὶ φάττα				
φοινικόπτερο φλαμίγγο phonicopterus roseus					
χαραδριὸς charadrius oedicnemus			χαράδριο καὶ χαραδριὸς		
χελιδόνι hinundo			χελιδών		χελιδών
χήνα anser anser	χήνα	χήν			χήνα
ψαροπούλι χηνοπρίστης mergus merganser	αἰθυία				
ψαρόνι sturnus bulgaris					ψάρος
ὠτίδα ἀγριόγαλος otis tarda					

Γεωπονικά	Συμεών Σήθ Σύνταγμα περί τροφῶν δυνάμεων	Πουολόγος	Μανουήλ Φιλῆς Περί ζώων ιδιότητος	Ὁρνεοσόφιον	Τερόφιλος Φιλόσοφος Περί τροφῶν κύκλος
κίχλα		κίχλα			
φασιανός	φασιανός	ἀφασιανός			
φάττα			φάτις		φάσσα
		παραγιαλί- της			
			χαραδριός		
			χελιδών		
χήνα	χήνα	χήνα	χήνα		χήνα
		αἴφια καὶ ὄφια			
	ὠτίς	ὠτίδα			