ΑΘΗΡΙ
EST. 2024
ATHēRee
MEZZE · APERIVINO

Περὶ ὀψοποσίας καὶ τῆς ἐν στοαῖς διατριβῆς

Καθ’ ἕκαστον δεῖλον, οἱ πολῖται ἀφίκετο εἰς τὰς
στοὰς τῆς πόλεως, οὐχ ἵνα μόνον ἀναπαύσωνται
τὰ σώματα, ἀλλ’ ἵνα καὶ τὰς ψυχὰς εὐφράνωσι
δι’ ὀψοποσίας καὶ λόγου.
Παρετίθεντο γὰρ μικρὰ καὶ ποικίλα ὄψα ἐλαῖαι,
τυροί, ὀψάρια θαλασσινά, τραγήματα γλυκέα καὶ
οἶνος ἀραιωθεὶς ὕδατι, καθ’ ἡδονὴν τοῦ συμποσιοῦ.

Ἐν ταῖς στοαῖς ταύταις οἱ φίλοι καὶ συμπολῖται ἐλάλουν
περὶ τῶν πραγμάτων τῆς πόλεως, περὶ φιλοσοφίας,
περὶ τοῦ βίου τοῦ ἀνθρωπίνου, ἐν ἁπλότητι καὶ εὐθυμίᾳ.
Οὐκ ἦν δεῖπνον βαρύ, ἀλλ’ εὐωχία ἐλευθερία τε
καὶ μέτρου πλήρης ὥσπερ προκαθάρσεως.

πρὸ τῆς νυκτὸς.
Ταῦτα οἱ νεώτεροι νῦν “tapas” καλοῦσιν·
ἡμεῖς δ’ ἂν εἴποιμεν: ὀψοποσία μετὰ
διαλεγμοῦ τέχνη ἀρχαία τοῦ συνεῖναι.

Περί της ὀψοποσίας και της συνάθροισης στις στοές

Κάθε απόγευμα, οι πολίτες έρχονταν στις στοές
της πόλης, όχι μόνο για να ξεκουράσουν τα
σώματά τους, αλλά και για να ευφράνουν
τις ψυχές τους με μεζέδες και συζήτηση.
Προσφέρονταν μικρά και ποικίλα εδέσματα
ελιές, τυριά, ψαρικά,
γλυκίσματα και κρασί αραιωμένο με νερό,
για την απόλαυση του συμποσίου.

Εκεί οι φίλοι και συμπολίτες μιλούσαν
για τα ζητήματα της πόλης, για φιλοσοφία,
για την ανθρώπινη ζωή, μέσα σε απλότητα
και ευθυμία. Δεν ήταν βαρύ δείπνο, αλλά
μια ευωχίαγεμάτη ελευθερία και μέτρο
σαν προκάθαρση πριν τη νύχτα.

Αυτό που οι νεότεροι σήμερα ονομάζουν “tapas”,
εμείς θα το λέγαμε: ὀψοποσία μετὰ διαλεγμοῦ
μια παλαιά τέχνη του να είσαι μαζί.

Ἐπὶ τὸ δεῖλον, οἱ πολῖται συνῆλθον
εἰς τὴν στοὰν πρὸς ὀψοποσίαν καὶ διαλεγμόν.

Το απόγευμα, οι πολίτες συγκεντρώθηκαν στην στοά
για μεζέδες και κουβέντα.

Γλωσσάριον

Μαζώματα (Μάζα)

Τι είναι: *Πίτα ή “ψωμί” από αλεύρι σιταριού ή κρίθινο, συχνά με προσθήκη τυριού, μελιού ή ελαιόλαδου.*
Πηγή: Γαληνός, Αθήναιος.

(Παράγραφος αναφοράς: Αθήναιος, Δειπνοσοφισταί, βιβλίο VII, 330d).

Οψονομία (Ψάρια & Θαλασσινά)

Τι είναι: *Ψάρια όπως τόνος, κέφαλος, λαβράκι, σαρδέλες.*
Θαλασσινά όπως χταπόδι,καλαμάρι, μύδια, αχινοί.
Ψητά, βραστά ή παστά (π.χ. τάριχος, δηλαδή παστό ψάρι).
Πηγή: Αθήναιος, Αριστοφάνης. (Παράγραφος αναφοράς: Αθήναιος, Δειπνοσοφισταί, βιβλίο III, 118c).

Τραγημάτα

Τι είναι: *Γλυκίσματα με βάση ξηρούς καρπούς, μέλι και σουσάμι. Μοιάζουν με σημερινό παστέλι.*

Πηγή: Αθήναιος, Ησίοδος. (Παράγραφος αναφοράς: Ησίοδος, Έργα και Ημέραι, στίχος 631-632).

Μυττωτόν

Τι είναι: *Φαγητό με ψιλοκομμένο κρέας, τυρί, σκόρδο και αρωματικά βότανα. Είδος“σαλάτας” ή γέμισης.*

Πηγή: Αθήναιος, συνταγή από τον Αρχέστρατο (αρχαίος γαστρονόμος). (Παράγραφος αναφοράς: Αθήναιος, Δειπνοσοφισταί, βιβλίο I, 25a).

Έτνος (Χυλός ή Σούπα)

Τι είναι: *Παρασκευαζόταν με καρπούς (φακές, ρεβίθια), λαχανικά και δημητριακά. Είδος καθημερινής τροφής για τον απλό λαό.*

Πηγή: Αθήναιος, Ηρόδοτος. (Παράγραφος αναφοράς: Ηρόδοτος, Ιστορίαι, βιβλίο IV,60).

Ορνίθες και Θηράματα

Τι είναι: *Κυνήγι: λαγοί, ελάφια, φασιανοί, πέρδικες.*
Ψητά ή στιφάδο.

Πηγή: Αριστοφάνης, Αθήναιος. (Παράγραφος αναφοράς: Αριστοφάνης, Αχαρνείς, στίχος 290-291).

Σύκα και Ελιές

Τι είναι: *Πολύ συχνά στο τραπέζι, είτε σκέτα είτε με ψωμί ή κρασί. Σύκα νωπά ή αποξηραμένα.*

Πηγή: Θεόφραστος, Πλάτων. (Παράγραφος αναφοράς: Πλάτων, Συμπόσιον, 219a-220d).

Εγκρίδες

Τι είναι: *Είδος τηγανίτας με αλεύρι, μέλι και πασπαλισμένο σουσάμι. Θεωρείται αρχέγονο «γλυκό» ή street food.*

Πηγή: Αθήναιος, Αριστοφάνης. (Παράγραφος αναφοράς: Αριστοφάνης, Εκκλησιαζούσαι, στίχος 442-444).

Ακρατισμός

Τι είναι: *Πρωινό φαγητό: κομμάτι ψωμί βουτηγμένο σε κρασί (άκρατος οίνος).*

Πηγή: Πλάτων. (Παράγραφος αναφοράς: Πλάτων, Νόμοι, βιβλίο VII, 794a).

Κυκεών

Τι είναι: *Ποτό από κριθάλευρο, νερό και κρασί, μερικές φορές με μέλι. Καταναλωνόταν και σε θρησκευτικές τελετές (π.χ. Ελευσίνια Μυστήρια).*

Πηγή: Όμηρος, Αριστοφάνης. (Παράγραφος αναφοράς: Όμηρος, Ιλιάδα, βιβλίο 11, 218-219).

Θρίον (ντολμαδάς με φύλλα συκιάς)

Τι είναι: *Αναφέρεται αρχικά σε φύλλο σύκου, αλλά περιγράφεται επίσης ως ένα πιάτο όπου το φύλλο αυτό γέμιζε με μίγμα αυγών, γάλακτος, λίπους, αλεύρου, μελιού και τυριού, παρόμοιο με μια ομελέτα ή σφολιάτα.*

Πηγή: Εμφανίζεται στην κωμωδία «Αχαρνείς» του Αριστοφάνη, περίπου 425 π.Χ υπάρχει σατιρική αναφορά: ο Δικαιόπολις λέει πως θα ήθελε «θρίον» γεμισμένο φύλλο σύκου μαζί με άλλες λιχουδιές.

Ταρίχη (τάριχος / τάριχοι)

Τι είναι: *Ήταν ο γενικός όρος για παστό ή διατηρημένο ψάρι στην αρχαία Ελλάδα. Υπήρχαν διάφοροι τύποι:*
Τάριχος σαρδῆς *(παστή σαρδέλα)*
Τάριχος σκουμβρῖνος *(παστός σκουμπρί)*
Τάριχος κολίαρος *(παστός κολιός)*
Τάριχος ὀρχύνου *(παστός τόνος)*
Τάριχος θύννου *(παλαιότερη μορφή του τόνου)*
Οι τάριχοι ήταν είτε αλμυρισμένοι και αποξηραμένοι, είτε διατηρημένοι σε λάδι ή ξύδι, και τρώγονταν ωμοί, μαγειρεμένοι ή μαριναρισμέν

Πηγή: Ηρόδοτος 2.77: «Τῶν δὲ ἰχθύων τοὺς μὲν ἐς ἁλοῦς ταριχεύουσι…»
Δηλαδή: “Από τα ψάρια, άλλα τα παστώνουν σε άλμη…”

ATHēRee
MEZZE · APERIVINO