

Σουβλάκι με μπίρα στο αρχαίο τραπέζι

Κρέατα, δημητριακά, όσπρια αλλά και... σαλιγκάρια έτρωγαν στο **Ακρωτήρι** κατά το πρώτο μισό της 3ης χιλιετίας π.Χ.

Σουβλάκι με μπίρα. Σκέφτεστε τίποτα καλύτερο; Στην αρχαία Θήρα έτρωγαν σουβλάκι (καλαμάκι), όπως δείχνουν τα αρχαιολογικά ευρήματα. Μπίρα έπιναν;

Δεν αποκλείεται, λέει ο Χρήστος Ντούμας, ομότιμος καθηγητής του Πανεπιστημίου Αθηνών και επικεφαλής των ανασκαφών στο Ακρωτήρι της Θήρας. Οι επαφές των κατοίκων της πόλης με τους αρχαίους Αιγυπτίους, κατά την τρίτη και δεύτερη χιλιετία π.Χ. και διάφορα ευρήματα, τον έχουν οδηγήσει στη σκέψη ότι οι Θηραίοι «μπορεί να είχαν εισαγάγει από την Αίγυπτο και την τεχνική να παρασκευάζουν μπίρα από κριθάρι, αφού αυτό αποτελούσε ένα από τα βασικά αγροτικά προϊόντα της τοπικής παραγωγής». Έπιναν, πάντως, οίνο.

Ο κ. Ντούμας παρουσίασε συμπεράσματα από τις πολύχρονες έρευνές του χθες βράδυ στο Μέγαρο Μουσικής Αθηνών, σε μια διάλεξη με τίτλο «Από την Ανάγκη στην Απόλαυση. Οι διατροφικές συνήθειες στο Ακρωτήρι της Εποχής του Χαλκού»

Τι άλλο έτρωγαν και έπιναν στο Ακρωτήρι κατά το πρώτο μισό της 3ης χιλιετίας π.Χ.; Δημητριακά, όσπρια, κρέατα ζώων, ψάρια, θαλασσινά. Λίγο αργότερα, δύο «εξωπικά» αγαθά εντάσσονται στο θηραϊκό διαπολιόγιο: τα προϊόντα της αμπέλου και της ροδιάς. Και πάλι από τα ευρήματα, «μπορούμε να υποστηρίξουμε ότι ο οίνος άρχισε να ευφραίνει «καρδιαν Θηραίων»

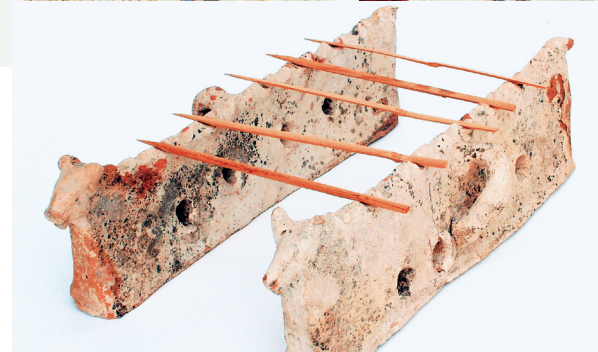
τουλάχιστον από τις αρχές της 2ης χιλιετίας π.Χ.» Κριθάρι και σπανιότερα σάρι, λαθούρι, μπιζέλια, φάβα και φακές βρίσκουμε ζωγραφισμένα στα αγγεία. Σύκα «στα κατακάθια των υπονόμων της πόλης» σύμφωνα με τον ομιλητή.

Η ελιά, που φύεται στο νησί τουλάχιστον εδώ και 50.000 χρόνια, καλλιεργούνταν, αλλά δεν φυλασσόταν ως διατροφικό είδος. Εβγαζαν ελαιόλαδο. Συγκεκριμένοι αμφορείς δείχνουν εξαγωγές στο Αιγαίο και την Κρήτη. Φαίνεται ότι από την τελευταία εισήγαγαν σαλιγκάρια τα οποία βρίσκουμε προσεκτικά φυλαγμένα σε πιθάρια, αφού αποτελούσαν λιχουδιές, ντελικατέσεν όπως θα λέγαμε σήμερα. Βότανα (ζαφορά, χαμομήλι, ρίγανη, θυμάρι φασκόμηλο κ.α.) χρησιμοποιούνταν ως καρυκεύματα, όπως και για ζωμούς ή ροφήματα. Δεν μπορούμε να αποκλείσουμε και την κατανάλωση φρέσκων χυμών, όπως, π.χ. ροδιού, που χρησιμοποιείται συχνά στην εικονογραφία.

ΑΓΓΕΛΙΚΗ ΚΩΤΤΗ



Σαλιγκάρια, ψάρια και... σουβλάκι στο "μενού" των ανασκαφών στο Ακρωτήρι Θήρας



ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

Πώς έψηναν τα σουβλάκια; Με κρατευτές οι οποίοι συνήθως βρίσκονται σε ζευγάρια. «Σε κάθε ζευγάρι οι υποδοχές των οβελών βρίσκονται σε απόλυτη αντιστοιχία μεταξύ τους, ενώ η σειρά μικρών ανοιγμάτων στη βάση των κρατευτών ενός ζευγαριού αποτελεί εξαιρετικό μηχανισμό ανεφοδιασμού των κάρβουνων με οξυγόνο, ώστε να διατηρούνται αναμμένα κατά τη διάρκεια της χρήσης τους».