

# HET BYZANTIJNSE RIJK

## Een brug naar de klassieken, poort naar het oosten

In dit artikel wordt in vogelvlucht de culturele ontwikkeling van het Byzantijnse Rijk doorgenomen alsmede de culturele betekenis voor de landen die ooit deel uitmaakten van dat rijk. Daarna zal worden ingegaan op de culinaire ontwikkeling die dezelfde weg ging. Dit verhaal is doorspekt met hedendaagse recepten die allen bekend waren in de Byzantijnse keuken en daar buiten, of daar hun oorsprong hebben. Zo wordt aangetoond dat vandaag de dag de invloed van de Byzantijnse keuken nog immer doorwerkt, vooral in Griekenland en Turkije.



De vier Byzantijnse paarden. Door de Venetianen buitgemaakt toen zij Constantinopel innamen (1204). Zij namen deze en vele andere kunstschaten mee naar Venetië. Dit zijn de authentieke paarden. Replica's torenen boven de poort van de St. Marco, een van de mooiste voorbeelden van de Byzantijnse architectuur.'

*'Sinds het ontstaan van de wereld zijn er geen groter schatten aanschouwd of verworven, zo nobel en zo rijk, niet in de tijd van Alexander de Grote, noch in de tijd van Charlemagne, noch voordien, noch daarna, evenmin denk ik dat in de veertig rijkste steden ter wereld zoveel rijkdom te vinden is als in Constantinopel. Want de Grieken zeggen dat tweederde van de rijkdom van de wereld in Constantinopel te vinden is en dat eenderde deel over de rest van de wereld is uitgespreid.'*

Talrijk zijn de verhalen over de onmetelijke rijkdom en de onvergelykbare schittering van het legendarische Constantinopel in de hoogtijdagen. Mythen en legenden zijn verteld over wat het Nieuwe Romeinse Rijk werd genoemd. Het Byzantijnse rijk ontstond toen keizer Theodosius het Romeinse rijk in een westelijk- en een oostelijk deel opsplijste (395 n. Chr.). Maar in de tijd dat bovenstaand citaat werd opgetekend was het al grotendeels met de macht van Constantinopel gedaan. De woorden uit het citaat waren van Roberto de Clari, een Fransman die deelnam aan de inname en plundering van de stad door de kruisvaarders in

1204. De stad was in Latijnse handen. Hierna verzwakte het rijk aanzienlijk en verschrompelde in de loop der eeuwen ineen tot het enkel Zuid-Thracië als achterland had. (Thracië ligt ten noorden van de Egeïsche Zee. Het omvat Europees Turkije (Trakya), Noordoost-Griekenland en Zuid-Bulgarije). Tenslotte bezweek de stad in 1453 onder de Turkse stormloop. Heden ten dage worden de Byzantijnse tijden door velen geassocieerd met de donkere middeleeuwen in het oosten, starre religieuze en formeel ogende schilderkunst, iconen beschilderd met heiligen die de beschouwer streng aanstaren en kruistochten. Eeuwen zwanger van onheil, een schaduw over de geschiedenis na de verlichte klassieke tijd, zich voortslepend tot de renaissance.



Hagia Sophia (532-537), Istanbul, voorheen Constantinopel. Tot de bouw werd opdracht gegeven door Justinianus (527-565)

Hoe heeft de Byzantijnse cultuur zich ontwikkeld en welke rol heeft het rijk gespeeld op cultureel gebied? Het antwoord op deze vraag is meerledig. Enerzijds werden tradities voortgezet uit de antieke Grieks-Romeinse wereld. Met recht kunnen de Byzantijnen de schatbewaarders van de klassieke cultuur genoemd worden. Mede doordat toen geleerden Griekse literatuur uit de oudheid veelvuldig kopieerden is deze tot in deze tijd bewaard gebleven. Ook waren maatschappelijke systemen als het rechtssysteem nog geënt op het Romeins recht. In tegenstelling tot de klassieke tijden stond het christelijk geloof centraal. De Byzantijnse orthodoxe kerk die een enorme invloed had op alle facetten van de samenleving was nauw verweven met de staat. Gaandeweg kreeg Byzantium een geheel eigen karakter en verwijderde zich ook meer en meer van het West-Romeinse rijk. De voertaal van beide rijken was al verschillend: latijn voor het West-Romeinse en Grieks voor het Byzantijnse. Binnen het Byzantijnse rijk vond een kruisbestuiving plaats tussen de cultuur van oost en west die een vruchtbare uitwerking had op de culturele ontwikkeling. De eigen identiteit van het 'Nieuwe Romeinse Rijk' werd weerspiegeld door allerlei kunstuitingen die door het keizerlijk hof werden gestimuleerd. Dat hof moet zijn gelijke niet hebben gehad in pracht en praal, op het bombastische af. Het keizerschap en al wat het omringde werd dan ook als een wereldse afspiegeling gezien van het hemels imperium. De kunsten floreerden. Bekend zijn de prachtige Byzantijnse mozaïeken zoals die in de San Vitae en de San Appolinaire te Ravenna en de St. Demetrius te Thessaloniki.

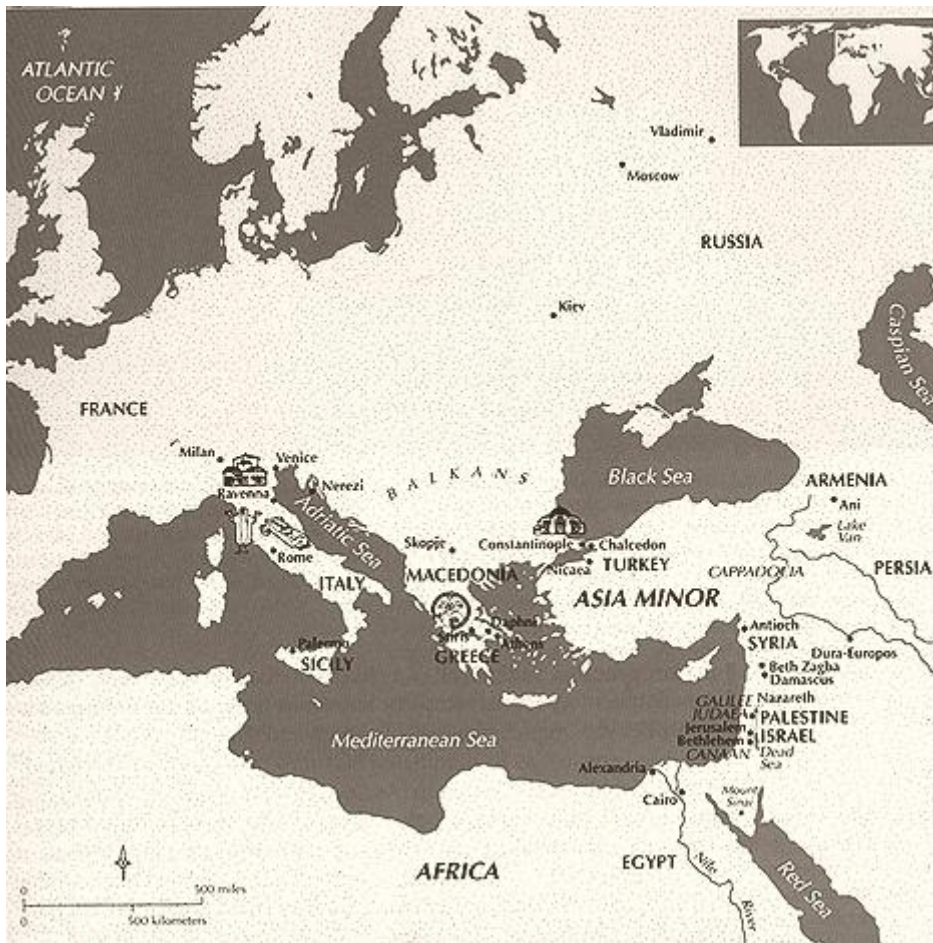
Dat samengaan van culturen is onder andere nu nog te aanschouwen in de Byzantijnse bouwkunst. De koepelkerk zoals de Haya Sophia te Istanbul (6e eeuw) is een combinatie van

het vroegchristelijke basilicatype en het uit het oosten stammende centrale koepelplan. Ook in de derde eeuw na Chr. Ontstond de kruiskoepelkerk waarvan een schitterend voorbeeld te zien is in Venetië: de San Marco (11e eeuw).



Gentile Bellini, Processie van de relik van het ware kruis op het San Marco plein (detail), 1496

Hoe wijdverbreid de culturele invloed was wordt pas goed duidelijk als je de kaart bekijkt met gebieden die eens tot het Byzantijnse rijk hebben behoord. Er is blijvende invloed uitgegaan op landen als Albanië, Armenië, Wit-Rusland, Bulgarije, Cyprus, Egypte, Georgië, Griekenland, Roemenië, de Russische Federatie, Servië, Syrië, Oekraïne en Turkije.



Nu wij in vogelvlucht de algemene culturele ontwikkeling en invloed van het Byzantijnse rijk hebben beschouwd focussen we op het culinaire facet. De keuken heeft zich op eenzelfde manier ontwikkeld als zojuist beschreven: eerst als een voortzetting van de klassieke Grieks-Romeinse keuken maar gaandeweg ontwikkelde zich een veelzijdige culinaire cultuur beïnvloed door de vele landen die tot het rijk behoord hebben. Via deze landen werden allerlei groenten, vruchten en specerijen geïntroduceerd die onbekend waren in de klassieke keuken zoals bijvoorbeeld aubergine, sinaasappel, kaviaar, nootmuskaat, saffraan. In tegenstelling tot de klassieke tijd werd knoflook regelmatig als ingrediënt gebruikt. Zeer bekend en geliefd bij Byzantijnen en reizigers daarbuiten waren de markten van Constantinopel en Tessaloniki waar naast vee ook de vele exotische specerijen verhandeld werden. Keizerin Theodora, echtgenote van Justinus (527-565) liet koks vanuit Perzië, Syrië en Griekenland naar het hof in Constantinopel komen.



Keizerin Theodora en haar gevolg (mozaïek - San Vitale (Ravenna) - 547)

### *Dolmades*

*Dit is een voorbeeld van een gerecht dat een klassieke oorsprong heeft en werd vervolmaakt in de Byzantijnse tijd. In de klassieke periode kwamen gerechten met gevulde gepekeld vijgenbladeren voor. In de Byzantijnse keuken werden deze door druivenbladeren vervangen.*

*4 personen*

*250 gram mager lamsgehakt*

*75 gram rijst*

*2 teentjes knoflook*

*1 druivenblad 1 ui 1 muntblad*

*1 citroen*

*1 ei*

*Aardappelmeel*

*1 bouillonblokje*

*peper en zout naar smaak*

*Druivenbladeren onder heet stromend water afspoelen. In vergiet laten uitlekken. Ui pellen en boven kom fijnraspen. Knoflook pellen en erboven uitpersen. Toevoegen: gehakt, ongekookte rijst, mint en peper. Goed door elkaar mengen. In midden van elke druivenblad (met gladde kant naar beneden) ongeveer 1/2 eetlepel gehaktmengsel scheppen. Als pakketjes dicht vouwen. In steelpan schoteltje leggen. Hierin strak naast elkaar gevulde druivenbladeren (dolmades) leggen. Ander schoteltje omgekeerd erop leggen. Kopje gevuld met water erop zetten. Ruim water in steelpan schenken. Met deksel op pan in ongeveer 2 uur (vanwege bladeren) op heel zacht vuur gaar laten worden. Dolmades in vocht laten afkoelen. Citroen uitpersen (3 eetlepels sap). Dolmades in vocht in ongeveer 5 minuten zachtjes verwarmen (of uit vocht nemen en koud op schaal leggen). Ei splitsen. (Eiwit wordt niet gebruikt) In andere steelpan 1.5 deciliter water en bouillontablet aan de kook brengen. In kopje aardappelmeel met 1 el koud water tot glad papje roeren. Al roerende aan bouillon toevoegen tot licht gebonden saus. Saus ongeveer 2 minuten laten afkoelen. Erdoor kloppen citroensap, zout, peper en dooier. Warme (of koude) dolmades op schaal scheppen. Sausje erover schenken.*

Evenals in de klassieke tijd waren op smaak gebrachte en gekruide dranken populair. Maar nu waren wat kruiden betreft de mogelijkheden oneindig veel groter. Voorlopers van absint, pastis, mastiek en vermut werden gedronken. In de tiende eeuw maakte een ambassadeur, Liutprand van Cremona, zich nog geringschattend uit over de retsina: "Ondrinkbaar!" maar was evengoed diep onder de indruk van de veelzijdigheid van de gerechten die genoten werden aan de keizerlijke dis.

Het grote palet aan kruiden dat werd gebruikt werd ten eerste beïnvloed door het kerkelijk kalenderjaar waarin een groot aantal vastendagen was opgenomen waar geen vlees of vis genuttigd mocht worden. Op deze dagen werden met behulp van kruiden en specerijen getracht zo gevarieerd mogelijk te koken. Op die dagen werden er ook gekruide non-alcoholische dranken geconsumeerd. Ten tweede speelden kruiden en specerijen een grote rol in het menu dat de diëtisten, die een grote invloed hadden op het eetgedrag van de elite, opstelden. Een belangrijk uitgangspunt van de diëtisten was de vier elementen lucht, water, vuur en aarde die weer gelinkt waren aan de vier seizoenen. Dit idee stamt al uit de tijd van de Grieken maar was nu wijder verbreid. Doel was een juiste balans te vinden in de samenstelling van het voedsel aan de hand van het seizoen, deel van de dag, maar ook van de persoonlijke aard van de mens en lichaamsgesteldheid.

### *Erwtenpudding*

#### *Recept voor de vastendagen*

*4 personen  
250 gram spliterwten  
2 dl water  
2 el ongezouten boter  
225 gram diepvrieserwten, ontdooid  
1/4 tl limoensap  
1 losgeklopt ei  
zout en peper naar smaak  
boter  
verse munt, thijm, marjoraan, fijngehakt  
1/2 tl geraspte nootmuskaat*

*Was de erwten en laat ze een nacht weken in een pan met het water. Maal het de volgende dag fijn en voeg een eetlepel gesmolten boter, het losgeklopt ei en de limoensap toe. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Meng daarna de ontdooide diepvrieserwten erdoor. Vet een soufflévorm of ovenschaal in met de overgebleven boter en vul de vorm met de erwtenpasta. Zet dit een paar uur in de koelkast. Verwarm de oven op 175 graden. Bak de pudding in de oven tot deze vast van vorm is. Smelt ondertussen een el boter en voeg daar de fijngehakte kruiden aan toe. Serveer de pudding met de gekruide botersaus.*

In tijden dat de kerkelijke kalender het toeliet werd er, door de rijken althans, met graagte vlees gegeten. Enkele vleesgerechten die in de Byzantijnse tijd populair waren zijn: geroosterd varkensvlees in honingwijnsaus, wilde eend in een saus van wijn, gáros, mosterd en komijnzout en geroosterd lamsvlees met rozemarijn.

Die gáros of Garum is een verhaal apart. Het is de klassieke gefermenteerde vissaus die in de

klassieke oudheid al furore had gemaakt maar waarvan men zegt dat het deze afschuwelijk stinkt. Goed afgesloten bewaren was derhalve het devies. Wat hield deze vissaus nu in? In de geschriften waar beschrijvingen van deze saus worden gegeven worden verschillende manieren van bereiding gegeven maar de basis is dat het gemaakt is van verse vis (lieftst Makreel) bewaard in zout. Na enige tijd zal het zout het vocht uit de vis opnemen, het fermentatieproces begint en de vaste onderdelen worden in vloeibare stoffen omgezet. Dit is geen bacteriologisch proces dat tot afbraak leidt maar een enzymologisch proces waarna bij genoeg toegevoegd zout de saus die het resultaat is van het fermentatieproces steriel zal zijn. Een saus die heden ten dage erg schijnt te lijken op deze klassieke vissaus is de Thaise Nam Pla, de Japanse Shottsuru en de Vietnamese Nuoc nam, allen gefermenteerde vissausen. De saus heeft een helderbruine kleur.

#### *Wilde eendenborst in wijnsaus*

*4 personen*

*4 wilde eendenborsten*

*2 teentjes knoflook*

*2 dl gekruide wijn (je kunt ook zelf een rode wijn laten trekken in sinaasappelschil, kaneel, kardemom, kruidnagel, komijn en anijs)*

*4 el Nam pla (Thaise gefermenteerde vissaus) of andere gefermenteerde vissaus*

*2 tl zeezout*

*2 tl citroensap*

*2 tl mosterd*

*1 klein bosje fijngehakte selderij*

*1 grote ui, gesneden*

*peper en zout naar smaak*

*1 laurierblad*

*1 tl thijm*

*1 tl rozemarijn*

*Verwarm de oven voor op 200 graden. Leg de eendenborsten in een kasserol. Voeg de knoflook, de wijn, de sherry, citroensap en specerijen toe en laat twintig minuten bakken. Verlaag daarna de temperatuur met vijftig graden en laat nog zo'n klein uurtje sudderen. Dit gerecht wint nog aan smaak als je het langzaam laat afkoelen in de saus en het de volgende dag voor het serveren weer opwarmt. Geroosterde varkenslende met honingwijnsaus 1 dl honing 1 dl verse sinaasappelsap 2 dl Marsala Wijn (Siciliaanse zoete wijn) 1 tl. gemalen komijn 1 tl. gemalen selderij zout 1 kg varkenslende aan een stuk 1 grote ui in grote stukken gesneden 4 teentjes knoflook zout en peper naar smaak 1 eetlepel boter Verwarm de honing met de wijn en de komijn en het zout in een middelgrote sauspan. Verwarm de oven voor op 200 graden. Vet een braadslee in met olie of bedek deze met folie, spreidt de ui uit over de bodem en leg daar de lende bovenop. Wrijf het vlees in met de knoflook en olie. Bestrooi met zout en peper naar smaak. Zet het in de oven voor 30 minuten. Na dertig minuten de lende bedruipen met de honingwijnsaus, dit elke tien minuten herhalen gedurende veertig minuten.*

Aan zoetigheid was geen gebrek. Gesuikerde vruchten waren populair. Ook werd er pudding gegeten: rijstpudding met honing en groûta, een pudding van tarwe met honing en carobzaden. Alom geliefd waren mengsels van honing met tarwe, gehakte noten of met sesam. Koph was een gerecht dat een voorloper is van de Baklava. Tevens waren er

marmelades en verscheidene confituren en jams. De verdeling van brood (bv Klibanites, een pita-achtig brood) en graan werden van hogerhand streng gecontroleerd, vooral in Constantinopel. De oorzaak hiervan was dat bij tijden en wijlen er schaarste optrad. Maar al zo was het commerciële leven streng gereguleerd van hogerhand. Brood werd voorzien van een bepaald merkteken gemaakt met broodstempels. In de Byzantijnse liturgie hadden deze een symbolische betekenis. Maar hiermee kon men ook aflezen waar het brood vandaan kwam en tevens was het een instrument om de distributie te kunnen regelen. Bovendien werd het gebruikt als instrument voor het heffen van belastingen.

De dis van het gewone volk was natuurlijk minder rijk en gevarieerd dan die van de elite van Constantinopel maar desalniettemin werd ook hun maal verrijkt door het grote aanbod aan specerijen- en kruiden. Een bekend gerecht was stoofpot met varkensvlees en kool.

Over het dagelijks soldatenvoedsel van de Byzantijnen is ook het een en ander bekend. Dat bestond vooral uit granen in de vorm van koeken (Paximadia, trakhanes), pap (o.a. Piston, een gierstenpap) of brood. Paximadia was een biscuit dat is genoemd naar de Hellenistische kok Paximus. Ze werden door sober levende priesters gegeten en maakten deel uit van het rantsoen van het leger. Traditioneel werden ze gegeten tijdens de vastentijd of de wekelijkse vastendagen: woensdag en vrijdag maar normaliter at men ze gewoon wanneer men er zin in had. Ze werden dan gedoopt in een of andere vloeistof. Oorspronkelijk werden ze gebakken van gerstmeel maar vandaag de dag zijn er in Griekenland allerhande varianten op dit biscuit te verkrijgen in velerlei smaken als anijs, vanille, kaneel of chocolade en worden ze van tarwemeel gebakken.

### *Paximadia*

*3 geklopte eieren*

*225 gram suiker*

*0.3 l olie*

*2 cl, een dopje whisky*

*1 tl vanille*

*600 a 650 gram bloem*

*1 tl bakpoeder*

*200 gram pecannoten of walnoten*

*Klop het ei met de suiker los en voeg langzaam in een klein straaltje de olie toe. Dan de whisky, vanille, bloem in kleine hoeveelheden en het bakpoeder. Tenslotte desgewenst de noten. Klop langzaam tot een zacht deeg dat de consistentie heeft van cakedeeg. Leg het deeg in een schaal, dek het af en zet voor een nacht in de koelkast. De volgende dag wordt het gedurende twintig minuten gebakken in de oven op 100 graden. Haal het uit de oven en snij het deeg diagonaal in plakken van ruim een centimeter. Leg deze plakken op een beboterde ovenplaat en bak ze voor de tweede maal op een zeer lage temperatuur (70-100 graden) tot ze goudbruin zijn. Voor zo'n dertig koekjes.*

Met dit verhaal heb ik hopelijk weten aan te tonen hoe invloedrijk de Byzantijnse cultuur en daarmee ook de Byzantijnse keuken was. Voor sommigen is daarmee misschien een sluiertje opgelicht van een in duister gehulde tijd. Men hoeft enkel te bedenken hoe enorm het rijk ooit was en hoe lang het heeft bestaan, zo'n elfhonderd jaar, om te beseffen hoe invloedrijk de Byzantijnse cultuur en daarmee ook de Byzantijnse keuken is geweest. Maar ook vandaag de



dag nog, zeker voor de Griekse keuken en die van klein Azië. Als u in Griekenland of Turkije bent en u eet dolmades of drinkt retsina bedenkt u dat u Byzantijns aan het smullen bent. Als u in Venetië bent, besef u zich dat u wordt overweldigd door Byzantijnse pracht als u de San Marco betreedt, datzelfde geldt voor de Hagia Sophia, als u in Istanbul bent, voorheen Constantinopel, eens de hoofdstad van het Byzantijnse rijk.



Constantinopel en omgeving, ca. 1420, Bibliothèque Nationale, Parijs

Cop. G.A. den Held, 2003

### Literatuur

Dalby, Andrew  
Dangerous tastes / Andrew Dalby. - Berkeley : University of California Press, 2000. - 184 p. : ill. ; 25 cm ISBN:  
071412771X p

Davidson, Alan  
The Oxford companion to food / Alan Davidson ; ill. by Soun Vannithone. - Oxford [etc.] : Oxford University Press, 1999. -

xviii, 892 p. : ill. ; 29 cm ISBN 0-19-211579-0

Flandrin, Jean Louis Food: A Culinary History from Antiquity to the Present (European Perspectives) / by Jean Louis Flandrin, Massimo Montanari, Albert Sonnenfeld, John-Louis Flandrin (ed.)

Gregory, Timothy E. A

Chronology of Early Byzantine History <http://www.acs.ohio-state.edu/history/isthmia/teg/hist60701/chron.htm>

Halsall, Paul I

Internet history sourcebooks project

<http://www.fordham.edu/halsall/sbook1c.html#Iconoclasm>

Harbison, Robert Glen

Byzantine history <http://www.wku.edu/~rob.harbison/byz.html>

Warburg Institute

Byzantine history / The Warburg Institute, London

<http://www.sas.ac.uk/warburg/mnemosyne/Action/byzantinehistory.htm>

Te verschijnen en interessante materie voor dit onderwerp: The flavours of Byzantium / Andrew Dalby ISBN 1-903018-14-5