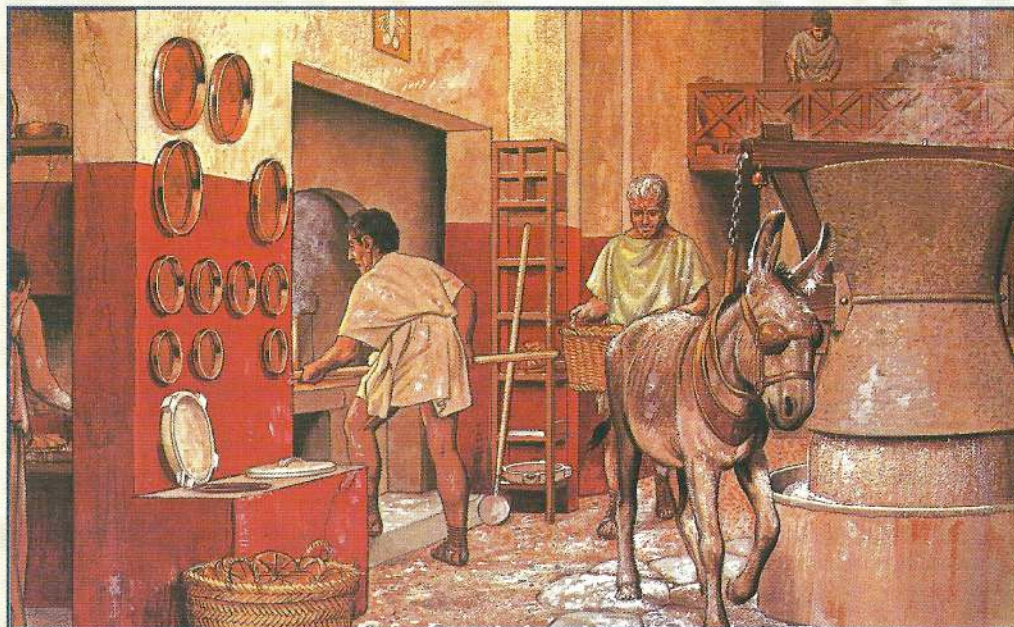


## “ΨΗΝΟΝΤΑΣ ΨΩΜΙ” ΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑ ΤΗΣ ΠΟΜΠΗΙΑΣ



**Η** ύπαρξη μαγειρείων και αρτοποιείων αποτελεί συχνά τεκμήριο της τεχνολογικής εξέλιξης πολλών αρχαίων πολιτισμών. Από τους απλούς λάγκους με αναμμένο κάρβουνο που βρέθηκαν στην Ουκρανία και χρονολογούνται 20.000 χρόνια πριν, έως τους περισσότερο αναγνωρίσιμους πλινθόκτιστους φούρνους της Σουμερίας του 1900 π.Χ., αλλά και έως τους καλύτερα οργανωμένους φούρνους-αρτοποιεία της Πομπηίας, αντλούμε σημαντικές πληροφορίες, τόσο για τις μεθόδους ψήσιματος, όσο και για τις διαδικασίες της θερμοκρασίας, τις γνώσεις πυροτεχνολογίας και την παρασκευή του άρτου στον αρχαίο κόσμο.

Στην ίδια την Πομπηία, οι εξαιρετικές συνθήκες διατήρησης – αποτέλεσμα άλλωστε της τραγικής της μοίρας – έδωσαν τη δυνατότητα στους αρχαιολόγους να μελετήσουν με θαυμαστή λεπτομέρεια τη λειτουργία των ρωμαϊκών αρτοποιείων του 1ου αιώνα μ.Χ. από την παραλαβή των δημητριακών έως και την πόλη των προϊόντων. Στην Πομπηία ανευρέθησαν περί τα είκοσι αρτοποιεία και φαίνεται ότι αυτά τροφοδοτούσαν τα κοντινά χωριά, δεδομένου ότι ήταν περισσότερα απ'όσα χρειαζόταν η πόλη. Από τα πιο

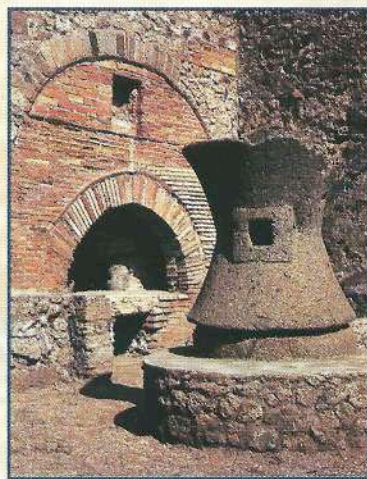


χαρακτηριστικά είναι το “Pistipum” (φούρνος) του “Στραβού Δρόμου” και εκείνο που βρίσκεται στη γωνία της Σταμπίας Οδού με την Οδό Αυγουσταίων.

Αυτό που κυρίως διέκρινε κάποιος που εισερχόταν σε ένα αρτοποιείο της Πομπηίας ήταν οι φαριδιές μυλόπετρες (από ηφαιστειακή γκριζα λάβα), στις οποίες έριχναν τα δημητριακά (σιτάρι ή καλαμπόκι) και τις οποίες περιστρέφον είτε σκλάβοι με τη βοήθεια μιας ξύλινης λαβής, είτε κάποιο ζώο, συνήθως γαϊδούρι ή ά-

λογο - στη δεύτερη περίπτωση, το πάτωμα γύρω από τον μύλο ήταν πλακοστρωμένο με ηφαιστειακές λιθόπλακες. Οι μυλόπετρες αυτές αποτελούντο από δύο μέρη: από το κωνικό μέρος (“meta”) στερεωμένο σε στρογγυλή λίθινη βάση και από την κούφια και δικωνική (“catillus”) η οποία περιστρεφόταν πάνω στην πλώτη. Το σιτάρι ριχνόταν στην κορυφή του “catillus” και εν συνεχεία, και αφού συνθλιβόταν κατά την επαφή του με την “meta”, έπεφτε αλεσμένο σ'ένα κοίλωμα που βρισκόταν στο κάτω

ήμιου της μυλόπετρας. Ο φούρνος του αρτοποιείου ήταν κατασκευασμένος από τούβλα και χαλίκια και, συνήθως, είχε κατά μήκος του εμπρόσθιου τμήματος μια στενή διάοδο (με πλάτος γύρω στα 40 εκατοστά), η οποία συνέδεε τον φούρνο με τα δωμάτια της άλλης πλευράς. Σε εκείνα τα δωμάτια πρέπει να γινόταν η ζύμωση και η επεξεργασία της ζύμης. Το έτοιμο για ψήσιμο ψωμί πλαθόταν σε καρβέλια των οκτώ μεριδίων, σε διάφορα σχήματα τα οποία λάμβαναν μέσα σε μεταλλικές φόρμες, και τοποθετείτο στο άνοιγμα της διόδου, από όπου τα έπαιρνε ο αρτοποιός και τα τοποθετούσε μέσα στον φούρνο. Αυτοί οι φούρνοι είχαν μεγάλη δυνατότητα παραγωγής – σ'έναν βρέθηκαν ογδόντα ένα καρβέλια ψωμιού! Τα ψημένα ψωμιά εξετείθεντο σε ξύλινα ράφια ή πάγκους προς κατανάλωση από το κοινό.



**Δημήτριος Ν. Γαρουφαλής**  
Δ/ντής Σύνταξης  
Αρχαιολόγος