



ἑλαίας ἐγκώμιον

In Praise of the Olive

Τῶν ἐγὼ νῆν κί φυλαίη ὁ νομοκέρης
 καὶ νῆν κίν μαδεύη ὁ ἐχλρός
 Ἐἴη δὲν σπείρειν σολί. Πάλι καὶ νῆν κί
 χερσῶν, ἢ κάρδα κί τὰ βρέχη φυλά.

Β' ΕΚΔΟΣΗ

 Υπουργείο Κοινωνικών Διατάξεων, Διοίκησης & Αποκέντρωσης
 Ministry of Interior, Public Administration and Decentralization

ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ / National Printing House

ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ



ACADEMY OF ATHENS

ΚΕΝΤΡΟΝ ΕΡΕΥΝΗΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΛΟΓΟΓΡΑΦΙΑΣ
ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΑ ΑΡ. 22
HELLENIC FOLKLORE RESEARCH CENTRE
PUBLICATION No. 22

ἐλαίας ἐγκώμιον In Praise of the Olive

Οδηγός Έκθεσης
Exhibition Guide



Στοιχείο του τοπίου της ελληνικής γης. Λατρευτικό σύμβολο στα άδυτα του θείου, του ιερού. Ακασώδυνον στα χέρια του Ασκληπιού και των επιγόνων του. Επιστέγασμα νίκης του ευ αγωνιζέσθαι. Ιερό έμβλημα ειρήνης η ελιά, ιδίως στον τόπο μας, συνθέτει έτσι, μεταξύ μύθου και πραγματικότητας, την αρμονική σύζευξη του ανθρώπου και του τοπίου.

Καθώς τα φύλλα της, στο πρώτο φύσημα του ανέμου, μαγνητίζουν την όραση στις εναλλαγές του αργυρού και του πράσινου, συμβολίζουν θαρρείς με την πορεία του διαλεκτικού λογισμού του Λαού μας, όπως αυτός κινείται ανάμεσα στο πνεύμα και την ύλη.

Κάπως έτσι το «Ελαιός εγκώμιον» συνιστά διαχρονικό εγκώμιο της Ελλάδος. Και για τον λόγο αυτόν η πρωτοβουλία του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών να δημιουργήσει μια τόσο δυναμική έκθεση αξίζει τον δημόσιο έπαινο. Άλλωστε, σε τελική ανάλυση, η επιστροφή στις ρίζες σηματοδοτεί την προβολή στο μέλλον διαχρονικών αρχών και αξιών, που τόσο έχει ανάγκη σήμερα η ανθρωπότητα.

Καθηγητής Προκόπης Παυλόπουλος
Υπουργός Εσωτερικών
Δημόσιας Διοίκησης και Αποκέντρωσης

An indivisible part of the Greek landscape, a symbol of worship in the holy shrines of the gods, a cure for pain in the hands of Asclepius and his descendants, for the ancients the crown of victory for 'competing well'- the olive tree is all these. It is also a sacred emblem of peace, above all, in Greece. Thus it brings about, between myth and reality, the harmonious linkage of man to landscape.

At the first breath of wind, the leaves of olive fascinate, as they change colour from green to silver and back again, as if they were keeping step with the dialecticism of mind of the Greek people, as it moves between spirit and matter. In something of the same way, the exhibition *In Praise of the Olive* is an encomium of Greece over the ages and this is precisely why the initiative taken by the Hellenic Folklore Research Centre of the Academy of Athens in creating such a dynamic exhibition deserves praise publicly. Besides, in the final analysis, to return to one's roots signals the casting forward into the future of eternal principles and values of which humanity has such need today.

Professor Prokopis Pavlopoulos,
Minister of Internal Affairs,
Public Administration and Decentralization

Οι ελιές συνθέτουν την εικόνα του ελληνικού τοπίου από τα ριζά των βουνών ως εκεί που φθάνει η αύρα της θάλασσας, δημιουργώντας την εικόνα του εξημερωμένου χώρου, φορέα πληροφοριών για την ανασπαράσταση συμβολισμών, των κοινωνικών δομών, των τεχνικών, των λειτουργιών που εξυπηρέτησε διαχρονικά, τουλάχιστον τους τελευταίους αιώνες.

Η επιστημονική προσέγγιση της ελιάς από την πλευρά της αρχαιολογίας, της ιστορίας, της λαογραφίας και ανθρωπολογίας μας επιτρέπει να δούμε συνολικά, και στις σχέσεις μεταξύ τους, τους περίφημους ελαιώνες στους τοίχους των ανακτόρων της Κνωσού, τα απολιθωμένα λιδόφυλλα και λιοκούκκουτσα της Σαντορίνης, τα τριβεία (τροπέια) της αρχαιότητας αλλά και τους απέραντους ελαιώνες της Κέρκυρας, της Άμφισσας, της Μεσσηνίας, του Ρεθύμνου και των Χανίων Κρήτης, του Πηλίου με τα ξεχασμένα και ερειπωμένα λιοτριβία τους.

Η σημαντική θέση της ελιάς στη διαμόρφωση των δεσμών των Ελλήνων με τη γη, η πανάρχαια σημασία του καρπού της στην αγροτική παραγωγή και την οικονομία γενικότερα και οι συνακόλουθοι συμβολισμοί στη λατρεία, στην τέχνη και στον πολιτισμό αναδεικνύονται μέσα από την συγκεκριμένη έκθεση, η οποία παρακολουθεί την ελιά στην καθημερινή ζωή, στις συνήθειες, το έθιμο, τις κοινωνικές, συναλλακτικές και οικονομικές σχέσεις αλλά και τη συμβολή της ως αντικείμενο έμπνευσης στις ποικίλες μορφές τέχνης.

Πάτροκλος Γεωργιάδης
Γενικός Γραμματέας
του Εθνικού Τυπογραφείου

Οlives make up the Greek landscape all the way from the foot of the mountains to within reach of the breath of the sea breeze. They create a picture of a domesticated environment which constitutes a source of information for the representation of symbolisms, social structures, arts and functions which this environment has helped to produce, over the last few centuries, at least. An academic study of the olive involving our archaeology, history, folklore and anthropology allows one to see in their entirety and in an interrelated fashion so many different aspects and manifestations of the olive. Such are the olive groves on the walls of the palace at Knossos, the fossilized olive leaves and olive stones from Santorini, the olive presses of antiquity, the endless olive groves of Corfu, Amphissa, Messenia, of Rethymno, Hania on Crete and the groves of Mt. Pelion with their forgotten and ruined olive presses.

This notable exhibition reveals many things. It throws light on the importance of the olive in shaping the relationship of the Greek people to its own land, the extremely ancient significance of the fruit of the olive for agricultural production and for the economy in general. It highlights the symbolisms that accompany the olive in worship, art and culture. The exhibition charts the role of the olive in daily life, in our habits and customs, and in our social relations, social interchanges and economic relations. Above all it makes clear the contribution made by the olive as a source of inspiration in a wide range of arts.

Patroclos Georgiadis
Gen. Secretary of
National Printing House of Greece



Το φυσικό τοπίο, όπου δημιουργείται ένας πολιτισμός, διαμορφώνεται από τις παρεμβατικές δραστηριότητες του ανθρώπου. Αυλάκια, πεζούλια, αλώνια, δρόμοι, λιθόστρωτα, γεφύρια, μύλοι, κτήρια κι ανάμεσά τους οι ελιές με τις ριζίδες των γονιών μας... γαντζωμένες στα βράχια, με τις ρίζες τους να βυζαίνουν αθέατες πηγές, πάντα καρποφόρες. Το τοπίο της ελιάς, μνήμη και μόχθος γενεών, αγαθή ανθρώπινη παρέμβαση στη φύση, ισορροπία ανάμεσα στο πρόσκαιρο και στο αιώνιο, διατηρεί χαρακτηριστικά προηγούμενων εποχών, αναπαραστάσεις συμβολισμών, κοινωνικών δομών και διαχρονικών λειτουργιών. Η αναπαραγωγική δύναμη της ελιάς, η μακροβιότητά της, η σημασία της για τη διατροφή του ανθρώπου και η δύναμη του ελαίου να συντηρεί οργανικές ύλες, τη φέρνουν κοντά στην ουσία της θεάς Γης, ανεξάντλητης πηγής ζωής και τροφού. Γέννημα θαυμαστό της ιδανικής μυθικής γης των Υπερβορείων η ελιά, διορκώς ανανεούμενη και αγέροστη, συνδέθηκε με την αθανασία αλλά και με γυναικείες θεότητες της βλάστησης και της γονιμότητας. Οι μύθοι, οι συμβολισμοί, οι χρήσεις, η τέχνη, η γλώσσα, η προχριστιανική παράδοση, ο χριστιανισμός, η σύγχρονη διατροφή, η υγεία, ο καλλωπισμός αποτελούν το περιεχόμενο της παρούσας έκθεσης, που επιχειρεί μια μακρά διαδρομή στη διάρκεια και στον ιστορικό χρόνο από τη μυθική εμφάνιση του ιερού δένδρου στη Μεσόγειο και τη σύνδεσή του με τους Ολυμπιακούς Αγώνες, από τους χώρους του μύθου ως τις πραγματικότητες της διαχρονικής πορείας του πολιτισμού της ελιάς στον ελληνικό χώρο.

Στις επιμελήτριες της έκθεσης Ελαιας Εγκώμιον για την άοκνη προσπάθεια και στα Μουσεία, Ιδρύματα και Συλλέκτες, που παραχώρησαν σπάνια αντικείμενα και έργα τέχνης για τις ανάγκες της, ανήκει ο κότινος και οι θερμές ευχαριστίες του Κέντρου Λογογραφίας. Το Κέντρο Λογογραφίας ευχαριστεί θερμά τη Γενική Γραμματεία Ολυμπιακών Αγώνων του Υπουργείου Πολιτισμού για την ευγενική υποστήριξη της αρχικής Έκθεσης. Την Ακαδημία Αθηνών για την παραχώρηση του χώρου του Μεγάρου της, για την πραγματοποίηση της Έκθεσης στο πλαίσιο των εκδηλώσεων για τους Ολυμπιακούς Αγώνες της Αθήνας 2004, καθώς και τον Γεν. Γραμματέα του Εθνικού Τυπογραφείου, Πατ. Γεωργιάδη, για την επανέκδοση του ανά χειράς Οδηγού.

Αικατερίνη Πολυμέρου-Καμηλάκη

Διευθύντρια του Κέντρου Ερεύνης
της Ελληνικής Λογογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών

The natural landscape is the background against which civilization develops. The landscape acquires its character from the activities of mankind. Channels, low walls, roads, stone pavements and, amidst them all, as Seferis puts it, "The olives replete with the wrinkles of our parents...". Clinging tightly to the rocks, they draw upon unseen sources of nourishment and give forth fruit. The landscape of the olive contains the memory and labour of generations and is a benign intervention in nature on the part of man. It is a source of balance between the transient, and the eternal. The landscape retains traces and features of previous ages, of social structures, technologies, functions and symbolisms. The reproductive power of the olive, its extraordinary longevity, its importance for mankind's diet and its ability to preserve organic material brings the olive close to the essence of the goddess Earth, inexhaustible source of life and nourishment. The olive is the miraculous offspring of the mythical land of the Hyperboreans. It symbolizes the unwearied fertilizing powers of the earth. Continuously renewed and ageless, it is associated with immortality and with almost all the female divinities of vegetation and fertility. The exhibition presents all sides of the culture of the olive - myths, symbolisms, uses, art, language, the pre-Christian tradition, Christianity itself, today's diet, health and cosmetics. The exhibition covers a long period and large amounts of material, from the mythical appearance of the olive in the Mediterranean and its links with Olympic Games, to the reality of the culture of the olive in Greek lands.

The Hellenic Folklore Research Centre offers its thanks to the organizers of the exhibition *In Praise of the Olive*, for their untiring efforts and to the various museums, foundations and collectors who have so generously loaned valuable works of art and other objects. They are truly worthy of an olive crown. The Research Centre also offers its warmest thanks to the General Secretariat of the Olympic Games, Ministry of Culture for its financial support of the exhibition, and to the Academy of Athens, for granting us the use of its Hall for the exhibition, as part of the activities to promote the Olympic Games held in Athens in 2004. We would also like to thank Mr. P. Georgiadis, General Secretary of the National Printing House of Greece, for his help in publicising the second edition of this exhibition guide.

Dr Aikaterini Polymerou-Kamilakis,

Director, Hellenic Folklore Research Centre, Academy of Athens

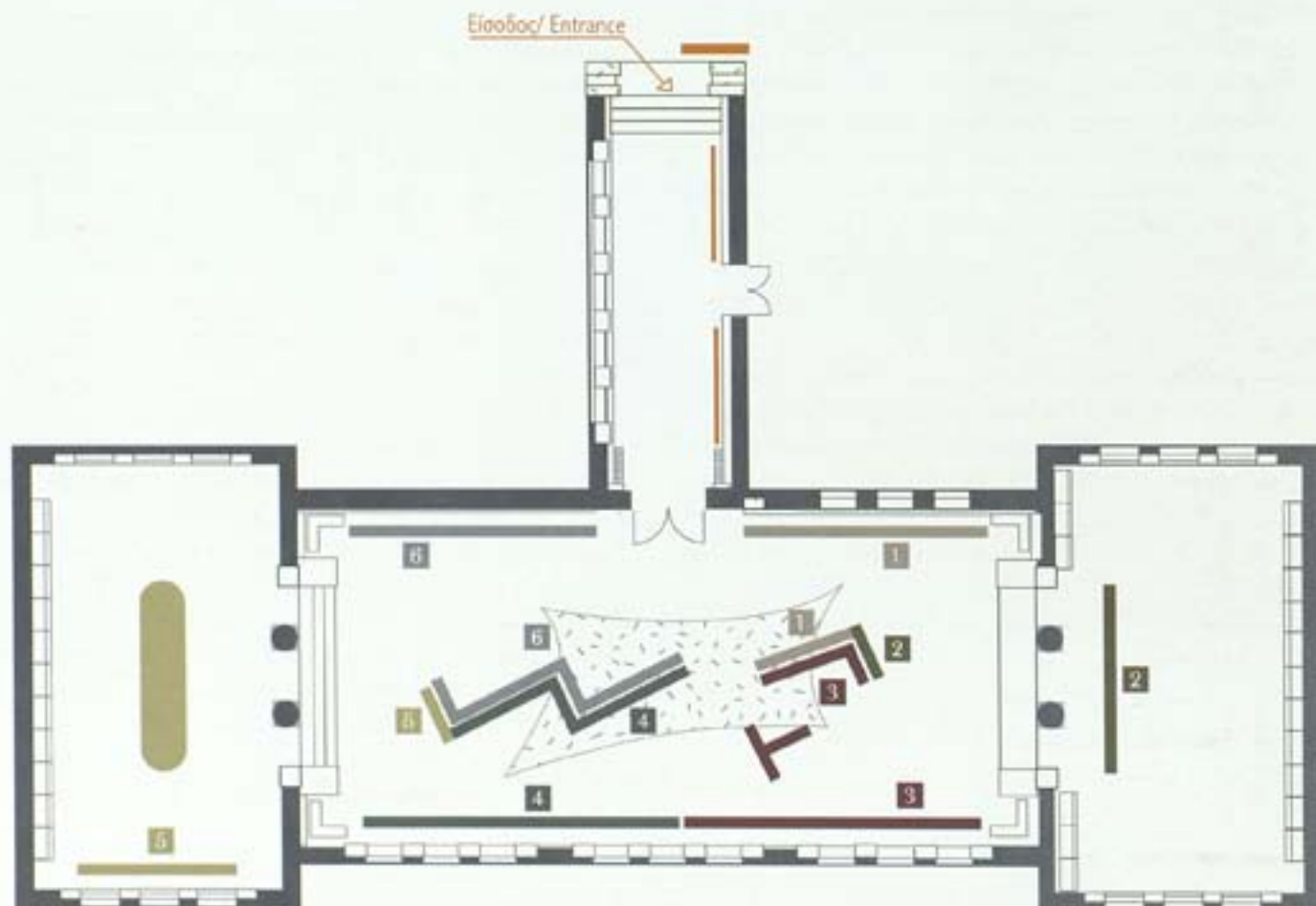
Οδηγός Έκθεσης / Exhibition Guide

Κάτοψη χώρου

- 1** Εισαγωγή
- 1** Μύθοι και αρχαιολογία της ελιάς
- 2** Ελιά και αθλητισμός
- 3** Ο συμβολισμός της ελιάς
- 4** Το τοπίο της ελιάς
- 5** Η ελιά και το λάδι στην υγεία και στη διατροφή
- 6** Σύγχρονες εκφάνσεις της ελιάς

Exhibition Plan

- 1** Introduction
- 1** Legends and the Archaeology of the Olive
- 2** The Olive and Athletics
- 3** The Symbolism of the Olive
- 4** The Landscape of the Olive
- 5** Olive Oil in Health and Diet
- 6** The Image of the Olive Today



Ελαιός Εγκώμιον

Η Ιστορία του κάθε τόπου, οι άνθρωποι που τον κατοικούν, οι μνήμες που μεταφέρουν, η πίστη που τους σπλιρίζει, η γλώσσα και οι αφηγήσεις που διασώζουν, το εορτολόγιο που τηρούν, τα άρρητα σύμβολα που όλοι γνωρίζουν, το τοπίο που στενίζουν, οι εναλλαγές των εποχών του χρόνου που βιώνουν, οι τόνοι του πράσινου, το ποσοστό υγρασίας, οι μυρωδιές, η σφή, οι γεύσεις του, αποτελούν ζωτικά στοιχεία και προϋποθέσεις για τη γένεση και την ανάπτυξη σ' έναν τόπο ενός πολιτισμού με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά γνωρίσματα.

Για τον μεσογειακό πολιτισμό και την Ελλάδα ειδικότερα, η ελιά δεν αποτελεί απλά σύμβολο γεωγραφίας, ειρήνης ή ευημερίας, αλλά αναπόσπαστο μέρος αυτού του πολιτισμού. Περισσότερο από φυσικό γνώρισμα του τοπίου, συχνά, γίνεται η ίδια το τοπίο, ορίζοντας τη λιτή γεωγραφία του. Αναγνωρίσιμο στοιχείο της μεσογειακής τέχνης, αποτελεί παράλληλα εκφραστικό μέσο που συνενώνει διαφορετικούς τόπους, εποχές και τεχνοτροπίες υπό το πρίσμα ενός κοινού συμβολισμού, οικείο εικαστικό αλφαβητάριο του ελληνικού χώρου και χρόνου. Μινωικές τοιχογραφίες, γεωργικές ή μυθολογικές σκηνές σε μελανόμορφα αγγεία, ένας λιτός κότινος ως ακριβό σύμβολο νίκης, ακοίμητα καντήλια σε απλά νοικοκυριά και ταπεινές κολυμπήθρες, αδρά σαπούνια και βουφρατικά λαδόπανα που μυρίζουν ανεπαίσθητα γουρούλαιο, μιλούν με ευφράδεια και αμεσότητα για τον πολιτισμό της ελιάς, για το εύρος, τη σημασία και τις προεκτάσεις του πέρα από τις περιγραφές και τις λέξεις.

Τα απολιθωμένα φύλλα και οι συρρικνωμένοι καρποί της ελιάς από το μινωικό ανάκτορο της Ζάκρου, οι σπλεγγίδες των αθλητών και οι κότινοι των νικητών, οι λύκνοι και τα μυροδοχεία, τα καντηλάκια και τα ραντιστήρια που ευλογούν τα χειροποίητα εργαλεία πριν πιάσουν δουλειά στον ελαιώνα, το βοτανολόγιο, οι μήτρες των σαπουνιών και οι παλιές συσκευασίες, συνυπάρχουν με λογοτεχνικά αποσπάσματα ή παλαιότερα και νεότερα έργα τέχνης που αντανακλούν τις μνήμες τους. Απαγγέλλοντας ομηρικούς στίχους που κατοικούνται από ελαιός τηλεθώσας και τραγουδώντας τον μύσθη των φύλλων της ελιάς του Οδυσσέα Ελύτη, ανακαλύπτοντας τα ίκνη στον ελαιώνα του Κωνσταντίνου Παρθένη κι αναπαύομενοι στον ήσκιο της αθηναϊκής ελιάς του Γιάννη Μόραλη, επιστρέφουμε ελαίω τέχνης σε ένα τοπίο χωρίς ηλικία, με αλάνθαστα επάνω του τα σημάδια που ανήγαγον την ελιά σε ακριβό σύμβολο των Ολυμπιακών Αγώνων της Αθήνας.

In Praise of the Olive

Many elements constitute the vital factors required for the birth and development of a civilization. Among these are the inhabitants of a landscape and their memories, their language and the tales that preserve it, their faith and their religious festivals, their unspoken but universally recognized symbols and the natural environment and climate.

For Mediterranean culture, and for Greece in particular, the olive tree is not merely a simple symbol of geography, peace or prosperity. Rather, it is an indivisible part of Greek culture. More than a mere natural feature of the landscape, it frequently becomes the landscape itself, defining its austere geography. Apart from being a recognizable feature of Mediterranean art, it is a means of expression that unites different places, epochs and styles in a common symbolism, thus constituting a visual alphabet of Greek land and history. Pictures are frequently more powerful than words. Minoan wall paintings, agricultural or mythological scenes from black-figure and red-figure vases, a simple wild olive as a priceless symbol of victory, the unsleeping lamp before the icon in everyday households and over humble fonts in churches, thick bars of soap and baptismal cloths that smells imperceptibly of oil - all speak more eloquently than any words or descriptions of the culture of the olive tree, of its breadth, importance and ramifications.

The fossilized leaves and the shrivelled fruit of the olive from the Minoan palace of Zakros, the strigils of the athletes and the crowns of the victors, lamps and pots of perfume, the cresset lamps and the sprinklers that bless tools before they go to work in the olive grove, the traditional written lists of herbs, soap moulds and old packaging exist alongside literary extracts and works of art, older or more recent, which reflect memories. We recite lines of Homer populated by "flourishing olive trees", sing of the "initiate of the olive tree" of Odysseas Elytis, walk through the olive grove of Constantinos Parthenis, or rest in the shade of the Athenian olive tree of Giannis Moralis. And we return, thanks to the power of art and the olive tree, to an ageless landscape marked by the unmistakable signs that have led the olive to its position as the priceless symbol of the Olympic Games of Athens.

"...he planted an olive..."

Legends and the Archaeology of the Olive

The first part of the exhibition traces the presence of the olive in Classical Greek antiquity and in mythology. Many finds help us piece together a picture of the landscape whose geomorphology so greatly favoured the appearance and spread of the olive - the fossilized leaves from the Cyclades of the domesticated olive tree, grave goods among which olives are preserved, fragments of Minoan wall paintings depicting idyllic landscapes with whitish grey olive trees, sarcophagi decorated with olive leaf motifs, lamps and vases with detailed depictions of the olive harvest. The list is long.

These finds all suggest that the birth and spread of knowledge of the olive and its cultivation is to be placed at the beginning of the Early Bronze Age, in the third millennium B.C.

Ideograms representing the olive tree, the olive fruit and olive oil appear in Linear A and B.

Written sources indicate that the olive tree was known to the peoples of the eastern Mediterranean and originally grew wild. Greek traders and Phoenicians carried it westward.

The archaeological finds do not allow us to piece together a full picture of the landscape.

However, they do suggest that the olive was part of the daily diet of the time. The systematisation of the cultivation of the olive is firmly attested by the second millennium B.C.

Along with the spread of the tree and the use of the edible olive, methods of olive oil production developed. Oil rapidly became a major commodity of the ancient world, becoming associated with a whole array of related occupations, such as carriers, sailors, merchants, potters and perfumes.

By the Archaic Period, a flourishing oil distribution network had developed. Oil was transported in Phoenician and Greek ships to the countries of the western Mediterranean, in pointed amphoras, which are continually being found in ancient shipwrecks.

Illustrations on various vases depict attacks by pirates on ships in pursuit of their valuable cargo of oil. Olive oil had great purchasing power. It was originally exchanged for large amounts of goods in kind. Later, when coinage had been introduced, oil fetched high prices. Thus the coins of oil-producing cities frequently bore pictures of branches or leaves of olive, amphoras of oil or Athena crowned with olive, thereby indicating the vital importance of oil for such cities.

The most important Greek myths connected with the appearance and appreciation of the importance of the olive reflect important changes in social and economic structures. They also reflect the change from a war-oriented society to a civil society, a change that both required and promoted the systematisation of agricultural production. The most well-known myth regarding the spread of olive cultivation recounts the contest between Poseidon and Athena for the patronage of Athens.



Ο Ηρακλής κουρασμένος ξεπαύσται στον ήλιο της ελιάς. Η πιστή προστάτις του, η θεά Αθηνά, γεμίζει κρασί το κύπελλό του. Εσωτερικό ερυθρόμορφης κύλικας. Γύρω στο 470 π. Χ. (Μόναχο, Staatliche Antikensammlungen).

Heracles, weary from his labours, is depicted here sitting in the shade of an olive tree and relaxing. His faithful protector, Athena, approaches to fill his cup with wine. Interior of red-figure kylix, Ca 470 B.C. (Staatliche Antikensammlungen).



Ρεαλιστική αναπαράσταση ελαιώνα σε τοιχογραφία από το μινωικό ανάκτορο της Κνωσού (16ος π.Χ. αιώνας).

A realistic representation of olive trees on a wall painting from the Minoan palace of Knossos (16th century B.C.).

Αποξηλωμένα φύλλα ελιάς (Olea europae) από τα τοιχώματα της Καλδέρας της Σαντορίνης, περίπου 60.000 π.π.

Fossilized olive leaves (Olea europae) recovered from the Kaldera walls of Santorini, about 60,000 years old.

«...ἐφύτευσαν ἐλαίαν...»

Μύθος και Αρχαιολογία της Ελιάς

Οι μεγάλοι πιθοί, που βρέθηκαν από τους ανασκαφείς των ανακτόρων στην αρχική θέση τους στους αποθηκευτικούς χώρους των μινωικών ανακτόρων, ήταν συχνά διακοσμημένοι με ανάγλυφες σπείρες, ταινίες και ροβδώσεις, ενώ οι μικρές λαβές στον ώμο και επάνω από τη βάση του αγγείου διευκόλυναν τη μεταφορά τους. Οι παλαιότεροι από τους πιθούς χρονολογούνται στην Πρώμη Μινωική II εποχή (2600-2200 π.Χ.), ενώ το γεγονός ότι κάποιοι από αυτούς βρέθηκαν σπασμένοι και επιδιορθωμένοι αποδεικνύει τη σημασία τους για τους κατοίκους τους.

These large jars were found in situ in the storerooms of the Minoan palace at Knossos during excavation. The jars are frequently decorated with a spiral in relief, bands and fluting. Small handles on the shoulders and at the base of the jar facilitate transport. The oldest jars are dated to the Pre-Minoan II period (2600-2200 B.C.). The fact that some jars were broken and subsequently repaired indicates their importance. Another reminder of the importance and value of olive oil is afforded by the existence of tiny ceremonial jars, made in imitation of real jars.



Με την πρώτη ενόηση της έκθεσης κνηλατείται η παρουσία της ελιάς στην ελληνική αρχαιότητα και μυθολογία. Ευρήματα όπως απολιθωμένα φύλλα καλλιεργημένης ελιάς από τις Κυκλάδες και χρονολογημένα υπολείμματα ελαιϊκής γύρης, κτερίσματα τάφων με καρπούς ελιάς, σπαράγματα μινωικών τοιχογραφιών, που απεικονίζουν ειδυλλιακά τοπία ασημοπράσινων ελαιώνων, και σαρκοφάγοι διακοσμημένες με φύλλα ελιάς, λύκνοι φωτισμού, αγγεία με ανασπαστάσεις ελαιομαζέματος, ανασυνθέτουν ένα τοπίο, η γεωμορφολογία του οποίου ευνόησε την εμφάνιση και τη διάδοση του δέντρου της ελιάς και συνηγορούν για τη χρονική τοποθέτηση των ελαιουργικών γνώσεων στις απαρχές της Πρώιμης Χαλκοκρατίας (3η χιλιετία π.Χ.). Ιδεογράμματα του δένδρου και του καρπού της ελιάς καθώς και του ελαιολάδου, εμφανίζονται στη Γραμμική Α και Β γραφή. Σύμφωνα με γραπτές μαρτυρίες, το ελαιόδενδρο, γνωστό στους λαούς της ανατολικής Μεσογείου, ήταν αυτοφυές. Έλληνες έμποροι και Φοίνικες το μετέφεραν προς Δυσιμάς. Τα ευρήματα δεν επαρκούν για την ανασύνθεση της πλήρους εικόνας του τοπίου, συνηγορούν, ωστόσο, για τη χρήση του καρπού της ελιάς στην καθημερινή διατροφή των ανθρώπων της εποχής, ενώ η συστηματοποίηση της καλλιέργειας του ελαιόδένδρου τεκμηριώνεται οριστικά από τη 2η χιλιετία. Παράλληλα με την εξάπλωση του δένδρου, και την εκμετάλλευση της βρώσιμης ελιάς, εξελίχθηκαν και οι μέθοδοι παραγωγής του ελαιόλαδου, το οποίο σύντομα έγινε ένα από τα σημαντικότερα εμπορεύσιμα είδη του αρχαίου κόσμου και μια ολόκληρη σειρά από

επαγγέλματα (μεταφορείς, ναυτικοί, έμποροι, αγγειοπλάστες, βαρελάδες, αρωματοποιοί κλπ.) συνδέθηκε με αυτό. Κατά την αρχαϊκή εποχή είχε πια αναπτυχθεί ένα ανθηρό εμπορικό δίκτυο διακίνησης του ελαιολάδου, που μεταφερόταν με τα φοινικικά και τα ελληνικά κοράβια προς τις χώρες της Δυτικής Μεσογείου, μέσα σε οξυτύθμενους αμφορείς που συχνά εντοπίζονται σε ναυάγια. Η εικονογράφηση ορισμένων αγγείων ανασπαστά τις πειρατικές επιθέσεις με στόχο το πολύτιμο αυτό φορτίο. Το ελαιόλαδο είχε μεγάλη αγοραστική δύναμη, καθώς ήταν αρχικά ανταλλάξιμο με φορτία εμπορευμάτων ίσης αξίας (αντιφορτιζεν), ενώ η αγορά του προϋπέθετε την καταβολή ενός μη ευκαταφρόνητου ποσού. Έτσι, τα νομίσματα των ελαιοπαραγωγών πόλεων φέρουν στις όψεις τους κλαδιά ή φύλλα ελιάς, αμφορείς ελαιολάδου ή ανασπαστάσεις της θεάς Αθηνάς στεφανωμένες με ελιά, αποδεικνύοντας τη ζωτική σημασία της για τις πόλεις αυτές. Οι σημαντικές αλλαγές που συντελούνται στις κοινωνικές και τις οικονομικές δομές, ο μετασχηματισμός της πολεμικής κοινωνίας σε ειρηνική, με επακόλουθο αλλά και προϋπόθεση τη συστηματοποίηση της γεωργικής παραγωγής, σικνεύονται και στους σημαντικότερους από τους ελληνικούς μύθους που συνδέονται με την εμφάνιση και την κατανόηση της σπουδαιότητας της ελιάς. Ο γνωστότερος αρχαίος μύθος για τη διάδοση της καλλιέργειας της ελιάς αφηγείται τη φιλονικία ανάμεσα στον Ποσειδώνα και την Αθηνά για την προσοσία της Αθήνας.

"A crown of virtue for men"

The Olive and Athletics

The mythical aspect of the spread of the cultivation of the olive tree begins with the contest between Poseidon and Athena. Athena offered Athens the olive tree and thus acquired the privilege of protecting of the city. Another myth recounts how the brothers of Kouretes Heracles - not the great hero - ran a race at Olympia, in which the winner won an olive crown. Thus the olive, symbol of rebirth, power and character, became intimately tied up with the invention of athletics and the foundation of the Olympic Games.

According to the poet Pindar, in his *Olympian Odes*, Heracles, the well-known hero from Thebes, was the first to plant the wild olive at Olympia, instituting track events and the chariot race. It is the name of the mythical Pelops, however, that is chiefly associated with the Olympic Games. Pelops became king after winning Hippodameia in a chariot race and then murdering Oenomaus himself. Pelops, having been purified by the god Hephaestus, ruled wisely in Pisa. As part of the purification process, he founded funerary games for Pelops at Olympia, the predecessor to the Olympic Games.

The Olympic Games were held at Olympia from 776 B.C. In the auxiliary areas of the athletic complex, athletes would prepare themselves, using the *aryballos* of oil and the *strigil*, whose manner of use is known from various ancient illustrations.



The *aryballos* was a small vessel, circular, ovoid or pear-shaped, in form. It contained oil used by athletes for cleaning themselves. The *strigil* was shaped like a shallow spoon with a handle and was usually made of bronze. It was used as a scraper, to remove the oil, dust and mud from the skin of the athlete, after the contest and before bathing. Oil itself was so valuable that it constituted the perfect prize for the Panathenaic Games, which were held every four years in Athens. Panathenaic amphoras, full of oil, were awarded as prizes to victors in the Panathenaic Games. Illustrations on the vases depicted the events in which the victors had excelled.

The French Baron Pierre de Courbertain (1863-1937), raised on the Greco-Roman classics, was a firm believer in the harmonious co-existence of a healthy mind with a healthy body. At the end of the 19th century, he decided to revive the concept of Olympianism. On 16 June 1894, in Paris, he suggested that the Olympics be reconstituted on an international basis. His suggestion was warmly received. Dimitrios Vikelas, the future president of the Greek Olympic Committee, played a role in the decision to hold the first International Olympic Games of 1896 in Athens. The torch and crown of olive, emblems of the Athens Olympic Games of 2004, draw their inspiration from the myths and prizes of the ancient Greeks, thereby symbolizing an unbroken continuity.



Κορινθιακός αρύβαλλος με παράσταση τριών οπλιτών με δόρυ, ασπίδα και περικεφαλαία. Ομόκεντροι κύκλοι και ακτινωτά φυλλώδη κοσμήματα. Αρχαϊκή περίοδος (8ος-6ος π.Χ.). Συλλογή Τσολοζίδη.

Corinthian aryballos depicting three hoplites bearing spear, shield and wearing helmets. Decoration of concentric circles and radial leaf patterns. Archaic (8th-6th B.C.) Tsolozides Collection.

1-2. Χάλκινες στελεγγίδες, με λαβή σε σχήμα φύλλου. Κλασική περίοδος (625-600 π.Χ.). Συλλογή Τσολοζίδη.

1-2. Bronze strigils, with leaf-shaped handle. Classical (625-600 B.C.) Tsolozides Collection.

3. Χάλκινη στελεγγίδα με ραβδύσεις. Ελληνιστική περίοδος (3ος-2ος π.Χ.). Συλλογή Τσολοζίδη.

3. Fluted bronze strigil. Hellenistic (3rd-2nd c. B.C.) Tsolozides Collection.





Η απαγωγή της Ιπποδάμειας από τον Πέλοπα με τέθριππο όρμα. Σύμφωνα με την παράδοση η προέλευση των αρματοδρομικών αγώνων ανάγεται στους αγώνες που οργάνωσε ο Πέλοπας στην Ολυμπία μετά τη νίκη του εναντίον του Οινόμαου. (Arezzo, Museo Archeologico).

Kidnapping of Hippodameia by Pelops in a four-horse chariot. According to tradition, the games organized by Pelops at Olympia after his victory over Oenomaus involved chariot races. (Arezzo, Museo Archeologico).

Αθλητής αποξέει με τη στελεγγίδα από το σώμα του το λάδι, τη σκόνη και τον ιδρώτα μετά την προπόνησή του στο γυμνάσιο. (Βιέννη, Kunsthistorisches Museum).

An athlete uses a strigil to cleanse himself of oil, dust and sweat after training in the gymnasium. (Vienna, Kunsthistorisches Museum).



«**Ἄνθρωποι στέφανον τ' ἀρετάν**»

Ελιά και Αθλητισμός

Η μυθική διάσταση της διάδοσης της καλλιέργειας της ελιάς ξεκινά με έναν αγώνα ανάμεσα στον Ποσειδώνα και την Αθηνά, η οποία προσφέροντας την ελιά κέρδισε την προστασία της Αθήνας. Ένας αγώνας δρόμου μεταξύ των αδελφών του Κουρήτη Ηρακλή στην Ολυμπία και ένα στεφάνι αγριελιάς στο νικητή συνδέουν τον μύθο αυτό και το απέραντο έπαθλό του, σύμβολο αναγέννησης, δύναμης και ήθους με τον αθλητισμό και τη θεμελίωση των Ολυμπιακών Αγώνων.

Σύμφωνα με τον Πίνδαρο (Ολυμπιονίκι), ο γνωστός μας Θηβαίος ήρωας Ηρακλής φύτεψε πρώτος στην Ολυμπία την αγριελιά και καθιέρωσε τους αγώνες του στίβου και της αρματοδρομίας. Ο μυθικός Πέλοπας, που έγινε βασιλιάς φονεύοντας τον Οινόμαο και κερδίζοντας σε αρματοδρομία την κόρη του Ιπποδάμεια, είναι αυτός που κυρίως συνέδεσε το όνομά του με τους Ολυμπιακούς Αγώνες. Ο Πέλοπας εξαγιάστηκε από τον θεό Ήφαιστο και βασιλεύει στην Πίσσα με ξεχωριστή σύνεση, ιδρύοντας, για να καθαρθεί, τους επιτάφιους αγώνες της Ολυμπίας, που θεωρούνται ο προπομπός των Ολυμπιακών Αγώνων.

Στους βοηθητικούς χώρους των εγκαταστάσεων της Αρχαίας Ολυμπίας, όπου τελούσαν οι Ολυμπιακοί Αγώνες από το 776 π.Χ., οι αθλητές πριν ή μετά τον αγώνα με τη βοήθεια του αρύβαλλου και της στελεγγίδας, η χρήση των οποίων μας είναι γνωστή από διάφορες απεικονίσεις, αλείφονταν με λάδι ή απομάκρυναν από το δέρμα τους το λάδι και τη σκόνη, την άμμο και τη λάσπη. Ο αρύβαλλος ήταν ένα μικρό σφαιρικό, ωσειδέες ή αχλοδόσχημο αγγείο.

Η στελεγγίδα, είδος ρηκού κουταλιού με λαβή, συνήθως από χαλκό, χρησίμευε ως ξύστρα του δέρματος του αθλητή μετά από τον αγώνα και πριν από το λουτρό. Το ίδιο το λάδι της ελιάς ήταν τόσο πολύτιμο, που θεωρήθηκε ως το ιδανικό έπαθλο για τους Παναθηναϊκούς Αγώνες, που τελούσαν κάθε τέσσερα χρόνια στην Αθήνα. Στους γεμάτους με ελαιόλαδο Παναθηναϊκούς αμφορείς, που προσέφερονταν στους νικητές, απεικονίζονταν τα αθλήματα στα οποία είχαν διαπρέψει.

Ο Γάλλος βαρώνος Pierre de Coubertin, γαλουχημένος με την ελληνική κλασική παιδεία και πιστεύοντας στην υγιή συνύπαρξη πνεύματος και σώματος, αναβίωσε στο τέλος του 19ου αιώνα την Ιδέα του Ολυμπισμού. Στις 16 Ιουνίου 1894, στο Παρίσι, πρότεινε τη διεθνή ανασύσταση των Ολυμπιακών Αγώνων. Η πρότασή του έγινε αποδεκτή, ενώ ο Δημήτριος Βικέλας, μέτεπειτα πρόεδρος της Ελληνικής Ολυμπιακής Επιτροπής, μεσολάβησε στην απόφαση διεξαγωγής των πρώτων Διεθνών Ολυμπιακών Αγώνων του 1896 στην Αθήνα.

Η δάδα και το στεφάνι της ελιάς, σύμβολα των Ολυμπιακών Αγώνων του 2004 στην Αθήνα, αντλούν την έμπνευσή τους και συμβολίζουν την αδιάσπαστη συνέχεια των Μύθων και των Άθλων των Ελλήνων.



"...and then take immortal olive oil and anoint him..." The Symbolism of the Olive

The religious, magical and medicinal use of the olive and its oil is widespread throughout the Greek world. In Christian mysteries or in contemporary Greek magico-religious rituals, such as unction, oil plays an important role, initiatory, apotropaic or purificatory. Oil in the Church is employed from baptism to death. The care taken with the oil lamp that burns in front of the family icons, in the cemetery or in improvised icon stands by the roadside is part of daily prayer and the preservation of memory. Olive leaves and olive oil are also of symbolic importance. They are so used in the context of the life cycle of man from birth and baptism to marriage and the securing of longed-for fertility and the birth of male children or from the warding off of the evil eye to death. Olives are associated with mourning. They are linked with fasting, memorial services and funeral suppers. *Elaiodosia*, the habit of giving olive oil to ensure forgiveness, and the use of olive oil and olives in funerary rituals was already current in ancient times. Traditional dirges lament the deceased who has died in a foreign land, deprived of the comfort of these customs.

In the traditional Greek festal calendar, feasts of particular saints involve popular religious habits and local customs that frequently go back to ancient times. The faithful appeal to the saint's favour, employing practices in which the tree, its branches and its fruit play an important part role, thus combining elements of Orthodox faith with popular beliefs relating to the cycle of the seasons, fertility and agricultural tasks. The traditional festal calendar presents many such

customs. Oil was given to carol singers. In the area of Kydonia, in Asia Minor, children carried around branches of olive and myrtle on Palm Sunday (also as "Olive Sunday"). The children sang prayers and wishes for happiness and fertility, a custom that recalls the eiresione of the ancient Greeks, during the festival of the *Pyanepsia*, the ancient harvest-home. Folk belief links 20 June, the feast of the Prophet Elias, with the setting of the olive fruit. On 1 August, housewives sent a plate of olives to anybody in the neighbourhood going hungry. On 6 August, *ladopittes* ("oil pies") used to be made with the first batch of oil, in the hope that the rest of the harvest would go well. On 29 August, on the feast of St John the Baptist a complete fast is required, thus giving rise to the saying, "If for the grace of John you wish, then keep off oil and keep off fish." On 14 September, the feast the Holy Cross, the faithful bind a branch laden with olives with a pomegranate and asparagus and plunge it into the sea, in the hope that good fortune may flow like water into their house. On 26 October, the feast day of St Demetrios, householders take oil to church, often with cereals and wine, these being the three sacred foods, to be blessed as products of the new harvest. The *rantolai* of November expresses Christian beneficence. After the olive harvest, when the village priest has told the poor of the village, they may then go to the holdings of the wealthy and gather any olives still remaining on the trees. Finally, fishermen and sailors cast oil from the cresset that burns before the icon of St Nicholas on the sea to calm it.



Χελιδόνισμα

Σιτοκόρι Σερρών, Αιγερμικό έθιμο και τραγούδι. Φωτογραφικό αρχείο Κ.Ε.Ε.Λ. (Φωτ.: Γ. Ν. Αικατερινίδης, 1967).

Swallowsong

Sitokori, Serres, a custom of the 1st March. Photographic Archive H.F.R.C. (Photographic: G.N. Aikaterinidis, 1967).



Εικονοστάσι

(Φωτογραφία: Περικλής Αντωνίου)
Το ακοίμητο φως του καντηλιού, που ανάβει μόνο με καθαρά ελαιόλαδο, συντηρεί τη μνήμη και τμήα τα νερά και τα όσια της θρησκείας, ή τους αγαστημένους νεκρούς. Με το λάδι της Παναγίας, ή του αγίου, ανάβει το καντήλι μπροστά στα εικονίσματα του σπιτιού και στους τόφους. Στα ομηρωματικά εικονοστάσια του δρόμου το αναμμένο καντήλι καθοσιώνει το σημείο ενός ατυχήματος, μετατρέποντας το σε χώρο λατρείας και σκευοφυλάκιο μνήμης.

The Unsleeping Cresset

(photograph: Periklis Antoniou)

The cresset lamp preserves memory. It honours the sacred and holy matters of religion and does honour to the beloved departed. The cresset burns in front of the family icons. On graves it burns before the photographs of the deceased. In wayside shrines, the burning lamp recalls the place of an accident, thus turning the site into a place of worship and a repository of memory.



Ξεμάτισμα

(Φωτογραφία: Περικλής Αντωνίου)
Το φύλλο ελιάς που χρησιμοποιείται στο ξεμάτισμα είναι αγιοσμίνα ή λειτουργημένα, όπως και το λάδι, που συχνά προέρχεται από το καντήλι. Για το ξεμάτισμα των μικρών παιδιών βάζουν νερό σε πιάτο και το σταυρώνουν τρεις φορές. Βουτούν το δάχτυλο στο λάδι του καντηλιού της Παναγίας και ρίχνουν μια σταγόνα στο πιάτο. Αν η σταγόνα διαλυθεί μέσα στο νερό, το παιδί είναι μασσαμένο.

The Evil Eye

(photograph: Periklis Antoniou)
The olive leaves and oil used in the ceremony against the evil eye have been blessed or had the liturgy said over them. Oil from the cresset is often used. Against the power of the evil eye on small children, water is put on a plate and the sign of the Cross made over it thrice. A finger is dipped in the oil of the cresset burning before the Icon of the Virgin and a drop is cast onto the plate. If the oil dissolves, the child has had the evil eye cast on him.



Σύνολο βαπτιστικών ρούχων σε κουτί. Αρχές 20ού αι. Μουσείο Μπενάκη, Συλλογή Μαρίας Αργυριάδη.
Set of christening clothes in a box, Early 20th century, Benaki Museum, Maria Argyriadis Collection.

«...μετὰ καὶ λάδι ἀθάνατο, πιάσε, λαδάλειψέ τον...»

Ο Συμβολισμός της Ελιάς

Η λατρευτική, μαγική και θεραπευτική χρήση της ελιάς και του ελαιολάδου είναι ευρύτατα διαδεδομένη στον ελληνικό χώρο. Στα χριστιανικά μυστήρια ή στις νεοελληνικές μαγικο-θρησκευτικές πρακτικές όπως το ευχέλαιο, το λάδι έχει σημαντικό μυστικό, αποτροπαϊκό και καθαρτήριο ρόλο, από την είσοδο του χριστιανού στην Εκκλησία με το Βάπτισμα, έως τον θάνατό του. Η μέριμνα για το αναμμένο λαδοκάντηλο στο εικονοστάσι του ναού, του σπιτιού, στο νεκροταφείο ή στα αυτοσχέδια εικονοστάσια του δρόμου, συνδέεται με την καθημερινή προσευχή και τη διατήρηση της μνήμης. Συμβολική σημασία και χρήση έχουν ακόμη τα φύλλα της ελιάς και το έλαιο στο πλαίσιο του κύκλου της ζωής: από τη γέννηση και τη βάφτιση ως τον γάμο και την εξασφάλιση της παθητής γονιμότητας ή την αρρενογονία, από τον εξορκισμό της βασκανίας (ξεμάτισμα) ως τον θάνατο. Οι ελιές θεωρούνται πένθιμη τροφή και συνδέονται με τις νηστείες, τα μνημόσυνα και τα νεκρόδειπνα. Η ελαιοδοσία για συχώριο, αλλά και η χρήση του λαδιού στα ταφικά έθιμα, μαρτυρείται ήδη από την αρχαιότητα, ενώ τα μοιρολόγια οικτίρουν τους ξενιτεμένους που το στερήθηκαν (χωρίς λάδι στα μάτια του σε κέρισο χωράφι...).

Στο παραδοσιακό ελληνικό εορτολόγιο, λαϊκές θρησκευτικές συνήθειες ή τοπικά έθιμα, που συχνά ανάγονται σε αρχαία ελληνικά, συνδέονται με χριστιανικούς αγίους, που επικαλούνται οι πιστοί σε πρακτικές όπου το δένδρο, το κλαδιά ή οι καρποί της ελιάς παίζουν ρόλο σημαντικό, συνδυάζοντας στοιχεία της ορθόδοξης πίστης και δοξασίες σχετικές με τη διαδοχή των εποχών, την ευκαρπία και τις εποχικές γεωργικές

εργασίες. Λάδι έδιναν στους καλαντιστές, ενώ στην περιοχή των Κυθωνιών της Μ. Ασίας τα παιδιά γυρνούσαν την Κυριακή των Βαΐων (ή Κυριακή της ελιάς) με κλάδους ελιάς και τραγουδούσαν ευχές για την ευτυχία και την ευφορία, έθιμο που θυμίζει την Ειρεσιώνη των αρχαίων Ελλήνων κατά τα Πυανέψια, γιορτή της συγκομιδής των καρπών. Η λαϊκή πίστη συνδέει την 20ή Ιουλίου, ημέρα εορτασμού του Προφήτη Ηλία, με το δείσιμο του καρπού των ελαιοδένδρων, ενώ την πρώτη ημέρα του Αυγούστου οι νοικοκυρές έστελναν ένα πιάτο ελιές σε όσους δεν είχαν για να φάνε. Στις 6 Αυγούστου, γιορτή του Σωτήρα, έφτιαχναν λαδόπιτα με το πρώτο λάδι, για να πάει καλά η σοδειά. Στις 29 Αυγούστου, γιορτή αγίου Ιωάννη του Προδρόμου, επιβάλλεται απόλυτη νηστεία του ελαιολάδου (για τ' αϊ Γιαννού τη κόρη, μούδε λάδι μούδε ψάρι), όπως τη Σαρακοστή. Στις 14 Σεπτεμβρίου, του Σταυρού, οι πιστοί δένουν ένα κλωνάρι ελιάς γεμάτο καρπούς με ρόδι και σποραγγιά και το βουτούν στη θάλασσα, για να τρέχουν τα καλά στο σπίτι τους σαν το νερό. Στις 26 Οκτωβρίου, ημέρα μνήμης του Αγίου Δημητρίου, οι νοικοκυραίοι πήγαιναν στην εκκλησιά λάδι, συχνά με λίγα δημητριακά και κρασί, για να ευλογηθεί η νέα σοδειά. Το ραντολάι του Νοεμβρίου, σχετίζεται ως έθιμο με τη χριστιανική ευποία. Μετά τη συγκομιδή των ελαιών, οι φτωχοί, ειδοποιημένοι από τον παπά του χωριού, μπορούσαν να πάνε ελεύθερα στα κτήματα των πλουσιών και να μαζέψουν όσες ελιές είχαν μείνει στις κορυφές των δένδρων. Τέλος, οι ψαράδες και οι ναυτικοί για να γαληνέψουν τη θάλασσα, έρχαν το λάδι του καντηλιού της εικόνας του αγίου Νικολάου.

"..and some rows he called 'olives'..."

The Landscape of the Olive

The olive is the embodiment of the Greek countryside. The shade of the olive is the background against which the ancient myths were played out. The olive is an inexhaustible source of inspiration for literary and artistic works. With its gentle presence, it punctuates the unending agricultural labour associated with it. The olive tree stands around the clearings that await us after our wanderings over the rough landscape where it puts down roots. The Greek "places of the olive" form a coherent map, from the Ionian to Aegean Sea and from Thessaly to Crete. Such a map is dotted with trunks that stand as if they were alive, rooted and twisted, bent at the knee, with branches hanging down, or opening wide their embraces. The olive grove on Corfu at the end of the 19th century, gracefully described by Constantinos Christomanos, sends out shoots of the same colour as the "far shining olives" of the fenced meadow belonging to the Homeric palace of Alcinoos. The women who gather the olives resemble the women of Homer, "in white and begirdled, with white, lightly-woven veils around their heads and their black hair, artfully woven into crowns and diadems, who pile up the fallen yellow-black olives in large heaps under the trees. Each one of these women has for eyes two black, shining olives."

The labour the olive demands becomes the material for folk poetry, as in the following couplet. "I wish these cursed olive trees would rip themselves all up./There's even time for lots of love affairs before the harvest's in." *Rodivistes*, men who wield rods to knock down the olives, and *anaplogyristres*, women who put strips of material under the olives to collect them as they fall, gather the olives with sticks or grab them in handfuls. The *liomazohtres* gather the fallen olives in handfuls from the group. The crop is cleaned of wood and leaves and taken off to the olive press.

The process is celebrated in the poetry of Solomos, Kalvos and Mavilis. It is immortalized in the wallpaintings of Theophilos of Mytilini. Parthenis, Galanis and Palamas leave their lyrical imprint upon the landscape of the olive. The "orphan olives" of Ritsos stand in a landscape "as hard as silence".

The dreams of men who walk through this landscape are simple - to have their midday meal "on cool vine leaves, a meal of olives, bread, tomato, salt, hungry as they are", and to rest in the same place where "initate of the olive leaves", as Odysseas Elytis puts it, lives for ever, in the same ashen-green landscape that dwells within the Greek soul, wherever we are.



Επίνω: Εσωτερικό του μοναστηριακού ελασπιβρίου της Μ. Αρκαδίου. Κάτω: Πανέβρια ελαίουκομιδής, Ελληνικό Μουσείο της Ελιάς, Καρψάλια Αρκαδίου Κρήτης.

Up: Interior of the monastery of Arcadi olive press.
Down: Baskets for olive picking, Greek Museum of the Olive, Kapsaliana, Arcadi, Crete.



1. Μάζεμα ελιάς, Νίκος Κοντός. Picking olives, Nikos Kontos.

2. Μάζεμα ελιάς, Δημ. Χαρισιάδης (Μυτιλήνη 1958). Picking olives, D. Harissiadis (Mytilini, 1958).

3. Κτυπώντας την ελιά με το λούρο, Δημ. Χαρισιάδης (Ρόδος, Έμπνοος 1955). Beating the olive branches, D. Harissiadis (Rhodes-Embonas, 1955).

4. Το μάζεμα της ελιάς, Ελένη-Φαίη Σταμάτη (Μηλιές Πελλίου 1985). Gathering olives, Helen-Fay Stamatias (Melies, Pelion, 1985).

1



2



3



4





Κωνσταντίνος Παρθένης
(1878-1967)
Ελιές
Λόδι σε μουσαμά,
Συλλογή Alpha Bank.

Constantinos Parthenis
(1878 - 1967)
Olives
Oil on canvas.
Alpha Bank Collection.

«... Ο ήλιος σταλάζει μέσ' από τις
σημηγόμαλες και σαν πευπουλιασμένες
φυλλωσιές, χωρίς να ζεσταίνει κι ούτε καλά
καλά να φωτίζει... σ' αυτό τα πανάρχαια
ελληνικά δάση των ελιών. Έτσι αναγκάζεται
κανείς... και μοβαίνει να πιστεύει τα
πορομύθια των μογαμένων δέντρων...»

Κωνσταντίνος Χρηστομάνος, Το Βιβλίο της
Αυτοκρατορικής Ελισάβετ, (Αθήνα 1921).

"... The sun seeps through the feathery,
silvery foliage, without warming or even
properly providing light... on ancient Greek
olive forests - so ancient that they are
ageless now... One feels kinship with them
and learns to believe in stories of
enchanted woods..."

Constantinos Christomanos, The Book of the
Empress Elizabeth, (Athens, 1921).

Θεόφιλος (Χατζημιχαήλ)
(1871-1934)
Το μόζεμα των ελαιών εν Μυτιλήνη (1933).

Theofilos (Hatzimichail)
(1871-1934)
The Olive Harvest in Mytilini (1933).

«...και στοιχάδας τινὰς ἐλάσας ἐκάλεε...»

Το Τοπίο της Ελιάς

Η ελιά, ενσάρκωση της ελληνικής υπαίθρου, πανάρχαιος ήσκιος των μύθων της, ανεξάντλητη έμπνευση λογοτεχνικών και εικαστικών αποτυπώσεων, σηματοθεύει με την ήμερη παρουσία της τον χρόνιο μόχθο των αγροτών και συντροφεύει τις περιπλανήσεις στο σκληροτράχηλο τοπίο όπου ριζώνει.

Οι ελληνικοί ελαιότοποι ικονογραφούν έναν ναητό χάρτη από το Ιόνιο ως το Αιγαίο κι από τη Θεσσαλία έως την Κρήτη, διάσπαρτο από κορμούς που στέκουν σαν έμφυκοι, ριζωμένοι και στριφογυρισμένοι, γωνιαλύγοι και κλαδογερατά... : Ο κεκρυφαίος ελαιώνας του τέλους του 19ου αιώνα, που περιγράφεται γλοφυρά από τον Κωνσταντίνο Χρηστομάνο, βλασταίνει στο ίδιο χώμα με τας τηλεθώσας ελάσας του περικόλειστου λειμώνα του ομηρικού παλατιού του Αλκίνοου. Κι οι γυναίκες που ελαιολογούν πορομοιάζονται με τις ομηρικές γυναίκες, ασπροφορεμένες και ανοξωστές, με λευκά φιλοφασμένα πέπλα γύρω στο κεφάλι και τις μαύρες κόμες περίτεκνα πλεγμένες σε στεφάνια και διωδήματα, να σωριάζουν τις πεσμένες μαυρόξανθες ελιές σε σωρούς μεγάλους κάτω απ' τα δέντρα - κ' η καθεμιά έχει και για μόσια δύο μαύρες ελιές γυαλιστερές.

Οι μήμες, οι πράξεις και οι συνθήξεις, αρθρώνουν το τοπίο αυτό της ελιάς, που ορίζεται από τις λέξεις μιας ιδιόζουσας

ποιητικότητας: ελαιόδακρυον, ελαιόδενδρον, ελατόφυτος, ελαιών, ελιόσπιτο, λιόκλαδα, λιοπεριβόλο, ελιόσκαλα, ελιόσσι, λιοτριβιό, ελιόκτημα, ελαιώρι, λαδοδέφρι, λαδοφάμπρικα, λαδοχρονιά, λιοβέργη, λιόδεντρο, λιομάζωμα, λιομύνα, λιοστάσι, λιοτριβί, λιοτριβιδιό, λιοφυλλίζω, λιόφυτο...

Ανόθεμι ται και τσ' ελιές και να ξεριζωθούνε / πάσες αγάπες γίνονται ώστε να μαζωκτούνε, αναστενάξει ο λαϊκός στιχουργός: Ακόμη ραβδιστές και αναπλογυριστές ντεμπλαλογούν ή σουρομοδοούν τις ελιές από τα χαμηλά κλαδιά με τα κέρια. Οι λιομαζώκτρες χαμολογούν τις πεσμένες ελιές, ο καρπός λικνίζεται και οδηγείται στο λιοτριβί. Η ίδια διαδικασία μνημονεύεται από τον Σολωμό, τον Κάλβο, τον Μαβίλη και σπαθανατίζεται από τον Θεόφιλο, ενώ η ομορφιά του τοπίου της ελιάς εμπνέει τον Παρθένη, τον Γαλιάνη, τον Παλαμά. Οι ορφανές ελιές του Ρίτσου στέκουν σε ένα τοπίο σκληρό σαν τη σιωπή. Τα όντρια των ανθρώπων που το περπατούν είναι απλά, να στρώσουν το μεσημέρι το τραπέζι τους σε δροσερά αμπελόφυλλα-ελιές, ψωμί, ντομάτα, αλάτι, -πεινασμένοι, να ξεποστάσουν στο ίδιο τοπίο, όπου θα ζει για πάντα ο μύστης των φύλλων της ελιάς του Οδυσσέα Ελύτη, στο ίδιο σταχτοπράσινο τοπίο που κατοικεί εντός μας, όπου και εάν βρισκόμαστε.



"...oil from unripe olives is best..."

Olive Oil in Health and Diet

Is any among you ill? Let him send for the elders of the Church and let them pray over him and anoint him with oil in the name of the Lord.

James 5.14-15.

The widely accepted idea that olive oil has healing powers was based in part upon empirical observation and in part on various Christian views arising from such observation. Olive oil was very widely used in popular medicine on both men and animals. It served as an antidote to poison, as an emollient, an antiseptic and as a palliative against pain. It was a basic ingredient in the preparation of preventative and curative medicines, salves and poultices, for medicinal or cosmetic purposes, to be used on the face or the rest of the body.

The domestic processing of olive oil for the manufacture of soap developed into an important industry during the 18th and 19th centuries. The main centres of production were Crete, Mytilini and Volos, vast quantities of soap being exported.

Oil played an important role in magical cures, when an illness was thought to have been caused by the evil eye. Today it is recognized that the extensive use of olive oil was responsible for the low incidence in Greece during the 60's of coronary disease and neoplasias. Olive oil and the olive continue today to hold a dominant position in the Greek diet.

The conditions dictating the consumption of olive products are tied up with factors such as local production, climate, occupation,

professions and social and economic class. They also depend upon communications, in the form of local centres of trade, weekly markets and trade fairs. In the traditional agricultural communities of Greece, dietary changes occurred slowly. However, postwar dietary habits were influenced by the mass consumption of industrially manufactured products and by the adoption of non-Greek dietary habits.

Over the past few years, the benign properties of olive oil have been recognized, thus making the olive a basic ingredient of Greek *haute cuisine*. The variety of products now available intended for the local market or for export is particularly impressive.



Some variations of olives are used mainly to produce oil. Such are the *tsounati*, the *lianolia*, or *koroneiki*, the *tsitofia*, or *throumba*, the *kalamatiani*, the *tsitolia*. Others are used to produce table olives. Among these are *gaidouralies*, *milolies*, *mouratalies*, *alatsalies*, or *pastolies*, *kolymbades*, *skistes*, *haractes*, *kaftolies*, *xydolies*, *tsakistes*, or *tsakistolies*, *spastes*, *neratzolies* and *lemonates*.



Ελιόψωμο ανεβαστό

2 κιλά αλεύρι
100 γραμμάρια προζύμι
1 φλιτζάνι ελαιόλαδο
½ φλιτζανιού χυμού πορτοκαλιού
3 φλιτζάνια μαύρες ελιές κομμένες σε μεγάλα κομμάτια
1 πράξινο αλάτι
2 πράξεις τριμμένη ρίγανη, βασιλικός ή ξηρός δυόσμος

Αναστεύουμε το ½ περίπου του αλευριού με το προζύμι και λίγο νερό. Αφήνουμε τον κιάλο "να αναπαυθεί" για αρκετές ώρες. Προσθέτουμε το ελαιόλαδο, τον χυμό του πορτοκαλιού, το υπόλοιπο αλεύρι, το αλάτι και τη ρίγανη, τον βασιλικό ή τον δυόσμο και συμπληρώνουμε με αρκετό νερό, ώστε να παραμείνει η ζύμη μαλακή. Στο τέλος προσθέτουμε τις ελιές και ζυμώνουμε ξανά. Τοποθετούμε σε σκεύος που θα λαδώσουμε καλά μεγάλα καρβέλια ή ατομικά ψωμάκια και τα ψήνουμε σε μέτρια θερμοκρασία.

Leavened Olive-Bread

2 k of flour
1000 gr of yeast
1 cup of olive oil
½ cup of fresh orange juice
3 cups of sliced black olives
1 pinch of salt
2 pinches of ground oregano, basil or mint

Mix about half of the flour with the yeast and a little water. Leave the mixture to settle for some hours. Add the olive oil, orange juice, the remaining flour, the salt, the oregano, basil or mint. Add enough water to leave the dough soft. Finally add the olives and knead the dough once more. Place the dough in a vessel, either a large loaf tin or a tin for individual rolls, which has been well coated with olive oil. Bake on a moderate heat.

(Φωτογραφία: Περκελής Αντωνίου).
(Photograph: Penikis Antoniou).



Ετικέτα από συσκευασία βιομηχανοποιημένου προϊόντος βρώσιμης ελιάς. Συλλογή Ελληνικού Λογοτεχνικού και Ιστορικού Αρχείου (ΕΛΙΑ).

Label from the packaging of industrially produced table olives. Collection of the Hellenic Literary and Historical Archives (ELIA).



Έγγραφο με σφραγίδες σαπουνιών από το τριετές εργοστάσιο σαπωναποιίας του βιομήχανου - λόγιου Μίνα Καλοκαρρινού στο Ηράκλειο της Κρήτης, τέλος 19ου αιώνα. Συλλογή Ελληνικού Λογοτεχνικού και Ιστορικού Αρχείου.

Document with the stamps of bars of soap from soap factory belonging to the industrialist and writer Minas Kalokarinos, Iraklio, Crete, end of 19th century. Collection of the Hellenic Literary and Historical Archives.

Ετικέτα από συσκευασία βιομηχανοποιημένου προϊόντος σαπουνιού. Συλλογή Ελληνικού Λογοτεχνικού και Ιστορικού Αρχείου.

Label from the packaging of industrially produced soap. Collection of the Hellenic Literary and Historical Archives.



«...έλαιον... ἄριστον τὸ ὠμοτριβές...»

Η Ελιά στην Υγεία και τη Διατροφή

«*Λαθνεῖ τις ἐν ὑμῖν. Προσκαλεσάσθω τοὺς πρεσβυτέρους τῆς Ἐκκλησίας καὶ προσευξάσθωσαν ἐπ' αὐτὸν ἀλείφοντες αὐτὸν ἔλαιον ἐν τῷ ὀνόματι τοῦ Κυρίου...*»

Ἰακώβου ε, 14-15

Η γενική αποδοχή των θεραπευτικών ιδιοτήτων του ελαίου βασίστηκε τόσο σε εμπειρικές παρατηρήσεις, όσο και στις χριστιανικές πεποιθήσεις που συνδέθηκαν με αυτό. Ευρύτατη ήταν η χρήση του στη λαϊκή ιατρική, σε ανθρώπους και ζώα, ως αντιδότου δηλητηριάσεων, ως μαλακτικού, αντισπασμικού ή καταπραυντικού των πόνων, ως βασικού συστατικού για την παρασκευή ιατρικών συνταγών θεραπείας ή πρόληψης, φαρμάκων, αλοιφών και καταπλάσμάτων για την υγιεινή και τον καλλωπισμό του προσώπου και του σώματος. Η οικιακή επεξεργασία του ελαιολάδου για την παραγωγή του σαπουνιού εξελίχθηκε σε σημαντική βιομηχανία κατά τον 18ο και 19ο αιώνα, με μεγαλύτερα κέντρα παραγωγής την Κρήτη, τη Μυτιλήνη και τον Βόλο και εκτεταμένες εξαγωγές στο εξωτερικό. Σημαντικός ήταν ακόμη ο ρόλος του σε μαγικές θεραπευτικές ενέργειες (ξεμάτισμα), όταν η εκδήλωση κάποιας ασθένειας αποδιδόταν στη βσκακνία, ενώ ο χαμηλός δείκτης περιστατικών στεφανιαίας νόσου ή νεοπλασιών κατά τη δεκαετία του '60, αποδίδεται σήμερα στην εκτεταμένη χρήση του.

Το ελαιόλαδο και η ελιά κατέχουν έως σήμερα δεσπόζουσα θέση στον ελληνικό διατροφικό κώδικα. Οι συνθήκες της κατανάλωσής τους συνδέθηκαν με την τοπική παραγωγή, το κλίμα, τις καθημερινές ασχολίες, το επάγγελμα, την οικονομική και κοινωνική τάξη ή τις δυνατότητες

επικοινωνίας (εμπορικά κέντρα, εβδομαδιαίες λαϊκές αγορές, εμποροπανηγύρεις). Στις παραδοσιακές αγροτικές κοινωνίες οι αλλαγές στον διατροφικό κώδικα συντελέστηκαν με βροδύ ρυθμό. Ωστόσο μεταπολεμικά η διατροφική συμπεριφορά του ελληνικού λαού επηρεάστηκε από τη μαζική κατανάλωση βιομηχανοποιημένων αγαθών και την υιοθέτηση ξενόφερτων διατροφικών συνθηκών με αντίστοιχη μείωση της κατανάλωσης του ελαιολάδου. Μόλις τα τελευταία χρόνια έχουν τονισθεί από ομάδα κορυφαίων διατροφολόγων (Δημήτριος και Αντωνία Τριχοπούλου, Ηλίας Καστανός κ.ά.) οι ευεργετικές ιδιότητες του ελαιολάδου, αναδεικνύοντάς το σε βασικό συστατικό της ελληνικής κουζίνας, ενώ η ποικιλία των προϊόντων του προς εγκώρια κατανάλωση ή εξαγωγή είναι ιδιαίτερα εντυπωσιακή.



Η τσουνάτη, η λισκολιά ή κορινένη, η χοντρολιά ή θρούμπα, η καλαμπανή, η ταπολιά, παράγουν καρπούς που προορίζονται κυρίως για ελαιοποίηση. Οι γαϊδουραλιές, οι μηλαλιές, οι μουσταλιές, οι αλατουλιές ή παστολιές, οι καλυμπαδες, οι ακιστές, χαρακτιές ή κοφταλιές, οι ξυδολιές, οι τσακιστές ή τσακιστολιές ή σποστές, οι νερατζολιές και οι λεμονάτες, είναι αρισμένα μόνο από τα είδη ή τις ονομασίες (από τον τρόπο παρασκευής) της βρώσιμης ελιάς.

"...and so, finally, a woman is half a sea-horse and half a necklace and perhaps she's partly an olive..."^{*}

The Image of the Olive Today

The multifaceted world of the olive is a source of inspiration for art of all types. Contemplation of the landscape of the olive, its link with the labour of simple people, as season succeeds season, the understanding of its countless symbolisms in worship and daily life, the endless spectrum of the ash-grey of an orchard grove, the twisted trunks that hide within themselves 'critters and creepy-crawlies', as well as woodland spirits, the pointed nicks in the long, narrow leaves which fall on the floor and shrivel until they become lordly spears, the shine on an oily black olive, the bitter taste of the green unripe olive, the sensation on the hand of a fragile branch that turns into a triumphal crown, a little country chapel with a lighted shrine at the side of the road, the oil in the votive offerings of the poor, a white plate with olives on the table: these are the breath and the remembrance of a place, which are, slowly and with unforced pace, transformed into pictures and sketches, into printed surfaces, forms and volumes.

Pictures, sculptures, sketches, engravings, mosaics, photographs, jewellery, medals, pottery and floral arrangements - all are inspired and created with the olive as a point of departure. They follow a route towards expression parallel to the route that has led some of the most important writers to the writing of poetry and prose dedicated to the olive, all with a unique rhythm and verbal colour.



Ανδρέας Σμαραγδής
Έκδο στη Μάνη.

Andreas Smaragdīs
Olive tree, Mani.

Γιάννης Μόραλης
Κλασική Αθήνα (λεπ.), 1966-67.
Ιδιωτική Συλλογή.

Giannis Moralis
Classical Athens (detail), 1966-67.
Private Collection.

Γιάννης Μιχαηλίδης
Θεσσαλικός Κάμπος, 2003.

Giannis Michailidis
Thessalian Plain, 2003.

Γιώργος Ρόρρης
Τοπίο κάτω από το φως του ήλιου, 1998.
Ιδιωτική Συλλογή.

Yorgos Rorris
Landscape under the sun, 1998.
Private Collection.





Τζέλη Χατζηδημητρίου
Ελιές.

Tzeli Hatjidimitriou
Olive trees.

Αφροδίτη Λίττι
Ελιές, 2003.

Aphroditi Litti
Olives, 2003.

Δέσποινα Πανταζοπούλου
Κόρινθος με φύλλα ελιάς, 1996.

Despina Pantazopoulou
Olive wreath, 1996.

Τάσος Μαντζαβίνος
Ελιά με τόματα, 2003
Ιδιωτική Συλλογή

Tassos Mantzavinou
Olive tree with ex-votos, 2003
Private Collection

Λίνα Φανουράκη
Ενώπιον, 2003.

Lina Fanourakis
Earring, 2003.



«...καὶ τελικὰ εἶναι μιὰ γυναίκα
μισὴ ἵπποκάμπη καὶ μισὴ περιδέραιο
ἴσως ἀκόμη νὰ εἶναι
ἐν μέρει ἐλιά...»*

Σύγχρονες Εκφάνσεις της Ελιάς

Η ενατένιση του τοπίου της ελιάς, η σύνδεσή της με τον μόχθο των απλών ανθρώπων καθώς οι εποχές του χρόνου διαδέχονται η μία την άλλη, η κατανόηση των αναριθμητων συμβολισμών της στη λατρεία και την καθημερινή ζωή, η ανεξάρτητη ποικιλία των σταχτοπράσινων ενός ελαιώνα, οι στριφτοί κόρμοι που κρύβουν μέσα τους ζούδια, σερπετά και μικρές νεράιδες, η μυτερή κοιψιά των στενόμακρων φύλλων, που πεσμένα στο έδαφος ζαρώνουν, ώσπου να γίνουν αγέρωκες λόγχες, η γυαλάδα ενός ελαιωμένου μαύρου καρπού, η πικρή γεύση του άγουρου πράσινου, η σφή ενός εύθραυστου κλαδιού που μεταμορφώνεται σε θριαμβικό στεφάνι, ένα ξωκλήσι με μια αναμμένη προσευχή στην άκρη του δρόμου, το ελαιόλαδο στα τόματα των ταπεινών, ένα λευκό πιάτο μ' ελιές στο τραπέζι ανάσες κι ενθυμήματα ενός τόπου, που αβίαστα μετουσιώνονται σε εικόνες και σχήματα, σε ζωγραφισμένες επιφάνειες, φόρμες και όγκους.

Πίνακες, γλυπτά, σχέδια, χαρακτηριστικά, ψηφιδωτά, φωτογραφίες, κοσμήματα, μέταλλα, κεραμικά και άνθινες συνθέσεις εμπνέονται και δημιουργούνται με σφειηρία την ελιά, ακολουθώντας ένα οδοιπορικό έκφρασης παράλληλο με εκείνο που οδήγησε κάποιους από τους σημαντικότερους λογοτέχνες μας στη συγγραφή στίχων και χωρίων αφιερωμένων στην ελιά, με μοναδικό ρυθμό και ηχώχρωμα.



* Ανδρέας Εμπειρίκος



1. Γιατί προτίμησαν οι Αθηναίοι την ελιά της Αθηνάς από το άλογο του Ποσειδώνα;
1. Why did the Athenians prefer the olive of the goddess Athena to the horse of the god Poseidon?



2. Σημείωσε τρία αρχαία αντικείμενα που απεικονίζουν δένδρα ή καρπούς ελιάς.
2. Write down the names of three ancient objects that show pictures of olive trees or olives.



1. Σε τι χρησίμευε το λάδι στους αθλητές και πώς το μετέφεραν μαζί τους;
1. What did athletes use oil for and how did they carry their oil about with them?

αρύβαλλος



στλεγγίδα



2. Ποιο ήταν το έπαθλο των Ολυμπιονικών και ποιο το έπαθλο των νικητών των Παναθηναίων;
2. What was the prize for winners at the Olympic Games and what was the prize for winners in the Panathenaic Games?





1. Θυμήσου και σημείωσε ορισμένα ελληνικά έθιμα που σχετίζονται με το λάδι.

1. Write down some Greek customs connected with olive oil.



2. Σημείωσε, αν θυμάσαι, μια ελληνική παροιμία με τη λέξη *ελιά* ή *λάδι*.

2. Write down a Greek proverb with the word *oil* in it.



1. Σημείωσε μέρη της Ελλάδας με ελαιώνες που έχεις επισκεφθεί.

1. Write down the names of places in Greece that you have visited where there are lots of olive groves.

2. Με ποια χρώματα θα ζωγράφιζες έναν ελαιώνα; 2. What colours would you use to draw an olive tree?

3. Βάλε στη σωστή σειρά τις εργασίες για τη συγκομιδή της ελιάς.

3. The pictures show the different stages in harvesting the olive.

Put them in the right order.





1. Σημείωσε κάποια φαγητά ή γλυκά με λάδι που σου αρέσουν.
1. Give the names of some foods or desserts made with oil that you enjoy.

Blank rounded rectangular box for writing answers to question 1.

2. Ποια άλλα υλικά θα ανακάτευες με λάδι, για να φτιάξεις το δικό σου γιατρικό;
Σε τι θα το χρησιμοποιούσες;
2. What other ingredients would you mix in with olive oil, to make your own medicine?
What would you use it for?

Blank rounded rectangular box for writing answers to question 2.



1. Ποιο έργο τέχνης σου άρεσε περισσότερο και γιατί;
1. What works of art in this section did you like best and why?

Blank rounded rectangular box for writing answers to question 1.

2. Σημείωσε κάποιες από τις τεχνικές και τα υλικά που χρησιμοποίησαν οι καλλιτέχνες της έκθεσης.
2. Write down some of the techniques and materials that the artists in this exhibition used.

Blank rounded rectangular box for writing answers to question 2.

Draw an olive tree in the outline
Σχεδιάσε ένα δένδρο ελιάς μέσα στο περίγραμμα



Τοποθέτησε εδώ το έκθεμα
που σου έκανε τη μεγαλύτερη εντύπωση.
Draw the exhibit that you liked most in the frame.



Σχεδιάσε τη δική σου ετικέτα για το μπουκάλι με το λάδι.
Design your own label for a bottle of olive oil.

Ευχαριστούμε για τη συμβολή τους στην έκθεση:

Τον Άγγελο Δελιβορριά, Διευθυντή του Μουσείου Μπενάκη, την Ερήνη Γερούλανου, Υποδιευθύντρια, και ιδιαίτερα τη Μαρία Αργυριάδη, υπεύθυνη του Τμήματος Παιδικών και Παιδικής Ηλικίας.
Τον Μάνο Χαριτάτο, Πρόεδρο του Ελληνικού Λογοτεχνικού και Ιστορικού Αρχείου (Ε.Λ.Ι.Α.)

Τον Ευάγγελο Βελιτζόλο, Καθηγητή και Πρόεδρο του Τμήματος Γεωλογίας και Γεωπεριβάλλοντος του Πανεπιστημίου Αθηνών

Τον Μιχάλη Βαρελά, Διευθυντή Διοικητικού Τμήματος της Τράπεζας της Ελλάδος και την κ. Αργυρώ Ξένου.

Τους Επιμελητές της Συλλογής Έργων Τέχνης της ALPHA BANK Ερήνη Οράτη και Άρη Ρασιδά και την Επιμελήτρια της Νομισματικής Συλλογής της ALPHA BANK Δήμητρα Τσαγκάρη

Την Ελένη Φαίη Σταμάτη, Διευθύντρια του Μουσείου Ελληνικής Παιδικής Τέχνης Τη Στέλλα Τσάκοα, Υπεύθυνη Υπηρεσίας Έργων Τέχνης Συλλογής ΑΓΕΤ-Ηρακλής Τη Μάσα Τσολοζίδη, Συλλέκτρια, Υπεύθυνη της Συλλογής Τσολοζίδη και τον αρχαιολόγο Παναγιώτη Καμπάνη

Τον Γεώργιο Ν. Κουτσουκλή, Δ/ντή Λογογραφικού Μουσείου Λιμνισσας Την Ερήνη Κασιόγρο Αντιπρόεδρο της Δημοτικής Πινακοθήκης Λάρισας Μουσίου Γ. Ι. Κασιόγρο

Τη Χριστίνα Καρτσιουλή, Πρόεδρο της UNESCO νομού Λάρισας.

Τις Αθώσες Τέχνης «Αστρολάβος», «Ζουμπουλάκη», «Νέες Μορφές»,

Τους συλλέκτες Μ. Γιαλούρι, Α. Μολινδριά, Σ. Μπεργκέ, Μ. Τσιώτα.

Β. & Δ. Βαλαμού, Σ. Φέλο, Π. Βέργο, Γ. Γιαννάκη, Ch. Στράτου, Δ. Τσουύλο.

ΕΡΓΑ ΤΕΧΝΗΣ: Νίκος Αγγελίδης, Δόρνη Αγγελίδου, Αιγίτωρ Αστεριάδης(1898-1977), Μαίγδα Βαμβατζά, Χρίστα Βέργη, Αλέξης Βερούκος, Ελένη Βερνιάδη, Ανδρέας Βούκορας, Δημήτρης Γέρος, Ανδρέας Γεωργιάδης Κρη(1892-1981), Άγγελος Γαλιάνος(1857-1939), Μαρία Γιαννακάκη, Γιώργος Γυπαράκης, Τάνα Δημητριάκοπούλου, Νίκη Ελευθεριάδη, Άγγελος Θεοδώροπουλος(1889-1965), Κώστας Θεσσαλός(1905-1922), Βασίλης Καζίκος, Έση Καζίκου, Μάρκος Καμπάνης, Ορίστης Κανελλής(1910-1979), Χρυσό Κασαρή, Τάκης Καταουλίδης, Γιάννης Κάτσης, Κωνσταντίνος Κωσταύρος, Μιχάλης Μακρουλάκης, Κώστας Μαλάμος, Κωνσταντίνος Μολέας(1879-1928), Γεώργιος Μανουσάκης(1914-2003), Τάσος Μαντζουράκης, Γιάννης Μαράβος, Μαρίνα Μορίναγλου, Άννα Μαυραϊδή, Άννα Μενδρινού, Γιάννης Μιχαηλίδης, Κωστής Μουδάτσος, Θωμάς Μουρεζίνης, Ελένη Μπατιζιώτη, Μιχάλης Μπασιάνης, Χρήστος Μπασιάνης, Χρόνης Μπούτσιου, Δημήτρης Μισαράς, Χριστίνα Νόκου, Κώστας Παπανικολάου, Σπύρος Παπανικολάου(1906-1986), Κωνσταντίνος Παρθένης, Σοφία Πορταλάκη, Μερσέτη Πρέκα, Γεώργιος Ρόρρης, Παύλος Σάμιος, Θεοφανώ Σαραμαντή, Γεώργιος Σκελιώτης(1917-1984), Μάριος Σπηλιόπουλος, Νίκος Στεφάνου, Τάσος (Αλεβίζος)(1914-1985), Παναγιώτης Τέσης, Ακαδημαϊκός, Δημήτρης Τζόνης, Κασσιανή Τσακίρη, Χρήστος Τσίνορας, Μαρία Φλοπούλου, Ερρίκος Φραντζεσκιάς(1908-1958), Νίκος Φωτιάκης(1904-1959), Τζέλη Χατζηδημητρίου, Μανόλης Χάρος

ΓΥΨΙΝΑ Αφροδίτη Λίτη, Άγγελος Παναγιωτίδης, Θόδωρος Παπαγιάννης, Ασπασία Παπαδοπεράκη

ΚΟΣΜΗΜΑΤΑ Εύβιος Δήμος, Κατρίνα Βαβίλου, Αλέξης Μαραθιάδης, Δημήτρης Νικολαΐδης, Δέσποινα Παναζοπούλου, Μαρία Παπαδάμου, Λήδα Σκληρού, Λευκίος & Λίνα Φανουράκη

ΚΕΡΑΜΙΚΑ Katharina Bolesch

FILM Θανάσης Ρενιζής, Νικολέττα Γουλι

ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ DESIGN Ρούλα Αντωνοπούλου-Γ. Κουκουράκης, Ανδρέας Βαρέτσος, Κωνσταντίνος Βενέρης
Μουσείο Ελληνικής Παιδικής Τέχνης

We thank the following for their contribution to the exhibition:

Angelos Delivorrias, Director, Benaki Museum; Irini Geroulanou, Assistant Director, Benaki Museum; and, in particular, Maria Argyriadis, Curator, Toy and Children's Department, Benaki Museum

Manos Haritatos, Head, Hellenic Literary and Historical Archive
Professor Evangelos Veitzelos, Head, Department of Geology and the Geo-environment, University of Athens

Michalis Varelas, Director, Administrative Section, Bank of Greece, as well as Ms Argiro Xenou.

Irini Orati, Aris Rapiadis, Curators, Art Collection, Alpha Bank
Dimitra Tszangari, Curator, Numismatic Collection, Alpha Bank
Stella Topaka, Manager, Art Supply Service, Art Collection, AGET-Heraklis

Mata Tsolezidi, Collector, Head, Tsolezidis Collection, and Panayiotis Kambanis, Archaeologist
Georgios Koutsakakis, Vice President, Folklore Museum of Amphissa
Irini Katsigra, Head, Katsigra Gallery, Larissa,

Ch. Kafetsoulis, local representative of UNESCO, Larissa.

The Art Galleries "Astrolavos", "Zoumboulakis", "Nees Morfes",

The Collectors S. Bergeles, M. Gialouris, A. Molindris, M. Tsiotia,

D. & V. Valambou, S. Felios, P. Vergos, G. Giannakis, Ch. Stratou, D. Tsochlos

FINE ART

N. Angelidis, D. Angelidou, A. Asteriades(1898-1977), M. Bitsakis, Ch. Bokoros, Ch. Botsoglou, M. Charos, Tz. Chatzidimitriou, N. Fotakis(1904-1959),

E. Frantzesiakos(1908-1958), A. Georgoacis «Cris»(1892-1981), D. Geros,

A. Galinas(1857-1939), M. Giannakaki, G. Gyparakis, T. Dimitrakopoulou,

N. Eleutheriadi, M. Kambanis, O. Kanellis(1910-1979), Ch. Katsari, T. Katsoulidis,

V. Kazakos, E. Kazakou, K. Kostouras, G. Kottis, M. Makroulakis, K. Malamos,

K. Malas(1879-1928), G. Manousakos(1914-2003), T. Mantzavinos, G. Marzava,

M. Marinoglou, A. Mavroidi, A. Mendrinou, G. Michailidis, K. Moudatsos, Th. Mourezinis,

D. Myrzas, Ch. Nakiou, K. Papanikolaou, Sp. Papanikolaou(1906-1986), K. Parthenis,

S. Portalaki, M. Preka, M. Philopoulou, G. Rorris, P. Sarinis, Th. Sarantani,

G. Sikeliotis(1917-1984), M. Spiliopoulos, N. Stephanou,

Tzazos (Alevkos)(1914-1985), P. Tesis, Academician, K. Tzirikidi, Ch. Tsirotas, D. Tzani,

K. Thetakis(1905-1922), Ag. Theodoropoulos(1889-1965), M. Varnavira, Cr. Vergi,

El. Vernadaki, A. Veroukas, Andr. Voussouras.

SCULPTURE A. Liti, A. Panagiotidis, Th. Papagiannis, A. Papadoperaki

JEWELLERY S. Dimos, L. & L. Fanourakis, Al. Marathianakis, D. Nikolaidis,

D. Pandazopoulou, M. Papastamos, I. Skirou, K. Vavlitou

CERAMIC K. Bolesch

FILM Th. Rentzis, N. Gouli

DESIGN OBJECTS R. Antonopoulou, G. Koukourakis, A. Varotsos, K. Veneris

Museum of Greek Childrens Art



B. Καζίκος, Ελιές
V. Kazakos, Olives

Συντελεστές του καταλόγου

Οργάνωση:

Κέντρον Ερεύνης της Ελληνικής
Λογογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών
(Κ.Ε.Ε.Λ.)

Επιστημονική υπεύθυνη - συντονισμός:

Αικατερίνη Πολυμέρου-Καμηλάκη,
Διευθύντρια Κ.Ε.Ε.Λ.

Επιμέλεια - οργάνωση - συλλογή υλικού:

Λουίζα Καραπίδου, Αρχαιολόγος,
μόνιμη συνεργάτρια Κ.Ε.Ε.Λ.
Τρις Κρητικού, Αρχαιολόγος-Ιστορικός
Τέχνης
Flavia Nessi-Yiazitzoglou, Αρχαιολόγος
-Ιστορικός Τέχνης

Σύνταξη και επιμέλεια κειμένων:

Τρις Κρητικού

Φιλολογική επιμέλεια και

διορθώσεις κειμένων:

Παναγιώτης Καμηλάκης,
Ερευνητής του Κ.Ε.Ε.Λ.

Μετάφραση κειμένων:

Andrew Farrington

Σχεδιασμός - καλλιτεχνική επιμέλεια:

Εύα Θεοδορίδου

Εκτύπωση:

Εθνικό Τυπογραφείο

Διαχωρισμοί, films:

Galatis project

© ΚΕΝΤΡΟΝ ΕΡΕΥΝΗΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ
ΛΟΓΟΓΡΑΦΙΑΣ ΤΗΣ ΑΚΑΔΗΜΙΑΣ ΑΘΗΝΩΝ

ISBN 960 - 404 - 053 - 7

Τα κείμενα και η επιστημονική τεκμη-
ρίωση του καταλόγου και της έκθεσης
βασίστηκαν στις μελέτες των δύο τόμων
προσκόπων συνεδρίων "Η ελιά και το λάδι
από την αρχαιότητα έως σήμερα" και "Η
ελιά και το λάδι στον χώρο και τον χρό-
νο", Αθήνα, εκδόσεις Κ.Ε.Ε.Λ., σσ. 19, 20,
2003, και στον τόμο "Οδή στην ελιά",
Αθήνα, εκδόσεις Κ.Ε.Ε.Λ., σσ. 21, 20004

Contributors to the Exhibition Guide

Organization:

Hellenic Folklore Research Centre of the
Academy of Athens (H.F.R.C.)

Academic Supervision and

Co-ordination:

Aikaterini Polymeroú-Kamilákis,
Director, H.F.R.C.

General Supervision, Organization,

Gathering of Material:

Louisa Karapidakis, Archaeologist,
Permanent Associate, H.F.R.C.

Iris Criticou, Art Historian

Flavia Nessi-Yiazitzoglou, Art Historian

Writing & Editing of Texts:

Iris Criticou

Editing & Proofreading:

Panayiotis Kamilakis,
Research Fellow, H.F.R.C.

Translations:

Andrew Farrington, Fenia Andronikou

Design & Artistic Supervision:

Eva Theodoridou

Printing:

National Printing House of Greece

Colour Separation, Films:

Galatis project

© Hellenic Folklore Research Centre of
the Academy of Athens

ISBN 960 - 404 - 053 - 7

The texts and accompanying academic
material in the catalogue and the
exhibition are based on the articles in
the two volumes of the Proceedings of
the two conferences "H elia kai to ladi
apo tin archaioτητα eos simera"/[The
Olive and Olive Oil from Antiquity to
the Present Day] and "I elia kai to ladi
ston hora kai ton hrono"/[The olive and
olive oil in space and time], published as
Publications nos 19 and 20 respectively
of the Hellenic Folklore Research Centre
of the Academy of Athens, and on the
volume "Odhi stin elia"/[Ode to the
Olive], Publication no. 21 of the Hellenic
Folklore Research Centre.

Συντελεστές της έκθεσης

Οργάνωση:

Κέντρον Ερεύνης της Ελληνικής
Λογογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών
Επιστημονική υπεύθυνη - συντονισμός:
Αικατερίνη Πολυμέρου-Καμηλάκη,
Διευθύντρια Κ.Ε.Ε.Λ.

Επιμέλεια - οργάνωση - συλλογή

υλικού:

Λουίζα Καραπίδου, Αρχαιολόγος,
μόνιμη συνεργάτρια Κ.Ε.Ε.Λ.
Τρις Κρητικού, Ιστορικός Τέχνης
Flavia Nessi-Yiazitzoglou, Ιστορικός
Τέχνης

Σύνταξη - επιμέλεια κειμένων:

Τρις Κρητικού, Κατερίνα Ρήγα

Διορθώσεις κειμένων:

Παναγιώτης Καμηλάκης,
Ερευνητής του Κ.Ε.Ε.Λ.

Μετάφραση κειμένων:

Andrew Farrington, Fenia Andronikou

Αρχιτεκτονικός σχεδιασμός,

μελέτη, επίβλεψη:

Z-Level Έλενα Ζερβουδάκη,
αρχιτέκτων

Καλλιτεχνική επιμέλεια:

Αλίκη Κακουλίδου

Σύμβουλος καλλιτεχνικής επιμέλειας:

Ρένα Βασιλάκη - Φίλιππου

Συντονισμός - υποστήριξη:

Πόλυ Ρεταίλα

Γραμματειακή υποστήριξη:

Ανθούλα Μπακόλη

Ασφάλιση αρχαιοτήτων και έργων

τέχνης:

Γ. Κοροβίος & Συνεργάτες Ε.Π.Ε.

Μεταφορά αρχαιοτήτων και έργων

τέχνης:

Orphée Beinoğlu-Ομίλος Μπεργές

Η αρχική έκθεση πραγματοποιήθηκε
με την ευγενική υποστήριξη της Γενικής
Γραμματείας Ολυμπιακών Αγώνων
του Υπουργείου Πολιτισμού.

© ΚΕΝΤΡΟΝ ΕΡΕΥΝΗΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ
ΛΟΓΟΓΡΑΦΙΑΣ ΤΗΣ ΑΚΑΔΗΜΙΑΣ ΑΘΗΝΩΝ

Contributors to the exhibition Organization:

Hellenic Folklore Research Centre of
the Academy of Athens (H.F.R.C.)

Academic Supervision and Co-

ordination:

Aikaterini Polymeroú-Kamilákis,
Director, H.F.R.C.

General Supervision, Organization,

Gathering of Material:

Louisa Karapidakis, Archaeologist,
Permanent Associate, H.F.R.C.

Iris Criticou, Art Historian

Flavia Nessi-Yiazitzoglou,
Art Historian

Writing & Editing of Texts:

Iris Criticou, Katerina Riga

Translations

Andrew Farrington, Fenia Andronikou

Architectural Design-Planning &

Supervision:

Z-Level, Elena Zervoudakis

Artistic Supervision:

Alki Kakoulidou

Artistic Supervision Consultant:

Rania Vassalaki-Philippou

Co-ordination-Support:

Poly Retzila

Secretarial support:

Anthoula Bakoli

Exhibit Insurance:

G. Karavias & Co. Ltd

Transportation of Exhibits:

Orphée Beinoğlu- Group Mperges

Our thanks are due to the General
Secretariat of the Olympic Games
of the Ministry of Culture, with whose kind
assistance and support the
exhibition could not have been held.

© Hellenic Folklore Research Centre of the
Academy of Athens

