

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ

ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΑΤΑ ΤΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΕΡΕΥΝΗΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΛΑΟΓΡΑΦΙΑΣ – 22

Ελαιοσοδεία

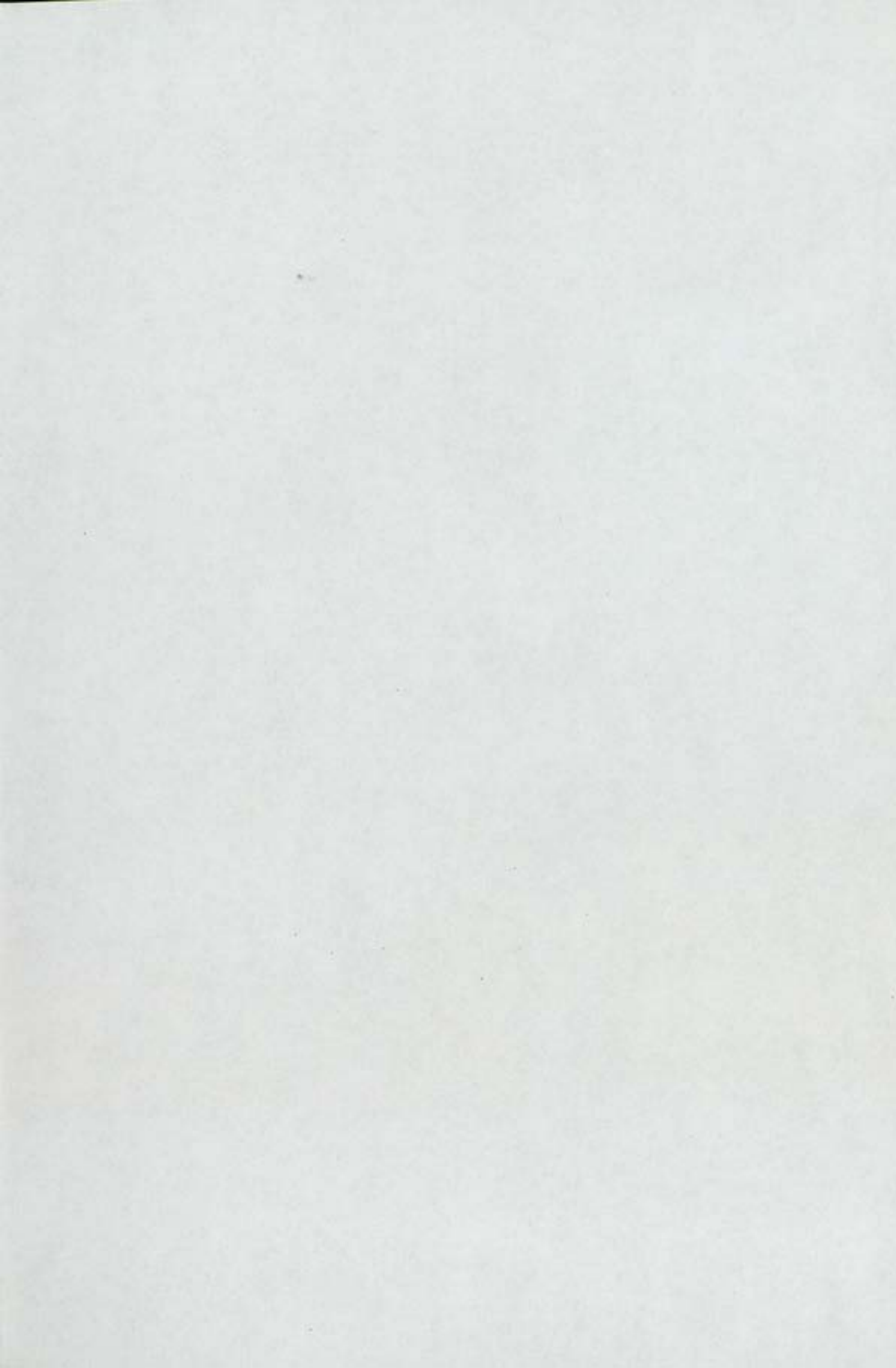
ΜΕΛΕΤΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΤΗΣ ΕΠΕΤΗΡΙΔΑΣ ΤΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΕΡΕΥΝΗΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΛΑΟΓΡΑΦΙΑΣ ΤΗΣ ΑΚΑΔΗΜΙΑΣ ΑΘΗΝΩΝ
ΤΟΜΟΣ, 29-30 (1999-2003)



ΑΘΗΝΑ 2004



ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΑ



ΕΡΕΥΝΑ

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΡΕΥΝΑΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΑΣ

Ελαιοσοδεία

Μελέτες για τον πολιτισμό της ελιάς

ΕΠΙΜΕΤΕΥΣΗ ΚΑΙ ΕΚΔΟΣΗ
ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟΝ ΑΘΗΝΩΝ

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΡΕΥΝΑΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΑΣ

ΕΠΙΜΕΤΕΥΣΗ ΚΑΙ ΕΚΔΟΣΗ
ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟΝ ΑΘΗΝΩΝ

1981

Ελαιοτριβείον
ἱερῆς μονῆς ἀρχαδίου

Εξώφυλλο: Η επιγραφή πάνω από την είσοδο του ελαιοτριβείου της Ιερᾶς Μονῆς Αρχαδίου στο μετόχι της στα Καφαλιανά Αρχαδίου Ρεθύμνου. Το κείμενο της επιγραφῆς:

ΤΟΥ ΕΛΕΟΥΣ ΣΟΥ ΚΥΡΙΕ ΠΛΗΡΗΣ Η ΓΗ

ΑΨΞΓ' [=1763]

Κ(Α)Θ(Η)Γ(ΟΥ)Μ(Ε)Ν(ΟΣ) ΦΙΛ(Α)Ρ(Ε)Τ(Ο)Σ

(Φωτ. Π. Καμηλάκη, 1999).

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ

ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΑΤΑ ΤΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΕΡΕΥΝΗΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΛΑΟΓΡΑΦΙΑΣ - 21

Ελαιοσοδεία

Μελέτες για τον πολιτισμό της ελιάς

Επιστημονική υπεύθυνη έκδοσης
ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΠΟΛΥΜΕΡΟΥ - ΚΑΜΗΛΑΚΗ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ
ΤΗΣ ΕΠΕΤΗΡΙΔΑΣ ΤΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΕΡΕΥΝΗΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΛΑΟΓΡΑΦΙΑΣ ΤΗΣ ΑΚΑΔΗΜΙΑΣ ΑΘΗΝΩΝ
ΤΟΜΟΣ 29-30 (1999-2003)

ΑΘΗΝΑ 2004

ΕΛΛΗΝΙΚΗ

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΓΟΤΕΧΝΙΚΑ ΕΡΓΑΣΙΑ ΤΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΕΡΕΥΝΗΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΛΑΟΓΡΑΦΙΑΣ

ΕΛΛΗΝΟΛΟΓΙΑ

Μελέτες για τον πολιτισμό της Ελλάδας

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΠΟΛΥΜΕΡΟΥ - ΚΑΜΗΛΑΚΗ

ISSN 1790-6253

© Copyright 2004

ΚΕΝΤΡΟΝ ΕΡΕΥΝΗΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΛΑΟΓΡΑΦΙΑΣ ΤΗΣ ΑΚΑΔΗΜΙΑΣ ΑΘΗΝΩΝ

Επιστημονική υπεύθυνη έκδοσης (σχεδιασμός - οργάνωση ύλης):
ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΠΟΛΥΜΕΡΟΥ - ΚΑΜΗΛΑΚΗ

Φιλολογική και τυπογραφική επιμέλεια:
ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΚΑΜΗΛΑΚΗΣ

Σελιδοποίηση - Εκτύπωση - Βιβλιοδεσία:
Γραφικές Τέχνες «ΣΤΟΙΧΕΙΑΓΡΑ», Αφои ΠΑΠΑΔΑΚΗ ΕΠΕ
Δερβενίων 7, 106 80 Αθήνα • Τηλ.: 210 363 1298

ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΠΟΛΥΜΕΡΟΥ-ΚΑΜΗΛΑΚΗ

Η ελιά και τα προγράμματα του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών

Παρά τη σημασία του δένδρου και του καρπού της η ελιά δεν κατείχε μέχρι πρόσφατα ιδιαίτερη θέση στην ελληνική βιβλιογραφία. Η δημοσιευμένη στην Επετηρίδα του Κέντρου Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών βιβλιογραφία της Ελληνικής Λαογραφίας, η οποία καλύπτει τη χρονική περίοδο από το έτος 1800 μέχρι πρόσφατα, μας οδηγεί στη διαπίστωση ότι ελάχιστες είναι οι λαογραφικές μελέτες για την ελιά ως παραδοσιακή ελληνική καλλιέργεια και απασχόληση, τη συγκομιδή, αποθήκευση και μεταποίηση του καρπού της, τη χρησιμοποίηση των παραγόμενων προϊόντων της και τη διάθεσή τους στο εμπόριο, αλλά και για τις παραδόσεις, τα έθιμα, τους συμβολισμούς, τις μαντικές και δεισιδαίμονες ενέργειες και αντιλήψεις, τα μνημεία του λαϊκού προφορικού λόγου (τραγούδια, δίστιχα, παροιμίες, παραμύθια κ.λπ.) που αναφέρονται στην ελιά ή το λάδι. Από τις σχετικές μελέτες οι περισσότερες περιορίζονται στην εξέταση της παραδοσιακής ελαιοκομίας και ελαιουργίας σε τοπικό επίπεδο, συνήθως ως επιμέρους κεφάλαια της γεωργικής ζωής, στα πλαίσια συνήθως μιας τοπικής λαογραφικής μονογραφίας για το σύνολο των θεμάτων του λαϊκού πολιτισμού. Έτσι, η πρόσφατη ενασχόληση με το θέμα υπήρξε ιδιαίτερα ενδιαφέρουσα και πρωτότυπη και η συγκομιδή πλούσια με τη συγκέντρωση σημαντικού υλικού συμποσούμενου σε αρκετές εκατοντάδες σελίδες.



Ιδιαίτερα μέσα από τα συνέδρια, τις ημερίδες και τις δημοσιεύσεις, που έγιναν πρόσφατα – και εξακολουθούν να γίνονται – και δείχνουν ότι υπάρχει μία έντονη πολυεπιστημονική κινητικότητα και συγγραφική δραστηριότητα με επίκεντρο τον πολιτισμό της ελιάς και του λαδιού, το θέμα από τη σκοπιά της Λαογραφίας εξακολουθεί να παραμένει σημαντικό και ενδιαφέρον ζητούμενο. Άλλες σπουδαίες καλλιέργειες και εθνικά προϊόντα, όπως η αμπελοργία και το κρασί, έχουν μελετηθεί και από λαογραφική σκοπιά περισσότερο, αλλά και το σχετικό υλικό, που έχει καταγραφεί και δημοσιευθεί γι' αυτά, είναι πλουσιότερο.

Σπανιότερα η λαογραφία - εθνογραφία της ελιάς, ακόμη και σε τοπικό επίπεδο, αποτελεί χωριστή μελέτη με αυτοτελή μορφή ή έστω εκτενές δημοσίευμα σε κάποιο περιοδικό. Για συνολικότερες θεωρήσεις, που να καλύπτουν γεωγραφικά όλη την Ελλάδα (ελαιοπαραγωγικές και μη περιοχές), με συγκριτικό χαρακτήρα και εξέταση των ποικίλων επιμέρους θεμάτων της λαογραφίας και του πολιτισμού της ελιάς και του λαδιού στη νεώτερη Ελλάδα, δεν μπορεί ακόμη να γίνει λόγος. Μόλις πρόσφατα, σε γενικότερες μονογραφίες για το λάδι και τον πολιτισμό της ελιάς, άρχισε να γίνεται ευρύτερος λόγος και για τη λαογραφία - εθνογραφία τους, παράλληλα με τη μυθολογία, την αρχαιολογία, την ιστορία, τη θέση τους στη διατροφή, την ιατρική, τη λογοτεχνία, την τέχνη κ.λπ. Η εθνογραφία της ελιάς και του λαδιού αντιμετωπίστηκε πρόσφατα (1993), στο πλαίσιο ειδικού Τριημέρου του Πολιτιστικού Τεχνολογικού Ιδρύματος της ΕΤΒΑ με θέμα «Ελιά και λάδι», για πρώτη φορά κατά τρόπο οργανωμένο. Παρουσιάστηκαν σ' αυτό, εκτός των άλλων, περίπου είκοσι μελέτες για την παραγωγή του λαδιού και τη σχετική παραδοσιακή τεχνολογία (φάμπρικες, ελαιόμυλοι, μοναστηριακά ελαιοτριβεία και μετόχια), για την ελαιοκαλλιέργεια και την οικονομική της σημασία με ιστορικά στοιχεία, την κατανάλωση και τις τιμές του λαδιού στην Ελλάδα τον 19ο αιώνα κ.ά. μελέτες, οι οποίες προώθησαν τις γνώσεις μας σ' αυτούς τους τομείς. Αλλά και στα θέματα αυτά πολλά είναι εκείνα που πρέπει να ερευνηθούν, για να φθάσουν σε ικανοποιητικό βαθμό οι σχετικές γνώσεις μας. Το ίδιο Ίδρυμα οργάνωσε ένα σημαντικό έργο, το Μουσείο της Ελιάς στη Λακωνία, που άρχισε να λειτουργεί το 2003. Έτσι, στην Ελλάδα με τη μεγάλη παραγωγή λαδιού λειτουργεί μόλις από το 2003 το Μουσείο της Ελιάς και του Ελληνικού Λαδιού στη Σπάρτη, δημιούργημα της επιστημονικής ομάδας του Π.Τ.Ι. της ΕΤΒΑ και σήμερα του Ομίλου της Τράπεζας Πειραιώς, ενώ προετοιμάζεται από χρόνια από το Κέντρο Λαο-



γραφίας τὸ Ελληνικό Μουσείο της Ελιάς στα Καψαλιανά Αρκαδίου Κρήτης. Επομένως σύντομα θα διαθέτουμε δύο μουσεία στις δύο περισσότερο ελαιοπαραγωγικές περιοχές, Κρήτη και Πελοπόννησο, όταν η Ιταλία διαθέτει περίπου 20 μουσεία και η Γαλλία και η Ισπανία ισάριθμα.

Το βιβλίο του Νίκου Σηφουνάκη, «Βιομηχανικά κτίρια στη Λέσβο. Ελαιοτριβεία-σαπυνοποιεία, 19ος και αρχές του 20ού αιώνα», αποτελεί μια σημαντική συμβολή στη μελέτη της εξέλιξης της τεχνολογίας, της τυπολογίας και εξέλιξης των κτισμάτων αλλά και της αξιοποίησης - επανάχρησης των εγκαταστάσεων των παραδοσιακών ελαιοτριβείων και σαπυνοποιείων της Λέσβου, μιας επίσης παραδοσιακής ελαιοπαραγωγικής περιοχής του ελληνικού χώρου. Με ιδιαίτερη ευαισθησία προσεγγίζονται θέματα που έχουν σχέση με την εξέλιξη των βιομηχανικών εγκαταστάσεων, κτηρίων και μηχανισμών και εμπλουτίζονται οι πληροφορίες με φωτογραφικό υλικό. Η εργασία προσφέρει πολλές εθνογραφικές πληροφορίες για τη μεταποίηση του ελαιοκάβπου και την παραγωγή του λαδιού και των προϊόντων του.

Το Κέντρο Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών, εκτός από τα κεφάλαια της δημοσιευμένης βιβλιογραφίας του που αφορούν στο θέμα της ελιάς, στο πλαίσιο του γενικότερου ενδιαφέροντός του για τη συγκέντρωση και καταγραφή εθνογραφικού υλικού για την καθημερινή ζωή του λαού, έχει συντάξει και κυκλοφορήσει από το 1983 εκτενές ερωτηματολόγιο και για την ελαιοκομία, βασικό βοήθημα για την έρευνα της ελιάς, στο βιβλίο των Στεφ. Δ. Ημέλλου-Αικ. Πολυμέρου-Καμηλάκη, «Παραδοσιακός υλικός βίος του ελληνικού λαού» (Ερωτηματολόγιο), Αθήνα 1983, σ. 122-129, με λεπτομερείς ερωτήσεις για την ελιά και την καλλιέργειά της, τα λιωτρίβια, το λάδι και ό,τι σχετίζεται με αυτό. Ιδιαίτερη έμφαση, όπως είναι φυσικό, δίδεται στη διερεύνηση του θέματος από τη σκοπιά της Λαογραφίας.

Περιλαμβάνονται κεφάλαια όπως: ελαιώνας, ονομασίες της ελιάς (αδραμυττινή, δαφνολιά, κεντρωμάδα, κορωνιά, ψιλολιά, μουρέλο, μεγάληόρριζη, γεροντολιά, κουρουπάδα κ.λπ.), φύτεμα, περιποίηση, εμβολιασμός, ασθένειες, σοδειά, ελαιοτριβείο (με ερωτήσεις για όλα τα εξαρτήματα, τον τρόπο λειτουργίας, το ιδιοκτησιακό καθεστώς κ.λπ.), είδη λαδιού, ελαιοδοχεία, χρήσεις του λαδιού, παροιμίες, παραδόσεις, τραγούδια - δίστιχα σχετικά με την ελιά, τις ελιές και το λάδι. Δημοσιεύεται και σχετικό υλικό υπό μορφή παραδειγμάτων. Το 1999 το Κέντρο Λαογραφίας στην επιστημονική του προσπάθεια να εμπλουτίσει τη βιβλιογραφία σχετικά με



την ελιά και τα προϊόντα της, εν όψει της δημιουργίας του Μουσείου για την Ελιά στον παραδοσιακό οικισμό Καψαλιανά του Δήμου Αρκαδίου Ρεθύμνης, πραγματοποίησε ένα διεθνές συνέδριο με θέμα «Η ελιά και το λάδι από την αρχαιότητα έως σήμερα», στο πλαίσιο του ευρωπαϊκού Προγράμματος Raphael. Το συνέδριο έγινε στο Μέγαρο της Ακαδημίας Αθηνών υπό την αιγίδα της με τη συμμετοχή ειδικών επιστημόνων και ερευνητών. Ένα χρόνο μετά, το 2000, σε συνεργασία με το Ίδρυμα «Αχτία Νικόπολις» πραγματοποίησε στην Πρέβεζα ένα δεύτερο μεγάλο συνέδριο με θέμα «Η ελιά και το λάδι στον χώρο και τον χρόνο». Τα Πρακτικά και των δύο συνεδρίων (σελ. 1025) περιλαμβάνουν πάνω από 60 πρωτότυπες μελέτες. Από τη συμμετοχή των συνέδρων - ερευνητών και από τα διαφορετικά θέματα των ίδιων ερευνητών που πήραν μέρος στα δύο συνέδρια προκύπτει ότι το θέμα της ελιάς είναι ανεξάντλητο και θα απασχολεί διεπιστημονικά και στο μέλλον πολλούς ακόμη ερευνητές.

Η αναγκαιότητα διεπιστημονικής προσέγγισης σε θέματα, που συγκεντρώνουν πολλαπλό ενδιαφέρον από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα, όπως η ελιά και τα προϊόντα της, αποτελεί επιστημονικό στόχο του Κέντρου Λαογραφίας, το οποίο καταγράφει, κωδικοποιεί, διασώζει και αξιοποιεί τα στοιχεία του λαϊκού πολιτισμού του ελληνικού λαού.

Το γεγονός ότι η Ελλάδα δεν διέθετε ένα Μουσείο - Ινστιτούτο έρευνας του πολιτισμού της ελιάς και του ελαίου στάθηκε η αφορμή για την αποδοχή από το Κέντρον Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της προτάσεως για την ανάληψη της τεκμηρίωσης του Ελληνικού Μουσείου της Ελιάς στην καρδιά ενός πανάρχαιου ελαιώνα στην περιοχή Αρκαδίου Ρεθύμνης Κρήτης, στον χώρο ενός παλαιού παραδοσιακού ελαιοτριβείου στα Καψαλιανά του νέου Δήμου Αρκαδίου. Με την οικονομική υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Ένωσης, στο πλαίσιο του Προγράμματος Raphael, το Κέντρον Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας, το οποίο έχει αναλάβει την επιστημονική έρευνα και τεκμηρίωση, και ο αρχιτέκτονας Μύρων Τουπογιάννης, ο οποίος έχει αναλάβει την κτηριακή υποδομή, αξιοποιώντας και την πολύχρονη εμπειρία του Μουσείου της Ελιάς της Nyons της Γαλλίας, σχεδίασαν τη λειτουργία ενός Μουσείου, το οποίο θα δίνει τη δυνατότητα στον ερευνητή, στον επισκέπτη, στον ενδιαφερόμενο να πληροφορηθεί σχετικά με την ιστορία της ελιάς, την καλλιέργεια, τη συγκομιδή, την επεξεργασία του καρπού και των προϊόντων της στον χώρο του παραδοσιακού οικισμού Καψαλιανά Αρκαδίου.



Το Πρόγραμμα Raphael περιλάμβανε μουσειολογική έρευνα και μελέτη, προκειμένου να διαμορφωθεί ο χαρακτήρας του νέου Μουσείου με ευθύνη της μόνιμης συνεργάτριας του Κέντρου, αρχαιολόγου κ. Λουίζας Καραπιδάκη, καθώς και την πραγματοποίηση επιστημονικών συναντήσεων, συνεδρίων και εκδόσεων με θέμα την ελιά και το λάδι. Στο πλαίσιο αυτό το Κέντρο Λαογραφίας ανέθεσε σε ειδικούς ερευνητές τη μελέτη και αναζήτηση νέων στοιχείων για την ιστορία και τη λαογραφία της ελιάς και του ελαίου από την προϊστορία μέχρι σήμερα. Οι μελέτες περιλαμβάνονται στον παρόντα τόμο. Παράλληλα, εξέδωσε καλλιτεχνική έκδοση με τον τίτλο «Ωδή στην ελιά» (Αθήνα 2004). Η έκδοση, την οποία χρηματοδότησε η Γενική Γραμματεία Ολυμπιακών Αγώνων, περιλαμβάνει ιστορικό - αρχαιολογικό και μουσειακό - εθνολογικό υλικό από Αρχαία και λαογραφικά - εθνολογικά Μουσεία της χώρας, έργα Ελλήνων καλλιτεχνών (ζωγράφων, κεραμιστών, γλυπτών, κοσμηματοποιών) του 20ού αιώνα, που εμπνεύστηκαν από την ελιά και το λάδι. Τα έργα ζωγραφικής ανήκουν στα μεγαλύτερα ονόματα Ελλήνων δημιουργών και προέρχονται από διάφορες συλλογές.

Ακόμη το Κέντρο συμμετείχε με το σενάριο και τη σχετική έρευνα στη δημιουργία της ταινίας μικρού μήκους (18') της σκηνοθέτιδας Νικολέτας Γουλή με τίτλο «Ελαία καλλιστέφανος», βραβευμένης από την αρμόδια Επιτροπή στο πλαίσιο των Ολυμπιακών Αγώνων με αθλοθέτη τον Οργανισμό «Αθήνα 2004» σε συνεργασία του Υπουργείου Πολιτισμού με τη Διεθνή Συνάντηση Αρχαιολογικής Ταινίας του Μεσογειακού Χώρου «Αγών», που οργανώνει το περιοδικό «Αρχαιολογία και Τέχνες». Η ταινία «Ελαία καλλιστέφανος» συνδέει τον Ολυμπισμό με τον πολιτισμό της ελιάς και επιχειρεί μια κατάδυση μέσα από την εικόνα και τον λόγο στους χώρους του μύθου και της ελληνικής πραγματικότητας. Τέλος, το Κέντρο Λαογραφίας σχεδίασε επιστημονικά, οργάνωσε και πραγματοποίησε έκθεση με θέμα «Ελαίας Εγκώμιον». Πρόκειται για μια λαογραφική, εθνογραφική, ιστορική και εικαστική έκθεση με θέμα τον πολιτισμό της ελιάς από την αρχαιότητα έως σήμερα με ιδιαίτερη αναφορά στη σχέση του ιερού δένδρου με τους Ολυμπιακούς αγώνες. Η Έκθεση εντάχθηκε στο πλαίσιο των εκδηλώσεων της Γενικής Γραμματείας Ολυμπιακών Αγώνων του Υπουργείου Πολιτισμού για τους Ολυμπιακούς Αγώνες της Αθήνας και πραγματοποιήθηκε από τον Ιούνιο έως τον Οκτώβριο του έτους 2004 στο Μέγαρο της Ακαδημίας Αθηνών. Περιλάμβανε εθνογραφικά αντικείμενα, έργα τέχνης, φωτογραφικό υλικό, μουσειακά αντικεί-



μενα, αντίγραφα μουσειακών αντικειμένων, σχέδια του Ανδρέα Βαρώτσου με τη δάδα και το σήμα των Ολυμπιακών Αγώνων κ.ά. Είχε τις παρακάτω θεματικές ενότητες: Μυθολογία - Θρησκεία - Συμβολισμός (από τον Ηρακλή στον συμβολισμό της αθανασίας, λαογραφικά στοιχεία: Το λάδι στον κύκλο της ζωής και στη λατρεία: καντήλι, ξεμάτιασμα, βάπτιση, αγιασμός, θάνατος). Η ιστορία της ελιάς (η ελιά στη Μεσόγειο, οι πρώτες καλλιέργειες, η τεχνολογική εξέλιξη των μεθόδων επεξεργασίας του καρπού, η διαχρονική σημασία της στην οικονομία). Τοπίο και Περιβάλλον. Αθλητισμός. Υγεία, Καλλωπισμός και Διατροφή. Ελιά και Life style.

Το Κέντρο Λαογραφίας παρακολουθεί επίσης με εξαιρετικό ενδιαφέρον (και συχνότατα συμμετέχει με συνεργάτες του) τις προσπάθειες άλλων φορέων, όπως το Επιμελητήριο Καλαμάτας με τους ευρηματικούς «Δρόμους της Ελιάς», αλλά και μεμονωμένα άτομα με εκδόσεις τους για το λάδι και διαπιστώνει ότι ο πολιτισμός της ελιάς αναδεικνύεται ολοένα και πιο σημαντικός.

Από τη μέχρι τώρα έρευνα και μελέτη του θέματος της ελιάς και της εκθλίψεως του ελαιοκάρπου για την παραγωγή του λαδιού, στην προσπάθεια κατ' αρχήν να τεκμηριωθεί επαρκώς το υπό ίδρυση Μουσείο της Ελιάς, προκύπτουν τα εξής συμπεράσματα για τον ελληνικό χώρο.

Η επικρατούσα μυθολογική άποψη, ότι το δένδρο της ελιάς υπήρξε δώρο των Θεών προς τους θνητούς, υποδηλώνει την πανάρχαια και διαχρονική σημασία του καρπού της ως του σπουδαιότερου αγροτικού προϊόντος στον ελληνικό κόσμο. Αλλά και σήμερα η ελιά και το λάδι παίζουν, όπως είναι γνωστό, σπουδαίο ρόλο στην αγροτική παραγωγή και την εθνική οικονομία γενικότερα, καθώς είναι ένα από τα κύρια προϊόντα μας. Μαζί μάλιστα με τα δημητριακά, το αμπέλι, την κτηνοτροφία και το μετάξι αποτέλεσε τη στέρεη βάση, στην οποία στηρίχτηκε όχι μόνο η διατροφή και η επιβίωση του πληθυσμού, αλλά σε μεγάλο βαθμό και η ανεξαρτησία και η συγκρότηση της χώρας κατά τον 19ο και 20ό αιώνα.

Η πολλαπλότητα χρήσεων και συμβολισμών, που η ελιά ως δέντρο μεμονωμένο ή ως σύνολο - ελαιώνας και ο καρπός της (ελιά-λάδι) περιλαμβάνουν, έχουν οδηγήσει σε μια σειρά εικαστικών δημιουργημάτων, που ερμηνεύουν μια ή περισσότερες πλευρές της. Η τέχνη, εξάλλου, κάθε εποχής έχει τον δικό της τρόπο να προσδίδει στα αντικείμενα και τις έννοιες την εσωτερική τους υπόσταση. Και η ελιά, σύμβολο, εικόνα, ύλη και



πνεύμα, στάθηκε πολύ συχνά και για πολλούς καλλιτέχνες ένα ελκυστικό αντικείμενο εικαστικών αναζητήσεων, είτε ως συγκεκριμένο τοπίο, είτε ως αφηρημένη περιεκτική έννοια. Αλληγορία ή πραγματικότητα η ελιά με το σταχτοπράσινο γυαλιστερό της φύλλωμα, που αναδίδει φως και αντανακλά τον ήλιο, και τον ευεργετικό της καρπό θα αποτελεί, ευτυχώς, και για το μέλλον ένα ενδιαφέρον θέμα για τους ποιητές και τους καλλιτέχνες. Όσο μάλιστα θα μαθαίνουμε να μελετάμε τα δέντρα, όπως παραγγέλλει ο ποιητής, η ελιά θα αποτελεί το αλφαβητάρι μας. Γιατί είναι

Οι ελιές με τις ρυτίδες των γονιών μας...



ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ Β. ΦΑΚΛΑΡΗΣ
ΒΑΣΙΛΙΚΗ Γ. ΣΤΑΜΑΤΟΠΟΥΛΟΥ

Η ελιά και το λάδι στην αρχαία Ελλάδα

Σύμφωνα με τον γνωστό Αισώπειο μύθο, όταν τα δένδρα αποφάσισαν να χρίσουν βασιλιά, επέλεξαν την ελιά¹. Η μελέτη της ελιάς και του λαδιού στην αρχαία Ελλάδα δεν αφορά μόνο τη μελέτη της καλλιέργειας αυτού του δένδρου και των χρήσεων των προϊόντων του. Πέρα απ' αυτά, αποτελεί προσέγγιση των πανελλήνιων και τοπικών θρησκευτικών παραδόσεων, των λατρευτικών τελετών, των τεχνολογικών εξελίξεων, των ιατρικών προβλημάτων, του εμπορικού δικτύου, της οικονομίας, των αποικισμών, της πολιτικής και πολεμικής ιστορίας και της καλλιτεχνικής δημιουργίας. Η μελέτη της ελιάς και του λαδιού άπτεται συνολικά του ελληνικού πολιτισμού, πρακτικού και πνευματικού.

Θα ξεκινήσουμε εξετάζοντας την παρουσία της ελιάς στην ελληνική μυθολογική παράδοση και την αρχαία ελληνική θρησκεία, με τις παραδόσεις για τις ιερές ελιές της Αθήνας, της Ολυμπίας, της Δήλου και άλλων πόλεων, οι οποίες συνέδεαν τα ιερά αυτά δένδρα με συγκεκριμένους θεούς ή ήρωες πανελληνίας ή τοπικής σημασίας και τις κατέστησαν πανελλήνια προσκυνήματα ή τοπικά σεβάσματα. Στη συνέχεια θα γίνει λόγος για τις λατρευτικές

1. Αίσωπ., Μύθ. 293t, 1: «Ξύλα ποτέ έπορεύθη του χρίσαι έφ' έαυτών βασιλέα. Και είπαν τῇ έλαία "βασιλευσον έφ' ήμών". Και είπεν αυτοίς ή έλαία "Άφείσα τήν ποιότητά μου, ήν έδόξασεν έν έμοι ό θεός και οί άνθρωποι, πορευθώ άρχειν τών ξύλων;"».



χρήσεις του ελαίου και των κλαδιών της ελιάς στο θρησκευτικό τελετουργικό και ακολούθως επιχειρείται προσέγγιση του θρησκευτικού χαρακτήρα της ελιάς που έχει γενικά χαρακτηριστεί χθόνιος. Η εξέταση της παρουσίας της ελιάς στη θρησκεία και την παράδοση των αρχαίων Ελλήνων συμπληρώνεται με τοπωνύμια που σχετίζονται με την ελιά και αποδίδονται σε τοπικές παραδόσεις, από τα οποία προκύπτει, πέρα από τη θρησκευτική σημασία της, και η εξάπλωσή της σε όλο τον αρχαίο ελληνικό κόσμο.

Εξετάζεται στη συνέχεια η ελιά και το έλαιο στην καθημερινή ζωή, μελετώντας την καλλιέργεια του ελαιόδένδρου, τους τρόπους συγκομιδής του καρπού, την τεχνολογία εξαγωγής του ελαίου και τις ποικίλες πρακτικές χρήσεις της ελιάς και των προϊόντων της, βάσει των πηγών και των αρχαιολογικών ευρημάτων.

Η ελιά και το λάδι στην αρχαία ελληνική θρησκεία

Η ελιά στον μύθο

Η ελιά, πέρα από τη μεγάλη πρακτική σημασία της στη ζωή των Ελλήνων από αρχαιοτάτων χρόνων, αποτέλεσε θέμα πανάρχαιων θρησκευτικών παραδόσεων, που αποδίδουν την εμφάνιση και την καλλιέργειά της σε θεϊκές ενέργειες και ανάγουν την εισαγωγή της σε πανάρχαια χρόνια. Η Αθηνά και ο Ηρακλής πρωτοστατούν σ' αυτούς τους μύθους, στους οποίους συμμετέχουν και άλλοι θεοί και μυθικά πρόσωπα (εικ. 1), ενώ εκτός από την Αθήνα και την Ολυμπία, στη Δήλο, τη Μίλητο και σε διάφορα άλλα σημεία σχετιζόμενα με τοπικές παραδόσεις υπήρχαν ιερές ελιές και αγριελιές.

Η ιερή ελιά της Αθήνας

Η ελιά συνδέεται με την Αθηνά πιο στενά από ό,τι με οποιαδήποτε άλλη θεότητα. Σύμφωνα με την αρχαία παράδοση, η πρώτη ελιά εμφανίστηκε ως δωρεά της Αθηνάς προς την Αθήνα κατά την έριδά της με τον Ποσειδώνα για τη διεκδίκηση της ονομασίας και κηδεμονίας των Αθηνών². Η διαμάχη

2. Ηρόδ. VIII 55· Απολλόδωρος, Βιβλιοθήκη III, 178-179: «Ἐπί τούτου, φασίν, ἔδοξε τοῖς θεοῖς πόλεις καταλαβέσθαι, ἐν αἷς ἔμελλον ἔχειν τιμὰς ἰδίας ἕκαστος. Ἦκεν οὖν



έλαβε χώρα στην Ακρόπολη, όταν στην Αττική βασιλευε ο Κέκροψ, ο οποίος έγινε ο κριτής του αγώνος των θεών³ (εικ. 2). Οι δύο μεγάλοι θεοί συμφώνησαν να κριθούν από τη σπουδαιότητα του δώρου με το οποίο θα προίκιζε έκαστος την πόλη.

Ο Ποσειδών χτύπησε με την τρίαίνα τον βράχο. Θαλασσινό νερό ανέβλυσε⁴ και πετάχτηκε από τη γη το πρώτο άλογο⁵. Η Αθηνά έκανε να βλαστήσει η πρώτη ελιά και με τη μαρτυρία του Κέκροπος οι θεοί την έκριναν νικήτρια (εικ. 3). Εκείνη την εποχή δεν υπήρχαν αλλού στη γη ελιές⁶. Σύμφωνα με την παράδοση, αυτή η πηγή του θαλασσινού νερού, σύμβολο της αθηναϊκής κυριαρχίας στη θάλασσα, βρισκόταν στο Ερέχθειο και αυτή η πρώτη ελιά, σύμβολο της ίδιας της πόλης, βρισκόταν κοντά στον ναό του Ερεχθέως, στο τέμενος της «θεάς της δροσιάς», της Πανδρόσου⁷. Δύο κόρες, οι Αρρηφόροι, είχαν ως καθήκον την περιποίηση της ιερής ελιάς⁸, η οποία ποτιζόταν από τη δροσιά. Ονομαζόταν πάγκυφος⁹, δηλ. καμπουρια-

πρώτος Ποσειδῶν ἐπὶ τὴν Ἀττικὴν καὶ πλήξας τῇ τριαίνῃ κατὰ μέσσην τὴν ἀκρόπολιν ἀπέφηνε θάλασσαν, ἦν νῦν Ἐρεχθηίδα καλοῦσι. Μετὰ δὲ τοῦτον ἤκεν Ἀθηνᾶ καὶ ποιησαμένη τῆς καταλήψεως Κέκροπα μάρτυρα ἐφύτευσεν ἐλαίαν, ἣ νῦν ἐν Πανδροσεῖῳ δείκνυται. Γενομένης δὲ ἔριδος ἀμφοῖν περὶ τῆς χώρας, Ἀθηνᾶ καὶ Ποσειδῶνι διαλύσας Ζεὺς κριτὰς ἔδωκεν, οὐχ ὡς εἶπόν τινες Κέκροπα καὶ Κραναόν, οὐδὲ Ἐρυσίχθονα, θεοὺς δὲ τοὺς δώδεκα, καὶ τούτων δικαζόντων ἡ χώρα τῆς Ἀθηνᾶς ἐκρίθη, Κέκροπος μαρτυρήσαντος ὅτι πρώτη τὴν ἐλαίαν ἐφύτευσεν. Ἀθηνᾶ μὲν οὖν ἀφ' ἑαυτῆς τὴν πόλιν ἐκάλεσεν Ἀθήνας, Ποσειδῶν δὲ θυμῷ ὀργισθεὶς τὸ Θριάσιον πεδῖον ἐπέκλυσε καὶ τὴν Ἀττικὴν ὑφαλον ἐποίησε».

3. Στράβων, Γεωγραφικά IX, C397.

4. Πaus. I 26, 5.

5. Βιργίλιος, Γεωργικά I 12: "Tuque o, cui prima fremmentem fudit equom magno tellus percussa tridenti, Neptune...".

6. Ηρόδ. V 82: «λέγεται δὲ καὶ ὡς ἐλαῖαι ἦσαν ἄλλοθι γῆς οὐδαμοῦ κατὰ χρόνον κείνον ἢ Ἀθήνησι». Φιλόχ., Απόσπ. 93, 5: «...ἐπὶ αὐτοῦ (Κέκροπος) ἡ ἐν ἀκροπόλει ἐλαία πρώτως ἐφύη».

7. Ηρόδ. VIII 55: «Ἔστι ἐν τῇ ἀκροπόλει ταύτῃ Ἐρεχθέος τοῦ γηγενέος λεγομένου εἶναι νηός, ἐν τῷ ἐλαίῃ τε καὶ θάλασσα ἐνι, τὰ λόγος παρὰ Ἀθηναίων Ποσειδέωνά τε καὶ Ἀθηναίην ἐρίσαντας περὶ τῆς χώρας μαρτύρια θέσθαι». Για τη θέση της ελιάς και τη σχέση της με τον χθόνιο χαρακτήρα του Ερεχθείου βλ. Ν. Κοντολέων, Το Ερέχθειον ως οικοδόμημα χθονίας λατρείας, Αθήναι 1949, σ. 37-38.

8. Για την πιθανή μινωϊκή καταγωγή αυτού του εθίμου βλ. W. Burkert, Αρχαία ελληνική θρησκεία, μτφ., Αθήνα 1993, σ. 124.

9. Αριστοφ., Αποσπάσμ. 664.



σμένη, γιατί το σχήμα της ήταν «κατακεκυφός και ταπεινόν»¹⁰, εφόσον, ως η πρώτη ελιά στον κόσμο, ήταν πολύ γέριχη. Δεύτερη θεωρούσαν την ελιά που είδε ο Πausanias στον ελαιώνα της Ακαδημίας¹¹.

Οι αίγες, εχθροί της ελιάς, απαγορεύονταν στην Ακρόπολη, εκτός από μία φορά το χρόνο, όταν εισερχόταν στην Ακρόπολη αίγα για να θυσιαστεί¹². Το ξόανο της Αθηνάς στην Ακρόπολη ήταν κατασκευασμένο από ξύλο ελιάς, ιερού δέντρου της θεάς¹³. Η ελιά κατείχε εξέχουσα θέση και στο μέσον του δυτικού αετώματος του Παρθενώνος, που είχε ως θέμα την έριδα Αθηνάς - Ποσειδώνος¹⁴.

Από τις ιερές ελιές της Αθηνάς, που ονομάζονταν *μορία* και βρίσκονταν αρχικά στην περιοχή της Ακαδημίας, αλλά και μία δεύτερη ομάδα, που φυτεύτηκαν από τον Σόλωνα¹⁵ σε σειρές, ονομάζονταν γι' αυτό *στοιχάδες* και βρίσκονταν υπό την προστασία του Διός *Μορίου*¹⁶, προερχόταν το έλαιο, που δινόταν ως έπαθλο στους νικητές των Παναθηναίων μέσα στους παναθηναϊκούς *αμφορείς*¹⁷.

10. Ησύχιος, λ. Πάγκυφος. «Ελαιάς είδος τι κατακεκυφός και ταπεινόν εν τῇ ἀκροπόλει».

11. Πaus. I 30, 2: «Και φυτὸν ἔστιν ελαιίας, δεύτερον τοῦτο λεγόμενον φανῆναι».

12. Varro, Res Rusticae I 2, 19.

13. Σχόλ. εις Δημοσθ. Κατ' Ἀνδρῶν. 13· Αθηναγόρας Πρεσβ. περί των Χριστ. 17, 4.

14. Πaus. I 24, 5.

15. Πολυδ. V 36: «Σόλων δὲ καὶ στοιχάδας τινὰς ἐλάας ἐκάλεε, [ταῖς μορίαις ἀντιτιθεῖς, ἴσως], τὰς κατὰ στοιχὸν πεφυτευμένας».

16. Σοφ., Οιδ. Κολ. 705. Ο Δίας συνδέεται ιδιαίτερα με την ελιά, όχι μόνο ως Μόριος αλλά και ως Ζεύς Ἐρκειος, που είχε τον βωμό του κοντά στην ιερή ελιά της Ακρόπολης (Διον. Αλικαρν., Δεινάρχ. 3). Αναφέρεται επίσης και ως Ζεύς Ελαίος (Ησύχιος, λ. Ἐλαιῶς. Ἐν Κύπρῳ ὁ Ζεύς). Για τη σχέση του με την αγριελιά βλ. παρακάτω.

17. Αριστοτ., Αθ. Πολ. 49.3 και 60: «... καὶ τὸ ἔλαιον τοῖς ἀθληταῖς ἀποδιδόασιν. Συλλέγεται δὲ τὸ ἔλαιον ἀπὸ τῶν μοριῶν. Εἰσπράττει δὲ τοὺς τὰ χωρία κεκτημένους ἐν οἷς αἱ μορία εἰσὶν ὁ ἄρχων, τρί' ἡμικτύλια ἀπὸ τοῦ στελέχους ἐκάστου. Πρότερον δὲ ἐπῶλε τὸν καρπὸν ἢ πόλις, καὶ εἴ τις ἐξορύξειεν ἐλαίαν μορίαν ἢ κατάξειεν, ἔκρινεν ἢ ἐξ Ἄρειου πάγου βουλή, καὶ εἴ του καταγνοίη, θανάτῳ τοῦτον ἐζημίουν. Ἐξ οὗ δὲ τὸ ἔλαιον ὁ τὸ χωρίον κεκτημένος ἀποτίνει, ὁ μὲν νόμος ἐστίν, ἢ δὲ κρίσις καταλέλυται. Τὸ δ' ἔλαιον ἐκ τοῦ κτήματος, οὐκ ἀπὸ τῶν στελεχῶν, ἐστὶ τῇ πόλει. Συλλέξας οὖν ὁ ἄρχων τὸ ἐφ' ἑαυτοῦ γιγνόμενον τοῖς ταμίαις παραδίδωσιν εἰς ἀκρόπολιν, καὶ οὐκ ἔστιν ἀναβῆναι πρότερον εἰς Ἄρειον πάγον πρὶν ἂν ἅπαν παραδῶ τοῖς ταμίαις. Οἱ δὲ ταμίαι τὸν μὲν ἄλλον χρόνον τηροῦσιν ἐν ἀκροπόλει, τοῖς δὲ Παναθηναίοις ἀπομετροῦσι τοῖς



Το λάδι των μοριών, όπως γράφει ο Αριστοτέλης, το εισπράττει ο άρχων από τους ιδιοκτήτες των κτημάτων, στα οποία βρίσκονταν οι μορίαί. Για κάθε δέντρο εισέπραττε τρία ημικοτύλια. Παλαιότερα η ίδια η πόλη πουλούσε τον καρπό και όποιος ξερίζωνε ή έκοβε ιερή ελιά δικαζόταν από τη βουλή του Αρείου Πάγου και, εάν κρινόταν ένοχος, του επιβαλλόταν η θανατική ποινή. Αργότερα το λάδι που θα κατέβαλλε ο ιδιοκτήτης του κτήματος στην πόλη υπολογιζόταν με βάση το μέγεθος του κτήματος και όχι ανά στέλεχος. Ο άρχων συγκέντρωνε την ποσότητα ελαίου του έτους και την παρέδιδε στους υπεύθυνους ταμίες στην Ακρόπολη. Αυτά τα ιερά δέντρα υπήρχαν έως το 86 π. Χ., όταν ο Σύλλας τα έκοψε για να χρησιμοποιήσει την ξυλεία τους για την κατασκευή πολιορκητικών μηχανών¹⁸.

Οι μορίαί βρίσκονταν υπό αυστηρή νομική προστασία και η καταστροφή τους ετιμωρείτο με θανατική ποινή¹⁹. Έως το 395 π. Χ. η ποινή ήταν εξορία²⁰. Η νομική προστασία σε κάποια εποχή ίσχυσε για όλες τις ελιές της Αττικής, ιδιωτικές ή δημόσιες. Η νομοθεσία ήταν αυστηρότατη²¹. Ο Δημοσθένης²² δίνει το ακριβές κείμενο, σύμφωνα με το οποίο επιτρέπεται το κό-

ἀθλοθέταις, οἱ δ' ἀθλοθέται τοῖς νικῶσι τῶν ἀγωνιστῶν. Ἔστι γὰρ ἄθλα τοῖς μὲν τὴν μουσικὴν νικῶσιν ἀργύριον καὶ χρυσᾶ, τοῖς δὲ τὴν εὐανδρίαν ἀσπίδες, τοῖς δὲ τὸν γυμνικὸν ἀγῶνα καὶ τὴν ἵπποδρομίαν ἔλαιον».

Λουκιανός, *Ανάχ.* 9: «*ΑΝΑΧΑΡΣΙΣ: Τὰ δὲ ἄθλα τίνα ὑμῖν ταῦτά ἐστιν; ΣΟΛΩΝ: Ὀλυμπίασι μὲν στέφανος ἐκ κοτίνου, Ἰσθμοῖ δὲ ἐκ πίτυος, ἐν Νεμέᾳ δὲ σελίνων πεπλεγμένος, Πυθοῖ δὲ μῆλα τῶν ἱερῶν τοῦ θεοῦ, παρ' ἡμῖν δὲ τοῖς Παναθηναίοις τὸ ἔλαιον τὸ ἐκ τῆς μόριας».*

Βλ. και Π. Βαλαβάνης, «*Συλλέγεται τό δ' ἔλαιον ἀπό τῶν Μοριῶν*». Το λάδι στους Παναθηναϊκούς αγώνες», Π.Τ.Ι. - ΕΤΒΑ, *Ελιά και λάδι*, Αθήνα 1996, σ. 70-77 και Μ.С. Amouretti, *Le pain et l'huile dans la Grèce antique*, Παρίσι 1986, σ. 194-95.

18. Πλούτ., Σύλλας 12: «*...ἡ περὶ τὰ μηχανήματα πραγματεία ζεύγεσι μυρίασι ὀρικοῖς ἐχορηγεῖτο, καθ' ἡμέραν ἐνεργοῖς οὔσι πρὸς τὴν ὑπηρεσίαν. Ἐπιλειπούσης δὲ τῆς ὕλης διὰ τὸ κόπτεσθαι πολλὰ τῶν ἔργων περικλώμενα τοῖς αὐτῶν βρῖθουσι καὶ πυρπολεῖσθαι βαλλόμενα συνεχῶς ὑπὸ τῶν πολεμίων, ἐπεχείρησε τοῖς ἱεροῖς ἄλσεσι, καὶ τὴν τε ἀκαδήμειαν ἔκειρε δενδροφορωτάτην προαστείων οὔσαν καὶ τὸ Λύκειον».*

19. Αριστοτ., Αθ. Πολ. 60: «*καὶ εἴ τις ἐξορύξειν ἐλαίαν μορίαν ἢ κατάξειεν, ἔκρινεν ἢ ἐξ Ἀρείου πάγου βουλή, καὶ εἴ του καταγνοίῃ, θανάτῳ τοῦτον ἐζημίουν».*

20. Λυσίας, Περὶ του σηκού απολογία VII 41: «*...πάντων γὰρ ἀθλιώτατος ἂν γενοίμην, εἰ φυγὰς ἀδίκως καταστήσομαι...».*

21. Δημοσθ. 43, 72: «*Ὁ μὲν νόμος οὕτως ἰσχυρός».*

22. Δημοσθ. 43, 71: «*ΝΟΜΟΣ: Ἐὰν τις ἐλάαν Ἀθήνησιν ἐξορύττῃ, ἐὰν μὴ εἰς ἱερὸν Ἀθηναίων δημόσιον ἢ δημοτικόν, ἢ ἑαυτῷ χρῆσθαι μέχρι δυοῖν ἐλάαιν τοῦ ἐνιαυτοῦ*



ψιμο έως δύο δέντρων τον χρόνο για θρησκευτικές και για ιδιωτικές χρήσεις. Εάν κάποιος ξερίζωνε επιπλέον δέντρα, του επιβαλλόταν πρόστιμο εκατό δραχμών για το καθένα, απ' το οποίο η δεκάτη ανήκε στη θεά. Θα πλήρωνε επίσης άλλες εκατό δραχμές για κάθε δέντρο σ' αυτόν που έκανε την καταγγελία. Είναι εμφανές ότι το πρόστιμο ήταν υψηλότατο, λαμβανομένου υπόψιν ότι το ημερομίσθιο της εποχής ήταν περίπου 1,5 δραχμή.

Ο κότινος της Ολυμπίας και η σχέση της αγριελιάς με τον Ηρακλή

Η αγριελιά της Ολυμπίας, ο κότινος, από τα κλαδιά του οποίου προέρχονταν τα στεφάνια των ολυμπιονικών²³, φυτεύτηκε στην Ολυμπία από τον Ηρακλή, ο οποίος την μετέφερε από τη γη των Υπερβορείων, που βρισκόταν πέρα από το Βορρά²⁴. Οι Υπερβόρειοι δεν δέχθηκαν ανεπιφύλακτα το αίτημα του ημίθεου, αλλά τελικά ο Ηρακλής κατάφερε να τους πείσει²⁵. Σκοπός του Ηρακλή ήταν να χρησιμοποιήσει το δένδρο, για να δώσει σκιά στο ιερό του Διός και στεφάνια για τους νικητές²⁶.

ἐκάστου, ἢ ἐπὶ ἀποθανόντα δέη χρήσασθαι, ὀφείλειν ἑκατὸν δραχμὰς τῷ δημοσίῳ τῆς ἐλάας ἐκάστης, τὸ δὲ ἐπιδέκατον τούτου τῆς θεοῦ εἶναι. Ὀφειλέτω δὲ καὶ τῷ ἰδιώτῃ τῷ ἐπεξιόντι ἑκατὸν δραχμὰς καθ' ἐκάστην ἐλάαν. Τὰς δὲ δίκας εἶναι περὶ τούτων πρὸς τοὺς ἄρχοντας, ὧν ἕκαστοι δικασταὶ εἰσι. Πρυτανεῖα δὲ τιθέτω ὁ διώκων τοῦ αὐτοῦ μέρους. Ὅτου δ' ἂν καταγνωσθῆ, ἐγγραφόντων οἱ ἄρχοντες, πρὸς οὓς ἂν ἦ ἡ δίκη, τοῖς πράκτορσιν, ὃ τῷ δημοσίῳ γίγνεται. Ὅ δὲ τῇ θεῷ γίγνεται, τοῖς ταμίαις τῶν τῆς θεοῦ. Ἐὰν δὲ μὴ ἐγγράφωσιν, αὐτοὶ ὀφειλόντων».

23. Πίνδ., Ολ. III 11-34: «...ἀτρεκῆς Ἑλλανοδίκας γλεφάρων Αἰτωλὸς ἀνὴρ ὑψόθεν ἀμφὶ κόμαισι βάλῃ γλαυκόχροα κόσμον ἐλαίας, τὰν ποτε Ἰστρου ἀπὸ σκιαρᾶν παγαῶν ἔνεικεν Ἀμφιτρωνιάδας, μνάμα τῶν Οὐλυμπία κάλλιστον ἀέθλων...». Αριστοφ., Πλούτ. 582 κ.ε.: «εἰ γὰρ ἐπλούτει, πῶς ἂν ποιῶν τὸν Ὀλυμπικὸν αὐτὸς ἀγῶνα ἵνα τοὺς Ἕλληνας ἅπαντας αἰεὶ δι' ἔτους πέμπτου ξυναγεῖρει, ἀνεκῆρυττεν τῶν ἀσκητῶν τοὺς νικῶντας στεφανώσας κοτίνου στεφάνῳ; καίτοι χρυσῷ μᾶλλον ἐχρῆν, εἴπερ ἐπλούτει...ἀλλὰ σὲ γ' ὁ Ζεὺς ἐξολέσειεν κοτίνου στεφάνῳ στεφανώσας». Πλίν. ΗΝ XV 19. Αριστοτ., Περὶ Θαυμασίων Ἀκουσμάτων 834α, 12 κ.ε.: «Ταύτης πάντα τὰ φύλλα ταῖς λοιπαῖς ἐλαίαις ἐνάντια πέφυκεν. Ἐξω γὰρ ἀλλ' οὐκ ἐντὸς ἔχει τὰ χλωρά. Ἀφήσῃ τε τοὺς πτόρθους ὥσπερ ἡ μύρτος εἰς τοὺς στεφάνους συμμετρως. Ἀπὸ ταύτης φυτὸν λαβὼν ὁ Ἡρακλῆς ἐφύτευσεν Ὀλυμπίασιν, ἀφ' ἧς οἱ στέφανοι τοῖς ἀθληταῖς δίδονται».

24. Πaus., V 7, 7: «Κομισθῆναι δὲ ἐκ τῆς Ὑπερβορέων γῆς τὸν κότινον φασιν ὑπὸ τοῦ Ἡρακλέους ἐς Ἕλληνας, εἶναι δὲ ἀνθρώπους οἱ ὑπὲρ τὸν ἄνεμον οἰκοῦσι τὸν Βορέαν».

25. Πίνδ., Ολ. III 16 κ.ε.: «...δᾶμον Ὑπερβορείων πείσας Ἀπόλλωνος θεράποντα λόγῳ».

26. Πίνδ., Ολ. 3, 17 κ.ε.: «Πιστὰ φρονέων Διὸς αἶτει πανδόκῳ ἄλσει σκιαρὸν τε φύτευμα ξυγὸν ἀνθρώποις στέφανόν τ' ἄρετάν».



Σύμφωνα με τον Πausανία, ο κότινος πρωτοφύτρωσε στην Ολυμπία παρά τον Αλφειό²⁷.

Η αγριελιά, από την οποία έκοβαν τα κλαδιά για τα στεφάνια των ολυμπιονικών, ήταν συγκεκριμένη. Ονομαζόταν για το λόγο αυτό «ελαία καλλιστέφανος» και βρισκόταν κοντά στον βωμό των Καλλιστεφάνων Νυμφών²⁸, παρά τον οπισθόδομο του ναού του Διός²⁹. Ένα αμφιθαλές παιδί (ένα παιδί δηλαδή που ζούσαν και οι δύο γονείς του) έκοβε από την αγριελιά αυτή κλαδιά για τα στεφάνια των ολυμπιονικών με χρυσό μαχαίρι. Τα κλαδιά πλέκονταν και δένονταν με ταινία από ξανθό έριον.

Κατά τη μυθική ίδρυση των Ολυμπιακών Αγώνων δόθηκε στεφάνι κοτίνου στον νικητή. Η ίδρυση των αγώνων αποδίδεται στους Κουρήτες, στους οποίους ανέθεσε η Ρέα, κρυφά από τον τεκνοφάγο Κρόνο, τη φύλαξη του παιδιού τους, του Διός. Οι πέντε Κουρήτες ήλθαν στην Ολυμπία από την Ίδη της Κρήτης. Ο πρεσβύτερος Κουρήτης, ο Ηρακλής (όχι ο ημίθεος), έβαλε τους αδελφούς του, χάριν παιδιάς, να συναγωνιστούν στο τρέξιμο και στεφάνωσε τον νικητή με κλάδο κοτίνου³⁰. Οι αγριελιές εκεί, λέγεται, ήταν τόσο πολυάριθμες, ώστε για να κοιμηθούν έστρωναν χλωρά φυλλώματα απ' αυτές³¹. Στον Κουρήτη Ηρακλή λοιπόν αποδίδεται η ίδρυση των αγώνων, η ονομασία τους Ολύμπια και η πεντετηρική³² - από τους πέντε αδελφούς-καθιέρωσή τους.

Παρόλα αυτά, δεν απονεμόταν κότινος στις έξι πρώτες Ολυμπιάδες. Από την 7η Ολυμπιάδα του 752 π. Χ. και όσο υπήρχαν Ολυμπιακοί Αγώνες, σύμφωνα με χρησμό της Πυθίας, απονεμόταν ο κότινος. Ο χρησμός που δόθηκε στον βασιλιά Ίφιτο έλεγε ότι το δένδρο, από το οποίο έπρεπε να πλέ-

27. Πaus. V 14, 3: «...ἀναφῦναι πρώτῳ κότινον ἐπὶ τῷ Ἀλφειῷ...».

28. Πausανίας, 5.15.3: «τούτου πλησίον τοῦ κοτίνου πεποιήται Νύμφαις βωμὸς Καλλιστεφάνους ὀνομάζουσι καὶ ταύτας».

29. Πaus. V 15, 3: «Κατὰ δὲ τὸν ὀπισθόδομον μάλιστα ἐστὶν ἐν δεξιᾷ πεφυκὼς κότινος. Καλεῖται δὲ ἐλαία καλλιστέφανος, καὶ τοῖς νικῶσι τὰ Ὀλύμπια καθέστηκεν ἀπ' αὐτῆς δίδοσθαι τοὺς στεφάνους».

30. Πaus. V 7, 6: «Τὸν δὲ Ἡρακλέα παίζοντα συμβαλεῖν τοὺς ἀδελφοὺς εἰς ἄμιλλαν δρόμου καὶ τὸν νικήσαντα ἐξ αὐτῶν κλάδῳ στεφανῶσαι κοτίνου».

31. Πaus. V 7, 7: «Παρεῖναι δὲ αὐτοῖς πολὺν δὴ τι οὕτω τὸν κότινον ὡς τὰ χλωρὰ ἔτι τῶν φύλλων ὑπεστρώσαι σφᾶς καθεύδοντας».

32. Δηλαδή στην αρχή του πέμπτου έτους, ανά τετραετία.



κονται τα στεφάνια ήταν μια άγρια ελιά, τυλιγμένη με ιστό αράχνης. Ο Ίφιτος επέστρεψε στην Ολυμπία και ανάμεσα στις πολυάριθμες αγριελιές βρήκε μια που είχε τέτοιο ιστό και γύρω της οικοδόμησε το ιερό. Ο πρώτος που στεφανώθηκε με κότινο ήταν ο Μεσσήνιος Διοκλής, νικητής στον αγώνα σταδίου της έβδομης Ολυμπιάδας³³.

Τα στεφάνια πριν από την απονομή τοποθετούνταν αρχικά πάνω σε επίχαλκο τρίποδα, ο οποίος στα χρόνια του Πausanias φυλασσόταν στο ναό του Διός, ενώ από τον 5ο αι. π.Χ. και εξής τοποθετούνταν πάνω σε πολύτιμη χρυσελεφάντινη τράπεζα, διακοσμημένη με ποικίλες παραστάσεις³⁴. Η τράπεζα αυτή ήταν έργο του Κολώτη, μαθητή και βοηθού του Φειδία στην κατασκευή του χρυσελεφάντινου αγάλματος του Διός. Τα στεφάνια αυτά, όταν οι ολυμπιονίκες επέστρεφαν στην πατρίδα τους, τα ανέθεται συνήθως στους ναούς των πολιούχων θεών.

Το χρυσελεφάντινο άγαλμα του Ολυμπίου Διός, έργο του Φειδία και ένα από τα Επτά Θαύματα του κόσμου, τον απεικονίζει στεφανωμένο με ελιά³⁵. Από το στοιχείο αυτό, από το γεγονός ότι οι νικητές στεφανώνονταν με κότινο και από την πληροφορία ότι μέσα στο ιερό αλλά και κοντά στον ναό υπήρχαν αγριελιές, προκύπτει ότι, αντίθετα από τα άλλα ιερά του Διός, στην Ολυμπία το ιερό του δέντρο δεν ήταν η βελανιδιά, αλλά η αγριελιά, ο κότινος. Η κεφαλή του αγάλματος αυτού απεικονίζεται σε νομίσματα της Ήλιδος, στεφανωμένη όπως και το χρυσελεφάντινο πρότυπό της με στεφάνι ελιάς και όχι δάφνης, όπως εσφαλμένα έχει χαρακτηριστεί³⁶ (εικ. 4).

Στις γιορτές που τελούνταν κάθε τέσσερα χρόνια στην Ολυμπία προς τιμήν της Ήρας γινόταν αγώνας δρόμου παρθένων. Το έπαθλο ήταν ομοίως ένα στεφάνι από κλαδί ελιάς³⁷.

33. Φλέγων Τραλ., Αποσπ. 1, 10: «και εστέφετο μὲν οὐδεις ἐπὶ πέντε ὀλυμπιάδας, τῇ δὲ ἕκτη ἔδοξεν αὐτοῖς μαντεύσασθαι, εἰ στέμματα περιθῶσι τοῖς νικῶσι, καὶ πέμπουσι τὸν βασιλέα Ἴφιτον εἰς θεοῦ. Ὁ δὲ θεὸς ἔφη τάδε: Ἴφιτε, μήλειον καρπὸν μὴ θῆς ἐπὶ νύση, ἀλλὰ τὸν ἄγριον ἀμφιτίθει καρπῶδη ἔλαιον, ὃς νῦν ἀμφέχεται λεπτοῖσιν ὑφάσμασιν ἀράχνης. Παραγενόμενος οὖν εἰς τὴν Ὀλυμπίαν, πολλῶν ἐν τῷ τεμένει κοτίνων ὄντων, εὐρὼν ἓνα περιεχόμενον ἀραχνίσις περιωκοδόμησεν αὐτόν, καὶ τοῖς νικῶσιν ἐκ τούτου ἐδόθη ὁ στέφανος. Πρῶτος δ' ἔστεφανώθη Δαικλῆς Μεσσήνιος, ὃς τῇ ἑβδόμῃ ὀλυμπιάδι στάδιον ἐνίκα».

34. Πaus. V 12, 5· V 20, 1-3.

35. Πaus. V 11, 1: «Στέφανος δὲ ἐπίκειται οἱ τῇ κεφαλῇ μεμμημένος ἐλαίας κλώνας».

36. Π.χ. C.M. Kraay - M. Hirmer, *Greek Coins*, N. Υόρκη 1966, σ. 343.

37. Πaus. V 16, 3.



Η σχέση του Ηρακλή με την αγριελιά διαπιστώνεται, εκτός από την μεταφορά της από τους Υπερβορείους στην Ολυμπία, και από την επιλογή του ξύλου της για να κατασκευάσει το ρόπαλό του, το οποίο στο εξής δεν αποχωριζόταν (εικ. 5). Το όπλο αυτό ταυτίστηκε με τον ημίθεο και αποτέλεσε σύμβολό του³⁸. Καθ' οδόν από τις Μυκήνες προς τη Νεμέα για την εξόντωση του λιονταριού, ο Ηρακλής περνώντας από τις Κλεωνές βρήκε στον δρόμο μία αγριελιά, την ξερίζωσε, έκοψε τα κλαδιά και τις ρίζες και έτσι κατασκεύασε το τρομερό του ρόπαλο. Σύμφωνα με άλλη παράδοση ο Ηρακλής κατασκεύασε το ρόπαλό του από μία αγριελιά που είχε βρει κοντά στον Σαρωνικό κόλπο³⁹. Στην αγορά της Τροιζήνας, στο άγαλμα του Ερμή Πολύγιου, λέγεται ότι είχε ακουμπήσει ο Ηρακλής το ρόπαλό του και αυτό ρίζωσε και ξαναβλάστησε και ήταν ακόμη και στα χρόνια του Πausανία φυτρωμένη εκεί η αγριελιά που βλάστησε από το ρόπαλο⁴⁰.

Η ιερή ελιά της Δήλου

Εκτός από την Ακρόπολη των Αθηνών και την Άλτη της Ολυμπίας, ιερή ελιά υπήρχε και στη Δήλο. Η ελιά, που ήταν φυτρωμένη επί του σήματος των Υπερβορείων Παρθένων, Λαοδίκης και Υπερόχης, στην ΒΑ γωνία του Κεράτινου βωμού της Δήλου, συνδεόταν με σημαντικές παραδόσεις και τελετές.

Η ιερότητά της οφείλεται στην παρουσία της κατά τη γέννηση του Απόλλωνος. Κατά μία εκδοχή του μύθου αυτού, η Λητώ δεν στηρίχθηκε μόνο σε φοίνικα, όταν γεννούσε, αλλά και σε ελιά⁴¹. Αυτής της ελιάς τα φύλλα, κατά τη στιγμή της γέννησης του Απόλλωνος, έγιναν χρυσά⁴².

38. Παλ. Ανθολ. IX 237: «Βουκόλε, πρὸς τῷ Πανός, ὁ φήγιος, εἶπέ, κολοσσὸς οὔτος, ὄτω σπένδεις τὸ γλάγος, ἔστι τίνος; -Τῷ λειοντοπάλα Τιρυνθίῳ. Οὐ δὲ τὰ τόξα, νήπιε, καὶ σκυτάλην ἀγριέλαιον ὄρῃς;».

39. Πaus. II 31, 10: «Τὸν δὲ Ἡρακλέα λέγουσιν ἀνευρόντα τὸν πρὸς τῇ Σαρωνίδι κόντινον ἀπὸ τούτου τεμείν ρόπαλον».

40. Πaus. II 31, 10: «Καὶ Ἑρμῆς ἐνταῦθά ἐστι πολύγιος καλούμενος. Πρὸς τούτῳ τῷ ἀγάλματι τὸ ρόπαλον θεῖναι φασιν Ἡρακλέα. Καὶ (ἦν γὰρ κοτίνου) τοῦτο μὲν, ὄτω πιστά, ἐνέφυ τῇ γῆ καὶ ἀνεβλάστησεν αὐθις καὶ ἔστιν ὁ κόντινος πεφυκῶς ἔτι».

41. Για την ελιά της Δήλου γενικά βλ. Καλλιμ., Ὑμν. Δήλ. IV 262. Ευριπ., Ιφιγ. εν Ταύρ. 1102. Πaus. VIII 23, 5.

42. Καλλιμ., Ὑμν. Δήλ. IV 262: «χρῦσειον δ' ἐκόμησε γενέθλιον ἔρνος ἐλαίης...».



Ο Καλλίμαχος ονομάζει την ελιά αυτή γενέθλιον ἔρνος ἐλαίης (γενέθλιο βλαστάρι ελιάς). Οι Υπερβόρειες παρθένοι είναι ζεύγος Ειλειθυιών, δηλ. θεοτήτων που διευκολύνουν τον τοκετό και έτσι η ελιά τους μπορεί να ονομαστεί γενέθλιος, αλλά η ελιά της Δήλου δεν συνάπτεται μόνο προς τη γέννηση του Απόλλωνος, αλλά λατρευόταν και ως επιτάφια, επί του σήματος των Υπερβορείων παρθένων, με εμφανή δηλαδή χθόνια ιδιότητα. Η παρουσία της ελιάς στη γέννηση του Απόλλωνος επιβεβαιώνεται και από αντίστοιχη τοπική παράδοση της Εφέσου⁴³.

Η ιερή ελιά της Δήλου σχετίζεται, σύμφωνα με τις πηγές, με έναν παράξενο χορό. Ο Καλλίμαχος⁴⁴ περιγράφει τον χορό αυτό, που ονομάστηκε γέρανος λόγω της ομοιότητας των βημάτων του προς τις κινήσεις των πουλιών αυτών. Τον πρωτοχόρεψε ο Θησεάς μαζί με τους νέους και τις νέες μετά τη σωτηρία τους από τον Μινώταυρο, όταν στάθμευσε στη Δήλο⁴⁵. Στη συνέχεια τον χόρευαν οι ναυτικοί που προσέγγιζαν στη Δήλο. Περιέτρεχαν τον κεράτινο βωμό με τα χέρια δεμένα πίσω και ενώ μαστιγώνονταν, δάγκωναν τον κορμό της ιερής ελιάς. Ποιό μυθικό γεγονός αναβιώνει ο μοναδικά παράξενος αυτός χορός είναι άγνωστο, φαίνεται όμως ότι κατάγεται από κάποια πανάρχαια παράδοση δενδρολατρείας.

Άλλες ιερές ελιές

Πέρα από την ιερή ελιά της Ακρόπολης, τον κότινο της Ολυμπίας και την ιερή ελιά της Δήλου, που ήταν οι πλέον σεβαστές ιερές ελιές και αποτελούσαν αντικείμενα πανελληνίας λατρείας, οι πηγές αναφέρουν μερικές ακόμη περιπτώσεις ιερών δένδρων ελιάς, τα οποία, αν και δεν έχαιραν πανελληνίας λατρείας, ήταν σε τοπικό επίπεδο ιδιαιτέρως σεβαστά, καθώς είτε συν-

43. Tac. Ann. III 61: "Primi omnium ephesii adiere, memorantes non, ut vulgus crederet, Dianam atque Apollinem Delo genitos: esse apud se Cenchreum amnem, lucum Ortygiam, ubi Latonam partu gravidam et oleae, quae tum etiam maneat, adnisam edidisse ea numina, deorumque monitu sacratum nemus..." και Στράβων XIV C 640.

44. Ύμν. Δήλ. IV 316 κ.ε.: «... κύκλιον ὠρχήσαντο, χιροῦ δ' ἠγήσατο Θησεύς».

45. Πλούτ., Θησ. 11: «Ἐκ δὲ τῆς Κρήτης ἀποπλέων εἰς Δήλον κατέσχε καὶ τῷ θεῷ θύσας καὶ ἀναθείς τὸ ἀφροδίσιον ὃ παρὰ τῆς Ἀριάδνης ἔλαβεν, ἐχόο υσε μετὰ τὸν ἠϊθέων χορείαν ἦν ἔτι νῦν ἐπιτελεῖν Δηλίους λέγουσι, μίμημα τῶν ἐν τινι ρυθμῷ παραλλάξεις καὶ ἀνελίξεις ἔχοντι γιγνομένην. Καλεῖται δὲ τὸ γένος τοῦτο τῆς χορείας ὑπὸ Δηλίων γέρανος...».



δέονταν με θρησκευτικά γεγονότα σημαντικά για τις αντίστοιχες περιοχές, είτε θαυμάζονταν για κάποια ιδιότητά τους, π.χ. την ηλικία τους.

Στην αγορά των Μεγάρων υπήρχε αγριελιά από τα ηρωικά χρόνια⁴⁶.

Κοντά στην Τροιζήνα υπήρχε μια αγριελιά, που λεγόταν «ράχος στρεπτός». Οι Τροιζήνιοι, γράφει ο Πausanias, ονόμαζαν ράχους όλα τα άκαρπα είδη ελιάς, τον κότινο, τη φυλία και τον έλαιον. Στρεπτή ονομαζόταν αυτή η αγριελιά, γιατί σ' αυτή μπερδεύτηκαν τα ηνία του Ιππόλυτου και ανετράπη το άρμα του⁴⁷.

Στην Επιδαυρία υπήρχε μια ελιά που ονομαζόταν Στρεπτή, την οποία, κατά την παράδοση, έστριψε ο Ηρακλής με το χέρι του, ίσως για να σηματοδοτήσει τα όρια μεταξύ Επιδαύρου και Ασίνης⁴⁸.

Στο ιερό της Δέσποινας στη Λυκόσουρα⁴⁹ υπήρχε ιερό άλσος περιφραγμένο. Σ' αυτό μεταξύ άλλων δένδρων υπήρχαν μία ελιά και μία βελανιδιά, φυτρωμένες από κοινή ρίζα, χωρίς αυτό να αποτελεί ανθρώπινη επέμβαση.

Στην Επίδαυρο Λιμηρά υπήρχαν βωμοί του Ασκληπιού και γύρω απ' αυτούς ελιές⁵⁰.

46. Θεόφρ., Φυτ. Ιστ. V 2: «...ἄπερ και περί τὸν κότινον συνέβη τὸν ἐν Μεγάρῳ τὸν ἐν τῇ ἀγορᾷ οὐ και ἐκκοπέντος λόγιον ἦν ἀλῶναι και διαρπασθῆναι τὴν πόλιν, ὡπερ ἐγένετο... Ἐν τούτῳ γὰρ διασχιζομένῳ κνημίδες εὐρέθησαν και ἄλλ' ἄττα τῆς ἀττικῆς (σκευῆς) κρεμαστά (ὃ ἐστὶν ἐν κοτίνῳ) οὐ ἀνετέθη τὸ πρῶτον ἐγκουιλανθέντος». Πλίν. XVI 199: "Megaris diu stetit oleaster in foro, cui viri fortes adfixerant arma, quae cortice ambiente aetas longa accultaverat, fuitque arbor illa fatalis excidio urbis praemonitae ataculo, cum arbor arma peperisset, quod succisae accidit ocreis galeisque intus repertis".

47. Πaus. II 32, 10: «Ἐπὶ θάλασσαν δὲ τὴν Ψιφαίαν πορευομένοις κότινος πέφυκεν ὀνομαζόμενος ῥάχος στρεπτός. Ῥάχους μὲν δὴ καλοῦσι Τροιζήνιοι πᾶν ὅσον ἄκαρπον ἐλαίας, κότινον και φυλίαν και ἔλαιον· στρεπτόν δὲ ἐπονομάζουσι τοῦτον, ὅτι ἐνισχεθεισῶν αὐτῶ τῶν ἡνίων ἀνετράπη τοῦ Ἰππολύτου τὸ ἄρμα».

48. Πaus. II 28, 2: «Ἐς δὲ τὸ ὄρος ἀνιούσι τὸ Κόρυφον, ἔστι καθ' ὁδὸν Στρεπτῆς καλουμένης ἐλαίας φυτόν, αἰτίου περιαγαγόντος τῇ χειρὶ τοῦ Ἡρακλέους ἐς τοῦτο τὸ σχῆμα. Εἰ δὲ και Ἀσιναίοις τοῖς ἐν τῇ Ἀργολίδι ἔθηκεν ὄρον τοῦτον, οὐκ ἂν ἔγωγε εἰδείην...».

49. Πaus. VIII 37, 10: «Ἐπεὶ δὲ τὸ καλούμενον μέγαρόν ἐστὶν ἄλσος τῆς Δεσποίνης ἱερόν θριγκῶ λίθων περιεχόμενον, ἐντὸς δὲ αὐτοῦ δένδρα και ἄλλα και ἐλαία και πρίνος ἐκ ρίζης μιᾶς πεφύκασι. Τοῦτο οὐ γεωργοῦ σοφίας ἐστὶν ἔργον».

50. Πaus. III, 23, 7: «...βωμοὶ τέ εἰσιν Ἀσκληπιοῦ και ἐλαῖαι περὶ αὐτοὺς πεφύκασιν».



Αλλά και στη Λίνδο της Ρόδου, στο εκεί ιερό της Αθηνάς, υπήρχαν ιερές ελιές⁵¹. Οι Ρόδιοι μάλιστα θεωρούσαν ότι η λατρεία της Αθηνάς στη Λίνδο είναι παλαιότερη από τη λατρεία της στην Αθήνα⁵².

Στο Σαμικό Τριφυλίας υπήρχε ιερό άλσος από αγριελιές αφιερωμένο στον Σάμιο Ποσειδώνα. Την επιμέλειά του είχαν οι Μακίστιοι, οι οποίοι ήταν επιφορτισμένοι και με την αναγγελία της ολυμπιακής εκεχειρίας⁵³.

Μία φάλαγγα της Αργούς από ξύλο κοτίνου, που τοποθετήθηκε ως σήμα πάνω στον τύμβο του Ίδμονος, στην χώρα των Μαριανδινών, βλάστησε και έγινε δένδρο⁵⁴. Γύρω από αυτό το δέντρο αναπτύχθηκε αργότερα η πόλη που ιδρύθηκε εκεί, η Ηράκλεια Βιθυνίας.

Με ανάλογο τρόπο ρίζωσε στη γη και βλάστησε, όπως είδαμε παραπάνω, και το ρόπαλο του Ηρακλή, που επίσης ήταν κατασκευασμένο από ξύλο αγριελιάς, όταν ο ήρωας το στήριξε στο άγαλμα του Πολύγιου Ερμή, που βρισκόταν στην αγορά της Τροιζήνας· η αγριελιά που φύτρωσε με αυτό τον τρόπο, υπήρχε ακόμη στην εποχή του Πausανία, τον 2ο αι. μ.Χ.⁵⁵.

Στη Μίλητο υπήρχε ιερή ελιά, η οποία μάλιστα ξαναβλάστησε, όπως η ιερή ελιά της Αθήνας, μετά από πυρπόλησή της⁵⁶.

Η ελιά και το λάδι στη λατρευτική τελετουργία

Πέρα από τις συγκεκριμένες ιερές ελιές που προαναφέραμε, οι οποίες ήταν αντικείμενα ιδιαίτερου θρησκευτικού σεβασμού για τους αρχαίους Έλληνες, ιερότητα χαρακτήριζε όλα τα ελαιόδεντρα⁵⁷.

51. Ανθολ. Παλ. XV 11.

52. Πίνδ., Ολ. VII 42 κ.ε.: «...ὡς ἂν θεᾶ πρῶτοι κτίσαιεν / βωμὸν ἑναργέα, καὶ σεμνὰν θυσίαν θέμενοι...».

53. Στράβων, Γεωγραφικά 8, 3, 13: «...καὶ τὸ Σαμικὸν μετὰ ταῦτα, ὅπου τὸ μάλιστα τιμώμενον τοῦ Σαμίου Ποσειδῶνος ἱερόν· ἔστι δ' ἄλσος ἀγριελαιῶν πλέων· ἐπεμελοῦντο δ' αὐτοῦ Μακίστιοι· οὗτοι δὲ καὶ τὴν ἐκεχειρίαν ἐπήγγελλον, ἣν καλοῦσι Σάμιον».

54. Απολλώνιος Ρόδιος, Αργοναυτικά II 841 κ.ε.: «καὶ δὴ τοι κέχυται τοῦδ' ἀνέρος ἐν χθονὶ κείνῃ τύμβος, σῆμα δ' ἔπεστι καὶ ὄψιγόνοισιν ιδέσθαι, νήϊος ἐκ κοτίνιο φάλαγγ, θαλέθει δέ τε φύλλοις, ἄκρης τυτθὸν ἔνερθ' Ἀχερουσίδος».

55. Πausανίας II, 31, 10.

56. Ηρακλείδης Ποντικός 50, 9· Αθήναιος XII 523f.

57. Αυτή η αντλήση διατηρείται και στην εποχή μας. Στην Κύπρο, αφού λειτουργήσουν στην εκκλησία ξεραμένα φύλλα ελιάς, τα χρησιμοποιούν ως θυμίαμα αντί για λιβάνι.



Οι ικέτες στην αρχαιότητα κρατούσαν κλάδους ελιάς. Ο Θησέας πριν το ταξίδι του στην Κρήτη έκοψε κλαδί ελιάς ως ικετηρία προς τον Απόλλωνα⁵⁸. Οι ασθενείς που επικαλούνταν τη βοήθεια του Ασκληπιού, αφού θυσίαζαν ένα ζώο στον Απόλλωνα στεφανωμένοι με δάφνινα στεφάνια, πρόσφεραν πίττες σε διάφορους άλλους θεούς, στεφανωμένοι με στεφάνια ελιάς⁵⁹.

Στην εορτή των Δαφνηφορίων στη Θήβα γινόταν τελετουργική πομπή, στην οποία ένα κομμάτι ξύλου ελιάς στεφανωμένο με δάφνη και διακοσμημένο με άλλα λατρευτικά στοιχεία βρισκόταν στην κεφαλή της πομπής⁶⁰.

Κατά τις θερινές εορτές των Θαργηλίων και τις φθινοπωρινές των Πυανεφίων προς τιμήν του Απόλλωνος, πομπές παιδιών κρατώντας την *Ειρεσιώνη*, κλαδί ελιάς τυλιγμένο με μαλλιά και φορτωμένο με διάφορες απαρχές (καρπούς, ψωμί, μικρά αγγεία με λάδι, μέλι κ.ά.), περιέρχονταν την πόλη τραγουδώντας το τραγούδι της *Ειρεσιώνης*, που φέρνει την αφθονία. Το έθιμο αυτό καταγόταν από την εποχή του Θησέα⁶¹.

Στην Ολυμπία μία φορά τον μήνα οι Ηλείοι θυσίαζαν σ' όλους τους βωμούς, βάζοντας πάνω τους μεταξύ άλλων κλαδιά ελιάς⁶².

Οι πηγές αναφέρουν ξόανα θεοτήτων από ξύλο ελιάς, από τα οποία θεωρείται ότι πηγάζει ενέργεια που αναζωογονεί τη φύση και φέρνει καρποφορία και τα οποία συνδέονται με διάφορες παράδοξες παραδόσεις.

Ενδεικτική είναι η πληροφορία για τον Επιμενίδα, που αναφέρει ο Πλούτ., Σόλων 12, 12: «*Επιμενίδης μὲν οὖν μάλιστα θαυμασθεῖς, καὶ χρημάτων διδόντων πολλὰ καὶ τιμὰς μεγάλας τῶν Ἀθηναίων, οὐδὲν ἢ θαλλὸν ἀπὸ τῆς ἱερᾶς ἐλαίας αἰτησάμενος καὶ λαβὼν ἀπῆλθεν*».

58. Πλούτ., Θησ. 18: «*...ἔθηκεν ὑπὲρ αὐτῶν τῷ Ἀπόλλωνι τὴν ἰκετηρίαν. Ἦν δὲ κλάδος ἀπὸ τῆς ἱερᾶς ἐλαίας, ἐρίῳ λευκῷ κατεστεμμένος*».

59. Burkert, *ό.π.*, σ. 543.

60. Burkert, *ό.π.*, σ. 543.

61. Πλούτ., Θησ. 22, 10: «*Θάψας δὲ τὸν πατέρα (ὁ Θησεύς), τῷ Ἀπόλλωνι τὴν εὐχὴν ἀπεδίδου τῇ ἐβδόμῃ τοῦ Πυανεψιώνος μηνὸς ἰσταμένου. Ταύτη γὰρ ἀνέβησαν εἰς ἄστου σωθέντες... Τὴν δὲ εἰρεσιώνην ἐκφέρουσι κλάδον ἐλαίας ἐρίῳ μὲν ἀνεστεμμένον, ὥσπερ τότε τὴν ἰκετηρίαν, παντοδαπῶν δὲ ἀνάπλεων καταργμάτων διὰ τὸ λῆξαι τὴν ἀφορίαν ἐπάδοντες. Εἰρεσιώνη σῦκα φέρει καὶ πίονας ἄρτους καὶ μέλι ἐν κοτύλῃ καὶ ἔλαιον ἀποψήσασθαι καὶ κύλικ' εὐζωρον, ὡς ἂν μεθύουσα καθεύδῃ*».

62 Πaus. V 15, 10: «*Ἐκάστου δὲ ἅπαξ τοῦ μηνὸς θύουσιν ἐπὶ πάντων Ἡλείοι τῶν κατελεγμένων βωμῶν. Θύουσι δὲ ἀρχαίον τινα τρόπον: λιβανωτὸν γὰρ ὁμοῦ πυροῖς μεμαγμένοις μέλιτι θυμιῶσιν ἐπὶ τῶν βωμῶν, τιθέασι δὲ καὶ κλώνας ἐλαίας ἐπ' αὐτῶν καὶ οἴνω χρωῶνται σπονδῇ*».



Ο Ηρόδοτος αναφέρει το ακόλουθο γεγονός⁶³. Κάποτε που η γη των Επιδαυρίων είχε πάψει να καρποφορεί, οι Επιδαύριοι ζήτησαν χρησμό από τους Δελφούς, για να εξευμενίσουν το κακό. Η Πυθία τους συμβούλευσε να στήσουν αγάλματα των θεοτήτων της γονιμότητας, της Δαμίας και της Αυξησίας, τα οποία να μην είναι ούτε από χαλκό ούτε από πέτρα, αλλά από ξύλο ήμερης ελιάς. Επειδή όμως την εποχή εκείνη σε κανένα άλλο μέρος της γης, εκτός από την Αττική, δεν υπήρχαν ήμερες ελιές και εκείνες ήταν ιερές, οι Επιδαύριοι παρακάλεσαν τους Αθηναίους να τους επιτρέψουν να κόψουν από τις ιερές ελιές. Οι Αθηναίοι το δέχθηκαν με τον όρο να στέλνουν κάθε χρόνο προσφορές στην Πολιάδα Αθηνά και τον Ερεχθέα.

Κατασκεύασαν λοιπόν και έστησαν τα αγάλματα. Η γη τους άρχισε πάλι να καρποφορεί και αυτοί ήταν συνεπείς στις υποχρεώσεις τους προς τις θεότητες της Αθήνας. Οι Αιγινήτες όμως, υπήκοοι τότε των Επιδαυρίων, επαναστάτησαν, άρπαξαν τα αγάλματα αυτά και τα έστησαν στο νησί τους, όπου τους πρόσφεραν λατρεία. Εφόσον όμως κλάπηκαν τα αγάλματα, οι Επιδαύριοι έπαψαν να στέλνουν προσφορές στα ιερά της Αθήνας και παρακίνησαν τους Αθηναίους να τα απαιτήσουν από τους Αιγινήτες. Οι Αθηναίοι έστειλαν ανθρώπους στην Αίγινα και ζήτησαν να πάρουν πίσω τα αγάλματα, αλλά δεν το πέτυχαν. Τότε έστειλαν μία τριήρη με Αθηναίους και προσπάθησαν να αποσπάσουν τα αγάλματα από τα βάρθρα τους για να τα επαναφέρουν στην Αθήνα, εφόσον είχαν γίνει με δικό τους ξύλο. Ενώ πάσχιζαν να τα αποσπάσουν και τα τραβούσαν με σκοινί, τα δυο αγάλματα έπεσαν και γονάτισαν και έμειναν από τότε σ' αυτή τη στάση. Εκείνη τη στιγμή ξέσπασαν βροντές και μαζί μ' αυτές έγινε σεισμός. Οι άντρες που τα έσερναν έχασαν τα λογικά τους και άρχισαν να αλληλοσκοτώνονται σαν εχθροί, ώσπου έμεινε ζωντανός ένας και επέστρεψε στο Φάληρο. Όταν ανήγγειλε την πανωλεθρία, οι γυναίκες των ανδρών που είχαν χαθεί, από την αγανάκτησή τους, τον κάρφωσαν με τις περόνες τους και τον σκότωσαν.

Ο Πausανίας, που πήγε στην Αίγινα στα μέσα του 2ου αι. μ. Χ., είδε τα αγάλματα αυτά και τους πρόσφερε θυσία⁶⁴. Εάν η καταστροφή των Αθηναίων που προσπάθησαν να τα αποσπάσουν χρονολογείται στα μέσα του 7ου αι.

63. Ηρόδ. V 82-87.

64. Πaus. II 30, 4-5: «...είδόν τε τὰ ἀγάλματα καὶ ἔθυσά σφισι...».



π. Χ.⁶⁵, τότε στα χρόνια του Πausανία τα ξόανα είχαν ηλικία 800 ετών! Ο Ηρόδοτος αλλά και ο Πausανίας αναφέρουν ότι τα ξόανα αυτά ήταν αντικείμενα μαγικών τελετουργιών, που αποσκοπούσαν στη γονιμότητα της φύσης.

Αλιείς της Μήθυμνας⁶⁶, σύμφωνα με την παράδοση, ανέσυραν με τα δίχτυα τους από τη θάλασσα ένα πρόσωπο φτιαγμένο από ξύλο ελιάς. Παρόλο που έμοιαζε θεϊκό, δεν είχε τα γνωρίσματα κάποιου συγκεκριμένου ελληνικού θεού και φαινόταν ξενικό. Οι Μήθυμναίοι ρώτησαν σχετικά την Πυθία και τους απάντησε να το λατρεύουν ως Διόνυσο Κεφαλήνα. Εκείνοι υπάκουσαν και το τιμούσαν με θυσίες και προσευχές, έστειλαν μάλιστα και ένα χάλκινο ομοίωμά του στους Δελφούς.

Σε διάφορες λατρευτικές τελετές χρησιμοποιούσαν λάδι. Μαζί με άλλα προϊόντα (καρπούς δέντρων και δημητριακών, όσπρια, μέλι, κρασί, γάλα, μαλλί) προσφερόταν ως αναίμακτη θυσία στους θεούς⁶⁷ ή ως προσφορά απαρχών⁶⁸.

Η εξωτερική χρήση του ελαίου στην περιποίηση του ανθρώπινου σώματος είχε το αντίστοιχό της στην περιποίηση των ξοάνων, αγαλμάτων⁶⁹ και ανεικονικών, συμβολικών εικόνων των θεών. Στους Δελφούς έκαναν καθημερινά χοή λαδιού σε μια ιδιαίτερα σεβαστή πέτρα, που κατά την παράδοση ήταν αυτή που η Ρέα είχε σπαργανώσει και είχε δώσει στον Κρόνο να καταπιεί αντί για τον νεογέννητο Δία⁷⁰. Όταν ο Κρόνος εξήμεσε την πέτρα,

65. Ν. Παπαχατζής, *Πausανίου Ελλάδος περιήγησις, Κορινθιακά-Λακωνικά*, Αθήνα 1989, σ. 241.

66. Πaus. Χ 19, 3.

67. Αθήναιος ΧΙ 486a: «Λοιβάσιον κύλιξ, ὡς φησι Κλείταρχος καὶ Νίκανδρος ὁ Θουατειρηνός... ὃ τὸ ἔλαιον ἐπισπένδουσι τοῖς ἱεροῖς...». Πaus. VIII 42, 11: «Τὰ δὲ ἀπὸ τῶν δένδρων τῶν ἡμέρων τὰ τε ἄλλα καὶ ἀμπέλου καρπὸν καὶ μελισσῶν τε κηρία καὶ ἐρίων τὰ μὴ ἐς ἐργασίαν πω ἤκοντα, ἀλλὰ ἔτι ἀνάπλεα τοῦ οἰσύπου, ἃ τιθέασιν ἐπὶ τὸν βωμὸν τὸν ὠκοδομημένον πρὸ τοῦ σπηλαίου, θέντες δὲ καταχέουσι αὐτῶν ἔλαιον». Αἰσχύλ., Αγαμ. 94 κ.ε.: «...οὐρανομήκης λαμπὰς ἀνίσχει, φαρμασσομένη χρίσματος ἀγνοῦ...». Στράβων XV 3, 14: «εἶθ' ὑφάπτουσι ἐλαιον καταχέοντες...».

68. Θεόκρ. V 54.

69. Cic. Verr. II 4, 77.

70. Πaus. Χ 24, 6: «Ἐπαναβάντι δὲ ἀπὸ τοῦ μνήματος (τοῦ Νεοπτολέμου) λίθος ἐστὶν οὐ μέγας. Τούτου καὶ ἔλαιον ὁσημέραι καταχέουσι καὶ κατὰ ἑορτὴν ἐκάστην ἔρια ἐπιτιθέασι τὰ ἀργά. Ἔστι δὲ καὶ δόξα ἐς αὐτὸν δοθῆναι Κρόνω τὸν λίθον ἀντὶ τοῦ παιδός, καὶ ὡς αὐθις ἤμεσεν αὐτὸν ὁ Κρόνος».



ο Δίας την έστησε στους Δελφούς⁷¹. Οι ιερές πέτρες πιστεύεται ότι λατρεύονταν πριν οι άνθρωποι αρχίσουν να λατρεύουν τους γνωστούς θεούς και ειδικά στους Δελφούς ως κατάλοιπο της πανάρχαιας λατρείας της Γαίας. Συνδέθηκαν με αυτούς αργότερα, όταν η θρησκεία εξελίχθηκε στη μαρτυρημένη μορφή της. Οι χοές λαδιού λοιπόν στις ιερές αυτές πέτρες, φαίνεται ότι αποτελούν επιβίωση του πανάρχαιου τρόπου λατρείας τους.

Παρόμοια χρήση είχε το λάδι και σε στήλες ηρώων⁷². Το ίδιο φαίνεται να γίνεται και σε στήλες κοινών θνητών, όπως μαρτυρούν οι παραστάσεις ταφικών ελαιοδοχείων.

Στα ιερά υπήρχαν λύχνοι, ορισμένοι εκ των οποίων ειδικής κατασκευής, ώστε να είναι άσβηστοι, που λειτουργούσαν με λάδι⁷³.

Κλαδιά ελιάς κρατούσαν και οι κήρυκες⁷⁴.

Ο χθόνιος χαρακτήρας της ελιάς⁷⁵

Σύμφωνα με διάφορες τοπικές παραδόσεις πάνω σε τάφους ηρώων υπήρχαν ελιές. Εκτός από την ελιά πάνω στο σήμα των Υπερβορείων παρθένων στη Δήλο⁷⁶, ελιά υπήρχε και στο ηρώον της Ινούς στα Μέγαρα⁷⁷, στον τάφο του μάντη Ίδμονος στην Ηράκλεια της Βιθυνίας⁷⁸, ιερό άλσος με

71. Ησίοδ., Θεογ. 497-500. Bousquet, "Observations sur l' *ὄμφαλος* archaïque' de Delphes", *BCH* 1951, 210 κ.ε.

72. Π.χ. Πλούτ., Αριστ. 21. Είναι εσφαλμένη η άποψη ότι ο Αλέξανδρος στην Τροία άλειψε με λάδι τη στήλη του Αχιλλέως. Βλ. π.χ. A.S. Pease, *RE*, *Oleum*, σ. 2467. Ο Πλούταρχος αναφέρει σαφώς επίκριση με λίπος. Πλούτ., Αλέξανδρος 15, 8: «*Ἀναβάς δ' εἰς Ἴλιον, ἔθυσσε τῇ Ἀθηνᾷ καὶ τοῖς ἥρωσιν ἔσπεισε. Τὴν δ' Ἀχιλλέως στήλην ἀλειψάμενος λίπα καὶ μετὰ τῶν ἐταίρων συναδραμῶν γυμνός, ὥσπερ ἔθος ἐστίν, ἔστεφάνωσε, μακαρίσας αὐτὸν ὅτι καὶ ζῶν φίλου πιστοῦ καὶ τελευτήσας μεγάλου κήρυκος ἔτυχεν*».

73. Πaus. VII 22, 3. Θεόκριτ. 21, 36 κ.ε. Πλούτ., Νουμάς 9. Πλούτ., Σύλλας 13: «*τὸν μὲν τῆς θεοῦ λύχνον ἀπεσδηκότα διὰ τὴν σπᾶνιν ἐλαίου...*» Αθῆν. XV 700d.

74. Αισχύλ., Αγαμέμνων 494: «*κῆρυκ' ἀπ' ἀκτῆς τόνδ' ὄρω κατάσκιον κλάδοις ἐλαίας*».

75. Βλ. γενικά Ν. Κοντολέων, *Το Ερέχθειον ως οικοδόμημα χθονίας λατρείας*, ό.π., σ. 37 κ.ε.

76. Ηρόδ. IV 34: «*...τὸ δὲ σῆμά ἐστι ἔσω ἐς τὸ Ἀρτεμίσιον εἰσιόντι ἀριστερῆς χειρός, ἐπιπέφυκε δὲ οἱ ἐλαίη*».

77. Πaus. I 42, 7: «*Ἰνουῦς ἐστὶν ἠρώων. Περὶ δὲ αὐτὸ θριγκὸς λίθων. Πεφύκασι δ' ἐπ' αὐτῷ καὶ ἐλαίαι*».

78. Απολλώνιος Ρόδιος, Αργοναυτικά II 841 κ.ε.



αγριελιές στο ηρώον της Υρνηθούς στην Επιδαυρία⁷⁹ και στην Τέμεσα της Ν. Ιταλίας υπήρχε «ήρωον άγριελαίοις», αφιερωμένο στον σύντροφο του Οδυσσέα Πολίτη, που δολοφονήθηκε από βαρβάρους⁸⁰. Η ιερή ελιά της Αθήνας βρισκόταν στον τάφο του Ερεχθέως στην Ακρόπολη. Η ελιά αυτή, η οποία είχε καεί το 480 π. Χ. από τους Πέρσες, ξαναβλάστησε την επόμενη μέρα⁸¹. Το θαύμα αυτό ερμηνεύθηκε ως αποτέλεσμα ενέργειας προερχόμενης από τον θαμμένο ήρωα Ερεχθέα και ως ένδειξη της ακατάβλητης ζωτικής δύναμης της Αθήνας.

Ο χθόνιος χαρακτήρας των ιερών δέντρων της Αθηνάς μαρτυρείται και από την ονομασία τους *μορία*. Η ονομασία αυτή σύμφωνα με μία παράδοση⁸² οφείλεται στον θάνατο (*μόρο*) του γιου του Ποσειδώνος Αλιρρόθιου, που θέλησε (ή κατ' άλλη εκδοχή τον έστειλε ο Ποσειδών) να τις κόψει, αφού η ελιά ήταν αυτή που έκρινε την πόλη στην Αθηνά και όχι στον πατέρα του. Καθώς ύψωσε τον πέλεκυ για να τις κόψει, ο πέλεκυς τον χτύπησε θανάσι-

79. Πaus. II 28, 3-7. Στο ιερό άλσος της Υρνηθούς, αν κάποιο κλαδί έσπαζε από τα δέντρα, δεν το έπαιρναν στα σπίτια ούτε το χρησιμοποιούσαν για οτιδήποτε, αλλά το θεωρούσαν ιερό και το άφηναν επί τόπου. Πaus. II 28, 7: «Και οί ποιήσαντες ήρωον τιμάς και άλλας δεδώκασι και επί τοίς πεφυκόσιν ελαίοις, και εί δή τι άλλο δένδρον έσω, καθέστηκε νόμος τά θραυόμενα μηδένα ές οίκον φέρεσθαι μηδέ χρᾶσθαι σφισιν ές μηδέν, κατά χώραν δ' αυτού λείπουσιν ιερά είναι τής Υρνηθούς».

80. Στράβων, Γεωγρ. VI 1, 5, 6: «Έστι δέ πλησίον τής Τεμέσης ήρωον άγριελαίοις συνηρηφές Πολίτου τών Οδυσσέως έταίρων, όν δολοφονηθέντα υπό τών βαρβάρων γενέσθαι βαρύμηνιν...».

81. Ηρόδ. VIII 55: «Ταύτην ών τήν ελαίην άμα τῷ άλλῳ ίρωῳ κατέλαβε έμπρησθῆναι υπό τών βαρβάρων. Δευτέρη δέ ήμέρη από τής έμπρήσιος Αθηναίων οί θύειν υπό βασιλέος κελυόμενοι ώς ανέβησαν ές τό ίρόν, ώρων βλαστόν έκ του στελέχεος όσον τε πηχυαίον αναδεδραμηκότα». Επίσης, Φιλόχ., FGtHist 328, 67. Πaus. I 27, 2. Θεόφρ. Φυτ. Ιστ. II 3, 3: «οίον ελάα ποτ' άποκαυθείσα τελέως ανεβλάστησεν όλη, και αυτή και ή θαλία. Έν δέ τῇ Βοιωτία καταβρωθέντων τών έρνων ύπ' άττελέβων πάλιν ανεβλάστησε». Διονύσ. Αλικαρν., Ρωμαϊκή Αρχαιολογία XVI 2: «Αθήνησι μέν έν του γηγενούς Έρεχθέως τῷ σηκῷ ιερά τις ύπ' Αθηνᾶς φυτευθείσα ελαία κατά τήν έριν τήν γενομένην αυτή πρός Ποσειδῶνα περι τής χώρας, άμα τοίς άλλοις τοίς έν τῷ ίρωῳ ούσιν έμπρηθείσα υπό τών βαρβάρων ότε τής άκροπόλεως έκράτησαν, δευτέρα τής έμπρήσεως ήμέρα βλαστόν έκ του στελέχους άνῆκεν όσον τε πηχυαίον, δήλον άπασι ποιῆσαι βουλόμενον τών θεών ότι ταχέως έαυτήν ή πόλις αναλαβοῦσα βλαστούς άντι τών παλαιών έξοίσει νέους».

82. Σχόλ. Αριστ. Νεφέλ. 1005 και Σούδ. λ. *μορία*. Για τη νύμφη *Μορία* βλ. Νόννος Διονυσ. 2, 86.



μα και έτσι οι ιερές ελιές ονομάστηκαν μορίες, αφού προκάλεσαν τον θάνατο⁸³.

Πέρα απ' αυτά, ο χθόνιος χαρακτήρας της ελιάς είναι εμφανής και από τη χρήση της στην ταφική τελετουργία. Φύλλα ελιάς τοποθετούνταν πάνω στους νεκρούς⁸⁴, ενώ είναι γνωστός ένας αρχαίος νόμος που απαγόρευε σε όποιον ξερίζωνε ελιά να τη χρησιμοποιήσει σε τελετές ή σε κηδεία⁸⁵. Σε τέσσερις τάφους των Φερών του τέλους του 5ου αι. π. Χ., στους οποίους σώθηκαν πολλά οργανικά υλικά, πράγμα εξαιρετικά σπάνιο για το κλίμα και το έδαφος της πατρίδας μας, οι νεκροί είχαν τοποθετηθεί πάνω σε παχύ στρώμα από κλωνάρια ελιάς (τάφοι 12, 14, 15, 17)⁸⁶. Μπορούμε να υποθέσουμε ότι αυτό συνέβαινε και σε άλλους τάφους, αλλά δεν διατηρήθηκαν τα υπολείμματα του στρώματος. Στην Πέλλα, σε τρεις τάφους ελληνοιστικών χρόνων, βρέθηκαν χρυσά φύλλα ελιάς. Σε δύο απ' αυτά ήταν γραμμένα τα ονόματα των νεκρών (*Ποσειδίππος και Φιλοξένα*) (εικ. 6). Ένα παρόμοιο φύλλο, με επιγραφή μύστης, βρέθηκε σ' έναν ελληνοιστικό τάφο στο Αίγιο⁸⁷.

Από την ύπαρξη επομένως της ελιάς σε τάφους ηρώων, την ονομασία *μορία* αλλά και τη χρήση της στην ταφική πρακτική, οι ειδικοί συμφωνούν για τη χθόνια υπόστασή της, περιορίζοντας προφανώς την έννοια του επιθέτου χθόνιος στο πλαίσιο της ταφικής ή της σχετικής προς το θάνατο ιδιότητας της ελιάς. Αυτό όμως αποτελεί μόνο τη μία πλευρά της χθόνιας φύσης της, την *υποχθόνια*. Δεν έχει συσχετιστεί ευθέως η θρησκευτική υπόστασή της με την ίδια τη Χθόνα, τη Γαία, θεά των ανεξάντλητων γονιμοποιών και τροφοδοτικών δυνάμεων της φύσης και της ζωής και πρώτη θεά των χρησμών. Η σχέση της με αυτή την πανάρχαια και πανίσχυρη θεά, δηλώνει με τον πιο ευκρινή και αδιαφιλονίκητο τρόπο τη χθόνια φύση της ελιάς, *υποχθόνια* αλλά και *επιχθόνια*.

Η σχέση αυτή τεκμηριώνεται πρώτα-πρώτα από τους ιερούς τόπους, στους οποίους βρίσκονταν οι ιερές ελιές. Στο ιερό της Ολυμπίας, όπου ο Ηρακλής επέλεξε να φυτέψει τον κότινο, που έφερε από τους Υπερβορεί-

83. Για μία άλλη ερμηνεία βλ. ενδεικτικά Βαλαβάνης, *ό.π.* σ. 73.

84. Πλούτ. Λυκ. 27: «...ἐν φοινικίδι καὶ φύλλοις ἐλαίας θέντες τό σῶμα περιέστελλον».

85. Δημοσθ. 43, 71.

86. Β. Αδρύμη-Σισμάνη, «Τύμβος Φερών», *ΑΑΑ* XVI (1983), σ. 23-41.

87. Για φύλλα σε τάφους βλ. Π. Χρυσοστόμου, *Μακεδονικοί τάφοι Πέλλας, I. Τάφος Β, ο ασύλητος*, Θεσσαλονίκη 1998, σ. 30.



ους, υπήρχε από παλιά λατρεία της Γαίας. Ο Πausανίας αναφέρει αρχαιότατο ιερό με βωμό από τέφρα και μαντείο στους πρόποδες του Κρονίου⁸⁸. Κοντά του υπήρχε ναός του Σωσίπολη, τοπικής προστατευτικής θεότητας με μορφή φιδιού, τον οποίο μοιραζόταν με την Ειλείθια, θεά του τοκετού και της μητρότητας⁸⁹. Στην Ακρόπολη των Αθηνών η θέση του ιερού τεμένους της Γης Καρποφόρου προσδιορίζεται από επιγραφή λαξευμένη στο βράχο μεταξύ Παρθενώνας και Ερεχθείου⁹⁰: «Γης καρποφόρου, κατά μαντείαν», δηλ. αφιερώθηκε στη Γη Καρποφόρο ύστερα από χρησμό. Στο σημείο αυτό ο Πausανίας είδε και άγαλμα της Γης⁹¹. Επίσης, κοντά στην είσοδο της Ακρόπολης εξωτερικά, υπήρχε αρχαιότατη λατρεία της Γης Κουροτρόφου (που τρέφει παιδιά)⁹². Ότι η Γη ήταν η πρώτη κυρίαρχος του ιερού της Ακρόπολης, φαίνεται και από το γεγονός ότι αυτή γέννησε τον Εριχθόνιο⁹³, που ξεπήδησε από τη Γη με μορφή φιδιού⁹⁴ (όπως και πολλά άλλα όντα που γέννησε η Γη), στον οποίο αποδίδεται η ίδρυση της λατρείας της Αθηνάς στην Ακρόπολη. Στη Δήλο δεν αναφέρεται λατρεία της Γαίας, για ορισμένες όμως από τις ουσιαστικότερες ιδιότητές της, τις οποίες επισημάναμε ήδη στην Ολυμπία και στην Ακρόπολη, αποδίδονται στη Δήλο, στα ιστορικά χρόνια, τιμές στην Ειλείθια⁹⁵ και την Αρτέμιδα Κουροτρόφο, της οποίας η λατρεία στη Δήλο είναι αρχαιότερη από του Απόλλωνος. Δεν είναι αδικαιολόγητο να αναγνωρίσουμε στις λατρείες αυτές κοινή καταγωγή από μία παλιά λατρεία της θεάς Γης, μητέρας και τροφού, η οποία λόγω της αρχαιότητός της είχε ήδη μετεξελιχθεί στα ιστορικά χρόνια σε Ειλείθια και Κουροτρόφο⁹⁶.

88. Πaus. V 14, 10: «Ἐπὶ δὲ τῷ Γαίῳ καλουμένῳ βωμὸς ἐστὶν ἐπ' αὐτῷ Γῆς, τέφρας καὶ οὗτος. Τὰ δὲ ἔτι ἀρχαιότερα καὶ μαντεῖον τῆς Γῆς αὐτόθι λέγουσιν».

89. Πaus. VI 20, 1-5.

90. Σε απόσταση 9 μ. από τον έβδομο από δυτικά κίονα του Παρθενώνα, προς την κατεύθυνση του Ερεχθείου.

91. Πaus. I 24, 3-4.

92. Πaus. I 22, 3.

93. Πaus. I 2, 6.

94. Πaus. I 24, 7.

95. Πaus. I 18, 5· VIII 21,3. Theodora Hadzisteliou-Price, *Kourotrophos, Cults and Representations of the Greek Nursing Deities*, Leiden 1978, σ. 150 κ.ε.

96. Hadzisteliou-Price, *Kourotrophos*, όπ., σ. 1 κ.ε., 105 κ.ε., 150 κ.ε.



Η σύνδεση λοιπόν της θρησκευτικής υπόστασης της ελιάς με τη θεά Γη οδηγεί σε πληρέστερη και ορθότερη κατανόηση της ουσίας της ιερότητός της. Η ελιά έχει από τη φύση της ανεξάντλητες δυνάμεις αυτοαναπαραγωγής. Ακόμη κι αν κοπεί σύρριζα, βγάζει πάλι δυνατά νέα βλαστάρια. Η ελιά που έκαψαν οι Πέρσες στην Ακρόπολη ξαναβλάστησε. Η άκαρπη Επιδαύρια γη δίνει πάλι τους καρπούς της, όταν τα δύο αγάλματα από ξύλο ελιάς στήθηκαν εκεί και είναι πασίγνωστο πως το λάδι μπορεί να συντηρήσει κάτι που αλλιώς θα καταστρεφόταν. Η αναπαραγωγική δύναμη της ελιάς, η θαυμαστή αιωνοβιότητά της, η μεγάλη σημασία της για τη διατροφή του ανθρώπου και η δύναμη του ελαίου να συντηρεί, φέρνουν την ελιά κοντά στην ουσία της θεάς Γης, που είναι ανεξάντλητος ζωοδότης και τροφός.

Επιπλέον, η προέλευσή της, σύμφωνα με την παράδοση της Ολυμπίας, είναι από τη γη των Υπερβορείων. Οι κάτοικοι της γης αυτής δεν την παραχώρησαν στον Ηρακλή χωρίς δισταγμούς, αλλά μόνο μετά την επιμονή του. Η ύπαρξή της, σύμφωνα με την παράδοση της Δήλου πάνω στο σήμα των Υπερβορείων παρθένων, που πήγαν εκεί για τη γέννηση του Απόλλωνος, αλλά και η σχέση της στις γιορτές του Απόλλωνος με την ελάϊνη Ειρεσιώνη, την οποία επικαλούνταν για να φέρει την καλή σοδειά, συνδέει στενά την ελιά με τον μυθικό αυτό λαό, που κατοικούσε πέρα από τον Βορρά⁹⁷, σε μια χώρα ιδανική, όπου υπάρχει αφθονία αγαθών, ιδανικό κλίμα, ευτυχία και οι κάτοικοί της είτε είναι εξαιρετικά μακρόβιοι είτε είναι αθάνατοι.

Η ελιά λοιπόν, ως αυτοφυές γέννημα της ιδανικής γης των μακάριων και αθάνατων Υπερβορείων, ως σύμβολο των ανεξάντλητων γονιμοποιών δυνάμεων της Γης, ως διαρκώς ανανεούμενη και αγέραστη τροφοδοτική και ζωοδοτική δύναμη, διαπιστώνουμε ότι καταλήγει να συνδέεται με την ίδια την αθανασία. Στον τάφο του Ερεχθέως ο θαμμένος ήρωας τροφοδοτεί με ζωτική ενέργεια την ιερή ελιά της Αθήνας. Στη Δήλο, όπου οι Υπερβόρειες παρθένοι τάφηκαν, αφού παραμένοντας μακριά απ' την πατρίδα τους έγιναν θνητές, εξακολουθούσαν να ζουν δια της ελιάς που ήταν φυτρωμένη στον τάφο τους. Το ίδιο και στους άλλους κοινούς τάφους, τα αειθαλή φυλλώματα της ελιάς εκφράζουν την προσδοκία της αθανασίας, με τη μετάβαση σε μια άλλη ζωή, και το λάδι, που δεν εξαιρέθηκε ποτέ μέσα στις χιλιετίδες από την ταφική τελετουργία, δεν μπορεί παρά να έχει αυτή τη θέση λό-

97. Πaus. V 7, 7: «...οἱ ὑπὲρ τὸν ἄνεμον οἰκοῦσι τὸν Βορέαν...».



γω των ζωοδοτικών, καθαρτικών και συντηρητικών ιδιοτήτων του, για τις οποίες κέρδισε κι αυτό ιερότητα ανάλογη με της ελιάς.

Τοπωνύμια

Πολλές πόλεις και τοποθεσίες στην μητροπολιτική Ελλάδα και τον ευρύτερο χώρο της ελληνικής επιρροής ονομάστηκαν από την ελιά. Αναφέρουμε ενδεικτικά τις ακόλουθες: *Ελαιούς*, δήμος της Αττικής, της Ιπποθωντίδος φυλής⁹⁸. *Ελαιούς* της Θρακικής Χερσονήσου, κοντά στο Σίγειον⁹⁹. *Ελαιός*, τοπωνύμιο στη Μεσσηνία¹⁰⁰. *Ελαία* Αιολίδος, κοντά στην Πέργαμο (σε απόσταση 120 σταδίων)¹⁰¹. *Ελαία* Κρήτης¹⁰², μεταξύ Φαλάσαρνας και Κισσάμου. *Ελάιον* όρος στη Φιγάλεια¹⁰³. *Ελαιούς*, κώμη της Αργολίδος, όπου ο Ηρακλής έθαψε την αθάνατη κεφαλή της Λερναίας Ύδρας¹⁰⁴. *Ελαιούς* ή *Ελαία* Ηπείρου, λιμάνι στη ΝΔ Ήπειρο κοντά στις εκβολές του Αχέροντος. Η περιοχή της ονομάζεται από τον Θουκυδίδη *Ελαιάτις*¹⁰⁵. *Ελαιούς* Ερυθραίων, στη Μ. Ασία¹⁰⁶. *Ελαιούσσα* νήσος, σε

98. Στέφ. Βυζ., λ. Ελαιεύς.

99. Πaus. III 4, 6 και I 34, 2. Στράβων VII 331 frg. 52. 55f και XIII 595. Πλίν. HN IV 49. Πτολεμ. III 11, 9 (12, 3) και VIII 11, 9. Θουκ. VIII 102f και 107, 2. Ξεν., Ελλ. II 1, 20. Πλούτ., Λύσ. 9. Σκύλαξ, 67, 21. Αρποκρατίων 109, 5.

100. Πaus. IV 1, 6: «Καί ὄτι μὲν δρυμὸς ἐστὶν ἐν τῇ γῇ ταύτῃ Λύκου καλούμενος, Ῥιανῶ τῷ Κρητί ἐστὶ πεποιημένον "πάρ' τε τρηχὺν Ἐλαιὸν ὑπὲρ δρυμόν τε Λύκοιο"».

101. Πaus. V 24, 6.: «Ἀπὸ δὲ τοῦ ἀγάλματος τοῦ εἰρημένου προελθόντι ὀλίγον κατ' εὐθείαν ἀγάλμα ἐστὶ Διὸς οὐκ ἔχον γένεια οὐδὲ αὐτό, Ἐλαϊτῶν δὲ ἀνάθημα, οἱ καταβάντι ἐκ Καϊκού πεδίου ἐς θάλασσαν πρῶτοι ἐν τῇ Αἰολίδι οἰκοῦσι». Στράβων XIII 1, 67.

102. Πλίν. HN IV 59.

103. Πaus. VIII 41, 7 και 42, 1-3.

104. Απολλόδωρος, Βιβλιοθήκη II 80.

105. Θουκ. I 46: «Ἔστι δὲ λιμὴν καὶ πόλις ὑπὲρ αὐτοῦ κείται ἀπὸ θαλάσσης ἐν τῇ Ἐλαιάτιδι τῆς Θεσπρωτίδος Ἐφύρη». Πτολεμ. III 14 5. Σκύλαξ, 30.

106. Μέλος της Δηλιακής συμμαχίας με εισφορά 100 δραχμές. IG I Suppl. αρ. 235, 236, 239, 240. Πλούτ., Ιστοριῶν παραλλήλων ελληνικῶν και ρωμαϊκῶν 316 a: «Ἡγησί-στρατος ἀνὴρ Ἐφέσιος ἐμφύλιον φόνον δρᾶσας ἔφυγεν εἰς Δελφοὺς καὶ ἠρώτα τὸν θεὸν ποῦ οἰκήσειεν. Ὁ δὲ Ἀπόλλων ἀνεῖλεν, ἔνθα ἂν ἴδη χορεύοντας ἀγροίκους θαλλοῖς ἐλαίας ἐστεφανωμένους. Γενόμενος δὲ κατὰ τινὰ τόπον τῆς Ἀσίας καὶ θεασάμενος γεωργοὺς φύλλοις ἐλαίας ἐστεφανωμένους καὶ χορεύοντας, ἔκτισεν αὐτοῦ τὴν πόλιν καὶ ἐκάλεσεν Ἐλαιούντα».



απόσταση 120 σταδίων από τη Ρόδο¹⁰⁷. Κοτινοῦσα νήσος, έξω από τις Ηράκλειες Στήλες. Πήρε αργότερα τη φοινικική ονομασία Γάδειρα¹⁰⁸. Στην Τεγύρα Βοιωτίας ονόμαζαν δύο φρέατα Φοίνικα και Έλαία¹⁰⁹. Κατά την τοπική παράδοση εκεί γεννήθηκε ο Απόλλων.

Η ελιά και το λάδι στην καθημερινή ζωή

Η καλλιέργεια της ελιάς

Πολλές απόψεις έχουν διατυπωθεί έως τώρα¹¹⁰ σχετικά με το ζήτημα της καταγωγής της ελιάς και της διαδρομής που ακολούθησε η εξάπλωση της ελαιοκαλλιέργειας στη λεκάνη της Μεσογείου, χωρίς οι ειδικοί μέχρι σήμερα να έχουν καταλήξει εάν και από ποιά είδος άγριας ελιάς προέρχεται η ήμερη και εάν είναι αυτοφυής σε όλο τον Μεσογειακό χώρο ή η καλλιέργειά της ξεκίνησε από ένα σημείο και εξαπλώθηκε από κει και τότε αυτό συνέβη. Η ελληνική παράδοση που, όπως είδαμε, αποδίδει την εμφάνιση και καλλιέργεια της ήμερης αλλά και της άγριας ελιάς στην Ελλάδα σε θεϊκές ενέργειες, δεν πρέπει να παραβλέπεται, καθώς μάλιστα η παράδοση αναφέρει, ότι εκείνη την εποχή δεν υπήρχαν αλλού ήμερες ελιές, παρά μόνο στην Αττική. Αυτής της παράδοσης λαμβανομένης υπόψιν, δεν είναι δυνατόν να δεχθούμε ότι η ελιά και η καλλιέργειά της εισήχθη στην Ελλάδα από αλλού. Πάντως, η συστηματική καλλιέργεια της ήμερης ελιάς στην Ελλάδα είναι τεκμηριωμένη, τουλάχιστον από τη δεύτερη χιλιετία π. Χ.

Σχετικά με την καλλιέργεια της ελιάς στην κλασική εποχή ο Θεόφραστος δίνει αρκετές πληροφορίες, κυρίως στο δεύτερο κεφάλαιο του βιβλίου *Περὶ Φυτῶν Ἱστορίας* και στο τρίτο του *Περὶ Φυτῶν Αἰτίων*. Η ελιά έχει θαυμαστή αντοχή¹¹¹ και ικανότητα αναπαραγωγής. Κατά τον Θεόφρα-

107. Στράβων, XIV 2, 2, 3.

108. Ησύχιος, Ευστάθιος 451,11 και 453,16. Στην Κοτινούσα νήσο υπήρχε λατρεία του Ηρακλή.

109. Πλούτ., Πελοπ. 16.

110. Βλ. ενδεικτικά J. Renfrew, *Palaeobotany. The Prehistoric Foodplants of the Near East and Europe*, London 1973. Amouretti, 41-45. Pease, A.S., *RE* 17.2 (1937b), σ. 1998 κ.ε.

111. Η ελιά μπορεί να ρίξει τα φύλλα της, αλλά να κρατήσει τους καρπούς της, όπως αναφέρεται ότι συνέβη στις ελιές του Πεισίστρατου. Θεόφρ., Φυτ. Ιστ. II 3, 3:



στο¹¹², η αναπαραγωγή επιτυγχανόταν με όλους τους τρόπους, αλλά ο τρόπος που αποτελούσε την πιο διαδεδομένη πρακτική δεν αναφέρεται. Υπάρχει επίσης η πληροφορία ότι γινόταν εμβολιασμός αυτοφυών άγριων δένδρων¹¹³.

Για το φύτεμα της ελιάς ο Ξενοφών γράφει ότι ο λάκκος πρέπει να είναι βαθύτερος από τον λάκκο, στον οποίο φυτεύεται το αμπέλι ή η συκιά και ότι όλα τα δενδρύλλια που θα φυτεύονταν είχαν πρέμνον (κουτσούρα)¹¹⁴. Από τις πηγές δεν προκύπτει με σαφήνεια εάν δημιουργούνταν φυτώρια δενδρυλλίων για μεταφύτευση, όπως συμβαίνει σήμερα. Η λέξη *φυτευτήριον*¹¹⁵ άλλοτε σημαίνει το φυτώριο και άλλοτε δηλώνει το νεαρό φυτό, ώστε η σημασία της δεν μπορεί να προσδιοριστεί ακριβώς¹¹⁶. Παρόλα αυτά, βασισμένοι στην πληροφορία του Ξενοφώντος, μπορούμε να υποστηρίξουμε ότι με τον όρο *φυτευτήριον* δηλώνόταν κυρίως το στέλεχος που έκοβαν από τη ρίζα των μεγάλων δένδρων (κωλορίζι), μαζί με μικρό τμήμα του πρέμνου, δηλαδή της κουτσούρας του παλαιού δένδρου, στοιχείο που εξασφάλιζε την επιτυχία του φυτεύματος. Οι βλαστοί αυτοί θα μπορούσαν να φυτευθούν απευθείας στην τελική τους θέση, εάν ήταν μεγάλοι, όμως φυσικότερο είναι να φυτεύονταν αρχικά σε ένα φυτώριο, για να μεγαλώσουν ταχύτερα και να εμβολιασθούν. Σε επιγραφή¹¹⁷ αναφέρεται ότι ο μισθωτής ενός κτήματος που ανήκε σε ιερό υποχρεωνόταν

«ἐλάα δὲ τὰ μὲν φύλλα ἀπέβαλε τὸν δὲ καρπὸν ἐξήνεγκεν, ὁ καὶ Θετταλῶ τῷ Πεισιστράτου γενέσθαι λέγεται».

112. Θεόφρ., Φυτ. Ιστ. II 1, 4: «κατὰ πλείστους δὲ τρόπους ὡς εἰπεῖν ἡ ἐλάα βλαστάνει. Καὶ γὰρ ἀπὸ τοῦ στελέχους καὶ ἀπὸ τοῦ πρέμνου κατακοπτομένου καὶ ἀπὸ τῆς ρίζης [καὶ ἀπὸ τοῦ ξύλου] καὶ ἀπὸ ῥάβδου καὶ χάρακος ὡσπερ εἴρηται». Φυτ. Ιστ. II 2, 5: «Φύεται δὲ καὶ ἐκ τῶν πυρήνων τῆς ἐλάας ἀγριέλαιος».

113. Θεόφρ., Φυτ. Αἴτ. I 6,10.

114. Ξενοφ., Οικονομικός XIX 13: «ὄρας μὲν γὰρ δὴ ὅτι βαθύτερος ὀρύττεται τῇ ἐλαίᾳ βόθρος· καὶ γὰρ παρὰ τὰς ὁδοὺς μάλιστα ὀρύττεται ὄρας δ' ὅτι πρέμνα πᾶσι τοῖς φυτευτήρισι πρόσσεστιν».

115. Δημοσθ., Κατὰ Νικοστράτου, XV 12. Θεόφρ., Φυτ. Αἴτ. III 3, 1· III 5, 1· III 6, 3. Φυτ. Ιστ. II 2, 4· II 5, 3· II 6, 12. Ιπποκράτης, Περί νόσων IV: 23,1· 23, 13· 23, 24. Γαληνός, Των Ιπποκράτους γλωσσῶν ἐξηγήσεις, 154, 2: «φυτευτήριον: τῶν εἰς τὴν γῆν φυτευομένων ξύλων».

116. S. Isager, J.E. Skydsgaard, *Ancient Greek Agriculture*, Λονδίνο 1992, σ. 36-37.

117. IG 12 94.



να μεγαλώσει τουλάχιστον 200 φυτευτήρια ελαιοδένδρων. Σ' αυτή την περίπτωση η λέξη χρησιμοποιείται προφανώς για τα νέα φυτά. Φυτώρια με τη σημερινή έννοια περιγράφονται στο έργο *Γεωπονικά* του 10ου μ.Χ. αιώνα, που αντλεί από λατινικές γεωργικές πηγές.

Σχετικά με τη μέγιστη ηλικία των ελαιοδένδρων ο Θεόφραστος γράφει ότι φθάνει τα 200 χρόνια¹¹⁸, αλλά αναφέρει και περιπτώσεις πολύ μεγαλύτερης ηλικίας, όπως η ιερή ελιά στην Ακρόπολη και ο κότινος στην Ολυμπία¹¹⁹. Σε άλλο σημείο μας πληροφορεί ότι ένας τρόπος ανανέωσης των γέρικων δένδρων ήταν το κόψιμο του κορμού τους, το οποίο με την ανάπτυξη των νέων στελεχών που βλαστάνουν από το κούτσουρο επέτρεπε τη δημιουργία ενός νέου δένδρου¹²⁰.

Αν και ο Θεόφραστος τονίζει τη σημασία του κλαδέματος για την καρποφορία¹²¹ δεν αναφέρει την ενδεικνυόμενη συχνότητά του. Τονίζεται επίσης η σημασία του ποτίσματος, του σκαλίσματος και της λίπανσης του εδάφους (ο Βάρρων αναφέρει και τη χρήση αμόργης ως λιπάσματος των ελαιοδέντρων¹²²), αλλά δεν αναφέρονται οι εποχές του έτους και η συχνότητα κατά την οποία γίνεται η κάθε εργασία.

Η συγκομιδή του καρπού

Η συγκομιδή του καρπού της ελιάς, αν και πραγματοποιείται σε μια εποχή του έτους κατά την οποία δεν γίνονται άλλες γεωργικές εργασίες, είναι επίπονη και απαιτεί πολλά εργατικά χέρια. Το μικρό μέγεθος του καρπού και οι χειμερινές καιρικές συνθήκες, καθιστούν τη διαδικασία χρονοβόρα και κοπιαστική.

Οι ελιές, κατά κανόνα, δεν καρπίζουν κάθε χρόνο¹²³. Η πλήρης απόδοσή τους συμβαίνει περίπου ανά δύο ή και περισσότερα χρόνια. Ο Columella

118. Φυτ. Ιστ. IV 13, 5.

119. Φυτ. Ιστ. IV 13, 2.

120. Θεόφρ., Φυτ. Ιστ. II 7, 2 κ.ε. Βλ. και Isager- Skydsgaard, *ό.π.*, σ. 38.

121. Φυτ. Ιστ. II 7, 2.

122. Varro, I 55, 7.

123. Αριστοτ., *Περί Φυτών* I 7, 821b, 16: «...τινά (δένδρα) ἐν ἐνὶ καρποδοροῦσιν ἔτει, ἐν δὲ τῷ ἐτέρῳ ἀνακτῶνται ἑαυτά, ὡς αἱ ἐλαῖαι πολλοὺς κλάδους προβαλλόμεναι, οἷς καὶ περικαλύπτονται». Columella, *De Re Rustica* V 8. Πλίν. *HN* XVI 183 – XVII 257. Θεόφρ., Φυτ. Αἴτ. I 20, 4: «Παρενιαυτοφόρα δὲ καὶ οὐκ ἐπετειοφόρα τῶν δέν-



προτείνει ως λύση για το πρόβλημα αυτό να πραγματοποιεί ο καλλιεργητής τα φυτέματα έτσι, ώστε τη μια χρονιά να καρπίζουν τα μισά και την επόμενη τα υπόλοιπα δένδρα¹²⁴. Η συμβουλή αυτή αποδεικνύει ότι ο Columella δεν είχε ιδίαν αντίληψη του θέματος. Η καρποφορία της ελιάς δεν αρχίζει με την παρέλευση συγκεκριμένου αριθμού ετών από το φύτεμά της, ο οποίος, επιπλέον, δεν μπορεί να είναι ο ίδιος για όλες όσες φυτεύονται ταυτόχρονα σ' έναν ελαιώνα. Η ανάπτυξή τους επηρεάζεται από πολλούς παράγοντες (έδαφος, νερό, αέρας, θερμοκρασία, περιποίηση, ποικιλία κ.ά.) και δεν γίνεται με τον ίδιο ρυθμό. Επιπλέον, κάθε δένδρο δεν καρποφορεί υποχρεωτικά ανά δεύτερο χρόνο, ώστε να είναι εφαρμόσιμη η λύση του Columella, εφόσον είναι γνωστό ότι στους εκτεταμένους ελαιώνες της σημερινής Ελλάδας, που αποτελούνται βεβαίως από δένδρα που φυτεύθηκαν σε διάφορες χρονιές, ο βαθμός καρποφορίας είναι σχεδόν ομοιόμορφος σε όλο τον ελαιώνα κάθε χρονιά και καθορίζεται από παράγοντες άσχετους προς την ηλικία των δένδρων.

Διάφοροι λόγοι καθιστούν επισφαλή τη συγκομιδή. Η εποχή της ανθοφορίας είναι ιδιαίτερα κρίσιμη για τη σοδειά¹²⁵, καθώς οι καιρικές συνθήκες (βροχή, άνεμος, θερμοκρασία) και τα παράσιτα¹²⁶, επιδρούν καθοριστικά στη διατήρηση ή την απόρριψη του άνθους. Ο Θαλής, παρατηρώντας τα άν-

δρων τὰ ξηρὰ καὶ ξυλώδη... μάλιστα δ' ἐπιδήλως ἡ ἐλαία τοιοῦτον, καὶ γὰρ ἀσθενέστατον καὶ ἐπικηρότατον, καὶ ἅμα ῥαβδιζομένη πονεῖ καὶ κατακοπτομένη τὰς θαλλείας. Ἐπεὶ ὅσοι γε μὴ οὕτω συλλέγουσιν, ἀλλὰ αὐτομάτως αἰεὶ τὴν ἀπορρέουσαν, καὶ ἀποσειόντες, ἐπετειοφορεῖν φασὶ μᾶλλον. Μέγα δὲ καὶ αἱ χῶραι διαφέρουσιν. Ἐν γοῦν τῇ Ὀλυνθίᾳ φασὶν ὡς αἰεὶ τι καρποφορεῖ, παραλλαγὴν δὲ ποιοῦνται κατὰ τριετίαν...».

124. Colum. V 9.

125. Θεόφρ., Φυτ. Ιστ. I 13, 3 και 14, 2. Φυτ. Αἴτ. II 7, 5: «ὥσπερ περὶ Τάραντα ταῖς ἐλάαις· ἡ γὰρ ἄπνοια κατὰ τὴν ἄνθησιν, ἀποκάεται γὰρ πολλά, καὶ ὅταν πνέη, τοιοῦτόν τι πνεῖ πόντιον ὃ τῇ ἄλμῃ τῇ ἐπιφερομένη κατεσθίει καὶ λυμαίνεται τὰ ἄνθη». Πλίν. HN XVII 11.

126. Θεόφρ., Φυτ. Αἴτ. V 9, 10: «ὡς ἐπὶ τὸ πολὺ δ' ἐκ τῶν τοιούτων συμβαίνει συκῆ μὲν ψωρίαν, ἐλαία δὲ λειχηνίαν, ἀμπέλω δὲ ρεῖν...». V 10, 1: «Μηλέας δὲ καὶ ἐλαίας καὶ συκῆς καὶ σκωληκοῦνται οἱ καρποί. Καὶ τὰς μὲν μηλέας καὶ συκᾶς αἰεὶ διαφθείρουσιν οἱ σκώληκες. Τὰς δὲ ἐλάας, ἐὰν μὲν ὑπὸ τὸ δέρμα γένωνται, διαφθείρουσιν, ἐξεσθίουσι γάρ. Ἐὰν δὲ ὑπὸ τὸν πυρῆνα διαφάγωσιν, ὠφελοῦσιν, ἐντὸς γὰρ ὄντες οὐχ ἄπτονται τῆς σαρκός. Κωλύονται δ' ὑπὸ τῶν πνευμάτων [εἶναι] ὕδατος ἐπ' Ἀρκτούρω γενομένου, καταψυχόμενοι φεύγουσιν».



θη, είχε τη δυνατότητα να προβλέψει με τόση βεβαιότητα την παραγωγή του, ώστε να προσλάβει εκ των προτέρων όσους περισσότερους εργάτες μπορούσε¹²⁷.

Η εποχή της συγκομιδής ποικίλλει ανάλογα με τις κλιματολογικές συνθήκες και με την ποικιλία του δένδρου, αφού ο ρυθμός ωρίμανσης των καρπών κάθε ποικιλίας διαφέρει. Από τις παρατηρήσεις του Θεόφραστου¹²⁸ για την ωρίμανση του καρπού, φαίνεται ότι είναι έτοιμος για συγκομιδή κατά το διάστημα από τον Οκτώβριο έως τον Δεκέμβριο. Ο Columella¹²⁹ αναφέρει ως εποχή συγκομιδής τον Νοέμβριο. Κατά τον Πλίνιο η συγκομιδή της ελιάς ακολουθεί τον τρύγο¹³⁰. Γενικά πραγματοποιείται από το φθινόπωρο μέχρι την αρχή της άνοιξης.

Η συγκομιδή γινόταν με τρόπους παρόμοιους με τους σημερινούς. Τα ρήματα ελαιώω¹³¹ και ελαιολογέω¹³² έχουν τη γενική σημασία συλλέγω ελιές. Οι συλλογείς του καρπού ονομάζονταν ελαιολόγοι, ελαιοκόμοι, ελαιίστηρες, ελαιίσται¹³³. Οι τρόποι συλλογής του καρπού που εφαρμόζονταν στην αρχαιότητα είναι τρεις:

α. Συλλογή των καρπών που πέφτουν στο έδαφος ωριμάζοντας ή και πριν την ωρίμανση¹³⁴ από δυνατό άνεμο, έντονες βροχοπτώσεις ή προσβολή από παράσιτα. Η πρακτική αυτή δεν παράγει καλή ποιότητα λαδιού, λόγω της βλάβης που υφίσταται ο καρπός παραμένοντας πάνω στο έδαφος. Οι

127. Αριστοτ., Πολ. Ι 11, 1259α, 10 κ.ε. Διογ. Λαέρτ. Ι 26: «...βουλόμενος δεῖξαι ράδιον εἶναι πλουτεῖν, φορᾶς μελλούσης ἐλαίων ἔσσεσθαι, προνοήσας ἐμισθῶσατο τὰ ἐλαιουργεῖα καὶ πάμπλειστα συνεῖλε χρήματα».

128. Θεόφρ., Φυτ. Αἴτ. VI 19, 3· VI 8, 5.

129. Colum. II 2, 83.

130. Πλίν. ΗΝ XVIII 320.

131. Πολυδ. VII 146: «τὸ μέντοι δρέπεσθαι τὸν τῆς ἐλαίας καρπὸν ἐλαιοῦν ἔλεγον, καὶ τοὺς τοῦτο ποιοῦντας ἐλαιίστηρας, καὶ τὰς ράβδους αἷς καταράσσουσι τὸν καρπὸν ράκτριας». X 130: «καὶ τῶν ἐλαιίστῶν ράβδοι ράκτριαι».

132. Βλ. Liddel-Scott, λ. ελαιολογέω.

133. Αριστοφ., Σφ. 712. Πολυδ. Ι 222: ἐλαιοκόμοι. VII 140: ἐλαιοκόμοι. VII 146: ἐλαιίστηρας. X 130: ἐλαιίστῶν.

134. Θεόφρ., Φυτ. Αἴτ. Ι 19, 4: «Περιμένουσι δὲ τὴν πέπανσιν καὶ οὐκ εὐθὺς ἀφαιροῦσιν ὅτι καὶ ἡ κατεργασία καὶ ἡ ἀφαίρεσις χαλεπωτέρα καὶ ἔτι τὰ δένδρα λυμαίνετ' ἂν ῥαβδιζόμενα».



ώριμες ελιές που πέφτουν από το δένδρο ονομάζονταν *δρυπετείς*¹³⁵ ή *δρυπετείς*¹³⁶.

β. Συλλογή του καρπού με το χέρι (*αμέργω τὰς ελαίας*¹³⁷). Με τον τρόπο αυτό ο καρπός δεν τραυματίζεται και το δένδρο δεν θίγεται.

γ. Τίναγμα¹³⁸ ή ράβδισμα¹³⁹ του καρπού και συλλογή του στη συνέχεια από το έδαφος (εικ. 7). Η μέθοδος αυτή τραυματίζει ιδιαίτερα τα κλαδιά. Οι ράβδοι που χρησιμοποιούνται ονομάζονται *ράκτριαι*¹⁴⁰. Ο Θεόφραστος¹⁴¹, ο Πλίνιος¹⁴² και άλλοι¹⁴³ αναφέρουν ότι το *ραβδίζειν* προκαλεί βλάβες στα δέντρα και στον καρπό. Συγκομιδή με ράβδισμα απεικονίζεται στη γνωστή παράσταση του μελανόμορφου αμφορέα του Βρετανικού Μουσείου (εικ. 8). Τέσσερις άνδρες εργάζονται στο ίδιο δένδρο. Ένας είναι ανεβασμένος πάνω και απ' αυτή τη θέση ραβδίζει τα ψηλότερα κλαδιά¹⁴⁴. Δύο άλλοι ραβδίζουν από το έδαφος και ένας τρίτος σκυμμένος κάτω συλλέγει με το χέρι τους πεσμένους καρπούς και τους συγκεντρώνει σ' ένα καλάθι.

Σε οψιμότερη πηγή αναφέρεται και το στρώσιμο ψάθας στο έδαφος, ώστε να μην πέφτουν οι ελιές στο χώμα και να συγκεντρώνονται χωρίς κόπο¹⁴⁵. Σε

135. Θεόφρ., Φυτ. Αίτ. VI 8, 4. Αθήναιος II 56α. Από το *δρῦς*, με την έννοια του δέντρου (βλ. Ησύχιος) και το πέπτω.

136. Ησύχιος, λ. *δρυπετείς*, από τοῦ δένδρου πεπτωκυίας...

137. Βλ. Liddel-Scott, λ. *αμέργω*.

138. Θεόφρ., Φυτ. Αίτ. I 20, 3: «...μάλιστα δ' ἐπιδήλως ἢ ἐλαία τοιοῦτον, καὶ γὰρ ἀσθενέστατον καὶ ἐπικηρότατον, καὶ ἅμα ῥαβδίζομένη πονεῖ καὶ κατακοπτομένη τὰς θαλλείας. Ἐπεὶ ὅσοι γε μὴ οὕτω συλλέγουσιν, ἀλλὰ αὐτομάτως αἰεὶ τὴν ἀπορρέουσαν, καὶ ἀποσειόντες, ἐπετειοφορεῖν φασὶ μᾶλλον».

139. Θεόφρ., Φυτ. Αίτ. I 19, 4: «...τὰ δένδρα λυμαίνονται ἂν ῥαβδίζομενα» και 20, 3. V 4, 2: «...πεπανθεῖς μὲν γὰρ ὁ καρπὸς αὐτόματος ἀπορρεῖ, πρὸ δὲ τοῦ πεπανθῆναι, μᾶλλον ἰσχύει καὶ προσήρηται (διὸ καὶ ῥαβδίζουσιν τὰς ἐλαίας)».

140. Βλ. υποσημ. 131.

141. Θεόφρ., Φυτ. Αίτ. V 4, 2.

142. Πλίν. HN XV 11 κε. XV 6, 9.

143. Colum. XII 52, 9· Γεωπονικά IX 17, 1· IX 13, 3.

144. Η εργασία του απαιτεί προφανώς μεγαλύτερες ικανότητες, αφού το ράβδισμα απασχολεί και τα δύο χέρια και ο εργάτης δεν μπορεί να κρατηθεί για να αντισταθμίσει τις δυνάμεις από τα χτυπήματα του ραβδιού, που απειλούν την ισορροπία του πάνω στο δέντρο. Όσοι εργάζονται με αυτό τον τρόπο πάνω στα δέντρα αμείβονται σήμερα καλύτερα από τους άλλους που εργάζονται κάτω.

145. Γεωπονικά, IX 17, 5.



παπύρους αναφέρονται για τη μέθοδο αυτή και οι ονομασίες κατασπασμός και (εκ)τιναγμός¹⁴⁶. Οι Isager και Skydsgaard¹⁴⁷ γράφουν ότι για ραβδιά μπορεί να χρησιμοποιούσαν καλάμια, όπως εξακολουθεί να συμβαίνει στη σύγχρονη Ελλάδα. Απ' όσο, ωστόσο, γνωρίζουμε, στη σύγχρονη Ελλάδα δεν χρησιμοποιούν καλάμια για τον σκοπό αυτό. Και αν χρησιμοποιούν σε κάποια περιοχή, αυτά θα είναι μικρού μήκους, προορισμένα για βοηθητική και όχι για κύρια χρήση. Καλάμι τέτοιου μήκους, ώστε να φθάνει το ύψος της ελιάς, δεν αντέχει στα δυνατά χτυπήματα που απαιτούνται και ασφαλώς είναι ακατάλληλο για τέτοια χρήση. Τα ραβδιά γίνονται σήμερα συνήθως από μουριά, καρυδιά, κυπαρίσσι, κρανά και άλλα δένδρα, που χαρακτηρίζονται για τα ευθύγραμμα, επιμήκη και ισχυρά κλαδιά τους. Για την αρχαιότητα δεν έχουμε σχετικές πληροφορίες.

Ο τρόπος συγκομιδής που εφαρμόζεται κάθε φορά εξαρτάται από το μέγεθος του δένδρου (τα μικρά δένδρα μπορούν να μαζευτούν με το χέρι αλλά όχι και με ράβδισμα και τα μεγάλα το αντίθετο), τον σκοπό για τον οποίο προορίζεται ο καρπός (οι φαγώσιμες ελιές μαζεύονται μόνο με το χέρι) και τον διαθέσιμο αριθμό εργατικών χεριών (αν τα εργατικά χέρια είναι λιγοστά, προσφέρεται η μέθοδος της συγκέντρωσης των καρπών από το έδαφος, όπου πέφτουν σταδιακά). Υπάρχει όμως η δυνατότητα συνδυασμού των μεθόδων. Π.χ. σε ένα μεγάλο δένδρο τα ψηλά κλαδιά μαζεύονται με ράβδισμα και τα χαμηλά με το χέρι, ενώ, όσος καρπός του έχει πέσει στο έδαφος από διάφορες αιτίες, μαζεύεται επίσης με το χέρι.

Δεν έχουμε συγκεκριμένες πληροφορίες για τους ελαιολόγους στην αρχαιότητα. Ο Αριστοφάνης¹⁴⁸ τους περιγράφει ως πρόθυμους να ακολουθήσουν όποιον έχει να τους πληρώσει. Απ' αυτή την περιγραφή φαίνεται ότι πρόκειται για ομάδες εργατών που προσλαμβάνονται από τους ιδιοκτήτες για να ολοκληρώσουν τη συγκομιδή και μετά είναι διαθέσιμοι να προσφέρουν εργασία σε άλλον ιδιοκτήτη κ.ο.κ. Η γενική εντύπωσή μας είναι ότι με τη συγκομιδή της ελιάς θα ασχολούνταν οι ίδιοι οι καλλιεργητές με τις οικογένειές τους, μικροϊδιοκτήτες που μισθώνονται για να εργαστούν σε κτήματα άλλων, ή δούλοι.

146. Pease, *ό.π.*, σ. 201.

147. Isager - Skydsgaard, *ό.π.*, σ. 60: "The poles, or sticks, may well have been reeds, as they are still used for this purpose in modern Greece".

148. Αριστοφ., Σφ. 712: «... νῦν δ' ὥσπερ ἐλαιολόγοι χωρεῖθ' ἅμα τῶ τὸν μισθὸν ἔχοντι».



Η εξαγωγή του ελαίου

Η τεχνολογία της μετατροπής του καρπού της ελιάς σε ελαιόλαδο πέρασε από διάφορα στάδια. Αρχικά χρησιμοποιήθηκαν απλά μέσα, ενώ αργότερα δημιουργήθηκαν μόνιμες εγκαταστάσεις με αποτέλεσμα: α. να γίνεται πιο πλήρης εξαγωγή του λαδιού από τον καρπό με λιγότερες απώλειες σε λάδι και β. να επεξεργάζονται μεγάλες ποσότητες ελαιοκάρπου σε λιγότερο χρόνο. Οι αρχαιότερες εγκαταστάσεις που είναι γνωστές στην Ελλάδα χρονολογούνται στην ύστερη εποχή του χαλκού και βρέθηκαν στην Κρήτη¹⁴⁹ και την Κύπρο¹⁵⁰.

Η μέθοδος που εφαρμοζόταν κατά την αρχαιότητα για την εξαγωγή του λαδιού από τους καρπούς της ελιάς αποτελούνταν από τρία στάδια, τα οποία δεν έχουν μεταβληθεί έως σήμερα. Οι καρποί αρχικά συνθλίβονται, ώστε να πάρουν μορφή πολτού. Ακολουθεί το στάδιο της πίεσης, στο οποίο το λάδι και οι άλλοι χυμοί του καρπού εκπιέζονται από τον πολτό. Από το υγρό που προκύπτει διαχωρίζεται τελικά το λάδι. Η τεχνική εξέλιξη της εφαρμογής αυτής της μεθόδου, που σημειώνεται ανά τους αιώνες, αποσκοπούσε σε αύξηση του ποσοστού του παραγόμενου λαδιού ανά ποσότητα καρπού, στην μείωση του απαιτούμενου χρόνου και στην ενέργεια με την οποία λειτουργούσαν οι σχετικοί μηχανισμοί. Επί χιλιετίες η κινητήριος δύναμη ήταν ο άνθρωπος και τα υποζύγια, ενώ στα νεότερα χρόνια σημειώθηκαν επαναστατικές εξελίξεις με την υδροκίνηση, πετρελαιοκίνηση και ηλεκτροκίνηση. Ο ελληνικός όρος που αναφέρεται στο σύνολο των εγκαταστάσεων, στις οποίες στεγάζονταν οι εργασίες κατεργασίας της ελιάς, ήταν *ελαιουργεία*¹⁵¹.

149. K. Koraka - L. Platon, "Ληνοί Μινωικοί: Installations minoennes de traitement des produits liquides", *BCH* 117 (1993), σ. 35-101. Επίσης Χρ. Μπουλώτης, «Η ελιά και το λάδι στις ανακτορικές κοινωνίες της Κρήτης και της μυκηναϊκής Ελλάδας: όψεις και απόψεις», Π.Τ.Ι. ΕΤΒΑ (εκδ.) *Ελιά και λάδι*, Αθήνα 1996, σ. 38-41.

150. S. Hadjisavvas, *Olive Oil Processing in Cyprus from the Bronze Age to the Byzantine Period*, Λευκωσία 1992 (SIMA XCIX), σ. 115.

151. Π.χ. Αριστοτ., Πολ. Α 11, 1259α, 6· Διογ. Λαέρτ. Ι 26· J.R. Rea, *The Oxyrynchus Papyri*, LI, Λονδίνο 1984, σ. 108 κ.ε., αρ. 3639.



α. Η σύνθλιψη του καρπού

Οι καρποί της ελιάς πρέπει να συνθλιβούν πριν πιεστούν. Ο πιο απλός τρόπος σύνθλιψης ήταν να πολτοποιούν τις ελιές μέσα σε ένα μεγάλο ξύλινο ή λίθινο γουδί, χτυπώντας τις με ένα ξύλινο ύπερο. Το γουδί θα μπορούσε να ήταν σκαλισμένο σε μια μεγάλη πέτρα, ώστε να μετακινείται ή σε μόνιμη θέση λαξευμένο σε ένα βράχο.

Ένας άλλος τρόπος ήταν η σύνθλιψη να γίνεται πάνω σε μια σκληρή επιφάνεια (συνήθως μια πλάκα με μεγάλο πάχος ή μια σχετικώς ομαλή επιφάνεια βράχου) με τη βοήθεια μιας κυλινδρικής ή σφαιρικής πέτρας, που την κυλούσαν πάνω στις ελιές. Μια παραλλαγή του τύπου αυτού είχε μεγαλύτερη επιφάνεια τριβής, αποτελούμενη από περισσότερες από μια πλάκες στη σειρά και μεγαλύτερη κυλινδρική πέτρα (σπαστήρ) με μεταλλικούς πέρους στα άκρα της, για να την πιάνουν και να την κυλούν πιο εύκολα. Ένα τέτοιο ελαιοτριβείο βρέθηκε στην Πραισό της Κρήτης, και χρονολογείται στην ελληνιστική περίοδο (2ος αι. π. Χ.)¹⁵². Σε ένα παρόμοιο ελαιοτριβείο ελληνιστικών χρόνων στα Κούκλια της Κύπρου βρέθηκαν δύο κυλινδρικοί σπαστήρες μήκους 0,80 και πάχους 0,34 μ. ο ένας και 0,73 και 0,40 μ. ο άλλος¹⁵³. Έχει επίσης διατυπωθεί η άποψη ότι ένας τρόπος σύνθλιψης ήταν το πάτημα με ξύλινα υποδήματα¹⁵⁴.

Ένας πιο εξελιγμένος τύπος ελαιοτριβείου είναι αυτός που αποτελείται από ένα μεγάλο λίθινο γουδί σε σχήμα τμήματος σφαίρας και από δύο μυλόπετρες που περιστρέφονται κατακόρυφες μέσα σ' αυτό. Αυτός ο τύπος ελαιοτριβείου ονομάζεται από τους Λατίνους συγγραφείς Κάτωνα και Κολουμέλλα *trapetum*. Η ονομασία αυτή προέρχεται πιθανόν από το ελληνικό ρήμα τρέπω, που έχει και θέμα τραπ-. Πέρα από τον ελληνικό όρο, τα αρχαιολογικά ευρήματα αποδεικνύουν ότι το σύστημα αυτό είναι ελληνική επινόηση, παρόλο που δεν σώζονται πληροφορίες στην αρχαία ελληνική γραμματεία. Ο όρος *trapetum*, καθώς και οι άλλες λατινικές ονομασίες των εξαρτημάτων του, χρησιμοποιούνται δυστυχώς με επιμονή σε όλη την ελληνική βιβλιογραφία, εις βάρος των ελληνικών όρων, που είναι σχεδόν άγνω-

152. Σώζεται μόνο η λίθινη επίπεδη επιφάνεια. R.C. Bosanquet, "Excavations at Praesos", *BSA* 8 (1901-1902), σ. 268, πίν. XI.

153. Hadjisavvas, *ό.π.*, σ.7, εικ. 168.

154. Isager, *ό.π.*, σ. 61.



στοι και σε αχρηστία. Δεν σώζεται βέβαια ελληνική περιγραφή του ελαιοτριβείου, ώστε να έχουμε έτοιμους στη διάθεσή μας όλους τους όρους, πράγμα που συμβαίνει στα λατινικά. Όμως οι ελληνικοί όροι υπάρχουν διάσπαρτοι στις πηγές και ορισμένοι είναι προφανείς από το εκλατινισμένο τους αντίστοιχο στην περιγραφή του Κάτωνος. Η αντίθεσή μας στη γενικευμένη χρήση των λατινικών όρων στη διεθνή βιβλιογραφία οφείλεται στο αναμφισβήτητο γεγονός ότι το συγκεκριμένο σύστημα δεν αποτελεί λατινική εφεύρεση και οι Λατίνοι το γνώρισαν από τους Έλληνες, αφού τα παλαιότερα δείγματα βρίσκονται στην Ελλάδα, όπως προκύπτει με βεβαιότητα τόσο από τα ευρήματα, όσο και από τους εκλατινισμένους ελληνικούς όρους. Ως εκ τούτου, είναι επιστημονικά επιβεβλημένο να επιδιώξουμε τον εντοπισμό και την καθιέρωση των πρωτότυπων ελληνικών όρων.

Η μορφή αυτού του τύπου ελαιοτριβείου¹⁵⁵, μας είναι γνωστή τόσο από την αναλυτική περιγραφή του Κάτωνος¹⁵⁶, όσο και από τα πολυάριθμα ευρήματα (εικ. 9).

Αποτελείται από ένα μεγάλο λίθινο γουδί (*mortarium*) σχήματος τμήματος σφαίρας (εικ. 10). Ο ελληνικός όρος που περιγράφει το γουδί αυτό (και μεταφράστηκε στα λατινικά με τη λέξη *mortarium*, που σημαίνει ιγδίον) θεωρούμε ότι είναι *θυεία*¹⁵⁷ και απαντά στις πηγές αναφερόμενος γενικώς σε ιγδία σύνθλιψης δια τριβής και όχι δια κρούσεως.

Το κεντρικό τμήμα της *θυείας* δεν απολαξεύεται, σε σχήμα κυλίνδρου, σχηματίζοντας ένα λίθινο κιονίσχο (*milliarium*), συμφυή προς τον πυθμένα της λεκάνης. Προτείνεται ο όρος *κιονίσκος* ως κατάλληλος ελληνικός όρος λόγω του σχήματός του. Ο λατινικός όρος οφείλεται και αυτός στο σχήμα του.

Με άξονα τον στέρεο αυτό κιονίσχο περιστρέφονταν όρθιες δύο λίθινες μυλόπετρες, οι τροχοί (*orbis*) σχήματος τμήματος φακού (εικ. 11). Για το ζεύγος των μυλοπετρών θα πρέπει να χρησιμοποιούσαν την ονομασία *τροχοί*, η οποία μεταφράστηκε από τους Λατίνους με τον ταυτόσημο όρο *orbis*. Οι επίπεδες επιφάνειες των τροχών βρίσκονταν εκατέρωθεν του κιονίσκου, ενώ οι κυρτές έβλεπαν προς το κοίλωμα της εσωτερικής επιφάνειας του ιγδίου.

155. Βλ. Liddel-Scott, λ. *έλαιοτριβεῖον*.

156. Cato, *De Agricultura*, 20 κ.ε.

157. Βλ. και Liddel-Scott, λ. *θυεία* και Rea, *ό.π.*, σ. 108 κ.ε.



Στο κέντρο των τροχών υπήρχε οπή, μέσα από την οποία περνούσε ένα μεγάλο γερό ξύλο, η κώπη (*cupa*), με την οποία η κινητήρια δύναμη μεταφερόταν στους τροχούς. Ο όρος κώπη δεν παραδίδεται συγκεκριμένα για ελαιοτριβείο, όμως αφ' ενός αντανακλάται στην λατινοποιημένη εκδοχή του *cupa*, αφ' ετέρου παραδίδεται με την έννοια του ξύλου που έθετε σε κίνηση τη μυλόπετρα σιτηρών¹⁵⁸ και με την γενική έννοια του μοχλού¹⁵⁹. Η κώπη στερεωνόταν στην κορυφή του κιονίσκου με τη βοήθεια σιδερένιου άξονα (*columella*), που μπορεί να περιγραφεί με τον ελληνικό όρο πόλος. Το κεντρικό τμήμα της κώπης είναι τετράγωνης διατομής, ώστε να αντιστοιχεί στην επίπεδη κορυφή του κιονίσκου, ενώ τα ακραία τμήματά του είναι κυκλικής διατομής, για να χρησιμεύουν ως λαβές. Άλλα ξύλινα και μεταλλικά προσαρτήματα, που τοποθετούνταν στα σημεία που η κώπη στηριζόταν στον κιονίσκο, καθώς και στις δύο απολήξεις των οπών κάθε τροχού – χοινικίδες (*modioli*), φέλια (*armillae*), σφηνίσκοι (*cunici*), σιδ. σωλήν (*fistula ferrea*) – , ασφάλιζαν τις μυλόπετρες στη θέση τους και με τη βοήθεια μολυβδοχόησης.

Μεταξύ των κυρτών επιφανειών των τροχών και του τοιχώματος της λεκάνης, καθώς και μεταξύ των επίπεδων επιφανειών τους και της περιφέρειας του κιονίσκου, είναι απαραίτητη η ύπαρξη κενού, πλάτους 0,018 μ. Το κενό αυτό διευκολύνει την περιστροφή των τροχών χωρίς να δημιουργούνται φθορές στις λίθινες επιφάνειες του συστήματος και εξασφαλίζει χώρο αρκετό για την πολτοποίηση της σάρκας του καρπού, χωρίς να συνθλίβονται οι πυρήνες.

Το υλικό από το οποίο κατασκευάζονταν αυτά τα ελαιοτριβεία ήταν κυρίως ηφαιστειακά πετρώματα, ασβεστόλιθος ή κροκαλοπαγής λίθος. Ενδεικτικό του μεγάλου βάρους του συστήματος είναι ότι ο Κάτων, στον υπολογισμό του κόστους που αναφέρει¹⁶⁰, το 43% της δαπάνης αναλώνεται για τη μεταφορά του από την Πομπηία στον αγρό.

Τα μεγέθη των ελαιοτριβείων αυτού του τύπου διέφεραν ανάλογα με την ποσότητα του προς έκθλιψη ελαιοκάρπου και το διαθέσιμο ανθρώπι-

158. Βλ. Liddel-Scott, λ. κώπη· Λουκιαν., Όνος 42: «...ὕποζευγνύουσί με τῇ κώπῃ τῆς μύλης».

159. Αριστοτ., Μηχαν. 850b, 11: «ἡ κώπη μοχλός ἐστίν».

160. Cato, 22, 3 κ.ε.



νο και ζωικό δυναμικό. Αυτό διαπιστώνεται από τις σωζόμενες μυλόπετρες, αδημοσίευτες στην πλειονότητά τους, που βρίσκονται στις αυλές των μουσείων ή επί τόπου μέσα στους ελαιώνες. Τα ελαιοτριβεία αυτά τα έθεταν σε λειτουργία δύο άτομα, όμως εάν ήταν μικρά, αρκούσε ένα. Δεν γνωρίζουμε από τις αρχαίες πηγές εάν χρησιμοποιούσαν ζώο για τη λειτουργία του ελαιοτριβείου αυτού. Όμως, πρέπει να θεωρηθεί βέβαιο ότι χρησιμοποιούσαν (όνο, ημίονο ή και ίππο), αφού για αντίστοιχη χρήση σε μύλο για σιτηρά γνωρίζουμε ότι χρησιμοποιούσαν τέτοια ζώα¹⁶¹.

Το ότι ήταν δυνατόν να λειτουργεί με τη δύναμη δύο ανθρώπων, επαληθεύεται από το ελαιοτριβείο της Αργίλου, που βρέθηκε στη θέση του σε οίκημα των ελληνιστικών χρόνων και η στενότητα του διαθέσιμου χώρου έκανε αδύνατη τη διέλευση υποζυγίου¹⁶².

Δεν είναι γνωστό πότε εμφανίστηκε για πρώτη φορά αυτός ο τύπος ελαιοτριβείου. Έχει προταθεί ως παλαιότερο αυτό που βρέθηκε στη Χίο (τέλη 5ου αι. π.Χ.)¹⁶³ και οι μυλόπετρες της Ολύνθου¹⁶⁴. Όμως της Ολύνθου δεν βρέθηκαν κατά χώραν και δεν είναι βέβαιο ότι μπορούν να χρονολογηθούν πριν από την καταστροφή της πόλης το 348 π. Χ. Άλλωστε ο ανασκαφέας δεν προτείνει συγκεκριμένη χρονολόγηση¹⁶⁵.

Σχετικά με τα κατάλοιπα του ελαιοτριβείου της Χίου (τροχοί και λίθινα βάρη) ο ανασκαφέας θεωρεί 5ου αι. π. Χ. μόνο ένα θραύσμα τροχού¹⁶⁶, ενώ τον δεύτερο ακέραιο τροχό και τα τρία λίθινα βάρη τα χρονολογεί στα ύστερα ρωμαϊκά χρόνια (6ος αι. μ.Χ.). Η χρονολόγηση του θραύσματος του τροχού, που θεωρείται του 5ου αι. π.Χ., πρέπει να αμφισβητηθεί, καθώς δεν

161. Λουκιαν., Όνος 42.

162. Για το ελαιοτριβείο αυτό βλ. Ζ. Μπόνιας - J. Perreault, «Αργίλος. Ανασκαφή 1997», *ΑΕΜΘ* 11 (1997), Θεσσαλονίκη 1999, σ. 531-547.

163. J. Boardman, "Excavations at Pindakas in Chios", *BSA* 53-54 (1958-1959), σ. 297, 303-304, εικ. 6, πίν. 72c.

164. D.M. Robinson - J. Walter Graham, *Excavations at Olynthus*, VIII, 1938, σ. 338-339, πίν. 82, 3.

165. Για το πρόβλημα της χρονολόγησης των παραδειγμάτων της Ολύνθου βλ. και Isager-Skydsgaard, *Ancient Greek Agriculture*, 1992, σ. 60.

166. Ο Hadjisavvas (όπ., σ. 10) γράφει ότι τα ευρήματα του ελαιοτριβείου της Χίου χρονολογούνται στον 5ο και πρώιμο 4ο αιώνα π. Χ. και δεν κάνει καθόλου λόγο για τον 6ο αιώνα μ. Χ., στον οποίο χρονολογούνται με βεβαιότητα τα περισσότερα στοιχεία του ελαιοτριβείου.



βρέθηκε στη θέση του, αλλά μετακινημένος σε επιφανειακό στρώμα και επίπλεον το υλικό του είναι ίδιο με εκείνο του τροχού του βου αι. μ. Χ. Προφανώς όλα τα κατάλοιπα ανήκουν στο ίδιο ελαιοτριβείο του βου αι. μ. Χ.

Το ασφαλέστερα χρονολογημένο ελαιοτριβείο αυτού του τύπου είναι αυτό της Αργίλου, δεύτερο μισό 4ου-τέλη 3ου αι. π. Χ.¹⁶⁷ Επίσης, αυτό που βρέθηκε σε μια ελληνική αγροικία στη Μάλτα των πρώιμων ελληνιστικών χρόνων¹⁶⁸.

Αργότερα, στα αυτοκρατορικά χρόνια, εισάγεται ένας άλλος τύπος ελαιοτριβείου (*mola olearia*, ελαιόμυλος)¹⁶⁹. Καμιά περιγραφή αυτού του ελαιοτριβείου δεν παραδίδεται από τις πηγές, αλλά είναι γνωστό από απεικονίσεις του σε ανάγλυφα και από τμήματα τέτοιων ελαιοτριβείων που βρέθηκαν σε ανασκαφές. Ο τύπος αυτός έμοιαζε με τον προηγούμενο, αλλά οι δύο τροχοί του (ή άλλοτε ένας) ήταν κυλινδρικοί και όχι φακοειδείς. Επίσης, κατά κανόνα δεν υπήρχε κιονίσκος στο μέσον της λίθινης λεκάνης, αλλά ένας κυκλικός ή τετράγωνος τώρμος στη θέση αυτή όπου στερεωνόταν μια δοκός κατακόρυφη. Μερικές φορές ο τώρμος αυτός δεν βρισκόταν στον πυθμένα της λεκάνης, αλλά λίγο ψηλότερα, μέσα σε ένα κυκλικό έξαρμα.

Η περιστροφή των τροχών γινόταν με τον ίδιο τρόπο. Ένας οριζόντιος άξονας περνούσε από το μέσον του τροχού ή των τροχών και πατούσε στην κατακόρυφη δοκό, που στερεωνόταν στο μέσον της λίθινης λεκάνης¹⁷⁰.

Τα τοιχώματα του περιχειλώματος της λεκάνης εξωτερικά είναι κάθετα και εσωτερικά ανοίγουν ελαφρά προς τα κάτω. Αντίθετα, στον προηγούμενο τύπο (*trapetum*) τα εξωτερικά τοιχώματα καμπυλώνονται ελαφρά προς τα μέσα, ενώ τα εσωτερικά ανοίγουν έντονα προς τα έξω, για να αντιστοιχούν στην καμπύλη επιφάνεια του τροχού.

Τέτοια ελαιοτριβεία έχουν βρεθεί σε διάφορα σημεία της Ελλάδος, όπως στην Αγορά των Αθηνών¹⁷¹. Σώζεται μόνο η λίθινη λεκάνη και χρονολογείται στα ύστερα ρωμαϊκά χρόνια.

167. Μπόνιας-Perreault, *ό.π.*

168. A.A Caruana, "Remains of an Ancient Greek Building discovered in Malta", *AJA* 4 (1888), σ. 450-454, εικ. 17-18. Διάμ. λεκάνης 1 27 μ. ύψος 0 81 μ., διάμ. τροχών 0 84 μ.

169. Βλ. π.χ. K. D. White, *Farm Equipment of the Roman World*, Λονδίνο 1975, σ. 228-9.

170. Για τον τύπο αυτού του ελαιοτριβείου βλ. A.G. Drachmann, *Ancient Oil Mills and Presses*, Κοπεγχάγη 1932, σ. 42, εικ. 9.

171. H.A. Thompson - R.E. Wycherley, *The Athenian Agora*, XIV, 1972, σ. 214, εικ. 54, πίν. 105b.



Στο Άγιο Όρος, μεταξύ των Μονών Ζωγράφου και Χελανδαρίου, υπάρχει μια λεκάνη ελαιοτριβείου λαξευμένη στον βράχο. Ο Παπάγγελος που το εντόπισε δεν το χρονολογεί και δεν είναι βέβαιο εάν ήταν για παραγωγή ελαιόλαδου ή δαφνελαίου¹⁷². Από τη μορφή του θα μπορούσε να χρονολογηθεί στην ύστερη ρωμαϊκή περίοδο.

Στην Κύπρο βρέθηκαν πολλά στοιχεία από ελαιοτριβεία αυτού του τύπου¹⁷³. Αυτός ο τύπος ελαιοτριβείου ήταν σε χρήση μέχρι τα νεότερα χρόνια.

β. Η πίεση του πολτού

Ο πολτός που προέκυπτε από την επεξεργασία του ελαιοκάρπου στο ελαιοτριβείο, έπρεπε στη συνέχεια να πιεστεί. Ο πιο απλός τρόπος για την πίεση του πολτού ήταν να τοποθετηθεί μέσα σε σάκκους και να πατηθεί πάνω σε μια επίπεδη σκληρή επιφάνεια με την προσθήκη θερμού ύδατος.

Υπήρχαν διάφοροι τύποι ελαιοπιεστηρίων¹⁷⁴. Ο παλαιότερος λειτουργούσε με ένα μεγάλο μοχλό, ο οποίος στερεωνόταν σε ένα στέρεο σημείο (π.χ. έναν τοίχο). Ο μοχλός αυτός, που ήταν ένα μεγάλο δοκάρι, ονομαζόταν κατά τον Πολυδεύκη *όρον* ή *όρος*¹⁷⁵.

Στο άλλο άκρο του μοχλού κρεμούσαν τα βάρη, με τα οποία επιτυγχανόταν η πίεση. Ως βάρη χρησίμευαν είτε μεγάλες πέτρες που τις λάξευαν σε σχήμα παρόμοιο με τις λίθινες άγκυρες (τέτοια βάρη βρέθηκαν στον Πίνδακα της Χίου), είτε σάκκους, που τους γέμιζαν με μικρότερες κοινές πέτρες. Η δεύτερη περίπτωση ήταν ασφαλώς πιο πρακτική, όχι μόνο γιατί οι πέτρες που χρησιμοποιούνταν δεν χρειαζόταν να είναι δουλεμένες, αλλά και γιατί τους διευκόλυναν να προσθέτουν ή να αφαιρούν

172. Ι. Παπάγγελος, «Ελαία και έλαιον στη μεσαιωνική Χαλκιδική», Π.Τ.Ι. - ΕΤΒΑ (εκδ.), *Ελιά και λάδι*, ό.π., σ. 179, 182, εικ. 1 α-β.

173. Hadjisavvas, ό.π., σ. 11-19.

174. Για τα πιεστήρια αυτά βλ. Drachmann, ό.π., σ. 50-121. Επίσης, Hadjisavvas, ό.π., σ. 21-74 και White, ό.π., σ. 230-232.

175. Πρβλ. Αισχύλ., Αποσπάσματα 105. Πολυδ. VII 151: «καὶ τὸ μὲν ξύλον ἐν ᾧ τοῦλαιον πιέζεται ὄρος, τὸ δὲ σχοινίον ᾧ τὰ ξύλα καταδεῖται τοπεῖον. Ὁ δὲ κρατῆρ εἰς ὃν ἀπορρεῖ τοῦ ἐλαίου τὸ πιεζόμενον τριπτῆρ». X 130: «καὶ ὄρος τὸ τρίβον τοῦλαιον ξύλον, καὶ τοπεῖον τὸ περιδονούμενον αὐτῷ σχοινίον, καὶ τριπτῆρ ὁ κρατῆρ εἰς ὃν ἀπορρεῖ τοῦλαιον».



εύκολα αυτά τα βάρη, γεμίζοντας ή αδειάζοντας τις πέτρες από τους σάκκους. Οι σάκκοι, όπως και τα λίθινα βάρη, δένονταν πάνω στον μοχλό με χοντρά σχοινιά. Για να ασκηθεί μεγαλύτερη πίεση, εκτός από τα βάρη αυτά, ένας άνδρας τραβούσε το άκρο του μοχλού προς τα κάτω, ενώ σε άλλες περιπτώσεις ένας δεύτερος κρεμόταν πάνω στον μοχλό, προσθέτοντας το βάρος του σώματός του στο βάρος των λίθων.

Ο πολτός των ελιών είχε τοποθετηθεί μέσα σε σάκκους, που ήταν κατασκευασμένοι από σπάρτο¹⁷⁶ και στοιβάζονταν πάνω σε επίπεδη επιφάνεια ξύλινη ή λίθινη (εικ. 12). Η επιφάνεια αυτή είχε περιχέλιωμα και μία αύλακα περιμετρικά, που κατέληγε σε προχοή, για να διοχετεύεται το λάδι και το νερό μετά την άσκηση της πίεσης σε ένα δοχείο που υπήρχε σε χαμηλότερο επίπεδο. Για τον λόγο αυτό η βάση συμπίεσης, πάνω στην οποία έμπαιναν οι σάκκοι, έπρεπε πάντα να βρίσκεται ψηλότερα από το έδαφος. Εάν δεν συνέβαινε αυτό, τότε το δοχείο που θα δεχόταν το λάδι θα έπρεπε να βρίσκεται χαμηλότερα, δηλ. μέσα στο έδαφος.

Όταν η βάση πάνω στην οποία θα γινόταν η σύνθλιψη του πολτού ήταν ξύλινη, στηριζόταν πάνω σε τέσσερα στέρεα ξύλινα πόδια, ενώ όταν ήταν λίθινη πάνω σε ένα κτιστό ψηλότερο επίπεδο.

Για την, κατά το δυνατόν, ισότιμη κατανομή της πίεσης που ασκούσε ο μοχλός στους σάκκους, υπήρχε ένα οριζόντιο κομμάτι ξύλου, του οποίου οι διαστάσεις προφανώς αντιστοιχούσαν με αυτές των σάκκων. Το ξύλο αυτό βρισκόταν στην πάνω επιφάνεια των σάκκων, κάτω δηλ. από το μοχλό, όπως φαίνεται και στο ελληνοιστικό ανάγλυφο που προαναφέραμε¹⁷⁷.

Η παλαιότερη απεικόνιση του ελαιοπιεστηρίου που περιγράψαμε βρίσκεται σε έναν μελανόμορφο σκύφο που βου αι. π. Χ., τώρα στη Βοστώνη¹⁷⁸. Στην περίπτωση αυτή η βάση για την τοποθέτηση των σάκκων είναι ξύλινη και τα βάρη, που κρέμονται στο άκρο του μοχλού, είναι πέτρες μέσα σε δύο μεγάλους σάκκους (εικ. 13).

176. Χρήση σπάρτου για τους σάκκους αναφέρεται από τον Columella. Σε ένα τμήμα αναγλύφου ελληνοιστικών χρόνων, τώρα στο Βρετανικό Μουσείο, με σχηνή ελαιοπιεστηρίου, είναι σαφές ότι οι σάκκοι είναι σπάρτινοι. Για το ανάγλυφο βλ. Isager-Skydsgaard, *ό.π.*, σ. 65, εικ. 3. 14.

177. Isager-Skydsgaard, *ό.π.*, σ. 65, εικ. 3. 14.

178. Isager-Skydsgaard, *ό.π.*, σ. 64, εικ. 3. 12-13.



Λίθινες βάσεις συμπίεσης έχουν βρεθεί σε διάφορα σημεία της Ελλάδας και τα περισσότερα από αυτά είναι αδημοσίευτα. Αναφέρουμε εδώ αυτά της Ολύνθου¹⁷⁹, της Πραισού¹⁸⁰ και της Αγοράς των Αθηνών, που έχει κατασκευασθεί από μάρμαρο¹⁸¹.

Οι βάσεις συμπίεσης συνήθως είχαν κυκλικό ή κυκλωτερές σχήμα με μια αυλάκωση στην περιφέρειά τους, η οποία απέληγε σε προχοή, που εξείχε άλλοτε ελαφρά και άλλοτε περισσότερο. Στην Όλυνθο π.χ. έφθανε τα 0,39 μ.¹⁸², ενώ σε ένα παράδειγμα στην Κύπρο έφθανε τα 0,81 μ.¹⁸³ Σε άλλες περιπτώσεις οι βάσεις συμπίεσης ήταν τετράγωνα ή ορθογώνια. Στις περιπτώσεις αυτές συνήθως δεν σχηματιζόταν προχοή. Μερικές φορές τη βάση συμπίεσης αποτελούσε ένας μεγάλος ή περισσότεροι λίθοι με επίπεδη την άνω επιφάνειά τους, στην οποία υπήρχαν αυλακώσεις που σχημάτιζαν κύκλο σε δύο ή και σε περισσότερα σημεία που αντιστοιχούσαν στις θέσεις που θα τοποθετούνταν οι σάκκοι με τον πολτό για τη συμπίεση. Επρόκειτο δηλαδή για βάσεις συμπίεσης με περισσότερες από μία θέσεις για την τοποθέτηση σάκκων και με άλλα αυλάκια που διοχέτευαν το υγρό σε δοχεία υποδοχής¹⁸⁴.

Σε αγροικίες της Θάσου εντοπίστηκαν πέντε βάσεις συμπίεσης από μάρμαρο¹⁸⁵. Ένας μεγάλος αριθμός βάσεων συμπίεσης, περίπου τριάντα, εντοπίστηκαν στα 1972-1982 από την επιστημονική ομάδα του πανεπιστημίου Stanford¹⁸⁶ στην Αργολίδα. Αξίζει να αναφέρουμε επίσης: την καρδιό-

179. Robinson, *ό.π.*, σ. 342, πίν. 81, 4 και 83, 1. Η πρώτη έχει διάμετρο 0,86 μ. και βάθος 0,06 μ., α' μισό 4ου αι. π.Χ.

180. Bosanquet, *ό.π.*, σ. 264-265, εικ. 31. Δεύτερος αιώνας π.Χ.

181. Thompson, Whycherley, *ό.π.*, σ. 214, πίν. 105c. Ύστερη ρωμ. περίοδος.

182. Robinson, *ό.π.*, σ. 342, πίν. 81, 4.

183. Hadjisavvas, *ό.π.*, σ. 56, εικ. 98 και 105.

184. Τέτοια βάση συμπίεσης, διαστ. 3,72x1,30 μ. με τρεις θέσεις βρέθηκε στην Κύπρο και χρονολογείται στην ελληνιστική περίοδο. Βλ. Hadjisavvas, *ό.π.*, σ. 34-36, εικ. 61, 62. Πβλ. επίσης, τη μια βάση συμπίεσης που βρέθηκε στην Πραισό. Bosanquet, *ό.π.*, σ. 266-267, εικ. 34. Προφανώς υπήρχαν και άλλοι λίθοι αριστερά και δεξιά απ' τον σωζόμενο όπως δείχνουν τα αυλάκια που έρχονταν απ' αυτούς.

185. M.C. Amouretti - J.P. Brun, Etiam, D., (eds), "La production du vin et de l'huile en Méditerranée", *BCH* suppl. XXVI (1993), σ. 205. Οι αγροικίες εκτιμάται ότι κατοικούνταν στην κλασική και ελληνιστική περίοδο.

186. C. Runnels - Tj. Van Andel, "The Evolution of Settlement in Southern Argolid, Greece: An Economic Explanation", *Hesperia* 56 (1987), σ. 326. Tj Van Andel - C. Runnels, *Beyond the Acropolis*, 1987, σ. 109.



σχημη βάση (4ου-3ου αι. π. Χ.) στο Εμπορείο Καλύμνου¹⁸⁷, το τμήμα τετράγωνης βάσης από το Κληματοβούνι Μήλου (6ου αι. π. Χ.), το οποίο φέρει στο χείλος επιγραφή που αναφέρει ίσως το όνομα του ιδιοκτήτη της¹⁸⁸ τις δύο ελληνιστικές από τη Γορίτσα Βόλου¹⁸⁹, διαφόρων σχημάτων βάσεις στην αυλή του Αρχαιολογικού Μουσείου Ερέτριας και τις πολυάριθμες βάσεις ελληνιστικής και ρωμαϊκής περιόδου που έχουν βρεθεί στην Κύπρο¹⁹⁰.

Μεγάλοι λίθοι, που χρησιμοποιούνταν ως βάρη στα πιεστήρια με μοχλό, οι οποίοι έχουν οπή ή εγκοπή για να δένονται, έχουν βρεθεί στον Πίνδακα της Χίου¹⁹¹, στην Αργολίδα¹⁹², στη Μυτιλήνη¹⁹³, στη Γορίτσα Βόλου¹⁹⁴, στην Κύπρο¹⁹⁵ κ.α.

Εκτός από τον τύπο του πιεστηρίου που λειτουργούσε με μοχλό, υπήρχαν και άλλοι τύποι: με μοχλό και τροχαλία, με μοχλό και κοχλία ή μόνο με κοχλία. Στο πιεστήριο που λειτουργούσε μόνο με κοχλία πρέπει να ανήκουν λίθινες επιμήκεις βάσεις με δύο μεγάλες τετράγωνες οπές, για τη στερέωση των κατακόρυφων δοκαριών, πάνω στα οποία θα στηριζόταν το οριζόντιο δοκάρι, στο μέσον του οποίου «βιδωνόταν» ο κοχλίας. Αναφέρουμε μια τέτοια πέτρα που βρέθηκε στο Κουρμέκι Δολιανών της Κυνουρίας και μπορεί να χρονολογηθεί, σύμφωνα με τα άλλα ευρήματα του χώρου, στη ρωμαϊκή περίοδο¹⁹⁶. Μία παρόμοια βάση υπέδειξε στη Β. Σταματοπούλου στον Τσιόροβο Δολιανών ο κ. Αιμίλιος Λυμπεράκης¹⁹⁷.

187. W.R. Paton - J.L. Myres, "On Some Karian and Hellenic Oil Presses", *JHS* 18 (1898), σ. 214.

188. Paton-Myres, *ό.π.*, σ. 215.

189. S.C. Bakhuizen, "Torcula Graecanica: A Note on the Archaeology of Olive and Grape Pressing", *STIPS VOTIVA*, M. Gnade (ed.), Amsterdam 1991, σ. 2-4.

190. Hadjisavvas, *ό.π.*, σ. 55-58, ειχ. 94-105.

191. Boardman, *ό.π.*, σ. 297, 303, ειχ. 6, αρ. 9-11, 6ος αι. μ.Χ.

192. Runnels-Andel, *ό.π.* σ. 326.

193. Paton-Myres, *ό.π.*, σ. 217.

194. Εντοπίστηκαν τέσσερις μεγάλοι λίθοι σε σχήμα κόλουρου κώνου, ωσειδές ή ορθογώνιο προς το εξαγωνικό. Βλ. Bakhuizen, *ό.π.*, σ. 2-4.

195. Ο Hadjisavvas (*ό.π.*, σ. 63-69) αναφέρει πολλά παραδείγματα και δίνει έναν κατάλογό τους με φωτογραφίες και σχέδια.

196. Για τα αρχαιολογικά λείψανα στο Κουρμέκι βλ. Π.Β. Φάκλαρης, *Αρχαία Κυνουρία*, 1990, σ. 94-96.

197. Για τα αρχαιολογικά λείψανα στον Τσιόροβο βλ. Φάκλαρης, *ό.π.*, σ. 90-94.



γ. Ο διαχωρισμός

Το τελευταίο στάδιο ήταν ο διαχωρισμός του λαδιού από το νερό και τους άλλους χυμούς του καρπού, ο οποίος γινόταν με διάφορους τρόπους. Σύμφωνα με τον πιο απλό τρόπο, το υγρό που προέκυπτε από τη συμπίεση συγκεντρωνόταν μέσα σε αγγείο ή λεκάνη και αφηνόταν να ηρεμήσει. Τότε το λάδι συγκεντρωνόταν στην κορυφή και ξεχώριζε από το νερό και τα άλλα συστατικά, τα οποία είναι βαρύτερα και κατακαθίζουν στον πυθμένα. Έτσι ήταν εύκολο να αφαιρέσουν το λάδι από πάνω με ένα κατάλληλο σκεύος. Σε άλλες περιπτώσεις το λάδι διέφευγε από μία προχοή και κυλούσε καθαρό σε μία δεύτερη λεκάνη, από την οποία το αντλούσαν.

Ο δεύτερος τρόπος ήταν να βάλουν το υγρό που προέκυπτε από το πιεστήριο σε ένα αγγείο, το οποίο είχε μια οπή στο ύψος του πυθμένα ή πολύ κοντά σ' αυτόν, που ασφάλιζε και ελευθερωνόταν εύκολα με ένα πύρο. Μετά από μικρό χρονικό διάστημα, αφού ξεχώριζε το νερό από το λάδι, ελευθέρωναν την οπή, ώστε το νερό και οι άλλες ουσίες απομακρύνονταν από το αγγείο, στο οποίο έμενε το καθαρό λάδι. Ένα τέτοιο πήλινο αγγείο βρέθηκε στο ελαιουργείο της Πραισού (2ος αι. π. Χ.) (εικ. 14). Ήταν ευρύστομο με δύο κατακόρυφες ταινιωτές λαβές και είχε ύψος 0,50 και διάμετρο στομίου 0,62 μ.¹⁹⁸ Η μορφή του σαφώς μας οδηγεί σε ξύλινα πρότυπα. Τέτοια αγγεία βρέθηκαν και στην Κύπρο¹⁹⁹, ένα από αυτά στον τύπο του αμφορέα αλλά άωτο (ύψους 0,615 μ. και με εσωτερική διάμετρο στομίου 0,24 μ.).

Οι χρήσεις του δένδρου και των προϊόντων του

α. Οι χρήσεις του καρπού

Οι ελιές αποτελούσαν βασικό στοιχείο της διατροφής στην αρχαιότητα και υπήρχε μεγάλη ποικιλία. Μαζί με το λάδι, το ψωμί, το τυρί, το αλάτι και το κρασί, θεωρούνταν τρόφιμα απαραίτητα για τη ζωή²⁰⁰. Ο Αθήναιος αναφέρει ότι, όταν οι Αθηναίοι προσφέρουν πρόγευμα στους Διόσκουρους στο πρυτανείο, προσφέρεται τυρί, άζυμα κουλούρια, ώριμες ελιές και πράσα,

198. Bosanquet, *ό.π.*, σ. 268-269, εικ. 35-36.

199. Hadjisavvas, *ό.π.*, σ. 75-76, εικ. 53, 144, 146.

200. Αριστοφ., *Αχ.* 550· *Εκκλ.* 308.



για να θυμίζουν τον παλιό τρόπο ζωής τους²⁰¹. Η εταιρά Λαΐς αναφέρεται ότι πέθανε, γιατί κατάπιε κουκούτσι ελιάς²⁰². Οι ελιές ήταν φθηνή τροφή, όπως αναφέρει ο Σωκράτης σε κάποιον φίλο του, και η μία χοϊνίξ ελιών κόστιζε δύο χαλκά νομίσματα²⁰³.

Μεγαλύτερες ποσότητες κατανάλωναν οι στρατιώτες και όσοι βρίσκονταν έξω από το σπίτι σε δουλειές στην ύπαιθρο ή σε ταξίδια. Η ελιά προσφέρεται για κάτι τέτοιο, γιατί μεταφέρεται εύκολα, δεν αλλοιώνεται γρήγορα και επιπλέον έχει μεγάλη θρεπτική αξία.

Στη Ζάκρο μέσα σ' ένα πηγάδι βρέθηκαν ελιές τοποθετημένες σ' ένα ανοιχτό μικρό αγγείο (15ος αι. π. Χ.) (εικ. 15)²⁰⁴. Σε μερικές ανασκαφές βρίσκονται κουκούτσια από βρώσιμες ελιές που είναι τροφικά κατάλοιπα²⁰⁵. Οι ελιές φορτώνονταν σε εμπορικά πλοία, συσκευασμένες σε αμφορείς, και έτσι γινόταν η διακίνησή τους. Σε αμφορέα που βρέθηκε σε ναυάγιο ρωμαϊκών χρόνων στη Βρετανία, προερχόμενο από την Ισπανία, σώθηκαν οι πυρήνες από περίπου 6.500 ελιές²⁰⁶.

Στοιχεία για τις βρώσιμες ελιές αναφέρει κυρίως ο Αθήναιος. Θλασταί ήταν πιθανότατα οι τσακιστές μαύρες ελιές, οι οποίες αναφέρεται ότι ήταν εύπεπτες²⁰⁷. Οι κολυμβάδες ονομάζονταν έτσι, γιατί επέπλεαν στην άλμη²⁰⁸. Η κατανάλωσή τους ήταν πολύ διαδεδομένη. Οι αλμάδες ήταν παραπλήσια ποικιλία με τις κολυμβάδες και πιθανόν πρόκειται για τις κολυμβάδες στο πρώτο τους στάδιο. Ο Αθήναιος αναφέρει ότι τους έβαζαν μάραθο²⁰⁹. Δρυ-

201. Αθήναιος, IV 137e: «...τοὺς Ἀθηναίους φησίν, ὅταν τοῖς Διοσκούροις ἐν πρυτανείῳ ἄριστον προτιθῶνται, ἐπὶ τῶν τραπεζῶν τιθέναι τυρόν καὶ φυστὴν δρυπεπεῖς τ' ἐλάας καὶ πράσα, ὑπόμνησιν ποιούμενος τῆς ἀρχαίας ἀγωγῆς».

202. Φώτ. 146b, 20 κ.ε.: «καὶ περὶ Λαΐδος τῆς ἐταίρας, ὡς τελευτήσοι ὄστοῦν ἐλαίας καταπίουσα».

203. Πλούτ. Περί ευθυμίας 470 f1: «ταῖς ἐλαίαις δύο χαλκῶν ἢ χοϊνίξ...».

204. N. Platon, *Crete*, Λονδίνο 1966, σ. 96, εικ. 56.

205. D. Kucan, "Zur Ernährung und dem Gebrauch von Pflanzen im Heraion von Samos im 7. Jahrhundert v. Chr.", *JdDI* 110 (1995), σ. 1-64. Επίσης, Hadjisavvas, *ό.π.*, σ. 4, εικ. 2-3.

206. P.R. Sealey - P.A. Tyers, "Olives from Roman Spain: A Unique Amphora Find in British Waters", *Antiquaries Journal* LXIX (1989), σ. 53-72.

207. Αθήναιος, II 56b, c.

208. Αθήναιος, II 56b.

209. Αθήναιος, II 56b, c.



πεπεῖς ἢ ἰσχάδες, ἢ γεργέριμες ἦταν οἱ υπερώριμες ζαρωμένες ελιές. Αυτές καταναλώνονταν χωρίς επεξεργασία (μαράγκια)²¹⁰. Οἱ μέλαιναι ἦταν βαρείες γιὰ τὸ στομάχι καὶ πιθανόν υπεύθυνες γιὰ πονοκεφάλους, σύμφωνα με τὸν Αθήναιο. Οἱ πιτυρίδες ἦταν μικρές ελιές στο χρώμα τοῦ πίτουρου καὶ συλλέγονταν πρὶν νὰ ωριμάσουν²¹¹. Στεμφυλίδες ονομάζονταν οἱ μαύρες ελιές²¹², ἀπὸ τις οποίες ἔκαναν τὸ στέμφυλον, ἕναν πολτό ἀπὸ τριμμένες ελιές, ὁ ὁποῖος μαζί με μυρωδικά, λάδι καὶ ξύδι ἔκανε τὸ ἐπίτυρον²¹³.

Γιὰ μερικά εἶδη ελιῶν ὁ τρόπος επεξεργασίας γιὰ κατανάλωση δὲν διέφερε πολὺ ἀπὸ τὸν σημερινό. Ὑπάρχουν ὅμως καὶ κάποια στοιχεῖα ἀσυνήθιστα γιὰ τὴ σημερινή πρακτική. Αρχικά τις ξεπύκρηναν με νερό, ἀλλὰ καὶ ἀλάτι. Στὸ τελικό στάδιο τις ἔβαζαν μέσα σε ξύδι, βρασμένο κρασί καὶ μέλι, προσθέτοντας κατὰ περίπτωση μάρραθο, κύμινο, ἀπήγανο, μέντα, κορίανδρο.

β. Οἱ χρήσεις τοῦ ελαίου

Τὸ λάδι ἀποτελοῦσε ἀπαραίτητο στοιχεῖο τῆς ἀρχαίας ἐλληνικῆς μαγειρικῆς, ὅπως καὶ τῆς σύγχρονης. Τὸ χρησιμοποιοῦσαν ὠμό π.χ. σε σαλάτες²¹⁴ καὶ σαν λίπος γιὰ τὸ μαγείρεμα διαφόρων φαγητῶν²¹⁵.

Μετά τὴν ἐξαγωγή τοῦ ἀπὸ τὸ ελαιουργεῖο τὸ λάδι μεταφερόταν στὸν ὄγκο ἀποθήκευσής του. Γιὰ μεταφορὰ δια θαλάσσης συσκευαζόταν σε οξύπυθμενους ἀμφορεῖς, ἐνῶ δια ξηρὰς μέσα σε ἀσκούς φορτωμένους σε υποζύγια ἢ ἀμάξες²¹⁶. Ὁ Στράβων (1ος αἰ. π. Χ.-1ος αἰ. μ. Χ.), ἀναφέρει ὅτι ἡ μεταφορὰ γινόταν καὶ με ξύλινους πίθους πάνω σε ἀμάξες. Αυτοὶ οἱ ξύλινοι πίθοι προφανῶς ἀποτελοῦν πρῶμη μορφή τοῦ ξύλινου βαρελιοῦ²¹⁷. Ἡ τελι-

210. Αθήναιος, Π 56α, c, d.

211. Αθήναιος, Π 56c.

212. Αθήναιος, Π 56c, d.

213. Cato, 119.

214. Π.χ. Αριστοφ., Αχ. 1128· Αθήν. I 7e· ΠΙ 117d· ΠΙ 140 d, f· VII 285c.

215. Π.χ. Αθήν. VI 267f· VII 303 e· VIII 340e.

216. Διονύσ. Αλικαρν., Ρωμ. Αρχαιολ. XIII 10, 3: «... πολλοὺς μὲν ἀσκούς οἴνου καὶ ἐλαίου ταῖς ἀμάξαις ἐπιθέμενος...».

217. Στράβων, Γεωγρ. Ε 1, 8, 14: «Κομίζουσι δ' οὔτοι μὲν τὰ ἐκ θαλάσσης, καὶ οἶνον ἐπὶ ξυλίνων πίθων ἀρμαμάξαις ἀναθέντες καὶ ἔλαιον, ἐκεῖνοι δὲ ἀνδράποδα καὶ βοσκήματα καὶ δέρματα».



κή αποθήκευση γινόταν σε πήλινους πίθους, αλλά μπορούσε να παραμένει και μέσα στους αμφορείς²¹⁸. Τα αγγεία αυτά έπρεπε να βρίσκονται σε χώρους δροσερούς, ξηρούς²¹⁹ και χωρίς οσμές²²⁰.

Ήδη από τα αρχαϊκά χρόνια είχε αναπτυχθεί στη Μεσογειακή λεκάνη ένα ευρύτατο και ανθηρότατο εμπορικό δίκτυο διακίνησης λαδιού²²¹, η οικονομική σημασία του οποίου μαρτυρείται από την απεικόνιση του κλάδου ή των φύλλων της ελιάς, του αμφορέα, ή της Αθηνάς σε νομίσματα ελαιοπαραγωγών πόλεων (εικ. 16, 17). Συχνά η διακίνηση του λαδιού γινόταν με τη μέθοδο του αντιφορτίζεϊν, δηλ. με ανταλλαγή ενός φορτίου εμπορευμάτων με φορτίο λαδιού ίσης αξίας²²². Αναφέρονται επίσης περιπτώσεις έμμεσης φορολογίας μέσω του λαδιού, όπως π.χ. στη Λάμψακο, που για κάθε χου λαδιού η πόλη εισέπραττε μία δραχμή και ένα τριώβολο, ενώ ο έμπορος τρεις δραχμές²²³. Οι Κλαζομένιοι, που είχαν μεγάλη παραγωγή λαδιού, κάποτε που δεν είχαν χρήματα να αντιμετωπίσουν τη σιτοδεία που είχε προ-

218. Cato, 10, 2: "amphoras olearias".

219. Γεωπ. IX 19, 2, Αριστοτ., Προβλ., 927a, 28: «...τὸ ἔλαιον λευκότερον τοῦ προσφάτου τὸ παλαιὸν...ἐξατμίζει δὲ τοῦ μὲν ἐλαίου ἢ ὁ χρόνος ἢ ὁ ἥλιος...».

220. Αριστοτ., Περί ενυπνίων, 460a, 28: «Τὸ τε γὰρ παρασκευασθὲν ἔλαιον ταχέως λαμβάνει τὰς τῶν πλησίον ὀσμάς... οὐ γὰρ μόνον τῶν ἐμβαλλομένων ἢ ὑποκιρναμένων ἀλλὰ καὶ τῶν πλησίον τοῖς ἀγγείοις τιθεμένων ἢ πεφυκῶτων ἀναλαμβάνουσι τὰς ὀσμάς».

221. Π.χ. κατά τον 6ο αι. π. Χ. ο Ακράγας, που ήταν κατάφυτος από ελιές, πουλούσε το προϊόν στην Καρχηδόνα, στην οποία δεν είχε εισαχθεί ακόμη η καλλιέργεια αυτή, και κέρδιζε τεράστιο πλούτο. Τίμαιος, Αποσπ. 26a, 7 κ.ε.: «...καὶ τὸ πλεῖστον τῆς χώρας ἐλαίας κατάφυτον, ἐξ ἧς παμπληθῆ κομιζόμενοι καρπὸν ἐπώλουν εἰς Καρχηδόνα. Οὐπω γὰρ κατ' ἐκείνους τοὺς χρόνους τῆς Λιβύης πεφυτευμένης, οἱ τὴν Ἀκραγαντίνην νεμόμενοι τὸν ἐκ τῆς Λιβύης ἀντιφορτιζόμενοι πλοῦτον, οὐσίας ἀπίστους τοῖς μεγέθεσιν ἐκέκτηντο». Αργότερα, στα χρόνια του Θεόφραστου η Κυρηναϊκή παρήγαγε η ίδια πολύ λάδι. Θεόφρ. Φυτ. Ιστ., IV 3, 1: «ἐν δὲ τῇ Κυρηναίᾳ κυπάρισσος καὶ ἐλαία τε κάλλισται καὶ ἔλαιον πλεῖστον».

222. Στράβων, Γεωγρ. IV 6, 2, 20: «Ταῦτά τε δὴ κατάγουσιν εἰς τὸ ἐμπόριον τὴν Γένουαν καὶ θρέμματα καὶ δέρματα καὶ μέλι, ἀντιφορτιζόμενοι δὲ ἔλαιον καὶ οἶνον τὸν ἐκ τῆς Ἰταλίας». Αριστοτ., Οικον. 1348b, 17 κ.ε.

223. Αριστοτ., Οικον. 1347a, 32 κ.ε.: «Λαμψακηνοὶ δὲ προσδοκίμων οὐσῶν τριήρων πολλῶν πρὸς αὐτούς, ὄντος τοῦ μεδίμνου τῶν ἀλφίτων τετραδράχμου, προσέταξαν τοῖς ἀγοραίοις πωλεῖν ἐξάδραχμον, καὶ τοῦ ἐλαίου τὸν χῶα ὄντα δραχμῶν τριῶν τεττάρων καὶ τριωβόλου, τοῦ τε οἴνου καὶ τῶν ἄλλων ὡσαύτως. Τὴν μὲν οὖν ἀρχαίαν τιμὴν ἐλάμβανεν ἰδιώτης, τὸ δὲ πλεόν ἢ πόλις καὶ εὐπόρησε χρημάτων».



κύψει, δανείστηκαν με τόκο το λάδι των πολιτών, το οποίο πούλησαν αντί για σιτάρι²²⁴. Ο Αριστοφάνης συγκαταλέγει την κατοχή ελαίου και μύρου μεταξύ των χαρακτηριστικών του πλούτου²²⁵.

Λόγω της μεγάλης οικονομικής τους σημασίας, η ελιά και το λάδι αποτέλεσαν και πολεμικό παράγοντα. Χαρακτηριστικό είναι ότι, όταν ο εχθρικός στρατός εισέβαλλε στην αντίπαλη επικράτεια, συχνά έκοβε τα ελαιόδεντρα, με σκοπό να πλήξει την οικονομία του αντιπάλου για τόσα χρόνια, όσα χρειάζεται για να ξανααναπτυχθεί ο ελαιώνας. Αναφέρουμε ενδεικτικά την καταστροφή των ελαιοδέντρων της Αττικής από τους Σπαρτιάτες κατά τον Πελοποννησιακό πόλεμο αλλά και το κόψιμο των ελαιοδέντρων από τους Αθηναίους, υπό την ηγεσία του Περικλή, στην πεδιάδα των Πρασιών Κυνουρίας (*τῆς τε γῆς ἔτεμον καὶ αὐτὸ τὸ πόλισμα εἶλον καὶ ἐπόρθησαν*), καθώς και άλλων περιοχών της Αργολίδος (Τροιζήνα, Αλιείς, Ερμιόνη)²²⁶.

Πέρα από τους γεωργούς που εργάζονταν στην καλλιέργεια των ελαιόδεντρων και στη συγκομιδή του καρπού και αυτούς που ασχολούνταν με την επεξεργασία του καρπού, το λάδι αποτελούσε αντικείμενο μιας σειράς σχετικών επαγγελμάτων που σχετίζονταν άμεσα ή έμμεσα με το προϊόν αυτό: μεταφορείς, ναυτικοί, ελαιοπώλες, έμποροι, αρωματοποιοί, αγγειοπλάστες κ.ά. Ο κλάδος των ελαιοπωλών, όπως ήταν φυσικό, ευημερούσε. Ενδεικτική είναι η παροιμία του Αισώπου για τους πονηρούς και κακοτρόπους, που συνηθίζουν να λένε ότι ήταν γένους μεγάλου και δόξης καλής: *Κροκόδειλος ἔλεγεν ὅτι «εἰς τὴν πόλιν μου ἐλαιοπώλης ἦμην»*²²⁷.

Υπήρχαν τρεις ποιότητες λαδιού. Το *ώμοτριβές* ή *ὀμφάκινον*²²⁸, που ήταν το καλύτερο, έβγαινε από ελιές αγουρωπές και χωρίς ξεθέρμισμα. Το δεύ-

224. Αριστοτ., Οικον. 1348b, 17 κ.ε.: «Κλαζομένιοι δ' ἐν σιτοδείᾳ ὄντες χρημάτων τε ἀποροῦντες ἐψηφίσαντο παρ' οἷς ἔλαιόν ἐστι τῶν ἰδιωτῶν, δανείσαι τῇ πόλει ἐπὶ τόκῳ. Γίνεται δὲ πολὺς οὗτος ὁ καρπὸς ἐν τῇ χώρᾳ αὐτῶν. Δανεισάντων δὲ μισθωσάμενοι πλοῖα ἀπέστειλαν εἰς τὰ ἐμπόρια, ὅθεν αὐτοῖς ἦκε σίτος, ὑποθήκης γενομένης τῆς τοῦ ἐλαίου τιμῆς».

225. Αριστοφ., Πλούτ. 810: «Τὸ φρέαρ δ' ἐλαίου μεστόν. Αἱ δὲ λήκυθοι μύρου γέμουσι...».

226. Θουκ. II 56, 5-6.

227. Αἰσώπος, Παροιμίαι 5.

228. Διοσκουρ., Περὶ ὕλης ἰατρικῆς 1, 30, 1: «Ἐλαιον πρὸς τὴν ἐν ὑγιείᾳ χρῆσιν ἄριστον τὸ ὠμοτριβές, ὃ καὶ ὀμφάκινον καλοῦσι».



τερον γεύματος, ήταν το καλής ποιότητας λάδι. Το χυδαῖον ἔλαιον ήταν κοινό λάδι κατώτερης ποιότητας από ελιές χτυπημένες ή υπερώριμες.

Το λάδι χρησιμοποιούνταν ευρέως ως καύσιμη ύλη για φωτισμό. Απλοὶ λύχνοι με ένα φιτίλι, αλλά και άλλοι πιο σύνθετοι με περισσότερα, λειτουργούσαν με λάδι (εικ. 18). Στις Νεφέλες του Αριστοφάνη, ο Στρεψιάδης επιπλήττει αυστηρά τον δούλο του, γιατί άναψε «τόν πότην λύχνον», που καίει πολύ λάδι, και έβαλε και μεγάλο φιτίλι²²⁹. Είναι άλλωστε γνωστό ότι το πολύ λάδι σβήνει το φιτίλι²³⁰.

Από τα μινωικά και μυκηναϊκά χρόνια έχουν βρεθεί λύχνοι και ο Όμηρος²³¹ κάνει λόγο και για λύχνους από πολύτιμα υλικά. Όμως, είναι σαφές ότι οι πρώτοι αυτοί λύχνοι (και κάποιοι οψιμότεροι) με το ανοιχτό στόμιο και τον ανοιχτό μυκτήρα, δεν μπορούν να λειτουργήσουν αποτελεσματικά με λάδι, αλλά είναι πιο κατάλληλοι για χρήση λίπους. Οι λύχνοι λαδιού δεν έχουν ανοιχτό στόμιο, αλλά στο μέσον του σώματός τους δημιουργείται μικρή ή μεγάλη οπή πληρώσεως και ο μυκτήρ απολήγει σε οπή.

Το λάδι το χρησιμοποιούσαν ως φυσικό λιπαντικό, όπου χρειαζόταν, π.χ. λάδωναν μετάλλινους μηχανισμούς ή ξύλινα εξαρτήματα. Επίσης γνωρίζουμε ότι το ακόνι, στο οποίο χρησιμοποιούσαν λάδι αντί για νερό για το τρόχισμα των μαχαιριών, ονομαζόταν ελαιακόνη (λαδάκονο).

Για τη διατήρηση του ελεφαντοστού, του δέρματος και του μετάλλου χρησιμοποιούσαν μια αλοιφή, η οποία αποτελούνταν κυρίως από λάδι. Είναι γνωστό ότι η συντήρηση του ελεφαντοστού στο περίφημο χρυσελεφάντινο άγαλμα του Διός στην Ολυμπία γινόταν με λάδι²³².

Διαδεδομένη στην αρχαιότητα ήταν η χρήση του λαδιού στη σωματική υγιεινή. Επάλειψη του σώματος με λάδι²³³ προστάτευε από τον ήλιο και το

229. Αριστοφ., Νεφ. 56: «Οϊκέτης: ἔλαιον ἡμῖν οὐκ ἔνεστ' ἐν τῷ λύχνῳ. Στρ.: Οἴμοι. Τὸ γὰρ τὸν πότην ἤπτες λύχνον; Δεῦρ' ἔλθ' ἵνα κλάσῃς. Οἴκ.: Διὰ τί δήτα κλαύσομαι; Στρ.: Ὅτι τῶν παχειῶν ἐνετίθεις θρυαλλίδων».

230. Αλέξ. Προβλ. I 16, 5: «Τὸ ἔλαιον πολὺ τε καὶ ἀθρόως ἐπιβαλλόμενον λυχνιαῖα φλογὶ σβέννυσιν αὐτήν».

231. Π.χ. Οδ. XIX 34.

232. Φώτ., Βιβλ. 293b, 1 κ.ε.: «...Φειδίαν τὸν ἀγαλματοποιὸν τὸ Πισαῖον εἰδὼλον ποιήσαντα ἐξ ἐλέφαντος προστάξει ἔλαιον ἔμπροσθεν τοῦ ἀγάλματος ἐκχέειν, ὥστε ἀθάνατον ἐς δύναμιν αὐτὸ φυλάσσεσθαι».

233. Πλίν. HN XV 24: "Oleo natura tepefacere corpus et contra algores munire, eide feruores capitis refrigerare. Usum eius ad luxuriam uetere Graeci, uitiorum omnium genitores, in gymnasiis publicando".



φύχος. Ειδικά οι αθλητές άλειφαν το σώμα τους με λάδι και σκόνη (κόνις), για να προστατεύονται από την παρατεταμένη έκθεση στον ήλιο και την υπερβολική εφίδρωση, ενώ στους παλαιστές χρησίμευε για να γλιστρούν από τις λαβές του αντιπάλου. Μετά τις ασκήσεις έκαναν λουτρό και αλείφονταν πάλι με αρωματισμένο λάδι. Στις παλαισטרές υπήρχε αποθήκη με λάδι μέσα σε στάμνους, το οποίο χρησίμευε για τις ανάγκες των αθλητών. Το ίδιο γινόταν και στα βαλανεία, στο ελαιοθέσιον. Αρχικά οι αθλητές έφερναν καθέννας το λάδι του μέσα σε αρυβάλλους, όπως απεικονίζεται συχνά σε σχετικές παραστάσεις αγγειογραφίας. Αργότερα ο Γυμνασίαρχος διένεμε το λάδι στους αθλητές. Αναφέρονται επίσης περιπτώσεις στις οποίες λάδι για το γυμνάσιο, προσφέρθηκε ως χορηγία²³⁴. Σε επιγραφές ελληνιστικών χρόνων αναφέρεται ο όρος *αλειπτήριον*. Πρόκειται για κλειστό χώρο στο νότιο τμήμα της παλαίστρας, όπου οι αθλητές αλείφονταν με λάδι.

Το λάδι αποτελούσε βασικό συστατικό πολλών αρωμάτων. Από τα μυκηναϊκά χρόνια έχουμε πληροφορίες από πινακίδες γραμμικής Β για παραγωγή αρωματικού λαδιού (Πύλος). Επίσης από τον Θεόφραστο (Περί Οσμών IV) και από τον Διοσκουρίδη καταγράφονται υλικά και συνταγές αρωματικού λαδιού.

Το αρωματισμένο λάδι (μύρον) το χρησιμοποιούσαν οι Έλληνες για να αλείφουν ολόκληρο το σώμα αλλά και την κόμη τους μετά το λουτρό. Συσκευαζόταν και φυλασσόταν σε ειδικά αγγεία, τα μυροδοχεία. Ανάλογα με το σχήμα τους ονομάζονταν λήκυθοι, αρύβαλλοι, αλάβαστρα, αμφορίσκοι κ. ά. Κατασκευάζονταν από διάφορα υλικά, πηλό, γυαλί, άργυρο, ξύλο και διάφορα πετρώματα (αλάβαστρο, μάρμαρο κ.ά.).

Οι δύτες γέμιζαν το στόμα τους με λάδι. Όταν έφθαναν στο βυθό το άδειαζαν και το λάδι ανέβαινε στην επιφάνεια, κάνοντας το νερό διαυγές²³⁵.

Οι θεραπευτικές ιδιότητες του λαδιού ήταν γνωστές στην αρχαιότητα. Στον Ιπποκράτειο Κώδικα βρίσκουμε πάνω από 60 φαρμακευτικές χρήσεις του. Ήταν πολύ κατάλληλο για τη θεραπεία δερματικών παθήσεων. Επίσης

234. Πολύβιος, V 88, 5: «*Τέρων γάρ και Γέλων ού μόνον έδωκαν έβδομήκοντα και πέντ' άργυρίου τάλαντα (δηλ. 1.935 κιλά αργύρου) προς την είς τὸ έλαιον έν τῷ γυμνασίῳ χορηγίαν...*».

235. Πλούτ., Αίτια Φυσικά 915α : «*έπει δέ φασι και τούς κατακολυμβώντας, όταν έλαιον είς τὸ στόμα λαβόντες έκφυσήσωσιν, έν τῷ βυθῷ φέγγος ίσχειν και δίοψιν...δι-αύγειαν και καταφάνειαν*».



ως επουλωτικό, απολυμαντικό και αιμοστατικό σε τραύματα και εγκαύματα²³⁶. Πλύσεις του στόματος με λάδι θεωρείται ότι αντιμετώπιζαν τα στοματικά έλκη και τόνωναν τα ούλα²³⁷. Το χρησιμοποιούσαν και για γυναικολογικές ασθένειες λόγω των αντισηπτικών ιδιοτήτων του²³⁸. Πιθανόν το λάδι χρησίμευε και ως μέσον αντισύλληψης²³⁹ ή αποβολής²⁴⁰. Επίσης για επαλείψεις κατά τον τοκετό²⁴¹ και περιποίηση του βρέφους²⁴². Ως τροφή βοηθούσε σε περιπτώσεις καρδιακών προβλημάτων. Το χρησιμοποιούσαν επίσης και ως εμετικό σε περιπτώσεις δηλητηριάσεων²⁴³ και για προβλήματα των αυτιών. Το λάδι της άγριας ελιάς το χρησιμοποιούσαν για την καταπολέμηση δερματικών και άλλων παθήσεων²⁴⁴.

γ. Οι χρήσεις του ξύλου

Οι ιδιότητες του ξύλου της ελιάς περιγράφονται από τον Θεόφραστο²⁴⁵ και τον Πλίνιο²⁴⁶. Είναι λιπαρό, δεν σπάζει και δεν σκίζεται εύκολα. Δεν προσβάλλεται από παράσιτα. Ανάβει εύκολα και έχει καλά θερμαντικά αποτελέσματα. Κατατάσσεται ανάμεσα στα είδη ξύλου που κρατάνε περισσότερο²⁴⁷. Χρησι-

236. Αριστοτ., Περί τα ζώα ιστορίαΙ Π 18· Πλίν. ΗΝ VIII 28· Γαλ. XI 790, 868· Διοσκ. Ι 30, 1.

237. Πλίν. ΗΝ XXIII 77.

238. Σωρανός, Γυναικείων Ι 26, 2.

239. Σωρανός, Γυναικείων Ι 61, 2.: «Συνεργεί δὲ τῇ ἀσυλληψία καὶ τὸ διαχρίειν τὸ στόμα τῆς ὑστέρας ἐλαίῳ παλαιῷ...».

240. Σωρανός, Γυναικείων Ι 64, 2.

241. Σωρανός, Γυναικείων ΙΙ 2, 1· ΙΙ 4, 1 κ.ε. ΙΙ 7, 4.

242. Σωρανός, Γυναικείων ΙΙ 13, 1· ΙΙ 13, 4· ΙΙ 31, 2 κ.ε. ΙΙ 35, 1· ΙΙ 49, 5· ΙΙ 50, 1· ΙΙ 51, 1.

243. Πλίν. ΗΝ VIII 28· XXIII 80.

244. Διοσκ. Ι 30, 3: «τὸ δὲ ἐκ τῆς ἀγρίας ἐλαίας ἔλαιον στυπτικώτερον, πρὸς μὲν τὴν ἐν ὑγιείᾳ χρῆσιν δεύτερον, κεφαλαλγοῦσι δὲ ἀντὶ ῥοδίνου ἀρμόζει, ἐπέχον καὶ ἰδρῶτας καὶ τρίχας ῥεούσας. Ἀποσμήχει δὲ καὶ πίτυρα καὶ ἀχῶρας καὶ ψώρας καὶ λέπρας ἐπαλειφόμενον».

245. Θεόφρ., Φυτ. Ιστ. V 9, 6 κε. Ι 5, 4· V 4, 2, 4· Φυτ. Αἴτ. Ι 3, 2· V 16, 4.

246. Πλίν. ΗΝ XVI 186.

247. Βιτρούβ. VII 3, 1· Θεόφραστος, Φυτ. Ιστ. V 4, 2, 4· Πλίν. ΗΝ XVI 212.



μοποιείται ως καύσιμη ύλη²⁴⁸, γίνεται κάρβουνα²⁴⁹, είτε χρησιμεύει για πυρές²⁵⁰. Αναφέρεται επίσης και μια αποτρόπαια χρήση αυτού του δένδρου²⁵¹.

Από το ξύλο αυτό φτιάχνουν βακτηρίες²⁵² ή ρόπαλα, όπως ο Πολύφημος²⁵³, ο Ηρακλής²⁵⁴, και ο Τληπόλεμος²⁵⁵, και στείλεους ή άλλα τμήματα εργαλείων για σφύρες και σφυριά²⁵⁶, πελέκεις²⁵⁷, κουπιά²⁵⁸, στροφίγγες²⁵⁹, και ο κοχλίας του Αρχιμήδη ήταν απ' αυτό το ξύλο²⁶⁰. Έκανε και για κιβωτίδια²⁶¹, πόδια κλινών²⁶², γιγγλύμους²⁶³, τρόπαια²⁶⁴, πολεμικές κατασκευές²⁶⁵ και αγάλματα²⁶⁶. Επίσης, για μικρές δοκούς²⁶⁷, για κατακόρυφους πασσάλους²⁶⁸, για ξυλοδεσιές σε πλίνθινα τείχη²⁶⁹, για σφήνες²⁷⁰, για εμπόλια²⁷¹.

248. Θεόφρ., Φυτ. Ιστ. V 9, 6· Αριστοφ., Λυσ. 255· Απολλ. Ρόδ. I 405· Πλίν. HN XVII 135.

249. Γεωπ. IX 25.

250. Δημοσθ. 43, 49· Σοφοκλ., Τραχ. 1197.

251. Διογ. Λαέρτ., Βίοι Φιλοσοφ. VI 52, 4: «...ιδών ποτε γυναίκας απ' ελαίας ἀπηγγονισμένας...».

252. Ονιδ., Met. II 681.

253. Οδ. IX 319 κ.ε.: «Κύκλωπος γὰρ ἔκειτο μέγα ῥόπαλον παρὰ σηκῶ, χλωρὸν ἐλάϊνεον».

254. Πaus. II 31, 10.

255. Πίνδ., Ολ. VII 28-9.

256. Θεόφρ., Φυτ. Ιστ. V 7, 8· Πλίν. HN XVI 230.

257. Ιλιάδα XIII 612· Οδ. V 236.

258. Θεόφρ., Φυτ. Ιστ. V 9, 8.

259. Pap. Lond. 1177, 178.

260. Pap. Lond. 1177, 192.

261. Cic. div. II 86.

262. Οδύσσεια XXII 190.

263. Θεόφρ., Φυτ. Ιστ. V 9, 8.

264. Διονύσ. Αλικαρν., Ρητ. 6· Πλίν. HN XVI 199.

265. Θουκ. VI 99: «Ἐτείχιζον οὖν ἐξεληθόντες ἀπὸ τῆς σφετέρας πόλεως ἀρξάμενοι, κάτωθεν τοῦ κύκλου τῶν Ἀθηναίων ἐγκάρσιον τείχος ἄγοντες, τάς τε ἐλάας ἐκκόπτοντες τοῦ τεμένουσ καὶ πύργους ξυλίνους καθιστάντες». Πλούτ., Σύλλας 12· Αππιαν., Μιθρ. 30.

266. Ηρόδ. V 82· Θεόφρ., Φυτ. Ιστ. V 3, 7· Πaus. X 19, 3.

267. Βιτρούβ. III 3, 2.

268. Βιτρούβ. V 12, 6.

269. Βιτρούβ. I 5, 3.

270. IG II2 (1) 463 (= II 167): «σφησίν ἐλαϊνούς» (V II 25 (1), 1672. «ξύλα ἐλαίνα εἰς σφήνας».

271. Στον ναό του Ποσειδώνος στο Σούνιο, βλ. I. Πολέτης, Πρακτικά Ακαδ. Αθ. 20 (1945), σ. 177. Επίσης, Α. Ορλάνδος, Τα υλικά δομής των αρχαίων Ελλήνων, τ. 1, 1955, σ. 27.



δ. Οι χρήσεις του φυλλώματος και των ανθέων

Τα φύλλα, ιδίως το φύλλωμα της άγριας ελιάς, ήταν τροφή για αίγες και άλλα ζώα²⁷². Ο Αιλιανός²⁷³ αναφέρει ότι οι κάτοικοι της Κέω είχαν ολίγα πρόβατα, τα οποία τάιζαν μεταξύ άλλων και με φύλλα ελιάς και έκαναν πολύ και άριστο τυρί.

Μια ρητινοειδής έκκριση του δένδρου, γνωστή ως δάκρυ της ελιάς, που υπάρχει στην καλλιεργημένη και την άγρια μορφή, τη χρησιμοποιούσαν για φαρμακευτικούς σκοπούς²⁷⁴.

Τα φύλλα και τους κλάδους της ελιάς χρησιμοποιούσαν και για να κάνουν στρώματα ύπνου. Στις Συρακούσες, σε περιπτώσεις ψηφοφορίας για εξοστρακισμό, έγραφαν με μελάνι πάνω σε φύλλα ελιάς το όνομα αυτού που ήθελαν να εξορίσουν (πεταλισμός)²⁷⁵. Σε μερικές περιπτώσεις οστρακισμού, με φύλλα ελιάς ψήφιζαν και στη Βουλή των Αθηνών (εκφυλλοφορία)²⁷⁶.

Οι καρποί και τα άνθη ήμερης και άγριας ελιάς χρησιμοποιούνταν²⁷⁷: α) ως μέσο επουλωτικό σε ανοιχτά τραύματα, β) ως στυπτικό μέσο, γ) ως θεραπευτικό σε άφθες του στόματος, δ) για τις στομαχικές ενοχλήσεις²⁷⁸ και τους πονοκεφάλους, ε) ως βοηθητικό των εμμήνων²⁷⁹, και στ) ως θεραπευτικό παθήσεων της μήτρας²⁸⁰. Και η άγρια ελιά έχει διάφορες φαρμακευτικές χρήσεις²⁸¹. Αφέψημα από φύλλα και άνθη αγριελιάς γίνονταν επιθέματα για τραύματα²⁸², έλκη²⁸³, παθήσεις της μήτρας²⁸⁴, ως στυπτικό μέσον²⁸⁵, για τα

272. Αριστ., Περί τα ζώα ιστορίαΙ IX 10 p. 596a 24f. Varro, I 2, 19· Πλίν. HN XVII 237. Αθήναιος, XIII 587a.

273. Αιλιανός, Περί ζώων ιδιότητος 16, 32.

274. Στράβων XVI 4, 18· Πλίν. HN XII 77· XXIII 72· Γαλ. XIX 728k.

275. Διόδ. XI 87.

276. Αισχίν. XV 43

277. Βλ. γενικά Pease, ό.π., Πλίν. HN XIII 78.

278. Διοσκουρ. I 105, 5.

279. Ιπποκρ., Περί γυναικείης φύσιος 32.

280. Ιπποκρ., Περί γυναικείης φύσιος 103· Περί γυναικείων II 195· II 206.

281. Πλίν. HN XXIII 76 κ.ε.

282. Ιπποκρ. de vulner. 11.

283. Ιπποκρ., Περί γυναικείης φύσιος 105· Πλίν. HN XXIII 76 κ.ε.

284. Ιπποκρ., Περί γυναικείης φύσιος 34· Περί γυναικείων I 51. 90· II 112 κ.ε.

285. Πλίν. HN XXIII 76· Διοσκουρ. I 105, 1 κ.ε



μάτια²⁸⁶ και το χρησιμοποιούσαν και στα ζώα ως επουλωτικό²⁸⁷. Ομοίως η στάχτη από τα φύλλα και τα κλαδιά αναφέρεται ως φαρμακευτικό συστατικό²⁸⁸.

ε. Οι χρήσεις της αμόργης²⁸⁹

Η αμόργη²⁹⁰, υποπροϊόν της κατεργασίας του ελαιοκάρπου, είναι ένας λιπαρός σκουρόχρωμος²⁹¹ πολτός αποτελούμενος από κατάλοιπα της σάρκας του καρπού με αρκετή περιεκτικότητα σε λάδι. Η αμόργη, ως βαρύτερη που είναι από το λάδι, κατακάθεται και ο καθαρισμός του λαδιού επιτυγχάνεται με διαδοχικές μεταγγίσεις σε καθαρό δοχείο. Οι Λατίνοι συγγραφείς Κάτων, Βάρρων και Πλίνιος κάνουν λόγο για κάποιες από τις χρήσεις της. Ο Βάρρων αναφέρει ότι όσοι δεν γνωρίζουν τις χρήσεις της την πετούν²⁹². Χρησιμοποιούνταν ως λιπαντικό για τη διατήρηση του δέρματος, του ξύλου και του χαλκού²⁹³. Ως λίπασμα για δένδρα²⁹⁴ στις ρίζες τους, κυρίως της ίδιας της ελιάς²⁹⁵, της συκιάς²⁹⁶ και στους σπόρους των φυτών για να ποτιστούν²⁹⁷. Μαζί με πηλόχωμα χρησιμοποιούνταν ως μονωτικό για επίχριση τοίχων ή δαπέδων σιταποθηκών²⁹⁸, αλλά και για τη στεγανοποίηση τοιχωμάτων αγγείων. Χρησίμευε επίσης ως θεραπευτικό για στοματικά έλκη²⁹⁹ και άλλες ασθένειες³⁰⁰.

286. Πλίν. HN XXIII 70, 76.

287. Γεωπ. XVII 17, XVII 29, 2.

288. Πλίν. HN XXIII 71f· XXIII 76· Ιπποκρ. epid. II 5, 22.

289. Amouretti, *ό.π.*, σ. 193-4.

290. Σούδα, λ. αμοργίς: «ή του ελαίου υποστάθμη και ή τρύξ του οίνου».

291. Αριστοτ., Περί Χρωμ. V 796α, 27.

292. Varro, I 55, 7.

293. Πλίν. HN 15, 34.

294. Colum. V 9· Πλίν. HN XV 33.

295. Varro, I 55 7· Colum. XI 2· Γεωπ. IX 10, 1.

296. Πλίν. HN XVII 256, 259· Γεωπ. X 48, 4.

297. Πλίν. HN XV 33· XVIII 157.

298. Varro, I 51, 1· Colum. I 6· Βιτρούβ. VII 1, 6· Πλίν. HN XV 33· XVIII 295.

299. Colum. VI 8, 1· VI 18, 1· VI 18, 2· VI 19, 1· Πλίν. HN XV 33.

300. Πλίν. HN XXIII 74 κ.ε.



ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΧΑΤΖΗ-ΒΑΛΛΙΑΝΟΥ

Ελαιοκαλλιέργεια και ελαιοπαραγωγή στην Κρήτη κατά τη μινωική και έως την πρωτοβυζαντινή εποχή

Η μελέτη αυτή αποτελεί μια πρώτη-μερική παρουσίαση των αποτελεσμάτων των συστηματικών ανασκαφικών και επιφανειακών ερευνών, που πραγματοποιήσαμε τα τελευταία 15 χρόνια κυρίως στην Κεντρική Κρήτη, αλλά και σε ολόκληρη τη Μεγαλόνησο, στο πλαίσιο εντοπισμού και καταγραφής αγροτικών οικιστικών και βιοτεχνικών εγκαταστάσεων¹.

Στις έρευνες αυτές δόθηκε προτεραιότητα, επειδή έχει διαπιστωθεί ότι η ανάπτυξη της ελαιοκαλλιέργειας και ελαιοπαραγωγής, ιδιαίτερα ευνοημένων από τη γεωμορφολογία της Μεγαλονήσου και τις κατάλληλες

1. Στις έρευνες σε παγκρήτιο επίπεδο τα τελευταία χρόνια έλαβαν μέρος και οι αρχαιολόγοι: Ο. Ευθυμίου, Ελ. Κανάκη, Κ. Αθανασάκη και οι τεχνίτες του Αρχαιολογικού Ινστιτούτου Κρήτης: Χ. Μαρκομιχελάκης και Ν. Γκαλανάκης. Η ηλεκτρονική καταχώρηση και χαρτογράφηση έγιναν από τους φοιτητές Α. Ρήγα και Χρ. Σιατερλή και τον γεωγράφο Μ. Μανιαδάκη. Η φωτογράφιση έγινε κυρίως από την υπογράφουσα και η τεκμηρίωση που δίδεται στο άρθρο αυτό αφορά κυρίως αδημοσίευτο υλικό.

Η έρευνα βασίσθηκε σε δημοσιευμένες πληροφορίες, κυρίως όμως στην προσωπική - επιτόπια παρατήρηση και μελέτη. Διακόπηκε τελευταίως χωρίς να ολοκληρωθεί σύμφωνα με τον προγραμματισμό. Ωστόσο, το αρχείο που δημιουργήθηκε και ο κατάλογος των λίθινων εργαλείων, με πληρέστερη τεκμηρίωση και χαρτογράφηση, ετοιμάζεται προς τελική δημοσίευση.



εδαφολογικές και κλιματολογικές συνθήκες, σε συνδυασμό με την καίρια γεωγραφική θέση της στην Ανατολική Μεσόγειο που διευκόλυνε τις ανταλλαγές τεχνογνωσίας και προϊόντων, αποτέλεσε διαχρονικά έναν από τους κύριους - καθοριστικούς παράγοντες της οικονομικής και κατά συνέπεια κοινωνικοπολιτικής ανάπτυξης επηρεάζοντας ουσιαστικά τη διαμόρφωση της κρητικής δύναμης διαχρονικά.

Η παρουσία της ελιάς, του δένδρου που σήμερα καλύπτει τη μεγαλύτερη επιφάνεια της Κρήτης σε υψόμετρο έως 600 μ. (χάρτης 1, εικ. 1) αποτελώντας κύριο παράγοντα της αγροτικής οικονομίας της, επιβεβαιώνεται με ασφάλεια για πρώτη φορά στη Μέση Νεολιθική εποχή (5400-4400 π. Χ.)². Η καλλιεργημένη ελιά, η *Olea europaea* L., προέρχεται πιθανότατα από το άγριο πολυμορφικό φυτό *Olea chrysophylla* Lam. διαμέσου της άγριας ελιάς *Olea oleaster* L., ή *Olea europaea* var. *oleaster* ή var. *sylvestris*, η οποία γενικά είναι αποδεκτή ως πρόγονος της Μεσογειακής καλλιεργημένης ελιάς³. Σταδιακή εξάπλωση και καλλιέργεια της *Olea europaea* εντοπίζεται στην Ύστερη και κυρίως την Τελική Νεολιθική εποχή (3700-3000 π. Χ.) σύμφωνα με παλινολογικές και παλαιοβοτανολογικές αναλύσεις και έρευνες στη Δυτική (Ακρωτήρι Χανίων⁴) και Κεντρική Κρήτη (Αγία Γαλήνη⁵ και περιοχή Φαιστού⁶).

Οργανικά κατάλοιπα, πυρήνες καρπών και κάρβουνα ξύλου ελιάς, εργαλεία επεξεργασίας του καρπού (σύνθλιψης - πίεσης) και άλλα άμεσα ή

2. J. Moody, *The Environmental and Cultural Prehistory of the Chania Region of West Crete, Neolithic through Late Minoan III*, U.M.I Diss. Information Service, 1987, σ. 285.

3. J.M. Renfrew, *Paleoethnobotany*, N. York 1973, σ. 131-134, J. Boardman, "The Olive in the Mediterranean: its Culture and Use" στο J. Hutchinson et alii (eds.), *The Early History of Agriculture*, Oxford 1977, σ. 187-196. Βλ. επίσης J. Isoger - J.E. Skydsgaard, *Ancient Greek Agriculture*, London 1995, σ. 33-40.

4. Moody, *ό.π.*, σ. 285-286.

5. S. Bottema, "Palynological Investigations on Crete", *Rev. Palaeobot. Palynol.*, 31, (1980), σ. 193-217.

6. L. V. Watrous, D. Chatzi-Vallianou, J. Shay et alii., "A Survey of the West Mesara Plain", *Hesperia* 62, 2 (1993), σ. 206-212. Εκτενέστερα για τη βοτανολογική έρευνα Δυτ. Μεσαράς βλ. J. Shay στο L.V. Watrous, D. Chatzi-Vallianou, H. Blitzer (eds.), *The Plain of Phaistos, The Origin and Development of the State in Mesara Plain, Crete* (υπό εκτύπωση).



έμμεσα αρχαιολογικά δεδομένα της αρχαίας τεχνολογίας ελαιοπαραγωγής (δοχεία διαχωρισμού νερού-λαδιού, αποθηκευτικοί πίθοι και άλλα αγγεία ειδικής χρήσης και μεταφοράς υγρών, όπως λίθινοι και πήλινοι λύχνοι, ψευδόστομοι αμφορείς κ.ά.), επιγραφικές μαρτυρίες αλλά και εικονογραφικές παραστάσεις του χαρακτηριστικού ελαιόδενδρου (εικ. 2), αποτελούν ενδείξεις ή και τεκμήρια χρήσης του ξύλου και των καρπών της ελιάς, της καλλιέργειας της ελιάς και της ελαιοπαραγωγής στην Κρήτη από την Πρωτομινωική εποχή (3000 π.Χ.) και εξής (εικ. 3).

Οργανικά κατάλοιπα ελιάς

Τα λιγοστά γνωστά ως τώρα μινωικά δείγματα οργανικών υλών (πυρήνες και κάρβουνα ελιάς) από την Προανακτορική περίοδο (3000-2100 π.Χ.) είναι ενδεικτικά της εξάπλωσης της ελιάς τόσο στην Κεντρική και Ανατολική Κρήτη (την ΠΜ Ι Κνωσό⁷, την ΠΜ ΙΙ Μύρτο Ιεράπετρας⁸, τον ΠΜ Ι θολωτό τάφο του Γερόκαμπου Λέντα⁹, τη Βασιλική¹⁰, το Κράσι¹¹), όσο και στη Δυτική Κρήτη (τη Ντέμπλα Χανίων¹²).

Κατά την Παλαιοανακτορική (2100-1700 π.Χ.) και Νεοανακτορική (1700-1450 π.Χ.) περίοδο, όταν δημιουργήθηκαν και αναπτύχθηκαν τα σημαντικά ανακτορικά και οικιστικά κέντρα αλλά και αλυσίδες αγροικιών, αγροτικών οικισμών κ.ά. εγκαταστάσεων, παρά το γεγονός ότι άλλα αρχαιολογικά τεκμήρια και ενδείξεις οδηγούν στη διαπίστωση, όπως θα δούμε και στη συνέχεια, μιας αξιόλογης ελαιοπαραγωγής και εκμετάλλευσης των προϊόντων της ελιάς, ελάχιστα είναι συγκριτικά τα εντοπισθέντα ή συγκε-

7. A. Evans, "The Palace of Knossos", *BSA* 7 (1900-1901), σ. 138; S. Hood, *The Minoans*, London 1971, σ. 88.

8. Rockhamm-Renfrew, in P. Warren (ed.), *Myrtos. An Early Bronze Age Settlement in Crete (BSA Supplement 7)*, London 1972, σ. 299-304, 316-317.

9. St. Alexiou, "New Light on Minoan Dating: Early Minoan Tombe in Lebena", *ILN* (Aug. 6, 1960), σ. 225-227.

10. Α. Ζώης, «Βασιλική», *Το Έργον της Αρχαιολογικής Εταιρείας* 1991, σ. 109.

11. Σ. Μαρινάτος, *Κράσι*, 1925.

12. P. Warren, J. Tzedakis, "Debla, an Early Minoan Settlement in Western Crete", *BSA* (1974), σ. 336.



ντρωθέντα οργανικά κατάλοιπα. Ένα τουλάχιστον δείγμα κάρβουνου ξύλου ελιάς από το αρχαιότερο ανάκτορο της Φαιστού (δωμάτιο XV - MM IB στρώμα)¹³, "carbonized olive grains" και "an impression of an olive stone" από το ανάκτορο Κνωσού¹⁴, πυρήνες ελιάς από ένα MM σπίτι στο Παλαίκαστρο Σητείας¹⁵, κάρβουνα και πυρήνες ελιών από τον MM I - ΥΜ III λιμενικό οικισμό Κομμού στη Νότια Κεντρική Κρήτη¹⁶, το γνωστό κύπελλο με 45 ελιές από το ΥΜ πηγάδι του ανακτόρου Ζάκρου¹⁷, πυρήνες ελιάς από τον MM I-ΥΜ III τάφο Καμηλαρίου¹⁸ και τον ΥΜ III τάφο Α της Αγίας Τριάδας¹⁹, μια δωδεκάδα πυρήνων από τον Σκλαβόκαμπο²⁰ και τέλος 5 πυρήνες ελιάς από το ΥΜ I νεκροταφείο στο Φουρνί Αρχανών²¹ αποτελούν πιθανότατα ένα μικρό μόνο μέρος οργανικών καταλοίπων ελιάς, που θα ανέμενε κανείς να βρεθούν στη μινωική Κρήτη στην περίοδο της μεγάλης ακμής της.

Στα δείγματα αυτά προστίθεται τώρα ένας αρκετά σημαντικός αριθμός πυρήνων και κάρβουνων από ξύλα ελιάς από τα Παλαιοανακτορικά (MM II - III) στρώματα της Ακρόπολης Σμαριού²² (εικ. 4), καθώς και αρ-

13. M. Follieri, J. Coccolini, "Travi carbonizzate del Palazzo Minoico di Festos (Creta)" *ASAtene* 57-58 (1979-1980), σ. 173-184.

14. A. Evans, *The Palace of Minos*, II, 1, 135, (από το Underground Spring-Chamber). P. Astrom - H. Hjelmqvist, "Grain Impressions from Cyprus and Crete", *Opuscula Atheniesia* X, 4ο, XVIII, 12 (από τη Royal Road).

15. R.C. Bosanquet et alii, "Excavations at Palaicastro. II", *BSA* 9 (1902-1903), σ. 280, 288.

16. H. Blitzer, "Olive Cultivation and Oil Production in Minoan Crete", στο M. C. Amouretti - J. P. Brun (eds.), *La production du vin et de l'huile en Méditerranée, Symp. Intern., BCH, Supplement XXVI* (1993), σ. 164-165.

17. N. Platon στο *Το Έργον της Αρχαιολογικής Εταιρείας* (1964), σ. 141-142, (1971), σ. 290.

18. D. Levi, "La tomba a tholos di Kamilari presso Festos", *ASAtene* 23-24 (1961-1962), σ. 21-22.

19. L. Savignoni, "Scavi e scoperte nella necropoli di Festos", *Mont. Ant. Lincei* XIV (1904), σ. 635.

20. Σ. Μαρινάτος, «Το Μινωικόν Μέγαρον Σκλαβοκάμπου», *Αρχαιολογική Εφημερίς (ΑΕ)* 1939-1941, σ. 93 και P. Astrom - H. Hjelmqvist, *ό.π.*, σ. 12.

21. Γ. και Ε. Σακελλαράκη, *Πρακτικά Αρχαιολογικής Εταιρείας (ΠΑΕ)* 1977, σ. 469, 475-8, 486-81, εικ. 242, *Έργον* (1991), σ. 86-88, εικ. 63-64. Ε. Δελγιάννη, «Στοιχεία βιοτεχνικών εγκαταστάσεων από το κτίριο 4 του νεκροταφείου στο Φουρνί Αρχανών», *Πεπραγμένα του Ζ' Διεθνούς Κρητολογικού Συνεδρίου*, τόμ. Α1, Ρέθυμνο 1995, σ. 187-196.

22. Μεγάλος αριθμός κάρβουνων ξυλωδών φυτών προερχόμενων από την Ακρόπολη Σμαριού, όπως και από άλλες ανασκαφές μας σε περιοχές της Κεντρικής Κρήτης.



κετοί πυρήνες από την μινωική (Νεοανακτορική) αγρέπαυλη Πιτσιδίων²³ (εικ. 5). Ωστόσο, ο αριθμός των οργανικών καταλοίπων αυξάνει συνεχώς, καθώς γίνονται γνωστά τα αποτελέσματα νέων συστηματικών ανασκαφών (όπως π.χ. στο Χαμαλεύρι Ρεθύμνου²⁴ ή τον Πετρά Σητείας²⁵), που συμπεριλαμβάνουν και παλαιοβοτανολογικές έρευνες.

Από τα ως τώρα εξετασθέντα στοιχεία δεν είναι δυνατό να προσδιορισθεί εάν οι πυρήνες ή τα υπολείμματα ξύλων που βρέθηκαν σε αρχαιολογικά – μινωικά στρώματα προέρχονται από άγριες ή καλλιεργημένες ελιές²⁶. Ωστόσο, παρά τις όποιες διαφωνίες για την ύπαρξη ελαιοκαλλιέργειας στην Κρήτη κατά την Προανακτορική και Παλαιοανακτορική εποχή ή την άποψη ότι η ελιά καλλιεργούνταν ευρέως ήδη από την Πρωτομινωική περίοδο²⁷, είναι γενικότερα αποδεκτή η άποψη ότι «υπήρχε κάποια καλλιέργεια ελιάς στην

έχει ταυτισθεί από την συνεργάτιδα Δρ. κ. Α. Παρασκευοπούλου με ξύλα ελιάς. Σχετική ανακοίνωση / poster των Δ. Χατζή - Βαλλιάνου - Α. Παρασκευοπούλου με τίτλο «Δείγματα ξυλωδών φυτών από την Κεντρική Κρήτη της μινωικής-ελληνιστικής εποχής» παρουσιάστηκε στο Γ' Συμπόσιο Αρχαιομετρίας, Αθήνα 1996. Παράλληλες παλαιοβιολογικές έρευνες από την Δρ. κ. Ν. Δριβαλιάρη σε μινωικά (Παλαιοανακτορικά-Μετανακτορικά) και Γεωμετρικά στρώματα της Ακρόπολης έδωσαν παρόμοια αποτελέσματα με την προαναφερθείσα μελέτη εντοπίζοντας την παρουσία της ελιάς στις περιόδους αυτές. Οι έρευνες αυτές βρίσκονται σε εξέλιξη από την αρχαιολόγο-παλαιοβοτανολόγο S. Allen, όπως και η μελέτη των πυρήνων ελιάς, των οποίων ο αριθμός είναι πραγματικά αξιοσημείωτος: π.χ. 22 πυρήνες από το Παλαιοανακτορικό στρώμα 8γ (βαθ. 285-3μ.) από το χώρο Ζο. Οι διαστάσεις των πυρήνων κυμαίνονται από μεγ. μήκος 0,015 μ. έως 0,011 μ. και από μεγ. διαμ. 0,007 μ. έως 0,006 μ. και είναι πλησιέστερες σε εκείνες των πυρήνων του Σκλαβόκαμπου.

23. Περισσότεροι από 40 πυρήνες ελιάς και θραύσματα έχουν βρεθεί στο στρώμα καταστροφής της αγρέπαυλης της Υστερομινωικής Ιβ περιόδου, καθώς και 2 πυρήνες στο αρχαιότερο-Μεσομινωικό στρώμα της εγκατάστασης, των οποίων η μελέτη βρίσκεται σε εξέλιξη και θα συμπεριληφθεί στην επικείμενη τελική δημοσίευση του μνημείου με τη βοήθεια του INSTAP. Για προκαταρκτικές ανακοινώσεις βλ. Δ. Χατζή - Βαλλιάνου, «Μινωική αγρέπαυλη Πιτσιδίων», *Αρχαιολογικό Δελτίο (ΑΔ)* 43 (1988), *Χρονικά*, σ. 531-534, 44 (1989), σ. 438-441, 52 (1997), σ. 1058-1063.

24. Μ. Βλαζάκη, «Χαμαλεύρι. Αγρός Δ. Στρατιδάκη», *Αρχαιολογικό Δελτίο* 46 (1996), 427, 429. Μ. Andreadaki-Vlasaki, "Craftsmanship at MM Khamalevri in Rethymnon", *Aegaeum* 16, Liege 1997, σ. 43.

25. Σύμφωνα με προφορική ενημέρωση της ανασκαφέως κ. Μ. Τσιποπούλου.

26. S. Hadjisavvas, *Olive Oil Processing in Cyprus from the Bronze Age to the Byzantine Period*, SIMA, Nicosia 1992, σ. 1.

27. H. Blitzer, *ό.π.*, σ. 164-165.



Κρήτη κατά τους μινωικούς χρόνους»²⁸, καθώς και ότι στις περισσότερες περιοχές η «εντατική καλλιέργεια» άρχισε προς το τέλος της Υστερης Εποχής της Χαλκοκρατίας. Το γεγονός αυτό επιβεβαιώνεται και από τα λοιπά αρχαιολογικά δεδομένα και μάλιστα τις επιγραφικές μαρτυρίες, τις άμεσες και έμμεσες πληροφορίες των πινακίδων Γραμμικής Α και κυρίως Β²⁹.

Ελάχιστα όμως είναι τα δείγματα οργανικών καταλοίπων της τελευταίας μινωικής, της Μετανακτορικής, όπως και της Γεωμετρικής εποχής. Στα γνωστά παραδείγματα από τον Υστερομινωικό ΙΙΙ τάφο στα Λιλιανά Φαιστού³⁰ προσθέτουμε ένα μεγάλο αριθμό κάρβουνων από ξύλα ελιάς και αρκετούς πυρήνες ελαιόκαρπου (εικ. 6 α-β) από τα Υστερομινωικά ΙΙΙ Γ και Γεωμετρικά στρώματα της Ακρόπολης Σμαριού και το στρώμα καταστροφής Υστερομινωικού κτηρίου στη νότια πλαγιά της καθώς και το Καρφί³¹. Κάρβουνα από ξύλα ελιάς έχουν εντοπισθεί στα υπολείμματα Γεωμετρικών ταφικών πυρών (καύσεων νεκρών), π.χ. στην Ελεύθερα Μυλοποτάμου³², ενώ τα δείγματα φαίνεται να πολλαπλασιάζονται στους μεταγενέστερους χρόνους, είτε αυτά προέρχονται από ξύλα στέγης ή οικοσκευής (π.χ. στο στρώμα καταστροφής ελληνοιστικού κτηρίου στη νότια παρυφή της Φαιστού – από προσωπικές παρατηρήσεις και μελέτη του υλικού σε συνεργασία με την κ. Παρασκευοπούλου, βλ. πιο πάνω υποσημείωση 22) ή λατρευτικές και ταφικές τελετές. Καρποί ελιάς έχουν βρεθεί σε στρώματα ελληνοιστικά (όπως π.χ. στη Λύττο Πεδιάδας³³) και ρωμαϊκά (π.χ. στον Άγιο Νικόλαο³⁴) ακόμη και έως το απομακρυσμένο Κουφονήσι στο Λιβυκό πέλαγος³⁵.

28. P. Astrom - H. Hjelmqvist, *ό.π.*, σ. 12.

29. J. Chadwick, *Ο Μυκηναϊκός κόσμος*, Αθήνα, Gutenberg 1997, σ. 251-254. S. Hadjisavvas, *ό.π.*, σ. 1-6.

30. M. Follieri - G.B. Coccolini, *ό.π.*, σ. 183.

31. Για τη μελέτη των κάρβουνων, της γύρης και των πυρήνων των στρωμάτων αυτών βλ. πιο πάνω υποσ. 22. 10 ακέραιοι πυρήνες και περισσότερα από 50 τεμάχια (μέγ. μήκους 0,014 μ. – μέγ. διαμ. 0,007 μ. και μικρότερου μήκ. και διαμ. 0,012μ. και 0,006 μ. αντίστοιχα) δεν φαίνεται προς το παρόν να διαφέρουν από τους πυρήνες των Παλαιονακτορικών και Νεοανακτορικών στρωμάτων. Για το Καρφί βλ. F. Piley, "Olive Oil Production on Bronze Age, Crete" *OJA* (2002), σ. 70.

32. Σχετικές ανακοινώσεις και συζητήσεις στο Συνέδριο Ρόδου 1999 για Καύσεις νεκρών.

33. Γ. Ρεθεμνωτάκης, «Ανασκαφική έρευνα στη Λύττο», *Λύκτος Ι*, σ. 51.

34. Προφορική ενημέρωση της αρχαιολόγου κ. Αποστολάκου.

35. Προφορική ενημέρωση του αείμνηστου αρχαιολόγου Ν. Παπαδάκη.



Πράγματι, η ως τώρα έλλειψη ή μη επισήμανση οργανικών υλών στις αρχαιολογικές ανασκαφές και έρευνες ή η ελλιπής προς το παρόν μελέτη τους δεν μπορούν να αποτελούν καθοριστικό τεκμήριο προσδιορισμού της ύπαρξης και διάδοσης της ελαιοκαλλιέργειας και του ρόλου της ελιάς στη μινωική Κρήτη. Θα πρέπει όμως να σημειωθεί ότι οι σύγχρονες παλαιο-εθνο-βοτανολογικές έρευνες, σε συνδυασμό και στο πλαίσιο των διεπιστημονικών αρχαιολογικών ερευνών, θα αλλάξουν τον «χάρτη της ελιάς» στον κρητικό και μεσογειακό χώρο. Συμπερασματικά πάντως θα μπορούσε να σημειωθεί ότι οι έρευνες αυτές έως τώρα οδηγούν στην άποψη ότι κατά τη μινωική εποχή στην Κρήτη συνυπήρχαν τα δυο είδη ελιάς, η άγρια και η καλλιεργημένη, με παράλληλη εκμετάλλευση.

Αρχαιολογικά δεδομένα στη μινωική Κρήτη

Πολυάριθμες αποθήκες και μεγάλοι και πολυπληθείς αποθηκευτικοί πίθοι στα ανάκτορα, τις αγροικίες και τις άλλες οικιστικές – αγροτικές εγκαταστάσεις, για τους οποίους εικάζεται ή συμπεραίνεται (π.χ. από έντονα ίχνη καύσης)³⁶ και τελευταίως ανιχνεύεται με εργαστηριακές αναλύσεις ότι περιείχαν λάδι, στοιχεία εργαστηριακών εγκαταστάσεων επεξεργασίας ελαιόκαρπου και παραγωγής λαδιού, κοινού ή αρωματικού³⁷, λύχνοι και άλλα αγγεία λαδιού διάσπαρτα σε ολόκληρη την Κρήτη, από την Προανακτορική αλλά κυρίως την Παλαιοανακτορική και Νεοανακτορική (ΠΜ, ΜΜ και ΥΜ Ι) εποχή (την 3^η και έως τα μέσα της 2^{ης} π.Χ. χιλιετίας) μαρτυρούν μια αρκετά μεγάλη παραγωγή λαδιού σε πολλές περιοχές της Μεγαλονήσου.

Πιθανότατα η παραγωγή και εκμετάλλευση του λαδιού ήταν ένας από τους λόγους που συνετέλεσαν στη συγκέντρωση πλούτου και τη δημιουργία ισχυρής κεντρικής – ανακτορικής – εξουσίας^{37α}.

36. Βλ. π.χ. L.V. Watrous, "Ayia Triada: A New Perspective on the Minoan Villa", *AJA* 88 (1984), σ. 128.

37. H.S. Georgiou, "Aromatics in Antiquity and in Minoan Crete", *Κρητικά Χρονικά ΚΕ'* (1973), σ. 441-456.

37α. Βλ. και Χρ. Μπουλώτης, «Η ελιά και το λάδι στις ανακτορικές κοινωνίες της Κρήτης και της μυκηναϊκής Ελλάδας: Όψεις και απόψεις», στο *Ελιά και Λάδι, Δ' Τριή-*



Κατά την Μετανακτορική εποχή η παρουσία κρητικών ψευδόστομων αμφορέων (από την Κνωσό³⁸, πιθανότατα όμως και από το Παλαίκαστρο και τη Ζάκρο³⁹ Σητείας και τα Χανιά, καθώς και από περιοχές εκτός Κρήτης π.χ. τη Θήβα, ναυάγιο Μ. Ασίας) προϋποθέτει όχι μόνο μια ικανή παραγωγή αλλά και εξαγωγή λαδιού, κοινού ή αρωματικού, τουλάχιστον στις περιοχές κατασκευής των ειδικών αυτών αγγείων. Η ανεύρεση σημαντικού αριθμού εργαλείων ή και εργαστηριακών εγκαταστάσεων στη Ζάκρο, το Παλαίκαστρο αλλά και σε άλλους λιμενικούς οικισμούς (Μύρτο, Κομμό, Μάλια, Γουρνιά, Γούβες, Χαμαλεύρι) αποτελούν πιθανόν μια επιπλέον ένδειξη για την επεξεργασία (επομένως και την παραγωγή) των προϊόντων της ελιάς κοντά στους χώρους της δια θαλάσσης μετακίνησης και εξαγωγής τους.

Ποια ήταν η τεχνολογία παραγωγής λαδιού στη Μινωική Κρήτη; Ποια είναι τα στοιχεία που την τεκμηριώνουν;

Αρχαιολογικά δεδομένα, κυρίως λίθινα και πήλινα σκεύη επεξεργασίας του ελαιόκαρπου διάσπαρτα στα ανάκτορα, σε αγροικίες, επαύλεις και οικισμούς, σε συνάρτηση με τα δεδομένα των ιστορικών χρόνων και μεταγενέστερα εθνογραφικά στοιχεία, παρέχουν ορισμένες πληροφορίες για τη μινωική τεχνολογία και τη διαδικασία εξαγωγής του λαδιού, η οποία δεν φαίνεται να διαφέρει από εκείνη των μεταγενέστερων εποχών.

Σύνθλιψη του ελαιόκαρπου και διαχωρισμός των πυρήνων, πίεση του ελαιόπολτου και με χρήση ζεστού νερού, διαχωρισμός λαδιού - νερού και αποθήκευση λαδιού ή παραγωγή - αποθήκευση αρωματικών ελαίων, τεκμηριώνονται από σειρά εγκαταστάσεων και σκευών διάσπαρτων στην Κεντρική (Βαθύπετρο, Αρχάνες, Σκλαβόκαμπο, Κνωσό, Φαιστό, Κομμό, Πιτσιδία) και Ανατολική Κρήτη (Παλαίκαστρο, Ζάκρο) και τελευταίως στην περιοχή Ρεθύμνου⁴⁰.

Το Olive press system της Κνωσού, όπως αναγνωρίστηκε από τον Α. Evans⁴¹, αντιπροσωπεύει πιθανόν μια αστική - ανακτορική οργάνωση και εγκατάσταση ελαιοπιεστήριου.

μερο Εργασίας, Καλαμάτα 1993, έκδοση Πολιτιστικού και Τεχνολογικού Ιδρύματος ΕΤΒΑ, Αθήνα 1996, σ. 19-58. Επίσης Υ. Hamilakis, "Wine, Oil and the Dialectics of Power in Bronze Age Crete: A Review of the Evidence", *OJA* 1996, σ. 1-32.

38. Α. Evans, *Palace of Minos* IV, 1, 2, London 1935, σ. 739-746.

39. Η. Georgiou, *ό.π.*, σ. 450.

40. Μ. Βλαζάκη, *ό.π.*, υποσ. 24.

41. Α. Evans, "The Palace of Knossos", *BSA* 6 (1901-1902), σ. 18, *BSA* 7 (1902-1903), σ. 82-83. Αντιθέτως το ίδιο σύστημα χαρακτηρίστηκε από τον C. Doll ως "drain-heads" (PM I, 378-379).



Τα πολυπληθή λίθινα και κυρίως πήλινα κυλινδρικά σκεύη με προχοή πάνω από τον πυθμένα, οι γνωστοί «μινωικοί ληνοί» της Κεντρικής και Ανατολικής Κρήτης [στη Μύρτο, Κνωσό (εικ. 7α), Βαθύπετρο (εικ. 7β), Μάλια, Γουρνια, Πετρά Σητείας (εικ. 7γ), Παλαίκαστρο, Ζάκρο (εικ. 7δ)]⁴², παρ' όλο που η διάκριση της χρήσης τους, τουλάχιστον των πήλινων, δεν είναι σαφής και αμφισβητείται, εντάσσονται γενικότερα στη διαδικασία παραγωγής λαδιού ή κρασιού. Κατά μεγάλο ποσοστό θεωρούνται ως δοχεία διαχωρισμού του λαδιού από το νερό που χρησιμοποιήθηκε κατά την πίεση του ελαιοπολτού [κατ' αναλογία με παρόμοιο δοχείο του ελληνοιστικού ελαιοτριβείου της Πραισού και των νεότερων - παραδοσιακών] ή ως πιεστήρια σταφυλιών ή ελιών (τα λίθινα τουλάχιστον Κνωσού, Πετρά Σητείας), ενώ η περιστασιακή ή διαδοχική εποχική χρήση τους για τα δυο προϊόντα δεν θεωρείται ασυνήθης.

Ορισμένα λίθινα «τριβεία», «λεμβοειδή» με κοίλη αδρή επιφάνεια τριβής και ρηχές λεκάνες ακανόνιστου σχήματος, με ή χωρίς εκροή, με κυλινδρικούς ή αρτόσχημους «τριπτήρες», θεωρούμε ότι χρησιμοποιούνταν, εκτός άλλων, για την αρχική σύνθλιψη και απομάκρυνση των πυρήνων, πιθανόν και την πρώτη εξαγωγή λαδιού, ήδη από την Προανακτορική (ΠΜ) και Παλαιοανακτορική (ΜΜ) περίοδο, κυρίως όμως κατά την Νεοανακτορική και Μετανακτορική (ΥΜΙ - ΙΙΙ). Σκεύη αυτού του είδους εντοπίζονται τόσο στα ανακτορικά εργαστήρια (στη Φαιστό βρίσκονται διάσπαρτα 4 τουλάχιστον, βλ. εικ. 8 α-β), όσο και στις αγροικίες και επαύλεις. Σ' αυτά εντάσσουμε και το γνωστό λίθινο «ελαιοπιεστήριο» του Βαθυπέτρου⁴³ και τελευταία ευρήματα από την αγρέπαυλη Πιτσιδιών (εικ. 8 γ-δ), καθώς και από αγροτικούς οικισμούς (όπως π.χ. τον ΠΜ οικισμό Βότομου Ζαρού και την περιοχή Καμηλαρίου (εικ. 8 ε)⁴⁴, που εντοπίσαμε τελευταίως και προστίθενται στα γνωστά ως τώρα παραδείγ-

42. K.Kopaka - L.Platon, "Μινωικοί Ληνοί. Installations minoennes de traitement des produits liquides", *BCH CXVII* (1993), σ. 35-101, με συγκεντρωμένη τη σχετική βιβλιογραφία.

43. Σ. Μαρινάτος-Μ. Χίρμερ, *Κρήτη και μυκηναϊκή Ελλάς*, Μόναχο-Αθήνα 1959, σ. 41, πίν. 62. Σ. Μαρινάτος, «Ανασκαφάι Βαθυπέτρου Αρχανών (Κρήτη)», *ΠΑΕ*, 1949, σ. 102-103, πίν. 3.

44. Δ. Βαλλιάνου, *ΑΔ* 42 (1987), σ. 549 για τον μινωικό οικισμό Βότομου - Λίμνης Ζαρού και 520 για το Καμηλάρι, κτήμα Α. Ροδουσάκη.



ματα. Λίθινα επίσης ιγδία που βρίσκονται διάσπαρτα σε μινωικούς αρχαιολογικούς χώρους (π.χ. στη Φαιστό και την Αγία Τριάδα, εικ. 8η), όπως τεκμηριώνεται από τα ανευρεθέντα σε θέσεις που σχετίζονται με ελαιοτριβεία στον Κομμό και το Καμηλάρι (εικ. 8 ζ), χρησιμοποιούνταν πιθανόν στη διαδικασία επεξεργασίας του ελαιόκαρπου και εξαγωγής του λαδιού.

Περισσότερο χαρακτηριστικά είναι τα λεγόμενα λίθινα «πιεστήρια» (οι βάσεις συμπίεσης) των μινωικών χρόνων, τα οποία βρίσκονται διάσπαρτα στους αρχαιολογικούς χώρους – απομακρυσμένα συνήθως από την αρχική τους θέση – και επομένως δύσκολα χρονολογούνται με ακρίβεια. Όπως συμπεραίνεται από τα Μετανακτορικά (Υστερομινωικά ΙΙΙ) ευρήματα του Κομμού στηριζόταν σε στερεά υπερυψωμένη λιθόκτιστη βάση⁴⁵ (εικ. 9α-β). Οι περισσότερες βάσεις συμπίεσης είναι ελλειψοειδείς – απιόσχημες έως τριγωνικές, όπως τα παραδείγματα του Βαθυπέτρου⁴⁶, της Φαιστού (εικ. 10α-δ), του Κομμού και της Αγίας Τριάδας (εικ. 10ε), ορθογώνια, όπως της Κνωσού⁴⁷, ή κυκλικά, όπως του Παλαικάστρου⁴⁸. Έχουν κοίλη πάνω επιφάνεια με λιγότερο ή περισσότερο υπερυψωμένα τοιχώματα ή φέρουν περιμετρικό αύλακα, που απολήγει σε προεξέχουσα εκροή σχήματος U, ανεστραμμένου Π ή V. Ορισμένα, όπως το απιόσχημο της Αγ. Τριάδας και το όμοιό του στη Γόρτυνα⁴⁹ (εικ. 10ζ), φέρουν μια ακόμη μικρή κάθετη αυλάκωση, απολήγουσα στην προχρή, ενώ άλλα εμφανίζουν δυο εγκάρσιους (κάθετα τεμνόμενους) αύλακες εγγεγραμμένους στον περιμετρικό⁵⁰, στοιχείο κοινό στις μεταγενέστερες λίθινες πλάκες συμπίεσης.

Τα μινωικά πιεστήρια δεν διαφέρουν ουσιαστικά από τα μεταγενέστερα πιεστήρια των ιστορικών χρόνων και προφανώς είχαν παρόμοια λειτουργία⁵¹.

45. E. Blitzer, *ό.π.*, σ. 167-168 και της ίδιας στο *Kommos I*, 1, ζ & M. Shaw (eds) (1995), 184-51, pl. 753-4.

46. Σ. Μαρινάτος, 1959, *ό.π.*, πιν. 61, β.

47. A. Evans, *BSA* 7 (1900-1901), σ. 82.

48. R.M. Dawkins, "Excavations at Palaikastro", *BSA* 11 (1904-1905), 276-277.

49. Η προέλευση του πιεστηρίου αυτού, που βρίσκεται στην αυλή του Μουσείου Γόρτυνας, είναι άγνωστη.

50. Η θέση ανεύρεσής τους δεν έχει ταυτισθεί ακόμη και επομένως η χρονολόγησή τους δεν μπορεί να είναι ακριβής.

51. Βλ. και S. Hadjisavvas, *Olive Oil Processing in Cyprus*, Nicosia 1992, σ. 21 κ.ε.



Κοφίνια ή σάκοι με τις σπασμένες ελιές εικάζεται ότι τοποθετούνταν στην κεντρική επιφάνεια της βάσης συμπίεσης, όπου πιέζονταν με λίθινα βάρη κρεμασμένα από ξύλινο δοκάρι, όπως έχει τεκμηριωθεί στον Κομμό⁵².

Εν τούτοις, επισημαίνεται, ο αριθμός των εργαλείων που έχουν εντοπισθεί είναι μικρός σχετικά με τη μεγάλη παραγωγή, όπως αυτή συμπεραίνεται από το πλήθος και το μέγεθος των αποθηκευτικών χώρων και πύθων στα ανάκτορα, τις επαύλεις και τους οικισμούς, αλλά και των αγγείων μεταφοράς-εξαγωγής λαδιού και κυρίως το πόσο σημαντικός παράγοντας ήταν το λάδι για τη μινωική οικονομία και την ανάπτυξη της κεντρικής-ανακτορικής εξουσίας. Πιθανόν τα φθαρτά υλικά των εγκαταστάσεων (ξύλινα στοιχεία επεξεργασίας-πίεσης) δεν άφησαν ίχνη, ενώ τα υπαίθρια εργαστήρια, μακριά από οικιστικές εγκαταστάσεις, έχουν αφανισθεί από μεταγενέστερες δραστηριότητες χωρίς ποτέ να έχουν εντοπισθεί ή ερευνηθεί.

Ιδιαίτερα σημαντικές όμως είναι οι πληροφορίες που αντλούμε για την ελαιοκαλλιέργεια, την ελαιοπαραγωγή και τη χρήση του ελαιολάδου από τις αρχαιότερες ιστορικές πηγές του ευρωπαϊκού χώρου, τις επιγραφές της Γραμμικής Α και κυρίως της Γραμμικής Β, ήδη από τα μέσα τουλάχιστον της β' π.Χ. χιλιετίας⁵³. Το ιδεόγραμμα *122 των πινακίδων Γραμμικής Β της Κνωσού (e-ra-wa-elaiwas), που αναπαριστά πιθανότατα το χαρακτηριστικό άνθος της ελιάς και ταυτίζεται από τους νεότερους ειδικούς με το ιδεόγραμμα L49 της Γραμμικής Α (εικ. 11α), συνοδεύεται συνήθως από δυο συλλαβογράμματα, τα ΤΙ και Α, που φαίνεται ότι διακρίνουν δύο είδη ελαιόκαρπων, δένδρων ή ποιότητες ελαιόλαδου. Η ιδιαίτερα γοητευτική ερμηνεία του Α. J. Chadwick⁵⁴, ότι το Α σημαίνει «άγριος» και το ΤΙ «τιθασός» (ήμερος), φαίνεται να ανταποκρίνεται στην άγρια και καλλιεργημένη ελιά και αντίστοιχα στο λάδι (με το ιδεόγραμμα *130/OLE -e-ra-wo - elaiwon⁵⁵) από αγριελιές και καλλιεργημένα δένδρα και γίνεται ευρύτερα αποδεκτή.

52. H. Blitzer, *ό.π.*, σ. 167 και της ίδιας, "Minoan Implements and Industries" στο *Kommos I*, 1, σ. 470-72, pl. 763.

53. Βλ. J. L. Melena, "Olive Oil and Other Sorts of Oil in the Mycenaean Tablets", *Minos* 18 (1983), σ. 89-123, όπου συγκεντρώνεται όλη η παλαιότερη σχετική βιβλιογραφία.

54. *The Mycenaean World*, Cambridge 1976, σ. 121 κ.ε.

55. J. Chadwick, "The Olive Oil Tablets of Knossos", *Cambridge Colloquium*, 1965, σ. 26. J. Melena, *ό.π.*, σ. 97, 108.



Στο ίδιο συμπέρασμα καταλήγουν και οι παλαιοεθνοβοτανολογικές έρευνες, όπως είδαμε πιο πάνω.

Το γεγονός ότι οι ποσότητες του λαδιού από αγριελιές, που αναφέρονται στις πινακίδες, είναι μεγαλύτερες από εκείνες των καλλιεργημένων ερμηνεύεται από το ιδιαίτερο ενδιαφέρον των Μινωιτών – και Μυκηναίων – για τη χρήση του λαδιού αγριελιάς ως πρώτης ύλης για βιοτεχνικούς λόγους, ιδιαίτερα για παραγωγή αρωματικών ελαίων, για την οποία ήταν καταλληλότερο, ή την επεξεργασία δερμάτων και την κατασκευή υφασμάτων, δηλαδή εργαστηριακές δραστηριότητες, οι οποίες θεωρείται ότι ήταν κάτω από τον έλεγχο των ανακτόρων από όπου και τα αρχεία των πινακίδων.

Παράλληλα η συσχέτιση δύο λέξεων των πινακίδων της Κνωσού, που εμφανίζονται μαζί με το ιδεόγραμμα OLE, α) to-to-qa/to-qa και β) zo-a, με τις ελληνικές λέξεις τροπήιον – ελαιοτρόπιον και το λατινικό torqueo=στρέφω, και ζώη ή ζωή με το βράσιμο υγρού που αφρίζει («ο επί του γάλακτος αφρός» ή «το επάνω του μέλιτος» κατά τον Ησύχιο) αντίστοιχα, οδήγησε στην (υποθετική) ερμηνεία της πρώτης ως «ελαιοπιεστήριο περιστροφής» και της δεύτερης ως λάδι από β' πίεση με τη χρήση βραστού νερού. Οδήγησε δηλαδή στη διάκριση δύο τουλάχιστον ειδών λαδιού, που έχουν σχέση με τις εργαστηριακές διαδικασίες εξαγωγής του, γεγονός που δίνει μια άλλη διάσταση στην ελαιοτεχνογνωσία της Ύστερομινωικής τουλάχιστον εποχής⁵⁶.

Πέρα από την βιοτεχνική χρήση του λαδιού η οικιακή χρήση του επίσης, ιδιαίτερα για φωτισμό (εικ. 11 β) αλλά και για μαγειρική ή ατομική περιποίηση και καθαρισμό, έμμεσα τουλάχιστον τεκμηριώνεται από το πλήθος των ειδικών σκευών και άλλα αρχαιολογικά δεδομένα. Για μια ακόμη φορά από επιγραφικές μαρτυρίες, της Αγίας Τριάδας, πληροφορούμαστε ότι οι εργαζόμενοι πληρώνονταν, προφανώς για διατροφή και οικιακή χρήση, εκτός από σιτηρά και με λάδι (3 ή 4 κύαθοι λαδιού για κάθε εργαζόμενο) ή και με ένα μέρος ελιών (των οποίων η αξία αντιστοιχούσε στο 20% του λαδιού ίδιας χωρητικότητας) ανάλογα με το status των εργαζομένων και σύμ-

56. L. Godart, "La serie Fh de Knossos", *SMEA* 8 (1969), 39-65. Του ιδίου, "Les quantités d'huile de la serie Fh de Knossos", *Atti Roma* 1968, σ. 605 και κυρίως J. L. Melena, σ. 107 κ.ε.



φωνα με τη διοικητική – γραφειοκρατική – μινωική οργάνωση, ιδιαίτερα την ανακτορική⁵⁷.

Πιθανόν όχι μόνο η ελαιοπαραγωγή αλλά και η ελαιοκαλλιέργεια και η συγκομιδή βρίσκονταν κάτω από τον ανακτορικό έλεγχο. Από τις μνημονεύμενες στις πινακίδες της Κνωσού ποσότητες λαδιού επιχειρήθηκε υποθετική καταμέτρηση των ελαιόδενδρων. Θεωρείται, ωστόσο, βέβαιον ότι τα 3000-4000 δένδρα που αναλογούν στις πινακίδες Fh δεν αντιπροσωπεύουν παρά ένα μόνο μέρος των δένδρων της Κρήτης⁵⁸. Από τους μνημονευόμενους ελαιώνες στις κνωσιακές πινακίδες μεγάλος αριθμός δένδρων, και αντίστοιχα συγκομιδής, αναφέρεται σε δυο περιοχές: τη Φαιστό (pa-i-to - mi-sa-ra-jo) και da-wo, που τοποθετείται επίσης στη Μεσαρά, τη μεγαλύτερη πεδιάδα της Κρήτης, η οποία υπήρξε πάντα, μαζί με τους γύρω λόφους, ο κύριος ελαιώνας της Μεγαλονήσου.

Τέλος θα πρέπει να σημειωθεί ο ιερός χαρακτήρας του δένδρου της ελιάς και στη μινωική περίοδο. Εκτός από τις συχνές παραστάσεις ελαιόδενδρων στις μινωικές τοιχογραφίες και σφραγίδες, είναι ιδιαίτερα αξιωματική η παράσταση μιας ελιάς στην σαρκοφάγο της Αγίας Τριάδας, ως «ιερού δένδρου», περιβαλλόμενου από διπλά κέρατα στον χώρο ενός ιερού, όπου τελείται θυσία βοδιού και σπονδές σε βωμό⁵⁹, στοιχείο που μπορεί να συσχετισθεί με τη μεταγενέστερη λατρεία του ιερού δένδρου της θεάς Αθηνάς⁶⁰.

Αρχαιολογικά δεδομένα κατά την 1η π.Χ. χιλιετία

Από τους Υπομινωικούς και Γεωμετρικούς χρόνους ελάχιστα στοιχεία ελαιοπαραγωγής έχουν έως τώρα εντοπισθεί ή διασωθεί και μελετηθεί. Η παρουσία και χρήση της ελιάς πιστοποιείται από οργανικά κατάλοιπα που συλλέγονται τελευταίως, όπως αναφέρθηκε πιο πάνω, για πυρήνες και κάρ-

57. D.A. Was, "Olives to Pay Minoan Labour", *Mimos* 14 (1973), σ. 7-16.

58. J.L. Melena, *ό.π.*, σ. 103 κ.ε.

59. Paribeni, *Monumenti Antichi*, 19, σ. 1 κ.ε. M. Nilsson, *Minoan-Mycenaean Religion*, 2nd ed., σ. 426 κ.ε.

60. Βλ. σχετικά και Δ. Χατζή - Βαλλιάνου, «Η λατρεία της Αθηνάς στην Ακρόπολη Σμαριού», *Πεπραγμένα Η Διεθνούς Κρητολογικού Συνεδρίου*, 1996, τόμ. Α3, *Ηράκλειο* 2000, σ. 505-536, ιδιαίτερα σ. 520-51.



βουνα από ξύλα ελιάς στην Ακρόπολη Σμαριού και μάλιστα στον ιερό οίκο της Αθηνάς, αλλά και το ΥΜ ΙΙΙΓ – Υπομινωικό εργαστηριακό – αποθηκευτικό κτήριο Ι στη νότια πλαγιά της Ακρόπολης. (Στο τελευταίο αυτό κτήριο εκτός από τους πυρήνες ελιάς μεγάλος αριθμός λίθινων εργαλείων και πίθων (εικ. 12 α-β) και κυρίως το εκτεταμένο και παχύ στρώμα καταστροφής από φωτιά, που ανασκάφηκε τον Οκτώβριο 1999, ενισχύουν την άποψη ότι εκτός από επεξεργασία του ελαιόκαρπου αποθηκεύονταν και μεγάλες ποσότητες λαδιού, που πιθανότατα συνετέλεσε στην ολοσχερή καταστροφή). Πιστοποιείται επίσης στις καύσεις νεκρών στην Ελεύθερνα και το Αμάρι⁶¹ και μαζί με άλλα δεδομένα και πηγές (Ομηρικά έπη) τεκμηριώνεται η χρήση και εκμετάλλευση της ελιάς και των καρπών της και σ' αυτούς τους λεγόμενους σκοτεινούς χρόνους σε μια συνεχή παράδοση χωρίς διακοπή.

Εκτός από τις καύσεις νεκρών – ηρώων, η περιποίηση του σώματος με λάδι, ο φωτισμός, η λατρεία της Αθηνάς και της «ιεράς ελαίας» γενικότερα μαρτυρούνται και τεκμηριώνονται.

Η απουσία, ως τώρα, εγκαταστάσεων και βέβαιων τεκμηρίων διαδικασίας εξαγωγής λαδιού κατά τις εποχές αυτές είναι εξεταστέα, αλλά πέραν του παρόντος.

Το ίδιο ισχύει άλλωστε και για όλους τους ιστορικούς χρόνους, κατά τους οποίους όμως οι γραπτές πηγές, οι απεικονίσεις και άλλα αρχαιολογικά δεδομένα είναι περισσότερα και παρέχουν πληρέστερες πληροφορίες για την τεχνολογία της ελαιοπαραγωγής και την εξάπλωση της ελαιοκαλλιέργειας. Η ελαιοκαλλιέργεια πιστοποιείται και πάλι από οργανικά κατάλοιπα που αυξάνονται τα τελευταία χρόνια, όπως π.χ. τα κάρβουνα από ξύλα ελιάς από τη στέγη ή την οικοσκευή ελληνιστικού κτηρίου στις νότιες παρυφές της πόλης της Φαιστού⁶², υπολείμματα ελιών από το στρώμα καταστροφής της Λύττου στα 220 π.Χ.

Δυστυχώς λίγα πλήρη ελαιουργικά εργαστήρια έχουν ανασκαφεί ή δημοσιευθεί έως τώρα στην Κρήτη. Μεταξύ αυτών τα ελαιοτριβεία Πραισού, Φαιστού, Αγίας Τριάδας, Λατώς, Καλαμακίου, Λέντα (αρχαίας Λε-

61. Προφορική ανακοίνωση από την ανασκαφέα του νεκροταφείου Παντάνασσας Αμαριού κ. Ε. Τέγου.

62. Αναγνωρίστηκαν από την κ. Α. Παρασκευοπούλου και παρουσιάστηκαν στην ανακοίνωση του Γ' Συμποσίου Αρχαιομετρίας, Αθήνα 1996. Βλ. και υποσημείωση 22.



βήνας), Αποδούλου, Απτέρας και Σκοπής, που ανασκάφηκαν πρόσφατα, δίνουν πληρέστερη εικόνα των εγκαταστάσεων αλλά και της τεχνολογίας που χρησιμοποιούνταν στους υστεροκλασικούς, ελληνοιστικούς και ρωμαϊκούς χρόνους.

Στο ελληνοιστικό (2ου αι. π.Χ.) ελαιοτριβείο της Πραισού⁶³ ένα δωμάτιο διαστ. 9,60×8,35 μ. με κεντρική επιμήκη δεξαμενή, που έφερε κάλυμμα, και υπερυψωμένη περιμετρική – κατά μήκος των τοίχων – πλατφόρμα (πλατ. 1,15 μ.), διασώθηκαν δυο λίθινες βάσεις συμπίεσης, που αντιστοιχούν σε δυο διαδοχικά πιεστήρια : α) μια κυκλική με περιμετρικό αύλακα και προεξέχουσα προχοή και β) μια επιμήκης μεγαλύτερη με ένα κυκλικό αύλακα και άλλους βοηθητικούς, που οδηγούσαν το λάδι προς την προχοή της μακράς πλευράς, αρχαιότερη της πρώτης. Η θέση του πιεστηρίου κατά τον Bosanquet οριζόταν στην υπερυψωμένη πλατφόρμα, δεξιά της πόρτας, από δυο οπές ανοιγμένες στον τοίχο σε υψηλότερο επίπεδο, γεγονός που οδήγησε και στην ερμηνεία του συστήματος συμπίεσης. Στις «οπές» του τοίχου στηριζόταν το ένα άκρο ξύλινης δοκού, του μοχλού, που χρησιμοποιούνταν για την πίεση του ελαιοπολτού με τη βοήθεια λίθινων βαρών, που κρέμονταν από το άλλο άκρο του, σύμφωνα με τη γνωστή παράσταση ελαιοπιεστηρίου του αττικού σκύφου του 500 π.Χ. στη Βοστώνη (Forum Collection Sale Catalogue, n. 323) (εικ. 13), αλλά και την πρωτοπόρα μελέτη των W.R.Paton - J.L.Myres⁶⁴. Ο ελαιοπολτός τοποθετούνταν στη λίθινη βάση συμπίεσης («κατωμαγγάνα») μέσα σε διπλωμένα ελαιόπανα («μαλαθούνια» ή «μποξάδες») σε επάλληλα στρώματα, όπως παριστάνεται στον προαναφερθέντα σκύφο και γίνεται στα νεότερα παραδοσιακά ελαιοτριβεία⁶⁵, πιεζόταν με τον μοχλό με τη βοήθεια των βαρών και το λάδι εξαγόταν με τη βοηθητική χρήση ζεστού νερού.

Μια πήλινη βαθειά λεκάνη με δυο λαβές και μια προχοή κοντά στον πυθμένα⁶⁶, που μοιάζει με το νεότερο κρητικό μισοπίθαρο αλλά και τον μινωικό

63. R.C. Bosanquet, "Excavations at Praisos", *BSA* 9 (1902-1903), σ. 259 κ.ε., ιδιαίτερα σ. 263-269.

64. W.R. Paton and S.L. Myres, "On Some Karian and Hellenic Oil-presses", *JHS* 8 (1898), σ. 209-217.

65. Βλ. και L. Foxhall, "Oil Extraction in Classical Greece", *BCH*, Suppl. XXVI (1993), σ. 183-193.

66. Bosanquet, *ό.π.*, fig. 35-36.



ληνό και βρέθηκε σε διπλανή αποθήκη, ερμηνεύθηκε ως δοχείο διαχωρισμού του λαδιού από το νερό, που είχε χρησιμοποιηθεί κατά την πίεση του πολτού.

Στη Λατώ έχουν αποκαλυφθεί με τις ανασκαφές της Γαλλικής Αρχαιολογικής Σχολής, που πραγματοποιήθηκαν στις περιόδους 1899-1900 και 1967-1971⁶⁷, και εγκαταστάσεις ελαιοπιεστηρίων που εκμεταλλεύονται το βραχώδες και επικλινές του εδάφους. Σημειώνονται ένα λαξευμένο στον ασβεστολιθικό βράχο πιεστήριο με οπή απορροής (εικ. 14α), μια δεύτερη κτιστή κατασκευή, στην οποία στηρίζεται κυκλική βάση συμπίεσης με περιμετρική πλατιά και βαθιά αύλακα που περικλείει λεπτότερες σταυροειδώς τεμνόμενες και προεξέχουσα εκροή (εικ. 14β), η οποία θυμίζει τη μινωική κατασκευή του Κομμού (βλ. πιο πάνω, σ. 75), καθώς και μια λίθινη κυκλική βάση ή αβαθής λεκάνη, σήμερα συμπληρωμένη με τσιμέντο (εικ. 14γ). Τα πιεστήρια βρίσκονται δίπλα σε κτιστές δεξαμενές, που αποτελούν κύριο χαρακτηριστικό της πόλης των υστεροκλασικών – ελληνοιστικών χρόνων.

Ένα «βιοτεχνικό», όπως χαρακτηρίστηκε, κτήριο με 3 σειρές εσωτερικών μονολιθικών κιόνων / πεσσών, το οποίο ανασκάφηκε δίπλα στην κοίτη του ρέματος Σφακορύακο στην περιοχή Καλαμακίου, επινεΐου της Φαιστού στο Λιβυκό πέλαγος, περιελάμβανε και εγκατάσταση ελαιοπιεστηρίου (εικ. 15α). Μια κυκλική ρηχή λίθινη λεκάνη με μικρή εκροή λίγο υψηλότερα από τον πυθμένα (εξ. διαμ. 1,22 μ., βαθ. στο κέντρο 0,096 μ.) και μια σειρά λίθινων πλακοειδών λίθων, που βρέθηκαν τοποθετημένα το ένα επί του άλλου ως πεσσός (εικ. 15β) και πιστεύεται ότι χρησιμοποιούνταν (ή ερμηνεύονται) ως αντίβαρα μοχλού, καθώς και διάφορα λίθινα τριβεία, θεωρούνται τα κατάλοιπα ελαιοτριβείου, που εξυπηρετούνταν και με το νερό του διπλανού ρέματος⁶⁸.

Το κτήριο χρονολογείται στους ύστερους κλασικούς χρόνους (4ο - αρχές 3ου π.Χ. αι.) και το είδος αυτό του πιεστηρίου φαίνεται να είναι παράδειγμα ενός μεταβατικού τύπου λεκάνης σύνθλιψης – πιεστηρίου, που λειτουργεί με χρήση ζεστού νερού. Απαντάται εκτός από τη Λατώ, που σημειώθηκε πιο πάνω, τουλάχιστον στη Δυτ. Μεσαρά στους κλασικούς και πρώιμους ελληνοιστικούς χρόνους. Μια όμοια σπασμένη λεκάνη βρέθη-

67. J. Demargne, "Fouilles de Goulas", *BCH* (1901), σ. 282-307, (1903), σ. 206-232 και V. Hadjimichali, "Recherches a Lato, III, Maisons", *BCH* (1971), σ. 167-222.

68. Δ. Βαλλιάνου, *ΑΔ* 42 (1987), *Χρονικά*, σ. 542-545, πίν. 317-318.



κε στις εγκαταστάσεις του ελληνιστικού ελαιοτριβείου στα Χάλαρα Φαιστού⁶⁹ (εικ. 16α). Ήταν τοποθετημένη σε υπερυψωμένη λιθόκτιστη βάση μαζί όμως με ένα λίθινο ελλειψοειδές πιεστήριο με περιμετρικό αύλακα και λίθινο δοχείο συλλογής - διαχωρισμού του λαδιού (εικ. 16α-β), που μαρτυρούν μια καλύτερη και πιθανότατα πιο μακρόχρονη λειτουργία του ελαιοτριβείου. Παρόμοιες λεκάνες, ωστόσο μη χρονολογήσιμες, έχουν συγκεντρωθεί από τους ανασκαφείς και στον χώρο του ανακτόρου της Φαιστού (εικ. 16γ) μεταφερμένες από άγνωστες θέσεις. Όμοια επίσης αβαθής λεκάνη από τραχείτη έχει βρεθεί στην Ελεύθερα Μυλοποτάμου.

Μια λίθινη πλάκα πιεστηρίου με μόλις διακρινόμενη εκροή αποκαλύφθηκε στις εγκαταστάσεις της ελληνιστικής αγροικίας στον Γερόκαμπο Λέντα. Στον ίδιο χώρο βρέθηκε επίσης πίθος (εικ. 16α), συλλεκτήριο ή αποθηκευτικός του λαδιού, καθώς και λίθινα αντίβαρα πιεστηρίου αλλά και ημισφαιρικές - φακοειδείς μυλόπετρες (*orges*), που ανήκουν σε ένα τουλάχιστον εργαλείο σύνθλιψης, το γνωστό με το λατινικό όνομα *trapezum*, στον τύπο δηλ. εργαλείου που θα κυριαρχήσει στους επόμενους αιώνες (βλ. πιο κάτω). Τα στοιχεία αυτά τεκμηριώνουν μια οργανωμένη και μακρόχρονη εγκατάσταση ελαιοτριβείου στον χώρο της παραθαλάσσιας αγροικίας, όχι μακριά από το λιμάνι της Γόρτυνας, της αρχαίας Λεβήνας (εικ. 17β)⁷⁰.

Είναι αξιοσημείωτη η σημαντική αύξηση της ελαιοπαραγωγής και κατά συνέπεια της ελαιοκαλλιέργειας που σημειώνεται κατά την ελληνιστική και ρωμαϊκή εποχή⁷¹, η οποία συνοδεύεται και από τεχνολογικές εξελίξεις ιδιαίτερα αξιοπρόσεκτες και αρκετά ικανοποιητικές ή αποδοτικές, ώστε να διαρκέσουν για πολλούς αιώνες.

Αυτό συμπεραίνεται από το πλήθος των λίθινων εργαλείων ελαιοπαραγωγής που έχουν εντοπισθεί σε όλη την Κρήτη, ιδιαίτερα όμως στη Νότια Κεντρική, και μάλιστα στην περιοχή της Φαιστού και ευρύτερα της Δυτ.

69. D. Levi, "L'abitato di Festos in Località Chalara", *ASAtene* XLV-XLVI (1967-1968), σ. 77-78, fig. 24.

70. Η αγροικία εντοπίσθηκε και άρχισε να ανασκάπτεται από τη συγγραφέα αυτού του άρθρου το έτος 1979· τότε αποκαλύφθηκε μικρό τμήμα της και βρέθηκε ο πίθος. Η ανασκαφή συνεχίσθηκε τα επόμενα χρόνια από την ΚΓ' Εφορεία Αρχαιοτήτων. Δεν υπάρχει ακόμη σχετική δημοσίευση.

71. Βλ. L. Foxhall, *Olive Cultivation within Greek and Roman Agriculture: The Ancient Economy Revisited*, Ph. D. Thesis, University of Liverpool (1990).



Μεσαράς. Πρόκειται είτε για ολόκληρες - πλήρεις εγκαταστάσεις είτε για διάσπαρτα εργαλεία σύνθλιψης, λεκάνες - μυλόπετρες και πιεστήρια με τα αντίστοιχα αντίβαρα, που άλλοτε βρίσκονται μαζί και άλλοτε μεμονωμένα, αλλά οπωσδήποτε σηματοδοτούν την ύπαρξη ελαιοτριβείου. Ελάχιστες εγκαταστάσεις έχουν ως τώρα ανασκαφεί και δημοσιευθεί, ενώ πολύ λίγα τεμάχια προέρχονται από ανασκαφές ή έχουν βέβαια context. Η χρονολόγησή τους επιχειρείται με βάση τα στοιχεία που δίνονται από τους ως τώρα ερευνητές και κυρίως τις επιτόπιες παρατηρήσεις μας και τις επιφανειακές ενδείξεις. Η έως τώρα καταγραφή και χαρτογράφηση τους (χάρτης 2) δίνει μια πρώτη εικόνα της κατανομής στην Κρήτη και σε συνδυασμό με το γεωφυσικό περιβάλλον και άλλα ιστορικά - αρχαιολογικά και εθνογραφικά δεδομένα οδηγεί σε ορισμένα πρώτα συμπεράσματα ως προς την ελαιοπαραγωγή και την τεχνολογία της ελληνιστικής, ρωμαϊκής και πρωτοβυζαντινής εποχής, από τον 3ο π.Χ. αι. έως την αραβοκρατία στην Κρήτη.

Εκτός από τις απλές λίθινες λεκάνες σύνθλιψης και τα κυλινδρικά τριβεία, που φαίνεται να εξακολουθούν να χρησιμοποιούνται για μικρής κλίμακας οικιακή παραγωγή, το γνωστό με το όνομα "trapetum" εργαλείο που περιγράφεται από τους Λατίνους συγγραφείς Κάτων⁷² και Columella⁷³ κυριαρχεί στον κρητικό χώρο ως εργαλείο σύνθλιψης.

Για το εργαλείο αυτό, που αποτελεί ελληνική εφεύρεση, όπως από τους ίδιους τους Λατίνους συγγραφείς αναφέρεται, προτείνω το ελληνικό όνομα «τραπητής» (από το ρ. τραπέω = ληνοπατώ, το οποίο σχετίζεται με το τρέπω = γυρίζω, απ' όπου και το λατινικό trapes, trapetum) ή καλύτερα το όνομα «τροπήιον» (αντί τροπέιον, πιεστήριον, από το ρ. τροπέω-τρέπω, από όπου και η τροπή = γύρισμα) ή πιθανώς «τραπήιον» (τραπέιον) από το ρ. τραπέω⁷⁴. Η καταγωγή άλλωστε αυτού το ονόματος μπορεί πιθανόν να αναχθεί έως τους Υστερομινωικούς χρόνους (βλ πιο πάνω, σ. 76), ενώ η χρήση του στην Ελλάδα τεκμηριώνεται ήδη από τον 5/4ο π.Χ. αι. με τα ευρήματα του Εμπορίου Χίου και της Ολύνθου⁷⁵.

Η ευφυής καινοτομία του τροπήιου αποτέλεσε σημαντικό σταθμό στην

72. Cato, *De Agricultura*, III.-IV.1.

73. Columella, *De Re Rustica*, XII, 52, 6 -7.

74. Λεξικό Lindell - Scott.

75. J. Boardman, "Excavations at Pindakas in Chios", *BSA* 53-54 (1958-59), σ. 303-304, fig. 6, 5. D.M. Robinson & J.W. Graham, *Excavations at Olynthus*, VIII: *The Hellenic House*.



εξέλιξη της ελαιουργικής τεχνολογίας, γιατί ήταν έτσι σχεδιασμένο και κατασκευασμένο, ώστε επέτρεπε τη σύνθλιψη μεγάλης ποσότητας ελιών χωρίς να σπάζουν οι πυρήνες, γεγονός που απέτρεπε την πικρή - κακή γεύση και ποιότητα στο λάδι και επομένως διευκόλυνε την παραγωγή μεγαλύτερης ποσότητας και καλύτερης ποιότητας λαδιού. Για τον λόγο αυτό και με δεδομένη τη συμβολή του προϊόντος στην οικονομία του Μεσογειακού χώρου, αποτέλεσε αντικείμενο πολλών μελετών και είναι πλούσια η σχετική βιβλιογραφία⁷⁶, καθώς στις περιοχές της Μεσογειακής λεκάνης ανευρέθησαν αρκετά τροπήια (στο Ισραήλ, την Κύπρο, την Ιταλία, Ν. Γαλλία).

Στην Κρήτη τώρα επιχειρούμε μια πληρέστερη καταγραφή, τεκμηρίωση και μελέτη της τυπολογικής εξέλιξης και λειτουργίας των τροπήιων με αξιοσημείωτα αποτελέσματα⁷⁷.

Τα τροπήια συγκροτούνται από δύο τμήματα: α) ογκώδη, κοίλη εσωτερικά, λεκάνη (λατ. *mortarium*) (εικ. 18α, σχεδ. 1) με προεξέχοντα ως ομφαλό κεντρικό κιονίσκο (λατ. *milliarium*), που φέρει τόρμο στην επάνω επιφάνειά του για την υποδοχή του συνδέσμου (λατ. *columella*) και τη σύνδεση και περιστροφή της οριζόντιας ξύλινης δοκού (λατ. *cupa*), και β) δυο μυλόπετρες (λατ. *orbes*) (βλ. και σχέδια Γ-Δ στο άρθρο του Σ. Παρχαρίδη στον παρόντα τόμο, σ. 131 κ.ε.). Οι λεκάνες σπάνια μετακινούνται μακριά από την αρχική τους θέση και αποτελούν αδιάφευστους

Baltimore 1938, σ. 338. Βλ. και R. Frankel, "The Trapetum and the Mola Olearia", *BCH*, Suppl. XXVI (1993), σ. 480. L. Foxhall, "Oil Extraction in Classical Greece", *BCH*, Suppl. XXVI (1993), σ. 190-192.

76. A.G. Drachman, *Ancient Oil Mills and Presses*, Copenhagen 1932. K.D. White, *Greek and Roman Technology*, London 1984, σ. 67-71, 181-185. J.P. Brun, *L'oleiculture antique en Provence. Les huileries du department du Var*, Paris (ed. CNRS) 1986, σ. 71-73. M.C. Amouretti, *Le pain et l'huile dans la Grece antique*, Paris 1986. S. Hadjisavvas, "Olive Oil Processing in Cyprus from the Bronze Age to the Byzantine Period", *Studies in Mediterranean Archaeology*, vol. XCIX, Nicosia 1992, σ. 7-19. M.C. Amouretti, J.P. Brun et D. Eitam (eds.), *Actes du Symposium International: La production du vin et de l'huile en Méditerranée*, *BCH*, Suppl. XXVI (1993). R. Frankel et L. Foxhall, A. Kloner et N. Sagiv, "The Olive Presses of Hellenistic Marecha", σ. 121-128-135. J.P. Brun, "L'introduction des moulins dans les huileries antiques", *Techniques et économie antiques et médiévales. Le temps de l'innovation*, *Colloque d'Aix-en-Provence* (1986). D. Garcia - D. Meeks (eds.), Paris 1997, σ. 69-78.

77. Βλ. και το σχετικό άρθρο του αρχιτέκτονα Σ. Παρχαρίδη στον τόμο αυτό, «Τα ελαιοπιεστήρια του Ήρωνα και γεωμετρικά δεδομένα των τροπήιων», σ. 131 κ.ε.



μάρτυρες ύπαρξης ελαιοτριβείου στον χώρο. Αντιθέτως οι μικρότερες αλλά χαρακτηριστικές επιπεδόκυρτες («φακοειδείς») μυλόπετρες (orbes), που φέρουν στο κέντρο της επίπεδης και κυρτής επιφάνειας τετράγωνους τóρμους και κυκλικής τομής διαμπερές άνοιγμα (οπή) για την προσάρτηση και στερέωση στη δοκό περιστροφής (εικ. 18α, σχέδ. 2), πολλές φορές έχουν μετακινηθεί, ορισμένες μάλιστα σε μακρινές αποστάσεις, ώστε μόνες δεν σηματοδοτούν πάντα και με βεβαιότητα ακριβή θέση ελαιοτριβείου.

Έως τώρα έχουν εντοπισθεί με βεβαιότητα 34 λεκάνες σύνθλιψης (mortaria), δυο μόνα miliaria και 41 μυλόπετρες (orbes), που από την έως τώρα έρευνα δεν φαίνεται να συνανήκουν. Ο αριθμός είναι ιδιαίτερα αξιοσημείωτος συγκριτικά μάλιστα με τα ανευρεθέντα στις άλλες περιοχές της Αν. Μεσογείου (Κύπρο, Ισραήλ), αλλά και την Ιταλία και Ν. Γαλλία, γεγονός που σχετίζεται πιθανόν όχι μόνο με τη μεγάλη ελαιοπαραγωγή στην Κρήτη αλλά και την καταγωγή - τον τόπο εφεύρεσης του τροπήιου.

Λεκάνες σύνθλιψης στον νομό Χανίων καταγράφηκαν τρεις: Δυο στην Απτέρα, εκ των οποίων μια in situ (και με τμήμα μυλόπετρας), στο σημαντικό κτηριακό συγκρότημα της πρώιμης ρωμαϊκής εποχής που περιλαμβάνει και οργανωμένο ελαιοτριβείο (εικ. 19α), το οποίο ανασκάφηκε από την κ. Β. Νινιού⁷⁸, και μια στο Γαβαλοχώρι (εικ. 19β) μεταφερμένη από κοντινή (ΒΑ) περιοχή, ενώ ελέγχονται οι πληροφορίες για ύπαρξη άλλων στα Χανιά, στην περιοχή του ναού Απ. Πέτρου και Παύλου⁷⁹, την Κίσαμο^{79α}, του Ροδωπού και τη Γαύδο, όπου αναφέρεται αποκάλυψη ελαιοτριβείου σε σωστική ανασκαφή. Χαρακτηριστικό των λεκανών Απτέρας και Γαβαλοχωρίου είναι ότι φέρουν οπή κοντά στον πυθμένα, ενώ και οι δυο τουλάχιστον στην Απτέρα βρίσκονται κοντά σε πηγάδι.

Στον νομό Ρεθύμνου δεν εντοπίστηκαν mortaria (λεκάνες). Ωστόσο, η

78. Ευχαριστώ ιδιαίτερα την κ. Νινιού, που επέτρεψε τη φωτογράφιση και δημοσίευση αυτής της φωτογραφίας στο άρθρο αυτό.

79. Σ. Μαρκουλάκη, «Αρχαιολογικές ειδήσεις Ν. Χανίων», *Κρητική Εστία*, τ. 7, Χανιά 1999, σ. 203-207, εικ. 29.

79α. ΑΔ 46 (1991), σ. 410, όπου σημειώνονται «πώρινα εξαρτήματα ελαιοτριβείου, όπως πλάκα με κυκλικό αυλάκι, πίν. 159 α' (σημ.: προφανώς πρόκειται για λίθινη βάση συμπίεσης, βλ. πιο κάτω, σ. 94), μια μικρή και μια μεγάλη γούρνα (Λ2 και Λ3), μεγάλη ημίεργη πέτρα με τóρμο στην επιφάνεια (Λ4), ίσως μυλόπετρα».



παρουσία τριών τμημάτων μυλόπετρας στην Ελεύθερνα⁸⁰, ένα στον χώρο ελληνιστικού κτηρίου και δύο στην επίχωση της παλαιοχριστιανικής Βασιλικής (εικ. 19γ), και μιας και μισής στην Αμνάτο⁸¹, αποτελούν ένδειξη χρήσης τεσσάρων τροπήων τουλάχιστον και σ' αυτήν την περιοχή κατά την ελληνιστική και ρωμαϊκή εποχή. Σημειώνεται επίσης ότι στον χώρο της αγροικίας ΒΔ του μινωικού οικισμού του Αποδούλου, όπου εντοπίστηκε από τους S. Hood, P. Warren και G. Cadogan (ό.π., σ. 78) πλάκα ελαιοπιεστηρίου, ερευνήθηκε από την F. Ciliberto⁸² οργανωμένο ελαιοτριβείο, όπου μια μεγάλη λεκάνη (ύψ. 0,70 μ. και διάμ. 1,30 μ.) ερμηνεύεται ως λεκάνη τροπήου, παρ' όλο που δεν σώζεται μεγάλο μέρος του κεντρικού τμήματος (το *milliarium*) και δεν βρέθηκαν ίχνη των *orbes* (ό.π., σ. 153). Οι πληροφορίες για την παρουσία δύο ακόμη *orbes* σε χωριά του Ρεθύμνου δεν έχουν ακόμη ελεγχθεί⁸³, ενώ εντοπίστηκαν άλλα στη Μονή Αγίας Ειρήνης του Ρεθύμνου μαζί με άλλα λίθινα εργαλεία μεταφερόμενα από άγνωστη θέση.

Στον νομό Λασιθίου εντοπίστηκαν και τεκμηριώθηκαν έξι λεκάνες τροπήων: Τέσσερις στην Ελούντα, την αρχαία λιμενική πόλη Ολούντα, όπου, φαίνεται, λειτουργούσαν οργανωμένα ελαιοτριβεία και υπήρχε μαζική παραγωγή. Από αυτές οι τρεις βρίσκονται στην ευρύτερη περιοχή της παλαιοχριστιανικής Βασιλικής, στον Ισθμό - ΒΑ της σύγχρονης εκκλησίας του Αγίου Πνεύματος (εικ. 20α-γ)⁸⁴ - και η τέταρτη (διάμ. 1,38 - 1,40 μ., ύψ. 0,57 μ., με οπή 0,15 μ. πάνω από τον πυθμένα) στην τουριστική παραλία του Ισθμού (εικ. 20δ). Είναι αξιοσημείωτο ότι το αποκομμένο *milliarium* του ενός τροπήου στην πρώτη θέση (διάμ. λεκάνης : 1,07 μ., διάμ. *milliarium*: 0,29 μ., σωζ. ύψος: 0,28 μ.) βρέθηκε στον κοντινό λιθοσωρό.

80. Ευχαριστώ τον καθηγητή κ. Π. Θέμελη, διευθυντή της ανασκαφής Ελεύθερνας, και τον συνεργάτη του κ. Κ. Σιδηρόπουλο για την άδεια μελέτης και τη βοήθεια εντοπισμού - καταγραφής των λίθινων εργαλείων ελαιοτριβείων, που βρέθηκαν στην περιοχή «Κατσιβελος».

81. S. Hood, P. Warren and G. Cadogan, "Travels in Crete, 1962", BSA 59 (1964), σ. 67.

82. F. Ciliberto, "Techniche agrarie nell' antica Creta: A proposito di un frantoio nei pressi di Arodoulou", Πεπραγμένα Ζ' Διεθνούς Κρητολογικού Συνεδρίου, 1991, τόμ. Α1, Ρέθυμνο 1995, σ. 149-162, πίν. Ζ, 1.1.

83. Προφορικές μαρτυρίες για ύπαρξη *orbes* στη θέση Βολιώνες Βενίου.

84. Ένα τροπήο είχε εντοπισθεί και από τον I.F. Sanders, *Roman Crete*, 1982, σ. 24.



Στην περιοχή της Ανατολής Ιεράπετρας βρέθηκαν δύο λεκάνες. Εξ αυτών η μια και με μυλόπετρα που πιθανόν ανήκει στο ίδιο τροπήιο (εικ. 21α) προέρχεται από τη θέση «Σκίνοι» και βρίσκεται εντός του χωριού, ενώ η άλλη από τη θέση «Γούρνα» (2 χιλ. ΝΔ της Ανατολής) έχει μεταφερθεί σήμερα στην ταβέρνα «Δρυγίες» (εικ. 21β). Η ανεύρεση μιας μυλόπετρας επιπεδόκυρτης στον Άγιο Νικόλαο σηματοδοτεί την ύπαρξη ενός τροπήιου στον χώρο κτηρίου του 1ου-3ου αι. π.Χ.⁸⁵, ενώ η ύπαρξη άλλου στη Σκοπή⁸⁶ («λίθινον ελαιοπιεστήριον ελληνικών ή ρωμαϊκών χρόνων») επιβεβαιώθηκε με τελευταία ανασκαφή του Ν. Παπαδάκη, ο οποίος μετέφερε και εξέθεσε στην αυλή του Μουσείου Σητείας τη λεκάνη και μυλόπετρα τροπήιου σε μια πρώτη αναπαράσταση (εικ. 18α). Εγκαταστάσεις ελαιοτριβείων έχουν αναφερθεί ακόμη στην Ιεράπετρα⁸⁷ και την περιοχή Γουρνιών⁸⁸ και Καβουσί⁸⁹.

Στον νομό Ηρακλείου είναι εντυπωσιακός ο αριθμός των τροπήιων που έχουν εντοπισθεί και καταγραφεί έως τώρα: 23 mortaria και 3 μυλόπετρες, από τα οποία μόνον ελάχιστα βρέθηκαν μαζί ή φαίνεται να συνανήκουν (η μελέτη συνεχίζεται για την ταύτιση). Τα περισσότερα βρίσκονται στην ευρύτερη περιοχή Μεσαράς εκτός τεσσάρων, που εντοπίστηκαν στην αγροτική περιοχή Αμιρά Βιάννου (εικ. 22)⁹⁰, στο Σμάρι – στον χώρο αγροικίας ρωμαϊκών χρόνων ΒΔ του χωριού, όπου ανασκάφηκε κατ' αρχήν ληνός και αποθήκη με πίθους που περιείχαν κρασί (εικ. 23)⁹¹, στον αρχαίο οικισμό στο

85. Στ. Αποστολάκου, *ΑΔ* 38 (1989), *Χρονικά*, σ. 379, πίν. 165, β.

86. Σ. Αλεξίου, *ΑΔ* 23 (1968), *Χρονικά*, σ. 404.

87. Εντοπισμός της αρχαιολόγου Κ. Αθανασάκη στο Πάρκο Δημαρχείου Ιεράπετρας κοίλης λεκάνης σύνθλιψης με μικρή οπή εκροής, μεταφερμένης από άγνωστη θέση. Βλ. και *ΑΔ* 45 (1990), Β2, *Χρονικά*, σ. 455.

88. Κ. Δαβάρας και L. V. Watrous, «Γουρνιά», *ΑΔ* 48 (1993), σ. 449.

89. D.C. Haggis, "Archaeological Survey at Kavousi: Preliminary Report", *Hesperia* 65 (1996), σ. 416.

90. S. Hood, P. Warren and G. Cadogan, *όπ.*, σ. 86-87: «a massive circular stone olive-press».

91. Δ. Χατζή - Βαλλιάνου, «Σμάρι Πεδιάδας, ένα απομονωμένο κέντρο Υστερομινωικού - Πρωτομινωικού πολιτισμού στην Κρήτη», *ΑΑΑ* (1980), σ. 43, εικ. 18. Της ίδιας: «Σμάρι: αρχαιολογική έρευνα, παράδοση και προοπτικές ανάπτυξης», *Λύχνος* Ι, Ηράκλειο 1984, σ. 137-42.



ακρωτήριο Αγίας Πελαγίας⁹², όπου εντοπίσθηκε κατά τις εργασίες ανέγερσης ξενοδοχείου, και τα Μάλια⁹³.

Στις παρυφές της Ανατ. πεδιάδας της Μεσαράς, που αποτελούσε ένα σημαντικό κέντρο γεωργικής εκμετάλλευσης κατά την αρχαιότητα και διαχρονικά, εντοπίσαμε δύο λεκάνες σύνθλιψης στον Χάρακα (εικ. 24 α)⁹⁴ και το Δωράκι (εικ. 24β)⁹⁵.

Η μεγαλύτερη, ωστόσο, πυκνότητα παρατηρείται στη Δυτική Μεσαρά, στα Αστερούσια και τα νότια παράλια (βλ. και χάρτη 3).

Στην περιοχή Μονής Οδηγήτριας Άγιοι Ευτυχιανοί, σ' ένα πλάτωμα με πηγάδι και ορατούς κτιστούς αγωγούς - όχι μακριά από τις πηγές Πανάπλου και Αγίων - εντοπίσαμε τα ερείπια μιας μεγάλης γεωργικής εγκατάστασης με διάσπαρτα λίθινα εργαλεία (εικ. 25α-γ). Μεταξύ αυτών μια λεκάνη τροπήου (διάμ. 1,37 μ., ύψ. 0,71 μ.) με ημικατεργασμένο κιονίσκο (milliarium) (διάμ. 0,33 μ.), (εικ. 25β), δύο ογκώδεις λεκάνες αναποδογυρισμένες (τροπήου ή *mola olearia*) (εικ. 25γ), ένα τουλάχιστον τμήμα μυλόπετρας επιπεδόκυρτης τροπήου (μέγ. διάμ. 0,44 μ., μέγ. ύψ. 0,22 μ.), δύο τμήματα λεκάνης και δύο μεγάλα αντίβαρα πιεστήριου μοχλού (για τα οποία βλ. πιο κάτω, σ. 96), πιστοποιούν την ύπαρξη στον χώρο ενός ελαιοτριβείου μακράς διάρκειας. Η διάσπαρτη επιφανειακή κεραμική τεκμηριώνει τη λειτουργία της εγκατάστασης από τους ελληνοιστικούς (20-10 αι. π.Χ.) έως τους βυζαντινούς χρόνους, με μεγαλύτερη ακμή κατά τους πρώιμους ρωμαϊκούς.

Στη θέση «Κριοί», στην κορυφή χαμηλού λόφου, που περιβάλλεται από δύο ρέματα-χειμάρρους που καταλήγουν στα Πλατιά Περάματα Αντισκαρί-

92. ΑΔ 31 (1976) και προσωπική παρατήρηση και φωτογράφιση.

93. Η λεκάνη σύνθλιψης βρίσκεται κοντά στο φυλακείο του μινωικού ανακτόρου, μεταφευμένη εκεί από άγνωστη θέση.

94. Στην πλατεία του χωριού έχει μεταφερθεί από κοντινή περιοχή βορείως του χωριού.

95. Ν. Πλάτων, *Κρητικά Χρονικά*, τόμ. 10 (1956), σ. 420-421. Από τη περιγραφή «επί τόπου υπάρχουν δύο λίθινα αντικείμενα, έν με συλλεκτήρας αύλακας και έτερον κοίλον, διαμέτρου άνω του 1 μ.» συμπεραίνουμε ότι στη θέση υπήρχε και λίθινο πιεστήριο (βάση συμπίεσης με αύλακες). Στον χώρο σήμερα, εκτός της μισοχωμένης λεκάνης, διακρίνονται τοίχοι και κεραμική πρώιμων ρωμαϊκών χρόνων, που μαρτυρούν μια αγροτική οικιστική εγκατάσταση που συμπεριλάμβανε και ελαιοτριβείο. Βλ. και I.F. Sanders, "Settlement in the Hellenistic and Roman Periods on the Plain of the Messara, Crete", *BSA*, (1976), σ. 136.



ου, στο Λιβυκό πέλαγος, εντοπίσαμε μία ακόμη αγροτική εγκατάσταση (εικ. 26α-γ). Η λεκάνη ενός τροπήιου (διάμ. 1,36 μ., ύψ. μέγ. 0,90 μ., κιονίσκος, διάμ. 0,45 μ., ύψ. 0,35 μ., προεξέχων του χείλους κατά 0,06 μ.) εντοιχισμένη σε ορατό στην επιφάνεια τοίχο κτηρίου (εικ. 26 γ), μία λίθινη κυκλική βάση συμπίεσης και δύο λίθινα αντίβαρα πεσμένα στη δυτική πλαγιά του λόφου (βλ. πιο κάτω, σ. 96), καθώς και μια φακοειδής μυλόπετρα σε γειτονική μάνδρα (εικ. 26δ), μαρτυρούν μια πλήρη εγκατάσταση ελαιοτριβείου με τροπήιο και πιεστήριο μοχλού της ύστερης ελληνοιστικής-πρώιμης ρωμαϊκής εποχής, όπως συμπεραίνεται από τη λίγη επιφανειακή κεραμική.

Στα παραθαλάσσια Πλατιά Περάματα, όπου έχουν επισημανθεί ίχνη ρωμαϊκής εγκατάστασης, μια ογκώδης λίθινη λεκάνη με κοίλα εσωτερικά τοιχώματα αλλά χωρίς κιονίσκο (διάμ. 0,92 μ., ύψ. 0,53 μ.), δίπλα στο μοναδικό πηγάδι ύδρευσης του οικισμού ως πρόσφατα, αποτελεί πιθανόν ένα μεταβατικό τύπο λεκάνης σύνθλιψης μεταξύ *trapetum* και *mola olearia*.

Στον Γερόκαμπο Λέντα, εκτός των προαναφερθέντων στη σ. 81, η παρουσία δύο *otbes* (βλ. Σ. Παρχαρίδη, στον ίδιο τόμο, σ. 134, σχέδιο Α4) και αντίβαρων (βλ. εικ. 17β) σηματοδοτούν την ύπαρξη στην αγροικία και πλήρους ελαιοτριβείου ελληνοιστικών χρόνων, παρ' όλο που προς το παρόν δεν έχει βρεθεί η λεκάνη σύνθλιψης.

Αντίθετα, στον Άγιο Στέφανο Ματάλων, σ' ένα πλάτωμα λόφου στην ανατολική παρειά του δυτικού μυχού του κάμπου του ελληνοιστικού - ρωμαϊκού λιμανιού Φαιστού και Γόρτυνας, κοντά στην ομώνυμη πηγή, η παρουσία μιας λεκάνης τροπήιου και ενός αντίβαρου (εικ. 27), μικρών λίθινων λεκανών και διάσπαρτης κεραμικής ρωμαϊκών χρόνων πιστοποιούν μια ακόμη αγροτική εγκατάσταση και ελαιοτριβείο με χρήση τροπήιου και ελαιοπιεστήριου μοχλού⁹⁶.

Στους πρόποδες του Ψηλορείτη, σε υψόμετρο 550 μ. περίπου, στην περιοχή του αρχαίου (γεωμετρικού - κλασικού) και μεσαιωνικού οικισμού «Κούρτες» Ζαρού, μια λεκάνη τροπήιου (διάμ. 1,17 μ., ύψ. 0,63 μ.), με σπασμένο τον εσωτερικό κιονίσκο και οπή πάνω από τον πυθμένα,

96. Στον οικισμό των Ματάλων, στη θέση «Γούλα», όπου έχουμε εντοπίσει και άλλες εργαστηριακές εγκαταστάσεις και δραστηριότητες, επισημάναμε μια μεγάλη λίθινη λεκάνη όμοια με εκείνη του Σφακορύακου, η οποία δυστυχώς καλύφθηκε από νεόδμητη οικοδομή.



χρησιμοποιείται ως «γούρνα» βρύσης (εικ. 28α) μεταφερμένη από κοντινή θέση, ενώ στην Παναγιά Μορονίου μια όμοια λεκάνη, που διασώζει τον κιονίσκο και φέρει επίσης οπή 0,20 μ. υψηλότερα του πυθμένα (ύψ. 0,64 μ.), βρίσκεται εντοιχισμένη σε τοίχο νεώτερης φάμπρικας μαζί με κυλινδρική μυλόπετρα νεώτερου τύπου *mola olearia* (εικ. 28β)⁹⁷.

Από την περιοχή της Γόρτυνας, χωρίς να είναι γνωστή η ακριβής θέση ανεύρεσής τους, προέρχονται 3 λεκάνες και 4 επιπεδόκυρτες μυλόπετρες, οι οποίες φυλάσσονται στην παλαιά αποθήκη - πρῶην φυλακείο των Αγ. Δέκα (εικ. 28 γ-ε).

Λίθινα στοιχεία που ανήκουν πιθανόν σε τροπήια αναφέρονται στους Παρανύμφους (προφορική μαρτυρία), στη Βασιλική Καινουργίου-θέση Βαφειάδες, «κυλινδρική μαρμάρινη βάση στενούμενη άνω»⁹⁸, και στο Γάζι-θέση Μηχανές, όπου καταγράφεται ρωμαϊκή αγροικία και «επιπεδόκυρτος λίθος μύλου»⁹⁹, που θα πρέπει να αντιστοιχεί σε φακοειδή μυλόπετρα.

Η μεγαλύτερη συγκέντρωση τροπήιων σημειώνεται όμως στην πεδινή Δυτική Μεσαρά, στην περιοχή της Φαιστού, και αυτό δεν μπορεί να είναι τυχαίο ούτε να οφείλεται μόνο στο γεγονός ότι αυτή η περιοχή ερευνήθηκε περισσότερο εντατικά. Στον χώρο της Φαιστού βρίσκονται σήμερα δύο λεκάνες τροπήιου, μία στην αρχική της θέση στην Αγία Φωτεινή, στο βόρειο άκρο του λόφου του μινωικού ανακτόρου (εικ. 29α), και μία δεύτερη προερχόμενη από το νότιο - πεδινό - τμήμα της πόλης κοντά στον σημερινό οικισμό Αη Γιάννης. Το τροπήιο της Αγίας Φωτεινής (διάμ. 0,97 μ., ύψ. 0,65 μ., ύψ. κιονίσκου 0,25 μ. και διάμ. 0,36 μ.) βρίσκεται πολύ κοντά σε ελληνιστικό, σχεδόν ψευδοϊσόδομο, τοίχο κτηρίου, όπου αποκαλύφθηκε στις αρχές του 20ού αι.¹⁰⁰. Παρά την τάση να χρονολογηθεί χαμηλά στον 3ο αι. μ. Χ.¹⁰¹ πιστεύω ότι πιθανόν είναι το αρχαιότερο τροπήιο στην Κρήτη, να χρονολογείται οπωσδήποτε πριν από την καταστροφή της Φαιστού στα μέσα του 2ου π.Χ. αι. (150-149 π.Χ.) τόσο για την συσχέτισή του με το ελληνι-

97. Μια ακόμη κυλινδρική μυλόπετρα βρίσκεται στο εσωτερικό του κτηρίου. Ωστόσο η ύπαρξη του εσωτερικού κιονίσκου στην εντοιχισμένη λεκάνη που διαπιστώσαμε από χάλασμα του τοίχου εσωτερικά, δεν αφήνει αμφιβολία ότι πρόκειται για λεκάνη τροπήιου.

98. *ΑΔ* 20 (1965), *Χρονικά*, Β3, σ. 555, I.F. Sanders, *Roman Crete*, σ. 159, 10/19.

99. *Κρητικά Χρονικά* 11 (1957), σ. 336.

100. L. Pernier, *Monum. Ant.*, XIV (1904), Coll., σ. 317-321.

101. V. La Rosa, "Considerazioni sul sito di Hagia Triada", *ASAtene* L XVI-L XVII (1993), σ. 268-269.



στικό κτήριο, όσο και την επιμελημένη μορφή και κατασκευή του. Σημειώνεται η περιθέουσα αβαθής αύλακα κάτω από το χείλος στην εξωτερική επιφάνεια και η επιμελημένη λάξευση. Στον χώρο της Ιταλικής Αρχαιολογικής Σχολής βρίσκονται, μεταφερμένες εκεί από άγνωστη θέση της Φαιστού, τρεις φακοειδείς μυλόπετρες από ανοιχτόχρωμο ασβεστόλιθο με πλάγιες εγχαραξείς (εικ. 29 β-γ), οι οποίες φαίνεται να ανήκουν σε δυο τουλάχιστον τροπήια της περιοχής Φαιστού.

Στην Αγία Τριάδα βρίσκονται δυο μυλόπετρες φακοειδείς ανισομεγέθεις, μια ακέραιη και μια δεύτερη σωζόμενη σχεδόν μισή (εικ. 30 α-β), οι οποίες φαίνεται να ανήκουν σε δυο διαφορετικά τροπήια. Η ακέραιη τουλάχιστον πρέπει να είναι η μια από τις δυο αναφερόμενες από τον Halbherr¹⁰² ότι βρέθηκαν στον χώρο του εργαστηρίου, που ερμηνεύθηκε τελικώς ως ελαιοτριβείο. Το επίμηκες κτήριο, διαστ. 12,60×3,15 μ., διηρημένο σε 3-4 τμήματα, που συμπεριελάμβανε κεντρική δεξαμενή - υπολήνιο, ληνό και πιεστήριο, βρισκόταν πάνω από τον ναό του Βέλχανου, στην περιοχή της μινωικής Bastione και της Στοάς 10¹⁰³. Δυστυχώς καταστράφηκε ολοσχερώς, παρ' όλο που ορισμένοι τοίχοι του σώζονταν κατά την ανασκαφή σε ύψος 1,90 μ., και η χρονολόγηση της εγκατάστασης είναι προβληματική. Οπωσδήποτε είναι μεταγενέστερη του ναού του Βέλχανου και της εντοιχισμένης στο κτήριο επιγραφής του Αρχεσίλα του 2ου π.Χ. αι., ενώ φαίνεται να εγκαταλείφθηκε στην εποχή του Αυγούστου, στα τελευταία χρόνια του πρώτου π.Χ. αι. Άγνωστη παραμένει η προέλευση της δεύτερης μυλόπετρας της Αγίας Τριάδας. Πιθανόν προέρχεται από τα ερείπια μιας δεύτερης «όμοιας φάμπρικας», που ανασκάφηκαν το 1970, 30 μ. ανατολικά του θολωτού τάφου Α της Αγίας Τριάδας, και χρονολογήθηκε στους ρωμαϊκούς χρόνους¹⁰⁴.

102. F. Halbherr, Rend. Lincei, XIV (1905), σ. 378-379: "oltre la cantina la fattoria possedeva anche il trapeto. Le due pietre emisferiche o orbes della mola olearia si trovarono presso il pigiatoio, ma il mortarium non si è rinvenuto".

103. V. La Rosa, "Considerazioni sul sito di Hagia Triada in età ellenistico-romana", ASAtene LXVI-LXVII (1988-1989), σ. 259-275, fig. 1-2. "Da questo grande ambiente è detta fra l'altro provenire una macina litica, del tipo consueto a calotta, con incasso quadrato e foro circolare"... "Una macina simile viene ricordata dall'area subito ad Ovest, probabilmente un cortile".

104. C. Laviosa, "Saggi di scavo ad Agia Triada", ASAtene XLVII - XLVIII (1969-1970), σ. 407, 414.



Η μεγαλύτερη συγκέντρωση τροπηίων βρίσκεται στη βόρεια αγροτική περιοχή της Φαιστού, στις περιοχές Βώρων και Φανερωμένης και ως τη Μονή Καλυβιανής, τη Γαλιά και τον Απόλυχο Μοιρών.

Ειδικότερα στον Βωριανό Δέτη, κοντά στην πηγή Βρυσίδι, και την Κεφάλια εντοπίσαμε στις αρχές της δεκαετίας του '80 εκτεταμένες οικιστικές - αγροτικές εγκαταστάσεις με λίθινα στοιχεία ελαιοτριβείων, που ήρθαν στην επιφάνεια με εντατικές καλλιέργειες και αρόσεις. Αυτά τα μεταφέραμε το 1987 στον χώρο του Μουσείου της Γόρτυνας (βλ. υποσημ. 44), όπου και βρίσκονται ως σήμερα (εικ. 31α). Από το κτήμα Πολυχρονάκη, κοντά στο Βρυσίδι, προέρχεται μια λεκάνη τροπήιου (διάμ. 0,96μ., ύψ. 0,53μ.) με τετράγωνο τόρμο στον πυθμένα εγγεγραμμένο σε μεγαλύτερο (εικ. 31β), πιθανόν για την ένθεση πρόσθετου κιονίσκου, μια μυλόπετρα από σκληρό ασβεστόλιθο (διάμ. 0,61μ., ύψ. 0,19μ.) (εικ. 31γ) και τμήμα δύο λίθινων δοχείων. Στην θέση αυτή αποκαλύφθηκε και μια κυκλική δεξαμενή με υδραυλικό κονίαμα, ενώ διάσπαρτα όστρακα αμφορέων, λεκανών, λύχνων, κυψελών και υφαντικά βάρη τεκμηριώνουν μια κατοίκηση του χώρου από την υστερορωμαϊκή ως την πρωτοβυζαντινή εποχή.

Από την Κεφάλια προέρχεται επίσης η λεκάνη ενός τροπήιου με τετράγωνο τόρμο στον πυθμένα και μικρότερο κυκλικό στο κέντρο του (εικ. 31δ), μια μυλόπετρα από ψαμμίτη (εικ. 31ε) και ένα ογκώδες αντίβαρο με επιμήκη εγκοπή προσαρμογής (εικ. 31α, πρώτο πλάνο). Ένα επιπλέον τμήμα μυλόπετρας, που βρισκόταν στην οικία Γ. Μηλολιδάκη στους Βώρους και σήμερα έχει μεταφερθεί στο Μουσείο Κρητικής Εθνολογίας, λέγεται ότι προέρχεται από την ίδια θέση. Η διάσπαρτη κεραμική σ' όλη την έκταση μαρτυρεί τη χρήση του χώρου κατά την ελληνιστική και ως την Ύστερορωμαϊκή εποχή.

Από την ευρύτερη περιοχή επίσης της Φανερωμένης - τη θέση Πόρος Κύθιου στην περιοχή Β-ΒΑ της Αγίας Κυριακής - όπου εντοπίσαμε ίχνη ευρείας έκτασης οικιστικής εγκατάστασης, προέρχεται μία ημικατεργασμένη μυλόπετρα, σήμερα στο Μουσείο Κρητικής Εθνολογίας (εικ. 31ζ), και τμήμα μιας δεύτερης, που βρίσκεται σήμερα στην οικία Κ. Νικολιδάκη. Από την περιοχή Σώπατα της Φανερωμένης επίσης, βόρεια της Μονής Καλυβιανής, προέρχονται δυο μυλόπετρες, από τις οποίες η μια βρίσκεται σήμερα στην οικία Γ. Δ. Στεφανουδάκη στη Φανερωμένη και η δεύτερη - μικρότερων διαστάσεων - στο κτήμα Μ. Μαμαλάκη. Τέσσερα ακόμη οgbes (εικ. 31η) από την περιοχή Φανερωμένης, τα δυο από το χωράφι Μ. Α. Ζαχαριουδάκη, τώρα στην οικία Μ. Δασκαλάκη, το τρίτο στην οικία Γ. Λενιδάκη, καθώς και δύο milliarια από



δεξαμενή της περιοχής Αγίας Σοφίας και βόθρο εντός του χωριού, σήμερα στην οικία Μ. Δασκαλάκη, καθώς και μια λίθινη λεκάνη, αποτελούν ένα σημαντικό σύνολο εργαλείων ελαιοτριβείων, που τεκμηριώνουν μια πλούσια ελαιοπαραγωγή και καθιστούν την περιοχή ιδιαίτερα αξιοσημείωτη.

Τέλος, μια μυλόπετρα (διάμ. 0,92 μ.) και τμήμα λεκάνης τροπήιου (εικ. 31θ) από την περιοχή Σφακοπήγαδο Απολύχνου, ΒΑ της Γαλιίας (ΒΑ της Φαιστού), μεταφερμένα σήμερα στη θέση Στρατώνες μεταξύ Γαλιίας και Φανερωμένης, συμπληρώνουν (τα γνωστά ως τώρα) εργαλεία ελαιοπαραγωγής της ευρύτερης περιοχής Φαιστού, η οποία φαίνεται πως ήταν κατά την ελληνιστική - ρωμαϊκή εποχή ιδιαίτερα αναπτυγμένη, αποτελώντας έναν από τους κύριους παράγοντες πλουτισμού της πόλης.

Συνήθως οι εγκαταστάσεις ή τα σποραδικά εργαλεία βρίσκονται στα πλατώματα χαμηλών λόφων, όχι μακριά από πηγή νερού ή ρέμα ή ποταμό, σε αγροικίες ή στα άκρα των οικισμών ή, ως επί το πλείστον, μακριά από αυτούς.

Τα τροπήια, κυρίως τα *mortaria* αλλά και οι *orbis*, είναι κατασκευασμένα από λίθους που απαντούν στην γύρω - άμεση περιοχή, καθώς η μεταφορά των απαιτούμενων ογκολίθων δεν ήταν και τόσο εύκολη. Συνήθως είναι σκληρός, πυρώδης ασβεστόλιθος ή κροκαλοπαγής λίθος (βλ. Αγίους και Ελούντα) ή ψαμμίτης (Κεφάλας-Βωριανού Δέτη). Ορισμένα ημιτελή εργαλεία, όπως η λεκάνη στους Αγίους Ευτυχιανούς (εικ. 25α) και η μυλόπετρα από τη Φανερωμένη στο Μουσείο Κρητικής Εθνολογίας (εικ. 31ζ), παρέχουν κάποια στοιχεία για τον τρόπο κατασκευής τους, τον τόπο χρήσης - λειτουργίας τους, ενώ τα παραδείγματα των λεκανών που φέρουν στο εσωτερικό, στο κέντρο του πυθμένα, τóρμους και οπές (βλ. π.χ. τα τροπήια Βώρων, εικ. 31α-γ και Γόρτυνας, εικ. 28δ και σχεδ. 3-4), προφανώς προορίζονταν για επισκευή - αντικατάσταση - προσθήκη του ιδιαίτερα καταπονημένου από την μακρόχρονη χρήση κεντρικού κιονίσκου. Τα στοιχεία αυτά συνεξετάζονται με άλλα δεδομένα και τον γεωμετρικό σχεδιασμό τους.

Οι διαστάσεις των λεκανών, τόσο των γενικών όσο και των επίμερους στοιχείων (ύψος - διάμετρος κιονίσκου, βάθος και εσωτ. διάμετρος λεκάνης, πάχος χειλέων), ποικίλλουν και κυμαίνονται ως προς τη διάμετρο από 0,96 μ. (Κεφάλα) ή 1,10 μ. στον Αμιρά έως 1,80 μ. στο Σμάρι, που αποτελεί το μεγαλύτερο τροπήιο της Κρήτης. Αντιστοίχως κυμαίνονται οι διαστάσεις των μυλοπετρών (διάμετροι από 0,55 έως 0,98 μ.). Τα στοιχεία αυτά μελετώνται σε συνδυασμό με άλλα δεδομένα εθνογραφικά - αρχαιολογικά, ώστε να καταλήξουμε σε μια τυπολογία και πιθανόν σε μια τυπολογική εξέλιξη μέσα στη



μακραιώνη χρήση τους, παρ' όλο που η χρονολόγησή τους με τα σημερινά δεδομένα και χωρίς ανασκαφικά τεκμήρια φαίνεται δύσκολη. Ήδη επιχειρείται σήμερα από τον συνεργάτη Σ. Παρχαρίδη η παρουσίαση του γεωμετρικού σχεδιασμού των τροπήων (βλ. Σ. Παρχαρίδη, στον ίδιο τόμο «Τα ελαιοπιεστήρια του Ήρωνα και τα γεωμετρικά δεδομένα των τροπήων», σ. 131 κ.ε.).

Από τα στοιχεία που έχουμε ως τώρα μπορούμε να πούμε ότι τα αρχαιότερα τροπήια έχουν βρεθεί σε περιβάλλον ελληνιστικό (π.χ. στη Φαιστό), κατά το μεγαλύτερο όμως μέρος σε χώρους που από επιφανειακά ευρήματα ή ανασκαφικά στοιχεία χρονολογούνται στους πρώιμους ρωμαϊκούς χρόνους. Στους μέσους και ύστερους ρωμαϊκούς χρόνους συνεχίζεται η χρήση των τροπήων και σε ορισμένες περιπτώσεις τουλάχιστον έως τον 7ο αιώνα (αγροτικός οικισμός της Κεφάλας – βόρεια της Φαιστού), ενώ σποραδικά όστρακα στην αγροτική εγκατάσταση στους Αγίους Ευτυχιανούς μαρτυρούν ότι η λειτουργία της συνεχίστηκε έως τους βυζαντινούς χρόνους.

Η μαζική μέσω τροπήων παραγωγή λαδιού στην Κρήτη, ιδιαίτερα στους ρωμαϊκούς χρόνους, εντάσσεται στα πλαίσια της αγροτικής οικονομίας των Ρωμαίων στον Μεσογειακό χώρο, πολύ περισσότερο που, πέρα από τις ευνοϊκές κλιματολογικές και εδαφολογικές συνθήκες, η Γόρτυνα, πρωτεύουσα της Κρήτης και της Κυρηναϊκής από το 27 μ.Χ., έλεγχε και οργάνωνε την παραγωγή, αλλά και την εξαγωγή του πολύτιμου λαδιού. Το γεγονός ότι τα περισσότερα οργανωμένα ελαιοτριβεία βρίσκονται κοντά στα επίγεια της Γόρτυνας (Λέντα/Λεβήνα, Μάταλα, Καλαμάκι) ή σε μικρή απόσταση στα ενδότερα (περιοχή Φαιστού - Μοιρών) ή στα άλλα μεγάλα λιμάνια της Κρήτης (Ολούντα, Χανιά) ενισχύουν την άποψη αυτή, ενώ εισηγμένη κεραμική από Μ. Ασία, Κύπρο, Αφρική και Ιταλία, η οποία βρέθηκε στους χώρους των οργανωμένων εγκαταστάσεων (π.χ. Κεφάλα), μαρτυρεί κάποια ευμάρεια, αλλά και εμπορικές και άλλες ανταλλαγές με τις χώρες αυτές.

Αντίθετα, από τις πολυάριθμες λεκάνες σύνθλιψης λίγα σχετικά (24) λίθινα εργαλεία, που να πιστοποιούν το δεύτερο στάδιο – μαζικής – παραγωγής λαδιού, την πίεση του ελαιοπολτού για την εξαγωγή του καθαρού ελαιόλαδου, έχουν εντοπισθεί ή καταγραφεί σ' όλη την Κρήτη. Είναι κυκλικές ή επιμήκεις ορθογώνιες λίθινες βάσεις συμπίεσης, τα πιεστήρια, με κυκλική κυρίως ή επιμήκη επιφάνεια πίεσης, περιμετρικούς αύλακες και προχολή συνήθως προεξέχουσα, καθώς και λίθινα αντίβαρα, ογκόλιθοι επιμήκεις με κωνικούς – σφηνοειδείς τόρμους στις στενές πλευρές και με ή χωρίς αύλακα κατά μήκος της επάνω επιφάνειας για την ένθεση ξύλινων στοιχείων για την



ανάρτηση - ανύψωση ή διάτρητοι στην επάνω πλευρά ή και κυκλικοί με τόρμους και οπή στο άνω άκρο.

Συγκεκριμένα έχουν εντοπισθεί:

Στον νομό Ρεθύμνου 5 κυκλικά πιεστήρια στους ορεινούς Γουργούθους, στην είσοδο του οικισμού (εικ. 32α), από τον Πρινέ, τώρα στα Καψαλιανά (εικ. 32β), στη Μονή Αγίας Ειρήνης (εικ. 32γ) από άγνωστη περιοχή, στο ΥΜ νεκροταφείο των Αρμένων σε β' χρήση (εικ. 32δ) και βέβαια στο Αποδούλου. Το τελευταίο, όπως προαναφέρθηκε, αποτελεί μέρος της εγκατάστασης που αποκαλύφθηκε και του συστήματος πίεσης που κατά την αρχαιολόγο F. Ciliberto φαίνεται πως λειτουργούσε με απλό μοχλό και αντίβαρο, όπως και αναπαραστάθηκε¹⁰⁵. Στην Ελεύθερα βρίσκεται μια επιμήκης ορθογώνια βάση συμπίεσης με κυκλική κεντρική επιφάνεια πίεσης, υπερυψωμένο χείλος με άνοιγμα απορροής και περιμετρική πλατειά αύλακα περιβαλλόμενη από το περίγραμμα – καμπύλο στη μια στενή άκρη, καθώς και τμήμα μιας μικρότερης παρόμοιας (εικ. 33α-β). Δυο πολύ μικρά λίθινα αντίβαρα ανήκουν πιθανόν σε κάποιο πιεστήριο, όχι κατ' ανάγκην λαδιού.

Στον νομό Χανίων αναφέρονται ως τώρα τρία πιεστήρια στα Χανιά, μια κυκλική πλάκα συμπίεσης με περιμετρική αύλακα και προχοή¹⁰⁶, στο χώρο ΥΜ IIIA λαξευτού τάφου – σε δεύτερη χρήση κοντά στο Ν. Αγ. Αποστόλων, μαζί με κεραμική του 4ου π.Χ. αι., καθώς και δυο αδημοσίευτες στο Μουσείο Χανίων¹⁰⁷.

Στον νομό Λασιθίου, εκτός από το γνωστό πιεστήριο της Πραισού του 2ου π.Χ. αι. με τις δυο βάσεις συμπίεσης, μια κυκλική νεότερη κατά τον R.C. Bosanquet¹⁰⁸ και μια αρχαιότερη, ορθογώνια επιμήκη με κυκλικό αύλακα και άλλους επιμήκεις, που συνέτειναν στη διοχέτευση του λαδιού κατά τη συμπίεση προς την κεντρική εκροή χωρίς απώλεια του πολύτιμου υγρού, έχουμε άλλα δυο τουλάχιστον. Από τη Σκοπή, πιθανόν από το ίδιο ελαιοτριβείο του τροπήιου (πιο πάνω, σ. 86 και εικ. 18), προέρχεται η κυκλική βάση με περιμετρική αύλακα, προεξέχουσα εκροή και με αβαθείς τεμνόμενους σταυροειδώς αύλακες στην επιφάνεια πίεσης, σήμερα στο Μουσείο Σητείας¹⁰⁹.

105. Βλ. την αναπαράσταση του ελαιοπιεστηρίου στο Αποδούλου, F. Ciliberto, *ό.π.*, fig. 1.

106. *ΑΔ* 46 (1991), σ. 410, πίν. 159α.

107. F. Ciliberto, *ό.π.*, σ. 159.

108. *Excavations at Praesos*, *ό.π.*, σ. 265-268, fig. 31, 32, 34.

109. *ΑΔ* 23 (1968), Χρονικά, σ. 404.



(εικ. 34α). Στην περιοχή Γράς Λυγιάς Ιεράπετρας, στη θέση Βιγλιά, αναφέρεται στο λαξευμένο στον βράχο δάπεδο κτηρίου «ορθογώνιο λάξευμα και μέσα σ' αυτό μεγάλος παραλληλεπίπεδος ογκόλιθος» (αντίβαρο;), «μάλλον πιεστήριο»¹¹⁰.

Στην Ελούντα, πλησίον των ανεμόμυλων, εντοπίσαμε μια σπασμένη μεγάλη ορθογώνια επιμήκη βάση συμπίεσης από ασβεστόλιθο, μήκ. 1,75 μ., πλ. 1,10 και ύψ. 0,35 μ., με επιμήκη επιφάνεια πίεσης και δυο περιμετρικούς – άνισους – αύλακες και στο μέσο της μακράς πλευράς αύλακα εκροής (εικ. 34β). Οι κατασκευαστικές λεπτομέρειες των βάσεων αυτών, τα υπερυψωμένα εξωτερικά άκρα, οι εγχοπές και οι ενδιάμεσοι αύλακες, όπως και το μεγαλύτερο μέγεθός τους, είναι ενδεικτικά πιθανόν της νέας τεχνολογίας συμπίεσης που εχρησιμοποιείτο (πιεστήριο με κοχλία) και κυρίως της προσπάθειας να μη χαθεί σταγόνα του πολύτιμου λαδιού.

Στον νομό Ηρακλείου έχουν εντοπισθεί 10 πιεστήρια και 13 αντίβαρα, σε ορισμένους χώρους διπλά (π.χ. στον Λέντα και στους Κριούς).

Στην Αγία Τριάδα βρίσκεται εκτεθειμένη η λίθινη πλάκα συμπίεσης που προαναφέρθηκε, σπασμένη ακανόνιστα, στην οποία εγγράφεται η κυκλική επιφάνεια πίεσης με δύο τεμνόμενους σταυροειδώς αύλακες, που περιβάλλεται από πλατύ περιμετρικό αύλακα και υπερυψωμένο λεπτό χείλος με εκροή (εικ. 35α). Η βάση αυτή, της οποίας η χρονολόγηση είναι αμφισβητούμενη, θυμίζει εκείνη του Παλαικάστρου¹¹¹, ιδιαίτερα όμως τις προαναφερθείσες κυκλικές βάσεις συμπίεσης της Λατούς (εικ. 14β) και της Σητείας. Παρόμοια μ' αυτές, αλλά προσεκτικότερα λαξευμένη, είναι η ασβεστολιθική βάση (διάμ. 0,78 μ.), που εντοπίσαμε και περισώσαμε στην κατεστραμμένη από βαθειά άροση ελληνιστική αγροικία στην περιοχή Αφρατιάς Καμηλαρίου (κτήμα Πιπεράκη) και μεταφέραμε στον χώρο της Γόρτυνας (εικ. 35β και σχεδ. 5), καθώς και μια από τις κυκλικές βάσεις της Φαιστού, ενώ αδρότερη είναι η κυκλική βάση στους Κριούς (εικ. 35γ).

Λίθινο «πιεστήριον» παρατηρήθηκε ακόμη κοντά στη Μαραθοκεφάλα Καβροχωρίου, σε «ελληνιστικά κτήρια»¹¹², στο Δωράκι Μονοφατσίου μαζί με το προαναφερθέν τροπήιο¹¹³, στους Αστρακούς, περιοχή Μιχαήλ

110. ΑΔ 45 (1990), σ. 455.

111. M. Dawkins, *Excavations at Palaikastro*, IV σ. 277, fig. 8.

112. ΠΑΕ 1972, 286, Κρητικά Χρονικά 23 (1972), σ. 492, ΑΔ 27(1972), σ. 621.

113. Βλ. πιο πάνω υποσημείωση 95.



Αρχαγγέλου¹¹⁴, στη Λύκαστο¹¹⁵ και στην Κνωσό, κυκλική βάση συμπίεσης προερχόμενη πιθανόν από κτήριο ελληνορωμαϊκών χρόνων¹¹⁶.

Λίθινα αντίβαρα βρίσκονται συνήθως κοντά – μαζί με τροπήια και βάσεις συμπίεσης, σε χώρους αγροικιών και οργανωμένων ελαιοτριβείων ή και αποσπασμένα και μεταφερμένα σε πιο μακρινές αποστάσεις.

Τα επιμήκη αντίβαρα επικρατούν στην Κρήτη. Χαρακτηριστικά παραδείγματα επιμήκους αντίβαρου με σφηνοειδείς τόρμους στις στενές πλευρές και επιμήκη αύλακα κατά μήκος της μιας πλατειάς επιφάνειας, για ένθεση των ξύλινων στοιχείων, εντοπίσαμε κυρίως στην Κεντρική Κρήτη. Στην επαρχία Πεδιάδας, στον χώρο της ρωμαϊκής αγροικίας Σμαριού (εικ. 36α) κοντά στη θέση του τροπήιου, στην κοντινή Μονή Καλλέργη (εικ. 36β), στην περιοχή Αγίας Τριάδας της Μονής Αγκαράθου εντοιχισμένο σε μεταγενέστερο τοίχο (εικ. 36γ), καθώς και στη ρωμαϊκή οικιστική εγκατάσταση στα Καστράκια Ασκών Πεδιάδας (εικ. 36δ). Επίσης στις νότιες περιοχές του νομού Ηρακλείου, στους Κριούς Αστερουσίων δυο (εικ. 36ε-ζ), στην ελληνοστική αγροικία Γερόκαμπου Λέντα (βλ. πιο πάνω, σ. 83 και εικ. 17β), στην Κεφάλα, βόρεια της Φαιστού – τώρα στη Γόρτυνα (βλ. εικ. 31α – πρώτο πλάνο) – και στον Άγιο Στέφανο Ματάλων. Τέλος, στην Ελούντα εντοπίστηκε ένα αντίβαρο με διαφορετική διάταξη των τόρμων (εικ. 36η).

Επιμήκη αντίβαρα ακανόνιστου σχήματος αλλά με μια οπή για την ανάρτηση κοντά στο ένα άκρο εντοπίσαμε στους Αγίους Ευτυχιανούς Αστερουσίων (εικ. 37α) και στην Ελούντα (εικ. 37β). Τέλος, δύο κυκλικά αντίβαρα με τόρμους ή και οπή στην άνω επιφάνεια βρήκαμε στη Γόρτυνα άγνωστης προέλευσης (εικ. 37γ-δ).

Για τη λειτουργία των ελαιοπιεστηρίων υπάρχει αρκετά εκτεταμένη βιβλιογραφία και έχουν επιχειρηθεί αρκετές αναπαραστάσεις με βάση τις αρχαίες πηγές και τα αρχαιολογικά δεδομένα¹¹⁷.

114. Ανέκδοτος Τοπωνυμικός Κατάλογος Κρήτης της Ε.Κ.Ι.Μ., Ηράκλειο.

115. W.R. Paton - J.L. Myres, *JHS* XVIII (1898), σ. 214 κ.ε., fig. 6.

116. S. Hood - D. Smith, *Archaeological Survey of the Knossos*, 1981, σ. 35, n. 15

117. Βλ. πιο πάνω υποσημείωση 76, ιδιαίτερα: K.D. White 1986, σ. 67-72, 181-185, M.C. Amouretti, 1986, A. Foxkall στο *BCH Suppl.* XXVI, (1993), σ. 183 κ.ε., J.P. Brun 1986, σ. 81-241, του ιδίου στο *BCH, Suppl.* XXVI, 1993, σ. 308-311. Επίσης: O. Callot, M. Redde et J.P. Vallat, «Un contrepoids en pierre d'ancrage de pressoir à Carinola», *MEFRA* 98 (1986), σ. 125-140, M.C. Amouretti, J. Comet, Cl. Ney et J.I. Paillet, «A propos du pressoir à l'huile», *BCH Suppl.* XXVI, 1993, σ. 404-421, D.J. Mattingly, *Megalithic Madness and Measurement, or How Many Olives Could an Olive Press Press*, *Oxford Journal of Archaeology*, 7 (1988), σ. 79 κ.ε., και S. Hadjisavvas, ό.π.



Τέσσερα συστήματα – τύποι πιεστηρίων διακρίνονται από τους μελετητές σύμφωνα με τα αρχαιολογικά δεδομένα, τις πηγές, κυρίως τον Ήρωνα τον Αλεξανδρέα (Μηχανική, 7ο βιβλίο), τον Κάτωνα (De Agricultura, 18), τον Πλίνιο (18.317), τον Βιτρούβιο (De Architectura, 6.7.3) και την παρουσία των αντίβαρων, που υπονοεί τη χρήση μοχλών για την πίεση του ελαιοπολτού στο πιεστήριο.

1. Το πιεστήριο με μοχλό και αντίβαρο ήταν το αρχαιότερο σύστημα. Αποτελείτο από την ξύλινη δοκό – μοχλό («ξύλον» ή «ρυμός»), στο ένα άκρο του οποίου κρεμόταν το λίθινο «βάρος» ή «αντίβαρον» («λάας») με σχοινί («τοπίον»), ενώ το άλλο άκρο ήταν στερεωμένο – αγκιστρωμένο στο έδαφος ή σε πλαϊνό τοίχο του ελαιοπιεστηρίου, του κτηρίου που στέγαζε την εγκατάσταση. Το αντίβαρο ανεβοκατέβαινε με τη βοήθεια της ανθρώπινης δύναμης (όπως παριστάνεται και στον γνωστό σκύφο της Βοστώνης) και σε ένα πιο εξελιγμένο στάδιο με τη βοήθεια τροχαλίας («τροχίλου»). Στην Πραισό, όπως και στο Αποδούλου, θεωρείται ότι η ξύλινη δοκός στηριζόταν στον διπλανό τοίχο. Αντίθετα ο D. Levi¹¹⁸ σημειώνει στη Φαιστό, στον χώρο του ελληνοιστικού ελαιοτριβείου στα Χάλαρα, έναν λίθινο «κιονίσκο» με τύρνο για την υποδοχή ξύλινου «σκεύους», σφηνωμένο στο κέντρο της αίθουσας, που προφανώς είναι βάση αγκίστρωσης μοχλού ή κεντρικής δοκού, δηλ. ενός από τους αρχαιότερους τρόπους λειτουργίας του πιεστηρίου.

2. Το πιεστήριο με ένα κοχλία, δηλ. με μοχλό και σε συνδυασμό με μία βίδα (κοχλία)¹¹⁹.

3. Το πιεστήριο με δυο κοχλίες, δηλ. με δυο βίδες που τοποθετούνταν αριστερά και δεξιά της βάσης συμπίεσης του πολτού.

4. Το πιεστήριο με σύστημα σφηνών.

Τα συστήματα αυτά είναι πολύ πιθανόν ότι χρησιμοποιήθηκαν και στην Κρήτη. Ένας τελευταίος τρόπος στήριξης των μοχλών είναι εκείνος που συναντάται συχνά στην Κύπρο¹²⁰ και αλλού με τη χρήση όρθιων διάτρητων ορθοστατών (τα «Δίστυλα» ή «arbores» λατινιστί). Στην Κρήτη εντοπίστηκε μια μόνον φορά ως τώρα στην περιοχή του Πισκοπιανού Δήμου Χερσονήσου (εικ. 38).

118. D. Levi, «L'abitato di Festos in località Chalara», *ASAtene* XLV-XLVI (1967-1968), σ. 90-92.

119. Για τα συστήματα αρχαίων πιεστηρίων και αναφορές αρχαίων συγγραφέων βλ. υποσημείωση 117, ιδιαίτερα K.D. White 1986, Brun 1986, Amouretti 1993.

120. S. Hadjisavvas, *ό.π.*, σ. 85 κ.ε., D. Mattingly, 1988.



Εν τούτοις και παρά το γεγονός ότι ο μικρός αριθμός λίθινων πιεστηρίων ως ένα σημείο μπορεί να είναι τυχαίος, πιστεύουμε ότι η μεγάλη μαζική παραγωγή λαδιού, που συνεπάγεται η χρήση των τροπήων, εξυπηρετείτο από φορητά ξύλινα πιεστήρια, τα γνωστά πιεστήρια του Ήρωνος.

Η τεχνολογία του Αλεξανδρινού εφευρέτη πρέπει να ήταν γνωστή στην Κρήτη, και μάλιστα στην περιοχή Φαιστού, καθώς είναι διαπιστωμένες οι στενές σχέσεις και ανταλλαγές μεταξύ Αλεξάνδρειας και Φαιστού στους ελληνιστικούς χρόνους (βλ. π.χ. τα αγγεία τύπου Hadra, κατασκευασμένα στη Φαιστό, που βρέθηκαν σε τάφους της Αιγύπτου. Επίσης μισθοφόροι Κρητικοί υπηρέτησαν στους Πτολεμαίους κ.λπ.). Έτσι, στην προσπάθεια να κατανοήσουμε καλύτερα την τεχνολογία που χρησιμοποιήθηκε στην Κρήτη για την παραγωγή ενός προϊόντος, που έπαιξε και εξακολουθεί να παίζει πρωταρχικό ρόλο στην οικονομία και κατ' επέκταση στην κοινωνικοπολιτική και πολιτισμική ανάπτυξη της Μεγαλονήσου, επιχειρούμε μια επανεξέταση των πιεστηρίων του Ήρωνος μέσω της νέας γαλλικής έκδοσης της αραβικής μετάφρασης της Μηχανικής του¹²¹, τα πρώτα αποτελέσματα της οποίας δίνονται από τον συνεργάτη μας Σ. Παρχαρίδη στον ίδιο τόμο¹²², και φαίνεται να αποτελούν την πιστότερη αναπαράσταση του πιεστηρίου του Ήρωνος με δυο κοχλίες.

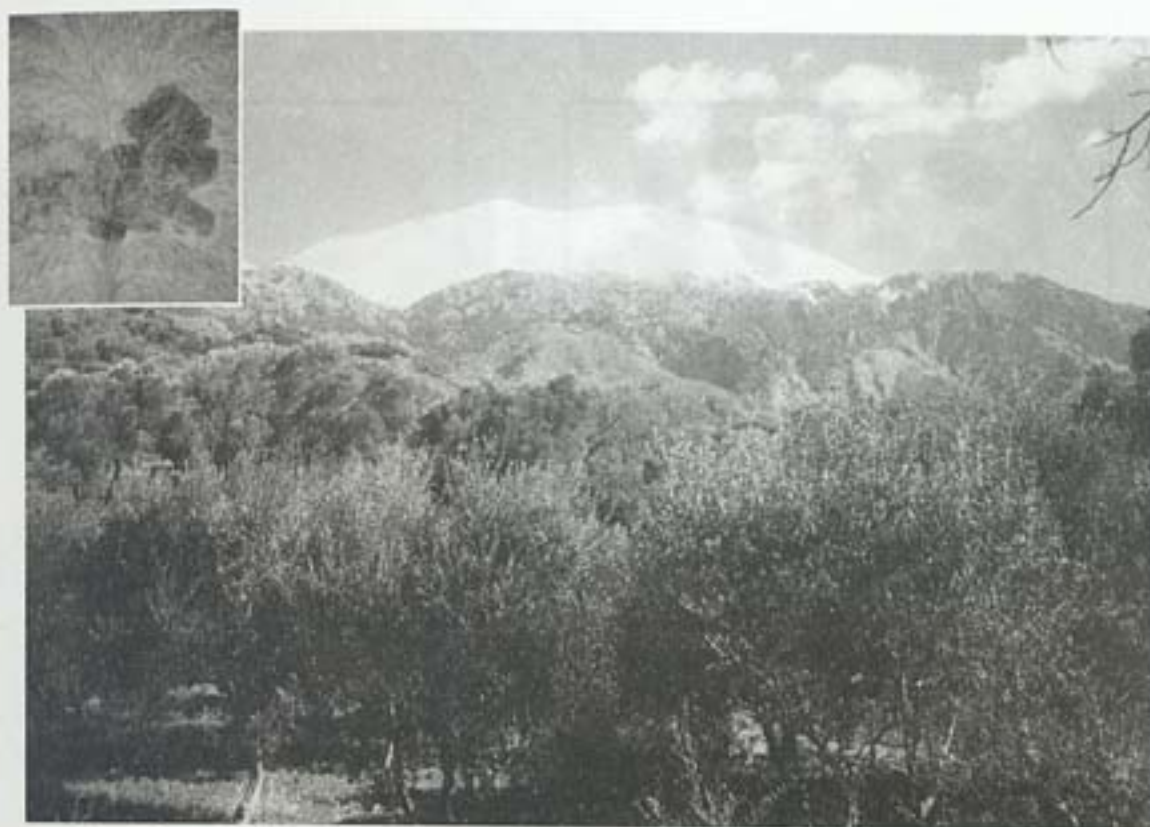
Το λίθινο πιεστήριο με δυο κοχλίες, αρχικά ξύλινους και μετέπειτα μεταλλικούς, απετέλεσε τον μακροβιότερο διάδοχο αυτού του πιεστηρίου ως το τέλος σχεδόν του 20ού αι., όπως άλλωστε και η εξέλιξη του τροπήου και της *pola olearia* στο προβιομηχανικό ελαιοτριβείο, με τη λίθινη ή κτιστή λεκάνη και την προσθήκη μυλοπετρών, 3, 4, ή και 5 ακόμη, σε περιοχές της Κρήτης.

Οι εφευρέσεις και γενικότερα η τεχνογνωσία που αποκτήθηκε ως το τέλος της πρώτης προχριστιανικής χιλιετίας διατηρήθηκαν και κληρονομήθηκαν στις επόμενες γενιές με μικρές εξελίξεις επιβιώνοντας ως το τέλος της προβιομηχανικής κοινωνίας.

121. Héron d'Alexandrie, *Les mécaniques ou l' éleveur des corps lourds*, Texte arabe de Qasbi Ibn Luqa établi et traduit par B. Carra de Vaux (Introduction par D. R. Hill, Commentaires par A.G. Drachman), Collection Sciences et Philosophie Arabes, Études et Reprises, 1997, σ. 183 κ.ε., ιδιαίτερα 199-214 (βασισμένη στην πρώτη έκδοση του 1894 της Imprimerie Nationale).

122. Σ. Παρχαρίδης, «Τα ελαιοπιεστήρια του Ήωνα και γεωμετρικά δεδομένα των τροπήων», στον παρόντα τόμο, σ. 139 κ.ε.





Εικ. 1. Οι χιονισμένες κορυφές του Ψηλορείτη από παλαιό ελαιώνα του Αμαρίου.

Εικ. 2. Τμήμα τοιχογραφίας της Κνωσού με παράσταση ελαιοδένδρου.

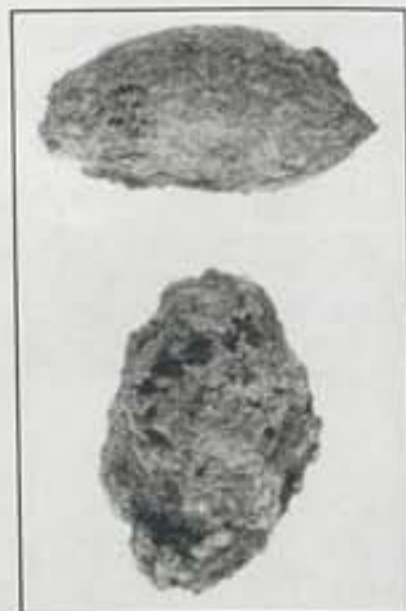


Εικ. 3. Η μινωική αγρέπαυλη Πιτσιδίων, όπου τεκμηριώθηκε η παρουσία και επεξεργασία ελιών, η παραγωγή και αποθήκευση λαδιού μέσα σε σύγχρονο ελαιώνα.





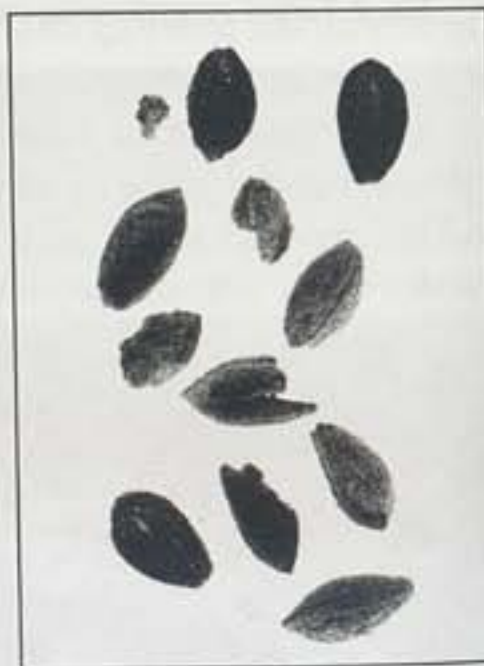
Εικ 4. Πυρήνες ελιών από το Μεσομινωικό στρώμα της Ακρόπολης Σμαριού στην επαρχία Πεδιάδας νομού Ηρακλείου.



Εικ 5. Πυρήνες ελιών από τη Νεοανακτορική αγρέπαυλη Πιτσιδίων στη Δυτ. Μεσαρά.



6α.



6β.

Εικ. 6 (α-β). Πυρήνες ελιών από στρώματα της Υστερομινωικής III Γ εποχής στην Ακρόπολη Σμαριού και το κτήριο I της νότιας πλαγιάς.

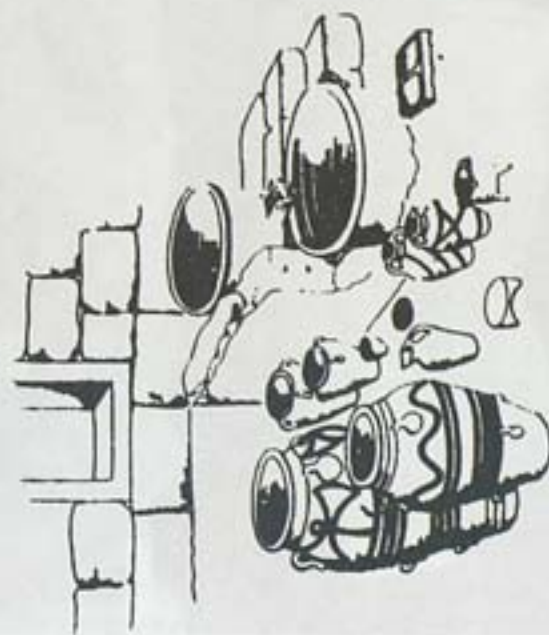




7α.



7β.



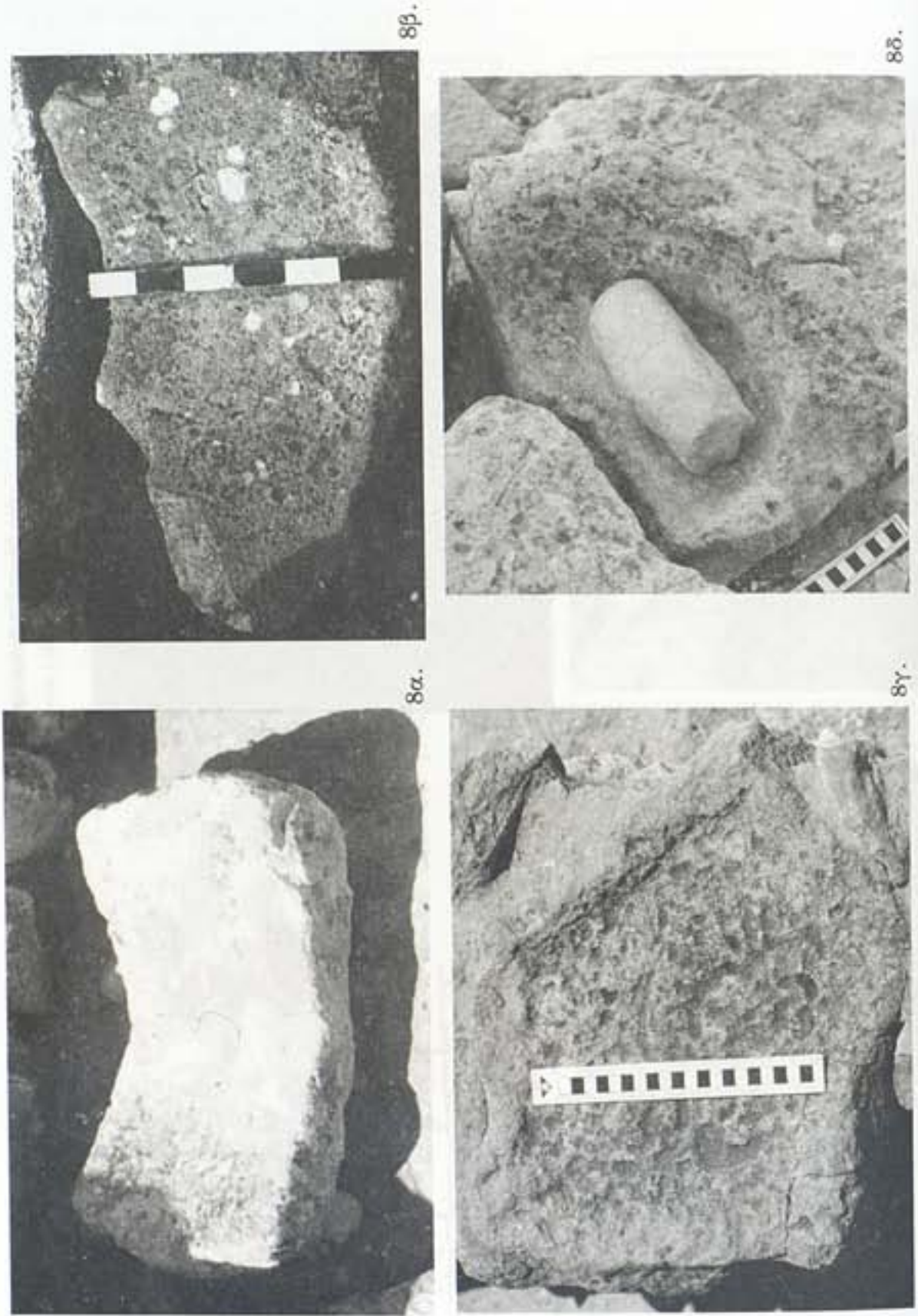
7δ.



7γ.

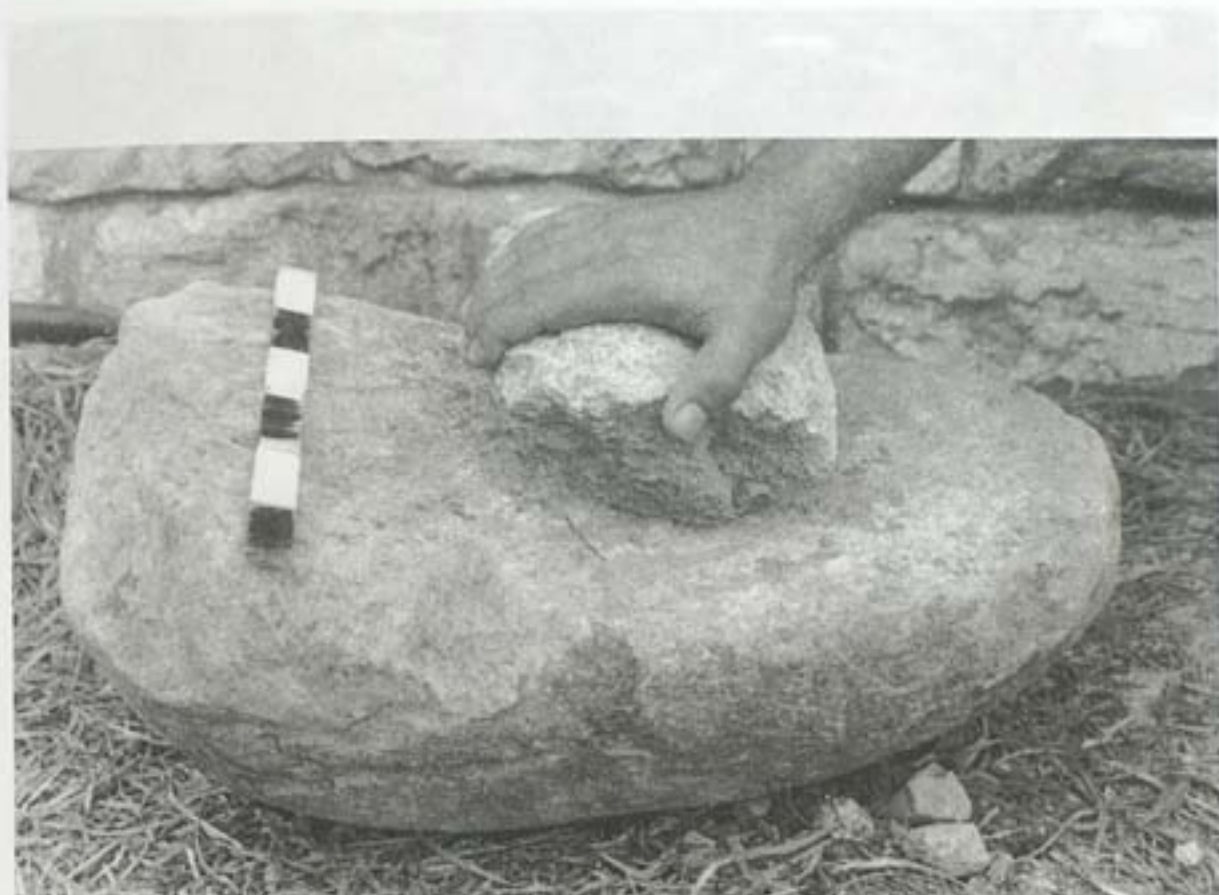
Εικ. 7 (α-δ). Αθήνοι και πῆλμοι μινωικοί ληνοί στην Κνωσό (α), στο Βαθύπετρο Αρχανών (β), στη Ζάαρο (γ) και από τον Πετρά στο Μουσείο Σητείας (δ).





Εικ. 8 (α-δ). Λίθινα εργαλεία σύνθλιψης - επεξεργασίας του ελαιόκαρπου στις αναστορικές εγκαταστάσεις Φαιστού (α-β) και στη μινωική αγρόπευκαλη Πεταλίδων (γ-δ).





8ε.



8ζ.



8η.

Εικ. 8 (ε-η). Λίθινα εργαλεία σύνθλιψης – επεξεργασίας του ελαιόκαρπου από αγροτικό μινωικό οικισμό στο Καμηλάρι (ε- ζ) και στην Αγία Τριάδα (η).





92.



93.

Εικ. 9 (α-β). Ελαιοπιεστήρια στον λιμενικό οικισμό Κομμού της ΥΜ ΙΙΙ εποχής
in situ σε υπερυψωμένη λιθόκτιστη βάση.





10γ.



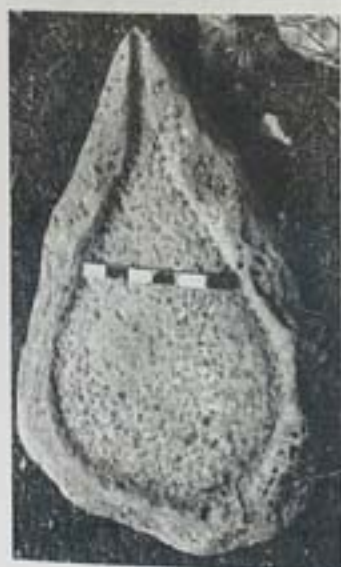
10ζ.



10β.



10ε.



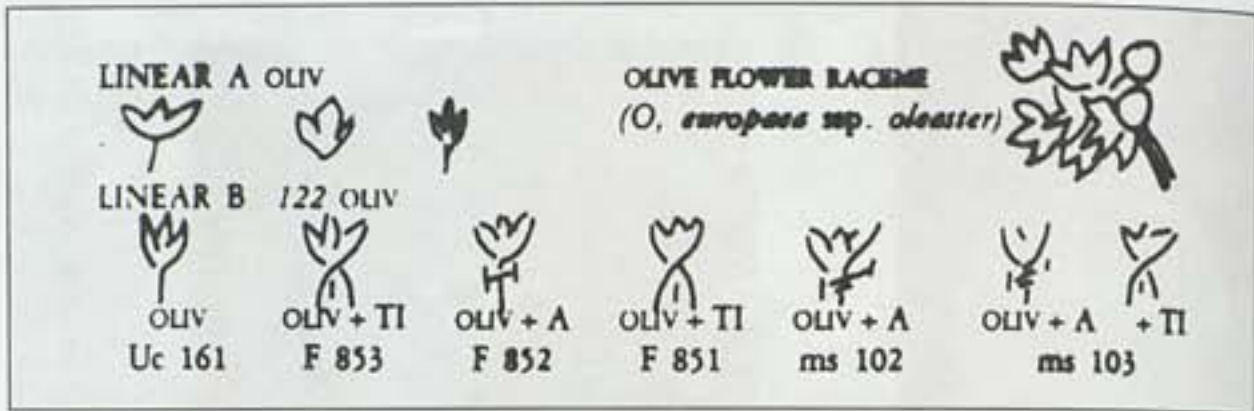
10α.



10δ.

Εικ. 10 (α-ζ). Λιθινές βάσεις συμπίεσης - μινωικά πιεστήρια - στις ανακτορικές εγκαταστάσεις Φαιστού (α-δ), στην Αγία Τριάδα (ε) και στη Γόρτυνα (ζ).





11β.

Εικ. 11 α. Ιδεογράμματα ελιάς στις πινακίδες Γραμμικής Α και Β με παράσταση του άνθους ελιάς (από S.L. Melena, *Olive Oil and Other Sorts of Oil in the Mycenaean Tablets*, *Minos* XVIII, 112 (1983), σ. 97, Table I).

Εικ. 11 β. Λίθινος λύχνος της Παλαιοανακτορικής εποχής από την Ακρόπολη Σμαριού, ενδεικτικός της χρήσης λαδιού για φωτισμό.



12α.



12β.

Εικ. 12 (α-β). Αποθηκευτικοί πίθοι από το Υπομινωικό στρώμα καταστροφής του κτηρίου Ι της νότιας πλαγιάς της Ακρόπολης Σμαριού. Το περιεχόμενο λάδι πιθανότατα συνετέλεσε στην ολοσχερή καταστροφή από φωτιά.





14α.



14γ.



13.



14β.

Ειχ. 13. Παράσταση ελαιοπιεστηρίου σε σκύφο του 500 π. Χ., Βοστώνη.
Ειχ. 14 (α-γ). Εγκαταστάσεις ελαιοπιεστηρίων στη Λατώ.





15α.



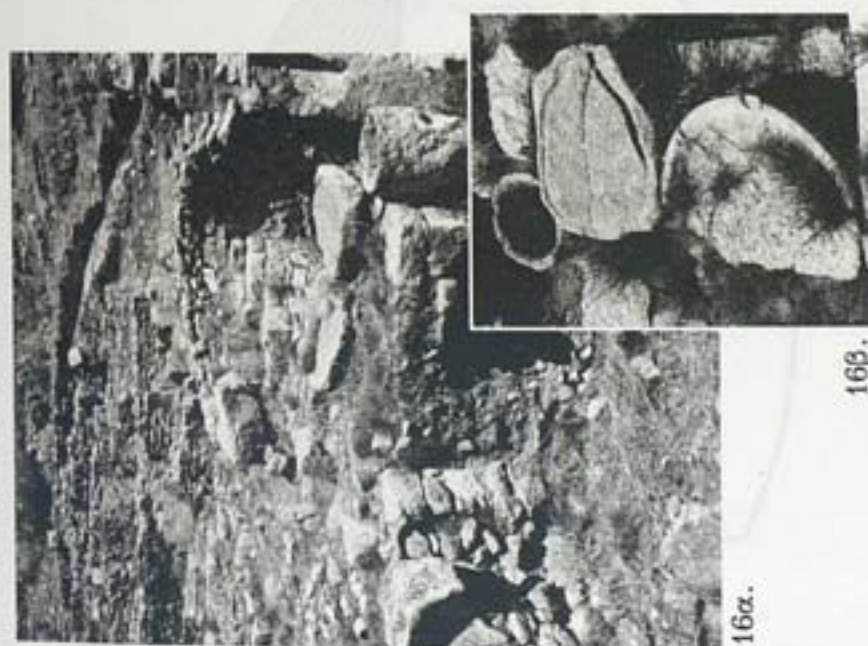
15β.

Εικ. 15 (α-β). Βιοτεχνικό κτήριο με εγκατάσταση ελαιοτριβείου στο Σφακορύαχο Καλαμακίου, επίγειο της Φαιστού στο Λιβυκό πέλαγος, με λίθινη λεκάνη και αντίβαρα.





Εικ. 17 (α-β). Πίθος (α) από εγκατάσταση ελαιοτριβείου (β) στη θέση Γερόκαμπος, δυτικά της αρχαίας Λεβήνας, στο Λιβυκό πέλαγος.

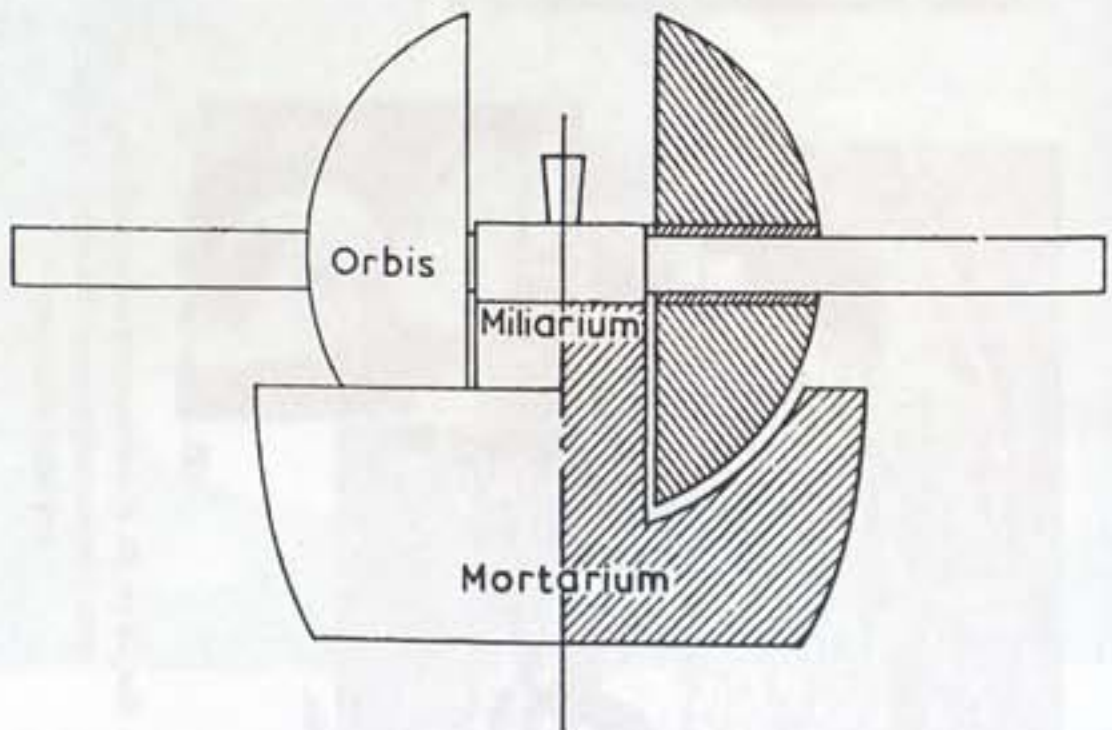


Εικ. 16 (α-β). Εγκατάσταση ελαιοτριβείου στον ελληνοιστικό οικισμό Φαιστού, στη θέση Χάλαρα.





Εικ. 18α. Τροπήιο (Tropeum) στο Μουσείο Σητείας από την Σκοπή (αποκατάσταση του Ν. Παπαδάκη).

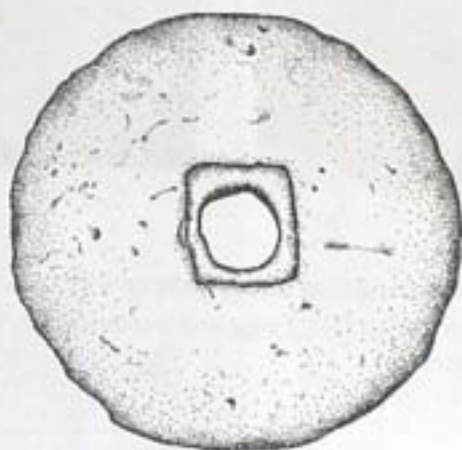
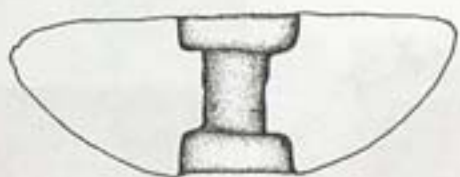


Σχέδιο 1. Αναπαράσταση τροπήιου της Ολύνθου (Κ.Δ. White, *Greek and Roman Technology*, 1986, fig. 63).





Εικ. 18β. Μυλόπετρα (orbis) από τη Φαιστό.



Σχέδιο 2. Μυλόπετρα (orbis) από τη Φαιστό.





19α.



19β.



19γ.

Εικ. 19 (α-γ). Τροπή στο οργανωμένο ελαιοτριβείο Απτέρων (ανασκαφή Β. Νινιού) (α) και στο Γαβαλοχώρι Χανίων (β). Τμήματα μυλοπετρών στην Ελεύθερα (γ).





20α.



20β.



20γ.



20δ.

Εικ. 20 (α-δ). Λεκάνες τροπήλων (α, γ-δ) και milliarium (β) στην Ελούντα.



21α.



21β.



22.



23.

Εικ. 21 α-β. (α) Τροχήλιον. Λεκάνη σύνθλιψης και τμήμα μύλοπετρας, στην Ανατολή Ιεράπετρας, μεταφερμένα από τη θέση Σκίνοι. (β) Λεκάνη τροπήλιου στις Δρυγίες Ανατολής Ιεράπετρας.

Εικ. 22. Λεκάνη τροπήλιου στην αγροτική περιοχή Αμιρά Βιάννου.

Εικ. 23. Λεκάνη τροπήλιου στη ρωμαϊκή αγροτική Πεδιάδα, η μεγαλύτερη που έχει εντοπισθεί στην Κρήτη.





24α.



24β.

Εικ. 24 (α-β). Λεκάνες τροπήων στον Χάρακα (α) και το Δωράκι (β) στην Ανατολική Μεσαρά.



Εικ. 25(α). Γεωργική εγκατάσταση με διάσπαρτα λίθινα εργαλεία ελαιοτριβείου στην περιοχή Αγίων Ευτυχιανών στα Αστερούσια.





25β.



25γ.

Εικ. 25 (β-γ). Γεωργική εγκατάσταση με διάσπαρτα λίθινα εργαλεία ελαιотреβείου στην περιοχή Οδηγήτριας - Αγίων Ευτυχιανών στα Αστερούσια.





26α.



26β.



26γ.



26δ.

Εικ. 26 (α-δ). Εγκατάσταση ελαιοτριβείου στη θέση Κριοί στα Ν. Αστερούσια. Η κοιλάδα από βορρά προς το Λιβυκό πέλαγος (α). Λιθόκτιστη κατασκευή με τη λεκάνη τροπήιου (γ), το τροπήιο με τον αρχαιοφύλακα Β. Μιχελινάκη το 1978 (β) και μολόπετρα (δ).





28α.



28β.

Εικ. 28 (α-β). Λεκάνη τροπήου στις Κούρτες Ζαρού (α),
λεκάνη εντοιχισμένη σε νεότερη φάμπρικα
στην Παναγιά Μορονίου (β).



Εικ. 27. Άγιος Στέφανος Ματάλων. Εγκατάσταση
ελαιοτριβείου με τροπήο και αντίβαρο μοχλού.





28γ.



28δ.



28ε.

Εικ. 28 (γ-ε). Λεκάνες (γ-δ) και φακοειδείς μολόπετρες στη Γόρτυνα (ε).





29α.



29γ.



29β.

Εικ. 29 (α-γ). Φαιστός . Λεκάνη τροπήιου σε ελληνιστικό κτήριο στη θέση Αγία Φωτεινή (α) και μολόπετρες από την αρχαία πόλη στις εγκαταστάσεις της Ιταλικής Αρχαιολ. Σχολής (β-γ).



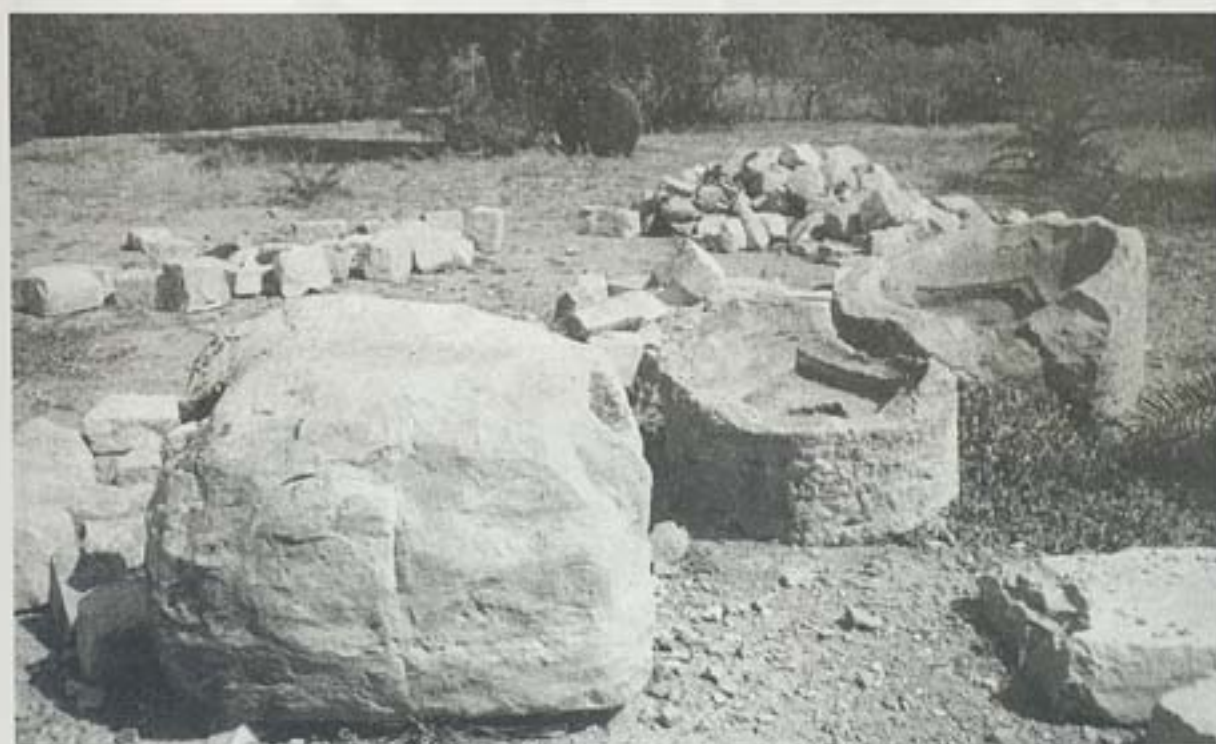


30α.



30β.

Εικ. 30 (α-β). Αγία Τριάδα, μολόπετρες.



Εικ. 31 (α). Λεκάνες τροπήων, μολόπετρες και αντίβαρο από την ευρύτερη περιοχή Φαιστού στον χώρο του Μουσείου Γόρτυνας.

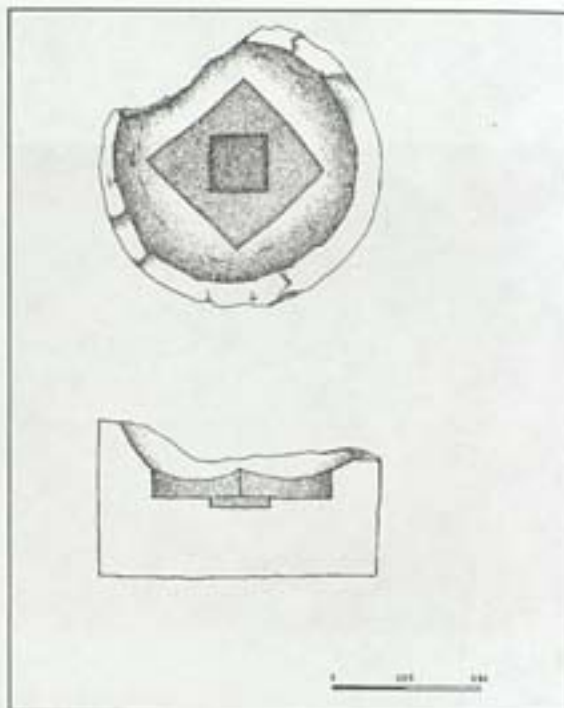




31β.



31γ.



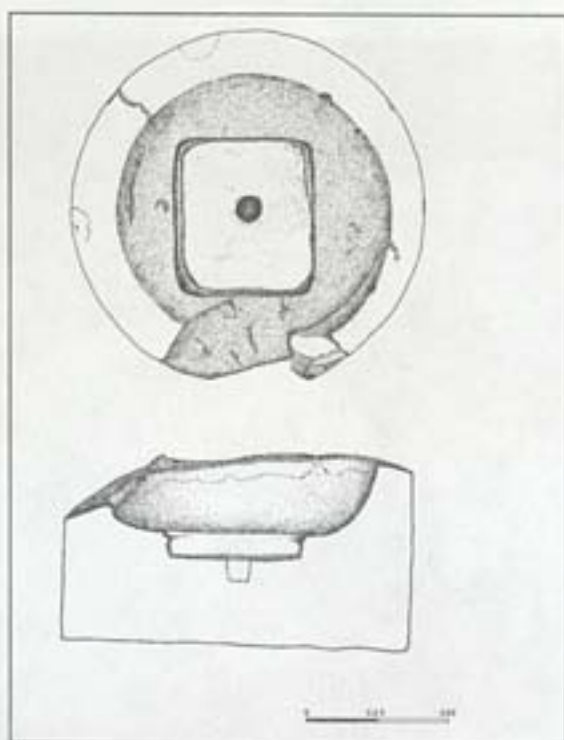
Σχέδιο 3.



31δ.



31ε.



Σχέδιο 4.

Εικ. 31 (β-ε) και σχέδ. 3-4. Λεκάνες τροπήων και μυλόπετρες από τον Βωριανό Δέτη (β-γ, σχέδ. 3) και την Κεράλα (δ-ε, σχέδ. 4) της αγροτικής περιοχής Βώρων - Φανερωμένης.





310.



31η.



31ζ.

Εικ. 31 (ζ-θ). Μυλόπετρες από την περιοχή Φανερωμένης στο Μουσείο Κρητικής Εθνολογίας (ζ), από το χωριό Φανερωμένη (η) και από τον Απόλυχο ΒΑ της Φαιστού (θ).





32β.



32δ.



32α.



32γ.

Εικ. 32 (α- δ). Κυκλική βάση συμπίεσης στους Γουργούβους (α), από τον Πρινέ στα Καψαλιανά (β), στη Μονή Αγίας Ειρήνης Ρεθύμνου (γ), στο ΓΜ Νεκροταφείο Αρμένιων Ρεθύμνου (δ).





33β.



34β.



33α.



34α.

Εικ. 33 (α-β). Ελεύθερα Μυλοποτάμιου. Ορθογώνιες βάσεις συμπίεσης.
 Εικ. 34 (α-β). Βάσεις συμπίεσης ελαιοπιεστήρων από τη Σκοπή στο Μουσείο Σητείας (α) και στην Ελούντα (β).





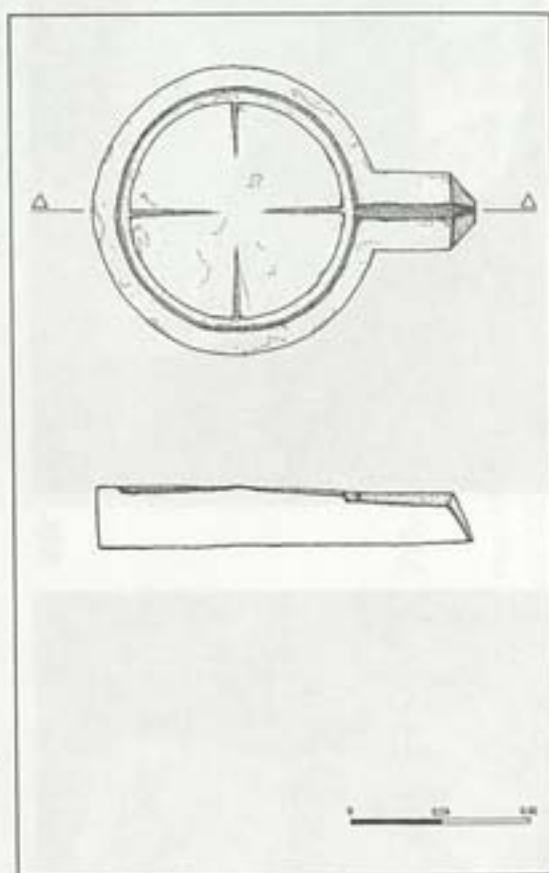
35α.



35β.



35γ.



Σχέδιο 5.

Εικ. 35 (α-γ). Λίθινες βάσεις συμπίεσης στην Αγία Τριάδα (α), από την ελληνιστική αγροικία της περιοχής Αφρακιά Καμηλαρίου στη Γόρτυνα (β και σχέδ. 5) και τους Κριούς Αστερουσίων (γ).





36β.



36δ.



36α.



36γ.

Εικ. 36 (α-δ). Λίθινα επιμήκη αντίβαρα στο Σμάρι (α), στη Μονή Καλλέργη (β), στη Μονή Αγκαράβλου (γ), στα Καστράκια Ασκών Πεδιάδας (δ).





36ε.



36ζ.



36η.

Εικ. 36 (ε-η). Λίθινα επιμήκη αντίβαρα στους Κριούς Ασπερουσίων (ε-ζ), στην Ελούντα (η).





37β.



37δ.



37α.



37γ.

Εικ. 37 (α-δ). Λίθινα αντίβαρα στους Αγίους Ευτυχισανούς Ασπερουσίων (α), στην Ελούντα (β) και στη Γόρτυνα (γ-δ).





Εικ. 38. Δίστυλα ελαιοπιεστήριου στην περιοχή Χερσονήσου.



ΣΥΜΕΩΝ ΠΑΡΧΑΡΙΔΗΣ

Τα ελαιοπιεστήρια του Ήρωνα και γεωμετρικά δεδομένα των τροπήϊων

1. Τα γεωμετρικά δεδομένα των τροπήϊων

Από ένα πλήθος από 27 μυλόπετρες (orbes), που εντοπίστηκαν στην περιοχή της Μεσαράς στην Κεντρική Κρήτη, επιλέχθηκαν και αποτυπώθηκαν 8. Ο σχεδιασμός έγινε μετρώντας βέβαια τα γεωμετρικά χαρακτηριστικά τους, αλλά κυρίως «κατασκευάζοντας» επί τόπου «καλούπι» από χαρτόνι, το οποίο περιέγραφε με ακρίβεια τα προφίλ των μυλοπετρών (orbes).

Στόχος της αποτύπωσης αυτής ήταν να βρεθεί:

- α. αν η προκύπτουσα με τον τρόπο αυτό καμπύλη αποτελεί τόξο κύκλου.
- β. αν η χορδή του τόξου αυτού έχει κάποια σχέση με τη διάμετρο του κύκλου στον οποίο ανήκει.
- γ. ποια η σχέση του μεγέθους των μυλοπετρών με τις διαστάσεις των τόρμων, που διαμορφώνονται στον νοητό άξονα τους, και το είδος του ανάγλυφου ή μη της συνολικής τους επιφάνειας.

Από τη μελέτη αυτή και τη σύγκριση των διαστάσεων των 8 αυτών orbes προέκυψε ότι: Σε όλα η καμπύλη που αποτυπώθηκε αποτελεί τόξο κύκλου. Αν είναι $R3$ η ακτίνα του κύκλου και $D1$ (σχέδ. Α και Β) το μήκος της αντίστοιχης χορδής, τότε ο λόγος $D1/R3$ διακυμάνθηκε σε 7 από τα 8, δηλ. τα Α1, 2, 3 και Β5, 6, 7, 8, από 1,80 για το Β7 έως 1,86 για το Α3. Είναι έτσι φανερό πως σε ορισμένες από τις μυλόπετρες υπάρχει μια σαφής καθορισμένη σχέση ανάμεσα στην ακτίνα και την αντίστοιχη χορδή του κύκλου. Κατά τρόπο ανάλογο και η επίκεντρη γωνία του κύκλου, που βαίνει στην αντίστοιχη χορδή, μεταβάλλεται μέσα σε πολύ μικρά όρια, δηλαδή από 130 - 138 (σχέδ. Ε).



Σχέση ανάμεσα στη διάμετρο D2 και τις διαστάσεις των τóρμων του άξονα δεν υπάρχει. Το A3, για παράδειγμα, με $D2 = 88 \text{ cm}$ έχει μεγαλύτερους τóρμους από το B5 με $D2 = 88 \text{ cm}$.

Δεν εντοπίστηκε, τέλος, κάποια σχέση ανάμεσα στη μορφή της επιφάνειας, το είδος του πετρώματος (σαν οπτική εντύπωση) με τα γεωμετρικά χαρακτηριστικά και τις περιγραφείσες αναλογίες.

Με βάση την αναλογία D1 και χωρίς αυτό να σημαίνει ότι η σχέση αυτή αποτελεί και το μοναδικό κανόνα χάραξης και κατασκευής των μυλοπετρών επιχειρήθηκε ο καθορισμός των διαστάσεών τους σε δύο λεκάνες, που βρέθηκαν στις θέσεις Αγία Φωτεινή Φαιστού και Κούρτες Ζαρού.

Στην απόπειρα αυτή ελήφθησαν δεδομένα από την περιγραφή του *trapezium* από τον Κάτωνα, τα σχέδια αναπαράστασης του Drachman και τη μελέτη και καταγραφή των Amos Kloner και Nahum Sagir, που ασχολήθηκαν με το θέμα.

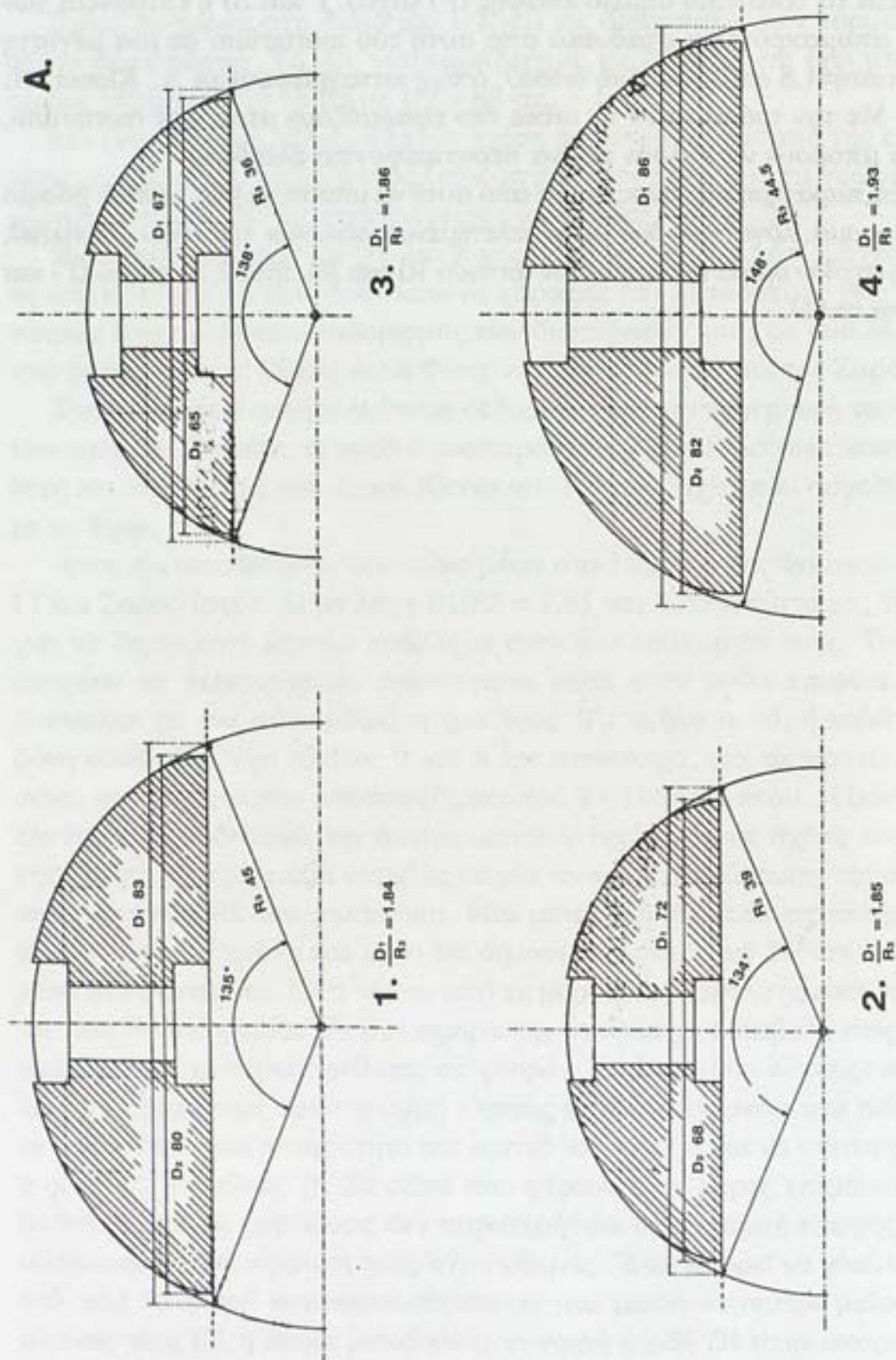
Έτσι, η «τοποθέτηση» δύο *orbis* μέσα στα *Mortaria* της Φαιστού (σχέδ. Γ) και Ζαρού (σχέδ. Δ) με λόγο $D1/R3 = 1,81$ και $1,83$ αντίστοιχα, δεν δείχνει να δημιουργεί κάποιο πρόβλημα στην όλη λειτουργία τους. Τα *orbis* μπορούν να περιστραφούν εφαιπτόμενα μέσα στην κοίλη επιφάνεια του *mortarium* με ένα μόνο μικρό τμήμα τους. Το τμήμα αυτό, ή καλύτερα η ζώνη σύνθλιψης, έχει πλάτος 9 και 8 cm αντίστοιχα, για τα προτεινόμενα *orbis*, ενώ γι' αυτά που αποτυπώθηκαν από 4 – 11cm περίπου. Η ζώνη αυτή ελαττώνει προοδευτικά την ακτίνα καμπυλότητάς της, σε σχέση πάντα με την R3, για να εφαρμόζει ακριβώς σε μια αντίστοιχη ελάττωση της ακτίνας καμπυλότητας R2 του *mortarium*. Μια μεταβολή της ακτίνας αυτής λόγω φθοράς από τη χρήση και μόνο θα σήμαινε τη σταδιακή βύθιση του *orbis* μέσα στο *mortarium*. Κάτι τέτοιο από τη μορφή της καμπύλης είναι προφανές πως δεν συμβαίνει. Σε ό,τι αφορά την αντίστοιχη μεταβολή στις μυλόπετρες, αυτή εν μέρει οφείλεται σε φθορά. Αυτό για δύο λόγους: α'. Λειτουργικά μια μικρή έστω γραμμή επαφής (9-8cm) ανάμεσα στα *orbis* και το *mortarium* είναι απαραίτητο και λογικό να υπάρχει για να επιτυγχάνεται η σύνθλιψη της ελιάς. β'. Σε *orbis* που φέρουν στην κυρτή επιφάνειά τους βαθιές αξονικές ραβδώσεις δεν παρατηρήθηκε στη γραμμή επαφής καμιά ουσιαστική παραμόρφωσή τους λόγω φθοράς. Έτσι μπορεί να γίνει αποδεκτό πως τα *orbis* κατασκευάστηκαν με μια μικρή «τοπική» μείωση της ακτίνας τους R3, η οποία μεταβάλλει τη νοητή χορδή D1 στην υπαρκτή και πάντα μικρότερη D2.



Μετά το τελευταίο σημείο επαφής (F) (σχέδ. Γ και Δ) η επιφάνεια των orbes απομακρύνεται σταδιακά από αυτή του mortarium σε μια μέγιστη απόσταση=1,8 cm (ρωμαϊκή ίντσα), όπως καταγράφουν οι A. Kloner, N. Sagir. Με τον τρόπο αυτό τα orbes δεν εφαρμόζουν μέσα στο mortarium, για να μπορούν να κυλούν και να περιστρέφονται ελεύθερα.

Άξια παρατήρησης, τέλος, χωρίς από αυτή να μπορεί να βγει κάποιο βέσιμο συμπέρασμα, λόγω των δύο μόνο μελετημένων λεκανών τροπήλων (mortaria), είναι η σχεδόν όμοια αναλογία των ακτινών R1 και R4, ήτοι 2,33 για το (Γ) και 2,35 για το (Δ).

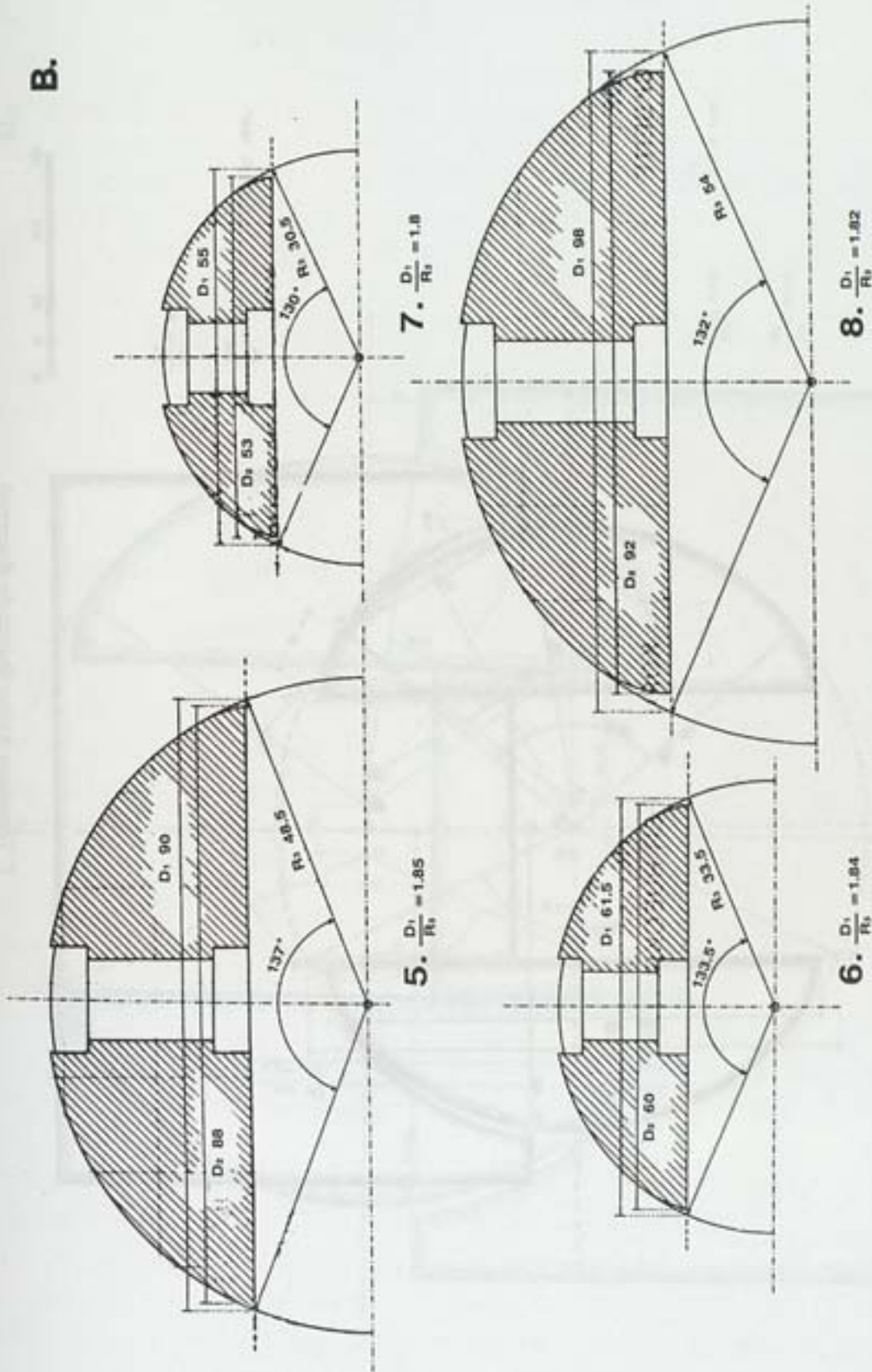




Α1 οrbis Φανερωμένης, Α2 οrbis Φανερωμένης, Α3 οrbis Φαιστού (στην Ιταλική Αρχαιολογική Σχολή), Α4 οrbis Λέντα (Γερόκαμπος)

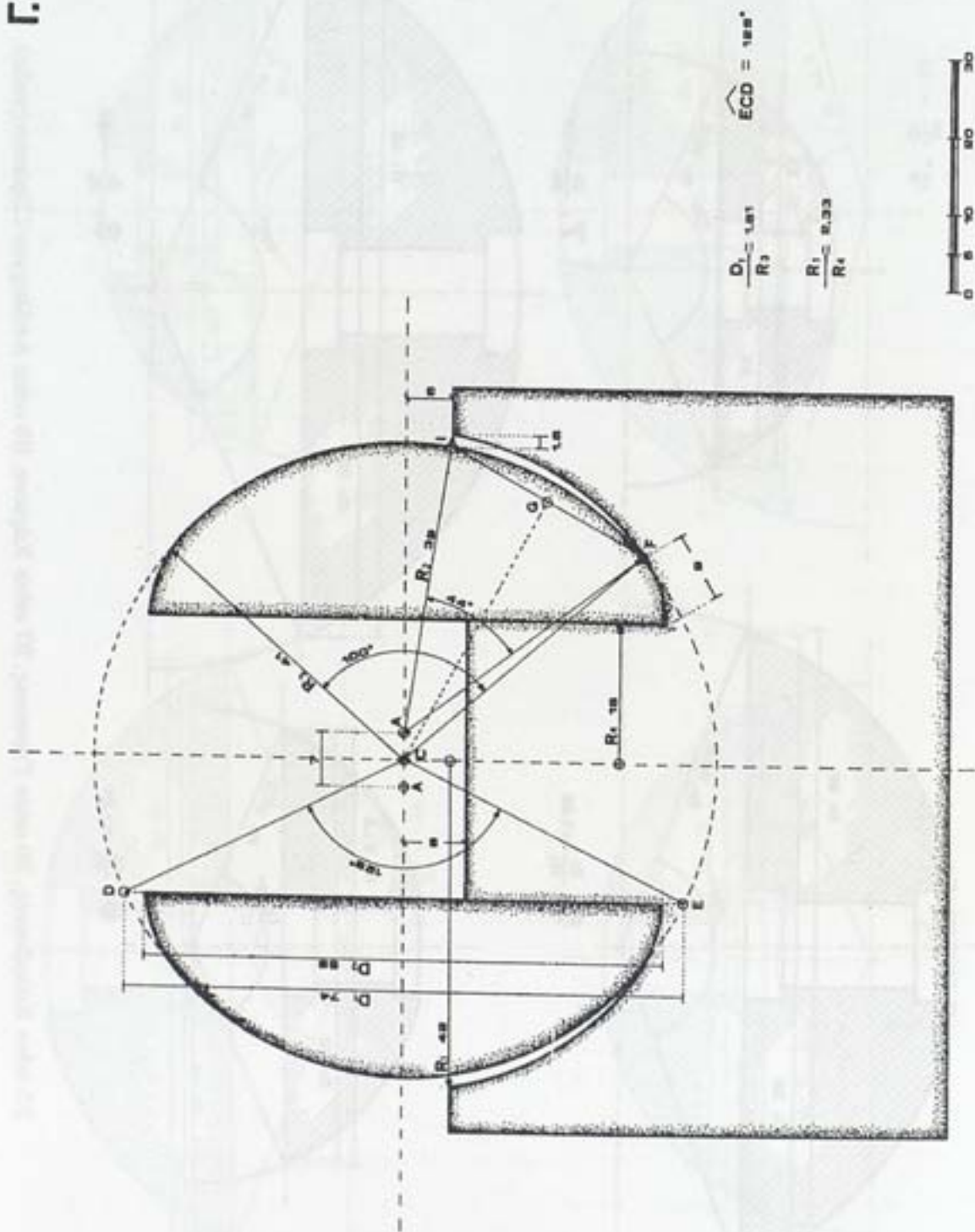


B.



B5 οrbis Καλυβιανής, B6 οrbis Γόρτυνας, B7 οrbis Χάρακα, B8 οrbis Απόλυχου (Σφρακοπήγαδο)

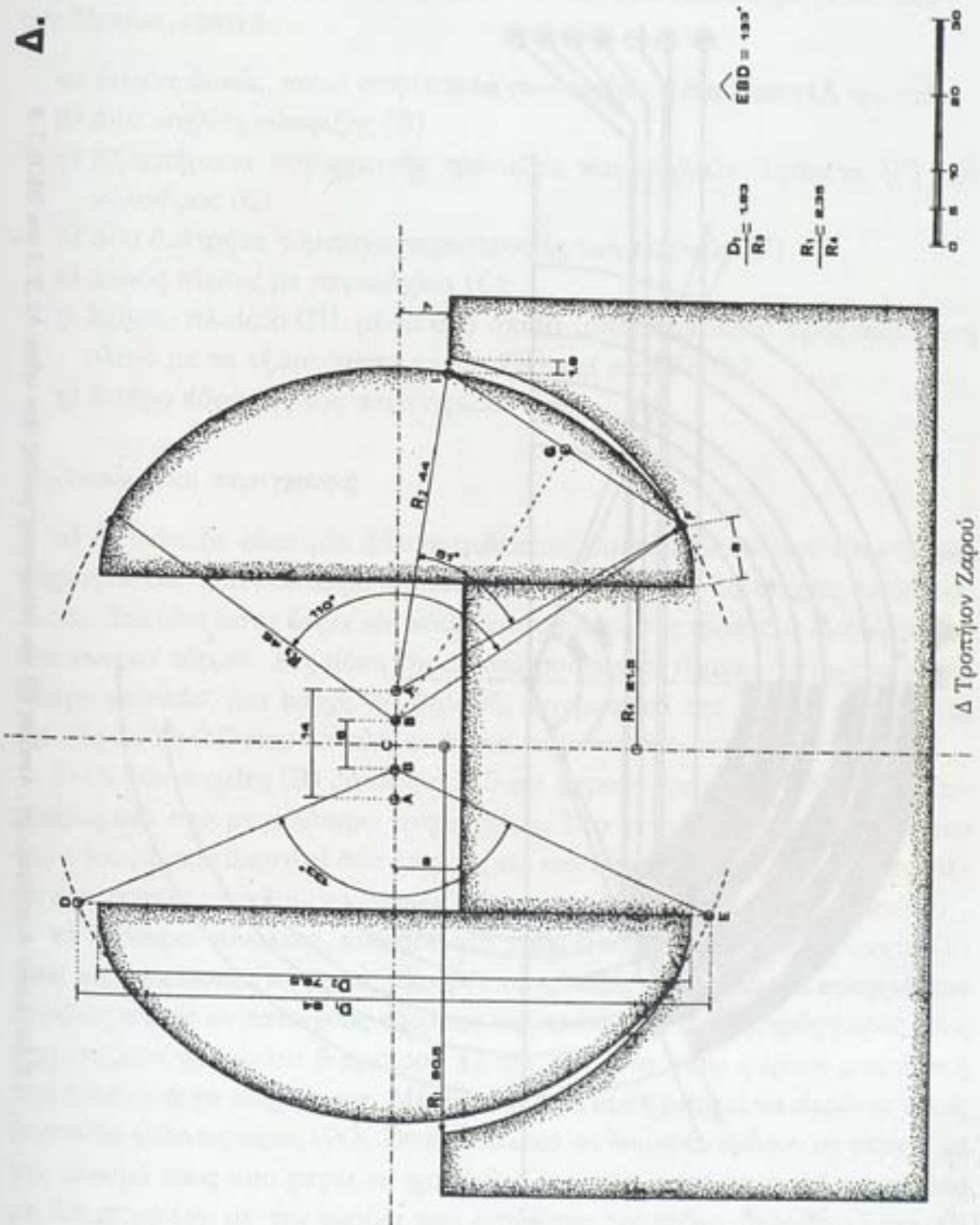
Γ.



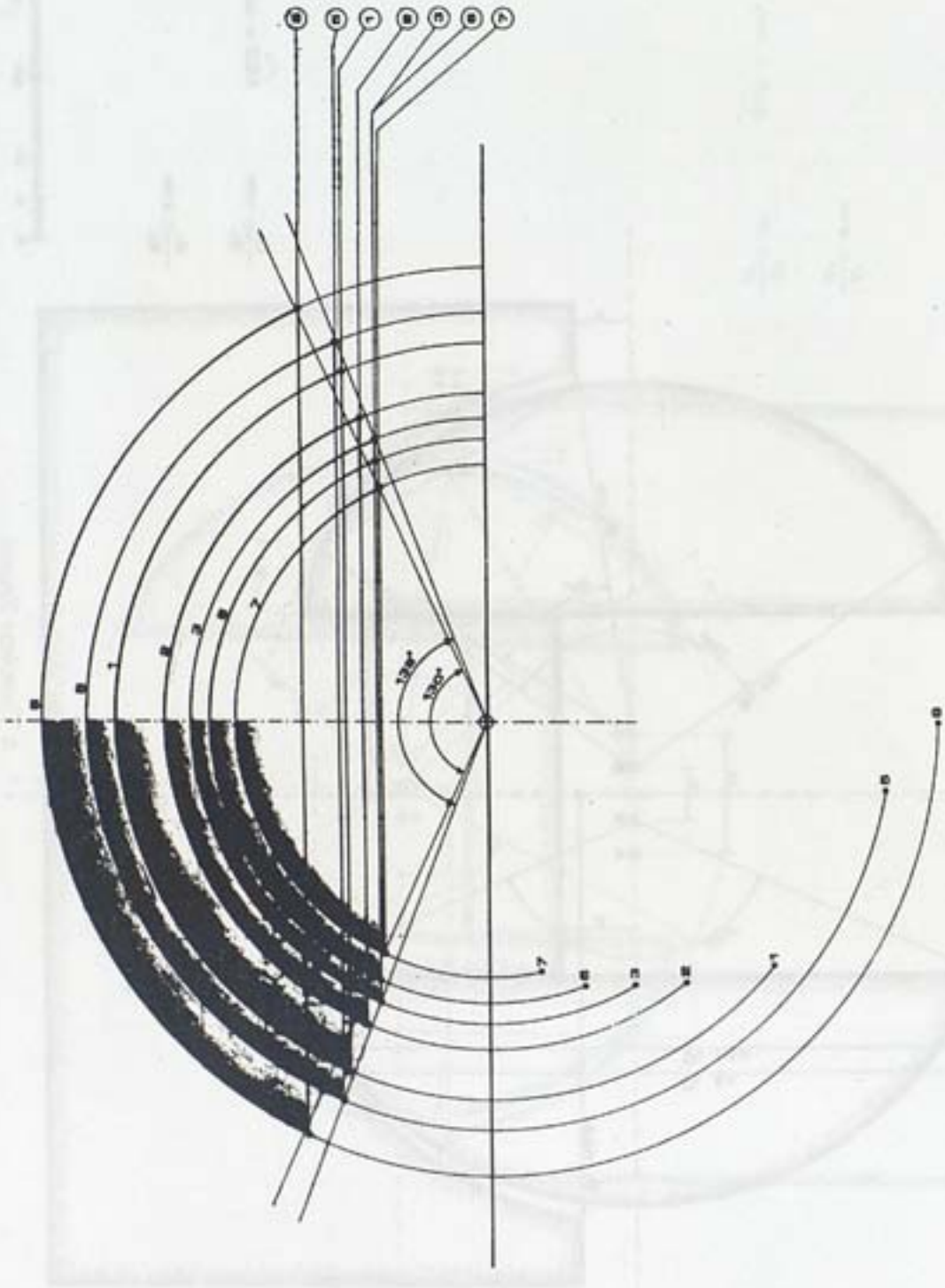
Γ Τρόπιον Αγίας Φωτεινής Φαιστός



Δ.



Ε.



Ε Σύγκριση: Διαμέτρου D1, Ακτίνας R3 και επίκεντρης γωνίας των σφαιρών A1, 2, 3 και B5, 6, 7, 8



2. Ελαιοπιεστήριο του Ήρωνα με δύο κοχλίες

Τα βασικά μέρη του πιεστηρίου, έτσι όπως αυτό περιγράφεται από τον Ήρωνα, είναι 8:

- α) Ξύλινη δοκός, πάνω στην οποία συντελείται η συμπίεση (Α τράπεζα)
- β) Δύο κοχλίες σύσφιξης (Β)
- γ) Εξαρτήματα συναρμογής τράπεζας και κοχλιών, λουκέτα (F) και κύλινδρος (G)
- δ) Δύο διάτρητα τύμπανα περιστροφής των κοχλιών (Ε)
- ε) Δοκός πίεσης με περικόχλια (C)
- ζ) Ξύλινο πλαίσιο (H), μέσα στο οποίο τοποθετείται το προς συμπίεση υλικό με τα εξαρτήματα τάβλα (K) και καπέλο (L)
- η) Βάθρο έδρασης του πιεστηρίου

Αναλυτική περιγραφή

α) Η τράπεζα είναι μία ξύλινη ανθεκτική δοκός διαστάσεων 194×64 και πάχους 30 cm. Στα δύο άκρα της υπάρχουν δύο βαθιές κοιλότητες διαμέτρου 34 cm. Στα ίδια αυτά άκρα και κάθετα στο μήκος της τράπεζας διαμορφώνονται κωνικοί τóρμοι. Στη μέση της επάνω επιφάνειας δημιουργείται ένα χαμηλότερο επίπεδο, μια εσοχή (S) δηλαδή, περιμετρικά της οποίας χαράσσεται αγωγός-λούκι (M) που καταλήγει σε ένα περαστό στόμιο απορροής (U).

β) Οι δύο κοχλίες (B) διαμέτρου 15 cm φέρουν τριγωνικό σπείρωμα διαμορφωμένο στο μεγαλύτερο τμήμα τους. Στο τετράγωνης διατομής κάτω άκρο τους έχουν ανοιχθεί δύο διαμπερείς και κάθετες μεταξύ τους οπές, μέσα στις οποίες μπορούν να σφηνωθούν τέσσερις για κάθε κοχλία πύροι (O).

γ) Τέσσερα συνολικά, ανά δύο για κάθε οπή της τράπεζας, λουκέτα (F) είναι κατασκευασμένα με τις πλευρές τους λοξές, έτσι ώστε να εφαρμόζουν ακριβώς στους αντίστοιχους τóρμους της τράπεζας. Στο εμπρός μέρος τους σχηματίζουν ημικύκλιο διαμέτρου 17 cm, ενώ στο πίσω φέρουν μικρή οπή που διαπερνά το πάχος τους. Μέσα στην οπή αυτή μπορεί να περάσει χωρίς δυσκολία ξύλινος πύρος (W). Όταν δύο από τα λουκέτα έρθουν σε επαφή με την πλευρά τους που φέρει το ημικύκλιο, σχηματίζεται ένας πλήρης κύκλος με διάμετρο ίση με την ακτίνα των οπών της τράπεζας, δηλαδή 17 cm. Οι δύο κύλινδροι (G) διαμέτρου πάλι 34 cm έχουν στο κέντρο τους μεγάλη τετράγωνη οπή 18×18 cm, τόση όση είναι ακριβώς η τετράγωνη διατομή των



κοχλιών. Τέσσερις συνολικά οπές ανοίγονται στα τοιχώματα του κάθε κυλίνδρου, μέσα στις οποίες μπορούν να σφηνώσουν οι πίροι (ο).

δ) Ένα τύμπανο (Ε) διαμέτρου 44 cm για κάθε κοχλία μπορεί να περαστεί ελεύθερα στο τετράγωνο τμήμα του και να τον περιστρέφει με τη βοήθεια ενός ή περισσοτέρων λωστών (Ρ). Οι λωστοί αυτοί μπορούν να προσαρμοστούν χωρίς να σφηνώνουν στις τέσσερις οπές (V), που έχουν ανοιχθεί στα τοιχώματα του τύμπανου.

ε) Η δοκός πίεσης (c) έχει μήκος και πάχος περίπου αυτό της τράπεζας και πλάτος κατά το 1/4 λιγότερο. Στα δύο άκρα της φέρει διαμπερείς οπές, μέσα στις οποίες έχει σκαλιστεί θηλυκό σπείρωμα αντίστοιχο με αυτό των κοχλιών.

ζ) Το ξύλινο πλαίσιο (Η) αποτελείται από τέσσερις πλευρές, που μπορούν να συναρμολογηθούν εύκολα και σφικτά μεταξύ τους. Η κάθε πλευρά καλύπτεται με λεπτές σανίδες (ζ) που αφήνουν κενά μεταξύ τους, έτσι ώστε οι χυμοί από το συμπιεζόμενο υλικό να μπορούν να ρέουν ελεύθερα. Οι διαστάσεις του πλαισίου είναι τέτοιες που εφαρμόζει ακριβώς μέσα στη ρηχή εσοχή που διαμορφώθηκε στη μέση της τράπεζας αφήνοντας από κάτω μικρές οπές (N), που επιτρέπουν την απορροή των χυμών. Μέσα στο περιγραφόμενο πλαίσιο θα τοποθετηθεί η γαλεάγρα με τις πολτοποιημένες ελιές και επάνω σε αυτή μια ανθεκτική παχειά τάβλα (Κ), που φέρει δύο πίρους (R) για την ανέλκυσή της. Πάνω στην τάβλα και στο μέσον της στηρίζεται ξύλινη κοντή δοκός (L) (καπέλο), που μεταφέρει τη δύναμη του πιεστηρίου και βυθίζει την τάβλα μέσα στο συμπιεζόμενο υλικό.

η) Δύο μεγαλύτεροι από την τράπεζα δοκοί δένονται μεταξύ τους με τη βοήθεια τραβέρσας (Q) και δύο σφηνών (T) σε κάθε πλευρά τους. Στο μέσο του σχηματιζόμενου βάρου (D) και σε κατάλληλη εγκοπή τοποθετείται ξύλινο στέλεχος (I). Μία αντίστοιχη εγκοπή στο κάτω μέρος της τράπεζας εξασφαλίζει τη σύνδεση των δύο εξαρτημάτων.

Συναρμολόγηση και λειτουργία

Το πιεστήριο στο σύνολό του, με τον τρόπο που είναι κατασκευασμένο, μπορεί εύκολα να μεταφερθεί διαλυμένο όπου χρειάζεται και να συναρμολογηθεί επί τόπου. Συσφίγγονται μεταξύ τους, με τη βοήθεια των τραβερσών (Q) και των σφηνών (τ), οι δύο δοκοί του βάρου (D). Πάνω σε αυτό τοποθετείται η τράπεζα (Α). Ο κύλινδρος (G) στερεώνεται με τους πίρους (O) πάνω στους κοχλίες και το σύνολο τοποθετείται ελεύθερα μέσα στις οπές της τράπεζας.



Τα τέσσερα λουκέτα (F) ολισθαίνουν μέσα στους κωνικούς τώρμους και εγκλωβίζουν τον κύλινδρο μέσα στις οπές και ασφαρίζονται στη θέση τους με τους πύρους (W). Με τον τρόπο αυτό οι κοχλίες στέκουν όρθιοι πάνω στη τράπεζα, μπορούν να περιστρέφονται, αλλά δεν είναι δυνατό να βγουν από αυτή. Πάνω σε κάθε κοχλία περνιέται ένα τύμπανο (E) και αφήνεται να ακουμπήσει πάνω στην τράπεζα. Η οριζόντια πάνω δοκός συμπίεσης (C) τοποθετείται στην κορυφή των δύο κοχλιών, ενώ αυτοί περιστρέφονται ταυτόχρονα και με το ίδιο «βήμα» κατεβάζοντας την έτσι παράλληλα με την τράπεζα. Τα πλαίσια (H) «δένονται» μεταξύ τους και τοποθετούνται πάνω στο εισέχον επίπεδο (S), ενώ ακολουθούν κατά σειρά η γαλεάγρα, η τάβλα (K) και το καπέλο (L).

Στο τύμπανο εισάγονται οι λοστοί (P) και ο μηχανισμός είναι έτοιμος να λειτουργήσει συμπιέζοντας το περιεχόμενο της γαλεάγρας.

Η μελέτη και ο σχεδιασμός του πιεστηρίου στηρίχθηκε στην ελληνική μετάφραση του Χ. Βαλλιάνου από γαλλικό κείμενο, που βασίζεται σε αραβική μετάφραση των έργων του Ήρωνα (Héron d' Alexandrie, βλ. Δέσπ. Χατζή - Βαλλιάνου, στον παρόντα τόμο, σ. 98, υποσ. 121).

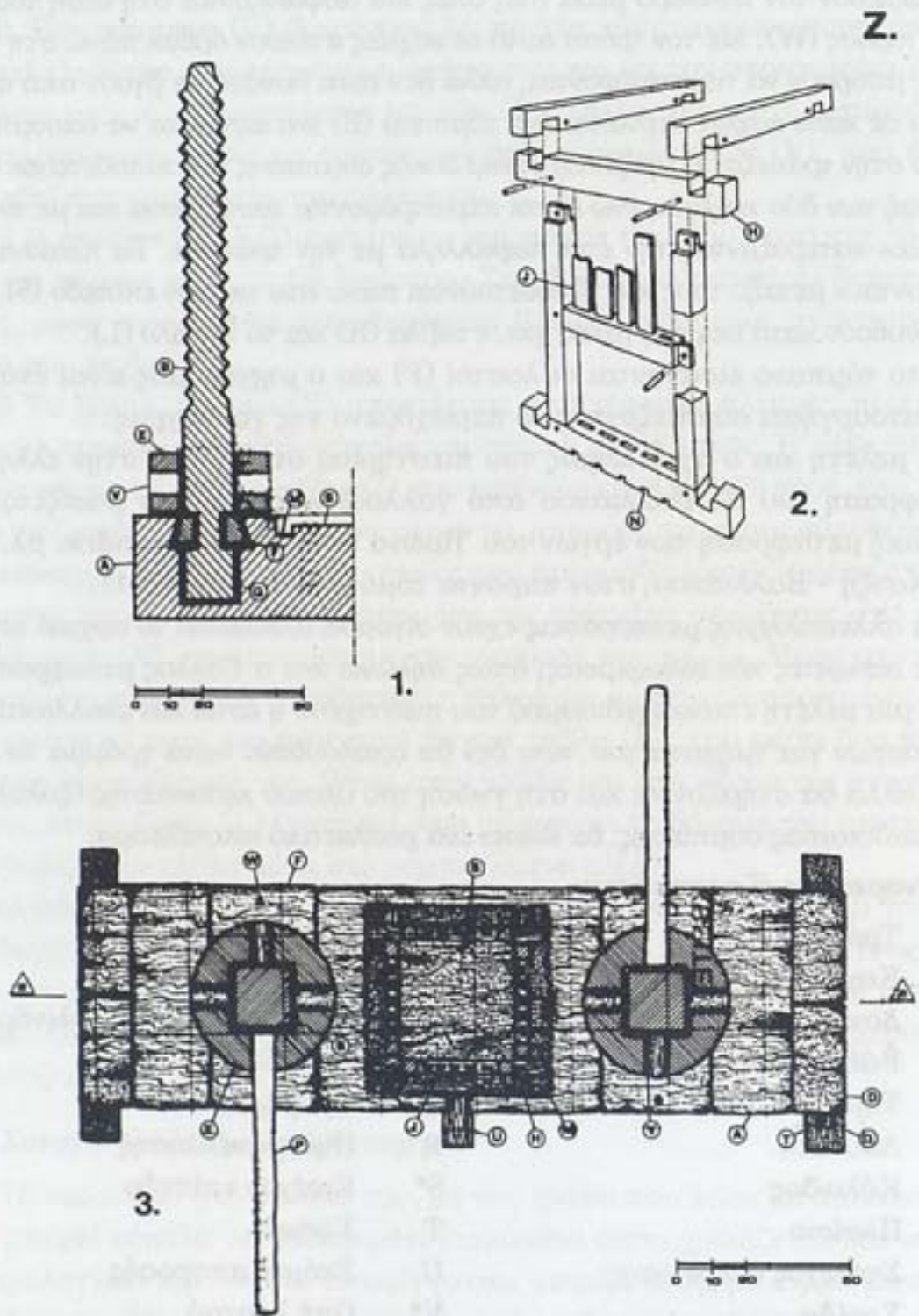
Οι αλληπάλληλες μεταφράσεις έχουν σίγουρα αλλοιώσει το αρχικό κείμενο με ασάφειες και ανακρίβειες, όπως δηλώνει και ο Γάλλος μεταφραστής. Έτσι μια μελέτη επανασχεδιασμού του πιεστηρίου ή έστω και εναλλακτικών προτάσεων για τμήματά του, που δεν θα ακολουθούν κατά γράμμα το κείμενο αλλά θα στηρίζονται και στη γνώση του υλικού κατασκευής (ξύλο) και της διαδικασίας συμπίεσης, θα δώσει ένα ρεαλιστικό αποτέλεσμα.

Ονομασίες εξαρτημάτων

A*	Τράπεζα	M*	Περιμετρικό λούκι
B*	Κοχλίας σύσφιξης	N*	Οπή απορροής
C*	Δοκός πίεσης με περικόχλια	O*	Πίρος στερέωσης κυλίνδρου
D*	Βάθρο έδρασης πιεστηρίου	P*	Λοστός
E*	Τύμπανο	Q	Τραβέρσα
F*	Λουκέτο	R	Πίρος ανέλκυσης
G*	Κύλινδος	S*	Εισέχον επίπεδο
H*	Πλαίσιο	T	Σφήνα
I	Στέλεχος στερέωσης	U	Στόμιο απορροής
J*	Σανίδα	V*	Οπή λοστού
K*	Τάβλα	W	Πίρος ασφάλισης λουκέτου
L*	Καπέλο		

* Τα εξαρτήματα και μέρη του πιεστηρίου αναφέρονται στην ελληνική μετάφραση.

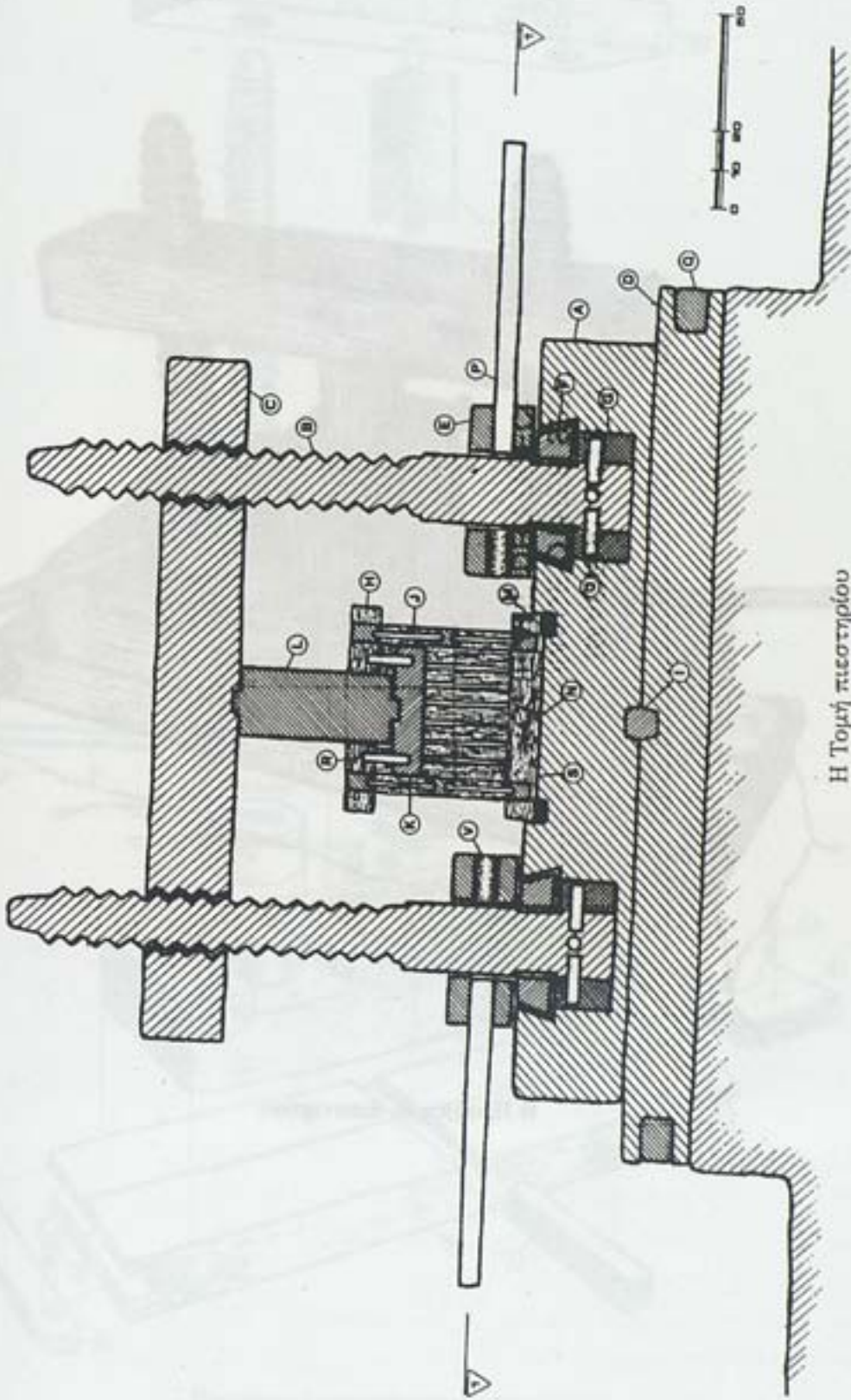




- Z1 Εναλλακτική πρόταση συναρμογής του κοχλία στην τράπεζα
 Z2 Προοπτικό - συναμολόγηση πλαισίου (H)
 Z3 Κάτοψη πιεστηρίου



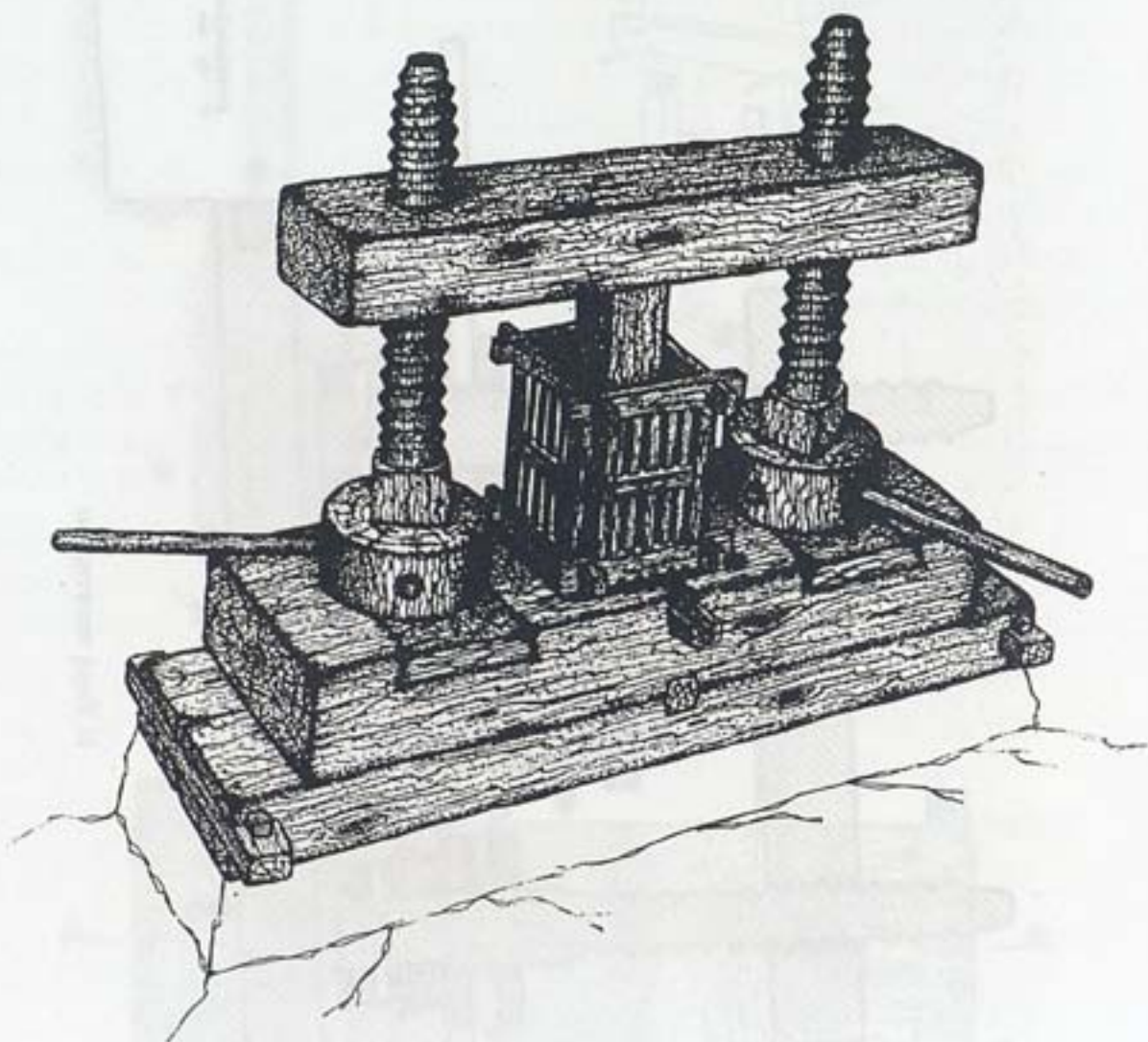
Η.



Η Τομή πιεστήριου

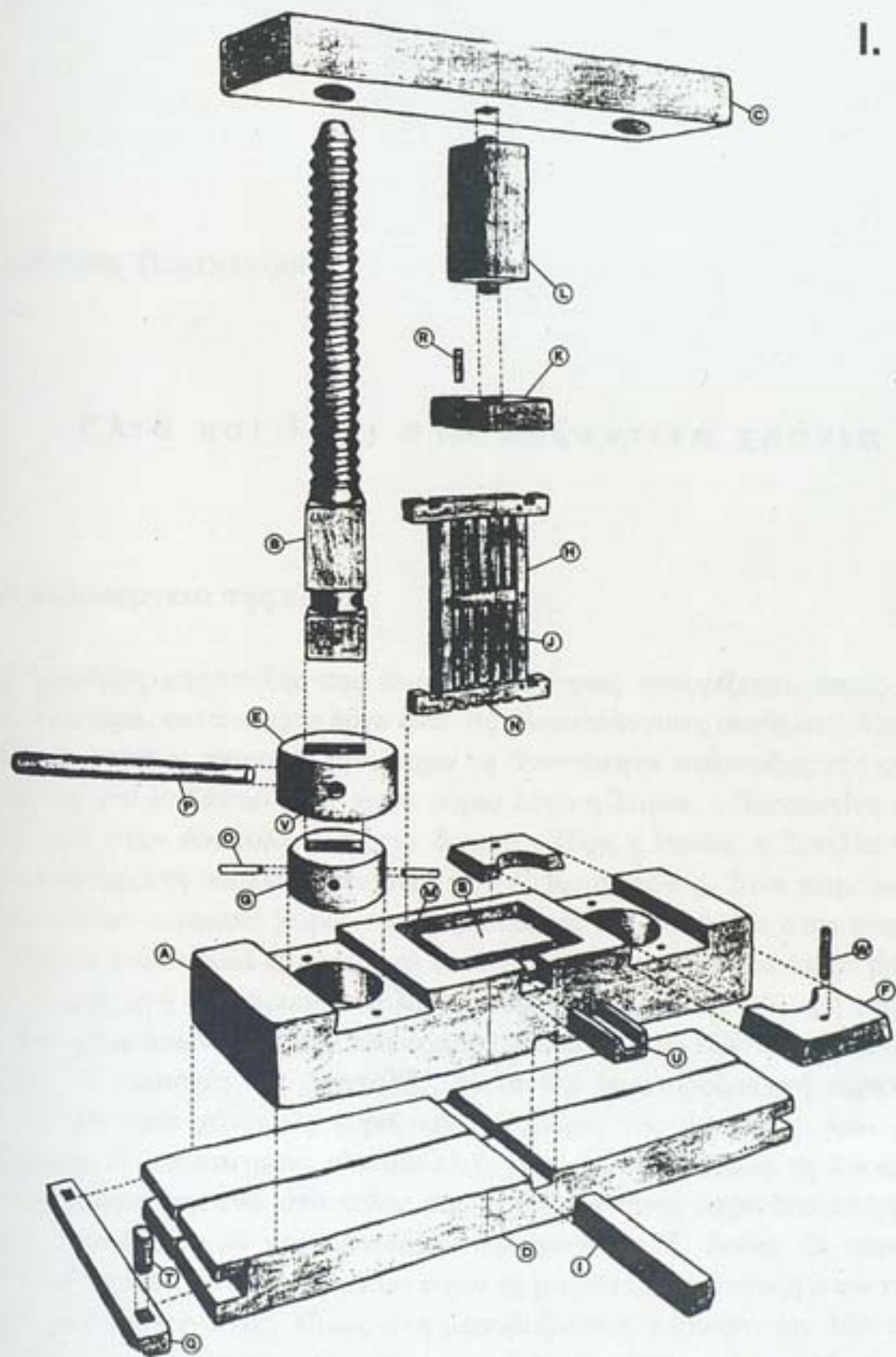


Θ.



Θ Προοπτικό πιεστήριου





I.

I Προοπτικό αναπτύγματος πιεστήριου



ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΤΣΟΥΓΚΑΡΑΚΗΣ

Ελιά και λάδι στα βυζαντινά χρόνια

Η καλλιέργεια της ελιάς

Ο βαθμός ανάπτυξης της ελαιοκαλλιέργειας καθορίζεται, όπως είναι φυσικό, κατά πρώτο λόγο από τις κλιματολογικές συνθήκες. Από την άποψη αυτή οι περιοχές που είχαν τη δυνατότητα ανάπτυξης της ελαιοκομίας στο Βυζάντιο ήταν κατά κύριο λόγο η Συρία, η Παλαιστίνη και η Κύπρος στην Ανατολή, ενώ στα δυτικά εδάφη η Ιταλία, η Σικελία και η βόρεια Αφρική, κυρίως στην περιοχή της Καρχηδόνας. Στον παράλιο ελλαδικό και αιγαιακό χώρο, στα παράλια της Μ. Ασίας και στον παράλιο Πόντο η ελαιοκομία εμφανίζεται ανεπτυγμένη σε πολύ μικρότερο βαθμό, με παραγωγή που προσανατολίζεται περισσότερο στην κάλυψη τοπικών ή οικογενειακών αναγκών και σχεδόν καθόλου στο εξαγωγικό εμπόριο, όπως οι περιοχές της Ανατολής. Μετά την πρωτοβυζαντινή περίοδο η Αυτοκρατορία χάνει τις κυριότερες περιοχές της Ανατολής, που είχαν εξαιρετικά ανεπτυγμένη ελαιοκαλλιέργεια, δηλαδή κυρίως τη Συρία και την Παλαιστίνη, ενώ στο τέλος της μεσοβυζαντινής περιόδου επέρχεται και η απώλεια των περισσότερων περιοχών της Μ. Ασίας. Οι περιοχές που απομένουν είναι αυτές που είχαν τη μικρότερη ανάπτυξη στον τομέα της ελαιοπαραγωγής. Όμως στη μεσοβυζαντινή περίοδο, τον 10ο αι., η περιοχή της Σμύρνης και κυρίως της Βιθυνίας (Νίκαια) στη Μ. Ασία, η Δαλματία και η νότια Πελοπόννησος θεωρούνται από τον Κων/νο Πορφυ-



ρογέννητο ως εξαιρετικές ελαιοπαραγωγές χώρες¹. Τον επόμενο αιώνα ο ιστορικός Μιχαήλ Ατταλειάτης αναφέρει μια περιοχή όχι μακριά από την Αντιόχεια του Ορόντη ως εξαιρετικά πλούσια «τῶν τε ἄλλων καὶ αὐτῶν τῶν ἔλαιῶν βρίθουσα»². Πάντως, ὅσον αφορά το εσωτερικό της Μ. Ασίας και πολλές περιοχές στο εσωτερικό της ελληνικής χερσονήσου, γνωρίζουμε ὅτι ἐκεῖ ἡ ελαιοκαλλιέργεια ἦταν σχεδόν ἀνύπαρκτη λόγω των κλιματολογικῶν συνθηκῶν.

Ἐνα σημαντικό πρόβλημα τῆς ἐρευνας εἶναι ἡ μεγάλη ἔλλειψη πηγῶν σχετικῶν με τὴν ελαιοκομία στο Βυζάντιο. Στὴ συντριπτικὴ τους πλειονότητα τα ἐγγράφα και οἱ κάθε εἶδους πηγές οἱ σχετικὲς με τὴν ὑπαιθρο ἀναφέρονται σχεδόν ἀποκλειστικά στὴν καλλιέργεια των σιτηρῶν και τοῦ ἀμπελιοῦ. Αὐτό εἶναι βέβαια, τουλάχιστο ὡς ἓνα βαθμό, φυσικό, μια και τα σιτηρά αποτελοῦν τὸ βασικότατο διατροφικό ἀγαθό, ἐνῶ τὸ κρασί αποτελεί ὄχι μόνο σημαντικό στοιχείο στὴ διατροφή τῆς ἐποχῆς, ἀλλὰ και σπουδαίο παράγοντα ὡς ἐμπορεύσιμο ἀγαθό τόσο στο τοπικό ὅσο και στο διεθνὲς ἐμπόριο. Πέρα ἀπὸ τα σιτηρά και τὸ κρασί, τα περισσότερα ἄλλα ἀγροτικά προϊόντα ἐρχονται ἀπὸ ἀποψη οἰκονομικῆς-ἐμπορικῆς σπουδαιότητος σε δεύτερη μοῖρα, με μικρές ἐξαιρέσεις που οφείλονται σε τοπικὲς ιδιαιτερότητες. Επιπλέον, ὅσες πληροφορίες διαθέτουμε εἴτε ἀπὸ φιλολογικὲς εἴτε ἀπὸ ἀρχαιολογικὲς πηγές ἀνήκουν ἀπὸ ἀποψη χρονολογικὴ εἴτε στὴν περίοδο μέχρι τὸν 7ο αἰ., εἴτε στὴν περίοδο μετὰ τὸν 11ο αἰ., και αὐτό δημιουργεῖ, ὅπως εἶναι φυσικό, ἓνα χάσμα στὴν πληροφόρησή μας. Για παράδειγμα, για τὴν πρωτοβυζαντινὴ ἐποχὴ οἱ σημαντικότερες πληροφορίες που διαθέτουμε για τὸν ἐλλαδικό χώρο και εἰδικά για τὴν Πελοπόννησο εἶναι σχεδόν ἀποκλειστικά ἀρχαιολογικὲς (ελαιοτριβεία, μυλόπετρες, ἀγγεία, οἰκῆματα κ.τ.π.), ἀπὸ τις οποιῆς ἐπιχειρεῖται ἡ συναγωγή συμπερασμάτων σχετικῶν με τὴν παραγωγή και τὸ ἐμπόριο τοῦ λαδιοῦ.

Ἡ εἰκόνα τοῦ βυζαντινοῦ τοπίου, λοιπόν, ἔτσι ὅπως μπορούμε να το ἀναπαραστήσουμε μέσα ἀπὸ τα χάσματα των πηγῶν, δεν φαίνεται να περιλαμβάνει σημαντικὲς ἐκτάσεις με ελαιόδενδρα στις περιοχές τῆς ελληνικῆς

1. Βλ. για τις σχετικὲς παραπομπές Ηλ. Αναγνωστάκης, «Ἐλλαδικὰ παραμῦθια και ἐλλαδικὴ παραμυθία στο Βυζάντιο τοῦ 10οῦ αἰῶνα», *Ελιά και Λάδι, Δ' Τριήμερο Ἐργασίας, Καλαμάτα 7-9 Μαΐου 1993*, Ἀθήνα 1996 (Πολιτιστικό Ἰδρυμα ΕΤΒΑ), σ. 135, σὺμ. 18.

2. Μιχ. Ατταλειάτης, *Ἱστορία* (ἐκδ. Κανάκη), σ. 218.



χερσονήσου και της παράλιας Μ. Ασίας. Ακριβώς όμως αυτή η ανεπάρκεια των πηγών μας κάνει να αναρωτιόμαστε αν η εικόνα αυτή αντιστοιχεί προς την πραγματικότητα, όσον αφορά την ελαιοκαλλιέργεια, αν δηλαδή το τοπίο που θα αντίκριζε κανείς στη βυζαντινή υπαίθρο θα περιείχε ελαιόδενδρα σε κάποιο βαθμό μεγαλύτερο από αυτόν που μας αφήνει να καταλάβουμε η πλειονότητα των πηγών ή όχι. Ο λόγος της αμφιβολίας στηρίζεται στο γεγονός ότι, επειδή στις περιοχές αυτές η παραγωγή της ελιάς και του λαδιού κάλυπτε κυρίως μικρές οικογενειακές ή τοπικές ανάγκες, η παραγωγή αυτή δεν εμφανίζεται στις πηγές ή τα έγγραφα που αφορούν μεγαλύτερης κλίμακας παραγωγή και εμπορία. Από τις σημαντικότερες πηγές μας είναι τα μοναστηριακά αρχεία, που μας παρέχουν τη δυνατότητα να σχηματίσουμε μια εικόνα της υπαίθρου σε ορισμένες περιοχές.

Μία από τις παλαιότερες αναφορές σε μεγάλη παραγωγή ελιάς και λαδιού στο Βυζάντιο, αλλά χωρίς εξειδίκευση σε τόπο, προέρχεται από το έτος 1029, οπότε «ὕσεν ὁ θεὸς ὑετὸν σύμμετρον καὶ εὐφορία γέγονε τῶν καρπῶν, κατ' ἐξαιρέτον δὲ τῆς ἐλαίας»³. Μία από τις πρώτες αναφορές σε «ἐλαϊκὸν προάστειον» προέρχεται από τα έγγραφα της μονῆς του Αγίου Παύλου στο ὄρος Λάτρος κοντά στη Μίλητο. Το «προάστειον» αυτό, το οποίο αναφέρεται ότι δωρήθηκε στη μονή από τον αυτοκράτορα Λέοντα Στ' τον Σοφό (886-912)⁴ και βρισκόταν στο «κατεπανίκιον Λαρύμου... καὶ ἐπονομαζόμενον Μεσιγγούμιον», το 1127 περιείχε «ἐλαίας ρίζας τὸ (=370)»⁵.

Το αρχεῖο της Μονῆς Λεμβιώτισσας, επίσης, είναι αρκετά διαφωτιστικό για την περιοχή της Σμύρνης τον 13ο αι.: μεταξύ των ετών 1210 και 1285 υπάρχουν πάνω από είκοσι πέντε πράξεις που αναφέρονται σε ελαιόδενδρα («δένδρα ἐλαϊκά»), τα οποία γίνονται αντικείμενο αγοραπωλησίας ή δωρεάς ή απλώς αναφέρονται ως υπάρχοντα στα μετόχια της μονῆς. Κάποτε ο αριθμὸς των ελαιοδένδρων είναι κάπως σημαντικός, ὅπως για παράδειγμα στο μετόχι του Αγίου Παντελεήμονος, σε σχέση με το οποίο μεταξὺ των ετών 1232/3 και 1235 αναφέρονται πάνω από 200 ελαιόδενδρα⁶, ενώ σε ορισμένες περιοχές είναι προφανές ὅτι ἔχουμε να κάνουμε με ελαι-

3. Σκυλίτζης (Thurn), 376.77-8.

4. Miklosich-Müller (MM), *Acta et Diplomata Medii Aevi*, τ. 4, σ. 324, 327.

5. Στο ἴδιο, σ. 325.

6. Στο ἴδιο, τ. 4, σ. 7, 8, 57.



ώνα⁷, καθώς και με περιοχές που έχουν το τοπωνύμιο «Ελαιώνας»⁸, αν και βέβαια ο όρος μπορεί να σημαίνει απλώς αυτό που σήμερα ονομάζουμε «λιόφυτο», δηλαδή τμήμα ελαιώνα.

Από τα αρχεία των μονών του Αγίου Όρους έχουμε επίσης χαρακτηριστικές αναφορές, μολονότι η Μακεδονία δεν είναι κατεξοχήν ελαιοπαραγωγός περιοχή. Μία από τις παλαιότερες αναφορές μας σε ύπαρξη ελαιοδένδρων προέρχεται από το αρχείο της μονής Ιβήρων το 1013⁹, ενώ η πρώτη μνεία «ελαιώνα» προέρχεται από το αρχείο της Μεγίστης Λαύρας το 1065¹⁰. Από το αρχείο της Μονής Ξενοφώντος έχουμε το 1089 αναφορά σε «ἐλαϊκά δένδρα» στα ανατολικά και τα δυτικά της μονής: στο μετόχι «... ὁ Ἅγιος Νικόλαος λεγόμενον τοῦ Χρυσοκαμάρου... [υπάρχουν] ἐλαϊκά δένδρα τριακόσια...», ενώ πιο πέρα «εὐρίσκονται αἱ ἐλαῖαι τοῦ Μαντζούκη, οὕτω πως λεγόμεναι...»¹¹. Και για ένα άλλο μετόχι της μονής πληροφορούμαστε ότι επίσης διαθέτει ελαιώνα: «Ἄλλ' οὐδὲ τὴν μονὴν τοῦ Σκαμανδρηνοῦ ὀφείλεις ἀποδιώκειν... ἀπὸ τοῦ ἐλαιῶνος αὐτῆς...»¹². Στα μέσα του 12ου αι. η μονή Ιβήρων είχε στις αποθήκες της μια μεγάλη ποσότητα λαδιού, που πιθανόν να πλησίαζε τους 10 τόννους¹³, αν και δεν είναι σαφές κατά πόσον η ποσότητα προερχόταν αποκλειστικά από τα κτήματα της μονής. Τον 14ο αι. γίνονται συχνές μνείες ελαιοδένδρων σε μετόχι της μονής Δοχειαρίου στην περιοχή της Ορμύλιας και τον 15ο αι. αναφέρονται ελαιώνες σε άλλα μετόχια της μονής, όπως του Ιωάννου Προδρόμου και της Δάφνης¹⁴. Ελαιώνες επίσης αναφέρονται στο νησί Καυκανάδες (σημ. Ολυμπιάς) στον Στρυμονικό κόλπο το 1104¹⁵, «εἰς τὸν

7. Στο ίδιο, σ. 60.

8. Στο ίδιο, σ. 76: «ἐν τῇ τοποθεσίᾳ τοῦ ἐλαιῶνος».

9. J. Lefort - N. Oikonomides - D. Papachryssanthou, *Actes d'Iviron*, Παρίσι 1985, τ. 1, ἔγγρ. 19, στ. 4, 6.

10. P. Lemerle - A. Guillou - N. Svoronos, *Actes de Lavra*, Παρίσι 1970, τ. 1, ἔγγρ. 34, στ. 9-10.

11. D. Papachryssanthou, *Actes de Xenophon*, Παρίσι 1986, ἔγγρ. 1, στ. 92-3.

12. Στο ίδιο, στ. 118-9.

13. Ιωακείμ Παπάγγελος, «Ελαία και έλαιον στη μεσαιωνική Χαλκιδική», *Ελιά και Λάδι, Δ' Τριήμερο Εργασίας*, Καλαμάτα 7-9 Μαΐου 1993, Αθήνα 1996 (Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ίδρυμα ΕΤΒΑ), σ. 174.

14. N. Oikonomides, *Actes de Docheiariou*, Παρίσι 1984, ἔγγρ. 10 και σ. 137, 299, 313.

15. *Actes d'Iviron*, τ. 2, ἔγγρ. 52, στ. 194-95.



Ζυγόν» (σήμ. Φραγκόκαστρο Ουρανούπολης), στα Ρούδαβα (περιοχή Γομάτου) το 1299¹⁶ και στην Κασσάνδρα το 1321¹⁷. Το σύνολο των αναφορών αυτών δείχνει μια μάλλον περιορισμένη ως προς την έκταση και την παραγωγή ελαιοκαλλιέργεια στη Χαλκιδική.

Από το αρχείο της μονής του Ιωάννου του Θεολόγου Πάτμου διαπιστώνουμε επίσης την ύπαρξη ελαιοδένδρων ή ελαιώνων σε περιοχές όπου η μονή διαθέτει μετόχια. Δύο από αυτά είναι η μονή της Παναγίας η επονομαζόμενη των Σπονδών και η μονή του Σωτήρα Χριστού, και οι δύο στη νήσο Κω, οι οποίες, όπως επανειλημμένα μας πληροφορούν πολλά σχετικά έγγραφα κυρίως του 13ου αι., διαθέτουν ένα απροσδιόριστο, αλλά πάντως όχι πολύ μικρό, αριθμό ελαιοδένδρων¹⁸. Αλλά και στο μετόχι της μονής στα Τεμένια της Λέρου αναφέρονται στο τέλος του 11ου αι. αριθμητικά 156 «ἐλαῖαι ἡμεραι», καθώς και εγκαταλελειμμένο ελαιοτριβείο¹⁹, ενώ σε έγγραφο του 1073 αναφέρονται στο προάστειον της Βάρεως και του Πρίνου στη Μίλητο ελαιώνας και «ἐλαῖαι ἐνενήκοντα κορμοὶ» και άλλα «δένδρα ἐλαϊκά»²⁰. Σποραδικές μνείες ελαιοδένδρων ή και τοποθεσιών που ονομάζονται «Ελαιώνας» συναντάμε το 1259 στις κτήσεις της Νέας Μονής Χίου²¹, το 1264 στα κτήματα της επισκοπής Κεφαλληνίας στην περιοχή του Αυλώνα και στις κτήσεις της μονής της Άτρου²², το 1321 και λίγο αργότερα στις κτήσεις της μονής Ιωάννου του Προδρόμου στις Σέρρες²³, το 1371 στην Κέρκυρα²⁴.

Τόσο η Κέρκυρα, πάντως, όσο και η Κρήτη, περιοχές που στα νεότερα χρόνια είναι γνωστές για έντονη ελαιοκαλλιέργεια, φαίνεται ότι στα βυζαντινά χρόνια παρουσίαζαν διαφορετική εικόνα. Ειδικά για την Κρήτη

16. L. Petit - B. Korablev, *Actes de Chilandar*, Αγία Πετρούπολη 1911, έγγρ. 13, στ. 61-3.

17. *Actes de Lavra*, τ. 2, έγγρ. 108, στ. 527-548, και έγγρ. 109, στ. 462, 468. Πβλ. Παπάγγελος, *ό.π.*, σ. 178-79.

18. *MM*, τ. 6, σ. 205, 216, 218, 227.

19. Μαρία Νυσταζοπούλου-Πελεκίδου, *Βυζαντινά Έγγραφα της Μονής Πάτμου*, 2. *Δημοσίων Λειτουργιών*, Αθήνα 1980, έγγρ. 52, στ. 107γ-δ (1089).

20. Στο ίδιο, έγγρ. 50, στ. 229, 304, 309-10.

21. *MM*, τ. 6, σ. 12.

22. *MM*, τ. 6, σ. 20-21, 26, 65.

23. *MM*, τ. 6, σ. 93 και 124-125.

24. *MM*, τ. 6, σ. 68.



υπάρχουν αναφορές για έλλειψη της ελιάς, όπως αυτή του Άραβα γεωγράφου al-Zuhri τον 12ο αι., που όμως χρησιμοποιεί και πηγές του 9ου αι., ο οποίος ισχυρίζεται ότι στην Κρήτη δεν υπήρχαν ελιές και ότι (προφανώς στα χρόνια της Αραβοκρατίας) γινόταν εισαγωγή ελαιών και ελαιολάδου από τη Λιβύη και την Ισπανία²⁵. Στις αρχές του 15ου αι. ο Φλωρεντινός μοναχός Cristoforo Buondelmonti ισχυρίζεται το ίδιο. Η παλαιότερη μνεία για την ύπαρξη ελαιοδένδρων στην Κρήτη χρονολογείται στο 1248, αλλά αφορά σε εποχή πριν από το 1204, και αναφέρει ελαιώνες (olivarios) στα χωριά Άγιος Θεόδωρος και Rodelefchi ή Rodolerchia, ιδιοκτησίας της αρχιεπισκοπής Κρήτης²⁶, ενώ η παλαιότερη μνεία σε σημαντική ποσότητα παραγωγής ανάγεται στο έτος 1300, όταν μια, προφανώς αρκετά σημαντική, ποσότητα λαδιού πωλείται προς 800 υπέρπυρα²⁷.

Τα έγγραφα ορισμένες φορές μας πληροφορούν για τις τιμές των ελαιοδένδρων, αν και βέβαια η αναγωγή σε συγκρίσιμες αξίες δεν είναι πάντα δυνατή, ενώ οι τιμές φαίνεται να διαφέρουν αισθητά από περίπτωση σε περίπτωση, πιθανόν λόγω διαφοράς στην ποιότητα των δένδρων, αλλά και λόγω του γεγονότος ότι τα αναφερόμενα νομίσματα δεν είναι πάντοτε της ίδιας αξίας. Έτσι στην περιοχή της Σμύρνης 28 ελαιόδενδρα πωλούνται το 1213 προς 70 νομίσματα, 18 ελαιόδενδρα πωλούνται το 1231 έναντι πέντε χρυσών νομισμάτων, 27 ελαιόδενδρα το 1232 κοστίζουν «νομίσματα χρυσᾶ ἑξάγια ὀκτώ», 12 ελαιόδενδρα το 1237 κοστίζουν «νομίσματα... δεκαῆξ», 44 ελαιόδενδρα το 1274 κοστίζουν 42 νομίσματα και 7 ελαιόδενδρα το 1282 πωλούνται «εἰς υπέρπυρα ἕξ ἑξάγια»²⁸. Τα παραδείγματα μπορούν να πολλαπλασιαστούν. Από την άλλη μεριά ο απροσδιόριστος αριθμός ελαιοδένδρων του ελαιώνα του «οἰκοπροαστείου» της Βάρεως δίνει το 1073 στον καρπωτή ετήσιο εισόδημα 12 χρυσά νομίσματα²⁹. Ὅσον αφορά τον φόρο που εισπράττει το δημόσιο από τα ελαιόδενδρα, έχουμε ένα δείγμα από το «ἐλαϊκὸν προάστειον» της μονῆς του Αγίου Παύλου στο Λάτρος, που το 1127 είχε 370 δένδρα και την εποχή της βασιλείας του Μανουήλ Κομνηνού (1143-1180) πλήρωνε φόρο στο δημόσιο

25. D. Tsougarakis, *Byzantine Crete*, Αθήνα 1988, σ. 286.

26. Ζ. Τσιρπανλής, *Κατάστιχο εκκλησιῶν και μοναστηρίων του Κοινού (1248-1258)*, Ιωάννινα 1985, σ. 189.

27. S. Carbone, *Pietro Pizolo, Notaio in Candia*, τ. 1, 1300, Βενετία 1978, αρ. 156.

28. *MM*, τ. 4, σ. 118-9, 60, 78, 90, 116-7, 130 αντίστοιχα.

29. Ὁπ. (σημ. 17), σ. 5.



«*ὑπέρπυρα τρικέφαλα λς' (=36)*»³⁰, ενώ το 1210 «*ἐλαιόφυτα τριάκοντα*» πληρώνουν στο δημόσιο ετήσιο φόρο ενάμισυ νόμισμα³¹.

Ποια παραγωγή σε λάδι είχε κατά μέσον όρο ένα δένδρο δεν μπορεί να υπολογιστεί, τόσο διότι δεν υπάρχουν σχετικά στοιχεία, όσο και διότι η παραγωγή ελιάς κάθε δένδρου κυμαίνεται από χρόνο σε χρόνο. Το 1089 το μερίδιο κάποιου στην παραγωγή ελαίου από έναν αριθμό δένδρων είναι «*ἀνά ἐκάστου δένδρου λίτραν μίαν...*», χωρίς όμως να είμαστε σε θέση να γνωρίζουμε σε ποιο ποσοστό της παραγωγής αντιστοιχούσε το μερίδιο αυτό. Καλύτερο παράδειγμα αποτελεί το πιο πάνω κτήμα της μονής του Αγίου Παύλου στο όρος Λάτρος, το οποίο δίδεται προς «*χρησιν ...καὶ νομῆν*» σε κάποιο αξιωματούχο, με αντάλλαγμα να δίνει στη μονή «*ἐτησίως ἐλαίου μέτρα κδ' (=24)*», δηλαδή περίπου 218,4 σημερινά λίτρα³². Αν αυτό ήταν το 1/10 της παραγωγής, τότε η κατά μέσον όρο ετήσια παραγωγή των 370 ελαιοδένδρων ήταν πάνω από 2 τόννοι λάδι.

Πάντως η παραγωγή σε λάδι εξαρτάται και από την τεχνολογία που χρησιμοποιείται κάθε φορά. Η διαδικασία παραγωγής, από όσο μπορούμε να συμπεράνουμε από τις λίγες πληροφορίες των «*Γεωπονικῶν*» και των «*Βασιλικῶν*», περιλάμβανε την άλεση του καρπού, την τοποθέτησή του σε σάκκους ή κοφίνια και την τοποθέτηση βάρους πάνω σε αυτούς, ώστε με την πίεση να ρεύσει το λάδι. Ένα πιο οργανωμένο ελαιοτριβείο απέδιδε φυσικά περισσότερο από μια πιο πρωτόγονη κατασκευή. Στις πιο οργανωμένες μονάδες που υπήρχαν θα μπορούσε να αναφερθεί ως παράδειγμα ένας υδροκίνητος μύλος με κτητορική επιγραφή του έτους 1324/25, που εντοπίστηκε μεταξύ των χωριών Μικρή και Μεγάλη Βόλβη³³, ενώ στις πιο πρωτόγονες ανήκουν διάφορες υπαίθριες ή μη κατασκευές, που έχουν κατά καιρούς φέρει στο φως οι αρχαιολογικές έρευνες³⁴.

30. *MM*, τ. 4, σ. 320.

31. *MM*, τ. 4, σ. 130.

32. Βλ. E. Schilbach, *Byzantinische metrologie*, σ. 116: 1 ελαϊκόν μέτρον = 9,102 λίτρα.

33. Παπάγγελος, *ό.π.*, σ. 187.

34. Βλ., για παράδειγμα, Μαρία Κωτσάκη, *ΑΔ* 44 (1989), Β2, σ. 128 (Πάτρα), I. F. Sanders, *Roman Crete*, Warminster 1982, σ. 35 (Ελούντα). Για μια σύντομη περιγραφή πρωτοβυζαντινού ελαιοτριβείου στη Συρία, βλ. *Oxford Dictionary of Byzantium*, λήμμα Olive press, ενώ ορισμένα από τα εργαλεία του ελαιοτριβείου αναφέρονται επίσης στα Σχόλια των *Βασιλικῶν* (B XX, 1, 19).



Ελιά και λάδι: διατροφή και άλλες χρήσεις

Η ελιά και το λάδι είναι όχι μόνο εξαιρετικά προσφιλή είδη διατροφής από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα, αλλά και ιδιαίτερος προσιτά από άποψη τιμής, γι' αυτό και αποτελούσαν πάντα συνηθέστατα είδη διατροφής ιδίως των κατωτέρων κοινωνικών τάξεων. Ειδικά οι ελιές ήσαν συμπλήρωμα της τροφής όλων, τόσο των πτωχότερων όσο και των περισσότερο ευκατάστατων ανθρώπων. Χαρακτηριστικό είναι το παράδειγμα κάποιου Θεοφάνους, υψηλού αξιωματούχου από την Άνω Αίγυπτο, ο οποίος αναγράφει τα καθημερινά έξοδα ενός πεντάμηνου ταξιδιού, που έκανε με τη συνοδεία του προς την Αντιόχεια και τανάπαλιν στις αρχές του 4ου αιώνα³⁵. Εκτός από το ψωμί, το οποίο βεβαίως αποτελεί την απαραίτητη καθημερινή τροφή, η μνεία ελαιών είναι συχνότατη στους καθημερινούς λογαριασμούς του, μαζί με το τυρί και τα αβγά. Μάλιστα φαίνεται ότι είχε πάρει μαζί του κάποια ποσότητα από την Αίγυπτο και αργότερα αγόραζε από την Αντιόχεια. Έτσι μέσα σε ένα μήνα στην Αντιόχεια υπάρχουν 19 εγγραφές, που αναφέρονται στην αγορά ελαιών, και σε δύο από τις εγγραφές αυτές καθορίζεται ότι οι ελιές αγοράστησαν «εις ἄριστον» τη μία φορά του ίδιου του Θεοφάνους και την άλλη «τοις παιδίοις», δηλαδή για το υπηρετικό του προσωπικό³⁶. Πάντως στη διάρκεια των βυζαντινών χρόνων το μαύρο ψωμί, οι ελιές, το τυρί, τα λάχανα, οι βολβοί και τα αβγά ήσαν οι λιτές τροφές, με τις οποίες τρέφονταν οι οικονομικά ασθενέστερες κοινωνικές τάξεις.

Οι ποικιλίες των ελαιών στα βυζαντινά χρόνια ήταν, όπως και σήμερα, πολλές και διατηρούνταν είτε μέσα σε άλμη («αλμάδες»), είτε σε ξύδι ή οξύμελι. Υπήρχαν οι μαύρες, οι οποίες θεωρούνταν ως «ολιγότροφοι», οι λευκές («άσπρες»), οι οποίες ονομάζονταν και «κολυμβάδες», οι πράσινες τσακιστές, που ονομάζονταν «θλαστές», και οι «δρουπάται», κοινώς θρούμπες³⁷.

Το λάδι διακρίνεται σε ποιότητες: υπάρχει λάδι κατώτερης ποιότητας, όπως το «έλαιον κιβάριον» που συναντάμε στους λογαριασμούς του προα-

35. Ιω. Καλλέρης, «Τροφαί και ποτά εις πρωτοβυζαντινούς παπύρους», *ΕΕΒΣ* 23 (1953), σ. 689-715.

36. Καλλέρης, *ό.π.*, σ. 696-97.

37. Φ. Κουκουλές, «Βυζαντινών τροφαί και ποτά», *ΕΕΒΣ* 17 (1941), σ. 10.



ναφερθέντος Θεοφάνους³⁸, αλλά υπάρχει και το περίφημο λάδι της Νίκαιας, το οποίο χαρακτηρίζεται από τον Κωνσταντίνο Πορφυρογέννητο ως «κάλλιστον ἔλαιον» και «δεσποτικόν», αφού το έπαιρνε μαζί του στις εκστρατείες και ο αυτοκράτορας³⁹. Ενδεχομένως μάλιστα να υπήρχε κάποτε κάποιου είδους απαγόρευση εξαγωγής του λαδιού, αν κρίνουμε από μια διάταξη των Βασιλικών, η οποία αναφέρει: «Μηδείς εἰς τὸ βαρβαρικὸν ἀπαγέτω οἶνον, ἔλαιον ἢ γάρρον μῆτε τοῦ γεύσασθαι ἔνεκεν μηδὲ ἐπὶ τῇ χρήσει αὐτῶν τῶν ἐμπόρων»⁴⁰. Πάντως στο Επαρχικό Βιβλίο του Λέοντος του Σοφού υπάρχουν συγκεκριμένες διατάξεις που αφορούν τους εμπορευομένους ή με κάποιο τρόπο χρησιμοποιούντες το λάδι, δηλαδή τους κηρουλαρίους, τους σαπυνοπράτες και τους σαλμαδαρίους⁴¹.

Η χρήση του λαδιού στην παρασκευή φαγητών είναι εξαιρετικά ευρεία, καθώς το λάδι αποτελεί βασικό συστατικό της καθημερινής διαίτας. Υπάρχουν δεκάδες περιγραφές παρασκευής φαγητών με τη χρήση λαδιού, έτσι που η λεπτομερής παράθεσή τους είναι χωρίς νόημα. Αξίζει όμως να γίνει αναφορά σε κάποιες από αυτές, είτε επειδή μια τέτοια παρασκευή σήμερα δεν είναι γνωστή, είτε, αντιθέτως, διότι χρησιμοποιείται με τον ίδιο τρόπο μέχρι τις μέρες μας. Ένα από τα πλέον χαρακτηριστικά συμπληρώματα των εδεσμάτων ήταν ο λεγόμενος γάρρος, που παρασκευαζόταν, όπως μας πληροφορούν τα Γεωπονικά, από εντόσθια ψαριών και αλάτι και αναμειγνύονταν με νερό (υδρόγαρος), κρασί (οινόγαρος), ξύδι (οξύγαρος) ή λάδι (γαρέλαιον ή ελαιόγαρον), θεωρούμενος εξαιρετική λιχουδιά από τους γαστρίμαργους, ενώ οι πατέρες της Εκκλησίας θεωρούσαν προτιμότερο να αποφεύγεται⁴². Μία συνταγή που χρησιμοποιείται अपαράλλαχτη και σήμερα ήταν η παρασκευή φάβας από ξερά κουκιά (φάβατα, σήμ. κουκόφαβα στην Κρήτη), πάνω στην οποία επιχεόταν λάδι, φαγητό που τότε θεωρούνταν κατάλληλο μόνο για αγρότες⁴³, αν και ο Πτωχοπρόδρομος το περιλαμβάνει

38. Καλέρης, *ό.π.*, σ. 691, σημ. 5.

39. Η. Αναγνωστάκης, «Ελλαδικά παραμύθια και ελαδική παραμυθία στο Βυζάντιο του 10ου αιώνα», *Ελιά και Λάδι, Δ' Τριήμερο Εργασίας*, Καλαμάτα 7-9 Μαΐου 1993, Αθήνα 1996, *ό.π.*, σ. 125. J. Haldon, *C. Porphyrogenitus, Three Treatises on Imperial Military Expeditions*, Βιέννη 1990, σ. 102.144-5, 132.601.

40. Βασιλικά XIX, 1, 85 (86).

41. J. Koder, *Das Eparchenbuch Leons des Weisen*, Βιέννη 1991 (CFHB), σ. 112-120.

42. Κουκουλές, *ό.π.*, σ. 16.

43. Κουκουλές, *ό.π.*, σ. 72.



ανάμεσα στις λιχουδιές, που έτρωγαν οι ηγούμενοι: «καὶ φαβατίτισιν ἀλεστόν, ὀρύζιν μὲ τὸ μέλι»⁴⁴. Ἄλλα φαγητά στα οποία χρησιμοποιούνταν το λάδι ήταν οι βολβοί, που παρασκευάζονταν με λάδι, ξίδι και γάρο, και τα ὕδνα (*tubercula cibaria*), εἶδος υπόγειου αμανίτου, τα οποία αρτύονταν με λάδι, θρύμβο, πιπέρι και γάρο⁴⁵. Τέλος, εἶναι γνωστό το περίφημον αχιοζούμιν του Πτωχοπροδρόμου, νερό δηλαδή βρασμένο με κρεμμύδια, στο οποίο ο μάγειρας έριχνε τρεις φορές λάδι και διάφορα μυρωδικά, και το οποίο δινόταν στους μοναχούς συνήθως τις νηστήσιμες ημέρες: «Κακκάβιν ἔνι, δέσποτα, δίπτιν μέτρων τεσσάρων / καὶ ἔως ἄνω οἱ μάγειροι γεμίζουσιν τὸ ὕδωρ / καὶ βάλλουσι κρομμύδια κἄν εἴκοσι κολέτας /.../ ὡς στάσσων τρίς ὁ μάγειρος τὸ ἔλαιον ἀπέσω / καὶ βάλλει καὶ θρυμβόξυλα τινὰ πρὸς μυρωδίαν»⁴⁶.

Στα τυπικά των μοναστηριῶν υπάρχουν πάντοτε συγκεκριμένες αναφορές σχετικά με το πότε και με ποια φαγητά επιτρέπεται η κατανάλωση ελαίου. Ἐτσι στο Τυπικό της βασιλικῆς μονῆς της Παναγίας Κεχαριτωμένης (αρχές 12ου αι.) καθορίζεται ὅτι τις λιτές ημέρες «...τῇ δευτέρᾳ δύο ἢ τρία [ἐδέσματα] δι' ὀσπρίων ἐψητῶν σὺν ἐλαίῳ... τετράδι τε καὶ παρασκευῆ δύο ἢ τρία ἐδέσματα δι' ὀσπρίων ἐψητῶν σὺν ἐλαίῳ καὶ λαχάνων», ενώ κατά τη μεγάλη Τεσσαρακοστή «ἐν μέντοι τῇ παρασκευῇ ἐψητὰ τινὰ βρωτέον ὑμῖν, ἐδέσματα δύο, τὸ μὲν ἐν μετὰ ἐλαίου, τὸ δὲ ἕτερον χωρὶς ἐλαίου...»⁴⁷. Στο Τυπικό του Νεῖλου, ηγουμένου της μονῆς Μαχαιρά στην Κύπρο (1210), παραγγέλλεται ὅτι στη νηστεία των αγίων Αποστόλων «...ἐν πάσαις ταῖς δευτέραις καὶ τετράσι καὶ παρασκευαῖς... οὔτε μαγειρευτῶν τινος, οὔτε ἐλαίου οὔτε οἴνου μεταληπτέον..., ἐν δὲ γε ταῖς τρίταις καὶ πέμπταις δύο ἐδέσματα σὺν ἐλαίῳ..., ἀλλὰ καὶ δεῖπνος ὁ συνήθης παρατιθέσθω, ἄρτου τι τρύφος καὶ ὀλιγοσταὶ ἐλαῖαι...»⁴⁸. Εἶναι ενδιαφέρον να διαπιστώσει κανεὶς ποια ποσότητα ελαίου υπολογιζόταν ὅτι μπορεί να χρειάζεται κάθε μοναχός ἢ μοναχή σε ετήσια βάση, καθώς αυτό έχει ἄμεση σχέση με το εἶδος της διαίτας και της διατροφῆς γενικότερα, ιδίως σε σύγκριση με ἄλλες τροφές ἢ σε σύγκριση με τη διατροφή ατόμων εκτός μονῶν. Ἐτσι στη «Διάταξη» του Μιχαήλ Ατ-

44. Hans Eideneier (εκδ.), *Ptochoprodromos*, IV, στ. 324.

45. Κουκουλές, ὁ.π., σ. 74.

46. Πτωχοπρόδρομος, ὁ.π., IV, στ. 361-374.

47. MM, τ. 5, σ. 362-3.

48. MM, τ. 5, σ. 411.



ταλειάτη για τη μονή, που ίδρυσε στη Ραιδεστό (1077), προβλέπεται ένα ισοδύναμο περίπου 16,4 σημερινών λίτρων λαδιού ετησίως για κάθε μοναχό, καθώς και 405 λίτρα σιτάρι, 319 λίτρα κρασί και 40,5 λίτρα όσπρια⁴⁹. Η ίδια ακριβώς ποσότητα ελαίου προβλέπεται ετησίως και για κάθε μοναχή της μονής της Παναγίας Κεχαριτωμένης το 1118, δηλαδή 16,4 λίτρα, μολονότι η ετήσια ποσότητα σίτου που προβλέπεται για τις μοναχές είναι μόνο 295 λίτρα, του κρασιού 213 λίτρα και των οσπρίων μόνο 16,4 λίτρα⁵⁰. Είναι προφανές ότι μολονότι οι αριστοκρατικής καταγωγής μοναχές της μονής της Κεχαριτωμένης έχουν διαφορετική διαίτα από τους μοναχούς της Ραιδεστού, εν τούτοις η κατανάλωση ελαίου παραμένει η ίδια. Από την άλλη μεριά, το 1497 ο μητροπολίτης Φιλαδελφείας λαμβάνει από το μετόχι, που έχει στη Λέρο η μονή Αγίου Ιωάννου του Θεολόγου της Πάτμου, «διὰ τὴν ζωοτροφήν του κρασὶν μισοτέταρτα Ρόδου ἑκατὸν πενήκοντα, σιτάρην μόδια Ρόδου εἴκοσι, λάδιν κάρτες Ρόδου ἑκατὸν καὶ ἑλίες μόδια δύο... καὶ ὄσπρικὰ μόδια τρία»⁵¹. Οι 100 κάρτες λάδι ισοδυναμούν με πάνω από 60 λίτρα⁵², πράγμα που δείχνει μια σημαντική διαφοροποίηση στη διαίτα κάποιου που, αν και κληρικός, δεν ζει μέσα σε μοναστήρι (αν και οι ποσότητες αυτές μπορεί να αφορούν -τουλάχιστον εν μέρει- και το υπηρετικό τους προσωπικό). Η διαφοροποίηση αυτή επιβεβαιώνεται και από την ετήσια χορηγία σίτου του μητροπολίτη Φιλαδελφείας, ο οποίος λαμβάνει περίπου 620 λίτρα σίτου⁵³, πολύ περισσότερα δηλ. από τα 405 λίτρα των μοναχών της Ραιδεστού, και πάνω από διπλάσια από τα 295 λίτρα των μοναζουσών της μονής Κεχαριτωμένης. Εξίσου αυξημένη είναι και η ποσότητα οσπρίων (σχεδόν 93 λίτρα, επίσης πάνω από διπλάσια από τους μοναχούς της Ραιδεστού), ενώ ιδιαίτερα αξιοπρόσεχτη είναι και η ποσότητα ελαιών που λαμβάνει, καθώς ξεπερνάει τα 60 λίτρα. Αν υποθέσουμε ότι κάθε μοναχός χρειάζεται κατά μέσον όρο περίπου 16,4 λίτρα λάδι τον χρόνο, τότε η μονή του Αγίου Ιωάννου του Θεολόγου της Πάτμου, που τον 12ο αι. είχε γύρω στους 100 μοναχούς, θα έπρεπε να παράγει 1,65 τόννους λάδι ετησίως, για να καλύψει μόνο τις βασικές ανάγκες των μοναχών, και επιπλέον πρέπει να υπολογιστούν οι διάφορες χορηγίες,

49. M. Dembińska, "Diet: A Comparison of Food Consumption Between Some Eastern and Western Monasteries in the 4th-12th Centuries", *Byzantion* 55 (1985), σ. 459, πίν. V.

50. Στο ίδιο, σ. 460, πίν. VI.

51. *MM*, τ. 6, σ. 260.

52. Schilbach, σ. 138: 1 κάρτα Ρόδου = 0,607 λίτρα.

53. Schilbach, σ. 137: 1 μόδιος Ρόδου = 30,990 λίτρα.



όπως αυτή του μητροπολίτη Φιλαδελφείας τον 15ο αι., καθώς και οι ποσότητες των ελαιών που συμπλήρωναν τη διατροφή των μοναχών.

Πάντως η κατανάλωση λαδιού για τη διατροφή ήταν το ένα μόνο μέρος του λαδιού που χρειαζόνταν τα μοναστήρια (αλλά και όχι μόνον αυτά), καθώς η άλλη μεγάλη ανάγκη ήταν το λάδι που χρειαζόταν για τη φωταψία, δηλαδή για τα κανδήλια, πολυκάνδηλα και πολυελαίους, πέρα φυσικά από τα κεριά. Έτσι για τη μονή του στη Ραιδεστό ο Μιχαήλ Ατταλειάτης υπολογίζει ότι χρειάζεται 150 λίτρες λάδι τον χρόνο, δηλαδή περίπου 54,4 σημερινά λίτρα⁵⁴, ενώ για τη φωταψία του νεκροταφείου μόνο των μοναζουσών της μονής Κεχαριτωμένης οι ανάγκες υπολογίζονται σε 18,2 λίτρα λάδι τον χρόνο⁵⁵. Το Τυπικό της μονής Μαχαιρά μας δίνει μια χαρακτηριστική εικόνα των κανδηλιών, που συνεχώς έκαιαν στην εκκλησία: «...ἀλλ' ἰσαριθμούς (=4) καὶ ἀκοιμήτους νύκτωρ τε καὶ μεθ' ἡμέραν κανδήλας ἐφάψονται ἐν ἑκατέροις τοῖς ἀγίοις θυσιαστηρίοις καὶ τοῖς ἱεροῖς καὶ θείοις προσκυνήμασι σὺν ταῖς τοῦ χοροῦ δώδεκα καὶ ταῖς δυοῖ τοῦ νάρθηκος, αἱ ἔξουσι τὸ ἐπάδον αὐταῖς ἔλαιον ἀνυστερήτως, ὡς σύνηθες»⁵⁶. Με άλλα λόγια 18 κανδήλια έκαιγαν συνεχώς μέρα-νύχτα μόνο στο καθολικό, χωρίς βέβαια να υπολογίσουμε τα κανδήλια, που άναβαν σε μέρες γιορτής και το λάδι για τους λύχνους στο υπόλοιπο μοναστήρι. Συνεπώς η συνολική ποσότητα ελαίου και ελαιών που κατανάλωνε ένα μοναστήρι ή, ακόμη περισσότερο, ένα νοικοκυριό δεν ήταν καθόλου ευκαταφρόνητη και όταν δεν μπορούσε να προέλθει από τα ίδια τα κτήματα της μονής, τότε έπρεπε να αγοραστεί. Αυτό το νόημα, υποθέτουμε, έχει η πρόβλεψη σε ορισμένα μοναστηριακά Τυπικά να δίδεται στους μοναχούς μία ποσότητα χρημάτων για τις ετήσιες ανάγκες τους σε λάδι.

Τα θαύματα, η ιατρική και ο συμβολισμός

Πέρα από το επίπεδο της καθημερινής διατροφής, η ελιά και το λάδι έχουν για τον βυζαντινό άνθρωπο μια σειρά από άλλες, πολλές φορές συμ-

54. MM, τ. 5, σ. 316: 150 λίτρες προς 327 γρ. η λίτρα, με αντιστοιχία 0,90 kg ανά σημ. λίτρο λαδιού.

55. MM, τ. 5, σ. 373: «ἐλαίου μέτρα θαλάσσια δύο», προς 9.1 λίτρα το ένα (Schilbach, σ. 116).

56. MM, τ. 5, σ. 398.



βολικές, σημασίες. Πρώτα πρώτα το αρωματικό έλαιο αποτελεί ένα είδος πολυτελείας, που συσκευάζεται σε μικρά αγγεία, τα *άλειπτά*, και συχνά αποστέλλεται ως ακριβό δώρο σε σημαίνοντα πρόσωπα, όπως γνωρίζουμε από τουλάχιστον δύο συγκεκριμένες περιπτώσεις τον 10ο αι⁵⁷. Το λάδι επίσης χρησιμοποιείται συχνά ως (θαυματουργικό) φάρμακο, κυρίως από αγίους ή οσίους, οι οποίοι θεραπεύουν με το λάδι ασθένειες που οι ιατροί αδυνατούν να θεραπεύσουν. Έτσι ο άγιος Ευάριστος θεραπεύει μια ασθενή γυναίκα με το ελαιόλαδο⁵⁸, ο όσιος Λουκάς ο Στειριώτης έχει το λάδι από το κανδήλι ως το κατ' εξοχήν θεραπευτικό μέσον⁵⁹, με το ίδιο μέσον ο άγιος Παύλος του Λάτρους θεραπεύει ακόμη και τη λέπρα⁶⁰, το λάδι χρησιμοποιεί επίσης ως μέσον θεραπείας και ο Νίκων ο Μετανοείτε, ενώ το λάδι από το κανδήλι που καίει μπροστά στην εικόνα του Συμεών του Θεολόγου θεραπεύει κάποιον που είχε ανίατη ασθένεια⁶¹. Στον Βίο του οσίου Σαμφών υπάρχει μια εκτενής αναφορά στις ελλείψεις ενός νοσοκομείου της Κωνσταντινούπολης στα μέσα του 10ου αι., στο οποίο είχε τελειώσει το ελαιόλαδο⁶², ενώ είναι γνωστή η περίπτωση μιας νεόνυμφης που αρνείτο να συνευρεθεί με τον σύζυγό της, αλλά ηρέμησε και ησύχασε, αφού της έτριψαν όλο το σώμα επί επτά ημέρες με λάδι, που ευλόγησε και της έστειλε ο άγιος Πέτρος του Άργους⁶³.

Σε ένα άλλο επίπεδο, το έλαιον συνδέεται παρετυμολογικά με το έλεος, πράγμα που δημιουργεί μια ολόκληρη σειρά αναφορών της σχέσης έλαιον/έλεος ιδίως σε αγιολογικά κείμενα. Έτσι, για παράδειγμα, στον Βίο του αγίου Πέτρου του εν τη Ατρώα βρίσκουμε τη φράση «*ύγιωθεις τὸ σῶμα τῶ*

57. R. Jenkins-L. G. Westerink, *Nicholas I Patriarch of Constantinople, Letters*, Washington DC 1973 (Dumbarton Oaks-CFHB), επιστ. 44, σ. 262.13: *άλειπτά ρ' (100)*. Κων. Πορφυρογέννητου, *De cerimoniis*, σ. 661: *άλειπτά φ' (500)*.

58. C. van de Vorst, "La vie de S. Évariste ligoumèn à Constantinople", *Analecta Bollandiana* 41 (1923), σ. 319.15-20.

59. E. Martini, "Supplementa ad acta S. Lucae junioris", *Analecta Bollandiana* 13 (1894), σ. 109.20-25, 110.3-4 κτλ.

60. H. Delehayé, "Vita S. Pauli iunioris, monachi in monte Latro", *Analecta Bollandiana* 11 (1892), σ. 173.2-6, 175.5-6.

61. A. Kazhdan, "The Image of the Medical Doctor in the Byzantine Literature of the Tenth to Twelfth Centuries", *DOP* (1984), σ. 50.

62. PG 115, στλ. 300B-C. Δεν είναι σαφές αν το λάδι χρειάζεται για τροφή ή/και για φάρμακο.

63. Κ. Κυριακόπουλος, *Αγίου Πέτρου επισκόπου Άργους Βίος και Λόγοι*, Αθήνα 1976, σ. 248, στ. 292-98.



ἐλαίῳ, τὴν δὲ ψυχὴν... προσευχῇ ἐλεηθεῖς...»⁶⁴, πράγμα που συνδυάζει και τη θεραπεία του σώματος με το λάδι και τον συνειρμό ἐλαιον/ἐλεος. Με τον ίδιο τρόπο στον Βίο του οσίου Σαμφών αναφέρεται: «παρέχοντι γάρ σοι τὸ πρὸς χρείαν τοῦ οἴκου ἔλαιον, παρέξει σοι καὶ ὁ Μέγας τὸν ἐκ Θεοῦ ἔλεον»⁶⁵, ενώ στον Βίο του οσίου Ιωαννικίου συναντάμε τη φράση: «Τὸ ἔλαιον... τοῖς δεομένοις οὕτως εἰς ἔλεον ἐδόθη»⁶⁶. Τέλος, στον Βίο του αγίου Ιωάννου του Ελεήμονος «κόρη τις ὄναρ ἐπιφαίνεται..., ἔσταλτο δὲ λαμπρῶς, καὶ τῷ ἐξ ἐλαιῶν στεφάνῳ τὴν κεφαλὴν ἔστεπτο..., ἐγὼ δὲ... τὴν ἐλεημοσύνην αὐτὴν ἔκρινον εἶναι»⁶⁷. Στην περίπτωση αυτή δεν έχουμε το λάδι, ἀλλὰ ἓνα στεφάνι ελιάς, που συμβολίζει τὴν ἐλεημοσύνη. Τον ἴδιο αὐτὸ συμβολισμό βρίσκουμε και στους ὕμνους των Μηναιῶν, πράγμα που ἀποτελεῖ ἓναν τύπο⁶⁸. Τέλος, στον ἴδιο αὐτὸ Βίο του αγίου Ιωάννου του Ελεήμονος ἀναφέρεται και ἓνας ὄχι συνηθισμένος συμβολισμὸς τῆς ελιάς: σε ἓνα ὄραμα κάποιος φέρει στεφάνι ἀπὸ κλαδί ελιάς, πράγμα που ἐρμηνεύεται ὡς προφητεία θανάτου, ἐνῶ σε ἄλλο σημεῖο του Βίου, μετὰ τον θάνατο του Ιωάννου κάποιος βλέπει σε ὄνειρο πλήθος ἀπὸ χήρες και ὀρφανὰ «κλάδους ἐλαιῶν κατέχοντας καὶ τοῦ Πατριάρχου (του Ιωάννου) προπομπεύοντος εἰς τὴν ἐκκλησίαν ὑπάγοντας». Κατὰ μίαν ἀποψη, ὁ συμβολισμὸς αὐτὸς ἔχει τὴν ἀρχὴ του στη χθόνια σημασία τῆς ελιάς κατὰ τὴν ἀρχαιότητα, ὅταν τα φύλλα τῆς χρησιμοποιοῦνταν στον στολισμὸ και τὴν ταφὴ των νεκρῶν⁶⁹.

64. V. Laurent, *La vita retractata et les miracles posthumes de saint Pierre d'Atroa*, (Subsidia Hagiographica 31) Βρυξέλλες 1958, σ. 139.27-29.

65. PG 115, στλ. 301. Ἀμέσως παρακάτω ὑπάρχει ἡ φράση: «...τὸ ἔλαιον ἅπαν... ἐπιπέμψας... αὐτὸς δὲ μοι ἐξελέου τὸν Ἅγιον...»

66. PG 116, στλ. 80.

67. PG 114, στλ. 905.

68. «Εὐπρεπῆς ὡσπερ κόρη ἐξ ἐλαιῶν στέφανον ἐπιφερομένη... προσεφελομένη σε πρὸς θεῖον ἔλεος» και «... κόρη, ὠραίως κεκοσμημένη, τὴν ἐλεημοσύνην κλάδοις ἐλαίας... ἐώρακας»: παρατίθεται ἀπὸ τον Ηλία Ἀντωνόπουλο, "Misericorde, olivier agents at attributs", *Byzantion* 51 (1981), σ. 362, σμ. 47. Στο ἄρθρο αὐτὸ ἀναφέρεται σειρά συμβολισμῶν τῆς ελιάς, κατὰ κύριο λόγο με τὶς εἰκονογραφικὲς ἀναπαραστάσεις τους.

69. Γ.Κ. Σπυριδάκης, «Τα κατὰ τὴν τελευτὴν ἔθιμα των Βυζαντινῶν ἐκ των ἀγιολογικῶν πηγῶν», *ΕΕΒΣ* 20 (1950), σ. 82.



N.E. ΚΑΡΑΠΙΔΑΚΗΣ

Καθυστερήσεις στην ανάπτυξη και
πολιτικές ανάπτυξης στην καλλιέργεια
της ελιάς την περίοδο της βενετοκρατίας
στην Κρήτη

Η επισκόπηση της βιβλιογραφίας που αφορά την ελαιοκαλλιέργεια της Κρήτης για την μακρά περίοδο από το 1204 έως το 1669, τη γνωστή μας ως βενετοκρατία, δεν δίνει εντυπωσιακά αποτελέσματα ως προς την καλλιέργεια της ελιάς. Το ίδιο αποτέλεσμα φαίνεται να δίνει και η προηγούμενη περίοδος, η βυζαντινή¹. Αντίθετα κατά την περίοδο της τουρκοκρατίας το λάδι φαίνεται να κυριαρχεί στις καλλιέργειες, αλλά και στις εξαγωγές προϊόντων από την Κρήτη².

Με άλλα λόγια ένα προϊόν που φαίνεται δεδομένο για την ιστορία της Κρήτης, που το δένδρο του σήμερα θα μπορούσε να συμβολίζει τη γεωργία της, αχνοφαίνεται μόνο στις μεσαιωνικές πηγές, περισσότερο απουσιάζει παρά εμφανίζεται πριν τον 16ο αιώνα, σε τέτοιο βαθμό μάλιστα, που θα μπορούσε να διερωτηθεί κανείς για τη σημασία του.

Ωστόσο, γνωρίζοντας ότι τα «σύμβολα» της γεωργικής παραγωγής αλλάζουν γρήγορα, επιβάλλεται να διερωτηθούμε κατά πόσο οι γεωργι-

1. Βλ. παρακάτω, υποσ. 7.

2. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου - Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης (1669-1795)*, Ηράκλειο 1988. Και φυσικά εδώ τη μελέτη της κυρίας Ευαγγελίας Μπαλτά.



κές πολιτικές δεν άλλαξαν ριζικά την ιστορία αυτού του προϊόντος, όπως οι γεωργικές πολιτικές σήμερα αλλάζουν ριζικά τις καλλιέργειες επιβάλλοντας ή υποβάλλοντας το ένα ή το άλλο προϊόν, συμπαρασύροντας τα αντίστοιχα κάθε φορά ξεριζώματα. Οι αλλαγές στην πολιτική οφείλονται συνήθως, όπως γνωρίζουμε, σε κρίσεις των τιμών στην αγορά ή στη γραφειοκρατία της διακίνησης ορισμένων βασικών προϊόντων, όπως τα δημητριακά, ή ακόμα και στη θέση ανταγωνιστικών προϊόντων στη διεθνή αγορά, όπως υπήρξαν για το κρητικό κρασί³.

Συμπληρωματικά προς αυτό το ερώτημα πρέπει να τεθούν και άλλα, όπως οι εξελίξεις στη χρήση άρα και στην κατανάλωση του προϊόντος, εξελίξεις που βέβαια προσδιορίζουν και τις γεωργικές πολιτικές. Η αύξηση της κατανάλωσης του λαδιού, εις βάρος του ζωικού λίπους π.χ., ή η χρήση του στη βιομηχανία και η ανάλογη αύξηση της ζήτησής του πιέζουν για την επιλογή της μιας ή της άλλης πολιτικής, η οποία γίνεται από τους διευθυντικούς κύκλους της οικονομίας, που στην περίπτωσή μας είναι τόσο το βενετικό κράτος και κυρίως η Σύγκλητός του, που είχαν την κύρια ευθύνη της οικονομικής πολιτικής ή άλλες ειδικευμένες υπηρεσίες, όσο και οι συνελεύσεις των ιδιοκτητών της γης, οι οποίοι είναι ταυτόχρονα και ηγετικές πολιτικά ομάδες εκφράζοντας πολλές λειτουργίες, κυριότερη από τις οποίες είναι αυτή του παραγωγού⁴.

Αλλά εκτός από τη συμπεριφορά των σχεδιαστών της οικονομίας καθώς και την κατάσταση του εμπορίου, οι ίδιες οι δομές της παραγωγής διευκολύνουν την ανάπτυξη ενός προϊόντος, δηλαδή η διάθεση της γης, η

3. Φ. Μπαρούτσος, «Per il viaggio de ponte. Το κρητικό κρασί πέρα από το Γιβραλτάρ (16ος αιώνας)», *Πρακτικά ΙΑ' Συμποσίου Ιστορίας και Τέχνης* (Μονεμβασιά, 23-26 Ιουλίου 1998). Αθήνα 2001, σ. 105-127. Επίσης το πρόσφατο Β. Arbel, "Riflessioni sul ruolo di Creta nel commercio mediterraneo del Cinquensento", *Venezia a Creta*, Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti, Βενετία 1998, σ. 245-260. Για τον ανταγωνισμό στον χώρο της διεθνούς εμπορίας του κρασιού. βλ. Ι. Anagnostakis, "Over the Wine Dark Sea Tracing Greek Wines through the Middle Ages", στο Ν. Manassis, *Greek Wine Guide*, Γενεύη (υπό έκδοση).

4. Για τις διατροφικές τάσεις βλ. Maguelonne Toussaint-Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, Παρίσι 1987. Για τις συνελεύσεις των Κρητών γαιοκτημόνων βλ. Η. Noiret, *Documents inédits pour servir à l'histoire de la domination vénitienne en Crète de 1380 à 1485...*, Παρίσι 1892. Για την περίοδο μετά το 1485, Γ. Πλουμίδης, *Πρεσβείες Κρητών προς τη Βενετία (1487-1558)*, Ιωάννινα 1986 και του ίδιου, *Πρεσβείες Κρητών προς τη Βενετία (1604-1640)*, τεύχος δεύτερο, Ιωάννινα 1988.



μορφή των καλλιεργειών, ο τρόπος εκμετάλλευσης, οι εσωτερικευμένες σχέσεις του καλλιεργητή με τον καλλιεργούμενο χώρο, που διαιωνίζονται τόσο μέσω των συμβολαίων εκμετάλλευσης της γης όσο και μέσω των θεσμών των παραγωγικών στρωμάτων. Τέλος, ως προς την ίδια την ιστορία της γης ας σημειώσουμε ότι μας διαφεύγει μια παράμετρος της που αφορά τον ακαλλιέργητο χώρο, τον περιφερειακό προς τις καλλιέργειες χώρο, αυτόν που δεν ανήκε σε κανένα.

Ας ξεκινήσουμε από αυτό το τελευταίο σημείο θέτοντας το παρακάτω ερώτημα: Ποια είναι η συμμετοχή του ακαλλιέργητου χώρου στη διατροφή των ανθρώπων και άρα ποια είναι η σχέση του ανθρώπου με το «δάσος»; Το ότι η ελιά σε ορισμένες εμφανίσεις της τουλάχιστον μέσα στις πηγές έχει περισσότερη σχέση με το άγριο και το ακαλλιέργητο είναι βέβαιο, αν μείνουμε στη λέξη αγρουλίδι, που έχει θησαυρισθεί από βενετικά έγγραφα με τη λατινική του μετάφραση μάλιστα, *olivarius salvaticus*⁵. Όπως γνωρίζουμε, τα αγρουλίδια μαζεύονται όπως μαζεύονται και άλλα «άγρια», όπως είναι τα σαλιγκάρια και τα χόρτα, ακόμα και σήμερα: οι καρποί ορισμένων άλλων δένδρων όπως τα χαρούπια αλλά και το άγριο μέλι. Στους ιστορικούς της μεσαιωνικής οικονομίας δεν έχει διαφύγει η σημασία του «μαζέματος», που αποτελεί μια σημαντική πτυχή των διατροφικών σχέσεων που συντηρούνται από τον άνθρωπο με το δάσος, μια άλλη πτυχή ήταν το κυνήγι, νόμιμο ή παράνομο⁶. Ο Ηλίας Αναγνωστάκης, σε μια πρόσφατη δημοσίευτη ακόμα εργασία του⁷, αναδεικνύει για τον βυζαντινό κόσμο μια πραγματικότητα που έχει διαπιστωθεί για τη μεσαιωνική Ιταλία, την εμφάνιση δηλαδή του λόγγου, ακαλλιέργητου χώρου με πολυποίκιλη βλάστηση, όπου συναντάμε την ανάπτυξη διατροφικών ειδών και δένδρων τόσο για τα ζώα όσο και για τον άνθρωπο, όπως είναι τα βελανίδια, οι αμυ-

5. Χ. Γάσπαρης, «Η ελιά και το λάδι. Παραγωγή και εμπόριο στη μεσαιωνική Κρήτη (13ος-14ος αιώνες)», *Ελιά και λάδι, Δ' τριήμερο εργασίας*, Καλαμάτα, 7-9 Μαΐου 1993, Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ίδρυμα ΕΤΒΑ-Ελαιός Α.Ε., Αθήνα 1996, σ. 157.

6. R. Fossier, *Enfance de l'Europe. Aspects économiques et sociaux. 1. L'homme et son espace*, Παρίσι 1982, σ. 141.

7. Η. Αναγνωστάκης, *Η ελαιοκομία στις ελληνικές χώρες των μέσων χρόνων (4ος-16ος αι.) με έμφαση στην Πελοπόννησο και την Ελληνική χερσόνησο*. Η μελέτη έχει κατατεθεί στο Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς. Ευχαριστούμε τον κ. Ηλία Αναγνωστάκη, που έθεσε υπόψη μας τα πορίσματά του.



γδαλιές, οι καστανιές και βέβαια οι ελιές, που «σκαρφαλώνουν» μέχρι και σε 1.000 μέτρα υψόμετρο όχι μόνο στην Ιταλία αλλά και στις παρυφές του Ολύμπου⁸. Η βεβαιωμένη παρουσία στην Κρήτη εκτάσεων με κυπαρίσσια, που μάλιστα φθίνουν από τη συστηματική εκμετάλλευσή⁹, επιτρέπει να υποθέσουμε ότι ο ρόλος τους είναι σημαντικός για την κτηνοτροφία, αφού αυτή είναι λιγότερο καταστροφική για το δάσος από όσο είναι για τον καλλιεργούμενο με δημητριακά χώρο, αλλά και να υποθέσουμε την ύπαρξη αγριελιών ανάμεσα στην ποικιλία του κυπαρισσόδασους, το οποίο μάλιστα υποχωρούσε όσο προχωρούσε η καλλιέργεια της ελιάς. Το γεγονός δεν είχε ξεφύγει της προσοχής των συγχρόνων.¹⁰ Ας σημειώσουμε εδώ ότι στους Παξούς ακόμα και σήμερα οι ελιές συνυπάρχουν με τα κυπαρίσσια και μπορούμε να παρατηρήσουμε τη διείσδυση των ελιών μέσα στον ακαλλιέργητο χώρο. Αλλά στον ακαλλιέργητο χώρο πρέπει να περιλάβουμε και φτωχές σε γόνιμο έδαφος ζώνες γης, χαρακτηριστικές στο κρητικό αλλά και γενικότερα στο μεσογειακό τοπίο, όπως μια ρεματιά, ένα λόφο που χρησιμεύει ως σύνορο, ακόμα και την άκρη ενός δρόμου, την κοίτη ενός ξεροπόταμου ή ενός χειμάρρου το καλοκαίρι. Τέλος, ένας μικρός αλλά αποτελεσματικός για μικρής έκτασης καλλιέργειες χώρος φαίνεται να ανήκε σε ελιές και αυτός ο χώρος ήταν τα περιβόλια.

Επιπλέον αυτός ο ακαλλιέργητος χώρος αφήνει μερικά πλεονεκτήματα, σύμφωνα τουλάχιστον με το δίκαιο, αφού «νομή είναι φυσική κατοχή... όσα γαρ από του πολέμου λαμβάνομεν και όσα εν τη γη ευρίσκομεν, όσους τόπους ακατοίκητους οικήσομεν, όσα νησία που δεν τα ορίζει τινάς προκαταβάλομεν και όσα όμοια άλλα, όστις πρώτον αρπάση την νομήν των πραγμάτων και φάγη αρχή τους καρπούς, εκείνον και νομίζομεν δεσπότην αυτών και αυθέντην και κύριον εκείνον που προκατέλαβεν»¹¹. Φυσικά ο

8. P. Toubert, *Les structures du Latium médiéval: le Latium méridional et la Sabine du IXe à la fin du XIIe siècle*, Ρώμη 1973, σ. 196. R. Delatouche, *L'agriculture au Moyen Age de la fin de l'Empire romain au XVe siècle*, Παρίσι 1951, σ. 418. Επίσης Αναγνωστάκης στο ίδιο.

9. Noiret, *ό.π.*, σ. 226-227.

10. Così avendo riservato per il seminare le terre piu grasse et piu fertili et li colli e i monti piantarono di viti, di olivi et di altre sorti di arberi... Γ. Πλουμίδης, *Πρεσβείες*, τεύχος 2ο, *ό.π.*, σ. 13.

11. S. Perentidis, *Théodose Zygomalas et sa Paraphrase de la Synopsis Minor*, Αθήνα 1994, σ. 242.



ακαλλιέργητος χώρος μπορεί να ανήκει ιδιοκτησιακά σε κάποιον, αλλά κυρίως αυτός μπορούσε να είναι πάλι το δημόσιο, γεγονός που καθιστά την πιθανή εμφύτευση ή την εξημέρωση του δένδρου ευεργετική για τον εμφυτευτή ή, ας μας επιτραπεί η λέξη, για τον «εξημερωτή»: «αγρού, ήγου χωραφίου δημοσίου, της χώρας, των πολλών, όταν δοθή προς εμφύτευσιν εις τινα, δεν δύναται ούτε ούτος να το αφήση, ούτε άλλος να το πάρη από αυτόν»¹². Τέλος, η ελιά είναι δένδρο και η λογική της καλλιέργειάς της ξεφεύγει από αυτήν του αμπελιού και των δημητριακών, για τα οποία είναι αλήθεια πως οι πηγές και τα νομικά κείμενα είναι περισσότερο ομιλητικά. Για το δένδρο ήδη από τον Γεωργικό νόμο προβλέπεται ότι, αν αυτό έχει ανατραφεί σε κοινόκτητο χώρο, το δικαίωμα ιδιοκτησίας παραμένει στον «ανατροφέα», ακόμα και αν ο τόπος διανεμηθεί¹³. Δίνεται δυνατότητα απόκτησης κυριότητας σε δένδρο ή μέρος του δένδρου στον καλλιεργητή του. Έχουμε να κάνουμε με μια δυναμική παραδοσιακών πρακτικών, που σε θετικές συγκυρίες μπορούσαν να γίνουν ελκυστικές για τον καλλιεργητή και να διευκολύνουν την αλλαγή μιας γεωργικής πολιτικής εκ μέρους του κράτους ή των ιδιοκτητών¹⁴.

Το λάδι σ' αυτό το επίπεδο καλλιέργειας της ελιάς, δηλαδή ημιάγριας και ημιπαράνομης, μπορούσε να ανταποκρίνεται στη διατροφική του λειτουργία, εφόσον η συζήτηση δεν ήταν μεγάλη και η απόδοσή του ως γεωργικού προϊόντος ήταν περιορισμένη. Ας υπενθυμίσουμε εδώ ότι την αξία του σε λιπαρά συμπλήρωνε το χοιρινό λίπος (ξύγγι), ενώ το ελαιόλαδο φαίνεται να είχε χαρακτηριστικά πολυτελείας, χαρακτήρας που εντείνεται και από τη θέση του στη θρησκευτική ζωή. Σ' ένα νομικό κείμενο, στο οποίο αναφερθήκαμε ήδη, που εκφράζει τις πραγματικότητες της εποχής του, την Μικρά Σύνοψη του Ζυγομαλά, αναφέρονται δημόσιες αποθήκες για το σιτάρι, το κρασί και το λαρδί, αλλά όχι για το λάδι¹⁵. Ανάλογη αρνητική μαρτυρία έχουμε και στη βενετική νομοθεσία, όπου αν και συναντάμε την ίδρυση σιταποθηκών σ' όλες

12. Ό.π., σ. 127-128.

13. W. Ashburner, "The Farmers Law", *The Journal of Hellenic Studies*, XXXII, I (1912), σ. 102.

14. Την ανάλυση κάνει πρώτος ο M. Gallina, *Una società coloniale del trecento. Creta fra Venezia e Bizanzio*, Βενετία 1989, σ. 29 κ.ε. Επίσης Χ. Γάσπαρης, *Η γη και οι αγρότες στη μεσαιωνική Κρήτη, 13ος - 14ος αι.*, Αθήνα 1997, σ. 130 κ.ε.

15. S. Perentidis, ό.π., σ. 308.



τις βενετικές κτήσεις, ώστε να μπορούν να ικανοποιηθούν οι επισιτιστικές ανάγκες, πουθενά δεν προβλέπεται η υποχρεωτική αποθήκευση του λαδιού. Επιπλέον, αν και συχνά υπήρξε σιτοδεία που επέσειε μια απειλή λιμού, δεν έχουμε ανάλογες μαρτυρίες για κρίσιμες ελλείψεις σε λάδι. Στα αποθηκευμένα τρόφιμα για τις φρουρές ή τα πληρώματα, το λάδι εμφανίζεται σπανιότατα¹⁶, αντίθετα βέβαια από τη σταθερή θέση του παξιμαδιού και του κρασιού.

Πρέπει να συμπεράνουμε ότι η ελαιοκαλλιέργεια περιοριζόταν σ' αυτόν το περιθωριακό ρόλο, τουλάχιστον πριν τον 16ο αιώνα¹⁷; Οι λίγες πηγές που διαθέτουμε επιβάλλουν να τις αντιμετωπίσουμε με μεγάλη προσοχή, ώστε να μην οδηγηθούμε σε απλοποιήσεις. Πρώτον κατά τις λίγες πηγές είναι βέβαιο ότι λάδι εξαγόταν από την Κρήτη, αφού ήδη από το 1291 κρητικοί έμποροι διακινούν λάδι προς την Κύπρο και την Μικρά Αρμενία¹⁸. Για τον επόμενο αιώνα ο Χαράλαμπος Γάσπαρης καταγράφει δύο περιπτώσεις άδειας εξαγωγής λαδιού από την Κρήτη: η μια αφορούσε την Εύβοια (1329), η άλλη τη Μίλητο (1359)¹⁹. Το γεγονός ότι πρόκειται για άδειες εξαγωγής μαρτυρεί ότι υπήρχε αφενός ένας έλεγχος στη διακίνηση του λαδιού, άρα η παραγωγή του ξεπερνούσε ήδη τις ανάγκες για επάρκεια, και αφετέρου ότι το προϊόν παρούσαζε ένα επενδυτικό ενδιαφέρον, μπορούσε δηλαδή να γίνει ελκυστικό για εκείνους που διαθέτοντας τις απαραίτητες εκτάσεις θα μπορούσαν να θυσιάσουν την ανάπτυξη άλλων προϊόντων – βρισκόμαστε στην εποχή που αποδίδει μια μεγάλη προσπάθεια ανάπτυξης των κρητικών κρασιών – για να βάλουν ελιές²⁰. Ένα τυπικό συμβόλαιο επένδυσης σε ελαιοφυτεία έχει θησαυρισθεί πάλι από τον Χ. Γάσπαρη και θα άξιζε να σταθούμε λίγο περισσό-

16. Che tute le robe de che condition se sia che se tracerano de questa terra cum nave over altri navillii per Soria et Alexandria uno mexe avanti che serano licentiade dicte galie per andar a li suo viaci et uno mexe dapoi aviade dicte galle a li suo viaci siano obligade pagar i noli consueti a li dicti patronii, exceptuando i ogli che non se intendino in conto di merce... Πλουμίδης, *Πρεσβείες*, ό.π., σ. 25.

17. Cristoforo Buondelmonti, *Descriptio insule Crete et Liber insularum*, cap. XI: *creta*, εκδ. Anne-Marie Spitael, Ηράκλειο 1981, σ. 153.

18. D. Jacoby, "The Rise of a New Emporium in the Eastern Mediterranean Famagusta in the Late Thirteenth Century", *Μελέται και Υπομνήματα Ίδρυμα Αρχιεπισκόπου Μακαρίου Γ' 1* (1984), σ. 168.

19. Χ. Γάσπαρης, «Ελιά και λάδι...», ό.π., σ. 152.

20. Gallina, ό.π., σ. 31 κ.ε.



τερο²¹. Οι επενδυτές βρίσκονται μακριά από τη γη όπου θα αξιοποιηθούν οι ελιές. Το συμβόλαιο συντάσσεται στον Χάνδακα, ενώ τα ελαιόδενδρα που διατίθενται βρίσκονται στην Ιεράπετρα. Τα συμβαλλόμενα μέρη συγκροτούν μια εταιρεία, της οποίας το ένα μέρος διαθέτει τα ελαιόδενδρα που έχει ήδη νοικιάσει για ορισμένο χρόνο. Η συμφωνία περιλαμβάνει συλλογή των ελαιών από τα δένδρα που είναι ήδη σε θέση να προσφέρουν καρπό, αλλά και εξημέρωση εκείνων που μπορούν να εξημερωθούν, αύξηση δηλαδή του αριθμού των δένδρων. Τα έξοδα μοιράζονται και κατά τα δύο τρίτα βαρύνουν αρχικά τον διαθέτη της γης, ενώ κατά το ένα τρίτο τους ενοικιαστές. Αλλά το ένα τρίτο των εξόδων του διαθέτη, εκείνων που έγιναν για την περιποίηση των ήδη καλλιεργημένων ελαιοδένδρων θα του επιστραφούν. Τα έσοδα αναλογούν κατά τα δύο τρίτα στον διαθέτη της γης και κατά ένα τρίτο στους ενοικιαστές. Είμαστε μπροστά σ' ένα συμβόλαιο περιορισμένης διάρκειας, που δεν συντάσσεται για να διευκολύνει την εγκατάσταση χωρικών, αλλά στοχεύει στη γρήγορη εκμετάλλευση της γης και στην εμπορευματοποίηση του προϊόντος, το οποίο άλλωστε, όπως προβλέπει και το συμβόλαιο, πρέπει να παραδίδεται στον διαθέτη στον Χάνδακα, όπου και διαμένει. Εδώ η ελιά καλλιεργείται συστηματικά. Βρισκόμαστε μπροστά σ' ένα οργανωμένο ελαιώνα και η ενοικίασή του στοχεύει στην άμεση εμπορευματοποίηση του προϊόντος, καθώς και στην επέκταση της καλλιέργειας. Το προϊόν εμφανίζεται ελκυστικό και προορίζεται για την αγορά. Το ερώτημα είναι αν και κατά πόσον η αγορά του λαδιού κατά τον 14ο αιώνα ήταν ελκυστική σε σημείο που να στρέψει τις παραγωγικές δυνάμεις στη συστηματική καλλιέργεια του λαδιού, οδηγώντας τις δηλαδή να εγκαταλείψουν τις δύο άλλες κυρίαρχες καλλιέργειες, εκείνη του κρασιού και εκείνη των δημητριακών. Ας σημειώσουμε εδώ ότι η ελιά, αφού αργεί να αποδώσει καρπούς, δεν προσφέρεται για γρήγορη εκμετάλλευση, παρά μόνο στα μέρη που ήδη υπήρχε. Μια ηθελημένη πολιτική ελαϊκών εμφυτεύσεων θα απαιτούσε και παροχή κινήτρων, όπως συνέβη αργότερα, αφού για ορισμένα χρόνια δεν αποδίδει. Μερικά άλλα στοιχεία που διαθέτουμε για τους 14ο και 15ο αιώνες μας επιτρέπουν να συλλάβουμε καλύτερα την κατάσταση του λαδιού αυτή την περίοδο και να εξηγήσουμε άρα τις τάσεις που διέπουν την παραγωγή του στην Κρήτη. Πρώτο σημαντικό στοιχείο είναι το γεγονός ότι η Βενετία δεν φαίνεται να αντιμετωπίζει, όπως

21. Χ. Γάσπαρης, *Η γη και οι αγρότες...*, ό.π., σ. 391.



θα αντιμετωπίσει τον 16ο αιώνα, προβλήματα προμήθειας λαδιού από διάφορες αγορές αλλά και από δικές της κτήσεις²². Συγκεκριμένα το λάδι που εισάγει από τη Δαλματία και την Απουλία είναι φθηνότερο και δεν υπάρχει κανένα εμπόδιο πολιτικό στην προμήθειά του. Δεύτερον, το πελοποννησιακό λάδι της Μεθώνης και της Κορώνης, περιοχών που φαίνονται ειδικευμένες στην παραγωγή του λαδιού²³ και αποδίδουν τόσο που μπορούν να στέλνουν λάδι και στην Κρήτη. Επομένως η τελευταία, μπορεί ακόμα να χρησιμοποιείται στους ρόλους του σιτοβολώνα – όχι πάντα επιτυχώς – και του αμπελώνα – κατά κανόνα με επιτυχία – ρόλους στρατηγικούς, που είχαν σχεδιασθεί ήδη από τον 13ο αιώνα²⁴.

Η ελαιοκαλλιέργεια σε ορισμένες περιοχές της, όπως της Ιεράπετρας²⁵, όπου αυτή φαίνεται αναπτυγμένη, παραμένει, αλλά δεν φαίνεται να ενθαρρύνεται ή να συμφέρει να επεκταθεί. Τις πιθανές ελλείψεις που θα δημιουργούσαν χρονιές αφορίας θα μπορούσε να καλύψει το λάδι της Μεθώνης και της Κορώνης, αλλά και η ύπαρξη ακατάγραφων για μας ελαιοδένδρων ή αγριελιών, που υπήρχαν στους φραγμένους κήπους και στα σύνορα των κτηματικών περιουσιών. Η Κρήτη είχε, όπως είναι γνωστό, από πολύ νωρίς μια οικονομία εμπορευματοποιημένη και γραφειοκρατικοποιημένη ως προς τον επισιτισμό της²⁶, οπότε προϊόντα που παράγονταν αλλού και σε αφθο-

22. S. Ciriacono, «Βενετική οικονομία και εμπόριο κατά τους νεώτερους χρόνους: η περίπτωση της κερκυραϊκής ελαιοπαραγωγής», *Κέρκυρα, μια μεσογειακή σύνθεση: νησιωτισμός, διασυνδέσεις, ανθρώπινα περιβάλλοντα, 16ος - 19ος αι.*, επιμ. Αλίχη Νικηφόρου, Κέρκυρα 1998, σ. 81-101.

23. Κρίνοντας από την αδημοσίευτη διατριβή της Christine Hodgetts, *The Colonies of Modon and Coron under Venetian Administration, 1204-1400*, Λονδίνο 1974. Αλλά ας παρατηρήσουμε χαρακτηριστικά ότι από τις κρητικές διαθήκες που δημοσιεύει ο Κ. Σάβας, *Μεσαιωνική Βιβλιοθήκη*, τ. ΣΤ', Παρίσι - Βενετία 1877, σ. 654-696, καμιά δεν αναφέρεται σε ελαιόδενδρα παρά μόνο αυτές που αφορούν την Μεθώνη και την Κορώνη.

24. Gallina, *ό.π.*

25. Βλ. την ανακοίνωση της Κατερίνας Χατζάκη, «Η ελαιουργία στην περιοχή της Ιεράπετρας κατά την περίοδο της βενετοκρατίας (16ος αι.)», *Η ελιά και το λάδι από την αρχαιότητα έως σήμερα. Πρακτικά διεθνούς συνεδρίου. Αθήνα, 1-2 Οκτωβρίου 1999* (Ακαδημία Αθηνών, Δημοσιεύματα του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας αρ. 19), Αθήνα 2003, σ. 81-94.

26. Δ. Τσουγκαράκης, «Η σιτική πολιτική της Βενετίας στην Κρήτη τον 13ο-14ο αιώνα. Παραγωγή, διακίνηση και τιμές του σιταριού», *Μεσαιωνικά και Νέα Ελληνικά* 3 (1990), σ. 333-385.



νία δεν έμπαιναν στα καλλιεργητικά της προγράμματα. Πολύ περισσότερο που η ελιά ως δένδρο δίνει περισσότερα δικαιώματα στον καλλιεργητή της και δεν είναι βέβαια τυχαίο που διαθέτουμε συμβόλαια παροχής σε γονικά, σε διηνεκή δηλαδή παραχώρηση, όπου απαγορεύεται η ανάπτυξη ελιάς ή αμπελιού²⁷. Οργανισμοί όπως τα μοναστήρια, που χρειάζονταν συστηματικότερα λάδι για τη λειτουργία τους, μπορούσαν ή να διαθέτουν οργανωμένους ελαιώνες που θα κάλυπταν αυτές τις ανάγκες ή να αντλούν για τις ανάγκες τους από ελιές μεμονωμένες, που υπήρχαν μέσα σε χωράφια τους ή αμπέλια τους. Από τις πολυάριθμες μαρτυρίες που περιέχει το «κατάστιχο εκκλησιών και μοναστηριών του Κοινού» για την περίοδο 1248-1548²⁸, ως προς την εκκλησιαστική περιουσία, ο ρόλος των ελαιοδένδρων είναι περιορισμένος, αλλά υπακούει στην παραπάνω υπόθεση, ότι δηλαδή οργανισμοί όπως η Εκκλησία εξασφάλιζαν την επάρκειά τους διαθέτοντας τα δικά τους δένδρα σε οργανωμένους ελαιώνες ή μέσα σε χωράφια και αμπέλια. Η υπόθεση αυτή ενισχύεται με το φαινόμενο που έχει περιγράψει ο Ιωακείμ Παπάγγελος για τη μεσαιωνική Χαλκιδική²⁹. Μέθοδος που ακολουθείται και από λαϊκούς, αφού δεν είναι σπάνιο να συναντάμε τη συνύπαρξη χωραφιού και ελιών ή αμπελιών και ελιών. Όσο το λάδι δεν είναι παρά προϊόν του οποίου αναζητείται απλώς η επάρκεια για την κάλυψη τοπικών διατροφικών αναγκών, το ποσοστό καλλιέργειας της ελιάς είναι υπέρ των αμπελιών ή των δημητριακών. Τα ποσοστά αναστρέφονται, όταν το λάδι γνωρίζει μεγάλη ζήτηση. Η Μεθώνη και η Κορώνη χάνονται για τη Βενετία, ενώ με τις πολιτικές αλλαγές του 15ου αιώνα οι αγορές της Ανατολής γίνονται πιο δύσκολες για τη Βενετία, δυσκολία που, όπως είναι γνωστό, θα επιδεινωθεί τον 16ο αιώνα και θα γνωρίσει μια διπλή όψη. Την κρίση του κρασιού στις αγορές, αφού το κρητικό κρασί και η μαλβαζία της Κρήτης θα γνωρίσουν ανταγωνιστές στο κρασί της Μαδέρας και της Ουγγαρίας. Η υπερβολική ανάπτυξη

27. «Και ανήλθε φητρόσ(ει) εκεί μέσα αμπέλι γή ελές, οπόται εθέλασιν έλθη τον καρπόν να του χαλάσει το πάκτον», ASV. Duca di Candia, νοτάριος Μενεγγής Μεσσίνας, πρωτ. 5 φυλ. σνζ. verso. Πληροφορία της κυρίας Κατερίνας Χατζάκη.

28. Ζ. Τσιρπανλής, *Κατάστιχο εκκλησιών και μοναστηριών του Κοινού (1248-1548): Συμβολή στη μελέτη σχέσεων Πολιτείας και Εκκλησίας στη βενετοκρατούμενη Κρήτη*, Ιωάννινα 1985.

29. Ι. Παπάγγελος, «Ελαία και έλαιον στη μεσαιωνική Χαλκιδική», *Ελιά και Λάδι*, ό.π., σ. 191-192.



της οινοπαραγωγής είχε όμως ήδη περιορίσει και την καλλιέργεια των σιτηρών σε σημείο, που οι αρχές θα ακολουθήσουν μάλλον αντιφατικές πολιτικές μπροστά στην ανεπάρκεια σε σιτηρά και την ανταγωνιστική ανάπτυξη της καλλιέργειας του αμπελιού³⁰. Στη διπλή αυτή κρίση της κρητικής οικονομίας εμφανίζεται και στη Βενετία η κρίση προμήθειας του λαδιού, που οφείλεται στον περιορισμό των αγορών της Απουλίας, που ελέγχονται από τους Ισπανούς, στον περιορισμό της αγοράς των νησιών του Αιγαίου και της Πελοποννήσου, που ελέγχονται από την Οθωμανική αυτοκρατορία³¹. Η Βενετία κάτω απ' αυτές τις συνθήκες θα στραφεί στην ανάγκη της αυτάρκειας σε προϊόντα εσωτερικής παραγωγής. Το λάδι και τα σιτηρά, απαραίτητα για τη διατροφή της τα δεύτερα, τη διατροφή της και τη βιομηχανία της το πρώτο, θα γίνουν στρατηγικά προϊόντα, των οποίων η παραγωγή θα πρέπει να εξασφαλισθεί. Η Κρήτη, μεγάλος εν δυνάμει παραγωγός δημητριακών αλλά και λαδιού, θα αντιμετωπισθεί αναγκαστικά στην αρχή αντιφατικά, αφού η εξάπλωση της παραγωγής του λαδιού περιορίζει αυτήν των δημητριακών, που ήταν μεν τόσο απαραίτητα, αλλά συνέφεραν λίγο τους καλλιεργητές και τους κατόχους της γης. Κατ' επέκταση οι αναφορές στην παραγωγή του κρητικού λαδιού θα αρχίσουν να πληθαίνουν κατά τον 16ο αιώνα, αντίθετα με τις σιωπές που παρατηρούνταν στις έως τότε πηγές³². Το λάδι μετατρέπεται σε προϊόν απαραίτητο και δυσεύρετο, ώστε το κράτος να υποχρεωθεί να στηριχθεί στην εσωτερική του παραγωγή συμπαρασύροντας έτσι την αναδιοργάνωση των καλλιεργειών στην Ζάκυνθο, την Κρήτη και την Κέρκυρα. Τα τέλη του 16ου αιώνα, πρώτη στις εξαγωγές από αυτά τα νησιά προς τη Βενετία, εμφανίζεται η Κρήτη, όπου έχουν αναπτυχθεί κατά τη διάρκεια του αιώνα ελαιώνες στα Χανιά και το Ρέθυμνο, και ακολουθούν η Ζάκυνθος και η Κέρκυρα³³. Η πολιτική ενθάρρυνσης και παροχής κινήτρων θα συνεχισθεί και κατά τον 17ο αιώνα, οπότε θα ενθαρρύνεται ο περιορισμός της καλλιέργειας των δημητριακών και η εμφύτευση ελαιωδένδρων³⁴.

30. U. Tucci, "Il commercio del vino nell'economia cretese", *Venezia e Creta...*, σ. 207-232.

31. S. Ciriaco, *Olio ed Ebrei nella Repubblica veneta del settecento*, Βενετία 1975.

32. Γ. Πλουμίδης, *Οι βενετοκρατούμενες ελληνικές χώρες μεταξύ του δεύτερου και του τρίτου τουρκοβενετικού πολέμου*, Ιωάννινα 1974.

33. Ciriaco, *Olio ed Ebrei...*, ό.π., σ. 11.

34. A. Gloria, *Della agricoltura nel Padovano*, Πάντοβα 1855, τ. 2, σ. 691-194.



Κλείνοντας θα συνοψίζαμε λέγοντας ότι η καλλιέργεια της ελιάς αρχίζει να γίνεται συστηματική, αφότου το προϊόν της ξεπερνά τις ανάγκες της τοπικής κατανάλωσης και γίνεται ελκυστικό, αφού επιτρέπει περιθώρια κέρδους. Η συστηματική από την άλλη μεριά καλλιέργειά της δεν είναι χωρίς αντιφάσεις, αφού η επέκτασή της περιορίζει την καλλιέργεια των δημητριακών, που είναι προϊόντα ακόμα πιο βασικά για τη διατροφή, ενώ από την άλλη μεριά ο περιορισμός της αμπελοκαλλιέργειας επηρέαζε τα σοβαρά άμεσα κέρδη που απέφερε στους επενδυτές της και μόνο μια κρίση στις αγορές του κρασιού θα άρχιζε να ενθαρρύνει τις επενδύσεις σε λάδι.

Η ελαιοκομία στην Κρήτη

στη χυμώδη της εθνοφυσιολογική κατάσταση

Οι πρώτοι ιστορικοί που αναφέρονται στην ελαιοκομία στην Κρήτη είναι οι αρχαίοι συγγραφείς. Η ελαιοκομία στην Κρήτη αναφέρεται για πρώτη φορά στον Ηρόδοτο (470-425 π.Χ.) ο οποίος αναφέρει ότι η Κρήτη παράγει πολύ λάδι. Ο Πλάτωνας (428-347 π.Χ.) αναφέρει ότι η Κρήτη παράγει πολύ λάδι και ότι οι Κρήτες είναι πολύ πλούσιοι. Ο Στράβων (64-24 π.Χ.) αναφέρει ότι η Κρήτη παράγει πολύ λάδι και ότι οι Κρήτες είναι πολύ πλούσιοι. Ο Πτολεμαίος (90-168 μ.Χ.) αναφέρει ότι η Κρήτη παράγει πολύ λάδι και ότι οι Κρήτες είναι πολύ πλούσιοι. Ο Προκόπιος (4ου αιώνα μ.Χ.) αναφέρει ότι η Κρήτη παράγει πολύ λάδι και ότι οι Κρήτες είναι πολύ πλούσιοι. Ο Βυζάντιος (11ου αιώνα μ.Χ.) αναφέρει ότι η Κρήτη παράγει πολύ λάδι και ότι οι Κρήτες είναι πολύ πλούσιοι. Ο Βαβυνίου (12ου αιώνα μ.Χ.) αναφέρει ότι η Κρήτη παράγει πολύ λάδι και ότι οι Κρήτες είναι πολύ πλούσιοι. Ο Βαβυνίου (13ου αιώνα μ.Χ.) αναφέρει ότι η Κρήτη παράγει πολύ λάδι και ότι οι Κρήτες είναι πολύ πλούσιοι. Ο Βαβυνίου (14ου αιώνα μ.Χ.) αναφέρει ότι η Κρήτη παράγει πολύ λάδι και ότι οι Κρήτες είναι πολύ πλούσιοι. Ο Βαβυνίου (15ου αιώνα μ.Χ.) αναφέρει ότι η Κρήτη παράγει πολύ λάδι και ότι οι Κρήτες είναι πολύ πλούσιοι. Ο Βαβυνίου (16ου αιώνα μ.Χ.) αναφέρει ότι η Κρήτη παράγει πολύ λάδι και ότι οι Κρήτες είναι πολύ πλούσιοι. Ο Βαβυνίου (17ου αιώνα μ.Χ.) αναφέρει ότι η Κρήτη παράγει πολύ λάδι και ότι οι Κρήτες είναι πολύ πλούσιοι. Ο Βαβυνίου (18ου αιώνα μ.Χ.) αναφέρει ότι η Κρήτη παράγει πολύ λάδι και ότι οι Κρήτες είναι πολύ πλούσιοι. Ο Βαβυνίου (19ου αιώνα μ.Χ.) αναφέρει ότι η Κρήτη παράγει πολύ λάδι και ότι οι Κρήτες είναι πολύ πλούσιοι. Ο Βαβυνίου (20ου αιώνα μ.Χ.) αναφέρει ότι η Κρήτη παράγει πολύ λάδι και ότι οι Κρήτες είναι πολύ πλούσιοι.



ΕΥΑΓΓΕΛΙΑ ΜΠΑΛΤΑ

Η ελαιοκομία στην Κρήτη στα χρόνια της οθωμανικής κατάκτησης

Αφιερώνεται στον παπα-Γιώργη
Αναγνωστάκη, παπά των Γουβών

Οι μέχρι σήμερα γνώσεις μας για την ελαιοκομία στην Κρήτη των οθωμανικών χρόνων βασίζονται στα περιηγητικά κείμενα και στα έγγραφα των ιεροδικαστικών κωδίκων, που μετέφρασε και δημοσίευσε ο μακαρίτης Νικόλαος Σταυρινίδης¹. Τα τελευταία αναφέρονται κυρίως στη διατίμηση του λαδιού στην αγορά του Ηρακλείου και σε φορολογικές διατάξεις, που ρύθμιζαν συνθήκες και ζητήματα της εξαγωγής του. Αντίθετα, πλουσιότερο και συνεχές είναι το υλικό των γαλλικών αρχείων, που αφορά στις συνθήκες αγοράς και μεταφοράς του κρητικού λαδιού στις γαλλικές αγορές του 18ου αιώνα. Στις παραπάνω πηγές βασίστηκαν κυρίως όσες εργασίες ασχολήθηκαν με το λάδι και τη σαπυνοποιία της Κρήτης κατά την οθωμανική περίοδο². Πρέπει

1. Ν. Σταυρινίδης, *Μεταφράσεις τουρκικών εγγράφων αφορώντων την ιστορίαν της Κρήτης*, Ηράκλειον Κρήτης, τ. 1 (1975), τ. 2 (1976), τ. 3 (1978), τ. 4 (1984), τ. 5 (1985).

2. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης (1669-1795)*, Ηράκλειο 1988, σ. 133-166 και Β. Κρεμμυδάς, *Οι σαπυνοποιίες στην Κρήτη στο 18ο αιώνα*, Αθήνα 1974.



όμως να αναφερθεί ότι οι μελέτες αυτές, λόγω της συγκεκριμένης πληροφοριοδοτικής ικανότητας αλλά και διαθεσιμότητας των πηγών, επικεντρώνουν το ενδιαφέρον τους στο λάδι, που διατίθεται στο εμπόριο ως εξαγωγίμο προϊόν ή ως πρώτη ύλη για τη σαπωνοποιία.

Παραμένει ιστοριογραφικό ζητούμενο η διερεύνηση της κατάστασης της ελαιοκομίας στην Κρήτη, πριν το προϊόν της διατεθεί στο εμπόριο. Τούτο δεν ισχύει μόνο για την Κρήτη, αλλά για όλον τον τουρκοκρατούμενο ελλαδικό χώρο. Δεν έχουν συγκεντρωθεί οι υπάρχουσες πληροφορίες για τη διάδοση της ελαιοκαλλιέργειας και τη θέση της στην αγροτική οικονομία της εποχής. Είναι λοιπόν desideratum μια έρευνα που θα μελετήσει τη γεωγραφία της ελιάς³ και ασφαλώς είναι πολύτιμα όποια ποσοτικά στοιχεία συγκεντρωθούν για τον αριθμό των ελαιοδέντρων και την παραγωγή ελαιοκάρπου και λαδιού στον ελλαδικό χώρο κατά την περίοδο της οθωμανικής κατοχής.

Προσανατόλισα σ' αυτούς τους τομείς την έρευνά μου για την Κρήτη και έκρινα αναγκαίο να εξετάσω πρωτίστως την κατάσταση που παρέλαβαν οι Οθωμανοί κατακτώντας το νησί (1645-1669). Ως γνωστόν, η Κρήτη του 16ου και 17ου αιώνα εντασσόταν στην οικονομία του κρασιού, όπως από παλιά είχαν υπαγορευτεί οι ανάγκες της αποικιακής πολιτικής της μητρόπολης Βενετίας.⁴ Καθόλη τη διάρκεια της βενετικής κυριαρχίας πρώτο προϊόν θεωρούνταν το κρασί και αντικαταστάθηκε από το λάδι στα χρόνια των Οθωμανών. Αυτό υποστηρίζουν οι P. Masson και Tr. Stojanovitch και αποδέχεται και η Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié⁵. Η τελευταία αποδίδει την

3. Δεν γνωρίζω αν υπάρχει όρος «ελαιογραφία», για να δηλώνει τη γεωγραφία της ελιάς, όπως υπάρχει ο αντίστοιχος «αμπελογραφία» για τη γεωγραφία της αμπέλου, βλ. Β. Λογοθέτης, *Ιστορική εξέλιξη της αμπέλου και της αμπελογραφίας εν Ελλάδι*, Θεσσαλονίκη 1958.

4. Για την αποικιακή πολιτική της Βενετίας απέναντι στην Κρήτη γράφει ο F. Braudel, *La Méditerranée et le Monde Méditerranéen à l'époque de Philippe II*, τ. I, Παρίσι 1979, σ. 143. Για το θέμα αυτό βλ. και τις πρόσφατες μελέτες M. Gallina, *Una società coloniale del trecento. Creta fra Venezia e Bisanzio*, Βενετία 1989 και U. Tucci, "Il commercio del vino nell'economia cretese", *Venezia e Creta, Atti del Convegno Internazionale di Studi* (Iraklion-Chania, 30 settembre - 5 ottobre 1977), έκδ. Gherardo Ortalli, Βενετία 1988, σ. 183-206. Για την πολιτική της Βενετίας απέναντι στο λάδι, βλ. Χ. Γάσπαρης, «Η ελιά και το λάδι. Παραγωγή και εμπόριο στη μεσαιωνική Κρήτη (13ος - 14ος αιώνας)», *Ελιά και Λάδι, Δ' Τριήμερο Εργασίας: Καλαμάτα*, 7-9 Μαΐου 1993, Αθήνα, ΠΤΙ-ΕΤΒΑ, 1996, σ. 151 κ.ε.

5. Περί αυτών κάνει λόγο αναλυτικά η Molly Greene, "Commerce and the Ottoman Conquest of Kandiye", *New Perspectives on Turkey* 10 (Spring 1944), σ. 95-118.



παρακμή της αμπελουργίας καταρχήν στον μακρόχρονο βενετοτουρκικό πόλεμο, που κατέληξε με την κατάκτηση της Κρήτης, και κατά δεύτερον στην κατοπινή αδιαφορία των Οθωμανών για το κρασί.

Επιδόθηκα στη διερεύνηση της κατάστασης της ελαιοκομίας την επαύριο της οθωμανικής κατάκτησης εκμεταλλευόμενη τις πληροφορίες που εμπεριέχουν οι απογραφές, που διενήργησαν οι Οθωμανοί αμέσως μετά την κατάκτηση του νησιού. Συγκεκριμένα επεξεργάστηκα τον Αύγουστο του 1999 τα δεδομένα των καταστίχων *Tapu Tahrir* 820 και *Tapu Tahrir* 825, που απόκεινται στο Αρχείο Προεδρίας της Πόλης.

Το ΤΤ 820 απογράφει τους φορολογούμενους και τον φόρο που βαρύνει την παραγωγή των χωριών, τα οποία κατανέμονται σε 17 ναχιγιέδες⁶. Ο φόρος των δημητριακών, λαδιού και κρασιού είναι η δεκάτη και καταγράφεται σε φυσικές και χρηματικές αξίες. «Δεκάτη καταβάλλουν για το λάδι», σημειώνεται στον κανονισμό που συνοδεύει την απογραφή, όπου και ορίζεται η αναλογία, δεκάτη και *salariye* αντιστοιχούσαν στα 2/15 της παραγωγής⁷. Συνεπώς με βάση αυτήν την αναλογία είναι δυνατόν να αναχθούμε σε ένα ενδεικτικό μέγεθος παραγωγής.

Από την πηγή αυτή συγκέντρωσα τα χρηματικά ποσά που καταβάλλουν οι κάτοικοι ως φόρο για το κρασί και το λάδι που παράγουν. Ο συσχετισμός των ποσών αυτών με τα πληθυσμιακά στοιχεία και το σύνολο της φορολογικής υποχρέωσης επιτρέπει την έρευνα του ποσοστού συμμετοχής της παραγωγής λαδιού και οίνου στο εισόδημα του κρητικού λαού στα τέλη του 17ου αιώνα, στις περιοχές τουλάχιστον που επιβλήθηκαν οι νέοι κύριοι του νησιού.

6. Πρόκειται για κατάστιχο 703 σελίδων, που ο Ersin Güllsoy το χρονολογεί περί το 1650. Βλ. Ersin Güllsoy, *Girit'in Fethi ve Adada Osmanli İdaresinin Tesisi (1645-1670)*, Istanbul 1997, σ. XXVI-XXVII (ανέκδοτη διδακτορική διατριβή στο Marmara Üniversitesi).

7. ΤΤ 820, σ. 4.



Πίνακας 1.
Δεκάτη λαδιού και κρασιού

ναχιγιέδες	πηθ.	φόρος λαδιού %	φόρος κρασιού %	σύνολο φόρου	μ.ο. φόρου λαδιού	μ.ο. φόρου κρασιού		
Χάνδακας	236	9720	8.5	10320	9.0	115000	41.2	43.7
Πεδιάδα	3743	123800	9.8	103960	8.2	1268102	33.1	27.8
Μονοφάτσι	2786	64600	6.9	63380	6.7	940703	23.2	22.7
Καινούργιο	1960	30560	3.9	37120	4.7	783649	15.6	18.9
Πυργιώτισσα	575	15160	6.2	15760	6.4	145100	26.4	27.4
Τέμενος	793	25900	6.9	28160	7.6	370900	32.7	35.5
Μαλεβίτσι	800	14600	5.9	15840	6.5	244999	18.2	19.8
	10893	284340	7.2	274540	6.9	3968453	26.1	25.2
Σητεία	2041	87580	10.7	69320	8.5	816177	42.9	34
Ιεράπετρα	601	14200	6.9	13280	6.4	205950*	23.6	22.1
Μιραμπέλου	2065	57800	13.2	41680	9.5	436890	28.0	20.2
Λασιίθι	710	21400	4.7	27360	6	456000	30.1	38.5
Ρίζου	2874	87300	8.6	96700	9.6	1009903	30.7	34
	8264	268280	9.2	248340	8.5	2924920	32.5	30.1
Σφακιά	759	11800	5.8	12160	6	202000	15.5	16
βακουφικά χωριά	2050	70800	9.5	68400	9.1	748550	34.5	33.4
Ρεθύμνου	1718	49940	7.9	53920	8.5	632000	29.1	31.4
Μυλοποτάμου	2824	69440	8.6	61072	7.6	802500	24.6	21.6
Αγ. Βασίλειος	296	13280	8.1	14600	9	163000	44.9	49.3
Αμάρι	2022	54920	7.5	55680	7.6	727900	27.2	27.5
	6860	187580	8.1	185272	8	2325400	27.3	27.0
Χανιά	1295	55440	10.4	41600	7.8	534910	42.8	32.1
Αποκόρωνα	1299	28400	5.7	31740	6.4	494400	21.9	24.4
Κίσσαμο	2340	56320	6.5	56040	6.4	869950	24.1	23.9
Σελίνου	887	51080	9.1	45520	8.1	562000	57.6	51.3
	5821	191240	7.8	174900	7.1	2461260	32.8	30.0
ΣΥΝΟΛΟ	34647	1014040	8.0	963612	7.6	12630583	29.3	27.8



Παρατηρούμε ότι σε επίπεδο λιβάδων το ποσοστό του φόρου του λαδιού υπερτερεί, με μικρή διαφορά, σε σχέση με το αντίστοιχο του κρασιού. Ήδη συνεπώς στα 1650, αν δεχτούμε ότι αυτή είναι η χρονολόγηση του καταστίχου, αρχίζουν να διαφαίνονται τα αποτελέσματα της πολιτικής της Γαληνοτάτης να διαδοθεί η καλλιέργεια της ελιάς στην Κρήτη. Δικαίως ο Φώτης Μπαρούτσος υποστηρίζει ότι ο κρητικός ελαιώνας ήταν σε άνθηση πριν από την έναρξη του *Guegga di Candia*⁸. Είναι γνωστό το Ενετικό Διάταγμα (1623), όπου με ιδιαίτερη έμφαση υπογραμμίζεται ότι η Βενετία, για να αποφύγει την εξάρτησή της από άλλες χώρες, θα έπρεπε να επωφεληθεί από την καταλληλότητα των εδαφών των κτήσεων της για τη διάδοση και τον πολλαπλασιασμό των ελαιοδέντρων⁹. Είναι η εποχή που η Κέρκυρα στρέφεται στην ελαιοκαλλιέργεια. Δεν είναι διόλου απίθανο, κατά τον Φ. Μπαρούτσο, συγχρόνως και στην Κρήτη να συντελέστηκε αλλαγή στην χρήση της γης, όταν μάλιστα το νησί αυτό υπήρξε εξαγωγέας λαδιού με αυξητικές τάσεις ήδη από την αρχή του 16ου αιώνα· επισημαίνει μάλιστα ότι, αν υπήρχαν οικονομικά κίνητρα, ενδεχομένως η ελαιοκαλλιέργεια στην Κρήτη να αναπτύχθηκε εις βάρος της αμπέλου. Η μεταστροφή αυτή βεβαίως εξακολουθεί να αποτελεί υπόθεση, αφού δεν έχουν γίνει ειδικές μελέτες για το θέμα. Ωστόσο, υπάρχει μια μαρτυρία για τη στροφή προς την ελαιοκαλλιέργεια στην Κρήτη ήδη από τα τέλη του 16ου αιώνα στην έκθεση του *pronveditore generale del regno di Candia Zuanne Mocenigo*¹⁰. Την επισημαίνει στη μελέτη της η Molly Green¹¹. Ο προβλεπτής σχολιάζοντας το 1589 την ελλειμματική παραγωγή δημητριακών στην Κρήτη αναφέρει τα εξής:

«Η σπουδαιότερα αιτία της ελαττώσεως της σιτοκαλλιέργειας κατά τα παρελθόντα έτη υπήρξεν, αναμφισβότως, η χαμηλή τιμή των σιτηρών και η μη ζήτησις αυτών. Απεναντίας ο οίνος, ο οποίος εξήγητο εις

8. Φ. Μπαρούτσος, «Per il viaggio de ponte. Το κρητικό κρασί πέρα από το Γιβραλτάρ (16ος αιώνας)», *Πρακτικά ΙΑ' Συμποσίου Ιστορίας και Τέχνης* (Μονεμβασιά 23-25 Ιουλίου 1998), Αθήνα 2001, σ. 105-127. Ευχαριστώ και από τη θέση αυτή τον συγγραφέα, που μου επέστρεψε να συμβουλευτώ την υπό έκδοση το 2000 μελέτη του.

9. M. Constantini, «Η εμπορική πολιτική της Βενετίας έναντι των κτήσεων της στην Ανατολική Μεσόγειο», *Πρακτικά Διεθνούς Συνεδρίου «Κέρκυρα, μια μεσογειακή σύνθεση: νησιωτισμός, διασυνδέσεις, ανθρώπινα περιβάλλοντα, 16ος-19ος αι.»*, Κέρκυρα 1998, σ. 76.

10. Σ. Σπανάκης, *Μνημεία της Κρητικής Ιστορίας*, τ. Α', Ηράκλειο 1940, σ. 185.

11. Molly Greene, "Commerce", *ό.π.*, σ. 103.



διαφόρους χώρας, επωλείτο εις καλὰς τιμάς και συνεπὼς πάντες εφρόντιζον να φυτεύουν αμπέλους. Σήμερον εάν μεταβληθεί η τάξις αυτή των πραγμάτων, ὡστε οι οἶνοι να εκπέσουν, η τιμή δε των σιτηρῶν να αυξηθεί, πρόδηλον είναι ότι θα αυξηθεί η σιτοκαλλιέργεια τόσον ὅσον ἤδη έχει αυξηθεί η αμπελοφυτεία και ὅσον τώρα αυξάνεται, ὡς φαίνεται, η φύτευσις ελαιοδέντρων. Αἱ ελαιοφυτεῖαι αὐταὶ μετὰ την απαγόρευσιν της αμπελοκαλλιέργειας ηυξήθησαν και εξακολουθούν να αυξάνονται εις τρόπον ὡστε, φοβούμαι, θα παραστεί ανάγκη να ληφθούν και επί του ζητήματος τούτου μέτρα, ἵνα αναχαιτίσουν την φύτευσιν των ελαιοδένδρων, διότι ἄλλως αὐτὴ θα καταλήξει εις βάρος της σιτοκαλλιέργειας, ὅπως ακριβῶς συνέβη και με την αμπελοκαλλιέργειαν. Διότι σήμερον ὄχι μόνον εις ἄλλα καλὰ χωράφια, ἀλλ' ἀκόμη και εις τα σῶχωρα (soccoti), τα ὁποῖα είναι τα καλύτερα ἐξ ὄλων, φυτεύουν ελαιοδενδρα, κυρίως δε εις την περιφέρειαν της Σητείας».

Αναμφίβολα λοιπόν οι Κρήτες είχαν στραφεί στην ελαιοκαλλιέργεια ἤδη ἀπὸ τις τελευταῖες δεκαετίες του 16ου αἰῶνα και το κατάστιχο ΤΤ 820, που συντάσσεται στα χρόνια του Κρητικού πολέμου, πιστοποιεῖ με ἀριθμούς τη στροφή αὐτή. Η ἐπισκόπησις του Πίνακα 1 δείχνει ὅτι το ποσοστὸ του φόρου για το λάδι είναι υψηλότερο αὐτοῦ του κρασιού σε 10 ἀπὸ τις 22 διοικητικὲς ἐπαρχίες της ἀπογραφῆς. Η ἀπόκλιση που παρατηρεῖται στις τιμές των δύο ποσοστών στους ναχιγιέδες Πεδιάδας, Σητείας, Μεραμπέλου, Μυλοπόταμου, Χανίων και Σελίνου υποδεικνύει στα χρόνια που θα ἀκολουθήσουν την ἐξέλιξή τους σε ελαιοπαραγωγῆς περιοχές.

Σύμφωνα με τα δεδομένα του οθωμανικού καταστίχου ΤΤ 820 η ελαιοπαραγωγή της Κρήτης ἦταν 190.132,5 μέτρα· ἓνα μέτρο λαδιού ετιμάτο 40 ἄσπρα, σημειώνεται στην πηγῆ. Το «μέτρο» πρέπει να ταυτίζεται με το μίστατο, που χρησιμοποιούνταν για το μέτρημα λαδιού και κρασιού ἀπὸ τα χρόνια της Βενετοκρατίας μέχρι πρόσφατα και εἶχε χωρητικότητα 10 οκάδες για το λάδι και 9-12 για το κρασί ἀνάλογα με την περιοχή¹². Συνεπὼς η ελαιοπαραγωγή του νησιού ἐφτανε τις 1.901.325 οκάδες, δηλαδή περίπου τους 2,5 χιλιάδες τόνους¹³.

12. Ν. Σταυρινίδης, *Μεταφράσεις, ὁ.π.*, τ. Α', σ. 5.

13. Ο Ε. Gülsoy την εκτιμά 185.654 μέτρα ἢ 1.904.067 λίτρες. Βλ. Ε. Gülsoy, ὁ.π., σ. 243.



Στο δεύτερο κατάστιχο που μελέτησα, το ΤΤ 825, καταγράφονται για φορολογικούς λόγους αμέσως μετά την άλωση του Χάνδακα¹⁴ οι κάτοικοι της Ανατολικής Κρήτης και τα περιουσιακά στοιχεία τους με κάθε λεπτομέρεια, δηλαδή καταγράφονται τα χωράφια, αμπέλια, περιβόλια, οι κήποι, τα ελαιόδεντρα που έχει στην κατοχή του ο κάθε χωρικός. Μετά την απογραφή της κτηματικής περιουσίας των κατοίκων του χωριού δίνεται η συνολική έκταση των καλλιεργημένων γαιών (χωράφια, αμπέλια), η έκταση των ακαλλιεργητών, οι οποίες κι αυτές φορολογούνται, και τέλος ο αριθμός των ελαιοδέντρων. Ακολουθούν οι φόροι εκφρασμένοι με φυσικές και χρηματικές αξίες.

Στη σπουδαιότητα αυτής της πηγής, αλλά και στις δυσκολίες που παρουσιάζει η ανάγνωσή της, αναφέρεται ήδη στα τέλη του 19ου αιώνα ο Ανδρέας Ανδρουλιδάκης Κοπάσης, Κρητικός λόγιος, Γενικός Γραμματέας της Γενικής Διοικήσεως Κρήτης και αργότερα Ηγεμόνας της Σάμου. Είναι ο πρώτος που δημοσίευσε στα ελληνικά μελέτη για το οθωμανικό φορολογικό σύστημα της Κρήτης¹⁵. Στο ολιγοσέλιδο πόνημά του γράφει:

«Τα κτηματολόγια ταύτα έχουσι σημασίαν ιστορικήν ουκ άμοιρον σπουδαιότητος, καθόσον, εκτός της περιγραφής, καίτοι ατελούς, των κτημάτων, δημοσίων τε και ιδιωτικών, δύναται τις να λάβη, εκ των εν αρχή αυτών δύο μακρών προοιμίων, ακριβή γνώσιν του κατά τα πρώτα έτη της κατακτήσεως εις την νήσον εισαχθέντος φορολογικού συστήματος και των κατόπιν εις αυτό επενεχθεισών μεταρρυθμίσεων, ως και των ασυδοσιών, δι' ών η Μεγαλόνησος αύτη κατέστη έκτοτε προνομιούχος επαρχία του Οθωμανικού κράτους.

14. Λεπτομέρειες για τη χρονολόγηση του καταστίχου, βλ. στην ανέκδοτη διατριβή της Molly Green, *Kandiye 1669-1720: The Formation of a Merchant Class*, Princeton University 1993, σ. 166, σημ. 17. Βλ. επίσης Ε. Gülsoy, ό.π., σ. XXVII-XXVIII.

15. Ανδρέας Ανδρουλιδάκης, *Το εις Κρήτην εισαχθέν φορολογικόν σύστημα κατά τα πρώτα έτη της υπό των Τούρκων αλώσεως αυτής*, Χανιά 1882. Ευχαριστώ θερμότατα και από τη θέση αυτή τον συνάδελφο Κώστα Τσικνάκη για την προθυμία του να μου προμηθεύσει φωτοαντίγραφο του σπανίου αυτού φυλλαδίου, που αναζητούσα χρόνια. Εκτενή αποσπάσματα του βιβλιαρίου αυτού δημοσιεύει ο Ν. Σταυράκης, *Στατιστική του πληθυσμού της Κρήτης...*, Αθήνα 1890 (ανατύπωση Ν. Καραβίας, 1978), σ. 149-152. Για το συγγραφικό έργο του Ανδρέα Ανδρουλιδάκη - Κοπάση, βλ. J. Strauss, "The Millets and the Ottoman Language: The Contribution of Ottoman Greeks to Ottoman Letters (19th - 20th Centuries)", *Die Welt des Islams* 35/2 (1995), σ. 240-243.



»Τούτων ένεκα έκρινα καλόν να δημοσιεύσω διαφόρους ενδιαφερούσας πληροφορίας, εξαχθείσας εκ των εν λόγω κτηματολογίων, άτινα, διατηρούμενα εν Ηρακλείω από διακοσίων και επέκεινα ετών, ήσαν άγνωστα εις το κοινόν της Κρήτης και ιδίως, το χριστιανικόν, καθό γεγραμμένα εις την τουρκικήν γλώσσαν, ην ολίγιστοι των χριστιανών της Κρήτης γινώσκουσι, και εις παλαιάν τουρκικήν γραφήν τόσω δυσανάγνωστον και συνθηματικήν [σε σημείωση παραθέτει: Το είδος τούτο της γραφής ονομάζεται παρά Τούρκους σιγιακάτ, έχει δ' όλως ιδιαίτερον αλφάβητον], ώστε, και εξ αυτών των Οθωμανών, των καλώς την γλώσσαν γινωσκόντων, ολίγιστοι δύνανται να την αναγνώσωσι».

Ο Κοπάσης αναφέρει ότι έγινε απογραφή του «φορολογουμένου πληθυσμού και καταγραφή των εις φορολογίαν υποκειμένων κτημάτων άμα τη κατακτήσει της Κρήτης»¹⁶ και ότι «κατεστρώθη το πρώτον κτηματολόγιον εις δυο τόμους, εκ των οποίων ο ένας απωλέσθη άγνωστον πού και πότε». Ο ένας τόμος που εσώζετο στην εποχή του περιείχε «την καταγραφήν των ιδιοκτησιών, όσαι κείνται εν ταις επαρχίαις Πεδιάδος, Μιραμβέλλου, Ρίζου, Μαλεβυζίου, Καινουρίου, Σητείας, Ιεράπετρας, Μέσα Λασιθι, Τεμένους, Πυργιωτίσσης και Μονοφατζίου»¹⁷. Στην τύχη του κώδικα αυτού αναφέρεται σε μελέτη του ο Αντώνης Σήφακας¹⁸, ο οποίος και δηλώνει ότι διατη-

16. Στον κανουνναμέ που συνοδεύει την απογραφή ΤΤ 825 (σ. 2-5) σημειώνεται ότι έγινε απογραφή του πληθυσμού του υπόφορου σε κεφαλικό φόρο και απογραφή των φορολογούμενων γαιών. Για την έκδοση του εν λόγω κανουνναμέ βλ. παρακάτω. Κανουνναμές φαίνεται να υπήρχε και στο αντίγραφο που είδε ο Α. Ανδρουλιδάκης - Κοπάσης στα Χανιά, διότι αυτό υπονοεί η φράση «δύναται τις να λάβη εκ των εν αρχή αυτών δύο μακρών προοιμίων, ακριβή γνώσιν του κατά τα πρώτα έτη της κατακτήσεως εις την νήσον εισαχθέντος φορολογικού συστήματος». Βλ. Α. Ανδρουλιδάκης - Κοπάσης, *ό.π.*, σ. 3.

17. Ανδρέας Ανδρουλιδάκης, *ό.π.*, σ. 10.

18. Αντώνιος Γ. Σήφακας, «Το υπό των Τούρκων εισαχθέν εις Κρήτην φορολογικόν σύστημα», *Επετηρίς Εταιρείας Κρητικών Σπουδών* 3 (1940), σ. 166, ο οποίος περιγράφει τις πληροφοροδοστικές δυνατότητες και σχολιάζει τη σπουδαιότητα του κτηματολογίου αυτού ως ιστορικής πηγής. Υποκύπτω στον πειρασμό να παραθέσω το οικείο απόσπασμα: «Συμπεραίνοντες παρατηρούμεν ότι τα κτηματολόγια εκείνα κατεστρώθησαν κυρίως, ίνα διευκολύνωσι την είσπραξιν των φόρων, επομένως δε ούτε αι τοποθεσίαι των διαφόρων κτημάτων, ούτε τα περιορίζοντα αυτά όρια περιεγράφοντο εν αυτοίς, και ότι καίτοι ταύτα ήσαν ουτωσί ατελή, ηδύναντο ουχ ήττον, εκτός των ανωτέρω περί του φορολογικού συστήματος σπουδαίων πληροφοριών, ας περιείχον.



ρούνταν ως το 1898 και τελικώς κάηκε το μέγαρο της Γενικής Διοίκησης Κρήτης στα Χανιά. Περιελάμβανε, σημειώνει και ο Σήφακας, τις επαρχίες Πεδιάδος, Τεμένους, Μαλεβιζίου, Πυργιωτίσσης, Καινούργιου, Μονοφατσί-ου, Ρίζου, Μέσα Λασιθίου, Μεραμπέλλου, Ιεράπετρας και Σητείας. Από τη διασταύρωση αυτών των πληροφοριών συνάγω ότι ο κώδικας που μνημο-νεύουν οι δυο μελετητές του 19ου αιώνα ήταν το αντίγραφο του πρωτοτύ-που καταστίχου, που με την cote Tapu Tahrir 825 φυλάσσεται σήμερα στο Αρχείο Προεδρίας της Πόλης.

Ο δεύτερος τόμος του κτηματολογίου, ο χαμένος ήδη στα χρόνια του Κοπάση από το Αρχείο της Γενικής Διοίκησης Κρήτης, είναι αντίγραφο του καταστίχου Tapu Tahrir 822, το οποίο δεν πρόλαβα να μελετήσω στο διά-στημα των τριών εβδομάδων της αποστολής μου στο οθωμανικό Αρχείο της Πόλης. Είναι όμοιου τύπου με το TT 825 και περιλαμβάνει τους λιβάδες Χανίων και Ρεθύμνου, δηλαδή το δυτικό τμήμα του νησιού¹⁹. Η επεξεργα-σία των δεδομένων αυτού του καταστίχου φυσικά θα έδινε ολοκληρωμένη εικόνα της γεωγραφίας της ελιάς στην μόλις κατακτημένη από τους Οθω-μανούς Κρήτη²⁰. Για τον λόγο αυτό η παρούσα εργασία πρέπει να θεωρηθεί πρόδρομη μελέτη, που σκοπό έχει να υποδείξει τις δυνατότητες των πηγών και την προοπτική αποτελεσμάτων, ώστε να χρηματοδοτηθεί ένα ερευνητι-κό πρόγραμμα που θα ολοκλήρωνε την προσπάθεια που παρουσιάζεται εδώ ως δείγμα.

και αίτινες ήσαν άγνωστοι μέχρι της εκδόσεως της σχετικής μελέτης του Ανδρέου Ανδρουλιδάκη, να εχρησίμευον και ως οδηγός προς εύρεσιν α) του αριθμού των κατά την εποχήν εκείνην Μουσουλμάνων και μη ιδιοκτητών, εξ ου θα ήτο δυνατόν να συμπεράνη τις κατά προσέγγισιν και τον τότε πληθυσμόν της νήσου, διότι τα βιβλία της γενομένης απογραφής του φορολογούμενου πληθυσμού δεν περιεσώθησαν· β) της εκτάσεως των καλλιεργούμενων τότε γαιών και του αριθμού των καρποφόρων δέν-δρων, εξ ου θα ηδύνατό τις να συμπεράνη και την κατάστασιν, εις ην ευρίσκετο τότε η εγχώριος γεωργία, και γ) του ποσού, εις ο ανήρχοντο οι εισπραττόμενοι φόροι κατά χωρία, κατ' επαρχίας και καθ' όλην την νήσον», βλ. στο ίδιο, σ. 173.

19. E. Gülsoy, *ό.π.*, σ. XXVII.

20. Ο E. Gülsoy δίνει στη διατριβή του τους συνολικούς αριθμούς ελαιοδέντρων στους λιβάδες Χάνδακα, Σητείας, Χανίων και Ρεθύμνου. Σύμφωνα με τους υπολογι-σμούς του το σύνολο των ελαιοδέντρων του νησιού ήταν επί τη βάσει των δυο κατα-στίχων 666.015 δέντρα, βλ. στο ίδιο, σ. 224.



Κλείνω την παρένθεση αναφορικά με το περιεχόμενο των δυο καταστίχων που συντάχθηκαν μετά την πτώση του Χάνδακα και επανέρχομαι στην απογραφή της Ανατολικής Κρήτης, όπως παρουσιάζεται στο ΤΤ 825, για να εξετάσουμε την εικόνα της ελαιοκομίας αυτής της πλευράς του νησιού το 1670, εποχή που διαδέχονται οι Οθωμανοί τους Βενετούς²¹. Αναφέρθηκε παραπάνω ότι καταγράφεται ο αριθμός των ελαιοδέντρων κάθε χωριού. Τούτο δίνει τη δυνατότητα να αποτυπώσουμε σε χάρτη τη διάδοση της ελιάς στον χώρο την εποχή αυτή, αλλά συγχρόνως και να εκτιμήσουμε κατά προσέγγιση την παραγωγή λαδιού, συσχετίζοντάς την αντίστοιχα με την παραγωγή των δημητριακών και την αμπελουργία. Η μαρτυρία των οθωμανικών καταστιχώσεων για τον αριθμό των ελαιοδέντρων αυτήν την πρώιμη εποχή είναι πολύτιμη. Πρέπει να επισημανθεί ότι μόνο για τα τέλη του 19ου αιώνα διαθέτουμε πληροφορίες σχετικά με τον αριθμό των ελαιοδέντρων στην Κρήτη. Κατά τις εκτιμήσεις του Κοπάση στα τέλη του 19ου αιώνα υπήρχαν 6.000.000 ελαιόδεντρα στο νησί²², ενώ τις αρχές του 20ού αιώνα είχαν φτάσει τα 8.000.000²³.

Συνολικά στους 11 ναχιγιέδες που περιλαμβάνονται στο ΤΤ 825 απογράφονται 255.686 ελιές²⁴. Η μαρτυρία όμως του καταστίχου αυτού δεν σταματά απλά και μόνο στον αριθμό των ελαιοδέντρων. Σημειώνεται παράλληλα ως παραγωγή λαδιού (mahsul) σε κάθε χωριό το αποτέλεσμα του πολλαπλασιασμού του αριθμού των δέντρων του με το πέντε. Συνεπώς το Οθωμανικό Δημόσιο είχε εκτιμήσει σε πέντε οκάδες τη μέση παραγωγή λαδιού ανά δέντρο και ο φόρος που αντιστοιχούσε στο 1/5 της παραγωγής, ήταν μια οκά λάδι. Στο κατάστιχο εγγράφεται ανελλιπώς και το χρηματικό αντίτιμο του φόρου. Ορίζεται από τη φορολογική τιμή της οκάς: 3 άσπρα. Η αναλογία φορολογίας και παραγωγής, μια οκά στις πέντε, καταγράφεται και στον κα-

21. Σε μελέτη που ετοιμάζω θα παρουσιαστούν οι πολύτιμες πληροφορίες για τον πληθυσμό και τις καλλιέργειες χωριών που εγγράφονται στην απογραφή.

22. Αντλώ την πληροφορία από τη διατριβή της Α. Nükhet Adiyeye, *Osmanlı İmparatorluéu ve Girit Bunalimi (1896-1908)*, Σμύρνη 1994, σ. 116 κεξ. Η διατριβή πρόκειται να κυκλοφορήσει σύντομα από τις εκδόσεις του Türk Tarih Kurumu.

23. Ι. Κοκκινάκης, «Νόμισμα και κοινωνία στην Κρήτη (1899-1906)», *Ιστορικά* 13, τεύχ. 30 (Ιούνιος 1999), σ. 95.

24. Κατά τους υπολογισμούς του Ε. Gülsoy τα ελαιόδεντρα στις διοικητικές περιφέρειες Χάνδακα και Σητείας είναι 260.430. Βλ. Ε. Gülsoy, *ό.π.*, σ. 244 (πίνακας XLII).



κουνναμέ που συνοδεύει το TT 825 και ο οποίος εκδόθηκε από τον Ö.L. Barkan²⁵. Το κείμενο της φορολογικής αυτής νομοθεσίας καταχωρημένο σε ιεροδικαστικό κώδικα του Χάνδακα μεταφράστηκε στα ελληνικά από τον Ν. Σταυρινίδη το 1947²⁶. Η φορολογία κάθε ελαιόδεντρου με μια οκά λάδι φαίνεται να διατηρείται ως το 1705, οπότε και διενεργήθηκε νέα απογραφή του νησιού²⁷. Τότε οι χωρικοί υποχρεώθηκαν να καταβάλουν το έβδομο της παραγωγής. Την πληροφορία αντλώ από φερμάνι (1711) που καταχωρήθηκε στον ιεροδικαστικό κώδικα αρ. 2 του Τουρκικού Αρχείου Ηρακλείου²⁸.

Με βάση λοιπόν τα στοιχεία του TT 825 στηρίχτηκα στη μέση παραγωγή των 5 οκάδων ανά δέντρο που εδέχτο το Οθωμανικό Δημόσιο, για να αναχθώ στον όγκο του παραγόμενου λαδιού στις διοικητικές περιφέρειες Χάνδακα και Σητείας.

25. Ö.L. Barkan, *XV ve XVIinci Asirlarda Osmanli Imparatorluunda Ziraî Ekonominin Hukukî ve Malî Esaslari, I: Kanunlar*, Istanbul 1943, σ. 350-353. Οι γαίες της Κρήτης σύμφωνα με το κείμενο του κανουνναμέ θεωρήθηκαν araz-i haraciye και εκ των εισοδημάτων τους το οθωμανικό δημόσιο εισέπραττε ένα κοιλό επί των πέντε. Για τα αμπέλια κατέβαλαν harac-i mukata'a 120 άσπρα για κάθε τσερίπι (60 τετρ. πήχες). Παρατηρήσεις και ερμηνεία των φορολογικών διατάξεων του κειμένου του κανουνναμέ παραθέτει στη διατριβή της η Molly Greene, *Kandiye*, ό.π., σ. 76 κ.ε. Χωρίς αναφορά στην έκδοση του Barkan, ο κανουνναμές, μεταγραμμένος πλην του εισαγωγικού κειμένου που είναι στα αραβικά, δημοσιεύεται και στη διατριβή του E. Gülsoy, ό.π., σ. 266-268.

26. Ν. Σταυρινίδης, *Μεταφράσεις*, ό.π., τ. Α', σ. 307-311.

27. Και η απογραφή αυτή (έτος Εγείρας 1117) φυλάσσεται όπως και η προηγούμενη του 1080 (1671) σε δυο τόμους στο Αρχείο της Άγκυρας (Tapu ve Kadastro Genel Müdürlüğü): Το κατάστιχο Tapu Kadastro 1 περιλαμβάνει τους λιβάδες Χανίων και Ρεθύμνου και το Tapu Kadastro 4 τους λιβάδες Σητείας και Χάνδακα.

28. Βλ. Ν. Σταυρινίδης, *Μεταφράσεις*, τ. Γ', σ. 377-378.



Πίνακας 2.
Λιόδεντρα και παραγωγή λαδιού στην Ανατολική Κρήτη

ναχιγιέδες	ελαιόδεντρα	παραγωγή λαδιού
Πεδιάδα	22.091	110.455
Μονοφάτσι	6.270	31.350
Σητεία	27.051	135.255
Ιεράπετρα	78.017	390.085
Λασιθι	138	690
Τέμενος	622	3.110
Πυργιώτισσα	11.437	57.185
Μαλεβίτσι	2.533	12.665
Μιραμπέλου	64.139	320.695
Ρίζου	30.231	151.155
Καινούργιο	13.157	65.785
ΣΥΝΟΛΟ	255.686	1.278.430

Κατά τους υπολογισμούς μου λοιπόν η παραγωγή λαδιού στην Ανατολική Κρήτη, την επαύριο της πτώσης του Χάνδακα, έφτανε περίπου τους 1.650 τόννους. Ο αριθμός αυτός αποτελεί λογιστική εκτίμηση της παραγωγής για φορολογικούς και μόνο λόγους. Τούτο σημαίνει ότι οι υποτιθέμενοι 1.650 τόννοι ήταν η *minimum* παραγωγή, η οποία χρησίμευε ως βάση για την είσπραξη του φόρου. Είναι γνωστό ότι η ελιά δίνει καλή σοδειά λάδι χρονιά παρά χρονιά και αυτό που ενδιέφερε το Οθωμανικό Δημόσιο ήταν η είσπραξη τουλάχιστο της μιας οκάς ανά δέντρο.

Από την απογραφή της κτηματικής περιουσίας των χωρικών στην Πεδιάδα και το Μαλεβίτσι του Χάνδακα και στο Μεραμπέλο και την Ιεράπετρα της Σητείας (βλ. Παράρτημα) φαίνεται καθαρά ότι συστηματική ελαιοκαλλιέργεια υπό μορφή ελαιώνων κι όχι διάσπαρτων δέντρων απαντά στα χωριά του λιβά της Σητείας, όπου ήδη από τα μέσα του 16ου αιώνα, βάσει της μαρτυρίας του προβλεπτή Zuanne Mocenigo, γίνονταν εμφυτεύσεις. Αντίθετα στην Πεδιάδα και στο Μαλεβίτσι, γνωστότατες επαρχίες αμπελώνων και παραγωγής κρασιού κατά την βενετοκρατία, παρατηρούνται λίγα ως ελάχιστα λιόδεντρα. Στον πίνακα που ακολουθεί καταχωρίστηκαν οι συνολικοί αριθμοί πληθυσμού και ελαιοδέντρων στις τέσσερις επαρχίες που επελέγησαν.



Πίνακας 3.
Αναλογία λιόδεντρων ανά κάτοικο

ναχιγιέδες	κάτοικοι	λιόδεντρα
Πεδιάδα	8.657	22.091
Μαλεβίζι	2.412	2.533
Μεραμπέλο	5.206	64.139
Ιεράπετρα	4.292	78.017

Συνοψίζω λέγοντας ότι οι οθωμανικές καταστιχώσεις που εξετάσαμε στην πρόδρομη αυτή μελέτη, πέρα από μια ad hoc περιγραφή της χρονικής στιγμής που συντάχθηκαν, επιτρέπουν επιπλέον να παρακολουθήσουμε την εξέλιξη της ελαιοκομίας στον χρόνο. Δίνουν τη δυνατότητα να εκτιμήσουμε τις διάσπαρτες πληροφορίες περί της ελαιοκομίας στα χρόνια της βενετοκρατίας ή τα στοιχεία για παραγωγή και εξαγωγές λαδιού στον 18ο αιώνα. Με άλλα λόγια θα έλεγα ότι η επεξεργασία των δύο καταστίχων του 1671, αλλά και των αντίστοιχων του 1705, αποτελεί απαραίτητη προϋπόθεση, για να προχωρήσει η έρευνά μας σχετικά με την ιστορία της ελαιοκαλλιέργειας και του κρητικού λαδιού στην τουρκοκρατία.



ΧΩΡΙΑ	πληθυσμός χωράφια Α'	χωράφια Β'	ελαίς αμπέλια Α'	αμπέλια Β'	αμπέλια Γ'	κίτριοι	περβόλια Α'	περβόλια Β'	περβόλια Γ'	ακαλλιέργ.
	σρέμ.	σρέμ.	σρέμ.	σρέμ.	σρέμ.	σρέμ.	σρέμ.	σρέμ.	σρέμ.	σρέμ.
Πεδιάδα	164	1167	300	56	20	4.5	1.5			10
Αϊ Απόστολοι	198	1189	600	23	71.5	19	9			
Σαμπάς	183	590.5	294	38	161	43	21	2		
Αμαριανό	142	462.5	231	1378	107	36	18	1	8.5	51
Πισκοπιανό	49	310	154	31	3					
Λιχένη	60	193	91	922	50.5	14	7			
Ασκού	98	642.5	321	2907	72.5	19.5	9.5			
Γαλατάς	124	228.5	114	11	114	28	15	2		
Έμπαρος	286	842.5	421	2143	59.5	16	8	10		
Μάρθα	77	210	104.5	541	31.5	4	2			
Μοχός	238	722	361	155	321.5	93	47	1		
Κράσι	172	161	87	21	250	75	38	5.5	7.5	
Μεσομούρι	98	103	51	133	200	137.5	103	5	3.5	29
Φιλίσια	35	94.5	47	284	20	6.5			9	
Ποταμοί	240	507	253	376	282.5	145	138			
Σφενδύλι	175	207	103	19	111.5	58	54			
Αβδού	178	581.5	292	769	134.5	18	7			
Άι Ελένης	82	390	194	401	38.5	10	5			664
Παναγιά	159	887	443	1818	85	22.5	11.5	2.5		169
Θραψιανό/Πσουκαλάκι	218	701	350	81	64.5	17	8	2	245	50
Μεσοβούνι	28	190.5	95		1.5	1	1		65	32
Γαλανιανό	26	159	79					6	65	50
Καρτερός	12	190.5	95						245	32
μον. Σπηλιώτισσα	4	177	88							20
μετόχι Καλονή	9	268	133	25	2					80
μετόχι Δάνδολου	5	83	42							
μον. Αφέντη Χριστού	27		13							



ΧΩΡΙΑ	πληθυσμός χωράφια Α'	χωράφια Β'	ειάς αμπέλια Α'	αμπέλια Β'	αμπέλια Γ'	κήποι	περιβόλια Α'	περιβόλια Β'	περιβόλια Γ'	ακαλλιέργ.
Πιτζούνη	81	232	95.5	22	11					2
Πεζιά	103	383	190	50	25	7.5				40
Κόξφαρη	72	179	83	22	11					12
Χαρσασό	59	234.5	57	16	7	2	2.5			
Γαλύφα	91	229.5	87.5	23.5	11.5	1				156
Ελιά	58	334.5	81	21	11	1.5				12
Ανώπολη	100	241.5	151	40	20					40.5
Σταμνιοί	72	189	61	16	8					149
Βάθεια Πάνω	35	154.5	35	9	4	0.5				32
Βάθεια Κάτω	77	346	61.5	9.5	3.5	1				13
Άγιος Βασίλειος	58	71	115	30	15	55				26
Βαρβάροι	48	174	17	4.5	2.5					10
Κελλιά	53	94	36.5	10	5					5
Σκιλλούς	85	120.5	200.5	53	27	44				37
Σκαλάνη	40	342	60	16	8					
Γάλυπε	133	233.5	166	45	22					
Σχοτεινό	44	93	60.5	16						
Κόμης	32	192.5	247	1.5		2	14			
Σπήλια	15	55.5	1				11.5			
Αυλή	37	349.5	10	3	1.5	5.5	10			20
Γεράκι	128	977.5	85	22	11	4.5				
Ζωφόροι	204	470.5	156	41	21	2				
Αρμάχα	53	526.5	24	10	5	3				
Νιπηδητός	39	280	4							
Γωνιές		251.5	58.5	12	7					29.5
Χουδέτσι	74	165	176	40	23	1	12			27
Φανάρι	22	59.5	16	6	3	0.5				75
Καστέλος	37	123.5	7.5		1.5					6
Καταλαγάρι	30	89	75	20	10	0.5				
Αστρακός Πάνω	91	424	72.5	25	12	5	7.5			



Αγ. Παρασκιές Πάνω	42	66	33	18	27	8	3		
Αγ. Παρασκιές Κάτω	58	151	75	62	73.5	20	10		
Γαΐδουριάνοι	40	428	213	23	4	1.5	0.5		
Καστέλο	63	195.5	97	76	78.5	23	11	1	
Τραπέζακι	79	166.5	82	16	93	22	11		
Κόμανοι	53	378	189	3	13.5	3.5	1.5		
Κουνάβοι	56	794.5	396	20	110.5	29	14	1	
Μελέσσες	130	508.5	253	279	234.5	62	31		
Σγουροκεφάλα	70	212	105	125	56.5	16	7		
Φουνάροι	64	126.5	62	17	44.5	12	5	15	
Γούρνες	37	584	292	186				186	
Μάλια	125	920.5	459		3	1	5.5	60.5	
Πη(σκοπή)	261	832	415	63	401.5	98	63	47	
Βόνη	284	738.5	369	189	528	219	109	41	
Σκοπέλο	11	116	58				0.5	4	
ΣΥΝΟΛΟ	8657	34541	17197.5	22091	7813.5	2375	1276.5	640	171.5
								68	3992.5



ΚΤΗΜΑΤΑ ΜΑΛΕΒΙΖΙΟΥ

ΧΩΡΙΑ	πληθυσμός	χωράρια Α'	χωράρια Β'	ελιάς	αμπέλια Α'	αμπέλια Β'	αμπέλια Γ'	κίηποι	περιβόλια	λιβάδια	ακαλλιέργ.
		σρέμι.	σρέμι.	ρίζες	σρέμι.	σρέμι.	σρέμι.	σρέμι.	σρέμι.	σρέμι.	σρέμι.
Νεφς Μαλεβίζι	10	81	40								52
Γιοφυράκια	9	397.5	198								25
Τύλισος	179	887	443	94			1.5		18		62
Αυγενική	104	262.5	131	726	205	54	27	6			20
Απάνω, Κάτω Ασίτες	176	451	226	275	368.5	98	49	3.5			21
Μονή	33	182	91	36	17	5	2	2			
Γωνιές	62	167.5	83	129	70	19	9	1			
Απάνω, Κάτω Σταυράκια	98	370	184	5	291	78	38				6
Βούττες	91	307	153	29	87	20	10				53
Κρουσιώνας	125	413	194	343	50	9	5	4			
Κιφνού	79	12.5	6		114.5	30	15				
Λουτράκι	57	238	119	202	60	16	7				20
Αγ. Μύρων	219	550	275	201	356	95	47	1			
Πυργού	129	264.5	132	67	190	41	20	1.5			11
Σούνα	62	132	66	40	79.5	21	10				10
Κιθαρίδα	28	72	36	7	15	4					
Καμάρι	71	316.5	158	39	106	28	14				50



ΚΤΗΜΑΤΑ ΙΕΡΑΠΕΤΡΑΣ

ΧΩΡΙΑ	πληθυσμός	χωράφια Α'		χωράφια Β'		ελαίς		αμπέλια Α'		αμπέλια Β'		αμπέλια Γ'		κίποι		περφόλια		ακαλλιέργη.	
		σρέμ.	σρέμ.	σρέμ.	σρέμ.	ρέζες	σρέμ.	σρέμ.	σρέμ.	σρέμ.	σρέμ.	σρέμ.	σρέμ.	σρέμ.	σρέμ.	σρέμ.	σρέμ.	σρέμ.	σρέμ.
Ιεράπετρα	540	932.5	465	8540	11	2	8.5												999
Καβούσι	507	680	339.5	4283	83.5	22	10	9.5	2.5										523.5
Επισκοπή	253	479.5	239	6732	0.25			2.5											765
Καπίστρι	103	261	130	3559			1												580.5
Βασιλική	30	114	56	1132	2.75		1.25												120
Άσαρη	31	82	41	310			0.25												260
Μοναστήρι	43	160.5	80	1734			10.5												133.5
Πάνω Χωριό	277	471.5	235	5581	22.25		6.25												169.5
Καλαμαύα	164	116	58	2678	26	6	2	30.25	8.5										25.5
Μεσελέροι	168	209	104	1277	10.5	4	2												149.5
Μακρηλιά	111	180	90	1361															135
Ανατολή	165	336	167	4167	36	8	4	8.5											7.5
Αγ. Γιώργης ή Ποταμός	139	162.75	81	3854	7		6.75												100
Αποστολιανά	65	86	42	1119	12.25														35
Αγ. Γιάννης	42	58	29	632			2.25												33
Κάτω Χωριό	474	526.75	262	7241			43.5												64
Κεντρί	326	830	414	5398															110
Γιαννίτζι	430	870	434	7659	9.75		5												33.5
Μάλες	424	821	410	10760	44	11	5	51.5											682
ΣΥΝΟΛΟ	4292	7376.5	3676.5	78017	265.25	53	21	179.5	15.75										4926



ΚΤΗΜΑΤΑ ΜΕΡΑΜΠΕΛΟΥ

ΧΩΡΙΑ	πληθυσμός	χωράφια Α' σφρεμ.	χωράφια Β' σφρεμ.	ελιές ρίζες	αμπέλια Α' σφρεμ.	αμπέλια Β' σφρεμ.	αμπέλια Γ' σφρεμ.	κήποι σφρεμ.	λιβάδια σφρεμ.	περιβόλια σφρεμ.	ακαλλιέργ. σφρεμ.
Μεραμπέλου Καστέλι	275	432.5	215	264	3						451
Μέσα Λακωνία	168	503	259	1369	5						60
Κρητσά	687	716.5	357	7816	65	17	8	20.5			149
Λίμνες	322	518.5	264	4073	71	18	8				76
Πρόνα	98	48	1535	7.5							
Μετ(όχι) Στρωτά(ς)	39	87.5	43	1362							
Κρούστα	125	212.5	105	671	17	7					40.5
Αζυμο	88	372	188								108
Μίλατος	76	745.5	371.5	615	34	12		5			353
Βραχάσι	164	304.5	151	1915	199	48	24	16		1.5	251.5
Λατσιάδα	401	401.5	202	6476	332.5	88	44	4			218
Μετ(όχι) Σίσι	22	102	51	35							150
Βουλισμένη	269	634.5	305	5312	55.5	17	8	13		1	207
Καινούργιο Χωριό	877	1101.5	547	12111	266	70	35	3.5			164
Μετ. Καλία και Μακρή	84	664	332	99							278
Μετ(όχι) Γερατζίου (ς)	17	32	15								
Πλατανέα	105	77	42	3276	5	1					
Βρύσες	52	56.5	28	1046	19	6		23			
Μετ(όχι) Δράσι	110	60	30	730	73	19	9				
Πλατυπόδι	208	280.5	112.5	3679	132.5	36	17	8	4		63.5
Χουμεριάκο	509	748.5	379	12328	344.5	91	45	35.5	11.5		395
Απάνω, Κάτω Φουρνοί	437	1517.5	689	954	120	20.5	16	10.5			1345
Μετ(όχι) Κουρουιές	46	190	105								63
ΣΥΝΟΛΟ	5206	9806	6326	64139	1742	450.5	214	139	15.5	2.5	4372.5



ERSİN GÜLSOY*

Olive Oil Production in the Eyâlet of Crete (1650-1670)

Upon the distribution of Byzantine lands among the Crusaders as a result of the IVth Crusade, Crete came to belong to Boniface, the Marquis of Montferra, who gave the island to the Republic of Venice through a treaty signed on August 12th 1204¹. Because of its closeness to Anatolia and the Peloponnese, as a result of which it controlled trade between countries in the Mediterranean and Istanbul, Crete has played a significant role in the history of eastern Mediterranean. Wars that broke out with the intention of capturing Crete in the Middle Ages are to be interpreted as part of the continuous power struggle in the eastern Mediterranean. Thus by conquering Crete, Venice acquired great power in eastern Mediterranean and in the Aegean². In the course of time, Crete became the outpost of Venice in the Aegean and the centre of the Empire in the Levant and embarked on organizing its commercial relations by means of the Duchy of Crete³. Through commercial

* Assistant Professor of History, Department of Education, Kazim Karabekir Faculty of Education, Atatürk University, Erzurum, Turkey.

1. Şerafettin Turan, *Türkiye-İtalya İlişkileri I Selçuklular 'dan Bizans 'in Sona Erişine*, İstanbul 1990, pp. 32-33.

2. Ekkehard Eickhoff, "Denizcilik Tarihinde Kandiye Muharebesi", transl. by Mihin Eren, *Atatürk Konferansları 1964-1968*, II, (Ankara 1970), p. 149.

3. On the relationships of Venice with the State of Anatolian Seldjuk and Anatolian



agreements Venice imported cereals, rice, maize, animals, oak gallnuts, wax, lumber and hemp from Anatolia, and exported cloth, soap, wine, ambergris and tin⁴.

After the Ottomans had established unity in Anatolia by abolishing the Anatolian Principalities, Venetians received permission from the Ottoman government to trade in Anatolia⁵. Trade in the eastern Mediterranean constituted an important factor in Ottoman-Venice relations. Venice did not want to lose, at any cost at all, the right to free trade in Ottoman lands that it had obtained through its agreements. At the end of Venice's struggles against the Ottomans, its government embarked on an effort to improve commercial relations and refresh trading agreements. The most important factor to improve commerce in the Levant was the traffic in goods from the Far East and India to Europe. The most important goods that brought enormous profit to merchants were sugar, dates, ivory, senna, jewellery, citrus fruits, valuable minerals, several types of dye, long fibres, wool and spice. These goods were transported from the Malacca Strait from the coast of Malabar to India, then to the Persian Gulf and via the Tigris and the Euphrates, they finally reached Syrian ports by caravan. Another route involved transporting them by means of Suez and from there to Alexandria. The Mediterranean ports between Alexandria and Iskenderun were the most important departure points in this trade. The goods were distributed from these ports by means of ships to Venice and the ports of the rest of continental Europe⁶. After the goods had

Emirates and on the treaties signed during this period see Osman Turan, *Anadolu Selçuklular Hakkında Resmî Vesikalar Metin Tercüme Araştırmalar*, Ankara 1988; Elizabeth A. Zachariadou, *Trade and Crusade: Venetian Crete and The Emirates Menteshe and Aydin 1300-1445*, Venice 1983; Melek Delilbaşı, "Ortaçağda Türk Hükümdarları Tarafından Batılılara Ahidnâmelerle Verilen İmtiyazlara Genel Bir Bakış", *Belleten*, XLVIII/185, (Ankara 1984), pp. 95-103.

4. W. Heyd, *Yakındoğu Ticaret Tarihi*, I, transl. by E. Ziya Karal, Ankara 1975, p. 608.

5. For the first Ottoman-Venician relationships and the treaties signed, see Ş. Turan, *Türkiye-İtalya*, pp. 191-324; Momcilo Spremic, "XV. Yüzyılda Venedik Cumhuriyeti'nin Sarkta Odediği Haraçlar", transl. by Mahmut H. Şakiroğlu, *Belleten*, XLVIII/185, (Ankara 1984), pp. 363-390; M. Delilbaşı, *Selanik (Thessaloniki)'in Fethi Hakkında Bir Tarih*, Ankara 1989; Halil Inalcik, "İmtiyâzât", *Diyanet İslâm Ansiklopedisi (DİA)*, XXII, pp. 245-252; Meryem Kaçan, XVI-XVII, *Yüzyıllarda Osmanlı-Venedik Ahidnâmeleri*, (Marmara University Unpublished Master Thesis), İstanbul 1995.

6. Cengiz Orhonlu, "XVI. Asrın İlk Yarisında Kizildeniz Sahillerinde Osmanlılar", *İstanbul Üniversitesi Tarih Dergisi (İÜTD.)*, XII/16 (İstanbul 1962), p. 2.



reached the coasts of the Mediterranean, they were transported to continental Europe by the powerful commercial fleet of Venice. During this period Crete sometimes functioned as a dock for the transportation of goods from Anatolia, the Far East and India to Europe. The convoys of ships belonging to Venice put in at Candia on their way to Syria and back. This trade from the Levant began to move to Lisbon from the beginning of the 16th century onwards, as a result of the Portuguese sailing round the Cape of Good Hope and reaching the Far East⁷. In spite of this, from the 16th century onwards Crete played a much more important role than that of a station on the trading route between the East and Venice. Towards the end of domestic rebellions, Crete began to export its own products, while at the same time expanding the land it used for farming. The most important products for export included oil, wine, cheese and honey. In the course of time, due to improvements in the production of wine in the area of Malevizi near Candia, Crete began to occupy a very prominent place in the wine market, its products now being sought throughout Europe. At the beginning of the 16th century England appointed a representative whose task it was to oversee the safety of the wine trade in Candia⁸. During this period the Cretans were more inclined towards viticulture, farming becoming correspondingly less important for them. In the middle of the 16th century Crete could cater for its own subsistence needs in grain for six to eight months at most. As a result, the administrators of Crete met the demand for grain from Ottoman lands. Since the price of grain was higher in Crete than in the Ottoman domestic market and naval transportation was available, Ottoman producers used to sell their surplus product to the island of Crete. The people of Crete, who met their needs in grain in this way, thus used their lands for other types of cultivation which were more profitable for them, such as viticulture, olive production, citrus fruits and apiculture. However, the Senate of Venice decided that vineyards were to be pulled up and demanded that farming be carried in Crete. Although Cretan wine was sold to Europe, most of the

7. Salih Özbaran, "Osmanlı İmparatorluğu ve Hindistan Yolu". *İÜTD.*, XXXI. (İstanbul 1978). pp. 73-80; Fernand Braudel, *Akdeniz ve Akdeniz Dünyası*, I, trans. by M. Alj Kiliçay, İstanbul 1989, pp. 367-368.

8. Molly Greene, "Commerce and the Ottoman Conquest of Kandiye", *New Perspectives On Turkey*, X, (İstanbul, Spring 1994), p. 98.



other products of Crete were sent to Istanbul. Its physical closeness, the possibility that all their products could be sold and the price they would obtain for them were the main factors that rendered the Istanbul market attractive to Cretans⁹.

Crete was extremely important for Mediterranean trade and, thanks to its position in relation to the sea routes to Egypt, Tunisia and Algeria, could obstruct merchandise reaching Istanbul. After conquering Cyprus, the Ottomans began to seek an opportunity to conquer Crete. Finally, due to the event of Sümbül Ağa, a military campaign was arranged towards this aim. The military campaigns against Crete starting in 1645 and ending with the conquest of Candia in 1669, constituted one of the long wars that the Ottoman State carried out during the 17th century. At the beginning of the war, Chania was conquered in 1645 and Rethymnon in 1646. Then the war focused on Candia, the administrative centre and most powerful castle of the island. The period until Fazil Ahmed Paşa conquered Candia in 1669 was famous for its naval warfare and use of mines to obstruct provisions and ammunition reaching the island¹⁰.

The Ottomans used to maintain records in order to determine the uses of the land they had conquered recently. The results of these records were included in two inventories or *defters* called *mufassal* and *icmal*. *Mufassal defters* contained the results of censuses while *icmal defters* recorded the distribution within the *mîrî arazi* regime¹¹. These inventories allow us to determine the male taxpayer population living in a village or town at a given point in time, the amount of land they possessed or the tax they had to pay to the government. These inventories recorded clearly whose *hâs*, *timâr*, *mülk*

9. Bruno Simon, "Onaltıncı Yüzyıl Ortalarında Osmanlı İmparatorluğu ve Girit İlişkileri Hakkında Birkaç Not", X, *Türk Tarih Kongresi Kongreye Sunulan Bildiriler*, IV (Ankara 1993), pp. 1815-1817.

10. Ersin Gülsoy, *Girit'in Fethi ve Adada Osmanlı İdaresinin Tesisi 1645-1670*, (Marmara University unpublished PhD dissertation), İstanbul 1997, pp. 21-154.

11. On Tahrîr and the inventories see Ömer Lütfi Barkan-Enver Meriçli, *Hüdavendigâr Livası Tahrîr Defterleri*, I, Ankara 1988, pp. 1-144; H. İnalcık, *Hicrî 835 Tarihli Sûret-i Defter-i Sancak-i Arvanid*, Ankara 1987, pp. XI-XXXI; Feridun M. Emecen, *XVI, Asirda Manisa Kazâsi*, Ankara 1989, pp. 2-3; Erhan Afyoncu, *Osmanlı Devlet Teşkilâtında Defterhâne-i Âmirî (XVI-XVIII, Yüzyıllar)*, (Marmara University unpublished PhD dissertation), İstanbul 1997, pp. 15-40.



or *wakf* each village was and the kinds of grains and animals that existed there¹². *Kanunnâmes* or decrees were inserted at the beginning of these inventories to prevent contradictions arising between *reâyâ* and *sipahi* (feudal fief) within eyâlets, where the *mîrî arazi* system and *timâr* were valid. *Beylerbeyi divans* (councils of Governors) and *Kadi courts* were obliged to produce verdicts according to these laws. Sandjak *kanunnâmes* followed excellent principles with regard to the formulation of *reâyâ* tax and of land laws. For each Sandjak, the practice of putting *kanunnâme* at the beginning of *mufassal defters* started during the reign of Bayezid II. It is possible to divide these *kanunnâmes* into chronological and geographical groups. On the basis of tax rate, the Sandjaks of Anatolian Beylerbeyliği constitute one group. The eastern Anatolian Sandjaks such as Malatya, Diyarbakir, Erzurum, Musul, Harput and the domain of Syria, on the other hand, form two distinct groups. The central Anatolian Sandjaks constituted a different category similar to that of the Anatolian Beylerbeyliği Sandjaks. The *kanunnâmes* of the Rumelian Sandjak formed a special and different group. Here the articles representing typical *kanun-i Osmanî* were compatible with Byzantine and Slavic customs and law. Many laws depended on pre-Ottoman practice¹³.

With the conquest of Crete *tahrîrs* or Ottoman registries were instituted. At present the first *mufassal defter* available is registered under number 820 within the *Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA) Tapu-Tahrîr Defterleri Classification (TD)*, and it is arranged in one inventory. This *kanunnâme* includes information on the legal situation and on tax in Crete. The *kanunnâme* was divided into four sections. The first section contains information about *timâr* and *zeamet* which were valid in Crete, whilst the second section contains information on the taxation system applied to merchants from abroad or from other cities of the island who traded principally in Chania. The third explains the legal situation of the *reâyâ* of the *eyâlet* and their taxes. Under Ottoman authority the land of Crete was regulated according to the Ottoman land system and was designated as land *öşrî*. The largest part of the land belonged to the state and was called *mîrî*. There were also some villages

12. Ö. L. Barkan, "Türkiye'de İmparatorluk Dervinin Büyük Nüfus ve Arazi Tahrirleri ve Hakana Mahsus İstatistik Defterleri 1", *İktisat Fakültesi Mecmuası*, II/1, (İstanbul 1940), p. 20.

13. H. İnalçık, "Kanunnâme", *DİA*, XXIV, pp. 334-335.



belonging to *wakfs* or bequeathed to religious establishments¹⁴. This system involved villagers in Crete paying *öşür* on products such as grains, olive oil, pulses, etc. The *kanunnâme* dictated that the rate of *öşür* applying to products in Crete amount to 1/10 in 1650. Furthermore, *salariye* were collected at a rate of 1/30. Altogether *öşür* and *salariye* were collected from the whole of Crete at a rate of 2/15. The following table gives the quantity of olive oil produced in Crete in 1650. *Öşür* on olive oil was paid according to the *medre* scale. *Medre* was a liquid measure, consisting of four *kilinder* each of which measured two *okkas* and equalled 10256 litres¹⁵. According to this measure in 1650, 24256 *medres* (253 877 litres) *öşür* tax was collected from the Eyâlet of Crete.

Table I.
The Quantity of Tithe and the Real Production (in terms of medre) of Olive Oil in the Eyâlet of Crete in 1650.

Sandjak Name	Tithe Quantity	Real Production
Candia	8712	65340
Chania	6683	50122
Rethymnon	5027	37702
Sitia	4332	32430
Total	24754	185654

14. The farmers who lived on this land were called *timâr raiyyeti*, *hâs raiyyeti*, *wakf raiyyeti* etc. according to the way in which land was used in their villages. The designation of land as *hâs*, *zeamet*, *timâr*, *wakf* or *mülk* did not change *reâyâ's* responsibility to pay taxes (F. M. Emecen, *Manisa Kazâsi*, p. 228, n. 27). After the division of state land into *hâs*, *zeamet* and *timâr*, this land was distributed to villagers by assigning them deeds dividing the land into farms. According to these deeds the lands used were *raiyyet* farms that could not be sold, dedicated or donated, but could be transferred from father to son as corporation. Villagers had to cultivate them and provide their own means of production. In return for the land given them, villagers paid the taxes imposed by the state and *sipahi* as laid down by the law (H. İnalçık, "Köy Köylü İmparatorluk", *Osmanlı İmparatorluğu Toplum ve Ekonomi*, (İstanbul 1993), p. 4).

15. Walter Hinz, "İslamda Ölçü Sistemleri", transl. by Acar Sevim, *Türklük Araştırmaları Dergisi*, V (İstanbul 1999), p. 55.



The tithe tax amounted to 2/15 of the production and if this percentage is multiplied by a factor of 7.5, one can deduce that 185654 *medres* of olive oil, equal to 19,004,067 litres, were produced on Crete in 1650. The greatest oil production on the island was achieved in the Candia Sandjak and the least in the Sitia Sandjak. Furthermore in this section the tax that the *reâyâ* would have to pay is determined. At the end of the *kanunnâme* the sales tax for the markets of the island is estimated.

The registry (*tahrîr*) of the island after the occupation of Candia is quite different from the typical Ottoman registry. Fazil Ahmed Pasha transferred the capital of the island to Candia, after he conquered the city on September 6, 1669 and ordered that a census be taken throughout the island. He assigned Defterdarzâde Mehmed Efendi, one of the clerks of the Jannissary, as the *tahrîr emini*¹⁶ (registrar) to be responsible for the task. The *mufassal defters* of this *tahrîr*, TD 822 and 825, are held in the BOA. The first *defter* deals with the Chania and Rethymnon Sandjaks and consists of 658 pages, while the second (TD 825) deals with the Candia and Sitia Sandjaks and consists of 962 pages. In these *tahrîrs*, however, there is no information as to when the census was completed. Thus the date by which the census was completed can only be determined from the *tahrîrs* of *cizye* or taxes and *icmâl* of the same census. These *tahrîrs*, in which the *defters* of the *cizye* and *icmâl* of this census are included, mention that the census was concluded in *Hicrî* 1801, but no exact date is given¹⁷. This date corresponds to *Miladî* (of the Gregorian calendar) for the years 1670-1671. Study of these inventories suggests that the survey was concluded in 1670.

In the pages 2-5 of the *tahrîr*, which belongs to the Candia and the Sitia Sandjaks, a newly designed *kanunnâme* for the island of Crete appears. In this *tahrîr* it is obvious that both the legal status of the *reâyâ* of the island and the structure of the *tahrîr* was improved. The *kanunnâme* indicates that all land on the island was declared as *haracî* land. This meant that each piece of land was property of the individual landlord, who could thus sell it, give it away or purchase more land from other landlords. When the initial owner passed away, the land would have been shared among his heirs. If the new owners

16. Erzurumlu Osman Dede. *Târih-i Fazil Ahmed Pasha*, Süleymaniye Library, Hamidiye Department, Number 909, leaf 79a.

17. BOA, TD 801, p. 48; BOA, TD 980, p.6.



did not have the means, or simply did not wish to cultivate the land themselves, they could rent it out to other farmers, who would pay them a certain tax in return. This law applied to the Muslim citizens as well, which meant that if they owned land they had to pay the *haraç*. In other words, anyone who accepted Ottoman law and lived on the island could own land and in return were obligated to pay the *cizye* and the *haraç* (dues and taxes). Two types of *haraç* were collected from the landowners, on the basis of the type of crops that they produced: the *haraç-mukasem* from those who owned grain farms and olive groves and the *haraç-mukataa* from those who had orchards, vegetable farms and flower gardens. The land used to cultivate pulses and grains was separated primarily into two categories, the highly fertile and the moderately fertile land, the decision as to what land fell into what category being decided on the basis of its total yield. Then yield of each farm was evaluated on the basis of whether or not it approximated the *cerib* (minimum yield); for a highly fertile piece of land the *cerib* was estimated to 5 kilos of yield and for a moderately fertile one to 2.5 kilos. 1/5 of the entire yield was collected as *haraç-mukasem*. As for the olive groves it was estimated that 5 kilos of olive oil were to be obtained from each tree. Again, 1/5 of the olive oil was collected as *haraç-mukasem*. If a farmer left his land fallow for a year he was not obliged to pay the *haraç-mukasem* for that year. Likewise, if a piece of land produced crops twice within the same year, the farmer would have to pay the *haraç-mukasem* twice. In the *kanunnâme* the taxation system for vineyards and truck farms, where the *haraç-mukataa* was charged, is displayed after the *haraç-mukasem*.

The greatest advantage of these *tahrîrs* is that they made it possible to determine exactly how much land was available for cultivation in each settlement on the island, in other words, how many acres of grain and pulse farms, vineyards, produce farms, etc. a village, *nâhiye* or *sandjak* included. The situation is even better when it comes to the olive groves of the island. Thanks to this system of taxation, there exist complete records of the number of olive trees and the quantity of olive oil produced by them. These data show that in 1670 there were 121,123 olive trees in Candia Sandjak, 139,307 in Sitia Sandjak, 248,130 in Chania Sandjak and 157,455 in Rethymnon Sandjak, making up for a total of 666,015 olive trees on the island of Crete.



Table II.

The Number of Olive Trees in Crete in 1670

Sandjak Name	Number of olive trees
Candia	121123
Sitia	139307
Chania	248130
Rethymno	157455
Total	666015

The annual tax per olive tree was estimated at 5 kilos as *haraç-mukasem* in every Sandjak except that of Rethymnon¹⁸. In the Rethymnon Sandjak matters were slightly different, since the most productive olive groves were located there. Thus the olive trees at Milopotamo, Amari and Ayvasil were taxed on the basis of an estimated minimum production of 10 kilos of olive oil per year. Only the trees in Rethymnon Nâhiye were taxed on the basis of the minimum of 5 kilos of olive oil estimated to be the annual production scale. As a result, from a total of 157455 olive trees in Sandjak, 85803 were taxed on the basis of the minimum 10 kilos of olive oil estimated to be the annual production scale and the remaining 71652 on the 5 kilo of olive oil minimum estimated annual production scale.

Table III.

The Production of Olive Oil in Crete in 1670 (measured in Kilos)

Sandjak Name	Number of olive trees
Candia	605615
Sitia	696535
Chania	1240650
Rethymno	1216290
Total	3759090

18. *Okka vukiyye* or *kiyye*, the unit of the Ottoman weight system equaled to 400 drachms and 1,2828 kilograms (H. İnalcık, "Osmanlı Metrolojisine Giriş" transl. by Eşref Bengi Özbilen, *Türk Dünyası Araştırmaları Dergisi*, L XXIII, (İstanbul 1991), pp. 27-28.



The production of olive oil in Crete increased greatly in 1670 in comparison with the yield from the year 1650. As can be seen from the table above, in 1670 Chania Sandjak had the highest production of olive oil among the Sandjaks, but by 1650 highest production came from Candia. This is due to two important reasons. The first was that administrative changes were made throughout the island. The capital of the island was transferred from Chania to Candia, and Lasit Nâhiye, which was previously dependent administratively on Candia Sandjak, became dependent on Sitia Sandjak. The second reason was the outbreak of a lengthy war in Candia and its surroundings.

During the time of the Venetian rule, the most important of all exportable goods from the island of Crete was wine. The wine produced around Candia and consumed in every European country brought great profits to the exporters. When the island came under Ottoman rule, olive oil replaced wine at the top of the list of exportable goods. This change was due to the fact that the Ottoman government promoted the production of olive oil more than that of wine. Furthermore, the cultivation of olive trees involved much simpler techniques than that of the vines. Eleven years after the island of Crete had come under Ottoman rule, British traveller Bernard Randolph wrote that the production of olive oil was far more advanced than the production of wine and described it as follows: "They preserve the oil in big four-sided vessels made of wood. Merchants check the oil meticulously in order not to lose customers. They pay attention lest the oil includes sediment. The oil containing sediment is cheaply sold and made soap. In parts of Anatolia Chania oil is much more liked and preferred. The delicious taste of oil of the island is sometimes attributed to young olive trees and sometimes to manual collection of the olives"¹⁹.

The production of olive oil on the island of Crete increased during Ottoman rule and this increase affected several branches of local industry as well. Since, for example, that olive oil was the basic material used in the manufacture of soap, Crete became the producer of soap in the Ottoman Empire. Furthermore, the soap produced in Crete, and in Candia in particular, was considered to be of superior quality and was in considerable demand. Candia soaps were famous for their effectiveness in cleaning. At the beginning of the

19. Bernard Randolph, *Ege Takimadaları Arşipelago*, transl. by Umit Koçer, İstanbul 1998, p. 85.



18th century the small number of soap manufacturers in Crete was still small, but by the middle of the century their number had increased more than tenfold²⁰.

To sum up: the island of Crete, which has played a very important role throughout the history of eastern Mediterranean, became a significant stronghold and a major trade center in Levant during the time of the Venetian rule. The island was conquered by the Ottoman Turks after wars between 1645 and 1649. During Venetian and Ottoman rule, the most important exportable goods of the island were wine and olive oil. Under Venice, wine occupied first place in exports from the island. Malvasio and Moscato wines were famous throughout Europe and brought great profits to the exporters. In this period, olive oil came only second among the island's exportable goods. After Crete came under Ottoman rule, however, olive oil replaced wine. During that time the best quality olive oil and the one preferred by most consumers was that produced in Crete and most of the olive oil produced in Crete was consumed in Istanbul. Under Ottoman rule, the production of olive oil in Crete increased yearly, mainly because the Ottoman government encouraged the production of olive oil more than that of the wine*.

20. Said Oztürk, "Osmanli Devleti'nde Sabun Sanayii". *Türkler*, X (Ankara 2002), pp. 783-785.

* Ο επιμελητής του τόμου ευχαριστεί τις συναδέλφους Βασιλική Χρυσανθοπούλου και Κλεοπάτρα Φατούρου για τη γλωσσική επιμέλεια του αγγλικού κειμένου του E. Gülsoy.



ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ Ι. ΚΑΜΗΛΑΚΗΣ

Η ελιά και το λάδι στην Κρήτη κατά τη νεοελληνική περίοδο

Η σημασία της ελαιοκαλλιέργειας και ιστορικά στοιχεία της, ελαιοκαλλιέργεια - ελαιοκομία, είδη ελαιοδένδρων, ελαιοσυλλογή, ελαιοτριβεία, μεταφορά, αποθήκευση, εμπόριο κ.λπ. του λαδιού, λαογραφικά της ελιάς και του λαδιού, σαπωνοποιία κ.ά.

Η ελαιοκαλλιέργεια από τη μινωική εποχή μέχρι τις μέρες μας είχε και συνεχίζει να έχει πρωτεύουσα θέση στην παραγωγή του αγροτικού τομέα και γενικότερα της οικονομίας ολόκληρης της Κρήτης. Γι' αυτό και προκαλεί ενδιαφέρον όχι μόνο από καθαρά οικονομική άποψη αλλά και από κοινωνική, λαογραφική, ιστοριοαρχαιολογική, πολιτισμική κλπ. Η κυρίαρχη αυτή θέση της ελιάς και του λαδιού στην οικονομία και κατ' επέκταση στον πολιτισμό της Κρήτης από την απώτερη αρχαιότητα μέχρι σήμερα αποδεικνύεται από τα πρόσφατα αλλά και παλαιότερα αρχαιολογικά τεκμήρια, από ιστορικές και άλλες, γραπτές και προφορικές, μαρτυρίες, καθώς και από τους νεότερους και σύγχρονους γεωργοοικονομικούς δείκτες, προκειμένου για την εποχή μας. Ενδεικτικά σημειώνεται ότι σήμερα, ως προς την κατανομή των γεωργικών εκμεταλλεύσεων, περισσότερες από το 90% των εκμεταλλεύσεων αυτών της Κρήτης έχουν ως σημαντικό κλάδο παραγωγής την ελαιοκαλλιέργεια, ενώ σε μεγάλο αριθμό απ' αυτές αποτελεί μονοκαλλιέργεια¹.

1. Π.Α. Σκυλουράκης, «Τεχνοοικονομική διερεύνηση της καλλιέργειας της ελιάς (*olea europaea* L.) στην Κρήτη», ανακοίνωση στο Διεθνές Συνέδριο «Η ελιά στο παρελθόν και το μέλλον», Άνδρος, Ιούνιος 1999, σ. 2 του χειρογράφου της ανακοίνωσης (δεν εκδόθηκαν



Είναι σήμερα αποδεκτό ότι η ελαιοκαλλιέργεια και οι αποδόσεις της έχουν μεγάλες, πολλαπλασιαστικές εισοδηματικές επιδράσεις στους μη γεωργικούς τομείς της οικονομίας της Κρήτης. Η παραγωγή και το εισόδημα της ελαιοκαλλιέργειας είναι και σήμερα τόσο άμεσα συνδεδεμένα με την οικονομία του τόπου, ώστε η αύξηση ή η μείωση του εισοδήματος της ελαιοπαραγωγής να επιφέρει άμεσα αντίστοιχη μεταβολή των δεικτών της οικονομίας της μεγαλονήσου συνολικά². Έτσι η οικονομία του νησιού στηρίζεται και σήμερα κατά κύριο λόγο στην καλλιέργεια της ελιάς. Οι άλλες γεωργικές ασχολίες, τα υπερπρώιμα κηπευτικά των θερμοκηπίων που αναπτύχθηκαν τις τρεις τελευταίες δεκαετίες, η κτηνοτροφία και τα τουριστικά επαγγέλματα έρχονται δεύτερα σε σημασία, συμπληρωματικά και βοηθητικά στην οικονομία του τόπου. Όλη η Κρήτη απ' άκρου εις άκρον, στις πεδιάδες, στις κοιλάδες, στα χαμηλά οροπέδια, στο εσωτερικό και στα παράλια, παντού σχεδόν όπου υπάρχει καλλιεργήσιμο γόνιμο ή και ημιάγονο έδαφος, είναι κατάφυτη από εκατομμύρια ελαιόδεντρα, τα οποία καλύπτουν τα μεγαλύτερο μέρος της καλλιεργούμενης επιφανείας της³.

Εδώ θα περιοριστούμε στην παρουσίαση πτυχών της ιστορίας, της λαογραφίας, της οικονομίας κ.λπ. της ελαιοκαλλιέργειας, γενικότερα του πολιτισμού της ελιάς και του λαδιού στην Κρήτη στα νεότερα χρόνια, από το τέλος της βενετοκρατίας και την αρχή της τουρκοκρατίας μέχρι τον 20ό αιώνα.

Όπως είναι γνωστό, η οικονομία της Κρήτης σε όλη τη διάρκεια της τουρκοκρατίας εξαρτάται κυρίως από ένα και μοναδικό προϊόν, το λάδι⁴,

πρακτικά ευχαριστώ και από εδώ τον συγγραφέα για την παραχώρηση αντιγράφου της μελέτης του).

2. Π. Α. Σκυλουράκης, «Τεχνοοικονομική διερεύνηση της καλλιέργειας της ελιάς», ό.π.

3. Ενώ το 1960 η Κρήτη είχε 12 εκατομμύρια ελαιόδενδρα με μέση παραγωγή 30.000 τόνους, το 2001 είχε πάνω από 40 εκατομμύρια ελαιόδενδρα με μέση ελαιοκομική παραγωγή 120.000 τόνους λαδιού άριστης ποιότητας (Νικόλ. Ψυλλάκης, Η ελαιοκαλλιέργεια στην Κρήτη, εφημ. «Η Καθημερινή», 11-9-2001, σ. 12).

4. Υ. Triantafyllidou-Baladié, «Οι πιστώσεις στις εμπορικές συναλλαγές στην Κρήτη τον 18ο αιώνα», *Πεπραγμένα του Ε' Διεθνούς Κρητολογικού Συνεδρίου*, τόμ. Γ', Ηράκλειο Κρήτης 1985, σ. 222. Το άρθρο αυτό αποτελεί πολύ μικρό μέρος ευρύτερης έρευνας της συγγραφέως, που δημοσιεύτηκε στο ενδιαφέρον βιβλίο της με τίτλο: *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης από τις αρχές της Οθωμανικής κυριαρχίας έως το τέλος του 18ου αιώνα (1669-1795)*, μετάφρ. Μ. Γυπαράκη-Α. Καραστάθη, Ηράκλειο Κρήτης, Βικελαία Βιβλιο-



αντίθετα με ό,τι συνέβαινε στη βενετοκρατία και προπαντός στους πρώτους αιώνες της, όταν η καλλιέργεια της ελιάς δεν ήταν ακόμη τόσο διαδεδομένη, όπως ήταν του αμπελιού, των δημητριακών και των καρποφόρων δέντρων⁵, και η παραγωγή λαδιού, που προοριζόταν κυρίως για οικογενειακή χρήση, συχνά δεν επαρκούσε. Το αποτέλεσμα ήταν οι βενετικές αρχές τον 13ο και 14ο τουλάχιστον αιώνα να προσφεύγουν σε εισαγωγές για την κάλυψη των αναγκών της τοπικής κατανάλωσης.

Από την αρχή της τουρκοκρατίας (1669) μέχρι και τα μέσα τουλάχιστον του 20ού αιώνα το λάδι παίζει τον σημαντικότερο ρόλο στις εμπορικές συναλλαγές. Από τις αρχαικές μαρτυρίες που έχουμε μπορούμε να υπολογίσουμε την παραγωγή λαδιού στην Κρήτη στη αρχή του 18ου αιώνα από 150 έως 300 χιλιάδες μίστατα τον χρόνο (1900 – 3800 τόνους περίπου), ενώ προς τα τέλη του ίδιου αιώνα η παραγωγή αυξάνεται περίπου κατά 2, 8 φορές, δηλαδή σχεδόν τριπλασιάζεται⁶.

Η μεγαλύτερη παραγωγή λαδιού κατά τον 18ο αιώνα (αλλά και στη συνέχεια) προέρχεται από τη Δυτική κυρίως Κρήτη (περιοχές Χανίων, Ρεθύμνου), ενώ μικρότερες ποσότητες παράγονται στις παραδοσιακές επίσης ελαιοπαραγωγικές περιοχές Σητείας και Ιεράπετρας⁷.

Το εμπόριο της εποχής εκείνης χαρακτηρίζεται, εξάλλου, από μεγάλη διεθνή ζήτηση λαδιού, κυρίως από τη Δυτική Ευρώπη και ιδιαίτερα από τη Γαλλία. Οι πιο σημαντικοί αγοραστές του κρητικού λαδιού τότε είναι οι Γάλλοι έμποροι, οι οποίοι, μέχρι το 1735 τουλάχιστον, απορροφούν ολόκληρη σχεδόν την παραγωγή της Κρήτης. Το λάδι του νησιού χρησίμευε ως πρώτη ύλη στα γνωστά σαπωνοποιεία της Μασσαλίας και στις βιομηχανίες υφασμάτων του Λάνγκεντοκ⁸.

θήκη, 1988, που είναι βασικό για την ιστορία της οικονομίας της Κρήτης και ιδιαίτερα για το λάδι και το εμπόριό του την περίοδο εκείνη. Στο έργο αυτό κυρίως παραπέμπουμε τον αναγνώστη για την ελαιοκαλλιέργεια και προπαντός για το λάδι και το εμπόριό του στην πρώτη περίοδο της τουρκοκρατίας. Βλ. και Ε. Μπαλτά, στον παρόντα τόμο, σ. 173 κ.ε.

5. Βλ. ενδεικτικά Θεοχ. Δετοράκης, *Ιστορία της Κρήτης*, β' έκδοση, Ηράκλειο 1990, σ. 214-215 και Χαρ. Γάσπαρης, *Φυσικό και αγροτικό τοπίο στη μεσαιωνική Κρήτη, 13ος - 14ος αι.*, Αθήνα, Ίδρυμα Γουλανδρή - Χόρν, 1994, σ. 55 και Ν. Καραπιδάκης, στον παρόντα τόμο, σ. 161 κ.ε.

6. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης*, ό.π., σ. 137-141.

7. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, ό.π., σ. 133, 135 κ.ε.

8. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, ό.π., σ. σ. 125 κ.ε.



Ολόκληρο τον 18ο αιώνα το λάδι είναι σταθερό προϊόν, σταθερότερο μάλιστα από το μετάξι, το μαλλί ή το κερί, και αποφέρει σίγουρα κέρδη και σύμφωνα με Γάλλο έμπορο της εποχής «πολλά χρυσά δουκάτα»⁹.

Οι Γάλλοι έμποροι, προκειμένου να εξασφαλίσουν την αγορά σημαντικών ποσοτήτων λαδιού που χρειάζονταν κάθε χρόνο, δημιούργησαν εμπορικούς οίκους στο νησί, όπου και εγκαταστάθηκαν. Ο αριθμός τους, ανάλογα με τις εποχές, κυμαίνεται από τρεις έως δέκα. Έχουν έδρα τους τα Χανιά, απ' όπου φεύγουν όλες σχεδόν οι ποσότητες λαδιού της Κρήτης με κατεύθυνση προς τη Μασσαλία¹⁰.

Ταυτόχρονα με τους γαλλικούς εμπορικούς οίκους, εγκαταστάθηκαν στα Χανιά γαλλικό προξενείο¹¹ και ένας αριθμός Γάλλων, που ήταν υπάλληλοι, ιερωμένοι, διερμηνείς και βιοτέχνες. Μεταξύ των Γάλλων βιοτεχνών των Χανίων ξεχωρίζουν ιδιαίτερα οι βαρελοποιοί, που κατασκεύαζαν συνεχώς μεγάλο αριθμό βαρελιών για τη μεταφορά του λαδιού με ιστιοφόρα της εποχής στη Μασσαλία. Ορισμένοι βαρελοποιοί έμειναν οριστικά στην Κρήτη, παντρεύτηκαν Κρητικιές γυναίκες και αφομοιώθηκαν από τους ντόπιους¹². Στις άλλες δύο μεγάλες πόλεις της Κρήτης, Ηράκλειο και Ρέθυμνο, ίδρυσαν οι Γάλλοι, κυρίαρχοι τον 18ο αιώνα απ' όλους τους Ευρωπαίους του εμπορίου της Κρήτης, υποπροξενεία εξυπηρετώντας τις ίδιες πάντα ανάγκες εμπορίας του λαδιού. Στο Ρέθυμνο όμως, μετά τα μέσα του 18ου αιώνα, έκλεισε το υποπροξενείο και αναγκάστηκε η Γαλλία να ανακαλέσει τον διπλωματικό της αντιπρόσωπο, διότι δεν μπορούσαν πια τα Μασσαλιώτικα πλοία να προσορμίζονται στο λιμάνι της πόλεως, το οποίο είχε καταχωθεί και δέχονταν πλέον μόνο βάρκες. Έτσι και το λάδι του Ρεθύμνου, όπως όλων σχεδόν των ελαιοπαραγωγικών περιοχών της Κρήτης, εξάγονταν τότε από το λιμάνι των Χανίων. Με μικρά τοπικά πλοία το λάδι μεταφέρονταν από το Ρέθυμνο στα Χανιά, για να εξαχθεί από εκεί στη Μασσαλία¹³. Η περιοχή των Χα-

9. Υ. Triantafyllidou-Baladié, «Οι πιστώσεις στις εμπορικές συναλλαγές στην Κρήτη τον 18ο αιώνα», *ό.π.*, σ. 223.

10. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης*, *ό.π.*, σ. 125-128, 133 κ.ε.

11. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, *ό.π.*, σ. 58, 125 κ.α.

12. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, *ό.π.*, σ. 101-102, 281.

13. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, *ό.π.*, σ. 125.



νίων ήταν άλλωστε και κατά τον 18ο αιώνα η σπουδαιότερη ελαιοπαραγωγική περιοχή της Κρήτης. Και αυτό δεν είναι βέβαια τυχαίο, καθώς το βορειοδυτικό τμήμα της Κρήτης θεωρείται η πιο κατάλληλη από άποψη κλίματος περιοχή του νησιού για ελαιοκαλλιέργεια¹⁴.

Στο κεντρικό τμήμα του νησιού το άλλο σημαντικό λιμάνι, το Ηράκλειο, χάρη στην πλούσια σε αγροτικά προϊόντα ενδοχώρα του, εξάγει την ίδια περίοδο μια σειρά διαφορετικών προϊόντων : σταφίδα, κρασί, μέλι, κερύ κ.ά. Εδώ τον πρώτο λόγο έχουν Τούρκοι έμποροι, που είναι πολυαριθμότεροι και με μεγαλύτερα κεφάλαια από τους Έλληνες και τους λιγοστούς ξένους¹⁵.

Η μεγάλη ανάπτυξη της ελαιοκαλλιέργειας και της παραγωγής λαδιού τον 18ο αιώνα οφείλεται σε σημαντικό βαθμό σε αλλαγές της κρητικής γεωργίας κατά τον προηγούμενο, συγκεκριμένα στο δεύτερο μισό του 17ου αιώνα. Η αμπελουργία, η οποία ήταν στους προηγούμενους αιώνες της βενετοκρατίας η βάση της αγροτικής οικονομίας του τόπου, σιγά-σιγά υποχωρεί, ενώ αντιστοίχως συνεχώς και περισσότερο την αντικαθιστά η καλλιέργεια της ελιάς. Η τάση όμως αυτή αρχίζει να εκδηλώνεται εντονότερα στη γεωργία της Κρήτης στις τελευταίες δεκαετίες της βενετοκρατίας (λίγο πριν και λίγο μετά τα μέσα του 17ου αιώνα). Οι περιστάσεις και οι πολιτικές και άλλες μεταβολές στο νησί, μετά την αποχώρηση των Βενετών, συνέτειναν στην επιτάχυνση της αντικατάστασης των αμπελιών με ελιές¹⁶. Έτσι σταδιακά, από τον 17ο και κυρίως τις αρχές του 18ου αιώνα και στη συνέχεια, θα κυριαρχήσει πλέον οριστικά η ελαιοκαλ-

14. Η περιοχή Χανίων λόγω της κατάλληλης υγρασίας που χρειάζεται το ελαιόδενδρο και των περισσότερων βροχών, που δέχεται σε σχέση με την υπόλοιπη Κρήτη, ήταν από παλαιά η πιο κατάλληλη περιοχή του νησιού για ελαιοκαλλιέργεια. Γι' αυτό και οι πλούσιοι ελαιώνες της πεδιάδας των Χανίων προκάλεσαν στην τουρκοκρατία τον θαυμασμό ξένων περιηγητών όπως ο Γάλλος Toumefort. Βλ. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης*, ό.π., σ. 135, 141 κ.α. Για τους ελαιώνες της πεδιάδας των Χανίων, της επαρχίας Σελίνου και των άλλων σημαντικών ελαιοπαραγωγικών περιοχών της Κρήτης βλ. Παναγ. Καμηλάσης, «Οι ελαιώνες της Κρήτης», *Πρακτικά Συμποσίου «Η ελιά και το λάδι στον χώρο και τον χρόνο»* (Πρέβεζα, 24-26 Νοεμβρ. 2000), Αθήνα 2003, σ. 205-234.

15. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης*, ό.π., σ. 133.

16. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, ό.π., σ. 133-134.



λιέργεια, ώστε η παραγωγή και η εξαγωγή του λαδιού να αποτελέσει πλέον τον κύριο και αποφασιστικό παράγοντα της οικονομίας του νησιού¹⁷.

Η εντατική εκμετάλλευση του λαδιού την περίοδο αυτή (1669-1800 περίπου) θα επιτρέψει στη συνέχεια στην Κρήτη να αποκτήσει σημαντική θέση ως εμπορικός εταίρος στις συναλλαγές της με διάφορα ευρωπαϊκά κυρίως κράτη. Η σημαντική τότε ανάπτυξη της ελαιοκαλλιέργειας και της παραγωγής λαδιού επηρεάστηκε θετικά τόσο από τις εσωτερικές ανατροπές που επήλθαν στη χώρα, όσο και από τις ανάγκες και τις απαιτήσεις του διεθνούς εμπορίου, όπως αυτές διαμορφώνονταν στον χώρο της Ανατολικής Μεσογείου. Έτσι, δεν υπάρχει αμφιβολία ότι η συνεχώς αυξανόμενη ζήτηση του κρητικού λαδιού στις ξένες αγορές γίνεται βασική αιτία ανάπτυξης της καλλιέργειας της ελιάς και της αύξησης του παραγόμενου προϊόντος.

Στην ανάπτυξη της ελαιοκαλλιέργειας εις βάρος της αμπελουργίας στην Κρήτη από τους τελευταίους αιώνες της βενετοκρατίας και στη συνέχεια στην τουρκοκρατία συνέβαλε και το γεγονός ότι η ελιά απαιτεί πολύ λιγότερα εργατικά χέρια και μικρότερα μέσα καλλιέργειας και εκμετάλλευσης από το αμπέλι, την καλλιέργεια του και την παραγωγή κυρίως κρασιού καλής ποιότητας, τα οποία απαιτούν, όπως είναι γνωστό, ιδιαίτερα μεγάλες επενδύσεις και πολυδάπανο γεωργικό εξοπλισμό. Τέτοιου είδους εντατική εκμετάλλευση μπορεί να γίνει μόνο σε μεγάλης κλίμακας γεωργικές μονάδες. Αντίθετα, η καλλιέργεια της ελιάς ανταποκρίνεται περισσότερο και με ευκολία στις περιορισμένης κλίμακας γεωργικές εκμεταλλεύσεις, που συνήθως επικρατούσαν και τότε και μέχρι σήμερα στην Κρήτη. Η ελαιοκαλλιέργεια δεν απαιτεί πολλά ειδικευμένα εργατικά χέρια, ούτε συνεχείς φροντίδες. Είναι εποχική απασχόληση και μόνο στην περίοδο της συγκομιδής χρειάζονται περισσότερα εργατικά χέρια, που συνήθως εξασφαλίζονται από την ίδια την οικογένεια. Συχνά και στην τουρκοκρατία, όπως συνέβαινε σχεδόν ως σήμερα στις περιοχές προπαντός που μαζεύουν από το έδαφος τις ελιές, οι γυναίκες μόνο και τα παιδιά ασχολούνταν με το μάζεμα της ελιάς, ενώ οι άνδρες ασχολούνταν με βαρύτερες ή πιο ειδικές εργασίες¹⁸. Συνήθως το μάζεμα της ελιάς από τις γυναίκες, που μισθώνονταν ένα διά-

17. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης*, ό.π., σ. 136 κ.α.

18. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, ό.π., σ. 134.



στημα και παλαιότερα αλλά και μέχρι τις πρώτες μεταπολεμικές δεκαετίες, αποτελούσε ένα επιπλέον έσοδο για την οικογένεια ιδιαίτερα των λιγότερο ελαιοπαραγωγικών περιοχών, όπως τα Σφακιά¹⁹, η Κίσαμος²⁰ κ.ά., που οι γυναίκες τους κατέβαιναν για εργασία στις κατεξοχήν ελαιοπαραγωγικές περιοχές των Χανίων και ιδιαίτερα στο Σέλινο. Σχετικές μαρτυρίες, πέραν των προφορικών πληροφοριών, μας παρέχουν από τον 19ο αιώνα και ορισμένοι ξένοι περιηγητές της Κρήτης²¹.

Στους πρώτους αιώνες της τουρκοκρατίας παρά τα δημογραφικά προβλήματα της Κρήτης, με τη μείωση του πληθυσμού και τις συνακόλουθες δυσκολίες που δημιουργήθηκαν, η γεωργία σιγά σιγά προσαρμόστηκε σε μια τοπική οικονομία βασισμένη στην ελαιοπαραγωγή. Η ελαιοκομία ως γεωργική απασχόληση αναπτύχθηκε τότε στην Κρήτη έτσι, ώστε να κατορθώσει να ανταποκριθεί με επιτυχία στη συνεχώς αυξανόμενη ζήτηση λαδιού από το εξωτερικό. Η καλλιέργεια της ελιάς εξαπλώθηκε σε όλες σχεδόν τις περιοχές, που διέθεταν τις κατάλληλες εδαφοκλιματολογικές συνθήκες.

Ιδιαιτερότητα της καλλιέργειας της ελιάς στην Κρήτη, η οποία απαντάται και σε άλλες μεσογειακές περιοχές, είναι ο τρόπος αξιοποίησης του εδάφους, ανάλογα με την ποιότητα του. Στα λεπτά, αδύνατα δηλαδή, εδά-

19. Ο Άγγλος περιηγητής R.Pashley συνάντησε κατά την περιοδεία του (1834) στην επαρχία Σελίνου Σφακιανές μαζώχτρες από τον πολύ ορεινό Άγιο Ιωάννη Σφακίων, που μάζευαν ελιές στο χωριό Κακοδίκι Σελίνου (R. Pashley, *Ταξίδια στην Κρήτη*, μετάφρ.-επιμ. Δάφνη Γόντικα, τόμ. Β', Ηράκλειο 1991, σ. 96-97).

20. Από την επαρχία Κισάμου γυναίκες κυρίως, αλλά και κάποιες φορές και άνδρες μαζί, πήγαιναν μέχρι τη δεκαετία του 1970 για ελαιοσυλλογή στην κατ' εξοχήν ελαιοπαραγωγική επαρχία της Δυτ. Κρήτης, στο Σέλινο. Πληρώνονταν συνήθως με λάδι. Ακόμη και από ορεινά χωριά της Κυδωνίας, από τον Αποκόρωνα, τη Γαύδο κ.α., πήγαιναν πολλές γυναίκες την περίοδο της ελαιοσυλλογής για εργασία στο Σέλινο.

21. Ιδιαίτερα ο πολύ παρατηρητικός επισκέπτης της κρητικής υπαίθρου R.Pashley (βλ. παραπάνω, υποσημ. 19) περιέχει συχνά στο έργο του πληροφορίες για τους ελαιώνες, την ελιά και το λάδι της Κρήτης στην εποχή του (1834) αλλά και πριν την επανάσταση του 1821, κατά την οποία υπέστησαν μεγάλες καταστροφές οι ελαιώνες και γενικότερα η ελαιοκομία της Κρήτης. Και άλλοι περιηγητές της τουρκοκρατίας μας δίνουν σκόρπιες συνήθως πληροφορίες για την ελαιοκαλλιέργεια και το λάδι. Βλ. Ελένη Αγγελομάτη-Τσουγκαράκη, «Η Κρήτη στα περιηγητικά κείμενα (τέλη 17ου - αρχές 19ου αιώνα)», *Πεπραγμένα του ΣΤ Διεθνούς Κρητολογικού Συνεδρίου*, τόμ. Γ', Χανιά 1990, σ. 9-37 και ιδίως σ. 12, 14, 31-32, 35.



φη οι φτωχοί συνήθως αγρότες – ελαιοκαλλιεργητές με τις μικρές οικογενειακές εκμεταλλεύσεις φυτεύουν τα δέντρα αραιά και το ελαφρό τους φύλλωμα επιτρέπει στις ακτίνες του ήλιου να φτάνουν έως το έδαφος, έτσι ώστε να είναι δυνατή η ταυτόχρονη καλλιέργεια και άλλων ειδών στον ίδιο αγρό. Έτσι πιεσμένος από τις ανάγκες επιβίωσης του ο φτωχός μικροκαλλιεργητής αξιοποιεί το μεγαλύτερο μέρος της γης του αναπτύσσοντας ποικίλες καλλιέργειες μαζί με την ελαιοκαλλιέργεια²². Σπάνια αφιερώνει τη γη του αποκλειστικά στην καλλιέργεια της ελιάς.

Σε περιοχές αντίθετα της Κρήτης, όπου το έδαφος είναι πλούσιο και πολύ γόνιμο (πεδιάδες, κοιλάδες, ριζά των βουνών και πλαγιές διαμορφωμένες με ξερολιθιές σε πεζούλες) και όπου είναι δυνατή η άρδευση, η ελιά σχεδόν πάντα μονοπωλεί την εκμετάλλευση της γης. Εδώ συναντούμε την πυκνή δεντροφύτευση (140 ρίζες ελιές ανά εκτάριο). Η πλούσια και πυκνή φυλλωσιά αυτού του είδους ελαιώνων εμποδίζει τον ήλιο να φτάσει στο έδαφος και η μεγάλη συχνά υγρασία είναι οι αιτίες που δεν επιτρέπουν και άλλες συγχρόνως καλλιέργειες. Στη δεύτερη αυτή περίπτωση πρόκειται για μεγάλες συνήθως γεωργικές εκμεταλλεύσεις. Το εισόδημα ξεπερνά τις σημαντικές δαπάνες που απαιτεί: περισσότερα ειδικευμένα εργατικά χέρια που μισθώνονται για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, ιδιαίτερες φροντίδες όλη τη χρονιά: σκάψιμο, κλάδεμα, λίπανση, άρδευση. Εδώ ο τρόπος εκμετάλλευσης είναι εντελώς διαφορετικός από τον προηγούμενο και προϋποθέτει σημαντικά οικονομικά μέσα.

Είναι εύλογο λοιπόν ότι ο πρώτος τρόπος καλλιέργειας ήταν στην Κρήτη, αλλά και αλλού, ο πιο διαδεδομένος. Η καλλιέργεια της ελιάς αυτού του τύπου, τυπικό μοντέλο αυτοσχέδιας οικογενειακής οικονομίας, μέσο επιβίωσης με συμπληρωματικά έσοδα από άλλες καλλιέργειες για τους πολλούς μικρογαιοκτήμονες, ήταν από την τουρκοκρατία ακόμη πολύ ανεπτυγμένη²³.

22. Μιχ. Τζινάκης, Η συγκαλλιέργεια της ελιάς, εφημ. Κήρυξ, Χανιά, έτ. Θ' (ΛΖ') (1953-54), αρ. φύλλ. 2508, 6-1-1954, σ. 1, όπου γίνεται λόγος για καλλιέργεια της ελιάς στον νομό Χανίων μαζί με αμπέλι, σιτηρά, όσπρια, κτηνοτροφικά φυτά και λαχανικά. Βλ. και Κήρυξ, ό.π., αρ. φύλλ. 2512, 10-1-1954, σ. 4.

23. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης, ό.π., σ. 135-136.



Η μετάβαση από την εκτεταμένη αμπελοκαλλιέργεια στην εξίσου μεγάλη καλλιέργεια της ελιάς στην Κρήτη μπορεί να τοποθετηθεί στις αρχές ακόμη του 17ου αιώνα, όταν η Βενετία στρέφεται στην ανάπτυξη του εμπορίου του λαδιού. Για να μπορέσει η Γαληνοτάτη Δημοκρατία να ανταποκριθεί στην αυξανόμενη ζήτηση λαδιού κυρίως από τη Δυτική Ευρώπη, στρέφεται προς τις αποικίες της, εκεί όπου η ελαιοκαλλιέργεια είχε ως τότε τη μορφή μικρής οικογενειακής εκμεταλλεύσεως για παραγωγή που προορίζεται για αυτοκατανάλωση, όπως είναι η Κρήτη. Έτσι οι Βενετοί προσπαθούν να ενθαρρύνουν τους αγρότες του νησιού να αναπτύξουν την καλλιέργεια της ελιάς σε μεγαλύτερη κλίμακα, για να αυξηθεί η παραγωγή και να εμπορευματοποιηθεί προς όφελος τους το προϊόν. Δίνοντας, με την υποβοήθηση της ελαιοκαλλιέργειας στην Κρήτη, νέα ώθηση στη γεωργία του νησιού, η Βενετία είχε δύο σκοπούς: να σταματήσει τον οικονομικό μαρασμό του τόπου, εξαιτίας της κρίσεως που αντιμετώπιζε η αμπελουργία στο τέλος του 16ου αιώνα, και να εξασφαλίσει νέες πηγές πλούτου στο δικό της θαλάσσιο εμπόριο. Η πολιτική αυτή ήταν μακράς πνοής και ανάλογου σχεδιασμού, που η υλοποίησή του απαιτούσε χρόνο, καθώς, πέραν των άλλων, η ελαιοφυτεία από τη φύση της είναι μια μακρά διαδικασία και η ελιά αργεί να δώσει καρπούς (εξ ου και η λαϊκή παροιμία της Κρήτης και άλλων τόπων «αμπέλι τ' απατού σου και ελιά του παιδιού σου»). Όταν άρχισε ν' αποδίδει και ν' αυξάνεται σημαντικά η ελαιοπαραγωγή της Κρήτης, οι Βενετοί είχαν απωλέσει τη μεγάλη τους αποικία στο κέντρο της Ανατολικής Μεσογείου μετά τον ενετοτουρκικό πόλεμο (1669). Έτσι οι νέοι κυρίαρχοι του νησιού, οι Τούρκοι, επωφελήθηκαν της εμπορευματοποίησης του λαδιού της Κρήτης και της μεγάλης σημασίας που απέκτησε από το 18ο αιώνα κυρίως στις αγορές της Δυτικής Ευρώπης²⁴.

Ποσοτικά στοιχεία για την παραγωγή του λαδιού της Κρήτης τον 18ο αιώνα σύμφωνα με τους Γάλλους προξένους της εποχής στα Χανιά: στις αρχές του αιώνα οι Γάλλοι υπολογίζουν ετήσια παραγωγή λαδιού στη μεγάλονησο 300.000 μίστατα κατά μέσο όρο, δεδομένου ότι ο κύκλος παραγωγής της ελιάς είναι διετής με μια καλή σοδειά (βεδέμα ή βεντέμα στην Κρή-

24. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης*, όπ., σ. 136-137.



τη), που μπορεί να φτάσει και 400.000 – 500.000 μίστατα, και μια κακή τα 100.000 - 200.000 μίστατα²⁵.

Η εξαγωγή του λαδιού της Κρήτης γίνεται προς πολλές κατευθύνσεις και ποικίλους προορισμούς. Αυτή είναι έργο κυρίως των Γάλλων εμπόρων, λιγότερο των Βενετών και των Άγγλων, καθώς και ντόπιων, δηλαδή Ελλήνων της Κρήτης, Μουσουλμάνων και Εβραίων. Οι Γάλλοι στα χρόνια 1700 – 1721 κατά μέσο όρο εξάγουν ετησίως μέχρι 92.000 περίπου μίστατα, δηλ. περίπου το 1/3 της όλης παραγωγής. Κάποιες χρονιές οι Γάλλοι έμποροι εξάγουν πολύ μεγάλες ποσότητες, που φθάνουν τη μέση ετήσια παραγωγή, όπως το 1700 που εξάγουν 257.000 μίστατα και το 1717 γύρω στα 288.000 μίστατα. Οι Βενετοί εξάγουν περίπου 10 – 15.000 μίστατα κρητικού λαδιού τον χρόνο και οι Άγγλοι μέχρι 10.000 μίστατα. Οι Κρητικοί έμποροι, που εξάγουν συστηματικά λάδι τον 18ο αιώνα προς όλες τις χώρες της Ανατολικής Μεσογείου, διακινούν γύρω στις 25.000 μίστατα τον χρόνο ή και ακόμη μεγαλύτερες ποσότητες. Το 1694 π.χ. εξήγαγαν τουλάχιστον 46.000 μίστατα, ενώ το 1698 περισσότερα από 20 ελληνικά πλοία μετέφεραν σε διάφορα λιμάνια της Ανατολικής Μεσογείου περισσότερα από 36.000 μίστατα. Από τα πλοία αυτά, που εκτός από λάδι μετέφεραν και άλλα κρητικά προϊόντα, 13 προοριζόνταν για τη Σμύρνη²⁶.

Από το κρητικό λάδι του 18ου αιώνα η μισή παραγωγή του προοριζόταν, όπως φαίνεται από τα παραπάνω στοιχεία, για εξαγωγή και η υπόλοιπη για την τοπική κατανάλωση και την αυτοκατανάλωση των πολυάριθμων ελαιοκαλλιεργητών, σε μια εποχή που η Κρήτη είχε τουλάχιστον 100.000 κατοίκους. Σταδιακά, στη διάρκεια του 18ου αιώνα, οι γαλλικές εξαγωγές κρητικού λαδιού, ιδίως προς τη Μασσαλία, εμφανίζουν όχι μόνο σταθερότητα, αλλά και σημαντική άνοδο. Ήδη το 1725 οι Γάλλοι φορτώνουν κάθε χρόνο απ' όλη την Κρήτη 200.000 μίστατα περίπου. Από αυτά τα 150.000 φορτώνονται στα Χανιά και τα υπόλοιπα από άλλα λιμάνια του νησιού.

Την ίδια ακριβώς εποχή, γύρω στα 1723, δημιουργείται στην Κρήτη μια σημαντική, η μοναδική σχεδόν τότε, βιομηχανία του νησιού σχετική με την

25. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης*, ό.π., σ. 137.

26. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης*, ό.π., σ. 137-139. Βλ. και Ελένη Αγγελομάτη-Τσουγκαράκη, «Η Κρήτη στα περιηγητικά κείμενα», ό.π., σ. 31.



κατασκευή σαπουνιού²⁷. Γρήγορα αναπτύσσεται και ακμάζει σε όλη τη διάρκεια του 18ου (καθώς και του 19ου) αιώνα. Ήδη το 1736 υπάρχουν πολυάριθμα σαπωνοποιεία στις τρεις μεγαλύτερες πόλεις, Χανιά, Ρέθυμνο και Ηράκλειο. Η βιομηχανία αυτή απορροφά πλέον τις σημαντικότερες ποσότητες λαδιού²⁸. Μέχρι τότε η παραγωγή σαπουνιού γινόταν σε περιορισμένη κλίμακα για οικογενειακή συνήθως χρήση, όπως και μέχρι πρόσφατα, σε κάθε κρητικό σπίτι με παλιόλαδα (κακόλαδα, δηλ. λάδια κακής ποιότητας, ακατάλληλα για βρώση). Οι σαπωνοποιοί του νησιού, οι οποίοι οργανώνονται και σε συντεχνιακή βάση και κάνουν αισθητή την παρουσία τους όχι μόνο στην οικονομική αλλά και στην κοινωνική ζωή των πόλεων της Κρήτης²⁹, αγοράζουν κάθε χρόνο ένα μεγάλο μέρος της παραγωγής λαδιού προς σαπωνοποίηση³⁰.

Παρά τη συνεχή ανάπτυξη της κρητικής σαπωνοποιίας δεν παρατηρείται στη διάρκεια του 18ου αιώνα μείωση των εξαγωγών του λαδιού της Κρήτης, ούτε από τους Γάλλους, ούτε από τους ντόπιους εμπόρους. Παρ' όλα αυτά οι Γάλλοι πρόξενοι και υποπρόξενοι στο νησί διατυπώνουν ανησυχίες για τις τυχόν επιπτώσεις που θα μπορούσε να έχει μελλοντικά η ανάπτυξη της σαπωνοποιίας της Κρήτης στο γαλλικό εμπόριο. Πάντως η μεγάλη διεθνής και τοπική ζήτηση του κρητικού λαδιού, ιδίως για τη σαπωνοποιία στα μέ-

27. Τότε επιβάλλεται με φερμάνι, που απευθύνεται στις τουρκικές αρχές της Κρήτης, φόρος στο λάδι που αγόραζαν και κατεργάζονταν οι σαπωνοποιοί του νησιού (Νικόλ. Σταυρινίδης, *Μεταφράσεις τουρκικών ιστορικών εγγράφων*, τόμ. Δ' (1715-1752), Ηράκλειο Κρήτης 1984, σ. 129, 139-140, 205-206).

28. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης*, ό.π., σ. 139.

29. Συντεχνίες σαπωνοποιών (σαπουντζήδων) φαίνεται ότι οργανώθηκαν τουλάχιστον στις μεγάλες πόλεις Χανιά και Ηράκλειο τον 18ο αιώνα. Μερικές φορές γίνονται οι συντεχνίες αυτές αφιερωτές κυρίως εικόνων σε ναούς των πόλεων αυτών. Ανάλογη συντεχνιακή οργάνωση και κοινωνική δράση παρουσιάζουν και οι σαπωνοποιοί μεγάλων κέντρων της οθωμανικής αυτοκρατορίας, όπως η Κωνσταντινούπολη, της οποίας η αντίστοιχη συντεχνία συνεισέφερε στην ανέγερση του νέου Νοσοκομείου των Επτά Πύργων (Αλέξ. Πασπάτης, *Υπόμνημα περί του Γραικικού Νοσοκομείου των Επτά Πύργων*, εν Αθήναις 1862, σ. 304).

30. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, ό.π., σ. 139-140. Βλ. και το άρθρο της ίδιας, «L'industrie du savon en Crete au XVIII siècle; aspects économiques et sociaux», στη *Revue des Études Balkaniques*, Sophie 1975, αρ. 4, σ. 75-87. Βλ. και τη μελέτη του Βασίλη Κρεμμυδά, *Οι σαπωνοποιίες της Κρήτης στο 18ο αιώνα*, Αθήνα 1974.



σα του 18ου αιώνα και μετά, καθώς και οι συνθήκες μεταφοράς του, αυξάνουν τον ανταγωνισμό μεταξύ των Γάλλων και των Κρητών εμπόρων. Οι τελευταίοι μεταφέρουν σημαντικό μέρος της κρητικής παραγωγής στις αγορές της Οθωμανικής αυτοκρατορίας και προπαντός στα μεγάλα αστικά κέντρα της³¹.

Ακριβώς αυτή την περίοδο της έντονης εμπορευματοποίησης του λαδιού εκμεταλλεύεται το Οθωμανικό κράτος για να επιβάλει νέους δασμούς και σ' αυτό. Ο φόρος του *bid'at* του 1718 επιβάρυνε τα βασικά προϊόντα και τις εμπορευματοποιημένες πρώτες ύλες, με πρώτο φυσικά το λάδι.

Την περίοδο λοιπόν πριν από τα μέσα του 18ου αιώνα το εμπόριο του κρητικού λαδιού γνωρίζει πρωτοφανή ανάπτυξη, η οποία γίνεται δυνατή χωρίς μεγάλη αύξηση της τιμής του και αυτό στον βαθμό που υπήρξε συγχρόνως αύξηση της ελαιοκαλλιέργειας και της παραγωγής ως αποτέλεσμα της πίεσης της μεγάλης ζήτησης³².

Το γαλλικό εμπόριο λαδιού από την Κρήτη δέχεται ισχυρό πλήγμα την περίοδο κρίσης του διεθνούς εμπορίου, 1742-1763, ως συνέπεια των δύο τότε πολέμων και μειώνονται δραστικά οι εξαγωγές προς Μασσαλία. Παρά ταύτα οι Γάλλοι συνεχίζουν να διατηρούν τη σημαντική θέση τους στο εμπόριο του κρητικού λαδιού. Η παραγωγή λαδιού δεν υφίσταται δυσμενείς επιπτώσεις, το εμπόριο ξαναβρίσκει τον ρυθμό του και οι Κρήτες έμποροι ανοίγουν νέους θαλάσσιους δρόμους για την απορρόφηση του πολύτιμου προϊόντος του τόπου τους. Επιπλέον, η σαπυνοποιία και μετά τα μέσα του αιώνα συνεχίζει να αναπτύσσεται στην Κρήτη απορροφώντας μεγάλες ποσότητες λαδιού. Τα σαπυνοποιεία πολλαπλασιάζονται. Το 1753 ο Γάλλος πρόξενος των Χανίων αναφέρει ότι οι βιομηχανίες αυτές καταναλώνουν τη μισή παραγωγή στην καλή χρονιά (λαδοχρονιά) και όλη σχεδόν στις κακές χρονιές (με κουτσοβεδέμα, δηλαδή με μισή ή γενικά μικρή σοδειά). Σύμφωνα με τους υπολογισμούς του, τα σαπυνοποιεία στο νησί το 1753 κατανάλωναν 150.000 μίστατα λάδι. Εξάλλου, οι εξαγωγές προς την Κωνσταντινούπολη, την Αλεξάνδρεια, την Ανατολή και τη Β. Αφρική αυξάνονται τότε σημαντικά και εντείνονται οι συναλλαγές με χώρες της Ανατ. Μεσογείου. Ανοίγονται νέοι εμπορικοί δρόμοι στη δεκαετία 1740-50 με πρωταγωνιστές

31. Βασίλης Κρεμμυδάς, *Οι σαπυνοποιίες της Κρήτης*, ό.π., σ. 65 κ.ε., Γιολάντα Τρανταφυλλίδου-Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης*, ό.π., σ. 139-141.

32. Γιολάντα Τρανταφυλλίδου-Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης*, ό.π., σ. 140.



τους Κρήτες εμπόρους και οι ιταλικές πόλεις Βενετία, Τεργέστη, Λιβόρνο κ.ά. αρχίζουν να εισάγουν τακτικά κρητικό λάδι³³.

Μετά το τέλος των ευρωπαϊκών πολέμων, στα μέσα του 18^{ου} αιώνα, το γαλλικό εμπόριο κρητικού λαδιού (από το 1763 μέχρι το τέλος του αιώνα) γνωρίζει έντονη δραστηριότητα. Την περίοδο αυτή η παραγωγή φτάνει περίπου το ένα εκατομμύριο μίστατα ετησίως, τριπλάσια αυτής των αρχών του αιώνα. Το 1788 είναι η σημαντικότερη χρονιά του αιώνα για τις εξαγωγές κρητικού λαδιού. Μόνο οι Γάλλοι εξάγουν στη Μασσαλία 550.000 μίστατα με 49 πλοία, εκ των οποίων δύο ξεφορτώνουν στη Μάλτα. Άλλοι ξένοι έμποροι το ίδιο έτος εξάγουν επιπλέον 95.700 μίστατα προς τη Δυτική επίσης Ευρώπη. Το πρώτο μόνο τρίμηνο του ίδιου έτους, σύμφωνα με το ενετικό προξενείο Χανίων, πέρασαν από τα Χανιά 20 πλοία που φόρτωσαν ντόπιο σαπούνι με προορισμό την Κωνσταντινούπολη, Σμύρνη, Θεσσαλονίκη και Τεργέστη. Παρά τις τόσο μεγάλες εξαγωγές, τα μαγαζιά (λαδομαγατζέδες, αποθήκες λαδιού των εμπόρων των κρητικών πόλεων) είναι ακόμη γεμάτα και οι λαδάδες (χονδρέμποροι λαδιού) δεν ξέρουν πού και πώς να αποθηκεύσουν το λάδι. Ο Ενετός πρόξενος Luca Comer το 1788 εκτιμά την παραγωγή της Κρήτης σε 400.000 βαρέλια περίπου³⁴.

Η μεγάλη ανάπτυξη της ελαιοκαλλιέργειας, της παραγωγής και εμπορίας του λαδιού στην Κρήτη τον 18ο αιώνα είχε και τις δύσκολες χρονιές της. Σε κακές εσοδείες εμφανιζόταν μεγάλη αστάθεια στην αγορά λαδιού, που εντεινόταν συχνά από τις επεμβάσεις των τουρκικών αρχών. Οι βραχυχρόνιες και παροδικές αυτές κρίσεις δείχνουν, αφενός, ότι η τοπική οικονομία του νησιού ήταν εύθραυστη, αφού στηριζόταν κυρίως στη μονοκαλλιέργεια, αφετέρου, πόσο σημαντική θέση είχε το εμπόριο λαδιού στη ζωή των κατοίκων και πόσο μεγάλη, ζωτική σημασία είχε η ελαιοκαλλιέργεια για όλο τον πληθυσμό, αγροτικό και αστικό, και όχι μόνο για τους αγρότες ελαιοκαλλιεργητές της μεγαλονήσου³⁵.

Η σπουδαία αύξηση της παραγωγής του κρητικού λαδιού τον 18ο αιώνα (όποτε συχνά, όπως είπαμε, στο τέλος του έφτανε και ξεπερνούσε στις κα-

33. Γιολάτα Τριανταφυλλίδου-Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης*, ό.π., σ. 140-141.

34. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου - Baladié, ό.π., σ. 141-142.

35. Βλ. και Γιολάντα Τριανταφυλλίδου - Baladié, ό.π., σ. 142.



λές εσοδείες το ένα εκατομμύριο μίστατα), αλλά και αργότερα, πραγματοποιήθηκε αποκλειστικά χάρη στον πολλαπλασιασμό και την επέκταση των ελαιώνων. Η αύξηση αυτή δεν οφείλεται σε μεγαλύτερη απόδοση των ελαιώνων λόγω βελτιωμένων μεθόδων και μέσων καλλιέργειας ή αποδοτικότερης ελαιοποίησης του ελαιοκάρπου κατά τη διαδικασία της έκθλιψης. Διότι και στους δύο τομείς, καλλιέργεια και επεξεργασία του ελαιοκάρπου, ίσχυαν και τότε, όπως άλλωστε συνέβαινε μέχρι πρόσφατα, οι πατροπαράδοτες παραδοσιακές τεχνικές. Μόλις τις τελευταίες μετά τον Β΄ Παγκόσμιο πόλεμο δεκαετίες βελτιώθηκαν και εκσυγχρονίστηκαν σε ένα βαθμό, σε ορισμένες περιοχές της Κρήτης περισσότερο και σε άλλες λιγότερο, οι μέθοδοι καλλιέργειας, ελαιοσυλλογής, εκθλίψεως κ.λπ., στις οποίες αναφερόμαστε παρακάτω³⁶.

Η παραδοσιακή καλλιέργεια της ελιάς

1. Φύτεμα

Τις ελιές φυτεύουν τον χειμώνα και την άνοιξη³⁷. Φυτεύουν άγρια μικρά φυτά, που, όταν φυτευτούν, λέγονται *μουρέλα* και για 20-30 χρόνια, μέχρι να γίνουν μεγάλες ελιές, ενώ τα μεγάλα, πολυετή ελαιόδεντρα, λέγονται απλώς ελιές και οι πολύ παλιές ως προς την ηλικία (πολλών αιώνων) *γερολιές* ή *γέριχες ελιές*. Τα *μουρέλα* προέρχονται από τους *αγρούλιδους* ή *αγριλούς* (άγριες ελιές), που φυτρώνουν μόνοι τους σε ακαλλιέργητα εδάφη και δάση και όπου τους καθαρίζουν, ώστε να αναπτυχθούν κάπως, για να τους μεταφυτεύσουν σε κατάλληλο χωράφι. Όταν πιάσουν (ευδοκιμήσουν με τη φύτευση) οι αγρούλιδοι και μεγαλώσουν λίγο, τους *κεντρίζουν* (εμβολιάζουν) σε 1-2 χρόνια, ανάλογα με την ανάπτυξη τους³⁸. Άλλος τρόπος

36. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου - Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης*, ό.π., σ. 143.

37. Κέντρον Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών (στο εξής ΚΛ), χειρόγραφο (χφο) 3782, σ. 68 (Κάντανος Χανίων, συλλ. Παναγ. Καμηλάκη, 1973-74), χφο 2829, σ. 4 (Στροβλές Σελίνου Χανίων, συλλογή Μιχ. Χαλκιαδάκη, 1964).

38. Πανεπιστήμιο Αθηνών, Αρχείο Χειρογράφων του Σπουδαστηρίου Λαογραφίας (στο εξής ΣΛΠΑ) χφο 1435, σ. 27 (Στόλοι Μονοφατσίου Ηρακλείου, συλλ. Γ. Μ. Τρούλη, 1971), ΚΛ, χφο 3782, ό.π., σ. 68.



φυτεύσεως είναι με παραφυάδες³⁹. Κόβουν ένα κλαδί μεγάλης, ήμερης ελιάς από τη ρίζα της και το φυτεύουν μαζί με ρίζα. Επίσης κόβουν από ήμερες (κεντρισμένες) ελιές κλαδιά (κουτσάκια ή καζίκια) χωρίς πολλά παρακλάδια, που τα έχουν κόψει, ώστε να είναι τα κουτσάκια αυτά σαν δαυλοί μήκους 50-60 εκ. συνήθως, και τα φυτεύουν. Όταν πιάσουν, ανοίγουν και είναι πλέον ήμερες ελιές που δε χρειάζονται εμβολιασμό, όπως οι αυτοφυείς αγρούλιδοι. Μετά 1-2 χρόνια τις κοπρίζουν, όχι στην αρχή. Για το φύτεμα ανοίγουν λάκκους 70 -100 εκ. βάθους, σκάβουν καλά το χώμα και βγάζουν τις πέτρες. Ο ένας λάκκος απέχει από τον άλλο δώδεκα συνήθως βήματα⁴⁰. Μετά το φύτεμα ποτίζουν λίγο καιρό τα νεόφυτα μουρέλα, καμιά φορά και τα πρώτα καλοκαίρια⁴¹. Για να μην τα καίει ο καλοκαιρινός ήλιος συχνά σε μερικά μέρη της Κρήτης εκάλυπταν τον κορμό του μουρέλου με χλωρά κλαδιά πικροδάφνης (σφάκας)⁴² ή τον άσπριζαν με ασβέστη⁴³. Το φύτεμα γίνεται, αν υπάρχει εύφορη γη στην περιοχή, σε βαλιδικο⁴⁴, δηλαδή καλό και παραγωγικό χωράφι.

2. Καλλιέργεια - κλάδεμα

Παλαιότερα, μέχρι και τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο, οι γεωργοί ιδίως στις κατεξοχήν ελαιοπαραγωγικές περιοχές, όπως η επαρχία Σελίνου, καλλουργίζανε (οργώνανε) τα ελαιόδενδρα δύο φορές τον χρόνο: μια τον Γενάρη με Φλεβάρη και μια αργά (όψιμο όργωμα) κατά τον Μάη. Τα λιόφυτα (ελαιώνες) τα γωλο-

39. Στην Κίσαμο οι παραφυάδες λέγονται «ξεσκιλίδια». Εκεί παλαιότερα και ιδίως στην τουρκοκρατία σπάνια φύτευαν ελαιόδενδρα, πιθανόν εξ αιτίας των συνεχών ανωμαλιών και εξεγέρσεων της Κρήτης (ΚΛ, χφο 2833, σ. 8, Γλώσσα Κισάμου, συλλ. Βασ. Ξερογιαννάκη, 1964). Βλ. και ΚΛ, χφο 2830, σ. 5 (Βουλγάρω Κισάμου, συλλ. Δημητρ. Βακάκη, 1964) και ΚΛ, χφο, 3782, ό.π., σ. 68.

40. ΚΛ, χφο 4128, σ. 50 (Αρώνι Κυδωνίας, συλλ. Άννας Γουήλ-Μπαδιεριτάκη, 1979), και ΚΛ, χφο 3782, ό.π., σ. 68.

41. ΣΛΠΑ, χφο 1234, σ. 17 (Μουρνιές Ιεράπετρας, συλλ. Ιωάνν. Ρακιντζομιχελάκη, 1971), ΣΛΠΑ χφο 1435, ό.π., σ. 27, ΚΛ, χφα «Έτους Ελληνικής Παραδόσεως», 1979: Αντ. Β. Δαφέρμου, Λαογραφία Αξού Μυλοποτάμου, σ. 23.

42. ΚΛ, χφο 2799, σ. 84 (Ασή Γωνιά Χανίων, συλλ. Γεωργ. Αικατερινίδη, 1964).

43. Στο Σέλινο εκάλυπταν τον κορμό του νεόφυτου μουρέλου με σφάκες (πικροδάφνες) συνήθως και, αφού έπιανε, τον άσπριζαν.

44. ΚΛ, χφο 4128, ό.π., σ. 49, ΣΛΠΑ, χφο 1435, ό.π., σ. 27.



σέρνανε (βωλόσερναν) μετά το όργωμα με ξύλινο γωλόσυρο (βωλόσυρο), που έφτιαχναν οι ίδιοι, για να σπάσουν οι βώλοι του χωραφιού και να κρατήσει το χώμα υγρασία⁴⁵.

Οι παλαιότεροι Κρητικοί μέχρι και τις αρχές τουλάχιστον του 20ού αιώνα σπάνια κλάδευαν τις ελιές. Πολλοί δεν τις είχαν κλαδέψει ποτέ. Ήταν γεμάτες ξεράδια ή ξερόκλαδα (ξερά κλαδιά)⁴⁶. Υπήρχε μια αντίληψη σεβασμού του ελαιοδένδρου, κατά την οποία δεν έπρεπε αυτό να κοπεί - ή και να ραβδιστεί σε περιοχές όπως το Σέλινο-, που ίσως απέρρευε και από την ιερότητά του. Η αντίληψη αυτή, ότι οι ελιές δεν χρειάζονται κλάδεμα, αλλά μόνο τακτικά οργώματα, ήταν τόσο βαθειά ριζωμένη για αιώνες στην αντίληψη των Κρητών γεωργών, ώστε μόλις απελευθερώθηκε το νησί από τους Τούρκους, η Κρητική Πολιτεία υποχρεώθηκε να εκδώσει το 1899 «Διάταγμα περί υποχρεωτικού κλαδεύματος των ελαιοδένδρων και αμοιβών δια την καλλιέργειαν και εξημέρωσιν των δένδρων» (Χανιά 1899, σελ.6). Σύμφωνα με αυτό, που το υπογράφει ο πρίγκιπας Γεώργιος, Υπατος Αρμοστής Κρήτης τότε, και οι τέσσερις υπουργοί της Κρητικής Πολιτείας, στην αρχή του άρθρου 1 διατάσσεται: «Πάντες οι ιδιοκτήτες ελαιών οφείλουσι να καθαρίζουσι κατ' έτος τας ελαίας αυτών από πάντα ξηρόν κλάδον. Το καθάρισμα των ελαιών άρχεται υποχρεωτικώς από της 1 Νοεμβρίου. Μέχρι της 15 Φεβρουαρίου εκάστου επομένου έτους πάσαι αι ελαίαι πρέπει να είναι καθαρισμέναι από πάντα ξηρόν κλάδον της προηγούμενης περιόδου, οι δε υπ' αυτάς κλάδοι και τα ξύλα να μεταφέρονται μακράν των ελαιώνων ή καίωνται υπό των ιδιοκτητών αυτών. Την αυτήν υποχρέωσιν έχουσι προσωπικώς και οι ενοικιασταί ή οιωδήποτε άλλω τίτλω κάτοχοι ή διαχειρισταί ελαιοδένδρων. Η δαπάνη του καθαρίσματος και της μεταφοράς ή του καυσίματος των ξύλων γίνεται εν τοιαύτη περιπτώσει εις βάρος του ιδιοκτήτου, εφ' όσον δεν υπάρχει άλλη συμφωνία».

Στα επόμενα άρθρα, οκτώ συνολικά, δίδονται άλλες επιμέρους οδηγίες και λεπτομέρειες για την εφαρμογή του μέτρου, το οποίο ήταν υποχρεωτικό. Όσοι δεν θα συμμορφώνονταν, υποχρεούνταν από τον Δήμαρ-

45. ΚΛ, χφο 3782, ό.π., σ. 68.

46. ΚΛ, χφο 3782, ό.π., σ. 68. Το ίδιο παρατηρούσε το 1908 και ο επιμελητής Γεωργίας Ηρακλείου Γ. Χ. Ελευθεριάδης για την περιοχή Μεσαράς (περ. Τα Γεωργικά Χρονικά, Ηράκλειον, έτ. Β' (1908-1909) τεύχ. 13, σ. 101).



χο της περιοχής τους από τον Μάρτιο σε καταβολή προστίμου. Οι Δήμαρχοι ορίζονταν υπεύθυνοι για την εφαρμογή του Διατάγματος στην πράξη, με την επίβλεψη του Διευθυντή και των Επιθεωρητών της Γεωργίας, που είχε διορίσει η νεότευκτη Κρητική Πολιτεία (1898-1913). Οι ίδιοι Επιθεωρητές θα παρακολουθούσαν την πρόοδο της κρητικής γεωργίας και ιδίως ως προς το κλάδεμα, το καθάρισμα, τον χρόνο φυτεύσεως και κεντρίσματος των καρποφόρων δέντρων και κυρίως βέβαια των ελαιοδένδρων κάθε χωριού. Το Διάταγμα, το οποίο δημοσιεύτηκε και στην επίσημη Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Κρήτης, όριζε στο τέλος και διακρίσεις, αμοιβές και φορολογικές απαλλαγές για τους φιλοπρόοδους γεωργούς κάθε κρητικού χωριού, που θα διακρινόταν στο κλάδεμα των ελαιοδένδρων και την καλλιέργεια και εξημέρωση καρποφόρων δένδρων⁴⁷.

Ο νόμος αυτός εκδόθηκε μετά από πρόταση του Επιθεωρητή της Γεωργίας Ι. Μ. Φούμη, σπουδαίου γεωπόνου της εποχής εκείνης και αδελφού του υπουργού της Κρητικής Πολιτείας Κωνσταντίνου Μ. Φούμη, προς την «Ανωτέρα Διεύθυνση (Υπουργείο) των Οικονομικών» για τη λήψη μέτρων προς καταπολέμηση του παρασίτου της ελιάς, του φλοιοτρύτου, μεταξύ των οποίων ήταν το κλάδεμα και το κάψιμο των ξερών κλαδιών των ελαιοδένδρων⁴⁸. Ο μεγάλος πολλαπλασιασμός του εντόμου, που έκοβε τα μικρά κλαδιά της ελιάς, οφειλόταν στα ξερά κλαδιά ελαιοδένδρων, που είχαν κατά χιλιάδες κοπεί και καεί κατά τις αλλεπάλληλες κρητικές επαναστάσεις του 19ου αιώνα και σάπιζαν παντού στους ελαιώνες και τους αγρούς του νησιού μέχρι και τα πρώτα μεταπελευθερωτικά χρόνια. Η Κρητική Πολιτεία επίσης και συγκεκριμένα η Ανωτέρα Διεύθυνση των Οικονομικών, αποβλέποντας στον ίδιο σκοπό, εξέδωσε το συγκεντρωτικό τεύχος «Περί κλαδέματος των ελαιοδένδρων εγκύκλιοι, αναδημοσίευσις νόμου, οδηγίαι κ.λπ.» (εν Χανίοις 1900, σελ. 16).

Στα μεταπολεμικά χρόνια⁴⁹ μέχρι σήμερα το κλάδεμα της ελιάς γίνεται τον χειμώνα κυρίως (σήμερα και το φθινόπωρο), κατά προτίμηση Δε-

47. Διάταγμα περί υποχρεωτικού κλαδέματος των ελαιοδένδρων και αμοιβών διά την καλλιέργειαν και εξημέρωσιν δένδρων, (Χανιά 1899), σ. 3, άρθρο 7.

48. Διάταγμα περί υποχρεωτικού κλαδέματος των ελαιοδένδρων, ό.π., σ. 4-6.

49. Δέκα χρόνια μετά την Ένωση της Κρήτης με την Ελλάδα, το 1922, ο τότε νομάρχης Ηρακλείου παρατηρούσε ότι από τα δένδρα του τόπου μόνο οι ελιές κλαδεύονταν,



κέμβρη και Γενάρη. Σε περιοχές ελαιοφορίας κάθε δύο χρόνια, το κλάδεμα γίνεται τη χρονιά που δεν έχει εσοδεία⁵⁰.

Κατά την περίοδο της Κρητικής Πολιτείας, όπως και στις πρώτες ιδίως δεκαετίες μετά την Ένωση της Κρήτης με την Ελλάδα (1913), εκδόθηκαν από φιλοπρόοδους ιδιώτες ή κρατικές υπηρεσίες της Κρήτης ποικίλα φυλλάδια και μικρά βιβλία με οδηγίες σε γλώσσα απλή και σαφή για την καλλιέργεια, το κλάδεμα, τον εμβολιασμό κ.λπ. της ελιάς και άλλων δένδρων του τόπου. Αναφέρω ενδεικτικά σχετικά φυλλάδια: «Οδηγία δια τους γεωργούς εις γλώσσαν απλήν και εύληπτον» (εν Χανίοις, Δεκέμβριος 1914), «Γεωργικαί οδηγίαι υπό Αντωνίου Ι. Τζανουδάκη», (χωρίς τόπο, πιθανότατα Χανιά, και χρόνο εκδόσεως), αγρότη προφανώς από το Παλαιόκαστρο Κισιάμου, «Σύντομες και ωφέλιμες για το γεωργό της Κρήτης οδηγίες», έκδοση της Γενικής Διοικήσεως Κρήτης (εν Χανίοις 1929· για την καλλιέργεια της ελιάς από τη φύτευση κ.λπ. έως την έκθλιψη του καρπού της βλ. σ. 5-17). Δεν λείπουν και καθαρά επιστημονικές προσπάθειες από το τέλος του 19ου αιώνα και κυρίως στον 20ό για τη μελέτη των προβλημάτων της ελαιοκαλλιέργειας, όπως του Ιωάν. Μ. Φούμη, που προαναφέρθηκε, με τίτλο «Μελέτη σχετικώς με την ακαρπίαν των ελαιοδέντρων της επαρχίας Μυλοποτάμου», έκδοση του Υπουργείου Γεωργίας – Ταμείου Προνοίας Ελαιοπαραγωγής Ρεθύμνης, Ρέθυμνο (χωρίς χρονολογία εκδόσεως). Η μελέτη αυτή, μόλις τυπώθηκε σε τεύχος 27 σελίδων, μοιράστηκε από το παραπάνω Ταμείο δωρεάν σ' όλους τους ελαιοκτηματίες του νομού Ρεθύμνης.

Παράλληλα με τις αυτοτελείς εκδόσεις εκδίδονται στην Κρήτη και ορισμένα αξιόλογα αποκλειστικώς γεωργικά περιοδικά, όπως το με εύγλωττο τίτλο «Γεωργοί Αναγνώσατέ με» του Πάνου Κοκκέβη και τα «Γεωργικά Χρονικά» του Γ. Χ. Ελευθεριάδου στο Ηράκλειο, στις αρχές του εικοστού αιώνα, με πλήθος άρθρων, σχολίων, οδηγιών, πληροφοριών κ.λπ. για την ελαιοκαλλιέργεια και το λάδι της Κρήτης. Και άλλα κρητικά περιοδικά ευρύτερου κρητολογικού ενδιαφέροντος του πρώτου μισού ιδίως του 20ού αι-

αλλά κατά τρόπο ελαττωματικό (Εμμ. Γ. Λυδάκης, *Πώς ήρχισαν και πώς εξειλήθησαν οι σχέσεις μου με τον Βενιζέλον και η δράσις μου ως νομάρχου Ηρακλείου Κρήτης*, Αθήναι 1951, σ. 61).

50. Αυτό συμβαίνει στην επαρχία Σελίνου, όπου η συνήθως πλούσια σοδειά (βεδέμα) συνοδεύεται από μακρά διάρκεια της ελαιοσυλλογής, από Οκτώβριο μέχρι Μάιο - Ιούνιο, οπότε δεν προλαβαίνουν να ανθίσουν και πάλι τα ελαιόδενδρα.



ώνα παρουσιάζουν πολλές και ενδιαφέρουσες (από ποικίλες πλευρές, ιστορικές, λαογραφικές, οικονομικές, γεωπονικές κ.λπ.) πτυχές της κρητικής γεωργίας και προπαντός της ελαιοκομίας, όπως ο «Κρητικός Αστήρ» των Χανίων, «όργανον εκπαιδευτικόν, επιστημονικόν, φιλολογικόν και κοινωνικόν» του Γ. Λελεδάκη (1906 κ.ε.), «Ο Κρητικός Λαός» του Ηρακλείου, «μηνιαίον λαογραφικόν, γεωργικόν και ποικίλης ύλης περιοδικόν» των Γ. Χ. Ελευθεριάδου και Ιω. Χατζηγιάννου (1909), το ειδικότερο «Εμπόριον» των Χανίων λίγο αργότερα κ.ά.

Τέτοιες προσπάθειες συνεχίστηκαν και μετά τον Β' Παγκόσμιο πόλεμο, όπως η έκδοση της Κεντρικής Επιτροπής Ανασυγκροτήσεως Κρήτης, *Η ελιά*, Αθήναι 1949 (σελ. 8, με κείμενο – οδηγίες για την ελαιοκαλλιέργεια και την απόδοσή της, καθώς και για την ποιότητα του λαδιού, από τον καθηγ. Γεωπονικής Πάνο Θ. Αναγνωστόπουλο).

Οι κρητικές, εξάλλου, εφημερίδες, από την αρχή ακόμη της εμφανίσεώς τους στην τελευταία περίοδο της τουρκοκρατίας και στη συνέχεια στον εικοστό αιώνα, έδωσαν μεγάλο βάρος και προβολή στα προβλήματα της ελιάς και του λαδιού και προσπάθησαν με κάθε τρόπο να συμβάλουν στην αντιμετώπισή τους, για την ευημερία και την πρόοδο των ελαιοκαλλιεργητών του νησιού. Συχνά διέθεταν ιδιαίτερες στήλες για την παρουσίαση θεμάτων της κρητικής ελαιοκομίας και γεωργίας γενικότερα, όπως η αξιόλογη εφημερίδα «*Ηράκλειον*» (1893 κ.ε.) στην ομώνυμη πόλη, υπό τη διεύθυνση του λογίου και διακεκριμένου εκπαιδευτικού και πολιτικού Αντωνίου Βορεάδη και την έκδοση του Στυλ. Αλεξίου⁵¹.

Προς την κατεύθυνση της συστηματικής εκπαιδεύσεως ελαιοκαλλιεργητών στο νησί ιδρύθηκε το 1916 Ελαιοκομική Σχολή στον Ελαιοκομικό Σταθμό Κρήτης, όπου η φοίτηση ήταν δωρεάν για νέους αγρότες 18-25 ετών για ένα εξάμηνο, με μαθήματα ελαιοκομίας, ελαιουργίας και στοιχειωδών γενικών γεωργικών γνώσεων.

51. Στην εφημερίδα «*Ηράκλειον*» έχουν δημοσιευθεί πολλά σημαντικά για την πρόοδο και την εξέλιξη της ελαιοκομίας και γενικότερα της γεωργίας της Κρήτης άρθρα και μικρά μελετήματα, καθώς και άλλα σχετικά με την ιστορία της κρητικής γεωργίας. Συνεργάτες του «*Ηρακλείου*» ήταν σημαντικοί Κρήτες λόγιοι, όπως ο Γεώργιος Ιακ. Καλαϊσάκης. Το ενδιαφέρον και τα στοιχεία που έχει η εφημερίδα αυτή της τελευταίας περιόδου της τουρκοκρατίας της Κρήτης για τον λαϊκό της πολιτισμό παρουσιάσαμε στο 9^ο Διεθνές Κρητολογικό Συνέδριο, στην Ελούντα Λασιθίου, τον Οκτώβριο του έτους 2001.



Η λίπανση των ελαιοδέντρων ήταν άγνωστη μέχρι τις αρχές τουλάχιστον του εικοστού αιώνα, παρά τις οδηγίες, τα φυλλάδια, την αρθρογραφία εφημερίδων και περιοδικών για τη σημασία και αυτού του θέματος εκσυγχρονισμού της ελαιοκαλλιέργειας⁵². Πολλοί αγρότες μόλις μετά το 1950 άρχισαν να κάνουν δειλά-δειλά χρήση χημικών λιπασμάτων. Πατροπαράδοτος τρόπος λιπάνσεως ήταν, και σε ένα βαθμό εξακολούθησε και τις πρώτες μεταπολεμικές δεκαετίες, το κόπρισμα. Κόπριζαν τα λιόφυτα συνήθως το φθινόπωρο με την κοπριά κυρίως των οικόσιτων ζώων και με την πυρήνα (ελαιοπυρήνη) που έβγαζαν από τις φάμπρικες (τα παλιά προβιομηχανικά ελαιοτριβεία), όσοι είχαν⁵³.

Σε περιοχές εντατικής ελαιοκαλλιέργειας, σε εδάφη δηλαδή πλούσια και ποτιστικά, όπως στην πεδιάδα των Χανίων και το λεκανοπέδιο της Καντάνου Σελίνου, μερικοί παλαιοί αγρότες πότιζαν το καλοκαίρι, έστω και λίγες φορές, τα ελαιόδεντρα στα λιόφυτα που ήταν δυνατή η μεταφορά τρεχούμενου νερού.

Είδη ελαιοδέντρων

Οι ποικιλίες ελιάς που καλλιεργούνται στο σύνολο σχεδόν της εκτάσεως της Κρήτης προορίζονται για την παραγωγή κυρίως ελαιολάδου και ήταν λίγες σε αριθμό παλαιότερα, αλλά το ίδιο συμβαίνει και σήμερα⁵⁴. Καλλιεργούνται κυρίως τρία είδη ελιάς:

1. Η τσουνάτη ή τσουνολιά ή τσουνατολιά, μικρού σχετικά μεγέθους, αλλά μεγαλύτερου από τη λιανολιά, μαστοειδής με μυτερή απόληξη (τσουνί,

52. ΚΛ, χφο 3782, ό.π., σ. 68. Για τη λίπανση στις αρχές του 20ού αιώνα βλ. ενδεικτικά Γεώργ. Τσάπαλος, «Περί λιπάνσεως, ιδιαιτέρως περί της των ελαιοδένδρων εν Κρήτη», περ. *Γεωργικά Χρονικά*, Ηράκλειον Κρήτης, έτ. Β' (1908-1909) τεύχ. 14, σ. 108 κ.έ. (σε συνέχειες μέχρι το τεύχ. 22).

53. ΚΛ, χφο 3782, ό.π., σ. 68. Για την καλλιέργεια της ελιάς γενικότερα στην Ελλάδα βλ. ενδεικτικά Νίκη Ψαρράκη-Μπελεσιώτη. *Παραδοσιακές καλλιέργειες*, Αθήνα, έκδ. Μουσείου Μπενάκη, 1978, σ. 51 κ.ε.

54. Βλ. και Π.Α. Σκυλουράκης, «Τεχνοοικονομική διερεύνηση της καλλιέργειας της ελιάς», ό.π., σ. 3, όπου και πίνακας κατανομής των διαφόρων ποικιλιών ανά νομό.



το, εξ ου και η ονομασία της) στο ένα άκρο της. Στη σχέση ελαιοκάρπου – παραγόμενου λαδιού είναι η πιο παραγωγική ποικιλία, ιδιαίτερα στις ημιορεινές και ορεινές περιοχές, γι' αυτό και είναι η αποκλειστική σχεδόν ποικιλία για τις άριστες γι' αυτήν εδαφοκλιματολογικές συνθήκες της ημιορεινής και ορεινής επαρχίας Σελίνου Χανίων. Συνήθως γύρω στα 3 κιλά ελιές βγάζουν 1 κιλό λάδι, αλλά στις πιο παραγωγικές της περιοχές, όπως το λεκανοπέδιο της Καντάνου και γενικά οι κοιλάδες του Σελίνου αρκούν, τουλάχιστον στη σύγχρονη εποχή της εξελιγμένης εκθλίψεως του ελαιοκάρπου, και 2, 5 ή και 2 κιλά καρπού για ένα κιλό λάδι στα καλύτερα λιόφυτα, κατά την περίοδο ωριμάνσεως των ελιών την άνοιξη. Ως δένδρο η τσουνάτη ελιά έχει περισσότερες απαιτήσεις συγκριτικά με τη λιανολιά ή κορωνέικη σχετικά με τις συνθήκες του εδάφους (γονιμότητα, υγρασία κ.λπ.) και το ψύχος⁵⁵. Αναπτύσσει δέντρα πολύ μεγαλύτερα από τις λιανολιές και άλλα είδη ελιάς, ορθόκλαδα, γι' αυτό και πανύψηλα στις περιοχές με παλαιούς ελαιώνες. Καρποφορεί συνήθως κάθε δεύτερο χρόνο, έχει δηλαδή μεγάλη τάση για παρενιαυτοφορία, η οποία ενισχύεται από το γεγονός ότι ωριμάζει βαθμιαία από το φθινόπωρο μέχρι το τέλος της άνοιξης, οπότε καθυστερεί η φυσική πτώση του καρπού και η συλλογή του. Έτσι την περίοδο της ανθοφορίας τα δέντρα, τη χρονιά της εσοδείας, δεν προλαβαίνουν να ανθίσουν, φορτωμένα ακόμη με μέρος του ελαιοκάρπου της χρονιάς⁵⁶. Δεν τη ραβδίζουν σχεδόν ποτέ, όπως τη λιανολιά, γι' αυτό και οι τεράστιες σε ύψος και όγκο και με ζωή πολλών αιώνων τσουνάτες ελιές του Σελίνου θεωρούνται οι αρχοντικές ελιές της Κρήτης⁵⁷. Οι ελιές μάλιστα της πρωτεύουσας της επαρχίας Σελίνου, της Καντάνου, δεν φημιζονται μόνο για το ύψος και το μέγεθος τους, για την πυκνότητα των ελαιώνων τους, αλλά και για τη μεγάλη απόδοση λαδιού ανά δέντρο. Είναι οι ονομαστές δεκοχτούρες ή δεκοχτομιστατούσες, δεκαοχταρούσες, δεκαοχτάρες, όπως είναι γνωστές⁵⁸. Κά-

55. Π.Α. Σκυλουράκης, «Τεχνοοικονομική διερεύνηση της καλλιέργειας της ελιάς», ό.π., σ. 4.

56. Π.Α. Σκυλουράκης, ό.π., σ. 5.

57. ΚΛ, χρο 3782, ό.π., σ. 69. Σε άλλα μέρη της Κρήτης, όπου η τσουνάτη είναι δευτερεύουσα ποικιλία ελιάς, αφού μαζεύουν από το έδαφος τον ελαιόκαρπο που πέφτει, στη συνέχεια ραβδίζουν τις ελιές για να συλλέξουν τον καρπό που έμεινε πάνω στα δένδρα.

58. Βλ. Εμμ. Γενεράλις, *Γεωγραφία της Κρήτης*, έκδ. 9η, Αθήναι 1914, σ. 24. Εξτενέστρα βλ. τη μελέτη μας, «Οι ελαιώνες της Κρήτης», *Πρακτικά Συμποσίου «Η ελιά και το λάδι στον χώρο και τον χρόνο»*, ό.π., σ. 215 κ.ε.



θε δέντρο δηλ. παράγει 18 μίστατα, περίπου 180 οκάδες λάδι (1 μίστατο = δέκα οκάδες). Μέχρι σήμερα διατηρούνται τέτοιες παλιές «βενετσιάνικες»⁵⁹ ελιές στην περιοχή Καντάνου, με σπουδαία απόδοση σε λάδι και εντυπωσιακό μέγεθος (υπάρχουν ιδιαίτερα στον βαθύσκιο ελαιώνα του Ανισαρακίου Καντάνου ελαιόδεντρα με 11, 5, 12, 5 και 13, 5 μ. περιφέρεια κορμού. Αποτελούν αληθινά μνημεία της φύσης, στοιχεία που προσδιορίζουν την ταυτότητα και τον χαρακτήρα του τοπίου).

Οι τσουνάτες ελιές της Καντάνου και γενικότερα του Σελίνου δεν είναι ονομαστές μόνο για το μέγεθος των ελαιοδέντρων και τη μεγάλη παραγωγικότητά τους, αλλά και για την ποιότητα του λαδιού που παράγουν. Άλλωστε το λάδι της τσουνάτης ελιάς είναι γνωστό ότι είναι άριστης ποιότητας, με σπουδαίο άρωμα και γεύση, διαυγές, πυκνό, παχύ και πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά, πολύ πλουσιότερο από το λάδι της λιανής ελιάς κ.ά. ποικιλιών. Έτσι, λαϊκός ποιητής (στιχουργός) της τελευταίας περιόδου της τουρκοκρατίας, που γεννήθηκε στη Σίφνο, κρητικής καταγωγής (Ρέθυμνο), ο Στυλ. Ζανουδάκης, στο φυλλάδιο – στιχούργημα του με τίτλο «Τραγούδιον της Κρήτης», (εν Χανίοις 1876), γνώστης του τόπου, της Κρήτης γενικότερα, καθώς υπηρέτησε εκεί ως καίμακάμης (έπαρχος) επί τουρκοκρατίας, γράφει (σ. 5), ίσως χωρίς υπερβολή, όπως θεωρήθηκε παλαιότερα⁶⁰, παρουσιάζοντας τα διάφορα προϊόντα του νησιού:

*Το ένα ελαιόδενδρο τρία καντάρια βγάνει,
λάδι το πλέον καθαρόν η Κά[ν]δανος το κάνει.
Είν' ένα ελαιόδενδρον, το λεν Σαρανταρίτη,
που λεν πως δεν ευρίσκεται μέσ' στο νησί στην Κρήτη.
Σαρανταρίτη το καλούν και έτσι το ετιμήσαν,
λάδι σαράντα μίστατα έβγαλαν κι εμετρήσαν.
Και έκτοτε του έμεινεν αυτή η ονομασία,
ηξεύρω το δεντρί αυτό καλό τη αληθεία (...)
Έχει [η Κάντανος] δενδρά όμως πολλά ώς δεκοκτώ μιστάτων.*

59. Στην περιοχή Κεραμειών Χανίων, όπου επίσης υπάρχουν μεγάλες και αιωνόβιες ελιές από την περίοδο της βενετοκρατίας, ονομάζονται «φραγκόριζες».

60. Νικόλ. Β. Τωμαδάκης, «Κρητικά λαογραφικά», IV. Στυλιανός Ζανουδάκης», *Περιοδικόν Δελτίον Βιβλιοθήκης Κρητικού Φιλολογικού Συλλόγου εν Χανίοις*, έτ. Α', τεύχ. Α' (1927), σ. 42-44.



Την απόδοση σε λάδι των ελαιοδέντρων του Σελίνου τονίζουν και διάφοροι ξένοι περιηγητές, όπως ο Άγγλος R. Pashley (1834), που τα συγκρίνει συχνά με τα κατώτερα σε απόδοση ελαιοδέντρα άλλων περιοχών της Κρήτης, όπως του Αποκόρωνα⁶¹. Η παραγωγικότητα πάντως των ελαιοδέντρων και του Σελίνου ήταν τότε πολύ μικρότερη απ' αυτήν του τέλους του 19ου και του 20ού αιώνα. Η τσουνάτη ελιά κυριαρχούσε παραδοσιακά (μέχρι τη δεκαετία του 1970) στον νομό Χανίων (σήμερα είναι δεύτερη : 65% δέντρα λιανολιάς, 35% τσουνάτης). Καλλιεργείται και στο Ρέθυμνο (10% των ελαιοκαλλιεργειών)⁶². Στην επαρχία Σελίνου η τσουνάτη ελιά παραδοσιακά εκάλυπτε το σύνολο σχεδόν των εκτάσεων με ελαιοκαλλιέργειες, όπως στη γειτονική Κίσαμο, αντίστοιχα, οι λιανολιές αντιπροσώπευαν, και αντιπροσωπεύουν ακόμη περισσότερο τα τελευταία χρόνια, το μεγαλύτερο μέρος των ελαιοφυτειών.

2. Η λιανολιά ή λιανή ή κορωνέικη είναι το δεύτερο σημαντικό είδος που καλλιεργείται παραδοσιακά. Σήμερα αποτελεί την κυρίαρχη ποικιλία σ' όλη σχεδόν την Κρήτη, εκτός από τις παλιές ελαιοπαραγωγικές ζώνες του Σελίνου Χανίων με την τσουνάτη ελιά και του Ρεθύμνου, στο οποίο κυριαρχεί ακόμη ένα τρίτο είδος, η χοντρολιά. Είναι ποικιλία παραγωγική και με πολλά άλλα πλεονεκτήματα, όπως αντοχή στην ξηρασία, προσαρμοσμένη άριστα στο ξηροθερμικό κλίμα της Κρήτης. Αξιοποιεί και εδάφη με μικρό βάθος και χαμηλή παραγωγικότητα, εισέρχεται ενωρίτερα στην παραγωγή το νεόφυτο δέντρο, παράγει λίγο-πολύ κάθε χρόνο, με μικρή τάση παρενιαυτοφορίας, κάτι που αποτελεί το μεγάλο, οικονομικής σημασίας, πλεονέκτημα της σε σχέση με τα δύο άλλα είδη. Γι' αυτό και επεκτείνεται σήμερα συνεχώς στις περισσότερες περιοχές της Κρήτης σε βάρος των άλλων ποικιλιών. Παράγει λάδι εξαιρετικής ποιότητας, έξτρα παρθένο, στο σύνολο της παραγωγής, όταν ο ελαιόκαρπος είναι σε καλή κατάσταση και γίνεται σε καλές συνθήκες η επεξεργασία στο ελαιοτριβείο. Στους νομούς Λασιθίου (100%) και Ηρακλείου (85%, με 15% χοντρολιές) κυριαρχεί πλήρως. Είναι λιγότερο διαδεδομένη στους νομούς Χανίων (65%) και Ρεθύμνου (μόλις 25% των ελαιοδέντρων)⁶³.

61. Robert Pashley, *Ταξίδια στην Κρήτη*, ό.π., τόμ. Β', σ. 117.

62. Π.Α. Σκυλουράκης, «Τεχνοοικονομική διερεύνηση της καλλιέργειας της ελιάς», ό.π., σ. 3.

63. Π.Α. Σκυλουράκης, ό.π., σ. 3-4.



3. Η χοντρολιά, χοντρή, θρουμπολιά, θρούμπα, τρίτη σε διάδοση ποικιλία, είναι ευαίσθητη, με υψηλές εδαφοκλιματολογικές απαιτήσεις. Χρειάζεται γόνιμα εδάφη με καλή υγρασία κατά την ξερή περίοδο του θέρους, ευαίσθητη στις ξηροθερμικές συνθήκες, ιδίως κατά την άνθηση. Έτσι οι υψηλές απαιτήσεις της οδηγούν συχνά σε παρατεταμένη ακαρπία, όταν η ποικιλία καλλιεργείται σε ακατάλληλες περιοχές (Αμάρι, Μυλοπόταμο, Μεσαρά). Παλαιότερα το λάδι της χοντρολιάς ήταν βαρύ (είχε πολλά οξέα) λόγω του τρόπου συλλογής της και ο λαός της Κεντρικής Κρήτης έχει σχετικό γνωμικό: «Η χοντρολιά κάνει τ'ελιές κι η λιανολιά το λάδι»^{63α}. Κυρίως καλλιεργείται για το λάδι της και κατά δεύτερον για παραγωγή βρώσιμης ελιάς εκλεκτής ποιότητας «θρούμπας» (αμπαδιώτικη ελιά, περιοχής Αμπαδιάς, στα νοτιοανατολικά του νομού Ρεθύμνου). Οι χοντρολιές είναι συνήθως πολύ μεγάλα δέντρα, ορθόκλαδα όπως οι τσουνάτες, με έντονη τάση παρεν- αυτοφορίας σε σύγκριση με τις λιανολιές, με καρπό μεσαίου μεγέθους και υψηλής περιεκτικότητας σε λάδι. Αποτελεί την πιο διαδεδομένη ποικιλία του νομού Ρεθύμνου μέχρι σήμερα (σε ποσοστό 65%, 25% λιανολιές, 10% τσουνάτες). Από τους άλλους τρεις νομούς απαντά στο Ηράκλειο (σε ποσοστό 15%, έναντι 85% της λιανολιάς)⁶⁴.

Υπάρχουν, σε περιορισμένη έκταση ή μεμονωμένα συνήθως δένδρα μέσα στους ελαιώνες των παραπάνω ποικιλιών, και ελάχιστες άλλες ποικιλίες, όπως η καλαματιανή για επιτραπέζια, η τσιτολιά, είδος ενδιάμεσο ως προς το μέγεθος μεταξύ τσουνάτης και λιανής ελιάς, με την οποία μοιάζει περισσότερο και στο σχήμα. Στην επαρχία Σελίνου υπάρχουν μεμονωμένες τσιτολιές μέσα στις τσουνάτες. Παράγουν αρκετό ελαιόκαρπο, που προορίζεται μόνο για ελαιοποίηση. Επίσης οι γαιδαρολιές (στην Κίσαμο⁶⁵) ή γαϊδουρολιές (στο Σέλινο, όπου λέγονται και χοντρολιές^{65α}). Είναι μεγάλες, με ελάχιστη ποσότητα λαδιού, που χρησιμοποιούνται για φαγητό ως βρώσι-

63α. Χρυσ. Καρύδης, *Αγροτικά της Κρήτης, παλιά και σύγχρονα*, Λασιθί 1983, σ. 20. Ο ώριμος καρπός της χοντροελιάς είναι σχεδόν μαύρος. Σχετικό δίστιχο: Ολόμαυρα σαν χοντρολιές είναι τα δυό σου μάθια / και μου ραγίζουν την καρδιά, την κάνουνε κομμάθια (ΚΛ, χφο 4090, σ. 306. Κεντρική Κρήτη, συλλ. Ευαγγ. Λαμπιθιανάκη-Παπαδάκη, 1977).

64. Π. Α. Σκυλουράκης, «Τεχνοοικονομική διερεύνηση της καλλιέργειας της ελιάς», *ό.π.*, σ. 3.

65. ΚΛ, χφο 2830, *ό.π.*, σ. 5 (Βουλγάρω Κισάμου).

65α. ΚΛ, χφο 3782, *ό.π.*, σ. 69 (Κάντανο Σελίνου).



μες. Ακόμη οι *μηλολιές*, οι *μουρατολιές* (στην Κεντρική και Ανατολική Κρήτη)⁶⁶, *ραχατολιές* (στην Κίσαμο)⁶⁷, *ψιλολιές* (στην Βιάννο)⁶⁸ κ.ά.

Οι ελιές (ελαιόκαρπος, όχι τα δένδρα) παίρνουν διάφορες ονομασίες και από τη χρήση τους (από τον τρόπο επεξεργασίας και τα υλικά που τους βάζουν) ως βρώσιμες: *αλατσολιές* ή *παστολιές*⁶⁹ (ελιές φτιαγμένες με αλάτι, σε πιθάκια συνήθως ή *κουρούπες*, μικρότερα πήλινα σκεύη όπου διατηρούνται όλο τον χρόνο), *κολυμπάδες* (αλατσολιές που είναι σε αλάτι, που έχει και νερό, στον πάτο πιθαριού κ.λπ. ή που τις γλυκαίνουν στο νερό και μετά τους βάζουν αλάτι), οι *σχιστές* ή *χαραχτές* ή *κοφτολιές* (τις χαράζουν με ξυραφάκι ή μαχαίρι, τις γλυκαίνουν με νερό και μετά τις αλατίζουν και τις διατηρούν με ξύδι, ως *ξυδολιές*), οι *τσακιστές* ή *τσακιστολιές* ή *σπαστές* (που τις τσακίζουν, γλυκαίνουν με νερό και μετά βάζουν αλάτι ή αλάτι, ξύδι κ.λπ.), οι *νερατζολιές* (*χαραχτές*, που αφού τις γλυκάνουν, τις βάζουν σε χυμό νερατζιού ή και λεμονιού (*λεμονάτες*), όπου τις διατηρούν μαζί με αλάτι)^{69α}.

Ελαιοσυλλογή

Η συλλογή του ελαιοκάρπου (*μαζωχτό*, *λιομαζωχτό*, *λιομάζωμα*) αρχίζει στο τέλος του φθινοπώρου – αρχή του χειμώνα, κατά τον μήνα Νοέμβριο συνήθως, αλλά και νωρίτερα ή αργότερα, όταν έχει πια προχωρήσει πολύ ή έχει ολοκληρωθεί η ελαίωσή του, ώστε να παραγάγει τη μεγαλύτερη δυνατή ποσότητα λαδιού. Ο λαός πιστεύει παρετυμολογικά ότι οι ελιές *λαδώνουν* (περιέχει λάδι ο καρπός τους) από την ημέρα της γιορτής του Προφήτη Ηλία (20

66. Στην Ανατολική Κρήτη *μουρατολιές* λένε συνήθως τις τσουνάτες ελιές (πληροφ. Νίκου Μιχαλάκη, τ. διευθυντή του Ινστιτούτου Υποτροπικών Φυτών και Ελαίας, Χανιά).

67. ΚΛ, χφο 2830, ό.π., σ. 5 (Βουλγάρω Κισάμου).

68. Χριστόφ. Χαραλαμπίδης, Η κρητική διάλεκτος στο λογοτεχνικό έργο του Κονδυλάκη, στο βιβλίο του: *Νεοελληνικός λόγος (μελέτες για τη γλώσσα, τη λογοτεχνία και το ύφος)*, 3η έκδοση, Αθήνα 1999, σ. 301, όπου αναφέρεται ότι κατά τον Ι. Κονδυλάκη οι *κορωνείκες* είναι λίγο χονδρότερες από τις *ψιλολιές*. Γενικά πάντως *ψιλολιές* συνήθως ονομάζουν σε ορισμένες περιοχές της Κρήτης τις *λιανολιές* ή *κορωνείκες*.

69. ΚΛ, χφο 3782, ό.π., σ. 77 και χφα «Έτους Ελληνικής Παραδόσεως» 1979, Αξός Μυλοποτάμου, ό.π., σ. 23.

69α. ΚΛ, χφο 3782, ό.π., σ. 77.



Ιουλίου). Παραδίδεται ότι κατά την τουρκοκρατία οι Τουρκοκρητικοί της Καντάνου Σελίνου έκοψαν ελιές την παραμονή (19 Ιουλίου), τις βάλανε στο αλετριβιδειό (ελαιοτριβείο), αλλά δεν έβγαλαν σταγόνα λάδι. Την επομένη ξανάκοψαν ελιές, που απέδωσαν ποσότητα λαδιού. Γι αυτό λένε: «τ' αϊ-Λιά βγαίνει το λάδι στην ελιά»⁷⁰. Κατά τη συλλογή λαμβάνεται (και πρέπει να λαμβάνεται) υπ' όψη όχι μόνο η ποσότητα αλλά και η ποιότητα του λαδιού. Οπωσδήποτε πρέπει να έχει βρέξει, τουλάχιστον τα πρωτοβρόχια, για να φανούν οι ελιές στα δέντρα και να μεγαλώσουν με τη βροχή (σχετικό δίστιχο: *έβρεξε κι εφιχάλισε κι έδειξαν τα ελιδάκια, / άχι και να τα φίλουνα τα δυό σου μαγουλάκια*)⁷¹ και ν' αρχίσει το μάζεμα. Αν βρέξει πολύ όψιμα, καθυστερεί η έναρξη του λιομαζώματος. Οι ελιές, όταν έχουν βραχεί αρκετά, μαζεύονται καλύτερα και γρηγορότερα. Επίσης η βροχή του φθινοπώρου διευκολύνει και το καθάρισμα των ελαιώνων από τους ελαιοκαλλιεργητές.

Η διάρκεια του λιομαζώματος εξαρτάται κυρίως από το είδος της ελιάς που καλλιεργείται σε κάθε περιοχή. Έτσι οι λιανολιές, οι οποίες ραβδίζονται, μαζεύονται από τον Νοέμβριο μέχρι τον Ιανουάριο, σπανιότερα, όταν πρόκειται για μεγάλους ελαιοπαραγωγούς με πολλές εκατοντάδες δέντρα ή για κακές καιρικές συνθήκες του χειμώνα που καθυστερούν την ελαιοσυλλογή, μέχρι τον Φεβρουάριο. Αντίθετα, οι άλλες ποικιλίες, όπως οι τσουνάτες, οι οποίες δεν ραβδίζονται, αλλά πέφτουν στο έδαφος και μαζεύονται μετά από φυσική ωρίμανση ή δυνατό αέρα, έχουν μακρά περίοδο ελαιοσυλλογής, που διαρκεί από τον Νοέμβριο ή και τον Οκτώβριο μέχρι τον Ιούνιο και καμιά φορά μέχρι το πρώτο δεκαήμερο του Ιουλίου, όταν η εσοδεία είναι ιδιαίτερα πλούσια και ο κατάλληλος καιρός και η καλή κατάσταση του ελαιοκάρπου ευνοούν την παρατεταμένη παραμονή του πάνω στα δέντρα⁷².

Η διαβάθμιση του χρόνου της ελαιοσυλλογής και η διαφοροποίησή της από περιοχή σε περιοχή, ανάλογα κυρίως με την ποικιλία ελιάς της καθε-

70. ΚΛ, χφο 2798, σ. 66 (Μάζα Σελίνου Χανίων, συλλ. Γεωργ. Αικατερινίδη, 1964) και χφο 3782, ό.π., σ. 72-73.

71. Σταμ. Αποστολάκης, *Γλωσσολογραφικά της ελιάς και του λαδιού*, Αθήνα 1982, σ. 5. Παλαιότερα όμως άρχιζε το μάζεμα των αυγουστιάτικων τσίκουδων (ελιών που πέφτουν χάμω τον Αύγουστο και ξεραίνονται) πριν ακόμη βρέξει (Χρύσανθος Καρύδης, *Αγροτικά της Κρήτης*, ό.π., σ. 18).

72. Το 1970, έτος μεγάλης εσοδείας, η ελαιοσυλλογή στην περιοχή Καντάνου τελείωσε γύρω στις 10 Ιουλίου.



μιάς και τον χρόνο ωρίμανσής της, διευκόλυνε τη μετακίνηση μαζώχτρών (γυναικών, εργατριών ελαιοσυλλογής) από λιγότερο ελαιοπαραγωγικές περιοχές, όπως η Κίσαμος, αφού μάζευαν εκεί νωρίς τις λιανολιές τους με ράβδισμα, προς τις κατ' εξοχήν ελαιοπαραγωγικές περιοχές, όπως το Σέλινο, όπου το μάζεμα της τσουνάτης ελιάς διαρκούσε άλλους 4-5 μήνες μετά απ' αυτό της λιανολιάς. Έτσι μαζώχτρες Κισαμίτισσες (αλλά και Σφακιανές, Αποκορωνιώτισσες, Γαβγιώτισσες κ.ά.) πλημμύριζαν κάθε δεύτερη χρονιά, που το Σέλινο είχε βεδέμα, τους απέραντους ελαιώνες του.

Τον Μάιο του 1834 ο Άγγλος περιηγητής R. Pashley συνάντησε Σφακιανές από τον Άγιο Ιωάννη Σφακίων μαζώχτρες στο Κακοδίκι Σελίνου, οι οποίες, όπως γράφει, έρχονταν κάθε χειμώνα που έχει εσοδεία για να μαζέψουν ελιές για 5-6 μήνες. Σημειώνει ακόμη ότι το Πάσχα θα γυρίσουν για λίγο στο ορεινό χωριό τους, για να γιορτάσουν τη μεγάλη γιορτή, και πάλι θα επιστρέψουν στη δουλειά τους στο Σέλινο, όπου, όπως απάντησε ηλικιωμένη Σφακιανή στην παρατήρησή του ότι τα ελαιόδεντρα της Κρήτης διαφέρουν σε μέγεθος από τόπο σε τόπο και ότι στο Σέλινο φαίνονται πολύ καλά, «και το λάδι είναι καλό και έχει άφθονο στο Σέλινο, ενώ στα Σφακιά δεν έχει πολύ»⁷³. Ο ίδιος περιηγητής μας δίδει συχνά στο έργο του και άλλες πληροφορίες για την ελιά και το λάδι στην Κρήτη, για τους ελαιώνες της, τη χρήση του λαδιού στη διατροφή⁷⁴ κ.λπ., όπως ότι, φτάνοντας μετά τον Πεύκο στον Άγιο Βασίλειο Ηρακλείου, βρήκε το χωριό έρημο, διότι οι περισσότεροι κάτοικοί του είχαν πάει τότε (τέλη Μαρτίου 1834) να μαζέψουν ελιές, ή στα Δράμια Αποκορώνου, όπου η μητέρα του συνοδού του ανά την Κρήτη έλειπε στις ελιές (1 Απριλίου) και γύρισε στο σπίτι για να τους περιποιηθεί⁷⁵.

Πολύ νωρίς, ακόμη και από τον Σεπτέμβριο ή τον Οκτώβριο, άρχιζε και το μάζεμα της χοντρολιάς στην περιοχή Ρεθύμνου, όπου επίσης πέφτει ο καρπός της μόνος του, ενώ στο τέλος, αντίθετα με τις τσουνάτες, τον ράβδιζαν με τέμπλες (μακριά ξύλα), για να πέσουν και οι τελευταίες ελιές που είχαν μείνει πάνω στα δέντρα⁷⁶.

73. R. Pashley, *Ταξίδια στην Κρήτη*, ό.π., τόμ. Β', σ. 96-97.

74. R. Pashley, ό.π., τόμ. Β', σ. 117 κ.ά.

75. R. Pashley, ό.π., τόμ. Α', σ. 215, 245-246.

76. ΚΛ, χφα «Έτους Ελληνικής Παραδόσεως», 1979, Αξός Μυλοποτάμου, ό.π., σ. 23. Στην περιοχή Ρεθύμνου (Αδελε, Πηγή -«Αδελοπήγια»- κ.α.) και στο Μυλοπόταμο πή-



Βεδέμα ή βεντέμα⁷⁷ ή λιομαζωχτό λέγεται η περίοδος ελαιοσυλλογής, και μαζώχτρες οι γυναίκες που συνήθως την κάνουν και μαζωχτικά (τα, Σητεία), ή μαζωχτικό (το, Σέλινο κ.α.) η αμοιβή των μαζωχτρών, σε λάδι συνήθως ή χρήμα. Ραβδιστής είναι ο μισθωτός εργάτης που ανεβαίνει στα ελαιόδεντρα, όσα ραβδίζονται, και ρίχνει χτυπώντας με τη δέμπλα ή τέμπλα (μακρύ ξύλο)⁷⁸ τις ελιές πάνω σε απλωμένα πανιά, παλέτσες, μπαγκάλες⁷⁹, ανάπλες⁸⁰, λινάτσες (σήμερα και δίχτυα πλαστικά) κ.λπ. Με μικρά δεμπλάκια ραβδίζουν τις ελιές που φθάνουν από το έδαφος, χωρίς ν' ανέβουν με σκάλες στα δένδρα.

Στις αρχές του φθινοπώρου, μόλις βρέξει, γίνεται προετοιμασία των ελαιώνων για την ελαιοσυλλογή με καθάρισμά τους από χόρτα, αγκάθια, ξύλα κ.λπ. με τη χρήση τσάπας, τζουγκράνας κ.ά. γεωργικών εργαλείων.

Στις περιοχές που ραβδίζουν τις ελιές, αφού ρίξουν όλο τον καρπό στα πανιά, τον μαζεύουν σ' ένα απ' αυτά και τον ξεφυλλίζουν, όπως λένε στην επαρχία Πεδιάδας⁸¹, δηλαδή βγάζουν με τα χέρια τα μικρά κλωνάρια ελιάς

γαιναν για ελαιοσυλλογή και μαζώχτρες από άλλες περιοχές με μικρή τότε ελαιοπαραγωγή, όπως ο ορεινός Αποκόρωνας (Γεώργ. Ψυχουντάκης, *Αετοφωλιές στην Κρήτη. Λαογραφία Ασή - Γωνιάς [Αποκόρωνου]*), Χανιά 1999, σ. 31).

77. Με τη λέξη βεδέμα (Σέλινο, Κίσαμος κ.α.) ή βεντέμα (Αποκόρωνας, Σφακιά και ανατολικότερα) εννοείται όχι μόνο η περίοδος ελαιοσυλλογής («θα σε πλερώσω στο τέλος τση βεδέμας»), αλλά και η άφθονη, πλούσια παραγωγή όχι μόνο λαδιού, αλλά και κρασιού με προέλευση από το βενετικό vendema. Και ρήμα βεντεμιάζω = συλλέγω του καρπούς, τρυγώ. Βλ. και Φαίδ. Κουκουλές, «Λαογραφικά σύμμεικτα εκ Βάμου της Κρήτης», *Λαογραφία*, τόμ. Α' (1909) σ. 302. Στη Σαντορίνη βεντέμα = τρυγητός των αμπελιών.

78. Λέγεται και ντέμπλα στην Κεντρική και Ανατολική Κρήτη και σχετικό ρήμα ντεμπλογώ = ραβδίζω ελιές χρησιμοποιώντας ντέμπλα (Κέντρο Συντάξεως Ιστορικού Λεξικού Ακαδημίας Αθηνών, χειρόγραφο αρ. 39, σ. 24: Κρήτη (Κεντρική), συλλ. Ιω. Ζωγραφάκη, 1891. Βλ. και σ. 15 για τον ραβδιστή, και Γεώργ. Κ. Σπυριδάκης, «Γεωργία και αμπελουργία εν Κατσιδονίω Σητείας», *Μύσων*, τόμ. 1 (1932) σ. 192).

79. Μπαγκάλες (οι) λέγονται ειδικές για το λιομάζεμα λινάτσες, που τις έπλυναν μετά τη χρήση τους στά πλυσταριά του χωριού (Ρούσος Μαγαράκης, *Χουδέτσι [Ηρακλείου]*, το χωριό μου χτες και σήμερα, Χουδέτσι 1999, σ. 106).

80. Μπάμπης Δερμιτζάκης, *Το χωριό μου [Κάτω Χωριό Ιεράπετρας] από την αυτοκατανάλωση στην αγορά*, Αθήνα 1995, σ. 46.

81. ΚΛ, χρο 4757, σ. 7 (Η ελαιοκομία στην Κρήτη (έρευνα στην περιοχή της επαρχίας Πεδιάδας), φοιτητική εργασία Ελευθερίας Δραγκωνάκη, 1999-2000, στη Λαογραφία του Τμήματος Ελληνικής Φιλολογίας του Πανεπιστημίου Αθηνών).



που κόπηκαν και τα πολλά φύλλα της που έπεσαν κατά το ράβδισμα. Μετά τον λιχνούν με τα καλάθια κ.λπ., για να φύγουν τα υπόλοιπα φύλλα. Καθαρές πλέον οι ελιές σακκιάζονται σε τσουβάλια (σε φάρδους ή ντουρβάδες)⁸² και μεταφέρονται με ζώα, μουλάρια και γαϊδούρια συνήθως, στο σπίτι του ελαιοπαραγωγού. Εκεί αδειάζονται σε μια γωνιά ενός δωματίου ή σε πατητήρι, μέχρι να συγκεντρωθούν για μερικές μέρες (συνήθως μέχρι 8, όχι περισσότερες, γιατί χαλούσαν και βγάζαν νταγκί, βαρύ δηλ. λάδι) αρκετές ελιές και να μεταφερθούν μετά στο ελαιοτριβείο. Στο σπίτι επίσης θα μαραθούν οι ελιές και θα χωνέψουν στον σωρό, ώστε να διευκολυνθεί και η έκθλιψη στα παλαιότερα χειροκίνητα πιεστήρια. Τις τελευταίες δεκαετίες οι ελιές, ραβδιστές ή μαζεμένες από χάμω με τα χέρια ή τώρα με τα δίχτυα, δεν μεταφέρονται πλέον για προσωρινή αποθήκευση στα σπίτια, όπου συνήθως έπαιρναν βαθμούς και έχαναν σε ποιότητα, αλλά με τα τσουβάλια πηγαίνουν κατ' ευθείαν από τα λιόφυτα στο ελαιοτριβείο. Σ' αυτό βοηθεί και ο ταχύτερος τρόπος της σύγχρονης, σε σχέση με την παλαιότερη παραδοσιακή, ελαιοσυλλογής με τη χρήση των διχτυών στις περιοχές που πέφτουν μόνες τους οι ελιές και των ραβδιστικών μηχανών κ.ά. μέσων, εκεί όπου τις ραβδίζουν, αλλά και η πολύ γρήγορη επεξεργασία και εξαγωγή του λαδιού στα σύγχρονα ελαιοουργεία.

Κατά το ράβδισμα, αφού οι μαζώχτρες κι οι μαζωχτάδες στρώσουν τις παλέτσες κάτω από μια ελιά, ανεβαίνουν 2-3 συνήθως άνδρες (ραβδιστάδες) πάνω στο δέντρο και ραβδίζουν με μακριά ξύλα (βέργες, ραβδιά, ραβδιστήρες ή ραβδιστήρια, λεπτά, ή δέμπλες – (ν)τέμπλες, πιο χοντρές και πιο μακριές). Επίσης 2-3 άνδρες και περισσότερο γυναίκες μένουν κάτω από την ελιά και τη ντεμπλίζουνε ή ντεμπλολογούν⁸³ (χτυπούν τα κλαδιά της, όσα φτάνουν, με ντέμπλα, για να πέσει ο καρπός), στρώνουν και ξεστρώνουν τα πανιά κ.λπ. Οι γυναίκες που χειρίζονται, απλώνουν και μαζεύουν τα ειδικά μεγάλα πανιά της ελαιοσυλλογής, τις ανάπλες ή μονανάπλες, βοηθώντας τους ραβδιστάδες, λέγονται στην περιοχή Πεδιάδας, παραδοσιακής ελαιοπαραγωγικής επαρχίας του Ηρακλείου, αλλά και αλλού, αναπλογυρίστρες⁸⁴. Οι ίδιες κάνουν από το

82. ΚΛ, χφο 4757, ό.π., σ. 7.

83. Χρυσ. Καρύδης, *Αγροτικά της Κρήτης*, ό.π., σ. 18. Βλ. και Αλκιβ. Σταυρινάκης, *Το Τυμπάκι. Αναμνήσεις και βιώματα*, Ηράκλειο Κρήτης 1996, σ. 20.

84. ΚΛ, χφο 4757, ό.π., σ. 8, Χρυσ. Καρύδης, *Αγροτικά της Κρήτης*, ό.π., σ. 18.



έδαφος και το ντεμπλόλημα, δηλαδή το ράβδισμα με ντέμπλα των ελιών που δεν βλέπουν ή δεν φτάνουν οι ραβδιστές ή και σουρομαδούν, μαζεύουν με τα χέρια τις ελιές από τα χαμηλά κλαδιά. Άλλες γυναίκες, οι λιομαζώχτρες, μαζεύουν με τα χέρια όσες ελιές πέσουν χάμω (χαμολογούν) και όσες έπεσαν πριν το ράβδισμα (εικ. 1). Έτσι η συλλογή αβγατίζει (προχωρεί γρήγορα). Στο τέλος γίνεται το λήνισμα από τους ραβδιστάδες, επειδή έπεσαν φύλλα και ξύλα στις ανάπλες, ώστε να είναι καθαρός ο ελαιόκαρπος⁸⁵ (εικ. 2).

Έτσι γίνεται η ελαιοσυλλογή της λιανολιάς, για να ακολουθήσει το άλεσμα (έκθλιψη) στη φάμπρικα (ελαιοτριβείο), και να βγει το λάδι.

Τις πρώτες-πρώτες ελιές που θα πέσουν από τον άνεμο ή ασθένεια (δάκο κυρίως) πολύ νωρίς, πριν ακόμα ωριμάσουν το φθινόπωρο, τα χαμολόγια όπως λέγονται στην επαρχία Πεδιάδας⁸⁶, τις μαζεύουν και σε ορισμένες περιοχές τις αλέθουν χωριστά. Μερικές φορές μαζεύουν και το καλοκαίρι τα αυγουστιάτικα τσίκουδα (μικρές ανώριμες ελιές που πέφτουν τον Αύγουστο και ξηραίνονται), που θεωρείται ότι έχουν έστω και λίγο λάδι.

Στις περιοχές, όπου δεν ραβδίζουν τις ελιές (κυρίως ποικιλίες τσουνάτης και χοντρολιάς), το μάζωμα γίνεται με τα χέρια από το έδαφος (χαμολόγια ή χαμολό⁸⁷ κ.λπ.). Οι μαζώχτρες, καθώς η ελαιοσυλλογή από το χώμα αποτελεί κυρίως γυναικεία απασχόληση (σχετικό δίστιχο του Σελίνου : Αρχινίξαν οι γ-ελιές, κακομοίρες κοπελιές, /αρχινίξανε τ' αμπέλια, κακορίζικα κοπέλια (αγόρια)⁸⁸), παρατάσσονται κατά το πλάτος της ελιάς, η μια δίπλα στην άλλη, και προχωρούν μαζεύοντας. Κάθε χαχαλιά (χουφτιά) ελιές, που μαζεύουν μία-μία, ρίχνεται από την κάθε μαζώχτρα στο καλάθι της και μετά, όταν αυτό γεμίσει, στο τσουβάλι της, διότι οι ελιές κάθε μαζώχτρας θα ζυγιστούν στο ελαιοτριβείο χωριστά, καθώς, σε περιοχές όπως στο Σέλινο, οι μαζώχτρες πληρώνονται κυρίως σε είδος, σε λάδι, ανάλογα με το λάδι που βγήκε από τις ελιές που μάζεψαν. Πρώτα μαζεύουν τις μακρινές ελιές, τις ξωτάρικες, και ύστερα τις υπόλοιπες, τις πολλές και μαζεμένες⁸⁹.

85. Χρύσ. Καρύδης, *Αγροτικά της Κρήτης*, ό.π., σ. 18. Σήμερα το ιδιαίτερα κοπιαστικό λήνισμα έχει καταργηθεί. Η αφαίρεση των φύλλων γίνεται από τα σύγχρονα ελαιουργεία.

86. ΚΛ, χφο 4757, ό.π., σ. 9.

87. Γεώργ. Κ. Σπυριδάκης, «Γεωργία και αμπελουργία εν Κατσιδονίω Σητείας», ό.π., σ. 194.

88. ΚΛ, χφο 3782, ό.π., σ. 71 (Κάντανος Σελίνου).

89. ΚΛ, χφο 2420, σ. 33 (Καμπανός Σελίνου, συλλ. Σταμάτη Αποστολάκη, 1962). Βλ. και χφο 3782, ό.π., σ. 71.



Δυό είναι, όπως αναπτύχθηκαν παραπάνω, οι τρόποι ελαιοσυλλογής στην Κρήτη, που είναι άλλωστε οι πιο διαδεδομένοι (με εξαίρεση τη Λακωνία⁹⁰) παραδοσιακοί τρόποι συλλογής των ελιών στην Ελλάδα: η συλλογή από το έδαφος και το ράβδισμα.

Παλαιότερα οι μαζώχτρες, που μάζευαν με τα χέρια από το έδαφος, πληρώνονταν (μαζωχτικό ή μαζωχτικά) στο Σέλινο σε αναλογία μία προς πέντε οκάδες λαδιού («από πέντε μία»)⁹¹. Σε περιόδους ελλείψεως εργατικών χεριών για την ελαιοσυλλογή και κυρίως μετά τον Β' Παγκόσμιο πόλεμο, η αναλογία αυτή συνεχώς μειωνόταν (1 προς 4, αργότερα 1 προς 3) εις βάρος του παραγωγού και υπέρ της μαζώχτρας. Έτσι σήμερα, παρά την ευκολία της ελαιοσυλλογής με τα δίχτυα, ο μαζωχτής ή η μαζώχτρα παίρνει τη μισή ποσότητα του παραγόμενου λαδιού, μετά την αφαίρεση του εκθλιπτικού δικαιώματος του ελαιουργείου (και χωρίς, συνήθως, την χρηματική επιδότηση, που καρπούται ο καλλιεργητής-ιδιοκτήτης των ελαιοδένδρων).

Σε άλλες περιοχές, όπως στα χωριά κοντά στην πόλη του Ηρακλείου, οι μαζώχτρες πληρώνονταν παλαιότερα με ημερομίσθιο, που σε περιόδους μεγάλης ζήτησης εργατικών χεριών λόγω πλούσιας εσοδείας, κακοκαιρίας που καθυστέρησε την ελαιοσυλλογή και για άλλους λόγους, αυξάνονταν ιδιαίτερα. Έτσι το 1894 στην περιοχή του Ηρακλείου λόγω μεγάλης κακοκαιρίας καταστράφηκε μεγάλο μέρος του ελαιοκάρπου (λιανολιές), που είχε πέσει στο έδαφος και η συλλογή του καθυστέρησε εξαιτίας του κακού καιρού. Γι' αυτό το μεροκάματο της μαζώχτρας έφθασε στα 4-5 γρόσια, τη στιγμή που μάζευε μόλις ένα μουζούρι λιανολιές, οι οποίες έδιδαν 2, 5 - 3 οκάδες λάδι⁹². Σε άλλες περιοχές της Κεντρικής και Ανατολικής Κρήτης οι ραβδι-

90. Βλ. Π. Ε. Κοκκέβης, «Τρόποι συλλογής των ελαιών», περ. *Γεωργοί Αναγνώσατέ με*, Ηράκλειον, έτ. 1 (1914-16), αρ. τεύχ. 23, σ. 1, όπου αναφέρεται ότι μόνο στη Λακωνία υπήρχε τότε τρίτος (εκτός από το ράβδισμα και τη συλλογή με τα χέρια από το έδαφος) τρόπος, η συλλογή των ελιών με τα χέρια πάνω από τα δέντρα, που θεωρείται και ο άριστος τρόπος ελαιοσυλλογής.

91. ΚΛ, χφο 2798, ό.π., σ. 59, όπου αναφέρεται ότι ήδη το 1964 οι μαζώχτρες έπαιρναν το 40% του ελαιόλαδου που έβγαζαν οι ελιές που μάζευαν. Η αναλογία αυτή στο Σέλινο ήταν παλαιότερα «απού δέκα δύο» (δηλαδή 20%) (ΚΛ, χφο 3782, ό.π., σ. 69-70). Στον Αποκόρωνά έπαιρναν από «τέσσερα ένα» (Γεώργ. Ψυχουντάκης, *Αετοφωλιές στην Κρήτη*, ό.π., σ. 31-32).

92. Εγχώριοι ειδήσεις, εφημ. *Ηράκλειον Ηρακλείου Κρήτης*, έτ. Α' (1893-94) αρ. φύλλ. 22, 6-1-1894, σ. 180, όπου αναφέρεται ότι η οκά το λάδι είχε τότε τιμή 3, 5 γρόσια. Επομένως η μαζώχτρα πληρωνόταν μεροκάματο την αξία του μισού λαδιού που μάζευε. Με ημε-



στάδες, οι μαζώχτρες κι αναπλογυρίστρες πληρώνονται συνήθως μηνιάτικο (με το μήνα) σε είδος, λάδι⁹³.

Ο λίγος ελαιόκαρπος που έμενε κάτω από τις ελιές μετά το τέλος της συγκομιδής (στο τέλος της περιόδου της εσοδείας), τα λεγόμενα απολίδια (Σέλινο κ.α.), μαζεύονταν συνήθως από παιδιά (τους ραντολόγους, Ανατ. και Κεντρ. Κρήτη, ή κουκολόγους, Δυτ. Κρήτη) ή καμιά φορά και φτωχούς ενήλικες, που έκαναν αντίστοιχα το ραντολόι⁹⁴ ή κουκολόημα⁹⁵ (συλλογή των τελευταίων υπολοίπων του ελαιοκάρπου). Τις ελιές αυτές τις πουλούσαν ή τις έβγαζαν λάδι, που πάλι το πουλούσαν τα παιδιά, για να εξασφαλίσουν ένα μικρό χαρτζιλίκι.

Η περίοδος της ελαιοσυλλογής συγκεντρώνει πολύ εργατικό κόσμο στις ελαιοπαραγωγικές περιοχές, όπου τα λιόφυτα αποκτούν ζωή με τις φωνές, τα ανέκδοτα, τα πειράγματα, τα τραγούδια, τα δίστιχα κ.λπ. των μαζωχτρών και των μαζωχτών. Πολλά δίστιχα προπαντός αναφέρονται στην ελαιοσυλλογή και στις αφορμές που αυτή δίδει για τη σύναψη ποικίλων κοινωνικών και κυρίως ερωτικών σχέσεων ανάμεσα στις μαζώχτρες, τους μαζωχτές, τους εργάτες του ελαιοτριβείου, τα αφεντικά ή άλλους χωριανούς:

*Ανάθεμά τσι και τσ' ελιές και να ξεριζωθούνε,
πόσες αγάπες γίνονται ώστε να μαζωχτούνε⁹⁶.*

*Ο έρωτάς σου μ' εύρηκε στσ' ελιές απού μαζώνω
κι εράϊσέ μου τη γ-καρδιά και μ' άφησε τον πόνο⁹⁷.*

*Σαν αποκάμουν οι γι - ελιές, είντ' αφορμή θα ν-έχω
να παίρνω το καλάθι μου να 'ρχομαι να σε βλέπω;⁹⁸*

ρομίσθιο δούλευαν οι μαζώχτρες ως «οκαδιαρές», δηλαδή με πληρωμή δύο οκάδες λάδι την ημέρα, και στον Αποκόρωνα (Γεώργ. Ψυχουντάκης, *Αετοφωλιές στην Κρήτη*, ό.π., σ. 31).

93. Χρύσ. Καρύδης, *Αγροτικά της Κρήτης*, ό.π., σ. 18.

94. Γεώργ. Κ. Σπυριδάκης, «Γεωργία και αμπελουργία εν Κατσιδονίω Σητείας», ό.π., σ. 193, ΙΛ, χφο 39, ό.π., σ. 12.

95. ΚΛ, χφο 2420, ό.π., σ. 33, όπου το κουκολόημα έχει τη σημασία της συλλογής και των πρώτων καρπών της ελιάς το φθινόπωρο από τον ιδιοκτήτη. Βλ. και σ. 197.

96. Σταμ. Αποστολάκης, *Γλωσσολαογραφικά της ελιάς και του λαδιού*, ό.π., σ. 5.

97. ΚΛ, χφο 4090, ό.π., σ. 305 (περιοχή Ηρακλείου).

98. Anton Jeannarakis, *Άσματα κρητικά μετά διστίχων και παροιμιών*, Leipzig 1876, σ. 283, αρ. 195. Παρόμοια μαντινάδα βλ. και στο ΚΛ, χφο 2420, ό.π., σ. 34, χφο 3890, σ. 357 (Μοίρες Ηρακλείου, συλλ. Παναγ. Καμηλάκη, 1976) και χφο 4090, ό.π., σ. 305.



Σημισακές σου τσ' ήδωκα οφέτος τσι ελιές μου,
για να 'ρχομαι να σε θωρώ, βιόλα και μενεξέ μου.

Όσο αξίζουν οι ελιές που 'χεις στο σώχωρό σου,
αξίζει μόνο η ελιά που 'χεις στο μάγουλό σου.

Τα λιοφυτά σου τα πολλά με καίνε σαν πιπέρι,
μα η ελιά στο στήθος σου με σφάζει σαν μαχαίρι .

Εγώ φυτεύγω τσι ελιές, μάθια μου, στα χωράφια,
μα σένα ο Θιος τσι φύτεψε στα δυο σου μαύρα μάθια.

Εδά στα λιομαζώματα θέλω να σε φιλήσω
και την ελιά στο μάγουλο να σου την πιπιλίσω⁹⁹.

Εβγήκες στο λιομάζωμα κι έκαμ' ο ήλιος σκέψη,
εκεία που φέγγεις να σταθεί γ- ή ν' αποβασιλέψει.

Όντε θα βγούμε στην ελιά, χάδια, φιλιά τα δυο μας,
σημισακό να το 'χουμε το λιομαζωχτικό μας^{99α}.

Κατά την περίοδο της βεδέμας, επειδή όλοι έχουν ελαιόδενδρα που πρέπει να μαζέψουν τις ελιές τους, στις κατ' εξοχήν ελαιοπαραγωγικές περιοχές της Κρήτης δεν κάνουν συχνά τσί δανεικούς ή τα δανεικά, δηλαδή δεν συνηθίζεται τόσο η αλληλοβοήθεια, όπως κατά τον τρύγο και το θέρος (θερισμό)¹⁰⁰. Μόνο κάποιοι με λιγότερες ελιές μπορεί να βοηθήσουν χωριανούς, συγγενείς ή φίλους, που έχουν πολλές ελιές για μάζεμα χωρίς ιδιαίτερη αμοιβή, αλλά με προσφορά φαγητού και διαφόρων προϊόντων για βρώση. Επίσης, οι ίδιοι βοηθούν όταν είναι στις φούργιες οι ελιές, δηλαδή στο αποκορύφωμα η ελαιοσυλλογή. Το λιομάζεμα, όπως γίνεται στην έναρξη κάθε γεωργικής εργασίας, αρχίζει με ευχές και επικλήσεις του θείου για καλή σοδειά: «Καλή δύναμη και καλή χρονιά να 'χομε», «στ' όνομα σου, Θεέ μου, Παναγιά μου και Χριστέ μου»¹⁰¹ κ.ά.

99. ΚΛ, χφο 4090, ό.π., σ. 306.

99α. Οδηγός πράσινου τουρισμού επαρχίας Κισάμου, επιμ. κειμένων Μαν. Ψωματάκης, έκδ. ΑΝ.ΕΤ.Ε.Κ., Χανιά, χ.χρ., σ. 46-47.

100. ΚΛ, χφο 4090, ό.π., σ. 305.

101. ΚΛ, χφο 4090, ό.π., σ. 305.



Όχι σπάνια γίνεται ενοικίαση της αγροτικής περιουσίας με ελιές, χωράφια κ.λπ. από τους κτηματίες σε φτωχούς αγρότες (μετοχάρηδες), που συνήθως νοικιάζουν τις ελιές σημισιακές ή σεμισακές (μισές - μισές). Ο ενοικιαστής γεωργός βάζει όλα τα έξοδα της συγκομιδής και στο τέλος της βεδέμας μοιράζονται εξίσου, ενοικιαστής και ιδιοκτήτης, το λάδι. Όταν η σοδειά είναι μεγάλη, τις νοικιάζουν τριτάριχες (ο ενοικιαστής παίρνει το ένα τρίτο και ο ιδιοκτήτης τα δύο τρίτα¹⁰²).

Γίνεται ανάληψη ελαιοσυλλογής και κατ' αποκοπήν: αφού γίνει γενική εκτίμηση της σοδειάς λαδιού που προβλέπεται εκείνη τη χρονιά, συμφωνείται η ποσότητα λαδιού που θα παραδώσει ο εργάτης(μαζωχτής) στον ιδιοκτήτη των ελαιοδένδρων. Το υπόλοιπο που θα παραχθεί, περισσότερο ή λιγότερο του εκτιμηθέντος, το παίρνει ο εργάτης - ελαιοσυλλογέας¹⁰³.

Στις περιοχές όπου οι μαζώχτρες πληρώνονται στο τέλος της σοδειάς με βάση το λάδι που μάζεψαν¹⁰⁴ και όπου μένουν πολλούς μήνες, όπως στο Σέλινο, οι ελαιοπαραγωγοί τους προσφέρουν φαγητό, καθώς και στέγη, όταν προέρχονται από μακρινά χωριά.

Η συλλογή της ελιάς, διαδικασία που σε πολλές περιοχές της Κρήτης, ιδίως όπου επικρατούν οι ποικιλίες της τσουνάτης¹⁰⁵ και της χοντρολιάς, είναι πολύμηνη, θεωρείται από τις πιο κουραστικές γεωργικές εργασίες και η σημαντικότερη από άποψη απαιτούμενου χρόνου, κόπου και εργατικού δυναμικού ελαιοκομική εργασία¹⁰⁶. Θέτει σε συναγερμό όλο τον πληθυσμό

102. Γεώργ. Κ. Περάκης, *Το χωριό Μουστάκος Χανίων μέσα από τη λαϊκή παράδοση*, Χανιά 1995, σ. 45. Βλ. και Μπάμπης Δερμιτζάκης, *Το χωριό μου, ό.π.*, σ. 54.

103. Γεώργ. Κ. Περάκης, *ό.π.*, σ. 45.

104. Στην περιοχή Σητείας, όπως και στο Σέλινο, τον Αποκόρωνα κ.α. της Δυτ. Κρήτης, ενώ οι εργάτες στα αμπέλια πληρώνονταν σε χρήμα, στις ελιές πληρώνονταν σε λάδι. Στη Σητεία όμως οι άνδρες πληρώνονταν μεταπολεμικά στην ελαιοσυλλογή 6-7 κιλά λάδι, ενώ παλαιότερα, πριν από τον Β' Παγκόσμιο πόλεμο, δύο οκάδες οι άνδρες (που ράβδιζαν) και μισή οκά οι γυναίκες (ΚΛ, χφο 3467, σ. 189, Άγιος Γεώργιος, παλ. Τουρτούλοι Σητείας, συλλ. Γεωργ. Αικατερινίδη, 1969).

105. Για την πολύμηνη ελαιοσυλλογή της τσουνάτης ελιάς βλ. ΚΛ, χφο 3782, *ό.π.*, σ. 69-71, και Γιάννης Παπαηλιάκης, «Η ελιά και το λάδι στην Κρήτη», *Πρακτικά Συμποσίου «Η ελιά και το λάδι στο χώρο και το χρόνο»*, *ό.π.*, σ. 300-301.

106. Είναι τόσο εντατική η εργασία των εργατών της ελαιοσυλλογής, αφεντικών, μαζωχτών και μαζωχτάδων, ώστε αυτή την περίοδο η Κυριακή και οι μικρές γιορτές δεν θεωρούντε αργίες. Οι μόνες αργίες που τηρούνται είναι ουσιαστικά τα Χριστούγεννα και



των ελαιοπαραγωγικών περιοχών, από τα μικρά παιδιά, που μαζεύουν κι αυτά όταν δεν έχουν σχολείο¹⁰⁷, μέχρι και τους ηλικιωμένους, που είτε μαζεύουν ελιές, όσοι μπορούν, είτε κάνουν άλλες εργασίες του σπιτιού (όπως φύλαξη μικρών παιδιών, μαγείρεμα, βόσκηση ζώων κ.λπ.). Οι γυναίκες προπαντός σηκώνουν το μεγαλύτερο βάρος της ελαιοσυλλογής σ' όλη την περίοδο της βεδέμας¹⁰⁸ έχοντας παράλληλα και τη φροντίδα του σπιτιού

τα Φώτα και στις περιοχές της τσουνάτης ελιάς και της χοντρολιάς και το Πάσχα (Μεγ. Παρασκευή, Κυριακή και Δευτέρα του Πάσχα). Βλ. και Μπάμπης Δερμιτζάκης, *Το χωριό μου από την αυτοκατανάλωση στην αγορά, ό.π., σ. 49.*

107. Όταν τελείωνε η περίοδος της ελαιοσυλλογής (βεδέμα ή βεντέμα) και δήλωναν οι ελαιοπαραγωγοί ότι περάτωσαν τη συλλογή του καρπού, πολλά παιδιά έτρεχαν να μαζέψουν τις τελευταίες ελιές. Αυτές είχαν διαφύγει από τις μαζώχτρες και τους μαζωχτάδες και είχαν μείνει στο χωράφι ή έπεσαν τελευταίες από τα δέντρα. Ήταν τα λεγόμενα απολίδια ή απομάζουδα, που τα πουλούσαν σε κάποιο έμπορο ή άλλο χωριανό, ο οποίος έσπευδε να βγάλει το λάδι τους, πριν κλείσει το ελαιουργείο. Έτσι τα φτωχότερα προπαντός παιδιά εξασφάλιζαν κάποια μικροποσά, που συχνά διέθεταν για αγορά βιβλίων, τετραδίων κ.λπ. της επόμενης σχολικής χρονιάς ή ειδών ενδύσεώς τους και ιματισμού (βλ. και Κ. Αντωννάκης, «Σελινιώτικες αθιβολές: στα λιόφυτα», εφημ. *Τα Χρονικά Κισάμου και Σελίνου*, αρ. φύλλ. 319, Ιανουάριος 2001, σ. 8).

108. Βλ. ενδεικτικά Γεώργ. Ψυχουντάκης, *Αετοφωλιές στην Κρήτη, ό.π., σ. 31* και ΚΛ, χρο 3782, ό.π., σ. 71 (Κάντανος Σελίνου). Στην περιφέρεια του χωριού Κάτω Βιάννος Ηρακλείου, που είναι παραδοσιακή ελαιοπαραγωγική περιοχή, συνηθιζόταν το παρακάτω τραγούδι της λιομαζώχτρας. Μια από τις μαζώχτρες, η πιο μεγάλη στην ηλικία, το τραγουδούσε, ενώ οι άλλες ήταν υποχρεωμένες να συντονίσουν την ελαιοσυλλογή στον γρήγορο ρυθμό και τη διάρκεια του τραγουδιού: μέχρι να τελειώσει το τραγούδι έπρεπε να έχουν γεμίσει τα δύο χέρια τους (μια χαχαλιά=χουφτιά) με ελιές. Το τραγούδι είναι το εξής:

Μαζώνετε, κυρές μου,
μικρές νοικοκυρές μου
κι όφεις κοιμάται
στης Σέληνας το Λάκκο.
Σαράντα γάγλες (=στροφές) κάνει
και δεκοχτώ καμάρες.
Κι απάνω στσι καμάρες
κάθεται η θειά μου η Κουτσουλού.
Λούγεται, χτενίζεται,
κουτσουλιές αλείφεται.
Ψυχού-ψυχού τα χέρια (δηλ. να ψυχαθούν = να μουδιάσουν τα χέρια)
που δεν έχουν τη χαχαλιά!

(ΚΛ, χρο 2834, σ. 1-2: Κάτω Βιάννος Ηρακλείου, συλλ. Γεωργ. Αγγουράκη, 1964).



και το μαγείρεμα για την οικογένεια και τις μαζώχτρες και τους εργάτες, που ταΐζουν με καφαλιτί (πρόγευμα), μεσημεριανό φαγητό και δείπνο. Μας το βεβαιώνουν και σχετικές μαντινάδες: *Περνάς και δε με χαιρετάς, χαρά στην περηφάνεια, / σα να βαστάς στα χέρια σου βασιλικά φερμάνια*. Και η απάντηση της γυναίκας, που όλη την ημέρα μάζευε ελιές: *Περνώ και δε σε χαιρετώ, γιατί 'μαι κουρασμένη, / ελιές σαφής εμάζωνα κι είμαι ξεθεωμένη*.

Με την ελαιοσυλλογή συνδέονται και ορισμένα έθιμα συνεργασίας και αλληλοβοήθειας των γεωργών, όπως η συγκέντρωση πολλών χωριανών, συνήθως Κυριακή, αργία ή γιορτή, οπότε μαζεύουν τις ελιές κάποιου που είναι άρρωστος, ξενιτεμένος κ.λπ. Το βράδυ επιστρέφοντας από τις ελιές οι μαζωχτάδες επιδίδονται σε γλέντι μετά από κοινό φαγητό¹⁰⁹. Η αλληλοβοήθεια ιδίως στις κατ' εξοχήν ελαιοκομικές περιοχές ήταν, όπως αναφέραμε, κάπως περιορισμένη προπαντός την περίοδο εντατικής ελαιοσυλλογής^{109α}. Γίνονταν πάντως οι λεγόμενοι δανεικοί (Ηράκλειο, Ιεράπετρα) ή τα αδιαριστά (Σέλινο κ.α.), οπότε σήμερα μάζευαν ελιές στα λιόφυτα του ενός παραγωγού και την επομένη στου άλλου.

Παλαιότερα, στον μεσοπόλεμο, γίνονταν και οι λεγόμενοι *αγγαρικοί*, δηλ. ένα είδος αγγαρείας, κατά την οποία φτωχοί εργάτες, που είχαν ελάχιστες ευκαιρίες απασχόλησης, ήταν ευχαριστημένοι να εργαστούν όλη τη μέρα στην ελαιοσυλλογή με μόνη αμοιβή αυτών (των αγκαρικών) την προσφορά φαγητού από τον ελαιοπαραγωγό¹¹⁰.

Έκθλιψη του ελαιοκάρπου - ελαιοτριβεία

Όταν στο σπίτι του ελαιοπαραγωγού συγκεντρωθούν οκτώ με δέκα σακκιά ελιές¹¹¹ (περίπου 400 κιλά), δηλαδή μία πιέση ή παλιότερα ένα αμά-

109. ΚΛ, χφο 1938, σ. 13 (Καλαμαύκα Ιεράπετρας, συλλ. Δέσποινας Παυλάκη, 1953).

109α. ΚΛ, χφο 4090, ό.π., σ. 305 (περιοχή Ηρακλείου).

110. Μπ. Δερμιτζάκης, *Το χωριό μου από την αυτοκατανάλωση στην αγορά*, ό.π., σ. 53.

111. Οι ελιές από τους ελαιώνες μεταφέρονται, όπως γίνεται σ' όλη σχεδόν την Ελλάδα όπου καλλιεργείται η ελιά, μ' ελάχιστες εξαιρέσεις, μέσα σε σάκκους (τσουβάλια). Βλ. σχετικά και Π. Ε. Κοκκέβης, «Μέσα μεταφοράς ελαιών», περ. *Γεωργοί Αναγνώσατέ με*, Ηράκλειο, έτ. Β' (1914-16) αρ. τεύχ. 24, 1-9-1916, σ. 1.



τι, *πάτημα*, *στέμα*, *πλακωματαριά* ή *πλάκωμα* (ποσότητα ελαιοκάρπου για ένα πιεστήριο του ελαιουργείου), αυτές μεταφέρονται στο *εργοστάσιο* (ελαιουργείο) και παλαιότερα στο *αλιτριβιδειό* ή στη *φάμπρικα*. Εκεί, αφού ζυγιστούν και καταγραφούν σε ειδικό βιβλίο, στιβάζονται σε ένα μέρος (παλαιότερα χύνονταν οι ελιές κάθε παραγωγού σε ένα χωριστό σωρό), για να πάρουν τη σειρά τους για έκθλιψη. Παλαιότερα η μεταφορά των ελιών στη φάμπρικα γινόταν, αφού ο παραγωγός εξασφάλιζε πρώτα το *νομπέτι* (σειρά) για να τις αλέσει¹¹².

Η μεταφορά παλαιότερα γινόταν με ζώα, ενώ αργότερα και με φορτηγό, που σε ορισμένες περιοχές (όπως στο Σέλινο), διέθετε το ελαιουργείο ορισμένη ημέρα της εβδομάδας. Τελευταία, κάθε παραγωγός μεταφέρει της ελιές του συνήθως με αγροτικό φορτηγάκι ή άλλο ιδιωτικό μέσο. Λίγες φορές ορισμένες φάμπρικες διέθεταν *ξέχωρα* (χωριστά) *δωματιάκια*, όπου κάθε παραγωγός, αποθήκευε τις ελιές του μέχρι να αλεστούν, μεταφέροντάς τις κατ' ευθείαν από το *λιόφυτο*¹¹³.

Η διαδικασία έκθλιψης του ελαιοκάρπου και παραγωγής του λαδιού γινόταν παλαιότερα, μέχρι τον Β' Παγκόσμιο πόλεμο περίπου σε ορισμένες περιοχές, στις παλιές πατροπαράδοτες φάμπρικες και τα αλιτριβιδειά των χρόνων της βενετοκρατίας και τουρκοκρατίας. Δεν έλειπαν τότε και οι πιο «πρωτόγονοι» τρόποι εκθλίψεως, όπως το *πάτημα* των πρώτων ελιών με τα πόδια στην αρχή της χρονιάς (τα *πρωτολιδία*), πριν ανοίξουν (αρχίσουν να λειτουργούν) οι φάμπρικες, όπως στο χωριό Σαμαριά των Σφακίων¹¹⁴.

Άλλος πανάρχαιος τρόπος ήταν με την τοποθέτηση του ελαιοκάρπου πάνω σε *μαγληνή* (λεία) πέτρα, όπου τοποθετούσαν τις ελιές και τις πολτο-

112. Χρυσ. Καρύδης, *Αγροτικά της Κρήτης*, ό.π., σ. 20.

113. Χρυσ. Καρύδης, ό.π., σ. 20. Συνήθως οι ελαιοπαραγωγοί, ιδίως στις περιοχές με τσουνάτες ελιές και χοντραλιές, που τις μάζευαν με τα χέρια και αργούσαν να συγκεντρώσουν ποσότητα αρκετή για μια άλεση, έκαναν μεγάλο σωρό τις ελιές στο σπίτι τους, όπως συνέβαινε παραδοσιακά και σε άλλες περιοχές της χώρας και ιδίως στην Πελοπόννησο. Η συγκέντρωση αυτή του μαζεμένου ελαιοκάρπου σε σωρούς μεγάλου ύψους θεωρείται ο χειρότερος τρόπος διατήρησής του πριν μεταφερθεί στο ελαιουργείο, διότι δεν αερίζεται καλά και αρχίζει σταδιακά η σήψη και η αποσύνθεση. Βλ. σχετικά Π. Ε. Κοκκέβης, «Διατήρησις ελαιών», περ. *Γεωργοί Αναγνώσατέ με*, Ηράκλειον, έτ. Β' (1914-16) τεύχ. 25, σ. 1-2.

114. Σταμ. Αποστολάκης, *Γλωσσολογραφικά της ελιάς και του λαδιού*, ό.π., σ. 12.



ποιούσαν μέχρι να γίνουν ζύμη με ένα πέτρινο κύλινδρο (παρόμοιο μ' αυτόν που χρησιμοποιούσαν στη στεγανοποίηση με λεπίδα, δηλ. αργιλώδες χώμα, του δώματος των κρητικών σπιτιών). Τη ζύμη έβαζαν μετά σε τσουβαλένια μικρά σακκούλια (ντορμπάδες κ.λπ.) και την τοποθετούσαν στο πλακωτάρι, ένα ξεκουφισμένο, ειδικό για την έκθλιψη ξύλο. Πάνω σ' αυτό πατούσαν ένας - δύο άνδρες, ώστε να συμπιεστούν οι ελιές. Το λάδι έτρεχε σ' ένα δοχείο τρυπητό από κάτω, για να φεύγουν τα νερόλαδα (υπόλοιπα του λαδιού) και το μάζευαν από το δοχείο με ένα καυκί στρογγυλό, φτιαγμένο από φλασσί (δοχείο από ξηραμένη ειδική νεροκολοκύθα). Μια τέτοια πρωτόγονης μορφής μικρή φάμπρικα υπήρχε μέχρι πρόσφατα (1982, ίσως σώζεται έως σήμερα) σε σπίτι στην Αγία Ρουμέλη Σφακίων¹¹⁵.

Το λάδι που βγαίνει απ' αυτή τη φάμπρικα, όπως και από τις άλλες πιο παλιές φάμπρικες με το ξύλινο πιεστήριο, θεωρείται ακριμάτιστο, ενώ στις μεταγενέστερες φάμπρικες, με τα βελτιωμένα μεταλλικά (μηχανικά) πλέον πιεστήρια, έβγαине κριματισμένο, δηλαδή όχι αγνό κατά κάποιον τρόπο. Διότι τα σιδερένια εξαρτήματα της μεταγενέστερης φάμπρικας του τέλους του 19ου και του 20ού αιώνα θύμιζαν στον πιστό αγρότη της Κρήτης τα καρφιά της Σταυρώσεως του Χριστού. Έτσι το ακριμάτιστο, το αγνό δηλαδή λάδι, που η παραγωγή του δεν πέρασε από τη χρήση μεταλλικών εργαλείων, θεωρείται κατάλληλο για το άναμμα του καντηλιού και για προσφορά σε εκκλησίες και μοναστήρια¹¹⁶.

Το παλαιό ελαιοτριβείο των χρόνων της βενετοκρατίας και τουρκοκρατίας με το ξύλινο πιεστήριο λέγεται αλιτριβιδειό, αλετριβιδειό, αλετροβειό, λιτροβειό κ.λπ. Η χρήση του όρου φάμπρικα φαίνεται ότι εισάγεται στο δεύτερο μισό του 19ου αιώνα, μάλλον προς το τέλος του, όταν αυτό βελτιώνεται με την προσθήκη μεταλλικών - μηχανικών τμημάτων στο πιεστήριο για καλύτερη συμπίεση της ζύμης του ελαιοκάρπου και εξαγωγή περισσότερου λαδιού. Γι' αυτό άλλωστε φάμπρικα είναι κυρίως το πιεστήριο, το μεταλλικό ιδίως πιεστήριο (και στη συνέχεια, κατ' επέκταση, όλο το ελαιοτριβείο).

Τ' αλιτριβιδειά στεγάζονταν συνήθως σ' ένα μεγάλο ισόγειο δωμάτιο, συχνά στην άκρη του χωριού και κοντά σε ρυάκι ή ποτάμι, ώστε να διοχετεύονται εκεί τα απόβλητα (νερόλαδα, κατσίγαροι ή κατσιγαρόλαδα).

115. Σταμ. Αποστολάκης, *Γλωσσολογραφικά της ελιάς και του λαδιού*, ό.π., σ. 13.

116. Σταμ. Αποστολάκης, ό.π., σ. 13.



Μπορούσαν όμως συχνά να αποτελούν και μέρος της κατοικίας του ιδιοκτήτη τους. Συχνά, για να έχουν ανετότερο χώρο, ιδίως στην περιστροφική κίνηση των μυλοπετρών με μουλάρι, το αλιτριβιδειό λειτουργούσε σε δύο δωμάτια, που επικοινωνούσαν με καμάρα, στα *καμαρόσπιτα*¹¹⁷.

Η βάση του μύλου, η *κατώπετρα*, πάνω στην οποία γυρίζουν τα *μυλάρια* (μυλόπετρες) και αλέθουν τις ελιές, είναι κτιστή, πολλές φορές και από μονοκόμματη πέτρα. Η κατώπετρα στηρίζεται πάνω στη *στρώση*, επιφάνεια λεκανοειδή από πέτρα και μεταγενέστερα από τσιμέντο. Η κατώπετρα στο κέντρο της είχε ένα γερό, κάθετο ξύλο, που συνήθως έφτανε μέχρι τα δοκάρια της οροφής, όπου στηριζόταν. Γύρω απ' αυτό το ξύλο γύριζαν τα δύο ή τρία μυλάρια. Στο κατακόρυφο αυτό ξύλο ήταν στερεωμένο οριζόντια και κάθετα προς αυτό το άκρο άλλου ξύλου, που λεγόταν *σταβάρι* (εικ. 3, 4). Στην άλλη ακρη του σταβαριού έδεναν το μουλάρι ή και γαϊδούρι, βόδι ή άλογο, που ήταν *κοτσολωμένο* (ζεμένο με ζέβλες) και γύριζε γύρω από τη στρώση το σταβάρι, για να κινηθούν οι μυλόπετρες. Το ζώο κινούνταν περιστροφικά, δεμένο στον *κόσολα* και ο εργάτης (*λαλητής*) το *λαλεί* (κυνηγιά από πίσω), για να βαδίζει γρήγορα. Του έχει βάλει *μουρίδα* (προσωπίδα) στ' *αμάθια* (μάτια), για να μη ζαλίζεται από τις συνεχείς περιστροφές¹¹⁸. Το μουλάρι το ζεύουν στον *ζυγό* του αλιτριβιδειού, ένα μεγάλο ξύλο τοποθετημένο οριζόντια και συνδεδεμένο από το μέσα μέρος του με το σύστημα των μυλοπετρών. Το άλεσμα των ελιών γίνεται με την περιφορά από το ζώο των 2-3 μυλοπετρών πάνω στη στρώση της βάσης του μύλου, που μοιάζει με μια μεγάλη ρηχή λεκάνη, όπου έχουν τοποθετηθεί και σκορπιστεί από τους *αλιτριβιδιάρηδες* ή *αλιτριβιδιάρους* ή *αλετρουβάρηδες* ή αργότερα *φαμπρικάρηδες* (εργάτες του ελαιοτριβείου) οι ελιές (εικ. 5). Συχνά τις ελιές έριχνε στα μυλάρια μια γυναίκα και όχι σπάνια λειτουργούσαν παλαιότερα αλιτριβιδειά και *φάμπρικες* αποκλειστικά με τη φροντίδα γυναικών (ιδίως σε *φάμπρικες* οικογενειακές, όπως στην Κάντανο Σελίνου μέχρι το 1940).

Οι μυλόπετρες έχουν στη μέση μια μεγάλη τρύπα, που αντιστοιχεί στην τρύπα του *άξονα* (*αξονιού*), για να συνδεθούν δε και στερεωθούν μυλόπε-

117. Τέτοια *καμαρόσπιτα* με εγκαταστάσεις αλιτριβιδειών σε καλή, μέτρια ή κακή (σε ερείπια) κατάσταση σώζονται μέχρι σήμερα αρκετά στο Σέλινο, την Κίσαμο, το Ρέθυμνο, τη Σητεία κ.α.

118. Σταμ. Αποστολάκης, *Γλωσσολογραφικά της ελιάς και του λαδιού*, ό.π., σ. 14.



τρεις και αξόνι, προσαρμόζονται η μια πέτρα από τη μια μεριά του αξονιού και η άλλη από την άλλη και σε αντιστοιχία μ' όλες τις τρύπες, ούτως ώστε να γίνει η πρόσδεση των μυλοπετρών στο αξόνι με μια μεγάλη καβίλια¹¹⁹.

Για να μη μείνουν ελιές ανάλεστες στις άκρες της λεκάνης της βάσης του μύλου, ο λαλητής (και βορδονάρης στην Ανατολική Κρήτη) κρατεί ένα ειδικό ξύλο, παλαμάκι, με το οποίο, καθώς γυρίζει αυτός με το ζώο γύρω από τη βάση του μύλου, γυρίζει επίσης και σπρώχνει τις ελιές πάνω στη στρώση, κάτω από τις πέτρες¹²⁰.

Όταν αλεστούν καλά οι ελιές και γίνουν ζύμη, στρίβει ο αλιτριβιδιάρης το ξεγουλιστήριο (εξάρτημα του μύλου, που εμποδίζει τη ζύμη να χυθεί από τη στρώση), ώστε να χυθεί ο ελαιοπολτός στη γαβάθα ή σε σκάφη, απ' όπου θα την πάρουν για το πιεστήριο, ώστε να βγει το λάδι. Γίνεται τότε το μποξάδιασμα (Κεντρ. και Ανατ. Κρήτη) ή ντορμπάδιασμα, ντρομπάδιασμα (Δυτ. Κρήτη), η τοποθέτηση δηλαδή της ζύμης σε μποξάδες ή ντορμπάδες – ντρομπάδες (ειδικά χοντρά τρίχινα υφάσματα από μαλλί γίδας σε σχήμα μεγάλου φακέλλου, κοινώς ελαιόπανα, που τα ύφαιναν σε ειδικό αργαλειό) από τους ντορμπαδιαστές που ντορμπαδιάζουν (γεμίζουν του ντορμπάδες με ζύμη) πάνω στη ντορμπαδιαστήρα (ή ντρομπαδιαστήρα, επίπεδη επιφάνεια 1x1 μ.). Εκεί μ' ένα ειδικό ξύλο, το ξυλίκι, ισιώνουν τη στρώση της ζύμης μέσα στον ντορμπά, για να είναι ισόπαχη κατά την πίεση. Στη συνέχεια, άλλος ειδικός εργάτης του αλιτριβιδειού, ο στέτης, παίρνει τους ντορμπάδες ή μποξάδες και τους τοποθετεί στην τζιβιέρα ή τσιβιέρα, δηλαδή τη βάση, το κάτω μέρος του ελαιοπιεστηρίου της κυρίως φάμπρικας. Λέγεται και κατωσανίδα, όπως πανωσανίδα, το αντίστοιχο σανίδι στο πάνω μέρος του πιεστηρίου (Σέλινο). Όταν τοποθετήσει ένα αριθμό 15-20 ντορμπάδων τον ένα πάνω στον άλλο, μέχρι ένα ορισμένο ύψος, αρχίζει να κατεβάζει (στρίβοντας) με τα χέρια του το πλακωτάρι σιγά-σιγά, για να μην πάνε στραβά οι ντορμπάδες, να μην τσιλάσουν (φύγουν και πέσουν) και δεν πιεστεί η ζύμη. Γι' αυτό τους βοηθεί να είναι κατακόρυφοι με ένα ειδικό ξύλο, τσιτάλι, που το αντιστηρίζει στα δοκάρια της φάμπρικας¹²¹.

119. Χρυσ. Καρύδης, *Αγροτικά της Κρήτης*, ό.π., σ. 20.

120. Χρυσ. Καρύδης, ό.π., σ. 20.

121. Σταμ. Αποστολάκης, *Γλωσσολογραφικά της ελιάς και του λαδιού*, ό.π., σ. 14. Στην περίοδο της βενετοκρατίας αλλά και στα νεότερα χρόνια υπήρχαν ειδικοί τεχνίτες που κατασκεύαζαν τα πιεστήρια και τον άλλο εξοπλισμό των ελαιοτριβείων και των πα-



Όταν η πίεση προχωρήσει και οι ντορμπάδες τοποθετηθούν σωστά, οι εργάτες βάζουν στο πιεστήριο τη μεγάλη τσίτα (ένα δοκάρι μήκους άνω των 3 μ.), που το πηγαινοφέρνουν, και το πλακωτάρι πιέζει εντονότερα τη ζύμη του ελαιοκάρπου (εικ. 6). Το λάδι τότε τρέχει από την κουτσουνάρα (βρύση) της κάτω τσιβιέρας σ' ένα αυλάκι που οδηγεί στο βρασσί (τεράστιο πιθάρι μισοχωμένο στο πάτωμα τ' αλιτριβιδειού ή πέτρινο, λαξευτό δοχείο).

Για να ολοκληρωθεί η πίεση της ζύμης, δεν αρκεί η δύναμη των αλιτριβιάρηδων. Έτσι μπαίνει σε ενέργεια ο εργάτης. Συνδέεται η γούμενα (συρματένιο σκοινί στερεωμένο) με τον κέρκελο (χρίκο) της άκρης της τσίτας (μεγάλου ξύλου) και αρχίζουν να σφίγγουν οι αλιτριβιδιάρηδες, περιστρέφοντας τον εργάτη από τα πασούλια του, ξύλο περασμένο κάθετα στον εργάτη, για να τον γυρίζουν κατά την πίεση των ελιών. Το αδράχτι ή αρδάχτι της φάμπρικας τότε κατεβαίνει, ο πετεινός χτυπά, και το πλακωτάρι σφίγγει δυνατά τ' αμάτι (την ποσότητα του πιεζομένου προς έκθλιψη ελαιοκάρπου), ώστε να βγει και το τελευταίο λάδι. Μετά από αρκετή ώρα ξεσφίγγουν σιγά-σιγά τον εργάτη. Ο ξεντορμπαδιαστής παίρνει με ένα καρότσι τους ντορμπάδες στην αυλή της φάμπρικας, στο πυρηνάδικο, όπου τους αδειάζει με απότομες κινήσεις, ώστε να φύγει από μέσα τους όλη η ποσότητα της πυρήνας (της ξερής πλέον ζύμης, ελαιοπυρήνας). Οι άλλοι αλιτριβιδιάρηδες παίρνουν τ' ασκοσάκκια (ασκιά, τουλούμια από δέρμα αιγών κυρίως μέσα σε σακκιά) ή τα σκέτα ασκιά του νοικοκύρη, για να βάλουν και να μετρήσουν το λάδι του με το κάρτο (1/4 του μίστατου, δηλ. 2, 5 οκάδες)¹²². Το μετρά ο μετρητής, συνήθως ο ιδιοκτήτης του αλιτριβιδειού. Τα ασκιά, αφού πληρωθούν οι αλιτριβιδιάρηδες σε λάδι και ανταλλάξουν ευχές με τον νοικοκύρη, φορτώνονται στα ζώα και μεταφέρονται στα πιθάρια, στα βρασκιά (μεγάλες πήλινες επίσης κουρούπες) και αργότερα, από τον

τητηριών, καθώς και τα βρασκιά, τα σφυρίδια κ.λπ., οι οποίοι πληρώνονταν όχι μόνο σε χρήμα αλλά και σε είδος, μιγάδι και στάρι (Χρύσα Μαλτέζου, «Τιμές αγαθών και αμοιβές εργασίας στη βενετοκρατούμενη Κρήτη (16ος αιώνας)», *Σύμμεικτα*, τόμ. 6 (1985), σ. 12-13).

122. Συνηθέστερα μέτρα του λαδιού στην Κρήτη μέχρι και τις πρώτες μεταπολεμικές δεκαετίες ήταν το γνωστό μίστατο (10 οκάδες), το κάρτο (2, 5 οκάδες) και η οκά (βλ. κυρίως Αικατ. Πολυμέρου-Καμηλάκη, «Μέτρηση ελαίου, ελαιών και ελαιώνων», *Πρακτικά Διεθνούς Συνεδρίου «Η ελιά και το λάδι από την αρχαιότητα έως σήμερα»*, Αθήνα 2003, σ. 179-229. Βλ. και Γ. Ι. Σειστάκης, «Η ελιά και τα λιομαζώματα», *εφημ. Χανιώτικα Νέα*, ό.π., 20-1-1973, σ. 2).



μεσοπόλεμο μέχρι τις πρώτες μεταπολεμικές δεκαετίες, και σε ντίνες (μεγάλα και πλατιά μεταλλικά βαρέλια) του μαγατζέ (αποθήκης τροφίμων) στο σπίτι του νοικοκύρη.

Σε ορισμένες περιοχές, όπως στο Σέλινο, τις ελιές τις άλεθαν στον μύλο του αλιτριβιδειού δύο φορές και τις σφίγγανε (πίεζαν στο πιεστήριο) επίσης δύο φορές. Την πρώτη έβγαζαν, με το πρώτο σφίξιμο, το λιόλαδο, για φαγώσιμο, και τη δεύτερη το πυρηνόλαδο, που το χρησιμοποιούσαν κυρίως για φωτισμό, παρασκευή σαπουνιού κ.λπ.^{122α}

Ο χώρος του αλιτριβιδειού και της φάμπρικας αποτελούσε τόπο συναναστροφής εργατών και ελαιοπαραγωγών, ή και περαστικών, όπου με το κρασί, τις ψητές φρίσες (ρέγκες), άλλα τρόφιμα και προπαντός καλοχερίδια, δηλαδή ξηρούς καρπούς: κάστανα φουρνιστά, αμύγδαλα, συκοπιταρίδες (ξηρά σύκα), απιδόκουπες (ξηρά αγλάδια), σταφίδες κ.ά. και τσικουδιά δημιουργούνταν, ιδίως όταν η έκθλιψη και εξαγωγή του λαδιού πήγαινε καλά, οι κατάλληλες συνθήκες για ανέκδοτα, ιστορίες, μαντινάδες και τραγούδια, που συχνά μέσα στη νύχτα, κατά την οποία κυρίως δούλευαν τα ελαιολιβεία, με την υπόκρουση του πετεινού της φάμπρικας έδιναν ένα ιδιαίτερο τόνο στα χωριά. Σημειώνω μαντινάδες σχετικές και με τη δουλειά τ' αλιτριβιδειού που τραγουδούσαν:

Θυμάσ' όντε σε φίλησα σση φάμπρικας το γύρο,
με τον εργάτη μάρτυρα, τη τζίτα και το στύλο;

Έφαγαν τα πουλιά τσ' ελιές κι οι κοπελιές (δηλ. οι μαζώχτρες) το λάδι
κι επήραν και τον άνεμο (δηλ. το τελευταίο λάδι του παραγωγού)
οι αλιτριβιδιάρηδες.

Ως πιπιλίζει η φάμπρικα το λάδι απ' τσι μποξάδες,
πιπίλησες το αίμα μου και μου 'ρχονται ζαλάδες¹²³.

Οι αλιτριβιδιάρηδες, όταν δεν είναι πρόσωπα της οικογένειας του ιδιοκτήτη¹²⁴ της φάμπρικας αλλά ξένοι, πληρώνονται συνήθως σε είδος (λάδι) σε ποσότητα προσυμφωνημένη, πριν αρχίσει δηλαδή η λειτουργία της φά-

122α. ΚΛ, χρο 3782, ό.π., σ. 73, 75.

123. Σταμ. Αποστολάκης, Γλωσσολογραφικά της ελιάς και του λαδιού, ό.π., σ. 15-16, και ΚΛ, χρο 2420, ό.π., σ. 34, χρο 4090, ό.π., σ. 306.

124. Ο ιδιοκτήτης της φάμπρικας, συνήθως ευκατάστατος, λεγόταν φαμπρικάρης ή καπετάνιος (ΚΛ, χρο 4757, ό.π., σ. 11, (επαρχία Πεδιάδας Ηρακλείου).



μπρικας στην αρχή της βεδέμας, οπότε έκαναν το σχετικό παζάρι. Στο Σέλινο κ.α. πληρώνονταν σε λάδι, όπως και οι φάμπρικες. Έπαιρναν από δέκα οκάδες (ξάι) μία οκά δική τους (10:1)¹²⁵. Σε ορισμένες περιπτώσεις οι αλιτριβιδιάρηδες, αντί για λάδι πληρώνονταν με συμφωνημένο ποσό χρημάτων ή συγχρόνως και με λάδι και με χρήματα¹²⁶. Συχνά τους αλιτριβιδιάρηδες τάιζε ο πελάτης-παραγωγός που άλεθαν τις ελιές του. Αυτός τους περιποιούνταν ιδιαίτερα, όπως αναφέρεται και στον «Κρητικό» του Παντελή Πρεβελάκη, για να του κάνουν σωστή και πλήρη έκθλιψη στις ελιές του¹²⁷.

Οι εργάτες του ελαιοτριβείου (αλετριβιδιάρηδες, αλιτριβιδιάρηδες, αλετριβιδιάρηδες, αλετριγουδιάρηδες, φαμπρικάρηδες κ.λπ.) είχαν πλήρη καταμερισμό της όλης εργασίας: Άλλος τροφοδοτούσε με ελιές τον μύλο και άλλος παρακολουθούσε την άλεση κ.λπ. Ο λαδάς, ο εργάτης ο επιφορτισμένος με την εξαγωγή του λαδιού, το άδειασμα του σχετικού δοχείου (βρασκιού), όπου έπεφτε το λάδι κατά τη συμπίεση του καρπού, τη μέτρησή του, την τοποθέτησή του σε τουλούμια (ασκιά) για τη μεταφορά του με ζώα στο σπίτι του νοικοκύρη κ.α., είχε την πιο δύσκολη δουλειά, που απαιτούσε προσοχή και γνώση. Λίγοι γνώριζαν καλά την τέχνη του λαδά.

Το δικαίωμα της φάμπρικας ήταν συνήθως σταθερό. Περισσότερο ή λιγότερο από αυτό θα ζητούσε ο ιδιοκτήτης της από κάθε παραγωγό, ανάλογα με την απόδοση του ελαιοκάρπου σε λάδι, με την ποιότητα του κ.λπ.^{127α}

125. ΚΛ, χφο 3782, ό.π., σ. 73. Παλαιότερα, αρχές του 20ου αιώνα, και οι μαζώχτρες έπαιρναν ως αμοιβή (μαζώχτικό) στο Σέλινο από δέκα οκάδες λάδι, που έβγαζαν οι ελιές που μάζευαν, μία οκά, «δέκα ένα». Αργότερα έπαιρναν από «οκτώ ένα», μεταγενέστερα «επτά ένα», «πέντε ένα», «τέσσερα ένα» κ.ο.κ., ώστε σήμερα με την έλλειψη εργατικών χεριών να πληρώνονται οι μαζώχτρες και οι μαζώχτες από «δύο ένα», δηλαδή παίρνουν το μισό λάδι της παραγωγής που μαζεύουν. (Βλ. και Γ. Ι. Σειστάκης, «Η ελιά και τα λιωμαζώματα», εφημ. Χανιώτικα Νέα, ό.π., 24-1-1973, σ. 2). Στα Σφακιά από το αξάι (δικαίωμα, που ήταν το 1/10 ή το 1/8 του παραγόμενου λαδιού) το μισό λάδι έπαιρνε η φάμπρικα και το άλλο μισό γίνονταν τέσσερα μερίδια: ένα για καθένα από τους τρεις αλετριγουδιάρηδες (εργάτες) και ένα για το μουλάρι που γύριζε τον μύλο (Κανάκης Γερωνυμάκης, Σφακιανή λαογραφία, Αθήνα 1993², σ. 118).

126. ΚΛ, χφο 4757, ό.π., σ. 15 (επαρχία Πεδιάδας Ηρακλείου).

127. ΚΛ, χφο 4757, ό.π., σ. 15. Περιγραφές αλιτριβιδειών και της λειτουργίας τους βλ. ενδεικτικά Αρ. Παναγιωτάκης, Η ζωή του χωριού μου τα Ρούστικα, Αθήνα 1972, σ. 60-62, Κώστας Ξεξάκης, Επιλογή δημοσιευμάτων 1937-1997, επιμ. Αιμ. Γάσπαρη, Ρέθυμνο 1998, σ. 41-48.

127α. ΚΛ, χφο 4757, ό.π., σ. 17.



Το λάδι στον μαγατζέ κάθε σπιτιού αποθηκεύεται, αφού μεταφερθεί με τα ασκιά (τουλούμια) σε μεγάλα καθαρά πιθάρια, τα λαδοπίθαρα, που έχουν πριν καθαριστεί με βραστό νερό και συχνά με μπούρμπουλο (καυτό αφέψημα αρωματικών βοτάνων, ρίγανης, θρύμπας, μαραθιάς κ.ά., όπως γίνεται και στα βαρέλια του κρασιού στο Σέλινο κ.α.). Τα πιθάρια κατασκευάζαν επαγγελματίες πιθαράδες, Καστρινοί (Ηρακλειώτες), όπως τους έλεγαν στη Δυτική Κρήτη, όπου πήγαιναν και εγκαθιστούσαν πρόχειρα αγγειοπλαστικά εργαστήρια, και προέρχονταν κυρίως από το μεγάλο αγγειοπλαστικό κέντρο του Ηρακλείου, το Θραψανό Πεδιάδας^{127β}. Τα πιθάρια προηγουμένως αδειάζονται από κατσιγάρους ή φέτσες (κατακάθια, που προορίζονται για την παρασκευή σαπουνιού, αφού κάπως τα καθαρίσουν). Το γεμάτο με λάδι πιθάρι, χωρητικότητας 200 συνήθως ή και περισσότερων οκάδων, σκεπάζεται και κλείνει από πάνω με το πιθαρόπουμα (πώμα του πιθαριού), ξύλινο ή μεταλλικό, ακόμη και πέτρινο παλαιότερα. Μετά από καιρό το νέο λάδι το μεταγγίζουν σε άλλο πιθάρι, ώστε να είναι εντελώς καθαρό, χωρίς καθόλου κατάλοιπα, που κατακαθίζουν στον πάτο του, διότι αυτά με τον καιρό του προσθέτουν οξέα, αν δεν αφαιρεθούν. Βάζουν λάδι και σε πιθαράκια (μικρής χωρητικότητας πιθάρια), σε κουρούπια (επισμαλτωμένα, είδος τζάρας), λαδοκούρουπα ή και σε κορωνιούς (πιθάρια μικρότερα, προελεύσεως ή μορφολογίας περιοχής Κορώνης Μεσσηνίας), τα οποία τοποθετούνται και στον χώρο της κουζίνας, όταν βάζουν σε αυτά λάδι για τις καθημερινές ανάγκες της οικογένειας. Στο νεροβούτσι ή χαραμοβράσκι ή γουρνάκι κ.λπ. (παλιό πιθάρι) έβαζαν τα νερόλαδα (υπολείμματα λαδιού)¹²⁸.

Τη χρονιά μετά το τέλος της βεδέμας μεγάλες ποσότητες λαδιού μεταφέρονταν παλαιότερα κυρίως με ζώα, καΐκια και κάρα από τις ελαιοπαραγωγικές επαρχίες του νησιού στη Χώρα, στην πρωτεύουσα του νομού πόλη, στα Χανιά, το Ρέθυμνο, το Ηράκλειο. Εκεί το πουλούσαν (το έκοβαν) και αυτό αποθηκεύονταν στους λαδομαγατζέδες των λαδάδων (λαδεμπόρων, τώρα κυρίως στις ελαιοδεξαμενές συνεταιρισμών ή ιδιωτών)¹²⁹, μέχρι να εξαχθεί.

Στη διάρκεια του δεύτερου μισού του 19ου αιώνα τα παλιά αλιτριβιδειά εξελίχτηκαν κάπως ως προς το πιεστήριό τους, που άρχισε τότε να αποκτά μεταλλικά μέρη, ενώ μέχρι τότε ήταν ξύλινο, για καλύτερη συ-

127β. ΚΛ, χφο 3782, ό.π., σ. 72, Ν. Βαβουλές, *Στροβλές Χανίων*, Χανιά 2003, σ. 115.

128. ΚΛ, χφο 4757, ό.π., σ. 18.

129. Σταμ. Αποστολάκης, *Γλωσσολογικά της ελιάς και του λαδιού*, ό.π., σ. 18.



μπίεση του ελαιοπολτού, της ζύμης (εικ. 7). Έτσι εισάγεται τότε η χρήση του όρου φάμπρικα αντί αλιτριβιδειό¹³⁰.

Με την πάροδο του χρόνου και μετά τη εξέλιξη των αλιτριβιδειών στις φάμπρικες με τα μηχανικά πιεστήρια¹³¹, κάνουν την εμφάνισή τους στις αρχές περίπου του 20ού αιώνα και τα ατμοκίνητα ελαιουργεία με υδραυλικά πιεστήρια, με πρώτο στον νομό Χανίων, ίσως και σε ολόκληρη την Κρήτη, αυτό του Εμμ. Φραντζεσκάκη κοντά στη Μονή Χρυσοπηγής έξω από την πόλη των Χανίων, το οποίο κατέστρεψε μεγάλη πυρκαϊά τον Φεβρουάριο του 1903¹³². Το ίδιο έτος της καταστροφής του ατμοκίνητου ελαιουργείου των Χανίων, με απόφαση του Πρίγκιπα Γεωργίου, Υπατου Αρμοστή Κρήτης, γίνεται στην

130. Ήδη το 1879 υπήρχαν ελαιοτριβεία, ζωκίνητα πάντα από μουλάρι ή γερό γαϊδούρι, που είχαν δύο πιεστήρια για ένα μύλο (εφημ. *Κρήτη*, Χανιά, έτ. ΙΑ' (1879) αρ. 504, 3-2-1879, σ. 4). Από τις αρχές του 20ού αιώνα ακόμη και στα ελάχιστα ελαιο-παραγωγικά Σφακιά υπήρχαν φάμπρικες που ο μύλος τους κινούνταν με μουλάρι και η συμπίεση (σφύξιμο) της ζύμης γινόταν πλέον όχι με χειροκίνητα πιεστήρια, αλλά με βίντσια, ενώ το πρώτο πετρελαιοκίνητο ελαιοτριβείο εγκαταστάθηκε στον Βουβά, το λαδοχώρι των Σφακίων, το 1938 (Κανάκης Γερωνυμάκης, *Σφακιανή λαογραφία, ό.π.*, σ. 118). Στη Σπηλιά Κισάμου νεότερο ελαιοτριβείο με πετρέλαιομηχανή, υδραυλικά πιεστήρια και μεγάλες μυλόπετρες, εγκαταστάθηκε νωρίτερα, το 1919 (Δήμητρα Σπίθα - Πιμπλή, *Σπηλιά Κισάμου. Χρονικό, ιστορία*, Χανιά 1998, σ. 84).

131. Στα Χανιά το μηχανουργείο του Ουστά Ρεσίδ στις αρχές του 20ού αιώνα αντικαθιστά σε λίγα χρόνια τα ξύλινα πιεστήρια της ευρύτερης περιοχής με σιδερένια που φτιάχνει (Στρατής Παπαμανουσάκης, *Πολιτικά κείμενα 1972-2002*, Χανιά Κρήτης 2003, σ. 200).

132. «Η μεγάλη πυρκαϊά του Σαββάτου. Αποτέφρωσις ελαιοτριβείου παρά την Χρυσοπηγήν», εφημ. *Πατρίς*, Χανιά, έτ. Γ' (1902-3) αρ. φύλλ. 80, 13-2-1903, σ. 1, όπου λεπτομερής αναφορά στα μέρη, εργαλεία, σκεύη του κ.λπ. που καταστράφηκαν. Βλ. και αρ. φύλλ. 81, 16-2-1903, σ. 1, κύριο άρθρο της εφημερίδας για το ατμοκίνητο ελαιουργείο, που το θεωρεί πρωτοπόρο για την Κρήτη τότε, ικανό να βγάλει την ελαιουργία του νησιού από την αρχέγονη κατάσταση που βρισκόταν. Οι ζημιές κτηρίου και μηχανημάτων υπολογίστηκαν σε περίπου 30 χιλιάδες τότε δραχμές (*Πατρίς, ό.π.*, αρ. φύλλ. 79, 9-2-1903, σ. 2). Τα ατμοκίνητα ελαιοτριβεία εμφανίστηκαν πρώτα σε περιοχές κοντά στα αστικά κέντρα, όπως παραπάνω στα Χανιά, και πολύ αργότερα, μέχρι και μετά τα μέσα του 20ού αιώνα, στα χωριά της κρητικής υπαίθρου. Στο Επανωχώρι Σελίνου, για παράδειγμα, μόλις το 1954 ιδρύεται μηχανοκίνητο υδραυλικό ελαιοτριβείο, που αποτελείται από πιεστήριο, υδραυλική αντλία και ένα ελαιόμυλο δυνάμεως 20 ίππων (εφημ. *Κήρυξ*, Χανιά, έτ. Θ' (ΛΖ') (1953-54) αρ. φύλλ. 2507, 5-1-1954, σ. 2). Πάντως το 1924 η χρησιμοποίηση υδραυλικών ελαιοπιεστηρίων συνεχώς επεκτεινόταν (εφημ. *Ελεύθερον Βήμα Κρήτης*, Χανιά, έτ. Α' (1924-25) αρ. φύλλ. 2, 26-11-1924, σ. 3).



Ιεράπετρα προσπάθεια ατελούς εισαγωγής υδραυλικού ελαιοπιεστηρίου από το εξωτερικό¹³³.

Κάθε ελαιοπαραγωγικό χωριό είχε 1, 2 ή και περισσότερα αλιτριβιδειά, αν είχε μεγάλη ελαιοπαραγωγή¹³⁴. Μικρά χωριά που δεν είχαν εξυπηρετούνταν στα αλιτριβιδειά γειτονικών τους χωριών.

Ελαιοτριβεία διέθεταν και τα μοναστήρια, ιδίως στα μεγάλα μετόχια τους, όπως το Αρχάδι στα Καψαλιανά^{134α} (εικ. 8, 9) κ.α., ή και εντός του χώρου της μονής, όπως στην Αγία Τριάδα των Τζαγκαρόλων στο Ακρωτήριο Χανίων (εικ. 10, 11). Δεν είναι σπάνια η αφιέρωση από πιστούς αλετρουβιού σε εκκλησίες, μοναστήρια, ακόμη και στο Πατριαρχείο Αλεξανδρείας, όπως συνέβη το έτος 1743¹³⁵.

Συστηματική καταγραφή για τα αλιτριβιδειά και τις φάμπρικες της Κρήτης δεν έχουμε ακόμη¹³⁶. Ακριβή στατιστική των ελαιοτριβείων ορισμένων μόνο επαρχιών της Κεντρικής Κρήτης (Πεδιάδας, Μονοφατσίου) στην εποχή του (δεκαετία 1830-40) και για την προ της επανάστασης του 1821 περίοδο, καθώς πολλά απ' αυτά καταστράφηκαν τότε με τα πολεμικά γεγονότα, μας δίδει ο Μ. Χουρμούζης Βυζάντιος¹³⁷.

133. Γεώργ. Παναγιωτάκης, *Η Κρήτη στις αρχές και τα τέλη του 20ού αιώνα*, Κρήτη 1998, σ. 396.

134. Ο Επτανήσιος δημοσιογράφος Π. Θ. Κουνιάκης κατά την επίσκεψή του στις αρχές του 20ού αιώνα στο χωριό Πηγή Ρεθύμνου, γνωστό από παλιά για την πλούσια ελαιοπαραγωγή του, είδε να ρίχνουν κλήρο οι ελαιοπαραγωγοί για τη σειρά που θα άλεθαν, θα έβγαζαν τις ελιές τους στο μοναδικό εκεί ελαιοτριβείο (Π.Θ. Κουνιάκης, *Εικόνες από τη ζωή στο παλιό Ρέθυμνο*, επιμ. Γ. Π. Εκκεκάκης, Ρέθυμνο 1997, σ. 138).

134α. Για το ελαιοτριβείο των Καψαλιανών και τη μετατροπή του στο Ελληνικό Μουσείο της Ελιάς, βλ. Λουίζα Καραπιδάκη, «Καψαλιανά: Από τη μελέτη της ιστορίας στη δημιουργία ενός σύγχρονου μουσείου», *Πρακτικά Διεθνούς Συνεδρίου «Η Ελιά και το λάδι από την αρχαιότητα έως σήμερα»*, Αθήνα 2003, σ. 351-360 και Μύρων Τουπογιάννης, «Το μοναστηριακό μετόχι των Καψαλιανών. Το Ελληνικό Μουσείο της Ελιάς Αρχαδίου Κρήτης», στα ίδια *Πρακτικά*, σ. 361-367.

135. Κ.Ε. Παρασύρας, «Τα εν Κρήτη ποτέ κτήματα του Πατριαρχείου Αλεξανδρείας», *Επετηρίς Εταιρείας Κρητικών Σπουδών*, τόμ. Β' (1939) σ. 91, όπου δημοσιεύεται επικυρωτικό αφιερώσεως κτημάτων, μεταξύ των οποίων ήταν και ελιές, μύλος και αλετρουβιόν.

136. Σήμερα υπάρχουν στην Κρήτη περίπου 550 ελαιουργεία (περ. Κρήτη, έτ. 30, τεύχ. 260, Ιανουάρ. - Φεβρουάρ. 2003, σ. 15). Υπάρχει σήμερα τάση μείωσης του αριθμού των ελαιουργείων και δημιουργίας μεγαλύτερων και πιο σύγχρονων μονάδων κατεργασίας του ελαιοκάρπου, παραγωγής και, ει δυνατόν, και τυποποίησης του λαδιού.

137. Μ. Χουρμούζης Βυζάντιος, *Κρητικά, ό.π.*, σ. 71 κ.έ. Την ύπαρξη πολλών ελαιοτρι-



Η σαπωνοποιία της Κρήτης

Μετά το 1730 αρχίζει ουσιαστικά η σημαντική ανάπτυξη της σαπωνοποιίας στην Κρήτη, παράλληλη και συνακόλουθη δραστηριότητα προς τη μεγάλη ανάπτυξη της ελαιοκαλλιέργειας από την αρχή της τουρκοκρατίας (1669) και ιδίως από τις αρχές του 18ου αιώνα. Με την ανάπτυξη στα μεγάλα αστικά κέντρα της Κρήτης της σαπωνοποιίας και εν μέρει και της ναυπηγικής (ιδίως στην περιοχή Σφακίων, για τη συγκρότηση του αξιόλογου ναυτικού που δημιουργήσαν οι Σφακιανοί τον 18ο αιώνα) έχουμε την πρώτη σχετική «εκβιομηχάνιση» στο νησί κατά τους νεότερους χρόνους¹³⁸.

Αποτέλεσμα της πρώτης αυτής σημαντικής προόδου της κρητικής σαπωνοποιίας ήταν η εξαγωγή αξιόλογων ποσοτήτων σαπουνιού προς διάφορες χώρες και προπαντός προς πολλές περιοχές της Οθωμανικής αυτοκρατορίας και μάλιστα στην πολυάνθρωπη Κωνσταντινούπολη¹³⁹.

Το κρητικό σαπούνι κατέστη ονομαστό και περιζήτητο στον ευρύτερο χώρο τουλάχιστον της Ανατολικής Μεσογείου. Η φήμη του σε μακρινούς τόπους γίνεται χαρακτηριστικά φανερή σε ελληνικό γαμήλιο δίστιχο, που τραγουδούσαν όταν έλουζαν τη νύφη στην περιοχή Μετρών (Τσατάλτζας) Ανατολικής Θράκης, στο οποίο ζητείται το λούσιμο της νύφης και του γαμπρού να γίνει με κρητικό σαπούνι:

βείων στην Κρήτη στο τελευταίο τέταρτο του 19ου και στον 20ό αιώνα μπορεί να ανιχνεύσει κανείς στις παλαιές κρητικές εφημερίδες, ιδιαίτερα στους δημοσιευόμενους δικαστικούς πλειστηριασμούς, στους οποίους συχνά καταγράφονται και ελαιοτριβεία με προσδιορισμό της θέσης τους, των ιδιοκτητών τους, των μεριδίων ιδιοκτησίας που τα συναποτελούν κ.ά. Βλ. ενδεικτικά: εφημ. *Κρήτη*, Χανιά, έτ. Π' (1881), αρ. φύλλ. 592, 25-4-1881, σ. 2 («ελαιοτριβείο 13, 5 δράμια» στις Απάνω Βούβες Κισάμου), και αρ. φύλλ. 607, 31-7-1881, σ. 8 (ελαιοτριβείο Ιωάν. Τζατζαρωνάκη στο Κοντό Κυνήγι Σελίνου), εφημ. *Τα Άπτερα*, Χανιά, έτ. Α' (1880-81), αρ. φύλλ. 16, 16-8-1880, σ. 3 (ελαιοτριβείο στον Δραπανιά Κισάμου).

138. Βλ. και Υ. Triantafyllidou - Baladié, «Οι πιστώσεις στις εμπορικές συναλλαγές στην Κρήτη τον 18ο αιώνα», *ό.π.*, σ. 224.

139. Υ. Triantafyllidou - Baladié, «Οι πιστώσεις στις εμπορικές συναλλαγές στην Κρήτη», *ό.π.*, σ. 224. Το κρητικό σαπούνι ήταν το καλύτερο απ' όλα τα μέρη της Τουρκίας, που είχαν τότε σαπωνοποιεία, και κάλυπτε το μεγαλύτερο μέρος των αναγκών της Κωνσταντινουπόλεως (Γεώργ. Κόλιας, *Ιστορική γεωγραφία του ελληνικού χώρου*, Αθήναι 1948, σ. 320).



Φέρτε νερό 'π' το Δούναβη, σαπούνι από την Κρήτη,
να λούσουμε το νιο γαμπρό μαζίτσα με τη νύφη¹⁴⁰.

Η ανάπτυξη της κρητικής σαπωνοποιίας συνεχίστηκε και κατά τον 19ο αιώνα, όταν οι τρεις μεγάλες πόλεις του νησιού διαθέτουν αρκετές δεκάδες σαπωνοποιείων, τα οποία αξιοποιούν το ντόπιο λάδι¹⁴¹.

Στα Χανιά ιδιαίτερα, αλλά και στις άλλες μεγάλες πόλεις, τόσο στο εμπόριο του λαδιού όσο και στη σαπωνοποιία κατά την τουρκοκρατία και ιδίως τον 18ο αιώνα διακρίθηκαν οι Τουρκοκρητικοί προπαντός. Οι Χριστιανοί των Χανίων ασχολούνταν τότε, όπως και οι Εβραίοι, κυρίως με τη βιοτεχνία, το εμπόριο και τη ναυτιλία¹⁴².

Για την παραγωγή του σαπουνιού, που παρασκευαζόταν τότε σε μεγάλες ποσότητες, πρέπει να γινόταν σημαντική εισαγωγή ποτάσας και στάχτης, καθώς και μεγάλων ποσοτήτων ξυλείας για το ψήσιμό του στις κρητικές πόλεις¹⁴³.

Δεν είναι πλήρως εξακριβωμένο ποια πόλη της Κρήτης, τα Χανιά, το Ρέθυμνο ή το Ηράκλειο, έβγαζε το καλύτερο ποιοτικά σαπούνι. Ο Μ. Χουρμούζης Βυζάντιος θεωρεί ότι το «σαπούνι του Μ. Κάστρου (Ηρακλείου) είναι το καλύτερον»¹⁴⁴. Παρόμοια άποψη διατυπώνει και ο Κρητικός (Ηρα-

140. Ελπινίκη Σταμούλη - Σαραντή, «Από τα έθιμα της Θράκης. Η χαρά στις Καστανιές [Μετρών Ανατ. Θράκης]», *Θρακικά*, τόμ. 5 (1934) σ. 320. Και σε άσεμνο δίστιχο, της Λέσβου μάλιστα, γνωστής επίσης για τα σαπωνοποιεία της, μνημονεύεται το κρητικό σαπούνι (Κλ. χρο 1446, Γ, σ. 5: Αγιάσος Λέσβου, συλλ. Δημ. Λουκάτου, 1940).

141. Με τη σαπωνοποιία ιδιαίτερα της πόλης του Ρεθύμνου έχει ασχοληθεί συστηματικά τα τελευταία χρόνια ο Παναγιώτης Μ. Παρασκευάς με άρθρα του σε περιοδικά (*Κρητικολογικά Γράμματα Ρεθύμνου*, 17 (2001) 203-227) κ.α. και πρόσφατα σε αυτοτελή μονογραφία του.

142. Μιχ. Ανδριανάκης, *Η παλιά πόλη των Χανίων*, Αθήνα 1997, σ. 35.

143. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου - Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης*, ό.π., σ. 206.

144. Μ. Χουρμούζης Βυζάντιος, *Κρητικά*, ό.π., σ. 12. Την ίδια εποχή ο Αδριανός Βάλβι, *Γεωγραφία εκτεθείσα μεν γαλλιστί, ερμηνευθείσα δε διά χρήσιν των Ελλήνων* υπό Κ. Μ. Κούμα, τόμος τρίτος, εν Βιέννη της Αυστρίας 1839, σ. 159, θεωρεί αξιομνημόνευτα στην πόλη του Ηρακλείου το παλάτι του Πασά και τα σαπωνουργεία της. Ο Ζαχ. Πρακτικίδης, *Χωρογραφία της Κρήτης συνταχθείσα τω 1818, νέα έκδοση*, Ηράκλειο 1983, σ. 31, αναφέρει ότι υπήρχαν τότε δέκα επτά σαπουναργεία στο Ηράκλειο, που χρησιμοποιούσαν λάδι που παρήγαν η Σητεία και η Ιεράπετρα. Ο ίδιος σημειώνει (σ. 65) ότι ο αέρας της πόλεως μολύνονται από τα πολλά σαπωνοποιεία.



κλειώτης) λόγιος, γιατρός και αρχαιολόγος Ιωσήφ Χατζιδάκης, ο οποίος θεωρεί ότι «ουδαμού της Κρήτης δύνανται να παραγάγωσι σάπωνα ούτω καλόν και εύοσμον ως εν Ηρακλείω»¹⁴⁵. Αντίθετα, ο βαθύς γνώστης του εμπορίου και της οικονομικής ζωής της Οθωμανικής αυτοκρατορίας στα μέσα του 19ου αιώνα Αλέξ. Λεμονίδης θεωρεί το σαπούνι της Κρήτης ως το καλύτερο που παραγόταν τότε στην Τουρκία και κυρίως αυτό που παρασκευαζόταν στα Χανιά και το Ρέθυμνο¹⁴⁶.

Έχουμε μαρτυρίες για την οργάνωση των σαπουντζήδων (σαπωνοποιών) των πόλεων της Κρήτης σε επαγγελματικές συσσωματώσεις, τα γνωστά ισνάφια, ρουφέτια (συντεχνίες). Τη σημαντική κοινωνική θέση (ως απόρροια ανάλογης οικονομικής) των σαπουντζήδων του Ηρακλείου φανερώνουν οι αφιερώσεις τους εικόνων στον μητροπολιτικό ναό του Αγίου Μηνά Ηρακλείου, στον Μικρό Άγιο Μηνά του 18ου αιώνα, σύμφωνα με καταγραφές σε κώδικά του : «1751. Αφηέροσεν μαστρογιόργις σαπουντζής ικόνα μία την γέννησι του Ιησού Χριστού...». Άλλη αφιέρωση εικόνας από σαπουντζή του Ηρακλείου λίγα χρόνια μετά : «1759. Αφιέρωσε ο Σαπουντζής Χατζή μιχελής Κρασάκης την μεγάλην εικόνα του σωτήρος εις μνημόσηνόν του με αργυρόν στέφανον...»¹⁴⁷.

145. Ιωσήφ Χατζιδάκης, *Περιήγησις εις Κρήτην*, ό.π., σ. 11.

146. Ο Αλέξ. Λεμονίδης, *Το εμπόριον της Τουρκίας, ήτοι εγχειρίδιον περιέχον τα κυριώτερα προϊόντα του Οθωμανικού κράτους κατ' Ασίαν και Ρούμελην [Ευρώπην] (...)*, εν Κωνσταντινουπόλει 1849, σ. 146, τονίζει ότι «η εκλεκτωτέρα και εντελεστέρα ποιότης τούτων (των σαπουνιών που παράγονται στο οθωμανικό κράτος) θεωρείται η της νήσου Κρήτης, κυρίως των Χανίων και της Ρεθύμνου, όπου η σύνταξις του φυράματος αυτών γίνεται διά μόνου του ελαιολάδου, άνευ της συμμίξεως ετερογενών ουσιών, πάχους και αλείμματος (λίπους) ζών, κατωτέρας πτητικής ύλης, ρητίνης κτλ.» (πρβλ. Γ. Ιαχ. Καλαϊσάκης, «Εισαγωγικόν και εξαγωγικόν εμπόριον Κρήτης», εφημ. *Ηράκλειον*, αρ.φύλλ. 3, 26-8-1893, σ. 19). Στη συνέχεια, σ. 146-147, κάνει λόγο για τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του κρητικού σαπουνιού, τα οποία το καθιστούν απαραίτητο και στις αγορές της Ευρώπης, παρ' όλο που σ' αυτές πωλούνται κάθε είδους σαπούνια, αλλά κατώτερα αυτών της Κρήτης. Ποιοτικά σαπούνια, που έμοιαζαν σ' ένα βαθμό με τα κρητικά, έβγαζε τότε η Αθήνα, οι Κυκλάδες, η Βηρυτός, η Γιάφα κ.ά. παράλια μέρη. Αντίθετα, τα σαπούνια της Μυτιλήνης, των Κυδωνιών, του Αδραμητίου, της Σάμου, της Θάσου κ.ά. νησιών του Αιγαίου ήταν κατώτερα (Αλέξ. Λεμονίδης, ό.π., σ. 147-148).

147. Περ. *Κρητικός Λαός*, Ηράκλειον, έτ. Α' (1909) τεύχ. Γ', σ. 84. Βλ. και Στέφ. Ξανδουδίδης, «Χριστιανική επιγραφή Ηρακλείου Κρήτης», *Επετηρίς Εταιρείας Βυζαντινών Σπουδών*, έτ. Δ' (1927), σ. 106-108.



Μέλος της συντεχνίας των σαπουντζήδων του Ηρακλείου φαίνεται ότι ήταν και ο κτίτορας του παρεκκλησίου του Αγίου Χαραλάμπους στο Σιναϊτικό Μετόχι του Αγίου Ματθαίου στο Ηράκλειο, αν κρίνουμε από την επίκληση, στην έμμετρη επιγραφή στον δυτικό τοίχο του ναού, προς τον άγιο Χαραλάμπο «πιστούς τε λοιμής της γε σωματοφθόρου σαπουντζίδες φύλαττε, μάρτυς Κυρίου»¹⁴⁸.

Σύμφωνα με την παλαιότερη εφημερίδα της Κρήτης, την επίσημη «Κρητική Εφημερίδα» (τουρκ. «Βακάι Γκιρίτ») του έτους 1831, σε μια μόνο εβδομάδα του έτους εκείνου εξήχθησαν από το λιμάνι των Χανίων 7.200 οκ. σαπούνη για Σύρα και Σαντορίνη, καθώς και 1.393 μίστατα (= 14.000 οκ. περίπου) λάδι για τα νησιά Μήλο, Ύδρα, Κίμωλο, Σαντορίνη, για το Μαραθονήσι της Σπάρτης (Γύθειο) και για τη Θεσσαλονίκη¹⁴⁹.

Η μεγάλη πρόοδος της σαπωνοποιίας τον 18ο και 19ο αιώνα αποτελεί ένα επιπλέον σημαντικό παράγοντα που στρέφει το ενδιαφέρον των Κρητών γεωργών στην περαιτέρω ανάπτυξη της ελαιοκαλλιέργειας, με αποτέλεσμα τη θεαματική αύξηση της παραγωγής λαδιού¹⁵⁰. Έτσι η πατροπαράδοτη και σημαντική μέχρι τότε σιτοκαλλιέργεια, όπως και η αμπελουργία, υποχωρεί. Η Κρήτη δεν αποτελεί πλέον σιτοβολώνα, όπως στην περίοδο της βενετοκρατίας, χάνει την σιτάρκειά της και εισάγει μεγάλες ποσότητες σιτηρών από την Κωνσταντινούπολη, τη Μ. Ασία και την Εύβοια¹⁵¹.

Η ίδρυση των πρώτων σαπωνοποιείων στην Κρήτη τοποθετείται μάλλον

148. Στέφ. Ξανθουδίδης, «Χριστιανική επιγραφή Ηρακλείου Κρήτης», *ό.π.*, σ. 106-108, όπου κάνει λόγο για την εισαγωγή της σαπωνοποιίας στην Κρήτη (Χανιά, Ηράκλειο) από Γάλλους από την Προβηγκία, σύμφωνα με τον περιηγητή Raulin, *Description physique de l'île de Crète*, Paris 1869, τόμ. I, 202, 266-69. Ο ναός του Αγ. Χαραλάμπους φαίνεται ότι χτίστηκε από τη συντεχνία των σαπωνοποιών του Ηρακλείου περί το 1800, λίγο μετά την καταστροφική πανούκλα του 1796 στην Κρήτη (Στέφ. Ξανθουδίδης, *ό.π.*, σ. 108).

149. Γ. Ιακ. Καλαϊσάκης, «Εισαγωγικόν και εξαγωγικόν εμπόριον Κρήτης», *εφημ. Ηράκλειον*, *ό.π.*, σ. 18.

150. Επικαλούμενος τον Αλέξ. Λεμονίδη, ο Γ. Ιακ. Καλαϊσάκης, «Εισαγωγικόν και εξαγωγικόν εμπόριον Κρήτης», *ό.π.*, σ. 18, αναφέρει ότι στα μέσα του 19ου αιώνα η παραγωγή λαδιού στο νησί ήταν κατά μέσο όρο 90-100 χιλιάδες στατήρες (καντάρια Κωνσταντινουπόλεως, που ζύγιζαν 44 οκάδες: Αλέξ. Λεμονίδης, *Το εμπόριον της Τουρκίας*, *ό.π.*, σ. 169).

151. Θεοχ. Δετοράκης, *Ιστορία της Κρήτης*, *ό.π.*, σ. 295.



στο τέλος του 17ου αιώνα¹⁵², αλλά ο αριθμός τους αυξάνει σημαντικά και κάνουν αισθητή την παρουσία τους στην οικονομία του νησιού μετά το έτος 1715. Μερικοί αριθμοί είναι ενδεικτικοί και εύγλωττοι: το 1715 υπάρχουν μόλις 2 σαπωνοποιεία στο νησί, το 1723 περισσότερα από 20, το 1732 φθάνουν τα 25 και το 1749 λειτουργούν 20 μόνο στην πόλη του Χάνδακα (Ηρακλείου). Τα σαπωνοποιεία, όπως σημειώθηκε και παραπάνω, ανήκαν ιδίως κατά τον 18ο αιώνα σχεδόν αποκλειστικά σε Τούρκους, Τουρκοκρητικούς, καθώς ήταν ιδιαίτερα κερδοφόρες επιχειρήσεις. Με την πάροδο των ετών από τα μέσα του 18ου και κυρίως κατά τον 19ο αιώνα, με την παραχώρηση κάποιων προνομίων και τη βελτίωση των συνθηκών ζωής των χριστιανών, παρουσιάζεται αισθητή αύξηση και των χριστιανικών σαπωνοποιείων των πόλεων της Κρήτης¹⁵³. Είναι χαρακτηριστικό ότι από τα 12 σαπωνοποιεία του Χάνδακα το 1742 μόλις 2 ανήκαν σε χριστιανούς, ενώ το 1749 από τα 20 που υπήρχαν τα 8 ανήκαν σε χριστιανούς. Το 1765 επίσης λειτουργούσαν στο Ηράκλειο 18 σαπωνοποιεία, από τα οποία 11 τουρκικά και 7 ελληνικά, με δυνατότητα παραγωγής 2.000 κανταριών σαπουνιού¹⁵⁴. Η ποιότητα του κρητικού σαπουνιού τότε δεν ήταν ακόμη πολύ καλή, διότι περιείχε μεγάλη αναλογία λαδιού. Μάλιστα οι Γάλλοι έμποροι της εποχής αυτής που το αγόραζαν το προτιμούσαν, διότι το επεξεργάζονταν, ακριβώς λόγω της μεγάλης του περιεκτικότητας σε λάδι, για δεύτερη φορά στη Μασσαλία¹⁵⁵.

152. Σε αυτοκρατορική διαταγή (φιρμάνι) του έτους 1723 προς τους πασάδες των Χανίων και του Ηρακλείου αναφέρεται ότι «παλαιόθεν υπήρχον εν τῇ νήσῳ Κρήτῃ μόνον τρία σαπωνοποιεία, τώρα ὁμως συνεστήθησαν ἄνω τῶν εἴκοσι» (Νικόλ. Σταυρινίδης, *Μεταφράσεις τουρκικών ιστορικών εγγράφων*, τόμ. Δ' (1715-1752), Ηράκλειο Κρήτης 1984, σ. 139). Σε άλλο φιρμάνι του έτους 1735 αναφέρεται επίσης ότι «ἀπὸ πολλῶν ἐτῶν εἶχον ἰδρυθεῖ ἐν Χανίοις, Χάνδακι καὶ Ρεθύμνῃ σαπωνοποιεία, ὁ ἀριθμὸς τῶν ὁποίων σὺν τῶ χρόνῳ ἠὺξήθη» (Νικόλ. Σταυρινίδης, *Μεταφράσεις τουρκικών ιστορικών εγγράφων*, ὁ.π., σ. 205).

153. Θεοχ. Δετοράκης, *Ιστορία της Κρήτης*, ὁ.π., σ. 295.

154. Θεοχ. Δετοράκης, *Ιστορία της Κρήτης*, ὁ.π. σ. 295. Λεπτομερείς καταλόγους των σαπωνοποιείων, μουσουλμάνων και χριστιανών, της πόλεως Ηρακλείου πριν και μετά τα μέσα του 18ου αιώνα βλ. Νικόλ. Σταυρινίδης, *Μεταφράσεις τουρκικών ιστορικών εγγράφων*, ὁ.π., τόμ. Δ', σ. 137-139, 260, 353, 365, τόμ. Ε' (1752-1765), Ηράκλειο 1985, σ. 29-30, 220-221, 250 κ.α.

155. Θεοχ. Δετοράκης, *Ιστορία της Κρήτης*, ὁ.π., σ. 295.



Γύρω στα 1875 λειτουργούσαν στην Κρήτη 53 σαπωνοποιεία, σύμφωνα με την ημιεπίσημη επετηρίδα της Γενικής Διοικήσεως Κρήτης, που εκδίδονταν στα τουρκικά. Απ' αυτά 21 ήταν στο Ηράκλειο, 20 στα Χανιά, 10 στο Ρέθυμνο και 2 στο Καστέλι Κισάμου¹⁵⁶. Ήταν η εποχή, μετά τα μέσα του 19ου αιώνα, που η κρητική σαπωνοποιία έφτασε, φαίνεται, στο απόγειο της εξελίξεως, της ακμής και του μεγάλου εξαγωγικού της προσανατολισμού.

Από το 1878 και εξής, απ' ενός η νοθεία του σαπουνιού της Μυτιλήνης, της Ρόδου και άλλων ελαιοπαραγωγικών περιοχών της τότε Τουρκίας, που είχαν ανάλογες βιοτεχνίες, και η καταχρηστική στα σαπούνια αυτά χρησιμοποίηση σημάτων εργαστασιών σαπωνοποιίας της Κρήτης, απ' ετέρου η νοθεία του ίδιου του κρητικού σαπουνιού, που προκλήθηκε απ' αυτό τον αθέμιτο ανταγωνισμό, υποβίβασε την ποιότητα και έβλαψε τη μεγάλη φήμη του, ώστε και οι εξαγωγές σαπουνιού να μειωθούν εντυπωσιακά, μόλις στο ένα τέταρτο τους, σύμφωνα με έκθεση του Νικόλ. Σταυράκη, Επιθεωρητή των Τελωνείων Κρήτης, του έτους 1888, ο οποίος σημειώνει ότι η τιμή του κρητικού σαπουνιού μειώθηκε τότε κατά 50%¹⁵⁷.

Η νοθεία του σαπουνιού επεκτάθηκε από το 1884 σε ένα βαθμό και στο λάδι με την ανάμειξη σπορελαίων από βαμβακόσπορο και ηλιόσπορο, ώστε να αναγκαστεί το 1886 η Γενική Συνέλευση των Κρητών να τερματίσει αυτή την κατάσταση με την αυστηρή απαγορεύση εισαγωγής και χρήσης σπορελαίων με σχετικό ψήφισμα της 26 Ιουλίου 1886, που επικυρώθηκε με αυτοκρατορικό διάταγμα του σουλτάνου¹⁵⁸. Με το ψήφισμα αυτό, όπως ερμηνεύτηκε, απαγορεύτηκε και η εισαγωγή «τάλκου» (σαπυνοχώματος), με το οποίο νοθευόταν η ποιότητα του σαπουνιού¹⁵⁹.

Αντί τάλκου, που μειώθηκε η εισαγωγή του σταδιακά, γινόταν μεγάλη χρήση στη σαπωνοποιία πυριτικού νατρίου, που ήταν γνωστό ως «μέλι», καθώς μοιάζει στην όψη και το βάρος προς το μέλι. Επίσης γινόταν μεγάλη χρήση καυστικής σόδας, που στη δεκαετία 1901-1910 έφθασε η εισαγωγή της τα 5.056.781 χιλιόγραμμα¹⁶⁰.

156. Γ. Ιακ. Καλαϊσάκης, *Ο θησαυρός των ελαιώνων της Κρήτης*, εν Χανίοις 1912, σ. 22. Το 1893 υπήρχαν 30 μεγάλα σαπωνοποιεία στην Κρήτη (Χανιά, Ρέθυμνο και Ηράκλειο). Βλ. Β. Α. Μυστακίδης, *Γεωγραφικόν εγχειρίδιον (...)*, τεύχος πρώτον, εν Κωνσταντινουπόλει 1893, σ. 160.

157. Γ. Ιακ. Καλαϊσάκης, *Ο θησαυρός των ελαιώνων της Κρήτης*, ό.π., σ. 22-23.

158. Γ. Ιακ. Καλαϊσάκης, *Ο θησαυρός των ελαιώνων της Κρήτης*, ό.π., σ. 23.

159. Γ. Ιακ. Καλαϊσάκης, *Ο θησαυρός των ελαιώνων της Κρήτης*, ό.π., σ. 23.

160. Γ. Ιακ. Καλαϊσάκης, *Ο θησαυρός των ελαιώνων της Κρήτης*, ό.π., σ. 24-25.



Έτσι με τα μέτρα αυτά, ενώ τα σαπωνοποιεία της Κρήτης είχαν περιοριστεί στο τέλος του 19ου αιώνα σε 6-7 συνολικά¹⁶¹, μετά ιδίως την ίδρυση της Κρητικής Πολιτείας (1898 κ.ε.), παρατηρήθηκε σημαντική πρόοδος της κρητικής αυτής βιομηχανίας, στην οποία συνέβαλε σπουδαία η ίδρυση ατμοκίνητων πυρηνελαιουργείων. Έτσι το 1912 υπήρχαν 3 σαπωνοποιεία στα Χανιά, 4 στο Ρέθυμνο, 12 στο Ηράκλειο (από τα οποία τα 3 χρησιμοποιούσαν χημικές ουσίες στην παρασκευή του σαπουνιού), 1 στην Ιεράπετρα, 1 στον Άγιο Νικόλαο, 1 στη Σητεία και πολλά μικρότερα σε διάφορα χωριά. Τα τελευταία κατασκεύαζαν μόνο για τοπική κατανάλωση και όχι για εξαγωγή σαπουνι κατώτερης ποιότητας σε σχέση με τα σαπωνοποιεία των πόλεων. Το ίδιο έτος μεταξύ των σημαντικότερων σαπωνοποιείων της Κρήτης περιλαμβάνονταν δύο ατμοκίνητα σαπωνοποιεία - πυρηνελαιουργεία στα Χανιά και ένα στον Άγιο Νικόλαο και δύο υπό ίδρυση στην Ιεράπετρα και το Ηράκλειο¹⁶².

Τα επώνυμα Σαπουνάς και Σαπουνάκης (στο Καλαμίτσι και τα Σελλιά Αποκορώνου Χανίων) και Σαπουντζής (στο Ρέθυμνο, Μυλοπόταμο, Λασιθί κ.α.), Σαπουντζάκης (χωριά Ηρακλείου, Ηράκλειο, Ρέθυμνο και Χανιά) μας υπενθυμίζουν έως σήμερα την ύπαρξη μέχρι πρόσφατα και την ανάπτυξη και ακμή παλαιότερα στην Κρήτη μιας σπουδαίας βιοτεχνικής αρχικά και βιομηχανικής στη συνέχεια δραστηριότητας, της σαπωνοποιίας, που ήταν άμεσα συνδεδεμένη με το σημαντικότερο προϊόν της κρητικής γης. Την παρουσία της επίσης δηλώνουν όσα, ελάχιστα, από τα σαπωνοποιεία των κρητικών πόλεων δεν έγιναν ακόμη θύμα της σύγχρονης οικιστικής ανάπτυξης και παραμένουν συνήθως σιωπηρά ερείπια, θλιβερά απομεινάρια της περασμένης λαμπρής ακμής τους.

Σχετικά με την εξαγωγή των προϊόντων και υποπροϊόντων της ελιάς της Κρήτης σημειώνω και τα ακόλουθα στοιχεία, τα οποία αφορούν την τελευταία περίοδο της Κρητικής Πολιτείας (1912), λίγο πριν από την πολυπόθητη ένωση της μεγαλονήσου με την Ελλάδα.

161. Ο Ιταλός περιηγητής Vittorio Simonelli, *Κρήτη 1893 (περιηγητικές αναμνήσεις)*, Ρέθυμνο 1996, σ. 40, αναφέρει ότι στα Χανιά υπήρχαν, όταν τα επισκέφτηκε, καμιά δεκαριά σαπωνοποιεία, που απορροφούσαν πάνω από ένα εκατομμύριο κιλά λαδιού τον χρόνο. Ο Γ. Ιακ. Καλαϊσάκης, *Ο θησαυρός των ελαιώνων της Κρήτης*, ό.π., σ. 25, αντίθετα, αναφέρει ότι στο τέλος της τουρκοκρατίας (λίγο πριν το 1900) είχαν μείνει σε λειτουργία μόλις 6-7 σαπωνοποιεία στην Κρήτη. Βλ. και υποσημ. 156.

162. Γ. Ιακ. Καλαϊσάκης, *Ο θησαυρός των ελαιώνων της Κρήτης*, ό.π., σ. 25.



Το κρητικό λάδι εξάγονταν τότε σ' όλα σχεδόν τα ευρωπαϊκά κράτη. Το πυρηνέλαιο κυρίως στην Αγγλία, Τουρκία, Γαλλία, Αίγυπτο, Αυστρία και σε μικρές ποσότητες στη Ρωσία και Τριπολίτιδα Αφρικής. Οι ανεκμετάλλευτοι ελαιοπυρήνες εξάγονταν (για σαπούνι) στη Γαλλία, Ελλάδα και Αίγυπτο. Τα σαπούνια από ελαιόλαδο στην Αυστρία, Ελλάδα, προπαντός στην Τουρκία σε σημαντικές ποσότητες, στην Αίγυπτο, Τριπολίτιδα και τα σαπούνια από πυρηνέλαιο κυρίως στη Γαλλία. Οι ελιές (βρώσιμες) εξάγονταν μόνο στην Ελλάδα, και Τουρκία¹⁶³.

Απ' όσα παρουσιάστηκαν προηγουμένως και από τα γενικά αυτά εξαγωγικά στοιχεία, που δείχνουν τη μεγάλη ανάπτυξη των εξαγωγών των προϊόντων της κρητικής ελαιοκομίας, γίνεται φανερή η μεγάλη σημασία της καλλιέργειας της ελιάς για την Κρήτη και τον λαό της. «Ο θησαυρός των ελαιώνων της Κρήτης», σύμφωνα και με τη διατύπωση του παλαιού Χανιώτη λογίου, ιστοριοδίφη και τουρκολόγου Γεωργίου Ιακ. Καλαϊσάκη (την οποία χρησιμοποιεί και ως τίτλο του μικρού αλλά σπάνιου και πολύτιμου για την ιστορία της Κρητικής ελαιοκομίας βιβλίου του, εν Χανίοις 1912)¹⁶⁴, υπήρξε ανεκτίμητος, όπως και ο ίδιος με συγκεκριμένα στοιχεία δείχνει¹⁶⁵. Τέτοιος άλλωστε παραμένει μέχρι σήμερα ο πλούτος, οικονομικός και πολιτισμικός, της ελιάς και του λαδιού για την Κρήτη.

Ο πολιτισμός της ελιάς και του λαδιού με τις ποικίλες εκφάνσεις του έπαιξε καθοριστικό ρόλο τόσο στην οικονομία όσο και στην καθημερινή ζωή, τον κοινωνικό βίο και την πολιτισμική εξέλιξη και ανάπτυξη του νησιού στα αρχαία, μεταγενέστερα και νεότερα χρόνια, κάτι που εξακολουθεί σε μεγάλο βαθμό να γίνεται και στο παρόν και προδικάζεται και για το ορατό μέλλον. Ορισμένες μόνο από τις εκφάνσεις αυτές εξετάσαμε με κάποια συντομία στη μελέτη αυτή¹⁶⁶.

163 Γ. Ιακ. Καλαϊσάκης, *Ο θησαυρός των ελαιώνων της Κρήτης*, ό.π. σ. 34.

164. Το βιβλίο εκδόθηκε με δαπάνη της Κυβερνήσεως της Κρήτης (Κρητικής Πολιτείας) (Ι. Καλιτσουνάκης, «Γεώργιος Ιακ. Καλαϊσάκης» [νεκρολογία], *Λαογραφία*, τόμ. Δ' (1912-1914) σ. 319).

165. Γ. Ιακ. Καλαϊσάκης, ό.π., σ. 8 κ.ε., αλλά και σε άλλα μικρότερα μελετήματα και άρθρα του, όπως το «Εισαγωγικόν και εξαγωγικόν εμπόριον Κρήτης», *Ηράκλειον*, ό.π., αρ. 3, 26-8-1893, σ. 18 κ.ε.

166. Ολοκληρωμένη μελέτη όλων των πτυχών του πολιτισμού της ελιάς και του λαδιού, υλικού, κοινωνικού και πνευματικού, στην Κρήτη ετοιμάζουμε για προσεχή έκδοση.



ΑΝΤΙ ΕΠΙΛΟΓΟΥ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΣΑΚΕΛΛΑΡΑΚΗΣ

Η γεύση μιας προϊστορικής ελιάς

Ήταν καλοκαίρι του 1963, όταν έψαυσα κρητικές ελιές του 16ου αιώνα π.Χ. Πρωτοβρεθήκαμε τότε με την Έφη, βοηθό του μακαρίτη Ν. Πλάτωνα, στην ανασκαφή της Ζάκρου. Νεαρός επιμελητής αρχαιοτήτων, ανίδεος φυσικά για τόσα και τόσα, δεν δίσταζα όμως μπροστά σ' οποιαδήποτε δυσκολία. Καθώς φάνταζε αδύνατη η ανακάλυψη του περιεχομένου ενός μικρού δωματίου του μινωικού ανακτόρου, με τον ψυχρό τώρα λατινικό αριθμό LXX, βάλθηκα να συνδράμω. Λίθινα σκαλοπάτια οδηγούσαν σ' ένα τεράστιο χτιστό πηγάδι, γεμάτο λασπερό νερό. Δεν έμοιαζε πολύ τότε με πηγάδι, γιατί τα καλάμια που χρησιμοποιήθηκαν έπιαναν στην ευθεία των σκαλοπατιών πάτο. Ένα στυλιάρι δυο μέτρα μήκος που επιστρατεύτηκε, φάνηκε πως ανάδευε κάποια αντικείμενα στον βυθό. Το νερό ανάβλυζε συνέχεια, παρά την άντλησή του με κουβάδες, σκοτεινό, καστανό, υδαρής λάσπη. Νωθροί παραστέκονταν οι χωρικοί εργάτες, διστάζοντας να βουτήξουν μη και λερωθούν. Συνεννοήθηκα με τον μακαρίτη Χ. Παπαδάκη, αρχιφύλακα τότε του Μουσείου Ηρακλείου κι επιστάτη της ανασκαφής, που έτρεχε συνεχώς απ' το ένα σημείο της ανασκαφής στο άλλο. Ψηλότερος λοιπόν εγώ, παιδί άλλωστε για όλες τις δουλειές, βούτηξα στην ιλύ.



Οι γαλότσες ήταν άχρηστες, καθώς βρέθηκα μέχρι την μέση σχεδόν στη λάσπη, γλιστρώντας, γιατί κι ο πυθμένας ήταν ανώμαλος. Ήταν παράξενο συναίσθημα, σαν ένα μπάνιο στη Νεκρή Θάλασσα, το ίδιο λιπαρό στην αφή, εδώ όμως απελπιστικά αδιάφανο, σκοτεινό, σαν το χρώμα του μείγματος νερού και χώματος. Ο υδροφόρος ορίζοντας βρισκόταν ίσως στο ίδιο επίπεδο με την θάλασσα της διπλανής παραλίας, στη στεριά όμως ήταν σαν να βυθίζομουν σ' έναν άλλο, κάτω κόσμο, που προσπαθούσα να αναγνωρίσω. Σκύβοντας, βυθίζοντας στη δροσερή λάσπη και τον κορμό, αναμόχλευα τον βυθό, πιάνοντας ό,τι τύχαινε. Άρχισαν έτσι να έρχονται στην επιφάνεια διάφορα, κυρίως κεραμικά, κομμάτια από αγγεία, που και που και κανένα κόκκαλο. Παρά την μικρή μου πείρα αναγνώριζα ήδη σ' αρκετά μικρά κομμάτια το σχήμα του λεγόμενου άωτου κωνικού κύπελλου, καθώς τα μικρά αυτά τυπικά μινωικά κύπελλα ήταν κοινότατο σχήμα. Δεν γνώριζα ότι επρόκειτο να βρω εκατοντάδες τέτοια κύπελλα, ανιαρά ακόμη και στην αρίθμησή τους για τους συνεργάτες μου, ένα μάλιστα μ' ένα κομμάτι χρυσάφι. Γνώριζα όμως ότι σε τέτοια κύπελλα έσβυνε τα τσιγάρα της η αρχαιολογική ομάδα στην ταβέρνα του Καραντώνη κάθε βράδυ στην Ζάκρο.

Οι κινήσεις μου επαναλαμβάνονταν με δυσκολία στο λασπερό νερό κι ό,τι έβρισκα θα σχημάτιζε ήδη ένα σωρό στο ζεμπίλι πάνω από το κεφάλι μου, που τα έρριχνε ένας εργάτης στον οποίο τα παρέδιδα. Όταν ξαφνικά, ψάχνοντας πάντοτε με το δεξί, ένιωσα στην αφή κάτι τι διαφορετικό, κάποιες στρογγυλές, φαίνεται, μπαλίτσες. Σαν από ένστικτο πολλαπλασίασα την προσοχή μου, βούτηξα όσο μπορούσα περισσότερο στην ιλύ, για να έχω την μεγαλύτερη δυνατή ευκινησία και με τα δυο χέρια τώρα, πασπατεύοντας πάντοτε στα τυφλά. Ήταν ολόκληρο κωνικό κύπελλο, έψαυα στην περιφέρεια ολόκληρο το χείλος του. Κι ήταν βέβαιο πως κάτι περιείχε. Ήταν άραγε αέρας; Μια μικρή ακόμη προσπάθεια κι έπιασα το μικρό αγγείο και με τα δυο μου χέρια από την βάση. Δυσκολότερο ήταν να το ανασύρω κατακόρυφα, μη τυχόν μετατοπισθεί και χυθεί στην λάσπη το άγνωστο περιεχόμενό του, πολύτιμο άρχισα να ελπίζω. Το κύπελλο που κρατούσα πια στα χέρια μου ήταν ολόκληρο, μπορεί να ήταν ραγισμένο, όμως ήταν αέρας. Δεν μπορώ να υπολογίσω για την εξιστόρησή μου τώρα τον χρόνο που κράτησε αυτή η προσπάθεια. Μήπως άλλωστε στη σχετικότητα του χρόνου δεν φάνηκαν σ' όλους μας κάποτε ακόμη και πέντε -δέκα δευτερόλεπτα αιώνες; Ασφαλώς πρώτη φορά στην ανασκαφική ζωή μου δοκίμασα τέτοιες αργές σαν ιεροπρεπείς κινήσεις με υπολογισμένη σαν χειρουργική ακρίβεια.



Ακόμη κι από τον ελαφρό κυματισμό της επιφάνειας του νερού ήταν φανερό πως επιτέλους το κύπελλο αναδυόταν. Κι όπως φαντάστηκα, γεμάτο μέχρι πάνω ατόφιο κρητικό χρυσάφι, που λούζονταν ξανά κι απρόσμενα στο οικείο του φως του ήλιου, αντανακλούσε τις ακτίνες του, που με θάμπωναν και στραφτάλιζε. Το κύπελλο ήταν ξέχειλο από παχειές, κρεατωμένες, κατάμαυρες, κρητικές ελιές! Έμεινα άφωνος για το θαύμα. Μπορεί και να μην το πίστεψα, γιατί βύθισα προσεκτικά πάλι το γεμάτο κύπελλο στο νερό, που και πάλι αναδύθηκε με αδιατάρακτο το βαρύτιμο περιεχόμενό του, το ίδιο αστραφτερά γυαλιστερό. Ο ήλιος έκαιγε κι η αντανάκλαση μιας ηλιαχτίδας με ζάλιζε. Επανέλαβα την κίνηση της αναβάπτισης, σαν τελετουργία ή σαν παιχνίδι, με τις ηλιαχτίδες που χάνονταν κι αναδύονταν. Όμως, ίσως και για την θρησκευτικότητα της στιγμής, πειρασμός ενέδρευε, γιατί χάιδεψα απαλά μιαν ελιά. Σαν να ενέδωσε και την πίεσα λίγο. Ένωσα την μεστή της σάρκα στην αφή, ανέγγιχτη μέχρι τότε, μου δινόταν. Την έπιασα σταθερά τώρα, παίζοντας μαζί της στο νερό, και την έπλυνα μαλακά στην καθαρότερη σχετικά επιφάνειά του, πριν ξαναβρεθεί ακριβώς στην θέση της, με τις αδελφές της. Ήμουν πεινασμένος, θυμήθηκα την γεύση μιας άλλης, μαύρης, το ίδιο εύσαρκης ελιάς, που μου προσφέρθηκε πάλι σ' ένα κρητικό μετόχι το ίδιο εκείνο καλοκαίρι. Έπιασα μια δεύτερη ελιά και την βύθισα πάλι στο νερό, παίζοντας...

Μόνο τότε άκουσα τις φωνές. Δεν ήμουν μόνος και τώρα δεν ήταν μόνο ένας εργάτης, αλλά πλήθος εργατών πάνω από το κεφάλι μου, που θ' άφηναν, ειδοποιημένοι, τις θέσεις τους, έσκυβαν προς εμένα σχολιάζοντας μεγαλόφωνα, χειρονομώντας. Πίσω από κεφάλια διέκρινα τον Χ. Παπαδάκη, που φώναζε κι αυτός δυνατά. Είχε φθάσει η ώρα του αποχαιρετισμού. Υψωσα αποφασιστικά το κύπελλο με τις ελιές και τις παρέδωσα. Η ένταση της φυσικής, ζωντανής μέχρι τότε σχέσης απονευρώθηκε. Στην ύστατη ματιά μου σαν να μου φάνηκε πως οι ελιές είχαν χάσει τη ζωντάνια τους. Σαν να είχαν απονεκρωθεί, σαν να ζάρωνε το δέρμα τους απ' το ξαφνικό μέτρημα του χρόνου. Μηχανικά συνέχισα την δουλειά μου, ανασύροντας απ' τη λάσπη κι άλλα ασήμαντα κεραμικά. Φυσικά το θαύμα δεν επαναλήφθηκε κι εγώ κουράστηκα να περιμένω. Όταν βγήκα στην επιφάνεια, είχα μια πικρή γεύση στα χείλη, ίσως απ' τον ιδρώτα της καλοκαιρινής αυτής μέρας, ίσως κι από κάποιο κόκκο χώματος ή λάσπης, μια γεύση όμως που γλύκαινε απ' τη μνήμη της μιας από τις δυο ελιές που ξεχώρισα. Ανακουφίστηκα μόνο κολυμπώντας στην απέραντη θάλασσα της Ζάκρου.



Ποτέ δεν ξαναείδα τις ελιές μου. Όταν αντίκρισα μετά από ένα - δυο χρόνια το κύπελλο στην έκθεση του Μουσείου Ηρακλείου, έσκυψα, για ν' ανακαλύψω πως περιείχε κάποια θλιβερά λείψανα, μικρότερα κι από κουκούτσια. Οι ελιές είχαν εξαερωθεί, γι' αυτό ίσως γράφτηκαν γι' αυτό το εύρημα από τον Ν. Πλάτωνα λίγες αράδες, κάτι σαν επικήδειος: «Μοναδικόν εις τα χρονικά προϊστορικών ερευνών φαινόμενον είναι η όντως καταπληκτικώς καλή διατήρησις των ελαιών με το σάρκωμά των. Όταν εξήχθησαν εκ του ύδατος, ήσαν ως να συνελέγησαν προσφάτως εκ των δένδρων. Τούτο διακρίνεται σαφώς εις τας τότε ληφθείσας φωτογραφίας. Ατυχώς ολίγα λεπτά κατόπιν οι καρποί συνερρικνώθησαν με ραγδαιότητα και, παρά την ακολουθήσασαν εργαστηριακήν επεξεργασίαν, δεν κατέστη δυνατόν να επανέλθουν, εν μέρει έστω, εις την αρχικήν των κατάστασιν». Θλίβομαι, όταν καμιά φορά, ξεφυλλίζοντας το βιβλίο της Ζάκρου, δω τη μοναδική φωτογραφία εκείνης της μέρας. Γιατί οι ελιές της Ζάκρου, οι μινωικές ελιές της μνήμης μου, βρίσκονταν μακριά από την αιώνια άρμη τους, την λάσπη του χρόνου. Γι' αυτό κι είχαν μείνει οι μισές.

Κανείς ούτε καν μέτρησε τις ελιές μέσα στο κύπελλο, κανείς δεν γνωρίζει σήμερα ούτε και τον αριθμό των πτωμάτων τους. Έτσι δεν πρόδωσα ποτέ αν σ' εκείνα τα λίγα δευτερόλεπτα που κράταγα στα χέρια μου τους παμπάλαιους, πλούσιους καρπούς της μινωικής γης, δοκίμασα την γεύση μιας ελιάς. Μπορεί και να συνέβη με την δεύτερη ελιά που ξεχώρισα από το κύπελλο. Ακόμη όμως κι αν έγινε μια τέτοια ανόσια πράξη, ελπίζω πως ίσως μου συγχωρεθεί η αμαρτία. Νέος ήμουν κι άπραγος, βιαζόμουν, νόμιζα πως θα μπορούσα να γευτώ στην ζωή τα πάντα. Δεν προδίδω την πιθανή γεύση της ελιάς από δειλία στην δημόσια εξομολόγηση, αλλ' από φόβο. Φόβο μήπως κι από την ομολογία μου οι τόσοι αετονύχηδες του βιασμού της τάξης της αιωνιότητας της φύσης μηχανευθούν πάλι εισπρακτικά και μόνον οφέλη, ακόμη κι από την αιώνια άγνωστη γεύση των Μινωιτών, ασελγήσουν δηλαδή και σ' ένα όνειρο.



ΕΙΚΟΝΕΣ - ΧΑΡΤΕΣ





Εικ. 1. Ο Ηρακλής, η Αθηνά και η ελιά. Εσωτερικό ερυθρόμορφης κύλικας, 470 π. Χ. (Μόναχο).



Εικ. 2. Η Αθηνά, ο Κέρκοψ, η ιερή ελιά της Ακρόπολης και η Νίκη. Ερυθρόμορφος κρατήρ, 410-400 π. Χ. (Adolphseck Schloss Fassanerle).





Εικ. 3. Η έρις Αθηνάς και Ποσειδώνος. Στο μέσον η ιερή ελιά της Ακρόπολης και Νίκη. Ερυθρόμορφη υδρία, 350 π. Χ. (Λένινγκραντ, Hermitage).



Εικ. 4. Αργυρός στατήρ Ηλείων, 360 π. Χ., με κεφαλή Διός στεφανωμένη με στεφάνι ελιάς (Λονδίνο, Βρετανικό Μουσείο).





Εικ. 5. Ο Ηρακλής με το ρόπαλο και τον τρίποδα του Απόλλωνος. Ερυθρόμορφος αμφορεύς, 480 π. Χ. (Würzburg).

Εικ. 6. Χρυσό ενεπίγραφο φύλλο ελιάς από τάφο της Πέλλας. Τελευταίο τέταρτο του 4ου αιώνα π. Χ. (Μουσείο Πέλλας).





Εικ. 7. Συγχομιδή ελιών με ράβδισμα. Μελανόμ. αμφορεύς, 520-510 π. Χ. (Βερολίνο).



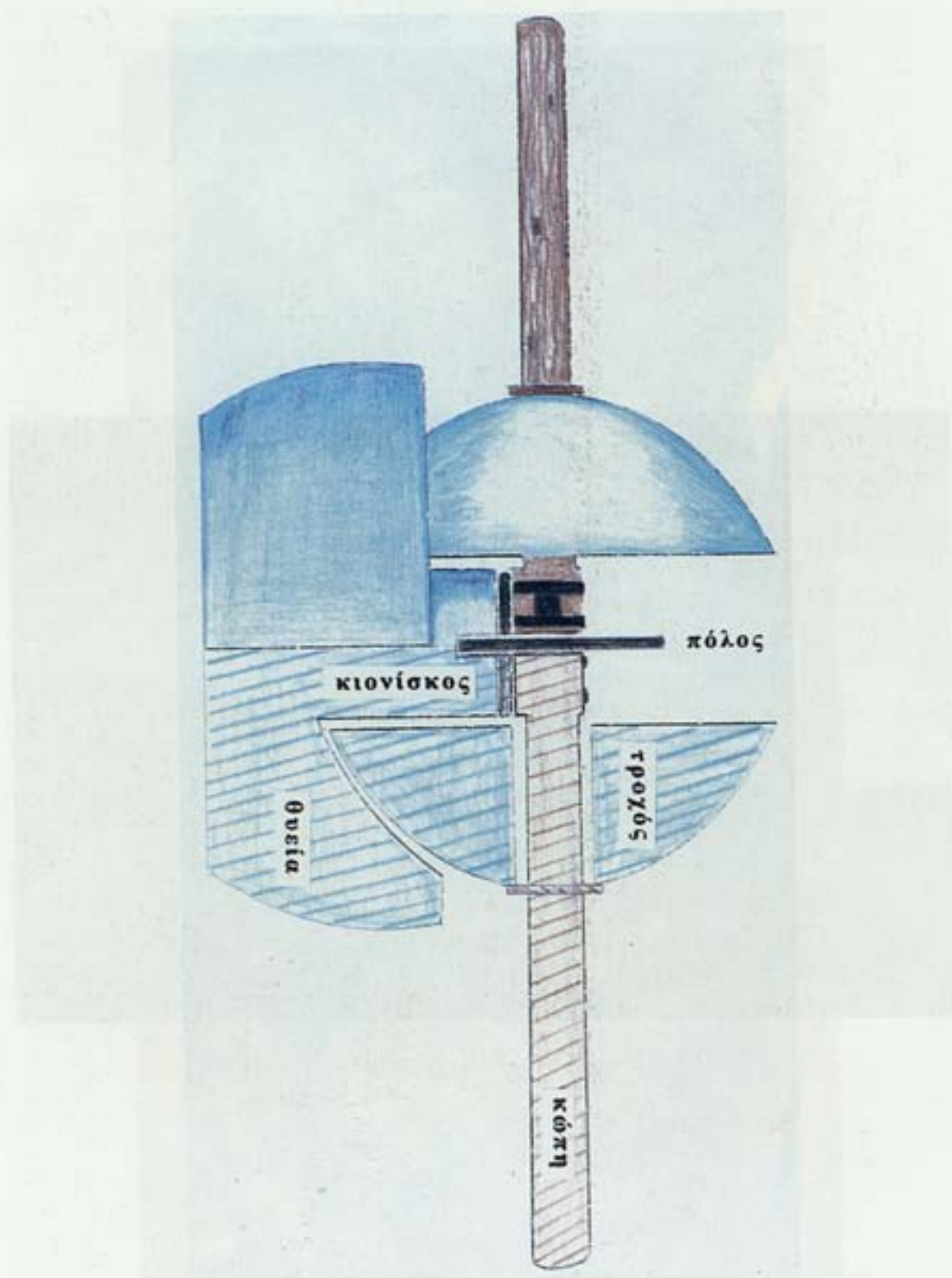
Εικ. 8. Συγχομιδή ελιών με ράβδισμα. Μελανόμορφος αμφορεύς, 6ος αι. π. Χ.
(Λονδίνο, Βρετανικό Μουσείο).





Εικ. 9. Θυεία και τροχοί ελαιοτριβείου (Όλυνθος).





Εικ: 10. Σχεδιαστική απεικόνιση ελαιοτριβείου (trapezum). (Σχέδ. Β. Σταματοπούλου).





Εικ. 11.
Τροχί (σθβες) ελαιοτρι-
βείων (Αγορά Αθηνών).



Εικ. 12.
Λίθνη βάση ελαιοπιε-
στηρίου (Όλυνθος).





Εικ. 13. Πιεστήριο λαδιού. Μελανόμ. σκύφος, 6ος αι. π. Χ.
(Βοστώνη, Μουσείο Καλών Τεχνών).



Εικ. 14. Αγγείο διαχωρισμό του λαδιού από την Πραισό. (Σχέδ. P. Roussel, ό.π., εικ. 35-36).





Εικ. 15. Ελιές που βρέθηκαν στο ανάκτορο της Ζάκρου, 15ος αι. π. Χ. (Platon, ό.π., εικ. 56).



Εικ. 16. Αργυρό τετράδραχμο Αθηνών με κεφαλή Αθηνάς, που φέρει φύλλα ελιάς στο κράνος της, 440-430 π. Χ. (Αθήνα, Νομισματικό Μουσείο).



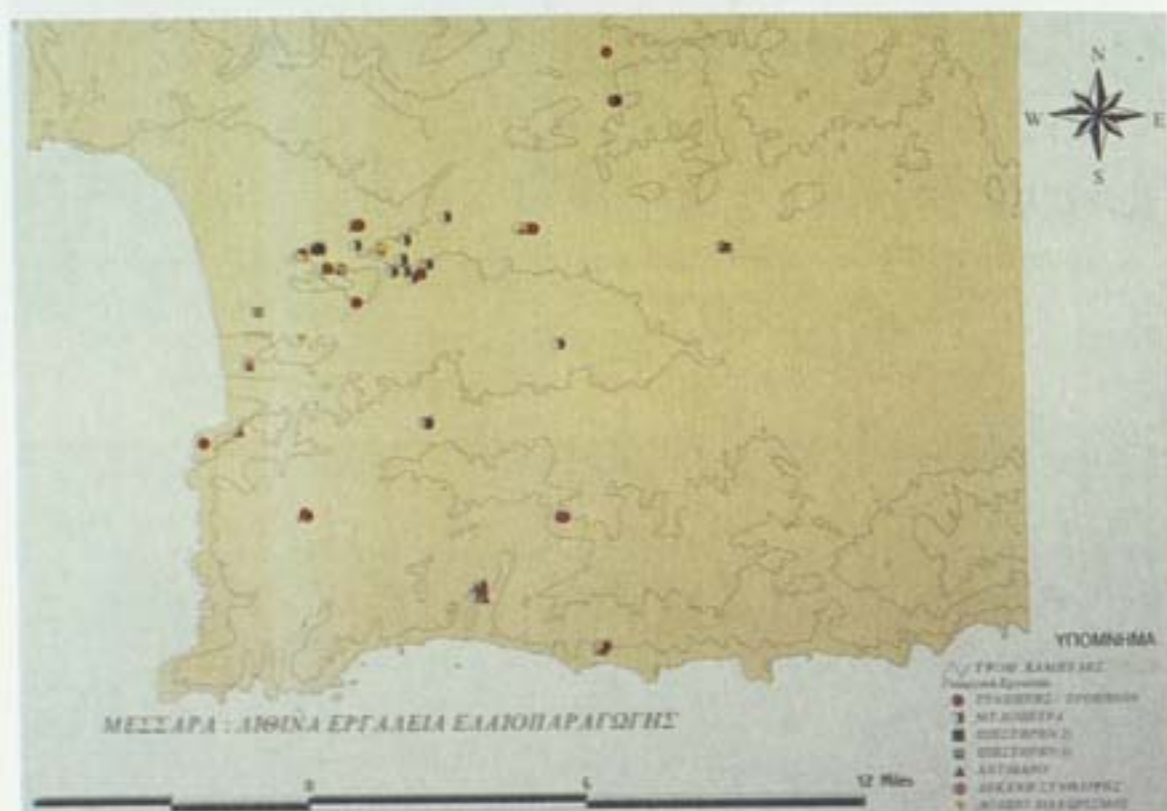


Εικ. 17. Αργυρό τετράδραχμο Αθηνών, με γλαύκα και κλαδί ελιάς, 440-430 π. Χ.



Εικ. 18. Λύχνοι ελληνιστικών χρόνων από την ακρόπολη της Βεργίνας.





3. Λεπτομέρεια του Χάρτη της Μεσαράς
με ενδείξεις εντοπισμού των λίθινων εργαλείων ελαιοπαραγωγής.





Εικ. 1. Λιομάζωμα από το έδαφος με τα χέρια στην Ανατολική Κρήτη. Οι ελιές συγκεντρώνονται «χαχαλιές-χαχαλιές» (χούφτες) μέσα σε «σίγκλα» (κουβά). (Φωτ. Κώστα Παπαμητσάκη, Νεάπολη Λασιθίου, φωτογραφικό αρχείο του Συνδέσμου Ελαιοκομικών Δήμων Κρήτης -Σ.Ε.Δ.Η.Κ., Χανιά).



Εικ. 2. Μαζώχτρες και μαζωχτές λιχνίζουν τις συγκεντρωμένες μετά το ράβδισμα ελιές αντίθετα προς τον αέρα, για να καθαριστούν από τα φύλλα. (Φωτ. Κώστα Παπαμητσάκη, Νεάπολη Λασιθίου, φωτογραφικό αρχείο του Σ.Ε.Δ.Η.Κ., Χανιά).



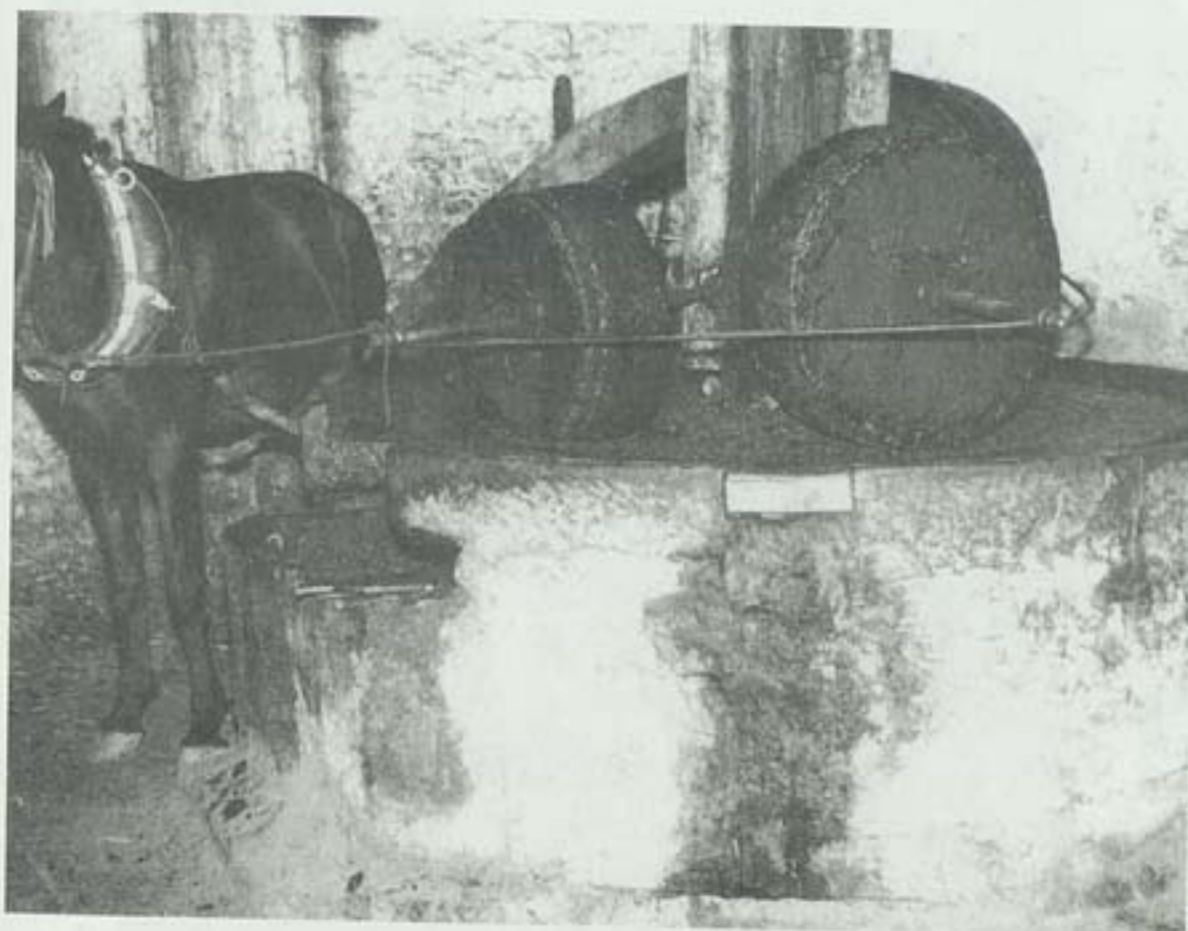


Εικ. 3. Ερείπια μεγάλου ελαιοτριβείου της βενετοκρατίας με πολλές καμάρες στον πύργο του χωριού Μαρουλάς Ρεθύμνου. Διακρίνονται η βάση του μύλου, η κατώπετρα, πάνω στην οποία γυρίζουν τα μολάρια (μυλόπετρες), το κάθετο ξύλο, γύρω από το οποίο περιστρέφονταν οι μυλόπετρες, διάφορες μυλόπετρες κ.ά. (Φωτ. Χρυσούλας Ζήκου, την οποία ευχαριστώ και από εδώ, Χανιά 2000).



Εικ. 4. Παλαιό ελαιοτριβείο σε καμαρόσπιτο κοντά στον Άγιο Παύλο περιοχής Βάμου, επαρχίας Αποκορώνου Χανίων, με τις μυλόπετρες πάνω στη βάση που γύριζαν και άλεθαν τις ελιές. (Φωτ. Χρυσούλας Ζήκου, Χανιά, 1999).





*Εικ. 5. Αλογο γυρίζει τις μολόπετρες ελαιοτριβείου στο Λασιθι.
(Φωτ. Κώστα Παπασηφράκη, Νεάπολη Λασιθίου,
από το φωτογραφικό αρχείο του Σ.Ε.Δ.Η.Κ., Χανιά).*





*Εικ. 6. Οι εργάτες ελαιοτριβείου (αλιτριβιδιάρηδες) στο Λασιθι γυρίζουν με δύναμη τον μοχλό, που κατεβάζει το πάνω μέρος της φάμπρικας, για να συμπιεστούν οι ελιές.
(Φωτ. Κώστα Παπασηφάκη, Νεάπολη Λασιθίου, από το φωτογραφικό αρχείο του Σ.Ε.Δ.Η.Κ., Χανιά).*





*Εικ. 7. Ελαιοτριβείο της οικογένειας Παρλαμά με πιεστήριο που έχει 4 κατακόρυφους σιδερένιους στύλους και προέρχεται από μηχανουργείο των Χανίων. Αριστερά το τζάκι, όπου ζεσταινόταν το νερό, δεξιά λαδοπίθαρα. Βρίσκεται στο Πισκοπιανό Πεδιάδας Ηρακλείου και έχει αναστηλωθεί και λειτουργεί ως αγροτικό λαογραφικό Μουσείο της Εταιρείας Κρητικών Ιστορικών Μελετών.
(Φωτ. Νίκου Μιχελάκη, διευθ. του Σ.Ε.Δ.Η.Κ., Χανιά, τον οποίο ευχαριστώ και από εδώ).*





Εικ. 8. Η κτητορική (;) επιγραφή πάνω από την είσοδο του κυρίως ελαιοτριβείου της Μονής Αρκαδίου στο μετόχι της στον οικισμό Καφαλιανά Αμνάτου Ρεθύμνης με τη χρονολογία ΑΨΞΓ' (1763) στο πάνω μέρος, αριστερά και δεξιά, του έξεργου λιθανάγλυφου σταυρού. Στο πάνω μέρος η ρήση «ΤΟΥ ΕΛΑΕΟΥΣ ΣΟΥ ΚΥΡΙΕ ΠΛΗΡΗΣ Η ΓΗ» και κάτω «Κ(Α)Θ(Η)Γ(Ο)ΥΜ(Ε)Ν(Ο)Σ ΦΙΛ(Α)Ρ(Ε)Υ(Ο)Σ». (Φωτ. Παναγ. Καμηλάκη, 1999).



Εικ. 9. Το εσωτερικό του μοναστηριακού ελαιοτριβείου της Μονής Αρκαδίου στα Καφαλιανά Αμνάτου, στη φάση της αναστήλωσής του. (Φωτ. Λουίζας Καραπιδάκη, 2003).





Εικ. 10. Ο χώρος αλέσεως του ελαιοκάρπου με τις μυλόπετρες, τη βάση κ.λπ. του μύλου στο παλιό ελαιοτριβείο (φάμπρικα) της Μονής Αγίας Τριάδας των Τσαγκαρόλων στο Ακρωτήρι Χανίων. Βρίσκεται σε υπόγειο χώρο στο εμπρόσθιο τμήμα της μονής, κάτω από την είσοδό της. (Φωτ. Παναγ. Καμηλάκη, 1999).



Εικ. 11. Τα δύο μεταλλικά κατά βάση πιεστήρια του ελαιοτριβείου της Μονής Αγίας Τριάδας των Τσαγκαρόλων, που στηρίζονται σε 4 μεταλλικούς δοκούς το καθένα, κατασκευασμένα πιθανόν στο τέλος 19ου-αρχές 20ού αιώνα. (Φωτ. Παναγ. Καμηλάκη, 1999).



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

- ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΠΟΛΥΜΕΡΟΥ-ΚΑΜΗΛΑΚΗ
Η ελιά και τα προγράμματα του Κέντρου Ερεύνης
της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών 7-13
- ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ Π. ΦΑΚΛΑΡΗΣ - ΒΑΣΙΛΙΚΗ Γ. ΣΤΑΜΑΤΟΠΟΥΛΟΥ
Η ελιά και το λάδι στην αρχαία Ελλάδα 15-63
- ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΧΑΤΖΗ-ΒΑΛΙΑΝΟΥ
Ελαιοκαλλιέργεια και ελαιοπαραγωγή στην Κρήτη
κατά τη μινωική και έως την πρωτοβυζαντινή εποχή..... 65-130
- ΣΥΜΕΩΝ ΠΑΡΧΑΡΙΔΗΣ
Τα ελαιοπιεστήρια του Ήρωνα και γεωμετρικά
δεδομένα των τροπήλων..... 131-145
- ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΤΣΟΥΓΚΑΡΑΚΗΣ
Ελιά και λάδι στα βυζαντινά χρόνια 147-160
- Ν. Ε. ΚΑΡΑΠΙΔΑΚΗΣ
Καθυστερήσεις στην ανάπτυξη και πολιτικές ανάπτυξης
στην καλλιέργεια της ελιάς την περίοδο της βενετοκρατίας
στην Κρήτη..... 161-171
- ΕΥΑΓΓΕΛΙΑ ΜΠΑΛΤΑ
Η ελαιοκομία στην Κρήτη στα χρόνια της οθωμανικής
κατάκτησης 173-194
- ERSIN GÜLSOY
Olive Oil Production in Eyâlet of Crete (1650-1670)..... 195-205



ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ Ι. ΚΑΜΗΛΑΚΗΣ

Η ελιά και το λάδι στην Κρήτη κατά τη νεοελληνική περίοδο 207-260

ΓΙΑΝΝΗΣ ΣΑΚΕΛΛΑΡΑΚΗΣ

Η γεύση μιας προϊστορικής ελιάς 261-264

ΕΙΚΟΝΕΣ - ΧΑΡΤΕΣ

ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ Π. ΦΑΚΛΑΡΗΣ - ΒΑΣΙΛΙΚΗ Γ. ΣΤΑΜΑΤΟΠΟΥΛΟΥ 267-276

ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΧΑΤΖΗ - ΒΑΛΙΑΝΟΥ 277-278

ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ Ι. ΚΑΜΗΛΑΚΗΣ 279-285

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ 287-288





ISBN 960-404-041-3
ISSN 1790-6253