

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

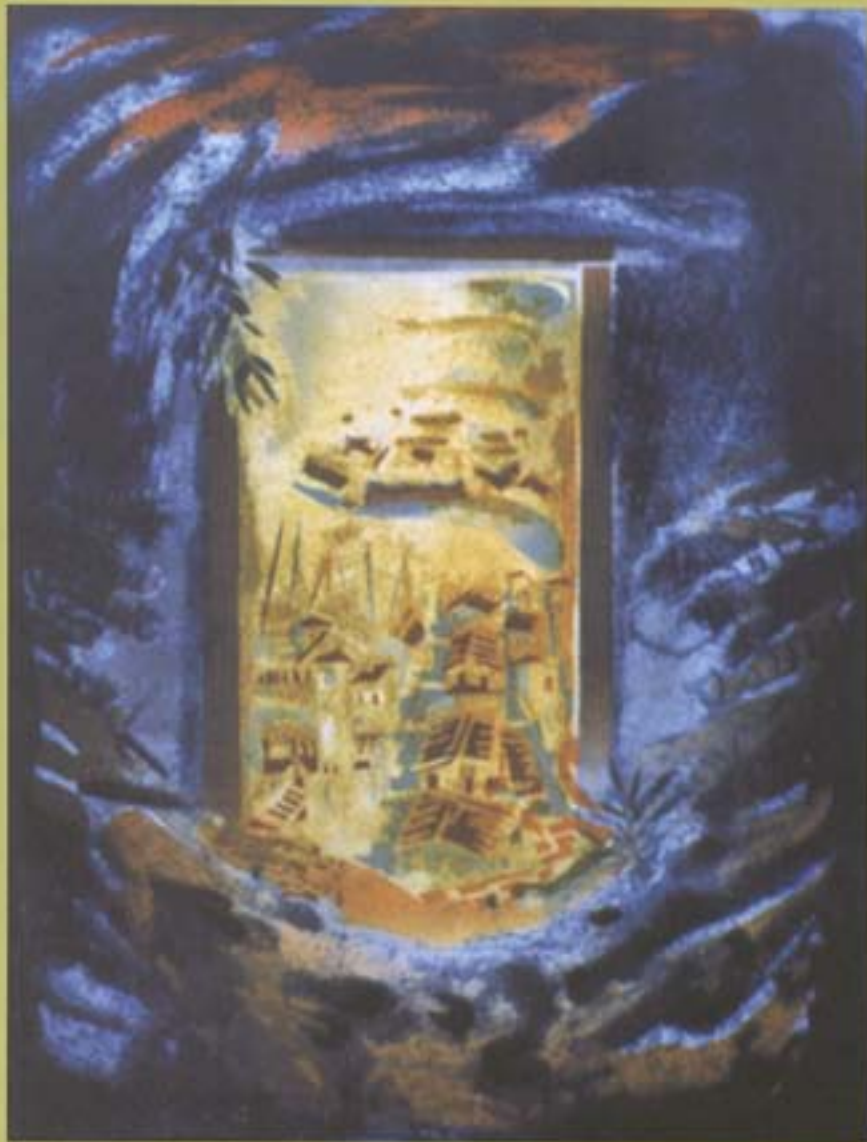


ΑΘΗΝΑΝ

ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΑΤΑ ΤΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΕΡΕΥΝΗΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΛΑΟΓΡΑΦΙΑΣ - 20

Η ελιά και το λάδι στον χώρο και τον χρόνο

ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΣΥΜΠΟΣΙΟΥ



ΟΡΓΑΝΩΣΗ: ΚΕΝΤΡΟ ΛΑΟΓΡΑΦΙΑΣ - ΠΑΝ/ΜΙΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΙΔΡΥΜΑ «ΑΚΤΙΑ ΝΙΚΟΠΟΛΙΣ»

ΑΘΗΝΑ 2003

Η ελιά και το λάδι
στον χώρο και τον χρόνο

Εξώφυλλο
του βιβλίου «Πρόβλεψη
για την οικονομία»

Εξώφυλλο:

«Πρόβλεψη». Μικτή τεχνική, 2000 (78X61).

Το έργο φιλοτεχνήθηκε από τον χαράκτη-ζωγράφο Β. Καζάκο, καθηγητή
της Σχολής Καλών Τεχνών, ειδικά για το Συμπόσιο.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ

ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΑΤΑ ΤΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΕΡΕΥΝΗΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΛΑΟΓΡΑΦΙΑΣ

- αρ.20 -

ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΣΥΜΠΟΣΙΟΥ

Η ελιά και το λάδι στον χώρο και τον χρόνο

Πρέβεζα, 24-26 Νοεμβρίου 2000

ΘΕΟΦΑΝΕΙΟΣ ΣΧΟΛΗ

Επιστ. υπεύθυνη έκδοσης
ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΠΟΛΥΜΕΡΟΥ-ΚΑΜΗΛΑΚΗ

Επιμέλεια έκδοσης
ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΚΑΜΗΛΑΚΗΣ
ΛΟΥΙΖΑ ΚΑΡΑΠΙΔΑΚΗ

ΑΘΗΝΑ 2003

Χορηγός Έκδοσης

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΔΕΝΔΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΗΣ - ΤΜΗΜΑ ΕΛΑΙΑΣ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

© Copyright 2003

ΚΕΝΤΡΟΝ ΕΡΕΥΝΗΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΛΑΟΓΡΑΦΙΑΣ

ISBN 960-404-040-5

Επιστ. υπεύθυνη έκδοσης: ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΠΟΛΥΜΕΡΟΥ - ΚΑΜΗΛΑΚΗ

Διευθύντρια του Κ.Ε.Ε.Λ.

Πρόλογος

Κατά την τελευταία δεκαετία υπάρχει μία έντονη πολυεπιστημονική κινητικότητα και συγγραφική δραστηριότητα με αντικείμενο τον πολιτισμό της ελιάς και του λαδιού, με συνέδρια, ημερίδες και δημοσιεύσεις που έγιναν και συνεχίζουν να γίνονται. Ωστόσο, το θέμα τουλάχιστον από τη σκοπιά της Λαογραφίας-Εθνογραφίας παραμένει σημαντικό και ενδιαφέρον ζητούμενο. Η έκταση της καλλιέργειας της ελιάς στον χώρο και στον χρόνο της ελληνικής ιστορίας και η σημασία της στον κοινωνικό και θρησκευτικό βίο των Ελλήνων δικαιολογεί την εντατική ενασχόληση με το θέμα. Το Κέντρο Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας, τα τελευταία χρόνια έχει θέσει μεταξύ των προτεραιοτήτων του την έρευνα και μελέτη του θέματος της ελαιοκαλλιέργειας και του ελαίου στον ελληνικό χώρο. Για τον σκοπό αυτό έχει πραγματοποιήσει ένα μεγάλο συνέδριο με θέμα «Η ελιά και το λάδι από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα», στον χώρο του Μεγάρου της Ακαδημίας Αθηνών, του οποίου δημοσιεύτηκαν τα Πρακτικά (Αθήνα 2003), και ένα εξίσου μεγάλο συνέδριο στην Πρέβεζα σε συνεργασία με το Ίδρυμα «Ακτία Νικόπολις», του οποίου τα Πρακτικά παραδίδει στο ευρύ επιστημονικό κοινό με τον ανά χειράς τόμο. Παράλληλα υποστηρίζει επιστημονικά τη δημιουργία του Ελληνικού Μουσείου της Ελιάς στα Καψαλιανά Αρκαδίου Ρεθύμνης.

Ακόμη, λόγω των διαστάσεων του θέματος της ελιάς ως δέντρου-συμβόλου και του καρπού της ως διατροφικού, θεραπευτικού, καλλωπιστικού αγαθού με πολλαπλές επιδράσεις στην καθημερινή, θρησκευτική, κοινωνική και καλλιτεχνική ζωή των Ελλήνων, το Κέντρο Λαογραφίας, σε συνεργασία με τη Γενική Γραμματεία Ολυμπιακών Αγώνων, προετοιμάζει έκθεση με γενικό τίτλο «Ελαιάς Εγκώμιον», η οποία θα πραγματοποιηθεί από 31 Μαρτίου μέχρι το τέλος Σεπτεμβρίου 2004 στην Ανατολική Λίθουσα του Μεγάρου της Ακαδημίας Αθηνών, και ανάλογη καλλιτεχνική έκδοση.



Ο παρών τόμος, όπως και ο τόμος των Πρακτικών του συνεδρίου «Η ελιά και το λάδι από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα», δεν θα ήταν δυνατόν να δει το φως της δημοσιότητας χωρίς το ευγενικό ενδιαφέρον της Διεύθυνσης Δενδροκηπευτικής του Τμήματος Ελαιίας του Υπουργείου Γεωργίας, το οποίο, με τη μεσολάβηση του υφυπουργού Γεωργίας κ. Βαγγέλη Αργύρη, προς τον οποίο εκφράζονται οι θερμές ευχαριστίες του Κέντρου Λαογραφίας, ανέλαβε την εξ ολοκλήρου χρηματοδότηση της έκδοσης και των δύο ογκωδών τόμων.

Η έκδοση οφείλει πολλά στους επιμελητές της, στον κ. Παναγιώτη Καμηλάκη, κύριο ερευνητή του Κέντρου Λαογραφίας, για τη φιλολογική επιμέλεια των κειμένων και τις σημαντικές και ουσιαστικές διορθώσεις του, καθώς και στην μόνιμη συνεργάτρια του Κέντρου Λαογραφίας, αρχαιολόγο κ. Λουίζα Καραπιδάκη, η οποία, εκτός των άλλων, ασχολήθηκε με τη συγκέντρωση και κατάταξη του υλικού των ανακοινώσεων του συμποσίου.

Τέλος, ευχαριστίες ανήκουν στο προσωπικό του τυπογραφείου «Στοιχειάγρα». Αφοί Παπαδάκη, και ιδιαίτερα στη Ζαχαρένια Παπαδάκη για την υπομονετική αντιμετώπιση των επανειλημμένων διορθώσεων των κειμένων του τόμου.

Η επιστημ. υπεύθυνη για την έκδοση
ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΠΟΛΥΜΕΡΟΥ-ΚΑΜΗΛΑΚΗ
Διευθύντρια του Κ.Ε.Ε.Λ.



Πρόγραμμα

Παρασκευή, 24 Νοεμβρίου 2000

- 16:45 Προσέλευση
17:00-17:15 Προσφώνηση του προέδρου του Ιδρύματος «Ακτία Νικόπολις» κ. Ν. Καράμπελα
17:15-17:45 Χαιρετισμοί

Προεδρείο: Πάνος Λιγομενίδης, Γεώργιος Ν. Αικατερινίδης, Κωνσταντίνος Α. Ζάχος.

- 18:00-18:15 Αικατερίνη Πολυμέρου - Καμηλάκη, «Η ελιά και τα ερευνητικά προγράμματα του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών».
18:15-18:30 Μητροπολίτης Θεόκλητος Κουμαριανός, «Έλαιον: Η χρήση του στην Ορθόδοξη Εκκλησία».
18:30-18:45 Ανδρομάχη Οικονόμου, «Όροι, επισημάνσεις και προβλήματα από τη δημιουργία ενός μουσείου για την ελιά».
18:45-19:00 Αγγέλικα Ντούζουγλη, «Το αρχαίο ελαιοτριβείο της Στρογγυλής».
19:00-19:15 Γεώργιος Καραμπάτος, «Νέοι τρόποι προώθησης του ελαιολάδου στις διεθνείς αγορές: το πολιτιστικό οδοιπορικό του Επιμελητηρίου Μεσσηνίας. Οι δρόμοι του λαδιού και της ελιάς».
19:15-19:30 Μάνος Χαριτάτος, «Ε.Λ.Ι.Α. και ελιά».
19:30-19:45 Αικατερίνη Πατσουμά, «Ελιά: εικαστικές αναφορές στον χώρο και τον χρόνο».
19:45-20:00 Συζήτηση.



- 20:30 Εγκαίνια έκθεσης έργων τέχνης «Ιστορώντας την ελιά...» στο κτίριο της Παλιάς Λαϊκής Αγοράς Πρέβεζας.

Σάββατο, 25 Νοεμβρίου 2000

Προεδρείο: Κωνσταντίνα Μπάδα, Βαρβάρα Παπαδοπούλου.

- 09:00-09:15 Βασιλική Σταματοπούλου, «Η εμφάνιση της ελιάς στην αρχαία Ελλάδα σύμφωνα με την παράδοση και ο θρησκευτικός χαρακτήρας της».
- 09:15-09:45 Ιωάννης Α. Πίκουλας, «Ελαιοτριβεία σε φυλακεία της αρχαιότητας. Απορίες και ερωτήματα».
- 09:45-10:00 Όλγα Φιλανιώτου, «Πρόσφατα ευρήματα στον ελληνιστικό Πύργο του Χειμάρρου στη Νάξο».
- 10:00-10:15 Δημήτριος Τσουγκαράκης, «Παρατηρήσεις για την ελιά και το λάδι στα χρόνια της βυζαντινής αυτοκρατορίας».
- 10:15-10:45 Διάλειμμα.

Προεδρείο: Παναγιώτης Φάκλαρης, Σταύρος Μαμαλούκος.

- 10:45-11:00 Αικατερίνη Χατζάκη, «Η ελιά και το λάδι στην καθημερινή ζωή της Ιεράπετρας κατά τη Βενετοκρατία στην Κρήτη».
- 11:00-11:15 Ελένη Αγγελομάτη - Τσουγκαράκη, «Πληροφορίες των περιηγητών για την ελιά και το λάδι στον ελλαδικό χώρο».
- 11:15-11:30 Αναστασία Καλάη - Μουζάκη & Στέλιος Μουζάκης, «Τα λιόκλαδα, το λιόδακρο, τα λιόφυλλα και το λιόλαδο σε σκευάσματα ανέκδοτα ιατροσοφικού κώδικα του 18ου αι. από την Ήπειρο».
- 11:30-11:45 Νικόλαος Μέλιος, «Οικονομικές εξελίξεις στον κλάδο της ελαιουργίας, 19ος - 20ός αιώνας».
- 11:45-12:00 Απόστολος Αρέθας, «Το άκαγο λάδι της ελιάς».
- 12:00-12:30 Συζήτηση.

Προεδρείο: Ιωάννης Πίκουλας, Δημοσθένης Γιώτης

- 17:00-17:15 Σταύρος Κατσουλέας, «Η ορολογία της "ελιάς" και του "λαδιού" από γλωσσολογική και λαογραφική άποψη».



- 17:15-17:30 Κωνσταντίνα Μπάδα, «Η μνήμη του τόπου: Ελαιοτριβεία στη Λευκάδα».
- 17:30-17:45 Λουίζα Καραπιδάκη - Παναγιώτης Υφαντής, «Χρήσεις και καταχρήσεις του ελαίου στην ορθόδοξη ευσέβεια. Θεολογική και λαογραφική προσέγγιση».
- 17:45-18:00 Παναγιώτης Καμηλάκης, «Οι ελαιώνες της Κρήτης».
- 18:00-18:15 Γεώργιος Μουστάκης, «Ο ελαιώνας της Πρέβεζας, Λιοτριβία, σαπουναργιά».
- 18:15-18:45 Διάλειμμα.

Προεδρείο: Παναγιώτης Καμηλάκης, Αθανάσιος Κάσδαγλης.

- 18:45-19:00 Ευαγγελία Μπαφούνη, «Δημιουργία και οργάνωση του Ιστορικού Αρχείου της ΕΛΑ·Γ·Σ Α.Ε.: Ζητήματα τεκμηρίωσης της ιστορίας της ελαιουργικής βιομηχανίας».
- 19:00-19:15 Ελένη Σπαθάρη-Μπεγλίτη, «Διερεύνηση στοιχείων διδασκαλίας της Πολιτισμικής Ιστορίας με θεματικό άξονα: Ελληνικός χώρος και πολιτισμός του λαδιού».
- 19:15-19:30 Νίκος Ψιλάκης, «Κλάδοι ελαιάς: Ο συμβολισμός της αναγέννησης και της αθανασίας της ελιάς».
- 19:30-19:45 Ελευθέριος Τζάμος, «Σύγχρονη αντιμετώπιση των ασθενειών της ελιάς στην Ελλάδα. Έμφαση στην Ήπειρο».

Παρεμβάσεις:

- Ελευθέριος Λουπασάκης, «Οι ελιές της Κισάμου Κρήτης».
- Δημήτρης Τερζάκης, «Τα προϊόντα των ελληνικών ελαιώνων στο εξωτερικό».

- 20:00-20:30 Συζήτηση

Κυριακή, 26 Νοεμβρίου 2000

Προεδρείο: Δημήτριος Τσουγκαράκης, Ελένη Ψυχογιού

- 10:30-10:45 Βασίλειος Ζαμπούνης, «Αναζητώντας προοπτική για το ελληνικό ελαιόλαδο».
- 10:45-11:00 Νίκος Μιχελάκης, «Η οικονομική και κοινωνική άποψη της σύγχρονης ελαιοκομίας σε διεθνές και εθνικό επίπεδο».



- 11:00-11:15 Μαρία Τασιούλα - Μάργαρη, «Χημικά συστατικά και η σημασία τους στη διατροφή».
- 11:15-11:30 Μανόλης Ψυλλάκης, «Εξαετής εμπειρία στη βιοκαλλιέργεια».
- 11:30-11:45 Ιωάννης Παπαηλιάκης, «Παραδοσιακός τρόπος συλλογής ελαιοκάρπου στην επαρχία Σελίνου και λοιπά συναφή προβλήματα».
- 11:45-12:00 Γεώργιος Ν. Κουτσοκλένης, «Η ελιά στην Άμφισσα».
- 12:00-12:30 Διάλειμμα.
- Προεδρείο: Αικατερίνη Πολυμέρου - Καμηλάκη, Δημοσθένης Γιώτης,*
- 12:30-12:45 Μαρία Καλτσά, «Ο μαγικός ρόλος της ελιάς και του λαδιού σε έθιμα κατά της βασκανίας».
- 12:45-13:00 Παναγιώτης Γεωργίου, «Τα προβιομηχανικά λιοτρίβια στο Αιγαίο. Διάσωση και διατήρηση».
- 13:00-13:15 Νίκος Ψυλλάκης, «Ελιά και περιβάλλον».
- 13:15-13:30 Ευάγγελος Αυδίκος, «Η ελιά στην Πρέβεζα. Συμβολική σημασία και μετασχηματισμοί».
- Παρεμβάσεις:*
- Μύρων Τουπογιάννης, «Το Ελληνικό Μουσείο Ελιάς Αρκαδίου Κρήτης».
 - Ροδούλα Σταθάκη - Κούμαρη, Το «Λιοτρίβι» του Γεωργίου Ι. Προκαλάμου στο Γαλαξείδι».
 - Ελένη - Φαίη Σταμάτη, «Η ελιά και το Μουσείο Μηλεών Πηλίου».
- 13:45-14:15 Συζήτηση - Συμπεράσματα



Κατάλογος Συνέδρων

- Ελένη Αγγελομάτη - Τσουγκαράκη, καθηγήτρια Τμήματος Ιστορίας Ιονίου Πανεπιστημίου
- Γεώργιος Λικατερινίδης, τ. ερευνητής Α' βαθμίδας του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών (Κ.Ε.Ε.Α.)
- Απόστολος Αρέθας, Δήμαρχος Μηλεών Πηλίου, γεωπόνος
- Ευάγγελος Αυδίκος, αναπλ. καθηγητής Λαογραφίας Πανεπιστημίου Θεσσαλίας
- Παναγιώτης Γεωργίου, Σύμβουλος Περιφερειακής Ανάπτυξης
- Βασίλειος Ζαμπούνης, εκδότης περιοδικού «Ελιά και Ελαιόλαδο»
- Αναστασία Καλάη - Μουζάκη, φιλόλογος, υποψ. διδάκτωρ Βυζαντινής Αρχαιολογίας
- Μαρία Καλτσά, αρχαιολόγος, καθηγήτρια Μέσης Εκπαίδευσης
- Παναγιώτης Καμηλάκης, ερευνητής Β' βαθμίδας του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών (Κ.Ε.Ε.Α.)
- Γεώργιος Καραμπάτος, πρόεδρος Επιμελητηρίου Μεσσηνίας
- Λουίζα Καραπιδάκη, αρχαιολόγος, μόνιμη συνεργάτρια του Κ.Ε.Ε.Α. της Ακαδημίας Αθηνών
- Σταύρος Κατσουλέας, ερευνητής Α' βαθμίδας του Κέντρου Ερεύνης των Ελληνικών Διαλέκτων της Ακαδημίας Αθηνών
- Γεώργιος Ν. Κουτσοκλένης, έφορος του Λαογραφικού Μουσείου Φωκίδος
- Θεόκλητος Κουμαριανός, Μητροπολίτης Θεσσαλιώτιδος και Φαναριοφερσάλων
- Ελευθέριος Λουπασάκης, πρόεδρος Συλλόγου Κισαμιτών Αττικής, καθηγητής Μ.Ε.
- Νίκος Μιχελάκης, τ. δ/ντής του Ινστιτούτου Υποτροπικών Φυτών και Ελαίας Κρήτης
- Στέλιος Μουζάκης, πολιτικός μηχανικός - ερευνητής
- Γεώργιος Μουστάκης, ιστοριοδίφης
- Κωνσταντίνα Μπάδα, αναπλ. καθηγήτρια Λαογραφίας Πανεπιστημίου Ιωαννίνων
- Ευαγγελία Μπαφούνη, ιστορικός - αρχειονόμος
- Αγγελίκα Ντούζουγλη, αρχαιολόγος, ΙΒ' Εφορείας Προϊστορικών Κλασικών Αρχαιοτήτων, Ιωαννίνων
- Μάχη Οικονόμου, επιστημονική συνεργάτρια του Πολιτιστ.-Τεχνολογ. Ιδρύματος της ΕΤΒΑ, ήδη ερευνητρια Γ' βαθμίδας του Κ.Ε.Ε.Α.
- Ιωάννης Παπαηλιάκης, πρόεδρος Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Σελίνου Χανίων Κρήτης
- Λικατερίνη Πατσουμά, επ. καθηγήτρια Ιστορίας της Τέχνης, Τμήμα Αρχιτεκτόνων ΕΜΠ.
- Λικατερίνη Πολυμέρου - Καμηλάκη, διευθύντρια του Κ.Ε.Ε.Α. της Ακαδημίας Αθηνών



- Ελένη Σπαθάρη - Μπεγλίτη, Δρ. Λαογραφίας, σχολικός σύμβουλος φιλολόγων
- Ροδούλα Σταθάκη - Κούμαρη, λαογράφος
- Ελένη-Φαίη Σταμάτη, διευθύντρια του Μουσείου Ελληνικής Παιδικής Τέχνης
- Βασιλική Σταματοπούλου, αρχαιολόγος, επιστημονική συνεργάτρια της πανεπιστημιακής ανασκαφής της Βεργίνας
- Μαρία Τασιούλα - Μάργαρη, λέκτορας Χημείας Τροφίμων Παν/μίου Ιωαννίνων
- Δημήτρης Τερζάκης, καθηγητής, αντιπρόεδρος Τ.Ε.Ι. Κρήτης
- Ελευθέριος Τζάμος, καθηγητής Γεωπονικού Πανεπιστημίου
- Μύρων Τουπογιάννης, αρχιτέκτων Ε.Μ.Π., διευθυντής του Ελληνικού Μουσείου της Ελιάς στα Καφαλιανά Κρήτης
- Δημήτριος Τσουγκαράκης, καθηγητής Τμήματος Ιστορίας Ιονίου Πανεπιστημίου
- Παναγιώτης Υφαντής, ερευνητής - θεολόγος
- Παναγιώτης Φάκλαρης, καθηγητής Κλασικής Αρχαιολογίας Α.Π.Θ.
- Όλγα Φιλανιώτου, αρχαιολόγος Α' βαθμού, Εφορεία Προϊστορικών Κλασικών Αρχαιοτήτων Κυκλάδων
- Μάνος Χαριτάτος, πρόεδρος Εταιρείας Λογοτεχνικού και Ιστορικού Αρχείου (Ε.Λ.Ι.Α.)
- Αικατερίνη Χατζάκη, φιλόλογος, υποψ. διδάκτωρ Ιστορίας
- Νίκος Ψιλάκης, συγγραφέας - δημοσιογράφος
- Μανώλης Ψυλλάκης, γεωπόνος - βιοκαλλιεργητής
- Νίκος Ψυλλάκης, γεωπόνος - βιοκαλλιεργητής - τ. Γενικός Γραμματέας Υπ. Γεωργίας



Τιμητική Επιτροπή**κ. Μελέτιος***Σεβασμ. Μητροπολίτης Νικοπόλεως και Πρεβέζης***Πάνος Λιγομενίδης,***Ακαδημαϊκός***Δημήτριος Τριχόπουλος,***Ακαδημαϊκός***Χρήστος Μασσαλάς,***Πρύτανης Πανεπιστημίου Ιωαννίνων***Δημήτριος Τσουμάνης,***Νομάρχης Πρεβέζης***Κωνσταντίνος Παπαγεωργίου,***Δήμαρχος Πρεβέζης*

Επιστημονική - Οργανωτική Επιτροπή:

Πρόεδρος: Αικατερίνη Πολυμέρου - Καμηλάκη,

Διευθύντρια του Κ.Ε.Ε.Λ. της Ακαδημίας Αθηνών

Αντιπρόεδρος: Νίκος Καράμπελας,

Πρόεδρος του Ιδρύματος Ακτία Νικόπολις

Γραμματέας: Λουίζα Καραπιδάκη,

Αρχαιολόγος, Κ.Ε.Ε.Λ. της Ακαδημίας Αθηνών

Ταμίας: Αθανάσιος Κάσδαγλης,

Ταμίας Ιδρύματος Ακτία Νικόπολις

Μέλη: Γεώργιος Αικατερινίδης, *τ. Ερευνητής Α' βαθμίδας του Κ.Ε.Ε.Λ.*

Σπύρος Ανεμοζάλης, Δήμος Πρέβεζας

Νίκος Γιαννούλης, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων Κ.Υ.Β.Ε.

Δημοσθένης Γιώτης, Γραμματέας Ιδρύματος Ακτία Νικόπολις

Παναγιώτης Καμηλάκης, Ερευνητής Β' βαθμίδας του Κ.Ε.Ε.Λ.

Σταύρος Μαμαλούκος, Αρχιτέκτων μηχανικός Ε.Μ.Π. - αναστηλωτής

Κωνσταντίνα Μπάδα, Αν. Καθηγήτρια Λαογραφίας Πανεπιστημίου Ιωαννίνων

Βασίλειος Νιτσιάκος, Αν. Καθηγητής Λαογραφίας Πανεπιστημίου Ιωαννίνων

Αλίκη Παλιοδήμου, ερευνήτρια του Κ.Ε.Ε.Λ.

Αθανάσιος Παλιούρας, Καθηγητής Βυζαντινής Αρχαιολογίας Πανεπιστημίου Ιωαννίνων

Βαρβάρα Παπαδοπούλου, 8η Εφορεία Βυζαντινών Αρχαιοτήτων

Βούλα Παπαδοπούλου, Νομαρχιακή αυτοδιοίκηση Πρέβεζας

Γραμματεία Κ.Ε.Ε.Λ.:

Ανθούλα Μπάκολη, Αγγελική Σαλάπα, Κλεοπάτρα Φατούρου.

Γραμματεία Ιδρύματος:

Παρασκευή Σοφοπούλου, Μαρία Τούση



ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΙ



Χαιρετισμός του Σεβασμ. Μητροπολίτου Νικοπόλεως και Πρεβέζης κ. ΜΕΛΕΤΙΟΥ

Με χαρά πληροφορηθήκαμε για την διοργάνωση αυτού του συνεδρίου με θέμα το εκλεκτότερο και ωραιότερο προϊόν της πατρίδας μας. Το πιο αγαπητό στους Έλληνες, το πιο αγαπητό σ' όλους τους λαούς που περιστοιχίζουν την πατρίδα μας και μένουν βορειότερα και το επιθυμούν, και ταυτόχρονα το ιερότερο.

Τα λόγια γύρω από την ελιά και τα πορίσματα είναι πάντοτε αγαπητά και ευχάριστα και είθε να είναι και για το συμφέρον των ελαιοπαραγωγών.

Προσωπικά θέλω να χαιρετίσω όλους όσους συμμετέχουν στο συνέδριο και να ευχηθώ επιτυχία.

Χαιρετισμός του Υφυπουργού Γεωργίας κ. ΒΑΓΓΕΛΗ ΑΡΓΥΡΗ

Πράγματι, αισθάνεται κανείς αμήχανα, όταν βρίσκεται ανάμεσα στους ειδικούς επιστήμονες του τόπου και μάλιστα για ένα τόσο σοβαρό θέμα.

Ένα συμπόσιο πολιτιστικό, που στόχο έχει να συνδέσει τον πολιτισμό, τις τέχνες, τις αξίες, τις παραδόσεις μας, με το συγκεκριμένο αγροτικό προϊόν. Την ελιά και το ελαιόλαδο.

Η ιστορία και ο πολιτισμός αυτού του τόπου, από την εποχή του Μίνωα και την αρχαία Ελλάδα, ήταν πάντοτε άρρηκτα συνδεδεμένα με το ιερό δέντρο της ελιάς.

Το σύμβολο της ειρήνης, της γονιμότητας, της αγνότητας και της ευημερίας ένωσε λαούς, πολιτισμούς και συνέβαλε στην ειρηνική τους συνύπαρξη.

Έτσι, η Ελλάδα είναι περήφανη, γιατί 5.000 χρόνια τώρα, έχει παραδώσει στην ανθρωπότητα ένα εξαιρετικό πρότυπο διατροφής που βασίζεται στο ελαιόλαδο, συμβάλλοντας έτσι αποφασιστικά σε αυτό που λέγεται πολιτισμός.



Γι' αυτούς τους λόγους, σε συνδυασμό με το γεωγραφικό ανάγλυφο και τις δυνατότητες των φυσικών μας πόρων, το ελαιόλαδο αποτελεί για τη χώρα μας Εθνικό Προϊόν.

Βρισκόμαστε σε μια χρονική περίοδο υπερπροσφοράς ελαίου σε ότι αφορά το εσωτερικό της Ε.Ε. Η πολιτική της Ε.Ε. επιδιώκει την σταθερότητα της παραγωγής, ενώ τα κράτη - μέλη αυξάνουν τις φυτεύσεις. Παράλληλα οι τρίτες χώρες έχουν αναδείξει τις νέες φυτεύσεις σε εθνική πολιτική ακόμη και σε περιοχές που δεν ενδείκνυνται. Η αύξηση της ισπανικής παραγωγής οφείλεται στην αύξηση των παραγωγικών της δυνατοτήτων (νέες φυτεύσεις) και επομένως αυτή θα έχει μόνιμο χαρακτήρα.

Θεωρώ ότι τώρα αρχίζει μια νέα εποχή υπερπροσφοράς και πλεονασμάτων, με την κατανάλωση ίσως να αδυνατεί ν' ακολουθήσει τους ρυθμούς. Έτσι το ελληνικό ελαιόλαδο θα βρεθεί σ' ένα μη βιώσιμο καθεστώς, που θα ενισχύεται όσο ο τομέας δεν χαράζει στρατηγικές για την προβολή της μοναδικότητάς του, αλλά και του σύγχρονου υγιεινού διατροφικού προτύπου.

Σε ότι αφορά τώρα την αναπτυξιακή σημασία του ελαιολάδου, η συμβολή του είναι τεράστια σε τοπικό και περιφερειακό επίπεδο, αφού το ελαιόλαδο αποτελεί βασικό στοιχείο που συμπληρώνει το αγροτικό εισόδημα, στα πλαίσια της πολυαπασχόλησης των ελληνικών νοικοκυριών.

Πρέπει να σημειώσετε ακόμη ότι το μέγεθος των οικογενειακών εκμεταλλεύσεων που ασχολούνται με το λάδι είναι περίπου 800 χιλιάδες.

Έτσι, αν κάποιος αξιολογήσει τα δεδομένα, θα δει ότι για τις ελαιοκομικές περιοχές της χώρας μας, που είναι και οι περισσότερες, τα ελαιοκομικά προϊόντα είναι κινητήριοι άξονες της τοπικής οικονομίας.

Γι' αυτό τον λόγο οι νέες σειρές των επιτυχημένων προϊόντων ΠΟΠ-ΠΓΕ-Βιολογικά, με την αειφορική διάσταση της ασκούμενης γεωργίας, δημιουργούν νέα δεδομένα στην ανταγωνιστικότητα των προϊόντων. Παρόλα αυτά δεν μπορούμε να παραγνωρίσουμε το αντιφατικό δεδομένο ότι, ενώ το 80% του ελληνικού ελαιολάδου κατατάσσεται στην υψηλότερη ποιοτική κατηγορία του εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου, το ποσοστό αυτό για τις άλλες χώρες κυμαίνεται μόλις στο 20-30%.

Αλήθεια, πώς το εκμεταλλευόμαστε αυτό;

Υπάρχει επαρκής εκμετάλλευση της συσχέτισης της παραδοσιακής Μεσογειακής Διατροφής, με βάση το ελαιόλαδο, και της καλής λειτουργίας του οργανισμού και της υγείας; Θεωρώ ότι υπάρχουν πολλά ακόμη να γίνουν.



Το τελευταίο ΣΑΠ σηματοδοτήθηκε από τη χάραξη ενιαίας ελαιϊκής πολιτικής όχι μόνο από το Υπουργείο Γεωργίας, αλλά και από τους φορείς του ελαιολάδου (Παραγωγή - Μεταποίηση - Εμπόριο).

Σήμερα νομίζω προστίθεται και ο Πολιτισμός. Το διατροφικό μοντέλο, οι αξίες, οι παραδόσεις, που συνδέουν το προϊόν και του δίνουν τη θέση που του αξίζει, όχι μόνο ως καταναλωτικού αγαθού, αλλά ως πολιτιστικού πόρου.

Εδώ θα ήθελα να σταθούμε λίγο.

Πράγματι καθορίσαμε τους εξής άξονες, με θεσμικές παρεμβάσεις για το προϊόν, ως Υπουργείο Γεωργίας:

- Δημιουργία επιχειρηματικών μεγεθών (κλαδικοί συνεταιρισμοί - διεπαγγελματικές οργανώσεις) για την ανταγωνιστικότητα.
- Οι νέες σειρές επιτυχημένων προϊόντων (ΠΟΠ - ΠΓΕ - Βιολογικά), που δημιουργούν πιο έντονα δεδομένα.
- Η διαμόρφωση κανόνων ποιότητας και παρουσίας.
- Ο κοινός προγραμματισμός με βάση την ποιότητα και προβολή. Εκεί καθιερώθηκαν πλέον κύριες στρατηγικές επιλογές:
- Οι εθνικοί στόχοι για το προϊόν
- Η διαμόρφωση κανόνων ποιότητας και παρουσίας του Εθνικού Προϊόντος
- Ο κοινός προγραμματισμός με βάση την ποιότητα και προβολή, που προφανώς θα δημιουργήσουν μια νέα καθιερωμένη διαδικασία, από την παραγωγή -επεξεργασία- τυποποίηση και την εμπορευματοποίηση του προϊόντος και την προώθηση.

Όμως την κυριότερη απ' όλες τις στρατηγικές αποτελεί η σύνδεση του ελαιολάδου όχι μόνο με το διατροφικό πρότυπο, αλλά και τον πολιτισμό.

Όλα νομίζω μπορούν να γίνουν με τη χρήση των τεχνολογιών, σε ό,τι αφορά την παραγωγική και τη μεταποιητική διαδικασία. Αυτό που δεν μπορεί να γίνει όμως, είναι ο πολιτισμός, οι αξίες και οι παραδόσεις. Αυτό εξ άλλου είναι το συγκριτικό μας πλεονέκτημα και σε αυτό πρέπει να εργασθούμε, όχι απλά σαν διάθεση προβολής, αλλά σαν μια διαδικασία πολιτιστική και πολιτισμική.

Το Υπουργείο Γεωργίας και εγώ προσωπικά θεωρώ ότι πρέπει να υπάρξει συγκεκριμένη στρατηγική πορεία με ορόσημο και τους Ολυμπιακούς Αγώνες παράλληλα με σας, γι' αυτό σας περιμένουμε για μια κοινή προσπάθεια.



Πρέπει να δομήσουμε το αύριο μαζί και κυρίως με όπλο την τέχνη και τον πολιτισμό, αυτή είναι η βαρεια ευθύνη και η κληρονομιά μας.

Γι' αυτό ο σχεδιασμός της ελαϊκής πολιτικής της χώρας θα είναι ένα κενό γράμμα, χωρίς τον πολιτισμό και την κουλτούρα που την περιβάλλει.

Χαιρετισμός του Υπουργού Αιγαίου

κ. ΝΙΚΟΥ ΣΗΦΟΥΝΑΚΗ

Θέλω κατ' αρχήν να σας συγχαρώ για την πρωτοβουλία σας να οργανώσετε ένα τέτοιο σημαντικό Συμπόσιο. Σημαντικό όχι μόνο γιατί κατά την ιταλική ρήση «εμπόριο λαδιού - εμπόριο χρυσού», αλλά γιατί με το συμπόσιό σας εξετάζετε την ιστορία ενός προϊόντος, που η εκμετάλλευσή του πλούτισε πολιτισμικά τον ελληνικό λαό.

Πριν 15 περίπου χρόνια στη Μυτιλήνη ξεκίνησε μια προσπάθεια, η οποία αφορούσε την καταγραφή κατ' αρχήν και στη συνέχεια τη διάσωση των βιομηχανικών κτηρίων της Λέσβου, κυρίως ελαιοτριβείων και σαπωνοποιείων. Θέλαμε μέσα από την προσπάθεια συντήρησης και ανάδειξης ενός σημαντικότερου μέρους της ανεπανάληπτης αρχιτεκτονικής ιστορίας της Λέσβου, να εμπλουτίσουμε και να προαγάγουμε τη συλλογική μνήμη. Ελπίζαμε ακόμα πως μέσα από αυτό θα μπορούσαμε να συνεισφέρουμε και στην ανάπτυξη του τόπου μας.

Τα φιλόδοξα και πρωτοποριακά έργα των κέντρων πολλαπλής χρήσης ήταν μια απάντηση στις νέες αναζητήσεις του πολιτισμού και της παιδείας. Ήταν και παραμένει για τον μικρό τόπο της Λέσβου ένα σημαντικό έργο, που στη συνέχεια αγκαλιάστηκε από τους κατοίκους και σήμερα νοιώθουμε υπερήφανοι γι' αυτό.

Πυξίδα στην όλη πορεία υπήρξε μια βασική φιλοσοφική σκέψη του Ιταλού διανοητή Αντόνιο Γκράμσι πως: «ό,τι παράγεται σε στέρεη μορφή, ό,τι μεταβάλλει γεωλογικά την επιφάνεια του κόσμου, πρέπει να αντέχει στο χρόνο, να διαρκεί, για να μπορεί να προσαρμόζεται σε νέες χρήσεις».

Μαζί με τα τέσσερα τελικά έργα μετατροπής και διαρρύθμισης βιομηχανικών κτιρίων σε χώρους πολλαπλών χρήσεων, άρχισαν να πραγματοποιούνται στην Λέσβο και άλλα έργα αναστήλωσης και ένταξης βιομηχανικών κτιρίων, δίνοντας νέες χρήσεις στην παραγωγική διαδικασία, όπως ξενοδοχεία, ξυλουργεία κ.ά.



Σήμερα, αρκετά χρόνια μετά από το ξεκίνημα αυτής της πρωτοβουλίας στη Λέσβο, το ελληνικό Κοινοβούλιο έκανε ένα μικρό αλλά σημαντικό βήμα προς την κατεύθυνση της επαναχρησιμοποίησης και αξιοποίησης παλαιών παραδοσιακών βιομηχανικών κτιρίων. Έγινε δεκτή τροπολογία μου, στη διάρκεια της συζήτησης για το Αναπτυξιακό Νόμο, η οποία δίνει σοβαρά κίνητρα για την επαναχρησιμοποίηση παλαιών βιομηχανικών κτιρίων ή και οικιστικών συνόλων, όπου θα παράγονται ή και θα τυποποιούνται παραδοσιακά προϊόντα (ελαιόλαδο, γαλακτοκομικά) και κάθε άλλο Προϊόν με Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.)

Η διάταξη αυτή δίνει την δυνατότητα στη Λέσβο με τα περίπου 200 λιθόκτιστα βιομηχανικά κτίρια, αλλά και σε άλλες περιοχές της Ελλάδας, όπου υπάρχουν αναξιποίητα και εγκαταλειμμένα παρόμοια κτίρια, να αξιοποιήσουν παραγωγικά την πλούσια αρχιτεκτονική κληρονομιά τους.

Δυστυχώς υποχρεώσεις μου στην Αθήνα δεν μου επιτρέπουν να βρίσκομαι μαζί σας. Τα συμπεράσματα όμως του Συμποσίου σας τα περιμένω με πραγματικό ενδιαφέρον.

Χαιρετισμός του Περιφερειάρχη Ηπείρου κ. ΗΛΙΑ ΛΙΑΚΟΠΟΥΛΟΥ

Σας ευχαριστώ για την πρόσκλησή σας να παραστώ στο Συμπόσιο με θέμα «Η.ελιά και το λάδι στο χώρο και το χρόνο». Λόγοι όμως ανεξάρτητοι της θελήσεώς μου δεν το επιτρέπουν.

Μεταφέρετε, σας παρακαλώ, τους χαιρετισμούς μου σε όλους τους συμμετέχοντες.

Καλές εργασίες, καλά αποτελέσματα.



Χαιρετισμός του Νομάρχη Πρέβεζας κ. ΔΗΜΗΤΡΗ ΤΣΟΥΜΑΝΗ

Χαιρετίζω με ιδιαίτερη χαρά την έναρξη των εργασιών του Συμποσίου με θέμα «την ελιά και το λάδι στον χώρο και τον χρόνο», που οργάνωσε και πραγματοποιεί στην πόλη μας το Ίδρυμα «Ακτία Νικόπολις» σε συνεργασία με το Κέντρο Έρευνας της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών και τον Τομέα Λαογραφίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων.

Η Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Πρέβεζας παρακολουθεί με ενδιαφέρον και στηρίζει τις δραστηριότητες του Ιδρύματος «Ακτία - Νικόπολις», που αποσκοπούν κυρίως στην ανάδειξη, αξιοποίηση, διατήρηση και προβολή των πολιτιστικών δεδομένων της περιοχής μας.

Θεωρεί δε την πραγματοποίηση του σημερινού Συμποσίου σημαντικό γεγονός για την πόλη και τον νομό μας, γι' αυτό και την έθεσε υπό την αιγίδα της μαζί με τον Δήμο Πρέβεζας.

Θέλω να ευχαριστήσω κατ' αρχήν όλους το εκλεκτούς φίλους, που εξαντλούν με τη γνώση ή την τέχνη τους κυριολεκτικά το θέμα του Συμποσίου από κάθε πλευρά.

Δεν θέλω να σπαταλήσω άσκοπα το χρόνο μιλώντας λεπτομερικά για το θέμα του Συμποσίου. Θα ακολουθήσουν οι εισηγήσεις και παρεμβάσεις των ειδικών, που θα καλύψουν πλήρως το θέμα.

Θεωρώ όμως επιβεβλημένο να εκθέσω μόνο ελάχιστες σκέψεις για το ευλογημένο δένδρο και το τρισευλογημένο προϊόν του.

Αιωνόβιο δένδρο η ελιά έχει μακρόχρονη παρουσία στον κόσμο και τον πολιτισμό. Έπαιξε και παίζει σημαντικό ρόλο στην οικονομία της χώρας μας και του νομού μας. Η Ελλάδα είναι τρίτη χώρα σε παραγωγή λαδιού στον κόσμο και η Πρέβεζα, σαν πόλη και σαν νομός, ιδανικός τόπος για την καλλιέργεια της ελιάς, στήριξε και στηρίζει μέρος της οικονομίας της στην ελιά και το λάδι.

Πέρα όμως από την οικονομική σημασία της η ελιά και το λάδι ως βασικό προϊόν διατροφής συνδυάζει και στοιχεία πολιτιστικά, θρησκευολογικά, ιατρικά και τεχνολογικά.

Κλαδί ελιάς έφερε το περιστέρι στην κιβωτό του Νώε, σαν σύμβολο ειρήνης το είχαν οι αρχαίοι Έλληνες και με αυτό στεφάνωναν τους ολυμπιονίκες.

Το λάδι χρησιμοποιείται στις ιεροτελεστίες, στη φαρμακευτική και σε πολλές άλλες χρήσεις.



Η καλλιέργεια τη ελιάς και η επεξεργασία και έκθλιψη του λαδιού έδωσαν τα ερεθίσματα για σπουδαίες προόδους της φυτολογίας και της τεχνολογίας και πλούσιο υλικό στη μυθολογία, τη λογοτεχνία, τη λαϊκή τέχνη και τη λαογραφία.

Τα ελάχιστα στοιχεία που ανέφερα κι όσα θα ακουστούν στη συνέχεια απο τους ειδικούς φανερώνουν τη μεγάλη χρησιμότητα και τη μεγάλη μορφωτική προσφορά του Συμποσίου. Γι' αυτό και θέλω να ευχαριστήσω και να συγχαρώ το Κέντρο Λαογραφίας και το Ίδρυμα «Ακτία Νικόπολις» για τη σύλληψη και υλοποίηση της ιδέας πραγματοποίησής του.

Καλή επιτυχία στις εργασίες. Ευχάριστη διαμονή στην πόλη μας για τους προσκεκλημένους.

Χαιρετισμός του Δημάρχου Πρέβεζας κ. ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ

Θα ήθελα κατ' αρχάς να καλωσορίσω όλους τους υψηλούς προσκεκλημένους, τους οποίους φιλοξενούμε στην Πρέβεζα, που είχαν την ευγένεια και την καλοσύνη να έρθουν κοντά μας για να μας βοηθήσουν σ' αυτό το Συμπόσιο, που με πρωτοβουλία του Ιδρύματος «Ακτία Νικόπολις» και με ψυχή τον κ. Νίκο Καράμπελα διοργανώνεται αυτές τις μέρες στην πόλη μας. Τον τελευταίο θα πρέπει επί τη ευκαιρία από του βήματος αυτού να συγχαρώ για όλη την προσφορά του, ιδιαίτερα στα πολιτιστικά αυτής της μικρής μας πόλης.

Στη συνέχεια πιστεύω ότι θα ακουστούν πάρα πολλά για την ελιά και το λάδι. Είναι ένα δέντρο άρρηκτα συνδεδεμένο με τον πολιτισμό, τη θρησκεία και την κατά καιρούς οικονομία της πατρίδας μας. Ένα δέντρο σύμβολο, που κατά τις χριστιανικές παραδόσεις, ήταν το πρώτο δέντρο που αναδύθηκε από το νερό μετά το μεγάλο κατακλυσμό του Νώε.

Για τα ευεργετήματα της ελιάς και του λαδιού σαν τρόπου διατροφής, που έχει συμβάλει τα μέγιστα στον κρίκο της ελληνικής διατροφής, πιστεύω ότι θα ακουστούν οι απόψεις των ειδικών και νομίζω ότι εγώ δεν θα πρέπει να επεκταθώ. Και τί δεν παίρνουμε απ' την ελιά: πέρα απ' τους καρπούς και το λάδι, τα ξύλα, που ήταν παλιά ρόπαλα, έγιναν εργαλεία, έγιναν έπιπλα. Στη συνέχεια με κλάδους ελαιάς (κότινον) στεφά-



νωναν τους ολυμπιονίκες. Αλλά ακόμη και η ψηφοφορία στη Βουλή των Αθηναίων γινόταν με φύλλα ελιάς.

Η συμβολή της ελιάς στην οικονομία από την εμφάνισή της, η μυθολογία λέει ότι η θεά Αθηνά τη φύτεψε για πρώτη φορά στην Ακρόπολη, ήταν πάντα πάρα πολύ μεγάλη. Αρκετοί πόλεμοι ιδίως στην αρχαιότητα έγιναν για το λάδι. Ας μην ξεχνάμε ότι οι Σπαρτιάτες επί εννέα αιώνες πολεμούσαν με το Άργος για την Αργολική πεδιάδα και συγκεκριμένα για τον έλεγχο του λαδιού. Οι Σπαρτιάτες κατά τον Πελοποννησιακό πόλεμο αντίστοιχα κατέστρεψαν τους ελαιώνες, για να κλονίσουν οικονομικά την Αθήνα. Και ο Περικλής στη συνέχεια το ίδιο έπραξε στην Αργολική πεδιάδα για να τους κλονίσει.

Στη σύγχρονη οικονομία είναι εθνικό προϊόν. Πιστεύω ότι θα βγουν κάποια πορίσματα και θα προβληθούν οι ανάγκες για τη στήριξη των ελαιοπαραγωγών.

Στην τοπική οικονομία σήμερα, η συμβολή της ελιάς βέβαια δεν είναι αυτή που ήταν παλαιότερα, γιατί εκτός των άλλων τα ελαιόδεντρα έχουν περιοριστεί είτε για λόγους οικιστικούς είτε για λόγους αλλαγής των καλλιεργειών με τα πρώιμα οπωροκηπευτικά, τα εσπεριδοειδή και τα λαχανικά. Θα πρέπει, επαναλαμβάνω, η πολιτεία να στηρίξει αυτό το εθνικό προϊόν περισσότερο, είτε με τις επιδοτήσεις είτε με ειδικές κατηγορίες νέων αγροτών που θα ασχολούνται μόνο με την καλλιέργεια της ελιάς και προπαντός με την απορρόφηση του προϊόντος.

Μ' αυτές τις σκέψεις σας καλωσορίζω όλους και εύχομαι καλή επιτυχία στο Συμπόσιο αυτών των ημερών.

Χαιρετισμός της Διευθύντριας του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών

κ. ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗΣ ΠΟΛΥΜΕΡΟΥ-ΚΑΜΗΛΑΚΗ

Το Κέντρον Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών αποδέχθηκε ευχαρίστως την πρόταση του Ιδρύματος «ΑΚΤΙΑ ΝΙΚΟΠΟΛΙΣ» για τη διοργάνωση από κοινού ενός Συμποσίου για την ελιά και το λάδι στον χώρο και τον χρόνο.

Η πραγματοποίηση ενός μεγάλου και επιτυχημένου, ως προς τους στόχους που είχε θέσει εξ αρχής, συνεδρίου στον χώρο της Ακαδημίας Αθηνών



(Οκτώβριος του 1999) με τη συμμετοχή και εκπροσώπων ξένων αντιστοίχων ερευνητικών φορέων, στο πλαίσιο του ευρωπαϊκού Προγράμματος RAPHAEL, δεν θεωρούμε ότι εξαντλεί το θέμα. Αντιθέτως, θεωρούμε ότι, αφού ερευνήθηκαν βασικές πτυχές του πολύπλευρου αυτού θέματος, όπως είναι η ελιά, τα προϊόντα της και υποπροϊόντα της σε διαχρονική και διεπιστημονική διάσταση, είναι δυνατόν να γίνουν γόνιμες συζητήσεις για επιμέρους σημαντικά θέματα, όπως η αξιοποίησή τους για την τοπική και εθνική οικονομία, τη διατροφή και την υγεία του λαού, καθώς και τη διεθνή σημασία τους στο πλαίσιο των συμβολισμών, που απορρέουν από την υπερχρονική και υπερεθνική χρήση τους.

Το Κέντρο ενδιαφέρεται για την προώθηση θεμάτων σχετικών με την ελιά και το λάδι για έναν επιπρόσθετο λόγο. Όπως είναι γνωστό, παρακολουθεί και στηρίζει επιστημονικά τη δημιουργία του Ελληνικού Μουσείου της Ελιάς στον οικισμό Καψαλιανά του Δήμου Αρκαδίου της Κρήτης. Επιπλέον, στον ευρύτερο σχεδιασμό του για τη δημιουργία προτύπων μονάδων μελέτης του παραδοσιακού λαϊκού πολιτισμού σε διάφορα κομβικά σημεία του ελληνικού χώρου, εποπτεύει τη δημιουργία ειδικών μονοθεματικών Μουσείων, όπως του Μουσείου του Άρτου στην Αμφίκλεια Φθιώτιδας και του Μουσείου Γεωργικών Εργαλείων και Παραδοσιακής Τεχνολογίας στο Βελεστίνο.

Η πραγματοποίηση ενός ειδικού ως προς το θέμα Συμποσίου σε μια συγκεκριμένη περιοχή με παράδοση στην καλλιέργεια της ελιάς, όπως είναι η Πρέβεζα, με τόσες πολλές και πρωτότυπες ανακοινώσεις, καταδεικνύει περίτρανα ότι η σχετική θεματολογία προσφέρεται ακόμη για διερεύνηση. Σημειώνουμε ότι η ζήτηση για συμμετοχή στο συνέδριο ήταν πολύ μεγαλύτερη και με λύπη μας δεν έγιναν, λόγω στενότητας χρόνου, δεκτές όλες οι ανακοινώσεις. Η συγκομιδή από τις εργασίες του Συμποσίου αυτού αναμένουμε ότι θα είναι πλούσια.

Χαιρετισμός του Πρύτανη του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων κ. ΧΡΗΣΤΟΥ Β. ΜΑΣΣΑΛΑ

Αυτός ο τόπος, προικισμένος με τη θάλασσα και το φως του ήλιου, δημιούργησε το κατάλληλο περιβάλλον για να ανθήσει η δημοκρατία, η αισθητική και ο λόγος. Οι θεμελιώδεις αυτές αξίες για να καρποφορή-



σουν και να συμβάλουν στη διαμόρφωση ελεύθερων ανθρώπων, προϋποθέτουν ειρήνη και δυνατότητες επιβίωσης του λαού. Η σημαντικότερη αιφόρα πηγή διατροφής των Ελλήνων ήταν και είναι το δέντρο της ελιάς. Η δυνατότητά του να επιβιώνει σε δύσκολες γεωμορφολογικές και κλιματολογικές συνθήκες και να συμβάλλει στην διατροφή των Ελλήνων το καθιέρωσαν ως σύμβολο ειρήνης, επιβίωσης και γοητείας...

Ο καρπός της...

κι η ελιά γλυκειά στα στόματα καθώς το φως στα μάτια...

(Αγγ. Σικελιανός).

Χαιρετισμός του Προέδρου του Ιδρύματος «Ακτία Νικόπολις» κ. ΝΙΚΟΥ Δ. ΚΑΡΑΜΠΕΛΑ

Το Ίδρυμα «Ακτία Νικόπολις» είναι ένα κοινωνικό, μη κερδοσκοπικό ίδρυμα, που οι κυριότεροι σκοποί του επικεντρώνονται:

α. Στην έρευνα και δημιουργία βάσεων δεδομένων που έχουν σχέση με την ιστορία, τη λαογραφία, το περιβάλλον, την εθνική κληρονομιά και τον πολιτισμό της περιοχής.

β. Στη συλλογή βιβλίων, εγγράφων, χαρακτηριστικών και άλλων αντικειμένων που έχουν σχέση με την περιοχή και στη δημιουργία ειδικής ιστορικής βιβλιοθήκης.

γ. Στη χορήγηση υποτροφιών και βραβείων σε αριστούχους μαθητές, σπουδαστές και φοιτητές, που θα ανταποκριθούν στους σκοπούς του Ιδρύματος και ειδικότερα στην έρευνα για την ιστορία της περιοχής.

δ. Στην έκδοση εντύπων, μεταφράσεων και εν γένει έντυπου υλικού που απαιτείται, ώστε να κάνει γνωστό ό,τι έχει συλλέξει το Ίδρυμα σχετικά με την ιστορία, τον πολιτισμό και το περιβάλλον της περιοχής.

ε. Στην οργάνωση συμποσίων, ημερίδων, διαλέξεων, σεμιναρίων πάνω σε θέματα σχετικά με τους σκοπούς του Ιδρύματος.

Στα πλαίσια αυτά το Ίδρυμα διοργανώνει με την πολύτιμη επιστημονική συνεργασία του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών το Συμπόσιο «Η ελιά και το λάδι στον χώρο και τον χρόνο».

Σε μια πόλη, που για δεκαετίες ολόκληρες η οικονομία της στηρίχθηκε στην ελιά και το λάδι, η οργάνωση του Συμποσίου αποτελεί μια ελάχιστη



συμβολή του Ιδρύματός μας στον πολιτισμό της ελιάς. Απομεινάρια αυτής της εποχής είναι μερικά τμήματα του ιστορικού, ενετικού ελαιώνα, κάποια γκρεμισμένα λιωτρίβια, το παλιό σαπουναρείο και οι παλιοί «Ξωμάχοι» και «λιομαζώχτρες» που αναμετρούν μνήμες μέσα σε ιστορίες και λιοστάσια. Νοέμβριος, ο μήνας που μύριζε ελιά και λάδι. Χαμάλες, λιωτρίβια, σαπουναρεία κι από δίπλα ένας κόσμος να «δοξάζεται» στον μόχθο και την προκοπή.

Η προσπάθειά μας αυτή αφιερώνεται ως ένας ύμνος στην εποχή αυτή, που σημάδεψε την Πρέβεζα και ελπίζουμε να αποτελέσει ένα μικρό λιθαράκι στον πολιτισμό του τόπου μας. Νοέμβριος είναι ο μήνας που μυρίζει ελιά και λάδι. Νοέμβριο επιλέξαμε να διοργανώσουμε στην πόλη μας το Συμπόσιο για την ελιά και το λάδι.

Στην ιδέα μας αυτή βρήκαμε αρωγούς το Κέντρο Ερεύνες της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών και το Τμήμα Λαογραφίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, φορείς οι οποίοι συνέβαλαν στην επιστημονική οργάνωση του Συμποσίου, και την Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Πρέβεζας και τον Δήμο Πρέβεζας, οι οποίοι συνέβαλαν στη φιλοξενία των συνέδρων του Συμποσίου στην πόλη μας.

Εκ μέρους του Ιδρύματος «Ακτία Νικόπολις» θερμά ευχαριστώ την κυρία Αικατερίνη Πολυμέρου-Καμηλάκη, Διευθύντρια του Κέντρου Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών, και τη συνεργάτιδά της αρχαιολόγο κυρία Λουΐζα Καραπιδάκη, τον πρότανη του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων κύριο Χρήστο Μασσαλά, την αναπλ. καθηγήτρια του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων κυρία Κωνσταντίνα Μπάδα, τον Νομάρχη Πρέβεζας κύριο Δημήτρη Τσουμάνη και τον Δήμαρχο Πρέβεζας κύριο Κωνσταντίνο Παπαγεωργίου για τη βοήθεια και συμπαράσταση που ο καθένας από τη θέση του προσέφερε στην πραγματοποίηση του Συμποσίου μας.

Παράλληλα με το Συμπόσιο, το Ίδρυμα «Ακτία Νικόπολις» οργάνωσε έκθεση έργων τέχνης γνωστών Ελλήνων καλλιτεχνών με θέμα «Ιστορώντας την ελιά...». Τα εγκαίνια της έκθεσης θα γίνουν στη Λαϊκή Αγορά Πρέβεζας, αμέσως μετά την λήξη της σημερινής πρώτης συνεδρίας.

Αφού καλέσω το προεδρείο για την πρώτη συνεδρία να πάρει τις θέσεις του, θα ήθελα να επισημάνω ότι οι εισηγήσεις είναι αυστηρά 15λεπτες, και θα παρακαλούσα τα προεδρεία να τηρήσουν πιστά αυτό τον χρόνο.

Επίσης σας ενημερώνω ότι τυχόν ερωτήσεις που θα υπάρξουν από τους ακροατές, θα πρέπει να υποβάλλονται γραπτώς στο προεδρείο και θα συζητούνται μετά την τελευταία εισήγηση κάθε συνεδρίας.



ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ



I

Αρχαιότητα
και Μέσοι Χρόνοι



ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ Β. ΦΑΚΛΑΡΗΣ

Ελαιοτρόπιον.

Οι ελληνικές ονομασίες των επί μέρους
στοιχείων μιας ελληνικής εφεύρεσης

Η εξαγωγή του ελαίου από τον καρπό της ελιάς, έναν καρπό μικρού μεγέθους με λίγη σάρκα και μεγάλο πυρήνα, ακόμη και σήμερα με την τόση πρόοδο της τεχνολογίας, είναι μια εργασία σύνθετη και δαπανηρή.

Στην αρχαιότητα, με μόνη κινητήρια δύναμη τη μυϊκή ανθρώπων και υποζυγίων, μπορούμε να αναλογιστούμε πόσο περισσότερο επίπονη και χρονοβόρος ήταν αυτή η διαδικασία και πόσο λιγότερο αποδοτική σε ποσότητα και ποιότητα ελαίου. Με ασύγκριτα περισσότερους κόπους και σε περισσότερο χρόνο επιτυγχανόταν η εξαγωγή ενός μέρους μόνο του ελαίου που περιείχαν οι καρποί, οι οποίοι μάλιστα εφόσον δεν προωθούνταν σύντομα προς επεξεργασία, είτε υπερωρίμαζαν στα δένδρα και έπεφταν είτε αποθηκεύονταν επί πολλές ημέρες μετά τη συγκομιδή τους, με αποτέλεσμα μέχρι να φθάσουν στο ελαιοτριβείο να έχει ξεκινήσει η αποσύνθεσή τους, με αρνητικότερη επίπτωση στην ποιότητα του παραγόμενου ελαίου.

Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου ακολουθούσε από την αρχαιότητα τρία στάδια, τα οποία ουσιαστικά εφαρμόζονται και σήμερα. Πρώτο ήταν το στάδιο της σύνθλιψης. Ο καρπός συνθλιβόταν και έπαιρνε τη μορφή πολτού. Δεύτερο ήταν το στάδιο της πίεσης του πολτού αυτού, στο οποίο με την εφαρμογή μεγάλης πίεσης, το λάδι και οι άλλοι χυμοί έβγαιναν από τον πολτό. Ακολουθούσε τέλος το στάδιο του διαχωρισμού του ελαί-



ου από τους άλλους χυμούς και τα διάφορα στερεά κατάλοιπα της σάρκας του καρπού¹.

Είναι λοιπόν σαφές ότι σε όλη αυτή τη διαδικασία η πιο επίπονη και η πιο καθοριστική για τη συνέχεια εργασία ήταν η σύνθλιψη. Πιο επίπονη, γιατί έπρεπε να πολτοποιηθεί όσο το δυνατόν μεγαλύτερη ποσότητα ακέραιου καρπού, με το λιγότερο δυνατό κόπο και στο μικρότερο δυνατό χρόνο. Ο βαθμός δε της σύνθλιψης, ο οποίος οφειλόταν κυρίως στους μηχανισμούς που χρησιμοποιούσαν, ήταν καθοριστικός για τη διευκόλυνση ή την επιβράδυνση της υπόλοιπης διαδικασίας.

Η εργασία αυτή γινόταν με διάφορους τρόπους, άλλους πιο πρωτόγονους και άλλους πιο εξελιγμένους, οι οποίοι όμως συνυπάρχουν επί αιώνες. Ένας τρόπος ήταν το κοπάνισμα του ακέραιου καρπού μέσα σε γουδί, εργασία κοπιαστική σε μαρτυρικό βαθμό, αν λάβει κανείς υπόψιν και τις ποσότητες του καρπού που έπρεπε να κοπανιστεί. Άλλος τρόπος ήταν η σύνθλιψη του καρπού με χρήση λίθινου κυλίνδρου, ο οποίος συρόταν παλινδρομικά πάνω σε οριζόντια λίθινη πλάκα, εργασία επίσης πολύ επίπονη σε σχέση με την απόδοσή της. Όμως, στα πρώιμα ελληνιστικά χρόνια επινοήθηκε ένας μηχανισμός που διευκόλυνε ουσιαστικά τη σύνθλιψη, ήταν δε τόσο επιτυχής, ώστε, με κάποιες διαφορές, εξακολούθησε να χρησιμοποιείται μέχρι τις μέρες μας. Ο μηχανισμός αυτός, αν και πρόκειται αναμφισβήτητα για ελληνική επινόηση, είναι γνωστός με τη λατινική του ονομασία *trapetum*, η οποία είναι και η μόνη που χρησιμοποιείται².

Για τον σπουδαίο αυτό μηχανισμό οι σωζόμενες αρχαίες ελληνικές πηγές σιωπούν. Δεν γνωρίζουμε ούτε ποιός ήταν ο μηχανικός που τον επινόησε, ούτε πού πρωτοχρησιμοποιήθηκε, ούτε η έρευνα είχε αναζητήσει την ελληνική ονομασία του μέχρι σήμερα. Πάντως, τα αρχαιολογικά ευρήματα δεν αφήνουν καμιά αμφιβολία για την ελληνική καταγωγή του. Όπως ήταν φυσικό, ο μηχανισμός αυτός κυριάρχησε -στα ελληνιστικά χρόνια- στον κυρίως ελλαδικό χώρο και διαδόθηκε και έξω από αυτόν, ιδιαίτερα σε περιοχές, οι οποίες είχαν εμπορικές ή άλλες επαφές με τη μητροπολιτική Ελλάδα.

1. Για τη διαδικασία εξαγωγής του ελαιολάδου βλ. S. Hadjisavvas, *Olive Oil Processing in Cyprus from the Bronze Age to the Byzantine Period*, Λευκωσία 1992 (SIMA XCIX). Επίσης, A. G. Drachmann, *Ancient Oil Mills and Presses*, Κοπεγχάγη 1932.

2. Για το *trapetum* βλ. A. G. Drachmann, *Ancient Oil Mills and Presses*, Κοπεγχάγη 1932, 7-49. Επίσης, J. Hörle, *RE* 2187-2194.



Παρά την απουσία του από τις ελληνικές πηγές, οι λατινικές, οι οποίες κατά κανόνα αντιγράφουν αντίστοιχες ελληνικές και συγκεκριμένα ο Κάτων και ο Κολουμέλλα, περιγράφουν τον μηχανισμό αυτό και τα επί μέρους στοιχεία του λεπτομερώς³. Οι περιγραφές αυτές είναι πολύτιμες, αφού μάλιστα, όπως φαίνεται, αντιγράφουν ελληνικές πηγές που δεν σώθηκαν, αλλά τίθεται και πάλι το ζήτημα της αξιοποίησής τους.

Όλοι οι σύγχρονοι μελετητές που ασχολήθηκαν με αυτό τον μηχανισμό, χρησιμοποιούν αποκλειστικά και με επιμονή για το ελληνικό αυτό ελαιοτριβείο και τα προσαρτήματά του τους λατινικούς όρους που υπάρχουν στον Κάτων και τον Κολουμέλλα. Αλλά πώς ονόμαζαν οι Έλληνες τον μηχανισμό αυτό, τον οποίο οι ίδιοι επινόησαν και επί αιώνες χρησιμοποιούσαν στην επεξεργασία ενός από τους πολυτιμότερους καρπούς τους⁴; Αν και δεν σώζεται η ελληνική περιγραφή του, ώστε να διαθέτουμε έτοιμους και αναμφίβολα ακριβείς τους σχετικούς όρους, πράγμα που συμβαίνει με τους λατινικούς, η προσέγγιση των ελληνικών όρων δεν είναι ανέφικτη. Ορισμένοι είναι προφανείς από το λατινοποιημένο τους αντίστοιχο στην περιγραφή του Κάτωνος και αυτό που πρέπει να προσέξουμε είναι η επιλογή του πιο δόκιμου όρου που θα τους αποδώσει στα ελληνικά, ενώ άλλοι βρίσκονται διάσπαρτοι στις ελληνικές πηγές σε συμφραζόμενα που αναφέρονται σε άλλους ανάλογους μηχανισμούς.

Βάσει του όρου αυτού και του περιστροφικού τρόπου λειτουργίας του *trapetum*, η αναζήτηση της ελληνικής ονομασίας του οδήγησε στα ρήματα τρέπω =στρέφω, διευθύνω προς τι, τροπέω =στρέφω, μεταστρέφω, που είναι άλλος τύπος του τρέπω, ενώ ανάλογη σημασία έχει και το ρήμα τραπέω, το οποίο έχει σχετιστεί με το τρέπω και το θέμα του ταυτίζεται με αυτό του *trapetum*. Οδηγούμαστε έτσι στους όρους τροπέϊον ή τροπήϊον⁵, που είναι ο ιωνικός του τύπος, και τραπητής. Οι λέξεις αυτές (τροπέϊον, τροπέω, τραπέω, τραπητής), όπως εμφανίζονται στις πηγές, χρησιμοποιούνται για να δηλώσουν εργασίες σχετικές με την οινοποιία, π.χ. το πιεστήριον για τα

3. Cato. *De Agricultura*. Columella. *Scriptorum rei rusticae veterum latinorum*.

4. Για πρώτη φορά έθεσα επιγραμματικά το πρόβλημα στο πλαίσιο μιας ανακοίνωσης σχετικά με την ελιά και το λάδι στην αρχαία Ελλάδα, τον Οκτώβριο του 1999 στην Ακαδημία Αθηνών.

5. Το 1999, στο Συνέδριο της Ακαδημίας, οι συνάδελφοι Ι. Πίκουλας και Δ. Χατζή-Βαλλιάνου είχαν προτείνει για το *trapetum* τους ελληνικούς όρους τροπήϊον και τραπητής.



σταφύλια⁶, το πάτημα των σταφυλιών⁷ ή τους ανθρώπους που πατούσαν τα σταφύλια⁸, και δεν μαρτυρείται, σαφής συσχετισμός τους με την ελαιουργική διαδικασία. Επομένως, αν και τα θέματα των προαναφερθέντων όρων και μάλιστα το θέμα τραπ-, ταυτίζονται με αυτό του *trapetum*, δεν προκύπτει από τις σχετικές πηγές σαφής και άμεσος συσχετισμός τους με την ελαιουργία, ώστε η αντιστοιχία του *trapetum* με κάποιον από τους όρους αυτούς να αποδεικνύεται.

Το στοιχείο που αναζητούσαμε βρίσκεται στα Γεωπονικά, μία όψιμη πηγή, η οποία αναμφιβόλως αντλεί από άλλη παλαιότερη. Στο έκτο βιβλίο των Γεωπονικών, όπου γίνεται λόγος για την κατασκευή μηχανισμών και εγκαταστάσεων επεξεργασίας σταφυλιών και ελαιών, μεταξύ των ληνών, υποληνίων, οινοθηκών κ.ά., αναφέρεται και το ελαιοτρόπιον⁹. Πληροφορίες για τον μηχανισμό δεν σώζονται στα Γεωπονικά, εν τούτοις, τόσο η περιστροφική του λειτουργία, που δηλώνεται από το δεύτερο συνθετικό, όσο και η χρήση του αποκλειστικά για ελαιόκαρπο, όπως δηλώνει το πρώτο, φανερώνουν ότι πρόκειται αναμφιβόλως για την ελληνική ονομασία του μηχανισμού που γνωρίζαμε με τη λατινική του, το *trapetum*¹⁰.

6. Τροπέιον = πιεστήριον. Πολυδεύκης, I 95: στάζουσιν ὡσπερεί τροπήϊου σάκκος.

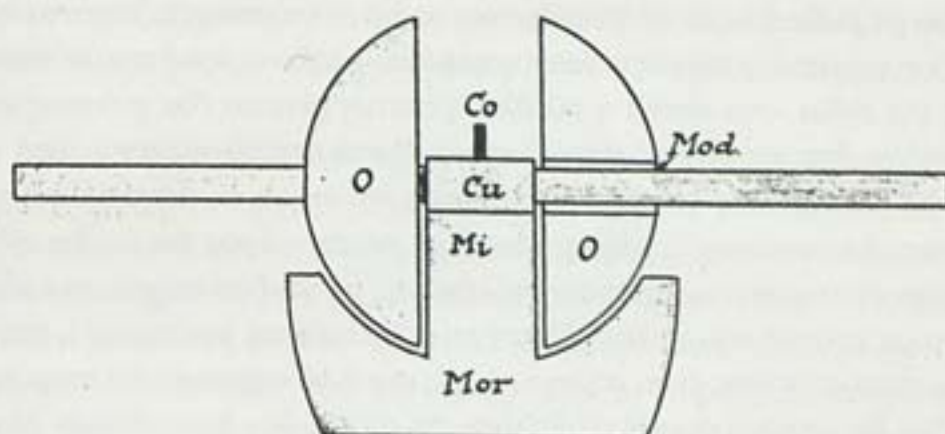
7. Τραπέω = πατώ σταφυλάς, ληνοπατώ. Οδύσ. η 125: ἑτέρας δ' ἄρα τε τρυγῶσιν, ἄλλας δέ τραπέουσι.

8. Ησύχιος, πατηταί' τραπηταί. Επίσης, τροπέοντο' ἐπάτουν' ἀπό τούτου καί οἶνος λέγεται τραπητός.

9. Γεωπονικά 6, 1, 6: τό δέ ελαιοτρόπιον ἐστεγνωμένον χρή εἶναι. Επίσης, σώζεται και ο όρος ελαιοτροπικός = ο ανήκων εις το ελαιοτρόπιον, κατάλληλος προς πίεσιν ελαιών. Συλλ. Επιγρ. 2694β.

10. Ο άλλος, όμοιου προορισμού, μεταγενέστερος μηχανισμός που εμφανίστηκε στην αυτοκρατορική περίοδο, γνωστός με τη λατινική του ονομασία *mola olearia*, πρέπει να αντιστοιχεί στο ελληνικό ελαιοτριβεῖον. Στο συμπέρασμα αυτό οδηγούμαστε λόγω του ότι στον μηχανισμό αυτό η σύνθλιψη του καρπού δεν γινόταν όπως στο ελαιοτρόπιον - με την περιστροφή των λίθινων στοιχείων που δεν εφάπτονταν στη λίθινη λεκάνη- , αλλά δια τριβής με την περιστροφή του λίθινου ή των λίθινων στοιχείων του, τα οποία στην περίπτωση αυτή εδράζονταν στην οριζόντια επιφάνεια τριβής χωρίς κενό μεταξύ τους. Επομένως, ο όρος ελαιοτριβεῖον λόγω του δεύτερου συνθετικού του δεν μπορεί να αναφέρεται στο *trapetum*. Τον όρο ελαιοτριβεῖο αναφέρει για πρώτη φορά ο Επιφάνειος, III 273Α. Ο όρος ελαιόμυλος θα ήταν μια ελκυστική απόδοση του *mola olearia* στην ελληνική, αλλά, από όσο γνωρίζω, δεν υπάρχει στις πηγές.





Εικ. 1. Σχέδιο του *trapezum* από τον Drachmann (εικ.1). (Mor =*mortarium*, Mi =*milliarium*, O =*orbis*, Co =*columella*, Cu =*cupra*, Mod =*modiolus*).

Η μορφή του ελαιότροπίου δεν μας είναι γνωστή μόνο από τις περιγραφές των λατινικών πηγών για το *trapezum*, αλλά και από τα πολυάριθμα αρχαιολογικά ευρήματα. Το καλύτερα σωζόμενο ελαιότριβείο είναι αυτό της Αργίλου, το οποίο βρέθηκε στη θέση του και χρονολογείται στο δεύτερο μισό του 4^{ου} έως τα τέλη του 3^{ου} αι. π.Χ.¹¹.

Το ελαιότροπιον αποτελείται από μία μεγάλη λίθινη λεκάνη, *mortarium* στη λατινική, που έχει σχήμα κοίλου τμήματος σφαίρας (εικ.1). Η λέξη *mortarium* σημαίνει ιγδίον, γουδί. Στην αρχαιότητα, ανάλογα με τον τρόπο που επιτυγχανόταν η σύνθλιψη του επεξεργαζόμενου υλικού, υπήρχαν δύο τύποι ιγδίων, ο ένας με βαθιά λεκάνη και ο άλλος με αβαθή. Στον πρώτο η σύνθλιψη των υλικών επιτυγχανόταν δια κρούσεως (κοπάνισμα), ενώ στο δεύτερο δια πίεσεως και τριβής, με τη βοήθεια και στις δύο περιπτώσεις του δοίδυκος (γουδοχέρι) ή και ενός λίθινου τριπτήρος για τη δεύτερη περίπτωση. Ο διαφορετικός τρόπος σύνθλιψης επέβαλλε το διαφορετικό σχήμα και το διαφορετικό βάθος του ιγδίου, γιατί εάν π.χ. η σύνθλιψη γινόταν δια κρούσεως σε ένα ιγδίον με αβαθή λεκάνη, ένα μέρος του υλικού θα διασκορπιζόταν έξω από το ιγδίον. Επίσης στα ιγδία με αβαθή λεκάνη γινόταν ανάμιξη ή και ζύμωμα των διαφόρων υλικών, για τα οποία δεν ήταν κατάλληλο

11 Για το ελαιότριβείο της Αργίλου βλ. Ζ. Μπόνιας - J. Perreault, «Αργίλος. Ανασκαφή 1997», ΑΕΜΘ 11, 1997 (Θεσσαλονίκη 1999), 531-547.



το ιγδίο με βαθειά λεκάνη. Βασισμένοι σε αυτά τα στοιχεία και στα αρχαιολογικά ευρήματα, μπορούμε να συμπεράνουμε ότι ο όρος που απαντά στις πηγές για ιγδία, στα οποία η σύνθλιψη επιτυγχάνεται δια πίεςεως και τριβής και όχι δια κρούσεως, είναι *θυεία*¹². Αυτό επιβεβαιώνεται από τις πηγές, στις οποίες όταν γίνεται αναφορά σε ιγδία για τη μαγειρική ή για την παρασκευή φαρμάκων¹³, χρησιμοποιείται πάντα ο όρος *θυεία*. Τα ιγδία αυτά έχουν τη μορφή μικρής, ανοιχτής λεκάνης με χονδρά τοιχώματα και κατά κανόνα με προχρή στο χείλος. Όσα έχουν βρεθεί στις ανασκαφές, στο μεγαλύτερο ποσοστό τους είναι πήλινα, χωρίς αυτό να σημαίνει ότι στην αρχαιότητα δεν θα υπερτερούσαν τα ξύλινα, τα οποία δεν διασώθηκαν λόγω του φθαρτού υλικού τους.

Η μεγάλη ομοιότητα της μορφής του συγκεκριμένου ιγδίου με τη λίθινη λεκάνη του ελαιοτροπίου, καθώς και ο τρόπος σύνθλιψης των καρπών, που γινόταν δια πίεςεως και όχι δια κρούσεως, θεωρώ ότι μας οδηγούν στον όρο *θυεία* για τη λεκάνη του ελαιοτροπίου. Επιβεβαίωση του συμπεράσματος αυτού αποτελεί η μαρτυρία ενός παπύρου του 1^{ου} αι. π.Χ., που βρίσκεται στο Βρετανικό Μουσείο, στον οποίο αναφέρεται ότι η *θυεία* αποτελούσε τμήμα ελαιουργικού μηχανισμού για τη σύνθλιψη ελαιωδών σπόρων¹⁴. Επίσης, σε δύο άλλους παπύρους του 2^{ου} αι. μ.Χ. απαντούν οι όροι *θυία*¹⁵ και *θυείον*¹⁶ με τη σημασία του ελαιοτριβείου.

Το κεντρικό τμήμα της *θυείας*, δεν απολαξεύεται σε σχήμα κυλίνδρου. Ο κύλινδρος αυτός, ως συμφυής προς τον πυθμένα της, είναι στέρεος και χρησιμεύει ως άξονας, γύρω από τον οποίο εκτελείται η περιστροφική κίνηση του βάρους που επιφέρει τη σύνθλιψη. Προφανώς λόγω του σχήμα-

12. *Θυεία* ων. *θυείη*=ιγδίων (LS). Απαντά και ο μεταγενέστερος τύπος *θυία*. Αθήναιος 14, 58a (648A): «*κάρια θάσια και Ποντικά και άμύγδαλα, έτι δέ μήκων, ά φρύξας θεράπευσον καλώς και είς θυείαν καθαράν τρίψον έπιμελώς συμμίξας τε την όπώραν μάλαξον μέλιτι ήψημένω, προσβαλών πέπερι πλέον...*».

13. Αριστοφάνης, Νεφέλες 676: «*άλλ' έν θυεία στρογγύλη γ' άν έμάπεττο*». Γαληνός 12, 846B: «*...τό φάρμακον είς θυείαν μεγάλην και τρίβε φιλοπόνως...*». Λίσωπος, Μύθοι, αρ. 105: «*Ό δέ τοϋτο τρίψας και μέτρον ποιήσας ίσον έκάστω ένέχεεν... λαβών όλην την θυίαν κατ' αύτου κατέχεεν*».

14. *Μηχανήν ελαιουργικήν και της αύτης θυίαν*, P. Lond. *Greek Papyri in the British Museum. Catalogue with Texts*, Λονδίνο 1898, 2.280.10.

15. P. Fay, *Fayum Towns and their Papyri*, Λονδίνο 1900, 42(α) I, 10.

16. P. Lond, ό.π., 2.193.23.



τός του ονομάζεται από τον Κάτωνα *milliarium*¹⁷. Ως κατάλληλη ελληνική ονομασία προτείνεται ο όρος *κιονίσκος*, ανάλογος και αυτός με το σχήμα του.

Το βάρος που πραγματοποιούσε τη σύνθλιψη είχε τη μορφή δύο λίθινων «μυλοπετρών» σχήματος τμήματος φακού και τοποθετημένες κατακόρυφα μέσα στο λίθινο γουδί, τη *θυεία*, περιστρέφονταν γύρω από τον *κιονίσκο*, συνθλίβοντας με τη μετακίνηση του βάρους τους τον καρπό που βρισκόταν μέσα στη *θυεία*. Οι επίπεδες επιφάνειες των «μυλοπετρών» βρίσκονταν εκατέρωθεν του *κιονίσκου*, ενώ οι κυρτές έβλεπαν προς το κοίλωμα της εσωτερικής επιφάνειας της *θυείας*, χωρίς να εφάπτονται με αυτήν. Η λατινική ονομασία αυτών των «μυλοπετρών» είναι *orbes*¹⁸, που στα ελληνικά σημαίνει *τροχοί* και αυτός πρέπει να είναι ο ελληνικός όρος, τον οποίο ο Κάτων απέδωσε ως *orbes* (εικ.2-3)¹⁹.

Η κίνηση μεταβιβαζόταν στους τροχούς μέσω ενός ξύλινου μοχλού, ο οποίος περνούσε μέσα από μία οπή που υπήρχε στο κέντρο τους. Η λατινική ονομασία του είναι *citra*²⁰ και αναμφίβολα προέρχεται από την ελληνική λέξη *κώπη*. Ο όρος *κώπη* δεν παραδίδεται συγκεκριμένα για ελαιότριβείο, όμως αφ' ενός αντανακλάται στη λατινοποιημένη εκδοχή του *citra*, αφ' ετέρου παραδίδεται με την έννοια του ξύλου που έθετε σε κίνηση τη μυλόπετρα σιτηρών αλλά και με τη γενική σημασία του μοχλού²¹.

Η *κώπη* ασφαλιζόταν στην άνω επιφάνεια του *κιονίσκου* με τη βοήθεια ενός σιδερένιου άξονα (*columella*), του οποίου τη λειτουργία και τη μορφή αποδίδει ο ελληνικός όρος *πόλος*²². Το κεντρικό τμήμα της *κώπης* είναι τετραγωνικής διατομής, ώστε να αντιστοιχεί στην επίπεδη άνω επιφάνεια του *κιονίσκου*, ενώ τα ελεύθερα τμήματά του έχουν διατομή κυκλική, για να χρησιμεύουν ως λαβές. Το μηχανισμό του ελαιότροπίου συ-

17. *Milliarium* = το μιλιάριον. Γνωρίζουμε ότι το μιλιάριον ήταν ένας *κιονίσκος* κυλινδρικής μορφής.

18. *Orbis, is* = οτιδήποτε κυκλοειδές, ο τροχός, το κάτοπτρο, η ασπίδα κτλ.

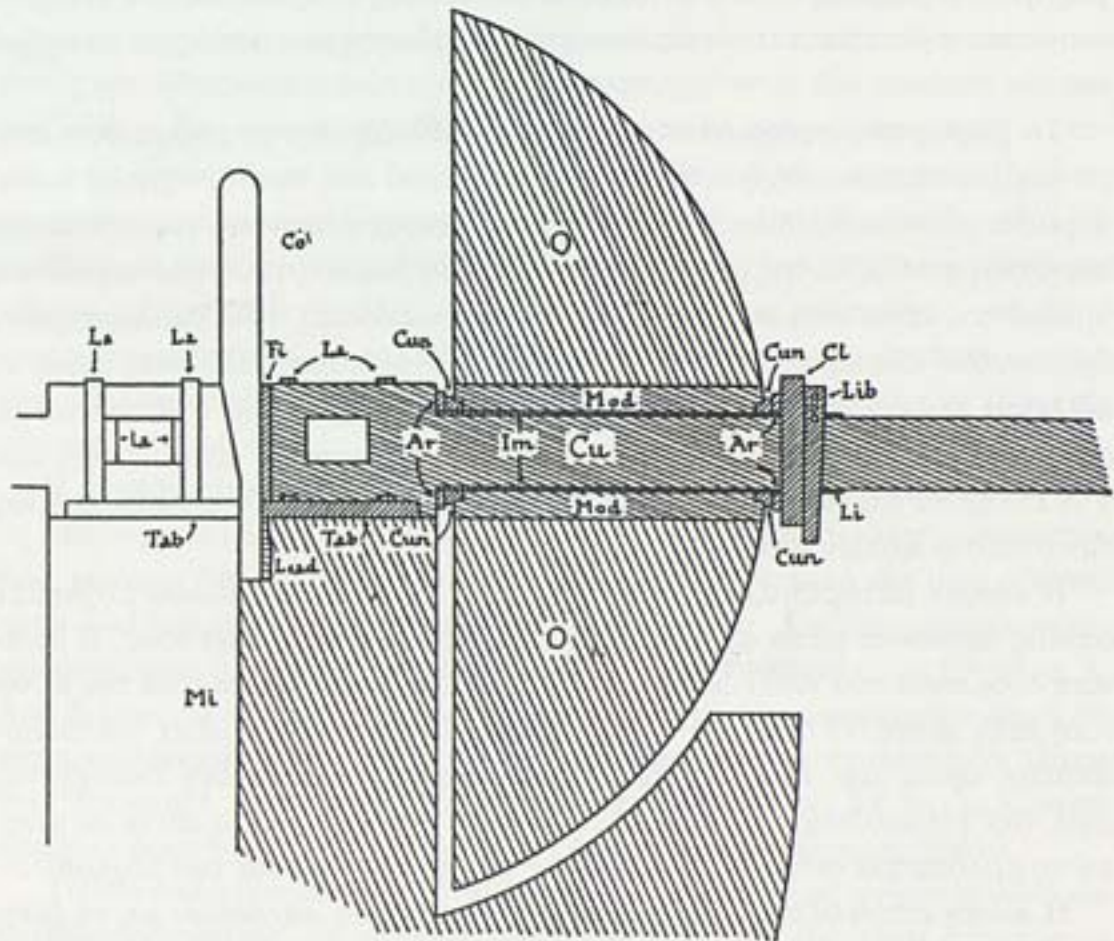
19. *Τροχός* = κάθε τι στρογγυλό. Στρογγύλη πλάκα. Τροχός κεραμέως. Τροχός κηρού (Οδύσ. μ 173). Τροχός στέατος (Οδύσ. φ 178). *τρόχωσις* = η περιστροφή. (LS).

20. *Citra, ae* = η *κώπη*.

21. Λουκιανός, Όνος 42: *ὕποζευγνύουσί με τῆ κώπη τῆς μύλης*. Αριστοτέλης, Μηχανικά 850b, 11: *ἡ κώπη μοχλός ἐστίν*.

22. *Columella, ae*, υποκοριστικό του *columna* = *κιονίσκος*, στήριγμα, στύλος.

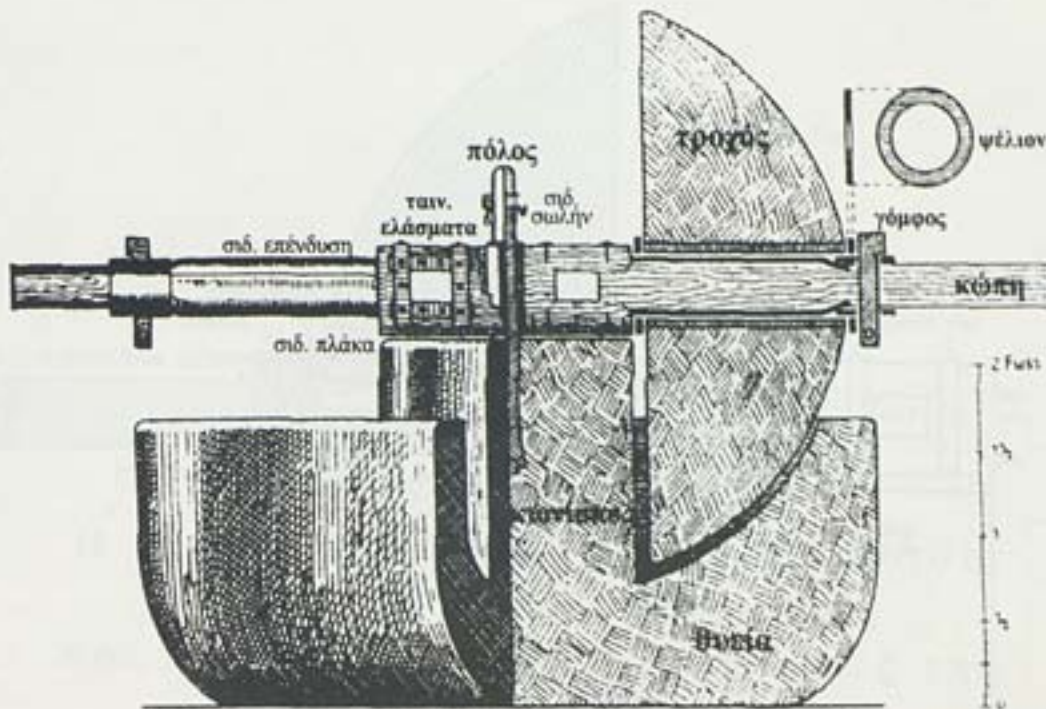




Εικ. 2. Σχέδιο του *trapezum* του Κάτωνος από τον Drachmann (εικ. 7) (το δεξιό τμήμα και ο τροχός σε κατακόρυφη τομή), με τους λατινικούς όρους. M=milliarium, O=orbis, Cu=cupa, Co=columella, La=laminae, Fi=fistula ferrea, Tab=tabula ferrea, Cun=cunica, Ar=armilla, Im=imbrices, Mod=modiolus, Cl=clavus, Lib=librator, Li=librarium.

νέθεται και πολυάριθμα άλλα ξύλινα και μετάλλινα προσαρτήματα, που κύριο προορισμό είχαν τη στερέωση της κώπης στους τροχούς και την ασφάλισή της στην επιφάνεια του κιονίσκου, κατά τρόπο ώστε να διευκολύνεται μεν η περιστροφική της κίνηση, αλλά να αποτρέπεται η μετατόπισή της από τη θέση λειτουργίας. Οι ονομασίες των επιμέρους προσαρτημάτων μπορούν ενδεχομένως να αποδοθούν με διάφορους όρους, αφού άλλωστε και ο Κάτων σε διαφορετικά σημεία της περιγραφής του δεν χρησιμοποιεί πάντα την ίδια ονομασία για το ίδιο προσάρτημα. Τέ-





Εικ. 3. Σχέδιο του *trapezum* από τον Hörle (RE 2191) με τους προτεινόμενους ελληνικούς όρους

τοια προσαρτήματα ήταν οι *modioli*²³, οι οποίοι μπορούν να αποδοθούν με τον όρο *χοινικίδες*, οι *armillae*²⁴ που στα ελληνικά αποδίδονται με τον όρο *φέλια*, οι *cunici*²⁵, δηλαδή *σφηνίσκοι*, και η *fistula ferrea*²⁶, δηλαδή *σιδηρούς σωλήν*. Υπήρχαν και άλλα προσαρτήματα, που ήταν απαραίτητα για τη σωστή λειτουργία του ελαιοτροπίου, όπως μία σιδερένια πλάκα που κάλυπτε την άνω επιφάνεια του κιονίσκου ως βάση για την κόπη (*tabula ferrea*), σιδερένια ταινιωτά ελάσματα που στερέωναν και ασφάλιζαν την

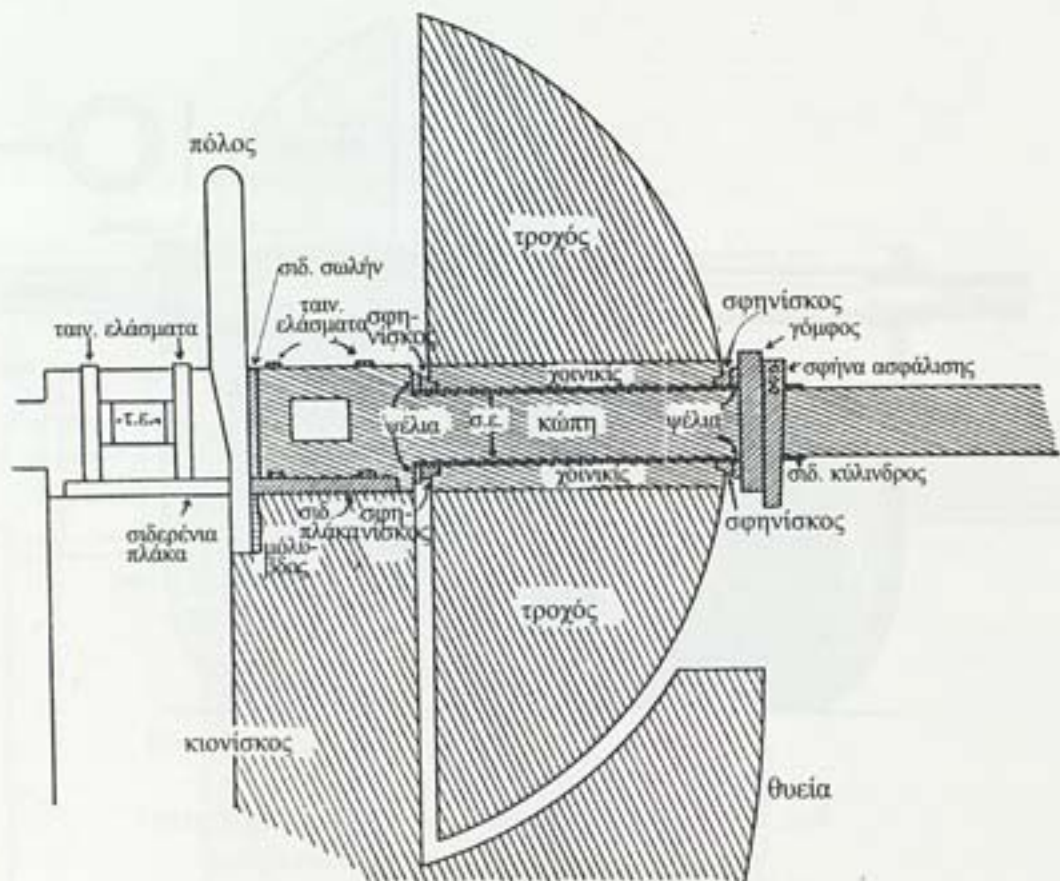
23. *Modiolus*, i = η *χοινικίς*. Πρόκειται για ξύλινη επένδυση της οπής που υπήρχε στους τροχούς, μία «θήκη», δια μέσου της οποίας περνούσε η κόπη. Η *χοινικίς* στερεωνόταν πάνω στον λίθινο τροχό με μολυβδοχώση.

24. *Armillae*, ae = *φέλιον*, περιβραχιόνιον.

25. *Cuneus*, i = *σφήνα*.

26. *Fistula*, ae: η *σύριγξ*, ο *σωλήν*. Πρόκειται για έναν σιδερένιο σωλήνα, ο οποίος περιέβαλλε και προστάτευε τον πόλο στο σημείο επαφής του με την κόπη.





Εικ. 4. Το σχέδιο του *trapetum* από τον Drachmann, με τους προτεινόμενους ελληνικούς όρους.

κώπη στο ύψος του κιονίσκου (*laminae*), ημικυλινδρικά σιδηρά προσαρτήματα πάνω στην κώπη (*imbrices*), τα οποία σχημάτιζαν ένα είδος κυλίνδρου που επένδυε και προστάτευε το τμήμα της ξύλινης κώπης που περνούσε μέσα από τον τροχό (*librarium*), και διαφόρων ειδών σφήνες και γόμφοι (*librator, clavus*). Τα προσαρτήματα αυτά ασφάλιζαν τις μολόπετρες στη θέση τους και με τη βοήθεια μολυβδοχόησης (εικ.4).

Η αρχαία ελληνική τεχνολογία μελετημένη μέσα από τις λατινικές πηγές μοιάζει σαν κάτι ξένο, δυσνόητο και μακρινό. Στην ελληνική γλώσσα οι ονομασίες των προσαρτημάτων δεν είναι σκέτοι όροι που απομνημονεύσαμε μηχανικά, αλλά μας μιλούν και για τη μορφή και τη λειτουργία τους και ο μηχανισμός γίνεται ένα σύστημα οικείο, κατανοητό και προσιτό και επανασυνδέεται με τη γλώσσα που βούιζε γύρω του επί αιώνες, όταν αυτό αποτελούσε το επίκεντρο της ελαιουργικής δραστηριότητας.



ΒΑΣΙΛΙΚΗ Γ. ΣΤΑΜΑΤΟΠΟΥΛΟΥ

Η εμφάνιση της ελιάς στην Ελλάδα
σύμφωνα με την παράδοση
και ο θρησκευτικός χαρακτήρας της

Η ελιά, ως δέντρο και καρπός κορυφαίας σημασίας στην καθημερινή ζωή των Ελλήνων, αποτέλεσε από αρχαιοτάτων χρόνων θέμα σπουδαίων θρησκευτικών παραδόσεων, οι οποίες αποδίδουν την εμφάνιση της ήμερης αλλά και της άγριας ελιάς σε θεϊκές ενέργειες και ανάγουν την εισαγωγή τους στην Ελλάδα σε πανάρχαιους χρόνους. Σ' αυτούς τους μύθους συμμετέχουν διάφοροι θεοί και μυθικά πρόσωπα, αλλά εκείνοι που πρωτοστατούν είναι η Αθηνά και ο Ηρακλής.

Προσπάθειες έχουν γίνει¹ από επιστήμονες διαφόρων ειδικοτήτων, ώστε να δοθεί λύση στο ζήτημα της καταγωγής της ελιάς και της διαδρομής, που ακολούθησε η εξάπλωση της καλλιέργειάς της στη μεσογειακή λεκάνη. Εν τούτοις, οι ειδικοί δεν έχουν ακόμη αποφανθεί για τα επιμέρους, αλλά ουσιώδη προβλήματα του μεγάλου αυτού ζητήματος, στο οποίο τα νέα δεδομένα, που διαρκώς προστίθενται με την πρόοδο της έρευνας και την εξέλιξη της τεχνολογίας, αναιρούν τα παλαιότερα συμπεράσματα, που θεωρούσαμε βέβαια. Πάντως, πρόκειται για ένα θέμα

1. Βλ. ενδεικτικά J. Renfrew, *Palaeobotany. The Prehistoric Foodplants of the Near East and Europe*, Λονδίνο 1973, Amouretti, *Le pain et l'huile dans la Grèce antique*, Παρίσι 1986, σ. 41-45, A.S. Pease, *RE* 17.2 (1937b), 1998 κ.ε.



που απασχολεί αδιάκοπα την επιστήμη, όπως φαίνεται από τον αριθμό των σχετικών μελετών που δημοσιεύονται.

Η αρχαία ελληνική παράδοση, που έχει εσφαλμένα επικρατήσει να ονομάζουμε μυθολογία, προεξοφλώντας ότι δεν περιέχει στοιχεία πραγματικά, εάν δεχθούμε, όπως δέχονται σήμερα οι ειδικοί, ότι διασώζει πληροφορίες για το πανάρχαιο παρελθόν, ενσωματωμένες στη θρησκευτική παράδοση των ιστορικών χρόνων, την οποία μάλιστα οι πρόγονοί μας πίστευαν όπως οι χριστιανοί την Αγία Γραφή, τότε είναι σαφές ότι η παράδοση δεν πρέπει να παραβλέπεται, αλλά αντίθετα να υπολογίζεται ως αξιόλογη πηγή.

Αξίζει λοιπόν να συνδυαστούν τα στοιχεία των επιστημονικών αναλύσεων με την αρχαία θρησκευτική παράδοση και την άποψη που υπήρχε στις συνειδήσεις των προγόνων μας σχετικά με την προέλευση της ελιάς. Η συνεκτίμηση των πληροφοριών της αρχαίας παράδοσης με τα σύγχρονα επιστημονικά στοιχεία ίσως μπορεί να μας οδηγήσει ασφαλέστερα στη λύση, αμβλύνοντας και τους κινδύνους του τυχαίου και του αποσπασματικού χαρακτήρα των αρχαιολογικών και παλαιοβοτανικών μας δεδομένων.

Μελετώντας λοιπόν αυτή την πηγή, την παράδοση των αρχαίων Ελλήνων, διαπιστώνουμε ότι η εισαγωγή της ελιάς στην Ελλάδα αποτελεί πανάρχαια εκδήλωση της θεϊκής εύνοιας προς την ελληνική γη.

Η πρώτη ημέρη ελιά, σύμφωνα με την παράδοση, εμφανίστηκε στην Αθήνα, ως δωρεά της Αθηνάς προς την πόλη αυτή, κατά την έριδά της με τον Ποσειδώνα για τη διεκδίκηση της ονομασίας και της κηδεμονίας της πόλης². Υπάρχει μάλιστα και χρονικός προσδιορισμός του γεγονότος και συγκεκρι-

2. Ηρόδ. VIII 55. Απολλόδωρος 3, 14, 1.: "Ἐπὶ τούτου, φασίν, ἔδοξε τοῖς θεοῖς πόλεις καταλαβέσθαι. ἐν αἷς ἔμελλον ἔχειν τιμὰς ἰδίας ἕκαστος. Ἦκεν οὖν πρῶτος Ποσειδῶν ἐπὶ τὴν Ἀττικὴν καὶ πλήξας τὴν τριαίνην κατὰ μέσσην τὴν ἀκρόπολιν ἀπέφηνε θάλασσαν, ἣν νῦν Ἐρεχθίδα καλοῦσι. Μετὰ δὲ τούτου ἦκεν Ἀθηνᾶ καὶ ποιησαμένη τῆς καταλήψεως Κέκροπα μάρτυρα ἐφύτευσεν ἐλαίαν, ἣ νῦν ἐν Πανδροσείῳ δέικνυται. Γενομένης δὲ ἔριδος ἀμφοῖν περὶ τῆς χώρας Ἀθηνᾶ καὶ Ποσειδῶνι, διαλύσας Ζεὺς κριτὰς ἔδωκεν, οὐχ ὡς εἶπὸν 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 Ἀθῆνας, Ποσειδῶν δὲ θυμῷ ὀργισθεὶς τὸ Θριάσιον πεδίον ἐπέκλυσε καὶ τὴν Ἀττικὴν ὕφαλον ἐποίησε".



μένα η πληροφορία ότι η εν λόγω διαμάχη έλαβε χώραν, όταν στην Αττική βασιλευε ο Κέκροψ³, ο οποίος έγινε και κριτής του αγώνος των θεών, που θα βασιζόταν στη σπουδαιότητα του δώρου, με το οποίο θα προίκιζε ο καθένας τους την πόλη.

Ο Ποσειδών χτύπησε με την τριαινά του τον βράχο της Ακρόπολης. Ανέβλυσε θαλασσινό νερό και πετάχτηκε από τη γη το πρώτο άλογο⁴. Τα δώρα του υπόσχονταν στην πόλη κυριαρχία σε θάλασσα και γη. Η Αθηνά πρόσφερε την πρώτη ελιά και αναδείχθηκε νικήτρια. Η πρώτη ήμερη ελιά, το δώρο της Αθηνάς, που αξιολογήθηκε για την πόλη σημαντικότερο από την κυριαρχία σε γη και θάλασσα, ήταν πράγματι σπουδαίο, εφόσον εκείνη την εποχή δεν υπήρχαν αλλού στη γη ελιές. Αυτό βεβαιώνεται και από τις πηγές, π.χ. ο Ηρόδοτος γράφει σαφώς ότι: "έλαιαι ήσαν άλλοθι γῆς οὐδαμοῦ κατὰ χρόνον κείνον ἢ ἐν Ἀθήνησι"⁵.

Η παράδοση αναφέρει ότι 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, κοντά στο ναό του Ερεχθέως, στο τέμενος της "θεάς της δροσιάς" της Πανδρόσου⁶. Ονομαζόταν "πάγκυφος", δηλ. καμπουριασμένη, αφού ως η πρώτη ελιά ήταν η πιο γέριχη. Δύο κόρες, οι Αρρηφόροι, είχαν ως καθήκον την περιποίηση της ιερής ελιάς⁷ και είναι ευκρινής η σχέση της ιερότητος αυτού του δένδρου με τη μινωική παράδοση της δενδρολατρείας⁸. Δεύτερη θεωρούσαν ότι φύτευσε η ελιά, που είδε ο Πausανίας στον ελαιώνα της Ακαδημίας⁹.

3. Στράβων, Γεωγραφικά Θ, C397.

4. Πaus. I 26, 5. Βιργιλίου, Γεωργικά II2: "Tuque o, cui prima fremetem fudit equom magno tellus percussa tridenti, Neptune...".

5. Ηροδ. V 82. Επίσης, Φιλόχ. Απόσπ. 93, 5: "...ἐπὶ αὐτοῦ (Κέκροπος) ἢ ἐν ἀκροπόλει ἐλαία πρώτως ἐφύη".

6. Ηροδ. VIII 55: "Ἔστι ἐν τῇ ἀκροπόλει ταύτῃ Ἐρεχθέος τοῦ γηγενέος λεγομένου εἶναι νηός, ἐν τῷ ἐλαίῃ τε καὶ θάλασσα ἐνι, τὰ λόγος παρὰ Ἀθηναίων Ποσειδάωνά τε καὶ Ἀθηναίων ἐρίσαντας περὶ τῆς χώρας μαρτύρια θέσθαι." Για τη θέση της ελιάς και τη σχέση της με τον χθόνιο χαρακτήρα του Ερεχθείου βλ. Ν. Κοντολέων, *Τὸ Ἐρεχθειον ὡς οἰκοδόμημα χθονίας λατρείας*, Αθήναι 1949, σ. 37-8.

7. Για την πιθανή μινωική καταγωγή αυτού του εθίμου βλ. W. Burkert, *Αρχαία Ελληνική θρησκεία*, μτφ. Αθήνα 1993, σ. 124.

8. W. Burkert, *Αρχαία ελληνική θρησκεία*, μτφ., Αθήνα 1993, σ. 124.

9. Πaus. I 30, 2.: "Καὶ φυτόν ἐστὶν ἐλαίας, δεύτερον τοῦτο λεγόμενον φανῆναι."



Σχετικά με την πρώτη άγρια ελιά, τον κότινο, ο Πausανίας μας δίνει τις συγκεκριμένες πληροφορίες, ότι "...ἀναφῦναι πρῶτῳ κότινον ἐπὶ τῷ Ἀλφειῷ..."¹⁰ και ότι "Κομισθῆναι δὲ ἐκ τῆς Ὑπερβορέων γῆς τὸν κότινόν φασιν ὑπὸ τοῦ Ἡρακλέους ἐς Ἑλληνας, εἶναι δὲ ἀνθρώπους οἱ ὑπὲρ τὸν ἄνεμον οἰκοῦσι τὸν Βορέαν"¹¹.

Ο Ηρακλής, που βρέθηκε για άλλο σκοπό στη μακρινή αυτή χώρα του μύθου, είδε τον κότινο και αποφάσισε να τον μεταφυτεύσει στην Ολυμπία, αφού τον θεώρησε κατάλληλο, σύμφωνα με τον Πίνδαρο, να προσφέρει σκιά στο ιερό του Ολυμπίου Διός και στεφάνια αρετής στους ολυμπιονίκες¹². Ενδεικτικό της σημασίας που είχε ο κότινος για τους Υπερβορείους είναι ότι, κατά τον Πίνδαρο, δίσταζαν να ικανοποιήσουν το αίτημα του Ηρακλή. Τελικά όμως υποχώρησαν και συμφώνησαν να του δώσουν κότινο να φέρει στην Ολυμπία¹³.

Έτσι, ο πρώτος κότινος φυτεύτηκε από τον Ηρακλή στην Ολυμπία και από αυτόν πλέκονταν τα στεφάνια των ολυμπιονικών¹⁴. Με κότινο στεφανώθηκε ο νικητής της μυθικής ίδρυσης των Ολυμπιακών Αγώνων, ένας εκ των πέντε Κουρητών. Σύμφωνα με την παράδοση, οι πέντε Κουρήτες, στους οποίους είχε εμπιστευθεί η Ρέα την προστασία του μικρού Διός από τον τεκνοφάγο Κρόνο, από την Ίδη πήγαν στην Ολυμπία. Ο πρεσβύτερος

10. Πaus. V 14, 3.

11. Πaus. V 7, 7.

12. Πίνδ. Ολ. 3, 17 κ.ε.: "Πιστά φρονέων Διός αἶτει πανδόκῳ ἄλσει σκιαρόν τε φύτευμα ξυνὸν ἀνθρώποις στέφανόν τ' ἀρετάν".

13. Πίνδ. Ολ. 3, 16 κ.ε.: "...δᾶμον Ὑπερβορείων πείσας Ἀπόλλωνος θεράποντα λόγῳ".

14. 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." Πίνδ. Ολ. 3, 11-34.: "...ἀτρεκῆς Ἑλλανοδίκας γλεφάρων Αἰτωλὸς ἀνὴρ ὑψόθεν ἀμφὶ κόμαισι βάλῃ γλαυκόχροα κόσμον ἐλαίας, τάν ποτε Ἰστρου ἀπὸ σκιαρᾶν παγᾶν ἔνεικεν Ἀμφιτρωνιάδας, μνάμα τῶν Οὐλύμπια κάλλιστον ἀέθλων..." Αριστοφ. Πλούτ. 582 κ.ε.: "εἰ γὰρ ἐπλούτει, πῶς ἂν ποιῶν τὸν Ὀλυμπικὸν αὐτὸς ἀγῶνα, ἵνα τοὺς Ἑλληνας ἅπαντας αἰεὶ δι' ἔτους πέμπτου ξυναγεῖρει, ἀνεκῆρυττεν τῶν ἀσκητῶν τοὺς νικῶντας στεφανώσας κοτίνου στεφάνῳ. Καὶ χρυσῷ μᾶλλον ἐχρήν, εἴπερ ἐπλούτει...ἀλλὰ σέ γ' ὁ Ζεὺς ἐξολέσειεν κοτίνου στεφάνῳ στεφανώσας". Πλίνιος, HN, XV, 19. Αριστοτ., Περὶ Θαυμασίων Ἀκουσμάτων 834^a, 12 κ.ε.: "Ταύτης πάντα τὰ φύλλα ταῖς λοιπαῖς ἐλαίαις ἐνάντια πέφυκεν. Ἐξω γὰρ ἀλλ' οὐκ ἐντὸς ἔχει τὰ χλωρά. Ἀφίησί τε τοὺς πτόρθους ὥσπερ ἡ μύρτος εἰς τοὺς στεφάνους συμμετρως. Ἀπὸ ταύτης φυτὸν λαβὼν ὁ Ἡρακλῆς ἐφύτευσεν Ὀλύμπιασιν, ἀπ' ἧς οἱ στέφανοι τοῖς ἀθληταῖς δίδονται".



Κουρήτης Ηρακλής (δεν πρόκειται για τον ημίθεο, με τον οποίο ενίοτε συγχέεται), παρακίνησε τους αδελφούς του να συναγωνιστούν στο τρέξιμο χάριν παιδιάς και στεφάνωσε τον πρώτο με κλαδί από κότινο¹⁵. Τέτοιο ήταν το πλήθος των κοτίνων, που είχαν φυτρώσει εκεί, ώστε έστρωναν τα χλωρά τους φυλλώματα για να κοιμηθούν¹⁶.

Παρά τη χρήση του κότινου, ως επάθλου στην πρώτη μυθική Ολυμπιάδα, στις πρώτες έξι Ολυμπιάδες δεν απονεμόταν κότινος. Από την έβδομη Ολυμπιάδα και στο εξής, για όσες Ολυμπιάδες ακολούθησαν, καθιερώθηκε ως έπαθλο ο κότινος μετά από χρησμό της Πυθίας, στην οποία απευθύνθηκε ο βασιλιάς Ίφιτος. Σύμφωνα με το χρησμό που του δόθηκε, οι νικητές έπρεπε να στεφανώνονται από την άγρια ελιά, που είναι τυλιγμένη με ιστό αράχνης. Ο Ίφιτος γύρισε στην Ολυμπία και μεταξύ των πολλών κοτίνων, που υπήρχαν στο τέμενος, είδε έναν που περιβαλλόταν από ιστό αράχνης. Γύρω από αυτόν οικοδόμησε το ιερό και από αυτόν προέρχονταν τα στεφάνια των ολυμπιονικών. Πρώτος που είχε την τιμή να στεφανωθεί με κότινο ήταν ο Μεσσήνιος Δαϊκλής, νικητής σταδίου, κατά την έβδομη Ολυμπιάδα¹⁷.

Η αγριελιά, από την οποία έκοβαν τα κλαδιά για τα στεφάνια των ολυμπιονικών, ήταν συγκεκριμένη. Ονομαζόταν για τον λόγο αυτό "έλαια καλλιστέφανος" και βρισκόταν παρά τον οπισθόδομο του ναού του Διός¹⁸. Ένα άμφιθαλές παιδί (δηλ. ένα παιδί που ζούσαν και οι δύο γονείς του), έκοβε από την αγριελιά αυτή κλαδιά για τα στεφάνια των ολυμπιονικών με χρυσό

15. Πaus. V 7, 6: "Τὸν δὲ Ἡρακλέα παιζόντα συμβαλεῖν τοὺς ἀδελφοὺς εἰς ἀμίλλαν δρόμου καὶ τὸν νικήσαντα ἐξ αὐτῶν κλάδῳ στεφανῶσαι κοτίνου".

16. Πaus. V 7, 7: "Παρεῖναι δὲ αὐτοῖς πολὺν δὴ τι οὕτω τὸν κότινον ὡς τὰ χλωρὰ ἔτι τῶν φύλλων ὑπεστρώσθαι σφᾶς καθεύδοντας".

17. Φλέγων Τραλ., Αποσπ., fr. 1, 10: "καὶ ἐστέφετο μὲν οὐδεὶς ἐπὶ πέντε ὀλυμπιάδας, τῇ δὲ ἕκτῃ ἔδοξεν αὐτοῖς μαντεύσασθαι, εἰ στέμματα περιθῶσι τοῖς νικῶσι, καὶ πέμπουσι τὸν βασιλέα Ἴφιτον εἰς θεοῦ. Ὁ δὲ θεὸς ἔφη τάδε: Ἴφιτε, μῆλειον καρπὸν μὴ θῆς ἐπὶ νίκη, ἀλλὰ τὸν ἄγριον ἀμφιτίθει καρπῶδη ἔλαιον, ὃς νῦν ἀμφέχεται λεπτοῖσιν ὑφάσμασιν ἀράχνης. Παραγενόμενος οὖν εἰς τὴν Ὀλυμπίαν, πολλῶν ἐν τῷ τέμενει κοτίνων ὄντων, εὐρῶν ἓνα περιεχόμενον ἀραχνίσις περιωκοδόμησεν αὐτόν, καὶ τοῖς νικῶσιν ἐκ τούτου ἐδόθη ὁ στέφανος. Πρώτος δ' ἐστεφανώθη Δαϊκλῆς Μεσσήνιος, ὃς τῇ ἑβδόμῃ ὀλυμπιάδι στάδιον ἐνίκα".

18. Πaus. V 15, 3: "Κατὰ δὲ τὸν ὀπισθόδομον μάλιστα ἐστὶν ἐν δεξιᾷ πεφυκῶς κότινος. Καλεῖται δὲ ἔλαια καλλιστέφανος, καὶ τοῖς νικῶσι τὰ Ὀλύμπια καθέστηκεν ἀπ' αὐτῆς δίδοσθαι τοὺς στεφάνους."



μαχαίρι. Τα κλαδιά πλέκονταν και δένονταν με ταινία από ξανθό έριον. Τα στεφάνια, πριν την απονομή, τοποθετούνταν αρχικά πάνω σε επίχαλκο τρίποδα, ο οποίος στα χρόνια του Πausανία φυλασσόταν στο ναό του Διός, ενώ από τον 5^ο αι. π. Χ και εξής, τοποθετούνταν πάνω σε πολύτιμη χρυσελεφάντινη τράπεζα, διακοσμημένη με ποικίλες παραστάσεις¹⁹. 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, συνήθως τα ανέθεταν στους ναούς των πολιούχων θεών. Στις γιορτές, που τελούνταν κάθε τέσσερα χρόνια στην Ολυμπία προς τιμήν της Ήρας, γινόταν αγώνες δρόμου παρθένων. Το έπαθλο ήταν ομοίως ένα στεφάνι από κλαδί ελιάς²⁰.

Το περίφημο χρυσελεφάντινο άγαλμα του Ολυμπίου Διός, έργο του Φειδία, τον απεικόνιζε στεφανωμένο με ελιά²¹. Μια εικόνα της κεφαλής του αγάλματος αυτού παίρνουμε από νομίσματα της Ήλιδος, στα οποία απεικονίζεται, αντιγράφοντας το χρυσελεφάντινο πρότυπό του, στεφανωμένος με στεφάνι ελιάς και όχι δάφνης, όπως εσφαλμένα έχει γραφτεί²². Ενώ λοιπόν στα άλλα ιερά του Διός ιερό δέντρο του ήταν η βελανιδιά, στην Ολυμπία, όπου το άγαλμά του είναι στεφανωμένο με κότινο, το έπαθλο των αγώνων ήταν στεφάνι από κότινο και σύμφωνα με τις πηγές μέσα στην Άλτη, το ιερό άλσος, αλλά και κοντά στο ναό, υπήρχαν κότινοι, συμπεραίνουμε ότι το ιερό δέντρο του Ολυμπίου Διός ήταν η αγριελιά, ο κότινος, και όχι η βελανιδιά.

Ο Ηρακλής λοιπόν φέρνει από τους Υπερβόρειους τον κότινο και αργότερα επιλέγει το ξύλο της αγριελιάς για να κατασκευάσει το τρομερό του ρόπαλο, που ταυτίζεται τόσο μαζί του, ώστε αποτελεί σύμβολό του²³. Στην αγορά της Τροιζήνας, στο άγαλμα του Ερμή Πολύγιου, λέγεται ότι

19. Πaus. V 12, 5 και V 20, 1-3.

20. Πaus. V 16, 3.

21. Πaus. V 11, 1: "Στέφανος δέ επίκειταιί οί τῆ κεφαλῆ μεμιμημένος ελαίας κλώνας".

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

23. Παλ. Ανθολ. 9, 237: "Βουκόλε, πρὸς τῷ πανός, ὁ φήγινος, εἶπέ, κολοσσός οὔτος, ὄτω σπένδεις τὸ γλάγος, ἔστι τίνος; - Τῷ λειοντοπάλα Τιρυνθίῳ. Οὐ δὲ τὰ τόξα, νήπιε, καί σκυτάλην ἀγριέλαιον ὀρῆς;". Πaus. II, 31, 10.: "Τὸν δὲ Ἡρακλέα λέγουσιν ἀνευρόντα τὸν πρὸς τῆ Σαρωνίδι κότινον ἀπὸ τούτου τεμείν ρόπαλον".



είχε ακουμπήσει ο Ηρακλής το ρόπαλό του και αυτό ρίζωσε και ξαναβλάστησε και ήταν ακόμη και στα χρόνια του Πausανία φυτρωμένη εκεί η αγριελιά²⁴.

Φαίνεται λοιπόν ότι δεν είναι καθόλου συμπτωματική η στενή σχέση με την αγριελιά του συγκεκριμένου ημίθεου, που είναι και προστατευόμενος της θεάς της ήμερης ελιάς, της Αθηνάς. Άλλωστε, σαφή υποδήλωση της παρουσίας της Αθηνάς στον μύθο της Ολυμπίας, στον οποίο τόσο η Αθηνά όσο και η ήμερη ελιά φαινομενικά απουσιάζουν, αποτελεί ο καθοριστικός ρόλος, πάνω στον συγκεκριμένο κότινο, της αράχνης, η οποία τον διακρίνει και τον εξυψώνει από το πλήθος όλων των άλλων όμοιων δένδρων. Η παράδοση σχετίζει άμεσα την αράχνη με την Αθηνά, θεά της υφαντικής τέχνης. Ωστόσο, τα στοιχεία της παράδοσης δεν μας επιτρέπουν κανένα περαιτέρω συμπέρασμα για τον ευκρινή αυτό συσχετισμό, καθώς, τόσο η Αθηνά, όσο και ο Ηρακλής ενήργησαν για την εμφάνιση της ήμερης και τη μεταφορά της άγριας ελιάς, ανεξάρτητα μεταξύ τους.

Έτσι λοιπόν, πίστευαν οι αρχαίοι Έλληνες ότι εισήχθησαν στην Ελλάδα η ήμερη και η άγρια ελιά, όχι από τον τόπο κάποιων άλλων θνητών, αλλά από την ιδανική γη των μακάριων και αγέραστων Υπερβορείων η άγρια και με τη θεία παρέμβαση Ολυμπίων η ήμερη.

Ο θρησκευτικός χαρακτήρας της ελιάς έχει γίνει αντικείμενο αρκετών αξιόλογων μελετών, στις οποίες κυριαρχεί η άποψη ότι η θρησκευτική ουσία της είναι χθόνια. Πράγματι, ο χθόνιος χαρακτήρας της ελιάς μαρτυρείται πολλαπλώς.

Ένα σημαντικό στοιχείο είναι ότι ελιές είχαν φυτρώσει πάνω σε τάφους διαφόρων τοπικών ηρώων. Στο ηρώον της Ινούς στα Μέγαρα²⁵, στον τάφο του μάντη Ίδμονος στην Ηράκλεια της Βιθυνίας²⁶, στο ηρώον της Υρνηθούς

24. Πaus. II 31, 10.: "Και Έρμης ένταυθά έστι πολύγιος καλούμενος. Προς τούτω τῷ αγάλματι τὸ ρόπαλον θεΐναι φασιν Ήρακλέα. Και (ήν γάρ κοτίνο) τούτο μέν, ὅτω πιστά, ένέφυ τῇ γῇ και άνεβλάστησεν αὐθις και ἔστιν ὁ κότινος πεφυκῶς ἔτι".

25. Πaus. I 42, 7: "Ινούς έστιν ήρώον. Περὶ δέ αὐτό θριγκὸς λίθων. Πεφύκασι δ' ἐπ' αὐτῷ και ἔλαιαι."

26. Απολλώνιος Ρόδιος, Αργοναυτικά II 841 κ.ε.: "και δῆ τοι κέχυται τουδ' άνέρος έν χθονὶ κείνη τύμβος, σῆμα δ' ἔπεστι και ὄψιγόνοισιν ιδέσθαι, νῆιος έκ κοτίνοιο φάλαγξ, θαλέθει δέ τε φύλλοις, άκρης τυτθὸν ένερθ' Άχερουσίδος".



στην Επιδαυρία υπήρχε ιερό άλσος με αγριελιές²⁷ και στην πόλη Τέμεσα της Ν. Ιταλίας υπήρχε “ήρωον άγριελαίοις”, αφιερωμένο στον Πολίτη, σύντροφο του Οδυσσέα, που έπεσε θύμα βαρβάρων²⁸. Η πιο σεβαστή από αυτές, η ιερή ελιά της Αθήνας, βρισκόταν στον τάφο του Ερεχθέως στην Ακρόπολη. Την ελιά αυτή, σύμφωνα με τις πηγές, έκαψαν το 480 π.Χ. οι Πέρσες, ξαναβλάστησε όμως την επόμενη μέρα²⁹. Το θαύμα αυτό αποδόθηκε στη ζωοδοτική ενέργεια, με την οποία τροφοδοτούσε το ιερό δέντρο ο θαμμένος ήρωας Ερεχθέας και θεωρήθηκε απόδειξη της ακατάβλητης δύναμης της πόλης της Αθηνάς.

Άλλη, ιδιαίτερα σεβαστή ελιά πάνω σε τάφο, ήταν η ιερή ελιά στη Δήλο, που βρισκόταν πάνω στο σήμα των Υπερβορείων Παρθένων Λαοδίκης και Υπερόχης³⁰. Σχετίζεται τόσο με τη γέννηση του Απόλλωνος, αφού κατά μία παράδοση η Λητώ στηρίχθηκε σ’ αυτή την ελιά για να γεννήσει³¹ και κατά

27. Πaus. II, 28, 3-7. Στο ιερό άλσος της Υρνηθούς αν κάποιο κλαδί έσπαζε από τα δένδρα δεν το έπαιρναν στα σπίτια ούτε το χρησιμοποιούσαν για οτιδήποτε, αλλά το θεωρούσαν ιερό και το άφηναν επί τόπου. Πaus. II 28, 7: “Και οι ποιήσαντες ήρωον τιμάς και άλλας δεδώκασι και επί τοις πεφυκόσιν ελαίοις, και εί δή τι άλλο δένδρον έσω, καθέστηκε νόμος τὰ θραυόμενα μηδένα ές οίκον φέρεσθαι μηδέ χράσθαι σφισιν ές μηδέν, κατά χώραν δ’ αυτού λείπουσιν ιερά είναι τής Υρνηθούς.”

28. Στράβων, Γεωγρ. ΣΤ 1, 5, 6: “Εστι δέ πλησίον τής Τεμέσης ήρωον άγριελαίοις συνηρηφές Πολίτου τών Οδυσσέως εταίρων, όν δολοφονηθέντα υπό τών βαρβάρων γενέσθαι βαρύμηνιν...”.

29. Ηρόδ. VIII, 55.: “Ταύτην όν την ελαίην άμα τώ άλλω ήρω κατέλαβε έμπρησθηναι υπό τών βαρβάρων. Δευτέρη δέ ήμέρη από τής έμπρήσεος Αθηναίων οι θύειν υπό βασιλέος κελεύόμενοι ως ανέβησαν ές τό ήρόν, ώρων βλαστόν εκ του στελέχεος όσον τε πηχυαίον αναδεδραμηκότα.” Επίσης, Φιλόχ., FGrHist 328 F 67, Πaus. I 27, 2. Θεόφρ. Περί φυτών Ιστορίας II 33: “οίον ελάια ποτ’ άποκαυθείσα τελέως ανεβλάστησεν όλη, και αυτή και ή θαλία. Έν δέ τή Βοιωτία καταβρωθέντων τών έρνών ύπ’ άττελέβων πάλιν ανεβλάστησε”. Διονυσίου Αλικαρνασέως, Ρωμαϊκής Αρχαιολογίας XVI 2: “Αθήνησι μέν έν του γηγενοός Ερεχθέως τώ σηκώ ιερά τις ύπ’ Αθηνάς φυτευθείσα ελαία κατά την έριν την γενομένην αυτή προς Ποσειδώνα περι τής χώρας, άμα τοις άλλοις τοις έν τώ ήρω ούσιν έμπρηθείσα υπό τών βαρβάρων ότε τής άκροπόλεως εκράτησαν, δευτέρα τής έμπρήσεος ήμέρη βλαστόν εκ του στελέχους άνήκεν, όσον τε πηχυαίον, δήλον άπασι ποιήσαι βουλόμενον τών θεών ότι ταχέως έαυτήν ή πόλις αναλαβούσα βλαστούς άντι τών παλαιών έξοίσει νέους”.

30. Ηρόδ. 4, 34: “...τό δέ σήμά έστι έσω ές τό Αρτεμίσιον έσιόντι άριστερης χειρός, έπιπέφυκε δέ οι ελαίη.”

31. Για την ελιά της Δήλου γενικά βλ. Καλλιμ. Υμν. Δηλ. IV 262. Eur., Iφηγ. εν Ταύρ. 1102. Πaus. VIII, 23, 5.



τη στιγμή της γέννησης του θεού τα φύλλα της έγιναν χρυσά, όσο και με το θάνατο των Υπερβορείων Παρθένων, με προφανή δηλαδή χθόνια υπόσταση, αν και οι Υπερβόρειοι Παρθένοι, ήρθαν στη Δήλο από τη μακρινή πατρίδα τους ως Ειλείθιες, θεότητες του τοκετού, στοιχείο που κάνει τον Καλλίμαχο να χαρακτηρίζει αυτή την επιτάφια ελιά γενέθλιον ἔρνος ἐλαίης (γενέθλιο βλαστάρι ελιάς)³².

Η χθόνια φύση των ιερών δέντρων της Αθηνάς δηλώνεται και από την ονομασία τους μορίαί. Σύμφωνα με μία παράδοση³³, η ονομασία αυτή τους αποδόθηκε λόγω του θανάτου (μόρου) του Αλιρρόθιου, γιου του Ποσειδώ-νος, που αποφάσισε ο ίδιος ή, κατά μία εκδοχή, με προτροπή του Ποσειδώ-νος, να κόψει τις ιερές ελιές που είχαν προέλθει από την πρώτη ελιά, επειδή λόγω αυτού του δέντρου ο πατέρας του έχασε την Αθήνα. Ύψώνοντας τον πέλεκυ για να τις κόψει, ο πέλεκυς έπεσε και τον χτύπησε θανάσιμα και οι ιερές ελιές, που προκάλεσαν το θάνατο (μόρο), ονομάστηκαν μορίαί³⁴.

Εκτός όμως από την παράδοση που μαρτυρεί το χθόνιο χαρακτήρα της ελιάς, στο ίδιο συμπέρασμα οδηγούν και τα ταφικά έθιμα. Η χρήση της ελιάς μέσα στους τάφους συνάγεται από το συνδυασμό των λιγοστών σχετικών γραπτών πηγών και των αρχαιολογικών ευρημάτων. Ο Πλούταρχος μας δίνει την πληροφορία ότι φύλλα ελιάς χρησιμοποιούνταν στην ταφή των νεκρών³⁵ και ο Δημοσθένης αναφέρει ένα νόμο, ο οποίος κάνει λόγο για τη χρήση της ελιάς στους τάφους³⁶. Αλλά και τα αρχαιολογικά

32. Καλλίμ. Ὑμν. Δηλ. IV 262.: "...χρῦσειον δ' ἐκόμησε γενέθλιον ἔρνος ἐλαίης..."

33. Σχόλ. Αριστ. Νεφέλ. 1005 και Σούδ. λ. μορίαί. Για τη νόμφη Μορή βλ. Νόννος Διονυσ. 2, 86.

34. Για μία άλλη ερμηνεία βλ. ενδεικτικά Π. Βαλαβάνης, "Συλλέγεται τό δ' ἔλαιον από των Μοριών: Το λάδι στους Παναθηναϊκούς αγώνες" Π.Τ.Ι. ΕΤΒΑ, Ελιά και λάδι, Αθήνα 1996, σ. 73.

35. Πλούτ. Λυκ. 27.: "...ἐν φοινικίδι καὶ φύλλοις ἐλαίας θέντες τὸ σῶμα περιέστελλον."

36. Δημοσθ. 43, 71: "ΝΟΜΟΣ: Ἐάν τις ἐλάαν Ἀθήνησιν ἐξορύττ', ἐάν μὴ εἰς ἱερὸν Ἀθηναίων δημοσίον ἢ δημοτικόν, ἢ ἑαυτῷ χρῆσθαι μέχρι δυοῖν ἐλάαιν τοῦ ἐνιαυτοῦ ἐκάστου, ἢ ἐπὶ ἀποθανόντα δέη χρῆσασθαι, ὀφείλειν ἑκατὸν δραχμὰς τῷ δημοσίῳ τῆς ἐλαίας 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 εἰσὶ. Πρυτανεία δὲ τιθέτω ὁ διώκων τοῦ αὐτοῦ μέρους. Ὅτου δ' ἂν καταγνωσθῆ, ἐγγραφόντων οἱ ἄρχοντες, πρὸς οὓς ἂν ἡ δίκη, τοῖς πράκτορσιν, ὃ τῷ δημοσίῳ γίγνεται. Ὅ δὲ τῆ θεῷ γίγνεται, τοῖς ταμίαις τῶν τῆς θεοῦ. Ἐάν δὲ μὴ ἐγγράφωσιν, αὐτοὶ ὀφειλόντων."



ευρήματα οδηγούν στο ίδιο συμπέρασμα: στις Φερές της Θεσσαλίας βρέθηκαν τέσσερις τάφοι, που χρονολογούνται στα τέλη του 5^{ου} αι. π.Χ. και είχαν την εξαιρετικά σπάνια ιδιαιτερότητα να σώζουν πολλά οργανικά υλικά. Στους τέσσερις αυτούς τάφους οι νεκροί είχαν τοποθετηθεί πάνω σε παχύ στρώμα από κλωνάρια ελιάς (τάφος 12, 14, 15, 17)³⁷. Δικαιούμαστε λοιπόν να υποθέσουμε ότι αυτό θα συνέβαινε και σε άλλους τάφους, στους οποίους στοιχεία του στρώματος δεν σώθηκαν. Επίσης, στην Πέλλα, σε τρεις τάφους ελληνιστικών χρόνων, βρέθηκαν χρυσά φύλλα ελιάς. Σε δύο από αυτά ήταν γραμμένα τα ονόματα των νεκρών (*Ποσειδίππος* και *Φιλοξένα*) και σ' έναν ελληνιστικό τάφο του Αιγίου βρέθηκε ένα παρόμοιο φύλλο με την επιγραφή μύστης³⁸.

Από όλα αυτά τα στοιχεία, δηλ. τη σχέση της ελιάς με τους τάφους των ηρώων, την ονομασία της *μορία* και τη χρήση της στο ταφικό τελετουργικό, οι ειδικοί ομόφωνα χαρακτηρίζουν την υπόστασή της *χθόνια*. Ο χαρακτηρισμός αυτός όμως περιορίζεται προφανώς στην έννοια του επιθέτου *χθόνιος*, που αφορά τη σχετική με το θάνατο ιδιότητα της ελιάς. Εμβαθύνοντας όμως στο θρησκευτικό χαρακτήρα της, διαπιστώνουμε ότι υπερεκτιμώντας την ταφική φύση της ελιάς, συλλαμβάνουμε και κατανοούμε τη μία μόνο πλευρά της *χθόνιας* φύσης της, την *ύποχθόνια*. Ο θρησκευτικός συμβολισμός όμως της ελιάς δεν είναι μόνο αυτός. Η ελιά σχετίζεται ευθέως με την ίδια τη *Χθόνα*, τη *Γαία*, θεά των ανεξάντλητων γονιμοποιών και τροφοδοτικών δυνάμεων της φύσης και της ζωής και πρώτη θεά των χρησμών.

Τη σχέση αυτή μαρτυρούν κατ' αρχήν οι ιεροί τόποι, στους οποίους υπήρχαν ιερά ελαιόδεντρα. Στο ιερό της Ολυμπίας, όπου ο Ηρακλής φύτεψε τον κότινο, υπήρχε αρχαιότατη λατρεία της *Γαίας*³⁹, καθώς και της *Ειλείθυιας*, θεάς του τοκετού και της μητρότητας⁴⁰. Στην Ακρόπολη των Αθηνών επίσης υπήρχε λατρεία της *Γαίας*. Η θέση μάλιστα του ιερού τέμενους της *Γης* Καρποφόρου προσδιορίζεται από επιγραφή λαξευμένη

37. Β. Αδρόμη-Σισμάνη, "Τύμβος Φερών", *ΑΑΑ* XVI (1983), 23-41.

38. Βλ. για γενική συνοπτική αναφορά και βιβλιογραφία, Π. Χρυσστόμου, *Μακεδονικοί τάφοι Πέλλας I. Τάφος Β, ο ασύλητος*, Θεσσαλονίκη 1998, σ. 30.

39. Πaus., V 14, 10.: "Ἐπί δὲ τῷ Γαίῳ καλουμένῳ βωμῷ ἐστὶν ἐπ' αὐτῷ Γῆς, τέφρας καὶ οὖτος. Τὰ δὲ ἔτι ἀρχαιότερα καὶ μαντεῖον τῆς Γῆς αὐτόθι εἶναι λέγουσιν."

40. Πaus., VI, 20, 1-5.



στον βράχο μεταξύ Παρθενώνος και Ερεχθείου. Επίσης, κοντά στην είσοδο της Ακρόπολης εξωτερικά, υπήρχε αρχαιότατη λατρεία της Γης Κουροτρόφου⁴¹. Στη Δήλο, όπου υπάρχει ιερή ελιά, 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 Ειλείθια⁴² και την Αρτέμιδα Κουροτρόφο, της οποίας η λατρεία στη Δήλο είναι αρχαιότερη από του Απόλλωνος. Είναι λοιπόν δικαιολογημένο να αναγνωρίσουμε στις λατρείες αυτές κοινή καταγωγή από μία παλαιά λατρεία της θεάς Γης, μητέρας και τροφού, η οποία, λόγω της αρχαιότητός της, είχε ήδη μετεξελιχθεί στα ιστορικά χρόνια σε Ειλείθια και Κουροτρόφο⁴³.

Η σύνδεση λοιπόν της θρησκευτικής υπόστασης της ελιάς με τη θεά Γη, οδηγεί σε πληρέστερη και, πιστεύω, 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 δύο αγάλματα από ξύλο ελιάς στήθηκαν εκεί ύστερα από χρησμό. Είναι επίσης περίφημη η μακροβιότητά της, αλλά και η ιδιότητα του λαδιού να συντηρεί αναλλοίωτα υλικά, που αλλιώς θα καταστρέφονταν. Οι ιδιότητες αυτές ταυτίζουν την ελιά με την ουσία της θεάς Γης, που είναι διαρκής ζωοδότης και τροφός.

Επιπλέον, η στενότερη σχέση της με τη γη των Υπερβορείων, όπως προκύπτει με έμφαση από τις παραδόσεις της Ολυμπίας και της Δήλου, συνδέει την ελιά με το μυθικό αυτό λαό, που κατοικούσε πέρα από το Βορρά⁴⁴, σε μια χώρα ιδανική, όπου υπάρχει αφθονία αγαθών, ιδανικό κλίμα, ευτυχία και οι κάτοικοί της είτε είναι εξαιρετικά μακρόβιοι είτε αθάνατοι.

Τα χαρακτηριστικά αυτά διακρίνουν και την ελιά, που ως αυτοφυές γέννημα της ιδανικής γης των Υπερβορείων, ως σύμβολο των ανεξάντλητων δυ-

41. Πaus. I, 22, 3.

42. Πaus. I 18, 5. Πaus. VIII 21, 3. Βλ. επίσης, Ph. Bruneau, *Recherches sur les cultes de Délos à l'époque hellénistique et à l'Époque impériale* (Παρίσι 1970), σελ. 215 κ.ε.

43. Βλ. Theodora Hadzisteliou - Price, *Kourotrophos, Cults and Representations of the Green Nursing Deities*, Leiden 1978, σελ. 1 κ.ε., 105 κ.ε., 150 κ.ε.

44. Πaus. V 7, 7.: "...οἱ ὑπὲρ τὸν ἄνεμον οἴκοῦσι τὸν Βορέαν...".



νάμεων της Γης, ως διαρκώς ανανεούμενη και αγέραστη δύναμη, μας οδηγούν στη διαπίστωση ότι καταλήγει να συμβολίζει την ίδια τη ζωή. Στον τάφο του Ερεχθέως, ο θαμμένος ήρωας δίνει ζωή στην καμμένη ιερή ελιά της Αθήνας. Στη Δήλο, οι Υπερβόρειοι Παρθένοι εξακολουθούν να ζουν μεταβιβάζοντας τη ζωογόνο τους δύναμη στην ελιά, που ήταν φυτρωμένη στον τάφο τους. Το ίδιο και στους κοινούς τάφους, τα αειθαλή φυλλώματα της ελιάς εκφράζουν την προσδοκία της αθανασίας, με τη μετάβαση σε μια άλλη αιώνια ζωή και το ελαιόλαδο, που μέσα στις χιλιοτηρίδες δεν εξαιρέθηκε ποτέ από την ταφική τελετουργία, δεν μπορεί παρά να έχει αυτή τη θέση λόγω των ζωοδοτικών, καθαρτικών και συντηρητικών ιδιοτήτων του, για τις οποίες κέρδισε κι αυτό ιερότητα ανάλογη με της ελιάς.

Καταλήγουμε λοιπόν ότι ο θρησκευτικός χαρακτήρας της ελιάς, χθόνιος στην ουσία του, δεν είναι μόνο νεκρικός, ταφικός και πένθιμος. Αυτή η ύποχθονια ουσία του συνυπάρχει και εξαίρει την αντίθετή της, την επίχθονια, που εκφράζει τη γαλήνια δύναμη της αέναης ανανέωσης της φύσης, τη γονιμότητα, τη ζωή και την αθανασία.



ΙΩΑΝΝΗΣ Α. ΠΙΚΟΥΛΑΣ

Ἐλαιοτριβεία σὲ φυλακεία τῆς ἀρχαιότητος. Ἀπορίες καὶ ἐρωτήματα

Ἀντὶ προλόγου

Θὰ μοῦ ἐπιτρέψετε νὰ ἀνατρέξω ἓνα χρόνο πρὶν [1-2.10.99], στὸ ἀδελφὸ Συνέδριο μὲ θέμα τὴν «Ἐλιά καὶ τὸ Λάδι ἀπὸ τὴν ἀρχαιότητα ἕως σήμερα», καὶ πάλι μὲ κύριο ὀργανωτὴ τὸ ΚΕΕΛ, ὥστε νὰ πιάσω τὸ νῆμα. Στὴν τότε ἀνακοίνωσή μου γιὰ τὴν «Τεχνολογία τῆς παραγωγῆς ἐλαιολάδου κατὰ τὴν ἀρχαιότητα...» ἐπεσήμανα, σὲ μιὰ ἀποστροφή τοῦ λόγου μου:

«Ἀξιοσημείωτο εἶναι ὅτι κάθε στιβαρὴ κατασκευή, ποὺ ἀντέχει στὴ φθορὰ τοῦ χρόνου καὶ ἐπομένως ἐξασφαλίζει τὴ διαχρονικὴ πολυποικίλη χρῆση, ἔχει κατὰ κανόνα νὰ ἐπιδείξει κατάλοιπα ἐλαιοτριβείου: ἐννοοῦμε βεβαίως τὰ τόσα φυλακεία τῆς Ἀργολιδοκορινθίας [Λημικὸ στὰ Φίχτια, Πύργος στὰ Ἡλιοπουλαίικα Νεμέας, Καστράκι Στέρνας, Πυραμίδα Λυγουριοῦ, Πυραμίδα Ἑλληνικοῦ κ.ἄ.]. Ἡ ἐρμηνεία πάντως δὲν εἶναι εὐκόλη, ἢ πιὸ σωστὰ ὑπόκειται σὲ ἀσφαλέστερη διερεύνηση καὶ τεκμηρίωση».

Ἡ παραπάνω λοιπὸν ἐπισήμανση καὶ τὸ κυριότερο ἢ συνακόλουθη διερεύνησή της ἀποτελεῖ τὸ ἀντικείμενο τῆς παρούσας ἀνακοινώσεως.

¹Ἡ ἀνακοίνωση παρατίθεται, ὅπως ἀκριβῶς ἀνεγνώσθη· προσέθεσα μόνον τὶς ἀναγκαῖες σημειώσεις. Οἱ εὐχαριστίες μου στὸν πρόεδρο τοῦ Ἰδρύματος «Ἄχτια - Νικόπολις», κ. Νίκο Καράμπελα, γιὰ τὴ θερμὴ φιλοξενία του, εἶναι αὐτονόητες.



Ἐπιγραμματικῶς, παρότι ὁ τίτλος δὲν ἐπιτρέπει παρανοήσεις, διευκρινίζω ὅτι ἐρευνητέο εἶναι τὸ γιατί ὑπάρχουν ἐλαιοτριβεῖα στὰ φυλακεῖα τῆς ἀρχαιότητος. Ἐντοπίζω τὸ ἐνδιαφέρον μας στὴν Πελοπόννησο, ποῦ γνωρίζω καὶ πληρέστερα, ὥστε νὰ ἐλέγχω τὸ ὕλικό μου, ἐνῶ ὡς παράλληλο χρησιμοποιοῦ τὰ τῶν Κυκλάδων. Παραθέτω κατ' ἀρχὰς τὰ δεδομένα καὶ ἀκολουθεῖ ὁ σχολιασμὸς καὶ ἡ κατάθεση τοῦ προβληματισμοῦ.

Ι. Τὰ δεδομένα

Στὸν χῶρο τῆς Πελοποννήσου, μόνον ἡ Ἀργολιδοκορινθία εἶναι αὐτὴ ποῦ ἔχει νὰ ἐπιδείξει πληθώρα φυλακείων· στὴν τελευταία ἔχουν ἐντοπισθεῖ περίπου 45 φυλακεῖα, τὰ ὅποια χρονολογοῦνται κυρίως στὸν 4ο καὶ 3ο αἰ. π.Χ.¹ Ὡς φυλακεῖα νοοῦνται οἱ αὐτόνομες στὸν χῶρο ὄχυρές κατασκευές, κατὰ κανόνα μικρῶν διαστάσεων καὶ ἰδρυμένες σὲ ἐπίκαιρα σημεία. Σχετίζονται στὸ σύνολό τους σχεδὸν μὲ κρατικὰ δίκτυα ἄμυνας καὶ μόνον γιὰ ἐλάχιστα ὑπάρχουν ἐνδείξεις ὅτι θὰ μπορούσαν νὰ ἀποτελοῦν τμῆμα ὄχυρῆς ἀγροικίας. Σὲ ἀρκετὰ ἀπὸ αὐτὰ διασώζονται στὸ ἐσωτερικό τους, ἢ καὶ σὲ ἄμεση γειτνίαση, τὰ κατάλοιπα ἐλαιοτριβείων². Ἀπὸ τίς ὑπάρχουσες ἐνδείξεις —ἀνασκαφικῆς ἢ ἐπιφανειακῆς— ὑποθέτουμε ὅτι τὰ ἐλαιοτριβεῖα δὲν εἶναι σύγχρονα μὲ τὰ φυλακεῖα· πιθανολογοῦμε λοιπὸν, πάντοτε μὲ λογικοφανῆ ἐπιχειρηματολογία, ὅτι τὰ πρῶτα φιλοξενήθηκαν στὰ δεύτερα, κάποια στιγμή ἀπὸ τὰ προχωρημένα ἑλληνιστικά χρόνια κ.έ., ἰδίως κατὰ τὴ ρωμαιοκρατία, ὅταν τὰ φυλακεῖα δὲν λειτουργοῦν πλέον ὡς ἀμυντικὰ ἐρείσματα καὶ ἔχουν ἀχρηστευθεῖ. Οἱ ἐπισημανθεῖσες περιπτώσεις εἶναι οἱ ἀκόλουθες:

1. Ἄρε Μπάρτζε Λαρίσι Σοφικοῦ: Μυλόλιθος (;) [Πέππας I 152, 243, II 136 εἰκ. 36, σχέδ. 3α, Dixon 73/8, 279-280, fig. 3.24].
2. Παλάτι Ἀγγελοκάστρου: Μισὴ βάση ἐλαιοπιεστηρίου [αὐτοψία].
3. Λημικὸ στὰ Φίχτια: Mortarium ἀπὸ ἐλαιοτριβεῖο (mola olearia) καὶ θραῦσμα λίθινου δοχείου διαχωρισμοῦ (ΟΔΑ ΠΒ 8, 365).

1. Βλ. Γ. Α. Πίκουλας, *Ὀδικὸ δίκτυο καὶ ἄμυνα. Ἀπὸ τὴν Κόρινθο στὸ Ἄργος καὶ τὴν Ἀρκαδία*, Ἡόρος: Ἡ Μεγάλὴ Βιβλιοθήκη ἀρ. 2, Ἀθήνα 1995 [=ΟΔΑ].

2. Βλ. Γ. Α. Πίκουλας, ΟΔΑ 365/7: Ἐλαιοτριβεῖα καὶ μυλόλιθοι.



4. Σιδηροδρομικός Σταθμός Μυκηνών: Mortarium και μολόλιθος [=Lord 1941, 95, fig. 9· 1939, 82, fig. 3]· σήμερα σώζεται μόνον ο δεύτερος [ΟΔΑ ΠΒ 11, 365].
5. Πύργος στα Ήλιοπουλαίικα Νεμέας: Mortarium σε αυτοφυή βράχο [ΟΔΑ ΠΒ 35, 365, εικ. 104].
6. Καστράκι Στέρνας: Mortarium και θραῦσμα λίθινου δοχείου διαχωρισμοῦ [ΟΔΑ ΠΒ 14, 366, εικ. 81].
7. Πυραμίδα Λιγουριού: Mortarium [= Lord 1939, 82, fig. 2· ΟΔΑ 366].
8. Πυργούλι Ἁγίου Δημητρίου [Μετόχι]: Mortarium [Πέππας I 272/3, εικ. 102].
9. Πυραμίδα Ἑλληνικοῦ: Μισθὸ mortarium [= Lord 1938, fig. 32· 1939, 82· ΟΔΑ ΠΒ 22, 366].

Οἱ παραπάνω ἑννέα περιπτώσεις, ὅσες τουλάχιστον μοῦ εἶναι γνωστές, ἀποτελοῦν γιὰ τὸν χῶρο τῆς ΒΑ Πελοποννήσου ἰκανὸ δείγμα γιὰ προβληματισμὸ καὶ διερεύνηση, σὲ μιὰ κατεξοχὴν ἐλαιοπαραγωγικὴ περιοχὴ· παρέχουν μάλιστα μιὰ ἀναλογία σχεδὸν 1 πρὸς 5 [στὰ 45 φυλακεία 9 ἐλαιοτριβεία], δηλαδὴ περίπου 20%. Ἐὰν ὁμως ἐλέγξουμε ἄλλως τὴ σχέση, διερευνώντας τὴν δηλαδὴ μεταξὺ τῶν ἴδιων τῶν ἐλαιοτριβείων. —πόσα ἀπὸ τὰ σωζόμενα ἐλαιοτριβεία σώζονται σὲ φυλακεία;— τότε αὐτὴ ἀναβαθμίζεται: στὶς 18 γνωστὲς περιπτώσεις ἐλαιοτριβείων στὴν Ἀργολιδοκορινθία³ οἱ 9 βρίσκονται σὲ φυλακεία, ἀναλογία 1 πρὸς 2, ποὺ εἶναι ὅπωςδήποτε ἀξιοσημείωτη.

Ὅρισμένες ἐπιπλέον ἐπισημάνσεις κρίνονται ἀναγκαῖες: ὅλα τὰ προαναφερθέντα φυλακεία βρίσκονται σὲ χαμηλὰ ὑψόμετρα, ἀπὸ τὰ 80 ἕως τὰ 330μ.⁴, καὶ σὲ περιοχὲς ποὺ τουλάχιστον σήμερα εἶναι ἐλαιόφυτες. Τὰ μόνια ποὺ ξεφεύγουν ἀπὸ τὸν κανόνα εἶναι ὁ Πύργος στὰ Ήλιοπουλαίικα καὶ τὸ Παλάτι στὸ Ἀγγελόκαστρο, ἀντιστοίχως στὰ ±450 καὶ ±680μ.: στὸ πρῶτο πάντως τὸ mortarium εἶναι λαξευμένο σὲ αυτοφυή βράχο, ὥστε νὰ ἀποκλείεται ἡ μεταφορὰ του.

3. Εἶναι τὰ 14 στὸν κατάλογο τοῦ ΟΔΑ 365/6· 2 στὸν Πέππα (*Μεσαιωνικὲς σελίδες τῆς Ἀργολίδος...*, Ἀθήναι 1990) [Ἄρε Μπάρτζε καὶ Πυργούλι], 1 ἐξ αὐτοφίας [Παλάτι Ἀγγελόκαστρου] καὶ 1 στὸν W. K. Pritchett, SAGT VII 173, εικ. 165.

4. Ἀπὸ τὰ ±80μ. τοῦ φυλακείου τῶν Μυκηνῶν στὰ ±330μ. τῆς Πυραμίδας τοῦ Λιγουριού.



Όπως προανέφερα, ως συγκρίσιμο παράλληλο για τη ΒΑ Πελοπόννησο, χρησιμοποιώ τις Κυκλάδες, τόν μόνο χώρο πανελλαδικώς, που μπορεί να αντιπαρατεθεί μαζί της σε αριθμό φυλακείων. Καταφεύγω μάλιστα στη Σίφνο, ή οποία διαθέτει την πρωτεύουσα σχέση αριθμού πύργων και έκτασεως [57 πρὸς 77 τετρ. χλμ.: πηλίκον 1.35]. Στη Σίφνο λοιπὸν ἔχουμε δύο περιπτώσεις —αριθμὸς ὅπωςδήποτε μικρὸς γιὰ τόσους (57) πύργους, ἀλλὰ ἡ πραγμάτευση τοῦ φαινομένου δὲν ἀφορᾷ στὸ θέμα μας— που διασώζουν κατάλοιπα ἐλαιοτριβείου, ἡ μία μάλιστα εἶναι μοναδική: πρόκειται γιὰ τὸν Ἄσπρο Πύργο στὸν Πλατὸ Γυαλὸ καὶ αὐτὸν στοῦ Μαραθίτη⁵· στὸν πρῶτο σώζεται πλήρες τὸ ἐλαιοπιεστήριον⁶ καὶ στὸν δεῦτερο μόνον ἡ βάση⁷.

II. Ἡ διερεύνηση

Ἐχοντας ὡς δεδομένο γιὰ τὴ ΒΑ Πελοπόννησο μιὰ σχέση 1 πρὸς 2, τὸ ἓνα δηλαδὴ στὰ δύο σωζόμενα ἐλαιοτριβεῖα νὰ βρίσκεται σὲ ἀρχαῖο φυλακείο, συνακόλουθα προκύπτει τὸ γιατί. Ἦδη, ἐπίσης προαναφέρθηκε ὅτι ὅλες οἱ ὑπάρχουσες ἐνδείξεις ἀποκλείουν τὴ χρονολογικὴ συνύπαρξη φυλακείων καὶ ἐλαιοτριβείων, που παρουσίασα. Τὰ δεῦτερα εἶναι κατὰ πολὺ μεταγενέστερα καὶ χρησιμοποίησαν τὰ πρῶτα, ὅταν αὐτὰ ἐγκαταλείφθηκαν τουλάχιστον ἡ τυπολογία τῶν ἐλαιοτριβείων, ὅπως ἀνασυντίθεται τὰ τελευταῖα χρόνια, αὐτὸ ἐπιτάσσει⁸: mortaria καὶ λοιπὰ κατάλοιπα χρονολογοῦν-

5. Βλ. ἀντιστοίχως Ν. G. Ashton, *Siphnos, Ancient Towers B.C.*, Athens 1991, ἀντιστοίχως 132/5 ἀρ. 48 καὶ 95 ἀρ. 29. Βλ. καὶ Γ. Α. Πίκουλας, «Μὲ ἀφορμὴ τοῦς "πύργους" τῆς Σίφνου...», 1ο Διεθνὲς Σιφναϊκὸ Συμπόσιο, Σίφνος 25-28.6.98. Πρακτικά, τόμος Α', Ἐταιρεία Σιφναϊκῶν Μελετῶν, Ἀθήνα 2000, 263-278.

6. Βλ. Ι. Χ. Δραγάτσης, «Ἀρχαιολογικαὶ ἔρευναι ἐν Σίφνω», ΠΑΕ 1915, 96-107, εἰδικὰ 102/3. J. H. Young, «Ancient Towers on the Island of Siphnos», *AJA* 60 (1956) 55. H. Hohnmann, «Ein Rundbau auf Sifnos, Aspros Pirgos», *AWelt* 14 (1983) 27-38.

7. Ν. Ashton, ὅπ. π., 95 ἀρ. 29. Τὶς γνώσεις μας πάντως θὰ πλουτίσει ἡ δημοσίευση τῆς ἀνασκαφῆς πλήρους συγκροτήματος ἐλαιοτριβείου στὸν πύργο τοῦ Χειμάρρου, στὴ Νάξο, ἀπὸ τὴν ἀρχαιολόγο τῆς οἰκείας Ἐφορείας κ. Ο. Φιλανιώτου· βλ. τὴν ἀνακοίνωση τῆς ἰδίας στὸ παρὸν Συνέδριο καὶ στὰ Πρακτικά του.

8. Βλ. Γ. Α. Πίκουλας, «Ἡ τεχνολογία τῆς παραγωγῆς ἐλαιολάδου κατὰ τὴν ἀρχαιότητα. Ἀπογράφοντας δεδομένα, ἀπορίες καὶ προβληματισμούς», Ἡ Ἐλιά καὶ τὸ λάδι ἀπὸ τὴν ἀρχαιότητα ἕως σήμερα, Συμπόσιον ΚΕΕΛ Ἀκαδημίας Ἀθηνῶν, Ἀθήνα 1-2.10.99 [ὑπὸ ἐκτύπωση].



ται ἀπὸ τὰ προχωρημένα ἑλληνιστικὰ χρόνια κ.έ., σχεδὸν δηλαδὴ ἓνα μὲ δύο αἰῶνες μετὰ τὴν ἴδρυση τῶν προαναφερθέντων φυλακείων.

Διερευνώντας τὸ γιατί καὶ χωρὶς τὴν ἐλαχίστη ἀρωγὴ ἀπὸ τὴ γραμματεία —στὶς φειδωλὲς ἀναφορὰς τῶν πηγῶν, τὶς σχετικὲς μὲ τὴν ἐλαιοπαραγωγή, δὲν ἐντοπίσαμε τίποτε τὸ διαφωτιστικὸ— παραθέτουμε λογικοφανεῖς, τουλάχιστον, πιθανότητες.

Νὰ ἐπέβαλαν οἱ τότε οἰκονομικὲς συνθήκες τὸν ἔλεγχο παραγωγῆς καὶ διαθέσεως ἐνὸς πολύτιμου προϊόντος; Προϊὸν τὸ ὁποῖο ἀδιαμφισβητήτως εἶχε μόνιμη ζήτηση, ἀλλὰ ὄχι πάντοτε καὶ ἐξασφαλισμένη προσφορά. Ἄλλες ἦταν τότε οἱ συγκυρίες τῆς ἐλαιοκαλλιέργειας καὶ ἡ μείζων εἰδοποιὸς διαφορὰ μὲ τὸ σήμερον ἔγκειται ἀκριβῶς στὴν ποσότητα παραγωγῆς. Δὲν πρέπει ἐπιπλέον νὰ μᾶς διαφεύγει ὅτι καθόλη τὴν ἀρχαιότητα, ἀλλὰ καὶ ἀργότερα, τὸ ἐλαιόλαδο πρωτίστως χρησιμοποιήθηκε γιὰ τὸν καλλωπισμὸ τοῦ σώματος ἢ τὸν φωτισμὸ τῶν χώρων καὶ ὄχι στὴ διατροφή. Καὶ ποιὸς ἦταν σὲ μία τέτοια περίπτωσις ὁ φορέας ἐλέγχου; Ἡ ἑκασταχοῦ κρατικὴ ἐξουσία ἢ ὁ ἰδιώτης;

Νὰ προσφύγουμε σὲ ἱστορικὲς συνθήκες, ἐποχὲς ἀναστατώσεων καὶ ἐπισφαλοῦς μέλλοντος, ὅποτε ἡ παραγωγή προϊόντος σὲ σπάνιν ἐπέβαλε ὁ ἐργαστηριακὸς χώρος νᾶναι καλὰ προφυλαγμένος; Μὲ πειρατὲς στὰ παράκτια μέρη, ληστὲς καὶ βαρβάρους στὰ μεσόγεια δικαιολογοῦνται τὰ λιοτριβία νὰ ζητοῦν φιλοξενία σὲ κτήρια στιβαρὰ καὶ ἀπρόσβλητα στὴν ὅποια εὐκαιριακὴ ἐπιβουλή⁹;

Μήπως τὸ αἷτιον βρίσκεται στὴν τυχαία συνύπαρξη τῶν δύο; Ὅταν δηλαδὴ κοντὰ στὸν ἐλαιῶνα καὶ στὸν οἰκισμὸ ὑπάρχει τὸ φυλακεῖο, γιατί νὰ μὴν τὸ χρησιμοποιήσουν ὡς κτήριο, προκειμένου νὰ ἀνεγείρουν *ad hoc* ἄλλο; Μήπως πρέπει καὶ νὰ συνυπολογίσουμε ὅτι οἱ στοιβαροὶ τοῖχοι τοῦ φυλακείου ἐξυπηρετοῦν ἀπολύτως τὴν ἀσφαλὴ πάκτωση-στήριξη τόσων ξυλοκατασκευῶν, λ.χ. τοῦ πιεστηρίου; Ὑπενθυμίζω ὅτι τὰ ἐπισημανθέντα ἐλαιοτριβεία δὲν βρίσκονται σὲ δυσπρόσιτες κορυφὲς ὑψωμάτων —γιὰ αὐτὸ καὶ δὲν ἀναφέρομαι σὲ φρυκτώρια—, ἀλλὰ σὲ μέσα ὑψόμετρα καὶ ἐντὸς ἢ πλησιόχωρα ἐλαιῶνων.

9. Δὲν ἐπεκτείνω τὸ ἐρώτημα στοὺς ἀλευρόμυλους τῆς ἀρχαιότητος, γιατί οἱ τελευταῖοι, ἀπὸ ὅσο γνωρίζω, ἔχουν ἐντοπισθεῖ μόνον σὲ «ἀστικὲς» περιοχὲς καὶ ὄχι καὶ στὴν ὑπαιθρο χώρα.



Να καταφύγουμε στην πιθανότητα ύπαρξεως μιᾶς ἄλλης ἀγνώστου παραμέτρου, πού μᾶς διαφεύγει ὀλότελα ἢ τέλος πάντων δὲν τὴν ὑποδεικνύουν τὰ δεδομένα μας;

Ἀφήνοντας τὰ λογικοφανῆ, τὸ ξανατονίζω, ἐρωτηματικά, νὰ καταθέσω ὀρισμένες παραπληρωματικὲς ἐπισημάνσεις. Στὴν περίπτωση ἐλέγχου τοῦ παραγομένου ἀγαθοῦ ἢ στὴν ἐξασφάλισή του ἀπὸ τὴν ὁποία ἄρπαγα ἐπιβουλή, ἢ σπουδῆ τῶν δεδομένων παρέχει σημαίνουσα ἀντένδειξη. Στὸ φυλακεῖο ἀδιαμφισβητήτως διασφαλίζεται ἡ διαδικασία παραγωγῆς τοῦ πολυτίμου ἐλαιολάδου, ἀλλὰ δὲν συμβαίνει τὸ ἴδιο καὶ μὲ τὸ παραγόμενο προϊόν. Ποῦ δηλαδὴ θὰ ἀποθηκευθεῖ τὸ παραχθὲν προϊόν, ἔστω καὶ πρόσκαιρα; Οἱ διαστάσεις τῶν φυλακείων εἶναι μικρές, τὸ ὑπόγειο κατὰ κανόνα κατέχει ἡ ὀμβροδεξαμενὴ, ὥστε νὰ ἀπομένει μόνον ὁ καθ' ὕψος ὑπέργειος χῶρος· θὰ μπορούσε λοιπὸν νὰ ἀποθηκεύεται σὲ πίθους ἢ ἄλλα σκεύη τὸ ἐλαιολάδο στοὺς ὀρόφους ἐνὸς φυλακείου; Λογικὰ ναὶ θὰ μπορούσε, ἐὰν μάλιστα λάβουμε ὑπόψη μας ὅτι δὲν θὰ ἐπρόκειτο γιὰ ποσότητα τόνων. Παραμένω ὁμως ἐπιφυλακτικὸς στὴν ὑπέργεια ἀποθήκευση, γιὰ πληθώρα λόγων —κατ' ἀρχὰς ἀπαιτεῖται ἰσχυρὸ πάτωμα, ὥστε νὰ ἀντέχει στὰ βάρη, μετὰ κίνδυνος φωτιᾶς ἢ σεισμοῦ συνεπάγεται ὀλικὴ ἀπώλεια, σὲ ἀντίθεση μὲ τὴν ἐπίγεια ἢ ὑπόγεια ἀποθήκευση· τουλάχιστον δὲν γνωρίζω ἀνάλογη πρακτικὴ στὸ παρελθὸν ἢ στὰ νεώτερα χρόνια, ὥστε νὰ θεωρῶ μία τέτοια πιθανότητα ὡς ἀντένδειξη.

Ἐλεγεῖα, ἐπιπροσθέτως, καὶ σὲ ὅλες τὶς περιπτώσεις τῶν προαναφερθέντων φυλακείων τὶς δυνατότητες προσπορισμοῦ νεροῦ, ἀπολύτως ἀναγκαίου στὴ διαδικασία τῆς ἐκθλίψεως καὶ μάλιστα στὴν τοῦ διαχωρισμοῦ. Συνήθως γειτνιάζουν μὲ ρέμα, πηγὴ ἢ φρέαρ· σὲ ἄνυδρες θέσεις, λ.χ. στὸν Ἄσπρο Πύργο τῆς Σίφνου, ὑποθέτω ὅτι τὴν ὑδροδότηση ἐξασφάλιζε ἡ μεγάλη ὑπόγεια ὀμβροδεξαμενὴ του.

III. Ἡ κατακλείδα

Ὅπως βλέπετε, πιὸ σωστὰ ἀκούσατε, ἀπέφυγα ἐπιμελέστατα τὴ λέξη πορίσματα. Τότε σὲ τί ἔγκειται λοιπὸν ἡ κατακλείδα τῆς ἀνακοινώσεως; Νομίζω ὅτι πρέπει νὰ καταφύγουμε στὸν ὑπότιτλό της. Μὲ ἄλλα λόγια θὰ μοῦ ἐπιτρέψετε νὰ μείνω στὴν κατάθεση τῶν ἀποριῶν καὶ στὸν ἐπιγραμματικὸ σχολιασμό τους. Ὁμολογῶ, καὶ αὐτὸ ὑποθέτω πὼς δὲν εἶναι



πρὸς κακοφανισμόν, ὅτι δὲν ἔχω νὰ προτείνω, καὶ τὸ μείζον, νὰ τεκμηριώσω λύσεις καὶ ἐρμηνεία. Ὅφειλω ὅμως νὰ σᾶς ἀναφέρω τουλάχιστον ποῦ κλίνω: μᾶλλον στὴν περίπτωση τοῦ τυχαίου. Τὸ ὄρθιο στὸν χῶρο στιβαρὸ φυλακεῖο, ἔρημο ἀπὸ ἔνοπλους ἐνοίκους, καὶ μὲ ἄδηλη σχεδὸν τὴν πρωταρχικὴ λειτουργικὴ του χρῆση, ἀφοῦ ὁ δημιουργὸς του δὲν ὑφίσταται πρὸ πολλοῦ ὡς πολιτικὸς σχηματισμός, καταλήγει ἀντικείμενο ἰδιοποιήσεως πρὸς ὄφελος τῆς πρωτογενοῦς παραγωγῆς, μὲ φορέα τὴν πρωτοβουλία τοῦ ἀνώνυμου ἰδιώτη ἢ ἰδιωτῶν, κατοίκων τοῦ περιγυροῦ τόπου, τῶν γειτόνων του δηλαδή.



ΑΓΓΕΛΙΚΗ ΝΤΟΥΖΟΥΓΑΗ

Εγκαταστάσεις ελαιοτριβείου
αγροικίας ρωμαϊκών χρόνων
στις ακτές του Αμβραχικού κόλπου

Σε μικρή απόσταση από τις λιμνοθάλασσες Ροδιά και Τσουκαλιό του Αμβραχικού κόλπου (πίν. 1), βορειοανατολικά της κοινότητας Στρογγυλής του Ν. Άρτας, στους πρόποδες του όρους Μαυροβούνι ή Βίγλα, υψώνεται ο λόφος Ποδαρούλι. Πάνω στον λόφο και χαμηλότερα, στο βαθύπεδο, διατηρούνται διάσπαρτα αρχαία λείψανα. Στη θέση «Αραπόσπιτο» (εικ. 1) σώζονται ερείπια ενός ορθογώνιου κτηρίου-πύργου. Η τοιχοποιία του οικοδομήματος από ορθογώνιους και πολυγωνικούς λίθους, σε συνδυασμό με τα μελαμβαφή όστρακα, που συγκεντρώθηκαν από τον παρακείμενο αγρό, χρονολογούν το οικοδόμημα στα τέλη των κλασικών και στις αρχές των ελληνοιστικών χρόνων. Η πλειονότητα των ερειπίων, που χρονολογούνται στους ρωμαϊκούς χρόνους, επικεντρώνεται πάνω στον λόφο Ποδαρούλι. Πρόκειται για τα κατάλοιπα ενός εκτεταμένου συγκροτήματος αγροικίας (villa rustica), με τα ενδιαίτηματα των χρηστών της, αποθήκες, ένα οκταγωνικό οικοδόμημα με διάφορα προσκτίσματα και εγκαταστάσεις ελαιοτριβείου (πίν. 2). Τα ερείπια ήταν γνωστά στη βιβλιογραφία ήδη από τη δεκαετία του '30 (εικ. 2), ο εντοπισμός όμως τμημάτων επιφανειακών ψηφιδωτών δαπέδων σε κατάσταση διάλυσης, στο βόρειο τμήμα του συγκροτήματος (εικ. 3), κατά το 1992, μας οδήγησε στην άμεση ανάθεση εργασιών στερέωσης των ψηφιδωτών (εικ. 4) και στη διενέργεια αρχαιολογικών ανασκαφών κατά τα έτη 1993 και 1994, οι



οποίες δεν έχουν ολοκληρωθεί εξαιτίας της έλλειψης κονδυλίων. Οι έρευνες πραγματοποιήθηκαν στα πλαίσια του Κοινοτικού Προγράμματος Leader χάρη στην αμέριστη συμπαράσταση του φιλόρχαιου πρώην προέδρου της κοινότητας Στρογγυλής, κ. Μπότσαρη.

Οι αρχαιολογικές έρευνες απεκάλυψαν το μεγαλύτερο μέρος του κυρίως οικοδομήματος του συγκροτήματος. Με βάση τη διαρρύθμιση των δωματίων, η αγρέπαυλη αποτελείται από δύο πτέρυγες: τη νότια, κύρια πτέρυγα της κατοικίας, και τη βόρεια πτέρυγα με τους βοηθητικούς χώρους.

Από τη νότια, κύρια πτέρυγα της αγρέπαυλης, ήρθαν στο φως δέκα χώροι ή δωμάτια. Τα δωμάτια διατάσσονται σε σχήμα Πι, γύρω από το επίμηκες δωμάτιο 8, στο νότιο τοίχο του οποίου βρίσκεται και η κεντρική είσοδος της αγρέπαυλης. Η είσοδος, λόγω του πλάτους της, πρέπει να έφερε πολύθυρο. Η βασική λειτουργία του δωματίου 8 είναι η εξασφάλιση της επικοινωνίας με τα κύρια δωμάτια της πτέρυγας και γι' αυτό το λόγο χαρακτηρίζεται ως προθάλαμος.

Στα διάφορα δωμάτια της πτέρυγας αυτής βρέθηκαν ψηφιδωτά δάπεδα σε διάφορα επίπεδα διατήρησης, άλλοτε μετακινημένα από την αρχική τους θέση και πρόχειρα επανατοποθετημένα, όπως στο δωμάτιο 1 (εικ. 5), και άλλοτε αποσπασματικά σωζόμενα κατά χώραν, όπως στα δωμάτια 12, 13 και 7 (εικ. 6-8).

Το πιο περίτεχνο ψηφιδωτό δάπεδο βρέθηκε στο δωμάτιο 13 (εικ. 9). Τη βάση των τοίχων περιτρέχει μία ζώνη από ρόμβους και ακολουθεί μία ζώνη με οδοντωτό κόσμημα, πλαισιωμένο από δύο μονόχρωμες ταινίες. Η επόμενη ζώνη φέρει ως διακοσμητικό θέμα σύνθετο πλοχμό, πλαισιωμένο εσωτερικά με οδοντωτό κόσμημα. Το κεντρικό διακοσμητικό θέμα συνίσταται από έναν εγγεγραμμένο κύκλο, μέσα στον οποίο εγγράφεται ρόμβος και στον ρόμβο τετράγωνο. Τα κενά της σύνθεσης πληρούνται με σχηματοποιημένα αγγεία και φυτικά κοσμήματα (εικ. 10-11).

Σημαντικός χώρος, για τη διευκόλυνση της επικοινωνίας των δωματίων της κύριας πτέρυγας, με τη βόρεια πτέρυγα των δευτερευόντων - βοηθητικών χώρων, είναι ο διάδρομος 3, στον οποίο η πρόσβαση γίνεται από το δωμάτιο 8. Στον ΝΔ. τοίχο του διαδρόμου 3 βρέθηκε κατά χώραν λίθινο μονολιθικό κατώφλι (εικ. 12), χωρίς τόρμους για τη στερέωση θυρώματος. Από αυτό το γεγονός συμπεραίνουμε ότι ο διάδρομος ήταν ανοικτός προς τον προθάλαμο (δωμάτιο 8).



Στη βόρεια πτέρυγα, εκατέρωθεν επιμήκους αιθρίου, βρίσκονταν διάφοροι βοηθητικοί χώροι.

Στη δυτική γωνία του αιθρίου υπήρχε ένα κλιμακοστάσιο, από το οποίο σώζονται τρεις αναβαθμοί, κτισμένοι με χυτή τοιχοποιία και επένδυση από οπτόπλινθους κατά το σύστημα *opus testaceum*. Το κλιμακοστάσιο οδηγούσε στον δεύτερο όροφο της αγροικίας.

Η κυρίως κατοικία, όπως αναφέρθηκε, πλαισιώνεται νότια-νοτιοδυτικά από ένα οκταγωνικό οικοδόμημα με προσκτίσματα-(βαλανείο) και από εγκαταστάσεις ελαιοτριβείου (πίν. 3).

Πυρήνας του πρώτου συγκροτήματος είναι ένα οκταγωνικό κτήριο. Οι έξι από τις οκτώ πλευρές του οικοδομήματος φέρουν ανοίγματα εισόδου, που σώζουν στην πλειονότητά τους παραστάδες από γκριζωπό ασβεστόλιθο. Ο οκταγωνικός χώρος είχε θολωτή στέγαση, της οποίας σώζεται τμήμα στο ΒΔ τοίχο. Ο θόλος είναι κατασκευασμένος από χυτή τοιχοποιία με εσωτερικές νευρώσεις. Ανατολικά του οκταγωνικού οικοδομήματος εκτείνεται τετράπλευρος καμαροσκέπαστος χώρος. Από την αποκάλυψη τμημάτων τοιχοποιίας στα νότια του οκταγώνου, συμπεραίνουμε την ύπαρξη και άλλων χώρων (εικ. 13-15).

Η ολοκλήρωση της ανασκαφής αυτού του οικοδομήματος, ασφαλώς, θα προσθέσει νέα στοιχεία ως προς την κάτοψη του, τις διάφορες οικοδομικές φάσεις του και τη χρήση του.

Δυτικά του οκταγώνου και νότια του κυρίως οικοδομήματος της αγροικίας, εκτεταμένη αποψίλωση έφερε στο φως επιφανειακά ευρήματα (πίν. 4), τα οποία τεκμηριώνουν τη λειτουργία του χώρου ως ελαιοτριβείου (εικ. 16-21). Συγκεκριμένα, βρέθηκαν κατά χώρα τρεις επίπεδες λίθινες κατασκευές, με περιμετρική αύλακα και προχολή και τρεις μεγάλες λίθινες λεκάνες, με κεντρικό συμφυή κιονίσκο. Αν και η ανασκαφική έρευνα δεν έχει ολοκληρωθεί ακόμη, θεωρούμε χρήσιμες ορισμένες πρώτες παρατηρήσεις γύρω από το σημαντικό αυτό εύρημα.

Οι τρεις μεγάλες λεκάνες (πίν. 5) αποτελούν τριβεία για τη σύνθλιψη του ελαιοκάρπου και αποδίδουν ως κατασκευές, με τον καλύτερο τρόπο, την περιγραφή που μας διέσωσε ο Λατίνος συγγραφέας Κάτων. Η λατινική ονομασία του ελαιοτριβείου αυτού του τύπου είναι *trapetum* (τραπητής ή τραπητός ή τραπητόν στα ελληνικά) και αποτελείται από τα εξής μέρη: Από μια χαρακτηριστική εσωτερική κοιλότητα - δεξαμενή - για τη



σύνθλιψη του ελαιοκάρπου (mortarium) (εικ. 22), έναν σύμφυτο κιονίσκο στο κέντρο (miliarium) και χαμηλό περιχέλωμα (labrum). Στο εσωτερικό του τριβείου δύο λίθινοι φακοειδείς μυλόλιθοι (orbis), διάτρητοι στο κέντρο και προσαρμοσμένοι με οριζόντιο ξύλινο μοχλό, περιστρέφονταν με τη δύναμη εργατικών χεριών ή ζώων πέριξ του κιονίσκου, συνθλίβοντας τους καρπούς της ελιάς. Παρόμοια ελαιοτριβεία έχουν βρεθεί σε ολόκληρο τον Μεσογειακό κόσμο. Στον ελλαδικό χώρο, τα πρωιμότερα χρονολογούνται στον τέταρτο π.Χ. αιώνα. Τα ελαιοτριβεία της Στρογγυλής είναι κατασκευασμένα από σκληρό ντόπιο ασβεστόλιθο. Τα καλύτερα τριβεία και μυλόλιθοι των χρόνων της ρωμαιοκρατίας ήταν κατασκευασμένα από βασάλτη από λατομεία της περιοχής της Πομπηίας, το εμπόριο των οποίων εκτείνονταν σε ολόκληρη την Ιταλία. Εθεωρούντο όμως ακριβά για περιοχές εκτός Ιταλίας, λόγω του κόστους της μεταφοράς. Μόνο ένας μυλόλιθος (orbis) επίσης από ασβεστόλιθο (εικ. 23-24), τμηματικά σωζόμενος, βρέθηκε μέχρι στιγμής στη Στρογγυλή. Οι μυλόλιθοι (orbis), λόγω της τριβής, φθείρονταν και συχνά απαιτούσαν επισκευές ή τους αντικαθιστούσαν με νέους. Απαιτείτο μεγάλη ακρίβεια στην κατασκευή των μυλόλιθων, ώστε να ενσωματώνονται στην κοιλότητα του τριβείου, αφήνοντας ένα κενό μεταξύ των τοιχωμάτων της τάξης της μιας ρωμαϊκής ίντσας, δηλαδή 18 χιλιοστών του μέτρου (0.018 μ.). Αυτή η απόσταση επέτρεπε την αφαίρεση της σάρκας του καρπού χωρίς τη σύνθλιψη του πυρήνα, εμποδίζοντας έτσι την πικρή γεύση του ελαιολάδου.

Στη συνέχεια, ο πολτός από τα τριβεία (πιν. 6) συγκεντρώνονταν σε σάκκους, οι οποίοι τοποθετούνταν σε λίθινες επιφάνειες (εικ. 25) με περιμετρική αύλακα (canalis rotunda) και προχοή. Ένας μοχλός (praelum), με το ένα του άκρο στηριγμένο σε σταθερό σημείο, όπως για παράδειγμα ένας τοίχος, και με λίθινα βάρη στο άλλο, καθώς και με τη χρήση εργατικών χεριών, ασκούσε πίεση στους σάκκους με τον πολτό. Με τη βοήθεια ζεστού νερού, που έχυναν επάνω στους σάκκους, το λάδι έρρεε μέσα σε δοχεία ή δεξαμενές. Ένας δεύτερος τύπος ελαιοπιεστηρίου είναι αυτός, στον οποίο το ελεύθερο άκρο του μοχλού τοποθετείται σε κοχλία (πιν. 7) και πιέζεται προς τα κάτω με την κυκλική κίνηση του κοχλία. Ο τύπος αυτός διαδόθηκε ευρύτατα στα ύστερα ελληνιστικά χρόνια και εξακολούθησε να χρησιμοποιείται με παραλλαγές σχεδόν ως τις μέρες μας.

Τα ελαιοπιεστήρια της Στρογγυλής είναι κατασκευασμένα από ντόπιο ασβεστόλιθο, όπως και τα τριβεία. Σε ένα από τα ελαιοπιεστήρια του ερ-



γαστηρίου (εικ. 26-27), αμέσως κάτω από την προχρή του, βρέθηκε τετράπλευρη λίθινη δεξαμενή περισυλλογής του ελαιολάδου. Πρόκειται για έναν μονοκόμματο λίθο, στον οποίο έχουν λαξευτεί δύο βαθιές κοιλοότητες-λεκανίδες, οι οποίες επικοινωνούν στο άνω μέρος με ρηχό αυλάκι. Η δεξαμενή βρέθηκε σε άριστη διατήρηση. Προφανώς στη μία κοιλοότητα συγκεντρωνόταν αρχικά το λάδι ανακατωμένο με το νερό και τις διάφορες ξένες ουσίες. Το λάδι, επειδή είναι ελαφρότερο από το νερό, έμενε στην επιφάνεια, και όταν η πρώτη κοιλοότητα υπερχειλίζει, έρρεε από το αυλάκι στη δεύτερη. Στην πρώτη κοιλοότητα κατακάθιζε η μούργα, η οποία κατά διαστήματα θα πρέπει να άδειαζε με τη βοήθεια πήλινων μικρών αγγείων. Η απουσία λίθινων βαρών, μας οδηγεί στο συμπέρασμα πως τα ελαιοπιεστήρια της Στρογγυλής ανήκουν στον τύπο με τον κοχλία. Μέχρι στιγμής, αποκαλύφθηκαν μόνο δύο τοιχάρια της θεμελίωσης του οικοδομήματος, που στέγαζε τα ελαιοτριβεία. Κατά την ανασκαφή περισυλλέχθηκε μικρή ποσότητα κεραμεικής, καθώς και ορισμένα σιδηρένια καρφιά.

Με βάση τη διαρρύθμιση των δωματίων της αγροικίας, που μερικώς απεκάλυψε η ανασκαφική έρευνα, συμπεραίνουμε ότι το κτήριο ανήκει στον τύπο της έπαυλης με διάδρομο ή στοά (the corridor villa ή porticus villa). Διαπιστώθηκαν τουλάχιστον δύο οικοδομικές φάσεις. Στην πρώτη οικοδομική φάση η οικοδομή είχε και δεύτερο όροφο. Το δωμάτιο 8 πρέπει να ήταν ανοιχτό στην πρόσοψή του με κίονες. Στη δεύτερη οικοδομική φάση ο δεύτερος όροφος πρέπει να καταργήθηκε, καθώς ο χώρος του κλιμακοστασίου κλείστηκε και ίσως χρησιμοποιήθηκε ως αποθήκης. Η κατάργηση του δεύτερου ορόφου φαίνεται να συμβαδίζει με τη διεύρυνση του ισογείου, εφόσον προστέθηκαν νέα δωμάτια (δωμάτια 5,7,9). Η πρόσοψη του προθαλάμου (δωμάτιο 8) πρέπει κάποτε να κλείστηκε με τοίχο, στο μέσον του οποίου αφέθηκε άνοιγμα εισόδου. Συγχρόνως φαίνεται ότι σε αυτή τη φάση κάποιες από τις τοιχοποιίες της κύριας πτέρυγας ενισχύθηκαν ή επισκευάστηκαν.

Τα κινητά ευρήματα, που προέρχονται από την ανασκαφική έρευνα της αγροικίας, χρονολογούν τη χρήση της από τον 1^ο αι. ως τον 3^ο αι. μ.Χ. Βρέθηκε μεγάλη ποσότητα οικιακής χρηστικής κεραμεικής, που αντιπροσωπεύεται από θραύσματα άβαφων αμοφρέων, πήλινων ανάγλυφων λύχων, ανάγλυφων σκύφων κ.ά. Βρέθηκαν, επίσης, αποτμήματα αρχιτεκτονικών μελών



και λίγα νομίσματα της εποχής του Οκταβιανού Αυγούστου, Σεπτιμίου Σεβήρου, Καρακάλλα και Γαλλιηνού. Στα τέλη του 2^{ου} αι. με 3^ο αι. μ.Χ. χρονολογούνται και τα ψηφιδωτά δάπεδα, αν τα συγκρίνουμε με τα ψηφιδωτά δάπεδα από την Έπαυλη του Μάνιου Αντωνίνου στη Νικόπολη και με αυτά από την “Οικία των Ψηφιδωτών” στην Κόρινθο.

Η αγροικία με τα προσκτίσματα και το ελαιοτριβείο ανήκε προφανώς σε έναν πλούσιο γαιοκτήμονα, ο οποίος ήλεγχε μεγάλες καλλιεργήσιμες εκτάσεις. Η αγροικία της Στρογγυλής αποτελεί έναν από τους κρίκους μιας αλυσίδας παρόμοιων κέντρων γεωργοκτηνοτροφικής εκμετάλλευσης, τα οποία επέβαλε η νέα τάξη πραγμάτων, που εγκαινιάστηκε σε αυτή τη γωνιά της Ελλάδας μετά τη ναυμαχία του Ακτίου και την ίδρυση της Νικόπολης. Παρόμοιες παραθαλάσσιες επαύλεις (*villae maritimae*) εντοπίζονται στα παράλια του Ιονίου, όπως στα Ριζά (όπου διατηρούνται σε μεγάλο ύψος ερείπια οικοδομημάτων, με κεντρικό πυρήνα ένα δεκαγωνικό οικοδόμημα) και στην Αγία Πελαγία νοτιότερα, όπου στη συνέχεια των γνωστών ερειπίων που ανήκουν σε μαυσωλείο (εικ. 29), αποκαλύφθηκε πρόσφατα ένα θαυμάσιο ψηφιδωτό δάπεδο, κατά τη διάρκεια εργασιών ανακαίνισης των κελιών της μονής από την ιερά Μητρόπολη. Μάλιστα στον αύλειο χώρο της μονής (εικ. 30) σώζεται και ένας μυλόλιθος από *trapezium*, αδιάψευστος μάρτυρας δραστηριοτήτων παραγωγής ελαιολάδου και σ’ αυτή την αγροικία.

Ένα παράδειγμα αγροικίας στην ενδοχώρα αποκαλύφθηκε μόλις το περασμένο καλοκαίρι. Κατά τη διάρκεια εργασιών αναδασμού, τις οποίες παρακολουθούσε η Εφορεία μας, στην κοιλάδα του Λούρου νότια της κοινότητας Κερασώνα, σε παρόχθια θέση δίπλα σε πηγές με πλούσια νερά εντοπίστηκαν και ανασκάφηκαν μερικώς λείψανα αγροικίας ρωμαϊκών χρόνων. Σε ένα από τα δωμάτια της αγροικίας βρέθηκε ψηφιδωτό δάπεδο σε άριστη διατήρηση.

Οι παραθαλάσσιες επαύλεις του Αμβραχικού και του Ιονίου και η παραποτάμια του Λούρου είχαν εύκολη πρόσβαση προς τους λιμένες της Νικόπολης, του μεγάλου αυτού αστικού κέντρου (εικ. 31). Ο ποταμός Λούρος ήταν πλωτός στην αρχαιότητα και ήταν εύκολο το εμπόρευμα να φτάσει στις παρυφές της πόλης, στις ακτές του Μαζώματος.

Η έπαυλη της Στρογγυλής θα πρέπει να ήλεγχε την οικονομία του βαθυπέδου της άμεσης περιοχής, αλλά και την πεδιάδα του Θεσπρωτικού βορειότερα.



Πρόσφατες αναλύσεις έχουν υπολογίσει πως, όταν ένα αρχαίο ελαιοπιεστήριο βρισκόταν σε χρήση κατά το μεγαλύτερο μέρος της ημέρας και της νύχτας, κατά τη διάρκεια της συγκομιδής και επεξεργασίας των καρπών, για ένα διάστημα από εβδομήντα έως ενενήντα ημέρες, παρήγε κατά προσέγγιση μια ποσότητα μεταξύ 8.000 έως 9.000 λίτρα ελαιολάδου ετησίως. Επομένως η παραγωγή των εργαστηρίων της Στρογγυλής, κατά την περίοδο της ακμής τους, υπολογίζεται σε μια ποσότητα από 24.000 έως 27.000 λίτρα ετησίως.

Βιβλιογραφία

1. Α. Ντούζουγλη: «Μια ρωμαϊκή αγροικία στις ακτές του Αμβρακικού κόλπου», *ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΑ*, 68 (1998), σ. 74-78.
2. M.- C., Amouretti: *Le pain et l'huile dans la Grèce antique; de l'arraire au moulin* (Annales littéraires de l'Université de Besançon, 238. Paris: Les Belles Lettres, (1986). pp. 379, 41 pls, 34 figs, 9 maps. 400 , ISBN 2-251-60238-X.
3. J.- P. Brun: *L'Oleiculture antique en provence. Les huleries du département du Var* (Revue Archéologique de Narbonnaise, Suppl. 15. Paris: Editions du CNRS, 1987), pp. 309, 224 figs. 280 , ISBN 2-222-03719-0.
4. Sophocles Hadjisavas: "Olive processing in Cyprus from the Bronze Age to the Byzantine Period", Nicosia 1992.
5. D.J. Mattingly: «*Olea mediterranea* », *Journal of Roman Archaeology*, vol. 1 (1988) 153-161.



ΟΛΓΑ ΦΙΛΑΝΙΩΤΟΥ

Συγκρότημα ελαιοτριβείων στον Πύργο του Χειμάρρου στη Νάξο

Εισαγωγή

Ο Πύργος του Χειμάρρου, μία οχυρή κατασκευή του 4ου αι. π.Χ., βρίσκεται στη νοτιοανατολική πλευρά της Νάξου, στην οροσειρά του Ζα, του ψηλότερου βουνού του νησιού, σ' ένα ύψωμα ανάμεσα στο Χειμάρρο και τα Πετρόνια. Η περιοχή είναι σήμερα ακατοίκητη και ακαλλιέργητη, με αραιά μαντριά («μιτάτους») και κάποια λιόδεντρα. Ωστόσο, διάσπαρτα αρχαία λείψανα στην Αριοβέσα, στου Βαρδάκη, στον Αϊλά και άλλες τοποθεσίες, φανερώνουν κατοίκηση στην πρώιμη εποχή του χαλκού αλλά και στους ιστορικούς χρόνους. Σύγχρονο με τον πύργο φαίνεται ότι είναι το Πηγάδι του Διστόμου, περ. 2 χλμ. νοτιότερα, και αξίζει να σημειωθεί το αρχαίο λιμάνι του Πανόρμου στα νοτιοανατολικά, πάνω από το οποίο δεσπόζει μεγάλο οχυρό των ιστορικών χρόνων.

Το μνημείο σώζεται στο εντυπωσιακό ύψος των 15 σχεδόν μέτρων (εικ. 1). Καλύτερα διατηρημένη είναι η εξωτερική του όψη, ενώ μεγάλα τμήματα της εσωτερικής παρειάς έχουν καταρρεύσει ή είναι ετοιμόρροπα. Έχει κυκλική κάτοψη, με εξωτερική διάμετρο 9,20μ. και εσωτερική 7,12 μ. Η θύρα είναι στη νότια πλευρά και ακριβώς από πάνω της αλλά σε ύψος 10μ. από το έδαφος, δηλαδή στον δεύτερο όροφο, βρίσκεται το μοναδικό παράθυρο του πύργου. Τα μόνα άλλα ανοίγματα είναι υδρορρόες και πολεμίστρες (τοξοθυρίδες).



Στο εσωτερικό διακρίνεται ισόγειο και τρεις όροφοι. Αριστερά από την είσοδο μία σκάλα με μαρμάρινα σκαλοπάτια, πακτωμένα στον τοίχο, οδηγεί ελικοειδώς προς τα πάνω.

Παρόμοιοι πύργοι, άλλοτε κυκλικοί κι άλλοτε ορθογώνιοι, αφθονούν στο Αιγαίο¹. Η επισήμανση και η καταγραφή τους έχει αρκετά μεγάλο παρελθόν, εν τούτοις η διεξοδική μελέτη τους έχει σχετικά νεαρή ηλικία. Γι' αυτό η ακριβής χρονολόγηση και η χρήση τους βρίσκεται ακόμη στο στάδιο της διερεύνησης². Φαίνεται ότι άρχισαν να κτίζονται ήδη από τον έκτο αιώνα π.Χ. και η χρήση τους ποικίλλει ανάλογα με την εποχή και τη θέση τους. Σύμφωνα με την επικρατέστερη άποψη συνδέονται με τα πρώιμα ελληνιστικά χρόνια, είτε ως στρατιωτικές εγκαταστάσεις είτε ως οχυρά καταφύγια του πληθυσμού. Όσοι βρίσκονται σε πλούσιες αγροτικές περιοχές δεν αποκλείεται να ήταν οχυρωμένες αγροικίες, ανάλογες με τους μεσαιωνικούς πύργους που αφθονούν στη Νάξο και αλλού.

Λεπτομερή έρευνα και αποτύπωση του Πύργου του Χειμάρρου έκανε πρώτος ο L. Haselberger³. Ύστερα από πολύχρονες προσπάθειες της Εφορείας Κυκλάδων, με τη συμπαράσταση της τότε Κοινότητας Φιλωτίου, εξασφαλίστηκε χρηματοδότηση από κοινοτικούς πόρους μέσω του Υπουργείου Αιγαίου για την αποκατάσταση και ανάδειξη του μνημείου. Το έργο εντάχθηκε στο Β' ΚΠΣ η Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου και το 1997 άρχισαν συστηματικές εργασίες, οι οποίες δυστυχώς διακόπηκαν με τη λήξη του Β' ΚΠΣ, τον Δεκέμβριο του 2001. Ελπίζεται ότι θα υπάρξει νέα χρηματοδότηση για την ολοκλήρωση του έργου, ώστε όχι μόνο να διατηρηθεί ένα από τα σπουδαιότερα μνημεία των Κυκλάδων, αλλά και να απαντηθούν μερικά από τα ερω-

1. Α. Μενδώνη, Οι πύργοι της Κέας. Προσθήκες και επισημάνσεις, στο Α. Μενδώνη – Α. Μαζαράκης-Αινιάν (επιμ.), *Πρακτικά του Διεθνούς Συμποσίου Κέα Κύθνος. Ιστορία και Αρχαιολογία*, Κέα-Κύθνος 22-25 Ιουνίου 1994, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών 1998, 275-308. L. Marangou, Les "maisons à tour" d' Amorgos: observations préliminaires, στο R. Frei-Stolba – K. Gex (επιμ.), *Recherches récentes sur le monde hellénistique. Actes du colloque en l' honneur de Pierre Ducrey*, 2001, σ. 231-240. Βλ. επίσης Α. Koutsoukou, – Ch. Kanellopoulos, «Towers from northwest Andros», *BSA* 85 (1990), 155-174.

2. A. Penttinen, *Berbati between Argos and Corinth. The excavations at Pyrgouthi in 1995 and 1997 from the Early Iron Age to the Early Roman Period*. University of Stockholm, Dept. of Classical Archaeology and Ancient History, 2001, 113-114.

3. L. Haselberger, «Der Pyrgos Chimarru auf Naxos», *AA* 1972, 431-437, όπου και η παλαιότερη βιβλιογραφία.



τήματα τα σχετικά με τους αρχαίους πύργους, τη χρονολόγηση και τη λειτουργία τους.

Ο περίβολος του πύργου και τα ευρήματά του

Τον πύργο περιβάλλει ένα περίπου τετράγωνο περιτείχισμα, με πλευρά 35μ., που διατηρείται καλύτερα στη νότια και στο μεγαλύτερο μέρος της δυτικής και ανατολικής πλευράς (εικ. 2 και 3). Το τείχος αυτό έχει πάχος 1μ. και στα καλύτερα σωζόμενα τμήματα φτάνει σε ύψος τα 2 μ. Η εσωτερική πλευρά του ήταν σκεπασμένη με χώμα και πέτρες και έτσι η εσωτερική του όψη δεν ήταν ορατή. Κατά μήκος της δυτικής πλευράς και στη ΝΑ γωνία, ανάμεσα στους λιθοσωρούς, διακρίνονταν τοίχοι κάθετοι προς το περιτείχισμα, χωρίς να είναι σαφές αν συνδέονταν οργανικά μαζί του, αν επομένως ήταν σύγχρονοι. Διακρινόταν ακόμη όρθια, δηλαδή μετακινήμενη από την αρχική της θέση, μια πλάκα με κυκλική αυλάκωση, λεκάνη συμπίεσης ελαιοτριβείου (εικ. 4).

Το 1999 αρχίσαμε καθαρισμούς, που κατέληξαν σε ανασκαφική έρευνα στη δυτική πλευρά του περιτειχίσματος, με σκοπό να αποκαλυφθεί πλήρως η εσωτερική του όψη και να διερευνηθεί η σχέση των κάθετων τοίχων με αυτό καθώς και η χρονική και λειτουργική σχέση του συνόλου με τον πύργο.

Διαπιστώθηκε ότι οι εγκάρσιοι τοίχοι όριζαν επτά μακρόστενους όμορους χώρους, ανοιχτούς στα ανατολικά, στους οποίους το περιτείχισμα λειτουργούσε ως δυτικός τοίχος (εικ. 2 και 5). Στο νοτιότερο χώρο αξιοποιήθηκε ως τοίχος και το νότιο σκέλος του περιτειχίσματος. Πολύ γρήγορα φάνηκε ότι οι εγκάρσιοι τοίχοι δεν συνδέονται οργανικά με το περιτείχισμα, είναι επομένως μεταγενέστεροι. Οι τοίχοι αυτοί είναι θεμελιωμένοι στον φυσικό βράχο, που παρουσιάζει έντονη κλίση από βορρά προς νότο.

Οι τέσσερις νοτιότεροι χώροι και ο έβδομος (βορειότερος) είναι σε γενικές γραμμές όμοιοι: Το δυτικό μέρος τους είναι πλακόστρωτο, ενώ στο ανατολικό υπήρχε δάπεδο από σκληρό πατημένο χώμα.

Κάθε πλακόστρωτο κοντά στην ανατολική του άκρη διακόπτεται από ένα όρυγμα, περίπου ορθογώνιο – μικρή δεξαμενή. Οι δεξαμενές έχουν στον πυθμένα τους μια κοιλότητα ορθογώνια, τετράγωνη ή ωσειδή και το δάπεδό τους παρουσιάζει έντονη κλίση προς αυτήν (εικ. 6 και 7). Παρόμοια κλίση παρουσιάζουν και τα πλακόστρωτα δάπεδα προς τις δεξαμενές. Οι δύο μεσαίες δεξαμενές βρέθηκαν σκεπασμένες πρόχειρα με μαρ-



μαρόπλακες ή γρανιτόλιθους, ενώ η πρώτη και η τέταρτη σκεπάζονταν, ως ένα σημείο, από τμήμα της πλακόστρωσης. Στη δεύτερη, από τα νότια, δεξαμενή οι καλυπτήριες πλάκες βρέθηκαν πεσμένες στο εσωτερικό της. Οι διαστάσεις των πλακόστρωτων χώρων κυμαίνονται από 2,70×2,10μ. (ο μικρότερος) ως 4,60×2,90μ. (ο μεγαλύτερος).

Οι δεξαμενές μοιάζουν πολύ μεταξύ τους και οι διαστάσεις τους είναι σχετικά μικρές: κυμαίνονται από 1,08×0,70 μ. ως 1,20×0,55 μ., με βάθος γύρω στα 0,70 μ. από την επιφάνεια του πλακόστρωτου. Πυθμένας των δεξαμενών είναι συνήθως ο φυσικός βράχος. Σε μία περίπτωση ο πυθμένας της δεξαμενής είναι στρωμένος με μικρές πλάκες. Όπου ο φυσικός βράχος είναι ψηλά, ολόκληρη η δεξαμενή είναι σκαμμένη μέσα σ' αυτόν. Κύριο χαρακτηριστικό των δεξαμενών είναι η στεγανοποίησή τους με παχύ στρώμα κονιάματος, που δημιουργεί λείες επιφάνειες και στρογγυλεμένες γωνίες. Κονίαμα καλύπτει επίσης τις εσωτερικές παρειές του περιτειχίσματος και τους αρμούς των πλακών του δαπέδου.

Στον 4^ο από τα νότια χώρο, στα ανατολικά του πλακόστρωτου και κάτω από το χωμάτινο δάπεδο, αποκαλύφθηκε μεγαλύτερη δεξαμενή λαξευμένη στον φυσικό βράχο, διαστάσεων 2×1,55 μ. και βάθους 1,20-1,30 μ. Η δεξαμενή είναι χωρισμένη σε δύο τμήματα με χαμηλό μεσότοιχο πάχους 0,50 μ. στον άξονα Β-Ν. Οι παρειές του, όπως και τα υπόλοιπα τοιχώματα, είναι καλυμμένες με ασβεστοκονίαμα. Η στεγανοποίηση είναι τόσο καλή, ώστε τα δύο τμήματα της δεξαμενής φαίνεται ότι μπορούσαν να πληρωθούν με υγρά χωρίς να υπάρχει διαρροή από το ένα στο άλλο. Ο πυθμένας της παρουσιάζει κλίση από ΒΑ-ΝΔ, ενώ στο δυτικό τμήμα της (ΝΔ γωνία) υπάρχει ρηχό βύθισμα. Στη ΝΔ γωνία του ίδιου χώρου, πάνω στο πλακόστρωτο, βρέθηκε λιθόκτιστο θρανίο, διαστάσεων 1,74×1,14 μ., ύψους περ. 0,60 μ.

Ο 5ος από τα νότια χώρος δεν είχε την ίδια διαρρύθμιση με τους υπόλοιπους. Εδώ αποκαλύφθηκε *in situ* μαρμαρόλιθος διαμέτρου 1,70 μ. σε σχήμα κόλουρου κώνου, με λειασμένη την άνω επιφάνειά του, στο κέντρο της οποίας φέρει τετράγωνη κοιλότητα πλευράς 0,20 μ. και βάθους 0,08 μ. (εικ. 2 και 5). Στην αρχική του μορφή θα είχε περιχέλιωμα, που αργότερα καταστράφηκε. Ο μαρμαρόλιθος είναι σύγχρονος με τις προηγούμενες κατασκευές, όπως προκύπτει από την παρατήρηση των φάσεων των τοίχων. Στα ΒΔ του αποκαλύφθηκε πλακόστρωτο, που περιβάλλεται από ημικυκλικό τοίχο πάχους 0,70 μ. Πάνω στο πλακόστρωτο βρέθηκαν στάχτες.



Συνεχίζοντας την ανασκαφή στα χωμάτινα δάπεδα αποκαλύφθηκε ότι τα πλακόστρωτα εδράζονταν πάνω σε κτιστά τοιχάρια θεμελιωμένα στο φυσικό βράχο. Πρόκειται δηλαδή για κτιστές εξέδρες, που το δάπεδό τους βρίσκεται σε αρκετά ψηλότερο επίπεδο από το επίπεδο θεμελίωσης του περιτειχίσματος έτσι, ώστε να εξασφαλιστεί ο κενός χώρος των δεξαμενών (εικ. 2, τομή). Τα σχετικά βάθη στο επίπεδο των πλακοστρωμένων δαπέδων είναι σχεδόν ίδια. Για να εξασφαλιστεί το ίδιο επίπεδο, με δεδομένο ότι ο φυσικός βράχος παρουσιάζει έντονη κλίση, το ύψος των τοιχαρίων που στηρίζουν τα δάπεδα είναι προοδευτικά μεγαλύτερο από τον βορρά προς τον νότο.

Κάτω από τα χωμάτινα δάπεδα βρέθηκε χωμένη από μία μεγάλη πέτρα ακανόνιστου σχήματος, με μια διαμερή οπή διαστάσεων περ. 1×0,50 μ. (εικ. 5 και 8). Άλλη μία παρόμοια πέτρα βρέθηκε κτισμένη σε μεταγενέστερο τοίχο, πάνω από τη μεγάλη διπλή δεξαμενή.

Χρήση του χώρου

Τα ανασκαφικά αυτά δεδομένα δεν αφήνουν αμφιβολία ότι στον περίβολο που σχηματίζει το περιτείχισμα γύρω από τον Πύργο του Χειμάρρου λειτούργησαν οργανωμένες εγκαταστάσεις παραγωγής, τις οποίες αρχαιολογικά παράλληλα μας επιτρέπουν να ερμηνεύσουμε ως ελαιοτριβεία⁴.

Οι χώροι που μόλις περιγράψαμε και άλλος ένας, στη ΝΑ γωνία του περιτειχίσματος, έχουν τα βασικά χαρακτηριστικά των ελαιοτριβείων, όπως εμφανίζονται από το τέλος του 5^{ου} αι. π.Χ., αλλά κυρίως από την ελληνιστική εποχή και πέρα, αν και η μέθοδος που φαίνεται ότι χρησιμοποιήθηκε – συμπίεση με ξύλινο μοχλό – μαρτυρείται εικονογραφικά από τον 6^ο αι. π.Χ.⁵.

Ο μεγάλος μαρμαρόλιθος (εικ. 2 και 5) είναι μια μεγάλη μυλόπετρα, του τύπου *mola olearia*, που θα χρησίμευε για τη σύνθλιψη του ελαιοκάρ-

4. R. Curtis, *Ancient Food Technology. Technology and Change in History*, vol. 5, Boston 2001, 307-309.

5. S. Hadjisavvas, «Olive Oil processing in Cyprus from the Bronze Age to the Byzantine Period», *Studies in Mediterranean Archaeology*, vol. XCIX, 1992, 21 και εικ. 35. Curtis, ό.π., 307.



που⁶. Το πλακόστρωτο με τις στάχτες, λίγο ανατολικότερα, πιθανότατα ήταν ο χώρος όπου ζέσταιναν το απαραίτητο για τη διαδικασία παραγωγής λαδιού νερό.

Δυσερμήνευτη είναι η παρουσία του κτιστού θρανίου σ' έναν από τους χώρους. Αντίστοιχη κατασκευή που βρέθηκε στην Άργιλο, αλλά στον ίδιο χώρο με τον τραπητή, ερμηνεύεται ως χώρος απόθεσης των ελιών πριν τη σύνθλιψή τους⁷.

Η λεκάνη συμπίεσης με το χαρακτηριστικό κυκλικό αυλάκωμα (*canalis rotunda*) που αναφέραμε πιο πάνω και μία δεύτερη, η οποία σώζει και την εκροή και βρέθηκε στη θέση της, στη ΝΑ γωνία του περιτειχίσματος, μαζί με τις πλακόστρωτες εξέδρες και τις δεξαμενές επιτρέπουν να αναγνωρίσουμε το επόμενο στάδιο στην παραγωγή: τη συμπίεση του πολτού για την εξαγωγή του ελαιολάδου. Τη χρήση ξύλινου μοχλού στο στάδιο αυτό υποδηλώνουν όχι μόνο οι μεγάλες πέτρες-αντίβαρα, αλλά και η παρουσία μικρών ορθογώνιων ανοιγμάτων στο δυτικό τοίχο που θα βοηθούσαν στην αγκίστρωση του μοχλού (εικ. 6)⁸. Ο τοίχος αυτός είναι, όπως είπαμε, το περιτείχισμα του πύργου και τα ανοίγματα δημιουργήθηκαν με την αφαίρεση μικρών λίθων από την ανατολική παρειά του. Οι δεξαμενές με τις χαρακτηριστικές κοιλότητες για το κατακάθισμα θα χρησίμευαν ως λεκάνες υποδοχής του λαδιού.

Ωστόσο, κατά την ανάλυση δειγμάτων από τα κονιάματα των δεξαμενών με αρχαιομετρικές μεθόδους από τον καθηγητή C.W. Beck, στο Amber Research Laboratory, Vassar College της Νέας Υόρκης, δεν ανιχνεύθηκε ελαιολάδο και πρέπει εδώ να σημειωθεί ότι παρόμοιες εγκαταστάσεις έχουν ερμηνευθεί ως ληνοί για την παραγωγή κρασιού⁹. Στις εγκαταστάσεις αυτές όμως οι δεξαμενές είναι μεγαλύτερες και συνήθως απουσιάζει η λεκάνη συμπίεσης, καθώς και η μυλόπετρα σύνθλιψης του καρπού. Σε νεότερα χρόνια βέβαια, παραπλήσια μορφή με τη λεκάνη συμπίεσης έχει η λίθινη βάση της

6. Hadjisavvas, ό.π., 11-12, τύπος 1β.

7. Ζ. Μπόνιας, «Το ελαιουργείο της Άργιλου», *Πρακτικά Επιστημονικού Συνεδρίου Η ελιά και το λάδι από την αρχαιότητα ως σήμερα*, Αθήνα 1-2 Οκτωβρίου 1999, ΚΕΕΛ Ακαδημίας Αθηνών, ό.π., σ. 231-236.

8. Βλ. αναπαράσταση ελληνοιστικού ελαιοτριβείου: Hadjisavvas, ό.π., 38-40, εικ. 65.

9. Ph. Bruneau – Ph. Fraisse, «Pressoirs Deliens», *BCH* 108 (1984) 720-723.



«τσιπουριάς»¹⁰. Στην περίπτωση πάντως του Πύργου του Χειμάρρου, ένα σύνολο αρχαιολογικών δεδομένων – *mola olearia*, οι λεκάνες συμπίεσης, οι δεξαμενές, η δεξαμενή διαχωρισμού, ο χώρος για το ζέσταμα του νερού – δίνουν την εικόνα ενός συγκροτήματος παραγωγής λαδιού. Αν, όπως προέκυψε από τις αναλύσεις, οι δεξαμενές δεν περιείχαν λάδι, προκύπτουν ερωτηματικά για τη διαδικασία παραγωγής, τα οποία ελπίζουμε ότι θα απαντηθούν με την ολοκλήρωση της επιτόπιας έρευνας, αλλά και της λεπτομερέστερης σύγκρισης με ανάλογες εγκαταστάσεις που επιστημάνθηκαν αλλού.

Από τα οργανικά κατάλοιπα των εγκαταστάσεων ενδιαφέρον στοιχείο αποτελούν οι ελαιοπυρήνες σε χώματα της ανασκαφής, που ερευνήθηκαν με τη μέθοδο της επίπλευσης.

Χρονολόγηση

Τα σχετικά βάθη στο επίπεδο των πλακοστρωμένων δαπέδων είναι σχεδόν ίδια κι επομένως οι εγκαταστάσεις είναι σύγχρονες.

Μια πρώτη εξέταση της κεραμεικής σε συσχετισμό με τη στρωματογραφία και τις αρχιτεκτονικές φάσεις μας έδωσε τα εξής στοιχεία:

Στο επίπεδο θεμελίωσης του περιτειχίσματος, πάνω στον φυσικό βράχο, βρέθηκε πρώιμη ελληνιστική κεραμική. Επιβεβαιώνεται έτσι η υπόθεση, που βασιζόταν στις ομοιότητες της τοιχοδομίας, ότι το περιτειχίσμα ήταν σύγχρονο με τον πύργο. Για την ανθρώπινη παρουσία στον χώρο είναι ενδιαφέρον ότι στις κοιλότητες του φυσικού βράχου αλλά και στις επιχώσεις υπήρχαν όστρακα μυκηναϊκά και γεωμετρικά¹¹.

Οι επιχώσεις κάτω από το επίπεδο θεμελίωσης των εγκάρσιων τοίχων (όπου αυτοί δεν ήταν θεμελιωμένοι στο βράχο) χαρακτηρίζονται από κεραμική του 1ου αι. π.Χ. έως το άμισό του 2ου αι. μ.Χ. Τα χωμάτινα δάπεδα στα ανατολικά των πλακόστρωτων περιείχαν μεγάλη ποσότητα κεραμεικής

10. Δ. Ζήβας, «Η παραδοσιακή οινοποιία στη Ζάκυνθο: κτίσματα, μέτρα, εξοπλισμός», στον τόμο: *Ιστορία του Ελληνικού κρασιού, Τριήμερο Εργασίας, Σαντορίνη 1990*, ΠΤΙ ΕΤΒΑ, σ. 160-170, εικ. σελ. 168.

11. Ο. Philaniotou, *New Evidence for the Topography of Naxos in the Geometric Period*, στο: Μ. C. Lentini (επιμ.), *The two Naxos Cities: a fine Link between the Aegean and Sicily*, Gruppo Editoriale Kalos, Palermo 2001, σ. 33.



του β' μισού του 2ου αι. μ.Χ. – α' μισού 3ου αι. μ.Χ. και ακόμα μεγαλύτερη ποσότητα υστερορωμαϊκής – παλαιοχριστιανικής κεραμεικής (β' μισό 3ου αι. μ.Χ. – 5ος αι. μ.Χ.). Την ίδια εικόνα παρουσίαζαν οι επιχώσεις των δεξαμενών.

Αφού οι πέτρες-αντίβαρα βρέθηκαν κάτω από τα χωμάτινα δάπεδα, τα τελευταία φαίνεται να δημιουργήθηκαν, όταν οι χώροι δεν λειτουργούσαν πια ως ελαιοτριβεία ή τουλάχιστον όχι με τη μέθοδο του μοχλού. Επομένως η λειτουργία των ελαιοτριβείων με τη μέθοδο του μοχλού, πρέπει να χρονολογηθεί πριν την κατασκευή των χωμάτινων δαπέδων, ίσως ανάμεσα στον 2^ο και τον 5^ο αι. μ.Χ. Την ίδια εποχή που δημιουργήθηκαν τα χωμάτινα δάπεδα, ή λίγο αργότερα, κτίστηκαν νέοι τοίχοι, μερικοί με διαφορετικό προσανατολισμό, που έκλεισαν τους χώρους των ελαιοτριβείων από τα ανατολικά. Στη φάση αυτή οι μικρές δεξαμενές γεμίστηκαν με χώμα και σκεπάστηκαν με πλάκες κι επομένως τότε θα πρέπει να άλλαξε η λειτουργία του χώρου. Πρέπει να σημειωθεί ότι στα ανατολικά του πύργου διακρίνονται τα θεμέλια της κόγχης και του νότιου τοίχου βασιλικής, ενώ στο εκκλησάκι της Ζωοδόχου Πηγής υπάρχει παλαιοχριστιανικό θωράκιο. Με τη βασιλική ενδεχομένως συνδέονται τα τελευταία χωμάτινα δάπεδα και οι σύγχρονοί τους τοίχοι, αν η χρονολόγησή τους ανάμεσα στον 3^ο–5^ο αι. μ.Χ. είναι ορθή.

Τα χρονολογικά αυτά συμπεράσματα βασίζονται σε πρώτες εκτιμήσεις και φυσικά ενδέχεται να τροποποιηθούν με την ολοκλήρωση της ανασκαφής και τη διεξοδική μελέτη των κινητών ευρημάτων.

Η εγκατάσταση ελαιοτριβείων σε πύργους του 4^{ου} π.Χ. δεν είναι ασυνήθιστο φαινόμενο στον ελλαδικό χώρο¹². Η έλλειψη ανασκαφικών δεδομένων δεν επιτρέπει να γνωρίζουμε με απόλυτη βεβαιότητα αν τα ελαιοτριβεία ήταν σύγχρονα με τους πύργους – κυρίως στις περιπτώσεις των «οχυρωμένων αγροικιών» – ή αν σχετίζονται, όπως στον πύργο του Χειμάρρου, με κάποια επανάχρηση κατά την περίοδο της ρωμαιοκρατίας ή τους πρώτους χριστιανικούς χρόνους¹³. Η παρουσία τους πάντως στις οχυρές αυτές κατα-

12. Ι. Πίκουλας, «Ελαιοτριβεία σε φυλακεία της αρχαιότητας. Απορίες και ερωτήματα», στον παρόντα τόμο. Ο. Φιλανιώτου, Ο Παλιόπυργος της Κύθνου στον τόμο ΕΠΛ-ΘΛΟΝ, Πρακτικά συνεδρίου προς τιμήν του Α. Κύρου, Πόρος 2002, Ε. Κονσολάκη (επιμ.), υπό εκτύπωση.

13. J. Hjohlman, *Farming the Land in Late Antiquity: the Case of Berbati in the Northeastern Peloponnese*. Department of Classical Archaeology and Ancient History, Stockholm University, 2002, 114.



σκευές υποδηλώνει την ανάγκη προστασίας αυτής της δύσκολης και δαπανηρής παραγωγικής διαδικασίας. Εξαιρετικό ενδιαφέρον από την άποψη αυτή παρουσιάζει το ελαιουργείο της Αργίλου, που χρονολογείται από τον 4^ο αι. π.Χ. μέχρι τα μέσα του 3^{ου} αι. π.Χ. και στεγάζεται σε ένα στιβαρό οικοδόμημα, το οποίο, ως προς την κατασκευή και τη θέση, έχει πολλά από τα χαρακτηριστικά των πύργων¹⁴. Στις πολεμικές επιχειρήσεις, οι ληνοί και τα ελαιοτριβεία θα αποτελούσαν ενδεχομένως στόχους ελκυστικότερους από τα ίδια τα αμπέλια και τα ελαιόδεντρα, προκειμένου να επιτευχθεί η οικονομική καταστροφή του αντιπάλου¹⁵. Επειδή όμως, όπως είπαμε, η έρευνα είναι ακόμη στα πρώτα της βήματα, δεν αποκλείεται οι απαντήσεις στα ερωτήματα να είναι τόσο ποικίλες, όσες και οι περιπτώσεις. Η συνύπαρξη πύργων και ελαιοτριβείων δεν αποκλείεται να οφείλεται στη διαθεσιμότητα των πρώτων, όταν η αρχική τους λειτουργία είχε πια αχρηστευθεί¹⁶ και δεν είναι λίγες οι περιπτώσεις, όπου οι πύργοι επέζησαν μέχρι σήμερα ως σταύλοι ή αχυρώνες, όπως οι πύργοι στο Σμόβολο και στην Άβδο της Τήνου¹⁷.

Κλείνοντας, θα ήθελα να παραθέσω τους στίχους που τραγουδιούνται στον σκοπό της «Φράμπρικας»* από τ' Απεράθου της Νάξου¹⁸. Ο αργός αυτός σκοπός αποδίδει, νομίζω, πολύ ταιριαστά όλο τον μόχθο που συνεπάγεται η παραγωγή του πολύτιμου αυτού αγαθού και, άλλωστε, το δημοτικό τραγούδι λειτουργεί σαν μια ζωντανή γέφυρα με τις αρχαίες αγροτικές πρακτικές, που παρέμειναν σχεδόν αναλλοίωτες ως τις μέρες μας:

*Καλοδουλέψετε τσ' ελιές να βγάλομε το λάδι,
(γ)ια νάχομε να βάνομε στο λύχνο μας το βράδυ.*

14. Ζ. Μπόνιας, - J. Ferreault, «Αργίλος, ανασκαφή 1997», *Το Αρχαιολογικό Έργο στη Μακεδονία και Θράκη 11 (1999)*, 439-548. Βλ. και Ζ. Μπόνιας, «Το ελαιουργείο της Αργίλου», *ό.π.*, σ. 231-236.

15. L. Foxhall, 'Farming and Fighting in Ancient Greece, στο: J. Rich - G. Shipley (επιμ.), *War and Society in the Greek World*, London 1993, σ. 134-145.

16. Πίκουλας, *ό.π.*

17. R. Etienne, *Ténos II: Ténos et les Cyclades du milieu du IV^e siècle av. J-C au milieu du III^e siècle après J-C*, Paris 1990, 27, 31-33.

18. Το τραγούδι αυτό και πολλά άλλα Απεραθίτικα μου έμαθε η φίλη και συνάδελφος Β. Μπαρδάνη. Η συνεργασία μαζί της ήταν πάντα πηγή χαράς.

*φράμπικα: το ελαιοτριβείο



Στο μποτσαργάτη* βάλετε όλη τη δύναμή σας,
(για νάβγει λάδι μπόλικο κι εσάς η δούλεψή σας.

*μποτσαργάτης: ο ξύλινος μοχλός που βοηθούσε την περιστροφή της μυλόπετρας για τη σύνθλιψη της ελιάς. Έτσι ονομάζεται και στην Κρήτη.



Βιβλιογραφία

- Bruneau, Ph. – Fraisse, Ph. (1984), «Pressoirs Deliens» *BCH* 108, 713-730.
- Curtis R., (2001) *Ancient Food Technology. Technology and Change in History*, vol. 5, Boston.
- Etienne, R., (1990) *Ténos II: Ténos et les Cyclades du milieu du IV^e siècle av. J-C au milieu du III^e siècle après J-C*, Paris.
- Foxhall, L. (1993), «Farming and fighting in ancient Greece», 134-145 στο: J. Rich – G. Shipley (επιμ.) *War and Society in the Greek World*, London.
- Hadjisavvas, S. (1992), «Olive oil Processing in Cyprus from the Bronze Age to the Byzantine Period», *Studies in Mediterranean Archaeology*, vol. XCIX, Nicosia.
- Haselberger, L. (1972) «Der Pyrgos Chimarru auf Naxos», *AA*, 431-437.
- Hjohlman J. (2002) *Farming the Land in Late Antiquity: The case of Berbati in the Northeastern Peloponnese*, Department of Classical Archaeology and Ancient History, Stockholm University.
- Koutsoukou A. – Kanellopoulos Chr. (1990), «Towers from Northwest Andros», *BSA* 85, 155-174.
- Marangou, L. (2001), «Les «maisons a tour» d'Amorgos: observations préliminaires», 231-240 στο: R. Frei-Stolba-K.Gex (επιμ.), *Recherches récentes sur le monde hellénistique. Actes du colloque en l'honneur de Pierre Ducrey*.
- Penttinen, A., 2001, *Berbati between Argos and Corinth. The Excavations at Pyrgouthi in 1995 and 1997 from the Early Iron Age to the Early Roman Period*. University of Stockholm, Dept. of Classical Archaeology and Ancient History.
- Philaniotou, O. (2001) «New Evidence for the Topography of Naxos in the Geometric Period», 29-34, στο: M.C. Lentini (επιμ.) *The two Naxos Cities: a fine Link between the Aegean Sea and Sicily*, Gruppo Editoriale Kalos, Palermo.
- Ζήβας, Δ. 1992, «Η παραδοσιακή οινοποιία στη Ζάκυνθο: κτίσματα, μέτρα, εξοπλισμός», 160-170, στο: *Ιστορία του ελληνικού κρασιού. Τριήμερο Εργασίας, Σαντορίνη 1990*, ΠΤΙ ΕΤΒΑ.
- Μενδώνη Α.Γ. (1998), «Οι πύργοι της Κέας: προσθήκες και επιστημόσεις», 275-308, στο *Πρακτικά του Διεθνούς Συμποσίου Κέα-Κύθνος, Ιστορία και Αρχαιολογία, Κέα-Κύθνος, 22-25 Ιουνίου 1994*.
- Μπόνιας, Ζ. (υπό εκτύπωση), «Το ελαιουργείο της Αργίλου», *Πρακτικά Επιστημονικού Συνεδρίου «Η ελιά και το λάδι από την αρχαιότητα ως σήμερα»*, Αθήνα 1-2 Οκτωβρίου 1999, ΚΕΕΛ Ακαδημίας Αθηνών.
- Μπόνιας, Ζ.-Perreault J. (1999), «Αργίλος, ανασκαφή 1997», *Το Αρχαιολογικό Έργο στη Μακεδονία και Θράκη* 11, 439-548.
- Πίκουλας, Ι. (2003), «Ελαιοτριβεία σε φυλακεία της αρχαιότητας. Απορίες και ερωτήματα», *Πρακτικά Συμποσίου «Η ελιά και το λάδι στο χώρο και το χρόνο»*, Πρέβεζα, 24-26 Νοεμβρίου 2000, ΚΕΕΛ Ακαδημίας Αθηνών στον παρόντα τόμο.
- Φιλανιώτου, Ο. (υπό εκτύπωση), «Ο Παλιόπυργος της Κύθνου», στο: Ε. Κονσολάκη (επιμ.), *Έπαθλον, Πρακτικά συνεδρίου προς τιμήν του Α. Κύρου*, Πόρος 2002.



ΤΣΟΥΓΚΑΡΑΚΗΣ ΔΗΜΗΤΡΗΣ

Η ελιά και το λάδι στα βυζαντινά χρόνια*

Η καλλιέργεια του ελαιοδένδρου

Η δυνατότητα ελαιοκαλλιέργειας καθορίζεται καταρχήν από το κλίμα και από την άποψη αυτή, οι περιοχές που ήταν κλιματολογικά περισσότερο ευνοημένες για την ανάπτυξη της ελαιοκομίας στο Βυζάντιο ήταν στην Ανατολή, κατά κύριο λόγο η Συρία, η Παλαιστίνη και η Κύπρος, στα δυτικά εδάφη η Ιταλία και η Σικελία, και στο Νότο η βόρεια Αφρική, κυρίως στην περιοχή της Καρχηδόνας. Στα παράλια της Ελλάδας και του Αιγαίου, συμπεριλαμβανομένων και των παραλίων της Μ. Ασίας, και στα παράλια του Πόντου η ελαιοκομία ήταν ανεπτυγμένη, αλλά σε πολύ μικρότερο βαθμό από τις άλλες περιοχές που προαναφέρθηκαν, και η παραγωγή τους προσανατολιζόταν περισσότερο στην κάλυψη τοπικών ή οικογενειακών αναγκών και πολύ λιγότερο ή σχεδόν καθόλου στο εξαγωγικό εμπόριο.

Με τις κατακτήσεις και την εξάπλωση των Αράβων τον 7ο αι., το Βυζάντιο χάνει τις κυριότερες περιοχές της Ανατολής με την περισσότερη ανεπτυγμένη ελαιοκαλλιέργεια, όπως ήταν η Συρία και η Παλαιστίνη, ενώ από

* Μια περισσότερο εκτεταμένη μορφή αυτής της ανακοίνωσης δημοσιεύεται στον ειδικό τόμο μελετών για την ελιά και το λάδι, που ανέθεσε σε ειδικούς το Κέντρον Ερεύνων της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών, στο πλαίσιο του Ευρωπαϊκού Προγράμματος RAPHAEL, Αθήνα 2003.



τον 11ο αι. και μετά επέρχεται και η απώλεια των περισσότερων περιοχών της Μ. Ασίας, με αποτέλεσμα οι περιοχές που απομένουν να είναι αυτές που είχαν τη μικρότερη ανάπτυξη στον τομέα της ελαιοπαραγωγής. Παρ' όλα αυτά, τον 10ο αι. ο αυτοκράτορας Κωνσταντίνος Πορφυρογέννητος θεωρούσε τις περιοχές της Σμύρνης και της Βιθυνίας (Νίκαια) στη Μ. Ασία, τη νότια Πελοπόννησο στην Ελλάδα και τη Δαλματία ως χώρες με εξαιρετική παραγωγή λαδιού¹. 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 ἐλαιῶν βριθουσα"². Στις περισσότερες περιοχές στο εσωτερικό της ελληνικής χερσονήσου, πάντως, αλλά και της Μ. Ασίας, γνωρίζουμε ότι λόγω των κλιματολογικών συνθηκών η ελαιοκαλλιέργεια ήταν πολύ περιορισμένη και σε ορισμένες σχεδόν ανύπαρκτη.

Από τις σημαντικότερες πηγές μας, σχετικά με την καλλιέργεια του ελαιοδένδρου, είναι τα μοναστηριακά αρχεία, που μας παρέχουν τη δυνατότητα να σχηματίσουμε μια εικόνα της παρουσίας της ελιάς στην ύπαιθρο σε ορισμένες περιοχές. Έτσι, τα έγγραφα της μονής του Αγίου Παύλου στο όρος Λάτρος, κοντά στη Μίλητο, μάς παρέχουν μία από τις παλιότερες αναφορές μας σε "ελαϊκόν προάστειον", το οποίο το 1127 περιείχε 370 ρίζες ελιές³. Στο αρχείο της Μονής Λεμβιώτισσας στην περιοχή της Σμύρνης υπάρχουν, για τον 13ο αι., πάνω από είκοσι πέντε πράξεις που αναφέρονται σε ελαιόδενδρα στα μετόχια της μονής. Ο αριθμός των ελαιοδένδρων είναι ορισμένες φορές κάπως σημαντικός: π.χ στο μετόχι του Αγ. Παντελεήμονος μεταξύ των ετών 1232/3 και 1235, αναφέρονται πάνω από 200 ελαιόδενδρα⁴, ενώ σε ορισμένες περιοχές τα έγγραφα φαίνονται να αναφέρονται σε ελαιώνα⁵, όπως επίσης και σε περιοχές που έχουν το τοπωνύμιο "Ελαιώνας"⁶, αν και βέβαια ο όρος μπορεί να σημαίνει απλώς αυτό που σήμερα ονομάζουμε «λιόφυτο» (κτήμα ή χωράφι με ελιές).

1. Βλ. για τις σχετικές παραπομπές Ηλ. Αναγνωστάκη, *Ελλαδικά παραμύθια και ελλαδική παραμυθία στο Βυζάντιο του 10ου αιώνα, Ελιά και Λάδι, Δ' Τριήμερο Εργασίας, Καλαμάτα 7-9 Μαΐου 1993*, Αθήνα 1996 (Πολιτιστικό Ίδρυμα ΕΤΒΑ), σελ. 135, σημ. 18.

2. Μιχ. Ατταλειάτης, *Ιστορία*, (Bonn), σελ. 118.

3. Miklosich-Müller (MM), *Acta et Diplomata Graeca Medii Aevi*, τ. 4, σελ. 325.

4. Στο ίδιο, σελ. 7, 8, 57.

5. Στο ίδιο, σελ. 60.

6. Στο ίδιο, σελ. 76: "έν τῇ τοποθεσίᾳ τοῦ ἐλαιῶνος".



Μολονότι η Μακεδονία δεν είναι περιοχή, όπου κατεξοχήν καλλιεργούνται ελιές και παράγεται λάδι, ωστόσο από το αρχείο των μονών του Αγίου Όρους έχουμε σχετικές αναφορές, αρχίζοντας το 1013 με τη μονή Ιβήρων και συνεχίζοντας με τη Μεγίστη Λαύρα, τη μονή Ξενοφώντος και τη μονή Δοχειαρείου στην περιοχή της Ορμύλιας, στα μετόχια της οποίας αναφέρονται ελαιώνες τον 15ο αι. Το σύνολο των αναφορών αυτών δείχνει μια μάλλον περιορισμένη ως προς την έκταση και παραγωγή ελαιοκαλλιέργεια στη Χαλκιδική.

Από το αρχείο της μονής του Ιωάννου του Θεολόγου της Πάτμου διαπιστώνουμε, επίσης, την ύπαρξη ελαιοδένδρων ή ελαιώνων σε περιοχές όπου η μονή διέθετε μετόχια, όπως η Κως, η Λέρος και η Μίλητος. Σποραδικές μνείες ελαιοδένδρων ή και τοποθεσιών που ονομάζονται "Ελαιώνας" συναντάμε τον 13ο αι. στις κτήσεις της Νέας Μονής Χίου⁷, στα κτήματα της επισκοπής Κεφαλληνίας στην περιοχή του Αυλώνα και στις κτήσεις της μονής της Άτρου⁸ και αργότερα, τον 14ο αι., στις κτήσεις της μονής Ιωάννου του Προδρόμου στις Σέρρες⁹ και στην Κέρκυρα¹⁰.

Τόσο η Κέρκυρα, πάντως, όσο και η Κρήτη, περιοχές που στα νεότερα χρόνια είναι γνωστές για την έντονη ελαιοκαλλιέργεια, φαίνεται ότι στα βυζαντινά χρόνια παρουσίαζαν διαφορετική εικόνα. Ειδικά για την Κρήτη υπάρχουν αναφορές για έλλειψη της ελιάς από τον 9ο και 12ο αι. (al-Zuhri) ως και τις αρχές του 15ου αι. (Buondelmonti), πράγμα που επέβαλλε την εισαγωγή λαδιού και ελαιών από άλλες περιοχές.

Ποιά παραγωγή σε λάδι είχε κατά μέσον όρο ένα δένδρο δεν μπορεί να υπολογιστεί, τόσο διότι δεν υπάρχουν σχετικά στοιχεία, όσο και διότι η παραγωγή κάθε δένδρου ελιάς κυμαίνεται από χρόνο σε χρόνο. Ένα παράδειγμα αποτελεί το κτήμα της μονής του Αγίου Παύλου στο Λάτρος, το οποίο δίδεται προς "χρήσιν... και νομήν" σε κάποιο αξιωματούχο, με αντάλλαγμα να δίνει στη μονή ετησίως περίπου 218/4 σημερινά λίτρα λάδι. Αν αυτό ήταν το 1/10 της παραγωγής, τότε η κατά μέσον όρο ετήσια παραγωγή των 370 ελαιοδένδρων ήταν κάτι παραπάνω από 2 τόννους λάδι.

7. MM τ. 6, σελ. 12.

8. Στο ίδιο, σελ. 20-21, 26, 65.

9. Στο ίδιο, σελ. 93 και 124-125.

10. Στο ίδιο, σελ. 68.



Για τη διαδικασία παραγωγής του λαδιού μπορούμε να εξαγάγουμε ορισμένα συμπεράσματα από τις λίγες πληροφορίες που περιέχονται στα "Γεωπονικά" και τα "Βασιλικά" και από άλλες σκόρπιες πηγές: οι ελιές αλέθονταν, στη συνέχεια τοποθετούνταν σε σάκκους ή κοφίνια, πάνω στα οποία τοποθετούνταν βάρη, ώστε με την πίεση να ρεύσει το λάδι. Ένα πιο οργανωμένο ελαιοτριβείο απέδιδε φυσικά περισσότερο από μια πιο πρωτόγονη κατασκευή. Ως παράδειγμα πιο οργανωμένης μονάδας θα μπορούσε να αναφερθεί ένας υδροκίνητος μύλος με κτητορική επιγραφή του έτους 1324/25, που εντοπίστηκε μεταξύ των χωριών Μικρή και Μεγάλη Βόλβη¹¹, ενώ οι αρχαιολογικές έρευνες έχουν κατά καιρούς φέρει στο φως διάφορες υπαίθριες ή μη κατασκευές, που ανήκουν στο πιο πρωτόγονο είδος¹².

Ελιά και λάδι: διατροφή και άλλες χρήσεις

Η ελιά και το λάδι αποτελούσαν συνηθέστατα είδη διατροφής, ιδίως των κατωτέρων κοινωνικών τάξεων, καθώς ήσαν ιδιαιτέρως προσιτά από άποψη τιμής. Ήταν όμως προσφιλή είδη διατροφής σε όλες τις κοινωνικές τάξεις. Ειδικά οι ελιές ήσαν συμπλήρωμα της τροφής όλων, τόσο των πτωχοτέρων όσο και των περισσότερο ευκατάστατων ανθρώπων. 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 οξύ-

11. Ιωακείμ Παπάγγελος, *Ελαιά και έλαιον στη μεσαιωνική Χαλκιδική, Ελιά και Λάδι. Δ' Τριήμερο Εργασίας, Καλαμάτα 7-9 Μαΐου 1993*, Αθήνα 1996 (Πολιτιστικό Ίδρυμα ΕΤΒΑ), σελ. 187.

12. Βλ. για παράδειγμα, Μαρία Κωτσάκη, *ΑΔ 44* (1989), Β2, σελ. 128 (Πάτρα), I. F. Sanders, *Roman Crete*, Warminster 1982, σελ. 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 *Βασιλικών* (B XX, 1, 19). Βλ. επίσης την ανακοίνωση του κ. Ι. Π. Πίκουλα στον παρόντα τόμο.



μελι. Υπήρχαν οι μαύρες, οι οποίες θεωρούνται ως “ολιγότροφοι”, οι λευκές (“άσπρες”), οι οποίες ονομάζονται και “κολυμβάδες”, οι πράσινες τσακιστές που ονομάζονταν “θλαστές” και οι “δρουπάται”, κοινώς θρούμπες¹³.

Το λάδι, επίσης, ξεχωρίζεται σε ποιότητες, από το κατώτερης ποιότητας “έλαιον κιβάριον”¹⁴, μέχρι και το περίφημο λάδι της Νίκαιας, το οποίο χαρακτηρίζεται από τον Κωνσταντίνο Πορφυρογέννητο ως “κάλλιστον έλαιον” και “δεσποτικόν”, αφού το έπαιρνε μαζί του στις εκστρατείες και ο αυτοκράτορας¹⁵. Ενδεχομένως μάλιστα να υπήρχε κάποτε κάποιο είδους απαγόρευση εξαγωγής του λαδιού, αν κρίνουμε από μια διάταξη των Βασιλικών¹⁶. Πάντως στο Επαρχικό Βιβλίο του Λέοντος του Σοφού υπάρχουν συγκεκριμένες διατάξεις, που αφορούν τους εμπορευμένους ή με κάποιο τρόπο χρησιμοποιούντες το λάδι, δηλ. τους κηρουλαρίους, τους σαπυνοπράτες και τους σαλμαδαρίους¹⁷.

Καθώς το λάδι αποτελούσε, όπως και σήμερα, 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, ιδίως όταν μια τέτοια παρασκευή σήμερα δεν είναι γνωστή. Ένα από τα πλέον χαρακτηριστικά συμπληρώματα των εδεσμάτων στο Βυζάντιο ήταν ο λεγόμενος γάρος, που παρασκευαζόταν από εντόσθια ψαριών και αλάτι, και αναμειγνυόταν 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 αποφεύγεται¹⁸. Άλλα φαγητά, στα οποία χρησιμοποιούνταν

13. Φ. Κουκουλές, Βυζαντινών τροφαί και ποτά, *Έπετηρίς Έταιρείας Βυζαντινών Σπουδών (ΕΕΒΣ)* 17 (1941), σελ. 10.

14. Ιω. Καλλέρης, “Τροφαί και ποτά” εις πρωτοβυζαντινούς παπόρους, *ΕΕΒΣ* 23 (1953), σελ. 691, σημ. 5.

15. Η. Αναγνωστάκης, Ελλαδικά παραμύθια και ελλαδική παραμυθία στο Βυζάντιο του 10ου αιώνα, *Ελιά και Λάδι, Δ΄ Τριήμερο Εργασίας, Καλαμάτα 7-9 Μαΐου 1993*, Αθήνα 1996 (Πολιτιστικό Ίδρυμα ΕΤΒΑ), σελ. 125. J. Haldon, *C. Porphyrogenitus, Three Treatises on Imperial Military Expeditions*, Βιέννη 1990, σελ. 102.144-5, 132.601.

16. Βασιλικά XIX, 1, 85 (86).

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

18. Κουκουλές, *ό.π.*, σελ. 16.



το λάδι, ήταν οι βολβοί, που παρασκευάζονταν με λάδι, ξύδι και γάρο, και τα *ύδνα* (*tuberca cibaria*), είδος υπόγειου αμανίτου, τα οποία αρτύονταν με λάδι, θρύμβο, πιπέρι και γάρο¹⁹. Τέλος, είναι γνωστό το περίφημον *αγιοζούμιν* του Πτωχοπροδρόμου, νερό δηλ. βρασμένο με κρεμμύδια, στο οποίο ο μάγειρος έρριχνε τρεις φορές λάδι και διάφορα μυρωδικά και το οποίο δινόταν στους μοναχούς συνήθως τις νηστήσιμες ημέρες: “*ὡς στάσσω τρίς ὁ μάγειρος τὸ ἔλαιον ἀπέσω / καὶ βάλλει καὶ θρυμβόξυλα τινὰ πρὸς μυρωδίαν*”²⁰. Από την άλλη μεριά, μία συνταγή που χρησιμοποιείται μέχρι σήμερα ήταν η παρασκευή φάβας από ξερά κουκκιά (φάβατα, σημ. *κουκκόφαβα* στην Κρήτη), πάνω στην οποία επιχεόταν λάδι, φαγητό που τότε θεωρούνταν κατάλληλο μόνο για αγρότες²¹, αν και ο Πτωχοπρόδρομος το περιλαμβάνει ανάμεσα στις λιχουδιές, που έτρωγαν οι ηγούμενοι²².

Στα τυπικά των μοναστηριών υπάρχουν λεπτομερείς αναφορές σχετικά με το πότε και με ποιά φαγητά επιτρέπεται η κατανάλωση ελαίου. Τέτοιες πληροφορίες υπάρχουν στο Τυπικό της βασιλικής μονής της Παναγίας Κεχαριτωμένης (αρχές 12ου αι.), στο Τυπικό του Νείλου, ηγουμένου της μονής Μαχαιρά στην Κύπρο (1210) και αλλού. Η ποσότητα ελαίου, που υπολογιζόταν ότι μπορεί να χρειάζεται κάθε μοναχός ή μοναχή σε ετήσια βάση, είναι ενδεικτική του είδους της διαίτας και της διατροφής γενικότερα. Έτσι, στη “Διάταξη” του Μιχαήλ Ατταλειάτη 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 όσπρια²³. Η ίδια ακριβώς ποσότητα ελαίου προβλέπεται ετησίως και για κάθε μοναχή της μονής της Παναγίας Κεχαριτωμένης το 1118, μολονότι η ετήσια ποσότητα σίτου, κρασιού και οσπρίων, που προβλέπεται γι’ αυτές, είναι πολύ μικρότερη. Από την άλλη μεριά, το 1497 ο μητροπολίτης Φιλαδελφείας λαμβάνει από

19. Κουκουλές, *ό.π.*, σελ. 74.

20. Hans Eideneier (εκδ.), *Ptochoprodromos*, IV, στ. 361-374.

21. Κουκουλές, *ό.π.*, σελ. 72.

22. Πτωχοπρόδρομος, *ό.π.*, IV, στ. 324.

23. M. Dembińska, Diet: a Comparison of Food Consumption Between Some Eastern and Western Monasteries in the 4th-12th Centuries, *Byzantion* 55 (1985), σελ. 459, Πίν. V.



το μετόχι, που έχει η μονή της Πάτμου στη Λέρο, 100 κάρτες λάδι, που ισοδυναμούν με πάνω από 60 λίτρα, πράγμα που δείχνει μια σημαντική διαφοροποίηση στη δίαιτα κάποιου που, αν και κληρικός, δεν ζει μέσα σε μοναστήρι²⁴. Η διαφοροποίηση αυτή επιβεβαιώνεται και από την ετήσια χορηγία σίτου του μητροπολίτη Φιλαδελφείας, ο οποίος λαμβάνει περίπου 620 λίτρα σίτου, πολύ περισσότερα δηλ. από τα 405 λίτρα των μοναχών της Ραιδεστού. Εξίσου αυξημένη είναι και η ποσότητα ελαιών που λαμβάνει, καθώς ξεπερνάει τα 60 λίτρα.

Πάντως, η κατανάλωση λαδιού για τη διατροφή ήταν το ένα μόνο μέρος του λαδιού που χρειαζόνταν τα μοναστήρια, καθώς η άλλη μεγάλη ανάγκη ήταν το λάδι που χρειαζόταν για τη φωταψία, δηλ. για τα κανδήλια, πολυκάνδηλα και πολυελαίους, πέρα φυσικά από τα κεριά. Έτσι, για τη μονή του στη Ραιδεστό, ο Μιχαήλ Ατταλειάτης υπολογίζει ότι χρειάζεται περίπου 54,4 σημερινά λίτρα λάδι τον χρόνο²⁵, ενώ για τη φωταψία μόνο του νεκροταφείου της μονής Κεχαριτωμένης υπολογίζεται ότι χρειαζόνταν 18,2 λίτρα λάδι τον χρόνο²⁶.

Τα θαύματα, η ιατρική και ο συμβολισμός

Πέρα από το επίπεδο της καθημερινής διατροφής, το δέντρο της ελιάς και το λάδι έχουν για τον βυζαντινό άνθρωπο μια σειρά από άλλες, πολλές φορές συμβολικές, σημασίες. Πρώτα πρώτα, το αρωματικό έλαιο αποτελεί ένα είδος πολυτελείας, που συσκευάζεται σε μικρά αγγεία, τα αλειπτά, και συχνά αποστέλλεται ως ακριβό δώρο σε σημαίνοντα πρόσωπα²⁷. 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. Από τα πολλά παραδείγματα, ενδεικτικά αναφέρουμε τους Βίους του οσίου Λουκά του Στειριώτη, του

24. MM τ. 6, σελ. 260.

25. MM τ. 5, σελ. 316.

26. MM τ. 5, σελ. 373.

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



αγίου Πέτρου του Λάτρου, του αγίου Νίκωνος του Μετανοείτε, του αγίου Πέτρου επισκόπου Άργους κ.π.ά, όπου περιλαμβάνονται σχετικά περιστατικά.

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 τῷ ἐλαίῳ, τὴν δὲ ψυχὴν... προσευχῇ ἐλεηθεις...”²⁸, πράγμα που συνδυάζει και τη θεραπεία του σώματος με τὸ λάδι και τὸ συνειρμό έλαιον/έλεος. Ανάλογα παραδείγματα υπάρχουν στον Βίο του οσίου Σαμφών²⁹ και στον Βίο του οσίου Ιωαννικίου³⁰. Στον Βίο του αγίου Ιωάννου του Ελεήμονος ένα στεφάνι ελιάς στο κεφάλι μιας γυναίκας συμβολίζει την ελεημοσύνη. Τον ίδιο αυτό συμβολισμό βρίσκουμε και στους ύμνους των Μηναίων, πράγμα που αποτελεί έναν τόπο³¹. Τέλος, στον ίδιο αυτό Βίο του αγίου Ιωάννου του Ελεήμονος αναφέρεται και ένας όχι συνηθισμένος συμβολισμός της ελιάς: σε ένα όραμα κάποιος φέρει στεφάνι από κλαδί ελιάς, πράγμα που ερμηνεύεται ως προφητεία θανάτου, ενώ σε άλλο σημείο του Βίου, μετά τον θάνατο του Ιωάννου, κάποιος βλέπει σε όνειρο πλήθος από χήρες και ορφανά “κλάδους ἐλαιῶν κατέχοντας καὶ τοῦ Πατριάρχου (του Ιωάννου) προπομπεύοντος εἰς τὴν ἐκκλησίαν ὑπάγοντας”. Κατά μία άποψη, ο συμβολισμός αυτός έχει την αρχή του στη χθόνια σημασία της ελιάς κατά την αρχαιότητα, όταν τα φύλλα της χρησιμοποιούνταν στο στολισμό και την ταφή των νεκρών³².

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

29. PG 115, στλ. 301.

30. PG 116, στλ. 80.

31. Η. Αντωνόπουλου, «Misericorde, Olivier Agents at Attributs», *Byzantion* 51 (1981), σελ. 362 σημ. 47.

32. Γ. Κ. Σπυριδάκης, «Τα κατά την τελευταίη έθιμα των Βυζαντινών εκ των αγιολογικών πηγών», *ΕΕΒΣ* 20 (1950), σελ. 82.



II

Νεότεροι Χρόνοι



ΕΛΕΝΗ ΑΓΓΕΛΟΜΑΤΗ-ΤΣΟΥΓΚΑΡΑΚΗ

Πληροφορίες των περιηγητών για την ελιά και το λάδι στον ελλαδικό χώρο

Τα ποικίλου τύπου περιηγητικά κείμενα αποτελούν μια σημαντική ιστορική πηγή, κυρίως για την περίοδο της νεότερης ιστορίας μας, που φθάνει μέχρι τη σύσταση του Ελληνικού Κράτους, αλλά σε μικρότερο βαθμό και για τον υπόλοιπο 19ο αι. Τα ταξιδιωτικά κείμενα είναι πολλαπλά χρήσιμα, αλλά, όπως και κάθε άλλη ιστορική πηγή, είναι αναγκαίο να χρησιμοποιούνται με κριτικό πνεύμα και οι πληροφορίες τους να διασταυρώνονται με άλλες πηγές. Μία ιδιαίτερα σημαντική κατηγορία πληροφοριών που περιέχονται στα κείμενα αυτά είναι οι εξ αυτοψίας περιγραφές του τοπίου. Σε μικρότερο βαθμό αξιόπιστες είναι οι ποσοτικές πληροφορίες που παρέχονται, καθώς οι περιστάσεις δεν επέτρεπαν πάντοτε στους περιηγητές τη συλλογή απολύτως εξακριβωμένων στοιχείων. Πρέπει όμως να τονιστεί, ότι συνηθέστατα τα στοιχεία που συνέλεξαν, τα έπαιρναν από τους προξένους ξένων χωρών ή από τους δημογέροντες ή από κάποια πρόσωπα που γνώριζαν καλά τις τοπικές συνθήκες¹. Έτσι, τα ποσοτικά μεγέθη παρα-

1. Για τα προβλήματα που παρουσιάζουν τα περιηγητικά κείμενα ως ιστορικές πηγές, καθώς και για την ποικιλία των τύπων των περιηγητικών κειμένων βλ. Helen Angelomatis-Tsougarakis, *The Eve of the Greek Revival. British Travellers' Perceptions of Early Nineteenth Century Greece*, London 1990, σ. 13-20, 210-21.



γωγής, εξαγωγών και τιμών, ακόμη και αν δεν είναι απολύτως ακριβή, είναι οπωσδήποτε σοβαρά και ενδεικτικά τουλάχιστον τάξεως μεγεθών.

Μια άλλη ιδιαιτερότητα που παρουσιάζουν τα ταξιδιωτικά κείμενα και αξίζει να αναφερθεί είναι πως στους τέσσερις περίπου αιώνες που μας αφορούν υπάρχει αισθητή διαφοροποίηση στα κατά καιρούς δρομολόγια των περιηγητών και επομένως και στα μέρη που επισκέπτονταν. Αυτό έχει ως συνέπεια την πληθώρα ή την έλλειψη πληροφοριών για ορισμένες περιοχές ανάλογα με τη χρονική περίοδο. Φυσικά, διαφορετικός είναι και ο τρόπος που έβλεπαν τα πράγματα οι ταξιδιώτες διαφορετικών εποχών. Οι παλαιότεροι ταξιδιώτες συνήθως δεν εντυφούν τόσο στο θέμα που μας ενδιαφέρει στην προκειμένη περίπτωση. Αργότερα, όμως, κυρίως από τα τέλη του 17ου και ιδίως τις αρχές του 18ου αιώνα και στο εξής, με την επέκταση του εμπορίου και των οικονομικών συμφερόντων των ευρωπαϊκών χωρών στην οθωμανική αυτοκρατορία, αλλά και στην Επτάνησο, το σχετικό ενδιαφέρον αυξήθηκε κατακόρυφα. Παράλληλα, μεταβλήθηκε και η νοοτροπία των περιηγητών με αποτέλεσμα όχι μόνο να πολλαπλασιάζονται οι σχετικές πληροφορίες, αλλά να αλλάζει και η οπτική γωνία από την οποία παρατηρούνται τα στοιχεία που συγκεντρώνονται. Για όλους αυτούς τους λόγους παρατηρείται μια ανισομέρεια στο πλήθος και στο είδος των πληροφοριών που συναντούμε στα περιηγητικά κείμενα με σαφή ποσοτική και ποιοτική υπεροχή στα νεότερα από αυτά σε πολλά θέματα και ειδικότερα στην ελιά και το λάδι τα οποία εξετάζουμε.

Αν θελήσουμε να παρακολουθήσουμε τη γεωγραφική έκταση που καταλάμβανε η καλλιέργεια της ελιάς μέσα από τα ταξιδιωτικά έργα, δεν θα συναντήσουμε μεγάλες εκπλήξεις, καθώς το κλίμα και το έδαφος, κατά κύριο λόγο, αλλά και οι παραδοσιακές καλλιέργειες σε μια περιοχή την προκαθόριζαν². Βεβαίως ειδικές συνθήκες σε πολλές περιπτώσεις επηρέαζαν την ανάπτυξη ή τον περιορισμό των καλλιεργειών, όπως θα δούμε στη συνέχεια, αλλά συνήθως αυτές αναφέρονται από τους περιηγητές.

Αρκετοί ταξιδιώτες πρόσεξαν πως οι αγριελιές αφθονούσαν σε πολλές περιοχές της Ελλάδας. Κάποτε μάλιστα οι ταξιδιώτες απορούσαν, γιατί δεν τις αξιοποιούσαν και δεν τις μπόλιαζαν παρά μονάχα περιστασιακά.

2. Για χάρτη στον οποίο αποτυπώνονται οι καλλιέργειες στον ελλαδικό χώρο στις αρχές του 19ου αι. σύμφωνα με τις πληροφορίες των περιηγητών βλ. επίσης ό.π., σ. 44.



Στον βορρά το όριο ήταν η Θεσσαλία, όπου συστηματική καλλιέργεια της ελιάς αναφέρεται μόνο στο Πήλιο και σε πολύ μεμονωμένα προφυλαγμένα μέρη π.χ. στη ΝΑ πλευρά της Καλαμπάκας³. Μεμονωμένες περιπτώσεις καλλιέργειας της ελιάς επίσης απαντούσαν και στη Μακεδονία, ιδίως στη Χαλκιδική⁴, οπωσδήποτε όμως το ελαιόλαδο δεν παραγόταν μαζικά εκεί, γι' αυτό άλλωστε και η τιμή του στην περιοχή αυτή, όπως και στα Γιάννινα, ήταν ακριβότερη από άλλες περιοχές⁵. Έτσι, το λάδι που κατανάλωναν στη Μακεδονία και τη Θεσσαλία ήταν κυρίως το σησαμέλαιο. Για τον λόγο αυτό άλλωστε καθοριζόταν επισήμως η τιμή του σησαμέλαιου από τις αρχές. Σησάμι για τον σκοπό αυτό καλλιεργούσαν στους Σοφάδες και στο Παζαράκι στη Θεσσαλία⁶ και πιθανότατα και σε άλλα μέρη που αγνοούμε.

Στη ΝΔ Ήπειρο μνημονοεύεται η καλλιέργεια της ελιάς στην Πρέβεζα, ο ελαιώνας της οποίας εκτεινόταν σε μια έκταση τριών περίπου μιλίων πίσω από την πόλη⁷, αλλά και στη γειτονική Βόνιτσα, πόλεις που ανήκαν μέχρι τα τέλη του 18ου αι. στη Βενετία, η οποία και είχε φροντίσει για την εξάπλωση της ελιάς και σε όλα τα Επτάνησα.

Στη Δ. Στερεά ελιές υπήρχαν επίσης στην περιοχή του Αιτωλικού⁸, του Μεσολογγίου⁹ και της Ναυπάκτου, από την οποία γίνονταν εξαγωγές λα-

3. William Martin Leake, *Travels in Northern Greece*, London 1835, τ. IV, σ. 398.

4. Η ελαιοκαλλιέργεια στη Χαλκιδική αναπτύχθηκε και επεκτάθηκε ουσιαστικά τον ύστερο 19ο αι., αν και ύπαρξη περιορισμένων ελαιώνων που ανήκαν στις μονές του Αγίου Όρους μαρτυρείται από τον 11ο αι., βλ. Ιωακείμ Αθ. Παπάγγελος, «Ελαία και έλαιον στη μεσαιωνική Χαλκιδική», *Ελιά και λάδι, Δ' Τριήμερο Εργασίας, Καλαμάτα, 7-9 Μαΐου 1993*, Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ίδρυμα ΕΤΒΑ - ΕΛΑ·Γ·Σ Α.Ε., σ. 174-201.

5. Πρβλ. Helen Angelomatis-Tsougarakis, *ό.π.*, σ. 170-71, Κ. Μέρτζιος, *Μνημεία Μακεδονικής Ιστορίας*, Θεσσαλονίκη 1947, σ. 446, William Martin Leake, *Travels in the Morea*, London 1830, τ. I, σ. 348.

6. William Martin Leake, *Travels in Northern Greece*, τ. IV, σ. 495-96.

7. *Ό.π.*, τ. I, σ. 176-7, Edward Dodwell, *A Classical and Topographical Tour through Greece, during the years 1801, 1805 and 1806*, London 1819, τ. I, σ. 55-56, Henry Holland, *Travels in the Ionian Isles, Albania, Thessaly, Macedonia, etc., during the Years 1812 and 1813*, London 1815, σ. 67, Thomas Smart Hughes, *Travels in Sicily, Greece and Albania*, London 1820, τ. I, σ. 408, William Turner, *Journal of a Tour in the Levant*, London 1820, τ. I, σ. 107.

8. William Martin Leake, *ό.π.*, τ. III, σ. 529.

9. *Ό.π.*, τ. I, σ. 115.



διού κατά τα τέλη του 17ου αι.¹⁰. Στην Α. Στερεά οι κύριες ελαιοπαραγωγικές περιοχές ήταν τα Σάλωνα και η Αθήνα, που, όπως λένε οι περιηγητές, παρήγγαν τις λεγόμενες “κολυμβάδες”. Ο ελαιώνας των Σαλώνων ήταν στον κάμπο¹¹. Τα δέντρα και ο καρπός τους περιγράφονται από ένα περιηγητή ως τα μεγαλύτερα από όσα είχε δει στην Ελλάδα. Στις αρχές του 19ου αιώνα, ο Leake¹² υπολόγισε πως υπήρχαν στα Σάλωνα 100.000 ρίζες ελιές που είχαν συνολική μέση παραγωγή 500.000 λίτρα. Το λάδι ήταν το κύριο εξαγωγικό προϊόν της πόλης. Κατά τον H.Holland¹³, το 1805 είχαν εξαχθεί από τα Σάλωνα 5.000 βαρέλια λάδι.

Η Αθήνα βέβαια είναι ο τόπος που όλοι οι ξένοι επισκέπτονταν και δεν παρέλειπαν να γράφουν με λεπτομέρειες για το κύριο προϊόν της, το λάδι, και να περιγράψουν άλλοτε συντομότερα, άλλοτε με μεγαλύτερη έκταση, τον ελαιώνα που την περιέβαλλε.

Το 1588, ο Γερμανός ταξιδιώτης Reinhold Lubenau παρατήρησε ότι όλη η έκταση από τον κάμπο μέχρι τις πλαγιές των βουνών της Αθήνας ήταν κατάφυτη από ελιές, λεμονιές και ροδιές¹⁴. Η περιγραφή του κατάφυτου από ελιές κάμπου της Αθήνας επαναλαμβάνεται από τους περισσότερους περιηγητές από τον 17ο αιώνα και εξής. Το 1621, όταν ο Louis Deshayes baron de Courmesnin¹⁵ επισκέφθηκε την Αθήνα, ο κάμπος από τα Μέγαρα έως αυτήν ήταν κατάφυτος από ελιές και πορτοκαλιές: ένας μεγάλος ελαιώνας ήταν επίσης η πεδιάδα ανάμεσα στην Αθήνα και τον Πειραιά. Ο Γάλλος Jean Giraud, πρόξενος αρχικά της Γαλλίας και κατόπιν της Αγγλίας στην Αθήνα, δίνει πιο συγκεκριμένες πληροφορίες για το

10. Jacob Spon, *Voyage d' Italie, de Dalmatie, de Grèce et du Levant, Fait aux années 1675 et 1676 par Jacob Spon, Docteur Médecin Aggrégé à Lyon, et George Wheeler Gentil-homme Anglois*, Lyon 1678, τ. II, σ. 37.

11. Όπ., τ. II, σ. 47, 52.

12. Όπ., τ. II, σ. 589. Βλ. και Edward Dodwell, *όπ.*, τ. I, σ. 150-1. William Turner, *όπ.*, τ. I, σ. 300.

13. Όπ., σ. 389.

14. C. G. Lowe, *A Description of Athens in 1588*, Reprinted from *Classical Studies presented to Edward Capps*, Princeton 1936, σ. 238. Βλ. και Κ. Συμόπουλος, *Ξένοι ταξιδιώτες στην Ελλάδα 333 μ.Χ. - 1700*, τόμ. Α' Αθήνα 1972, σ. 423.

15. *Voyage de Levant fait par le commandement du Roy en l' année 1621 par Le Sr D. C. [Louis Deshayes, Baron de Courmesnin]*, Paris 1624, σ. 473, 475. Κ. Συμόπουλος, *όπ.*, σ. 503.



ιδιοκτησιακό καθεστώς των ελαιώνων της πόλης στο τελευταίο τέταρτο του 17ου αι. Οι Μουσουλμάνοι της Αθήνας κατείχαν το μεγαλύτερο μέρος των αρώσιμων γαιών και των περιβολιών, είχαν στην κατοχή τους και ένα μέρος των ελαιώνων, ωστόσο, το μεγαλύτερο μέρος τους το είχαν οι Αθηναίοι. Ένας από τους πλουσιότερους Αθηναίους που διέθετε ελαιόδεντρα ήταν ο Ιωάννης Βενιζέλος. Στην Αθήνα υπήρχαν 48 συνολικά ελαιοτριβεία από τα οποία ο βοεβόδας έπαιρνε κάθε βράδυ μία ξέστα των 6 οκάδων. Το λάδι ήταν ένα από τα βασικά εξαγωγίμα είδη της πόλης¹⁶. Η πληροφορία ότι το λάδι αποτελούσε την κύρια πλουτοπαραγωγική πηγή για τους Αθηναίους επιβεβαιώνεται και από άλλους ταξιδιώτες του 17ου αιώνα, όπως π.χ. τον Ιταλό Cornelio Magni, μέλος της ακολουθίας του πρεσβευτή της Γαλλίας μαρκησίου De Nointel, ο οποίος επισκέφθηκε την Αθήνα το 1674¹⁷, και τον αξιόπιστο περιηγητή Jacob Spon¹⁸, που επισκέφθηκε την Αθήνα το 1676. Η σπουδαιότητα του λαδιού της Αθήνας ήταν τέτοια, ώστε ο Γάλλος πρόξενος Beaujour το 1797 αφιέρωσε ειδική έκθεση στις ελιές και το λάδι της Αττικής, η οποία μας παρουσιάζει με μεγάλες λεπτομέρειες την καλλιέργεια της ελιάς εκεί¹⁹.

Ταξιδιώτες των μέσων του 18ου και των αρχών του 19ου αιώνα δίνουν πιο συγκεκριμένες περιγραφές για τους ελαιώνες που υπήρχαν πλησιέστερα στην Αθήνα. Το 1765, ο Richard Chandler²⁰ αναφέρει ότι είχε υπολογιστεί πως το μήκος του ελαιώνα που ποτιζόταν από τον Κηφισό εκτεινόταν σε έξι μίλια τουλάχιστον. Ο Hobhouse γράφει πως μια ζώνη από ελαιώνες περιέβαλλε την Αθήνα όσο έφτανε το μάτι²¹. Άλλοι παρα-

16. Maxime Collignon, *Le consul Jean Giraud et sa relation de l' Attique au XVII siècle*, Extrait des Mémoires de l' Académie des Inscriptions et Belles-Lettres, tome XXXIX, Paris 1913, σ. 33, 38, 44.

17. *Relazione de la città d' Atene, colle prouincie dell' Attica, Focia, Beozia e Negroponte, ne' tempi, che furono queste passeggiate da Cornelio Magni Parmegiano, L' anno 1674*, Parma 1688, σ. 33.

18. Όπ., τ. II, σ.250-1.

19. Félix Beaujour, *Tableau du commerce de la Grèce, formé d' après une année moyenne, depuis 1787 jusqu' en 1795*, A Paris, an VIII (=1800), τ. I, σ. 173-204.

20. *Travels in Asia Minor, and Greece: or, An Account of a Tour made at the Expense of the Society of Dilettanti*, Third Edition, London 1817, τ. II, σ. 142.

21. John Cam. Hobhouse, *A Journey through Albania and Other Provinces of Turkey in Europe and Asia to Constantinople during the Years 1809 and 1810*, London 1813, τ. I, σ. 287-8.



τηρούν ότι ο δρόμος από τον Πειραιά στην Αθήνα διέσχιζε μια πεδιάδα κατάφυτη από ελαιώνες, ένα πυκνό δάσος από ελιές. Μεταξύ των ελαιώνων και της πόλης όμως μεσολαβούσε μισή λεύγα βραχώδους, ξηρού εδάφους²². Ο E. Dodwell²³ πάλι προσθέτει ότι στη γενικά ακαλλιέργητη πεδιάδα μεταξύ Αθήνας και Κηφισιάς υπήρχαν μερικοί ελαιώνες και ο William Turner²⁴ μάς πληροφορεί ότι ένας άλλος μεγάλος και πυκνός ελαιώνας βρισκόταν στην περιοχή της Ακαδημίας Πλάτωνος.

Οι πληροφορίες για την Πελοπόννησο επίσης είναι αρκετές. Ήταν γνωστό σε μερικούς περιηγητές πως οι καλύτεροι ελαιώνες του Μοριά είχαν φυτευτεί από τους Βενετούς και ότι μέχρι τις αρχές του 18ου αι. δεν είχαν αξιοποιηθεί τα τεράστια δάση αγριελιάς. Σύμφωνα με μία εκδοχή, η συστηματική καλλιέργειά της άρχισε περί τα μέσα του 18ου αι.²⁵. Η άποψη αυτή μάλλον πρέπει να αναφέρεται χρονικά στην εποχή της πλήρους παραγωγικότητας των ελαιοδένδρων, που είχαν φυτευτεί κατά τη δεύτερη Βενετοκρατία. Κατά τόν Rouqueville²⁶, στη στροφή του 18ου προς τον 19ο αιώνα δεν υπήρχαν παρά λίγα χωράφια ή αμπέλια που δεν περιβάλλονταν με ελιές. Στην Πελοπόννησο ελιές ήταν φυτεμένες κυρίως τις παραθαλάσιες περιοχές, παρατήρησε ο Γάλλος ταξιδιώτης A. L. Castellan²⁷. Ο ίδιος θεωρούσε ότι τα δέντρα αυτά ήταν πολύ παλιά και οπωσδήποτε ωραιότερα από της Ιταλίας και των νότιων περιοχών της Γαλλίας. Η παρατήρηση αυτή επιβεβαιώνεται για επί μέρους περιοχές από τις περιγραφές πλήθους άλλων περιηγητών του 18ου και κυρίως των αρχών του 19ου αιώνα.

22. *Voyages and Travels of her Majesty Caroline, Queen of Great Britain Including Visits to various parts of Germany, France, Italy, Greece, Palestine, etc. etc. ... by one of her Majesty's suite* London 1823, σ. 420-21.

23. *Όπ.*, τ. 1, σ. 526-7.

24. *Όπ.*, τ. 1, σ. 321.

25. Xavier Scrofani, *Voyage en Grèce de Xavier Scrofani, Sicilien, Fait en 1794 et 1795; traduit de l'italien, par J.F.C. Blanvillain* Paris et Strasbourg an IX, 1801, τ. III, σ. 70 και εξής. F. C. H. L. Rouqueville, *Voyage en Morée, à Constantinople, en Albanie et dans plusieurs autres parties de l'empire ottoman, pendant les années 1798, 1799, 1800 et 1801* Paris 1805, τ. 1, σ. 446.

26. *Όπ.*, τ. 1, σ. 446.

27. *Lettres sur la Morée et les îles de Cerigo, Hydra et Zante ... Avec vingt-trois Dessins de l'auteur, gravés par lui-même, et trois Plans.* A Paris 1808, Deuxième Partie, σ. 12-13.



Ένας μεγάλος ελαιώνας εκτεινόταν στην αρχή της πεδιάδας της Κορίνθου προς τα ΝΔ²⁸. Το εξαιρετικό λάδι της Κορίνθου το αναφέρει άλλωστε ήδη από τον 17ο αιώνα ο Jacob Spon²⁹. Στη στενή πεδιάδα από το Ξυλόκαστρο προς το Καμάρι, που σε μεγάλο της μέρος παρέμενε ακαλλιέργητη, υπήρχαν επίσης αρκετές ελιές³⁰. Κατάφυτη με λιόδενδρα ήταν ολόκληρη η πεδιάδα της Βοστίτσας στα ανατολικά της πόλης³¹. Το προς δυσμάς τμήμα της βαλτώδους πεδιάδας που εκτεινόταν τρία μίλια ανατολικά της Πάτρας είχε αρχίσει να καλλιεργείται περί το 1760. Τότε είχαν φυτευτεί ανάμεσα στα άλλα και ελιές³². Ελιές υπήρχαν στο εσωτερικό της Δ. Πελοποννήσου στην περιοχή της Φιγάλειας³³. Η πεδιάδα της Κυπαρισσίας καλυπτόταν επίσης από τεράστιες αρχαίες ελιές που επέτρεπαν εξαγωγές λαδιού³⁴. Οι ελαιώνες συνεχίζονταν στην περιοχή της Καλαμάτας στα υψώματα και στους πρόποδες του βουνού στον δρόμο προς την Ανδρούσα³⁵. “Δάσος” από ελιές ακλάδευτες, που είχαν γίνει τεράστιες, κάλυπταν την περιοχή από το Ναυαρίνο προς τα Φιλιατρά³⁶. Άπειρες ελιές υπήρχαν στη μικρή πεδιάδα της Μεθώνης³⁷, ενώ δάσος από λιόδενδρα περιέβαλλε την Κορώνη σε απόσταση 3 μιλίων³⁸.

Η Μάνη είχε πολλές ελιές στα βραχώδη εδάφη της. Οι περισσότερες βρίσκονταν στην περιοχή ανάμεσα στην Καλαμάτα και το Οίτυλο, όπως πρόσεξε ο Leake³⁹, ο οποίος είχε επίσης παρατηρήσει την ύπαρξη πολλών νέων ελαιόδεντρων στη Μάνη στην περιοχή της Ζαρνάτας κοντά στη Σέλιτζα. Οι ελιές αυτές είχαν αντικαταστήσει άλλες κατεστραμμένες παλαιότερα κατά τη διάρκεια πολέμων. Εκτεταμένοι ελαιώνες υπήρχαν γύρω

28. William Turner, *ό.π.*, τ. I, σ. 296.

29. *Ο.π.*, τ. II, σ. 305. Βλ. και L. Deshayes, Baron de Courmesnin, *ό.π.*, σ. 471.

30. William Martin Leake, *Travels in the Morea*, τ. III, σ. 213.

31. *Ο.π.*, τ. III, σ. 211. John CaM. Hobhouse, *ό.π.*, τ. I, σ. 296.

32. Edward Dodwell, *ό.π.*, τ. I, 116.

33. William Martin Leake, *ό.π.*, τ. I, σ. 499.

34. *Ο.π.*, τ. I, σ. 70. William Gell, *Narrative of a Journey in the Morea*, London 1823, σ. 92.

35. William Gell, *ό.π.*, σ. 201. William Martin Leake, *ό.π.*, τ. I, σ. 348, 351-52.

36. A.L. Castellan, *ό.π.*, σ. 91, 99, 102. William Gell, *ό.π.*, σ. 73.

37. William Gell, *ό.π.*, σ. 35. William Martin Leake, *ό.π.*, τ. I, σ. 430, 432.

38. William Martin Leake, *ό.π.*, τ. I, 437.

39. *Ο.π.*, τ. I, σ. 241-2, 326.



από τον Μυστρά και στην περιοχή του Σκλαβοχωριού⁴⁰. Ενώ στην περιοχή του Έλους, στις αρχές του 19ου αιώνα πάλι, ο Leake⁴¹ παρατήρησε μεμονωμένες ελιές και μουριές, τις οποίες θεώρησε ότι αποτελούσαν τα λείψανα παλαιότερων καλλιεργειών. Τέλος, ελιές υπήρχαν στην ευρύτερη περιοχή του Ναυπλίου, αφού μνημονεύεται η παραγωγή καλής ποιότητας λαδιού και εξαγωγές από εκεί⁴².

Οι πληροφορίες για τη νησιωτική Ελλάδα είναι άνισες. Για τα νησιά του Αιγαίου, με εξαίρεση την Κρήτη, είναι σχετικά περιορισμένες. Στην Κρήτη, όπως και στις άλλες βενετικές κτήσεις, εφαρμόστηκε από τη Βενετία, με έκδοση διαφόρων διαταγμάτων, μια συστηματική πολιτική επέκτασης της καλλιέργειας της ελιάς κατά τη διάρκεια του 16ου και τις αρχές του 17ου αιώνα. Το γεγονός αυτό ήταν γνωστό στους ταξιδιώτες και μνημονεύεται συχνά, κυρίως από τον 17ο αιώνα και εξής.

Τα νησιά του Ιονίου, και ιδίως η Ζάκυνθος και η Κέρκυρα, αρχίζουν να αναφέρονται για την καλλιέργεια της ελιάς και την παραγωγή λαδιού ήδη από τις αρχές του 17ου αιώνα⁴³. Ελιές αναφέρονται την εποχή αυτή στην Κέρκυρα και τη Ζάκυνθο από τον ταξιδιώτη L. Deshayes, baron de Courmesnin⁴⁴. Σύμφωνα με μία πληροφορία του Γάλλου υποπροξένου στην Κέρκυρα André Grasset de Saint-Sauver⁴⁵, οι μισές από τις πολυπληθείς ελιές του νησιού είχαν καταστραφεί από μια μεγάλη κακοκαιρία και οι κάτοικοι είχαν αγωνιστεί να περισώσουν όσες είχαν απομείνει, κόβοντας τους

40. Όπ., τ. Ι, σ. 131-2. Peter Edmund Laurent, *Recollections of a Classical Tour through Various Parts of Greece, Turkey and Italy, Made in the Years 1818 and 1819*, London 1821, σ. 180.

41. Όπ., τ. Ι, σ. 195.

42. E. D. Clarke, *Travels in Various Countries of Europe, Asia and Africa, Part Second, Greece, Egypt and the Holy Land*, Section II, London 1812, σ. 642-3.

43. Στο λιμάνι της Ζακύνθου έπιαναν τα περισσότερα πλοία που έρχονταν στο Λεβάντε, γι' αυτό υπάρχουν αρκετοί ταξιδιώτες που αναφέρονται στην παραγωγή λαδιού, χωρίς να δίνουν όμως πολλές λεπτομέρειες. Sandys, *A Relation of a Journey begun An. Dom. 1610. Fovre Bookes. Containing a Description of the Turkish Empire, of Aegypt, of the Holy Land, of the Remote parts of Italy and Islands adjoining*, London 1616, σ. 4, 5. Ο Jacob Spon, όπ., τ. Ι, σ. 147, π.χ. σχολιάζει την άφθονη παραγωγή και την καλή ποιότητα του λαδιού της.

44. Όπ., σ. 464, 468.

45. *Voyage historique, littéraire et pittoresque dans les îles et possessions ci-devant vénitiennes du Levant: Savoir: Corfou, Paxo, Bucintro, Parga, Prevesa, Vonizza, Saint-Maure, Thiaqui, Céphalonie, Zante, Strophades, Cérigo et Cérigotte* Paris an VII (= 1799), τ. III, σ. 158-9.



κορμούς και ξαναφυτεύοντας τους. Οι προσπάθειές τους απέδωσαν και οι ελιές ξαναφύτρωσαν. Η Κέρκυρα, όπως θα δούμε, έτυχε μεγάλης προσοχής. Ο περιηγητής Xavier Scrofani⁴⁶ ασχολήθηκε στο βιβλίο του ιδιαίτερα με την καλλιέργεια της ελιάς στο νησί. Γνώριζε ότι η καλλιέργειά της είχε ενισχυθεί με διατάγματα και μέτρα που είχαν λάβει οι Βενετοί ήδη από τον 16ο αιώνα⁴⁷. Στις μέρες του (το 1795) υπολόγιζε ότι τα ελαιόδενδρα του νησιού ανέρχονταν σε 3.000.000. Σύμφωνα βέβαια με τα στοιχεία που παρέχει η απογραφή του 1766 για την Κέρκυρα, και τα οποία χρησιμοποιεί ο Grigani, το σύνολο των ελαιόδενδρων του νησιού ήταν 1.873.730⁴⁸. Από αυτά, το ένα τέταρτο προϋπήρχε του διατάγματος του 1623, το ήμισυ ήταν αποτέλεσμά του και το υπόλοιπο τέταρτο το αποτελούσαν μεταγενέστερες φυτείες. Πιθανότατα όμως η καλλιέργεια της ελιάς είχε επεκταθεί και μετά το 1766.

Στο Αιγαίο, η Λέσβος είχε εκτεταμένους ελαιώνες στην περιοχή του Μόλυβου και κυρίως στην πεδιάδα και στις πλαγιές των λόφων και των βουνών που την περιβάλλουν και βρίσκονται στο βάθος του κόλπου της Γέρας, τον οποίο οι ξένοι λόγω των εκτεταμένων ελαιώνων τον αποκαλούσαν *port Olivier*⁴⁹. Η Σάμος, επίσης, αναφέρεται ως ελαιοπαραγωγός⁵⁰, χωρίς όμως να γίνεται ιδιαίτερη μνεία ως προς την περιοχή ή την έκταση των ελαιώνων. Ελιές, και συνακόλουθα παραγωγή λαδιού, που τις περισσότερες φορές δεν

46. Xavier Scrofani, *ό.π.*, τ. III, σ. 2-3.

47. Βλ. Massimo Costantini, «L'olio della Serenissima, dal commercio alla produzione. Per una storia dell'uso produttivo di un territorio d'oltremare in una strategia mercantile», *Levante veneziano. Aspetti di storia delle Isole Ionie al tempo della Serenissima, a cura di Massimo Costantini - Aliko Nikiforou. Quaderni di Cheiron 2*, Roma 1996, σ. 11-19.

48. Ανδρ. Μιχ. Ανδρεάδης, *Περί της οικονομικής διοικήσεως της Επτανήσου επί Βενετοκρατίας*, Αθήναι 1914, τ. Β', σ. 18, 117.

49. *The Travels of Lord Charlemont in Greece and Turkey 1749 from his own unpublished Journals ...*, edited by W. B. Stanford and E. J. Finopoulos, σ. 27. J. Aegidius van Egmont, *Travels through Part of Europe, Asia Minor, The Islands of the Archipelago, Syria, Palestine, Egypte, Mount Sinai, etc. Giving a particular Account of the most remarkable Places, Structures, Ruins, Inscriptions, etc. in these Countries. Together with the Customs, Manners, Religion, Trade, Commerce, Tempers, and Manner of living of the Inhabitants. By the Honourable J. Aegidius van Egmont...*, London 1759, τ. I, σ. 228, 229. G. A. Olivier, *Voyage dans l'empire ottoman, l'Egypte et la Perse, fait par ordre du Gouvernement pendant les six premières années de la République*, Paris an 9 (1800/1801)-1807, τ. II, σ. 87, 90, 100. William Turner, *ό.π.*, τ. III, σ. 297-98.

50. John Galt, *Letters from the Levant*, London 1813, σ. 307-98.



επαρκούσε για εξαγωγή αλλά κάλυπτε μονάχα τις ανάγκες των κατοίκων, αναφέρονται επίσης στην Εύβοια, τη Χίο⁵¹, τη Νάξο⁵² και τη Σίφνο⁵³. Ελαιόδενδρα υπήρχαν επίσης στη Μήλο⁵⁴. Η Άνδρος παρήγε και αυτή αρκετό λάδι για τις ανάγκες των κατοίκων της, ενώ στην Τήνο υπήρχαν λίγα ελαιόδενδρα, οι ελιές των οποίων ήταν βρώσιμες και τις έκαναν μόνο αλατισμένες⁵⁵. Στη Τζια όμως δεν υπήρχαν καθόλου ελιές⁵⁶. Δύο τουλάχιστον περιηγητές⁵⁷ μας πληροφορούν ότι η Πάρος και η Αντίπαρος είχαν παλαιότερα ελιές και μεγάλη παραγωγή λαδιού, αλλά κατά τη διάρκεια του Κρητικού Πολέμου, δηλαδή ανάμεσα στα 1645 και 1669, οι Βενετοί είχαν κάψει του ελαιώνες τους και έτσι δεν υπήρχε πια παραγωγή.

Η καταστροφή ελαιώνων σε περιόδους συρράξεων, πολέμων κλπ. ήταν μια από τις χειρότερες συμφορές για τους Έλληνες, παρατηρεί περίπου ένα αιώνα αργότερα ο W. M. Leake⁵⁸, μια συμφορά που δεν είχε το ανάλογο της στις χώρες του Βορρά λόγω της ειδικής φύσης του δέντρου που μεγαλώνει πολύ αργά, αν και κατόπιν μπορεί να προσφέρει τροφή και κέρδη για αιώνες.

Οι αφηγήσεις για την Κρήτη καταγράφουν το γνωστό από άλλες πηγές γεγονός ότι στο νησί παλαιότερα δεν εκαλλιεργείτο συστηματικά η ελιά. Ο Buodelmonti, ο οποίος ταξίδεψε στην Κρήτη στις αρχές του 15ου

51. Όταν η χρονιά ήταν κακή, εισήγαν στη Χίο λάδι από τη Λέσβο, G. A. Olivier, *ό.π.*, τ. II, σ. 138.

52. Pitton de Tournefort, *Relation d'un voyage du Levant, fait par ordre du Roy; contenant l'histoire ancienne et moderne de plusieurs isles de l'Archipel, de Constantinople, des Côtes de la Mer Noire, de l'Arménie, de la Georgie, des Frontiers de Perse et de l'Asie Mineure* à Lyon 1717, τ. I, σ. 254. *The Travels of Lord Charlemont in Greece*, *ό.π.*, σ. 34, 55, 153.

53. Aegidius van Egmont, *ό.π.*, σ. 70. Pitton de Tournefort, *ό.π.*, τ. I, σ. 206.

54. G. A. Olivier, *ό.π.*, τ. II, σ. 207.

55. Pitton de Tournefort, *ό.π.*, τ. I, σ. 185, τ. II, σ. 36, 46. G. A. Olivier, *ό.π.*, τ. II, σ. 151, 154.

56. B. Randolph, *The Present State of the Islands in the Archipelago (or Arches) Sea of Constantinople, and Gulph of Smyrna; with the Islands of Candia, And Rhodes* Oxford 1687, σ. 41.

57. *Ό.π.*, τ. I, σ. 222, 242. Charles Thomson, *The Travels of the Late Charles Thomson, Esquire; Containing his Observations on France, Italy, Turkey in Europe, The Holy Land, Arabia, Egypt, And many other Parts of the World: Giving A particular and faithful Account of what is most remarkable in the Manners, Religion, Policy, Antiquities, And Natural History of those Countries with a Curious Description of Jerusalem* Reading 1752, τ. I, σ. 311.

58. *Travels in the Morea*, τ. I, σ. 326.



αι., αν και αναφέρεται σε ποικίλα δένδρα που παρατήρησε κατά την περιοδεία του, σπάνια κάνει λόγο για ελιές, μάλιστα σε ένα σημείο σχολιάζει την έλλειψή τους⁵⁹. Η καλλιέργεια της ελιάς εξαπλώθηκε αργότερα στο νησί λόγω της αγροτικής πολιτικής που, όπως είδαμε, είχε επιβάλει η Βενετία ήδη από τα μέσα του 16ου αιώνα και εξής⁶⁰.

Τη στροφή αυτή στις αγροτικές καλλιέργειες τη βλέπουμε να καταγράφεται και στα περιηγητικά κείμενα. Περιγραφές περιηγητών κυρίως από τα τέλη του 16ου και όλο τον 17ο αιώνα μαρτυρούν την ύπαρξη ελαιώνων στην Κρήτη. Εντύπωση προκαλεί μια πρώιμη μαρτυρία του 1512 για την ύπαρξη μεγάλων ελαιώνων στην περιοχή των Καλών Λιμένων στη Νότια Κρήτη, ενώ μια άλλη μνεία για τους ελαιώνες στην περιοχή των Χανίων συμφωνεί με όλες τις γνωστές μαρτυρίες⁶¹. Το τελευταίο τέταρτο του 16ου αιώνα η καλλιέργεια της ελιάς είχε ήδη επεκταθεί σημαντικά. Αυτό αναφέρεται άλλωστε και στην έκθεση του Βενετού προβλεπτή Zuanne Mocenigo το 1589: μετά την απαγόρευση της αμπελοκαλλιέργειας η επέκταση της φύτευσης ελαιοδένδρων ήταν τόσο μεγάλη, ώστε σε λίγο θα έπρεπε να ληφθούν μέτρα για τον περιορισμό της, για να μην αποβεί και αυτή εις βάρος της σιτοκαλλιέργειας⁶².

Οι έρευνες στα οθωμανικά αρχεία της πρώιμης περιόδου της κατάκτησης του νησιού αποδεικνύουν, μέσω των απογραφών που πραγματοποιήθηκαν τότε για φορολογικούς λόγους, την ύπαρξη σημαντικής παραγωγ-

59. Christoforo Buondelmonti, *Descriptio Insule Crete et Liber Insularum*, Cap. XI: *Creta*, édition critique par Marie-Anne Van Spitael, επιμελητής της έκδοσης Στεργ. Γ. Σπανάκης, Ηράκλειο Κρήτης 1981, σ. 112, 153.

60. Βλ. Ευγένιος Πολίτης, «Η υποχρεωτική επί Ενετοκρατίας εμφύτευσις ελαιοδένδρων», *Κερκυραϊκά Χρονικά*, τ. 13 (1967), σ. 77-83. Χαράλαμπος Γάσπαρης, «Η ελιά και το λάδι. Παραγωγή και εμπόριο στη μεσαιωνική Κρήτη (13ος-14ος αιώνας)», *Ελιά και λάδι. Τριήμερο Εργασίας, Καλαμάτα, 7-9 Μαΐου 1993*, Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ίδρυμα ΕΤΒΑ - ΕΛΑΙΣ Α.Ε., σ. 151-58. Μ. Costantini, «Η εμπορική πολιτική της Βενετίας έναντι των κτήσεών της στην Ανατολική Μεσόγειο», *Πρακτικά Διεθνούς Συνεδρίου, Κέρκυρα, 22-25 Μαΐου 1996, Κέρκυρα, μια μεσογειακή σύνθεση: νησιωτισμός, διασυνδέσεις, ανθρώπινα περιβάλλοντα, 16ος-19ος αι.*, Κέρκυρα 1998, σ. 76.

61. Democratia Hemmerdinger Pliadou, «La Crète sous la domination vénitienne et lorsque de la conquête turque (1322-1684)», *Studi Venetiani*, τ. 9 (1967), σ. 563, 593, 603, 609.

62. Σ. Σπανάκης, *Μνημεία της Κρητικής Ιστορίας*, τ. Α', Ηράκλειο 1940, σ. 185.



γής λαδιού ήδη στα χρόνια του Κρητικού Πολέμου, αλλά και μετά την κατάκτηση και την εκτεταμένη καλλιέργεια της ελιάς την περίοδο αυτή⁶³.

Δεν είναι γνωστό, σ' εμάς τουλάχιστον, αν υπήρξε και σε ποιά έκταση καταστροφή ελαιώνων κατά τον Κρητικό Πόλεμο. Πάντως ο B. Randolph, το 1680 δηλώνει ότι η πεδιάδα γύρω από τον Χάνδακα πριν από τον πόλεμο ήταν κατάφυτη από ελιές, αλλά την εποχή που πέρασε εκείνος δεν υπήρχαν πια⁶⁴. Την ίδια πληροφορία επαναλαμβάνει πολύ αργότερα, το 1817, και ένας άλλος περιηγητής ο Sieber, που σχολιάζει το γεγονός ότι δεν είχαν ξαναφυτευτεί εκεί ελιές στο διάστημα που μεσολάβησε⁶⁵. Το 1795, ο G.A.Olivier σχολιάζει κι εκείνος το γεγονός πως στην περιοχή της Κάντιας έβλεπε κανείς ελάχιστες ελιές, μολονότι το έδαφος ήταν κατάλληλο για την καλλιέργειά τους. Η περιορισμένη παρουσία της ελιάς, όμως, οφειλόταν στο ότι στην περιοχή του Χάνδακα καλλιεργούσαν συστηματικά δημητριακά και σε μικρότερο βαθμό αμπέλια, πράγμα που δεν επισημαίνεται στα ταξιδιωτικά κείμενα⁶⁶.

Η ελαιοκαλλιέργεια επικεντρωνόταν κυρίως στη Δ. Κρήτη, και σε μικρότερο βαθμό στην Ιεράπετρα και στη Σητεία, όπου η εικόνα ήταν τελείως διαφορετική. Λίγα χρόνια μετά την τουρκική κατάκτηση, το 1680, παραγωγή λαδιού μαρτυρείται στην περιοχή της Σητείας. Γύρω από την Ιεράπετρα η πεδιάδα ήταν κατάφυτη από ελιές, το ίδιο συνέβαινε και γύρω από το Ρέθυμνο, ενώ η πεδιάδα στα ΝΔ των Χανίων ήταν φυτεμένη με νέες ελιές⁶⁷. Αντιθέτως στα Σφακιά δεν συναντούσες ελαιόδεντρα⁶⁸.

Ο βάλιος Giovan Battista Donato, που ταξίδευε για την Κωνσταντινούπολη και είχε προσορμιστεί για λίγο στη Σούδα το 1680, μνημονεύει κι αυτός την εύφορη πεδιάδα των Χανίων με τις ελιές της, την οποία ωστόσο οι Τούρκοι δεν καλλιεργούσαν και μάλιστα έκοβαν τα δέντρα για καυσόξυλα⁶⁹. Το

63. Για το θέμα αυτό βλ. Evangelia Balta, "Olive Cultivation in Crete at the Time of the Ottoman Conquest", *Osmanli Arařtırmaları*, τ. XX (2000), σ. 143-164.

64. B. Randolph, *ό.π.*, σ. 84.

65. F. W. Sieber, *Travels in the Island of Crete, in the Year 1817*, London 1823, σ. 60.

66. G. A. Olivier, *ό.π.*, τ. II, σ. 338. Πρβλ. Philippe de Bonneval-Mathieu Dumas, *Αναγνώριση της νήσου Κρήτης. Μια ανέκδοτη μυστική έκθεση του 1783*, Έκδοση-μετάφραση-εισαγωγή-σχόλια: Γιώργου Β. Νικολάου-Μανόλη Γ. Πεπονάκη, Ρέθυμνο 2000, σ. 226.

67. B. Randolph, *ό.π.*, σ. 74, 75, 89, 90, 91.

68. *Ό.π.*, σ. 85.

69. Democratia Hemmerdinger Iliadou, *ό.π.*, *Studi Veneziani*, τ. 9 (1967), σ. 609.



δεύτερο σκέλος της πληροφορίας αυτής έρχεται σε σύγκρουση με την παρατήρηση του Randolph για την ύπαρξη νέων ελιών στην ίδια περιοχή.

Είκοσι χρόνια αργότερα, το 1700, ο Pitton de Tournefort⁷⁰ γράφει πως οι ελιές στα Χανιά σχημάτιζαν δάση και ήταν αντίστοιχες στο ύψος με τις ελιές της Τουλώνας και της Σεβίλλης. Ο ίδιος σχολίασε την ύπαρξη ελαιώνων και την παραγωγή λαδιού στο Ρέθυμνο, στο Μεραμπέλλο και στην Ιεράπετρα⁷¹. Το 1730, ο περιηγητής Charles Thomson⁷² εκφράζεται με θαυμασμό για τους ελαιώνες, που ανάμεσα σε άλλα οπωροφόρα δένδρα και αμπέλια, βρίσκονταν έξω από τα Χανιά και εκτείνονταν προς τα βουνά.

Προς τα τέλη του 18ου αιώνα και άλλοι περιηγητές επιβεβαιώνουν την έκταση των ελαιώνων στην περιοχή των Χανίων καθώς επίσης στην Κίσαμο, στο Σέλινο και στο Ρέθυμνο⁷³. Την ίδια εποχή ο M. Savary⁷⁴ αναφέρει ότι στην περιοχή των Χανίων είχαν δημιουργηθεί καινούργιοι ελαιώνες. Οι περισσότεροι ιδιοκτήτες ελαιώνων ήταν Τούρκοι. Το 1817, ο Sieber⁷⁵ ισχυρίζεται ότι οι ελιές στον εκτεταμένο ελαιώνα που κάλυπτε την πεδιάδα στα νότια της Σούδας μέχρι το δυτικό άκρο των Λευκών Ορέων υπερέβαλαν κατά πολύ σε μέγεθος και ηλικία όσες είχε δει στην Ιταλία.

Σημαντική παραγωγή λαδιού παρουσίαζε και η περιοχή του Ρεθύμνου, ιδίως η επαρχία Μυλοποτάμου. Στα τέλη του 18ου αι., όμως, η διαταγή που είχε εκδώσει ο Πασάς του Χάνδακα για κερδοσκοπικούς λόγους να μεταφέρεται η παραγωγή προς πώληση και εξαγωγή στον Χάνδακα είχε γίνει αιτία οι κάτοικοι να παραμελούν τη συγκομιδή του ελαιοκάρπου με συνακόλουθες απώλειες μέρους της παραγωγής. Τούτο οφειλόταν στη δυσκολία της μεταφοράς στον Χάνδακα, αντί στο πολύ πλησιέστερο Ρέθυμνο, καθώς έπρεπε να διανύσουν δρόμους με πολλά προβλήματα και να υποβληθούν σε μεγάλη οικονομική επιβάρυνση, πράγμα που καθιστούσε ασύμφορη την

70. Ό.π., τ. I, σ. 26, 27, 36.

71. Ό.π., τ. I, σ. 43, 54, 56, 61.

72. Charles Thomson, ό.π., τ. I, σ. 278.

73 Charles Nicolas Sigisbert Sonini de Manoncourt, *Voyage en Grèce et en Turquie, fait par ordre de Louis XVI, et avec l' autorisation de la cour ottomane*, à Paris An IX (=1801), τ. I, σ. 287, 291. G. A.Olivier, ό.π., τ. II, σ. 278, 287, 291, 328, 331, 332. Philippe de Bonneval-Mathieu Dumas, ό.π., σ. 223.

74. *Lettres sur la Grèce pour servir la suite à celles de l' Egypte*, Paris 1798, σ. 343.

75. Ό.π., σ. 31.



ενασχόληση με τις ελιές και την πλούσια παραγωγή λαδιού. Το ίδιο φαινόμενο είχε παρουσιαστεί και στην περιοχή του Μεραμπέλλου όπου επίσης υπήρχαν ελαιώνες. Παλιότερα, γαλλικά καράβια φόρτωναν το λάδι από τον κόλπο του Μεραμπέλλου και το λιμάνι της Σπιναλόγκας, αλλά στα τέλη του 18ου αιώνα αυτό είχε απαγορευτεί, καθώς η προαναφερθείσα διαταγή ίσχυε και γι' αυτή την περιοχή, έτσι το λάδι έπρεπε να μεταφέρεται διά Ξηράς στον Χάνδακα. Αυτό είχε ως συνέπεια τη μείωση της παραγωγής περίπου στο μισό, λόγω της απροθυμίας των χωρικών να ασχοληθούν με τις ελιές, προκειμένου να μην υποβληθούν στον κόπο και τα έξοδα της μεταφοράς. Ανάλογα προβλήματα μεταφοράς της παραγωγής τους αντιμετώπιζαν οι χωρικοί και στην Ιεράπετρα, για τους οποίους η κατάσταση ήταν ακόμη χειρότερη, αφού η απόσταση μεταφοράς του λαδιού από το λιμάνι εξαγωγής ήταν ακόμη μεγαλύτερη. Μια εξήγηση που δόθηκε για την περίεργη αυτή πολιτική του Πασά ήταν πως με τον τρόπο αυτό οι Τούρκοι του Χάνδακα έρριχναν τις τιμές του λαδιού, εμποδίζοντας τις εξαγωγές του, προκειμένου να το χρησιμοποιούν στα σαπωνοποιεία τους σε πολύ χαμηλή τιμή⁷⁶.

Οι περιηγητές σχολιάζουν το μεγάλο πλήθος ποικιλιών ελιάς που απαντούν στην Ελλάδα και κάποτε, αλλά όχι συχνά, τις κατονομάζουν. Συνήθως αναφέρουν μόνο τρεις: τις κολυμπάδες, τις ράρες και τις κορωνέικες⁷⁷. Οι κολυμπάδες προορίζονταν για τα τραπέζια των πλουσίων. Κολυμπάδες από τα Σάλωνα και την Αθήνα στέλνονταν στην Κωνσταντινούπολη και στο Σεράι του Σουλτάνου. Στον Μοριά είχαν τις κορωνέικες, τις ράρες (*raphas*) που μοιάζουν με τις ελιές της Τοσκάνης, μικρές, στρογγυλές και πρασινωπές, και τις κοτρείχες (*cotreiches*) (ορχείτες των αρχαίων και *testiculares* των Λατίνων), βρώσιμες χοντρές ελιές⁷⁸. Στη Ζάκυνθο καλλιεργούσαν δύο ποικιλίες, την κορωνέικη (*da coron*) και τη ντόπια (*nostrani*)⁷⁹. Οι πρώτες είχαν εισαχθεί από τον Μοριά, ήταν χαμηλότερες και ο καρπός τους ωρίμαζε πιο αργά, γι' αυτό η συγκομιδή του τελείωνε το αργότερο τον Φεβρουάριο. Οι δεύτερες ήταν εγχώρια ποικιλία. Ήταν πολύ ψηλές και ο καρπός τους ορί-

76. G. A. Olivier, *ό.π.*, τ. II, σ. 342-4, Philippe de Bonneval-Mathieu Dumas, *ό.π.*, σ. 225.

77. Félix Beaujour, *ό.π.*, τ. I, σ. 188-190, Edward Dodwell, *ό.π.*, τ. I, σ. 151.

78. Xavier Scrofani, *ό.π.*, τ. III, σ. 72.

79. André Grasset de Saint-Sauver, *ό.π.*, τ. III, σ. 159.



μαζε νωρίς, περί τα τέλη Σεπτεμβρίου. Στην Κέρκυρα καλλιεργούσαν τέσσερις ποικιλίες: τις μιρτάδες, που είχαν παχύ καρπό σαν κεράσι και μικρά φύλλα, τις γλυκοελιάδες, που έδιναν δύο ειδών καρπούς, είτε μαύρους που τρώγονταν, είτε εκείνους που κιτρίνιζαν όταν ωριμάσουν, τις κοδιλιές, χοντρές ελιές που τις αλάτιζαν και τις γενολιές (λιανολιές), μικρού μεγέθους, που ήταν και οι πιο συνηθισμένες⁸⁰.

Μερικές φορές οι ταξιδιώτες περιγράφουν τον τρόπο καλλιέργειας της ελιάς, της συγκομιδής, έκθλιψης και αποθήκευσης του ελαιοκάρπου και τους συγκρίνουν με τις αντίστοιχες μεθόδους που χρησιμοποιούνταν σε άλλα μέρη της Ελλάδας, είτε στη Γαλλία ή την Ιταλία.

Επιλεκτικά, μπορούμε να δούμε μερικές από τις παρατηρήσεις τους. Η χρήση των φυτωρίων είναι άγνωστη στην Ελλάδα, σχολιάζει ο Beaujour, και με την πληροφορία αυτή συμφωνούν και τα γραφόμενα του Scrofani, αν και ως προς αυτό εκφράζει διαφορετική άποψη ο Pouqueville. Όταν ήθελαν να φυτέψουν μια ελιά, έψαχναν σε ακαλλιέργητο χωράφι να βρουν ένα νέο βλαστό, ή μάλλον αρκούσαν να ξαναφυτέψουν ένα παλιό μίσχο, ο οποίος θα έδινε καρπό στα έξι χρόνια, σε αντίθεση με ένα νεαρό φυτό που θα χρειαζόταν τα διπλάσια. Ο εμβολιασμός δεν ήταν άγνωστος, ούτε όμως πολύ συνηθισμένος. Ο Scrofani⁸¹ π.χ. παρατήρησε πως οι Κερκυραίοι δεν εφάρμοζαν αυτή την απλή μέθοδο, αλλά προτιμούσαν να χρησιμοποιούν καταβολάδες και πάλι όχι με σωστό τρόπο. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα τα δένδρα να καταλήγουν άχρηστα και να χρειάζεται να κεντρίσουν πάλι ένα ήμερο δένδρο. Αντίθετα, στον Μοριά χρησιμοποιούσαν και τις καταβολάδες και το μπόλιασμα της αγριελιάς.

Στη στροφή του 18ου προς τον 19ο αιώνα φαίνεται ότι, παρά τους ισχυρισμούς του Beaujour, σε κάποιες περιοχές παρατηρήθηκε μια συστηματικότερη καλλιέργεια φυτωρίων. Το γεγονός αυτό υποδηλώνει ίσως πως, σε ορισμένες περιπτώσεις, τουλάχιστον στην Πελοπόννησο, υπήρξε προσπάθεια αλλαγής μεθόδων στην καλλιέργεια της ελιάς⁸². Το φαινόμενο μάλλον δεν πρέπει να συνδέεται με την επέκταση των ελαιώνων στο Μοριά, αλλά με την προσπάθεια να αντικατασταθούν όσοι είχαν καταστραφεί κατά τη διάρκεια

80. Xavier Scrofani, *ό.π.*, τ. III, σ. 3.

81. *Ο.π.*, τ. III, σ. 4-6.

82. Xavier Scrofani, *ό.π.*, τ. III, σ. 70 και εξής. F. C. H. L. Pouqueville, *Voyage en Morée*, τ. I, σ. 446.



της εξέγερσης του 1770 και την εξαιρετικά δύσκολη περίοδο που ακολούθησε μέχρι την ήττα και την εκδίωξη των Αλβανών από εκεί. Η υπόθεση αυτή ενισχύεται από δύο φαινομενικά αλληλοσυγκρουόμενες πληροφορίες του εξαιρετικά αξιόπιστου περιηγητή William Martin Leake. Η πρώτη έχει ήδη αναφερθεί: στη Σέλιτζα, στην περιοχή της Ζαρνάτας, υπήρχαν νέα ελαιόδενδρα. Οι ελιές αυτές είχαν φυτευτεί μετά την καταστροφή των παλαιότερων κατά τη διάρκεια πολέμων με τους Τούρκους⁸³. Η δεύτερη πληροφορία αναφέρει ότι στον Μοριά είχαν εγκαταλειφθεί λιοστάσια, προκειμένου οι κάτοικοι να καλλιεργήσουν δημητριακά⁸⁴. Η παρατηρηθείσα μείωση των εξαγωγών του λαδιού⁸⁵ φαίνεται να επιβεβαιώνει το φαινόμενο αυτό.

Οι εκ πρώτης όψεως αντιφατικές πληροφορίες έχουν πολύ πιθανόν την ακόλουθη εξήγηση: Η εκτεταμένη καταστροφή ελαιώνων είναι φυσικό να είχε οδηγήσει σε διαφορετικές μορφές αντιμετώπισης του κακού από τους κατοίκους. Προφανώς, κάποιοι έκαναν προσπάθειες να ξαναφυτέψουν ελιές, ενώ οι περισσότεροι είχαν επιδοθεί σε νέου είδους καλλιέργειες, όπως αυτή των σιτηρών, που θα είχαν ταχύτερη απόδοση και δεν θα απαιτούσαν μια τόσο μακροχρόνια επένδυση, όπως η καλλιέργεια της ελιάς.

Οι ελιές φυτεύονταν κατά πεντάδες σε απόσταση πέντε οργυιών η μία από την άλλη, εκτός αν φυτεύονταν γύρω από άλλη καλλιέργεια, οπότε μπορεί να ήταν και λίγο πλησιέστερα⁸⁶. Συχνά όμως σε διάφορες περιοχές απαντούσαν ελιές φυτεμένες μέσα σε αμπέλια ή χωράφια, χωρίς να αποτελούν ένα ελαιώνα. Οι πληροφορίες του Beaujour επεκτείνονται σε όλες τις επόμενες φάσεις της καλλιέργειας και της φροντίδας του δέντρου, τα οργώματα, τα ποτίσματα, τα κλαδέματα. Το κλάδεμα της ελιάς ποίκιλλε κατά περιοχές. Στον Μοριά την κλάδευσαν, αλλά δεν την έκοβαν, ενώ οι Αθηναίοι έκαναν και τα δύο, όπως οι Προβηγκιανοί⁸⁷.

Περισσότεροι είναι οι ταξιδιώτες που σχολιάζουν το μάζεμα της ελιάς. Γενικά θεωρούσαν το ράβδισμα, που ήταν ο συνηθισμένος τρόπος συγκομιδής στα Σάλωνα, την Αθήνα, και σε πολλά μέρη του Μοριά, ως "μέθοδο

83. *Travels in the Morea*, τ. 1, σ. 326.

84. *Όπ.*, τ. 1, σ. 195-6.

85. Πρβλ. Β. Κρεμμυδάς, *Συγκυρία και εμπόριο στην προεπαναστατική Πελοπόννησο*, Αθήνα 1980, σ. 151 σημ. 20α, 152-53.

86. Félix Beaujour, *όπ.*, τ. 1, σ. 177.

87. *Όπ.*, τ. 1, σ. 180-3.



ολέθρια”, “μέθοδο άγρια” και βλαπτική⁸⁸. Ο τρόπος αυτός δεν ήταν σε χρήση στα Επτάνησα. Όσοι περιηγητές ασχολήθηκαν με τα Ιόνια Νησιά πρόσεξαν ότι εκεί επικρατούσαν διαφορετικές μέθοδοι συγκομιδής και γενικότερα φροντίδας της ελιάς. Στη Ζάκυνθο η φροντίδα αυτή ήταν μεγαλύτερη, διότι οι περισσότεροι Ζακυνθινοί ήταν ιδιοκτήτες των δένδρων τους και νοιάζονταν περισσότερο για την παραγωγή τους⁸⁹. Οι ελιές τους φυτεύονταν γύρω ή ανάμεσα στα αμπέλια και όχι ανάκατα όπως στην Κέρκυρα. Στη Ζάκυνθο, άλλωστε, υπήρχαν περισσότερα εργατικά χέρια και έτσι η καλλιέργεια ήταν καλύτερη. Ειδικά στη συγκομιδή οι κάτοικοι ήταν ακόμη πιο προσεκτικοί, σε αντίθεση με τους Κερκυραίους. Μάζευαν τις ελιές όταν ωρίμαζαν, δεν τις ράβδιζαν, ούτε τις άφηναν να πέσουν, αλλά ανέβαιναν οι ίδιοι στα δένδρα και τις συνέλεγαν. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα το λάδι της Ζακύνθου να είναι καλύτερης ποιότητας⁹⁰.

Επισημαίνεται ιδιαίτερα από τους περιηγητές ότι ο τρόπος συγκομιδής στην Κέρκυρα επηρέαζε την ποιότητα του λαδιού, καθώς εκεί άφηναν τις ελιές να πέφτουν στο έδαφος, από όπου τις μάζευαν μετά από καιρό, όταν πια είχαν πέσει όλες. Αυτό είχε ως επίπτωση, το λάδι να έχει μεγαλύτερη οξύτητα και να μην είναι ιδιαίτερα γευστικό. Γι’ αυτό κάποιοι Κερκυραίοι, όταν επρόκειτο για δική τους χρήση, μάζευαν τις ελιές όταν ωρίμαζαν.

Στους Παξούς πάλι μάζευαν τις ελιές αμέσως μόλις έπεφταν στο έδαφος και τις πήγαιναν κατευθείαν στα ελαιοτριβεία. Για τον λόγο αυτό το λάδι των Παξών ήταν πολύ καλύτερο από της Κέρκυρας, συγκρίσιμο με το λάδι της Λούκας. Παρά τις διαπιστώσεις αυτές, το κερκυραϊκό λάδι, τουλάχιστον κατά τον Scrofani, εθεωρείτο το τέταρτο κατά σειρά μετά της Προβηγκίας, της Τοσκάνης και της Γένοβας⁹¹.

Πληροφορίες δίνουν επίσης συχνά οι ταξιδιώτες για τα λιοτριβεία. Στην Κέρκυρα π.χ. το 1795 αναφέρεται ότι υπήρχαν 80 λιοτριβεία, που το κάθε

88. Όπ., τ. I, σ. 185. William Martin Leake, όπ., τ. I, σ. 241-2. Του ίδιου, *Travels in Northern Greece*, τ. II, σ. 589. F. C. H. L. Pouqueville, όπ., τ. I, σ. 446.

89. Charles Rulhière, *Essai sur les isles de Zante, de Cérigo, de Cérigotto, et des Strophades. Composant le Département de la Mer-Égée. Par le Citoyen Rulhière, envoyé par le Général Bonaparte, après la paix de Campo-Formio (en Brumaire de l’an VI.) en qualité de Commissaire pour l’organisation provisoire de ce Département*, Paris an VIII, σ. 5. Xavier Scrofani, όπ., τ. III σ. 32-33.

90. Xavier Scrofani, όπ., τ. III σ. 32-33. A. Grasset de Saint-Sauver, όπ., τ. III, σ. 159.

91. A. Grasset de Saint-Sauver, όπ., τ. II, σ. 220. Xavier Scrofani, όπ., τ. III, σ. 4.



ένα πραγματοποιούσε δύο ή τρία αλέσματα την ημέρα. Σε κάθε άλεσμα εκθλίβονταν 12-15 μεζούρια, δηλαδή 50-60 λίτρες ελιές. Στον Scrofani⁹², ο οποίος μας δίνει και τις πληροφορίες αυτές, οι μυλόπετρες που ήταν σε χρήση στην Κέρκυρα του φάνηκαν πρωτόγονες σε σχέση με εκείνες της Καλαβρίας, στην οποία είχε σημειωθεί μεγάλη τεχνολογική πρόοδος. Ο αριθμός που δίνει ο Scrofani για τα ελαιοτριβεία φαίνεται πολύ μικρός, ιδίως αν συγκριθεί με αυτόν που αναγράφεται στα στατιστικά στοιχεία της έκθεσης Grimani, σύμφωνα με την οποία τα ελαιοτριβεία ανέρχονταν σε 877⁹³. Περιγραφή της εργασίας στα ελαιοτριβεία της Ζακύνθου δίνει και ο A. Grasset de Saint - Sauver⁹⁴, ο οποίος διευκρινίζει ότι τις μυλόπετρες τις γύριζαν άλογα.

Άφθονες είναι οι πληροφορίες για τα ελαιοτριβεία της Αθήνας. Ο R. Chandler⁹⁵ σημειώνει ότι τα λιοτριβεία βρισκόνταν μέσα στην πόλη και όχι στον ελαιώνα. Μετά την έκθλιψή του, το λάδι αποθηκευόταν σε μεγάλα πήλινα δοχεία, που ήταν χωμένα μέσα στο έδαφος μπροστά στα σπίτια. Ο Beaujour⁹⁶ πάλι παρέχει μια λεπτομερή περιγραφή των ελαιοτριβείων της Αθήνας και της μεθόδου που χρησιμοποιούσαν. Μερικές λεπτομέρειες της περιγραφής του φαίνεται να μη συμφωνούν με τις αντίστοιχες του Chandler. Π.χ. αναφέρει ότι τα λιοτριβεία ήταν στα περίχωρα της Αθήνας και όχι μέσα στην πόλη. Τα περιγράφει ως ασήμαντα κτίσματα, όχι ψηλότερα από 15 πόδια, σκεπασμένα με καλαμωτή και πλακοστρωμένα με μάρμαρο. Είχαν μια χαβούζα σε σχήμα κοχυλιού. Στη μέση της ήταν στερεωμένη η μυλόπετρα, που μπορεί να ήταν ο σπόνδυλος ενός αρχαίου κίονα, σε ένα ξύλο, που χρησίμευε ως άξονας και κινητήρας. Μια ρόδα έβαζε σε κίνηση τη μυλόπετρα, άλλοτε με τη βοήθεια του τρεχούμενου νερού· άλλοτε, όταν δεν υπήρχε νερό, τη ρόδα τη γύριζαν είτε άνθρωποι, είτε άλογα. Μετά τη σύνθλιψη μετέφεραν τις ελιές μέσα σε κυκλικούς τουρβάδες⁹⁷ από τη χαβούζα στο πιε-

92. Ο.π., τ. III, σ. 7.

93. Ανδρ. Μιχ. Ανδρεάδης, *ό.π.*, τ. Β', σ. 117.

94. Ο.π., τ. III, σ. 159.

95. Ο.π., τ. II, σ. 142.

96. Ο.π., τ. I, σ. 196-201.

97. Η ελαιόμαζα μεταφερόταν σε τρίχινους τουρβάδες ή ελαιόσακκους, ή και υφασμάτινους, που έχουν διαφορετικές ονομασίες σε κάθε περιοχή της Ελλάδας: "σφυρίδες" ή "τσόλια" στην Πρέβεζα, "τσούλια" ή "μουτάφια" στη Λάρισα, "τσουπιά" ή "τσέπια" ή "στουπιά" στη Μακεδονία.



στήριο, που είχε ξύλινο ορθοστάτη. Στοίβαζαν τους τουρβάδες και με ένα μογλό κατέβαζαν τον κογλία. Για τη συμπίεση χρησιμοποιούνταν τέσσερις άνθρωποι. Τα λάδια τα αποθήκευαν σε πιθάκια, στον πυθμένα των οποίων έβαζαν ένα σφουγγάρι για να απορροφά τα πιο λιπαρά και υδαρή στοιχεία, και τοποθετούσαν τα πιθάκια στα θολωτά υπόγεια των σπιτιών.

Στον Μοριά χρησιμοποιούσαν λιωτριβεία παρόμοια με τα άλλα μέρη της Ελλάδας. Στα τέλη του 18ου αι. δεν είχαν ακόμη εισαγάγει τη γενοβέζικη μέθοδο. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα να μένει τουλάχιστον το ένα δέκατο πέμπτο του λαδιού στον καρπό και τα έξοδα του ιδιοκτήτη να είναι αυξημένα κατά το ένα όγδοο⁹⁸.

Στην Ελλάδα, στις αρχές του 19ου αι. αλλά και για πολλά χρόνια αργότερα, ήταν ακόμη παντελώς άγνωστα τα πιεστήρια, στα οποία η πέτρα είχε αντικατασταθεί με το ξύλο και οι τουρβάδες συνθλίβονταν κάτω από ένα αμετακίνητο θόλο, πρακτική εν χρήση στην Προβηγκία την εποχή εκείνη. Άγνωστη επίσης ήταν η συνήθεια να κινούν και να γεμίζουν με νερό το κατακάθι, για να βγάλουν το λάδι που απόμεινε. Γενικά, πάντοτε κατά τον Beaujour, το κόστος λειτουργίας των ελληνικών ελαιωτριβείων ήταν το διπλάσιο από τα αντίστοιχα γενοβέζικα και κατά το ένα τρίτο υψηλότερο από τα γαλλικά.

Ορισμένες τοπικές συνήθειες, αλλά και η έλλειψη ικανοποιητικού αριθμού ελαιωτριβείων, μπορούσαν να δημιουργήσουν προβλήματα στην ποιότητα του λαδιού. Η περίπτωση της Κέρκυρας, όπου ο τρόπος της συγκομιδής επηρέαζε την ποιότητα του λαδιού, ήδη προαναφέρθηκε. Στην Κρήτη, επίσης, τα λάδια της Ιεράπετρας περιγράφονται από ένα περιηγητή ως “μαύρα και βορβορώδη”, επειδή, πριν αδειάσουν τα δοχεία που περιείχαν τα λάδια, τα ανακάτευαν με ένα ξύλο και έτσι πουλούσαν το λάδι όχι καθαρό αλλά αναμεμιγμένο με τη μούργα⁹⁹. Σε περιοχές που παρήγαν πολύ λάδι δεν ήταν άγνωστες οι περιπτώσεις τα υπάρχοντα λιωτριβεία να μην επαρκούν. Για την αντιμετώπιση του προβλήματος χρησιμοποιούσαν διαφορετικές μεθόδους, οι οποίες όμως είχαν επιπτώσεις στην ποιότητα του λαδιού. Ένας προσεκτικός Γάλλος ταξιδιώτης σχολιάζει πως το λάδι της Λέσβου ήταν μέτριας ποιότητας, επειδή οι κάτοικοι ήταν αναγκασμένοι να

98. Xavier Scrofani, *ό.π.*, τ. III, σ.73.

99. Pitton de Tournefort, *ό.π.*, τ. I, σ. 26.



καθυστερούν τη συγκομιδή του ελαιοκάρπου, αφήνοντας τις ελιές στο έδαφος, λόγω της έλλειψης αρκετών λιωτριβειών στο νησί. Επιπλέον, πριν στείλουν τις ελιές στο λιωτριβειό, τις αλάτιζαν αρκετά μέσα στα στενόχωρα μέρη που τις αποθήκευαν για να μην χαλάσουν¹⁰⁰.

Παρόμοιο πρόβλημα την ίδια εποχή υπήρχε και στη Ζάκυνθο. Όπως γράφει ο Rulhière, αν και οι Ζακυνθινοί μάζευαν τις ελιές μόλις ωρίμαζαν, ωστόσο, επειδή περίμεναν τη σειρά του ο καθένας για την έκθλιψή τους στα ελαιωτριβεία, που δεν ήταν αρκετά σε αριθμό, αναγκάζονταν για να διατηρήσουν τις ελιές να τις σκέπαζον με αλάτι. Η μέθοδος αυτή προκαλούσε και την αλμυρή γεύση που είχαν τα ζακυνθινά λάδια¹⁰¹. Ακόμη και ο τρόπος φύλαξης του λαδιού μετά την έκθλιψή του μπορούσε να επηρεάσει την ποιότητά του. Τουλάχιστον αυτό φαίνεται να υπονοεί ο Grasset de Saint-Sauveur, ο οποίος εύρισκε τον τρόπο φύλαξης του λαδιού στους Παξούς πολύ καλύτερο από ό,τι στην Κέρκυρα. Στους Παξούς αποθήκευαν το λάδι σε στέρνες ανοιγμένες στον βράχο δίπλα στα σπίτια τους. Τις στέρνες αυτές τις διατηρούσαν πεντακάθαρες και επιπλέον δεν κινδύνευαν να σπάσουν, σε αντίθεση με τις ζάρες (χιούπια), στα οποία έβαζαν οι Κερκυραίοι το λάδι τους.

Κάποτε αναφέρεται απλώς ότι η παραγωγή λαδιού ενός τόπου ήταν μέτριας ποιότητας, χωρίς όμως να εξηγείται η αιτία. Αυτό π.χ. συμβαίνει με τη Νάξο, η οποία ούτως ή άλλως δεν είχε μεγάλη παραγωγή και η αξία μιας καλής σοδειάς έφτανε τα 30.000-40.000 φράγκα¹⁰².

Τα λάδια ορισμένων άλλων περιοχών ήταν φημισμένα και οι ίδιοι οι ταξιδιώτες συχνά σχολίαζαν την καλή τους ποιότητα. Πολύ καλά θεωρούσαν τα λάδια της Αθήνας, γιατί τα επεξεργάζονταν με μεγαλύτερη προσοχή¹⁰³.

100. G. A. Olivier, *ό.π.*, τ. II, σ. 100-1. Ο Pitton de Tournefort, *ό.π.*, τ. II, σ. 85, περιγράφει το λάδι της Μυτιλήνης ως εξαιρετικό, όμως ο ίδιος πέρασε πολύ βιαστικά από το νησί, έμεινε για λίγο μόνο στο λιμανάκι της Πέτρας και πήρε τις πληροφορίες του από ένα Τούρκο καφετζή. Για την αύξηση των ελαιομύλων στο νησί ανάμεσα στον 16ο και 17ο αιώνα, βλ. Δ.Ν. Καρύδης-Μ. Kiel, *Μυτιλήνης αστυγραφία και Λέσβου χωρογραφία (15ος-19ος αι.)*, Αθήνα 2000, σ. 148.

101. Charles Rulhière, *ό.π.*, σ. 6. Πρβλ. André Grasset de Saint-Sauver, *ό.π.*, τ. III, σ. 159.

102. G. A. Olivier, *ό.π.*, τ. II, σ. 173.

103. Jacob Spon, *ό.π.*, τ. I, σ. 100-1. Félix Beaujour, *ό.π.*, τ. I, σ. 201-2. E.D. Clarke, *Travels in Various Countries of Europe*, section III, σ. 125.



των Σαλώνων¹⁰⁴, της Πρέβεζας¹⁰⁵, της Κορίνθου και του Ναυπλίου¹⁰⁶, του Μυστρά¹⁰⁷, της Μάνης¹⁰⁸, το οποίο κατά τον Leake τουλάχιστον ήταν καλύτερο και από της Αθήνας και των Σαλώνων, και τέλος της Σάμου¹⁰⁹. Σε μια πρώιμη εποχή ένας περιηγητής θεωρούσε ότι η Ζάκυνθος παρήγε το καλύτερο λάδι του κόσμου¹¹⁰, αλλά η παρατήρηση αυτή δεν επαναλαμβάνεται έκτοτε και είδαμε πιο πάνω τον λόγο. Μοναδική γνωστή μας εξαίρεση περιηγητή που στις αρχές του 19ου αιώνα θεωρούσε το λάδι της Ζακύνθου πολύ καλής ποιότητας αποτελεί ο Thomas Smart Hughes¹¹¹.

Οι ποσοτικές πληροφορίες των ταξιδιωτών για την παραγωγή λαδιού και τις εξαγωγές του δεν απουσιάζουν, πληθαίνουν μάλιστα, περί τα τέλη της περιόδου που εξετάζουμε. Όπως είναι αναμενόμενο, οι αναφορές τους επικεντρώνονται κυρίως στις γνωστότερες ελαιοπαραγωγικές περιοχές. Συνήθως, αλλά όχι πάντα, οι πληροφορίες αφορούν την παραγωγή της καλής χρονιάς. Πάντως, γενικά απουσιάζει μια συστηματική παροχή στοιχείων, γεγονός που οφείλεται είτε σε αντικειμενικές δυσκολίες συλλογής αξιόπιστων πληροφοριών, είτε σε υποκειμενικούς λόγους. Οσάκις δίνονται συγκεκριμένα αριθμητικά στοιχεία από τους περιηγητές, αυτά πρέπει να προέρχονται από παράγοντες του κάθε τόπου, είτε αυτοί ήταν πρόξενοι ή εμπορικοί πράκτορες, προστατευόμενοι ξένων κρατών, είτε προύχοντες της περιοχής. Έτσι, σε γενικά μεγέθη δεν πρέπει να παρεκκλίνουν αισθητά από την πραγματικότητα, αλλά οπωσδήποτε στις περισσότερες περιπτώσεις δεν αντιπροσωπεύουν ακριβείς αριθμούς.

Ένα από τα προβλήματα που αντιμετώπιζαν τότε οι ταξιδιώτες, προκειμένου να συλλέξουν αριθμητικά στοιχεία, είναι η ποικιλία των σταθ-

104. William Martin Leake, *Travels in Northern Greece*, τ. II, σ. 589.

105. Ό.π., τ. I, σ. 177. Οι Πρεβεζάνοι, προσθέτει ο Leake, πίστευαν πως το λάδι τους ήταν καλύτερο από της Κέρκυρας και των άλλων Ιόνιων Νησιών.

106. Xavier Scrofani, ό.π., τ. III, σ. 73.

107. William Martin Leake, *Travels in the Morea*, τ. I, σ. 131-32.

108. Ό.π., τ. I, 241-42. Xavier Scrofani, ό.π., τ. III, σ. 73.

109. John Galt, *Letters from the Levant*, σ. 307. Κατά τον Galt το λάδι της Σάμου ήταν το καλύτερο σ' όλο το Λεβάντε, επειδή το παρασκεύαζαν με τον γαλλικό τρόπο.

110. Sandys, ό.π., σ. 5. Κ. Σιμόπουλος, *Ξένοι ταξιδιώτες στην Ελλάδα 330 μ.Χ.-1700*, σ. 497.

111. *Travels in Sicily, Greece and Albania*, τ. I, σ. 146-47.



μών που χρησιμοποιούνταν σε κάθε περίπτωση. Το ίδιο πρόβλημα αντιμετωπίζουμε και εμείς σήμερα, όταν μελετάμε τέτοιου είδους πληροφορίες στα κείμενά τους. Τα τοπικά σταθμά ποίκιλλαν κατά περιοχές αλλά κάποτε και κατά εποχές, πράγμα που ίσχυε συχνά και για τα σταθμά της χώρας προέλευσης των ταξιδιωτών. Καθώς δεν δίνονται πάντοτε διευκρινίσεις στα υπό εξέταση κείμενα, η μετατροπή σε ομοειδή σταθμά παρουσιάζει σημαντικές δυσκολίες. Ενίοτε οι ταξιδιώτες, αντιλαμβανόμενοι τη δυσκολία, διευκρινίζουν σε τί αντιστοιχούσαν τα τοπικά σταθμά. Κάποτε, επίσης, φοβούμενοι ότι τα στοιχεία που παρείχαν μπορεί να δημιουργούσαν εσφαλμένη εντύπωση, προσέθεταν επιπλέον επεξηγήσεις. Π.χ. το 1749, ο λόρδος Charlemont¹¹² γράφει ότι η Λέσβος παράγει λάδι για να φορτώσει 40 πλοία, αισθάνεται όμως αναγκασμένος να προσθέσει πως δεν πρέπει να θεωρηθεί ότι τα πλοία αυτά ήταν μεγάλα, αφού ποτέ δεν μπορούσαν να πάρουν φορτίο μεγαλύτερο των 100 τόννων.

Συνήθως οι ποσοτικές πληροφορίες για την παραγωγή συνοδεύονται με στοιχεία για το εξαγωγικό εμπόριο, αλλά και αυτό δεν τηρείται απαρέγκλιτα. Επίσης, δεν δίνονται συχνά πληροφορίες για την ποσότητα της τοπικής κατανάλωσης, έτσι, όταν δεν αναφέρεται η παραγωγή, αλλά μόνον οι εξαγωγές, είναι πολύ δύσκολο να την υπολογίσει κανείς. Εξίσου δύσκολο είναι να συναγάγει κανείς από τα παρεχόμενα στοιχεία γενικές τάσεις σχετικά με την τοπική κατανάλωση. Π.χ. ενώ για τον Μυστρά έχουμε τη συγκεκριμένη πληροφορία ότι οι εξαγωγές του εκτός του Μοριά αποτελούσαν μόνο το ένα δέκατο ή το ένα πέμπτο της σοδειάς, προφανώς ανάλογα με την αφθονία ή όχι της παραγωγής¹¹³, οι αντίστοιχες στην Αθήνα ήταν περίπου το ένα τέταρτο¹¹⁴. Στα Σάλωνα πάλι οι εξαγωγές θα μπορούσαν ίσως να υπολογιστούν ότι ανέρχονταν στο 61 τοις εκατό¹¹⁵, ενώ στον Μοριά το ποσοστό ήταν ακόμη περισσότερο, 71, 42 τοις εκατό. Τέλος, πρέπει να ληφθεί υπόψη ότι οι πληροφορίες συνήθως αναφέρονται στην παραγωγή μιας καλής χρονιάς, αν και αυτό δεν διευκρινίζεται πάντοτε, και έτσι δεν έχουμε μέσους όρους, οι οποίοι θα έδιναν μια ακριβέστερη εικόνα της παραγωγής και του εμπορίου.

112. *The Travels of Lord Charlemont*, ό.π., σ. 27.

113. William Martin Leake, *Travels in the Morea*, τ. I, σ. 131-32.

114. Félix Beaujour, ό.π., τ. I, σ. 202.

115. William Martin Leake, *Travels in Northern Greece*, τ. II, σ. 589. Henry Holland, ό.π., σ. 389.



Η Αθήνα ήταν ο τόπος τον οποίο επισκέπτονταν όλοι σχεδόν οι ταξιδιώτες, ιδίως από τον 17ο αιώνα και εξής, γι' αυτό και η Αττική είναι η περιοχή για την οποία έχουμε συχνά σχετικά πρώιμες πληροφορίες για το εξαγωγικό εμπόριο. Τον 17ο αιώνα αγγλικά καράβια έρχονταν στον Πειραιά μονάχα για να φορτώσουν λάδι. Ωστόσο, οι Γάλλοι ήταν εκείνοι που κυρίως έπαιρναν το αθηναϊκό λάδι, μας πληροφορούν ο πρόξενος Jean Giraud¹¹⁶ και ο Jacob Spon¹¹⁷, ο οποίος προσθέτει ότι μια φορά το χρόνο ταρτάνες που έρχονταν από τη Μασσαλία φόρτωναν εξαιρετικό λάδι από την Αθήνα. Η τιμή του ήταν 60 γρόσια ο τόννος, που ισοδυναμούσε με 1.765 λίβρες. Εκτός όμως από το λάδι, φημισμένες ήταν και οι ελιές της Αθήνας, οι κολυμπάδες¹¹⁸, και ο σουλτάνος αγόραζε όλη την παραγωγή για λογαριασμό του. Τις ελιές αυτές τις μάζευαν άγουρες ακόμη από τα δένδρα.

Η σημασία του αθηναϊκού λαδιού στο γαλλικό εισαγωγικό εμπόριο δεν έχασε τη σημασία της και τον 18ο αιώνα. Το λάδι χρησιμοποιούνταν κυρίως στη σαπωνοποιία. Κατά μία πληροφορία, περί τα μέσα του αιώνα αυτού κατασκεύαζαν σαπούνη για εξαγωγές στην Κωνσταντινούπολη¹¹⁹. Ο Βρετανός βοτανολόγος J. Sibthorp, που επισκέφθηκε την Αθήνα στα τέλη του 18ου αιώνα, υπολογίζει την ετήσια παραγωγή του λαδιού, του κυριότερου εξαγωγικού προϊόντος της Αθήνας, σε 20.000 μουζούρια που το κάθε ένα ζυγίζει 5,5 οκάδες¹²⁰. Η τιμή του μουζουριού ήταν 100 παράδες.

Λεπτομερέστερες είναι οι πληροφορίες του Beaujour¹²¹. Σύμφωνα με την έκθεσή του, η παραγωγή της Αττικής ανερχόταν σε 200.000 αθηναϊκές μουζούρες το χρόνο, η κάθε μουζούρα υπολογιζόταν σε 12 λίβρες. Η μέση τιμή της μουζούρας ήταν τότε δύο γρόσια. Η τοπική κατανάλωση απορροφούσε 30.000 μουζούρες επιτραπέζιο λάδι, ενώ 20.000 επιπλέον απορροφούσαν τα εργαστήρια. Οι υπόλοιπες μουζούρες εξάγονταν αποφέροντας εισόδημα

116. Maxime Collignon. *Le consul Jean Giraud*, σ. 44.

117. *Όπ.*, τ. II, σ.250-51.

118. Πρβλ. Charles Thomson, *όπ.*, τ. I, σ. 331.

119. [Johann Hermann von Riedesel, Baron]. *Remarques d'un voyageur moderne au Levant*, Amsterdam 1773, σ. 144-45.

120. J. Sibthorp, "Extracts from the Journal of the late Dr Sibthorp..." in Robert Walpole, *Travels in Various Countries of the East; being a continuation of Memoirs Relating to European and Asiatic Turkey etc.*, London 1820, σ. 145.

121. *Όπ.*, τ. I, σ. 201-4.



300.000 γρόσια, τα οποία με την τότε συναλλαγματική ισοτιμία αντιστοιχούσαν σε 500.000 γαλλικά φράγκα. Το λάδι ήταν και η σημαντικότερη πηγή εισοδήματος για τους Αθηναίους. Ένα μέρος του εξαγόταν εντός της οθωμανικής αυτοκρατορίας, στην Κωνσταντινούπολη, τη Θεσσαλονίκη και τη Σμύρνη. Το υπόλοιπο μέρος εξαγόταν στη Μασσαλία, όπου το αναμείγνυαν με λάδια της Προβηγκίας και μετά το διοχέτευαν στις Αντίλλες και όχι στα γαλλικά σαπωνοποιεία, όπως τα υπόλοιπα ελληνικά λάδια. Η διαχείριση των εξαγωγών του λαδιού, στην ουσία το μονοπώλιό του, βρισκόταν στα χέρια ενός γιατρού από την Πάδοβα, ο οποίος ισχυριζόταν ότι καταγόταν από τη Νορμανδία και ήταν απόγονος της οικογένειας Turcaret. Για να γίνουν οι εξαγωγές στη Μασσαλία, μετέφεραν βυτία από εκεί, γεγονός που επιβάρυνε πολύ την τιμή του λαδιού για τους Γάλλους εμπόρους. Ο Beaujour προσθέτει ότι δεν ήταν άγνωστη και η νοθεία του ελαιόλαδου από τους Αθηναίους, οι οποίοι αναμείγνυαν το λάδι με αφέψημα αγγουριού.

Μεταγενέστερες πληροφορίες δεν είναι τόσο διεξοδικές και δεν αναφέρουν καθόλου το ποσό της τοπικής κατανάλωσης. Μας δίνουν όμως και μια διαφορετική άποψη του εμπορίου του λαδιού της Αττικής. Βλέπουμε π.χ. το 1802 ότι το εσωτερικό εμπόριο του λαδιού μπορούσε να μην γίνεται απευθείας από την Αθήνα, αλλά να ακολουθεί και άλλους δρόμους. Σύμφωνα με την πληροφορία ενός περιηγητή, ο προεστός της Λιβαδιάς είχε λάβει διαταγή από την Κωνσταντινούπολη να αγοράσει και να στείλει εκεί λάδι αξίας 50.000 γροσίων και γι' αυτό είχε στείλει στην Αθήνα για να αγοράσει από εκεί όσο λάδι υπήρχε¹²².

Το 1810, ένας άλλος περιηγητής αναφέρει ότι εξαγονταν από την Αθήνα 3.000-4.000 βαρέλια. Υπήρχαν όμως και περιπτώσεις εξαιρετικά καλής χρονιάς, η οποία μπορεί να συνέβαινε ίσως μια φορά στα είκοσι χρόνια. Τότε, η παραγωγή μπορεί να ήταν πολλαπλάσια και κατά συνέπεια οι εξαγωγές να ήταν ιδιαίτερα κερδοφόρες. Παράδειγμα μιας τέτοιας χρονιάς ήταν το 1808, οπότε οι εξαγωγές ήταν περισσότερο από εικοσαπλάσιες του συνήθους. Τη χρονιά εκείνη, ένας Αθηναίος, που τον προηγούμενο χρόνο είχε δώσει 2.000 γρόσια για ογδόντα ρίζες ελιές, κέρδισε 2.500 γρόσια από μια και μόνο συγκομιδή¹²³.

122. E. D. Clarke, *ό.π.*, section III, σ. 118.

123. John CaM. Hobhouse, *ό.π.*, τ. I, σ. 299.



Τα παρεχόμενα στοιχεία για άλλες περιοχές της Ελλάδας δεν είναι συνήθως τόσο διαχρονικά, ούτε τόσο άφθονα. Έτσι, οι πληροφορίες που διαθέτουμε από τους περιηγητές για συγκεκριμένους ελαιοπαραγωγικούς τόπους, όπως και οι αριθμοί που δίνονται για την παραγωγή ή τις εξαγωγές, συχνά δεν είναι δυνατό να διασταυρωθούν. Ωστόσο, ακόμη κι αν τα αριθμητικά στοιχεία που βλέπουμε στον Πίνακα 1 δεν είναι απολύτως ακριβή, είναι, όπως ελέχθη, ενδεικτικά τάξεως μεγεθών.

ΠΙΝΑΚΑΣ 1

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΛΑΔΙΟΥ ΚΑΙ ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΠΕΡΙΟΧΩΝ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

ΠΕΡΙΟΧΗ	ΠΑΡΑΓΩΓΗ	ΠΕΡΙΟΧΗ	ΕΞΑΓΩΓΕΣ
Λέσβος (1794)	50.000 καντάρια	Κρήτη (1779-80)	3.600 τόννοι
Αθήνα (1787-89)	200.000 μουζούρια	Αθήνα (1787-89)	150.000 μουζούρια
Αθήνα (1795)	20.000 μουζούρια = 140.000 κιλά	Αθήνα (1800-10)	3.000-4.000 βαρέλια
Ζάκυνθος (1749)	4.000 τόννοι		
Ζάκυνθος (1798)	120-132.000 λίτρες	Ζάκυνθος (1781-98)	60.000-70.000 λίτρες
Ζάκυνθος (1812)	60.000 βαρέλια	Ιθάκη (1805)	1.500 βαρέλια
Περαχώρα (1805)	6.000 βαρέλια	Μεσολόγγι (1805)	3.500 βαρέλια
Νάξος (1809)	8.333 βαρέλια	Πρέβεζα (1805)	70.000 λίτρες
Σάλωνα (1806)	8.125 βαρέλια 500.000 λίτρες	Σάλωνα (1805)	5.000 βαρέλια
Παξοί (1781-1798)	1.980.000 λίτρες	Παξοί (1817)	1.022.720 κιλά

Πηγές: A. Drummond, *Travels through Different Cities ... of Greece ...*, London 1754, σ. 100. G. A. Olivier, *όπ.*, τ. II, σ. 100. Grasset de Saint Sauveur, *όπ.*, τ. II, σ. 220, τ. III, 268-9. C. Ruhlère, *όπ.*, σ. 6. Beaujour, *όπ.*, σ. 201-2. Rouqueville, *Voyage en Morée*, τ. I, Πίνακας, πριν από τη σ. 1. Rouqueville, *Voyage dans la Grèce*, τ. II, σ. 433, τ. IV, σ. 252-273. W. M. Leake, *Travels in Northern Greece*, τ. I, σ. 115, τ. II, σ. 589, τ. III, σ. 529, τ. IV, σ. 26-27. J. C. Hobhouse, *όπ.*, τ. I, σ. 299. J. Galt, *Voyages and Travels in the Years 1809, 1810 and 1811*, London 1812, σ. 185. J. Galt, *Letters from the Levant*, App. II, σ. 371. H. Holland, *όπ.*, σ. 21-22, 389. H.W. Williams, *Travels in Italy, Greece and the Ionian Islands*, Edinburgh, 1820, τ. II, σ. 17.



Εξαίρεση στην αποσπασματικότητα των ειδήσεων αποτελούν οι πληροφορίες για τα Επτάνησα, για τα οποία τα έργα τριών ξένων που βρέθηκαν εκεί στα τέλη του 18ου αιώνα μας δίνουν λεπτομερή αριθμητική αποτύπωση της καλλιέργειας, της παραγωγής και των εξαγωγών τους. Οι δύο από τους ξένους αυτούς είχαν επίσημη ιδιότητα, η οποία και τους επέτρεπε να έχουν και ουσιαστική γνώση των όσων αναφέρουν. Ο ένας ήταν ο André Grasset de Saint-Sauver, ο οποίος έζησε στα Ιόνια Νησιά συνολικά 17 χρόνια (1781-1798) και χρημάτισε αρχικά γραμματέας του πρόξενου, κατόπιν υποπρόξενος και τέλος πρόξενος της Γαλλίας στην Κέρκυρα. Ο δεύτερος, ο Charles Rulhière, υπήρξε απεσταλμένος του Ναπολέοντα στα Επτάνησα το 1798 για να οργανώσει το αποκαλούμενο διαμέρισμα του Αιγαίου (Ζάκυνθο, Κύθηρα, Αντικύθηρα και Στροφάδες). Τρίτος ήταν ο σημαντικός και αξιόπιστος Σικελός περιηγητής Xavier Scrofani (1795), ο οποίος δημοσίευσε στο τέλος του περιηγητικού του και δέκα πίνακες που περιέχουν αναλυτικά το εισαγωγικό και εξαγωγικό εμπόριο των Επτανήσων, της Δ. Ελλάδας και του Μοριά.

Κατά τον Grasset de Saint-Sauver¹²⁴, η παραγωγή λαδιού της Κέρκυρας ανερχόταν σε 250.000 ζάρες συνολικής αξίας 2.750.000 λιβρών. Η τοπική κατανάλωση απορροφούσε τις 68.181 ζάρες, αξίας 750.000 λιβρών. Τελικά, η αξία των εξαγωγών, που γίνονταν αποκλειστικά στη Βενετία, ανερχόταν σε 200.000 λίβρες. Η συνηθισμένη τιμή της ζάρας ήταν 11 γαλλικά φράγκα.

Τα αντίστοιχα ποσά που δίνει ο Scrofani¹²⁵ είναι μεγαλύτερα: οι εξαγωγές κάθε δύο χρόνια ανέρχονταν σε 600.000 ζάρες. Η κάθε ζάρα λαδιού έπαιρνε 33 λίτρες και η τιμή της ήταν δύο βενετικά τάλληρα. Το συνολικό εισόδημα από το λάδι ανερχόταν κάθε διετία σε 545.454 βενετικά τσεκίνια ή 272.727 τσεκίνια τον χρόνο. Στα ποσά αυτά ο Scrofani συνυπολόγιζε και το λάδι των Παξών και αυτό ίσως είναι η αιτία της αριθμητικής διαφοράς του με τον Grasset de Saint Sauver. Το σύνολο των εξαγωγών της Κέρκυρας το απορροφούσε η Βενετία, όπως άλλωστε και της Ζακύνθου, η οποία εξήγαγε περίπου 70.000 λίτρες¹²⁶. Ο Grasset de Saint-Sauver δεν αναφέρει πόση ήταν η τοπική κατανάλωση, που φαίνεται ότι χρησιμοποιούσε ακόμη και την πυρήνα, την οποία λόγω έλλειψης ξυλείας την έκαιγαν στους φούρνους. Κατά

124. Ό.π., τ. II, σ. 157, 158, 164.

125. Ό.π., τ. III, σ. 4.

126. A.Grasset de Saint - Sauver, ό.π., τ. II, σ. 160, 268-69.



τον Rulhière¹²⁷, η παραγωγή ανερχόταν σε 20.000-22.000 βαρέλια, που αντιστοιχούν σε 66.000-72.600 λίτρες. Στην ουσία δηλαδή δεν υπάρχει πολύ μεγάλη απόκλιση στις αριθμητικές αυτές πληροφορίες. Η διαφορά όμως από τον μέσο όρο παραγωγής λαδιού στη Ζάκυνθο, δηλαδή 500 βαρέλες σύμφωνα με την απογραφή του Καστροφύλακα (1579-1583)¹²⁸, είναι εντυπωσιακή και προφανώς οφείλεται στην επέκταση της καλλιέργειας της ελιάς.

Οι πληροφορίες που δίνει ο Scrofani για τα Επτάνησα και τις άλλες βενετοκρατούμενες περιοχές της Ηπείρου παρουσιάζονται στον Πίνακα 2. Βεβαίως τα ποσοτικά στοιχεία αυτά δεν συμφωνούν πάντοτε με όσα δίνουν άλλοι ταξιδιώτες, όπως είδαμε και στην περίπτωση της Κέρκυρας.

ΠΙΝΑΚΑΣ 2

ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΛΑΔΙΟΥ ΑΠΟ ΤΑ ΒΕΝΕΤΟΚΡΑΤΟΥΜΕΝΑ ΕΠΤΑΝΗΣΑ (1795)

(Scrofani, *ό.π.*, τ. III, Πίνακες αρ. 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9Α).

ΠΕΡΙΟΧΗ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ (ανά διετία)	ΑΞΙΑ (ανά διετία)
Κέρκυρα και Παξοί	600.000 ζάρες	545.448 τσεκίνια
Ζάκυνθος	32.000 βαρέλια	128.000 τσεκίνια
Κεφαλονιά	16.000 βαρέλια	64.000 τσεκίνια
Λευκάδα	3.000 βαρέλια	12.000 τσεκίνια
Ιθάκη	2.500 βαρέλια	10.000 τσεκίνια
Πάργα	1.800 βαρέλια	7.200 τσεκίνια
Πρέβεζα	1.000 βαρέλια	4.000 τσεκίνια
Βόνιτσα	800 βαρέλια	3.200 τσεκίνια

Σύνολο εξαγωγών = 200.946 βαρέλες, αξία = 461.129 βενετικά τσεκίνια
1 ζάρα = 33 λίβρες, 1 βαρέλι = 130 λίβρες βάρος, 1 βενετσιάνικο τσεκίни = 22 λίβρες

Όσο η Κρήτη ήταν βενετική κτήση, όλο το λάδι, όπως και όλο το εξαγωγικό της εμπόριο, κατευθυνόταν στη Βενετία. Μετά την οθωμανική κατάληψη

127. *Ο.π.*, σ. 6.

128. Αγαθάγγελος Ξηρουχάκης, *Η βενετοκρατούμενη Ανατολή, Κρήτη και Επτάνησος...*, Αθήναι 1934, σ. 196.



τα πράγματα άλλαξαν. Η επέκταση της καλλιέργειας της ελιάς συνεχίστηκε, όπως προαναφέρθηκε, αλλά οι εξαγωγές λαδιού γίνονταν τώρα όχι μόνο στη Βενετία αλλά και στην Αγγλία. Η χώρα όμως που κατείχε την πρωτεύουσα θέση στην αγορά του λαδιού της Κρήτης ήταν η Γαλλία, η οποία απορροφούσε περίπου το ένα τρίτο της παραγωγής. Οι επικρατούσες συνθήκες στο εμπόριο του λαδιού περιγράφονται με πολλές λεπτομέρειες στις αναφορές των Γάλλων προξένων, έτσι τα γαλλικά αρχεία είναι εξαιρετικά διαφωτιστικά για το θέμα αυτό¹²⁹. Η αύξηση της παραγωγής σε όλη τη διάρκεια του 18ου αιώνα συμβάδιζε με την ολοένα παράλληλα αυξανόμενη ζήτηση λαδιού από τη Γαλλία. Ωστόσο, η παραγωγή δεν επαρκούσε να ικανοποιήσει τη ζήτηση του γαλλικού εμπορίου λόγω της εντυπωσιακής αύξησης της τοπικής κατανάλωσης που οφειλόταν στην μεγάλη ανάπτυξη των σαπωνοποιείων στην Κρήτη¹³⁰. Για τον λόγο αυτό οι εξαγωγές στη Γαλλία, ιδίως σε περιόδους μικρής παραγωγής ή αυξημένης ζήτησης, παρουσίαζαν κάμψη και έτσι και οι τιμές αυξάνονταν πολύ, με αποτέλεσμα να πλουτίζουν οι ιδιοκτήτες των εκτεταμένων ελαιώνων, που ήταν κυρίως Οθωμανοί. Οι Γάλλοι έμποροι δεν μπορούσαν να ικανοποιήσουν τις ανάγκες τους σε λάδι και έτσι ήταν αναγκασμένοι να στραφούν σε αναζήτηση λαδιού στον Μοριά.

Την ίδια εικόνα, με λιγότερες όμως λεπτομέρειες από όσες αναφέρονται στις προξενικές εκθέσεις, παρέχουν και τα καθαυτό περιηγητικά κείμενα. Οι γαλλικές αρχειακές πηγές αναπληρώνουν σε μεγάλο βαθμό την έλλειψη των ποσοτικών στοιχείων στα κείμενα αυτά, ειδικά όσον αφορά στο γαλλικό εμπόριο, και κάποτε μας προσφέρουν πληροφορίες και για το σύνολο της παραγωγής, από το οποίο μπορεί και να υπολογιστεί και η τοπική κατανά-

129. Για την παραγωγή και το εμπόριο του λαδιού κυρίως με βάση τα γαλλικά αρχεία βλ. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης από τις αρχές της οθωμανικής κυριαρχίας έως το τέλος του 18ου αιώνα (1669-1795)*. Μετάφραση Μ. Γυπαράκη και Α. Καραστάθη (με την επιμέλεια της συγγραφέως), Ηράκλειο Κρήτης 1988, σ. 133-166, 282-9. Βλ. επίσης Κ. Κωνσταντινίδης, «Εκθέσεις και υπομνήματα από την αλληλογραφία του γαλλικού προξενείου Κρήτης», *Κρητικά Χρονικά*, τ. ΙΔ' (1960), σ. 109-146, 466-480, 483-493.

130. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου Baladié, *ό.π.*, σ. 139. Της ίδιας, "L'industrie du savon en Crète au XVIII^e siècle, aspects économiques et sociaux", *Revue des Études Balkaniques*, Σόφια, τ. 4 (1975), σ. 75-87. Β. Κρεμμυδάς, *Οι σαπωνοποιίες της Κρήτης κατά τον 18ο αιώνα*, Αθήνα 1974.



λωση¹³¹. Στις δημοσιευμένες εργασίες που αναφέρονται στο εμπόριο του λαδιού της Κρήτης κατά την περίοδο της οθωμανικής κυριαρχίας προστίθενται νεότερες έρευνες για την καλλιέργεια της ελιάς στην Κρήτη, που μας επιτρέπουν να δούμε το θέμα με πολύ πιο συγκεκριμένα στοιχεία από τα οθωμανικά αρχεία¹³².

Έτσι, οι ποσοτικές πληροφορίες των περιηγητών αποκτούν μόνο σχετική αξία. Αξίζει ωστόσο να δούμε ποιά πληροφόρηση είχαν οι ταξιδιώτες, κυρίως του τέλους του 18ου αιώνα, που ασχολούνται με το θέμα: Το 1780 αναχωρούσαν από την Κρήτη 24 πλοία φορτωμένα με λάδι, τα 19 από αυτά είχαν προορισμό τη Μασσαλία και η αξία του φορτίου τους ανερχόταν σε 1.710.000 λίρες. Τα υπόλοιπα πέντε πλοία είχαν άλλους προορισμούς. Κάθε πλοίο μετέφερε χονδρικά 150 τόννους φορτίο, η αξία του οποίου υπολογιζόταν περίπου σε 90.000 λίρες τουρνουά. Δηλαδή συνολικά η αξία των εξαγωγών αυτών ανερχόταν σε 2.070.000 λίρες τουρνουά¹³³.

Το 1783, μια άλλη πηγή σημειώνει πως μόνο τα λάδια του Ρεθύμνου και των Χανίων μπορούσαν να εξαγάγουν οι Γάλλοι έμποροι, οι οποίοι φόρτωναν κατ' έτος 15 έως 20 πλοία χωρητικότητας 150 τόννων. Η ποσότητα του λαδιού που εκμεταλλεύονταν οι Γάλλοι ανερχόταν σε 21.000 milléroles περίπου και το τελικό ποσό που πλήρωναν γι' αυτές οι έμποροι της Μασσαλίας ανερχόταν σε ένα εκατομύριο περίπου φράγκα. Λάδι εξήγαγαν επίσης και επτά βενετικά ή ραγουζαίικα πλοία χωρητικότητας 130 τόννων, ποσότητα που αντιστοιχούσε σε 5.000 milléroles. Τα λάδια της περιφέρειας του Χάνδακα αποτελούσαν αποκλειστικά αντικείμενο εμπορίου των Οθωμανών

131. D. Sabatier, «Les relations commerciales entre Marseille et la Crète dans la première moitié du XVIIIe siècle», *Dossiers sur le commerce français en Méditerranée orientale*, Paris 1976, σ. 217, 219, 230. Κ. Γ. Κωνσταντινίδης, *ό.π.*, *Κρητικά Χρονικά*, τ. ΙΔ' (1960), σ. 109-146, 466-480, 483-493. C. N. S. Sonini de Manoncourt, *ό.π.*, τ. I, σ. 351-2. Philippe de Bonneval-Mathieu Dumas, *ό.π.*, σ. 230-32. G. A. Olivier, *ό.π.*, τ. II, σ. 368. F. W. Sieber, *Travels in the Island of Crete*, σ. 35. C. R. Cockerell, *Travels in Southern Europe and the Levant, 1810-1817, The Journal of C. R. Cockerell, R. A., edited by his son Samuel Pepys Cockerell*, London 1913, σ. 108. Πρβλ. Ελένη Αγγελομάτη-Τσουγκαράκη, «Η Κρήτη στα περιηγητικά κείμενα (τέλη 17ου-αρχές 19ου αιώνα)», *Ανάτυπο από τα Πεπραγμένα του ΣΤ' Διεθνούς Κρητολογικού Συνεδρίου*, Χανιά 1990, σ. 25-26.

132. Βλ. Evangelia Balta, "Olive Cultivation in Crete at the Time of the Ottoman Conquest", *Osmanli Araştırmaları*, τ. XX (2000), σ. 143-164.

133. M. Savary, *ό.π.*, σ. 341.



και η αγορά τους από ξένους απαγορευόταν ρητά. Τα λάδια αυτά, φυσικά ή ως σαπούνι, στέλνονταν στην Κωνσταντινούπολη¹³⁴.

Δεκαπέντε περίπου χρόνια αργότερα, η παραγωγή του λαδιού την καλή χρονιά στην Κρήτη ήταν 200.000 millétoles, όμως μονάχα το ένα τέταρτο από αυτήν εξαγόταν στη Γαλλία. Το μεγαλύτερο μέρος το απορροφούσε η εγχώρια αγορά είτε ως βρώσιμο είτε για χρήση στα σαπωνοποιεία, ενώ μικρές εξαγωγές γίνονταν και προς τη Γερμανία και την Ιταλία¹³⁵.

Για τη Λέσβο, που ήταν μια από τις κατ' εξοχήν ελαιοπαραγωγικές περιοχές, η έλλειψη αριθμητικών στοιχείων για την παραγωγή και τις εξαγωγές είναι μάλλον εντυπωσιακή. Θα πρέπει όμως να ληφθεί υπόψη ότι το νησί αυτό συνήθως δεν περιλαμβανόταν στα δρομολόγια ιδίως των μεταγενέστερων περιηγητών και ότι και εκείνοι που το επισκέπτονταν έμεναν σ' αυτό συνήθως για μικρό διάστημα. Είδαμε ότι στα μέσα του 18ου αιώνα, κατά τον λόρδο Charlemon¹³⁶, η παραγωγή λαδιού της Λέσβου θα μπορούσε να φορτώσει 40 πλοία εκτοπίσματος το πολύ 100 τόννων. Στην καλύτερη δηλαδή περίπτωση, η παραγωγή θα ήταν δυνατόν να ανέλθει το πολύ σε 4.000 τόννους, αν οι εκτιμήσεις του περιηγητή δεν απείχαν πολύ από την πραγματικότητα.

Στα τέλη του 18ου αιώνα, η κανονική σοδειά ανερχόταν σε περισσότερο από 50.000 καντάρια και όλο σχεδόν το λάδι αυτό το απορροφούσε η Κωνσταντινούπολη, μας πληροφορεί ο Olivier¹³⁷. Παλαιότερα, κατά τον ίδιο περιηγητή, γίνονταν σημαντικές εξαγωγές και στη Γαλλία, η οποία μάλιστα διατηρούσε για τον λόγο αυτό υποπρόξενο στη Μυτιλήνη. Επειδή όμως οι Γάλλοι έμποροι είχαν στραφεί στα λάδια της Κρήτης και του Μοριά λόγω του ότι της Λέσβου ήταν ακριβότερα, καταργήθηκε και το υποπρόξενείο στο νησί.

Στις αρχές του 19ου αιώνα, υπήρχε απαγόρευση των εξαγωγών του λαδιού σε ευρωπαϊκά πλοία, γιατί προφανώς η παραγωγή προοριζόταν για την Κωνσταντινούπολη. Ωστόσο, όπως και σε ανάλογες περιπτώσεις απαγόρευσης εξαγωγών των σιτηρών, το λαθρεμπόριο ήταν συνηθισμένο, αφού για τη φόρτωση των ξένων πλοίων αρκούσε να δωροδοκηθούν οι τοπικοί

134. Philippe de Bonneval - Mathieu Dumas, *ό.π.*, σ. 230-31.

135. G. A. Olivier, *ό.π.*, τ. II, σ. 368.

136. *Ό.π.*, σ. 27.

137. *Ό.π.*, τ. II, σ. 100. Για την επέκταση της ελαιοκαλλιέργειας στο νησί μετά τον 16ο αιώνα και την αύξηση των εξαγωγών στη Μασσαλία κατά τον 18ο αιώνα με επεξεργασμένα ποσοτικά στοιχεία βλ. Ν.Δ. Καρύδης-Μ. Kiel, *ό.π.*, σ. 146-150, 158-165.



αξιωματούχοι¹³⁸. Φαίνεται όμως ότι το 1816 τα πράγματα είχαν δυσκολέψει και ο Καπουδάν Πασάς είχε θανατώσει τον μουσελίμη της Σμύρνης στο λιμανάκι της Γέρας (Port Olivier) για παραδειγματισμό. Μολοντούτο, ένα ευρωπαϊκό πλοίο περίμενε μήπως μπορέσει και με δωροδοκίες καταφέρει να φορτώσει λάδι¹³⁹.

Για τη μεγάλη ελαιοπαραγωγό περιοχή του Μοριά τα ποσοτικά στοιχεία που προσφέρουν οι περιηγητές, διαχρονικά τουλάχιστον, δεν είναι επίσης τόσο πλούσια όσο θα μπορούσε κανείς να υποθέσει. Και στην περίπτωση αυτή όμως, όπως συμβαίνει και με την Κρήτη και με τη Λέσβο, οι πληροφορίες που μας παρέχουν τα γαλλικά αρχεία σχετικά με το Γαλλικό εμπόριο, αλλά και κάποια ιδιωτικά αρχεία, αντισταθμίζουν σημαντικά αυτή την έλλειψη. Τέλος, θα πρέπει να προστεθεί ότι το εμπόριο του Μοριά κατά τον 18ο και τις αρχές του 19ου αιώνα έχει μελετηθεί συστηματικά¹⁴⁰ και επομένως η εικόνα που διαθέτουμε στον τομέα αυτόν είναι πολύ πιο συγκεκριμένη. Βεβαίως, και σ' αυτήν την περίπτωση παραμένουν πολλά ερωτήματα ποσοτικού χαρακτήρα, διότι ούτε η παραγωγή, ούτε το ποσοστό που απορροφούσε η εγχώρια αγορά μπορούν να εκτιμηθούν με κάποια ακρίβεια.

Κατά τις δύο περιόδους της Βενετοκρατίας στην Πελοπόννησο, όπως συνέβαινε και σε όλες τις άλλες βενετοκρατούμενες περιοχές, οι εξαγωγές λαδιού κατευθύνονταν αποκλειστικά στη Βενετία. Στις αρχές του 18ου αιώνα, μετά την ανακατάληψη του Μοριά από τους Οθωμανούς, το γαλλικό εμπόριο πέτυχε σχεδόν να υποκαταστήσει τη Βενετία ως ο μοναδικός σχεδόν εξαγωγέας του πελοποννησιακού λαδιού, προκειμένου να καλύψει τις ανάγκες των σα-

138. Για αντίστοιχες περιπτώσεις λαθρεμπορίου λαδιού, παρά την απαγόρευση, στα Χανιά της Κρήτης το 1715 βλ. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου Baladié, *ό.π.*, σ. 144-45.

139. W. Turner, *ό.π.*, τ. III, σ. 297. Richard Clogg, «Two accounts of the Academy of Ayavalik (Kydonies)», *Revue des Études du Sud-Est Européen*, τ. 10 (1972), σ. 648.

140. Ειδικά για το λάδι βλ. Μιχαήλ Β. Σακελλαρίου, *Η Πελοπόννησος κατά την δεύτεραν τουρκοκρατίαν (1715-1821)*, Athen 1939 και φωτοανατύπωση, Αθήνα 1978, σ. 267-68 και σποραδικά. Βασίλης Κρεμμυδάς, *Το εμπόριο της Πελοποννήσου στο 18ο αιώνα (1715-1792) με βάση τα Γαλλικά Αρχεία*, Αθήνα 1972, σ. 144-157. Του ίδιου, *Αρχείο Χατζηπαναγιώτη, τόμος Α': Χατζηπαναγιώτης-Πολίτης*, Αθήνα 1973. Του ίδιου, *Συγκυρία και εμπόριο στην προεπαναστατική Πελοπόννησο 1793-1821*, Αθήνα 1980, σ.151-158. Ελένη Κ. Γιαννακοπούλου, «Το εμπόριον εις την Πελοπόννησον κατά την β' πενταετίαν του 19ου αιώνας» (κατ' ανέκδοτα γαλλικά έγγραφα εκ των Αρχείων του Υπουργείου Εξωτερικών Γαλλίας-Quai d' Orsay), *Πελοποννησιακά*, τ. IB' (1976-1977), σ. 103-151.



πωνοποιειών της Μασσαλίας. Ωστόσο, το γαλλικό εμπόριο δεν ήταν χωρίς ανταγωνιστές και σύντομα η μεγάλη ανάπτυξη του εγχώριου εμπορίου, αλλά και η δράση εμπόρων άλλων εθνικοτήτων το περιόρισαν αισθητά. Για τα χρόνια π.χ. 1785 και 1786 οι εξαγωγές που δεν γίνονταν από Γάλλους ανέρχονταν στο 25% των ποσοτήτων των γαλλικών εξαγωγών λαδιού. Ο ανταγωνισμός αυτός, που αυξανόταν συνεχώς μέχρι που έφτασε στο αποκορύφωμά του στα τέλη του 18ου αιώνα, οδήγησε στην αύξηση των τιμών του λαδιού και τελικά στην παρακμή του γαλλικού εμπορίου. Το εμπόριο του λαδιού του Μοριά τότε πια είχε περάσει στους Έλληνες εμπόρους¹⁴¹.

Οι τρεις περιηγητές που κυρίως παρέχουν συστηματικές ποσοτικές πληροφορίες είναι οι Scrofani, Leake και Riquemville, που καλύπτουν ενδεικτικά τα τελευταία χρόνια του 18ου και την πρώτη δεκαπενταετία του 19ου αιώνα. Τις αριθμητικές πληροφορίες των τριών αυτών περιηγητών παρουσιάζουν οι Πίνακες 3 και 4.

ΠΙΝΑΚΑΣ 3

ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΛΑΔΙΟΥ ΤΟΥ ΜΟΡΙΑ

ΠΕΡΙΟΧΗ 1795	ΕΞΑΓΩΓΕΣ βαρέλια των 48 οκάδων 1795	ΠΕΡΙΟΧΗ 1805	ΕΞΑΓΩΓΕΣ βαρέλια των 48 οκάδων 1805
Κόρινθος	1.500	-	-
Κυπαρισσία	1.500	Κυπαρισσία	15.000
Πάτρα	3.000	Μυστράς	5.000-10.000
Καλαμάτα,		Καλαμάτα	6.000
Μεθώνη,	150.000	Μεθώνη	4.000
Κορώνη,		Κορώνη	15.000
Μάνη		Μάνη	8.000-10.000

1 φόρτωμα = 1.500 βαρέλια, 1 βαρέλι = 128 λίτρες, 1 βαρέλι = 20 γρόσια

Σύνολο εξαγωγών 1795 (Scrofani): 21.000 βαρέλια (=1.008.000 οκάδες =14 φορτώματα). Αξία εξαγωγών: 420.000 γρόσια.

Σύνολο εξαγωγών 1805 (Leake): 53.000-63.000 βαρέλια (2.544.000-3.024.000 οκάδες).

Πηγές: Xavier Scrofani (1795), *ό.π.*, τ. III, Πίνακας αρ. 10Α'. W.M.Leake (1805), *Morai*, τ. I, σ. 70, 131-32, 241-42, 348, 432, 437, τ. III, σ. 380.

141. Β. Κρεμμυδάς, *Το εμπόριο της Πελοποννήσου*, *ό.π.*, σ. 151-57.



Οι αριθμοί που δίνει ο Scrofanì για τις εξαγωγές και τις τιμές, που προφανώς αντιπροσωπεύουν μια καλή χρονιά, δεν φαίνεται να διαφέρουν εντυπωσιακά ως τάξεις μεγεθών από τους αντίστοιχους που μας παρέχουν τα Γαλλικά Αρχεία, είτε για την προηγούμενη δεκαετία, είτε για το έτος 1794-1795, που ανέρχονταν σε 1.344.000 οκάδες¹⁴². Ενδιαφέρον παρουσιάζει το γεγονός ότι η αξία των εξαγωγών αυτών, παρά τη διαφορά μεγέθους, είναι η ίδια, δηλαδή 420.000 γρόσια, πράγμα που σημαίνει ότι η τιμή κατά βαρέλι στην περίπτωση αυτή υπολογίζεται σε λιγότερο από 20 γρόσια.

Είναι φανερό από τον Πίνακα 3 ότι το ύψος των εξαγωγών κατά περιοχή που δίνει ο Scrofanì διαφέρει σημαντικά από τα στοιχεία που δίνει ο Leake. Σύμφωνα με τον δεύτερο, η συνολική ποσότητα των εξαγωγών είναι υπερδιπλάσια της αναφερόμενης από τον Scrofanì, αν και δεν περιλαμβάνει την περιοχή της Κορίνθου. Αν οι πληροφορίες και των δύο είναι σε γενικές γραμμές ορθές, όχι απαραίτητα ως απόλυτοι αριθμοί αλλά ως τάξεις μεγεθών, αυτό σημαίνει ότι μέσα σε μια δεκαετία αυξήθηκαν σημαντικά οι εξαγωγές του λαδιού από τον Μοριά.

Δεν είναι όμως δυνατόν να υπολογίσουμε την αξία των αντίστοιχων εξαγωγών γενικά για το έτος 1805 για δύο λόγους: αφενός ο Leake¹⁴³ δεν δίνει πάντοτε την τιμή πώλησης του λαδιού, αφετέρου διότι, όπως πρόσεξε, η τιμή παρουσίαζε μεγάλες διακυμάνσεις ανάλογα με την ποιότητα, την περιοχή και την καλή ή κακή χρονιά. Στην Καλαμάτα π.χ. η τιμή του λαδιού της πρώτης ποιότητας κυμαινόταν ανάμεσα στα 30 και 48 γρόσια. Ειδικά τη χρονιά εκείνη, το 1805, κυμαινόταν ανάμεσα στα 40 και 48 γρόσια. Το λάδι αυτό εξαγόταν μέσα στην οθωμανική αυτοκρατορία και συγκεκριμένα στα Γιάννινα, όπου η τιμή του βαρελιού έφθανε τα 84 γρόσια. Στον Μυστρά πάλι οι έμποροι αγόραζαν από τον καλλιεργητή τη μπότσα των 20 οκάδων σε τιμή που μπορούσε να είναι από 40 έως 55 παράδες, δηλαδή από 1 γρόσι έως 1 γρόσι και 15 παράδες¹⁴⁴. Στην περίπτωση αυτή, το βαρέλι των 48 οκάδων θα άξιζε ανάμεσα στα 2 και 3 γρόσια, τιμή που είναι δύσκολο να συμβιβαστεί με ό,τι είναι γνωστό και από τον ίδιο τον Leake, αλλά και από

142. Πρβλ. Β. Κρεμμυδάς, *ό.π.*, σ. 147, 149. Του ίδιου, *Συγκυρία και εμπόριο στην προεπαναστατική Πελοπόννησο*, σ. 151.

143. *Travels in the Morea*, τ. 1, σ. 348.

144. *Ό.π.*, τ. 1, σ. 131-32.



όλες τις υπόλοιπες γνωστές πηγές, αρχειακές και περιηγητικές. Είναι λοιπόν εύλογο να υποθεθεί ότι στη συγκεκριμένη περίπτωση υπάρχει κάποια παραδρομή ή τυπογραφικό σφάλμα στο κείμενο του περιηγητή και ότι θα πρέπει να διαβάσουμε στο σημείο αυτό πιάστρα (γρόσια) και όχι παράδες. Άξιζει να προστεθεί ότι ο Leake διευκρινίζει πως η τιμή αυτή είναι για τη σοδειά μιας καλής χρονιάς, ενώ, όταν η σοδειά ήταν μικρότερη, η τιμή του προϊόντος ήταν υψηλότερη.

Οι δύο αυτές περιπτώσεις που αναφέρονται από τον προσεκτικό αυτόν περιηγητή, ενώ δεν μας επιτρέπουν να υπολογίσουμε μια ενιαία τιμή λαδιού για τις εξαγωγές του Μοριά, μας παρέχουν ωστόσο την ευκαιρία να κάνουμε ορισμένες παρατηρήσεις. Κατ' αρχήν και στην περίπτωση της Καλαμάτας και στην περίπτωση του Μυστρά ο Leake αναφέρεται σε λάδι εξαιρετικής ποιότητας. Του Μυστρά, επισημαίνει, το θεωρούσαν το καλύτερο λάδι της Πελοποννήσου. Και στις δύο επίσης περιπτώσεις η κατανάλωση του καλού αυτού λαδιού γινόταν μέσα στην ίδια την οθωμανική αυτοκρατορία. Της Καλαμάτας το λάδι στελνόταν στα Γιάννινα, ενώ του Μυστρά μονάχα το ένα πέμπτο ή το 1 δέκατο από τα 50.000 βαρέλια μιας καλής χρονιάς εξαγόταν από τον Μοριά. Το υπόλοιπο καταναλωνόταν μέσα στην ίδια την Πελοπόννησο. Πιθανότατα λοιπόν το λάδι καλύτερης ποιότητας γενικότερα καταναλωνόταν στην απαιτητικότερη εγχώρια αγορά ως βρώσιμο και είχε, ίσως, και την ανάλογη υψηλότερη τιμή από ό,τι τα λάδια που έστελναν για τις σαπωνοποιίες της Μασσαλίας. Αυτά μπορεί να ήταν κατώτερης ποιότητας, αν και όχι πάντοτε κατώτερης τιμής, αφού είναι γνωστό πως η δυσκολία προμήθειας λαδιού συχνότατα ανάγκαζε τους Γάλλους εμπόρους να πληρώνουν τις τιμές που τους ζητούσαν.

Ο Leake¹⁴⁵ μας πληροφορεί επίσης ότι το λάδι της Κυπαρισσίας εξαγόταν στην Αδριατική και της Μάνης κυρίως στη Μαύρη Θάλασσα, την Ιταλία και την Τερζέστη.

Οι αντίστοιχες ποσότητες εξαγωγών που δίνει για τις περιοχές του Μοριά ο Rouqueville κατά την περίοδο 1798-1801, όπως βλέπουμε στον Πίνακα 4, πλησιάζουν περισσότερο τις ποσότητες που αναφέρει ο Leake, ενώ είναι σχεδόν διπλάσιες από εκείνες του Scrofani και σε ποσότητα και σε αξία. Βεβαίως, ο Πίνακας του Rouqueville είναι αναλυτικότερος των

145. Ο.π., τ. 1, σ. 70, 241-42.



αντίστοιχων των δύο προαναφερθέντων ταξιδιωτών, πράγμα που μπορεί να εξηγήει εν μέρει τη σημαντική διαφορά του ύψους των εξαγωγών μέσα σε μια πενταετία περίπου σε σχέση με τον Scrofani, αλλά δεν φαίνεται, για τον ίδιο λόγο, να ερμηνεύει τη διαφορά από τα αριθμητικά στοιχεία που μας παρέχει ο Leake για το 1805. Καθώς ο Leake αναφέρεται σε μικρότερο αριθμό περιοχών, θα ανέμενε κανείς ότι η ποσότητα των εξαγωγών που καταγράφεται από τον Rouqueville θα έπρεπε να είναι μεγαλύτερη. Η άνιση αυτή σχέση, με την προϋπόθεση ότι οι τάξεις των μεγεθών αυτών είναι σε γενικές γραμμές σωστές, φαίνεται να υποδηλώνει αρχικά μια αύξηση των εξαγωγών τα χρόνια 1798-1801, που δεν συνεχίστηκε κατόπιν. Το γεγονός μπορεί να αποδοθεί είτε στην αρνητική επίδραση εξωοικονομικών παραγόντων¹⁴⁶ στην καλλιέργεια της ελιάς και τη συνακόλουθη παραγωγή του λαδιού, είτε στην αύξηση της τοπικής κατανάλωσης ή της διάθεσης του λαδιού μέσα στην οθωμανική αυτοκρατορία (ακόμη και στο λαθρεμπόριό του). Ειδάλλως, όπως υποστηρίζει ο Β. Κρεμμυδάς, υπήρξε σημαντική στροφή στην επέκταση της καλλιέργειας των δημητριακών και της κορινθιακής σταφίδας σε βάρος της ελιάς. Πιθανότατα υπήρξε ένας συνδυασμός όλων ή κάποιων από αυτούς τους παράγοντες που πέρασαν απαρατήρητοι από τους περιηγητές, αλλά δεν καταγράφηκαν επίσης και από τους ξένους εμπόρους.

Όσον αφορά στα στοιχεία που μας παρέχει ο Rouqueville για το 1814¹⁴⁷, παρατηρούμε ότι η ποσότητα των εξαγωγών που μας δίνει συμπίπτει με τη μεγαλύτερη από τις αναφερόμενες από τον Leake για το έτος 1805, δηλαδή περίπου 63.000 βαρέλια λάδι. Και εδώ φαίνεται να διακρίνεται η ίδια τάση, δηλαδή τουλάχιστον μια στασιμότητα, αν όχι μείωση των εξαγωγών του λαδιού, και πάλι χωρίς να γίνεται σαφής η αιτιολογία της μέσα από τα περιηγητικά κείμενα.

146. Πρβλ. Β. Κρεμμυδάς, *ό.π.*, σ. 153.

147. Βλ. Πίνακα 4.



ΠΙΝΑΚΑΣ 4
ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΛΑΔΙΟΥ ΤΟΥ ΜΟΡΙΑ ΚΑΤΑ ΤΟΝ ΡΟΥΚΕΒΙΛΛΕ

ΠΕΡΙΟΧΗ	ΕΞΑΓΩΓΕΣ σε βαρέλια 1798-1801	ΤΙΜΗ το βαρέλι των 48 οκάδων	ΕΞΑΓΩΓΕΣ σε βαρέλια 1814	ΤΙΜΗ το βαρέλι των 48 οκάδων	ΕΞΑΓΩΓΕΣ 1814 σε γρόσια
Πάτρα	1.500	20	1.000	45	45.000
Βοστίτσα και					
Καλάβρυτα	1.000	20	1.000	45	45.000
Κόρινθος	3.000	20	7.000	45	315.000
Ναύπλιο	500	20			
Μονεμβασία	1.200	20	1.200	36	43.000
Μυστράς	3.000	20	20.000	45	900.000
Μάνη	8.000	20			
Καλαμάτα,			8.000	45	360.000
Ανδρούσα, Νησί	4.000	20	2.000	45	90.000
Κορώνη	10.000	20	7.000	46	322.000
Μεθώνη	3.000	20	2.000	45	90.000
Ναυαρίνο	1.000	20	1.000	45	45.000
Κυπαρισσία	6.000	20	10.000	40	400.000

Σύνολο εξαγωγών κατά το 1798-1801: 42.200 βαρέλια = 2.016.000 οκάδες.

Λξία εξαγωγών: 844.000 γρόσια.

Σύνολο εξαγωγών κατά το 1814 : 63.000 βαρέλια = 3.024.000.

Λξία εξαγωγών: 2.783.404 γρόσια.

Πηγή: Rouqueville, *Voyage en Morée*, τ. I, Πίνακας, πριν από τη σ. 1. Rouqueville, *Voyage dans la Grèce*, τ. IV, σ. 252, 254, 255, 257, 258, 261, 262, 265, 266, 267, 270, 271.



Από τον Πίνακα 5 μπορεί να δει κανείς μια ενδεικτική παράθεση της τιμής του λαδιού σε διάφορες περιοχές και χρονιές σύμφωνα με τις μαρτυρίες των περιηγητών από τα τέλη περίπου του 18ου αιώνα. Είναι φανερό ότι ιδιαίτερα γενικά συμπεράσματα δεν μπορούν να εξαχθούν από αυτόν, πέραν της προφανούς ανόδου της τιμής του λαδιού κατά τον 19ο αιώνα και των όσων έχουν ήδη λεχθεί σε τοπικό επίπεδο.

ΠΙΝΑΚΑΣ 5
ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ ΤΟΥ ΛΑΔΙΟΥ

ΕΤΟΣ	ΓΡΟΣΙΑ ανά βαρέλι των 48 οκάδων περίπου	ΠΕΡΙΟΧΕΣ
1770-1790 (·)	12	Ξηρόμερο
1798	20,25	Ζάκυνθος
1798-1801	20	Μοριάς
1801-2	27	Ναύπλιο
1805	39	Καλαμάτα
1805-6	84	Γιάννινα
1805-6	31	Αθήνα
?	35	Μεσολόγγι
1814	44,181	Μοριάς
1817	105	Παξοί

Πηγές: C. Ruhlère, *όπ.*, σ. 6. Rouqueville, *Voyage en Morée*, τ. I, Πίνακας, πριν από τη σ. 1. Rouqueville, *Voyage dans la Grèce*, τ. II, σ. 433, τ. IV, σ. 252-273. E.D. Clarke, *όπ.*, section II, σ. 643. W. M. Leake, *Morea*, τ. I, σ. 348. E. Dodwell, *όπ.*, τ. II, σ. 498. H.W. Williams, *όπ.*, τ. II, σ. 173. Πρβλ. Helen Angelomatis-Tsougarakis, *The Eve of the Greek Revival. British Travellers' Perceptions of Early Nineteenth Century Greece*, London 1990, σ. 172.



ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΧΑΤΖΑΚΗ

Πληροφορίες για την ελιά και το λάδι
της Ιεράπετρας σύμφωνα με τη μελέτη
των δικαιοπρακτικών εγγράφων
της περιοχής κατά τον 16ο αιώνα

Ο 16ος αιώνας είναι περίοδος ακμής και ευημερίας για τους κατοίκους του νησιού της Κρήτης. Οι πόλεμοι και οι εξεγέρσεις του ντόπιου πληθυσμού ενάντια στην βενετική κυριαρχία είχαν καταλαγιάσει σημαντικά, ενώ η απειλή της τουρκικής εισβολής στο νησί ήταν πια εμφανής. Το γεγονός αυτό ανάγκασε τους Βενετούς να αναθεωρήσουν την μέχρι τότε πολιτική τους και να προσεγγίσουν περισσότερο το εγχώριο στοιχείο με μια σειρά απο μέτρα, που είχαν σαν αποτέλεσμα την ειρηνική συμβίωση ορθόδοξων και καθολικών, τη χειραφέτηση των παραγωγικών τάξεων και την ισότιμη συμμετοχή των Κρητικών στις οικονομικές δραστηριότητες του τόπου. Η Κρήτη δεν αντιμετωπίζεται τώρα πια ως εμπορικός μόνο σταθμός, αλλά ως τμήμα του βενετικού κράτους. Ο αστικός πληθυσμός ήταν κυρίως αυτός που ευνοήθηκε απο την πολιτική εκείνη της Βενετίας. Σε αντίθεση όμως με τον αστικό πληθυσμό, οι χωρικοί υπέφεραν απο την εκμετάλλευση των φεουδαρχών και των ανώτερων εκπροσώπων του κράτους¹.

1. Χρύσα Μαλτέζου, στο συλλογικό έργο *Κρήτη, Ιστορία και Πολιτισμός*, τόμος Β', Κρήτη 1988, σ. 10. Η παρακμή της φεουδαρχίας και η άνοδος της αστικής τάξης, σ. 142 και 11. Η κατάσταση των πληθυσμών της υπαίθρου, σ. 147.



Η περιοχή της Ιεράπετρας, που βρίσκεται στην νοτιοανατολική πλευρά του νησιού, είναι μια καθαρά αγροτική περιοχή. Αυτό σημαίνει πως οι δραστηριότητες των κατοίκων της εδράζονται, κατά κύριο λόγο, στη γεωργία. Η βασικότερη πηγή πλούτου της γεωργίας ήταν η καλλιέργεια της ελιάς όπως μας αποκαλύπτουν, οι διασωθείσες αρχαιακές πηγές της περιοχής που βρίθουν σε νοταριακό υλικό². Οι πληροφορίες της ανακοίνωσης αυτής στηρίζονται κυρίως στα δικαιопρακτικά έγγραφα του νοταρίου Μενεγή Μισσίνη³, ο οποίος θεωρείται και ο αντιπροσωπευτικότερος της εποχής του, τόσο για την πληθώρα των συμβολαίων του (γύρω στα 1800 συνολικά συμβόλαια), όσο και γιατί καλύπτει χρονικά το μεγαλύτερο φάσμα του 16ου αιώνα (1532-1572).

Το λάδι της ελιάς, από τον 16ο αιώνα και μετά, εθεωρείτο το πιο διαδεδομένο προϊόν, η χρήση του οποίου είχε πρωταρχικό ρόλο στη διατροφή, στη λατρεία και στις οικονομικές συναλλαγές των κατοίκων της περιοχής. Η καλλιέργεια της ελιάς ήταν μια από τις σημαντικότερες και βασικότερες φροντίδες των κατοίκων της. Σύμφωνα πάντα με τις αναφορές των δικαιопρακτικών εγγράφων, τις περισσότερες καλλιεργήσιμες εκτάσεις γης κάλυπταν οι ελαιώνες, που στο μεγαλύτερο μέρος τους ήταν συγκεντρωμένοι στο Μεγάλο Χωριό (τη σημερινή πόλη της Ιεράπετρας). Στην περιοχή του Μεγάλου Χωριού είχε τα φέουδά του ο ισχυρότατος άρχοντας μισέρ Τζουάνε Μουδάτζος. Η βάση του πλούτου του ήταν η γεωργία και συγκεκριμένα το λάδι της ελιάς. Ο όρος *λαδόσπιτα*⁴, που συναντάμε στις δικαιопραξίες, μας παραπέμπει σε αγροτικές κατοικίες μέσα σε ελαιώνες, όπου διέμεναν οι αγρότες την περίοδο της συγκομιδής του καρπού της ελιάς.

Τα ελαιοτριβεία ήταν τα εργοστάσια, στα οποία γινόταν η έκθλιψη του ελαιοκάρπου, προκειμένου να εξαχθεί το βασικό συστατικό του, το λάδι. Συχνές είναι οι αναφορές σε ελαιοτριβεία στην περιοχή, γεγονός που επι-

2. Νοτάριος, ο συμβολαιογράφος. Χρύσα Μαλτέζου, «Portrait of the Notary in the Latin- Ruled Greek Regions of the Fourteenth Century», στο *Geschichte und Kultur der Palaiologenzeit (Österreichische Akademie der Wissenschaften, Denkschriften, no 241)*, W. Seibt (ed.), Vienna 1996, σ. 121- 132.

3. Menegin Missini, b. 166/ 1532-1572. A.S.V.

4. Βλέπε Μ. Μισσίνη, 5ο Protocollo, 12 Φεβρουαρίου 1544, φύλλο *λε' recto*.



βεβαιώνει την ευρεία διάδοση της ελιάς. Ελαιοτριβεία διέθεταν κατά κύριο λόγο οι ευγενείς, οι οποίοι παρήγαν αναλογικά μεγάλες ποσότητες λαδιού⁵, όμως γίνονται συχνές αναφορές και σε χωρικούς ιδιοκτήτες ελαιοτριβείων. Οι χωρικοί ήταν επίμορτοι εκμεταλλευτές, οι οποίοι παραλάμβαναν κληρονομικά σε γονική⁶ κτήση τα ελαιοτριβεία.

Σύμφωνα με τις αναφορές των δικαιοπρακτικών εγγράφων, οι ελιές της περιοχής διακρίνονταν σε χοντρές, σε λιανές και σε μουράτες⁷. Το πιο διαδεδομένο όμως είδος ήταν οι λιανές. Η μέση περίπου αξία μιας ρίζας ελιάς ανερχόταν στα 8 υπέρπυρα⁸.

Ο όρος λιώφυτο προσδιόριζε τον κατ' εξοχήν ελαιώνα, μέσα στον οποίο υπήρχαν αποκλειστικά ελιές. Συχνά συναντάμε αναφορές για κάποιες δεκάδες ή για μεμονωμένες ρίζες ελιών μέσα σε περιβόλια, κήπους

5. Βλέπε Μ. Μισσίνη, 5ο Protocollo, 19 Φεβρουαρίου 1544, φύλλο ιη' verso. "Το παρόν αλυτρουβίο συνορεύει με το αλυτρουβίον το αρχοντικόν απο το έν μέρος και απο το άλλο μέρος με τα σπίτια του αγοραστή". Βλ. και 5ο Protocollo, 28 Μαρτίου 1545, φύλλο μα' recto.

6. Γονικό, Χ. Γάσπαρης, *Η γη και οι αγρότες στη Μεσαιωνική Κρήτη*, σ. 132.

7. Χρήστος Μ. Συγγελάκης: *Η ελιά. Ελληνικές και ξένες ποικιλίες*. Εκλαϊκευμένη Ελαιοκομική Βιβλιοθήκη, 6η ειδική έκδοση της Ελαιουργικής Συν. ΠΕ, Νοέμβρης 1982, σ. 12 και εξής. "Ο όρος λιανή και μουράτη ελιά διατηρείται και στη σύγχρονη γλώσσα στην κρητική διάλεκτο. Η λιανή ονομάζεται αλλιώς και κορωνέικη και φιλοελιά και πήρε το όνομά της απο την Κορώνη, απ' όπου διαδόθηκε απο τους Ενετούς. Το ύψος του δέντρου φτάνει τα 6-7 μέτρα, ο καρπός είναι μικρός σε σχήμα κυλινδροκωνικό και μέσο βάρος 1,3 γραμ. Η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι φθάνει τα 27% και είναι εκλεκτής ποιότητας. Θεωρείται η καλύτερη ποικιλία για την παραγωγή λαδιού. Προσαρμόζεται σε ξηρές και θερμές περιοχές, παρουσιάζει λίγες απαιτήσεις στο φύχος και είναι ανθεκτική στους δυνατούς ανέμους. Οι μουράτες έχουν μεγαλύτερο ύψος απο τις λιανές, τα φύλλα τους είναι σχετικά μικρά, ο καρπός είναι μικρός και κυλινδροκωνικός, ωριμάζει πολύ ωρίς, έχει χρώμα μαύρο βαθύ και βάρος 2,4 γραμ. Μπορεί να αποδώσει μέχρι 19% πολύ καλής ποιότητας λάδι, ο καρπός της χρησιμοποιείται σε επιτραπέζιες ελιές (κονσέρβες)".

8. Βλέπε Μ. Μισσίνη, 5ο Protocollo, 18 Μαΐου 1548, φύλλο ργγ' verso.

8. Υπέρπυρο, νομισματική λογιστική μονάδα (30 έως 31, 1/2 σόλδια). Παραθέτω ενδεικτικά μερικές τιμές ενός ελαιόδεντρου: 27 Δεκεμβρίου 1532, φύλλο α' recto μια ρίζα ελιάς εκτιμάται για 12 υπέρπυρα στην περιοχή του Καπιστρίου. Στις 20 Αυγούστου 1535, φύλλο η' verso, εκτιμάται για 8 υπέρπυρα, στην περιοχή της Βασιλικής. Στις 12 Σεπτεμβρίου 1542, φύλλο πα' verso, για 5 υπέρπυρα. Στις 13 Ιανουαρίου 1545, φύλλο κβ' verso, 11 υπέρπυρα. Στις 2 Οκτωβρίου 1548, φύλλο ρξε' recto, 4,5 υπέρπυρα κ.ο.κ.



ή αμπελώνες. Είναι προφανές πως στην περιοχή ήταν διαδεδομένη η πολυκαλλιέργεια. Αυτό σημαίνει πως το κλίμα και το εύφορο έδαφος της περιοχής ευνοούσε την ευδοκίμηση διαφορετικών καλλιεργειών μέσα στο ίδιο κτήμα. Οι αγρότες έτσι εκμεταλλεύονταν το γεγονός αυτό και εξασφάλιζαν στον εαυτό τους τη δυνατότητα μιας πιο ολοκληρωμένης διατροφής.

Στο σύνολό τους όλα τα νοικοκυριά διέθεταν από μερικές ρίζες ελιές. Στην καθημερινότητα το λάδι είχε σημαίνοντα ρόλο και εθεωρείτο βασικό συστατικό των διατροφικών συνηθειών των κατοίκων της περιοχής⁹.

Συχνά γίνονται αναφορές σε δωρεές ελιών από τους πιστούς σε κληρικούς¹⁰, σε μοναστήρια και εκκλησίες¹¹, για τη σωτηρία της ψυχής τους.

Στις μεταξύ τους οικονομικές συναλλαγές συνήθως οι άνθρωποι χρησιμοποιούσαν αντί νομισμάτων κάποια ποσότητα λαδιού. Κατά προτίμηση, η αποπληρωμή σε κάθε είδους χρέος γινόταν με την καταβολή λαδιού και μάλιστα το λάδι έπρεπε να καταβάλλεται κατά την περίοδο της βεντέμας¹² ή της μούδας του λαδιού¹³, οπότε είναι καινούργιο και κατ' επέκταση καλύτερης ποιότητας. Για τη σύναψη κάποιας δικαιοπραξίας μερικές φορές η πληρωμή του νοταρίου ήταν μια ρίζα ελιάς¹⁴. Στις προίκες, τις διαθήκες, τις δωρεές, τις αγαθοεργίες, η αρωγή σε ποσότητα λαδιού ήταν

9. Σε συμβόλαιο διαθήκης του ευγενή άρχοντα Ανδρέα Μουδάτζο, ο διαθέτης ζητά από τους κληρονόμους του να παραχωρούν ετησίως στη μάνα του, η οποία προτίθεται να μονάσει, τρία μίστατα λάδι καθαρό, ένα μίστατο λάδι χοντρό, 30 μουζούρια σιτάρι, 150 λίτρες τυρί και 100 λίτρες μυζήθρα, 100 λίτρες λινάρι, τρία μουζούρια κουκκιά, ένα μίστατο κρασί και δέκα μουζούρια κριθάρι. Τα παραπάνω προϊόντα είναι ενδεικτικά των διατροφικών συνηθειών των κατοίκων της περιοχής. Ανάμεσα σ' αυτά φαίνεται και η αναγκαιότητα του ελαιόλαδου. Οι παραπάνω βέβαια ποσότητες αναλογούσαν στις οικονομικές δυνατότητες ευγενούς κυρίας, που σε καμιά περίπτωση δεν θα μπορούσαν να συγκριθούν με τις οικονομικές δυνατότητες ενός μέσου αγρότη της περιοχής. Βλέπε Μ. Μισσίνη, 5ο Protocollo, 12 Φεβρουαρίου 1544, φύλλο λε' recto.

10. Βλέπε Μ. Μισσίνη, 5ο Protocollo, 6 Μαΐου 1545, φύλλο μδ' verso.

11. Βλέπε Μ. Μισσίνη, 1ο Protocollo, 12 Σεπτεμβρίου 1542, φύλλο πα' verso.

12. Βλέπε Μ. Μισσίνη, 5ο Protocollo, 4 Νοεμβρίου 1544, φύλλο β' verso.

13. Βλέπε Μ. Μισσίνη, 5ο Protocollo, 4 Νοεμβρίου 1544, φύλλο β' verso. Και οι δύο περιπτώσεις συμβολαίων είναι καταγραμμένες στο ίδιο φύλλο.

14. Βλέπε Μ. Μισσίνη, 5ο Protocollo, 3 Ιουνίου 1545, φύλλο μστ' verso.



αρκετά συνηθισμένη¹⁵. Κατά τα χρεωστικά ομόλογα, ο πιο διαδεδομένος τρόπος εξόφλησης ήταν να αποδοθεί το δανειζόμενο ποσόν σε λάδι¹⁶.

Οι επαγγελματίες δανειστές -τοκογλύφοι στην πλειονότητά τους- έθεταν ως πρωταρχικό στόχο τους, για την εξόφληση του χρέους, την καταβολή αποκλειστικά λαδιού¹⁷.

Συχνά οι έμποροι προαγόραζαν το λάδι από τον παραγωγό, σε οικονομικότερη τιμή, με σκοπό τη διάθεση του προϊόντος στην αγορά. Ο όρος *μπρόχρια* (προ χρέους) μας παραπέμπει στην παραπάνω τακτική¹⁸.

Οι φεουδάρχες, οι εκμισθωτές της λατινικής εκκλησιαστικής περιουσίας, οι ευγενείς Βενετοί και Κρητικοί, καθώς και οι δανειστές - τοκογλύφοι με μεγάλη δραστηριότητα στην περιοχή, ήταν οι κατ' εξοχήν επενδυτές του πλούτου της περιοχής. Η βασικότερη πηγή εκμετάλλευσης για τους παραπάνω, αν όχι η αποκλειστική, ήταν το λάδι της ελιάς και η εξαγωγή του σε άλλες περιοχές.

Από τις σημαντικότερες εμπορικές δραστηριότητες των κατοίκων της Ιεράπετρας ήταν η εξαγωγή του λαδιού. Από τα λιμάνια της περιοχής έφευγαν πλοία φορτωμένα με λάδι προς το Νότιο Αιγαίο (Ρόδο- Κώ)¹⁹, την Πελοπόννησο και την Κωνσταντινούπολη²⁰. Αλλά και μέσα στο νησί έστελναν προμήθειες λαδιού, κυρίως στο Χάνδακα²¹. Σε αντάλλαγμα, οι Ιεραπετρίτες έμποροι έφερναν στον τόπο τους εργαλεία, αγγεία για τη μεταφορά των προϊόντων και ακατέργαστα δέρματα ζώων²².

15. Βλέπε Μ. Μισσίνη, 6ο Protocollo, 20 Ιουνίου 1570, φύλλο νδ' recto.

16. Βλέπε Μ. Μισσίνη, 1ο Protocollo, 19 Ιουλίου 1536, φύλλο ιε' recto.

17. Στο 80ο/ο του συνόλου των χρεωστικών ομολόγων που συνάπτει ο νοτάριος Μ. Μισσίνης, ο δανειστής προσφέρει στο δανειζόμενο μετρητά ή σιτηρά και απαιτεί η εξόφληση να γίνει σε λάδι, την περίοδο της συγκομιδής του ελαιοκάρπου.

18. Βλέπε Μ. Μισσίνη, 5ο Protocollo, 3 Φεβρουαρίου 1544, φύλλο λα' recto.

19. Βλέπε Μ. Μισσίνη, 6ο Protocollo, 1 Ιουνίου 1569, φύλλο κ' recto.

20. Βλέπε Μ. Μισσίνη, 5ο Protocollo, 17 Οκτωμβρίου 1550, φύλλο ρπστ' verso. «Ο κυρ Μανέας Μόσχος αναλαμβάνει να προμηθεύσει στον μισέρ Ξενάκη Κομβέλη, άρχοντα της Κωνσταντινούπολης, λάδι καθαρό και αγνό, το οποίο θα προμηθευθεί απο παραγωγό της περιοχής του Καστελίου της Ιεράπετρας».

21. Βλέπε Μ. Μισσίνη, 6ο Protocollo, 10 Νοεμβρίου 1571, φύλλο πε' recto.

22. Μ. Μισσίνης, 6ο Protocollo, 1 Ιουνίου 1569, φύλλο ι' recto+verso. Το συμβόλαιο αναφέρεται σε εμπορικό ταξίδι στην Κίσαμο και τη Ρόδο για εξαγωγή λαδιού. Σε ανταλλαγή μετέφεραν απο τη Ρόδο τομάρια ζώων και «κεφαλαριές πετζών, πετζά βουβαλικά και ένα τουβρά γεμάτο με κατζίβελα».



Στον εμπορικό τομέα δεν απουσίαζαν και οι συντροφίες ή συντεχνίες, που συστήνονταν προκειμένου να προωθηθεί στην αγορά το λάδι της ελιάς. Τα συμβαλλόμενα μέλη μιας εμπορικής συντροφίας διέθεταν από κοινού ένα κεφάλαιο, συνήθως ισότιμα, και στο εξής πουλούσαν το λάδι και μοιράζονταν κατ' αναλογία το κέρδος²³.

Το λάδι της ελιάς πουλιόταν είτε καθαρό, (προφανώς η φράση αυτή θα σήμαινε λίγων οξέων), οπότε και η τιμή του ήταν υψηλότερη, είτε χοντρο²⁴ (πολλών οξέων), όπως αναφέρεται στα δικαιιοπρακτικά έγγραφα, με χαμηλότερη αξία. Κατά το εμπόριο λαδιού οι προτιμήσεις των αγοραστών ήταν να είναι το προϊόν καλόν, αρεσκόμενον και καθάριον²⁵.

Η μέτρηση του λαδιού γινόταν σε μίστατα. Το μίστατο ήταν μονάδα μέτρησης των υγρών προϊόντων- κυρίως του κρασιού και του λαδιού- κρητικής προέλευσης. Κυκλοφορούσαν δοχεία - μίστατα διαφορετικής χωρητικότητας και επομένως ανόμοιου βάρους, γι' αυτό και η αξία του μίστατου ποικίλλει κατά τόπους και εποχές²⁶. Η αξία ενός μίστατου λαδιού για την περιοχή ανερχόταν συνήθως στα τρία υπέρπυρα²⁷, που ήταν και η κατώτερη τιμή της αγοράς του. Η μεγαλύτερη τιμή αγοράς ενός μίστατου λαδιού που έχει σημειωθεί, συναντάται σε ένα μεμονωμένο συμβόλαιο και ανέρχεται στο ύψος των 12 υπερπύρων²⁸. Εκτός από το μίστατο το λάδι μετριόταν και με λαγήνια, με ασκιά και με βουτζιά, αγγεία διαδεδομένα για τη φύλαξη και τη μέ-

23. Βλέπε Μ. Μισσίνη, 5ο Protocollo, 23 Ιουνίου 1544, φύλλο μζ' verso: «Ο ευγενής άρχοντας μισέρ Βιτσέντζος Μουδάτζος και ο Μιχαήλ Μόσχος του ποτέ Παύλου έκαναν συντροφία σε λάδι. Ο μισέρ Βιτσέντζος διαθέτει το ποσόν των 1000 υπέρπυρων και ο κυρ Μανώλης το ποσόν των 800 υπέρπυρων μαζί με την υποχρέωση να προωθήσει την πραμάτεια στην αγορά. Το καβεδάλε θα βαραίνει εξ ίσου και τους δύο και το κέρδος θα μοιράζεται σε ισότιμα μερίδια».

24. Βλέπε Μ. Μισσίνη, 5ο Prot., 12 Φεβρουαρίου, 1544, φύλλο λε' recto.

25. Βλέπε Μ. Μισσίνη, 5ο Prot., 17 Οκτωμβρίου 1550, φύλλο σκδ' verso.

26. Βλέπε Μ. Παπαδογιάννης, Το μουζούρι και το μίστατο στην Κρήτη. *Αμάθεια*, τόμος 18ος, σ. 71.κ.ε.

27. Το υπέρπυρο, βλέπε σημ. 8.

28. Σχετικά με την αξία του μίστατου ενδεικτικά είναι τα παρακάτω συμβόλαια : Βλέπε Μ. Μισσίνη, 5ο Protocollo, 3 Φεβρουαρίου 1544, φύλλο λα' recto. Ενδεικτικά παραθέτω μερικές ακόμα τιμές της αξίας του ενός μίστατου λαδιού για την περιοχή της Ιεράπετρας : 25 Οκτωβρίου 1541, φύλλο ξη' recto, η αξία του ήταν 3 υπέρπυρα και 8 σολδία. Στις 16 Απριλίου 1541, φύλλο μζ' recto, προς 4, 5 υπέρπυρα. Στις 20 Μαρτί-



τρηση του λαδιού. Στην περιοχή της Ιεράπετρας το λάδι κατά κανόνα μετριόταν με το βάρος, υπήρχαν όμως και περιπτώσεις όπου η μέτρηση γινόταν με μέτρα, π.χ με γονίμετρα ή αλλιώς με γονίμετρα καστρινά²⁹.

Η συλλογή του καρπού της ελιάς γινόταν κατά τους φθινοπωρινούς μήνες. Ο όρος *κνισαρόπανα*³⁰, που συναντάμε στα δικαιοπρακτικά έγγραφα, μας παραπέμπει στον τρόπο συλλογής του ελαιοκάρπου. Το στρώσιμο των πανιών ήταν προφανώς η μέθοδος, που ακόμα και στις μέρες μας εξακολουθεί να ισχύει. Ο καρπός στη συνέχεια, μεταφερόταν στο ελαιοτριβείο, όπου και γινόταν η εξαγωγή του προϊόντος.

Οι χωρικοί στην πλειονότητά τους ήταν γονικάρηδες, δηλαδή κάτοχοι γονικής γης³¹ (γη που παρεχόταν «αιωνίως» για εκμετάλλευση από τους ιδιοκτήτες στους χωρικούς, έναντι ετήσιας εισφοράς). Οι γονικάρηδες, που είχαν στην κατοχή τους ελαιόδεντρα, ήταν υποχρεωμένοι να καταβάλλουν στους εκμισθωτές της γης τους ένα καθορισμένο πάκτο (φόρο), που αναλογούσε στην καλλιέργεια της ελιάς. Στις αναφορές της καταβολής του πάκτου παρατηρούμε ότι στις πρώτες δεκαετίες του 16ου αιώνα είχε καθοριστεί να καταβάλλεται σε ένα μουζούρι³² σιτάρι αντί για την καταβολή του ποσού σε λάδι³³. Το γεγονός αυτό δικαιολογεί την άποψη ότι η εκμετάλλευση της ελιάς ήταν πρόσφατης διάδοσης στην περιοχή, οι ελιές δεν απέδιδαν ακόμη τον επιθυμητό καρπό, ώστε να είναι σε θέση να φορολογούνται με το ίδιο τους το προϊόν, οπότε τα σιτηρά προεξοφλούσαν σταθερότερο κέρδος στους ιδιοκτήτες. Σπανιότατα το πάκτο ορίζεται και με χρηματική εισφορά, επί παραδείγματι ο αγοραστής ελαιόδεντρων έπρεπε να καταβάλει για πάκτον στον φεουδάρχη το ποσόν των 2 μαρτζέλων ετησίως³⁴. Με το

ου 1542, φύλλο οδ' recto, προς 4 υπέρπυρα και 4 σολδία. Στις 30 Αυγούστου 1542, φύλλο πα' recto, προς 7 υπέρπυρα και 8 σολδία. Στις 5 Μαρτίου 1543, φύλλο πη' verso, προς 5 υπέρπυρα. Στις 21 Μαρτίου, φύλλο σα' verso, προς 6, 5 υπέρπυρα κ.ο.κ

29. Βλέπε 6ο Protocollo, 10 Νοεμβρίου 1571, φύλλο πε' recto.

30. Βλέπε 5ο Protocollo, 20 Απριλίου 15550, φύλλο σιδ' verso.

31. Χ. Γάσπαρης, ό.π., σ. 42.

32. Μουζούρι, βλέπε σημ. 26, σ.6.

33. Βλέπε 1ο Protocollo, 2 Ιανουαρίου 1543, φύλλο σ' verso.

34. Μαρτζέλος (marcello), ασημένιο νόμισμα 10 σολδίων. Βλέπε 5ο Protocollo, 4 Ιανουαρίου 1544, φύλλο ιθ' recto: «Η συνολική αξία των ελαιόδεντρων εκτιμήθηκε για 70 υπέρπυρα και το ποσόν του καθορισμένου πάκτους προς 2 μαρτζέλους ετησίως».



πέραςμα των χρόνων η καταβολή γινόταν αποκλειστικά σε λάδι και ο καβαλλάρης³⁵ απαιτούσε από τον γονικάρη³⁶ να του καταβάλλει το 1/3 της σοδειάς του λαδιού του για τον κάθε χρόνο (εντριτία³⁷). Ο όρος πάκτο υποκαθίσταται με τον όρο *αράδεγον* ή *ράδεγον*, που είναι η καταβολή του φόρου του λαδιού σε λάδι και όχι σε άλλο προϊόν. Η καταβολή του αράδεγου καθορίστηκε πλέον σταθερά στο 1/3 της παραγωγής του λαδιού για κάθε γονικό λινόφυτο³⁸. Αράδεγον πλήρωναν επίσης οι ιδιοκτήτες ελαιοτριβείων³⁹. Οι εκμισθωτές με τη σειρά τους έπρεπε να καταβάλλουν στην Αυθεντία το *καβεδάλε*, ένα σταθερό φόρο επί του κεφαλαίου, ειδικό για την παραγωγή του λαδιού. Το ποσόν της τιμής της καταβολής του *καβεδάλε* δεν αναφέρεται στα δικαιοπρακτικά έγγραφα, ώστε δεν είμαστε σε θέση να γνωρίζουμε τις οικονομικές απαιτήσεις του κράτους έναντι των εκμισθωτών των ελαιοδέντρων.

Συχνά στα συμβόλαια συναντάμε τον όρο *γονικό φραγκάτο*. Ο όρος αυτός δηλώνει τη μειωμένη καταβολή του πάκτου από τον γονικάρη προς τον ιδιοκτήτη της γης. Στις περιπτώσεις των φραγκάτων ελαιόδεντρων, ο φόρος αναγόταν στην καταβολή των 16 σολδίων⁴⁰, ποσόν αισθητά κατώτερο από τη συνήθη υποχρέωση της καταβολής του αράδεγου⁴¹.

Μερικές φορές οι γονικάριοι, που έχουν στην κατοχή τους ελαιώνες, συνάπτουν συμβόλαια υπενοικίασής τους. Οι λόγοι της υπενοικίασης δεν αναφέρονται στα συμβόλαια, είναι όμως κανόνας ότι κατά τις υπενοικιάσεις ο αγρότης γονικάρης παραχωρούσε το κτήμα του, για μικρό συνήθως χρονικό διάστημα, σε κάποιον άλλον αγρότη, ο οποίος το φρόντιζε προσωπικά με δική του ευθύνη. Στις περιπτώσεις αυτές, κατά κανόνα ο γονικάρης αναλάμβανε την καταβολή του ετήσιου φόρου προς τον φεου-

35. Καβαλλάρης, ο φεουδάρχης.

36. Γονικάρης, κάτοχος γονικού. Βλ. και σημ. 6 σ. 4.

37. Εντριτία, φεουδαλικός φόρος που αποτελεί το 1/3 της σοδειάς. Βλέπε Στεφ. Ξανθουδίδης, *Χριστιανική Κρήτη* (1912), σ. 329.

38. Βλέπε 5ο Protocollo, 1546, 5 Νοεμβρίου, φύλλο ρε' recto.

39. Βλέπε 5ο Protocollo, 1545, 28 Μαρτίου, φύλλο μα' recto.

40. Σολδίο ή σολίδι ή σολδίνι. Το υπέρπυρο διαιρείται σε 30 ή 30,5 σολίδια. Βλέπε W. Bakker - Arnold Van Gemert, *Μανόλης Βαρούχας. Νοταριακές πράξεις*, Πανεπιστήμιο Κρήτης, Ρέθυμνο 1987, Εισαγωγή, σ. 8.

41. Βλέπε 5ο Protocollo, 24 Απριλίου 1551, φύλλο σμΗ' recto.



δάρχη και καρπωνόταν τα 2/3 της σοδειάς, ενώ ο καλλιεργητής-κοπιαστής το 1/3⁴². Ένα μεμονωμένο συμβόλαιο παρατεταμένης μίσθωσης ελαιόδεντρων αναφέρεται σε μίσθωση διάρκειας 65 χρόνων⁴³.

Το λάδι φυλασσόταν συνήθως μέσα σε πιθάρια⁴⁴, στους μαγατζέδες (αποθήκες), τους οποίους κατά κανόνα διέθεταν οι φεουδάρχες και οι εύποροι κάτοικοι της περιοχής. Οι μαγατζέδες βρίσκονταν στην πλειοψηφία τους στα λιμάνια της περιοχής, ούτως ώστε να γίνεται ευκολότερα η διάθεση των προϊόντων σε άλλα εμπορικά σημεία, μέσω των πλοίων.

Ο λαός στο σύνολό του παρήγε λάδι, όσο ήταν απαραίτητο και αναγκαίο για την συντήρησή του. Το βιοτικό επίπεδο της περιοχής άγγιζε τα όρια της αυτοσυντήρησης και δεν παρουσίαζε ομοιότητες με εκείνο των μεγάλων εμπορικών κέντρων του νησιού. Οι εξαγωγές, παρά τον πρωταρχικό ρόλο της ελαιουργίας στην περιοχή, γίνονταν σε περιορισμένο επίπεδο. Κι ενώ οι αναφορές στο λάδι και τους ελαιώνες της περιοχής ήταν στατιστικά πυκνότερες από τις αναφορές των υπολοίπων προϊόντων προς κατανάλωση, είναι εντυπωσιακό το γεγονός πως η εκμετάλλευση των παραχωρητών πάνω στο συγκεκριμένο προϊόν δεν φαίνεται να είναι ανάλογη της αξίας του. Η διαπίστωση αυτή θα μπορούσε να ερμηνευθεί εξαιτίας του ότι το λάδι ήταν προϊόν πρόσφατης διάδοσης στην περιοχή και κατά συνέπεια ήταν από τα μη παραδοσιακά σε εκμετάλλευση προϊόντα. Η έλλειψη προγενέστερων μαρτυριών σχετικά με το λάδι της ελιάς, τόσο σε ολόκληρο το νησί, όσο και στην περιοχή της Ιεράπετρας ειδικότερα, επαληθεύει το ότι η απαρχή της χρήσης του εκεί εντοπίζεται περί τα τέλη του 15ου και αρχές του 16ου αιώνα. Κι ενώ είναι βέβαιο, σύμφωνα με τις παραπάνω μαρτυρίες, πως η Ιεράπετρα αποτελούσε μια εξέχουσα ελαιοπαραγωγική περιοχή της Κρήτης του 16ου αιώνα, οι πληροφορίες μας για την καλλιέργεια της ελιάς για την προγενέστερη περίοδο είναι ακόμα σκοτεινές. Έτσι, δεν είμαστε σε θέση να γνωρίζουμε με βεβαιότητα αν η συστηματική καλλιέργεια της ελιάς προϋπήρχε - έστω και σε πολύ περιορισμένη έκταση - κατά τους προηγούμενους αιώνες της Βενετοκρατίας ή αν πρωτοεμφανίστηκε στις αρχές του 16ου αιώνα. Οι Θεοχ.

42. Βλέπε 5ο Protocollo, 20 Οκτωβρίου 1544, φύλλο β' recto.

43. Βλέπε 1ο Protocollo, 4 Μαρτίου 1539, φύλλο λδ' verso.

44. 29 Νοεμβρίου 1550, φύλλο σκθ'.



Δετοράκης⁴⁵ και Στ. Αλεξίου⁴⁶ αναφέρουν σχετικά ότι το λάδι απουσιάζει από τον κατάλογο των μεγάλων εξαγωγών στις αρχές του 16ου αιώνα. Έτσι, δέχονται ως πιθανή τη θεωρία του Buondelmonti⁴⁷, ο οποίος διατεινόταν πως κατά το 15ο αιώνα δεν υπήρχαν ελαιώνες στην Κρήτη.

Ανακεφαλαιώνοντας, συμπεραίνουμε ότι το λάδι έπαιζε σημαντικό ρόλο στη ζωή των Ιεραπετριτών. Με το πέρασμα των χρόνων το λάδι γινόταν όλο και πιο περιζήτητο, οι συναλλαγές σε λάδι κερδίζουν σημαντικά έδαφος, σε σχέση με την πρωτύτηρη προτίμηση των σιτηρών στις συναλλαγές. Είναι πλέον φανερό πως το λάδι αποκτά ολοένα και περισσότερο την αποκλειστικότητα στις οικονομικές συναλλαγές των κατοίκων της περιοχής. Η καλλιέργεια της ελιάς γινόταν αδιακρίτως σε όλα τα χωριά της επαρχίας της Ιεράπετρας. Η χρήση του λαδιού ήταν διάχυτη, το πλεόνασμα όμως του λαδιού ήταν περιορισμένο για τον αγροτικό πληθυσμό της περιοχής. Από την άλλη πλευρά, οι πλούσιοι φεουδάρχες στο σύνολό τους ήταν κι αυτοί περισσότερο καταναλωτές, παρά επενδυτές πλούτου. Το εξαγωγικό εμπόριο ήταν κυρίως στα χέρια των λιγοστών εμπόρων της περιοχής, οι οποίοι κυριολεκτικά το μονοπωλούσαν στην Κρήτη και αλλού. Τα πλοία ήταν το μοναδικό αναφερόμενο μέσο μεταφοράς εμπορευμάτων. Ο εντεταλμένος, που αναλάμβανε την εξαγωγή του, έπρεπε να φροντίσει να το πουλήσει σε καλή τιμή. [Βλ. Κωνσταντίνος Μελισσηνός, 11 Οκτώβρη 1595, φύλλο quieto: Εμπόριο εξαγωγής λαδιού με προορισμό τα νησιά Χίο και Σάμο, όπου σύμφωνα με τους όρους του συμβολαίου ο "σοβρακάρβος" του πλοίου αναλαμβάνει την υποχρέωση να το πουλήσει "εις το καλύτερον πρέτζιον όπου ήθελε βρει"]. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν τα συμβόλαια που συνάπτονταν εν όψει των ταξιδιωτικών εμπορικών συμφωνιών, όπου καταγράφονται αναλυτικά οι απαιτήσεις των κεφαλαιούχων και γενικότερα όλες οι λεπτομέρειες για τον προορισμό του ταξιδιού, το πλήρωμα που επανδρώνει το σκάφος,

45. *Ιστορία της Κρήτης*, Αθήνα 1986, σ. 215.

46. *Ιστορία του Ελληνικού Έθνους*, Εκδοτική Αθηνών, τόμος Γ', σ. 209.

47. Buondelmonti, Βενετός περιηγητής που περιόδευσε στην Κρήτη. C. (1981) *Descriptio Insule Crete et Liber Insularum*. Edition critique Mary-Anne van Spitael (Ηράκλειο 1996). Περιγραφή της νήσου Κρήτης. Ένας γύρος της Κρήτης στα 1415, μετάφραση, εισαγωγή Μάρθα Αποσχίτη, πρόλογος και δύο άρθρα του Στυλιανού Αλεξίου (Ηράκλειο). (Νέα έκδοση της Αποσχίτη, 1983).



τον εμπορικό πράκτορα που θα παραλάβει το εμπόρευμα στην περιοχή της προώθησής του, την τιμή της πώλησης, τα ανταλλάξιμα μ' αυτό προϊόντα, κλπ. Οι δυσκολίες των ταξιδιωτικών πρακτόρων ή των ίδιων των εμπόρων, προκειμένου να πουλήσουν το εμπόρευμα, ήταν γεγονός. Το ταχύτερο μεταγωγικό μέσον της εποχής, το πλοίο, δεν ήταν και το ασφαλέστερο. Η θαλάσσια περιοχή γύρω από το νησί, και κυρίως τα νότια παράλια που βρίσκεται η Ιεράπετρα, δεχόταν τις επιδρομές των πειρατών⁴⁸, η τύχη των προϊόντων ήταν αβέβαιη, καθώς επίσης και η ζωή των ίδιων των ανθρώπων, που αποτελούσαν τα μέλη του πληρώματος. Στη μικρή επαρχιώτικη κοινωνία της Ιεράπετρας το εμπόριο διεξαγόταν από λιγοστούς εμπόρους-επενδυτές. Η αβεβαιότητα του ταξιδιού από τη μια, το καβεδάλε του λαδιού που υποχρεούνταν να καταβάλλουν οι έμποροι στην Αυθεντία από την άλλη, αποτελούσαν εμπόδια στην προώθηση του προϊόντος, το οποίο, παρά τη ζήτηση και την απaráμιλλη αξία του, κατά τη διάρκεια του 16ου αιώνα παρέμεινε μέσον πλουτισμού για περιορισμένο κύκλο ατόμων.

48. Βλέπε Θ. Δετοράκης, Πειρατικές επιδρομές στην Κρήτη κατά την περίοδο της βενετοκρατίας, περ. *Κρητική Εστία*, 1988, σ. 136 κ.ε.



ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ ΚΑΛΛΗ - ΜΟΥΖΑΚΗ
ΣΤΕΛΙΟΣ ΜΟΥΖΑΚΗΣ

**Τα λιόκλαδα, το λιόδακρυ, τα λιόφυλλα
και το λιόλαδο σε σκευάσματα ανέκδοτου
ιατροσοφικού κώδικα του 18^{ου} αι.
από τον χώρο της Ήπειρου**

Πρόδρομη παρουσίαση

Πριν λίγα χρόνια βρεθήκαμε για έρευνα σε περιοχές γύρω από το χωριό Πωγωνιανή των Ιωαννίνων. Σε επίσκεψή μας σε οικισμό κοντά στο μοναστήρι του Μακρυαλέξη¹ εντοπίσαμε ιδιωτικό αρχείο, όπου μεταξύ άλλων εγγράφων και ένα χειρόγραφο κώδικα².

Το χειρόγραφο αυτό παρουσιάζει ενδιαφέρον για τα ποικίλα θέματά του. Περιέχει βροντολογία, σεισμολογία, σεληνοδρόμια κ.ά. Ιδιαίτερο όμως ενδιαφέρον εμφανίζει σχετικά με τη δημώδη ιατρική, τη μαγεία, αλλά και τη γνώση γενικότερα της ιστορίας της ιατρικής κατά τους χρόνους της Τουρκοκρατίας. Πολύτιμο όμως, λόγω της σπανιότητας τέτοιων χει-

1. Η μονή Μακρυαλέξη, εγκαταλελειμμένη σήμερα, είναι κτίσμα του 16ου αιώνα. Για τη σχετική με τη μονή βιβλιογραφία βλ. Δημ. Καμαρούλιας, *Τα μοναστήρια της Ήπειρου*, 1 (εκδ. Μπάστας-Πλέσσας), 241-45.

2. Μετά τη φωτογράφιση τον τοποθετήσαμε σ' ένα προστατευμένο ερμάριο.



μένων, είναι το περιεχόμενό του, για την έρευνα της δημόδους ελληνικής γλώσσας, της λαϊκής βοτανικής ονοματολογίας, αλλά και των μαγικών συνταγών.

Ο κώδικας, ακέφαλος, κολοβός και με αρκετά χάσματα, έχει διαστάσεις 183 x 140 χιλ. και αποτελείται από φύλλα 141. Η διατήρησή του είναι μέτρια, ενώ στις άκρες έχει αρχίσει να επηρεάζεται από την υγρασία. Έχει γραφεί από άγνωστο γραφέα, ίσως στις αρχές του 18^{ου} αιώνα, ενώ φέρει στα περιθώρια των σελίδων πλήθος σημειώσεις συνταγών από δεύτερο χέρι, πιθανόν του νεότερου κτήτορα ή χρήστη.

Τα περιεχόμενα του κώδικα είναι:

- Φ1 Βροντολόγιον (αρχίζει «περί καρκίνου»)
 Φ4 Σεισμολόγιον του όλου ενιαυτού
 Φ9 Περί γενέσεως αν(θρώπ)ων των ημερών όλης της ευδομάδος
 Φ13 Προγνωστικόν του ηλίου
 Φ13ν Περί θανάτου βασιλέως
 Φ14 Περί ανέμων πρόγνωσις
 Φ14ν Προγνωστικά των πετεινών
 Φ15ν Περί σελήνης σημεία προγνώσεων
 Φ19 Περί όρκου
 Φ19 Περί δια της Σελήνης τας ημέρας / εις τας πόσας κάμνει χρεία να κάμνουν / γάμον Δια να ευτυχήση:
 Φ20 Ιατροσόφιον Πάνυ θαυμα/στόν και ωφέλημον, γαληνού / και υποκράτους κεφάλαιον α / περί όταν θέλης να λύσης / ανδρόγυνον, όπου το έ/χουν δεμένον πολύν καιρόν:
 Φ141ν «περί αν(θρώπ)ου όπου είναι κοπιασμέ/νος από τον δρόμον κ(αι) δεν δήναται / να σταθή εις τα ποδάρια του / κεφάλαιον σοα. (τελειώνει) κ(αι) τύλιξον τα ποδάρια / του με δέματα ζεστά κ(αι) ας σταθούσιν//

Μπορούμε να διακρίνουμε αδρομερώς τα στοιχεία στα υπάρχοντα κεφάλαια και να τα κατατάξουμε ως εξής:

- α) Φυσιολογικά: Ατεκνία (στ, ι, ρλγ, ργδ), αποβολή (ιστ, ιζ), εύκολη γέννα (οα), γαλακτοφορία (πστ), κοιλόπονος (λθ), παύση γάλακτος (ιη), καθάρσιο (πε, ροη).



β) **Θεραπευτικά:** Οφθαλμία (λδ, οη, οθ, π, ρδ, ρλα, ρμα, ρμη, ρπθ, σμβ, σμγ, σμθ, γενικά νόσων, σνδ, σξστ). Στομαχικοί νόσοι (μστ, πη, η, υα, υβ, ρζ, σιδ.). Δυσουρία (μη, μθ, ν, νζ, ρκβ, ρκη, σλθ). Πονοκέφαλος (μβ, μγ, ριδ, ρνστ, σμα, σξγ, σξδ). Πόνος στο μισοκέφαλο (μδ). Πέτρα στα νεφρά (μα, σλβ, κβ, κζ, ρξα). Διάρροια (σγ, σστ, σιστ, σιη, σξγ). Σπλήνα (μ, υθ, ρι, ρξβ). Εξωχάδες (κα, ριε, ριστ, ρξδ, ρν (ευχή), ρνβ). Οδονταλγίες γενικά (πη, σδ (ούλα), σνη, ρνδ, σλη). Δαγκώματα σκύλου (κ, ρμθ, σβ), σκορπιού (κε, ρχε, ρμγ, ρνα), φιδιού (ρηστ, ρπζ), μέλισσας ή σφίγγας (ρμζ). Λύσσα (β). Πονόλαιμος, εσωτερικά (κγ, κδ, υδ, υη), εξωτερικά (κστ). Ρινορραγία (λε, ρθ, ρη). Επιληψία (νε, νστ). Ποδαλγία (ρλβ, ρηθ, σνα). Πόνος δακτύλων (σξε). Πιτυρίδα – λέπρα (σα, σκστ, σκζ, σλδ, ξε). Παροξυσμός (ια, λα, ρη, ροθ). Θλάση οστών (ρλζ, ρογ, σλα). Πληγές (ροε, ρυα, ρυβ, σθ). Ωτορραγίες (ρ, ρα, ρβ, ργ). Ωταλγία (ρε, σε), Χολή (ρστ, ρη, ρλθ). Αφωνία (υδ, φε). Ρευματισμοί (ρπα, ρπβ). Καρδιά (ρπδ, σκ). Βήχας (ρξγ, σλε, σλθ). Κύστη κόκκυγα (ρξστ, ρξζ, ρξη). Πλευρίτης (ρκδ, ρλ, ρλα). Εξάψεις, ιδρώτας, θερμοσιά (δ, ρνζ, ρπε, σζι, σιζ). Εγκαύματα (ρλη, ρμε, ροα, σνζ). Αιμόπτυση (σκγ, σμ). Πρήξιμο (ριβ, σνστ). Ατριδόνας (ρνβ, ρνγ (ευχή), ρξθ). Έντερα (πόνος) (ρυστ, ρπη). Πολύποδας (υστ). Κινητικότητα (ριγ, ρνη, σνβ). Φλεβοτομία (ρκε). Ευλογία (οστ). Συκώτι (ρλθ, ρηζ). Αμυγδαλές (σ). Αιματοουρία (ρο). Δηλητηρίαση (ρν). Χρυσή (ρμβ). Κνησμός στα μάγουλα (ρλστ). Συκάμηνον στο πρόσωπο (ροζ). Λειχήνες (ροβ). Ουροδόχος κύστη (σλστ). Τυμπανισμός (σμε). Δυσκοιλιότητα (σμη). Δύσπνοια (σξθ). Ερυσίπελας (λγ). Στα βυζία (ξ, σολωμονική). Λυμικόν (λβ). Καλαθράκη (κθ). Χελώνη (γ). Κύστες (σλ). Πόνος αφεδρόνα (σκδ). Περισαρκίδα (ρμθ, σιθ). Τραύμα κεφαλής (ρμ). Κόψιμο με σπαθί (ρνε). Ερωτική υπερδιέγερση (ρμστ). Πόνος αρχιδιών (σνθ). Αγκίδα στο πόδι (οβ).

γ) **Ποικίλα:** Παύσει η δίψα (ξγ, ρξ, ση). Όταν έχει αϋπνία (να, νβ, νγ, νδ (σολωμονική). Αϋπνία παιδιού (λ, ξδ). Τριχοφυΐα (πδ). Ενέργεια σκαντζοχοίρου (ο), στρεφοκαμήλου (οδ). Αποδίωξη ακρίδας (ριζ), φύλλων (ρηγ, ρηδ), κόρυζας (ρηστ, ρκζ), κάμπιας (ξα). Ενέργεια πλατανόφυλλων (σιε). Αποδίωξη θηρίων (σν). Πληγή αλόγου (ρμα), πόδι βοδιού (ογ). Ξυλοδαρμός (σμε). Εμετός (σμστ). Λιποθυμία (σκβ). Μερμηγκιά στο στομάχι (σκη). Ψάρι τριγόνα (οε). Πλαστική



- ίαση πληγής (σο). Οδοιπόρος (σοα). Λάδι ραπανίου (σνγ). Στερέωση του νου (ριθ). Πειρασμός από χειμώνα (ρνθ). Βάψιμο μαλλιών (σλζ). Καθαρισμός προσώπου (σι).
- δ) Οινοφλυγία: Αντίδοτο (με, νη (σολωμονική) φγ, θ, σκα)
- ε) Ερωτικά φίλτρα: Μην αγαπήσει (ιθ), Αγάπη αφέντη (ξστ). Να αγαπούν όλοι (σμζ).
- στ) Φυλακτά: Σε δίκη (νθ).
- ζ) Αλεξιτήρια: Δεμένο αντρόγυνο (α, ζ, η).
- η) Επιτευγματικά: Εύρεση θησαυρού (ιδ). Εύρεση κλέπτου (ιε).
- θ) Προγνωστικά: Ζει ή πεθαίνει (λστ).
- ι) Έμπλαστρα: Από κόκκαλα (πα, πη)
- ια) Κατάπλασμα: (ρυη).

Όπως όλα τα ιατροσόφια αυτής της εποχής, αποτελεί ένα συμπίλημα ύλης θεραπευτικής και ιατροσοφικής από διάφορα ανώνυμα συνταγολόγια, που χρησιμοποιούσαν οι περιτρέχοντες την ύπαιθρο εμπειρικοί θεραπευτές, οι γνωστοί με το όνομα κομπογιαννίτες, καλογιατροί, ματζουκάδες και άλλοι. Βέβαια, για να προσδώσει στην ύλη του βαρύτητα, ο άγνωστος γραφέας αρχίζει Φ20 με το «*Ιατροσόφιον πάνυ θαυμαστόν και ωφέλημα, Γαληνού / και Υποκράτους*» (sic) και συνεχίζει: «*Κεφάλαιον α' / Περί όταν θέλης να λύσης / ανδρόγυνον. Οπού το έχουν δεμένον πολύν καιρόν:-*» και δε λησμονεί μέσα στα κείμενα να προσθέτει, κατά τη συνήθεια, και αρκετά μαγικά κεφάλαια.

Έχουν διασωθεί 271 κεφάλαια, στα οποία περιγράφονται ενέργειες και αναμίξεις διαφόρων φυτικών, ζωικών ή και αδρανών ακόμη υλικών για τη δημιουργία ειδικών παρασκευασμάτων, που, σύμφωνα με τις παρατιθέμενες οδηγίες, μπορούν να γιατρέψουν ή τουλάχιστον να απαλύνουν τον πόνο σε ένα πλήθος περιπτώσεων.

Η περιεχόμενη ύλη και του συγκεκριμένου κώδικα αποτελεί αντικείμενο μιας γενικότερης έρευνας για την καταγραφή παρασκευασμάτων³, που αναφέρουν ως απαραίτητη πρώτη ύλη ή συστατικό τους, ελιές – ελαιόλαδο και σιτάρι – αλεύρι, η οποία και βρίσκεται σε εξέλιξη. Από την άποψη αυτή η σημερινή μας ανακοίνωση αποτελεί μια πρόδρομη παρουσίαση.

3. Αποτελεί μέρος μιας γενικότερης έρευνας και μελέτης, που ήδη έχουμε ξεκινήσει, σχετικά με τα φυτικά υλικά, τα οποία χρησιμοποιούνται στη λαϊκή ιατρική.



Το λάδι εθεωρείτο ήδη από τους αρχαίους γιατρούς (Σωρανό, Ορειβάσιο κ.ά.)⁴ άριστο αντισηπτικό, αλλά και μαλακτικό για τα τραύματα, ενώ χρησιμοποιείται και σήμερα για την έκπλυση των ματιών των νεογέννητων. Η σπουδαιότητα και η πολλαπλότητα της χρήσης του λαδιού ήταν γνωστή στον λαό, ιδιαίτερα της κλασικής εποχής και υπήρχε χωριστό μέρος της αγοράς όπου επωλείτο αυτό, ενώ μαρτυρούνται από τον Ηρόδοτο και λουτρά σε έλαιο για ανακούφιση των γερόντων από τους πόνους. Κατά τους μεταγενέστερους χρόνους χρησιμοποιήθηκε από τους εμπειρικούς γιατρούς κυρίως για την περιποίηση των πληγών. Δεν είναι λίγοι όμως εκείνοι που το χρησιμοποιούν και σε επαλείψεις του λαιμού, μετά το πάτημα των αμυγδαλών, ή χλιαρό για κομπρέσες γύρω από το λαιμό. Και βέβαια, πασίγνωστο είναι το ξεμάτιασμα με το λάδι του καντηλιού⁵. Παρ' όλα αυτά, θα πρέπει να επισημάνουμε ότι η χρήση του ως συστατικού στα λαϊκά παρασκευάσματα είναι σημαντικά περιορισμένη.

Κατά κύριο μέρος οι συνταγές των ιατροσοφίων σχετίζονται με παθήσεις της καθημερινής ζωής. Πονοκέφαλοι και πόνοι στην κοιλιά, τραυματισμοί και πόνοι στις αρθρώσεις μπορούν να καλύπτονται με περισσότερες από μία θεραπείες. Οι πιο πολλές προτάσεις δεν έχουν στενή εφαρμογή σε μια συγκεκριμένη πάθηση, ενώ καταβάλλεται προσπάθεια να συγκεντρώνονται οι αρρώστιες σε στοιχειώδη σύνολα.

Φυσικό ήταν λοιπόν και ο υπόψη κώδικας να περιλαμβάνει συνταγές και για τον πονόλαιμο, θεραπεία με εντριβή, με το ζουμί από τα μούρα της συκαμινέας (μουριάς) (Φ35, κεφάλαιο κγ). Ταυτόχρονα όμως καταθέτει σχετική πρόταση για το κάψιμο: «... Τα φύλλα /της συκαμινέας έπαρέ τα και κοπανι /σέ τα, βάλλε τα απάνω εις τον τόπον/ όπου εκάην ο αν(θρωπ)ος, και να τα βάνης /με το ελαιόλαδον εις την πληγήν απάνω, και) αν δεν τον ιατρεύουσιν, βρά/σε κληματόφυλλα με νερόν βρόχινον /και αυτό ωφελεί εις την πληγήν...».

4. Σωρανός: *Περί γυναικειών*. *Soranii Gynaeciorum, Libri II* (Λευψία-Βερολίνο 1927). Ορειβάσιος: *Ορειβασίου Ιατρικών Συναγωγών προς Ιουλιανόν*. Τόμ. I-VI (Παρίσι 1851-76). Για το χωριστό μέρος της αγοράς βλ. Πάν. Αποστολίδης, *Τα ιατρικά του Αριστοφάνη*, Αθήνα 1996, 45.

5. Αγλαΐα Μπίμπη - Παπασπυροπούλου, *Παραδοσιακή Ιατρική στην Πελοπόννησο* Αθήνα 1985, 348-51.



Ο ποιητής Νίκος Καββαδίας στο έργο του «Τραβέρσο» μεταφέροντας λαϊκές αντιλήψεις γράφει: «Ανάμεσα σε ολόγυμνα σπαθιά στο Γρανικό, έχυνες λάδι στις βαθειές πληγές του Μακεδόνα».

Ο πρακτικός γιατρός όμως, ενός άλλου ιατροσοφικού κώδικα, επίσης από την Ήπειρο, από το Ανθοχώρι του Μετσόβου, ο Νικόλας, γράφει για τον πονόλαιμο: «... να βρης συκάμινα, στίψ' τα, στράγγισέ τα και βάλ' τα εις ποτίλαν και ρίξε ζάχαρη και βάλ' το εις τον ήλιον οκτώ ημέρες και ας πίνη και υγιαίνει...»⁶.

Το πρήξιμο του λαιμού θεραπεύεται με ένα εντυπωσιακό κατάπλασμα (Φ36ν, κεφάλαιο κδ'): «... Έπαρε ένα βαθρακάν και βράσε /τον βάτραχον με το λάδι και ωσάν/ βράσει καλά βάλλετον απάνω εις /τον λαιμόν του να είναι ζεστός και /ιάται ο αν(θρωπ)ος...». Παρόμοιο κατασκεύασμα είναι καταγραμμένο από τη Λακωνία, όπου στον λαιμό του αρρώστου έβαζαν «ωμό λειωμένο κοτόπουλο με βούτυρο»⁷, αντίθετα «ζωντανό κοτοπούλι» αναφέρεται σε ηπειρώτικο επίσης ιατροσόφι⁸.

Για τους πόνους της περιόδου (Φ 45 ν, κεφάλαιο λθ') χρησιμοποιεί αφέψημα από κοπανισμένο άνηθο⁹ και ταυτόχρονα: «... Έπαρε πήγανον και κοπάνισέ τον με /το λάδι κ(αι) με εκείνο άλειψε την κοι /λίαν της γυναικός όπου κοιλοπονεί και βάλλε απάνω απήγανον όπου έβρα /σεν με το λάδι κ(αι) απερνά ο πόνος της γι /ναικός και ιατρεύεται...». Δίδονται δύο συνταγές με βασικό τους συστατικό τον απήγανον¹⁰, φυτό που χρησιμοποιείται κυρίως, όπως θα δούμε, για πόνους αρθρώσεων¹¹.

6. Κ. Οικονόμου, «Δύο ηπειρωτικά ιατροσόφια», Δωδώνη, 7 (1978) 246, και ανάτυπο. Αγάπιος Λάνδος, Γεωπονικά: «Δια μούρα ήγγουν συκάμινα... το ζουμί τους ωφελεί εις τον πόνον και το πρίσμα του λαιμού». Γ. Α. Μέγας, «Ζητήματα Ελληνικής Λαογραφίας», ΕΛΑ 3-4, 174.

7. Αγλαΐα Μπίμπη – Παπασπυροπούλου, Παραδοσιακή, ό.π., 199. ΚΛ, χειρ. 603, 274. «Εις το γνωρίσαι γυναίκα τι έκαμεν, Επάρε βατράχου γλώτταν και ξήρανέ τη», αναφέρεται σε θεσσαλικό κώδικα (Β. Σκουβαράς, «Μαγικά και ιατροσοφικά εράνισματα εκ θεσσαλικού κώδικος», ΕΚΕΕΛ, 18-19 (1965-66/1967, 88).

8. Κ. Οικονόμου, ό.π., 256, μβ.

9. Aretaеus, Οξέων νόσων θεραπευτικόν II, 9, 2, τον συνιστά για τη «θεραπεία των κατά την κύστιν οξέων παθών». Πρόκειται για τον *anethum ridolfia segetun*, και είναι διαφορετικό από το άνησο (Γ. Χατζιδάκις, ΜΝΕ 2, 602).

10. Διοσκουρίδης, Περί Όλης Ιατρικής, III, 45, 3 και Περί Απλών Φαρμάκων, I, 227.

11. Σε θεσσαλικό κώδικα αναφέρεται σαν «... μήτηρ πάντων των βοτάνων...» Β. Σκουβαράς, ό.π., 94-95.



Πέρα όμως από τον πόνο της κοιλιάς, συχνά εμφανιζόταν και η ευκοιλιότητα (Φ117ν, κεφάλαιο σγ') «Περί όταν τρέχη, τινός η κοιλί/α του. Έπαρε τα φύλλα της αγριοσυκέας κ(αι)/ κοπάνισέ τα και τότεν βάλλε ελαιόλαδον και τότεν βάλλε αυτό το έμπλαστρον απά/νω εις την κοιλίαν του ανθρώπου μίαν / και τρεις φορές κ(αι) ιάται ο άν(θρωπ)ος...». Φύλλα συκιάς βρασμένα με δυόσμο χρησιμοποιούν και σήμερα στην Κρήτη για τη διάρροια¹².

Παρά τη γενικότερη αντίληψη ότι η «συκιά είναι βλαβερό δένδρο, καταραμένο από το Χριστό»¹³ το χρησιμοποιούν και σε μαγικοθρησκευτικές θεραπείες, όπως αυτή για τις καρναβίτσες, όπου «...παίρναμε φύλλο συκιάς, του βγάναμε τη φλούδα δακτυλίδια και το βράδυ με τα αστέρια τις τσουρουφλάμε...»¹⁴. Καυτήριο θεωρείται και στην Κρήτη¹⁵.

Ο πονοκέφαλος από τους πρακτικούς αντιμετωπίζεται χωριστά σαν ιδιαίτερη πάθηση, ενώ πολλές φορές αναγνωρίζεται ως αποτέλεσμα ματιάσματος. Έτσι, πιο πολύπλοκη συνταγή καταγράφεται, όταν πονέσει το κεφάλι κάποιου ανθρώπου από κρασί ή από μπάνιο (Φ 50, κεφάλαιο με'). Χρησιμοποιείται έμπλαστρο, που παρασκευάζεται από ροδακινοκούκουτσο, το εξωτερικό περίβλημα δηλαδή, το «κόκκαλο», το οποίο τρίβεται μαζί με κολοκύθι και ψίχα ψωμιού. Όμως «...εί δε και/είναι χειμώνας, κοπάνισον απήγανον και /βάλε και λάδι και χοίρου ξύγγι κ(αι) α/νακάτωσέ τα, άλειψον την κεφαλήν /του αν(θρώπ)ου εκείνου και όταν βάλλης// αυτά, βάλε και /αμυγδαλόλαδο και μετά αυτά άλειφε την κεφαλήν του /αν(θρώπ)ου και υγιαίνει...».

Το ροδακινοκούκουτσο, τον καρπό, το συναντάμε σαν πρώτη ύλη στη θεραπεία παλαιού πονοκέφαλου, σε συνταγή από τη Γορτυνία: «... Στούμπισε κισσό και ροδακινοκουκούδα, τον καρπό, και βάλτα στα μηλίτσα σου, στο κούτελο,... Έη πήγανο και φύλλα κισσού στούμπιστα και βγάλε ζουμί, σμίξε με ξύδι και ροδολάδι...»¹⁶.

12. Ευαγγελία Φραγκάκι, Συμβολή εις την δημόδη ορολογία των φυτών. Αθήναι 1969, 194.

13. Αγλαΐα Μπίμπη - Παπασπυροπούλου, Παραδοσιακή, ό.π., 132. ΣΛ, χειρ. 591, 107.

14. Ό.π., 278. ΣΛ, χειρ. 2079, 369.

15. Ευαγγελία Φραγκάκι, ό.π., 194.

16. Αγλαΐα Μπίμπη - Παπασπυροπούλου, Παραδοσιακή, ό.π., 327. ΚΛ, χειρ. 2268, 874.



Σημασία στην περίπτωση μας έχει και η καταγραφή: «...εί δε και /είναι χειμώνας...», γιατί είναι γνωστό ότι η περιεκτικότητα των φυτών σε δραστηκές ουσίες και η κατανομή τους στα φυτικά όργανα εξαρτάται από το κλίμα, την εποχή του έτους, το έδαφος, τον φωτισμό, την υγρασία κλπ. Αυτή η λαϊκή αντίληψη πρέπει να θεωρηθεί ως απόηχος του Διοσκουρίδη¹⁷. Βέβαια εδώ υπονοεί, το πιθανότερο, ότι δεν υπάρχουν λόγω εποχής τέτοια προϊόντα.

Περισσότερο απλή είναι μια άλλη συνταγή για τον πόνο της κεφαλής, μεγαλύτερου φάσματος όμως, αφού περιλαμβάνει πόνο νεύρων και πυρετό (Φ139ν, κεφάλαιο σξδ'): «... Έπαρε της αγριοελαίας το λάδι (και) το αμυ /γδαλόλαδον, ανακάτωσέ τα τα δύο και /άλειψε την κεφαλήν (και) το κορμή (και) τα νεύρα /(και) με ταυτό ιατρεύεται ο άνθρωπος...»¹⁸. Όμως αυτή ακριβώς είναι η συμβουλή από την εποχή του Ομήρου, αλλά και των ιατρών Ιπποκράτη, Γαληνού «... τρίψις ελαίου σύν ύδατι μαλάσσει...», όπως επίσης «... και τρίβεσθαι τω ελαίω ησυχή πολύν χρόνω...», αλλά και αναγνωρίζεται ως «... ίαμα κόπων .. ει δ' ανατρίβεις επιπλέον ελαίω τα μέλη...». Αφέψημα από ρίζα αγριελιάς και ταυτόχρονα επίθεμα βατράχων στο κεφάλι συνιστάται για την ίαση των πονοκεφάλων στην Αρκαδία¹⁹. Ο Ορειβάσιος, συνεχίζοντας παλαιά παράδοση, αναφέρει τη σάρκα των κοχλιών, σαλιγκαριών, επειδή πάντοτε αυτή παραμένει δροσερή²⁰. Στη Χίο, όταν πυκώσει το πρόσωπο του ανθρώπου και κοκκινίσει και πρηστεί, συνιστούν: «.. Κοπάνισον της αγριοελαίας τα φύλλα και βάλε τα επάνω εις το πρήσιμα δύο και τρεις και υγαίνει...»²¹.

Η περιγραφή της λέπρας ως νόσου απουσιάζει από τα συγγράμματα των αρχαίων γιατρών. Ο Ιπποκράτης περιγράφει εξανθηματικό νόσημα του δέρματος, το οποίο αποδίδει στην περίσσεια της μελαίνης χολής. Το νόσημα περιγράφεται πάντοτε μαζί με άλλες δερματοπάθειες. Ο Ιπποκράτης προτείνει δύο θεραπευτικά παρασκευάσματα. Το ξίδι με το αλάτι, που έχει

17. Διοσκουρίδης, *Περί Ύλης Ιατρικής*, 1, 6.

18. Της μαυρολιάς τό λάδι χρησιμοποιείται και στο κόψιμο για «να μην πονέση ούτε να αφορμήση» (Δ. Κρεκούκας, *Επωδές και κατάδεσμοι Τριφυλίας*, (Αθήνα 1971), 26).

19. Αγλαΐα Μπίμπη-Παπασπυροπούλου, *Παραδοσιακή, ό.π.*, 212. ΣΛ, χειρ. 2800, 269-70.

20. Αγλαΐα Μπίμπη-Παπασπυροπούλου, *Ελληνική ιατρική παράδοση*, 2, Αθήνα 1989, 33 αναφορά στην παλαιά αυτή παράδοση με βιβλιογραφία.

21. Σεβαστή Χαβιάρα-Καραχάλιου, *Η λαϊκή ιατρική της Χίου*, Αθήνα 1993, 156.



αφεθεί στον ήλιο, και ο διαλυμένος σε νερό ασβέστης. Η λέπρα όμως δεν είχε θεραπεία. Για τον λόγο αυτό προσέφευγαν στη θεία δύναμη, στον άγιο Ελισσαίο, που γιορτάζει στις 14 Ιουνίου²². Το συγκεκριμένο παρασκεύασμα, που καταγράφεται, αναφέρεται ως καταπραϊντικό της λέπρας (Φ125, κεφάλαιο σκζ). «...Έπαρε το φλούδι του καριδίου χ(αι) καύσε το /χ(αι) τρίψε το και σμίξε το με το λάδι και με το /κρασί χ(αι) με ταυτό άλειψε την κεφαλήν του //αν(θρώπ)ου όπου έχει την λέπραν...». Πιθανότερο είναι να πρόκειται για εκζέματα ή ψώρα. Η συνταγή περιγράφει κατά κάποιο τρόπο τη θεραπεία με ισχυρό ίαμα εχιδνοφαγίας από τον Γαληνό. Καρυδότσουφλο συνιστάται για τη θεραπεία τους και σε αντίστοιχες πληροφορίες από τα Καλάβρυτα²³. Σε άλλο ιατροσόφιο, επίσης από την Ήπειρο, για τη λεπριασμένη κεφαλή προτείνεται: «... της αγριοσυκιάς τα φύλλα συντεθλασμένα με το ξίδι άλειψε την κεφαλήν...»²⁴.

Όμως, πολύ συχνά και τα μαλλιά γίνονται από τους χρόνους εκείνους αντικείμενο ιδιαίτερης φροντίδας και περιποίησης. Το να έχει κάποιος μαλλιά χωρίς πιτυρίδα ή άλλες δερματικές ενοχλήσεις απαιτεί και αυτό ορισμένα πρακτικά μέσα. Ιδιαίτερη αξία, παρά τη δύσκολη παρασκευή του, έχει το παρασκεύασμα από λιόκλαδα, που περιγράφεται «Περί όταν έχει τινάς πυτιρίδαν /χ(αι) λέπραν» (Φ 127ν, κεφάλαιο σλδ'), «... έπαρε της ελαίας τα κλονάρια χ(αι) // κόψε τα κοντά να είναι εις το μάκρος ω/σάν μίαν πήχην χ(αι) να είναι χλορά. Και /άναψε φωτεϊαν καλήν και βάλε τα ραυδεία /αυτά της ελαίας εις την φωτεϊαν να καί/ονται χ(αι) όταν αρχίσουν να καίονται αρ/χίζουν να δακρύζουν από πίσω χ(αι) ε/κεί όπου τρέχει το δάκρυον εκείνο βάλε μίαν κούπαν να πεύτει το δάκρυον με/σα και με το δάκρυον εκείνο λούσε την κε/φαλήν του αν(θρώπ)ου όπου έχει την πυτιρίδαν /χ(αι) λούσετον τρεις ταχυναίς χ(αι) πλέον πυτι/ρίδα δεν κάμνει...». Πρόκειται για μια πολύ σπάνια, αλλά και δύσκολη παρασκευή. Κλωνάρι ελιάς χρησιμοποιείται και σε ξόρκισμα του κριθαριού στο μάτι²⁵. Στοιχεία, που απηχούν σίγουρα πανάρχαιες δοξασίες για τη δύναμη της ελιάς, αλλά και αντίστοιχες τελετουρ-

22. Αγλαΐα Μπίμπη-Παπασπυροπούλου, *Παραδοσιακή, ό.π.*, 116. ΣΛ, χειρ. 2383, 155-6. Πάν. Αποστολίδης, *Τα ιατρικά του Αριστοφάνη*, Αθήνα 1996, 59-62.

23. Αγλαΐα Μπίμπη-Παπασπυροπούλου, *Παραδοσιακή, ό.π.*, 272. ΣΛ, χειρ. 245, 108.

24. Κ. Οικονόμου, *ό.π.*, 251, κδ.

25. Αγλαΐα Μπίμπη-Παπασπυροπούλου, *Παραδοσιακή, ό.π.*, 241. ΣΛ, χειρ. 225, 225.



γίες, όπως συμπεραίνεται και από τη μελέτη τοιχογραφικών συνθέσεων από το Ακρωτήρι της Θήρας, όπου εμφανίζονται πληγωμένες γυναίκες να έχουν περασμένα στα μαλλιά τους λιοκλαδά²⁶. Ο πατριάρχης Φώτιος διασώζει παράδοση, κατά την οποία έβαζαν σε δοχείο ορισμένοι προς τούτο ιερείς φύλλον ελαίας, το οποίο προσαγόρευαν «κλήρος Ερμού». Κλάδοι ελαίας εμφανίζονται μάλιστα και σε μαγικούς παπύρους «εστεμμένος την κεφαλήν σου κλώνι ελαίας, εχέτω δε ο κλών εν μέσω σκόρδον μονογενές περιδεδεμένον...»²⁷. Η δοξασία διατηρείται ακόμη και σήμερα στην Κύπρο, όπου τα χρησιμοποιούν κατά της βασκανιάς²⁸. Παίρνουν φύλλα από κλαδιά ελαίας, τα οποία έχουν λειτουργήσει και αποθέσει στην εκκλησία για σαράντα ημέρες, τα καίνε λέγοντας διάφορες επωδές, δηλαδή τα γητεύουν, και λιβανίζουν το σπίτι τους.

Σχετική, όμως, είναι και η πανελλήνια σχεδόν αντίληψη για τις θεραπευτικές ιδιότητες, που έχουν τα δάκρυα από το κλαδεμένο κλήμα στη θεραπεία για τον πονόματο²⁹. Αλλά και για τις καρναβίτσες (ακροχορδόνες)³⁰ όπου «...προς δε τας μυρμηκίας τας εν όλω τω σώματι ή τας εν μέρει γενόμενας ή και ακροχορδόνας της αμπέλου κλήμα ή ξύλα καύσας και του άκρου της κληματίδος το εξερχόμενον υγρόν περίχριε ήδος πιείν και πεσούνται πάσαι...»³¹. Στη Δερβέκιστα το δάκρυ το χρησιμοποιούν για να καθαρίζουν τις τσίμπλες³². Ο Θεοφάνης ο Νόννος για τον καρκίνο του ματιού εφαρμόζει επιθέματα «...ελαίας φύλλων εφθών (βραστών)...»³³.

Για τις λειχήνες, που θεωρείται ότι βγαίνουν από την πολύ ζέστη ή το κρύο, χρησιμοποιείται λιοκούκουτσο, το σκληρό, «...έπαρε τα κόκαλα από ταις ελαίαις κοπάνισέ τα //κάμε τα ωσάν αλεύρι κ(αι) τότες σμίξε τα με /αξύγγι προβάτου κ(αι) κάμετα ωσάν αλειφή κ(αι) τότες βάλλε τα εις τας

26. Χρ. Μπουλώτης, Η ελιά και το λάδι στις ανακτορικές κοινωνίες της Κρήτης και της μυκηναϊκής Ελλάδας. Όψεις και απόψεις. Δ' Τριήμερο Εργασίας, Καλαμάτα 7-9 Μαΐου 1993, «Ελιά και Λάδι» (ΕΤΒΑ 1996), 47.

27. Κ. Preisendanz, *Papyri graecae magicae*, 1 Λειψία-Βερολίνο 1928, 104.

28. Α.Φιλίππου, «Επωδές και κατάδεσμοι εκ Κύπρου», *Λαογραφία* 4 (1915), 535-36.

29. Ο.π., 229. Ελπινίκη Σταμούλη-Σαραντή, «Από τα φυτά της Θράκης», *Αρχείον Θρακικού Λαογραφικού και Γλωσσικού Θησαυρού*, 20 (1944), 17.

30. Δ. Κριεκούκας, ό.π. 30.

31. C. E. Ruelle, *Le lapidaires grecs*, Παρίσι 1898-99, 7.

32. Ν.Τσουλοδήμος-Τ. Δημητράκης, *Το βιβλίο της Δερβέκιστας*, Αθήνα 1978, 621.

33. Αριστ. Ευτυχιάδης, *Εισαγωγή εις την βυζαντινήν θεραπευτικήν*, Αθήναι 1983, 173.



λειχήνας οπού /έχει ο αν(θρωπ)ος χ(αι) ιατρεύεται...». Σε άλλες περιοχές αναφέρονται συνταγές, όπου, αντί για ξύγκι, χρησιμοποιούν χλωρό βούτυρο, φρέσκο δηλαδή, και μάλιστα το πρώτο βούτυρο της παραγωγής τους την ημέρα της Αναλήψεως³⁴. Στο Κυπριανάριο, για θεραπεία από τις λειχήνες (δροφές), προτείνεται «.. Πίσσαν πικρής αμυγδαλιάς βρέξε την με ξίδι να διαλυθεί είτα κοπάνισε και πίσσαν της ελαίας και ανακάτωσε όλα μαζί και άλειφε το πάσχον μέρος»^{34α}. Σχετική είναι και η συνταγή που διασώζει ο Διοσκουρίδης «.. αφού βάλουν λεπτές σχίζες δαδιού και βάλουν απάνω μαλλί ανθρώπου ξασμένο και βρεμένο με τόσο λάδι ώστε να μην στάζει και αφού τοποθετήσουν και πάλι σχίζες και μαλλί εναλλάξ τα ανάβουν και αφού καούν είτε λίπος είτε πίσσα τα φυλάνε...».

Οι πόνοι στα αυτιά είναι συνηθισμένη αδιαθεσία σε μικρούς και μεγάλους. Συναντάμε πλήθος διαδικασίες ανάλογα με τα βασικά συμπτώματα, τον πόνο και την αίσθηση ότι είναι βουλωμένα. Ιδιαίτερο, όμως, ενδιαφέρον αποκτά η συνταγή που αναφέρεται στην περίπτωση, όπου τρέχει από το αυτί αίμα (κεφάλαιο ρα). «... έπαρε τα φύλλα της ελαίας και κοπάνισέ τα και εύγαλε το ζουμί τους /και ανακάτωσέ το με μέλι χ(αι) τότες στάξε το ζουμί καθώς είναι με το μέλι /μέσα εις το αιτιών χ(αι) υγιάίνει ο αν(θρωπ)ος...». Διαδεδομένη είναι σχετική συνταγή, συνήθως με στούμπισμα ελιάς ή μανόγαλα. Πιθανή, όμως, είναι η σχέση της συγκεκριμένης συνταγής με τη γνωστή θεραπεία με ειδικό κηρόπανο³⁵ κατά το κηρύθρα – κερι – μέλι.

Τα νεφρά είναι δυνατόν να προκαλέσουν πολλές δυσάρεστες ενοχλήσεις. Κατά κανόνα θεωρείται ότι αυτές προέρχονται από πέτρες ή άλατα, που βρίσκονται στα νεφρά. Πλήθος είναι τα βοτάνια, τα οποία χρησιμοποιούνται και προκαλούν άφθονη διούρηση. Συνηθέστερο και με τη μεγαλύτερη διάδοση είναι η αγριάδα³⁶. Όλα παρασκευάζονται και δίδονται ως αφέψημα. Στην περίπτωσή μας, όμως, που θεωρείται αρκετά σπάνια, δίδεται ως φαγητό (Φ 78ν): «... Ομοίως πάλι έπαρε λαθόρια όσπριον και σμίξε τα με το λάδι και δος του να φάγη χ(αι) ιατρεύει τους νεφρούς του...». Δηλαδή είδος

34. Ό.π., 403, ΣΑ, χφ. 1658, 75.

34α. Κ. Βελεφόντης, Κυπριανάριον, Αθήνα 1978, 33-34.

35. Ό.π., 218-20.

36. Αγλαΐα Μπίμπη – Παπασπυροπούλου, Παραδοσιακή, ό.π., 252.



ρεβιθιού, που συναντάται σε πάρα πολλές ποικιλίες, μαζί με το λάδι. Συνταγή, η οποία διασώζει παλαιά βυζαντινή παράδοση³⁷.

Μια περίεργη συνταγή δίδεται όταν έχει κάποιος πόνο, απόστημα στο δάκτυλό του (κεφ. σζε'). Προτείνει ένα έμπλαστρο, κατά βάση μαλακτικό, αφού περιέχει και λάδι: «...Έπαρε τον κρόκον όπου βάζουσιν εις τα ψά/ρια και τον κρόκον του αυγού /και) της ελαίας /το λάδι σμίξετα όλα κάμετα έμπλαστρον /και) βάλλετο απάνω εις τον δάκτυλον οπού /πονεί /και) το άλλον φύλαξέ το εις άλλον αγγείον/ και) θέλει το κάμεις τρεις ταχυναίς και) ιατρεύε/ται του πάθους...». Αναφέρεται βέβαια στο πασίγνωστο φυτό κρόκο, τον οποίον από την εποχή της Μινωικής Κρήτης χρησιμοποιούσαν ως μέσο βαφής, ως καρύκευμα και ως θεραπευτικό φάρμακο. Ο γραφέας για να το καθορίσει πλήρως, αλλά και να το διαχωρίσει από τον αντίστοιχο του αβγού, συμπληρώνει ότι είναι αυτό που χρησιμοποιούν για καρύκευμα στα ψημένα ψάρια³⁸. Σχετική συνταγή για το απόστημα, επίσης από ηπειρωτικό γιατροσόφι, αναφέρει³⁹: «...Της χήνας κοτσιλιά⁴⁰ και σινάπι και ξίδι και με άλας κόπτοντας και τα ονύχια των ποδιών και βάλ' τα μέσα εις λεκάνη και θεραπεύεται...». Μια παγκοίμως γνωστή δοξασία να κόπτονται τα νύχια, γιατί θεωρείται ότι από εκεί εκχύνονται οι αρρώστιες⁴¹. Την αρχή της τη συναντάμε στον Ιπποκράτη, ο οποίος δέχεται ότι οι όνυχες έχουν κοινή προέλευση με τα νεύρα και το αρθρικό υγρό και προέρχονται από το κολλώδες υγρό του οργανισμού. Αντίθετα, ο Γαληνός δέχεται τους όνυχας ως κράμα οστού, νεύρων και δέρματος με αρτηρίες και φλέβες.

Περισσότερο πολύπλοκες συνταγές είναι οι αναφερόμενες στην ποδάγρα (κεφάλαιο ρλβ'): «...Έπαρε πήγανον και βράσε τον με ξύδι δυνατόν

37. «...Ρυπτικός τυγχάνει και σπέρμα γεννά και λίθους διαθρύπει...»: Σοφ. Ψελλού, Πόνημα ιατρικόν (J. F. Boissonade, *Anecdota Graeca* 1, Λευψία 1828, 132).

38. Διοσκουρίδης, *Περί Υλης Ιατρικής*, 1, 26.

39. Κ. Οικονόμου, *ό.π.*, 249, ιθ.

40. Είναι μια πανάρχαια δοξασία, που πίστευαν ότι κάθε απόστημα για να το προλάβεις, πρέπει να το μαγαρίσεις. Για το ρυπαρό έλκος του καρκίνου ο Νόννος αναφέρει: «...Κατάπλασε κρόκους ωών οπτών μετά κρόκου και μέλιτος...».

41. Το κόψιμο των νυχιών αποτελεί σε πολλούς λαούς μέσο θεραπείας, γιατί πιστεύεται ότι από εκεί εκχύνονται οι διάφορες ασθένειες (Γ. Μέγας, «Παραδόσεις περί ασθνεσιών», *Λαογραφία* 7 (1923), 516-7).



και βρέχε με ταυτό τους //πόδας του ασθενησμένου...» και συνεχίζει: «... Ομοίως βάλλε εις τιγάνην πήγανον χλορόν /και λάδι και βούτυρο και μέλι και την /ρίζαν του ανίθου και σεληνόσπορον /και κάμετον μπλάστρι και βάλλετο εις τον /πόνον όπου πονεί ο αν(θρωπ)ος και από πάνω πάτισε πίσσα τριμμένην και /ας σταθεί τέτοιας λογής εννέα ημέ/ρας και ας μην λουσθείς ημέρας πενήντα /και ιάται ο άνθρωπος».

Είναι γνωστό ότι, από τα φίδια που κυκλοφορούν στην Ελλάδα, μόνον η έχιδνα είναι δηλητηριώδης. Στο είδος αυτό ανήκει η οχιά, ο αστρίτης, πολύχρωμος και πολύ δηλητηριώδης, ο σαπίτης, το ακονάκι κ.ά⁴². Μάλιστα, υπάρχει και κλιμάκωση του κινδύνου που διατρέχει κανείς, όταν τον δαγκώσουν. «Κακό και κακό είναι το δάγκωμα της οχιάς, αλλά μπορείς να τη γλιτώσεις. Άμα όμως σε δαγκώσει αστρίτης, πάει πιά, πήρες το δρόμο για τον Άϊ Δημήτρη (το νεκροταφείο). Το δάγκωμα του τσιαπή όμως γιατρεύεται»⁴³. Γνωστό επίσης είναι και το «άν σε φάη τ'ακονάκι, το τσαπί και το φτυαράκι...»⁴⁴.

Μια αρκετά σπάνια συνταγή, με ταυτόχρονη επενέργεια κατάποσης και καταπλάσματος για την περίπτωση του δαγκώματος, περιγράφεται στον κώδικά μας (κεφάλαιο ρμγ'): «... Έπαρε τα φύλλα της ελαίας (και) κοπάνισέ τα (και) κάμε χυλόν (και) βάλλε /κρασί (και) ας πίνει εκείνος, όπου είναι /πληγωμένος (και) έχε (και) τα φύλλα της //ελαίας κοπανισμένα και βάλλε τα /απάνω εις τον πόνον όπου έχει...». Συνήθως, σε δαγκώματα φιδιών συναντάμε συνδυασμό παρασκευασμάτων και επωδών⁴⁵. Σε μια συνταγή από τη Χίο βάζουν κλωσσόπουλο ζωντανό πάνω στην πληγή σε τρόπον, ώστε «το πίσω μέρος του πουλιού να ακουμπά ακριβώς πάνω στο δάγκωμα και παραμένει εκεί έως ότου απορροφηθεί το δηλητήριο, οπότε και ψοφάει το

42. Ευτεκνίου, *Παραφράσεις εις τα Νικάνδρου Θηριακά και αλεξιφάρμακα*, επιμ. Μαν. Παπαθωμόπουλος, Ιωάννινα 1976, 118-482, καταγράφονται οι τύποι και οι μορφές των ιοβόλων όφρων.

43. Αγλαΐα Μπίμπη-Παπασπυροπούλου, *Παραδοσιακή*, ό.π., 143. ΚΛ. χειρ. 1762, 29 και ΚΛ. χειρ. 2135, 59.

44. Αριστ. Βαλαωρίτης, *Άπαντα 2* (Βιβλιοθήκη Νεοελλήνων Κλασικών), 206. Γερ. Ρηγάτος, *Πρόσωπα και ζητήματα*, Αθήνα 1998, 85.

45. Β. Σκουβαράς, *Μαγικά*, ό.π., 91, κεφ. 68. Αρχ. Γερμανός Παρασκευόπουλος, *Αι εν Ηλεία μαγικαί επωδαί εξ επόψεως ορθοδόξου ποιμαντικής*, Πύργος 1976, 55-56. Δημ. Κρεκούκας, *Επωδές*, ό.π., 34-35, κεφ. 5. – Παντ. Κοντομίχης, *Η λαϊκή ιατρική στη Λευκάδα*, Αθήνα 1985, 236-37.



πουλί»⁴⁶. Αντίδοτο κατά του δηλητηρίου του φιδιού πιστεύεται ότι είναι το φειδοχόρτι, η γνωστή ως δρακοντία (*Agum italicum*)⁴⁷. Στη Λευκάδα χρησιμοποιούν καρπό πλατάνου, κοπανισμένο, τον στύβουν και το ζουμί το πίνουν, ενώ τα στίματα τα βάνουν πάνω στην πληγή⁴⁸. Στο Κυπριανάριο, έχει γράψει ο αείμνηστος Κ. Κολλιδάς^{48α}, «θα ρουφήξετε με το στόμα σας το τσίμπημα, αφού πρώτα έχετε βάλει στο στόμα σας λίγο λάδι...». Πάρα κάτω στον κώδικά μας, σε ιδιαίτερο κεφάλαιο (ρνα'), προτείνεται ως φάρμακο για το δάγκωμα ερπετού ή φιδιού η θηριακή. Πρόκειται για την περίφημη και περιώνυμη θηριακή του Κρίτωνα, που μεταξύ των άλλων περιείχε τεμαχισμένη σάρκα εχιδνών⁴⁹.

Διαφορετική είναι η αντιμετώπιση, όταν δαγκώσει άνθρωπο η μέλισσα ή η σφήκα (κεφάλαιο ρμζ'): «... Έπαρε μύαις κοπάνισέταις και θέσεταις πάνω εις τον πόνον (και) ιά / και ο αν(θρωπ)ος και πάλιν άλειψε τον τόπον / εκείνον με το λάδι (και) απέρνατον...». Στη Χίο συνηθίζουν να βάζουν σκασμένη ντομάτα⁵⁰. Στη συλλογή του Κ. Κολλιδά διαβάζουμε, φάρμακο για το δάγκωμα από το σκορπιό: «... θα στίψης μισό λεμόνι, λίγο αλεύρι σταρένιο και θα το πιής και θα αλείψεις τον κώλο σου με λάδι της ελιάς και νερό δεν πρέπει να πιής έως τρεις ώρες και γίνεται τελείως καλά...» (Κυπριανάριο).

Αναφέρονται ακόμη παρασκευάσματα χρήσιμα για την επούλωση διάφορων πληγών (κεφάλαιο ρστ') με βάση το ελαιόλαδο, τον άβρεχτο ασβέστη ή ελαιόλαδο και ψημένες και τριμμένες χιβάδες⁵¹. Συνταγές σίγουρες, περισσότερο όμως πολύπλοκες, για τα δόντια του ανθρώπου που τρίβονται. Ελαιόλαδο, ξανθοκάρυδα, κουκούτσια από χουρμάδες, λεπτοκάρυα (φουντούκια) ψημένα, αστακό, κινάμωμο, καρυόφυλλο, τζίτζιφα προσθέτοντας αρκετό ξύγγι και μέλι (κεφάλαιο ρνδ'). Για τα εγκαύματα

46. Σεβαστή Χαβιάρα - Καραχάλιου, *Η Λαϊκή*, ό. π., 134.

47. Αριστ. Βαλαωρίτης, ό. π., 207.

48. Παντ. Κοντομήχης, *Η λαϊκή*, ό. π., 236-7.

48α. Για τον μπάριμπα Κώστα Κολλιδά βλ. Στέλ. Μουζάκης, *Οι ευχές του αγίου Μάμμα*, πρόλογος στη μεταγραφή τους από την κα Χαβιάρα - Καραχάλιου, Αθήνα 2000.

49. Αγλαΐα Μπίμπη - Παπασπυροπούλου, *Ελληνική*, ό. π., 2, 49.

50. Σεβαστή Χαβιάρα - Καραχάλιου, ό. π., 312, θεραπευτική μέθοδος από τα Μεστά της Χίου.

51. Αναφέρεται από το Διοσκουρίδη, *Περί Ύλης Ιατρικής*, 2, 9.



και τις τρίχες που πέφτουν παραδίδεται ελαιόλαδο και μαστίχα (κεφάλαιο σνστ'). Ακόμη, άλλο ένα παρασκεύασμα από λάδι της μυρσίνης, φτιαγμένο με ελαιόλαδο και ζυμωμένο στον ήλιο με κυπαρισσόφυλλα.

Θα παραμείνουμε για λίγο σε ένα πρόβλημα συνδεδεμένο με το ουροποιητικό σύστημα, τη δυσουρία (κεφάλαιο μθ'). «.. Έπαρε αγριοελαίας και ευγάλε τα/ κουκούδια και κοπάνισέ τα και βάλλε/τα εις κάρβουνα αναμένα και /κάπνισε τον άν(θρωπ)ον εκείνον όπου να είναι ή ζώον αν είναι και υγιαίνει /της ώρας εκείνης...». Σε διάφορους κώδικες αναφέρονται συνήθως συνταγές με αφεψήματα. Κοινή, όμως, είναι η πίστη ότι λύνεται το πρόβλημα κυρίως με ξορκισμα⁵². Μάλιστα στην Ηλεία η ξορκίστρα χρησιμοποιεί τρία κλήματα, τρία κλωνάρια ελιάς και μια κόκκινη κλωστή. Σχετική με την παρουσιαζόμενη είναι και η συνταγή από τη Λευκάδα, όπου χρησιμοποιούν καρπούς ροδάκινων, κουκούτσια από νέσπολες (αγριαχλάδες) και άλλα⁵³.

Είναι γνωστά τα αποτελέσματα της άμετρης οινοποσίας. Ο Ιπποκράτης πίστευε ότι το κρασί βαρύνει την κεφαλή και ταράζει τη διάνοια. Ο Διοσκουρίδης θεωρεί κάθε μέθη επιβλαβή: «... μέθη δε πάσα και μάλιστα η συνεχής, επιβλαβής...». Όμως οι αρχαίοι είχαν βρει τρόπο να την αντιμετωπίζουν. Πριν ή κατά τη διάρκεια του φαγητού λάμβαναν τα «αμέθυστα», δηλαδή τροφές ή ποτά, τα οποία χρησίμευαν για την αποφυγή της μέθης, όπως πικρά αμύγδαλα, βραστάς κράμβες, τις οποίες χρησιμοποιούσαν και οι Αιγύπτιοι. Ο Γαληνός μάλιστα παραθέτει συνταγή «... προς το μισείσαι τον οίνον...», όπου «... έγχελυσ ιχθύς πνιχθείς εν οίνω και δοθείς ο οίνος εις πόμα, μίσος οίνου ποιεί...». Τη συνταγή αυτή τη συναντάμε να μεταφέρεται σε πλήθος ιατροσοφικών κώδικες.

Περιέργως στον συγκεκριμένο κώδικα, στην προσπάθεια για να μη μεθάει ο άνθρωπος, προτείνεται συνταγή που περιέχει μαγικά στοιχεία⁵⁴ (κεφάλαιο νη'): «... Γράψον τους κάτωθεν χαρακτήρας /εις φύλλα ελαίας

52. Αγλαΐα Μπίμπη-Παπασπυροπούλου, *Παραδοσιακή, ό.π.*, 317-18, όπου και οι περιγραφές. Δημ. Κρεκούκας, *Επωδές, ό.π.*, 24-25, όπου αναφέρει και αρχαία επωδή από το λεξικό της Σούδας.

53. Παντ. Κοντομέχης, *ό.π.*, 203.

54. Για μαγικά κείμενα και συναφείς πράξεις βλ. Α. Delatte, *Anecdota Atheniensia* Παρίσι 1927. Β. Σκουβαράς, *Μαγικά, ό.π.*, 76, όπου και η παλαιότερη βιβλιογραφία.



και δος του να ταις βα/στά απάνω του και δεν μεθεί...». Φύλλα ελαίας, όπου πάνω τους έχουν γράψει τα ονόματα των αγαπημένων τους, ρίχνουν στη φωτιά στο Λακκοβίκι της Μακεδονίας την παραμονή της Πρωτοχρονιάς, για να μαντεύσουν την αγάπη⁵⁵. Μαγικούς χαρακτήρες προτείνει να γραφούν, σε φύλλα όμως δάφνης, για να χαλάσουν τα μάγια, μαγικός κώδικας από τη Θεσσαλία⁵⁶. Αντίθετα, στο Γεωπονικόν του Αγαπίου Λάνδου (κεφ. ρξζ') προτείνεται: «... Την υγρότητα του κλημάτου, ήγουν το δάκρυον, οπού /εβγαίνει όταν κλαδεύουσιν όψιμα, ανακάτνω με το κρασί, πότιζε τον μέθυσον...»⁵⁷.

Η φθειρίαση της κεφαλής συνήθως αντιμετωπίζεται, όπως περιγράψαμε προηγουμένως, με τη χρήση ξιδιού. Εδώ προτείνεται η χρήση χολής (κεφάλαιο ροζ'). «...έπαρε την χολήν της γήδας. Και σμίξε την με το λάδι, ανακάτωσέ την / καλά και με αυτό άλειφε την κεφαλήν του αν(θρώπ)ου και παρευθύς ψοφού/σιν οι ψήραις και πίπτουσιν κάτω...». Οι καυστικές ιδιότητες της χολής δεν είναι άγνωστες στην ιατρική. Ήδη ο Διοσκουρίδης αφιερώνει ιδιαίτερο κεφάλαιο στη μελέτη των ιδιοτήτων της χολής, την οποία μάλιστα εξετάζει ανάλογα με το ζώο από το οποίο προέρχεται⁵⁸. Εδώ πιστεύουμε ότι πρόκειται, μάλλον, για περίπτωση συμπαθητικής μαγείας, αφού, όπως είδαμε, η αιτιολογία της αποδίδεται στην περίσσεια μελαίνης χολής.

Και για να βεβαιώσουμε ότι όλα τα μέρη της ελαίας έχουν θεραπευτικές ιδιότητες, θα αναφέρουμε μια συνταγή για τον καρκίνο από τον Αχλαδόκαμπο. «Παίρνουν άνθη ελιάς, τα κόβουν ψιλά - ψιλά και τα βάζουν σένα νεροπότηρο γεμάτο νερό από βραδύς, το πρωί σουρώνουν το νερό και δίνουν στον άρρωστο από μια κουταλιά της σούπας κάθε δύο ώρες»⁵⁹. Όμως, και στο Κυπριανάριο, όπου καταγράφονται παλαιές συνταγές από το χωριό Πέτρα, για τα πρησμένα χέρια προτείνεται: «...έπαρε

Για τη νεότερη βιβλιογραφία βλ. Γ. Ρηγάτος, *Η αρχαία ιατρική στη λαϊκή παράδοση*, Αθήνα 1999, 89-94.

55. Ν. Πολίτης, *Πυρομαντεία και εμπυροσκοπία παρά τω καθ' ημάς λαώ*, *Λαογραφία*, 3 (1911-12), 352.

56. Β. Σκουβαράς, *Μαγικά*, ό.π., 108 μαζί με τις καταγραφές των συμβόλων.

57. Αγάπιος Λάνδος, *Βιβλίον καλούμενον Γεωπονικόν*, Βενετία 1643, επιμέλεια Δέσποινα Δημ. Κωστούλα, Βόλος 1991, 243.

58. Διοσκουρίδης, *Περί Ίλης Ιατρικής*, 2, 78.

59. Ι. Αναγνωστόπουλος, *Λαογραφικά του Αχλαδόκαμπου*, Αθήνα 1985, 87.



τα άνθη της ελαίας και βράσε με θάλασσα να απομείνει το τρίτον και τότε να το ευγάλης να αλείφης τα ποδάρια συχνά και με το άνθος εκείνο να αλείφης τον πόνον και υγιαίνει...»⁶⁰.

Θα κλείσουμε την παρουσίαση των παρασκευασμάτων με ένα αντίστοιχο για πονεμένο πόδι, όμως βοδιού. Άλλωστε, δεν πρέπει να λησμονούμε ότι για τους χρόνους στους οποίους αναφερόμαστε, το βόδι ήταν ο σημαντικότερος βοηθός μιας αγροτικής οικογένειας⁶¹. Αναφέρει το ιατροσόφιο (κεφάλαιο ογ'): «Περί όταν κάμνη πάθος το / βόδι εις το ποδάρι του. Όταν κάμη πάθος το βόδι εις το ποδάρι και δεν δύναται να περιπατήση έπα/ρε πίσσαν και λιόλαδο και ζεστανέ την / αντάμα και όταν βράση καλά ευγαλέ / την και άλειψον τα κέρατά του καλά / και αυτή είναι η ιατρεία αυτουνού του / ζώου και μετα αυτό βλέπεις την υγείαν / του και δεν ασθενεί περισσότερον...».

Η διατήρηση της ζωής ήταν και εξακολουθεί να είναι η βασική μέριμνα και φροντίδα όλων των ανθρωπίνων γενεών. Βασική προϋπόθεση για τη διατήρηση αυτής της ζωής είναι η υγεία. Οι αρρώστιες γεννήθηκαν μαζί με τον άνθρωπο, ο οποίος δεν παύει ακόμη να παλεύει για να τις νικήσει. Οι καιρικές μεταβολές, τα φυσικά φαινόμενα, ζώα και φυτά προσέβαλλαν τη σωματική του ακεραιότητα. Όμως, είναι βέβαιο ότι η στενή επαφή του προϊστορικού ανθρώπου με τη φύση τον βοήθησε να ανακαλύψει τις φαρμακευτικές ιδιότητες πολλών φυτών. Ιδιότητες, που τις χρησιμοποίησε κυρίως για επούλωση τραυμάτων και συμπτωματικά ασθενειών, αφού πίστευε ότι αυτές προέρχονται από τους θεούς. Αναγνώριζε στα φυτά θεραπευτικές ιδιότητες, ανάλογες της μορφής του φυλλώματος, της ρίζας ή του καρπού. Μάλιστα, κατά τον Ιπποκράτη (460-370π.Χ.), που είναι ο πρώτος ο οποίος ασχολήθηκε με τα αίτια των ασθενειών και τη σχέση τους με τα φυτά, η άγνοια και η θαυμασιότητα δημιούργησαν την εντύπωση ότι μερικές από τις θεραπείες είναι θείκες. Η αδυναμία της αιτιολογίας και της θεραπευτικής αντιμετώπισής τους διέσωσε για πολλούς αιώνες τον ιερό χαρακτήρα των νοσημάτων. Με τον τρόπο αυτόν προέκυψε ο

60. Κ. Βελεφόντης, *Κυπριανάριον*, ό π., 70, συνταγή από τη συλλογή του Γ. Σπανόπουλου.

61. Για τη σημασία του στην αγροτική ζωή βλ. Δ. Λουκόπουλος, *Γεωργικά της Ρούμελης*, Αθήναι 1938, 83-112.



θηρσκευτικός τρόπος ίασης με καθαρμούς και επωδές, αλλά και η πίστη ότι η Υγεία είναι δώρο των θεών.

Σ' ένα ανέκδοτο ιατροσόφιο διαβάζουμε: «...τα αρρωστήματα οπού έρχονται εις τους αν(θρώπ)ους δεν είναι όλα φυσικά αμή έρχονται και πολλά από τον θ(εό)ν δια παιδείusin των αμαρτιών... και κάμποσοι πεθαίνουn...». Βλέπουμε ότι η δοξασία εξακολουθεί να ζεί μέσα στην ψυχή των ανθρώπων⁶².

Η προσπάθεια ανεύρεσης αυτών δημιούργησε την αρχαία ελληνική ιατρική κληρονομιά. Μια κληρονομιά ανυπέρβλητη, η οποία σημαδεύεται, κυρίως, από τον Ιπποκράτη, που δέχεται ότι τα φύόμενα από τον άνθρωπο παρουσιάζουν απόλυτη ομοιότητα με τα φύόμενα από τη γη⁶³, λίγο αργότερα από τον Θεόφραστο (372-287 π.Χ.), ο οποίος θέτει τις βάσεις της σύγχρονης βοτανικής με το έργο του "Περί φυτών ιστορίας" και τέλος με τον Διοσκουρίδη (1^{ον} αιώνα), τον Γαληνό (129-199 μ.Χ.) και τους ιατροσοφιστές της Αλεξανδρινής σχολής⁶⁴. Μια παράδοση, η οποία θα συνεχιστεί στους χρόνους του Βυζαντίου, με το ογκώδες έργο του Ορειβάσιου, του Αέτιου, του κορυφαίου φαρμακογνώστη Νικ. Μυρεψού και τόσων άλλων, τα ονόματα των οποίων διέσωσαν, σε πλήθος χειρόγραφα, οι μεταγενέστεροι αντιγραφείς. Κοντά σ' αυτά δεν πρέπει να παραβλέπουμε τη μνήμη του λαού, τις εμπειρίες του, αλλά και τις ανάγκες του. Η πλούσια προσφορά της βυζαντινής ιδιαίτερα ιατρικής είναι αυτή που έδωσε την ώθηση στη δημιουργία, κυρίως μετά τον 15^{ον} αιώνα, των μεταβυζαντινών ιατροσοφίων. Ο Σπ. Λάμπρος τονίζει ότι «εγεννήθησαν ταύτα εκ πρακτικών θεραπευτικών αναγκών. Έν δε ταις μοναίς εν αις την ιατρικήν εξήσκουν μοναχοί κατετίθεντο ταύτα εν τοις μοναστηριακοίς νοσοκομείοις πλουτιζόμενα πολλάκις δια συνταγών υπό των μεταγενεστέρων κατά μικρόν»⁶⁵.

Δεν είναι λίγες οι περιπτώσεις, κατά τις οποίες οι ερευνητές μπορούν να διακρίνουν στα κείμενα την μετατροπή της επιστημονικής ιατρικής σε λαϊκή. Παρασκευάσματα, όπου συνυπάρχουν πρακτικά θεραπευτικά, ευχές, επωδές, ονομασία που περιλαμβάνει τις λεκτικές τελετουργίες της

62. Ανέκδοτος κώδικας 18ου αιώνα (Αρχείο Στέλ. Μουζάκη).

63. Ιπποκράτης, Περί φύσεως παιδιού, 7, 528.

64. Αγλαΐα Μπίμπη - Παπασπυροπούλου, ό.π., 2, 23-4.

65. Σπυρ. Λάμπρος, Μικταί σελίδες, Αθήναι 1905, 493.



μαγείας⁶⁶, μαγικά κείμενα πολλές φορές μαζί με χριστιανικές επικλήσεις κ.ά. σχετίζονται με την αρρώστια, αλλά και τη διατήρηση της υγείας. Ενώ αναζητώντας οι γραφείς αυθεντική προέλευση για καλύτερο πλασάρισμα, όπως θα λέγαμε, αποδίδουν τις συνταγές στον Ιπποκράτη ή τον Γαληνό, πολλές φορές με επιτυχία.

Στον κώδικα καταγράφονται 242 συνολικά παρασκευάσματα. Παρουσιάσαμε και σχολιάσαμε μόνον όσες ιατροίες περιλαμβάνουν στα συστατικά της παρασκευής τους λιόκλαδα, λιόφυλλα, και λιόλαδο και που φθάνουν τον αριθμό των 20, ήτοι αποτελούν ένα ποσοστό μόλις 8,2%.

Γενικά, κατά το περιεχόμενό του ο κώδικας είναι καθαρά φαρμακολογικός. Δηλαδή ένα λαϊκό συνταγολόγιο, όπου καταγράφονται θεραπευτικά υλικά από τον φυτικό κυρίως χώρο, λιγότερα από τον ζωικό και ελάχιστα από τον ορυκτό. Συνταγές που τις χαρακτηρίζει, θα λέγαμε, η πολυφαρμακία.

Από τη συμπτωματολογία, που αναφέρεται στις συνταγές και τα προτεινόμενα βοτάνια, μπορούμε κατά κάποιο τρόπο να γνωρίσουμε τον πληθυσμό, μέσα στον οποίον κινείται ο κομπογιαννίτης γραφέας του ιατροσοφίου, τη γενικότερη κοινωνική κατάσταση που επικρατούσε και βέβαια τις ασθένειες, οι οποίες τους κατατρέχουν.

Η σημαντικότερη παρατήρηση είναι η απουσία θαλασσινού ή αλμυρού νερού⁶⁷ από τα σκευάσματα, στοιχείο, που συναντάται συχνότατα σε άλλα παρόμοια κείμενα εξ αιτίας της αντισηπτικής του δράσης, σύμφωνα και με τις υποδείξεις του Ιπποκράτη⁶⁸. Αντί αυτού προτείνεται το άλας το βλάχικο, δηλαδή το χονδρό αλάτι. Ακόμη περισσότερο αναζητεί καβούρους του ποταμού (ιζ', ηδ'), αλλά και έλμη στις λίμνες (ηγ') ή χελώνα του ποταμού (θ'). Όμως, δεν έχει καμία συνταγή για την ελονοσία, δηλαδή τη θέρμη. Επιπλέον η παρουσία ειδικών συνταγών για να απορριφθούν οκταπόδια ή μερμήγγια από το στομάχι, για δαγκώματα από σφήκες, όπως επίσης και για το πέσιμο των δοντιών από τα άλατα, υποδει-

66. M. Mauss, *Σχεδιάγραμμα μιας γενικής θεωρίας για τη μαγεία*, μετ. Μαρία Βελη-βασάκη, Αθήνα 1990, 131-2.

67. Είναι γνωστή η αντισηπτική του δράση αλλά και η καθαρτήρια δύναμή του (L. Edestein, *The Hippocratic Oath: Text Translation and Interpretation*, Βαλτιμόρη 1967, 3-64).

68. Ιπποκράτης, *Περί υγρών χρήσεως*, III, 1 αναφέρει «... θάλασσα δέ... επίτηδειον τοῖσι καθαροῖσι (ἔλκεσι) ὡς τὰ τῶν ἀλιέων ἔλκεα...».



χνούν ότι πρέπει να αναζητηθεί ως περιοχή, όπου εξασκείτο η συγκεκριμένη ιατρική, ο ορεινός κυρίως χώρος, όπου ως πόσιμο χρησιμοποιούσαν το νερό των πηγών ή εύκολα έπιναν από ρυάκια. Τη σημασία της ποιότητας του νερού στην υγιεινή του ανθρώπου μελέτησαν με ειδική επιμέλεια οι αρχαίοι γιατροί. Τα στάσιμα νερά κατά τον Ιπποκράτη είναι θερμά, πυκνά και δύσοσμα και για τούτο νοσηρά για τον άνθρωπο⁶⁹. Αντίθετα το νερό της βροχής είναι ελαφρότατο, γλυκύτατο, λεπτότατο και διαυγέστατο.

Τέλος, αξίζει ιδιαίτερα να επισημάνουμε ότι αναφέρεται και συνταγή για να καταλαγιάζει ο άνθρωπος από την ερωτική διέγερση, κάτι πολύ χρήσιμο για τους μοναχικούς βοσκούς.

Κάποια άλλη στιγμή θα προσπαθήσουμε να διαιρέσουμε αυτές τις λαϊκές ιατρικές αντιλήψεις σε ειδικότερα κεφάλαια⁷⁰.

Μέσα από τις πρακτικές που αναφέραμε, βλέπουμε ότι ο λαός πίστευε στη δύναμη, την οποίαν είχαν τα βοτάνια του και τα φυλακτήριά του. Αναγνώριζε, παρά τις αποφάσεις της Συνόδου της Λαοδικείας, κανόνας ΛΣΤ, ότι «... ου δεί ιερατικούς ή κληρικούς, μάγους ή επασιδούς είναι, ή μαθηματικούς ή αστρολόγους ή ποιείν τα λεγόμενα φυλακτήρια, άτινα δεσμωτήρια των ψυχών αυτών...»⁷¹, τη δύναμη των δικών του γιατρικών, αλλά και τη σοφία των προγόνων του, έχοντας πάντοτε μέσα του την πίστη και την ελπίδα. Η θρησκευτική πίστη προσφέρει πλούσια θεραπευτική παράδοση, η Εκκλησία βέβαιες ευχές. Στον ψυχολογικό παράγοντα οφείλεται σε μεγάλο μέρος η επιτυχία, αλλά και η διάδοση αυτών των ιατροσοφιών. Όπου, όμως, ο κομπογιαννίτης μας έβρισκε δυσκολία, επιζητούσε και τη θεϊκή επέμβαση, η οποία θα συμπλήρωνε τις ατέλειες ή και τις αδυναμίες της πρακτικής ιατρικής του. Μια προσευχή γραμμένη, όμως, ειδικά για τον σκοπό αυτό είναι περισσότερο θρησκευτική παρά μαγική:

« Ω Κύριε, που στην αρχή του κόσμου διέταξες τα χλοερά φυτά ... να

69. Ιπποκράτης, *Επιδημιών ΣΤ*, 4, 17. Επίσης Παλλαδίου του Σοφιστή, «τό θερμόν ὕδωρ ἀγαθόν ... τὸ δὲ ἐν χειμῶνι κάκιστον ... τὸ δὲ βρονταῖον μέσον (καὶ ὠραῖον τουτέστιν ἀγαθόν...)».

70. Κύπρος Χρυσάνθης, *Κυπριακαὶ Σπουδαί ΙΔ'*(1950), 52. Σεβαστή Χαβιάρα – Καραγάλιου, *ό.π.*, 357-9.

71. Γ. Παρασκευόπουλος, *αρχιμ.. Αι εν Ηλεία μαγικαί επωδαί εξ επόψεως ορθόδοξου ποιμαντικής*, Πύργος 1976, 118.



μεγαλώσουν και να πολλαπλασιαστούν, προσευχόμεσθε ταπεινά και ικετευτικά να ευλογήσεις και να καθαγιάσεις στο Όνομά σου αυτά τα φυτά μαζεμένα για φαρμακευτική χρήση, ώστε όλοι όσοι πιούν σιρόπια ή χρησιμοποιήσουν αλοιφές, φτιαγμένες από αυτά, να αξιωθούν να αποκτήσουν σωματική και πνευματική υγεία »⁷².

Μέσα στις συνταγές είναι βέβαιο ότι θα συναντήσουμε ανάμεσα στα πρακτικά θεραπευτικά και τα θρησκευτικά⁷³ μέσα θεραπείας. Τελευταίο αποκούμπι ήταν πάντοτε το ζεστό λαδάκι του καντηλιού, που άναβε ψηλά στα εικονίσματα.

72. Αστρολογικός κώδικας 14^{ου} αιώνα από την Εθνική βιβλιοθήκη της Γαλλίας.

73. Για την παρουσία της ελαίας και του λαδιού στη βίβλο βλ. Αν. Τίγκας, *Η φυτοζωολογία της Αγίας Γραφής*, Αθήνα 1977, 59-62.



Το Ιστορικό Αρχείο της «ΕΛΑΪΣ Α.Ε.»

Η απόφαση για τη διάσωση, αναδιοργάνωση και διάθεση στο ερευνητικό κοινό του Ιστορικού Αρχείου της ΕΛΑΪΣ Α.Ε. ελήφθη το 1995, από τον αείμνηστο πρόεδρο της εταιρείας Γιάννη Καραγεώργο, στο πλαίσιο του εορτασμού των 75 χρόνων από την ίδρυσή της.

Την επιστημονική εποπτεία της υλοποίησης του έργου ανέλαβε το Ιστορικό Αρχείο του Πανεπιστημίου Αθηνών με τους επιστημονικούς του συνεργάτες, Ν. Μέλιο και Ε. Μπαφούνη. Η πρόσκληση για τη διάσωση, ταξινόμηση και ανάδειξη του Ιστορικού Αρχείου της ΕΛΑΪΣ ήταν μεγάλη για πολλούς λόγους, αλλά κυρίως γιατί επρόκειτο για ένα αρχείο μιας εν λειτουργία επιχείρησης, με αδιάλειπτη πορεία 80 περίπου χρόνων, του μεγέθους και της οικονομικής βαρύτητας της ΕΛΑΪΣ Α.Ε.

Η οργάνωση του αρχείου έπρεπε να σχεδιαστεί κατά τρόπο, ώστε να επιλύει πολλαπλά προβλήματα. Άλλωστε, η ΕΛΑΪΣ Α.Ε. επιθυμούσε την αναδιοργάνωση του συνόλου του αρχειακού της υλικού για τους ακόλουθους λόγους:

- Για την επίλυση των καθημερινών προβλημάτων πρόσβασης στο αρχειακό υλικό.
- Για την εξοικονόμηση χώρων αποθήκευσης και τη μείωση του κόστους φύλαξης ενός εξαιρετικά μεγάλου όγκου αρχειακού υλικού.
- Για τη χάραξη μιας μακροπρόθεσμης αρχειακής πολιτικής, που θα εξασφάλιζε στο μέλλον την ορθή και συνεχή εκκαθάριση του γενικού της αρχείου, αλλά και την απρόσκοπτη τροφοδότηση του ιστορικού της αρχείου με το πλέον πολύτιμο υλικό.



• Για τη διάσωση εκείνου του τμήματος του αρχειακού υλικού, που έχει εκθεσιακή, μουσειακή ή γενικότερη ιστορική αξία, ώστε να καταστεί δυνατή η απόδοσή του στο ερευνητικό κοινό.

Ο αρχικός όγκος του αρχειακού υλικού είχε έκταση 3.500 τρεχόντων μέτρων και περιλάμβανε περίπου 75.000 dossier και 1.000 κατάστιχα, που κάλυπταν την περίοδο 1920-1996. Το υλικό ήταν διασκορπισμένο σε τρεις αυτόνομους αποθηκευτικούς χώρους και χωρισμένο σε μεγάλες ενότητες, ταξινομημένες με χρονολογική σειρά, αλλά χωρίς την ύπαρξη καμίας καταγραφής.

Η μελέτη της εξέλιξης του οργανογράμματος λειτουργίας της επιχείρησης μας οδήγησε στον εντοπισμό των τομέων και διευθύνσεων, που παρήγαγαν τον όγκο όλου αυτού του αρχειακού υλικού. Οι συναντήσεις με στελέχη των τμημάτων και διευθύνσεων της επιχείρησης μας βοήθησαν στην αποτύπωση του τρόπου αρχειοθέτησης του υλικού και στην καταγραφή των προβλημάτων που αντιμετώπιζαν οι υπηρεσίες της επιχείρησης στην καθημερινή διαχείριση των αρχείων τους. Συγχρόνως, σε συνεργασία με τα αρμόδια τμήματα, καθορίστηκε το είδος των αρχείων και η χρονική διάρκεια διατήρησής τους.

Για τον καθορισμό του είδους και της χρονικής διάρκειας διατήρησης του αρχειακού υλικού ελήφθησαν υπόψη:

- Τα χρονικά περιθώρια, που προβλέπει η φορολογική νομοθεσία.
- Οι υποχρεώσεις της επιχείρησης, που προέρχονται από την αστική νομοθεσία.
- Οι λειτουργικές ανάγκες της επιχείρησης, που επιβάλλουν διατήρηση στοιχείων στο διηνεχές (αρχεία προσωπικού, τεχνικών εγκαταστάσεων κλπ.).
- Η αναγκαιότητα μείωσης του απαιτούμενου χώρου φύλαξης του συνόλου του αρχειακού υλικού.
- Η αναγκαιότητα μείωσης του απαιτούμενου χρόνου πρόσβασης στο αρχειακό υλικό.
- Η αναγκαιότητα μείωσης του κόστους αποθήκευσης και διατήρησης του συνόλου του αρχειακού υλικού.
- Οι ιστοριογραφικές και αρχειονομικές αρχές, που διασώζουν το υλικό το σχετικό με τη διατήρηση της συνέχειας, της φυσιογνωμίας και της ιστορίας της επιχείρησης.



Η διαδικασία της εκκαθάρισης του αρχειακού υλικού (πλήρης απογραφή του υλικού, επιλογή του υπό εκκαθάριση υλικού, σύνταξη του πρακτικού καταστροφής και πολτοποίησης) ήταν μακρά και επίπονη και διήρκεσε περίπου πέντε μήνες. Η διαδικασία αυτή ολοκληρώθηκε με την εποπτεία ειδικής επιτροπής, στην οποία συμμετείχαν, εκτός των επιστημονικών συνεργατών του Πανεπιστημίου Αθηνών, ο νομικός σύμβουλος της επιχείρησης, ο προϊστάμενος του Λογιστηρίου, ο τεχνικός διευθυντής και η διευθύντρια του προσωπικού.

Μετά από μελέτη των στοιχείων των διαθέσιμων αποθηκευτικών χώρων, σε συνεργασία με την επιχείρηση, καθορίστηκαν οι χώροι φύλαξης του ενεργού, του ημιενεργού και του ιστορικού αρχείου. Στον χώρο του ενεργού αρχείου παραμένει το αρχειακό υλικό της τελευταίας πενταετίας. Στον χώρο του ημιενεργού αρχείου παραμένει το αρχειακό υλικό που έχει διάρκεια ζωής 5-11 έτη. Στο ιστορικό αρχείο μεταφέρεται το αρχειακό υλικό, που προβλέπεται ότι θα παραμείνει στο διηνεκές.

Για τη δημιουργία του Ιστορικού Αρχείου η επιχείρηση διέθεσε μία παλαιά βιομηχανική αποθήκη 110 τ.μ., η οποία ανακατασκευάστηκε και διαμορφώθηκε κατάλληλα, ώστε να εξυπηρετεί πολλαπλές πολιτιστικές και ερευνητικές δραστηριότητες. Ο χώρος εξοπλίστηκε με την απαραίτητη τεχνική υποδομή και οργανώθηκε σε τρεις ενότητες: στον χώρο του Ιστορικού Αρχείου, τον εκθεσιακό χώρο και το αναγνωστήριο.

Το αρχειακό υλικό ταξινομήθηκε στις ακόλουθες δώδεκα μεγάλες σειρές:

- Απολογισμοί - Ισολογισμοί (1932 - 1999)
- Πρακτικά του Εποπτικού Συμβουλίου (1920 -1932), Διοικητικού Συμβουλίου και Γενικών Συνελεύσεων των Μετόχων (1932 - 1996)
- Μέτοχοι και μετοχές (1950 - 1996)
- Λογιστήριο και παραγωγή (1920 - 1996)
- Προσωπικό και μισθοδοσία (1920 - 1996)
- Μάρκετινγκ και πωλήσεις (1947 - 1996)
- Νομικές υπηρεσίες (1930 - 1996)
- Τεχνικό τμήμα (1929 - 1996)
- Βιβλιοθήκη
- Εκθεσιακό υλικό



Το αρχειακό υλικό με βάση τη μορφή του χωρίζεται σε:

- Έγγραφο και έντυπο υλικό (κυρίως φάκελοι αλληλογραφίας, φάκελοι προσωπικού, μελέτες έρευνας αγοράς και μετρήσεων διαφημιστικής ακροαματικότητας, μακέτες συσκευασιών και εντύπων κ.ά.).
 - Κατάστιχα (λογιστικά βιβλία, αρχικά σταχωμένα κατάστιχα και αργότερα μηχανογραφημένες καταστάσεις, λογιστικά βιβλία μισθοδοσίας και ασφάλισης, βιβλία παρακολούθησης των μηχανημάτων και της παραγωγής).
 - Σχέδια εγκαταστάσεων και μηχανημάτων.
 - Οπτικοακουστικό υλικό (ταινίες, φιλμς, βιντεοταινίες διαφημιστικού υλικού, μαγνητοταινίες ραδιοφωνικών σποτ, σλάιντς προϊόντων και διαφημίσεων, φωτογραφικό υλικό προϊόντων και εγκαταστάσεων).
 - Εκθεσιακό υλικό (μικρά και μεγάλα μηχανήματα, μηχανές γραφείου, παλαιές και νέες συσκευασίες, εκδόσεις διαφημιστικού περιεχομένου, παλαιές διαφημίσεις, δείγματα διαφημιστικών δώρων προώθησης των προϊόντων κ.ά.).
 - Βιβλία (παλαιές εκδόσεις χημείας και οικονομίας από τις προσωπικές βιβλιοθήκες των ιδρυτών της εταιρείας, σειρές επιστημονικών περιοδικών για τεχνικά θέματα ή θέματα μάρκετινγκ, σειρές επιχειρησιακών περιοδικών των εταιρειών ΕΛΑΪΣ, UNILEVER HELLAS και ALGIDA, βιβλία και περιοδικά που, ή εκδόθηκαν με επιχορήγηση της εταιρείας ή περιέχουν αναφορές για τις δραστηριότητές της κ.ά.).
- Με βάση τη μηχανογραφική υποδομή, με την οποία λειτουργεί ολόκληρη η επιχείρηση, σχεδιάστηκε ένας λιτός και εύχρηστος αρχειακός κατάλογος, που είναι on-line διαθέσιμος σε όλα τα τμήματα της επιχείρησης. Κάθε έγγραφη περιλαμβάνει τα ακόλουθα στοιχεία:

- Κωδικό αρχειακής σειράς και υποσειράς
- Αριθμό βιβλίου, φακέλου ή ταινίας
- Μορφή του αρχειακού υλικού (έγγραφο, βιβλίο, κατάστιχο, ταινία κ.λπ.)
- Σύντομη περιγραφή του αρχειακού υλικού
- Χρονική περίοδο
- Αριθμό φύλλων ή σελίδων
- Θεωρημένο ή αθεώρητο
- Ειδικές παρατηρήσεις
- Τοπογραφική θέση



Μία από τις πλέον δύσκολες εργασίες του όλου προγράμματος αποτέλεσε η σύνταξη ειδικής εγκυκλίου (κώδικα) τήρησης και εκκαθάρισης του αρχαιακού υλικού, σύμφωνα με την οποία το σύνολο του προσωπικού της επιχείρησης θα πρέπει στο μέλλον να διαχειρίζεται το αρχαιακό υλικό που παράγει, ώστε αυτό να ακολουθεί τη σωστή διαδικασία απογραφής, φύλαξης, εκκαθάρισης και ταξινόμησης κατά το τέλος κάθε ημερολογιακού έτους.

Σήμερα, το Γενικό Αρχείο της ΕΛΑΙΣ Α.Ε. περιλαμβάνει 450 τρέχοντα μέτρα Ιστορικού Αρχείου, 1.000 τρέχοντα μέτρα ημιενεργού αρχείου και 500 μέτρα τρέχοντος αρχείου, στα οποία υπάρχει άμεση και ταχύτατη πρόσβαση.

Μετά από μια διετία σκληρής και επίπονης εργασίας, το 1997 παρουσιάστηκαν τα αποτελέσματα αυτού του ερευνητικού προγράμματος στο ερευνητικό, το επιχειρηματικό και το ευρύτερο κοινό, τα οποία πιστεύουμε ότι είναι πρωτοπόρα για την ελληνική επιχειρηματική πραγματικότητα.

Το Ιστορικό Αρχείο, η Έκθεση Ιστορικών Τεκμηρίων και η έκδοση για την ιστορία της εταιρείας δεν αποτέλεσαν ένα κύκλο, που μόλις έκλεινε, αλλά ένα νέο άξονα στη μακρόχρονη κοινωνική και πολιτιστική της πολιτική, που συνεχώς ενισχύεται και αξιοποιείται.

Η ΕΛΑΙΣ Α.Ε., με το πρόγραμμα αυτό και όλες τις ενέργειες που ακολούθησαν, προσπάθησε να συνεισφέρει στην ενίσχυση της συνεργασίας επιχειρήσεων και πανεπιστημιακής κοινότητας, στη μελέτη της ιστορίας των επιχειρήσεων και της ελαιουργίας ειδικότερα, καθώς και στην ανάπτυξη της τοπικής ιστορίας του Πειραιά, του οποίου αποτελεί ζωντανό οικονομικό και πολιτιστικό κύτταρο. Η έκδοση, που κυκλοφόρησε το 1997 για την ιστορία της ΕΛΑΙΣ Α.Ε., αναδεικνύει τη σημαντικότητα του όλου εγχειρήματος, τον τρόπο οργάνωσης του αρχείου της και προσφέρει σημαντικές πληροφορίες για την ιστορία της επιχείρησης και για την ιστορία των προϊόντων της, που αποτέλεσαν και αποτελούν για 80 ολόκληρα χρόνια βασικά συστατικά της καθημερινής διατροφής του ελληνικού πληθυσμού.

Η προσπάθειά μας αυτή δεν σταμάτησε με την οργάνωση του Ιστορικού Αρχείου της επιχείρησης, αλλά συνεχίζεται ακόμη και σήμερα, σε συνεργασία με επιστημονικούς και πολιτιστικούς φορείς, μαζί με τους οποίους διοργανώνονται εκδηλώσεις, επιστημονικές ημερίδες, εκθέσεις ιστορικών τεκμηρίων και εκδόσεις για την τοπική ιστορία. Το Ιστορικό



Αρχείο ΕΛΑΪΣ, ανοικτό στο κοινό, οργανώνει εκπαιδευτικές επισκέψεις για σχολεία όλων των βαθμίδων της μέσης εκπαίδευσης.

Το Ιστορικό Αρχείο ΕΛΑΪΣ, σε συνεργασία με άλλους φορείς, έχει οργανώσει ως σήμερα τις ακόλουθες εκδηλώσεις:

- Ημερίδα με θέμα: “Μύλοι, λιωτρίβια, ελαιουργία”.
- Έκθεση ιστορικών τεκμηρίων με θέμα: “Νέο Φάληρο (19ος-20ός αιώνας)”.
- Φιλανθρωπική αγορά Bazaar, για την ενίσχυση φορέων της πόλης του Πειραιά.
- Επιστημονική συνάντηση για τη διάσωση των ελληνικών μύλων.



III

Λαογραφία



ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ ΓΡ. ΑΥΔΙΚΟΣ

Η ελιά στην Πρέβεζα: συμβολική σημασία και κοινωνικοί μετασχηματισμοί

«Όσον αφορά το θέμα του ενετικού Ελαιώνα – που αναφέρεται στην απόφαση του Συμβουλίου της Επικρατείας – δεν υπάρχει κάτι, που να χαρακτηρίζει τον ελαιώνα ως ιστορικό. Έχει ήδη εκριζωθεί μεγάλο μέρος του για την οικοδόμηση κατοικιών και για εγκαταστάσεις θερμοκηπίων. Επίσης, υπάρχει πρόταση από την προηγούμενη Δημοτική Αρχή να ενταχθεί στο ενδιαμέσο τμήμα της εν λόγω έκτασης. Με προηγούμενη απόφασή μας ζητήσαμε να ενταχθεί ο κύριος άξονας της εθνικής οδού στο αστικό περιβάλλον. Κατά συνέπεια δεν μπορούμε τώρα να λέμε ότι ο Ελαιώνας είναι ιστορικός»¹.

Πρόκειται για απόσπασμα από την τοποθέτηση του δημάρχου Πρέβεζας το Σεπτέμβριο του 1999, όταν το Συμβούλιο Επικρατείας έκανε δεκτή την προσφυγή ενδιαφερομένων πολιτών της πόλης, καθώς και μελών της «Κίνησης Πολιτών για την Περιβαλλοντική Σωτηρία του Παντοκράτορος», και αποφάσισε την αναστολή των εργασιών του έργου «Ζεύξη Πρέβεζας – Ακτίου μετά των προσβάσεων». Τότε, το Δημοτικό Συμβούλιο συνήλθε εκτάκτως. Αποτέλεσε την έκφραση μιας σύγκρουσης, που σοβούσε για καιρό, αλλά εκδηλώθηκε με τη δικαστική απόφαση.

1. Απόσπασμα από το πρακτικό 16/1999 κατεπείγουσας συνεδρίασης Δημοτικού Συμβουλίου Πρέβεζας, σ. 2.



Δε θα αναφερθώ στα επιχειρήματα των δυο πλευρών και στα τεχνικά γνωρίσματα των επιχειρημάτων τους. Ότι συγκρατώ από αυτή τη συζήτηση είναι ο τρόπος που εμπλέκεται ο Ελαιώνας. Όσοι προσέφυγαν στο Συμβούλιο της Επικρατείας χαρακτηρίζουν τον Ελαιώνα ιστορικό και, επομένως, η προώθηση του έργου, σύμφωνα με τις αρχικές προδιαγραφές, θα συντελέσει στην εξαφάνιση ενός ιστορικού γνωρίσματος της πόλης, του ελαιώνα. Η άλλη πλευρά επικεντρώνει τα αντεπιχειρήματά της στην αμφισβήτηση ότι ο Ελαιώνας είναι ιστορικό στοιχείο². Υποστηρίζουν ότι η περιοχή αποτελεί μέρος του αστικού κέντρου.

Όπως και να έχει το πράγμα, ένα είναι βέβαιο: η συζήτηση αφορά το «φάντασμα» του Ελαιώνα. Και στην πρώτη περίπτωση με το χαρακτηρισμό κάποιων ελαιοστασιών ως συστατικού στοιχείου της ιστορικότητας της πόλης, ο Ελαιώνας εντάσσεται στην ιστορική μνήμη της πόλης. Δεν αποτελεί ενεργό και, κυρίως, σημαντικό τμήμα της οικονομικής ζωής³. Σηματοδοτείται στο συμβολικό επίπεδο ως τμήμα της μνήμης της πόλης, η οποία οφείλει να κληροδοτείται και δια μέσου της διάσωσης κάποιων ελαιοδέντρων⁴. Ο χαρακτηρισμός του Ελαιώνα ως ιστορικού θέτει επί τάπητος το πρόβλημα της ταυτότητας της σύγχρονης πόλης, καθώς και τους προβληματισμούς των πολιτών της για τον ρόλο του παρελθόντος στην κατασκευή της μνήμης του μέλλοντος⁵.

2. «Στον ιστορικό τόπο το παρελθόν και το παρόν συνδέονται με μια σχέση τομής μέσω του ιστορικού χρόνου». Μ. Κουμαριανού, 2000. «Μνήμη, λήθη και ιστορία του χώρου. Η περίπτωση της πόλης της Μυτιλήνης», *Πρακτικά του Β' Διεθνούς Συνεδρίου. Η πόλη στους νεότερους χρόνους. Μεσογειακές και Βαλκανικές όψεις (19^{ος} - 20^{ος} αι.)*, Αθήνα: Εταιρεία Μελέτης Νέου Ελληνισμού, σ. 242. Για την έννοια του ιστορικού τόπου και, κυρίως, του νόμου 1469/1950 που ρυθμίζει τα σχετικά θέματα βλ. Δ. Βουδούρη, 1992. *Η προστασία της πολιτιστικής κληρονομιάς στην προοπτική της Ενωμένης Ευρωπαϊκής Αγοράς*, Αθήνα, εκδ. Παπαζήσης, σ. 57.

3. Προπολεμικά, ο ελαιώνας αριθμούσε πάνω από 100.000 ελαιόδεντρα. Σήμερα, έχει συρρικνωθεί πολύ.

4. Ο Ρ. Μπαρ (1973. *Μυθολογίες*, Αθήνα, εκδ. Ράππας, σ. 167) εξηγεί πώς το κρασί γίνεται μέρος της συλλογικής μνήμης των Γάλλων.

5. Είναι μεγάλη η συζήτηση, που σχετίζεται με τον τρόπο της κατασκευής της συλλογικής μνήμης και τον τρόπο που ενσωματώνεται το παρελθόν στην προοπτική του μέλλοντος. Αν ξεκινήσουμε από το γεγονός, ότι ο ελαιώνας δεν έχει ούτε αριθμητικά ούτε οικονομικά ή κοινωνικά τη θέση που είχε παλαιότερα, τότε ως στοιχείο της πα-



Υπ' αυτή την έννοια, η διαμάχη αφορά τη μνήμη της πόλης, όπως αυτή αποτυπώνεται στη σχέση της με τον χώρο. Οι ενιστάμενοι διεκδικούν τη δημιουργία μιας φαντασιακής ταυτότητας⁶, όπου τα ελαιόδεντρα θα υπενθυμίζουν την ιστορία της πόλης και τη σχέση με τον περιβάλλοντα χώρο. Από την άλλη πλευρά, η πλειοψηφούσα τάση του Δημοτικού Συμβουλίου θεωρεί τον χώρο του Ελαιώνα ως αναπόδραστα αλλαγμένο. Η μνήμη, σ' αυτή την περίπτωση, δεν σημαίνει επαναδιαπραγμάτευσή της και επανάχρηση στο μέλλον. Αυτή ανήκει στο παρελθόν και μπορεί ν' αποτελέσει τροχοπέδη στην ανάπτυξη της πόλης⁷.

Έτσι και αλλιώς, η συζήτηση αφορά το μέλλον και τον τρόπο που τοποθετείται το παρελθόν σ' αυτό. Η διαμάχη αυτή, σε τελική ανάλυση, αποτελεί τη συμβολική ολοκλήρωση ενός κύκλου οικονομικών και κοινωνικών μετασχηματισμών, που ξεκίνησαν εκεί κοντά στη δεκαετία του 1960. Γράφει η τοπική εφημερίδα Αγών Πρεβέζης το 1959: «Όταν προ δεκαετίας η Πρέβεζα έχανε την οικονομική βάση, επάνω εις την οποίαν εστήριζε την μακραίωνα ύπαρξή της, το λιμάνι της, εφάνη ότι επρόκειτο, ως σημαντική πόλις, να καταρρεύσει οριστικώς.

Συντόμως όμως κατεδείχθη εκ των πραγμάτων, ότι δεν επρόκειτο περί οριστικής καταστροφής, αλλά περί μιας σοβαρωτάτης κρίσεως, της οποίας το ξεπέρασμα, όχι μόνο να ανακουφίση τους κατοίκους της πόλεως, αλλά να δημιουργήση την νέαν οικονομικήν ζωήν του τόπου, ζωήν στηριζομένην επί σταθερωτέρων βάσεων.

(...) Ο φυτεμένος με τις πανάρχαιες ελιές του κάμπος, που περιβάλλει την πόλιν μας, ήλλαξεν ήδη όψιν. Το ένα μετά το άλλο εδημιουργήθησαν απειράριθμα αγροκτήματα που έχουν εξοπλισθή με εγκαταστάσεις αντλήσεως και αρδεύσεως συγχρονισμένας, με θερμοκήπια πρότυπα, που καλ-

ρελθοντικότητας εντάσσεται στον πόλο της ετερότητας σε σχέση με το παρόν. Βλ. Ζ. Λε Γκοφ, *Ιστορία και μνήμη*, μετ. Γ. Κουμπουρλής, Αθήνα: Νεφέλη, σ. 37.

6. B. Anderson. 1983. *Imagined Communities. Reflections on the Origins and Spread of Nationalism*. Verso : London.

7. Είναι πολύ διαφωτιστικό το κείμενο του Γ. Γιαννιτσιώτη (2000, «Η μνήμη της πόλης ως πολιτικό επιχείρημα. Δημοτικές εκλογές στον Πειραιά, 1895», *Πρακτικά του Β' Συνεδρίου «Η πόλη στους νεότερους χρόνους»*, ό. π., σ. 251-67) για τον τρόπο που η συλλογική μνήμη και η διαχείριση του παρελθόντος συγκροτούνται σε πολιτικό επιχείρημα.



λιεργούνται με προοδευτικές μεθόδους και που είναι ικανά να παράγουν χιλιάδες τόνων των κηπευτικών»⁸.

Ο αρθρογράφος διαβλέπει τις αλλαγές, που είναι υπό εξέλιξη στην Πρέβεζα. Ωστόσο, η εικόνα τους θα γίνει ορατή με ευκρίνεια από τα τέλη της δεκαετίας του 1960 και ιδίως στη δεκαετία του 1970⁹.

Εκείνο, όμως, που είναι βέβαιο, είναι η βαθμιαία αποσάθρωση ενός οικονομικού και κοινωνικού σχηματισμού στην πόλη, που διαμορφώθηκε δυο αιώνες πριν, όταν στα μέσα του 18^{ου} αιώνα προχώρησαν οι Βενετοί στη δημιουργία του ελαιώνα¹⁰.

Στόχος του άρθρου αυτού είναι να διαγράψει τα σημεία που συνιστούν τον οικονομικό και κοινωνικό σχηματισμό, τις διαφοροποιήσεις και τον μετασχηματισμό του, καθώς και την πολιτισμική σημασιοδότηση, που εμπεριέχει η οικονομική συμπεριφορά και η δημιουργία αγοράς στην Πρέβεζα. Η επιχειρηματολόγηση στηρίζεται στην αρχή, ότι οι οικονομικές διεργασίες δεν εμπεριέχουν μόνο λειτουργίες της αγοράς. Ταυτόχρονα, επικαθορίζουν τις νοοτροπίες κοινωνικών ομάδων, τις διαφοροποιήσεις και τις ταξινομήσεις στον κοινωνικό ιστό. Συχνά, η οικονομική επένδυση διερμηνεύεται, περισσότερο ως διαδικασία ενίσχυσης του προσωπικού και οικογενειακού κύρους, παρά ως κίνηση για τη συσσώρευση και αποταμίευση οικονομικών αγαθών¹¹.

Αυτό είναι εμφανές στην περίπτωση της δημιουργίας του ελαιώνα στην Πρέβεζα. Ενισχύθηκε η δημιουργία του από τους Ενετούς, οι οποίοι τον ενέταξαν στο δίκτυο καλλιέργειών, που υποστηρίχτηκαν στη Μεσόγειο. Αποτέλεσμα αυτού του γεγονότος ήταν να συγκροτηθεί μια τάξη ελαιοϊδιοκτητών, που πήρε και την τοπική εξουσία στα χέρια της. «Εκτός της κατά τον τρόπον φυτεύσεως των ελαιοδένδρων, από τα 1740 και εδώθε πολλές φορές μικροί νοικοκυραίοι, προερχόμενοι ιδίως από την αναπτυσσομένην, μέρα την ημέρα, τάξιν των ψαράδων και πλοιοκτητών, αγόραζαν από τους μεγαλοκτήμονας, παλιούς καπεταναίους και προύχοντες ιδιοκτήτες κάμποσα στρέμματα δασωμένης εκτάσεως ή χέρσου χωραφιού και ανελάμβανον

8. Αγρότης, 1959. «Παραγωγή: Το μέλλον του τόπου», εφ. *Αγών Πρεβέζης*, αρ. φύλλου 231, σ. 1.

9, 10. Ε. Γρ. Αυδίκος, 2000. *Πρέβεζα 1945-1990. Όψεις της μεταβολής μιας επαρχιακής πόλης*. Εκδόσεις Δήμου/ Βιβλιοθήκη Δήμου Πρέβεζας, σ. 158.

11. Η. Βασιλάς, 1954. «Ο Ελαιών της Πρεβέζης», *Ηπειρωτική Εστία*, 3, σ. 609.



δια λογαριασμό τους να τα φυτεύσουν ελιές, πληρώνοντας ένα εφ' άπαξ συμφωνημένον τμήμα»¹².

Τα κίνητρα των Βενετών είναι εκείνα που συντείνουν στη δημιουργία τάξης ελαιοκτηματιών, από τους οποίους προέρχεται και η εμπορευματική τάξη των ιδιοκτητών ελαιοτριβείων¹³. Ο ελαιώνας αποτελεί την αφετηρία για να ξεφύγει η πόλη από την ασθενή δυναμική της αλιείας, συνδεδεμένη με μια μακρινή αγορά. Για έναν αιώνα σχεδόν, ο ελαιώνας ορίζει και διαφοροποιεί τις κοινωνικές τάξεις και αποτελεί την κύρια πηγή άντλησης εσόδων, αλλά και κοινωνικού κύρους. Παρατηρεί ο Βασιλάς: «Οι ψαράδες και οι εμποροπλοίαρχοι που οικονομούσαν ένα κεφάλαιο αξιόλογο από τις δουλειές των συνήθως έκτιζαν (άνοιγαν) δικά τους λιτρουβειά, συναγωνιζόμενοι τα δύο – τρία λιτρουβειά των προυχόντων(...) Λιτρουβειά θαλασσινών και μικρονοικοκυραίων κατ' αρχάς που με τον καιρό όμως επλούτισαν από τις αποκοπές ελιών είναι του Καλαντζάκη, του Κολλιαδήμα, του Τόλια και άλλων. Τα ελαιοτριβεία είναι ιστορική απόδειξη, ότι αυτοί που τα είχαν κάποτε, ήσαν μεγάλοι ελαιοκτηματίαι τιμαριούχοι»¹⁴.

Ο Βασιλάς σκιαγραφεί το οικονομικό και κοινωνικό σύστημα, που προκάλεσε ο ελαιώνας. Είναι εμφανές, ότι αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι η οικονομία της Πρέβεζας εντάσσεται στον οικονομικό προγραμματισμό μιας μεγάλης δύναμης της εποχής. Γίνεται μ' αυτόν τον τρόπο εξωστρεφής και εμπορευματοποιείται σταδιακώς.

Μπορούμε, συνεπώς, να ισχυριστούμε, ότι αυτή την εποχή η Πρέβεζα αποκτά τα πρώτα σπέρματα μιας αστικής, εμπορευματικής τάξης. Η οικονομία μετακινείται από την αυτοκατανάλωση και την εσωστρέφεια σε μια διαδικασία συνομιλίας με τις εμπορευματικές διαδικασίες του 18^{ου} αιώνα, που συγκροτούν τους αστικούς πυρήνες¹⁵.

12. Ο πολιτισμός ερμηνεύεται ως τμήμα ενός συνολικού συστήματος, που περιλαμβάνει την οικονομία και δεν αποτελεί ένα ξεχωριστό μέρος. Με την έννοια αυτή η οικονομική επένδυση εκλαμβάνεται ως μια πολιτισμική πράξη, που παράγει νοοτροπίες, τρόπο ζωής. Βλ. R. Williams, 1994. *Κουλτούρα και ιστορία*, μετ. Β. Αποστολίδου, Αθήνα, Γνώση, σ. 74.

13. Η. Βασιλάς, *ό. π.*, σ. 608.

14. Α. Μωυσίδης, 1986. *Η αγροτική κοινωνία στη σύγχρονη Ελλάδα. Παραγωγική και κοινωνική διάρθρωση στην ελληνική γεωργία (1950-1980)*, Αθήνα, Ίδρυμα Μεσογειακών Μελετών, σ. 156-62.

15. Η. Βασιλάς, *ό. π.*



Κυρίως, αυτό οφείλεται στα ελαιοτριβεία¹⁶ περισσότερο, που βεβαίως είναι προϊόν της ελαιοπαραγωγής. Στον 18^ο αιώνα, η Πρέβεζα αποκτά την αστικό – εμπορευματική τάξη της, με τη μετατόπιση από τη θάλασσα και την ψαρική στη δημιουργία βιοτεχνικών μονάδων ελαιοτριβείων. Οι ιδιοκτήτες των ελαιοτριβείων ουσιαστικά είναι οι πρώτοι φορείς αστικών διαδικασιών. Εξελίσσονται, για σχεδόν εκατό χρόνια, στη ραχοκοκκαλιά του νέου οικονομικού και κοινωνικού σχηματισμού, γύρω από τους οποίους αρθρώνεται η επαγγελματική, κοινωνική και πολιτισμική συμπεριφορά της πόλης.

Έτσι, όπως σημειώνει πιο πάνω ο Βασιλάς, λειτουργούν και ως αποκοπιάρηδες, ένα είδος μισιακάρικου στην ελαιοσυλλογή. Με τον τρόπο αυτό επεμβαίνουν σ' όλη τη διαδικασία της ελαιοπαραγωγής, καθώς οργανώνουν και το εργατικό δυναμικό που μαζεύει τις ελιές. Οι λιομαζώχτρες εξαρτώνται σε μεγάλο βαθμό από τον ιδιοκτήτη του ελαιοκτήματος ή τον αποκοπιάρη. Έτσι, ο Ελαιώνας συντελεί στη συγκρότηση της πρώτης, διακριτής ομάδας εργαζομένων, τις λιομαζώχτρες, οι οποίες βεβαίως αμείβονται σε είδος¹⁷. Δεν είναι, ως εκ τούτου, τυχαίο το γεγονός, ότι η ελιά αποτελεί ισχυρό κίνητρο για τις φτωχές οικογένειες της ηπειρωτικής ενδοχώρας, αλλά και των νησιών, να επιλέξουν την Πρέβεζα ως μόνιμο χώρο εγκατάστασης. Η ελαιοσυγκομιδή δημιουργούσε προϋποθέσεις απασχόλησης για τις γυναίκες ως λιομαζώχτρες – αλλά και λιγότερους άντρες- οι οποίες εξασφάλιζαν το λάδι για την επιβίωση της οικογένειας. Το ελαιοτριβείο εξελίσσεται σε πνεύμονα οικονομικής και κοινωνικής λειτουργίας. «Στο λιτρουβείο πηγαινοέρχονταν οι ελαιοπαραγωγοί, για να συμφωνήσουν τότε θα δουλέψουν τον ελαιόκαρπό τους και να παρακολουθήσουν μέχρις ότου μαζέψουν τα λάδια. Εκεί, πλήρωναν όλους όσους εργάζονταν στα ελαιοστάσια τους. Συνήθως, την Κυριακή που πήγαιναν οι γυναίκες να πάρουν το λάδι για τα μεροκάματά τους γέμιζε το λιτρουβείο γυναίκες»¹⁸.

16. Πβ. Τις απόψεις των Κ. Καρανάση (1993, «Η εμπορική κίνηση στο λιμάνι της Πρέβεζας (1811-1813)», Βαγγέλης Αυδίκος (επιμ.), *Πρακτικά Α' Διεθνούς Επιστημονικού Συνεδρίου «Η Ιστορία της Πρέβεζας» (Πρέβεζα, 22-24 Σεπτεμβρίου 1989)*, Εκδόσεις Δήμου Πρέβεζας, σσ. 99-115 και Γ. Παπαγεωργίου, 1993, «Οικονομικές και κοινωνικές όψεις του καζά της Πρέβεζας κατά το Β' μισό του 19^{ου} αιώνα», *ό.π.*, σ. 119-31).

17. Το 1862, 23 άτομα εδήλωναν ελαιοτριβείς σε σύνολο 94 εργαστηρίων και 228 επαγγελματιών. Βλ. Γ. Παπαγεωργίου, *ό.π.*, σ. 124 (πίν. 2).

18. Ε. Αυδίκος, *ό.π.*, σ. 171-81.



Ακόμη, η ελιά είναι εκείνη που συνέβαλε στη μεταφορά νέων πολιτισμικών συμπεριφορών στην Πρέβεζα. Η ελαιοσυγκομιδή, αλλά και η βενετσιάνικη κατοχή, συνδέουν την Πρέβεζα με ήθη και έθιμα που εισάγονται από τη Δύση. Η εμπορευματική τάξη των ιδιοκτητών ελαιοτριβείων και ελαιοκτηματιών έρχονται σε επαφή με τους Βενετσάνους μέσω της παραγωγικής τους δραστηριότητας. Η επικοινωνία αυτή τους οδήγησε στην υιοθέτηση νοοτροπιών και συμπεριφορών, που τους φέρουν πιο κοντά προς τον επικυρίαρχο, αλλά και αγοραστή της παραγωγής. «Οι Πρεβεζάνοι ήταν φιλελεύθεροι, περισσότερο γλεντζέδες και κουβαρντάδες από τους κατοίκους των άλλων Ηπειρωτικών πόλεων και τούτο γιατί μπορούσαν πιο εύκολα να αποκτήσουν τα απαραίτητα»¹⁹.

Φαίνεται ότι το αμπαλί και το καρναβάλι, που αποτελούσε σημαντικό πολιτισμικό γεγονός μέχρι και τον δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο, ήρθαν στην πόλη τον καιρό της βενετσιάνικης κατοχής. Ιδίως το αμπαλί, αποτέλεσε για πολλά χρόνια κορυφαία μορφή ανδρικής ψυχαγωγίας, που συνδέθηκε με τον χώρο του Ελαιώνα, καθώς απαιτούσε κάποιο ελεύθερο χώρο, για να διεξαχθεί το παιχνίδι.

Έτσι, η ελιά σημασιοδοτεί καθοριστικά την οικονομική, κοινωνική και πολιτισμική ζωή της Πρέβεζας. Η ελαιοφύτευση είναι κομβικό σημείο για μετεξέλιξη της Πρέβεζας από ένα ψαροχώρι με υποτυπώδη πλοιοκτησία σε εμπορευματικό κέντρο, που συνδέεται με τις ευρωπαϊκές οικονομικές εξελίξεις²⁰.

Το πλαίσιο που διαμορφώθηκε στη Βενετοκρατία, ήταν εκείνο που διευκόλυνε τον μετασχηματισμό της οικονομίας της πόλης στον 19^ο αιώνα, όταν ο άξονας μετατοπίζεται από τον Ελαιώνα και τα λιτρουβιά στο λιμάνι. «Ο λιμάνι είναι αποθήκη εμπορική της πέριξ Ηπείρου», ο οποίος δίνει τον ρυθμό στην πόλη²¹.

Η Πρέβεζα μετατρέπεται σ' ένα διαμετακομιστικό λιμάνι, χαρακτήρα που κρατάει ως και τη δεκαετία του 1950²². Στα μέσα του 19^{ου} αιώνα, η

19. Γ. Μουστάκης, 1991. «Η Πρέβεζα και ο Ελαιώνας το 18^ο αιώνα». *Πρεβεζάνικα Χρονικά*, 25, σ. 52.

20. Γ. Μουστάκης, *ό.π.*, σ. 54.

21. Ε. Αυδίκος, 1999. «Πρέβεζα: μια πόλη της Ανατολής στα κράσπεδα της Δύσης». *Πρεβεζάνικα Χρονικά*, 36, σ. 23 – 29.

22. Γ. Καρανάτσης, *ό.π.*, σ. 99.



Πρέβεζα διαθέτει «228 καταστήματα, από τα οποία 22 ήταν εμπορικοί οίκοι, που έκαναν εισαγωγές και ταυτόχρονα πουλούσαν λιανικά»²³.

Η πόλη έχει διαμετακομιστικό χαρακτήρα, καθώς αρχικά εξυπηρετεί και τη Θεσσαλία, ενώ στον 20ό αιώνα αποτελεί τη βασική πύλη για τη βορειοδυτική Ελλάδα. Στο διάστημα αυτό, ο Ελαιώνας συνεχίζει να τροφοδοτεί την οικονομία της πόλης. Ωστόσο, αποκτά μεγαλύτερη συμβολική σημασία. Βεβαίως, η ανάπτυξη του λιμανιού επιταχύνει τη μετακίνηση φτωχών πληθυσμών στην πόλη, οι οποίοι στηρίζουν την επιβίωσή τους στο μόνιμο μεροκάματο της γυναίκας ως ελαιοσυλλέκτριας. Τα Ματζίρικα, ο Άγιος Νικόλαος, το Τσαβαλοχώρι και αργότερα η περιοχή του Ελαιώνα αποτελούν τον ανθρωπογεωγραφικό χώρο, όπου ζουν οι κατώτερες κοινωνικές ομάδες, που τροφοδοτούν την ελαιοσυγκομιδή. Έτσι, η οικιστική οργάνωση της πόλης εγγράφει στον χώρο, από τη μια μεριά την κοινωνική ιεράρχηση και από την άλλη τον ρόλο της ελιάς σ' αυτό. Δεν είναι τυχαίο, ότι η αγορά, που είναι οργανωμένη γύρω από το λιμάνι, δεν τροφοδοτεί την ελαιοσυγκομιδή. Εκεί, είναι εγκατεστημένες οι οικογένειες των εμπόρων, των ιδιοκτητών αποθηκών και των ιδιοκτητών των μεγάλων ελαιοκτημάτων. Οι γειτονιές που προαναφέρθηκαν, βρίσκονται στα κράσπεδα της πόλης, που συνορεύουν με τα ελαιοκτήματα.

Πάντως, πρέπει να υπογραμμιστεί, ότι η ανάπτυξη του λιμανιού υποβαθμίζει το οικονομικό βάρος της ελαιοϊδιοκτησίας, αυξάνοντας το συμβολικό της βάρος. Οι έμποροι αγοράζοντας ελαιοκτήματα, κυρίως επενδύουν στο συμβολικό σύστημα της τοπικής κοινωνίας. Όσοι κατέχουν σημαντική ελαιοϊδιοκτησία, θεωρούνται επιτυχημένοι νοικοκυραίοι. Επιπλέον, η ελαιοϊδιοκτησία αποτελεί περιουσιακό στοιχείο, που συνήθως μετασχηματίζεται σε προίκα για τις κόρες. Τα προικοσύμφωνα που συντάσσονται από τους επαγγελματίες και τους εμπόρους της Πρέβεζας περιέχουν, οπωσδήποτε, την παραχώρηση ενός ελαιοκτηματος. Το γεγονός αυτό εμπεριέχει οικονομική, αλλά και συμβολική διάσταση. Το προικοσύμφωνο μεταφέρει και αποτυπώνει το κύρος της πατρικής οικογένειας της νύφης, αλλά και ενισχύει το κύρος της νέας οικογένειας με την προικοδότηση ελαιοκτηματος²⁴.

23. Ε. Αυδίκος, 2000. *Πρέβεζα 1945-1990*, ό. π., σ. 108.

24. Γ. Παπαγεωργίου, ό. π., σ. 123.



Παράλληλα όμως μ' αυτή τη λειτουργία, το λιμάνι καλλιεργεί μια αντιπενδυτική νοοτροπία σε όσους εργάζονται εκεί. Δημιουργεί μια νοοτροπία κατανάλωσης. Είναι ο τύπος του μάγκα, που κινείται στο λιμάνι και στα στέκια της αγοράς²⁵. Είναι χαρακτηριστικό ότι λίγοι απ' αυτούς διέθεταν ελαιοκτήματα. Το τέλος της δεκαετίας του 1940, αλλά και η αρχή της επόμενης δεκαετίας, αποτελούν την κορύφωση της ακμής του λιμανιού, που έφερε πολλά χρήματα στα χέρια των εργαζομένων σ' αυτό. Απ' αυτά τα χρήματα δεν επένδυσαν τίποτε σε συμβολικά συστήματα. Δεν τους ενδιέφεραν. Αντίθετα, ξόδεψαν τα χρήματα στους χώρους διασκέδασης.

Το συμβολικό, αλλά και οικονομικό φορτίο, μεταβάλλεται μετά τον δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο. Τότε, σημαντικό ποσοστό του αστικού πληθυσμού της πόλης μεταναστεύει στην Αθήνα. Οι έμποροι με τα ελαιοκτήματα εγκαθίστανται στην πρωτεύουσα, όπου αγοράζουν διαμερίσματα. Ο Ελαιώνας εγκαταλείπεται. Παύει να έχει οποιαδήποτε οικονομική και συμβολική αξία.

Την κατάσταση ανασηματοδοτεί η μετακίνηση νέων πληθυσμιακών ομάδων στην πόλη. Πρόκειται για τους Συρρακιώτες και τους Λευκαδίτες, που εγκαθίστανται έξω από την Ντάπια. Οι Λευκαδίτες προέρχονται από την ύπαιθρο του νομού, που απασχολήθηκαν για πολλά χρόνια ως εποχιακοί εργάτες στην αγροτική παραγωγή της Αιτωλοακαρνανίας, αλλά και της Πελοποννήσου. Το ιδανικό τους είναι να αποκτήσουν ιδιοκτησία και μόνιμη γεωργική δραστηριότητα. Αυτό διευκολύνεται από το γεγονός της ανάπτυξης των κηπευτικών στην πρώτη μεταπολεμική δεκαετία. Έρχονται στην Πρέβεζα. Στόχος τους είναι η ιδιοκτησία και όχι η εργασία ως εργάτες. Αξιοποιούν, λοιπόν, τη μετανάστευση των ελαιοϊδιοκτητών στην Αθήνα και την ανάγκη τους για χρήματα, ώστε να αγοράσουν διαμέρισμα. Η αγοραπωλησία των ελαιοκτημάτων ανασηματοδοτείται στο πλαίσιο των μεταπολεμικών εξελίξεων. Για τους αστούς Πρεβεζάνους, τους μετανάστες στην Αθήνα, η ελαιοϊδιοκτησία χάνει την παλιά συμβολική σημασία. Γίνεται ένα περιουσιακό στοιχείο, που η πούλησή του διασφαλίζει την ομαλή εγκατάσταση στο νέο περιβάλλον.

Για τον αγρότη μετανάστη στην πόλη η αγορά του ελαιοκτημάτος σημασιοδοτείται ως λήξη της εποχιακής μετακίνησης, αλλά και ως αφετηρία

25. Πβ. Τις απόψεις του G. Burgel. 1978. «Αγροτικές έρευνες στην Ελλάδα». *Επιθεώρηση Κοινωνικών Ερευνών*, 33-34, σ. 190-213.



για τη δημιουργία ενός χωραφιού. Σταδιακά, οι ελιές ξεριζώνονται. Γίνονται χωράφια με θερμοκήπια²⁶. Η αγορά της ελιάς δεν είναι αυτοσκοπός, ούτε ως επένδυση σε κύρος, ούτε ως παραγωγική δραστηριότητα. Είναι αναγκαία συνθήκη για τον ανασχηματισμό του οικονομικού και κοινωνικού συστήματος. Στις δεκαετίες 1960 και 1970 συντελέστηκε η αποδόμηση του οικονομικού, αλλά και συμβολικού συστήματος, που κυριάρχησε στην Πρέβεζα για σχεδόν 200 χρόνια.

Η συζήτηση για τον ιστορικό Ελαιώνα φαίνεται να επικυρώνει το γεγονός αυτό.

26. Ε. Αυδίκος, *ό.π.*, σ. 200.

27. Ε. Αυδίκος, *ό.π.*, σ. 161-9.



ΜΑΡΙΑ Ε. ΚΑΛΤΣΑ

Ο μαγικός ρόλος του λαδιού και της ελιάς σε έθιμα κατά της βασκανίας

Η βασκανία είναι το φαινόμενο, κατά το οποίο ορισμένοι άνθρωποι έχουν την ικανότητα να μεταδίδουν αρνητική ενέργεια στους άλλους. Κατά τη λαϊκή έκφραση «έχουν κακό μάτι». Πρόκειται για το γνωστό μας μάτιασμα ή βάσκαμα (αβάσκαμα). Το φαινόμενο, αποδεκτό από την Εκκλησία, αντιμετωπίζεται με ειδικές εκκλησιαστικές ευχές και ερμηνεύεται από τους φυσικούς επιστήμονες. Ο άνθρωπος προσπαθούσε ανέκαθεν να θεραπεύσει τα συμπτώματα της βασκανίας, που είναι πονοκέφαλος, ναυτία, πυρετός, κακή διάθεση κ.ά. Στα τελετουργικά έθιμα κατά του ματιάσματος, που συνήθως είναι σύντομα, χρησιμοποιούνται υλικά και λεκτικά μέσα. Το λάδι και η ελιά (κυρίως κλαδιά με φύλλα) δραματίζουν εδώ σημαντικό ρόλο, ενώ οι επωδές κατά της βασκανίας, που έχουν τις περισσότερες φορές θρησκευτικό χαρακτήρα, δεν πρέπει να συγχέονται με τις εκκλησιαστικές ευχές και εκφωνούνται από ιερέα.

Θα αναφέρουμε ενδεικτικά έθιμα κατά της βασκανίας από διάφορα μέρη της Ελλάδας. Στην Κύπρο (Πάφος), την παραμονή της Κυριακής των Βαΐων (που λέγεται και «Κυριακή της Ελιάς» στο νησί) κόβουν κλαδιά ελιάς και σχηματίζουν δέματα, που φέρνουν στην εκκλησία και τα τοποθετούν κοντά στο θρόνο του δεσπότη. Μετά τη λειτουργία γίνεται λιτανεία, κατά την οποία ο κάθε πιστός κρατά το δέμα που έφερε. Ο ιερέας ευλογεί τα κλαδιά διαβάζοντας από πάνω τους ειδική ευχή. Τα κλαδιά φυλάγονται



στην εκκλησία σαράντα ημέρες, ως την Πέμπτη της Ανάληψης και ο καθένας παίρνει το δέμα στο σπίτι του. Από το αγιασμένο αυτό δέμα, χρησιμοποιούνται φύλλα ελιάς στο παρακάτω έθιμο: από το κάθε κλαδί αφαιρούνται φύλλα κατά τη δύση του ήλιου και τοποθετούνται στο θυμιατό. Αυτός που τελεί το έθιμο λέει: «Εις το όνομα του Πατρός και του Υιού και του Αγίου Πνεύματος. Φύε ζήλα, φύε φτόνος, από το δούλο του Θεού (το δείνα)». Συνήθως η ελιά «γητεύεται», για να έχει πιο δραστικά αποτελέσματα, με μια ευχή, που έχει μεγαλύτερη ισχύ, όταν η γυναίκα που τη λειοι τη διδάχτηκε από άντρα, που τη διδάχτηκε με τη σειρά του από γυναίκα. Πρόκειται για μια βασική αρχή -άγραφο κανόνα- που διέπει τα έθιμα του ξεματιάσματος και θεωρείται ότι ενισχύει τη δύναμη της εκάστοτε επωδής. Στην επωδή του κυπριακού εθίμου, που αναφέραμε, η Παναγία και ο Χριστός έχουν τον πρώτο λόγο, ενώ συχνά επαναλαμβάνεται η ερώτηση: «Δεν έσ'ει ελιάν τσ' ελιόφυλλον, τσ' άνθρωπον βαφτισμένον να πη εις το όνομα του Πατρός και του Υιού και του Αγίου Πνεύματος;» Η ελιά και ο βαφτισμένος άνθρωπος - που ως χριστιανός θεωρείται ότι έχει και μαγική δύναμη- είναι οι προϋποθέσεις ξεματιάσματος κατά τη συγκεκριμένη επωδή. Μετά την εκφώνησή της, ευλογούνται σταυροειδώς τα φύλλα της ελιάς και τοποθετούνται στο θυμιατό, με το οποίο θυμιατίζουν τον Θεό (στην ύπαιθρο), τα εικονίσματα του σπιτιού και τον καθένα από τους παρόντες. Ταυτόχρονα αυτή που θυμιατίζει λέει: «Θε μου τσαι ξόρισε πάσα κακόν»¹.

Στη Ρόδο, για τη θεραπεία του ξεματιάσματος καπνίζουν με φύλλα ελιάς από αυτά που ευλογήθηκαν στην εκκλησία τη Μεγάλη Εβδομάδα. Ο κρότος που προκαλείται από τα φύλλα, όταν καίγονται, φανερώνει, κατά τη λαϊκή αντίληψη, την ένταση των κινδύνων, από τους οποίους απαλλάχτηκε ο καπνιζόμενος².

Στο ίδιο νησί για το «ξεβάσκαμα» βρέφους ακολουθούν το παρακάτω εθιμοτυπικό: καταφεύγουν σε μια γυναίκα, που πρέπει να ονομάζεται οπωσδήποτε Μαρία. Αυτή παίρνει το θυμιατήρι και ρίχνει πάνω στα κάρβουνα τρία φύλλα ελιάς αγιασμένης. Τα φύλλα αυτά τα παίρνουν από την

1. Φ. Λοΐζος, «Συλλογή επωδών και καταδέσμων», *Λαογραφία*, τόμ. 4 (1912-13), σ. 535-536.

2. Δ. Σταμέλος, *Θέματα και μορφές από τη λαϊκή λατρεία και το λαϊκό μας βίο και πολιτισμό*, Εκδόσεις Πιτσιλός, Αθήνα 1994, κεφάλαιο 7: Η σύνδεση της ελιάς με την ελληνική παράδοση και τη λαϊκή λατρεία, σ. 114-130.



εκκλησία, όπου αγιάστηκαν και πρέπει να προέρχονται από δέντρο που δεν βλέπει θάλασσα. Η Μαρία για να ξεματιάσει το μωρό που κλαίει κάνει το σημείο του Σταυρού και ψιθυρίζει την ευχή:

*Ιησούς Χριστός νικά
και τα πάντα βοηθά·
κι η κυρά η Παναγιά
ούλ-λα τα κακά σκορπά,
τον όφι και την όφισσα
κι ούλ-λα τα δαιμονικά.
Ο Χριστός επέρασε
και πάλε ξαναπέρασε
και το ραβδί του έρριξε
κι ούλ-λα τα κακά εσχόρπισε.*

Στη συνέχεια, με τον καπνό και την ελιά καπνίζει το βρέφος σταυροειδώς και ρίχνει το περιεχόμενο του θυμιατηριού σ' ένα πιάτο με νερό, που κρατά με το αριστερό της χέρι πάνω από το κεφάλι του μωρού. Βουτά το δεξί χέρι στο νερό και ραντίζει το βρέφος σαράντα φορές (το «σαραντώνει»). Το σύριγμα των κάρβουνων, που πέφτουν στο νερό του πιάτου, καθώς και ο τρόπος με τον οποίο κατακάθεται ένα από τα κάρβουνα, φανερώνει ότι το μωρό ήταν όντως ματιασμένο³.

Στην παραπάνω τελετή ξεματιάσματος παρατηρούμε τη σύζευξη μαγικού και θρησκευτικού στοιχείου: το όνομα Μαρία ασφαλώς σχετίζεται με την Παναγία και την πίστη του λαού στη θαυματουργική της δύναμη. Η επωδή αναφέρεται στο όνομα του Χριστού και της Παναγίας, ενώ τα φύλλα της ελιάς πρέπει να είναι αγιασμένα. Ο αριθμός τρία (τρία φύλλα) ενισχύει τη μαγική επενέργεια της ευχής. Το ίδιο και το γεγονός ότι τα φύλλα προέρχονται από δέντρο που δεν βλέπει θάλασσα, πράγμα που θεωρείται ότι του προσδίδει μαγική δύναμη.

Στην Κρητηνία Ρόδου, για το ξεμάτιασμα τελούν τα εξής: Παίρνουν ένα πιάτο με νερό κι ένα άλλο με λίγη ζάχαρη και λάδι. Το σταυρώνουν με το χέρι λέγοντας: «Εις το όνομα του Πατρός και του Υιού και του Αγίου Πνεύματος». Θυμιάζουν τον ματιασμένο, αφού ρίξουν στα κάρβουνα

3. Α. Βρόντης, «Ροδιακή Λαογραφία», Λαογραφία, τόμ. 11 (1934-37), σ. 581-582.



πέντε ή επτά φύλλα ελιάς και λένε «όσα μάτια σε θωρούσιν, τόσοι άγγελοι (άγγελοι) να βοηθούσιν». Στη συνέχεια σβήνουν τα κάρβουνα ρίχνοντάς τα στο πιάτο με το νερό και αν κάνει αφρό, τότε συμπεραίνουν πως ο άνθρωπος είναι ματιασμένος και τον πάνε σε άλλο δωμάτιο. Δεν πρέπει να τον φιλήσουν, ενώ το νερό το χύνουν σε τρίστρατο, χωρίς να δουν πίσω τους⁴.

Στο ίδιο νησί, ρίχνουν τρεις σταγόνες λάδι σε νερό και εάν βυθιστούν, συμπεραίνουν ότι το παιδί είναι ματιασμένο και το ραντίζουν με σαράντα σταγόνες. Αν υποπτευθούν ότι κάποια γυναίκα το μάτιασε, παίρνουν μια κλωστή από το φόρεμά της και το καπνίζουν. Πρέπει να σημειώσουμε ότι η γυναίκα θεωρείται πως έχει γενικά πιο ισχυρό μάτι σε σχέση με τον άντρα.

Στη Νάξο, όταν κάποιος άνθρωπος είναι ματιασμένος και κοιμηθεί και δεν τον πιάνει κανένα άλλο μέσο, πρέπει να του διαβάσει ο παπάς ειδική ευχή. Παίρνει το θυμιατό και εννιά φύλλα ελιάς από τα «λειτρουημένα» (αυτά που λειτουργήθηκαν στην εκκλησία). Θυμιάζει τρεις φορές και τον καπνίζει τρεις. Σ' ένα ποτήρι νερό ρίχνει καρβουνάκια. Αυτός που ξεματιάζει λέει: «Εάν είναι ο τάδε άνθρωπος, να βουλήσει το καρβουνάκι, να πάει κάτω. Αν δεν είναι εκείνος ο άνθρωπος, να σταθεί το καρβουνάκι απάνω στο νερό». Αν μπορεί λέει το όνομα αυτού που μάτιασε. Το νερό χύνεται σε τρίστρατο και εάν βρει το όνομα, λέει χύνοντας το νερό κάτω: «Έτσά να μπρουμυτίση η μούρη ντου» (δηλαδή έτσι να πέσει κι αυτός κάτω)⁵.

Στους Αργυράδες της Κέρκυρας, για το «αβάσκαμα» τελούν τα εξής: λένε ένα ξόρκι, με το οποίο επικαλούνται τους αγίους Αναργύρους και τον άγιο Παντελεήμονα, αγίους με γνωστές θαυματουργικές ιατρικές ικανότητες, και στο μέσο του ξορκιού παίρνουν ένα ποτήρι με νερό και χύνουν μέσα λάδι αναμμένου λυχνარიού (δώδεκα σταγόνες). Στην καθεμιά αναφέρουν ένα όνομα (ανθρώπων που είδαν την ημέρα που ματιάστηκε ο παθών). Εάν οι σταγόνες του λαδιού ενωθούν σε κυκλοτερή επιφάνεια, αυτό θεωρείται τεκμήριο ότι ο άνθρωπος, που έχουν μπροστά

4. Χ. Παπαχριστοδούλου, «Λαογραφικά σύμμεικτα της Ρόδου», *Λαογραφία*, τόμ. 20 (1962), σ. 712.

5. Σ. Ήμελλος, «Ναξιακά επωδαί», *Λαογραφία*, τόμ. 20 (1962), σ. 179.



τους κατά την τελετή είναι ματιασμένος. Τον σταυρώνουν με το υγρό αυτό στο μέτωπο, στον κρόταφο και στα χέρια. Το υπόλοιπο υγρό το χύνουν πίσω του⁶.

Στην Κάρυστο, όταν κάποιος είναι ματιασμένος και δε βρίσκει άλλον για να τον ξεματιάσει, βάζει κάτω από την αριστερή του μασχάλη ένα μαντήλι με αλάτι και το πηγαίνει στην ξεματιάστρα για να το ξεμετρήσει. Ο ματιασμένος πλένει τρεις φορές το πρόσωπό του και αφήνει το νερό να στεγνώσει μόνο του, χωρίς να το σκουπίσει. Βγάζει τα ρούχα του και τα φοράει ανάποδα (τότε δε μπορεί να τον πιάσει το μάτι). Το τελετουργικό μέρος του ξεματιάσματος έχει ως εξής: βάζουν λίγο λάδι από καντήλι σε ένα ποτήρι νερό και λένε την παρακάτω επωδή, κάνοντας το σημείο του Σταυρού στα χείλη του καντηλιού και του ποτηριού με το νερό λέγοντας:

*Τρεις – τρεις εννιά (τρεις)
Ιησούς Χριστός νικά
κι όλα τα κακά σκορπά.
Στα όρη τα πάει,
στη θάλασσα τα σκορπάει.*

Για να δει η ξεματιάστρα αν είναι όντως ματιασμένος, παίρνει με το δάχτυλο λάδι από το καντήλι και ρίχνει τρεις σταγόνες στο ποτήρι με το νερό. Αν η πρώτη και η τρίτη διαλυθούν, τότε συμπεραίνει ότι είναι ματιασμένος⁷.

Στη Φθιώτιδα, για το ξεμάτιασμα των μικρών παιδιών βάζουν νερό σε πιάτο και σταυρώνουν από πάνω τρεις φορές με το χέρι, λέγοντας: «Χριστός – Παναγιά – Άη Γιάννης και ο δείνα» (όνομα παιδιού). Βουτούν το δάχτυλο στο λάδι του καντηλιού της Παναγίας και ρίχνουν μια στάλα στο πιάτο. Αν η στάλα χαθεί και διαλυθεί στο νερό, το παιδί είναι ματιασμένο, αν σταθεί πάνω από το νερό, τότε δεν είναι⁸.

6. Γ. Σαλβάνος, «Λαογραφικά σύλλεκτα εξ Αργυράδων Κερκύρας. Για το αβάσκαμα», *Λαογραφία*, τόμ. 10, (1929) σ. 125-126.

7. Π. Παρασκευαΐδης, «Σύμμεικτα "Βασκανία". Α. Ξεμέτρημα ή ξεμάτιασμα. Επωδές», *Λαογραφία*, τόμ. 15 (1956), σ. 154-155.

8. Γ. Πομπός, «Σύμμεικτα. Επωδαί εκ Φθιώτιδος», *Λαογραφία*, τόμ. 2 (1910), σ. 465.



Στο Πάπιγγο Ζαγορίου, όταν το μωρό κλαίει πολύ λόγω ματιάσματος, σχηματίζουν σταυρό από βουρβουλιά (βάτο), που προστατεύει το βρέφος. Όταν κάποιος το πρωτοδεί, το φτύνει και βάζει λίγο σάλιο με το δάχτυλο στο στόμα. Όταν κλαίει πολύ, του βάζουν στο στόμα λίγο λάδι από το καντήλι για να σιγήσει⁹.

Δεν είναι τυχαία η χρήση ειδικά των φύλλων ελιάς ή του λαδιού στα έθιμα κατά της βασκανίας. Η ελιά, ιερό δέντρο από την αρχαιότητα, εξαγιάστηκε με τη σύνδεσή της με το Χριστό και τη χριστιανική λατρεία γενικότερα. Επιπλέον, ως αιθιαλές δέντρο, έχει καθιερωθεί στη συνείδηση του λαού και στα έθιμά του ως γονιμικό δέντρο με μαγικές δυνάμεις και αποτρεπτικές για το κακό. Το κακό μάτι αποτρέπεται από τα μέρη και τα παράγωγα του δέντρου (κλαδιά, φύλλα, λάδι) και αυτό επιτυγχάνεται, όπως είδαμε, με το συνδυασμό του μαγικού λόγου και της μαγικής πράξης. Η χρήση του λόγου στηρίζεται στην αρχή της ομοιοπαθητικής μαγείας, κατά την οποία το επιδιωκόμενο αποτέλεσμα λέγεται με λέξεις και παρασταίνεται, προκειμένου να γίνει πράξη.

Το θρησκευτικό στοιχείο είναι έντονο, καθώς σε όλα σχεδόν τα έθιμα του ξεματιάσματος γίνεται επίκληση στο θείο (κυρίως στην Αγία Τριάδα, στον Χριστό, στην Παναγία, αλλά και άλλους αγίους). Τα φύλλα ελιάς που χρησιμοποιούνται είναι αγιασμένα ή λειτουργημένα, καθώς επίσης και το λάδι, που κάποτε προέρχεται από καντήλι. Άλλοτε τα φύλλα ή τα κλαδιά σαραντίζονται και άλλοτε λειτουργούνται. Η επαφή τους με το θείο, κατά την παραμονή τους στον χώρο της εκκλησίας, τα ιεροποιεί και τους προσδίδει θαυματουργική δύναμη.

Στα εθιμοτυπικά των τελετουργικών εθίμων, που αναφέραμε, σημαντικό ρόλο παίζουν οι ιεροί αριθμοί, κυρίως ο αριθμός 3 και τα πολλαπλάσιά του. Χρησιμοποιούνται τρία φύλλα ελιάς ή εννιά και άλλα πολλαπλάσια, δώδεκα σταγόνες λάδι, τρεις φορές σταυρώνουν τον ματιασμένο κ.λπ. Κάποτε παρατηρείται η χρήση του αριθμού 7, που θεωρείται ιδιαίτερα μαγικός. Ο αριθμός 40 είναι και αυτός σημαντικός (40 μέρες παραμένουν οι κλάδοι ελιάς στον ναό, 40 σταγόνες λάδι ή μείγματος με λάδι ρίχνονται στον ματιασμένο, 40 φορές τον θυμιάζουν).

9. Γ. Αναγνωστόπουλος, «Σύμμεικτα. Προλήψεις και δεισιδαιμονίες Ζαγορίου», *Λαογραφία*, τόμ. 8 (1921), σ. 219.



Άλλα μαγικά στοιχεία, που παρατηρούμε στα έθιμα κατά της βασκανίας, είναι τα παρακάτω: τα φύλλα ελιάς κόβονται κατά τη δύση του ήλιου, σημαδιακή ώρα της ημέρας, φορτισμένη με δεισιδαιμονίες για τον ερχομό της νύχτας. Το υγρό μείγμα του νερού και του λαδιού χύνεται σε τρίσπρατο, μέρος επίσης φορτισμένο με πανάρχαιους φόβους. Πρέπει ακόμη να πούμε πως σε πολλά από τα αντιβασκάνια έθιμα υπάρχει το στοιχείο της μαντείας: ο σχηματισμός των σταγόνων του λαδιού ή ο κρότος των φύλλων, που καίγονται πάνω στα κάρβουνα, οδηγεί αυτόν που ξεματιάζει να μαντεύει αν το παιδί ή ο ενήλικας που έχει απέναντί του είναι όντως ματιασμένος ή όχι. Τέλος, παρατηρούμε ότι στο τελετουργικό μέρος των εθίμων που παρουσιάσαμε, συνδυάζονται τα τρία στοιχεία της μαγικής πράξης: ο λόγος (επωδή), η κίνηση (ράντισμα, θυμίασμα) και τα σύνεργα (κλαδιά, φύλλα ή λάδι).



Το λάδι ως συντηρητικό των τροφίμων στην παραδοσιακή οικιακή οικονομία

Η αντισηψία (πάστωμα, αρμύριασμα, τουρσί, τοποθέτηση στο λάδι, στο ξίδι, στο λεμόνι, στο μέλι, στο ρετσίνι κ.α.), από τους αρχαιότερους τρόπους για τη συντήρηση της τροφής, η συμπύκνωση (ήλιασμα, αποξήρανση, αρμάθιασμα, κάπνισμα, φούρνισμα κ.ά.), δηλ. η παρεμπόδιση δημιουργίας μικροοργανισμών, περιορίζοντας την υγρασία στα κατώτατα δυνατά όρια με την έκθεσή τους στον ζεστό ήλιο ή τον αέρα, το τζάκι ή τον φούρνο, η αποστείρωση και ο αποκλεισμός του αέρα, η καταστροφή των μικροοργανισμών με την υψηλή θερμοκρασία (βράσιμο) και ταυτόχρονη αφαίρεση του αέρα, μέθοδος γνωστή από την αρχαιότητα, αποτελούν συνήθεις τρόπους κατά παράδοσιν συντήρησης των τροφίμων.

Μεταξύ των πλέον διαδεδομένων υλικών που εξασφάλιζαν με τους παραπάνω τρόπους τη συντήρηση των πάσης φύσεως τροφών είναι το λάδι, όπου η παραγωγή εξασφάλιζε την επάρκειά του. Το λάδι χρησιμοποιήθηκε για τη συντήρηση του κρέατος, των λαχανικών, του τυριού, των σταφυλιών, των ελιών, του κρασιού και των αβγών. Οι ιδιαίτερη αυτή χρήση του λαδιού θα μας απασχολήσει στην παρούσα ανακοίνωση, μικρή συμβολή στο θέμα της διερεύνησης του θέματος των ποικίλων χρήσεων του λαδιού, και εντάσσεται στο πλαίσιο ενός ευρύτερου ερευνητικού μας προγράμματος για τη συντήρηση των τροφίμων¹. Θεώρησα ότι θα μπο-

1. Πλήρης μελέτη για τη «Συντήρηση των τροφίμων στον ελληνικό χώρο» δημοσιεύεται αυτοτελώς. Η παρούσα δημοσίευση αποτελεί το κείμενο της ανακοίνωσης συμπληρωμένο με τον στοιχειώδη υπομονηματοισμό.



ρούσαν να προστεθούν, σε όσα οι συνέδροι έχουν ακούσει και συζητήσει ορισμένες πληροφορίες για τις φυσικές εκείνες ιδιότητες του λαδιού, οι οποίες το καθιστούν αντισηπτικό-απολυμαντικό και οι οποίες συνέβαλαν οπωσδήποτε στην απόδοση σ' αυτό «μαγικών» ιδιοτήτων, όπως συνέβη και με το κρασί και το νερό.

Μελετώντας σήμερα με προσοχή την πορεία της εξέλιξης των τεχνικών και της επιστημονικής προόδου παρατηρούμε ότι ακολουθούν μια ελικοειδή πορεία, η οποία συχνά επανέρχεται σε προηγούμενες φάσεις, κάθε φορά με την πρόσθετη τεχνολογική εμπειρία². Το φαινόμενο αυτό εμφανίζεται ιδιαίτερα έντονο στον τομέα της διατήρησης των τροφίμων. Η αναδρομή στην ιστορία της συντήρησης δείχνει πόσο λίγες είναι οι συνταρακτικές αλλαγές στη διάρκειά της. Από την απώτατη αρχαιότητα δεν μας είναι γνωστή μόνο η παρασκευή του τυριού - ο Όμηρος περιγράφει τη σπηλιά του Κύκλωπα με τα ράφια πάνω στα οποία βρισκόνταν στη σειρά «πεπιεσμένοι τυροί»- αλλά και η διατήρησή του, η οποία βρισκόταν ήδη σε προηγμένο στάδιο. Άλλωστε, όπως αναφέρει ο Πλίνιος, ο Ζωροάστρης έζησε 20 χρόνια στην έρημο με τυρί, που δεν επηρεάζονταν από το χρόνο, λόγω ειδικής επεξεργασίας³. Η τεχνολογία της παρασκευής και συντήρησης του τυριού μέχρι τον 20ό αιώνα δεν πραγματοποίησε μεγάλα άλματα.

Η τεχνολογία, λοιπόν, μπορούμε με βεβαιότητα να υποστηρίξουμε ότι σήμερα εφαρμόζει ποικίλα μέσα και τρόπους συντήρησης των τροφίμων στηριγμένη στην ως τώρα πλούσια εμπειρία και γνώση. Άλλωστε ο άνθρωπος, πριν ανακαλύψει τις αιτίες αλλοιώσεως των τροφίμων, είχε εφεύρει τρόπους για την πρόληψή της ή την κατά το δυνατόν επιβράδυνσή της⁴. Ειδικότερα:

1. Την αντισηψία (πάστωμα, αρμύριασμα, τουρσί, τοποθέτηση στο ξίδι, στο λεμόνι, στο λάδι κ.α) από τους αρχαιότερους τρόπους, τους οποί-

2. Βλ. περισσότερα Σωκρ. Καλογερέα, «Η διαλεκτική της διατήρησης των τροφών», *Πρακτικά της Ακαδημίας Αθηνών*, έτ. 28 (1953) [=1954], σ. 10-18. Του ίδιου, *On the History of Food Preservation*, σ. 155-158.

3. Σωκρ. Καλογερέας, *On the History of Food Preservation*, ό.π., Τ. Ν. Morris, «Management and Preservation of Food», *A History of Technology*, τ. Ι, σ. 1850 - σ. 1900, σ. 26-52. Nils - Arvid Bringeus - G. Wiegelmann, *Ethnologische Nahrungsforschung in Europa*, *Ethnologia Europea*, τ. Ι (1971), σ. 10.

4. K. Waterbel, «Food Production in Prehistoric Europe», *Science*, τ. 167 (1968), σ. 1095.



ους χρησιμοποίησε και χρησιμοποιεί μέχρι σήμερα ο άνθρωπος για τη συντήρηση βραχυπρόθεσμα ή μακροπρόθεσμα της τροφής του.

2. Τη συμπύκνωση (ήλιασμα, ξέραμα, αρμάθιασμα, κάπνισμα, φούρνισμα κ.ά.) δηλ. την αποφυγή δημιουργίας μικροοργανισμών με τον περιορισμό της υγρασίας στα κατώτατα δυνατά όρια.

3. Την αποστείρωση και τον αποκλεισμό του αέρα, δηλαδή την καταστροφή των μικροοργανισμών με την υψηλή θερμοκρασία (βράσιμο) και ταυτόχρονη αφαίρεση του αέρα· είναι μέθοδος γνωστή από την αρχαιότητα. Η παστερίωση, δηλαδή η αποστείρωση με τη μέθοδο του Παστέρ, βελτίωσε και επεξέτεινε τις εφαρμογές της.

Ακόμη η μέθοδος, για παράδειγμα, συντήρησης των αβγών στο ξίδι ήταν γνωστή στην αρχαία Κίνα και το αλάτισμα και κάπνισμα του κρέατος στον χώρο της Ανατ. Μεσογείου συνηθίζεται ήδη πριν από τον Όμηρο. Οι έμποροι της Φοινίκης συνήθιζαν, επίσης, να μεταφέρουν με τα πλοία τους παστωμένα ψάρια, ενώ η διατήρηση στο ξίδι λαχανικών ήταν γνωστή στους Τεύτονες της Βόρειας Ευρώπης. Ο Λατίνος συγγραφέας Apicius μας πληροφορεί για τον τρόπο συντήρησης του κρέατος στο μέλι, χωρίς αλάτι, ή τη συντήρηση χοιρινού σ' ένα μείγμα μουστάρδας, ξιδιού ή αλατιού και μελιού, μέθοδο σε χρήση ακόμη και σήμερα στη Γαλλία και την Κεντρική Ευρώπη. Σύμφωνα, τέλος, με τους Πλίνιο, Βιτρούβιο και Δίδυμο, χρησιμοποιούνταν κατά την αρχαιότητα ως συντηρητικά τροφίμων το ρετσίνι, το βάλσαμο, το λάδι⁵, ο γύψος κ.ά.

Στην παραδοσιακή ελληνική κοινωνία, όπου η κατανάλωση είναι άμεσα εξαρτημένη από την παραγωγή, η συντήρηση των πλεονασμάτων των παραγομένων προϊόντων ήταν αδήριτη ανάγκη. Ο ελληνικός λαός εξαντλούσε, στηριγμένος στην παρατήρηση, τις δυνατότητες που παρείχε η εμπειρία για τη συντήρηση των τροφίμων ζωικής και φυτικής προελεύσεως.

Χρονικά η μελέτη μας αναφέρεται στον 19ο και 20ό αιώνα. Αξιοποιούνται, ωστόσο, στοιχεία που προέρχονται από προγενέστερες περιόδους, τα οποία τεκμηριώνουν το υλικό μας. Στον τομέα των διατροφικών συνηθειών του ελληνικού λαού οι επιδράσεις γεγονότων, όπως η εισροή πληθυσμών από τη Μ. Ασία με διαφορετικό διαιτολόγιο, η εγκατάσταση μεγάλου μέ-

5. Για το λάδι ως συντηρητικό για την επάλειψη και προστασία ξύλινων ή ελεφαντοστέινων επιφανειών βλ. Χρ. Μπουλώτη, «Η ελιά και το λάδι στις ανακτορικές κοινωνίες της Κρήτης και της μυκηναϊκής Ελλάδας: όψεις και απόψεις», στο: *Ελιά και Λάδι*, Δ' Τριήμερο Εργασίας, ΠΤΙ ΕΤΒΑ - ΕΛΑ·Γ·Σ, Αθήνα 1996, σ. 25.



ρους του αγροτικού πληθυσμού στις πόλεις κ.α., είναι καθοριστικές. Ιδιαίτερα η χρήση συγχρόνων μέσων και τρόπων για τη διατήρηση των ειδών διατροφής (κονσερβοποίηση-ψυγεία κλπ.)⁶ αποτέλεσε πραγματική επανάσταση στον τομέα της διατροφής. Η δεκαετία 1960-1970, κατά την οποία γενικεύεται στον ελληνικό αγροτικό χώρο η χρήση του ψυγείου, αποτελεί τη μεγάλη τομή στη συνέχεια των διατροφικών συνηθειών του πληθυσμού, κυρίως όσον αφορά τα τρόφιμα ζωικής προελεύσεως (κρέας, λίπος, βούτυρο, ψάρια, τυρί κ.ά.). Ετσι, ενώ μέχρι και πρόσφατα ο χωρικός προετοίμαζε για τον χειμώνα, με τους από αιώνες γνωστούς παραδοσιακούς τρόπους συντήρησης, λαχανικά, φρούτα, μανιτάρια κ.ά., κανείς εδώ και πολλά χρόνια δεν "παστώνει" κρέας με αλάτι. Είναι επίσης χαρακτηριστικό ότι το έθιμο των «χοιροσφαγίων», διαδεδομένο σ' ολόκληρο τον ελληνικό χώρο, συνδεδεμένο με την φροντίδα της οικογένειας να εξασφαλίσει αυτάρκεια σε κρέας και λίπος για έναν ολόκληρο χρόνο, έχει σχεδόν εξαφανισθεί. Έχει εξ άλλου περιορισθεί στο ελάχιστο η παρασκευή σπιτικών αλλαντικών, εφ' όσον λειτουργούν σύγχρονες μονάδες παρασκευής και συντήρησης αλλαντικών.

Το λάδι, υλικό με ιδιότητες αντισηπτικές, απολυμαντικές, καταπραϊντικές είναι το ίδιο ως προϊόν πολύ ευαίσθητο όσον αφορά στη διατήρησή του σε καλή κατάσταση. Κατά τη διάρκεια της χρονιάς παραδοσιακά έπρεπε να μεταγγισθεί 2-3 φορές, για να ξεχωρίσει από το κατακάθι, τη μούργα. Η εργασία αυτή γίνεται σήμερα στο εργοστάσιο. Η σχολαστική καθαριότητα των δοχείων, η εξασφάλιση σταθερής θερμοκρασίας στην αποθήκη ήταν απαραίτητα στοιχεία καλής συντήρησης του λαδιού στο λαδαρείο ή μαγατζέ, σε πήλινα δοχεία, τα πιθάρια, και κατά τις τελευταίες δεκαετίες σε ανοξείδωτα μεταλλικά. Συχνά τα δοχεία του λαδιού παραχώνονται μέχρι το λαιμό στη γη για να εξασφαλιζεται σταθερότερη θερμοκρασία⁷. Στις αρχές του 20ού αιώνα, καθοδηγούμενοι και από κάποιους γεωπόνους, οι ελαιοπαραγωγοί, για να προλάβουν το τάγγισμα του λαδιού, έρριχναν στο δοχείο καθαρή ζάχαρη (σε 100 οκ. λάδι, 100 δράμια ζάχαρη⁸) ή αλάτι.

6. Κων. Στεργίου, «Η κονσερβοποιία εν Ελλάδι», *Δελτίον Εμπορικού και Βιομηχανικού Επιμελητηρίου Βόλου*, έτ. Ε' (1924), αρ. 51-52, σ. 1-3. Σοβαρότατο ρόλο στην οικιακή οικονομία έπαιξε, μετά το 1950, η κονσερβοποίηση λαχανικών και φρούτων με τη βοήθεια μηχανής και βραστήρα, που διέθεταν οι γεωργικοί συνεταιρισμοί, και η σχετική εκπαίδευση των αγροτισσών από τις δασκάλες Οικιακής Οικονομίας (Κέντρον Λαογραφίας (ΚΛ), χρο 3679, σ. 8-9, Φωτεινή Καστοριάς, 1973).

7. Ν. Δ. Λύχνος, «Η διατήρησις τῶν ἐλαιολάδων παρ' ἡμῖν. Ἐλαττώματα καὶ ὑποδείξεις», *Γεωργικόν Δελτίον*, περ. Β', τεύχ. 3 (1938), σ. 66.

8. Αλεξ. Γεωργακοπούλου, *Οἱ φαγώσιμες ἐλιές*, 1931.



Το λάδι χρησιμοποιήθηκε σχεδόν σε όλους τους τρόπους συντήρησης τροφίμων και ίσως η χρήση του ως αντισηπτικού-συντηρητικού να ήταν πιο συχνή, αν η σπανιότητά του δεν αποτελούσε στοιχείο ανασταλτικό. Γιατί είναι γνωστό ότι για το μεγαλύτερο τμήμα του ελληνικού χώρου το λάδι ήταν ένα προϊόν εν ανεπαρκεία και γι' αυτό πολύτιμο και συνεπώς ιερό και η κατανάλωσή του, όπως προκύπτει από το σχετικό λαογραφικό υλικό, πολύ περιορισμένη.

Όπου η παραγωγή και η εξασφάλιση μεγαλύτερων ποσοτήτων το επέτρεπε, το λάδι χρησιμοποιήθηκε για τη συντήρηση τροφίμων, όπως:

1. Κρέας - Ψάρια

Στις περιοχές που παράγουν λάδι η άριστη συντήρηση των σύγλων αλλά και των λιαστών και παστών ψαριών γινόταν με την τοποθέτηση του βρασμένου κρέατος σε δοχεία μαζί με το λιωμένο λίπος τους και την συμπλήρωση, μέχρι πληρώσεως του δοχείου, με λάδι.

Αλλά και τα *καπνιστά* (απάκι, λαρδί, λούντζα, νούμπουλο, παστό, ποσιρτί, πλευρές, χοιρομέρια, λουκάνικο κ.ά.) που γίνονταν με τους πιο γνωστούς και συνηθισμένους τρόπους για τη συντήρηση του κρέατος απαιτούσαν ποσότητα ελαίου. Για το κάπνισμα χρησιμοποιούνταν χλωρά κλαδιά, που αναδίδουν μυρωδάτο καπνό, όπως κυπαρισσιού, θυμαριού, θρούμπας, σχίνου, δάφνης κ.ά. με σκοπό όχι μόνο την απόκτηση αρωματικής γεύσης από το κρέας, αλλά και για την απομάκρυνση, λόγω των αιθερίων ελαίων που περιέχουν τα συγκεκριμένα φυτά, των εντόμων για να κρατήσουν περισσότερο, αλείφονταν κατά τη διαδικασία του καπνίσματος με λάδι.

Ενδιαφέρον παρουσιάζει το πάστωμα του κυνηγιού, που αποτελούσαν απο πουλιά κυρίως αλλά και λαγούς και αγριογούρουνα. Όπου υπήρχαν πλούσια θηράματα (Κύθηρα, Μάνη, Β. Ελλάδα) η διατροφή του πληθυσμού ήταν πιο πλούσια σε κρέας. Τα πλεονάσματα του κυνηγιού συνήθως συντηρούνταν. Τα πουλιά διατηρούνταν παστωμένα ένα μήνα και περισσότερο. Και τον λαγό τον έγδερναν, έβγαζαν τα εντόσθιά του και τον έβαζαν ολόκληρο μέσα σε κιούπι με λάδι. Κρατούσε αναλλοίωτος όσο καιρό ήθελαν. Στα ορεινά της Στερεάς Ελλάδος τους κρατούσαν για τα Χριστούγεννα.

Με τη μέθοδο του βρασμού και την τοποθέτησή τους στο λάδι συντηρούνται τα πλεονάζοντα εποχικά θηράματα και στη Λακωνία. Τα ορτύκια και οι τσίχλες, για παράδειγμα, «χαράζονται στο στήθος, αλατίζονται και αφού στραγγίσουν βράζονται με λάδι. Μόλις κρυώσουν, τα βάζουν σε



βυτιναράκια (πήλινα δοχεία) ή σε βάζα με λάδι, που να τα σκεπάζει, κι έτσι διατηρούνται πολύ»⁹.

2. Τυρί

Το τυρί είναι γνωστό ότι κυρίως συντηρείται με την προσθήκη άλατος σε άλμη ή ξηραίνόμενο σε ειδικούς χώρους. Σε ορισμένες νησιωτικές περιοχές (Λήμνος, Λέσβος, Κύθνος κ.α.) παρασκευάζεται το λαδοτύρι, σκληρό τυρί, που διατηρείται αποξηραμένο στον ήλιο ή τον αέρα και κατόπιν σε υγρά με αντισηπτικές ιδιότητες όπως το λάδι, το μέλι, το κρασί (στην Κω στην τρυγία). Στο λάδι το τυρί αποκτά καυστική γεύση¹⁰.

9. Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών (ΠΑ), χφρ 3329, 1979, σ. 92-93.

10. Λαδοτύρι Μυτιλήνης: Σκληρό τυρί από πρόβειο γάλα ή μείγμα πρόβειου και γίδινου." Χαρακτηριστικό του τυριού αυτού είναι ότι συντηρείται μέσα σε λάδι, γι' αυτό και ονομάζεται λαδοτύρι. Το λαδοτύρι έχει χαρακτηριστικό σχήμα μικρού κυλίνδρου με διάμετρο 10 cm, ύψος 12 cm και βάρος 1, 2 kg. Έχει λίγες μικρές διάσπαρτες τρύπες, ελαφρά αλμυρή γεύση και υποκίτρινο χρώμα. Η επιδερμίδα του είναι σκληρή και ξηρή. Είναι παραδοσιακό τυρί, που παρασκευάζεται σε διάφορα μέρη της Ελλάδας και μοιάζει πολύ με το κεφαλοτύρι. Πιο γνωστό είναι το λαδοτύρι της Μυτιλήνης και της Ζακύνθου. Χρησιμοποιείται κατά κύριο λόγο ως επιτραπέζιο τυρί. Πρόκειται για τυρί κεφαλίσιο, σκληρό, το οποίο ωριμάζει μέσα σε πήλινα δοχεία με λάδι και αποκτά πιπεράτη γεύση. Όταν το λάδι δεν είναι καλής ποιότητας, το τυρί γίνεται ανάλογης ποιότητας. Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του λαδοτυριού Μυτιλήνης πρέπει να τηρεί τις παρακάτω προϋποθέσεις:

- α) Να προέρχεται από φυλές αιγών και προβάτων παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.
- β) Να προέρχεται από αμέλξεις που γίνονται 10 τουλάχιστον ημέρες μετά τον τοκετό.
- γ) Σε περίπτωση χρησιμοποίησης γίδινου γάλακτος, αυτό δεν πρέπει να υπερβαίνει το 30%.
- δ) Η πήξη να γίνεται εντός 48 ωρών από το άρμεγμα και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.
- ε) Να είναι καλής ποιότητας ωπό ή παστεριωμένο.

Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 32-34 C και ακολουθεί η μεταφορά του τυροπήγματος σε καλούπια, όπου παραμένει μέχρι να αποκτήσει σταθερή δομή και το χαρακτηριστικό του σχήμα. (Ελληνικά τοπικά επώνυμα προϊόντα, εκδ. Οργανισμού Προώθησης Εξαγωγών, επιστημ. έρευνα Αικατερίνης Πολυμέρου-Καμηλάκη, Αθήνα 2000, σ. 44).



Στην Κρήτη το κεφαλοτύρι ή μυζήθρα ξηραίνεται καλά τρεις μήνες. Κατά τη διάρκεια της ξήρανσης αλείφεται επανειλημμένα εξωτερικά με λάδι για να μη κάνει «πηδητούλους», δηλ. σκουλήκια.¹¹ Κατόπιν διατηρείται στο λάδι.

3. Χορταρικά

Τα χορταρικά συνήθως συντηρούνταν με αποξήρανση ή με τη διατήρησή τους σε αλμύρα. Σε περιοχές που παράγουν λάδι, το λάδι χρησιμοποιείται για τη συντήρηση των λαχανικών, των μανιταριών, της κάπαρης με την πλήρωση των δοχείων ή με την κάλυψη της επιφανείας μόνο, ώστε να μην παίρνουν αέρα τα συντηρούμενα είδη (κληματόφυλλα, ντοματοπελτές κ.ά.).

4. Σταφύλια

Στη Μήλο τα σταφύλια που προορίζονταν για σταφίδα τα βουτούσαν σε αλουσιά (αλυσίβα=νερό με στάχτη και λίγο λάδι, και τα δύο απολυμαντικά) και τα άπλωναν στον ήλιο. Αφού στέγνωσαν, τα φούρνιζαν και τα φύλαγαν σε κασάκια ή ντενεκέδες για τον χειμώνα.

5. Ελιές

Για τη συντήρηση και την καλύτερη εμφάνιση και γεύση των ελιών (του καρπού της ελιάς) είναι απαραίτητο το λάδι.

Οι ελιές συντηρούνται συνήθως σε άλμη (σαλαμούρα) ή σε ξίδι, αλλά και στις δύο περιπτώσεις προστίθεται καλό λάδι, για να τις προφυλάσσει από τον αέρα.

Όταν παίρνουν από το δοχείο ελιές, φροντίζουν να σκεπάζει το λάδι τις υπόλοιπες.

Οι ελιές, από τις οποίες έχει αφαιρεθεί το κουκούτσι και έχουν καρυκευθεί με κάπαρη και αντζούγιες, διατηρούνται σε κουτιά οπωσδήποτε με λάδι άριστης ποιότητας¹¹.

Οι ελιές Καλαμών, μετά το ξεπίκρισμα και την τοποθέτηση για 8-10 ημέρες στο αλάτι, τοποθετούνται για 24-48 ημέρες στο ξίδι και κατόπιν τοποθετούνται σε εκλεκτό λάδι¹². Το ίδιο γίνεται και στον Πύργο¹³.

11. Εμμ. Μ. Παπαδάκης, *Μορφαι του λαϊκού πολιτισμού της Κρήτης του 15ου και 16ου αι. κατά τας γραμματειακάς πηγάς*, Αθήναι 1976, σ. 47.

12. Σωκράτη Καλογερέα, *Πρακτικός οδηγός διατήρησης τροφών*, Αθήναι 1941, σ. 63.

13. Αλεξ. Γεωργακοπούλου, *Οι φαγώσιμες ελιές και το λάδι. Πώς γίνονται με τας διαφόρους μεθόδους και πώς διατηρούνται*, εν Αθήναις 1931, σ. 10, 11.



Άλλωστε οι συνταγές για τη βελτίωση των βρωσίμων ελαιών τονίζουν ιδιαίτερα τη σημασία του καλού λαδιού για την καλή συντήρηση και την γευστική απόδοση των ελιών. Τις γλυκές ελιές τις συντηρούν οπωσδήποτε με λάδι. Γύρω στο 1930 η εξαγωγή της ελιάς με τον συναγωνισμό της Ισπανίας και της Γαλλίας αντιμετώπιζε πρόβλημα, επειδή η συσκευασία της σε λάδι ήταν δαπανηρή. Έτσι οι ελαιοπαραγωγοί παροτρύνονταν να στέλνουν τις ελιές στεγνές στην ξένη αγορά και εκεί να τοποθετούνται στο λάδι.

Οι ελιές του λαδιού παραδοσιακά γίνονταν από τις ποικιλίες μεγαρίτικη και αθηναϊκή. Τις διάλεγαν, τις ξεπικρίζαν σε πήλινο αγγείο και όταν γλύκαιναν τις έρριχναν σε άλμη και μετά τις χάραζαν και τις έβαζαν 2 μέρες στο ξίδι. Τέλος, τις τοποθετούσαν σε δοχείο με λάδι.

Στη Σπάρτη τις τσακιστές ελιές, αφού ξεπικρίσουν, τις αλατίζουν και τις τοποθετούν σε πιθαράκι, το οποίο απογεμίζουν με εκλεκτό λάδι και χυμό νερατζιού. Στη Μονεμβασία τις χαραχτές ή σχιζολιές τις συντηρούν σε δοχεία που γεμίζουν με λάδι. Τις νερολιές τις αλατίζουν, αφού ξεπικρίσουν, τοποθετούν φέτες λεμονιού, τις αλείφουν με λάδι και τις βάζουν σε ασκό (τουλούμι).

Οι μεγαρίτικες ελιές για να διατηρηθούν πρέπει να μπουν σε λάδι.

Οι σαλωνίτικες (της Άμφισσας) αλατίζονται και τοποθετούνται σε ασκί. Εκεί ξεπικρίζουν και κατόπιν τοποθετούν θρούμπι, ανάλογο λάδι και αναταράζουν το ασκί, για να πάει παντού το λάδι¹⁴. Αυτές διατηρούνται κι ένα χρόνο. Η αναλογία λαδιού και ελιών είναι 1/10.

Στη Ζάκυνθο, παλαιότερα, έφτιαχναν τις μελάτες ελιές: Αφού ξεπικρίζαν οι ελιές, τις έβαζαν σε πινιότα (δοχείο) με εκλεκτό ξίδι και λάδι ή με λάδι, μέλι και δυνατό ξίδι. Για 10 οκ. ελιές ήθελαν μισή οκά μέλι και 2 οκ. λάδι¹⁵.

Στην περιοχή της Αργολίδας τις ελιές, αφού τις τοποθετήσουν επί ένα διάστημα στο αλάτι, τις βουτούν στο λάδι για λίγες ημέρες και κατόπιν τις στραγγίζουν και τις τοποθετούν σε δοχεία, όπου διατηρούνται στιλπνές εξαιτίας του λαδιού και δεν σαπίζουν¹⁶.

14. Παν. Γ. Κρητικός, «Η προϊστορία των αντιβιοτικών εν Ελλάδι», *Λαογραφία*, τ. ΙΗ' (1958), σ. 414.

15. Βλ. Αλέξ. Γεωργακόπουλος, *ό.π.*, σ. 20 κ.ε.

16. Τα μοναστήρια διέθεταν ειδικούς χώρους αποθήκευσης του λαδιού, «δοχεία». Βλ. Πασχ. Ανδρούδης, «Το λαδαρείο του Σεραγιού (Σκήτη Αγίου Ανδρέα) στο Άγιον Όρος», στο: *Ελιά και Λάδι, Δ' Τριήμερο Εργασίας*, ΠΤΙ - ΕΤΒΑ - ΕΛΑ·Ι·Σ Α.Ε., Αθήνα 1996, σ. 271-282. Πλούτ. Α. Θεοχαρίδης, «Το δοχείον της Μονής Βατοπεδίου Αγίου Όρους», *ό.π.*, σ. 240-250.



Πέρα από αυτές τις κύριες χρήσεις στον τομέα της συντήρησης τροφίμων, το λάδι χρησιμοποιήθηκε και χρησιμοποιείται σε δευτερεύουσες ανάλογες χρήσεις, όπως:

Με λάδι καλύπτουν και το στόμιο δοχείου που περιέχει κρασί, για να μη ξεθυμαίνει. Έτσι διατηρείται αναλλοίωτο. Μόλις ανοίξουν το δοχείο χύνουν το λάδι.

Ακόμη και τα αβγά είχε παρατηρήσει ο λαός ότι διατηρούνταν περισσότερο, όταν τα άλειψαν με λάδι.

6. Αλοιφές

Οι απολυμαντικές ιδιότητες οδήγησαν εμπειρικά στη χρησιμοποίηση του λαδιού στη λαϊκή-πρακτική ιατρική ως αντίδοτου κατά των δηλητηριάσεων, για το καθάρισμα των πληγών, για επάλειψη του δέρματος και εντριβές. Με κρασί και λάδι πλένουν και το σώμα του νεκρού στην Κρήτη για να μην αναδίδει δυσάρεστη οσμή μέχρι να ταφεί (απολύμανση και συντήρηση, αθανασία).

Το μουχλιασμένο εξ άλλου λάδι, που προέρχεται από το δοχείο συντήρησης τυριών, χρησιμοποιείται στην Κρήτη για την παρασκευή αλοιφής, για μολυσμένες επιφάνειες του δέρματος. Η αντισηπτική δράση του λαδιού σε συνδυασμό με την αντιβιοτική μούχλα αποτελούν ένα είδος αντιβιοτικής απολυμαντικής αλοιφής για δερματικές παθήσεις πριν από τη χρήση των γνωστών δερματολογικών προϊόντων της φαρμακευτικής. Αλλά και για κάθε είδους έγκαιμα (φλεγμονή του δέρματος) το λάδι είναι το πρώτο στο οποίο καταφεύγει πρόχειρα ο αγροτικός κόσμος.

Χώροι αποθήκευσης και διατήρησης της σοδειάς

Η συντήρηση των ειδών διατροφής επέβαλε την τοποθέτηση και αποθήκευσή τους σε ειδικά δοχεία και κατάλληλους κατά το δυνατόν χώρους, που διέθεταν τα περισσότερα σπίτια. Η αποθήκη (κελλάρι, βούβα, κατώι, ρογός, ξεραντέρ', αμπάρι, αποκρέββατος κ.ά.) ανάλογα με το είδος του προϊόντος έπρεπε να είναι υγρή, σκοτεινή, δροσερή (λάδι, κρασί, τουρσιά κ.ά.) ή ευάερη, στεγνή και φωτεινή (δημητριακά, αλεύρι, όσπρια, ξηροί καρποί, αποξηραμένα λαχανικά κ.ά.). Συνήθως το υπόγειο του σπιτιού (κατώι, κελλάρι) προοριζόταν για το λάδι, το κρασί, τα τυριά, τα κρέατα, τα αβγά, τις πατά-



τες και γενικά εξυπηρετούσε ως ψυγείο.

Συχνά τα δοχεία, ιδιαίτερα του λαδιού, παραχώνονταν μέχρι τον καιρό στη γη, για να εξασφαλιζεται σταθερότερη θερμοκρασία και να αποφεύγεται η έκθεση στο φως.

Για τη συντήρηση με λάδι χρησιμοποιήθηκαν:

1. **Πήλινα δοχεία**¹⁷: Αγγείο (Μεσολακκιά Σερρών), κιούπι (Κυκλάδες, Πελοπόννησος, Πήλιο, Κοτύωρα Πόντου), λαήνα (Πελοπόννησος, Κως (χοιρολαήνα για το παστό), πιθάρι (Κως, Κοτύωρα, Πήλιο, Πελοπόννησος, Χίος), στάμνα (Πελοπόννησος, Μακεδονία), κουρούπι (Κρήτη, Κυκλάδες), κουτρούπι (Κύπρος, Αν. Θράκη, Λέσβος κ.α.), βάντζο (Κυκλάδες), πιθιακός (Κάρπαθος).

Σε μεγάλα πιθάρια διατηρούνταν τα δημητριακά, το κρασί και το λάδι σε μικρότερα τα λαχανικά, το τυρί, το κρέας κ.ά. Τοποθετούνταν σε υγρά υπόγεια ή μέσα στο έδαφος¹⁸.

2. **Βαρέλια**: Βαρέλια διαφόρων σχημάτων, χωρητικότητας και ποιότητας, ακίνητα ή φορητά χρησιμοποιήθηκαν για τη μεταφορά και αποθήκευση υγρών (κρασιού, ελαίου, ξιδιού, γάλακτος, μελιού, πετιμεζιού αλλά και νερού) και στερεών [βουτύρου, τυριού, παστών (κρέατος, ψαριών, λαχανικών, κ.ά.), λιαστών (κρέατος, ψαριών, χταποδιών, ξηρών καρπών, φρούτων, λαχανικών κ.ά.)]. Τοποθετούνταν σε αποθήκες στεγνές, με σταθερή, κατά το δυνατόν, θερμοκρασία. Η κατασκευή τους, έργο ειδικών τεχνιτών, βαρελάδων¹⁹.

3. **Μεταλλικά δοχεία**: μπακίρια, λάτα, γκαζοντενεκές κ.α. Η χρήση μεταλλικών δοχείων για την αποθήκευση τροφίμων είναι νεώτερη και πε-

17. Βλ. Β. Κυριαζόπουλου, *Κεραμική, στον τόμο Νεοελληνική Χειροτεχνία*, 1969, σ. 88-123. Μπέττυ Ψαροπούλου, *Τελευταίοι Τσουκαλάδες του Ανατ. Αιγαίου*, χ.χ., 29, 60 κ.ε. Γενικότερα βλ. Κατερίνας Κορρέ - Ζωγράφου, *Τα κεραμικά του ελληνικού χώρου*, εκδ. Μέλισσα, 1995.

18. Μιχ. Ο. Δέφνερ, «Η διατήρηση των τροφών», *Αγροτικός Ταχυδρόμος*, έτ. 32 (1947), σ. 29. Βλ. και Ν. Δ. Λύχνος «Η διατήρησης τών ελαιολάδων παρ' ήμιν», *Γεωργικόν Δελτίον*, περ. Β', τεύχ. 3 (1938), σ. 66. Ελένη Αγγελομάτη-Τσουγκαράκη, «Πληροφορίες των περιηγητών για την ελιά και το λάδι στον ελλαδικό χώρο», Πρακτικά Συνεδρίου «Η Ελιά και το λάδι στο χώρο και το χρόνο», Αθήνα 2003, ό.π., σ. 112-113.

19. Δημ. Β. Οικονομίδης, «Η βαρελοποιία εις την Σαντορίνην», στον τόμο του Μιχ. Δανέζη (επιμ.) ό.π., Σαντορίνη, Αθήναι 1971, σ. 231 κ.α.



ριορισμένη στον Ελληνικό χώρο. Συμπίπτει με τη διάδοση των μεταλλικών δοχείων πετρελαίου, γνωστών ως "γκαζοτενεκέδων", τα οποία χρησιμοποιήθηκαν και ως μέτρα χωρητικότητας για το λάδι κυρίως αλλά και τα δημητριακά και ως δοχεία για την αποθήκευση του ελαίου²⁰, του βουτύρου, του λίπους, του τυριού και των διαφόρων τουρσιών και αλιπάστων.

5. **Δέρματα ζώων:** ασκός, τομάρι, τουλούμι, κοζιά, γαλατόμαρο κ.ά. Το δέρμα αιγοπροβάτων ολόκληρο, με κατάλληλη κατεργασία, χρησιμοποιήθηκε ευρύτατα ως δοχείο μεταφοράς, αποθήκευσης και συντήρησης ειδών διατροφής, όπως το κρασί, το λάδι το κρέας, το γάλα, το τυρί κ.ά. Συνήθως κρεμιούνταν σε υπόγειο στεγνό και δροσερό και έχουν τη δυνατότητα να διατηρήσουν το περιεχόμενό τους σε καλή κατάσταση, εφ' όσον παραμένουν κλειστά, επί πολλούς μήνες²¹.

8. **Κτιστά δοχεία:** ρείος, ρογός, κωτσιέλα, γούρνα κ.ά. Είδος δεξαμενής κτιστής με πέτρα και πηλό, χωρητικότητας 500-1000 οκάδων, για την αποθήκευση των δημητριακών ή του λαδιού²². Συχνά το επάνω μέρος χρησιμοποιήθηκε ως κρεβάτι.

20. Μεταλλικά δοχεία χρησιμοποιήθηκαν για τη μεταφορά υγρών (λαδιού, κρασιού) χωρίς να είναι ανοξειδωτά. (Ν. Δ. Λύχνος, «Η διατήρησης τών έλαιολάδων παρ' ημίν», *Γεωργικόν Δελτίον*, περ. Β', τεύχ. 3 (1938), σ. 67). Το ίδιο συνέβαινε με τα μπακιρένια οικιακά σκεύη, τα οποία οξειδώνονταν επικίνδυνα με τη χρήση του άλατος και του ξιδιού.

21. Β. Η. Βογιατζόγλου, *Η Σπάρτη της Μ. Ασίας*, Αθήνα 1986, σ. 137. Ανδρέας Στεφόπουλος, *Οι τροφές της Χρυσής Καστοριάς*, Ιωάννινα 1981, σ. 24. Αναστ. Μ. Καραναστάσης, «Ποιμενικά της Κω», *Λαογραφία*, τ. 16 (1956), σ. 70. ΚΛ, χρο 3506, σ. 36 (περ. Σητείας, 1970, Ν. Θ. Γαρυφαλλάκης) κ.α.

22. ΚΛ, Ερωτηματολόγιο Κυκλάδες I, 4, σ. 29 (Στενιές Άνδρου, 1970). ΠΑ, χρο 779, σ. 15 (Όλυμπος Καρπάθου, 1969, Κ. Μαραγκός). ΚΛ, Ερωτ. Κρήτη, I, 74, σ. 29 και 30 (Γαβαλοχώρι Χανίων, 1970) κ.α.



Οι ελαιώνες της Κρήτης

Η καλλιέργεια του ιερού δένδρου της ελιάς στην Κρήτη χρονολογείται. Όπως είναι σήμερα γνωστό, τουλάχιστον από την εποχή του λίθου¹. Κατά τα μινωικά χρόνια αυτή αναπτύσσεται ιδιαίτερα και όπως δείχνουν ποικίλα αρχαιολογικά ευρήματα (παραστάσεις μινωικών αγγείων και τοιχογραφιών, μεγάλα πιθάρια αποθηκείσεως ελαιολάδου και εγκαταστάσεις στοιχειωδών ελαιουργείων και ελαιοπιεστηρίων, λύχνοι κ.ά.), γραπτές μαρτυρίες και η ύπαρξη τεραστίων ελαιοδένδρων με ηλικία πολλών αιώνων σε διάφορα μέρη της Κρήτης, η καλλιέργεια του ευνοημένου δένδρου της θεάς Αθηνάς στη μεγαλόνησο πρέπει να θεωρηθεί βέβαιο ότι συνεχίζεται χωρίς διακοπή από τα μινωικά τουλάχιστον χρόνια μέχρι σήμερα².

1. Πάνος Θ. Αναγνωστόπουλος, «Η καταγωγή της ελιάς», *Πρακτικά της Ακαδημίας Αθηνών*, τόμ. 26 (1951), σ. 224-237 και ιδίως σ. 225-229, όπου συμπεραίνει ότι η καλλιέργεια της ήμερης ελιάς άρχισε από την Κρήτη. Πρβλ. Απόστ. Κυριτσάκης, «Μήπως η ελιά γεννήθηκε στην Κρήτη;», εφημ. *Χανιώτικα Νέα*, Χανιά, 1-8-2003, σ. 10 και στην εφημ. *Τα Χρονικά Κισάμου και Σελίνου*, αρ. φύλλ. 348, Σεπτέμβρ. 2003, σ. 2. Βλ. και Δέσποινα Χατζή-Βαλλιάνου, «Ελαιοκαλλιέργεια και ελαιοπαραγωγή στην Κρήτη κατά τη μινωική έως και την πρωτοβυζαντινή εποχή», στον συλλογικό τόμο «Ελαιοσοδεία», *Δημοσιεύματα Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών*, αρ. 21, Αθήνα 2003, σ. 65-98.

2. Βλ. και Ροδούλα Σταθάκη - Κούμαρη, «Η ελιά στον ιδιωτικό βίο των Κρητών», *Πεπραγμένα Η' Διεθνούς Κρητολογικού Συνεδρίου* (Ηράκλειο 1996), τόμ. Γ' 2 (νεότε-



Η ελαιοκαλλιέργεια είχε και συνεχίζει να έχει πρωτεύουσα θέση στην παραγωγή του αγροτικού τομέα και γενικότερα στην οικονομία ολόκληρης της Κρήτης όχι μόνο από καθαρά οικονομική άποψη αλλά και από κοινωνική, πολιτισμική κ.λπ. Η κυρίαρχη αυτή θέση της ελιάς και του λαδιού στην οικονομία και κατ' επέκταση στον πολιτισμό της Κρήτης αποδεικνύεται από τα πρόσφατα αλλά και παλαιότερα αρχαιολογικά τεκμήρια, από ιστορικές και άλλες 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 της Κρήτης, περισσότερες από το 90% αυτών έχουν ως βασικό τομέα παραγωγής την ελαιοκαλλιέργεια, ενώ σε μεγάλο αριθμό απ' αυτές αποτελεί μονοκαλλιέργεια³. 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 επιφέρει άμεσα αντίστοιχη μεταβολή της οικονομίας της μεγαλονήσου συνολικά. Έτσι η οικονομία του νησιού στηρίζεται και σήμερα κατά κύριο λόγο στην καλλιέργεια της ελιάς⁴.

Όλη η Κρήτη απ' άκρη σ' άκρη, στις πεδιάδες, τις κοιλάδες, στα χαμηλά οροπέδια, στο εσωτερικό και στα παράλια, παντού σχεδόν, όπου υπάρχει καλλιεργήσιμο γόνιμο ή και ημιάγονο έδαφος, είναι κατάφυτη από ελαιόδενδρα, τα οποία καλύπτουν το μεγαλύτερο μέρος της καλλιεργούμενης επιφάνειας του εδάφους της, που φαντάζει σαν ένας τεράστιος, ατέλειωτος πράσινος τάπητας μέσα στον απέραντο θαλασσινό της περίγυρο. Σ' αυτούς τους

ρη περίοδος), Ηράκλειο 2000, σ. 75. Για την ιερότητα του ελαιόδένδρου βλ. τις σ. 75-77. Για την αρχαία Αθήνα αντίστοιχα βλ. ενδεικτικά Νικόλ. Δ. Λεβίδης, «Η ιερότης της ελιάς εις τας αρχαίας Αθήνας», εφημ. *Η Καθημερινή*, Αθήνα, έτ. 11 (1929-30) αρ. φύλλ. 2907, 30-3-1930, σ. 6, όπου παρατίθενται οι κυριότεροι λόγοι για τους οποίους η ελιά ήταν τότε ιερή. Βλ. και τη μελέτη της Βασιλικής Σταματοπούλου, «Η εμφάνιση της ελιάς στην Ελλάδα σύμφωνα με την παράδοση και ο θρησκευτικός χαρακτήρας της», στα παρόντα *Πρακτικά Συμποσίου, «Η Ελιά και το λάδι στο χώρο και το χρόνο»*, Αθήνα 2003, σ. 45-56.

3. Παναγ. Καμηλάκης, «Η ελιά και το λάδι στην Κρήτη κατά τη νεοελληνική περίοδο», «Ελαιοσοδεία», ό.π., σ. 149-218.

4. Παναγ. Καμηλάκης, «Η ελιά και το λάδι στην Κρήτη», ό.π., σ. 150 κ.ε.



παλαιούς ελαιώνες και τις ιστορικές τους ρίζες στους μεταβυζαντινούς χρόνους, στην περίοδο της βενετοκρατίας και της τουρκοκρατίας, θα αναφερθούμε εδώ με συντομία. Η επιλογή του θέματος αυτού οφείλεται κυρίως στο γεγονός ότι οι ιστορικοί ελαιώνες της Κρήτης παρά την έντονη και ολοκληρωτική παρουσία τους, που σφραγίζει καθοριστικά το κρητικό τοπίο μέχρι σήμερα, και τη γενικότερη σημασία τους για την οικονομία, την καθημερινή ζωή και τον πολιτισμό του νησιού, δεν έχουν μελετηθεί ως στοιχεία του φυσικού, ιστορικού, πολιτισμικού, οικονομικού κ.λπ. περιβάλλοντος, του παρελθόντος και του παρόντος της μεγαλονήσου σε ικανοποιητικό βαθμό.

Η αρχή της μεγάλης επεκτάσεως των ελαιώνων της Κρήτης και της αναπτύξεως, συνακόλουθα, της ελαιοκαλλιέργειας και της παραγωγής λαδιού βρίσκεται στην τελευταία περίοδο της βενετοκρατίας. Τότε, στον 16ο και ιδιαίτερα στις αρχές και στα μέσα του 17ου αιώνα, συντελείται η μετάβαση από την εκτεταμένη αμπελοκαλλιέργεια στην εξ ίσου μεγάλη σε έκταση καλλιέργεια της ελιάς στο νησί⁵. Η Βενετία στρέφεται την περίοδο εκείνη στην ανάπτυξη του διεθνούς εμπορίου του λαδιού. Για να μπορέσει η Δημοκρατία του Αγίου Μάρκου να ανταποκριθεί στη συνεχώς αυξανό-

5. Βλ. ενδεικτικά Θεοχ. Δετοράκης, *Ιστορία της Κρήτης*, β' έκδοση, Ηράκλειο 1990, σ. 215. Η ελαιοκαλλιέργεια φαίνεται ότι δεν ήταν εκτεταμένη κατά τους πρώτους αιώνες της βενετοκρατίας, οπότε η Κρήτη απετέλεσε σημαντικό σιτοβολώνα της Βενετίας. Για την έλλειψη λαδιού στη βυζαντινή και μεσαιωνική Κρήτη μέχρι τις αρχές του 15ου αιώνα βλ. Χαράλ. Γάσπαρης, *Φυσικό και αγροτικό τοπίο στη μεσαιωνική Κρήτη, 13ος - 14ος αι.*, Αθήνα, Ίδρυμα Γουλανδρή - Χορν, 1994, σ. 55, και Δημήτρ. Τσουγκαράκης, «Η ελιά και το λάδι στα βυζαντινά χρόνια», *Πρακτικά του παρόντος Συμποσίου*, Αθήνα 2003, σ. 85-92. Τον 16ο αιώνα εμφανίζεται αξιόλογη παραγωγή λαδιού (240.000 λίτρα στα Χανιά), που αυξάνει συνεχώς με τον χρόνο (Θεοχ. Δετοράκης, *ό.π.*). Την ίδια περίοδο (17ος αιώνας) συγχρόνως με την ανάπτυξη της ελαιοκαλλιέργειας παρατηρείται υποχώρηση της αμπελοργίας, η οποία στους προηγούμενους αιώνες της βενετοκρατίας ήταν βασική πηγή της αγροτικής οικονομίας της Κρήτης. Βλ. ενδεικτικά για τις αλλαγές αυτές στις καλλιέργειες τον 17ο αιώνα Γιολάντα Τριανταφυλλίδου - Baladié, *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 Δημοτική Βιβλιοθήκη, 1988, σ. 133 - 134, 136 και Ελ. Αγγελομάτη-Τσουγκαράκη στα παρόντα πρακτικά, σ. 102. Για την αμπελοργία της βενετοκρατίας από λαογραφική κυρίως σκοπιά, βλ. Μαν. Μ. Παπαδάκης, «Συμβολή στη μελέτη της γεωργίας και της αμπελοργίας της Κρήτης στο 15ο και 16ο αιώνα», *Κρητολογία*, τεύχ. 4 (1977), σ. 18-22.



μενη ζήτηση λαδιού κυρίως από τη Δυτική Ευρώπη, στρέφει το ενδιαφέρον της προς τις αποικίες της, όπου η ελαιοκαλλιέργεια είχε ως τότε τη μορφή μικρής οικογενειακής εκμεταλλεύσεως για παραγωγή που προορίζονταν για αυτοκατανάλωση, σε περιοχές όπως η Κρήτη ιδίως και η Κέρκυρα. Οι Βενετοί προσπαθούν με διάφορους τρόπους και κίνητρα να ενθαρρύνουν τους αγρότες της Κρήτης να αναπτύξουν και να επεκτείνουν τους ελαιώνες τους, ώστε να αυξηθεί η παραγωγή λαδιού και να εμπορευματοποιηθεί αυτό προς όφελος αυτών ως κυρίαρχων⁶. Με την υποβοήθηση της ελαιοκαλλιέργειας η Βενετία είχε δύο στόχους: να σταματήσει τον οικονομικό μααρασμό του νησιού, εξ αιτίας της κρίσεως που αντιμετώπιζε η αμπελουργία στο τέλος του 16ου αιώνα, και να εξασφαλίσει νέες πηγές πλούτου στο θαλάσσιο εμπόριό της. Η πολιτική αυτή του βενετικού κράτους ήταν μακράς πνοής και ανάλογου σχεδιασμού, που η υλοποίησή της απαιτούσε χρόνο, καθώς η ελαιοφυτεία και η πλήρης ανάπτυξη και απόδοση των ελαιώνων από τη φύση τους είναι μια μακρόχρονη διαδικασία, διότι το ελαιόδενδρο αργεί να δώσει καρπούς⁷. Όταν άρχισαν να αποδίδουν τα μέτρα των Βενετών και ν' αυξάνεται σημαντικά η ελαιοπαραγωγή της Κρήτης, αυτοί είχαν απωλέσει τη μεγαλύτερη και πολυτιμότερη αποικία τους μετά τον τουρκοβενετικό πόλεμο 1645-69. Έτσι οι νέοι κυρίαρχοι του νησιού, οι Τούρκοι, θα επωφεληθούν, μόλις επιβληθούν, της εμπορευματοποίησης του λαδιού της Κρήτης και της μεγάλης σημασίας του για τις αγορές της Δυτικής Ευρώπης. Γι' αυτό και θα επεκτείνουν ακόμη περισσότερο τους κρητικούς ελαιώνες αναπτύσσοντας και ενισχύοντας κι αυτοί

6. Οι Βενετοί θεσμοθέτησαν τότε διάφορες ευνοϊκές για την ελαιοκαλλιέργεια στην Κρήτη και τα Ιόνια νησιά διατάξεις, με τις οποίες έδιναν σημαντικά οικονομικά κυρίως κίνητρα στους καλλιεργητές να αναπτύξουν εντατικά την ελαιοκαλλιέργεια. Τότε η Κρήτη από σιτοβολώνας της Βενετίας, που ήταν τους πρώτους αιώνες της κυριαρχίας της και αμπελότοπος στη συνέχεια, άρχισε να μετατρέπεται στη βασικότερη ελαιοπαραγωγική κτήση της. Βλ. περισσότερα στη Γιολάντα Τριανταφυλλίδου - Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης*, ό.π., σ. 133 - 134, 136 - 137.

7. Είναι γνωστή στην Κρήτη και αλλού η παροιμία η σχετική με την αργή είσοδο των νέων ελαιοδένδρων στην παραγωγή: «Βάλε ελιά για το παιδί σου και σουκιά (ή μηλιά ή καρυδιά κατά τόπους) για την ψυχή σου (ή την αφεντιά σου, ή την κοιλιά σου)» και άλλες ανάλογες, όπως: «Αμπέλι του χεριού σου και μουρέλα (= νέες ελιές) του κυρού σου» (Ιωάννης Ε. Χαβάκης, *Φυτά και βότανα της Κρήτης*, Αθήνα, χ.χρ., σ. 153).



την ελαιοκαλλιέργεια⁸. Έτσι η μεγάλη ανάπτυξη της ελαιοκαλλιέργειας και της επεκτάσεως των κρητικών ελαιώνων κατά τον 18ο αιώνα οφείλεται σε μεγάλο βαθμό στις αλλαγές της κρητικής γεωργίας τον προηγούμενο, κυρίως στο δεύτερο μισό του 17ου αιώνα.

Η αμπελουργία, που στους προηγούμενους αιώνες της βενετοκρατίας αποτελούσε τη βάση της αγροτικής οικονομίας του τόπου μαζί με τα δημητριακά, σταδιακά υποχωρεί. Συγχρόνως την αντικαθιστά όλο και περισσότερο η ελαιοκαλλιέργεια, η οποία στους πρώτους αιώνες της βενετοκρατίας δεν επαρκούσε να καλύψει τις τοπικές ανάγκες σε λάδι, ώστε οι Βενετοί να προσφεύγουν σε εισαγωγές. Η τάση αυτή της αντικατάστασης των αμπελιών αρχίζει να εκδηλώνεται στην κρητική γεωργία στις τελευταίες δεκαετίες της βενετοκρατίας⁹. Οι πολιτικές μεταβολές στο νησί και οι γενικότερες περιστάσεις μετά την αποχώρηση των Βενετών συνετέλεσαν στην επιτάχυνση της αντικατάστασης των αμπελιών με ελιές. Σταδιακά, λοιπόν, από τον 17ο αιώνα και κυρίως από τον 18ο θα κυριαρχήσει οριστικά η ελαιοκαλλιέργεια και το λάδι θα καταστεί πλέον το κύριο κρητικό προϊόν μέχρι σήμερα. Η ελιά και οι ελαιώνες εξαπλώνονται πλέον σε όλες σχεδόν τις περιοχές που διαθέτουν κατάλληλες εδαφοκλιματικές συνθήκες.

Οι μεγαλύτεροι ελαιώνες και συνακόλουθα η μεγαλύτερη παραγωγή λαδιού κατά τον 18ο αιώνα (αλλά και στη συνέχεια) είναι στη Δυτική Κρήτη (περιοχές Χανίων, Ρεθύμνου), ενώ μικρότερες ποσότητες του προϊόντος παράγονται στις παραδοσιακές επίσης ελαιοπαραγωγικές περιοχές Σητείας και Ιεράπετρας¹⁰. Η περιοχή Ηρακλείου εξάγει την ίδια περίοδο μια σειρά

8. Όταν το 1680 ο περιηγητής Randolph επισκέφθηκε τα Χανιά, η περιοχή ήταν κατάφυτη από νέα ελαιόδενδρα. Το ίδιο παρατήρησε και ο Savary ένα σχεδόν αιώνα αργότερα, νέους ελαιώνες που είχαν δημιουργηθεί πρόσφατα στην περιοχή Χανίων (Ελένη Αγγελομάτη - Τσουγκαράκη, «Η Κρήτη στα περιηγητικά κείμενα (τέλη 17ου - αρχές 19ου αιώνα)». *Πεπραγμένα του ΣΤ' Διεθνούς Κρητολογικού Συνεδρίου*, τόμ. Γ', Χανιά 1990, σ. 31, όπου τονίζεται η ανάπτυξη της ελαιοκαλλιέργειας κυρίως στη Δυτική Κρήτη και λιγότερο στην Ιεράπετρα και τη Σητεία. Βλ. και Γιολάντα Τριανταφυλλίδου - Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης*, ό.π., σ. 143 κ.ε.).

9. Βλ. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου - Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης*, ό.π., σ. 133 κ.ε.

10. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου - Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης*, ό.π., σ. 146.



διαφορετικών προϊόντων, σταφύλια, κρασί, μέλι, κεριά κ.λπ.¹¹. Ολόκληρο τον 18ο αιώνα το λάδι θεωρείται σταθερό από οικονομική άποψη προϊόν, σταθερότερο μάλιστα από το μετάξι, το μαλλί ή το κεριά και αποφέρει σίγουρα κέρδη. Σύμφωνα με Γάλλο έμπορο λαδιού της Κρήτης της εποχής εκείνης η εμπορική δραστηριότητα που αναπτύχθηκε τότε γύρω από το κρητικό λάδι, ιδίως από τους ίδιους τους Γάλλους εμπόρους και το εμπορικό ναυτικό τους, απέφερε «πολλά χρυσά δουκάτα»¹².

Οι Γάλλοι έμποροι, προκειμένου να εξασφαλίσουν την αγορά σημαντικών ποσοτήτων λαδιού που χρειάζονταν κάθε χρόνο, δημιούργησαν δίκτυο εμπορικών οίκων στο νησί, όπου και εγκαταστάθηκαν. Ο αριθμός των οίκων αυτών, ανάλογα με τις εποχές, κυμαίνεται από τρεις έως δέκα. Είχαν έδρα τους τα Χανιά, την πρωτεύουσα πόλη του κρητικού λαδιού και της ελαιοκαλλιέργειας κατά τη νεοελληνική περίοδο (18ος-20ός αι.), απ' όπου έφευγαν με ιστιοφόρα σχεδόν όλες οι ποσότητες του προϊόντος με προορισμό τη Μασσαλία κυρίως¹³.

Το γεγονός ότι η περιοχή Χανίων ήταν και κατά τον 18ο αιώνα, όπως και πριν, αλλά και στους επόμενους αιώνες, η σπουδαιότερη ελαιοπαραγωγική περιφέρεια της Κρήτης και το κύριο εξαγωγικό της κέντρο για τη διάθεση του προϊόντος, οφείλεται στους εκτεταμένους και παραγωγικούς ελαιώνες της, καθώς αυτοί αναπτύχθηκαν καλύτερα και εντατικότερα από άλλες περιοχές του νησιού. Και αυτό οφείλεται στο ότι θεωρείται η περιοχή με το πιο κατάλληλο για την ελαιοκαλλιέργεια κλίμα¹⁴.

11. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου - Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης*, ό.π., σ. 133.

12. Υ. Triantafyllidou - Balaudié, «Οι πιστώσεις στις εμπορικές συναλλαγές στην Κρήτη τον 18ο αιώνα», *Πεπραγμένα του Ε' Διεθνούς Κρητολογικού Συνεδρίου*, τόμ. Γ', Ηράκλειο Κρήτης 1985, σ. 223.

13. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου - Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης*, ό.π., σ. 125-128, 133 κ.α. Όπως σημειώνει ο Σαβαρή [Cl. Savary], *Κρητικά επιστολαί*, μετάφρ. Ν. Γ. Ζυγομαλά, εν Αθήναις 1845, σ. 82, οι Γάλλοι ανακάλεσαν τον υποπρόξενό τους στο Ρέθυμνο, διότι δεν μπορούσαν από το αβαθές και καταχωμένο λιμάνι του να φορτώσουν λάδι τα μασσαλιώτικα πλοία, που το φόρτωναν από τα Χανιά.

14. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου - Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης*, ό.π., σ. 22, 135. Οι ελαιώνες της πεδιάδας των Χανίων προκάλεσαν τον θαυμασμό του Γάλλου περιηγητή Toumefort, όπως επισημαίνει παραπάνω η Γιολάντα - Τριανταφυλλί-



Πάντως θα πρέπει να επισημανθεί γενικότερα για την Κρήτη ότι η εντατική ελαιοκαλλιέργεια και η εμπορική εκμετάλλευση του λαδιού την περίοδο 1669-1800, περίπου, θα επιτρέψουν στη μεγαλόνησο να αποκτήσει αξιόλογη θέση ως εμπορικός εταίρος στις συναλλαγές της με διάφορα ευρωπαϊκά κυρίως κράτη. Η σημαντικότερη ανάπτυξη της ελαιοκομίας και της ελαιοπαραγωγής τότε επηρεάστηκε θετικά τόσο από τις εσωτερικές ανατροπές που επήλθαν στον τόπο με την εγκατάσταση σ' αυτόν των νέων κυρίαρχων, των Τούρκων, όσο και από τις ανάγκες και τις απαιτήσεις του διεθνούς εμπορίου, όπως αυτές διαμορφώνονται στον χώρο ιδίως της Ανατολικής Μεσογείου. Δεν υπάρχει αμφιβολία ότι η συνεχώς αυξανόμενη, σημαντική σε ποσότητες, ζήτηση του κρητικού λαδιού στις ξένες αγορές γίνεται η κύρια αιτία ανάπτυξης της ελαιοκαλλιέργειας με την ανάπτυξη των ελαιώνων και την αύξηση του παραγόμενου προϊόντος¹⁵.

Στις αρχές του 18ου αιώνα επέρχεται έντονη εμπορευματοποίηση του λαδιού, την οποία εκμεταλλεύεται δασμολογικά το οθωμανικό κράτος¹⁶. Πριν από τα μέσα του ίδιου αιώνα το εμπόριο του κρητικού λαδιού γνωρίζει πρωτοφανή ανάπτυξη, η οποία όμως γίνεται δυνατή χωρίς μεγάλη αύξηση της τιμής του και αυτό στον βαθμό που υπήρξε συγχρόνως σημαντική ανάπτυξη νέων ελαιώνων, αύξηση της ελαιοκαλλιέργειας και της ελαιοπαραγωγής ως αποτέλεσμα της πίεσεως της μεγάλης ζήτησης. Χάρη στον πολλαπλασιασμό και την επέκταση των ελαιώνων του νησιού κατέστη δυνατή αυτή η μεγάλη αύξηση της παραγωγής κρητικού λαδιού τον 18ο αιώνα, οπότε συχνά προς το τέλος του έφτανε και ξεπερνούσε στις καλές εσοδείες το ένα εκατομμύριο μίστατα¹⁷. Η αύξηση αυτή δεν οφείλεται σε μεγαλύτερη απόδοση των ελαιόδένδρων λόγω βελτιωμένων μεθόδων και μέσων καλλιέργειας ή αποδοτικότε-

δου - Baladié (σ. 135, 282, σημ. 3). Η ίδια θεωρεί τους ελαιώνες της πεδιάδας των Χανίων ως τους ωραιότερους της Κρήτης (ό.π., σ. 22).

15. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου - Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης*, ό.π., σ. 134.

16. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου - Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης*, ό.π., σ. 55-58, 139, 140.

17. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου - Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης*, ό.π., σ. 141. Το μίστατο, μονάδα βάρους του λαδιού και του κρασιού στην Κρήτη, αντιστοιχεί σε δέκα περίπου οκάδες. Για το μίστατο βλ. Αικατ. Πολυμέρου-Καμηλάκη, «Μέτρηση ελαίου, ελαιών και ελαιώνων», *Πρακτικά Συνεδρίου «Η ελιά και το λά-*



ρης ελαιοποίησης του καρπού κατά τη διαδικασία της εκθλίψεως. Διότι και στους δυο τομείς, καλλιέργεια των δέντρων και επεξεργασία του ελαιοκάρπου, ίσχυαν και τότε, όπως άλλωστε συνέβαινε μέχρι πρόσφατα, οι καθιερωμένες από αιώνες παραδοσιακές τεχνικές. Ουσιαστικά μόλις στον 20ό αιώνα, και κυρίως μεταπολεμικά, βελτιώθηκαν και εκσυγχρονίστηκαν αλλού περισσότερο και αλλού λιγότερο στις διάφορες περιοχές της Κρήτης οι μέθοδοι καλλιέργειας, ελαιοσυλλογής, εκθλίψεως κ.λπ.

Στην ανάπτυξη νέων λοιπόν ελαιώνων και την επέκταση των υπαρχόντων οφείλεται η μεγάλη αύξηση της παραγωγής κρητικού λαδιού.

Στην περιφέρεια Χανίων σημαντικοί υπήρξαν από τη βενετοκρατία μέχρι πρόσφατα, μέχρι και τις πρώτες μεταπολεμικές δεκαετίες, οι ελαιώνες της πεδιάδας των Χανίων, στην επαρχία Κυδωνίας, οι οποίοι σε ένα βαθμό οφείλουν την ανάπτυξή τους και στη γειτνίαση της περιοχής με τα Λευκά Όρη, που της προσφέρουν πλουσιότατα νερά. Παλαιότερα η Κυδωνία είχε ίσως τους ωραιότερους, από άποψη παραγωγής, εμφανίσεως κ.λπ. ελαιώνες του νησιού¹⁸ (εικ. 1). Σημειωτέον, για τη μακρόχρονη παράδοση της ελαιοκαλλιέργειας στην περιοχή, ότι στην αρχαία πόλη της Κυδωνίας, που βρισκόταν στη θέση της πόλεως Χανίων, είχε κοπεί στα ελληνιστικά χρόνια νόμισμα, το οποίο έφερε γύρω - γύρω στεφάνι ελιάς¹⁹. Την ωραιότητα των ελαιώνων της επαρχίας Κυδωνίας επισημαίνουν και διάφοροι περιηγητές. Ο Γάλλος Σαβαρή (Savary, 1779), πηγαίνοντας από τα Χανιά προς τους πρόποδες των Λευκών Ορέων, αναφέρει ότι διήλθε «ωραίας και καταφύτους εξ ελαιών πεδιάδας, αίτινες παρατείνονται μέχρι των υπωρειών των Λευκών Ορέων»²⁰.

δι από την αρχαιότητα έως σήμερα», ό.π., σ. 197 κ.ε. Μαν. Παπαδογιάννης, «Το μουζούρι και το μίστατο στην Κρήτη», Αμάλθεια, έτ. ΙΗ' (1987) σ. 71 κ.ε. Για το μίστατο ως μέτρο κρασιού κυρίως βλ. Μανώλης Μιλτ. Παπαδάκης, «Συμβολή στη μελέτη της γεωργίας και της αμπελουργίας της Κρήτης στο 15ο και 16ο αιώνα», ό.π., σ. 22. Στα μέσα του 19ου αιώνα υπολογίζεται η σοδειά, κατά μέσον όρο, σε 90-100 χιλιάδες στατήρες λαδιού, εκτός των ποσοτήτων που καταναλώνονταν στην παρασκευή σαπουνιού (Γ. Ιακ. Καλαϊσάκης, «Εισαγωγικόν και εξαγωγικόν εμπόριον Κρήτης», εφημ. *Ηράκλειον Ηρακλείου Κρήτης*, έτ. Α' (1893-94), αρ. φύλλ. 3, 26-8-1893, σ. 19).

18. Βλ. παραπάνω, υποσημ. 14.

19. Γεώργ. Λελεδάκης, *Ιστορία της αρχαίας Κυδωνίας*, μέρος Α', Αθήναι (1925), σ. 115.

20. Σαβαρή [Cl. Savary], *Κρητικάί επιστολαί*, ό.π., σ. 115.



Ένα αιώνα ακριβώς μετά τον Σαβαρή ο Ιωσήφ Χατζιδάκης στο έργο του «Περιήγησις εις Κρήτην» επισημαίνει ότι η πεδιάδα των Χανίων, όπως και οι άλλες περιοχές της Κρήτης στο Ηράκλειο και το Ρέθυμνο που επισκέφθηκε, είναι κατά το πλείστον κατάφυτη από ελαιόδενδρα. Στην εποχή του (1880) πάντως, όπως γράφει και ο ίδιος, οι λεμονιές, οι πορτοκαλιές και τα οπωροφόρα δένδρα του χανιώτικου κάμπου ήταν πλέον περισσότερα από τις ελιές²¹. Στα μέσα του εικοστού αιώνα ο ελαιώνας αυτός αρχίζει από τα κράσπεδα σχεδόν του βουνού της Μαλάξας στην περιοχή της Σούδας και φθάνει μέχρι τον αυχένα της Αγιάς²².

Μέσα σε θαλερούς ελαιώνες βρίσκονται χωριά όπως ο Γαλατάς, ο Δαράτσος, τα Περβόλια κ.ά. Στο βόρειο μέρος του κάμπου οι ελαιώνες επεκτείνονται στα ανατολικά μέχρι σχεδόν τον δρόμο Σούδας - Χανίων, ενώ η υπόλοιπη έκταση εκατέρωθεν της οδού καταλαμβάνεται από σταφιδαμπέλους, εσπεριδοειδή και αρδευόμενους κήπους. Στο κέντρο του ο κάμπος περιλαμβάνει μεγάλες ιδιοκτησίες από τα χρόνια της βενετοκρατίας με ελαιοφυτείες, αμπελώνες, εσπεριδοειδή, κηπευτικά και αγρούς με δημητριακά. Οι μεγάλες ιδιοκτησίες της περιοχής ξεχωρίζουν σαφώς από τις μεσαίες και μικρές με το σχετικά αναπτυγμένο συγκρότημα της κατοικίας του γαιοκτήμονα, των σπιτιών των «μετοχάρηδων» – καλλιεργητών και των λοιπών εγκαταστάσεων της αγροτικής εκμεταλλεύσεως, σταύλων, αποθηκών κ.λπ. Οι μικρές ιδιοκτησίες είναι ελάχιστες στο τμήμα αυτό του κάμπου²³.

Σήμερα ο παλιός ελαιώνας του κάμπου των Χανίων, όπως συμβαίνει άλλωστε στις περισσότερες γεωργικές περιοχές που γειτνιάζουν με σημαντικές πόλεις, συνεχώς περιορίζεται, καταστρέφεται και υποβαθμίζεται από την άναρχη ανάπτυξη, τις αστικές λειτουργίες και ιδίως την οικοδόμηση, που συνεχώς αναπτύσσονται και επεκτείνονται σε βάρος των αιωνόβιων ελαιοδένδρων του. Κινδυνεύει γενικότερα από την έλλειψη χωροταξικού

21. Ιωσήφ Χατζιδάκης, *Περιήγησις εις Κρήτην*, εν Ερμούπολει 1881, σ. 108.

22. Α. Κριάρης, «Ο κάμπος των Χανίων (γεωργοοικονομική μελέτη)», *Κρητική Εστία*, χρόν. 1 (1949-50), τεύχ. 1, σ. 24-25.

23. Α. Κριάρης, «Ο κάμπος των Χανίων», ό.π., σ. 24. Οι μεγάλες ιδιοκτησίες, όπως στην Πελεκαπίνα, τα Περβόλια κ.α., ανήκαν από την περίοδο της βενετοκρατίας σε άρχοντες Βενετούς ή Βενετοκρητικούς, αρχοντορωμαίους. Μέχρι σήμερα εντυπωσιάζουν οι εγκαταστάσεις των αγροτικών αυτών κτημάτων με τα ωραία και μνημειακά κτίρια, τις εισόδους και τους πανύψηλους μαντρότοιχους γύρω από κάθε αγρόκτημα.



σχεδιασμού, οικιστικής και περιβαλλοντικής πολιτικής, σωστής παιδείας κ.λπ. Ξεχνούν όμως οι σημερινοί κάτοικοι τη διαχρονική σημασία του για τη ζωή της περιοχής και τη διαμόρφωση του ιστορικού της τοπίου²⁴.

Στα στενά πλαίσια μιας ανακοίνωσης δεν είναι δυνατό να γίνει εκτενής λόγος για τους παμπάλαιους ιστορικούς ελαιώνες και των άλλων καθαρά παραδοσιακών ελαιοκομικών επαρχιών της Κρήτης, δηλ. του Σελίνου, του Ρεθύμνου, του Αμαρίου, του Αγίου Βασιλείου, του Μυλοποτάμου, της Σητείας και της Ιεράπετρας. Θα περιοριστούμε σε ελάχιστα ενδεικτικά κυρίως στοιχεία αρχίζοντας από την επαρχία Σελίνου του νομού Χανίων, η οποία κατά μακρόχρονη παράδοση είχε τα σκήπτρα της ελαιοκαλλιέργειας και της μεγάλης παραγωγής λαδιού μέχρι πρόσφατα, που οι σύγχρονες ελαιοφυτείες των τελευταίων δεκαετιών του 20ού αιώνα κατέστησαν και άλλες περιοχές, όπως τη γειτονική Κίσαμο, ιδιαίτερα σημαντικές ως προς την παραγωγή λαδιού.

Οι συγγραφείς, περιηγητές, γεωγράφοι κ.ά., που στα χρόνια της τουρκοκρατίας περνούν από το Σέλινο ή αναφέρονται σ' αυτό, συμφωνούν ότι η ελαιοκαλλιέργεια αποτελεί την κυρίαρχη γεωργική απασχόληση και το λάδι και οι ελαιώνες της επαρχίας, όπως και το μετάξι της στη συνέχεια, είναι περίφημα. Γίνεται συχνά λόγος για τα μεγαλόπρεπα δένδρα των πυκνών ελαιώνων των κοιλάδων του Σελίνου, ανατολικού, κεντρικού και δυτικού, τα οποία εντυπωσιάζουν για το μέγεθός τους σε ύψος και περιφέρεια κορμού. Ο Άγγλος περιηγητής R. Pashley τα αντιδιαστέλλει προς τα μικρότερα σε μέγεθος ελαιόδενδρα άλλων επαρχιών, όπως είναι ο Αποκόρωνας. Ο ίδιος σημειώνει συχνά τη διαφορά στο μέγεθος των δένδρων που παρατηρείται από περιοχή σε περιοχή στους ελαιώνες της Κρήτης που διέσχισε²⁵.

24. Σήμερα για ολόκληρη την έκταση των ελαιώνων του κάμπου των Χανίων μέχρι το Κολουμπάρι γίνεται λόγος από τους Δήμους της περιοχής για αναδιάρθρωση των καλλιεργειών της ελιάς και των εσπεριδοειδών, που είναι πλέον προβληματικές εκεί, και αντικατάστασή τους από σύγχρονες καλλιέργειες αβοκάντο (εφημ. *Νέοι Ορίζοντες Κρήτης*, Χανιά, έτ. 9, αρ. φύλλ. 428, 7 Φεβρουαρίου 2001, σ. 9).

25. Ο Robert Pashley, που επισκέφτηκε κατά την αιγυπτιοκρατία της Κρήτης και την επαρχία Σελίνου, αναφέρει επί λέξει περνώντας από τον Αποκόρωνα ότι τα ελαιόδενδρά του είναι «συνήθως μικρά και διαφέρουν πολύ από τα μεγαλόπρεπα δένδρα του Σελίνου... Βέβαια τέτοια δένδρα είναι σπάνια στον Αποκόρωνα» (R. Pashley, *Ταξίδια στην Κρήτη*, μετάφρ. - επιμ. Δάφνη Γ. Γόντικα, τόμ. Β', Ηράκλειο 1991, σ. 117).



Οι ελαιώνες του Σελίνου, όπου κυριαρχεί μέχρι σήμερα η «τσουνάτη» (μαστοειδής) ελιά ή «τσουνατολιά» ή «τσουνολιά» μικρού σχετικά μεγέθους, αλλά μεγαλύτερου από την κορωνέικη ή «λιανολιά» και μικρότερου από τη «χοντρολιά» της περιοχής Ρεθύμνου, διακρίνονται για τα μεγάλα, ορθόκλαδα και γι' αυτό πανύψηλα²⁶, αλλά και παμπάλαια, με ζωή συχνά τουλάχιστον 500 χρόνων, δένδρα τους²⁷ (εικ. 2). Οι τσουνάτες ελιές δεν ραβδίζονται σχεδόν ποτέ, όπως οι λιανολιές, και θεωρούνται οι αρχοντικές ελιές της Κρήτης. Οι ελιές μάλιστα της πρωτεύουσας της επαρχίας Σελίνου, της Καντάνου, στο κέντρο ενός λεκανοπεδίου, όπου οι περισσότεροι συνοικισμοί της κρύβονται μέσα σε πυκνό ελαιώνα, δεν φημίζονται μόνο για την αρχαιότητα, το ύψος και

Σχετικά με τον R. Pashley πρέπει να αναφερθεί ότι παρατηρεί με σχολαστικότητα και αναγράφει με ακρίβεια τα είδη δένδρων και τις καλλιέργειες, με πρώτη την ελιά, που συναντά στις περιοδείς του στην κρητική ύπαιθρο, ακόμη και στα ορεινά και άγονα μέρη. Για την περιοχή π.χ. της Ρίζας (Θέρισο, Κεραμειά κ.λπ. στην ορεινή Κυδωνία) αναφέρει ότι τα ελαιόδενδρα δεν είναι εκεί πολλά, αντίθετα με τα πολυπληθή της κοπάδια (R. Pashley, *Ταξίδια στην Κρήτη*, ό.π., σ. 115). Λίγα χρόνια μετά τον Pashley ο Μ. Χουρμούζης Βυζάντιος, *Κρητικά*, εν Αθήναις 1842, σ. 40, αναφέρει ως περιφημότερα προϊόντα του Σελίνου, το οποίο, σημειωτέον, παρουσιάζει μέχρι σήμερα θαυμαστή ποικιλία ωραίων προϊόντων, το λάδι και το μετάξι.

26. Βλ. ενδεικτικά Στέργ. Σπανάκης, *Κρήτη*, τόμ. Β' (Δυτική Κρήτη), Ηράκλειον Κρήτης, χ.χρ., σ. 24, Κέντρο Λαογραφίας Ακαδημίας Αθηνών (στο εξής ΚΛ), χειρόγραφο (χφο) 2420, σ. 8 (Καμπανός Σελίνου, συλλ. Σταμ. Αποστολάκη, 1962).

27. Οι παλαιότεροι κάτοικοι του Σελίνου – αλλά και άλλων περιοχών της Κρήτης με παλαιούς ελαιώνες, που έχουν ζωή πολλών αιώνων – ε γνώριζαν από παράδοση ότι τα μεγάλα ελαιόδενδρα της επαρχίας φυτεύτηκαν κυρίως στην βενετοκρατία. Ο R. Pashley αναφέρει (*Ταξίδια στην Κρήτη*, ό.π., τόμ. Β', σ. 99) περιστατικό, σύμφωνα με το οποίο ένας από τους χωρικούς, που συνάντησε στο ορεινό χωριό Αργαστήρι Σελίνου τον Μάιο του 1834, του είπε αστεειυόμενος: «θα έπρεπε να προτιμώ τον Τούρκο, γιατί έχω κάτι παλιά φράγκικα ελαιόδενδρα και υποθέτω ότι αν επιστρέψουν οι Φράγκοι, θα με βάλουν να τα πληρώσω». Και σχολιάζοντας ο Άγγλος περιηγητής το περιστατικό συμφωνεί με την ύπαρξη των ελαιοδένδρων αυτών από τη βενετοκρατία.

Ο Αντών. Τρακάκης, «Οι Σελινιώται Τούρκοι και τα χωριά των», *Κρητική Εστία*, χρόν. 6 (1954-1955) τεύχ. 53, Ιούλ. - Αύγ. 1955, σ. 8-9, με αφορμή την ύπαρξη τοπωνυμίου Αθηνιές στην περιοχή Κάδρους Σελίνου, όπου ορισμένοι τοποθετούν την αρχαία πόλη Κάντανο στον εκεί αρχαιολογικό χώρο, θεωρεί ότι «τα πελώρια και πανάρχαια ελαιόδενδρα της κοιλάδας Καντάνου αναμφιβόλως είναι αρχαιότερα των ελαιώνων της Αττικής» και πιθανολογεί την ύπαρξη αρχαίου ναού της Αθηνάς στην περιοχή θεωρώντας αυτονόητη τη λατρεία της εκεί, κατ' εξοχήν τόπο καλλιέργειας της ελιάς.



το μέγεθός τους, αλλά και για τη μεγάλη, ασύγκριτη διεθνώς, απόδοσή τους σε λάδι ανά δένδρο²⁸. Είναι οι γνωστές στους ελαιοπαραγωγούς και τους γεωπόνους της Κρήτης «δεκοχτούρες», «δεκοχτομιστατούσες» ή «δεκαοχταρούσες» και «δεκαοχτάρες ελιές», όπως αναφέρονται και από ορισμένους συγγραφείς γεωγραφικών κ.ά. έργων της Κρήτης²⁹.

Κάθε δένδρο δηλαδή παράγει 18 μίστατα, περίπου 180 οκάδες λάδι. Μέχρι σήμερα διατηρούνται τουλάχιστον από την εποχή της βενετοκρατίας, γι' αυτό και λέγονται «βενετσιάνικες»³⁰, τέτοιες ελιές στην περιοχή Καντά-

28. Είναι γνωστά και από τον κρητικό τύπο τα προβλήματα που αντιμετωπίζουν τα τελευταία χρόνια οι ελαιοπαραγωγοί της Καντάνου και γενικότερα του Σελίνου με τις υπηρεσίες της Ευρωπαϊκής Ενώσεως σχετικά με τις επιδοτήσεις του λαδιού και τις μεγάλες ανά δένδρο αποδόσεις, απίστευτες για όσους δεν γνωρίζουν το είδος της τσουνάτης (μαστοειδούς) ελιάς. Έτσι προ ετών επισκέφτηκαν την Καντάνο εμπειρογνώμονες από την αρμόδια υπηρεσία της Ευρωπαϊκής Ενώσεως, οι οποίοι, αφού παρακολούθησαν επί τόπου την όλη διαδικασία συλλογής και εκθλίψεως του ελαιοκάρπου ενός δένδρου που οι ίδιοι επέλεξαν τυχαία, πείστηκαν για την εντυπωσιακή απόδοση της τσουνάτης ελιάς σε λάδι. Ο R. Pashley, (*Ταξίδια στην Κρήτη*, ό.π., σ. 96, 108) αναφέρει ότι οι ελιές στο Σέλινο είναι καλές και δύο δένδρα παράγουν συνήθως ένα μίστατο λάδι, ποσότητα που προφανώς τον εντυπωσιάζει. Με τις νεότερες όμως προόδους της ελαιοκαλλιέργειας στον 20ό αιώνα και ιδίως με τις μεταπολεμικές (1950 κ.ε.) βελτιώσεις της, η απόδοση αυτή για τα σύγχρονα παραγωγικά δεδομένα των ελαιοδένδρων της επαρχίας φαντάζει πολύ μικρή. Άλλωστε τον διαφεύδουν λίγες μόλις δεκαετίες αργότερα, στον ίδιο αιώνα, Έλληνες συγγραφείς που γνώρισαν καλά το Σέλινο και κάνουν ιδιαίτερο λόγο για τη μεγάλη απόδοση των ελαιοδένδρων του.

29. Βλ. ενδεικτικά Γεώργ. Ι. Λελεδάκης, *Γεωγραφία της Κρήτης*, εν Χανίοις 1905, σ. 16, Εμμ. Γενεράλις, *Γεωγραφία της Κρήτης*, έκδοσις 9η, Αθήναι 1914, σ. 24. Αντών. Τρακάκης, «Οι Σελινιώται Τούρκοι και τα χωριά τους», *Κρητική Εστία*, ό.π., τεύχ. 54, σ. 6. Σταμ. Αποστολάκης, «Στο Σελινό 'ναι οι ελιές των δεκοχτώ μιστάτω», περ. *Κρήτη*, Αθήνα, έτ. 29, τεύχ. 253, Νοέμβρ.-Δεκέμβρ. 2001, σ. 58. Εκτός από τις δεκοχτούρες υπάρχουν πολλές ελιές με μεγάλη επίσης, αλλά μικρότερη απ' αυτές, απόδοση: οι δεκαπενταρούσες (15 μιστάτων), οι δωδεκοχτούρες (12 μιστάτων) κλπ. (Γ. Ι. Σειστάκης, «Η ελιά και τα λιωμαζώματα», εφημ. *Χανιώτικα Νέα*, 18-1-1973, σ. 2).

30. Ο Αγαθάγγελος Ξηρουχάκης («Ιστορικά σημειώματα και στατιστικά πληροφορία περί της Κρήτης κατά τον Καστροφύλακα», περ. *Κρητικά Χανίων*, τόμ. Α' (1930-33), τεύχ. Β' (1933) σ. 114) θεωρεί ότι οι δεκοχτούρες, οι οποίες είναι βενετσιάνικες ελιές, έχουν την αρχή τους στον 16ο αιώνα, οπότε προφανώς φυτεύτηκαν. Η προέλευσή τους από τη βενετοκρατία γίνεται φανερή και από άλλες ανάλογες ονομασίες τους, με τις οποίες προσδιορίζονται στο γλωσσικό ιδίωμα περιοχών των Χανίων και της υπόλοιπης Κρήτης, και σε άλλα



νου, με μεγάλο ύψος και περιφέρεια μέχρι 13,5 μ., πραγματικά μνημεία της φύσης³¹. Αποτελούν στοιχεία που προσδιορίζουν καθοριστικά την ταυτότητα και τον χαρακτήρα του τοπίου και είναι συνδεδεμένες και με τα ιστορικά γεγονότα και τις γενικότερες περιπέτειες των ανθρώπων του τόπου.

Οι ελαιώνες της Καντάνου και γενικότερα του Σελίνου ήταν και είναι ονομαστοί και για την ποιότητα του λαδιού που παράγουν. Και σήμερα άλλωστε είναι γνωστό το «τσουνατόλαδο» για την άριστη ποιότητά του, το σπουδαίο άρωμα και την ιδιαίτερη γεύση του, το χρώμα του, τη διαύγεια, την πυκνότητα και τον πλούτο του σε θρεπτικά συστατικά³².

Θα μνημονεύσουμε σχετικά με τις ελιές του Σελίνου μόνο ορισμένα απ' όσα γράφει λαϊκός στιχουργός της τελευταίας περιόδου της τουρκοκρατίας,

φραγκοκρατούμενα άλλοτε μέρη όπως η Κύπρος (όπως φραγκολιές, βενετολιές κ.λπ.) Για τις βενετσιάνικες ελιές της Κρήτης βλ. και Ιωάνν. Ε. Χαβάκης, *Φυτά και βότανα της Κρήτης*, ό.π., σ. 153. Οι βενετσιάνικες ελιές στην επαρχία Σελίνου λέγονταν και φραγκόριζες (Γ. Ι. Σειστάκης, «Η ελιά και τα λιομαζώματα», *Χανιώτικα Νέα*, 18-1-1973, σ. 2).

31. Τέτοια μνημειακά ελαιόδενδρα, συστάδες ελαιοδένδρων αλλά και ελαιώνες ολόκληρους, όπου ορισμένα δένδρα έχουν περίμετρο κορμού μέχρι 12,5 και 13,5μ. ή διαθέτουν εξαιρετικό εξωτερικό ανάγλυφο και σπηλαιώσεις του κορμού, συναντά κανείς και σήμερα, παρά τις καταστροφές των πολέμων, στην επαρχία Σελίνου και ιδιαίτερα στην Καντάνο. Στη συνοικία της Ανισαράκι προπαντός, περιοχή ονομαστή και για την μοναδική σε ποσότητα παραγωγή λαδιού ανά δένδρο, απαντούν μεμονωμένα ή σε συστάδες μνημειακά ελαιόδενδρα (όπως και σε άλλες συνοικίες της Καντάνου, στα Βαρδαλιανά κ.α.). Στην περίοδο πλήρους ωρίμανσης του ελαιοκάρπου την άνοιξη, συχνά η απόδοση των ελαιοδένδρων του Ανισαρακίου είναι εντυπωσιακή τόσο για το ύψος της παραγωγής λαδιού ανά δένδρο, όσο και για τη μέγιστη περιεκτικότητα του ελαιοκάρπου σε λάδι. Τότε φθάνουν 2-2,5 κιλά καρπού να βγάλουν ένα κιλό λάδι. Για τα μνημειακά ελαιόδενδρα στην Ελλάδα, τα χαρακτηριστικά, την ανάδειξη, προστασία τους κ.λπ. βλ. Νίκος Μιχελάκης, «Μνημειακά ελαιόδενδρα: προστασία και αξιοποίηση», *Πρακτικά Συνεδρίου «Η ελιά και το λάδι από την αρχαιότητα έως σήμερα»*, ό.π., σ. 343 κ.ε., όπου γίνεται λόγος και για τα μνημειακά δένδρα της Καντάνου, για τα οποία τελευταία (2003) γίνεται λόγος να χαρακτηριστούν συνολικά, ως ελαιώνας, μνημείο της φύσης λόγω της πολλαπλής μοναδικότητάς τους, κάτι απαραίτητο.

32. Το λάδι της τσουνάτης (μαστοειδούς) ελιάς, η οποία επιχωριάζει σ' ολόκληρη την επαρχία Σελίνου μέχρι σήμερα, το τσουνατόλαδο, εκτέθηκε το 1932 και βραβεύτηκε στην Έβδομη Διεθνή Έκθεση Θεσσαλονίκης. Βλ. σχετικά [Ι. Παπαχριστόπουλος], *Αι συνεταιριστικά οργανώσεις του νομού Χανίων εις την VII Έκθεσιν Θεσσαλονίκης*, χωρίς τόπο και χρόνο εκδόσεως [1932], σ. 3-5.



ο οποίος ήταν κρητικής καταγωγής³³ και γεννήθηκε στη Σίφνο, γνώστης του τόπου, ο Στυλιανός Ζαννουδάκης. Είχε υπηρετήσει ως έπαρχος (καϊμάκης) στο δεύτερο μισό του 19ου αιώνα σε διάφορες επαρχίες της Κρήτης, πιθανόν και στο Σέλινο³⁴. Γράφει λοιπόν για τις ελιές της Καντάνου στο στιχούργημά του³⁵, όπου παρουσιάζει με λεπτομέρεια τα διάφορα προϊόντα της μεγαλονήσου:

*«Το ένα ελαιόδενδρο τρία καντάρια (λάδι) βγάνει,
λάδι το πλέον καθαρό η Κάνδανος 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 έμεινε αυτή η ονομασία,
ηξεύρω το δεντρί αυτό καλό τη αληθεία...»³⁶.*

Και παρακάτω συνεχίζει:

«Έχει δενδρά όμως πολλά (η Κάντανος) ως δεκοχτώ μιστάτων...»³⁷,
εννοώντας τις δεκοχτούρες ελιές που προαναφέραμε.

33. Ο Ζαννουδάκης, κατάγονταν, όπως ο ίδιος σημειώνει στο στιχούργημά του, από το Ατσιπόπουλο Ρεθύμνου. Βλ. σχετικά Νικόλ. Β. Τωμαδάκης, «Κρητικά λαογραφικά, IV. Στυλιανός Ζαννουδάκης», *Περιοδικόν Δελτίον Βιβλιοθήκης Κρητικού Φιλολογικού Συλλόγου εν Χανίοις*, έτ. Α', τεύχ. Α', Νοέμβριος 1927, σ. 37. Το άρθρο του μετέπειτα σοφού βυζαντινολόγου και νεοελληνιστή για τον Κρητο-Σίφνιο λαϊκό στιχουργό, τη ζωή και το έργο του εκτείνεται στις σ. 36-48 του περιοδικού.

34. Νικόλ. Β. Τωμαδάκης, Στυλιανός Ζαννουδάκης, ό.π., σ. 37.

35. Το στιχούργημα, που κυκλοφόρησε σε φυλλάδιο, επιγράφεται «Τραγούδιον της Κρήτης υπό Στυλιανού Γ. Ζαννουδάκη, εν Χανίοις, τη 3η Ιανουαρίου 1876» και ετιμάτο τρία γρόσια (βλ. και Νικόλ. Β. Τωμαδάκης, Στυλιανός Ζαννουδάκης, ό.π., σ. 36). Στο στιχούργημα αυτό ο Ρεθυμνιώτης στην καταγωγή στιχουργός, όπως αυτοχαρακτηρίζεται, περιγράφει τις πόλεις, κωμοπόλεις, επαρχίες, τα λιμάνια, τα καταστήματα κ.λπ. της Κρήτης, δίνει πληροφορίες για τα προϊόντα, τα επαγγέλματα, τα προτερήματα και ελαττώματα κάθε τόπου κ.ά., αρχίζοντας την περιγραφή του από την επαρχία Σελίνου: «Θ' αρχίσω από το Σέλινον, ωραία επαρχία, αέρα έχει καθαρόν, γλυκά νερά και κρύα...» (σ. 4 του φυλλαδίου).

36. Στυλ. Ζαννουδάκης, Τραγούδιον της Κρήτης, ό.π., σ. 5. Πρβλ. Νικόλ. Β. Τωμαδάκης, Στυλιανός Ζαννουδάκης, ό.π., σ. 42.

37. Στυλ. Ζαννουδάκης, Τραγούδιον της Κρήτης, ό.π. Ως γνώστης του τόπου ο Σελινιώτης Νικόλ. Τωμαδάκης, Στυλιανός Ζαννουδάκης, ό.π., σ. 43-44, θεωρεί υπερβολική τη



Τα δένδρα και οι ελαιώνες της τσουνάτης ελιάς παραδοσιακά (μέχρι τη δεκαετία του 1970) κυριαρχούσαν στον νομό Χανίων. Σήμερα η ελαιοκαλλιέργεια τσουνάτης ελιάς έρχεται δεύτερη αντιπροσωπεύοντας πλέον μόνο το 35% στο σύνολο του νομού, διατηρώντας όμως τη κυρίαρχη παρουσία της και σήμερα στην παλαιά κοιτίδα της, την επαρχία Σελίνου³⁸. Το 65% των ελαιοδένδρων του νομού είναι πλέον ποικιλίας λιανολιάς, η οποία συνεχώς, για λόγους οικονομικούς που έχουν δημιουργηθεί κυρίως πρόσφατα, επεκτείνεται εις βάρος της ποικιλίας της τσουνάτης. Στους ελαιώνες των τριών άλλων νομών ή τσουνολιά συναντάται μόνο στο Ρέθυμνο σε ποσοστό μόλις 10% σήμερα³⁹.

Από τις άλλες επαρχίες του νομού Χανίων η Κίσαμος υπήρξε παραδοσιακά ο σημαντικότερος αμπελώνας του, ο οποίος όμως τις τελευταίες δεκαετίες αντικαταστάθηκε σε μεγάλο τμήμα του από λιανολιές (κορωνέικες), ώστε σήμερα το μεγαλύτερο τμήμα των καλλιεργούμενων εκτάσεων να αποτελούν ένα εκτεταμένο, συνεχή και πυκνό ελαιώνα. Έτσι η Κίσαμος, που παλαιότερα υστερούσε στην παραγωγή λαδιού⁴⁰ και οι φτωχές της οικογένειες εξασφάλιζαν το λάδι τους και συμπλήρωναν το αγροτικό τους εισόδημα μαζεύοντας στις χρονιές της σοδειάς («βεδέμας») ελιές στο Σέλινο⁴¹, σήμερα, όπως προαναφέρθηκε, έγινε σημαντική ελαιοπαραγωγός επαρχία.

ρήση του στιχουργού ότι υπάρχει στην Κάντανο, πέρα από τις γνωστές «δεκοχτούρες» ελιές, και δέντρο που παράγει σαράντα μίστατα, δηλ. περίπου τετρακόσιες οκάδες λάδι!

38. Περιγραφή της επαρχίας Σελίνου με γεωμορφολογικά, δημογραφικά, πολιτισμικά, φυσικά, διοικητικά, οικονομικά κ.ά. στοιχεία, βλ. στο τεύχος: Αριστείδης Ι. Κριάρης, *Η επαρχία Σελίνου* (ανάπτυπο από το περιοδικό *Κρητική Εστία*, τεύχ. Σεπτ. - Οκτωβρ. 1982), Αθήνα 1982, σελ. 23. Στή σ. 17 αναφέρει τον ονομαστό ελαιώνα της Καντάνου και τις «δεκαοχτούρες» ελιές του, όπου και στοιχεία για την παραγωγή της επαρχίας το έτος 1976: ελαιόδενδρα 946.350 σε 52.575 στρέμματα με παραγωγή 7.985 τόννων λαδιού.

39. Π.Α. Σκυλουράκης, «Τεχνοοικονομική διερεύνηση της καλλιέργειας της ελιάς (*olea europaea* L.) στην Κρήτη», ανακοίνωση στο Διεθνές Συνέδριο «Η ελιά στο παρελθόν και στο μέλλον», Άνδρος, Ιούνιος 1999 (ανέκδοτη), σ. 3. Την ύπαρξη τσουνάτης ελιάς ή τσουνολιάς στην περιοχή Ρεθύμνου μαρτυρούν επιπλέον και τοπωνύμια, όπως Τσουνολάδες (οι) στο Σπήλι Αγ. Βασιλείου (Αργίνη Γ. Φραγκούλη, «Τοπωνύμια της Ρεθυμνιώτικης υπαίθρου», περ. *Ονόματα*, τόμ. 13 (1989-1990), σ. 294).

40. Παλαιότεροι συγγραφείς, όπως ο Μ. Χουρμούζης Βυζάντιος (*Κρητικά*, ό.π., σ. 40) μνημονεύουν μεταξύ των προϊόντων της Κισάμου, μαζί με το κρασί, και τα κάστανα και το λάδι.

41. Είναι γνωστή στη Δυτική Κρήτη η μαντινάδα: *Κίσαμο με τ' αμπέλια σου, Σέλινο με τσ' ελιές σου, / Σφακιά με τα κοπέλια σου (ή τσι λεβέντες σου) και με τσι κοπε-*



Ο Αποκόρωνας επίσης σε σημαντικό μέρος του καλυπτόταν από παλαιότερα με κάπως μικρά (σε σχέση με τα τεράστια του Σελίνου) ελαιόδενδρα, όπως προαναφέρθηκε⁴².

Η μικρή ελαιοπαραγωγή της επαρχίας Σφακίων⁴³ είναι αξιομνημόνευτη μόνο για τον παλιό ελαιώνα του οροπεδίου της Ανωπόλεως.

Οι ελαιώνες του νομού Ρεθύμνου είναι από τους παλαιότερους και σημαντικότερους της Κρήτης και κάλυπταν (και καλύπτουν ακόμη περισσότερο σήμερα) την μεγαλύτερη γεωργική γη και των τεσσάρων επαρχιών του.

Θα κάνουμε σύντομη ιστορική αναδρομή στην ύπαρξη των εκτεταμένων ελαιώνων του Ρεθύμνου παρουσιάζοντας ελάχιστα από τα στοιχεία που μας είναι γνωστά γι' αυτούς, περιοριζόμενοι στα νεότερα κυρίως χρόνια.

Ο R. Pashley αναφέρεται στο οδοιπορικό του στην εύφορη πεδιάδα του Μυλοποτάμου, που είναι σχεδόν ολόκληρη καλυμμένη με μεγάλα ελαιόδενδρα, τα οποία κρύβουν τα σκόρπια χωριά της επαρχίας. Μνημονεύει και συγκεκριμένα χωριά, όπως οι Δαφνέδες, το Κεφάλι Επισκοπής κ.ά. που βρίσκονται μέσα στους ελαιώνες⁴⁴. Ανεβαίνοντας στη συνέχεια ψηλότερα, προς την Αξό και τον Ψηλορείτη, επισημαίνει τη γύμνια του τοπίου και την ισχνή παρουσία λίγων καχεκτικών ελαιοδένδρων⁴⁵. Προχωρώντας

λιές σου, που αναφέρεται στις παραδοσιακές καλλιέργειες, το αμπέλι στην Κίσαμο και την ελιά στο Σέλινο, ενώ τα άγωνα και κακοτράχαλα Σφακιά μπορούν να υπερηφανευτούν για τους ωραίους και ρωμαλέους άνδρες και γυναίκες που έχουν.

42. Ο R. Pashley, *Ταξίδια στην Κρήτη*, ό.π., τόμ. Β', σ. 117, σημειώνει ότι όλη η απόσταση μεταξύ των χωριών Φρέ και Πεμονίων του Αποκόρωνα καλυπτόταν τότε (1834) από ελαιόδενδρα. Σε πωλητήριο, εξ άλλου, του 1832 από το Γαβαλοχώρι Αποκορώνου μνημονεύονται *μουρέλα*, δηλ. νεόφυτες ελιές και ελιές ρίζες τέσσερεις, δηλ. μεγάλες ελιές (Ιδομ. Παπαγρηγοράκης, «Παλιά κρητικά χειρόγραφα επί τουρκοκρατίας. Ένα πωλητήριο του 1832», *Κρητική Εστία*, τόμ. 12 (1963-1964), τεύχ. 142, σ. 365). Ο Μ. Χουρμούζης Βυζάντιος (*Κρητικά*, ό.π., σ. 43) αναφέρει τον Αποκόρωνα ως γόνιμο τόπο σε λάδι και γεννήματα, ο δε Εμμ. Λαμπρινάκης (*Γεωγραφία της Κρήτης*, Ρέθυμνα 1890, σ. 43, 44, 52) κάνει λόγο για τις ελαιοφυτείες των χωριών του Κεφαλά, του Γαβαλοχωρίου, του Βάμου και τονίζει ότι η επαρχία Αποκορώνου παράγει λάδι «καλλίστης ποιότητας».

43. Ο Σφακιανός στην καταγωγή Κρητομηλιός ιατρός, ιστοριοδίφης και αρχαιολόγος Ιωσήφ Χατζιδάκης (*Περιήγησις εις Κρήτην*, εν Ερμούπολει 1881, σ. 76) αναφέρει μετά τα άφθονα κτηνοτροφικά προϊόντα των Σφακίων το λίγο λάδι (10.000 μίστατα, 90.000 οκάδες περίπου) και το κριθάρι που παράγουν.

44. R. Pashley, *Ταξίδια στην Κρήτη*, ό.π., τόμ. Α', σ. 111, 124.

45. R. Pashley, *Ταξίδια στην Κρήτη*, ό.π., τόμ. Α', σ. 134.



ανατολικότερα προς το Μελεβύζι τονίζει, φτάνοντας στις Γωνιές, ότι είναι το πρώτο μέρος που συνάντησε στην Κρήτη χωρίς σχεδόν καμία ελιά⁴⁶.

Ο R. Pashley κάνει ιδιαίτερη αναφορά στους μεγάλους και πλούσιους σε παραγωγή λαδιού ελαιώνες της επαρχίας Ρεθύμνου (εικ. 3, 4). Αναφέρει, μεταξύ άλλων, ότι έξω από την Πηγή, γνωστό παραδοσιακό ελαιοπαραγωγικό χωριό⁴⁷, υπήρχαν χίλια περίπου ελαιόδενδρα που ανήκαν στη Σουλτάνα. Τα ανά διετία έσοδα που αποκόμιζε η Σουλτάνα από την Πηγή και από άλλα τρία χωριά⁴⁸ έφταναν στις 36.000 πιάστρες το 1821. Οι χωρικοί καλλιεργούσαν τα κτήματα της Σουλτάνας παίρνοντας τη μισή παραγωγή. Έτσι πλέον οι χριστιανοί κάτοικοι των χωριών αυτών είχαν πολλά προνόμια και απαλλαγές από επαχθείς εισφορές και η θέση τους ήταν ασυγκρίτως καλύτερη από των άλλων ραγιαδων⁴⁹. Δεν ξεφεύγουν από τον παρατηρητικό Άγγλο περιηγητή ούτε οι ακαλλιέργητοι ελαιώνες ορισμένων περιοχών του Ρεθύμνου⁵⁰, που πιθανότατα είχαν μείνει έτσι μετά τις μεγάλες καταστροφές των ελαιοδένδρων κατά την επανάσταση

46. R. Pashley, *Ταξίδια στην Κρήτη*, ό.π., τόμ. Α', σ. 136, όπου αναφέρει ότι όλη η περιοχή Γωνιών Ηρακλείου αριθμούσε τότε μόλις 150 ρίζες ελιές και το λάδι ήταν σπάνιο. Για τα χωριά της Αμπαδιάς, στα Ν.Α. του Ρεθύμνου, σημειώνει (ό.π., τόμ. Α', σ. 233) ότι τα κυριότερα έσοδα των κατοίκων τους προέρχονταν από τις ελιές.

47. Στο Ρέθυμνο και άλλα μέρη της Κρήτης, όταν λαδώνουν το φαγητό και ιδίως τα όσπρια, για να δείξουν ότι έχουν να βάλουν ή ότι πρέπει να βάλουν πολύ λάδι, λέγουν χαριεντιζόμενοι: «Τ' Άδελε, Πηγή και Λούτρα / και στη μέση Μαρουλάς», αναφέροντας τέσσερα κατ' εξοχήν ελαιοπαραγωγικά χωριά της επαρχίας Ρεθύμνης κατά τρόπο παροιμιώδη (Σπ. Γ. Βαρδάκης, «Παροιμίες και παροιμιώδες στίχοι Κρήτης», Λαογραφία, τόμ. 11 (1937), σ. 653). Η έκφραση αυτή απαντά και σήμερα στην περιοχή Ρεθύμνου, όπως διαπιστώσαμε πρόσφατα σε επιτόπια έρευνά μας στην περιοχή. Χρησιμοποιείται η παροιμία και σε περιπτώσεις καταχρήσεως του λαδιού στα βραστερά φαγητά (Ιωάνν. Ε. Χαβάκης, *Φυτά και βότανα της Κρήτης*, ό.π., σ. 157).

48. Πιθανό να πρόκειται για τα γειτονικά ελαιοπαραγωγικά χωριά Άδελε, Λούτρα και Μαρουλά της υποσημειώσεως 47.

49. R. Pashley, *Ταξίδια στην Κρήτη*, ό.π., τόμ. Α', σ. 104-105. Επισημαίνει επίσης (ό.π., τόμ. Α', σ. 108) ότι στην Πηγή και την περιοχή της η μέση παραγωγή μιας ελιάς είναι πέντε οκάδες λάδι, ενώ οι καλύτερες ελιές παράγουν δύο μίστατα (20 οκάδες).

50. Κάνει λόγο για ακαλλιέργητους τότε ελαιώνες μεταξύ Μονής Αρκαδίου και Αμνάτου (R. Pashley, *Ταξίδια στην Κρήτη*, ό.π., τόμ. Α', σ. 242), μετά την Πηγή προς Ρέθυμνο (ό.π., τόμ. Α', σ. 245) και στο Γαράζο Μυλοποτάμου, όπου από τις 12.000 ελαιόδενδρα κάπου 2-3.000 ήταν ακαλλιέργητα (ό.π., τόμ. Α', σ. 125).



του 1821. Για τέτοιες καταστροφές σημαντικών ελαιώνων της Κρήτης από τους Τούρκους κυρίως θα κάνουμε λόγο παρακάτω.

Λίγο πριν από τον R. Pashley, ο Έλληνας λόγιος, αγωνιστής κ.λπ. Ζαχαρίας Πρακτικίδης κάνει λόγο στο γεωγραφικό έργο του για την παραγωγή και εξαγωγή ελαίου από σημαντικά παραγωγικά χωριά του νομού Ρεθύμνου, υποδηλώνοντας έμμεσα και τους αξιόλογους ελαιώνες του⁵¹.

Ο σύγχρονος του Pashley M. Χουρμούζης Βυζάντιος αναφέρει την ύπαρξη σημαντικής παραγωγής λαδιού και στις τέσσερεις, εξαιρετικά ελαιοφόρες, επαρχίες του Ρεθύμνου⁵².

Σαράντα χρόνια αργότερα ο Ιωσήφ Χατζιδάκης θεωρεί ότι η παραγωγή λαδιού του Ρεθύμνου είναι η σημαντικότερη όλης της Κρήτης⁵³, ενώ ο Εμμ. Λαμπρινάκης υπενθυμίζει ότι η πεδιάδα της πόλεως Ρεθύμνου ήταν κατάφυτη από ελιές μέχρι την επανάσταση του 1821, οπότε οι Τούρκοι τις κατέκοψαν για προμήθεια ξυλείας⁵⁴.

51. Ζαχ. Πρακτικίδης, *Χωρογραφία της Κρήτης συνταχθείσα τω 1818*, νέα έκδοση του ΤΕΕ - Τμήμα Ανατ. Κρήτης, Ηράκλειο 1983, σ. 55, 69, 70, 71.

52. Μ. Χουρμούζης Βυζάντιος, *Κρητικά*, ό.π., σ. 38, 39, 43, 44.

53. Ιωσήφ Χατζιδάκης, *Περιήγησις εις Κρήτην*, ό.π., σ. 67. Ο ίδιος θεωρεί, όπως και άλλοι περιηγητές και γεωγράφοι της τουρκοκρατίας, την κοιλάδα του Αμαρίου ως την πιο τερπνή και δροσερή της Κρήτης (ό.π., σ. 52), κατάφυτη από ελιές κυρίως (ό.π., σ. 53).

54. Εμμ. Σ. Λαμπρινάκης, *Γεωγραφία της Κρήτης*, ό.π., σ. 78. Ο ίδιος επισημαίνει (ό.π., σ. 79) την ύπαρξη των εκτεταμένων ελαιώνων του Μαρουλά της επαρχίας Ρεθύμνου, γνωστού ως σήμερα ελαιοπαραγωγικού χωριού της περιοχής. Περιγράφοντας επίσης τους τότε δήμους του νομού, αναφέρεται συχνά στους ελαιώνες τους και στο πολύ λάδι που συνήθως παράγουν (ό.π., σ. 64, 66, 68, 69, 71). Την ίδια εποχή ο Ιταλός περιηγητής Vittorio Simonelli, *Κρήτη 1893 (περιηγητικές αναμνήσεις)*, μετάφρ. Ιωάννα Φουντουλάκη, παρουσίαση Γ. Εκκεκάκης, Ρέθυμνο 1996, σ. 136-138, αναφέρει τους θαυμάσιους ελαιώνες του Ρεθύμνου, που εναλλάσσονται με συστάδες από αιωνόβιες επίσης βελανιδιές.

Τα ελαιόδενδρα του νομού Ρεθύμνου το έτος 1961 ήταν 1.721.100 και ανήκαν σε 16.188 γεωργικές - ελαιοκομικές εκμεταλλεύσεις (Δημήτριος Εμμ. Αετουδάκης, *Ο νομός Ρεθύμνης. Μελέτη οικονομικής αναπτύξεως*, Αθήναι, εκδόσεις Παγκρητίου Ενώσεως, 1967, σ. 36), ενώ σήμερα με τις ελαιοφυτεύσεις των δύο τελευταίων δεκαετιών, που η ελαιοκαλλιέργεια έχει επεκταθεί παντού στην Κρήτη, είναι πολύ περισσότερα, τουλάχιστον διπλάσια. Το 1965 παρήχθησαν στον νομό Ρεθύμνης 12.682 τόνοι λαδιού και 821 τόνοι βρώσιμων ελιών (Δημήτριος Αετουδάκης, *Ο νομός Ρεθύμνης*, ό.π., σ. 37).



Η ελαιοκαλλιέργεια στον νομό Ηρακλείου, με τη μεγάλη παράδοση στην αμπελοκαλλιέργεια, αν και αποτελεί μακρόχρονη απασχόληση σ' ορισμένες τουλάχιστον περιοχές του⁵⁵, παραδοσιακά ερχόταν σε δεύτερη μοίρα. Παλαιοί, παραδοσιακοί ελαιώνες του νομού δεσπόζουν ιδιαίτερα στην επαρχία Βιάννου, στη Δυτική Μεσαρά (όπου οι μεγάλοι ελαιώνες του Τυμπακίου με ποικιλία χονδρολιάς, όπως στον νομό Ρεθύμνης, οι οποίοι έχουν επεκταθεί και στην κεντρική και ανατολική Μεσαρά: επαρχίες Καινουργίου και Μονοφατισίου) και στην επαρχία Πεδιάδας⁵⁶, περιοχές όπου, πλην του Τυμπακίου, κυριαρχεί μέχρι σήμερα η ποικιλία της λιανολιάς (κορωνέικης). Η χονδρολιά εκτός από την περιοχή Τυμπακίου ευδοκίμει και στα χωριά που βρίσκονται στις νότιες πλαγιές του Ψηλορείτη (Ζαρός, Γέργερη κ.ά.)⁵⁷.

Ο προσεκτικός παρατηρητής των καλλιεργειών της Κρήτης R. Pashley σημειώνει ότι τα περισσότερα χωριά της επαρχίας «Ριζοκάστρου», δηλαδή της Βιάννου, και μέρους του Μονοφατισίου περιβάλλονται από ωραίους ελαιώνες⁵⁸. Στην επαρχία Πεδιάδας επίσης συνάντησε ελαιόδενδρα, αλλά και σιτοβολώνες και αμπέλια⁵⁹. Η κοιλάδα μεταξύ Σάρχου και Ρογδιάς, δυτικά του Ηρακλείου, ήταν καλυμμένη κατά το ήμισυ από ελαιόδενδρα. Τα

55. Αναφέρεται, για παράδειγμα, η ύπαρξη ελαιοδένδρων ηλικίας πολλών εκατονταετιών σε περιοχές όπως η Μεσαρά, τα οποία στις αρχές του 20ού αιώνα ήταν εντελώς παραμελημένα. Όπως σημειώνει σε σχετικό δημοσίευσμά του ο Επιμελητής Γεωργίας Ηρακλείου της Κρητικής Πολιτείας, τα δένδρα αυτά δεν είχαν ποτέ κλαδευτεί σύμφωνα με τη σχετική αντίληψη και πατροπαράδοτη αμάθεια των παλαιότερων Κρητικών για την καλλιέργεια της ελιάς (Γ.Χ.Ε[λευθεριάδης], «Γεωργική έκθεσις», περ. *Τα Γεωργικά Χρονικά*, Ηράκλειο Κρήτης, έτ. Β' (1908-1909) αρ. τεύχ. 13, 1 Ιανουαρίου 1909, σ. 101).

56. Στην επαρχία Πεδιάδας στις αρχές του 20ού αιώνα καλλιεργούνταν κατά σειράν σπουδαιότητας η ελιά, τα σιτηρά και το αμπέλι (Γ. Χ. Ελευθεριάδης, «Γεωργική έκθεσις», ό.π., σ. 102, όπου επισημαίνεται η ανάπτυξη τότε στους ελαιώνες της επαρχίας της ασθένειας του φλοιοτρίβη).

57. Για την ελαιοκαλλιέργεια και τις άλλες καλλιέργειες του νομού Ηρακλείου κατά τόπους και επαρχίες, τις διαφοροποιήσεις που έγιναν στις καλλιέργειες μετά την άφιξη των Μικρασιατών προσφύγων (1923 κ.ε.) και την επέκταση της σταφιδαμπέλου εις βάρος της ελιάς στο βόρειο κυρίως τμήμα του νομού, καθώς και για τις πρόσφατες, στο δεύτερο μισό του εικοστού αιώνα, σημαντικές αναδιαρθρώσεις των καλλιεργειών του νομού, βλ. Αριστ. Κριάρης, «Η οικονομία του νομού Ηρακλείου», στον συλλογικό τόμο: *Το Ηράκλειον και ο νομός του*, Ηράκλειον, έκδοσις Νομαρχίας Ηρακλείου, 1971, σ. 268 κ.ε.

58. R. Pashley, *Ταξίδια στην Κρήτη*, ό.π., τόμ. Α', σ. 213.

59. R. Pashley, *Ταξίδια στην Κρήτη*, ό.π., τόμ. Α', σ. 209.



ελαιόδενδρα του Σάρχου, που το περικυκλώνουν, δεν κάηκαν, αναφέρει, κατά την επανάσταση του 1821⁶⁰.

Ο Μ. Χουρμούζης Βυζάντιος θεωρεί σημαντικότερα προϊόντα της επαρχίας Βιάννου το λάδι και το μετάξι, ενώ για την Πυργιώτισσα και το Μαλεβίτσι απλώς σημειώνει μεταξύ των προϊόντων τους και το λάδι⁶¹.

Είκοσι χρόνια νωρίτερα ο Ζαχ. Πρακτικίδης μνημονεύει μεταξύ των προϊόντων της επαρχίας Καινουργίου και το λάδι⁶².

Ο Ιωσήφ Χατζιδάκης επισημαίνει το 1881 την ύπαρξη βαθυπράσινων ελαιώνων και φυτειών νέων ελαιοδένδρων ανατολικά της πόλεως Ηρακλείου⁶³.

Ο Στέργ. Σπανάκης τονίζει σε σχετικό άρθρο του την άριστη ποιότητα του λαδιού της Βιάννου⁶⁴, ευρύτερα γνωστή μέχρι σήμερα⁶⁵ στην Κρήτη.

Σήμερα η ελαιοκαλλιέργεια, με τη συνεχή ανάπτυξή της μεταπολεμικά, κατέχει και στον νομό Ηρακλείου πρωτεύουσα θέση⁶⁶, αν και ποτέ δεν ήταν αμελητέα σε ορισμένες τουλάχιστον επαρχίες ή μικρότερες περιοχές του⁶⁷.

60. R. Pashley, *Ταξίδια στην Κρήτη*, ό.π., τόμ. Α', σ. 190, 195. Για τις Αρχάνες σημειώνει ότι είχαν λίγες ελιές και κύρια παραγωγή και τότε το κρασί, που θεωρεί εξαιρετικό και φθάνει σε ετήσια παραγωγή τις 8-10 χιλιάδες σταμνιά (ό.π., σ. 172, 173).

61. Μ. Χουρμούζης Βυζάντιος, *Κρητικά*, ό.π., σ. 37, 38, 46.

62. Ζαχ. Πρακτικίδης, *Χωρογραφία της Κρήτης*, ό.π., σ. 52.

63. Ιωσήφ Χατζιδάκης, *Περιήγησις εις Κρήτην*, ό.π., σ. 16-17. Ο ίδιος επισημαίνει επίσης την ύπαρξη παλαιών ελαιώνων στις κοιλάδες των χωριών Βενεράτο και Δαφνές (ό.π., σ. 22-23) και εκτεταμένων ελαιώνων στα χωριά Φανερωμένη και Βόρους της επαρχίας Πυργιώτισσας στη Μεσαρά (ό.π., σ. 41). Τονίζει ιδιαίτερα την απεραντοσύνη που είχαν ήδη στην εποχή του οι ελαιώνες της Κρήτης, όπως αυτοί φαίνονται από την κορυφή του Ψήλορείτη (ό.π., σ. 48).

64. Στέργ. Σπανάκης, «Αι επαρχίαι του νομού σήμερα», στον συλλογικό τόμο *Το Ηράκλειον και ο νομός του*, ό.π., σ. 46θ.

65. Στο βιαννίτικο λάδι αναφέρεται, μεταξύ άλλων ονομαστών κρητικών προϊόντων, η παροιμία (γνωμικό): *Από την Έμπαρο κρασί κι από τη Βιάννο λάδι κι από το Μυλοπόταμο ψωμί και παξιμάδι*.

66. Στην εντατική ελαιοκαλλιέργεια και την επέκτασή της σ' ολόκληρο τον νομό Ηρακλείου (και την Κρήτη γενικότερα) συνετέλεσαν, μεταξύ άλλων, η κρατική στήριξη των τιμών του λαδιού, οι επιδοτήσεις του από την Ευρωπαϊκή Ένωση, η δημιουργία ελαιώνων πυκνής φυτεύσεως και θαμνώδους σχήματος για ευκολότερη ελαιοσυλλογή κ.λπ. Βλ. σχετικά Αριστ. Κριάρης, «Η οικονομία του νομού Ηρακλείου», ό.π., σ. 268.

67. Το 1935, σύμφωνα με στατιστική της Γεωργ. Υπηρεσίας Ηρακλείου, ο νομός παρήγαγε 5.500.000 οκ. λάδι, 450.000 οκ. ελιές και 12.000 οκ. ελαιοπυρήνα, ενώ η



Στον νομό Λασιθίου οι κατ' εξοχήν ελαιοπαραγωγικές επαρχίες Σητείας και Ιεράπετρας είναι γνωστές για τους ελαιώνες και το λάδι τους τουλάχιστον από την εποχή της βενετοκρατίας. Η πρώτη κυρίως για την άριστη ποιότητα του λαδιού της, γνωστή μέχρι σήμερα⁶⁸, και η δεύτερη για την ποσοτική υπεροχή του παραγόμενου λαδιού της, κατώτερου όμως ως προς την ποιότητα απ' αυτό της Σητείας⁶⁹. Στις κοιλάδες που σχηματίζονται μεταξύ των ορεινών όγκων της Δίκτης και των ορέων της Σητείας καλλιεργείται από πολύ παλιά η ελιά, αλλά και το αμπέλι και λιγότερο τα δημητριακά⁷⁰.

Ο Ζαχ. Πρακτικίδης κάνει λόγο για μεγάλη παραγωγή λαδιού στη Σητεία, ενώ μνημονεύει πρώτο το λάδι μεταξύ των προϊόντων και της Ιεράπετρας. Για τις άλλες δύο επαρχίες του νομού, Μεραμπέλλου και Λασιθίου, δεν συγκαταλεγόταν τότε (για τη δεύτερη επαρχία ούτε τώρα) το λάδι μεταξύ των σημαντικών προϊόντων τους⁷¹. Ο ίδιος προσθέτει ότι το λάδι των δύο ελαιοπαραγωγικών επαρχιών Σητείας και Ιεράπετρας, που ήταν στην εποχή του «αρκετό», χρησιμοποιούνταν στα δεκαεπτά τότε σαπωνοποιεία της πόλεως Ηρακλείου και καταναλώνονταν από τους ντόπιους και τους άλλους κατοίκους του νομού⁷². Ο Μ. Χουρμούζης Βυζάντιος, εξ άλλου, απλώς αναφέρει το λάδι μεταξύ των προϊόντων της επαρχίας Σητείας, ενώ στην Ιεράπετρα το θεωρεί ως το σημαντικότερο προϊόν του τόπου⁷³. Μνημονεύει επίσης το λάδι μεταξύ των προϊόντων της επαρχίας Μεραμπέλλου⁷⁴, αντίθετα με τον Ζαχ. Πρακτικίδη.

παραγωγή σταφίδας, δέκα χρόνια μετά την εγκατάσταση των προσφύγων, ανήλθε σε 11.000.000 οκ. (σουλτανίνα) και 4.500.000 οκ. (ταχτάς).

68. Τα τελευταία χρόνια το ελαιόλαδο της Σητείας, μέσω της δραστήριας Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Σητείας, επανειλημμένα κατετάγη πρώτο παγκοσμίως σε ποιότητα και απέσπασε τα σχετικά βραβεία έγκυρου διεθνούς οργανισμού, του «Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου» (Μαδρίτη).

69. Βλ. Κατερίνα Χατζάση, «Η ελαιουργία στην περιοχή της Ιεράπετρας κατά την περίοδο της βενετοκρατίας (16ος αιώνας)», Πρακτικά Συνεδρίου «Η ελιά και το λάδι από την αρχαιότητα έως σήμερα», ό.π., σ. 81 κ.ε. Βλ. και τη μελέτη της ίδιας στον παρόντα τόμο, σ. 133 κ.ε.

70. Πρβλ. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου - Baladié, Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης, ό.π., σ. 22.

71. Ζαχ. Πρακτικίδης, Χωρογραφία της Κρήτης, ό.π., σ. 54.

72. Ζαχ. Πρακτικίδης, Χωρογραφία της Κρήτης, ό.π., σ. 31.

73. Μ. Χουρμούζης Βυζάντιος, Κρητικά, ό.π., σ. 36, 37.

74. Μ. Χουρμούζης Βυζάντιος, Κρητικά, ό.π., σ. 48.



Στο κρητικό τοπίο των νεότερων χρόνων με την κυριαρχία, αλλού πλήρη και αλλού μερική, των απέραντων ελαιώνων του, που το προσδιορίζουν ιστορικά και περιβαλλοντικά, σημαντική θέση κατέχουν και οι μοναστηριακοί ελαιώνες. Σπουδαιότερη η έκταση και η σημασία τους σε περασμένους αιώνες, κάπως περιορισμένη μετά την ένωση της Κρήτης με την Ελλάδα (1913) και την απαλλοτρίωση σημαντικών μοναστηριακών εκτάσεων του νησιού.

Από την περίοδο τουλάχιστον της βενετοκρατίας πολλές μονές της Κρήτης είναι γνωστό ότι διαθέτουν σημαντική αγροτική περιουσία, η οποία συχνά αποτελείται κυρίως από «λιόφυτα»⁷⁵, δηλ. από τμήματα ελαιώνων ή ολόκληρους ελαιώνες.

Οι πληροφορίες μας για τους μοναστηριακούς ελαιώνες της Κρήτης στη βενετοκρατία είναι σήμερα επαρκείς για να σχηματίσουμε μια εικόνα του μεγέθους και του ρόλου τους στην ανάπτυξη των μοναστηριών και στην κοινωνική και οικονομική ζωή του νησιού γενικότερα⁷⁶. Η ύπαρξή τους στη συνέχεια διαπιστώνεται συχνά και στην τουρκοκρατία, από την οποία οι πληροφορίες μας είναι αραιότερες. Θα περιοριστούμε εδώ στην παρουσίαση πληροφοριών από τον τελευταίο αιώνα της τουρκοκρατίας.

75. Λιόφυτο είναι μια συγκεκριμένη, ενιαία ελαιοφυτεία, μεγάλη ή μικρή (λιοφυτάκι, το), ένα χωράφι με ελαιόδενδρα αποκλειστικά, που αποτελεί τμήμα ενός ελαιώνα. Τα λιόφυτα, σε πληθυντικό, σημαίνουν ακριβώς ό,τι ο ελαιώνας στη κοινή νεοελληνική. Ανάλογες λέξεις με το λιόφυτο έχουμε και στα γλωσσικά ιδιώματα άλλων ελαιοκομικών περιοχών, όπως το ελιοφόριν και λιοφόριν ή ελιοχόριν στην Κύπρο, όπου σημαίνουν και το συγκεκριμένο ελαιοφόρο χωράφι (λιόφυτο) αλλά και τον ελαιώνα (Κυρ. Χατζηγιάννου, *Η μεσαιωνική Κύπρος (θεσμοί, ποίηση, διάλεκτος, λαογραφία)*, Λευκωσία 1993, σ. 197-198). Βλ. και Σταύρος Κατσουλέας, «Η ορολογία της ελιάς-λαδιού από γλωσσολογική και λαογραφική άποψη», *Πρακτικά του παρόντος Συνεδρίου*, σ. 313 κ.ε.

76. Έχουν δημοσιευτεί μέχρι σήμερα, ιδίως τις τελευταίες δεκαετίες, πολλές μελέτες με ειδήσεις, δικαιопρακτικά κ.ά. έγγραφα, που αναφέρονται σε ελαιώνες μονών της Κρήτης ή άλλων εκτός Κρήτης σημαντικών μονών, όπως της Πάτμου, στην παραγωγή τους, στις ελαιοουργικές κ.λπ. εγκαταστάσεις μοναστηριακών μετοχιών, σε ποσοτικά στοιχεία για την παραγωγή λαδιού και την έκταση των ελαιώνων σε μουζούρια κ.λπ. Βλ. ενδεικτικά Μαρία Χαιρέτη, «Αι ορθόδοξοι μοναί της Κυδωνίας κατά την απογραφή του έτους 1637», *Επετηρίς Εταιρείας Βυζαντινών Σπουδών*, τόμ. ΛΘ'-Μ' (1972-1973) σ. 563-578 και ιδίως τα έγγραφα των σ. 574-578. Για το μετόχι της Μονής Αγ. Ιωάννου Θεολόγου Πάτμου στον Στύλο Αποκορώνου βλ. Χρύσα Μαλτέζου, «Τιμές αγαθών και αμοιβές εργασίας στη βενετοκρατούμενη Κρήτη (16ος αι.)», *Σύμμεικτα*, τόμ. 6 (1985), σ. 1-32 και ιδίως σ. 12-13.



Λίγο πριν από την επανάσταση του 1821 η Μονή Χρυσοπηγής δίπλα στην πόλη των Χανίων με 40 καλογήρους τότε (1818) είχε μεγάλο ελαιώνα στον κάμπο των Χανίων με 100.000 περίπου δένδρα αλλά και έντεκα μετόχια, όπου προφανώς διατηρούσε και ελαιώνες. Η Μονή της Αγίας Τριάδας στο Ακρωτήρι Χανίων είχε τότε 70 καλογήρους, 200.000 ελαιόδενδρα και δεκαπέντε άλλα μετόχια. Η γειτονική της Μονή του Αγίου Ιωάννου του Ερημίτη («Γουβερνέτου») με 50 καλογήρους είχε μεγάλους ελαιώνες 230.000 δένδρων⁷⁷.

Ο R. Pashley το 1834 δίδει πληροφορία του ηγουμένου της Αγίας Τριάδας ότι είχε η μονή προεπαναστατικά 40 καλογήρους και άλλους δέκα στα μετόχια και τα χωράφια της. Η παραγωγή λαδιού της μονής έφτανε κατά τον ηγούμενο τις δύο χιλιάδες μίστατα⁷⁸. Επισκεπτόμενος την περιοχή Στύλου Αποκορώνου ο Pashley πληροφορήθηκε από ξενομερίτη καλόγηρο για το γνωστό από τη βενετοκρατία μετόχι της Μονής Αγίου Ιωάννου του Θεολόγου της Πάτμου στον Αποκόρωνα. Ο καλόγηρος είχε σταλεί στην Κρήτη από την Πάτμο ακριβώς για να επιτηρήσει τη διαχείριση των ελαιώνων και των χωραφιών του μετοχιού της Πάτμου, που είχαν εγκαταλειφθεί ακαλλιέργητα μετά την έκρηξη της επαναστάσεως του 1821⁷⁹.

Όταν ο Pashley επισκέφθηκε τη Μονή Προφήτη Ηλία Ρουστίκων Ρεθύμνου, όλοι, και οι δεκατρείς μοναχοί της έλειπαν στην ελαιοσυλλογή, καθώς η μονή διέθετε 2.000 ελαιόδενδρα και μερικές χαρουπιές⁸⁰.

Η ελαιοπαραγωγική περιοχή της Ελεύθερας ήταν τότε μοναστηριακό μετόχι, ίσως της Μονής Αρσανίου Ρεθύμνου ή, πιθανότερο, της Μονής Αρκαδίου⁸¹.

77. Ζαχ. Πρακτικίδης, *Χωρογραφία της Κρήτης* ό.π., σ. 60. Όπως αναφέρει και ο Νικόλ. Β. Τωμαδάκης στην εισαγωγή του στο βιβλίο του Πρακτικίδη (ό.π., σ. 16), εντυπωσιάζει ο μεγάλος αριθμός των καλογήρων των σπουδαιότερων ιδίως μοναστηριών της Κρήτης. Οι καλόγηροι αυτοί ήταν εργάτες της σημαντικής κτηματικής περιουσίας, των ελαιώνων, αμπελώνων κ.λπ. των μονών και απαλλάσσονταν από τον κεφαλικό φόρο.

78. R. Pashley, *Ταξίδια στην Κρήτη*, ό.π., τόμ. Α', σ. 39.

79. R. Pashley, *Ταξίδια στην Κρήτη*, ό.π., τόμ. Α', σ. 46.

80. R. Pashley, *Ταξίδια στην Κρήτη*, ό.π., τόμ. Α', σ. 92.

81. R. Pashley, *Ταξίδια στην Κρήτη*, ό.π., τόμ. Α', σ. 239. Ο Pashley επικαλείται μαρτυρία του περιηγητή Pococke για την υψηλή ποιότητα του λαδιού και του κρασιού της Μονής Αρσανίου, φτωχής τότε· είχε μόλις 1.800 ελαιόδενδρα (ό.π., σ. 108).



Νωρίτερα, πριν το τέλος του 18ου αιώνα, ο Γάλλος Savary μας πληροφορεί ότι η Μονή Ασωμάτων Αμαρίου κατείχε και πλούσιους ελαιώνες⁸². Κατά την επίσκεψή του στη Μονή Αρκαδίου σημειώνει τις απέραντες εκτάσεις που αυτή κατείχε, τις οποίες οι καλόγηροι καλλιεργούσαν με επιμέλεια παράγοντας λάδι, κρασί, σιτάρι, κερύ και μέλι⁸³.

Ο Μ. Χουρμούζης Βυζάντιος, αξιολογώντας συνολικά τον πλούτο των μονών της Κρήτης, θεωρεί πλουσιότερες τις Μονές Τοπλού Σητείας⁸⁴, Αρκαδίου⁸⁵, ιδιαίτερα για τη μεγάλη παραγωγή κρασιού και όχι λαδιού, και Πρέβελη για το λάδι της, που έφτανε στην καλή σοδειά μέχρι 100.000 οκάδες⁸⁶.

Ο Ιωσήφ Χατζιδάκης σημειώνει για την Μονή Αρκαδίου ότι ολόκληρη η εύφορη λεκάνη, που την περιβάλλει και όπου ευρίσκονται σημαντικοί ως σήμερα ελαιώνες της επαρχίας Ρεθύμνου, ανήκει σ' αυτή⁸⁷. Ο Simoneli αναφέρει το 1893 ότι η Μονή Πρέβελη έχει ετήσια συγκομιδή 20.000 μίστατα λαδιού⁸⁸.

Στην περιοχή Αποκορώνου η Μονή Αγίου Γεωργίου στα Δράμια, εξάρτημα άλλοτε της Μονής Μυριοκεφάλων Ρεθύμνου, είχε 30.000 ελαιόδενδρα, τα οποία δημεύτηκαν από τους γενιτσάρους, μετά την ερήμωση της μονής και τη σφαγή των καλογέρων της στην επανάσταση του Δασκαλογιάννη το 1770⁸⁹.

82. Σαβαρή [Cl. Savary], *Κρητικάί επιστολαί*, ό.π., σ. 76.

83. Σαβαρή [Cl. Savary], *Κρητικάί επιστολαί*, ό.π., σ. 78.

84. Είναι γνωστή μέχρι σήμερα η μονή Τοπλού για τις μεγάλες εκτάσεις της στην επαρχία Σητείας, για τις σημαντικές γεωργικές και άλλες δραστηριότητες των μοναχών της και τελευταία για την παραγωγή και συσκευασία και βιολογικού λαδιού.

85. Συχνά η Μονή Αρκαδίου θεωρείται η πλουσιότερη και μεγαλύτερη της Κρήτης (βλ. πρόχειρα Γεώργιος Ανδρικόπουλος, *Μπουμπουλίνα ή η άλωση της Τριπολιτσάς. Αρκαδίον ή αι εν Κρήτη σφαγαί. Δράματα*, έκδοσις δευτέρα, εν Αθήναις 1884, σ. 155).

86. Μ. Χουρμούζης Βυζάντιος, *Κρητικά*, ό.π., σ. 18.

87. Ιωσήφ Χατζιδάκης, *Περιήγησις εις Κρήτην*, ό.π., σ. 56.

88. Vittorio Simonelli, *Κρήτη 1893*, ό.π., σ. 138. Σε άλλες ελληνικές περιοχές, με μικρή ή ανύπαρκτη ελαιοπαραγωγή, υπάρχουν μοναστήρια που όχι μόνο δεν είναι μεγάλοι παραγωγοί λαδιού, αλλά, αντίθετα, αγοράζουν και το λίγο λάδι που χρειάζονται για τις λατρευτικές τους ανάγκες. Παράδειγμα η μονή Χρυσοστόμου στη Φυτειά της Σίφνου: Ξόδεψε ο ηγούμενός της το «1831 διά λάδι της εκκλησίας... (δραχμές) 50» (Σίμος Συμεωνίδης, «Ιστορία των γυναικείων μονών της Σίφνου Θεολόγου του «Μοκού» και Χρυσοστόμου στη Φυτειά», *Σιφνιακά*, τόμ. Η' (2000) σ. 35).

89. Εμμ. Λαμπρινάκης, *Γεωγραφία της Κρήτης*, ό.π., σ. 50.



Η Μονή Χαλεβής στο Ρέθυμνο μέχρι τις αρχές του εικοστού αιώνα κατείχε 3.500 ελαιόδενδρα στην περιοχή των Νερόμυλων Ρεθύμνου, χαρακτηριστικό παράδειγμα της έκτασης που είχε προσλάβει η ελαιοκαλλιέργεια εκεί⁹⁰.

Στην περιοχή Ηρακλείου αναφέρουμε ενδεικτικά τη Μονή Αγίου Γεωργίου Απανωσήφη, η οποία πριν το 1821 είχε δέκα μετόχια, απ' όπου έβγαζε αρκετό λάδι, σιτάρι και κρασί για τις ανάγκες της⁹¹.

Κατά την τουρκοκρατία σημαντικό μέρος των ελαιώνων της Κρήτης ανήκε, εκτός από τα χριστιανικά μοναστήρια της, που με διάφορους τρόπους οι μοναχοί τους προσπαθούσαν να πείσουν τους πιστούς να γίνουν δωρητές κτημάτων τους⁹², και σε μουσουλμανικά ιδρύματα, κυρίως σε τζαμιά. Πολλά από τα τζαμιά π.χ. της πόλεως των Χανίων ήταν πλουσιότατα χάρη στους ελαιώνες που διέθεταν⁹³.

Οι αιωνόβιοι ελαιώνες της Κρήτης, συνυφασμένοι με την επιβίωση και γενικότερα με τη ζωή του λαού της και τις ιστορικές του περιπέτειες, υπέστησαν και αυτοί πολλές από τις συνέπειες αυτών των περιπετειών κατά τις συνεχείς επαναστατικές εξεγέρσεις κατά την τουρκοκρατία. Οι καταστροφές, που προκαλούσαν κάθε λίγο και λιγάκι κατά τις επαναστάσεις οι αντιμαχόμενοι ο ένας προς τον άλλο, δεν αφορούσαν εδώ μόνο το ανθρώπινο δυναμικό και το δομημένο περιβάλλον, τις πόλεις και τα χωριά της Κρήτης, που δέχτηκαν επανειλημμένα την εκδικητική μανία των Τούρκων προπαντός, αλλά και το φυσικό περιβάλλον, την ύπαιθρο του νησιού και τις καλλιέργειές του.

90. Μανούσος Μαραγκάκης, *Οι Νερόμυλοι του Ρεθύμνου. Μια ιστορική προσέγγιση της ακμής και παρακμής του προβιομηχανικού οικισμού*, Ρέθυμνο 1996, σ. 35.

91. R. Pashley, *Ταξίδια στη Κρήτη*, ό.π., τόμ. Α', σ. 186.

92. Ο Ρεθυμνιώτης γλωσσολόγος Γ.Ν. Χατζιδάκις, στο άρθρο του «Τοπωνύμια του χωριού Μύρθιο», *Περιοδικόν Δελτίον Βιβλιοθήκης Κρητικού Φιλολογικού Συλλόγου εν Χανίοις*, έτ. Α', τεύχ. Α', Χανιά, Νοέμβριος 1927, σ. 5-6, με αφορμή το τοπωνύμιο του χωριού του «Μυζηθρόλακκος», αναφέρει διήγηση, κατά την οποία χωρικός από το Μύρθιο μετέβη στη Μονή Πρέβελη. Ο ηγούμενος για να καταφέρει τον αγαθό χωρικό να χαρίσει κάποιο κτήμα του στη μονή, του διηγήθηκε άλλες δωρεές, επαίνεσε τους πιστούς αφιερωτές και πρόσθεσε ότι τακτικότερα μνημονεύονται τα ονόματά τους στη λειτουργία. Ο χωρικός το σκέφτηκε κάπως και ο ηγούμενος, για να τον ενθαρρύνει να προχωρήσει στη «θεάρεστη» πράξη του, διέταξε να του βάλουν στο σακκούλι του μια μυζήθρα. Ο χωρικός δήλωσε τότε ότι χαρίζει στο μοναστήρι ένα λιόφυτο. Έτσι ο τόπος αυτός με τις ελιές, μοναστηριακός πλέον, ονομάστηκε Μυζηθρόλακκος.

93. Ιωσήφ Χατζιδάκις, *Περιήγησις εις Κρήτην*, ό.π., σ. 99.



Οι καταστροφές όμως που προκλήθηκαν στην ύπαιθρο αφορούσαν και είχαν στόχο κυρίως τα ελαιόδενδρα, τη μεγαλύτερη πλουτοπαραγωγική πηγή των κατοίκων από την τουρκοκρατία και εξής. Έτσι οι ελαιώνες υπήρξαν στη διάρκεια των επαναστάσεων, ιδίως κατά τον πολυτάραχο 19ο αιώνα, άμεσος ή έμμεσος στόχος των Τούρκων, με αποκορύφωμα τις μεγάλες καταστροφές ελαιώνων στις δύο τελευταίες, αλλά ιδιαίτερα άγριες, επαναστάσεις των ετών 1896-1898.

Κατά τη μεγάλη επανάσταση του 1821 έγιναν εκτεταμένες καταστροφές από τους Τούρκους στους ελαιώνες της Δυτικής κυρίως Κρήτης, όπου άλλωστε υπήρξαν και τα κύρια πολεμικά πεδία. Τον Ιανουάριο του 1825 ο Ιμπραήμ πασάς περνώντας με τα αιγυπτιακά του στρατεύματα από την Κρήτη και κατευθυνόμενος στην Πελοπόννησο, όπου επίσης προκάλεσε, όπως είναι γνωστό, μεγάλες καταστροφές, ξερίζωσε το μεγαλύτερο μέρος του παλαιού ελαιώνα της πεδιάδας των Χανίων προς τη Σούδα. Λίγα χρόνια μετά, περνώντας από την περιοχή ο περιηγητής R. Pashley τη βρίσκει σχεδόν απογυμνωμένη από τις ελιές της⁹⁴. Ο ίδιος σημειώνει ότι τον Μάρτιο του 1824 ο Χουσεΐν μπέης με τον στρατό του έκοψε από τη ρίζα τις περισσότερες από τις δύο και πλέον χιλιάδες ελιές του μικρού, αλλά σημαντικού για τα άγωνα Σφακιά, ελαιώνα του χωριού Ανώπολη και τις χρησιμοποίησε ως καυσόξυλα, για να αντιμετωπίσει τον βαρύ σφακιανό χειμώνα⁹⁵.

Κατά την επανάσταση του 1821 δεν γλύτωσαν την καταστροφή και οι μεγάλοι ελαιώνες των μονών της Κρήτης. Καταστράφηκαν, για παράδειγμα, οι περισσότερες ελιές της Μονής Απεζανών Καινουργίου στη Μεσαρά. Οι καλόγηροι τότε, μόλις έληξαν τα πολεμικά γεγονότα, αναγκάστηκαν να περιφέρονται κρατώντας άγια λείψανα στα χωριά του νησιού και να ζητούν ελεημοσύνη για το χρεωκοπημένο μοναστήρι τους. Ένα τέτοιο καλόγηρο συνάντησε λίγα χρόνια αργότερα ο Pashley στην περιοχή Ρεθύμνου⁹⁶.

Το μένος των Τούρκων κατά των Σφακιανών προπαντός εκδηλώθηκε και κατά τη μεγάλη Κρητική επανάσταση 1866-1869, οπότε και πάλι τα ελαιόδενδρα των Σφακίων, που αποτελούσαν ίσως τους μικρότερους σε έκταση ελαιώνες σχεδόν όλου του νησιού, υπέστησαν μεγάλες, συχνά

94. R. Pashley, *Ταξίδια στην Κρήτη*, ό.π., τόμ. Α', σ. 43.

95. R. Pashley, *Ταξίδια στην Κρήτη*, ό.π., τόμ. Β', σ. 175.

96. R. Pashley, *Ταξίδια στην Κρήτη*, ό.π., τόμ. Α', σ. 109.



πρωτοφανείς, καταστροφές. Μόνο στη Χώρα Σφακίων και την περιοχή της οι Τούρκοι με τον στρατό τους, που εισέβαλε τότε εκεί με ασυγκράτητη μανία, κατέκαυσαν 4-5 χιλιάδες ελαιόδενδρα⁹⁷.

Οι μεγαλύτερες καταστροφές ελαιώνων της Κρήτης φαίνεται ότι έγιναν κατά τις δύο τελευταίες και ιδιαίτερα αιματηρές, άγριες και καταστροφικές επαναστάσεις των ετών 1896-1898⁹⁸. Τότε αφανίστηκε σημαντικό μέρος παμπάλαιων, τεράστιων και πυκνότατων ελαιώνων, όπως στην επαρχία Σελίνου, της οποίας οι απέραντοι και πυκνοί ελαιώνες αποτελούσαν μοναδικό φυσικό και οικονομικό πλούτο των κατοίκων της, χριστιανών και μουσουλμάνων.

Οι εμπρησμοί κ.λπ. ελαιοδένδρων κυρίως, αλλά και άλλων δένδρων, κατά τις τελευταίες αυτές επαναστάσεις δεν γίνονταν μόνο από τους Τούρκους στις περιουσίες των χριστιανών, αλλά και από τους τελευταίους στα μουσουλμανικά χωριά και τις μουσουλμανικές ιδιοκτησίες στα μικτά χωριά, ως αντίποινα για τις καταστροφές που προκαλούσαν οι Τούρκοι.

Οι καταστροφές και οι εκτεταμένοι εμπρησμοί χιλιάδων ελαιοδένδρων επέφεραν μεγάλη οικονομική ζημιά στους ελαιοπαραγωγούς, χριστιανούς και μουσουλμάνους. Σε περιοχές μονοκαλλιέργειας, όπου το μοναδικό τους εισόδημα ήταν οι ελιές και το λάδι, η συμφορά ήταν μεγάλη και η οικονομική καταστροφή σχεδόν ανεπανόρθωτη. Έτσι στην παραγωγικότερη επαρχία Σελίνου, όπως θυμούνται και στα μετά τον Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο χρόνια οι γεροντότεροι κάτοικοι, οι μουσουλμάνοι από τους αγρότες της βρέθηκαν μετά τις τελευταίες κρητικές επαναστάσεις μπροστά σε αφάνταστη φτώχεια⁹⁹. Και αυτό διότι οι χριστιανοί πλήρωσαν με το ίδιο νόμισμα τις καταστροφές που τους προκάλεσαν οι μουσουλμάνοι και ο τουρκικός στρατός. Οι Τούρκοι μάλιστα του Σελίνου θεωρούνταν από τους πιο σκληροτράχηλους και γενναίους Τούρκους ολόκληρης της Κρήτης

97. Ιωσήφ Χατζιδάκης, *Περιήγησις εις Κρήτην*, ό.π., σ. 83.

98. Τα ιστορικά έργα που έχουν γραφτεί για τις κρητικές επαναστάσεις του 19ου αιώνα περιέχουν πολλές ειδήσεις καταστροφής ελαιώνων. Βλ. ενδεικτικά τις μαρτυρίες του Ηλία Βουτερίδη, *Ημερολόγιον του Τάγματος των επιλέκτων Κρητών* (1897), Ηράκλειο 1997, σ. 22-23.

99. Αντών. Τρακάκης, «Οι Σελινιώται Τούρκοι και τα χωριά των», *Κρητική Εστία*, ό.π., τεύχ. 53, σ. 4. Βλ. και τεύχ. 54, σ. 4, για την πλήρη καταστροφή των ελαιοδένδρων του τουρκικού χωριού Σπανιάκος το 1897.



και δύσκολα εγκατέλειπαν τα χωριά τους για να προσφύγουν στην ασφάλεια των τουρκικών φρουριών στις πόλεις, όπως έκαναν με την πρώτη ντουφεκιά οι ομόθρησκοί τους άλλων επαρχιών του νησιού¹⁰⁰.

Είναι χαρακτηριστική η περίπτωση της πρωτεύουσας της επαρχίας Σελίνου, της Καντάνου, κέντρου και οχυρού των Τούρκων του Σελίνου, ότι κατά τις επαναστάσεις του β' μισού του 19ου αιώνα οι Τούρκοι έκαψαν επτά φορές τις ελιές, τα σπίτια και τα ζώα των χριστιανών¹⁰¹.

Πρέπει πάντως να σημειωθεί ότι η καταστροφή του φυσικού και γεωργικού πλούτου και των καρποφόρων δένδρων, ιδιαίτερα των ελαιοδένδρων, κατά τις επαναστάσεις του 19ου αιώνα, ήταν πολύ μικρότερη από τους εμπρησμούς και τις καταστροφές σπιτιών και οικισμών. Συνήθως τα δύο αντίπαλα μέρη εφείδοντο, εκτός από ορισμένες περιπτώσεις (ιδίως όταν δρούσε ο τουρκικός στρατός), των παραγωγικών δένδρων¹⁰². Οι ζημιές πάντως που έγιναν στους ελαιώνες της Κρήτης, ιδιαίτερα των δυτικών διαμερισμάτων της κυρίως το 1821 και κατά τις δύο τελευταίες επαναστάσεις 1896-98, ήταν σημαντικές¹⁰³. Μέχρι σήμερα υπάρχουν σε διάφορα χωριά (Κάντα-

100. Βλ. ενδεικτικά Αντών. Τρακάκης, «Οι Σελινιώται Τούρκοι και τα χωριά των», *Κρητική Εστία*, ό.π. τεύχ. 53, σ. 4-9 (ιδίως σ. 6), τεύχ. 54, σ. 4 κ.ε. Γενικότερα για τους μουσουλμάνους (εξισλαμισμένους χριστιανούς) της Κρήτης, τους Τουρκοκρητικούς, την καθημερινή τους ζωή, τις ασχολίες και τα επαγγέλματα, την ενδυμασία, τα τραγούδια, τον χαρακτήρα τους και άλλα στοιχεία του λαϊκού κυρίως πολιτισμού τους βλ. ενδεικτικά το σπάνιο σήμερα μικρό βιβλίο (από 46 σελίδες) του τουρκομαθή Κωνστ. Γ. Φουρναράκη, *Τουρκοκρήτες*, εν Χανίοις 1929. Οι γενναίοι Τούρκοι των μουσουλμανικών χωριών του Σελίνου ήταν Τουρκοκρητικοί με μεγάλη ομοιότητα στα έθιμα με τους χριστιανούς γείτονές τους, όπως άλλωστε συνέβαινε σ' ολόκληρη σχεδόν την Κρήτη.

101. Βλ. πρόχειρα Αλέξ. Δρουδάκης - Βασ. Χαρωνίτης, *Ιστορικοί τόποι της Κρήτης*, Αθήνα, χ.χρ., σ. 84.

102. Είναι αξιοσημείωτο το γεγονός ότι από τα μουσουλμανικά χωριά της επαρχίας Σελίνου γλύτωσαν κατά τις επαναστάσεις του 19ου αιώνα τις καταστροφές των ελαιώνων τους μόνο τα χωριά του Πελεκάνου στο Δυτικό Σέλινο. Οι Τουρκοκρητικοί του Πελεκάνου ήταν κατά μία άποψη οι μεγαλύτεροι μουσουλμάνοι κτηματίες (ελαιοκτηματίες) απ' όλες τις επαρχίες της Κρήτης (Αντών. Τρακάκης, «Οι Σελινιώται Τούρκοι και τα χωριά των», *Κρητική Εστία*, ό.π., τεύχ. 56, σ. 13).

103. Ο Α.Ν. Γιάνναρης, *Περί της καταστάσεως της εν Κρήτη γεωργίας και εμπορίας (σύντομος και πρακτική μελέτη)*, εν Χανίοις 1906, σ. 11, τονίζει ότι στη δεκαετία 1888-1898 και προπαντός το 1896-98 διασαλεύτηκε πλήρως η γεωργική παραγωγή του νησιού, διότι όχι μόνο η ύπαιθρος του έμεινε σχεδόν ακαλλιέργητη και τα περισ-



νο κ.α.) ελαιόδενδρα, που είχαν καεί ή κοπεί από τους Τούρκους, με εμφανή ακόμη τα σημάδια της καταστροφής, τα οποία αναβλάστησαν στη συνέχεια.

Αν η ελιά και το λάδι υπήρξαν στο παρελθόν και είναι μέχρι σήμερα (ίσως και στο σύντομο τουλάχιστον μέλλον) ο κυριότερος πλούτος της Κρήτης, οι παλαιοί ελαιώνες της (που ήδη στα τέλη του 19ου αιώνα αποτελούσαν απέραντα δάση που την κάλυπταν απ' άκρου εις άκρον, όπως παρατήρησε τότε προσεκτικός επισκέπτης της¹⁰⁴) ιδιαίτερα σήμερα, με τις μεγάλες και συνεχείς επεκτάσεις και ανανεώσεις τους τις τελευταίες προ παντός δεκαετίες, συγκροτούν τεράστιας σημασίας φυσικό κεφάλαιο, ένα φυσικό προστάτη των εδαφών και της φύσης του νησιού με μεγάλη περιβαλλοντική, αισθητική, βιολογική, κοινωνική, πολιτισμική και φυσικά οικονομική αξία. Οι ελαιώνες της Κρήτης και τα προϊόντα που μας προσφέρουν, το πολύτιμο λάδι και τα υποπροϊόντα του, αποτελούν αναπόσπαστο στοιχείο του τοπίου, της καθημερινής ζωής, της λαϊκής παράδοσης, της οικονομικής και κοινωνικής ζωής των κατοίκων της, ακόμη της ιστορίας και του πολιτισμού γενικότερα του τόπου. Κάτω από τον ίσκιο των πυκνών κρητικών ελαιώνων μεγάλωσαν και έζησαν γενεές Κρητικών, που επιβίωσαν σε δύσκολους προπαντός καιρούς χάρη κυρίως στον ευλογημένο καρπό των ελαιοδένδρων τους. Γνωρίζοντας οι Κρητικοί στην ιστορική τους πορεία την πολλαπλή αξία των ελαιοδένδρων και τη μεγάλη σημασία της ελιάς και του λαδιού για την καθημερινή τους ζωή και επιβίωση, φρόντιζαν πάντοτε, από την αρχαιότητα¹⁰⁵, να φυτεύουν ελιές και να δημιουργούν ελαιώνες, όπως επιτάσσει και το καρπαθιακό –ίσως και κρητικό– δίστιχο:

σότερα ζώα καταστράφηκαν, αλλά και τα αντιμαχόμενα ετερόθρησκα στοιχεία «είχαν προσφύγει και εις την τυφλήν μωρίαν του εκκόπτειν και καίειν τα δένδρα αλλήλων, μάλιστα τας ελαίας, έτι δε τας πορτοκαλέας και μανδαρινέας και άλλα δένδρα». Στη συνέχεια, σ. 12, δημοσιεύει πίνακα με τις καταστροφές των ελαιοδένδρων κατά νομούς, σύμφωνα με επίσημα στοιχεία απογραφής του 1900-1902: συνολικά σ' όλη την Κρήτη καταστράφηκαν 1.062.770 ελαιόδενδρα και απέμειναν 5.880.550.

104. Νικόστρ. Καλομενόπουλος, *Κρητικά, ήτοι τοπογραφία και οδοιπορικά της νήσου Κρήτης*, Επιτόπιος μελέτη, εν Αθήναις 1894, σ. 62.

105. Είναι γνωστός ο όρκος των κατοίκων της αρχαίας πόλεως Δρήρου στην Ανατολική Κρήτη, κατά τον οποίο ήταν καθέννας υποχρεωμένος να φυτέψει μια ελιά και να την περιποιηθεί για να μεγαλώσει και ευδοκιμήσει: «Και έλαιάν έκαστος φυτεύειν και τεθραμμέναν άποδείξαι· ό δε και μή φυτεύση, άποτήσσει στατήρας πενήτηντα...» (περ. *Δρήρος*, Νεάπολις Λασιθίου, έτ. Α' (1937-38), σ. 13).



*Όποιος φυτέψει κλήματα και κάμει κι ελαιώνες,
εκείνος δεν πεθαίνει πια ποτέ του στους αιώνες*¹⁰⁶.

Για όλους τους παραπάνω λόγους πρέπει να γίνει ευρύτερα γνωστός ο πολιτισμικός πλούτος που συνδέεται με τους ελαιώνες του νησιού, η ιστορία και η σημαντική τοπική λαϊκή παράδοση που αναφέρεται ιδιαίτερα στους παλαιότερους απ' αυτούς. Παράλληλα πρέπει να ληφθούν από την Πολιτεία και τους αρμόδιους τοπικούς φορείς μέτρα προστασίας και πρωτοβουλίες αναδείξεως των σημαντικότερων τουλάχιστον από τους παλαιούς, παραδοσιακούς ελαιώνες της Κρήτης και των αξιολογότερων από το πολλά μνημειακά ελαιόδενδρά της. Με την προβολή και τη γνώση της ιστορίας και του πολιτισμού της ελιάς και του λαδιού στην Κρήτη θα ευαισθητοποιηθεί σήμερα και το ευρύτερο κρητικό κοινό και ιδιαίτερα η νέα γενιά στην ανάγκη προστασίας και ανάδειξης των ελαιώνων και των μνημειακών ελαιοδένδρων της. Προς αυτές τις κατευθύνσεις απέβλεψε και η παρούσα μελέτη, μικρή συμβολή στη γνωριμία του πολιτισμού της ελιάς και του λαδιού της Κρήτης¹⁰⁷.

106. Μιχ. Μιχαηλίδης - Νουάρος, «Επίκαιρα δωδεκανησιακά τραγούδια», Δωδεκανησιακή Επιθεώρησης, έτ. 1 (1947), σ. 144.

107. Τη μελέτη αυτή αφιερώνω στη μνήμη του παππού μου Εμμ. Μιχ. Καμηλάκη (†1949) που δεν γνώρισα. Ξεκίνησε τη ζωή του φτωχός αγρότης και τεχνίτης (μαραγκός) της κρητικής υπαίθρου την τελευταία περίοδο της τουρκοκρατίας και με τον συνεχή του μόχθο, φυτεύοντας και αγοράζοντας ελιές κυρίως από τους αναχωρούντες από την Κρήτη Τούρκους μετά την τελευταία επανάσταση 1897-98, κατώρθωσε να γίνει σημαντικός νοικοκύρης (κτηματίας) του Κεντρικού Σελίνου.



ΛΟΥΓΙΖΑ ΚΑΡΑΠΙΔΑΚΗ – ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΑΡ. ΥΦΑΝΤΗΣ

Χρήσεις και καταχρήσεις του ελαίου στην ορθόδοξη ευσέβεια

Λαογραφική και θεολογική προσέγγιση

Εισαγωγικά

Η λαϊκή θρησκευτικότητα αποτελεί πόλο έλξης τόσο θεολογικού και θρησκευσιολογικού, όσο και λαογραφικού ενδιαφέροντος. Γιατί η μελέτη της, από τη μία πλευρά, βοηθά τον θεολόγο ερευνητή να αναδείξει και να ερμηνεύσει τους ποικίλους τρόπους αισθητοποίησης του δόγματος στην καθημερινή ζωή του πιστού, και από την άλλη, υπηρετεί τους σκοπούς του λαογράφου μελετητή να ολοκληρώσει την εικόνα του λαϊκού πολιτισμού με τις πολύτιμες ψηφίδες, που του προσφέρει το σύνολο των εκφράσεων της λαϊκής συνείδησης, τόσο στο επίπεδο των θρησκευτικών δοξασιών, όσο και στο επίπεδο της λατρευτικής πρακτικής.

Αν αυτές οι παρατηρήσεις ισχύουν για τον πολιτισμό κάθε λαού, αποκτούν ιδιαίτερη βαρύτητα, όταν αναφέρονται στον νεοελληνικό πολιτισμό. Κι αυτό, γιατί η ορθόδοξη πίστη έχει σφραγίσει ανεξίτηλα όχι μόνο τους κρίσιμους αγώνες των Νεοελλήνων για την ιστορική τους επιβίωση, αλλά και όλες σχεδόν τις πτυχές του καθημερινού τους βίου.



1. Η ελιά και το λάδι στις χριστιανικές γιορτές

Η θρησκευτική χρήση της ελιάς και του λαδιού στα όρια του αγροτικού-ποιμενικού βίου της νεότερης Ελλάδας, όπως είναι φυσικό, είναι πολύ μεγάλη. Αυτό πιστοποιούν οι ακόλουθες θρησκευτικές δοξασίες και τα αντίστοιχα δρώμενα, που διαμορφώνονται με αφορμή κάποιες σημαντικές γιορτές του λειτουργικού έτους.

«Στις 14 Σεπτεμβρίου, ημέρα της Υψώσεως του Τιμίου Σταυρού, οι πιστοί παίρνουν ένα ρόδι, το δένουν με ένα κλωνάρι ελιάς γεμάτο καρπούς, μαζί με λίγη σπαραγγιά, και νωρίς το πρωί το βουτάνε τρεις φορές στη θάλασσα, λέγοντας κάθε φορά:

*Όπως τρέχει το νερό στη θάλασσα,
έτσι να τρέχουν τα καλά στο σπίτι μας».*

Κατόπιν το κρεμούν στο εικόνισμα¹.

Αλλού «οι νοικοκυραίοι πάνε στην εκκλησιά λίγα από τα δημητριακά και κρασί και λάδι να ευλογηθή»². Ο πιστός αγρότης θεωρεί απαραίτητο αυτή την ημέρα να προσφέρει στην εκκλησία ένα δείγμα από τους καρπούς της νέας σοδειάς: «λίγο σπόρο απ' ό,τι θα σπείρη, λίγο κρασί, που θα το ρίξη στο βαρέλι και λίγο λάδι, που θα το βάλη στα κιούπια»³. Σύμφωνα με άλλη παράδοση της ίδιας γιορτής, «παλαιότερα εκοπανίζανε ελιές στο γουδί και κάνανε λάδι κι ανάβαν το καντήλι. Αν δεν επέφτανε, εμαδούσανε επίτηδες, για ν' ανάψουνε το καντήλι (μέσα στη σκάφη με θερμό, για να μαζέψουνε το απάνω λάδι, να 'ναι καθαρό)»⁴.

Η ευρύτατα διαδεδομένη συνήθεια ευλογίας των απαρχών⁵ στην ορθόδοξη λατρεία νομιμοποιήθηκε πολύ νωρίς, όπως φανερώνουν και οι ειδικές

1. Κέντρον Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας (στο εξής Κ.Λ.), χρο 788, σ. 16-17 (Χρ. Φραγκούλης, Αβία Λακωνικής, χωρίον Μεγάλη Μαντίνεια Καλαμάτας, 1927).

2. Κ.Λ., χρο 2276, σ. 419 (Δ. Λουκάτος, Μεγανήσι, Βαθύ Λευκάδος, 1958).

3. Ο.π.

4. Κ.Λ., χρο 2276, σ. 244-245 (Δ. Λουκάτος, Παξοί, 1957).

5. Περισσότερα για την προσφορά των απαρχών στην ιουδαιοχριστιανική παράδοση βλ. Η. Cazelles, «Απαρχές» (μτφρ. Κ. Χιωτέλλη), στο *Λεξικό Βιβλικής Θεολογίας*, Αθήνα 1980, στ. 102-104.



ευχές «επί τρυγητού σταφυλής και ελαιίας», που περιλαμβάνονται στα παλαιότερα *Ευχολόγια*⁶.

Την Πρωτοχρονιά, ανήμερα του Μεγάλου Βασιλείου, στην Προποντίδα οι Έλληνες στόλιζαν τη βασιλόπιττα με ένα κλαδί ελιάς, «για να έχουν την ευλογία και ευκαρπία του ιερού δέντρου όλο το χρόνο. [...] Επίσης, τοποθετούσαν ένα κλωνάρι ελιάς στο εικονοστάσι, λέγοντας: «Ἦρθε καλοχρονιά, ας πάει η κακοχρονιά»⁷.

Στη Θράκη, «τα παιδιά (το πρωί τ' αἰ Βασιλείου) παίρνουν ένα κομμάτι ελιά και γυρίζουν και χτυπούν τις πόρτες και ό,τι θέλει καθέννας δίνει»⁸. Το κλωνάρι της ελιάς εδώ χρησιμοποιείται ως σύμβολο ειρήνης και συμφιλίωσης και παραπέμπει έμμεσα στην παλαιοδιαθηκική καταλλαγή μεταξύ Θεού και ανθρώπου μετά από τον κατακλυσμό⁹.

Το ελαιόδενδρο, όμως, δεν συμβολίζει μόνο την ειρήνη και την καταλλαγή. Συμβολίζει, επίσης, την υγεία, λόγω των μαλακτικών του ιδιοτήτων, καθώς και την ενδοκοσμική ευτυχία και ευημερία, μιας και στα όρια της αγροτικής κοινωνίας, τουλάχιστον, εγγυάται την οικονομική ευρωστία. Τέλος, συμβολίζει τη σωματική ρώμη και την ομορφιά, γιατί ανέκαθεν χρησιμοποιείτο για καλλωπιστικούς σκοπούς. Έτσι, παραμένοντας στα θρησκευτικά έθιμα που σχετίζονται με τη γιορτή του Μεγάλου Βασιλείου, την πρώτη του έτους, θυμίζουμε τη συνήθεια των γονιών «να τύπτουσι τας κεφαλάς των τέκνων των με κλώνους ελαιίας, λέγοντες: Καλημέρα αἰ Βασίλη, ο Θεός να μας δίνει υγεία, να μας πλουτίσει...»¹⁰. Η συμφιλίωση και η αγάπη μετα-

6. *Ευχολόγιον τό Μέγα, περιέχον σὺν Θεῷ ἀγίῳ τὰς τῶν ἑπτὰ μυστηρίων ἀκολουθίας, τὰς τάξεις τῶν χειροτονειῶν (sic) κατὰ τὴν ἐν τῷ ἀρχιερατικῷ ἔρμηνείαν, τῶν ἐγκαινίων τοῦ ναοῦ τὴν ἀκολουθίαν κατὰ τὴν ἐν Βουκουρεστίῳ ἔκδοσιν τὰς τε ἄλλας ἀκολουθίας καὶ εὐχὰς καὶ τὰ ἀποστολοευάγγελα τῶν ἐπισημοτέρων ἑορτῶν, ἐξ ἀρχαίων ἐκδόσεων καὶ χειρογράφων διορθωθὲν καὶ ἐξακριβωθὲν, σπουδῆ καὶ ἐπιστάσιᾳ Ἰωάννου τε καὶ Σπυριδίωνος τῶν αὐταδῆλων Βελοῦδων, ἐν Βενετίᾳ ἐκ τοῦ ἑλληνικοῦ Τυπογραφείου τοῦ Ἁγίου Γεωργίου, 1872⁴, σ. 490.*

7. Νίκος και Μαρία Ψιλάκη, Ηλ. Καστανάς, *Το ελαιόλαδο. Ιστορία-λαογραφία-μυθολογία-υγεία-διατροφή*, Ηράκλειο 1999, σ. 113, Μυρσίνη Λαμπράκη-Ματθαιάκη, Λάδι. Γεύσεις και πολιτισμός 5.000 χρόνων, Αθήνα 1999, σ. 84.

8. Κ.Λ., χφο 2392, σελ. 175 (Στεφ. Δ. Ημέλλου, Θράκη (Αβδηρα), 1961. Μαρτυρία Μαριγώς Καραπιπέρη, 61 ετών, αγραμμάτου).

9. Πρβλ. Γεν. 8,11.

10. Κ.Λ., χφο 202-92-11 (Ιω. Ζωγραφάκης, Γραμματικό Αττικής).



ξύ των ανθρώπων τους κάνει εκείνη τη μέρα, γυρίζοντας από την εκκλησία, να παίρνουν ένα κλαδί ελιάς και μ' αυτό να χτυπάνε κάθε πόρτα¹¹. Τέλος, η ειρήνη και η ευημερία που ο λαός απαιτεί γι' αυτή τη σημαδιακή μέρα πρέπει να επεκταθεί και στην άλογη κτίση. Έτσι, σύμφωνα με μαρτυρία των μέσων του εικοστού αιώνα, «με την πέτρα και την ελιά τ' άι Βασιλείου καλημεράνε και τα ζώα, χτυπώντας τα»¹².

Ο ρόλος της ελιάς ως συμβόλου καταλλαγής, ειρήνης και πνευματικής χαράς αναδεικνύεται και κατά την Κυριακή των Βαΐων. Τα κλωνάρια της ελιάς, που δίδονται την ημέρα αυτή στην εκκλησία, οι νοικοκυρές τα χρησιμοποιούν στο προζύμι, πάνω στον χαραγμένο σταυρό. Σύμφωνα με ένα κυπριακό έθιμο, πάλι, οι πιστοί την ημέρα εκείνη φτιάχνουν ένα σταυρό από δύο φύλλα ελιάς και τον κρεμούν επάνω τους. Κάθε οικογένεια, μάλιστα, φέρνει στην εκκλησία το δικό της κλαδί ελιάς, που «μένει εκεί για 40 ημέρες, πριν μεταφερθεί στο σπίτι». Στην Κρήτη γινόταν πλειστηριασμός κι ο χωρικός που κέρδιζε σ' αυτόν είχε την ευλογία να μεταφέρει στην εκκλησία, την ημέρα των Βαΐων, το κλαδί της ελιάς από το δικό του λιόφυτο». Έτσι, την παραμονή της γιορτής, δηλαδή κατά τον εσπερινό του Σαββάτου, μεταφέρεται το κλαδί της ελιάς στην εκκλησία. Την επομένη, αυτό το κλαδί το κρατούν «δύο έφηβοι, που προπορεύονται της πομπής. Δίπλα στους νέους, ο ιερέας διαβάζει το Ευαγγέλιο και, όταν ακουστεί η φράση "άλλοι δ' έκοπτον κλάδους από των δένδρων", οι πιστοί κόβουν κλαδάκια από την ελιά. Τα κλαδάκια αυτά, κατά τη λαϊκή αντίληψη, έχουν ιαματικές ιδιότητες και φυλάσσονται στο εικονοστάσι μαζί με τα «καλορρίζικα»¹³.

Σ' αυτό το δρώμενο εκφράζεται η λαϊκή πίστη στην ιερότητα του ελαιόδενδρου και τις θεραπευτικές του ιδιότητες. Το ίδιο επιμαρτυρεί και το ακόλουθο κυπριακό έθιμο σχετικά με τη γέννηση. Τρεις μέρες μετά τον τοκετό η λεχώνα ακολουθεί τη μαμμή, η οποία «κρατεί εις την αριστεράν πιάτο, εντός του οποίου υπάρχουν φύλλα ελιάς των Βαΐων διά θυμίαμα, σιτάρι και βαμβακόσπορος, σύμβολα ευτυχίας, μαυρόκοκκος, προς αποτροπήν των δαιμόνων, και κρεμμύδι, εις δε την δεξιάν ψαλίδι ή μαχαίρι μαυρομάνι-

11. Κ.Λ., χρο 1873, σ. 7 (Μαρκίτας Α. Κουρκούλου, *Μαρκάδες Κερκύρας*, 1953).

12. Κ.Λ., χρο 1479, σ. 14 (Μ. Ιωαννίδου, *Λαογρ. Αγίας Άννης Εύβοιας*, 1942).

13. Μυρσίνη Λαμπράκη-Ματθαϊάκη, *Λάδι*, ό.π., σ.100.



κο και χαράσσει σταυρούς εις τας θύρας, τα παράθυρα, τα ερμάρια και διάφορα μέρη της οικίας»¹⁴.

2. Το λάδι στην αγιολατρεία

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν και οι λαϊκές αντιλήψεις, που συνυφάνονται με τη λατρεία μεμονωμένων αγίων προσώπων της εκκλησιαστικής παράδοσης. Προεξέχοντα λόγο εδώ έχουν βέβαια τα πρόσωπα του Ιησού Χριστού και της Θεοτόκου. Ο κρητικός λαός, παρακαλώντας τον Θεάνθρωπο να κατευνάσει τα κύματα και να φέρει σώους τους οικείους που ταξιδεύουν, τραγουδά σ' ένα ριζίτικο:

«...πάψε, Χριστέ, τσι θάλασσες και τσι βαρειές φουρτούνες,
να φέρω οκάδες το κερι και μίστατα το λάδι
και μέσ' στο πετροκόφινο αρσενικό λιβάνι...»¹⁵.

Εδώ εκφράζεται η πάγια ορθόδοξη πίστη ότι ο Χριστός είναι κύριος του σύμπαντος και, κατά συνέπεια, ελέγχει τις δυνάμεις της φύσης. Ο ίδιος μάλιστα επιτίμησε τα κύματα και κατέπαυσε την τρικυμία μετά από παράκληση των μαθητών του¹⁶. Ωστόσο, η πίστη αυτή συνδυάζεται με τη συνήθεια του ταξίματος, που απαντάται πολύ συχνά στη λαϊκή θρησκευτική συμπεριφορά. Ο πιστός υπόσχεται κάτι στον άγιο, προκειμένου να εκπληρώσει μία –κατά κανόνα– δίκαιη επιθυμία του.

Αξιοσημείωτα για το θέμα μας είναι και τα στοιχεία της παράδοσης, που συνδέονται με τη λαϊκή θρησκευτικότητα προς την Παναγία. Στη Σύμη των Δωδεκανήσων υπάρχει μία εικόνα της Θεοτόκου, που ονομάζεται *Ελαία*. Επίσης, στη Μονή Βατοπεδίου του Αγίου Όρους η εικόνα της Πα-

14. Γ. Χ. Παπαχαλαλάμπους, *Κυπριακά ήθη και έθιμα*, εν Λευκωσία Κύπρου 1965, σ. 52.

15. Ειρηναίος, επίσκοπος Κισάμου και Σελίνου, «Το θρησκευτικό αίσθημα του κρητικού λαού στα "ριζίτικα" τραγούδια», *Κρητική Πρωτοχρονιά*, τ. 1, Αθήνα 1961, σ. 83.

16. Βλ. *Μτ.* 8, 23-27· *Μκ* 4, 35-41· *Λκ'* 8, 22-25. Για την κατηγοριοποίηση των θαυμάτων του Ιησού βλ. Γ. Πατρώνος, *Η ιστορική πορεία του Ιησού. Από τη φάτνη ως τον κενό τάφο*, Αθήνα 1992², σ. 414-415.



ναγίας ονομάζεται *Ελαιοβρύτις*. Όπως θρυλείται, κάποτε «ο καμφάκης του ελαίου», δηλαδή το δοχείο όπου φυλασσόταν το λάδι της μονής, είχε χαθεί, για να βρεθεί τελείως απροσδόκητα και μάλιστα γεμάτος. Το συμβάν αποδόθηκε στην Παναγία, γι' αυτό και δόθηκε στην εικόνα η ονομασία αυτή. Άλλη εικόνα της *Ελαιοβρύτιδος* βρίσκεται στη Μονή της Μεγίστης Λαύρας, την οποία ονομάζουν και *Οικονόμισσα*¹⁷.

Στην Παναγία αναφέρονται και τα ακόλουθα κρητικά δίστιχα, στα οποία συνδυάζεται η πίστη στη μεσιτεία της και το τάξιμο, όπου, όμως, το κίνητρο της συναλλαγής με τη Θεοτόκο είναι μάλλον πιο ιδιοτελές:

«Τάσσω σου, Παναγία μου, ένα ασκάκι λάδι,
να βλέπεις την αγάπη μου, να μην την πάρει άλλη»¹⁸.

Και

«Για σένα αφού το λιόφυτο που έχω στ' αλωνάκι,
στην Παναγιά καθ' αργά θ' ανάβω καντηλάκι»¹⁹.

Με την ευλάβεια που εμπνέει στον λαό το πρόσωπο της Θεοτόκου σχετίζεται και η παράδοση για τη μεγάλη ελιά, κάτω από την οποία βρέθηκε η εικόνα της Παναγίας της Καλυβιανής στην Κρήτη. Το δέντρο αυτό θεωρείτο ιερό, γι' αυτό και πολλοί έκοβαν τα φύλλα του, τα έβραζαν ή τα έκαναν φυλακτό και θεραπεύονταν αμέσως²⁰.

Άλλη, σχετική με τη νηστεία αυτή τη φορά, μνεία για το λάδι συναντούμε στις ιδιαίτερες παραδόσεις και λαϊκές δοξασίες που σχετίζονται με τη γιορτή του αγίου Ιωάννη του Προδρόμου, στις 29 Αυγούστου, οπότε και επιβάλλεται απόλυτη νηστεία. Στη Σητεία λέγεται: «Για τ' άι Γιαννιού τη χάρη, μούδε λάδι, μούδε ψάρι»²¹. Ειδικά στην Κρήτη πιστεύεται ότι όποιος δεν τηρήσει τη νηστεία αυτής της μέρας «τιμωρείται» με

17. Χρυσόστομος, επίσκ. Θαυμακού, *Το έλαιον εξ επόψεως τελετουργικής*, Αθήναι 1960, σ. 99.

18. Ευ. Λαμπιθιανάκη-Παπαδάκη, *Λαογραφία Κρήτης*, τ. Β', Ηράκλειο Κρήτης, 1982, σ. 121.

19. Ευ. Λαμπιθιανάκη-Παπαδάκη, *ό.π.*, σ. 121.

20. Ευ. Λαμπιθιανάκη-Παπαδάκη, *ό.π.*, σ. 55. Πρβλ. Ν. Ψιλάκης, *Μοναστήρια και ερημητήρια της Κρήτης*, τ. Α', Ηράκλειο 1992, σ. 338.

21. Κανάκης Γερωνυμάκης, *Σφακιανή Λαογραφία*, Αθήνα 1992, σ. 242.



ρίγη. Γι' αυτό και η γιορτή αυτή είναι γνωστή και ως του αγίου Ιωάννη του Ριγολόγου. Είναι γνωστές και επώνυμες περιπτώσεις ανθρώπων, που «τόλμησαν να περιφρονήσουν την δύναμιν του αγίου καταπατώντας δημοσία τη νηστεία. Αλλά τόση ήταν η πίστις σ' αυτή, ώστε τους έπιαναν ρίγη και δυνατός πυρετός και μόνον με ταξίματα ανελάμβανον»²².

Την ημέρα αυτή οι πιστοί εκδήλωναν την πίστη τους προς τον άγιο με πλήθος αφιερωμάτων. Μάλιστα, στα χρόνια της τουρκοκρατίας στην Κρήτη, μεταξύ των πιστών αφιερωτών ήταν και μουσουλμάνοι²³. Ο άγιος Ιωάννης ο Πρόδρομος θεωρείται από τους Κρητικούς «ο μόνος ιατρός για την ελονοσία». Κάποτε, μάλιστα, ένας άρρωστος Τούρκος, που είδε την εικόνα του άγιου Ιωάννη να λάμπει σαν αστέρι, αφού έταξε «δύο ζώα λάδι», θεραπεύτηκε²⁴.

Όσο απόλυτη είναι, ωστόσο, η λαϊκή πίστη για την τήρηση της νηστείας, εξίσου σκληρή είναι και στην περίπτωση που κάποιος συνεχίσει τις διατροφικές συνήθειες της νηστείας και κατά τις ημέρες των γιορτών, όπου γίνεται «κατάλυσις εις πάντα». Χαρακτηριστική είναι η παροιμία, πάλι από την Κρήτη, που προειδοποιεί: «Την ημέρα τση Λαμπρής να μην τρώμε ελιές, γιατί θα γεμίσει το κορμί μας "ελιές"»²⁵.

Θρησκευτικές συνήθειες σχετικές με το λάδι συναντούμε και την ημέρα της μνήμης του αγίου Δημητρίου. Την ημέρα εκείνη «οι γεωργοί φέρνουν στην εκκλησία σπόρους, λειτουργιές και ένα φλιτζάνι λάδι»²⁶. Επίσης, κατά την ημέρα της μνήμης του αγίου Ανδρέα, στις 30 Νοεμβρίου, στα Κύθηρα συνηθιζόταν να τελείται «αρτοκλασία στους ναούς του». Την ίδια μέρα άρχιζαν να «κάνουν τηγανίτες με νέο λάδι» και επικρατούσε η αντίληψη ότι όποιος δεν κάνει τηγανίτες αυτή την ημέρα, «τρυπά το τηγάνι του, δια τούτο τονε λένε και Τρυποτηγανά»²⁷.

Η λαϊκή πίστη συνδέει τη γιορτή του προφήτη Ηλία με το δέσιμο του καρπού των ελαιόδενδρων. Σύμφωνα με σχετικές μαρτυρίες, σε χωριά της Κρήτης οι αγρότες αυτή την ημέρα απίθωναν ένα κλωνάρι ελιάς στην εικόνα

22. Ελ. Ουσταμανωλάκη-Δουνδουλάκη, Ειρ. Ουσταγιαννάκη-Ταχατάκη, *Λαογραφικά Αρχανών Κρήτης*, Αρχάναι 1969, σ. 39.

23. Ελ. Ουσταμανωλάκη-Δουνδουλάκη, Ειρ. Ουσταγιαννάκη-Ταχατάκη, ό. π., σ. 39.

24. Αλέξ. Κ. Χατζηγιάκης, *Εκκλησίες Κρήτης. Παραδόσεις*, Ρέθυμνο 1954, σ. 49.

25. Ν. Γαρεφαλάκη, *Στειακά λαογραφικά*, Σητεία Κρήτης 1994, σ. 72.

26. Κ.Α., χρο 2394, σ. 296 (Γ. Κ. Σπυριδάκης, Σωσάνδρα Πέλλης, 1961).

27. Κ.Α., χρο 2327, σ. 355 (Ιω. Π. Κασιμάτης, Κύθηρα, 1959).



του αγίου. Για τον λόγο αυτό οι Κρητικοί δεν παρέλειπαν ανήμερα του προφήτη Ηλία να καταναλώνουν ελιές²⁸. Στις Αρχάνες Ηρακλείου μάλιστα την ημέρα αυτή οι γεωργοί «πηγαίνουν στους ελαιώνες και πετρώνουν τα ελαιόδενδρα. Πιάνουν, δηλαδή, μια πέτρα μέτρια και τη βάζουν στη μασχάλη του δένδρου. Αυτό το κάνουν, για να κρατήσει το δένδρο όλο τον ελαιόκαρπο που έχει δέσει. Έτσι πιστεύουν»²⁹. Αυτή η πίστη που παντρεύει αυθαίρετα την πίστη στη δύναμη ενός αγίου του χριστιανισμού με μαγικές αντιλήψεις είναι χαρακτηριστική της ανοχής που χαρακτηρίζει τη λαϊκή θρησκευτικότητα. Εύγλωττες είναι και οι ακόλουθες παροιμίες από την Αμοργό: «Από τ' άι Λιά το βράδυ βάζει η ελιά το λάδι». Και «αν την ημέρα τ' άι Λιά είναι καλόφεγγα, θα λαδώσουν οι ελιές»³⁰.

Άλλη εκδήλωση της λαϊκής θρησκευτικότητας, που συνδυάζει στοιχεία της ορθόδοξης πίστης με μαγικές δοξασίες και πρακτικές, είναι τα λεγόμενα «φανερώματα». Ένα χαρακτηριστικό δείγμα τέτοιας πρακτικής μας παραδίδει η ακόλουθη συνήθεια: «Το πρωί του προφήτ' Ηλία, άμα σκάση ο ήλιος, ν' ανάψης μόνη σου το καντήλι. Θα βουτήσης τα δυο σου νύχια (δηλ. των δύο αντιχειρών) μέσ' στο λάδι και, βλέποντας αγνάντια στον ήλιο, θα τα βάλης κοντά να χτυπάη ο ήλιος μέσ' στα νύχια και θα πης:

«Άγιε μου Προφήτ' Ηλία, που προφητεύεις
σ' όλο τον κόσμο και φανερώνεις,
φανέρωσε κι εμένανε την τύχη μου,
τ' είν' το τέλος μου».

Και θα σου φανερώσει την τύχη σου. Έτσι κάποια είδ' αρνί και πήρε τσοπάνη. Άλλη είδε το φέρετρό της και πέθανε»³¹.

Γνωστή, εξαιτίας πιθανόν της παρετυμολογικής συγγένειας του ονόματός του, είναι και η σχέση του αγίου Φανουρίου με τη «φανέρωση» χαμένων

28. Ν. και Μ. Ψιλάκη, Ηλ. Καστανάς, *Το ελαιόλαδο*, ό.π., σ. 108.

29. Κ.Λ., χφο 2441, σ. 42 (Ελ. Ουσταμανωλάκη-Δουνδουλάκη). Πρβλ. και Κ.Λ., χφο. 202-86 (Ιω. Ζωγραφάκης, Γραμματικό Αττικής). Πρβλ. και Κ.Λ., χφο 1961, σ. 19 (Εμμ. Ι. Παπαμιχαλάκης, Γδόχια Ιεράπετρας Κρήτης, 1953).

30. Κ.Λ., χφο 2394, σ. 276 (Ευ. Σίμου, Αμοργός, 1953). Πρβλ. και τη φράση στην κρητική διάλεκτο: «Γηθειά οδέ πετρώνουνε τα μουρέλλα του προφήτου Ηλία» (Κ.Λ., χφο. 433, 39-40, σ. 9).

31. Κ.Λ., χφο 1310, σ. 1 (Μ. Ιωαννίδου, Αθήναι, 1928).



αντικειμένων. Γι' αυτό, μπροστά στην εικόνα του αγίου ο πιστός οφείλει να διατηρεί ακοίμητο λαδοκάντηλο³². Με τον άγιο αυτό σχετίζεται και μία περίπτωση ανεκπλήρωτου ταξίματος. Ένας Κρητικός εξόριστος έταξε λάδι στον άγιο, όμως λησμόνησε να το εκπληρώσει και φόρτωσε τα ασκιά. Στο δρόμο, περνώντας από το Βαρσαμόνερο (Μονή Αγίου Φανουρίου), με τρόπο θαυματουργικό σκίστηκαν τα ασκιά και χύθηκε το λάδι³³.

Συγκινητική είναι και η πρακτική των Ελλήνων ναυτικών να ραντίζουν τη φουρτουνιασμένη θάλασσα με λάδι από το καντήλι του προστάτη τους αγίου Νικολάου³⁴.

Ένα άλλο «περιπετειώδες» τάξιμο αναφέρει ο Νικόλαος Πολίτης στις *Παραδόσεις* του, σχετικά με έναν πλοιοκτήτη από τη Σέριφο, ο οποίος αναγκάστηκε να τάξει δύο από τις καντήλες της Μονής των Ταξιαρχών, όταν κινδύνεψε μεσοπέλαγα, εξαιτίας μίας κλοπής που είχαν διαπράξει δύο ναύτες του. Αυτοί είχαν κλέψει από το μοναστήρι δύο καντήλες, και ο καπετάνιος, για να σωθεί, διέταξε οι κλεμμένες καντήλες να πεταχτούν στη θάλασσα και έταξε στον Ταξιάρχη δύο νέες. Πράγματι σώθηκε το καράβι, και τον επόμενο χρόνο, ανήμερα των Ταξιαρχών, ο καπετάνιος εκπλήρωσε την υπόσχεσή του³⁵.

Η παράδοση αναφέρει και περιπτώσεις πολλών αλλοδόξων, κυρίως μουσουλμάνων, οι οποίοι, αφού έδειξαν ασέβεια ή αμάρτησαν εις βάρος των Ελλήνων υπηκόων τους και βρέθηκαν σε δύσκολη θέση, έταξαν λάδι σε ορθόδοξους ναούς, με αποτέλεσμα να συγχωρηθούν. Τρεις τέτοιες περιπτώσεις ταξίματος λαδιού εκ μέρους Τούρκων αφορούν την Παναγία την Καμαριανή, την Παναγία την Καστελλιανή, την Παναγία την Κισσανή³⁶, αντίστοιχα.

32. Κ.Λ., χρο 424, σ. 4.

33. Ν. Φιλάκης, *Μοναστήρια*, τ. Α', ό.π., σ. 320-321.

34. Ν. και Μ. Φιλάκη, Ηλ. Καστανάς, *Το ελαιόλαδο*, ό.π., σ. 112.

35. Ν. Πολίτης, *Παραδόσεις. Μελέται περί του βίου και της γλώσσης του ελληνικού λαού*, Α', Αθήναι 1965, σ. 115.

36. Βλ. Αλ. Κ. Χατζηγιάκης, *Εκκλησίες*, ό.π., σ. 69, 70, 71, αντίστοιχα.



3. Κατάρες - Δαιμονολογία - Προλήψεις - Ταφικά έθιμα

Ενδιαφέρουσα, αν και φτωχότερη σε σχέση με άλλες όψεις του θέματός μας, είναι και η παρουσία του ελαίου στις λαϊκές δοξασίες που εκδηλώνονται με τις κατάρες, την πίστη σε φαντάσματα, σε προλήψεις και στα ταφικά έθιμα.

Σε καταγραφή του αιμνήστου καθηγητή της Λαογραφίας Γεωργίου Σπυριδάκη αναφέρεται ότι κάποτε οι άνθρωποι της Χώρας της Μήλου συκοφαντούσαν το Δεσπότη ότι δήθεν διατηρούσε σαρκικές σχέσεις με μία μοναχή. Ο ίδιος, αφού απέδειξε την αθωότητά του, αποφάσισε πικραμένος να εγκαταλείψει τον τόπο. «Όντα άφηνε το μέρος τση Χώρας κ' ήτανε στον τόπο που τον λέμε Τρίκαλο, εκάθισε ο Δεσπότης σε πέτρινα σκαλάκια που σώζονται και σήμερα κ' εγύρισε κ' εκαταράστηκε:

*Πέτρα σε πέτρα να μη μείνη
κ' ελαιόδεντρα να γίνη».*

Η ηλικιωμένη νησιώτισσα που διηγήθηκε το συμβάν βεβαιώνει ότι «αμέσως έπεσε χολέρα κ' επέθαινε ο κόσμος κάθε μέρα»³⁷.

Το ευλογημένο ελαιόδενδρο χρησιμοποιείται και για την αντιμετώπιση δαιμονικών όντων. Στην Κρήτη, όπου η λαϊκή φαντασία υποστασιάζει τον λεγόμενο «αφανταξέ», που γυρίζει το μεσημέρι και ιδιαίτερα σε ποταμούς και ρυάκια, λέγεται ότι κανείς «δεν πρέπει να βγει όξω λουσμένος το μεσημέρι. Όταν βγει, βάζει στην τσέπη ντου λίγο αλάτι ή κάνει ένα σταυρό με λάδι σε κάθε μήλιγκα (κρόταφο)»³⁸.

Στην Κύπρο συνηθίζεται τα στέφανα του γάμου να πλέκονται από κλωνάρια ελιάς³⁹.

Στα ταφικά έθιμα, που εξακολουθούν να εφαρμόζονται ακόμη και σήμερα σε πολλά μέρη της Ελλάδας, οι πιστοί στη διάρκεια της ταφής του νεκρού ή εννιά μέρες αργότερα αναποδογυρίζουν το γεμάτο με λάδι καντήλι πάνω στον τάφο. Η συνήθεια αυτή, που ονομάζεται «καντηλόχυμα»⁴⁰, πρέπει να

37. Κ.Λ., χρο 2304, σ. 339-340, (Γ. Κ. Σπυριδάκης, Μήλος 1959).

38. Φρ. Ζ. Νικολακάκη, *Λαογραφικά Κρήτης*, Ηράκλειο 1983, σ. 27.

39. Μ. Λαμπράκη-Ματθαϊάκη, ό.π., σ. 84.

40. Μ. Λαμπράκη-Ματθαϊάκη, ό.π., σ. 87.



συνδυαστεί με τις λαϊκές δοξασίες που παραλληλίζουν τη διάρκεια της ζωής κάθε ανθρώπου με τον χρόνο καύσης ενός νοερού λαδοκάντηλου. Έτσι, συχνά για κάποιον που πεθαίνει πρόωρα λέγεται ότι «σώθηκε το καντήλι του».

Στην Κρήτη και στην Πελοπόννησο συνήθιζαν να γεμίζουν το μαξιλάρι του νεκρού με φύλλα ελιάς, ενώ στη Μάνη, μαζί με το χώμα που πετούσαν μετά τον ενταφιασμό, έρριχναν και μερικά κλωνάρια ελιάς⁴¹.

4. Το λάδι στη χριστιανική ευποιΐα

4.1. Προσφορές λαδιού και ελαιόδενδρων

Με τη συνήθεια των πιστών να κομίζουν στην εκκλησία τις απαρχές των καρπών, για να ευλογηθεί η νέα σοδειά, σχετίζεται και η προσφορά ελαίου στους ναούς. Μέχρι και σήμερα, όχι μόνο στις αγροτικές περιοχές αλλά και στα αστικά κέντρα, οι πιστοί προσφέρουν λάδι στην εκκλησία, συνήθως μαζί με κρασί και άρτους, στη γνωστή ακολουθία της αρτοκλασίας. Το προσφερόμενο λάδι προορίζεται, βέβαια, για το άναμμα των καντηλιών (γι' αυτό και οι πιστοί φροντίζουν να είναι άριστης ποιότητας), το κρασί θα χρησιμοποιηθεί για την τέλεση της θείας ευχαριστίας και ο άρτος θα διανεμηθεί στους παρευρισκόμενους πιστούς μετά το τέλος της ακολουθίας, ως ένα αγνό απείκασμα των αγαπητικών συνάξεων της πρώτης Εκκλησίας. Εκτός από την προσφορά ελαίου στις εκκλησίες για το άναμμα των καντηλιών, οι πιστοί, ανάλογα με τις δυνατότητές τους, προσφέρουν και ολόκληρους ελαιώνες κυρίως σε μονές⁴².

Η χρήση του ελαίου ως μέσου φωτισμού μέσα στο ναό σχετίζεται και με τη διατήρηση της ακοίμητης καντήλας στο εικονοστάσι του σπιτιού. Σχετίζεται, επίσης, με τη φροντίδα των ορθόδοξων πιστών να διατηρούν αναμμένα τα καντήλια στα κοιμητήρια. Το ασθενικό αλλά υποβλητικό φως των καντηλιών ανακαλεί στη συλλογική μνήμη του ορθόδοξου λαού την ατμόσφαιρα των μαρτυρικών υπόγειων τάφων της πρώτης χριστιανικής περιόδου και τις κρύπτες των αγίων⁴³ και ταυτόχρονα συμβολίζει την

41. Μ. Λαμπράκη-Ματθαϊάκη, ό.π., σ. 87.

42. Μ. Λαμπράκη-Ματθαϊάκη, ό.π., σ. 81.

43. Η παράδοση αυτή ανάγεται στους βυζαντινούς χρόνους. Βλ. Κωνσταντίνος Καλίνκος, *Ο χριστιανικός ναός και τα τελούμενα εν αυτώ*, Αθήναι 1969⁴, σ. 158.



αυτοθυσία, την ταπεινοφροσύνη και την περισυλλογή που χαρακτηρίζει τη μεταρσίωση του θρησκευόμενου πνεύματος πάνω από την κοσμική καθημερινότητα⁴⁴.

4.Π. Ελεημοσύνη

Μία σημαντική όψη της λαϊκής θρησκευτικότητας σχετίζεται με την χριστιανική ευποιΐα, που συνήθως παίρνει τη μορφή της ελεημοσύνης. Υπάρχουν αρκετές μαρτυρίες που πιστοποιούν την εκδήλωση αυτής της φιλαλληλίας και της αλληλεγγύης με αφορμή τη συγκομιδή της ελιάς⁴⁵.

Την παραμονή της καλοκαιρινής νηστείας του Δεκαπενταύγουστου, στη Λέσβο «τόχουν σε καλό όσαι νοικοκυραί έχουν ελιές να δώσουν κανέ πιάτο σ' όσους δεν έχουν, για να νηστέψουν κι αυτοί τσ' Παναγιάς»⁴⁶. Η ίδια συνήθεια μαρτυρείται και αλλού: «Την πρώτη τ' Αυγούστου κάθε καλή νοικοκυρά έβαζε ένα πιάτο ελιές, μισές μαύρες, μισές άσπρες, και τις έστελνε στη γειτονιά σ' όσες δεν είχαν, για να φάνε κείνη την ημέρα»⁴⁷. Εδώ, η χριστιανική αρετή της ελεημοσύνης συνδυάζεται με το ασκητικό φρόνημα της ορθόδοξης πνευματικότητας.

Σχετική είναι και η συνήθεια του ραντολοϊσματος. Στην Εύβοια «μετά τη συγκομιδή των ελαιών, οι πτωχοί πηγαίνουν ελεύθερα στα κτήματα των πλουσίων και μαζεύουν όσες ελιές είχαν μείνει στις κορυφές και πέφτουν μετά κάτω. Αυτό το λένε "μπορμπολόια"»⁴⁸. Στην Κρήτη, η συνήθεια αυτή ονομάζεται «ραντολόι» ή «κουκκολόι»⁴⁹. Μάλιστα είναι αξιοσημείωτο ότι οι κάτοικοι φροντίζουν να δώσουν μία εκκλησιοκεντρική διάσταση στο

44. Βλ. Κ. Καλλίνικος, *Ο χριστιανικός ναός*, ό.π., σ. 154-155. Πρβλ. Χρυσόστομος, επίσκ. Θαυμακού, *Το έλαιον εξ'επόψεως τελετουργικής*, ό.π., σ. 20.

45. Χαρακτηριστικό είναι το ακόλουθο τετράστιχο από ποίημα του Ιωάννη Πολέμη:
*«Εσύ δεν είσαι η ξάγρυπνη των κοσμικών δουλεύτρα.
 Δεν φέγγεις συ τους λογισμούς του μισοκοιμισμένου...
 Εσύ μπρος στα 'κονίσματα το λάδι σου ξοδεύεις
 κ' είναι το φως σου προσευχής και συ καλογρηούλα».* Παρατίθεται στο Κ. Καλλίνικος, ό.π., σ. 156.

46. Κ.Λ., χρο 2332, σ. 378 (Εμμ. Σαρέλλης, Πλαγιά Λέσβου 1960).

47. Κ.Λ., χρο 1358, σ. 121 (Μ. Λιουδάκι, Κυδωνίαι, Γιαννιτσοχώρι, 1939).

48. Κ.Λ., χρο 1891, σ. 57-58 (Μαρία Σγούτα, Κάτω Στενή Χαλκίδος, 1953).

49. Ν. και Μ. Ψιλάκη, Ηλ. Καστανάς, ό.π., σ. 118.



γεγονός: «Μετά τη συγκομιδή του ελαιοκάρπου, ο κάθε νοικοκύρης ειδοποιεί τον παπά σχετικώς. Την Κυριακή μετά τη λειτουργία, ο παπάς ειδοποιεί το εκκλησίασμα και λέει: ο τάδε επομάζωξε τσι εληές του κι' όποιος θέλει να πάη να ραντολογήση. Αυτό γίνεται από αρχαιοτάτων χρόνων και απαγορεύεται, μετά το ράβδισμα και το μάζεμα της εληάς, να ξαναπάει ο νοικοκύρης να ραντολογήσει. Οι απομένουσες εδώ κι εκεί αμάζευτες εληές ανήκουν στους φτωχούς»⁵⁰. Αλλού, οι ιδιοκτήτες των ελαιώνων αφήνουν στο τέλος της συγκομιδής «λίγο καρπό στο δένδρο για το καλό»⁵¹. Αυτοί οι καρποί, που μένουν πάνω στο ελαιόδενδρο, στη συνέχεια πέφτουν μόνοι τους χάμω και γι' αυτό ονομάζονται «χαμάδες»⁵².

Αυτή η πρακτική παραπέμπει, τηρουμένων των αναλογιών, στον κοινωνικό θεσμό της σαββατικής αγρανάπαυσης του Μωσαϊκού νόμου⁵³, που γιορταζόταν κάθε επτά χρόνια. Κατά το σαββατικό έτος απαγορευόταν η καλλιέργεια της γης και οι καρποί των δέντρων ανήκαν στους φτωχούς. Σε θεολογικό επίπεδο ο θεσμός αυτός υπενθύμιζε στους πιστούς ότι η γη ανήκει στον Θεό, ενώ σε πρακτικό επίπεδο αποτελούσε ένα κοινωνικό μέτρο υπέρ των οικονομικά ασθενέστερων μελών της κοινότητας. Επιπλέον θυμίζει τον θεσμό της κοινοκτημοσύνης των πρώτων χριστιανικών κοινοτήτων, τα μέλη των οποίων μοιράζονταν τα υπάρχοντά τους σε μία προσπάθεια να αμβλύνουν τις μεταξύ τους κοινωνικές διαφορές⁵⁴.

50. Ευαγγελία Κ. Φραγκάκι, *Συμβολή στα λαογραφικά της Κρήτης*, Αθήνα 1949, σ. 36-37.

51. Κ.Λ., χφο 2190, σ. 16 (Παρασκευή Βλάχου, Άγιος Βλάσιος Καρυστίας Ευβοίας, 1956).

52. Κ.Λ., χφο 2041, σ. 15 (Αριστείδης Παπαγεωργίου, Παραλία Κύμης Ευβοίας, 1953).

53. Βλ. *Εξ* 23, 10· *Λευ* 25, 1-17.

54. Βλ. *Πρ* 2, σ. 42-47.



Γ. Ν. ΚΟΥΤΣΟΚΛΕΝΗΣ

Η ελιά στην Άμφισσα

Η ελιά βρέθηκε σε τούτο τον χώρο που λέγεται Ελλάς αρκετές χιλιάδες χρόνια πριν τον άνθρωπο. Το μαρτυρούν τα απολιθώματα στ' ανθρακοφόρα στρώματα της Κύμης Ευβοίας κ.α.

Είναι το ιερό δένδρο των Ελλήνων. Στη διένεξη μεταξύ Αθηνάς και Ποσειδώνα έχασε ο δεύτερος, που με την τριάινά του έβγαλε νερό στο Ερεχθείο, και κέρδισε η Αθηνά, γιατί έδωσε στην Αθήνα, στους Αθηναίους την ελιά. Πολύ σωστά έπραξαν τότε οι Αθηναίοι, αφού η ελιά ικανοποιεί πάρα πολλές ανάγκες του ανθρώπου. Βασικό στοιχείο διατροφής, φάρμακο για το δέρμα, για την καρδιά, για το πεπτικό σύστημα. Ακόμα το λάδι ήταν σχεδόν το μοναδικό μέσο για φωτισμό. Δεν υπάρχει προθήκη σε αρχαιολογικό μουσείο, που να μην έχει μέσα καλλιτεχνικά πήλινα λυχνάρια λαδιού. Αλλά και στον καλλωπισμό ακόμη έπαιξε το ρόλο του. Είναι επίσης πολύ τονωτικό. «Φάε λάδι κι έλα βράδυ», λέγανε ... οι έμπειρες στα ερωτικά και αν θυμηθούμε την Κατοχή του 1941-1944 θα δούμε πόσοι, κυρίως οι Αθηναίοι, πρήστηκαν και στο τέλος πέθαναν από έλλειψη λαδιού.

Αλλά και το ξύλο της ελιάς είναι θαυμάσιο για καπλαμάδες και προπαντός για καυσόξυλα, ενώ ο πυρήνας του καρπού μας δίνει το πυρηνέλαιο, που χρησιμοποιείται στη Χημεία, και το πυρηνόξυλο, κατάλληλο για καύσιμο. Επίσης το φύλλωμα της ελιάς είναι πάρα πολύ καλή τροφή για τα ζώα, κυρίως για τα μηρυκαστικά.

Αργότερα το λάδι έγινε η πρώτη ύλη για το σαπούνι.



Όπως φαίνεται, η προσφορά της ελιάς είναι ανεκτίμητη και γι' αυτό οι Αθηναίοι αποφάσισαν, όπως αποφάσισαν. Βέβαια σήμερα, με την αλλαγή του τρόπου διατροφής και την όλη εξέλιξη, αλλιώς θα αποφάσιζαν.

Αν όμως είναι το ιερό δένδρο των αρχαίων Ελλήνων, άλλο τόσο είναι ιερό και για τους ορθόδοξους Έλληνες. Ο Νώε με το κλαδί της ελιάς, που του έφερε το περιστέρι, έμαθε ότι: «το ύδωρ κεκόπακεν από της γης».

Ο Χριστός στην ελιά, την παραμονή της σταυρώσεώς του, είπε την αγωγή του και γι' αυτό, όταν Αυτός «αφήκε το πνεύμα», η ελιά πόνεσε περισσότερο απ' όλα τ' άλλα δένδρα. Λένε ότι εκείνα έχασαν τα φύλλα τους, ενώ η ελιά δεν τα έχασε και, όταν εκείνα την κατηγορήσαν για αδιαφορία κ.λπ., εκείνη τους απήντησε: «Εμένα δεν μου πέσανε τα φύλλα, αλλά ξεράθηκε η καρδιά μου». Αυτή την εξήγηση δίνει ο λαός μας στο παράξενο γεγονός ότι η καρδιά της ελιάς είναι πάντα ξερή.

Με λάδι της ελιάς χρίζεται απ' τον παπά ο βαπτιζόμενος. Λάδι της ελιάς είναι το βασικό υλικό για την παρασκευή του Θείου Μύρου. Με λάδι της ελιάς γίνεται το χρίσμα, στο άλλο χριστιανικό μυστήριο, το Ευχέλαιο.

Λάδι ρίχνει ο παπάς στον τάφο, για να συνοδέψει τον νεκρό στο τελευταίο του ταξίδι.

Λάδι χρησιμοποιούμε για να κρατήσουμε αναμμένο το «ακοίμητο» κανδήλι της Αγίας Τράπεζας, αλλά και λάδι καίμε στο κανδήλι του εικονοστασίου του σπιτιού μας.

Το λάδι είναι η συχνότερη προσφορά ανθρώπων στους αγίους και τους νεκρούς των.

Για σίτον, οίνον και έλαιον προσεύχεται συνεχώς ο κλήρος.

Νεότερες έρευνες απέδειξαν ότι τέσσερεις χιλιάδες (4.000) χρόνια πριν απ' τον Χριστό οι άνθρωποι κατόρθωσαν και εξημέρωσαν την ελιά και την καλλιέργησαν.

Άλλοι λένε ότι εδώ μας ήλθε απ' τη Μ. Ασία. Άλλοι ότι την έφερε απ' τον Δούναβη ο Ηρακλής για να γίνει: «μνημόσυνον κάλλιστον τῶν ἀγῶνων καὶ στέφανος τῆς ἀρετῆς τῶν νικῶντων», όπως αναφέρει ο Πίνδαρος. Το ρόπαλό του δε, με το οποίο τόσα πολλά κατορθώματα είχε κάνει, ήταν φτιαγμένο από αγριελιά.

Απ' όπου όμως και αν μας ήλθε εδώ η ελιά -είναι εξακριβωμένο ότι εφύετο κι αλλού- το βέβαιο είναι ότι εδώ τη δέχτηκαν οι Έλληνες, την έκαναν δική τους, την αγάπησαν, τη λάτρεψαν ως δέντρο ιερό και την έκαναν σύμβολο ειρήνης και φιλίας. Ακόμα και σήμερα γι' αυτόν που έρχεται χωρίς εχθρικές διαθέσεις λέμε: «Κρατεί κλάδον ελαιίας».



Την έκαναν ακόμα έπαθλο για τους Ολυμπιονίκες και για τους λόγους αυτούς όποιος σκόπιμα κατέστρεφε μία ελιά στην Αθήνα, ετιμωρείτο με μεγάλη ποινή και πολλές φορές με θάνατο.

Στους νικητές των Παναθηναίων δίνονταν, ως βραβείο, όμορφα βάζα γεμάτα με λάδι απ' τις ιερές ελιές της Αθηνάς, που γράφανε πάνω τους: «Τῶν Ἀθήνηθεν ἄθλων».

Στη δική μας περιφέρεια -την Αμφισσα- η ιστορία της ελιάς δεν έχει άκρη. Χάνεται στα σκοτάδια του χρόνου.

Ο ελαιώνας της Αμφίσσης είναι ένας απ' τους πιο καλούς της χώρας μας. Η ποικιλία που κυριαρχεί σήμερα είναι η «πατρινείκη» ή «σαλωνίτικη», όπως τη λένε, δηλαδή αυτή που είναι μεγάλη, στρογγυλή και με κύριο χαρακτηριστικό την ανθεκτικότητα στον χρόνο και τον πλούτο της σε λιπαρά, άλατα και βιταμίνες.

Είναι γνωστό ότι οι σαλωνίτικες ελιές ήταν περίφημες από πάρα πολύ παλιά. Τον 15ο αιώνα οι Άγγλοι περιηγητές Spon και Weller, όταν πέρασαν απ' την περιοχή μας, θαύμασαν το μέγεθος των ελαιοδένδρων και του καρπού των, ιδιαίτερα των «κολυμβάδων ελαιών», οι οποίες «ηξιούντο της τιμής ίνα παρατίθενται εις την τράπεζαν των Σουλτάνων». Δηλαδή η σαλωνίτικη ελιά ήταν κάτι σαν το σκωτσέζικο ουίσκυ, σαν το ρωσικό χαβιάρι.

*«Νά 'μουν ελιά στα Σάλωνα
και κλήμα στη Δεσφίνα...»*

Οι Άγγλοι, για να μας δώσουν το δάνειο των 800.000 λιρών τον τρίτο χρόνο της επανάστασης (1823-1824), ζήτησαν και έλαβαν ως εγγύηση και τον ελαιώνα της Αμφίσσας.

Στον νομό Φωκίδας δημιουργήθηκαν αργότερα και σε άλλα μέρη ελαιώνες, όπως στην Ερατεινή, την Κίσελη και αλλού.

Αυτή είναι η ιστορία της ελιάς, που έθρεψε όλες τις προηγούμενες, γενιές στην περιοχή μας.

Η ελιά στη λαογραφία της Αμφίσσας

Ένα τέτοιο δένδρο με τόσα καλά που προσφέρει στον άνθρωπο, δεν ήταν δυνατόν να μείνει μακριά, ξένο απ' τον λαό, τον τόσο σοφό.

Κι από πού ν' αρχίσει κανείς;

— Αν κτυπήσεις με κλωνάρι ελιάς, που τόση μακροβιότητα έχει, το



πρωί της Πρωτοχρονιάς ελαφρά τα παιδιά και πεις: «Καλή χρονιά, χρόνια πολλά σαν την ελιά», πιστεύεται ότι εξασφαλίζεις γι' αυτά πολλά χρόνια, αφού η ελιά δεν έχει γεράματα.

Αργεί ν' αναπτυχθεί, αλλά αργεί και να γεράσει. Γι' αυτό συχνά ακούγονται τα:

— Βάλε ελιά για το παιδί σου και συκιά για τη ζωή σου.

— Ελιές απ' τον πατέρα σου κι αμπέλια απ' τα χέρια σου ή:

— Κλήμα του χεριού σου κι ελιές απ' τον παππού σου

και αρκετά άλλα, που αποσκοπούν στο να τονίσουν ότι η ελιά είναι χιλιόχρονη.

Όταν θέλουν να τονίσουν ότι κάποιος υπέφερε πολύ, ότι πέρασε πολλά βάσανα, λένε: «Αυτός ήπιε το λάδι της αγριελιάς», δηλαδή πικράθηκε πολύ.

Μια παροιμία, που δεν χρειάζεται εξήγηση, λέει: «Ούτε ελιά χωρίς ξεράδι, ούτε άνθρωπος χωρίς ψεγάδι».

Σε πολλές περιπτώσεις ο λαός μας συσχετίζει την ελιά με την γυναίκα. Όταν θέλει να ξεχωρίσει την καλή λαδοελιά απ' τις άλλες, λέει: «Όσο σφιχτή η αγκαλιά, τόσο καλό το χάδι, κι όσο μικρή 'ναι η ελιά, τόσο καλό το λάδι». Κι όταν θέλει να τονίσει τον καλύτερο τρόπο επεξεργασίας της ελιάς στο λιοτριβείο, μας λέει πάλι: «Η ελιά μοιάζει με τη γυναίκα. Όσο περισσότερο τη χαϊδεύεις, τόσο περισσότερα σου δίδει». Είναι γνωστό ότι όσο περισσότερο μαλάσσεται στο ειδικό μηχάνημα του λιοτριβείου η ελαιοζύμη, τόσο περισσότερο λάδι αποδίδει.

Αλλά και με την ομορφάδα έχει σχέση. «Έχεις χείλη κοραλένια και στο μάγουλο ελιά» ή «να φιλήσω την ελιά, την ελίτσα σου και τον άσπρο σου λαιμό»... ζητά ο ερωτιάρης. Αλλά και ο ξενιτεμένος θυμάται:

*Έχεις ελιά στο μάγουλο κι ελιά στην αμασχάλη
κι ανάμεσα στο στήθος σου τ' ανδρός σου φυλαχτάρι...*

Διάφορα στατιστικά στοιχεία

Οι ποικιλίες των ελιών υπολογίζεται ότι ξεπερνούν τις 250, απ' τις οποίες στην Ελλάδα καλλιεργούνται αρκετές με πολλά κοινά ονόματα.

Διακρίνονται σε μικρόκαρπες, μεσόκαρπες και μεγαλόκαρπες.

Τα ελαιόδεντρα που καλλιεργούνται στη Φωκίδα είναι περίπου 1.250.000 έναντι 26.000.000 στην Ελλάδα. Απ' αυτά τα 800.000 καλλιερ-



γούνται στον ελαιώνα Αμφίσσης και των περιχώρων.

Τα ελαιόδενδρα αυτά είναι φυτεμένα σε 62.000 στρέμματα (ο συνολικός αριθμός στρεμμάτων στην Ελλάδα είναι 1.530.000) και το 99% είναι της ποικιλίας που λέγεται πατρινέικη ή σαλωνίτικη, δηλαδή κονσερβολιά Αμφίσσης.

Με τις ελιές αυτές ασχολούνται γύρω στα 3.000 νοικοκυριά, ήτοι 2.000 στον ελαιώνα Αμφίσσης και 1.000 στις άλλες περιφέρειες. Σ' όλη την Ελλάδα υπολογίζεται ότι απασχολούνται με την ελιά γύρω στις 55.000 άτομα.

Η παραγωγή στην περιοχή Αμφίσσης έφθασε τους 30.000 τόννους, αλλά ο μέσος όρος κυμαίνεται μεταξύ 10 και 12 χιλιάδων τόννων τον χρόνο, ενώ πανελλαδικά έχουμε 200.000 τόννους περίπου.

Στις άλλες περιοχές έχουμε παραγωγή λαδιού μόνο.

Απ' τους 12.000 περίπου τόννους που παράγονται στον ελαιώνα Αμφίσσης οι μισές είναι εμπορεύσιμες και το 80% περίπου απ' αυτές εξάγονται σε διάφορες χώρες, όπως στην τ. Γιουγκοσλαβία, Βουλγαρία, Ρουμανία και χώρες της τ. Σοβιετικής Ενώσεως. Μικρές ποσότητες εκλεκτών ελιών εξάγονται στην Ιταλία, τις ΗΠΑ και αλλού.

Καλλιέργεια

α. Όργωμα: Στα επίπεδα εδάφη πρέπει την άνοιξη να γίνει ένα βαθύ όργωμα (στα ορεινά) αυτό πρέπει να γίνει το φθινόπωρο) και στην αρχή του καλοκαιριού να γίνει ένα δεύτερο, το γύρισμα, όπως το λέγανε, με σκοπό να κλείσουν όλες οι τρύπες του εδάφους που θα επέτρεπαν την διαφυγή της υγρασίας απ' αυτό. «Άκουσεν η ελιά τ' αλέτρι κι ενόμισεν έν' αύλακας», λένε στην Κύπρο, που πάει να πει ότι ένα καλό όργωμα ισοδυναμεί με ένα καλό πότισμα.

Στα επικλινή εδάφη, εκεί δηλαδή που δεν μπαίνει αλέτρι, τον λόγο έχει το ξινάρι. Το φθινόπωρο άνοιγαν ένα λάκκο γύρω - γύρω στη ρίζα, το ξεχώνιασμα, όπως το λέγανε, για να δέχεται όλα τα νερά του χειμώνα και να αερίζεται το χώμα, και μόλις αρχίζουν οι ζέστες έκλειναν αυτούς τους λάκκους και κάνανε ανάχωμα γύρω στη ρίζα, για να προστατεύεται απ' την πολλή ζέστη του καλοκαιριού.

Στα παλιά χρόνια το όργωμα γινόταν με βόδια, άρχιζε τον Γενάρη και τελείωνε τον Μάη. Τα βόδια αντικατέστησαν τα άλογα και τα μουλάρια κι αυτά τα αντικατέστησε το τρακτέρ με τη... φρέζα του.



β. **Λίπανση**. Άλλη φροντίδα είναι η λίπανση. Ο καλύτερος τρόπος λιπάνσεως της ελιάς είναι η κοπριά των ζώων και η καλύτερη αυτή της γίδας. Η κοπριά των ζώων εκτός από τις χημικές - θρεπτικές ουσίες, τις απαραίτητες για το δένδρο, που διαθέτει, «αφρατίζει» το χώμα και με τους μικροοργανισμούς που αναπτύσσει βοηθά στον απαραίτητο αερισμό του εδάφους.

Αυτοκίνητα δεν υπήρχαν παλιότερα, εκτός από μερικά ταξί, ελάχιστα λεωφορεία και λίγα φορτηγά. Όλες οι μεταφορές γίνονταν με μεταφορικά ζώα. Δεν υπήρχε σπίτι που να μην έχει έστω και ένα μικρό γαϊδούρι. Τα δυνατά σπίτια, που είχαν και περισσότερες ανάγκες, είχαν δύο και σε λίγες περιπτώσεις και τρία άλογα ή μουλάρια. Η κοπριά των ζώων αυτών, μαζί με αυτή που άφηναν τα «μανάρια», δηλαδή τα λίγα γιδοπρόβατα που διατηρούσε κάθε σπίτι για τις ανάγκες του, λίπαινε ένα σημαντικό αριθμό ελαιοδένδρων τον χρόνο. Αυτοί που είχαν πολλά δένδρα από τον χειμώνα «έπαιρναν μαντριά», δηλαδή αγόραζαν την κοπριά από κάποιο μαντρί, απ' αυτά που υπήρχαν γύρω στον ελαιώνα. Όταν φεύγανε τα κοπάδια για τα βουνά και αφού έρχονταν οι ζέστες και στέγνωσε η κοπριά, τότε πήγαιναν οι ενδιαφερόμενοι και τη μάζευαν σε σωρούς, τη σάκκιαζαν σε λινάτσες και τη μετέφεραν στα κτήματά τους. Εκεί την «καταχωνιάζαν» σε λάκκους περιμένοντας πλέον τότε αυτή θα χωνευθεί απ' το έδαφος και θα θρέψει το δέντρο. Αν υπήρχε και νερό και ποτιζότανε, θα διευκόλυνε πάρα πολύ τη χώνεψη και θά ήταν πραγματική ευλογία.

Τα διάφορα χημικά λιπάσματα και κυρίως αυτό της αμμωνίας βοηθούν πολύ το δένδρο στο να γίνει δυνατό και να καρποφορήσει.

Ένας άλλος καλός τρόπος λιπάνσεως είναι αυτός της «χλωρής λίπανσης», όπως τη λένε. Δηλαδή σπείρεται κάποιο ψυχανθές φυτό και οργώνεται έπειτα, πριν προλάβει να δέσει τους καρπούς του, πριν δηλαδή προλάβει να καταναλώσει το άζωτο, που αυτό είχε συγκεντρώσει στις ρίζες του για τον σκοπό της καρποδέσεως.

γ. **Πότισμα**. Το πότισμα της ελιάς είναι απαραίτητο να γίνεται κάθε μήνα περίπου. Επειδή δεν υπάρχουν τόσα νερά στην περιφέρεια, ο λόγος της Άμφισσας ποτίζεται κάθε φορά που τα ποτάμια θα κατεβάσουν νερό και το καλύτερο είναι αυτό που μας έρχεται με τα πρωτοβρόχια, γιατί τότε γίνεται η λεγόμενη υδρολίπανση.

Εκείνα τα χρόνια, που δεν υπήρχε Τ.Ο.Ε.Β. (Τοπική Οργάνωση Εγγείων Βελτιώσεων), οι αγρότες μόλις καταλάβαιναν ότι θα κατεβάσει ο ξηροπόταμος, έπαιρναν το ξινάρι τους, το φανάρι τους, κάποιο αδιάβροχο ή κάπα,



αλλά και το μαχαίρι τους ή το κουμπούρι τους και κατέβαιναν να υποδεχθούν την κατεβασιά. Ήταν ηρωική η προσπάθειά τους, αφού τις περισσότερες φορές στρέφανε τη ροή του νερού προς το κτήμα τους, στο «δέμα» τους, χρησιμοποιώντας το κορμί τους τις περισσότερες φορές. Γίνεται φανερό ότι η κούραση ξεπερνούσε τα όρια και γ' αυτό, όποιος τολμούσε να μη τη σεβαστεί, πολλές φορές το πλήρωνε με τη ζωή του. Αρκετούς φόνους διηγούνται οι παλαιότεροι, που έγιναν, γιατί κάποιος πήγε να κλέψει ή να διεκδικήσει το νερό, αυτό που οι πρώτοι, με τον τρόπο που περιγράψαμε, είχαν κατορθώσει να κρατήσουν.

Οι γυναίκες απ' τη στιγμή που οι άνδρες τους ξεκινούσαν για το πότισμα, έπεφταν στα γόνατα μπροστά στα εικονίσματα και προσεύχονταν για να μην γίνει κακό.

Πράγματι τυχερά ήταν τα κτήματα, που δέχονταν τα πρώτα νερά της κατεβασιάς, που ήταν πολύ πλούσια σε θρεπτικές ουσίες για τα δένδρα.

Την άνοιξη, με τις πρώτες ζέστες, αρχίζει το λιώσιμο των χιονιών και έτσι τα ξηροπόταμα κατεβάζουν νερό, αλλά γάργαρα αυτή τη φορά. Ο Δήμος Αμφίσσης είχε δικαιώματα σ' αυτό το νερό, που κατέβαζε η Σκίτσα (Υλαιθος) κατά 100%. Σ' αυτό του Κολοβατιανού είχε δικαιώματα από τις 5 το απόγευμα μέχρι το πρωί της επομένης, γιατί την ημέρα το εκμεταλλεύονταν προνομιακά η Τοπόλια (Ελαιώνας). Η διαχείριση του νερού αυτού γινόταν απ' τους «νεροκράτες» —υδρονομείς— οι οποίοι είχαν αγοράσει το νερό σε δημοπρασία και το διέθεταν σε όποιον πλήρωνε.

Αυτά ίσχυαν μέχρι το 1952, εποχή που ιδρύθηκε ο Τ.Ο.Ε.Β. Αμφίσσης και περιχώρων «Γ. Κοττόρος».

Για τα νερά του Πλειστού το προνόμιο είχε η Κοινότητα Χρυσού μέχρι της ιδρύσεως του Τ.Ο.Ε.Β. «Τριζινίκος - Τσότρας» το 1952, ο οποίος διαχειρίζεται και τα νερά της πηγής Τριζινίκου και της εκεί λίμνης που αξιοποίησε ο πολύ προοδευτικός Λουκάς Τσότρας.

δ'. Κλάδεμα. Το κλάδεμα της ελιάς είναι πραγματική τέχνη. Πρέπει λείει να δοθεί στην κόμη του δένδρου κάποιο σχήμα και προτιμάται αυτό του καπέλου. Με το κλάδεμα αποσκοπούμε στη διατήρηση του δένδρου σε πλήρη ζωτικότητα αφαιρώντας τους λαίμαργους βλαστούς και τα άχρηστα κλαδιά. Έτσι πετυχαίνουμε την καλύτερη θρέψη των χρήσιμων μερών του και συνεπώς καλύτερη καρποφορία.

Ένα καλό κλάδεμα κατανέμει την κυκλοφορία των χυμών του δένδρου



ομοιόμορφα και αρμονικά σε όλους τους κλάδους, διευκολύνει τον αερισμό και προπαντός τον φωτισμό των εσωτερικών κλάδων και εξοικονομείται νερό, απολύτως απαραίτητο ιδιαίτερα στη σημερινή εποχή, που η λειψυδρία μαστίζει την περιοχή και τη χώρα.

Ακόμη, ένα καλοκλαδεμένο δένδρο αντέχει περισσότερο στις ασθένειες και τελικά αυξάνει την καρποφορία. Όμως η πείρα λέει: «Η ελιά θέλει τρελλό νοικοκύρη» ή «η ελιά θέλει τσεκούρι και τ' αμπέλι κλαδευτήρι».

Ο πατέρας μου, που εθεωρείτο απ' τους προοδευτικούς για την εποχή του, έλεγε ότι, όταν λιπαίνεις την ελιά, είναι σαν να γονατάς μπροστά της και να την παρακαλās να κάνει καρπό. Όταν όμως την κλαδεύεις, είναι σαν να στέκεσαι μπροστά της με το τσεκούρι και να της λες: ή κάνεις καρπό ή σε τρώει το τσεκούρι.

Γίνεται φανερό ότι η ελιά θέλει γερό κλάδεμα με κύριο σκοπό την ανανέωση των κλάδων της.

Εχθροί - ασθένειες και καταπολέμησή τους

Η ελιά είναι από τα δένδρα, που έχουν πολλούς εχθρούς και ασθένειες. Άλλοι μπορούν να καταστρέψουν εντελώς το δένδρο ή την παραγωγή του κι άλλοι να μειώσουν την αξία της. Έντομα, μύκητες και βακτηρίδια είναι αυτά που προσβάλλουν το δένδρο και τον καρπό του. Κυριότερες απ' αυτές είναι ο δάκος, ο οποίος εναποθέτει τα αβγά του στον καρπό και τον υποβαθμίζει πάρα πολύ.

Γύρω στους κατοικημένους τόπους οι ελιές έχουν τη μορφή του ξέρακα, γιατί ο φλοιοτρίβης, ο οποίος ενδημεί, μαζί με άλλα ξυλοφάγα, στα κλαριά που είναι συσσωρευμένα στις αυλές των σπιτιών για τις ανάγκες του σπιτιού, έχει από εκεί εύκολη την πρόσβαση στα γύρω δένδρα. «Άκουσεν η ελιά το μυστρίν κι ελούσθην του κλαμάτου» λένε στην Κύπρο.

Οι περισσότερες ασθένειες της ελιάς καταπολεμούνται με ραντίσματα από διάφορα φυτοφάρμακα. Ιδιαίτερα καταπολεμείται ο δάκος, ο οποίος υπερβολικά υποβαθμίζει την ποιότητα του καρπού. Για την καταπολέμηση του δάκου έχει ιδρυθεί Ειδικό Ταμείο, απ' το 1965, το Ταμείο Προστασίας Ελαιοπαραγωγής Ν. Φωκίδος, που εποπτεύεται απ' την Διεύθυνση Γεωργίας του νομού. Υπήρχε τέτοιο ταμείο και προπολεμικά (1922), το οποίο ατόνισε και καταργήθηκε λόγω του πολέμου.



Η αποστολή του Ταμείου είναι η καταπολέμηση του δάκου. Αυτή γίνεται σήμερα, όπως και πριν απ' το 1980, από το έδαφος με επινώτιες ψεκασθήρες. Από το 1980 μέχρι το 1998 γινόταν από τον αέρα με αεροπλάνα ή ελικόπτερα· αλλά επειδή ο τρόπος αυτός αποδείχθηκε πολύ βλαβερός για το περιβάλλον, ξαναγυρίσαμε στον επινώτιο ψεκαστήρα και τελευταία στα τρακτέρ. Ο ψεκασμός αυτός είναι δολωματικός, δηλαδή στα τρία δένδρα ψεκάζουμε το ένα. Ο ψεκαστικός πολτός αποτελείται από πρωτεΐνη, κυρίως μελάσσα, στην οποία έχει ριφθεί εντομοκτόνο δηλητήριο. Η μυρωδιά του πολτού προκαλεί το έντομο, το οποίο τρώγοντάς τον ψοφάει.

Για να γνωρίζουν οι αρμόδιοι αν υπάρχει πληθυσμός δάκου, πού και σε ποιό ύψος, απ' την αρχή του Ιουνίου έχουν τοποθετήσει δακοπαγίδες μέσα στις οποίες τοποθετούν διαλυμένη σε νερό θειϊκή αμμωνία. Ο παγιδοθέτης κάθε πέντε μέρες και μέχρι τον Νοέμβριο ανανεώνει το περιεχόμενο της παγίδας και καταμετράει τον πληθυσμό του δάκου, χώρια τον αρσενικό και χώρια τον θηλυκό, και το αποτέλεσμα αυτής της καταμέτρησης αναφέρει την ίδια μέρα στη Δεύθυνση Γεωργίας, η οποία μπορεί να έχει σαφή εικόνα της προσβολής και τη δυνατότητα να μπορεί να αποφασίσει για το αν θα επέμβει και πού.

Συγκομιδή - αποθήκευση

«Η ελιά είναι κυρά κι όποτε θέλει κάμνει». Το παραπάνω απόφθεγμα δηλώνει ότι η ελιά δεν κάνει κάθε χρόνο καρπό, αλλά και όταν καρποφορεί, δεν κάνει πάντα τις ίδιες ποσότητες.

Στην περιοχή Αμφίσσης, όπου χρησιμοποιείται ο ραβδισμός, η ελιά καρπίζει κάθε δεύτερο χρόνο και τούτο επειδή η ανθοφορία και στη συνέχεια η καρποφορία γίνεται πάντοτε σε κλαδί δύο ετών.

Εάν βρισκόμαστε στη χρονιά της καρποφορίας και οι καιρικές συνθήκες είναι ευνοϊκές, τότε το δένδρο θα φορτωθεί. Απ' αυτόν τον καρπό αρκετή ποσότητα θα πέσει, είτε από αδυναμία του δένδρου να τον θρέψει και να τον μεγαλώσει, είτε γιατί ο πυρηνωτρίτης έχει προσβάλει ένα μέρος του.

Αυτός που θα πέσει μετά το τέλος του Αυγούστου έχει μια ποσότητα λαδιού και γι' αυτό δεν τον αφήναν να πάει χαμένος και τον μάζευαν. «Του Σταυρού (14 Σεπτεμβρίου) σταυρώνει το λάδι», λέγανε οι παλιοί, δηλαδή αποκτά λάδι η ελιά. Έτσι με τα πρώτα πρωτοβρόχια αρχίζει το μάζεμα της «χαμάδας», την οποία πήγαιναν στο λιοτριβείο και βγάζανε



το πρώτο λάδι, με το οποίο μάλιστα φτιάχνανε και τις πρώτες «τηγανίτες» για το καλό της χρονιάς.

Με το τέλος του Νοεμβρίου άρχιζε το τίναγμα, ο ραβδισμός, όπως τον λένε αλλού. Ο τίναχτής ανεβαίνει στο δένδρο κρατώντας μια βέργα, από πάλιουρα συνήθως, μπορεί να είναι και από μουριά ή από κέδρο, που έχει μάκρος από 2, 1/2 μέχρι 5 μ., και μ' αυτή ρίχνει κάτω τις μαύρες ελιές.

Το τίναγμα θέλει τέχνη. Πρέπει να πέσουν οι ελιές χωρίς να γίνει μεγάλη ζημιά στο δένδρο. Κατόπιν έρχονται οι γυναίκες από κάτω και τις μαζεύουν με τα χέρια μία - μία. Άλλες τις ρίχνουν πρώτα μέσα στην ποδιά τους, που κρέμεται απ' τη μέση τους, κι άλλες κατ' ευθείαν μέσα στο κοφίνι, που όταν γέμιζε το άδειαζαν στο γαλίκι (κοφίνα). Όταν γέμιζαν δυο γαλίκια, τότε γινόταν φόρτωμα, το φόρτωναν στο ζώο και το πήγαιναν στο σπίτι. Σήμερα το κοφίνι και το γαλίκι αντικαταστάθηκε από το πλαστικό τελάρο, το δε ζώο από το αγροτικό αυτοκίνητο. Στο σπίτι περιμένει η νοικοκυρά, η οποία θα κάνει τη διαλογή. Οι ελιές ρίχνονται πάνω σε διαλέχτρα και διαχωρίζονται μία - μία σε Α' και Β' ποιότητα, στο χαντρί, στις ζαρωμένες, στα κρούκια και στη χαμάδα. Η Α' ή οι πρώτες, όπως τις λένε, είναι οι μεγάλες, γυαλιστερές και γερές ελιές, που δεν πρέπει να είναι περισσότερες από 180 κομμάτια σε κάθε κιλό.

Η Β' ή δευτέρες είναι σαν τις πρώτες, αλλά το μέγεθός τους είναι μικρότερο και ο αριθμός των κομματιών σε κάθε κιλό κυμαίνεται μεταξύ των 181 και 280.

Το χαντρί είναι γερές ελιές, αλλά ψιλές, μικρότερες από τις δευτέρες, με περισσότερα δηλαδή κομμάτια από 281 στο κιλό.

Οι ζαρωμένες είναι χονδρές ελιές, αλλά δεν είναι γυαλιστερές. Έχουν ζαρώσει για κάποιο λόγο και κυρίως από το κρύο.

Όταν λέμε κρούκια εννοούμε τις άσπρες, δηλαδή αυτές που ακόμα δεν ωρίμασαν. Στη χαμάδα ρίχνονται όλες οι άλλες, όπως οι χτυπημένες, οι πάρα πολύ ψιλές, αυτές που έχουν προσβληθεί από σαπιοβούλα κ.λπ. Αυτές προορίζονται για ελαιοποίηση.

Οι πρώτες και οι δευτέρες ρίχνονταν μέσα σε κάδες ξύλινες εκείνα τα χρόνια και πλαστικές σήμερα, που η χωρητικότητά τους κυμαίνεται από 500 μέχρι και 11.000 κιλά ελιές χωρίς την άλμη.

Η άλμη στην αρχή είναι ελαφρά, 6-8 βαθμών, και όσο οι ζέστες μεγαλώνουν τόσο γίνεται πυκνότερη και φθάνει τους 12-13 βαθμούς.

Οι ελιές Αμφίσσης, για τις οποίες μιλάμε, μπορούν να διατηρηθούν



μέσα στην άλμη για αρκετά χρόνια. Αυτές που προορίζονται για το εξωτερικό είναι οι Α' και Β' ποιότητας. Οι άλλες καταναλώνονται στο εσωτερικό και πρέπει να πουληθούν κατά τη διάρκεια της Μ. Σαρακοστής. Το χαντρί αρκετές φορές εξάγεται κι αυτό στο εξωτερικό.

Από πολύ ενωρίς το πρωί και με οποιοδήποτε κρύο ξεκίναγε η εργατιά για τις ελιές. Σ' ένα ζώο ήταν φορτωμένα τα άδεια γαλίκια, το κοφίνι, το ασκόπουλο με νερό, το τράστο με το φαγητό, πλην της κατσαρόλας, η οποία πήγαινε στο χέρι και η λινάτσα με τη τροφή του ζώου. Καβάλλα ο τιναχτής κι από κοντά οι γυναίκες - μαζώχτρες. Κατά τις 9.30' γινότανε διάλειμμα και κολατσίζανε, δηλαδή τρώγανε καλά, γιατί γύρω στις 2 με 3 το απόγευμα ξανατρώγανε, αλλά κάπως πρόχειρα τούτη τη φορά.

Αν τύχαινε να υπάρχει και καλός γείτονας στο κτήμα, τότε η ημέρα περνούσε με τραγούδια, με φωνές και όμορφα πειράγματα.

Το βράδυ γύριζαν κατάκοποι στο σπίτι τους και πολλές φορές τους έπαιρνε η νύχτα.

Σήμερα όλοι πάνε με αυτοκίνητο, στρώνουν πανιά ή δίχτυα για να πιάνουν τις ελιές, που ρίχνει ο τιναχτής, και οι γυναίκες ασχολούνται με το καθάρισμά τους απ' τα φύλλα και το στρώσιμο των πανιών. Στις 3 το απόγευμα βρίσκονται στα σπίτια τους. Η διαλογή γίνεται με ηλεκτροκίνητο διαλογέα και έτσι η δουλειά έχει κατά πολύ περιορισθεί.

Η συλλογή του ελαιοκάρπου άρχιζε απ' τον Νοέμβριο και τελείωνε πολλές φορές τόν Μάη. Όλα τα μέλη της οικογενείας έπαιρναν μέρος στη συγκομιδή. Αυτοί που είχαν αρκετά δένδρα και αρκετό καρπό και δεν μπορούσαν μόνοι τους να φέρουν εις πέρας τόσο μεγάλο έργο, έβαζαν εργάτες, κυρίως γυναίκες, οι οποίες ήταν ντόπιες ή απ' τα γύρω χωριά. Σήμερα η περριοχή κατακλύζεται από Θεσσαλούς και τελευταία από Αλβανούς, Βουλγάρους, αλλά και από άλλες εθνικότητες, αφού οι δικοί μας ασχολούνται με τα μεταλλεία περισσότερο παρά με τις ελιές, που έχουν γίνει ασύμφορες.

Οι ελιές Αμφίσσης τα παλιά χρόνια ήταν περιζήτητες στο εξωτερικό και γι' αυτό οι τιμές πωλήσεως ήταν πάρα πολύ καλές. Σήμερα, που η ελιά παράγεται και σε άλλες χώρες, όπως στο Μαρόκο, την Καλιφόρνια και αλλού, ή που οι αγορές, όπως η μεγάλη αγορά της Αιγύπτου, έκλεισαν για άλλους λόγους, η ζήτηση της ελιάς δεν είναι μεγάλη. Τα τελευταία χρόνια με τη διάλυση της Σοβιετικής Ενώσεως και την κατάργηση του κομμουνιστικού συστήματος κλείσανε και οι αγορές των Ανατολικών Χωρών και η ζήτηση έχει φθάσει στο μηδέν, με αποτέλεσμα οι παραγωγοί να βρίσκονται σε απόγνωση.



Κάποιος μεσίτης μεσολαβούσε μεταξύ του παραγωγού και του εμπόρου, εξέταζε την ποιότητα και με την συνεργασία πάντοτε του δευτέρου και υπέρ αυτού έκλεινε η συμφωνία για το πόσο θα πληρωθεί ο παραγωγός και για το πότε θα πληρωθεί. Πάρα πολλές φορές δεν πληρώθηκε ποτέ!

Τον καρπό τον μετρούσαν με το «κοιλό» και όχι με το χιλιόγραμμα. Όταν λέμε «κοιλό» εννοούμε το τουρκικό, το οποίο αντιστοιχούσε με 25 οκάδες. Με το κοιλό γίνονταν οι «αποκοπές», δηλαδή η κατ' αποκοπήν αγοραπωλησία του αρτημένου (αλατισμένου) καρπού.

Τα «γλυτώματα» ήταν σωστό πανηγύρι. Τραγούδια, χαρές, καλά φαγητά και κυρίως η «γλυτόπιτα» είναι το κύριο χαρακτηριστικό της ημέρας. Η νοικοκυρά σήμερα θα φέρει στην «αργατιά» την πίτα και τα γλυκά κι όλοι θα ευχηθούν «και του χρόνου θησαυρός»...



ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΜΟΥΣΤΑΚΗΣ

Ο ελαιώνας, τα λιοτρίβια και τα σαπουναρειά της Πρέβεζας*

Ο Ελαιώνας της Πρέβεζας φυτεύτηκε με πολιτική απόφαση της Γαλινοτάτης Δημοκρατίας της Βενετίας. Η Πρέβεζα τον 18^ο αιώνα εκτός από την στρατηγική θέση της απέκτησε και οικονομικο-πολιτική θέση και αυτό επειδή το εξαγωγικό και εισαγωγικό εμπόριο του δυτικού ελλαδικού χώρου και της Δυτικής Θεσσαλίας, με την ίδρυση του γαλλικού εμπορικού προξενείου στην Άρτα, το 1702, διακινούνταν από την Σαλαώρα και άλλες σκάλες του Αμβραχικού, του οποίου κλειδί ήταν η Πρέβεζα.

Οι Βενετοί, μετά τη λήξη του πολέμου και την υπογραφή της συνθήκης του Πασσάροβιτς (1718), με την οποία τους παραχωρήθηκε η εγκαταλειμμένη από τους κατοίκους της Πρέβεζα, για να στηρίξουν τη στρατηγική αυτή θέση, έβαλαν αμέσως σε εκτέλεση με μεθοδικότητα το μακρόπνοο οικονομικό τους πρόγραμμα, με την αποπεράτωση του οποίου η Πρέβεζα θα αποκτούσε οικονομικούς πόρους, που θα συντελούσαν να αναπτυχθεί και να γίνει πόλη, της οποίας οι κάτοικοι θα συμμετείχαν στην άμυνά της με την ένταξή τους στην πολιτοφυλακή.

Το πρόγραμμά τους είχε δύο σκέλη, την εκμετάλλευση του Αμβραχικού - για το σκοπό αυτό έφεραν ψαράδες από το νησί Μπουράνο της Βε-

* Το κείμενο έχει δημοσιευτεί στην αυτοτελή έκδοση «Τα Πρεβεζάνικα», Πρέβεζα 2002.



νετίας, τους Μπουρανέλους - και το φύτεμα του Ελαιώνα. Από τον φόρο της δεκάτης του ελαιολάδου και της πεντάτης των αλιευμάτων θα καλύπτονταν τα έξοδα της κτήσης, η οποία εξυπηρετούσε ευρύτερους σκοπούς, όπως ο έλεγχος της εισόδου του Αμβραχικού, των παραλίων της Ηπείρου, αλλά και την επαφή με τους Έλληνες της Δυτικής Ελλάδας, οι οποίοι στους πολέμους με τους Τούρκους ήταν σύμμαχοί της και πάντοτε υπολόγιζε σε αυτούς.

Πολλοί έσπευσαν να έρθουν στην Πρέβεζα, οι περισσότεροι Επτανήσιοι, γιατί διανοίγονταν η προοπτική καλύτερης οικονομικής αποκατάστασής τους. Αρκετοί ήλθαν και από τις πρώην κτήσεις της Βενετίας στην Πελοπόννησο και την Κρήτη. Οι Βενετοί παραχώρησαν δωρεάν χέρσες εκτάσεις σε όλους αυτούς, με την υποχρέωση να τις μετατρέψουν σε καλλιεργήσιμες και να φυτεύσουν ελαιόδεντρα. Η δωρεάν διανομή των εκτάσεων δεν πρέπει να μας εντυπωσιάζει, γιατί η αξία τους ήταν μηδαμινή. Στα χρόνια προ και μετά τον Β' παγκόσμιο πόλεμο ένα στρέμμα γεωργικής γης είχε την ίδια αξία με ένα ελαιόδεντρο, δηλαδή η αξία της γης ενός ελαιώνα ήταν κάτω του 10% της αξίας του, αφού σε ένα στρέμμα ήταν φυτεμένα κατά μέσο όρο δέκα ελαιόδεντρα. Είναι εύκολο να αντιληφθεί κανείς ποιά θα ήταν η αξία της χέρσου αυτής γης στην τότε σχεδόν ακατοίκητη Πρέβεζα και την οποία οι Βενετοί προσέφεραν «προς διαφόρους αιτούντας». Μεγάλο μέρος των χέρσων αυτών εκτάσεων, και μάλιστα οι πιο εύφορες, ήταν κατάφυτο από άγρια δέντρα, όπως φτελιάδες και δρυς. Οι υπόλοιπες καλύπτονταν από θάμνους και άλλα δέντρα. Οι εκτάσεις αυτές, που ήταν ιδιοκτησία του Σουλτάνου, μετά τη συνθήκη του Πασσάροβιτς περιήλθαν στη Βενετία.

Εκείνο που αξίζει μεγαλύτερης προσοχής είναι η επιδότηση, η οποία ήταν μεγαλύτερη από την αξία της χέρσου γης και τη διέθεταν οι Βενετοί σε δύσκολα γι' αυτούς χρόνια, σε μία κτήση σχεδόν χωρίς έσοδα. Ο Ιταλός ιστορικός Κ. Μπότα γράφει ότι η Βενετία έδινε 42 τσεκίνια για κάθε εκατό ελαιόδεντρα. Το ίδιο γράφει και ο Άγγλος Ντέιβις. Ο Κερκυραίος καθηγητής Ανδρέας Ανδρεάδης γράφει ότι έδινε ένα τσεκίνι για κάθε δέντρο. Η διαφορά αυτή στο ποσό της επιδότησης δικαιολογείται, γιατί οι ελαιώνες των κτήσεων της Βενετίας στο Ιόνιο φυτεύτηκαν σε διαφορετικά μέρη, σε διάστημα πολλών χρόνων και κάτω από διαφορετικές συνθήκες.

Η βενετοκρατούμενη περιοχή της Πρέβεζας είχε έκταση περίπου 25.000 στρέμματα και έφτανε μέχρι τα ρωμαϊκά τείχη της Νικόπολης και



τα Φισκούρια στο Ιόνιο. Η χρήση της γης, όπως σχεδιάστηκε και διαμορφώθηκε από τους Βενετούς, οι οποίοι είχαν μια χιλιόχρονη διοικητική πείρα και μεγάλες οργανωτικές ικανότητες, ήταν άριστη. Η μορφή που πήρε η περιοχή τα χρόνια εκείνα διατηρήθηκε μέχρι την απελευθέρωσή της το 1912 και με πολύ μικρές αλλαγές μέχρι τη δεκαετία του 1950. Τη δεκαετία του 1920 άρχισε η εκρίζωση των πρώτων ελαιοδένδρων και το φύτεμα, στον τόπο τους, εσπεριδοειδών και τούτο γιατί μπορούσαν να αντλήσουν νερό για το πότισμά τους από πηγάδια με το μαγγάνι. Ο ρυθμός φθοράς του Ελαιώνα ήταν πολύ μικρός. Μετά το 1950 η καταστροφή του πήρε μεγάλες διαστάσεις. Η οικονομική κρίση, που προήλθε από την ερήμωση του λιμανιού, οι ευνοϊκές κλιματολογικές συνθήκες για την καλλιέργεια πρώιμης ντομάτας και άλλων κηπευτικών, η ανάπτυξη των χερσαίων μεταφορών, τα πλούσια νερά του υπεδάφους, τα γεωτρύπανα που έκαναν την εμφάνισή τους και η ανεργία, συνέβαλαν στο να αναγκασθεί το Υπουργείο Γεωργίας να επιτρέψει την εκρίζωση των ελαιοδένδρων χωρίς όρια. Μετά από λίγα χρόνια ακολούθησε η οικοπεδοποίηση πολλών ελαιοστασιών. Σήμερα από το δάσος του Ελαιώνα έχουν μείνει σποραδικά λιοστάσια με ασήμαντη παραγωγή, τα οποία συνεχώς μειώνονται.

Πρώτος στόχος των Βενετών ήταν να φυτευτούν ελαιόδεντρα παντού, όπου ήταν δυνατόν, τα οποία κάλυψαν τη μεγαλύτερη έκταση και αποτέλεσαν ένα συνεχές δάσος. Φύτεψαν ελαιόδεντρα ακόμα και πάνω στο βουνό του Αγίου Θωμά και στον Πλάνο (το νησάκι νοτίως του ιχθυοτροφείου Πογωνίτσα), τα οποία διατηρούνται μέχρι σήμερα, και ο ελαιόκαρπός τους έχει τη μεγαλύτερη απόδοση σε λάδι.

Τον ακριβή αριθμό των ελαιοδέντρων της εποχής εκείνης δεν τον γνωρίζουμε, γιατί οι διάφοροι ερευνητές των αρχείων της Βενετίας δεν καταπιάστηκαν με τον Ελαιώνα της Πρέβεζας. Μπορούμε όμως να σχηματίσουμε γνώμη για το μέγεθός του από διάφορες μεταγενέστερες πληροφορίες.

Το 1938 ο τότε Διευθυντής του Υποκαταστήματος της ΑΤΕ Φώτης Λαμπρόπουλος έκανε απογραφή των ελαιοδέντρων και, όπως μου είπε ο Γιάννης Μουστάκης, ο οποίος τότε ήταν υπάλληλος του Υποκαταστήματος και αργότερα Δήμαρχος, μέτρησαν 130.000 δέντρα, από τα οποία τα 115.000 ήταν στον κάμπο της Πρέβεζας και τα 15.000 στην Πέρα-Πάντα, όπως έλεγαν την χερσόνησο από Μαργαρώνα μέχρι τους Αγίους Αποστόλους. Ο Αθανάσιος Μανόπουλος, ο οποίος κατά την περίοδο του Μεσοπολέμου είχε ασχοληθεί με ενοικιάσεις φόρων και εκμεταλλεύσεις ελαι-



οτριβείων και μετά τον πόλεμο ήταν ο μεγαλύτερος μέτοχος του πυρηνολοιργείου, μου είπε ότι οι ενδιαφερόμενοι να νοικιάσουν τον φόρο της δεκάτης, προκειμένου να προσφέρουν στον πλειοδοτικό διαγωνισμό, έπρεπε να εκτιμήσουν την ποσότητα του «ηρτημένου» ελαιοκάρπου. Για να πλησιάσει η εκτίμησή τους όσο το δυνατόν πιο κοντά στην πραγματικότητα, έπρεπε να ξέρουν τον αριθμό των ελαιοδέντρων.

Αυτοί οι πεπειραμένοι Πρεβεζάνοι, που γνώριζαν με λεπτομέρεια όλα τα λιοστάσια, υπολόγιζαν ότι ο ελαιώνας αποτελούνταν από εκατόν σαράντα χιλιάδες ελαιοδεντρα. Η διαφορά μεταξύ 130.000 ελαιοδέντρων της ΑΤΕ το 1938 και των ενοικιαστών του φόρου της δεκάτης δικαιολογείται, γιατί ήδη προ του 1938 είχαν ξεριζωθεί αρκετά ελαιοδεντρα, όπως του Καπώνη απέναντι από το στάδιο, του Δήμου Νίκου στα Μοατζίρικα, άλλα στους καφενέδες, που έγιναν περιβόλια, και σε πολλές άλλες τοποθεσίες. Τα χρόνια εκείνα υπήρχαν ελαιοδεντρα και μέσα στην πόλη, όπως μπροστά από το κατάστημα των αδελφών Συνεσίου, στη σημερινή πλατεία Αγγλικής Μπάλκου, βόρεια του ναού της Παναγίας των Ξένων.

Ο Ηλίας Βασιλάς γράφει ότι «ο αριθμός των ελαιοδέντρων στα 1912 έφτανε τις 135.000 περίπου. Οι πυρκαγιές, το ξεριζώμα και η δημιουργία περιβολιών μείωσαν τον αριθμό γύρω στις 105.000, όπως αναφέρει η απογραφή του 1940», χωρίς να γράφει την υπηρεσία που την έκανε. Ο πρώτος αριθμός που μας δίνει ο Ηλίας Βασιλάς και ενδιαφέρει για την ιστορία του ελαιώνα, είναι κοντά στην πραγματικότητα. Ο δεύτερος, αν και αναφέρεται σε πιο κοντινή εποχή, δεν είναι αντικειμενικός. Φαίνεται ότι η απογραφή για την οποία γράφει, μια δουλειά δύσκολη από τη φύση της, προπάντων για ανθρώπους άσχετους με τον Ελαιώνα, δεν απόγραψε όλα τα ελαιοδεντρα.

Από τις παραπάνω πληροφορίες συμπεραίνουμε ότι ο Ελαιώνας του 19ου αιώνα είχε οπωσδήποτε 140.000 ελαιοδεντρα.

Ο Άγγλος περιηγητής Γουίλλιαμ Ληκ, που ήρθε στην Πρέβεζα το 1805 και 1809, δηλαδή επτά και έντεκα χρόνια μετά τον χαλασμό της από τον Αλή Πασά, γράφει: «Η Πρέβεζα έχασε το ένα τρίτο από τα δέντρα της στις πυρκαγιές. Ένα τέτοιο περιστατικό έγινε, όταν βρίσκονταν στην περιοχή τα ασκέρια του Βεζύρη». Δε γνωρίζω τί δέντρα εννοεί ο Ληκ. Εάν εννοεί ελαιοδεντρα, η πληροφορία του αυτή δεν είναι ακριβής, γιατί δεν υπήρχε χώρος για άλλα 70.000 ελαιοδεντρα. Η καταστροφή αυτή θα ήταν μεγάλο γεγονός με σοβαρές επιπτώσεις στην οικονομία του τόπου. Οι σύγχρονοι συγγραφείς και οι νοτάριοι θα στέκονταν σε αυτή. Στον εκτε-



ταμένο χώρο από τη θέση Καπετάν Δήμου μέχρι το Νεοχώρι, υπήρχαν πολλά λιοστάσια μεμονωμένα, τα έλεγαν νησιά. Στην περιοχή αυτή, που την ήξερα πολύ καλά, δεν ήταν δυνατό να φυτευτούν περισσότερα από 25.000 ελαιόδεντρα. Η άποψη ότι υπήρχαν σε όλη την περιοχή ελαιόδεντρα δεν επιβεβαιώνεται από την παράδοση. Μικροπυρκαγιές γίνονταν σπάνια, όταν οι κτηνοτρόφοι τον Σεπτέμβριο έκαιγαν τα λιβάδια. Ανεξάρτητα από τον αριθμό των ελαιοδέντρων που αναφέρει ο Λήκ, η πληροφορία του πρέπει να ληφθεί σοβαρά υπόψιν για τον υπολογισμό των ελαιοδέντρων, που φυτεύτηκαν στα χρόνια των Βενετών.

Στα αρχεία της Βενετίας, η οποία μεθόδευσε το τεράστιο αυτό παραγωγικό έργο και το επιδότησε, πρέπει να υπάρχει ο ακριβής αριθμός των ελαιοδέντρων που φυτεύθηκαν στην Πρέβεζα, όπως υπάρχει των Επτανήσων. Η στατιστική των ετών 1766-1770 μας δίνει την παρακάτω εικόνα στα Επτάνησα. Η Κέρκυρα πρώτη με 1.905.917 ελαιόδεντρα, η Ζάκυνθος με 113.161, η Λευκάδα με 44.169, η Κεφαλληνία με 38.516, τα Κύθηρα με 31.584 (*Ιστορία του Ελληνικού Έθνους*, 11^{ος} τόμος, σελ.216). Με την απογραφή του έτους 1716, η Κέρκυρα είχε 1.873.730 ελαιόδεντρα, δηλαδή από το 1718, που η Πρέβεζα περιήλθε στους Βενετούς, σε μικρό διάστημα φυτεύτηκαν στην περιοχή της περισσότερα από 140.000 ελαιόδενδρα και έγινε η δεύτερη ελαιοπαραγωγική περιοχή στο Ιόνιο, μετά την Κέρκυρα, η οποία ήταν συνεχώς ενετική από το έτος 1386 και το κυριότερο εισόδημά της προερχόταν από την ελαιοπαραγωγή.

Έχει γραφεί ότι η Βενετική Δημοκρατία προώθησε το φύτεμα του Ελαιώνα, για να εισπράξει φόρους από την παραγωγή του ελαιολάδου. Δεν είναι όμως ο κύριος λόγος, γιατί, εάν ήταν αυτός ο σκοπός της, θα προωθούσε το φύτεμα της ελιάς στα νησιά που ήταν πυκνοκατοικημένα, ασφαλή και είχαν τότε εδαφικά περιθώρια.

Ο κύριος λόγος, που ανάγκασε τη Γαληνοτάτη να δημιουργήσει τον Ελαιώνα, ήταν στρατιωτικός, γιατί με λίγους κατοίκους θα ήταν πολύ δαπανηρή και επισφαλής η διατήρηση της Πρέβεζας από τους Βενετούς.

Η πολιτοφυλακή ήταν βοηθητικό στρατιωτικό σώμα, το οποίο απαρτιζόταν από τους Έλληνες κατοίκους, οι οποίοι είχαν ηλικία από 18 έως 50 ή και 60 χρόνων και από λίγους ξένους υπαξιωματικούς. Οι πολιτοφύλακες ήταν άμισθοι. Γι' αυτό τα σώματα αυτά είχαν μικρό κόστος για το Βενετικό κράτος. Από τον προϋπολογισμό του δημοσίου ταμείου Λευκάδας για το έτος 1756-57 πληροφορούμαστε ότι τότε υπηρετούσαν, ως τα-



κτικά έμμισθα στελέχη της πολιτοφυλακής στο νησί, μόνο ο αρχηγός, ένας αξιωματικός και ένας τυμπανιστής. Οι μισθοί των τριών αυτών ανδρών αποτελούσαν το μόνο έξοδο του βενετικού δημοσίου για την εκ τετρακοσίων ανδρών πολιτοφυλακή της Λευκάδας. Στα καθήκοντα των πολιτοφυλάκων περιλαμβάνονταν η καταδίωξη των ληστών, των φυγόδικων και των λαθρεμπόρων, η φρούρηση των παραλίων και η ενίσχυση του στρατού σε περίπτωση εχθρικής επιδρομής.

Όταν τα ελαιόδεντρα ήταν μικρά και δεν έδιναν εισόδημα, οι κάτοικοι της Πρέβεζας για να ζήσουν καλλιεργούσαν στον ενδιάμεσο χώρο κυρίως δημητριακά.

Από την ανάμειξη των ελαιόδεντρων με την καλλιέργεια και την κτηνοτροφία δημιουργήθηκε σοβαρό πρόβλημα γεωργικής ασφάλειας. Πολλά θέματα ασφάλειας προκαλούσαν διάφορα κακοποιά στοιχεία, τα οποία κατέφευγαν προσωρινά στην Πρέβεζα. Ο Αστέριος Αρχοντίδης γράφει : «Στην Πρέβεζα είχαν το ορμητήριό τους οι κλέφτες Αρκουμαναίοι, «χαλαστάδες του τόπου», όπως χαρακτηρίζονται σε έγγραφο των Ελλήνων προκρίτων».

Με την ανάπτυξη της Πρέβεζας δημιουργήθηκαν και άλλα ζητήματα διοίκησης, τα οποία προκάλεσαν την ανάγκη οι Πρεβεζάνοι να μεταβούν στη Βενετία και να ζητήσουν να αυτοδιοικηθούν (Έκκλησις των Πρεβεζάνων προς τον Δόγη, 23/8/1740).

Η αυτοδιοίκηση, που παραχώρησε η Βενετία στην Κοινότητα της Πρέβεζας, συνετέλεσε να συγκροτηθεί μια κοινωνία, η οποία ζούσε με σπάνια για τα χρόνια εκείνα ελευθερία και τάξη, με πληθυσμό συνεχώς αυξανόμενο χάρη στους οικονομικούς πόρους, που άρχισε να δίνει ο Ελαιώνας και η ψαροσύνη.

Ο ελαιώνας ήθελε διαρκή φροντίδα και γι' αυτό χρειαζόταν πολλά εργατικά χέρια. Κάθε δεύτερο χρόνο οργώνονταν όλα τα λιοστάσια. Όταν τα ελαιόδεντρα μεγάλωναν, ήθελαν κλάρισμα, το λεγόμενο και «ξεκούφωμα». Με τα συνεχή κλαρίσματα και την κοπριά από τα πρόβατα και από τα άλλα μεγάλα ζώα ενίσχυαν τα ελαιόδεντρα για να δίνουν καλή σοδειά. Οι κλαριστάδες ήταν πολύ επιτήδειοι τεχνίτες, κτυπούσαν με το τσεκουράκι τους και το πιο μικρό ακριανό ξεράδι και έδιναν στο ελαιόδεντρο, με πολύ μεράκι το σχήμα που έπρεπε. Με τα ξύλα από τα κλαδέυματα, η Πρέβεζα ικανοποιούσε τις ανάγκες της σε καυσόξυλα. Προτού αρχίσει η συγκομιδή του ελαιοκάρπου, ο Ελαιώνας έπρεπε να καθαριστεί καλά, για να μπορούν οι γυναίκες να μαζέψουν από το έδαφος τον καρπό με τα χέρια· ήταν το λεγόμενο ξάρισμα.



Κυρίαρχο θέμα για όλους τους κατοίκους ήταν η παρακολούθηση της πορείας της σοδειάς από την ανθοφορία μέχρι και το μάζεμα του καρπού και την απόδοσή του σε λάδι. Το ενδιαφέρον ήταν μεγάλο, γιατί από το πιάσιμο των ελαιοδέντρων στην ανθοφορία είχαν την πρώτη ένδειξη για τη σοδειά και κατά συνέπεια για την καλή ή κακή οικονομία του τόπου και όλοι εύχονταν να μη βάλει όστριες και κάψει τον ανθό. Τον Ιούλιο μήνα, όταν ο καρπός μπορεί κάπως να εκτιμηθεί, το πρωί, που ο ελαιόκαρπος φαίνεται καλύτερα, επισκέπτονταν τα ελαιοστάσια για να δουν τι καρπό έχουν και εύχονταν να βάλει λιοβόρια, γιατί ο θαλασσινός πουνέντες με την υγρασία του ευνοούσε τον δάκο, για τον οποίο τότε δεν υπήρχε τρόπος καταπολέμησής του. Άλλη ασθένεια του ελαιοκάρπου ήταν η παστέλα, η οποία εκδηλωνόταν όταν η συγκομιδή είχε πλέον αρχίσει και ήταν δράμα να χάνεται το μοναδικό εισόδημα, για πολλούς κατοίκους, μέσα από τα χέρια τους.

Στο μάζεμα του ελαιοκάρπου εκείνα τα χρόνια έπαιρναν μέρος όλες οι γυναίκες τις Πρέβεζας και, όταν το απόγευμα γύριζαν στα σπίτια τους με τα αδειανά καλάθια τους, γέμιζαν οι δρόμοι από τις «εργατιές» και τα ζώα, που μετέφεραν τον καρπό στα λιοτρίβια. Στα λιτρουβειά, όπου συγκεντρωνόταν ο ελαιόκαρπος, κάθε βράδυ κτυπούσε η καρδιά της Πρέβεζας.

Όταν τα ελαιόδεντρα της Πρέβεζας άρχισαν να καρπίζουν, το λάδι ήταν περιζήτητο και οι τιμές του πολύ καλές. Στο εισόδημά του οφείλεται κυρίως η ανάπτυξή της το δεύτερο μισό του 18^{ου} αιώνα.

Ο εμπορικός οίκος των Γάλλων Bouille και Boutier, για να κατορθώσει να μπει στην αγορά του λαδιού, στην οποία κυριαρχούσαν οι Βενετοί, κατασκεύασε στην Αυλώνα αποθήκη λαδιού, κατοικία για τον Γάλλο υποπρόξενο, «γιατί δεν υπήρχαν εκεί παρά καλύβια και εγκατέστησαν λιτρουβειά δυναμικότητας 3000 βαρελιών, δαπάνης ύψους 10.000 πιάτρων, τεράστιο ποσό για την εποχή εκείνη, παρόλο που το κλίμα ήταν πολύ ανθυγιεινό. Οι περισσότεροι Γάλλοι, που πήγαν στην Αυλώνα, πέθαναν, μεταξύ αυτών και ο βαρελοποιός Tonnelier (Γ. Σιορόκας, Το γαλλικό προξενείο της Άρτας).

Τα παλαιά λιτρουβειά είχαν μικρή παραγωγικότητα, γι' αυτό ήταν πολλά. Οι ιδιοκτήτες τους ήταν μεγάλοι παραγωγοί. Οι παλαιοί Πρεβεζάνοι μιλούσαν για τριάντα. Σήμερα γνωρίζουμε τη θέση είκοσι τεσσάρων. Ο πρόξενος της Γαλλίας στα Γιάννενα Dozon γράφει ότι το 1870 ήταν είκοσι έξι. Μάλλον υπήρχαν περισσότερα, γιατί οι ανάγκες για λιτρουβειά ήταν οι ίδιες από την εποχή των Βενετών και μέχρι τις αρχές του



αιώνα μας, αφού υπήρχε περίπου ο ίδιος αριθμός ελαιοδέντρων. Όλα τα ελαιοτριβεία της Πρέβεζας προ του πολέμου μπορούσαν να δουλέψουν εκατό τόννους ελαιόκαρπο το εικοσιτετράωρο. Ήταν πέντε ηλεκτροκίνητα με δύο υδραυλικές πρέσες, άλλα δύο με μία πρέσσα και οκτώ βελτιωμένα ιπποκίνητα. Για την ποσότητα αυτή του ελαιοκάρπου χρειάζονταν περισσότερα από πενήντα ιπποκίνητα της εποχής εκείνης.

Τα βασικά εργαλεία των λιτρουβειών ήταν ο μύλος, με τον οποίο άλεθαν τον ελαιόκαρπο, και τα πιεστήρια. Το αλώνι του μύλου ήταν στρογγυλό, πλάτους τριών μέτρων και ύψους ενός, με ελάχιστη κλίση προς το κέντρο. Εκεί ήταν μια μεγάλη μυλόπετρα, πλάτους 60 εκ. και ύψους 120 εκ. Ήταν και ένα κάθετο περιστρεφόμενο ξύλο πάχους 15x35 εκ., το υπομόγλιο. Το ξύλο και η πέτρα είχαν μια τρύπα, στην οποία περνούσε ο μοχλός, που γύριζε το άλογο. Τέτοιο μύλο είχε το λιτρουβείο του Συρρακιώτη Φίτσα, εκεί που τώρα είναι το σπίτι του Χρήστου Μακρυγιάννη. Στην Κατοχή το θυμάμαι να δουλεύει. Ο εργάτης έρριχνε μια φτυαριά ελαιόκαρπο, τον πατούσε το λιθάρι, το μάζευε και συνέχιζε έτσι, με πολύ κόπο και προσοχή να μην τον κτυπήσει ο μοχλός, που περνούσε από πάνω του. Στον δρόμο, μπροστά από μερικά παλαιά λιτρουβεία, υπήρχαν τέτοιες μεγάλες μυλόπετρες εγκαταλειμμένες. Στον αιώνα μας τα αλώνια έγιναν κλειστά και είχαν τρεις μικρότερες μυλόπετρες και σιδερένιες φτερωτές, οι οποίες έφερναν συνεχώς τον ελαιόκαρπο στον δρόμο των λιθαριών. Έτσι δεν χρειάζονταν συνεχώς την παρουσία του εργάτη. Αυτά τα ιπποκίνητα λιτρουβεία δούλευαν 1800 με 2000 οκάδες ελαιόκαρπο. Του Θανάση Κολιαδήμα, που είχε πολύ καλό μύλο και γρήγορα άλογα, έφτανε στις 2500 οκάδες.

Τα χειροκίνητα πιεστήρια του 19^{ου} αιώνα, ήταν βαρειά σιδεροκατασκευή και δε γνωρίζουμε πότε άρχισε η χρήση τους· αυτό μόνο η έρευνα σε άλλους τόπους μπορεί να το αποκαλύψει. Ήταν ένα σιδερένιο πλαίσιο, στην οροφή του οποίου βίδωνε μια βίδα, πάχους περίπου 10 εκ. και μήκους 1.50 μέτρου. Η βίδα πίεζε προς τα κάτω μία βαρειά σιδερένια πλάκα. Όταν ολοκληρώνονταν το άλεσμα, έβαζαν από μία κουβαδιά σε στρογγυλούς σάκκους, που τους έλεγαν σφυρίδες, και τους τοποθετούσαν στη βάση του πιεστηρίου. Στην κάθε σφυρίδα, κατά την τοποθέτησή της, έρριχναν με μια μπιγώνα καυτό νερό. Η κολώνα, που σχημάτιζαν οι σφυρίδες, λεγόταν στάση. Η τοποθέτηση και το άπλωμα του ζυμαριού με το χέρι μέσα στη σφυρίδα ήταν δουλειά του αρχιεργάτη, που λεγόταν *καραβοκύρης*.



Για να κατεβεί η βάση της βίδας, να πιέσει τις σφυρίδες για να βγει το λάδι, στην αρχή την έφερναν γύρω με τα χέρια. Όταν δεν προχωρούσε άλλο, τη γύριζαν με ένα πολύ γερό ξύλο από ελιά, μήκους 3 μ. περίπου και πάχους 15 εκ., που το κινούσαν οριζόντια ως μοχλό (μανιβέλα). Όταν οι εργάτες δεν μπορούσαν να κινήσουν άλλο τη μανιβέλα, περνούσαν στην άκρη της ένα χοντρό σχοινί και το τραβούσαν με τροχαλία. Η τροχαλία της εποχής εκείνης ήταν ένα χοντρό στρογγυλό ξύλο, πάχους 30 εκ. και ύψους 3 μ. περίπου. Το τοποθετούσαν κάθετα στο έδαφος. Οι δύο άκρες είχαν σιδερένιους πόλους, που έμπαιναν σε σίδερα στερεωμένα γερά στο έδαφος και στην οροφή. Στο ξύλο αυτό καρφώνανε θηλειές από γερά σχοινιά. Εκεί περνούσε ο κάθε εργάτης την άκρη από ένα δικό του ξύλο μήκους 1.50 μ. Σπρώχνοντας τα ξύλα αυτά, το σχοινί που τραβούσε τη μανιβέλα τυλιγόταν στην τροχαλία. Η κίνηση αυτή επαναλαμβανόταν όσο ήταν δυνατόν. Όταν η βίδα δεν κατέβαινε άλλο, τη σήκωναν. Έβγαζαν τις σφυρίδες και τις ξανατοποθετούσαν, αφού πάλι τους έρριχναν καυτό νερό και τις πίεζαν για δεύτερη φορά. Το λάδι, μαζί με τα καυτά νερά, χύνονταν στο λαδρί. Από εκεί τα μάζευε ο караβοκύρης με τη βοήθεια των εργατών. Το καθαρό λάδι το ρίχνανε στις καπάσες. Το δεύτερο, που ήταν λάδι και νερό, το ρίχνανε σε καπάσα, που ήταν τοποθετημένη μέσα σε λιοκόκι, ώστε με τη ζέστα του να διευκολύνεται ο διαχωρισμός του λαδιού από το νερό. Τα υπόλοιπα νερά τα ρίχνανε στην μουργαριά, από την οποία στο τέλος της περιόδου μάζευαν μια ποσότητα λαδιού.

Για τη λειτουργία του λιτροβείου χρειάζονταν επτά με οκτώ άτομα, τα οποία συνήθως δούλευαν δύο βάρδιες. Το προσωπικό με τη βενετσιάνικη ναυτική ορολογία το έλεγαν τσούρμο και τον αρχιεργάτη караβοκύρη. Έτσι συνεχίζουν να λεν ακόμη οι ψαράδες το προσωπικό των ιβαριών και τον αρχηγό τους. Καθ' όλη τη διάρκεια των εργασιών το προσωπικό κοιμόταν και έτρωγε στο λιτροβείο. Στην οικονομική αυτή μονάδα του τόπου, που λεγόταν λιτροβείο εκτός από τους εργάτες, ήταν συνεχώς εκεί οι ιδιοκτήτες, οι οποίοι συνήθως ήταν και ελαιοπαραγωγοί, και οι εισπράκτορες του φόρου της δεκάτης. Όλοι έτρωγαν από το φαγητό που μαγείρευε το λιτροβείο και στο οποίο έβαζαν τόσο λάδι, που τις πρώτες μέρες τους προκαλούσε εντερικές διαταραχές και τούτο, γιατί όλοι πίστευαν στην μεγάλη θρεπτική αξία του, για την οποία έλεγαν και το γνωστό «φάε λάδ' κι έλα βράδ'». Το ψωμί το ζέσταιναν στη φωτιά και το γέμιζαν λάδι. Ήταν η πυρομάδα του λιτροβείου. Ο ζωμός της φασουλάδας



ήταν όλο λάδι. Γενικά το λάδι κυριαρχούσε στη μαγειρική και στα γλυκά που συνηθίζονταν, όπως ο χαλβάς, οι τηγανίτες και η λαδόπιττα, γλυκό για χαρές και λύπες.

Στο λιτρουβειό πηγαινοέρχονταν οι ελαιοπαραγωγοί, για να συμφωνήσουν πότε θα δουλέψουν τον ελαιόκαρπό τους και να παρακολουθήσουν μέχρις ότου να μαζέψουν τα λάδια. Εκεί πλήρωναν όλους όσους εργάζονταν στα ελαιοστάσιά τους. Συνήθως την Κυριακή, που πήγαιναν οι γυναίκες να πάρουν το λάδι για τα μεροκάματά τους, γέμιζε το λιτρουβειό γυναίκες. Εκεί έκλειναν οι συμφωνίες για την αγοραπωλησία του λαδιού. Οι έμποροι, που έρχονταν από το εσωτερικό της χώρας, αγόραζαν λάδι με μεγάλη οξύτητα, αρκεί να ήταν λαπάντε (καθαρό) και τούτο γιατί «μια κουταλιά λάδι σε μια κατσαρόλα φαίνεται», όπως έλεγαν, και γι' αυτό το προτιμούσαν οι καταναλωτές. Όσοι από τους ντόπιους ήθελαν καλό λάδι, τηγάνιζαν ένα αυγό και το έτρωγαν και εάν δεν ένιωθαν στιφή γεύση στο στόμα, το θεωρούσαν καλό.

Θα ήταν παράλειψη, εάν δεν αναφερθεί ότι η ελαιοπαραγωγή και η ψαροσύνη συντέλεσαν ώστε να περάσουν οι Πρεβεζάνοι τα χρόνια της πείνας στην Κατοχή πολύ πιο ανώδυνα από άλλες πόλεις της χώρας. Ιδιαίτερα τον πρώτο κρίσιμο χρόνο της Κατοχής η σοδειά ήταν από τις πιο καλές.

Ιπποκίνητα λιτρουβειά που δούλευαν μέχρι το 1950 ήταν :

1. Του Θανάση Κολιαδήμα, στα Χάνια, στην οδό Χριστοφόρου Ρίζου. Παλαιά ήταν των Τούρκων Αφών Λιάζη,
2. Των αδελφών Θεοφύλακτου, στο Γυμνάσιο, στην ανατολική πλευρά του παιδικού σταθμού. Το αγόρασαν το 1930 από τον Ιωάννη Ρέντζο, δήμαρχο τότε,
3. Του Λευτέρη Τουλούκογλου, στον Άγιο Κωνσταντίνο, παλαιά ήταν του Τούρκου Τζαμαλή.

Λιτρουβειά, που δούλευαν στην Κατοχή και μέχρι την απελευθέρωση (1945) ήταν:

4. Του Αγίου Νικολάου, στη νότια πλευρά της οικοδομής του Τάσου Γεωργίου,
5. Του Φίτσα, στην Αγία Παρασκευή, τώρα σπίτι του Χρ. Μακρυγιάννη,
6. Του Θωμά Καλαντζάκη, στη λεωφόρο Ειρήνης και την οδό Χρ. Κοντού, παλαιά ιδιοκτησία Κονεμένου,
7. Του Αριστείδη Δόνου, στην οδό 21^{ης} Οκτωβρίου, τώρα οικοδομή Παπαγεωργίου και μέρος της πολυκατοικίας Αναγνωστοπούλου,



8. Του Χαράλαμπου Τόλια, στο Τσαβαλοχώρι, στην οδό Μάρκου Μπότσαρη, τώρα σπίτι του Παύλου Ράπτη.

Λιτρουβειά που σταμάτησαν να εργάζονται στην περίοδο 1900-1930 ήταν:

9. Του Πέτρου Καρύδη, στο τελωνείο,
10. Του Παπά-Λιθία, στην παλαιά είσοδο του στρατοπέδου στα Παλιοσάραγα,
11. Του Περδίχη, στην αριστερή πλευρά της οδού Κύπρου,
12. Των Αφών Γαλανού, στην οδό Καραμάνη, τώρα οικοδομή Τσουμάνη,
13. Του Αγίου Δημητρίου, στην αρχή της οδού Ανδρούτσου, οικοδομή Τσινάβου, δυτικά της βορινής αυλής του Δημοτικού Σχολείου,
14. Του Εβραίου Γκιούλη, τώρα ξενοδοχείο «Διώνη» του Θωμά Λούτση,
15. Του Ιμίν Αγά, στην οδό Καρυωτάκη και Λ. Ειρήνης. Προ του πολέμου το αγόρασε ο εγκατεστημένος στην Τεργέστη Πρεβεζάνος έμπορος Μόσχος και το έκανε αποθήκη ξυλείας. Τελευταία κτίστηκε η κλινική «Θεομήτωρ»,
16. Των Δημητρίου και Θεμιστοκλή Μουστάκη. Το 1920 περίπου εγκαταστάθηκε από Ιταλούς τεχνικούς μηχανοκίνητος μύλος με δύο πέτρες. Προ του πολέμου απαλλοτριώθηκε και κτίστηκε η Δημοτική Αγορά,
17. Του Κωστή Τόλια, απέναντι από το προηγούμενο, τώρα πολυκατοικία Τόλια,
18. Του Χαράλαμπου Τόλια, στην οδό Θεοφάνη, τώρα σπίτι Αφών Τσαντούλα,
19. Του Κωνσταντίνου Μουστάκη, στην παραλία, τώρα Τράπεζα Εργασίας. Κτίστηκε το 1860. Το 1901 τα παιδιά του το πούλησαν στον Ιωάννη Ρίζο, ο οποίος με τη διαθήκη του (1913) το άφησε στο σχολείο του Συρράκου,
20. Του Τούρκου Αγά Ρούφα, έξω από τη Μεσινιά Πόρτα, στον εθνικό δρόμο,
21. Του Σπύρου Καρύδη, στο Σαϊτάν Παζάρ, στο στενό απέναντι από το σπίτι του Χριστ. Ρίζου, αποθήκη υποδημάτων Μπίτσιου,
22. Ιπποκίνητο ήταν αρχικά και του Χουσεϊν Ντίνου στην Πυροσβεστική,



23. Επίσης ιπποκίνητο ήταν και του Θωμά Φραντζή, στην οδό Μούσκου. Ο σκελετός του υπάρχει. Ήταν ιδιοκτησία του Τούρκου Αγά Καραμπέτσου.
24. Του Χουσεΐν Ντίνου. Χουσέμ Πασά τον έλεγαν οι Πρεβεζάνοι. Είχε και άλλο λιτρουβειό στον χώρο των Ναυτικών Σχολών.

Αυτά τα 24 λιτρουβειά εργάζονταν τον 19^ο αιώνα. Μερικά άλλα μας διαφεύγουν, γιατί πέρασαν πολλά χρόνια και χάθηκαν τα ίχνη τους. Όσο πιο παλιό ήταν το λιτρουβειό, τόσο μικρότερη ήταν η οικοδομή του. Σώζονται οι διαστάσεις του λιτρουβειού του Σπύρου Καρύδη στο Σαϊτάν Παζάρ, από τα πιο παλιά, επειδή η οικοδομή μοιράστηκε στα δύο και χρησιμεύει για άλλες χρήσεις. Το μικρό εμβαδόν της οικοδομής υποδηλώνει την περιορισμένη παραγωγή τους και τη μη αποθήκευση του πυρήνα. Αργότερα, στα λιτρουβειά αποθηκεύονταν το λιοκόκκι, που στις αρχές του καλοκαιριού το μετέφεραν στο πυρηνελαιουργείο της Κέρκυρας. Μέχρι τότε το χρησιμοποιούσαν ως καύσιμο ύλη. Πολλά από τα λιτρουβειά αυτά είχαν τις ρίζες τους στο 18^ο αιώνα, στα χρόνια των Βενετών.

Λίγο προ του 1930 εγκαταστάθηκαν στην Πρέβεζα τα πρώτα ηλεκτροκίνητα ελαιοτριβεία με υδραυλικά πιεστήρια. Αυτά ήταν:

1. Των αδελφών Καλημέρη με δύο πιεστήρια. Δούλευε 16.000 οκάδες ελαιόκαρπο και ήταν το μεγαλύτερο. Τη δεκαετία του 1950 το αγόρασαν οι αδελφοί Καλογήρου. Τα ερείπιά του υπάρχουν.
2. Του Πέτρου Ζαρόγκα. Μετά το αγόρασε ο Γεώργιος Τσάιμος, στη Λεωφόρο Ειρήνης, εγκατεστημένο σε ωραιότατο και μεγάλο πέτρινο κτίριο. Η πρόσοψή του ήταν από την ανατολική πλευρά του. Κατεδαφίστηκε πρόσφατα και κτίστηκε η οικοδομή, όπου στεγάζεται η Οικονομική Εφορία. Είχε δύο πιεστήρια. Δούλεψε για τελευταία χρονιά το 1963-64.
3. Του Χουσεΐν Ντίνου στην Πυροσβεστική με δύο πιεστήρια.
4. Δεύτερο του Χουσεΐν Ντίνου, στο οικόπεδο των Ναυτικών σχολών με δύο πιεστήρια. Μετά τον πόλεμο, ο Σπύρος Καρούσος πήρε δύο πιεστήρια από τα ελαιοτριβεία του Χουσεΐν Ντίνου και τα εγκατέστησε σε δική του οικοδομή στην οδό Π. Τσαλδάρη. Μετά το θανατό του, το αγόρασε ο Αυγέρης, το δούλεψε λίγα χρόνια, μετά το κατεδάφισε και έκτισε οικοδομή.
5. Στα «Σκαλάκια» ήταν το ελαιοτριβείο του Καλδή με δύο πιεστήρια. Το 1930 το είχε νοικιασμένο ο πατέρας μου.



6. Του Θωμά Φραντζή στην οδό Μούσκου με ένα πιεστήριο. Έκλεισε το 1965.
7. Του Ιωάννη Σαμίου, έξω από τον Φόρο, με ένα πιεστήριο, είχε και μηχανοκίνητο αλευρόμυλο.
8. Στην Κατοχή, στο ισόγειο του σπιτιού του Γιάννη Γικόντη στην οδό Ζαλόγγου, παλιό τούρκικο σχολείο, ο στρατηγός Βασίλειος Κρυστάλλης, αδελφός του ποιητή, εγκατέστησε ελαιοτριβείο. Τα μηχανήματά του τα έφερε από το Αίγιο.
9. Στην Κατοχή ο έμπορος Γιάννης Γεωργίου λειτούργησε ιπποκίνητο λιτρουβείο στο χάνι του στη Λ. Ειρήνης. Τώρα είναι το σπίτι του Περικλή Γεωργίου.
10. Επίσης οι αδελφοί Καλογήρου λειτούργησαν ιπποκίνητο λιτρουβείο στο Νιοχώρι, στην Πέρα Πάντα. Μετά τον πόλεμο εγκατέστησαν υδραυλικό πιεστήριο και λειτούργησε μέχρι το 1975-76.
11. Μετά τον πόλεμο ο Φοίβος Τσιρώνης εγκατέστησε στον Άγιο Θωμά λιτρουβείο και το δούλεψε μικρό χρονικό διάστημα.
12. Την δεκαετία του 1950, ομάδα έξι ελαιοπαραγωγών έφεραν ιταλικά μηχανήματα μάρκας Ραπανέλι, τα εγκατέστησαν σε οικοδομή του Σωτ. Μανόπουλου στην οδό Μπιζανίου. Το ελαιοτριβείο αυτό δούλεψε περίπου δέκα χρόνια.

Το 1986 έκλεισε το τελευταίο ελαιοτριβείο των αδελφών Καλογήρου και από τότε ο ελαιόκαρπος της Πρέβεζας μεταφέρεται στα σύγχρονα εργοστάσια των χωριών.

Το λάδι, όπως και όλα τα υγρά, τα μετρούσαν σε δοχεία. Μέχρι τη δεκαετία του 1920 η ποσότητα του λαδιού, που συμφωνούσαν για την πώληση του ελαιοκάρπου (αποκοπές), υπολογίζονταν σε τσουκάλια.

Οι Βενετοί και οι Γάλλοι μετέφεραν το λάδι σε βαρέλια των 48 οκάδων, περίπου σαν αυτά με τα οποία μεταφέρονταν μέχρι τώρα η φέτα, και τα κατασκεύαζαν ξένοι τεχνίτες. Οι Έλληνες τα αποθήκευαν σε πήλινες καπάσες και το μετέφεραν σε ασκιά, όπως το κρασί, το τυρί και το βούτυρο. Το καλύτερο ασκί ήταν από δέρμα τράγου, γιατί ήταν γερό και χωρούσε 35 οκάδες, όσο ήταν το βάρος της μεριάς του φορτίου των υποζυγίων.

Η ενετική διοίκηση από το παραγόμενο λάδι έπαιρνε ως φόρο το 10%, τη λεγόμενη δεκατιά, όπως και από τα ψάρια το λεγόμενο πεντάτι. Οι άλλοι φόροι έδιναν μικρά έσοδα. Οι έμπειροι Βενετοί ενοικίαζαν τους φόρους αυτούς με διαγωνισμούς. Η είσπραξη των φόρων αυτών και προπα-



ντός της δεκάτης ήθελε πολλά άτομα να ελέγχουν συνεχώς τα παραγόμενα λάδια σε όλα τα λιτρουβειά. Οι ενοικιαστές έπρεπε να υποθηκεύσουν πολλά ακίνητά τους για την ασφαλή είσπραξη από το βενετικό κράτος του ποσού της ενοικιάσεως. Γι' αυτούς τους λόγους, συνεταιριζόνταν αρκετοί και έπαιρναν έμπιστους και έντιμους υπαλλήλους, συνήθως δύο για κάθε λιτρουβειό, και οι ίδιοι επιστατούσαν σε όλα. Η ενοικίαση της δεκατιάς και η αγορά ελαιοκάρπου στο κλαρί (αποκοπές) ήταν επικίνδυνες δουλειές. Πολλές χρονιές, όταν οι ελιές προσβάλλονταν από δάκο ή παστέλα, οι άνθρωποι αυτοί καταστρέφονταν οικονομικά. Με τον τρόπο αυτό, συνέχισαν να εισπράττουν τους αυτούς φόρους οι Τούρκοι και οι Έλληνες μέχρι τον Β' παγκόσμιο πόλεμο, οπότε με το τέλος του καταργήθηκαν.

Την τελευταία δεκαετία του 18^{ου} αιώνα, η οικονομία της Ηπείρου βελτιώθηκε, το βιοτικό επίπεδο ανέβηκε και αυξήθηκε η κατανάλωση του λαδιού. Από τότε το ηπειρωτικό εμπόριο διακινούσε αποκλειστικά τα πλεονάσματα λαδιού της Πρέβεζας.

Το 1820, με την φθηνή παραγωγή του ανθρακικού νατρίου από το αλάτι με τη μέθοδο Λεμπλάν στην Αγγλία, αναπτύχθηκε η σαπωνοποιία, η οποία απορροφούσε μη φαγώσιμα λάδια. Τα χρόνια εκείνα δεν υπήρχαν ελαιοδιαχωριστήρες. Στα λιτρουβειά μαζεύονταν πολλά χοντρά λάδια και στα δοχεία κατακάθονταν πολλές μούργες. Το σαπούνι τους έδωσε αξία, όπως και στο πυρηνέλαιο, που άρχισε να παράγεται από τότε.

Στην αγγλοκρατούμενη Κέρκυρα τον ίδιο χρόνο (1820), γράφει ο Σπύρος Στούπης, ομάδα εμπόρων, στην οποία συμμετείχαν και οι Δαμύρης και Λάμπρου από τους Καλαρρυτές και ο Τοπάλης από το Συρράκο της Ηπείρου, «συνέστησαν το πρώτον συγχρονισμένον πυρηνελαιουργείον και σαπουνοποιείον».

Συρρακιώτες και Καλαρρυτιώτες έμποροι, που γνώρισαν το σαπούνι από την αρχή, διαπίστωσαν την αποτελεσματικότητά του στο μεγάλο θέμα της καθαριότητας και διέγνωσαν ότι το προϊόν θα είχε ζήτηση και θα έδινε κέρδη. Κατασκεύασαν σαπουναρειά σε όλα τα ελαιοπαραγωγικά μέρη του Ιονίου, τα οποία έμειναν στα χέρια τους μέχρι τις αρχές του αιώνα μας, οπότε με την τεχνολογική εξέλιξη βιομηχανοποιήθηκε η παραγωγή του και οι βιοτεχνικές αυτές μονάδες έκλεισαν. Δεν είναι εύκολο να γνωρίζει κανείς σήμερα πόσα σαπουναρειά έγιναν τότε, αφού πέρασαν πολλά χρόνια και δεν υπάρχουν γραπτές μαρτυρίες. Εκείνα που γνωρίζω είναι του Μπαζάκη



και του Πατούνη στην Κέρκυρα, του Γεωργίου Βασταρούχα και Μπαζάκη στη Ζάκυνθο, του Δημητρίου και Χρήστου Βασταρούχα στην Πάργα.

Στην Πρέβεζα το παλαιότερο ήταν του Κωνσταντίνου Μουστάκη, το οποίο το 1860 στεγάστηκε σε οικοδομή, που έκτισε στην παραλία της Πρέβεζας. Τα παιδιά του το πούλησαν το 1901 και σταμάτησε να δουλεύει. Τελευταία αγόρασε την οικοδομή ο Δημήτριος Σουμαλεύρης, την κατεδάφισε και στη νέα οικοδομή θα στεγαστεί το υποκατάστημα της Τράπεζας Εργασίας. Ακολούθησε του Μπαλτατζή, στην οδό Μπιζανίου, εκεί που είναι τα καταστήματα Λαγοπάτη-Βασιλάκου. Ήταν θείος του ευεργέτη Σπύρου Μπαλτατζή. Προς το τέλος του περασμένου αιώνα κτίστηκαν άλλα δύο, δίπλα στα παλαιά. Του Χρήστου Τσιώκου στην παραλία. Η οικοδομή του λίγο προ του 1920 έγινε το κοσμικό καφενείο της Πρέβεζας («Καραβέλα»). Τελευταία πουλήθηκε, κατεδαφίστηκε και χτίστηκε το κέντρο Αργώ. Ο Κωνσταντίνος Ψαλίδας έκτισε στη Μπιζανίου, εφραπτόμενο του παλαιού, καταστήματα Τίλη-Τσαούση. Μετά από μικρό διάστημα το πούλησε στον ιατρό Λεωνίδα Πάλιο, σύζυγο της μικρότερης κόρης του Μπαλτατζή. Ο Λεωνίδας Πάλιος τα δούλεψε μέχρι την απελευθέρωση. Το 1915 είχαν κλείσει όλα.

Από όλα τα σαπωναρεία εκείνα που ανταποκρίθηκαν στις νέες συνθήκες και μεταλλάχθηκαν σε ακμάζουσα βιομηχανία, ήταν των Καλαρρυτινών Μπαζάκη και Πατούνη στην Κέρκυρα. Εκεί υπήρχαν εκατομμύρια ελαιόδεντρα και μεγάλο πυρηνελαιουργείο.

Το 1932 οι Αφοι Καλημέρη ίδρυσαν πυρηνελαιουργείο - σαπωνοποιείο στην Πρέβεζα, το οποίο χρεωκόπησε και έκλεισε σε λίγο χρόνο. Από γράμμα, που έστειλε τότε στον έμπορο της Πρέβεζας Π. Κονκορή το «Εργοστάσιο Σαπωνοποιίας Αποστόλου Γρ. Πατούνη, πρώην Μπαζάκη και Πατούνη», διαπιστώνουμε την ισχυρή θέση της βιομηχανίας αυτής και την πρόβλεψή της για την τύχη του εργοστασίου της Πρέβεζας: «Η Βιομηχανία Πρεβέζης είναι αδύνατον να αντεπεξέλθη εις τον συναγωνισμό μας και λόγω ποιότητας και διότι δεν είναι δυνατόν να παρακολουθήσει τας τιμάς του εργοστασίου μας, αρκεί να λάβετε υπ' όψιν σας ότι : Σαπωνοποιοί Πατρών και Αθηνών προμηθεύονται τους ανόθευτους σάπωνας του εργοστασίου μας για να τροφοδοτήσουν την πελατεία των, συνεπώς εφ' όσον συνεργάζεσθε μεθ' ημών ουδέποτε να φοβίστε τον συναγωνισμό των άλλων εργοστασίων».

Το κλειστό πυρηνελαιουργείο-σαπωνοποιείο των αδελφών Καλημέρη το αγόρασε η εταιρεία του πυρηνελαιουργείου της Κέρκυρας. Το 1950 το



αγόρασε ομάδα Πρεβεζάνων, οι οποίοι το λειτούργησαν την εποχή που άρχισαν να εμφανίζονται τα απορρυπαντικά, τα οποία εκτόπισαν το σαπούνι από την αγορά. Προ δεκαετίας το εργοστάσιο έκλεισε, γιατί η διάθεση του πυρηνελαίου ήταν δύσκολη, με επιπτώσεις στην τιμή του προϊόντος, και οι τόκοι των τραπεζών υψηλοί. Για τους ίδιους λόγους χρεωκόπησαν και τα πυρηνουργεία της Κέρκυρας και του Αγρινίου.

Τελευταία η αγορά του πυρηνελαίου βελτιώθηκε. Η παραγωγή μικρόβαθμων λαδιών και η τεχνολογική βελτίωση συνέβαλαν, ώστε το ραφινάρισμα των πυρηνελαίων να επιτυγχάνεται με μικρό κόστος. Τα φθηνά ραφιναρισμένα πυρηνέλαια μηδέν οξύτητας άνοιξαν νέους δρόμους, μπήκαν σε πολλές χρήσεις και τραβιούνται από την αγορά του εσωτερικού και του εξωτερικού.

Από διετίας δουλεύει στη βιομηχανική περιοχή πυρηνελαιουργείο τελευταίας τεχνολογίας της εταιρείας Μιχαήλ Λαϊνά και επεξεργάζεται τους ελαιοπυρήνες της Ηπείρου και Αιτωλωακαρνανίας.



ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ ΜΠΑΔΑ

Η μνήμη του τόπου: Τα προβιομηχανικά ελαιοτριβεία στην Κατούνα Λευκάδας

Το θέμα μου είναι η μνήμη του τόπου, όπως την καταγράφει ιστορικά το παραδοσιακό, προβιομηχανικό ελαιοτριβείο ως δομημένος χώρος, ως τεχνική και τεχνολογία, αλλά και ως χώρος, που γινόταν και συνεχίζει να γίνεται τόπος, δηλαδή χώρος κοινωνικής δράσης και επικοινωνίας. Τόπος, όπου οι άνδρες και οι γυναίκες, οι παλιοί λιουτροβιουαραίοι και οι караβοκύρηδες, οι σέμπροι και τα αφεντικά, οι αργάτισσες και οι νοικοκυρές, τα δρώντα δηλαδή ιστορικά υποκείμενα της προβιομηχανικής κοινωνίας και του πολιτισμού, συνεχίζουν να παράγουν και να καταθέτουν τη δική τους επεξεργασμένη άποψη για την υλική υπόσταση της κοινωνίας, που έζησαν (στην προκείμενη περίπτωση για την ελιά και το λιουτροβείο) και για το πολιτισμικό τους παρελθόν και παρόν. Μιά πρώτη προσέγγιση και μελέτη της υλικής μνήμης του χωριού Κατούνα¹ Λευκάδας, της συλλογικής και της βιωμένης εμπειρίας των ανθρώπων, έδειξε ότι τα παλιά ελαιοτριβεία² - που στέ-

1. Η παρούσα εργασία αποτελεί μέρος μιας ευρύτερης έρευνας, που επιχειρεί να ανιχνεύσει την υλική και πολιτισμική υπόσταση μιας τοπικής κοινωνίας μέσω της μνήμης των αντικειμένων και τη βιωμένη εμπειρία των ανδρών και των γυναικών. Η έρευνα γίνεται στο χωριό Κατούνα Λευκάδας από το 1999.

2. Ο Π. Κοντομίχης υπολογίζει ότι στα χωριά υπήρχαν πριν το 1940 εκατόν εβδομήντα (170) περίπου ελαιοτριβεία και στην πόλη 10 - 15. Βλ. Π. Κοντομίχης, *Τα γεωργικά της Λευκάδας*, Αθήνα 1985, σ. 159.



κουν ακόμα κυρίαρχα μέσα στην πλατεία του χωριού ή γύρω από τα κεντρικά του σοκάκια- ενεργοποιούν με έναν αξιοπρόσεκτο τρόπο την ιστορική και κοινωνική μνήμη των ανθρώπων του χωριού, που τα καθιστούν μνημονικούς τόπους³, ικανούς να παρέχουν τους όρους για την κατανόηση των συνθηκών της ζωής τους και των κοινωνικών σχέσεων στο παρόν (εικ.1).

Η Κατούνα Λευκάδας είναι ένα παλιό χωριό, που ανάγει την ιστορία του τουλάχιστον στον 17ον αιώνα⁴. Η συλλογική μνήμη καταγράφει την καταγωγή των πρώτων κατοίκων του από την Κατούνα Ξηρομέρου της Ακαρνανίας, απ' όπου μερικές οικογένειες ή σόια ξεκίνησαν κι ήρθαν κι εγκαταστάθηκαν στον απέναντι από την Ακαρνανία τόπο, που ονόμασαν επίσης «Κατούνα» και έκτισαν και την εκκλησία του δικού τους άγιου, του Άγιου Βάρβαρου⁵. Το χωριό είναι κτισμένο σε μια πλαγιά ύψους 200 περίπου μέτρων και σε απόσταση τριών χιλιομέτρων από τη θάλασσα, στην αρχή του κόλπου της Λυγιάς κι απέναντι από την Ακαρνανία, επτά μόλις χιλιόμετρα από τη Χώρα. Η Κατούνα καταγράφεται ως ένας από τους παλαιότερους οικισμούς⁶ του νησιού, όπου κατοικούσαν στην περίοδο της οθωμανικής κατοχής μόνο Χριστιανοί (Έλληνες). Οι κάτοικοι του χωριού, λίγοι ή περισσότεροι αργότερα και πάλι λιγότεροι στα 1836⁷,

3. Η «Μνήμη» ατομική / συλλογική αποτελεί πλέον το νέο αντικείμενο πολλών επιστημών και ίσως ο Pieter Nora να έχει δίκιο, όταν σημειώνει ότι σήμερα «Μιλούμε τόσο πολύ περί μνήμης, επειδή δεν υπάρχει πλέον... Η συνείδηση του χάσματος με το παρελθόν συγχέεται με την αίσθηση μιας μνήμης θρυμματισμένης, αλλά αυτό το ξέσχισμα ξυπνά ακόμη αρκετή μνήμη για να μπορούμε να θέσουμε το πρόβλημα της ενσάρκωσής της ...».

4. Το χωριό Κατούνα αναφέρεται από τον Νέκταριο Ζαμπέλη στις σημειώσεις του για τον σεισμό του 1630 (πρβλ. Π. Γ. Ροντογιάννης, *Ιστορία της νήσου Λευκάδας*, τ. 1, Αθήνα 1980, σ. 362, 423).

5. Ο Άγιος Βάρβαρος είναι κτισμένος στο νότιο μέρος του χωριού και χρονολογείται από το 1670. Μέχρι τις πρώτες δεκαετίες του 20ού αιώνα ήταν κτητορική εκκλησία των οικογενειών, που συγκροτούσαν τον κάτω μαχαλά του χωριού (Γουρζή, Κολόκα, Μπάλτσα, Βλάχου κ.λπ.). Η άλλη, κτητορική επίσης, εκκλησία είναι της Κοιμήσεως της Θεοτόκου και δεσπόζει στο άλλο μέρος του χωριού.

6. Σύμφωνα με την αναφορά του Στάθη Μαρίνου, τα στοιχεία των περιηγητών και τα φορολογικά οθωμανικά στοιχεία (βλ. γενικότερα Π. Ροντογιάννη, *ό.π.*, σ. 423).

7. Σύμφωνα με οθωμανικό τεκμήριο (καταστίχωση) η Κατούνα στα 1642/3 είχε 20 άτομα (φορολογικές μονάδες), που υπόκεινταν στον κεφαλικό φόρο (πρβλ., Σπ. Ασδραχάς, *Καταστίχώσεις του κεφαλικού φόρου (Λευκάδα, ιζ' αι.)*, *Πρακτικά Δ' Συνεδρι-*



στήριξαν την επιβίωσή τους στα λίγα στρέμματα γης που κατείχαν⁸, στο

ου Επτανησιακού Πολιτισμού: Από την τοπική ιστορία στη συνολική: το παράδειγμα της Λευκάδας, 15ος - 19ος αιώνας (Λευκάδα, 8 - 12 Σεπτεμβρίου 1993), Αθήνα 1996, σ. 50.

Με βάση το Ενετικό Κτηματολόγιο, που καταγράφει τα περιουσιακά στοιχεία των κατοίκων των χωριών Φρόνι, Απόλπαινας, Καρυωτών και Κατούνας «Trassunto dei Benni posseduti dagl' Abbittanti di Frini, Apolpena, Carioti, Catuna, prettesi per loro Patrimoniali», το χωριό το 1726 θα πρέπει να υπολογίσουμε ότι έχει δημογραφική στασιμότητα. Οι παλιότερες οικογένειες που καταγράφονται στην Κατούνα το 1726 είναι των: Πολύδωρου, Γουρζή, Πανδη, Φωτεινού, Τζανέτου, Σέρβου, Γαβρίλη, Σκλαβενίτη, Ξεροπόταμου, Βλάχου, Κερομούτη, Γιωργάκη, Λιαπάτη, Ραφτόπουλου, Κονδύλη, Κόπανου, Σγουρέλη, Αγιοβασιλιώτη, Κοντοπρία, Βλισανίτη (πρβλ. Π. Ροντογιάννης, ό. π., σ. 405).

Οι μεταγενέστερες απογραφές των Βενετών δίνουν την παρακάτω πληθυσμιακή εικόνα: το 1760 το χωριό έχει 218 κατοίκους και το 1788 μόνο 163. Ο πληθυσμός του αυξάνεται ξανά το 1824 (271 κάτοικοι) και στην απογραφή του 1836 το χωριό έχει 163 κατοίκους. Πολλά στοιχεία για τη δημογραφική εξέλιξη του χωριού και του νησιού ευρύτερα δίνει η εργασία της Σεβ. Λάζαρη, *Δημογραφικές πληροφορίες για τη Λευκάδα (1760, 1788, 1824, Πρακτικά Δ' Συνεδρίου Επτανησιακού Πολιτισμού, Από την τοπική ιστορία στη συνολική: το παράδειγμα της Λευκάδας, 15ος - 19ος αιώνας* (Λευκάδα, 8 - 12 Σεπτεμβρίου 1993), Αθήνα 1996, σ. 211 - 255.

Δημογραφικά και άλλα επίσης στοιχεία δίνει «Το «Μητρώο Αρρένων της Κοινότητας Κατούνης επαρχίας Λευκάδος», που περιλαμβάνει τους γεννηθέντας από το 1829 μέχρι και το 1935. Παρακολουθώντας π.χ. την καταγραφή των γεννήσεων, διαπιστώνεται ότι νεότερες οικογένειες έχουν εγκατασταθεί στο χωριό (π.χ. των Ζαβιτσάνων (1836) Λογοθέτη (1841), Μαυροκέφαλου, Θιακού, Βουκελάτου, Λάμπουρα, Φέτση, Θεριανού, Φραγκούλη, Γεωργάκη (1876), Μακωλιάση, Ρομποτή, Φρεμενίτη, Αραβαντή κ.λπ.). Επίσης ότι ο μέσος όρος των γεννήσεων αγοριών μέχρι το 1870 ήταν περίπου πέντε ανά έτος, τις δύο επόμενες δεκαετίες ο μέσος όρος του αριθμού γεννήσεων αγοριών διπλασιάζεται (10) και διατηρείται σε αυτά τα επίπεδα ως το τέλος του αιώνα. Μια δημογραφική μείωση γεννήσεων εμφανίζεται την πρώτη δεκαετία του 20ού αιώνα και συνεχίζεται, με εξαίρεση τις χρονιές από το 1910 έως το 1914, οπότε καταγράφεται σημαντική αύξηση.

8. Με βάση το Ενετικό Κτηματολόγιο, που καταγράφει τα περιουσιακά στοιχεία των κατοίκων των χωριών Φρόνι, Απόλπαινας, Καρυωτών και Κατούνας «Trassunto dei Benni posseduti dagl' Abbittanti di Frini, Apolpena, Carioti, Catuna, prettesi per loro Patrimoniali», 1726 (πρβλ. Π. Ροντογιάννης, ό. π., σ. 431-335) ο μέσος όρος έγγειας ιδιοκτησίας των κατοίκων του χωριού προς το τέλος του 17ου αιώνα ήταν εννέα στρέμματα καλλιεργήσιμης γης, ένδεκα περίπου μεροδούλια αμπέλια και επτά ρίζες ελιές. Καταγράφεται επίσης και το μέγεθος μεγαλύτερης ιδιοκτησίας από την οικογένεια Γουρζή (113 στρέμματα χωράφια, 33 μεροδούλια αμπέλια και 27 ρίζες ελιές).



ψάρεμα⁹, στα προϊόντα του αμπελιού¹⁰ και της ελιάς¹¹. Με το πέρασμα του χρόνου άλλαξε η γεωγραφία των καλλιεργειών και οι κάτοικοι του χωριού όλο και περισσότερο ανακάλυπταν - μέσα από τις συλλογικές και ατομικές πρακτικές - ότι το περιεχόμενο της δύναμης και της κοινωνικής τους καταξίωσης ήταν τα λιοστάσια και το λάδι. Η αποκλειστική σχεδόν στροφή στην ελιά και το λάδι ήρθε προς το τέλος του 19ου αιώνα - αρχές του 20ού¹², όταν η οικονομική συγκυρία και οι απαιτήσεις της αγοράς

9. Τη χρονική περίοδο που το ψάρεμα γινόταν με «γρι - γρι», οι άνδρες στελέχωναν τα καΐκια του μικρού λιμανιού της Λυγιάς και ψάρευαν στα ανοιχτά του Ιονίου συνήθως σαρδέλλα, γαύρο και κολιό. Τον υπόλοιπο χρόνο ψάρευαν με ανεμότρατες.

Πρβλ. ενδεικτικά απόσπασμα από το σκωπτικό λαϊκό τραγούδι, όπου, μεταξύ των άλλων, καταγράφονται οι επαγγελματικές δραστηριότητες και τα διαφορετικά χαρακτηριστικά στοιχεία/ στερεότυπα των κατοίκων των χωριών του νησιού.

*Κι ο Βουρνικός καλό χωριό, μα είν' ούλοι μασκαράδες,
μέσ' την Κατούνα το χωριό είν' ούλοι τους φαράδες*

(Παντ. Κοντομήχη, *Λαογραφικά σύμμεικτα Λευκάδας*, Αθήνα 1999, εκδ. Γρηγόρη, σ. 264).

Σήμερα συνεχίζουν να ασχολούνται με το ψάρεμα σε πολύ μικρότερο ποσοστό, γι' αυτό και το εποχιακά απασχολούμενο εργατικό δυναμικό των ψαροκάικων - σύνολο οκτώ που ανήκουν σε ντόπιους - προέρχεται από την Αίγυπτο.

10. Η αμπελοκαλλιέργεια αποτέλεσε στο 19ο αιώνα και ιδιαίτερα μετά την Ένωση και την καταστροφή των αμπελιών της Γαλλίας (1869) την κύρια παραγωγική απασχόληση των κατοίκων ακόμα και του ορεινού χώρου και σημαντικό οικονομικό παράγοντα στη ζωή τους. Στα ορεινά μάλιστα χωριά, η αμπελοκαλλιέργεια είχε τον χαρακτήρα μονοκαλλιέργειας. Γενικότερα για τη βιοτεχνική δραστηριότητα των κατοίκων της Λευκάδας και τις καλλιέργειες βλ. Ανδ. Μ. Ανδρεάδης, *Περί της οικονομικής διοικήσεως της Επτανήσου επί Ενετοκρατίας*, τ. Α', Αθήναι. Ο Ροντογιάννης (ό.π., σ. 553 - 606) δίνει επίσης την ιστορική διαδρομή των καλλιεργειών και σκιαγραφεί τις παραγωγικές σχέσεις στα πλαίσια της εμπορευματικής οικονομίας και του περιφερειακού καπιταλισμού στη συνέχεια. Ειδικότερα σημειώνει ότι η πεδινή έκταση από το Φρόνι ως την Κατούνα ήταν σκεπασμένη από αμπέλια κατά την περίοδο της οθωμανικής κατοχής (ό.π., σ. 435). Βλ. επίσης Π. Κοντομήχης, «Αγροτικές βιοτεχνικές εργασίες», *Επετηρίς Εταιρείας Λευκαδικών Μελετών*, Α', σ. 223-225.

11. Βλ. Π. Ροντογιάννης, ό. π., σ. 571-575· τα στοιχεία του απορρέουν από την εργασία του Mehmet Ceng, «Η Λευκάδα στις αρχές του ΙΗ' αιώνα», *Πρακτικά Δ' Συνεδρίου Επτανησιακού Πολιτισμού*, ό. π., σ. 65-74.

12. Στις αρχές του αιώνα τα ελαιόδενδρα στη Λευκάδα έφταναν 1.123.469 (βλ. Ροντογιάννης, ό. π., σ. 460, 559). Στη συνέχεια υπήρξε μια μικρή αύξηση (200.000 σύμφωνα με τα στοιχεία της Διεύθυνσης Γεωργίας Ν. Λευκάδας), που διατηρήθηκε ως το 1980 και σήμερα ο αριθμός εμφανίζεται αρκετά μικρότερος, εξαιτίας της εγκατά-



κατέστησαν το λάδι το σημαντικότερο αγροτικό προϊόν του χωριού και του νησιού ευρύτερα. Ήταν τότε, που οι ελαιώνες αντικατέστησαν τα αμπέλια και κάλυψαν σιγά-σιγά τους λόφους, τις ημιορεινές περιοχές του χωριού και κατέβηκαν ως τη θάλασσα. Η γη ως τότε ανήκε στους κτηματίες της πόλης και σε κείνους, που ζούσαν έξω από τα όρια του χωριού, αλλά επένδυσαν τον συσσωρευμένο αλλού πλούτο στην αγορά της εδώ γης. Ένα μέρος ανήκε επίσης στο μοναστήρι του Αη Θανάση και στις εκκλησίες της Παναγίας και του Αη – Βάρβαρου και μόνο ένα μικρό μέρος το μοιράζονταν οι πολλοί. Οι τελευταίοι εξασφάλιζαν με έναν έντονο εργασιακό ρυθμό την επιβίωση, δουλεύοντας τις ελιές σεμπρικά, μισακάρικα, με αργάτισσες, με τις γυναίκες της οικογένειας ή με μίσθωση απλή, τριτάριχη ή πεντάριχη¹³. Το πλεόνασμα της υποκατανάλωσής τους έπαιρνε το δρόμο της αγοράς, αλλά οι ίδιοι, απαντώντας στις πιέσεις του γεωγραφικού, οικονομικού και κοινωνικού παράγοντα ως οικογένεια, ως συγγένιο και χωριό, αναζητούσαν νέες στρατηγικές επιβίωσης και εξόδου από τα επίπεδα της φτώχειας, με βασικό οικονομικό προσανατολισμό και προσδοκία των οικογενειών - που καθόρισε στη συνέχεια τη φυσιογνωμία του χωριού σε ατομικό και συλλογικό επίπεδο - την κατοχή της γης και της παραγωγής του λαδιού. Μόνο με τη γη και τις ελιές εξασφάλιζαν τον τίτλο του νοικοκύρη και μόνο μέσω αυτών έκλειναν τα καλά συνοικέσια, πετύχαιναν τους καλούς γάμους, εξοφλούσαν τα χρέη, κατοχύρωναν το κοινωνικό τους πρόσωπο και αποκτούσαν τον βαρύνοντα λόγο των ιδιοκτητών, των δυνατών. Έτσι οι οικογένειες καταμέριζαν την εργασία στις ελιές, στη βάση των σχέσεων που διαμόρφωνε το σύστημα διανομής¹⁴ του προϊόντος της ελιάς και στη βάση του φύλου και της ηλικίας,

λειψής της καλλιέργειας και εξαιτίας των μεταβολών των χρήσεων γης (οικοπεδοποίηση των ελαιώνων, οδοποιία κ.λπ.).

13. Η «τριτάριχη» και «πεντάριχη» είναι συμβάσεις διανομής του προϊόντος της ελιάς, που υπογράφονταν σε κοινό συμφωνητικό ανάμεσα στον ιδιοκτήτη και στον μισθωτή. Ο συγκεκριμένος τρόπος διανομής θεωρείται ασύμφορος για τον ιδιοκτήτη, αλλά επικράτησε μεταπολεμικά, όταν το εργατικό δυναμικό αναζήτησε διέξοδο στα αστικά κέντρα και σε άλλες εργασίες (πρβλ. και Π. Κοντομίχης, *Τα γεωργικά της Λευκάδας*, Αθήνα 1985, σ. 153-157).

14. Βλ. Π. Κοντομίχης, ό.π., και Π. Κοντομίχης, «Το μάζεμα της ελιάς στη Λευκάδα», *Λαογραφία*, τόμ. 33 (1982-84), σ. 427-35.



αγνοώντας το όποιο επίπεδο των ατομικών προτιμήσεων: Τα κορίτσια π.χ. και οι γυναίκες ήταν «αργάτισσες» και «μαζώχτρες» στα λιοστάσια, οι άνδρες ήταν «τιναχτές», αλλά κυρίως ήταν εκείνοι που θα έφερναν το συμπληρωματικό εισόδημα, ακολουθώντας τους όρους της υποχρεωτικής τους εξόδου από το χωριό. Οι οικονομικοί πόροι από το ψάρεμα, από τη μετανάστευση, υπερπόντια στις αρχές του αιώνα¹⁵, από τη σταδιακή κάθοδο στην πόλη, ο δανεισμός από την τράπεζα ικανοποιούσαν περισσότερο ή λιγότερο τους οικογενειακούς οικονομικούς στόχους: την επένδυση δηλαδή στη γη, σε αυτήν τη γη που άφησε το συγκυριακό στρώμα των εμποροκτηματιών της Χώρας¹⁶, το ξεπεσμένο αρχοντολόι λίγο πριν. Οι ισχυρότεροι μάζεψαν μεγάλες εκτάσεις κι έτσι η εξουσία με το λιοστάσι και τη γη μεταφραζόταν, με σιωπηλή παραδοχή, σε εξουσία και δύναμη κοινωνική, που γινόταν κυριαρχική με τη δύναμη την οποία τους εξασφάλιζε η κατοχή των μέσων μεταποίησης της παραγωγής, το λιοτρίβι. Ο βιωματικός λόγος ή οι σιωπές των ανθρώπων αφήνουν να εννοηθεί ότι τη διοίκηση του χωριού και την εκπροσώπησή του την επέβαλαν ή την ασκούσαν όσοι κατείχαν τη γη και τις ελιές, τα «κεφάλια» ή οι «προύχοντες», όπως τους αποκαλούν μεταξύ τους.

15. Βλ. το «Γενικό Μητρώο Δημοτών Κατούνας» (4 Ιουνίου 1955), όπου διαπιστώνεται ότι ένας αρκετά αξιόλογος αριθμός ανδρών, που γεννήθηκε στις δύο τελευταίες δεκαετίες του 19ου αιώνα, δηλώνεται εμφανίζοντας ως τόπο κατοικίας του την Αμερική (όπως π.χ. από τις οικογένειες Βρετού, Γουρτζή, Διγενή, Κολόκα, Καβαδά, Καλού, Λάζαρη, Λογοθέτη, Μπάλτα, Ξάνθη, Παπαδάτου, Φωτεινού).

16. Βλ. Δήμος Μαλακάσης, «Η εκατονταετία του 1850 – 1950 (Εισαγωγή στην εργασία: «Μαγαζιά, τέχνες στη Λευκάδα-Απομυθοποιήσεις)», *Πρακτικά Δ' Συνεδρίου Επτανησιακού Πολιτισμού*, ό.π., σ. 405 – 416), όπου σκιαγραφούνται οι διαδικασίες μετάβασης και ένταξης της τοπικής κοινωνίας της Λευκάδας στην ευρύτερη εθνική κοινωνία. Ο συγγραφέας κάνει λόγο για τη μικρή, αλλά αρκετά διαστρωματωμένη κοινωνία της Λευκάδας, που μετά το 1920 άλλαξε το κοινωνικό, οικονομικό και πολιτισμικό της πρόσωπο. Η φυγή του αρχοντολογίου και η έξοδος στη συνέχεια του νεόφερτου στο νησί στρώματος των εμποροκτηματιών, που δεν εδραίωσε παραγωγικά και επενδυτικά τη θέση του στην τοπική κοινωνία, έφερε στο προσκήνιο μια νέα κυριαρχική δύναμη, το υγιές θα λέγαμε τμήμα των "μπουρανέλων". Οι γενικότερες διαδικασίες της μετάβασης της νεοελληνικής κοινωνίας ανέδειξαν ισχυρό αυτό το τμήμα των μικρεμπόρων, των μεταπρατών, των βιοτεχνών, επειδή τόλμησε να επενδύσει σε ριψοκίνδυνες, αλλά παραγωγικές επιχειρήσεις, που άλλαξαν αρκετά το οικονομικό και κοινωνικό πρόσωπο της πόλης.



Τα παλιότερα ελαιοτριβεία ήταν των εκκλησιών της Παναγίας και του άι Βάρβαρου, που δέσποζαν μέσα στο χωριό. Κάθε άι Δημητρίου, λιοστάσια και ελαιοτριβεία έβγαιναν σε δημοπρασία και οι πλουσιότεροι άφηναν το περιθώριο να βγούν κερδισμένοι οι φτωχότεροι¹⁷, που θα δούλευαν τη γη και το ελαιοτριβείο με το κέρδος τους. Εφαρμόζοντας στη συνέχεια τις αποφάσεις των εκτιμητών - που όριζαν με το άνοιγμα της αγοράς του λαδιού τα ποσοστά της αμοιβής του «λιοτριβιάρη» σε λάδι¹⁸ - και μένοντας περισσότερο πιστοί στις συμφωνίες του προφορικού λόγου μεταξύ ανδρών (του νοικοκύρη και του караβοκύρη), άρχιζε το «κάμωμα» της ελιάς κάθε σπιτιού, με τη σειρά που είχε ο νοικοκύρης τους (ο «αβαντόρος») εξασφαλίσει. Τα ελαιοτριβεία των «Γουρζαίων», «Διγεναίων»¹⁹, «Φωτεινού», «Λογοθέτη» δέσποζαν μαζί με αυτό της Παναγίας και του άι Βάρβαρου μέσα στην πλατεία του χωριού και στα κεντρικά του σημεία.

Τα ελαιοτριβεία του χωριού είναι επιμήκη, χαμηλά, βιοτεχνικά κτήρια, δεκαπέντε έως είκοσι πέντε μέτρα μήκος και πλάτος μέχρι οκτώ μέτρα. Όσα σώζονται διατηρούν, πίσω από τις κλειστές τους πόρτες, σχεδόν

17. Το συλλογικό, το «εμείς» ως συγχωριανοί, μετρούσε σε τέτοιες περιπτώσεις πάνω στις αποφάσεις των ισχυρών οικογενειών του χωριού υπακούοντας στους όρους που διαμόρφωνε μια κοινωνία αυτάρκειας, συλλογικότητας και αλληλογνωριμίας. Η τελευταία στέγαζε ετερότητες, διαβαθμίσεις κοινωνικές και διαφοροποιήσεις, που δεν αναιρούσαν την έννοια του χρέους και «του κοινού ανήκειν», του «εμείς».

Κοίτα, όπου δημοπρατούσαν, οι φτωχότεροι εμείς κάναμε πίσω. Έπρεπε να πάρουν αυτοί το λιοτριβί, για να ζήσουν κι αυτοί. Έτσι έπρεπε να γίνει. Μπορεί να μας λένε «κεφάλια» και τσιφλικάδες, αλλά τότε ζούσαν από μας - με τις ελιές και το λιοτριβί και με άλλες ασχολίες, εκατόν πενήντα οικογένειες ζούσαν από μας.... Και μας σέβονταν».

18. Η συνήθης αμοιβή του ελαιοτριβιού, το «ξάι», όπως έλεγαν την αμοιβή σε λάδι, ήταν το 1/10 της παραγωγής του νοικοκύρη.

19. Το 1959 σταμάτησε του Διγενή. Δεν πήγαιναν πια στα χειροκίνητα να κάμουν το λάδι τους, ούτε να δουλέψουν. Η δουλειά ήταν σκληρή. Πριν τον πόλεμο (1936) ο πατέρας του Γιάννη του Λογοθέτη ήρθε από την Αμερική και έφερε από την Ιταλία το υδραυλικό σύστημα, με υδραυλική πίεση. Κι εδώ το λάδι έβγαινε γρηγορότερα και πιο ξεκούραστα. Ξεκινούσαμε τη νύχτα μέχρι το μεσημέρι της άλλης μέρας και βγάζαμε 400 λάτες ελιές, σε λάδι 1 τόννο ως ένα διακόσια (1.200). Μετά έγινε, γύρω στα 1950, του Συνεταιρισμού και άρχισαν τα πράγματα να αλλάζουν. Στράβωσαν πάλι με τα πολιτικά, με το ένα και με τ' άλλο. Πριν τρία - τέσσερα χρόνια έκλεισε κι αυτό.



ολόκληρο τον παραδοσιακό τεχνολογικό εξοπλισμό²⁰, που είναι το αποτέλεσμα της παλιότερης βιοτεχνικής εμπειρίας:

I. Την αλεστική ή το αλώνι (με την κατάστρα, το ένα ή τα δύο λιθάκια, το κατάρτι κ.λπ. τον ζυγό), όπου αλέθονταν οι ελιές με λιθάκια και ο καρπός μετατρέπονταν σε ζυμάρι. Το ζώο και παλιότερα και ο εργάτης πηγαινοέρχονταν ατέλειωτα γύρω από το αλώνι, ακολουθώντας τους περιορισμούς και τις δεσμεύσεις μιας πανάρχαιας τεχνικής.

II. Τον πάγκο και πάνω σ' αυτόν την ντέπσα. Εκεί πάνω γεμίζονταν με ένα σιδερένιο πιάτο ένα - ένα τα σακκιά, τα τσόλια, με τον καρπό-ζυμάρι.

III. Το καζανοστάσι: Υπερυψωμένο μέρος, όπου είχαν τοποθετημένο το καζάνι, με συνεχή φωτιά για το βράσιμο του νερού, που μεταφέρονταν με ένα σωλήνα στη «μηχανή», στο πιεστήριο.

IV. Το πιεστήριο: Η μηχανή, σιδερένια από το 1900 περίπου (εικ. 2), ξύλινη παλαιότερα, ηλεκτροκίνητη τελευταία στο ελαιοτριβείο του Συνεταιρισμού. Όλο το σύστημα ακουμπά πάνω σε πέτρινη βάση, ατόφια, διαστάσεων δύο μέτρων μήκους, ενός πλάτους και 0,60 περίπου πάχος (η πλάντρα). Στην επιφάνεια έχει ένα μεταλλικό ταψί, την «τέψα», όπου οι «λιουτροβιαραίοι» (εικ. 3) τοποθετούσαν το ένα πάνω στο άλλο τα γεμισμένα με ζυμάρι σακκιά (τα τσόλια), ώσπου δημιουργούσαν μία στάση, αποτελούμενη από πενήντα ή περισσότερα σακκιά. Στη συνέχεια, γύριζαν δύο «λιουτροβιαραίοι» τις ξύλινες ή σιδερένιες μανιβέλες, κατεβάζοντας την παλιά ξύλινη πλάντρα ή τη βίδα αργότερα, τον κοχλιωτό άξονα, που πίεζε τα σακκιά και έκανε να βγεί το λάδι με τα υγρά του, που έπεφτε μέσα σε μια ξύλινη ή πέτρινη σκάφη. Η τελευταία χωρίζονταν στα

20. Για την προβιομηχανική τεχνολογία παραγωγής του λαδιού βλ. Θ. Κωστάκης, «Η ελιά και το λάδι στην Τσακωνιά», *Λαογραφία*, τόμ. 21(1963-64) σ. 367-415, κ.ε. Στ. Μάνεσης, *Η ελιά και το λάδι*, Αθήνα 1960: *Βιομηχανική Επιθεώρησης*, Α. Οικονόμου, «Προβιομηχανικές τεχνικές παραγωγής ελαιόλαδου στην περιοχή της Πετρίνας Λακωνίας», *Πρακτικά του Δ. Τριήμερου Εργασίας με θέμα «Ελιά και Λάδι»*, Καλαμάτα 7-9 Μαΐου 1993, Αθήνα 1996, έκδ. ΠΤΙ ΕΤΒΑ, σ. 362-376. Σ. Χατζησάββας, «Η τεχνολογία της μετατροπής του ελαιοκάρπου σε ελαιόλαδο κατά την αρχαιότητα στην Κύπρο», στο *Ελιά και λάδι*, ό.π., σ. 59-69. Βλ. επίσης Δημ. Λουκόπουλος, *Γεωργικά της Ρούμελης*, Αθήνα - Γιάννινα 1983: Δωδώνη και ειδικότερα για το χειροκίνητο ελαιοτριβείο βλ. Α. Οικονόμου, «Το χειροκίνητο λιοτρίβι στην Έλαφο Αγιάς», *Τεχνολογία* 8 (1998), σ.12-14.



δύο και καθώς το λάδι είναι ελαφρύτερο, κυλούσε προς τη μια πλευρά, ενώ στην άλλη παρέμενε το νερό, «ο λιόσμος».

V. Το βίτζι ή εργάτης παλιότερα, εξάρτημα έλξης της μεγάλης μανιβέλας της μηχανής, ολοκλήρωνε τη διαδικασία της πίεσης του καρπού. Ό,τι απόμεινε, τα λιοκόκκια, τα συγκέντρωναν και δίνονταν στα εργοστάσια για την παραγωγή της πυρήνας.

VI. Οι μονάδες μέτρησης, οι χώροι αποθήκευσης, τα μέσα μεταφοράς:

α) Οι λάτες (τενεκέδες): Η κάθε λάτα χωράει 14 – 15 κιλά ελιές. Η κάθε στάση στη μηχανή έπαιρνε το ζυμωμένο καρπό από 13 - 14 λάτες και έδινε 5 – 6 μέτρα λάδι, δηλαδή 30 – 36 οκάδες λάδι, αν υπολογίσουμε ότι το κάθε μέτρο αντιστοιχεί σε 16 καρτούτσα, που μεταφράζονται σε 6 περίπου οκάδες λάδι.

Το καρτούτσο: μονάδα μέτρησης του λαδιού, που ισοδυναμεί με μισό λίτρο.

Η πίντα: μονάδα μέτρησης του λαδιού, που ισοδυναμεί με τέσσερα καρτούτσα.

Το ξάι: Η αμοιβή του ελαιοτριβείου σε λάδι (1/10 περίπου της παραγωγής του κάθε νοικοκύρη). Το λάδι συγκεντρωνόταν στο ξάι, στα μεγάλα πήλινα δοχεία, τις καπάσες.

Η ματζάρα: Ξύλινο βαρέλι, όπου στράγγιζαν οι λιοτροβιαραίοι τα δοχεία (ασκιά ή 'σκοπούλια) μετά τη μεταφορά του λαδιού στο σπίτι του νοικοκύρη. Αυτά τα στραγγίσματα ήταν η ξεχωριστή πρόσθετη αμοιβή των εργατών.

Οι βαρέλες: Χώρος αποθήκευσης του λαδιού του ελαιοτριβείου. Η κάθε βαρέλα έπαιρνε 66 λίτρα λάδι.

Τα ασκιά ή 'σκοπούλια: Δερμάτινα δοχεία με τα οποία μετέφεραν το λάδι, την τελική απολαβή στο σπίτι του νοικοκύρη. Χρησιμοποιήθηκαν μέχρι το 1970. Στη συνέχεια η μεταφορά γινόταν σε μεταλλικά δοχεία.

Πίσω από τα καλυμμένα από σκόνη και μνήμη²¹ υλικά αντικείμενα βρίσκεται η μνήμη ενός τόπου παραγωγής και αναπαραγωγής των ίδιων των

21. Μιλούμε για τη μνήμη των πιο παλιών προϊόντων της Ελλάδας και της Μεσογείου, της ελιάς και του λαδιού (ελαιοτριβείου), που αποτελούν μια σταθερά της γεωργικής τεχνικής και της βιοτεχνίας, που καταλήγει ως τεχνική και εμπειρία να είναι όλο το βάθος της ιστορίας των ανθρώπων της Λευκάδας, της Ελλάδας και ολόκληρης της Μεσογείου.



κοινωνικών σχέσεων. Τα ίδια τα ιστορικά υποκείμενα, οι ζωές τους, η δράση τους. Η μελέτη του βιωματικού λόγου εργατών, που δούλευαν στα ελαιοτριβεία του χωριού μας, καταθέτει την ατομική τους εμπειρία ως λιτροβιαραίων. Μια εμπειρία που ταυτίζεται με την τεχνική γνώση γύρω από την ελιά και το λάδι και παραπέμπει πρωτίστως στην ταυτότητα του προβιομηχανικού «εργάτη». Με αναφορές στις ιεραρχικά δομημένες εργασιακές σχέσεις, στην εξαντλητική εργασία, στην ασύμφορη αμοιβή, στο σύστημα των δανεικών και του τραπεζικού χρέους, στην εξάρτηση, στην αξία της αλληλεγγύης μεταξύ τους και στην αίσθηση μιας υποβόσκουσας αντιπαλότητας με τους κατόχους των λιοστασιών και των ελαιοτριβείων, στην αναγκαστική, τέλος, προσαρμογή στους όρους μιας συγκεκριμένης κοινωνικής πραγματικότητας. Αντίστοιχα, η ατομική μνήμη και εμπειρία των ισχυρών, των ιδιοκτητών, αναδεικνύει την πολιτισμική ταυτότητα και το στερεότυπο των ισχυρών μιας τοπικής παραδοσιακής κοινωνίας (εικ. 4). Η αναφορά στις ιεραρχικά δομημένες εργασιακές, αλλά και κοινωνικές σχέσεις, στους έντονους εργασιακούς ρυθμούς, και για τους ίδιους, στην τεχνική εμπειρία, στο αίσθημα της ευθύνης για τους πολλούς, στην πρακτική της κοινωνικής γενναιοδωρίας και στις σχέσεις έξω από το χωριό είναι μερικές από τις πρακτικές του λόγου και της δράσης των ιδιοκτητών. Καθώς οι αφηγηματικές φόρμες των λιτροβιαραίων, των ιδιοκτητών, των γυναικών και των ανδρών είναι περίπου ίδιες²², επαναλαμβανόμενες αυτο-αναπαραστάσεις, αναδεικνύονται τα κοινά στερεότυπα (των λιτροβιαραίων, του караβοκύρη, των γυναικών εργατριών, των γυναικών των αφεντικών, των νοικοκυραίων κ.λπ.), που συγκροτούν τις ταυτότητες του παρελθόντος και του παρόντος, ενώ φανερώνουν τις αυστη-

22. Και είναι περίπου ίδιες, γιατί ό,τι τα άτομα θυμούνται, το θυμούνται ως μέλη μιας κοινωνικής ομάδας, μιας τάξης, όπου εντάσσονται. Η ατομική/ υποκειμενική μνήμη αναδεικνύει έτσι κάποιους κοινούς τόπους, που αποκαλύπτουν τις κοινωνικές και πολιτισμικές συμπεριφορές των ομάδων και των τάξεων και εμπερικλείουν ταυτόχρονα τον ρόλο του ατόμου στην ιστορική διαδικασία. Έτσι η ατομική μνήμη γίνεται συλλογική μνήμη. Ο υποκειμενικός χαρακτήρας των προφορικών πηγών δεν επιτρέπει βέβαια την άμεση ανακατασκευή του παρελθόντος, αλλά συνδέει το παρελθόν με το παρόν σε μια σχέση φορτισμένη με συμβολική σημασία (βλ. ενδεικτικά για την έννοια της υποκειμενικότητας ως ιστορικής έννοιας και για την αξιοποίηση των προφορικών μαρτυριών και της μνήμης από την Ιστορία, Λουίζα Πασσερίνι, *Σπαράγματα του 20ού αιώνα. Η Ιστορία ως βιωμένη εμπειρία*, Αθήνα 1998).



ρά διαρθρωμένες στη βάση του φύλου, της ηλικίας και της σειράς παραγωγικές σχέσεις: Οι άνδρες, οι νέοι άνδρες: ήταν οι λιουτροβιαραίοι, που έκαναν την επεξεργασία, τη μεταφορά, το μέτρημα μαζί με τον ιδιοκτήτη του ελαιοτριβείου και τον νοικοκύρη του καρπού. Οι άνδρες νοικοκυραίοι: πηγαινοέρχονται στο λιουτρίβι, μετρούν και υπολογίζουν το κέρδος, χαίρονται την απολαβή, κερνούν για τη σοδειά. Με μικρές δαπάνες κύρους κατοχυρώνουν μέσα στο χωριό το κοινωνικό τους πρόσωπο ως νοικοκυραίοι.

Οι γυναίκες, οι νέες γυναίκες: κουβαλούν τα ξύλα, κρατούν άσβεστη τη φωτιά στο καζάνι, φέρνουν από το πηγάδι ή τις πηγές το νερό. Πλένουν τα τσόλια και τα τσουβάλια, τραπεζώνουν τους λιουτριβιαραίους και τον караβοκύρη η κάθε μια με τη σειρά, όταν βγάζει το λάδι της. Παλιότερα η γυναίκα του ιδιοκτήτη του ελαιοτριβείου αναλάμβανε το φαγητό των εργατών ανδρών σχεδόν καθημερινά.

Η γεροντική ηλικία: Η μεγάλη ηλικία των ανδρών και των γυναικών παίρνει τη θέση της γύρω από τη φωτιά, δίπλα στο καζάνι και δρα μέσα από την κουβέντα και το σχόλιο - που μικραίνουν το χρόνο του πολύωρου μόχθου των εργατών - ως συντελεστής και εκτιμητής ταυτόχρονα της καθημερινότητας του ελαιοτριβείου, της γειτονιάς, του χωριού, της χαράς του και της λύπης του. Έξω από αυτό, στις πεζούλες, κάθονται τα παιδιά και οι γεροντότεροι, όταν έχει ήλιο, και κοντοστέκονται οι νέες γυναίκες προτού βιαστικές απομακρυνθούν από έναν τόπο, που ανήκει στη σφαίρα των ανδρών και των γερόντων. Ρόλοι εθιμικά και κοινωνικά υπαγορευμένοι, που επαναλαμβάνονται και επικυρώνονται μέσα στον μικρόκοσμο του ελαιοτριβείου, το οποίο λειτουργεί οκτώ περίπου μήνες τον χρόνο και που μετατρέπεται σε τόπο κοινωνικής συνάντησης και δράσης.

Οι ντόπιοι συνεχίζουν να μαζεύονται πραγματικά και νοητικά γύρω του και η μνήμη το καθιστά τόπο συλλογικής δράσης και αναφοράς, που ερμηνεύει καθησυχαστικά τους όρους της ζωής τους στο παρόν. Καθημερινά στις πεζούλες των ερμητικά κλειστών ελαιοτριβείων, όπου οι άνδρες και οι γυναίκες κάθονται, τα παιδιά παίζουν και το απόβραδο οι νέοι συζητούν, το θέατρο της μνήμης στήνεται και ο λόγος ή η σιωπή ανακατασκευάζουν μέσα τους το παρελθόν, που τώρα πια ο καθημερινός μόχθος στις ελιές και στο λιουτρίβι, η φτώχεια για τους περισσότερους, ντύνονται με τη μνήμη και την εμπειρία του γέλιου και της χαράς, με τη μνήμη των καλών γάμων και, περίεργα, με τη μνήμη της καλοπέρασης και του πανηγυριού (εικ. 5, 6). Το λιουτρίβι είναι ένας ήρεμος μνημονικός τόπος, που



τους επιτρέπει να κατανοήσουν το παρόν. Πώς αλλιώς θα ήταν ανεκτό άλλωστε ένα παρόν που έχει σημαδευτεί από την ερήμωση, την απουσία των δικών, τη σιωπή και τελευταία από την ανήσυχη αλλαγή που φέρνει το άνοιγμα του τουρισμού και η εγκατάσταση νεόφερτων κατοίκων;

Πώς αλλιώς η κυρά Ζωή, η κυρά-Βαγγελιώ, η κυρά Ελένη, που ήρθε μικρή πρόσφυγας ολομόναχη στο χωριό, μεγάλωσε, παντρεύτηκε, έκανε παιδιά και δούλεψε ατέλειωτα «αργάτισσα στις ελιές» και στο λιотρουβειό στα «λιοκκόκια», αλλά τώρα ήρεμη περνά τα γηρατειά της με πλούσια τη φροντίδα των ξενιτεμένων παιδιών της, θα μπορούσε να καταλάβει τη φυγή τους, να συγχωρήσει, όπως μου είπε, «το ότι το λιοστάσι που αυτή κι ο άντρας της απόκτησαν ημερεύοντας για χρόνια το λογγιασμένο τόπο του Σπύρου και πήραν αυτοί τα δώδεκα στρέμματα κι ο Σπύρος τα δεκαοκτώ (με συμφωνία ανα πεντάριχο) έμεινε ακάμωτο και πνίγηκε πάλι στα βατσίνια»;

Συμπερασματικά, θα ήθελα να σημειώσω ότι οι ίδιοι οι λιотροβιαραίοι, ο караβοκύρης, οι αργάτισσες, οι χωρικοί, με παρότρυναν να σκεφτώ ότι, όπου ο χρόνος συνεχίζει να βιώνεται ως κοινωνικός και ο χώρος να γίνεται τόπος (εικ. 7), δεν υπάρχει κανένας ίσως λόγος να επιχειρούμε να στήσουμε άλλους μνημονικούς²³ ή καλύτερα μνημειοποιημένους τόπους (μετατρέποντας αυτούς σε Μουσεία, σε μνημεία βιομηχανικής κληρονομιάς κ.λπ.). Ειδικότερα, όταν αυτοί οι τόποι της μνήμης περιορίζουν το ρόλο τους στην αναπαράσταση της υλικής υπόστασης της προκαπιταλιστικής κοινωνίας, χωρίς να επιτρέπουν την ενεργοποίηση της ιστορικής και κοινωνικής μνήμης των ανθρώπων που βίωσαν αυτή την ιστορία, τη θυμούνται, άρα τη ζουν και δικαιούνται να καταθέτουν τη δική τους άποψη και πρακτική για τη διαχείριση του πολιτισμικού τους παρελθόντος. Οι γεροντότεροι και οι νεότεροι, όταν συζητούν για την ανάπτυξη του χωριού, για την επιβίωσή του, ζυγίζουν και αξιολογούν στη διαπραγματευτική ικανότητα των λιотριβιών τους, διστάζουν όμως να ανταποκριθούν θετικά στις προτάσεις για τη διάσωση και αξιοποίηση τους ως μουσειακών χώρων. Ίσως γιατί φοβούνται ότι δε θα αναγνωρίζουν και πολύ

23. «Έτσι οι μνημονικοί τόποι γεννώνται και παίρνουν ζωή από την αίσθηση ότι δεν υπάρχει πλέον αυθόρμητη μνήμη, ότι πρέπει να δημιουργηθούν Αρχεία, να τηρηθούν συμβολαιογραφικές πράξεις, να διατηρηθούν οι επέτειοι, να διοργανωθούν εορτασμοί, να απαγγελθούν οι επικήδειοι, όλες αυτές οι ενέργειες δεν είναι φυσικές... η διάλυση λοιπόν της μνήμης εξαγοράζεται από μια γενικευμένη επιθυμία καταγραφής» (Pierre. Nora).



τον εαυτό τους στις εξωτερικές κρατικές, επιστημονικές ενέργειες και πολιτικές²⁴ για τη διάσωση και τη διαχείριση της δικής τους βιωμένης πολιτισμικής εμπειρίας και μνήμης.

24. Γενικότερα για τις διάφορες εκφράσεις της μουσειακής πολιτικής και πρακτικής βλ. ενδεικτικά, ICOM, *Πρακτικά Α' Συνάντησης Μουσειολογίας* Αθήνα, 29-31 Οκτωβρίου 1984, Αθήνα 1987, Ελληνική Εταιρεία Λαογραφικής Μουσειολογίας, *Πρακτικά της Α' Συνάντησης Λαογραφικών Μουσείων των χωρών της Ευρωπαϊκής Κοινότητας με θέμα: Ο ρόλος των Λαογραφικών Μουσείων στα πλαίσια της Ενωμένης Ευρώπης* (Αθήνα, 1-5 Οκτωβρίου 1992), Αθήνα 1994, Υπουργείο Πολιτισμού - Μουσείο Ελληνικής Λαϊκής Τέχνης, *Λαογραφικά Μουσεία στην Ελλάδα: Μορφές -εξέλιξη - προοπτικές, Επιστημονικό Συμπόσιο*, Αθήνα 1997, Μ. Σκαλτσά, *Για τη μουσειολογία και τον πολιτισμό*, Θεσσαλονίκη 1999: εκδ. Εντευκτήριο.



Όροι, επισημάνσεις και προβλήματα από τη δημιουργία ενός μουσείου για την ελιά

Το Μουσείο της Ελιάς και του Ελληνικού Λαδιού, που σχεδιάζεται* να γίνει στη Σπάρτη (Λακωνία, Πελοπόννησος), αποτελεί το τρίτο κατά σειρά μουσείο στο πρόγραμμα του ΠΤΙ.ΕΤΒΑ¹. Εντάσσεται και αυτό στο πλαίσιο μιας μουσειακής πολιτικής, που έχει ως στόχο τη δημιουργία ενός δικτύου προβιομηχανικών και βιομηχανικών τοπικών μουσείων τεχνικού πολιτισμού².

Είναι διαπιστωμένο το κενό που υπάρχει στον χώρο αυτό και αφορά τον σχεδιασμό και την υλοποίηση τέτοιων μουσειακών μονάδων, οι οποίες έχουν τη μορφή είτε των κλειστών, κλασικών μουσείων, είτε των ανοικτών μουσείων, δηλ. των υπαίθριων και των οικομουσείων. Η δημιουργία αυτών των εξειδικευμένων μουσείων συνίσταται στη μελέτη και αξιοποι-

* Το Μουσείο εγκαινιάστηκε ήδη το έτος 2003.

1. Πρόκειται για το Μουσείο Μετάξης στο Σουφλί και το Υπαίθριο Μουσείο Υδροκίνησης, τα οποία έχουν παρουσιασθεί σε άρθρα. Βλ. Γιάννης Κίζης, «Υπαίθριο Μουσείο Υδροκίνησης», *Τεχνολογία*, τχ. 2 (1988) σ. 11, Ανδρομάχη Οικονόμου, «Ένα μουσείο για το νερό. Το Υπαίθριο Μουσείο Υδροκίνησης», *Πρακτικά Επιστημονικής Συνάντησης Το νερό πηγή ζωής, κίνησης και καθαρισμού*, Αθήνα 1999, σ. 257-262, Στ. Παπαδόπουλος, «Η οργάνωση της έκθεσης» στο Π. Γκαγκούλια, Α. Λούβη, Μ. Οικονόμου, Στ. Παπαδόπουλος, Μ. Ρηγίνος, *Η σηροτροφία στο Σουφλί*, εκδ. ΠΤΙ, ΕΤΒΑ, Αθήνα 1992, σ. 126-141.

2. Για τον σχεδιασμό των μουσείων του ΠΤΙ, ΕΤΒΑ βλ. Ασπασία Λούβη, «Τεχνολογικά μουσεία», εφημ. *Η Καθημερινή*, 7.1.2001, σ. 28-30.



ηση της παραδοσιακής, κατά κύριο λόγο της προβιομηχανικής τεχνολογίας, παραγωγής και μεταποίησης τοπικών προϊόντων.

Η δημιουργία τέτοιων μουσείων στην Ευρώπη (και ιδιαίτερα στη Γαλλία) είναι γεγονός εδώ και αρκετές δεκαετίες και εκπορεύεται από την υιοθέτηση μιας γενικότερης πολιτιστικής πολιτικής, που στοχεύει στην ανάδειξη των τοπικών ιδιαιτεροτήτων και της κοινωνικής και πολιτισμικής φυσιογνωμίας τοπικών κοινωνιών ή κοινωνικών ομάδων, της δυναμικής τους ως οικονομικά - εμπορικά κέντρα πριν, αλλά και κατά την ενσωμάτωσή τους στην ευρύτερη κοινωνία και οικονομία³. Αντίθετα δηλαδή με ό,τι συνέβαινε στον ελληνικό χώρο με τα λαογραφικά μουσεία, όπου η μελέτη, συλλογή και παρουσίαση των τεκμηρίων του υλικού πολιτισμού έγινε με τρόπο περιγραφικό και όχι ερμηνευτικό και τα αντικείμενα απομονώθηκαν από το γενικότερο κοινωνικο-οικονομικό πλαίσιο παραγωγής και λειτουργίας τους⁴. Αξίζει όμως να σημειώσουμε εδώ ότι στα λαογραφικά μουσεία και τις συλλογές βρίσκουμε έναν εξαιρετο πλούτο αντικειμένων, κυρίως του αγροτικού χώρου, ο οποίος αποτέλεσε το κατεξοχήν αντικείμενο της ελληνικής λαογραφίας, πολλά από τα οποία, αν δεν έχουν εξαφανισθεί, είναι σήμερα δυσεύρετα.

Το Μουσείο της Ελιάς και του Ελληνικού Λαδιού, στο οποίο θα σταθούμε στη συνέχεια αυτής της ανακοίνωσης, είναι ένα μουσείο της κοινωνίας⁵, που ξεπερνάει στο θεματικό του περιεχόμενο τα στενά πλαίσια μιας τοπικής κοινωνίας. «Αποσκοπεί κυρίως να προβάλει και να αναδεί-

3. Για τα οικομουσεία βλ. Georges Henri Riviere, «Définition évolutive de l'écomusée» *Museum* 148 (1985), François Hubert, «Les écomusées en France: contradictions et déviations» *Museum* 148 (1985) 186-190, Rphilippe Mairot, «Musée et technique» *Terrain* 16 (1991) 131-138, Denis Chevallier (επιμ.), *Savoir faire et pouvoir transmettre*, έκδ. MSH, Παρίσι 1991.

4. Για τα λαογραφικά μουσεία βλ. Στ. Παπαδόπουλος, *Από τις τοπικές συλλογές στα σύγχρονα μουσεία*, έκδ. Καραβία, Αθήνα 1978, Γρ. Γκιζέλης, Ηλ. Αντωνοκοπούλου, Όλ. Γαρδίκη, Εύα Καλπουρτζή, Χρ. Λασκαράτου, *Οργάνωση και χωροκατανομή των ελληνικών λαογραφικών μουσείων και συλλογών*, τ. Α', έκδ. ΕΚΚΕ, Αθήνα 1979, *Ο ρόλος των λαογραφικών μουσείων στα πλαίσια της Ενωμένης Ευρώπης*, *Πρακτικά Α' Συνάντησης Λαογραφικών Μουσείων των χωρών της Ενωμένης Ευρώπης*, έκδ. Ελληνική Εταιρεία Λαογραφικής Μουσειολογίας.

5. Για τα λεγόμενα μουσεία της κοινωνίας στα πρακτικά του γαλλικού συνεδρίου *Musées et Sociétés*, Mulhouse -Ungersheim, Ιούνιος 1991.



ξει τις κοινωνικές, οικονομικές και πολιτιστικές διαστάσεις που είχε και έχει η καλλιέργεια της ελιάς και η παραγωγή του ελαιόλαδου, τόσο για την περιοχή της Πελοποννήσου, όσο και για τον ελλαδικό χώρο και τον ευρύτερο μεσογειακό, μέσα από μια διαχρονική και συγχρονική παρουσίαση του θέματος»⁶.

Ο σχεδιασμός και η υλοποίηση του μουσείου αυτού στηρίζεται στο τρίπτυχο Έρευνα-Έκθεση-Έκδοση, που καθόρισε και την πρακτική μέχρι σήμερα του ΠΤΙ, ΕΤΒΑ στον τομέα των μουσείων.

«Η έρευνα είναι θεμελιώδης για κάθε μουσείο, από το πιο μικρό ως το πιο μεγάλο»⁷, σημειώνει ο Γάλλος μουσειολόγος Georges - Henri Riviere, και συμφωνούμε απόλυτα μαζί του. Η έρευνα αποτελεί τον πρώτο απαραίτητο όρο για τη δημιουργία, αλλά και τη λειτουργία ενός μουσείου. Έτσι, για το Μουσείο της Ελιάς οργανώθηκε μια πολυάνθρωπη ερευνητική ομάδα από επιστήμονες διαφόρων ειδικοτήτων (αρχαιολόγοι, ιστορικοί, εθνολόγοι, γεωπόννοι, μουσειολόγοι)⁸ για μια πολυεπιστημονική μελέτη της ελιάς και του ελαιόλαδου τόσο, στον χώρο της Πελοποννήσου, όσο και στον ευρύτερο ελλαδικό.

Το ερευνητικό πρόγραμμα αναπτύχθηκε πάνω σε ένα κοινό πλέγμα θεμάτων που είναι⁹: οι τρόποι καλλιέργειας της ελιάς, οι τεχνολογικές καινο-

6. Δ. Διαμαντόπουλος - Ειρ. Νάκου, Προκαταρκτική έκθεση για το Μουσείο της Ελιάς στη Σπάρτη Λακωνίας, Απρίλιος 1998 (πολυγρ.) ΠΤΙ, ΕΤΒΑ, σ. 2.

7. Για την έρευνα στα μουσεία γενικά βλ. Georges Henri Riviere, *Muséologie*, εκδ. Dumod, 1989, σ. 169-203.

8. Στο ερευνητικό πρόγραμμα για τη δημιουργία του Μουσείου της Ελιάς και του Ελληνικού Λαδιού συνεργάστηκαν οι εξής: Αρχαιολόγοι: Σοφοκλής Χατζησάββας, Ιωάννης Πίκουλας, Χρίστος Μπουλώτης, Ευαγγελία Ελευθερίου, Δημήτρης Κουρκουμέλης, Μιμίκια Γιαννοπούλου, Στέλλα Δεμέστιχα, Βυζαντινολόγοι: Ηλίας Αναγνωστάκης, Ασπασία Λούβη, Ανθή Παπαγιαννάκη, Αφέντρα Μουτζάλη, Ιστορικοί: Άννα Ματθαίου, Ευαγγελία Μπαλτά, Νίκος Καραπιδάκης, Αγγελική Πανοπούλου, Άννα Λαμπροπούλου, Ιόλη Βεγγοπούλου, Μαρινέλλα Κατσιλιέρη, Κοινωνικοί Ανθρωπολόγοι: Ανδρομάχη Οικονόμου, Παναγιώτα Μπαγετάκου. Η αρχιτεκτονική μελέτη εκπονήθηκε από το αρχιτεκτονικό γραφείο του Δημήτρη Διαμαντόπουλου, η μουσειολογική προμελέτη εκπονήθηκε από την Ειρήνη Νάκου και η μουσειογραφική από την Ελένη Κατσανίκα.

9. Ανδρομάχη Οικονόμου, «Το Μουσείο της Ελιάς: από την έρευνα στην δημιουργία του μουσείου», υπό δημοσίευση στα Πρακτικά του Συνεδρίου «Η ελιά στο παρελθόν και στο μέλλον» (Άνδρος 29/6-2/7/1999).



τομίες στην παραγωγή του ελαιόλαδου και οι αντίστοιχες κοινωνικο-οικονομικές αλλαγές που συντελέστηκαν, η αποθήκευση, η διακίνηση και το εμπόριο του λαδιού, οι χρήσεις, η πολιτισμική και συμβολική διάσταση της ελιάς και του ελαιόλαδου στην κοινωνία κάθε ιστορικής περιόδου.

Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στον τεχνολογικό χαρακτήρα του μουσείου με την αναλυτική, τυπολογική και εξελικτική παρουσίαση των τεχνικών παραγωγής του ελαιόλαδου από την προϊστορία μέχρι σήμερα.

Από την επισήμανση των ιδιαίτερων και, πολλές φορές, αξεπέραστων δυσκολιών, που αντιμετώπισαν οι ερευνητές της κάθε ιστορικής περιόδου, και που γνωρίζει καλύτερα ο καθένας από αυτούς, θα σταθώ σε μια γενικότερη παρατήρηση: οι μεγαλύτερες δυσκολίες κατά τη διαξαγωγή του ερευνητικού προγράμματος εντοπίστηκαν στη μελέτη και την καταγραφή των τεχνολογικών σταδίων και φάσεων της παραγωγής του ελαιόλαδου, καθώς και την ανεύρεση των σχετικών υλικών τεκμηρίων. Η στρόφη της αρχαιολογίας μέχρι πρόσφατα στην αναζήτηση των πολύτιμων και αισθητικά ωραίων αντικειμένων, στέρησε στους ερευνητές την δέουσα προσοχή και τη δυνατότητα να μελετήσουν και να αναγνωρίσουν τεχνολογικά ευρήματα του παρελθόντος. Έτσι, τεχνολογικά ευρήματα, που σχετίζονται με την παραγωγή του ελαιόλαδου, είτε παρέμειναν μη αναγνωρίσιμα είτε ταυτίστηκαν λάθος. Σήμερα, η αρχαιολογική έρευνα έχει προχωρήσει με γοργά βήματα προς την κατεύθυνση αυτή και η συνεργασία της με την εθνολογία, στο κοινό πεδίο της εθνοαρχαιολογίας, έχει αποδώσει σημαντικούς καρπούς¹⁰.

Στην περίπτωση του Μουσείου της Ελιάς πραγματοποιήθηκε, σε μεγάλο βαθμό, πρωτογενής έρευνα με στόχο την τεχνολογική τεκμηρίωση, η οποία μας οδήγησε στην παρουσίαση της αρχαιότητας και του Βυζαντίου σε μια μεγάλη γεωγραφική αντιπροσώπευση από τον ευρύτερο ιστορικά ελλαδικό χώρο (Μ. Ασία, Πόντος, Κύπρος, Παλαιστίνη κ.α).

10. Αντίκλεια Μουνδρέα-Αγραφιώτη, «Μελέτη προϊστορικών και προβιομηχανικών εργαλείων. Προβλήματα προσέγγισης και μεθοδολογίας», Πρακτικά συνεδρίου «Ο αγροτικός κόσμος στον Μεσογειακό χώρο», 4-7 Δεκεμβρίου 1984, Αθήνα 1988, Α. Acovitsioti-Hameau, J. E. Brochier - Ph. Hameau, «Témoignages et marqueurs du pastoralisme actuel en Grèce: une ethnographie des gestes et des restes et les applications archéologiques corrélées», *Εθνολογία* 6-7 (1998-99), 93-135.



Σε ό,τι αφορά τη νεότερη περίοδο, οι δυσκολίες δεν υπήρξαν μικρότερες, μιας και οι περιηγητές, οι οποίοι αποτελούν τη βασική πηγή πληροφοριών για την οθωμανική περίοδο, αρκούνται σε γενικές πληροφορίες για την ελιά και το λάδι και δε μας δίνουν στοιχεία για την καλλιέργεια και την παραγωγή του λαδιού, με ελάχιστες, ίσως, εξαιρέσεις (Μπωζούρ)¹¹. Ομως, για τη συγκεκριμένη περίοδο, μπορούμε να έχουμε πληροφορίες και εικονογραφικό υλικό, μιας και οι τεχνικές και η τεχνολογία ελάχιστα διαφοροποιήθηκαν από αυτά που συναντάμε στην πρώιμη περίοδο της προβιομηχανικής εποχής.

Στο τμήμα που αφορά την προβιομηχανική και την πρωτοβιομηχανική περίοδο εστίασαμε στην παρουσίαση των πολιτιστικών και τεχνολογικών δεδομένων από τη συγκεκριμένη περιοχή της Ν. Πελοποννήσου, η οποία κατέχει μέχρι σήμερα εξέχουσα θέση στην παραγωγή του ελαιόλαδου. Σύμφωνα πάλι με τα λεγόμενα του G. H. Riviere ότι «τα εθνογραφικά μουσεία είναι ο καθρέφτης, όπου μια κοινότητα μπορεί να αναγνωσθεί συνδέοντας την καταγωγή της, την ταυτότητά της, το μέλλον της» προσαθήσαμε στο τμήμα αυτό του μουσείου, το εθνογραφικό, να δώσουμε ανάγλυφη τη σχέση αυτή. Η καλλιέργεια της ελιάς, η παραγωγή και οι χρήσεις του ελαιόλαδου αντιμετωπίστηκαν ως ολικό κοινωνικό φαινόμενο¹², με στόχο να αναδειχθούν όλες οι πτυχές και οι δεσμοί τους με την τοπική κοινωνία και τον πολιτισμό της. Στόχος, που αποτελεί και ένα δεύτερο, απαραίτατο όρο για μια τέτοιου είδους πολιτιστική παρέμβαση, που είναι η αποδοχή και η αναγνώριση της ταυτότητας της κοινωνίας μέσα στο μουσείο. Γιατί ένα τέτοιο εθνογραφικό μουσείο αναδεικνύεται από δύο συντεταγμένες: την εθνογραφική έρευνα και την τοπική κοινότητα, της οποίας ο πολιτισμός παρουσιάζεται σε αυτό. Στην υλοποίηση αυτού του στόχου είναι προσανατολισμένη και η έρευνα και η ανεύρεση του αναγκαίου εκθεσιακού υλικού.

Για τις ιστορικές περιόδους (προϊστορική και κλασσική αρχαιότητα, Βυζάντιο, Τουρκοκρατία) έγινε μια μεγάλη προσπάθεια απόκτησης τεκμηριωτικού αρχαιολογικού υλικού από την περιοχή της Πελοποννήσου.

11. Φελίξ Μπωζούρ, *Πίνακας του εμπορίου της Ελλάδος στην Τουρκοκρατία (1787-1797)*, Παρίσι 1800 (μετφρ. Ε. Γαρίδη), Αθήνα 1974, εκδ. Αφοί Τολίδη, σ. 102-113.

12. Χρησιμοποιούμε εδώ την έννοια του Marcel Mauss "fait social total".



πράγμα το οποίο δεν είναι πάντα εφικτό, είτε γιατί δεν υπάρχουν τέτοιου είδους ευρήματα, είτε γιατί αποτελούν μοναδικά τεκμήρια και ως εκ τούτου αποτελούν εκθέματα των αρχαιολογικών μουσείων ή των αρχαιολογικών χώρων. Στις περισσότερες λοιπόν περιπτώσεις και σε ό,τι αφορά τον τεχνολογικό εξοπλισμό παραγωγής του ελαιόλαδου, οδηγηθήκαμε στην κατασκευή πιστών αντιγράφων.

Το θέμα όμως της μελέτης και της τεκμηρίωσης της τεχνολογίας παραμένει εξίσου δύσκολο και σε ό,τι αφορά τη σύγχρονη περίοδο, δηλ. την πρωτοβιομηχανική και την πρωτοβιομηχανική. Εδώ τα προβλήματα εντοπίζονται σε δύο σημεία: 1) στην εθνογραφική έρευνα, κατά την οποία διαπιστώνεται η αδυναμία του χρονικού βάθους (είναι γνωστό ότι η μνήμη δεν υπερβαίνει σε βάθος τις τρεις γενιές, δηλ. 90 περίπου χρόνια) και η απώλεια της μνήμης σε ό,τι αφορά διαδικασίες και τεχνικές, που εγκαταλείφθηκαν σχετικά νωρίς. Εδώ θα πρέπει να σημειώσουμε και την ανάγκη αναζήτησης των εξειδικευμένων πληροφορητών, κυρίως ανδρών, οι οποίοι εργάστηκαν σε τέτοιους χώρους και γνωρίζουν λεπτομέρειες και μυστικά της λειτουργίας των μηχανισμών. 2) Όλα τα τεκμήρια του παραδοσιακού υλικού πολιτισμού έχουν σήμερα οδηγηθεί σε εξαφάνιση, είτε πωλούμενα ως αντίκες εκτός του γενέθλιου τόπου, αλλά ακόμη και εκτός Ελλάδας, είτε γιατί αποτελούν στοιχεία ταυτότητας για τους ιδιοκτήτες τους και για λόγους συναισθηματικούς δεν τα αποχωρίζονται, αλλά τα διατηρούν και τα ενσωματώνουν με οποιοδήποτε τρόπο στη ζωή τους. Χειρότερη είναι η τύχη των πρωτοβιομηχανικών μηχανισμών, οι οποίοι, αν δεν αποτελέσουν τον εσωτερικό διάκοσμο ενός σύγχρονου επαγγελματικού χώρου πωλούνται ως άχρηστο υλικό (σκραπ).

Ένα σημαντικό πρόβλημα, που αντιμετωπίζεται στην χρησιμοποίηση των μηχανισμών αυτών ως εκθεσιακών αντικειμένων, είναι και η λειτουργική τους αποκατάσταση, δεδομένου ότι η ταχύρρυθμη αντικατάστασή τους έχει συντείνει στην απώλεια της απαραίτητης τεχνογνωσίας και την πλήρη εξαφάνιση των εξαρτημάτων.

Άφησα τελευταίο ένα σημαντικό, πρωταρχικό ζήτημα στη δημιουργία των μουσείων, που αφορά το περιέχον, δηλ. το κτήριο. Η περίπτωση του Μουσείου της Ελιάς, όπως αυτό προδιαγραφόταν από τους στόχους του, που ήταν η ανάδειξη ενός χαρακτηριστικού μεσογειακού προϊόντος, του ελαιόλαδου, τόσο στην τοπική όσο και στην υπερτοπική, διαχρονική και συγχρονική παρουσίασή του, απαιτούσε τη δημιουργία ενός ευχάριστου και



συνάμα λειτουργικού αρχιτεκτονικού συνόλου. «Το κτήριο αυτό θα πρέπει να έχει εξωστρεφή χαρακτήρα τόσο ως προς την αρχιτεκτονική του μορφή και την ένταξή του στο φυσικό περιβάλλον, όσο και ως προς τη γενικότερη μουσειολογική μορφή και λειτουργία του»¹³. Έτσι, επιλέχθηκε η κατασκευή ενός εξ ολοκλήρου νέου κτηρίου με χαρακτήρα βιομηχανικό, γεγονός που οδήγησε στην επιλογή της παλιάς Ηλεκτρικής Εταιρείας Σπάρτης, κτήριο του Μεσοπολέμου (1927), από το οποίο διατηρήθηκε μόνο η πρόσοψη.

Στον α' εκθεσιακό χώρο, ο οποίος καλύπτει τον επάνω όροφο του μουσείου, το εκθεσιακό υλικό παρουσιάζεται σε 6 (έξι) εκθεσιακές ενότητες, που καλύπτουν την μακρά περίοδο από την προϊστορία μέχρι τα μέσα του 20ού αι. και αναπτύσσεται στους εξής θεματικούς άξονες: η παρουσία και η σημασία της ελιάς και του ελαιόλαδου σε κάθε ιστορική περίοδο, οι τρόποι καλλιέργειας της ελιάς και συλλογής του καρπού, η αποθήκευση και εμπορία του λαδιού, οι χρήσεις και η σημασία του σε κάθε κοινωνία. Στον β' εκθεσιακό χώρο, ο οποίος καλύπτει τον υπόγειο χώρο του μουσείου, εκτίθενται οι μηχανισμοί εξαγωγής του ελαιόλαδου από την προϊστορία μέχρι την πρωτοβιομηχανική περίοδο, κατ' αντιστοιχία με τον α' εκθεσιακό χώρο.

Αλλά απώτερος στόχος του Μουσείου της Ελιάς, όπως και κάθε μουσείου που λειτουργεί ως μια ανοικτή πολιτισμική διαδικασία, είναι να βρίσκεται σε μια συνεχή διαλεκτική σχέση με ζωντανά στοιχεία του φυσικού και του ανθρωπογενούς περιβάλλοντος (ελαιώνες, υπεραιωνόβιες ελιές, ελαιοτριβεία, εργοστάσια πυρηνελαιουργίας κ.ά.), να παρακολουθεί τα γεγονότα και να παρεμβαίνει σε αυτά, να αποτελεί, εντέλει, ένα ζωντανό κομμάτι της κοινωνίας, της οποίας ο πολιτισμός αναπαριστάται σε αυτό.

13. Δ. Διαμαντόπουλος - Ειρ. Νάκου, *Προκαταρκτική έκθεση*, ό.π., σ. 59.



ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΠΑΗΛΙΑΚΗΣ

Η ελιά και το λάδι στην Κρήτη

Ιστορία - Πολιτισμός

Η καλλιέργεια της ελιάς έρχεται από τα βάθη των αιώνων, είναι στενά συνδεδεμένη με την ιστορία της χώρας μας και των χωρών της Μεσογείου και αποτελεί σημαντικό στοιχείο του πολιτισμού, της οικονομίας, του περιβάλλοντος και γενικά του τόπου. Είναι άριστα προσαρμοσμένη στο περιβάλλον και, για ορισμένες περιοχές, η μοναδική διέξοδος για τους αγρότες των περιοχών αυτών και τούτο γιατί οι περισσότερες περιοχές αναπτύξεως των παραδοσιακών και απροσδιορίστου ηλικίας ελαιοδένδρων είναι περιοχές διαρθρωτικά αδύνατες και θά έλεγα αδύναμες να αξιοποιηθούν για άλλες καλλιέργειες.

Το είδος της ελιάς φαίνεται πως προϋπήρχε πολλές χιλιετίες πριν την εμφάνιση του ανθρώπου.

Η ελιά είναι το δένδρο με τον πλουσιότερο συμβολισμό, είναι το σύμβολο της ειρήνης, της γονιμότητας, του εξαγνισμού, της νίκης και της μετάνοιας. Η μυθολογία την θέλει ιερό δένδρο, ως θείο δώρο της Αθηνάς στην Αττική. Ο Σόλων θεσπίζει μέτρα για την προστασία των ελαιοδένδρων, γιατί «μέγιστον αγαθόν πρὸς πᾶσαν τοῦ βίου θεραπείαν ὁ τῆς ἐλαίας καρπός».

Η τεχνολογία παραγωγής του ελαιολάδου με τριβή και έκθλιψη προέκυψε από την πρώτη παρατήρηση του ανθρώπου πως κατά το πάτημα του ελαιοκάρπου εξέρχονταν σταγόνες λιπαρού υγρού, που απάλυναν το



δέρμα των γυμνών ποδών του. Ύστερα από πολλά χρόνια επανέλαβε την παρατήρηση αυτή χειριζόμενος πέτρες.

Ο καρπός της ελιάς τοποθετούνταν σε σκληρή και λεία πλάκα και ένα-δύο άτομα έσυραν πάνω στον καρπό μια βαρειά πέτρα.

Αργότερα, τον ελαιοκάρπο τον έπλεναν με ζεστό νερό και τον τοποθετούσαν για μερικές μέρες σε λάκκους και στη συνέχεια τον ποδοπατούσαν σε τραχειά επικλινή πέτρα, που έφερε τρύπες για τη συγκέντρωση του ελαιολάδου. Οι αρχαιότερες εγκαταστάσεις για την παραγωγή ελαιολάδου βρέθηκαν στην Παλαιστίνη και χρονολογούνται από την εποχή του χαλκού. Με την πάροδο των αιώνων η τεχνολογία παραγωγής του ελαιολάδου άλλαξε μορφή, μέχρι που φθάσαμε στο σημερινό τρόπο παραγωγής.

Ελαιοσυλλογή

Η συλλογή του ελαιοκάρπου στην επαρχία Σελίνου, που καλλιεργείται η ποικιλία της τσουνάτης ελιάς, όπως και σε άλλες περιοχές του νομού Χανίων, γινόταν σχεδόν αποκλειστικά από γυναίκες (μαζώχτρες): «το δέντρο κάνει τις ελιές κι οι μαζώχτρες το λάδι», μαζεύοντας μια - μια την ελιά από το έδαφος. Ο καρπός, που μάζευε κάθε μαζώχτρα την ημέρα, δεν ξεπερνούσε τις 50 οκάδες. Η διάρκεια της συγκομιδής του ελαιοκάρπου άρχιζε και εξακολουθεί να αρχίζει από τις πρώτες ημέρες του Δεκεμβρίου και έφθανε μέχρι τον Ιούνιο του επομένου έτους. Το δικαίωμα της μαζώχτρας ήτο το 1/4 του λαδιού, που έβγαινε στη φάμπρικα από τον ελαιοκάρπο που μάζευε κάθε μαζώχτρα. Όμως, η υποχρέωση της μαζώχτρας δεν ήταν μόνο το μάζεμα ελαιοκάρπου· έπρεπε όσες ελιές εμάζευε την ημέρα να τις μεταφέρει το βράδυ που σκολνούσε στο σπίτι του νοικοκύρη, γιατί υπήρχε ο κίνδυνος της κλοπής από το λιόφυτο. Έπρεπε επίσης, όταν ο ελαιοκάρπος μεταφερόταν στη φάμπρικα για να αλεσθεί, να βοηθήσει στην άλεση. Η λαϊκή μούσα τραγούδησε με μαντινάδες το μάζεμα της ελιάς σε δύσκολα χρόνια:

Ανάθεμά τσι και τσ' ελιές και να ξεριζωθούνε,
πόσες αγάπες γίνονται ώστε να μαζωχτούνε.

Σαν αποκάμουν οι ελιές είντα αφορμή θα βρίσκεις
να παίρνεις το καλάθι σου νά 'ρχεσαι να με βρίστεις;



Σαν αποκάμουνε οι ελιές, αρχίζει το ροδίξιο.
Θα παίρνω το καλάθι μου νά 'ρχομαι να σε βρίσκω.

Ο τρόπος συλλογής του ελαιοκάρπου, που παραπάνω περιέγραψα, κράτησε μέχρι το έτος 1960, που παρουσιάστηκε μια μικρή συσκευή κατασκευασμένη στην Κόρντοβα της Ισπανίας, με τα στοιχεία *Recolectora de aceitunas molt fort patenta Espana*.

Η συσκευή αυτή, μικρή σε όγκο και εύχρηστη, σε στυλ χειραμαξίου, αποτελούνταν από 10 κυλίνδρους πλαστικούς, ανεξάρτητους ο ένας από τον άλλο και λειτουργούντες αυτόνομα ο κάθε ένας. Το πάχος κάθε κυλίνδρου, ήταν περίπου 5 εκατοστά και ο κάθε ένας έφερε πολλές σειρές με μικρές βελόνες, σε απόσταση η μια από την άλλη τόση όση η περίμετρος του ελαιοκάρπου. Εκινείτο πάνω σε 2 τροχούς και οι κύλινδροι ακουμπούσαν στο έδαφος. Έφερε επίσης ένα μεταλλικό καλάθι και, ως συμπλήρωμα, ένα μεταλλικό κόσκινο για τον καθαρισμό του ελαιοκάρπου. Ο χειρισμός της συσκευής αυτής ήτο πολύ εύκολος και απλός. Όμως, για να έχει καλή απόδοση στη συλλογή του ελαιοκάρπου, ο κάθε νοικοκύρης έπρεπε να καθαρίσει τα λιόφυτα του από πέτρες - ξύλα και άλλα εμπόδια, για να μπορέσει να λειτουργήσει αποτελεσματικά η συσκευή και με τους 10 κυλίνδρους. Σε καθαρά λιόφυτα, η ημερησία συλλογή ελαιοκάρπου με τη συσκευή αυτή, και εφ' όσον το λιόφυτο είχε αρκετό καρπό στο έδαφος, έφθανε και μέχρι 500 οκάδες την ημέρα ανά εργάτη - χειριστή της συσκευής. Η αξία της συσκευής αυτής ήταν 2400 δραχ., την εποχή που η οκά το λάδι είχε 18 δραχμές, δηλαδή ο νοικοκύρης για να την αγοράσει έδινε 134 οκάδες λάδι. Η συσκευή αυτή βοήθησε πάρα πολύ στη συλλογή ελαιοκάρπου, παρά τα μικροπροβλήματα που παρουσιάστηκαν, και χρησιμοποιήθηκε μέχρι το έτος 1974, που η συλλογή του ελαιοκάρπου άρχισε να γίνεται καθολικά με ελαιόδικτα μέχρι και σήμερα.

Η συσκευή, που παραπάνω περιέγραψα, χρησιμοποιείται ακόμη από μερικούς νοικοκύρηδες που έχουν δένδρα, των οποίων ο καρπός πέφτει στους αμαξωτούς δρόμους και δεν μπορούν να απλώσουν τα δίκτυα για το μάζεμα. Έτσι κάνουν χρήση αυτής της συσκευής.

Περιβάλλον - Οικολογία

Η ελιά κοσμεύει και προστατεύει το περιβάλλον σαν την καλή νοικοκυρά στο νοικοκυριό της, εν αντιθέσει με τα υπολείμματα επεξεργασίας του



ελαιοκάρπου. Μέχρι σήμερα, τα όποια μέτρα έχουν ληφθεί, δεν έδωσαν λύση στο τεράστιο πρόβλημα των αποβλήτων με την κατασκευή εξατμισιοδεξαμενών σε κάθε ελαιουργείο και πυρηνελαιουργείο. Αντίθετα, εδημιούργησαν περισσότερα προβλήματα από όσα υπήρχαν στα προηγούμενα χρόνια και ιδιαίτερα σε περιοχές με υψηλές βροχοπτώσεις κατά την εαρινή περίοδο.

Το πρόβλημα των υπολειμμάτων επεξεργασίας του ελαιοκάρπου θα πρέπει να αντιμετωπισθεί σε επαρχιακό επίπεδο. Οι ειδικοί περιβαλλοντολόγοι και χημικοί μηχανικοί θα πρέπει να το ξανασκεφτούν και να μελετήσουν τα στοιχεία και το οικονομικό αποτέλεσμα παραγωγής βιοαερίου.

Μνημειακά ελαιόδενδρα

Στην επαρχία Σελίνου η ελαιοκαλλιέργεια καλύπτει 52.000 στρέμματα, εκ των οποίων τα 38.000-40.000 είναι δένδρα απροσδιορίστου ηλικίας, χωρίς προστασία και αξιοποίηση.

Από την Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Σελίνου και με τη συνεργασία του Υπουργείου Γεωργίας - Διεύθυνση Δασών και Φυσικού Κάλλους γίνεται προσπάθεια για την ανάδειξη και προστασία του παραδοσιακού ελαιώνα της επαρχίας Σελίνου ως μνημείου φυσικού κάλλους (εικ. 1-6).

Ανάμεσα στις χιλιάδες (860.000) ελαιόδενδρα της επαρχίας υπάρχουν οι πανάρχαιες τεράστιες ελιές, οι λεγόμενες δεκαοκτούσες, με παραγωγή 18 μίστατα λαδιού η κάθε μια (το μίστατο ήταν μονάδα μέτρησης ίσο με 10 οκάδες), ελαιόδενδρα με περίμετρο κορμού 11,50 - 12,30 μέτρα, που στο γερασμένο τους κουφάρι έκρυψαν και προστάτευσαν χριστιανούς στην εποχή της τουρκοκρατίας και ακόμη στη Γερμανική Κατοχή. Χρέος όλων μας είναι η προστασία και αξιοποίηση αυτών των μνημείων της φύσης (εικ. 7 των μνημειακών ελαιοδένδρων). Η παραγωγή σε λάδι αυτών των δένδρων έχει μειωθεί σημαντικά σήμερα λόγω των καιρικών συνθηκών (χιόνια, αέρας). Παρ' όλα αυτά για να μαζευτεί ο ελαιόκαρπος, χρειάζεται να απλωθούν 400 τετρ. μέτρα ελαιοδίχτυ.

Στην επαρχία Σελίνου την εποχή της τουρκοκρατίας και μέχρι το έτος 1930-1940 λειτουργούσαν πάνω από 250 φάμπρικες, όπως επίσης και αρκετοί νερόμυλοι. Μέχρι σήμερα δεν έχουν τύχει καμιάς φροντίδας και



προστασίας, με αποτέλεσμα να καταστρέφεται, μέρα με την ημέρα, ό,τι έχει απομείνει από την ιστορία και την παράδοση του τόπου μας (εικ. 8-11). Η Τοπική Αυτοδιοίκηση, οι πολιτιστικοί σύλλογοι, η Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση, το Υπουργείο Πολιτισμού, το Ταμείο Αρχαιολογικών Πόρων και κάθε ευαίσθητος πολίτης θα πρέπει να δραστηριοποιηθούν για την αναστήλωση, προστασία και ανάδειξη της ιστορικής μας κληρονομιάς. Λαοί που δεν θυμούνται την παράδοση δεν έχουν μέλλον.

Διατροφή - Υγεία

Παρακολουθώ με ιδιαίτερη αγωνία τα τεκταινόμενα εδώ και πολλά χρόνια γύρω από το εθνικό μας προϊόν, το ελαιόλαδο.

Η βιολογική του αξία είναι γνωστή σε όλο τον κόσμο, αλλά μόνο στη βιβλιογραφία. Όχι στην πράξη, Όχι στον καταναλωτή. Κι' αυτό γιατί το πολύτιμο αυτό προϊόν δεν έτυχε της δέουσας προβολής.

Διαρκώς συνθλίβεται στις μυλόπετρες κάποιου αθέμιτου ανταγωνισμού, που δεν θέλει να βγουν στο προσκήνιο οι αξιολογες ιδιότητές του. Τις περισσότερες φορές μάλιστα, ακόμα και στον τόπο παραγωγής του, φθάνει στον καταναλωτή μόνο το όνομά του. Γιατί το περιεχόμενό του εξαιτίας των νοθεύσεων του, που δυστυχώς τα τελευταία χρόνια παρατηρούνται συχνά πυκνά, κάθε άλλο παρά ελαιόλαδο θυμίζει. Δεν υπάρχει αμφιβολία πως η εμπορία ελαιολάδου στηρίζεται πολλές φορές στην καπατσοσύνη επιτηδειών, που φουσκώνουν το πορτοφόλι τους σε βάρος του ελαιοκαλλιεργητή, του καταναλωτή και του προϊόντος. Στήνονται οδοφράγματα στον Αγροτικό Συνεταιρισμό, στην Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών και γενικά στο Συνεταιριστικό Κίνημα και ανοίγονται διάυλοι διοχέτευσης του προϊόντος σε επιτήδειους.

Μπροστά σε αυτή την κατάσταση το κράτος, ως Πόντιος Πιλάτος, νίπτει τας χείρας του και σηκώνει αδιάφορα τους ώμους. Η Ενωμένη Ευρώπη μάλλον προτιμάει την μετατροπή των ελαιώνων σε μεσογειακά κάμπινγκ. Η διεθνής αγορά ενδιαφέρεται περισσότερο για τα υποκατάστατά του.

Οι 700.000 ελαιοπαραγωγοί της Ελλάδας, οι Νομαρχιακές και Τοπικές Αυτοδιοικήσεις και κάθε ελληνική εταιρεία, που δραστηριοποιείται στην τυποποίηση και εμπορία του παρθένου ελαιόλαδου, πρέπει να αντι-



δράσουν σε αυτή την αρρωστημένη κατάσταση, που υποβαθμίζει το παρθένο ελαιόλαδο και το στιβάζει στη γωνιά της ντόπιας και διεθνούς αγοράς.

Ποιοτικά πλεονεκτήματα του παρθένου ελαιολάδου

Το παρθένο ελαιόλαδο δίνει σκληρή μάχη με τα σπορέλαια και τα πυρηνέλαια και η μάχη αυτή τα τελευταία χρόνια κορυφώνεται.

Εδώ πρέπει να διευκρινίσουμε προς κάθε κατεύθυνση ότι είναι μεγάλο λάθος η σύγκριση του αγνού παρθένου ελαιόλαδου με οποιοδήποτε σπορέλαιο. Το μεν ελαιόλαδο είναι χυμός φρούτου και πολλές φορές από ώριμο φρούτο, όπως είναι το λάδι της τσουνάτης ελιάς, και εξαρτάται από όλους εμάς τους ελαιοπαραγωγούς να το διατηρήσουμε, τα δε σπορέλαια λιπαρές ουσίες ως αποτέλεσμα εκχύλισης.

1. Το ελαιόλαδο διαθέτει ακαταμάχητα πλεονεκτήματα έναντι όλων των λιπαρών ουσιών.
2. Δεν είναι απλό μίγμα λιπαρών ουσιών, αλλά βιταμινικών, ενζυματικών και άλλων υψηλής βιολογικής αξίας ουσιών.
3. Δίνει τόνωση σε αγγεία της καρδιάς και όχι μόνο· το ελαιόλαδο προσδίδει λιπίδια, που είναι απαραίτητα για το νευρικό σύστημα, το αναπαραγωγικό, το δέρμα, το ήπαρ. Δίνει στον οργανισμό του ανθρώπου α-λινολειακό οξύ στη βέλτιστη αναλογία, που είναι σχεδόν σαν αυτό του μητρικού γάλακτος.
4. Ελαιόλαδο και στομάχι. Μειώνει τη συγκέντρωση γαστρικού υγρού, ανακουφίζει από κοιλιακούς πόνους, αυξάνει την έκκριση αλκαλικής βλέννης, έχει ένα προστατευτικό ρόλο στα γαστροδωδεκαδακτυλικά έλκη.

5. Συμβάλλει στη θεραπεία της δυσκινησίας της χολής.

Έρευνες δείχνουν ότι η υψηλή κατανάλωση ελαιολάδου μειώνει την LDL χοληστερίνη στο αίμα και αποτρέπει την οξειδωσή της, κάτι που οφείλεται στις αντιοξειδωτικές ουσίες του ελαιολάδου.

Επίσης το ελαιόλαδο δεν μειώνει την HDL χοληστερόλη.

Τα ιατρικά στοιχεία που αναφέρω έχουν ληφθεί από τελευταία επιστημονική ανακοίνωση του καθηγητή Α. Καφάτου.

Τελειώνοντας, θα ήθελα να υπενθυμίσω στους παλιότερους και να πληροφορήσω τους νεότερους, που δεν έζησαν τη Γερμανική Κατοχή, το δράμα



του πληθυσμού των μεγαλουπόλεων και κυρίως της Αθήνας και της Θεσσαλονίκης από τη στέρηση του ελαιολάδου. Στα τέσσερα χρόνια της Κατοχής η Αθήνα και η Θεσσαλονίκη εθρήνησαν χιλιάδες ανθρώπους και μεταξύ αυτών και μικρά παιδιά από την παντελή έλλειψη ελαιολάδου.

Θέλω ακόμη να επισημάνω το σοβαρό πρόβλημα της νοθείας των τροφίμων και ποτών και ιδιαίτερα του ελαιολάδου και να επαναλάβω ότι η νοθεία είναι κακούργημα και όχι πλημμέλημα. Γι' αυτό θα πρέπει να αναθεωρηθεί το σχετικό άρθρο του ποινικού νόμου, που αφορά τη νοθεία των τροφίμων και ποτών, και να δικάζονται οι παραβάτες νοθευτές στα κακουργοδικεία και, εφόσον καταδικαστούν, να μην έχουν το δικαίωμα να ασκήσουν ξανά το επάγγελμα για το οποίο καταδικάστηκαν, όπως έχουν σήμερα που δικάζονται για πλημμέλημα.



ΡΟΔΟΥΛΑ ΣΤΑΘΑΚΗ-ΚΟΥΜΑΡΗ

Το “Λιοτρίβι”

Ιδιοκτησία Γεωργίου Ι. Προκαλάμου στο Γαλαξειδί

Στον ΒΔ Κορινθιακό, μέσα στον Κρисиαϊκό κόλπο, γύρω από δύο φυσικούς όρμους χτίστηκε το αρχαίο Χάλειο, το σημερινό Γαλαξειδί. Η γύρω ορεινή περιοχή, με την απουσία δρόμων, έκανε την επικοινωνία του δύσκολη, κι είναι χαρακτηριστικό ότι μέχρι το 1963, που τελείωσε ο δρόμος της Ναυπάκτου, η κυρίως σύνδεση του Γαλαξειδίου με τον έξω κόσμο ήταν η θάλασσα.

Η οικονομία των κατοίκων από τα αρχαία χρόνια προσαρμόστηκε ολότελα στο υγρό στοιχείο, που αποτέλεσε την κυρίαρχη πηγή επιβίωσής τους. Οι Γαλαξειδιώτες στην πορεία του χρόνου έδειξαν ότι ήταν εξαιρετικοί ναυπηγοί, θαρραλέοι θαλασσοπόροι, δραστήριοι έμποροι, κι όταν χρειαζόταν, δυναμικοί πολεμιστές, υπερασπιστές της πατρίδας τους.

Η γη τους όμως ήταν άγονη και άνυδρη, γεμάτη βράχους και πέτρες. Το πολύτιμο νερό το έπαιρναν από πηγάδια και το μάζευαν σε στέρνες από τη βροχή. Έγιναν γεωτρήσεις, αλλά το νερό ήταν λίγο ή υφάλμυρο. Μόνο το 1985 το Γαλαξειδί υδροδοτήθηκε με γλυκό νερό από τον Μόρνο. Έτσι λίγες ήταν, όπου υπήρχε δυνατότητα, οι διάφορες καλλιέργειες. Η θέση «Αλώνια» και οι «Ανεμόμυλοι», όπου στέχουν ακόμα, δείχνουν ότι οι κάτοικοι αλώνιζαν και άλεθαν δημητριακά στην περιοχή τους. Επίσης η θέση «Αμπέλια» και το «Πατητήρι του Κλάρα» μαρτυρούν ότι οι σχετικές αγροτικές εργασίες γινόταν κοντά στα σπίτια τους.

Ελιές όμως, τα ευλογημένα αυτά δένδρα, δεν είχε η περιοχή, τουλάχιστον μέχρι το 1830, όπως διαβάζουμε σε μια χαρακτηριστική φράση στην



έκθεση του Κ. Μεταξά¹. Είναι μία επίσημη έκθεση του τότε Εκτάκτου Επιτρόπου της Ανατολικής Ελλάδας Κ. Μεταξά, που είχε έδρα τα Σάλωνα —την Άμφισσα—, προς τον Κυβερνήτη Ιωάννη Καποδίστρια να αποτελέσει το Γαλαξειδί ιδιαίτερη επαρχία, ανεξάρτητη από την επαρχία Σαλώνων, που μέχρι τότε ήταν τμήμα της. «Δένδρα η περιφέρεια της γης του Γαλαξειδιού δεν έχει, έχουσιν όμως οι κάτοικοι 9.300 ρίζες ελαίας εις τον Ελαιώνα των Σαλώνων».

Μας δίνεται λοιπόν η εξήγηση πού είχαν οι Γαλαξειδιώτες τις ελιές τους. Φαίνεται όμως ότι, όταν το 1829 ησύχασε ο τόπος από τους πολέμους, εκτός από τον Ελαιώνα της Άμφισσας, άρχισαν να φυτεύουν ελιές και στην περιοχή τους, όπως γράφει ένα προικοσύμφωνο του 1840, που εκτός των άλλων, η χήρα μητέρα Μ. Χ. Οικονόμου δίνει στην κόρη της² «...και 1 στρέμα αμπέλη καναπίτσα με 3 ρίζες ελιές...». Καναπίτσα λέγεται μια περιοχή πολύ κοντά στο Γαλαξειδί.

Το 1874 πέρασε από το Γαλαξειδί ο Αρχιδούκας Λουδοβίκος Salvator με τη θαλαμηγό του. Στο βιβλίο που έγραψε αφιερώνει πολλές σελίδες για το Γαλαξειδί, που τότε ήταν στη μεγάλη, αλλά και τελευταία ναυτική και εμπορική ακμή του. Εκεί, εκτός των άλλων, διαβάζουμε: «Όταν κανείς ανεβαίνει πίσω από την πόλη από το μικρό λιμάνι, φθάνει σε αραιές φυτείες από ελαιόδενδρα και συκιές και περιποιημένα αμπέλια»³. Αυτό δείχνει ότι οι Γαλαξειδιώτες άρχισαν πλέον να φυτεύουν και να καλλιεργούν πολλά ελαιόδενδρα κοντά στον οικισμό τους. Φεύγοντας από το Γαλαξειδί, πηγαίνοντας προς Ναύπακτο, αριστερά υπάρχει τοποθεσία που λέγεται «του Παπαντριά οι ελιές», η μοναδική περιοχή που αναφέρεται σε ελαιόδενδρα. Σήμερα, γύρω από τη ναυτική πολιτεία, ο τόπος έχει πρασινίσει και το άλλοτε άγονο και άνυδρο τοπίο είναι γεμάτο από διάφορα δένδρα, κυρίως ελιές, αμυγδαλιές, πεύκα και εσπεριδοειδή.

Τα ελαιόδενδρα, που οι Γαλαξειδιώτες φύτευαν κοντά στις εστίες τους, ήταν μόνο για προσωπική τους χρήση. Καθένας, όπως σχεδόν όλοι

1. Ευθύμιος Ν. Γουργουρής, *Το Γαλαξειδί στον καιρό των караβιών*, Μέρος πρώτο, Αθήνα 1982, σ. 45-48.

2. Αναστάσιος Ι. Σκιαδάς, *Το Γαλαξειδί μια πανάρχαια ναυτική πολιτεία*, Αθήνα 1999, σ. 165.

3. Ludvig Salvator, *Eine Spazierfahrt im Korinthishen Golf*, Prag 1876, σ. 48.



οι Έλληνες, ήθελε να έχει τις ελιές και το λάδι του. Τις επιτραπέζιες ελιές τις έφτιαχναν μόνοι τους και για λάδι τις πήγαιναν στα ελαιοτριβεία της γύρω περιοχής. Έτσι, αποκτά ιδιαίτερο ενδιαφέρον ότι η ναυτική πολιτεία, που αιώνες έζησε μόνο από τη θάλασσα και όχι από αγροτικές καλλιέργειες, απέκτησε τον 20ό αιώνα ένα ελαιοτριβείο κοντά στην θάλασσα. Οι πληροφορίες είναι της Βούλας Προκαλάμου - Μηνά.

«Το λιοτρίβι θα πρέπει να δημιουργήθηκε γύρω στο 1930. Το έστησε ο πατέρας μου Γεώργιος Ιωάννου Προκαλάμος. Ήταν παντρεμένος με την Μαλάμω, το γένος Βαράγκα από την Μικρά Ασία. Έκαναν πέντε παιδιά: τον Γιάννη, την Βούλα, την Μαρία, τον Νικόλαο και τον Βλάση. Το λιοτρίβι λειτούργησε έως το 1960. Είναι χτισμένο με πέτρα δίπλα στην θάλασσα, κάτω ήταν το λιοτρίβι, πάνω η κατοικία (εικ. 1). Έφερναν με τα καΐκια από τα διάφορα κοντινά μέρη τις ελιές, χαμάδες. Χαμάδες λέγονται οι ελιές που έχουν πέσει κάτω από τα ελαιόδενδρα στο χώμα. Αυτές κυρίως τις μάζευαν άνθρωποι φτωχοί, που δεν είχαν δικά τους ελαιόδενδρα, είτε κρυφά είτε φανερά, και τις έφερναν με τσουβάλια ή κοφίνια φορτωμένες νύχτα στο καΐκι».

Φαίνεται, ήταν παλιά γνωστή συνήθεια να μαζεύουν οι φτωχοί τις χαμάδες από το χώμα, με την ανοχή των νοικοκυραίων, όπως διαβάζουμε:⁴ «Με το τέλος του χινόπωρου αρχίζει και το μάζωμα. Και πρώτα στο έβγα του Άη Δημήτρη (Οκτώβρη) μαζώνουν τη χαμάδα, τις ελιές δηλαδή που έρριξε ο αέρας και είναι σκορπισμένες χάμω στο λιοστάσι. Χωράφι φυτεμένο ελιές το λένε λιοστάσι. Νοικοκύρης όμως από τα σπάνια είναι να προφτάσει να μαζέψει αυτός τη χαμάδα. Τον προλαβαίνουν οι ξένοι φτωχοί άνθρωποι, που δεν έχουν πουθενά ρίζα ελιάς δική τους για ν' απλώσουν. Κι έχουν την κακιά συνήθεια να γυρίζουν από λιοστάσι σε λιοστάσι και να κλέβουν τις χαμάδες τον καιρό π' αρχίζουν να πέφτουν οι ελιές».

Οι εργασίες στο λιοτρίβι έπαιρναν τον γνωστό ρυθμό, όπως μας περιγράφει η Βούλα, η κόρη του Γεωργίου Ι. Προκαλάμου:

«Όταν ξεφόρτωναν τις ελιές από το καΐκι, τις έρριχναν στο αλώνι (εικ. 2). Το αλώνι είχε δύο μυλόπετρες που τις γύριζε η φοράδα μας η Ρούσσα. Οι ελιές γινόνταν πολτός που τον έβαζαν σε δύο καζάνια. Από εκεί τον έπαιρναν και τον έβαζαν σε σάκκους, τις σφυρίδες, που ήταν απλωμένες

4. Δημήτρη Λουκόπουλου, *Γεωργικά της Ρούμελης*, Αθήνα 1938, σ. 337.



πάνω σε μια κασέλλα. Οι σφυρίδες ήταν φτιαγμένες στην Άμφισσα από τρίχα γίδας και είχαν σχήμα φακέλλου. Τις γεμάτες σφυρίδες τις τοποθετούσαν τη μία επάνω στην άλλη στο σιδερένιο χειροκίνητο πιεστήριο (εικ. 3), που το γύριζαν τέσσερις άνδρες εξασκώντας μεγάλη πίεση. Βοηθητικό του πιεστηρίου —της πρέσσας— ήταν το βίντσι (εικ. 4), που το γύριζαν κι αυτό για να αυξηθεί η πίεση στις σφυρίδες. Μέσα στο λιοτρίβι υπήρχε και υπάρχει το μεγάλο τζάκι. Εκεί ήταν το καζάνι με το βραστό νερό, που έπαιρναν και περίχυναν τις σφυρίδες. Μπροστά από την πρέσσα ήταν μια μεγάλη ξύλινη κασέλλα, όπου έτρεχε το λάδι. Το λάδι όμως αυτό ήταν ανακατωμένο με το νερό, που έρριχναν στις σφυρίδες. Επειδή το νερό είναι πιο βαρύ, το λάδι ανέβαινε στην επιφάνεια. Το μάζευαν με μια κομμένη κολοκύθα. Το δικαίωμα, η πληρωμή του λιοτριβιάρη, ήταν στις 10 οκάδες λάδι μία οκά. Στους εργάτες του λιοτριβιού έκαναν τραπέζι και τους χάριζαν ένα μπουκάλι ούζο ή κονιάκ και λουκούμια».

Το λιοτρίβι του Γεωργίου Ι. Προκαλάμου στο Γαλαξείδι εξυπηρέτησε κυρίως τα καϊκια με τις χαμάδες, δεν σταμάτησε να δουλεύει στα δύσκολα χρόνια της γερμανικής Κατοχής τις νύχτες με λιγοστό φως, για να βοηθήσει εκείνους που φανερά ή κρυφά μάζευαν από το χώμα τις πεσμένες ελιές για να επιβιώσουν.

Βασικά η Βούλα και μετά τα παιδιά της, ο Γιώργος και η Μίνα, διέσωσαν το λιοτρίβι της ναυτικής πολιτείας. Σήμερα έχουν δημιουργήσει μια ήρεμη, γαλήνια γωνιά για καφέ ή μεζέδες, όπου ο Γιώργος εκθέτει τα ζωγραφικά έργα του (εικ. 5).



IV

Γλώσσα - Τέχνη



ΣΤΑΥΡΟΣ Γ. ΚΑΤΣΟΥΛΕΑΣ

Η ορολογία της «ελιάς - λαδιού» από γλωσσολογική και λαογραφική άποψη*

Η ευλογημένη ελιά είναι το δέντρο που κυριαρχεί στη χλωρίδα της Πατρίδας μας, ενώ το προϊόν της, το λάδι, συμβάλλει στην υγιεινή διατροφή ολόκληρου του πληθυσμού. Τη σημασία του δέντρου - προϊόντος συμπυκνώνουν τέσσερεις γνώμες με καθολική ισχύ:

Η πρώτη δείχνει την υποδοχή προσφιλούς προσώπου: «Τον εδέχτηκε σαν ελιάς κλωνάρι». Οι δυο επόμενες δείχνουν τη συγκριτική υπεροχή της ελιάς τόσο απέναντι σε ανόμοια όντα όσο και σε όμοια: «Οι γ-αίγες είναι κόσκια / κ' οι μέλισσες κοφίνια / και τα χωράφια κ' οι γ-ελιές / βενέτικα τσιτσίνια» Κρήτη (Νεάπολη) και «Απ' ούλα τα δειρά τση γης, σαν την ελιά δεν είναι, / που βρέχεται, χιονίζεται και πάδα δροσερή 'ναι!» Κρήτη (Μόδι). Η τελευταία δείχνει ότι το λάδι αφήνει το προβάδισμα υπεροχής μόνο στο ζωοδότη των πάντων ήλιο: «Εξοδεύω το λάδι, για να 'κονομήσω τον ήλιο» Λεξικό Περίδου.

Επίσης το αποδεικνύει η μεγάλη οικογένεια των λέξεων «ελιά-λάδι», που αριθμεί πολλές εκατοντάδες όρους, λόγιους και δημώδεις -αποτελέσμα γλωσσικών ή εξωγλωσσικών παραμέτρων:

* Σχετικό με την ελιά θέμα είχα παρουσιάσει στο Συνέδριο «Ελαιοφόρια, η γιορτή της ελιάς του Δήμου Φάριδος», που έγινε στο Ξηροκάμπι Λακωνίας από 17ης ως και 19ης Σεπτεμβρίου 1999.



Ιστορικό Λεξικό	Δημητράκος	Μπαμπινιώτης	Τριανταφυλλίδης
			αμυγδαλέλαιο(ν) αραβοσιτέλαιο(ν)
	ελάα		
	ελαδάς		
	ελάδιον		
	ελαία	ελαία	ελαία
	ελαιάγριον		
	ελαιάεις-άεσσα-εν		
	ελαιαέριον		
	ελαιάζω		
	ελαιακόνη		
	ελαιαλογώ		
	ελαΐδιον		
	ελαιεμπορία		ελαιεμπόριο
	ελαιέμπορος		ελαιέμπορος
	ελαιεύς		
	ελαΐζω		
	ελαίηεις -εσσα -εν		
	ελατηρός -ά -όν		
	ελαϊκός -ή -όν	ελαϊκός-ή-ό	ελαϊκός-ή-ό
	ελαΐνεος-α-ο		
	ελαΐνεος-α-ον		
		ελαΐνη	
	ελαΐνος-η-ον		ελαΐνος-η-ο
έλαιο		έλαιο(ν)	έλαιο
			ελαιοάλεσμα
	ελαιοβαπτικός		
	ελαιοβαφή		ελαιοβαφή
	ελαιοβαφής		
	ελαιοβαφής		
	ελαιοβραχής		
	ελαιόβρεκτος		
	ελαιοβρεχής		
	ελαιόβροχος		



Ιστορικό Λεξικό	Δημητράκος	Μπαμπινιώτης	Τριανταφυλλίδης
	ελαιόγαρον		
	ελαιογόνος		
	ελαιογράφημα		
	ελαιογραφία		ελαιογραφία
	ελαιογραφικός	ελαιογραφικός-ή-ό	
	ελαιογραφώ	ελαιογραφώ	
			ελαιοδάκρυ
	ελαιοδάκρυον		
	ελαιοδάφνη		
	ελαιοδεκάτη		
		ελαιόδεντρο	ελαιόδενδρο
	ελαιόδενδρον		
	ελαιόδευτος		
	ελαιοδεψία		
	ελαιοδιακόπτης		
		ελαιοδιαχωριστήρας	
	ελαιοδόκη		
	ελαιοδόκος		
		ελαιοδοχείο	
	ελαιοδοχείον		
	ελαιοδόχος		
	ελαιοειδής		
			ελαιοεμπορία
	ελαιοθεσία		
	ελαιοθέσιον		
	ελαιοθέτης		
	ελαιοθετώ		
	ελαιόθηλος		
	ελαιόθρεπτος		
	ελαιοκαθαρτήριον		
	ελαιοκάπηλος		
	ελαιοκαρποειδή		
ελαιόκαρπος	ελαιόκαρπος	ελαιόκαρπος	ελαιόκαρπος
	ελαιοκήπι(ον)		



Ιστορικό Λεξικό	Δημητράκος	Μπαμπινιώτης	Τριανταφυλλίδης
	ελαιοκηρωτικός ελαιοκινητήρ ελαιόκλαδος ελαιοκομείον ελαιοκομία ελαιοκομικός ελαιοκόμιον ελαιοκόμος ελαιόκομος ελαιοκομώ ελαιοκονία ελαιοκόνιον ελαιοκούκουτσο ελαιοκράμβη	ελαιοκομία ελαιοκομικός-ή-ό ελαιοκόμος	ελαιοκομία ελαιοκομικός-ή-ό ελαιοκονία
ελαιοκράτουνο			ελαιόλαδο ελαιόλαδον
ελαιολάσι	ελαιολιθικός ελαιόλιθος ελαιολόγος ελαιολογώ		ελαιολόγος
ελαιολογώ ελαιομάγγανον ελαιομανίτης	ελαιομαργαρίνη ελαιομέλαν ελαιόμελι		ελαιόμετρο
ελαιόμελι	ελαιόμετρον ελαιομετρώ ελαιόμυλος		έλαιον
ελαιομετρώ	έλαιον ελαιοξύμετρον ελαιοπαραγωγή		ελαιοπαραγωγή



Ιστορικό Λεξικό	Δημητράκος	Μπαμπινιώτης	Τριανταφυλλίδης
	ελαιοπαραγωγικός		ελαιοπαραγωγικός-ή-ό
	ελαιοπαραγωγός	ελαιοπαραγωγός-αρσ. θηλ. ελαιοπαραγωγός-ή-ό	ελαιοπαραγωγός-ός-ό
	ελαιοπάροχος		
	ελαιοπιεστήριον	ελαιοπιεστήριο	
	ελαιοπινης		
	ελαιόπιττα	ελαιόπιτα	ελαιόπιτα
	ελαιοπλαχούς		
	ελαιοπλάσται		
	ελαιοπληθής		
	ελαιοποιείον		
	ελαιοποιία		
	ελαιοποιός		
	ελαιοποιώ		
ελαιόπον		ελαιοπολτός	
	ελαιοπράτης		
	ελαιόπρενος		
	ελαιόπρωρος		
	ελαιοπτένη		
	ελαιοπυξίς		
	ελαιοπυρήν		ελαιοπυρήνα
		ελαιοπυρήνας	ελαιοπυρήνας
	ελαιοπωλείον		
	ελαιοπώλης		
	ελαιοπώλιον		
	ελαιορρόη		
	ελαιόρρους		



Ιστορικό Λεξικό	Δημητράκος	Μπαμπινιώτης	Τριανταφυλλίδης
	ελαιόρρυτος έλαιος ελαιοσέλινον ελαιοσπάραγος		
ελαιόσπιτο	ελαιόσπονδα ελαιοστάφυλος		ελαιοσυγκομιδή
ελαιοτεμάχι	ελαιοσυρμοκινήτηρ		
	ελαιτόκος ελαιότοπος ελαιοτριβείον	ελαιοτριβείο(ν)	ελαιότοπος ελαιοτριβείον
ελαιοτριβή	ελαιοτριβιον ελαιοτριβης ελαιοτριβώ ελαιοτριπτης ελαιοτροπικός ελαιοτρόπιον ελαιότρυγον ελαιοτυπία ελαιουργείον ελαιουργία ελαιουργικός ελαιούργιον ελαιούργισσα ελαιουργός	ελαιουργία	ελαιοτυπία ελαιουργείο(ν) ελαιουργία ελαιουργικός-ή-ό ελαιούργιον
	ελαιουργώ ελαιοφάγος ελαιοφανής	ελαιουργός αρσ. θηλ.	
	ελαιοφορία	ελαιοφοίνικας	



Ιστορικό Λεξικό	Δημητράκος	Μπαμπινιώτης	Τριανταφυλλίδης
		ελαιοφόριν	
	ελαιοφόρος		
	ελαιοφορώ		
	ελαιοφυής		
	ελαϊόφυλλον		
	ελαιοφυτεία	ελαιοφυτεία	ελαιοφυτεία
	ελαιοφυτία		
	ελαϊόφυτος-ον		ελαϊόφυτος
		ελαϊόφυτος-η-ο	
	ελαιοχρίστης		
	ελαιοχριστία		
	ελαιοχρίστ(ε)ιον		
	ελαϊόχρους		
	ελαϊόχρωμα	ελαϊόχρωμα	ελαϊόχρωμα
	ελαιοχρωματίζω	ελαιοχρωματίζω	ελαιοχρωματίζω
	ελαιοχρωματισμός	ελαιοχρωματισμός	ελαιοχρωματισμός
	ελαιοχρωματιστής	ελαιοχρωματιστής	ελαιοχρωματιστής
	ελαιοχρωμία	ελαιοχρωμία	
	ελαιοχρωμικός		
	ελαιοχύτης		
	ελαιοχύτησις		
	ελαϊόχυτος		
	ελαιοχυτώ		
	ελαίπρινος		
	ελαϊρόν		
	ελαϊρός		
	ελαΐς θηλ.		
	ελαΐστήρ		
	ελαΐστής		
ελαιοκεντρομάδα	ελαιώδης	ελαιώδης-ης-ες	ελαιώδης-ης-ες



Ιστορικό Λεξικό	Δημητράκος	Μπαμπινιώτης	Τριανταφυλλίδης
	ελαιών		
	ελαιώνης	ελαιώνας	ελαιώνας
	ελαιωνία		
	ελαιωνίδιον		
	ελαιωνοπαράδεισος		
	ελαίωσις		
	ελαιωτός		
ελιά	ελιά	ελιά	ελιά ελία
Ελιάδικος (Τ.) ¹			
Ελιάδος (Τ.)			
ελιάθι			
ελαιινόκλαδο			
ελαιινόφυλλο			
Ελιάκα (Τ.)			
ελιάρμη			
ελιάς			
ελιάτικος -η-ο			
ελιατόφυλλο			
ελίδα			
ελιδάκι			
ελιδαρραγός			
ελιδέ			
ελιδένιος-α-ο			
ελίδι			
ελιδιά			
ελιδιάς			
ελιδιάτικα, τα			
ελιδίτης			
ελιδοκατσουνάς			

¹. (Τ.) σημαίνει τοπωνύμιο.



Ιστορικό Λεξικό	Δημητράκος	Μπαμπινιώτης	Τριανταφυλλίδης
ελιδόκουκκο			
ελιδοκούτι			
ελιδόσπιτο			
ελιδόψωμο			
Ελιερή (Τ.)			
ελιόβουνο			
ελιογρόθαρο			
ελιογυράκι			
ελιογυράτορας			
ελιογύρι			
ελιοδάκρυ			
ελιοδάκρυο			
ελιόδεντρο		ελιόδεντρο	
ελιόζι			
ελιόζουμο			
ελιοκαλαθάκι			
ελιοκάλαθο			
ελιόκλαδο			
ελιόκλαρο			
ελιόκλημα			
ελιοκλώναρο			
ελιόκλωνο			
ελιοκόκκαλο			
ελιοκόκκι			
ελιοκόκκονο			
ελιόκουκκο			
ελιοκούκκουτσο		ελιοκούκκουτσο	
Ελιόκουμος (Τ.)			
ελιόκουνο			
ελιολαγήνα			
ελιόλαδο			
ελιομάζωμα			
ελιομαζώνω			
ελιομαζωχτής			



Ιστορικό Λεξικό

Δημητράκος

Μπαμπινιώτης

Τριανταφυλλίδης

ελιομούργα
 ελιόμπολο
 ελιόμυλος
 ελιόνερο
 ελιόξυλο
 ελιοπάννι
 ελιόπαννο
 ελιοπερίβολο
 ελιόπετρα
 ελιόπιθος
 ελιόπιττα
 ελιοπότηρος
 ελιοπούλα
 ελιόπουλο
 ελιορράβδι
 ελιορραβδίζω
 ελιόρριζα
 ελιόρριζο
 ελιορροϊ
 ελιοςάκκι
 ελιοςάκκουλο
 ελιόσκαλα
 ελιόσκορδα
 ελιόσπιτο
 ελιοστάμνι
 ελιόστο
 ελιότοπι
 ελιότοπος
 ελιοτριβειό

 ελιοτσίκουδο
 ελιούδα
 ελιουδάκι
 ελιούδι
 ελιούκλα

ελιοπερίβολο

ελιοτριβόπετρα



Ιστορικό Λεξικό	Δημητράκος	Μπαμπινιώτης	Τριανταφυλλίδης
ελιούλα			
Ελιούλας (Π.) ²			
ελιούνι			
Ελιούντας (Τ.)			
ελιόφυλλο			
ελιοφυτάδα			
ελιοφυτάκι			
ελιοφύτι			
ελιόφυτο			
ελιόχτημα			
ελιοχώραφο			
ελιοχώρι			
ελίτσα		ελίτσα	ελίσσιος-α-ο ελίτσα
ελιώνα			
ελιώνας			
Ελιωπή (Τ.)			
	κικινέλαιον		ηλιέλαιο
λάδα			
λαδαγκαλιά			
λαδαδέρφι			
λαδαδερφός			
λαδάδι			
λαδάδικο	λαδάδικο	λαδάδικο	λαδάδικο
λαδάκι		λαδάκι	
λαδακονιά			
λαδακόνι			
λαδάκονο	λαδάκονο		
λαδάκος			
λαδαλάς			

2. (Π) σημαίνει Παρωνύμιο.



Ιστορικό Λεξικό	Δημητράκος	Μπαμπινιώτης	Τριανταφυλλίδης
λαδαλατώνω			
λαδάλεμμα			
λαδαλείφω			
λαδάπι			
λαδάρρα			
λαδαρειό			
λαδάρης			
λαδάρικος			
λαδάρμη			
λαδάς	λαδάς	λαδάς	λαδάς
λαδάσκι			
λαδασκόπουλο			
λαδάσταχο			
λαδατάς			
λαδέλι			
λάδεμα		λαδέμπορας	λαδέμπορας
			λαδεμπόριο
			λαδέμπορος
λαδέμπορος	λαδέμπορος	λαδέμπορος	
λαδένιος			
λαδεράκι			
λαδερόμαλλος			
λαδεροπετσέτα	λαδερό	λαδερό	
λαδερός	λαδερός	λαδερός-ή-ό	λαδερός-ή-ό
λαδερότοπος			
λαδευτήρι			
λαδεύω			
λαδής		λαδής-ιά-ί	λαδής-ιά-ί
		λαδί	λαδί
λάδι	λάδι	λάδι	λάδι
λαδιά	λαδιά	λαδιά	λαδιά
λαδιάζω			
λαδιάρικος			
λαδιάρος			
λαδιάς			



Ιστορικό Λεξικό	Δημητράκος	Μπαμπινιώτης	Τριανταφυλλίδης
λαδιάτικα, τα			
λαδιδάκι			
λαδίδι			
λαδιέρα			
λαδίζω			
λαδίκια			
λαδικό			
λαδικάκι			
λαδικάς			
λαδική			
λαδίκι			
λαδικιά			
λαδικίζω			
λαδίκισμα			
λαδικό	λαδικό	λαδικό	λαδικό ¹ λαδικό ²
λαδίλα	λαδίλα	λαδίλα	λαδίλα
λαδολίθαιο			
λαδολόγι			
λαδολόγος			λαδόκολα
		λαδόκολλα	
λαδοκούμαρο	λαδοκούμαρο		λαδολέμονο
λαδολυγναράκι			
λαδολυχνάρι			
λαδόλυχνος			
λαδομάγαζο			
λαδομαγάρικας			
λαδομαγατζές			
λαδομαγέρεμα			
λαδομάλλης			
λαδομανέστρα			
λαδομανιό			
λαδομάντηλο			



Ιστορικό Λεξικό	Δημητράκος	Μπαμπινιώτης	Τριανταφυλλίδης
λαδομεθήρα			
λαδομεθηράκι			
λαδομέθηρο			
λαδομελιτακάκι			
λαδόμηλο			
λαδομηχανή			
λαδόμουζα			
λαδόμουργα			
λαδομούσκι			
λαδομουστακιάζω			
λαδομουτζούρα			
λαδομουτουλούκι			
λαδομπέλιτσος			
λαδομπογιά	λαδομπογιά	λαδομπογιά	λαδομπογιά
λαδομπογιαντίζω			λαδομπογιαντίζω λαδομπογιατίζω
λαδομποτίλια			
λαδομπουκάλα			
λαδομπουκαλάκι			
λαδομπούκαλο			
λαδομπούκι			
λαδομπουκιά			
λαδομπούσκα			
λαδόμπριχο			
λαδόμυλος	λαδόμυλος		
λαδονέρι			
λαδόνερο			
λαδόνι			
λαδοντούλαπο			
λαδοντουρβάς			
λαδοξιδικό			
λαδόξιδο	λαδόξιδο	λαδόξιδο	λαδόξιδο
λαδοξιδώνω			
λαδόπαννο	λαδόπαννο λαδόπανο	λαδόπανο	λαδόπανο



Ιστορικό Λεξικό	Δημητράκος	Μπαμπινιώτης	Τριανταφυλλίδης
λαδοπαπάρα		λαδοπαστέλ	
λαδοπεριχυμένος			
λαδοπεταλούσα			
λαδόπετρα			
λαδόπετσα			
λαδοπηγαίνω			
λαδοπηγουινιάζω			
λαδοπίθαρο			λαδοπίθαρο
λαδοπίλαφο			
λαδόπιττα			
λαδοπιττάς			
λαδόπλακα			
λαδοπνίγω			
λαδοποδιά			
λαδοποδιδάκι			
λαδοποδίδι			
λαδοπωλείο			
λαδοπόντικας			
λαδοποντικός			
λαδοπουκάμισο			
λαδοπουλειό			
λαδοπουλητής			
λαδοπραματευτής			
λαδοπράσινος			
λαδοπουτιρίδα			
λαδορέτσινο			
λαδορίγανη		λαδορίγανη	λαδορίγανη
λαδορρογί			
λαδοσίρικο			
λαδοσκούτα			
λαδόσκουτο			
λαδόσουπα			
λαδοσούγλι			
λαδόστακα			



Ιστορικό Λεξικό	Δημητράκος	Μπαμπινιώτης	Τριανταφυλλίδης
λαδοστάκι			
λαδόσταμνα			
λαδόσφιδα			
λαδοτενέκα			
λάδοτενεκεδάκι			
λαδοτενεκές			
λαδοτένεκο			
λαδοτζαρα			
λαδοτόμαρο			
λαδοτόπι			
λαδότοπος			
λαδοτούλουμο			
λαδοτριβίδι			
λαδοτρυγιά			
λαδοσορβάς			
λαδοτύρι		λαδοτύρι	λαδοτύρι
λαδούκι			
λαδούκλα			
λαδουλιά			
λαδούσα			
λαδουσία			
λαδοφάγι			
λαδοφάμπρικα			
λαδοφάναρο			
λαδόφετα			
λαδόφετσα			
λαδοφλάσκι			
λαδοφώτι			
λαδοφωτιά			
λαδόχαρτο	λαδόχαρτο	λαδόχαρτο	λαδόχαρτο
λαδοχασές			
λαδοχείο			
λαδοχέρης			
λαδόχοντρος			
λαδόχορτο			



Ιστορικό Λεξικό	Δημητράκος	Μπαμπινιώτης	Τριανταφυλλίδης
λαδοχρειασιδάκι			
λαδοχροσιά			
λαδόχρωμα			
λαδοχρωματιστής			
λαδοχτενίζω			
λαδόχωνο			
λαδοψίγαλο			
λαδοψιχιά			
λαδόψωμο	λαδόψωμο	λαδόψωμο	
λαδόψωρα			
λάδωμα	λάδωμα	λάδωμα λαδωματάκι	λάδωμα
λαδωματιά			
λαδωματίδα			
λαδωμός			
λαδώνω	λαδώνω	λαδώνω	λαδώνω
λαδωπός			
λαδωτήρι	λαδωτήρι	λαδωτήρι	λαδωτήρι
λαδωτός			
λιοβέργι			
Λιοβούνι (Τ.)			
Λιόβουνο (Τ.)			
λιογρόθαρο			
λιογυράκι			
λιογύρι			
λιοδάκρυ			
λιόδεντρο	λιόδεντρο	λιόδεντρο	λιόδεντρο
Λιοκάμπι (Τ.)			
λιοκήπι			
λιοκιούνι			
λιόκλαδο	λιόκλαδο	λιόκλαδο	λιόκλαδο
λιόκλαρο	λιόκλαρο	λιόκλαρο	
λιόκλημα			
λιοκλώναρο			
λιόκλωνο			



Ιστορικό Λεξικό	Δημητράκος	Μπαμπινιώτης	Τριανταφυλλίδης
λιοκόκκαλο			
λιοκόκκι	λιοκόκκι	λιοκόκκι	
λιοκοκκιά			
λιοκόκκονο			
λιοκομίζω			
λιοκόμισμα			
λιοκότσι			
	λιοκούκουδο		
λιόκουκκο			
λιοκούκκουτσο			
		λιοκούκουτσο	λιοκούκουτσο
λιόκουνο			
λιόλαδο		λιόλαδο	λιόλαδο
λιόλογγος			
λιολόγος			
λιόλυχνος			
λιομάδημα			
λιομαδητός			
λιομαζεύω			
λιομαζούλα			
λιομάζωμα	λιομάζωμα	λιομάζωμα	λιομάζωμα
λιομαζώνω			
λιομαζωχτής			
λιομαζωχτός			
λιομαζώχτρα	λιομαζώχτρα	λιομαζώχτρα	
λιομάννα			
λιόμαντρα			
λιομαυρίζω			
λιομαύρισμα			
λιόμαυρος			
λιομεθήρα			
λιόμουργα			
λιομούργα			
λιομυλίζω			
λιόμυλος			



Ιστορικό Λεξικό	Δημητράκος	Μπαμπινιώτης	Τριανταφυλλίδης
λιόνερο			
λιόξυλο	λιόξυλο		
λιοπάγκαλο			
λιοπάννα			
λιοπάννι			
λιοπαννίτσα			
λιόπαννο			
λιοπαννόχτενο			
λιοπαξέλι			
λιοπάσι			
λιοπερίβολο			
λιόπετρα			
λιοπέτριν			
λιοπίθαρο			
λιόπιθος			
λιόπιττα			
λιοπούγγι			
λιοπρίναρο			
λιόπρινας			
λιοπρινένιος			
λιοπρινιά			
λιοπρίνι			
λιόπρινο			
λιορράβδι			
λιορραβδίζω			
λιόρριζα			
λιόρριζο			
λιοσάκκι			
λιοσάκκουλο			
λιοσέντονο			
λιόσκαλα			
λιόσκιζα			
λιόσκορδο			
λιόσκουρδο			
λιοσκούτι			



Ιστορικό Λεξικό	Δημητράκος	Μπαμπινιώτης	Τριανταφυλλίδης
λιόσκουτο			
λιόσμα			
λιόσπιτο			
λιόσταμα			
λιοστάμνι			
λιοστασάκι			
λιοστάσι	λιοστάσι	λιοστάσι	
λιόστο			
λιοστόλαδο			
λιοστρωμάτι			
	λιοστρόφι		
λιότοπι			
λιότοπος			λιότοπος
λιοτρίβα			
λιοτριβάκι			
λιοτριβειό	λιοτριβειό	λιοτριβειό	
λιοτριβής			
λιοτριβήσιος			
λιοτρίβι	λιοτρίβι	λιοτρίβι	λιοτρίβι
λιοτριβιάρης	λιοτριβιάρης	λιοτριβιάρης	
λιοτριβιάρικος			
λιοτριβιάτικος			
λιοτριβιδιάρης			
λιοτριβιδιαρόλυχνος			
λιοτριβιδιαροσύνη			
λιοτριβιδειό			
λιοτριβίδι			
λιοτριβίζω			
λιοτριβιοπετσέτα			
λιοτριβιτζής			
λιοτριβολίθαρο			
λιοτριβόπετρα	λιοτριβόπετρα		
λιοτριβοσάκκουλο			
λιοτριβόταβλα			
λιοτριζω			



Ιστορικό Λεξικό	Δημητράκος	Μπαμπινιώτης	Τριανταφυλλίδης
λιότριμμα			
λιοτρίφτης			
λιόφλουδα			
	λιοφάγος		
λιόφουντα			
λιοφυλλίζω			
λιόφυλλο			
λιοφύτα			
λιοφυτάδα			
λιοφυτάκι			
λιαφύτης			
λιόφυτο			λιόφυτο
		λιόφυτος	
λιοφυτούκλα			
λιοφυτούρα			
λιοχώραφο			
λιοχώρι			
λιτριβάρης			λιτριβειό μηχανέλαιο(ν)
νερόλαδα, τα		νερολαδιά	
			ορυκτέλαιο(ν) πετρέλαιο(ν)
πετρέλαιο	πετρέλαιο		
πυρηνέλαιο		πυρηνέλαιο	
	πυρηνέλαιον		
πυρηνόλαδο			
	ρετσινολαδιά		
ρετσινόλαδο	ρετσινόλαδο	ρετσινόλαδο	
	σησαμέλαιον	σησαμέλαιο	σησαμέλαιο(ν)
		σογιέλαιο	σογιέλαιο(ν)
	σουσαμόλαδο	σουσαμόλαδο	σουσαμόλαδο
		σπορέλαιο	σπορέλαιο
	σπορέλαιον		



Πιο λίγοι όροι βρίσκονται σε άλλα έντυπα (λεξικά, εγκυκλοπαίδειες, μελέτες κ.λπ.), όπως: Γιώργου Μπαλατσούρα³: αγριελιά, αετονυχολιά, αμυγδαλολιά, ασπρολιά, γαϊδουρολιά, δαφνελιά, ζυμολιά, θρουμπολιά, καρυδολιά, κορφολιά, ληαστροχονδρολιά, μερολιά, μυρτολιά, σπερτολιά, στρουμπουλολιά, τρυτσολιά, ψαρολιά.

Ανθίμου Παπαδόπουλου⁴: ελαδάς, ελαδέα (I), ελαδέα (II), ελάδεμαν, ἴλαδέα, ελάδιν, ἴλαδεμα, ελαδένον, ελαδένεν, ελαδερόν, ἴλαδερόν, ελαδερή, ἴλαδερή, ελαδεύω, ἴλαδεύω, ελάδ', ἴλαδι, ελάδιον, ελαδοβαφτισμένος, ελαδοβαφτισμέντζα, ελαδοκούτιν, ελαδόπον, ελαδοπράσινος, ελαδόσκειον, ελαδόσυκον, ελαδώνω, ελαδώνω, ἴλαδώνω, ελαιαδώνω, ελάδωμαν, ελάδωμαν, ελαία, ελαιόπον, ελαιότοπος.

Γεράσιμου Βλάχου⁵: λάδι, ἔλαιον, λαδοπήθαρο, ελαιοδόχον, ελαιοφόρον, λαδικό, λαδοπουλιό, ελαιοπώλιον, λαδοπουλητής, ελαιοπώλης, λαφιφέτζα, ελαιότρυγος, υπέλαιον, λαδερός, ελαιώδης, ελαιήιος, λαδώνω, ελαιώω, εξελαιώω.

Henry Liddell - Robert Scott - Μιχαήλ Κωνσταντινίδου, τ. Β' (1925), σ. 84: ελάα, ελαδάς, ελάδιον, ελαία, ελαίαγνος, ελέαγνος, ελαιήεις, ελαιάζω, ελαιακόνη, ελαϊζω, ελαιάεις -εσσα, -εν, ελαιηρός-ή, -όν, ελαϊκός -ή-όν, ελαϊνεος, -α, -ον, ελαϊνός -η-ον, ελαιοβαφής-ές, ελαιοβραχύς-ές, ελαιόβροχος -ον, ελαιοειδής -ές.

σ. 85: ελαιοθεσία, ελαιοθέσιον, ελαιοθετέω, ελαιόθηλος -ον, ελαιόθρεπτος -ον, ελαιοκάπηλος, ελαιόκλαδος, ελαιοκομέω, ελαιοκομία, ελαιοκομικός-ή -όν, ελαιοκόμιον, ελαιοκόμος-ον, ελαιόκομος-ον ελαιοκονία, ελαιολογέω, ελαιολόγος -ον, ελαιόμελι, ελαιομετρέω, ἔλαιον, ελαιοπάροχος -ον, ελαιοπινής-ές, ελαιοποιΐα, ελαιοποιός, ελαιόπρωρος-ον, ελαιοπώλης, ελαιοπώλιον, ελαιοπωλείον, ἔλαιος=κότινος, ελαιόσπονδα τα, ελαιοστάφυλος, ελαιοτριβείον, ελαιοτρίπτης, ελαιοτροπικός -ή-όν, ελαιοτρόπιον, ελαιοτρυγητός, ελαιότρυγον, ελαιουργείον, ελαιοφιλοφάγος -ον, ελαιοφόρος -ον, ελαιοφυής -έν, ελαιόφυλλον, ελαιοφυτεία, ελαιόφυτος -ον, ελαιοχριστία, ελαιοχρίστιον, ελαιόχροος -ον, ελαιοχυτέω, ελαιώω, ελαῖς, ελαίστηρ, ελαίστης, ελαίστήριον, ελαιώδης -ες, ελαιών, ελαιωνία, ελαιώνης, ελαίωσις, ελαιωτός-ή-όν, ελαολόγος -ον, ελαοφόρος -ον.

3. Το ελαιόδεντρο, 1994², εκδ. Πελεκάνος.

4. Ιστορικών Λεξικόν της ποντικής διαλέκτου, 1 (1958).

5. του Κρητός, Θησαυρός της εγκυκλοπαιδικής βάσεως τετραγλωσσος, Ενετίησιν 1801.



Θεολ. Βοστταντζόγλου⁶: έλαιον, λάδι, αμυγδαλέλαιον, αμυγδαλόλαδο, αραχιδέλαιον, βαμβακέλαιον, βαμβακόλαδο, γαρυφαλέλαιον, γαρυφαλόλαδο, ελαιόλαδον, αγουρέλαιον, αγουρόλαδο, καρυδέλαιον, καρυδόλαδο, καστορέλαιον, κικινέλαιον, ρικινέλαιον, ρετσινόλαδο, κροτωνέλαιον, λινέλαιον, λιναρόλαδο, πυρηνέλαιον, ρητινέλαιον, σησαμέλαιον, σουσαμόλαδο, σαμόλαδο, σιναπέλαιον, σπορέλαιον, τερεβινθέλαιον, φοινικέλαιον, ιχθυέλαιον, ψαρόλαδο, ηπατέλαιον, μουρουνέλαιον, μουρουνόλαδο, κητέλαιον, ονυχέλαιον, οστέλαιον, ορυκτέλαιον, μηχανέλαιον, μηχανόλαδο, παραφινέλαιον, πετρέλαιον, ελαίωσις, λάδωμα, λαδωτής, ελαιοδόκη, λαδερό, λαδικό, λαδωτήρι, ελαιουργία, ελαιοκομία, ελαιουργός, ελαιέμπορος, ελαιοπώλης, λαδάς, λαδέμπορος, ελαιοκομείον, ελαιοτριβείον, ελαιουργείον, λιοτριβιό, ελαιόμυλος, λαδόμυλος, λιοτριβί, ελαιοπωλείον, λαδάδικο, ελαιεμπορία, ελαιεμπόριον, ελαιώ, λαδώνω, ελαιώδης, λαδερός, ελαιοειδής, ελαιώδης, ελαϊκός.

Γεωργίου Κουρμούλη⁷, σ. 3: ελιά. σ. 4: αγριελιά, αγριοελιά, αγουροελιά, κρεατοελιά, αιματοελιά, αγριλιά, σ. 25: ελαία, αγριελαιία, ζυμελαία. σ. 162: λιοτριβί. σ. 163: αγριελίδι, αγριλίδι. σ. 191: έλαιον, κανναβέλαιον, κραμβέλαιον, ροδέλαιον, σκοροδέλαιον, σκορδέλαιον, καρυδέλαιον, τερεβινθέλαιον, μινθέλαιον, αφινθέλαιον, βαμβακέλαιον, φοινικέλαιον, αμυγδαλέλαιον, πικραμυγδαλέλαιον, γαριφαλέλαιον, χαμαιμηλέλαιον, περγαμέλαιον, σησαμέλαιον, ιασμέλαιον, ηδουοσμέλαιον, θυμέλαιον, λιβανέλαιον, οριγανέλαιον, μηχανέλαιον, πυρηνέλαιον, φαλαινέλαιον, κικινέλαιον, λινέλαιον, κυμινέλαιον, μυρσινέλαιον, ρητινέλαιον, παραφινέλαιον, καπνέλαιον, μουρουνέλαιον, δαφνέλαιον, λυχνέλαιον, μηκωνέλαιον, σιναπέλαιον, σπορέλαιον, καμφορέλαιον, πετρέλαιον, αγουρέλαιον, ανισέλαιον, κυπαρισσέλαιον, ηπατέλαιον, λιγνιτέλαιον, ορυκτέλαιον, μυρτέλαιον, ιχθυέλαιον, καρυέλαιον, μοσχοκαρυέλαιον, ευχέλαιον. σ. 223: ξιδόλαδο, καρυδόλαδο, λινόλαδο, βαμβακόλαδο, μπαμπακόλαδο, αμυγδαλόλαδο, γαριφαλόλαδο, τριανταφυλλόλαδο, σησαμόλαδο, σουσαμόλαδο, γιασεμόλαδο, ριγανόλαδο, μηχανόλαδο, κρινόλαδο, ρετσινόλαδο, λεμονόλαδο, μουρουνόλαδο, δαφνόλαδο, λυχνόλαδο, θυμαρόλαδο, λιναρόλαδο, ψαρόλαδο, αγουρόλαδο, μεντόλαδο.

6. Αντιλεξικόν, σ. 196.

7. Αντίστροφον λεξικόν της Νέας Ελληνικής, Αθήνα 1967.



Εμμανουήλ Κριαρά⁸: σ. 401: ελαία, ελέ, ελία, ελιά, λαία. σ. 402: ελαιόδόχος, ελαιόκλαδος, ελαιόλαδον, έλαιον, εγέλαιον, έλαιος, το, ελαιοφόριν, ελαιοφόρος, ελαιόφυλλο(ν), ελαιόφυτο(ν), λιόφυτο, ελαίτσα. σ. 403: ελαιών(ας).

Αναστασίου Καραναστάση⁹, τ. Α', σ. 98: αλάδι, αλάδι, αλάτι, αλάι. σ. 99: αλαδικό, αλαδούκι, αλαδούσα, αλατούσα. σ. 100: αλαία, ελαία, λαία. τ. Β', σ. 351: ελαδικόν, ελάδι(ον)* ελαδούκι, *ελαδούσα, ελαία, ελαιόκλαδος, λόκλαρα, ελαιούφα, ελαιούλλα. σ. 352: αγριεφαία.

Henrico Stephano¹⁰, τ. Δ', σ. 1878: κοτινάς, ελαία, κοτινηφόρος, κότινος, αγριέλαιος, κοτινοτράγος, κοτινούσα.

Pierre Chantraine¹¹, σ. 331: ελαία, ελάα, έλαιος, κότινος, ελαίς, ελάδιον, έλαιον, ελαιών, ελαιωνίδιον, ελαιεύς, ελαίνος, ελαίνος, ελαίνεος, ελαϊκός, ελαιηρός, ελαιρόν, ελαιρός, ελαιώδης, ελαιήεις, ελαϊζω, ελαϊστήρ, ελαϊστής, ελαϊστήριον, ελαιόομαι, ελαίωσις, ελαιώω, ελαιάω, ελαιοθέτης, ελαιοθετέω, ελαιοκόμος, ελαιοκομέω, ελαιολόγος, ελαιοπάροχος, ελαιοπώλης, ελαιουργός, ελαιούργισσα, ελαιουργέω, ελαιουργία, ελαιοφόρος, ελαιοφυής, ελαιόφυτος, ελαιώνης, ελαιωνέω, ελαίαγνος, ανέλαιος, ευέλαιος, αγριέλαιος, χαμελαία, γλυκέλαιον, κεδρέλαιον, μωρσινέλαιον, οινέλαιον, υδρέλαιον, θυμελαία.

Παυσανίου, Ηλειακά, κεφ. XV: ελαία, κότινος.

Θανάση Κωστάκη¹², τ. Α' (1986) σ. 288: ελαία, λαία, ελία, ελία, λία. σ. 289: *ελαιόκλαρε, λιόκλαρε. τ. Β', σ. 158: λαδάκονε. σ. 159: λαδαρείε, αδαρείε, λαδέα, ααδέα, λαδία, αία, αλαίτα, λαδερé, ααδερé, αδερé, λάδι, αλάδι, αλάι, αάδι, αλάθι, αβάθ', αουάδι, αουάθι, αοάδι, αοάθι, ουάθι, ουάδι, άδι, άι, ελάδιον, λαδικό, λαδικόν, λαδίλα, λαδολία, ααδολία, λαδο(ε)λία, λαδόπετρα, *λαδούλι, αούλι. σ. 160: λαδώνω, ααδώνω, αούχου.

Του ίδιου, σ. 45: ελία, καζολία, μωζολία, λιοκότσι, λιτζιδείε. σ. 60: χαμοελία.

* * *

8. Λεξικό της Μεσαιωνικής Ελληνικής Δημώδους Γραμματείας 1100-1669, τόμ. Ε' (1977), σ. 401.

9. Ιστορικό Λεξικό των ελληνικών ιδιωμάτων της Κάτω Ιταλίας, τόμ. Α' (1984) και τόμ. Β' (1986).

10. Thesaurus graecae linguae, Parisiis 1841.

11. Dictionnaire étymologique de la langue grecque, histoire des mots, Paris.

12. Λεξικό της Τσακωνικής διαλέκτου.



Το παραπάνω λεξικογραφικό υλικό αν και δεν έχει αντληθεί ολοκληρωτικώς, όμως είναι ενδεικτικό των γλωσσικών προσανατολισμών κυρίως κάθε λεξικού. Έτσι άλλα λεξικά (τα παλαιότερα) δίνουν έμφαση στην αποθησαύριση αρχαίων - λογίων λέξεων, άλλα λεξικά (τα νεώτερα) προσπαθούν να απεικονίσουν την κρατούσα γλωσσική κατάσταση της κοινής νέας ελληνικής, άλλα (τα τεχνικά λεξικά) θηρεύουν τις νεόπλαστες λέξεις και τέλος άλλα λεξικά (τα διαλεκτικά) επιδιώκουν να συλλέξουν και να περισώσουν το ιδιωματικό γλωσσικό υλικό. Πάντως ένα είναι βέβαιο, ότι το Ιστορικό Λεξικό της Νέας Ελληνικής - η μεγάλη κιβωτός της γλώσσας μας - υπερέρχει απολύτως όχι μόνο ενός εκάστου λεξικού ξεχωριστά, αλλά όλων των άλλων μαζί, κυρίως σε ότι αφορά στην αποθησαύριση λέξεων της κοινής ελληνικής και των ιδιωμάτων.

* * *

Φυσικά δεν είναι δυνατόν να ασχοληθώ με όλους τους παραπάνω εκατοντάδες όρους, αλλά μόνο με τη διαλεκτική τυπολογία των λέξεων «ελιά-λάδι»:

- ελαία, η:** (ων. *ελαίη*, αττ. *ελάα*): Αθήνα, Αίγινα, Ήπειρος (Χιμάρα) Καλαβρία (Αμυγδαλία, Βουνί, Ροχούδι, Χωρίο Βουνί, Χωρίο Ροχούδι), Κεφαλληνία, Κορσική, Κύθηρα, Πελοπόννησος (Βαλτεσινίκο, Καρδαμύλη, Λεύκτρο, Μάνη, Ξεχώρι, Πλάτσα), Πόντος (Ίμερα, Τραπεζούς) Στερεά Ελλάδα (Κύμη, Μέγαρα) Τσακωνιά (Βάτικα, Χαβουτσι), Ιερακοσόφιο 345¹⁴.
- ελαί, η:** Ικαρία, [Παντελίδη, Φωνητική, σ. 10] Κρήτη (Δυτ. Κρήτη, Ρέθυμνο) Χάλκη *ελέ* (sic) Κρουσ., Τουρκογρ. 325, έγγρ. του 1660 [Βουρδουμπάκι, Χριστ. Κρήτη 2, 377, 378].
- λαία, η:** Καλαβρία (Ροχούδι), Πόντος (Οινόη) Κριαρά, Λεξ. Ε', σ. 401. *λαία, α* Τσακωνιά (Χαβουτσι).
- αλαία, η:** Απουλία (Καλημέρα, Καστριανάνο, Κοριλιάνο, Μαρτάνο, Μαρτινιάνο, Στερνατία, Τσολλίνο), Ήπειρος (Χιμάρα), Καλαβρία (Αμυγδαλία, Βουνί, Γαλλικιανό, Κοντοφούρι, Μπόβα, Ροχούδι, Χωρίο Βουνί, Χωρίο Ροχούδι).
- ελιά, η:** κοινό και Ασσίζες 241⁷, ch. πορ. 50, 466, Πεντατ. Γέν. VIII 11, Έξ. XXIII 11, Δευτερ. VIII 8, Διακρούσ. 113⁹⁰ και Λεξικά Σομαβέρα, Δημητράκου.



- ελ-λιά, η: Ικαρία, Κύπρος (Αιγιαλούσα), Κως (Αντιμάχεια, Ασφενδιού, Καρδαίμαινα, Πυλί), Λέρος, Μεγίστη [ελ-λιά, ε], Ρόδος (Σορωνή).
- ελία, οι: Τσακωνιά (Βάτικα, Χαβουτσι). ελία, η Θησ. IB' [56⁴] Βουστρών. 448.
- ελία, α: Τσακωνιά (Καστάνιτσα, Μέλανα, Δέφνερ, Λεξ. της Τσακωνικής διαλέκτου).
- ελτζά, η: Αστυπάλαια.
- ελτσά, η: Αστυπάλαια.
- ελγιά, η: Ρόδος.
- εγιά, η: Ικαρία, Κίμωλος, Σίφνος, Χίος (Μυρμήγκι).
- εγιά, η: Κως (Κέφαλος), Σίφνος.
- ενγιά, η: Κύπρος (Ριζοκάρπασος).
- ιλιά, η: κοινό Βορείων ιδιωμάτων.
- λία, α: Τσακωνιά (Βάτικα, Χαβούτσι).
- λιά, η: Βιθυνία (Πιστικοχώρια), Θράκη (Μέτραι), Ίμβρος, Νάξος (Απύρανθος) Σκύρος, Στερεά Ελλάδα.
- λιάδι, το: Κρήτη (Νεάπολη), Σίφνος.
- έλαιον, το: (αρχαίο).
- ελάδιον, το: (μεταγενέστερο): Κύπρο, Σακελλαρίου, Κυπρ. 2, 185.
- ελάδιν, το: (μεσαιωνικό): Κύπρος, Πόντος (Κερασούς, Νικόπολη, Οινόη, Τρίπολη), Σκόπελος, Χίος.
- λάδιν, το: (μεσαιωνικό).
- ελαδίν, το: Πόντος.
- ελάδι, το: Κάρπαθος, Κάσος, Πόντος, Χίος (Πυργί).
- ελάιν, το: Χίος (Καρδάμυλα).
- ελάι, το: Κάρπαθος, Κάσος, Χίος (Καρδάμυλα).
- ελάδ', το: Πόντος (Αμισός, Ίμερα, Κοτύωρα, Όφισ, Σάντα, Σούρμενα, Τραπεζούς, Χαλδία).
- λάδιν, το: Ικαρία (Εύδηλος, Προφήτ. Ηλίας), Κύπρος (Αιγιαλούσα, Έξω Μετόχι) Λυκία (Λιβύσσι).
- λάδι, το: κοινό.
- λάδ', του: κοινό Βορείων ιδιωμάτων.
- αλάδι, το: Καλαβρία (Αμυγδαλία, Βουνί, Γαλλικιανό, Κοντοφούρι, Μπόβα, Ροχούδι, Χωρίο Ροχούδι), Τσακωνιά (Χαβουτσι).
- αλάδι, το: Απουλία (Στερνατία, Καστρινιάνο), Καλαβρία (Μπόβα).
- αλάδινε, το: Καλαβρία (χωρίο Βουνί).



- αλάτι, το: Rohlf's, Sprichw. 141 (432).
 αλάδ', το: Τσακωνιά (Χαβουτσι).
 αλάθι, το: Τσακωνιά (Χαβουτσι).
 αλάι, το: Απουλία (Καλημέρα, Καστριανάνο, Κοριλιάνο, Μαρτάνο, Μαρτινιάνο, Τσολλίνο) Aprile, Traud. 141, Καλαβρία (Μπό-
 βια), Τσακωνιά (Καστάνιτσα, Σίταινα).
 αάδι, το: Τσακωνιά (Βάτικα).
 α^{ου}άδι, το: Τσακωνιά (Βάτικα).
 α^{ου}άδ', το: Τσακωνιά (Βάτικα, Χαβουτσι).
 α^{ου}άθι, το: Τσακωνιά (Βάτικα).
 α^οάδι, το: Τσακωνιά (Βάτικα).
 α^οάδ', το: Τσακωνιά (Βάτικα, Χαβουτσι).
 α^οάθι, το: Τσακωνιά (Βάτικα).
 ο^{ου}άδι, το: Νάξος (Φιλότι), Προποντίς (Κύζικος, Χαράκι), Τσακωνιά (Βάτι-
 κα).
 ο^{ου}άδ', του: Ανατ. Ρουμελία (Καβακλί), Θράκη (Πύργος).
 ο^{ου}άθι, το: Τσακωνιά (Βάτικα).
 λ^οάδι, το: Κως (Πυλί).
 λάν, το: Ηράκλεια, Ικαρία (Αμάλου, Βρακάδες), Κύπρος (Έξω Μετό-
 χι, Κυθρέα, Μένοικον), Κως (Καρδάμενα), Ρόδος (Σορωνή)
 Χίος (Πισπιλούς, Φυτά).
 λάι, το: Ικαρία (Αμάλου, Εύδηλος, Καραβόσταμο), Κάλυμνος, Καππα-
 δοκία (Μισθί), Κάρπαθος (Έλυμπος), Κάσος, Κως (Καρδάμε-
 να, Κέφαλος), Ρόδος (Σορωνή), Χάλκη, Χίος (Μυρμήγκι).
 ράδ', του: Σαμοθράκη.
 αβάθι, το: Τσακωνιά (Χαβουτσι).
 αβάθ', το: Τσακωνιά (Βάτικα).
 άδι, το: Νάξος (Βόθροι), Αθηνά 63 (1959) 327, Τσακωνιά (Βάτικα).
 άι, το: (πληθ. άζα και άιτα και λάια): Τσακωνιά (Μέλανα, Πραστός,
 Τυρός), Δέφνερ, Οικονόμου.
 βάδ', του: Θράκη (Καρυαί).
 ελά, το: Θράκη, Κάρπαθος (Πηγάδια), Κάσος, Παντελίδη, Φωνητική, σ.
 10.

* * *



Η ανίχνευση των διαλεκτικών γραμματικών ποικιλιών των παραπάνω λέξεων οδηγεί στην αποκάλυψη της ετυμολογικής αρχής.

Παράλληλα προς τον αρχαίο τύπο *ελαία* έχουμε τον αττικό τύπο *ελάα*, από τον οποίο σχηματίστηκε το μεταγενέστερο *ελάδιον* και ακολούθως το μεσαιωνικό (ε)λάδι, για να προκύψει ο κοινός σήμερα τύπος *λάδι*.

Ο πατέρας της γλωσσολογίας Γεώργιος Ν. Χατζιδάκης γράφει: «Παρατηρείται δηλονότι παράδοξόν τι φαινόμενον, ότι εν τω τέλει των ριζών άλλοτε δε προστίθενται τινά τούτων, ή και φωνήεντα, ούτω δε λέξεις ομοίως καθόλου σημασίας και αρχής φέρονται ποικιλόμορφοι».

* * *

Α) Οι αλλοιώσεις που οφείλονται σε παθήσεις φωνηέντων ποικίλης αιτιολογίας είναι:

- 1) Αποβολή του άτονου φωνήεντος *i* κύριο χαρακτηριστικό των βορειο-ελληνικών ιδιωμάτων: *ελάδ'*, *λάδ'*, *αλάδ'*, *α^{ου}άδ'*, *α^οάδ'*, *ουάδ'*, *ράδ'*, *αβάθ'*, *βάδ'*.
- 2) Αφαίρεση του αρχικού φωνήεντος *e*: *'λαία*, *'λία*, *'λιά*, *'λιάδι*, *'λάδι*.
- 3) Πρόθεση του φωνήεντος *a* λόγω του υγρού *l*: *αλαία*, *αβάθι*, *αβάθ'*.
- 4) Αποβολή του προθετικού *a*: *ουάδι*, *ουάδ'*, *ουάθι*.
- 5) Συνιζανόμενα φωνήεντα:
ελιά, *ελ-λιά*, *ελγιά*, *εγιά*, *εγιά*, *ενγιά*, *ιλιά*, *'λιά*, *'λιάδι*.
- 6) Ασυνιζήτα φωνήεντα:
ελία, *ελία*, *'λία*, *ελάδιον*.
- 7) Παρέκταση του τελικού *e* για λόγους ευφωνίας: *αλάδινε*.

* * *

Β) Οι περισσότερες αλλοιώσεις οφείλονται κυρίως σε εναλλαγές και άλλες παθήσεις συμφώνων, όπως:

- 1) Πτώση συμφώνων:
 - α') Του *δ*: *ελάιν*, *ελάι*, *αλάι*, *λάιν*, *λάι*, *άι*.
 - β') Πτώση του μεσοφωνηεντικού *β* με ταυτόχρονη σύμπτυξη των παρακείμενων *δυο α* μας δίνουν τους τύπους: *άδι*, *άι*, *πβ*, *καβαλλι-κεύω* > *κααλλικεύγω* > *καλλικεύκω* (Χάλκη).
- 2) Διπλά *λ-λ* στα ιδιώματα Δωδεκανήσου, Ικαρίας, Κύπρου, Χίου: *ελ-λιά*.



- 3) Τροπή συμφώνων:
 - α') Του πλευρικού ουρανικού I σε ουρανικό j στην Ικαρία, Κίμωλο, Σίφνο, Χίο: *εγιά*.
 - β') του δ σε d: *αλάδι*.
 - γ') του d σε τ: *αλάτι*.
 - δ') του δ σε θ: *αβάθι, αβάθ', α^{ου}άθι, α^οάθι, ουάθι*.
 - ε') του λ σε λυπερωικό: *ελία*.
 - στ') του γ σε g: *ελγιά, εγιά, ενγιά*.
- 4) Ανάπτυξη του έρρινου ν: *ενγιά*.
- 5) Μετασχηματισμός του υγρού λ σε ου στα ιδιώματα Ανατ. Ρουμελίας, Θράκης, Νάξου, Προποντίδος, Τσακωνιάς: *α^{ου}άδι, α^{ου}άδ', α^{ου}άθι, ουά-δι, ουάδ', ουάθι*.
- 6) Ηχηροποίηση σε β του μεταξύ των δυο α ευρισκόμενου ημιφώνου ου, λόγω της ταχείας μετάβασης της προφοράς από το ανοικτότερο φωνήεν α στο κλειστότερο ου: *αβάθι, αβάθ'*.
- 7) Ανάπτυξη του d δίπλα στο υγρό λ: *λ^dάδι*.
- 8) Αντικώφωση του u σε o: *α^οάδι, α^οάδ', α^οάθι*.

* * *

Συνοπτικά η σημασία των δυο όρων «ελιά και λάδι» έχει ως ακολούθως:

Α) Ελιά:

- 1) Το δέντρο ελιά, κοινό.
- 2) Ο καρπός της ελιάς, κοινό.
- 3) «*Η ακροχορδών, το μυρμήκιο*» η βαλανίδα, η κρεατοελιά, ενιαχού.
- 4) Η «μάννα» στο παιχνίδι «*Πρώτη ελιά*», όπως και το ίδιο το παιχνίδι (σε πολλές παραλλαγές) καθώς και το «πέταγμα του λιθαριού» Άνδρος, Ζάκυνθος, Ήπειρος, Κάρπαθος, Κύπρος, Μακεδονία, Πελοπόννησος (Μάνη) Στερεά Ελλάδα (Μέγαρα) Σύρος.
- 5) Καθένα από τα μολύβια του γρίπου Προποντίδα (Μαρμαράς).
- 6) Η Κυριακή των Βαΐων: «*Κυριακή της Ελιάς*» Καλαβρία (Γαλλικιανό, Μπόβα), Κύπρος.
- 7) Είδος κλήματος Πελοπόννησος (Καρδαμύλη, Μάνη, Μεσσηνία, Χαλβάτσου).
- 8) Γυναικείο βαφτιστικό όνομα: ως Ελαία Σάμος· ως Ελιά Ήπειρος, Θήρα, Κρήτη (Κατσιδόνι) Μακεδονία (Βογατσικό, Βόιο)· ως 'Λιά Μακεδονία (Βογατσικό, Κοζάνη) Προποντίδα (Μηχανιόνα).



- 9) Όστρακο που μοιάζει με χόρτο Κάρπαθος, Πάρος.
- 10) Προσδιορισμός χρόνου «Στ'ς ιλιές» κατά την εποχή του λιμοζέματος Σάμος.

Β) Λάδι:

- 1) Το λάδι (φυτικό, ζωικό, ορυκτό), κοινό.
- 2) Η γαλήνη Αλόνησος, Εύβοια (Αγία Άννα) Ήπειρος (Πάργα).
- 3) Ο βίος Λέσβος, Μακεδονία (Καταφύγι), Πελοπόννησος (Οίτυλο).
- 4) Ο αθώς Πελοπόννησος (Κοπανάκι, Λεύκτρο, Μεγαλόπολη).
- 5) Είδη παιχνιδιού: α) «Το ξίδι λάδι» Κρήτη (Χανιά), Κύθηρα. β) «Κάνε μου λάδια» = παιδάκι στον τράχηλο μεγάλου για μεταφορά Κρήτη (Πεδιάδα), Λήμνος.
- 6) Το ρετσινόλαδο Ιθάκη, Κεφαλληνία, Νάξος (Απύρανθος).
- 7) Η τρυγία, το κατακάθι στο κρασοβάρελο «Λάδια της λάσπης του κρασιού» Στασιν., κρασί 222.
- 8) Το άγιο μύρο για το χρίσμα του νεοφώτιστου, κοινό.
- 9) α) Το χρώμα Αθήνα και αλλού.
β) Η ελαιογραφία Αθήνα και αλλού.
- 10) Το σουσαμόλαδο Θράκη (Σουφλί) και αλλού.
- 11) Το βούτυρο Πόντος (Νικόπολη και σε άλλα μεσογειακά χωριά).
- 12) Το ουράνιο τόξο «Λάδι και ξίδι» ενιαχού.
- 13) Οι μύξες (μεταφορικώς) Στερεά Ελλάδα (Δεσφίνα).

* * *

Α) Ταξινόμηση μορφολογική:

Η παρουσία των λέξεων «ελιά-λάδι» και των παραγώγων τους στον προφορικό και τον γραπτό λόγο είναι ευρύτατη. Οι φράσεις από άποψη μορφολογική μπορούν να είναι: απλές φράσεις της καθημερινής ομιλίας, φράσεις, παροιμιώδεις φράσεις, παροιμίες, γνωμικά, αινίγματα, κατάρεις, όρκοι, επωδές, άσματα, ποιήματα.

1) Απλές φράσεις της καθημερινής ομιλίας:

Βάζω - ρίχνω - σηκώνω - αφήνω - πετώ - τρώγω - χύνω - αγοράζω - φέρνω
- μαζεύω - τοποθετώ - μεταφέρω - φορτώνω - πουλώ - εξάγω - εισάγω
...λάδι, κοινό.

Από τη λαγιούνα βγάλε μία πιατέα ελαίες, τώρα που 'ναι Σαρακοστή Πελοπόννησος (Ξεχώρι).



Σού 'πα, χήρα, θα 'ρθω βράδυ, ρίξε λάδι στο λυγνάρι Πελοπόννησος (Παιδεμένου).

2) Φράσεις:

Λάδι άσσοσ! κοινό.

Λάδι αξίας! κοινό.

Λάδι μούργα! κοινό.

Άγιο λάδι (= το χρίσμα) κοινό.

Παχιά λάδια Πελοπόννησος (Κονάκια).

Τοπχάρικες ελιές Πελοπόννησος (Λάγια).

Θαγό το λάδι Πελοπόννησος (Σελεγούδι).

Γιές τουρσί Ήπειρος (Αρτοπούλα).

Τόρρ'ξι λάδ' (= τον βάφτισε) Ήπειρος (Δωδώνη).

Βαφτίσ'καν στου ίδιου λάδ' (δηλ. είναι πνευματικά αδέρφια και δεν μπορούν να παντρευτούν) Ήπειρος (Δωδώνη).

Ελιές τ' ανέμου (= που έχουν πέσει, το χαμολόι) Ρόδος.

Τον εδέχτηκε σαν ελιάς κλωνάρι! (= ως προσφιλέσ πρόσωπο, το νεογέννητο) Ήπειρος.

Βρύσες τα λάδια! (ευχή) Πελοπόννησος (Καρυόπολη, Καστάνια).

Βρύσες τα λάδια σας Πελοπόννησος (Λάγια).

Λάδι η θάλασσα! κοινό.

άι α θάσσα! Τσακωνιά (Μέλανα).

Αλαί κατσημένοι (= τσακισμένες) Απουλία (Καλημέρα).

Αλαί ούρμαι (= ώριμες) Απουλία (Καλημέρα).

Λάδι αῶ-ῶ' αμύδαλο (= αμυγδαλόλαδο) Καλαβρία (Γαλλικιανό).

Το ποδάρι κάν-νει τες αλέβε και γουαίν-νει τ' αλάδι (= η ελιά κάμνει τις ελιές και βγαίνει το λάδι) Απουλία (Στερνατία).

Και εμείναν τα δεντρά γυμνά, ως γοιόν τον χειμώναν και κιτρομηλιές και ούλα κ' ελιές και κερατζιές και εξεράναν πολλά Μαχαιράς (έκδ. R. Dawkins) 1, 624.

3) Παροιμιώδεις φράσεις:

Βγήκε λάδ' Θεσσαλία (Πήλιο).

Ρίχνω - βάνω - χύνω λάδι στη φωτιά (= επιδεινώνω τη διαμάχη, με την παρέμβασή μου, ενισχύω την έριδα) κοινό. Λεξικά Βλαστού, Περίδου.

Μη ρίχνεις λάδι στη φωτιά - Πελοπόννησος (Άρνα, Ζελίνα).

Μη ρίπτεις λάδι στη φωτιά - Κρήτη (Χανιά).

Μη χύν'ς στη φωτιά απάν' λάδ' - Θράκη (Αδριανούπολη).



- Μη χύν'τς λάδ' στ' φουτιά - Φθιώτιδα.
 Νιρό να ρίν'τς στ' φουτχιά κι όχ' λάδ' - Μακεδονία (Εράτυρα).
 Στου λάδ' απάν' (= προσπαθεί να αποδείξει ότι είναι αθώος) - Θράκη
 (Αδριανούπολη).
 Βγαίνω 'πέ πάν', σα δο λάδ' (= αθώνομαι) - Προποντίδα (Αρτάκη).
 Πλέω επάνω - επάνω σαν το λάδι - Λεξικό Περιίδου.
 Το φκειάνει λάδι λαπάδι (= όμορφο) - Πελοπόννησος (Κοντογόνη).
 Σαν το λάδι στο νερό (= αθώος) - Ήλιδα.
 Του ζόρ' βγάν' λάδ' - Μακεδονία (Εράτυρα).
 Τού 'βγαλε το λάδι - Πελοπόννησος (Τριφυλία κ.α.)
 Τουν έβγαλιν του λάδ' - Μακεδονία (Εράτυρα).
 Μόβγαλαν του λάδ' - Φθιώτιδα.
 Μ' βγήκι του λάδ' - Εύβοια (Αγία Άννα).
 Λάδ' κι φουχτιά καίν' τ' γειτονιά - Μακεδονία (Εράτυρα).
 Βγήκε λάδι! (= διαφυγή τιμωρίας) κοινό.
 Όταν γίνει η ελιά κρασί και το σταφύλι λάδι - Λακωνία.
 Του σώθ'κιν του λάδ'! πβ. του κόπ'κιν του σκ'νί - Μακεδονία (Ζώνη).
 Έβαλες το λάδι, να βάλεις και το στεφάνι! (Ευχή σε ανάδοχο) - Πελοπόννη-
 σος (Βασσαράς, Οινούς).
 Έβαλες λάδι, να βάλεις και τα στέφανα! - Πελοπόννησος (Δυρράχιο).
 Οπόβαλε λάδι, να βάλει και στέφανα! - Πελοπόννησος (Βούρβουρα).
 Κόπχιασις μι λάδ', να κουπχιάεις κι σι στιφάνια! - Ήπειρος (Δωδώνη).
 Γι-ως έβανες τα λάδια, να βάνεις και τα στεφάνια! - Θράκη (Αίνος).
 Καθώς έβαλες το λάδ', να βάν'ς και τα στεφάνια! - Θράκη (Αλμαλί).
 Ο Θεός να σ' αξιώσει, κουμπάρε, να βάνεις και το λάδι! (ευχή) - Πελο-
 πόννησος (Κλειτορία).
 Όπως έτρεξες με τα στέφανα, γρήγορα και με το λάδι! - Ήπειρος (Μέγα
 Περιστέρι).
 Κόπιασες με τα στεφάνια, να κοπιάσεις και με το λάδι! - Ήπειρος (Λάκκα).
 Άιντι να μας ζήσουν μι πιδούδια, μι κουρτσούδια κι ως τ'ς ινιά μι του
 λάδ'! (ευχή) - Μακεδονία (Πεντάπολη).
 Απού 'βαλε δο λάδι, να βάλει και το κλήμα! (ευχή) - Κρήτη.
 Οπού 'βαλε δο λάδι, να βάλει και το κλήμα! - Πάρος (Λεύκες).
 Όπως ήρθις μι του λάδ', να 'ρθεις κι μι του κλήμα! - Εύβοια (Στρόπωνες).
 Όπως έτρεξες στο λάδι, να τρέξεις και στο κλήμα! - Αθήνα.
 Όπως έτρεξες με το λάδι, να τρέξεις και με το κλήμα! - (Αλ. Παπαδιαμά-
 ντης, Σκιαθός).



- Καθώς έβαλες το λάδι, να βάλεις και το κλήμα! - Προποντίδα (Κύζικος).
 Όπουσ πας του λάδ' , να πας κι του κλήμα! - Θεσσαλία.
 Όπως με λάδι τσάι με κλήμα! - Στερεά Ελλάδα (Μέγαρα).
 Όπως με κλήμα τσαι με λάδι! - Στερεά Ελλάδα (Μέγαρα).
 Ήρθε με κλήμα, να 'ρθει και με 'λιά! - Ήπειρος.
 Όπουσ ήρθις μι του κλήμα, να 'ρθεις κι μι του λάδ'! - Εύβοια (Στρόπωνες).
 Και με λάδι, κυρ νουνέ! - Πελοπόννησος (Μάνη).
 Και με λάδι! - Πελοπόννησος (Οινούς).
 Κι μι λάδ'! - Ήπειρος (Δωδώνη).
 Και με λάδι, νούνε! - Ήπειρος (Κοκκινιά).
 Να ζήσεις, να βάλεις και το λάδι. - Ιωνία (Σμύρνη).
 Βάνω λάδι! (επί παρακούμπαρου) - Πελοπόννησος (Φιγάλεια).
 Τόρρ'ξι λάδ' (= το βάφτισε) - Ήπειρος (Δωδώνη).
 Ά! κι στα λάδγια σας! (ευχή σε νεονύμφους) - Θράκη (Μάνη).
 Όπουρ εβαλήτζερε το άι, να βάλερε τζαι στεφάνι! (ευχή) - Τσακωνιά (Μ. Δέφνερ).
 Μου βγήκε το λάδι! (σε σωματική τιμωρία) κοινό.
 Μου έβγαλε το λάδι! κοινό.
 Του έβγαλα το λάδι! κοινό.
 Θα σου βγάλω το λάδι! κοινό.
 Σώθηκέ το λάδι του! (επί ετοιμοθάνατου) - Πελοπόννησος (Οίτυλο).
 Σώθ' κι του λάδ' τ'! - Θεσσαλία (Τσαγκαράδα).
 Σώθ' κιν του λάδ' απ' του καντήλ'! - Μακεδονία (Καταφύγι).
 Σώθ'κι του λάδ' απ' τ'ν καντήλα τ'! - Ήπειρος.
 Δεν είχε το καντήλι του πια λάδι! - Πελοπόννησος (Κατσαρού).
 Του 'σώθη το λάδι! - Ήπειρος (Χιμάρα).
 Επόκαμε το λάιν του! - Κάρπαθος.
 Τέλειουσι του λάδι τ'! - Λέσβος.
 Τώρα, αδερφέ Μανόλη, εσώθηκε του καντηλιού το λάδι! (= η πίστωση)
 από εμπορικό έγγραφο - 5 Ιουλίου 1850.
 Έγινε λάδι ο τόπος! (= δημόσια ασφάλεια) - Πελοπόννησος (Λάστα).
 Σαν το λάδι! (ευχή σε ετοιμόγεννη ή τυλιγαδιάζουσα) - Θράκη, Πελοπόν-
 νησος (Άγιος Νικόλαος, Μάνη, Παλαιοχώρι).
 Από πέτρα βγάζει λάδι! (= πανίσχυρος) Μακεδονία (Σισάνιο).
 Από πέτρα βγάνει λάδι! Λεξικά: Ελλην. - γαλλικ. Σκαρλάτου Βυζαντίου,
 Περίδου.



- Μ' επότισε της πικρής ελιάς το λάδι! (με πίκρανε, με στενοχώρησε) - Πελοπόννησος (Μεσσηνία).
- Γλυστρά σαν το λάδι! - Λεξικό Περίδου.
- Ήσυχος σαν το λάδι! - Λεξικό Περίδου.
- Βρύσες τα λάδια σου, βρύσες τα γάλατά σου! (ευχή) - Πελοπόννησος (Σκυφιάνικα).
- Ρίν' το λάδ' με τ' αδράχτ'! (επί τσιγκούνη) - Ήπειρος (Ξηροβούνι).
- Έχ' του λάδ' στ' μύτ' απ' τ' αδράχτ'! (επί τσιγκούνη) - Ήπειρος (Δωδώνη).
- Δε δρώγεται ούτε με λάδι ούτε με ξίδι! - Πελοπόννησος (Κοντογόνη).
- Από τη μύγα βγάζει λάδι! - Ιωνία (Σμύρνη).
- Μηέ με το λάδι δρώγεται μηέ με το ξίδι! - Σύμη.
- Λάδι απλωμένο - Θήρα, Οία.
- Δώσε μια ελιά, πάρε ένα τουλούμι λάδι (επί πραγμάτων άνισης αξίας) αγνώστου τόπου.
- Για μια ελιά, ένα τουλούμι λάδι! αγνώστου τόπου.
- Είδε την ασκιά δου στο λάδι (επί αυταπάτης) - Ανατολική Κρήτη.
- Μην τάξεις τ' αγιού λάνιν τζ̄αι του παιδιού κολ-λίτσιν - Χίος (Πισπιλούντα).
- Έχει το σκυλί αβέλι, έχει κι ο Γιώργης ελιές! - Πελοπόννησος (Άρνα).
- Μα της ελιάς το βάσανο, του λιναριού τα πάθη! - Πελοπόννησος (Βασαράς).
- Εκόπρισι τς̄ ιλιές (επί δειλών) - Σάμος.
- Τραυήξα τς̄ ελιάς το φαρμάτσι - Σκύρος.
- Μια ελιά στο σκουτέλι - Μακεδονία (Καταφύγι, Κολινδρός).
- Έπαθα τς̄ ιλιάς! (τα πάνδεινα) - Μακεδονία (Καταφύγι).
- Περάσαμε της ελιάς το φαρμάτσι - Πελοπόννησος (Τρίκκαλα).
- Και σε γλωσσικές παραλλαγές: Ήπειρος, Θράκη (Ανδριανούπολη) Πελοπόννησος (Αρκαδία), Πόντος (Τραπεζούντα).
- Η ελιά κι ο κούκκουτσος! (μόνοι μας) Θράκη (Σαράντα Εκκλησίες).
- Είνι τς̄ ιλιάς του φύλλου (= ευφυής, πονηρός και λίγο κακόβουλος) - Στερεά Ελλάδα (Αιτωλία), και σε γλωσσικές παραλλαγές: Νάξος (Απύρανθος) - Πελοπόννησος (Πάτρα).
- Σαν το αί! (= εύκολος ο τοκετός) (ευχή) Τσακωνιά (Μέλανα).
- Εμβαίτσε αί (= βγήκε λάδι) (ευχή) Τσακωνιά (Μέλανα).
- Άι α πορεία δι (= λάδι - χωρίς εμπόδια - ο δρόμος σου!) (ευχή) Τσακωνιά (Μέλανα).
- Όπουρ εβαλήτσερε στεφάνι, να βάλερε τσαι αί (= όπως έβαλες στεφάνι, να βάλεις και λάδι) Τσακωνιά (Μέλανα).



- Ούρα κα! σαν το αί ο ίτε δι, καόφατε! (= ώρα καλή! σαν το λάδι - να γλιστράει στην ύφανση - το πανί σου, καλοϋφαντο) - Τσακωνιά (Πραστός).
- Κουμπάρε καλορρίζικε, οπόβαλες το λάδι, να δώσει ο Θεός κ' η Παναγιά, να βάλεις και στεφάνι (ευχή) Πελοπόννησος (Μελιτίνη).
- Κουμπάρε αγιώτατε, π' έφερες το στεφάνι, να σ' αξιώσει ο Θεός, να φέρεις και το λάδι Εύβοια (Κάρυστος).
- Κουβάρε, που στεφάνωσες και έβαλες στεφάνι, να σ' αξιώσει ο Θεός, να βάλεις και το λάδι Αντίπαρος, και σε γλωσσικές παραλλαγές: Κύθνος, Πελοπόννησος (Βερεστιά).
- Συντέκνισσα, που στεφάνωσες και έβαλες στεφάνι, να σ' αξιώσει ο Θεός, να βάλεις και το λάδι Θράκη (Σαράντα Εκκλησίες).
- Κουβάρους που στιφάνουσι, πάδα τέτοια να κάν', 'πως έβαλι τα στέφανα να βάλ' κί του ράδ' Σαμοθράκη.
- Και συ, κουμπάρε μου χρυσέ, που έβανες στεφάνι να σ' αξιώσει ο Θεός, να βάνεις και το λάδι Αγαθονήσι.
- Κουμπάρε καλορρίζικε, που έβαλες στεφάνι, η Παναγιά να βοηθά, να βάλεις και το λάδι (ευχή) Πελοπόννησος (Κόπραινα).

4) Παροιμίες:

- Χύθηκε το λάδι μας μέσα στο τηγάνι μας! (= οίκοθεν οίκαδε) - Θράκη (Αίνος), Πελοπόννησος, Λεξικό Βυζαντίου.
- Λάδι βρέχει στη Γορώνη! (= υπό μανδραγόραν εύδει) Πελοπόννησος (Αρκαδία, Ερμιονίδα, Λακωνία, Μεσσηνία κ.ά.).
- Λάδ' βρέχ', κάστανα χιουνίζ'! («επί των κατά πάντα αφροντίστως εχόντων» π.β. «ου φροντίς, Ιπποκλείδη») Μακεδονία (Βογατσικό), και σε γλωσσικές παραλλαγές: Ήπειρος (Ιωάννινα κ.ά.), Θεσσαλία (Αλμυρός), Μακεδονία (Βέρροια, Γαλατινή Ζώνη, Θεσσαλονίκη, Σισάνι, Τερπνή), Στερεά Ελλάδα (Αιτωλία).
- Λάδι βρέχει στη Γορώνη κι όποιος θέλει το μαζώνει Πελοπόννησος (Λακωνία).
- Λάδι βρέχει, κάστανα χιουνίζει Ήπειρος (Κοκκινιά κ.ά.).
- Λάδ' βρέχ', κάστανα θερίζ' Μακεδονία (Βλάστη).
- Φάι, κουμπάρι, λάχανα, στου μπάτου πλέει του λάδ' (= φρούδες ελπίδες) Ήπειρος (Ραδοβύζι) Στερεά Ελλάδα (Αχυρά).
- Σα δεν έχει το καντήλι λάδι, όσο θέλεις αναβέ το! Νίσυρ.
- Λάδ' δεν τρώει, του λαδά σκουτών' Ήπειρος, Θεσσαλία.



Ἦφαε η φακή το λάδι (κανένα όφελος) Θήρα.
 Ἐφαγι φατσή του λάδ' Λέσβος.
 Ἐφαεν η φακή τ' ελάδ' Πόντος.
 Θα φάει η φακή του λάδ' Σάμος.
 Ας λείψ του λάδ' από τ' φακή, να διψύμι τί αξίζ'! (επί κομπαζόντων, οι
 οποίοι οφείλουν τη θέση τους στη βοήθεια άλλων) Θράκη (Αυδήμι).
 Ας έλειπαν τα λάδια σου, να δω τις μαγιεριές σου! Θράκη (Σωζόπολη).
 Εγύρισεν η φατζή τζ' ηύρεν το λάδι (π.β. Ηύρεν ο Φίλιππας τον Ναθαναήλ!
 Κύλησε ο τέτζερης και βρήκε το καπάκι) Κύπρος (Πεδουλάς).
 Εχύθηκε το λάδι μέσα στη φακή μας (αντί της ζημιάς ωφέλεια) Βάρνα.
 Χύθ' κε το λάδ' μας, πάει στη φακή μας Προποντίδα (Αρτάκη).
 Το λάδι όπου κι αν χιουθεί, στη φάβα θε να πέσει Πελοπόννησος (Μάνη).
 Όποιος έχ' πολύ λάδ' βάζ' και 'ς τη φακή Προποντίδα (Αρτάκη).
 Εχύθηκε το λάδι μας μέσα στο πιθάρι μας Λεξικό Περίδου.
 Εχύθηκε το λάδι μας και βήκε στο πιθάρι μας Κρήτη (Μόδι).
 Ἦμβλασεν το λάδιμα μας μέσ'στολ λαδικόμ μας Κως (Πυλί).
 Χύθηκε το λάδι μέσ' στη μαγεριά μας Πελοπόννησος (Βραχναίικα).
 Εχύθηκε το λάδι μας μέσα στη μαγεργιά μας Κρήτη (Νεάπολη).
 Χύθ'το λάδ'μας μέσ'στα μαγεριά μας Σκύρος.
 Εχύθηκε το λάδι μας μέσα στη μαγγεριά μας Πελοπόννησος (Λάστα).
 Εχύθηκε το λάδι μας μέσα στο τηγάνι μας Πελοπόννησος (Λάστα).
 Χύθηκε το λάδι μας μέσα στο ροϊ μας Θήρα.
 Ἦπεσεν το λά(δ)ι μας μέσα στο τσουκάλι μας, πολλαχού.
 Η φάβα θέλει λάδι κ' η γυναίκα πάσα βράδου Ἦλιδα.
 Νηστεύουμε το λάδι αλλά τρώμε το λαδά! (εγκληματίες υποκριτές) - Πε-
 λοπόννησος (Άρνα, Ζελίνα).
 Το λάδι νηστεύει και το λαδά σκοτώνει! σύνηθες.
 Δεν τρώει λάδι τσαι σκοτώνει το λαδά! Πελοπόννησος (Καρδαμύλη).
 Λάδι δεν τρώνε, το λαδά τον πνίγουνε! Πελοπόννησος (Αίγιο).
 Αυτός δεν τρώγ' λάδ', μα του λαδά σκουτών'! Μακεδονία (Κοζάνη).
 Νηστεύγ' του λάδ' τσι καταπίν' του λαδά! Λέσβος.
 Τρεις το λάδι, τρεις το ξίδι κ' έξι το ξιδόλαδο! (σε άπληστους) κοινό.
 Σα δε έχ' το καθήλ' λάδ', όσο θέλεις άναφτέ το (π.β. Αδύνατα θηράς Ζη-
 νόβ. Α' 29) Λευκάδα.
 Αν δε βάλ'ς λάδ' στου καντήλ', δεν καίει (π.β. νηστικό αρκούδι δε χορεύ-
 ει! Με πορδές αβγά δε βάφονται!) Ἦπειρος (Ζαγόρι).



Ώσαμε να 'χει το καδήλι λάδι, άφτει! (αυτοδυναμία) Κρήτη (Πεδιάδα).
 Ώς που έχει λάδιν το καντήλιν 'εν φοάται ο άνθρωπος - Κύπρος.
 Άνδρα θέλω 'γώ το βράδυ κι ας μην έχει ο λύχνος λάι (οι επιμένοντες
 ανοήτως) Ικαρία (Εύδηλος).
 Οι καλουγέρ' πόχουν πουλύ λάδ' αλείφουν κι τα κουλιά τ'ς! (π.β. Όποιος
 έχει πολύ πιπέρι, ρίχνει και στα λάχανα) Μακεδονία (Σέρρες).
 Άλλος μπέης άλλα λάδια Ν. Πολίτου, Παροιμίες τ. Α', σ. 541 (Μάνη).
 Αυτός πάει όπως το καράβι στο λάδι (σίγουρα) Χίος.
 Κλέψε λάδι και φώτισε άγιους Πελοπόννησος (Σκορτσινού).
 Πότι πίττα μι λαρδί πότι πίττα μι λαδί! (ασυμβίβαστα αιτήματα) - Λέσβος.
 Να σε κάψω, Γιάννη, να σ' αλείψω λάδι Πελοπόννησος (Μελιγαλάς).
 Άλλού ζιπάν' τ'ς ιλιές κι αλλού βγαίν' του λάδ' Ήπειρος (Ιωάννινα).
 Όλο λάδι - λάδι; Φτάσαμε και στην αμούργα Πελοπόννησος (Λακωνία).
 Άκουσες λάδι, τρέχα! άκουσες στεφάνι, φεύγα! Πελοπόννησος (Λακωνία).
 Όποιος κοιτάζει την ελιά, το Θεριστή θερίζεται (τον Ιούνιο δεν έχει δείξει
 ακόμη το δέσιμο του καρπού) Εφτάνησα.
 Το Θεριστή ο νοικοκύρης τηράει την ελιά και τραυάει τα μαλλιά του Κε-
 φαλληνία (Λιβαθώ).
 Α δε δη σφιξεις την ελιά, δε βγάνει το λάδι! Νάξος (Απύρανθος).
 Η μιαν ελιά κ' η άλλη το βγάνουσι το λάδι! Νάξος (Απύρανθος).
 Όλο το πα είναι να μην έβει η ελιά στα μάγανα, αφού έβει, θα δη σφιξου-
 νε! Νάξος (Απύρανθος).
 Τσ' ελιάς το φύλλο κι α χαθεί, πάλι θένα ξαναβρεθεί! Νάξος (Απύρανθος).
 Άλλοι κλαιν γ'αι δέρνουσαι κι άλ-λοι βγάλ-λ'ου λ-λ'άδι! Κως (Πυλί).
 Όλα ευτάει κι άμον ελάδ' εβγαίν' 'ς σον πρόσωπον (επί ραδιούργου και
 ενόχου που κατορθώνει να φαίνεται ειλικρινής και αθώς) Πόντος.
 Άμον ελάδιν πάντα απαγκέσ' στέκει (σαν λάδι πάντοτε απάνω - απάνω
 στέκει· επί ραδιούργου που φαίνεται όμως αθώς) Πόντος.
 Ελάδ' αν έν' ανοίεται, νερόν αν έν' τζουρούται (το λάδι απλώνει, το νερό
 στερεύει· επί αμφιβόλου φήμης) Πόντος.

5) Γνωμικά:

Το λάδι δίνει ουσία και νοστιμάδα στη φακή, πολλαχού.
 Ο όμοιος με τον όμοιό του κ' η φάβα με το λάδι της! Πελοπόννησος (Γε-
 ράκι).
 Η τέχνη θέλ' μάστουρα κ' η φάβα θέλ' λάδ' Μακεδονία (Ροδολίβος).
 Η τέχνη θέλει μάστορα κ' η φάβα θέλει λάδι, πολλαχού.



Ο λαγός και το γελάδι θέλουνε λάδι, Πελοπόννησος (Βραχναίικα).
 Λάδι να παίρνεις στην αρχή, κρασίν από τη μέση και μέλιν από τον πάτο!
 Καστελλόριζο.

Ίσια - ίσια 'λιές κι λάδ'; (ασύγκριτα είδη) Ίμβρος.
 Το ζόρι βγάνει λάδι Πελοπόννησος (Γορτυνία).
 Η στρίμα βγάνει το κρασί τσ' η υπομονή το λάδι Πελοπόννησος (Κάμπος).
 Η σφιξ' βγαίν' λάδ' Εύβοια (Στρόπωνες), Στερεά Ελλάδα (Φθιώτιδα).
 Η σφιξ' βγάζ' λάδ' Ήπειρος (Ιωάννινα).
 'πό ζ-ζόρι βγαίν-νει λάδι Κως (Πυλί).
 Η αλήθεια πλέει σαν το λάδι στο νερό - Ήπειρος, Νίσυρος.
 Η αλήθεια πλέει σαν του λάδ' στου νιρό Ήπειρος (Ραδοβύζι).
 Η αλήθεια πλέκ' σαν του λάδ' στου νιρό Μακεδονία (Εράτυρα).
 Καλά τα ρουπακόφυλλα με το ρογί το λάδι Πελοπόννησος (Μαραθέα).
 Καλά τα ρουπακόφυλλα με το ροϊ το λάδι Πελοπόννησος (Άρνα, Ζελίνα).
 Καλά κι τα ρουπακόφυλλα μι του πουλύ του λάδ'! πολλαχού.
 Η αλήθεια και το λάδι πάντα βγαίνουν επάνω Πελοπόννησος (Γεράκι).
 Το λάδι και η αλήθεια πλέουν επάνω - πάνω Λεξικό Περίδου.
 Λάδ' στ' φουτχιά, φόνους στ' γειτουριά! Μακεδονία (Εράτυρα).
 Άθρωπος, χωρίς υπομονή, λυχνάρι, χωρίς λάδι Νίσυρος.
 Τό 'ρρ'ξι του λάδ', τό 'δουσι κι τη χάρ' Στερεά Ελλάδα (Κολάκα).
 Στημ βανδρειά τζαι στο ταξιμ μήτε λάιμ μήτε ξίν (Μην προτρέπεις άλλον σε γάμο ή ταξίδι) Χίος (Πισπιλούντα).
 Σε παντρειά τσαί σε ταξίμ μήε λάι μήε ξίμ Κάρπαθος.
 Νιο λάδι και παλιό κρασί Ιθάκη.
 Αλλοί π' δεν έχ' απ' τα σκώτια τ' πιδί κι απ' το βαρέλι τ' κρασί
 κι απ' το κιούπι τ' λάδ'! -Θάσος.
 Χύθηκε τό λάδι; Δε συμμαζώνεται! - Ήπειρος (Κοκκινιά).
 Από το θέρος ως τ'ς ελιές δεν αποκάνουν οι δουλειές! (άενναος εργασία)
 π.β. «Βους επί ζυγόν» Κρήτη (Μόδι).
 Από το θέρος ως τ'ς ελιές δεν απολείπουν οι δουλειές! Κρήτη (Νεάπολη).
 Απού το θέρος ως τ'ς ελιές δεν απολείπουν οι δουλειές! Νάξος (Απύρανθος).
 Απ' το θέρος ως τ'ς ελιές δεν απολείπουν οι δουλειές Μήλος.
 Απ' το θέρο ως τις ελιές δεν απολείπουν οι δουλειές! Θράκη (Αίνος) Μακεδονία.



- Από το Θέρ' ώς τις ελιές ποτέ δε σώνοντ' οι δουλειές! πολλαχού.
 Βάλ' ελιά για το παιδί σου και συκιά για τη ζωή σου! Πελοπόννησος
 (Μεσσηνία).
- Ελιές από τον πάππο σου και αμπέλι από του λόγου σου! Ήπειρος.
 Αμπέλι του χεργιού σου και ελιά του παππού σου! Πελοπόννησος (Μεσ-
 σηνία).
- Βάλε συκιά για τη ζωή σου και ελιά για το παιδί σου! Ήπειρος (Μαργα-
 ρίτιο).
- Κλήμα του χεργιού σου κ' ελιές απ' το βαππού σου! Πελοπόννησος
 (Ερμιονίδα).
- Ελιά του παππού σου, συκιά του κυρού σου και αμπέλι του χεριού σου!
 Μήλος.
- Ελιές από τον πάππο σου κι αμπέλι από του λόγου σου! Κέρκυρα.
 Βάλ' ελιά για το παιδί σου και συκιά για τη ζωή σου! Ιθάκη.
- Αμπέλ' απ' τον κόπο σου τσ' ελιά απ' το γονιό σου! Σκύρος.
- Βάλ' ιλιά για τα πιδιά σ' κι μηλιά για την κοιλιά σου! Ήπειρος (Μέγα Πε-
 ριστέρι).
- Αμυγδαλιά για λόγου σου κ' ελιά για το παιδί σου! Χίος.
- Βάλι 'λιές για τα πιδιά σ' κι συκιές για τ'ν αφιδιά σ'! Λέσβος (Πολυχνίτος).
- Βάλε ελιά για τα παιδιά σου και μηλιά για τη γοιλιά σου! Νίσυρος.
- Αβέλια απ' τσι πλάτις ιμ κ' ιλιές απ' τον βαππού μ'! Σάμος.
- Ελάι 'που του βαππού σου τσαι συτσα' πού του τσουρού σου τσαι κλήμα
 'πού εκού σου! Κάρπαθος.
- Οι γ-αίγες είναι κόσκινα κ' οι μέλισσες κοφίνια και τα χωράφια κ' οι γ-
 ελιές βενέτικα τσιτσίνια! Κρήτη (Νεάπολη).
- Μήδι 'λιά δίχους ξιράδ' μήδι άθριπους χουρίς ψιγάδ'! Λέσβος.
- Άκουσεν η ελιά το μυστρίν τζ' ελού(χ)θην του κλαμάτου (η ελιά θέλει και
 αέρα, για να ευδοκιμήσει) Κύπρος.
- Άκουσεν η ελιά τ' αλέτρου τζαι νόμισεν έν' αύλακας (το έγκαιρο όργωμα
 ισοδυναμεί με πότισμα) Κύπρος.
- Τ' αβγού τ' απ' όξω τσ' ελιάς το 'πέ μέσα! (τίποτα!) Προποντίδα (Αρτάκη).
- Του μέσα τ'ς ιλιάς κι τ' όξου τ'ς πάχτας! (τίποτα!) Ήπειρος (Δολιανά).
- Ντον άφησε της ελιάς το μέσα και τ' αβγού το όξω! Θράκη (Σωζόπολη).
- Τ' απέξω τ' αβγουλιού και τα μέσα της ελιάς! Αμοργός.
- Εμ τ' ελαίας τ' έξω εμ τ' ώβγου! (τα πάντα!) ενιαχού.
- Και τ' ελαίας τ' έξ και τ' ωβγού τ' απέσ' (τα πάντα!) Πόντου (Τραπεζούντα).



- Να 'χα τ' απ' όξω της ελιάς, το μέσα της κοκόσας! Ήπειρος (Κοκκινιά)
 Πάντα μ' αραύς τ' ελαίας τ' έξ' και τ' ωβού τ' απέσ' (= μη ζητάς πάντοτε τ'
 απέξω της ελιάς και το μέσα του αβγού) Πόντος (Αντρεάντων).
- Καλλιιά 'χω 'γώ στο σπίτι μας ελιές με παξιμάδι παρά στα ξένα ζάχαρη
 και να μ' ορίζουν άλλοι Κρήτη.
- Άμα κάμεις στην ελιάν εφτά άλετρα, 'που τον Οχτώβρην ώς τα Μαρτά-
 πριλ-λα, 'που το λάιν πό 'ν' να βκάλεις, έν' να πελ-λάνεις (η καλλιέρ-
 γεια εξασφαλίζει πλούσια παραγωγή) - Κύπρος.
- Η ελιά έν τζυρά τζ' όποτε θέλει κάμνει! Κύπρος.
 'μ' ότ-τι βρέχει άτ-τ' Άγουστο, γένεται αλάτι, μέλι και κρασί (= όταν βρέ-
 χει τον Αύγουστο, γίνεται λάδι, μέλι και κρασί) Απουλία (Στερνατία)
 βλ. Rohlf, Sprichw.
- Η ελιά θέλει τρελλό νοικοκύρη! Αίγινα.
- Η ελιά θέλει ζουρλό νοικοκύρη! Κεφαλληνία, Πελοπόννησος (Μεσσηνία).
- Η ελιά θέλει άνθρωπο λωλό! Αμοργός.
- Η ιλιά θέλ' τιρλό ν' κοκύρ' Εύβοια (Στρόπωνες).
- Η ελιά θέλει τσεκούρι και τ' αμπέλι πριόνι! Μυστακίδου 107.
- Η ελιά φουνιάζει: «Τσεκούρισέ με, να σε πλουτίσω!» Ζάκυνθος.
- Σιφναίικο αποδοσίδι: μια ελιά κ' ένα κρομμύδι! Θήρα.
- Τ' Άι-Λια στούβα ιλιά! Σκιάθος.
- Απ' ούλα τα δεδρά τση γης, σαν την ελιά δεν είναι, που βρέχεται, χιονίζε-
 ται και πάδα δροσερή 'ναι! Κρήτη (Μόδι).
- Η ελιά πίνει το κρασί (δεν συνευδοκιμούν ελιές και αμπέλια) Κεφαλληνία.
- Όθε είναι ελιά, πίνει το κρασί Κεφαλληνία (Ληξούρι).
- Σαν κάμουν οι ελιές κρασί κ' οι αγουρίδες μέλι...! Αμοργός.
- Ο Μάρτης δείχνει την ελιά κι ο Μάης την ξεχωρίζει! Πελοπόννησος (Δαιμο-
 νιά).
- Τον Απρίλη πονεί η ελιά και δένει! Πελοπόννησος (Σκουτάρι).
- Ήρθαν οι ελιές, ήρθαν οι πομπές (κλοπή ελιών κατά την ελαιοσυγκομιδή)
 Πελοπόννησος (Μεσσηνία).
- Όλα τα δέντρα δέντρα 'ναι, μα η ελιά ελιά 'ναι κι' απ' άνθρωπο μεγάλη
 διαφορά 'ναι! Νίσυρος.
- Να μη γουιάσαι κάτω από συκιά ή ελιά, γιατί κάνουνε βαρύ ύπνο Μήλος.
- Κοιμάσι στην ιλιά; Σι παίρνουν οι διαόλοι μι τα βιολιά! - Στερεά Ελλάδα
 (Αχαρνανία).
- Η ελιά, το λάδι κ' η άγουρα σκουριάζει (φυσική εξέλιξη) Νάξος (Απύρανθος).



Του Σταυρού σταυρώνεται (= παράγεται) μέσα στην ελιά το λάδι! Μήλος.
Και των ελιών τα μάγανα στα Γέννα ξεβερδεύουν Ζάκυνθος.
Τετάρτη λάδι να μη φας, τις έμορφες να μην γοιτάς! Πελοπόννησος (Μα-
ραθέα).

6) Αινίγματα:

Κοντός - κοντός καλόγηρος με το τσακνάκι πίσω!
Τι είναι; Η ελιά! Αγνώστου τόπου.
Βγάλε με 'πό τη φαγίτσα, να με φας κουταλιδίτσα!
Βγάλε με 'πό τ' αγαθάτσι, να με φας αλελαγάτσι!
Ποία το λέει; Η ελαία, η πεσμένη χάμου! Πελοπόννησος (Ξεχώρι).
Στ' αέρι - αέρι κρέμουμαι,
στ' αέρι καβανίζουμαι,
τους κόπους μου τους τρώ' η φωτία,
άδρες, γυναίτσες τσαι παιδιά!
Ατίνα είναι; Η ελαία, το λάδι που τσαίει στο λυχνάρι! Πελοπόννησος (Ξε-
χώρι).

7) Κατάρες:

Που να σε φέρουν τόσα κομμάτια σαν τσι ελιές μου! Νάξος (Φιλότι).
Να τον περάσουν 'πό της ελιάς τη ρίζα! (η αρά προέρχεται από τη συνή-
θεια να περνούν κάτω από τη ρίζα γέρικης ελιάς τα ασθενικά παιδιά
με την ελπίδα να γίνουν καλά!) Εύβοια (Κύμη).

8) Όρκοι:

Μα το λάδι που 'βαλα στο σπίτι σου! Π.β. Μα την κουμπαριά! πολλαχού.

9) Επωδές:

Ο Χριστός επέρασε,
τις καρδιές εγνώρισε.
Δώρεμα τση ζήτησε,
δώρεμα του έδωκε:
πέδ' ελιές στο σκουτελάκι
και ξερό ψωμί στο χέρι,
σάκκο κλήματα για στρώμα,
πέτρα για προσκέφαλο Πελοπόννησος (Παιδεμένου).
Να φάγ' ιλιάς φύλλου, να σκάσ' Κομοτηνή, Λαογραφία, τόμ. Β', σ. 412.



10) Άσματα:

- Από τη γης βγαίνει νερό κι απ' την ελιά το λάδι / κι από τη μάννα την καλή βγαίνει το παλληκάρι Πελοπόννησος (Ήλιδα).
- Απού τη γη βγαίν' υρό κι απ' την ιλιά το λάδ' / κι απού του μαγουλάχ' σου τρέχ' του κουκκινάδ' Σάμος.
- Μα κείνος διάηκε κι άνοιξε με της ελιάς το φύλλο Πελοπόννησος (Γορτυνία).
- Πιράσανι οι Αποκριές, πάνι κ' οι μασκαράδεις, / μας ήρθι κ' η Σαρακουστή μι 'λιές κι ταραμάδεις Σκιάθος.
- Πέρα στον Πέρα Κάμπο που 'ν' οι πολλές ελιές, / εκεί 'ναι μοναστήρι που πάν' οι καλογριές / Πελοπόννησος (Μαραθέα).
- «Ιλιά - ιλιά» κι Κώτσου Βασιλιά! (τραγουδούσαν οι οπαδοί του Λαϊκού κόμματος με σήμα τον κλάδο ελιάς, ενώ η άγκυρα ήταν το σήμα του κόμματος των Φιλελευθέρων) Μακεδονία (Χαλκιδική).
- Της «αγκύρας» το κορδόνι, την «ελιά» την ξερριζώνει! (τραγουδούσαν οι οπαδοί των Φιλελευθέρων με σήμα τους την άγκυρα, ενώ η ελιά ήταν το σήμα του Λαϊκού κόμματος) / Μακεδονία (Χαλκιδική).
- Περάσα γ' οι Απόκριες με γέλια και τραγούδια, / θε νά 'ρτει κ' η Σαρακουστή μ' ελιές και με κρομμύδια Ψαρά.
- Περνάς και δε με χαιρετάς, σα νά 'ριζες καστέλι / κ' έχεις στ' αόρι μιαν ελιά και μια κορμούλ' αβέλι Κρήτη (Ανατολή).
- Πόχουν του μάτ' σαν καψί, του φρούδ' σαν γαϊτάν' / κι αυτό του ματουτσίνουρου, σαν της ιλιάς του φύλλου Μακεδονία (Σιάτιστα).
- Αγέρας τα φυσά τα φύλ-λα στην ελιά, / Θεός να τα φυλά τα 'λεύτερα παιδιά Χίος (Πισπιλούντα).
- Μιαν κοπελτσάν εντάμωσα στου μύλου το πηάι, / ελές τσαι μέρτα σύναι τσαι παίζαμεν εμάι! / Κάρπαθος (Όθους).
- Να φέρν' οκ-κάες το κέρι κι οκ-κάες το λιβάνι / και 'πό το βουβαλ-λόπετσο να κουβαλώ το λάι! Κως (Κέφαλος).
- Σταφύλια αναρίθμητα, αμέτρητα κουκούλια, / εις τας ελαιάς αφθονία και εις φρούτα όλα (κάλαντα) Βιθυνία (Παλλαδάριο).
- Όταν ασπρίσει ο κόρακας και γίνει περιστέρι / και κάμει η ελιά κρασί και το σταφύλι λάδι (μοιρολόγι) Πελοπόννησος (Καρυόπολη).
- Πατέρα, λάδι η στράτα σου, βαμπάκι η δεμοσιά σου, / πατέρα, μια χάρη σου ζητάν τα μαύρα τα παιδιά σου! (μοιρολόγι) Πελοπόννησος (Σκορτσινού).



Λάδι να πάει η στράτα της, παμπάκι η δημοσιά της / και στο δεξιά παρά-
δεισο να πέσει η πλευρά της! (μοιρολόγι) Πελοπόννησος (Καρυόπολη).
Όταν θα βγάλει η ελιά κρασί και το σταφύλι λάδι, / τότε θα περιμένετε να
βγούμε από τον Άδη! (μοιρολόγι) Πελοπόννησος (Λίμπερδο).
Να βγάναν οι ελιές κρασί κ' οι αλυγαριές το λάδι, / οι πεθαμένοι και νε-
κροί θα βγαίνουν απ' τον Άδη! (μοιρολόγι) Πελοπόννησος.
Όταν ασπρίσει ο κόρακας και γίνει περιστέρι / και κάμει η ελιά κρασί και
το σταφύλι μέλι (μοιρολόγι) Πελοπόννησος (Καρυόπολη).
Μάννα μου, λάδι η στράτα σου, παμπάκι η δημοσιά σου, / μέσ' στη δεξιά
παράδεισο να ρίξεις τα πλευρά σου! (μοιρολόγι) Πελοπόννησος (Μα-
ραθέα).
Γιαγιούλα, λάδι ο δρόμος σου, λάδι η δημοσιά σου / και στα δεξιά παρά-
δεισο να πέσει η πλευρά σου! (μοιρολόγι) Πελοπόννησος (Άρνα).

11) Ποιήματα:

Καλλιιά 'χω ελιές με το φωμί παρά πιλάβι ρύζι, / καλλιιά 'χω να 'μ' ελεύτε-
ρος παρ' άλλη να με 'ρίξει! Κρήτη (Νεάπολη).
Καλλιιά 'χω 'γώ στο σπίτι μιας ελιές και παξιμάδι / παρά στα ξένα ζάχαρη
και να μ' ορίζουν άλλοι! Κρήτη (Μόδι).
Άγουρα δαμάσκηνα κι πικρές ιλιές, / κρυφομιλήματα δεν είν' καλές δουλές
Άνδρος.
Μοιάζεις του φύλλου της ιλιάς που λάβει μέσ' τ' αγιάζ' Λέσβος (Μαντα-
μάδος).
Πάει, πάει, πάει, πάει,
στε' ζήν-νεται, 'ο λυν-νάι,
'εν έχει πλέον αλάι
'εν έχει πλέο dζωή (= πάει, σβήνει όπου να 'ναι το λυχνάρι, δεν έχει πλέον
λάδι, δεν έχει πλέον ζωή. Λέγεται για ψυχορραγούσα!) Aprile, Traud.
141.

Όσο πιο πικρή η ελιά
τόσο πιο καλό το λάδι,
όσο πιο σκληρή αγκαλιά
τόσο πιο γλυκό το χάδι... Ρήγας Γκόφλης..
Αντιστέκομαι όπως οι ελιές της πατρίδας μου... Νικηφόρος Βρεττάκος.
Είμαι του ήλιου θυγατέρα... Κωστής Παλαμάς
Ευλογημένο να 'ναι, ελιά,
το χώμα που σε τρέφει... Ιωάννης Πολέμης



Όπου κι αν λάχω κατοικία
 δε μ' απολείπουν οι καρποί,
 μ' έχει ο Θεός ευλογημένη

κ' είμαι γεμάτη προκοπή... Λορέντζος Μαβίλης

Περισσότερα ποιήματα μπορεί κανείς να βρει στο βιβλίο: *Η ελιά, η τρελή, η ιερή*. Η εικόνα της στην ελληνική ποίηση. Απάνθισε η Ανδριέττα Στάθη - Σχωρέα. Φωτογραφίες του Πύρρου Στάθη, σχέδιο του Φαέθοντα Στάθη και του Παναγιώτη Ροβόλη.

Για την ελιά φυσικά υπάρχουν και πάμπολλες μαντινάδες.

Β') Ταξινόμηση σημασιολογική:

Από άποψη σημασιολογική ο λόγος μπορεί να είναι κυριολεκτικός ή μεταφορικός. Σε κάθε προφορική ή γραπτή φράση η εξεταζόμενη οικογένεια των λέξεων μπορεί να έχει μία από τις παρακάτω λεπτές σημασιολογικές αποχρώσεις: Το λάδι ως άρτυμα τροφής, ως μέσο συντηρητικό - βελτιωτικό - θεραπευτικό - αφροδισιακό, ως ιερό σύμβολο, ως λατρευτικό, ως μαγικό, ως μαντικό.

1) Το λάδι ως άρτυμα τροφής και ως μέσο συντηρητικό - βελτιωτικό - θεραπευτικό - αφροδισιακό:

Καλά τα ρουπακόφυλλα με το ρογί το λάδι! Πελοπόννησος (Μαραθέα).

Το λάδι δίνει ουσία και νοστιμάδα στη φακή πολλαχού.

Βάλε τις ελιές στο λαδόξιδο, πολλαχού.

Φάι τραχανά κι μη βααίν'ς π'θανά! ενιαχού.

φάι βούτυρου κι κ'μήσου κούτσουρου, Θεσσαλία (Πήλιο).

Βάλε λάδι στη βαλάμη, για να βγούνε τα φραγάγαθα!, Πελοπόννησος (Ξεχώρι).

Το λάδι από λουμίνι.

αρρώστια δεν αφήνει!, Πελοπόννησος (Λακωνία).

Φάε λάδι κ' έλα βράδυ! πολλαχού.

Φάι λάδ' κι έλα βράδ' Θεσσαλία (Πήλιο) κ.α.

2) Το λάδι ως ιερό σύμβολο:

Το λάδι, παιδάκι μου, λένε έχει εφτά βαθμούς πάρα πάνου από τη συγένεια! Πελοπόννησος (Βερεστιά).

Μού 'βαλε λάδι σπίτι μου! Κύθηρα.

Έχ' νε βαρμένο λάδ'! Σκύρος.



3) Η ελιά στη λατρεία:

Έπειτα [ο Λυκούργος] συνθάπτει ουδέν είασεν, αλλά εν φοινικίδι και φύλλοις ελαιίας θέντες το σώμα περιεστελλον, Πλουτάρχου, Λυκούργος XXVII.

Ομοίως επί κλάδων ελαιίας έθαψαν οι τσακώνισσες τη μονάκριβη κόρη του Γερμανού μελετητή της Τσακώνικης γλώσσας Μιχαήλ Δέφνερ. Χαιρετισμοί, ευχαί, κατάραι, όρκοι και άσματα των Τσακώνων, Αρχείον Τσακωνιάς, Αθήναι 1984, σ. 116.

4) Η «ελιά-λάδι» στη μαγεία:

Να τον περάσουν 'πό της ελιάς τη ρίζα! (Τα ασθενικά παιδιά τα περνούν κάτω από τη ρίζα γερολιάς, για να γίνουν καλά!) Εύβοια (Κύμη).

Ανοίγουν το λάκκο της νέας ελιάς ένα μήνα πριν. Καθαρίζουν την περιοχή. Κάνουν το πεζούλι. Καίνε τα ξερόκλαδα και βάζουν τη στάχτη στον ανοιγμένο λάκκο. Αρχίζουν να φυτεύουν τις νέες ελιές. Αν είναι δυνατό ο κότινος (= αγριελιά) να είναι από την Ολυμπία. Πρέπει να φυτευτεί από νεαρό αγόρι που να έχει ζωντανούς και τους δυο γονείς και να σκαλίσει το χώμα στο λάκκο με χρυσό μαχαίρι, αφού βάλει την ελιά, ενιαχού.

Στην πόρτα είχαν σίδηρο· αποσκελούσε ο γαμπρός αυτό για να 'ναι σιδερένιος· έβαναν και λάδι Πελοπόννησος (Σκάλα).

Σαν το λάδι! (ευχή σε ετοιμόγεννη ή τυλιγαδιάζουσα) Θράκη (Μάνη).

Έβαινε, ο γαβρός στη βόρτα, έβαναν σίδηρο και έκαναν σταυρό με λάδι! Πελοπόννησος (Καινούργια Χώρα).

5) Η ελιά στη μαντική:

Αν πιο ζουηρό είναι του πράσ'νου (χρώμα του ουράνιου τόξου), θα 'χ'νι πιτ'χιά οι γ-ιλιές Σάμος.

Όταν ο πλακούς, στο σημείον που είναι ενωμένος με τον ομφάλιον λώρον, φέρει άσπρα μικρά εξογκώματα (ελιές), όλα τα παιδιά που θα γεννήσει η γυναίκα θα είναι αρσενικά, αν είναι μαύρες, θηλυκά Κρήτη (Σφακιά) Λαογραφία ΙΖ' (1959) σ. 386.

6) Η «ελιά-λάδι» στην αποτροπή της βασκανίας και στην πρόληψη:

Καν-νιέτέ το με τον αιον αλέα (= καπνίσετέ το με φύλλα ευλογημένης ελιάς - προς αποτροπή νόσου) Καλαβρία (Μπόβα), Pellegrini 143.

Έχω να την γαν-νίω με τα φύδ-δα και τ' άλα (= έχω να την καπνίσω με τα φύλλα της ελιάς και το λάδι Καλαβρία (Γαλλικιανό).



Οι δε φασί προς αποτροπήν βασκανίας περιάπτειν τους γεωργούς ταις αγρίαις ελαίαις τους τοιούτους πασσάλους Σχολιαστής Αριστοφάνους, Πλούτος 942-944.

* * *

Οι αρχαίοι φυσικά μας διέσωσαν τους τρόπους φυτείας της ελιάς, της καλλιέργειάς της, της καλής συντήρησης και χρήσης του λαδιού / βρωσίμου ελιάς. Συνοπτικώς μας πληροφορούν στα παρακάτω βασικά κεφάλαια¹³: Βιβλίο θ',

- α'. Ιστορία περί ελαιών.
- β'. Περί φυτείας και επιμελείας ελαιών, και ότι μέγιστόν εστιν αγαθόν, η περί ταύτα σπουδή.
- γ'. Περί αέρος επιτηδείου ελαίαις και γης σχημάτων.
- δ'. Περί καιρού φυτείας ελαιών εις ποίαν γην φυτευτέον.
- ε'. Περί φυτωρίου.
- στ'. Περί βόθρων των εις φυτείαν ελαιών.
- ζ'. Οποία είναι δει τα μέλλοντα φυτεύεσθαι των ελαιών φυτά.
- η'. ελαίας πολυφόρους ποιήσαι.
- θ'. Περί της των τελείων ελαιών επιμελείας.
- ι'. Πώς έστιν ελαίας ευθαλείς και πολυκάρπους ποιήσαι και πώς έστι νοσούσας θεραπεύσαι.
- ια'. Ότι κατά πολλούς και διαφόρους τρόπους η της ελαίας γίνεται φυτεία.
- ιβ'. Προς το μη απορρείν της ελαίας τον καρπόν.
- ιγ'. Περί κλαδείας ελαιών.
- ιδ'. Περί ελαιοσταφύλου.
- ιε'. Περί κόπρου επιτηδείας τη ελαία.
- ιστ'. Περί εγκεντρισμού ελαιών.
- ιζ'. Πώς και πότε δει εκλέγειν και τρυγάντας ελαίας.
- ιη'. Πώς δυνατόν δίχα ελαιών γενέσθαι έλαιον.
- ιβ'. Ομφακίνου ελαίου ποιήσεις.

13. Geoponica sive Cassiani Bassi scholastici. De re rustica eclogae. Recensuit Henricus Beckh, Lipsiae in Aedibus B.G. Teubneri, 1895.



- κ'. Ελαίου ευώδους σκευασία.
- κα'. Πώς έστιν έλαιον καθαρόν ποιήσαι.
- κβ'. Έλαιον ταγγόν θεραπεύσαι.
- κγ'. Δυσώδες έλαιον θεραπεύσαι.
- κδ'. Έλαιον θολερόν καταστήσαι.
- κε'. Εάν μυς ή άλλο τι ζών εις έλαιον εμπεσών βλάψη την οσμήν.
- κστ'. Έλαιον Σπάνω όμοιον ποιήσαι.
- κζ'. Ελαίω Ιστρική όμοιον ποιήσαι.
- κη'. Σύνθεσις καλλίστη ελαιών.
- κθ'. Σύνθεσις δι' οξυμέλιτος.
- λ'. Σύνθεσις διά γλεύκους.
- λα'. Σύνθεσις ελαιών διά στεμφύλων σταφυλής.
- λβ'. Περί θλαστών ελαιών.
- λγ'. Περί κολυμβάδων.

Ειδικώτερα μας διαφωτίζουν σωστά σε πολλά ελαιοκομικά ζητήματα:

Cap. 2. *Περί φυτείας και επιμελείας ελαιών, και ότι μέγιστόν εστιν αγαθόν η περί ταύτα σπουδή. Φλωρεντίνου:*

1. Της από της ελαίας προσόδου αναγκαιοτάτης τυγχανούσης (ουδεμία γαρ ετέρα πρόσοδος ούτως επί πλείστον φυλάττεσθαι χρόνον), δει μάλιστα τους περί γεωργίαν εσπουδακότας της ελαίας πλείστην τίθεσθαι πρόνοιαν.
2. Ου μόνον γαρ ασφαλείς και βεβαίους έχει τους πόρους η από της ελαίας πρόσοδος, αλλά και μέγιστόν εστιν αγαθόν προς πάσαν την του βίου θεραπείαν ο από της ελαίας καρπός... 4 Ευφορείν δε νόμιζε την ελαίαν, ει μη εν τω πλαγίω, αλλ' εν τω άκρω του όρπηκος τον καρπόν φέρει...

Cap. 3. *Περί αέρος επιτηδείου ελαίας, και γης σχημάτων. Φλωρεντίνου:*

1. Θερμός αήρ και αυχηρός τη ελαία επιτήδειος, και έστι τούτο ιδείν επί της Λιβύης και Κιλικίας, και των εν αυταίς ελαιών.
2. Συναίρεται δε τη του αέρος επιτηδειότητι και τα της γης σχήματα προσκλινή και υψηλά.
3. Αι γαρ εν τοις τοιούτοις τόποις, διά το υπό των ανέμων καταψύχεται το υπερβάλλον του ηλίου πυρώδες, κάλλιστον έλαιον ποιούσι, και τοιούτον, οίον ωμοτριβές κατασκευάζεται.
4. Αι δε εν τοις πεδινοίς ελαίαι, ήττον μεν υπό των ανέμων κινούμεναι, σφοδρότερον δε υπό του ηλίου εγκαθημένου καιόμεναι, παχύ το έλαιον πέμπουσιν...



Cap. 4. *Περί καιρού φυτείας ελαιών, και εις ποίαν γην φυτευτέον. Φλωρεντίνου:*

1. Φυτευτέον τας ελαίας... από ιε' του Νοεμβρίου μηνός, έως χ' του Δεκεμβρίου μηνός. 2. Φυτευτέον και εν τω έαρι την ελαίαν· μιμούνται γαρ αλλήλους οι δύο καιροί, έχοντες το υγρόν και το θερμόν... 5 Η υγροτέρα γη ευθαλεστέρας και λιπαρωτέρας φέρει τας ελαίας, δι ην αιτίαν ταύτην προκριτέον την γην· δευτέρα δε ταύτης, η λευκάργιλος· τρίτη, η σκληράργιλλος. 6. Την δε βαθύγειον ουκ επαινούμεν, ούτε την ερυθράν, θερμή γαρ ούσα συγκαίει τα φυτά. 7. Πολύ δε μάλλον φευκτέον την κατερρηγμένην· τον γαρ καρπόν αλιπή φέρει, και το γέννημα υδατώδες. 8. Η δε λεπτόγειος επιτηδεία, και μαρτυρεί η Αττική.

Cap. 5. *Περί φυτωρίου. Διδύμου:*

...4 Ληπτέον δε εις τα φυτώρια από των νέων ελαιών και ευφόρων εν ουν μέτρω παχεί, ουκ από του πρέμνου εκπεφυκότα, αλλά άνωθεν από των ορπήκων και των νέων κλάδων... 7... ενθήσομεν δε αυτό τη γη, ως υπερέχειν δ' δακτύλους... 14 Κάλλιον δε τα τοιαύτα μάλιστα εν τοις φυτωρίοις κατατίθεσθαι· συνεχώς γαρ εν τούτοις αρδόμενα ταχείαν έχει την βλάστησιν, και ούτως ευμαρή την μετάθεσιν.

Cap. 6. *Περί βόθρων των εις φυτείαν ελαιών. Διδύμου:*

...2 Βοθρεύειν δε μάλιστα μεν ενιαυτώ πρότερον της φυτείας, ίνα υπό του ηλίου και των πνευμάτων και των όμβρων, η γη φαθυρωτέρα γένηται, και τα φυτά ριζοβολήση... 4 Δει δε το βάθος των βόθρων έχειν τρεις, ή μη έλαττον των δύο ήμισυ πηγών. 5 Απεχέτωσαν δε απ' αλλήλων οι βόρθοι πήχεις ν', ώστε και διαπνείσθαι τα στελέχη και τον μεταξύ σπείρεσθαι τόπον.

Cap. 7. *Οποία είναι δει τα μέλλοντα φυτεύεσθαι των ελαιών φυτά. Διδύμου:*

Δει τα φυτά των ελαιών, από επιτηδειών τόπων και δέντρων νέων και κατ' ενιαυτόν καρποφόρων, το πάχος έχοντα στελέχους, ή παχύτερα, λεία τε και ορθά εκλέγεσθαι.

Cap. 8. *Ελαίαν πολυφόρον ποιήσαι. Αφρικανού:*

Τρύπησον τρυπάνω το στέλεχος διαμπάξ, και λαβών κλαδία β' από ετέρας πολυκάρπου ελαίας... Όταν δε σφηνωθή, απόκοψον... και πηλώ μετά αχύρου διάχρισον τας εκατέρωθεν οπάς, και γίνεται ελαία πολυφόρος και καλλιέλαιος.



Cap. 9. *Περί της των τελείων επιμελείας. Σωτίωνος:*

...3 Τοις μεν γαρ βλαστικωτέροις... των τόπων ελάττω την κόπρον προσφέρειν προσήκει... 4 Εν δε τοις αβλαστοτέροις τόποις και ξηροτέροις πλείω την κόπρον διδόναι... 5 Τας δε διακαθάρσεις των προειρημένων τελείων ελαιών... τῷ φθινοπώρῳ μετά πλειάδων δύσιν ποιού... 8 Δει δε μέλλοντα καθαίρειν πρότερον κοπρίζειν... κοπρισθέντα δε ταχύ βοηθείται, και βλαστικώτερα γίνεται. 9 Διακαθαίρειν δε δει τα ξηρά και τα εκ του μέσου, ίνα έχη αναπνοάς· και τους αλλήλους δε επικειμένους κλώνας αφαιρείν χρη, και αραιότητος προνοείν· και τους καμπύλους δε περικόπτειν, μάλιστα δε τους υπερμήκεις, και όσα λίαν εις ύψος αύξεται, αφορώτερα φύσει όντα...

Cap. 10. *Πώς έστιν ελαίας ευθαλείς και πολυκάρπους ποιήσαι, και πώς έστι νοσούσας θεραπεύσαι. Των Κυντιλιών:*

1 Ευγενεστέρας και ευθαλεστέρας και σφόδρα πολυκάρπους τας ελαίας ποιήσεις, εάν μετά το γυρώσαι προς τας ρίζας αμόργης από ελαιών ανάλων μεμιγμένης ύδατι ποτίμῳ εξ ίσου δύο κοτύλας εμβάλῃς εκάστῳ στελέχει, ή αχύρων κυαμίνων κόφινον ή δύο ...7 Τας δε υλομανούσας των ελαιών, τουτέστι τας πολλά μεν φύλλα φερούσας ολίγιστον δε καρπόν, θεραπεύσεις ούτως· πάσσαλον εις τας ρίζας εμπήξας ελαίας αγρίας, ή πίτυος, ή δρυός, ή λίθον.

Cap. 11. *Ότι κατά πολλούς και διαφόρους τρόπους η της ελαίας γίνεται φυτεία. Λεοντίνου:*

1 Τέως ειδέναι χρη, ότι το φυτευόμενον ποτέ μεν όλον εις την γην κρύπτεται, ποτέ δε μέρος μεν αυτού τη γη περιστέλλεται, μέρος δε υπερέχει... 3... εμβλητέον δε εις τους βόθρους εκατέρωθεν του φυτού και δύο ξύλα λεία και ορθά, ή καλάμους ή κληματίδας συνδεθείσας, ώστε υπερέχειν των βόθρων· και μετά το συμπατηθῆναι το φυτόν, ταύτα μεν εκσπαστέον, τους δε διακένους τόπους λίθοις λεπτοίς ή οστρακίνοις αναπληρωτέον, και πωμαστέον μείζονι λίθῳ, ίνα το από των υετών ύδωρ επί τας ρίζας αφικνήται. Δει δε τα φυτά παραυτίκα αφελόντας φυτεύειν εν νοτίαις ημέραις... 4... Τινές μεν γαρ από σκυταλών φυτεύουσι... 5... Τινές δε από χαράκων φυτεύουσιν ούτως... 6 Οι δε τα γενναιότατα των παραφυάδων μετά του πρέμνου φυτεύουσιν... 7 Έτεροι τα τρόπαια λεγόμενα φυτεύουσιν... 8 Τινές δε από πρέμνων φυτεύουσιν... 9 Τινές δε εκ των κατά γης μερών του πρέμνου εκκόψαντες πελεκήματα μετά του



φλοιού τετραπάλαιστα, προεμβάλλουσι, λίθον εις τον πυθμένα του βόθρου, και τούτω περιτιθέασι των πελεκημάτων γ' ή δ' ορθά, και χωννύουσιν επί παλαιστήν...

Cap. 12. Προς το μη απορρείν της ελαίας τον καρπόν. Δημοκρίτου:

Ελαίας καρπός ου ρεύσει, εάν κύαμον έχοντα φθείρα λαβών, φράξης την οπήν κηρώ, έπειτα λαβών βώλον από της ρίζης, και τον κύαμον βαλών ούτω καταχώσης.

Cap. 13. Περί κλαδείας ελαιών. Βάρωνος:

Την ελαίαν μετά το αποθέσθαι τον καρπόν κλαδεύειν προσήκει, και μη νόμιζε αφαιρεθέντων φανερών κλάδων ελάττονα γίνεσθαι τον καρπόν. Πολλώ γαρ πλείονα καρπόν από των νέων έξεις ορπήκων.

Cap. 14. Περί ελαιοσταφύλου. Αφρικανού:

1 Άξιον μη παραλιπείν την της ελαίας προς την άμπελον συμπάθειαν, ην ο Φλωρεντίνος εν τω ια' βιβλίω των γεωργικών αυτού φησι· λέγει γαρ, ότι εάν τις ελαίαν εις άμπελον εγκεντρίση, ου βότρυς μόνος γίνεται, αλλά και ελαία. 2 γεύσασθαι τε του καρπού, και δόξαι ραγός σταφυλής και στεμφύλου ελαίας ομού γεύσασθαι... 3... φησι τοιαύτα φυτά εν τη Λιβύη... 7 Καλείται δε ο εξ αυτής καρπός ελαιοστάφυλος.

Cap. 15. Περί κόπρου επιτηδείας τη ελαία. Διδύμου:

1 Πάσα κόπρος επιτηδεία τη ελαία, δίχα της ανθρωπείας. Δει δε την κόπρον ου κατά των ριζών εμβάλλειν, αλλ' ολίγον πόρρω των πρέμνων. 2 Χρη δε κοπρίζειν τας ελαίας παρά δύο ή τρία έτη. Δει δε τον φυτεύοντα ελαίαν παντί τρόπω κόπρον εμβάλλειν εις τους βόθρους, και αναμιγνύειν τη γη.

Cap. 16. Περί εγκεντρισμού ελαιών. Φλωρεντίνου:

1 Των ελαιών τα μεν εστι λεπτόφλοια, τα δε παχύφλοια. 2 Τα μεν παχύφλοια και υγρόφλοια παρά τον φλοιόν εγκεντριστέον· τα δε λεπτόφλοια και ξηρόφλοια, εις το ξύλον. 3 Καιρός δε τούτου του εγκεντρισμού, από της προ θ' καλανδών Ιουνίων, τουτέστιν, από κβ' του Μαΐου μηνός, έως νεομηνίας του Ιουνίου μηνός...

Cap. 17. Πώς και πότε δει εκλέγειν και τρυγάν τας ελαίας. Παξάμου:

1 Όρα εύθετος προς την του κοινού ελαίου σκευασίαν, όταν το πλέον του ημίσεος μέρους του καρπού φανή μελανίζον. 2. Επείγεσθαι δε δει



προς την συγκομιδήν, προ του τους πάγους γενέσθαι· ράον γαρ και πλείονα γενήματα παρέξουσι. 3. Δει δε συλλέγειν τον καρπόν ευδίας ούσης, και μη βροχής· βραχείς γαρ ο βλαστός ασθενέστερος γίνεται και εύθλαστος... 6 Τινές καλώς ποιούντες, μόνον ταις χερσί σαλεύουσι τους κλάδους, ίνα εκτιναγή ο καρπός, ράβδον δε ου προσφέρουσι τη ελαία, επει εις το μέλλον ήττον καρποφορεί. 7. Και αυτός δε ο καρπός βιαίως καταφερόμενος τραυματίζεται...

Cap. 18. Πώς δυνατόν δίχα ελαιών γενέσθαι έλαιον. Δαμηγέροντος:

1 Του καρπού της τερεβίνθου εν τώ μύλω καθόπερ η ελαία αλουμένου και εκπιεζομένου γίνεται έλαιον· και η πυρίνη ποιεί εις βρώσιν χοίρων και εις καύσιν...

Cap. 19. Ομφακίνου ελαίου ποιήσις... Απουληίου:

1 Τέως ειδέναι χρη από του ονόματος, ότι αι ομφακίζουσαι ελαίαι ποιούσιν ομφάκινον έλαιον. 2... κέλευε... τοις εργάταις συλλέγειν εκ του δένδρου ταις χερσί, φυλαττομένους μη τι τούτων εις την γην πέση, όσον εν τη επιγιγνομένη νυκτί ή τη εξής κατεργάσασθαι δυνατόν. 4. Ληφθείσας δε αυτάς... άπλωσον... 5. Τα τε εν αυταίς φύλλα και ακρέμονας εκλεκτέον· ταύτα γαρ μιγνύμενα εναντία γίνεται τη διαμονή του ελαίου. 6 Έπειτα... τας ελαίας έμπασσον άλας, και τη μύλη καθαρά ούση έμβαλε, και διά χειρός ελαφρώς άλησον, ίνα μη πυρήνες των ελαιών συντριβώσιν... 7 Μετά δε την άλησιν... μετάφερε εις την ληνόν... είτα επίθεσ βάρος ελαφρόν και μη βίαιον. 8 Το γαρ εξ ελαφράς της θλίψεως πρόρυμον, ήδιστον και λεπτότατόν εστιν... πάλιν τας υποληφθείσας και υποκειμένας ελαίας ολίγον βιαιοτέρω βάρει θλίψον, και τούτο πάλιν ιδία έχε· τούτο γαρ του μεν πρώτου ολίγον υποδεέστερον έσται, του δε εφεξής κάλλιον. 2 Εμβάλλειν εις αγγείον υελούν. 10. Κάλλιστα γαρ φυλάξει το έλαιον ύελος, ψυχρά φύσει ούσα· χαιρει γαρ τω ψυχρώ η του ελαίου φύσις. 11 Ει δε μη έχεις υέλινα σκεύη, εις καινά κεράμια βεβαμμένα ένδοθεν γύψω ή αμόργη έμβαλε. 12 Αποτίθεσο δε αυτά προς άρκτον εν ξηροίς τόποις - Φιλεί γαρ κείσθαι το έλαιον εν ξηρώ και ψυχρώ τόπω· η γαρ θερμότης και υγρότης εναντία τω ελαίω.

Cap. 20. Ελαίου ευώδους σκευασία. Διοφάνους:

Γλεύκουσ, τουτέστι του καλουμένου μούστου ξέστας ή και ελαίου ξέστας β' και ίρεως κεκομμένης φανερόν μέρος καταδήσας, απόθου εις κεράμιον ημέρας ι'. Και μετά ταύτα αποδιηθήσας χρω τω ελαίω. Ο δε οινόος εστιν επιτήδειος γυναιξί πιείν.



Cap. 21. Πώς ἐστὶν ἐλαίον καθαρὸν ποιῆσαι. Ταραντίνου:

Ἄλας φρύξας ἐν πυρί, ἐτι θερμούς ὄντας βάλε εἰς τὸ ἐλαίον. Το αὐτὸ ποιεῖ και στρόβιλος καυθεῖς, και ἐτι ζέων ἐμβαλλόμενος, και κίτρου ρίζα ἐμβαλλομένη και τρυγία ἐλαίου πεφρυγμένη.

Cap. 22. Ἐλαίον ταγγόν θεραπεύσαι. Ταραντίνου:

1 Κηρόν λευκόν μετὰ ἐλαίου καλοῦ ἐφήσον, και ὡς ἐστὶν υγρὸν ἐμβαλε και ἄλας φρύξας ζεστοῦς ὄντας ἐμβαλε. 2 Εἰδέναι δε χρη..., ὅτι παν ἐλαίον καθαρίζει ἢ πυρ, ἢ ἥλιος, ἢ ὕδωρ ζεστόν, ἐντιθεμένου εἰς αὐτὸ του σκεύους, οἶον χαλκίου ἢ ἐτέρου μη ρηγνυμένου. 3 θεραπεύσει ταγγόν ἐλαίον και ἀνισον ἐμβαλλόμενον. Εἰ δε προλαβὼν βάλῃς τὸ ἀνισον, ου ταγγίσει.

Cap. 23. Δυσώδες ἐλαίον θεραπεύσαι. Ταραντίνου:

1 Ελαίας χλωράς ἐκτός των πυρήνων συγκόψας, ἐπίβαλε ἐν τῷ ἀγγεῖῳ του ἐλαίου θερμοῦ ὄντος του ἡλίου. Εἰ δε μη ὦσιν ελαίαι, ἀπαλοῦς κλάδους της ἐλαίας κόψας, τὸ αὐτὸ ποιήσεις. 2 Τινές δε και ἀμφοτέρα ἐμβάλλουσιν, οθωνίῳ δηλονότι ἐνδήσαντες και ἀλὼν κεκομμένων συμμίζαντες. 3 Χρη δε μετὰ τρεῖς ἡμέρας λαμβάνειν τὴν οθόνην, και ταράσσειν τὸ ἐλαίον· ἐπειδὴν δε καταστή βάλλειν εἰς ἄλλο ἀγγεῖον. 4 Ἄλλοι πλίνθους... διαπύρους ἐμβάλλουσιν. 5 Ἄλλοι ἄρτους κριθίνους ξηρούς συνθραύσαντες, και εἰς οθόνας πάνυ ἀραιάς ἐνειλήσαντες ἐμβάλλουσι, και τούτο δις ἢ τρις ποιήσαντες, τελευταῖον ἐμβάλλουσι χόνδρους ἀλὼν, και εἰς καθαρὸν ἀγγεῖον μεταχέουσιν. 6 Ἄλλοι μελίλωτα ἐλαίῳ χρίσαντες ἐμβάλλουσι τῷ ἐλαίῳ νυχθημερόν.

Cap. 24. Ἐλαίον θολερὸν καταστήσαι. Ταραντίνου:

1 Βαλὼν τὸ ἐλαίον εἰς ἀγγεῖον πλατύστομον θες ἐν θερμῷ ἡλίῳ, και ἀναζέσαντος ἐμπασον λεπτοῦς ἄλας πεφρυγμένους, και ὅταν καταστή, μετάβαλε ἀλλαχού. 2 Το δε ρυπαρόν ἐλαίον ποιήσεις διαυγές οὕτως. Ελαίας φλοιὸν και ἀκρέμονας, και ἄλας πάντα κόψας και ἐνδήσας οθονίῳ, ἀποκρέμασον εἰς τὸ ἀγγεῖον.

Cap. 25. Εἴαν μυς, ἢ ἄλλο τι ζῶον, εἰς ἐλαίον ἐμπεσὼν βλάβῃ τὴν οσμὴν. Δημοκρίτου:

1 Κοριάνου δέσμη χειροπλήθη κρέμασον εἰς τὸ ἐλαίον, ἐπιμενούσης δε της δυσωδίας, ἄλλασσε τὸ κορίανον. 2. Τινές δε ἐν σκιά ξηράναντες τὸ κορίανον και τρίψαντες ἐμβάλλουσιν εἰς τὸ ἐλαίον. 3 Ἄλλοι τῖλιν ξηράναντες ἐν ἡλίῳ βάλλουσιν εἰς τὰ σκεύη. Κάλλιον δε ἀνθρακας πεπυρωμένους ἐλαίνου ξύλου



αποσβεννύουσιν εν τῷ ελαίῳ. 4 Ἄλλοι σταφίδας τα γίγαρτα εξελόντες και αποτρίψαντες εμβάλλουσι, και μετά ἑ ἡμέρας τας σταφίδας άραντες και εκπιάσαντες ταράσσουσι, και εις έτερον σκεύος μεταχέουσιν. 5 Ἄλλοι σταφίδας ομοίως, των γιγάρτων λειψθέντων, εν όλμῳ κόψαντες εμβάλλουσι τῷ ελαίῳ.

Cap. 26. Ἐλαιον Σπάνῳ ὁμοιον ποιήσαι. Δαμηγέροντος:

...4 Ἄλλοι δε έλαιον ομφάκινον, ἢ άλλως καλόν, εις ἰγδιν βαλόντες επιχρίουσι. Και όταν χρειά η, ως Σπάνῳ χρώνται τῷ ελαίῳ.

Cap. 27. Ελαίῳ Ιστρικῷ ὁμοιον ποιήσαι. Σωτίωνος:

1 Εις έλαιον ομφάκινον ἢ άλλως καλόν έμβαλλε ἰννουλαν ξηράν, και δάφνης φύλλα, και κύπερον ξηρόν, δηλονότι πάντα κοπέντα, και λελειωμένα, και διά κοσκίνου διηθούμενα και άλας δηλονότι πεφρυγμένους και λελειωμένους. 2 Είτα πολλή κινήσει μίξας, επειδάν καταστή, τήρει επί ημέρας τρεις ἢ και πλείους. Και πώμασον αυτό εις την τρίτην. Τούτό εστι το καλούμεον Λιβυρνικόν, και αυτοί οι Ιστριανοί.

Cap. 28. Σύνθεσις καλλίστη ελαιών. Φλωρεντίνου:

1 Λαβών μεγάλας και αθίκτους ελαίας τη χειρί ληφθείσας, έντεμε αυτάς πέριξ καλάμῳ οξει, και ούτως έμβαλε αυτάς εις αγγείον καινόν απίσσωτον, επιπάσσων άλας λεπτότατον, και μετά το συντακίηναι έχε εν ετοιμίῳ εις άλλο αγγείον, ει μεν εγχωρεί, μέλι, ει δε μη, έψημα και κιτρόφυλλον, και έμβαλε τας ελαίας εις ταύτην την άρτυσιν, ίνα επιπλήη το υγρόν. 2 Τινές δε και μαράθρου σπέρμα, και καρναβαδίου, και σελινοσπέρμου, και ανήθου τη αρτύσει, και ποιούσιν ελαιών σύνθεσιν καλλίστην πάνυ και θαυμαστήν, ήτις παρά πολλοίς αγνοείται.

Cap. 29. Σύνθεσις δι' οξύμελιτος. Φλωρεντίνου:

Τας μακράς λάμβανε μετά των προσπεφυκότων κλωνίων τας καλλίστας δηλονότι και μελαίνας πάνυ αθλάστους, είτα πλύνας ύδατι ψυχρῷ ξήρανον επί ταρσών· και ούτως βαλών ταύτας εις σκάφην κατάχεε έλαιον, επιπάσσων τε αλών τετριμμένων χοίνικα μίαν εις τας θ' χοίνικας, και κίνει ταις χερσί πράως, ίνα μη συνθλασθώσιν. Είτα βάλε εις το αγγείον τας ελαίας επιχέων οξύμελι, επιπλείτω δε το υγρόν, και ούτω φράξας τοις του μαράθρου κλωσίν αποτίθεσο.

Cap. 30. Σύνθεσις διά γλεύκουσ. Φλωρεντίνου:

1 Δρεπόμενοι λευκάς ελαίας βρέχουσι θαλάττη ημέρας στ'. Είτα βάλλουσι εις αγγείον, και επιχέουσι γλεύκος πρόσφατον, ου πάνυ δε πλη-



ρούσι τα αγγεία, ίνα μη το γλεύκος εν τῷ ζέειν υπερχέη, και ὅταν ζέση περιχρίουσιν. 2 Οἱ δε προεμβάλλοντες αλών δράκα εγγέουσι το γλεύκος, και τότε τας ελαίας, και ὅταν ζέση περιχρίουσιν.

Cap. 31. Σύνθεσις ελαιῶν διά στεμφύλων σταφυλῆς. Διδύμου:

Στέμφυλα πρόσφατα προ του ἐξιπωθῆναι συνέμβαλλε εις το αγγεῖον ταις ελαίαις εναλλάξ, εἶτα περίχριε.

Cap. 32. Περί θλαστών ελαιῶν. Διδύμου:

1 Λαβῶν ελαίας προ του περκάσαι τας υγιεινοτέρας, θλάσας ἐπὶ ξύλου εις ὕδωρ θερμόν βάλε, εἶτα εις σφυρίδα ανελόμενος και στραγγίσας ἐπίβαλλε ἄλας μη τετριμμένους καλῶς. 2 Και τη ἐξῆς πληρώσας το αγγεῖον, και ἐπιθείς αλών δράκα, φράξαι μαράθρων κλωσίν. 3 Ἄλλοι θλάσαντες ἐξαιρούσι τους πυρήνας ἐπιπάσσουσι δε ἄλας τετριμμένους μετὰ κυμίνου και κλωνίων μαράθρου, εἶτα ἐμβάλλουσι γλεύκος χρηστοῦ και πωμάζουσιν.

Cap. 33. Περί κολυμβάδων. Διδύμου:

1 Τας καλουμένας κολυμβάδας τας αδράς, ὅταν ακμάζωσι και προς τῷ περκάζειν ὦσι, λαβῶν μετὰ της ἐκφύσεως μεθ' ἧς κρέμανται, προνοοῦ ὅπως μη βληθεῖσαι εις μείζον αγγεῖον ὅταν μεταφέρωνται θλασθῶσιν. 2 Εἶτα πλύναντες ὕδατι ψυχρῷ κατ' ὀλίγας ψύχουσιν εις ταλάρους ἐν σκιά ἐπὶ μίαν ἡμέραν, και μεταστρέφουσι πρῶως, ίνα ομαλῶς ξηράνωσιν. 3 Εἶτα προεμβάλλουσι εις τον πυθμένα πεφρυγμένων αλών δράκα, και της δευτέρας ἄλμης ἐκχέοντες χόας δ' μετ' ὄξους κοτυλῶν τριῶν βαλόντες ελαιῶν χοίνικας κ'· πληρώσαντες δε το αγγεῖον κινούσιν· υπερεχέτω δε το υγρόν· εἶτα φράξαντες μαράθρω περιχρίουσι. 4 Διά τούτο δε την ἄλμην προεδιδάξαμεν προεμβληθῆναι δεῖν, ίνα μη θλώνται αι ελαίαι ἐμβαλλόμεναι. 5 Ἄλλοι δε μετὰ των ἀπαλωτάτων κλώνων ἀφελόντες, ἐμβάλλουσι εις αγγεῖον ἔχον θαλάττιον ὕδωρ, και εἶσαντες ἡμέρας ε' ἢ και σ', ἀναιρούνται, και εις αγγεία ἐμβάλλοντες μετὰ ἄλμης περιχρίουσι. Γίνεται δε ταῦτα προ χειμερινῶν τροπῶν.

Ενδιαφέρουσες αναφορές περὶ «ελιάς-λαδιού» υπάρχουν και αλλοῦ:

Βιβλίον Β', cap. 8, 3: μόνας δε ροιάς και ελαίας και ἐν τοῖς ξηροτέροις τόποις σφόδρα ευθαλεῖς γίνεσθαι ἡ πείρα ἐδίδαξε.

Cap. 10, 8: Ὅταν γὰρ ἐν τη κόπρῳ τους ἄλας φεύγωμεν, και την γινόμενην ἀμόργην ἐκ των μη ἀλσί πεπασμένων ελαιῶν οἱ ἐμπειροὶ παραγγέλωσι ταις ρίζαις ἐπιχέειν των δένδρων...



Βιβλίο Γ', Cap. 3. *Μηνί Μαρτίω:*

3 Τούτω τω μηνί θεραπεύσομεν τας ιάσεως δεομένας ελαίας.

Cap. 11. *Μηνί Αυγούστω:*

1 Τῷ Αυγούστῳ μηνί τας πεπανθείσας σταφυλάς εν τοις θερμότεροις τόποις τρυγᾶσθαι προσήκει, τας μέντοι μηδέπω πεπανθείσας μετρίως περισκάπτειν, και τους ελαιώνας δε ομοίως· και τους βώλους διαλύειν, ὥστε επεγείρειν τον κονιορτόν· εμπεσών γαρ ούτος τῷ καρπῷ, θάττον αυτόν πεπαίνει.

Cap. 12. *Μηνί Σεπτεμβρίῳ.*

1 Τῷ Σεπτεμβρίῳ μηνί σημειούσθαι χρῆ τας τε πολυφόρους ἀμπέλους, και τας ἀφόρους, ἵνα τας μεν εκτέμωμεν, τας δε εγκεντρίσωμεν· γινέσθω δε η σημείωσις μίλτῳ μετὰ ελαίου και πίσσης μεμιγμένη.

Cap. 13. *Μηνί Οκτωβρίῳ.*

Τῷ αὐτῷ μηνί το ομφάκινον ἔλαιον κατασκευάζειν ἀρχόμεθα, συλλέγοντες τας ομφακιζούσας ελαίας.

Βιβλίο Στ':

Τάδε ἐνεστιν εν τῇδε τῇ βίβλῳ, ἕκτη μὲν ούση των περί γεωργίας εκλογών, περιεχούση δε κατασκευὴν ληνοῦ και υποληνίων, και ελαιοτροπίου...

Cap. 11

...7 Ειδέναι δε χρῆ ὅτι στέμφυλα ουχ ὡς τινες νομίζουσι των ελαιών μόνων εισί πυρήνες, ἀλλά και τα των σταφυλῶν γίγαρτα...

Cap. 12.

...20 Ἐλαιον στακτόν συν εψητῷ εγχεόμενον, μονιμωτέρους τους οίνους και τους ασθενεστέρους δυνατωτέρους ποιεί.

Βιβλίο I, Cap. 76.

...10 Ο δε Φλωρεντίνος εν τοις γεωργικοῖς αὐτοῦ φησι, την ἀμπελον καλῶς εγκεντρίζεσθαι εις κερασέαν, και εν τῷ ἔαρι φέρειν τας σταφυλάς, και την ελαίαν εις ἀμπελον εγκεντριζομένην φέρειν καρπὸν ελαιοστάφυλον...

Cap. 86. *Πῶς ἔστιν εκ διαστήματος σπέρματα κομίσαντα φυτὰ ποιῆσαι. Παμφίλου:*

...3 Δοκεῖ δε τισιν ευτελής εἶναι η των σπερμάτων φυτεία. Χρῆ δε γινώσκειν, ὅτι παν σπέρμα το ὅμοιον ἀποτελεῖ γένος πλην ελαίας κότινον γαρ γεννά, τουτέστιν ἀγριελαίαν, και ουχί ελαίαν.



Βιβλίο ΙΒ', Cap. 19.

...2 Ομοίως δε ασπέρμους σικύους και κολοκύντας ποιήσεις, ει τρεις ημέρας πριν το σπέρμα καταβάλης, εναποβρέξεις τούτο σησαμίνω ελαίω...

Cap. 25. *Περί πηγάνου και ημέρου και αγρίου. Φλωρεντίνου:*

...8 Βοηθεί και επιληπτικούς πινόμενον, και λύει πόνους θώρακος, και τα ώτα μετά οίνου ή ροδίνου ελαίου ανακαθαίρει.

Cap. 30. *Περί σκόρδων.*

...8 Γλυκύτερα ποιήσεις τα σκόρδα εν τω φυτεύειν συνεπιβάλλων στέμφυλα των ελαϊνων...

Βιβλίο ΙΕ', Cap. 4. *Προς το μελίσσας μη φεύγειν. Διδύμου:*

...3 Μέλισσαι ου φεύξονται, εάν αγρίας και ημέρου ελαίας φύλλα ομού τρίψας, τα σμήνη κατά εσπέραν επιχρίσης ή μελικράτω τους τοίχους και τας κυφέλας καταχρίσης.

Βιβλίο ΙΣΤ', Cap. 5. *Περί οφθαλμιώντος. Αψύρτου:*

1 Εάν οφθαλμός φλεγμαίνη, λιβανωτού άρρενος εν άλλω δε, αρνείου μυελού, εκάστου ανά δραχμήν μίαν, κρόκου, σηπίας οστέου δραχμήν μίαν, ελαίου ροδίνου δραχμάς ι', ωών δ' το λευκόν τούτοις μιχθέν υπολείπτεον.

Cap. 18. *Περί ψώρας. Πελαγωνίου:*

1 Πίσσης υγράς εκ κέδρου, ρητίνης, στυπυρίας, ίσα μετ' όξους επιχριστέον εν ηλίω. 2 Αποσμηθέντων των πεπονθότων μερών σποδιά θερμή, αποπλυτέον έως αν αιμάξη, έπειτα λιθάργυρον και στυπτηρίαν επιμελώς κοπέντα συν ελαίω σχινίνω καταχριστέον.

Βιβλίο ΙΖ', Cap. 17. *Περί απεψίας:*

...4 Οι δε αγρίας ελαίας τα φύλλα ή δένδρων άλλων κλώνας απαλούς κόψαντες, και ύδωρ επιχέαντες διηθούσι, και ούτως κοτύλας στ' επιχέουσιν επί ημέρας δύο.

Cap. 18. *Περί βουπρήστεως:*

Τινές έλαιον εις τας ρίνας εγγέουσι τοις βουσίη. Άλλοι δε ερινεού ολύνθους ύδατι τρίψαντες εις τας ρίνας ομοίως εγγέουσιν.



Cap. 29. *Περί φθειριώντος:*

1 Τον βουν χρη καταβαλείν ύπτιον, και της κεφαλής ανανευθείσης την γλώσσαν περισκοπείν, ει φλυκταίνας έχει. 2 Περικαύσαι δε ταύτας χρη σιδήροις οξέσι και διαπύροις, έπειτα αγρίας ελαίας φύλλων κοπέντων και αλών χρίειν τα έλκη, ή αλασί λεπτοίς και ελαίω, ή βουτύρω και αλασί· ή σικύου αγρίου ξηρού ρίζαν συγκοπέισαν άμα σύκοις δούναι φαγείν ή αλαφίτων κοτύλας δύο και σίτου φρυγέντος αλεύρου το ίσον οίνω βραχέντα δούναι.

* * *

Η καθολική χρήση και η ευρύτατη γεωγραφική διάδοση της ελιάς και του λαδιού δεν δηλώνεται μόνο με το λεξιλογικό πλούτο πολλών εκατοντάδων όρων και την ανεξάντλητη διάνθιση του προφορικού ή γραπτού λόγου¹⁴, αλλά επεκτείνεται και ονοματοθετεί ανθρωπωνύμια (επώνυμα, παρωνύμια, βαφτιστικά ονόματα) και τοπωνύμια.

14. Το υλικό της μελέτης το άντλησα κυρίως από το μοναδικό Αρχείο του Ιστορικού Λεξικού της Ακαδημίας Αθηνών.



Ελιά: Εικαστικές αναφορές στο χώρο και το χρόνο

Ελιά, δέντρο ιερό και δοξασμένο, δέντρο ταπεινό και ζωηφόρο, αιωνόβιο, που από τα πολύ παλιά χρόνια τρέφει τους Έλληνες, στεφανώνει τους νικητές και συντηρώντας μια μικρή φλόγα με το λάδι των καρπών του, απευθύνει προσευχή και ευχαριστία. Ελιά, μια παρουσία στο τοπίο και τον πολιτισμό της χώρας μας, που χάνεται στα βάθη του χρόνου και του μύθου, που θα αποτελέσει μεταξύ άλλων αγαπημένο θέμα για την τέχνη, που καταγράφει παραστάσεις, έννοιες και βιώματα, εικαστικές αναφορές στο χώρο και το χρόνο.

Πριν προχωρήσω στην ευρύτερη ανάπτυξη του πολιτισμού της ελιάς, θα ήθελα να αναφερθώ στην παρουσία της ελιάς στην εκκλησιαστική τέχνη. Σημαντική εικαστική αναφορά στο χρόνο είναι το κλαδί της ελιάς, που φέρνει στο Νώε το περιστέρι μετά τον κατακλυσμό, ενώ στην προσευχή του Ιησού¹, στο όρος των Ελαιών και στην Ανάληψη² στον ίδιο χώρο, οι ελιές αποδίδουν το φυσικό περιβάλλον, το χώρο που έχει σχέση με την παράσταση που ζωγραφίζεται.

1. Προσευχή: Μοναστήρια Νήσου Ιωαννίνων-Ζωγραφική, Ιωάννινα 1993, εικ. 59, σ. 52 (Μονή Φιλανθρωπικών, ναός-νότιος τοίχος).

2. Ανάληψη: Μ. Σταυρονικήτα, Ιστορία, εικόνες, χρυσοκεντήματα, Ε.Τ.Ε.- Αθήνα 1974, εικ. 27, σ. 93.



Η ελιά, από τα κυρίαρχα στοιχεία του ελληνικού τοπίου, θα δώσει σε πολλούς καλλιτέχνες την αφορμή να ζωγραφίσουν ελιές και ελαιώνες με τον ήλιο να βηματίζει στα φυλλώματα, ρυθμίζοντας ώρες και εποχές στα πλαίσια μιας υπαιθριστικής ζωγραφικής. Έτσι, ο "Ελαιώνας" (λάδι) του Κερκυραίου Βικέντιου Μποκατσιάμπη³ ξεχωρίζει με τη χρωματική ευαισθησία και τον ειδυλλιακό του χαρακτήρα, ενώ ο συμπατριώτης του, δεξιοτέχνης ακουαρελίστας, Άγγελος Γιαλλινάς αποδίδει μια "Γέριχη ελιά"⁴ με γνήσια καλλιτεχνική έκφραση, φρεσκάδα και αμεσότητα με το λευκό να κυριαρχεί στη χρωματική οργάνωση του έργου. Στην ίδια αντίληψη κινείται και ο "Ελαιώνας" (υδατογραφία) του Κ. Πλακωτάρη⁵, έργο δροσερό και ατμοσφαιρικό, υψηλής χρωματικής διαφάνειας.

Οι ελιές⁶ είναι αγαπημένο θέμα του Γιάννη Μηταράκη και του Ορέστη Κανέλλη. Ο Μηταράκης, στο έργο του "Ελιές" (ελαιογραφία) με τη μεγάλη πινελιά και την εκφραστική δύναμη του χρώματος και παρά τον περιορισμό των περιγραφικών στοιχείων, επιτυγχάνει να αποδώσει τη μορφή του συνόλου. Οι "Ελιές" (ελαιογραφία) του Κανέλλη είναι έργα με εξαιρετική ζωγραφική ποιότητα και λυρισμό, που διακρίνονται για την ευγένεια και την πλούσια αίσθηση του χρώματος. Πιστός στο τοπίο της Χαλκιδικής, με το έργο του "Ελιές και πεύκα" (τέμπερα), ο Γιώργος Παραλής⁷ εγκαταλείπεται στη γοητεία της φύσης, αποτυπώνει τη συγκίνηση της ματιάς και δημιουργεί ένα χώρο ζωντανό, ενώ ο Μεσσήνιος Γιάννης Σπυρόπουλος με τις "Ελιές" του (λάδι, εικ.1), δοκιμάζοντας μια σταδιακή απεξάρτηση από τη νατουραλιστική τεχνοτροπία, προσπαθεί να ανακαλύψει, όπως ο ίδιος λέει "[...] την πεμπτουσία του χρώματος μιας ελιάς καθισμένος μπροστά στο καβαλέτο μέσα σ' έναν ελαιώνα. Η δική μου ζωγραφική [...] είναι ένα συγκρότημα χρωμάτων, το οποίο συνδυάζεται με το βαθύ

3. Λεξικό Ελλήνων Καλλιτεχνών, τ. 3, Αθήνα 1999 (Μέλισσα), σ. 204.

4. Χ. Καμπουρίδης, *Η ελληνική ζωγραφική του 20ού αι. στη Δημοτική Πινακοθήκη της Ρόδου*, Ρόδος 1988, σ. 24.

5. Η Πινακοθήκη του Δήμου Αθηναίων, *Ελληνική ζωγραφική-Γλυπτική-Χαρακτική* (κείμε. Ν. Κυριαζή), Αθήνα 1994, εικ. 132.

6. Χρ. Χρήστου, *Ελληνική τέχνη-Ζωγραφική 20ού αι.*, Εκδοτική Αθηνών 1996, αρ. 31 και 54.

7. Χρ. Χρήστου, *Το ορεινό τοπίο στην ελληνική ζωγραφική*, "Το Εργαστήρι", Αθήνα 1991, σ.73.



συναίσθημα που δονεί εσωτερικά τα έργα⁸. "Ο δρόμος με τις τρεις ελιές" (λάδι) του Μανόλη Χάρου⁹, με την πλούσια και ζωντανή χρωματική γκάμα, κυριαρχείται από ένταση και δημιουργεί εικαστικές διαδρομές με τις περιπλανήσεις της μνήμης σε τόπους πραγματικούς.

Παράλληλα χαρακτες, όπως οι Α. Θεοδωρόπουλος¹⁰, Τάσσος¹¹, Λουκία Μαγγιόρου¹², αξιοποιούν τις γραμμικές αξίες και τις αντιθέσεις του άσπρου και του μαύρου, για να αποδώσουν τους γέρικους κορμούς της ελιάς και τα πλούσια φυλλώματα, ενώ η Ζιζή Μακρή¹³, με χρωματικό πλούτο και ρυθμό, θα μας δώσει ελιές σε ψηφιδωτό και σε έγχρωμη ξυλογραφία και ασήμι.

Στον χώρο της γλυπτικής, η ανοξείδωτη ελιά του Γ. Ζογγολόπουλου¹⁴ συνομιλεί με τις φυσικές στον περιβάλλοντα χώρο της Τράπεζας Πίστεως στην Αθήνα.

Με το ίδιο ενδιαφέρον, το ελαιομάζωμα αποδίδεται με διαχρονική εικαστική συνείδηση στα μελανόμορφα αττικά¹⁵ αγγεία ως τον Θεόφιλο¹⁶ και τους νεότερους ζωγράφους, (Α. Αστεριάδης¹⁷, εικ.2) και χαρακτες¹⁸ (Στρ. Αξιώτης, εικ. 3, Βάλιας Σεμερτζίδης) σε έργα που διακρίνονται για την ασφάλεια της οργάνωσης, την ποιότητα της εκφραστικής γλώσσας, την ευγένεια του χρώματος, την οξύτητα και τη δύναμη του σχεδίου.

8. Κατάλογος ΕΠΜΑΣ, Γιάννης Σπυρόπουλος- Ο κλασικός της Αφαίρεσης, Αθήνα 1995, σ. 23. Ακόμη, Γιάννης Σπυρόπουλος, ΕΠΜΑΣ-ΥΠΠΟ, Αθήνα 1990, β' έκδοση, σ. 71, 72-73 και 75.

9. Κατάλογος, "Το Δένδρο", Μάιος-Αύγουστος 1993. Πινακοθήκη Αβέρωφ, Μέτσοβο, αρ. 94.

10. Κατάλογος, Σε αναζήτηση της Ελληνικότητας. Η "Γενιά του '30", Αθήνα 1994-ΛΕΝΑΟΝ, χ. αριθ.

11. Τάσσος-Χαρακτική 1932-1985, Αθήνα 1998, Μέλισσα, εικ. 13.

12. Η Πινακοθήκη του Δήμου Αθηναίων, ό.π., υποσ. 5, εικ. 238.

13. Λεξικό Ελλήνων καλλιτεχνών, τ. 3, Αθήνα 1999, Μέλισσα, σ. 15.

14. Ζογγολόπουλος (συλλογικό έργο), Αθήνα 1990, σ. 59, εικ. 2.

15. ΙΕΕ, τ. Β', Αθήνα 1972, σ. 465.

16. Θεόφιλος, εκδ. Εμπορικής Τραπεζής Ελλάδος, Αθήνα 1966, εικ. 282.

17. Χρ. Χρήστου, Το ορεινό τοπίο, ό.π., υποσ. 7, σ. 67.

18. Στρατής Αξιώτης, Η Πινακοθήκη του Δήμου Αθηναίων, ό.π., υποσ. 5, εικ. 252 (ξυλογραφία) και Β. Σεμερτζίδης, Χ. Καμπουριδής, ό.π., υποσ. 4, σ. 72 (επιχρωματισμένη μονοτυπία).



Με λυρικό ρεαλισμό, ο Σπύρος Βασιλείου¹⁹ ζωγραφίζει τις ελιές στο "Τραπέζι της Καθαρής Δευτέρας" (λάδι). Η Νέλλη Κυριακού-Καλλιγιά μας δίνει το "Κολατσιό" (λάδι) του απλού Έλληνα²⁰ και η Νίκη Καραγάτση φιλοτεχνεί με ξεχωριστή ευαισθησία μια σύνθεση με κλαδί ελιάς και άλλα στοιχεία²¹.

Μακρὺς είναι ο κατάλογος των καλλιτεχνών, που καταθέτουν τη δική τους εικαστική μαρτυρία για τον πολιτισμό της ελιάς, αφού πολλοί από αυτούς ζουν σε περιοχές με πλούσια ελαιοκαλλιέργεια. Πιστεύω όμως ότι οφείλεται ξεχωριστή αναφορά στους Κώστα Παπανικολάου και Χρήστο Μποκόρο. Ο Παπανικολάου, από το Ριζοβούνι της Πρέβεζας, ζωντανεύει με το πινέλο του τον βιωματικό του χώρο με τις ελιές²². Στα έργα του, με τη στέρεη συνθετική οργάνωση που κατοικούνται από φως, βρίσκει κανείς τοπία αληθινά σε χρώματα ανοιξιάτικα, σε τόνους φθινοπωρινούς, σε ώρες μεσημεριού ή απόβραδου, βρίσκει κανείς την ομορφιά στη φύση. Με τη σωστή επιλογή των χρωμάτων, τη σοφή χρήση του φωτός και της σκιάς, που αποδίδονται με παρατιθέμενες και αλληλοεπικαλυπτόμενες πινελιές, ζωγραφίζει τα τοπία με τις ελιές με μια αίσθηση ποιητική και συνάμα νοσταλγική (εικ.4).

Ο Αγρινιώτης Χρήστος Μποκόρος²³, μέσα από την τέχνη του, κοιτάζει την ιστορία και την πολιτισμική δυναμική του τόπου, συνδυάζοντας παραστατική και εννοιολογική ζωγραφική. Τα έργα του, χάρη στην υψηλή ποιότητα της εκτέλεσης και παρά το γεγονός ότι τα εικονιζόμενα θέματα έχουν την απλότητα των καθημερινών αντικειμένων, λειτουργούν ποιητικά, προβάλλουν και τονίζουν προσωπικές και συλλογικές μνήμες. Η ελιά, το δέντρο της ζωής, ο καρπός, το λάδι, το καντήλι, η φλόγα της ζωής και της μνήμης, είναι ίσως η πιο γνωστή εικαστική σειρά. Με την "Παραβολή μιας ιστορίας της ελιάς" δημιουργεί ένα ενιαίο έργο, ένα "περιβάλλον", καθώς η ελιά, ο άνθρωπος και ο οίκος του, τα ποτηράκια με το λάδι που καίει, δί-

19. Χρ. Χρήστου, *Ελληνική τέχνη-Ζωγραφική 20ού αι., ό.π., υποσ. 6, αριθ. 39.*

20. *Λεξικό Ελλήνων καλλιτεχνών, τ. 2, Αθήνα 1998, σ. 347.*

21. *Ν. Καραγάτση (συλλογικό έργο), Αθήνα 1997, εκδ. Άγρα, εικ.136, 138.*

22. Κατάλογος, "ΩΡΑ", 23 Νοεμβρίου-11 Δεκεμβρίου 1992, εικ. 4, 9, 10, 12.

23. Κατάλογος, *Παραβολή μιας ιστορίας της ελιάς*, Γκαλερί Ζουμπουλάκη 1993. Ακόμη, Κατάλογος, *Χρήστος Μποκόρος-Έκθεση στο Αγρίνιο*, ΔΗ.Π.Ε.ΘΕ Αγρινίου, Αγρίνιο 2000, αρ.27, 29, 30, 43, 44 και Κατάλογος, *Χρήστος Μποκόρος, Τα τοπία της Ενδοχώρας*, Ιούλιος-Σεπτέμβριος 2000, Άνδρος, αρ. 60, 63, 64.



νουν σαφές το μήνυμα για τη συνοχή του παρελθόντος με το παρόν και το μέλλον, μια σύνοψη διαδικασιών και εσωτερικών λειτουργιών. Όταν ζωγραφίζει τους μεταλλικούς τενεκέδες (εικ.5) για τη φύλαξη του λαδιού, αναφέρεται σε έναν κόσμο παραδοσιακό, ενώ τα "Δοχεία λαδιού-καντήλια" (χρώματα λαδιού σε λαμαρίνες) και η "Ελιά-καντήλι" (χρώματα λαδιού), ζωγραφισμένη με βυζαντινές μνήμες σε χρυσό κάμπο, έχουν συμβολικές προεκτάσεις μιλώντας για τη φλόγα της ζωής αλλά και της μνήμης, που βλασταίνει και μεταλλάσσεται σε φωτερά σκοτάδια. Ειδικότερα στις "Φούχτες με τις φλόγες" (χρώματα λαδιού) και στις "Παλάμες καντήλια" τονίζεται η πίστη και η τελετουργία. Μέσα από τα μαυρισμένα ξύλα αναδύεται η εικόνα ενός αυτοσχέδιου καντηλιού, επισημαίνοντας την τελετουργική και διαχρονική συνάμα χρήση του λαδιού ως προσφοράς. Ο καλλιτέχνης, κάνοντας ζωγραφική της μνήμης με απόλυτη θεματική λιτότητα και προεκτάσεις στον ιστορικό χρόνο, στήνει πάνω σε μια παλιά ξύλινη σβάρνα, με πέτρες και ζωγραφισμένες φωτορεαλιστικά φλογίτσες λαδιού, ένα "Ηρώ" (χρώματα λαδιού). Τα έργα του είναι φορείς πληροφοριών και εικόνων με σημασία που καλούν το θεατή να ζει και να στοχάζεται.

Για τον Μάριο Σπηλιόπουλο²⁴ από τη Χαλκιδική, το καντήλι που καίει με το λάδι της ελιάς αποτελεί βασικό εικονογραφικό στοιχείο στα έργα του, κατασκευές και εγκαταστάσεις. Στην "Επτάφωτη λυχνία", εγκατάσταση, ο χάρτης της Χαλκιδικής με τις αρχαίες τοποθεσίες αποτελεί μια οπτικοποιημένη ιστορία, που ο καλλιτέχνης λατρεύει.

Ο χώρος ενός παλιού λιοτριβιού στη Μυτιλήνη θα αποτυπωθεί εικαστικά από το Χρόνη Μπότσογλου²⁵. Με τις αφηγηματικές δυνατότητες, που του προσφέρει η παραστατική ζωγραφική, με εμμονή στην ακρίβεια του σχεδίου και τη λογική της σύνθεσης, ο καλλιτέχνης διαπραγματεύεται το θέμα του. Αποδίδει το ελαιοτριβείο με όλα τα αρχιτεκτονικά και μορφολογικά του στοιχεία, ενώ στο εσωτερικό οι χώροι της δουλειάς καταγράφονται με κάθε λεπτομέρεια, βαρέλια, σακκιά κλπ. Με αφετηρία την οπτική πραγματικότητα και την αναγωγή της καθημερινότητας του παλιού λιοτριβιού σε εικαστικό γεγονός, ο καλλιτέχνης ακροβατεί ανά-

24. Κατάλογος, Σπηλιόπουλος, Ελλάδα (Κοπεγχάγη, Πολιτιστική πρωτεύουσα της Ευρώπης 1996), Πατριδογνωσία, σ. 21.

25. Κατάλογος, Δήμος Θεσσαλονίκης-Βαφοπούλειο Πνευματικό Κέντρο, 27 Νοεμβρίου-6 Ιανουαρίου 1992, χ. αριθ.



μεσα στο συγκεκριμένο και τη συναισθηματική φόρτιση, σε μια προσπάθεια για ένα νέο μορφοπλαστικό και ιδεολογικό αυτοπροσδιορισμό.

Η παράδοση, ο αρχαίος κόσμος, οι κλασικές μνήμες αποθησαυρίζονται στα έργα του Γ. Μόραλη, του Ν. Νικολάου και του Γ. Τσαρούχη. Ο Μόραλης²⁶ στην "Κλασική Αθήνα" (λάδι, εικ.6), με μια προσωπική και γόνιμη σύνθεση αρχαίων τύπων, θα δώσει την ταυτότητα της πόλης. Το έργο διακρίνεται για την εκφραστική του δύναμη, την ειλικρίνεια και την αλήθεια, την μνημειακότητα των μορφών, την εσωτερικότητα του χρώματος, τον πλούτο της μορφοπλαστικής φαντασίας του καλλιτέχνη.

Μέσα στον κόσμο του μύθου και της παράδοσης κινείται το "Κλασικό κορίτσι" (λάδι) του Νικολάου. Παράσταση λιτή, πρωτογενής, η εκπληκτική αυτή γυναικεία παρουσία με τη δύναμη του περιγράμματος της αρχαίας αγγειογραφίας και τα στοιχεία της ελιάς και του περιστεριού, είναι έργο με πνευματικότητα και υποβάλλει αξίες συμβολικές και αιώνιες.

Ζωντανή και γόνιμη επίσης η αθλητική παράδοση καταγράφεται από τον Γιάννη Τσαρούχη²⁸ στο "Αρχαίο βάζο με ελιές και δάφνες" (νερομπογιά).

Από την άλλη μεριά, ο Δημήτρης Γέρος²⁹, με όχημα τον σουρεαλισμό και οπτικά σύμβολα ένα κλαδί ελιάς και ένα καράβι, φιλοτεχνεί την "Αναχώρηση του αθλητή" (λάδι) με το δικό του προσωπικό ύφος, με τρυφερότητα και ονειροπόλα διάθεση.

Τέλος, η Εύα Μελά³⁰, με αδρές γραμμές και λιτό χρώμα, καταγράφει εικαστικά (έγχρωμη χαλκογραφία) το σύμβολο μάνα-πηγή της ζωής μαζί με την ελιά, το δέντρο της ζωής. Οι αναφορές είναι σαφείς και η ζωγραφική είναι αληθινή, ομιλητική και διαυγής.

Δεν θα ήταν καθόλου άστοχο, λοιπόν, να υποστηρίξει κανείς ότι η ελιά με τη διαχρονική της αξία, τη συμβολική της δύναμη και τη φυσική της ομορφιά αποτελεί ένα πολυδύναμο θέμα για τους καλλιτέχνες. Στην μακραίωνη ιστορία της τέχνης υπήρξε μια ανεξάντλητη πηγή έμπνευσης και δημιουργίας.

26. Κατάλογος, *Classical Memories in Modern Greek Art*, 24 Οκτωβρίου 2000-21 Ιανουαρίου 2001, Ν. York, αρ. 34.

27. Κατάλογος, ό.π., υποσ. 26, αριθ. 47.

28. Γιάννης Τσαρούχης-Ζωγραφική, Ίδρυμα Γιάννη Τσαρούχη, εικ. 263.

29. Κατάλογος, Museum Bochum 1.5 bis 20.7.1986, εικ. 31.

30. *Λεξικό Ελλήνων καλλιτεχνών*, τ. 3, Αθήνα 1999, Μέλισσα, σελ. 95.



V

Σύγχρονα Θέματα



ΠΑΝΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΥ

Τα προβιομηχανικά λιοτριβία στο Αιγαίο. Διάσωση και διατήρηση

Στην ανακοίνωσή μου θα με απασχολήσουν τα προβιομηχανικά λιοτριβία στις Κυκλάδες. Ειδικότερα θα παρουσιάσω την εμπειρία μου και την συμμετοχή μου στην αποκατάσταση δύο προβιομηχανικών λιοτριβίων στην Άνδρο και στη μετατροπή τους σε μουσεία.

Τον Οκτώβριο του 1997 συνέταξα, με την βοήθεια των συνεργατών μου, πρόταση στο πολιτιστικό πρόγραμμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης Raphael, με θέμα την αποκατάσταση δύο προβιομηχανικών λιοτριβίων στην Άνδρο και τη δημιουργία των πρώτων στον κυκλαδικό χώρο αυθεντικών μουσείων ελιάς.

Σε συντομία το πρόγραμμα αφορούσε στα εξής:

1. Την αποκατάσταση 2 παλαιών ελαιοτριβείων στην Άνδρο, το ένα στην περιοχή "Ρέματα" του χωριού της Άρνης, και το άλλο στο χωριό Πιτροφός. Η αποκατάσταση αφορούσε εργασίες επισκευής των χώρων των 2 ελαιοτριβείων και δημιουργία χώρων επίδειξης (μουσεία).
2. Μελέτη έρευνας για τη διαμόρφωση και αξιοποίηση των ελαιοτριβείων σε χώρους επισκέψιμους (μουσεία), που εκπονήθηκε από συνεργάτες του προγράμματος. Η μελέτη περιλαμβάνει σχέδια και οδηγίες για τη διαμόρφωση των χώρων των μουσείων, τρόπους προώθησής τους και προβολής τους και τρόπους λειτουργίας τους. Με βάση τη μελέτη αυτή έγινε η διαμόρφωση των χώρων για τη δημιουργία των μουσείων (τοποθέτηση φωτισμού, ενημερωτικών πινακίδων, οπτικών και γχητι-



- κών βοηθημάτων ενημέρωσης, διαμόρφωση εξωτερικών χώρων κλπ.).
3. Έργα διάδοσης, που περιλαμβάνουν τη δημιουργία σελίδας πληροφοριών στο Internet, την οργάνωση ενός διεθνούς συνεδρίου σχετικά με την ιστορία των ελαιοτριβείων στην Ελλάδα και την υπόλοιπη Ευρώπη, καθώς και την έκδοση ενημερωτικών εντύπων.

Σκοπός του όλου εγχειρήματος ήταν να βρούμε τρόπο να αποκαταστήσουμε δύο από τις βίδες της Άνδρου – βίδες λένε τα λιοτρίβια στην Άνδρο –, για να διατηρηθούν στον χρόνο και να μην χαθούν τα ίχνη τους, κυρίως λόγω της μεγάλης ανοικοδόμησης, που ωθεί τους ιδιοκτήτες τους να τις γκρεμίζουν ή να αλλάζουν την βασική τους χρήση, δημιουργώντας στους χώρους τους αποθήκες, γκαράζ κλπ.

Πριν παρουσιάσω τα λιοτρίβια της Άνδρου, θα ήθελα να δώσω κάποια γενικά στοιχεία για την παραγωγή λαδιού και την επεξεργασία του, που προέρχονται από τον χώρο των Κυκλάδων μέχρι τις αρχές του 20ού αιώνα. Πρέπει να αναφέρω εδώ ότι παραδοσιακά λιοτρίβια, σαν αυτά που έχουμε στην Άνδρο, δεν έχουν διασωθεί πολλά στον ευρύτερο χώρο των Κυκλάδων.

Στην Αμοργό η ελαιοκαλλιέργεια ήταν αρκετά διαδεδομένη και η πλέον ελαιοπαραγωγική περιοχή ήταν αυτή της Αιγιάλης. Στην Αμοργό έχω υπόψη μου δύο παραδοσιακά λιοτρίβια, το ένα βρίσκεται στην Χώρα Αμοργού, σε ένα αρχοντικό, και το άλλο λειτουργεί στο χωριό Θολάρια της Αιγιάλης. Στην Αμοργό υπάρχουν ακόμα λιοτρίβια, που λειτουργούν στις μέρες μας.

Στη Νάξο μέχρι τις αρχές του αιώνα, παράγονταν και εξάγονταν σοβαρές ποσότητες λαδιού καλής ποιότητας, όπως και ελιές.

Στην Πάρο η ελαιοκομία δεν ήταν μεγάλης έκτασης και δεν απέδιδε μεγάλες ποσότητες λαδιού. Το παραγόμενο λάδι καταναλωνόταν επιτόπου. Μας έχουν αναφέρει ότι στην Πάρο έχουν απομείνει ελάχιστα λιοτρίβια.

Στη Σαντορίνη υπήρχε αμελητέα έως ανύπαρκτη παραγωγή.

Στην Κέα πολύ λίγα ελαιόδεντρα καλλιεργούνταν.

Στη Σίφνο το λάδι ήταν ένα από τα κύρια γεωργικά προϊόντα του νησιού. Τις εύφορες χρονιές έφτανε και τις 160.000 οκάδες. Στη Σίφνο πολύ παλιά υπήρχαν λιοτρίβια σαν της Άνδρου, με τον λεγόμενο τρίφτη, δηλαδή το κωνικό λιθάρι, που σύνθλιβε τις ελιές. Τα κωνικά λιθάρια στη Σίφνο αντικαταστάθηκαν αργότερα, στις αρχές του 20ού αιώνα, από κάθετες μυλόπετρες.

Στη Σέριφο δεν υπήρχαν πολλά ελαιόδεντρα. Παρόλα αυτά υπήρχαν λιοτρίβια. Έτυχε να επισκεφτώ ένα παραδοσιακό λιοτρίβι στη Χώρα της



Σερίφου. Το λιοτρίβι αυτό είναι διαφορετικό από αυτό της Άνδρου, αφού η μυλόπετρα είναι κάθετη. Στη Σέριφο μου είπαν ότι δεν θυμούνται να υπήρξε ποτέ στο νησί κωνική μυλόπετρα.

Στη Φολέγανδρο υπήρχαν ελιές, αλλά χρησιμοποιούνταν για εγχώρια κατανάλωση. Για την εξαγωγή του λαδιού χρησιμοποιούσαν λιοτρίβια, που ήταν παρόμοια με αυτά στην Άνδρο. Στην Φολέγανδρο δεν έχουν σωθεί παραδοσιακά λιοτρίβια.

Στην Άνδρο από πολύ παλιά το ελαιόδεντρο το ονόμαζαν «λάινο». Ελιά ήταν μόνο ο καρπός. Η λέξη «ελάινο» έχει τις ρίζες της στην αρχαιότητα. Τη χρησιμοποιεί ο Όμηρος στα ομηρικά έπη, όπου ελάινο δεν είναι το ελαιόδεντρο, αλλά το ξύλο της ελιάς. Απ' όσο γνωρίζουμε, η λέξη λάινο δε διασώθηκε σε κανένα άλλο μέρος του ελλαδικού χώρου, παρά μόνο στην Άνδρο.

Η ελιά στην Άνδρο ευδοκιμεί εκεί, όπου δεν φυσάει πολύ και σε υψόμετρο όχι μεγαλύτερο από 500-600 μέτρα. Αναφέρεται ότι το 1920 ο αριθμός των ελαιοδένδρων στην Άνδρο υπερέβαινε τις 100.000 δένδρα και οι εκτάσεις πυκνών ελαιώνων καταλαμβάνουν περίπου 1.700 στρέμματα. Από παλιά στοιχεία του Εμπορικού Συλλόγου Άνδρου διαπιστώνουμε ότι το νησί είχε εξαγωγή 27 τόννους λάδι, αξίας 648.000 δραχμών το έτος 1927. Η ετήσια ελαιοπαραγωγή του νησιού στα τέλη του 19ου αιώνα ήταν περίπου 250-300.000 οκάδες.

Η Άνδρος έχει επίσης ελιές, που είναι αιωνόβιες, ίσως χιλιάδων ετών. Δύο είναι οι γνωστές ποικιλίες της Άνδρου, το εγχώριο λάινο και το λιγότερο γνωστό αίβαλιώτικο. Το δεύτερο είναι πιο καρπερό, αλλά η περιεκτικότητά του σε λάδι πιο περιορισμένη.

Όσον αφορά στα λιοτρίβια, (εικ. 1, 2) «βίδες» όπως λέγονται τοπικά στην Άνδρο, πριν το 1940 λειτουργούσαν 65 ζωοκίνητα λιοτρίβια. Σήμερα λειτουργούν στο νησί 3 σύγχρονα λιοτρίβια, αλλά ακόμα και τώρα υπάρχουν ζωοκίνητα λιοτρίβια, που βγάζουν λάδι.

Στην συνέχεια θα περιγράψω αναλυτικά τα δύο ελαιοτριβεία που αποκαταστάθηκαν.



Α. Η βίδα του Δημήτρη Χέλμη στον Πιτροφό

Το ελαιοτριβείο του Δημήτρη Χέλμη βρίσκεται στο χωριό Πιτροφός της Άνδρου. Το ελαιοτριβείο είναι στο ισόγειο ενός διώροφου πέτρινου σπιτιού, συνολικής έκτασης 280 m². Το ελαιοτριβείο αυτό ξεχωρίζει από τα τυπικά ελαιοτριβεία της Άνδρου (που είναι συνήθως μονόχωρα), γιατί έχει ξεχωριστούς χώρους για το άλεσμα του καρπού της ελιάς, για τη συμπίεση, καθώς και για την αποθήκευση του λαδιού, όπου και διατηρούνται τα αυθεντικά πιθάκια. Υπάρχουν οι χώροι, όπου έτρωγαν οι εργάτες, τζάκια για ζέσταμα νερού και ψήσιμο φαγητού, δεξαμενή νερού, όπου φυλαγόταν το νερό που χρησίμευε στη διαδικασία ελαιοπαραγωγής, καθώς και φούρνος, όπου έφηναν ψωμί για τους εργάτες.

Επίσημες ενδείξεις για την ύπαρξη του ελαιοτριβείου αυτού υπάρχουν από το 1857, χρονολογία που αποδεικνύεται από αυθεντικά συμβόλαια πώλησης. Κατά τις προφορικές μαρτυρίες εντοπίων, το ελαιοτριβείο προϋπήρχε κατά πολύ της χρονολογίας αυτής.

Το λιοτρίβι αυτό παρουσιάζει την τυπική αρχιτεκτονική μορφή, που χαρακτηρίζει τα σπίτια στην Άνδρο, έχει πέτρινους τοίχους και ταβάνια με ξύλο και πέτρα. Η θολωτή οροφή χτισμένη με δοκάρια από κορμό ξύλου και πλάκες μονολιθικές, η επιμελημένη λιθοδομή στους τοίχους και τα μικρά παράθυρα αποκαταστάθηκαν με σεβασμό προς την αισθητική των ανώνυμων, αλλά άξιων μαστόρων, που έχτισαν και διακόσμησαν τα παλαιά οικοδομήματα της αγροτικής Άνδρου.

Στον χώρο συμπίεσης, μέσα στο λιοτρίβι, σώζεται μία πολύ όμορφη πέτρινη καμάρα, που χρησιμεύει ως στήριγμα του επάνω πατώματος του λιοτριβιού. Στη στέρνα που διατηρήθηκε, καθώς και στον χώρο αποθήκευσης του λαδιού, η οροφή είναι λίθινη και τοξωτή, μία τεχνοτροπία κατασκευής, που χρησιμοποιήθηκε και στην αρχαία Ελλάδα. Γενικά, μέσα στο κτήριο διατηρούνται όλα τα στοιχεία της αρχιτεκτονικής, που χρησιμοποιούνταν στην Άνδρο, κατασκευές από απλά τοπικά υλικά, ξύλο και πέτρα.

Το δάπεδο, σε όλο τον ισόγειο χώρο, διατηρείται στην αρχική του μορφή: είναι φτιαγμένο από πατημένο χώμα, μίγμα από χώμα, αμούργα και πυρηνόξυλο, που προέρχεται από τη διαδικασία έκθλιψης.



1ος χώρος: Το άλεσμα του καρπού (εικ. 3)

Το άλεσμα του καρπού γινόταν σε μία στρογγυλή πέτρα, το "βόλι", όπου επάνω της υπάρχει προσαρμοσμένο ένα κωνικό λιθάρι, ο "τρίφτης". Το μεγάλο κυκλικό ακίνητο και οριζόντιο "βόλι", από ντόπια πέτρα της Άνδρου (χόχλακα), διαμέτρου 2 μ, πατάει επάνω σε προγενέστερο. Προφανώς, όταν η πρώτη πέτρα κρίθηκε ακατάλληλη, αντικαταστάθηκε με νέα που τοποθετήσαν επάνω της. Πιστοποιείται έτσι και η παλαιότητα της βίδας.

Ένας "εργάτης της αελάδας", όπως τον έλεγαν, περιοδικά τροφοδοτούσε το "βόλι" με ελιές και φρόντιζε για την αδιάκοπη περιφορά της αγελάδας, που ήταν ζεμένη στον ξύλινο οριζόντιο μηχανισμό κίνησης του "τρίφτη" (την βαρειά κολουροκωνική πέτρα). Καθώς περιστρεφόταν ο τρίφτης, με τη βοήθεια της κυκλικής κίνησης του ζώου, οι ελιές πιέζονταν και συνθλίβονταν ανάμεσα στις δύο πέτρινες επιφάνειες και γίνονταν "χαμούρι" ή "ζυμάρι" (ρευστός πολτός). Ο "βιδάτορας", ιδιοκτήτης της βίδας και επιστάτης της λιωτρίβησης, γέμιζε με ελαιοπολτό την ξύλινη σκάφη και τη μετέφερε στον διπλανό χώρο της συμπίεσης.

Χώρος αποθήκευσης

Μέσα στον 1^ο χώρο, αλλά σε χωριστό δωμάτιο, βρίσκεται ο χώρος αποθήκευσης του λαδιού. Στο καμαράκι αυτό η οροφή έχει χτιστεί με μεγάλες πέτρες, με τον παραδοσιακό τρόπο. Στον χώρο αυτό διατηρούνται οκτώ (8) μεγάλα πιθάρια αποθήκευσης λαδιού.

2ος χώρος: Η συμπίεση του καρπού (εικ. 4)

Ο εξοπλισμός του χώρου αυτού αποτελείται από:

- α) τη "βίδα" με τη "μανέλα" της: τον κοχλία συμπίεσης με τον μοχλό του,
- β) τον "εργάτη" με το "μανελάκι" του: την κάθετη ξύλινη δοκό, που τέμνεται από μικρότερη οριζόντια στα μισά του ύψους της: με την περιστροφή της περιστρέφει τον εργάτη,
- γ) το καζάνι: δίπλα στον μηχανισμό συμπίεσης για το "θέρμισμα" (ζέσταμα) του νερού, που χρησιμοποιούσαν για να καταβρέχουν τις "τσαντίλες" με τον ελαιοπολτό,
- δ) την ξύλινη σκάφη: για τη μεταφορά του ελαιοπολτού από το βόλι στον χώρο συμπίεσης,
- ε) το τραπέζι: εκεί άπλωναν τις "τσαντίλες" (ελαιόσακκους), τις γέμιζαν με ελαιοπολτό και τις τύλιγαν για να τις τοποθετήσουν στη βίδα,



στ) τη σκάφη από κορμό δέντρου: εκεί έπεφτε το λάδι, κατακάθιζε και διαχωριζόταν από το νερό.

Η σκάλα που υπάρχει στον χώρο, μέσω γκλαβανής (καταπαχτής) οδηγούσε στην κατοικία του βιδάτορα, επάνω από το λιοτριβείο. Τα κατώγια, ο φούρνος, οι αυλές και η στέρνα χρησιμοποιήθηκαν κυρίως για τις ανάγκες καθημερινής διαβίωσης και αποθήκευσης αγαθών της οικογένειας των ιδιοκτητών και μόνο εποχικά ως ελαιοτριβείο. Ήταν λοιπόν απαραίτητη η εξασφάλιση άμεσης σύνδεσης του εσωτερικού της κατοικίας με τους χώρους αυτούς.

Δίπλα στη σκάλα και πλάι στην λιθόκτιστη καμάρα κυκλαδίτικου τύπου, σώζεται το πέτρινο πεζούλι, όπου στα σύντομα διαλείμματα κάθονταν να ξεποστάσουν οι εργάτες και να απολαύσουν την "κουμπάνια", το κολατσό, που είχαν φέρει από το σπίτι τους.

Η παροχή νερού

Είχαν προνοήσει για την καλή παροχή νερού στη βίδα, χτίζοντας μία ευρύχωρη υπόγεια στέρνα με θολωτή οροφή, η οποία βρίσκεται έξω στην αυλή, σε κοντινή απόσταση από τον χώρο συμπίεσης. Δίπλα στη στέρνα, στο καζάνι, έβραζαν το νερό: παλαιότερα το μετέφεραν μέσα σε άλλο καζάνι στο εσωτερικό του χώρου συμπίεσης, για να "θερμίσουν" τις τσαντίλες. Αργότερα, συνέδεσαν τα δύο καζάνια με μεταλλικό σωλήνα, ώστε να αυτοματοποιηθεί η παροχή ζεστού νερού και προσέθεσαν αντλία στη στέρνα, ώστε να διευκολυνθεί η άντληση του νερού. Τη στέρνα τροφοδοτούσε με νερό η πηγή του χωριού. Τα παλιά λιοτριβιά της Άνδρου βρίσκονται πάντοτε σε κοντινή απόσταση από τις φυσικές πηγές νερού.

Φθορές στο κτίριο παρουσιάστηκαν, κυρίως λόγω της διάβρωσης που υπέστη από τις βροχές, καθώς το κτίριο αυτό δεν συντηρήθηκε τα τελευταία χρόνια. Οι εργασίες αποκατάστασής του προχωρούν κανονικά και σύντομα θα καταστεί επισκέψιμος ο χώρος.

Β. Η βίδα του Δημήτρη Λεμπέση στα Ρέματα (εικ. 5)

Το ελαιοτριβείο στα Ρέματα είναι μέρος ενός κτιριακού συγκροτήματος, που χτίστηκε πριν το 1800. Το κτιριακό αυτό συγκρότημα αποτελείται από το λιοτριβί, την οικία, τους αποθηκευτικούς χώρους και τον νερόμυλο.



Το σπίτι, καθώς και το λιωτρίβι, βρίσκονται στην περιοχή Ρέματα του χωριού Άρνη, σε μία παραμυθένια περιοχή δίπλα στο ποτάμι. Η περιοχή αυτή, όπως μαρτυρεί και το όνομά της, χαρακτηρίζεται από τα πολλά νερά που έχει. Στην περιοχή αυτή χτίστηκαν από παλιά αρκετοί νερόμυλοι και λειτούργησαν λιωτρίβια.

Το λιωτρίβι αυτό αποτελεί τυπικό ανδριώτικο λιωτρίβι, μονόχωρο, 45 περίπου τετραγωνικών μέτρων, όπου στον ίδιο χώρο βρίσκεται το βόλι, η βίδα και ο εργάτης, το τζάκι για ζέσταμα νερού, καθώς και εξαρτήματα της ελαιοπαραγωγής, ο χώρος αποθήκευσης της ελιάς, πριν εισαχθεί στο βόλι, σκάφες για το πλύσιμο του καρπού, πιθάκια για αποθήκευση του λαδιού. Έχουν επίσης σωθεί οι αυθεντικές «τσαντίλες», που είναι κατασκευασμένες από τρίχα γίδας, όπου έβαζαν τον πολτό από το βόλι, και αφού τις τοποθετούσαν τη μία πάνω στην άλλη, τις πίεζαν στη βίδα και έβγαινε το πρώτο λάδι. Στη συνέχεια, τις περιέλουζαν με καυτό νερό, για να βγει το υπόλοιπο λάδι. Το ελαιοτριβείο του Λεμπέση ήταν ζωοκίνητο και λειτουργούσε έως το 1955. Έχουν σωθεί όλα τα αυθεντικά του εξαρτήματα και μηχανήματα.

Το λιωτρίβι του Λεμπέση ήταν κακοποιημένο αρχιτεκτονικά και ελάχιστα στοιχεία του ήταν σε λειτουργία. Υπήρχε η παλιά βίδα και το βόλι με τον τρίφτη. Στις εργασίες αποκατάστασης εντάχθηκαν και τα μηχανήματα της βίδας. Η οροφή και το τζάκι φτιάχτηκαν ξανά από την αρχή, η βίδα επιδιορθώθηκε και ο εργάτης ξαναστήθηκε. Το σύστημα, για να γυρίζει ο τρίφτης στο βόλι, επιδιορθώθηκε. Ο χώρος είναι αποκατεστημένος και επισκέψιμος.

Το άλεσμα του καρπού στα λιωτρίβια της Άνδρου γινόταν κατά κύριο λόγο με αγελάδα παρά με γάιδαρο. Επίσης, στην Άνδρο δεν υπήρξε ποτέ υδροκίνητο λιωτρίβι. Ρωτώντας, μία εξήγηση που μου έδωσαν ήταν ότι το κόστος κατασκευής υδροκίνητου ελαιοτριβείου δεν δικαιολογούσε η παραγωγή ελιάς της Άνδρου. Αυτός ήταν και ένας λόγος, που η Άνδρος δεν πέρασε στο στάδιο της «βιομηχανικής» επεξεργασίας της ελιάς, όπως έγινε σε άλλα μέρη της Ελλάδας. Η παραγωγή λαδιού στην Άνδρο χρησίμευε περισσότερο στο να καλυφθούν οι εγχώριες ανάγκες του νησιού και δεν περίσσευε πολύ λάδι για εξαγωγή.

Ως τελικό συμπέρασμα από το πρόγραμμα αυτό, μπορούμε να πούμε τα εξής:

- Για πρώτη φορά μελετήθηκαν τα κυκλαδικά λιωτρίβια και ειδικά τα λιωτρίβια της Άνδρου σε βάθος.



- Χρησιμοποιήθηκαν στην διαδικασία της αποκατάστασης ντόπιοι τεχνίτες-μάστορες, που έδωσαν μαθήματα παραδοσιακών τεχνικών χτισίματος στους νεότερους διαδόχους τους.
- Δημιουργήθηκε μεγάλο ενδιαφέρον για τις βίδες της Άνδρου στην τοπική κοινωνία.
- Δόθηκε αξία στις παραδοσιακές βίδες που διασώθηκαν και κατά κάποιο τρόπο επιτεύχθηκε ένας από τους σκοπούς του προγράμματος, που ήταν η διάσωση και η διατήρηση των παραδοσιακών αυτών οικημάτων.

Τέλος, θα ήθελα να επισημάνω ότι η δουλειά που έγινε στην Άνδρο είναι πρωτότυπη και μοναδική στον χώρο των Κυκλάδων, καθώς συνδυάζει την αποκατάσταση παραδοσιακών αγροτικών χώρων και τη δημιουργία μουσείων, ανοιχτών και επισκέψιμων στο ευρύ κοινό.



ΕΛΕΝΗ ΣΠΑΘΑΡΗ-ΜΠΕΓΑΓΓΗ

Διερεύνηση στοιχείων διδασκαλίας
της Πολιτισμικής Ιστορίας
στη Δευτεροβάθμια Εκπαίδευση
με θεματικό άξονα:

«Ελληνικός χώρος και πολιτισμός της ελιάς».

Είναι γνωστό ότι ο ελληνικός, αλλά και ο ευρύτερος μεσογειακός χώρος, συνδέονται με μερικά κοινά στοιχεία, τα οποία καθόρισαν αυτό που ονομάζουμε μεσογειακό πολιτισμό: η ευρύτητα της επίδρασης της ελιάς και του λαδιού στον ολικό πολιτισμό μας δημιούργησε ένα ολόκληρο πολιτισμικό εποικοδόμημα με εθνολογική, θρησκευτική, λαογραφική διάσταση. Το ζητούμενο είναι – κι αυτό θα αναζητήσω στην εισήγησή μου – εάν αυτό το τόσο σημαντικό δεδομένο, αφενός διδάσκεται ή διαχέεται με τον οποιονδήποτε τρόπο μέσα από τη Δευτεροβάθμια Εκπαίδευση ή, αφετέρου και εν πάση περιπτώσει, πώς αυτό θα μπορούσε να συμβεί.

Ως προς το πρώτο σκέλος της ερώτησης, η απάντηση είναι απλή και δεν χρειάζεται να ψάξει κανείς πολύ στα διδακτικά εγχειρίδια για να τη βρει: τα σχολικά βιβλία της Ιστορίας διαπνέονται από τον Θουκυδίδειο τρόπο ιστορικής σκέψης, με τέτοιο δηλαδή μεθοδολογικό τρόπο, ώστε να συρρικνώνει το ιστορικό αντικείμενο, γιατί έχει ως βασικό στοιχείο την ανάδειξη κατεξοχήν των πολεμικών και των πολιτικών γεγονότων. Μοναδική εξαίρεση ίσως να αποτελεί το νέο βιβλίο της Γ' τάξης θεωρητικής κατεύθυνσης του Λυκείου με τίτλο *Θέματα Νεοελληνικής Ιστορίας*, στο οποίο περιλαμβάνονται κάποια κεφάλαια Κοινωνικής και Οικονομικής



Ιστορίας. Το κεφάλαιο *Η ελληνική οικονομία κατά το 19^ο αιώνα*, υποκεφάλαιο *Το εμπόριο*, αναφέρεται μονολεκτικά στην εξαγωγή του ελαιολάδου, ενώ στην υποενότητα *Η βιομηχανία*, πάλι μονολεκτικά θα αναφερθεί σε κάποιες βιομηχανικές μονάδες, που σχετίζονται με την επεξεργασία αγροτικών προϊόντων και οι οποίες αποτελούν μετεξέλιξη των παλιών αλευρόμυλων, ελαιοτριβείων, βυρσοδειφείων και κλωστηρίων. Λίγο παρακάτω και στο κεφάλαιο *Οι οικονομικές εξελίξεις κατά τον 20^ο αιώνα*, στο υποκεφάλαιο *Το αγροτικό ζήτημα*, το οποίο αναφέρεται στην αγροτική μεταρρύθμιση, στον αναδασμό της γης, στις απαλλοτριώσεις και στα γεγονότα του Κιλελέρ, βλέπουμε, χωρίς καμία σύνδεση με το περιεχόμενο του κεφαλαίου, τη φωτογραφία της συγκομιδής ελαιοκάρπου στη Μακεδονία (φωτό: 1).

Ωστόσο, το Παιδαγωγικό Ινστιτούτο εισήγαγε για πρώτη φορά το μάθημα της Τοπικής Ιστορίας στα Γυμνάσια. Το βιβλίο του καθηγητή του δίνει μόνο κατευθυντήριες ιδέες. Βιβλίο του μαθητή δεν υπάρχει. Αυτό γίνεται διότι, αφενός ο κάθε τόπος έχει τη δική του τοπική ιστορία και δεν είναι δυνατό να συγγραφεί διαφορετικό βιβλίο για την κάθε περιοχή, και αφετέρου διότι καλούνται οι μαθητές να βγούν έξω από τα σύνορα του σχολείου τους και να ασκηθούν στην έρευνα. Το θέμα που η κάθε ομάδα θα επιλέγει για να μελετήσει, θα το καθορίζει η ίδια.

Με την ιδιότητά μου της Σχολικής Συμβούλου Φιλολόγων μιας περιοχής της Αθήνας, της οποίας πολλά σχολεία βρίσκονται στα όρια του αρχαίου Ελαιώνα (σχολεία της Ακαδημίας Πλάτωνος και του Ταύρου), θεωρώ σημαντικότερη την επιλογή της μελέτης της περιοχής αυτής στο πλαίσιο του νέου μαθήματος της Τοπικής Ιστορίας – η οποία μελέτη μπορεί να γίνει με ποικίλους τρόπους – καθώς και το σχηματισμό ενός εκπαιδευτικού φακέλου καθοδήγησης των ερευνών των μαθητών.

Για να γίνει όμως η επιλογή ενός τέτοιου θέματος χρειάζεται να ξεπεράσει ο εκπαιδευτικός την αντίληψη της σύνδεσης της ιστορίας με τη συμβατολογία. Χρειάζεται δηλαδή ένα ανανεωμένο θεωρητικό πλαίσιο. Αποτελεί συνεπώς βασική ευκαιρία να ιδωθεί η Ιστορία από μια άλλη σκοπιά, την Ηροδότεια. Ο Ηρόδοτος, ως αντίποδας του Θουκυδίδη, συνέλαβε τη σκέψη ότι η ιστορία του ανθρώπου εναλλάσσεται από πολεμικές και ειρηνικές περιόδους. Αν και «Πατέρας της Ιστορίας», όπως τον αποκαλούμε, δεν είχε άξιους συνεχιστές στην ιστοριογραφία: οι διάδοχοι του Ηροδότου, στο βαθμό που ήταν ιστορικοί, ακολούθησαν περισσότερο το Θουκυδίδη, ενώ στον



βαθμό που ακολούθησαν τα ποικίλα ενδιαφέροντα του Ηροδότου δεν ήταν πια ιστορικοί¹, αλλά εθνολόγοι, γεωγράφοι, λαογράφοι κ.ο.κ.. Όμως το ρεύμα της λεγόμενης «Νέας Ιστορίας» – η οποία σημειωτέον δεν είναι καθόλου «νέα», δεδομένου ότι χρονολογείται από το 1929 – ή αλλιώς η επωνομαζόμενη ιστορική σχολή των *Annales*, ονομασία που προήλθε από το επιστημονικό περιοδικό που εκδίδει με τίτλο *Χρονικά (Annales) Κοινωνικής και Οικονομικής Ιστορίας*, ανέτρεψε τα ιστορικά δεδομένα της θετικιστικής ιστοριογραφίας, πλησιάζοντας περισσότερο τον Ηροδότειο τρόπο ιστορικής σκέψης.

Ο χώρος και ο χρόνος είναι δύο όροι που υπάρχουν στον τίτλο του Συμποσίου μας. Όσον αφορά στον χώρο, απαιτείται η στροφή της οπτικής της ιστορίας προς οποιοδήποτε κοινωνικο-οικονομικό γεγονός, το οποίο διαμορφώνει το τοπίο της υπαίθρου. Η ιστορία αυτή θέλει να είναι η επιστήμη του συγκεκριμένου, του παρατηρήσιμου, γι' αυτό αξιοποιεί έννοιες όπως περιβάλλον, τρόπος ζωής, καθημερινότητα. Η φύση δεν είναι ουδέτερη οντότητα που ρυθμίζει την ανθρώπινη ζωή, είναι ανθρωποποιημένη εξαρχής, ήδη βαθιά μετασηματισμένη από τον άνθρωπο. Η αξιοποίηση της χαρτογραφίας, της φωτογραφίας, της αεροφωτογραφίας, η εκδρομή σε έναν τόπο είναι απαραίτητες δραστηριότητες για να ερμηνευτεί η ανθρώπινη δραστηριότητα και η οργάνωση της κοινωνίας. Κατανόηση σημαίνει εντοπισμός στον χώρο και σύγκριση.

Όσον αφορά στον χρόνο, απαιτείται η ανατροπή της παραδοσιακής ιστορικής αντίληψης του χρόνου ως γραμμικής, ευθύγραμμης αφήγησης των ιστορικών γεγονότων². Η αντίληψη του χρόνου τριχοτομείται σε δομές, συγκυρίες, επαναστάσεις. Οι δύο τελευταίες, δηλαδή οι συγκυρίες και οι επαναστάσεις, είναι οι αγαπημένοι χρόνοι της παραδοσιακής ιστοριογραφίας. Αυτό είναι η αιτία για την οποία θέματα, που καθορίζουν τον ελληνικό πολιτισμό και μπορούν να μελετηθούν μόνο μέσα από την προσέγγιση των δο-

1. Βλ. Δημήτρης Κυρτάτας, «Ο Ηρόδοτος του Σοφοκλή Μαρκιανού», *Θεωρητικά προβλήματα και διδακτική της Ιστορίας, Σεμινάριο 21*, εκδ. Γρηγόρη, 1999, σ. 11.

2. Η Νέα Ιστορία εισάγει την ιστορία- πρόβλημα, δηλαδή την ερώτηση προς τις ιστορικές πηγές με βάση συγκεκριμένο προβληματισμό, και αυτό διότι, όταν δεν ξέρουμε τί ψάχνουμε, δεν ξέρουμε και τί βρίσκουμε.



μών της κοινωνίας, μένουν έξω από τα ιστορικά σχολικά εγχειρίδια³. Όλα τα παραπάνω, βέβαια, είναι γνωστά και οικεία στους ιστορικούς, ωστόσο καταγράφεται μια αδράνεια στην Ιστορία της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης, που δεν εναρμονίζεται με την ιστοριογραφική επιστήμη.

Ας γνωρίσουμε λοιπόν τη φυσιογνωμία του Ελαιώνα. Σημερινής έκτασης 9.000 περίπου στρεμμάτων, γνωστού από την αρχαιότητα ως Ιερού Ελαιώνα, προστατευόμενου από τη θεά Αθηνά, –κατανοούμε τη σημαντικότητα του από τη νίκη της Αθηνάς επί του Ποσειδώνα και την απόδοση του ονόματός της στην πόλη– εμπίπτει σήμερα στα διοικητικά όρια των δήμων Αθηναίων, Αιγάλεω, Περιστερίου, Ταύρου και Αγίου Ιωάννη Ρέντη και απέχει μόλις 3 χιλ. από την Ομόνοια. Αποκλήθηκε από τον Θουκυδίδη «*Κάλλιστον Προάστειον*» και σ' όλη την αρχαιότητα αποτελούσε την κύρια είσοδο στην Αθήνα, η οποία ήταν από τα δυτικά, γιατί από εκεί ερχόταν ο δρόμος από την Πελοπόννησο, τα Μέγαρα, την Ελευσίνα και τη Θήβα. Στη μακρά πορεία από τους ελληνιστικούς χρόνους μέχρι την τουρκοκρατία, το τοπίο δεν άλλαξε ριζικά, ενώ κατά τη βυζαντινή και μεταβυζαντινή περίοδο μικροί ναοί και μοναστήρια χτίστηκαν πάνω και δίπλα στα λατρευτικά κέντρα της αρχαιότητας. Τα 150.000 ελαιόδεντρα από το Μενίδι έως το Μοσχάτο υπήρχαν έως τις αρχές του 20^{ου} αιώνα, ενώ ένας μεγάλος αριθμός δέντρων, που είχαν πυρπολήσει οι Τούρκοι, δεν νεκρώθηκε, αλλά άρχισε και πάλι να θάλλει μαζί με τα υπόλοιπα που είχαν διασωθεί⁴. Το 1943, στην καρδιά της κατοχικής περιόδου, καλλιεργούνταν 11.330 στρέμματα κηπευτικών ανάμεσα στις ελιές που αρδεύονταν από 385 φρεάτια και συνέβαλαν στον επισιτισμό της πρωτεύουσας σε μεγάλο βαθμό⁵. Βέβαια, έχουν περάσει δύο αιώνες από τότε που ο Rouquerville έγραφε ότι ο σεβασμός των Ελλήνων για τις ελιές είναι τέτοιος, που τις περιβάλλουν με ένα είδος λατρείας, όταν τα κλαδιά

3. Ο αργόσυρτος χρόνος των δομών έρχεται να συναντήσει τον χρόνο των λαογράφων, των εθνολόγων, των κοινωνικών ανθρωπολόγων, οι οποίοι, πρώτοι εκείνοι, ασχολήθηκαν με την έρευνα, την τεκμηρίωση και τη μελέτη τομέων της κοινωνικής ζωής, τόσο της υλικής όσο και της πνευματικής, που η φαινομενική στατικότητα τους στον παραδοσιακό πολιτισμό υπαγορεύουν τη διερεύνηση ενός χρόνου αργού.

4. Κώστας Μπίρης, *Αι Αθήναι από του 19ου εις τον 20ό αιώνα*, Αθήναι 1966.

5. Νικόλαος Κανάρης, *Οι Λαχανόκηποι της Αττικής και η σημασία των ίδια κατά την πολεμική περίοδο*, [χ.χ.].



τους είναι γεμάτα καρπούς και ότι το κόψιμο ενός κλαδιού ισοδυναμεί με έγκλημα, στο οποίο δεν θα παρέλειπαν να εναντιωθούν⁶.

Σήμερα η περιοχή τέμνεται από μεγάλους οδικούς άξονες με διαμπερή κυκλοφορία (Εθνική Οδός, Λ. Αθηνών, Ιερά Οδός, Πέτρου Ράλλη) και από τις γραμμές του ΟΣΕ, ενώ το τοπικό οδικό δίκτυο είναι ανεπαρκές έως ανύπαρκτο. Η σημερινή Ιερά Οδός, που διασχίζει τον Ελαιώνα από ανατολικά προς δυτικά, ακολουθεί με ελάχιστες αποκλίσεις την πορεία της αρχαίας προς την Ελευσίνα, εκατέρωθεν της οποίας υπήρχαν τα νεκροταφεία της πόλεως των Αθηνών και το δημόσιο σήμα για τους νεκρούς των πολέμων. Η έκταση των ελαιοδένδρων στη θέση του ΤΕΙ Αιγάλεω, εκεί που διασταυρώνεται η Πέτρου Ράλλη με τη Θηβών, αποτελεί το μοναδικό εναπομείναν δείγμα του άλλοτε φυσικού «ελαιοτοπίου», που συνδέεται με την ιστορική ονομασία της περιοχής. Τα βυζαντινά και νεώτερα μνημεία, σχεδόν εξαφανισμένα και αυτά, ανακαλύπτονται σποραδικά από τους μικρού μεγέθους ναούς, που βρίσκονται ως επί το πλείστον δυτικά του άξονα της Αγίας Άννης. Στον χώρο του Ελαιώνα βρίσκονται και οι μεγάλοι χώροι εκπαίδευσης της Γεωπονικής Σχολής, καθώς και ο Βοτανικός Κήπος στην αρχή της Ιεράς Οδού.

Πρόκειται για την περιοχή της πρωτεύουσας με τη μακροβιότερη βιομηχανική ιστορία, από τα ελαιοτριβεία και τα κεραμοποιεία (κοντά στην Ιερά Οδό) του 18^{ου} και 19^{ου} αιώνα, τα προπολεμικά σαπωνοποιεία και χαρτοποιεία, μέχρι τις πιο πρόσφατες «πιάτσες» των βυρσοδεψείων της οδού Ορφέως, των δεκαετιών του '50 και '60 και τις σύγχρονες βιομηχανικές μονάδες. Στον μεσοπόλεμο, τμήματα της περιοχής προμήθευαν με κηπευτικά την πόλη της Αθήνας. Υπολείμματα των παραπάνω εκτάσεων, μαζί με τις κατοικίες των γαιοκτημόνων, σώζονται ακόμα⁷.

Είναι τέτοια η υποβάθμιση του χώρου, ώστε η βιομηχανική μεταποιητική δραστηριότητα, που συγκεντρώθηκε στον Ελαιώνα – λόγω του ότι αυτός παρέμεινε εκτός σχεδίου πόλης μέχρι το 1992 – συρρικνώνεται, δεδομένου ότι οι μονάδες έχουν αποσβέσει τις υποτυπώδεις πάγιες και παμπάλαιες εγκαταστάσεις τους – μόνο το 2,8% έχει ιδρυθεί μετά το 1982-

6. F.C.H.L. Rouqueville, *Voyage en Morée*, Παρίσι 1805, τ.1, σ. 445-446.

7. Ελαιώνας 1994-1996, Υπουργείο Περιβάλλοντος Χωροταξίας και Δημοσίων Έργων, Οργανισμός ρυθμιστικού σχεδίου και προστασίας περιβάλλοντος Αθήνας, ΕΜΠ.



και αναζητούν καλύτερες περιοχές για να αναβαθμίσουν το επιχειρησιακό προφίλ τους. Αντίθετα, γιγαντώνεται ο μεταφορικός/ αποθηκευτικός/ χονδρεμπορικός τομέας, ο οποίος έχει έντονο τον χαρακτήρα της προσωρινότητας και μηδενικές επενδύσεις σε πάγιο κεφάλαιο, με αποτέλεσμα όχι μόνο να υποβαθμίζεται ακόμα περισσότερο η περιοχή, αλλά και να επιβαρύνονται οι οδικοί άξονες κυκλοφορίας μεταφορικών μέσων και αγαθών. Είναι ένα από τα ελάχιστα μέρη της Αθήνας, όπου οι κάτοικοί του αντί να αυξάνουν μειώνονται σε αριθμό ή μένουν στάσιμοι⁸. Η εικόνα της πολεοδομικής και περιβαλλοντικής αναρχίας δεν έχει την όμοιά της ούτε στις κεντρικές συνοικίες της πρωτεύουσας ούτε στις άλλες προαστιακές βιομηχανικές περιοχές.

Το αίτημα των Δήμων, στους οποίους εντάσσεται ο Ελαιώνας, είναι η Ιερά Οδός, που αποτελεί βασικό υπερτοπικό και διαμπερή άξονα στην περιοχή, να υποβαθμιστεί κυκλοφοριακά με στόχο να ενωθεί με τους αρχαιολογικούς χώρους της Αθήνας. Το ζητούμενο είναι οι αρχαιολογικές ανασκαφές και η ανάπλαση του πράσινου να μετατρέψουν τον χώρο σε αρχαιολογικό πάρκο, σε συνδυασμό με την ενίσχυση με χώρους πρασίνου, συντήρηση των μικρών ναΐσκων της περιοχής και αναβάθμιση των λοιπών ιστορικών χώρων, καθώς και την ανάπλαση της οδού Πειραιώς. Το αίτημα αυτό περιελήφθη στο Π.Δ. Αναθεώρησης του Ρυμοτομικού Σχεδίου⁹ και ανατέθηκε στο Γεωργικό Πανεπιστήμιο μελέτη για την πειραματική δεντροφύτευση στην περιοχή δύο εκτάσεων, εμβαδού περίπου 35 στρεμμάτων, που θα αποτελέσουν πρότυπο για τη φύτευση και των υπολοίπων. Αυτό στο οποίο δεν μπορούμε όμως πλέον να επανέλθουμε είναι στην επαναδημιουργία του

8. Άγιος Ιωάννης Ρέντης: 1961: 11204/1971: 17560/ 1981: 16276.

Αιγάλεω: 1961: 57840/ 1971: 79961/ 1981: 81906.

Μοσχάτο: 1961: 18536/ 1971: 22138/ 1981: 21138.

Ταύρος: 1961: 15363/ 1971: 15795/ 1981: 16514.

Πηγή: Λίλα Λεοντίδου, *Πόλεις της σιωπής. Εργατικός εποικισμός της Αθήνας και του Πειραιά, 1909-1940*, εκδ. ΠΤΙ ΕΤΒΑ, 1989, σ. 331, πίνακας 5.01.

Να ληφθεί υπόψη ότι στους δήμους στους οποίους παρουσιάζεται κάποια αύξηση των κατοίκων (π.χ. Αιγάλεω) υπάρχουν κατοικημένες περιοχές έξω από τη βιομηχανική ζώνη του Ελαιώνα, οι οποίες συνεχίζουν να υποδέχονται νέους κατοίκους.

9. Δημοσιεύτηκε το Νοέμβριο του 1995 (ΦΕΚ 1042Δ) και συμπληρώθηκε τον Ιούλιο του 1996 (ΦΕΚ 742Δ).



Ελαιώνα. Η οικειοποίηση του αστικού εδάφους είναι δεδομένη και το ρεαλιστικό ζητούμενο είναι να αρθούν οι διαχωρισμοί των χώρων κατοικίας από τη βιομηχανική περιοχή, που γίνεται αυτή τη στιγμή από τα ισχυρά φράγματα που δημιουργούν οι μεγάλοι οδικοί άξονες, απομονώνοντας επικίνδυνα ολόκληρες περιοχές, οι οποίες νεκρώνονται τις μη εργάσιμες ώρες. Η ανάπλαση πρέπει λοιπόν να δημιουργεί άξονες προσέλκυσης των κατοίκων στους νέους χώρους, με εμπλουτισμό με δραστηριότητες που να προσελκύουν το κοινό, έτσι ώστε να δημιουργηθούν ζωντανοί χώροι συνεδεδεμένοι με τον αστικό ιστό.

Είτε προχωρήσει η ανάπλαση σύμφωνα με το νέο Ρυμοτομικό Σχέδιο, το οποίο έχει μια προοπτική εικοσαετίας για την υλοποίησή του, είτε όχι, τούτο μπορεί να σημαίνει την αναβάθμιση της περιοχής, αλλά ουσιαστικά σημαίνει και το οριστικό τέλος του Ελαιώνα. Βέβαια, ούτως ή άλλως, δεν μπορούμε να αναπλάσουμε στην κυριολεξία το παρελθόν· μπορούμε μόνο να το εκμεταλλευτούμε επιλεκτικά¹⁰. Θα συμφωνήσουμε, ωστόσο, ότι η μνήμη διαμορφώνεται υπό το βάρος και την επήρεια του παρόντος και της κοινωνίας. Όταν το παρελθόν παύει να υπάρχει, οι άνθρωποι προσαρμόζονται στον μόνο κόσμο που υπάρχει – σ' αυτόν που βιώνουν τώρα – βλέπουν δηλαδή το παρελθόν από τη σκοπιά του παρόντος. Τα συμφέροντα, οι πεποιθήσεις, οι ιδεολογίες, οι πολιτικές και ιστορικές συγχυρίες, οι προσδοκίες του παρόντος διαμορφώνουν τον τρόπο με τον οποίο οι άνθρωποι προσλαμβάνουν το παρελθόν¹¹. Και αυτό αποτελεί ένα ουσιαστικότερο διδακτικό στοιχείο, στο οποίο θα πρέπει να κατευθύνουν οι εκπαιδευτικοί τους μαθητές τους κατά τη μελέτη του Ελαιώνα ή οποιουδήποτε θέματος επιλέξουν να ερευνήσουν, ώστε να το αντιληφθούν μέσα από την τοπική ιστορική έρευνα.

Κλείνοντας, θα ήθελα να κάνω ένα σύντομο συσχετισμό ανάμεσα στον αρχαίο Ιερό Ελαιώνα, του οποίου το ένα όριο εκτείνεται κατά μήκος του Κηφισού ποταμού, και σε μια άλλη περιοχή της Αθήνας, σε εκείνη όπου

10. B., Schwartz. «The Social Context of Commemoration: A Study in Collective Memory», *Social Forces* 61 (2), σ. 393.

11. Θεόδωρος Παραδέλλης, «Ανθρωπολογία της μνήμης», στο Π. Μπενβενίτσε-Θ. Παραδέλλης, *Διαδρομές και τόποι της μνήμης. Ιστορικές και ανθρωπολογικές προσεγγίσεις*, Πρακτικά Επιστημονικής Συνάντησης στο Τμήμα Κοινωνικής Ανθρωπολογίας του Πανεπιστημίου του Αιγαίου, εκδ. Αλεξάνδρεια, 1999, σ. 29.



μέχρι τα πρώτα μεταπολεμικά χρόνια κυλούσε ο Ιλισός ποταμός. Ο Ιλισός ήταν στα αρχαία χρόνια ένας ασήμαντος χείμαρρος, στον χώρο όπου βρίσκεται σήμερα η λεωφόρος Β. Κωνσταντίνου, μπροστά από το Καλλιμάρμαρο Παναθηναϊκό Στάδιο της Αθήνας. Κι όμως, μια αναφορά του Πλάτωνα, στον διάλογο του Σωκράτη με το Φαίδρο, μετέτρεψε εκείνο το τοπίο σε αρχέτυπο, δηλαδή σε μια φανταστική αναφορά του τόπου χωρίς η υλική υπόστασή του να έχει καμία σημασία. Ο Πλάτωνας δημιούργησε ένα ιδεολογικό πλαίσιο, που επέζησε στους αιώνες διαμέσου του δυτικού πολιτισμού και ο οποίος με τη σειρά του του έδωσε μια διάσταση και μια φήμη, που δεν σχετίζεται πλέον με τη συγκεκριμένη υλική υπόσταση του τοπίου: δημιούργησε ένα φιλοσοφικό τόπο. Το 1950, όντας εστία μόλυνσης, ο Ιλισός, λόγω της φιλοσοφικής μνήμης, γέννησε προβληματισμούς πάνω σε θέματα πολεοδομίας σε σχέση με την αρχαία μνήμη, το σύγχρονο φυσικό περιβάλλον και την αστική ανάπτυξη. Ο πολεοδόμος Π. Καλλιγιάς πρότεινε τη δημιουργία ενός αντιχώρου, ενός μοντέλου, σε σχέση με τη σύγχρονη πόλη, που θα έμοιαζε με φυσικό παράδεισο. Ο Στυλιανός Λελούδας πρότεινε μια ακάλυπτη κοίτη, που θα θύμιζε την περιγραφή του Πλάτωνα και τη συγκέντρωση των πνευματικών ιδρυμάτων στις όχθες του. Τέλος, ο Κίμωνας Λάσκαρις πρότεινε να καλυφτεί ο Ιλισός με ένα ειδυλλιακό βουλεβάρτο, συνδέοντας τους τόπους του πλατωνικού Διαλόγου με το αστικό περιβάλλον. Τελικά δόθηκε η πιο πρακτική και ανιστόρητη λύση: ο Ιλισός έγινε λεωφόρος κυκλοφορίας των αυτοκινήτων και έτσι ο φιλοσοφικός τόπος βρήκε τη μόνη δυνατή θέση μέσα στον αστικό ιστό της σύγχρονης Αθήνας: τη θέση στο φανταστικό χώρο της ιδεολογίας¹².

Άσχετα με την όποια απόληξη της διευθέτησης του Ιλισού, τούτος παραμένει ένας φιλοσοφικός τόπος σε αντίθεση με τον Ελαιώνα, αν και στα όρια αυτού του τελευταίου βρισκόταν η Ακαδημία του Πλάτωνα. Η εξέλιξη του Ελαιώνα τις τελευταίες δεκαετίες δεν απασχόλησε κανέναν. Οι νομοθετικές ρυθμίσεις, που αρχίζουν από το 1954 -και σημειωτέον ότι καμία δεν υλοποιείται, γιατί προσβάλλονται από τους ενδιαφερόμενους δικαστικά- έχουν ως μόνο άξονα τη βιομηχανική αξιοποίηση του χώρου. Εξάλλου, οι όποιες διευθετήσεις επιχειρούνται σήμερα, γίνονται υπό το βάρος της οριακής

12. Παναγιώτης Τουρνικιώτης. «Ο Ιλισός του Πλάτωνα. Για την ιδεολογική παρουσία του παρελθόντος στη σύγχρονη Αθήνα», *Σύγχρονα Θέματα*, τ. 54, 1991, σ. 81-89.



αναρχίας, που επήλθε στον χώρο, και της ανάγκης ανασυγκρότησής του, με στόχο την καλύτερη οικονομική αξιοποίησή του. Ο Ελαιώνας, πιο σημαντικός από τον ασήμαντο χείμαρρο του Γλισού, δεν έτυχε καμιάς πολεοδομικής προσέγγισης έστω και θεωρητικής, που θα λάμβανε υπόψη του την ιστορία του τόπου. Και στη μια και στην άλλη περίπτωση, ωστόσο, το αποτέλεσμα είναι το αυτό: η νεοελληνική κοινωνία επιλέγει τη λήθη. Αν και δεν υπάρχει ληθοτεχνική, δεν υπάρχει δηλαδή τέχνη της λήθης ανάλογη με την μνημοτεχνική¹³, η σιωπηρή λήθη που επέρχεται μέσα από την καθημερινή πρακτική, αναγνωρίζεται από τη νεοελληνική κοινωνία ως επιθυμητός κοινωνικός σκοπός. Η μόνη αντίσταση σε αυτή την πραγματικότητα θα μπορούσε εν δυνάμει να είναι η εκπαίδευση, η οποία θα καλλιεργούσε στους μαθητές πρακτικές ανάκτησης μιας χαμένης ιστορικής μνήμης, την οποία απαρνηθήκαμε συλλογικά.

13. Ελένη Σπαθάρη-Μπεγλίτη, *Ιστορική και κοινωνική λαογραφία Ανατολικής Θράκης*, εκδ. «Νέα Σύνορα»-Α.Α. Λιβάνη, 1997, σ. 116-118.



ΜΑΝΟΣ ΧΑΡΙΤΑΤΟΣ

Το Ε.Λ.Ι.Α. και η ΕΛΙΑ

Το Ε.Λ.Ι.Α.

Η συντομογραφία του Ελληνικού Λογοτεχνικού και Ιστορικού Αρχείου ηχητικά συγγενεύει με την ελιά, το δέντρο, που από την αρχαιότητα εμφανίζεται στους μύθους, στις παραστάσεις και στην ιστορία των λαών της Μεσογείου. Το ελαιόδενδρο, αποτελώντας σύμβολο ευημερίας, ειρήνης, γονιμότητας και ευφορίας, είναι άρρηκτα συνδεδεμένο με την καθημερινότητα των ανθρώπων της περιοχής.

Το Ε.Λ.Ι.Α. ιδρύθηκε το 1980 και στα είκοσι χρόνια δραστηριότητάς του έχει εντοπίσει και συγκεντρώσει πολύτιμο αρχειακό και έντυπο υλικό, το οποίο αφορά κυρίως την ιστορική και την πνευματική πορεία της Ελλάδας που κάτω από διαφορετικές συνθήκες ίσως να χανόταν για πάντα.

Η βιβλιοθήκη του Ε.Λ.Ι.Α. περιέχει σήμερα πάνω από 100.000 τόμους βιβλίων, φυλλαδίων, περιοδικών, ημερολογίων και εφημερίδων του 19ου και 20ού αιώνα. Αναμφισβήτητα όμως, η μεγάλη σπουδαιότητα και ιδιαιτερότητα του Ε.Λ.Ι.Α. συνίσταται στο ότι κατέχει μια μοναδική συλλογή –πάνω από 800– αρχείων και τμημάτων αρχείων ιστορικού, οικονομικού, λογοτεχνικού και καλλιτεχνικού περιεχομένου.

Σημαντική θέση στις συλλογές του κατέχουν αρχεία επιχειρήσεων, οικονομικού εμπορικού και βιομηχανικού ενδιαφέροντος, τα οποία αποτελούν μια από τις βασικές πηγές για τη μελέτη της οικονομικής ιστορίας. Επιπλέον, το Φωτογραφικό Αρχείο περιλαμβάνει περισσότερες από 300.000 φωτο-



γραφίες, ενώ το Χαρτογραφικό Αρχείο περιέχει πάνω από 2.000 χάρτες του 19ου και 20ού αιώνα.

Τα αρχεία και οι αρχειακές ενότητες πλαισιώνονται από ποικίλο υλικό, όπως διαφημίσεις, αποδείξεις, τιμολόγια, υλικά συσκευασίας, ετικέτες και άλλο εικαστικό και πληροφοριακό υλικό, το οποίο λειτουργεί συμπληρωματικά στη μελέτη και έρευνα εμπορικών και βιομηχανικών κλάδων.

Το Ε.Λ.Ι.Α. πραγματοποιεί ήδη πιλοτικά ένα πρόγραμμα «εθνικής απογραφής», όπου καταγράφεται για πρώτη φορά το σύνολο της οικονομικής, εμπορικής και βιομηχανικής, αλλά και πνευματικής και κοινωνικής ιστορίας του τόπου. Αυτό το πρόγραμμα, όταν ολοκληρωθεί, θα αποτελέσει ένα σημαντικό και πολύτιμο εργαλείο για τους μελετητές και ερευνητές της νεότερης ελληνικής ιστορίας.

Εκείνο, λοιπόν, που πραγματικά χαρακτηρίζει και διαφοροποιεί το Ε.Λ.Ι.Α., είναι το γεγονός ότι διασώζει, καταγράφει και αξιοποιεί ένα υλικό ευρύτατο σε όγκο αλλά και σε είδος, σχετικό με την ιστορία, τον πολιτισμό αλλά και την καθημερινότητα της Ελλάδας. Σε κάθε περίπτωση, κορμό και βάση της έρευνας αποτελεί το αρχειακό υλικό, το οποίο απόκειται στο Ε.Λ.Ι.Α. Παράλληλα όμως, αρωγοί στην ερευνητική προσπάθεια εντοπισμού της πολύτιμης πληροφορίας – που πολλές φορές δε βρίσκεται στη βιβλιογραφία, ούτε στο αρχειακό υλικό – έρχονται άλλες πηγές, όπως οι σειρές των ημερολογίων, των καταστατικών καθώς και οι εμπορικοί οδηγοί, συμπληρώνοντας ή τεκμηριώνοντας κενά και ελλείψεις.

Παραδείγματος χάριν, στην περίπτωση της αποτύπωσης της ιστορίας παραγωγικών ή εμπορικών επιχειρήσεων, τα κομμάτια του δύσκολου αυτού παζλ συμπληρώνονται, πολλές φορές αναπάντεχα, με πληροφορίες που έρχονται μέσα από καταχωρήσεις στον τύπο, υλικά συσκευασίας, ετικέτες, καταθέσεις σημάτων. Επιχειρήσεις που λειτούργησαν για λίγα χρόνια και μετά έσβησαν ή αγοράστηκαν, μη μπορώντας να ανταποκριθούν στον ανταγωνισμό, καταγράφονται και «υπάρχουν» σήμερα μόνο μέσα από τις λίγες γραμμές του κειμένου μια ετικέτας που σώθηκε ή εντοπίζονται μέσα από καταθέσεις εμπορικών σημάτων. Οι ελάχιστες αυτές πληροφορίες αποτελούν τα πρώτα στοιχεία της ταυτότητας της επιχείρησης, που ορισμένες φορές εμπλουτίζεται και χτίζεται με πληροφορίες που δίνονται από απογόνους των ιδιοκτητών - επιχειρηματιών, οι οποίοι με αρκετό κόπο εντοπίζονται και τελικά υφίστανται τις ευγενικές «πιέσεις» των ερευνητών. Με αυτό τον τρόπο επιχειρήσεις και προϊόντα



ξετυλίγουν την πολύχρονη ιστορία τους μέσα από διαφημίσεις, ετικέτες, κουτιά συσκευασίας, φωτογραφίες, αποδείξεις, τιμολόγια, ετικέτες κ.λπ.

...και η ελιά

Αναζητώντας την ελιά και το λάδι μέσα από το υλικό μας, ανακάλυψα ότι και εδώ το Ε.Λ.Ι.Α. έχει να προσφέρει στον ερευνητή μια σειρά από πολύτιμες πληροφορίες.

Αρχίζοντας από τις αρχαικές μας συλλογές, αξίζει να αναφερθεί, από τον χώρο του εμπορίου, το αρχείο του εμπορικού οίκου *Αδελφοί Γούτου*, της περιόδου 1898-1941. Η επιχείρηση είχε έδρα τη Μυτιλήνη και διατηρούσε υποκατάστημα στην Κωνσταντινούπολη. Μέσα από την εμπορική αλληλογραφία και τους λογαριασμούς της επιχείρησης με εμπόρους και εταιρείες στην Κωνσταντινούπολη και Μ. Ασία, στη Μαύρη θάλασσα, στη Ρουμανία, Βουλγαρία, Αίγυπτο, Γαλλία και Ιταλία, παρακολουθούμε την αγοραπωλησία κυρίως ελαιόλαδων, αλλά και δερμάτων, σύκων, ταραμάδων και κουκουλιών.

Επιπλέον, στο μέρος του αρχείου του τυπογραφείου - λιθογραφείου Ασπιώτη - ΕΛΚΑ, που βρίσκεται στο Ε.Λ.Ι.Α., περιλαμβάνονται και λιθόγραφες ετικέτες, συσκευασίες, καθώς και διαφημιστικές αφίσες προϊόντων της ελιάς, επιχειρήσεων από όλη την Ελλάδα: τη Μυτιλήνη, τον Βόλο, την Κέρκυρα, την Κρήτη, την Αθήνα.

Πέρα από τη μελέτη των οικονομικών αρχείων, σημαντική πηγή για την ιστορία των επιχειρήσεων αποτελούν, όπως είναι γνωστό, ο ημερήσιος και περιοδικός τύπος της εποχής, τα ημερολόγια και τα καταστατικά των επιχειρήσεων. Έτσι, συνεχίζοντας την έρευνά μου στις συλλογές του Ε.Λ.Ι.Α. για την ελιά και το λάδι, πέρασα στη σειρά των *Ημερολογίων -ετησίων περιοδικών εκδόσεων-*, τα οποία εκδόθηκαν σε ελληνική γλώσσα, από την αρχή της εμφάνισής τους στα μέσα του 19ου αιώνα και εξής.

Χρησιμοποιώντας τη σχετική βάση δεδομένων της ηλεκτρονικής καταγραφής των ημερολογίων και των περιεχομένων τους ανά άρθρο, που σήμερα αριθμεί πάνω από 30.000 εγγραφές, εντόπισα ορισμένα άρθρα σχετικά με το αντικείμενο της ελιάς. «Όστις έλαιοτριβεί νωπὰς έλαιας αλέθει χρυσό», συμβουλεύει ο αρθρογράφος του *Εγκυκλοπαιδικού Ημερολογίου* του 1905 στο άρθρο *Μέθοδος συλλογής και διατηρήσεως των ελαιών*. Στη



συνέχεια, χρήσιμες πληροφορίες στους γεωργούς της εποχής δίνει το άρθρο του Γεωργικού Ημερολογίου του 1912 για το *Κλάδευμα των ελαιών, που αποσκοπεί εις την ανακούφισιν και τον αερισμόν αυτών και εις την διατήρησιν της ισορροπίας μεταξύ των ριζών και της κορυφής*. Στο Εικονογραφημένον Επτανησιακόν Ημερολόγιον του επόμενου έτους διαβάζουμε για την πρόοδο της ελαιοπαραγωγής της Κέρκυρας, ενώ μέσα από τις σελίδες του Πασχαλινού Ημερολογίου του Οδοιπορικού Συνδέσμου μερικά χρόνια αργότερα (1926) παρουσιάζεται ο Ελαιώνας της Αθήνας, ο τόπος που η τύχη του έμελλε να απασχολήσει ένα πλήθος πολιτικών και τεχνοκρατών τις τελευταίες δεκαετίες του αιώνα μας.

Στη συνέχεια, ανατρέχοντας στο βιβλιοστάσιο του Ε.Λ.Ι.Α., βρέθηκε μια σειρά εγχειριδίων και περιοδικών σχετικών με την ελιά. Μερικοί εύγλωττοι προπολεμικοί τίτλοι: *Η Ελλά και τα πολύτιμα προϊόντα της*, που εκδόθηκε στη Σάμο το 1918, *Η Καλλιέργεια της Ελλάς*, έκδοση της Βασιλικής Γεωργικής Εταιρείας το 1920, *Η Ελληνική Ελαία* του 1930, *Πρακτική Ελαιουργία* του 1934. Τη χρονιά που ξέσπασε ο πόλεμος του 1940, εκδόθηκαν στην Αθήνα *Συμβουλαί προς ελαιοπαραγωγούς*, και μεταπολεμικά ο *Πρακτικός οδηγός του ελαιουργού*. Ξεχωρίζουν επίσης, για τη γλαφυρότητά τους, δύο εκδόσεις των αρχών του αιώνα, οι οποίες έχουν μεταξύ άλλων και αναφορές στην ελιά και το λάδι. Ο Σύμβουλος γυναικείας καλλονής συμπεριλαμβάνει συνταγές ομορφιάς βασισμένες στα αρωματικά και αιθέρια έλαια, ενώ ο Προφητικός Ονειροκρίτης αναφέρει:

Έαν ιδής ελαίαν άνθηράν και θάλλουσαν και καλὰς ρίζας και με καλόν ὠριμον καρπὸν περίμενε εὐτυχίαν και ἀγαθά, ἂν δὲ τὴν βλέπης ξηράν και μαραμμένην και ἄνευ καρποῦ, περίμενε δυστυχία και στεναχωρίας. Έαν ιδῆς ὅτι συνάγεις ἐλαίας, θὰ ἔχης κέρδη πολλά... ἔαν κρατῆς κλάδον ἐλαίας, θὰ συμφιλιωθῆς με τοὺς ἐχθρούς σου.

Ξεφυλλίζοντας το μηνιαίο περιοδικό *Η ΕΛΙΑ*, που εκδίδεται από την Ελαιουργική, την Κεντρική Συνεταιριστική Ένωση Ελαιοπαραγωγών Ελλάδος στη δεκαετία του 1950, βρίσκουμε άρθρα για τις ανάγκες της βρώσιμης ελλάς, τη συμβολή του κλαδεύματος εις την καρποφορίαν των ελαιώνων, τα κονσερβοποιεία βρωσίμων ελαιών, καθώς και πλήθος οικονομικών, συνεταιριστικών και εμπορικών ειδήσεων.

Συνεχίζοντας την αναζήτηση, ήταν αναπόφευκτο να έρθω και σε ένα κομμάτι των συλλογών μας, που είχαν εικαστική και συμβολική σχέση με



την ελιά. Το θέμα αυτό είναι το αντικείμενο εκτενούς αρθρογραφίας και έντονου προβληματισμού του σημερινού τύπου και όχι μόνο, ενώ ένα φιλοτεχνημένο κλαδί ελιάς αποτελεί το σήμα στην επόμενη διοργάνωση του θεσμού των Ολυμπιακών Αγώνων το 2004 στην Αθήνα. Ένα «ζωντανό» κομμάτι της ιστορίας των Ολυμπιακών αγώνων σώζεται στο Ε.Λ.Ι.Α. Σχέδια του Ζαππείου Μεγάρου και της ανακατασκευής του Παναθηναϊκού Καλλιμάρμαρου Σταδίου, φωτογραφίες από τους αγώνες του 1896 στην Αθήνα, μονόφυλλα, αφίσες και σπάνιες εκδόσεις συνθέτουν το παρελθόν των αγώνων, που θα φιλοξενήσουμε στην Ελλάδα.

Όπως όμως συνήθως συμβαίνει, στην προσπάθεια καταγραφής της πληροφορίας ενός συνόλου, τα ερευνητικά βήματα οδηγούν στην επόμενη περιοχή αναζήτησης. Έτσι, κοιτάζοντας το Ε.Λ.Ι.Α. και την ελιά φθάνει κανείς εύκολα σε ένα προϊόν που έχει άμεση σχέση με την ελιά, το σαπούνι. Ανοίγοντας, λοιπόν, τον φάκελο «σαπούνι», ανακαλύπτουμε μια πληθώρα τιμολογίων, αποδείξεων και διαφημιστικών καταχωρήσεων βιοτεχνιών και εργοστασίων, τα οποία παρήγαγαν λάδι και σαπούνι. Ανάμεσά τους: η *Ελαιουργία & Σαπωνοποιία Θρ. Θ. Αλεπουδέλη & Σία*, που παρήγε αρωματικούς σάπωνες και έλαια ραφινάρισμα στον Πειραιά, *Το Ελαιουργείον, Σαπωνοποιείον και Παγοπωλείον Π. Λιναρδάκης εν Καλάμαις*, *Το Ελαιουργείον και Σαπωνοποιείον Χαριλάου και Κανελλοπούλου* στην Αθήνα, το *Ατμοκίνητον Ελαιουργείον Αδελφών Γεωργαντέλλη* στο Πλωμάρι της Μυτιλήνης με μεγάλη αποθήκη Ελαίων και Σαπώνων, κοινών και αρωματικών.

Κλείνοντας, δανείζομαι ένα απόσπασμα από το βιβλίο του Γ. Α. Κουκούλη, *Η ελιά και τα πολύτιμα προϊόντα της*, που εκδόθηκε στη Σάμο το 1918:

...Επειδή δε η ελιά είναι δέντρο καθαρό και αγνό, θέλει και εκείνους που την καρπούνται νάναί αγνοί και καθαροί, όχι ακάθαρτοι, όχι με μουρντάρικα χέρια να την δουλεύουν και να τη μαζεύουν, αλλά με παστρικά, όχι δηλαδή ακόλαστοι και παραδομένοι στα σαρκικά πάθη. Γιατί έτσι, δηλαδή με καθαρά χέρια όχι μόνον στο παρόν αλλά και στο μέλλον, θα δίνη πάρα πολύ καρπό. Λέγουν δε πως σε ένα μέρος της Κιλικίας, που το λένε «Ανάζερβος», παρθένα παιδιά καλλιεργούν την ελιά, και γι' αυτό αι ελθαίς σε κείνο το μέρος είναι πάρα πολύ καρπεραίς». (Το παράθεμα από τη σ. 4).



VI

Καλλιέργεια - Οικονομία



ΒΑΣΙΛΗΣ ΖΑΜΠΟΥΝΗΣ

Αναζητώντας προοπτική για το ελαιόλαδο

Κατ' αρχήν θα πρέπει να σας εκφράσω τη λύπη μου, γιατί ένα ξαφνικό πρόβλημα υγείας δεν μου επέτρεψε να συμμετάσχω στις εργασίες του συνεδρίου σας. Θα ήθελα να συγχαρώ το Κέντρο Ερεύνες της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών, το Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, το Ίδρυμα Ακτία Νικόπολις, όσες και όσους εργάστηκαν για την επιτυχία αυτού του συνεδρίου. Θέλω να επισημάνω και να συγχαρώ, για την επιλογή του τόπου του Συνεδρίου, σε μια περιοχή όπως της Πρέβεζας, με μια λαμπρή ιστορία ελαιοκομίας, η οποία πρέπει να αξιοποιηθεί και να μην αφεθεί να χαθεί.

Το θέμα που διάλεξα να διαπραγματευτώ αναφέρεται στις προοπτικές της ελαιοκαλλιέργειας και των προϊόντων της. Εδώ ας κάνουμε μια πρώτη επισήμανση για την επιτραπέζια ελιά, που της αξίζει μια καλύτερη μεταχείριση από αυτήν του "φτωχού συγγενή" του ελαιολάδου. Δυστυχώς, ο τομέας έχει εγκαταλειφθεί στην τύχη του, η αγορά χαρακτηρίζεται από χάος και αποδιοργάνωση, χειρότερη από του ελαιολάδου, και ενώ η κατανάλωση φθίνει, γιατί οι επιτραπέζιες ελιές εξοβελίζονται από το διαιτολόγιό μας, καμία οργανωμένη προσπάθεια δεν γίνεται με στόχο την ενημέρωση των καταναλωτών για τη βιολογική της αξία. Κι όμως, η ελιά αποτελεί μια πλήρη τροφή, που έθρεψε γενιές Ελλήνων.

Ένα ακόμη προϊόν ή πιο σωστά παραπροϊόν, που θα άξιζε μεγαλύτερης προσοχής, είναι το σε μεγάλο βαθμό άγνωστο και παρεξηγημένο πυρηνέλαιο, το οποίο μπορεί να προωθηθεί για χρήσεις τηγανίσματος, ως μια άριστη και φθηνή εναλλακτική λύση αντί για τα σπορέλαια, που δυστυχώς συνηθίζουν τα περισσότερα νοικοκυριά.



Αλλά ας έρθουμε στο κύριο θέμα μας, το ελαιόλαδο, το οποίο μας αρέσει να αποκαλούμε το "εθνικό μας προϊόν", να υπερηφανευόμαστε για το ένδοξο παρελθόν του και να εφησυχάζουμε, γιατί διαθέτουμε το δώρο της εξαιρετικής ποιότητας. Αρκούν αυτά; Δυστυχώς όχι. Πολλές είναι οι ένδοξες και πολύτιμες ιδιοκτησίες, όπως π.χ. οι αρχαιολογικοί μας θησαυροί, που άλλοι όμως αξιοποιούν στα μουσεία όλου του κόσμου. Κι αν, για τα Ελγίνεια μάρμαρα χρειάστηκε βία, για το εξαιρετικό παρθένο μας ελαιόλαδο αρκούν 10-20 παραπάνω δραχμές στο κιλό, που θα προσφέρει ένας Ιταλός, για να το πάρει χύμα και να το αξιοποιήσει εκείνος στις διεθνείς αγορές. Με αποτέλεσμα, στην αγορά των ΗΠΑ π.χ. το μερίδιο της Ιταλίας να είναι περίπου στο 71%, της Ελλάδας 2,6% και της Τουρκίας στο 8% (μέσοι όροι τελευταίας Ζετίας).

Βρισκόμαστε λοιπόν στην κατάσταση να "πουλάμε τα πρωτοτόκια αντί πινακίου φακής" και για να είμαστε δίκαιοι, θα πρέπει να πούμε ότι ευτυχώς που έρχονται και οι Ιταλοί και αγοράζουν το λάδι μας με βυτία ή με καράβια. Διαφορετικά το τραπέζι θα ήταν άδειο, χωρίς ούτε καν το πιάτο με τη φακή. Αυτή είναι δυστυχώς η σκληρή πραγματικότητα και τα ερωτήματα είναι, τί φταίει και τί πρέπει να γίνει.

Αν θέλουμε η συζήτηση να αποκτήσει ουσιαστικό περιεχόμενο, θα πρέπει να παραμερίσουμε τους μύθους και τα ψευδοδιλήμματα, που συσκοτίζουν τα αληθινά προβλήματα και δεν μας αφήνουν να αναζητήσουμε ψύχραιμα τη λύση τους.

Το πιο αγαπημένο θέμα των εφημερίδων, όταν φυσικά τύχει να αφιερώσουν λίγο χώρο στο ελαιόλαδο, όπως επίσης και η πλέον συνήθης ερώτηση των βουλευτών, αφορά στην επιδότηση των παραγωγών. Πόσα ακριβώς ευρώ είναι και ποιά ημέρα θα δοθούν. Αν μάλιστα ο συντάκτης διακατέχεται και από αντιευρωπαϊκή αντίληψη, τότε διαβάζουμε για "ευρω-πρόστιμα", "ευρωχαράτσια" κ.ο.κ. Στην πραγματικότητα όμως, η Ε.Ε. έχει θεσπίσει για κάθε χώρα μια μέγιστη επιδοτούμενη ποσότητα, που για την Ελλάδα είναι 419.529 τόνοι και επιδοτεί με 1322,50 ευρώ τον κάθε τόνο προϊόντος. Αυτά τα ευρώ μετατρέπονται σε δραχμές και τώρα πια, λόγω ONE, η ισοτιμία είναι λίγο πολύ σταθερή. Οπότε η Ελλάδα εισπράττει συνολικά γύρω στα 188 δισεκατομμύρια δραχμών κάθε χρόνο, βρέξει χιονίσει, και συνεπώς οι αναφορές σε πρόστιμα και χαράτσια είναι απλοί ιδεολογικοί πομφόλυγες. Αντιστοίχως, ο κάθε παραγωγός δικαιούται περίπου 450 δραχμές το κιλό για ποσότητες μέχρι τους 419.529 τόνους, που όλοι γνωρίζουμε ότι είναι



υπέρ-υπέρ αρκετοί για την αληθινή, την πραγματική ελληνική παραγωγή. Εδώ δημιουργείται ένα σοβαρό πρόβλημα, όταν ένας μεγάλος αριθμός παραγωγών δηλώνει πλασματικές ποσότητες –το γνωστό πανωγράψιμο–, οπότε ξεπερνάμε ως χώρα το πλαφόν των 419.529 και η Ε.Ε. μειώνει αναλογικά τις 450 δρχ. ανά κιλό όλων των παραγωγών. Ως χώρα συνεχίζουμε να εισπράτουμε συνολικά τα 188 δις δρχ., πρόκειται δηλαδή για ένα εσωτερικό μας πρόβλημα, με πολλές όμως σημαντικές παρενέργειες. Πρώτον, ευνοούνται όσοι παραγωγοί πανωγράφουν σε βάρος όσων τιμών παραγωγών δεν πανωγράφουν. Αυτό προκαλεί και μια ηθική διάβρωση και εθισμό στην απάτη και στην κομπίνα. Δεύτερον, δημιουργούνται συνθήκες αθέμιτου ανταγωνισμού και μεταξύ των ελαιοτριβείων που εμπλέκονται, ενώ υπάρχει στρέβλωση της αγοράς και στην πραγματικότητα μείωση του εισοδήματος των παραγωγών, γιατί τείνουν να ενδιαφέρονται μόνο για την επιδότηση και λιγότερο για την τιμή και την ποιότητα του προϊόντος τους. Τρίτον, επειδή όλο αυτό το οικοδόμημα βασίζεται στους ανεπαρκείς ελέγχους και μηχανισμούς του κράτους, έρχεται κάθε χρόνο το Ελεγκτικό Συνέδριο της Ε.Ε. και επιβάλλει μερικά δισεκατομμύρια ως καταλογισμούς, που τα πληρώνει το Υπουργείο Οικονομικών, δηλαδή ο Έλληνας φορολογούμενος.

Επιπλέον, η γενικευμένη αφερεγγυότητα δημιουργεί σοβαρούς κινδύνους εν όψει της αναθεώρησης της Κοινής Οργάνωσης Αγοράς Ελαιολάδου, καθώς η Ευρωπαϊκή Επιτροπή ζητά επαρκή στοιχεία και αποδείξεις για τις εμφανιζόμενες ποσότητες, τον προσορισμό τους κλπ.

Συνεπώς και για να κλείσουμε αυτό το θέμα, το ενδιαφέρον που συνήθως εκδηλώνεται, περιστρέφεται γύρω από δευτερεύουσες και άνευ σημασίας πλευρές του, συγκαλύπτοντας τις ουσιαστικές και σημαντικές.

Ας έρθουμε τώρα σε ένα άλλο αγαπημένο θέμα των "αδίκως ανησυχούντων", που είναι οι εισαγωγές από τρίτες χώρες. Έγραφαν π.χ. κάποιες εφημερίδες για τους κινδύνους που απειλούν το ελληνικό λάδι, επειδή η Ε.Ε. θα επιτρέψει τις χωρίς δασμούς εισαγωγές από τις "λιγότερο αναπτυγμένες χώρες" και επέσειαν τον κίνδυνο της ... Αιγύπτου. Ξέρετε πόση είναι η παραγωγή της Αιγύπτου; 500 όλοι κι όλοι τόννοι. Αλλά και για τις πραγματικές εισαγωγές, που κάνει η Ιταλία από την Τυνησία, Τουρκία κλπ., η συζήτηση είναι χωρίς ουσία, πρώτον, γιατί πρόκειται κυρίως για ποιότητες μη ανταγωνιστικές των ελληνικών και δεύτερον, γιατί βρισκόμαστε στον 21^ο αιώνα της παγκοσμιοποίησης και του ανοίγματος του διεθνούς εμπορίου.



Αντίθετα, θα είχε ενδιαφέρον μια ψύχραιμη εξέταση της ιταλικής στρατηγικής, που μέσω των εισαγωγών διαμορφώνει εκείνες τις ποιότητες και κυρίως το χαμηλό κοστολόγιο, που της επιτρέπει να κατακλύζει τις διεθνείς αγορές με ανταγωνιστικές τιμές, κρατώντας παράλληλα ψηλά τις τιμές παραγωγού των ιταλικών ελαιολάδων. Η πρακτική αυτή εφαρμόζεται κυρίως στο κουπέ ελαιόλαδο, γεγονός που μας φέρνει στο τρίτο επίσης αγαπημένο θέμα ορισμένων "ανησυχούντων".

Γι' αυτούς λοιπόν, η πηγή όλων των δεινών είναι το "κουπέ", αυτό που στα ράφια των σούπερ μάρκετ κυκλοφορεί με την ονομασία "ελαιόλαδο" και αποτελείται από μίγμα παρθένου με ραφινέ ελαιόλαδο. Γιατί συμβαίνει αυτό; Γιατί - κατά τους ανησυχούντες υπέρμαχους του έξτρα παρθένου - οι κακές εταιρείες, - εδώ συνήθως υπονοούν τις ΕΛΑ·Γ·Σ και ΜΙΝΕΡΒΑ - προωθούν το κουπέ, από το οποίο αποκομίζουν υπερκέρδη και αδιαφορούν ή και υπονομεύουν ακόμη το εξαιρετικό παρθένο, το οποίο μένει απούλητο κλπ. κλπ. Κατ' αρχήν, να σημειώσουμε ότι πράγματι η ονομασία "ελαιόλαδο" είναι για τον μέσο καταναλωτή, αν όχι παραπλανητική, τουλάχιστον ελάχιστα διαφωτιστική. Είναι οπωσδήποτε καλύτερη από αυτήν που ίσχυε παλαιότερα, δηλ. το "αγνό", που πραγματικά η αντιπαράθεση "παρθένο" με "αγνό" ήταν παραπλανητική για τον καταναλωτή. Όμως, και η ονομασία "ελαιόλαδο" πρόκειται σύντομα να αλλάξει με απόφαση της Ε.Ε. Απλώς αναζητείται η καλύτερη λύση, που να ταιριάζει σε όλες τις γλώσσες, κάτι όχι ιδιαίτερα εύκολο. Επίσης, να σημειώσουμε ότι κανένας δεν αμφισβήτησε ποτέ την ανωτερότητα της βιολογικής αξίας του εξαιρετικού παρθένου, του φυσικού χυμού της ελιάς σε σύγκριση με το ραφινέ, που έχει υποστεί μια βιομηχανική επεξεργασία. Από εκεί και πέρα, όμως, αρχίζει είτε η αβάσταχτη ελαφρότητα της άγνοιας, είτε ο επικίνδυνος λαϊκισμός. Και ιδού γιατί. Κάθε χρόνο στα ράφια των σούπερ μάρκετ, από τα κουπέ ελαιόλαδα που πουλιούνται, απορροφούνται περίπου 10.000 τόνοι πρώτης ύλης παρθένου λαμπάντε (βιομηχανικού), που είναι προϊόν Ελλήνων ελαιοπαραγωγών και πηγή εισοδήματός τους. Φαντάζομαι ότι κανείς δεν προτείνει να χύσουμε αυτούς τους 10.000 τόνους στη θάλασσα. Φαντάζομαι, επίσης, ότι κανείς δεν προτείνει να αλλάξουμε τις συνθήκες και τις προτιμήσεις των καταναλωτών, που άλλοι μπορούν να φάνε μόνο το έξτρα παρθένο της Λακωνίας, άλλοι της Κρήτης, άλλοι της Λέσβου και άλλοι το "ελαιόλαδο", το κουπέ, και μάλιστα τη συγκεκριμένη γεύση, που έχουν συνηθίσει επί



δεκαετίες. Και μια και μιλάμε για τους καταναλωτές, δεν μπορώ να καταλάβω την επιλεκτική ευαισθησία κάποιων που ανησυχούν ότι καταναλώνονται 10.000 τόνοι ως ραφινέ, έστω και αναμεμιγμένοι με 40% πρόσθετο έξτρα παρθένο, αλλά τυποποιημένοι, ελεγμένοι και επώνυμοι, ενώ δεν δείχνουν να ανησυχούν για τους προορισμούς των υπόλοιπων 35.000 βιομηχανικού λαμπάντε, που παράγουν κάθε χρόνο οι Έλληνες ελαιοπαραγωγοί. Κι όμως, θα έπρεπε να ανησυχούν, γιατί είναι βέβαιο ότι το μεγαλύτερο μέρος τους –εκτός όσων εξάγονται χύμα– θα καταναλωθούν από ανυποψίαστους καταναλωτές μέσα στους γνωστούς 16κιλους ανώνυμους τενεκέδες, ως ατόφιο μη βρώσιμο βιομηχανικό, αναμεμιγμένοι με οποιαδήποτε άλλα βρώσιμα ελαιόλαδα, ή, το πιθανότερο και το χειρότερο, νοθευμένοι από διάφορα σπορέλαια.

Ας κλείσουμε λοιπόν εδώ τη συζήτηση για τους μύθους και τα ψευτοδιλήμματα, που συσκοτίζουν την πραγματικότητα, και ας έρθουμε στα πραγματικά προβλήματα και στις πιθανές λύσεις τους.

Υπ' αριθμόν ένα πρόβλημα είναι η συνεχιζόμενη και εξαιρετικά διαδεδομένη κυκλοφορία του χύμα στους ανώνυμους 16κιλους τενεκέδες των "παραγωγών". Βάζω των "παραγωγών" σε εισαγωγικά, γιατί ουδείς μπορεί να ξεχωρίσει τους πραγματικούς από τους παραγωγούς μαϊμού, που οργώνουν τη Μακεδονία, τις γειτονιές της Αθήνας κλπ. πασάροντας "λάδι από το χωριό τους", που στις περισσότερες περιπτώσεις είναι νοθευμένο με σπορέλαια. Οι επιπτώσεις είναι πολλές και σημαντικές.

Πρώτον, στη δημόσια υγεία. Το τραγικό ναυάγιο του Εξπρές Σαμίνα είναι ακόμη νωπό. Χρειάστηκε να θρηνήσουμε θύματα για να προχωρήσει η Πολιτεία στα απαιτούμενα μέτρα για την ασφάλεια των πλοίων. Αντίστοιχη είναι η ισπανική περίπτωση, με τα χιλιάδες θύματα νεκρών και αναπήρων από τη νοθεία ελαιολάδου, που οδήγησε την ισπανική κυβέρνηση στην πλήρη απαγόρευση της κυκλοφορίας του χύμα.

Δεύτερον, στην κατάσταση των αγορών, του εισοδήματος των παραγωγών και της δυναμικότητας των επιχειρήσεων. Ο επικρατών λαϊκισμός, που αφήνει τον ελαιοπαραγωγό να διακινεί μόνος του το προϊόν του, είναι καταστροφικός πρώτα απ' όλα για τους ίδιους τους παραγωγούς συνολικά και μακροπρόθεσμα. Απομονωμένος, ανοργάνωτος και με διαπραγματευτική δύναμη λίγων τόννων, ο παραγωγός είναι καταδικασμένος να χάνει, και γι' αυτό οι ελληνικές τιμές είναι 10-20% κατώτερες των ιταλικών και ισπανικών. Επιπλέον, οι παραγωγοί χάνουν σε τιμές και εισόδημα τους 50, 60, 70



(;) χιλιάδες τόννους που κάθε χρόνο, λόγω νοθείας στον ανώνυμο 16κιλο τε-νεκέ, κάποιοι καταναλωτές πληρώνουν σαν ελαιόλαδο, αλλά στην πραγμα-τικότητα είναι σπορέλαιο. Η κατάσταση αυτή αντανακλάται στη διάρθρω-ση των ελληνικών επιχειρήσεων, ιδιωτικών και συνεταιριστικών. Όταν το μερίδιο όλων μαζί είναι 35.000 τόννοι όλοι κι όλοι στα ράφια των ελληνικών σούπερ μάρκετ, τότε είναι καταδικασμένοι, λόγω μικρού μεγέθους, να μην μπορούν να ανταποκριθούν στις απαιτήσεις ούτε του διεθνούς ανταγωνι-σμού, ούτε όμως και του εγχώριου, διαπραγματευόμενοι επί ίσοις όροις με τις μεγάλες αλυσίδες σούπερ μάρκετ της ελληνικής αγοράς. Ένα ακόμη δείγμα του επικρατούντος λαϊκισμού, είναι η συχνή κριτική και οι μομφές για τον ρόλο των " δύο πολυεθνικών", όταν τελικά και οι δύο μαζί έχουν ένα μερίδιο 7-8% της συνολικής παραγωγής και επωμίζονται το κύριο βάρος της παρουσίας στα ράφια των σούπερ μάρκετ.

Ένα ακόμα ιδιαίτερο κεφάλαιο αυτής της προβληματικής κατάστασης είναι η αποδυνάμωση των συνεταιριστικών οργανώσεων, που υπερχρεωμέ-νες και διασπασμένες αδυνατούν να εκπληρώσουν τον βασικό τους ρόλο, δηλαδή την αποτελεσματική επιχειρηματική δραστηριότητα προς όφελος των παραγωγών - μελών τους, αλλά και των καταναλωτών.

Τέλος, η τρίτη ανεπιθύμητη παρενέργεια από την παθογένεια του χύ-μα είναι οι απώλειες των δημοσίων εσόδων από ΦΠΑ, φόρους κλπ., αλλά και όλης της οικονομίας σε προστιθέμενη αξία και θέσεις εργασίας.

Για τα παραπάνω προβλήματα είναι προφανές ότι δεν υπάρχει εύκολη και μαγική λύση. Πρώτα απ' όλα απαιτείται η σχετική βούληση και μια σειρά μέτρων, όπως:

- Η ενημέρωση όλων των εμπλεκομένων μερών. Ειδικά των κατανα-λωτών για τις ιδιότητες και τα χαρακτηριστικά του χύμα και του τυπο-ποιημένου λαδιού, ώστε να αρχίσουν να διαλύονται μύθοι και προκατα-λήψεις που τα συνοδεύουν.

- Να δοθεί μια θετική διέξοδος στους παραγωγούς, ώστε να πεισθούν ότι η νόμιμη και επίσημη αγορά του τυποποιημένου ελαίου μπορεί να τους δώσει το ίδιο τουλάχιστον εισόδημα, όπως και το χύμα. Αυτό σημαίνει μια συνολική πολιτική για την προώθηση του τυποποιημένου ελαιολάδου και ριζικές αλλαγές στους συνεταιρισμούς, ώστε να αναλάβουν τον επιχειρημα-τικό ρόλο, που θα αποφέρει καρπούς πρώτα απ' όλα στα ίδια τους τα μέλη.

- Νομοθετικές ρυθμίσεις για την απαγόρευση της κυκλοφορίας του 16κιλου τενεκέ και ιδίως βούληση για την πιστή εφαρμογή τους. Επίσης,



θα μπορούσαν να επιδιωχθούν ριζικές λύσεις μέσω της αναθεώρησης της Κοινής Οργάνωσης Αγοράς ελαιολάδου, ώστε η είσπραξη της επιδότησης να συνδυάζεται με την τοποθέτηση του προϊόντος στην αγορά.

- Μια ολοκληρωμένη πολιτική για τα Προϊόντα Ονομασίας Προέλευσης και Προϊόντα Γεωγραφικής Ένδειξης, ώστε να ικανοποιηθεί η απόλυτα θεμιτή επιλογή πολλών καταναλωτών για ελαιόλαδα συγκεκριμένων περιοχών. Δυστυχώς, τα σφάλματα που έχουν γίνει μέχρι τώρα δυσκολεύουν την κατάσταση, ώστε να απαιτείται - εκτός των άλλων - και μια επαναδιαπραγμάτευση με την Ευρωπαϊκή Ένωση.

Μετά το χύμα, η δεύτερη μεγάλη ενότητα, που απαιτεί μια συνολική επαναπροσέγγιση και σχεδιασμό, είναι η προώθηση του προϊόντος, στην εσωτερική και στη διεθνή αγορά. Εδώ θα πρέπει να γίνει κατανοητό από όλους ότι η προώθηση δεν μπορεί παρά να αποτελεί την τελική συνισταμένη, που θα προκύψει από την αλληλεπίδραση και συντονισμό τριών επιμέρους συνιστωσών. Την καθαρά οικονομική - εμπορική, τη διατροφική και την πολιτιστική. Θα πρέπει κατ' αρχήν να αναλυθούν και ιεραρχηθούν τα επί μέρους στοιχεία του κάθε στόχου. Έτσι, π.χ. όταν αναφερόμαστε στη διατροφή, θα πρέπει να εξετάσουμε τη συσχέτιση μεταξύ του ιατρικού - διαιτητικού μέρους και του γαστρεντερικού της κουζίνας. Πρότυπο προς μίμηση είναι η Ιταλία, η οποία έχοντας επιβάλει διεθνώς την κουζίνα της, την αξιοποιεί με τον καλύτερο τρόπο διαφημίζοντας και τα προϊόντα της. Δυστυχώς εμείς βρισκόμαστε ακόμη στην τραγική κατάσταση να μην μπορούμε να πείσουμε ούτε τα εστιατόριά μας να χρησιμοποιούν ελαιόλαδο αντί για σπορέλαιο...

Οι δραστηριότητες προβολής και προώθησης, εκτός του περιεχομένου τους, θα πρέπει να μελετηθούν υπό ένα διαφορετικό πρίσμα και όσον αφορά το καθαρό οργανωτικό τους μέρος. Να αποφεύγουμε σπατάλη πόρων και δυνάμεων για ενέργειες χωρίς πρακτικό αντίκρουσμα, όταν π.χ. προβάλλουμε ένα προϊόν, που ο καταναλωτής δεν μπορεί να το βρει, γιατί δεν υπάρχει στα σούπερ μάρκετ. Κυρίως να αποφεύγουμε τις σκόρπιες πρωτοβουλίες και ασυντόνιστες ενέργειες. Αυτό μας παραπέμπει στο τελευταίο και κεφαλαιώδους σημασίας ζήτημα, για το οποίο θέλω να σας απασχολήσω. Αυτό δεν είναι άλλο από το γενικότερο ζήτημα της οργάνωσης όλου του ελαιοκομικού τομέα στην Ελλάδα.

Σήμερα, αυτό που χαρακτηρίζει τον ελαιοκομικό τομέα είναι η σύγχυση των ρόλων, οι ανεξέλεγκτες προσωπικές, τοπικές, συλλογικές δράσεις,



η πολυδιάσπαση των οργανωτικών σχημάτων, τα μεγάλα κενά που παρουσιάζουν, η έλλειψη συντονισμού και αποτελεσματικότητας. Αν για τα ζητήματα διατροφής η Ιταλία αποτελεί ένα πρότυπο, για τα ζητήματα οργανώσεως το πρότυπο είναι η Ισπανία. Οι ρόλοι και οι δραστηριότητες είναι διακριτοί στην παραγωγή, στη βιομηχανία, στην εμπορία του προϊόντος, στους επιστήμονες, στους επαγγελματικούς και συλλογικούς φορείς, στον συνεταιριστικό, στον ιδιωτικό και στον κρατικό τομέα. Τελικά όμως καταφέρνουν και έχουν μια εθνική ελαϊκή πολιτική, που επιτυχώς υπερασπίζεται και προωθεί το προϊόν συνολικά.

Πιστεύω ότι για τη χώρα μας αυτή η κατεύθυνση πρέπει να αποτελέσει την πρώτη προτεραιότητα. Χωρίς ηγεμονισμούς και αποκλεισμούς, σεβόμενοι την ιδιαιτερότητα του καθενός και αξιολογώντας αντικειμενικά την προσφορά του, πρέπει και μπορούμε να παραμερίσουμε τη λογική του "μικρομάγαζου" και να προχωρήσουμε σε μεγάλες πρωτοβουλίες και σχήματα, που θα υλοποιήσουν αποτελεσματικά μια εθνική ελαϊκή πολιτική, στο πλαίσιο και της Ευρωπαϊκής Ένωσης και της Μεσογειακής συνεργασίας.

Τέλος, κορύφωση και επιστέγασμα θα αποτελέσει η σύσταση της διεπαγγελματικής οργάνωσης του ελαιολάδου, όπως ξεκίνησε και στο κρασί.



ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΡΑΜΠΑΤΟΣ

**Νέοι δρόμοι επικοινωνίας,
εμπορίου και πολιτισμού.
Το Πολιτιστικό Οδοιπορικό
«Οι Δρόμοι της Ελιάς»**

Σας προσκαλώ να κάνουμε μαζί ένα ολιγόλεπτο αλλά πολύ μακρύ ταξίδι με οδηγό ένα δέντρο. Την ελιά. Ένα αγαπημένο δέντρο - δώρο των θεών- με ένα πολύτιμο προϊόν. Το ελαιόλαδο. Αναντικατάστατο, ευεργετικό, απαραίτητο για τη σωστή διατροφή του σύγχρονου ανθρώπου, αλλά και ένα ζωτικό αγροτικό προϊόν. Ελιά, ελαιόλαδο, δύο προϊόντα μεγάλης σημασίας για όλους εμάς: παραγωγούς, εξαγωγείς, τυποποιητές, καταναλωτές. Δύο δώρα της φύσης, δύο λέξεις κλειδιά για τις μικρές τοπικές μεσογειακές οικονομίες και κοινωνίες και αρχή της ιστορίας του Πολιτιστικού Οδοιπορικού «Οι Δρόμοι της Ελιάς», που πραγματοποιείται με πρωτοβουλία του Επιμελητηρίου Μεσσηνίας. Μιας διαδρομής γύρω από τη Μεσόγειο που ξεκινά κάθε χρόνο από την αρχαία Πύλο, όπου έχουν ανακαλυφθεί πινακίδες της Γραμμικής Β Γραφής με το ιδεόγραμμα της ελιάς¹, διαρκεί 40 περίπου

1. Λέξει να σημειωθεί ότι η ανακάλυψη των πινακίδων της Γραμμικής Β Γραφής στην αρχαία Πύλο, όπως επίσης και άλλα σημαντικά αρχαιολογικά ευρήματα, όπως αμφορείς, αποθήκες λαδιού κ.ά., αποδεικνύουν τη μεγάλη σημασία που έχει εδώ και αιώνες το πολύτιμο δέντρο για τη Μεσσηνία. Γι' αυτό και επιλέξαμε να ξεκινά συμβολικά από εκεί το Πολιτιστικό Οδοιπορικό και να έχει ως έμβλημά του το ιδεόγραμμα



ημέρες, περνά από 22 χώρες και διανύει 16.000 χιλιόμετρα. Ένα επίτευγμα εξαιρετικά δύσκολο, για την πραγματοποίηση του οποίου χρειάστηκε να επιστρατευθούν αρκετή αποφασιστικότητα, ευρηματικότητα, τόλμη και απεριόριστη αγάπη για την ελιά, το πιο μεσογειακό δέντρο.

Η αγάπη για την ελιά δεν ήταν ωστόσο η μόνη αιτία αυτής της επιμελητηριακής πρωτοβουλίας. Αιτία ήταν και ένας βαθύς προβληματισμός για τις χρονίζουσες αδυναμίες και τα προβλήματα στην παραγωγή και τη διάθεση του ελαιολάδου... Αυτός ο προβληματισμός για το μέλλον της ελιάς μας οδήγησε πίσω στο παρελθόν της, την ιστορία της και την επί αιώνες εξαιρετικά μεγάλη σημασία της για όλους τους μεσογειακούς λαούς. Τόσο σε οικονομικό όσο και σε κοινωνικό επίπεδο. Διαπιστώσαμε ότι η μακραίωνη παρουσία της στη Μεσόγειο έχει επηρεάσει την καθημερινή ζωή, τα ήθη, τα έθιμα και τις διατροφικές συνήθειες. Και ότι στο πέρασμα των αιώνων γύρω από αυτό το πολύτιμο για όλους τους μεσογειακούς λαούς δέντρο είχε σιγά – σιγά δημιουργηθεί ένας πολύ ιδιαίτερος πολιτισμός: ο πολιτισμός της ελιάς, κομμάτι του μεσογειακού πολιτισμού.

Ταυτόχρονα, παρακολουθώντας τις τάσεις στις διεθνείς αγορές, ως εκπρόσωποι του επιχειρηματικού κόσμου μιας περιοχής κατεξοχήν ελαιοπαραγωγικής, διαπιστώσαμε μια δυναμική και συνεχώς αυξανόμενη τάση προτίμησης στον μεσογειακό τρόπο διατροφής σε όλες τις αγορές της Ευρώπης, της Αμερικής και της Ιαπωνίας, ακόμα και στον μεσογειακό τρόπο ζωής σε ορισμένες περιπτώσεις. Και σκεφτήκαμε να συμμετέχουμε στην τόνωση αυτής της τάσης, προωθώντας και προβάλλοντας την ελιά και το ελαιόλαδο διεθνώς μέσα από πολιτιστικές εκδηλώσεις και εκδόσεις επιπέδου με θεματικό άξονα την ιστορία τους και με την πεποίθηση ότι το πλούσιο ιστορικό παρελθόν τους μπορούσε να είναι η καλύτερη διαφήμισή τους.

Έτσι, με το βλέμμα στραμμένο προς τις μεγάλες διεθνείς αγορές, στραφήκαμε πρώτα προς τη Μεσόγειο. Την πατρίδα της ελιάς. Στόχος, η δημιουργία ενός δικτύου Επιμελητηρίων και Πανεπιστημίων όλων των περιοχών της Μεσογείου όπου φύεται η ελιά και η από κοινού μεθόδευση και πραγματοποίηση δραστηριοτήτων για την προώθηση και την προβολή των ελαιοκομικών προϊόντων μέσω της ανάδειξης της διαχρονικής τους αξίας, του συμβολισμού και της ιστορίας τους.

της ελιάς και σκηνή από το μάζεμα του πολύτιμου καρπού, όπως έχει αποτυπωθεί σε αρχαίο αμφορέα του 520 π.Χ. που ανακαλύφθηκε εκεί.



Το Πολιτιστικό Οδοιπορικό «Οι Δρόμοι της Ελιάς» είναι επομένως και ένα άνοιγμα προς τους μεσογειακούς λαούς, μια χειρονομία φιλίας και ειρηνικής συνύπαρξης πάντα μέσα στο πνεύμα των ευγενών ιδεών που αντιπροσωπεύει η ελιά, πάντα με γνώμονα τα μηνύματα ειρήνης, γονιμότητας και ευημερίας που μας στέλνει εδώ κι αιώνες. Ένα άνοιγμα προς τη Μεσόγειο και τους προαιώνιους γείτονες μας μέσα από δρόμους παμπάλαιους αλλά δοκιμασμένους, ένα μήνυμα ελπίδας και ειρηνικής συνύπαρξης μέσα από επιχειρηματικές και πολιτιστικές συνεργασίες σε εποχές κρίσης και απομόνωσης, όπως η σημερινή. Με την πρωτοβουλία αυτή προσεγγίζονται οι άλλοι λαοί της ελιάς, ανασύρονται στην επιφάνεια μνήμες και κοινές καταβολές και ανοίγει ένας δρόμος, ένας διάλογος μεταξύ ίσων για ένα κοινό αγαθό, για ένα θέμα κοινό. Μέσα από αυτόν τον διάλογο αναζητούνται όλες οι πιθανότητες διάσωσης, αξιοποίησης και ανάδειξης αυτής της κοινής κληρονομιάς και μεθοδεύεται η από κοινού προβολή της στους άλλους λαούς του κόσμου προς όφελος των τοπικών μεσογειακών οικονομιών.

Προβολή του πολιτισμού της ελιάς με στόχο την ανάδειξη των ελαιοπαραγωγικών περιοχών της Μεσογείου και των προϊόντων τους αλλά και συνεργασία και ανταλλαγή εμπειριών μεταξύ επιμελητηρίων, συνεταιρισμών, οργανώσεων τοπικής και περιφερειακής αυτοδιοίκησης, πανεπιστημιακών, πολιτιστικών φορέων σε όλες τις μεσογειακές χώρες, την οποία επιτρέπει το ταξίδι, αυτή η άμεση επαφή φέρνει στην επιφάνεια και άλλες ανάγκες ανοίγοντας δρόμους για συνεργασίες και ανταλλαγές σε όλα τα επίπεδα και εκτός του τομέα της ελαιοπαραγωγής.

Θα μπορούσαμε να χαρακτηρίσουμε αυτή την προσπάθεια ως «Δρόμους Επικοινωνίας, Εμπορίου και Πολιτισμού», που σκοπό έχουν την καθιέρωση των ευεργετικών προϊόντων της ελιάς στη διατροφή του σύγχρονου ανθρώπου, την τόνωση του εμπορίου του ελαιολάδου και την τουριστική προβολή των ελαιοπαραγωγικών περιοχών στις μεγάλες διεθνείς αγορές μέσω εκδηλώσεων σε ολόκληρο τον κόσμο με θεματικό άξονα την ιστορία του πολύτιμου δέντρου και τον πολιτισμό του. Με άλλα λόγια, οι «Δρόμοι της Ελιάς» είναι η μεταφορά της μεσογειακής κουλτούρας προς τους άλλους λαούς του κόσμου μέσω του πιο μεσογειακού απ' όλα τα δένδρα: της ελιάς. Είναι η τόνωση των τοπικών μεσογειακών οικονομιών και κοινωνιών μέσω της ενίσχυσης του τουρισμού και της προώθησης ενός από τα σημαντικότερα ελληνικά προϊόντα: του ελαιολάδου. Προϋπόθεση, βάση και μέσο για την επί-



τευξη όλων των παραπάνω, αλλά και εγγύηση για τη βιωσιμότητα κάθε είδους σχετικής αναπτυξιακής προσπάθειας είτε στον εμπορικό, είτε στον τουριστικό ή τον πολιτιστικό κλπ. τομέα, αποτελεί η προβολή της διαχρονικής αξίας της ελιάς, πρωταρχικός στόχος αλλά και καινοτομία αυτής της πρωτοβουλίας.

Από το 1997 μέχρι σήμερα, στη διάρκεια των πρώτων Οδοιπορικών, μέσα από πολλαπλές επαφές και συζητήσεις αναγνωρίστηκαν οι ισχυροί ιστορικοί, πολιτιστικοί κι εμπορικοί δεσμοί που συνδέουν μεταξύ τους όλους τους μεσογειακούς λαούς και τέθηκαν οι βάσεις για μελλοντικές συνεργασίες. Ήδη έχουν ξεκινήσει συνεργασίες στο πλαίσιο κοινοτικών προγραμμάτων με πολλές χώρες της Μεσογείου, έχουν πραγματοποιηθεί ή προγραμματίζεται κοινές εκδηλώσεις τόσο στις ελαιοπαραγωγικές όσο και στις μη ελαιοπαραγωγικές χώρες και έχει αρχίσει η καταγραφή των μνημείων του πολιτισμού της ελιάς σε πολλές περιοχές.

Κίνητρο γι' αυτή την επιμελητηριακή πρωτοβουλία αποτελεί το αξίωμα ότι «κάποτε το εμπόριο προήγαγε τον πολιτισμό, σήμερα ο πολιτισμός προάγει το εμπόριο». Η προβολή ζωτικών για την οικονομία της κάθε χώρας ή περιοχής προϊόντων μέσω της σύνδεσής τους με το παρελθόν τους, τη σημασία και την ιστορία τους αλλά και με την κατά τόπους παράδοση, μπορεί να αποδειχθεί ωφέλιμη ή και σωτήρια σε ορισμένες περιπτώσεις. Είναι βέβαιο ότι οι πολιτιστικές δραστηριότητες που συνδέονται με βασικά προϊόντα της κάθε περιοχής επηρεάζουν όλους τους τομείς των τοπικών οικονομιών ενθαρρύνοντας μεταξύ άλλων την επιχειρηματικότητα και την καινοτομία και απαντώντας στα έντονα δημογραφικά προβλήματα που παρουσιάζονται στις περιαστικές και ημιορεινές περιοχές.

Με οδηγό ένα πολύτιμο δέντρο, το Πολιτιστικό Οδοιπορικό «Οι Δρόμοι της Ελιάς» είναι μια γέφυρα επικοινωνίας μεταξύ όλων των μεσογειακών λαών, μεταξύ όλων των λαών του κόσμου. Σήμερα, ολόκληρος ο κόσμος έχει ανάγκη από τις αξίες που αντιπροσωπεύει η ελιά. Επί χιλιετίες σύμβολο ειρήνης, αγνότητας και ευημερίας, συνεχίζει να ενώνει τους λαούς και τους πολιτισμούς που αναπτύχθηκαν κάτω από τη σκιά της και να στέλνει μήνυμα ελπίδας σε όσους ακολουθούν τους δρόμους της. Το Πολιτιστικό Οδοιπορικό οι "Δρόμοι της Ελιάς" έρχεται να συναντήσει τους μεσογειακούς λαούς, τους λαούς όλου του κόσμου, περνώντας μέσα από τις μεγάλες λεωφόρους της ιστορίας, που μας οδηγούν πίσω στις πανάρχαιες αξίες, για να μας μεταφέρουν με ασφάλεια στη νέα χιλιετία.



αυτή τη φορά μέσα από επιχειρηματικές συνεργασίες, χειρονομίες συμφιλίωσης και ειλικρινείς προσπάθειες πολυπολιτισμικής συνύπαρξης.

Το Πολιτιστικό Οδοιπορικό οι «Δρόμοι της Ελιάς» έχει προταθεί να αναγνωριστεί από την UNESCO ως 2η Πολιτιστική Διαδρομή στον κόσμο¹, έχει την υποστήριξη του Προέδρου της Ελληνικής Δημοκρατίας κ. Κ. Στεφανόπουλου, των ελληνικών Υπουργείων Εξωτερικών, Πολιτισμού και Ανάπτυξης στο πλαίσιο του Ευρωμεσογειακού Φόρουμ και της Ολυμπιακής Εκεχειρίας, του Δήμου Αθηναίων, του Κέντρου Ερεύνες της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών, της Κεντρικής Ένωσης Επιμελητηρίων της Ελλάδος, της Ομοσπονδίας Ελαιοπαραγωγών Πόλεων Μεσογείου, του Δικτύου Ελαιοπαραγωγών Πόλεων Ελλάδος, του International Olive Oil Council κ.ά.

1. Η αναγνώριση αυτή πραγματοποιήθηκε το 2003 και η ανακοίνωσή της έγινε από τον κ. Βασίλη Βασιλικό, πρέσβη στην UNESCO, και τον Υπουργό Ανάπτυξης κ. Άκη Τσοχατζόπουλο σε εκδήλωση στο Μουσείο Μπενάκη.



ΜΑΡΙΑ ΤΑΣΙΟΥΛΑ-ΜΑΡΓΑΡΗ

Χημικά συστατικά του ελαιολάδου και η σημασία τους στη διατροφή

Ένα μεγάλο τμήμα του ελληνικού πληθυσμού ασχολείται με την παραγωγή και εμπορία του ελαιολάδου. Το ελαιόλαδο ταξινομείται, σύμφωνα με το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου, σε τρεις κατηγορίες¹:

1) Παρθένο ελαιόλαδο

- α) Εξαιρετικό (extra) με οξύτητα ≤ 1
- β) Εκλεκτό (fino) με $1 < \text{οξύτητα} < 2$ και
- γ) Κοινό (courante) με $2 < \text{οξύτητα} < 3,3$

2) Ελαιόλαδο (μίγμα παρθένου ελαιολάδου/ραφιναρισμένου : 1/3)

3) Πυρηνέλαιο (προϊόν εκχύλισης της ελαιοπυρήνας)

Οι καλλιεργούμενες ποικιλίες ελαιοποιήσιμων ελιών στην Ελλάδα είναι δέκα: η κορωνέικη, η λιανολιά (κερκυραϊκή), η λαδολιά, η τσουνάτη (μαστοειδής), το αγουρομάνικο, η μεγαρείτικη, η βαλανολιά, η αδραμυτινή, η ματολιά και η κοθρείικη.

Η επικρατέστερη ελληνική ποικιλία είναι η κορωνέικη, ακολουθεί η λιανολιά και στη συνέχεια η αδραμυτινή και η βαλανολιά, που παρέχουν πιο ρευστά, εύγευστα και αρωματικά λάδια².

1. Κανονισμός της ΕΟΚ αριθ. 2568/91, L 248/1-5.

2. Γ. Μπαλατσούρας, *Το ελαιόλαδο*, τόμος II, Αθήνα 1997.



Το ελαιόλαδο αποτελείται κατά 98% περίπου από τριγλυκερίδια, που είναι εστέρες της γλυκερίνης με λιπαρά οξέα. Τα κύρια λιπαρά οξέα του ελαιολάδου είναι το μονοακόρεστο ελαϊκό οξύ, που αποτελεί το 55-83% του συνολικού περιεχομένου του ελαιολάδου σε λιπαρά οξέα, το κεκορεσμένο παλμιτικό οξύ, που αποτελεί το 7,5-20% και το διακόρεστο λινελαϊκό οξύ, που αποτελεί το 3,5-21%³.

Με βάση τον βαθμό ακορεστότητας, το ελαιόλαδο κατατάσσεται στις ημιακόρεστες λιπαρές ύλες, γιατί περιέχει σε μεγάλη ποσότητα το μονοακόρεστο λιπαρό οξύ ελαϊκό οξύ. Αντίθετα, τα κεκορεσμένα λίπη περιέχουν μεγαλύτερα ποσοστά κεκορεσμένων λιπαρών οξέων, ενώ τα πολυακόρεστα σπορέλαια περιέχουν μεγαλύτερο ποσοστό από το διακόρεστο λινελαϊκό οξύ (πιν. 1 και 2)⁴.

ΠΙΝΑΚΑΣ 1. Λιπαρά οξέα των κυριότερων λιπαρών υλών

Λιπαρά οξέα	Κεκορεσμένα			Ημιακόρεστα		Πολυακόρεστα	
	C14:0	C16:0	C18:0	C16:1	C18:1	C18:2	C18:3
Βοδινό λίπος	3	26	19,5	3,5	40	4,5	0
Χοιρινό λίπος	2	24	14	4	43	9	1
Ελαιόλαδο	0	11,5	2,5	1,5	75,5	7,5	0,9
Φιστικέλαιο*	0	10	3	0	55	25	0
Canola	0	4	1,5	0	63	20	9
Βαμβακέλαιο	1,5	22	5	1,5	19	50	0
Αραβοσιτέλαιο	0	10,5	2,5	0,5	32,5	52	1
Ηλιέλαιο	0	6,5	5	0	23	63	0,5
Σογιέλαιο	0	10	3,5	0	21	56	8

*περιέχει επίσης C20:0=1,5% και C22:0=2,5%

3. Dimitrios Boskou, *Olive Oil, Chemistry and Technology*. AOCS press, Champaign, Illinois, 1996.

4. Α. Κυριτσάκης, *Το ελαιόλαδο*, Θεσσαλονίκη 1988.



ΠΙΝΑΚΑΣ 2. Σύσταση των κυριότερων λιπαρών οξέων (%) των ποικιλιών λιανολιάς και κορωνάικης

Λιπαρά οξέα (%)	A (λιανολιά)	B (κορωνάικη)
Παλμιτικό (16:0)	14.4	11.9
Παλμιτελαϊκό (16:1)	1.1	1.1
Στεατικό (18:0)	1.1	2.4
Ελαϊκό (18:1)	71.4	77.4
Λινελαϊκό (18:2)	8.9	5.7

Η βιολογική αξία του ελαιολάδου και η υπεροχή του έναντι των άλλων λιπαρών υλών οφείλεται στην αρμονική σύνθεση των λιπαρών οξέων των τριγλυκεριδίων του, καθώς και στην ύπαρξη διαφόρων μικροσυστατικών στις κατάλληλες αναλογίες.

Τα κυριότερα μικροσυστατικά του ελαιολάδου κατατάσσονται στις ακόλουθες ομάδες και παρουσιάζουν τις παρακάτω βιολογικές ιδιότητες (πίνακας 3).

ΠΙΝΑΚΑΣ 3. Μικροσυστατικά και βιολογικές ιδιότητες του ελαιολάδου

Μικροσυστατικά	Βιολογικές ιδιότητες
Υδρογονάνθρακες (σκουαλένιο)	Πρόδρομος στεροειδών
Στερόλες	Ελάττωση της απορρόφησης της χοληστερίνης από το έντερο
Τριτερπενικές αλκοόλες	Χολαγωγά
Ανώτερες αλκοόλες	
Χλωροφύλλη	Διέγερση του μεταβολισμού και της αιμοποίησης
Καροτενοειδή	Αντιοξειδωτικά
Τοκοφερόλες	Αντιοξειδωτικά
Φαινολικές ενώσεις	Αντιοξειδωτικά
Αρωματικές ενώσεις	Θετική επίδραση στην όρεξη

Τα κυριότερα αντιοξειδωτικά του ελαιολάδου, που του προσδίδουν ιδιαίτερη βιολογική αξία, είναι οι φαινολικές ενώσεις και οι α-τοκοφερόλη. Μόνο το extra- παρθένο ελαιόλαδο, σε αντίθεση με τα άλλα σπορέλαια και το ραφινάρισμένο ελαιόλαδο, περιέχει φαινολικές ενώσεις, το ποσοστό των οποίων κυμαίνεται από 50-800 ppm.



Κυριότερες φαινολικές ενώσεις του ελαιολάδου είναι η τυροσόλη, η υδροξυτυροσόλη και τα παράγωγα αυτών. Οι ενώσεις αυτές προσδίδουν πικρή γεύση στο ελαιόλαδο, όταν βρίσκονται σε μεγάλη συγκέντρωση. Το ελαιόλαδο περιέχει κυρίως α- τοκοφερόλη, που έχει τη μεγαλύτερη βιταμινική δράση, ενώ τα άλλα σπορέλαια περιέχουν και σημαντική ποσότητα των β, γ και δ βιταμινών. Η περιεκτικότητα ορισμένων φυτικών λαδιών σε τοκοφερόλες φαίνεται στον πίνακα 4⁵.

ΠΙΝΑΚΑΣ 4. Περιεκτικότητα σε τοκοφερόλες διαφόρων φυτικών λαδιών

Είδος λαδιού	α-T (mg/Kg)	β-T (mg/Kg)	γ-T (mg/Kg)	δ-T (mg/Kg)
Ελαιόλαδο	150	-	-	-
Φιστικέλαιο	130	-	216	21
Καλαμποκέλαιο	112	50	602	18
Βαμβακέλαιο	389	-	389	-
Ηλιέλαιο	487	-	51	8
Φοινικέλαιο	256	-	316	70
Σογιέλαιο	101	-	593	264

Η σύσταση των ελαιολάδων, των διαφόρων ελληνικών ποικιλιών, σε λιπαρά οξέα εξαρτάται κυρίως από την ποικιλία και δευτερευόντως από τη γεωγραφική περιοχή, τις κλιματολογικές συνθήκες και το στάδιο ωρίμανσης του ελαιοκάρπου και κυμαίνεται εντός στενών ορίων. Αντίθετα, οι φαινολικές ενώσεις (50-1000 ppm) και η α-τοκοφερόλη (100-200 ppm), κυμαίνονται εντός ευρέων ορίων. Η περιεκτικότητα αυτών των μικροσυστατικών επηρεάζεται από πολλούς παράγοντες, όπως το στάδιο της ωρίμανσης του ελαιοκάρπου, η διαδικασία εξαγωγής του ελαιολάδου και ο τρόπος αποθήκευσής του. Κατά τη διατήρηση του ελαιολάδου σε διαφανή δοχεία, καταστρέφεται εξ ολοκλήρου η α-τοκοφερόλη σε διάστημα 4-6 μηνών και μειώνονται σε μικρότερο ποσοστό οι φαινολικές ενώσεις. Αντίθετα, κατά την αποθήκευση σε αδιαφανή λευκοσιδηρά δοχεία, μειώνονται κατά μεγαλύτερο ποσοστό οι φαινολικές ενώσεις και λιγότερο η α-τοκοφερόλη⁶. Ενδεικτι-

5. H. D. Belitz, W. Grosch, *Food Chemistry*, Springer- Verlag, 1999.

6. J. Kumpulainen and J. Salonen, *Natural Antioxidants and Food Quality in Atherosclerosis and Cancer Prevention*, RSC, England, 1996.



κά αναφέρεται η σύσταση σε λιπαρά οξέα και αντιοξειδωτικά τριάντα δείγμάτων παρθένου ελαιολάδου, ποικιλίας λιανολιάς, που συλλέχθηκαν κατά τις ελαιοκομικές περιόδους Δεκέμβρης 1997/Γενάρης 1998 και Δεκέμβρης 1998/Γενάρης 1999 στην περιοχή Πρεβέζης και μετρήθηκαν στο εργαστήριο μας, στα πλαίσια ενός κοινού προγράμματος με τον Συνεταιρισμό Πρεβέζης (πιν. 5).

ΠΙΝΑΚΑΣ 5. Αντιοξειδωτικά και σύσταση λιπαρών οξέων παρθένου ελαιολάδου ποικιλίας λιανολιάς, περιοχής Πρεβέζης

Συστατικά	1997/98		1998/99	
	Μέση τιμή ± SD	Εύρος	Μέση τιμή ± SD	Εύρος
Πολυφαινόλες (mg/kg)	365 ± 143	107 - 850	218 ± 109	54 - 515
α-Τοκοφερόλη (mg/kg)	130,71 ± 41,29	68 - 188	105,90 ± 20,73	65,52 - 134,87
Σύσταση Λιπ. Οξέων (%)				
C16:0	16,68 ± 0,75	15,49 - 17,39	14,95 ± 1,00	13,15 - 15,96
C16:1	1,24 ± 0,20	1,01 - 1,46	1,06 ± 0,06	0,98 - 1,18
C18:0	1,74 ± 0,09	1,65 - 1,86	1,73 ± 0,15	1,54 - 1,98
C18:1	70,47 ± 1,64	68,28 - 71,85	72,47 ± 1,12	71,48 - 74,71
C18:2	9,07 ± 0,74	8,57 - 10,39	9,10 ± 0,38	8,4 - 9,57
C18:3	0,43 ± 0,09	0,44 - 0,66	0,57 ± 0,09	0,46 - 0,74

Ευεργετική επίδραση του ελαιολάδου σε διάφορες παθήσεις του ανθρωπίνου οργανισμού

1. Καρδιαγγειακό σύστημα

Πολλές επιδημιολογικές⁷ και πειραματικές κλινικές μελέτες έχουν δείξει ότι υπάρχει συσχέτιση μεταξύ διατροφής και αθηρομάτωσης ή αρτηριο-

7. Μ. Τασιούλα-Μάργαρη, Συμπόσιο "Ελιά-Ελαιόλαδο-Μεσ. διατροφή", Καλαμάτα 1996.



σκλήρυνσης. Αθηρωμάτωση είναι η πάθηση του αρτηριακού συστήματος, κατά την οποία επέρχεται στένωση ή απόφραξη των αρτηριών, λόγω ανάπτυξης αθηρωματικών πλακών στην εσωτερική επιφάνεια των τοιχωμάτων τους. Οι αθηρωματικές πλάκες αποτελούνται από μακροφάγα κύτταρα, χοληστερίνη και εξωκυττάριο υλικό (αφρώδη κύτταρα)⁸.

Δίαιτα πλούσια σε κεκορεσμένα λίπη και χοληστερίνη αυξάνει το επίπεδο της χοληστερίνης στο αίμα και γενικά της LDL (χαμηλής πυκνότητας λιποπρωτεΐνη) και προκαλεί αθηρωμάτωση⁹. Αντίθετα, δίαιτα πλούσια σε μονοακόρεστα και πολυακόρεστα λάδια μειώνει την LDL.

Παρότι δίαιτες πλούσιες σε πολυακόρεστα θεωρούνται ωφέλιμες, γιατί παρουσιάζουν υποχοληστεροαιμία, ωστόσο οδηγούν σε LDL σωματίδια που περιέχουν μεγαλύτερο ποσοστό πολυακόρεστων λιπαρών οξέων¹⁰. Τα πολυακόρεστα λιπαρά οξέα έχουν την τάση να οξειδώνονται πιο εύκολα από διάφορες ελεύθερες ρίζες, που υπάρχουν πάντα στον οργανισμό, με συνέπεια την οξείδωση της LDL και τη δημιουργία αφρωδών κυττάρων. Η οξείδωση της LDL μπορεί να αποφευχθεί, αν υπάρχει το κατάλληλο αντιοξειδωτικό περιεχόμενο τόσο στην LDL όσο και στον περιβάλλοντα χώρο¹¹.

Δίαιτα πλούσια σε μονοακόρεστα λιπαρά οξέα έχει δειχθεί το ίδιο αποτελεσματική, όσο και τα πολυακόρεστα λιπαρά οξέα, στην ελάττωση της LDL, αλλά επιπλέον την εμπλουτίζουν με μονοακόρεστα λιπαρά οξέα, τα οποία είναι πιο σταθερά έναντι της οξείδωσης. Επιπλέον αυξάνουν το επίπεδο της HDL στο πλάσμα που ανταλλάσσει και απομακρύνει λιπαρά οξέα από την LDL¹².

Το extra- παρθένο ελαιόλαδο παρέχει διπλή προστασία στον οργανισμό.

8. Οtu Okogeri και Μαρία Τασιούλα-Μάργαρη, Μεταβολές των αντιοξειδωτικών του ελαιολάδου κατά τη διατήρησή του. «4^ο Μακεδονικό Συνέδριο Διατροφής και Διαιτητικής», Θεσσαλονίκη, 28-29 Μαΐου, 1999.

9. Οtu Okogeri και Μαρία Τασιούλα-Μάργαρη, «Επίδραση των συνθηκών αποθήκευσης στη διατήρηση των φαινολικών ουσιών και της ατοκοφερόλης του παρθένου ελαιολάδου», 6^ο Συνέδριο Χημείας Ελλάδας-Κύπρου, Ρόδος, 2-5 Σεπτ. 1999, σ. 266-269.

10. Keys, «A. Proceedings of the Third International Congress on the Biological Value of Olive Oil», ανακ. Χανιά, Κρήτη, 8-12 Σεπτ. 1980.

11. H.M. Roche, M. J. Gibney, A. Kafatos, A. Zampelas and C.M. Williams, *Food Research International*, 33, 2000, 227-231.

12. D. Steinberg, *Circulation*, 76, 1987, 508-514.



ρεστο ελαϊκό οξύ και ικανή ποσότητα αντιοξειδωτικών διαφόρων ειδών και δραστηριότητας, που παρέχουν προστασία έναντι της αυτοξειδωσης. Τέτοια αντιοξειδωτικά είναι η α - τοκοφερόλη, διάφορες φαινολικές ενώσεις, τα καροτένια και το σκουαλένιο.

Πρόσφατες επιδημιολογικές και εργαστηριακές μελέτες έδειξαν ότι οι φαινολικές ενώσεις του ελαιολάδου, ελευρωπαΐνη, υδροξυτυροσόλη και λιγότερο η τυροσόλη παρουσιάζουν αντιοξειδωτική, αντιφλεγμονώδη καθώς και αντιθρομβωτική δράση¹³. Πιστεύεται ότι η πρόκληση της αθηρωμάτωσης ξεκινά από τοπική φλεγμονώδη αντίδραση, που προκαλείται από έναν ισχυρότατο φλεγμονώδη παράγοντα με προαθηρωματικές και προθρομβωτικές ιδιότητες, ο οποίος λέγεται Παράγοντας Ενεργοποίησης των Αιμοπεταλίων (PAF). Ο PAF προκαλεί τοπική φλεγμονώδη αντίδραση, με αποτέλεσμα την καταστροφή του ενδοθηλίου και τον σχηματισμό ρήγματος, την υπερπλασία των λείων μυϊκών κυττάρων, στα οποία προσκολλώνται τα αφρώδη κύτταρα, αιμοπετάλια και άλλα συστατικά του αίματος. Διάφορες αντιοξειδωτικές ουσίες, που περιέχονται τόσο στο ελαιόλαδο όσο και σε άλλα τρόφιμα της Μεσογειακής Διατροφής, εμφανίζουν σημαντική ανασταλτική δράση έναντι του PAF συμβάλλοντας έτσι στην αποφυγή της δημιουργίας φλεγμονών και κατά συνέπεια και αθηρωματικών πλακών¹⁴.

2. Πρόληψη του καρκίνου

Ελεύθερες ρίζες σχηματίζονται και κατά τον κανονικό μεταβολισμό του ανθρώπου, κατά την οξείδωση των λιπαρών υλών, που γίνεται μέσω του μηχανισμού των ελευθέρων ριζών ή εισέρχονται δια μέσου της διατροφής ή της αναπνοής. Οι ελεύθερες ρίζες είναι πολύ δραστικές ενώσεις, αντιδρούν με το DNA, τις πρωτεΐνες και άλλα συστατικά, καταστρέφοντάς τα ή μεταλλάσσουντάς τα, επιταχύνοντας έτσι τη διαδικασία της γήρανσης και της καρκινογένεσης. Την αλυσιδωτή αντίδραση μπορούν να επιβραδύνουν τα φυσικά αντιοξειδωτικά του ελαιολάδου, δεσμεύοντας τις ελεύθερες ρίζες¹⁵. Έχει

13. Grundy SM, Denke MA. *J Lipid Res*, 31, 1990, 1149-1172.

14. Schaefer EJ, Levy RI, Ernst ND, Van Sant V, Brewer HB. *Am J Clin Nur* 34, 1981, 1758-1763.

15. P. Holvoet, and D. Collen. *FASEB J*, 15, 1994, 1279-1284.



παρατηρηθεί ότι με την κατανάλωση ελαιολάδου μειώνεται η πιθανότητα εμφάνισης καρκίνου του στήθους¹⁶.

3. Θεραπεία του πεπτικού συστήματος και γενική επίδραση στον οργανισμό

Η παρουσία ελαιολάδου στο σιτηρέσιο μειώνει τη συγκέντρωση του υδροχλωρικού οξέος του γαστρικού υγρού, επιβραδύνει τις κινήσεις του στομάχου και την ταχύτητα εκκένωσης του περιεχομένου του στο δωδεκαδάκτυλο, συμβάλλοντας έτσι στην epούλωση του έλκους. Ακόμη, η κινητικότητα του παχέος εντέρου γίνεται κανονική.

Το ελαιόλαδο επιταχύνει τη σύσφιγξη της χοληδόχου κύστης, αυξάνει τον ρυθμό αποβολής της χολής διαμέσου των χολαγωγών και έτσι παρεμποδίζει τη χολολιθίαση.

Φαίνεται επίσης να παρουσιάζει ευεργετική επίδραση στην ανάπτυξη του νευρικού συστήματος και του σκελετού, ειδικά κατά την παιδική και γεροντική ηλικία¹⁷.

Συμπέρασμα

Όπως προκύπτει, όλα τα συστατικά του παρθένου ελαιολάδου έχουν ευεργετική επίδραση στον ανθρώπινο οργανισμό. Ιδιαίτερα ωφέλιμα αποδεικνύονται τα μικροσυστατικά, που έχουν αντιοξειδωτική δράση. Τα συστατικά αυτά οξειδώνονται εύκολα κατά την αποθήκευση του ελαιολάδου παρουσία διαφόρων οξειδωτικών παραγόντων. Συμβάλλουν έτσι στη σταθερότητα του ελαιολάδου, όμως τα ίδια καταστρέφονται¹⁸. Για τη διατήρηση λοιπόν, της βιολογικής αξίας του ελαιολάδου είναι απαραίτητο να ληφθεί πρόνοια, ώστε να διατηρηθούν τα αντιοξειδωτικά σε ικανό ποσοστό μέχρι την κατανάλωσή του¹⁹.

16. Pet. Reaven, P. Parthasarathy, B.J. Grasse, D. Miller, D. Steinberg, J.I. Witztum, *J. Clin. Invest.*, 91, 1993, 668-676.

17. Visioli F. Galli, C, *Nutr. Metab. Cardiovasc. Dis.* 5, 1995, 306-314.

18. Κ. Α. Δημόπουλος, Συμπόσιο "Ελιά -Ελαιόλαδο-Μεσογειακή διατροφή", Καλαμάτα 1996.

19. Α. Trichopoulou, K. Katsouyanni, S. Stuver, L. Tzala, C. Gnardellis, E. Rimm, D. Trichopoulos, *Journal of the National Cancer Institute*, 87, 1995, 110-116.



ΝΙΚΟΣ ΜΙΧΕΛΑΚΗΣ

Η οικονομική και κοινωνική άποψη της σύγχρονης ελαιοκομίας

Α. Η ελαιοκαλλιέργεια ανά τον κόσμο

1. Απασχόληση - Παραγωγικότητα

Η ελαιοκομία ανά τον κόσμο αποτελεί σήμερα κύρια απασχόληση για 25 εκ. ανθρώπους και μερική για άλλα 35 εκ. Συνολικά επομένως απασχολεί και παρέχει εισόδημα σε 60 εκ. ανθρώπους, από τους οποίους 27 % βρίσκονται σε ευρωπαϊκές μεσογειακές χώρες, 71% βρίσκονται στις χώρες της νότιας ανατολικής Μεσογείου και μόνο 2% σε διάφορες άλλες χώρες εκτός Μεσογείου. Η παραγωγή όμως που επιτυγχάνεται σε κάθε μια από της προηγούμενες ομάδες χωρών είναι περίπου αντιστρόφως ανάλογη, αφού οι πρώτες παράγουν το 76% της παγκόσμιας παραγωγής, οι δεύτερες μόνο το 20% και οι τρίτες το 4%. Έτσι η παραγωγικότητα ανά απασχολούμενο μεταξύ των χωρών της ευρωπαϊκής Μεσογείου και εκείνων της νότιας ανατολικής Μεσογείου φαίνεται να έχει μια σχέση περίπου 10:1 που πρέπει να οφείλεται κατά κύριο λόγο στις προηγμένες μεθόδους και τεχνολογίες, που έχουν παραχθεί και χρησιμοποιούνται στις πρώτες και στις οριακές κλιματικές συνθήκες (ανεπάρκεια βροχοπτώσεων, άγονα εδάφη κ.λπ.) που επικρατούν σε ορισμένες από τις δεύτερες.



2. Τάσεις στην παραγωγή και κατανάλωση σε διεθνές επίπεδο

Η παγκόσμια παραγωγή, παρά τις ευρείες ετήσιες διακυμάνσεις που παρουσίασε, χαρακτηρίζεται τα τελευταία χρόνια από μία γενική αυξητική τάση της τάξεως του 2,1% ετησίως, η οποία τείνει να την οδηγήσει σε ένα μέσο επίπεδο 2.400 χιλιάδων τόννων κατά το έτος 2005.

Η παγκόσμια κατανάλωση κατά την 17/ετία 1981-97 συμπεριφέρθηκε αρκετά πιο ομαλά από την παραγωγή. Κατά μέσον όρο χαρακτηρίστηκε από ένα ετήσιο ρυθμό αύξησης 1,4%, που είναι υψηλότερος εκείνου της περιόδου 1981-92 (0,91%), αλλά αρκετά χαμηλότερος εκείνου της παραγωγής.

3. Το άνοιγμα παραγωγής - κατανάλωσης

Οι σημερινοί ρυθμοί αύξησης της παγκόσμιας παραγωγής και κατανάλωσης 2,1% και 1,4% αντίστοιχα, συγκρινόμενοι προς τους ρυθμούς 1,52% και 0,91% που είχαμε αντίστοιχα την 12/ετία 1981-92, παρουσιάζονται γενικά μεγαλύτεροι. Παράλληλα όμως με την αύξηση των ρυθμών δυστυχώς αυξήθηκε και η μεταξύ τους διαφορά σε ένα επίπεδο της τάξεως του 0,7% ετησίως, το οποίο αρχίζει να γίνεται ανησυχητικό. Και είναι φανερό ότι, εάν για διάφορους λόγους εκτραπεί και γίνει ακόμη μεγαλύτερο, μπορεί να δημιουργήσει προβλήματα σε παγκόσμια κλίμακα.

B. Η ελαιοκομία στην Ελλάδα

1. Τάσεις στην ελληνική παραγωγή και κατανάλωση

Η εξέλιξη της παραγωγής στην Ελλάδα κατά την 12/ετία 1981-92, παρά το ότι παρουσίασε μεγάλες διακυμάνσεις, χαρακτηρίστηκε από μία αυξητική τάση της τάξεως του 2,3% ανά έτος, η οποία αυξήθηκε σε 3% περίπου ετησίως στα πλαίσια της 17/ετίας 1981-97.

Η κατανάλωση ελαιολάδου στην Ελλάδα ανά κεφαλή διατηρείται στα 20 Kg ανά άτομο και εξακολουθεί να είναι η υψηλότερη στον κόσμο.

Σε ορισμένες περιοχές όπως η Κρήτη εκτιμάται ότι η ανά κεφαλή κατανάλωση είναι ακόμη υψηλότερη και φθάνει τα 25 Kg ανά άτομο ετησίως.

Τα τελευταία χρόνια η κατανάλωση στην Ελλάδα είχε αρχίσει να ακολουθεί μια καθοδική τάση της τάξεως του -0,4% ετησίως, η οποία μόλις πρόσφατα άρχισε να ανακάμπτει.



Βασικοί παράγοντες της στασιμότητας της ελληνικής κατανάλωσης είναι ο ανεπαρκής εκσυγχρονισμός της αγοράς, το παραεμπόριο και ο ανταγωνισμός των σπορευμάτων.

Από το ελαιόλαδο που διακινείται στην εσωτερική αγορά μας ένα πολύ χαμηλό ποσοστό, περίπου 16% της παραγωγής, κυκλοφορεί τυποποιημένο σε επώνυμες συσκευασίες, ενώ το υπόλοιπο 44% της παραγωγής κυκλοφορεί χύμα.

Ο κύριος όγκος των ελληνικών εξαγωγών, που πρέπει να κυμαίνεται στις 125 χιλιάδες τόννους ετησίως, γίνεται δυστυχώς κατά 90% και πλέον σε μορφή χύμα, με συνέπεια σημαντικές απώλειες σε συνάλλαγμα άλλα και απασχόληση. Οι λόγοι στους οποίους οφείλεται η αδυναμία αυτή είναι βεβαίως πολλοί και περίπλοκοι, κύριος όμως φαίνεται να είναι η οργανωτική δομή της ελληνικής αγοράς και ιδιαίτερα το μεγάλο πλήθος και η μικρή επιφάνεια των ελληνικών συνεταιρικών και ιδιωτικών επιχειρήσεων εμπορίας.

2. Διαμόρφωση τιμών παραγωγού – καταναλωτή

Οι τιμές παραγωγού τα τελευταία χρόνια στην Ε.Ε., λόγω της ενιαίας ευρωπαϊκής αγοράς και της ελευθερίας της διακίνησης, διαμορφώνονται από την προσφορά και τη ζήτηση σε ευρωπαϊκό επίπεδο. Γι' αυτό και ακολουθούν μια σχετικά παράλληλη πορεία μεταξύ των τριών κυρίων ελαιοπαραγωγικών κρατών, με ελάχιστες μεταξύ τους διαφορές.

Η προσφορά όμως εξαρτώμενη κυρίως από την ετήσια παγκόσμια παραγωγή παρουσιάζει έντονες ετήσιες διακυμάνσεις. Κι αυτό γιατί οι ελαιώνες, κατά ποσοστό περίπου 80% σε παγκόσμιο επίπεδο, εξακολουθούν να αποτελούν καλλιέργεια ξηρική (χωρίς άρδευση) και επομένως εξαρτώμενη στενά από την εξέλιξη των βροχοπτώσεων στις διάφορες χώρες και περιοχές.

Αντίθετα η ζήτηση εξαρτημένη από την ετήσια παγκόσμια κατανάλωση παρουσιάζει μια πορεία με σχετικά ανοδικό ρυθμό αλλά με ελάχιστες διακυμάνσεις.

Έτσι, ενώ οι τιμές παραγωγού παρουσιάζουν μεγάλες διακυμάνσεις από έτος σε έτος, οι τιμές καταναλωτή είναι σχετικά σταθερότερες. Η κατάσταση αυτή είναι φανερό ότι δημιουργεί σοβαρά προβλήματα και στην πλευρά των παραγωγών αλλά και στην πλευρά της βιομηχανίας και του εμπορίου. Υπάρχει επομένως πρόβλημα εξομάλυνσης μεταξύ προσφοράς και ζήτησης, το οποίο χρήζει μελέτης και αντιμετώπισης και από την πλευρά της Πολιτείας και από την πλευρά των επαγγελματιών οργανώσεων.



Οι τιμές καταναλωτή διαμορφώνονται βεβαίως από την προσφορά και τη ζήτηση στο επίπεδο της κατανάλωσης. Το περίεργο όμως είναι ότι ενώ η προσφορά συνήθως υπερτερεί της κατανάλωσης, οι τιμές καταναλωτή είναι περίπου διπλάσιες εκείνων του παραγωγού. Επιπλέον δεν παρουσιάζουν σημαντική διαφορά μεταξύ του ποιοτικού τύπου «έξτρα παρθένου», που ως φυσικός χυμός είναι η υψηλότερη και κατά τεκμήριο η υγιεινότερη ποιοτική κατηγορία σε σχέση με τον ποιοτικό τύπο «ελαιόλαδο», που περιέχει σε πολύ υψηλό ποσοστό ελαιόλαδο ραφιναρισμένο, δηλαδή χημικά επεξεργασμένο. Το φαινόμενο χρειάζεται μελέτη και αντιμετώπιση με ειδικά μέτρα και με σωστή πληροφόρηση των καταναλωτών.

3. Οικονομική και εξαγωγική σπουδαιότητα

Το εισόδημα που αποφέρει ετησίως το ελληνικό ελαιόλαδο, με βάση τις τρέχουσες τιμές και επιχορηγήσεις, ανέρχεται σήμερα περίπου στα 500 δισεκατομμύρια δραχμές ετησίως. Το εισόδημα όμως αυτό θα μπορούσε να επαυξηθεί κατά ακόμη 200 δισεκατομμύρια τουλάχιστον, αν ήταν δυνατόν να βελτιωθεί και εκσυγχρονιστεί το υπάρχον πρωτόγονο καθεστώς διάθεσης και αν μπορούσε το καταναλωτικό κοινό να αποκτήσει σωστή πληροφόρηση σχετικά με την πραγματική βιολογική και υγιεινή αξία του ελαιολάδου.

Εξετάζοντας όμως τη μέση γενική εικόνα που παρουσιάζει η διακίνηση και διάθεση του ελληνικού ελαιολάδου τα τελευταία χρόνια, εύκολα μπορεί κανείς να κάνει πολλές και καίριες επισημάνσεις.

Μια πρώτη βασική διαπίστωση είναι ότι η Ελλάδα με μια μέση παραγωγή ελαιολάδου τουλάχιστο 350 χιλιάδων τόννων ετησίως, εκτός του ότι είναι η τρίτη ελαιοπαραγωγός χώρα στον κόσμο (μετά την Ισπανία και Ιταλία), είναι όμως η δεύτερη ή και πρώτη μερικές χρονιές χώρα στον κόσμο από πλευράς εξαγωγών ελαιολάδου. Κι αυτό γιατί εξάγει κάθε χρόνο μια συνολική ποσότητα που πλησιάζει τους 140 χιλιάδες τόννους και αποτελεί ποσοστό 40% περίπου της συνολικής της παραγωγής. Είναι επομένως η Ελλάδα μια ελαιοπαραγωγός χώρα με έντονο εξαγωγικό χαρακτήρα, που έστω και με τις δυσμενείς ισχύουσες συνθήκες διακίνησης και εμπορίας του προϊόντος εισάγει τελικά κάθε χρόνο περίπου 120 δισεκατομμύρια συνάλλαγμα από την εξαγωγή του! Είναι επομένως και σκόπιμο αλλά και αναγκαίο να υπάρξει από την πλευρά της Πολιτείας μια όσο γίνεται καλύτερη αξιοποίηση και επαύξηση των δυνατοτήτων που παρέχονται στον τομέα των εξαγωγών ελαιολάδου.



4. Επιπτώσεις από την διάθεση ελαιολάδου

Μια δεύτερη βασική διαπίστωση, που έχει ίσως μεγαλύτερη σημασία από την πρώτη, είναι ότι η διάθεση του ελληνικού ελαιολάδου στο εξωτερικό χονδρεμπόριο άλλα και στο εσωτερικό λιανεμπόριο γίνεται κατά 80% με μορφή χύμα! Πράγματι, 125 χιλιάδες τόνοι εξάγονται περίπου κάθε χρόνο σε μεγάλες τυποποιητικές επιχειρήσεις του εξωτερικού (κυρίως στην Ιταλία) υπό μορφή χύμα, ενώ άλλοι 155 χιλιάδες τόνοι διακινούνται στην εσωτερική κατανάλωση επίσης χύμα και ανώνυμα! Και οι δυσμενείς επιπτώσεις που προκύπτουν ως απόρροια της κατάστασης αυτής είναι πολλές. Γι αυτό και ακολουθούν μια σχετικά παράλληλη πορεία μεταξύ των τριών κύριων ελαιοπαραγωγικών κρατών με μικρές μεταξύ τους διαφορές.

5. Απώλειες εισοδήματος

Η πρώτη αρνητική συνέπεια είναι η απώλεια του εισοδήματος που θα προέκυπτε ως προστιθέμενη αξία από την διακίνηση της ποσότητας που σήμερα διατίθεται χύμα (280 χιλ.τόνοι) με μορφή τυποποιημένη και επώνυμη.

Ένας χονδρικός υπολογισμός μπορεί να δείξει εύκολα ότι η μετάβαση του τρόπου διάθεσης από το χύμα στην τυποποίηση θα μπορούσε να αποφέρει συνολικά, αν η διάθεση γινόταν στο εσωτερικό και εξωτερικό με την ίδια αναλογία που γίνεται σήμερα, μια επαύξηση των εισροών από το ελαιολάδο κατά 200 δισεκατομμύρια δρχ. περίπου ετησίως, δηλαδή μια αύξηση κατά 40% περίπου του ολικού σημερινού ελαιοκομικού εισοδήματος. Και από την επαύξηση αυτή θα πρέπει να σημειωθεί πως δεν θα επωφελούνταν μόνο οι ελαιοπαραγωγοί, το μερίδιο των οποίων ούτως ή άλλως θα είναι ανάλογο με τον βαθμό κατά τον οποίο οι συνεταιρικές οργανώσεις τους θα μπορούσαν να εμπλακούν σε μια τέτοια εξέλιξη. Θα ωφελούνταν επίσης και μια σειρά ολόκληρη από επιχειρήσεις και επαγγελματίες, που εμπλέκονται άμεσα ή έμμεσα στον όλο κύκλο των εργασιών για την τυποποίηση, διακίνηση και διάθεση στον καταναλωτή επώνυμου ελαιολάδου.

6. Απώλειες ευκαιριών απασχόλησης

Η δεύτερη αρνητική συνέπεια από τη μη τυποποίηση είναι η απώλεια σημαντικών ευκαιριών απασχόλησης. Γιατί είναι προφανές ότι ένα μεγάλο μέρος από τα 200 δισεκατομμύρια της προστιθέμενης αξίας που θα μπορούσε να αποφέρει η τυποποίηση, τουλάχιστο 150 δισεκατομμύρια,



θα αφορούν αμοιβές εργαζομένων πάσης φύσεως. Γιατί η τυποποίηση, διακίνηση και εμπορία του ελαιολάδου απασχολεί μια σειρά ολόκληρη από επαγγέλματα και συγχρόνως τροφοδοτεί έμμεσα μια άλλη ακόμη ευρύτερη. Επιστήμονες, τεχνικοί, οικονομικοί και διοικητικοί υπάλληλοι και εργατοτεχνίτες ποικίλων ειδικοτήτων, όπως οικονομολόγοι, μηχανικοί, γεωτεχνικοί, τεχνολόγοι, τεχνικοί διάφοροι από γραφίστες και λογιστές μέχρι πωλητές και χειριστές μηχανημάτων κ.λπ., θα μπορούσαν να απασχοληθούν στο όλο δίκτυο από την τυποποίηση μέχρι τη διάθεση στην κατανάλωση.

Όσο κι αν αυτό δεν φαίνεται άμεσα, υλοποιήσιμο, είναι γεγονός ότι με μια μέση αμοιβή 5 εκ. δρχ. ανά απασχολούμενο το έτος, το εισόδημα των 150 δισεκατομμυρίων δρχ. που σήμερα διαφεύγει, θα μπορούσε να δώσει απασχόληση σε περίπου 30.000 νέους Έλληνες εργαζόμενους! Και μάλιστα απασχόληση σε επαγγέλματα που θεωρούνται σήμερα ελκυστικά και σε κάθε περίπτωση επιθυμητά για τους Νεοέλληνες.

Μια τρίτη, εξίσου σημαντική με τις προηγούμενες, επίπτωση από την διάθεση του ελληνικού ελαιολάδου ατυποποίητου στο εξωτερικό και το εσωτερικό είναι οι αρνητικές επιδράσεις στη διαμόρφωση των τιμών παραγωγού. Γιατί είναι γνωστό ότι ο νόμος της προσφοράς και της ζήτησης στο εμπόριο του χύμα ελαιολάδου, ανεξάρτητα αν το προϊόν διατίθεται σε μεγάλες βιομηχανίες του εξωτερικού ή σε ανεξέλεγκτους πλανόδιους του εσωτερικού δεν λειτουργεί ομαλά και συνήθως αποβαίνει σε βάρος του παραγωγού.

Μια σειρά από αρνητικές επιπτώσεις προκύπτουν εξάλλου από τη διακίνηση μιας σημαντικής ποσότητας ελληνικού ελαιολάδου (υπολογίζεται σε 60 χιλιάδες τόννους περίπου) υπό μορφήν χύμα στο εσωτερικό από ανεξέλεγκτους μεσάζοντες ή πλανόδιους εμπόρους. Η περίπτωση αυτή είναι προφανές ότι εγκυμονεί κινδύνους ποικίλων νοθειών, οι οποίες μπορεί να αποβούν όχι μόνο σε βάρος της οικονομίας, αλλά σε βάρος και της υγείας των καταναλωτών. Πέραν όμως από τις επιπτώσεις στην κατανάλωση, το παραεμπόριο, όπως είναι γνωστό, συνοδεύεται και από την ανάλογη φοροδιαφυγή. Στην περίπτωση του ελαιολάδου, που διακινείται από πλανόδιους, ένα εισόδημα ύψους περίπου 60 δισεκατομμυρίων δρχ. είναι φανερό ότι φοροδιαφεύγει.

Δεν χωράει, επομένως, αμφιβολία ότι η μετάβαση από το χύμα ελαιόλαδο στην τυποποίηση πρέπει να αποτελέσει στρατηγικό στόχο εθνικού επιπέδου, για την υλοποίηση του οποίου θα πρέπει να σχεδιαστούν ανά-



λογες πολιτικές και να ληφθούν κατάλληλα μέτρα. Και οι πολιτικές αυτές είναι φανερό ότι δεν πρέπει να επικεντρωθούν μόνο στη δημιουργία σύγχρονων τυποποιητηρίων, γιατί τυποποιητήρια ήδη υπάρχουν αρκετά. Κεντρικός στόχος τους θα πρέπει να είναι η οργάνωση της διάθεσης, ιδίως στο εξωτερικό, που απαιτεί αφαίρεση των αγκυλώσεων και προώθηση νέων σύγχρονων αντιλήψεων στις συνεταιρικές οργανώσεις αλλά και στις ιδιωτικές επιχειρήσεις.

Γ. Συμπεράσματα - Προτάσεις

Είναι φανερό ότι οι βασικοί στρατηγικοί στόχοι που πρέπει να τεθούν για το μέλλον, θα διαχωριστούν σε εκείνους που αφορούν το διεθνές και σε εκείνους που αφορούν το εθνικό επίπεδο .

Σε διεθνές επίπεδο θα πρέπει να επιδιωχθούν στόχοι που απαιτούν συνεργασίες και συνεννοήσεις μεταξύ των επαγγελματιών τάξεων των διαφόρων χωρών και των φορέων που διαμορφώνουν την πολιτική στο επίπεδο αυτό (Διεθνές Σύμβουλο Ελαιολάδου, E.E.). Τέτοιοι στόχοι μπορεί να είναι:

- Η αύξηση της κατανάλωσης με δράσεις αντικειμενικής ενημέρωσης και προβολής.
- Η συγκράτηση της ανεξέλεγκτης αύξησης της παραγωγής σε χώρες που έχουν υψηλή διαθεσιμότητα εκτάσεων για νέες φυτείες.
- Η λήψη μέτρων για περιορισμό των παράτυπων εισαγωγών από τρίτες χώρες.
- Η προστασία και εμπορική αξιοποίηση των ελαιολάδων υψηλής ποιότητας.
- Η εξομάλυνση της ροής του προϊόντος από τη παραγωγή στην κατανάλωση και η σταθεροποίηση των τιμών παραγωγού και καταναλωτή.

Σε εθνικό επίπεδο, πέραν από τους ευρωπαϊκούς στόχους, μπορεί να επιδιωχθούν άλλοι ειδικότεροι στόχοι, όπως:

- Η αύξηση της διάθεσης τυποποιημένου ελληνικού ελαιολάδου στο εσωτερικό.
- Η σταδιακή μετατροπή των εξαγωγών μας από χύμα σε τυποποιημένο ελαιόλαδο.



- Η προώθηση του ελληνικού «έξτρα παρθένου», που αποτελεί το 85% και άνω της παραγωγής μας, στο εσωτερικό και εξωτερικό.
- Η αύξηση της παραγωγικότητας των υποβαθμισμένων ελαιώνων.
- Η επιπλέον βελτίωση της ποιότητας.

Βιβλιογραφία

- Bonazzi M., 1996. *Euro-Mediterranean Policies and Olive Oil: Competitions. Job-Sharing. The IPTS Reports.*
- Consejo Oleicola International - Informe de los trabajos de las 76ª, 77ª, 78ª, 79ª y 80ª reuniones (1997, 1998, 1999).
- International Olive Oil Council- Trade Standar applying to Olive Oil and Olive Pomace oil. *COI/T15, NCno.2/Rev 6, June 1997.*
- Michelakis N., 1992. «Olive Oil Quality Improvement in Greece . Past Present and Future». *Olivae*, No 42 (June 1992).
- Michelakis N., 1997. Olive Growing, Production and Consumption in Greece and Crete. *Third International Symposium on Olive Growing*, Chania, Crete, Greece, 22-26 September 1997.
- Michelakis N., 1998. «Olive Oil Production and Consumption in Greece from the Minoan Times to our Days». *IOOC Proceedings of the International Seminar on Olive Growing*, Chania, Crete, Greece, 18-24 May 1997.
- Μιχελάκης Ν., 1998. «Η πραγματικότητα της νέας ελαϊκής ευρωπαϊκής πολιτικής. Οι θετικές και αρνητικές επιπτώσεις από τα νέα μέτρα». *Γεωργική Τεχνολογία*, Δεκέμβριος 1998.
- Μιχελάκης Ν., 1996-1998. «Παρόν και μέλλον του ελαιολάδου», εφημ. *Το Βήμα*, 13.8.96 «Το παιχνίδι με το λάδι», εφημ. *Το Βήμα*, 19.1.97. - «Στην ελιά ή στο λάδι», εφημ. *Το Βήμα*, 20.4.97. - Ανώνυμο και ψευδεπίνομο, εφημ. *Το Βήμα*, 3.8.97, - «Αλλάζει ραγδαία η αγορά ελαιολάδου», εφημ. *Το Βήμα*, 5.10.97. - «Τα μικρά μυστικά του ελαιολάδου», εφημ. *Το Βήμα*, 11.1.98. - «Λάδι φθινό στην πηγή, ακριβό στην κατανάλωση», εφημ. *Το Βήμα*, 18.1.98.
- Μιχελάκης Ν., 1999. «Εξελίξεις στην παραγωγή, κατανάλωση και εμπορία του ελαιολάδου σε διεθνές και εθνικό επίπεδο». ΕΘΙΑΓΕ - *Αγροτική Έρευνα και Τεχνολογία* Μάρτιος 1999.



ΕΛΕΥΘΕΡΙΟΣ Κ. ΤΖΑΜΟΣ - ΠΟΛΥΜΝΙΑ Π. ΑΝΤΩΝΙΟΥ

Σύγχρονη αντιμετώπιση των ασθενειών της ελιάς

Γενικά

Η επιστημονική αυτή παρέμβαση σκοπό έχει να επισημάνει τα κυριότερα φυτοπαθολογικά προβλήματα της καλλιέργειας της ελιάς στη χώρα μας και στην ευρύτερη περιοχή της μεσογειακής λεκάνης. Επιζητεί επίσης να αναδείξει τις πτυχές μιας σύγχρονης αντιμετώπισης των σοβαρότερων ασθενειών στα πλαίσια της ολοκληρωμένης διαχείρισης και παραγωγής στη γεωργία.

Ένας βασικός κανόνας, που διέπει κάθε οικονομική δραστηριότητα, είναι το κέρδος. Στην ενάσκηση όμως της γεωργίας εμπεριέχεται η ποιότητα των παραγομένων προϊόντων ως ουσιαστικό κριτήριο προστασίας της υγείας του καταναλωτού και παράλληλα για τις αναπτυγμένες χώρες η προστασία του περιβάλλοντος. Θεωρείται βέβαιο ότι μπορούμε να έχουμε μια γεωργία, που να καλύπτει τις ανάγκες του καταναλωτού ποσοτικά και ποιοτικά, αλλά να φροντίζει και το περιβάλλον. Μια τέτοια προοπτική δίνεται μέσα από τις διαδικασίες «ολοκληρωμένης διαχείρισης», όπου επιτρέπεται η λελογισμένη και εχέφρων χρήση αγροχημικών, όταν κρίνεται απαραίτητη και συναξιολογείται με τις εναλλακτικές της λύσεις, όχι μόνο ως προς την οικονομικότητα, αλλά και ως προς την επίδραση στην υγεία και το περιβάλλον.

Οι δυνατότητες εφαρμογής των κανόνων της ολοκληρωμένης διαχείρισης στην αντιμετώπιση των ασθενειών της ελιάς εμφανίζουν ορισμένα



πλεονεκτήματα εκ του γεγονότος ότι τα σκευάσματα που χρησιμοποιούνται έχουν αποδειχθεί για τις περισσότερες ασθένειες αποτελεσματικά και έχει διαπιστωθεί, με επιδημιολογικές μελέτες, η εποχή και οι συνιστώμενες επεμβάσεις, ώστε να αποτρέπονται δυσμενείς επιδράσεις στο περιβάλλον αλλά και στα παραγόμενα ελαιοκομικά προϊόντα.

Οι ασθένειες και οι επεμβάσεις μπορεί να διακριθούν σε τρεις κατηγορίες ως ακολούθως:

1. Ασθένειες των φυτωρίων

Ως προς τις ασθένειες των φυτωρίων πρωταρχικής σημασίας φροντίδα είναι η προστασία των φυτωρίων, που θα πρέπει να κατευθύνεται προς τη χρήση απολυμασμένου χώματος ή δυνατόν με ηλιοαπολύμανση για την αποφυγή μολύνσεων από τον μύκητα *Verticillium dahliae*.

Ως προς τα άλλα παθογόνα της ελιάς, που πρέπει να αντιμετωπίζονται στα φυτώρια, αναφέρονται τα ακόλουθα:

Leveillula taurica, *Spilocaea oleagina*, *Pseudomonas syringae* subs p. *savastanoi*.

2. Ασθένειες προ της εγκαταστάσεως του ελαιώνα

Βερτισιλλίωση της ελιάς (παθογόνο: Verticillium dahliae)

Η προληπτική αντιμετώπιση της ασθένειας προ της εγκαταστάσεως του ελαιώνα στηρίζεται στη φύτευση ανεκτικών στην ασθένεια ποικιλιών αλλά και η χρήση ανθεκτικών υποκειμένων. Ως ανεκτικές στη χώρα μας ποικιλίες, κυρίως απόρροια επιτόπιων παρατηρήσεων, θεωρούνται η Καλαμών, η κορωνέικη και η λιανολιά Κερκύρας. Ανθεκτικά υποκείμενα μπορεί να αποτελέσουν μελλοντική λύση (άγρια υποκείμενα αξιολογούνται σήμερα με ειδικές μεθόδους στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών).

Επισημαίνεται ότι η παρουσία και η αναμενόμενη διάδοση της αποφυλλακτικής φυλής του μύκητα *V. dahliae* ενδέχεται να προκαλέσει δυσχερέστατα προβλήματα αντιμετώπισης της ασθένειας. Γι' αυτό τον λόγο η αξιολόγηση των υποκειμένων πρέπει να περιλαμβάνει και ανθεκτικότητα σε αποφυλλακτικές φυλές του μύκητα.

Δεν συνιστάται η απολύμανση του αγρού με απολυμαντικά εδάφους, διότι δεν εξασφαλίζεται η αποφυγή σύντομης επαναμόλυνσης. Πράγματι η



διασκόρπιση φυλλώματος από ασθενή δένδρα σε νέους ελαιώνες αποτελεί σημαντικό παράγοντα διασποράς του μολύσματος του μύκητα *V. dahliae*.

3. Ασθένειες εγκατεστημένων ελαιώνων

1. Βερτισιλλίωση της ελιάς (παθογόνο: *Verticillium dahliae*)

Η ασθένεια από επιδημικής πλευράς εμφανίζεται σχεδόν καθ' όλη τη διάρκεια του έτους με έμφαση από τον Μάιο ως και τον Νοέμβριο (εικ. 1 και 2).

Σημαντική είναι η συμβολή των φύλλων προσβεβλημένων δένδρων στη μετάδοση και αύξηση του μολύσματος. Η συγκαλλιέργεια νέων ελαιώνων ή η γειτνίαση ελαιώνων με ευαίσθητες καλλιέργειες (π.χ. κηπευτικά, πατάτα, βαμβάκι) είναι καταστρεπτική. Η ευαισθησία της ποικιλίας κονσερβολιά είναι δεδομένη, ενώ οι ποικιλίες Καλαμών, κορωνέικη και λιανολιά παρουσιάζονται ανεκτικές, όταν δεν υφίσταται υψηλό επίπεδο μολύσματος.

Ως προς τα άλλα μέτρα αντιμετώπισης της ασθένειας συνιστάται:

- α. Κυρίως ζιζανιοκτονία αντί φρεζαρίσματα.
- β. Στάγδην άρδευση προς αποφυγή μεταφοράς των μικροσκληρωτίων από μία θέση στην άλλη.
- γ. Εφαρμογή της ηλιοαπολύμανσης σε νέους αρδευόμενους ελαιώνες κανονικής φύτευσης.
- δ. Αναζήτηση ανθεκτικών υποκειμένων.

Ως προς την παθογένεια του παθογόνου επισημαίνεται ότι στη χώρα μας διαπιστώθηκε η παρουσία της αποφυλλωτικής φυλής του βαμβακιού του *Verticillium dahliae*, που η παρουσία της είχε διαπιστωθεί προ δεκαετιών στις ΗΠΑ. Η φυλή αυτή, που διαπιστώθηκε ότι υπάρχει και στις ευρωπαϊκές χώρες του νότου, είναι ιδιαίτερα καταστρεπτική.

2. Κυκλοκόνιο (παθογόνο: *Spilocaea oleagina*, συν. *Cycloconium oleaginum*)

Θερμοκρασία μολύνσεως από 2-3 έως 28-32⁰ C με αρίστη 16-21, σχετική υγρασία άνω του 70% και οι βροχοπτώσεις αποτελούν τους ουσιαστικούς παραγόντες επιδημικής εμφάνισης της ασθένειας στο φύλλωμα (εικ. 3).



Ο θερμός και ξηρός καιρός με μικρές περιόδους χωρίς βροχή, ακόμη κι όταν οι άλλες συνθήκες είναι ευνοϊκές, δεν βοηθά στην ανάπτυξή τους. Οι περίοδοι μολύνσεων είναι φθινόπωρο - χειμώνας και άνοιξη με νωρίς το καλοκαίρι.

Συνιστώνται ψεκασμοί με χαλκούχα πριν από ή κατά την περίοδο των κυρίων μολύνσεων, που συμπίπτουν με τις δύο περιόδους βλαστήσεως του φθινοπώρου και της ανοίξεως (πριν από την άνθιση). Πολλές φορές όμως σε ιδιαίτερα υγρές περιοχές της δυτικής Ελλάδος απαιτούνται τρεις ψεκασμοί και ένας ενδιάμεσος αργά τον χειμώνα.

3. Κερκόσπορα (παθογόνο: *Mycocentrospora cladosporioides*, συν. *Cercospora cladosporides*)

Η ασθένεια μπορεί να εμφανισθεί καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Παρατηρείται σε περιοχές πυκνής φυτεύσεως ή δυσχερώς αεριζόμενες. Εμφανίζεται στα φύλλα αλλά και στους ώριμους καρπούς (εικ. 4 και 5). Η θερμοκρασία φαίνεται ότι δεν παίζει ουσιαστικό ρόλο. Έτσι στα φύλλα οι πρώτες προσβολές είναι εμφανείς κυρίως από μολύνσεις της ανοίξεως.

Παρατηρήσεις έχουν δείξει ότι οι βροχές του Μαΐου - Ιουνίου είναι ιδιαίτερος επιβοηθητικός. Στους καρπούς σημειώνονται μεγάλες προσβολές, όταν έχουμε χρονιές με υγρό καιρό, με βροχοπτώσεις και ήπιες θερμοκρασίες στο τέλος του καλοκαιριού μέχρι τα μέσα Οκτωβρίου.

Εθεωρείτο ότι οι ψεκασμοί με τα χαλκούχα, που χρησιμοποιούμε για το κυκλοκόνιο, προστατεύουν και από την κερκόσπορα. Όμως αυτό φαίνεται ότι δεν ισχύει. Απαιτούνται ως εκ τούτου νέες έρευνες για τον καθορισμό των περιόδων και των σκευασμάτων για ψεκασμούς.

4. Παστέλλα

(παθογόνο: *Colletotrichum gloeosporioides*, συν. *Gloeosporium olivarium*)

Η ασθένεια έχει μεγάλες επιδημικές εξάρσεις σε περιοχές της Β.Δ. Ελλάδος με υψηλές παρατεταμένες βροχοπτώσεις κατά τη διάρκεια του φθινοπώρου και του χειμώνα. Η σοβαρότητα της προσβολής των καρπών επιτείνεται, όταν έχουμε έντονες προσβολές από τον δάκο (εικ. 6).

Συνιστώνται δύο ψεκασμοί με βορδιγάλειο πολτό ή άλλα χαλκούχα σκευάσματα το τέλος Οκτωβρίου και το τρίτο δεκαήμερο του Νοεμβρίου.



5. Ζελατίνα

(παθογόνο: *Clytocibe olearius*)

Πρόσφατα παρατηρήθηκε έντονη προσβολή ελαιόδενδρων της ποικιλίας κορωνέικης στην Κυπαρισσία από τον μύκητα *Clytocibe olearius*, που προκαλεί νέκρωση των ριζών και του κορμού. Ως βασική αιτία της έξαρσης της ασθένειας θεωρείται ο τρόπος ποτίσματος με τεχνητή βροχή, όπου το νερό διέτρεχε κατά μήκος του κορμού των δένδρων. Συνιστάται η αποφυγή του ως άνω τρόπου ποτίσματος και η εφαρμογή της στάγδην άρδευσης (εικ. 7).

6. Φυματίωση

(παθογόνο: *Pseudomonas syringae* subsp. *savastanoi*)

Η ελεύθερη υγρασία, ανεμόβροχο, ζημιά από χαλαζοπτώσεις και χαμηλές θερμοκρασίες ή παγετοί ευνοούν την εκδήλωση της ασθένειας με τη μορφή μικρών ή μεγάλων καρκινωμάτων (εικ. 8).

Συλλογή χωρίς δημιουργία πληγών ιδίως με υγρό καιρό είναι η βασικότερη καλλιεργητική πρακτική. Απαγορεύεται επίσης το κλάδεμα με υγρό ή βροχερό καιρό. Συνιστώνται ψεκασμοί με χαλκούχα αμέσως μετά από χαλαζόπτωση, παγετό ή χαμηλές θερμοκρασίες. Επισημαίνεται ότι χρειάζονται δύο ψεκασμοί με χαλκούχα μεταξύ Ιουνίου και Σεπτεμβρίου, για να αποφεύγονται οι κηλιδώσεις στους καρπούς.

7. Συμπτώματα πιθανών ιολογικών προσβολών στις ελιές

Παρά το γεγονός ότι έχει διαπιστωθεί η παρουσία τουλάχιστον 12 ιών, που προκαλούν ασθένειες σε άλλα καλλιεργούμενα φυτά, η ελιά παρουσιάζεται ασυμπτωματική σε όλους αυτούς τους ιούς, όπως strawberry latent ring spot virus. Παράλληλα όμως υπάρχουν περιπτώσεις εμφανίσεως συμπτωμάτων ιολογικής φύσεως, χωρίς να έχει επιβεβαιωθεί ιολογική αιτιολογία. Μια πρόσφατη περίπτωση αφορά την εμφάνιση συμπτωμάτων βοθρίωσης και ύβων σε ελαιόκαρπους των ποικιλιών κορωνέικης, λιανολιάς Κερκύρας και της κονσερβολιάς. Οι ύβοι είναι ελαφρά εξογκωμένες λευκωπές κηλίδες με διατήρηση του πράσινου ή λευκωπού χρώματος και μετά το στάδιο της ωρίμανσης. Η βοθρίωση συνίσταται σε βυθισμένες καφετί κηλίδες με ανώμαλη επιφάνεια, που έχουν παρατηρηθεί στην ποικιλία κορωνέικη. Κάτω από την επιφάνεια, της κηλίδας υπάρχει ξηρά σήψη. Η αποτυχία απομόνωσης παθογόνων μικροοργανισμών συνηγορεί υπέρ της απόψεως ότι πρόκειται για πιθανή ιολογική προσβολή. Ο ιστός της σάρκας παραμένει λευκωπός μέχρι τον πυρήνα.



Διαπιστώσεις από εφαρμογές βιολογικής γεωργίας σε ελαιοκαλλιέργειες της Κρήτης

Η ελαιοκαλλιέργεια στην Κρήτη, από το 1960 μέχρι σήμερα, έχει ουσιαστικά τριπλασιασθεί. Έτσι, τα 12 εκατομμύρια ελαιόδενδρα του 1960 έχουν γίνει 35 εκατομμύρια το 1996-97 και η μέση ετήσια παραγωγή από 30.000 τόννους έχει ήδη υπερβεί κατά πολύ τους 110.000 τόννους το 1996-97.

Στην Κρήτη, μετά την δημοσίευση του κανονισμού 2092/91 της Ε.Ε. και των σχετικών με την βιοκαλλιέργεια διαταγμάτων του Υπ. Γεωργίας, άρχισε από το 1993 η εφαρμογή της βιολογικής γεωργίας στην ελαιοκαλλιέργεια. Ήδη και στους τέσσερεις νομούς της Κρήτης υπάρχουν σημαντικοί πυρήνες βιοκαλλιεργητών, με σπουδαιότερους της Μεσσαράς στον νομό Ηρακλείου, της Μονής Τοπλού στον νομό Λασιθίου, της Κοινότητας Πρίνου στον νομό Ρεθύμνου και τις περιοχές Κολυμβαρίου και Καλυβών του νομού Χανίων. Υπάρχουν επίσης πολλοί μεμονωμένοι βιοκαλλιεργητές στην Κρήτη.

Στην Κρήτη υπάρχουν 380 βιοκαλλιεργητές συμβεβλημένοι με τον Πιστοποιητικό Οργανισμό ΔΗΩ με 12.360 στρέμματα ελαιώνων. Επίσης πρέπει να υπολογισθεί μια επιπλέον έκταση 10%, που ανήκει σε παραγωγούς, που έχουν συμβληθεί με άλλους πιστοποιητικούς οργανισμούς και έτσι πρέπει να υπάρχουν συνολικά 15.000 περίπου στρέμματα ελαιώνων.

Μετά την πρόσφατη κρίση στο λάδι, που προβλέπεται να παραταθεί κυρίως λόγω της σημαντικής επέκτασης της ελαιοκαλλιέργειας σε όλο τον κό-



σμο, σημειώνεται σημαντικό ενδιαφέρον για την επέκταση της ελαιοβιοκαλλιέργειας στην Κρήτη.

Από την τετράχρονη εμπειρία μας στην εφαρμογή της βιολογικής ελαιοκομίας στο οικογενειακό μας αγρόκτημα στον οικισμό Ζυμβραγού της περιοχής Κολυμβαρίου και από την συνεργασία που έχουμε όλη αυτή την περίοδο με άλλους βιοκαλλιεργητές στην Κρήτη, μπορούμε να συνοψίσουμε τα βασικά προβλήματα που αντιμετωπίζουμε και τα οποία κατά σειρά σπουδαιότητας είναι:

1. Η αντιμετώπιση του δάκου της ελιάς και των άλλων μικρότερης σημασίας εχθρών και ασθενειών.
2. Το ελαιουργείο έκθλιψης του βιολογικού ελαιοκάρπου και η μονάδα τυποποίησης του ελαιολάδου.
3. Η λίπανση του ελαιώνα.
4. Η διάθεση του ελαιολάδου σε τιμές, που να καλύπτουν στοιχειωδώς το επιπλέον κόστος.

Το πρώτο και μεγαλύτερο πρόβλημα, που είναι αναμφισβήτητα η καταπολέμηση του δάκου της ελιάς, αντιμετωπίστηκε σε ικανοποιητικό βαθμό με τη μέθοδο της ομαδικής παγίδευσης και τα πέντε χρόνια της εφαρμογής της μεθόδου και μάλιστα σε αρδευόμενους ελαιώνες στην περιοχή Κολυμβαρίου της Ανατολικής Κισάμου, που θεωρείται από τις πλέον δακόπληκτες στην Ελλάδα.

Στα πέντε χρόνια της εφαρμογής της μεθόδου, το ελαιόλαδο στο σύνολό του ήταν εξαιρετικής ποιότητας, «έξτρα παρθένο» με οξύτητα 0,3-0,45, υπεροξείδια 7-9 και άριστα τα λοιπά χαρακτηριστικά (πίνακας 1α, 1β, 1γ). Κατά την τρέχουσα ελαιοκομική περίοδο (1999-2000), η οξύτητα κυμαίνεται 0,4-0,6.

Όσον αφορά τους άλλους εχθρούς μικρότερης σημασίας, δεν αποτελούν υπολογίσιμο εχθρό για την ποικιλία κορωνέικη, κυρίως λόγω του μικρού μεγέθους του καρπού της.

Για τα ξυλοφάγα έντομα, εφαρμόστηκε η βιολογική μέθοδος της παγίδευσης στα κλαδιά του βασικού κλαδέματος την εποχή της συγκομιδής και την καταστροφή τους αργότερα με μηχανικά μέσα (καταστροφέας) και την εν συνεχεία ενσωμάτωσή τους στο έδαφος με την καλλιέργεια.

Άλλοι αξιόλογοι εχθροί στην περιοχή της Κρήτης για την ποικιλία κορωνέικη, που να έχουν ανάγκη καταπολέμησης, δεν υπάρχουν.

Το δεύτερο σημαντικό πρόβλημα, δηλαδή η επεξεργασία του βιολογικού ελαιολάδου σε συμβατικό ελαιουργείο και η τυποποίηση του ελαιολάδου σε



μονάδα τυποποίησης συμβατικών ελαιολάδων, αντιμετωπίζει σημαντικές δυσκολίες, κινδύνους και δαπάνες, που μπορούν να αποφευχθούν μόνο με την καθετοποίηση και τη δημιουργία μικρών οργανωμένων μονάδων για βιολογικό ελαιόκαρπο και ελαιόλαδο. Θα ήταν πολύ σημαντικό να αντιμετωπισθεί, τουλάχιστον κατά πυρήνες, με ειδικών προδιαγραφών μικρής δυναμικότητας κλασικό ελαιουργείο ή *Sinolea* με διφασικό decanter.

Το ειδικών προδιαγραφών κλασικό ελαιουργείο πρέπει απαραίτητως να έχει μυλόπετρες και από την χοάνη υποδοχής του ελαιοκάρπου μέχρι την αποθήκευση του ελαιολάδου και την τελική τυποποίηση, να μην έρχεται σε επαφή, παρά μόνο με τον κατάλληλο ανοξείδωτο χάλυβα.

Πρέπει επίσης να κατανοήσουμε ότι δεν είναι δυνατό να υπάρχει βιολογικό ελαιόλαδο, που δεν έχει τα χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του «έξτρα παρθένου» ελαιολάδου αρίστης ποιότητας.

Το θέμα της λίπανσης του βιολογικού ελαιώνα είναι επίσης σημαντικό και αντιμετωπίζει προβλήματα και σημαντικά μεγαλύτερο κόστος. Η καλύτερη και οικονομικότερη λύση είναι η παρασκευή κομπόστας, στο ίδιο το αγρόκτημα, από φυτικά υπολείμματα και κοπριά από ελεύθερες εκτροφές ζώων.

Η εμπειρία μας με την παρασκευή κομπόστας στο οικογενειακό μας αγρόκτημα από φύλλα ελιάς από γειτονικά ελαιουργεία και 10-20% κοπριά αιγοπροβάτων τα τρία πρώτα χρόνια και το τέταρτο και πέμπτο έτος από φύλλα ελιάς και 20% ίζημα από δεξαμενές απονέρων των ελαιουργείων, το δε έκτο έτος μόνο από φύλλα ελιάς, έδωσε κομπόστα καλής ποιότητας με καλή περιεκτικότητα σε ανόργανα στοιχεία N, P, K, οργανική ουσία και μικροοργανισμούς (πίνακας 2α, 2β, 2γ).

Η παραγωγή του ελαιώνα σημειώνει σταθερή αύξηση 20% κατ' έτος, η δε ανάλυση των φύλλων με τη φυλλοδιαγνωστική μέθοδο δείχνει την πολύ καλή θρεπτική κατάσταση των ελαιοδένδρων (πίνακας 3α, 3β, 3γ).

Η λίπανση συμπληρώνεται με την ενσωμάτωση της φυσικής βλάστησης, που είναι άφθονη στην περιοχή, καθώς επίσης και των φύλλων, κλαδίσκων και κλαδιών μέχρι πάχους 5cm, που έχουν θρυμματιστεί με τον καταστροφέα κατά τη διάρκεια της καλλιέργειας.

Το τέταρτο πρόβλημα, που είναι η εμπορία του βιολογικού ελαιολάδου, είναι από τα πλέον δυσεπίλυτα και μόνο με μεγάλη προσπάθεια και σημαντικές δαπάνες από μικρές ομάδες βιοκαλλιεργητών μπορεί να αντιμετωπιστεί, σε συνδυασμό με την ύπαρξη σύγχρονου, κατάλληλου, μικρού ελαιουργείου και τυποποιητικής μονάδας, που αποτελεί προϋπό-



θεση για την τυποποίηση επώνυμου ελαιολάδου και μάλιστα σε μικρές συσκευασίες.

Θεωρούμε σκόπιμο να περιγράψουμε σύντομα τις εργασίες συγκομιδής και τις καλλιεργητικές φροντίδες που εκτελούνται στον βιολογικό ελαιώνα.

Η συγκομιδή του ελαιοκάρπου γίνεται με τα χέρια, με τη βοήθεια πλαστικών παλαμών, όπως και στον συμβατικό ελαιώνα. Κατά τη διάρκεια της συγκομιδής εκτελείται το βασικό κλάδεμα και μετά το πέρας της γίνεται συμπληρωματικό κλάδεμα, καθώς και η κοπή και απομάκρυνση των καυσόξυλων, που έχουν πάχος πάνω από 5 cm. Αμέσως μετά γίνεται ο θρυμματισμός κλαδίσκων και κλαδιών με καταστροφέα σε τρακτέρ. Στη συνέχεια γίνεται η δαπανηρότερη εργασία στον βιολογικό ελαιώνα, που είναι η τοποθέτηση της κομπόστας, 2 m³ περίπου κατά στρέμμα. Αμέσως μετά, εκτός από την καλλιέργεια, πραγματοποιείται και η ενσωμάτωση της κομπόστας, των φύλλων, των θρυμματισμένων κλαδιών και κλαδίσκων, καθώς και της πολτοποιημένης φυσικής βλάστησης.

Η φυσική βλάστηση στους κορμούς των ελαιοδένδρων και στα τμήματα που δεν μπορεί να εργαστεί το τρακτέρ γίνεται με χορτοκοπτικές μηχανές πλάτης ή σκαπτικά εργαλεία με τα χέρια.

Εάν έχουμε πολλές βροχές και ανάπτυξη φυσικής βλάστησης, γίνεται δεύτερο όργωμα. Μετά την εκτέλεση της δεύτερης άρωσης, απλώνονται οι σωλήνες της άρδευσης και πραγματοποιείται η άρδευση, με την οποία δίδονται περίπου 300 m³ νερού ετησίως κατά στρέμμα. Δίδεται έμφαση στις αρδεύσεις Μαΐου-Ιουνίου και Σεπτεμβρίου-Οκτωβρίου, τον δε Ιούλιο-Αύγουστο γίνεται μόνο άρδευση συντήρησης, με στόχο μόνο να αποφευχθεί η συρρίκνωση και να μη διευκολυνθεί η δακοπροσβολή.

Από πλευράς κόστους στον βιολογικό ελαιώνα, μπορεί να λεχθεί ότι οι εργασίες συγκομιδής, καλλιέργειας εδάφους, κλαδέματος και αρδεύσεων δεν διαφέρουν ουσιαστικά από τον συμβατικό ελαιώνα.

Οι πραγματοποιούμενες επιπλέον δαπάνες αφορούν κυρίως τις εξής εργασίες και υλικά:

1. Το κόστος της κομπόστας πρέπει να υπολογιστεί σε 5.000-6.000 δραχμές/m³, η τοποθέτηση της κομπόστας για 300 στρέμματα και 6.000 ελαιόδενδρα κατά το τρέχον έτος χρειάστηκε 25 ημέρες εργασίας με τρακτέρ, με οδηγό και δύο εργάτες για τη φόρτωση 600 m³ κομπόστας και τη διασκόρπισή της.



2. Η επιπλέον εργασία που απαιτείται για την καταστροφή της φυσικής βλάστησης στους κορμούς των ελαιοδένδρων και στα μη προσπελάσιμα τμήματα από το τρακτέρ (άκρες και εδάφη με μεγάλη κλίση).
3. Το κόστος του καθαρισμού, των καθυστερήσεων, των δαπανών και του κινδύνου, που υπάρχει στο ελαιουργείο το οποίο επεξεργάζεται συμβατικό ελαιοκάρπο. Επίσης, λόγω των παραπάνω προβλημάτων, είναι αναγκαία η συγκέντρωση μεγάλων ποσοτήτων ελαιοκάρπου 12-15 τόννων, με συνέπεια την μικρή υποβάθμιση της ποιότητας του ελαιολάδου, λόγω της καθυστέρησης επεξεργασίας.
4. Το επιπλέον κόστος της μεταφοράς με ανοξείδωτο βυτίο και αποθήκευσης του καρπού κατά παραγωγή σε δικές του δεξαμενές από ανοξείδωτο χάλυβα.
5. Το κόστος της μαζικής παγίδευσης για την καταπολέμηση του δάκου είναι σημαντικό, είτε με παγίδες τύπου Biogyl, είτε με παγίδες Mc Phall με υδρολυόμενη πρωτεΐνη, θειϊκή αμμωνία και βόρακα, και πρέπει να υπολογίζεται με τα εργατικά σε 300-400 δραχμές κατά δένδρο.
6. Είναι επίσης αναγκαία η αντικατάσταση των σάκκων γιούτας, που χρησιμοποιούνται σήμερα για τη μεταφορά του ελαιοκάρπου στο ελαιουργείο, με κατάλληλα πλαστικά κιβώτια χωρητικότητας 30-35 κιλών ελαιοκάρπου. Το πλαστικό υλικό κατασκευής των κιβωτίων πρέπει απαραίτητα να είναι κατάλληλο για τρόφιμα.

Όλα τα παραπάνω προϋποθέτουν μια ικανοποιητική τιμή για το βιολογικό λάδι, την οποία δεν επιτυγχάνει σήμερα ο βιοκαλλιεργητής, η χορηγούμενη βοήθεια των 10.500 δρχ. κατά στρέμμα είναι πολύ μικρή για να αντιμετωπιστούν οι επιπλέον δαπάνες.

Είναι δυνατό να αντιμετωπιστούν τα προαναφερθέντα προβλήματα ευκολότερα με μικρές ομάδες παραγωγών στην ίδια περιοχή ή από μεγάλους παραγωγούς άνω των 500 στρεμμάτων, εάν θα υπάρξει και ουσιαστική βοήθεια από την Πολιτεία. Έτσι, θα είναι δυνατόν οι ομάδες αυτές των παραγωγών να ανοίξουν τον σωστό δρόμο για ένα καλύτερο μέλλον της ελιάς, ιδιαίτερα σε περιοχές παραγωγής εκλεκτού ελαιολάδου και ονομασίας προέλευσης.

Η βιολογική καλλιέργεια της ελιάς, από εκτατική με μηχανικά μέσα που είναι σήμερα, μετατρέπεται σε εντατική με πολύ μεγαλύτερη απασχόληση εργατικών χεριών και έτσι αντιμετωπίζεται η ανεργία και το νέο κύμα μετανάστευσης από την ύπαιθρο, όπως επίσης και η απασχόληση εξειδικευμένου προσωπικού.



ΠΙΝΑΚΑΣ

Καλλιεργουμένων εκτάσεων αριθμού ελαιοδένδρων και παραγωγής ελαιολάδου στην Κρήτη

Νομός	Αριθμός παραγωγικών ελαιοδένδρων	Έκταση (σε στρέμματα)	Σύνολο παραγωγής (σε τόννους)
Χανίων	8.040.271	470.784	26.754
Ρεθύμνης	5.605.382	450.089	18.240
Λασιθίου	5.300.000	290.789	16.873
Ηρακλείου	15.057.710	1.010.192	51.682
Σύνολο	33.993.363	2.291.854	113.549

ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΑΜΠΕΛΟΥ ΛΑΧΑΝΟΚΟΜΙΑΣ
ΚΑΙ ΑΝΘΟΚΟΜΙΑΣ, ΗΡΑΚΛΕΙΟ
Εργαστήριο Βιοτεχνολογίας
Υποστρωμάτων και
Γεωργικής Μικροβιολογίας

Ηράκλειο, 2-8-96
Αρ. Πρωτ.
ΠΡΟΣ
Εμμανουήλ Ν. Ψυλλάκη

Ανάλυση σε υπόστρωμα (compost) από φύλλα ελιάς με προσθήκη κοπριάς παραγωγικής περιόδου 1994-95

		Επί Νωπού %
Υγρασία (επί % νωπού βάρους)	60,8	
Νερό κορεσμού (επί % νωπού βάρους)	70,60	
PH	7,75	
EC mmhos/cm	6,67	
Τέφρα επί % ξηρής ουσίας	45,95	18,4
C επί % ξηρής ουσίας	29,06	11,6
N επί % ξηρής ουσίας	2,93	1,17
P ppm	57,12	0,23
K ppm	9663	0,38
Na ppm	3660	0,14
Πληθυσμός βακτηρίων cfu/1 gr ξηρού δείγματος	3,85X10 ⁸	
Πληθυσμός μυκήτων cfu/1 gr ξηρού δείγματος	7,45X10 ⁵	

Ο υπεύθυνος εργαστηρίου

Γιάννης Κριτωτάκης
Δόκιμος Ερευνητής Δ'



ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΑΜΠΕΛΟΥ ΛΑΧΑΝΟΚΟΜΙΑΣ
ΚΑΙ ΑΝΘΟΚΟΜΙΑΣ, ΗΡΑΚΛΕΙΟ
Εργαστήριο Βιοτεχνολογίας
Υποστρωμάτων και
Γεωργικής Μικροβιολογίας

Ηράκλειο, 25-2-97
Αρ. Πρωτ.
ΠΡΟΣ
Εμμανουήλ Ν. Ψυλλάκη

Ανάλυση σε υπόστρωμα (compost) από φύλλα ελιάς με προσθήκη κοπριάς παραγωγικής περιόδου 1995-96

Υγρασία (επί % νωπού βάρους)	48,04
Νερό κορεσμού (επί % νωπού βάρους)	58,79
PH	7,88
EC mmhos/cm	1,67
Τέφρα επί % ξηρής ουσίας	61,29
C επί % ξηρής ουσίας	(25,09 με CHNS/O)
N επί % ξηρής ουσίας	(1,93 με CHNSO)
C/N	13
P ppm	5262
K ppm	3683
Na ppm	3824

Ο Υπεύθυνος εργαστηρίου

Γιάννης Κριτωτάκης
Δόκιμος Ερευνητής Δ'



ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΑΜΠΕΛΟΥ ΛΑΧΑΝΟΚΟΜΙΑΣ
ΚΑΙ ΑΝΘΟΚΟΜΙΑΣ, ΗΡΑΚΛΕΙΟ
Εργαστήριο Βιοτεχνολογίας
Υποστρωμάτων και
Γεωργικής Μικροβιολογίας

Ηράκλειο, 19-2-98
Αρ. Πρωτ.
ΠΡΟΣ
Εμμανουήλ Ν. Ψυλλάκη

Ανάλυση σε υπόστρωμα (compost) από φύλλα ελιάς παραγωγικής περιόδου 1996-97 με προσθήκη στερεών από απόνερα ελαιουργείων στην αναλογία 80/20.

Υγρασία (επί % νωπού βάρους)	45.2	
Νερό κορεσμού (επί % νωπού βάρους)	61.94	
PH	7.78	
EC mmhos/cm	4.22	
Τέφρα επί % ξηρής ουσίας	47.49	
C επί % ξηρής ουσίας	30.59 με	CHNS/O)
N επί % ξηρής ουσίας	1.86	
C/N	16.45	
P ppm	1553.67	
K ppm	6532.48	
Na ppm	4413.84	
Βιοδοκιμή για φυτοτοξικότητα αρνητική.		

Ο Υπεύθυνος εργαστηρίου

Γιάννης Κριτσωτάκης
Δόκιμος Ερευνητής Δ'

Ποικιλία κορωνέικη, Κοινότητα Ζυμβραγός (14/12/1995)

	ΡΑΦΑΝΙΑ	ΑΙ ΓΙΑΝΝΗΣ	ΡΑΧΑΤΑ
N%	2.01	2.09	1.95
P%	0.152	0.150	0.140
K%	0.95	0.65	1.05
Ca%	2.45	2.90	2.25
Mg%	0.258	0.290	0.275



ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΥΠΟΤΡΟΠΙΚΩΝ

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΕΨΗΣ ΦΥΤΩΝ, ΧΑΝΙΑ

ΕΙΔΟΣ ΦΥΤΟΥ: ΕΛΙΑ

ΕΡ.: Δρ. Μ. ΛΟΥΠΑΣΑΚΗ

ΔΕΛΤΙΟ ΑΝΑΛΥΣΕΩΣ ΦΥΛΛΩΝ

Ημερ. δείγματος 5-11-96

α/α	Στοιχεία δείγματος Μητρ.	% Βάρους ουσ. φυλ.		PPM Βαρ. Ξ. ουσ. φυλ.			
		Αναλ.		N	P	K	Ca
Mg	B	Zn	Mn	Cu	Fe		
	Τοποθεσία Σταφίδα	2,03	0,155	0,95	2,77	0,266	
	Τοποθεσία Χαλέπι	1,70	0,137	0,85	2,83	0,327	
	Τοποθεσία Καραβάρη	1,65	0,157	-1,15	2,40	0,245	
	Παλιά Σπίτια	2,45	0,152	0,90	2,47	0,269	
	Σκοτεινό	2,20	0,143	1,00	2,42	0,302	
	Ραχάτα	1,94	0,155	1,05	2,36	0,273	
	Άγιος Ιωάννης	1,40	0,141	1,15	2,25	0,220	
	Κάμπος	1,50	0,120	1,20	1,94	0,252	
	Λάκκος	1,40	0,113	1,25	2,54	0,271	

ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΥΠΟΤΡΟΠΙΚΩΝ

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΕΨΗΣ ΦΥΤΩΝ, ΧΑΝΙΑ

ΕΙΔΟΣ ΦΥΤΟΥ: ΕΛΙΑ

ΔΕΛΤΙΟ ΑΝΑΛΥΣΕΩΣ ΦΥΛΛΩΝ

Ημερ. δείγματος 10-2-98

α/α	α/α Μητρ.	Στοιχεία δείγματος Αναλ.	% Βάρους ουσ. φυλ.		PPM Βαρ. Ξ. ουσ. φυλ.			
			N	P	K	Ca	Mg	B
Zn	Mn	Cu	Fe					
41912	46311-2	Τοπ. Σταφίδα	1,92	0,155	0,90	2,75	0,204	17
25	40	24	97					
41909	46304-5	Τοπ. Χαλέπι	1,60	0,154	0,90	2,70	0,229	17
3051	26	102						
41910	46306-7	Τοπ. Αγ. Ιωάννης	1,52	0,154	0,90	2,10	0,214	19
2847	27	126						
41913	46313-2	Τοπ. Ραχάτη	1,96	0,155	1,10	2,40	0,187	19
2253	23	147						
41911	46308-9	Τοπ. Σκοτεινό Λιόφυτο	1,72		0,154		1,10	
2,45	0,194	18	25	63	25	173		



ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΑΜΠΕΛΟΥ ΛΑΧΑΝΟΚΟΜΙΑΣ
ΚΑΙ ΑΝΘΟΚΟΜΙΑΣ, ΗΡΑΚΛΕΙΟ
Εργαστήριο Βιοτεχνολογίας
Υποστρωμάτων και Γεωργικής Μικροβιολογίας

Ηράκλειο, 9-3-00
Αρ. Πρωτ.
ΠΡΟΣ
κ. Ν. Ψυλάκη

Ανάλυση σε υπόστρωμα (compost) από φύλλα ελιάς με προσθήκη κοπριάς σε αναλογία 85/15 παραγωγικής περιόδου 1999-2000.

Υγρασία (επί % νωπού βάρους)	:	54,00
Νερό κορεσμού (επί % νωπού βάρους)	:	69,33
PH	:	8,27
EC mmhos/cm	:	3,45
Τέφρα επί % ξηρής ουσίας	:	48,35
C επί % ξηρής ουσίας	:	24,33
N επί % ξηρής ουσίας	:	2,26
C/N	:	10,76
P ppm	:	3221,2
K ppm	:	6902,6

Βιοδοκιμή για φυτοτοξικότητα έδειξε καθυστέρηση στη βλάστηση σπόρων.

Ο Υπεύθυνος εργαστηρίου
Γιάννης Κριτωτάκης
Δόκιμος Ερευνητής Δ'



Οι ελιές της Κισάμου Κρήτης

Η επαρχία Κισάμου, στο βορειοδυτικό τμήμα της Κρήτης με τις επτά αρχαίες πόλεις – κράτη, έχει πολλά να μας διηγηθεί για την ελιά και το λάδι από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα. Η μορφολογία του εδάφους της επαρχίας μας χαρακτηρίζεται από τις έντονες πτυχώσεις με βαθιές κοιλάδες σε διαδοχικούς χωματόλοφους και ορεινές μάζες. Η επαρχία έχει έκταση 522 τετραγωνικά χιλιόμετρα και το ορεινό έδαφος καλύπτει το 48% του συνόλου. Στο υπόλοιπο καλλιεργήσιμο έδαφος τώρα τελευταία κυριαρχεί η καλλιέργεια της ελιάς¹.

Τα χιλιάδες ελαιόδενδρα της επαρχίας Κισάμου δεν συμβάλλουν μόνο στη φυσική ομορφιά του τόπου μας, δε νοστιμίζουν μόνο τη ζωή των κατοίκων, αλλά αποδεικνύουν και σηματοδοτούν την πορεία της ζωής στον τόπο μας, την Κίσαμο (εικ. 2). Το ευλογημένο αυτό δένδρο της δημιουργίας, συμπορεύεται με τη ζωή του Κισαμίτη, διαμορφώνει τους ρυθμούς της ζωής του (απασχόληση, εμπόριο, οικονομία κ.λπ.) και συμβάλλει κυριαρχικά στην υγεία του, στην ευεξία του, θα έλεγα και στη διαμόρφωση του χαρακτήρα του.

Η ζωή του Κισαμίτη από την αρχαιότητα είναι συνδεδεμένη με την ελιά και το λάδι. Τούτο έρχονται να επιβεβαιώσουν απλές παρατηρήσεις:

1. Θέλω να ευχαριστήσω το Κέντρον Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών και το Ίδρυμα Ακτία Νικόπολις για την πρόσκληση να συμμετάσχει και ο Σύλλογος μας, ο Σύλλογος Κισαμιτών Αττικής, στο τόσο σημαντικό αυτό Συμπόσιο με θέμα «Η όλια και το λάδι στο χώρο και το χρόνο». Αποτελεί ιδιαίτερη τιμή για μας η παρουσία μας εδώ.



1) Όλοι οι αρχαιολογικοί χώροι βρίσκονται ανάμεσα σε ελιές, «λιόφυτα». Αρχαιολογικά ευρήματα στα Φαλάσαρνα, Πολυρρήνεια, Ρόκκα και αλλού μαρτυρούν και επιβεβαιώνουν την ύπαρξη «λαδομαγατζέ» κατά την αρχαιότητα.

2) Παρατηρώντας τα ελαιόδενδρα της Κισάμου βρίσκεται κανείς μπροστά σε αψευδείς μαρτυρίες όλων των γενεών του ιστορικού παρελθόντος. Υπάρχουν δένδρα μεγάλης ηλικίας (χιλιάδων ετών), μεγαλύτερης, μικρότερης, νεότερης και βέβαια σύγχρονης εποχής. Κάθε γενιά φυτεύει ελιές και μπορεί να πει κανείς δεν καταστρέφει ελαιόδενδρα παρά μόνο τα απολύτως αναγκαία, για να κτίσει ένα σπίτι ή για το άνοιγμα ενός δρόμου ιδίως στα νεότερα χρόνια. Είναι διαχρονικά πανθομολογούμενη η συμπίεση του Κισαμίτη με την ελιά και τον καρπό της, το λάδι.

3) Η αποκωδικοποίηση αυτής της σχέσης (ανθρώπου και ελιάς), αν μη τι άλλο, δείχνει σεβασμό προς το ευλογημένο αυτό δένδρο, την ελιά, και το προϊόν του. Είναι χαρακτηριστικό, για παράδειγμα, το γεγονός ότι κατά τον πόλεμο του 1941 το πιθάρι ή τα πιθάρια με το λάδι μεταφέρονται εκτός σπιτιού· σε ασφαλές μέρος, θάβονται στο χώμα.

Θα καταθέσω εδώ μια προσωπική μαρτυρία – εμπειρία μου, όταν στη δεκαετία του 1960 θέλησε ο συνεπαρχιώτης μου κ. Ν. Ψυλλάκης να ανανεώσει τα μεγάλης ηλικίας ελαιόδενδρα κόβοντάς τα στα 30 – 40 εκατοστά από το έδαφος. Αντιμετώπισε τότε μεγάλη αντίδραση και εχθρικές διαθέσεις ακόμα και από το ίδιο το οικογενειακό του περιβάλλον, γιατί, όπως του έλεγαν τότε, «... καταστρέφει τις ελιές...». Βεβαίως η πορεία τον δικαίωσε, όσον αφορά στην ανανέωση των ελαιώνων, τις νέες δενδροφυτεύσεις, την αύξηση της παραγωγής εξαιτίας των προγραμμάτων, που εφήρμοσε τότε τόσο για την καταπολέμηση των ασθενειών της ελιάς και την εξόντωση του δάκου, όσο και με το πρόγραμμα παραγωγής βιολογικού λαδιού, που ακολουθεί και παράγει στο χωριό Ζυμπραγού Κισάμου Χανίων.

4) Σήμερα, κάθε χρόνο, φυτεύονται στην Κίσαμο χιλιάδες ελαιόδενδρα, εκχερσώνοντας χωράφια ή εγκαταλείποντας, δυστυχώς, τα αμπέλια. Εδώ πρέπει να σημειώσουμε ότι και οι απόδημοι Κισαμίτες ενδιαφέρονται και φροντίζουν τους ελαιώνες τους.

5) Τα υποπροϊόντα της ελιάς και του λαδιού αξιοποιούνται ανάλογα. Στο Καστέλλι υπάρχει βιοτεχνία επεξεργασίας του ξύλου της ελιάς. Κατασκευάζονται ωραιότατα έπιπλα από μέρος του κορμού των δένδρων που κόβονται για ανανέωση, όπου η φυσική ομορφιά του ξύλου δεν επι-



τρέπει καμιά επέμβαση του τεχνίτη. Τα ελαιόδενδρα στην Κίσαμο υπολογίζονται σε 3.000.000 δέντρα, ποικιλίας κορωνέικη 95% και τα υπόλοιπα τσουνάτη.

Ανάμεσα στα χιλιάδες ελαιόδενδρα της Κισάμου ξεχωρίζει η ελιά των Βουβών (εικ. 1). Πρόκειται για ένα δένδρο με περίσσια φυσική αρχοντιά. Βρίσκεται στο χωριό Πάνω Βούβες και σε απόσταση 25 χιλιομέτρων από τα Χανιά. Έχει περίμετρο 12 μέτρα και διάμετρο 3, 64 εκατοστά, εμβασμόν 11, 45 τ.μ. Είναι ελιά τσουνάτη, μπολιασμένη πάνω σε αγριελιά με χαρακτηριστική ελικοειδή ανοδική διάταξη του κορμού. Είναι πολύ θαλερή και παράγει κανονικά.

Η ελιά των Βουβών θεωρείται το αρχαιότερο δέντρο της ελιάς που έχει επισημανθεί στην Κίσαμο. Είναι γεγονός ότι σε μικρή απόσταση από το δένδρο βρέθηκαν τάφοι γεωμετρικής εποχής και το μέγεθος του κορμού της ανεβάζει την ηλικία του στα 3.000 περ. χρόνια (1000-700 π.Χ.). Η ελιά των Βουβών εντοπίστηκε από τον τότε (1999) δήμαρχο Κολυμβαρίου κ. Πολυχρονίδη Πολυχρόνη, γεωπόνο. Με ομόφωνη απόφασή του το Νομαρχιακό Συμβούλιο Χανίων εξήτησε και επεδίωξε να ανακηρυχθεί το δένδρο «ιστορικό και διατηρητέο μνημείο της φύσης, γιατί παρουσιάζει επιστημονικό, ιστορικό, αισθητικό και οικολογικό ενδιαφέρον». Η απόφαση επικυρώθηκε από τη Γενική Γραμματεία Περιφέρειας Κρήτης (αρ. αποφ. 603/17 - 2 - 97) και δημοσιεύθηκε στην Εφημερίδα Κυβερνήσεως (ΦΕΚ 284/10 - 4 - 97).

Το δένδρο σήμερα φροντίζουν τοπικοί φορείς και πρόκειται να δημιουργηθεί εκεί μουσείο της ελιάς από τον Δήμο Κολυμβαρίου.



ΠΙΝΑΚΕΣ



Πίνακας 1: Άποψη του λόφου της Στρογγυλής και τοπογραφικό διάγραμμα, που περιλαμβάνει το συγκρότημα της αγρεπαύλεως, το βαλανείο, το ελαιοτριβείο και το κτίριο κλασικών χρόνων.



Εικ. 1: Το ορθογώνιο κτίριο στη θέση Αραπόσπιτο.



Πίνακας 2: Το συγκρότημα της επαύλεως με τους ανασκαμμένους χώρους.



Εικ. 2: Τμήμα ψηφιδωτού δαπέδου.



Εικ. 3: Τμήμα ψηφιδωτού δαπέδου.



Πίνακας 2



Εικ. 4: Τμήμα ψηφιδωτού δαπέδου.



Εικ. 5: Τμήματα ψηφιδωτών δαπέδου από το δωμάτιο 1.



Πίνακας 2



Εικ. 6: Τμήμα ψηφιδωτού δαπέδου.



Εικ. 7: Τμήμα ψηφιδωτού δαπέδου.



Πίνακας 2



Εικ. 8: Τμήμα ψηφιδωτού δαπέδου και επιχείρηση διατήρησής του.



Εικ. 9: Τμήμα ψηφιδωτού δαπέδου στο δωμάτιο 13.



Πίνακας 2



Εικ. 10: Λεπτομέρεια του ψηφιδωτού δαπέδου στο δωμάτιο 13.



Εικ. 11: Λεπτομέρεια του ψηφιδωτού δαπέδου στο δωμάτιο 13.



Πίνακας 2



Εικ. 12: Μονολιθικό κατώφλι, μεταξύ χώρων 5 και 3.



Πίνακας 3: Το βαλανείο της επαύλειος Στρογγυλής.



Εικ. 13: Το βαλανείο.



Εικ. 14: Τα προσκτίσματα του βαλανείου.



Πίνακας 3



Εικ. 15: Οι ορθοστάτες του βαλανείου.



Πίνακας 4: Άποψη του ελαιοτριβείου.



Εικ. 16: Ελαιοτριβείο.

Διακρίνεται μία επίπεδη κατασκευή με περιμετρική αύλακα και προχολή.



Εικ. 17: Ελαιοτριβείο. Διακρίνονται μια επίπεδη κατασκευή με περιμετρική αύλακα και μια λίθινη λεκάνη.



Πίνακας 4.



Εικ. 18: Ελαιοτριβείο. Διακρίνονται δύο μεγάλες λιθινες λεκάνες με συμφυή κιονίσχο.



Εικ. 19: Ελαιοτριβείο. Λιθινή λεκάνη με συμφυή κιονίσχο.



Πίνακας 4.



Εικ. 20: Ελαιοτριβείο. Λίθινη λεκάνη με συμφυρή κιονίσκο.



Εικ. 21: Ελαιοτριβείο. Το trapezium με τους αποσπασματικά σωζόμενους μυλόλιθους (arbes).



Πίνακας 5: Τα εξαρτήματα του ελαιοτριβείου.



Εικ. 22: Ελαιοτριβείο: Αποψη της επίπεδης λίθινης πλάκας και της λίθινης λεκάνης.



Εικ. 23: Ελαιοτριβείο. Τμήμα μυλόλιθου (orbis) μέσα στην λίθινη λεκάνη.



Πίνακας 5



Εικ. 24: Ελαιοτριβείο. Τμήμα μυλόλιθου (orbis) μέσα στην λίθινη λεκάνη (από την άλλη πλευρά).

Πίνακας 6: Σχηματική λειτουργία του ελαιοτριβείου.



Εικ. 25: Ελαιοτριβείο: Η canalis rotunda, και η προχού της.



Πίνακας 7: Ελαιοτριβείο. Σχηματική παραλλαγή της λειτουργίας του.



Εικ. 26: Ελαιοτριβείο: Η λίθινη επιφάνεια με περιμετρική αύλακα πάνω από λίθινη δεξαμενή.



Εικ. 27: Ελαιοτριβείο: Η διπλή λίθινη δεξαμενή.



Πίνακας 7



Εικ. 29: Αγία Πελαγία, Αμβρακικός: Τμήμα ψηφιδωτού δαπέδου.



Εικ. 30: Αγία Πελαγία, Αμβρακικός: Λεπτομέρεια του ψηφιδωτού δαπέδου.





Εικ. 1. Ο πύργος του Χεμάρρου, νότια-νοτιοανατολική όψη.





Ειχ. 3. Ο πύργος του Χειμάρρου από τα δυτικά, με τμήμα του περιβόλου.





Εικ. 4. Λεκάνη συμπίεσης, όπως βρέθηκε μετακινημένη από την αρχική της θέση.



Εικ. 5. Η δυτική πλευρά του περιβόλου. Διακρίνονται τα πλακόστρωτα, οι δεξαμενές, τα αντίβαρα, η λεκάνη συμπίεσης και, κάτω δεξιά, η mola olearia.





Ειχ. 6. Ένα από τα πλακόστρωτα δάπεδα με τη δεξαμενή. Στον δυτικό τοίχο διακρίνεται το άνοιγμα για την αγκίστρωση του μοχλού.



Ειχ. 7. Μία από τις δεξαμενές. Διακρίνεται το επίχρισμα στα τοιχώματα και η κοιλότητα στον πυθμένα, που είναι ο φυσικός βράχος.





Εικ. 8. Ένα από τα αντιβαρα.





Μνημειακή αιωνόβια ελιά στο Μετόχι Ε. Κοντουδάκη, στα Περιβόλια Κυδωνίας, κοντά στα Χανιά. Έχει, κατά πληροφορίες, περίμετρο κορμού 15 μ. και θεωρείται ότι πιθανότατα φυτεύτηκε στα χρόνια του Χριστού, (φωτ. Αθηνάς Δημητρίου, Χανιά).



«Βενετσιάνικες» ελιές ή «φραγκόριζες» στον παλαιό και πυκνό ελαιώνα της Καντάνου στην επαρχία Σελίνου Χανίων.





Εικ. 3. Μνημειακή ελιά στον ιστορικό ελαιώνα του Ρεθύμνου (φωτ. Μ. Τουπογιάννη).



Εικ. 4. Αποψη του ιστορικού ελαιώνα του Ρεθύμνου (φωτ. Μ. Τουπογιάννη).





Εικ. 1. Κατούνα Λευκάδας.



Εικ. 2. Το πιεστήριο στο λιοτριβι του Διγενή.





Εικ. 3. «Λιοτρουβιάρης».



Εικ. 4. Από την οικογένεια των Διγεναίων.





Εικ. 5. Στο τραπέζι της γιορτής.



Εικ. 6. Το απόγευμα στις πεζούλες.





Εικ. 7. Το κλειστό λιοτρίβι συνεχίζει να είναι κοινωνικός χώρος.





Εικ. 1α. Φωτορεαλιστική αναπαράσταση του Μουσείου της Ελιάς και του Ελληνικού λαδιού (εξωτερικό).



Εικ. 1β. Το μάζεμα της ελιάς σε ημιορεινό ελαιώνα στο Προσήλιο.





Εικ. 2α. Φωτορεαλιστική αναπαράσταση του Μουσείου της Ελιάς και του Ελληνικού λαδιού (εσωτερικό).



Εικ. 2β. Το τέλος μιας κοπιαστικής ημέρας την περίοδο της ελαιοσυλλογής.





Εικ. 1. Τεράστια ελιά στην Κάντανο Χανίων.



Εικ. 2. Ελαιώνας στην περιοχή Καντάνου Χανίων.





Εικ. 3. Μεγάλη Αιωνόβια ελιά στην Κάντανο Χανίων.



Εικ. 4. Άλλη όψη της ίδιας αιωνόβιας ελιάς στην Κάντανο Χανίων.





Εικ. 5. Μνημειακή αιωνόβια ελιά με περίμετρο κορμού περ. 13,5 μ. στο Ανησαράκι Καντάνου Χανίων.





Εικ. 6. Παλιά φάμπρικα στην περιοχή Καντόνου Χανίων.



Εικ. 7. Μυλόπετρες φάμπρικας, Κάντανος Χανίων.





Εικ. 8. Μυλόπετρες και το δοχείο του ελαιοπολτού, Κάντανος Χανίων.



Εικ. 9. Μυλόπετρα σε δεύτερη χρήση σε ξερολιθιά, Κάντανος Χανίων.





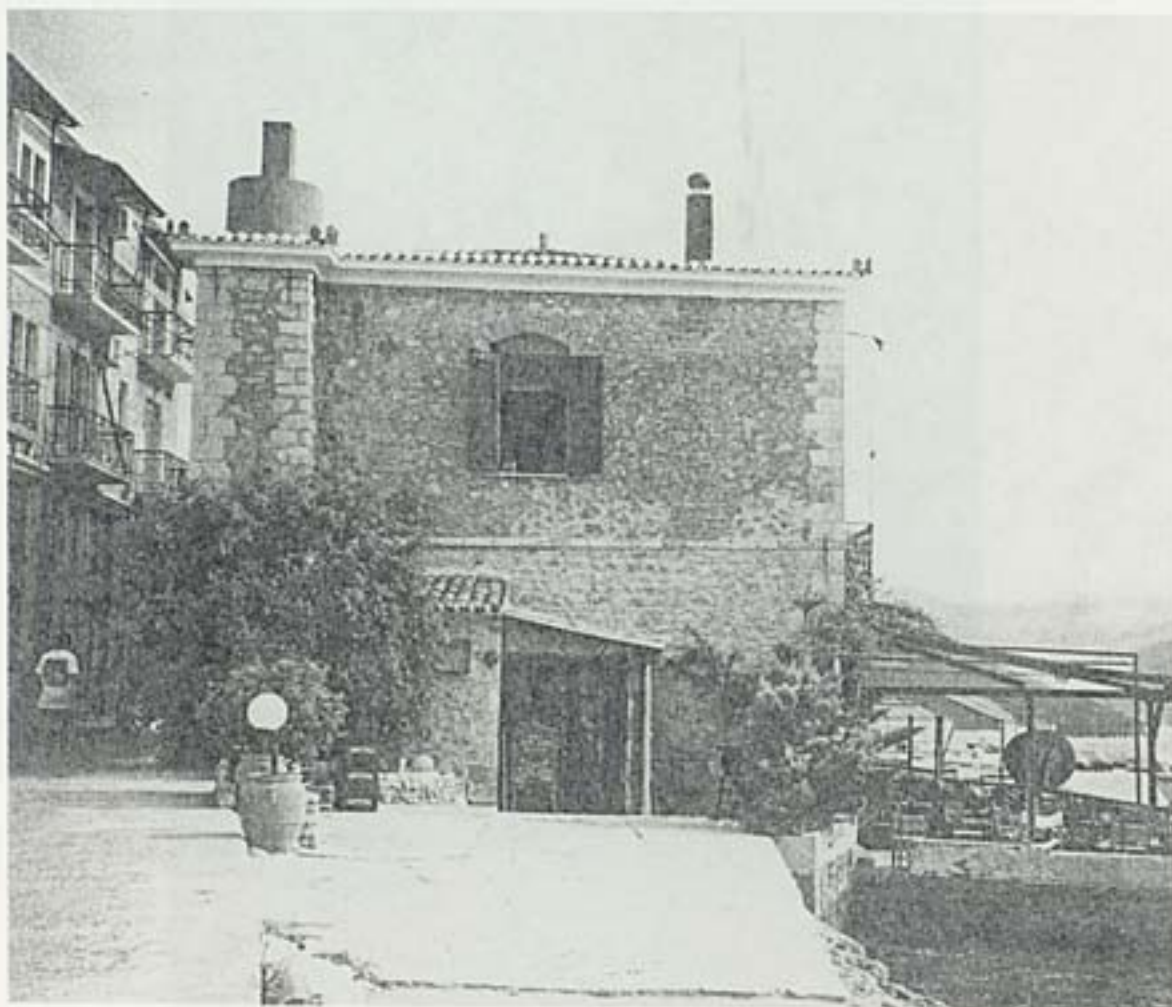
Εικ. 10. Πιεστήριο φάμπριας, Κάντανος Χανίων.





Εικ. 11. Μηχανισμός πιεστηρίου φάμπρικας, Κάντανος Χαλίων.





*Εικ. 1. Το "Λιοτρίβι".
Ιδιοκτησία Γ. Ι. Προκαλάμου στο Γαλαξείδι, δίπλα στη θάλασσα.*





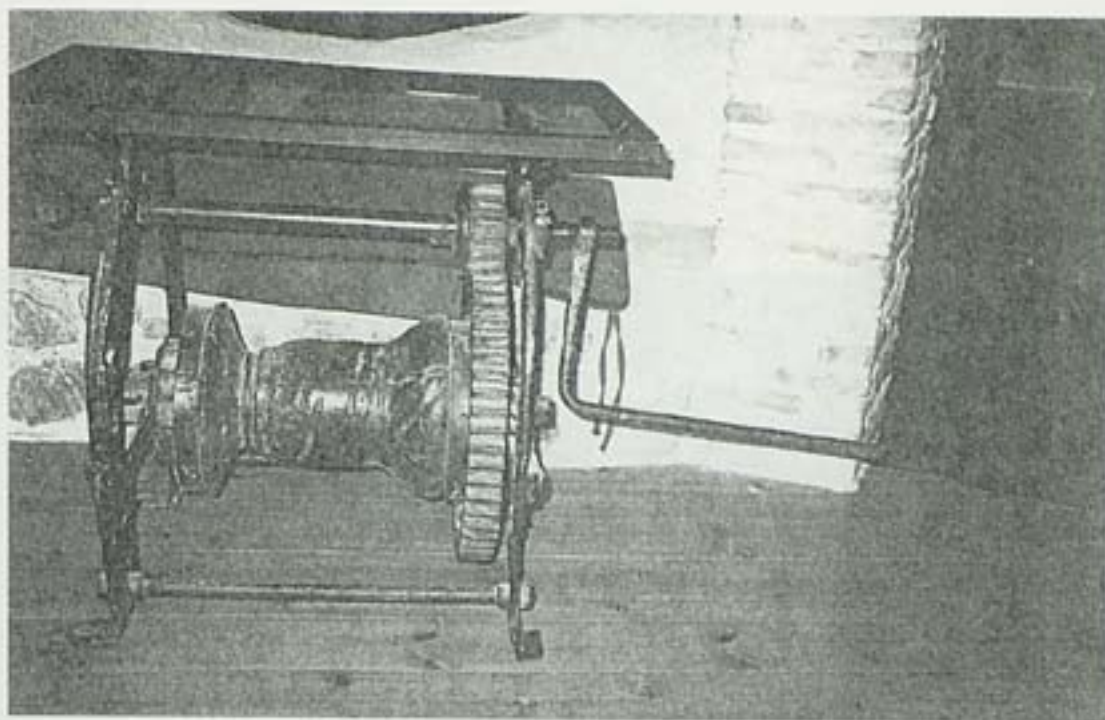
Εικ. 2. Οι μολόπετρες και η βάση τους, «αλώνι», στο λιοτρίβι του Γ. Προκαλάμου.



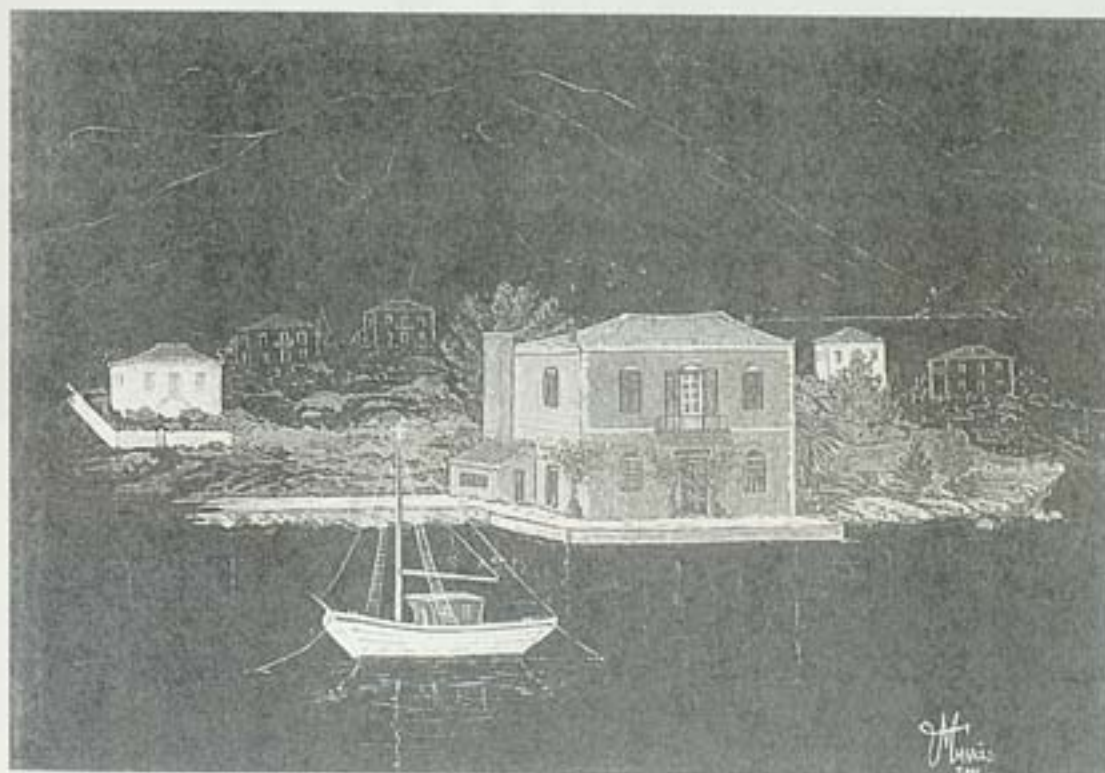


Εικ. 3. Το μεταλλικό πιεστήριο στο λιωτρίβι του Γ. Προκαλάμου.





Εικ. 4. Μέρος του μηχανισμού (βίντσι) που χρησιμοποιείται στην πίεση του ελαιοπολτού.



Εικ. 5. Το "Λιοτριβί". Ζωγραφικό έργο του Γιώργου Μηνιά.





Εικ. 1. Γ. Σπυρόπουλος, Ελιές, λάδι 1948, συλλ. Οργανισμού Εργατικής Εστίας.





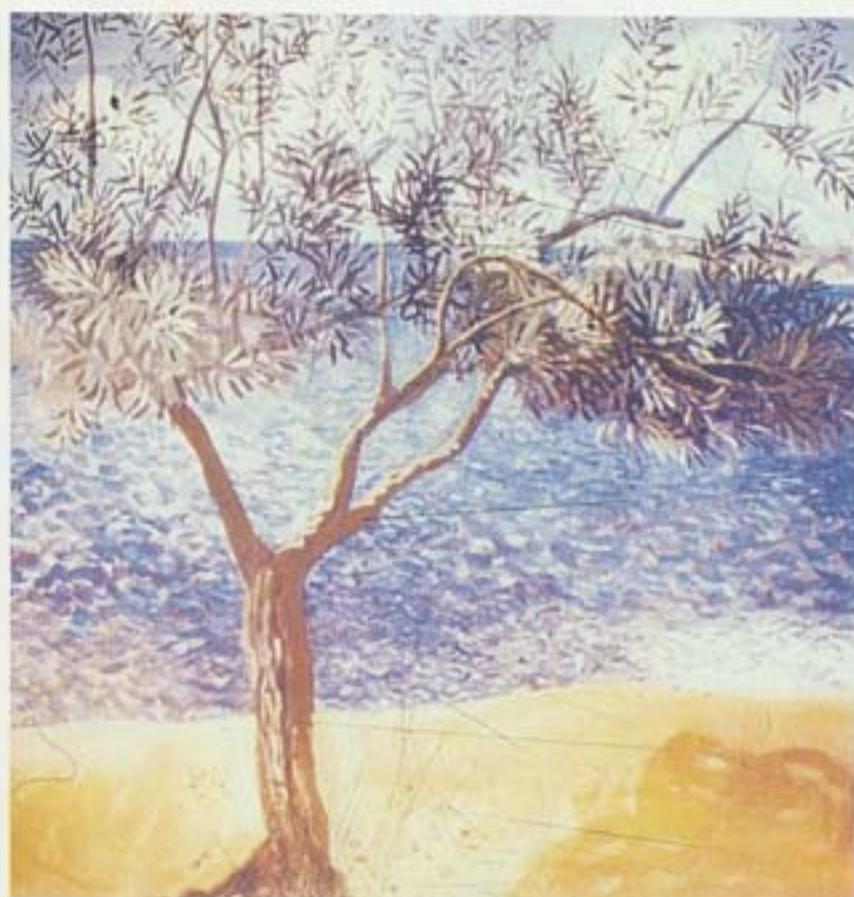
Εικ. 2. Αγνήνωρ Αστεριάδης, Ελιές, λάδι 1933.





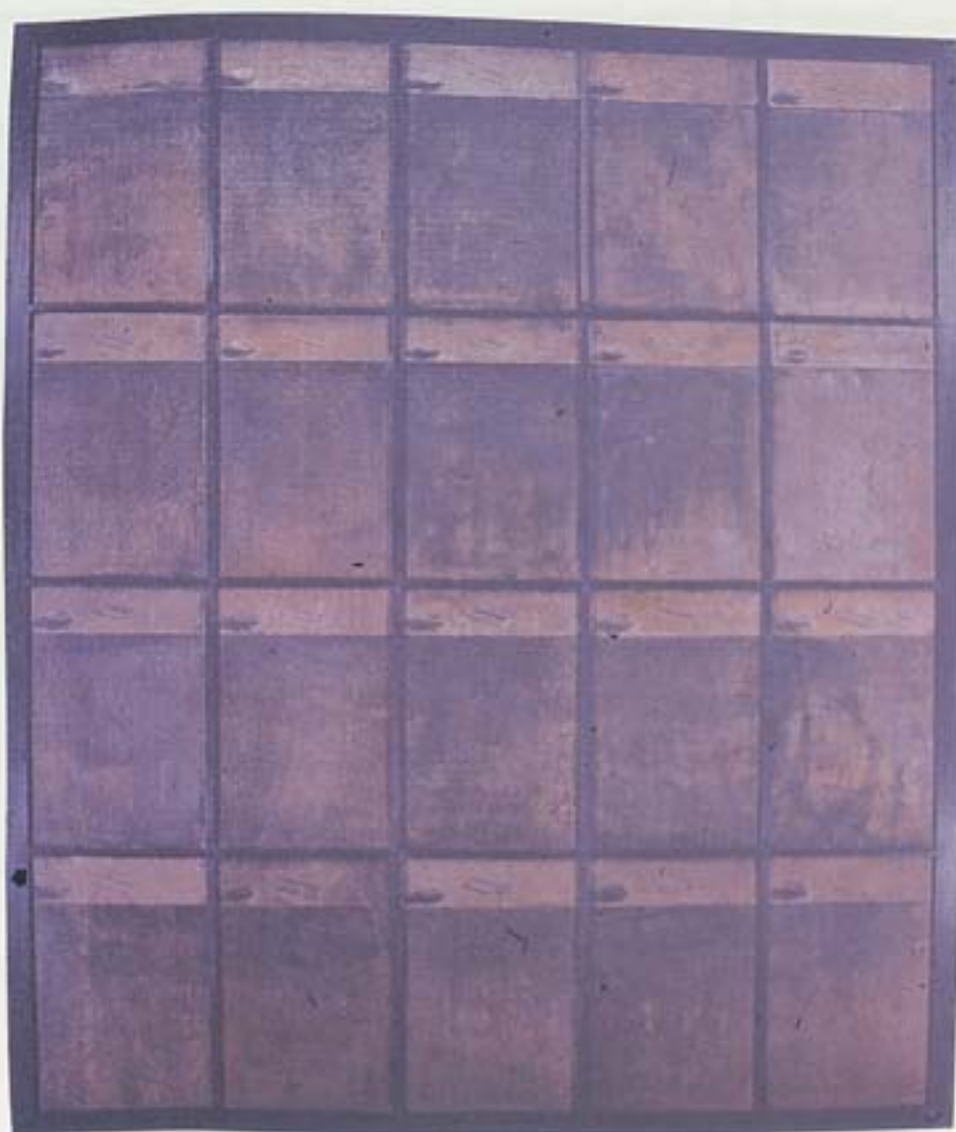
Εικ. 3. Στρατής Αξιώτης, Μάζεμα ελιάς, Ξυλογραφία 1938.





Εκφ. 4. Κ. Παπανικολάου, Μια ελιά την Άνοιξη, αυγοτέμπερα σε πανί 1991.





*Εικ. 5. Χρ. Μποκόρος, Δοχεία λαδιού, II: χρώματα λαδιού σε λαμαρίνες
1993, συλλ. Διον. Ματζώρου.*





Εικ. 6. Γ. Μόραλης, Κλασική Αθήνα, λάδι 1966-67.





1. Βιτάλι Άνδρου, Λιοτριβί σε εγκατάλειψη, διακρίνεται η βίδα.





2. Στραπουργίες Ανδρου, λιωτήρι που δεν λειτουργεί, βίδα.





3. Πιτροφός Άνδρου, λιοτρίβι που αποκαθίσταται με το πρόγραμμα ΡΑΦΑΕΛ, ο χώρος της σύνθλιψης με το βόλι.



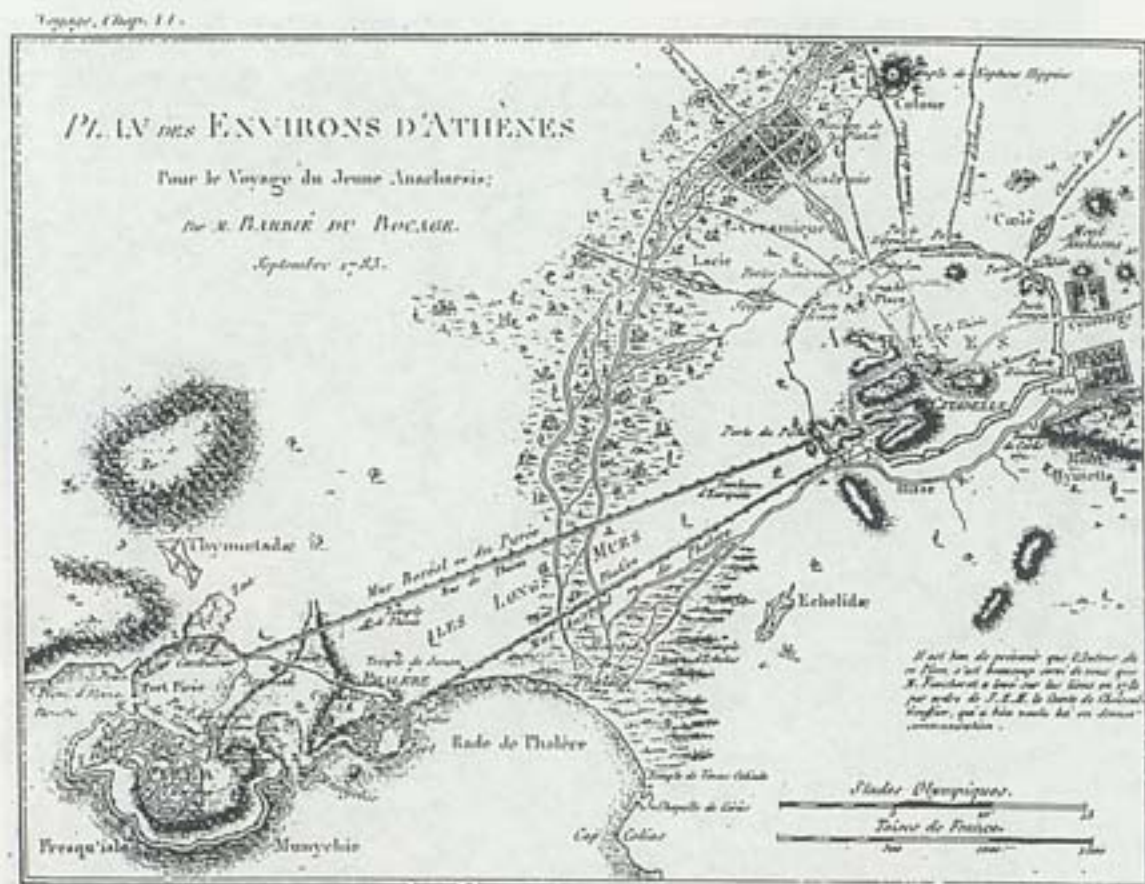
4. Πιτροφός Άνδρου, ο χώρος της συμπίεσης με τη βίδα και τον εργάτη.





5. Ρέματα Ανδρου, λιοτριβί που αποκαθίσταται με το πρόγραμμα ΡΑΦΑΕΛ. Γενική άποψη του χώρου με το βόλι και το τζάκι.





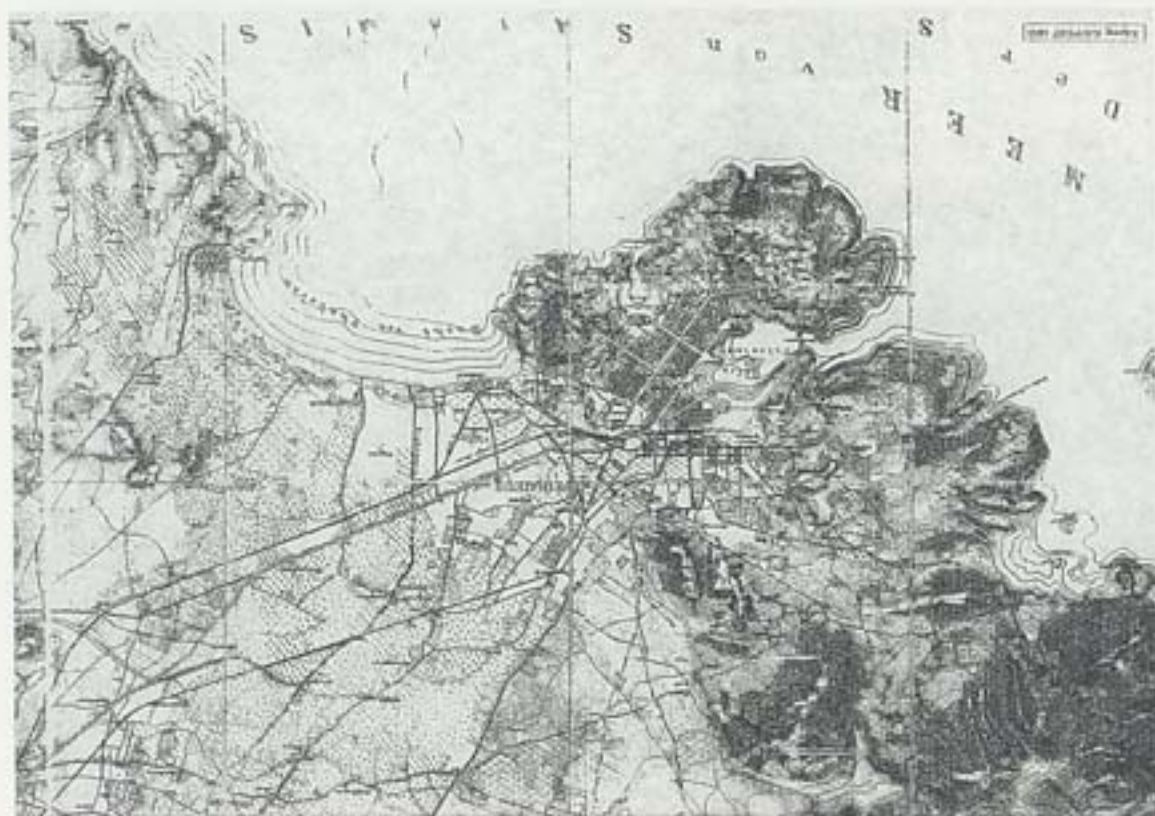
Εικ. 1. Γραβούρα του 1785 που δείχνει την έκταση του ελαιώνα.





Εικ. 2. Η πορεία του ελαιώνα στο λεκανοπέδιο





Εικ. 3. Απόληξη και πύκνωση του ελαιώνα στον όρμο του Φαλήρου.





Εικ. 4. Αεροφωτογραφία του ελαιώνα το 1960.





Εικ. 5. Σύγχρονη οριοθέτηση του ελαιώνα.





Εικ. 6. Αεροφωτογραφία του ελαιώνα το 1945.





Εικ. 7.8. Μελέτη ΕΜΠ για την αναβάθμιση του ελαιώνα.





Εικ. 1. Δένδρο ελιάς ποικιλίας Αμφίσσης προσβεβλημένο από το μύκητα *Verticillium dahliae* με συμπτώματα ημιπληγίας.



Εικ. 2. Συμπτώματα προσβολής ελιάς ποικιλίας Αμφίσσης από το μύκητα *Verticillium dahliae* με έντονες ξηράνσεις ταξιανθιών.



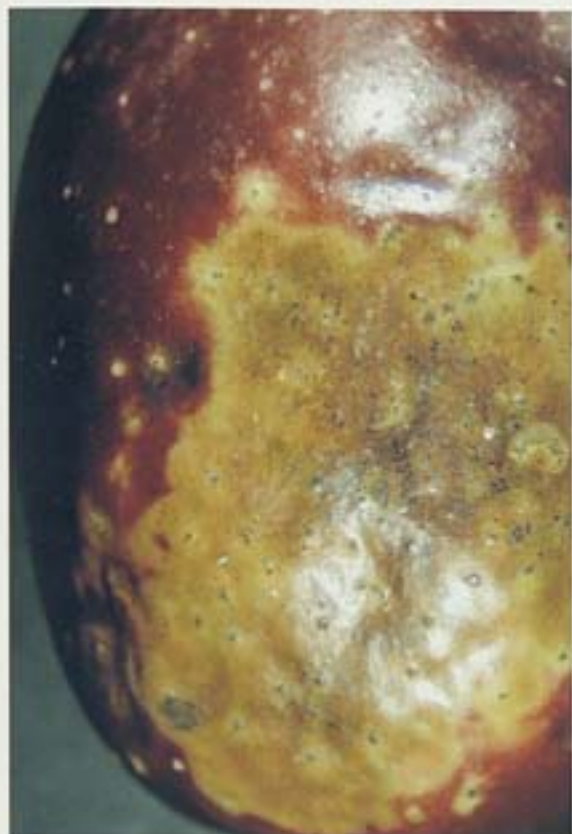


Εικ. 3. Χαρακτηριστικές κηλίδες με χλωρωτικό φωτοστέφανο σε φύλλα ελιάς ποικιλίας Αμφίσσης προσβεβλημένα από το μύκητα *Spilocaea oleagina*.



Εικ. 4. Χλωρωτικά και κίτρινα φύλλα ελιάς ποικιλίας Αμφίσσης προσβεβλημένης από το μύκητα *Mycocentrospora cladosporioides*.





Εικ. 5. Σήψη καρπών ελιάς ποικιλίας Αμφίσσης από το μύκητα *Mycosphaera cladosporioides*.



Εικ. 6. Σήψη καρπού ελιάς της ποικιλίας Λιανολής Κερκύρας από το μύκητα *Colletotrichum gloeosporioides* με εμφανή την παρουσία των καρποφοριών του παθογόνου.





Εικ. 7. Προσβολή της βάσεως του κορμού και των ριζών ελιάς ποικιλίας κορωνέικη από το βασιδιομύκητα *Clytocibe olearius*. Τα μανιτάρια του παθογόνου διακρίνονται στη βάση του ασθενούς δένδρου.





Εικ. 8. Καρκινώματα σε κλάδους ελιάς ποικιλίας κορωνέικη προσβεβλημένης από το βακτήριο *Pseudomonas syringae* subsp. *savastanoi*.





Εικ. 1. Το αρχαιότερο ίσως δένδρο ελιάς στην Κρήτη βρίσκεται στο χωριό Πάνω Βούβες Κισάμου Χανίων.



Εικ. 2. Αποψη των ελαιώνων στην περιοχή Βουκολιών της επαρχίας Κισάμου Χανίων.



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Πρόλογος χορηγού	7
Πρόγραμμα	9
Κατάλογος Συνέδρων	13
Τμητική και Οργανωτική Επιτροπή	15

ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΙ

Σεβασμ. Μητροπολίτη Πρεβέζης κ. ΜΕΛΕΤΙΟΥ	19
Υπουργού Γεωργίας κ. ΕΥΑΓΓ. ΑΡΓΥΡΗ	19
Υπουργού Αιγαίου κ. ΝΙΚΟΥ ΣΗΦΟΥΝΑΚΗ	22
Περιφερειάρχη Ηπείρου κ. ΗΛΙΑ ΛΙΑΚΟΠΟΥΛΟΥ	23
Νομάρχη Πρεβέζης κ. ΔΗΜΗΤΡΗ ΤΣΟΥΜΑΝΗ	24
Δημάρχου Πρεβέζης κ. ΚΩΝ/ΝΟΥ ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ	25
Δ/ντριας του Κέντρου Λαογραφίας κ. ΑΙΚ. ΠΟΛΥΜΕΡΟΥ-ΚΑΜΗΛΑΚΗ	26
Πρύτανη Παν/μίου Ιωαννίνων κ. ΧΡΗΣΤΟΥ Β. ΜΑΣΣΑΛΑ	27
Προέδρου του Ιδρύματος «Αχτία Νικόπολις» κ. Ν. ΚΑΡΑΜΠΕΛΑ	28

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ

Ι. Αρχαιότητα και Μέσοι Χρόνοι

ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ Β. ΦΑΚΛΑΡΗΣ

Ελαιοτρόπιον. Οι ελληνικές ονομασίες των επί μέρους στοι- χείων μιας ελληνικής εφεύρεσης.	35
--	----

ΒΑΣΙΛΙΚΗ Γ. ΣΤΑΜΑΤΟΠΟΥΛΟΥ

Η εμφάνιση της ελιάς στην Ελλάδα σύμφωνα με την παρά- δοση και ο θρησκευτικός χαρακτήρας της.	45
--	----



ΙΩΑΝΝΗΣ Α. ΠΙΚΟΥΛΑΣ	
Ελαιοτριβεία σε φυλακεία της αρχαιότητας. Απορίες και ερωτήματα	57
ΑΓΓΕΛΙΚΗ ΝΤΟΥΖΟΥΓΛΗ	
Εγκαταστάσεις ελαιοτριβείου αγροικίας ρωμαϊκών χρόνων στις ακτές του Αμβραχικού κόλπου	65
ΟΛΓΑ ΦΙΛΑΝΙΩΤΟΥ	
Συγκρότημα ελαιοτριβείων στον Πύργο του Χειμάρρου, στη Νάξο	73
ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΤΣΟΥΓΚΑΡΑΚΗΣ	
Η ελιά και το λάδι στα βυζαντινά χρόνια	85

II. Νεότεροι Χρόνοι

ΕΛΕΝΗ ΑΓΓΕΛΟΜΑΤΗ - ΤΣΟΥΓΚΑΡΑΚΗ	
Πληροφορίες των περιηγητών για την ελιά και το λάδι στον ελλαδικό χώρο	95
ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΧΑΤΖΑΚΗ	
Πληροφορίες για την ελιά και το λάδι της Ιεράπετρας σύμ- φωνα με τη μελέτη των δικαιιοπρακτικών εγγράφων της περιοχής κατά τον 16ο αιώνα	133
ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ ΚΑΛΛΗ-ΜΟΥΖΑΚΗ, ΣΤΕΛΙΟΣ ΜΟΥΖΑΚΗΣ	
Τα λιόκλαδα, το λιόδακρυ, τα λιόφυλλα και το λιόλαδο σε σκευάσματα ανέκδοτου ιατροσοφικού κώδικα του 18ου αι. από τον χώρο της Ηπείρου	145
ΕΥΑΓΓΕΛΙΑ ΜΠΑΦΟΥΓΝΗ	
Το ιστορικό αρχείο της «ΕΛΑΤΣ Α.Ε.»	167

III. Λαογραφία

ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ ΓΡ. ΑΓΔΙΚΟΣ	
Η ελιά στην Πρέβεζα: συμβολική σημασία και κοινωνικοί μετασχηματισμοί.	175



ΜΑΡΙΑ Ε. ΚΑΛΤΣΑ	
Ο μαγικός ρόλος του λαδιού και της ελιάς σε έθιμα κατά της βασκανίας	185
ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΠΟΛΥΜΕΡΟΥ-ΚΑΜΗΛΑΚΗ	
Το λάδι ως συντηρητικό των τροφίμων στην παραδοσιακή οικιακή οικονομία	193
ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ Ι. ΚΑΜΗΛΑΚΗΣ	
Οι ελαιώνες της Κρήτης	205
ΛΟΥΤΖΑ ΚΑΡΑΠΙΔΑΚΗ - ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΑΡ. ΥΦΑΝΤΗΣ	
Χρήσεις και καταχρήσεις του ελαίου στην ορθόδοξη ευσέβεια. Λαογραφική και θεολογική προσέγγιση	235
Γ. Ν. ΚΟΥΤΣΟΚΛΕΝΗΣ	
Η ελιά στην Άμφισσα	249
ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΜΟΥΣΤΑΚΗΣ	
Ο ελαιώνας, τα λιοτρίβια και τα σαπουναργιά της Πρέβεζας	261
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ ΜΠΑΔΑ	
Η μνήμη του τόπου: Τα προβιομηχανικά ελαιοτριβεία στην Κατούνα Λευκάδας	277
ΑΝΔΡΟΜΑΧΗ ΟΙΚΟΝΟΜΟΥ	
Όροι, επισημάνσεις και προβλήματα από τη δημιουργία ενός μουσείου για την ελιά	291
ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΠΑΗΛΙΑΚΗΣ	
Η ελιά και το λάδι στην Κρήτη	299
ΡΟΔΟΥΛΑ ΣΤΑΘΑΚΗ-ΚΟΥΜΑΡΗ	
Το "Λιοτρίβι". Ιδιοκτησία Γεώργιου Ι. Προκαλάμου στο Γαλαξείδι	307

IV. Γλώσσα - Τέχνη

ΣΤΑΥΡΟΣ Γ. ΚΑΤΣΟΥΛΕΑΣ	
Η ορολογία της «ελιάς - λαδιού» από γλωσσολογική και λαογραφική άποψη	313



ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΠΑΤΣΟΥΜΑ - ΠΑΝΑΓΙΩΤΟΥΝΑΚΟΥ

- Ελιά: Εικαστικές αναφορές στον χώρο και στον χρόνο 371

V. Σύγχρονα Θέματα

ΠΑΝΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΥ

- Τα προβιομηχανικά λιοτρίβια στο Αιγαίο. Διάσωση και διατήρηση 379

ΕΛΕΝΗ ΣΠΑΘΑΡΗ-ΜΠΕΓΛΙΤΗ

- Διερεύνηση στοιχείων διδασκαλίας της Πολιτισμικής Ιστορίας στη Δευτεροβάθμια Εκπαίδευση με θεματικό άξονα: «Ελληνικός χώρος και πολιτισμός της ελιάς» 387

ΜΑΝΟΣ ΧΑΡΙΤΑΤΟΣ

- Το Ε.Λ.Ι.Α και η ΕΛΙΑ 397

VI. Καλλιέργεια-Οικονομία

ΒΑΣΙΛΗΣ ΖΑΜΠΟΥΝΗΣ

- Αναζητώντας προοπτική για το ελαιόλαδο 405

ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΡΑΜΠΑΤΟΣ

- Νέοι δρόμοι επικοινωνίας, εμπορίου και πολιτισμού. Το Πολιτιστικό οδοιπορικό «Οι Δρόμοι της Ελιάς» 413

ΜΑΡΙΑ ΤΑΣΙΟΥΛΑ - ΜΑΡΓΑΡΗ

- Χημικά συστατικά του ελαιολάδου και σημασία τους στη διατροφή. 419

ΝΙΚΟΣ ΜΙΧΕΛΑΚΗΣ

- Η οικονομική και κοινωνική άποψη της σύγχρονης ελαιοκομίας 427

ΕΛΕΥΘΕΡΙΟΣ Κ. ΤΖΑΜΟΣ - ΠΟΛΥΜΝΙΑ Π. ΑΝΤΩΝΙΟΥ

- Σύγχρονη αντιμετώπιση των ασθενειών της ελιάς 435

ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ ΨΥΛΛΑΚΗΣ - ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΨΥΛΛΑΚΗΣ

- Διαπιστώσεις από εφαρμογές βιολογικής γεωργίας σε ελαιοκαλλιέργειες της Κρήτης. 441

ΕΛΕΥΘΕΡΙΟΣ ΛΟΥΠΑΣΑΚΗΣ

- Οι ελιές της Κισάμου Κρήτης 451



ΕΙΚΟΝΕΣ

ΑΓΓΕΛΙΚΗ ΝΤΟΥΖΟΥΓΑΝ	457
ΟΛΓΑ ΦΙΛΑΝΙΩΤΟΥ	473
ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ Ι. ΚΑΜΗΛΑΚΗΣ	479
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ ΜΠΑΔΑ	481
ΑΝΔΡΟΜΑΧΗ ΟΙΚΟΝΟΜΟΥ	485
ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΠΑΗΛΙΑΚΗΣ	487
ΡΟΔΟΥΛΑ ΣΤΑΘΑΚΗ-ΚΟΥΜΑΡΗ	494
ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΠΑΤΣΟΥΜΑ	498
ΠΑΝΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΥ	504
ΕΛΕΝΗ ΣΠΑΘΑΡΗ-ΜΠΕΓΛΙΤΗ	508
ΕΛΕΥΘΕΡΙΟΣ ΤΖΑΜΟΣ - ΠΟΛΥΜΝΙΑ Π. ΑΝΤΩΝΙΟΥ	515
ΕΛΕΥΘΕΡΙΟΣ ΛΟΥΠΑΣΑΚΗΣ	520



Ο ΤΟΜΟΣ «Η ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΛΑΔΙ ΣΤΟΝ ΧΩΡΟ
ΚΑΙ ΤΟΝ ΧΡΟΝΟ», ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΣΥΜΠΟΣΙΟΥ,
ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΘΗΚΕ, ΤΥΠΩΘΗΚΕ ΚΑΙ ΒΙΒΛΙΟ-
ΔΕΤΗΘΗΚΕ ΣΤΟ ΑΤΕΛΙΕ ΓΡΑΦΙΚΩΝ ΤΕΧΝΩΝ
«ΣΤΟΙΧΕΙΑΓΡΑ», ΑΦΟΙ ΠΑΠΑΔΑΚΗ Ε.Π.Ε.
(ΔΕΡΒΕΝΙΩΝ 7-9, ΑΘΗΝΑ 106 80, ΤΗΛ.: 210
363 1298, 210 363 2706, FAX: 210 360 0145),
ΤΟΝ ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟ ΤΟΥ 2004.